

# Alimentación

LO QUE HAY DE NUEVO EN

## Jugoso lomo de salmón ahumado de elaboración artesanal

Ahumados Domínguez presenta su lomo de salmón ahumado *Suprême*, elaborado de forma artesanal, con un sabor y jugosidad asombrosas. El proceso de 'aromatizado' que Domínguez confiere a sus delicatessen vuelve a ofrecernos un bocado único para el paladar. Se presenta en sobre en lonchas cortado a cuchillo de 100 y 250 g, así como la pieza entera de 300 g. [www.ahumadosdominguez.es](http://www.ahumadosdominguez.es)



## MINI CANELÓN DE MELOSO DE BUEY, MANOS DE CERDO Y FOIE

Cascajares ha creado uno de sus productos más elaborados destinado íntegramente a la hostelería. Se trata de un canelón de unos 7 centímetros de largo relleno de carrillera de buey con foie y manitas de cerdo deshuesada. Está ultracongelado, por lo que sólo hay que calentarlo en horno y acompañarlo con bechamel o cualquier otra salsa. [www.cascajares.com](http://www.cascajares.com)



## Aperitivos como hechos en casa

Koama (Grupo Ingapan) propone un catálogo ideado para economizar todo tipo de cocinas sin que estas pierdan su identidad. Fruto de este concepto de producto artesanal, en el que se mima cada ingrediente, es su amplia gama de aperitivos. *Saquitos de queso, langostinos con pan japonés, piruletas de cordero*, un gran surtido de croquetas (de cocido, jamón, langostino...), todos elaborados a mano bajo la supervisión del chef Héctor Lopez (Grupo Nove). [www.koama.es](http://www.koama.es)



## COCHINILLO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA PARA PINTXOS

Cochinillo confitado a baja temperatura con aceite arbequina. Esta nueva propuesta de GBECH se presenta envasado en plancha de 1 kg aproximadamente, para poder cortarlo al gusto; ya sean pinxos, aperitivos o segundo plato. Deshuesado manualmente, por lo que no hay peligro de que se desmorne al marcar en la sartén (por la parte de la piel, hasta que quede crujiente). Acabarlo en horno suave cuando la ración es mayor. [www.gbech.com](http://www.gbech.com)



## DIENTES DE AJO MORADO PELADOS PARA NO PERDER TIEMPO

Dientes de ajo fresco morado seleccionados, pelados, limpiados y escogidos a mano en Las Pedroñeras (Cuenca). Procesados en su momento óptimo de calidad y textura, cuando el ajo está recién cosechado. Se utiliza en las mismas condiciones que los



ajos pelados naturales con un considerable ahorro tiempo. Libres de gluten, conservantes y colorantes artificiales. Disponibles en formatos de 500 g, 1 kg, 1,5 kg y 6 kg. [www.salsasjr.com](http://www.salsasjr.com)



## Pintada rellena de foie y pasas personalizable y rápido

Este plato forma, junto con el *Muslo de gallo de corral cocinado al vacío en su jugo*, la nueva línea 'gastroeconomía' de La Carnala, dirigida a menús de 15 a 20 euros, fin de semana o grupos: la ración sale a menos de 3 euros. Ambos son productos de alta gama de regeneración sencilla y rápida, sin gluten y con una amplia caducidad, tanto en congelado como en refrigerado. Simplifican el trabajo y aportan valor añadido al local a precios competitivos. [lacarnala.com/gastroeconomia](http://lacarnala.com/gastroeconomia)



## AGNEI IBÉRICO DORAR Y CALENTAR

El cordero premium de Grupo Pastores, disponible a hora para el mercado internacional. El lingote de *agnei ibérico* es una selecta preparación de carne de cordero de raza Rasa Aragonesa (la misma que la mayor parte del Ternasco de Aragón) en forma de placa, especialmente preparada para darle fácilmente el último "toque" a la plancha o al horno y obtener como resultado un plato exquisito y de presentación impactante. En la imagen *Magret de agnei ibérico*.



[www.grupopastores.coop](http://www.grupopastores.coop)



## Paellas y arroces semi-cocinados gourmet 100% naturales

Arroz caldoso con gambas palamos, con boletus y pollo, meloso con almejas o negro; o bien, si se prefiere, paella ecológica de verduras, con calamar o fideua. Bajo la marca Querida Carmen, Ángel Bosch precocinados, de la mano de BCN Gourmet, abastece al mercado de hostelería con productos gourmet semi-cocinados que permiten al chef experimentar con sus platos sin perder tiempo. No hay que tratar las materias primas, son rápidas de preparar y tienen una caducidad de 24 meses.

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



## Ensalada de algas aliñadas a la japonesa



## ROTÍ DE CIERVO COCINADO AL VACÍO



Foodvac ofrece una gran variedad de quinta gama y productos de alta cocina elaborados mediante largas cocciones al vacío, consiguiendo texturas sorprendentes sin que el sabor se pierda. Es el caso de este *Rotí de ciervo*, un plato congelado de 18 meses de caducidad y sin gluten, que se distribuye en cajas de cinco unidades. Salsa incluida.

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



Porto-Muiños cuenta con una deliciosa selección de algas de las rías gallegas con diferentes aliños: *a la japonesa* (genial con patatas o judías hervidas, pasta y verduras o huevos), *al aceite de oliva* y *a la vinagreta*. Una forma diferente de acompañar platos de marisco, pescado o carne, o bien solas para degustar todo el sabor del mar. Con una caducidad de cinco años.

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

## NUEVA IMAGEN DE LA BARRACA ALIMENTACIÓN



## Soluciones y formatos adaptados a los consumidores de hoy

La Barraca ha renovado su imagen corporativa y especialmente la de sus gamas de azafranes, especias, infusiones... junto a nuevas familias de productos ajustadas a las necesidades de los consumidores que desean triunfar con sus platos y compartir buenos momentos, con la garantía de una marca que busca acertar con la calidad, la innovación y el sabor tradicional de sus productos.

Desde 1912, La Barraca alberga la mayor tradición especiera que se conoce en España, una marca asociada al sabor en especias y condimentos, fruto del saber hacer de tres generaciones. Una demostración de que es posible ofrecer la máxima calidad por un precio razonable, que los profesionales de la distribución y la hostelería reconocen por su calidad y garantía.

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



## Pan de fina corteza en tres formatos

Con una alta hidratación, proporcionada por el carácter del agua que se encuentra en las mismas tierras que le dan su nombre, el *Pan cantábrico* presenta una corteza fina y enharinada que se hace irresistible. Una receta delicada y con aroma, que la firma gallega ofrece en tres formatos: la barra con un peso de 270 g, el bollo de 100 g perfecto para bocadillos y el mini bollo de 70 g para tapas y pintxos. [www.chousa.es](http://www.chousa.es)

## Cinco variedades en pirámides con nuevos nombres e imagen

Pharmadus presenta la renovada línea de pirámides *La tetera azul*, con nuevas etiquetas para facilitar su diferenciación, además de cambiar a un color plata más elegante. La nueva clasificación son cinco grupos bajo los nombres de *Attraction*, *Inspire*, *Vitality*, *Silence* y *Essential*. Gama de accesorios disponible.

[www.lateterazul.com](http://www.lateterazul.com)  
[www.pharmadus.com](http://www.pharmadus.com)



## TÉ EN STICKS QUE FACILITA LA DISOLUCIÓN

La gama *Bistrotea* es un nuevo concepto de té en stick. Se sumerge en el agua caliente y se remueve, un método más práctico y limpio, la dosis adecuada sin desperdicio. Ofrece una selección de 9 sabores: tés negros, verdes y rojos, así como atractivas variedades de frutas e infusiones y, como novedad, té energético. En aluminio micro perforado, el stick se presenta en una caja expositora con un diseño muy cuidado junto con una carta de té. [www.gourmet-leon.net](http://www.gourmet-leon.net)





**AloeVine.** Bebida refrescante con pulpa natural de aloe vera en nueve sabores como original, melocotón, fresa, uva, granada o guayaba. **Antara.** Elaborada con ingredientes ecológicos: chufa y una cuidada selección de cebada, trigo y flores de lúpulo, así como agua de manantial de las Hoces del Cabriel, en Valencia. Con mucho cuerpo y baja graduación, 4,2 grados, en la que la chufa apaga el amargor del lúpulo y deja mayor dulzor en boca. **Benediktiner.** Frutapac pasa a ser la distribuidora en exclusiva de esta cerveza de trigo elaborada bajo la supervisión de los monjes benedictinos del monasterio de Ettal en la región alemana de Baviera. La *Benediktiner Hefe* en formato botella, lata y barril de 0,5 l cada una, y un pack de 3 botellas con vaso; y la *Benediktiner Dunkel* en botella 0,5 l. **Alquitara.** Licor de media graduación de característico y exquisito sabor, delicado y fresco. Compuesto por hierbas como luisa, hinojo, cilandro, grano, anís estrellado, azahar, corteza de naranja, entre otras. Maceración del aguardiente tras una destilación lenta (30 días), de bagazos procedentes de la comarca del Ribeiro. **Siropes para coctelería.** Jarabes Sanz lanza su nueva presentación en botella de 70 cl, con la cual completa gama de 42 sabores. Mayor ergonomía, con un cuello extralargo y un 24% más ligera. **Koala.** Cubiteras *Nature* para enfriar vino, cava o tónicas. En colores transparentes y opacos, con la peculiaridad de que disponen de un sistema que coloca automáticamente la botella.

## Nuestras nuevas Mini Cheesecakes son un cremoso placer para el paladar, porque ...

... completan con un toque especial el delicioso sabor del queso fresco que se derrite en la boca.

Déjate apasionar por dos variedades deliciosas:



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

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

**Alimentaria**

Fira de Barcelona

31.03.-03.04.2014

Sala: Restaurama / Palacio: P6  
Calle: C / Stand número: D117

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



Alimentaria  
Pabellón 4 F205

## GRILL DE CONTACTO CON TEMPORIZADOR PROGRAMABLE

Tecnología para los grills de contacto de alta velocidad, un sistema que cocina simultáneamente ambos lados del producto sin darle la vuelta. Los *Grills Velox* –que llevan 35 años en el mercado– pueden cocinar una gran variedad de productos: carnes, tortillas, sándwiches, verduras, pescados, mariscos, etc., en poco minutos. Ahora incluyen un temporizador digital con siete memorias pre programables.

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

## Parrilla y horno integrados con diseño único de barbacoa cerrada



Alimentaria  
Pabellón 6 D105

Elegante combinación entre una parrilla y un horno en una sola máquina. Trabaja 100% con carbón vegetal con el sabor único del valor noble de la leña; diseño único de barbacoa cerrada que mantiene altas temperaturas, sellando el producto, ahumando y braseando a la vez. Sistema de puerta frontal, ágil y robusta, de fácil manejo y que evita la constante salida de calor hacia el cocinero. Construida en acero refractario de fundición, aísla térmicamente y mantiene el calor en el interior. Destinada a steak houses, braserías, bares de tapas, bistro-cafés, restaurantes tradicionales y alta cocina.

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

Alimentaria  
Pabellón 6 C27



## Máquina de café en cápsulas que puede hacer 50 descargas consecutivas

La Y2 es una máquina profesional de cápsulas. Gracias a este sistema a base de cualquier preparación con café, se obtiene una crema persistente y de color avellana. Cuenta con dos grupos de erogación de café independientes, cada uno de ellos puede preparar 150 tazas diarias, efectuando 50 descargas automáticas consecutivas gracias a la capacidad de almacenamiento. El tanque de agua es de 4 l, que le otorga una autonomía de 100 cafés expresso. En caso de fallo se conecta a través de wifi con el servicio técnico para ser atendida y reparada.

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



Alimentaria  
Pabellón 6 E160

## COCINAR Y AHUMAR A LA VEZ, EN MENOS TIEMPO Y ESPACIO

El *VarioSmoker* es un accesorio que se puede usar en todos los modelos fabricados desde 1997 de los vaporizadores combinados de Rational. El uso es fácil, para ahumar solamente hay que enchufar el aparato y colocarlo dentro del equipo. Funciona tanto en modo manual como en automático. Ideal para ahumar carne, pescado o verdura, y funciona con los materiales convencionales del ahumado, las virutas o pellets de madera. El sabor y su intensidad se obtiene ajustando la temperatura y el tiempo de preparación.

[www.rational-online.es](http://www.rational-online.es)