

# Novedades presentadas en Alimentaria 08

## Maquinaria y servicios

### Arce Maquinaria Industrial de Vacío

Esta compañía ha presentado su *envasadora al vacío modelo A40-b16* fabricada con materiales de última generación y acabado termo-



Envasadora A40-b16.

plástico con unas medidas de la cubeta de 432 x 650 x 170 mm. Está disponible en varios colores adaptados a los requerimientos del cliente. Cuenta con una barra de soldadura de 390 mm y un cierre de la campana manual, apertura automática con amortiguador de gas y vacuómetro analógico. Es una máquina de sobremesa con bomba de vacío de 16 m<sup>3</sup>/h.

[www.arceeuropa.com](http://www.arceeuropa.com)

### Efabind, S.L.

Esta empresa ha presentado la *termoselladora automática para envasado en atmósfera modificada L-550* que permite el envasado en barquetas preformadas y su novedoso sistema Skin, garantizando con estos procesos la conservación de las propiedades naturales de sus productos. Está indicada especialmente para productos alimenticios: carnes, pescados, ver-



Termoselladora L-550.

duras, lácteos, precocinados, etc. Gracias al sistema de desplazamiento mediante pinzas accionadas de forma mecánica, evita el movimiento del producto en el interior del envase y posiciona correctamente el envase en el molde de sellado.

[www.efabind.com](http://www.efabind.com)

### Espicias del Sol

La principal novedad presentada por esta compañía en Alimentaria fue su *Flor de Sal* y la *Sal en Escamas*. El objetivo es conferir brillo



Sales de Especies del Sol.

a la gastronomía sea cual sea su estilo y grado de sofisticación. Son productos originarios de las salinas de Cádiz y Huelva de la mejor flor de sal posteriormente envasadas solas o en mezclas exclusivas en la línea gourmet y hostelería.

[www.especiassolsol.com](http://www.especiassolsol.com)

### Rational Ibérica Cooking Systems, S.L.

Presentó en la feria *SelfCooking Center*<sup>®</sup>, un horno que prepara automáticamente por la noche todo



SelfCooking Center<sup>®</sup>.

tipo de carnes desde ternera, cerdo y cordero hasta aves. El resultado es una carne particularmente jugosa y tierna en toda la pieza. Merma menos durante la cocción, los recortes disminuyen sensiblemente y su beneficio es mayor desde el primer día. Basta con seleccionar la intensidad de dorado y el grado de cocción olvidándose de la programación convencional y los reajustes y controles rutinarios.

[www.rational-iberica.com](http://www.rational-iberica.com)

### Viduca, S.L.

Ha puesto en el mercado su gama de termoconformado: *bandejas, barquetas y tarrinas*, especialmente para productos de IV y V gama. Entre ellos, los envases APET son especialmente aptos para productos frescos, ensaladas y pastelería, ade-



Termosellado de Viduca.

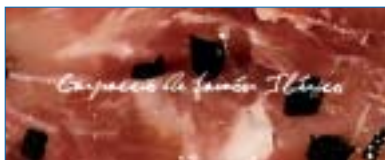
cuados para su uso a temperaturas entre -40°C y +70°C. Es material altamente transparente, rígido y flexible. Alta barrera, adaptable a las necesidades del producto.

[www.viduca.com](http://www.viduca.com)

## Carnes y productos cárnicos

### Artesanía del Cerdo Ibérico, S.L.

El *carpaccio de cerdo ibérico* elaborado por esta firma es el primero que se comercializa en el mundo. Tiene un proceso de salado antes del envasado que ofrece una garantía sanitaria total avalada por un laboratorio externo.



Carpaccio de jamón ibérico.

El sistema de envasado colabora con el medio ambiente debido a la supresión de los separadores de plástico. Es aconsejable mantener el producto durante unos minutos a temperatura ambiente para conseguir su perfecta separación del envase.

Tel: 639 88 44 62

### Braman

Estos productores de *carne ecológica* de la Sierra de Segovia ofer-

tan toda clase de productos de carne de ternera procedente de los pastizales de esta zona geográfica. Producen *solomillo, cadera, lomo, espaldilla, tapa, morcillo, aguja, costillar* o *churrasco*, entre otras partes de este animal con todas las propiedades saludables y bajo el sello de producción ecológica de la Junta de Castilla y León.

[www.carnebraman.com](http://www.carnebraman.com)

### Cal Tomás

Esta compañía ofrece la *vedella ecológica*, carne procedente de los mejores animales y las razas más preciadas para la cría. El resultado es una ternera de alta calidad, con un sabor diferencial y extremadamente tierna. Se trata de una carne de ternera cuidada que, además, posee el certificado de carne ecológica que otorga el CCPAE.

[www.ecologicacaltomas.com](http://www.ecologicacaltomas.com)

### Can Tiberi, S.L.

Presenta su marca *Snax Quatsabor*, sus *mini embutidos* para comer en un bocado. Se presentan en envases compartimentados, con diferentes surtidos de productos. Se



Snax Quatsabor.

dividen en cocidos y curados y están listos para consumir al instante. Incluye minifuets con nueces, pimienta y setas, así como morci-

llitas de cebolla y piñones, butifarra de huevo y butifarra blanca de pasas y nueces.

[www.quatsabor.com](http://www.quatsabor.com)

### Cárnicas Serrano

Presentó en el espacio Innoval varias novedades, como la *mortadela baja en grasa*, una mortadela elaborada a base de carnes de cerdo y pavo, con un porcentaje de



Mortadela de Cárnicas Serrano.

grasa inferior al 3%, lo que supone una reducción del 87% en las mortadelas de cerdo y del 75% en las de pavo. Además, en la gama *Sabrosanos*, presentó el chorizo, con un porcentaje de grasa inferior al 2%, y la hamburguesa con verduras, que añade los beneficios de la fibra que aporta de forma natural la cuidada selección de verduras que la acompañan.

[www.cserrano.es](http://www.cserrano.es)

### Casademont, S.A.

Presentó su gama de *fuet con ingredientes naturales: higos, queso cabrales y pimienta verde*. Se trata de una iniciativa innovadora que



Gama de fuet de Casademont

combina la moderna tecnología con los sabores tradiciones. El objetivo es aportar a los clientes un toque de distinción a la hora de preparar sus aperitivos o cenas, siempre con el máximo sabor y con ingredientes naturales.

[www.casademont.com](http://www.casademont.com)

### Dos Lunas 2000 S.L.



Carne de Dos Lunas 2000.

Esta compañía, importadora en España de Custom Size, ofrece su *carne a medida del cliente* que supone ahorro de tiempo, dinero y permite controlar totalmente la cantidad comprada del producto y el precio exacto. Los productos presentados son solomillos de ternera, bistecs de ternera, solomillo de cerdo, solomillo de cordero y pavo y pueden dividirse en raciones idénticas sin perder ni un gramo en el corte.

[www.customsize.es](http://www.customsize.es)

### Ecoibéricos de Jabugo, S.L.

Presentó sus productos procedentes de cerdos ibéricos puros de bellota de producción ecológica. *Jamones, paletas, chorizos, sal-*



Embutidos de Ecoibéricos de Jabugo.

*chichones, cañas de lomo, lomitos, solomillos y morcillas ecológicas* con el sabor diferente y único de los productos de una calidad diferenciada utilizando métodos y recetas tradicionales, a partir de animales criados en libertad en las dehesas ecológicas de la sierra de Huelva. En la elaboración de la chacina sólo utilizan especias de producción ecológica y tripa natural. Los productos se comercializan bajo la certificación ganadería ecológica CAAE de Andalucía.

[www.ecoibericos.com](http://www.ecoibericos.com)

### Ecológica de los Pirineos, S.L.

La *ternera ecológica* de esta compañía es un producto de primera calidad con la marca Roia. Ofrece una carne que proviene de ganaderías de producción ecológica del Pirineo cuyos animales se alimentan al aire libre, exclusivamente con forrajes de prado natural sin productos químicos, medicamentos ni transgénicos. Además de ternera ecológica de los Pirineos comercializa cordero y cerdo ecológicos. Todos los procesos se



Ternera ecológica.

realizan bajo control y certificación del organismo de producción ecológica CCPAE.

[www.ecologicadelospirineos.com](http://www.ecologicadelospirineos.com)

### EIPozo Alimentación, S.A.

Esta compañía ha lanzado al mercado de Horeca los *toppings de york, bacon, pepperoni y tiras de pollo asado*. Con este lanzamiento la firma quiere hacer ganar tiempo a sus clientes, permitiéndoles centrarse en su verdadero negocio. Los *toppings* Almirez permiten ofrecer un producto final con las mejores condiciones de calidad e higiene.

[www.elpozo.com](http://www.elpozo.com)

### Embotits Artesans Monts S.L.

Presentó su gama de *embutidos ecológicos Biomonts* caracterizados por no contener conservantes, colorantes ni aditivos y en cuya elaboración no se añaden nitratos ni nitri-



Embutido ibérico de Monts.

tos. Esto lleva a un olor, textura, color y sabor de los embutidos totalmente diferente a los convencionales. [www.biomonts.com](http://www.biomonts.com)

## Embotits Mir

Presenta una *butifarra de "carn d'olla"* que busca el retorno a los orígenes culinarios y que pretende



*Butifarra de carn d'olla.*

integrar todos aquellos ingredientes que se utilizan para la preparación de un buen caldo (pollo, ternera, cerdo, patata, zanahoria, etc).

Además, cuenta con otros productos tanto frescos como elaborados y precocinados.

[www.embutidosmir.com](http://www.embutidosmir.com)

## Embutidos Galar

Presentó su nueva gama de *embutidos loncheados naturales* elaborados a la manera nutricional pero reinventados con una nueva fórmula *sin aditivos*. Están disponibles en 60, 80, 100 y 500 gramos para cubrir cada tipo de mer-



*Loncheados naturales de Galar.*

cado y consumidor. No sólo presenta los loncheados sino una amplia gama de formatos para el pequeño distribuidor: libre servicio, listo para comer o piezas al corte. [www.embutidosgalar.com](http://www.embutidosgalar.com)

## Esteban España, S.L.

Ha presentado tres innovaciones en *jamón serrano en olas*, en envase recerrable, de fácil separación de lonchas y garantía de trazabilidad. Las lonchas se presentan en un envasado práctico y atractivo.

Además, presenta un nuevo y práctico modo de disfrutar comidas preparadas. Estas *Tapas en un minuto* consisten en una selección



*Tapas de España.*

de las mejores recetas coleccionadas con cuidado e ingredientes selectos. Incluye Choricitos, Bacon y Brochetas de diferentes sabores. [www.espuna.es](http://www.espuna.es)

## Extrapernil, S.A.

Bajo la marca Cuits Erre, Extrapernil comercializa un *jamón curado y macerado en vino*. Esta pieza de cerdo, sin sabores ni aromas artificiales, se trabaja entera en el propio taller de forma completamente manual. La cocción se realiza en el propio envase, para afirmar el sa-

bor, el aroma y la calidad. Se presenta en finas láminas envasadas, envase "tipo chef" o en piezas enteras. La firma también comercializa jamón en picadillo, a punto para untar o utilizar como ingrediente, de gran calidad, con isoflavonas, bajo aporte calórico y mucho sabor. [www.extrapernil.com](http://www.extrapernil.com)

## Font-Cana

Esta empresa presenta su *jamón cocido extra natural*, bajo en sal, sin fosfatos añadidos, gluten ni colorantes. El valor energético de 100 gramos de jamón cocido equivale a 120 kcal con un índice de grasa por debajo del 5%. Se buscan las mejores piezas con el fin de lograr



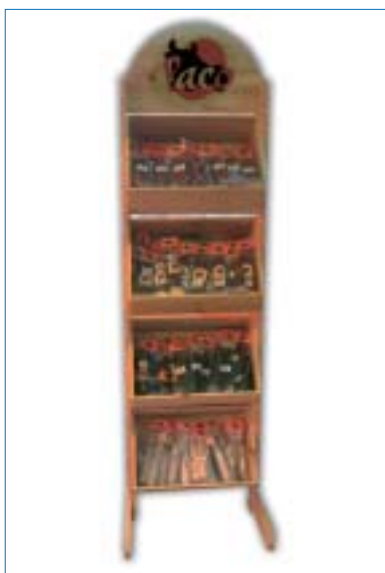
*Jamón cocido Font-Cana.*

un nivel óptimo de calidad, aroma y el mejor sabor.

[www.font-cana.com](http://www.font-cana.com)

## Grupo Friherlo

Esta compañía presentó su amplia gama de *embutidos de jabalí*, que van desde el salchichón de nueces, aceitunas o anís al ja-



Mostrario de productos de Grupo Friherlo

món, tanto en piezas enteras como loncheados en atmósfera modificada.

[www.grupofriherlo.com](http://www.grupofriherlo.com)

## Hicor

Presentó su *ternera ecológica* y su novedoso *potro lechal*, una



Potro lechal de Hicor.

saludable alternativa que ofrece ventajas como proteínas de alto valor biológico, menor contenido en grasa, mayor contenido en hidratos de carbono, mayor en hierro y menos contenido en colesterol.

[www.hicor.com](http://www.hicor.com)

## Jamones Segovia, S.A.

Esta empresa presenta sus *productos a partir de carne de cerdo Mangalica*. El jamón Mangalica deshuesado, pelado, desgrasado,



Productos Mangalica de Jamones Segovia.

pulido y atado; el lomo embuchado, con una receta para el adobo que le dan un sabor delicado, suave y con carácter; la paleta, con formato loncheado especialmente pensada para clientes de hostelería; otros embutidos Mangalica como el salchichón cular y el chorizo cular, y, finalmente, la carne fresca Mangalica, con los mismos cortes y preparaciones que el cerdo ibérico, pero con un carácter sensorial inconfundible.

[www.montenevado.com](http://www.montenevado.com)

## Kasteel Iberoalimentaria, S.A.

Presentó una línea de *productos Portion Control* de 100 gramos, cuya materia prima es la *pechuga de pollo*, todos ellos con diferentes toppings. Se comercializan totalmente acabados y ultracongelados y se calientan en horno convencional, para grandes consumos, y en microondas, para consumo familiar o individual. La línea se compone de un total de seis medallones: Toscana, Hawaii, Caprese, Supreme, Fromage, Tesliner Art.

[www.kasteel-ib.com](http://www.kasteel-ib.com)

## Mas Parés, S.L. / Innoducky

Esta empresa cosechó un premio Innoval en el marco de Alimentaria 2008 con su *milhojas de confit y foie de pato con manzana y pera caramelizadas* que se caracterizan por la intercalación de tres elementos: discos de pasta al huevo, confit de pato con cebolla y reducción de jerez, y foie gras de pato. Los tres elementos se coronan con manzana y pera caramelizada.



Milhojas de Mas Pares.

También presentó en la feria el *foie gras de pato con dátiles y miel de palma*. Los dátiles, junto con el foie gras de pato cebado de maíz y emulsionado con la savia de las palmeras (un jarabe llamado “miel de palma”) aporta frescura, paladar delicado y textura melosa.

Otra de sus novedades fue el *trapezio de foie gras* del que, al cortarlo, se desprende una lava de jugo de trufa que se halla en su interior, recordando el mítico coulant de chocolate. El foie gras al coulant de trufa es el notable resultado de dos excepcionales productos: el jugo de diamante negro y el bloc de foie gras.

[www.mas pares.com](http://www.mas pares.com)

## TönniesFleisch y Arroyo

En la marca Incarnava se agrupan estas compañías para la producción y distribución de *carne fresca de cerdo y vaca para el au-*



Carne fresca para autoservicio.

toservicio. Se ofrecen gamas de productos con excelentes condiciones de venta para el mercado español, utilizando materias primas y nue-

vas ideas para productos de calidad y fresca. Su amplia gama de productos incluye longanizas frescas, filetes de vacuno, costillas, etc.

[www.tonnies.de](http://www.tonnies.de)

[www.jamonesarroyo.com](http://www.jamonesarroyo.com)

## Torrecaza

Esta empresa, especializada en las carnes de caza y lidia, presentó sus productos de las gamas de *caza mayor*, *caza menor*, *toro de lidia*, *carnes exóticas*, *elaborados*, *conservas* y *patés*. Ofrecen, dentro de estos grupos de productos,



Carne de toro de lidia de Torrecaza.

la carne de jabalí, bistec de toro de lidia, carnes de canguro y avestruz... en definitiva, una oferta sugerente y de primera calidad.

[www.torrecaza.es](http://www.torrecaza.es)