

## La estela del Salón

Los protagonista indiscutibles del [Salón de Gourmets \(SG\)](#) son, sin duda, los más de 35.000 alimentos y bebidas de calidad expuestos.

En su honor, así como a los elaboradores que con su innovación y creatividad consiguen llenar año tras año el SG de originales propuestas, reseñamos aquellos productos que por su singularidad, originalidad, versatilidad y más que demostrada calidad, han despuntado durante la pasada edición.

Hasta que la mayor feria de delicatessen de Europa vuelva a abrir sus puertas, del 24 al 27 de abril de 2017, recordamos algunas que destacaron en el 30 SG.

### Chocolate Shiitake



Hifas da Terra endulza los paladares con sus originales combinaciones de chocolates ecológicos, elaborados con ingredientes naturales y exóticos. En esta ocasión presentaron la variedad con cacao de República Dominicana, azúcar golden brown de Brasil, leche de arroz y setas Shiitake, originarias del este de Asia.

### Detox / Helps balance



Lateterazul elabora infusiones naturales con ingredientes cuidadosamente seleccionados y recogidos a mano, que aportan intensos matices y aromas. Para esta infusión ayurvédica detoxificante han combinado las propiedades de la hierba Tulsi, el jengibre y la canela junto a la manzana, piel de naranja, rooibos verde, pimienta rosa y cardamomo.

### Lomo de salmón ahumado con alga nori y crema de wasabi



Benfumat acerca los sabores del lejano Oriente aderezando las zonas nobles del salmón en alga nori y una suave crema de wasabi. Su delicioso aroma y textura firme se obtiene gracias a sus sutiles vetas de grasa.



### Mostaza de trufa blanca

La firma parisina fundada en 1822 A l' Olivier crea una original armonía de mostaza, con trufa blanca, tuber magnatum, procedente de la región de Alba en el Piamonte en Italia, uno de sus tesoros gastronómicos más apreciados.



### Pan quinoa y chia con oro y plata

Elaborado por la Panadería Pan Piña, fundada en 1940 en Málaga, el pan más caro del mundo brillaba en la 23 Exposición Nuevos Productos. Con ingredientes 100% naturales como harina de quinoa, espelta, maíz, agua, sal, masa madre, pipas de girasol y chia, lo que diferenciaba a este producto eran sus incrustaciones de plata y oro comestible.



### Vermut ecológico Zarro

Tras una intensa investigación Bodegas Sanviver consigue el primer vermut ecológico del mundo, empleando productos de proximidad, cultivados de forma sostenible y 100% naturales. Desde la manera de producirlo, completamente artesanal, hasta el embotellado responden a su férreo compromiso medioambiental.