

NOVEDADES del PAIS VASCO en ALIMENTARIA 2016**SAL DE AÑANA**

La colección molinillos es una exclusiva selección de los mejores productos delicados mezclados artesanalmente con una de las sales más exquisitas, la Sal de Añana, un producto de máxima calidad y obtenido de forma ecológica mediante técnicas artesanales.

La colección molinillos es una singular combinación de sabores, textura y colores para disfrutar de la buena gastronomía.

El resultado: un juego culinario, un manjar exquisito, un placer que la Sal de Añana pone a tu disposición con los mejores productos.

Nº STAND: Hall 2 – D152-6

**NORTINDAL****SALSAS & ROLL**

Desde hace años Nortindal Sea Products ha apostado por la implantar una política de innovación continua en su desarrollo de nuevos productos con el objetivo de presentar artículos originales y únicos al mercado. Productos destinados a cubrir las necesidades de las personas, en un mercado en constante cambio, donde los consumidores disponen cada vez de más información.

Como consecuencia, en Alimentaria 2016 Nortindal presenta la nueva gama ROLL, un nuevo formato sólido y en forma de cilíndrica para nuestras salsas. Esta nueva presentación aporta comodidad en el uso y limpieza, tanto para cocinas profesionales y particulares, pero siempre manteniendo las mismas propiedades de las salsa originales. Su forma de uso es sencilla, se abre el envoltorio y se corta la parte correspondiente que se va a utilizar para la preparación del plato. El producto está esterilizado, por tanto, no precisa de frío pero se debe almacenar en el frigorífico una vez abierto.

Nº STAND: Hall 2 – E142-4



NOVEDADES del PAIS VASCO en ALIMENTARIA 2016**OLASAGASTI**

Lomo de Atún con pisto mediterráneo Olasagasti

Lomo de Atún con piperrada Olasagasti

Ambos en formato de 200 gramos vienen a sumarse a la gama “Abrir & Zampar” lanzada hace un par de años por Conservas Olasagasti, que incluye recetas tradicionales caseras, cocinadas con ingredientes naturales, sin aditivos ni conservantes ni colorantes, listas para consumir y recomendadas, en caliente, como plato principal acompañadas con arroz o pasta, o en frío en ensaladas o para montar rebanadas de pan.

Nº STAND: Hall 2 – D142-3

**AGIÑA PIPERRAK**

Aceite de oliva virgen extra monovarietal

Agiña Piperrak presenta el aceite de oliva virgen extra monovarietal de tipo Arroniz, de categoría superior obtenido directamente por procedimientos mecánicos de extracción en frío, sin añadir temperatura para extraer los máximos de aromas de la aceituna.

Entre sus atributos se pueden destacar unos aromas verdes vegetales muy característicos, y su alto contenido en ácido oleico y polifenoles.

Nº STAND: Hall 2- E152-1



NOVEDADES del PAIS VASCO en ALIMENTARIA 2016

AMEZTOI

VERDURAS EN CREMA

Platos equilibrados y saludables a base de verduras de consumo diario, elaborados a base de diferentes verduras, aceite de oliva, agua y sal. No tienen añadida ninguna grasa animal por lo que el aporte calórico es bajo.

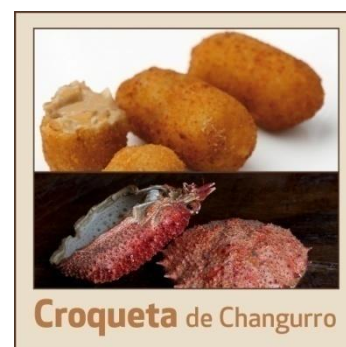
Al cocinarlas se intenta no recocer las verduras para mantener al máximo las propiedades de las mismas, así como el sabor y color de su verdura base. Son suaves al paladar, preparadas tanto para consumir con cuchara, servir en vasos o tomar directamente.

Como toque diferenciador se utilizan algunos ingredientes especiales que a la vez son beneficiosos para la salud (algas, lenteja roja, quinoa, avena).

CROQUETA DE TXANGURRO

Con este nuevo sabor logramos trasladar a la croqueta el tradicional plato de cocina vasca "Txangurro al horno".

Nº STAND: Hall 2- D152-2



ARROYABE

LATA HANSA ANCHOA CANTÁBRICO

Las anchoas del cantábrico son la especie de anchoa con más aprecio y valor en el mercado, **destacando por su gran calidad y sabor**. Capturado en el golfo de Bizkaia entre Abril y Junio, se ponen a madurar en barriles con sal y prensa como mínimo durante 6 meses, lo que permite sacar una anchoa **carrosa, con un intenso sabor y excelente textura**. Arroyabe elabora las anchoas del cantábrico de forma manual, dejándolo totalmente **libre de espinas, en su punto óptimo de sal y bien cubiertas de aceite de oliva**. Además, la mejor selección de anchoas del cantábrico se envasa en lata, ya que es el envase que mejor conserva la **frescura y calidad de la anchoa**.

Arroyabe, ha decidido sacar al mercado la edición especial *HANSA DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO*. *Se trata de la calidad suprema de la Anchoa, tanto por su tamaño como por la carnosidad que presenta. Se trata de una lata con forma casi rectangular, lo que permite presentar de una forma muy visual la mayor anchoa del mercado. Cada lata contiene entre 10-11 filetes. ¡¡¡Son las mejores anchoas!!!*

Además su grasa es muy saludable, ya que es rica en ácidos grasos insaturados, como el oleico, linoleico y omega-3.

Nº STAND: Hall 2- D66-2



NOVEDADES del PAIS VASCO en ALIMENTARIA 2016**BODEGAS ZINTZO**IZENA

Enología: Karlos Martínez de Cañas

D.O.C Rioja, Subzona Rioja Alavesa.

Cosecha: 2015 - Fecha de embotellado: 2 de Enero de 2016.

Calificación: Muy Buena

Viñedo y orografía: Uvas procedentes de parcelas de más de 60 años, situadas en la zona alta de Villabuena de Álava en una altitud de 530 metros. Al abrigo de los fríos vientos del norte y con orientación al mediodía, la maduración de la uva se realiza de la forma más óptima.

Vendimia manual. Sólo llegan a bodega las mejores uvas.

Es **un vino** de color rojo picota con ribetes amarillos.

Cerrado. Complejo y muy serio. Al “respirar” aparecen aromas a fruta negra madura.

En boca es amplio y potente, carnoso; paso bien equilibrado, con sensación frutal.

Graso en el centro, goloso, con tanino fino. Muy largo, expresivo, dejando marcado claramente el carácter de la tierra, se muestra rotundo, largo y equilibrado.

Análisis: Alcohol 14,7 % Acidez Total 4,1 gr/l PH 3,91 Acidez Volatil 0,56 gr/l

Nº STAND: Hall 3 - E570-3

**SALICA-CAMPOS**Bonito del Norte en Aceite de Oliva

(Tarro de 350 gr.)

Un nuevo formato para su popular Bonito del Norte, el tarro de boca ancha permite extraer el producto con mayor facilidad. Elaborados a mano, estos lomos de calidad extraordinaria son perfectos para separar lascas y preparar deliciosas y saludables recetas.

Atún Claro en Aceite de Oliva

(Nuevos tarros de 200 y 350 gr.)

Ideales para compartir y que resultan más prácticos para, una vez abiertos, conservar en la nevera. Se trata de envases que permiten ver desde el exterior la gran calidad del producto y con su boca ancha, extraer el contenido más fácilmente. La sabrosa combinación de las piezas de atún claro seleccionadas a mano con el aceite de oliva hacen de este producto un manjar para los amantes de los sabores más auténticos.



NOVEDADES del PAIS VASCO en ALIMENTARIA 2016

Lomos de Atún Claro en Aceite de Oliva (Nueva lata de 125 gr.)

Sabrosos lomos enteros de Atún Claro, una delicia para que los paladares más exquisitos disfruten de piezas de mayor tamaño, junto al inconfundible aroma a Aceite de Oliva, en sus ensaladas y platos más elaborados y saludables.



Atún en Aceite de Girasol (Lata de 400 gr.)

Un producto de gran calidad y suave sabor, ahora de mayor tamaño que las latas tradicionales, con la mejor relación calidad-precio, pensado para compartir.



Nº STAND: Hall 2 - D66-3

CORPA

“CorpaChef” elabora desde hace 25 años tres líneas de producto en su planta de Lasarte, para la hostelería media alta.

Una línea de **boquerones y anchoas** del cantábrico. Una segunda línea de **platos preparados** y una tercera línea de **precocinados gourmet**, esta última en congelado.

En Alimentaria además de presentar la nueva imagen, presentarán una deliciosa “tapenade” en formato manga de 350 grs.

También como novedad y con su marca de tienda “Bahía de la Concha” presentan 4 tipos de croquetas: Txipirón, camarón, jamón ibérico, y boletus y trufa.



En bandeja de 200 grs y con la imagen de Bahía de la Concha.

Nº STAND: Hall 2 - E152-6

HIRUZTA

HIRUZTA BASQUE BRUT NATURE

100% Hondarrabi Zuri.

Este original vino espumoso procede de uvas autóctonas de la variedad Hondarrabi Zuri, cultivadas en el viñedo de la propiedad y elaborado por el “Método Tradicional” botella a botella en la misma bodega.

Partiendo de un vino base blanco de la variedad Hondarrabi Zuri, cultivada. La segunda fermentación de larga duración se realizó a baja temperatura, seguida de crianza sobre lías en las botellas de más de 9 meses y posterior decantación en pupitres con removido manual, siendo éstas expulsadas también de forma artesanal y sin congelación del cuello: degüello “à la volée”.

No se utiliza licor de expedición, por lo que se trata de un vino espumoso natural, sin adición alguna de azúcar en el degüello (Brut Nature).



NOVEDADES del PAIS VASCO en ALIMENTARIA 2016**HIRUZTA TXAKOLIN GORRIA**

Txakoli rosado de sangrado

50% Hondarrabi Zuri 50% Hondarrabi Beltz

Selección de vendimia en parcelas de viñedo propio de Hondarrabi Beltza y Hondarrabi Zuri. Tras la recogida y transporte en cajas de pequeña capacidad, se realizó el desgranado y estrujado. La tinta Hondarrabi Beltza maceró en depósito durante 4 a 6 horas a baja temperatura de 8º a 10º C, seguido de un sangrado del mosto rosado. Posteriormente este mosto coloreado se mezcló con mosto blanco de Hondarrabi Zuri. Una vez limpios de impurezas, los mostos fermentaron a temperatura controlada entre 16º a 18º C. Clarificación y estabilización suaves.

Nº STAND: Hall 3- E570-13

**JAKION**

En Jakion optamos por la renovación de productos, de técnicas, de procesos, etc. este año además hemos hecho un restyling de nuestra marca, hemos creado un packaging más fresco, más actual, no olvidamos nuestro origen y por eso en la nueva marca seguimos incluyendo una fruta pero ahora de forma más sutil. Hemos creado una nueva marca con unos envases que juegan con una tipografía más clara y actual y que incluyen fotografías de nuestra materia prima: frutas o verduras. Además hemos creado una nueva línea, ahora las mermeladas ecológicas 'Nahera' serán 'Jakionbio' mermeladas procedentes de agricultura ecológica. Nuestro objetivo sigue siendo el mismo ofrecer a nuestros clientes productos naturales recolectados en Debagoiena y otras explotaciones de Euskadi sin conservantes ni aditivos que generen sinergias con los productores locales. Sostenibilidad, producción local, mantenimiento de la agricultura tradicional, alimentación saludable y satisfacción al cliente son nuestros objetivos finales.



Nº STAND: Hall 2- E142-8

NOVEDADES del PAIS VASCO en ALIMENTARIA 2016**LANBROA**GUINDILLAS EN TEMPURA

Las guindillas de Ibarra, son un ecotipo de guindilla desarrollado en el País Vasco y mayoritariamente en la zona de Ibarra (Guipúzcoa), es un producto de reconocida fama entre los consumidores por su sabor y ternura. Son conocidos como *langostinos de Ibarra*. Lanbroa Gourmet presenta este especial producto con una suave capa de tempura.

Nº STAND: Hall 2 - D142-4

**ZALLO**

En el último año, nuestra familia de mousses ha crecido incluyendo nuevos sabores, formando una gama mucho más completa y variada. Mousses creados para diferentes ocasiones.

- **Mousse de Bonito:** Nuestro sabor más clásico. Bonito del norte de la mejor calidad convertido en una textura suave, adecuado para cualquier momento y situación.
- **Mousse de Bonito picante:** Un toque picante para nuestro sabor más clásico, para los que les gusta los sabores de siempre con un punto picante.
- **Mousse de Bonito y Anchoa:** Unión perfecta de nuestros productos estrella. Un sabor diferente, del mar Cantábrico.
- **Mousse de Bonito al Pesto:** Un maridaje atrevido, dos sabores totalmente diferentes que encajan a la perfección, dispuesto a sorprender.
- **Mousse de Boquerón:** Mantenemos toda la esencia de nuestros boquerones en un mousse original, suave y ligero.
- **Mousse de Verdel:** Recogemos todo el sabor del Verdel recién pescado no dejará a nadie indiferente.
- **Mousse de Verdel al Pedro Ximenez:** Aportamos un nuevo matiz, un toque dulce, sutil pero muy sofisticado.

Nº STAND: Hall 2 - D152-3



NOVEDADES del PAIS VASCO en ALIMENTARIA 2016**OSTATU**

En esta edición, con la clasificación de sus vinos asentada en el mercado, presentarán las nuevas añadas de algunos de ellos como Ostatu Reserva 2011, de los Sensatos, y Selección de Ostatu 2012 y Gloria de Ostatu 2008, de los Singulares.

La filosofía de Ostatu queda patente en cada uno de sus vinos. Y es que son ideados desde el propio viñedo, desde la práctica de una viticultura integrada que pretende sacar lo mejor de cada parcela y facilitar que los vinos sean fiel reflejo del lugar de donde proceden: Samaniego, en Rioja Alavesa. Una concepción que rinde pleitesía a sus pilares fundamentales, la familia y el viñedo propio como vehículo para lograr la máxima calidad en sus vinos.

Nº STAND: Hall 3 - D470-10

**BASQUE OF TXAKOLI WINEMAKERS- TXAKOLI MADDY**

Basque Group of Txakoli Winemakers es el resultado de la puesta en común del conocimiento, la experiencia y el mejor saber hacer, de dos consagrados productores de la denominación de origen Txakoli de Bizkaia, y auténticos referentes de la misma.

Maddy es un txakoli concebido desde el origen, y en todos sus detalles, para los mercados internacionales más vanguardistas y refinados. Con Maddy queremos ir aún "un poco más allá", en base a una selección de selecciones de los mejor de cada parcela y de cada cosecha. Maddy, ocupa de esta forma, el vértice superior de la calidad de cada añada.

Nº STAND: Hall 3 - D470-1

**CHIPS SARRIEGUI**

Chips y cintas de patata frita Sarriegui.

Premiadas en los Great Taste Award 2012 ,2013 y 2014. Sin aditivos ni conservantes. Sin gluten. Innovador y lujoso packaging en formato tubo.

Nº STAND: Hall 2 - E142-9

