

EAT & DRINK SPAIN

PROEVERIJ SPAANSE HAM EN
VLEESWAREN

6 september 2021

16.00 - 18.30 uur

Spain spreads passion
to your food

#SpainFoodNation



Meat Products



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



Lacón Gallego
GALICIA (PDO)



Chisón de Tineo
ASTURIAS (PDO)



Botillo del Bierzo
CASTILLA Y LEÓN (PDO)



Cazorla de Cazorla
CASTILLA Y LEÓN (PDO)



Morcilla de Burgos
CASTILLA Y LEÓN (PGI)



Chorizo Español
LA RIOJA (PGI)



Guijuelo
EXTREMADURA (PGI)



Jamón de Teruel
ARAGÓN (PDO)



Los Pedraños
ARAGÓN (PDO)



Jabugo
HUELVA (PDO)



Salsicón de Vico
CATALUÑA (PDO)



Salsicón de Vico
CATALUÑA (PDO)



Jamón de Teruel
ARAGÓN (PDO)



Chisón de Tineo
ASTURIAS (PDO)



Jamón de Teruel
ARAGÓN (PDO)



Jamón de Teruel
ARAGÓN (PDO)

1. Lacón Gallego
2. Chisón de Tineo
3. Botillo del Bierzo
4. Cazorla de Cazorla
5. Morcilla de Burgos
6. Chorizo Español
7. Salsicón de Vico
8. Chisón de Tineo

9. Guijuelo
10. Jamón de Teruel
11. Salsicón de Vico
12. Cazorla de Cazorla
13. Los Pedraños
14. Jabugo
15. Jamón de Teruel
16. Jamón de Teruel



PROEVERIJ SPAANSE HAM EN VLEESWAREN

6 septembre 2021
16.00 - 18.30 uur

Herman van Teylingen

ECONOMISCHE EN COMMERCIËLE AFDELING

Ambassade van Spanje
Burgemeester Patijnlaan 67
2585 BJ Den Haag
Tel: +31(0)70 3643166

ICEX ESPAÑA EXPORTACIÓN E INVERSIONES, EPE

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

FWS  Foods and Wines
from Spain

 **alimentosdespaña**

HAMMEN EN VLEESWAREN**Serrano soorten**

Jamón Serrano Gran Reserva Granadul	Jamones Viuda de Rodríguez, S.L. - Jamones Granadul	6
Lomo (loncheado / gesneden)	Palcarsa S.L.	7

Ibérico soorten

Jamón de Bellota Ibérico 100% D.O. Extremadura	Aromaiberica Serrana S.L.	8
Paleta Ibérica Bellota	Marcial Castro, S.L.U.	9
Jamón de Bellota Ibérico D.O.P. Guijuelo	Florencio Sánchez e Hijos S.L. - FISAN	10
Lomo de Bellota Ibérico	Casalba Castro Alba S.L.	11
Jamón de bellota 100% ibérico Alta Expresión	SCA Ganadera del Valle de Los Pedroches - COVAP	12

Cecina soorten

Cecina de buey (Cecina van os)	Cárnicas El Capricho S.L.	13
--------------------------------	---------------------------	----

Salchichón / fuet soorten

Salchichón de Vic Ecológico IGP	Embotitis Salgot SA	14
Salchichón / Llonganica Payes	Josep Maria Mitjans, S.L	15
Fuet met truffel	Josep Maria Mitjans, S.L	16
Iberische worst /Salchichón	Font-Sans S.A.	17

Chorizo soorten

Chorizo Cular Ibérico 100% Bellota	Riera San Fernando Contratas y Explotaciones S.L. - Ibéricos Marcelino	18
Chorizo Loncheado (Gesneden)	Exmauco S.L. - Embutidos Mauco	19

Sobrasada soorten

Sobrasada cerdo negro gold label	El Zagal Tradición S.A.U. - El Zagal Sobrasada de Mallorca	20
----------------------------------	--	----

GESPONSORDE PRODUCTEN

City Of Angels. Sobrasada Vegana	Agrícola López Lara S.L.	22
Premium Rocks Agua Mineral Natural	Agua De Sant Aniol, S.L.U. - Sant Aniol Mineral Water	23
Marmelade	Dulces La Cartuja De Altura Sociedad Limitada	24
Geschenkdoo's met 3 smaken marmelade van 30 gram	GB Artesanos Gastronómicos S.L.U. - Can Bech	25
Smeersel/pasta van zongedroogde tomaten en zwarte olijven	Productos Mediterráneo Belchi Salas, S.L.	26
Picos Clásicos	Quely S.A.	27
Picos Integrales (volkoren)	Quely S.A.	28
Vijgen- en fruitbroden	Regadhigos, S.C.L. - Good Fig	29
Salmorejo Raf 500 ML	Yemas De Santa Teresa S.A.	30



Herman van Teylingen - Maestro Cortador

Opgegroeid op de boerderij en als 15-jarige begonnen in het slagersvak leerde hij al snel de fijne kneepjes van de culinaire (vlees)wereld.

Hij werkte bij o.a van der Valk, Vleeschmeesters en als commercieel directeur vers van een groot winkelbedrijf. In 2000 startte hij zijn eigen import bedrijf Spanish products om de absolute Spanje specialist te worden.

Zo heeft Herman in 2017 op de Escuela Profesional de Cortadores in Madrid zijn diploma én titel Maestro Cortador Profesional ofwel professioneel meestersnijder gehaald.

Door zijn bijna maandelijkse bezoeken aan Spanje, het bezoeken van Pata Negra boerderijen en slachterijen alsook het volgen van extra opleidingen van professionals, is hij in 2018 in Granada benoemd tot Ibericoloog.

Zo geeft hij o.a workshops voor evenementen, supermarkt, S.V.O vakonderwijs, Hubertus Berkhoff culinaire vakschool en Vakcentrum foodspecialiteiten. Ook voor individuele ondernemers en haar klanten verzorgt Herman regelmatig bijeenkomsten.

Het Vakcentrum is de onafhankelijke belangenbehartiger en bewezen partner van zelfstandige detaillisten in food, non-food, fast moving consumer goods en franchisenemers. Met passie voor zelfstandig ondernemerschap behartigt het Vakcentrum en Vakcentrum Foodspecialiteiten de collectieve en individuele belangen van haar achterban. De missie luidt als volgt: het Vakcentrum verbindt, vertegenwoordigt en mobiliseert mkb-winkeliers en franchisenemers om hun ondernemerschap, zelfstandigheid en verdienkracht te borgen en daarmee de leefbaarheid van de samenleving te vergroten.



Hieronder een aantal activiteiten die Vakcentrum Foodspecialiteiten speciaal voor ondernemers met een foodspecialiteitenwinkel beschikbaar stelt.

- Certificering Foodspecialiteitenwinkels
- Nationale Competities
- Vakbeurs Foodspecialiteiten
- Nationale Kaasweek
- Branche-Event Foodspecialiteiten
- Opleidingen, workshops en webinars
- Vakblad Lekkernijver
- Consumentenmagazine Lekkernijen



#alimentosdespaña

www.foodswinesfromspain.com



Jamones Viuda de Rodríguez, S.L. is een bedrijf met uitgebreide ervaring in de productie van serranoham door middel van een natuurlijk rijpingsproces gedurende 24 maanden. Dankzij de faciliteiten in Guadix (Granada) aan de voet van de Sierra Nevada, aan de noordkant op een hoogte van ongeveer 1.000 m, kunnen ze een zoete ham verkrijgen met zeer bijzondere aroma- en smaakkenmerken. Alle hammen van het bedrijf zijn gecertificeerd.

Jamones Viuda de Rodríguez, S.L. exporteert naar de Tsjechische Republiek, het Verenigd Koninkrijk, Litouwen, Frankrijk en Italië.

Jamón Serrano Gran Reserva Granadul

Duroc 50%

24 meses sin aditivos

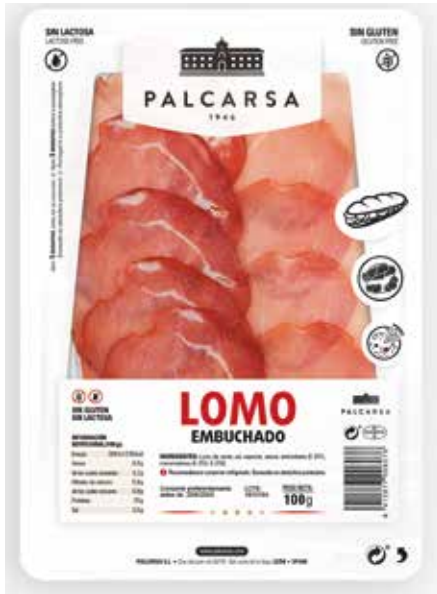
Producent: Jamones Viuda de Rodríguez, S.L. - Jamones Granadul

Soort product : Serranoham zonder additieven
 Ingrediënten: Ham en zout
 Allergie-informatie: Geen
 Bewaaradvies: Bewaren op een koele en droge plaats

Contact Producent: Autovía A-92 Norte KM 1
 18500 Guadix, Granada (SPAIN)
 Tel.: + 34 958 665 208
<https://www.jamonesgranadul.com/>
info@jamonesgranadul.com

Overige informatie (prijzen, enz.): Verminderd zoutgehalte.
 Al hun hammen komen van zeugen.
 Geen kunstmatige kleurstoffen of conserveermiddelen of enig soort additieven.
 De rijping vindt plaats in natuurlijke droogkamers, aan de noordkant van de Sierra Nevada.
 Stuk voor stuk traceerbaarheid van het product.
 IFS-voedsel. Certificaatnummer: CC-IFS-38/21
 Certificering ETG Jamón Serrano JS-118500001 en gecertificeerde kwaliteit van de Junta de Andalucía.

Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt: Doos / 1 stuk / ± 7,5 kg
 Doos / tot 100 stuks / ± 750 kg



Palcarsa, opgericht in 1946, produceert en verkoopt worsten en vleeswaren voor zowel het kanaal van de vrije markt als de horeca: chorizo, cecina (jerky), salchichón, ham, salami, spek, morcilla (bloedworst), chorizo criollo, compango en borrelplank. De bedrijfsfilosofie is: trouw aan de beste smaak en toegewijd aan traditie. Palcarsa exporteert naar meerdere continenten, bovenal binnen Europa. De chorizo van León Palcarsa werd in 2019 bekroond als "De beste chorizo ter wereld."

Lomo 100g (loncheado / gesneden)

Productent:	Palcarsa S.L.
Ingrediënten:	Varkenslende, zout, specerijen, suikers, antioxidant (E-301), conserveermiddelen (E-252, E-250).
Bewaaradvies:	Gekoeld Open 5 minuten voor consumptie.
Contact Producent:	Carretera de León s/n 24710 San Justo de la Vega, León (SPAIN) Tel.: + 34 987 615 150 www.palcarsa.com export@palcarsa.com
Contact Importeur:	Spanish Products Waarderweg 19, 2031 BN Haarlem Tel.: 023 3030728 https://spanishproducts.nl verkoop@spanishproducts.nl
Overige informatie (prijzen, enz.):	Ideaal product voor tapas of in combinatie met brood. Een van de belangrijkste voedingskenmerken is de hoge eiwitwaarde en het zeer lage vetgehalte.
Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:	Verpakking van 100g.



Aromaiberica werd opgericht in 1986. Naast het geselecteerde product is Aromaiberica Serrana expert in de productie van ham van hoogwaardige kwaliteit, een ham met veel vlees en zoutarm.

Momenteel exporteert het bedrijf naar landen in de EU, het VK, Japan, Zuid-Korea, Australië, Singapore, Hongkong, Mexico en Canada.



Jamón de Bellota Ibérico 100% D.O.

Producent:	AROMAIBERICA SERRANA S.L.
Soort product:	Jamón de Bellota Ibérico 100% D.O.
Ingrediënten:	Iberische varkensham, zout, suiker, conserveermiddelen (E-252 en E-250) en antioxidant (E-301)
Bewaaraadvies:	Vacuüm verpakt, gekoeld bewaren bij 0 °C tot 5 °C. Zonder vacuüm bewaren bij kamertemperatuur.
D.O.P.:	D.O. Extremadura
Gebruiksaanwijzing:	Serveer op kamertemperatuur.
Wijn-Spijs	Rode wijn en Nederlands bier.
Contact Producent:	dhr. José Manuel Terrés Rodríguez Carretera Balsapintada- Fuente Álamo Km. 17,4 30332 Balsapintada, Murcia (SPAIN) Tel.: + 34 968 15 15 52 https://aromais.com/ josemanuel@aromais.es
Overige informatie (prijzen, enz.).	Espiga de Oro prijs voor de beste Iberische Ham D.O. Dehesa de Extremadura 2017
Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:	Vacuüm verpakt / 8,5-9 kg / 46 per pallet / 400 kg



Marcial Castro heeft meer dan 100 jaar ervaring. Tegenwoordig leidt dan vijfde generatie het bedrijf volgens de traditionele methoden die zijn overgenomen van de vorige generaties. De verbetering van haar faciliteiten en de implementatie van moderne kwaliteitssystemen in de afgelopen jaren, garanderen het hoge niveau van haar productieprocessen en de kwaliteit die zowel nationaal als internationaal erkend is.

Het bedrijf heeft in de regio Extremadura ook een eigen Iberische varkenshouderij, waardoor ze het hele productieproces van begin tot eind kunnen beheersen. Hierdoor kunnen ze uitstekende kwaliteit en homogene producten aanbieden met een kwaliteitsconstante. Momenteel exporteert Marcial Castro naar vijf continenten.

Paleta Ibérica Bellota

Productent:

Marcial Castro, S.L.U.

Soort product:

Ham Bellota Ibérica

Ingrediënten:

Iberisch varkensvlees en zeezout

Bewaaradvies:

Kamertemperatuur

D.O.P.:

D.O. Guijuelo

Soort Vlees / Iberische

Ibérica

Gebruiksaanwijzing:

In dunne plakjes snijden.

Contact Producent:

mevr. Ruth Salinas
Polígono Industrial i-2, calle 1, 37770
Guijuelo, Salamanca (SPAIN)
Tel.: + 34 923 581 023
www.marcialguijuelo.es
marcialguijuelo@marcialguijuelo.es

Contact Importeur:

chr. Willem te Voortwis
Lindenhoff
Rijksstraatweg 9C- 1396 JC Baambrugge
Tel.: 029 4291272
www.lindenhoffhoreca.nl
willem@lindenhoff.nl

LINDENHOFF
ASTORIA HORECA B.V.

SS FISAN



Jamón de Bellota Ibérico D.O.P. Guijuelo 75% Raza Ibérica

Producent:	Florencio Sánchez e Hijos S.L. - FISAN
Soort product:	Jamón de Bellota Ibérico
Ingrediënten:	Iberische Acorn varkensham, zout, dextrose, suiker, antioxidanten (E-331III, E-316) en conserveermiddel (E-252).
Bewaaradvies:	Op een koele en droge plaats bewaren en uit de buurt van direct licht houden. Eenmaal geopend, consumeren in minder dan 1 maand. Eenmaal geopend bewaren in de koeling.
D.O.P.:	D.O.P. Guijuelo
Soort Vlees / Iberische :	75% Iberisch ras
Allergie-informatie:	Het product is vrij van allergenen.

Contact Producent:	dhr. Felipe González Calle Filiberto Villalobos 109 37770 Guijuelo, Salamanca (SPAIN) Tel.: + 34 923 580 074 Tel. export manager: +34 617 362 283 www.fisan.com fisan@fisan.es
--------------------	---

Contact Importeur:	mevr. Cati Gómez CGOES HOLDING Jan Sluytersstraat 17, 3351JL, Papendrecht Tel.: 06 10919288 https://catigomez.nl/ info@catigomez.nl
--------------------	---

Overige informatie (prijzen, enz.):	Deze Jamón de Bellota, 75% Iberisch Fisan-ras, is onlangs bekroond met de 'superior taste awards' in Brussel 2021 met de hoogste kwaliteitsscore van ***. Het wordt geleverd met bot, uitgebeend en met de hand gesneden. Dit product heeft meer dan 45 maanden rijping in natuurlijke kelders.
-------------------------------------	---

Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:	Doos / 1 stuk / ± 7,5 kg Gewicht van 8 tot 9,5 kg
---	--

Fisan is een eeuwenoud familiebedrijf (sinds 1920), gespecialiseerd in de traditionele en ambachtelijke productie van verschillende Iberische producten (hammen, schouders (paletas), lendenen (lomos), chorizo's, worstjes, morcón, Iberisch vlees - enz.), zowel de cebo de campo als de Bellota (het bedrijf werkt niet met de intensieve veeteelt uit respect voor het dier).

Het bedrijf is gelegen in Guijuelo (Salamanca). De producten zijn volledig traceerbaar. Fisan controleert alle fasen van het productieproces, van de boerderij tot het eindproduct, en garandeert altijd de hoogste kwaliteits- en controle-normen in elk van de productiefasen. Daarom heeft het bedrijf een geïntegreerde slachterij, een eigen uitsnijderij, natuurlijke droogkamers en zelfs een handsnijsysteem in de fabriek, zodat ze in de hele productieketen zelfs het kleinste detail van het product niet uit het oog verliezen.

Fisan heeft onlangs samengewerkt met enkele van de meest prestigieuze en vooraanstaande chef-koks in Spanje, zoals Ramon Freixa of Camarena (** Michelin). Momenteel exporteert het bedrijf naar meer dan 25 landen.



Dit kleine familiebedrijf, gevestigd in de Sierra de la Demanda (in de provincie Burgos en La Rioja), combineert de waarden van ambachtelijke productie volgens geërfde recepten, met de nieuwste technologische ontwikkelingen op het gebied van controle en productie. Met veel werk, toewijding en respect voor de droogtijden die nodig zijn voor traditionele processen, transformeert het bedrijf de grondstof in hammen en worsten van hoge kwaliteit. In Casalba maken ze de worst in een natuurlijke droogruimte, met eikenhouten vuurpotten zoals vroeger. Tijdens het proces worden de wind, de regen en de vochtigheid goed in de gaten gehouden. De producten worden stuk voor stuk bekeken, zodat deze op het beste moment kunnen worden verpakt.

Casalba heeft HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) geïmplementeerd en de Iberische producten zijn gecertificeerd door accountantskantoren in overeenstemming met geautoriseerde Iberische normen. De faciliteiten en procedures zijn goedgekeurd door de gezondheidsautoriteiten voor export van landen als Japan en Mexico.

Naast de Iberische bellota producten zoals Jamon, lomo, chorizo en salchichón, maakt het bedrijf ook rundvleesproducten die zowel op nationaal als internationaal niveau zeer gewaardeerd worden. Enkele voorbeelden zijn hun cecinas, chorizo en salchichón van rundvlees.

Lomo de Bellota Ibérico

Productent:

Casalba Castro Alba S.L.

Ingrediënten:

Iberische varkenslende van eikels, zout, paprika, knoflook, peper, conserveermiddel (E-250, E-252), dextrose.

Bewaaradvies:

In geval van de verkoopverpakking het gesneden product gekoeld bewaren (0°C-8 °C). Bij verkoop per stuk op een koele en droge plaats bewaren.

Soort Vlees / Iberische :

50 % iberisch vlees

Gebruiksaanwijzing:

Verwijder de vacuümverpakking en consumeer. Het product heeft voor consumptie niet te worden bereid, het wordt aanbevolen om het op kamertemperatuur te bewaren voor een betere smaak.

Contact Producent:

dhr. Julio Angel Castro Alba
Ctra. Burgos -Fabrica 1
09259 Villamayor del Río, Burgos (SPAIN)
Tel.: + 34 947 580 126
www.casalba.es
casalba@infonegocio.com

Contact Importeur:

VANILLA VENTURE
AMSTERDAM

dhr. Gerard Jansen
VANILLA VENTURE AMSTERDAM BV
Contactweg 30, 1014 AN Amsterdam
Tel.: 020 6769146
www.vanillaventure.nl
Gerard@vanillaventure.nl

Type verpakking /
gewicht / stuks / kg
dat geleverd kan
worden voor de
Nederlandse markt:

Pakket van 5 stuks vacuüm verpakt van circa 1.200 tot 1.500kg/stuk.
Dit product heeft ook een gesneden rond formaat in dozen van 30 sachets van 100g gesneden product.



Jamón de Bellota 100% Ibérico Alta Expresión

Producent:	SCA Ganadera del Valle de los pedroches - COVAP
Ingrediënten:	Jamón ibérico, zeezout, conserveermiddelen (kaliumnitraat en natriumnitraat)
Bewaarsadvies:	Gekoeld bewaren, tussen 0-5 °C
Soort Vlees / Iberische:	100%
Allergie-informatie:	Glutenvrij (vanwege de aard van het product)
Gebruiksaanwijzing:	Na openen binnen een week consumeren.

Contact Producent:	mevr. Irene Trujillo López C/ Mayor, 56 14400 Pozoblanco, Córdoba (SPAIN) Tel.: + 34 957 77 38 76 Tel. export manager: +34 674 659 312 www.covap.es info@covap.es itrujillo@covap.es
--------------------	---

Overige informatie (prijzen, enz.):	Crystal taste award 2017 van het International Taste Institute te Brussel
-------------------------------------	---

Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:	Dozen à 20 verpakkingen van 70 gram
---	-------------------------------------

COVAP startte in 1959. Wat begon als een project van vastberaden mensen die de wereld het belang van de vakbond lieten zien, is vandaag de dag een coöperatie met een krachtige zuivel-, vlees- en diervoederindustrie. COVAP draagt bij aan de economische en sociale ontwikkeling van hun land, dieren en omgeving. Het gaat om 4.500 producenten, coöperatieve leden, met een gezamenlijke inzet: het bieden van kwaliteitsproducten vanaf de bron. Tegenwoordig exporteert Covap naar meer dan 30 landen, waaronder Frankrijk, Portugal, China, Duitsland en Japan o.a.



Het bedrijf heeft allerlei producten van ossenvlees in het assortiment. Deze zijn bekroond met tal van internationale prijzen en genieten wereldwijde erkenning.

De filosofie van het bedrijf is gebaseerd op de zorg voor hun dieren en het nemen van tijd. Het bedrijf wil graag werken op de wijze zoals dat vroeger ging.

Cecina de buey (Cecina van os)

Producent:	Cárnicas El Capricho S.L.
Ingrediënten:	100% ossenvlees en keukenzout
Bewaaradvies:	Bewaren tussen 5°C en 12°C op een droge en koele plaats. Eenmaal geopend, snijd en bewaar opnieuw vacuüm.
Allergie-informatie:	Bevat geen allergenen
Ecologisch:	Nee
Gebruiksaanwijzing:	Snijd fijn, laat het op kamertemperatuur komen en serveer.
Wijn-Spijs:	Rode wijnen.
Contact Producent:	dhr. Roberto Comegna Via de la Plata N°3 24793 Valderrey, León (SPAIN) Tel.: + 34 987 632 299 www.carnicaselcapricho.com/en/ carnicas@bodegaelcapricho.com
Overige informatie (prijzen, enz.):	Vlees van onze ossen, gecasteerde reuen ouder dan 4 jaar die zijn grootgebracht op de boerderij van Cárnicas El Capricho. Behandelingen toegepast op het product: Zouten, bezinken gedurende 45-60 dagen, drogen in een kamer bij 4,5°C en in een natuurlijke kelder gedurende maximaal 3 jaar. Organoleptische kenmerken: Terracotta rode kleur. Diepe en intense smaak, minerale, zoete en complexe smaken.
Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:	2-3 kg stukken vacuüm verpakt



Embotits Salgot is een familiebedrijf opgericht in 1928 en momenteel in handen van de 3e generatie. Het bedrijf maakt een breed scala aan charcuterieproducten gevuld in natuurlijke en glutenvrije darmen.

In hun 2 productiecentra worden gezouten en gekookte worsten van hoge kwaliteit gemaakt. Embotits Salgot heeft ook hoogwaardige biologische producten van hun eigen ECO-boerderij die direct aan de voet van het natuurpark Montseny ligt, dat momenteel wordt beschouwd als een biosfeerservaat.

Proeverij Spaanse Ham en Vleeswaren

Salchichón de Vic Ecológico 220 g IGP (Beschermd geografische aanduiding)

Producent:	Embotits Salgot S.A.
Ingrediënten:	Biologisch varkensvlees, zout (*), biologische peper, biologische suiker, conserveringsmiddel (kaliumnitraat). (*) zonder toevoegingen
Bewaaraadvies:	Bewaren tussen 6°C en 15°C.
D.O.P.:	IGP Salchichón de Vic
Allergie-informatie:	Bevat geen allergenen
Ecologisch:	Ja
Gebruiksaanwijzing:	Het product klaar voor consumptie. Eenmaal geopend, consumeren binnen 10 dagen. Het is een goed aperitief en voorgerecht.
Wijn-Spijs:	Aanbevolen wordt om het vers gesneden te eten. Brood past er perfect bij. In dunne plakjes kan het ook geserveerd worden met een veldslasade met extra vierge olijfolie, fijn roze Himalayazout en muskaatazijn. Ook kan het gecombineerd worden met artisjokchips en gemarineerd met wat oude wijn. Het past goed bij verschillende soorten wijnen van oloroso als aperitief tot frisse jonge rode wijnen.
Contact Producent:	dhrr. Teodoro J. Flores Plaça Major 14 08591 Aiguafreda, Barcelona (SPAIN) Tel.: + 34 944 411 462 Tel. export manager: +34 617 33 41 www.salgot.com salgot@aperexport.com salgot@aperexport.com
Overige informatie (prijzen, enz.):	De biologische Salchichón de Vic heeft de 'Beschermd Geografische Aanduiding BGA Salchichón de Vic'-certificering die de uitmuntendheid van het product certificeert.
Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:	Stukken van 220 g verpakt in papier, geleverd in kartonnen dozen van 10 stuks.



Het bedrijf werd in 1910 opgericht door directe familieleden van de huidige CEO, de heer Josep Maria Mitjans.

De producten zijn te vinden bij de beste distributiepunten voor fijnproevers, zoals El Corte Inglés. Sinds 2012 en met het invoeren van een nieuwe strategie, begon het bedrijf producten op de markt te brengen in Europa (Denemarken, Zweden, Duitsland, Frankrijk, Portugal en België), evenals in het Verenigd Koninkrijk en Hongkong.

Het bedrijf is gecertificeerd door IFS en hanteert een constante kwaliteit in hun productieproces. Innovatie en respect voor hun familietraditie zijn andere uitgangspunten die van belang zijn bij het maken van hun producten. Om deze filosofie te volgen, zijn hun leveranciers van vers vlees essentieel. Hun relatie met hen wordt nauwlettend gevolgd en ze leveren hen dagelijks het type stuk en ras dat ze nodig hebben voor elk product dat ze maken.

Salchichón / Llonganiça Payes 250g

Productent:	Josep Maria Mitjans, S.L.
Ingrediënten:	50% Duroc varkensvlees (55%) en varkensvlees (164g vlees per 100g salami), zout, LACTOSE, dextrose, wijn (SULFIETEN), specerijen, aroma's, antioxidant (natriumascorbaat), conserveermiddelen (natriumnitriet en kaliumnitraat) en kleuring (cochenille karmijn). varkensdarm.
Allergie-informatie:	Alle allergenen zijn op het etiket aangegeven in hoofdletters, zowel in letters als in pictogrammen. Zie etiketten.
Bewaaraadvies:	Het product moet worden bewaard en vervoerd bij een gekoelde temperatuur tussen 0°C en 5°C. Ook moet de emballage (flowpack) bewaard worden.
Gebruiksaanwijzing:	Haal het product 30 minuten voor consumptie uit de koelkast en bewaar het niet te lang bij hoge temperaturen. Het is beter om het altijd koud te houden.
Wijn-Spijs:	Perfect te combineren met wijn.

Contact Productent:	Mevr. Meritxell Caparró Ull de LLebre. Pol. Ind. Clot de Moja 9-11 E08734 Moja, Olèrdola, Barcelona (SPAIN) Tel.: + 34 938 901 161 Tel. export manager: +34 687 522 739 www.mitjans.es info@mitjans.es
---------------------	--

Contact Importeur:	Dhr. David Martínez Pure Ham Limmerick 11, 1046 AR Amsterdam Tel.: 06 26082742 www.pureham.nl info@pureham.nl
--------------------	--

Overige informatie (prijzen, enz.):	Verschillende producten zijn bekroond door het "International Taste Institute" in Brussel.
-------------------------------------	--

Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:	Flowpack, 500 gram, doos 6 stuks, aangegeven (op aanvraag)
---	--



m
MITJANS

Fuet Met Truffel 150g

Productent:

Josep Maria Mitjans, S.L.

Ingrediënten:

Varkensvlees (156 g per 100 g fuet), zout, dextrose, specerijen, zwarte truffel (0,5%), aroma's en plantenextracten, antioxidant (natriumascorbaat), conserveermiddelen (natriumnitriet en kaliumnitraat). Varkensdarm.

Allergie-informatie:

Alle allergenen zijn op het etiket aangegeven in hoofdletters, zowel in letters als in pictogrammen. Zie etiketten.

Bewaaradvies:

Het product moet worden bewaard en vervoerd bij een gekoelde temperatuur tussen 0°C-5°C. Ook moet u uw emballage (flowpack) bewaren.

Gebruiksaanwijzing:

Haal het product 30 minuten voor consumptie uit de koelkast en bewaar het niet te lang bij hoge temperaturen. Het is beter om het altijd koud te houden.

Wijn-Spijs:

Perfect te combineren met wijn.

Het bedrijf werd in 1910 opgericht door directe familieleden van de huidige CEO, de heer Josep Maria Mitjans.

De producten zijn te vinden bij de beste distributiepunten voor fijnproevers, zoals El Corte Inglés. Sinds 2012 en met het invoeren van een nieuwe strategie, begon het bedrijf producten op de markt te brengen in Europa (Denemarken, Zweden, Duitsland, Frankrijk, Portugal en België), evenals in het Verenigd Koninkrijk en Hongkong.

Het bedrijf is gecertificeerd door IFS en hanteert een constante kwaliteit in hun productieproces. Innovatie en respect voor hun familie traditie zijn andere uitgangspunten die van belang zijn bij het maken van hun producten. Om deze filosofie te volgen, zijn hun leveranciers van vers vlees essentieel. Hun relatie met hen wordt nauwlettend gevolgd en ze leveren hen dagelijks het type stuk en ras dat ze nodig hebben voor elk product dat ze maken.

Contact Producent:

Mevr. Meritxell Caparró
Ull de Llebre. Pol. Ind. Clot de Moja 9-11
E08734 Moja, Olèrdola, Barcelona (SPAIN)
Tel.: + 34 938 901 161
Tel. export manager: +34 687 522 739
www.mitjans.es
info@mitjans.es

Contact Importeur:



Dhr. David Martínez
Pure Ham
Limmerick 11, 1046 AR Amsterdam
Tel.: 06 26082742
www.pureham.nl
info@pureham.nl

Overige informatie (prijzen, enz.):

Verschillende van onze producten zijn bekroond door het "International Taste Institute" in Brussel.

Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:

Flowpack, 150 gram, doos 15 stuks, aangegeven (op aanvraag)



Iberische worst /Salchichón

Productent:	FONT-SANS S.A.
Ingrediënten:	Mager Iberisch varkensvlees (50%), varkensvlees (50%), wijn (bevat SULFIETEN), zout, LACTOSE, MELKpoeder, antioxidanten (kaliumlactaat, natriumascorbaat, natriumcitraat), suiker, dextrine, specerijen, aroma, dextrose, aroma versterker (mononatriumglutamaat), conserveermiddelen (natriumnitriet, kaliumnitraat), kleurstof (karmijn).
Allergie-informatie:	Bevat MELK en zijn derivaten (inclusief LACTOSE). Bevat wijn (bevat SULFIETEN).
Ecologisch:	Nee
Bewaardadvies:	Op een koele en droge plaats bewaren.
Soort Vlees / Iberische :	50%
Gebruiksaanwijzing:	30 minuten voor consumptie openen.
Wijn-Spijs:	De salchichón hoeft niet per se gecombineerd te worden, maar gaat goed samen met kazen, wijnen en andere hapjes.

Contact Productent:	dhr. Pol Font Estación 8 17174 Sant Feliu de Pallerols, Girona (SPAIN) Tel.: + 34 972 444 151 Tel. export manager: +34 686 873 045 www.fontsans.com jamonesembutidos@fontsans.com polfont@fontsans.com
---------------------	---

Contact Importeur:	dhr. Edwin Hollands Best Vleeswaren BV IJsselmeerlaan 1, 1382JT Weesp Tel.: 029 4414666 www.hollandsbest.eu edwin@hollandsbest.eu
--------------------	--

Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:	Vacuümverpakt stuk met omhulsel. In dozen van 12 stuks. Stukgewicht: 0,220 kg. Minimale afname: 50 kg.
---	--

FONT-SANS is een familiebedrijf gespecialiseerd in worsten. In de Pyreneeën gebruikt het bedrijf sinds 1917 alleen het beste verse vlees van lokale leveranciers, gemengd met geselecteerde kruiden en gastronomische ingrediënten.

Het klimaat van de Pyreneeën maakt een natuurlijk proces van drogen en rijpen mogelijk, waardoor de producten een authentieke en unieke smaak, geur en textuur krijgen.

Door het product stuk voor stuk handmatig te controleren en selecteren, garandeert Font-Sans dat de producten een voortreffelijk geschenk, een gastronomische traktatie en een bijzondere ervaring zijn.

Font-Sans is een erkend merk op de Europese markt en breidt momenteel zijn assortiment gastronomische producten uit.



Het bedrijf Riera San Fernando Contratas y Explotaciones werd opgericht in 1994. Ze ontwikkelen verschillende economische activiteiten, waaronder het houden van varkens. In 2019 besloot het bedrijf te starten met de bereiding van worst en hammen, omdat zij graag de tradities wilden delen waarmee zij zijn opgegroeid.

Hun vader bracht hun de grote liefde bij voor het zorgdragen voor varkens, en hun moeder gebruikte de recepten die hun grootmoeders hadden overgedragen.

Dit alles samen, zorgde voor de perfecte combinatie van kwaliteit, smaak en toewijding om zo de beste worst te kunnen maken die in Spanje te verkrijgen is.

Naast worst maakt het bedrijf op ambachtelijke wijze ook soorten vlees als ossenhaas, salchichón, cular en vela, schouders, ham, sobrasada, chichas, spek, preparado de cocido, gemarineerde ribben en vlees zoals pluma, entrecote, ossenhaas, abanico, lagarto, secreto en presa.

De producten zijn verkrijgbaar in Frankrijk, Duitsland, het Verenigd Koninkrijk, Luxemburg, Rusland, Italië en Portugal.

Chorizo Cular Ibérico 100% Bellota

Producent:	Riera San Fernando Contratas y Explotaciones S.L. - Ibéricos Marcelino
Soort product: Ingrediënten :	Red Natura 2000 Mager vlees van iberisch varkensvlees, pimenton de la Vera, Zamorán knoflook, zout en specerijen.
Allergie-informatie:	Zonder gluten, zonder lactose Geen allergenen
Soort Vlees / Iberische: Bewaaradvies:	100% Wegens grote infiltratie van vet van onze worsten, wordt het aanbevolen om ze gekoeld te houden tussen 0 °C en 5 °C
Gebruiksaanwijzing:	Open de verpakking, snijd het in plakjes of stukjes (afhankelijke van eigen voorkeur). Verwijder de buitenkant, eet het zo of kook het.
Contact Producent:	dhr. José Ángel Álvarez en mevr. Lorena Fernández Avenida Ruta de la Plata 26 49700 Corrales del Vino, Zamora (SPAIN) Tel.: + 34 980 560 111 Tel. export manager: +34 629 822 496; +34 646 824 225 www.ibericosmarcelino.com ibericosmarcelino@gmail.com
Overige informatie (prijzen, enz.):	De varkens leven in volledige vrijheid in Dehesa el Boyal. Tijdens de 16 maanden van hun leven eten ze natuurlijk voedsel dat te vinden is in de Dehesa. Denk hierbij aan truffels, eikeltjes en paddenstoelen. De granen komen uit de omgeving. De producent van het varkensvlees zorgt zelf voor het vermalen van de granen, zodat zij er zeker van zijn dat de varkens de beste producten krijgen.



Embutidos Maucó werd opgericht in 1985. Het bedrijf maakt ambachtelijke chorizo, salchichón, gezouten lende (lomo) en reserva ham, waarbij gebruik wordt gemaakt van het beste magere vlees van gecasteerde varkens die zijn grootgebracht in de Benavente-regio en de Zamora-valleien. Er wordt altijd gebruikgemaakt van paprika van de D.O. de la Vera, zonder kleurstoffen of conserveringsmiddelen en in natuurlijk zenuw- en vetomhulsel, en gerookt met eikenhout.

De meest representatieve producten zijn chorizo, pikante chorizo, salchichón, gezouten lende (lomo) en reserva ham.

Naast constante innovatie in productieprocessen zonder de essentie van vakmanschap uit het oog te verliezen, is de energie die wordt verbruikt bij de productie van de producten, afkomstig van een fotovoltaïsche installatie die in dezelfde industrie is geïnstalleerd. Hierdoor wordt de uitstoot van meer dan 45 ton broeikasgas per jaar vermeden. Het bedrijf blijft ernaar streven om, hun strategisch plan 2020-2025 volgend, de uitstoot terug te brengen naar nul.

Ze bieden hun producten het liefst natuurlijk (dus zonder verpakking) aan. Al bij meer dan 90% van de omzet wordt gewerkt zonder verpakking, geen plasticvervulling. Het bedrijf werkt daarom niet met verpakking met beschermde atmosfeer en alleen op verzoek van hun klanten, met vacuümverpakkingen.

De productie wordt 100% in Spanje verkocht. Het bedrijf is momenteel bezig met het internationalisatieproces.

Chorizo Loncheado (gesneden)

Productent:	Exmauco S.L. - Embutidos Maucó
Ingrediënten:	Magro (mager varkensvlees in stukjes en wordt ook wel voor pintoxos gebruikt) ,paprika, zout, knoflook en oregano.
Bewaaradvies:	Koude en droge omgeving bij voorkeur gekoeld.
Gebruiksaanwijzing:	Voor een maximale smaak moet het product ten minste 30 minuten voor het eten worden geopend en op kamertemperatuur worden geserveerd.
Wijn-Spijs:	Combineert goed met rode wijnen met een sterke aanwezigheid van tannines, liefst fruitig, met aroma's van rood fruit en een zuurtje.
Contact Producent:	dh. Olivo Campo Dieguez - Alvaro Campo Dieguez C/ Vereda I, 11 49619 San Pedro de la Viña, Zamora (SPAIN) Tel.: + 34 980 648 277 Tel. export manager: +34 659 864 317; +34 639 828 119 www.fabricadeembutidosmauco.es fabricadeembutidos@mauco.es oliviocampo@mauco.es alvarocampo@mauco.es
Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:	Opties: 1.- Natuurproduct zonder verpakking, in kartonnen dozen van 8 kg of 12 kg, elke eenheid weegt ongeveer 0,5 kg. 2.- Product vacuüm verpakt per stuk, in dozen van 8 kg of 12 kg. 3.- Het bedrijf kan zich aanpassen aan het type verpakking dat de klant nodig heeft.

Sobrasada de Mallorca, IGP Sobrasada de Mallorca



Het bedrijf werd opgericht in 1905 en wordt nu geleid door de vierde generatie.

De fabriek richt zich exclusief op de productie van sobrasada de Mallorca IGP.

Producent:

El Zagal Tradición S.A.U. - El Zagal Sobrasada de Mallorca

Soort Vlees / Iberische:

*100% Mallorquin zwart varkensvlees in geval van een stuk zwart varken.
IGP Mallorca

D.O.P.:

Ingrediënten:

Spek en mager varkensvlees, paprika, zout, dextrose, natuurlijk rozemarijnaroma en antioxidanten (extract is rijk aan tocoferolen, vetzuuresters van ascorbinezuur).

Allergie-informatie:

Bewaarradvis:

Zonder gluten, lactose en allergenen.

In een gekoelde ruimte, in kartonnen dozen op pallets, geplaatst op planken, bij temperaturen tussen 2°C en 8°C.

Gebruiksaanwijzing:

Het product is mediterraan, authentiek en breed inzetbaar. Het is smeerbaar en is bijvoorbeeld geschikt als tussendoortje of ontbijt voor de fijnproever.

Voedingswaarde:

Energiewaarde (kJ): 2448
Energiewaarde (kcal): 594
Vet (g): 61
Waarvan verzadigd (g) 26
Koolhydraten (g): 1.2
Waarvan suikers (g) 1.2
Eiwitten (g): 10
Zout (g): 2.3

Wijn-Spijs:

Combineert goed met rode wijn en met bier.

Contact Producent:

dhr. Manuel Núñez
Passeig Ernest Mestre 67
07200 Felanitx-Mallorca, Islas Baleares (SPAIN)
Tel.: + 34 971 584 005
<https://www.elzagal.com/>
info@zagal.es

Contact Importeur:

mevr. Jasmine Landrove Castro
Spanish Products
Waarderweg 19 , 2031 BN Haarlem, Nederland
Tel.: 023 3030728
<https://spanishproducts.nl/>
jasmine@spanishproducts.nl



Overige informatie (prijzen, enz.):

Award 'Smaak van het jaar' 2019 en 2021.

Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:

Stuk sobrasada tussen de 400 en 500 gram.
In potjes tussen de 150 en 200 gram.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

GESPONSORDE PRODUCTEN



City Of Angels. Sobrasada Vegana

Producent:	Agrícola López Lara S.L.
Ecologisch : Ingrediënten:	Ja Gedroogde tomaat, gedroogde peper, oregano, anijs, knoflook, komijn, natuurlijk citroensap, pindapasta (geroosterde pinda) en soja-eiwit
Allergie-informatie: Gebruiksaanwijzing	Pinda (geroosterde pinda) en soja-eiwit Het wordt gebruikt als smaakverbeteraar in pastagerechten, sauzen, begeleiding van gezouten vis, kazen, vulling voor zoetigheden, enz.
Contact Producent:	Ctra de la Estación Polígono Montagón Nave 4 04510 Abia, Almería (SPAIN) Tel.: + 34 645 669 761 https://umaiquintosabor.com/ info@umaiquintosabor.com malpa_pozo@hotmail.com
Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Ne- derlandse markt:-	Glazen potje van 60 gram



33cl premium Rocks Agua Mineral Natural

Producent:	Aigua de Sant Aniol, S.L.U. - Sant Aniol Mineral Water
Ingrediënten: Bewaarsadvies:	Natuurlijk mineraalwater Op een koele plek zonder direct zonlicht en zonder direct contact met de grond.
Gebruiksaanwijzing:	Een beetje koud serveren.

Contact Producent:	mevr. Ariadna Prats Can Talleda S/N 17154 Sant Aniol de Finestres, Girona (SPAIN) Tel.: + 34 972 449 818 + 34 669 669 591 www.santaniol.com info@santaniol.com aprats@santaniol.com
Contact Importeur:	dhr. Alex Swibben De Keldermeesters Klarinetweg 28 4337RA Middelburg Tel.: 06 54214855 https://bevenco.nl/ alex@dekeldermeesters.nl



Sant Aniol, opgericht in 1993 door de familie Feliu-Bassols, ontstaat in het hart van het vulkanische gebied van La Garrotxa.

Vanaf het begin heeft het bedrijf ernaar gestreefd zijn echte oorsprong met de wereld te delen en zijn uniekheid te delen met de rest van Europa, het Midden-Oosten, Azië en Amerika.

Het is nog steeds een familiebedrijf en het maakt deel uit van een groter conglomeraat dat beschikt over middelen om te investeren in R&D. Het is een van de meest innovatieve merken op de mineraalwatermarkt in Spanje.

Gerennomeerde chef-koks zoals José Andrés of wereldwijde relevante bedrijven zoals Zuma hebben ervoor gekozen om producten van Sant Aniol in hun restaurants te serveren.

Gericht op duurzaamheid, heeft Sant Aniol onlangs een nieuwe lijn gelanceerd met een innovatieve rPET-verpakking en gerecycled glas, ook in de meest premium lijn, Rocks, die opvalt door zijn elegantie en originaliteit.

Overige informatie (prijzen, enz.):	100% natuurlijk en vrij van verontreinigingen. Vanuit het natuurpark Garrotxa (Pyreneeën) is het op natuurlijke wijze gefilterd door lagen vulkanisch gesteente. Single origin + strikte controle van uitmuntendheid. Het is bekroond water dat wereldwijd wordt erkend voor zijn hoge kwaliteit. Het exclusieve ontwerp van de fles, geïnspireerd op vulkanisch gesteente, geeft het een onderscheid waardoor het opvalt op elke plank of tafel.
Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:	Glass (33cl)



Jam

Producent:	Dulces La Cartuja de Altura Sociedad Limitada
------------	---

Allergie-informatie: Bewaaraadvies: Gebruiksaanwijzing	Zonder allergenen Kamer temperatuur
--	--

Contact Producent:	Ptda. Santa María s/n 12410- Altura, Castellón (SPAIN) Tel.: + 34 687 966 435 www.dulceslacartuja.com dulceslacartuja@gmail.com
--------------------	---

Overige informatie (prijzen, enz.):	ISO 14000 Kwaliteit Koolstof en hydro voetafdruk KM.0 Parcs Naturals, Route Sabor Castellón DCA 2224
--	--

Het bedrijf werd opgericht in 1986 en wordt tegenwoordig geleid door de derde generatie ambachtelijke banketbakers. Het bedrijf produceert 80 soorten producten waaronder jam, met en zonder suiker, kweepeer met en zonder suiker en gekonfijt fruit.



Can Bech werd in 1981 opgericht en presenteert het product dat tot op de dag van vandaag nog steeds een van hun bestsellers is (vijgen in siroop) en dat door de familie Bech werd aangeboden in hun restaurant aan de Costa Brava.

Ze maken allerlei soorten jam, chutney, combinaties voor vlees, vis, voorgerechten, foie en kaas, dieetjam, cocajam en mediterrane saus.

Momenteel exporteert Can Bech naar meer dan 28 landen wereldwijd via gastronomische winkels en breidt verder uit via erkende supermarktketens.

Het bedrijf heeft onder meer het IFS Certificaat behaald en beschikt over een R&D-afdeling waar producten worden gemaakt volgens de wensen van hun klant.

Geschenkdoo's met 3 smaken van 30 gram (appel, vijgen en perzik)

Productent:	GB Artesanos Gastronómicos S.L.U. - Can Bech
Ingrediënten:	Ingrediënten APPEL: Golden appel uit Spanje 65%, suiker, PISTACHE uit Turkije 6,5%, citroensap, Sri Lankaans kaneel 0,3% en geleermiddel: pectines. Ingrediënten VIJG: zwarte vijg uit Spanje 61%, suiker, MACADAMIA NOOT uit Australië 7%, citroensap en peper Jamaica 0,5%. Ingrediënten PERZIK: perzik 52%, abrikoos 22%, suiker, goji-bessen 3,7% (bevat SULFIETEN), citroensap, geleermiddel: pectines en 0,1% Guatemalekse kardemom.
Bewaarradvis:	Bewaar op kamertemperatuur. Aanbevolen niet bloot te stellen aan direct zonlicht. Eenmaal geopend, 7 dagen gekoeld te bewaren
Gebruiksaanwijzing:	
Voedingswaarde:	APPEL: Een subtiele mix en perfect voor alle soorten harde kazen zoals: Manchego, Comté, Parmezaanse kaas, Idiazabal, Gouda, Gruyère ... FIG: zachtheid en romigheid om te combineren met de kracht en persoonlijkheid van blauwe kazen (Roquefort, Gorgonzola, Stilton, Cabrales, Valdeón-kaas, ...) PERZIK en ABRIKOOS: Matige zoetheid, citrussmaak combineert mooi met zachte en romige kazen zoals: Brie de Meaux, Brie de Melun, Camembert, Brillant-Savarin, Chaource ...
Contact Producent:	mevr. Alba Sala C/ Major 12 17257 Fontanilles, Girona (SPAIN) Tel.: + 34 972 761 812 www.justforcheese.com www.canbech.com canbech@canbech.com
Overige informatie (prijzen, enz.):	Taste Awards 2019, 2020, 2021 Great Taste 2019, 2020
Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:	Geschenkdoo's van 3 smaken van 30 gram



Productos Mediterráneo Belchi Salas, S.L. werd opgericht in het jaar 2000.

Het bedrijf produceert diverse producten waaronder gazpacho, extra vierge olijfolie, patés en jam. De belangrijkste landen waar het bedrijf naar exporteert zijn

Frankrijk, Duitsland, Denemarken, het Verenigd Koninkrijk en China.

Smeersel/pasta van zongedroogde tomaten en zwarte olijven.

Productent:	Productos Mediterráneo Belchi Salas, S.L.
Ingrediënten:	Gedroogde tomaat, zwarte olijf, water, olie, oregano, knoflook en zout
Allergie-informatie:	Kan sporen bevatten van noten (amandel, sesam). Voldoet aan de Verordening 1169/2011.
Bewaarradvis:	Op kamertemperatuur. Eenmaal geopend consumeren binnen 7 dagen.
Gebruiksaanwijzing:	Smeren op broodjes of gebruik om sauzen op smaak te brengen, dip, aperitief
Voedingswaarde:	Kcal Energie- 220.10 Energie (KJ) - 920 Eiwit (g) - 0,96 HC (g) - 2.24 Suikers (g) -0 Totaal vet (g) - 22.80 Transvet (g) -0 Verzadigd vet (g) - 2,53 Zout (g) - 0.38 Vezel (g) - 1,36
Contact Producent:	mevr. Maria Isabel Sánchez Marín/dhr. Victor Belchi Salas C/ Lope de Vega, 18 - Bajo 30840 Alhama de Murcia, Murcia (SPAIN) Tel.: + 34 968 632 425 www.villaolivo.com comercial@villaolivo.com



Quely werd opgericht in 1853.

Andere producten:

<https://quely.com/es/catalogo-internacional>

Het bedrijf exporteert o.a. naar Qatar, Hongkong, Singapore, de VS, Duitsland, Japan, Zuid-Korea, Panama, Mexico, Marokko, China, de Filipijnen, de Dominicaanse Republiek en Algerije.

Picos clásicos

Productent:	Quely S.A.
Ingrediënten:	Tarwebloem, geraffineerde high oleic zonnebloemolie (13%), gist en zeezout.
Bewaaradvies:	Op een koele en droge plaats bewaren. Beschermen tegen zonlicht en sterke geuren.
Gebruiksaanwijzing:	Na openen binnen 7 dagen consumeren
Voedingswaarde:	Gemiddelde waarden per 100g product Energiewaarde kJ-kcal 1850-440 Vet 14 gram waarvan: -Verzadigde 1,4 gram - Enkelvoudig onverzadigd 10 gram - Meervoudig onverzadigde 2.7 gram
Wijn-Spijs:	Ideaal om alle gerechten en snacks te begeleiden.
Contact Productent:	dhr. Gervasio Pereda La Balanguera 1 07300 Inca, Islas Baleares (SPAIN) Tel.: + 34 971 881 750 www.quely.es info@quely.es
Overige informatie (prijzen, enz.):	https://quely.com/es/premios
Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:	Verpakkingen van 225 gr



Quely werd opgericht in 1853.

Andere producten:

<https://quely.com/es/catalogo-internacional>

Het bedrijf exporteert o.a. naar Qatar, Hongkong, Singapore, de VS, Duitsland, Japan, Zuid-Korea, Panama, Mexico, Marokko, China, de Filipijnen, de Dominicaanse Republiek en Algerije.

Picos Integrales (volkoren)

Productent:	Quely S.A.
Ingrediënten:	Tarwebloem, volkoren meel (20%), geraffineerde high oleic zonnebloemolie (13%), gist en zeezout.
Bewaaradvies:	Bewaar op een koele, droge plaats. Beschermen tegen zonlicht en sterke geuren.
Gebruiksaanwijzing:	Na openen binnen 7 dagen consumeren
Voedingswaarde:	Gemiddelde waarden per 100 gram product Energiewaarde kJ-kcal 1862-444 Vet 16 gram waarvan: -Verzadigde 1,5 gram - Enkelvoudig onverzadigde 12 gram - Meervoudig onverzadigde 1,9 gram
Voedingswaarde:	Ideaal om alle gerechten en snacks te begeleiden.
Contact Productent:	dhr. Gervasio Pereda La Balanguera 1 07300 Inca, Islas Baleares (SPAIN) Tel.: + 34 971 881 750 www.quely.es info@quely.es
Overige informatie (prijzen, enz.):	https://quely.com/es/premios
Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:	Verpakkingen van 225 gr



Vijgen- en fruitbroden

Productent:	Regadhigos, S.C.L. - Good Fig
Allergie-informatie:	Glutenvrij, lactosevrij, vrij van genetische manipulatie. Bevat gedroogd fruit en sporen van gedroogd fruit
Bewaaradvies:	Bewaar op een koele en droge plaats. Het product heeft geen koeling nodig. Eenmaal geopend in de koelkast bewaren.
Gebruiksaanwijzing:	Open de verpakking en proef het met of zonder vleeswaren, kazen, wijn ...
Voedingswaarde:	In blokjes of in porties gesneden, zijn ze de ideale en gezonde begeleider van alle soorten kazen, maar ook bij chocolade, worstjes en noten.
Contact Productent:	Carretera De Medellín Km 49 10132 Almoharín, Cáceres (SPAIN) Tel.: + 34 927 386 377 www.regadhigos.com info@regadhigos.com
Overige informatie (prijzen, enz.):	De vijgen- en fruitbroden zijn gemaakt van vijgen van Almoharín. Ze zijn verkrijgbaar in vier smaken, waarbij vijgen worden gecombineerd met sinaasappel, amandelen, walnoten, bessen, appel, dadels en walnoten. In blokjes of in porties gesneden, zijn ze de ideale en gezonde begeleider van alle soorten kazen.
Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:	Kartonnen verpakking 200 gram - gepasteuriseerd en vacuüm verpakt



SANTA TERESA



Santa Teresa werd opgericht in 1860. Het heeft een grote verscheidenheid aan producten: kweeper, gazpacho, plantaardige crèmes, bereide gerechten, zoetigheid (de originele 'yemas de Santa Teresa'). De bedrijfsfilosofie is om 100% natuurlijke producten te produceren, vrij van additieven en conserveermiddelen, met behoud van kwaliteit en traditie. Het bedrijf exporteert o.a. naar de Verenigde Staten, Frankrijk, het Verenigd Koninkrijk, Duitsland, Zweden, Japan, Australië, de Filipijnen, de Dominicaanse Republiek en China.

Salmorejo Raf 500 ML

Producent:	Yemas de Santa Teresa S.A.
Ingrediënten:	Verse tomaten, RAF-tomaten, extra vergine olijfolie, brood, verse pepers, verse knoflook, zout en sherryazijn.
Allergie-informatie:	Het bevat gluten
Bewaaradvies:	Gekoeld bewaren (0-5 °)
Gebruiksaanwijzing:	Schud voor het serveren. Serveer koud
Voedingswaarde:	Combineert goed met Iberische ham
Contact Producent:	dh. Alejandro Argumosa Bustamante C/Río Esla 50 05004 Ávila(SPAIN) Tel.: + 34 920 312 032 www.santateresasagourmet.com export@santateresasagourmet.com alejandro.argumosa@santateresasagourmet.com
Contact Importeur:	dh. Pablo Lobo Los Picos Nv Laan van Ambacht 9, 2631 RJ, Nootdorp Tel.: 070 387 71 82 www.lospicos.nl www.lospicos.nl
Type verpakking / gewicht / stuks / kg dat geleverd kan worden voor de Nederlandse markt:	500 ml

#Spain Food Nation



ICEX-ECONOMISCHE EN COMMERCIEËLE AFDELING

Ambassade van Spanje
Burgemeester Patijnlaan 67
2585 BJ Den Haag
Tel: +31(0)70 3643166
vinosspanje@comercio.mineco.es

NIPO ONLINE: 114210739

In samenwerking met Vakcentrum



EUROPEAN UNION



GOBIERNO
DE ESPAÑA



MINISTERIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO

ICEX



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

foodwinesfromspain.com
alimentosdespana.es