



Snack y frutos secos

Snack es un término que se ha consagrado como algo ligero, como un aperitivo e incluso como un divertimento gastronómico, que sirve como acompañante de una bebida, en el caso de que forme parte del aperitivo, o como un alimento que, entre comidas, sirve para cosas tan diversas como entretener el hambre o compensar a los niños que las incluyen en el concepto genérico de “chuches”. Algunos de estos productos son de origen oriental y se presentan en mezclas variadas.

Se estima que el mercado de alimentos para niños se sitúa en torno a los 710 millones de euros y con amplias perspectivas de crecimiento.

Pueden ser muy variados de muy diferentes composiciones y valor nutricional, pero de todos ellos destacan notablemente los frutos secos, que consumidos moderadamente son un excelente vehículo de ácidos grasos esenciales, de vitaminas y de minerales y sobre todo un excelente aperitivo. Unas almendras crudas, ligeramente tostadas o fritas con un poco de aceite y sal son una delicia y lo mismo sucede con las avellanas, las nueces o los piñones o los cacahuetes. Todos los frutos secos pueden utilizarse en la elaboración de muy diversos platos.

La producción española de frutos secos es muy variable debido sobre todo a la incidencia de las heladas que afectan particularmente al almendro. Somos el segundo productor mundial de almendras y un gran consumidor por su utilización en dulces típicos, sobre todo mazapán y turrone. En los últimos años se ha producido un importante incremento de precios por lo que el cultivo ha aumentado en unas 100.000 ha, utilizando las variedades tradicionales españolas y sobre todo marcona y largueta.

Es también importante el aumento del cultivo de pistachos en Castilla-La Mancha y Andalucía, aunque también se ha comenzado a producir en Cataluña y en otras Comunidades porque los agricultores se sienten atraídos por los altos precios que rigen en el mercado mundial.

[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:

