

guía  
de novedades

*Profesional*  
**Horeca**.com

∞ MENÚ ∞

Deguste la sabrosa selección de novedades  
que hemos preparado para usted, con motivo  
del **Salón de Gourmets 2015**, ¡buen provecho!

Conozca nuestra variada carta de servicios. Le esperamos en el stand 8B02 (Pabellón 8)



geriatricare



Profesional**Horeca**



profesional**retail**



tecnovino

# BAQUÉ EXPERIENCE

by Baqué

## *El Café como extensión del arte en la cocina*

En Cafés Baqué hemos decidido mirar con otros ojos. Y proponer soluciones de vanguardia a los restaurantes más creativos a través de un proyecto de conocimiento y disfrute del café pensado para unos clientes cada vez más exigentes. Bienvenidos a Baquexperience, el arte de la excelencia gastronómica.





## Editorial

# ¿Ustedes gustan?

Reforzado y con mayor espacio: así se presenta la nueva edición del **Salón de Gourmets**, que se celebra del 13 al 16 de abril. Ocupa **tres pabellones grandes de Ifema** (45.000 m<sup>2</sup>) para acoger a **más de 1.300 expositores**, y su **objetivo** es llegar a los **80.000 visitantes profesionales**. Otros pabellones están ocupados por **Intersicop, Salón Internacional de Panadería, Confitería e Industrias Afines**, y por **Vendibérica, Feria Internacional del Vending**. Tres razones de peso para que los hosteleros visiten la Feria de Madrid y se empapen de lo nuevo en **productos gourmet** y **equipamiento** para su negocio, y de las últimas **tendencias** que llegan a un sector en permanente evolución.

No queda otra, hay que estar informado. La clave del éxito en la **hostelería actual** está en diferenciarse de los demás, en ofrecer un valor añadido para sorprender al cliente. Un cliente cada vez más informado y exigente que demanda calidad, precio y vivir toda una experiencia. Esta **guía** recoge una pequeña selección de curiosas e interesantes novedades del Salón de Gourmets. Es sólo un aperitivo: si se queda con hambre, sacie su apetito en: <http://www.profesionalhoreca.com>

**Marta Renovales,**  
redactora jefe



## Contenidos

### Editorial

¿Ustedes gustan? . . . . . 3

### Noticias flash

Lo + leído en Profesionalhoreca.com . . . . . 4

### Novedades

Productos . . . . . 6



Profesional**Horeca**

Profesional Horeca ·

<http://www.profesionalhoreca.com>

Plaza de la Cantera nº 5, 4º, mod. 1 • 48003 Bilbao  
tel. 944 792 194

e-mail redacción: [redaccion@profesionalhoreca.com](mailto:redaccion@profesionalhoreca.com)

e-mail publicidad: [publicidad@profesionalhoreca.com](mailto:publicidad@profesionalhoreca.com)

Twitter: [@portalthoreca](https://twitter.com/portalthoreca)

Facebook: <https://www.facebook.com/profesionalhoreca>

Suscripción al newsletter en:

<http://profesionalhoreca.com/newsletter-profesional-hosteleria/>

**TECNOVINO.COM**  
su aliado para  
**vender más**  
**en ferias**

**Reserve ya  
su espacio  
para la feria  
Fenavin**

**MÁS INFORMACIÓN: Tel.: 944 792 194 - e-mail: [info@tecnovino.com](mailto:info@tecnovino.com)**

## noticias flash

# Lo + leído en ProfesionalHoreca.com



*Quiere conocer los últimos artículos que más interés han despertado entre los lectores de [www.profesionalhoreca.com](http://www.profesionalhoreca.com)? Esta es una selección que puede encontrar de forma ampliada en nuestra web hostelera. ¡Que aproveche!*

## top equipamiento

**Cómo amueblar un negocio hostelero con poco dinero**



En los últimos años han cerrado muchos negocios hosteleros. Una de las razones es la gran oferta que hay en todas las ciudades españolas; la otra, el elevado coste que conlleva abrir un local, con todo el material que requiere. No queda otra que renovarse o morir... Pero hay soluciones muy interesantes para amueblar que no suponen una gran inversión.

<http://profesionalhoreca.com/?p=17516>

## El abatidor que fermenta, pasteuriza y cocina a baja temperatura

¿Cocinar y congelar en un mismo aparato? Ya es posible. MultiFresh es un versátil enfriador rápido capaz de trabajar de -40° a +85°. Un auténtico "todo en uno" que además de ser un abatidor de temperatura, también fermenta, pasteuriza y cuece a baja temperatura (incluso al vacío). Mario Sandoval y Diego Guerrero ya lo utilizan.

<http://profesionalhoreca.com/?p=17318>

## Adiós a los olores desagradables en el hotel

Más de la mitad de los comentarios de hoteles que los clientes dejan en Internet hacen referencia a olores desagradables (tabaco, comida, cañerías) que arruinan cualquier experiencia. La solución es un cañón de ozono que elimina todo tipo de olores y los agentes contaminantes adheridos en paredes, suelos, techos y tejidos, o suspendidos en el aire.

<http://profesionalhoreca.com/?p=16527>

## Corner móvil: un modelo de negocio de baja inversión

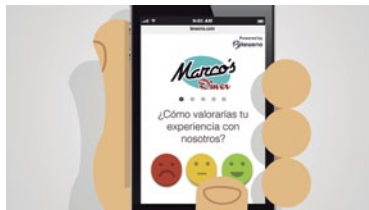


¿Interesado en emprender en los nuevos modelos hosteleros? En pleno auge del street food y de los eventos efímeros o pop up, el corner móvil AnyUse es un modelo de negocio de muy baja inversión y rápida amortización. Se ofrece en dos formatos: stand y carro frigorífico.

<http://profesionalhoreca.com/?p=15611>

## top tecnología

### El sistema de encuestas más fácil para el restaurante



Cualquier negocio de hostelería sabe que hoy es vital conocer la opinión de los clientes, para poder mejorar y diferenciarse de su competencia. La firma Emtrics ha desarrollado una eficaz herramienta gratuita para realizar encuestas en el propio establecimiento: Keweno. Es muy sencilla de utilizar.

<http://profesionalhoreca.com/?p=17042>

### El software Cuiner se adapta a la normativa sobre alérgenos

El vídeo integrado en este artículo muestra la adaptación del software para restauración Cuiner a la nueva normativa sobre alérgenos, que obliga a todos los restaurantes a informar a sus clientes sobre la presencia de ingredientes alérgenos en los platos elaborados para el consumo final.

<http://profesionalhoreca.com/?p=16339>

### Los hoteles ya pueden vender sus salas de reuniones... por horas

ByHours.com, la plataforma on-line de venta de horas de hotel, lanza Meetings ByHours, una herramienta para que el hotelero pueda gestionar y vender sus salas de reuniones por horas, una solución para pymes, emprendedores y autónomos.

<http://profesionalhoreca.com/?p=16785>

### El primer autoservicio para comida gourmet basado en máquinas vending



Toda una innovación en el sector del vending y la restauración colectiva: el concepto de foodservice que ha lanzado Azkoyen en Reino Unido permite ofrecer un servicio de restauración de calidad, sin personal, en lugares de alto tránsito. En definitiva: llega el restaurante abierto las 24 horas, y totalmente automatizado.

<http://profesionalhoreca.com/?p=16122>

## de plena actualidad

### Cómo afecta a la hostelería el nuevo reglamento de alérgenos



Los hosteleros saben que el Reglamento nº 1169/2011 del Parlamento Europeo que entró en vigor el pasado diciembre les hace facilitar a sus comensales información sobre los alérgenos que sus alimentos y platos puedan contener. Sin embargo, la gran mayoría no es consciente del gran cambio que va a suponer en sus cocinas si quieren contar entre sus clientes a personas con alergias alimentarias... El nuevo reglamento de alérgenos obliga al hostelero a controlar en todo momento qué se cocina, cómo se cocina y cómo se sirve.

<http://profesionalhoreca.com/?p=16803>

## El primer snack gourmet de vacuno



La fusión entre Sudáfrica y la carne local dan lugar a este **snack 100% natural**: carne de redondo de ternera del Pirineo cortada, macerada en vinagre de Módena y bañada en especias sudafricanas; se seca, se corta en virutas y se envasa. Ideal como aperitivo, es un snack "SaSaNa" (sabroso, sano y natural), con un sabor adictivo. Pura proteína, bajo en grasas y con muchos usos culinarios.

**Empresa: African Tastes**

**En Gourmets: pab. 4, stand F10**

**Contacto: <http://www.africantastes.com>**

## Platos de ave de V gama: calentar y listo



Bajo la marca **Chef Ideas**, he aquí una **gama de platos preparados** con cualidades organolépticas y valor nutricional sustancialmente mejorados. Son cinco platos 100% ave de V Gama, sin colorantes ni conservantes, con excelente sabor y cuidadas recetas (pechuga en salsa, salchichas, albóndigas, pimientos rellenos) cocinadas en aceite de oliva. Refrigerados, se comercializan en unidades sueltas o en cajas de 10 unidades.

**Empresa: Calatayud Cárnicas Avícolas**

**En Gourmets: pab. 4, stand A17**

**Contacto: [calatayud@calatayud-sa.com](mailto:calatayud@calatayud-sa.com)**

## Condimentos especiales para tapas



Esta firma portuguesa presenta a la hostelería **dos originales condimentos** para dar un toque muy especial a pinchos y tapas. El de Mostaza con piña, fresco y potente, es ideal para mojar, para mezclar con queso cheddar o beemster o para untar en jamón York o fiambre. El de Fresa con guindilla acompaña al foie y patés, a carnes blancas frías y quesos suaves. Ambos, en tarros de 900 g.

**Empresa: Casa da Prisca**

**En Gourmets: pab. 6, stand D07**

**Contacto: [export@casadaprisca.com](mailto:export@casadaprisca.com)**

# Gastroeconomía: V gama de alta calidad a precios bajos

La Carnala es una empresa especializada productos de IV y V Gama para el sector horeca.

Gastroeconomía es su nueva línea de productos, con la que ofrece **óptima calidad a precios bajos**.

Una solución cada día más necesaria en las cocinas profesionales, que necesitan un producto de gran calidad cuando trabajan con mucho volumen, fundamentalmente en banquetes, caterings y celebraciones.

Entre los productos "gastroeconómicos" destacan el **Nido de patata paja** (ya hecho: se hornea, se deja enfriar y se monta, perfecto para bares de pinchos o como guarnición); **Carrillera de buey**, **Carrillera de cerdo**, **Pintada rellena de foie y pasas**, **Rack de cordero asado a baja temperatura**, o el **Solomillo de cerdo al jerez con compota de manzana**. Son productos elaborados lentamente, con cocciones a



baja temperatura, al vacío y en su propio jugo, que luego el chef finaliza a su manera.

Una **nueva generación de platos para cocinas de ensamblaje**, muy sencillos de preparar, que aportan valor y simplifican el trabajo en cocina.

**Empresa: La Carnala, S.L.**

**En Gourmets: Pabellón 6, stand D20**

**Contacto: 979 77 77 67 / [info@lacarnala.com](mailto:info@lacarnala.com)**

## La Carnala

GASTROECONOMÍA

***"Carré de cordero"***  
*confitado a baja temperatura*



Ctra. Burgos - Portugal, km 99  
Pol. Ind. de Dueñas. C/ Vegapalacios, 1  
34210 Dueñas (Palencia), España

T +34 979 777 767  
F +34 979 780 621

✉ [info@lacarnala.com](mailto:info@lacarnala.com)  
[www.lacarnala.com](http://www.lacarnala.com)





## Versátiles espirales de canela



He aquí una novedad mundial: las espirales de canela. Son **secciones de canela gigante** que ofrecen una gran concentración de aroma y sabor, no se rompen y sustituyen a la canela en rama en postres, repostería, cafés y cócteles, gracias a sus ventajas. Un producto de alta calidad, alternativo al azúcar y muy saludable. Para hostelería, en bote de 200 g (espirales) y 300 g (molida).

**Empresa: Cannelle Decor**  
**En Gourmets: pab. 4, galería 3**  
**Contacto: info@cannelledecor.com**

## Ventresca de bonito pasteurizado



La **Ventresca de bonito Salanort** es un producto pasteurizado y envasado al vacío, con 5 meses de caducidad en frío. Al estar cocida a baja temperatura, se mantiene toda la textura y el sabor del pescado. Es perfecta para laminar y comerla en frío, o como segundo plato, marcándola en la plancha y servida con guarnición. En bandejas de 120/220 g y en bolsas al vacío desde 120 g a 250 g.

**Empresa: Itsaslur Gourmet Getaria**  
**En Gourmets: pab. 4, stand C26-18**  
**Contacto: gourmetgetaria@hotmail.com**

## Los nuevos cuchillos suizos de Victorinox



Los **cuchillos de cocina Swiss Classic de Victorinox**, con mango ergonómico y antideslizante, en Fibrox o en polipropileno, se adaptan a la mano y son aptos para lavavajillas. La dureza de la hoja y el ángulo de corte controlado por láser garantizan el corte perfecto. Además, son cuchillos que pueden afilarse siempre, incluso después de mucho tiempo, para conseguir su afilado original.

**Empresa: Comercial Muela**  
**En Gourmets: pab. 4, stand G20**  
**Contacto: comercial@muela.com**



# Baquexperience, o el café como extensión del arte en la cocina



Durante años **Cafés Baqué** ha colaborado activamente con los principales motores de la gastronomía nacional, y actualmente es el café ofrecido en casi una decena de restaurantes con estrellas Michelin de nuestra geografía. Ahora la firma cafetera da un paso más en el mundo de la gastronomía: **presenta el colofón perfecto a las experiencias gastronómicas de alta restauración, a través de una exquisita ceremonia del café.**

El **proyecto Baquexperience de Cafés Baqué** es una propuesta innovadora y vanguardista dentro del mundo del café en la hostelería de alta gama, con el que se pretende llevar hasta las mesas de los establecimientos de la alta hostelería un momento de consumo totalmente diferente, en la que el café, un producto vivo y orgánico, adquiere todo el protagonismo.

En una comida, el café es el último recuerdo con el que se queda el comensal, es el broche de oro a una experiencia exquisita. Por ello, la excelencia gastronómica de estos lugares con cartas amplias, platos de calidad, extraordinaria técnica y las mejores materias primas del mercado debe tener su reflejo también en la sobremesa.

Con Baquexperience se pretende ofrecer a los restaurantes más creativos un proyecto de conocimiento y nuevas formas de disfrute del café, llevando hasta las mesas de estos establecimientos

una auténtica **ceremonia del café**, una vivencia sensorial que esté a la altura de la carta de los grandes templos de la restauración.

Baquexperience brinda una experiencia en la que se da paso a los **café infundados y filtrados en cafeteras gourmet en la propia mesa**, presentados al comensal con una explicación detallada de sus orígenes y observando la evolución del



mismo, desde su servicio hasta el consumo. Todo ello acompañado de un **protocolo de servicio** en el que el departamento de formación de Cafés Baqué será el encargado de preparar al personal implicado en la elaboración y presentación de la ceremonia.

Bienvenidos a Baquexperience, la ceremonia del café.

**Empresa: Cafés Baqué S.L.U.**

**En Gourmets: Pabellón 8, stand 8H28**

**Contacto: 94 621 56 10 / baque@baque.com**

## El AOVE, untable y en lágrimas



Dos nuevas maneras de disfrutar del **aceite de oliva virgen extra**: en un **untable 100% natural**, en botes de 155 g. que se puede usar como sustituto de mantequilla o salsas, para untar en pan o canapés o para acabar y decorar platos de pescado, y en **Lágrimas**, delicadas gotas de AOVE en botes de 40 g, toda una sorpresa para el paladar y el toque perfecto para las creaciones culinarias.

**Empresa: Finca La Pontezuela**  
**En Gourmets: stand 6 – Oleo- 1**  
**Contacto: <http://www.lapontezuela.com>**

## Frutitos helados para postres y petit fours



Toda una novedad: **pequeños frutos** en los que la **piel o cáscara** sirve para albergar un **interior helado** a base de la pulpa de la propia fruta. Están elaborados sin aditivos y conservan todo el sabor auténtico de cada fruta, pero su original presentación les convierte en un complemento ideal para originales platos, dulces o salados, o en protagonistas únicos de postres y petit fours.

**Empresa: Ibepan**  
**En Gourmets: pab. 4, stand F12**  
**Contacto: [info@ibepan.es](mailto:info@ibepan.es)**

## Bombón de bellota con foie gras



La casa francesa **Maison Marechal** propone dos vistosos aperitivos de lujo para dar un toque distinto a caterings y banquetes. El **Bombón de Bellota con foie gras** une dos de los grandes productos gourmet por excelencia: un corazón de foie envuelto en jamón ibérico de bellota. Y muy coloristas resultan los **Mini pimientos rojos y naranjas**, rellenos de una rica farsa de gallina.

**Empresa: Maison Marechal**  
**En Gourmets: pab. 6, stand J06-2**  
**Contacto: [export@maisonmarechal.com](mailto:export@maisonmarechal.com)**

# La pimienta de Penja de Terre Exotique

En 1993 **Erwann de Kerros** descubrió una **plantación de 100 Has de pimienta de Penja** en **Camerún**, y comenzó su explotación. Esa excepcional pimienta se **dio a conocer a conocer entre grandes chefs franceses**, y el éxito fue tal que **en 1997 nació la marca Terre Exotique**, bajo la que se ofrece un **producto** de altísima calidad, procedente **de productores locales** y **en cuya selección participan profesionales de la cocina**. La **pimienta de Penja de Terre Exotique** destaca por su **sabor potente** y un **aroma amaderado**, con **matices carnales**. Las tierras volcánicas de Camerún y su alto grado de humedad debido al clima ecuatorial proporcionan a esta pimienta un aroma y una concentración de aceites esenciales realmente únicos.

Es un **producto escaso**, y por tanto **altamente valorado**: la producción es de solo 18 Tm al año. La cosecha es manual, y los métodos de limpieza, secado y selección no han cambiado desde generaciones. Se ofrece al **canal horeca** en **bolsas de 250 g, 1 kg y 20 kg**.



**Empresa: Terre Exotique Delegación España**  
**En Gourmets: Pabellón 6, stand E18**  
**Contacto: 932 500 295 • [www.terreexotique.es](http://www.terreexotique.es)**

## UN MUNDO DE SABORES EN LA COCINA



**Empresa: TERRE EXOTIQUE**  
**Ubicación: Pab. 6, stand E18**

Erwann de Kerros es un bretón con corazón africano, estupendo viajante y cazador de especias. La afición por el altamar le llevó más allá de las fronteras en busca de sabores desconocidos. Fue en Camerún en 1993 cuando empezó la aventura: Erwann dirigió una plantación de pimienta en Penja durante 4 años. De vuelta a Francia siguió viajando y creó la marca *Terre Exotique*.

Desde entonces hemos recorrido unos 30 países, en búsqueda permanente de la mejor calidad: nuestra gama cuenta más de 300 referencias, la mayoría de ellas provienen de suministro directo con productores que nos confían sus tesoros: sales, pimientas, especias enteras y en polvo, hierbas, condimentos, aceites... Por otra parte elaboramos también nuestras propias mezclas.

Los productos Terre Exotique son productos originales a precio asequible, que permiten, con un solo pellizco, transformar los platos en manjares de excepción.

La excelencia de nuestros productos es conocida y apreciada a nivel internacional, distribuida por los mejores profesionales del sector Food Service y utilizada por grandes chefs: Anne-Sophie PIC\*\*\*, Georges Blanc\*\*\*, Michel Bras\*\*\*, Sergio Herman\*\*\*, Guy Savoy Singapur, Ritz Carlton Dubai, El Racó d'en Cesc Barcelona...

Contacto: Tel. 93 500 295  
[hola@terreexotique.es](mailto:hola@terreexotique.es)    [www.terreexotique.es](http://www.terreexotique.es)

## Condimentos de AOVE muy especiales



El **AOVE Olicatessen** se une con diferentes aceites esenciales para crear condimentos 3nicos.

**Olicatessen & Ajo** es ideal para pan, pizza, pasta y sopas. El de **Lim3n y jengibre**, muy aromático, resalta y condimenta pescado, ensaladas, pollo y macedonias. Es perfecto para macerar pescados. Y el de **Mandarina y Ajedrea** va con setas, patatas y embutidos, y macera pollo y carnes rojas.

**Empresa: Mol3 dels Torms - Olicatessen**  
**En Gourmets: pab. 8, stand F30**  
**Contacto: info@olicatessen.com**

## Sangría... y sangría de autor



La colorista familia de **sangrías Lolea** crece. Quienes ya conozcan **Lolea n3 1** (roja, clásica y chispeante) y la **n3 2**, con base de moscatel y un toque de vainilla y cítricos, no puede perderse **La Cala**, una **sangría de autor** firmada por Albert Adriá. Especial y versátil, con un sutil toque a canela, romero y naranja, puede beberse sola o acompañar perfectamente una comida.

**Empresa: Sangría Lolea**  
**En Gourmets: pab. 4, stand D24**  
**Contacto: http://www.sangrialolea.com**

## Vodka artesanal made in Euskadi



**Basmoon** es un **vodka artesanal** elaborado en 3lava por el **maestro destilador Juan Carlos Ortiz de Zárate**, siguiendo el estilo tradicional. Est3 elaborado con patata nueva local y 5 destilaciones, respetando al m3ximo los ingredientes utilizados en su fabricaci3n. Es un destilado premium hecho a mano con car3cter propio, equilibrado y con un sabor natural f3cilmente reconocible.

**Empresa: Basque Moonshiners**  
**En Gourmets: pab. 4, stand C26 - C3**  
**Contacto: info@basquemoonshiners.es**



## El perfecto abridor de botellas de espumosos



Vin Bouquet ha diseñado, desarrollado y patentado el **abridor para cava/champagne One Touch**. Su espectacular diseño facilita la extracción del corcho sin esfuerzo alguno, con una velocidad y simplicidad nunca vistas hasta ahora. "No encontrará otro abridor más revolucionario en la actualidad", asegura el fabricante. Con tan sólo un simple toque se abre la botella inmediatamente.

**Empresa: Vin Bouquet**  
**En Gourmets: pab. 6, stand B30-1**  
**Contacto: <http://vinbouquet.com>**

## Pularda asada rellena de foie, setas, manzana y pistachos



Esta **Pularda deshuesada y asada rellena de setas, foie, manzana y pistachos**, con una salsa de oporto y ciruelas, está preparada con ingredientes de primera calidad, como el hígado de pato 100%, y no tiene gluten. La larga cocción a baja temperatura le da un sabor y textura excepcionales. Está lista tras un horneado de 30 minutos, y se envía refrigerada, en maletín, con una caducidad de 90 días.

**Empresa: Foodvac**  
**En Gourmets: pab. 6, stand H12-29**  
**Contacto: <http://www.foodvac.es>**

## Espumosos ¡en llamas!



**Wine of Fire** es una línea de **espumosos** de sabor cálido, dulce y afrutado. Se elaboran con uvas blancas y tintas de las variedades Airén y Tempranillo, junto con algunas partículas que le dan el espectacular efecto visual de las llamas al agitar la botella. Por ello es perfecto para fiestas y celebraciones. Hay cinco variedades: Vulcano (con destellos bronce), Fortune (con efecto oro), y Glaciar, Rosee y Sky (estos últimos con efecto color plata).

**Empresa: Wine of Fire**  
**En Gourmets: pab. 8, stand H11**  
**Contacto: [info@mediterraneantaste.es](mailto:info@mediterraneantaste.es)**

## Cuando el turrón se convierte en topping



**Topping Turrodelia** es producto elaborado con un 70% de almendra Marcona y miel de azahar, que es ideal para yogurterías, heladerías, confiterías y repostería en general. Da un toque distinto, inequívocamente a turrón, a tartas, helados, cupcakes o gofres, y también a postres. Se comercializa en envases de plástico de 1 kg. y 250 gr.

**Empresa: Turrónes Hijos de Manuel Picó**  
**En Gourmets: pab. 8, stand F-08**

**Contacto:**

**<http://www.turronesmanuelpico.com>**

## Un desayuno mediterráneo



**Vida Natural** propone el desayuno más saludable con este preparado hecho con **aceite de oliva virgen extra Reales Castillos de Jaén** y enriquecido con omega 3, en botella de 500 ml. Se presenta además con **monodosis de tomate triturado**, elaborado sin conservantes ni colorantes. Una opción perfecta para muchos hoteles y casas rurales.

**Empresa: Vida Natural**

**En Gourmets: pab. 8, stand E30-1**

**Contacto: [info@vidanaturalsl.com](mailto:info@vidanaturalsl.com)**

## Salsas para dar un toque diferente a los platos



He aquí dos salsas versátiles, de la marca **HX Wok**, que enriquecen cualquier plato: una ensalada mediterránea, un filete de ternera a la plancha o un estofado de carne. La **salsa de Carne agridulce** da un sabor único a cualquier plato cocinado y a patatas bravas y fritas. La **salsa Wok ensalada** aporta un toque especial a ensaladas de todo tipo. Se ofrecen en dos formatos: 250 ml y 650 ml.

**Empresa: Salsa Wok, S.L.**

**En Gourmets: pab. 4, galería 5**

**Contacto: <http://www.hxwoksalsa.com/>**



# profesionalretail.com

El portal para el profesional de la distribución y el comercio

## LA INFORMACIÓN PRÁCTICA IMPRESINDIBLE PARA IMPULSAR SU COMERCIO



Profesionalretail.com, la revista digital especializada en el sector del retail y la distribución comercial.

Tendencias, novedades, ideas prácticas, opinión, equipamiento, y mucho más, a un clic del profesional.

Profesionalretail.com forma parte del grupo de portales profesionales de Comunicación y Cía:



International Fine Food and Beverage Fair

# SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad



gourmet-ids

## XXIX Edición

29<sup>th</sup> Edition | Sólo profesionales / Professionals only

→ IFEMA / RECINTO FERIA L JUAN CARLOS I / EXHIBITION CENTER / MADRID

13, 14, 15 Y 16, **ABRIL** / APRIL, 2015

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



ufi  
Member

