

EAT & DRINK SPAIN

**TASTE SPAIN AUSTRIA
2023**

Montag, 15. Mai

Hotel Meliá Vienna



DEGUSTATION SPANISCHER DELIKATESSEN UND WEINE 2023

**Montag, 15. Mai 2023
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

ALPHABETISCHES AUSSTELLERVERZEICHNIS

3

SAALPLAN

4

AUSSTELLERVERZEICHNIS

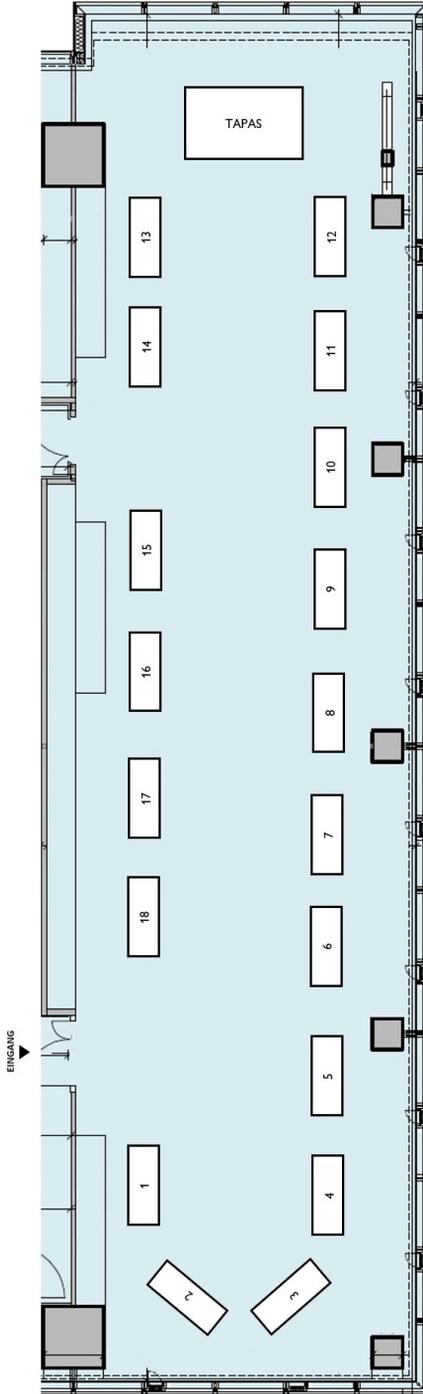
5

PRODUKTVERZEICHNIS

6

ALPHABETISCHES
AUSSTELLERVERZEICHNIS

	TISCH	SEITE
AGROALIMENTOS LA REDONDA SL	7	14
AZ-AZEYTUN	1	9
BODEGA Y VIÑEDOS MILÉNICO SL	16	24
BODEGAS HISPANO SUIZAS SL	17	25
BODEGAS VALDEPABLO	15	23
BORNOS BODEGAS & VIÑEDOS	13	21
DERAZA IBÉRICO SL	9	17
FOIEGOOD	3	11
GRUFUSA SL	5	13
JAMONES CASA CONEJOS SAU	2	10
MEMBRILLO EL QUIJOTE SA	11	19
MIGUEL AREÁN E HIJOS SL	8	16
MOLÍ D'OLI GASULL SL	10	18
PISTACYL SL	18	26
QUESOS LA VASCO NAVARRA	12	20
REVISAN SL	6	14
ROVELLATS SA	14	22
TORRES Y RIBELLES SA	4	12



AUSSTELLER

	TISCH	SEITE
AZ-AZEYTUN	1	9
JAMONES CASA CONEJOS SAU	2	10
FOIEGOOD	3	11
TORRES Y RIBELLES SA	4	12
GREFUSA SL	5	13
REVISAN SL	6	14
AGROALIMENTOS LA REDONDA SL	7	14
MIGUEL AREÁN E HIJOS SL	8	16
DERAZA IBÉRICO SL	9	17
MOLÍ D'OLI GASULL SL	10	18
MEMBRILLO EL QUIJOTE SA	11	19
QUESOS LA VASCO NAVARRA	12	20
BORNOS BODEGAS & VIÑEDOS	13	21
ROVELLATS SA	14	22
BODEGAS VALDEPABLO	15	23
BODEGA Y VIÑEDOS MILÉNICO SL	16	24
BODEGAS HISPANO SUIZAS SL	17	25
PISTACYL SL	18	26

AUSSTELLER

AUFSTRICHE

FOIEGOOD	3	11
MEMBRILLO EL QUIJOTE SA	11	19
MIGUEL AREÁN E HIJOS SL	8	16
PISTACYL SL	18	26

BACKZUTATEN

MEMBRILLO EL QUIJOTE SA	11	19
MIGUEL AREÁN E HIJOS SL	8	16
PISTACYL SL	18	26

BIO PRODUKTE

BODEGA Y VIÑEDOS MILÉNICO SL	16	24
BODEGAS VALDEPABLO SLU	15	23
JAMONES CASA CONEJOS SAU	2	10
MIGUEL AREÁN E HIJOS SL	8	16
MOLÍ D'OLI GASULL SL	10	18

ENTENLEBER- UND ENTENFLEISCHPRODUKTE

FOIEGOOD	3	11
----------	---	----

ESSIG

AGROALIMENTOS LA REDONDA SL	7	14
MOLÍ D'OLI GASULL SL	10	18
TORRES Y RIBELLES SA	4	12

HASELNÜSSÖL

MOLÍ D'OLI GASULL SL	10	18
----------------------	----	----

KÄSE

QUESOS LA VASCO NAVARRA	12	20
-------------------------	----	----

AUSSTELLER

KASTANIENPRODUKTE

MIGUEL AREÁN E HIJOS SL

TISCH

SEITE

8

16

KNABBERARTIKEL UND SNACKS

GREFUSA SL

5

13

MEMBRILLO EL QUIJOTE SA

11

19

QUESOS LA VASCO NAVARRA

12

20

OLIVENÖL NATIV EXTRA

AGROALIMENTOS LA REDONDA SL

7

14

AZ-AZEYTUN

1

9

MOLÍ D'OLI GASULL SL

10

18

TORRES Y RIBELLES SA

4

12

PISTAZIENPRODUKTE

PISTACYL SL

18

26

QUITTENPRODUKTE

MEMBRILLO EL QUIJOTE SA

11

19

SCHINKEN UND WURSTWAREN

DERAZA IBÉRICO SL

9

17

FOIEGOOD

3

11

JAMONES CASA CONEJOS SAU

2

10

REVISAN SL

6

14

TAFELOLIVEN

MOLÍ D'OLI GASULL SL

10

18

AUSSTELLER

WEINE

DOCA RIOJA

BORNOS BODEGAS & VIÑEDOS

TISCH

SEITE

13

21

DO CALATAYUD

BODEGAS VALDEPABLO SLU

15

23

DO CAVA

BODEGAS HISPANO SUIZAS SL
ROVELLATS SA

17

25

14

22

DO NAVARRA

BORNOS BODEGAS & VIÑEDOS

13

21

DO RUEDA

BORNOS BODEGAS & VIÑEDOS

13

21

DO RIBERA DEL DUERO

BORNOS BODEGAS & VIÑEDOS
BODEGA Y VIÑEDOS MILÉNICO SL

13

21

16

24

DO UTIEL-REQUENA

BODEGAS HISPANO SUIZAS SL

17

25

VT RIBERA DEL QUEILES

BORNOS BODEGAS & VIÑEDOS

13

21

ANDERE ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

SANGRÍA

BODEGAS VALDEPABLO SLU

15

23

WERMUT

BODEGAS VALDEPABLO SLU

15

23

AZ-AZEYTUN



C/ Cos, 3B
43786 Batea (Tarragona)
Mobil: +34 656 935 401
azazeytun@gmail.com
www.azeytun.com

Kontaktperson:
Herr Abel Maijó

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Az-Azeytun Empeltre: Natives Olivenöl extra der Sorte Empeltre, leicht bitter, mit feiner Schärfe am Gaumen und einer dominanten Süße im Geschmack
- Az-Azeytun Arbequina: Natives Olivenöl extra der Sorte Arbequina, fruchtig im Geschmack mit einem Aroma aus Kräutern, Artischocke, Fenchel und Tomate
- Az-Azeytun Oliana: Natives Olivenöl extra der neuen Sorte Oliana, eine Kreuzung aus Arbequina- und Arbosana-Olivenbäumen, fruchtig in der Nase, etwas bitter und leicht scharf am Gaumen, mit einem Aroma aus frischem Gras, Fenchel und Tomate
- Az-Azeytun Corbella: Natives Olivenöl extra der Sorte Corbella, mildes, süßliches Olivenöl mit Zitrusfruchtaromen
- Az-Azeytun Fulla de Salze: Natives Olivenöl extra der Sorte Fulla de Salze, die aus der benachbarten Region Ribera del Ebro stammt, in limitierter Auflage von 300 Flaschen

Az-Azeytun entstand aus der Initiative eines jungen Mannes aus dem Dorf Batea, Abel Maijó, der in eine Bauernfamilie hineingeboren wurde. Schon als Kind lernte Abel, das Land, die Reben und die Olivenbäume zu bearbeiten. Er studierte Weinbau und wagte mit dem Knowhow, das ihm sein Großvater und sein Vater beigebracht hatten, den Schritt zum Landwirt und Unternehmer. Die Lage der Finca, das trockene Klima der Terra Alta im südwestlichen Katalonien, die besondere Sorgfalt beim Schnitt der jungen Olivenbäume sowie die Ernte der Oliven zum richtigen Zeitpunkt garantieren höchste Qualität und einem außergewöhnlichen Geschmack – was die Verkostung der nativen Olivenöl extra von Az-Azeytun zu einen Erlebnis für die Sinne werden lässt.

JAMONES CASA CONEJOS SAU



Carretera El Castellar, 2
44147 Cedrillas (Teruel)
Tel.: +34 978 774 009
Mobil: +34 699 638 651
comercialcasaconejos@gmail.com
www.jamonescasaconejos.es

Kontaktperson:
Herr Juan Fuertes

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Jamón Ibérico de Cebo: Iberischer Schinken aus Getreidemast, natürliche Trocknung, Mindestreifezeit von 36 Monaten, 50% iberische Rasse
- Jamón Ibérico de Bellota: Iberischer Schinken aus Eichelmast, natürliche Trocknung, Mindestreifezeit von 48 Monaten, 50% iberische Rasse
- Bio-Schinken mit Zertifikat: natürliche Trocknung, Mindestreifezeit von 24 Monaten, aus 100% ökologischer Erzeugung
- Jamón Gran Reserva: natürliche Trocknung, Mindestreifezeit von 24 Monaten, aus Schweinen der Rasse Ral d'Avinyó
- Duroc-Schinken: natürliche Trocknung, Mindestreifezeit von 18 Monaten, aus Schweinen der Duroc-Rasse

Im Jahr 1954 gründete Artemio Conejos Guillén das Familienunternehmen Jamones Casa Conejos mit dem Ziel, iberische Schinken- und Wurstwaren in höchster Qualität, mit traditionellen Methoden und einem langen Trocknungsprozess herzustellen. Das kalte und trockene Höhenklima (1363m) liefert die Grundvoraussetzung, um die zertifizierten Bio-Schinken, aber auch konventionelle Ibérico- und Duroc-Schinken auf natürliche Weise „am offenen Fenster“ zu trocknen, was viel Energie spart. Ein grundlegender Punkt der Unternehmensphilosophie lautet deshalb seit jeher: mehr Ausgaben für die Einstellung von Fachkräften, aber weniger Investitionen in Trockenkammern und Maschinen, die die Umwelt verschmutzen – ein Aspekt, der sich zweifelsohne auf die Qualität auswirkt und dafür sorgt, den Erwartungen der Konsumenten gerecht zu werden.

FOIEGOOD



Polígono La Solanilla s/n
42146 Abejar (Soria)
Tel.: +34 975 373 329
Mobil: +34 628 716 929
foiegood@foiegood.com
www.foiegood.com

Kontaktperson:
Herr Rodrigo Gonzalo

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Entenleber-Aufstrich: Paté mit natürlich aufgefetteten Entenlebern als Hauptzutat, in drei Varianten: Naturell, mit Trüffel oder mit Steinpilzen
- Dry-Aged Enten-Rumpsteak: Gereifte Entenbrust
- Enten-Rilletes und Enten-Confit: Aufstrich aus konfiertem Entenfleisch und in nativem Olivenöl extra konfierte Entenschenkel, -flügel oder -kaumägen
- Entenschinken: Gewürzt, mit leichter Rauchnote
- Enten-Schnitzel: Alternative zu traditionellen Foie Gras-Filets, Hauptzutat sind natürlich aufgefettete Entenlebern

FoieGood – The Foie Gras Alternative wurde mit dem Ziel entwickelt, Foie Gras-Liebhabern die beste Alternative anzubieten, bei der der Tierschutz im Vordergrund steht. Das Unternehmen züchtet seine Enten im Freien, auf natürlichem Boden, ohne Eile, ohne Käfige – und das Wichtigste: die Enten werden nicht gestopft, um eine natürliche Auffettung der Lebern zu gewährleisten. Mehr als 30 Jahre Erfahrung in der Branche und intensive Bemühungen auf dem Gebiet der Forschung und Entwicklung ermöglichen es, gesündere und umweltverträglichere Produkte anzubieten, die tierwohl- und qualitätsbewusste Kunden von heute fordern.

TORRES Y RIBELLES SA



C/ Virgen de la Esperanza, 3
41703 Dos Hermanas (Sevilla)
Tel.: +34 955 679 010
Mobil: +34 645 626 839
lamoresd@torresyribelles.com
www.torresyribelles.com

Kontaktperson:
Frau Laura Amores

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Natives Olivenöl extra „Betis“: Coupage aus den Sorten Hojiblanca, Arbequina und Picual, fruchtig mit feinem Mandelaroma und leicht bitterer Note, in dunkelgrünen Glasflaschen abgefüllt
- Natives Olivenöl extra „Betis“ mit weißer Trüffelessenz: Coupage aus den Sorten Hojiblanca, Arbequina und Picual, fruchtig mit feinem Mandelaroma, leicht bittere Note und Trüffelgeschmack, ideal für Reis- und Pastagerichte
- Olivenöl „Betis“: Ausgeglichenes Olivenöl mit goldgelber Farbe
- Balsamico-Essig „Betis“: Im Fass gereift, süßsaurer Geschmack mit Noten von Holz und karamellisiertem Traubenmost, abgefüllt in 250 ml Glasflaschen
- Oliventresteröl „Macarena“: Aus hochwertigem Oliventrester und nativem Olivenöl extra hergestellt, präsentiert in einer 5 Liter Dose, Macarena ist eine weitere Traditionsmarke mit jahrzehntelanger internationaler Präsenz

Torres y Ribelles ist ein 1914 gegründetes Unternehmen, das sich der Herstellung von Olivenöl unter Einhaltung strengster Qualitätskriterien verschrieben hat. Bereits im Jahr 1927 begann der Betrieb mit dem Export, heute werden die Olivenöle von der modernen Fabrik in Dos Hermanas (Sevilla) aus in mehr als 30 Länder in Europa, Nord- und Lateinamerika, Asien und Afrika verkauft. Aktuell befindet sich das Unternehmen unter den spanischen Top 10, die in Flaschen abgefülltes Olivenöl exportieren, alle unter der Hauptmarke „Betis“. Bei den „Betis“-Olivenölen handelt es sich um eine Coupage aus den drei Olivensorten Hojiblanca, Arbequina und Picual, die in einer Glasflasche mit exklusivem Design vermarktet wird, damit der Verbraucher die Marke im Olivenölbereich leichter unterscheiden kann.

GRAFUSA SL



Av. Llibertat d'Ensenyança, 20
46600 Alzira (Valencia)
Mobil: +34 610 977 758
jesanjuan@grefusa.com
www.snatts.com
www.grefusa.com

Kontaktperson:
Herr José Enrique Sanjuan

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Bocaditos: Gebackene Brotsnacks in den Geschmacksrichtungen Knoblauch-Petersilie, Tomate-Oregano und Olive und Rosmarin
- Natuchips: Gepoppte, nicht frittierte Chips aus Kartoffel-, Reis- und Maismehl in den Geschmacksrichtungen Barbecue, Pizza und Sour Cream
- Chips und Sticks aus Hülsenfrüchten und Cerealien: Aus Linsen, Quinoa, Erbsen oder Kichererbsen, in verschiedenen mediterranen Geschmacksrichtungen
- Palitos: Knabberstangen in den Geschmacksrichtungen Sonnenblumenkerne, Vollkorn und Käse

Grefusa, gegründet 1929, ist ein Familienunternehmen mit Sitz in Valencia, direkt an der Mittelmeerküste, und zählt zu den führenden spanischen Snackherstellern. Die schmackhaften Knabbereien – allesamt 100% natürlich, ohne künstliche Farb- und Konservierungsstoffe und im Ofen gebacken – werden unter anderem unter der Marke „Snatt’s“ in Spanien und vielen europäischen Ländern vermarktet. Die Mission dabei ist klar und simpel: Den Kunden immer wieder mit köstlichen Snacks für jede Gelegenheit zu überraschen, die zu einem modernen Lebensstil passen und ein Häppchen mediterraner Lebensart auf den Tisch, die Picknickdecke oder das Sofa für den gemütlichen Abend zuhause bringen.

REVISAN SL



Sierra de Herreros, 9
37770 Guijuelo (Salamanca)
Tel.: +34 923 580 878
Mobil: +34 619 169 730
comercioexterior@revisan.com
www.revisan.com

Kontaktperson:
Herr Alberto Gutiérrez

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Jamón 100% Ibérico de Bellota "Don Agustín": 100% iberischer Schinken aus Eichelmast mit Herkunftsbezeichnung D.O. Guijuelo der höchsten Qualitätskategorie „Summum“
- Paleta 100% Ibérica de Bellota "Don Agustín": 100% iberischer Vorderschinken aus Eichelmast
- Lomo 100% Ibérico de Bellota "Don Agustín": Lende 100% vom iberischen Schwein aus Eichelmast, vakuumverpackt und zertifiziert
- Chorizo Cular Extra Ibérico Natural Bellota "Don Agustín": Paprikawurst 100% vom iberischen Schwein aus Eichelmast, im Naturdarm
- Salchichón Cular Extra Ibérico Natural Bellota "Don Agustín": Salami 100% vom iberischen Schwein aus Eichelmast, im Naturdarm

Revisan entstand um das Jahr 1925, als das Leben noch langsamer von statten ging und man sich Zeit nahm, um ein hervorragendes Produkt zu schaffen, als Ergebnis jahrelanger Arbeit und eines steten Ausprobierens gemäß dem Versuch-und-Irrtum-Prinzip – bis das Optimum an Geschmack, Textur und Aroma erreicht war. Heute ist Revisan Ibéricos ein Familienunternehmen, das von der 3. und 4. Generation der Familie Revilla geführt wird, die weiterhin dieselbe Philosophie hochhält: Das Produkt muss exzellent sein, aber es dürfen sich durchaus auch die modernen Technologien für den Herstellungsprozess zu Nutze gemacht werden.

AGROALIMENTOS LA REDONDA SL



C/ Bilbao, 12,
Dpdo. 12, oficina 5
50004 Zaragoza
Tel.: +34 976 238 182
Mobil: +34 669 835 879
jgarcia@laredonda.net
www.laredonda.net

Kontaktperson:
Herr Jorge García

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Natives Olivenöl extra "La Redonda" der Sorte Arbequina
- Natives Olivenöl extra "Agus" aus früher Ernte
- Natives Olivenöl extra "La Redonda Trufa", mit schwarzer Trüffel verfeinert
- Sherry-Essig, mit geschützter Herkunftsbezeichnung D.O.P. Vinagre de Jerez, 250 ml Flasche
- Balsamico-Essig, 250 ml Flasche

Agroalimentos La Redonda ist ein Familienunternehmen und als solches behandelt es seine Kunden und schafft vor allem eines: ein Vertrauensverhältnis. Seit mehr als 50 Jahren widmet sich der Betrieb der Herstellung und dem Vertrieb landwirtschaftlicher Gourmetprodukte. Die Finca La Redonda befindet sich in La Almunia de Doña Godina, 50 Kilometer von Zaragoza entfernt. Angebaut werden Kakis, Mandeln, Kirschen und Oliven der Sorte Arbequina, aus denen native Olivenöle extra entstehen – darunter das „Agus – Limited Edition“ mit einem Säuregrad von nur 0,14 Prozent und das „La Redonda“ mit einem Säuregrad von 0,13 Prozent. Eine eigene Olivenölmühle mit Abfüllanlage gewährleistet Unabhängigkeit und garantiert höchste Qualität.

MIGUEL AREÁN E HIJOS SL



Polígono Industrial, Parcela B7
27519 Chantada (Lugo)
Tel.: +34 982 440 902
Mobil: +34 607 994 469
info@arean-hijos.com
www.arean-hijos.com

Kontaktperson:
Herr Miguel Ángel Areán

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Gekochte Kastanien: Vakuumgegarte Kastanien, aus konventionellem oder ökologischem Anbau oder mit Herkunftsbezeichnung
- Kastaniencreme und Kastanienpüree: Kastanien gekocht und zerkleinert, ohne Zucker (Püree) oder mit Zucker und Vanille (Creme)
- Kastanien in Sirup: Ausgewählte Kastanien, in Sirup mit feinem Vanille- oder Zimtgeschmack
- Marron Glacé: Kandierte und glasierte Kastanien
- Kastanienmehl: Getrocknete, geschälte und gemahlene Kastanien, glutenfrei

Wir haben es hier mit einem 1972 gegründeten Familienunternehmen zu tun, das sich der Veredelung und Vermarktung von Kastanien verschrieben hat. Unter dem Motto „vom Feld bis auf den Tisch“ werden bei Miguel Areán e Hijos die frischen Früchte im Herbst geerntet, selektiert und weiterverarbeitet – zu geschälten und gefrorenen Kastanien, kandierten und eingelegten Kastanien (Marron glacé) oder auch Kastanienmehl. Der Betrieb ist als Erzeuger und Verarbeiter von Bio-Produkten sowie von Kastanien mit geschützter Herkunftsbezeichnung aus Galicien (IGP Castaña de Galicia) zertifiziert, des weiteren verfügt das Unternehmen über die IFS- und BRC-Zertifikate für Lebensmittelsicherheit.

DERAZA IBÉRICO SL



C/ Gutenberg, s/n
 Polígono Industrial Torrehierro
 45600 Talavera de la Reina
 (Toledo)
 Mobil: +34 636 783 926
 a.cuesta@deraza.es
 www.deraza.es

Kontaktperson:
 Frau Azucena Cuesta

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Jamón Ibérico: Luftgetrockneter Schinken vom iberischen Schwein aus Eichel- und Getreidemast, mindestens 36 Monate gereift, Premiumqualität
- Lomo Ibérico: Luftgetrocknete Lende vom iberischen Schwein aus Eichel- und Getreidemast, Premiumqualität
- Chorizo Ibérico: Paprika-Rohwurst vom iberischen Schwein
- Salchichón Ibérico: Salami vom iberischen Schwein
- Gebratener Ibérico-Schinken: Natürlich gebratener Schinken vom iberischen Schwein

Deraza Ibérico ist eines der führenden Unternehmen seiner Branche, das sich der Herstellung und Vermarktung von erstklassigen Schinken- und Wurstwaren vom iberischen Schwein widmet. Iberisches Schweinefleisch gilt aufgrund der rassetypischen Fettinfiltration oder Marmorierung, der Art der Aufzucht und Fütterung sowie des Schlachalters als eine der hochwertigsten Fleischsorten auf dem Markt. Bei Deraza werden ausschließlich reinrassige Ibérico-Schweine verarbeitet, was höchste Qualität garantiert. Einerseits als Pioniere des iberischen Fleischsektors, andererseits mit einer Erfahrung von 20 Jahren im Export verfügt das Unternehmen über die notwendigen Voraussetzungen und das personelle Knowhow, um die Anpassung seiner Produkte an neue Märkte, das mit der Markteinführung verbundene Marketing sowie die erforderliche Logistik stemmen und eine maßgeschneiderte Kundenbetreuung gewährleisten zu können.

MOLÍ D'OLI GASULL SL



Sant Joan, 29
43201 Reus (Tarragona)
Tel.: +34 977 311 301
info@olisgasull.com
www.olisgasull.com

Kontaktperson:
Herr Antonio Blasco

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Natives Olivenöl extra: 100% Arbequina-Oliven aus eigenem Anbau
- Natives Bio-Olivenöl extra: 100% Arbequina-Oliven aus dem Priorat
- Natives Bio-Haselnussöl: Kaltextraktion aus Haselnüssen aus eigenem Anbau
- Oliven in Salzlake: Arbequina-Oliven in Wasser und Salz, ohne Konservierungsstoffe
- Süßsaurer Essig: Wird aus Cabernet Sauvignon durch Hinzugabe von Traubenmost gewonnen

Molí D'Oli Gasull stellt seit 1835 hochwertige native Olivenöle extra der Sorte Arbequina her, sowohl aus konventionellem Anbau als auch aus Bio-Oliven. In den vergangenen beiden Jahren hat das Unternehmen außerdem mit der Herstellung von Arbequina-Oliven in Salzlake, Haselnussöl und gerösteten Haselnüssen aus eigener Produktion sowie mit der Vermarktung eines süßsauren Essigs aus lokaler Erzeugung für den Export begonnen. Mit einer langen Exporttradition, die mittlerweile mehr als 80 % des Umsatzes ausmacht, deckt das Unternehmen verschiedene europäische Länder sowie Kanada und die Vereinigten Staaten ab.

MEMBRILLO EL QUIJOTE SA



Membrillo

Calle Alianza, 16
14500 Puente Genil (Córdoba)
Tel.: +34 957 609 096
Mobil: +34 630 912 345
quijote@quijotefood.com
www.quijotefood.com

Kontaktperson:
Herr Lorenzo Carmona

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Quittenpaste „Dulce de Membrillo“
- Quittencreme: Aus dem Fruchtfleisch hergestellt, mit weicher und cremiger Textur
- Fruchtgelees: Gelees unter anderem aus Guaven, Pflaumen, Kürbis
- Marmeladen: Verschiedene Geschmacksrichtungen, unter anderem Pfirsich, Erdbeer, Pflaume, Marille
- „Yellow Shot“ für Sportler: Quitten-Würfel (getrocknet), im Portionsbeutel

Die Wurzeln von Membrillo El Quijote gehen auf das Jahr 1840 zurück, als Rafael Rivas Pérez in Puente Genil (Córdoba) ein Süßwarengeschäft eröffnete und sich auf die Herstellung von Quittenpaste spezialisierte. Inzwischen zählt das Unternehmen über 60 Mitarbeiter und in der 26.000 Quadratmeter großen Fabrik werden jährlich mehr als 10.000 Tonnen Quitten-Süßigkeiten aller Art, aber auch andere Marmeladen und Fruchtgelees sowie Marktneuheiten ohne Zuckerzusatz, mit Stevia oder die Produktpalette für Leistungssportler hergestellt. Die hochwertigen Rohstoffe stammen seit Jahrzehnten aus ihrer eigenen Quittenplantage in Puente Genil.

QUESOS LA VASCO NAVARRA



Polígono Ind. Arkinorruti
31809 Olazagutía (Navarra)
Tel.: +34 948 467 025
Mobil: +34 606 222 529
jorge.export@quesosalbeniz.com
www.quesosalbeniz.com

Kontaktperson:
Herr Jorge Marcos

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Käse in Scheiben: Schnittkäse in verschiedenen Sorten (aus Ziegenmilch, Schafsmilch, laktosefrei, light, halbgereift, Mahón-Käse)
- Auswahl an Käse-Tapas: Käseplatte mit 6 bis 12 Portionen Käse, geschnitten und servierfertig
- Ziegenkäserolle: Frischer Ziegenkäse, cremige und streichfähig
- Gereifter Schafskäse: 4 bis 5 Monate gereifter Schafskäse aus pasteurisierter Milch mit Rinde
- Käse-Snacks: Netz mit fünf 18 Gramm-Portionen Käse, ideal als Pausensnack

Das Unternehmen Quesos La Vasco Navarra ist in unmittelbarer Nähe zum Naturpark „Sierra de Urbasa“ beheimatet, eine seit jeher für das Käsereihandwerk bekannte Gegend, reich an Kultur und beeindruckenden Naturlandschaften. Gegründet 1977, stellt der Familienbetrieb seit mehr als 45 Jahren einzigartige und handwerklich gefertigte Käse her – immer noch mit den traditionellen Verfahren, die typisch für den Norden Navarras sind. Das Gleichgewicht zwischen den einzigartigen Rohstoffen und dem Bewahren alter Rezepturen einerseits, und das Weiterentwickeln der Käserei unter Einbezug moderner Technologien andererseits, verleihen dem Käse seinen unverkennbaren Geschmack und Charakter und machen ihn zugleich attraktiv und wettbewerbsfähig für die Bedürfnisse der heutigen Märkte.

BORNOS BODEGAS & VIÑEDOS



Finca Señorío de Sarría, s/n
31100 Puente la Reina (Navarra)
Tel.: +34 948 202 200
Mobil: +34 650 946 971
f.bayle@bornosbodegas.com
www.bornosbodegas.com

Kontaktperson:
Frau Florence Bayle

PRÄSENTIERTE WEINE DER D.O. RIBERA DEL DUERO:

- Lleiroso Colección de Familia 2015 Reserva: Tempranillo, 18 Monate in französischer Eiche

PRÄSENTIERTE WEINE DER D.O.CA. RIOJA:

- Martínez Corta Cepas Antiguas 2019 Crianza: Tempranillo, alte Reben, 15 Monate in französischer Eiche

PRÄSENTIERTE WEINE DER D.O. NAVARRA:

- Señorío de Sarría 2022: Junger Roséwein, Garnacha

PRÄSENTIERTE WEINE DER D.O. RUEDA:

- Palacio de Bornos 2022: Junger Weißwein, Verdejo

PRÄSENTIERTER WEIN DER VT RIBERA DEL QUEILES:

- Guelbenzu Evo 2018 Crianza: Rotwein aus Cabernet Sauvignon und Merlot, 12 Monate in Fässern aus französischer Eiche

Bornos Bodegas & Viñedos ist ein Zusammenschluss von sieben Weingütern (Palacio de Bornos, Señorío de Sarría, Bodegas Lleiroso, Dominio de Bornos, Martínez Corta, Orot und Guelbenzu), unter dessen Dach seit 2008 sechs spanische Weinbaugebiete vereint sind: Rueda, Navarra, Ribera del Duero, Rioja, Toro und Finca La Lombana. Innerhalb der Firmengruppe finden alle Bodegas mit ihren Marken und Weinsorten Platz, um ihre eigene, teils jahrhunderte alte Geschichte, Persönlichkeit und Positionierung zu bewahren, werden aber zugleich alle von einer gemeinsamen Philosophie und Unternehmensstrategie geleitet, bei der Qualität, Innovation und Modernisierung sowie das Streben nach Kundenzufriedenheit an vorderster Stelle stehen.

ROVELLATS SA



Finca Rovellats – Barrio la Bleda
 08731 Sant Martí Sarroca
 (Barcelona)
 Tel.: +34 934 880 575
 Mobil: +34 650 339 014
 illopart@cavarovellats.com
 www.cavarovellats.com

Kontaktperson:
 Frau Imma Llopart

PRÄSENTIERTE CAVAS:

- Premier Brut Nature 2020: Parelлада, Macabeu; 15 Monate in der Flasche
- Imperial Reserva 2019: Macabeu, Xarel.lo, Parelлада; 24 Monate in der Flasche
- Imperial Rosado 2019: Rosé Garnacha; 24 Monate in der Flasche
- Gran Reserva 2016: Xarel.lo, Macabeu, Parelлада; mehr als 60 Monate in der Flasche
- Masia Segle XV 2013: Macabeu, Xarel.lo; mehr als 84 Monate in der Flasche

Rovellats ist eine Bodega mit einer mehr als 100-jährigen Geschichte im Penedès in Katalonien, die Weine und Cavas herstellt. Rovellats ist ein Synonym für Qualitätscavas, die lange gelagert werden und bei den wichtigsten Wettbewerben international erfolgreich sind. Ein Unternehmen, das verantwortungsvoll mit der Umwelt umgeht und sich für das eigene Anbaugebiet einsetzt. Rovellats hütet ein Stück Geschichte in der Flasche und zwar so, dass jeder Schluck einzigartig und unverwechselbar schmeckt und das mittlerweile in der dritten Generation: Zu Beginn des 20. Jahrhunderts begann Josep Vallès Rovira mit der Herstellung von Schaumwein. Später führten Rosa Vallès und Joan Cardona, die zweite Generation an der Spitze des Gutes, wichtige Innovationen sowohl im Keller, als auch in den Weinbergen ein. Heute leitet Josep Cardona die Geschicke des mehr als 210 Hektar großen Anwesens.

BODEGAS VALDEPABLO



Camino de Calatayud, s/n
50293 Terror (Zaragoza)
Tel.: +34 976 898 400
Mobil: +34 627 072 961
Sara.d@valdepablo.com
www.valdepablo.com

Kontaktperson:
Frau Sara Dionisio

PRÄSENTIERTE GETRÄNKE:

- Biomio Sangría: Rosé, Garnacha
- Luis The Marinero Sangría: Weiß, Airén
- Yago Bio-Sangría: Rot, Tempranillo
- Vermut Casa Valdepablo: Roter Wermut, Airén
- Vermut Gran Añada: Roter Wermut, Airén, 6 Monate im Eichenfass gereift

Vor fast einem Jahrhundert, im Jahr 1928, beschloss Angel Luis Pablo, auf dem fruchtbaren Land von Calatayud im Nordosten Spaniens, etwas neues auszuprobieren, indem er den Weinen einige Kräuter hinzufügte und sie dann ziehen ließ, um schmackhaften Wermut zu erhalten. Später versuchte er sich an Sangrías und fügte seinen Weinen Zucker und Zitrusfrüchte hinzu – und so wurde Bodegas Valdepablo geboren. Inzwischen wird das Familienweingut in vierter Generation geführt, wobei die heutigen Inhaber das Know-how einer hundertjährigen Geschichte mit Flexibilität und Anpassungsfähigkeit kombinieren, um unterschiedlichsten Trends und Märkten gerecht zu werden. Das breite Portfolio umfasst klassische und moderne Etiketten, Bio- und vegane Produkte, ein Premium-Sortiment und zahlreiche Formate von der kleinen Flasche bis zum nachhaltigen Kunststofffass (KeyKeg) sowie Handelsmarken.

BODEGA Y VIÑEDOS MILÉNICO SL



MILÉNICO

Avenida de la Paz, 6 bis
09317 San Martín de Rubiales
(Burgos)
Tel.: +34 695 38 28 48
Mobil: +32 47 111 81 47
milenico@milenico.com
www.milenico.com

Kontaktperson:
Juan Manuel Martínez

PRÄSENTIERTE WEINE DER D.O. RIBERA DEL DUERO:

- Milénico 2017 Gran Reserva: Tempranillo/Tinto Fino
- Valdepila 2016 Reserva: Tempranillo/Tinto Fino
- Dos Mundos 2019 Crianza: Tempranillo/Tinto Fino
- Mediterráneo 2021: Junger Rotwein, Tempranillo/Tinto Fino
- Dos Mundos 2017: Junger Roséwein, Tempranillo/Tinto Fino

Milénico ist eine ökologische Weinkellerei im Weinbaugebiet Ribera del Duero, die sich auf die Herstellung von limitierten Serien von Weinen aus Tempranillo (Tinto Fino) spezialisiert hat. Diese stammen aus den familieneigenen Weinbergen, an den Hängen am Ufer des Duero-Flusses zwischen den Ortschaften Roa und Peñafiel gelegen. Die Winzer von Milénico folgen ihrer Überzeugung, dass der Wein im Weinberg entsteht und lediglich minimale Eingriffe dafür sorgen, dass die ursprüngliche Sorte, der Herkunftsort des Weines und sein Jahrgang umso besser zum Ausdruck kommen. Die Weine reifen unterschiedlich lange im Fass oder in der Flasche heran, was ihnen mehr Komplexität und Eleganz verleiht, und werden von Weinkritikern regelmäßig mit Bestnoten bewertet. Sie richten sich an Kunden im Premiumbereich in Geschäften oder Restaurants und eignen sich ebenso für erlesene Firmengeschenke.

BODEGAS HISPANO SUIZAS SL

BODEGAS HISPANO  SUIZAS

CN 322, km 451,7
46357 El Pontón - Requena
(Valencia)
Tel.: +34 962 349 370
Mobil: +34 675 699 750
reyes.bustos@
bodegashispanosuizas.com
www.bodegashispanosuizas.com

Kontaktperson:
Frau Reyes Bustos

PRÄSENTIERTE WEINE DER D.O. UTIEL-REQUENA

- Impromptu 2022: Weißwein, Sauvignon Blanc, im französischen Eichenfass gereift
- Impromptu 2022: Rosé, Pinot Noir, im französischen Eichenfass gereift
- Bassus 2021: Rotwein, Pinot Noir, mindestens 10 Monate in französischer Eiche
- Bobos Finca Casa La Borracha 2021: Rotwein, Bobal, mindestens 10 Monate in französischer Eiche

PRÄSENTIERTER CAVA:

- Tantum Ergo 2020: Cava Brut Nature, Chardonnay und Pinot Noir (Blanc de Noir), mindestens 22 Monate Flaschengärung auf der Hefe

Das Weingut Hispano Suizas ist ein wahr gewordener Traum und bringt Meisterwerke dreier Ursprungsbezeichnungen hervor: Utiel-Requena, Valencia und Cava. Die Bodega, zwischen der valencianischen Hochebene und dem Mittelmeer gelegen, verfolgt eine simple Philosophie: einzigartige Weine herzustellen, ausgehend vom Potenzial der heimischen Sorten, die sich im Laufe eines langen Forschungsprozesses am besten an die Böden der Requena angepasst haben. Damit zählt das Weingut zu den Vorreitern bei der Weiterentwicklung der Weine aus der Region Valencia im 21. Jahrhundert.

PISTACYL SL



C/ Lagartillos 2
47450 Pozal de Gallinas
(Valladolid)
Mobil: +34 672 635 221
export@pistacyl.com
www.grupopistacyl.com

Kontaktperson:
Herr Goran Dujkovic

PRÄSENTIERTE PRODUKTE::

- Ungeschälte Pistazien: ungeröstet, ungesalzen, abgepackt als Gourmetformat, lose oder im Großformat
- Geschälte Pistazien: ungeröstet, ungesalzen, abgepackt als Gourmetformat, lose oder im Großformat
- Pistaziencreme: aus ungerösteten Pistazien, ohne jegliche Zusatz- und Konservierungsstoffe, im Glas oder im Großformat

Aus einer langen, landwirtschaftlichen Familientradition heraus wurde im Jahr 2001 auf die Initiative der Brüder Pérez Heras hin das Unternehmen Pistacyl geboren, das im Dorf Pozal de Gallinas in der Provinz Valladolid beheimatet ist. Ihre Liebe zum Land gepaart mit einer innovativen Vision von Landwirtschaft haben einen bodenständigen Betrieb entstehen lassen, der längst eine Vorreiterrolle in Sachen Nachhaltigkeit einnimmt. Seit 2008 widmen sich die Brüder schwerpunktmäßig dem Anbau von Pistazien und haben Pistacyl zum größten Erzeuger der Region und Pionier in der Verarbeitung und Vermarktung 100% naturbelassener Pistazien gemacht. Seit 2021 produziert der Betrieb auch seine eigenen Weine der Ursprungsbezeichnung Rueda, die unter der Marke Desacato vermarktet werden.

