



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 FERIA JUAN CARLOS I / MADRID EXHIBITION CENTER
International Fine Food and Beverages Fair



www.salondegourmets.com

Los 6 Premios Salón de Gourmets ya tienen finalistas

Entre las 1.300 novedades que se encuentran en las vitrinas de la 24 Exposición de Nuevos Productos solo 9 han sido escogidos por el jurado para pasar a la gran final que será mañana, 27 de abril, a las 12:00 horas (Auditorio Gourmets – 8E62).

El jurado compuesto por Mauricio García de Quevedo, director general de FIAB, José María Rubio, presidente de la FEHR, María Naranjo Crespo, directora de la división de alimentos y gastronomía del ICEX, Pedro Larumbe, presidente de Saborea España, Luis Pacheco, propietario de Gold Gourmet Iñigo Pérez, El Cielo de Urrechú, María Navarro Rubio González-Valeri, subdirectora general de promoción alimentaria del MAPAMA, ha escogido como finalistas a:

Agua de Niebla de la firma Garoé (4A11) un producto que se obtiene directamente de las nubes en las cumbres de Tenerife, a 1.450 metros de altitud, aprovechando un fenómeno natural conocido como "lluvia horizontal".

Brandada de bacalao de Corpachef-Bahia (4B36-2) de la Concha en formato manga para ofrecer una mayor versatilidad en la cocina a la hora de utilizar el producto en diversas aplicaciones como rellenos o decoración.

Brocoli ecológico de Vitasnacks, Natural Crunch (4A40). 100% Flores de Brócoli crujiente seleccionados de temporada y procedente de cultivos ecológicos. Sin freír, sin liofilizar, sin sal añadida, sin ningún tipo de aditivos ni conservantes. Solo 100% verdura Ecológica.

#2 chocolocuras trufas, de la marca chocolocuras (2-GAL 15), con deliciosos trocitos de cookies, café tostado, caramelo y un toque de sal, limón, con trocitos de naranja o simplemente de chocolate.

Cortezas de bacalao d&mar de Gourmet Delicatessen del Mar (8F44). Un producto sin gluten, rico en omega-3, con un sabor suave y textura crujiente que lo hace ideal para toda la familia y perfecto para cualquier hora del día.

Hamburguesa de quinoa de Beurrespa (8G07), que se puede encontrar en 3 variedades, de verduras, cebolla y manzana al curry, un producto vegetariano, sin gluten, orgánico, sin lactosa, rico en aminoácidos esenciales, fibra y tan solo contiene 123 calorías.

Huevo a Baja Temperatura de la firma Granja Campomayor (8H50) un huevo que prepara dentro de sus propia cáscara y que, una vez abierto, alcanza el punto de cremosidad perfecta, tanto en la clara como en la yema, que queda algo líquida.

Nobleza del sur-estuche premium edición limitada de Aceites Nobleza del Sur (8E40) primera cosecha en octubre con la variedad arbequina – Picual.

Sidra de hielo de Cortina (2C06), un producto de edición limitada, elaborado con manzanas asturianas con los más altos estándares de calidad.

Comunicación:

comunicacionsg@gourmets.net / 651 698 443

Organiza / Medio corporativo:



Patrocinadores principales:



Patrocinadores:



Copatrocinadores:



Colaboradores:



SG coopera con:

