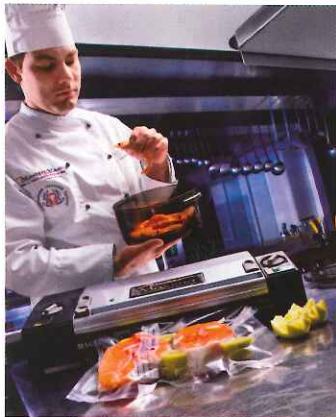


## Saeco

GAMA DE ENVASADORAS AL VACÍO

A partir de ahora los profesionales de la restauración podrán disponer de una completa gama de máquinas y accesorios perfectamente adecuados para conservar más y mejor los alimentos con la máxima calidad y fiabilidad. Saeco ofrece un sistema de envasado que permite mantener los alimentos por más tiempo y, en consecuencia, mejorar su calidad.

Además, gracias a las prestaciones y a la amplia gama de accesorios, se crea un sistema de envasado que garantiza la máxima extracción de aire /oxígeno, un proceso que, en el caso de las bolsas y los rollos, está altamente favorecido por el grosor y las líneas en el material patentado.



## Salica

BONITO CON EL CERTIFICADO DE PESCA SOSTENIBLE MSC

En un nuevo paso por desarrollar su actividad de acuerdo a los más modernos criterios responsables y sostenibles, y de elevar el estándar de calidad, Salica crea una nueva gama de congelados y conservas Campos de bonito con la garantía MSC. Estas siglas corresponden al organismo Marine Stewardship Council, que controla y certifica que estos productos se obtienen a través de la pesca sostenible, capturados siguiendo métodos tradicionales de pesca y que el volumen total de pescado en esa campaña y en ese caladero es el adecuado para evitar la sobreexplotación.

La gama de bonito de la marca Campos de Salica comprende solomillos y lomos congelados, conservas en latas de gran calidad.



## Custom Culinary

BASES GOLD LABEL

Con la voluntad de ahorrar tiempo sin renunciar a la calidad, Custom Culinary ofrece bases que potencian una gran variedad de platos.

Con las bases Gold Label (de ternera, pollo, pescado, mirepoix, champiñón, ajo, gamba y pollo asado) se puede intensificar el sabor y el aroma de los platos mediante la caramelización de los azúcares naturales. El resultado es un sabor robusto que agrega instantáneamente una profunda sensación de cocción lenta y calidez.



SAECO IBÉRICA, S.A. | Tel. 93 474 00 17 | saeco@saeco-iberica.com | www.saeco-vending.com  
 CONSERVAS MARTIKO, S.A. | tel. 948625016 | martiko@martiko.com | www.martiko.com  
 CUSTOM CULINARY | tel. 977602200 | info.eu@customculinary.com | www.customculinary.com  
 SALICA INDUSTRIA ALIMENTARIA, S.A. | tel. 946880500 | salica@salica.es | www.salica.es

## Martiko

BOMBÓN DE FOIE

En la frontera de Navarra con Francia se sitúan las seis granjas de explotación de patos de la raza Moulard de la firma Martiko. El bombón de foie gras de pato; las escalopas de hígado de pato marcado y el bloc de foie gras; el jamón curado y las mollejas confitadas de pato; y finalmente el jamón curado y mollejas confitadas de pato para ensaladas son una nueva generación de productos innovadores con toda la experiencia de Martiko.

Martiko también ha entrado con éxito en el terreno de las tostadas. El pan tostado con cebolla y el de manzanas forman parte de una línea de producto original y poco explotado.



## Altarriba REIVINDICA EL VALOR TRANSFORMADOR DEL PAN

Francesc Altarriba prosigue su labor pedagógica con el pan como centro de su discurso a través de los eventos gastronómicos más importantes del país. Altarriba es un firme convencido de que este producto ancestral puede aportar mucho valor y revitalizar el sector gastronómico al que se dirija. Así, por ejemplo, en una de sus últimas ponencias en BCN Vanguardia (Alimentaria), "El valor del pan en la transformación del canal Horeca: Si utilizas pan ¿por qué lo haces invisible?", repasó pilares que pueden dar total visibilidad al pan. Algunos de estos argumentos son el de habilitar un espacio adecuado para trabajarlo, sacándolo de la cocina y pasando el testigo al personal de sala en cuanto a trato y presentación; sistematizar un método de trabajo del que ya disponen el resto de productos gastronómicos; y disponer de equipamiento profesional diferente al doméstico, que es el más usado erróneamente; y finalmente, promover la figura del experto, conocido como pannier, totalmente disociada del de panadero y con un papel vital para convertir el pan en un producto gastronómico selecto.