

ALIMENTARIA BARCELONA - NOVEDADES 2012

PABELLÓN 2 (AUTONOMÍAS) – STAND D 130 Y E 130

GORROTXATEGI (E130-1)

Tejas, Cigarrillos y Xaxus de Tolosa.

Han 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.



SAL DE AÑANA/ ANANAKO GATZA (E130-3)

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.

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

Formato: Estuche de 300 cl.



CONSERVAS OLASAGASTI (E130-6)

ANCHOA DEL CANTÁBRICO EN ACEITE DE OLIVA con label de garantía, distintivo que certifica la procedencia de la anchoa y los métodos de elaboración, destacando su textura, aroma y calidad.

Esta Anchoa se presenta en varios formatos y viene a unirse a la gama, ya en el mercado, de **BONITO DEL CANTÁBRICO** con label de garantía, presente en varios formatos en lata y frasco. Todos estos productos totalmente certificados, que avalan la calidad de los mismos.



Conervas Olasagasti contará con un stand en el que podrá degustar la gama <**delicias del Mar Cantábrico**> en sus diversas variedades, bonito, atún rojo, caballa, anchoas y otros preparados, todos dirigidos tanto a la alimentación especializada como a la restauración y hostelería selecta.

DELICASS (E130-9)

Descripción Papiton de Foie:

Delicass es una empresa que desde hace 25 años se dedica a elaborar artículos procedentes del Pato y la Oca. En su afán de innovación y búsqueda de artículos nuevos nace el Papiton de Foie. Es una “ fusión ” entre el paté de campaña, con un picado más grueso, que le da mucha consistencia, y el bloc de foie gras de pato que lo suaviza. Es perfecto para tomar de picoteo al empezar una comida.



EUSKO LABEL (D130-11)



La **Sidra** con Eusko Label es una sidra natural producida 100% con manzana de Euskadi y controlado 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 realiza con etiquetas numeradas y controladas.

CASA ECEIZA (D130-12)

CASA ECEIZA toma posiciones en el lineal de refrigerado con una nueva creación: BIZCOLATE, un pastel cremoso de chocolate y almendra.

Casa Eceiza se posiciona claramente como referente ante el gran consumo y como siempre, apuesta por la innovación en su estrategia de negocio.

Una compañía y marca sólida, que apunta hacia aquellos consumidores que todavía buscan el auténtico sabor de lo artesano y natural, sin olvidar la calidad y garantía de un proceso de elaboración con los sistemas de producción más avanzados.

Esa actitud de apuesta continua para responder al mercado, es clave para presentar un pastel que revolucionará el concepto de repostería refrigerada, el lanzamiento del **BIZCOLATE** de Casa Eceiza.



Un creación que responde a una nueva demanda de consumo responsable y de calidad, donde un proceso de elaboración innovador y la utilización de ingredientes naturales, garantizan un producto de sabor delicioso que gustará tanto a mayores como a los más pequeños.

El BIZCOLATE, se comercializa en un formato de 400 gramos, 6-8 raciones, con una caducidad de 90 días y se complementa dentro de la gama de postres refrigerados de Casa Eceiza junto con el **Coulant** y **Brownie** de chocolate & nueces.

PABELLÓN 3 (INTERVIN) – STAND B 50 Y C 50

BODEGAS COVILA (C50-3)

Bodegas Covila ha elegido la **AÑADA 2004**, considerada como una de las mejores añadas de Rioja, para elaborar su primer **Gran Reserva Covila** y completar así la

gama de la marca insigne de la bodega.

Elaborado con uva 100% tempranillo, este vino muestra un color rojo picota de capa alta, muy limpio y brillante, con lágrima cremosa y tintada.



Presenta una nariz fina y profunda, con aromas a madera que le aporta matices torrefactos y balsámicos. Tras la oxigenación aparecen los aromas a fruta negra madura que aporta al conjunto una complejidad muy elegante. El paso en boca es amplio, fresco y denso, un vino de gran longitud.

GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA/ ASOCIACIÓN DE SIDRA NATURAL DE GIPUZKOA (C50-7)

La SAGARDOA o sidra natural vasca se obtiene mediante el prensado de manzanas de sidra seleccionadas, se convertirá en sagardoa en las kupelas o cubas de las sagardotegis, con especial cuidado y seguimiento. Siendo una bebida natural es importante un adecuado control de los condicionantes, principalmente la temperatura: tanto el almacenaje en cubas como en botellas conviene realizarlo en lugar fresco. El punto óptimo de consumo lo logrará en botella, pero será catada y degustada de antemano en las kupelas, para poder observar su evolución, mediante el ritual del txotx.



Cuando la sidra rompa en el vaso presentará un grano fino o *txinparta*, y ligera turbidez, con una gama de colores desde verde manzana hasta el amarillo dorado, dependiendo de la añada y mezcla de manzana. Siendo un producto no filtrado, con el tiempo parte de sus propiedades tienden a reposar y por ello se recomienda la botella boca abajo y agitarla, para homogeneizar la sagardoa. En boca es una bebida refrescante, con ligera presencia de carbónico endógeno (es decir, sin CO2 añadido), junto con los cuatro sabores principales de la sidra: dulce, salado, acido y amargo.

La Sidra Natural se recomienda degustarla fresca, entre 10 y 13 °C. Hay que servirla a unos 20-30 cm del vaso, para que rompa y saque la *txinparta* y se sirve solamente la cantidad que se vaya a consumir de un trago. Acompaña muy bien a cualquier tipo de plato siendo una bebida natural, refrescante y de baja graduación alcoholica (6° aproximadamente), ideal para consumir todo el año.

TXAKOLI TALAI BERRI (C50-8)

ELABORACION DEL VINAGRE Y EL AGRIDULCE TTANTTA

CATA DEL VINAGRE TTANTTA

Se trata de un vinagre joven, sin crianza, por lo que una vez transformado el vino en vinagre se embotella para que conserve su frescura y fuerza.

De color amarillo pálido. En nariz destacan los aromas afrutado de la variedad Hondarrabi Zuri y en boca la acidez es intensa, no agresiva y con algunas notas cítricas.



CATA DEL AGRIDULCE TTANTTA

Es un vinagre con solera sometido a un proceso de maduración en barricas de roble francés. La madera le aporta aromas propios consiguiendo afinar y equilibrar al agridulce buscando así la perfección y la máxima sutileza.

De color oro viejo con buena intensidad aromática. Olores clásicos de sublime elegancia, muy afrutados, cuerpo sedoso y fresco, con una nota dulce muy bien integrada con la acidez.

ARABARTE (C50-9)

10H

Su nombre significa “DIEZ HECTAREAS”, que son las dimensiones aproximadas de un viñedo, de más de 60 años, de donde proceden las uvas que se utilizan para la elaboración de este singular vino de La Rioja.



Es un vino de los denominados “de autor”, de color rojo picota, intensos aromas de fruta madura, bien combinados con toques tostados y especiados y notas de vainilla por la influencia del roble americano. Amplio y bien equilibrado en boca con perfecta armonía entre sutiles taninos y agradable acidez. Sabroso, corpulento pero fino y elegante a la vez.

BODEGAS ZUGOBER (C50-10)

PRIMER VINO ECOLÓGICO ZUGOBER

En nariz es fresco. Aromas a fruta roja madura, sotobosque de retama, enebro y jara, también aparecen toques balsámicos de eucalipto y menta. Esa frescura aparece en boca, expresa una tonicidad amable, sutil, bien integrada, sabores a coco y vainilla. Su persistencia invita a disfrutar de este vino agradable y natural.



BODEGAS GOMEZ DE SEGURA (C50-12)

Digno de mención es su **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.

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 la elegancia de un gran vino.

FINCA DE LA RICA-ABRA (B50-14)

EL NÓMADA 2009 (FINCA DE LA RICA)

Elaborado en un 90% con la selección de sus mejores tempranillos, procedentes de Labastida. 10% de Graciano con 70 años de antigüedad de la finca El Rejón.

El Nómada 2009, vinificado en tinas de acero inoxidable de 20.000 litros de capacidad y de carga inferior, evitando de esta manera, que el fruto se golpee en su entrada a las mismas.

De capa intensa, presenta un brillante color de picota poco madura, con bordes granates que delatan su madurez.

A pesar de sus 14 meses de crianza en roble francés, destaca en nariz por sus marcadas notas frutales, (frutos rojos maduros), e incluso florales (pétales de violetas), redondeado todo ello con refrescantes notas balsámicas. Con su aireación en la copa provocan la aparición de interesantes notas de pimienta, de canela, de tofe y chocolate. En boca, se muestra tan fresco y estructurado como fino y elegante, **con la crianza que le aporte la botella se convertirá en un gran vino capaz de mantenerse muchos años con vida.**



Temperatura de consumo, entre los 15º y 17º, de maridaje versátil, carnes rojas, quesos extra viejos, semicurados de cabra, guisos y pescados en salsa o muy elaborados.

ARTUKE BODEGAS Y VIÑEDOS (B50-19)

PIES NEGROS

Con clima Atlántico e influencias mediterráneas. Se trata de Vendimia 100% manual realizada por personal especializado que realiza la primera selección en el viñedo. Toda la uva se selecciona en una mesa de selección de racimos.

Este vino se encuentra durante 12-14 meses en barricas de roble francés 80% y americano 20% de 1,2 y 3 años.

Vino elaborado a partir de 6 parcelas diferentes (La salmuera, Hondimuertos, El prado Viejo, El prado joven, El portillo Abajo y El portillo Arriba) para conseguir cada año fundir en un vino la personalidad de cada una de ellas. La localización, orientación y edad en cada una de ellas es diferente por lo que aporta su personalidad propia.



BODEGAS ITSASMENDI (B50-20)

ARTIZAR es fruto de la constante inquietud de Itsasmendi por conocer cada vez mejor las variables ecológicas de nuestro medio natural ya que inciden directamente sobre la calidad de la uva producida.

El estudio permanente de la gran diversidad geológica y microclimáticas existentes en los viñedos propios nos permiten la práctica de una viticultura encaminada a incorporar el viñedo de una forma más armoniosa en cada ecosistema.



El resultado de todo ello es la obtención de calidades de uva diferenciadas que transmiten factores específicos y que mediante la práctica de una enología respetuosa con la esencia de lo que significa una D.O permiten la obtención de distintas productos.

El conocimiento y la I+D son herramientas de progreso para nuestros Txakolis en torno a dos ejes fundamentales como son la calidad y la sostenibilidad. La elaboración de productos tan novedosos como han sido el *Itsasmendi Urezti*, *Itsasmendi 7* o el *Itsasmendi Artizar* que se presenta, son el resultado de profundizar en todo el potencial vitivinícola que posee nuestra zona de producción aportando personalidad y originalidad.

Izar se traduce como estrella y significa todo objeto que brilla con luz propia. La producción de este primer año se cifra en 650 botellas

PABELLÓN 7 (INTERPESCA) – STAND D 50 Y E 55

ASOCIACION DE CONSERVOS ARTESANOS DE LA COSTA VASCA (D50-2)

Las Marcas de Garantía “**Bonito del Cantábrico del País vasco**” y “**Anchoa del Cantábrico del País Vasco**” garantizan ante el consumidor la autenticidad y el alto nivel de calidad de las conservas y semiconservas identificadas con los sellos distintivos.

-El **Bonito** y la **Anchoa** utilizados en la elaboración han sido capturados en el Mar Cantábrico en las respectivas costeras, siendo la Anchoa exclusivamente de la “Campaña de Primavera”.

-La elaboración está realizada totalmente en las Conserveras autorizadas utilizando el sistema tradicional, con mano de obra local de un alto nivel de especialización.

-La materia prima, las conserveras autorizadas y el producto final están sometidos a un control triple para garantizar el cumplimiento de las exigencias de las Marcas de Garantía. A través del número de control individual de cada identificativo es posible conocer todo el proceso desde el barco que ha realizado la pesca hasta la lata o el envase final.

-Una empresa certificadora independiente realiza los pertinentes controles para la certificación del producto.

-La calidad del producto final es verificada a través de paneles de cata especializados. Los elaboradores autorizados para las marcas son: Conservas Aguirreoa, Conservas Calogero Billante, Conservas Dentici-Olasagasti, Conservas H. Echevarria Idoeta HEISA, Conservas Nardin.



CONSERVAS SERRATS (D55-4)

DELICIOSOS BOQUERONES A LA VINAGRETA Y BERBERECHOS AL NATURAL

Conservas Serrats, dedicada principalmente a la elaboración de conservas de Bonito del Norte y Anchoas gourmet, ha incorporado este año pasado 2011 a su oferta de productos dos nuevas delicatessen: los **Boquerones a la vinagreta** y **Berberechos al Natural**.

Los **Boquerones de Conservas Serrats** proceden del Cantábrico y se limpian y preparan de forma manual, poniéndole todo el mimo y cariño con el que elaboran todos sus productos. Destacan su textura suave, el punto justo de dureza y de



vinagre y la blancura de sus lomos.

Los Berberechos a la vinagreta se pueden tomar directamente como aperitivo; y quien prefiera, puede también acompañarlos con un chorrito de aceite de oliva virgen, ajo y perejil.

Tal y como se ha dicho anteriormente, también han incorporado recientemente a su oferta unos excepcionales **Berberechos al natural**. Recogidos en las Rías Gallegas cuando han alcanzado el tamaño grande que se busca 20/25 piezas por lata...Los presentan al natural, con su delicioso y profundo sabor a mar.

Estos Berberechos son ideales como aperitivo o para acompañar arroces o cualquier plato de pescado. Sanísimos y sin apenas grasa.

NORTINDAL SEA PRODUCTS (D55-5)



NORTINDAL SEA PRODUCTS presenta su nuevo producto **SALSA CALAMAR**, en 2 versiones: normal y picante, tanto en congelado como a temperatura ambiente.

Esta Salsa de Calamar está elaborada con productos naturales y preparados para condimentar platos de pescados, calamares, croquetas, tortillas, pizzas, arroces, pastas y ensaladas.

Este es un producto especialmente

indicado para los consumidores no expertos en la realización de esta peculiar salsa o para los cocineros profesionales con poco tiempo.

Este novedoso producto se presenta en los siguientes formatos:

- Temperatura Ambiente: en bolsas de 1 kg para catering, en tarros de 500 y 180gr para hostelería, y en botellas de 250gr para retail.
- En Congelado: en bidones de 2,5kg para la industria, en botes de 500gr para catering y en bolsas de 100 y 50gr para retail.

La Salsa de Calamar "Nortindal" es un producto terminado y el complemento ideal para dar un toque de sabor, aroma y color a sus platos, y tan solo es necesario calentar, y servir al gusto.

SALICA (D55-7)

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 proviene 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 formas imaginables, siendo un alimento muy versátil y muy nutritivo.

CONSERVAS ZALLO (D55-8)

Conservas ZALLO, especialistas en la elaboración de conservas y semiconservas de pescado, tiene el placer de presentarles los **nuevos boquerones en aceite de girasol** 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 de campaña 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 los 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 en escabeche** de las rías gallegas así como las **sardinillas en aceite de oliva**, ambos productos también de campaña, unas joyas para los más sibaritas.

BACALAO ALKORTA (D50-10)

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 e ideal para hostelería.



exqueixadas y tortillas de bacalao. 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.

CARPACCIO DE BACALAO EN ACEITE:

Este desmigado está preparado especialmente para servirlo como entrante así como para ensaladas,