

EAT & DRINK SPAIN

SPAGNA GOURMET MILANO

8 Novembre 2021

10.00 - 19.00

Spain spreads passion
to your food

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines
from Spain

#alimentosdespaña

SPAGNA GOURMET MILANO

Milano – 8 Novembre 2021
10.00-19.00

The Westin Palace Milan
Piazza della Repubblica, 20,
20124 Milano (MI)

UFFICIO ECONOMICO E COMMERCIALE A MILANO AMBASCIATA DI SPAGNA IN ITALIA

Via del Vecchio Politecnico 3
20121 Milano - ITALIA
Tlf: +39 02 781400
milan@comercio.mineco.es

ICEX ESPAÑA EXPORTACIÓN E INVERSIONES

Paseo de la Castellana, 278
28046 Madrid - SPAIN
Tef: + (34) 913 496 100
alimentos@icex.es
www.foodswinesfromspain.com

Espositori

PAG.

Antonio Sotos	4
Aromais - Aromaibérica Serrana	5
Bodegas Sanviver	6
Cárnicas 7 Hermanos	7
Cárnicas Torrecaza	8
Castillo de Canena - Olive Juice	9
COVAP - SCA Ganadera del Valle de Los Pedroches	10
Edulcodiet	11
Globalimar Europa	12
Hacienda Cruz de Galindo	13
Ibéricos Marcelino - Riera San Fernando Contratas y Explotaciones	14
Industrial Conservera de Tarifa	15
Inveravante Selecta	16
Lácteos Martínez	17
Magnun Sess Olive Oil	18
Pasión del Duero	19
Redondo Iglesias	20
Revisan	21
Solución Ideas Creativas	22
Verdú Cantó Saffron - Spain	23

PRODOTTI:

Zafferano Mancha DOP scatola di plastica da 1 g.

Zafferano Mancha DOP vasetto blister 1g.

Zafferano Mancha DOP pack Platinum 1g.

Zafferano biologico vasetto vetro 1g.

Condimento per Paella Naturale 9g.

Kit risotto 2 persone

Kit Paella 6 persone

Mix sali e spezie

Nata nel 1912, ANTONIO SOTOS, S.L. è oggi un'azienda familiare di quarta generazione dedicata alla coltivazione e commercializzazione dello zafferano. Grazie all'esperienza e all'enorme sforzo fatto, oggi possiamo dire che i nostri prodotti sono presenti in più di 30 paesi distribuiti tra Europa, Asia, America e Oceania. I nostri marchi ANTONIO SOTOS GOURMET e SAFFROMAN sono riconosciuti in tutto il mondo come un marchio di qualità e affidabilità. Lavoriamo secondo i più severi standard di qualità e controllo, con il BRC e il Certificato di Qualità IFS. La nostra missione è promuovere l'uso dello zafferano in tutto il mondo, promuovendo i nostri prodotti e offrendo ai nostri clienti la migliore qualità adattata alle loro esigenze.



AROMAS - AROMAIBÉRICA SERRANA

Carretera Fuente Álamo, km 17.4
30332 Balsapintada
(Murcia - SPAIN)
Tl. +34 968 151 552
www.aromais.com
info@aromais.com

Att. José Manuel Terrés
Tl. +34 675 984 644
josemanuel@aromais.es

PRODOTTI:

Prosciutto Iberico di Ghianda 100% con osso
Prosciutto Iberico Cebo 50% con osso
Prosciutto Serrano con osso
Prosciutto Serrano disossato
Prosciutto Stagionato SuperHam Alto Rendimento
Insaccati Iberici, pezzi.
Affettati Iberici

Dal 1947 la nostra famiglia si dedica alla lavorazione del prosciutto tradizionale spagnolo. Nel 1986 i fratelli Muñoz-Rojo, Manuel, Bernardino e José, seconda generazione della famiglia, decidono di continuare la tradizione della cura dei prosciutti e fondano Aromalbérica Serra-na S.L. (Aromais).

L'utilizzo di un'ottima materia prima è uno dei nostri maggiori punti di forza: solo selezionando le migliori carni di maiale possiamo ottenere il miglior Prosciutto. È molto importante inoltre la scelta del sale usato per ottimizzare il processo di stagionatura. Ma niente di tutto questo sarebbe possibile senza l'esperienza e il know-how acquisito in tre generazioni. Con una tecnologia sempre all'avanguardia, siamo riusciti a realizzare il Prosciutto di una volta per il consumatore di oggi, curato e perfetto anche nei minimi dettagli. Ingredienti selezionati e la tradizione del "Maestro Bodeguero" si perfezionano solo con il tempo: un Prosciutto Serrano normalmente ha un minimo di 12 mesi di stagionatura.

**BODEGAS SANVIVER**

Calle Hinojosa del Duque, 26
 28946 Fuenlabrada
 (Madrid - SPAIN)
 Tel. +34 916 904 433
 +34 916 904 466
www.bodegas-sanviver.com

Att. Carlos Muñecas Muñoz
 (+34 696493959)
carlos@bodegas-sanviver.com

PRODOTTI:

Sangria Lolailo Sofisticada rossa
 Sangria Lolailo Sofisticada bianca
 Sangria Lolailo Sofisticada rosata
 Sangria Lolailo Sofisticato Bio
 Crema di Vermouth Zarro
 Vermouth Zarro Reserva
 Vermouth Zarro Edizione Limitata

Bodegas Sanviver basa la propria attività sull'obiettivo primario di ottenere i migliori prodotti con i processi artigianali più radicati nella tradizione produttiva, senza rinunciare ai vantaggi che offre la moderna tecnologia.

L'intero processo di confezionamento e controllo della qualità dei nostri prodotti viene svolto nelle nostre strutture dove uniamo la tecnologia più moderna con il recupero dei metodi di produzione tradizionali.

La gestione della qualità è stata una delle nostre costanti sin dall'inizio dell'attività. In questo modo sono stati sviluppati diversi sistemi per controllare la qualità del prodotto, il suo stoccaggio, confezionamento e distribuzione.



CÁRNICAS 7 HERMANOS

Avenida Madrid, 31
45940 Valmojado
(Toledo - SPAIN)
www.7hermanos.com
carnicas@7hermanos.com

Att. Miguel Castanys
Tel. +34 607 837 012
export@7hermanos.com

PRODOTTI:

Prosciutto iberico "de cebo"

Fettine iberiche bipack (Chorizo iberico 200 g + Salchichón iberico 200 g)

Mini Prosciutto Crudo (Petit Jamón)

Prosciutto Serrano Riserva LS 100g

LS Prosciutto Iberico "de cebo" 100g

LS Chorizo Vela Extra 100g

LS Chorizo Extra Iberico 100g

7 Hermanos è una moderna azienda familiare con più di 50 anni di esperienza nella produzione di prodotti a base di carne e il cui obiettivo fondamentale è lavorare ogni giorno per produrre prodotti di altissima qualità che soddisfino le esigenze e le richieste dei consumatori.

In tutti questi anni abbiamo saputo coniugare la tradizione artigiana con i più recenti progressi tecnologici nei nostri processi produttivi, il che ci consente di offrire una vasta gamma di prodotti di alta qualità e garantire il miglior servizio ai clienti.

**CÁRNICAS TORRECAZA**

Polígono Industrial
Calle Lucio López Alonso, 10-18
45513 Santa Cruz del Retamar
(Toledo - SPAIN)
Tl. +34 925 739 033
www.torrecaza.es

Att. Isabel Vitor
Tl. +34 679 432 144
import-export@torrecaza.es

PRODOTTI:

Cervo sfilettato - Vaso di vetro (t-12) - Peso lordo: 440g | Peso netto: 240g

Lonza di cinghiale - Vaso di vetro (t-12) - Peso lordo: 470 g | Peso netto: 280 g

Cervo in umido - Vaso Vetro (t-16) - Peso Lordo: 640g | Peso Netto: 400g

Cinghiale con funghi - Vaso Vetro (t-16) - Peso Lordo: 640g | Peso Netto: 400g

Pernice Rossa marinata in polpa (t.16) - Peso Lordo: 640 g. - Peso Netto: 400 g

Pernice Rossa Extra stufata alla Toledana - Vaso Vetro (t-720) - Peso Lordo: 950g | Peso Netto: 640g

Salchichón di Cinghiale (formato candela 250 g circa sottovuoto)

In Cárnicas Torrecaza siamo produttori di carni di selvaggina grande e piccola e carni di toro, dalla Spagna. Trattiamo carni fresche e congelate, elaboriamo semilavorati, 5° gamma, conserve, salumi. Le nostre carni provengono da animali allevati liberi con pochi grassi e tante proteine.

Il processo produttivo prevede 3 punti di controllo sanitario, 1°: nell'area raccolta parti, 2°: nella sala taglio, scarto parti, analisi veterinaria, e 3°: analisi batteriologica della carne, prima del confezionamento. Il sistema di qualità implementato è il Piano di analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP).

Disponiamo di uno stabilimento produttivo di 500 mq dove lavoriamo solo selvaggina di piccola taglia come coniglio, lepre, pernice rossa e colombaccio. In un secondo impianto di sezionamento di 1500 m2 lavoriamo carni di selvaggina come cervo, cinghiale, capriolo e daino. Possiamo realizzare qualsiasi tipo di taglio, nonché il confezionamento richiesto. Produciamo prodotti freschi (durante la stagione venatoria Ottobre - Marzo) e surgelati (tutto l'anno) con un tunnel di congelamento a -40°C.

**CASTILLO DE CANENA -****OLIVE JUICE**

Calle Remedios, 4

23420 Canena

(Jaén - SPAIN)

www.castillodecanena.com

Att. Francisco Vanó Cañadas

Tl. +34 626 922 800

info@castillodecanena.com

com

PRODOTTI:

Reserva Familiar olio extravergine di olive Picual e Arbequina

Olio extravergine di olive Arbequina affumicato con legno di quercia

Olio extravergine di olive Arbequina, da botti di Jerez Amontillado

Olio extravergine di olive Arbequina con Harissa

Olio extravergine di olive Arbequina con Plancton marino

Castillo de Canena è un'azienda familiare con una lunga tradizione olivicola che risale al 1780. Siamo produttori di olii extravergini monovarietali di olive delle varietà Picual, Arbequina e Royal, premiati a livello nazionale e internazionale negli ultimi decenni. Siamo leader, ad esempio, nella Flos Olei di Marco Oreggia, la più prestigiosa guida del settore olivicolo.

Il nostro spirito imprenditoriale ci ha fatto guardare oltre il nostro patrimonio, oltre ciò che è consolidato e immaginare concetti, sapori e abbinamenti nel mondo degli oli, offrendo un'esperienza unica nel mondo della gastronomia. Olio di Arbequina al fumo di quercia, Olio di Amontillado, Olio al plancton marino... sono solo alcuni esempi dei nostri olii più innovativi. Infine, i nostri olii sono supportati dalle più esigenti certificazioni di processo, prodotto e ambientali, garantendo al consumatore la tracciabilità al 100% e contribuendo alla rigenerazione e al rimboschimento dell'Andalusia rurale.


**COVAP - SCA GANADERA DEL
VALLE DE LOS PEDROCHES**

Calle Mayor, 56
14400 Pozoblanco
(Córdoba - SPAIN)
Tel. +34 957 773 888
www.covap.es

Att. Agustín Díaz Camacho
Tel. +34 638 016 069
covap@covap.es

PRODOTTI:

Prosciutto di ghianda 100% Iberico Esencia Única senza nitrificanti

Prosciutto di ghianda 100% iberico affettato MAP Esencia Única

Spalla di ghianda 100% Iberica affettata MAP Esencia Única

Lombo di ghianda 100% Iberico affettato MAP Esencia Única

Chorizo Iberico di ghianda affettato MAP Esencia Única senza nitrificanti

Salchichón Iberico di ghianda affettato MAP Esencia Única senza nitrificanti

Chorizo Iberico di Ghianda 170gr Esencia Única senza nitrificanti

Salchichón Iberico di ghianda 170gr Esencia Única senza nitrificanti

COVAP è una società cooperativa andalusa dedicata alla produzione e commercializzazione di prodotti zootecnici. È stata fondata nel 1959 e oggi conta più di 4.500 soci, 900 dipendenti e un fatturato annuo di 480 milioni di euro.

La Cooperativa è specializzata in prodotti provenienti da suini 100% iberici alimentati con ghiande allevati in modo estensivo nella Dehesa e, grazie al suo ciclo produttivo chiuso, può garantire la tracciabilità dall'allevamento alla tavola. Inoltre tutti i suoi allevamenti sono accreditati con il marchio Welfare Quality.

PRODOTTI:

DulciLight Sucralosio

DulciLight Stevia

DulciLight Moreno (Bruno, in Italia)

DulciLight Erythritol

Edulcodiet SL è un'azienda dedicata alla produzione di dolcificanti naturali di altissima qualità e di ultima generazione. Il nostro impegno verso il cliente è quello di offrire prodotti con la massima qualità, il miglior gusto a prezzi competitivi. Il nostro prodotto di punta è il Dolcificante Bruno, unico al mondo e frutto di 5 anni di R+D+I, questo prodotto naturale è granulato ed ha esattamente lo stesso sapore dello zucchero di canna, oltre allo 0% di calorie, che lo rende ideale per caffè e qualsiasi cibo. I nostri prodotti sono i leader del segmento in AMAZON e hanno le migliori valutazioni del mercato. Il nostro impegno per una dieta più equilibrata e sana è fondamentale nella filosofia dell'azienda. Edulcodiet distribuisce attualmente i suoi prodotti in: Spagna, Colombia, Perù, Grecia, Venezuela e Stati Uniti.

PRODOTTI:

Lonza di salmone skin pack

Filetto di merluzzo skin pack

Astice cotto

Molluschi di capesante skin pack

Capesante del Pacifico mezzo guscio skin pack

Seppia pulita M skin pack

Filetto di salmone con salsa meunière, tagliatelle e funghi (ricetta per microonde)

Globalimar produce una gamma di +60 specie di pesce e crostacei congelati ed è presente in +17 paesi. Ha un portafoglio di +600 clienti nel canale foodservice e +40 catene della grande distribuzione al dettaglio. La nostra proposta di valore si basa sull'essere una garanzia di qualità e sostenibilità e sulla piena soddisfazione del nostro cliente.

In qualità di produttori di frutti di mare congelati, offriamo la possibilità di sviluppare progetti a marchio del distributore/private label e commercializziamo anche con i nostri marchi premium ALIGATOR, AMURA e AMATSU. Nello specifico, elaboriamo +50 marchi propri per il nostro portafoglio clienti.

I nostri impianti di produzione a Barcellona hanno il certificato IFS Food, offrendo così una maggiore garanzia di efficienza e sicurezza alimentare ai nostri clienti.



HACIENDA CRUZ DE GALINDO

Calle Miguel Hernández, 10
03140 Guardamar del Segura
(Alicante - SPAIN)
Tel. +34 965 125 551
www.selmaoliveoil.com

Att. Joaquín Selma
Tel. +34 609 525 437
info@selmaoliveoil.com

PRODOTTI:

Biologico: olio extravergine di oliva precoce della varietà Picual, senza pesticidi e altri prodotti chimici non autorizzati. Sigillo UE di agricoltura biologica. In bottiglia di vetro da 500 ml. realizzata dall'architetto e designer italiana Monica Armani. Ideale da utilizzare a crudo: toast, insalate, pasta, ecc.

Gran Selezione: Olive verdi Picual raccolte nel mese di Ottobre, mese ottimale per la migliore qualità. Raccolta e trasformazione si realizzano con un'attenta cura del frutto con un'estrazione a bassa temperatura e ritmo lento. Profumi di erba appena tagliata, pomodoro e mela. Grande armonia tra piccante e amaro. In bottiglia di vetro da 500 ml, di Monica Armani. Da consumare a crudo, è ideale per crostini, insalate e piatti gourmet.

Coupage: da olive Manzanilla, Alfafarenca e Blanqueta, raccolte in ottobre. Olio EVO agroecologico senza residui chimici, elaborato con un delicato trattamento rispettoso dell'ambiente. Sfumature che ricordano l'erba verde, la mandorla verde e aromi vegetali come verdure e carciofo. In bottiglia di vetro da 500 ml. con speciale tappo antigoccia, altissima qualità del design. Ideale per pesce azzurro, carpaccio, acciughe, ecc.

Selma Millenary Olive Oil si prende cura dell'eccellenza sia dei suoi EVOO Gourmet che del design della bottiglia dell'architetto Monica Armani e il suo packaging, come avvalorano i premi ricevuti.

I nostri EVOO sono realizzati con olive Picual di Jaén da uliveti coltivati in produzione integrata situati nelle Sierras de Cazorla, Segura e Las Villas. Quest'anno abbiamo aggiunto un EVOO Coupage Alicantino della Sierra de Mariola. Sono oli dalla spiccata personalità, intenso fruttato di oliva, maturazione precoce e media con aromi erbacei e fruttati, con un punto di amaro equilibrato e leggero, con acidità praticamente nulla.

PRODOTTI:

Lonza Iberica

Chorizo Iberico

Spalla Iberica

Sobrasada

Salchichón Iberico

Lonzino di ghianda

Pancetta Iberica speziata

Come allevatori di lunga tradizione, in Marcelino Ibéricos svolgiamo attività in modo rispettoso, prendendo la massima cura dell'ambiente e dei maiali: nascono, vivono e crescono liberi fino ai loro 16 mesi al pascolo "El Boyal", dove pascolano, fanno il bagno negli stagni, si nutrono dei funghi, dei tartufi, delle ghiande dei lecci e dei cereali che maciniamo noi stessi per loro, vivono una vita in totale libertà. Questo è evidente nelle carni che si ottengono della migliore qualità possibile e aggiungendo il condimenti e spezie nei loro punti ideali otteniamo i più squisiti salumi iberici della Spagna per il mondo.



INDUSTRIAL CONSERVERA DE TARIFA

Calle La Chanca, 11
11380 Tarifa
(Cadiz - SPAIN)
Tel. +34 956 684 003
www.conservera.es

Att. Valentina Bianchi
Tel. +34 666 680 081
exportaciones@conservera.es

PRODOTTI:

Sgombro (caballa) all'olio di oliva, vasetto di vetro da 212 g, scomber colias o japonicus

Tombarello (melva canutera) all'olio di oliva, vasetto di vetro da 212 g, auxis thazard - auxis rochei

Tranci di tonno (atún) all'olio di oliva, vasetto di vetro da 212 g, katsuwomus pelamis

Ventresca di tonno (atún) all'olio di oliva, scatola da 125 g, thunny albacarey

Uova di sgombro (huevas de caballa) all'olio di oliva, scatola da 125 g, scomber colias

Ventresca di tonno rosso selvaggio (ventresca de atún rojo) all'olio di oliva, scatola da 280 g, thunnus thynnus

Tarantello di tonno rosso selvaggio (tarantelo de atún rojo) all'olio di oliva, scatola da 280 g, thunnus thynnus

Siamo un'azienda artigianale fondata nel lontano 1910, molto rinomata nel settore della lavorazione e conservazione del pesce sott'olio. Possiamo dire con orgoglio che siamo la più antica della provincia di Cadice.

Tutti i nostri prodotti sono senza conservanti, lavorati a mano e confezionati dal nostro personale con tecniche di conservazione artigianali che garantiscono al consumatore finale un prodotto impeccabile, rigorosamente controllato e di altissima qualità.



INVERANTE SELECTA

Calle Fernández de la Hoz, 9
28010 Madrid (SPAIN)

Tl. +34 637 786 482

+34 915 942 076

Sito del gruppo:

www.terraselecta.com

Sito del caseificio:

www.queseria1605.com

Att. Darío LLadó

Tl. +34 637 786 482

dlado@terraselecta.com

PRODOTTI:

Formaggio Manchego "1605 Selección" stagionatura 4 mesi (semistagionato)

Formaggio Manchego "1605 Selección" stagionatura 10 mesi (stagionato)

Formaggio Manchego "Herencia 1605" stagionatura 4 mesi (semistagionato)

Formaggio Manchego "Herencia 1605" stagionatura 10 mesi (stagionato)

La Quesería 1605 è una piccola azienda familiare che produce formaggio artigianale Manchego con il proprio bestiame e in modo tradizionale. Utilizziamo solo latte crudo del nostro gregge di pecore La Mancha, allevate in libertà e che pascolano nei terreni della nostra fattoria.

I formaggi sono fatti a mano da un team di 4 esperti casari con più di 30 anni di esperienza, che ogni settimana girano i formaggi e li fanno stagionare per un periodo compreso tra i 4 e i 12 mesi. Il risultato sono formaggi dal sapore profondo, molto eleganti in bocca e che hanno vinto numerosi premi ai World Cheese Awards e ai Great Taste Awards



LÁCTEOS MARTÍNEZ

Polígono Industrial Fuenteciega
Los Nogales, 55
26200 Haro (La Rioja - SPAIN)
Telefono +34 94310940
www.loscameros.es

Att. Mario Pérez Serrano
export@lacteosmartinez.com

PRODOTTI:

Formaggio di latte misto stagionato Los Cameros

Formaggio di pecora stagionato Los Cameros

Formaggio di capra semistagionato Los Cameros

Formaggio stagionato di capra Camerano DOP

Formaggio stagionato di latte vaccino Señorío de Cameros

Formaggio di latte ovino stagionato Señorío de Cameros

Olio extravergine di oliva ecologico Arbequina Finca Malzapato

Olio extravergine di oliva Royuela Finca Malzapato

Lácteos Martínez - Queso Los Cameros è un'azienda familiare, produttore di formaggi dal 1961 e situata ad Haro (La Rioja). I nostri formaggi sono prodotti con latte di alta qualità proveniente dall'ambiente, raccolto giornalmente in 120 km circa. Inoltre, la maturazione dei nostri formaggi avviene naturalmente nelle cantine di affinamento. Curiamo lo sviluppo di muffe sulla crosta con bagni di olio d'oliva. La crosta naturale dei nostri formaggi è uno dei nostri tratti distintivi.

**MAGNUN SESS OLIVE OIL**

Calle José Ribera 5-7, portal 7, bajo 2
28223 Pozuelo de Alarcón
(Madrid - SPAIN)
Tl. +34 910 586 574
www.mgnss.com

Att. Andrea Márquez

Tl. +34 696 127 732

PRODOTTI:

Magnun Sess Premium: olio extravergine di oliva. Formato: 500ml, vetro.

Magnun Sess Organic: olio extravergine di oliva biologico. Formato: 500ml, vetro.

Magnun Sess produce, elabora e commercializza olii extravergini di oliva di eccezionale qualità. Il segreto della qualità dei prodotti è la produzione effettuata direttamente nelle nostre aziende agricole, quindi ne abbiamo il controllo assoluto durante tutto il processo. Tutte le aziende, situate ad Andújar (Jaén), sono esclusivamente favorevoli alla produzione del nostro olio per la sua intensità aromatica e gustativa, la sua alta qualità, le sue condizioni climatiche e il suo alto valore ecologico.

Ne sono prova i numerosi premi in concorsi internazionali che abbiamo vinto sin dall'inizio del nostro progetto.



PASIÓN DEL DUERO

Calle Ayala, 120
28006 Madrid (SPAIN)

Att. Juan Cereijo
Tl. +34 628 471 168
juan@cervezamica.es

Indirizzo della fabbrica:
CERVEZA MICA
Cella Ávila, 3, naves 4, 5 y 6
09400 Aranda de Duero
(Burgos - SPAIN)
www.cervezamica.es

PRODOTTI:

Birra Artigianale Mica Blonde Ale
Birra Artigianale Mica Amber Amber Ale
Birra Artigianale Mica senza glutine
Birra Artigianale Mica analcolica
Birra Artigianale Pack Cervezas Toro
Birra Artigianale Yellow Cab Pilsen
Birra Artigianale Rabiosa APA

Produciamo birra di campagna con l'orzo che coltiviamo in un paese di alta montagna in una zona molto speciale nella regione della Ribera del Duero.

Birra artigianale molto diversa. Con birre maturate in botti di vini rossi e dolci, ad esempio molto piccanti. Sono birre con più di 30 riconoscimenti internazionali, che vengono esportate con successo in diversi paesi. L'unico birrificio artigianale in Spagna con la certificazione IFS Food.

Un birrificio altamente responsabile, sia socialmente con azioni importanti - parte del packaging è realizzato da persone con disabilità - sia rispettoso dell'ambiente: stiamo creando un packaging per le nostre birre con gli scarti del grano con cui produciamo la birra, che sarà anche biodegradabile.

**REDONDO IGLESIAS**

Real Monestir de Poblet, 68
46930 Quart de Poblet
(Valencia - SPAIN)
Tl. +34 961 532 880

Att. Juan Corts

Tl. + 34 636 771 772

jcorts@redondoiglesias.com

PRODOTTI:

Prosciutto Iberico di ghianda 100% 48 mesi

Prosciutto "cebo de campo" (razza iberica 50%) 36 mesi

Prosciutto Serrano Gran Reserva +18 mesi

Chorizo iberico di ghianda

Salsiccia iberica di ghianda

Spalla iberica "cebo de campo" +20 mesi

La famiglia Redondo Iglesias produce da 100 anni salumi di alta qualità nelle regioni di Salamanca (Ibericos) e Utiel (Serrano).

Fedeli alla tradizione, alleviamo suini iberici nella nostra proprietà in Estremadura e li curiamo in maniera naturale a ben 1300m. di altitudine nella Sierra de Candelario (Salamanca). Questo know-how ci ha collocato tra i prosciutti preferiti dei consumatori spagnoli e con una presenza internazionale nei punti vendita e ristoranti più importanti di USA, Canada, Messico, UE e Australia.

L'azienda ha iniziato l'esportazione più di 30 anni fa ed oggi ha filiali negli Stati Uniti, in Canada e in Francia. Abbiamo le certificazioni USA FDA, IFS e "Iberian Standard" e "STG" per il prosciutto serrano.



REVISAN

Calle Sierra de Herreros, 9
Polígono Agroalimentario
37770 Guijuelo
(Salamanca - SPAIN)
Tel. +34 923 580 878 (interno 7)
www.revisan.com

Att. Alberto Gutiérrez García
Tel. +34 619 169 730
comercioexterior@revisan.com

PRODOTTI:

Prosciutto Iberico di cebo de campo 50% REVISAN

Prosciutto Iberico di ghianda 100% DON AGUSTÍN D.O. Guijuelo

Spalla Iberica di ghianda 100% DON AGUSTÍN D.O. Guijuelo

Lonza Iberica di ghianda 100% sottovuoto certificato DON AGUSTÍN

Chorizo Cular Extra Iberico Naturale di ghianda DON AGUSTÍN

Salchichón Cular Extra Iberico Naturale di ghianda DON AGUSTÍN

Revisan è nata intorno al 1925. A quel tempo, la vita era più lenta. È stato impiegato del tempo per ottenere un prodotto squisito, il risultato dell'esperienza di anni di lavoro e seguendo un metodo di tentativi ed errori, fino a raggiungere il punto ottimale di sapore, consistenza e aroma.

Oggi, Revisan Ibericos è un'azienda familiare gestita dalla 3^a e 4^a generazione della famiglia Revilla, che continuano a mantenere la stessa filosofia: il prodotto deve essere eccellente, ma anche avere il vantaggio che la tecnologia offre nel processo di elaborazione.



SOLUCIÓN IDEAS CREATIVAS

Calle Abril, 51
28022 Madrid
(SPAIN)
Tl. +34 910 842 887
+ 34 650 295 649
www.croquetasricas.com
info@croquetasricas.com

Att. Victoria Barranco
(+34 650295649)
Att. Álvaro Naya
Tl. +34 696 204 301

PRODOTTI:

Crocchette Ricche di prosciutto iberico

Crocchette Ricche di porcini

Crocchette Ricche di baccalà

Crocchette Ricche di formaggio erborinato

Croquetas Ricas è un'azienda gourmet di riferimento in Spagna nelle crocchette artigianali. Siamo specialisti in crocchette, prepariamo la besciamella base con cura e delicatezza per garantire la cremosità del prodotto. La nostra filosofia aziendale è quella di utilizzare solo ingredienti di prima qualità, lavoriamo con fornitori di primo livello e tutti i nostri prodotti sono naturali al 100%. Farina, latte intero e burro sono la base della nostra besciamella e a questa aggiungiamo l'ingrediente principale. Le nostre crocchette sono molto cremose all'interno e con una pastella croccante all'esterno, che dà loro un risultato delizioso.

Il nostro processo produttivo è completamente artigianale, ottenendo una finitura artigianale che rende le nostre crocchette un prodotto unico.

PRODOTTI:

Zafferania: Zafferano DOP

Syren: Zafferano Foodservice

Pote: Paprica spagnola

Toque: Sabores del Mundo macinaspezie

Toque: Spezie Premium e Sali

Nel 1890 José Verdú Cantó divenne un esperto selezionatore dei migliori zafferani del sud-est della Spagna da inviare in giro per il mondo. Oggi, grazie alla sua eredità, siamo una di quelle poche aziende che possono vantare una storia così lunga e noi lo facciamo con orgoglio, ma anche con responsabilità. Lavoriamo per rimanere un'azienda apprezzata da clienti, consumatori e società per come facciamo bene le cose.

**#Spain
Food
Nation**

NIPO: 114210250 _ DL: M-29563-2021 _ NIPO ONLINE: 114210266



EUROPEAN UNION

