



31

Sólo profesionales / Only professionals

SALÓN DE GOURMETS

Feria Internacional de Alimentación y Bebidas de Calidad

24, 25, 26 y 27 ABRIL 2017

→ IFEMA / RECINTO FERIAL JUAN CARLOS I / MADRID EXHIBITION CENTER
International Fine Food and Beverages Fair



www.salondegourmets.com

El escaparate gastronómico de Europa

Más de 1.200 novedades están previstas que desfilen por la mayor exposición de delicatessen de Europa, el Salón de Gourmets, la única feria que reúne los alimentos y bebidas de calidad más prestigiosos del mundo, donde el producto es el rey.

Todos aquellos productos que utilizarán los chefs más acreditados del mundo, para crear los platos de su nueva temporada, los encontrarán en la 24 Exposición de Nuevos Productos, las vitrinas más visitadas del Salón de Gourmets.

Novedosas texturas, combinaciones de sabores sorprendentes, aromas intensos, técnicas de elaboración vanguardistas o un packaging de lo más original, son solo algunas de las características que diferencian a estos productos.

Ulivo Dop

La firma italiana Valery Glass, especializada en el diseño de envases de vidrio, crea una botella de aceite, de color verde oscuro y boca para tapón DOP (sistema de cierre irrellenable a presión), en tres formatos.

Sorbos

La primera pajita comestible de sabor a fresa, lima, limón, canela, jengibre o manzana verde, que no altera el sabor de la bebida, 100% biodegradable, sin azúcares añadidos y personalizable.

Myst Pure

MYST Olive Oil trae desde Suecia un aceite de oliva virgen extra ecológico de primera extracción en frío en el que se pueden apreciar aromas florales, a hierba y cítricos, con un final potente y prolongado.

V8 Fusion

Entre los productos de Taste of America se encuentran dos novedades, sus refrescantes y vitaminados zumos a elegir entre frambuesa y remolacha o fruta de la pasión, mango y zanahoria, con dos porciones de fruta y verduras reales.

Palomitas de caramelo y chocolate belga

Joe & Seph's elabora las palomitas de maíz más artesanales del mercado y entre sus más de 50 sabores, destacan las palomitas con caramelo derretido y un delicioso chocolate con leche belga (31% cacao).

Tejas de almendra caramelizadas

Rafa Gorrotxategi elabora artesanalmente sus tejas crujientes con almendras de primera calidad, azúcar de caña, harina de arroz y mantequilla. No contienen conservantes y son aptas para celíacos.

Descargar [cartel 31 Salón de Gourmets](#)

Más información: salondegourmets.com

Comunicación: prensa@gourmets.net

Organiza:



Patrocinadores principales:



Patrocinadores:



Copatrocinadores:



Colaboradores:

SG coopera con:

