

novedades
horeca (y 2)

Salón de Gourmets XXVIII edición



*Profesional***Horeca**

Revista digital de hostelería con
información profesional práctica para todos
los establecimientos hosteleros



*profesional***retail**



*tecno***vino**

Índice alfabético

Bubub Mermeladas de Autor	14
Cerveza Archi	4
Cervinia Suministros Hosteleros	7
Cortes de Muar	7
Crispins Trading	14
Exportcave	4
Extrem Puro Extremadura	3
Granistant	12
Granja El Corral de San Juan	8
Grupo Matarromera - Oliduro	15
Hoteralia	8
Hero España	6
IGT Microelectronics	5
Inkiele	9
Luxe Packaging	10
Mermelada Mango Málaga (mmm...)	16
Postres La Cobijada	11
Productora Agroforestal de Asturias SL (La Güertina d'Aldea)	12
Quimyecla - Mama Juana	5
Rafael Alonso Aguilera (Oro del Desierto)	13
Sabores Santa Clara	15
Santa Rita Harinas	13
S.C.A. La Bética Aceitera	11
Te Tonic Infusiones del Mediterráneo	9
Xaxueta - Confitería Gorrotxategi	16

Índice por actividad

Aceite de oliva virgen extra	
Oro del Desierto	13
Grupo Matarromera - Oliduro	15
Alimentos infantiles	
Hero España	6
Bolsas isotérmicas	
Luxe Packaging	10
Bombones, galletas, chocolate y dulces	
Crispins Trading	14
Sabores Santa Clara	15
Xaxueta - Confitería Gorrotxategi	16
Cervezas artesanas	
Cerveza Archi	4
Coctelería	
Te Tonic Infusiones del Mediterráneo	9
Conservas de pescado	
Inkiele	9
Granizados	
Granistant	12
Harinas	
Santa Rita Harinas	13
Higiene de manos	
Quimyecla - Mama Juana	5
Hornos mixtos	
Hoteralia	8
Informática	
IGT Microelectronics	5
Jamón ibérico	
Extrem Puro Extremadura	3
Legumbres	
La Güertina d'Aldea	12
Licores	
Sabores Santa Clara	15
Mermeladas	
Bubub Mermeladas de Autor	14
Mermelada Mango Málaga (mmm...)	16
Pastelería congelada	
Postres La Cobijada	11
Platos preparados	
Granja El Corral de San Juan	8
Quesos	
Cortes de Muar	7
Servicio de vino	
Exportcave	4
Yogur helado	
Cervinia Suministros Hosteleros	7

Jamón ibérico puro de bellota cortado a mano



Empresa: Extrem Puro Extremadura

Ubicación: Pab. 6, stand D19

El jamón ibérico Extrem Puro Extremadura se elabora exclusivamente con cerdos de raza pura ibérica que se alimentan únicamente de bellotas y pastos naturales en el corazón de Extremadura. Tras la elaboración, las mejores piezas son trasladadas a la bodega en Montánchez, donde permanecen un mínimo de 36 meses. El resultado es un jamón ibérico que se caracteriza por su máxima calidad continuada. Por ello, cuando los maestros jamoneros cortan a mano este excepcional jamón lo miman para que mantenga todas sus bondades y sabor en su máxima expresión. De esta manera, Extrem Puro Extremadura ofrece a la hostelería una "joya de la corona" gastronómica lista para disfrutar, cortada a mano con toda la delicadeza necesaria para que no se pierda su bouquet.

El jamón cortado va en un novedoso y elegante envase que transmite lujo y ecología, en sobres de 100 gramos. Para disfrutar todos los matices de este jamón conviene sacarlo del refrigerador 30 minutos antes o bien escanciar agua templada sobre el envase (sin abrir) durante 15-30 segundos.

Contacto: www.extremiberico.com



—
EXTREM
PURO EXTREMADURA
—

Jamón Ibérico Bellota Extrem Premium 100gr
Cortado a mano. Loncheado VIP

Agriculturas Diversas, S.L.U.
Francisco de Peñaranda, 1. Esc. Dcha. 1H
06900 Llerena. Badajoz. España
T +34 924 873 959
www.extremiberico.com

Toda una innovación en el servicio del vino por copas



Empresa: Exportcave

Ubicación en Gourmets: Pab. 4, stand H09

Vinos por copas sin perder la calidad: esa es la propuesta de las nuevas máquinas Winefit, incorporadas en el catálogo de Exportcave, importador exclusivo para España. Esta máquina de fabricación italiana conserva, dispensa y dosifica el vino garantizando una calidad constante. Tiene un diseño compacto y mantiene el vino en perfecta conservación una vez abierta la botella, ya que incorpora una pequeña bombona de gas argón que le permite servir copa a copa hasta 50 botellas de vino, manteniendo la calidad del líquido intacta. Pero el elemento revolucionario de este sistema está en los tapones especiales patentados por Winefit, gracias a los que se pueden tener abiertas un número ilimitado de botellas, pues el gas argón introducido en ellas mantiene el vino intacto, con toda su calidad inicial, por lo menos durante 5 semanas desde su apertura. Los tapones especiales tienen un cierre patentado que se adapta a botellas de vino de hasta 1,5 litros. Junto a ellos, la marca ofrece un decantador que permite oxigenar el vino copa a copa mientras se vierte. Este sistema abarata también los costes, ya que con una sola máquina se pueden mantener todas las botellas deseadas, adquiriendo sólo el número de tapones necesarios a un precio accesible. Además, a diferencia de otros productos similares, no necesita instalación especial. Hay dos modelos de máquinas: en la foto, Winefit 1.

Contacto: www.exportcave.com

Una Pilsen natural 100% pura malta



Empresa: Cerveza Archi

Ubicación en Gourmets: Pab. 4, Taller 12-5

Archi es una cerveza natural Pilsen Bohemia Premium, de inconfundible color dorado, con un sabor auténtico y duradero, fruto de la mejor tradición cervecera. Está elaborada exclusivamente con agua de Madrid, 100% pura malta de cebada, una selección de lúpulos nobles y levadura, sin añadir aditivos ni químicos. Con una graduación de 5º y un sabor suave, auténtico y duradero, es el acompañamiento ideal para maridar carne o pescado. Se ofrece en formato de 33 cl o en barril de 30 litros. Atención, además a su excelente relación calidad/precio.

Archi es el sueño hecho realidad de su fundador, Juan José Archidona. Tras 30 años en el sector de gran distribución fundó Restauración BCN, empresa dedicada al sector de la hostelería y ocio, abriendo varios locales en Barcelona. Durante esta etapa comprobó que los distribuidores no incluían una cerveza española de calidad en su cartera, por lo que ya de vuelta en Madrid, decidió materializar el proyecto de una fábrica de cerveza que cubriese este nicho de mercado. Cervezas Archy abrió sus puertas en abril de 2013 y actualmente ya cuenta con más de 100 puntos de venta físicos.

Contacto: www.cervezaarchi.com

Toallitas refrescantes que no dejan olor ni sabor



Empresa: Quimyecla - Mama Juana

Ubicación en Gourmets: Pab. 2. stand Gal-17

La empresa Quimyecla se ha convertido en la plataforma de la distribución de las toallitas refrescantes Wet Nap en España y Portugal.

La gran novedad que aportan estas toallitas es que no dejan sabor ni olor en las manos, evitando transferir sabores extraños a los alimentos y sin distorsionar así las cualidades organolépticas de los mismos.

Se trata de toallitas refrescantes de alta calidad, realizadas con fibras (ni papel ni algodón). Su envoltorio individual permite mantener la humedad de la toallita durante largo tiempo. Fabricadas según normas Ultra Higiénicas por Freshening Professional, poseen los certificados ISO 9001:2000 y HACCP, siendo las únicas toallitas del mercado que cuentan con este último.

Resultan extremadamente cómodas para hoteles, restaurantes, cafeterías, catering, establecimientos de comida rápida...

Contacto: <http://ow.ly/tOuJU> www.mama-juana.com

Enviar la comanda desde el móvil: adiós a las comanderas



Empresa: IGT Microelectronics

Ubicación en Gourmets: Pab. 2 stand C-07

Ágora es el sólido software de TPV desarrollado por la firma IGT que destaca por su sencillez de uso y estabilidad. Una de sus aplicaciones más exitosas es la comandera web, que permite mandar las comandas a los puntos de preparación desde cualquier smartphone o tablet de manera cómoda y sencilla, sin necesidad de instalar ninguna aplicación en el terminal. Es por lo tanto una solución muy útil que permite reducir los costes frente a otros sistemas tradicionales, incluso hasta en un 70%.

La aplicación se ejecuta dentro del navegador, de modo que es independiente del hardware. La comandera web se conecta al servidor a través de una red wifi, lo cual abarata también el coste de infraestructura al no ser necesarios equipos especiales de radiofrecuencia. Las redes wifi son más inmunes a perturbaciones que las de otros sistemas, lo que es una ventaja importante en entornos con mucho ruido radioeléctrico o con presencia de inhibidores. En definitiva, una solución de Ágora Restauración que permite que los negocios de hostelería puedan optimizar los costes en la captura de comandas sin que por ello tengan que realizar una fuerte inversión en comanderas.

Contacto: www.agorapos.com

Los alimentos infantiles más fáciles para horeca



Empresa: Hero España
Ubicación: Pab. 4, stand G20

Hero Nanos son unas cómodas bolsitas con ingredientes 100% naturales dirigidas a niños a partir de un año. Hero "Superfruta" se convierte en una forma divertida de consumir fruta, ya que cada bolsita contiene el equivalente a una ración; "iKikirikik!" está pensada para el desayuno e incorpora yogur con bizcocho o barquillo; "iSupermerienda!" hace la merienda más cómoda a las madres y más divertida a los niños; "iFrutiguay!" es una chuchería con un 40% de fruta; y por último, "ProLactis" combina las vitaminas C y D de las naranjas del Mediterráneo y el yogur para proteger la salud del pequeño. Hero Nanos cubre todo el target infantil, ya que es un alimento adecuado para un rango de edad muy amplio. Es un producto muy interesante para el foodservice, sobre todo hoteles, buffets, autoservicios... ya que introduce en la alimentación infantil nuevos sabores y texturas; cuenta con un atractivo e innovador packaging, diseñado para facilitar la autonomía del niño, y alcanza diferentes momentos de consumo: desayunos, postres, meriendas, picnics...

Contacto: Tel 968 898 900
info@hero.es www.hero.es

Hero Nanos

¿Conoces Hero Nanos?

¡Ya era hora!

Porque a partir de un año deben seguir alimentándose de manera equilibrada y nutritiva

Ya está. Tu hijo ha cumplido 1 año y ya no es tan bebé. Hero le ofrece una gama de alimentos 100% naturales, elaborados solo con los mejores ingredientes.

¡A comer con naturalidad!

Siempre lo mejor

Nuevo

Corner de venta de yogur helado



Empresa: Cervinia Suministros Hosteleros
Ubicación en Gourmets: Pab 2, stand B15

Cervinia presenta un corner atractivo y compacto que cuenta con todo lo necesario para ofrecer helado soft o yogur helado. Se ha diseñado con un tamaño adecuado para que pueda ser incorporado a un negocio hostelero, bien sea una cafetería, restaurante, pastelería, tienda gourmet, panadería, etc.

El pack incluye una mesa de toppings y máquina de helados. La mesa alcanza 1,30 metros de longitud y cuenta con dos zonas diferenciadas: la zona fría, con ocho toppings, y al baño maría, con seis toppings.

La máquina de helados es de la marca Cervinia, modelo Rimini 120 de un grifo. Con este aparato es posible elaborar yogur helado o helado soft de cualquier sabor, y la firma suministra además la materia prima necesaria.

Cabe destacar que la mesa posee ruedas, lo que facilita su movilidad, y que la decoración del corner es personalizable con los logos del cliente.

Cervinia aprovechará su presencia en el Salón de Gourmets para ofrecer a los clientes que visiten su stand en la feria un precio de promoción de 4.950 euros (IVA no incluido) por todo el pack. La compañía regala, además, producto para hacer 1.000 helados. Esta promoción se extenderá hasta finales de marzo.

Contacto: www.cervinia.es

Queso gallego artesano de edición limitada



Empresa: Cortes de Muar
Ubicación en Gourmets: Pab. 4, stand GQ14

Cortes de Muar presenta una edición especial de queso elaborado por la segunda generación de artesanos situados en el Valle del Deza (Pontevedra), zona de gran tradición ganadera. Se trata de una producción limitada de queso artesanal, elaborado con leche de vacas en pastoreo libre, alimentadas con pasto fresco, sin piensos ni complementos artificiales. Esta leche, que contiene flora bacteriana natural de la hierba, antes de elaborar el queso es "fermentada en crudo", actuando así sus propios fermentos naturales que generan sabores y aromas propios.

La idea de marca "Cortes de Muar" nace de considerar la materia prima como elemento primordial en la obtención de un resultado excelente. Por ello, miman a las vacas y las consideran "reinas de sus cortes". De ahí que su leche sea de tan buena calidad y de lugar a un queso con forma de pecho, bien acabado y un aroma a mantequilla suave y dulce, como su delicioso sabor. La pasta es blanda y cremosa, con pocos ojos en su interior.

Todo un manjar sobre pan templado, de miga blanda, con membrillo y miel. El original y "regio" packaging, muy especial, refleja los valores de la marca y el respeto al medio ambiente

Contacto: www.cortesdemuar.com

Horno compacto y modular con gran capacidad de producción



Empresa: Hotalia (Distform)

Ubicación en Gourmets: Pab. 4, stand A26

De la mano de su distribuidor Hotalia, la firma Distform presenta el revolucionario horno MyChef. Gracias a su diseño muy compacto – sólo 52 cm. de ancho – el horno MyChef tiene la misma capacidad de producción que un horno convencional, pero en la mitad de su espacio. Este diseño compacto introduce un nuevo concepto: la modularidad. El restaurante puede disponer ahora de varios hornos apilables que ofrecen la máxima flexibilidad combinando distintos parámetros de cocción, y optimizando tiempo, espacio y energía.

Los hornos MyChef se pueden utilizar para cualquier tipo de cocción hasta los 250°C: cocina al vapor, asar, freír, gratinar, hornear, cocina al vacío, regenerar... Además, son los hornos más precisos del mercado para las cocciones a baja temperatura, gracias a la patente TSC.

Disponibles en capacidades 4 GN, 6 GN y 10 GN (monofásicos o trifásicos según modelo), su diseño compacto, precisión y características hacen que los hornos MyChef sea una solución tecnológica única en el mundo de los hornos combinados compactos.

Contacto: www.hotalia.es www.distform.com

Gallo de corral asado sin gluten



Empresa: Granja El Corral de San Juan

Ubicación en Gourmets: Pab. 2, stand B10-6

La empresa abulense Granja El Corral de San Juan lanza al mercado su gallo de corral asado. Con un peso aproximado de 4 kilos, estos gallos son criados de forma natural en pequeños corrales donde se agrupan un máximo de 10 pollos. Son alimentados con cereales como trigo, maíz o guisantes, lo que da lugar a un producto de una calidad superior y un mayor sabor de su carne.

Con 180 días de vida se preparan y cocinan siguiendo un proceso que permite que este producto sea apto para personas celíacas. Cuenta con una caducidad de 45 días. Además, el gallo de corral asado de Granja el Corral de San Juan posee el sello plata de Ávila Auténtica, un certificado que garantiza la calidad del producto.

El gallo de corral asado se comercializa envasado al vacío y se prepara en el horno en 1 hora aproximadamente, a baja temperatura (120° C).

La firma también tiene gallos de corral frescos, para su venta y distribución en cualquier parte de España.

Contacto: www.pollodecorral.net

Infusiones frías para gin-tonic y vodka-tonic



Empresa: Te Tonic Infusiones del Mediterráneo
Ubicación en Gourmets: Pab 6, stand H12-4

La alicantina Te Tonic presenta un nuevo concepto para preparar gin-tonics maridados: una infusión fría especial para ginebras. Se trata de una bolsa piramidal con una mezcla de botánicos, hierbas, especias y té, que en 5 minutos maridan la ginebra y obtiene matices diferentes en función de los ingredientes de cada aroma. Se presenta en diferentes sabores: jazmín, frutos del bosque, canela y naranja, cítricos, vegetales o puros, en un estuche de 72 o de 12 unidades.

Además, Te Tonic también ha lanzado la primera infusión fría del mundo para maridar el vodka. Previamente se marida el vodka mediante una infusión piramidal con frutas deshidratadas y botánicos, y en 5 minutos modula el sabor del vodka, predominando aromas afrutados naturales. La firma ha realizado numerosas pruebas buscando frutas que se adaptaran al característico vodka seco. El resultado es un estuche con dos aromas afrutados más tradicionales como la piña y el melocotón con naranja, y un aroma mojito, creación muy atrevida en su sabor y concepto. Una selección de frutas deshidratadas y botánicos como piña, mango, fruto de la pasión, melocotón, papaya, lemon grass, menta, regaliz.....son algunos de los ingredientes que, bien combinados, transforman este mixer de vodka en un auténtico placer.

Contacto: www.te-tonic.com

Salpicón, sardinas y Anchodinas en envases transparentes



Empresa: Inkiele
Ubicación en Gourmets: Pab. 6, stand 6D30-2

La compañía Inkiele quiere mostrar sin tapujos la calidad de sus productos y por ello lanza tres novedades de la marca Kiele bajo el eslogan "La calidad transparente". Para que el consumidor pueda observar claramente el producto, ha creado para sus nuevos lanzamientos un packaging transparente que no deja lugar a dudas.

Así se envasan el Salpicón, sin duda uno de los aperitivos más típicos del Mediterráneo, rico en proteínas y con muy poca grasa; las Sardinas en vinagre aliñadas con aceite de oliva, ajo y perejil, una fuente natural de Omega 3 y una tapa fresca e indispensable para la época estival, y por último, la Anchodina, filete de sardina en aceite curado y tratado de forma artesanal, como si fuera una anchoa. De color similar a la anchoa, es más brillante, con textura carnosa y firme. Elegante en boca, con un toque salado muy agradable, es deliciosa y combina con mil y una tapas, pinchos, canapés y ensaladas.

Estas tres variedades se presentan en formatos tanto para el canal horeca, en barqueta termosellada de 800 gramos, como para el de gran consumo, en barqueta termosellada de 100 gramos y blíster de 50 gramos.

Contacto: www.kiele.es

La primera bolsa isotérmica 100% natural



Empresa: Luxe Packaging Ibérica

Ubicación: Pab 2, stand B-09

Luxe Packaging Ibérica, fabricante de bolsas reutilizables, presenta la primera bolsa isotérmica 100% natural. Su proceso isotérmico, único y patentado (patente número 002238), ha sido validado por numerosos test efectuados por el IFTH y los laboratorios SGS. Además, este producto dispone de la Certificación Fairtrade/Max Havelaar, que garantiza que el algodón de estas bolsas es fruto de un comercio equitativo, conforme a las normas internacionales controladas por FLO-Cert.

A través del uso de este tipo de neveras, el consumidor y el hostelero colaboran directamente en la mejora de las condiciones de vida y de trabajo de los productores de algodón de países en vías de desarrollo. Asimismo, participan en el cuidado del medio ambiente.

Se trata, por tanto, de una innovación adaptable a multitud de envases, personalizable y que responde a diferentes necesidades de sus clientes. En definitiva, una forma más natural y ecológica de preservar la cadena de frío o calor de los alimentos.

Contacto: Luxe Packaging

Tel 916 693 359

mkt@luxepack.es www.luxepack.es



ALGODON & YUTE



PP NO TEJIDO & PP TEJIDO



Fabricamos bolsas reutilizables, conforme a sus necesidades.

Postres congelados: tartas, brownies y semifríos



Empresa: Postres La Cobijada

Ubicación en Gourmets: Pab. 4, stand G11

La Cobijada presenta una tentadora gama de postres congelados para hostelería que cada establecimiento puede personalizar a su gusto para darles un toque "de la casa". Se dividen en tres líneas destacadas:

- Semifríos: van envasados en vasitos de PP de 155 ml de volumen y con un peso de 100-105 gr. Muy cómodos, se desmoldan del envase para servir en plato. Se ofrecen en cajas de 12 unidades, y cuentan con referencias como el Flan de higos confitados al Pedro Ximénez, Flan de turrón almendrado con salsa de chocolate o Mousse de chocolate blanco con avellanas.
- Tartas: se sirven envasadas en tarteras de plástico con cierre bisagra. Tienen un peso aproximado de 1.200 - 1.300 Kg y no están precortadas; salen 12 raciones por tarta. ¿Las referencias? Tarta de chocolate bombón, Tarta de higos al Pedro Ximénez con almendras, y Tarta de turrón con toffee de chocolate.
- Brownies: van envasados en unas bases de 12 huecos cerrados en su parte superior. El peso aproximado de cada brownie es de 70 gr, en cajas de 24 unidades. Han de templarse en microondas y se recomienda combinarlos con helado. Hay dos variedades que encantarán a los más golosos: de chocolate con nueces y de toffee con almendras y piñones.

Contacto: www.postreslacobijada.com

Aceites de oliva virgen extra D.O. Sierra de Cazorla



Empresa: S.C.A. La Bética Aceitera

Ubicación en Gourmets: Pab. 6, stand F13

Los aceites de La Bética Aceitera son el resultado de un cuidado proceso de cultivo, selección y elaboración. La aceituna procede de una superficie de más de 10.000 hectáreas de las variedades Royal (autóctona) y la predominante, Picual.

En el Salón de Gourmets podrán probarse dos aceites de la marca "Pico Cabañas". Por un lado, Pico Cabañas Picual es un virgen extra de un verdor amarillento; de un intenso aroma fresco a hierba verde (césped, heno), con agradable olor a "allosa", y un sabor a fruto fresco (manzana, almendra e higuera) ligero en su amargor y suave en su picor.

Por otro, Pico Cabañas Royal es un virgen extra de altísimo valor y su principal característica organoléptica es el intenso frutado fresco y dulce aroma. La variedad Royal procede de un olivo autóctono de la Sierra de Cazorla, y su producción es muy exclusiva y reducida. Suele presentar un color verde-amarillento, teniendo un intenso aroma frutado fresco a hierba verde y frutas (plátano verde, almendras maduras, vainilla, etc.). En cuanto al sabor de su fruto es más bien ligero, con algo de amargor. Por su calidad es un aceite ideal para tomar en crudo.

Contacto: www.labetica.com

Granizados naturales ique no necesitan máquina!



Empresa: Granistant

Ubicación en Gourmets: Pab. 6, stand D 17

Granistant presenta una interesante línea de granizados naturales que no necesitan de ningún tipo de máquina para su consumo o comercialización, con el importante ahorro en electricidad que ello supone.

Instantáneos, su preparación es muy sencilla, en sólo 15 segundos: basta con verter el contenido de la monodosis en un vaso que la firma proporciona para tal fin; se le añade el agua correspondiente; se tapa el vaso; se agita, y listo: el granizado está preparado para servir. Fácil y rápido. Se puede obtener al instante desde un vaso hasta la cantidad de litros deseada. Es un producto fabricado 100% con ingredientes naturales que se ofrece en una amplia gama de sabores, todos ellos fabricados artesanalmente. También pueden realizarse sabores a medida, a gusto del establecimiento hostelero.

Para la hostelería estos granizados se presentan en cajitas con 20 monodosis o en formato 2 + 2. Granistant también proporciona la cartelería necesaria (cartel y cartas para las mesas).

Contacto: www.granistant.com

Packs de fabada asturiana tradicional en formato horeca



Empresa: Productora Agroforestal de Asturias SL (La Güertina d'Aldea)

Ubicación en Gourmets: Pab. 2, stand Galería-1

La Güertina d'Aldea ofrece a los establecimientos hosteleros que quieran servir auténticas fabadas asturianas una caja para 30 raciones de fabada, con un peso neto de 5,7kg, que contiene:

- 3 saquitos de alubia blanca de un 1 kg cada uno, categoría primera;
- 3 bolsas de compango envasadas al vacío de 900 gramos cada una (contenido del compango: cuatro chorizos extra, dos morcillas, panceta curada).

Se trata de un producto 100% artesanal para la elaboración de una excelente fabada siguiendo la pura tradición asturiana. Además de las clásicas fabes, el compango está elaborado en Asturias siguiendo los métodos tradicionales de composición y ahumado y es de una calidad excepcional. No hay que olvidar que la morcilla asturiana tiene unos componentes que la diferencian de la morcilla de otras regiones y es una parte destacada en el sabor de la fabada tradicional.

Los productos de la caja (fabes y compango) también se comercializan de forma individual.

Contacto: www.laguertina.es

Sésamo tostado, cebolla frita crujiente y harinas especiales



Empresa: Santa Rita Harinas

Ubicación en Gourmets: Pab. 4, stand F14

Santa Rita presenta el Sésamo tostado en envase rígido de 200 g. Perfecto complemento vitamínico, tiene miles de aplicaciones en cocina; se puede tomar directamente o añadir a un zumo, ensalada, yogur, salsas ... También se sirve en envase de 3 kg para hostelería.

Otra novedad es la Cebolla frita muy crujiente, dorada y sabrosa, que resulta muy poco aceitosa y es ideal para acompañar perritos calientes, hamburguesas, ensaladas, cremas... Se ofrece en envases de 120 g, 500 g y 2.50 Kg.

La Harina de Tempura para verduras, carnes y pescados es una mezcla de harinas de trigo y maíz, junto con bicarbonatos y otras materias primas, ideal para todo tipo de tempuras, rebozados, masa Orly... Sólo hay que añadir agua muy fría y sustituye al usos del huevo batido. Disponible en envases de 230 g y 500 g. (en tarrina rígida) y en envases de papel de 1, 5 y 25 kilos.

Otras nuevas harinas especiales de Santa Rita son la de Trigo y Maíz para Frituras de Pescados, carnes o verduras; la Harina de Castaña, y la Harina de Centeno, todas en formatos para horeca. Todos estos productos están libre de derivados o trazas de huevo y o leche, o proteínas de estos. Las tarrinas rígidas sirven además como tapper para su posterior uso en microondas y/o congelador.

Contacto: www.santaritaharinas.com

Virgen extra del desierto, de cosecha muy temprana



Empresa: Rafael Alonso Aguilera (Oro del Desierto)

Ubicación en Gourmets: Pab. 6, stand D23

Oro del Desierto lanza la nueva serie limitada 2013-14 "Oro del Desierto 1/10". La cifra 1/10 resume dos premisas clave para aceites de cosecha muy temprana: 1) son aceites de primeros (1) de octubre (10), cuando las aceitunas aún están en enero muy temprano; 2) hacen falta 10 kg de este tipo de aceituna para obtener un litro de aceite de esta calidad en esas fechas.

Es por tanto un aceite del Desierto de Tabernas (Almería) en rama recién extraído, Arbequina 40% y Picual 60%. Un producto fresco de temporada que no se puede encontrar en otras épocas del año. Se recomienda su uso únicamente en crudo en unas 6-8 semanas desde su producción y embotellado; después puede ser usado como aceite virgen extra Oro del Desierto en su gama normal, pero el sabor, color y aroma cambiarán, siendo su consumo preferente ya prolongado a máximo 12 meses desde la elaboración, por no estar filtrado. De la cosecha 2012/13 sólo se han producido 4.000 botellas.

Es un aceite de un color verde opaco, de sabor y aroma excepcionalmente intenso, con notas vegetales de tomatera, hierba recién cortada, manzana y almendra en nariz. En boca presenta astringencia y un picor y amargor medios que se suavizan conforme van pasando las semanas: auténtico oro líquido.

Contacto: www.orodeldesierto.com

Bombones de cortesía para establecimientos hosteleros



Empresa: Crispins Trading
Ubicación en Gourmets: pab. 2, stand B19

Después del éxito cosechado por la tienda on-line Letschoclaat.com, Crispins Trading ha decidido lanzar al mercado una línea de bombones de cortesía de alta calidad para establecimientos hosteleros.

Se trata de pequeñas tentaciones de chocolate en forma de bombón para que los consumidores puedan disfrutar de un momento de placer. Son ideales para acompañar un café o para caer en la tentación del chocolate en cualquier otro momento del día. Su exclusivo y elegante packaging conquistará a los clientes de hoteles de lujo como detalle de bienvenida.

Los bombones Let's Choclaat son sinónimo de calidad por su forma artesanal y sus excelentes rellenos. Ofrece una gama completa de bombones en seis sabores: Cremino, gianduja, classic avellanas, dark avellanas, turrón y Black&White fusion. Se presentan en cuatro formatos: caja de 10 unidades (200 gr) con sorprendente abertura en forma de flor, caja de 2 unidades (40 gr.) en formato mini como el perfecto impulso en el punto de venta, Colección Bombón (240gr) con 6 cajas de 2 unidades, cada una con los seis sabores de la gama, y Colección Magnum (1,2kg) con una presentación espectacular que contiene 6 cajas de 200g, una de cada sabor, que deleitará a los paladares más curiosos.

Contacto: www.crispins.es

Mermeladas y gelées de autor de originales sabores



Empresa: Bubub Mermeladas de Autor
Ubicación en Gourmets: pab. 4, stand E15

Las mermeladas de autor Bubub están elaboradas en el Moncalvo con frutas de primera calidad, lavadas y peladas a mano una a una, cocinadas en un obrador artesano con el justo punto de azúcar y perfumadas con licores y especias que le dan un toque personal y único, atrevido y diferente.

Sus productores ponen su impronta personal en la combinación de ingredientes que hace que estas mermeladas y jaleas sean, realmente, "de autor", ya que han creado atrevidas recetas con una singular mezcla de ingredientes que harán las delicias de cualquier chef. Así, ofrecen mermeladas artesanas de sabores tan sugestivos como Melocotón a la ginebra de naranja; Mandarina y calabaza al Grand Marnier; Mermelada de Los Amantes (mora, manzana, agua de rosas y canela y cava) o la Reina de Carnaval (mango, plátano, zumo de naranja, ron, miel y vinagre). ¿Y las gelées? De Txakoli, de Cava y oro comestible, del Cofrade (mistela y clavo de olor), de gintonic (con bayas de enebro, pimienta rosa, cardamomo y corteza de limón)... una auténtica delicia para recetas muy especiales y paladares gourmets.

Contacto: www.bubub.es

Licores y galletas artesanos



Empresa: Sabores Santa Clara

Ubicación en Gourmets: Pab. 4, stand d405

La portuguesa Sabores Santa Clara recalca en Gourmets con dos productos artesanos y muy especiales. Por un lado, los licores Botica, con una atractiva presentación "retro" que nos traslada a aquellos tiempos en que a los licores se les atribuía propiedades terapéuticas. Van numerados, como las antiguas fórmulas de farmacia. El nº 5, por ejemplo, es un licor de mandarina y piñón en el que sabor dulce y ácido de la mandarina contrasta con las notas cálidas del piñón; se recomienda degustarlo fresco o con hielo. El nº 9 es un licor de grosella con pequeñas bayas de grosellas que nadie se olvida en el fondo de la copa. Es fresco, muy afrutado y moderadamente dulce. Otros licores igualmente tentadores son el de poleo, el de castaña asada, de manzana, de mermelada...

Por otro lado, la gama de galletas artesanas "simplemente galletas" ("Simplemente Bolachas") resulta peligrosamente adictiva. Ultrafinas y súper crujientes, son perfectas para acompañar a un yogurt o a un helado, dando un toque único a cualquier postre. Se elaboran sin colorantes ni conservantes de manera totalmente artesanal, sin utilizar ningún tipo de maquinaria. ¿Sus sabores? De vino de Oporto, de cerveza, de té, de especias, de lima, de jengibre...

Contacto: www.saboressantaclara.com

Aceite de oliva virgen extra de Castilla y León



Grupo Matarromera - Oliduro

Ubicación en Gourmets: Pab. 4, stand 4F23/ 52 (Tierra de Sabor)

Oliduro es un proyecto innovador resultado de años de investigación llevada a cabo por Grupo Matarromera, que ha plantado olivos en diferentes pagos de Castilla y León, incluidas en el régimen de Agricultura Ecológica. Con las aceitunas de las variedades picual, arbequina y arbosana, se elabora Oliduro, un aceite de oliva virgen extra de Castilla y León que es más intenso, con mayor amargor y picor (lo que revela su gran calidad) y con un menor rendimiento graso, es decir, se requieren más aceitunas para elaborar la misma cantidad de aceite.

"Oliduro Ecológico" procede de las variedades Picual, Arbequina y Arbosana de olivares propios integrados en Agricultura Ecológica mediante procedimientos mecánicos y extracción en frío. De color verde intenso, en boca es amplio y muy denso con equilibrio entre notas amargas y picantes, ligeramente almen drado, con un postgusto largo y goloso.

Por su parte, "Oliduro" también se obtiene de zumo de aceitunas de las variedades Picual, Arbequina y Arbosana de olivares propios. Tiene un intenso aroma frutado de aceituna verde con ligeras notas vegetales. En boca es denso intenso, con gran sensación amarga y picante por el coupage de las variedades que lo forman.

Contacto: www.grupomatarromera.com

Chocolate instantáneo, pastas de té y turrone sin azúcar



Empresa: Xaxueta - Confitería Gorrotxategi
Ubicación en Gourmets: Pab. 4, stand C26-16

Cualquier establecimiento hostelero cautivará a sus clientes con las nuevas especialidades de Gorrotxategi. La firma guipuzcoana ha lanzado un cómodo Chocolate a la taza instantáneo, especial para chocolaterías y cafeterías, que se obtiene sin necesidad de hervir. Con un 52% mínimo de cacao, aporta cremosidad y suavidad, con un suave gusto y una textura aterciopelada. Otra novedad son las pastas finas de té, artesanas, elaboradas con mantequilla y bañadas en chocolate, y aromatizadas con especias exóticas.

Finalmente, los nuevos turrone gourmet sin azúcar Gorrotxategi, elaborados con zumos de frutas naturales, están indicados especialmente para diabéticos, personas a dieta y deportistas. Se caracterizan por su textura fina y su especial aroma. Hay tres variedades: duro, blando y "Las mil y una noches", un turrón de chocolate exótico, sin azúcar, con frutos secos (almendras, pistachos, sésamo) y naranja, albaricoque y pétalos de rosa de Alejandría

Contacto: www.gorrotxategi.com

Mermelada artesana de mango de la Axarquía



Empresa: Mermelada Mango Málaga (mmm...)
Ubicación en Gourmets: Pab. 6, stand B02-33

La empresa Mermelada Mango Málaga (mmm...) es la primera que comercializa mermelada de mango con fruta de la Axarquía malagueña. Esta mermelada se elabora de forma totalmente artesanal, sin conservantes ni colorantes; tan solo cuenta con ingredientes 100% naturales: 75% de mango de la variedad Osteen de la Axarquía, 22% de azúcar, y 3% de zumo de limón de la Axarquía. Por su especial sabor y textura muchos chefs la emplean en sus tapas y creaciones gastronómicas, ya que marida a la perfección con carnes, patés, foie, quesos y ciertas conservas de pescado.

En la actualidad, este producto está disponible en dos presentaciones: envase de 280 gramos, y pack de tres envases monodosis de 45 gramos, estos últimos pensados principalmente para degustación y/o consumo en hoteles, restaurantes, etc.

Contacto: www.mermeladamangomalaga.es



ProfesionalHoreca.com



**INFORMACIÓN PROFESIONAL PRÁCTICA Y MÁS SOLUCIONES PARA
TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS HOSTELEROS:
HOTELES, RESTAURANTES, BARES Y CAFETERÍAS, Y COLECTIVIDADES**

Para más información

Marta Renovales. Responsable de contenidos / redaccion@profeshoreca.com / Tel. 615 721 606 / @portalhoreca