

## LA ALIMENTACIÓN SACA PECHO EN MADRID Y BARCELONA

La gastronomía española pisa fuerte, tanto dentro como fuera de nuestras fronteras. Al reconocimiento de la cocina se une el éxito de los principales escaparates de la alimentación y restauración, como son las recientes ferias de Gourmets y Alimentaria, celebradas en marzo en Madrid y abril en Barcelona, respectivamente.

Las cifras de ambas citas dan idea de su magnitud. La décimo octava edición del Salón de Gourmets congregó en Iferma a 1.164 expositores de 20 países diferentes que mostraron 1.090 novedades y más de 30.000 productos de todo el mundo. Además de los espacios dedicados al aceite, vino, conservas, queso y dulces, nuevas actividades como la primera Beer Master Session, en la que se midió la habilidad de los tiradores de cerveza, o la Liga del 99, orientada al mundo del vino. Reclamamos que dan una vuelta de



Ambas ferias han cumplido las expectativas de convocatoria de público y empresas



Japón ha sido el país invitado en Gourmets, mostrando alimentos y platos autóctonos

tuerca al formato de esta feria que logró un total de 79.959 visitas (+ 2,1% respecto a la edición anterior).

El recorrido por las exquisiteces de nuestra geografía se centró en algunos de los productos que tradicionalmente componen la despensa española como la variedad de sabores, olores y texturas de los quesos, la calidad de los AOVE o la inigualable atracción que suscita el jamón.

Sin olvidar, claro está, un espacio para frutos de nuestra tierra como la trufa de Teruel, las cerezas extremeñas y una importante muestra de dulces elaborados de forma artesanal, con gran éxito de las mermeladas y mieles que aúnan una producción ecológica con una más que cuidada presentación.

No faltó tampoco el espacio dedicado a la innovación con aderezos para cócteles en formatos como frutas deshidratadas e infusiones; sorprendentes maridajes y platos preparados listos para ahorrar tiempo en una cocina cada vez más exigente.

Pudimos comprobar cómo los ingredientes tradicionales se vuelven novedosos. ¿De qué manera? Buscando un plus en su versatilidad. El showcooking del gallego Pepe Solla para Frinsa demostró cómo sacar provecho de una conserva de marisco o pescado sólo en unos minutos con un resultado más que atractivo. Su ventresca de bonito y 'green tallarin', o el cebiche de berberechos rescataron el sabor de estos productos en su máxima expresión y con un toque actualizado para asombrar a los curiosos que se acercaron a su demostración en vivo.

En este camino de dar un giro a lo ya existente sin olvidar su origen, destacaron otros alimentos del todo artesanales que, si bien no sufren apenas variaciones en su sabor, se adaptan al nuevo consumidor preocupado por la salud. Es el caso de las anchoas bajas en sal de Anchoas MA Revilla, que contaron con la presencia del cocinero Roberto Ferradans y la sobadora Laura Muñón. Ambos demostraron como, bien al natural o

Más de 30.000 productos formaron el completo menú del XXVII Salón de Gourmets, mientras que la reciente edición de Alimentaria fue la más internacional y reunió a grandes cocineros con 50 estrellas Michelin.

en distintas combinaciones, este pescado tan rico en sabor y textura también es capaz de sorprender.

Esta oferta nacional se complementó con una ventana a las principales tendencias del exterior. Japón fue el país invitado con productos y platos de lo más insólitos como el cítrico yuzu; el miso, una pasta hecha a bases de arroz, soja y sal fermentadas; las setas shiitake, la ciruela umeboshi, wasabi, tempuras, soba, sukiyaki, tonkatsu, oyakodon o el curry tradicional japonés, entre muchos otros productos genuinos junto con los más populares sushi, maki y sashimi.

### El 'tirón' de Alimentaria

Y qué decir de Alimentaria, un festival de la alta cocina que consiguió convertir a Fira Barcelona durante cuatro jornadas en un centro de negocios internacional para los profesionales de la industria. En total, 140.000 visitas, un 30% extranjero procedente de 141 países. Una cita obligada con la innovación, las últimas tendencias y la internacionalización del sector que ha mostrado lo más granado de la industria y la restauración.

Este sector se dio cita en el nuevo espacio 'The Alimentaria Experience', con un formato totalmente innovador fue uno de los principales polos de atracción del público asistente, que pudo ver entre fogones a las grandes figuras de la cocina española, como Joan Roca, Carme Ruscalleda o Pedro Subijana, entre muchos otros. En total se celebraron más de medio centenar de showcookings impartidos por grandes chefs que en conjunto suman 50 estrellas Michelin.

El espacio 'The Alimentaria Hub' volvió a ser por su parte el centro neurálgico del salón, con más de medio centenar ponentes que analizaron el presente y fu-

turo del sector. Innoval, por su parte, reunió casi 300 nuevos lanzamientos entre los que se ha premiado a marcas como Nice Fruit, Nestlé, Maggi, Nutriblock o Danone.

Entre otras novedades se mostró el *Tapas Kit*, un estuche con 16 bolsitas para crear pequeños bocados de autor; un snack de gazpacho crujiente; pizza en formato de helado; los tradicionales churros pero ahora con sabor salado o la marca *Wine 3.0*, que a partir de 19 parámetros de elaboración permite crear un vino a gusto del consumidor.

Por último, qué mejor para maridar con estos caldos que un buen queso. El rincón 'España, el país de los 100 Quesos' reunió en esta edición 115 referencias, destacando las 16 denominaciones de origen, entre DOP e IGP y los nueve galardonados en el 2013th Best Cheese Award, donde el El Teyedu, un cabrales de la Ganadería Arangas, se alzó con el premio al Mejor Queso de España 2013.

Puesto un broche de oro en ambos eventos, tanto por el poder de convocatoria como por el buen sabor de boca dejado, sólo resta preparar la próxima edición para la que ya están confirmadas las fechas. En el caso del Salón de Gourmets se celebrará del 13 al 16 de marzo de 2015. Para Alimentaria habrá que esperar un año más, ya que no volverá a Barcelona hasta marzo de 2016. H



De arriba a abajo: showcooking de Mario Sandoval en el stand de Makro; las novedades de Alimentaria se presentaron en un total de 14 salones; el chef Nandu Judany fue uno de los invitados en el espacio The Alimentaria Experience

## CON BUEN SABOR DE BOCA

Los nuevos productos ofrecen infinitas posibilidades para los hosteleros: entrantes y preparados que agilizan el trabajo en la cocina, presentaciones inauditas y sabores en su máxima expresión que sirven para potenciar platos hasta ahora no explorados.



### Aperitivos fáciles y sorprendentes

La *piruleta de foie al PX* envuelta en mermelada de tomate rojo es una propuesta muy interesante si se busca sorprender al comensal. Y sólo hay que descongelar el producto y servir. La opción de fritos es una *brocheta dos texturas* de langostino cubierta de pan de gamba. Ambos ultracongelados en cajas de 50 unidades (0,8 kg). [www.atcciomar.es](http://www.atcciomar.es)



### Croquetas con vegetales

*Fingerfoodballs* son una selección de croquetas sabrosas y crujientes, cuyos ingredientes –siempre verduras de la mejor calidad– son claramente visibles e identificables. Scelta inventó el producto como una alternativa saludable a la variedad actual de aperitivos congelados. Una porción de 100 g contiene el 25% de la cantidad diaria recomendada de verduras. Disponible con setas, hongos,



espinacas, champiñón-brócoli (en la imagen), ratatouille, chucrut así como con col y manzana roja. Estas croquetas son fáciles de preparar tanto en el horno como en la sartén, por lo que constituyen la alternativa saludable y nutritiva perfecta para los entrantes. Reconocidas con el premio al mejor producto internacional en el marco de Innoval 2014 (Alimentaria). [www.sceltamushrooms.com](http://www.sceltamushrooms.com)

### Pirulí de conejo, rápido y económico

Este plato forma parte de la nueva 'carta' económica de Cascajares compuesta por ocho segundos enfocados a diferentes tipos de menús cuyo coste para el cocinero no supera los 2,99 euros. Además del *Pirulí de conejo*, la gama incluye *Carrilleras de buey o de cerdo*, *Pollo de corral relleno de cerezas y foie*, *Pintada rellena de setas y castañas* o *Rabo de Buey*. La empresa palentina también ha incluido en esta propuesta dos de sus hojaldrados más vendidos, el *Wellington de capón con turrón de Jijona* y el *Solomillo de cerdo relleno de dátil y frutos secos*. [www.cascajares.com](http://www.cascajares.com)



### Sabores únicos en ahumados de salmón

Ahumados Domínguez presentó en Alimentaria algunas de las recetas de mayor éxito en hostelería elaboradas con su gama de salmón ahumado *Suprême* (diferentes cortes en planchas de 300 g y 2,5 kg, y sobres de 100 a 250 g), como el *Tartar de salmón ahumado con guacamole y mango* (Rte. D' Almadraba). Durante la feria también se pudo probar su próximo lanzamiento delicatessen: los *Lomos altos de sardina ahumada*, que en breve pondrá en el mercado. La clave de este manjar está en su elaboración, durante la cual la sardina se talla para conseguir la parte más jugosa de este bocarte. [www.ahumadosdominguez.es](http://www.ahumadosdominguez.es)



## Bacalao de picoteo, sólo o acompañado

Elaborado de una forma artesanal, sin aditivos y sin colesterol, este snack de bacalao, rico en Omega3, es ideal para degustarlo como aperitivo, guarnición,

acompañado con alioli, limón escurrido o incluso como complemento para añadir a diferentes recetas, como la paella o a modo de crujiente en una hamburguesa de pescado, por ejemplo. De la marca Mr. Pot.

[www.sosofactory.com](http://www.sosofactory.com)



## Pasta seca con cocción de 3 min

La italiana especialista en pastas al huevo Columbro llega a España (distribuye en Andalucía, Cataluña, País Vasco y Aragón) con una selección de alta gama entre la que destaca su pasta seca de rápida cocción –lista en sólo 3 minutos–. Elaboradas con grano de trigo antiguo italiano y huevos camperos, con una maquinaria que reproduce el amasado manual, obteniendo pastas de superficie rugosa, ideal para una buena absorción de las salsas. Su técnica de secado a baja temperatura, de 45/60 °C, garantiza el mantenimiento de los minerales y vitaminas de sus ingredientes.

[www.columbro.com](http://www.columbro.com)

## Plancha para cocer al justo punto de sal

Wemax es una plancha realizada únicamente de sal, compactada a mil toneladas de presión, sobre la que cocinar carne, pescado, verduras o setas. Su característica distintiva es que sazona en el momento de la cocción, sin sacar humos: el alimento coge el punto de sal que necesita. Además se puede comer sobre ella, por lo que se conservan todos los sabores. También útil para servir en frío, previa congelación o con nitrógeno líquido. A elegir entre sal oceánica, sal negra con aroma a barbacoa y sal del himalaya. [www.wemaxsalt.com](http://www.wemaxsalt.com)

## Caviar con sabor a nuez, robusto y suave

Con un grano grande –su diámetro supera los 2,9 mm–, textura firme y tonalidades claras, el caviar *Sterling Royal* explota en la boca con un sabor a nuez cremoso y acentuado que satisface a los paladares más exigentes. Tres variedades: *Classic*, *Royal* e *Imperial*. De elaboración totalmente artesanal: sólo se utiliza sal muy fina en el procesado del esturión y la más estricta higiene en los procesos de producción y conservación en frío. No se pasteuriza ni se emplea bórax como conservante. Sterling Caviar fue el primer productor mundial de caviar de cultivo en 1993.

[www.sterlingcaviar.eu](http://www.sterlingcaviar.eu)



## Mariscos congelados empacados al vacío

Frigoríficos Ferrer lanza la gama *Skin Pack Gourmet* para horeca con 3 referencias: *Pulpos del Mediterráneo*, *'Espardenyes' de la costa* y *Colas de gamba argentina*. Congelados en su momento óptimo, pieza a pieza, con la tecnología IQF (Individually Quick Freeze), en un práctico envase de 200 g que proporciona mayores posibilidades de dosificación, máxima higiene y la mejor conservación del género. Productos caracterizados por su marcada estacionalidad y gran oscilación de precios en épocas de demanda, ahora en un formato más versátil y siempre asequible.

[www.fferrer.es](http://www.fferrer.es)



## Variedad senia para arroces gourmet

El cultivo del senia dejó de existir hace poco más de una década con la aparición de otros arroces de mayor rendimiento. La familia Teodoro Alepuz, junto con la Denominación de Origen Arroz de Valencia, ha recuperado esta variedad a partir de semillas encontradas en viejos graneros. Tras cuatro años de trabajos vuelve a comercializarse en los mercados premium. El senia es un arroz cremoso, jugoso y muy sabroso, que La Perla Foods 'viste' con el anagrama que utilizaron los antepasados de la firma para vender su arroz envasado.

[www.laperlafoods.com](http://www.laperlafoods.com)



## Anchoas del Cantábrico bajas en sal

Gracias a un minucioso proceso de elaboración artesanal en el que se lleva a cabo un delicado lavado de cada una de las piezas, Anchoas M.A. Revilla ha logrado un mayor desalado del pescado sin afectar a su calidad y propiedades. El proceso de lavado llevado a cabo reduce hasta en un 40% el nivel de sal. Una exquisitez que, además de deleitar a paladares exigentes, es saludable.

[www.anchoasrevilla.com](http://www.anchoasrevilla.com)

## Malosol suave y elegante

Black Adamas es un caviar fresco, elaborado a partir del esturión *Acipenser Baerii* siguiendo el método 'malosol' (con menos del 5% de sal). La huela es de matices grisáceos, que va de un tono más claro a gris metálico y con un diámetro de entre 2,5 y 3 mm. Su sabor es suave, fino, elegante, de fragancia agradable y con una fresca nota aromática al final. Se envasa en latas al vacío modelo *Prestige* de 30 a 250 gramos. También se pueden obtener envases más grandes por encargo, hasta llegar a la lata de 1,8 kilos.

[www.adamascaviar.com](http://www.adamascaviar.com)



## Receta muy versátil de pipes i carasses

Infusiones Ibarra recupera bajo su marca Tomachaf la receta de esta tapa típica de Elche que incluye ñora seca, capellán asado y ajo, a la que añade dos nuevos ingredientes: piñones y tomates secos. Todos ellos macerados con aceite de oliva virgen extra. El resultado es un producto muy versátil de intenso sabor mediterráneo: se puede utilizar en forma de canapé, con tostada, como aliño de ensaladas, aderezo de pescados y carnes, guarnición... Natural 100%, sin colorantes ni conservantes. La conservación del producto se realiza mediante pasteurización al baño maría.

[www.infusionesibarra.es](http://www.infusionesibarra.es)



## El cheddar mejor valorado por los consumidores

Elaborado con leche de vaca de granjas locales de la región de Cornwall, al suroeste de Inglaterra, el queso de Cathedral City se produce siguiendo la misma receta tradicional, un proceso que es controlado minuciosamente por el catador o 'cheese grader' Mark-Pitts Tucker, que cuenta con más de 25 años de experiencia en el sector.

Su rango de maduración oscila entre los 4 y 20 meses, lo que significa que es perfecto para todos los paladares, con variedades que van del tierno y el curado hasta el extra curado y 'vintage'. Elegido como 'Sabor del año 2014' por los consumidores en cata a ciegas.

[www.cathedral-city.eu](http://www.cathedral-city.eu)



## Sal de Añana en 8 sabores mediterráneos

La colección *Premium* de la Sal de Añana (procedente del Valle Salado de la localidad alavesa de Salinas de Añana) se presenta en 8 variedades resultado de su combinación con vino de Rioja Alavesa, aceitunas verdes y negras, ajo, cayena, finas hierbas, tomate y hierbas provenzales. Rica en minerales y oligoelementos, esta sal potencia el sabor de todo tipo de alimentos. Cocineros como Martín Berasategui, Joan Roca, Pedro Subijana, Eneko Atxa o Andoni Luis Aduriz, entre otros, ya la utilizan en sus cocinas.

[www.saldeanana.com](http://www.saldeanana.com)

## Picual elegante y pleno

Elegante aceite de oliva virgen extra 100% picual con gran personalidad, muy equilibrado y pleno de armonía. En nariz, se percibe una auténtica explosión de vegetales, frutas verdes y hierbas de primavera: lechuga, alfalfa recién cortada, matas de tomatera, tomate, alcachofa, judías verdes, almendras verdes tendrales, melocotones y albaricoques, trigo y cebada verde, hierbas aromáticas, bellotas de carrasca, kiwi, lichi, fresón, níspero y otros matices de secundaria percepción espontánea. Gran persistencia en boca, con un picante y amargo muy bien estructurado. Acidez: 0,08%.

[www.masia-el-altet.com](http://www.masia-el-altet.com)



## Profundo sabor marino

En la costa más abrupta de la isla de Lanzarote, al pie de los volcanes de Timanfaya, se obtienen las láminas de flor de sal de Janubio. Sobresale por el fino tamaño de grano, blancura, brillo y su equilibrio químico tanto a nivel de oligoelementos como relación cloro-sodio. Un profundo y evocador sabor marino que añade un exquisito aroma atlántico a la cocina más selecta. En botes de 200 g.

[www.salinasdejanubio.com](http://www.salinasdejanubio.com)



## De fermentación natural y miga alveolada

El Fornet presentó en Alimentaria sus nuevos panes artesanos entre los que destaca su payés de 250 g hecho con fermentos naturales con una molla flexible y esponjosa, perfecto para mojar en salsa y especialmente pensado para la restauración; la selección de alta gama para hostelería con sabores y texturas únicos hechos con harinas molidas a piedra, fermentos naturales, masas muy hidratadas y cocción en hornos con suela de piedra; y el pan de pueblo de larga fermentación, corteza gruesa y alveolado ligero y esponjoso.

[www.elfornet.com](http://www.elfornet.com)

## Garum de mújol y AOVE, un acompañamiento delicioso

Salazones Serrano y la almazara Señoríos de Relleu han creado la *Salsa del Mediterráneo*, una versión moderna del 'garum' romano que combina el aceite de oliva virgen extra de tierras levantinas –coupage de cinco variedades de la zona y arbequina, con un frutado medio, un ligero amargor y un picante medio/alto– y una mezcla de ralladura de huevos de mújol y tomate deshidratado. Un 'olegarum' capaz de enriquecer y llenar de emoción cualquier plato.

[www.salazonesserrano.com](http://www.salazonesserrano.com)

[www.senoriosderelleu.com](http://www.senoriosderelleu.com)





## Flor de sal y escamas para todo tipo de platos

Nuevo formato de 125 g, con la colaboración del chef Joan Roca. La *Flor de sal natural* está indicada para sazonar todo tipo de platos. *Con pimentas* ideal para carne, pescado, verduras a la plancha y pastas. *Con especias* para ensaladas, pescado, pasta, sopas y guisos. *Con finas hierbas* para cremas suaves, ensalada, pescado y pasta fresca. *Las escamas de sal natural* puede utilizarse enteras para decoración o como condimento potenciador de los gustos, mientras que las *negras*, con sus preciosos cristales y su sabor inconfundible, casan con productos blancos, como pastas, cremas, purés o pescados hervidos. *Las escamas de limón* aportan aroma y sabor en carnes y pescados, totalmente válidas para repostería y heladería.

[www.flordeldelta.com](http://www.flordeldelta.com)

## Carne fresca disponible en varios cortes

Selecta línea de productos frescos, muy apreciados por profesionales hosteleros gourmet. Las carnes proceden de cerdos ibéricos criados en extensivo, en su gran mayoría, de Extremadura. Disponibles en pluma, solomillo, secreto, carrilleras, lomo, presa y lágrima ibérica. Se ofrece en paquetes de 1 ó 2 unidades o la lágrima ibérica en paquetes de 6-8 unidades, todos ellos envasados al vacío y congelados.

[www.marcialguijuelo.es](http://www.marcialguijuelo.es)



## Arroz valenciano para risottos, melosos y postres

Arrocerías Antonio Tomás ha presentado en ambas ferias una nueva variedad de arroz: marisma. Está especialmente indicado para risottos, postres y todo tipo de arroces melosos. Su envasado en saco textil ha sido todo un éxito, lo que está posibilitando a esta empresa de Solana (Valencia) acceder a mercados de gama alta y medio/alta tanto nacionales como internacionales.

[www.arroztomas.es](http://www.arroztomas.es)



## Sabroso prosciutto a la trufa negra

El *prosciutto cotto Negrini* (jamón cocido), es un producto DOP, ya que su elaboración ha sido estrictamente controlada por un organismo regulado. El cerdo blanco italiano y la trufa crean un producto elegante y original. La trufa negra proviene de la zona de Savigno, una de las más típicas de Italia para su recolección. Producto natural, sin polifosfatos, colorantes ni gluten. Como aperitivo, cortado en finas lonchas (no a cubitos) o como ingrediente de platos más elaborados. Tiene un sabor único, elegante y goloso.

[www.negrini.es](http://www.negrini.es)



## AOVE en formato 'low cost'

Aceites Muñoz lanza un nuevo formato 'low cost', diseñado en cartón serigrafiado, y botellas de PET. Estos materiales permiten abaratar el producto, sin merma de la calidad ni del AOVE ni del vinagre.

Este convoy está formado por una botella de aceite de oliva virgen extra de 250 ml con tapón irrellenable, de excelente calidad y un exquisito vinagre de vino blanco. Ideal para menús diarios y disponible en cajas de tres unidades.

[www.aceitesmunoz.com](http://www.aceitesmunoz.com)



## Snacks crujientes de gazpacho y frutas liofilizadas

Snack Saludable, ganador del premio Innoval de Alimentaria 2014 con su gama *Casual Fruit*, presenta el primer gazpacho crujiente del mercado para poder tomarlo todo el año de una forma más divertida, y un snack multivitamínico que combina frutas y verduras, aportando media ración de la cantidad diaria recomendada (bolsa de 15 g). Los dos nuevos sabores son el resultado de años de investigación e innovación en la liofilización de estos alimentos.

[www.snacksaludable.com](http://www.snacksaludable.com)



## Bagel para pinchos o bocadillos

El *Vintage roll* es un producto de la firma Chousa que destaca por su concepto innovador, tomando al tradicional bagel (pan de harina de trigo con un agujero en el centro) tan afamado en diversos lugares europeos.

La empresa gallega traslada su receta de siempre a una pieza que rompe con la monotonía de los típicos pinchos o bocadillos de cualquier barra o carta.

[www.chousa.es](http://www.chousa.es)



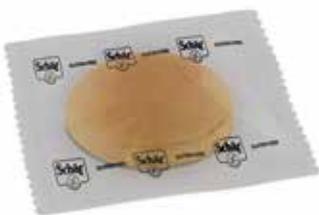
## Salsas y concentrados que facilitan la labor

Unilever presenta una gama de salsas y concentrados: la *Base de salsa española Knorr* de preparación en frío con un perfil de sabor cármico que ofrece una alta versatilidad y rendimiento (46 l en acabado); gama de caldos concentrados y *Salsa Pomodoro Knorr*, elaborada a partir de 60 tomates por envase y que está lista en 5 minutos. [www.unileverfoodsolutions.es](http://www.unileverfoodsolutions.es)

## Pan sin gluten para hamburguesas

Aliado perfecto para el mercado de la restauración, ya que este pan de hamburguesa garantiza un 100% de seguridad a las personas que no pueden incluir el gluten en su dieta. Un práctico sistema de envasado, en porciones individuales y con papel de hornear, protege al pan de cualquier riesgo de contaminación, permitiendo su preparación simultánea.

[www.schaer.com](http://www.schaer.com)



## Innovadora empanadilla

La masa de las *Galuriñas* se diferencia en que es sometida a un proceso para conseguir el efecto de la levadura tradicional, con elaboración artesanal. De relleno se utilizan productos del mar y algas, mezcladas con cebolla y pimiento asado, y combinadas con pescados o mariscos recolectados en la reserva marina Os Miñarzos. Ultracongelada en origen para preparación en destino, con 6 meses de conservación.

[galurina.blogspot.com](http://galurina.blogspot.com)



## ¡Patatas a la vista!

Las *Bonilla a la vista* son sabrosas, crujientes, con el punto justo de sal, la cantidad precisa de 100% aceite de oliva y fritura adecuada... Una patata deliciosa al paladar a lo que contribuye la finura de su corte. En cuanto a formatos, disponible caja con 14 bolsas de 150 g, también sin sal; 8 bolsas en formato de 300 g; caja con 3 latas de 500 g; y lotes de 24 ó 40 bolsas de 30 g.

[www.bonillaalavista.com](http://www.bonillaalavista.com)



## Sofisticadas mermeladas de mezclas inesperadas

Con apariencia de tubos de tinta para pintar, son mezclas inesperadas de sabores únicos de mermeladas, chocolates y tés aromáticos. Experiencias de sabores realizadas con frutas portuguesas de DOP (piña de los azores, pera rocha, plátano de Madeira) o frutas biológicas (arándanos, frambuesas, moras) vinos, hierbas, especias y aromas naturales. Mermelada de fresa com vino de oporto y guindilla o chocolates de São con arándano y vino de Oporto son algunos de los 28 sabores creados por meia.dúzia. El elegante embalaje es práctico, higiénico y fácil de manejar. Premio a la presentación en Gourmets.

[www.meiaduzia.pt](http://www.meiaduzia.pt)



## Delicado hojaldre con 135 años

El hojaldre *Tudanca* es el resultado de una centenaria receta celosamente guardada desde 1879 por esta familia de Aranda de Duero (Burgos). La masa sigue elaborándose en el obrador propio de estos especialistas, aunque preparada ya en formato gastronorm 1/1, que se corresponde con las medidas 530 x 325 mm y bajo la norma ES-63 I. Se presenta congelada en cajas de poliespan, siendo necesario mantener la cadena de frío para su conservación. Después, basta con seguir las recomendaciones del obrador *Tudanca* para recuperar las delicadas y crujientes láminas de su masa.

[www.tudanca-aranda.com/es/gastronomia](http://www.tudanca-aranda.com/es/gastronomia)

## Bebida 100% de granada

*Bongranade* de Sanflavino es granada 100%. No procede de concentrados ni ha sufrido tratamientos agresivos. Tampoco contiene aditivos, conservantes, colorantes ni edulcorantes. Gracias a un innovador proceso, incluye el mesocarpio, los arillos y la piel que los separa (que es donde se concentra la mayor parte de los componentes activos de esta fruta). Sólo mezclar y servir.

[www.sanflavino.com](http://www.sanflavino.com)



## Miel del corazón de África

Bee Honey presenta la *miel de Miombo*, denominación que recibe en swahili este magnífico ecosistema de vegetación única. Es una miel de abejas salvajes, recolectada mediante antiguas técnicas tradicionales en el corazón de África. Se trata de la primera miel africana que se comercializa en España y que Bee Honey añade a su línea de producción ecológica. En formato de 150 y 300 g.

[www.bee-honey.org](http://www.bee-honey.org)



## Finas cremas de turrón de Jijona

Turrónes Hijos de Manuel Picó Llorens ha innovando con su línea *Turrodela Gourmet* en sus tres versiones, también en monodosis para hoteles. Lo mejor de este tradicional dulce, ahora disponible en delicadas cremas para untar.

[www.turrodela-gourmet-jijona.com](http://www.turrodela-gourmet-jijona.com)

## Cree sus propios helados suaves y cremosos

My Gelatto by Crispins es un sistema revolucionario de producto y máquina heladera de pequeñas dimensiones y un gran rendimiento que permite servir un ligero helado 'soft' de gran calidad y de la manera más fácil. Además de la máquina, Crispins lanza al mercado el auténtico y novedoso *Gelatto*. Se presenta en bricks de litro, tiene amplia fecha de caducidad y no requiere manipulación previa. Simplemente se llena la máquina y se deja enfriar hasta su completa emulsión.

[www.crispins.es](http://www.crispins.es)



## Granizados con tres opciones de sabor

Dos máquinas que revolucionan el mundo del helado y los granizados. Por un lado, la nueva *Bsoft* para preparar de manera sencilla helado cremoso. Sistema de ventilación vertical y su tamaño compacto. Por su parte, la *Vmix* ofrece tres opciones de sabor en una máquina de dos depósitos con un simple gesto. Incorpora un tercer grifo central para poder mezclar ambos preparados.

[www.sencotel.es](http://www.sencotel.es)



## Dispensadora polivalente para self service o barra

Un dispensador flexible y funcional. *Kobalto* combina excelentes prestaciones con una gran amplia elección en las bebidas propuestas: café en grano, molido, soluble, descafeinado, leche líquida o soluble y chocolate. Disponible en varias versiones (español e inglés), su diseño elegante y funcional, dimensiones compactas e interfaz extremadamente simple y flexible lo convierten en una máquina polivalente que puede ser colocada para ofrecer un servicio de self service o detrás de una barra.

[www.nwglobalvending.es](http://www.nwglobalvending.es)



## Planchas congeladas en porciones mini

Las nuevas planchas en tamaño bocado de Erlenbacher destacan por su sabor artesanal, su versatilidad y su formato mini (5 x 5 cm) que las convierte en perfectos productos 'to-go' que se pueden servir junto con el café o como tapa dulce en cualquier momento. Con relleno en tres sabores: manzana, ciruelas y pasas, y fresa y ruibarbo. Las planchas congeladas tienen un tamaño de 28 x 38 cm y están precortadas en 48 porciones.

[www.erlenbacher.es](http://www.erlenbacher.es)



## Nuevos siropes y crema de yogur instantánea

Receta mejorada del sirope de chocolate Carte d'Or que resalta el gusto y decoración de los postres. Además, la gama incorpora nuevo sabor de cereza. Todos sin gluten y con tapón más ancho, estable boca abajo y que permite aprovechar más el producto. Su nueva válvula mejora dosificación y una decoración más precisa sin necesidad de utilizar una boquilla. El postre instantáneo de crema de yogur da un aspecto casero, con una presentación mucho más atractiva que la de un yogur estándar. Elaboración en sólo 3 pasos, ahorro de espacio en nevera y caducidad más larga que los de cubo, al ser deshidratado. Alto rendimiento: 60 porc. de yogur.

[www.unileverfoodsolutions.es](http://www.unileverfoodsolutions.es)

## Lo mejor del jugo de aloe

El jugo puro bebible *RegenerAloe* tiene una fórmula exclusiva e innovadora para estimular el sistema inmunológico, favoreciendo la función digestiva y la circulación. Reduce los niveles de colesterol y regula el tracto gastrointestinal. Elaborado con hojas de aloe vera canario 100% ecológicas, ricas en vitaminas y minerales. Se obtiene un jugo de alta calidad procesado y estabilizado en frío, certificado por el laboratorio alemán Spectral Service.

[www.lanzaloe.com](http://www.lanzaloe.com)





### Caldos de Lleida para hostelería gourmet

La bodega Raimat lanza *Ánima*, exclusivo para hostelería y espacios gourmet. Tinto y blanco pretenden reflejar la esencia de la bodega y acercar la marca de Lleida –que este año celebra su centenario– a nuevos consumidores. Caldos más afrutados, con personalidad, con potencia y que reflejen lo mejor de la región vinícola de la que proceden.

[www.codorniu.com](http://www.codorniu.com)



### Vino rompedor del Mediterráneo

El espacio de cata Vinorum de Alimentaria escogió el nuevo vino *DNA Fashion Alba* de Murviedro como uno de los 50 más rompedores para conectar con nuevos consumidores. La gama *Fashion* representa la esencia de la modernidad, variedades internacionales cultivados en el Mediterráneo y presentados de forma atractiva, frescos y florales con intenso aroma y sabor.

[www.murviedro.es](http://www.murviedro.es)



### Crianza de Ribera de Duero, redondo y equilibrado

La marca Trus acaba reforzar su porfolio con la incorporación a la gama de *Trus Roble* de nuevas etiquetas y un packaging para todas las referencias. El crianza es 100% tempranillo, de color cereza con matices morados, complejo en aromas. En boca, notas de ciruelas, higos, avellanas y nuez. Redondo y equilibrado, muy sutil en el paso de boca, impregnando hasta el final. Evoluciona muy bien en botella.

[www.bodegatruss.com/es](http://www.bodegatruss.com/es)



### Comandas en red vía wifi

La comandera web de Agora Restaurant permite el uso de smartphones o tablets para la toma de pedidos, bien sean Android, Apple o Windows. La aplicación se ejecuta dentro del navegador, de forma que es independiente del hardware. El único requisito es que el navegador soporte html5, y en la actualidad todos los smartphones o tablets del mercado lo hacen. El coste efectivo de la solución es muy inferior al de sistemas tradicionales, pudiendo incluso reducirse en un 70%. Se conectan al servidor a través de una red wifi. Una fórmula más ágil y económica.

[www.agorapos.com](http://www.agorapos.com)



### Excelente añada 2011 del Monte Real Crianza Selección

Bodegas Riojanas acudió a las ferias con la excelente añada 2011 del tinto *Monte Real Crianza Selección*, destinado exclusivamente al mercado de la hostelería. También destaca la nueva añada 2008 de *Monte Real Reserva de Familia* y *Viña Albina Reserva Selección*, dos marcas emblemáticas de la bodega y de las más representativas de la categoría reserva en la DOC Rioja. Igualmente, presentó el Gran Reserva 2006 de ambas marcas.

[www.bodegasriojanas.com](http://www.bodegasriojanas.com)



### Nueva generación de sidras más sofisticadas

Grupo El Gaitero ha lanzado una nueva línea que aúna tradición y modernidad. *Pomarina natural* permite su consumo y máxima expresión sin escanciar. De color amarillo dorado, cristalino y brillante, con finas burbujas que se difuminan al ser servida en la copa. La variedad brut *Pomarina espumosa* es fresca y elegante. Un gran vas amarillo dorado con tonalidades pajizas y sutil burbuja. Aromas primarios y matices frutales en paladar.

[www.pomarina.es](http://www.pomarina.es)



### Fresco albariño de edición limitada

Con DO Rías Baixas y procedentes de cepas con más de 30 años, este albariño de Ramón Peña es una edición limitada de 8.900 botellas. De color amarillo dorado con reflejos pajizos y tonos cítricos. Intenso aroma a fruta. En boca es fresco y suave, dejando un retrogusto agradable y placentero. Sensaciones globales bien ensambladas.

[www.ramonpena.com](http://www.ramonpena.com)



## Aderezos para cócteles, prácticos y variados

La marca de aderezos Cocktelea presenta un nuevo bote específico para horeca diseñado para facilitar el trabajo de este canal. Con una boca más ancha, permite una mejor manejabilidad de los aderezos para realizar sus cócteles. Además de incrementar la capacidad y por tanto, la cantidad del producto disponible. Entre los aderezos para coctelería disponibles destacan las frutas liofilizadas como frambuesa, fresa o frutos del bosque; especias como la canela, esencias e infusiones con sabores y aromas ideales para mezclar con ginebras, vodkas y tónicas premium.

[www.cocktelea.com](http://www.cocktelea.com)

## Caja registradora 'todo en uno'

Terminal que guarda el dinero en una caja fuerte y protege el efectivo que se gestiona. *CashDroPOS* es un 'todo en uno' que incorpora el TPV táctil de 15", una segunda pantalla para guiar al cliente en el pago, un cajón portamonedas inteligente que acepta, valida y dispensa con devolución de cambio y un software intuitivo, fácil y conductivo para el usuario. Incorpora una gestión automatizada de niveles de efectivo y sistema de avisos. Calcula a partir de los propios datos históricos la carga o fianza ideal para un nivel óptimo de cambio. Desde un smartphone o tablet es posible controlar toda la información.

[www.cashdro.es](http://www.cashdro.es)



## Las 3 esquinas entusiasman tanto, porque ...

... ofrecen un placer divino, una calidad premium y una estética única.

Nuestros triángulos son indispensables en las cafeterías y en la restauración en general tanto por su porción idónea – ideal para bufetes, así como acompañantes del capuchino o café. Es el ingrediente perfecto para un postre excepcional.

Solo empleamos aromas naturales, sin añadir conservantes, ni grasas y aceites hidrogenados o colores artificiales.

Para más información: [erlenbacher backwaren gmbh](http://erlenbacher-backwaren-gmbh.com),  
c/San Elías, 29-35 Esc A - 6º4ª, 08006 Barcelona,  
[erlenbacher@telefonica.net](mailto:erlenbacher@telefonica.net), Tel: 93.209.78.06,  
[www.erlenbacher.es](http://www.erlenbacher.es)



**erlenbacher**  
...so backen Meister!