

CREMA DE QUESO IGP VALDEÓN



La *Crema Garganta de Cares* está elaborada con queso azul madurado pasterizado, IGP Queso Azul de Valdeón, leche de vaca y cabra. De Queserías Picos de Europa, situada en Posada de Valdeón, núcleo principal de la producción del queso base de esta crema, que estrena nueva imagen más actual. Color azul verdoso, presenta un característico e intenso sabor, algo picante,

graso y mantecoso al paladar, muy aromático. Es ideal para consumir untado en pan rustico como aperitivo, para la elaboración de tapas o pinchos, y resulta perfecto para preparar cualquier variante de salsa de queso azul. Peso neto: 200 g.

Pabellón 4. Stand C301-5 (Castilla y León)

www.quesospicosdeeuropa.com

Sorprendentes perlas de aceite

Caviaroli son gotas de aceite capturadas en una fina membrana de gelatina natural. Las hay de distintos tipos: aceite de oliva virgen extra, aceite de oliva con albahaca o guindilla, y de otros aceites de semillas y frutos secos. Son versátiles y se pueden aplicar en cualquier receta. Tras abastecer con perlas de aceite a los mejores restaurantes, la alta cocina se ha trasladado al consumidor final para que experimente y disfrute con el sabor en novedosas formas y puede practicar con la estética en sus platos gracias al intenso color de estas perlas.

Pabellón 3. Stand D494

caviaroli.eu



Alimentaria

Nuevo AOVE de marca propia



La cooperativa Dcoop, primer productor oleícola mundial, lanza su nuevo aceite de oliva virgen extra *El aceite de mi pueblo* al mercado español de la distribución organizada. Se comercializa inicialmente en los establecimientos del grupo Carrefour en España en un envase exclusivo de 1 litro y con una imagen novedosa en la categoría; posteriormente tiene previsto ampliar los formatos y la red de distribución. Con amplia experiencia en la categoría de aceites de oliva, tanto con marca propia como de distribuidor, Dcoop aspira a alcanzar una posición destacada en el segmento de los AOVE. El aceite virgen extra Dcoop está elaborado por 75.000 familias de agricultores, con

un control total de todo el proceso de producción desde los olivos hasta el envasado. Es el aceite que ellos mismos producen en sus cooperativas y consumen, ahora a disposición de todos los consumidores.

Pabellón 2. Stand F35

www.dcoop.es

INNOVADORES CUBITOS DE SALSA PARA PASTAS Y ARROCES



Tutti Pasta presenta en Alimentaria una auténtica revolución en la cocina. Gracias a I+D+i, ha desarrollado una innovadora gama de cubitos de salsas elaboradas de forma tradicional con ingredientes de primera calidad, que se presentan a granel en bolsas de 1 kg; sin mermas, un cubito por plato. Se acompañan de una amplia variedad de referencias de pasta y arroz pre-cocidos, también en bolsas del mismo tamaño. La gama de salsas está compuesta por siete recetas de la cocina italiana y mediterránea.

Pabellón 4. Stand F606

www.tuttipasta.com

Aove ecológico con azafrán y especias

Producto a base de aceite de oliva virgen extra ecológico de categoría superior, azafrán y especias. Mezclado de forma artesanal, es uno de los más preciados condimentos en la alta cocina para realzar las cualidades y el sabor de diferentes platos. Con un proceso de maceración de 20 días, en el que las especias aportan todas sus propiedades y características al aceite. Frisafrán está especializado en la comercialización de azafrán y pertenece al sello de calidad de productos navarros Reyno Gourmet.

Pabellón 1. Stand E502

www.frisafran.com



ATÚN CLARO EN ACEITE DE OLIVA BAJO EN GRASA

Connorsa amplía línea de conservas 'Bajo en Sal' con el Atún Claro en aceite de oliva en el formato OL-240. Por su bajo contenido en sodio, es ideal para aquellos consumidores que desean reducir el contenido en sal en su dieta, sin renunciar al sabor.

Pabellón 2. Stand D82-13

www.connorsa.es



Crema de ajo negro IGP Las Pedroñeras

Crema a partir de Ajo Negro de Las Pedroñeras *Black Allium*, empleando un método de fabricación extremadamente cuidadoso con el fin de que el producto final conserve todas las propiedades de esta especia. Lista para consumir directamente como una mermelada, aplicándola y extendiéndola sobre una base de pan tostado o untándola sobre cualquier alimento.

Pabellón 2. Stand F152

www.salsasjr.com



ALPICO.

EL SABOR DE LO SANO



Esta gama combina el auténtico sabor de los embutidos tradicionales y las mejores carnes de ave para conseguir un producto muy saludable, con un bajo contenido en grasa y un mínimo aporte calórico.

Embutidos elaborados con las carnes más jugosas y de mayor calidad: muslo y contra-muslo 100% pollo o 100% pavo.



SALCHICHÓN DE POLLO 100%



CHORIZO DE POLLO 100%



SALCHICHÓN DE PAVO 100%



ALPICO.

EMBUTIDOS TRADICIONALES DE AVE 100%

POZO DE LAS NIEVES, 25 - 13400 ALMADÉN (C. REAL)

926 264 501 - WWW.ALPICO.ES



100% ibérico de bellota de Los Pedroches

Belloterra, elaboradora de ibéricos premium en el Valle de Los Pedroches (Córdoba), estará presente con su producto estrella, el *Jamón de Bellota 100% Ibérico*, con el que ha conseguido el Golden Taste Award 2015, además del premio "Mejor Jamón Ibérico de Bellota de Los Pedroches 2015". Proveniente de cerdos ibéricos 100%, alimentados de forma tradicional a base de bellota. Con una curación de 30 a 40 meses en secadero natural y reposo en bodega. De equilibrada armonía en sus cualidades organolépticas, el peso de cada pieza es de 6,5/ 8,5 kg. **Hall 4-B126**

belloterra.es

Snacks de virutas de ternera del Pirineo



African Tastes presenta una gama exclusiva para el canal de gran consumo de sus virutas de ternera del Pirineo, maceradas en vinagre de Módena IGP de uvas riojanas y bañado en especias sudafricanas.

Una nueva categoría de snacks proteicos gourmet de la cual es pionera y creadora.

Pabellón 3. Stand B295

www.kubdu.com

Sobrasada artesana con sabor a tradición

Elaborada de manera artesanal en los meses de invierno aprovechando la carne y la grasa de los cerdos Ibéricos de bellota, con tripas naturales (culturales y ciegos de cerdo). Curados en chimenea con leña de encina para un primer proceso y en secadero natural durante al menos 100 días donde poder confirmar que mantienen todo "el sabor de la tradición".

Pabellón 3. Stand D482

www.lahojadelcarrasco.com



NUEVA IMAGEN DE PRODUCTOS AVÍCOLAS

Cárnicas Calatayud ha rediseñado su packaging transmitiendo los beneficios de sus referencias. Textos directos apoyados con imágenes del producto ya listo para consumo.

Avalado por el sello garantía de calidad que se recupera de la imagen anterior y que cobra mayor protagonismo en el frontal. El diseño aporta valor añadido para el consumidor incluyendo recetas que facilitan la elaboración y disfrute del producto. En los últimos meses, además, han invertido en un nuevo sistema de manejo de aves vivas para mejorar la calidad de la carne. **Pabellón 5. Stand CC349**

www.calatayud-sa.com



Edición limitada de botella mágnam de arbequina Empordà

Botella mágnam de 1,5 litros que presenta en edición limitada con aceite de oliva virgen extra. arbequina Empordà. Recogida la primera semana de noviembre. Se acompaña de un estuche de regalo. Botella serigrafiada con las 4 caras de Pepa.

Pabellón 3. Stand D494

www.bypepa.com



BOTELLAS SERIGRAFIADAS DE DISEÑO

Oleozara tendrá presencia en el salón en el stand de Studio Glass ya que esta empresa es la que hizo el esmaltado y serigrafiado de diseño de las botellas. El pack deluxe que presentan consta de aceite de oliva virgen extra con DO del Bajo Aragón, variedad empeltre (botella negra); .aceite de oliva virgen extra de agricultura ecológica, variedad arbequina (blanca); olivas negras y verdes y dos tarros de paté de olivas de las variedades empeltre y arbequina. Con sello de calidad de agricultura artesanal aragonesa sin conservantes ni aditivos.

Pabellón 3. Stand B245

www.oleoalmanzora.com



Habitas baby de Navarra, la más tiernas y finas

La Catedral de Navarra recolecta las habitas baby a mano, siempre en su punto exacto de ternura y de tamaño. Eligen una a una las más tiernas y finas y las conservan en un aceite de oliva suave que no quite protagonismo a su sabor. Recolección: abril. Disponible en tarro cuadrado de 140, 200, 410 y 750 gramos de peso escurrido, en redondo de 165 y 235 g, también en lata de 280 y 640 g.

Pabellón 1. Stand 8. Zona premium

www.lacatedraldenavarra.com



AOVES Y ESPECIALES PARA FREIR, DIRECTOS DE NAVARRA

Aceites Sandúa acudirá con stand propio dentro del pabellón de Navarra. Mostrará su gama de aceites, desde sus más reconocidos virgen extra, como los multivarietales y monovarietales de arbequina y empeltre, hasta los más demandados especiales para freír, como el de girasol alto oleico, y los de máximo y doble rendimiento, en los que una combinación de aceites nobles, exentos de grasas saturadas, reducen la formación de humos, malos olores y la oxidación del alimento.

Pabellón 2. Stand D98

www.aceitesandua.es



Virgen extra premium de sabor intenso y afrutado

La Masía ha elaborado un virgen extra premium *Selección Gourmet* que destaca por unas características propias que lo hacen único gracias a un proceso de selección y elaboración muy cuidado. La experiencia y el conocimiento de la compañía se ve reflejado ahora en esta joya gastronómica con un nuevo formato 750 ml y en su exclusiva botella –de cuidado diseño– para el mercado nacional, con una imagen novedosa en la categoría. Con una selección de las mejores variedades, es intenso y afrutado en aroma y sabor, equilibrado y muy singular, lleno de matices.

Pabellón 2. Stand B41

www.lamasia.es



PRODUCTOS ACEPTADOS EN EL CANAL HORECA



PRODUCTOS ARTESANALES

Pimientos asados en almíbar
Manzana laminada caramelizada
Cebolla caramelizada al vinagre de Jerez

"No duden en probar nuestras nuevas
CEBOLLAS CARAMELIZADAS AL VINO DE OPORTO
CON PASAS y AL VINAGRE BALSÁMICO CON MIEL".

Más de 15 años elaborando
mermeladas y conservas de fusión



www.latejea.com



Huevas de erizo, el mar en un bocado

Conservas Daporta procesa el erizo fresco, recién extraído por manos expertas de las profundidades de las rías gallegas, conservándolo en su jugo al natural. Un bocado de mar al alcance de todos los paladares, además de ser de un aperitivo saludable e ideal para disfrutar con vino o cerveza. Permite practicar una de las corrientes gastronómicas más actuales: el maridaje con distintos tipos de estas bebidas.

Pabellón 2. Stand D82 -11

www.conservasdaporta.com

AGUJAS TOSTADAS "A LA ANTIGUA"

La casa Ramón Franco presentará este año además de su reconocidos *Mejillones Gigantes*, una selección de pescados azules (caballas, agujas pequeñas, ventresca de atún claro y sardinillas) todos ellos tostados "a la antigua" y bañados en buen aceite de oliva y madurados durante meses antes de salir al mercado.

Pabellón 2. Stand D82-03

www.ramonfranco.com



Una bocanada del mar más virgen

Las huevas de erizo de mar se recolectan en zonas de litoral del Mar Cantábrico, en espacios cerrados, pequeñas grutas o agujeros. Se extraen en el momento en el que son más grandes con un proceso de selección muy cuidadoso. Se envasan tal y como se encuentran en el caparazón y su elaboración completamente artesanal permite disfrutar de una bocanada marina tan salvaje, virgen y abrupta.

Pabellón 2. Stand G52

www.lalatadebraulio.com

NUEVAS ESPECIALIDADES EN CONSERVA QUE APORTAN MAYOR VALOR AÑADIDO



Dentro del surtido tradicional de conservas, la firma Benimar presenta sus especialidades dirigidas a los paladares mas exigentes. La tradición e innovación hacen que esta empresa, sea una apuesta segura para el distribuidor o punto de venta que busca un valor añadido. La gama de productos viene a completar su ya amplio surtido, para grandes superficies y tiendas, tanto en conservas del mar, como revuelto de brotes de ajo, angulis y gambas, atún o melva en aceite de oliva y ensalada de cangrejo.

Pabellón 4. Stand DD126-9

www.conservasbenimar.com

Navajas de las Rías Gallegas de máxima calidad

Conservas Areoso selecciona las mejores piezas, del mar para ofrecerle sus especialidades de categoría superior. Su secreto reside en trabajar navajas extraídas directamente de las productivas

aguas de las Rías Gallegas, pasando directamente a su depuración en las instalaciones de la empresa, con lo que se garantiza un producto de calidad garantizada desde el principio del proceso. Se lavan de nuevo en agua salada templada y se procede al empacado. Se le añade una cobertura de aceite de oliva creando una suave textura e intenso sabor. Sin ningún tipo de conservante ni añadido, mantienen durante muchos años en perfectas condiciones.

Pabellón 2. Stand D82-12

www.vengarco.com





CONKORSA
CONSERVAS DE PESCADO S.L.
C/ ALFONSO XA, 10
48940 LEZAMA (BIZKAIA)
945 22 11 00

CONSERVAMOS LA CALIDAD
WE PRESERVE QUALITY



Alimentaria 2016 - Pabellón 2 Expoconser - Stand D82-13



Limpios berberechos gallegos al natural

La calidad en la materia prima y el cuidado tratamiento en la preparación del producto dan como resultado bocados como este de Conservas La Brújula. Son berberechos al natural procedentes de las rías gallegas, totalmente limpios, sin conservantes ni colorantes, perfectos para degustar en compañía. Como aperitivo, para tomar fríos directamente salidos de la lata.

Pabellón 2. Stand D90

Pabellón 1. Stand P10

www.conservaslabrujula.com

BONITO FRITO CON RECETA FAMILIAR

El bonito frito en escabeche de Yurrita se hace con las mejores piezas procedentes del Golfo de Bizkaia durante la costera. Elaborado de manera tradicional y artesanal con la receta de toda la vida de esta casa y acompañada de la rica salsa de escabeche cocinada siguiendo la receta del tatarabuelo Agapito Yurrita Mauleón, de ahí su denominación.

Pabellón 2. Stand F34

www.yurrita.com



Proceso artesanal y AOVE extra ecológico

Bonito del norte y filetes de anchoas del Cantábrico con aceite de oliva virgen extra ecológico. En diferentes formatos: lata y frasco, de distintos tamaños. Ambos son capturados mediante artes de pesca que respetan al máximo el medioambiente. Elaborados mediante el proceso artesanal del que hacen gala las conservas de Serrats. Cocidos, limpiados y envasados a mano, con ese "saber hacer" perfeccionado y transmitido en 5 generaciones.

Pabellón 2. Stand D66-6

www.serrats.com

TRIBUTO AL ORIGEN DE LA FIRMA Y DE LA PROPIA PASTA

Como tributo a los orígenes de la empresa, al fundador de la firma, Manuel Romero, y a los propios orígenes de este alimento, Pastas Romero presenta una colección con una cuidada y laboriosa selección del trigo duro de máxima calidad que se adecua a las características concretas del proceso de fabricación de esta gama. Recuperando la elaboración más ancestral, se 'rescatan' los moldes de bronce, gracias a los cuales la pasta tiene una textura más porosa, consiguiendo de esta manera que la salsa se impregne mucho mejor. Además se han elegido formatos de gran tamaño que dan una gran versatilidad a la hora de cocinar. Disponibles en las variedades de fusilloni, lumaconi, tagliatelle, paccheri y casarecce.

Pab. 2. Stand C37

www.pastasromero.com



Bastón cantábrico y chapatón, muy versátiles y crujientes



Chousa cuenta dentro de su catálogo con una de las familias más valoradas: los Panes Cantábricos pertenecientes a la familia de los llamados "panes de cristal". Con una corteza muy fina y crujiente, su una miga es tierna con grandes alveolos de sabor ligero y suave. Como novedad este año, presenta un nuevo formato: el Bastón Cantábrico más alargado de forma tradicional para horeca, y el Chapatón Cantábrico ideal que admite diversos tipos de corte y es ideal por su grosor para tostas o simplemente acompañar con aceite.

Pabellón 4. Stand E518

www.chousa.es



FREE FROM FOOD EXPO

9-10 JUNIO 2016
RAI AMSTERDAM



No te lo pierdas!

El evento más esperado en Europa de la industria Free From y de la Alimentación Funcional

Esencial para profesionales de la alimentación: Retail, HoReCa, Bto, Tiendas de Alimentación Saludable y Deportiva.

Impulsado por el rápido crecimiento de las categorías Free From y Funcional. Creado solo por la propia industria 100%. Solicite su pase gratuito, ahora en www.freefromfoodexpo.com. Nos vemos en Amsterdam!

Sin Gluten + Sin Lactosa + Sin Leche + Sin levadura + Sin trigo + Vegano + Sin grasas
Sin frutos secos + Sin soja + Sin sal + Sin OGM + Sin huevo + Orgánico y Sin alérgenos.
Sin calorías + Bajo en azúcar + Sin Alcohol + Vitaminas + Sin Azúcar + Sin aditivos
Sin conservantes + Alimentación Nutricional + Suplementos + Proteína deportiva
Barras energéticas + ...y muchas más

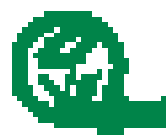
Alimentación Saludable y Vital Expo
Su INVITACIÓN

Co-organizado con:

**FUNCTIONAL
FOOD EXPO**

**9-10 JUNE 2016
RAI AMSTERDAM**

WWW.FREEFROMFOODEXPO.COM
WWW.FUNCTIONALFOODEXPO.COM



Salsas de calidad en formato innovador

Aceites Millàs desarrolla nuevas presentaciones más cómodas

A

ceites Millàs, compañía especializada en la elaboración de aceites y salsas, destaca por la importante inversión que ha realizado en innovación, lo que le permite ofrecer respuestas rápidas y adaptadas a las exigencias de cada cliente, ya sea en el punto de venta o para el profesional de hostelería.

Pabellón 2. Stand D24

www.millas.es

Surtido en cómodo formato 'Boca abajo'



Clásico surtido de salsas para toda variedad de platos en formato 'Boca abajo': más ligero, cómodo, limpio y resulta muy higiénico, ya que permite servir la cantidad necesaria de salsa directamente del bote, sin tocar el producto. El envase tiene un precinto interior hermético que retiene todo su contenido hasta que se abre por primera vez. Además, la forma invertida proporciona una barrera de oxígeno que prolonga la vida útil y facilita que, por su propio peso, caiga el producto y se aproveche prácticamente todo.

ALLIOLI CON AJOS FRESCOS, ADEREZO DE MÚLTIPLES PLATOS

El *Allioli Millàs* destaca por emplear ajos frescos en su elaboración y por su justo equilibrio entre aceite de girasol y el de oliva virgen extra. Aderezo de múltiples platos de pescado, arroces, ensaladas, en frío o en caliente, gratinado o como condimento para patatas y carnes.



Aceite para horeca que dora alimentos



Después de años de investigación e innovación, el *Magnum de Millàs*, es un aceite de cocina profesional con un precio ajustado y alto rendimiento. Presentado en envase plástico de 10 o 25 litros, este aceite no altera el sabor de los alimentos y no produce humos ni malos olores en cocina. El líquido se mantiene a temperatura ambiente y soporta el calor sin perder sus propiedades. Da un toque dorado y crujiente a los alimentos.

Sobres de salsas y tarrinas aceite/vinagre

Tres sabores consolidados de Millàs presentados en innovadores envases individuales: la popular César, miel y mostaza para ensaladas, pescados y carnes, junto con la salsa yogur, aderezo de exóticos platos como el Shawarma o el Falafel, y de platos de verduras fríos o calientes. Por su parte, las tarrinas de aceites y vinagres son higiénicas y económicas, con la cantidad de aliño perfecto que resulta de una cuidadosa selección de olivas y vinos para su elaboración.



ORO EN WORLD CHEESE AWARDS PARA ESTE CURADO DE CÁDIZ

Queso Payoyo elabora sus productos en el entorno montañoso de la Serranía de Cádiz, concretamente en Villaluenga del Rosario, donde se originan unos pastos magníficos dadas las características peculiares del clima y se obtiene una excelente materia prima procedente de cabras y ovejas. En el certamen mundial World Cheese Awards 2015-2016 obtuvo 11 galardones, destacando el Oro a su queso de oveja curado. **Pabellón 4. Stand B201.** www.payoyo.com



Manchego de maduración reposada

Queso manchego de primera calidad realizado con métodos tradicionales y autenticado por su placa de caseína así como por la etiqueta numerada del Consejo Regulador. Fabricado a partir de leche de sus propios rebaños de ovejas manchegas. Con un proceso de maduración entre 6 y 10 meses, a una temperatura y humedad característica de las antiguas cuevas de afinado. **Pabellón 4. Stand A106** www.navaloshaces.es



QUESOS FRANCESES CON MARCA UNIFICADA PARA SER MÁS VISUAL



El cambio de nombre de Soignon a Merci Chef! responde a una estrategia de simplificación con el objetivo de aumentar el impacto visual de su gama de lácteos en los lineales. Se realizará de forma gradual con diversas acciones promocionales. La marca de quesos es distribuida en España por Alianze.

Pabellón 4. Stand B225

www.alianze.es



Gourmet



Conservas Artesanas de las Rías Gallegas

CONSERVAS AREOSO

A RUDA, 7 - 38626 ILLA DE AROUSA (PONTEVEDRA)

Tel.: 986 551 616 - Fax: 986 551 475

comercial@vengarco.com

www.vengarco.com

NUEVAS GALLETAS SIN GLUTEN

La gama *Sin Gluten* de Galletas Gullón se amplía con tres referencias, también libres de frutos secos, huevo, lactosa y proteínas de la leche. Los *Crackers sin gluten* es una crujiente galleta salada, *Digestive Sin gluten*, de menor tamaño que una clásica pero con su característico sabor, y fuente de fibra. Los *Sharkies Sin Gluten*, pequeña galleta de cacao con formas de tiburón. La marca ha aprovechado, además, para modernizar la imagen.

Pabellón 2. Stand D116 (T. de Sabor). www.gullon.es



Mermeladas tradicionales con sorprendentes combinaciones



Helios Selección es una gama de mermeladas tradicionales de gran calidad. Esta línea cuenta además con dos frutas que han fusionado con auténtico chocolate negro para la naranja y blanco para el albaricoque, maridajes sorprendentes por su sabor. Por

su parte, la *Gama Selección* lo forman 4 mermeladas para cada estación del año: fresas de primavera de marzo, melocotones de verano, naranja sanguina de otoño y mandarina de invierno.

Pabellón 2. Stand B115
www.heliosesvida.es

FRUTAS DE CALIDAD EN NOVEDOSAS MEZCLAS



El dulzor de las exclusivas mermeladas de frutas de La Chinata son todo un capricho para el paladar, todas ellas elaboradas con frutos de la más alta calidad y de excelentes especias. Exploración de sabor que resulta de cada una de sus novedosas mezclas, ideales para degustar en desayunos y meriendas. Variedades: naranja/chocolate; fresa/pimienta rosa; albaricoque/lima; pera/especias y manzana/canela.

Pabellón 3. Stand E500
www.lachinata.es

Miel de lujo con tres veces más polen y muy cuidada presentación



La familia Muria, apicultores desde 1810, presenta sus 4 variedades de miel de lujo artMuria: romero, naranja, alta montaña y bosque. De excelente calidad, esta miel triplica los niveles de polen y capaz de conquistar los paladares y las mesas más exigentes. Se comercializa en diversos formatos y con presentaciones de lujo.

Pabellón 3. Stand D 494
artmuria.com

SUAVES CREMAS EN 3 VARIEDADES

Las nuevas cremas de La Vieja Fábrica tienen un sabor único y textura realmente cremosa. Muy suaves y agradables para el paladar, con tres variedades que se presentan en un original y cómodo frasco oval de 350 gramos:

Original, crema de avellanas al cacao; *Leche*, doble crema de avellanas con cacao con leche; y *Galleta* que lleva una doble crema de avellanas con cacao y leche, sabor galleta.



Pabellón 2. Stand B25
www.laviejafabrica.com



0% en materia grasa en la variedad de desnatada

Calidad Pascual ha logrado llegar al 0% de materia grasa en su variedad de desnatada, manteniendo todo el sabor. Calidad Pascual entró en el mercado de desnatada en 1980. Desde entonces, *Desnatada 0%* ha sido un emblema dentro de los lácteos de la firma de alimentos y bebida que, el año pasado también fue pionera en presentar la *Leche Pascual Desnatada PRO*, la primera con un 50% más de proteínas que una leche normal. Otras innovaciones importantes de Calidad Pascual en el mercado de los lácteos fueron la introducción del envase brik y del proceso de uperizado en 1973, entre otros logros a lo largo de su historia. Responde así a las necesidades de un consumidor cada vez más preocupado por mantener una dieta equilibrada y baja en grasas, pero sin renunciar al sabor de la leche.

Pabellón 2. Stand C105.

www.calidadpascual.com



NUEVO PACKAGING, CON TODO EL SABOR A MANTEQUILLA

El nuevo packaging desarrollado por Central Lechera Asturiana para sus mantequillas apuesta por un concepto más sencillo, cercano y natural, que dé la idea de autenticidad. Con una imagen más actualizada, las mantequillas de Central Lechera Asturiana mantienen todo el sabor y las cualidades de siempre. Central Lechera Asturiana continúa, además, innovando para llevar al lineal productos que se adapten a las necesidades del consumidor, como la *Mantequilla Ligera Sin Lactosa* y *Mantequilla Especial Repostería*.

Pabellón 4 (Interlac). Stand 353.

www.centralecheraasturiana.es



WORLD CHEESE AWARDS BIRMINGHAM NOVRE. 2015 11 GALARDONES



GOLD



SILVER



SILVER

