

EAT & DRINK SPAIN

PROEF SPANJE

19 april 2022
12.30-17.30 uur
Amsterdam

Spain spreads passion
to your food

#SpainFoodNation

FWS Foods and Wines from Spain #alimentosdespaña



PROEF SPANJE 2022

Amsterdam, 19 april 2022

12.30 - 17.30 uur

ECONOMISCHE EN COMMERCIËLE AFDELING

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

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



Foods and Wines
from Spain

#alimentosdespaña

PRODUCENTEN

ALMAZARA ECOLOGICA DE LA RIOJA - ISUL	6
BIOCOMERCIO SLU	7
CAMP DE BELLAGUARDA, S.C.C.L. - OLIS BELLAGUARDA	8
CÁRNICAS DIBE SL	9
CASAS DE HUALDO SL	10
COOPERATIVA OLIVARERA VIRGEN DE LA SIERRA DE CABRA SCA - MONTEOLIVA ORO	11
GERIALSA	13
HACIENDA ORTIGOSA S.L	14
LÁCTEOS MARTÍNEZ S.L.U. - QUESO LOS CAMEROS	15
MEDITERRANEAN GREEN MARKET S.L.	17
MONTESANO EXTREMADURA SA - MONTESANO	18
NOMBRE PROPIO ECOLÓGICO - NOMBRE PROPIO	19
OLIS DE CATALUNYA SL	20
ONESIMUM SL	21
RODILLA & GONZALEZ PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS SL	22
- TORRENCINAS	
SPANISH CHEESE SL	23
URDET SL	25

Cati Gómez



Cati Gómez is geboren en getogen in Spanje. Van jongs af speelde Spaanse Ibérico ham een rol in haar leven.

Toen ze door de liefde naar Nederland verhuisde, ontstond het idee om hier haar kennis en liefde voor dit product te delen met anderen.

Haar bedrijf Cati Gómez werd een feit. Naast haar kennis over jamón uit Spanje, is Cati Gómez *Cortadora Profesional*.

In de Nederlandse foodsector is ze regelmatig te zien bij vakbeurzen en evenementen, waar ze presentaties geeft over Spaanse ham, terwijl ze op professionele wijze de ham met de hand snijdt.

Naast Spaanse ham heeft Cati ook veel knowhow over andere Spaanse delicatessen. Denk hierbij bijvoorbeeld aan kaas, honing en olijfolie.

Gregor Christiaans



Gregor Christiaans is gecertificeerd olijfolieproever, auteur van het boek **Lekker vet – alles over olijfolie** en host van de enige Nederlandse podcast over olijfolie en het mediterrane *diet*: **Lekker vet**. Ook is hij gastdocent aan de Hogere Hotelschool Den Haag waar hij colleges en workshops geeft over olijfolie en hij schrijft artikelen voor het foodplatform [foodlog.nl](https://www.foodlog.nl).

Hij is tevens eigenaar van horecagroothandel in mediterrane producten **Olijfbedrijf** en de consumentenwebsite www.olijfolieproef.nl en importeert olijfoliën uit de hele wereld.

Zijn passie voor olijfolie en zijn streven om dit zoveel mogelijk met consumenten te delen, resulteerde vorig jaar in de oprichting van zijn non-profit organisatie **Stichting Olijfolie Nederland** met daaruit voortvloeiend de allereerste editie van de **Amsterdam International Olive Oil Competition (AIOOC)**.

Die wordt dit jaar in mei gehouden en al meer dan 70 producenten van Spanje tot Kroatië en van Frankrijk tot Zuid-Afrika hebben zich hiervoor ingeschreven.

Voor zijn verdiensten van het promoten van olijfolie in het algemeen heeft hij vorig jaar de *Giorgo Phellas* award gekregen van het prestigieuze *Ercole Olivario*.

ALMAZARA ECOLOGICA DE LA RIOJA - ISUL

Contactpersoon:

Dhr. Isaac

Carretera de Grávalos, Km 19

26540 Alfaro (La Rioja)

Tel: + 34 619878105

isul@isul.es

www.isul.es



Het familiebedrijf Isul werd opgericht in 1999 in Alfaro, La Rioja. Het is een bedrijf met grote specialisatie in biologische extra vierge olijfolie.

De olijfolie is verpakt in vier formaten: blik van 5 liter, blik van 2,5 liter, glazen fles van 500 ml en glazen fles van 250 ml

Isul exporteert reeds naar Frankrijk, Duitsland, België, Zwitserland, Estland en Japan.

ISUL Bio Extra vierge olijfolie

Herkomst: D.O.P. Aceite de La Rioja

Onderscheidingen: Cordoba Mezquita,

Ecotrama en Flos Olei

BIOCOMERCIO SLU

Contactpersoon:

Dhr. Agustín Domene

Polígono Industrial Rubial

Calle 4 22

03400 Villena (Alicante)

Tel: +34 965820462, +34 663229287

info@biocomercio.es; comercial@biocomercio.es

<https://biocomercio.es/>



BioComercio, gevestigd in Villena, Comunidad Valenciana, is gespecialiseerd in biologisch gedroogd fruit. Het bedrijf werkt samen met producenten in het gebied.

Almendra Eco, natural
(biologische amandelen)

Pistacho Eco, tostado con sal marina

Ingrediënten: geroosterde pistache in biologische schil en zeezout.

Crema Eco de frutos secos
(*biologische crème van gedroogd fruit*)

Ingrediënten: naturel / geblancheerde amandel, cashew, pistache, pinda, tahini, hazelnoten, cacao.

Almendra Eco, tostada con sal/sin sal
(*Geroosterde amandel*)

Ingrediënten: Natuurlijk amandel- en zeezout

Almendra y Anacardo Eco, con sabores

Ingrediënten: biologische geroosterde amandel/cashew (96%), Tamari (sojasaus) (4%)

CAMP DE BELLAGUARDA, S.C.C.L. - OLIS BELLAGUARDA

Contactpersoon:

Dhr. Josep Ramon Cabiscol

Calle Eres, 27

25177 Bellaguarda (Lleida)

Tel: +34 973 124 007

info@olisbellaguarda.com; sales@olisbellaguarda.com

<https://www.olisbellaguarda.com/es/>



Olis Bellaguarda werd opgericht in 1921. Het bedrijf richt zich op de eigen productie van olijven en amandelen. Sinds haar oprichting hanteert Olis Bellaguarda een landbouwsysteem dat de gezondheid van de mens en het milieu respecteert. Sinds 2001 is het bedrijf gecertificeerd. Momenteel exporteert Olis Bellaguarda naar Canada, Singapore, Duitsland, Frankrijk en Andorra.

Aceite de Tofona, 250 ml

Ingrediënten: vierge olijfolie en truffelessence

Nieuw product (2022).

Geschikt voor vele soorten vis, rood vlees en zelfs kip, konijn en wit vlees.

Aceitunas Arbequinas 450 gr

Ingrediënten: olijven en water.

Heerlijk met brood, wijn, kazen, salades, avocado pepers, ham, worst, tonijn en pasta.

Geroosterde Llargeta amandel 350 gr

Amandelen combineren goed met zachte witte wijn met een zoete toets, zoals Muscats of Chardonnay. Ze combineren ook met fruit, kruiden en specerijen, infusies en warme dranken, groenten, peulvruchten en vlees.

Paté van groene olijven

Ingrediënten: Olijven, extra vierge olijfolie, tijm en citroensap.

Nieuw product (2022).

Fijne combinatie met kabeljauw, ansjovis, bonito, aubergines, komkommer en allerlei soorten groenten.

Extra vierge olijfolie 1921, 500ml

Past goed bij rauwe gerechten zoals salades, gegrilde, gesauteerde en gemarineerde groenten, brood met tomaat, sauzen zoals mayonaise, alioli of vinaigrette, rijstgerechten en Andalusische gazpacho en salmorejo.

Bijzonderheden: Oil Fair, les Garrigues 1e prijs zoete groene fruitige olie 2022 en 1e prijs in 2021 rijp fruitig. Goud GOOA 2021 Berlijn. ESAO AWARDS 2021-2022, 1e prijs beste EVOO geproduceerd door een coöperatie. London International Olive Oil Competition 2020 Zilveren medaille voor kwaliteit. Special Award voor de beste zoetgroene fruitige olie 2020.

CÁRNICAS DIBE SL

Contactpersoon:

Dhr. Iván Muñoz Jiménez

Autovía de Extremadura A5, Km 163 S/N

10392 El Gordo (Cáceres)

Tel: + 34 927577500, +34 600403827

carnicasdibe@carnicasdibe.com

www.carnicasdibe.com/en/



Wat begon als een bescheiden droom is na meer dan drie decennia van traditie en liefde voor hun land uitgegroeid tot wat vandaag de dag hun familiebedrijf is.

Cárnicas Dibe S.L. werd in 1979 opgericht door Dionisio Sánchez en Beatriz de Castro. In oktober 2021 werd een nieuwe uitbreiding van de fabriek in gebruik genomen. Zo beschikt het bedrijf nu over meer dan 8.000 vierkante meter moderne faciliteiten, waardoor de opslagcapaciteit voor diepvriesproducten wordt vergroot. Naast een nieuwe vriestunnel, groeit ook het koelmagazijn tot een capaciteit van 500 ton.

Jamón Gran Reserva 50% Duroc

Vrij van allergenen (gluten, lactose, soja en mosterd).

Salchichón Cular de Cerdo

Vrij van allergenen (gluten, lactose, soja en mosterd).

Chorizo de Cerdo Cular

Ingrediënten: chorizo de Cerdo Cular
Vrij van allergenen (gluten, lactose, soja en mosterd).

Salchichón Natural de Ciervo

(Natuurlijke hertenworst)
Vrij van allergenen (gluten, lactose, soja en mosterd).

Salchichón Natural de Jabalí

(Natuurlijke worst van wild zwijn)

Vrij van allergenen (gluten, lactose, soja en mosterd).

CASAS DE HUALDO SL

Contactpersoon:

Dhr. Sergio González Castrillo
Camino de la Barca, S/N
45533 El Carpio del Tajo (Toledo)
Tel: +34 628171841

export@casasdehualdo.com; sergio.gonzalez@casasdehualdo.com

<https://casasdehualdo.com/>



Casas de Hualdo brengt al meer dan tien jaar extra vierge olijfolie op de markt en is in 2022 aanwezig in meer dan 30 landen. De producten worden volledig geproduceerd op de familieboerderij Hualdo. De molen, gelegen in het centrum van het pand, ontvangt en transformeert de olijven in minder dan 4 uur na de oogst in olie. De oliën van Casas de Hualdo worden in oktober geproduceerd, wat helpt om zeer gezonde producten te krijgen met veel meer nuances van smaken en aroma's. De filosofie van het bedrijf is om de circulaire economie te bevorderen, waar de schapen tussen de olijfgaarden grazen en deze bemesten. De olijfpitten worden gebruikt om het verwarmingssysteem van stroom te voorzien. De afgelopen jaren zijn er voor de boerderij drie fotovoltaïsche installaties geïnstalleerd.

Extra vierge olijfolie

Herkomst: Montes de Toledo DOP
Bijzonderheden: Flos Olei Gids 2022 – 100/100 pnt. (Hall of Fame)
Daarnaast winnaars door de jaren heen in nationale en internationale competities, zoals de Spanish Food Award, van het Ministerie van Landbouw; EVOO Award meest gezonde op het IOOC in Londen; sinds vele jaren beste olie uit Castilla la Mancha (Great Selection Award) en beste olie van de DOP Montes de Toledo. Andere prijzen: New York International Olive Oil Competition, Los Angeles IOOC, Olive Japan, AVPA (Parijs), Ovibeja, Mario Solinas, Athena, enz.

Queso de leche cruda de oveja de raza manchega

(kaas van rauwe melk van schapen van het ras Manchega)

Ingrediënten: rauwe schapenmelk, natuurlijk stremsel, zout, melkzuurfermenten.

Past perfect bij bietenchips, gedroogde vijgen en roggebrood. Het is ideaal om het te begeleiden met een goede Arbequina-variëteit EVOO, kaasplankjes met noten, dadels of gegrilde groenten. En bij geroosterde pompoen, briochebrood en zoete wijnen.

COOPERATIVA OLIVARERA VIRGEN DE LA SIERRA DE CABRA SCA MONTEOLIVA ORO

Contactpersoon:
Avenida de Belén, 1
14940 Cabra (Córdoba)
Tel: +34 957520300
info@monteoliva.com
www.monteoliva.com



Hoewel het bedrijf al meer dan 70 jaar geschiedenis heeft, bestaat nog dezelfde illusie van de eerste dag; vanuit de coöperatie stijden om het goede werk te behouden van het vloeibare goud dat hun velden irrigeert. De olijven van de oorsprongsbenaming Baena (Provincie Jaén) worden met liefde en zorg gecultiveerd en worden geoogst in hun perfecte mate van rijpheid en omgezet in natuurlijk olijvensap met maximale gezondheids- en kwaliteitsgaranties. Elk jaar krijgen de producten een beetje meer erkenning en behalen ze prijzen, zoals goud van de D.O.P. BAENA, finalisten in de prijzen van de Diputación de Córdoba in 2021, zilver in de Mezquita Awards 2020 of de inzending in de "Top 100 Award 2020 EVOOLEUM" die de 100 beste oliën wereldwijd omvat, evenals een reeks erkenningen in o.a. China, Japan, Italië en Duitsland. Het bedrijf zet de traditie voort om hun MONTEOLIVA extra vierge olijfolie te maken met de beste olijven van hun boeren.

Monteoliva Oro Pajarero

Ingrediënten: Extra vierge olijfolie
Heerlijk op geroosterd brood of als dressing voor verse gerechten, zoals salades of een salmorejo uit Córdoba. De naam van het product komt voort uit de interesse die allerlei soorten wilde vogels hebben in dit fruit. Grote olijf, zoetheid en snelle rijping. De inzameling en verwerking ervan vindt plaats in de eerste twee weken van oktober.

Monteoliva Oro Hojiblanco

Ingrediënten: Extra vierge olijfolie
Ideaal om een goede toast met eikenhoning te begeleiden. Het is een van de meest gewaardeerde variëteiten in binnen- en buitenland vanwege zijn aromatische complexiteit. Deze hojiblanco EVOO is uitgevoerd in een vroege oogst, hun boeren hebben de olijven eind oktober geoogst, na grondige monitoring van hun optimale rijpingstoestand.

Monteoliva Oro Coupage

Ingrediënten: Extra vierge olijfolie

Om gerechten die je heerlijk vindt een gedurfde toets te geven.

Het is een EVOO die half oktober is gemaakt van inheemse variëteiten uit de regio, zoals Picudo, Pajarero, Castacabra, Jardúo, Alameño de Cabra en Hojiblanca.

GERIALSA

Contactpersoon:

Dhr. Emilio Serrano Perez

Río Duero, 3

45523 Alcabón (Toledo)

Tel: +34 925770767, +34 610557413

Gerialsa@geriasla.com; export@gerialsa.com

www.gerialsa.com



Gerialsa werd opgericht in 1992. Het bedrijf heeft diverse producten in het assortiment waaronder oliën, ingeblikte groenten en vis, azijn, olijven, sauzen, patés en specerijen. Het bedrijf exporteert naar landen in Latijns-Amerika, de VS, Europa en Azië. Momenteel zijn de producten al aanwezig in in circa 30 landen.

Pimentón de la Vera

Combineert goed met vis, salades, rijst en pasta.

Paté mix van gestoofde groenten (vegan)

Ingrediënten: paprika (40%), aubergine (20%), ui (16%), rijstmeel, prei (4%), extra vierge olijfolie (4%), gerookte olijfolie, tomatenpoeder (2%), zout en antioxidant (ascorbinezuur).

Past bij vlees en vis, voor op brood, ontbijt, voorgerechten

Salsa Pedro Ximénez

Pedro Ximénez-wijn (sulfieten), druivensap, xanthaangom en conserveermiddel (E-220).

Past bij voorgerechten, bij vlees en vis.

Extra vierge olijfolie

Combineert met voorgerechten, salades, en is geschikt om mee te koken.

Aceituna gordal rellena de mango

(Gordal olijf gevuld met mango)

Ingrediënten: Ontpitte Gordal-olijven, water, mango 5% (zwaveldioxide) (maximale dosis 100 mg/kg), suiker, acidulanete E-330 (maximale dosis 15 g/kg), antioxidant E-300 (maximale dosis 0,2 g/kg). kg)

Past uitstekend bij salades, bijgerechten en voorgerechten.

Bijzonderheden: Innovatieprijs SIAL Paris 2018

HACIENDA ORTIGOSA S.L.

Contactpersoon:

mevr. Maite del Portillo

Ctra. Recajo, Nº 7

31230 Viana (Navarra)

Tel: +34 948 646 550, +34 678 47 35 19

trujal@haciendaortigosa.com; export@haciendaortigosa.com

www.haciendaortigosa.com



Hacienda Ortigosa begon haar activiteiten in 2005. Het bedrijf produceert EVOO in verschillende formaten. Daarnaast heeft de producent geraspte hojiblanca-olijven en balsamico-azijn uit Modena. Momenteel worden eigen olijfolie en olie uit olijvenpulp ontwikkeld. Beide producten zullen naar verwachting in mei/juni op de markt komen. Daarnaast produceert en verkoopt Hacienda Ortigosa ook een olijfoliecosmeticalijn die exfoliant, shampoo, badgel, bodymilk, gezichtscreme, creme en handzeep omvat. In 2021 exporteerde het bedrijf naar o.a. Portugal, Italië, België, Duitsland en Frankrijk.

Prijzen en onderscheidingen: gouden medaille Paris Gourmet Fair 2008 & 2009, Olivinos 2009 (Argentinië) gouden prestige en beste arbequina, Terra Olivo 2010 (Israël) gouden prestige, Olivinos 2013 groot prestige goud. De olijfolie van Hacienda Ortigosa is mooi inzetbaar bij kaas en worst, gegrilde groenten en salades, huisgemaakt gebak, gemarineerd vlees en vis.

Aove Hacienda Ortigosa glazen fles van 0,5 liter

Ingrediënten: extra vierge olijfolie

AOVE Hacienda Ortigosa blik 3l

Ingrediënten: extra vierge olijfolie

AOVE Hacienda Ortigosa Garrafa de plástico 2l

Ingrediënten: extra vierge olijfolie

AOVE Valle de Codés plastic fles 1l

Ingrediënten: extre vierge olijfolie

Vinagre balsámico de Módena 250 ml

Ingrediënten: wijnazijn, geconcentreerde druivenmost, kleurstof: E-150d, antioxidant: zwaveldioxide.

Combineert goed met gegrilde groenten en salades.

LÁCTEOS MARTÍNEZ S.L.U. - QUESO LOS CAMEROS

Contactpersoon:

dhr. Mario Pérez Serrano

P.I. Fuente Ciega. Los Nogales 55

26200 Haro (La Rioja)

Tel: +34 941310940, +34 670491158

info@lacteosmartinez.com ; export@lacteosmartinez.com

www.loscameros.es/en



Lácteos Martínez S.L.U. is een familiebedrijf opgericht in 1961. De kaasmeesters van het bedrijf zijn experts in natuurlijke schors met olijfoliebaden.

Gerijpte geitenkaas, queso de cabra curado Camerano Los Cameros

Herkomst: DOP Queso Camerano

Ingrediënten: gepasteuriseerde geitenmelk, zout, karmijn stremsel, verharder (calciumchloride), melkzuurfermenten en conserveermiddel (eierlysozym).

Bijzonderheden: ambachtelijke kaas, natuurlijke korst met olijfoliebaden.

Rijping gedurende 90 dagen.

Zilver bij de World Cheese Awards 2021, 2019 en 2018.

Gezouten schapenkaas Los Cameros

Ingrediënten: gepasteuriseerde schapenmelk, zout, schapenstremsel, melkzuurfermenten en conserveermiddel (eierlysozym). Bijzonderheden: natuurlijke korst met olijfoliebaden. 6 maanden rijping.

Gouden medaille tijdens World Championship Cheese

Contest2022 (Wisconsin, VS) en

een van de 20 beste kazen in het

concours, onder de bijna 3.000

inzendingen. Super Gold 2019 bij

World Cheese Awards.

Queso de mezcla curado Los Cameros

Ingrediënten: gepasteuriseerde koemelk (minimaal 60%), schapenmelk (minimaal 20%) en geitenmelk (minimaal 6%), zout, schapenstremsel, verharder (calciumchloride), melkzuurfermenten en conserveermiddel (eierlysozym).

Bijzonderheden: natuurlijke korst met olijfoliebaden. 6 maanden rijping.

Zilver bij World Cheese Awards 2021 en brons bij Gourmet quesos.

Kaas van koemelk Añejo Señorío de Cameros

Ingrediënten: gepasteuriseerde koemelk, zout, schapenstremsel, verharder (calciumchloride), melkzuurfermenten en conserveermiddel (eierlysozym).

Bijzonderheden: melk van één boerderij, natuurlijke korst met olijfoliebaden. 12 maanden rijping.

Gouden medaille bij de World Cheese Awards 2021.

Extra vierge Olijfolie Finca Malzapato

Ingrediënten: Aberquina en Royuela olijven

Bijzonderheden: olijfolie van superieure kwaliteit, alleen verkregen door mechanische procedures (koude extractie).

Award tijdens de New York Olive Oil Competition

MEDITERRANEAN GREEN MARKET S.L.



Contactpersoon:

mevr. Cristina Sánchez Parè

Leonor López de Ayala, 7 – 1-1

06010 Badajoz (Badajoz)

Tel: +34 924146848, +34 699733374

info@mediterraneangreenmarket.com;

cristina@mediterraneangreenmarket.com

www.mediterraneangreenmarket.com

Mediterranean Green Market is een platform dat zich richt op de internationalisering van gastronomische en ecologische, duurzame producten, van kleine producenten en coöperaties.

Texturas extra vierge olijfolie, biologisch

Ingrediënten: olijvensap

Perfect in salades, op gegrilde vis en groenten of op geroosterd brood.

Marcofrut gedroogde vijg, biologisch

Ingrediënten: gedroogde vijg

Caballo de Oros pimentón de La Vera

Herkomst: D.O. La Vera

Ingrediënten: gemalen paprika

Perfect als smaakmaker van elk gerecht. Verrijkt elke stoofpot. Ook heerlijk op gekookte, gebakken of gegrilde vis, groenten of aardappelen.

Ibéricos Morato Jamón Ibérico

Herkomst: D.O. Dehesa de Extremadura

Deze ham heeft in 2021 de Premio Espiga de Oro – prijs gewonnen.

Tesela honing

Ingrediënten: pure honing

De honing kan puur worden gebruikt of bijvoorbeeld verdund in dranken, als smaakmaker bij de bereiding van sauzen en gezonde voedselbereidingen.

Er zijn verschillende publicaties verschenen over deze honing: mei 2021: World Brand Design Society, blogpost Packaging of the World en The Dieline. Web- en boekpublicaties: Selected Europe The Book 2021 en The Favorite Design Book 2021. Artikel in Pentawards 2021. Vermelding in Dopey Branding 2021 en in Gastro Project 2021. Finalisten geselecteerd Bilbao 2021.

Geselecteerd als een van de uitstaande projecten van het jaar in het samenvattende dossier van de AAD 2021 (Andalusische Design Associatie).

MONTESANO EXTREMADURA SA - MONTESANO

Contactpersoon:

Dhr. Samuel Talan Hidalgo

Ctra. Nacional 435 mk. 234

06380 Jerez de los Caballeros (Badajoz)

Tel: +34 924750221, +34 646 914 021

ibericos@ibericosmontesano.es; export2@montesano.es

www.ibericosmontesano.es



Het familiebedrijf Montesano werd in 1997 opgericht. Momenteel wordt het geleid door de tweede generatie. Sinds de oprichting is het een pionier en leider in export naar landen als China, Japan, Korea, Mexico en Canada. Naast de geselecteerde producten heeft het bedrijf ook een breed scala met mes- of machinaal gesneden ham en schouders, chorizo's en Bellota worst, fuet, morcón, Serranoham met meer dan 24 maanden rijping. Montesano heeft zich gespecialiseerd in producten van de hoogste kwaliteit met een concurrerende prijs en een gegarandeerde service aan hun distributeurs. De producten zijn heerlijk in combinatie met rode en witte wijn.

Lomo de Bellota 100%

Ingrediënten: Iberische varkenslende, zout, paprika, suiker, knoflook, antioxidant E-301, specerijen, zuurteregelaar E-331 en conserveermiddelen E-252 en E-250.

Jamón de Bellota 100%

Ingrediënten: Iberische ham, zout en conserveermiddelen E-252 en E-250.

Bijzonderheden: winnaar van de Crystal Taste Award van het International Taste Institute of Brussels.

Paleta Bellota 100% DO

Herkomst: Dehesa de Extremadura
Ingrediënten: Iberische schouder, zout en conserveermiddelen E-252 en E-250.

Jamón de Bellota Ibérico 100% DO

Herkomst: Dehesa de Extremadura
Ingrediënten: Iberische ham, zout en conserveermiddelen E-252 en E-250.

Jamón de Cebo de Campo 100%

Ingrediënten: Iberische ham, zout en conserveermiddelen E-252 en E-250.

NOMBRE PROPIO ECOLÓGICO - NOMBRE PROPIO

Contactpersoon:

Dhr. Ramón F. Romero Olid

Av Carlos III, 30

31003 Pamplona (Navarra)

Tel: +34 948292336, +34 609885389

info@nombrepropio.es; ramón@nombrepropio.es

www.nombrepropio.es

**NOMBRE
PROPIO**

In 2020 begon Nombre Propio, terwijl de olijfgaard al 25 jaar oud was. Het is een biologisch bedrijf met 60.000 olijfbomen en 12.000 walnotenbomen. Nombre Propio gelooft in het beoefenen van ecologische en regeneratieve landbouw. Het bedrijf teelt zeer fenolische variëteiten, die, als ze vroeg worden geoogst, een hogere kwaliteit en extra gezonde olie produceren. Nombre Propio exporteert momenteel naar de VS, Guadeloupe en Frankrijk. De Bag in Box-verpakking laat de olie niet oxideren of degraderen door zuurstof of licht. Daarnaast is de kraan anti-drup. De olijfolie van de producent combineert o.a. goed met de mediterrane keuken, salades, ovenschotels, pasta, barbecue, donkere chocolade en magere yogurt.

NOMBRE PROPIO extra virgen ecológico Picual BIB 3 liter

Ingrediënten: AOVE eco 100%

NOMBRE PROPIO extra virgen ecológico Picual + Arbequina. BIB 3 liter

Ingrediënten: AOVE eco 100%

NOMBRE PROPIO extra virgen ecológico Picual + Cornicabra. BIB 3 liter

Ingrediënten: AOVE eco 100%



Contactpersoon:

Dhr. Victor Huguet

Joan Oliver, 16-24

43206 Reus (Tarragona)

Tel: +34 977330021, +34 682 535 140

Unio@unio.coop; v.huguet@olisdecatalunya.es

www.olisdecatalunya.es/en/

Olis de Catalunya behoort tot Grup Unió. Op 26 oktober 1942 werd Grup Unió opgericht om alle boeren van de provincie Tarragona, die deel uitmaakten van die beweging, samen te brengen.

De 19e eeuw was een periode van grote groei voor boerenbewegingen in Catalonië. Aan het einde van de eeuw werden de eerste landbouwcoöperaties opgericht. De coöperatieve beweging breide zich snel uit en bouwde prachtige molens en wijnmakerijen in de modernistische stijl. Nu, bijna 80 jaar later, is Grup Unió een exponent van de olieproductie in Catalonië. Het is ook een voorbeeld van steun aan de landelijke wereld, met een grote impact op het verbeteren van de levensomstandigheden van boeren en de modernisering en professionalisering van de Catalaanse landbouwsector.

EVOO Oleaurum Organic

Herkomst: DOP Siurana

Biologisch

Ingrediënt: Arbequina

EVOO Oleaurum

Herkomst: DOP Siurana

Ingrediënt: Arbequina

EVOO Unio

Herkomst: DOP Siurana

Ingrediënt: Arbequina

EVOO DUC

Herkomst: DOP Terra Alta

Ingrediënten: Arbequina en
Empeltre

Contactpersoon:

Mevr. Raquel Alonso

C/ Padre Claret 12, 1º

40001 Segovia (Segovia)

Tel: +34 910427750, +34 625515300

info@onesimum.com ; ra@onesimum.com

www.onesimum.com

Onesimum werd opgericht in 2020 en produceert de volgende biologische producten: koekjes, groenteconserven, extra vierge olijfolie, chocolaatjes, wijn, jam, fruit in biologische siroop, paprika en gebakken amandelen met paprika. De filosofie van Onesimum is om biologische producten tegen een betaalbare prijs aan te bieden, om zo bij te dragen aan een duurzamere wereld. Het bedrijf heeft voor de koekjes de Europese technologie- en innovatieprijs ontvangen.

Momenteel exporteert het bedrijf naar Mexico, Guatemala, El Salvador en Denemarken.

Ambachtelijke biologische koekjes van haveremout en amandel

Ingrediënten: volkoren haveremout 41%, rietsuiker, extra vierge olijfolie 15%, sojadrank, amandel 7%, havervezel, natuurlijke aroma's, rijsmiddel: natriumbicarbonaat

Extra vierge biologische olijfolie

Ingrediënten: superieure categorie olijfolie rechtstreeks verkregen uit olijven en alleen met mechanische procedures

Biologische marmelade 75% tomaat

Ingrediënten: 75% tomaat, 24% rietsuiker, natuurlijke fruitpectine en citroensap

Ambachtelijke biologische koekjes van spelt, vanille en sinaasappel

Ingrediënten: spelttarwebloem 35%, tapiocazetmeel, extra vierge olijfolie 19%, agavesuiker 17%, haverdrink, havervezel, rijsmiddel: natriumbicarbonaat, vanille 0,21%, etherische sinaasappelolie 0, 11%, natuurlijke aroma's.

Mediterrane artisjokken met gedroogde tomaat en extra vierge olijfolie

Ingrediënten: 60% artisjok, 34% extra vierge olijfolie, 5,5% zongedroogde tomaten, 0,5% zeezout en citroensap

RODILLA & GONZALEZ PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS SL TORRENCINAS

Contactpersoon:

mevr. Cyndi Guimaraes Lima

Alamedilla 18

37003 Salamanca (Salamanca)

Tel: +34 923 270882

info@torrencinas.com; media@torrencinas.com

www.torrencinas.com



Torrencinas maakt sinds 1890 uitsluitend producten van het Iberische varken. Het bedrijf is gevestigd in Guijuelo (Salamanca). Torrencinas is een van de oudste producenten in de regio Guijuelo. De kelders, drogers en rookkap die in 1895 werden gebouwd, worden nog gebruikt. De kwaliteit van de producten wordt beschermd onder de "Quality Standard for Iberian Pork Ham, Shoulder and Cured Loin", en het ambachtelijke karakter wordt gegarandeerd door de opname in de "Association of Food Artisans" van Castilla y León. De gepresenteerde producten combineren goed met wijn en kaas.

Jamón de Bellota 100% Ibérico, Pata Negra

Ingrediënten: ham van Iberisch varken, zout en conservatieven (E252 y E250)

Speciale selectie van het inheemse varkensras.

Salchichón Ibérico de Bellota

Ingrediënten: Iberisch varkensvlees, zout, MELKpoeder, suikers, dextrine, emulgatoren (E-450 a, c), dextrose, LACTOSE, antioxidanten (E-301, E-325, E-331), witte wijn (sulfiten), conserveermiddel (E-252), smaakversterkers (E-627, E-631), specerijen.

Chorizo Ibérico de Bellota

Ingrediënten: Iberisch varkensvlees, zout, paprika, specerijen, MELKeiwit, SOJA-eiwit, suiker, dextrine, stabilisator (E-450), antioxidant (E-300), conserveermiddelen (E-250, E-252).

Lomo de Bellota 75% raza ibérica

Ingrediënten: Iberische varkenslende, zout, knoflook, paprika, specerijen, suiker, dextrose, antioxidanten (E-301), conserveermiddelen (E-252, E-250), dextrose, dextrine, SOJA-eiwit, MELK-eiwitten

SPANISH CHEESE SL

Contactpersoon:

Dhr. Javier Sánchez

Polígono Industrial Romica, Calle 5 bis
02008 Albacete (Albacete)

Tel: +34 967254190, +34 646838833

contact@spanish-cheese.com ; jsanchez@unialiment.com

www.spanish-cheese.com



Spanish Cheese SL werd opgericht in 2002. Het hoofdproduct is Manchego BOB-kaas. Spanish Cheese heeft een eigen assortiment kazen ontwikkeld, met truffels, pesto, olijven, zwarte knoflook, Espelette-pepers en bloemen. Het bedrijf is BRC klasse A en IFS topniveau gecertificeerd.

Momenteel exporteert de producent naar 52 landen waaronder Duitsland, het VK, Denemarken, Frankrijk, Australië, VS, Canada, Portugal, Zwitserland, Zweden, Griekenland, Mexico en de Baltische staten.

Queso de oveja con trufa 5 meses

(schapenkaas met truffel)

Ingrediënten: schapenkaas 97%
[gepasteuriseerde schapenmelk, zout, stremsel, stabilisator: calciumchloride, conserveermiddel: lysozyme (afkomstig van EI), melkzuur, korst: polyvinylacetaat en conserveermiddel E-235], truffelpasta 3% [Paddestoelen (*Agaricus bisporus*), maïsolie, zomertruffel (*Tuber aestivum* Vitt.) 0,42%, water, zonnebloemolie, natuurlijk aroma, zout, aroma's, gedehydrateerde aardappelen, knoflook, waterig extract van zomertruffel (*Tuber aestivum* Vitt.)]

Bijzonderheden: Goud tijdens de World Cheese Awards 2021-2022 en 2 sterren tijdens de Superior Taste Award International Taste Institute.

Queso de oveja con olivas 5 meses

(schapenkaas met olijven)

Ingrediënten: schapenkaas 95%
[gepasteuriseerde schapenmelk, zout, stabilisator: calciumchloride, stremsel, melkzuurfermenten en conserveermiddel: lysozyme (afkomstig van EGG). Schil: polyvinylacetaat en conserveermiddel: natamycine], olijvenpasta 5% [zwarte olijven (4,7%), olijfolie van eerste persing, tijm, oregano, zout].

Queso de oveja con flores 5 meses

(schapenkaas met bloemen)

Ingrediënten: gepasteuriseerde schapenmelk, zout, verstevigingsmiddel: calciumchloride, stremsel, melkzuurfermenten, conserveermiddel: lysozyme (uit EGG). Schil: margarine, bloemenmix (1%) (roos, calendula, korenbloem, oranje goudsbloem, lavendel, oranjebloesem, jasmijn (herkomst: niet-EU) en essentiële oliën van planten.

Bijzonderheden: Zilver tijdens World Cheese Awards 2021-2022, 3 sterren tijdens Superior Taste Award International Taste Institute

Queso de oveja con pesto 5 meses

(schapenkaas met pesto)

Ingrediënten: gepasteuriseerde schapenmelk, pesto 4% (italiaanse extra vergine olijfolie, basilico Genovese BOB, Parmigiano Reggiano DPO (melk), Pecorino Romano BOB (melk), dennennoten, zonnebloemolie, zout, knoflook, antioxidant: ascorbinezuur), zout, verstevigingsmiddel: calciumchloride, stremsel, melkzuurfermenten, conserveermiddel: lysozyme (uit EGG). Schil: Polyvinylacetaat en conserveermiddel: natamycine

Queso de oveja con pimiento de

Espelette

(schapenkaas met Espelette peper)

Ingrediënten: gepasteuriseerde schapenmelk, Espelette peperpasta 3% (oorsprong Frankrijk) (80% gemalen piment d'Espelette, azijn, zonnebloemolie, water, zout), zout, verstevigingsmiddel: calciumchloride, stremsel, melkzuurfermenten en conserveermiddel: lysozyme (van EI). Schil bevat: polyvinylacetaat, conserveermiddel: natamycine



URDET SL - CAP D'URDET

Contactpersoon:

Mevr. Karen Chávez

C. Anselm clave, 21

25282 Sant Llorenç de Morunys (Lerida)

Tel: +34 973492183, +34 679847931

urdet@urdet.com; karenc@urdet.com

www.urdet.com



Urdet werd opgericht in 1989 en is toegewijd aan de productie van paddenstoelen en truffels in verschillende formaten (in blik, gedroogd en bloem). Het bedrijf heeft het assortiment uitgebreid tot een verscheidenheid aan producten, waaronder: zwarte knoflook, truffelproducten (sauzen, gearomatiseerde oliën, kruiden) en producten met wilde paddenstoelen (risottos, fideuas, veloutés).

DELICATESSEN

Ajo negro en cabezas, biologisch

(Zwarte knoflook)

Ideaal bij kazen en wijnen, salades, pasta, vis, vlees, roerbakgerechten, stoofschotels, sauzen, desserts of als tussendoortje. UMAMI-smaak, licht zoet in de mond, met hints van zoethout, rozijnen, gerookt en een beetje zuur. Het geeft geen karakteristieke ademgeur van traditionele knoflook.

Combinado de Escalivada

(Mix van geroosterde groenten)

Ingrediënten: geroosterde groenten (peper, aubergine en ui), olijfolie, zout en citroenzuur.

Heerlijk met bijvoorbeeld salades en vlees.

Boletus edulis deshidratados

(Eekhoortjesbrood)

Ideaal bij een risotto, crème van boletus, gebakken met groenten of garnalen, in kroketten, met aardappelen, enz.

Salsa Tartufata

Champignons (*Agaricus bisporus*) 62%, zonnebloemolie, extra vierge olijfolie, zwarte olijven, zomertruffel (*Tuber aestivum*) 3%, ui, zout, knoflook, aroma van zwarte truffel, suiker, peterselie en citroenzuur.

Ideaal als aperitief, op wat gebakken eieren, op een hamburger, gemixt met pasta, enz.

Crema Parmesano con Trufa

Ingrediënten: Parmezaanse kaas 15%, roomkaas, zomertruffel (*Tuber aestivum*) 4%, zwarte olijven, melk, tarwebloem, extra vierge olijfolie, aroma van zwarte truffel, zout.

Klaar om te serveren. Ideaal als aperitief of als kookingrediënt. Gebruik het i.p.v. mayonaise of vermeng ermee. Aanbevolen aan te lengen met room.

#Spain Food Nation



ICEX-ECONOMISCHE EN COMMERCIËLE AFDELING

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

NIPO ONLINE FLIPBOOK: 114720459



EUROPEAN UNION



ICEX



foodswinesfromspain.com
alimentosdespana.es