



1 Abril, 2018

Dossier: Food & Beverage en el canal horeca

Una industria competitiva



La industria de la alimentación y bebidas es uno de los motores de la economía española. El valor de la producción superó en 2016 los 96.400 millones de euros, con una aportación cercana al 3% del PIB y por encima del 21% de la industria manufacturera. En este repunte del valor añadido destaca la competitividad del sector en España y en el contexto europeo donde nuestro país se sitúa como la quinta gran potencia en producción junto a Francia, Alemania, Italia y Reino Unido. En la actualidad, 28.040 empresas componen la industria de alimentación y bebidas, exportando por un valor superior a 27.500 millones de euros. Muchas de estas compañías se dedican al canal horeca. La restauración y alimentación fuera del hogar pasa por un buen momento tras superar la crisis, habiendo crecido su facturación un 4,5% durante el primer semestre de 2017.



1 Abril, 2018



1
2



3



4

5

6

1. Vandermoortele

Vandemoortele lanza cuatro nuevos productos de tendencia actual: Fun Doony's (tres nuevas rosquillas de auténtico estilo americano, aspecto artesanal y sabor a chocolate con leche y chocolate blanco); tarta de queso (elaborada con una mezcla de queso cremoso y aromática vainilla, con una base de galleta de espéculos); mini croissant relleno de chocolate y avellana (decorado con virutas de chocolate), y Kouign Amann (tarta de la Bretaña francesa realizada con mantequilla azucarada, con un exterior crujiente y caramelizado, y un interior tierno, fundente y suave).

2. Bodegas Portia

Bodegas Portia presenta un nuevo vino blanco verdejo bajo la Denominación de Origen Rueda. Especialmente indicado para hostelería, se trata de un vino limpio, brillante, con tono dorado y reflejos verdosos. En nariz es intenso y complejo, con notas de fruta tropical y de hueso, como melocotón, toques cítricos y agradables notas herbáceas. En boca, es fino, elegante, fresco y de paso muy equilibrado, con un final largo con notas herbáceas.

3. Crispins Europe

Crispins Europe amplía su gama de productos con una nueva versión de sus chocolates a la taza clásico y blanco en formato monodosis con una versión 0% azúcares añadidos. Los chocolates a la taza 0% se presentan en formato estuche de cinco sobres de 25 g monodosis y estuche de 12 sobres de 25 g monodosis. Lets Chocolaat 0% azúcares es apto para celíacos ya que no contiene gluten.

4. Legendario

Bowtie es una nueva ginebra premium producida en Reino Unido que se añade al catálogo de productos de los que Legendario es titular a nivel internacional. Su objetivo principal es recuperar el sabor de la ginebra tipo London. Bowtie retiene un equilibrio de enebro, cilantro, naranja y elementos de la piel de limón. En su sabor se aprecian trazas de confitería y notas minerales con un toque cítrico que producen una agradable sensación de calidez ligeramente dulce.

5. Bodegas Protos

Bodegas Protos lanza la segunda añada de su Protos'27 2015, elaborado exclusivamente con uva tinta del país procedente de viñedos de más de 50 años. Se trata de un vino fresco, intenso, complejo y elegante en nariz con una amplia gama de matices, donde la fruta que aporta la variedad se integra de manera perfecta en los aromas terciarios que aparecen a lo largo de la crianza. En boca, la potencia, concentración, persistencia, redondez y equilibrio proporcionan un vino de largo recorrido, que va a ir mejorando en la botella durante mucho tiempo.

6. Bodegas Ondarre

7 Parcelas Crianza representa los diferentes suelos, variedades y climas que caracterizan el municipio de Viana. En la diversidad de suelos en los que se desarrolla el viñedo, entre los 400 y 700 m de altitud, se encuentran siete tipologías distintas que aportan características diferentes y complementarias de Rioja. Elaborado principalmente con tempranillo y mazuelo, es un vino rojo oscuro con ribetes púrpura, con un perfil aromático fresco y limpio basado en aromas de frutos rojos y negros que combinan con otros especiaados. En boca muestra una entrada suave y redonda, solidez y peso en el paladar medio, y gran persistencia.



7. Grupo Deleitas

Elaborados con el agua manantial de las montañas de los Alpes, los siropes Routin 1883, disponibles en Grupo Deleitas, aportan a los profesionales calidad y variedad para infinitas aplicaciones. Hay más de 110 sabores en distintas categorías: especiales, con los sabores más tradicionales, como azúcar de caña, almendra, café, vainilla, caramelo, dulce de leche, etc.; frutas y flores, albaricocque, fresa, cerveza, kiwi, mango...; creativos, como de orquídea, pimienta roja, palomitas, *muffin* de arándano, tomate, *azafrán*, *bitter*, *spritz*, etc.; amplia línea de té; sin azúcar, y orgánicos.

8. Bodegas Luzón

Luzón Colección está compuesta por cinco nuevos vinos elaborados principalmente con uvas monastrell y garnacha tintorera, caracterizadas en ambos casos por ofrecer productos agradables, sabrosos e intensos. Es una gama con carisma y seriedad compuesta por tres tintos con distintos envejecimientos (crianza, ocho meses y joven), un blanco y un rosado, que no van a dejar indiferentes a nadie que los pruebe, ya que conservan las virtudes de las uvas con las que han sido elaborados.

9. Panabad

Panabad crea para este 2018 un nuevo producto de su familia Gourmet, panes hechos con masa madre y aceite de oliva. Se llama pan cristalino y está hecho de corteza fina pero muy crujiente que a la hora de comer se rompe a trocitos como un cristal. Debido a su alta hidratación (90%), su interior es ligero, con una miga poco densa y grandes alveolos. Un pan delicado que por sí solo ya es un deleite para paladares exigentes, pero que acompañado por ejemplo con una loncha de jamón y aceite de oliva es todo un manjar.

10. Suministros Dietéticos Controlados

De la mano de Suministros Dietéticos Controlados se puede descubrir en exclusiva la gama de *roulades* de Fusco, que aterriza en España como novedad para ofrecer al canal horeca un postre sin gluten diferente presentado en monodosis. Una deliciosa combinación de suave merengue relleno de crema en variedades como frambuesa y chocolate blanco, limón o *capuccino* y chocolate a la que nadie podrá resistirse.

11. Bodegas Luis Alegre

Parcela Nº 5 de Bodegas Luis Alegre es la expresión de un tempranillo en suelo salino a 150 km del mar. Se trata de un vino de color intenso cereza, brillante y sin apenas evolución en el "anillo". En nariz, es muy frutoso, fruta roja en su fase fresca, con matices especiados de vainilla y canela. Gran complejidad aromática derivada de la importante selección del fruto y del uso de unas maderas finas y elegantes de la más alta calidad. En boca, es muy frutal y elegante gracias a la calidad de las maderas que intervienen en la crianza. Taninos redondos y bien integrados, retrogusto largo.



10

11



12. Productos Lycamar

Productos Lycamar lanza una nueva manera de presentar el clásico buñuelo de bacalao. El color negro de la tinta de calamar junto con el punto de alioli convierten a esta típica tapa en una innovadora manera de disfrutar de su sabor. Del congelador a la freidora, con él no hay mermas ni costes exactos.



13. Bodegas Perica

Bodegas Perica lanza su vino David Perica 2014, que homenajea al creador de la empresa que falleció hace un par de años. Elaborado con 100% tempranillo, es de color rubí intenso, limpio y de capa media alta. Con una nariz muy intensa, la primera sensación es especiada con presencia de toques de pimienta, regaliz y cacao que resaltan sobre un fondo de fruta negra madura con la evolución del vino en la copa donde aparecen tonos balsámicos, a anís y licorosos. La entrada en boca es sedosa, con un paso envolvente y goloso donde se aprecian notas especiadas y mentoladas en armonía con los matices varietales de la uva y torrefactos proporcionados por la madera.

14. Dominio de Tares

Dominio de Tares saca al mercado la nueva añada de Baltos, su vino de mencía que destaca por su carácter moderno. Va dirigido a un público inquieto, los *mencia lovers*, buscadores de nuevas sensaciones vinícolas y dispuestos a conocer una marca que conjuga viveza y frescura y que, por su estilo, se puede disfrutar tanto en gastrotabernas como en restaurantes con estilo que alternan cocina moderna y tradicional. Baltos trasmite los aromas de las tierras del Bierzo.

15. Beefeater

London Pink es una bebida suave, intensa y rosa. La nueva ginebra *premium* de Beefeater es una fusión inédita de fresas, cítricos y enebro. La botella de Beefeater London Pink habla de la vida de la ciudad. El vidrio transparente que refleja el color de la ginebra recuerda al neón de los clubs *underground* de Londres. Inspirada en un cartel de concierto, la etiqueta se tiñe de negro y cubre el cristal. Y el logo en grafiti transforma el clásico Beefeater en un arte urbano.



16. Azpilicueta

Elaborado con tempranillo, Azpilicueta Origen es de color rojo cereza, muy vibrante, que deja expectante ante lo que se va a sentir cuando se huele y se tenga el vino en la boca. La nariz es afrutada: cereza, ciruela, mora, arándano y una leve nota de fresa. Si se profundiza se encuentra un lado floral, un poco de regaliz. Las especias cedidas por la madera durante su crianza aparecen después: clavo, pimienta, nuez moscada, un toque de vainilla, otro de cacao. La crianza está tratada con sutileza y elegancia. Su boca es perfumada, suave, larguísima... El vino abandona finalmente al consumidor con un recuerdo de frutas y especias.



17. California Walnuts

Las Nueces de California especiadas con *curry* son una de las infinitas aplicaciones que ofrece este producto *premium*. Gracias a su sabor suave y a la textura que aportan, las nueces son el ingrediente perfecto para añadir a las comidas en cualquier época del año. Además de versátiles, son el único fruto seco una cantidad significativa de AAL, los ácidos grasos Omega-3 de origen vegetal que el cuerpo necesita pero que no puede producir.



1 Abril, 2018

18. Antica Tradizione

La línea de purés de fruta Granifruit cuenta con un alto porcentaje de fruta especial para coctelería con 16 sabores: piña, melocotón, frutas del bosque, naranja, manzana verde, melón, papaya, mango, kiwi, tropical, coco, plátano, fresa, limón, cereza y maracuyá. Siguiendo su línea Free Fromm, son unos productos sin gluten, sin OGM –organismo genéticamente modificado–, sin lactosa, sin grasas hidrogenadas y de larga conservación. Un producto especial para olvidarse de las mermas a la hora de hacer coctelería.

19. Carpisa Foods

Carpisa Foods presenta Vegreen, su nueva marca de productos veganos ultracongelados. La compañía apuesta por una nueva gama de hamburguesas y albóndigas elaborada de forma artesanal con ingredientes frescos seleccionados. La innovación en el proceso de producción, con exclusiva técnica de congelación rápida a -35 °C (*quick frozen*), garantiza que hamburguesas y albóndigas Vegreen conserven su textura, sabor y cualidades nutricional durante mucho más tiempo. Además, la ultracongelación permite que se puedan cocinar directamente desde el congelador.

20. Campo Viejo

De Denominación de Origen Calificada Rioja, Campo Viejo Vendimia Seleccionada es un vino 100% tempranillo de color rojo cereza, muy atractivo. Es de nariz intensa, con registros variados: cereza, ciruela, mora y arándano, y nota de romero, espliego, menta y regaliz. Tiene también toques de pimienta negra, clavo, vainilla y cacao que hacen de él un vino elegante. Es delicioso en boca, con taninos suaves. El vino deja recuerdos de frutas rojas, hierbas y especias.

21. Alta Alella

AA Mirgin Exeo es el primer Cava de Paraje Calificado de Alta Alella. Elaborado exclusivamente en añadas excepcionales, AA Mirgin Exeo es un cava con aromas florales y de frutas maduras recubiertas de tostados, característico de la fermentación y crianza en roble. El paso por boca se caracteriza por la mineralidad y la untuosidad, con una acidez bien marcada y mucha complejidad aromática, una efervescencia integrada y un postgusto largo y persistente.

22. Bodegas Carlos Moro

CM Prestigio es el vino tinto más exclusivo de la bodega riojana Carlos Moro. Con una crianza de 18 meses en barricas exclusivamente nuevas tanto francesas (80%) como americanas (20%), es de un color picota oscuro y brillante con un elegante, intenso y complejo aroma y sabor sedoso, largo y persistente.

23. Juve & Camps

Con su tercera añada La Capella 2017 logra el distintivo de Cava de Paraje Calificado. Elaborado con la variedad *xarel·lo* y procedente de un único paraje, sus señas de identidad son estructura, complejidad y frescor sorprendente. Destacan las notas de madurez y al mismo tiempo de frutas blancas, un balsámico excitante y unas notas de pastelería fina y frutos secos. En boca es fino, elegante y con una maravillosa integración del carbónico. Finura, madurez y equilibrio son algunas de las características de este gran cava.





24



25

24. Sort del Castell

Las bodegas Sort del Castell, productoras de Vermut Yzaguirre, sorprenden con la sangría La Fresquita, elaborada con uva tempranillo, azúcar y extractos de fruta 100% naturales. Presentada en una botella a cuadros, las variedades de La Fresquita son la clarea (11% vol) y la zurra (13,5% vol). La sangría clarea traslada a los sentidos toda la potencia gustativa y aromática del vino base cava (macabeo, xarel·lo y parellada). Por su parte, la zurra muestra ligeros toques cítricos mediterráneos, frutos rojos del bosque, especias orientales, canela y vainilla.

25. Schär

Los nuevos formatos *fusilli* y *penne* de 1 kg de Schär están pensados para adaptarse a las necesidades y características específicas del canal horeca. Por eso, pueden tener una doble cocción. Así, en las cocinas de los restaurantes se puede cocer la pasta una vez, guardarla en el frigorífico y, cuando se tenga que utilizar y ofrecer a los clientes, realizar una segunda cocción más rápida. Todo ello sin perder sus propiedades, ya que tendrá el mismo sabor, textura y calidad de siempre.



26



27



28

26. Bodegas Roda

Roda I 2010 es un vino largo, grande, fresco y elegante. Un tinto de capa alta y bella intensidad, con color cereza picota muy bien cubierto, con ribete rojo oscuro. En nariz se presenta muy intenso y complejo, con aromas a fruta muy negra y algunos destellos rojos. Sensación a ciruelas negras mezcladas con especias dulces; cacao y tierra con algunas hierbas aromáticas. En boca es muy amplio de gran volumen, con tacto muy sedoso y tanino finísimo. El cacao y la fruta combinan perfectamente uniendo frescura y madurez. Máxima elegancia y paso en boca excelente. Fluido, aéreo, vivo y voluminoso al mismo tiempo. De enorme complejidad, deja un postgusto muy largo y placentero.

27. Castell del Remei

Castell del Remei 1780 es un vino tinto gran reserva redondo y elegante, con una equilibrada asociación entre variedades autóctonas y bordelesas. Luce un intenso color cereza con reflejos brillantes que aportan vivacidad al tono propio de la evolución. La paleta aromática es compleja con puntos ahumados y especiados propios de la crianza juntamente con notas balsámicas, minerales y de fruta confitada. El paso por boca es majestuoso y muy prolongado, generoso en recuerdos a frutos secos.

28. Fuentes del Silencio

Cepas Viejas 2015 es un vino color rubí elaborado a base de men-cía, prieto picudo y garnacha. Es complejo en nariz, con intensa fruta roja, fruta negra confitada y chocolate. En boca, es seco, con una acidez elevada, taninos finos, equilibrados e intensos, notas de grosella roja, frambuesa y cereza negra con chocolate, cedro, maderera tostada y minerales. Su final es largo y persistentes.

29. Conservas La Alacena

El atún en salsa de perdiz es uno de los mejores productos de Conservas La Alacena, que ofrece jugosos tacos de atún cortados y elaborados a mano que, junto a la exquisita receta de escabeche, acaban convirtiéndose en un plato con un sabor único y una textura perfecta. Además de ser muy beneficioso para la salud, este atún tiene un sinfín de combinaciones posibles en las que dar rienda suelta al paladar y a la imaginación a la hora de cocinar distintos platos.



29



1 Abril, 2018

30. Pazo de Señorans

El aguardiente de orujo y el de hierbas de Pazo de Señorans visten ahora en botella de 50 cl. El aguardiente de orujo de albariño 100% es de aspecto cristalino y brillante. Su aroma es de gran intensidad, limpio, franco, y con notas a manzana y flor de uvas que son reflejo de la variedad. En boca es sedoso, con volumen y de buena estructura. Por su parte, el de hierbas, una selección de los orujos de la bodega infusionados con semillas y hierbas secas, es de color ambarino, brillante y atractivo. En nariz se presenta con una buena intensidad de manzanilla dulce y amarga, matices de anís y semillas de cilantro. En boca tiene una entrada suave, de tono dulce y fondo amargo.

31. Aubocassa

Aubocassa 2017/2108 es de color verde amarillento, de aspecto opalescente. Con un aroma muy intenso, a 5 cm de la copa se aprecian los aromas cítricos de piel de limón y hoja de limonero, y en nariz recuerda a hierbas verdes finas y a lentisco. En el borde la copa aparece el huerto con el tomate de *ramallet* como protagonista; dentro se encuentran aromas a frutas como la manzana, el melocotón, la pera y el kiwi, y al fondo, se perciben frutos secos, sobre todo la almendra verde. En boca la textura fluida y fresca deja una sensación amable y muy agradable. La almendra verde y la frutas frescas tapizan la boca; es delicado e intenso, dejando una ligera sensación picante que estimula las papilas.

32. Oliduro

La marca de aceites perteneciente a Bodegas Familiares Matarromera presenta Oliduro Prestigio, un aceite de oliva virgen extra elaborado con las variedades picual y arbequina que posee un color verde intenso con reflejos muy brillantes y desprende un intenso aroma afrutado de aceituna verde con ligeras notas vegetales. En boca resulta intenso, con una gran sensación amarga y picante por el *coupage* de las variedades, y es denso, con un picor persistente y un retrogusto característico.

33. Palacio Quemado

Palacio Quemado Los Acilates 2015 es el reflejo de un excepcional pago en la Extremadura Alentejana, donde colidan Extremadura y el Alentejo portugués. En nariz es de gran complejidad, con notas florales en primer plano para dar paso a un fondo mineral con toques especiados. En boca es amplio, con volumen y equilibrado, dejando un final largo y sedoso.

34. Bodegas Alvear

PX 1927 es un vino que se elabora 100% a partir de la variedad Pedro Ximénez pasificada al sol y con una crianza de más de seis años y medio en botas de roble americano. Se trata de un vino dulce de color caoba brillante con tonos yodados. Intenso en nariz, con notas de fruta pasificada, caramelo de café, chocolate y recuerdos a licor, es un vino elegante, amplio y goloso en boca. En boca aparecen notas que anticipan el aroma, con recuerdos a torrefactos, chocolate y uva pasa. Es un vino largo, potente, complejo, con notas dulces de dátiles, chocolate y café.

35. Cara Nord

La bodega Cara Nord lanza Trepát Rosat 2017, un nuevo vino rosado de alta montaña fruto de una selección de viñas viejas de la variedad autóctona *trepát*. Es un vino de color rosa pálido, limpio y brillante. Tiene aromas de frutos rojos y florales que se entremezclan con notas de frutas del bosque, especialmente de fresa salvaje. En boca tiene una muy buena acidez y volumen. Su final es agradable y fresco.





36

36. Berlys

La gama Sándwich de Berlys es una nueva línea de panes ideales para las elaboraciones más creativas y originales que responde al concepto de *slow food*. Solo hay que descongelarlos y están listos para servir. El *pretzel* es un pan de 80 g que destaca por su corteza algo oscura y caramelizada, muy fina y un poco crujiente, con dos cortes que lo hacen muy atractivo. El *bagel* tiene una masa tierna y suave con un sabor ligeramente más acaramelado que el resto de panes, por lo que resulta ideal para elaborar sándwiches tanto dulces como salados, fríos o calientes. También está disponible con semillas de sésamo en su corteza. El pan de pita se caracteriza por su formato plano y redondo que se sirve ya cortado y abierto al centro para rellenar con variados y sabrosos ingredientes.

37. Hermanos Hernáiz

Las Cenizas 2015 es la primera añada que sale al mercado de su nuevo vino de Cenicero (La Rioja) elaborado por los hermanos Eduardo y Víctor Hernáiz. Realizado con tempranillo y un 2% de mazuelo, es un vino donde predomina la fruta sobre la madera, con aromas de frutas negras maduras (ciruela y mora) y notas especiadas. En boca, su textura sedosa, el paladar voluptuoso y un tanino maduro le dan un perfil muy redondo.

37



38

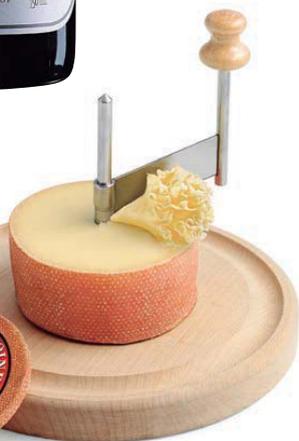
38. Arrom

La nueva división Super Frozen de Arrom ofrece a los chefs el mejor atún del mundo, pescado en condiciones óptimas y congelado a -60 °C en origen, en la bodega del mismo barco. Arrom está especializada en la distribución y venta del mejor atún del mundo: *bluefin* –el atún rojo–, el *yellowfin* y el *big eye*. Arrom controla la estacionalidad y el origen de las mejores piezas de atún, para proporcionarlas principalmente al canal hostelería y restauración; a mayoristas, distribuidores y particulares. El sistema Super Frozen aplicado por Arrom a los atunes en su momento óptimo de pesca se basa en técnicas japonesas aplicadas de forma minoritaria en España. Las garantías sanitarias contra el *anisakis* y la calidad máxima de las piezas sin el rigor estacional son el mejor aval para esta nueva división de negocio de la compañía catalana.

39. Tête de Moine

El queso suizo Tête de Moine AOP, cuya traducción literal es “cabeza de monje”, es una variedad famosa por su elegante presentación en forma de rosetas, pero, más allá de su original apariencia, destaca por sus sabores suaves y untuosos que son imposibles de imitar debido a su origen cien por cien natural. Esta deliciosa variedad se elabora con leche proveniente de vacas alimentadas con pastos naturales, no tratadas con hormonas ni antibióticos, de las zonas de montañas de los distritos alpinos Franches Montagnes, Porrentruy, Moutier y Courtelary. Elaborado con leche cruda, es apto para celíacos e intolerantes a la lactosa.

39



40



40. Bodegas Murviedro

Bodegas Murviedro presenta su nuevo vino La Casa de la Seda, que lidera el cambio de imagen de la bodega. La Casa de la Seda es un monovarietal de bobal elaborado bajo DOP UR a partir de una selección de uvas de viñas casi centenarias de la parcela El Ardal de Requena. De color rojo púrpura, intenso, en primer término despliega un aroma a fruta madura con un punto goloso que recuerda a la confitura de grosella, mezclado con hierbas aromáticas, violetas y especias como el azafrán.