

EAT & DRINK SPAIN

UKUSI ŠPANIJE

Metro Horeca Centar

Ibarski put 20, Beograd

30. jun

Spain spreads passion
to your food

#SpainFoodNation



FWS Foods and Wines
from Spain

#alimentosdespaña

UKUSI ŠPANIJE

Metro Horeca Centar
Ibarski put 20, Beograd
30. jun

EKONOMSKO-TRGOVINSKO ODELJENJE AMBASADE ŠPANIJE U BEOGRADU

Vojvode Šupljikca 40
11000 Beograd, Srbija
Tel: +381 11 380 68 32
Fax: +381 11 380 74 67
belgrado@comercio.mineco.es
www.icex.es

ICEX ESPAÑA EXPORTACIÓN E INVERSIONES ICEX SPAIN TRADE AND INVESTMENTS

Paseo de la Castellana, 278
28046 Madrid - Spain
Tel./Ph.: + (34) 913 496 100
alimentos@icex.es
vinos@icex.es
www.foodswinesfromspain.com
www.icex.es



IZLAGAČI

SUHOMESNATI PROIZVODI

Embutidos Goikoa / www.goikoa.com	5
Ibéricos Torreón Salamanca / www.ibericostorreon.com	6
Embutidos y Jamones España e Hijos / www.espanahijos.com	7
Argal Alimentación / www.argal.com	8
Arturo Sánchez e Hijos / www.arturosanchez.com	9

SIREVI

Arteserena / www.naturser.com	11
Quesería Lafuente / www.queserialafuente.com	12
El Gran Cardenal / www.elgrancardenal.com	13
Lácteos Martínez / www.loscameros.es	14
Quesos Vega Sotuélamos / www.vegasotuelamos.com	15

VINA

MASET Cava Brut Reserva	18
VIVANCO Viura	19
CONDADO DE HAZA 20 Aldeas	20
PROTOS Gran Reserva	21

Meat Products

MEAT PRODUCTS WITH PROTECTED
DESIGNATION OF ORIGIN (PDO) AND PROTECTED
GEOGRAPHICAL INDICATION (PGI)



Llacón Gallego
GALICIA (IGP)



Chosco de Tineo
ASTURIAS (IGP)



Botillo del Bierzo
CASTILLA Y LEÓN (IGP)



Cecina de León
CASTILLA Y LEÓN (IGP)



Morcilla de Burgos
CASTILLA Y LEÓN (IGP)



Chorizo Riogano
LA RIOJA (IGP)



Salchichón de Vic
Llonganissa de Vic
CATALUÑA (IGP)



Chorizo de Cantimpalos
CASTILLA Y LEÓN (IGP)



Guijuelo
SUPRA-AUTONÓMICA (DOP)



Jamón de Teruel
Paleta de Teruel
ARAGÓN (DOP)



Sobrasada de Mallorca
ISLAS BALEARES (IGP)



Dehesa de Extremadura
EXTREMADURA (DOP)



Los Pedroches
ANDALUCÍA (DOP)



Jabugo
SUPRA-AUTONÓMICA (DOP)



Jamón de Trevélez
ANDALUCÍA (DOP)



Jamón de Serón
ANDALUCÍA (DOP)

1. Llacón Gallego
2. Chosco de Tineo
3. Botillo del Bierzo
4. Cecina de León
5. Morcilla de Burgos
6. Chorizo Riogano
7. Salchichón de Vic
8. Chorizo de Cantimpalos
9. Guijuelo
10. Jamón de Teruel
11. Sobrasada de Mallorca
12. Dehesa de Extremadura
13. Los Pedroches
14. Jabugo
15. Jamón de Trevélez
16. Jamón de Serón



alimentosdespaña

EMBUTIDOS GOIKOA

Avda P. Raimundo de Lumbier 8
31400 Sangüesa - Navarra (SPAIN)
Tel: +34 948 871 423
www.goikoa.com



Kontakt osoba: **Anita Künsztler**
export2@goikoa.com



SERANO ŠUNKA (JAMÓN SERRANO)

Serano šunka iz ponude firme Goikoa je odličnog kvaliteta, a dobijena je od mesa rase svinja Duroc. Meso ove rase ima visok procenat prošarane masti i izvanredne karakteristike kao što su veća sočnost, mekoća i bolji ukus, koje čine da klijenti i potrošači visoko cene organoleptička svojstva šunke dobijene od ovog mesa.

Šunka odležava 12-14 meseci.

Najprodavaniji proizvodi su u formatima od 50g, 100g i 500g kada govorimo o slajsovanoj šunki, kao i polutke u komadu bez kosti.

O kompaniji:

Kompanija iz Navare već više od 90 godina pruža svojim potrošačima širok asortiman suhomesnatih proizvoda, jedan od najvećih na tržištu Španije. U ponudi od više od 80 proizvoda se ističu serano šunka, čoriso, fuet i druge vrste kobasica i salama.

IBÉRICOS TORREÓN SALAMANCA

Paseo Delicias 67
37184 Villares de la Reina - Salamanca (SPAIN)
Tel: +34 923 288 379
www.ibericostorreon.com



Kontakt osoba: **Laura García Hernández**
+34 649 844 797
laura@ibericostorreon.com



SLAJSOVANA IBERIJSKA ŠUNKA OD SVINJA HRANJENIH NA ISPAŠI (JAMÓN IBÉRICO CEBO CAMPO)

Ibérijska šunka Ibericos Torreón je dobijena od ibérijskih svinja uzgajanih na slobodnoj ispaši. Vreme odležavanja ovih šunki je minimum 30 meseci. Ibérijska šunka u pakovanju od 80g koja je prikazana na degustaciji je mašinski sečena i upakovana u elegantnu kovertu od kartona. Kompanija je bila polufinalista za Najbolju *bellota* šunku u 2018. godini koju je organizovalo Ministarstvo poljoprivrede Španije.

Osim pakovanja slajsovane šunke od 80g, ovaj tip šunke je dostupan i u formatima slajsovane šunke od 50g, celog komada sa kosti (7,5-9kg), komada i polutki šunke bez kosti (3,5-4,5kg za komad, 2kg za polutku), oblikovanih komada, polutki i četvrtina bez kosti (3,5-4,5kg; 2kg ili 1kg).

O kompaniji:

Porodična firma sa iskustvom od 60 godina u izradi suhomesnatih proizvoda od ibérijskog mesa. U portfoliju kompanije se ističu premium proizvodi kao što su ibérijska šunka i čoriso, koje nude i u svojim ekskluzivnijim varijantama, dobijenim od mesa ibérijskih svinja hranjenih na ispaši i žirom.

EMBUTIDOS Y JAMONES ESPAÑA E HIJOS

Ctra. Torrijos- Puebla de Montalbán
Km 9,1 Escalonilla - Toledo (SPAIN)
Tel: +34 925 758 223
www.espanahijos.com



Kontakt osoba: **Sebastián Ramírez Ramírez**
+34 628 534 893
export2@espanahijos.com



SERANO ŠUNKA DUGOG ZRENJA (JAMÓN GRAN RESERVA CORTADO A CUCHILLO)

Nakon više od 15 meseci zrenja, odabrane serano šunke Gran Reserva ručno seku profesionalci za sečenje šunke kako bi svaki šnit bio tanak i savšen. Karakterističan ukus šunke Gran Reserva su prijatna tekstura i sočnost. Ova šunka je 2018. godine bila jedan od finalista za nagradu Alimentos de España koju organizuje Ministarstvo poljoprivrede Španije. Format prikazan na degustaciji (90g) dolazi u atmosferski zaštićenom pakovanju koje dozvoljava da proizvod zadrži svoja organoleptička svojstva, kao i optimalno čuvanje.

O kompaniji:

Kompanija poreklom iz pokrajine Kastilja la Manča je proizvođač šunke i suhomesnatih proizvoda sa dugim iskustvom. Deo ponude ove kompanije već se nalazi u asortimanu Metro Cash & Carry Srbija.

ARGAL ALIMENTACIÓN

Ctra. Mollerussa, s/n
25242 Miralcamp - Lleida (SPAIN)
Tel: +34 973 711 010
www.argal.com



El respeto por lo bueno

Kontakt osoba: **Pablo Porquet Utrillo**
Tel: +34 608 260 840
pablo.porquet@argal.com



FUET

Suhomesnati proizvod, kobasica Fuet, izrađena je od svinjskog mesa bez masti, u prirodnom svinjskom crevu, sa dodatim začinima i odležala tokom 4 nedelje. Fuet je tradicionalni katalonski suhomesnati proizvod koji se koristi širom Španije, a danas je poznat i u ostatku sveta. Čisto svinjsko meso začinjeno crnim biberom donosi tradicionalni ukus Pirineja i savršen je kao tapas za porodicu i prijatelje. Crevo ove kobasice je prirodno i jestivo, a pun ukus dobija kada se služi na sobnoj temperaturi. Fuet kompanije Argal je dostupan u različitim formatima, u komadu ili slajsovano, dostupna je i vrsta dobijena od mesa iberijske svinje, različitih ukusa.

O kompaniji:

Firma Argal iz Pamplone je poznata u čitavoj Španiji i svojom ponudom je prisutna u više od 30 drugih zemalja. Među njihovim proizvodima se ističu tipične španske kobasice kao što su čoriso, longanisa i fuet, od kojih mnogi imaju svoje varijante dobijene od iberijskog mesa.

ARTURO SÁNCHEZ E HIJOS

Polígono Industrial I - 2 Parcela V
37770 Guijuelo – Salamanca (SPAIN)
Tel: +34 923 581 568
www.arturosanchez.com



Kontakt osoba: **Arturo Sánchez García**
+34 660 479 352
a.sanchez@arturosanchez.com



IBERIJSKI ČORISO (CHORIZO IBÉRICO)

Iberijski čoriso je kobasica atraktivnog izgleda i jarko boje. Njenu osnovu čine različiti delovi mesa iberijske svinje, pakovanih u prirodno crevo. Drugi važan aspekt čorisa firme Arturo Sánchez je marinada u kojoj je nota dimljene začinske paprike jasna, ali suptilna. Iberijski čoriso ima sočan i zaokružen, ali blag i delikatan ukus. Njegova izbalansiranost nije rezultat matematičke tačnosti, već veštine i iskustva majstora. Odležavanje od minimum 6 meseci, crevo je sušeno dimom crnike. Proizvod je bez glutena i laktoze. Dostupni formati: Vakumirana kobasica u komadu, sečena na polovine ili slajsovana kobasica u formatima za Retail ili ugostiteljstvo.

O kompaniji:

Arturo Sánchez e Hijos je iz oblasti Salamanke koja slovi za prestonicu suhomesnate proizvodnje u Španiji. Ovaj brend postoji 100 godina, a danas je sinonim za prestiž, prepoznatljiv i u svetu.



Ctra. Villanueva-Andújar, km 21,100
06460 Campanario - Badajoz (SPAIN)
Tel: +34 924 851 145
www.naturser.com



Kontakt osoba: **Marcelino Real Ibáñez**
+34 670 429 235
gerencia@cremositos.es



KREMASTI SIR (CREMOSITO DEL ZÚJAR)

Sir izrađen od 100% sirovog mleka merino ovce. Koagulacija mleka se odvija uz biljno sirilo dobijeno maceracijom tučaka šumskog cveta *Cynara Cardunculus*. Sir je suvo soljen ručno jodiranom soli.

Odležava na drvenim tablama u rashladnim vitrinama u temperaturi 4-5°C i relativnoj

vlažnosti vazduha 92-96% u kojima cirkuliše vazduh. Uvija se u pamučnu tkaninu i okreće svakodnevno. Ovaj sir odležava minimum 60 dana, jer se dobija od sirovog mleka. U zavisnosti od dužine zrenja, tekstura se kreće od veoma kremaste, skoro tečne teksture, do tvrde teksture koja, ipak zadržava određeni stepen mekoće i mlečnosti. Središnji deo sira je žute boje, dok ivice i kora poprimaju žućkasto-braonkastu boju od procesa zrenja. Intenzivnog dugotrajnog ukusa, kompleksan, u kome se ističe nota elegantne gorčine na nepcu.

Dostupni formati koturova: 400g, 750g i 1,25kg

O kompaniji:

Arteserena, osnovana 2010. godine koju je osnovalo 5 firmi okruga Serena i Sierra Norte de Sevilla nudi kremaste sireve koji istovremeno predstavljaju omaž tradiciji i izvrsnom gastronomskom ukusu, koji se ogleda u zanatskim sirevima Queso de Zújar i Queso de Serena.

QUESERÍA LAFUENTE

Pol. Ind de Heras, Parcela A 304
39792 Heras - Cantabria (SPAIN)
Tel: +34 942 526 251
www.queserialafuente.com



Kontakt osoba: **Walter García Otero**
+34 627 675 792
w.garcia@queserialafuente.com



PRESOVANI KOZIJI SIR SA ZAŠTIĆENOM OZNAKOM GEOGRAFSKOG POREKLA (QUESO MURCIA CURADO D.O.P. - QUESO DE PASTA PRENSADA)

Sir izrađen od pasterizovanog kozijeg mleka dobijenog od mursijsko-granadske rase koza. Ovo je sir glatke kore, čvrste i čiste teksture, bele boje, karakteristične za kozije mleko mlekare Lafuente. Zrenje mu daje elegantan ukus; pored toga, sir je kremaste teksture i lagano se topi u ustima. Sirevi zaštićene oznake porekla D.O.P. Mursija poput ovog, imaju inten-

zivnu aromu sa notama suvog voća, a koturovi su blago zaobljenih ivica.

Nagrade i priznanja:

1. mesto - World Championship Cheese Contest (Viskonsin, SAD) 2014.

1. mesto - Nacionalno takmičenje kozijih sireva (Nagrade TABAFE) (Fuerteventura, Španija) 2007.

1. mesto - Nantwich International Cheese Show (Velika Britanija) 2004.

Dostupni formati: Kotur 2,4Kg, Mini 350g, Manji sečeni komadi kotura 250g, pakovanja isečenog sira 585g

O kompaniji:

Firma osnovana 1942. u Kantabriji u svojoj bogatoj ponudi ima sir sa zaštićenim geografskim poreklom Mursije. Dobitnik je više međunarodnih priznanja za svoj kvalitet.

EL GRAN CARDENAL

Cañada de Extremadura, 9
47400 Medina del Campo – Valladolid (SPAIN)
Tel: +34 983 800 026
www.elgrancardenal.com

Kontakt osoba: **Borja Ojeda Arregui**
+34 669 263 075
borja.ojeda@elgrancardenal.com



KASTILJANSKI SIR ZA ZAŠTIĆENOM GEOGRAFSKOM INDIKACIJOM (IGP QUESO CASTELLANO DE OVEJA)

Kastiljanski sir firme El Gran Cardenal izrađen je od odabranog mleka, koje se prikuplja svakodnevno kako bi se osigurala svežina i kvalitet, što garantuje bolji ukus i sjajnu aromu. Pravljen od pasteurizovanog ovčijeg mleka od stada iz pokrajine Kastilja i Leon prema ekskluzivnom porodičnom receptu kompanije. Odležava u sušarama od drveta. Ukus sira je izbalansiran zahvaljujući njegovoj mekoći i

kremastoj teksturi. Sirevi koji nose zaštićenu geografsku indicaciju IGP Kastilja su masni do ekstra masni sirevi dobijeni enzimskom koagulacijom, dobro definisane kore bez plesni i središta čija boja varira usled zrenja od blede žute do braonkaste.

Nagrade i priznanja:

4 Međunarodne zlatne medalje u 2009, 2010, 2016. i 2017. godini.

2 Međunarodne srebrne medalje u 2012. i 2018. godini.

Dostupni formati: Kotur 3 kg, ½ kotura, manji sečeni komadi kotura 250g

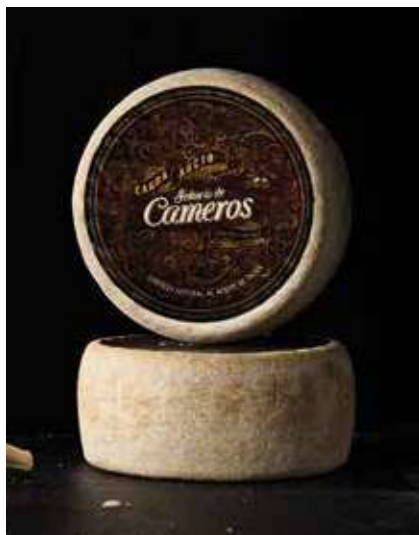
O kompaniji:

El Gran Cardenal proizvodi sireve visokog kvaliteta od 1951. Ova firma iz Valjadolida u svojoj ponudi ima i ovčiji sir zaštićene geografske indicacije Kastilje, iz zone u kojoj je smešteno 85% ukupne proizvodnje ovčijeg mleka.

LÁCTEOS MARTÍNEZ

Polígono Industrial Fuenteciega,
Los Nogales 55
26200 Haro - La Rioja (SPAIN)
Tel: +34 941 310 940
www.loscameros.es

Kontakt osoba: **Mario Pérez Serrano**
+34 670 491 158
exportcameros@gmail.com



KOZIJI SIR DUGOG ZRENJA (QUESO DE CABRA AÑEJO)

Limitirana serija sireva. Proizvodi se 5000 komada godišnje starog/dugo odležalog kozijeg sira. Ovaj sir se izrađuje od kozijeg mleka od rasa koza Serrano, Malaga, alpina, mursijsko-granadska, i koza nastalih njihovim ukrštanjem. Sir odležava 10 meseci u podzemnim podrumima gde se formira njegova prirodna korica, zahvaljujući razvoju prirodnih plesni u kombinaciji sa premazivanjem sira maslinovim uljem; upravo tako ovaj sir dobija svoj intenzivan ukus. Sir je krem boje, u kontrastu sa sivom korom. Posедује zrnastu teksturu koja se lako topi i podstiče slast. Ovo je jedan sir sa karakterom, intenzivnog i delikatnog ukusa.

Izgled: Okrugao sir od nekih 2,2 kg, svaki komad zapakovan u kutiju. Uvijen u providan papirni celofan koji mu omogućava dalje starenje.

Nagrade i priznanja:

- 99,15 poena - World Championship Cheese Contest 2020. (Viskonsin, SAD).
- Bronzana medalja - World Cheese Awards (Bergamo, Italija).

O kompaniji:

Tradicija proizvodnje sira firme Los Cameros (Lacteos Martinez) počinje 1961. godine. Ova porodična firma nudi kozije i ovčije sireve sa zaštićenim geografskim poreklom poput kamerano sira iz Riohe (Queso Camerano – D.O.P. La Rioja) i već poznatog mančego sira iz La Manče (Queso Manchego – D.O.P. Castilla la Mancha).

QUESOS VEGA SOTUÉLAMOS

C/ Ciudad Real, 3
02520 Chinchilla – Albacete (SPAIN)
Tel: +34 967 550 376
www.vegasotuelamos.com



Kontakt osoba: **María Mercedes Esparcia Pérez**
+34 680 300 741
export@vegamancha.com



ODLEŽALI OVČJI SIR SA TARTUFIMA (QUESO DE OVEJA CURADO CON TRUFA)

Sir elegantnog izgleda, jasnih nijansi i izraženog ukusa. Tradicionalni sir Vega Sotuelamos sjedinjen sa crnim tartufima daje savršenu ravnotežu, izazivajući čula da osete tu aromu i teksturu. Tartufi nalaze put ka središtu i čine ovaj sir inovativnim, dajući mu imponzantan izgled. Kad je reč o aromi, ukus ovčijeg mleka u siru poprima nijanse kakaa, a rezultat je jedan intenzivan sir koji osvaja svojom jedinstvenošću.

Dostupni formati: kotur 3,4kg, polovina kotura 1,7kg, komadi 200g

Nagrade i priznanja:

Zlatne i bronzane medalje, World Cheese Awards, u više navrata u periodu od 2014. do 2019. godine.

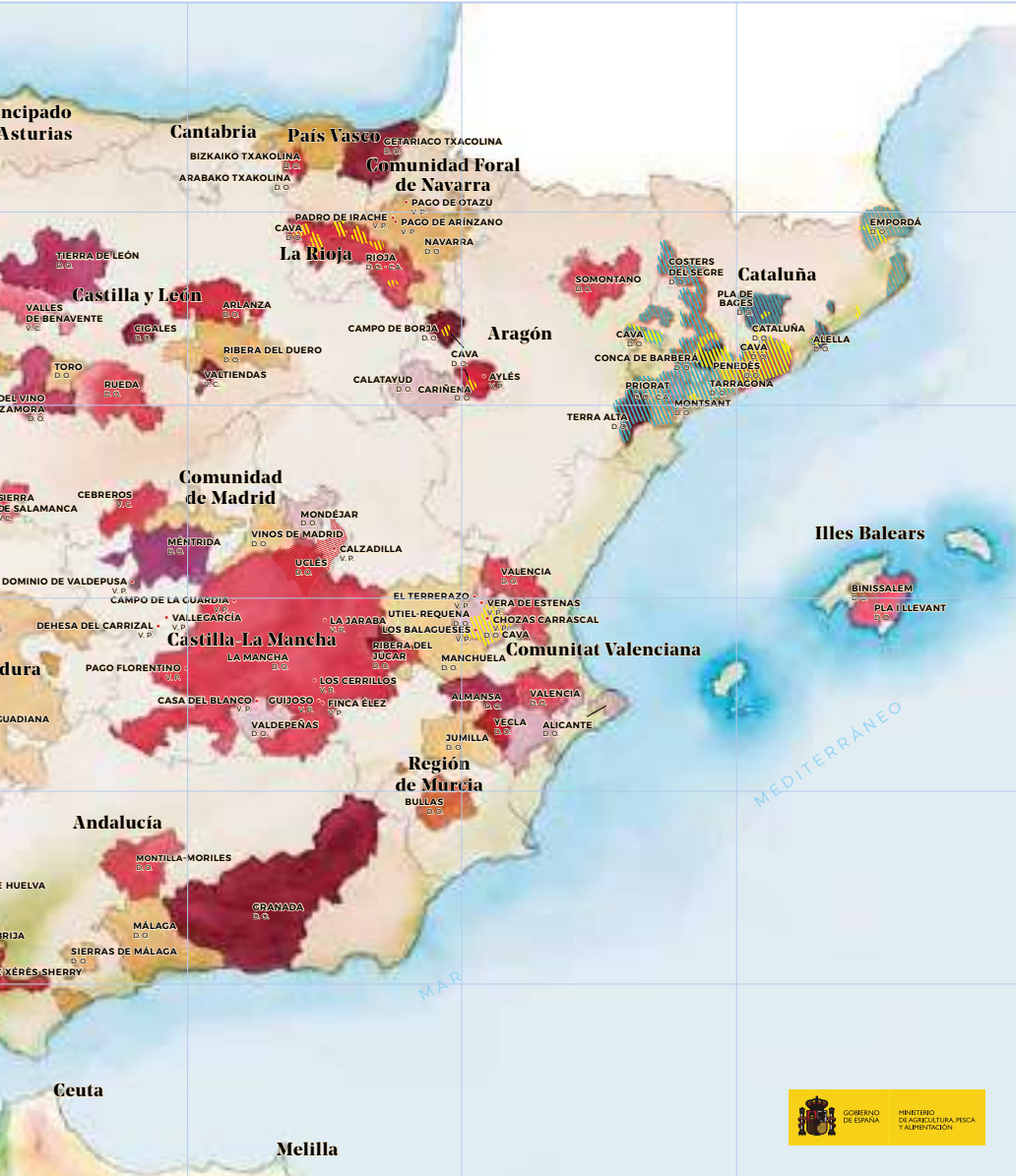
O kompaniji:

Vega Sotuelamos je počela sa radom osamdesetih godina 20. veka u Albaseteu i postala je jedan od glavnih proizvođača mekog ovčijeg sira, danas obogađenog različitim dodacima kao što su tartufi, ružmarin, maslinovo ulje, itd.



DENOMINACIONES DE ORIGEN (D.O.)

- | | |
|---|---|
| F1. ABONA. Canarias | B6. CONCA DE BARBERÀ. Cataluña |
| B7. ALELLA. Cataluña | E4. CONDADO DE HUELVA. Andalucía |
| D4. ALICANTE. Comunidad Valenciana | B6. COSTERS DEL SEGRE. Cataluña |
| D5. ALMANSÀ. Castilla-La Mancha | F1. EL HIERRO. Canarias |
| A5. ALBARRACÍN. Aragón | B7. EMPORDÀ. Cataluña |
| A5. ARABAKO TXAKOLINA/TXAKOLI DE ÀLAVA/CHACOLI DE ÀLAVA. País Vasco | A5. GETARIAKO TXAKOLINA/TXAKOLI DE TARIA/CHACOLI DE GETARIA. País Vasco |
| B5. ARLANZA. Castilla y León | E5. GRANADA. Andalucía |
| B4. ARIBES. Castilla y León | F2. GRAN CANARIA. Canarias |
| C7. BINISSALEM. Islas Baleares | E4. JEREZ/XERES/SHERRY. Andalucía |
| A5. BIZKAIO TXAKOLINA/TXAKOLI DE BIZKAIA/CHACOLI DE BIZKAIA. País Vasco | D5. D6. JUMILLA. Supraautonómica |
| D5. E3. BULLAS. Murcia | F1. LA COMERA. Canarias |
| D5. E3. CALATAYUD. Aragón | D5. LA MANCHA. Castilla-La Mancha |
| B5. CAMPO DE BORJA. Aragón | F1. LA PALMA. Canarias |
| B6. CABAÑES. Aragón | E2. LANZAROTE. Canarias |
| B6. B7. C5. CATALUÑA. Cataluña | B4. LEÓN. Castilla y León |
| B6. B7. D6. D6. CAVA. Supraautonómica | E4. MALAGA. Andalucía |
| B4. CIGALES. Castilla y León | D5. MANCHUELA. Castilla-La Mancha |
| | E4. MANZANILLA-SANLUCAR DE BARRAMEDA. Andalucía |



- C4. MÉRIDA. Castilla-La Mancha
- C5. MONTEJÚN. Castilla-La Mancha
- C6. MONTEJÚN. Castilla-La Mancha
- E4. MONTILLA-MORILES. Andalucía
- C6. MONTILLA-MORILES. Andalucía
- B5. NAVARRA. Comunidad Foral de Navarra
- B7. PENEDES. Cataluña
- B7. PLA DE BAGES. Cataluña
- D7. PLATILLER. Islas Baleares
- A5. RIAS BAIXAS. Galicia
- B3. RIBERA SACRA. Galicia
- B3. RIBERA DEL DUERO. Castilla y León
- D4. RIBERA DEL GUADIANA. Extremadura
- D5. RIBERA DEL JÚCAR. Castilla-La Mancha
- B4. RUEDA. Castilla y León
- E4. SIERRAS DE MÁLAGA. Andalucía
- B5. SOMONTANO. Aragón
- F1. TACORONTE-ACENTENO. Canarias

- B6. TARRAGONA. Cataluña
 - C6. TERRA ALTA. Cataluña
 - B4. TERRA DEL VINO DE ZAMORA. Castilla y León
 - B4. TORO. Castilla y León
 - C5. UCLES. Castilla-La Mancha
 - D6. UTIEL-REQUENA. Comunidad Valenciana
 - B4. VALDEORRAS. Galicia
 - D5. VALDEPEÑAS. Castilla-La Mancha
 - D6. VALENCIA. Comunidad Valenciana
 - F1. VALLE DE GÜMAR. Canarias
 - F1. VALLE DE LA OROTAVA. Canarias
 - CA. C5. VINOS DE MADRID. Comunidad de Madrid
 - F1. YCOEN-DAUTE-ISORA. Canarias
- DEMINICACIONES DE ORIGEN CALIFICADA (D.O. CA)**
- B6. PRIORAT. Aragón
 - B5. RIOJA. Supaautonómica

- VINOS DE PAGO (V.P.)**
- B6. AYLES. Aragón
 - C5. CALZADILLA. Castilla-La Mancha
 - D5. CAMPO DE LA GUARDIA. Castilla-La Mancha
 - D5. CASA DEL BLANCO. Castilla-La Mancha
 - D6. CHOZAS CARRASCAL. Comunidad Valenciana
 - D4. DEDESA DEL CARPIZAL. Castilla-La Mancha
 - C4. DOMINIO DE VALDEPUSA. Castilla-La Mancha
 - D5. EL TERRERAZO. Comunidad Valenciana
 - D5. EL VICARIO. Castilla-La Mancha
 - D5. FINCA ELEZ. Castilla-La Mancha
 - D5. FINCA GÜMAR. Castilla-La Mancha
 - D5. LA JARABA. Castilla-La Mancha
 - D6. LOS BALAGÜES. Comunidad Valenciana
 - D5. LOS CERRILLOS. Castilla-La Mancha
 - B5. PACO DE ARINZANO. Comunidad Foral de Navarra
 - D4. PACO FLORENTINO. Castilla-La Mancha
 - A5. PACO DE OTAZU. Comunidad Foral de Navarra
 - B5. PRADO DE IRACHE. Comunidad Foral de Navarra
 - D6. VALLEGARCA. Castilla-La Mancha
 - D6. VERA DE ESTENAS. Comunidad Valenciana

- VINOS DE CALIDAD (V.C.)**
- A4. CANCAS. Principado de Asturias
 - CA. CEBERROS. Castilla y León
 - F1. F2. ISLAS CANARIAS. Canarias
 - E4. LEBRIZA. Andalucía
 - CA. SIERRA DE SALAMANCA. Castilla y León
 - B4. VALLES DE BENAVENTE. Castilla y León
 - B5. VALTIENDAS. Castilla y León

LEYENDAS

- D.O. Denominación de origen
- V.P. Vino de pago
- D.O.C.A. Denominaciones de origen calificada
- V.C. Vino de calidad
- Cava (B5, B6, B7, D4, D6)
- D.O. Islas Canarias (F1, F2)
- D.O. Cataluña (B6, B7)
- D.O. Ucles (C5)

MASET

Carretera C15 km 19
08792 La Granada – Barcelona (SPAIN)
Tel: +34 900 200 250
www.maset.com



CAVA MASET BRUT RESERVA

GEOGR. POREKLO:	D.O. Cava
GODINA BERBE:	2018.
SORTE GROŽDA:	macabeo, xarel·lo i parellada
ODLEŽAVANJE:	24 meseca
SADRŽAJ ŠEĆERA:	8 g/l
% ALKOHOLA:	11,5 %
TEMP. SLUŽENJA:	6-8° C

PROCES
PROIZVODNJE: Tradicionalna metoda. Nakon druge fermentacije u boci i 24 meseca odležavanja na kvascima, dodat je liqueur d'expedition sa 8 grama šećera.

DEGUSTACIONE
KARAKTERISTIKE: Vino je svetložute boje, sa slavnastim odsjajem. Na mirisu dominiraju elegantne note kruške i jabuke, uz pozadinske arome cveta narandže, biskvita, prepečenog hleba i badema. Na ukusu je prijatno, voćno, sa kremastim mehurićima i duge, lagano slasne završnice.



VIVANCO VIURA

GEOGR. POREKLO:	D.O.Ca. Rioja
GODINA BERBE:	2018.
SORTE GROŽĐA:	viura, tempranillo blanco, maturana blanca
ODLEŽAVANJE:	4 meseca na talogu, u inoksu
SADRŽAJ ŠEĆERA:	1,9 g/l
% ALKOHOLA:	13 %
TEMP. SLUŽENJA:	6-10° C
PROCES PROIZVODNJE:	Grožđe se bere ručno. Tempranillo blanko i maturana blanca beru se tokom druge nedelje septembra, a vjura krajem meseca. Svaka od tri sorte grožđa prolazi kroz zaseban proces vinifikacije. Nakon kratke hladne maceracije (6-10 sati) sledi fermentacija na kontrolisanoj temperaturi (12-15°C) u tankovima od nerđajućeg čelika, nakon čega vino odležava još četiri meseca na talogu.

DEGUSTACIONE KARAKTERISTIKE:

Slamastožute boje, sa zelenim nijansama. Na mirisu se ističu intenzivne i složene arome citrusnog voća, zelene jabuke i breskve. Na nepcu sveže, prijatno, puno ukusa.

CONDADO DE HAZA

C/ Real, 2. Pesquera de Duero
47315 Valladolid (SPAIN)
Tel: +34 983 870 037
www.familiafernandezrivera.com



CONDADO DE HAZA 20 ALDEAS

GEOGR. POREKLO:	V.T. Castilla y León
GODINA BERBE:	2018.
SORTE GROŽDA:	100% tempranillo
ODLEŽAVANJE:	12 meseci u barik buradima od američkog hrasta
SADRŽAJ ŠEĆERA:	2,1 gr/l
% ALKOHOLA:	14,5%
TEMP. SLUŽENJA:	12–14 °C
PROCES PROIZVODNJE:	Organsko vino, napravljeno od grožđa branog krajem oktobra. Proces vinifikacije se u potpunosti odvija na tradicionalan način, sa fermentacijom u sudovima od nerđajućeg čelika.
DEGUSTACIONE KARAKTERISTIKE:	Crveno vino boje višnje, sa ljubičastim vodenim prstenom. Intenzivnog mirisa crnog voća, kupina, uz nagoveštaj mlečnih nota, kao i sladića, veoma karakterističnog za sortu tempranillo. Obilje tercijarnih aroma kao što su vanila, karamela, kafa i dim, kao rezultat odležavanja u barik buradima od američkog hrasta. Na ukusu, vino je punog tela, izbalansiranih tanina i kiselina, postojanih nota sladića, kafe i toffee bombona. Ima dugu, prijatnu završnicu.

Ctr. CL-610, Medina-La Seca, km 32,5
47491 La Seca – Valladolid (SPAIN)
Tel: +34 983 816 608
www.bodegasprotos.com



PROTOS GRAN RESERVA

GEOGR. POREKLO:	D.O. Ribera del Duero
GODINA BERBE:	2014.
SORTE GROŽDA:	100% tempranillo (tinta del país)
ODLEŽAVANJE:	24 meseca u barik buradima od francuskog (80%) i američkog hrasta (20%), a potom još najmanje 36 meseci odležavanja u boci.
SADRŽAJ ŠEĆERA:	1.7 g/l.
% ALKOHOLA:	14%
TEMP. SLUŽENJA:	17-18° C.
PROCES PROIZVODNJE:	Ručna berba. Fermentacija u tankovima od nerđajućeg čelika na kontrolisanoj temperaturi, 26-28° C. Maceracija traje 3 do 4 nedelje, uz svakodnevno mešanje.
DEGUSTACIONE KARAKTERISTIKE:	Tamnocrvena boja višnje, sa braon-crvenim vodenim prstenom. Na mirisu ekspresivno i složeno. Dominiraju tercijarne arome voćnog kompota, kakaa, duvana i mineralne, prepečene i blago dimne note. Na ukusu zaokruženi tanini i produžena završnica, sa dugim potencijalom odležavanja.

VICENT PAN

Av. de L Argent, 25
12530 Burriana - Castellón (SPAIN)
Tel: +34 964 517 857
www.finashorneados.es



Porodična firma sa dugom pekarskom tradicijom i širokim iskustvom osnovana 1996. godine. Proizvodi ove firme su osmišljeni za najdelikatnija i najprefinjenija nepca, namenjeni pravim gurmanima, kako zbog izuzetnog kvaliteta, tako i zbog originalnosti njihovih ukusa. Njihova ponuda obuhvata slane, slatke dijetetske i intergralne proizvode. Profesionalni put ove kompanije se zasniva na primeni zanatskih procesa i najboljih sirovina kako bi dobili odličan proizvod u kome uživaju njihovi potrošači. Specijalizovani su za proizvodnju štapića *rosquilletas* koji su poreklom iz Valensije. U njihovoj proizvodnji se koristi ekstra devičansko maslinovo ulje i visoko oleinsko suncokretovo ulje, kako bi se dobio veoma zdrav proizvod. Kombinacija ovih sastojaka sa najboljim brašnom i drugim dodacima stvaraju ukus prilagođen svima.

AIGUA DE SANT ANIOL

Can Talleda
17154 Sant Aniol de Finestres - Girona (SPAIN)
Tel +34 972 449 818
www.santaniol.com



Ova voda izvire u parku prirode La Garrotxa na Pirinejima i prirodno je filtrirana slojevima vulkanskih stena hiljadama godina. Jedinstveno poreklo uz strogu kontrolu daje nagrađivani proizvod priznat širom sveta za svoj visoki kvalitet. Proizvod je bez premca imajući u vidu cenovnu konkurentnost i izvanredan dizajn ambalaže koji podiže vodu do nivoa premium proizvoda. Priznati kulinarski šefovi kao što su Hose Andres ili globalne grupe kao ZUMA su odabrali ovu vodu za svoje restorane. Nedavno su lansirali novu liniju inovativnog PET pakovanja, fokusiranu na održivost, kao i premium liniju sa ambalažom od recikliranog stakla.

YEMAS DE SANTA TERESA

C/ Río Esla, 50
05004 Pol. Ind. Las Hervencias – Ávila (SPAIN)
Tel: +34 920 252 866
www.santateresagourmet.com



Kompanija Santa Teresa se više od 160 godina bavi preradom voća i povrća po tradicionalnom receptu. Njihovi visoko kvalitetni gourmet proizvodi su potpuno prirodni i savršeno se uparuju sa proizvodima poput sira. U njihovoj ponudi se ističu:

- namaz, kitnikez od dunja - bez pulpe, aditiva i konzervansa. Dostupni su u različitim formatima za maloprodaju i ugostiteljstvo, a ovaj namaz može se naći i u organskoj varijanti, kao i bez dodatog šećera.
- gaspačo (gazpacho) - tradicionalna hladna čorba od paradajza; sa ekstra devičanskim maslinovim uljem, bez aditiva i konzervansa
- potaži od povrća
- humus
- slatkiši
- marmelade, i dr.

#Spain Food Nation



EKONOMSKO-TRGOVINSKO ODELJENJE AMBASADE ŠPANIJE U BEOGRADU

Vojvode Šupljikca 40

11000 Beograd

Tel: +381 11 380 68 32

Fax: +381 11 380 74 67

belgrado@comercio.mineco.es

www.icex.es

U saradnji sa



EUROPEAN UNION

