

Siempre innovando



Las empresas proveedoras tanto del canal horeca como de la propia industria de la alimentación están ampliando siempre sus procesos de innovación. Por una parte, están complementando las cocinas industriales con plantas piloto o laboratorios de desarrollo de nuevos productos e ingredientes alimentarios. Por otro lado, las industrias están incorporando el aspecto gastronómico en el lanzamiento de nuevos alimentos y contando con la opinión de cocineros para la creación de conceptos inéditos. En las próximas páginas, aparecen algunos de los últimos productos que las empresas de alimentación destinan al canal horeca.



1



2



3



4



5

1. Berlys

En la elaboración del Croissant Vienés Gourmet, perteneciente a la gama Bollería Gourmet, se reproduce cuidadosamente el proceso tradicional, con un tiempo de reposo muy lento (24 horas) tras el primer laminado para que las levaduras fermenten lentamente. Con ello se potencia el aroma y el sabor, a auténtica mantequilla fresca, se hace más intenso. Además, el *croissant* tiene ese color amarillo marfil que tanto valora el consumidor. Este proceso también favorece que el *croissant*, una vez cocido, se conserve fresco, como recién hecho, durante mucho más tiempo. El formado se realiza manualmente, tras el cual se deja reposar cada pieza en una segunda fermentación. Y, para obtener los mejores resultados, es imprescindible dejarlo descongelar totalmente a temperatura ambiente durante 45 minutos antes de su horneado.

2. Bellsolà

Espigueta es la última creación de Bellsolà en la gama de pan rústico auténtico Cinco Espigas. Se trata de una línea elaborada con un proceso muy cuidadoso y con la mejor selección de harinas y masa madre. Espigueta es un formato de panecillo largo y fino, que potencia más su sabor y textura crujiente.

3. Gamba Natural

La granja *ecofriendly* Gamba Natural de Valladolid es la solución ideal para gozar durante todo el año de unos langostinos ecológicos, frescos y llenos de sabor. La mejor manera de apreciarlos es prepararlos cocidos, llamando la atención su color y brillo. Se pelan sin dificultad y, al meterlos en la boca, su carnosidad sorprende desde el primer bocado. Otra opción es elaborarlos a la plancha y, por supuesto, cualquier receta en la que se incluyan tendrán un toque diferente, el de un langostino que sabe a lo que realmente es. Los langostinos de Gamba Natural ya comienzan a estar en los mejores restaurantes de Madrid, como el Arola Gastro y el Villa Magna Rodrigo de la Calle.

4. Cortijo de Suerte Alta

La almazara Cortijo de Suerte Alta lanza un nuevo formato de lata con una capacidad de 3 litros, un envase más grande y económico para su aceite de oliva virgen extra variedad picual, 100% ecológico y con D.O. Baena. La variedad picual se produce con el olivar más joven de la propiedad, de entre 10 y 40 años. Su recolección temprana proporciona un aceite frutado verde de intensidad media, con un amargor y picante moderado. Su alto nivel de antioxidantes naturales lo hacen especialmente indicado para la salud.

5. Mediterránea Agua de Mar

Una vez más, Mediterránea Agua de Mar demuestra estar a la vanguardia ofreciendo un producto único y natural, La Sal Perfecta, con los mayores estándares de calidad y seguridad alimentaria. Esta sal se utiliza ya en numerosos restaurantes por el aporte de la gama más completa de minerales y los innumerables beneficios para la salud derivados de su utilización como alternativa a la sal común. Mediterránea Agua de Mar es la primera y única empresa del mundo que produce agua de mar apta para el consumo humano al estar acreditada por AENOR, según las normas internacionales de Calidad (ISO 9001), Medio Ambiente (ISO 14001) y Seguridad Alimentaria (IFS Food, International Featured Standards).

6. SergiFruit

Sucralín, distribuido por SergiFruit en exclusiva para el canal horeca, es un edulcorante de nueva generación 100% de origen natural apto para celíacos, diabéticos y para aquellas personas que padezcan otro tipo de intolerancias alimentarias. La sucralosa es el único edulcorante no calórico elaborado a partir del azúcar. Su combinación única de sabor a azúcar y excelente estabilidad permite que sea utilizada como sustituto del azúcar en prácticamente todos los alimentos, así como en bebidas frías y calientes. Tiene 0% calorías; al no ser reconocida por el cuerpo como carbohidrato, es idónea para dietas adelgazantes.

7. Primar Ibérica

Primar Ibérica, con más de 30 años de experiencia en la importación de quesos europeos, pone a disposición del canal horeca el queso Ameland de doble crema. Se trata de un queso mucho más cremoso que otras opciones disponibles en el mercado, al tener un 70% de materia grasa. Su presentación es idónea para el canal horeca, ya que viene en un cubo de 3 kg. El queso crema es muy versátil, al poder ser utilizado para acompañar carnes o verduras; para elaborar sándwiches, tartas de queso o salsas; para nuevas recetas de cocina fusión; y, como valor añadido, se puede consumir a lo largo del día, desde el almuerzo pasando por la comida, la merienda, la cena, hasta llegar a los postres.

8. Delité

Pralindelit de almendra de Delité es un praliné con un 50% de almendra tostada, caramelizada y refinada. La pasta de almendra de Delité está realizada de la forma más artesanal y es ideal para la preparación de productos de repostería y pastelería con un excelente sabor a almendra. Posee un alta cremosidad y finura, al tener un 50% de almendra marcona repeleada, y es fácil de mezclar y extender. Se puede utilizar para cremas, helados, suflés, bombones, turrone, *biscuits glacés*, *ganaches*, crujientes, polvorones, etc.

9. Nespresso

Nespresso presenta el nuevo Grand Cru Bukeela ka Ethiopia, un tributo a la delicadeza sensorial del café de Etiopía y una incorporación sorprendente y especialmente aromática. Con esta nueva variedad, Nespresso alcanza un total de 22 Grands Crus en su gama permanente. Gracias a la técnica del *split roasting*, los granos de café verde se tuestan por separado y destacan así su aroma natural. Servido como un café *lungo*, en taza de 110 ml, este café mezcla de arábicas puros es delicadamente fresco, con un buqué floral que evoca al jazmín, al lirio blanco, a la bergamota y al azahar. Además, la cremosidad de la leche aporta a este café mayor suavidad y más cuerpo.

10. Nutrexp

Nutrexp presenta para el canal horeca Nocilla Crêpes, la auténtica Nocilla pero con una forma más líquida. Lo mejor de este producto es su versatilidad y la cantidad de opciones que permite, ya que se pueden preparar desde bikinis de Nocilla a *crêpes*, pasando por *croissants* rellenos, magdalenas, bizcochos, cupcakes, etc. Las opciones son infinitas; el límite lo pone la imaginación.

6



7



8



9

10



11. Cafés Candelas

En su afán por abrir nuevas líneas de mercado y ofrecer valor añadido a sus clientes del canal horeca, Cafés Candelas ha lanzado Ébo Caffè Latte, un línea de preparados de café para consumo en frío. La nueva gama incluye las variedades de café con leche, *cappuccino* con cacao y café descafeinado, que se presentan en cómodos botellines para tomar dónde, cuándo y cómo se quiera. Una línea de cafés de sabor delicioso y refrescante, suave en todos los aspectos y elaborados con el mejor café de Candelas y la mejor leche fresca gallega.



12



13

12. Gallina Blanca FoodService

Desde Italia y de manos de Gallina Blanca FoodService llega a España Ciao Crem, una nueva gama de postres con la que los profesionales de la pequeña restauración podrán deleitar a los paladares de sus clientes. La nueva gama Ciao Crem incluye 11 variedades: Panna Cotta, Budino al Cioccolato, Mousse de Yogur, Mousse de Fresa, Mousse de Limón, Mousse de Chocolate, Crema Catalana, Cuajada, Postre Frío Limón, y Flan y Natillas Instant. Un solo sobre permite preparar entre 7 y 10 raciones. La elaboración es instantánea; basta con disolver el sobre, batir, servir y enfriar.

13. Santa Rita

En Santa Rita Harinas han desarrollado un producto único y genuino especialmente indicado para la fritura de pescados. Se trata de una mezcla de harinas de trigo y maíz, que se asemeja al espíritu de la harinas andaluzas, donde se mezcla la harina de trigo con la de garbanzo, sustituyendo esta última por la harina de maíz. El resultado es una harina ligeramente dorada, con la que se consiguen frituras crujientes, sabrosas y nada aceitosas, gracias al maíz. Se presenta en un envase de 5 kg, con asa resistente, llena por aire, lo que evita fugas y pérdidas de producto.



14

14. Ibepan

Tras el éxito de la gama de *tramezzino* de colores, Ibepan sorprende este 2014 con nuevas referencias en pan de miga *tramezzino*: con pimienta y aceituna, de pétalos de rosas, blanco con semillas de amapola, con cinco cereales y de espinacas. Estos panes, de 48x10 cm y 91 g, tienen las mismas medidas que el típico pan *tramezzino*, pero su textura es algo diferente, pues se asemeja más al pan de miga. Es precisamente este aspecto lo que hace que sea más versátil, ya que por su formato el cocinero puede manipularlo como si fuera un *tramezzino* y elaborar enrollados, y utilizarlo como un pan de miga para sándwiches o canapés.



15

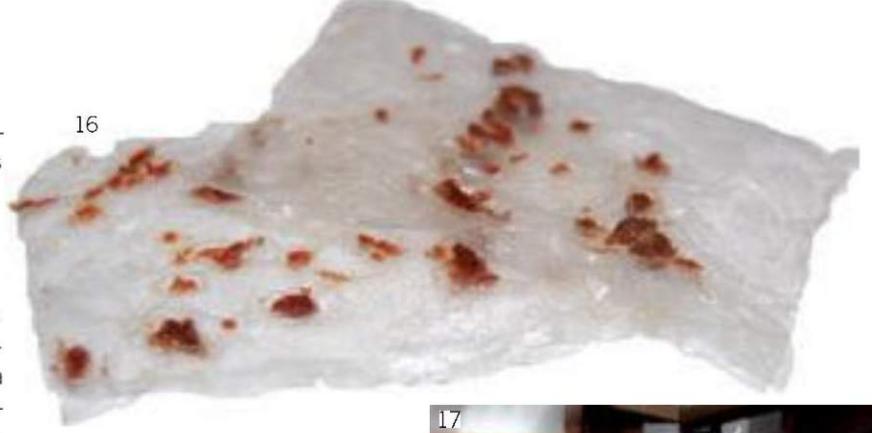
15. Kellogg's

Kellogg's ha lanzado sus primeras galletas de desayuno bajo la marca Nutri-Grain®, una opción de desayuno nutritiva y fácil de preparar Nutri-Grain®, con cereales integrales, seis vitaminas y hierro, tiene tres formatos distintos y seis variedades. Nutri-Grain® para Tostar son galletas para tostar en las que no se necesita untar, ya que tienen un relleno de chocolate o frambuesa. Además, los cereales de siempre se encuentran en un formato perfecto para mojar en la bebida caliente favorita, ya que se mantienen crujientes gracias a Nutri-Grain® Crujiente. Se trata de galletas a base de avena integral con un toque de miel o trocitos de chocolate. Por último, Nutri-Grain® Galletas de Desayuno tienen dos sabores: chocolate o fruta y fibra.

16. Fisan

Sin dejar de lado sus procesos de elaboración artesanal, Fisan se ha propuesto adaptarse a los nuevos tiempos y acercarse a la cocina de vanguardia. Conscientes de que son infinitas las formas de disfrutar del mejor ibérico de bellota, la empresa de Guijuelo colabora con la gastronomía presentando productos totalmente innovadores. Así, José Carlos Fuentes, del restaurante Tierra del Hotel Valdepalacios de Torrico (Toledo), con una estrella Michelin, ha ideado una deliciosa forma de disfrutar del jamón ibérico de bellota de Fisán. Se trata del papel de jamón, finísimas láminas de obulato espolvoreadas con picadillo de jamón que se deshacen en la boca.

16



17. Fattoria Bianca Italia

Fattoria Bianca Italia está de estreno. Recientemente ha inaugurado en Madrid la primera fábrica que ofrece *mozzarella*, *burrata*, *ricota* y *straciatella* frescas, disponibles para restaurantes, tiendas y *caterings* en tan solo 48 horas, y por un pedido mínimo de 3 kilos, en cualquier punto de España. Todos estos productos se preparan según el proceso tradicional artesano y 100% libres de conservantes, para disfrutar de un producto fresco y de excelente sabor.

18



18. Central Lechera Asturiana

Con el mismo sabor y las mismas propiedades nutritivas que la leche de siempre, la leche desnatada 0% contiene 0 g de materia grasa. De esta manera, la compañía deja atrás las desnatadas tradicionales, que contienen 0,25 g de materia por cada 100 ml. Es una leche más ligera, convirtiéndose en el complemento idóneo para una dieta sana y equilibrada, ya que mantiene el valor proteínico y energético original.

19. Piazza d'Oro

Piazza d'Oro, que ha llegado a España de la mano de D.E. Master Blenders 1753, cuenta con una nueva marca de café que se comercializa exclusivamente en el canal profesional. Se trata de un café pensado para los consumidores más exigentes, entendidos y expertos que mezclan modernidad y tradición. Así, se ha diseñado un *blend* exclusivo para los mejores profesionales del café. Un *espresso* 100% arábica de alta selección, intenso y con cuerpo, de crema aterciopelada, y dotado de múltiples matices y sabores.



19

20. Marcilla L'Arôme Espresso

Blue Batak es la variedad más exclusiva de Marcilla L'Arôme Espresso. Originario del sur del lago Tuba, en la isla de Sumatra, posee un color fuera de lo común y un cuerpo con carácter único. Marcilla L'Arôme Espresso emplea el sistema tradicional Giling Basah, dejando que los granos de café se sequen al sol, dándole un color ligeramente azulado y un cuerpo mineral muy particular. Así, su sabor es muy intenso y tiene aromas de frutos del bosque con notas de caramelo.



20