

Desde la crianza del cerdo ibérico en el Valle de los Pedroches de Córdoba hasta el esturión de Riofrío en Granada, cuyo caviar es el primero certificado como ecológico del mundo, AOVEs, pescados o salazones, Andalucía traerá un amplio abanico de productos a la 34 edición del Salón Gourmets- 18 al 21 de octubre- en IFEMA MADRID.

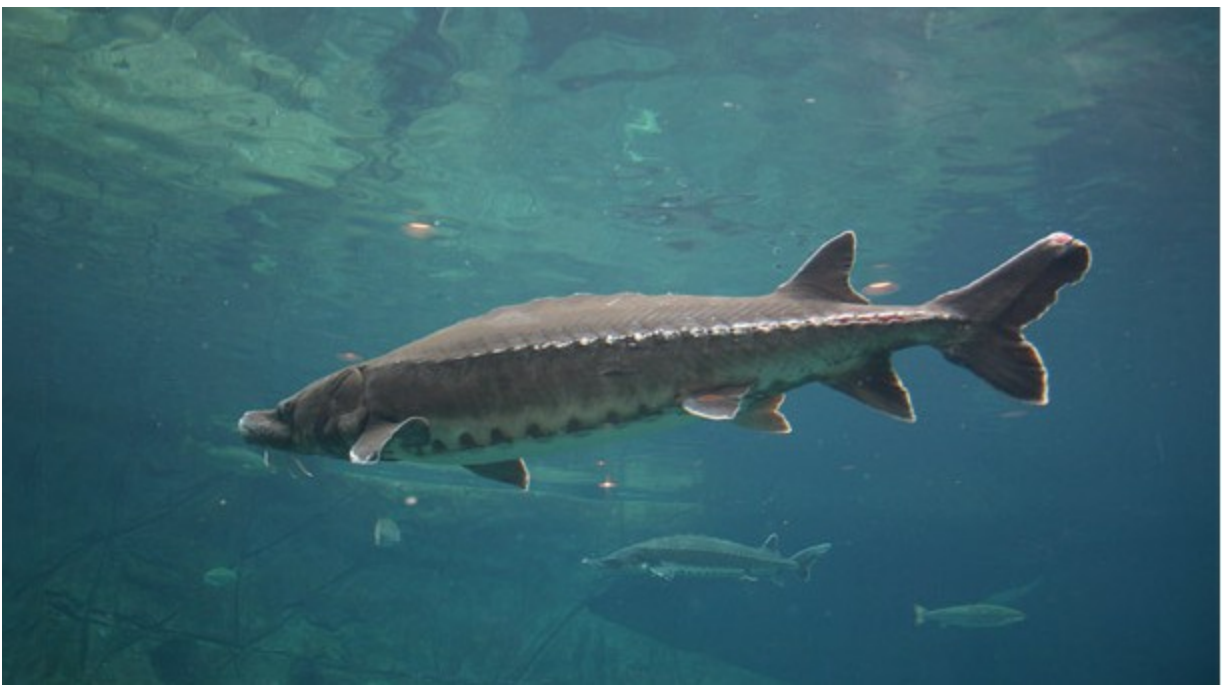


La calidad del producto andaluz en el Salón Gourmets

Andalucía y sus ocho provincias llenarán el Salón Gourmets de **producto de calidad**, ya sea bajo el paraguas de la **Junta de Andalucía**, como expositores independientes o como **Almería, Provincia Invitada** en esta edición. Y es que la Comunidad Autónoma cuenta con 16 Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) y 8 Denominaciones de Origen (DOPs) en cuanto a vino se refiere y 20 DOPs y 13 IGP agroalimentarias registradas en la Unión Europea.

Los controles de calidad y trazabilidad, los sellos de garantía y la innovación son la seña de identidad de estos productos, como es el caso de **Pesasur** de la Diputación de Huelva que gracias a su pelado manual y la ausencia de producto químico durante el proceso de conservación les ha permitido distinguirse con el sello de Calidad Certificada e Indicación Geográfica Protegida de Melva y Caballa. Por su parte, los ganaderos de **Covap** llevan 4 generaciones criando a sus cerdos 100% ibéricos en la dehesa de los Pedroches de Córdoba, caracterizados por una dieta única lo que hace de su jamón ibérico un producto gourmet.

Y de Córdoba a Granada, donde **Caviar de Riofrío** son los principales acuicultores de esturión de Europa, el más importante de la variedad Acipenser naccarii, además de ostentar el título como primer caviar ecológico del mundo. Como el otro gran producto gourmet, el atún, cuya mojama tiene un sello de Indicación Geográfica Protegida Mojama de Barbate, los de **Herpac**, lo elaboran en un proceso artesanal tan natural como dejarlo secar al sol y al aire.



Si hablamos de Andalucía, hablamos de **Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)**, en este caso nos paramos en Sevilla y como no podía ser de otra manera en Jaén. **Hacienda Guzmán** en Sevilla elabora su aceite de producción ecológica en una finca del siglo XVI, tres generaciones han pasado elaborando este aceite de autor sometido hasta a 3 niveles de selección para garantizar la máxima calidad.

Oleum Excelsus en Jaén, se caracteriza por la cosecha temprana de sus olivos centenarios de la variedad picual en una edición anual limitada y numerada, con un equilibrio de sabor en el frutado, el picante, y el amargo que no consiguen otros AOVEs.



Ly Company envasa el agua procedente de la Sierra Mijas-Blanca (Málaga) en formato de cartón con materiales sostenibles y reciclables. Presente en más de 15 países, utilizan un método de filtración del agua mediante presión osmótica que elimina cualquier impureza dando como resultado un agua de máxima calidad y garantía.

Todos estos productos y muchos más estarán presentes en el **Salón Gourmets** en los **pabellones 4, 6 y 8 de Ifema Madrid**, en una feria que contará con una muestra de más de **37.000 productos** y 1.300 novedades muchas de las cuales se podrán disfrutar en el espacio Innovation Area.

Innovation Area

#salongourmets

Ficha Técnica

Material Gráfico

Sala de Prensa

Accreditaciones Prensa

Espacio seguro

¿Tiene alguna duda? ¡Pregúntenos!

91 548 96 51

infosalon@gourmets.net

sgcomunicacion@gourmets.net

Organiza y medio corporativo / Organizer & media partner

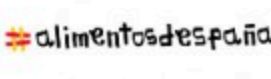


CLUB DE GOURMETS

Patrocinadores principales / Main sponsors



Patrocinadores / Sponsors



Copatrocinadores / Co-sponsors



Colaboradores / Collaborators



SG coopera con / SG cooperates with

