

Exposición

DELICATESSEN



EQUIPOS APILABLES, MÁXIMA PRODUCCIÓN EN MÍNIMO ESPACIO

En GourmetEquip el profesional encuentra maquinaria como la de Distform, que demostrará la eficacia de su gama *MyChef*, unos hornos compactos (52 cm de ancho y 57 cm de alto), con la misma capacidad de producción que uno convencional, para cocciones precisas gracias a la tecnología patentada TSC (Thermal Stability Control), que asegura una gran estabilidad de la temperatura en la cámara, sin apenas oscilaciones. También estarán presentes los abatidores de *TekChill*, que incorporan modelos ideales para el apilado de un horno *MyChef* y *MyChefTransversal*. Las envasadoras tendrán también un fuerte protagonismo. **Pabellón 8 B10.** www.distform.com

Piezas únicas de diseño orgánico y textura inspiradas en la naturaleza

Fabricadas en Inglaterra, las nuevas colecciones de Churchill de cara a esta primavera hacen referencia a la naturaleza. La gama *Stonecast Patina* se inspira en los tonos y las texturas que se crean con el tiempo en materiales orgánicos como el metal, la piedra, el cuero y la madera. Con un brillo envejecido muy en tendencia. Por otro lado, dentro la línea *Studio Prints* se amplía con la vajilla con textura *Raku*. Destaca su decoración reactiva, que se posiciona bajo esmalte, creando una capa protectora y aportando belleza de una forma espontánea. Disponible en *Quartz Black* (negro) y *Topaz Blue* (azul). **Pabellón 8 E11.** www.churchill1795.com



KIT GOURMET PAELLAS Y ARROCES EN CUATRO VARIEDADES



La marca castellano manchega de comida gourmet Parriza Premium Food Parriza presenta en el Salón de Gourmets cuatro versiones de su kit de paella. Elaboradas con los mejores ingredientes naturales de la tierra y el mar, estas variedades prometen hacer al comensal disfrutar del arroz de siempre y, además, en tiempo récord. Sólo 20 minutos para servir una paella mixta o de verduras, de marisco o arroz negro. **Pabellón 8 B18.** www.parriza.com

Cochinillo confitado en formato individual y doble vida útil

Siete Suertes ofrece una amplia gama de platos terminados de quinta gama, desde entrantes y platos de cuchara a carnes, pescados y postres, como este cochinillo confitado. Su sistema de conservación se basa en tratamientos térmicos suaves para mantener todas las propiedades de los alimentos. Envasados en formato individual y con una doble vida útil de un año en congelación y de 1 a 3 meses en refrigeración. **Pabellón 6 H12-16.** www.sietesuertes.com



SERVICIO Y CALIDAD

- a la carta -



CONNORSA
CONSERVAS DEL NOROESTE, S.A.

Quesos de leche cruda especiados bien maridados

Finca La Prudenciana, explotación agrícola y ganadera situada en pleno corazón de La Mancha, suma a su oferta de quesos de leche cruda Artequeso, la nueva gama Buenalba, bajo la cual comercializa quesos manchegos especiados con vino tinto (variedad merlot), romero o pimentón, "sin nada más". Como ejemplo, utilizan vino sin sulfitos y ecológico. Piezas de 1 y 3 kg. Productos de calidad que aportan sabores, olores y también colores novedosos.

Pabellón 8 G12. www.artequeso.com



DE PASTA BLANCA, AFINADO EN UNA CAVA ÚNICA EN ESPAÑA



Queso Artesano de Teruel elabora y comercializa bajo la marca La Cava de Mía este queso de pasta blanda (180 g aprox.) elaborado con leche cruda de oveja obtenida exclusivamente del ganado propiedad de la quesería y con cuatro

semanas de maduración en su exclusiva Cava de Mía en Albaracín, una cueva controlada única en España. Construida con piedra caliza del terreno y donde se recrean las condiciones de temperatura y humedad necesarias para afinar estos productos: unos 12 °C con una humedad que supera el 90% con el fin de que se genere el moho que impregna sabor al queso, que madura sobre estanterías de sabina. Lanzado al mercado el pasado julio, con un número limitado de unidades, aún está en proceso de implantación en el mercado. **Pabellón 4 E440.** quesodealbaracin.es

Rulo de cabra precortado en medallones y muy cremoso

Quesos El Pastor presenta su rulo de queso de cabra precortado en medallones. De fermentación láctica, elaborado con leche pasteurizada de cabra. Su pasta es blanda, blanca y muy cremosa, sin los ojos habituales en otros quesos. Sabor a la leche fresca de cabra, recién ordeñada. Un producto muy versátil en la cocina, ideal para ensaladas, tapas o canapés por su pequeño tamaño y su textura cremosa aunque consistente.

Muy utilizado como cobertura en pizzas ya que es fundente; también para plancha, gratinado, caramelizado o simplemente desmenuzado. **Pabellón 4 F23.** www.elpastor.com



Navajas de las Rías Gallegas al natural o en aceite de oliva

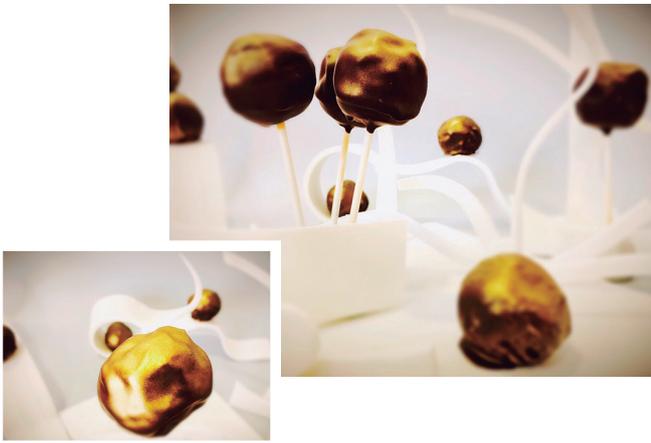


Conservas Areoso presenta sus navajas al natural o en aceite de oliva. Ambas especialidades constituyen uno de los aperitivos más selectos de la gastronomía gallega. Con piezas e tamaño homogéneo, carnosas y de textura agradable al paladar, así como un extraordinario aroma y sabor yodado. Se recomienda su consumo directo y servidas sin aliños adicionales, pero también se pueden calentar, a la plancha o en el microondas. **Pabellón 6 F10.** www.vengarco.com



PATATAS PANADERAS, PARISINAS Y EN MÁS CORTES YA PREPARADAS

Patatas listas para su consumo en diferentes cortes y formatos. Como las parisinas, de pequeño calibre, ideal para acompañar carnes y pescados asados, o cualquier plato con salsa; o las panaderas que, al igual que las anteriores, se presentan peladas, envasadas al vacío y cocinadas al vapor, sin añadir ningún tipo de conservantes ni alérgenos. Para su degustación basta con cocinarlas durante 8-10' en el horno a 180°; o calentarlas durante 3' a temperatura media en la sartén. Envases de 450 g, 2 y 5 kg. Vida útil de dos meses en refrigeración. **Pabellón 4 B36.** www.paturpat.com



Lollipop con oro, las croquetas de sabores más sorprendentes

Creoquete es una empresa asturiana especializada en croquetas artesanas fuera de lo común. No sólo por su calidad, sino también por ser un nuevo concepto de este alimento que se presenta como una joya también por fuera. El chef Alejandro G. Urrutia, galardonado en tres ocasiones por la guía Michelin, desarrolla estos productos, mediante un cuidado recetario pensado para todos: niños, vegetarianos, personas con intolerancia al gluten... En el Salón de Gourmets se podrán probar delicias como estas *Lollipop con oro* o croquetas con forma de piruleta bañadas en chocolate y oro. Una forma divertida y diferente de consumo que une tradición y modernidad en un bocado. Variedad de sabores. **Pabellón 2 A03.** www.creoquete.com

AJO NEGRO 100% NATURAL DE LAS PEDROÑERAS



El ajo negro de Amefruits Gourmets está hecho con ajos cultivados en Las Pedroñeras, en un proceso 100% natural donde no intervienen ningún tipo de aditivos ni compuestos químicos, adquiriendo un sabor muy característico con toques afrutados que recuerdan a trufa y regaliz. Por su textura cremosa, se puede untar en pan o usar como complemento para carnes, pescados y verduras. También se puede utilizar en recetas más elaboradas; como base de salsas o ensaladas; a modo de trufa para decorar los platos o como condimento. Gracias a sus toques dulces es usado también para postres. **Pabellón 6 H12-1/27.** www.amefruits.es



El pan rallado de los chefs

Natural

Con Ajo y Perejil

Especial Gazpacho Salmorjeo

Con Especias

Especial Crujiente

FRUMEN
pan rallado

Desarrollos Alimentarios, S.A.

Aluminio, 7 Pol. Ind. Miralcampo

19200 Azuqueca de Henares Guadalajara - España

Tel +34 949 260 239 www.frumen.com

Anchoa del Cantábrico en AOVE arbequina en tarro 280 g

Yurrita Gastronomika presenta el nuevo tarro de *Anchoas del Cantábrico en Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina*. Un producto elaborado con la anchoa de la costera de primavera, sazonada y envasada en latones tradicionales y mantenida en curación durante un mínimo de 20 meses. Posteriormente, las manos expertas de la compañía que generación tras generación se han dedicado a la elaboración de estas semiconservas, realizan el proceso de fileteado, todo un arte. El toque final se consigue añadiendo un inmejorable Aceite de Oliva Virgen Extra arbequina del sur de España. Esta empresa familiar fundada en 1867 en Mutriku (Gipuzkoa, País Vasco) ofrece también otros productos gourmet del Golfo de Vizcaya como bonito del norte, boquerón del Cantábrico.



Pabellón 6 D30. www.yurritagroup.com



PIZARRA METÁLICA DE PARED PARA PROMOCIONES

Koala presenta este interesante producto para hostelería y/o empresas o marcas de vinos, cavas, bebidas, refrescos y aguas. Se trata de un soporte promocional para la pared realizado en chapa metálica lacada en negro y con la publicidad en cartón plastificado en forma de botella. Al no llevar madera, su precio es más competitivo que otras soluciones. Además se pueden hacer grabaciones en cuatricromía. Este producto incluye dos tornillos más dos tacos para fijar en la pared y un bolígrafo con tinta líquida para poner el menú del día o vino por copa.

Pabellón 6 G10. www.koala.es

Delantales personalizables con estampación digital a partir de 5 unidades

Tododelantales.com cuenta con una gran variedad de productos personalizables. Compuestos de algodón/poliéster en acabado tacto raso brillante, son anti-manchas y resistentes a lavados y plancha. Diseñados a medida, con ajustadores de plástico para las cintas de cuello y espalda; con o sin bolsillo. Primero se estampa la tela y después se confecciona el patrón, consiguiendo una calidad de imagen profesional. Ideales para logotipos y fotografías. Disponibles modelos con peto, francés largo y francés corto; en un gran abanico de variedades gráficas. Posibilidad de poner el nombre del usuario sin coste incluso para pequeñas tiradas.

Pabellón 8 B12. productospersonalizados.com



ENVASES HERMÉTICOS CON PRECINTO DE SEGURIDAD

Viduca dispone de barquetas ovales y tarros de cierre manual hermético con precinto de seguridad y en distintas capacidades, ideales para productos precocinados, semi-conservas, congelados y refrigerados, así como todo tipo de

alimentos como las carnes, pescados, frutas y verduras frescas, líquidos, untables, snacks... Todos los envases pueden personalizarse con etiquetas de impresión digital que la empresa diseña y crea a medida. Un producto idóneo para líneas de productos en retail, hostelería y restauración. **Pabellón 8 B06.**

www.viduca.com



LATA DE UN KILO DE SARDINILLAS EN ACEITE DE GIRASOL

Las sardinillas de Cabo de Peñas son de las más valoradas y apreciadas del mercado, un pescado rico en calcio, vitaminas y alto en omega 3, además de un producto versátil que permite realizar de forma rápida y sencilla multitud de recetas y preparaciones. Varios formatos en la línea para hostelería. Envases con peso neto de 1.000 g y escurrido de 700 g; o bien 523 g (385 g escurrido). **Pabellón 6 F10.**

www.connorsa.es



JABUGO REAL

CASA FUNDADA EN 1910



Comprometidos con el mejor ibérico
y un excelente servicio a nuestros distribuidores

☎ 800 188 000 www.jabugoreal.com



31 Edición 2017
SALÓN DE GOURMETS
Por la Internacionalización y Promoción del

Polígono de Fomento 4, Pabellón 1037
24, 25, 26 y 27 ABRIL 2017
www.salongourmets.com



Mieles de sabores de lujo en formatos únicos para horeca



artMuria ha lanzado recientemente una nueva gama de sabores de la variedad de naranjo (azafrán, trufa blanca, trufa negra y oro). Apicultores desde 1810, la familia Muria elabora miel de romero, naranjo, alta montaña y bosque; con un alto contenido en polen y una concentración máxima de aromas y propiedades, comercializada en diversos formatos y con presentaciones exclusivas: sobres monodosis de 7 g, Panal de miel (entero con soporte o troceado), Botes de 40 g y formato industrial. También cuentan con una alta gama de miel Bio muria, premiada en 2016 como mejor producto nacional de alimentación bio. Participa como miembro de Luxury Spain. **Pabellón 4 B 26.** www.artmuria.com



COCKTEL DE FRUTOS SECOS TOSTADOS Y LIGERAMENTE SALADOS

Salysol presenta su nueva línea de frutos secos y snacks gourmet, en la que destaca su cocktail de frutos avellana, almendra marcona, nueces de california, anacardos y cacahuets, tostados y con un ligero toque de sal. Dentro de la misma gama, esta empresa sevillana cuenta con anacardos, almendras con chocolate, almendras marcona, pistachos y nueves; todos ellos productos envasados en latas tamaño minibar (65 x 55 mm). Salysol está especializada en la producción de frutos secos y golosinas y se caracteriza por el enlatado de sus productos al vacío y la venta en máquinas expendedoras propias. Cuentan con un gran surtido de productos en todo tipo de tamaños y formatos, ideales para hostelería. **Pabellón 2 Stand 2 GAL 8.** www.salysol.com

MERMELADAS ARTESANAS DE SABORES ÚNICOS Y ESPECIALES

Los maestros artesanos de Dulces la Cartuja dan un paso más en la elaboración de mermeladas con las variedades de ginebra especiada, ideal para aperitivos fríos de marisco, carnes crudas tipo tartar y postres con frutas, y con propiedades digestivas; Bloody Mary, con tomate Km 0, vodka y las salsas y especias que lleva la receta original del cóctel, deliciosa combinación con quesos, patatas y carnes; boletus a la trufa y jengibre, esta última especialmente indicada para postres como yogures o helados, cualquier tipo de tarta, tartaleta o bizcocho; además de ir bien con queso, foies y patés de caza o como ingrediente de salsas. En tarros de 220 g. **Pabellón 6 HI2.**

dulceslacartuja.com



Tejas de almendra caramelizadas reinventadas por Gorrotxategi

Rafa Gorrotxategi es la tercera generación de la Familia Gorrotxategi. Desde su niñez ha vivido entre hornos y mangas pasteleras. A los 24 años, se dedica a trabajar codo con codo en el obrador con su padre José Mari, realizando diversos cursos de confitería y chocolatería en Alemania, Francia y a nivel nacional. Desde el pasado noviembre, comienza una nueva andadura con su equipo en solitario nuevos productos y maridajes que pretenden llevar la repostería artesana a niveles de alta gastronomía. Un ejemplo son estas tejas caramelizadas más finas y crujientes, elaboradas con harina de arroz, azúcar de caña y mantequilla; siendo aptas para dietas sin gluten. En el canal horeca, se distribuyen en cajas de 1.000 gramos, que contienen 8 bandejas de 125 gramos, cerradas en flow pack.

Pabellón 4 B 36.

rafagorrotxategi.eus



Palomitas de mojito y otras más de 50 referencias especiales



El último sabor de palomitas de autor de la marca inglesa Joe & Seph no dejan indiferente. Su sabor es una mezcla refrescante de lima y menta con un 5% de ron, igual que un clásico mojito. Como el resto de su surtido, formado por más de 50 sabores diferentes y especiales (en el Salón de Gourmets se podrán probar hasta 10), así como 9 variedades de salsas de caramelo, están hechas a mano por un pequeño grupo de pasteleros. Los 24 Great Taste Awards recibidos son sólo una muestra de lo especial de este producto gourmet distribuido por Berenpop. **Pabellón 2 F20.** www.berenpop.es



POSTRES SIN GLUTEN CON EL MEJOR CHOCOLATE DEL MUNDO

La unión de la especialista en platos preparados de alta cocina Foodvac y el prestigioso chocolate de la marca Valrhona da como resultado una repostería de la mejor calidad y que hará las delicias de los enamorados de los platos dulces. Una de las opciones más populares es el *Coulant de chocolate* elaborado por los cocineros de la empresa con cobertura de chocolate, mantequilla, almidón de maíz, azúcar y huevo pasteurizado. Se trata de un producto sin gluten y congelado, con 12 meses de caducidad, que se distribuye en cajas de 24 unidades de 100 g cada una. Para su regeneración habrá que descongelarlo totalmente y hornear de 5 a 6 minutos en horno precalentado a 200 °C, dejar reposar 1 minuto y desmoldar dándole la vuelta a la flanera. En el microondas, se introduce directamente congelado durante 1 minuto a 800 W. La unión de la cobertura de chocolate negro líder en el mercado con la elaboración de las recetas de Foodvac hacen que sus postres se conviertan en un gran referente de calidad. **Pabellón 6 H12.** www.foodvac.es

KOALA®
made in Spain

Accesorios de Cóctel



1 HIELO para cada COPA
HIELERA XXL ICE BALL



HIELOS/ICE BALLS
Ø
7cm

Colores disponibles

Pinza multifunción TULIP

Pinza de hielo + Exprimidor + Pinza para gajos



Cuchara de Cóctel 3 en 1

Remueve + Mitiga la pérdida de carbónico + Aumenta el aroma



Mortero 4 en 1

Exprimidor + Mortero + Vaso Medidor + Pelador



KOALA®
Made in Spain

CUSTOMER SERVICE
+34 986 900 580
info@koala.es

Enjoy KOALA®
www.koala.es





Helados

Ingredientes de primera categoría para un auténtico gelato italiano

Montebianco ha comprendido que, para estimular la excelencia, debía contar con el conocimiento de profesionales a nivel internacional. Con este objetivo nace White Room y el trabajo con sus gurús, pasteleros, chocolateros y heladeros de diversos países con experiencia de altísimo nivel.

La Copa del Mundo de Pastelería celebrada recientemente en Lyon, Francia, ha sido el escenario de la presentación del proyecto de Montebianco. Se trata de su laboratorio de ideas al que han llamado White Room (www.whiteroom.guru), una ambiciosa propuesta para la que cuenta con profesionales de diferente procedencia que forman parte de un verdadero banco de pruebas para el desarrollo de nuevos productos. Los gurús que lo componen son pasteleros, chocolateros y heladeros que, gracias a su gran diversidad cultural, tienen la capacidad de hacer que Montebianco alcance un nivel técnico superior. A raíz de la participación en calidad de socios en Lyon, la especialista en ingredientes de heladería, a través del soporte de White Room, ha decidido crear su gama de veteados gourmet de nivel profesional, donde la calidad respeta los cánones de la alta pastelería.



Mandarín ciaculli

El nombre completo del fruto es mandarín tardío de Ciaculli, ya que su maduración ocurre más tarde que las demás mandarinas. Crece en Ciaculli, cerca de Palermo; y se caracteriza por su tamaño medio-grueso de forma ondulada, aplastada en los polos. Bajo un sutilísima epidermis, es especialmente rica en jugo y pobre en semillas. **Tiene un aroma intenso y un sabor único e inconfundible.** A partir de ella se obtiene un veteado de semillas cande, excelente para combinar **sobre vainilla y americana, o con yogur**, preferentemente ácido.



Maracuyá Ecuador

Passiflora edulis, originaria de Sudamérica, es una de las numerosísimas especies del género Passiflora. Se conoce como Fruta de la Pasión o Maracuyá. Su pulpa es suavísima y está llena de pequeñas semillas. Se trata de un fruto muy apreciado por su intenso perfume, tan característico. Montebianco quiso **mantener la originalidad del fruto a través de una pasteurización** intencionadamente delicada. Es por ello que este veteado conserva el color naranja vivo de la fruta así como también las semillas íntegras. Se recomienda servir **junto con americana y yogur.**



Manzana al horno

De un dulce clásico de la cocina italiana, nace un veteado que estimula la imaginación de quien lo utiliza para sus múltiples combinaciones posibles. El olor de la canela embellece un producto ya de por sí único en su género. Los expertos de Montebianco sugieren la combinación con un cramble entremezclado, incluso a base de cacao, para dar la sensación de una típica, algo un poco de nostálgica, "tarta de la abuela". También **fabuloso si se mezcla con un helado Vainilla thai y americana.**



mmillas@disaronno.it

Pellenas de Felicidad



hechas con
nutella



Este producto es un alimento que puede contener trazas de otros frutos secos. No se debe consumir si se es alérgico a los frutos secos.
También se recomienda almacenarlo en un lugar fresco y seco.