

novedades horeca (1)

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



| EMPRESAS | PÁG. |
|-------------------------------------|------|
| Aceites Valderrama | 11 |
| Agrocity | 7 |
| Almería Far West Cervezas Artesanas | 13 |
| Almazara Olivapalacios | 3 |
| Arbaiza Vilallonga | 12 |
| Artesanía Parras | 8 |
| Bakalaos Alkorta | 4 |
| Bee Honey | 9 |
| Caballo de Oros | 15 |
| Cafento Coffee Factory | 15 |
| Cerveza Mica | 5 |
| Chocolates Reybar | 16 |
| Cocktelea | 10 |
| Delitast | 11 |
| El Coto Ramos | 14 |
| Finca La Pontezuela | 14 |
| Grupo N&W | 5 |
| Hacienda Guzmán | 7 |
| Necta Vending (N&W) | 5 |
| Nortindal | 8 |
| Pharmadus | 12 |
| Quesos Cerrato | 6 |
| Ramón Franco | 10 |
| Sabores del Guijo – Casa Alonso | 16 |
| Señoríos de Relieu | 13 |
| Verdú Cantó Saffron Spain | 4 |
| Vinbouquet | 6 |
| Xertoli | 9 |

Índice por actividad

| Aceites de oliva virgen extra | |
|---------------------------------------|------|
| | PÁG. |
| Almazara Olivapalacios | 3 |
| Hacienda Guzmán | 7 |
| Xertoli | 9 |
| Aceites Valderrama | 11 |
| Finca La Pontezuela | 14 |
| Bacalao | |
| Bakalaos Alkorta | 4 |
| Cafés, chocolates e infusiones | |
| Pharmadus | 12 |
| Cafento Coffee Factory | 15 |
| Chocolates Reybar | 16 |
| Cervezas artesanas | |
| Cerveza Mica | 5 |
| Almería Far West Cervezas Artesanas | 13 |
| Coctelería | |
| Verdú Cantó Saffron Spain | 4 |
| Vinbouquet | 6 |
| Cocktelea | 10 |
| Cuberterías | |
| Arbaiza Vilallonga | 12 |
| Conservas de pescado | |
| Ramón Franco | 10 |
| Conservas vegetales | |
| Agrocity | 7 |
| Decoración y complementos | |
| Artesanía Parras | 8 |
| Jamones ibéricos | |
| El Coto Ramos | 14 |
| Máquinas de café | |
| Necta Vending (N&W) | 5 |
| Mermeladas y miel | |
| Bee Honey | 9 |
| Sabores del Guijo – Casa Alonso | 16 |
| Quesos | |
| Quesos Cerrato | 6 |
| Salsas, especias y condimentos | |
| Delitast | 11 |
| Señoríos de Relieu | 13 |
| Caballo de Oros | 15 |
| Sabores del Guijo – Casa Alonso | 16 |
| Nortindal | 8 |

Un aceite virgen extra que destila pasión



Empresa: Almazara Olivapalacios
Ubicación: Pab. 2, stand A04



Siempre fieles a la tradición, Olivapalacios presenta su aceite de oliva virgen extra Palacio de los Olivos, un aceite premium que nace y crece en la finca propiedad de la almazara y situada en Almagro (Ciudad Real). Al ser de producción propia, los responsables de la almazara controlan que todo el aceite producido, elaborado y embotellado en La Finca Los Palacios proceda únicamente de aceituna Picual de la finca. Cuidada con mimo, la aceituna es recolectada en su momento óptimo de maduración, a primeros de noviembre, para posteriormente ser molturada en frío por procedimientos mecánicos. Así se consigue un aceite de oliva virgen extra "sobradamente virgen extra", como muestran los estrictos controles de calidad a los que es sometido el producto. Además, y para mayor tranquilidad del profesional, este aceite cumple con la normativa que regula los envases de aceite de oliva utilizados en hostelería y restauración.

Destaca en cata por su frutado intenso y la presencia de toques de hierba verde, tomate y alcachofa. Equilibrado en boca, cuenta con un amargor y picante levemente perceptible.

Contacto: Tel. 913082482
info@olivapalacios.es www.olivapalacios.es



**ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA**

OLIVOS de TIERRA y SOL
ESTE ACEITE NACE EN NUESTRA
TIERRA Y CRECE EN SUS OLIVOS,
QUE LO DERRAMAN INDÓMITO Y
VIVO PARA QUE NUESTRAS MANOS
LO RECOPEN Y TORNEN PERFECTO
www.olivapalacios.es

PRODUCIDO DE ESPAÑA

MOTILLA DE LOS PALACIOS
Almagro

Elaborado y Envasado por
OLIVAPALACIOS S.L.

ALMAZARA OLIVAPALACIOS

- Producción propia: producido, elaborado y embotellado en La Finca Los Palacios (Almagro, Ciudad Real).
- Recolección temprana: a primeros de noviembre para obtener la aceituna en su momento óptimo de maduración.
- Molturado en frío por procedimientos exclusivamente mecánicos.
- Sello QVExtra Internacional: garantizando al consumidor unos estrictos controles de calidad.
- Cumplimos con la norma que establece regular los envases de aceite de oliva utilizados en la hostelería y en la restauración.

NOTAS DE CATA/TASTING NOTES:
 Frutado intenso, aceituna verde. Presencia de hierba verde, tomate y alcachofa. En boca equilibrado con amargor y picante levemente perceptibles.

Intense fruity, green olive. Presence of green grass, tomato and artichoke. In mouth, balanced with bitterness and piquant slightly recognizable.

Bacalao en conserva y al pil pil (especial para restaurantes)



Empresa: Bacalaos Alkorta

Ubicación en Gourmets: pabellón 4, stand C26-4

Bacalaos Alkorta presenta su propia versión del bonito o atún en conserva, pero incorporando su ingrediente estrella: el bacalao. El bacalao en conserva está especialmente indicado para ser degustado como entrante o en ensaladas, y se elabora con lomos de bacalao de la firma guipuzcoana que son embotados en aceite de oliva y con un poco de ajo y perejil. Se comercializa en cajas de 12 tarros, cada uno de 200 gramos de peso (130 g escurrido) y cuenta con una caducidad de 5 años.

Además, la empresa bacaladera vasca incorpora a su catálogo de productos las bandejas de bacalao desalado al pil pil, una receta cada vez más demandada por los restaurantes por su calidad, fácil preparación y precio ajustado. Este plato se lanza al mercado en formato de 250 gramos con 100 gramos de salsa, y en dos especialidades: ultracongelado, con 18 meses de conservación; y refrigerado, con una caducidad de 45 días. Destaca su cómoda preparación, ya que tan solo requiere minuto y medio de calor al microondas para estar listo para su consumo, tanto el bacalao como su salsa, que queda totalmente ligada. Cada caja de bacalao desalado al pil pil incluye 10 bandejas.

Contacto: www.bacalaosalikorta.com

Botánicos para aromatizar los cócteles de ron y vodka



Empresa: Verdú Cantó Saffron Spain

Ubicación en Gourmets: Pab. 6, stand H12-12

La marca de especias premium Toque presenta dos nuevos cofres con seis botánicos cada uno, traídos de diferentes partes del mundo y perfectos para dar vida y color a los combinados de ron y de vodka.

El maletín Toque Especial Cócteles de Ron lleva canela Cassia para aportar un contraste dulce-cítrico; nuez moscada en polvo y entera; café gigante en granos; pimienta de Jamaica, que da un toque ligeramente amargo y afrutado; semilla de cacao cruda y piel de naranja en tiras. Todas ellas idóneas tanto para lograr tanto un toque especial en los clásicos cócteles caribeños de ron blanco como para reforzar los matices de buen ron añejo servido "on the rocks".

Por su parte, el maletín Toque Especial Cócteles de Vodka incorpora anís estrellado; flor de azahar, de elegante fragancia floral con ligeras notas cítricas; flor de Malva, que infusionada previamente tiñe la copa de un sugerente color malva; jengibre, que aporta un toque picante, refrescante y un punto afrodisíaco; vainilla, y tiras de naranja.

Los cofres incluyen además un instrumento profesional de coctelería (un rizador de limones para el ron y un jigger –medidor– en el caso del vodka).

Contacto: www.toque-especial.com

La cerveza artesana de la Ribera del Duero



Empresa: Cerveza Mica

Ubicación en Gourmets: Pab. 2, stand B05"

Mica se presenta como la auténtica cerveza de la Sierra, 100% natural y artesana. Se trata de una Ale Premium de sabor intenso, pero con un grado alcohólico de sólo 4,7%.

Totalmente diferente a cualquier otra cerveza del mercado, es muy fresca, con un toque tostado muy suave en boca y con unos intenses retrogustos a manzana y cítricos.

Elaborada con cebada fresca de la Ribera del Duero, tiene sabores afrutados al emplearse levaduras tipo "ale", a diferencia de las industriales, que lo hacen con "lager".

Al estar refermentada en botella (para que se produzca el CO₂ de forma natural) se crean sedimentos que se depositan en el fondo, y que son unos de los mayores complementos de vitamina B conocidos.

Igualmente, al ser una cerveza natural y sin aditivos, al cambiar la temperatura de forma brusca o al estar fría presenta un aspecto turbio, el mismo que si se enfriá una botella de aceite.

En definitiva, Mica es una cerveza con personalidad de Castilla, elaborada para ser disfrutada. Se recomienda su consumo y degustación en vaso o copa y a temperaturas frescas. Es ideal como aperitivo y durante la comida. El contraste cítrico y amargo logra un buen maridaje con patés, quesos, pescados y carnes.

Contacto: www.cervezamica.es

Máquina de café superautomática de elevado rendimiento



Empresa: Necta (Grupo N&W)

Ubicación en Gourmets: pab. 6, stand E25

Karisma, la máquina superautomática de café de Necta, ofrece un alto rendimiento y un café de alta calidad.

Equipada con la última tecnología para ofrecer al sector horeca con resultados aún más profesionales, ahora está disponible con una mayor productividad de café espresso, un mejor rendimiento en términos de producción de agua caliente y vapor de más alta calidad.

Perfecta para ofrecer el servicio de café diario en hoteles, logra una producción de hasta 200 tazas a la hora y ofrece una amplia gama personalizable de bebidas calientes. Destaca además por su elegante diseño italiano, sus dimensiones compactas, accesorios de última moda y su llamativa pantalla táctil.

Todos los modelos y máquinas de Necta son robustos y fiables, construidos con materiales de excelentes cualidades. A ello se suma un estudiado diseño, que encaja en cualquier ambiente hostelero. Además de Karisma, en el stand de Necta en Gourmets pueden verse el resto de las máquinas de café para hostelería de esta firma: Krea, Krono y Koro, además de la línea de máquinas para oficina (OCS).

Contacto: www.nwglobalvending.es

Cerrato Prestigio y Chusco, dos quesos gourmet



Empresa: Quesos Cerrato

Ubicación en Gourmets: Pab. 4, stand F23-12

Quesos Cerrato elabora sus quesos con leche de oveja procedente de sus mejores pastos. Dentro de su gama gourmet presenta dos variedades: Prestigio y Chusco. El queso Prestigio es un queso seleccionado, elaborado a partir de leche pasteurizada de oveja. Con una curación de seis meses, es un producto de sabor poco ácido y ligeramente salado. Granuloso, mantecoso y aceitoso al paladar, cuenta con un gusto residual de intensidad media-alta a oveja con recuerdos a frutos secos tostados. Su aroma en boca es de intensidad media-alta a leche de oveja y a la familia de torrefactos.

La segunda de las propuestas de Cerrato es Chusco. Elaborado con leche de oveja cruda, se somete a doce meses de curación. De sabor poco ácido y ligeramente salado, es granuloso, mantecoso y aceitoso al paladar. Ofrece un regusto residual de elevada intensidad que aparece junto a un suave picor. Su persistencia en boca es muy elevada y posee aromas a leche de oveja con recuerdos a frutos secos y frutas dulces maduras. Este queso también se ofrece en tacos en aceite de oliva, en frascos de 150 gramos.

Contacto: www.quesoscerrato.com

El estuche del bartender, enfriadores y escanciador de sidra



Empresa: Vinbouquet

Ubicación en Gourmets: Pab. 6, stand E30 (Asturias)

La firma asturiana Vinbouquet lleva a Gourmets su amplio catálogo de complementos para el vino y la mesa. A los bartenders profesionales les encantará su práctica manta-estuche que permite transportar cómodamente los utensilios básicos de coctelería.

"Top Cocktail" incluye cinco piezas indispensables para la coctelería fabricadas con materiales de alta calidad, en una manta acolchada muy cómoda de llevar.

Además, Vinbouquet presenta novedades como Chillbeer, una varilla de acero rellena de gel que se introduce en el congelador y una vez fría sirve para enfriar botellas de cerveza, insertándola en su interior. Es el mismo concepto que el "ChillStick", para enfriar botellas de vino, que a la varilla une un cómodo dispensador para servir el vino de forma impecable.

Finalmente, el escanciador de sidra automático, plegable y compacto, permite acoplarlo a la botella y depositar ésta en la mesa del cliente, para que éste mismo escancie la sidra de manera rápida, cómoda y sencilla. Sirve cantidades pre-programadas o bien la cantidad que se desee, con una simple presión.

Contacto: www.vinbouquet.es

HG Reserva Familiar: un aceite premium de edición limitada



Empresa: Hacienda Guzmán

Ubicación en Gourmets: Pab. 4, stand A03-8

Este aceite HG Reserva Familiar es el resultado de un minucioso proceso de selección manual de aceitunas y de una moliuración en verde que tiene lugar el mismo día en el que se produce la recogida. Procede del olivar de Hacienda Guzmán en Sevilla, con un clima y un terroir que dan las mejores olivas Manzanilla, de color verde intenso y sabor frutado, único y de incomparable calidad.

Toda la producción se recoge en verde, a mano, para así obtener aromas más intensos, un color más verdoso y mayor calidad con un alto grado de componentes antioxidantes.

Son tan sólo 10.000 unidades numeradas de este aceite monovarietal que se presenta en un envase opaco, de diseño, que permite conservar todo su aroma y sabor en perfectas condiciones. HG Reserva Familiar es un aceite fresco, de principios de campaña. Muestra aromas que recuerdan a la planta del tomate y hierba recién cortada, ligeros toques de higuera y algo de plátano y almendra. En boca es denso, con cuerpo, con ligeros toques amargos y picantes. Es un aceite persistente, con un retrogusto que se alarga en el tiempo. En definitiva, un aceite de oliva virgen extra fresco que muestra equilibrio, elegancia, armonía y potencia y refleja la esencia de la tierra, el clima y las especiales condiciones que ofrece esta hacienda. (PVP: 19 €)

Contacto: www.haciendaguzman.com

Pisto Real y frutos secos gourmet, en formatos horeca



Empresa: Agrocity

Ubicación en Gourmets: Pab. 6, stand D15

He aquí una variedad totalmente novedosa de pisto manchego, elaborado durante más de 7 horas a fuego lento y con productos totalmente naturales de la localidad manchega de Calzada de Calatrava. Este pisto sencillo y exquisito sorprende por su suavidad y dulzura, además de por su precio. Elaborado solamente con aceite de oliva virgen extra, pimiento rojo, tomate natural, sal y azúcar. Se ofrece en cinco formatos diferentes según las necesidades de cada establecimiento, que van desde los 140 ml hasta los 1.966 ml.

Además, esta firma comercializa los frutos secos de Finca La Rosala, cuya novedad mundial es la Almendra violeta, elaborada con almendra de la variedad Largueta, originaria de España, y "Azuleta", azúcar de violeta confeccionado por Albert y Ferran Adrià. Hay también avellana con piel, cacahuete americano y gran selección, pipa pelada y pipa pelada picante, así como almendra largueta salada y tostada, todos al vacío para su mejor conservación y con una excepcional relación calidad/precio. Para hostelería se presentan en bolsa de 1,5 kg; en bolsa de 200 gramos, de tamaño familiar, para su venta en tiendas y establecimiento gourmet; y por último, en bolsas de 50 gramos.

Contacto: www.agrocity.net

Bandejas de acogida y complementos para el hotel



Empresa: Artesanía Parras
Ubicación en Gourmets: Pab. 4, stand A-21

La compañía familiar Artesanía Parras presenta en Gourmets su amplia variedad de productos de regalo, decoración, packaging y regalo de empresa y promocional.

Con 75 años de experiencia, esta compañía fabrica, importa y exporta una amplia gama de artículos con todo el encanto de lo artesano, entre los que destacan referencias perfectas para hoteles, casas rurales y restaurantes como las bandejas para servir meriendas y desayunos en la propia habitación, que resultan al mismo tiempo prácticas y muy decorativas. Las hay redondas, cuadradas y rectangulares; rústicas, trenzadas con material plástico y de polipiel; lisas y estampadas; de mimbre y madera, de mimbre y forradas de algodón... La mayoría de ellas cuentan con asas para hacer más cómodo y seguro el traslado de la comida en su interior. Y para completar la decoración, accesorios como cajas, baúles, estuches, revisteros y paragueros en idénticos acabados.

Además, Artesanía Parras confecciona coquetas cestas de picnic; cajas y otros elementos decorativos; maceteros y elementos de jardín; sets de vino y portabotellas, y mil y un detalles que aportan valor y encanto al establecimiento hostelero.

Contacto: www.artesaniaparras.com



NORTINDAL SEA PRODUCTS, S.L.

Polígono Irunzubi, Pab. 4 y 5 - 20490 Lizartza (Guipúzcoa) España - Tel.: 943 697 588 - Fax: 943 674 701

La más amplia gama en tinta de sepia



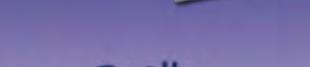
Salsa Verde



Salsa Paella



Salsa Negra



Salsa de Algas



Fondo Paella
Fondo de Marisco

Para información y pedidos: e-mail: secomercial@nortindal.com www.nortindal.com

Tres aceites excepcionales del Delta del Ebro



Empresa: Xertoli

Ubicación en Gourmets: Pab. 6, stand C-12

La firma catalana Xertoli presenta sus aceites gourmet virgen extra de 0.1º, originarios del Delta del Ebro y Borges Blanques, y procedentes de olivos familiares de entre 100 y 1.000 años de antigüedad, que cuidan amorosamente. El premio son puros zumos de aceituna que emplean numerosos chefs en sus creaciones de cocina de vanguardia.

Xertoli Coupége es un aceite único por su aroma y sabor afrutado, dulce que recuerda a manzana, almendra y plátano, y que se distingue por su color dorado intenso. Se presenta en botella de 500 ml y lata de 5 l.

Xertoli Arbequino es un aceite ligero y dulce con predominio de notas verdes de hierba recién cortada, de almendras verdes y con un toque a bosque salvaje. La variedad Arbequina produce un aceite finísimo, muy apreciado y por los chefs del momento. También ofrece un color dorado intenso. En botella de 500 ml y lata de 5 l.

Finalmente, Xertoli Zarzuela destaca por su aroma y sabor afrutado, generoso y dulce que recuerda a manzana, almendra y plátano. Se presenta en botellas de 250 y 500 ml, y en lata de 5 l.

Contacto: www.oliveoilxertoli.com

Miel de Miombo procedente del corazón de África



Empresa: Bee Honey

Ubicación en Gourmets: Pab. 2, stand GAL-9

La empresa dedicada al comercio justo de la miel Bee Honey trae a España la miel de Miombo, la primera miel africana que se comercializa en nuestro país. Este producto procede de un ecosistema único en el mundo, donde existe una de las mayores concentraciones de colonias de abejas salvajes del mundo. Son los propios habitantes de la región los que recolectan la miel siguiendo técnicas de más de 500 años de antigüedad. En Zambia existen más de 6.000 apicultores para los que las abejas constituyen una fuente de ingresos vital. Además, esta actividad es fundamental para preservar los bosques de Miombo. Es precisamente el bosque de Miombo lo que confiere a esta miel un sabor fuerte, con marcadas notas picantes y un aroma a regaliz, madera y especial. Estas peculiaridades la convierten en un condimento ideal para cocinar pescados blancos, elaborar vinagretas o maridar con quesos tiernos. Se ofrece en envases de 150 y 300 gramos.

Con la miel de Miombo ya son cinco las "mieles excepcionales que cambian el mundo" que ofrece Bee Honey, todas ellas de procedencias remotas y sabores nuevos y diferentes. Además, la miel tiene un componente social, ya que es producida por cooperativas y pequeños apicultores de países en desarrollo.

Contacto: www.bee-honey.org

Sardinillas tostadas en aceite oliva



Empresa: Ramón Franco

Ubicación en Gourmets: Pab 6, stand F10 - 1

Cuando cada vez más bares, gastrobares y restaurantes ofrecen selectas cartas de tapeo a base de conservas de alta calidad, la firma Ramón Franco, empresa gallega artesana especializada en conservas tradicionales, presenta durante el Salón de Gourmets 2014 sus Sardinillas tostadas en aceite oliva, que salen al mercado tras tres años de maduración en bodega.

Manos expertas manipulan las pequeñas sardinas con delicadeza, para no dañarlas. Despues de un suave tostado, se colocan una a una en la lata, cubiertas con un buen aceite.

Después sólo el tiempo de maduración en bodega conseguirá ese sabor y color dorado que distingue a este delicado y exquisito producto gourmet.

Las sardinillas tostadas se presentan en lata RR-125 de 120 ml, conteniendo 10/12 - 12/14 - 14/18 o 18/20 piezas.

Contacto: www.ramonfranco.com

Aderezos naturales para coctelería



Empresa: Cocktelea

Ubicación en Gourmets: Pab. 4, stand: B04

Alimentos Inteligentes aprovecha la feria para mostrar su nuevo multipack de aderezos totalmente naturales, pensados para aportar color, sabor y olor a los combinados. Con su marca "Cocktelea", específica de aderezos para coctelería, lanza al mercado tres nuevas referencias:

- Drink & Mix, un aderezo elaborado con corteza de naranja deshidratada, corteza de limón deshidratado, pimienta rosa deshidratada y cilantro en grano.
 - Drink & Fruit, que incluye fresa entera liofilizada, frambuesa entera liofilizada, mora entera liofilizada y pétalos de rosa deshidratados.
 - Drink & Spices, un condimento que cuenta con bayas de enebro, cardamomo, palos de regaliz y canela en rama.
- Y bajo la marca "Mr. Barman" lanzan cinco referencias de aderezos para coctelería en envase PET especialmente diseñado para el canal horeca: Fresa liofilizada entera; Frambuesa liofilizada entera; Canela en rama; Pétalos de rosa deshidratados, e Infusión frutos del bosque.

Contacto: www.cocktelea.com

Completa gama de ingredientes para la cocina tailandesa



Empresa: Delitast

Ubicación en Gourmets: pab. 4, stand D07

Delitast ofrece nuevos productos gourmet a las tiendas delicatessen de toda España, además de una gama de foodservice gourmet para los hoteles, restaurantes y caterings que quieran apostar por la originalidad. En la feria mostrará, entre otros productos, la gama de productos de cocina tailandesa DeSiam, con referencias que encantarán a los chefs más atrevidos como la pasta de curry rojo (picante) o amarillo (picante medio); la salsa de chili dulce; la salsa de curry rojo con berenjena y maíz, o la salsa de curry amarillo con patatas y chili rojo.

La gama también incluye crema de coco, ingrediente muy habitual en muchos platos tailandeses; arroz jazmín, con sus característico aroma y sabor dulce similar a las nueces, y los crackers de gamba thai, un aperitivo ideal para acompañar cualquier comida.

También hay varios sets; uno para elaborar noodles o fideos al wok, y otro para elaborar pinchos de pollo a la plancha o a la parrilla. Finalmente, hay un mix de frutos secos thai, un snack perfecto para acompañar una buena cerveza artesana o un cóctel.

Contacto: www.delitast.com

Aceite de oliva arbequina ahumado con haya y roble



Empresa: Aceites Valderrama

Ubicación en Gourmets: Pab. 6, stand D30-1

Aceites Valderrama suma a su catálogo de productos el nuevo aceite de oliva arbequina ahumado con haya y roble, confecionado con aceitunas arbequinas seleccionadas en la última cosecha.

Para su elaboración, la firma ha recurrido a los reputados ahumadores vizcaínos Keia con el fin de conseguir un ahumado equilibrado, sin esencias artificiales. Para ello, se ha aplicado el método tradicional finlandés, totalmente artesanal, que se basa en mantener la temperatura del aceite por debajo de los 19º C durante todo el proceso de exposición.

El ahumado a baja temperatura, combinado con el avanzado sistema de extracción en frío de Valderrama, consigue que el producto conserve intactas todas sus cualidades organolépticas. Posteriormente, el aceite se mantiene almacenado en depósitos de acero inoxidable con atmósfera inerte de nitrógeno hasta su embotellado, que solo se realiza bajo demanda.

Se presenta en botella de cristal oscuro translúcido de 250 ml, y está especialmente indicado para su uso en crudo como condimento de carnes de cerdo, aves y cordero, pescados, etc. así como en preparaciones a la plancha, sartén u horno.

Contacto: www.valderrama.es

Infusiones gourmet en pirámide y a granel



Empresa: Pharmadus

Ubicación en Gourmets: Pab. 4, stand F23-40

La nueva línea de infusiones de Lateterazul es más gourmet que nunca. El laboratorio farmacéutico Pharmadus, el único de Europa especializado en el envasado de plantas en infusión, ha incorporado mejoras en su línea de blends lateterazul, que ahora cuenta con tres nuevos sabores: Darjeeling, Tea&Chocolate y Té Verde Ginseng.

Entre las innovaciones que Pharmadus ha incluido en sus infusiones destaca el hilo de sus pirámides, que ahora es más largo y 100% algodón. Su etiqueta también ha cambiado, y se ha personalizado para diferenciar cada infusión.

Además estas infusiones gourmet se presentan también en botes a granel, con lo que los establecimientos pueden dosificar las cantidades y preparar las infusiones más intensas o más suaves, según cada paladar.

Igualmente se ha eliminado la tapa de plástico y la base metálica de los envases para que sean más respetuosos con el medio ambiente y se han diseñado nuevas tazas, más elegantes y funcionales.

Las infusiones se clasifican en cinco familias gourmet: Attraction, de sabores exóticos; Inspire, de delicados sabores; Vitality, llenas de vitalidad; Silence, relajantes, y Essential, de sabores tradicionales.

Contacto: www.pharmadus.com, www.lateterazul.com



Actual Arbaiza Vilallonga, s.l

RESTAURANTES, HOSTELERÍA y CATERINGS

Teléfono 94 480 31 59

e-mail: hosteleria@arbaiza.es

www.arbaiza.es

Kings of Sheffield

master cutlers



Arbaiza Vilallonga y Kings of Sheffield

pone una elegancia cotidiana al alcance

de los mejores restaurantes, caterings y

hoteles. Pueden elegir entre sus diferentes

terminaciones, acero inoxidable, baño

de plata y plata de ley.

Con los múltiples diseños que ofrecen,

pueden crear el mejor ambiente para la

satisfacción de sus clientes. La última

tecnología en su fabricación, da una

garantía para el uso diario en lavavajillas.

Por todo esto, nuestros clientes hoteles,

La primera cerveza artesanal de Almería



Empresa: Almería Far West Cervezas Artesanas

En Gourmets: Pab. 4, 07 Taller de los Sentidos, "ECA" (espacio cervezas artesanas)

He aquí una marca de cerveza artesanal "de cine" porque nace en Almería, plató de muchos westerns, y es un producto 100% natural sin conservantes, fabricado al estilo de los monjes medievales y cumpliendo las leyes de pureza alemanas. El resultado: cervezas artesanales genuinas de pura malta, sin aditivos sin filtrar ni pasteurizar, con propiedades organolépticas inconfundibles.

Al contener las levaduras en suspensión dentro de la botella, son cervezas "vivas", con sustancia, que mejoran con el tiempo, al igual que los vinos. Y con el agua de Almería, cuyas características hacen que sean irrepetibles.

Se elaboran con procedimientos manuales o poco automatizados, usando ingredientes de la mejor calidad y respetando los tiempos de maduración, lo que hace que tengan una vitalidad de sabores y aromas que los productos masivos no logran alcanzar. Estas técnicas y la dedicación da por resultado una cerveza artesanal única y diferente.

Se elaboran ocho estilos, tres clásicos: una rubia liviana (Golden Star); una roja más picante y cierto carácter vinoso (Red Wine) y una negra con cuerpo ("Black Diamond"), a las que se suman cinco especiales: Kolsch con trigo; Rauchbier ahumada; Bad Barley inglesa; Sarveje Ipa con lupulado suave, y Predicador, de estilo belga, dulce e intensa.

Contacto: www.cervezasfarwest.com

Las posibilidades gastronómicas de la Salsa del Mediterráneo



Empresa: Señoríos de Relleu

Ubicación en Gourmets: Pab. 6, stand H12-8

Todo comenzó en el Salón de Gourmets. Dos firmas, Salazones Serrano y Señoríos de Relleu, decidieron crear una iniciativa conjunta, uniendo esfuerzos en torno a todo lo auténtico del Mediterráneo.

Así surgió, varios meses después, "La Salsa del Mediterráneo", versión moderna del "Oleogarum" cuyos orígenes se remontan a la época romana. La salsa se obtiene fusionando aceite de oliva virgen extra con ralladura de huevas de mójol y tomate deshidratado.

La fuerza y potencial de esta exquisita combinación hizo que el chef Dani Frías, del restaurante La Ereta, se sumara a la iniciativa y desarrollara unas exquisitas recetas (Patatita de río rellena; Brocheta de gamba; Ensalada marinera). Después, Paula Alenda y Pablo Auladell "vistieron" de manera elegante la Salsa del Mediterráneo, que refleja la fusión de lo mejor del mar, la tierra, la gastronomía, el arte y la gente de la milenaria cultura mediterránea. Se presenta en un pack de diseño espectacular con el que se puede sentir, disfrutar y experimentar con el producto gracias a las recetas de Dani Frías. Edición limitada.

Contacto: www.señoríosderelleu.com

Jamón ibérico de bellota de producción limitada



Empresa: El Coto Ramos

Ubicación en Gourmets: Pab. 4, stand 4F23-36

Sybaris es el resultado de la cuidadosa selección de los mejores jamones de bellota de la firma de Guijuelo El Coto Ramos. Por ello su producción se limita a unas pocas piezas anuales. La selección comienza por la cuidadosa elección de los cerdos en origen supervisando su estancia en montanera (durante la que los animales consumen en libertad las bellotas). Ya en las instalaciones se escogen las mejores extremidades posteriores por su forma y distribución de grasas, que se someten posteriormente a la acción de la sal.

Durante el proceso de secado y maduración (durante un mínimo de 40 meses) los jamones se tratan y clasifican con mimo, hasta que el lento paso del tiempo en las bodegas les otorga unas características especiales y unas propiedades nutritivas que los hace uno de los mayores placeres que puede ofrecer a día de hoy nuestra gastronomía. El rango del jamón Sybaris comprende entre 8 Kg y 9 Kg por unidad, sin deshuesar.

El Coto Ramos ofrece además una amplia gama de jamones (bellota y cebo), paletas y embutidos, todos ibéricos, además de jamón cortado a mano, una opción cada vez más demandada en establecimientos hosteleros.

Contacto: www.elcotoramos.es

Aceite premium en botella, combo y monodosis



Empresa: Finca La Pontezuela

Ubicación en Gourmets: Pab. 4, stand A03-1

De cara a la hostelería, Finca La Pontezuela lanza sus nuevos combos. Se componen del aceite virgen extra Finca La Pontezuela, un zumo obtenido solo mediante procedimientos mecánicos (extracción en frío siempre a menos de 27º) tan sólo unas horas desde la recogida de la aceituna. Lo acompaña un vinagre de primera calidad que se elabora siguiendo el método ancestral de oxidación de vino.

Además, Finca La Pontezuela amplía la familia de su marca Premium de aceite de oliva virgen extra '5 elementos', con sus tres variedades en una nueva presentación. Se trata de sus nuevos envases de 250 ml en una original botella de vidrio oscuro para preservar sus extraordinarias propiedades saludables y organolépticas. Tres opciones para encontrar el mejor maridaje para cada plato.

Finalmente, para muchos establecimientos serán muy útiles las monodosis, sobre todo tras la entrada en vigor de la nueva legislación. Las variedades de '5 elementos', 100% Picual, 100% Cornicabra y Selección Premium 100% Picual, también están disponibles en una bonita presentación en botellitas negras de 25 ml.

Contacto: www.lapontezuela.com

Infusiones en pirámides... y en cápsula



Empresa: Cafento Coffee Factory
Ubicación en Gourmets: Pab. 4, stand F10

Cafento presenta 10 nuevas variedades de té e infusiones de alta calidad con su marca Montecelio, envasadas en pirámide. Frente a las tradicionales bolsitas, las pirámides contienen las plantas en rama, de modo que conservan sus aceites esenciales, preservando en mayor medida su sabor, aroma y propiedades saludables. Además, las pirámides resultan más cómodas, al no requerir filtro o tetera para su elaboración. Las nuevas variedades son: Five O'Clock (té negro); Taj Mahal (té negro y té verde con canela); China Imperial (té rojo); Tuareg (té verde, menta y hierbabuena); Kalahari (rooibos y cacao); Matrioska (frutas) y Copacabana (herbas).

Por otro lado Stracto, la marca de cápsulas de café e infusiones de alta calidad de Cafento, amplía su oferta con tres nuevas cápsulas: Té verde hierbabuena, Rooibos con naranja (descafeinada y desteinada) e Infusión de frutas. Las tres son compatibles con las cafeteras Stracto, que utilizan el Sistema Caffitaly, y ya están disponibles para los canales retail, vending, OCS (oficinas) y el hogar. Pueden ser adquiridas en más de 3.000 establecimientos de toda España y en la página web www.cafentoshop.com.

Contacto: www.cafento.com

Pimentón ecológico de Extremadura



Empresa: Caballo de Oros
Ubicación en Gourmets: Pab. 4, stand E40-2

La marca El Galgo, propiedad de la empresa Caballo de Oros, lanza al mercado su Pimentón Ecológico. Procedente de pimientos cultivados en Extremadura, este pimentón se caracteriza por ser producido de forma respetuosa con el medio ambiente. En su cultivo no se emplean productos herbicidas ni insecticidas, sino abonos orgánicos. Todo ello se realiza conforme a las Normas de Producción regulada por lo establecido en los Reglamentos (CE) nº 834/2007 y 889/2008, y es supervisado por la Autoridad de Control y Certificación.

Gracias a esta filosofía en el cultivo y elaboración del Pimentón Ecológico El Galgo, se consigue un producto que protege la salud, la biodiversidad y los ecosistemas, al mismo tiempo que se contribuye al desarrollo de una economía sostenible.

El Pimentón Ecológico El Galgo se presenta en lata de 75 gramos, en su variedad Dulce.

Contacto: www.caballodeoros.com

Mermeladas vegetales y vinagres para sorprender



Empresa: Sabores del Guijo – Casa Alonso

Ubicación en Gourmets: Pab. 4, stand E40

Casa Alonso no deja de incorporar nuevas referencias a su extensa gama de mermeladas. La compañía sorprende con sus propuestas en mermeladas vegetales, perfectas para su consumo con quesos, embutidos, carne al horno, atún a la plancha, etc. De Pimiento rojo o verde, Cebolla, Zanahoria, Tomate y Calabaza, todas ellas son un ingrediente perfecto para la preparación de aperitivos. Además, la marca destaca el sabor inigualable de la de calabaza, que es ideal para desayunos o sobre crepes. Estas mermeladas no incorporan conservantes ni aditivos y son aptas para celíacos.

Otro de los lanzamientos destacados de la firma son sus vinares de frutas 100% naturales. Elaborados con frutas de producción local, introducen un sabor distinto a ensaladas y otros platos. Estos vinares se elabora a partir de tomate, higo, cereza, framboesa, melocotón y arándano, lo que confiere al producto un sabor que marida tanto con platos tradicionales como con los de nueva creación. El toque ácido del vinagre contrasta con el sabor dulce de la fruta, lo que da como resultado un sabor natural y original a la vez. Otros nuevos productos son las mermeladas naturales con y sin azúcar y el dulce de membrillo.

Contacto: www.casa-alonso.com

Chocolate a la taza y en sobres con sabores



Empresa: Promerca

Ubicación en Gourmets: Pab. 4, stand H07

Reybar ha rediseñado la marca de su chocolate tradicional, que estrena packaging con formatos para hostelería y para retail. El resultado es el mismo: una taza de chocolate con todo su sabor y cremosidad, ya que se conserva la receta original creada en Palma de Mallorca en 1950. Ideal para desayunos y meriendas, puede prepararse en la lanza de vapor de las cafeteras exprés, en la cocina o en microondas. Es apto para celíacos e intolerantes a la lactosa (en este caso utilizar leches sin lactosa). Está preparado a base de azúcar molido y de cacao en polvo, con fécula de maíz y aromas de vainilla, sin conservantes ni colorantes. Y ahora también se lanza el chocolate a la taza Reybar de sabores. Se presenta en estuches de 10 sobres y un práctico expositor, en diferentes sabores (naranja, toffee, avellana, frutas del bosque, menta, plátano...). Está elaborado con cacao seleccionado de aroma intenso, combinado con sabores puros y naturales. Contiene un 35% mínimo de cacao, por lo que se comercializa como auténtico "Chocolate a la taza". La gama incluye chocolate blanco, que es de los pocos chocolates blancos a la taza del mercado con manteca de cacao y que carece de colorantes. Es un producto sin gluten y sin ningún ingrediente transgénico (OGM).

Contacto: www.promerca.com, www.chocolatesreybar.com



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@profesionalhoreca.com / Tel. 615 721 606 / [@portalhoreca](https://twitter.com/portalhoreca)