

# SALÓN GOURMETS

## 'LECHE' DE HUEVO, BRANDY ENVEJECIDO CON MÚSICA, TURRÓN DE TORREZNOS O GINEBRA DESTILADA DE ALGAS, ALGUNAS DE LAS NOVEDADES MÁS CURIOSAS DE SALÓN GOURMETS

La 36ª edición, una cita imprescindible del sector de bebidas y alimentación de calidad en Europa, reúne más de 1.500 novedades; la mayoría se expondrá en Innovation Area y Organic Exhibition Area

Del 17 al 20 de abril, Salón Gourmets (SG), ubicado en Ifema Madrid, acoge más de 2.000 expositores y espera recibir más de 100.000 visitantes profesionales, y contará, una edición más, con Estrella Galicia, Cabreiroá y Nespresso Professional como cerveza, agua y café oficial

**Madrid, 17 de abril de 2023.-** Salón Gourmets, la Feria de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva del mundo, regresa a Ifema por todo lo alto para celebrar su edición número 36. Del 17 al 20 de abril, más de 2.000 expositores presentan en los cinco pabellones de SG —4, 5, 6, 7 y 8, dos más que el año pasado— sus productos más relevantes, muchos de ellos novedades que, con total seguridad, sorprenderán al público profesional. Bebidas con y sin alcohol, untables y snacks ideales para picar entre horas de manera saludable y todo tipo de productos que demuestran el enorme dinamismo del sector de las bebidas y alimentos de alta calidad. Muchos de ellos se expondrán **en las dos zonas temáticas del salón: Innovation Area, para los nuevos productos exhibidos en el salón, y Organic Exhibition Area, en la que se muestran nuevos productos ecológicos**

### UNA GINEBRA CON ALGAS, UN CHAMPAGNE ACABADO EN ORO O UN BRANDY MUSICAL

Los más de 100.000 visitantes profesionales que recorrerán los más de 70.000 m<sup>2</sup> de SG —chefs, compradores de grandes superficies, cadenas hoteleras, tiendas delicatessen, distribuidores y restauradores, entre otros— se van a encontrar con no pocas sorpresas. En el apartado de destilados, hay referencias tan curiosas como la que trae GinMachine, una compañía madrileña que presenta Algae Premium Gin, una ginebra que tiene la particularidad de haber sido destilada a partir de algas, y que ofrece unos interesantes matices marinos. Desde Sanlúcar de Barrameda (Cádiz), Weisshorn Destilería trae a Ifema su brandy Soundcast, una edición limitada de 400 botellas que, durante 14 meses, se sometió a una **vibración con música todos los atardeceres** durante 46 minutos; en total, 328 horas de música para un brandy exquisito. Para seguir brindando con novedades, Magnifique Brands aporta los champagnes de Héloïse Lloris, y que pueden presumir de ser los únicos que, además de ser elaborados con altísimos estándares de calidad, se presentan en botellas acabadas en oro de 24 quilates, oro rosa de 18 quilates o paladio.

El sector del AOVE también ofrece singularidades propias de los sibaritas más exigentes. Alcalá Oliva (Alcalá la Real, Jaén) llega a Madrid con **exquisitos aceites aromatizados al ajo, al limón, a la guindilla y a la trufa**, mientras que Mykés Gourmet (Soria) pone a prueba a los amantes del picante con **un AOVE con toda la potencia del chile habanero** y en un práctico formato con difusor. El lujo conquistará el paladar de los más disfrutones con las perlas de AOVE explosivas con oro aroma de carabinero de Desferas (Granada) o con las de bogavante de Cataliment (Alcantarilla, Murcia), deliciosamente marinas. Los amantes de esta esférica manera de comer deberán catar las de Diego Molina (Níjar, Almería), que elabora esferificaciones de chorizo, longaniza o morcilla, entre otras. Los que adoren los ibéricos están de enhorabuena, porque Pebrán aún a placer y salud con sus chorizos y salchichones ibéricos elaborados con quinoa real de cultivo ecológico.

# SALÓN GOURMETS

## UN 'NO QUESO' AZUL DE ANACARDOS O BOCADITOS DE 'ATÚN VEGETAL'

Los productos veganos, vegetarianos y sostenibles llevan años sorprendiendo a los consumidores con referencias nada vistas. Es el caso de Greenster, marca gallega que presenta en SG el primer untable de almendras fermentado como un queso, 100 % natural y que, al tratarse de una fuente de fibra y proteínas, es una equilibrada alternativa vegana al queso cremoso. Los que busquen un plus de sabor podrán decantarse por Esto no es un queso azul, un sustitutivo vegetal del queso azul elaborado con anacardo (82 %), agua, sal y fermentos veganos para crear un alimento tan sano como cremoso y rico. Hi VEGs! es una marca líder del sector de la alimentación saludable de Almàssera (Valencia) exhibe, entre otros productos, sus nuevos bocaditos con sabor a atún pero elaborados a base de **proteína texturizada de guisante**. Hay más delicias libres de crueldad animal que debutan en SG: es el caso de las croquetas veganas de chorizo —sin chorizo, claro está, y con su bechamel a base de bebida vegetal— de Singular Bites (Madrid) o de Paltavo (Vélez-Málaga), que acaba de lanzar la primera **mayonesa de aguacate sin huevo** del mercado, con todo el sabor, pero ideal para veganos, vegetarianos y personas con intolerancias. Otra de las novedades que más prometen dar que hablar procede de la empresa Campomayor (Palas de Rei, Lugo), que presenta en el salón su marca **Wovo, bebidas y postres cremosos elaborados a base de clara de huevo** que saben muy parecidos a los tradicionales a base de leche. Happy Lab exhibe en SG My Frist Tea, una infusión deliciosa, con sabor a vainilla, totalmente natural y pensada para los más pequeños de la casa.



## ACEITUNAS CON SABOR A MOJITO O PATÉ DE NAVAJAS A LA PLANCHA

Los amantes del picoteo estarán deseosos de catar las novedades que acoge SG en el sector del aperitivo. Las aceitunas y olivas de mesa traen productos tan exquisitos como las que trae Agrosevilla, con una referencia muy curiosa: **aceitunas hojiblanca con sabor a mojito**, pero sin alcohol, y con todas las notas típicas del cóctel cubano. Iruela Olives (Barcelona) tienta con sus aceitunas manzanilla deshuesadas en deliciosa salsa de mojo picón canario, elaborada sin aditivos ni conservantes o colorantes. Aceitunas Cazorla, por su parte, trae desde Alicante aceitunas rellenas de boletus o de queso azul, perfectas para disfrutar.

Cualquier aperitivo se animará con las salsas y patés que ven la luz este año. Es el caso de Caviaroli, muy conocida en el sector gourmet por su caviar de aceite, y que presenta una singular salsa a base de olivas verdes encurtidas y chipotle elaborada junto a Albert Adrià para rendir un homenaje a la cocina mediterránea con un prisma innovador. El mismo enfoque, sin duda, de Conservas Mariscadora (Pontevedra, Galicia), que se trae hasta Ifema su extensa gama de **patés originales, como el de navajas a la plancha** con aceite de oliva, pulpo a la cazuela o chipirones en su tinta. Y, por supuesto, no hay apetito que se abra sin unos buenos salazones; es el caso de las anchoas del Cantábrico en aceite de girasol y aceite de oliva virgen extra maceradas con trufa negra de Asun Velar (Castro-Urdiales, Cantabria) o las de Linda Playa, con aromas naturales de guindilla, trufa blanca o mantequilla. Ambas referencias encajarán a la perfección acompañadas de las patatas fritas con chipotle y trufa negra o tomate crujiente de Peñagallo (Granada).

## TURRÓN DE TORREZNOS O BOMBONES PINTADOS

Siempre hay hueco para el postre o para la autoindulgencia entre horas. En esta edición, SG trae golosas novedades como el bombón de queso parmesano con caramelo salado de AOVE picual de Flor de Sal & Chio, que está pintado a

# SALÓN GOURMETS

mano; los chicles sin azúcar ni plástico de Gourmandise (Castellbisbal, Barcelona); la mermelada de boniato con manzanilla o vermú de Isla Bonita (Las Palmas) o el turrón de torreznos con chocolate blanco, con leche o negro de El Beato (Burgo de Osma, Soria).

Todas las novedades de Salón Gourmets se pueden consultar aquí: [https://www.gourmets.net/salon-gourmets/2023/catalogo-expositores/productos&filter\\_nuevos=1](https://www.gourmets.net/salon-gourmets/2023/catalogo-expositores/productos&filter_nuevos=1)

Más información de Salón Gourmets: <https://www.gourmets.net/salon-gourmets>

Descárgate la aplicación para móvil: <https://www.gourmets.net/salon-gourmets/aplicacion>

**Si necesitas alguna entrevista con Salón Gourmets o con los expositores  
o necesitas más información, contacta con:**

Directora: **Ana Escobar** / 609 111 907 / [anaescobar@accionycomunicacion.com](mailto:anaescobar@accionycomunicacion.com)

Ejecutivos: **Esther de la Cruz** / 609 322 956 / [estherdelacruz@accionycomunicacion.com](mailto:estherdelacruz@accionycomunicacion.com)

**Elvira Lalana** / 619 553 116 / [elviralanana@accionycomunicacion.com](mailto:elviralanana@accionycomunicacion.com)

**José Fernández** / 699 687 043 / [josefernandez@accionycomunicacion.com](mailto:josefernandez@accionycomunicacion.com)

**Heleana Suárez** / 630 859 250 / [heleanasuarez@accionycomunicacion.com](mailto:heleanasuarez@accionycomunicacion.com)

**Jessica Moreno** / 627 04 33 30 / [jessicamoreno@accionycomunicacion.com](mailto:jessicamoreno@accionycomunicacion.com)

**María José Arévalo** / 679 67 29 57 / [mariajosearevalo@accionycomunicacion.com](mailto:mariajosearevalo@accionycomunicacion.com)

**Juan Fernández del Álamo** / 669 72 65 13 / [juanfernandezdelalamo@accionycomunicacion.com](mailto:juanfernandezdelalamo@accionycomunicacion.com)

**Víctor Martín** / 630 859 250 / [victormartin@accionycomunicacion.com](mailto:victormartin@accionycomunicacion.com)

