

**SALÓN
GOURMETS**

Propuesta temática

Salón Gourmets 2023

SALÓN GOURMETS

● GRANDES MARCAS

Royal Bliss

Multinacional de refrescos. Refresco de cola y tónica.

Pabellón 4 - Stand 4A33



Magma de Cabreiroá

Agua mineral natural con gas original.

Pabellón P - Stand Pizzagal



Tierra de Sabor

Marca de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural. Junta de Castilla y León.

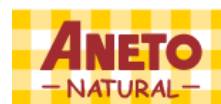
Pabellón 4 - Stand 4F23



Aneto Natural

Caldos elaborados gourmet.

Pabellón 8 - Stand 8J08



Negrini

Principal importador y distribuidor de productos gastronómicos italianos en España y Portugal. Productores de embutidos en Italia desde hace décadas e importadores en la Península Ibérica desde hace más de 25 años.

Pabellón 8 - Stand 8H20-1/ 2



Panizo

Empresa familiar con una larga tradición en el sector de la destilación de aguardiente de orujo y en la elaboración de bebidas alcohólicas derivadas del mismo. Su enseña es la innovación y la apuesta por nuevos productos, siempre de la máxima calidad.

Pabellón 6 - Stand 6J02



Nespresso Professional

Soluciones de café a cualquier tipo de negocio. Dispone de una amplia gama de máquinas y una selección de 18 cafés de alta calidad y sostenibles creados para el sector profesional, y de una extensa variedad de recetas con leche que se elaboran con solo pulsar un botón.

Pabellón 4 - Stand 4C12



Estrella Galicia (Hijos de Rivera)

Empresa gallega, del sector de la alimentación, dedicada a la producción, comercialización y distribución de bebidas. Es conocida entre el público por el nombre de su marca de cerveza más popular, la Estrella Galicia.

Pabellón 4 - Stand 4A20



SALÓN GOURMETS

Fuentes El Atún Rojo

Pertenece a la compañía Ricardo Fuentes e Hijos S.A. (Grupo Ricardo Fuentes), una empresa familiar con más de 50 años de trayectoria dedicada al atún rojo. Actualmente, Fuentes es líder mundial en la producción de atún rojo y exporta cerca del 85 % de su producción a países de los cinco continentes.

Pabellón 8 - Stand 8F06

FUENTES
EL ATÚN ROJO
EST. 1984

Joselito

Empresa de Guijuelo (Salamanca) experta en la elaboración de jamones de excelente calidad, considerados por público y crítica como los mejores del mundo. También comercializa carnes frescas, embutidos y productos elaborados de carne de cerdo.

Pabellón 5 – Stand 5D02

DESDE 1968
JOSELITO
DELANTE DEL MEJOR JAMÓN DEL MUNDO

Daniel Sorlut

Productores de ostras en la costa francesa de la región de Charente-Maritime, justo en la desembocadura del río Charente, en la superficie del delta de Marennes Oléron, de 3.000 hectáreas. Actualmente crían cuatro ostras de sabor único: la Fine de Claire, la Fine de Claire Label Rouge, la Spéciale de Claire y la Spéciale Daniel Sorlut.

Pabellón 6 - Stand 6J12


DANIEL SORLUT
O STRAS

Lantmannen Unibake

Productor global de alimentos, bioenergía y agricultura. Cerca de 27.000 agricultores suecos son los dueños de este grupo de agricultura sostenible, que cultiva y elabora harinas de gran calidad. Ofrecen productos de panadería y bollería. Especialistas en panes de hamburguesa gourmet, este año celebran la II Edición Burger Combat para encontrar al mejor chef de hamburguesas.

Pabellón 4 - Stand 4F14


Lantmännen
Unibake

Balfegó

Empresa tarraconense dedicada a la captura, alimentación, estudio y comercialización del atún rojo, bajo un sistema de responsabilidad sostenible social y medioambiental. Líderes en comercialización en fresco, es la única compañía del mundo que extrae los atunes del mar en su punto óptimo de grasa, bajo demanda de los clientes.

Pabellón 4 - Stand 4C20



Consejo Regulador I.G.P. Ternera Asturiana

Organización sin ánimo de lucro cuya función es garantizar que se trata de producto de calidad y seguridad contrastadas. El sello distingue la carne de vacuno entre 6 y 18 meses, de las razas Asturiana de los Valles y Asturiana de la Montaña, procedentes de animales nacidos, criados, sacrificados y faenados en Asturias.

Pabellón 8 - Stand 8E28



SALÓN GOURMETS

El Encinar de Humienta

Empresa de producción de elaborados cárnicos fundada en 1998 que lidera la comercialización de carne de vacuno en España.

Pabellón 6 - Stand 6J06



Bodegas Protos

Bodega fundada en Peñafiel (Valladolid) en 1927 con un papel relevante en la producción de vinos en Ribera del Duero, Rueda y Cigales.

Pabellón 8- Stand 8A01 MAPA-TÚNEL DEL VIENTO

Protos

Caspian Pearl

La marca más antigua y reconocida de Caviar en España y una de las tres más reconocibles a nivel mundial. Es una referencia internacional en el mundo del caviar y líder en el sector en las cuatro décadas que lleva comercializando caviar en Europa. Se dedica a la selección, importación, desde origen a Europa, y distribución del mejor caviar fresco. Su origen está en la orilla sur del Mar Caspio, en Rasht y Bandare-Anzali, al norte de Irán.

Pabellón 4 - Stand 4C02



La Brújula

Empresa dedicada a la producción y venta de conservas artesanas, elaboradas con pescados y mariscos procedentes de las costas de Galicia y los mejores caladeros del Océano Atlántico. Sus instalaciones, ubicadas en el noroeste de la Península Ibérica, son un referente en el sector por su diseño y tecnología, pero en su interior siguen trabajando como lo hacían sus antecesores, de forma artesanal, fieles a su compromiso con la tradición, el respeto al mar y sus costumbres y la ilusión por continuar haciendo lo que más nos apasiona: conservar el mar.

Pabellón 6 - Stand 6F10-2

La Brújula

Ramón Peña

LC (La Catedral de Navarra)

La Catedral de Navarra es la gran apuesta de la familia Sainz, que lleva más de 70 años en el sector de las conservas vegetales gracias a su compromiso con la calidad y a su respeto por los productos naturales. El esfuerzo de investigación de la marca se dirige a mantener intactos el sabor, la textura y la franqueza de las verduras recién cosechadas.

Pabellón 6 - Stand 6E04



Supracafé

En 1990 nace Supracafé como el primer tostador español en vender exclusivamente café 100 % arábica a través de la selección mediante cata de sus proveedores en Colombia. El deseo de los fundadores, Ricardo Oteros, Vicente Arregui y Raúl Gil, es convertir el café en un producto gourmet donde prime la excelencia en todo el proceso: desde la planta hasta la taza.

Pabellón 4 - Stand 4D02

SUPRACAFÉ®

SALÓN GOURMETS

Frinsa

Uno de los mayores fabricantes europeos de túnidos y mariscos en conserva, fundada en el año 1961 en Ribeira (Galicia). El principal objetivo de la compañía es la producción de conservas de máxima calidad.

Pabellón 4 - Stand 4A10



Mahou

Empresa cervecera fundada en 1890 en la madrileña calle de Amaniel. Íntimamente ligada a la ciudad, es la familia cervecera española más premiada del mundo por los certámenes cerveceros internacionales más prestigiosos.

Pabellón 8 - Stand 8E02



Garcimar

Garcimar distribuye más de 2.000 referencias de alimentación en las categorías de fresco, congelado y refrigerado a colectividades y empresas de restauración comercial.

Pabellón 8 – Stand 8D24



Garda

Desde hace más de 20 años, ha sabido liderar su futuro y expansión en el mercado, anteponiendo siempre su pasión y filosofía por los productos italianos. Incorporan al mercado español productos enogastronómicos genuinamente italianos con el compromiso de preservar al 100 % la calidad y la esencia de su origen: desde la pasta más selecta hasta los vinos más auténticos.

Pabellón 8 - Stand 8J02



La Rioja (Campeonato de Pintxos)

Pabellón 7 - Stand 7E40



Gobierno de Canarias (Día de Canarias)

Pabellón 7 - Stand 7B40



Córdoba Turismo Gastronómico (Día de Córdoba)

Pabellón 5D-DIP. CÓRDOBA-07



Alimentos del Paraíso Natural (Campeonato Escanciadores)

Pabellón 5 - Stand 5F30



Comunidad de Madrid

Pabellón 5 – Stand 5G30



SALÓN GOURMETS

• VINOS

Bodegas Protos

Bodega fundada en Peñafiel (Valladolid) en 1927 con un papel relevante en la producción de vinos en Ribera del Duero, Rueda y Cigales.

Pabellón 8- Stand 8A01 MAPA-TÚNEL DEL VIENTO

The logo for Protos, featuring the brand name in a stylized, red, serif font.

Bodegas Williams & Humbert

Su historia comenzó hace más de 140 años. Fueron partícipes en la creación de la D.O. Jerez-Xérès-Sherry y hoy la bodega está reconocida como una de las productoras más prestigiosas del mundo. Actualmente, además de las instalaciones centrales (es la bodega más grande de Europa), lo conforman las viñas y la compañía distribuidora en España SOVISUR.

Pabellón 5 - Stand 5 LANDALUZ



Cuatro Rayas

Fundada en 1935, Cuatro Rayas es la bodega de referencia de los vinos blancos españoles. Cuatro Rayas elabora hoy en día casi del 20 % del vino embotellado de la D.O. Rueda, lo que la convierte en la más grande de la denominación, con un nivel de producción anual de unos 15 millones de botellas.

Pabellón 6 – Stand 6J10



Campo Elíseo

François Lurton y Dany y Michel Rolland recalaron en Toro y Rueda hace más de 30 años y, desde entonces, la suma de tradición vinícola francesa y castellana les ha llevado a ser un referente en la elaboración de grandes vinos españoles.

Pabellón 8- Stand 8A01 MAPA-TÚNEL DEL VIENTO



Bodega González Byass

Fundada en 1835 por Manuel María González en Jerez, hoy es uno de los grupos bodegueros más importantes de España, con varias marcas y bodegas en diferentes D.O. y puntos de España. Está conformada por Tío Pepe, Beronia, Cavas Vilarnau, Finca Constancia, Finca Moncloa, Pazos de Lusco, Viñas del Vero, Viñedos Veramonte y Viñedos Veramonte.

Pabellón 8- Stand 8A01 MAPA-TÚNEL DEL VIENTO y 8LMG06

The logo for González Byass, featuring the brand name in a bold, black, sans-serif font.

José Pariente

En pleno corazón del viñedo de Rueda, una bodega especialmente consagrada al verdejo. Cuenta con cinco vinos monovarietales y dos vinos de Sauvignon Blanc. En paralelo, desde 2012 cuenta con un proyecto artesanal que se denomina Bodegas Prieto Pariente. Bajo esta marca se elaboran vinos tintos y *viognier*, artesanales y con una gran personalidad.

Pabellón 8 - Stand 8LMG01

The logo for José Pariente, featuring the brand name in a gold, serif font with the tagline 'TRADICIÓN FAMILIAR' below it.

SALÓN GOURMETS

Friki (Enológica Wamba)

Bodega familiar de vinos de calidad elaborados a la antigua usanza. Sus vinos no son ecológicos, pero sus viñedos sí. En la elaboración no interviene ningún producto de enología, más allá de la uva y un mínimo de sulfuroso.

Pabellón 8 - Stand 8E40



Bodegas Osborne

Empresa española, con 250 años de experiencia, reconocida internacionalmente por la elaboración artesanal de productos gourmet y marcas de bebidas y alimentación *premium* con presencia en más de 50 países. Además de un amplio y prestigioso portfolio de vinos, bebidas, embutidos (Cinco Jotas y Sánchez Romero Carvajal) y productos gourmet (Riofrío), operan una línea de restaurantes.

Pabellón 8 - Stand 8A01 MAPA-TÚNEL DEL VIENTO

OSBORNE

D.O. Vinos de Madrid

Cuenta con 8.528 hectáreas de viñedo inscrito, repartidas en 12.387 parcelas y con 3.038 viticultores que las cultivan. Solo se mantiene poco más de un tercio de la superficie de viñedo que existía en la provincia hace 40 años. Si tenemos en cuenta la presión que ejerce la realidad urbana sobre el sector agrario, todavía se mantiene una superficie importante de viñedo y muchas familias siguen aún ligadas a esta actividad.

Pabellón 5 - Stand 5G30-15



Adegas Celme

Bodega gallega fundada por dos ingenieros que trabaja una extensión de dos hectáreas en ecológico y con variedades autóctonas.

Pabellón 6 - Stand 6B30



Bodegas Barbadillo

Fundada en 1821 en Sanlúcar de Barrameda (Cádiz), Barbadillo sigue siendo una empresa familiar en su totalidad, fuertemente ligada a la tradición y la herencia cultural que construyen sus cimientos. En las bodegas siguen criando sus vinos en los mismos espacios que hace 200 años, respetando al máximo la tradición.

Pabellón 5 - Stand 5E- DIP.CÁDIZ-21



C.V.N.E. Compañía Vinícola del Norte de España

En 1879 los hermanos Real de Asúa llegaron a Haro para iniciar una de las historias más longevas del mundo del vino. Lo que empezó siendo un viaje por motivos de salud derivó en la creación de la Compañía Vinícola del Norte de España, en el barrio de la Estación. Nació así una bodega familiar, que ha crecido de la mano de cinco generaciones y que hoy en día sigue en la misma familia elaborando vinos de calidad, artesanales y tradicionales.

Pabellón 6 - Stand 6G02



SALÓN GOURMETS

Familia Fernández Rivera

La historia de Familia Fernández Rivera comienza con el ingenio de Alejandro Fernández y Esperanza Rivera y el esfuerzo y unión de una familia. Juntos crearon, a ojos de Robert Parker, uno de los mejores vinos del mundo. Actualmente, cuentan con cuatro bodegas, un hotel y un equipo humano de más de 120 personas. Familia Fernández Rivera ha sabido adaptarse a las necesidades de su tiempo. En el presente, sus vinos y productos se comercializan en más de 70 países.

Pabellón 5 - Stand 5B01



LGM, Los Mejores de la Guía

En este stand ubicado en el pabellón 8 se encuentran aquellos vinos que han obtenido una calificación igual a superior a 90 puntos y, por tanto, forman parte del Cuadro de Honor en la 38 Guía Vinos Gourmets 2023.

Pabellón 8 - Stand 8LGM



Bodegas Avelino Vegas

Empresa familiar fundada en 1950 propietaria de una bodega en Santiuste, pueblo segoviano dentro de la D.O. Rueda, y dos bodegas más en la prestigiosa Ribera del Duero: una en Fuentespina y la más reciente, dentro de la llamada Milla de Oro, en Peñafiel.

Pabellón 8 - Stand 8LMG11

AVELINO VEGAS

Bodegas LAN

Desde 1972, su historia está íntimamente ligada a su tierra. Un nombre, LAN, que representa las iniciales de las tres provincias que componen la D.O.Ca. Rioja: Logroño (hoy La Rioja), Álava y Navarra. A lo largo de sus cerca de 50 años ha evolucionado hasta convertirse en una de las bodegas de referencia en Rioja, gracias a la fidelidad a sus orígenes y a su espíritu innovador, que también se pone de manifiesto en el ámbito de la crianza, en el que han sido pioneros con el empleo de barricas mixtas y de roble español.

Pabellón 6 - Stand 6C02



Bodegas Arzuaga Navarro

Fundada a comienzos de los años 90, está ubicada en Valladolid, en plena D.O. Ribera del Duero. El escenario donde nacen los vinos que elabora la bodega lo encontramos en la finca La Planta, propiedad que la familia Arzuaga posee en la localidad vallisoletana de Quintanilla de Onésimo. El aspecto que más mima esta familia es la calidad, atención que se inicia en el viñedo, donde se procura que los rendimientos sean muy limitados y así no restar concentración al vino.

Pabellón 8 - Stand 8LMG02



SALÓN GOURMETS

Bodegas Barreda

Empresa moderna que tiene como objetivo la elaboración de vinos de calidad, completando un proceso que comienza en el campo con el desarrollo de la viña y culmina con la comercialización de la botella. Tiene vocación global, aunque su origen se sitúa en la elaboración tradicional de vinos por parte de la familia Barreda en la localidad toledana de Corral de Almaguer.

Pabellón 8 - Stand 8LMG23



Bodegas Epifanio Rivera

Une la elaboración tradicional con la más moderna tecnología. Esta bodega, ubicada en Pesquera de Duero (Valladolid), tiene una capacidad de 100.000 botellas anuales. La fundación de Bodegas Epifanio Rivera por la familia Rivera-Aparicio entronca con la más arraigada tradición vitícola de Pesquera de Duero. Lo demuestran las viejas viñas de más de 80 años, la antigua bodega subterránea, datada en el siglo XVI, y el lagar denominado "la cocedera", que elaboró el vino familiar hasta poca reciente.

Pabellón 8 - Stand 8A01 MAPA - TÚNEL DEL VINO



Torelló Viticultors

Bodega familiar ubicada en el Penedès creadora de espumosos de calidad corpinnat, vinos tranquilos D.O. Penedès y aceite de oliva virgen extra. La historia de Torelló empieza en 1395 y hoy ya son 23 generaciones dedicadas a la viticultura. Elaboran todos los vinos en Can Mart, finca ecológica de 135 hectáreas, propiedad de la familia desde hace más de 600 años.

Pabellón 8 - Stand 8LMG20



Cornelio Dinastía

Esta bodega es el resultado de más de ocho generaciones. Hablar de Cornelio es hablar de tradición, pasión, excelencia, sostenibilidad, terruño... es, en definitiva, buscar la pureza del Rioja. Diferentes orientaciones, altitudes y composiciones geológicas en más de veinte microparcels en las estribaciones del Toloño, Sierra de Cantabria, les permiten hacer gala de una complejidad y personalidad que no dejan a nadie indiferente.

Pabellón 4 - Stand 4B18



The Sea Wine Club

Primera bodega del mundo en desarrollar un proyecto enológico que estudia la evolución del vino en el mar y en lanzar una línea propia de vinos con maduración submarina.

Pabellón 6 - Stand 6E28



Quinta De La Quietud

Nació en 1999 impulsada por un sueño: crear vinos con personalidad propia, auténticos y comprometidos. En 2019 cumplía dos décadas de evolución en los matices, pero invariable en sus principios, siempre fiel a su filosofía.

Pabellón 8 - Stand 8D06



SALÓN GOURMETS

Familia Martínez Zabala

Grupo bodeguero familiar que lleva 160 años de legado en el mundo del vino. Cuatro generaciones de una familia inspirada por los viñedos. Cuentan con 2.200 hectáreas de viñedo, con distintivo de calidad, siendo los mayores propietarios de viñedo en la D.O.Ca. Rioja; también tienen viñedos D.O. La Mancha, D.O. Cava, D.O. Rueda, D.O. Ribera del Duero y D.O. Navarra.

Pabellón 5 - Stand 5F04



Grupo La Navarra

Empresa familiar de capital 100 % español que elabora y comercializa licores y vinos de alto valor añadido, con una sólida distribución a nivel nacional y con una presencia internacional en fuerte expansión, a través de partners y colaboradores.

Pabellón 7 - Stand 7I21



Yllera

Se fundó a principios de los 70 por los hermanos Jesús y Pepe Yllera, quinta generación de una familia de viticultores conocidos como los Curros, quienes, atraídos por el potencial de la uva verdejo de Rueda, fueron pioneros en la elaboración de los primeros verdejos “modernos” de esta denominación. En la actualidad, la sexta generación de los Yllera dirige esta bodega.

Pabellón 6 - Stand 6C10



Ramón Bilbao

Fue fundada en 1924 en el centro histórico de Haro. Su filosofía está enfocada en aportar a sus vinos una expresión personal de Rioja Alta, algo que hacen revisando ingredientes clásicos como el tempranillo y la madera americana. En Rioja poseen 205 hectáreas de viñedos propios con más de 40 años; están localizados en parajes singulares alrededor de la D.O.Ca. y destacan por su altitud y la cercanía a las laderas de las montañas.

Pabellón 8 - Stand 8A01 MAPA - TÚNEL DEL VINO



Bodegas Toro Albalá

Bodega familiar con una historia centenaria, donde el paso de los años y el saber hacer han tenido la última palabra. Tiempo, silencio y vinos de añada que expresan la esencia de cada vendimia cuidados como si fueran joyas artesanales. Hoy en día, Antonio Sánchez está al frente de la bodega, reconocida con los mejores premios.

Pabellón 7 - Stand 7I09



Gil Family Estates

Más de un siglo ha amanecido sobre Viñas Familia Gil desde que embotellaron su primer vino. Con esa paciencia que les da la tierra de sus antepasados, cuidan de sus viejas viñas. Y crecen con la incorporación de pequeñas bodegas de las principales regiones vinícolas de España. También son familia, por eso unen en una marca única una selección de vinos de diferentes orígenes.

Pabellón 7 - Stand 7C40



SALÓN GOURMETS

Monteabellón

Durante varias generaciones, la familia García se ha dedicado plenamente a la viticultura. En 2000, aprovechando la experiencia acumulada durante décadas y el saber hacer en la elaboración del vino, se fundaba Bodegas Monteabellón, una bodega familiar situada en el pequeño pueblo de Nava de Roa (Burgos). Su único objetivo es elaborar vinos sublimes.

Pabellón 6 - Stand 6F08



Bodegas Carramimbre

Se encuentra situada en el Pago el Pingón, a escasos 3 km del municipio de Peñafiel, Valladolid. Fue fundada en 1997 por varias familias muy arraigadas a los viñedos en la zona de Ribera del Duero y cuenta con más de 80 hectáreas de producción de viñedo propio. Elaboran cuatro vinos tintos (roble, crianza, reserva y vino de autor) de la D.O. Ribera del Duero, un Verdejo de la D.O. Rueda y un rosado de la D.O. Cigales.

Pabellón 8 - Stand 8D22



SALÓN GOURMETS

• CERVEZAS

Estrella Galicia (Hijos de Rivera)

Empresa gallega, del sector de la alimentación, dedicada a la producción, comercialización y distribución de bebidas. Es conocida entre el público por el nombre de su marca de cerveza más popular, la Estrella Galicia.

Pabellón 4 - Stand 4A20



Mahou

Empresa cervecera fundada en 1890 en la madrileña calle de Amanuel. Íntimamente ligada a la ciudad, es la familia cervecera española más premiada del mundo por los certámenes cerveceros internacionales más prestigiosos.

Pabellón 8 - Stand 8E02



La Cibeles

Nació en Madrid en junio de 2010. Esta compañía elabora sus cervezas con ingredientes naturales, mayoritariamente maltas y lúpulos españoles.

Pabellón 5- Stand 5G30-19



Cervezas Arriaca

Microcervecería artesana situada en Yunquera de Henares (Guadalajara). El proyecto nació a principios de 2014 y, hoy, es una de las más respetadas y reconocidas en el sector y con mayor capacidad de producción en el panorama nacional. Además, fue la primera cervecera artesana española en envasar en lata.

Pabellón 4 - Stand 4H36



Cerveza Milana / Cerveceros Artesanos de Castilla y León

Cervezas elaboradas en Montemayor de Pililla (Valladolid) exclusivamente con productos 100 % naturales y no contienen estabilizantes, conservantes, aromatizantes o potenciadores de sabor. El proceso productivo es totalmente tradicional y las cervezas no son sometidas a filtrado ni a pasteurización.

Pabellón 4 - Stand 4F23-134



Raíz Cuadrada

Desde 2008, primera cerveza de autor de España obtenida a partir de la maceración de maltas y pan en El Barraco (Ávila). Proyecto conjunto de dos hermanos descendientes de una familia de fermentadores de cereal que arranca en el siglo XIX. Sus recetas se basan en el excedente de pan fresco diario de su tahona.

Pabellón 4 - Stand 4A42



SALÓN GOURMETS

TACOA

TACOA, fusión de cerveza y cultura 0 % Bullshit 100 % Craft Beer. TACOA es una empresa familiar que se fundó el 15 de junio de 2001. Es la primera fábrica artesanal de cervezas y brew-restaurant de Canarias y, actualmente, la más antigua de España.

Pabellón 7 - Stand 7B40



Neo's Beer

Cervezera canaria con un fuerte compromiso social y cultural que apoya proyectos artísticos y sociales de su entorno y las fiestas populares de Las Palmas. Elaboran con ingredientes de alta calidad. Obtuvieron un premio en el World Beer Awards 2021.

Pabellón 7 - Stand 7B40



Cervezas Mica

Cerveza hecha con cebada de la comarca de Ribera del Duero (Burgos) y madurada en barricas de madera. Cuenta con más de 30 premios a nivel internacional.

Pabellón 8 - Stand 8E40



• ACEITES

Hacienda Guzmán

Almazara sevillana con un pasado aceitero que data del siglo XV, cuando Hernando Colón, hijo del descubridor, exportaba aceite al nuevo continente. Actualmente está en las manos de la familia Guillén, que ha convertido su línea de aceites HG y su apuesta de oleoturismo en referentes del sector.

Pabellón 5 - Stand 5-LANDALUZ



La Chinata

Su historia se remonta a 1932, cuando los antepasados de los actuales propietarios comenzaron a molturar las aceitunas de la comarca de la Sierra de Gata (Cáceres). Actualmente, es un referente del sector por su innovadora apuesta por los productos gourmet y cosméticos derivados del aceite de oliva virgen extra.

Pabellón 6 - Stand 6A06



La Aceitera de la Abuela

Joven empresa de Madrid, que ha querido aunar la tradición familiar olivarera con la tecnología más avanzada en la elaboración de aceite de oliva virgen extra ecológico.

Pabellón 5 - Stand 5G30-



La Almazara Quaryat Dillar

Empresa familiar del Parque Natural de Sierra Nevada en Granada (Andalucía) que busca la excelencia y el desarrollo sostenible de una tradición milenaria; el cultivo del olivo y la elaboración del aceite de oliva virgen extra QUARYAT, de cosecha propia y producción limitada. Todo ello a más de 1.000 metros de altitud en armonía con su entorno y favoreciendo la biodiversidad.

Pabellón 5 - Stand 5-DIP. GRANADA



Aceites Oro Bailén

Elabora sus aceites muy temprano, dependiendo siempre de un estado de madurez óptimo, y es transportado a la almazara con la mayor celeridad consiguiendo completar todo el proceso de elaboración en menos de dos horas. Posee destacados premios y calificaciones, que la han convertido en un referente del sector.

Pabellón 5 - Stand 5-DIP. JAÉN



Oro en Rama

Siguiendo los métodos olivareros tradicionales, esta empresa obtiene un aceite de oliva virgen extra de cosecha temprana con el sabor y la excelencia de la variedad picual y la garantía de calidad de la Denominación de Origen Sierra de Segura (Jaén). Ha sido reconocida en diferentes concursos a nivel nacional e internacional con medallas de oro.

Pabellón 5 - Stand 5-DIP. JAÉN



SALÓN GOURMETS

D.O.P. Sierra de Segura

Situada en el noreste de la provincia de Jaén, es la D.O. oleícola más antigua de Andalucía. Sus olivares de cultivo tradicional, de secano y en pendiente son de la variedad picual, también manzanillo de Jaén, verdala y royal. Pioneros en el cultivo del olivar ecológico y en la obtención de aceites de recolección temprana de la variedad picual son, además, la D.O. oleícola que mayor superficie tiene en Europa dentro de un espacio natural protegido, el Parque Natural de las Sierras de Segura, Cazorla y Las Villas.

Pabellón 5 - Stand 5-DIP. JAÉN



D.O.P. Aceites de Navarra

El Aceite de Navarra es un aceite de oliva exclusivamente virgen extra, es puro zumo de aceituna. Es el aceite de Europa que más al norte se produce, lo que da como resultado un aceite equilibrado, complejo y muy afrutado.

Pabellón 6 - Stand 6B10



Aceites de Oliva de España

La Interprofesional del Aceite de Oliva Español es una organización sin ánimo de lucro que agrupa todos los eslabones de la cadena de producción y comercialización de los aceites de oliva. Trabajan fundamentalmente en promocionar el consumo de los Aceites de Oliva de España en todo el mundo.

Pabellón 7 - Stand 7G08



ACEITES DE OLIVA
DE ESPAÑA

Aceites Rafael Salgado

Desde 1875 la familia Salgado viene seleccionando y elaborando uno de los mejores aceites de oliva que se producen en España. A lo largo de los años se han especializado en la distribución de productos de alimentación seca, principalmente aceites comestibles, al mercado nacional en el sector Horeca (hoteles, restaurantes, cafeterías y restauración colectiva).

Pabellón 4 – Stand 4D16

Rafael Salgado
DESDE 1875

Castillo de Canena

Empresa familiar con una larga tradición olivarera que data de 1780. Producen aceites de cosecha temprana de las variedades picual, arbequina, royal, los cuales son premiados nacional e internacionalmente cada año.

Pabellón 8 – Stand 8B28-5

CASTILLO
DE CANENA
1780

Dehesa El Molinillo

El bosque mediterráneo abraza a los campos de olivos en la Dehesa El Molinillo, un ecosistema que abarca 4.200 hectáreas y está situado a 750 metros de altitud, al sur de Toledo, en Retuerta del Bullaque (Ciudad Real). Esta marca se encarga de elaborar aceites con la variedad cornicabra, de potente sabor, intenso aroma y característico color. Dehesa el Molinillo forma parte de la D.O.P. Montes de Toledo.

Pabellón 4 - Stand 4C08

Dehesa
el Molinillo

SALÓN GOURMETS

Olivasur Natural

El fruto de cientos de años de trabajo de los agricultores que labran la tierra con amor y cariño. El origen de su producto está en la comarca de El Condado. Al este de Sierra Morena, se sitúa “El Porrosillo”, pedanía perteneciente al término municipal de Arquillos, provincia de Jaén.

Pabellón 8 – Stand 8I25



KEL Grupo Alimentario

La empresa se dedica al cultivo de olivar y a la transformación de sus olivas en aceite de oliva virgen extra (ecológico y convencional). Cuenta con más de 500.000 olivos y dos almazaras de elaboración de aceite, una ubicada en La Rioja y la otra ubicada en Jaén (Andalucía).

Pabellón 6 - Stand 6D10



Acesur

Se dedica al cultivo de olivar y a la transformación de sus olivas en aceite de oliva virgen extra (ecológico y convencional). Cuenta con más de 500.000 olivos y dos almazaras de elaboración de aceite: una ubicada en La Rioja y la otra ubicada en Jaén (Andalucía).

Pabellón 4 - Stand 4G06



Palacio de los Olivos

Empresa familiar dedicada a la producción y el envasado de aceite de oliva virgen extra de alta calidad. Sus olivares y su almazara se encuentran situados en la región de Campo de Calatrava, Almagro (Ciudad Real), zona de producción de aceite de oliva desde tiempo inmemorial y caracterizada por ser tierras de origen volcánico muy ricas en nutrientes y con clima excepcional para el cultivo del olivo. Las dos variedades de aceituna, picual y arbequina, son cultivadas y recogidas de su olivar, de casi 300 hectáreas.

Pabellón 7 - Stand 7H14



● JAMONES Y EMBUTIDOS

Arturo Sánchez

Esta compañía de Guijuelo (Salamanca) nació hace más de 100 años con el objetivo de ofrecer los mejores productos Ibéricos. Fieles al legado recibido durante cuatro generaciones, mantienen un proceso artesanal y actúan en simbiosis con la naturaleza.

Pabellón 6 - Stand 6D08



Jamones Ibéricos Oro Viejo

Empresa familiar productora de jamones y embutidos ibéricos de la provincia de Huelva. Es una empresa inscrita en la DOP Jabugo.

Pabellón 4 - Stand 4D30



Julián Martín

Empresa familiar fundada en 1933 con sede en Guijuelo (Salamanca) dedicada a la fabricación de jamones y embutidos ibéricos. Desde sus instalaciones, tanto de España como de Portugal, distribuye a todo el mercado nacional e internacional, exportando en la actualidad a más de 30 países de todos los continentes.

Pabellón 8 - Stand 8D28



Señorío de Montanera

Elabora jamones, paletas, lomos y embutidos procedentes exclusivamente de cerdos de bellota 100 % ibéricos. Desde hace más de 20 años es líder en la elaboración de ibérico puro de la D.O.P. Dehesa de Extremadura y está presente en más de 25 países. El jamón de bellota 100 % ibérico con D.O. Dehesa de Extremadura es su pieza más distinguida, pero su reciente lanzamiento de una línea de productos ecológicos 100 % naturales ha afianzado su concepto de innovación.

Pabellón 4 - Stand 4B02



Ibéricos Montellano

Empresa familiar que lleva cuatro generaciones dedicadas a la producción artesanal de jamones y embutidos ibéricos siguiendo los métodos tradicionales heredados de sus antepasados. En la provincia de Salamanca (España), entre su capital y Guijuelo, y a una altitud superior a los 800 metros, se encuentra Mozárbez, donde se encuentra su fábrica. Su ubicación, en la provincia de Salamanca, con unas condiciones de clima ideales para la curación de sus jamones y embutidos ibéricos, garantiza la extrema calidad de todos sus productos.

Pabellón 4 - Stand 4E02



SALÓN GOURMETS

Marca de Garantía “Torrezno de Soria”

El torrezno es una de las joyas de la gastronomía soriana. Se trata de una pieza compuesta de crujiente y dorada corteza, por un lado, y tierno magro y tocino, por otro, que lo convierten en un excelente manjar que conquista el paladar de todo aquel que lo prueba.

Pabellón 4 - Stand 4H02



Costa Food Group

Lleva más de 60 años en Burguillos del Cerro (Badajoz), un enclave privilegiado inmerso en dehesas de encinas y alcornoques, que aprovecha el aire fresco y limpio de la sierra extremeña durante los meses de estancia en bodega para conseguir el *bouquet* y sabor característico que distingue a sus productos. Premio Espiga de Oro 2022 al Mejor jamón ibérico D.O. Dehesa de Extremadura.

Pabellón 4 - Stand 4A17



Sueños de Alba Ganadera

Compañía abulense fundada en 2010 que produce y comercializa embutidos y jamones de cerdo bio. Prioriza el bienestar animal, por lo que los cerdos reciben una alimentación natural y equilibrada y un buen trato. No usa pesticidas en ninguno de sus procesos, ni añade aditivos sintéticos. La elaboración y curación se llevan a cabo mediante técnicas artesanales.

Pabellón 4 - Stand 4A42



FISÁN

La familia Sánchez lleva desde 1920 dedicada al ibérico de bellota. Tres generaciones que han sabido adaptarse a las nuevas necesidades de los clientes, sin dejar de vigilar la parte tradicional de todo el proceso productivo, desde la crianza a la curación. Ubicado en Guijuelo, colabora con grandes chefs para promover el uso del sabor de bellota en la alta gastronomía.

Pabellón 8 - Stand 8H21



Ibéricos Torreón

Empresa familiar con una larga experiencia en la elaboración de productos procedentes del cerdo ibérico y con una importante internacionalización. Sus instalaciones integran sala de despiece, fábrica de embutidos, secadero de jamones, almacén frigorífico y salas de deshuesado y blanca o de loncheado, lo que permite un estricto control de la producción y de la calidad.

Pabellón 8 - Stand 8H01



Ibéricos Montesano

Empresa familiar con tres generaciones, donde el buen hacer, la tradición y la magia de la dehesa conjugan la receta perfecta para la elaboración artesanal de jamones y embutidos ibéricos.

Pabellón 6 - Stand 6A04



SALÓN GOURMETS

Hermanos Rodríguez Barbancho-Ibedul

Jamones y embutidos ibéricos de Los Pedroches. Con más de medio siglo de experiencia, Ibedul sigue defendiendo una tradición heredada de sus orígenes y que ha perdurado a lo largo de tres generaciones. Cuentan con más de cinco décadas de historia, dedicación y trabajo en la fabricación de productos ibéricos de calidad.

Pabellón 4 - Stand 4F13



Jabu Jabugo

Fundada en 1982, está dedicada a la elaboración de productos de cerdo ibérico en El Repilado, una localidad en el corazón de Jabugo (Huelva) que hoy en día conserva la autenticidad de antaño.

Pabellón 5 - Stand 5C01



Jamones Tartessos

Empresa familiar que lleva más de 130 años elaborando productos ibéricos de forma artesanal. Fabrica jamones, paletas y embutidos ibéricos de forma tradicional desde 1890 en Cumbres Mayores, Huelva. Su control del proceso integral les permite ofrecer un estándar con las mayores garantías para nuestros clientes en los sectores privado y minorista.

Pabellón 8 - Stand 8D30



Sánchez Alcaraz

Cuenta con la experiencia acumulada de más de dos generaciones dedicadas a la curación de jamones y embutidos, garantizando el excelente sabor de sus productos y su calidad superior. Son especialistas en jamón, paleta y embutidos serranos e ibéricos. Sánchez Alcaraz tiene tres centros productivos repartidos por el territorio español.

Pabellón 6 - Stand 6C20



Aljomar

Fabricante líder de productos ibéricos de alta gama, situada en Guijuelo (Salamanca). Es una de las pocas empresas del sector que posee un ciclo controlado de producción, con fábrica de alimentación animal propia; además, son dueños del matadero más importante del sector.

Pabellón 7 - Stand 7J18



C.R.D.O.P. Jamón de Teruel

Los cerdos destinados a la producción de Jamón de Teruel y paleta de Teruel proceden de animales nacidos, criados y sacrificados en la provincia. El ganado es de los cruces de razas Landrace y Large White en la línea materna, y Duroc en la paterna, animales que se alimentan principalmente con cereales cultivados en los campos de Teruel y en provincias limítrofes.

Pabellón 8 - Stand 8G26



SALÓN GOURMETS

Bernardo Hernández (BEHER)

Representa toda una vida dedicada al mundo del ibérico; un legado de cuatro generaciones que ha mantenido viva la esencia y el respeto a la tradición. Todos los cerdos que crían en sus fincas son de raza 100 % ibérica y alimentados con piensos de elaboración propia de origen natural. Aplican técnicas de producción que minimizan el impacto medioambiental, respetando la riqueza del entorno para un desarrollo rural sostenible.

Pabellón 7 - Stand 7G04



Casalba

Ubicada en la sierra de la Demanda (Burgos), esta pequeña empresa familiar combina los valores de la elaboración artesanal con los últimos avances tecnológicos en control y producción. Sus productos Ibéricos están certificados mediante firmas auditoras de acuerdo con los estándares de ibéricos autorizados.

Pabellón 6 - Stand 6C18



Casa Boix

Empresa elaboradora de productos cárnicos gourmet y ecológicos. Desde hace más de cien años, la labor de artesanía se suma a un espíritu creativo, que se traduce en un deseo de innovación constante para sorprender a los apasionados de la buena gastronomía. Seleccionan las mejores carnes y realizan una producción limitada para preservar la calidad y los ritmos lentos de los procesos.

Pabellón 6 - Stand 6D12



EXTREM Puro Extremadura

Empresa especializada en la elaboración de jamones, paletas, embutidos y carnes frescas con sede en Herrerueta (Cáceres). Sus escogidas dehesas cuentan con encinas muy productivas, que ofrecen a los cerdos que realizan la montanera abundantes bellotas y pastos. Cuida al detalle el proceso artesanal: la curación de las piezas se hace en secaderos naturales, con el viento como aliado. Además, cuenta con bodegas para los productos que requieren una curación extensa, lo que maximiza calidad y sabor.

Pabellón 6 - Stand 6B06



Ibéricos Marcelino

Desde la granja familiar, la explotación ha evolucionado y crecido en las últimas décadas hasta llegar a la Dehesa Boyal, la finca de Espeja que hoy es el epicentro de la firma (Zamora). El proceso de elaboración de sus embutidos sigue paso por paso las costumbres que han heredado de sus antepasados. La calidad de su carne fresca, de cerdos de raza ibérica criados en absoluta libertad que se alimentan solo de productos naturales, da lugar a piezas caracterizadas por un porcentaje de grasa perfecto.

Pabellón 6 - Stand 6D15



SALÓN GOURMETS

Leonardo Vázquez

Empresa de carácter familiar fundada en 1966. Hacia 1977, la empresa se consolida como auténtico especialista en productos del cerdo ibérico de alta gama con la representación en exclusiva de reconocidas marcas del sector, y la expansión comercial de su marca Sotoalbos. Actualmente, también comercializa una amplia selección de quesos nacionales y de importación, productos cocidos y charcutería tradicional, patés artesanales o anchoas.

Pabellón 7 - Stand 7H20



SALÓN GOURMETS

• CÁRNICOS

Consejo Regulador I.G.P. Ternera Asturiana

Organización sin ánimo de lucro cuya función es garantizar que se trata de producto de calidad y seguridad contrastadas. El sello distingue la carne de vacuno entre 6 y 18 meses, de las razas Asturiana de los Valles y Asturiana de la Montaña, procedentes de animales nacidos, criados, sacrificados y faenados en Asturias.

Pabellón 8 - Stand 8E28



El Encinar de Humienta

Empresa de producción de elaborados cárnicos fundada en 1998 que lidera la comercialización de carne de vacuno en España.

Pabellón 6 - Stand 6J06



Consejo Regulador I.G.P. Carne de Ávila

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Carne de Ávila es una corporación de derecho público que protege los estándares de calidad de una de las carnes más famosas del país, declarada raza autóctona.

Pabellón 4 - Stand 4F23-123



IGP Ternera Gallega e IGP Vaca Gallega-Buey Gallego

La carne comercializada bajo el amparo de la IGP Ternera Gallega procede exclusivamente de terneros nacidos, criados y sacrificados en Galicia, que pertenecen a las razas autóctonas y sus cruces y que superaron un riguroso programa de control y trazabilidad. La IGP certifica la carne de vacas y bueyes de las principales razas en Galicia.

Pabellón 6 - Stand 6G10



Grupo Jafisa

Una de las empresas líderes en el mercado cárnico desde hace ya más de 40 años. Tradición y vanguardia se unen para elaborar y seleccionar las mejores piezas del mercado nacional e internacional y hacerlos llegar a la mesa de los mejores restaurantes y cadenas hoteleras.

Pabellón 7 - Stand 7J15



La Finca - Encarna Group

Los hermanos Jiménez Barbero, tercera generación de ganaderos y carniceros, son los impulsores de este proyecto cuya misión es criar y comercializar la mejor carne de España. Pertenece a Encarna Group, empresa con sede en Madrid propietaria también de Jiménez Barbero, Vaca Santa, Bazkaleku, Burger Hub y CARNICO.

Pabellón 5 - Stand 5A02



SALÓN GOURMETS

Grupo Norteños

Creada en 1983, es una empresa líder en productos cárnicos a nivel nacional e internacional. Su actividad abarca desde la cría del ganado vacuno en diversas provincias españolas (Santander, Segovia) y del extranjero, así como el sacrificio, despiece y comercialización. Grupo Norteños se consolida como una de las empresas más fuertes del mercado: 90 toneladas de producto terminado al día, 1.000 expediciones diarias, más de 3.000 clientes activos.

Pabellón 8 – Stand 8C37

gruponorteños
carne excelente.

Txogitxu

Empresa situada en San Sebastián (País Vasco), fundada por Imanol Jaca y con más de 26 años de historia. Se caracterizan por ofrecer productos culturales de la gastronomía vasca; su especialidad es la carne de vaca vieja seleccionada. Además, realizan platos preparados de alta gama como producto de diversificación. Actualmente exporta a 26 países.

Pabellón 6 - Stand 6B01

TXOGITXU
BASQUE GASTRONOMY

Gesalaga

Empresa familiar fundada en 1978 en Zarautz. Dos años después abren su primera carnicería con el nombre del caserío familiar, Otzarreta. La cultura gastronómica tradicional de esta familia los lleva a trabajar pocos años después con las primeras terneras de crianza propia, a la vez que comienza el proyecto de su obrador de 500 m², para desarrollar y ampliar la variedad de cocinados, croquetas y cárnicas. En 2017 Gesalaga crea la marca OKELAN, con el objetivo de diferenciar su línea cárnica del resto de productos..

Pabellón 8 - Stand 8J01

GESALAGA 

SALÓN GOURMETS

• SALAZONES, CONSERVAS Y AHUMADOS

Real Conservera Española

Estas conservas de Cambados (Pontevedra) son cuidadosamente elaboradas a mano para garantizar la mejor calidad y el auténtico sabor de Galicia.

Pabellón 6 - Stand 6F10-23



La Curiosa

Conservera de Nigrán (Pontevedra) que elabora conservas de alta calidad con toques innovadores y atrevidos.

Pabellón 6 - Stand 6F10-22



Orellana Perdiz

Empresa familiar de La Carolina (Jaén) especializada en la elaboración de perdiz desde 1948, a mano y en pequeñas series. Productos sin conservantes, aditivos ni colorantes. Tampoco contienen gluten, huevos, leche ni sus derivados. Sus recetas han sido transferidas entre generaciones, un patrimonio al que solo tienen acceso determinados miembros de la familia.

Pabellón 5 - Stand 5-DIP. JAÉN



Frinsa

Uno de los mayores fabricantes europeos de túnidos y mariscos en conserva, fundada en el año 1961 en Ribeira (Galicia). El principal objetivo de la compañía es la producción de conservas de máxima calidad.

Pabellón 4 - Stand 4A10



Nordfish

Empresa dedicada a la producción y comercialización de pescados ahumados y salazones de alta calidad. Lleva a cabo un control exhaustivo en todo el proceso, desde la compra de la materia prima hasta la llegada al punto de venta. Defensores del sabor, con técnicas tradicionales y naturales.

Pabellón 4 - Stand 4F02



HERPAC

Empresa familiar fundada en 1986 en Barbate (Cádiz) dedicada a las salazones, las conservas y los ahumados de pescados. Producto artesanal, 100 % natural. Entre sus productos, destacan la mojama, la ventresca de atún rojo, la melva o la caballa.

Pabellón 5 - Stand 5-DIP. CÁDIZ



Linda Playa

Empresa conservera con una filosofía de empresa sostenible, familiar y de larga trayectoria. Hacen filete de anchoa y anchoa en salazón de forma artesanal desde 1956.

Pabellón 4 - Stand 4E05



SALÓN GOURMETS

Don Bocarte

Empresa ubicada en Santoña (Cantabria), cuna de la anchoa del Cantábrico. En poco tiempo se ha convertido en líder en la elaboración de conservas y semiconservas de alta calidad bajo tres premisas: la rigurosa selección de las materias primas, una cuidadosa elaboración y el servicio al cliente.

Pabellón 6 - Stand 6G04

Arte en el Plátano
DON BOCARTE

Ramón Franco

Nace como conservera tradicional en 1961, tras una década de experiencia en el cultivo de mejillón. Con la tercera generación ya en cabeza, es el fruto del tesón de una familia de larga tradición y estrechos vínculos con el mar. Son especialistas en conservas gourmet de mejillón en escabeche, ventresca de atún en aceite de oliva, sardinilla, jurel, caballa, zamburiña, etc.

Pabellón 6 - Stand 6F10-06



La Catedral de Navarra

Es, desde hace 70 años, la apuesta más decidida de la familia Sainz, experta en la elaboración de conservas de verduras, que se cultivan en el valle del Ebro y se transforman para mantener intactos el sabor, la textura y la franqueza de las verduras recién cosechadas. Los frutos son elaborados y conservados nada más llegar del campo.

Pabellón 6 - Stand 6E04



El Viejo Pescador

La historia de El Viejo Pescador es la historia de Carlos Díaz y Ángela Donato, que adquirieron a finales de 2017 una pequeña conservera en un pueblo marinero de Asturias: Tapia de Casariego. En 2019, sacan el primer producto que va a revolucionar el mercado: el Pulpo del Cantábrico cocido en su jugo (Great Taste Awards 2022). También tienen mejillones con vermut Picofino.

Pabellón 5 - Stand 5F30



CHATKA

Desde hace más de 100 años CHATKA es la marca por excelencia del cangrejo real. Capturado en las frías aguas de los mares de Okhotsk, Bering y Barents, su King Crab Chatka es probablemente el mejor marisco del mundo. Desde 1923 son especialistas en seleccionar de manera artesanal solo los mejores ejemplares.

Pabellón 8 - Stand 8D41



Ar de Arte

Conservas gallegas de pescados y mariscos de temporada envueltos en obras originales de artistas gallegos.

Pabellón 6 - Stand 6F10-10



SALÓN GOURMETS

Conservas Castreña

Empresa familiar, fundada en 1986, especializada en la elaboración de conservas y salazones de pescado de gran calidad. Para la elaboración de sus productos se abastecen de materia prima de la mejor calidad, pescada frente a las costas del mar Cantábrico con artes de pesca sostenibles y respetuosas con el medio ambiente.

Pabellón 7 - Stand 7F07



Baymar

Compañía familiar con más de 70 años de experiencia y tradición en el sector conservero. Hoy en día siguen trabajando con la misma pasión con la que empezaron. Con un reconocido prestigio en el mercado español, mantienen la tradición de las conservas elaboradas artesanalmente, asegurando la óptima calidad de los productos y conservando su exquisito sabor.

Pabellón 6 - Stand 6D23



Felisa Gourmet

Conservera de Barbate con más de 25 años de experiencia en la tradición pesquera de la zona. Se trata de una compañía vinculada a un proceso artesanal y al toque humano que ello aporta, siendo sus señas de identidad.

Pabellón 7 - Stand 7D05



Anchoas Codesa

Empresa familiar de tercera generación, fundada en 1976 y ubicada a orillas del mar Cantábrico en la villa marinera de Laredo, zona considerada a nivel mundial cuna de la anchoa de calidad. Son especialistas en la elaboración de salazón, filetes de anchoa del Cantábrico y gildas (dobles de anchoa).

Pabellón 4 - Stand 4E14



Caprichos del Paladar

Empresa líder en vegetales con una amplia gama de confitados y conservas. Con más de veinte años de experiencia, se perfila como la única empresa española que, gracias a su conocimiento del campo, selecciona y envasa artesanalmente sus vegetales.

Pabellón 7 - Stand 7C06



Arlequín

Conservera de anchoas en salazón fundada por Ángel Viadero en el corazón del Cantábrico hace casi un siglo. Su misión es ofrecer un gran producto, el mejor servicio, atención profesional personalizada y la más amplia gama de conservas de pescado, al precio más competitivo. Entre sus valores, destacan la trazabilidad de toda la materia prima y el refinamiento de sus procesos de producción.

Pabellón 7 - Stand 7C06

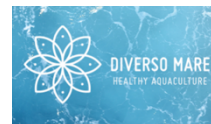


SALÓN GOURMETS

Diverso Mare

Empresa dedicada al desarrollo de productos realizados con pescados procedentes de la acuicultura sostenible

Pabellón 8 - Stand 8D10



Fuentes El Atún Rojo

Empresa familiar con más de 50 años de trayectoria dedicada al atún rojo. Actualmente, es líder mundial en la producción de atún rojo y exporta cerca del 85 % de su producción a países de los cinco continentes.

Pabellón 8 - Stand 8F06



Kiele

Empresa castellanomanchega, ubicada en Ciudad Real, que trabaja solo con pescado fresco de primera calidad; compra la materia prima en las lonjas españolas y la elabora de forma artesanal. Elabora semiconservas de pescado.

Pabellón 6 – Stand 6E14



Gastronómica Murciana

Desde 1999 comenzaron su proyecto de elaboración de anchoa del Cantábrico. Sus productos están elaborados con pesca capturada en aguas del Cantábrico. Después de una maduración mínima de 10 a 12 meses, obtienen una anchoa con un sabor y aroma únicos.

Pabellón 6 – Stand 6A17



Rafols

Empresa familiar de Barcelona, productora de bacalao premium (Gadus morhua) de Islandia. Utiliza las piezas de la más alta calidad exclusivamente pescadas con anzuelo y de forma sostenible. Lo que empezó en 1945 como una parada de mercado, después de tres generaciones se ha convertido en una marca reconocida por los mejores chefs de Europa.

Pabellón 7 – Stand 7C10



Bacalao Giraldo

Elaboradora de bacalao desalado y unos platos cocinados únicos, radicado en Legutio (Álava). En menos de cuatro décadas, ha pasado de ser un negocio familiar a un grupo empresarial con mayúsculas. Su materia prima es el bacalao salvaje pescado con anzuelo en Islandia e Islas Feroe.

Pabellón 7 – Stand 7E02



SALÓN GOURMETS

• PATÉS, FOIES Y UNTABLES

Etxenike

Elaborador artesano de derivados de pato, oca, pescados ahumados y platos preparados.

Pabellón 6 - Stand 6B10



Ánades Galicia

Empresa gallega especializada en la elaboración de productos artesanales a la antigua usanza y en foie gras. Ubicados en Vilardevós, en la provincia de Ourense, adquiere sus patos en Francia, que pasan sus primeras semanas en un recinto calefactado y los tres meses siguientes, en su finca en libertad.

Pabellón 6 - Stand 6B30



FoieGood The Foie Gras Alternative

Canard S.A. elabora productos de foie gras de pato de calidad extrema desde hace más de 30 años y FoieGood es su alternativa más conocida. En FoieGood The Foie Gras Alternative el bienestar animal alcanza un nivel superior: sin jaulas y sin cebo forzado. Su alimentación incluye, al menos, un 70 % de cereales.

Pabellón 4 - Stand 4I02-3



Anec de l'Empordá

Productores de foie gras y derivados del pato desde 1986 en el corazón del Ampurdán.

Pabellón 6 - Stand 6C22



Selectos de Castilla

Empresa fundada por tres hermanos hispanofranceses que se instalaron en el pueblo de su padre (Villamartín de Campos, Palencia) en 1989. Hoy crían anualmente más de 54.000 patos según los estándares de la Label Rouge, el estándar más exigente de Francia. Con ellos, elaboran diferentes productos, entre los que destacan *mousses* como la de pato al orujo o al coñac.

Pabellón 4 - Stand 4F23-1



Patés Zubia

Desde 1982, Zubia es una empresa familiar dedicada a la fabricación y comercialización de patés siguiendo métodos tradicionales y con materias primas de calidad. Sus especialidades son los patés en conserva y en semiconserva; el foie gras en conserva y en semiconserva; el jamón de pato; el confit de pato y otros.

Pabellón 4 - Stand 4C30



Katealde

Elaborador de productos derivados de pato y oca con sede en Navarra, en la localidad de Alsasua.

Pabellón 4 - Stand 4F23-1



• ORGÁNICOS

Hacienda Zorita Organic Farm

Sigue los principios de sostenibilidad y sus quesos son producidos de una forma completamente natural. Destaca su compromiso con la preservación de las especies autóctonas y en peligro de extinción. Producción limitada de quesos de leche cruda procedentes de ovejas churras, cabras veratas y burras zamorano-leonesas, alimentadas de pastos naturales.

Pabellón 8 - Stand 8GQ

HACIENDA
ZORITA

Gardeniers

Proyecto ecosocial puesto en marcha en el año 2011 por la Asociación Tutelar Aragonesa de Discapacidad Intelectual. Trabaja en la inserción de personas con discapacidad intelectual mediante el cultivo ecológico y la transformación de los productos de su huerta en el obrador propio de conservas ecológicas.

Pabellón 7 – Stand 7G40



Ecolife

Especialistas en fermentación de leches vegetales que desarrollan toda una gama de alternativas a los productos lácteos. Almendras, avena y otros frutos secos son la base para elaborar yogures, kéfir y quesos artesanos de diferentes tipos, como rulos estilo cabra, queso al vino, yogures de avena, kéfir de almendra, etc.

Pabellón 8 - Stand 8GQ



Ékolo

Marca especialista en la elaboración de productos naturales, sin aditivos, conservantes ni colorantes, ubicada en el corazón de la huerta navarra. Su materia prima es fruta y verdura fresca, local, de temporada y de cercanía, con la que elaboran zumos, purés de frutas, mermeladas y una gran variedad de conservas vegetales.

Pabellón 6 - Stand 6B10

ékolo

Beee Biogéminis

Elaboración de quesos con DOP, mantequilla, leche fresca, yogur, kéfir, gama de desnatados y sin lactosa en Calasparra (Murcia). Leche de cabra ecológica de ganadería propia en pastoreo.

Pabellón 8 - Stand 8GAL26



BioSabor

Esta empresa ubicada en Níjar (Almería) ha implementado un sistema agrícola ecológico, innovador y sostenible para recuperar el auténtico sabor tradicional de las hortalizas. Además de frutas y hortalizas, producen gazpachos, salmorejos y otros productos de tomate.

Pabellón 4 - Stand 4A02



SALÓN GOURMETS

Happy Lab

Empresa ecológica especializada en la elaboración de tés e infusiones 100 % naturales.

Pabellón 8 - Stand 8GAL30

HAPPY-LAB
TÉ & INFUSIONES

Genuine Coconut

Especialistas en productos de coco en todos sus formatos, desde coco fresco hasta productos derivados (azúcar, harina, aceite...) y coco con sistema de abrefácil para beber agua de coco directamente. Cuentan con una extensa gama de snacks saludables elaborados con frutas y verduras asiáticas, así como una nueva línea *plant based* elaborada únicamente con jackfruit fresco.

Pabellón 5 - Stand 5A05



Kitu Snack

Empresa dedicada a la fabricación y distribución de snacks saludables y sostenibles elaborados con vegetales tropicales de pequeños productores de la zona ecuatorial, que se elaboran artesanalmente a baja temperatura, evitando la absorción de aceite y grasa. Sus snacks están libres de alérgenos, aceite de palma, azúcares añadidos, conservantes, aditivos, grasas trans y transgénicos. Son ideales para veganos.

Pabellón 8 - Stand 8H07



Despelta

DeSpelta es una empresa que transforma los cereales de la explotación agrícola ecológica de Francisco Juberias, en las vegas de Palazuelos (Sigüenza, Guadalajara), en harinas y pastas ecológicas. Todos los trigos que usan son antiguos y las harinas son molturadas en grano entero en molinos de piedra. Uno de sus cereales es el trigo negrillo, variedad autóctona de la zona que han recuperado.

Pabellón 4 - Stand 4H36



LoRUSSo

Empresa familiar de origen hispanoitaliano ubicada en Chercos (Almería), un pequeño pueblo montañoso con menos de 200 habitantes. Elabora mermeladas ecológicas artesanales con 85 % de fruta y contenido reducido de azúcar, un 40 % menos que las mermeladas tradicionales del mercado. Actualmente, exportan sus productos a 17 países de tres continentes.

Pabellón 6 - Stand 6D30



Migaya

Joven y pequeña empresa asturiana que elabora originales galletas inspiradas en la escultura Sombras de luz con chocolate, chocolate ruby y otros dulces de inspiración astur.

Pabellón 5 - Stand 5F30



SALÓN GOURMETS

Biodarma

Desde 2006, produce artesanalmente galletas y magdalenas integrales, orgánicas, veganas y 100 % AOVE con una excelente relación calidad-precio. Pueden competir con cualquier galleta del lineal convencional, con la ventaja añadida de ser ecológica y sin alérgenos. Sus productos son: sin lactosa, sin huevo, sin edulcorantes, sin colorantes, sin conservantes, sin aceite de palma, sin grasas hidrogenadas, sin OGM ni productos refinados.

Pabellón 6 - Stand 6H12-9

biodarma

ONESIMUM

Fabricantes segovianos de productos de primera calidad y ecológicos con un claro enfoque por ofrecer alimentos saludables, como galletas con cereales o mermeladas y conservas con siropes de arroz.

Pabellón 8 - Stand 8D04

ONESIMUM

SALÓN GOURMETS

• PANES, MASAS Y PASTAS Y CEREALES

Lantmannen Unibake

Productor global de alimentos, bioenergía y agricultura. Cerca de 27.000 agricultores suecos son los dueños de este grupo de agricultura sostenible, que cultiva y elabora harinas de gran calidad. Ofrecen productos de panadería y bollería. Especialistas en panes de hamburguesa gourmet, este año celebran la II Edición Burger Combat para encontrar al mejor chef de hamburguesas.

Pabellón 4 - Stand 4F14



La Newyorkina

Empresa pionera en la fabricación de granola y *overnights* en España. Desde 2017, producen la granola en su propio obrador situado en Oviedo (Asturias), de forma artesanal y con ingredientes de la mejor calidad.

Pabellón 4 - Stand 4F07

LA NEWYORKINA

Despelta

Transforma los cereales de la explotación agrícola ecológica de Francisco Juberías, en las vegas de Palazuelos (Sigüenza, Guadalajara), en harinas y pastas ecológicas. Todos los trigos que usan son antiguos y las harinas son molturadas en grano entero en molinos de piedra. Uno de sus cereales es el trigo negrillo, variedad autóctona de la zona que han recuperado.

Pabellón 4 - Stand 4H36



Panificio Bo

Fue fundada en 1820 en Rocchetta Tanaro, un pequeño pueblo en el centro de Monferrato (Piamonte). En el transcurso de pocas décadas cambió de una pequeña panadería de pueblo a una empresa moderna para satisfacer las necesidades del mercado, pero siempre desde el respeto a la tradición. Elaboran productos genuinos de alta calidad, sobre todo, *grisinis* de diferentes tipos.

Pabellón 8 - Stand 8H20-2/2



Upita de los Reyes

Empresa de Castilleja de la Cuesta (Sevilla) que hunde sus raíces en el siglo XIX. Es experta en la elaboración de tortas de aceite y abanicos de esta misma masa.

Pabellón 8 - Stand 8H20-2/2



ONESIMUM

Fabricantes segovianos de productos de primera calidad y ecológicos con un claro enfoque por ofrecer alimentos saludables, como galletas con cereales o mermeladas y conservas con siropes de arroz.

Pabellón 8 - Stand 8D04

ONESIMUM

SALÓN GOURMETS

Triticum

Empresa joven y emprendedora que elabora pan precocido para alta gastronomía. Fue creada en el 2006 y desde entonces ha ido creciendo en proyectos, clientes y productos. TRITICUM ha recuperado la esencia artesana de un producto milenario a partir de las últimas técnicas en panificación y se ha convertido en un referente en el campo de la panadería al ser capaz de satisfacer a los paladares más exigentes. En su obrador se fusionan los procesos artesanales con las últimas tecnologías y así consiguen sorprender y satisfacer a sus clientes a diario y, a la vez, romper con la mala imagen del pan precocido.

Pabellón 8 - Stand 8D04



• NOVEDADES Y CURIOSIDADES

La Montaña Aliños

Aliños elaborados con fruta natural.

Pabellón 8 - Stand 8H37



Corpachef

Croqueta de queso ossau- iraty y pimiento de espelette.

Pabellón 4 - Stand 4B36-26/27/28



Kitu Snack

Vegetales fritos andinos.

Pabellón 8 - Stand 8H07



Gourmandise

Chicles sin plástico, de diferentes sabores ni azúcar.

Pabellón 8 - Stand 8GAL29



Chocolates MAYKHEL

Cerveza negra artesana 33 cl con chocolate.

Pabellón 5 - Stand 5H30-17



Raíz Cuadrada

Desde 2008, primera cerveza de autor de España obtenida a partir de la maceración de maltas y pan en El Barraco (Ávila). Proyecto conjunto de dos hermanos descendientes de una familia de fermentadores de cereal que arranca en el siglo XIX. Sus recetas se basan en el excedente de pan fresco diario de su tahona.

Pabellón 4 - Stand 4A42



Noray

Criadero de langostinos en Medina del Campo (Valladolid).

Pabellón 7 - Stand 7E09



Arqueogastronomía

Empresa creada en 2020 que tiene por objeto la investigación arqueológica y la reconstrucción científica y producción de alimentos del Mediterráneo antiguo y medieval. Colabora y trabaja con centros de investigación, universidades y fundaciones culturales.

Pabellón 5 - Stand 5E-DIP. CÁDIZ-02



SALÓN GOURMETS

CorSevilla

Cremas de queso de cabra. Sabores: tradicional, con pasas y con lomo ibérico.
Pabellón 5 - Stand 5C-DIP. SEVILLA-14



Mykés Gourmet

Chocolate con trufa.
Pabellón 4 - Stand 4I02-13



Campomayor (Wovo)

Postres y bebidas elaborados con clara de huevo hidrolizada, con un sabor muy similar al de la leche.
Pabellón 6 - Stand 6G10-1



Quesos Campollano

Queso de oveja con chili.
Pabellón 8 - Stand 8GQ



KANKEL BEAN TO BAR

Chocolate con leche de oveja.
Pabellón 7 - Stand 7E40-10



Genuine Coconut

Jackfruit fresco listo para cocinar, precocinado y ya sazonado con diferentes sabores.
Pabellón 5 - Stand 5A05



Manjares de la Tierra

Bombones con trufa.
Pabellón 7 - Stand 7G40



GerminArte

Microverduras de bello aspecto.
Pabellón 6 - Stand 6H12-32



Dulces El Beato

Chocolates con torreznos de Soria.
Pabellón 4 - Stand 4I02-4



Bodegas Barbadillo

Peach Brandy es un brandy envejecido en botas de roble con extracto de melocotón.
Pabellón 5 - Stand 5E-DIP. CÁDIZ-21



SALÓN GOURMETS

RISO VIGNOLA 1880

Arroz de color rosa de manera natural, Verelè.

Pabellón 7 - Stand



Belenguer

Empresa de Alcorisa (Teruel) fundada en 1918 por Sebastián Belenguer Sanz. Tercera generación de pasteleros artesanos con pasión por la pastelería y chocolatería. Busca la diferenciación frente a la competencia con productos selectos y originales como bombones pintados a mano o bombones con sabor a España.

Pabellón 7 - Stand 7G40



Rafa Gorrotxategi

Macarons vascos a base de almendra y bombones llamados chapelas.

Pabellón 4 - Stand 4C30



Cantizano

Empresa de Paterna de Rivera (Cádiz) especializada en salsas y aderezos con guiños al recetario andaluz, como su paté de tagarninas o la versión gaditana del chimichurri, el pichichurri.

Pabellón 5 - Stand 5F-DIP. CÁDIZ-04



Anec de l'Empordá

Foie gras micuit con turrón.

Pabellón 6 - Stand 6C22



Aloe Vera Las Coronas

Veragin, ginebra con taquitos de aloe, y limoncello con taquitos de aloe.

Pabellón 5 - Stand 5D-DIP. SEVILLA-21



Bernardo's Mermeladas

Licor de cactus, de leche de cabra y crema de plátano con aloe vera.

Pabellón 7 - Stand 7B40



BrainApple

Zumo ecológico de manzana con vinagre de sidra y alga *chlorella*, bebida bifásica.

Pabellón 8 - Stand 8E40



Siderit

Vodka Lactée (vodka elaborado a partir de leche) y un vermut sin azúcares añadidos, premiados en los certámenes internacionales más prestigiosos.

Pabellón 7 - Stand 7F40



SALÓN GOURMETS

Hisúmer

Distribuidora de destilados de primeras firmas que ofrece whiskys singulares, como el de Curranch, primer whisky del mundo elaborado con un método que emplea barricas carbonizadas con algas.

Pabellón 8 - Stand 8C34



Gin Machine

Compañía madrileña de bebidas espirituosas que nace con el objetivo de realizar destilados únicos, singulares y de máxima calidad ofreciendo otra visión del mundo de los destilados con saborizaciones únicas en sus productos. Su primer producto lanzado es una ginebra destilada a partir de algas, capturando la esencia del mar con un sabor único.

Pabellón 6 - Stand 6D09



Higos de Fasnía

Café de higos, una bebida sustitutiva del café con sabor a higos y a café.

Pabellón 7 - Stand 7B40



Lobo

Empresa gaditana que elabora originales cremas de tequila de sabores como plátano con gofio.

Pabellón 8 - Stand 8GAL06



Panizo

Empresa familiar zamorana con una larga tradición en el sector de la destilación de aguardiente de orujo y en la elaboración de bebidas alcohólicas derivadas del mismo. Patrocina el 12 Concurso Nacional de Cócteles Panizo.

Pabellón 6 - Stand 6J02



Picofino

Crema de ginebra con trufa negra.

Pabellón 5 - Stand 5F30



SALÓN GOURMETS

• CAFÉS E INFUSIONES

Nespresso Professional

Soluciones de café para cualquier tipo de negocio. Dispone de una amplia gama de máquinas y una selección de 18 cafés de alta calidad y sostenibles creados para el sector profesional. Además, posee una extensa variedad de recetas con leche que se elaboran con solo pulsar un botón.

Pabellón 4 - Stand 4C12

NESPRESSO
PROFESSIONAL

Shan Jabal

Produce cafés en el estado de Minas Gerais, en Brasil, en siete fincas de altitud y clima especial que permiten cosechar un café de alta calidad.

Pabellón 7 - Stand 7F02-2-1


SHAN Jabal جبل جابال

THE CAPSOUL

Elaboran cafés, tés e infusiones de calidad. Su portfolio se compone de 41 tés e infusiones y 13 variedades de café y tres formatos de consumo.

Pabellón 8 - Stand 8E39

THE CAPSOUL
COFFEE & TEA

Pe-Fè

Empresa familiar italiana desde el 1973, que a lo largo de los años ha seguido manteniendo todas las peculiaridades propias de un obrador artesanal.

Pabellón 8 - Stand 8H20-2/6



Cafés Toscaf

Empresa familiar que nació en Pravia en 1954 como un pequeño tostadero de café con tienda. Actualmente es una mediana empresa, con presencia en toda España, que está dando sus primeros pasos en Europa y norte de África.

Pabellón 5 - Stand 5F30

cafés
Toscaf

Cafés Gometero

Empresa familiar de Miranda de Ebro (Burgos) dedicada al tueste, torrefacción de café y diseño de blends para profesionales, tiendas gourmet y amantes de café desde hace más de medio siglo. También tiene una línea de infusiones sin aromas.

Pabellón 7 - Stand 7C18


Gometero
CAFÉS

Cafés Novell

Fundada en 1958, produce cafés excelentes de gran calidad, tan deliciosos como responsables. Tiene líneas de negocio centradas en restauración, *retail*, catering, oficinas y *vending*.

Pabellón 5 - Stand 5F02

NOVELL

SALÓN GOURMETS

Cafés El Criollo

Cuarta generación de la empresa familiar zaragozana, con más de 100 años de historia. Esta compañía cuenta con una amplia selección de cafés procedentes de las mejores fincas del mundo con tueste natural y tradicional.

Pabellón 8 - Stand 8F29



Café El Dromedario

Es la empresa cafetera más antigua de España. Nació hace más de 150 años en Cantabria, desde donde se ha extendido a toda la geografía nacional con la calidad y el servicio como señas de identidad. En Madrid opera bajo la marca Cafés Pozo y en País Vasco como Café La Tostadora.

Pabellón 6 - Stand 6E20



Happy Lab

Empresa ecológica especializada en la elaboración de té e infusiones 100 % naturales

Pabellón 8 - Stand 8GAL30



FINCAFE The Artisan Coffee

Café artesano y ecológico procedente de fincas seleccionadas. Certificadas en origen y sostenibles para tiendas Gourmet y sector HORECA, la gama incluye: Artisan, Organic y Singles-microlotes. Café en grano 100 %, cuidadas monodosis y cápsulas compatibles y compostables.

Pabellón 7 - Stand 7J01



Supracafé

En 1990 nace Supracafé como el primer tostador español en vender exclusivamente café 100 % arábica a través de la selección mediante cata de sus proveedores en Colombia. El deseo de los fundadores, Ricardo Oteros, Vicente Arregui y Raúl Gil, es convertir el café en un producto gourmet donde prime la excelencia en todo el proceso: desde la planta hasta la taza.

Pabellón 4 - Stand 4D02



• LO MEJOR DEL MAR

Fuentes El Atún Rojo

Empresa familiar con más de 50 años de trayectoria dedicada al atún rojo. Actualmente, es líder mundial en la producción de atún rojo y exporta cerca del 85 % de su producción a países de los cinco continentes.

Pabellón 8 - Stand 8F06

FUENTES
EL ATÚN ROJO

CHATKA

Desde hace más de 100 años es la marca por excelencia del cangrejo real. Capturado en las frías aguas de los mares de Okhotsk, Bering y Barents, su *King Crab Chatka* es probablemente el mejor marisco del mundo. Desde 1923 son especialistas en seleccionar de manera artesanal los mejores ejemplares.

Pabellón 8 - Stand 8D41



Noray Seefod

Empresa de Medina del Campo (Valladolid) que cría langostinos con mimo y dedicación. Es la primera granja de langostinos bajo techo del mundo con certificación ASC, un sello que reconoce el compromiso de la compañía con la acuicultura responsable y la sostenibilidad.

Pabellón 7 - Stand 7E09



Daniel Sorlut

Productores de ostras en la costa francesa de la región de Charente-Maritime, justo en la desembocadura del río Charente, en la superficie del delta de Marennes Oléron, de 3.000 hectáreas. Actualmente crían cuatro ostras de sabor único: la Fine de Claire, la Fine de Claire Label Rouge, la Spéciale de Claire y la Spéciale Daniel Sorlut.

Pabellón 6 - Stand 6J12



Balfegó

Empresa tarraconense dedicada a la captura, alimentación, estudio y comercialización del atún rojo, bajo un sistema de responsabilidad sostenible social y medioambiental. Líderes en comercialización en fresco, única compañía del mundo que extrae los atunes del mar en su punto óptimo de grasa, bajo demanda de los clientes.

Pabellón 4 - Stand 4C20



Caspian Pearl

La marca más antigua y reconocida de Caviar en España y una de las tres más reconocibles a nivel mundial. Es una referencia internacional en el mundo del caviar y líder en el sector en las cuatro décadas que lleva comercializando caviar en Europa. Se dedica a la selección, importación, desde origen a Europa, y distribución del mejor caviar fresco. Su origen está en la orilla sur del Mar Caspio, en Rasht y Bandare-Anzali, al norte de Irán.

Pabellón 4 - Stand 4C02



SALÓN GOURMETS

Caviar del Tíbet

Marca registrada de la empresa gallega Mariskito para importación, envasado y distribución de caviar fresco de esturión. El reenvasado del caviar que importan se realiza en sus instalaciones del Puerto de Vigo. Imperial, Oscietra y Beluga son los tres tipos de caviar que conforman su *portfolio*.

Pabellón 6 - Stand 6F10-20



Riofrío

Esta empresa granadina es una de las marcas de caviar más apreciada por los gourmets de todo el mundo, por las tiendas de delicatessen más exclusivas y por numerosos chefs con estrella Michelin. Sus esturiones, entre los que se encuentran la variedad *Acipenser naccarii*, *Acipenser gueldenstaedtii* (Osetra) y *Huso huso* (Beluga), son criados en las mejores aguas de España y probablemente del mundo, a una temperatura constante de entre 14 y 15 °C, prácticamente reproduciendo de forma natural su entorno salvaje.

Pabellón 5 - Stand 5B-DIP- GRANADA-29

RIOFRÍO

Aquanaria

Pioneros en el cultivo de lubinas para alta gastronomía, con casi 50 años de experiencia en cultivos marinos. Exporta el 60 % de su producción a países de los cinco continentes.

Pabellón 4 - Stand 4A01



Conservas Leonardo

ADN Cantábrico, esta es su fórmula y razón de ser. Bendecidos por la proximidad al mar Cantábrico, Conservas Leonardo nació con el sueño de compartir con los paladares más exigentes su secreto mejor guardado, la auténtica anchoa del Cantábrico. Son ya siete décadas conservando calidad, sabor y textura.

Pabellón 4 - Stand 4B02



Serpeska

Empresa distribuidora de pescados y mariscos fundada en los años 60, por un joven emprendedor cuya ilusión siempre fue servir al cliente.

Pabellón 6 - Stand 6J04



SALÓN GOURMETS

• QUESOS

El Bucarito

Fundada en 2011, es una empresa agroalimentaria en la que elaboran artesanalmente quesos de cabra de raza florida con leche pasteurizada y cruda de ganadería propia, alimentadas en praderas, y embutidos de cerdo ibérico criados en sus campos y de elaboración tradicional.

Pabellón 5 - Stand 5E-DIP. CÁDIZ-18



Haute Fromagerie

Exclusiva selección de los mejores quesos franceses, premiados en los concursos más reconocidos y escogidos por Roland Barthélemy, el mayor especialista mundial de quesos y presidente de la Cofradía Internacional de Maestros Queseros.

Pabellón 4 - Stand 4C09



El Gran Cardenal

Empresa familiar fundada en 1951 y dirigida actualmente por la tercera generación en Medina del Campo (Valladolid). La actividad principal es la elaboración de queso castellano, queso fresco y ricotta con las marcas El Gran Cardenal y Mamá Vaca. Emplean únicamente leche fresca recogida los 365 días al año de ganaderías cercanas de Castilla y León. Los quesos se elaboran siguiendo su receta familiar. Cuentan con reconocidos galardones del sector.

Pabellón 4 - Stand 4F23-2



Cañarejal

En 1996, la familia Santos, de tradición agricultora y ganadera, puso en marcha la fábrica de Quesos Cañarejal. Desde entonces se ha especializado en la fabricación de queso artesano de oveja de leche cruda, controlando todo el proceso de forma exhaustiva.

Pabellón 4 - 4F23-47



Hacienda Zorita Organic Farm

Sigue los principios de sostenibilidad y sus quesos son producidos de una forma completamente natural. Destaca su compromiso con la preservación de las especies autóctonas y en peligro de extinción. Producción limitada de quesos de leche cruda procedentes de ovejas churras, cabras veratas y burras zamorano-leonesas, alimentadas de pastos naturales.

Pabellón 8 - Stand 8GQ



Lácteos Martínez - Quesos los Cameros

Empresa familiar elaboradora de queso desde 1961 y situada en Haro (La Rioja, España). Las cortezas naturales, el desarrollo de mohos de afinado y los baños con aceite de oliva son su seña de identidad. Elabora su propio AOVE.

Pabellón 7 - Stand 7B06



SALÓN GOURMETS

Gaia

Dedicada a la producción, comercialización y venta de una novedosa línea de quesos de cabra frescos confitados, de sabores especiales, madurados y afinados. Elaboran con la mejor materia prima gallega, con procesos artesanales que cuidan la calidad del producto manteniendo la esencia artesana. Destacan sus quesos con frutas y frutos secos.

Pabellón 6 - Stand 6b30



GourmetQuesos

El campeonato GourmetQuesos, que este año celebra su 13 edición, se consolida como el más importante de los celebrados en España pues el número de quesos presentados crece cada año desde su inicio en 2009, con más de 800 en la actualidad. Las muestras son catadas a ciegas por un panel de 60 jueces que abarca profesionales de todos los sectores del mundo del queso: técnicos, maestros queseros, encargados de tiendas, bloggers, periodistas gastronómicos, cocineros, responsables de compras de grandes superficies y jefes de sala de restaurantes. El campeonato otorga 60 premios (3 por categoría), además de elegir un ganador absoluto, al que se le otorga el título de "El Mejor Queso de España". Todos los quesos finalistas podrán ser degustados en el Túnel del Queso, del 17 al 20 de abril, durante el 36º Salón Gourmets.



SALÓN GOURMETS

• APERITIVOS

Bonilla a la Vista

Empresa gallega, con sede en Arteixo (A Coruña), especializada desde 1932 en la elaboración y comercialización artesanal de churros y patatas fritas. Sus patatas gourmet se venden en España, en toda Europa y en diferentes puntos de Estados Unidos, Australia, Asia y Latinoamérica. Se distingue por la utilización de materias primas de alta calidad, por la propuesta de valor del aceite de oliva 100 % y por el desarrollo de un envase innovador y exclusivo.
Pabellón 4 - Stand 4E13



Kitu Snack

Empresa dedicada a la fabricación y distribución de snacks saludables y sostenibles elaborados con vegetales tropicales de pequeños productores de la zona ecuatorial, que se elaboran artesanalmente a baja temperatura, evitando la absorción de aceite y grasa. Sus snacks están libres de alérgenos, aceite de palma, azúcares añadidos, conservantes, aditivos, grasas trans y transgénicos. Son ideales para veganos.
Pabellón 8 - Stand 8H07



Flaper

Empresa ubicada en Azuqueca de Henares (Guadalajara) especializada, desde 1965, en la elaboración de snacks originales de calidad.
Pabellón 8 - Stand 8E32-11/12



Mavis Gourmet

Pistachos iraníes tostados al azafrán, al limón y a la sal marina presentados en elegantes estuches. Además, ofrece pistacho crudo entero, laminado, granulado, en polvo y en crema de máxima calidad para su uso como ingrediente. Disponible también con certificado Bio.
Pabellón 8 – Stand 8G29



Tendilla

Fabricante de Tendilla (Guadalajara) de todo tipo de torreznos y cortezas de cerdo. Sin gluten, sin alérgenos. Empresa certificada en IFS Food. Con más de 25 años de experiencia en el sector.
Pabellón 4 - Stand 4E10



Teresa Mate

Con origen en Valladolid, tierra de pinares y viñedos, y tras casi 50 años elaborando piñón pelado, han desarrollado una nueva gama de frutos secos caramelizados: nueces, pecanas, pistachos, anacardos y macadamias con toques como canela, vainilla, naranja, fresa y arándano.
Pabellón 4 – Stand 4F23-27



SALÓN GOURMETS

• ALIÑOS, SALES Y ADEREZOS, SALSAS Y TOPPINGS

La Montaña Aliños

Empresa familiar ubicada en el interior de la provincia de Alicante. La cuarta generación cultiva sus propias hortalizas con las que elaboran aliños y mostazas de manera artesanal, con productos 100 % naturales, sin conservantes ni colorantes añadidos.

Pabellón 8 - Stand 8H37

LA MONTAÑA ALIÑOS
+ HAND MADE DRESSING +

Ben Bo

Empresa joven, aunque heredera de una tradición familiar de más de 100 años, especializada en la venta de azafrán y especias. Elaboran aliños singulares con sus aceites aromatizados de naranja o limón y sales aromatizadas.

Pabellón 8 - Stand 8H37

ben·BO
ESSENCIA MEDITERRANEA

Regional Co.

Compañía alicantina que comercializa esencias y sabores de todo el mundo. Sobresalen sus sales, como la sal del desierto de Kalahari o la azul de Persia.

Pabellón 6 - Stand 6H12-33

ESTD 1921
Regional
Co.

GerminArte

Empresa de Alzira (Valencia) nacida en 2009 que cultiva, cosecha y distribuye productos naturales exclusivos como flores comestibles, microverduras, brotes y especias de máxima calidad.

Pabellón 6 - Stand 6H12-32

germinarte

Innoflower

Innoflower es una empresa dedicada a la producción, la recolección, la transformación, el envasado y la venta de flores comestibles como begonias, flores de dragón o milenrama.

Pabellón 6 - Stand 6I05

innoflower
Flores Comestibles

Soso

Productos, sales y aderezos en un bonito envase con forma de huevo.

Pabellón 6 - Stand 6B29

SOSO

Cantizano

Empresa de Paterna de Rivera (Cádiz) especializada en la elaboración de salsas y aderezos con guiños al recetario andaluz, como su paté de tagarninas o la versión gaditana del chimichurri, el pichichurri.

Pabellón 5 - Stand 5F-DIP. CADIZ-04

Cantizano

• GOCHOS

Dulces El Beato

Empresa familiar de Burgo de Osma (Soria) dedicada a la producción artesanal de dulces y chocolates. Fundada en 1997, bebe de las fuentes y tradiciones de tres generaciones de reposteros. Destacan sus turrone y chocolates con torreznos de Soria.

Pabellón 4 - Stand 4I02-4



Marca de Garantía Torrezno de Soria

El torrezno de Soria es una de las joyas de la gastronomía soriana. Se trata de una pieza compuesta de crujiente y dorada corteza, por un lado, y tierno magro y tocino, por otro, que lo convierten en un excelente manjar que conquista el paladar de todo aquel que lo prueba.

Pabellón 4 - Stand 4H02



Gildas Albizabal

Empresa familiar de Amurri (Álava) de gran calidad con ingredientes como queso, anchoa, cecina y boquerón.

Pabellón 4 - Stand 4C30



ROOFTOP SMOKEHOUSE

En Rooftop Smokehouse se ahúma, fermenta, encurte, cura y experimenta únicamente con productos éticos y sostenibles. Se priorizan los productos locales, con un origen y procedencia dentro del mismo círculo.

Pabellón 8 - Stand 8GAL10



Bico de Xeado

Nace con la idea clara y definida de elaborar un producto de valor añadido obtenido a partir de leche de vaca de sus propias granjas de A Coruña. Desde el obrador se apoyan en una fabricación artesanal y una materia prima de origen natural. Sus sabores artesanos son una experiencia para los sentidos.

Pabellón 6 - Stand 6G10-1



SALÓN GOURMETS

• DULCES, BOMBONES Y CONFITES

Dulces El Beato

Empresa familiar de Burgo de Osma (Soria) dedicada a la producción artesanal de dulces y chocolates. Fundada en 1997, bebe de las fuentes y tradiciones de tres generaciones de reposteros. Destacan sus turrone y chocolates con torreznos de Soria.

Pabellón 4 - Stand 4I02-4



Belenguer

Empresa de Alcorisa (Teruel) fundada en 1918 por Sebastián Belenguer Sanz. Tercera generación de pasteleros artesanos con pasión por la pastelería y chocolatería. Busca la diferenciación frente a la competencia con productos selectos y originales como bombones pintados a mano o bombones con sabor a España.

Pabellón 7 - Stand 7G40



Ecoficus

Empresa cacereña elaboradora de higos secos ecológicos, bombones de higos y otros derivados de una variedad autóctona de higos españoles, calabacitas, conocidos como “Baby Figs”, que se caracterizan por su pequeño tamaño, piel fina y sabor caramelo. Todos son productos gourmets de alta calidad. Ecológicos, veganos, sin gluten, étnicos.

Pabellón 4 - Stand 4F32



El Arriero Maragato

Empresa familiar ubicada en la milenaria ciudad de Astorga, en León, que elabora los dulces tradicionales de la zona de forma artesanal. Además de productos tradicionales, destaca por otros innovadores como su chocolate con garbanzo o cecina.

Pabellón 4 - Stand 4F23-45



KANKEL BEAN TO BAR

Empresa riojana especializada en el *bean to bar* de alta calidad. El proyecto lo inicia Juan Ángel Rodrigálvarez, premio a Mejor Pastelero Repostero de 2010 por la Real Academia Española de Gastronomía. Trabaja con chocolates de alta calidad.

Pabellón 7- Stand 7E40-10



Pancracio

Empresa de Paterna (Valencia) especializada en la elaboración de chocolates de la mejor calidad, con una clara vocación por el buen gusto y especial atención a la estética. Es una marca artesanal dirigida a quienes aprecian los detalles, disfrutan de los placeres y conciben el chocolate como una experiencia emocionante.

Pabellón 5 - Stand 5B02



SALÓN GOURMETS

Pastelería Ascaso

Nació hace más de 130 años en Huesca y mantiene una firme apuesta por la innovación y la investigación de nuevas fórmulas basadas en las recetas tradicionales. Su producto más famoso es el pastel ruso.

Pabellón 4 - Stand 4F05



Rafa Gorrotxategui

Obrador familiar de confitería, chocolatería y turronería artesana de Tolosa (Gipuzkoa).

Pabellón 4 - Stand 4C30



Torróns Vicens

Empresa familiar con una larga tradición turrонера situada en Agramunt (Lérida). Desde 1775 elabora artesanalmente una amplia gama de turrónes y especialidades con ingredientes de máxima calidad y proximidad.

Pabellón 6 - Stand 6A02



Biodarma

Desde 2006, produce artesanalmente galletas y magdalenas integrales, orgánicas, veganas y 100 % AOVE con una excelente relación calidad-precio. Pueden competir perfectamente con cualquier galleta del lineal convencional con la ventaja añadida de ser ecológica y sin alérgenos. Sus productos son: sin lactosa, sin huevo, sin edulcorantes, sin colorantes, sin conservantes, sin aceite de palma, sin grasas hidrogenadas, sin OGM ni productos refinados.

Pabellón 6 - Stand 6H12-9



Jijonenca

Esta marca tiene sus orígenes en el siglo XIX, donde los maestros heladeros y turróneros comenzaron a crear las primeras recetas. Por ello, su larga tradición los ha especializado en la fabricación de productos de alta calidad. Sus productos destacan por ser elaborados con materias primas de alta calidad y por ser productos elaborados en su propio obrador. Por ello, los helados y turrónes Jijonenca tienen una textura y sabor únicos.

Pabellón 7 - Stand 7I10



Chocolates Clavileño

Empresa alicantina de tradición familiar hecha industria. Fabricantes de chocolate de más de 100 años, manteniendo a día de hoy la tradición de los antiguos artesanos chocolateros, con una calidad y valores nutricionales óptimos. Trabajan diferentes variedades de chocolates, desde los más clásicos, como es el cacao a la taza, hasta los más actuales, cacao 100 % puro, manteniendo siempre las propiedades del cacao y recomendado 100 % para cualquier dieta.

Pabellón 4 - Stand 4D07



SALÓN GOURMETS

Cacao Sampaka

Con el deseo de acercar el profundo conocimiento del cacao y sus orígenes a la sociedad, nace en 1999 Cacao Sampaka para traer el mejor chocolate en sus distintas formas y variedades. Selecciona cuidadosamente las mejores habas de cada origen comprando el cacao directamente en pequeñas plantaciones donde se cuida el producto y el medio ambiente. Acompaña el producto durante todo el proceso de elaboración.

Pabellón 7 - Stand 7102



Crem de Lux

Fabrica helados artesanos de autor. Sus helados no tienen colorantes ni conservantes. Además de ser proveedor y obrador de helados artesanos, aporta soluciones a los negocios de restauración.

Pabellón 8 - Stand 8E07



Paiarrop

Empresa de origen artesano, con más de 35 de experiencia en la elaboración de pan de higo, membrillo, mermeladas, frutas bañadas en chocolate (bombón de higo, naranja...) y otras especialidades elaboradas con frutos secos y fruta deshidratada (higo seco calabacita, cuello de dama, dátiles naturales...). Paiarrop es una empresa certificada IFS y BRC.

Pabellón 7 - Stand 7D07



SALÓN GOURMETS

• VEGANOS Y VEGETARIANOS

Gin grin Plant Based

Esta compañía nace para romper el mito de que la comida vegetal es aburrida. Crea productos sorprendentes para demostrar que es posible tener una alternativa 100 % vegetal. Es una *start-up* fundada en Barcelona en 2020 como una compañía *consumer centric*. Dispone actualmente de productos como hamburguesas de legumbres, tequeños, fritos de queso vegano, etc.

Pabellón 7 - Stand 7D16



Ecolife

Especialistas en fermentación de leches vegetales que desarrollan toda una gama de alternativas a los productos lácteos. Almendras, avena y otros frutos secos son la base para elaborar yogures, kéfir y quesos artesanos de diferentes tipos, como rulos estilo cabra, queso al vino, yogures de avena, kéfir de almendra, etc.

Pabellón 8 - Stand 8GQ



Ékolo

Marca especialista en la elaboración de productos naturales, sin aditivos, conservantes ni colorantes. Está ubicada en el corazón de la huerta navarra. Su materia prima es fruta y verdura fresca, local, de temporada y de cercanía, con la que elaboran zumos, purés de frutas, mermeladas y gran variedad de conservas vegetales.

Pabellón 6 - Stand 6B10



Genuine Coconut

Especialistas en productos de coco en todos sus formatos, desde fresco hasta productos derivados (azúcar, harina, aceite...). Gracias a sus sistemas de abrefácil, beber agua de coco directamente desde el propio coco se convierte en toda una experiencia para el consumidor. Cuentan con una extensa gama de snacks saludables elaborados con frutas y verduras asiáticas, así como una nueva línea *plant based* elaborada únicamente con jackfruit fresco.

Pabellón 5 - Stand 5A05



Hi Veggies!

Marca líder en el mercado de productos de origen vegetal. Ofrecen una amplia gama de opciones sustitutivas de la carne, el pescado y el huevo, 100 % vegetales. Su misión es promover un estilo de vida saludable y sostenible. Su gama incluye sustitutos de pescado (bocaditos sabor atún, nuggets de pescado y bolitas sabor gamba) y de la carne (como bocaditos, tiras de distintos sabores, una burger y albóndigas). Además, ofrecen Veggiegg y Veggieclara, dos sustitutos del huevo.

Pabellón 7 - Stand 7B04



SALÓN GOURMETS

Nutty Artisan Food

Quesería vegana laureada con sede en el sur de España. Se encarga de crear alternativas *plant-based* de camembert, roquefort y demás variedades utilizando anacardos y fermentos veganos. Actualmente, exportan a más de 18 países y todos sus productos son sin lactosa, sin gluten y veganos.

Pabellón 8 - Stand 8GQ



Popurry

Empresa joven y familiar de reciente creación; afincada en Sevilla y dedicada a la preparación de productos artesanales veganos, apuesta por una nutrición alternativa a la tradicional. Sus productos están elaborados de manera artesanal a base de anacardos y quinua real. A partir de ahí, ha logrado versiones vegetales de los quesos tradicionales.

Pabellón 5 - Stand 5D-DIP. SEVILLA-06



• SALUDABLES

Beee Biogeminis

Iniciativa dedicada exclusivamente a la obtención de leche fresca ecológica de cabra de pura raza murciano-granadina, con la que elabora yogures, quesos y kéfires de primera calidad y con certificación ecológica, además de leche. Sus quesos están incluidos en la DOP Quesos de Murcia. La gama de productos BEEE se elabora íntegramente en la Finca El Campillo, en el corazón verde de Moratalla (Murcia).



Desuflí

Su filosofía es elaborar, de forma 100 % artesanal, productos con hortalizas y frutas de la tierra siguiendo los métodos tradicionales de sus antepasados. Fabrican una amplia gama de conservas vegetales, así como mermeladas de temporada. Estos productos no llevan ni conservantes, ni colorantes ni espesantes. Esto permite ofrecer productos naturales, por su contenido en hortalizas y/o frutas, y artesanos.

Pabellón 6 - Stand 6D30



Fhom

Industria alimentaria fundada en 1994 presente en todos los estados brasileños con más de 10.000 puntos de venta activos. Cada vez cuenta con más protagonismo en el segmento de productos saludables y orgánicos. Está reconocida por su calidad con precios competitivos.

Pabellón 7 - Stand 7F02-2-8



Happy Lab

Empresa ecológica especializada en la elaboración de tés e infusiones 100 % naturales

Pabellón 8 - Stand 8GAL30



Kitu Snack

Empresa dedicada a la fabricación y distribución de snacks saludables y sostenibles elaborados con vegetales tropicales. Los vegetales de Kitu provienen de pequeños productores de la zona ecuatorial y se elaboran artesanalmente a baja temperatura, evitando así la absorción de aceite y grasa. Sus snacks están libres de alérgenos alimentarios, aceite de palma, azúcares añadidos, conservantes, aditivos, grasas trans y transgénicos.

Pabellón 8 - Stand 8H07



O.K Eco

Compañía dedicada a la elaboración y comercialización de productos ecológicos a granel y envasados adaptados a las necesidades del canal Horeca y restauración; además, lleva a cabo venta B2B y B2C.

Pabellón 5 - Stand 5H30-11



SALÓN GOURMETS

Soria Natural

Trabajan desde 1982 para ofrecer productos naturales a base de plantas medicinales, complementos dietéticos y alimentos ecológicos que ayuden a mejorar la calidad de vida. En 2003 se embarcaron en el desarrollo de una línea dedicada al cultivo, elaboración y comercialización de alimentos ecológicos, productos vegetarianos y veganos y alimentos sin gluten, sin huevo y sin lactosa.

Pabellón 4 - Stand 4I02-20



Vehortu

Se dedica a la elaboración y comercialización de verduras y hortalizas de alta calidad, libres de aditivos. Sus referencias se procesan artesanalmente, con tratamientos mínimos de pasteurización, previo envasado al vacío, lo que mantiene intactas sus propiedades organolépticas, nutricionales, etc. Este sistema permite ofrecer un producto “fresco”, con vida útil prolongada, ininterrumpidamente a lo largo de todo el año.

Pabellón 4 - Stand 4F11



Biodarma

Desde 2006, produce artesanalmente galletas y magdalenas integrales, orgánicas, veganas y 100 % AOVE con una excelente relación calidad-precio. Pueden competir perfectamente con cualquier galleta del lineal convencional con la ventaja añadida de ser ecológica y sin alérgenos. Sus productos son: sin lactosa, sin huevo, sin edulcorantes, sin colorantes, sin conservantes, sin aceite de palma, sin grasas hidrogenadas, sin OGM ni productos refinados.

Pabellón 6 - Stand 6H12-9



SALÓN GOURMETS

• TERCERA, CUARTA Y QUINTA GAMA

A Pulpeira

Empresa joven, que recoge el relevo de la empresa familiar Cámara de Arcos, dedicada a la importación y exportación de pulpo de alta calidad. Ubicada en O Carballiño (Galicia) siguen con la trayectoria de más de 60 años en el sector. Desde el año 2014 desarrollan un sistema de cocción innovador del pulpo a nivel mundial, la cocción en vacío en vapor y con su propio jugo.

Pabellón 6 – Stand 6F10-16



Andrés Eizaguirre

Dedicado a la elaboración de productos cárnicos, especializados en hamburguesas. Con la mejor carne y tras un estudio perfeccionado desde hace 50 años, seleccionan aquellas partes que aseguran el mejor sabor, textura, y jugosidad. Vaca gallega premium, vacuno extra, lechal D.O. Castilla León, pato moulard, pollo de corral y cerdo ibérico de bellota en formato hamburguesa mini, mediano y maxi. Nueva incorporación de albóndigas.

Pabellón 4 – Stand 4C30



Costumes Galicia

Obrador de panadería especializado en la elaboración de la tradicional empanada gallega de masa de pan quebrada.

Pabellón 4 – Stand 4D06



Croquetas Ricas

Obrador familiar pionero en la elaboración de croquetas caseras gourmet. Sus croquetas se distribuyen congeladas a -18 °C y duran hasta un año. Disponen de varios sabores: jamón ibérico, boletus, queso azul, bacalao y puerro confitado, dátil y zanahoria.

Pabellón 8 – Stand 8I08



Euroambrosías

Empresa familiar con más de 19 años de experiencia en la elaboración de productos cocinados para los profesionales de la hostelería. Con materia prima nacional de alta calidad, utilizan procesos que respetan los sabores y texturas de los productos, sin utilizar aditivos artificiales.

Pabellón 5 – Stand 5H30-31



Foodvac

Empresa dedicada a la elaboración de productos de quinta gama para alta cocina mediante largas cocciones al vacío, dando como resultado texturas sorprendentes sin dejar de lado su sabor tradicional.

Pabellón 7 – Stand 7F15



SALÓN GOURMETS

3 de Pulpo

Elaboración de pulpo de alta calidad, cocido al vacío en su propio jugo. Este proceso permite conservar intactas sus cualidades nutricionales, reforzando su sabor y punto exacto de textura.

Pabellón 4 – Stand 4G03



Gourmet Passion

Es la historia de tres amigos y dos aficiones en común: los viajes y la comida. Esta empresa está orientada a la producción de platos preparados y listos para consumir de la cocina mexicana, árabe y asiática.

Pabellón 8 – Stand 8H28



La Abuela Cándida

Elaboran artesanalmente, desde hace más de 25 años, una gran variedad de productos para que los profesionales de la restauración ofrezcan a sus clientes las mejores experiencias gastronómicas. Su catálogo de productos incluye una variada selección de aperitivos, tapas, conservas y platos desarrollados por chefs profesionales.

Pabellón 4 – Stand 4C01



La Cocina de Senén

Destaca por su gama de productos gourmet, elaborados con ingredientes de la más alta calidad y sin gluten. La tortilla de patatas, Campeona de España, el pintxo de huevo frito, ganador del premio a Mejor Tapa de España, las croquetas o las láminas vegetales, son algunos de sus productos.

Pabellón 6 – Stand 6H04



Cascajares

Cascajares interpreta las tendencias alimentarias y las convierte en exquisitas soluciones gastronómicas de altísima calidad; una empresa basada en la transformación de productos agroalimentarios.

Pabellón 4 – Stand 4F23-8



Pinchomanía

Empresa familiar especializada en la elaboración de pescados ahumados, tinta de sepia y sucedáneos de huevas de pescado.

Pabellón 5 – Stand 5B-LANDALUZ-06



Quinta Gama Gourmet

Los productos de quinta gama, cada vez más reconocidos, son el ejemplo del progreso en las técnicas culinarias. Además de conservar durante meses el producto sin perder calidad, no requiere de altos conocimientos culinarios para conseguir servir en la mesa un plato gourmet.

Pabellón 8 – Stand 8H41



SALÓN GOURMETS

Royal Chef

Compañía dedicada al desarrollo de comida casera preparada, lista para consumir. Carnes, arroces, pastas, asados y recetas de cocina internacional, elaborados con esmero y con materias primas escogidas cuidadosamente con el claro objetivo de alcanzar la excelencia culinaria.

Pabellón 8 – Stand 8E32-9



Vac in Bag, cooking solutions

Ofrece productos orientados para agilizar y simplificar el trabajo de las cocinas profesionales. Ofrecen productos de carne, salsas platos y tapas.

Pabellón 4 – Stand 4D10



Wanrun

Inició su andadura en el año 2015, como primera fábrica artesanal en España de comida cantonesa elaborada artesanalmente aplicando las técnicas tradicionales. Wanrun significa “comida saludable para todos” y es la filosofía con la que la propietaria, Nieves Ye, intenta aportar su granito de arena buscando todo aquello que sea saludable para el cuerpo humano.

Pabellón 7 – Stand 7D02



Cárnicas Tabladillo

Empresa familiar con más de 50 años de experiencia. Actualmente está al frente la tercera generación dedicada a la cría, producción y venta del cochinillo de Segovia. Cuentan con una amplia gama de productos, desde el cochinillo de Segovia Marca de Garantía, pasando por todos sus despieces, hasta la 4ª y 5ª gama de cochinillo.

Pabellón 4 – Stand 4F23-38



SALÓN GOURMETS

• DESTILADOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Bodegas de Igea/ Hidromiel del pueblo

Bodega familiar de fabricación de hidromiel artesanal con origen en Rioja, en Igea. Con más de 40 años de experiencia en apicultura, apuestan por fusionar enología y su disciplina para la elaboración de hidromiel.

Pabellón 7 – Stand 7E40-16



Aloe Vera Las Coronas

Empresa de Carmona (Sevilla) que representa un proyecto innovador de diversificación agrícola especializada en el aloe vera. En su finca de 200 hectáreas no cultiva el mejor aloe ecológico, diseña y elabora con él una amplia gama de productos de cosmética y alimentación. Destacan productos como su ginebra con taquitos de aloe.

Pabellón 5 – Stand 5D-DIP. SEVILLA-21



Hisúmer

Distribuidora de destilados de primeras firmas que ofrece whiskys singulares, como el de Curranch, primer whisky del mundo elaborado con un método que emplea barricas carbonizadas con algas.

Pabellón 8 – Stand 8C34



Siderit

Es una craft-destilería del Norte de España que elabora de forma artesanal destilados ultraprémium como el whisky, la ginebra, el Vodka Lactée (vodka elaborado a partir de la leche) y un vermut sin azúcares añadidos, premiados en los certámenes internacionales más prestigiosos del sector.

Pabellón 7 – Stand 7F40



GinMachine

Compañía madrileña de bebidas espirituosas que nace con el objetivo de realizar destilados singulares y de máxima calidad con saborizaciones únicas. El primer producto lanzado es una ginebra destilada a partir de algas.

Pabellón 6 – Stand 6D09



Les Subversifs

Primera microdestilería de Canadá (Quebec) especializada en la elaboración de destilados con hierbas locales y fórmulas originales, como el licor de sirope de agave o el vodka de trigo.

Pabellón 6 – Stand 6C06



Lobo

Empresa gaditana que elabora originales cremas de tequila en el Parque Natural del Estrecho.

Pabellón 8 - Stand 8GAL06



SALÓN GOURMETS

• LUJO

Caviar Nacarii

Esta compañía surge fruto del esfuerzo de un equipo de artesanos y biólogos que elaboran un exquisito caviar siguiendo el método tradicional de los maestros iraníes. Con una estrategia productiva orientada a la máxima calidad, combina a la perfección la artesanía con el cumplimiento de las normativas europeas de seguridad alimentaria. Los esturiones de Caviar Nacarii crecen de forma natural y sostenible en las cristalinas aguas del río Garona, en pleno corazón de la Val d'Arán.

Pabellón 5- Stand 5E02

NACARI I

Magnifique Brands/ HÉLOÏSE LLORIS

Especializado solo en champagne de calidad de algunas de las añadas más codiciadas, como 1996, 1998, 2008, 2004 y más. Es el único champagne del mundo cuyas botellas están acabadas en oro de 24 quilates, oro rosa de 18 quilates y paladio. Patentado y exclusivamente hecho a mano en Inglaterra.

Pabellón 8 - Stand 8G44

magnifique
BRANDS

Trufas Alonso

Es una empresa de productores de trufa negra *Tuber melanosporum*. También comercializan otros tipos de trufa fresca y elaboran productos con este exquisito hongo, como pestos, salsas de tomate o quesos, siempre con altos estándares de calidad.

Pabellón 8 - Stand 8D29


Trufas Alonso
FRESH SEASONAL TRUFFLE

Manjares de la Tierra

Empresa de Sarrión (Teruel) dedicada a la comercialización de trufa de calidad y de productos elaborados con ella y liderada por mujeres, que exporta a más de 20 países y apuesta por la innovación constante.

Pabellón 7 - Stand 7G40


MANJARES
de la tierra

GOLD CHEF by MANETTI

Ofrece sus líneas de oro y plata comestible en los formatos pan de oro, polvo, midas y *spray*. Es 100 % *made in Italy*, totalmente libre de cobre y certificado. Es idóneo para decorar cualquier tipo de uso en comidas y bebidas.

Pabellón 4 - Stand 4C04

EDIBLE GOLD
& SILVER

Gold Chef
ORO Y PLATA
COMESTIBLE

Luxury Spain Gourmet

Este Sello de Calidad, fundado por la Asociación Española del Lujo, cuenta con más de 25 empresas de gastronomía españolas y nace con el fin de promocionar los mejores alimentos de la gastronomía española tanto fuera como dentro de nuestras fronteras.

Pabellón 5 - Stand 5E02

LUXURY
SPAIN®
ASOCIACIÓN ESPAÑOLA
DEL LUJO