

La estela del Salón

Con la llegada del verano, la estación más ligera del año, comienzan los buenos propósitos y cambios en el estilo de vida. Mantener una buena hidratación, incorporar frutas y verduras de temporada a la dieta y las comidas menos calóricas, son algunos de los hábitos alimenticios que trae consigo la temporada estival.

Para celebrarlo, entre los más de 35.000 alimentos y bebidas de calidad expuestos en el Salón de Gourmets hemos seleccionado algunas novedades imprescindibles para esta estación.

La próxima cita con los alimentos y bebidas de calidad será del 24 al 27 de abril de 2017. ¡Anótenla!

Biotrap helados



Biotrap propone para este verano sus refrescantes helados y sorbetes artesanos ecológicos, sin gluten, sin lactosa, sin soja, veganos y con garantía halal certificada. A base de leche fresca de avena y fruta fresca, Biotrap apuesta por la calidad, una política social justa y un medio ambiente ecológico real.

Caribata cocktails

Mojitos de frutas, Piña Colada y Mixes de frutas son las propuestas de Caribata Cocktails para este verano. Con este innovador producto permite elaborar cócteles, granizados, sorbetes, smoothies o batidos perfectos para este verano.

Mayonesa sin huevo Eggless

La firma chilena Eggless ha revolucionado el mercado con su singular mayonesa sin huevo a base de proteína 100% vegetal. Un producto sin colesterol, libre de gluten, lactosa, huevo, bajo en calorías y sin grasas trans. La alternativa más saludable a la mayonesa tradicional icon la misma textura y sabor!

Green Juices de Comfresh

La gama de Green Juices de Comfresh se elabora con frutas y verduras frescas y 100% naturales, sin azúcar ni agua añadida. Su efecto detox ayuda a eliminar toxinas y su cómodo formato permite disfrutar de ellos en cualquier lugar.

Sangría ecológica Sol de Ibiza

La propuesta veraniega de Bodegas Sanviver es Sol de Ibiza, una sangría artesana y natural, elaborada con uvas de cultivo ecológico, naranjas valencianas de primera calidad, limones de la cuenca mediterránea y una variedad de hierbas y especias selectas.

Yllera Verdejo Vendimia Nocturna

Bodegas Grupo Yllera aprovecha el frío nocturno y la ausencia de luz solar para evitar así oxidaciones en el mosto debido a las altas temperaturas diurnas para elaborar Yllera verdejo vendimia nocturna. Ideal como aperitivo y para acompañar a todo tipo de mariscos, pescados, arroces, frituras, tempuras y comida japonesa.