

EAT & DRINK SPAIN

TASTE SPAIN 2022

Donnerstag, 29. September

Hotel Meliá Vienna



DEGUSTATION SPANISCHER DELIKATESSEN UND WEINE 2022

**Donnerstag, 29. September 2022
14:00 – 19:00 Uhr
Hotel Meliá Vienna – Säle „Sea & River“
Donau-City-Straße 7, 1220 Wien**

**VERANSTALTER:
SPANISCHE BOTSCHAFT
WIRTSCHAFTS- UND HANDELSBÜRO**

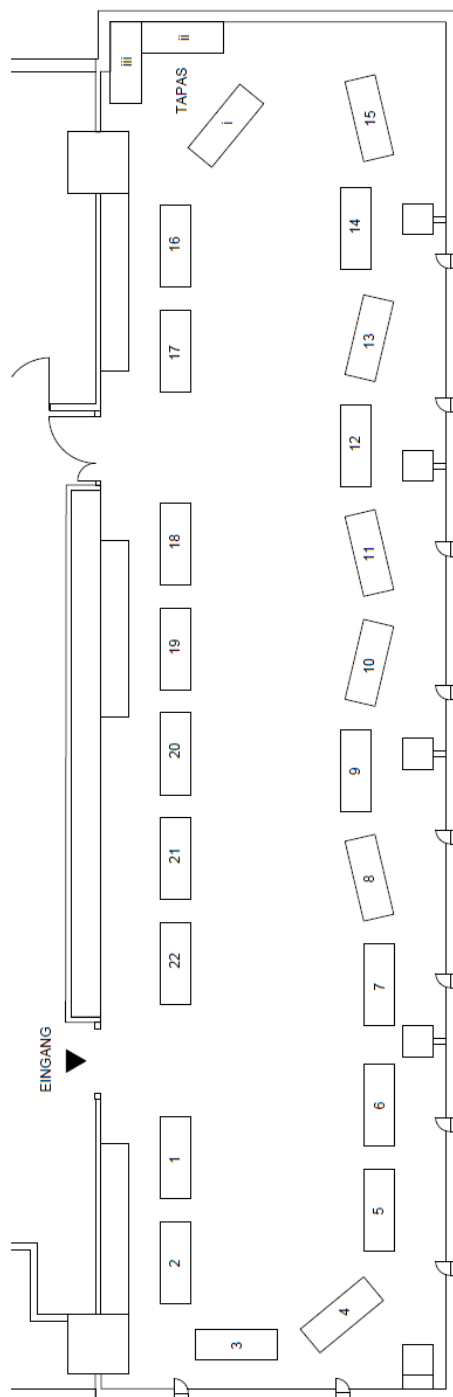
Stubenring 16, 1010 Wien
Tel.: (+43) 1 513 39 33
viena@comercio.mineco.es
www.foodswinesfromspain.com

ICEX ESPAÑA EXPORTACIÓN E INVERSIONES, E.P.E.

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

AUSSTELLER

	TISCH	SEITE
FISAN	1	8
CAFÉS GRANELL	2	9
JOSEP MARIA MITJANS SL	3	10
ALIMINTER SA	4	11
EL ZAGAL TRADICION SAU	5	12
FINCA FUENTILLEZJOS ALIMENTOS ECOLOGICOS SL	6	13
ONESIMUM SL	7	14
SEÑORIO DE MONTANERA SL	8	15
VALENTINA SNACKS	9	16
CÁRNICAS TORRECAZA SL	10	17
FISHGOURMET SL	11	18
MOLI D'OLI GASULL SL	12	19
CECINAS PABLO SA	13	20
SPANISH CHEESE SL	14	21
BEHER	15	22
GIL FAMILY ESTATES SL	16	23
BODEGUES SUMARROCA SL	17	24
DOMINIO BASCONCILLOS	18	25
VIÑA OLABARRI SA	19	26
BODEGAS CASTAÑO SL	20	27
BODEGA PAGO DE THARSYS	21	28
CASAS DE HUALDO SL	22	29



AUSSTELLER

DELIKATESSEN
BIO PRODUKTE

BEHER	15	22
BODEGA PAGO DE THARSYS	21	28
CAFÉS GRANELL	2	9
CASAS DE HUALDO SL	22	29
FINCA FUENTILLEZJOS ALIMENTOS ECOLOGICOS SL	6	13
GIL FAMILY ESTATES SL	16	23
MOLI D'OLI GASULL SL	12	19
ONESIMUM	7	14
SEÑORIO DE MONTANERA SL	8	15
VIÑA OLABARRI SA	19	19

FLEISCH- UND WURSTWAREN

BEHER	15	22
CÁRNICAS TORRECAZA SL	10	17
CECINAS PABLO SA	13	20
EL ZAGAL TRADICION SAU	5	12
FISAN	1	8
JOSEP MARIA MITJANS SL	3	10
SEÑORIO DE MONTANERA SL	8	15

GEMÜSEKONSERVEN UND GAZPACHO

ALIMINTER SA	4	11
ONESIMUM SL	7	14

KAFFEE

CAFÉS GRANELL	2	9
---------------	---	---

TISCH

SEITE

AUSSTELLER

KÄSE

CASAS DE HUALDO SL	22	29
FINCA FUENTILLEZJOS ALIMENTOS ECOLOGICOS SL	6	19
SPANISH CHEESE SL	14	21

KNABBERGEBÄCK

ONESIMUM	7	14
VALENTINA SNACKS	9	16

OLIVENÖL NATIV EXTRA

CASAS DE HUALDO SL	22	29
FISHGOURMET SL	11	18
MOLI D'OLI GASULL SL	12	19
ONESIMUM	7	14

RÄUCHERFISCH

FISHGOURMET SL	11	18
----------------	----	----

SAUCEN

ALIMINTER SA	4	11
--------------	---	----

SCHINKEN

BEHER	15	22
CECINAS PABLO SA	13	20
FISAN	1	8
JOSEP MARIA MITJANS SL	3	10
SEÑORIO DE MONTANERA SL	8	15

TAFELOLIVEN

MOLI D'OLI GASULL SL	12	19
----------------------	----	----

AUSSTELLER

WEITERE SPEZIALITÄTEN

HASELNÜSSE - MOLI D'OLI GASULL SL
HASELNUSSÖL - MOLI D'OLI GASULL SL
MARMELODEN - ONESIMUM

WEINE

DOCA RIOJA

GIL FAMILY ESTATES SL
VIÑA OLABARRI SA

DO CAVA

BODEGA PAGO DE THARSYS
BODEGUES SUMARROCA SL

DO JUMILLA

GIL FAMILY ESTATES SL

DO MONTSANT

GIL FAMILY ESTATES SL

DO UTIEL-REQUENA

BODEGA PAGO DE THARSYS

DO RUEDA

GIL FAMILY ESTATES SL

DO YECLA

BODEGAS CASTAÑO SL

DO PENEDES

BODEGUES SUMARROCA SL

TISCH

SEITE

12

19

12

19

7

14

16

23

19

26

21

28

17

24

16

23

16

23

21

34

16

23

20

27

18

25

AUSSTELLER

DO RIBERA DEL DUERO

DOMINIO BASCONCILLOS

VT CASTILLA Y LEÓN

GIL FAMILY ESTATES SL

TISCH	SEITE
18	25
16	23

FISAN



Filiberto Villalobos, 109
37770 Guijuelo (Salamanca)
Tel.: +34 923 580 074
Mobil: +34 617 362 283
www.fisan.com/de/

Kontaktperson:
Herr Felipe González Álvarez
export@fisan.es

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Jamón de Bellota Ibérico, 75% raza ibérica Alta Gastronomía: Iberischer Schinken aus Eichelmast, 75% iberische Rasse für die gehobene Gastronomie. Intensiver Geschmack, tiefes, lang anhaltendes Aroma, mehr als 4 Jahre Reifung in Naturkellern.
- Chorizo Ibérico Bellota: 100% natürliche luftgetrocknete Paprika-Rohwurst vom Ibérico-Schwein aus Eichelmast. Traditionell gewürzt, aus frischen Fleischsorten ohne Tiefkühlung. Mindestens 5 Monate in natürlichen Trockenkammern gereift.
- Salchichón Ibérico Bellota: Salami vom Ibérico-Schwein aus Eichelmast, nur aus frischem Fleisch zubereitet. Mild, mit einem Hauch von Pfeffer. Mindestens fünf Monate lang in natürlichen Trockenkammern gereift.
- Salchichón Ibérico Bellota Trufado: Getrübte Salami vom Ibérico-Schwein aus Eichelmast für die gehobene Gastronomie. Aus edelsten Fleischteilen (pluma, presa und secreto), mit schwarzen Trüffeln verfeinert. Mindestens acht Monate Ruhezeit in natürlichen Kellern.
- Lomo de Bellota Ibérico: Lende vom Ibérico-Schwein aus Eichelmast. Milder Geschmack, marmorierte Textur, intensives Aroma, mit traditioneller Paprika-Marinade zubereitet. Mindestens sechs Monate lang in natürlichen Trockenräumen getrocknet.

Fisan ist ein jahrhundertealtes Familienunternehmen, das sich seit 1920 auf die traditionelle und handwerkliche Herstellung iberischer Fleisch- und Wurstwaren (Schinken, Schultern, Lenden, Chorizos, Salamiwürste, iberisches Fleisch, usw.) sowohl aus Weidehaltung, als auch aus Eichelmast spezialisiert hat und in der Region mit Herkunftsbezeichnung Guijuelo bei Salamanca ansässig ist. Der Betrieb selbst kontrolliert alle Phasen des Produktionsprozesses, von den landwirtschaftlichen Partnerbetrieben bis hin zum Endprodukt. Das Unternehmen verfügt aus diesem Grund über einen Schlachthof, einen Zerlegeraum, natürliche Trockenräume und sogar eine Handschneideanlage in der eigenen Fabrik. In den letzten Jahren hat die mittlerweile dritte Generation der Familie mit Eva, Florencio und Javier Sánchez das Wachstum von Fisan maßgeblich geprägt und dazu beigetragen, den Produkten auf einem sehr anspruchsvollen Markt zur verdienten Anerkennung zu verhelfen und diese nicht nur in Spanien, sondern auch im Ausland erfolgreich zu vermarkten.

CAFÉS GRANELL



Avenida del Mar, 5
46410 Sueca (Valencia)
Tel.: +34 961 701 479
Mobil: +34 659 023 636
www.cafesgranell.es

Kontaktperson:
Frau Elena Granell
und Frau Elena Bisbal
export@cafesgranell.es

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Kaffee, ganze Bohnen: Daily blends, 100% Ursprung oder exotisch
- Gemahlener Kaffee: Daily blends, 100% Ursprung und Geschmacksrichtungen
- Kaffee in Aluminiumkapseln, kompatibel für Nespressomaschinen
- Kaffee in 100% kompostierbaren Kapseln, kompatibel für Nespressomaschinen
- Bio-Kaffee: in ganzen Bohnen, gemahlen und in 100% kompostierbaren Kapseln, kompatibel für Nespressomaschinen

Cafés Granell ist ein 1940 gegründetes Familienunternehmen, das sich dem Import von Kaffee aus mehr als 20 Herkunftsländern widmet und ihn in der eigenen Rösterei in Sueca (Valencia) weiterverarbeitet. Das Angebot umfasst verschiedene Sorten in ganzen Bohnen, gemahlen und als Kapseln, die mit Nespresso-Maschinen kompatibel und 100% kompostierbar – oder konventionell aus Aluminium – sind. Die Firma bietet ein breites Sortiment, von klassischen Sorten bis zu exklusivsten Variationen sowohl für die Gastronomie (Horeca), als auch für den Einzelhandel, stets sorgfältig und ansprechend verpackt. Cafés Granell kann darüber hinaus Eigenmarken für seine Kunden herstellen. Zudem bietet das Unternehmen ein interessantes Teesortiment an.

JOSEP MARIA MITJANS SL



Major, 6
08734 Moja Olèrdola
(Barcelona)
Mobil: +34 687 522 739
www.mitjans.es

Kontaktperson:
Frau Meritxell Caparrós
Merino
mcaparros@mitjans.es

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Jamón curado Duroc: Rohschinken aus Duroc-Schweinen, händisch in dünne Scheiben geschnitten, abgepackt zu 80 g. Ohne Gluten, Laktose, Soja, Glutamat, Farbstoff, Gentechnik, keine Kuhmilchproteine
- Paleta de Bellota Ibérico: Vorderschinken aus 75% Ibérico-Schwein, händisch in dünne Scheiben geschnitten, abgepackt zu 80 g. Ohne Gluten, Laktose, Soja, Glutamat, Farbstoff, Gentechnik, keine Kuhmilchproteine
- Fuet mit Trüffel: gereifte Gourmet-Wurst aus bestem Schweinefleisch (Schulter, Lende und Speck) mit schwarzer Wintertrüffel, gewürzt nach familieneigener Rezeptur
- Butifarra BBQues Ibérica: Halbgepökelte Brühwurst, ideal zum Grillen und Barbecue, gewürzt nach dem Familienrezept. Ohne Farbstoffe, glutenfrei
- Chorizo Picante BBQues: Scharfe Paprika-Rohwurst

Die Familie Mitjans stellt seit 1910 ein breites Sortiment an Wurstwaren und traditionellen Delikatessen in der Provinz Barcelona her. Seitdem hat das Unternehmen, bereits in vierter Generation geführt, seine Produktpalette kontinuierlich erweitert und verfeinert. Das Angebot umfasst inzwischen nicht nur traditionelle Wurstwaren, sondern auch Braten, Pasteten und andere gastronomische Schmankerl, wobei Tradition und mediterrane Herkunft weiterhin groß geschrieben werden. Aktuell vertreibt Josep Maria Mitjans mehr als hundert Produkte, darunter gekochte, gepökelte und frische Wurstwaren aus Schweine- und Putenfleisch, Schinken, Gourmetbraten, Pasteten und Barbecue-Produkte für die Gastronomie, allesamt gluten-, sulfat-, und laktosefrei und ohne Farbstoffe hergestellt. Mitjans ist IFS-zertifiziert und bereits in Deutschland, Schweden, Dänemark, Frankreich, Portugal, den Niederlanden, Portugal und sogar Hongkong präsent.

ALIMINTER SA



ALIMINTER, S.A.

Av. Río Segura, 9
Apdo. Correos, 34
30562 Ceutí (Murcia)
Tel.: +34 968 693 800
Mobil: +34 650 961 091
www.aliminter.com

Kontaktperson:
Herr Rafael Pons
r.pons@aliminter.com

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Alioli: Typische Knoblauchmayonnaise der spanischen Küche
- Tomate frito Jalapeño: Traditionelle Tomatensauce mit Jalapeños
- Gazpacho: Kalte Gemüsesuppe aus Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Olivenöl
- Banderillas: Spieße mit Essiggurken und Zwiebel, roter Paprika, Olive, Pfefferoni
- Guindillas: Scharfe grüne Pfefferoni in Essig

Aliminter begann seine Tätigkeit 1996 in der Stadt Ceutí in der Provinz Murcia als Fabrikant von Saucen und eingelegtem Gemüse. Neben Mayonnaisen, haltbaren Saucen, Obst- und Gemüsekonserven wurden im Laufe der Zeit immer weitere Produktkategorien eingeführt, darunter gekühlte Saucen und die Linie der süßen Saucen und Sirupe. Das Unternehmen bietet eine breite Palette von Formaten an, um der wachsenden Nachfrage der verschiedenen Vertriebskanäle, dem Großhandel, der Gastronomie sowie der Industrie, gerecht zu werden, und vermarktet seine Produkte unter folgenden Marken: Bangor, Betania, Bon Appetitus, Chalapa River und Alvita. Aliminter exportiert in mehr als 50 Länder in Europa, Afrika, Asien und Lateinamerika und verfügt über eine Produktionsstätte in Marokko.

EL ZAGAL TRADICIÓN SAU



Passeig Ernest Mestre, 67
07200 Felanitx (Mallorca)
Tel.: +34 971 584 005
Mobil: +34 696 386 846
www.elzagal.es

Kontaktperson:
Herr Manuel Núñez
Soporte.ventas@zagal.es

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Sobrasada Tradicional Mallorca: Sobrasada nach traditioneller Art
- Sobrasada de Mallorca picante: Sobrasada scharf
- Sobrasada de Mallorca Etiqueta Negra: Sobrasada mit schwarzem Qualitätsetikett
- Sobrasada Cerdo Negro: Sobrasada zu 100% vom mallorquinischen Schwein

El Zagal ist eine Reise, die der Unternehmensgründer Francisco Tejedor García 1905 begonnen hat. Heute, im 21. Jahrhundert, leitet die vierte Generation der Familie dieses Projekt, das auf der Leidenschaft für die Insel Mallorca mitsamt ihrer Gastronomie und ihren Traditionen beruht. Mit der geschützten geografischen Ursprungsbezeichnung "Sobrasada de Mallorca" hat sich El Zagal auf die Herstellung der inseltypischen und traditionellen luftgetrockneten, streichfähigen Paprikarohwurst spezialisiert, wobei man sich der Qualität und der Bewahrung eines Rezepts verschrieben hat, das seit jeher Teil der mallorquinischen Geschichte ist. El Zagal produziert ausschließlich "Sobrasadas de Mallorca" in unterschiedlichen Varianten und ist der einzige Wursthersteller der Insel, der nach den Normen IFS und BRC für Lebensmittelsicherheit zertifiziert ist.

FINCA FUENTILLEZJOS ALIMENTOS ECOLÓGICOS SL



Ctra. De Alarcos a Corral de
Calatrava Km 4,5
13195 Poblete (Ciudad Real)
Mobil: +34 670 535 981
www.fincafuentillejos.com

Kontaktperson:
Herr David Gabin Balmaseda
elaboracion@manchegobio.com

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Finca Fuentillejos Semicurado: Bio-Schafsmilchkäse Manchego g.U. mit einer Reifezeit von 3 bis 5 Monaten
- Finca Fuentillejos Curado: Bio-Schafskäse Manchego g.U. mit einer Reifezeit von 7 bis 10 Monaten
- Albalá Romero y Miel: Bio-Schafskäse mit Rosmarin und Honig
- Albalá la Boina de Fuentillejos: Biologischer Schafskäse, eingewickelt im Käsetuch
- Albalá Tierno: Milder Bio-Schafskäse mit einer Reifezeit von 1,5 bis 3 Monaten

Bei der Finca Fuentillejos handelt es sich um einen Bio-Bauernhof in Poblete, Ciudad Real, im Herzen des Campo de Calatrava, auf dem 3.500 Schafe einer autochthonen Rasse gehalten werden und deren Besitzer mit einem Team aus 14 Mitarbeitern natürlichen Bio-Schafskäse herstellen. 300 Hektar dienen sowohl als Anbaufläche für das Futter der Schafe, wie auch als Weideland, wo die Tiere auf unendlichen Wiesen und zwischen Mäandern heranwachsen können. Der Betrieb hat sieben Jahre damit verbracht, den Hof und die Schafe auf die rein biologische Erzeugung vorzubereiten, ehe das Abenteuer, einen eigenen Bio-Käse mit der geschützten Herkunftsbezeichnung Manchego herzustellen, im Jahr 2003 offiziell begonnen hat. Seitdem sind 19 Jahre vergangen und man blickt auf viel Wissen und Erfahrung zurück, auch so manche Herausforderung war zu meistern, doch an der traditionellen Herstellungsweise hat sich nichts geändert.

ONESIMUM

ONESIMUM
tasting the summum

Calle Padre Claret 12, 1°
40001 Segovia
Tel.: +34 910 427 750
Mobil: +34 652 515 300
www.onesimum.com

Kontaktperson:
Frau Raquel Alonso Arnaiz
ra@onesimum.com

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Handgefertigte Bio-Hafer-Mandel-Kekse aus Hafervollkornmehl, 125g. Ohne Ei, Laktose und Weizen
- Handgefertigte Bio-Dinkel-Kekse mit Vanille- und Orangengeschmack, 135g. Ohne Ei, Laktose und Soja
- Natives Bio-Olivenöl extra: 500ml
- Mediterrane Artischocken mit sonnengetrockneten Tomaten in nativem Olivenöl extra eingelegt, 300g
- Bio-Tomatenmarmelade, 200g

Onesimum ist ein in Spanien ansässiges Unternehmen, das gesunde, biologische und vegane Lebensmittel herstellt, die zu 100 % aus nativem Olivenöl extra bestehen. Aufgrund der hervorragenden Qualität seiner Produkte hat der Betrieb bereits vielfältige Preise und Auszeichnungen, vor allem für Innovation und die Verarbeitung natürlicher Zutaten, entgegen nehmen dürfen. Es werden weder gentechnisch veränderte Organismen, gehärtete Fette oder raffinierte Produkte, noch Farb- oder Konservierungsstoffe verwendet. Die Firmenphilosophie lautet: Qualitätsprodukte anzubieten, die als rein biologische Erzeugnisse oder mit ihrer 100% veganen Rezeptur einen Mehrwert für den Verbraucher bieten.

SEÑORIO DE MONTANERA SL



Ctra. Rincón de Caya, Km. 3,5
06006 Badajoz
Tel.: +34 924 286 120
Mobil: +34 668 107 641
www.senorio.es

Kontaktperson:
Frau Mariola Vallejo
Mariola.vallejo@gmail.com

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Jamón de bellota 100% Ibérico D.O.P. Dehesa de Extremadura: Iberischer Schinken Señorío de Montanera aus 100 % reinrassigen iberischen Schweinen aus Eichelmast mit der g.U. der "Dehesa de Extremadura"
- Paleta de bellota 100% : Iberische Vorderschinken Señorío de Montanera aus 100% reinrassigen iberischen Schweinen aus Eichelmast. Das Gewicht liegt zwischen 4 und 6 kg
- Lomo de bellota 100% Ibérico: Iberische Lende aus 100% reinrassigen iberischen Schweinen aus Eichelmast. Traditionelle handwerkliche Herstellung
- Jamón de cebo de campo 50% Ibérico loncheado: Iberischer Schinken aus 50% iberischer Rasse, geschnitten, über 36 Monate gereift
- Jamón de bellota 100% Ibérico ecológico loncheado: Geschnittener Bio-Ibérico-Schinken aus Eichelmast, frei von Nitriten und Nitraten, prämiert mit einem Stern bei den Great Taste Awards 2017 in London

Gegründet hat das Unternehmen einst eine Gruppe Schweinezüchter, zu denen auch Francisco Espárrago und Eduardo Ramos, der derzeitige Geschäftsführer, zählen und in deren Ställen ausschließlich reinrassige iberische Schweine stehen. Seitdem widmet sich Señorío de Montanera der Herstellung von Qualitätsprodukten vom iberischen Schwein aus reiner Eichelmast. Die meisten Erzeugnisse sind durch die angesehene Ursprungsbezeichnung D.O. "Dehesa de Extremadura" geschützt. Señorío de Montanera hat sich in jeder Hinsicht der Qualität verschrieben, verfügt über die BRC- und IFS-Zertifizierung und hat darüber hinaus eine Reihe von Produkten mit Bio-Zertifizierung entwickelt. Gegenwärtig exportiert das Unternehmen in mehr als 25 Länder, das Exportvolumen beläuft sich auf 25 % des Umsatzes.

VALENTINA SNACKS



Pol. Ind. El Pla II, C/ 6, 1
46270 Villanueva de Castellón
(Valencia)
Mobil: +34 647 498 649
www.valentinasnacks.com

Kontaktperson:
Herr David Bradbury
dbradbury@anitin.com

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Bruschettas: Gewürztes geröstetes Brot
- Snack Bites: Gewürzte Toastbrot-Happen
- Biscottes: Rustikale Zwieback-Happen

Valentina Snacks gehört zur Gruppe ANITIN - Comex Bakery und ist ein Familienbetrieb mit über 100 Jahren Erfahrung in der Herstellung von handwerklich gefertigten, gerösteten Backwaren im Snack-Format. Das Unternehmen expandierte schnell im Export und erreichte in kurzer Zeit mehr als 40 Länder auf allen fünf Kontinenten. Es ist auch Lieferant von Mercadona, einer der größten spanischen Supermarktketten, und deckt einen Marktanteil von über 40% dieser Produkte im ganzen Land ab. Verantwortlich für den Erfolg der Comex Bakery sind unter anderem die Verwendung 100% natürlicher Zutaten und gesunder Öle, zertifizierte vegane Produkte, die teilweise Herstellung von Hand sowie die sehr strengen Qualitäts- und Hygienekontrollen, einschließlich IFS-Zertifizierung.

CÁRNICAS TORRECAZA SL



Calle Lucio López Alonso, 10 - 18
45513 Santa Cruz el Retamar
(Toledo)
Tel.: +34 925 739 033
Mobil: +34 679 432 144
www.torrecaza.es

Kontaktperson:
Frau Isabel Vitor
Import-export@torrecaza.es

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Desmigado de Perdiz Roja de Campo escabeche: Eingelegtes gewürztes Rothuhnfleisch, zerpfückt, ideal für Salate
- Ciervo fileteado en orza: In nativem Olivenöl, Orange, Zitrone eingelegtes Hirschfilet
- Lomo de jabalí en orza fileteado: In nativem Olivenöl, Orange, Zitrone eingelegte filetierte Wildschweinlende
- Jabalí con setas y hongos: Wildschweinragout (65%) mit Pilzen
- Chorizo de ciervo: Hirsch-Chorizo (Paprika-Rohwurst)
- Chorizo de jabalí: Wildschwein-Chorizo (Paprika-Rohwurst)

Cárnicas Torrecaza, 1995 gegründet, verarbeitet Groß- und Niederwild sowie Wildbullenfleisch aus Spanien und bietet gekühltes und gefrorenes Fleisch, Halbfertigprodukte, Konserven und gepökelte Produkte an. Das Fleisch stammt von Tieren aus freier Wildbahn. Der Produktionsprozess umfasst drei Punkte der Hygienekontrolle: Erfassung der Stücke auf dem Feld, tierärztliche Analyse im Zerlegungsraum und bakteriologische Analyse des Fleisches vor der Vermarktung. Das eingeführte Qualitätssystem heißt HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), zudem ist der Betrieb gerade dabei, die Zertifizierung nach ISO 22000 zu erhalten. Cárnicas Torrecaza verfügt über drei Standorte, einen mit 1.500 m² für die Aufzucht von Hochwild wie Hirschen, Wildschweinen, Rehen, Damhirschen und Wildbullen, einen weiteren mit 500 m² für die Aufzucht von Niederwild wie Rebhühnern, Kaninchen und Tauben, sowie die zentrale Verwaltung samt Kühlhaus und Gefriertunnel. Die Firma bietet während der Jagdsaison frische und das restliche Jahr über gefrorene Produkte an. Im Mai 2022 erhielt Cárnicas Torrecaza die Auszeichnung „Campo y Alma“ für die besten Agrar- und Lebensmittelerzeugnisse im Bereich Wildfleischbehandlung und -verarbeitung der Region Kastilien-La Mancha.

FISHGOURMET SL



C/ Romero, 7 – Pol. Ind.
La Mata
28440 Guadarrama (Madrid)
Mobil: +34 685 982 672
www.fishgourmet.net

Kontaktperson:
Herr Juan Vicente Aguilar
Serrano
fishgourmetmadrid@gmail.com

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Sardinas ahumadas: Geräucherte Sardinen - Saubere Lenden, ohne Schuppen und Gräten. Von Hand zubereitet mit einem Hauch von Salz und Rauch
- Bacalao ahumado: Geräucherter Kabeljau mit feiner Textur
- Atún ahumado: Geräucherter Thunfisch
- AOVE brasa: Natives Olivenöl Extra mit einer Räuchernote; ideal für Steaks oder Fisch
- Anchoa ahumada: Geräucherte Sardellen - Saubere und fleischige Filets

Der Gründer von Fishgourmet war ein hartnäckiger und ausdauernder Mann, der einen großen Teil seines Lebens der Herstellung von geräucherten Sardinen gewidmet hat. Damit war er ein Pionier auf diesem Gebiet und um seinen Kunden nur das Beste zu bieten, versuchte er seine traditionell gefertigten Produkte Tag für Tag noch besser zu machen. Seine Devise dabei lautete: absolut saubere Erzeugnisse, ohne Haut, Schuppen oder Gräten. Seitdem wurde das Wissen und Know-how in dem kleinen Familienunternehmen von Generation zu Generation weitergegeben. Heutzutage ist das Team von Fishgourmet bestrebt, die Produktpalette nach und nach zu erweitern, mit der gleichen Qualität wie eh und je, und die feinen Räucherfisch-Erzeugnisse über Spaniens Grenzen hinaus bekannt zu machen.

MOLÍ D'OLI GASULL SL



Ctra. T-310 km. 2
43201 Reus (Tarragona)
Tel.: +34 977 311 301
Mobil: +34 609 889 802
www.olisgasull.com

Kontaktperson:
Herr Antonio Blasco
info@olisgasull.com

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Natives Olivenöl extra: aus 100% Arbequina-Oliven
- Bio Natives Olivenöl extra: aus 100% Arbequina-Oliven
- Haselnussöl: Kaltextraktion aus Haselnüssen der Sorte Negreta
- Geröstete Haselnüsse der Sorte Negreta in 100-g-Gläsern
- Arbequina-Oliven in Salzlake im Glas

Molí d'oli Gasull stellt seit 1835 qualitativ einzigartige, handwerklich gefertigte Olivenöle der Sorte Arbequina her. Die Öle werden einerseits aus Früchten von den eigenen Olivenhainen auf konventionelle Art produziert. Andererseits kauft der Betrieb Bio-Oliven aus der Region Priorat für die Herstellung hochwertiger Bio-Olivenöle. Darüber hinaus bietet das Unternehmen auch Haselnüsse aus eigenem Anbau und Haselnussöl an, wobei es die Röstung selbst übernimmt, die Extraktion jedoch wird von einem Partnerbetrieb durchgeführt. Das Gleiche gilt für die selbst angebauten Oliven, die von einem externen Unternehmen verarbeitet werden. Jedes Jahr im November präsentiert das Unternehmen sein "Oli Nou", Olivenöl aus der neuen Ernte, welches noch am Tag der Gewinnung in der Ölmühle abgefüllt wird. Dieses Saisonprodukt wird sowohl in vielen Geschäften der Region, aber auch in der Schweiz, Kanada, USA und Tschechien vermarktet. Insgesamt erzielt Molí d'oli Gasull seinen Umsatz zu etwa 90% mit dem Export in verschiedene europäische Länder sowie nach Kanada und in die Vereinigten Staaten.

CECINAS PABLO SA



Polígono Industrial de Astorga,
Parcela 51-53
24718 Astorga (León)
Mobil: +34 699 685 892
www.cecinaspablo.com/en/

Kontaktperson:
Herr Eduardo Hernández
Gabriel
export@cecinaspablo.com

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Cecina: Geräuchertes und getrocknetes Rindfleisch, nur mit Salz konserviert, ohne Zusatzstoffe oder künstliche Konservierungsmittel aus frischen Rinderkeulen. Geräuchert mit Eichen- oder Steineichenholz auf traditionelle Art
- Chorizo de León: Traditionelle Paprika-Rohwurst in ring- oder hufeisenförmigen Rinderdarm gefüllt, aus magerem Schweinefleisch, Paprika, Salz, Knoblauch und Oregano, ohne Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel
- Jamón Serrano: 16 Monate, oft länger gereifter Schinken, niedriger Salzgehalt, ausgewogene Fettinfiltration, mit kompletter Rückverfolgbarkeit
- Jamón Ibérico: Iberico-Schinken der Dehesa de Barros, den besonderen Weiden der Extremadura

Innovative Snacks:

- Crucox: 100% gedörrte Jerky-Rindfleischstreifen
- Cruchips: Knusprige Cecina-Scheiben, gedörrt wie Chips, geringer Fett-, Kohlenhydrate- und Kaloriengehalt, speziell für Sportler

Die Anfänge des Familienunternehmens Cecinas Pablo gehen auf Cárnicas Pablo zurück, eine Metzgerei im Zentrum der Stadt Astorga in der Provinz León, die Pablo Barros de Arriba zusammen mit seiner Frau Ángeles Cordero einst eröffnete hatte. Da es dem Familienbetrieb nicht möglich war, traditionelle Pökelfleisch- und Wurstwaren zu finden, beschloss der Metzgermeister, diese im Keller seines Betriebs selbst herzustellen und damit die traditionellen Verfahren des Einsalzens und Pökels wieder aufleben zu lassen. Im Jahr 1993 wurde schließlich das Unternehmen Cecinas Pablo gegründet. Seitdem ist der Betrieb auf Expansionskurs – immer in dem Bestreben, seine Erzeugnisse weiter zu verbessern, um sich den neuen Herausforderungen und Märkten mit innovativen Ideen und Projekten zu stellen.

SPANISH CHEESE SL



Polígono Industrial Romica,
Calle 5 Bis
02008 Albacete
Mobil: +34 646 838 833
www.spanish-cheese.com

Kontaktperson:
Herr Javier Sánchez
jsanchez@spanish-cheese.com

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Schafskäse mit Trüffel - 5 Monate gereift: aus festem Pressteig, nach 4 Monaten mit Trüffelpase infiltriert und einen weiteren Monat gereift
- Schafskäse mit Blumen- 5 Monate gereift: aus festem Pressteig, mit einer Mischung aus Rosenblüten, Ringelblume, blauer Kornblume, Jasmin und Lavendel bedeckt
- Schafskäse mit Pesto- 5 Monate gereift: Käse aus pasteurisierter Schafsmilch, nach 4 Monaten mit frischem toskanischen Pesto infiltriert und einen weiteren Monat gereift
- Schafskäse mit Oliven - 5 Monate gereift: Käse aus pasteurisierter Schafsmilch, nach 4 Monaten mit schwarzer Olivenpaste infiltriert und einen weiteren Monat lang gereift
- Ziegenkäse mit Rosmarin: 3 Monate gereifter Käse aus pasteurisierter Ziegenmilch mit Rosmarin ummantelt

Spanish Cheese, eine Molkerei mit Sitz in Albacete, wurde 2002 in einem Gebiet, das zur geschützten Ursprungsbezeichnung des Manchego-Käses gehört, gegründet. Der Manchego D.O.P., der traditionelle Schafskäse mit Herkunftsbezeichnung, ist demzufolge auch das Aushängeschild von Spanish Cheese und wird in den eigenen Produktionsstätten Woche für Woche auf traditionelle Weise hergestellt. Das Team hat außerdem eine eigene Käseserie entwickelt, bei der die Käse mit Trüffel, Pesto, Oliven, schwarzem Knoblauch, Piment d'Espelette oder Blumen verfeinert werden. Exportiert wird in 52 Länder, darunter Deutschland, Großbritannien, Dänemark, Frankreich, Australien, USA, Kanada, Portugal, Schweiz, Schweden, Griechenland und Mexiko. Das Unternehmen verfügt über die BRC- und IFS-Zertifikate und gewährleistet damit stets höchste Produktqualität.

BEHER



C/ Oriente, 18, Bajo
37770 Guijuelo (Salamanca)
Tel.: +34 923 580 000
Mobil: +34 617 311 297
www.beher.com

Kontaktperson:
Herr Guillermo Quilez Calavia
info@beher.com

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Jamón de Bellota 100% Ibérico "Pata Negra" Gold: 100% Iberico-Schinken. Von Tieren, die sich in ihrer letzten Wachstumsphase von Eicheln und anderen natürlichen Ressourcen ernähren
- Centro de Paleta de Bellota 100% Ibérica Gold Bio : Mittleres Stück des Vorderschinkens, Bio, aus Freilandhaltung, 100% natürlich, keine Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel, aus Eichelmast
- Lomo de Bellota 100% Ibérico Bio: Bio-Lende vom reinrassigen Ibérico-Schwein aus Eichelmast, aus Freilandhaltung, keine Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel
- Chorizo de Bellota 100% Ibérico Bio: Bio-Paprika-Rohwurst vom reinrassigen Ibérico-Schwein aus Eichelmast, aus Freilandhaltung, keine Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel
- Salchichón de Bellota 100% Ibérico Bio: Bio-Salamiwurst vom reinrassigen Ibérico-Schwein aus Eichelmast, aus Freilandhaltung, keine Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel

Beher widmet sich seit fast einem Jahrhundert der Welt der iberischen Schinken und Wurstwaren – ein Erbe von vier Generationen, das die Essenz und den Respekt vor der Tradition ebenso lange am Leben erhält. Das Unternehmen achtet sehr genau auf die Rasse und Fütterung seiner Tiere. So sind alle Schweine, die in den eigenen Ställen und Weiden heranwachsen, zu 100% Ibérico-Schweine, die mit natürlichem Futter aus eigener Produktion gemästet werden. Seit Jahren werden zudem Produktionstechniken angewendet, die die Auswirkungen auf die Umwelt so gering wie möglich halten, indem man für eine nachhaltige ländliche Entwicklung sorgt und verantwortungsvoll mit Energien und natürlichen Ressourcen umgeht.

GIL FAMILY ESTATES SL



CI Portillo de la Glorieta, 7 Bajo
30520 Jumilla (Murcia)
Mobil: +34 670 244 042
www.gilfamily.es

Kontaktperson:
Frau María Dugnot
maria.dugnot@gilfamily.es

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Rosario Vera 2020 Crianza - D.O.CA. RIOJA: Tempranillo, 10 Monate Barrique
- Tridente Tempranillo 2019 Crianza - VINOS DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN - Tempranillo, 15 Monate Barrique
- Juan Gil Etiqueta Plata 2020 Crianza - D.O. JUMILLA: Monastrell, 12 Monate Barrique
- Can Blau 2020 Crianza- D.O. MONTSANT: Cariñena, Syrah y Garnacha, 12 Monate Barrique
- Shaya 2021 – D.O. RUEDA: Verdejo, Junger Bio-Weißwein

Gil Family Estates ist eine Jahrhunderte alte Winzergruppe, deren Wurzeln auf die Bodega Juan Gil zurückgehen, die 1916 von Juan Gil Jiménez im Zentrum von Jumilla in der Provinz Murcia gegründet wurde. Die ersten Weine wurden aus Trauben hergestellt, deren Reben auf steinig und kalkhaltigen Böden unter extremen klimatischen Bedingungen herangewachsen waren. Diese Weinkellerei war die Keimzelle der heutigen Gruppe Juan Gil Bodegas Familiares. Inzwischen wird sie von der vierten Generation geleitet, die einerseits die Früchte der Arbeit ihrer Vorgänger erntet, andererseits Tradition mit technischer Innovation verbindet und damit den großen Relaunch vollzieht.

BODEGUES SUMARROCA SL



El Rebato, s/n
08739 Subirats (Barcelona)
Tel.: +34 938 911 092
Mobil: +34 630 125 584
www.sumarroca.es/en/

Kontaktperson:
Frau Mireia Ruiz Sorribas
mrui@sumarroca.com

PRÄSENTIERTE CAVAS DER D.O. CAVA:

- Sumarroca Brut Nature Gran Reserva 2018: Xarel·lo, Macabeu, Parellada
- Sumarroca Brut Reserva 2019: Xarel·lo, Parellada, Macabeu

PRÄSENTIERTE WEINE DER D.O. Penedès:

- Marger Vino de Guarda 2020 – Weiß: Xarel·lo, Macabeu
- Terral Crianza 2017: Cabernet Franc, Syrah, Merlot
- 2CV 2021 Orange Wine: Red Xarel·lo, Xarel·lo

Bodegues Sumarroca steht für die perfekte Verbindung von Weinbautradition und Innovationskraft. Ein großartiges Team von Fachleuten steht hinter einer Familie, die die Leidenschaft für das Land und die Beharrlichkeit, es zu bewirtschaften, die Tradition und den Willen zur Innovation, das Gefühl und die Vernunft miteinander vereint. Sumarroca arbeitet Tag für Tag daran, die Philosophie seines Gründers aufrecht zu erhalten und zugleich die Qualität der Produktion zu verbessern, um innovative und ausgewogene Cavas und Weine mit Charakter zu erhalten. Großen Wert legt das Unternehmen zudem auf Service, Umweltmanagement und Forschung.

DOMINIO BASCONCILLOS



C/ Condado de Treviño, 55
09001 Burgos
Mobil: +34 699 986 546
www.dominiobasconcillos.com

Kontaktperson:
Frau Ana de Juan
anadejuan@dominiobasconcillos.com
dominiobasconcillos.com

PRÄSENTIERTE WEINE DER D.O. RIBERA DEL DUERO:

- Dominio Basconcillos Viña Magna 2021: Tempranillo, 6 Monate Barrique
- Dominio Basconcillos Finca de Altura 2019: Tempranillo, 8 Monate Barrique
- Dominio Basconcillos Viña Magna Crianza 2019: 80% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 5% Malbec, 12 Monate Barrique
- Dominio Basconcillos Viña Magna Crianza 2018: 90% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 14 Monate Barrique
- Dominio Basconcillos Reserva 2018: 85% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 24 Monate Barrique

Dominio Basconcillos ist eine Familienkellerei, die nach dem Konzept eines Chateau im nördlichen Bereich der D.O. Ribera del Duero errichtet wurde. Die Winzer sind seit mehr als 20 Jahren Pioniere in der Entwicklung des nachhaltigen Weinbaus in Höhenlagen (960 m). Ihr preisgekröntes Sortiment besteht aus handwerklich hergestellten Spitzenweinen und limitierten Produktionen. Das Hauptaugenmerk liegt dabei stets darauf, Kunden, die auf der Suche nach Autorenweinen mit internationaler Anerkennung sind, einzigartige und außergewöhnliche Lagenweine zu bieten.

VIÑA OLABARRI SA



Ctra. Haro Anguciana s/n
26200 Haro (La Rioja)
Tel.: +34 941 310 937
Mobil: +34 676 037 519
www.bodegasolabarri.com/en/

Kontaktperson:
Frau Paloma Jiménez
palomajimenez
@bodegasolabarri.com

PRÄSENTIERTE WEINE DER D.O.CA. RIOJA:

- Viña Olabarri Crianza 2019: Tempranillo
- Viña Olabarri Reserva 2016: 90% Tempranillo, 10% Graciano
- Viña Olabarri Gran Reserva 2015: Tempranillo
- Bikandi Crianza Ecológico 2018: Bio-Wein, Tempranillo
- Bikandi Reserva 2009: Tempranillo

Die Bodega Viña Olabarri blickt auf fast 40 Jahre Erfahrung zurück und bietet Weine, die die Essenz der Rioja Alta in zwei Produktlinien einfangen: Zum einen VIÑA OLABARRI, mit einem Angebot traditioneller Rioja-Weine (Crianza, Reserva und Gran Reserva), und zum anderen BIKANDI, Weine mit Ausdruck, die einen moderneren Stil aufweisen, ohne die Tradition zu vernachlässigen (Crianza Ecológico und Reserva Vendimia Seleccionada). Letzterer wurde 2018 bei den Decanter World Wine Awards zum „Best Wine in Show“ gekürt, zum besten Wein über 15£. Auch alle anderen Weine haben bereits Auszeichnungen bei den wichtigsten Wettbewerben der Branche erhalten.

BODEGAS CASTAÑO SL

CASTAÑO
THE ART OF MONASTRELL

Ctra. Fuenteálamo, 3
30510 Yecla (Murcia)
Tel.: +34 968 791 115
Mobil: +49 172 893 66 79
www.bodegascastano.com

Kontaktperson:
Herr Thomas Linn
tlinn@bodegascastano.com

PRÄSENTIERTE WEINE DER D.O. YECLA:

- Casa Cisca 2016: 100% Monastrell, 16 Monate in französischen (30%) und amerikanischen (70%) Barriques
- Casa de la Cera 2015: 50% Monastrell, 12,5% Garnacha Tintorera, 12,5% Syrah, 12,5% Merlot, 12,5% Cabernet Sauvignon; 20 Monate in neuen französischen und amerikanischen 500l Eichenfässern
- Castaño Dulce 2018: Roter süßer Dessertwein, 100% Monastrell, 6 Monate
- Castaño Colección 2018: 70% Monastrell, 30% Cabernet Sauvignon, 10 Monate in französischen (80%) und amerikanischen (20%) Barriques
- Santa 2016: 90% Monastrell, 10% Garnacha Tintorera; 14 Monate neue französische und amerikanische Eichenfässer

Castaño gilt als Pionierweingut in Spaniens Südosten. Seit den ersten Abfüllungen hat die Winzerfamilie durch ihren modernen fruchtbetonten Stil mit der Tradition der schweren, oxidativen Weine des südlichen Spaniens gebrochen. Zugleich aber wurde mit dem bewussten Festhalten an der heimischen Rebsorte Monastrell dem Trend zu bekannten internationalen Sorten widerstanden. Bei Castaños war man immer überzeugt davon, dass in der Höhe von Yecla mit den starken Kontrasten von Tages- und Nachttemperaturen, der langen Sonnenscheindauer und dem lockeren, kalkhaltigen Boden die besten natürlichen Voraussetzungen gegeben waren, um große Weine zu kreieren. Ziel der Bodega ist es, mit ihrem Wein-Sortiment, das ab 2023 komplett bio-zertifiziert ist, das ganze Potenzial der großartigen Rebsorte Monastrell zu zeigen.

BODEGA PAGO DE THARSYS



PAGO DE THARSYS

Ctra. Nacional III, km. 274
46340 Requena (Valencia)
Tel.: +34 962 303 354
Mobil: +34 670 266 685
www.pagodetharsys.com

Kontaktperson:
Frau Miriam Núñez
export@pagodetharsys.com

PRÄSENTIERTE CAVAS DER D.O. CAVA:

- Dominio de Tharsys Brut Ecológico: Bio-Cava aus 100% Macabeo, mehr als 12 Monate Flaschenreifung
- Pago de Tharsys Brut Nature Gran Reserva Organic 2017: Bio-Cava aus 100% Chardonnay, mehr als 44 Monate Flaschenreifung
- Millesime Rosé Brut Reserva Bio 2018: Bio-Cava Rosé aus 100% Garnacha, mehr als 24 Monate Flaschenreifung

PRÄSENTIERTE ROTWEINE:

- Pago de Tharsys Bobal by Diana García Crianza 2019, Vino de Pago: 100% Bobal, 12 Monate Barrique
- Tharsys City Bobal Madurado en Barrica Crianza 2019 – D.O. UTIEL REQUENA: 100% Bobal, 5 Monate Barrique

Pago de Tharsys ist ein kleines Familienweingut in Requena in der Provinz Valencia, das auf einer Höhe von 700 Metern über dem Meeresspiegel liegt und von 14 Hektar biologisch bewirtschafteten Weinbergen umgeben ist. Es befindet sich auf einem großen Kalksteinfelsen, der vor 30 Millionen Jahren entstanden ist. Die Familie ist stolz darauf, Pionierarbeit bei der Herstellung von Qualitätsschaumweinen der D.O. Cava in Requena geleistet zu haben und damit Teil der Weinbaugeschichte dieses Anbaugebiets zu sein. Bei Pago de Tharsys arbeitet man heute noch mit der gleichen Leidenschaft wie am ersten Tag – stets getreu dem Motto "unique by nature".

CASAS DE HUALDO SL



C/ Prolongación
de Embajadores s/n
28053 Madrid
Mobil: +34 639 040 974
www.casasdehualdo.com

Kontaktperson:
Frau Cristina Aizpún
Cristina.aizpun@casasdehualdo.com

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Halbfester Schafsrohmlchkäse: 60 Tage Reifezeit mit Schimmelrinde
- Halbfester Schafsrohmlchkäse: natürliche Rinde, 4, 7 oder 10 Monate gereift
- Gereifter Schafsrohmlchkäse: Fest, natürliche Rinde, 4, 7 oder 10 Monate gereift
- Native Olivenöle Extra: Sortenrein
- Natives Olivenöl Extra, Coupagne: aus verschiedenen Sorten, limitierte Auflage

Die Finca Hualdo befindet sich in El Carpio de Tajo in der Provinz Toledo. Dort werden die vier Olivensorten Manzanilla, Picual, Cornicabra und Arbequina angebaut. Die Oliven werden in der eigenen Mühle, direkt auf dem Feld, in weniger als sechs Stunden nach ihrer Ernte weiterverarbeitet. Seit 2021 stellt Casas de Hualdo auch handwerklich gefertigten Käse aus Schafsrohmlch her, frisch gewonnen von den Tieren der eigenen Herde, mit natürlicher Rinde und ohne Zusatzstoffe. Ein ökologischer Gemüsegarten rundet das Projekt des Bio-Bauernhofs ab, der zunehmend auf ein ausgeklügeltes System der Kreislaufwirtschaft setzt – mit drei Photovoltaikanlagen, Wiederverwertung von Olivenkernen als Brennstoff oder bodenregenerierenden Anbaupraktiken.



NIPO ONLINE FLIPBOOK: 114220315

PARTNER
—
MELIÀ
VIENNA

