



8 Premios Salón Gourmets

Ya se conocen los finalistas de los 8 Premios 33 Salón Gourmets que se entregarán el jueves 11 a las 11:00 horas en el Escenario Gourmets (6A26).

El jurado compuesto por Verónica Puente (Directora Internacional de la Fiap), Cristina Clemente (Subdirectora General de Promoción Alimentaria del MAPA), José Luis Yzuel (Presidente de FER), Adolfo Muñoz (Presidente de Saborea España), Luis Pacheco (Propietario de Gold Gourmet) y María Naranjo Crespo (Directora de Alimentos y Gastronomía ICEX) han sido los encargados de elegir, entre las más de 1.000 novedades expuestas en la 26 Exposición Nuevos Productos, los 3 productos finalistas por categoría.

Mañana uno de ellos se convertirá en el ganador de su categoría siendo estas:

Premio a la Innovación: Reconoce la inversión en I+D+i de las empresas y se concede al producto singular que además de novedoso represente, con su lanzamiento en el mercado, un avance para el sector y para los consumidores.

- Primer finalista: vida gallaecia plus del expositor Bodega Liquido Gallaecia (10 GAL-9), un agua de manantial carbonatada con sabor y aroma a vino.
- Segundo finalista: Peperejotes (8A06) ha creado un postre artesanal milenario, cuyo origen se remonta a la presencia judeoárabe en España y que combinado con helado es delicioso.
- Tercer finalista: La firma Comfresh / Rijk Zwaan (4D20) ha creado unos wraps de lechuga sabrosos, frescos y saludables, perfectos para comer en cualquier momento.

Premio a la Presentación: Se fundamenta en la coherencia de dos conceptos básicos, el factor estético, que contempla la presentación del producto y el factor divulgativo desde el punto de vista del consumidor. Se busca premiar el equilibrio entre la belleza del envase y la información que reseñe fielmente sus valores nutricionales.

- Primer finalista: Un estuche que contiene 4 variedades de AOVE (Picual, Arbequina, Frantoio y Koroneiki) de Claramunt Extra Virgin (10H20-35) que nace de las condiciones medioambientales de la finca y de los conocimientos técnicos que posee el equipo Claramunt.
- Segundo finalista: Filete de anchoa del Cantábrico de Ancomar (8H01-15) se trata de unos filetes de anchoa del Cantábrico en aceite de girasol, seleccionados uno a uno, procedentes de la captura costera de primavera de 2018.
- Tercer finalista: Amenity Ana Caballo Vermouth (10GAL- 38). Esencia hedonista, lujo y placer para el cliente.

SALÓN GOURMETS



Premio a la Versatilidad: Se concede al producto que por su singularidad, sea capaz de enriquecer el patrimonio gastronómico debido a sus múltiples aplicaciones.

- Primer finalista: Polvo de aove de Olivar Decastro (10h20-6) un producto sorprendente inspirado en la alta cocina que se funde en el paladar, en definitiva, una manera innovadora de saborear el aceite de oliva.
- Segundo finalista: El primer turrón liofilizado del mundo de Turrónes Hijos de Manuel Picó (6H12) un batido natural elaborado principalmente a base de miel y almendras, saludable y muy nutritivo.
- Tercer finalista: Pimientos verdes secos de Ensaladas de Sufli (6D20-26) un producto que se mantiene en óptimas condiciones para ser consumidos durante más tiempo, incluso fuera de temporada.

SALÓN GOURMETS