

GORUMETS MADRID 2011

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

Hall 4 - Stand 4B 26

SALICA

FILETES DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO

NUEVAS ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CAMPOS, procedentes de las capturas del 2010. Tras el proceso de selección llevado a cabo en las propias cofradías, las anchoas elegidas por su frescura y tamaño, han estado en salazón hasta alcanzar el punto de maduración justo, y dispuestas con aceite de oliva para ser degustadas tras estos años de impás. Están elaboradas artesanalmente, limpias de espinas, en su punto de sal y su sabor es el inconfundible y característico de las auténticas anchoas del mar cantábrico



LOS NUEVOS PATÉS de cabracho, centollo, langosta y pulpo a la gallega Campos son productos BAJO EN GRASA, lo que lo hace ideal para darse un caprichito cualquier día de la semana o rebajar el contenido calórico de las comidas más copiosas utilizándolo como entrante. Se elabora artesanalmente partiendo de materias primas naturales y sin ningún tipo de saborizante, aditivo o conservante. El resultado es un paté, de sabor fino, con una textura muy agradable y que se aconseja tener en la nevera antes de servir. La gama se completa además con un paté de bonito del norte y uno de salmón. Todos ellos se presentan en tarritos de cristal de 110 g

EL ATÚN EN ACEITE VEGETAL CAMPOS viene ahora presentado en un práctico envase Pouch de 500 g. El pescado está trabajado siguiendo los más altos estándares de calidad, en un producto con muy poco líquido de cobertura, es decir, 475 g de los 500 g que tiene el envase son de pescado. El Pouch es un envase limpio y cómodo, que una vez vaciado se echa fácilmente a la basura.



SALANORT

Además de sus tradicionales especialidades como son los filetes de anchoa en aceite de oliva y el pulpo, para esta edición de Gourmets 2011, Salanort presenta como novedad:

CHIPIRONES EN SU TINTA, CALENTAR Y LISTO PARA DEGUSTAR



BODEGAS Y VIÑEDOS LABASTIDA - SOLAGÜEN

SOLAGÜEN MACERACIÓN CARBÓNICA 2010

Las uvas escogidas para elaborar este tinto son 100% Tempranillo procedente de cepas en vaso, recolectadas a mano y transportadas en caja. Empleando un método tradicional de Rioja Alavesa mediante maceración carbónica: racimos enteros introducidos en depósito rotativo a través de cinta transportadora. Fermentación a 30º C, escurrido y prensado. Posteriormente se mezclan las fracciones más aromáticas, que realizan la segunda fermentación de forma espontánea.



SOLAGÜEN SELECCIÓN ANIVERSARIO CRIANZA 2006



100% Tempranillo. Uvas cogidas a mano en viñedos de edad superior a los 52 años, dispuestos en vaso y situados entre 500 y 600 metros de altitud. Esta mezcla de uvas supone el 2% de la producción de nuestros viñedos, lo cual explica perfectamente el nivel de selección que se ha llevado a cabo.

LA COCINA DEL NORTE

NUEVAS ENSALADAS GOURMET LA COCINA DEL NORTE

Las nuevas ENSALADAS GOURMET de salmón ahumado, bacalao ahumado, pulpo, cangrejo, bonito, gulas, bogavante y ensaladilla rusa fabricadas por LA COCINA DEL NORTE se elaboran con las mejores materias primas, obteniendo un producto natural de máxima calidad. Con una caducidad de 60 días, se comercializan en envases de un sólo consumo: 170 grs, de dos consumos: 280 grs, y formato hostelería de 1 kilo.



CASA ECEIZA

NUEVOS POSTRES INDIVIDUALES 2011 DE CASA ECEIZA

▪ Canutillo de Chocolate a la naranja

Pastel de chocolate intenso con base de bizcocho y trocitos de naranja confitada



▪ Tarta Tatín

Tarta de compota de manzana con caramelo sobre base de hojaldre



▪ Torrija caramelizada de Brioche y crema tostada

Torrija jugosa a base de leche, canela y pan de brioche; tostada levemente con azúcar.



Cheesecake

Tarta de cremoso queso, cocida lentamente al horno



EUSKO LABEL

NUEVO PRODUCTO CON SELLO DE CALIDAD EUSKOLABEL: SIDRA NATURAL DEL PAÍS VASCO

La sidra Natural del País Vasco es un producto de calidad superior, procedente exclusivamente de manzanas de sidra autóctonas y sanas que han sido producidas por productores vascos.

Es una sidra repleta de sabor y aromas de manzana, elaborada de forma tradicional en la CAPV; un Comité de Calificación se encarga de valorar cada cupela y calificar como Eusko Label, solamente las que reúnan las características fisico-químicas y organolépticas recogidas en el Reglamento.

La Sidra Natural del País Vasco se vende exclusivamente embotellada con la etiqueta de control y el logotipo de Eusko Label que garantiza su autenticidad.



BARGOT

CARACOLES EN SALSA Y CARACOLES COCIDOS :

Esta empresa de reciente creación elabora caracoles en salsa, a través de una elaboración 100% artesanal con materia prima de calidad y cocinado con aceite de oliva virgen extra, sin conservantes ni colorantes. Entre sus productos destacan:

- Caracoles en salsa de pimiento choricero
- Caracoles en salsa con almendra molida
- Caracoles en salsa con champiñones
- Caracoles en salsa con tomate y pimiento rojo
- Caracoles en salsa picante



PATES ZUBIA



Patés Zubia lanza sus nuevas presentaciones en envases de última generación DARFRES. Se trata de los patés, blocs de foie gras de pato y foie gras de pato mi cuit, todos ellos loncheados. Este **novedoso sistema de envasado llamado Darfresh**, permite un envasado limpio y duradero, que consiste en envolver el producto con una piel de plástico alimentario adaptándose perfectamente a las formas de los distintos productos, y realizando un vacío perfecto que permite alargar la vida de los productos que Patés Zubia elabora. Entre sus novedades destacan:

- Porciones de 100 gr. de **mousse de pato al armagnac, mousse de ave al oporto, paté a la pimienta / finas hierbas y un paté al oporto.**
- Para los paladares mas exigentes, y de la parte mas noble del pato, **medallones de foie gras de pato mi cuit en 50 y 75 Gr., medallones de bloc de foie gras de pato, bloc de foie gras de pato con 30% trozos y bloc de foie gras de pato con uvas pasas en 75 gr.**
- Destaca el hecho de presentar **Txistorra envasado con este novedoso sistema Darfresh**, convirtiéndose así en la primera y única empresa en el mundo que ofrece Txistorra con este formato de envasado.
- **En envase especial para hostelería y catering presenta vela de foie gras**, se trata de un producto de alta gama pensado para grandes celebraciones ya que debido al diámetro del cilindro, el mismo que el de un canapé, se pueden montar una cantidad de canapés muy grande en muy poco tiempo, ya que solo hay que cortar y colocar.

AMEZTOI ANAIAK

PIMIENTOS DE GERNIKA Y GUINDILLAS FRITAS-CONGELADAS

Se trata de un innovador proyecto, que ya se encuentra en los mercados de consumo, para que dos productos de temporada, como son los pimientos de Gernika y las guindillas de Ibarra, manteniendo su alta calidad sean procesados mediante fritura y posterior ultracongelación, con el fin de que puedan ser comercializados durante todo el año. Es un proceso que mantiene todas las propiedades del producto gracias a la rapidez que se realiza la recolección y ultra-congelación del producto. ***Con lo cual al estar tanto los pimientos como las guindillas ya fritos y congelados basta con meterlos en el microondas, calentarlos unos minutos y obtenemos un producto de espectacular listo para ser degustado.***



Los proveedores de materia prima son la cooperativa Barrenetxe, para los pimientos de Gernika, y la sociedad Agiña Piperra, para las guindillas de Ibarra. Por su parte,



Ameztoi, empresa guipuzcoana especializada en alimentos precocinados de alta calidad, se ha centrado en el proceso de fritura, ultracongelación, envasado y etiquetado siguiendo los controles de Kalitatea. El procesado de estos dos productos supone un importante paso de Fundación Kalitatea dentro de su objetivo de crear valor en las producciones con importantes expectativas de crecimiento.

Con este nuevo lanzamiento se quiere estabilizar la oferta de estos alimentos que registraban importantes picos.

CROQUETA DE COMPOTA DE MANZANA CON PASAS

Y PISTACHO elaboradas con leche cruda de caserío que es pasteurizada en la misma empresa garantizando así los más altos estándares de calidad, de sabor y sanitarias.



ARROZ CON LECHE CONGELADO. No lleva ningún conservante, 100 % natural y saludable, elaborado siguiendo la receta familiar. Listo para degustar como postre exquisito y natural.

FUNDACION VALLE SALADO DE AÑANA

La sal de Añana, además de producirse en un paisaje cultural único en pleno proceso de recuperación, cuida nuestra salud, ya que posee un equilibrio natural de minerales y es rica en oligoelementos. Este hecho, unido a su elevada capacidad para realzar el sabor de los alimentos, hace que tengamos que utilizar una menor cantidad de sal para obtener el toque deseado.

- Chuzos de Sal: Su valor radica en que es un producto escaso y único de una calidad muy elevada. Los análisis sensoriales efectuados por la Universidad del País Vasco indican que se encuentra entre las mejores sales del mundo.



- Flor de Sal: Escamas irregulares de sal pura obtenidas por métodos 100% naturales. Se elabora durante los meses de verano utilizando las técnicas artesanales desarrolladas por nuestros salineros durante siglos. Su crujiente textura y la gran capacidad para potenciar el sabor de los alimentos hacen que sea muy apreciada en la alta cocina.



DELICASS

- Foie gras mi-cuit, 100% Trozos
- Papitton.
- MONO-PORCIONES: Porciones de 40gr y 25 gr de diferentes Blocs y Mi-cuit. (dos y una ración).
- Codillos de pato en confit, presentación en 3 unidades (una ración).
- Magret Relleno de Foie loncheado, presentación 100 gr.
- Foie marcado en plancha.
- Foie loncheado, lonchas 30 gr. para tapeo.
- Tournedo de Magret de Pato.
- Carpaccio de Pato.



CONSERVAS OLASAGASTI

Conervas Olasagasti presenta la nueva imagen de su gama de productos en aceite de oliva virgen extra ECOLOGICO, que incluye la certificación del ENEEK.

- Lomos Bonito a. oliva Ecológico 190g.
- Lomos Bonito a. oliva Ecológico 315g.
- Lomos Atún claro a. oliva Ecológico 190g.
- Lomos Atún claro a. oliva sin sal Ecológico 190g.
- Lomos Atún claro a. oliva Ecológico 315g.
- Lomos Caballa a. oliva Ecológico 190g.
- Lomos Caballa a. oliva ecológico 315g

