



Salsas

La voluntad y posibilidad de alegrar los platos con salsas preparadas es cada vez mayor y por eso la oferta se diversifica, porque junto con salsas sencillas de tomate, por ejemplo, que sigue siendo la más consumida hay otras elaboraciones, de sabores más complejos en las que entran diversos ingredientes.

Hay que distinguir entre las de base acuosa y las emulsiones, porque entre las primeras las hay muy diversas, como la mencionada salsa de tomate o la mostaza, que puede presentarse con distintas texturas y muy variados ingredientes, aunque siempre la semilla, de variadas clases de mostaza, es la que las caracteriza. Entre las emulsiones que se producen por la mezcla de la base oleosa y la acuosa, la que la más representativa es la mahonesa.

La oferta cada vez es mayor y por eso podemos encontrarlas de barbacoa, agridulces, picantes, etc. Hay otras más, específicas y recomendadas para platos determinados, como la de "pesto", que se hace con albahaca y aceite, los mojos canarios, etc., pero en todos los casos conviene ser cuidadoso en su elección y utilización, para tener la seguridad de que ensalzarán las cualidades gustativas del plato.

Es un sector en expansión que en el 2015 facturó por valor de 400 millones de euros correspondientes a unos 112 millones de kg, lo que supone un consumo de 2,5 kg por persona, que tiende a incrementarse.

[Ver expositores](#)

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:

