



Lácteos y derivados

Las propiedades organolépticas y nutricionales de la leche hacen que, además de su utilización para consumo directo, sea una importante materia prima para la elaboración de muy distintos productos.

La aceptación general y la recomendación de uso en todas las edades, y en todos los estados fisiológicos, hacen que el consumo de estos productos haya aumentado considerablemente.

Aunque somos líderes europeos en la producción de leche de oveja y de cabra, con destino casi exclusivo a la producción de quesos, es la de vaca la leche más producida y más empleada en la elaboración de variados productos lácteos. Nuestra producción es insuficiente para atender a la demanda por lo que es necesario proceder a la importación, debido a nuestras limitaciones productivas por la fijación de la cuota asignada por la UE.

No es la mantequilla el producto más demandado, a pesar de que por su riqueza energética y por su contenido en vitaminas liposolubles es recomendable especialmente en niños. El agradable sabor de la cuajada y la mejora en las técnicas de elaboración, hacen que este producto tenga una buena aceptación.

Somos un gran consumidor de yogures, que ofrecen una gran diversidad de sabores y además sirven de vehículo para sustancias destinadas a evitar problemas tan variados como el estreñimiento, aportando fibra, el colesterol o la correcta alimentación, aportando vitaminas y minerales suplementarios.

La nata además de su agradable sabor es un excelente ingrediente para la elaboración de platos variados, debido a su capacidad de emulsionar, espesar y mejorar salsas y los flanes en sus distintas presentaciones, composiciones y sabores, se han convertido en un postre muy bien considerado y con importantes propiedades nutricionales.

El sector de los helados es amplísimo y su consumo, que siempre fue preferentemente estival, se está diversificando a lo largo de todo el año. Desde los simples sorbetes hasta las sofisticadas tartas, siempre hay un buen helado para terminar una comida o darnos un capricho en cualquier momento del día.

El balance exterior de productos lácteos en general ofrece un balance claramente negativo, En 2015 se importaron 882.000 T de leche por valor de unos 1.500 millones de € y en cambio exportamos 445.000 T, por valor de algo menos de 900 €.

[Ver expositores del sector](#)

Más información:

salondegourmets.com

Comunicación:

comunicacionsg@gourmets.net

prensa@gourmets.net

Organiza / Medio corporativo:



CLUB
DE
GOURMETS

Patrocinadores principales:



Patrocinadores:



Copatrocinadores:



Colaboradores:

SG coopera con:

