

GOURMETS MADRID 2012

NOVEDADES QUE SE PRESENTARÁN EN LOS STANDS DE EUSKADI – PAÍS VASCO

HALL 3 – STAND 3B 24-1 / 3B 24-2

ALMA DE CACAO

3B24-1/12

Chocolate con vino en perfecta armonía

Alma de Cacao, gracias a su innovadora forma de trabajar el Cacao, convierte sus productos en arte. Desde una visión diferente basada en considerar el chocolate “un alimento para el alma”, busca convertir el Cacao en un placer sensorial del alma y para ello cuentan con la utilización de innovadores productos.

En esta búsqueda de sensaciones, han hallado la deliciosa combinación del Chocolate con el Mejor Caldo, Vino Tinto Crianza o Reserva, que ahora presentan en Dos Formatos: Crema de Chocolate Negro con Avellanas y Vino Tinto y Tableta de Chocolate Negro rellena de praliné y Vino Tinto, consiguiendo una armonía entre el chocolate y el vino proporcionando un suave sabor.

Ya son varias las Bodegas que han contactado para realizar esta Crema de Vino personalizada y elaborada con sus propios caldos. Su infraestructura y procesos artesanales les permiten adaptarse a cualquier volumen de pedido, y posibilidad de personalizar el producto con la imagen de la bodega.



BODEGAS ALTÚN

3B24-1/20

Cabe destacar el diploma Medalla de Oro 2011 correspondiente al vino **D.O.Ca Rioja Crianza 2008**. Durante la XIV Muestra de los Vinos de Maceración Carbónica, celebrada en Madrid el pasado mes de Diciembre de 2011, el vino **Albiker 2011** fue elegido por votación popular entre los mejores 6 vinos de Maceración Carbónica de cosecha de 2011.



LOMO DE BACALAO DESALADO MACERADO:

El lomo se presenta macerado en aceite y con pimienta al vacío; el lomo va racionado al gramaje exacto que pide el cliente. El restaurante lo pone al baño maría y de este modo conseguimos que todas las propiedades del bacalao queden dentro del bacalao, logrando que el producto final sea mucho más sabroso ideal para hostelería.

**BACALAO ALKORTA****ELABORACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE BACALAO
DESALADO, SALADO Y CONGELADO**Polígono Albitxuri de 1A a 11 - 20870 Elgoibar - Gipuzkoa
Tels. 943 744 581 - 943 744 501 • Fax 943 740 962
www.bacalaosalkorta.com • e-mail: bacalaosalkorta@bacalaosalkorta.com

Los lomos de bacalao se cortan en finas capas, logrando unas finas láminas de bacalao, a las que les añadimos el aceite, para lograr este producto tan cómodo para el cliente final. Se sirve en bandejas termoselladas en atmósfera modificada.

RESERVA 2007 GOMEZ DE SEGURA. Las uvas se recolectan de forma manual de los viñedos más viejos, se despalillan y pasan a los depósitos de acero inoxidable. Permanecen alrededor de 10 días después de terminar la fermentación alcohólica, contribuyendo a mejorar la extracción de color, dando vinos más complejos y tánicos, óptimos para largas crianzas. Pasa a barricas bordelesas de madera nueva de roble francés donde realiza la fermentación Maloláctica permaneciendo en barricas 12 meses. Posteriormente se completa su crianza en botella.



NOTAS DE CATA: Intenso color rojo cereza cubierto con ligeros matices teja, brillante y muy luminoso. Aroma de gran intensidad y complejidad que proviene de una excelente crianza. Aparecen recuerdos torrefactos y frutos negros de bosque de excelente intensidad. En boca es equilibrado con un paso carnoso, maduro y amplio en matices aromáticos con un final poderoso con la finura y elegancia de un gran vino.

GORROTXATEGI

3B24-1/21

Tejas, Cigarrillos y Xaxus de Tolosa.

Hemos innovado en la formulación de éstos conocidos productos artesanos, manteniendo la tradición de la familia Gorrotxategi, elaborándolos a mano uno a uno, logrando:

- Nuevas Tejas Gourmet, más pequeñas, finas, delicadas y sabrosas, con nuevas tendencias europeas, un delicioso toque a mantequilla, y trocitos de almendra, acompañadas de los tradicionales Cigarrillos de Tolosa, exquisitos de mantequilla. Nuevas Tejas Gourmet con Cookies de chocolate, finas tejas de almendra y trocitos de chocolate. ¡Sorprendentes! Presentados en un elegante packaging, con textura en las fotografías, donde se puede acariciar el producto.
- Xaxu, pastelito sencillo, tierno y jugoso, pero noble, de almendra, azúcar, huevos y yema mol, que jamás ha decepcionado. Hemos matizado en la elaboración de nuestra gran creación del Siglo XIX, un pastel desconocido para algunos y reconocido por Grandes Gourmets. Para consumirlo todo el año, en postres acompañándolo con queso o en el café. Presentados en un original packaging, elegante, conteniendo opiniones de Grandes Gourmets.



HAMBURGUESAS EIZAGUIRRE

3B24-2/2



Hamburguesas Eizaguirre SL, presenta un nuevo formato. Una **hamburguesa de 30 gramos** perfecta para aperitivo.

Como el resto de sus hamburguesas, está elaborada con **sólo** carne de vacuno 100%, sin grasas añadidas y sin gluten. Esto y sus 30 años de experiencia, hacen que sus hamburguesas sean de una alta calidad.

EUSKO LABEL

3B24-2/3

Sidra con Eusko Label

Sidra natural producida 100% con manzana de Euskadi y controlada de principio a fin. Por un lado, se ha controlado la producción de manzanas de sidra, se ha inspeccionado a los productores, los manzanales de estos y han sido registrados en los listados. El reglamento también recoge cómo tiene que transportarse la manzana a los centros de elaboración y por último se controla la elaboración, envasado y etiquetado. La Corporación Hazi es el organismo de control responsable de verificar que todos los extremos del reglamento se cumplen. Se realizan numerosos análisis de producto en múltiples laboratorios y universidades. En total, se analizan 15 determinaciones, desde la acidez, grado alcohólico, pH, ácido málico hasta los azúcares, cenizas y fenoles.

Como todos los productos con Eusko Label las cuestiones que se deben de cumplir para poder elaborar sidra natural con Eusko Label están recogidas en un reglamento

técnico de producto que ha sido elaborado por una mesa de trabajo formada por productores de manzana de sidra, elaboradores de sidra natural, técnicos, representantes de las administraciones. Los sistemas de control de las marcas públicas y oficiales funcionan, y si se ve que no se cumple algún extremo del reglamento se actúa en consecuencia tomando las medidas necesarias ante incumplimientos.

Pero la prueba final viene del Comité de Calificación que se encarga de la cata del producto y de la valoración de las características organolépticas desde el punto de vista visual, olfativo y gustativo de las sidras naturales.

La Sidra Natural del País Vasco con Eusko Label se envasa en una botella aprobada que asegura la fácil identificación del producto y la adecuada protección del deterioro del mismo por su exposición a la luz. La identificación y el etiquetado del producto certificado se realizará con etiquetas numeradas y controladas.



CONSERVAS NARDÍN

3B24-1/24

HUEVAS Y LETÓN DE CABALLA

CONSERVAS NARDÍN tiene como principal objetivo la calidad, tanto de sus productos como del servicio que presta.

La tradición artesanal de CONSERVAS NARDÍN, convertida en profesionalidad a lo largo del tiempo se refleja en sus productos, que han obtenido un puesto privilegiado dentro del mercado. Muestra de ello son las satisfactorias críticas que reciben constantemente de mano de expertos gastrónomos en numerosas publicaciones.



Pero CONSERVAS NARDÍN no quiere que su historia se detenga. Aspira a seguir ocupando un puesto de vanguardia quedando siempre a la búsqueda de nuevos desafíos tanto en lo concerniente a nuevas materias primas como a posibilidades de producto.

Su reto actual es ofrecer a su clientela nuevos productos: la Hueva y el Letón de Caballa. Se trata de una conserva elaborada con la hueva y las góndolas

masculinas de la caballa que una vez separadas del pescado, son sometidas a una cuidadosa cocción dada la delicadeza del producto y posteriormente envasadas en aceite de oliva con guindilla cayena. El resultado es espectacular y el mercado está apreciando esta novedosa iniciativa de manera muy satisfactoria.

SAL DE AÑANA/ ANANAKO GATZA

3B24-2/9

SAL LIQUIDA MINERAL

Oro líquido natural que se forma cuando el agua dulce atraviesa los depósitos subterráneos de sal sólida que se formaron al desaparecer un mar de hace 200 millones de años. Disfruta de un producto que ayuda a cuidar tu salud, ya que contiene minerales beneficiosos para el cuerpo humano y se necesita una menor cantidad de sal para potenciar el sabor de los alimentos.

Especialmente indicado para ensaladas, pulverizar sobre la misma. También tiene su uso pulverizando carne y pescados antes de cocinar.

Va dirigido tanto al canal HORECA, como al canal alimentación.



FLOR DE SAL DE ARBEQUINA

Esta escama de “Flor de sal y Olivas Arbequinas” es especial por su textura en boca, aromas balsámicos y especiados con notas de fruto verde y con un recuerdo de aceite virgen extra de arbequina.

Recomendado para dejar en la mesa y que sus comensales puedan verla, tocarla, disfrutarla y decidir el punto de sazón que quieren en sus platos. Y así, mantener la sal en su estado óptimo con el resultado de un aliño fino, agradable y a su vez una textura crujiente en boca.

Las características de las olivas y el aceite que se han utilizado en la elaboración de esta escama de flor de sal de arbequina: Olivas recogidas en su momento óptimo de maduración y molturadas siguiendo el proceso más depurado, conjugando así tradición y tecnología. Aceite de oliva virgen extra elaborado con las mejores olivas arbequinas de Les Garrigues aceite que describe a la perfección la esencia de la comarca. Sus aromas, matices y sabores lo definen como un aceite delicado y con una personalidad incomparable.



FLOR DE SAL DE VINO

Esta escama de “Sal y Vino” es especial por su textura en boca, aromas balsámicos y especiados, notas de frutos rojos maduros y con un leve recuerdo a madera de roble.

Su uso especialmente indicado en carnes rojas a la plancha o la parrilla, ya que su fino sabor y personalidad le dará un toque especial en todas sus comidas; también en guisos y consomés.



SOLAGÜEN

3B24-1/16



S de SOLAGÜEN es un vino sugerente para disfrutar en compañía y dejarse sorprender lentamente por sus complejos aromas de manzana y melocotón o sus notas florales de menta y rosas.

Las uvas escogidas y recolectadas a mano para elaborar éste blanco son 50% viura, 40% malvasía y 10% moscatel. Sus cepas de 46 años de edad media, se encuentran repartidas entre los 500 y 560 metros de altitud.

En boca ofrece un equilibrio fácil, con limitado dulzor, baja acidez y buena persistencia y recuerdo de las frutas en retrogusto.

Va bien como aperitivo, perfecto si lo acompañamos con patés, pan de pasas, queso fresco o setas.

ZALLO

3B24-1/14

Conservas ZALLO, especialistas en la elaboración de conservas y semiconservas de pescado, tiene el placer de presentarles los nuevos boquerones en aceite vegetal en 3 diferentes formatos en latas de fácil apertura de 75gr, 200gr y 400gr de boquerón en filetes que se comercializan en cajas de 50, 12 y 10 unidades respectivamente. Se trata de filetes de boquerón manipulados artesanalmente para que se perciba esa grandísima e inconfundible calidad. Con la mejor de las materias primas y la exclusiva elaboración artesanal, se obtienen nuestros blanquecinos y apetitosos lomos de boquerón, cuya textura y sabor son ideales para los paladares más exigentes. Además, Conservas ZALLO introduce en el mercado como novedad en su catálogo los mejillones de las rías gallegas así como las sardinillas, unas joyas para los más sibaritas.



Gama Bonito MSC-Campos

Campos ha lanzado su gama de Bonito con la ecoetiqueta MSC tanto en conserva como en congelado.

El MSC es la ecoetiqueta gestionada por el Marine Stewardship Council que mediante su programa de certificación de pesquerías quiere contribuir a mejorar la salud de los océanos, dando reconocimiento a las prácticas de pesca sostenible. El Bonito certificado MSC CAMPOS



provine de caladeros y flotas en los que se ha certificado los métodos de pesca respetuosos con el mar y las demás especies, y que la cantidad capturada está controlada y dentro de los límites establecidos para la sostenibilidad de la especie.

Campos lanza su gama de Bonito MSC, para dar respuesta a la demanda por parte de los consumidores que quieren acceder a productos de pesca sostenibles y respetuosos con los mares. El bonito se pesca de uno en uno con anzuelo y el rápido desplazamiento a puerto, garantizan su frescura y calidad, y hacen que el producto sea muy sabroso y un deleite para los paladares más exigentes.

La gama de Bonito MSC Campos se compone de los Solomillos sin piel ni espinas, congelados de 200 g y de las conservas en aceite de oliva, en lata de 160 g y en tarro de cristal de 190g.

Los solomillos se pueden cocinar a la plancha o utilizar para platos más elaborados (con tomate, con pimientos, marmitako...) y la conserva de todas las forma imaginables, siendo un alimento muy versátil y muy nutritivo.