

EAT & DRINK SPAIN

TASTE SPAIN ITALIA 2022
Bologna - 7 Novembre
10.00 - 17:00



TASTE SPAIN ITALIA

Bologna – 7 Novembre 2022
10.00-17.00
Hotel NH Bologna de la Gare
Piazza XX Settembre 2
40121 Bologna

UFFICIO ECONOMICO E COMMERCIALE A MILANO **AMBASCIATA DI SPAGNA IN ITALIA**

Via del Vecchio Politecnico 3
20121 Milano
Tlf: +39 02 781400
milan@comercio.mineco.es

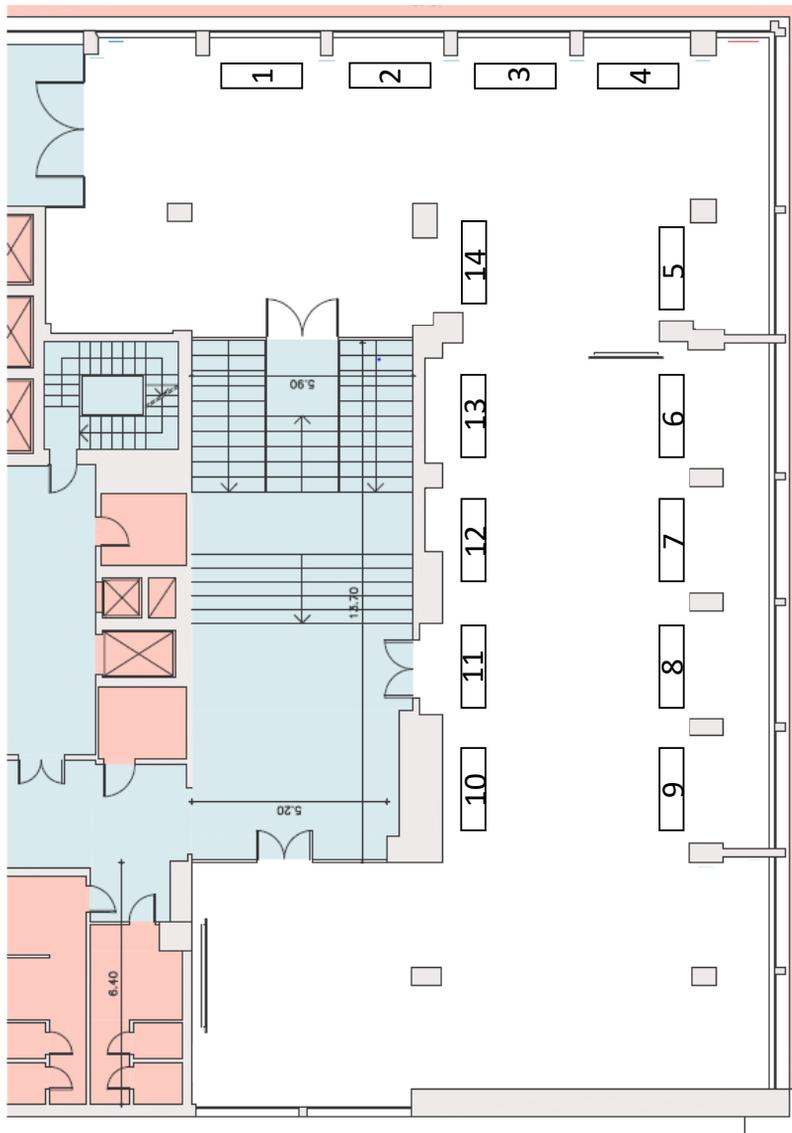
ICEX ESPAÑA EXPORTACIÓN E INVERSIONES

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

Espositori

PAGINA

1. ANTONIO SOTOS	5
2. CONSERVERA CASTREÑA	6
3. DEHESAS REUNIDAS	7
4. DERAZA IBERICO	8
5. DON IBÉRICO ARTESANOS DEL CERDO IBÉRICO	9
6. FABRICA DE EMBUTIDOS LA PRUDENCIA	10
7. IBÉRICOS TORREÓN SALAMANCA	11
8. INDUSTRIAS LÁCTEAS ASTURIANAS	12
9. JAMONES CASA CONEJOS	13
10. JAMONES Y EMBUTIDOS HERMANOS HOYOS	14
11. LÁCTEOS MARTÍNEZ	15
12. MANUEL GUILLÉN	16
13. QUESOS CERRATO	17
14. RODILLA&GONZALEZ PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS	18



ANTONIO SOTOS



Polígono Industrial Campollano C/H 8
02007 Albacete (Spagna)
info@antoniosotos.com
www.antoniosotos.com
Att. Natalia Sarmiento
(natalia@antoniosotos.com, +34 647 859 700)

Prodotti:

Zafferano in diversi formati

Paprika in scatola di 75 gr. affumicata, dolce, piccante e affumicata piccante

Condimento per Paella Naturale 9gr.

Kit Paella 6 persone

Mix sali e spezie

Nata nel 1912, ANTONIO SOTOS, S.L. è oggi un'azienda familiare di quarta generazione dedicata alla coltivazione e commercializzazione dello zafferano. Grazie all'esperienza e all'enorme sforzo fatto, oggi possiamo dire che i nostri prodotti sono presenti in più di 30 paesi distribuiti tra Europa, Asia, America e Oceania. I nostri marchi ANTONIO SOTOS GOURMET e SAFFROMAN sono riconosciuti in tutto il mondo come un marchio di qualità e affidabilità. Lavoriamo secondo i più severi standard di qualità e controllo, con il BRC e il Certificato di Qualità IFS. La nostra missione è promuovere l'uso dello zafferano in tutto il mondo, promuovendo i nostri prodotti e offrendo ai nostri clienti la migliore qualità adattata alle loro esigenze.

CONSERVERA CASTREÑA



Polígono Industrial Vallegón, Módulo A, Naves 1-4
39709 Castro-Urdiales (Cantabria, Spagna)
Telefono +34 942 86 32 11
info@anchoaslacastrena.com
www.lacastrena.com
Att. María Gil (+34 686 381 174)

Prodotti:

Filetti di acciughe in olio di oliva (Cantabrico/primavera)

Filetti di acciughe in olio extravergine di oliva biologico (Cantabrico/primavera)

Acciughe sotto sale (Cantabrico/primavera)

Bonito del Norte (tonno bianco) in olio extravergine di oliva

Ventresca di tonno bianco in olio extravergine di oliva

Conservera Castreña è un'azienda familiare fondata nel 1986 e ubicata al nord della Spagna, che produce pesce in conserva e sotto sale di grande qualità. La produzione avviene totalmente in azienda, con un rigoroso controllo qualità su tutte le fasi produttive.

Tutti gli ingredienti sono naturali al 100%, senza additivi. L'ambiente e la sostenibilità sono molto importanti per noi e per questo ci riforniamo solo da imbarcazioni che utilizzano sistemi di pesca rispettosi dell'ambiente.

Per le acciughe, ci riforniamo della migliore acciuga, quella del Mar Cantabrico, pescata in primavera. Per il bonito del norte, acquistiamo materia prima pescata individualmente a canna. Disponiamo del certificato MSC-Coc di pesca sostenibile e IFS per la sicurezza e la qualità alimentare.

Tra i nostri migliori prodotti spiccano l'acciuga in salagione, elaborata seguendo la tradizione, la migliore acciuga tra sottili strati di sale, nonché i filetti di acciughe in olio di oliva attentamente preparati e le conserve di bonito del norte in olio di oliva.

Abbiamo anche la certificazione necessaria per la produzione di conserve e semiconserve di pesce in olio extravergine di oliva proveniente da agricoltura biologica.

DEHESAS REUNIDAS



Polígono Industrial San Antonio, Parcelas 22-23
14240 Belmez (Córdoba, Spagna)
Telefono: +34 957 573 110
www.dehesasreunidas.com
Att. José Javier Carbonero Cantador
(josejavier.carbonero@dehesasreunidas.com)

Prodotti:

Spalla Iberica di ghianda 100% DOP Los Pedroches

Spalla Iberica "de cebo de campo" 100% DOP Los Pedroches

Spalla 100% Naturaleza

Prosciutto Iberico di ghianda 100% DOP Los Pedroches

Lombo Iberico di ghianda 100%

Gli allevatori di Dehesas Reunidas, S.L. producono da più di 150 anni i migliori suini iberici su 15.000 ettari di *dehesa* nel sudovest di Spagna, appartenenti in gran parte alla Denominazione di Origine Protetta "Los Pedroches". Grazie al rigoroso controllo di tutte le fasi, i nostri prodotti sono di eccellenza, grazie ad un processo lento ed artigianale che richiede dedizione, maestria e pazienza, dato che trascorrono più di sei anni dalla nascita del suino al prosciutto pronto per il consumo.

La nostra migliore referenza è il prosciutto iberico 100% di ghianda, che si ottiene durante la montanera: la intensa brillantezza di ogni fetta dovuta all'elevata percentuale di oleico, con il magro di color rosso intenso per un alto tasso di mioglobina e il grasso bianco o rosaceo che deve ingiallire sui bordi per il lento processo di maturazione fino a quattro anni.

Il jamón ibérico, piatto di eccellenza della gastronomia mediterranea, dovrebbe entrare nella dieta varia ed equilibrata di ogni età. È uno degli alimenti con maggior contenuto proteico, circa un 30%, apporta vitamine del gruppo B e acido folico, importanti nella crescita e nel funzionamento del sistema nervoso. Ricco anche di vitamina E, che insieme con zinco e selenio, gli conferiscono proprietà antiossidanti e determinano la sua più che giustificata inclusione tra i trattamenti anti-età.

DERAZA IBERICO



Calle Gutenberg S/N Pol.Ind.Torrehierro
45600 Talavera de la Reina (Toledo, Spagna)
Telefono: +34 925 851 110
www.deraza.es
Att. Azucena Cuesta (a.cuesta@deraza.es,
+34 636 783 926)

Prodotti:

Prosciutto Iberico stagionato

Prosciutto Iberico arrosto

Spalla Iberica

Chorizo Iberico

Salchichón Iberico

Deraza è azienda leader nel suo settore. Si occupa di sezionamento, produzione e distribuzione di carni di suino iberico, utilizzando sempre come materia prima il SUINO IBERICO. Quella di suino iberico è una delle carni di maggiore qualità sul mercato per la sua elevata infiltrazione, dovuta alle caratteristiche della sua genetica, allevamento, alimentazione e l'età della macellazione.

Deraza si differenzia per i suoi prodotti certificati che spiccano per la loro alta qualità, per la sua lunga esperienza come pionieri nel settore delle carni iberiche e con 20 anni di esportazione con personalizzazione dei prodotti, elevata adattabilità al mercato, un ufficio export a disposizione dei nuovi mercati, logistica, documentazione, marketing e risposta personalizzata al cliente.

DON IBÉRICO, ARTESANOS DEL CERDO IBÉRICO



Calle Filiberto Villalobos 141
37770 Guijuelo (Salamanca, Spagna)
www.doniberico.net
Att. Alejandro Fernández (alejandro@doniberico.net,
+34 649 727 802)

Prodotti

Prosciutto Iberico di ghianda 100%, Passion (intero/disossato)

Spalla Iberica di ghianda 100%, Passion (intera/disossata)

Lombo Iberico di ghianda 100%, Roscal (budello naturale)

Chorizo Iberico di ghianda 100%, Cular (budello naturale)

Salchichón Iberico di ghianda 100%, Cular (budello naturale)

Don Ibérico è un'azienda familiare di quarta generazione, dedicata alla elaborazione di prodotti del suino iberico della più alta qualità. Si trova nel cuore della sierra salmantina, a Guijuelo, "la culla del jamón iberico". La storia di Don Ibérico è quella di quattro generazioni legate alla terra, a un clima, a una tradizione centenaria tramandata di padre in figlio. La personalità e i valori unici di Don Ibérico, marcati da una meritoria tradizione e da un profondo rispetto e passione per il prodotto, fanno di Don Ibérico la marca di Jamón Ibérico di riferimento a livello mondiale.

Don Ibérico è azienda leader sul mercato, con una centenaria esperienza in grado di soddisfare i più esigenti mercati nazionali ed internazionali. Don Ibérico coniuga cura e attenzione per le tecniche artigianali di elaborazione, tradizione e innovazione, eleganza e finezza, impegno e qualità, semplicità e sigillo di distinzione. Per questo i prodotti di Don Ibérico si distinguono per aroma e sapore inconfondibili. Molto più di un processo di produzione, è cultura. Una tradizione che si rinnova anno dopo anno con un unico obiettivo: dar piacere ai sensi.

FABRICA DE EMBUTIDOS LA PRUDENCIA



Calle Caballeros 2
40150 Villacastín (Segovia, Spagna)
Telefono: +34 921 198 030
aliciabenito@laprudencia.com
www.laprudencia.com
Att. Felipe Benito Martin (+34 617 372 488)

Prodotti:

Prosciutto Iberico di ghianda

Prosciutto Gran Riserva

Lombo Iberico di ghianda

Pancetta Iberica marinata stagionata

Guanciale di maiale Iberico marinato stagionato

La Prudencia è un'azienda familiare dedicata alla elaborazione di salumi stagionati provenienti dai suini iberico e Duroc.

Nel 1910 Don Prudencio Benito fondò La Prudencia a Villacastín (Segovia), piccolo borgo sulle montagne al centro della Spagna. Questa regione è da sempre rinomata per la produzione di salumi. Controlliamo tutto il proceso produttivo: a Zafra (Estremadura) abbiamo varie proprietà dove alleviamo i nostri suini iberici, alimentati solo con ghianda di quercia da novembre a febbraio durante la montanera. I nostri suini vivono in libertà e in perfetta armonia con l'ecosistema. Ogni giorno mangiano circa 9 kg. di ghianda per ingrassare più di 90 kg. in 3 mesi, per raggiungere un peso totale di 180 kg. Da questi suini sacrificati nel nostro macello di Villacastín, seguendo poi un lungo e lento proceso di stagionatura nella sierra di Azálvaro a più di 1200 metri di altitudine, otteniamo una delle grandi delizie del mondo della gastronomia: prosciutti, spalle e salumi di ghianda iberici.

Disponiamo inoltre di una gamma esclusiva di prodotti gran riserva provenienti da razza Duroc.

IBÉRICOS TORREÓN SALAMANCA



Paseo Delicias 67
37184 Villares de la Reina (Salamanca, Spagna)
Telefono: +34 923 288 379
www.ibericostorreon.com
Att. Laura García (laura@ibericostorreon.com,
+34 649 844 797)

Prodotti:

Prosciutto Iberico di ghianda

Lombo Iberico di ghianda

Chorizo di ghianda

Fuet Iberico

Ibéricos Torreón Salamanca è un'azienda familiare con una lunga esperienza nella produzione di salumi provenienti dal suino iberico dal 1981. In un unico impianto sono integrati: sala di sezionamento, produzione di insaccati, stagionatura di prosciutti, magazzino frigorifero, sala di disosso e affettatura; tutto ciò permette uno stretto controllo della produzione e della qualità dei salumi. Con grande cura e attenzione nella selezione dei suini iberici provenienti dal sud della Spagna (Estremadura e Andalusia) si ottengono sia una costante qualità dei prodotti che una apprezzata capacità di adattamento alla clientela.

Dispone anche di un rigoroso servizio di controllo qualità che gestisce la IFS, Norma del Ibérico e Lista Marco tra le diverse certificazioni.

INDUSTRIAS LÁCTEAS ASTURIANAS - RENY PICOT



Calle Alcalá 33
28014 Madrid (Spagna)
www.renypicot.es
Att. Javier Puyol (+34 675 540 006,
j.puyol@renypicot.es)

Prodotti:

Señorío de Montelarreina: formaggio di pecora a lunga stagionatura.

Carvel: formaggio di latte vaccino, caprino e ovino, con tre tipi di stagionatura

Blue Cheese Reny Picot: formaggio erborinato di latte vaccino e ovino pastorizzato

Brie Slicing: formaggio a pasta molle prodotto con latte vaccino pastorizzato

Cream Cheese: crema di formaggio spalmabile

Industrias Lácteas Asturianas / Reny Picot è un'impresa multinazionale spagnola, con capitale familiare fondata nel 1960. Produciamo un'ampia gamma di prodotti a base di latte, che comprende ogni tipo di formaggi, burro, panna, dessert, latte UHT, prodotti in polvere e per l'infanzia.

Disponiamo di due fabbriche in Spagna (Asturie e Zamora), oltre a quattro impianti all'estero: Messico, Stati Uniti, Francia e Polonia. Grazie alla nostra grande capacità industriale, alla nostra flessibilità e tecnologia, offriamo prodotti eccellenti di grande qualità per dare risposta alla clientela più esigente.

Il Gruppo raggiungerà quest'anno un fatturato di 850 milioni di euro, con circa 1500 addetti.

JAMONES CASA CONEJOS



Ctra. El Castellar 2
44147 Cedrillas (Teruel, Spagna)
Telefono: +34 978 774 009
www.jamonescasaconejos.es
Att. Juan Fuertes Redón (+34 699 638 651)

Prodotti:

- Prosciutto Gran Riserva raza Ral
- Prosciutto Iberico "de cebo" 50%
- Prosciutto Iberico di ghianda 50%
- Prosciutto DOP Jamón de Teruel
- Prosciutto biologico 100% certificato

Jamones Casa Conejos S.A.U. è un'azienda familiare fondata da Artemio Conejos Guillén nel 1954, che conserva l'antica ricetta di stagionare prosciutti e salumi al naturale "a finestra aperta". Siamo pionieri in Spagna nei prodotti biologici certificati dall'anno 2000, siamo stati anche la prima azienda produttrice di jamón ibérico in Aragona e cofondatori della DOP Jamón de Teruel. Siamo "Maestros jamoneros". Disponiamo dei più avanzati sistemi informatici e di ricerca con varie università, ma rispettiamo la tradizione e offriamo sapori squisiti: artigianato alimentare, il *Saber de Jamón*.

JAMONES Y EMBUTIDOS HERMANOS HOYOS



Calle Rua Mayor 16
37008 Salamanca (Spagna)
export@hermanoshoyos.es
www.hermanoshoyos.es
Att. Eduardo Rojo (+34 646 733 256)

Prodotti:

Prosciutto Iberico di ghianda 100%

Prosciutto Iberico "de cebo campo" 50%

Lombo Iberico di ghianda

Chorizo Iberico di ghianda

Salchichón Iberico di ghianda

Hermanos Hoyos è un'azienda familiare dedicata alla produzione artigianale di prosciutto iberico ed insaccati. Abbiamo una lunga storia radicata nei metodi artigianali tradizionali ed il nostro saper fare a La Alberca (Salamanca), nel Parco Naturale Batuecas-Sierra de Francia (Riserva della Biosfera). Offriamo un'ampia gamma di salumi iberici con Denominazione di Origine Guijuelo. Sappiamo da sempre che mangiare bene deve essere la regola, non l'eccezione.

LÁCTEOS MARTÍNEZ

Los Cameros
Nuestros queseros desde 1961

P.I. Fuente Ciega, Los Nogales 55
26200 Haro (La Rioja, Spagna)
Telefono: +34 941 310 940
www.loscameros.es
Att. Mario Pérez Serrano
(export@lacteosmartinez.com)

Prodotti:

Formaggio di latte misto stagionato Los Cameros

Formaggio di pecora stagionato Los Cameros

Formaggio stagionato di capra Los Cameros, DOP Queso Camerano

Formaggio stagionato di latte vaccino Señorío de Cameros

Olio extravergine di oliva Finca Malzapato

Queso Los Cameros è un'azienda familiare, produttrice di formaggi dal 1961 e situata ad Haro (La Rioja). I nostri formaggi vengono prodotti in maniera tradizionale, rispettando le loro croste naturali e con bagni di olio di oliva durante la maturazione.

Le muffe sono alleati inaspettati e necessari che proliferano in ambienti con controllo di temperatura, umidità e oscurità. Senza il loro apporto silenzioso sarebbe impossibile ottenere le croste naturali, tanto caratteristiche del nostro caseificio riojano.

Insieme con la spazzolatura di ciascun formaggio, l'olio di oliva è l'altro dei segreti imprescindibili per ottenere il carattere autentico di Queso Los Cameros. Periodicamente ogni formaggio viene sottoposto a bagni che certo rappresentano l'antimuffa più naturale. L'olio forma una pellicola protettiva, una barriera che impedisce alle muffe di svilupparsi troppo. Un rituale che, grazie anche al tempo che trascorre silenzioso nelle grotte di maturazione, permette alla fine una degustazione indimenticabile.

MANUEL GUILLÉN



Calle Chinarral 23
37770 Guijuelo (Salamanca, Spagna)
Telefono: +34 923 581 234
info@ibericosguillen.com
www.ibericosguillen.com
Att. Juan Francisco Montero (+34 680 506 190,
export@ibericosguillen.com)

Prodotti:

Prosciutto Iberico di ghianda 100%

Lombo Iberico di ghianda

Chorizo Iberico di ghianda

Salchichón Iberico di ghianda

Ibéricos Guillén è un'azienda familiare che si dedica alla produzione e commercializzazione di salumi da suini iberici della migliore qualità, provenienti dai propri allevamenti; controlliamo tutti i processi, dall'allevamento all'alimentazione del suino iberico, fino alla commercializzazione. Il nostro modello di business è focalizzato sulla produzione di prosciutti, spalle, lonze, insaccati e ogni tipo di salumi provenienti da suino iberico, partendo sempre da materie prime di prima qualità.

L'azienda dispone dei più avanzati impianti a Guijuelo (Salamanca) che, insieme con l'esperienza e la tradizione dei nostri addetti, permettono che i nostri prodotti siano punto di riferimento per i nostri clienti sia in Spagna che all'estero. Ci caratterizzano inoltre la tradizione, la cura e l'impegno che mettiamo in ciascuna delle fasi della elaborazione del prodotto finale, sempre differenziato e di grande qualità.

L'ufficio commerciale segue ciascun cliente con grande attenzione, fornendo così un trattamento e una fiducia unici nella relazione cliente-fornitore.

QUESOS CERRATO

quesos
Cerrato

Avenida Don Pedro Cabezudo s/n
34240 Baltanás (Palencia, Spagna)
Telefono: +34 979 790 615
export@quesoscerrato.com
www.quesoscerrato.com
Att. Dzenita Djuliman Hodzic
(ddjuliman@agropalsc.com, +34 619 452 131)

Prodotti:

Umami: formaggio stagionato di latte vaccino e ovino di pasta pressata semicotta

Tostato: formaggio di latte misto vaccino, ovino e caprino.

Alma de Oveja "Anima di pecora"

La cooperativa Quesos Cerrato è stata fondata nel 1968 per iniziativa di un gruppo di allevatori della zona del Cerrato, caratterizzata da pascoli abbondanti con una eccellente flora silvestre, ricca di piante aromatiche. Dal 2006 Quesos Cerrato è parte della cooperativa Agropal, una delle principali cooperative spagnole, che riunisce più di 8000 agricoltori e allevatori di Castiglia e León e della Cantabria. Questi consegnano alla cooperativa le loro produzioni agricole e del bestiame, che la cooperativa trasforma in formaggi unici ed esclusivi nella fabbrica situata a Baltanás (Palencia), paese che gode di una importante tradizione casearia artigianale. Agropal Grupo Alimentario è stata appena insignita con il *Premio Alimentos de España a la Industria Alimentaria* dal Ministero dell'Agricoltura, Pesca e Alimentazione.

Il nostro impegno come cooperativa è aggiungere valore alle produzioni di latte dei soci allevatori, elaborando formaggi unici ed esclusivi di grande qualità secondo i gusti e la domanda della società attuale; pertanto continueremo nel nostro importante sforzo di innovazione per dare valore aggiunto a soci, clienti e consumatori, che ringraziamo per la scelta dei formaggi della nostra cooperativa.

RODILLA&GONZALEZ PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS



Calle Clavel 3
37770 Guijuelo (Salamanca, Spagna)
Tel. +34 923 270 882
www.torrencinas.com
www.rodillagonzalez.com
Att. José María Rodilla (josem.rodilla@torrencinas.com,
+34 639 109 093)
Att. Carlos Casanova (carlos.casanova@torrencinas.com,
+39 349 171 2373)

Prodotti:

Prosciutto Iberico 100% di ghianda, intero e affettato

Spalla Iberica di ghianda 100%, disossata e affettata

Lombo Iberico di ghianda 75%, metà pezzo e affettato

Chorizo Iberico di ghianda, metà pezzo e affettato

Salchichón Iberico di ghianda, metà pezzo e affettato

Azienda familiare e artigianale produttrice di salumi da suino iberico. Manteniamo la tradizione nel metodo di produzione dei nostri prosciutti e salumi iberici; abbiamo aggiornato solo le nostre presentazioni.

