

# Gourmets

IFEMA MADRID, 7 AL 10 DE ABRIL

## LLEGA LA EDICIÓN MÁS GRANDE DE SU HISTORIA CON 6 PABELLONES DE IFEMA MADRID

Sus números dan idea de la importancia de esta cita: 90.000 m<sup>2</sup> de exposición, 55.000 productos, 2.100 expositores, 1.300 actividades y más de 100.000 visitantes de los que unos 18.000 serán extranjeros.



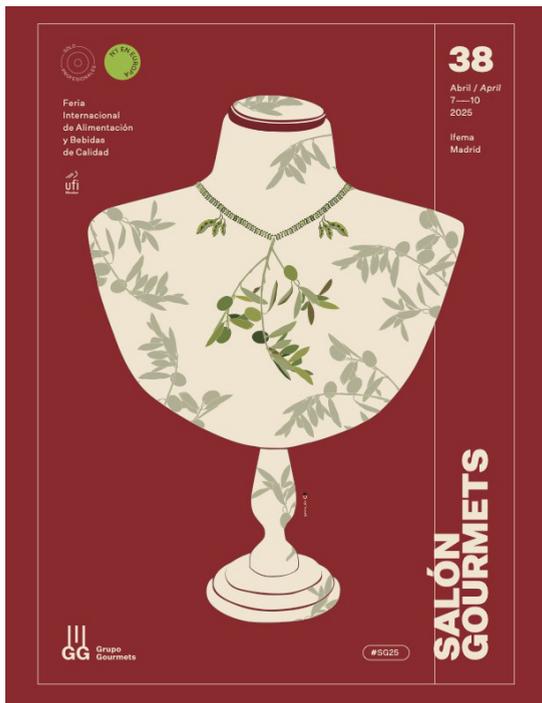
Además del espacio expositivo, la feria cuenta con un completo programa de actividades y concursos para poner en valor los productos más emblemáticos de la gastronomía española

La 38ª Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa, que tendrá lugar del 7 al 10 de abril de 2025 en Ifema Madrid, reunirá a los productos más destacados del sector agroalimentario mundial en la capital. Como novedad, la próxima edición ampliará su extensión y ocupará seis pabellones —3, 4, 5, 6, 7 y 8—; cerca de 90.000 m<sup>2</sup> repletos de novedades, tendencias y actividades con un único protagonista, el producto de calidad.

Con más de 2.000 expositores, SG volverá a brindar la oportunidad de recorrer España y hasta 30 países, a través de sus productos delicatessen sin moverse de Madrid. Asimismo, tendrá un mínimo de diez escenarios —Comunidad de Madrid y Andalucía contarán con escenarios exclusivos—, más de 8.000 m<sup>2</sup> donde se podrán ver presentaciones y concursos en directo.

### Más allá de nuestras fronteras

La apuesta de Salón Gourmets por impulsar el sector



fuera de nuestras fronteras cuenta con la colaboración de ICEX España Exportaciones e Inversiones y el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) dentro del convenio Spain Food Nation. Las tres entidades apuestan por la internacionalización de la variedad de los productos de calidad de la despensa española a través de diferentes acciones.

Además, SG cuenta también con el Hosted Buyers Program, patrocinado por el ICEX en colaboración con el MAPA, en el espacio Business Center, reservado para los expositores y en el que mantener reuniones comerciales con más de 300 potenciales compradores internacionales seleccionados minuciosamente por la Organización y por el ICEX. **RA**



/ sesenta años de sabor y tradición /



[panaderiaobando.com](http://panaderiaobando.com)

# Los imprescindibles

DE SALÓN GOURMETS

## EL DÍA DE NORUEGA MUESTRA EL POTENCIAL DEL SKREI Y MARISCO ÁRTICO

El Consejo de Productos del Mar de Noruega organiza una nueva actividad en el Salón Gourmets: el Día de Noruega. La singularidad de la cocina nórdica sacará todo su potencial de la mano de Iñigo Urrechu será el encargado de mostrar la versatilidad de auténticas joyas del Mar de Noruega como su codiciado salmón, el bacalao skrei, el buey de mar, el cangrejo real de las nieves y el cangrejo real noruego. Durante el martes 8 de abril en el escenario Foro Gourmets (Pabellón 3, Ifema Madrid) el chef sorprenderá a los visitantes con las recetas de algunas de las especies más codiciadas del mundo procedentes de las frías aguas de los fiordos noruegos. Donde, además, con la pesca y la acuicultura como pilares, Mar de Noruega mostrará a los asistentes su compromiso con la sostenibilidad, dignificando los ecosistemas marinos y apoyando a las comunidades locales.

## LA CALIDAD DE NAVARRA EN UN VIAJE ÚNICO

El Día de Navarra – Reyno Gourmet será el martes 8 de abril el Aula Gourmets (pabellón 4, Ifema Madrid), una completa jornada que se llenará de sabores y experiencias en torno a su riqueza gastronómica y cultural. Por la mañana y la tarde acercará aquellos productos avalados por el sello de calidad Reyno Gourmet. 13 Denominaciones de Origen (DO) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) como aceites, quesos, pimientos, alcachofas, espárragos, pero también cordero, ternera, vinos, cavas y, por supuesto, pacharán.

## 15 CAMPEONATO GOURMETQUESOS

GourmetQuesos, Campeonato de los Mejores Quesos de España 2025, reunirá a 900 participantes y 60 jueces para coronar al Mejor Queso de España. Todos los finalistas estarán presentes durante SG en el Túnel del Queso, pensado para catarlos de primera mano. Como novedad, el II Cheese from Spain Awards concederá hasta un máximo de diez premios Gold y un premio especial Champion Gold; esta categoría, en colaboración con ICEX.

## LA GASTRONOMÍA CANARIA

Gastronomía Volcánica: descubre el sabor de las Islas Canarias, el Gobierno de Canarias y la marca Volcanic Experience celebran esta jornada el lunes 7 de abril, el Foro Gourmets (pabellón 3, Ifema Madrid) rinde homenaje al sabor de la tierra canaria. El chef Alberto González Margallo será el encargado de acercar a través de varios show cookings las especies que habitan en las aguas canarias y los productos menos conocidos en la península.



### GAZPACHUELO Y STEAK TARTAR

El Campeonato de Gazpachuelos Gourmet by Sabor a Málaga se estrena en la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa. El martes 8 de abril el escenario Plató Gourmets ubicado en el pabellón 7 acogerá este campeonato que busca la receta más creativa de este plato icónico de la cocina malagueña.

EL 6º Campeonato Nacional Arte de Cisoría El Encinar de Humienta / Grupo Gourmets tendrá lugar esos mismo día, por la mañana y en el Escenario Gourmets del pabellón 6, los concursantes de este campeonato deberán despiezar un solomillo de vaca y elaborar un steak tartar en directo.

### EL VINO, EL SECTOR MÁS REPRESENTADO

El Salón Gourmets celebra la 30ª edición del Campeonato de España de Sumilleres Tierra de Sabor, copatrocinado por Tarsus y Bodega Cuatro Rayas. Con más de 60 sumilleres que llegan a la semifinal, este campeonato es uno de los más aclamados del SG no sólo porque refuerza el papel del sumiller como figura esencial en la industria de la hostelería y la enología sino porque el ganador representará a España en el Campeonato Mundial de Sumilleres. El vino es el sector más representado en el SG. Por eso, Los Mejores de la Guía y el Túnel del Vino permitirán descubrir etiquetas excepcionales y la Guía Vinos Gourmets celebrará su 40 aniversario.

### GALICIA, “MAIS CALIDADE” QUE NUNCA

Galicia a través de la Consellería do Mar y Medio Rural estará presente, tanto a través de las actividades que organiza todos los días que celebra Salón Gourmets, como en su stand (ubicado en el pabellón 6) que edición tras edición llama la atención de los asistentes por su originalidad y por la cantidad de empresas coexpositoras, 23 este año, que acoge del sector pesquero gallego, incluyendo conservas, pescado fresco y congelado. En cuanto a las actividades que desarrollará del 7 al 10 de abril, empezamos por la Merluza do Pincho Challenge by Xunta de Galicia do Mar que tendrá lugar el martes 8 de abril en el escenario Auditorio Gourmets (pabellón 8). El escenario Aula Gourmets (pabellón 4) acogerá el miércoles 9 el Día de la Cocina Atlántica Consellería do Mar y Medio Rural - Xunta de Galicia. Por su parte, la Miel de Galicia IGP tendrá un protagonismo especial en el 4º Campeonato de España de Pizzas Gourmet by DO Ribeira Sacra (Escenario Pizzas, pabellón 8), ya que será uno de los ingredientes que puntúe en todas las categorías de este campeonato. Por último, el Taller del Queso / DOP Queso de Tetilla Xunta de Galicia, una actividad destinada a los más pequeños que se organiza dentro de los talleres infantiles.

Somos el máximo exponente gourmet de Mejillón en Escabeche, pero mientras lo cultivamos en nuestras bateas, y esperamos a la cosecha de finales del verano, elaboramos otras aclamadas conservas delicatessen: Ventresca, Zamburiñas, Sardinillas, Chicharritos, Agujas...

**Ramón franco**  
Conserveros desde 1961

[www.ramonfranco.com](http://www.ramonfranco.com)



# F. Balmaseda

DIRECTOR SALÓN GOURMETS

**“Muchos de los productos gourmets que aquí se exhiben son autóctonos de cada región y los elaboran empresas familiares que han pasado de generación en generación”**

Salón Gourmets ocupará este año como 13 Santiago Bernabéus, siendo el más grande de su historia. Hablamos con Fernando Balmaseda para conocer a fondo lo que está por venir.



*Fernando Balmaseda recientemente entregando un premio*

## **Retail Actual. Salón Gourmets regresa a Ifema Madrid ¿qué cifras manejan?**

FERNANDO BALMASEDA. Este año el Salón Gourmets va a ser el más grande de su historia porque va a ocupar 6 pabellones de Ifema Madrid, además vamos a tener 10 escenarios con actividades ininterrumpidas durante los cuatro días que dura la feria. Nuestras previsiones superan las de la mejor edición hasta el momento que fue la de 2023. Esto traducido en números redondos supone 90.000 m<sup>2</sup>

de exposición (13 Bernabéus), 55.000 productos, 2.100 expositores, 1.300 actividades y más de 100.000 visitantes de los que unos 18.000 serán extranjeros.

## **RA. ¿Cuáles es el perfil del expositor?**

La verdad es que no es que cambie, más bien se adhieren nuevos expositores y nuevos perfiles. En el Salón Gourmets hay empresas que llevan acudiendo prácticamente desde la primera edición, su perfil más que cambiar ha evolucionado en paralelo al mercado,

cada vez más grande y exigente. Pero también tenemos nuevas empresas, lideradas por emprendedores, que se dedican tanto a productos clásicos, como las pequeñas queserías, sector del que tenemos el mayor escaparate nacional tanto en el Campeonato de los Mejores Quesos de España como en el área de exposición GourmetQueso. En el campo de las más innovadoras mencionaré empresas de nuevo cuño enfocadas en alimentos más saludables.

## **RA. ¿Qué novedades veremos?**

Muchísimas, con respecto a concursos tenemos cuatro nuevos que juntos conforman un menú: Campeonato de Gazpachuelos, la receta tradicional malagueña; se estrena en el Salón Gourmets el concurso organizado por Sabor a Málaga; Merluza do Pincho Challenge by Xunta de Galicia, impulsado por la Consellería do Mar en el que tendrán que enfrentarse al reto de preparar en directo este pescado gallego por excelencia. Además del Día de la Cocina Atlántica Consellería do Mar y Medio Rural - Xunta de Galicia; Campeonato Sabores de Carne de Caza Mayor by Bergara Foundation y el Spanish Brewers Cup by SCA (Speciality Coffee Association) organizado por Neodrinks, una competición diseñada para mostrar la artesanía y la habilidad de la elaboración manual del café filtrado. Pero además hay cantidad de actividades nuevas como; el Día de Noruega, donde la singularidad de la cocina nórdica estará presente

a través de las recetas de Íñigo Urrechu con los productos del Mar de Noruega: Salmón, Skrei y Marrisos del Ártico; Descubra los Sabores de Tailandia, que se podrá disfrutar durante los 4 días a través de show cookings con los chefs de renombre invitados; una actividad muy particular es Gourmet on Air–Turkish Airlines que mostrará toda la experiencia que la compañía ofrece a sus pasajeros de clase business. Con respecto a lo nacional; el Día de Navarra–Reyno Gourmet, que mostrará la calidad de sus productos durante toda una jornada; Gastronomía Volcánica: descubre el sabor de las Islas Canarias, con show cookings y catas con los vinos volcánicos como protagonistas. Además, Andalucía–Gusto del Sur, Madrid, y el MAPA, que tendrán escenarios monográficos con actividades en torno al producto de calidad.

También mencionar que la Guía Vinos Gourmets está celebrando su 40 Aniversario y se ha convocado una Mesa Redonda con cata incluida donde participarán prestigiosas bodegas como Vega Sicilia, CVNE, Alma Carraovejas y Ramón Bilbao.

### **Innovación y origen**

#### **RA. ¿Qué papel juega la innovación en un mercado tan dinámico como es el gourmet?**

Fundamental. En el Salón Gourmets tenemos desde hace 31 años el espacio Innovation Area, donde los expositores pueden incluir los productos que hayan lanzado al mercado en el último año, en esta edición calculamos contar con unos 1.500. Hace ya 5 años que tuvimos que añadir a este espacio otro llamado Organic Exhibition Area, destinado a los nuevos productos ecológicos dado que España es el país europeo con mayor superficie de este tipo de cultivo. En estos dos espacios es donde encontramos las tendencias y estamos viendo que muchos productores amplían sus gamas incluyendo nuevos sabores a pro-

ductos básicos, por ejemplo tenemos AOVEs con esencia de anchoa o incluso con placton marino, o mieles con sabores a naranja, mora y hasta remolacha. También encontramos la influencia que la cocina asiática tiene en todo el mundo con productos como lomos de bonito del norte con algas wakame y salsa de soja o aceitunas con wasabi y algas. Continúa la tendencia de comidas más saludables como una bebida de brócoli lista para consumir o un guacamole de alcachofas. Por supuesto sigue la tendencia de bebidas con menos alcohol o directamente sin, lo que llaman los NOLOs (No o Low) y complementos para cócteles, que se pueden emplear también en los sin alcohol llamados mocktails, como un set de ahumados para infundarlos.

#### **RA. ¿Y el origen?**

El origen es otro aspecto esencial con el que todos los productores de alimentos y bebidas de calidad están profundamente comprometidos tanto en la trazabilidad de los productos como en la forma de procesarlos. Muchos de los productos gourmets que aquí se exhiben son autóctonos de cada región y los elaboran empresas familiares que han pasado de generación en generación. Por otra parte, el sector se ha profesionalizado mucho con las nuevas tecnologías, pero aun así se basan en la tradición y el origen a la hora de elaborar. Por ejemplo, en el mundo del vino hay una tendencia no intervencionista que utiliza levaduras autóctonas y trabaja más el viñedo que la propia elaboración con el fin de reflejar al máximo las particularidades de cada parcela.

#### **RA. ¿Es consciente el consumidor de todo este esfuerzo?**

Cada vez está más informado y exigente pues la oferta ha crecido exponencialmente y saben perfectamente lo que es gourmet y lo que no lo es. Además hay cierta tendencia entre los consumidores

en conocer la historia detrás de los productos, quién lo hace y cómo, la sostenibilidad, el cuidado del medio ambiente, estos aspectos son básicos en un producto que aspire a ser gourmet.

#### **RA. ¿Existen posibilidades de networking?**

El Hosted Buyers Program, en colaboración con ICEX España Exportación e Inversiones y MAPA en el marco del convenio Spain Food Nation, invita a compradores extranjeros de alto nivel para ponerlos en contacto con expositores que tengan capacidad y voluntad exportadora. Las citas se conciertan previamente con la aplicación SG Matchmaking de manera que cuando llegan ya tienen programados todos sus contactos durante los cuatro días. Las reuniones se llevan a cabo en el Business Center, donde cuentan con espacios individuales que garantizan su privacidad y traductores personales para cada uno de los compradores extranjeros que éste año serán unos 250 procedentes de unos 60 países.

#### **RA. Un último consejo para visitantes...**

Lo primero, que vengan 2 o 3 días, porque el SG es muy grande y es muy difícil sacarle el máximo partido con menos tiempo. También es fundamental llevar todo estudiado y en la medida de lo posible, las citas ya concertadas; en nuestra web pueden consultar el catálogo de expositores donde también aparecen sus productos y ubicación dentro de la feria, de manera podrán trazar también un recorrido lógico. También deben descargarse la aplicación del 38 Salón Gourmets que tiene la misma información. **RA**

Más información:  
[www.gourmets.net](http://www.gourmets.net)

## Queso de cabra artesanal elaborado con leche de la Sierra de Aracena (Huelva)



El queso de cabra sudado de Segundín se elabora de manera artesanal, utilizando la mejor leche cruda de cabra de la Sierra de Aracena, en Huelva. De textura suave y cremosa, este queso se caracteriza por su sabor intenso y persistente, fruto de un proceso de sudado que potencia los matices naturales de la leche de cabra. Pertenece a la marca Quesería Artesanal Finca la Nava, fundada en 2018 por Segundo Canterla, y forma parte del Grupo Segundín. Se trata de un proyecto que busca mantener vivos los auténticos sabores locales a través de quesos artesanales.

[segundin.com](http://segundin.com)

# Gourmets

Nuestra guía imprescindible tanto para los que acudan a la cita, como para aquellos que quieran conocer qué delicatessen se cuecen en el mercado de la alta cocina.

## Nuevos formatos de platos cortados a cuchillo



Jamones El Chato, empresa dedicada a la fabricación de Jamones y embutidos ubicada en Torrijos (Toledo), presentará en la Feria Gourmet 2025 (Stand 7J15, entre los pabellones 5 y 7) sus nuevos formatos de platos cortados a cuchillo de jamón ibérico de bellota, ibérico de cebo, serranos y embutidos en formatos de 100 grs. en atmosfera protectora. Esta tecnología permite prolongar la vida útil de los alimentos, reduce la cantidad de oxígeno que es principalmente responsable de la oxidación sustituyéndolo por gases inertes. No se pegan las lonchas y mantiene todo el sabor y aroma como el primer día.

[www.jamoneselchato.com](http://www.jamoneselchato.com)

## ANCHOA «00» (TAMAÑO GRANDE) DEL CANTÁBRICO EN AOVE

Conservas Lorea, elabora estas deliciosas Anchoas del Cantábrico cubiertas de AOVExtra, a mano, de forma tradicional, madurándolas en barril durante más de 12 meses, logrando el equilibrio perfecto entre la anchoa, el punto de sal y el aceite de oliva. Las Anchoas del Cantábrico "00" son las de mayor tamaño, se presentan en bandejas que contienen entre 12-15 filetes con un peso neto de 90 g y escurrido de 55g. La Anchoa del Cantábrico por su altísimo contenido en ácidos grasos omega-3 ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares, disminuir niveles altos de colesterol y triglicéridos. Destacan sobre todo las vitaminas A, D, E, K y minerales como el potasio, hierro, sodio, magnesio, fósforo y calcio. [www.loreagourmet.com](http://www.loreagourmet.com)



## QUESO DON CAYO, TESORO DE LA MANCHA

Quesos de la Huz, empresa familiar fundada en 1989 y arraigada en el municipio de Villamayor de Santiago (Cuenca), lanza una invitación a descubrir el queso manchego “Don Cayo”, un auténtico emblema de la tradición gastronómica de Castilla-La Mancha. Este queso, elaborado con dedicación y pasión, representa lo mejor de la región gracias a su cuidada receta artesanal y a la selección de ingredientes de primera calidad. El “Don Cayo” se produce exclusivamente con leche de oveja manchega, procedente de ganaderías locales que respetan los estándares más exigentes y donde el ganado pasta libremente en extensivo. Este compromiso con la materia prima se traduce en un queso que posee notas de frutos secos, un aroma láctico intenso y un sabor ligeramente ácido que se vuelve picante con la maduración. Su textura varía de suave a firme, y su color va del blanco al marfil. Quesos de la Huz combina técnicas ancestrales con un enfoque moderno para garantizar que cada pieza de “Don Cayo” cumpla con los requisitos de la Denominación de Origen Protegida Queso Manchego.



[www.delahuzgourmet.com](http://www.delahuzgourmet.com)  
[www.quesosdelahuz.com](http://www.quesosdelahuz.com)

## Queso gallego artesanal y potente sabor

Airas Moniz es una quesería artesanal, fundada en 2017 en la Ribeira Sacra (Galicia), destaca por sus productos naturales y su respeto por la tradición. Trabaja exclusivamente con leche cruda de vacas Jersey, alimentadas en sus pastos sin ensilados, lo que garantiza una calidad excepcional. El Queso Terra no se prensa, se da volteos manuales continuos y mucho trabajo tanto en cámara de oreado como en cámara de maduración. El color singular viene dado de la cava de maduración en la que existen mohos roqueforti con penicilimuns cándidum y geotricum. Su espectacular y potente sabor le ha merecido varias medallas en el Salón Gourmets y en los World Cheese Awards.

[airasmoniz.com](http://airasmoniz.com)



ARTESANÍA CONSERVERA Y TRADICIÓN FAMILIAR  
~ Desde 1940 ~

Especialistas en conservas tradicionales de Pescados y Mariscos de las Rías Gallegas.



PO-78 / ES-12.646-PO/CE



CONSERVAS DAPORTA, S.L.  
Av. Castrelo, 88 - 36630 CAMBADOS (PONTEVEDRA)  
Tel.: 986 520 111 - [www.conservasdaporta.com](http://www.conservasdaporta.com)

## SABOR PURO A IBÉRICO DE LOS PEDROCHES



Belloterra delicatessen con este jamón elaborado únicamente con sal marina ecológica pretende conseguir un sabor original y puro a ibérico de Los Pedroches, que roza la excelencia y obtiene el reconocimiento de los paladares gourmets más exigentes. La empresa Belloterra ha sido reconocida con el prestigioso Innovation Hub Awards 4.0 de Meat Attraction, un galardón que premia la innovación en la industria cárnica y que destaca el esfuerzo de la compañía por la excelencia y la mejora continua. Este reconocimiento subraya el compromiso de Belloterra con el desarrollo de productos ibéricos de la más alta calidad, integrando la tradición con las últimas tecnologías para ofrecer al consumidor una experiencia única. Con una filosofía basada en la excelencia y el respeto por las raíces gastronómicas, la empresa continúa explorando nuevas técnicas que permitan mejorar y diversificar su catálogo, sin perder la esencia que la ha caracterizado durante dos décadas.

[belloterra.es](http://belloterra.es)

## Loncheados en packaging más sostenible

Entre los productos de Miguel España e Hijos, la gama “Ya cortado” destaca sobre el resto de loncheados gracias a un empaquetado más ecológico y una perfecta curación del producto: se caracteriza por la reducción de plástico en el envase y un uso de materiales reciclados y reciclables. Sus lonchas de atractivo aroma y delicioso sabor se conservan en perfectas condiciones gracias a su envasado al vacío. Además, este año la marca complementa la gama con una variedad de Lomo embuchado que contiene un 25% menos de sal en su elaboración. El producto ideal para disfrutar de un buen almuerzo.

[espanahijos.com](http://espanahijos.com)



## TORREZNOS DE SORIA PRECOCINADOS Y ELABORADOS ARTESANALMENTE

Los Torreznos Precocinado La Hoguera, Marca de Garantía del Torrezno de Soria son ideales como aperitivos a cualquier hora de día. La Hoguera elabora artesanalmente este producto, seleccionando la mejor carne de cerdo, con un perfil nutricional envidiable, con un alto contenido en vitaminas de tipo B (B12), de hierro y de zinc, llevando un minucioso seguimiento desde su origen hasta su venta, controlando todas las fases (engorde, despiece, curación) lo que garantiza su calidad, consiguiendo un punto óptimo en jugosidad, curación y sal. Disponible en bandejas de 6 u 8 unidades para retail y formatos de mayor tamaño para el canal horeca.

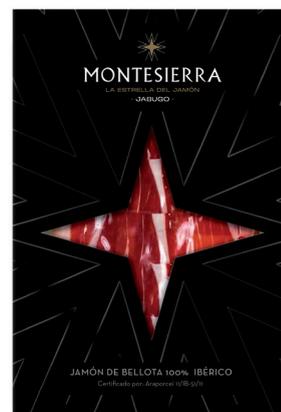
[www.lahoguera.es](http://www.lahoguera.es)



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN JABUGO 100% IBÉRICO

El mejor producto por dentro y por fuera. Montesierra, fabricante de jamones, embutidos y carnes de cerdo ibérico de la Denominación de Origen Jabugo, renueva su imagen, y lo hace de la mano del estudio gaditano Ideólogo. En la nueva identidad corporativa es protagonista el color negro, y para la ventana se ha reproducido la característica forma de estrella, logotipo de Montesierra desde sus orígenes.

[www.montesierra.com](http://www.montesierra.com)



## El sabor de la tradición desde 1896



La Hoja del Carrasco, empresa dedicada a la elaboración de Jamones y Embutidos Ibéricos de Bellota de forma tradicional desde 1896 nos acercará en el Salón de Gourmets su amplia gama de productos de Ibéricos: Jamón, Paleta, Lomo, Chorizo, Salchichón, Papada, Sobrasada, Paté...

El Sabor de la Tradición, siguiendo las enseñanzas de sus antepasados, actualmente la 4ª generación de la familia elabora embutidos artesanales comenzando el proceso de curación natural junto a la chimenea con leña de encina y posteriormente en secadero natural donde la climatología de Guijuelo hace el resto.

[www.lahojadelcarrasco.com](http://www.lahojadelcarrasco.com)

## PREMIO SOSTENIBILIDAD Y GAMA DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Beher ha sido galardonado con el Premio a la "Sostenibilidad" en la IX Edición de los Premios de la Industria Cárnica Española Anice. En este compromiso con la sostenibilidad y la producción responsable, destaca su línea de productos ecológicos más completa del mercado, abarcando desde carnes frescas ultracongeladas hasta jamones, paletas y embutidos. Una iniciativa pionera en el sector del ibérico que paso a paso conquista y se consolida en el sector retail y horeca como una apuesta de futuro.

Desde 2019, la empresa ha trabajado incansablemente para adaptar sus fincas y dehesas, así como sus instalaciones, con el objetivo de asegurar una producción completamente segregada y en cumplimiento con los más altos estándares de la normativa europea de Producción Ecológica. Con una producción limitada y controlando el 70% del mercado nacional de cerdo 100% ibérico ecológico, Beher ofrece al mercado dos categorías ecológicas diferenciadas: de Bellota 100% Ibéricas y de Cebo de Campo 100% Ibéricas.



[beher.com](http://beher.com)



EL QUESO HECHO ARTE



## Monte Enebro EL QUESO HECHO ARTE

Con un esfuerzo ilusionante y leche de cabra de gran calidad, elaboramos cada día exquisitos quesos, según la tradición artesana, para deleitar a quienes quieran disfrutar de esta obra única, el queso hecho arte.

Rafael Báez



## STEAK TARTAR, PASTRAMI Y CARPACCIO, SABOR DEL AÑO



Tres productos de Casa de Vacas, marca de carne premium de Encarna Group, han recibido el galardón de Sabor del año 2025 por los consumidores que reconocen el trabajo de esta firma, basado en la tradición, bienestar animal y cuidado del entorno. Son el *Carpaccio con salsa de trufa*, el *Pastrami* y su *Steak Tartar marinado*, que ha recibido este galardón por segundo año consecutivo. Todos se pueden adquirir en supermercados e hipermercados de cercanía. El Steak Tartar de Casa de Vacas es un producto listo para servir (ready to eat) y disfrutar que se compone de carne de vacuno cortada a cuchillo -que destaca por su sabor y textura- y que viene acompañado de aceite de oliva y de su salsa clásica para aderezar al gusto. El Pastrami de Casa de Vacas se elabora a la manera tradicional, con un proceso de salado lento y posterior ahumado y una cobertura de pimienta negra y hierbas de monte. Por último, el Carpaccio de vacuno se presenta finamente laminado, acompañado de una salsa tartufo, con trufa negra y queso parmesano reggiano.

[www.casadevacas.com](http://www.casadevacas.com)

## Jamón ibérico ya loncheado, con un conseguido corte a máquina que simula el de cuchillo tradicional

Ibéricos Vázquez potencia su línea de jamón ibérico ya loncheado, atendiendo así la creciente demanda de este formato que no deja de crecer tanto en los clientes particulares como entre los profesionales del sector horeca. Incluye en su catálogo blisters al vacío de jamón ibérico loncheado con un conseguido corte a máquina, que simula perfectamente el corte tradicional a cuchillo. En palabras de su gerente Jose Vázquez, conseguimos así atender la creciente demanda de este formato venciendo las dificultades generadas por la escasez de profesionales cortadores de jamón.

[www.ibericosvazquez.es](http://www.ibericosvazquez.es)



## IBÉRICO QUE DESPIERTA LOS SENTIDOS

Representando más de un siglo de auténtica Maestría Ibérica, desde 1917, la marca ha combinado una tradición artesanal única con un espíritu transgresor e innovador. La selección minuciosa de la raza 100% ibérica, su alimentación exclusiva con bellotas durante dos largas montaneras y una curación artesanal en Guijuelo definen sus productos, dando lugar a un ibérico que despierta los sentidos. Un legado de excelencia y pasión convertido en un referente imprescindible. Este estuche incluye un sobre de 80 gramos de los siguientes productos: el jamón de bellota 100% ibérico, fruto de dos montaneras y una curación lenta y artesanal; la paleta de bellota 100% ibérica; el lomo de bellota 100% ibérico, seleccionado por su textura y equilibrio de sabor; y el chorizo y salchichón de bellota 100% ibéricos, elaborados artesanalmente con cortes nobles y a través de las recetas tradicionales de la familia Sánchez. Un regalo pensado para disfrutar lentamente, apreciando la verdadera maestría ibérica..

[arturosanchez.com](http://arturosanchez.com)



por su textura y equilibrio de sabor; y el chorizo y salchichón de bellota 100% ibéricos, elaborados artesanalmente con cortes nobles y a través de las recetas tradicionales de la familia Sánchez. Un regalo pensado para disfrutar lentamente, apreciando la verdadera maestría ibérica..

## Sardinillas, jurelillos y agujas, el sabor intenso de tres pescados azules

Ramón Franco deleita este año con tres clásicos que vuelven a primera fila gracias a que el mar les ha obsequiado con una materia prima de la máxima calidad seleccionada en origen, donde eligen las piezas de menor tamaño consiguiendo estas auténticas delicias. Sardinillas, Jurelillos y Aguas en aceite de oliva "Tostados" a la manera tradicional con elaboración 100% artesanal y empacados a mano, traen un sabor distintivo a su mesa que recuerda a los orígenes de la marca. Pescados azules del océano Atlántico, muy nutritivos, ricos en proteínas, vitaminas, minerales y ácidos grasos oléico, linoléico y Omega 3, caracterizados por poseer un excelente sabor, textura jugosa y olor intenso. [www.ramonfranco.com](http://www.ramonfranco.com)



## DELICADAS NAVAJAS EN CONSERVA, ORIGEN GALICIA

La conserva de Tito es elaborada artesanalmente por las mujeres de fábricas que llevan toda una vida ejerciendo ese trabajo. Dentro de sus 7 referencias, destacamos la navaja, que no es normal que se consuma en lata. Las elaboran simplemente con agua y limón. La textura y su sabor es suave, la forma de captura es por buceo y no es fácil, ya que depende de las condiciones del mar, por ello se convierte en un producto muy deseado. [titoconservas.com](http://titoconservas.com)

## Queso Manchego

Denominación de Origen Protegida

# DON CAYO



[www.quesosdelahuz.com](http://www.quesosdelahuz.com)

[www.delahuzgourmet.com](http://www.delahuzgourmet.com)



## Puerros extrafinos al natural

La Catedral de Navarra presenta sus puerros extrafinos elaborados de forma artesanal, previamente seleccionados por su grosor muy fino, quedándose únicamente con la parte más tierna. Cultivados cerca de sus instalaciones, en invierno, cuando el frío los convierte en manjares de un sabor delicado y dulce, un verdadero placer para el paladar. Envasan al natural para que lleguen a la mesa como recién cocidos. Disponibles en tarro de cristal de 205g y en lata de 210 y 410 gramos.

[www.lacatedraldenavarra.com](http://www.lacatedraldenavarra.com)

## Harina especial para Pizza con levadura de panadería y masa madre

Harinas Santa Rita presenta su nueva harina de trigo preparada para hacer una estupenda masa de Pizza o Focaccia, solo hay que añadir agua. Una mezcla de harina de fuerza con levaduras de masa madre y panadería, para disfrutar haciéndote una pizza a tu gusto, como la de la mejor pizzería. Es muy fácil y rápido, solo añadir agua, amasar con las manos, reposar (dejarla fermentar) darle forma y añadir ingredientes, hornear y listo.

[www.santaritaharinas.com](http://www.santaritaharinas.com)



## MERMELADA DE MANZANA CON BOLETUS EDULIS

La empresa de Soria Mykés Gourmet lanza una mermelada elaborada de forma artesanal con manzanas, Boletus edulis y azúcar moreno de caña. Ideal para acompañar quesos curados y muy curados, maridar con foies, patés, cecinas y acompañar todo tipo de carnes. Los formatos en los que se elabora este producto son: 190 gramos en formato retail y en formato 450 gramos para hostelería. [mykesgourmet.com](http://mykesgourmet.com)

## Arepas rellenas especiales para microondas

Las arepas rellenas de P.A.N. son especiales para microondas y no necesitan preparación adicional: basta con calentarlas y servir las, lo que permite que los consumidores disfruten del sabor de una arepa casera en muy pocos minutos. Además, las variedades cheddar y bacon, y queso y pavo no tienen gluten, ofreciendo una opción segura para las personas celíacas. "Estas nuevas arepas rellenas están elaboradas para adaptarse al estilo de vida actual, brindando a nuestros consumidores una solución ágil y deliciosa para cualquier momento del día", explica Toni Manzolillo, director comercial de la región Eurasia del Negocio Internacional de Empresas Polar. más jugosa de la joya del mar, el Atún Rojo o los filetes de melva canutera.

[es.allofpan.com](http://es.allofpan.com)



## EDICIÓN LIMITADA PICO RÚSTICO GOURMET

No todos los días se cumplen 60 años, y para conmemorar esta fecha tan señalada Panadería Artesana Obando ha lanzado una edición limitada de su producto estrella: el pico rústico gourmet. Un packaging especial que incluye el logotipo del 60 aniversario, y que se puede encontrar en tres formatos distintos, según vaya dirigido a horeca o a alimentación.

[www.panaderiaobando.com](http://www.panaderiaobando.com)



## Pasta Pura de Oliva Verde, auténtico potenciador de sabor

La novedosa Pasta Pura de Oliva Verde, un concentrado exclusivo es un auténtico potenciador del sabor. Con solo una pequeña cantidad, podemos realzar el carácter de cualquier plato, aportando un toque único y equilibrado de oliva verde a salsas, guisos o cualquier otra creación culinaria. Un aliado perfecto para llevar las recetas a un nivel superior. La nueva Pasta Pura de Oliva Verde Caviaroli se presenta en un práctico tarro de vidrio de 70 gramos, diseñado para preservar toda la intensidad de su sabor. Su alta concentración hace que cunda mucho, permitiendo disfrutar de este concentrado en numerosas preparaciones. "La versatilidad de la Pasta Pura de Oliva Verde permite llevar la esencia de la aceituna a cualquier plato como nunca antes los chefs habían imaginado. Estamos seguros que, a partir de ahora, será un ingrediente imprescindible en cualquier cocina creativa", explica Santi Ramon, Founding Partner de Caviaroli. [www.caviaroli.com](http://www.caviaroli.com)



UN SABOR... MUY NUESTRO

Desde 1986



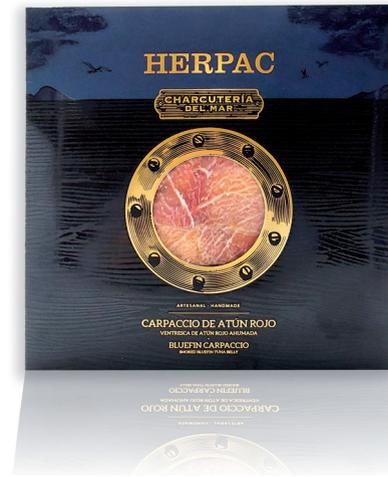
## Patata para tortillas jugosas como las de casa



La cooperativa alavesa, Udapa ofrece a los consumidores, bajo su marca 'Udapa Fácil', un aliado perfecto para preparar la tradicional tortilla de patatas de forma rápida y sencilla: su 'Patata para tortilla'. Las patatas, seleccionadas con mimo, vienen peladas, cortadas en finos trozos irregulares, envasadas al vacío y cocinadas al vapor, sin conservantes ni alérgenos. Gracias a este proceso, se mantiene todo el sabor y la textura de una tortilla

casera, pero reduciendo significativamente el tiempo de preparación. Basta con calentar el contenido del envase en una sartén con un poco de aceite durante unos 4-5 minutos, añadir sal al gusto, mezclar con huevos batidos y dejar cuajar al gusto. Formato para horeca e industria en envases de 2 y 5 kg, junto con formato de 450 gramos destinado a comercializarse en el retail. Su vida útil es de 2 meses en refrigeración. [udapa.com](http://udapa.com)

## CARPACCIO DE ATÚN ROJO CON LA PARTE MÁS JUGOSA



El carpaccio de atún rojo de Herpac es el primer producto creado por la conservera barbateña para su colección Charcutería del mar. Se elabora con ventresca de atún rojo, la parte más jugosa del atún, y se somete a un proceso de ahumado artesanal que le confiere un sabor y un aroma únicos.

Se presenta cortado a mano en finas lonchas, y su veteadado recuerda a los mejores productos ibéricos de bellota, con la grasa infiltrada en la carne aportando esa textura tan apreciada.

[www.herpac.com](http://www.herpac.com)

## Patatas picantes con cayena molida natural espolvoreada a mano

Pafritas presenta una de sus referencias más atrevidas, unas patatas con sabor picante, gracias a la cayena molida natural espolvoreada a mano que les aporta ese gusto tan especial, el cual se irá propagando paulatinamente por las papilas gustativas. Solo aptas para los amantes del picante y con la calidad a la que nos tiene acostumbrados la marca, elaboradas artesanalmente, cuidando cada parte del proceso y cada ingrediente, para que cada bocado sepa a esas patatas fritas hechas en casa, logrando que sea crujiente, dorada y sabrosa. La cayena es un gran anti-inflamatorio, además de ayudarnos con la digestión, tiene un amplio abanico de propiedades beneficiosas para la salud. Formato 140 gramos.

[www.pafritas.es](http://www.pafritas.es)



## MINI TARTALETAS CON BASE HOJALDRE Y DISPONIBLES EN TRES SABORES



Las Mini Tartelettes de Bridor, en colaboración con Maison Lenôtre, ofrecen una base excepcional para creaciones únicas. Elaboradas con hojaldre de mantequilla pura y disponibles en tres sabores refinados (piña y fruta de la pasión; grosella negra y manzana; manzana y pera), pueden personalizarse fácilmente para cualquier ocasión. Basta con añadir un toque de dulzura, ingredientes seleccionados y fruta fresca, y cada Mini Tartelette se transforma en una experiencia aún más sofisticada y sorprendente.

[www.bridor.com](http://www.bridor.com)



La Hoja del  
**Carrasco**  
Desde 1896

**El Sabor de la Tradición**

*¡De verdad!*



### **Salchichón Ignacio Carrasco**

El Salchichón Ibérico de Bellota de La Hoja del Carrasco, "Edición Limitada Ignacio Carrasco", elaborado en Guijuelo con las mejores carnes magras de cerdo ibérico de bellota y vino fino de 10 años de crianza de Bodegas Tradición, adobado siguiendo la receta secreta de la casa y con una curación natural de 5 meses, da como resultado una explosión de sabor en boca con esos pequeños matices que le aporta el fino.

[www.lahojadelcarrasco.com](http://www.lahojadelcarrasco.com)



## MINI COOKIES CON PEPITAS DE CHOCOLATE

Chocolates Trapa, uno de los principales fabricantes de tabletas de chocolate y bombones en España, amplía su gama con el lanzamiento de sus nuevas *Mini Cookies con Pepitas de Chocolate*. Este innovador producto, diseñado especialmente para el canal horeca, se convierte en el acompañamiento perfecto para el café o el té, ofreciendo un valor añadido a los establecimientos que desean sorprender a sus clientes con un detalle exclusivo. Con esta apuesta, Trapa entra en una nueva categoría y refuerza su compromiso con la hostelería, ampliando las opciones que, junto al *Cremino*, su icónico bombón de cortesía, son los acompañantes perfectos de cualquier café. En Salón Gourmets presentará esta y otras novedades de la mano del distribuidor Odyel (Pabellón 8, Stand G18).

[www.trapa.es](http://www.trapa.es)

## Dulce de manzana y Sidra de Hielo 1898

El *Dulce de manzana El Gaitero* captura la esencia de la manzana en su forma más pura. Está elaborado a partir de un suave puré de manzana, endulzado con azúcar y cocido a fuego lento hasta obtener la textura perfecta. Este dulce se envasa en caliente, lo que consigue que conserve todo su sabor natural y la calidez de la tradición. Perfecto para disfrutar con quesos, en postres e incluso, los más golosos... ¡a trocitos!, brinda un toque de dulzura que evoca recuerdos de cosechas frescas y momentos especiales.

La *Sidra de Hielo 1898 El Gaitero* homenajea a su histórica bodega, terminada de construir en ese año. Se presenta, como los grandes perfumes, en formato pequeño (37,5cl) y para elaborarla son necesarios nada menos que 4 kilos de manzana.

El resultado es una sidra de color amarillo dorado, brillantes reflejos y su lágrima gruesa y persistente. En nariz presenta aromas varietales de manzana verde y madura sobre frutas blancas -melocotón y ciruela-. Con el paso del tiempo se puede apreciar un aroma a flores blancas. En boca muestra un gran volumen y resulta cálida y voluptuosa. La entrada es dulce, el centro es eminentemente frutal, con intensas notas cítricas (limón, mandarina...) y el final es infinitamente largo y de gran persistencia frutal.

[www.sidraelgaitero.com](http://www.sidraelgaitero.com)



## CHOCOLATE DE ARAGÓN Y VARIADA GAMA DE PANETTONES

Ascaso presenta en Salón Gourmets una selección de productos que conquistan por su aspecto y sabor. Desde la gama de trufados (incluido el *Chocolate de Aragón* que es el más especial por rescatar un producto datado en el siglo XIX, descubierto e reinterpretado ahora por el obrador ascense). También su gama de panettones que destacan por ser ligeros, jugosos, muy agradable en boca y de gran digestibilidad, gracias a su masa madre. La versión de pasión-limón es la más exótica de este dulce con su

punto frutal acidulado y muy aromático, se ha convertido en uno de sus productos estrella. El dúo naranja-chocolate es siempre un acierto para los amantes de este dulce clásico de la repostería italiana, mientras que el tradicional permite disfrutar de la versión clásica de esta joya de la repostería italiana elaborada con productos naturales. Ascaso también sacó en 2023 una referencia de San Valentín recubriendo con chocolate natural de fresa uno de sus productos estrella, al *Panettone del Amor*, cuya masa contiene trocitos de fresas naturales confitadas y de chocolate de frambuesa y fresa. Fragmentos de estas dos frutas completan su presentación.

[www.pasteleriaascaso.com](http://www.pasteleriaascaso.com)

# COOSUR squ!zz

## ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

**NUEVO  
FORMATO**

**CALIDAD SIN  
COMPLICACIONES**

  @trysquizz

[www.squizz.es](http://www.squizz.es)

