

37 SALÓN GOURMETS

Ifema Madrid, 22 - 25 abril 2024

2024-2025



Pleno de novedades

El **Salón Gourmets** es el único evento en el que se pueden encontrar todas las tendencias y novedades gastronómicas. La 37ª edición, con Estrella Galicia como cerveza oficial, contará con más de **1.500 productos y alimentos completamente innovadores** que marcarán el pulso gastronómico del año en curso.

Los más de **100.000 profesionales** que visitarán la Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad más exclusiva de Europa podrán descubrir en **Innovation Area** los sabores más sorprendentes, packaging originales, productos versátiles o que suponen un avance tanto para los chefs como para los consumidores. Por su parte, **Organic Exhibition Area**, mostrará las tendencias en cuando a sostenibilidad se refiere, con aquellos productos ecológicos que los expositores acaban de lanzar al mercado.

Dentro de las amplias vitrinas se pueden encontrar, estratégicamente colocadas, con su tarjeta de presentación, todas las novedades que presentan cerca de **2.000 expositores** en esta edición.

Atún claro con jalapeños, fabada asturiana con castañas, sardinas petingas en salsa brava o con pimiento Carolina Reaper (el más picante del mundo), son sólo algunos de los productos más singulares, pero ¡no son los únicos! porque compartirán espacio con el turrón de jamón Enrique Tomás o el de Chupa Chups Fresa & Nata, que seguro que estarán presentes en más de una mesa la próxima Navidad.

También se puede encontrar el primer whisky del mundo que emplea en su elaboración barricas carbonizadas con algas y el primer single malt español, elaborado con aguas del deshielo de Sierra Nevada (Granada). Desde el Caribe llega el ron CAB-RON, envejecido en barricas de Jerez emvinadas con oloroso viejo seco, bourbon y pedro ximénez, la crema de ginebra con trufa negra y canela o un destilado a medio camino entre una ginebra y una cerveza IPA que sorprende desde el primer sorbo.

Los veganos encontrarán quesos de origen vegetal, elaborados con frutos secos y fermentos naturales, mientras que los más comprometidos con el medio ambiente podrán disfrutar de un agua mineral envasada en la primera botella compostable de Europa elaborada con materiales de origen vegetal como el almidón, cáscara de lino y caña de azúcar.

Esta es una pequeña muestra de la innovación que se podrá encontrar, pero la oferta es tan amplia que lo mejor es dejarse sorprender con la gran variedad de productos en el 37º Salón Gourmets ¡Os esperamos!

Del 22 al 25 de abril 2024

en Ifema Madrid

Actividades

Expositores

Área de Innovación

Datos Prácticos

Área de Exhibición Orgánica

Material Gráfico

Acreditaciones Prensa*

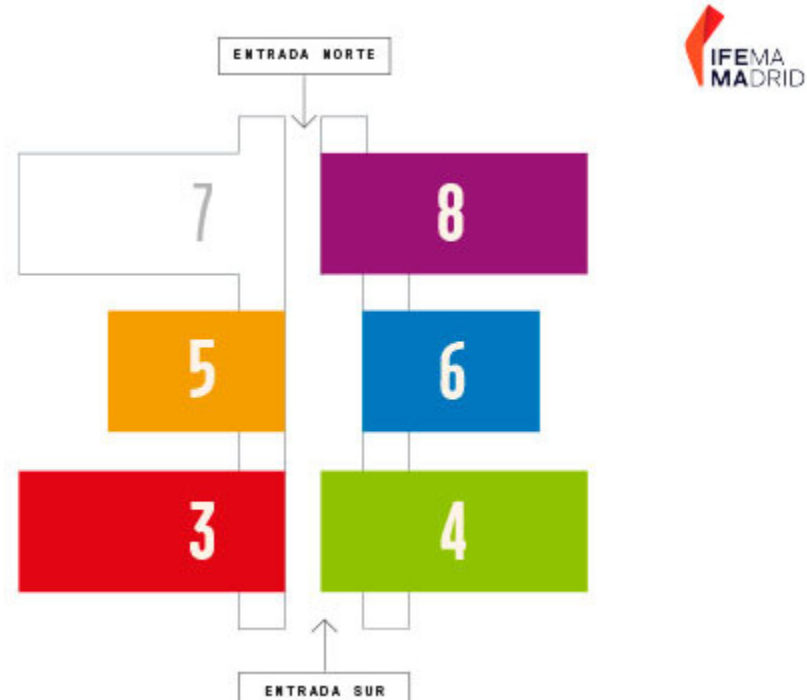
Programa de Actividades

*Será obligatorio presentar DNI o pasaporte para acceder al recinto.

Así fue el 36º Salón Gourmets



5 pabellones en el 37º Salón Gourmets

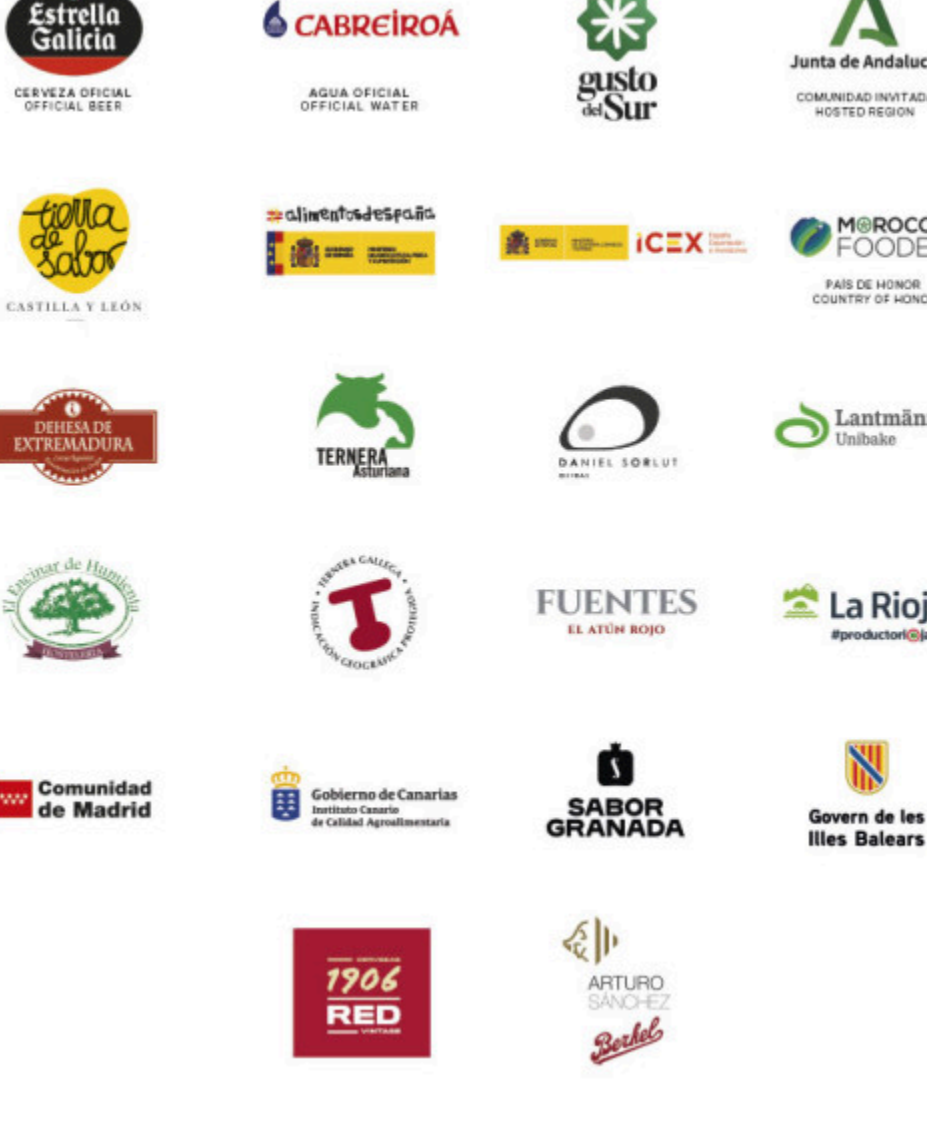


Organiza y Medio Corporativo

III GG Grupo Gourmets

37 GOURMETS

Patrocinadores Principales



Copatrocinadores



Colaboradores



SG Coopera con



Muchas novedades

Salon Gourmets es el único evento donde se pueden encontrar todas las tendencias y novedades gastronómicas. La 37ª edición, que tendrá a Estrella Galicia como cerveza oficial, contará con más de **1.500 productos** totalmente innovadores que marcarán el pulso gastronómico del presente año.

Los más de **100.000 profesionales** que visitarán la feria internacional de alimentos y bebidas gourmet más exclusiva de Europa podrán descubrir en el **Área de Innovación** los sabores más sorprendentes, los envases más originales, los productos versátiles y aquellos que representan un gran avance tanto para chefs como para consumidores. Por otro lado, el **Área de Exhibición Ecológica** mostrará las últimas tendencias en sostenibilidad, con productos ecológicos que los expositores acaban de lanzar al mercado.

Las amplias vitrinas exhiben estratégicamente, junto con su tarjeta de presentación, todas las novedades presentadas por los cerca de **2.000 expositores** de esta edición.

El atún de aleta amarilla con jalapeños, el guiso asturiano de alubias con castañas, las sardinas en salsa brava o con pimientos Carolina Reaper (los más picantes del mundo) son solo algunos de los productos más singulares, pero no son los únicos! Porque compartirán espacio con el turrón de jamón Enrique Tomás o el turrón de fresa y nata de Chupa Chups, que seguro estarán presentes en más de una mesa la próxima Navidad.

También podrás encontrar el primer whisky del mundo elaborado con barricas carbonizadas con algas y el primer single malt español, hecho con agua de deshielo de Sierra Nevada (Granada). Del Caribe llega el ron CAB-RON, envejecido en barricas de jerez con oloroso añejo seco, bourbon y pedro ximénez, crema de ginebra con trufa negra y canela, o una cerveza mitad ginebra, mitad IPA, un destilado infusionado con lúpulo.

Los veganos tienen opciones como quesos de origen vegetal, elaborados con frutos secos y fermentos naturales, mientras que los más concienciados con el medio ambiente encontrarán agua mineral en la primera botella compostable de Europa fabricada con materiales de origen vegetal como almidón, cáscaras de lino y caña de azúcar.

Esta selección es solo una pequeña muestra de la innovación que encontrará, pero la oferta es tan amplia que le invitamos a dejarse sorprender por la variedad de productos en el 37º Salón Gourmets. ¡Le esperamos!

Del 22 al 25 de abril de 2024

Ifema Madrid

Actividades

Expositores

Área de innovación

Información práctica

Área de Exhibición Orgánica

Material gráfico

Acreditaciones de prensa*

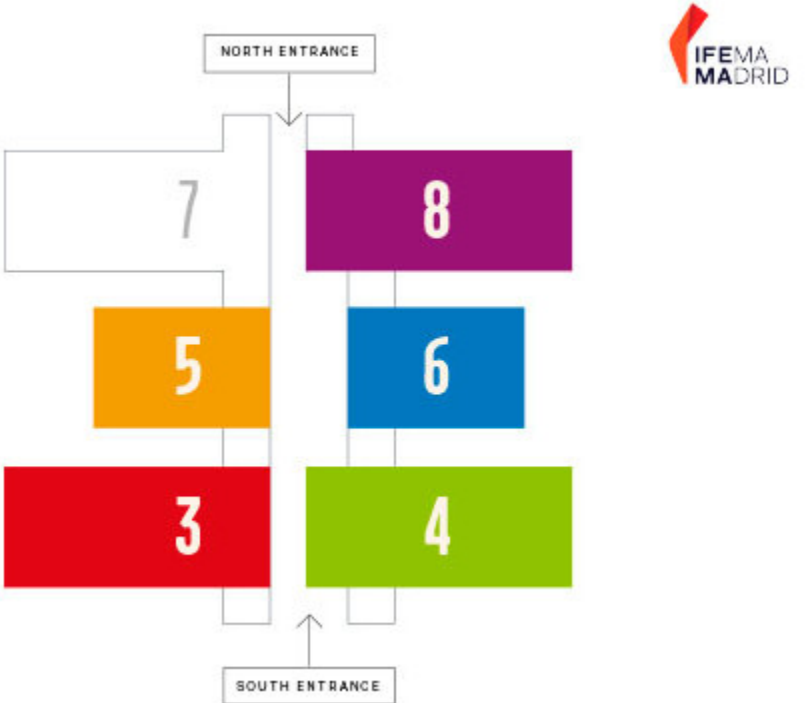
Programa de actividades

*Se requerirá documento de identidad o pasaporte para acceder al recinto.

Vea aquí la 36ª edición de Salon Gourmets.



5 pabellones en el 37º Salón Gourmet



Organizador y socio de medios

III GG Grupo Gourmets

37 GOURMETS

Patrocinadores principales



Copatrocinadores



Colaboradores



SG coopera con



Grupo Gourmets
Ancelto Marinas 52, Madrid

Salón Gourmets
IFEMA MADRID, AV. Partenón 5, Madrid
22 al 25 de abril, 2024

www.gourmets.net comunicacion@gourmets.net Tel. +34 915 489 651

#SG24

