

Restauración y Hostelería

Nº12
Marzo 2012
www.inforestauracion.com
3€ (Canarias 3,30 €)

LA REVISTA DE HOTELES Y RESTAURANTES (HORECA)

RESTAURACIÓN:

Gastronomía y cócteles by
Javier de las Muelas

Piazzes d'Italia

Nacho Manzano de 'Casa Marcial'
a La Terraza 'in London'

El bacalao by Arzak

Monográficos de Distform
"Sin secretos en la cocina"

HOTELES:

Hotel Abadía Retuerta

Hotel Sevilla Palmera

Hotel Puente Romano

Gran Hotel Luna de Granada

Hotel Isla Canela Golf



El passatge del Murmuri, gastronomía barcelonesa

ALIMENTACIÓN y BEBIDAS:



¿Conoces los Sandwino
de Lantmännen
Unibake?

EQUIPAMIENTOS HORECA:



El set para tartas de
Servicios de Mesa
de Guernica



Alta cocina, a cualquier hora



Berlys es la respuesta más innovadora y eficaz para el sector de Horeca.

Productos de PANADERÍA, BOLLERÍA y PASTELERÍA de calidad excelente, exquisitos y más saludables, para los establecimientos que buscan el éxito y hacer más rentable su negocio.

Tenemos la solución para ti, gracias a nuestro servicio exclusivo y personalizado.

Berlys, contigo día a día.



www.berlys.es
902 32 55 32

SUMARIO

RESTAURACION Y HOSTELERIA

www.inforestauracion.com

- 04 Vendinova
- 06 Supreminox
- 08 Siteco
- 10 Sanisol
- 12 Premium Importers
- 13 Maheso
- 14 Lantmannen
- 15 Kaffa
- 16 Ibepan
- 17 Caviar Investment
- 18 Bonduelle
- 19 Berlys
- 20 Distform
- 21 Servicios de mesa



RESTAURANTES

www.olerestaurantes.com

- 26 El passatge del murmuri
- 27 Javier de las Muelas
- 28 Piazza d'Italia
- 29 Nacho Manzano
- 30 El Bacalao by Arzak



HOTELES

www.olehoteles.com

- 34 Gran Hotel Luna
- 35 Hotel Isla Canela
- 36 Hotel Puente Romano
- 37 Hotel Sevilla Palmera
- 38 Hotel Abadía Retuerta



FOOD ALIMENTACION Cocinarycomer.com

DIRECTORA: Sara Pascual / **REDACCIÓN:** Beatriz Rodríguez, Leticia Medina / **PUBLICIDAD:** Sara Pascual, Carme Brau / **COLABORADORES:** Mariano Palacios, David Parera, Miguel Soler, Guido Cottini, Salvador Bascompte, Angel Amat, Elias Diaz / **DISEÑO Y MAQUETACIÓN:** Anna Negre / **IMPRESIÓN:** ROTIMPRES / **DISTRIBUCIÓN:** SGEL / **DEPÓSITO LEGAL:** B- 6216-2010 / **ISSN:** 2014-0290

La empresa editora únicamente manifiesta sus opiniones a través del editorial. Esta revista se considera plural por lo que respeta en todo momento la libertad de opinión de sus contenidos. Los artículos y anuncios que se publican en esta revista, se presentan únicamente con fines informativos y no suponen recomendación ni garantía

de esas empresas por parte de Restauración y Hostelería. FDS y Restauración y Hostelería no recomiendan ni garantizan los resultados de los proveedores ofertados. Toda la información comercial aparecida es suministrada directamente a Restauración y Hostelería por las empresas proveedoras. Queda prohibida expresamente la reproducción total o parcial de cualquier texto o imagen por cualquier medio sin autorización expresa del editor.

Franchise Development Services España S.L.
Via Augusta 246, Entlo. 08021 Barcelona.
Tel. 93 390 69 33. Fax 93 490 19 62.
www.inforestauracion.com

Publicidad y suscripciones: 93 390 69 33

DOLCEIN DE VENDINOVA TE DA LA RESPUESTA



SI QUIERES VER MÁS
INFORMACIÓN DE LA MARCA,
PINCHA AQUÍ 

¿Cómo hacer las mejores mousses?

Listos para degustar; así es la línea que Vendinova destina al Canal Horeca: su nueva gama de postres que incluyen las natillas y mousses facilitarán el trabajo en la alta cocina y su presentación dejará satisfechos a sus clientes más exigentes.

Es el complemento que le faltaba. Con la gama DolceIn -que incluye también desayunos, además de postres- Vendinova pone en el sector una serie de productos de máxima calidad para el restaurador, donde destaca sobre todo la rapidez en su preparación. Para elaborar natillas, mousses o gelatinas con la máxima rapidez y comodidad a la hora de trabajar; tan sólo se precisa mezclar el preparado con agua. Esta gama da vía verde a los profesionales para ser más eficaces: hasta 90 raciones pueden salir de un solo preparado.

El consumidor podrá elegir una extensa lista de productos con una variedad de sabores, aromas y colores que harán de su presentación una tentación para cualquier paladar.



SELLO DE CALIDAD

EBLEX la organización del sector del vacuno y ovino inglés, es una de las divisiones del Consejo de Desarrollo Agrícola y Horticultural (AHDB). EBLEX contribuye y desarrolla el comercio exterior y las exportaciones de carne inglesa, vela por la rentabilidad y sostenibilidad del sector cárnico y ayuda a mejorar la eficiencia de la cadena de suministro, aportando valor a la industria de la carne de vacuno y ovino.

Nuestro estándar es la calidad

El Sello de Calidad para la carne de vacuno y cordero es un programa de garantía de la carne que se compra.

El estándar de calidad para la carne de vacuno y cordero es el único programa en el Reino Unido que cubre la calidad alimentaria. Este Sello de Calidad también establece la trazabilidad de la carne de vacuno y cordero. La procedencia de nacimiento, criado y sacrificado del animal.

Además proporciona la garantía de la granja. La garantía de calidad. La trazabilidad de las granjas. Auditorías independientes en cada fase de la producción y de la preparación. La garantía de una carne más tierna y una calidad alimentaria superior.



CON LOS SERVICIOS PARA BAR Y COCTELERÍAS DE SUPREMINOX

Profesionaliza tus cóckteles



¿Tienes a mano todo lo necesario para hacer los mejores cóckteles del momento? Por si acaso, Supreminox ha lanzado unas prácticas y cómodas botellas de bar que te ayudaran a mezclar y conservar tus combinados antes de servir. Son traslúcidas, cómodas, no pesan y en tres colores distintos... Y esto es sólo parte de su menaje de hostelería para barmans. Aprovecha sus propuestas.

Cucharas de Gin tonic Estas botellas son lo último para mantener tus combinados a puntos, tanto las bebidas que necesitas mezclar como, si se tercia, el resultado final. Las vas a encontrar en tres colores diferentes, naranja, verde y rojo, gracias a sus tapones que permiten diferenciar a primera vista el contenido de las

botellas de bar. Están pensadas para el lugar donde van a ser útiles por lo que están fabricadas en plástico y resultan muy atractivas y ligeras para llevar. Con ellas, adquirirás un toque de sofisticación y ganarás tiempo y comodidad al servir tus combinados ya que están diseñadas en tres medidas: medio litro, uno y dos litros.

Y para mezclar las bebidas ¿Dónde hacer los mejores cóckteles? Te proponemos la coctelera 'New York' de Supreminox; elegante set de dos piezas, formada por una coctelera reforzada con goma, antideli-zante, y vaso de vidrio de 800 ml-. Estas cocteleras cuentan con una altura total de

30 cms y la resistencia es la característica principal de este menaje profesional, imprescindible si se quiere dar un servicio exquisito al cliente. Supreminox dota a estas prácticas y cómodas piezas de la resistencia que caracteriza a todo su servicio de mesa. La coctelera 'New York' aguanta lo que le echen.

El toque de sofisticación corre a cargo de un complemento tan sugestivo como indispensable: la cuchara rizada de gin tonics en acero inoxidable para mayor resistencia y con una función práctica y vistosa a la vez. Esta pieza, rizada en espiral, es tan atractiva como funcional; pensadas para mantener la burbuja de la bebida en el momento de preparar el cócktel ya que la ginebra cae lentamente en la coctelera bordeando la cuchara. También tienes la versión de cuchara con forma de tridente en uno de sus lados para poder pinchar la fruta de la coctelera; y en dos tamaños distintos: 26 y 32 cms. Estas piezas permiten a los barman más puristas dar su toque final a cualquier receta.

Como novedad Supreminox ha lanzado un práctico colador de forma trenzada en el borde y con pequeños agujeros en el centro que permite separar la bebida del hielo y la fruta a la hora de pasar el combinado de la coctelera al vaso.

Una llamativa combinación de menaje para cocktelerías ¿Con cuál te quedas?





Bonduelle

FOOD SERVICE

presenta:

El Secreto de los Ganadores



LAS ÚNICAS
VERDURAS
COCIDAS
AL VAPOR

¡Para ahorrar tiempo y dinero!

Descubre el secreto del éxito con **Minute**, las únicas **verduras congeladas** que, al estar **cocidas al vapor**, evitan procesos de **manipulación** y **mermas**, conservando todas las propiedades de la **auténtica verdura fresca**.



Horneado



Salteado



en Frío



Microondas

ADAPTAN SUS MÁQUINAS DE COBRO AUTOMÁTICO A TUS NECESIDADES

Gestiona los cobros de tu restaurante con Siteco



Si tienes un restaurante o un establecimiento que se llena en horas punta quizás te interese gestionar rápidamente los cobros a tus clientes. En este punto, Siteco ha dado con la solución: adaptar sus máquinas expendedoras de tickets y cobro a las necesidades de sus clientes. Quizás den con la solución que buscas.

Desde el diseño de la carcasa exterior y los componentes hasta el programa informático que maneja el sistema de cobro, todo es factible de adaptarse a las necesidades del cliente. Siteco crea puntos de venta totalmente automáticos que permiten aligerar cola y maximizar su servicio al cliente y te lo hacen para ti aunque sea con pocas unidades. Su máquina Ticketing 5RC, por ejemplo, permite desplegar un mayor número de productos, ofreciendo un abanico amplio de posibilidades. Además, cuentan con un software

que permite llevar un correcto uso de la contabilidad, evitando errores.

Esta máquina es muy sencilla de utilizar, más fácil de ubicar y muy práctica para el día a día de restaurantes y colectividades...

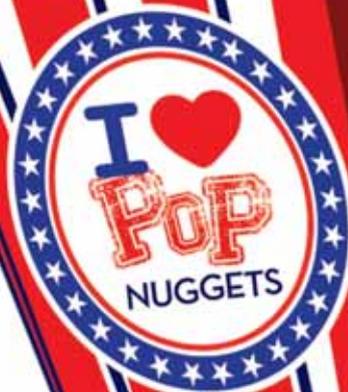
Maheso®

NUEVO
¡Pruébalos!

POP NUGGETS®



PALOMITAS
DE **POLLO**
CRUJIENTES



www.maheso.com

 www.facebook.com/maheso

POP
NUGGETS®

DISPONIBLE
EN FORMATO
RETAIL Y HOSTELERÍA

INCLUYE BOLSITAS SNACK INDIVIDUALES

¿Cuánto importa un buen exprimidor de zumo?



Disponer de la máquina justa que ofrezca el mejor servicio, rápido, efectivo y con el producto de máxima calidad es el complemento perfecto para que tu restaurante, bar o establecimiento de el servicio que se merecen tus clientes. Esto es lo que se consigue con Citrocasa Fantastic F/SB, una de las exprimidoras que distribuye Sanisol Matic.

Hablamos de la Fantastic F / SB muy eficiente y que le ahorra dinero, convirtiéndose en el complemento perfecto para las tiendas y restaurantes de autoservicio. Entre las ventajas que presenta: la alimentación automática de la fruta, la alta capacidad de la tolva de fruta (17 kg) con los dos niveles del sistema de alimentación (TLF); una pantalla multifuncional con la configuración de cantidad de fruta, contador digital de fruta y en 5 idiomas... Este exprimidor proporciona zumos de forma rápida: 2 litros por minuto; lo que

consigue la máxima salida del producto, sin hacer esperar a los clientes y en las mejores condiciones. Como características prácticas, la Fantastic SB no necesita mucho espacio para su ubicación y, atentos, es muy fácil de limpiar y perfectamente higiénica.

Ahora el zumo es verdaderamente natural.



VENDINOVA

Su mejor opción
Your best choice



CAFÉ EN GRANO
ROASTED COFFEE



SOBRES
SACHETS

MONODOSIS
Y CÁPSULAS
CAPSULES



fusión de sabores
fusion of flavors

DOLCEin
DESAYUNOS Y
POSTRES INSTANTÁNEOS
INSTANT DRINKS AND
DESSERTS/PUDDING/CAKES



OFICINAS CENTRALES
Y CENTRO PRODUCCIÓN/
HEAD OFFICES
AND PRODUCTION CENTER/

ESPAÑA

Madrid

Vendin S.L.
Calle Coto de Doñana 15
Area Empresarial Andalucía
28320 Pinto - Madrid - SPAIN
Tel. +34 91 691 91 04
F. +34 91 691 91 45
info@vendinova.es

DELEGACIONES / BRANCHES

Cataluña

Antigua Ctra. Nacional 11
Pol. Can Fuster, Nave 12
08740 Sant Andreu de la Barca
BCN
Tel. +34 936 824 366

Andalucía

C/ A, Nave 35
Pol. Industrial el Rocío
41100 Coría del Río (Sevilla)
Tel. +34 954 776 613

www.vendinova.es



[Centro en Madrid]

EL MÁS VENDIDO EN POLONIA ESTÁ AQUÍ

¿Conoces el Gin Lubuski?

Se distribuye en España gracias a la empresa Premium Importers Spain S.L. y Vinpol. Gin Lebuski se elabora en base a productos naturales provenientes de Lubuskie (Polonia) como pueden ser el regaliz, las almendras amargas, la canela, el anís y la piel de cítricos. Promete...

¿Qué tiene esta ginebra que seduce allá por donde va? Su elaboración no es nada habitual y es lo que le otorga ese cuerpo completo y pleno y un delicioso aroma de cítrico con matiz a regaliz y canela. La Gyn Lubuski está destilada con alcohol de grano junto con bayas de enebro y una mezcla de hierbas especialmente seleccionadas, que le da gusto de especias, canela y bayas de enebro. ¿Qué lleva?

El regaliz, las almendras amargas, la canela, el anís, la piel de cítricos y un vehemente llamamiento a todos los sentidos son sólo algunos de los ingredientes que son añadidos a Gin Lubuski para dar una ginebra de carácter a la vez que equilibrada.



LOS NUEVOS ROLLITOS DE PRIMAVERA DE MAHESO

Celebra el año chino con la mejor receta



Han dado todo el sabor y el cuidado propio de la marca a estos nuevos rollitos, elaborados con una fina y crujiente masa que envuelve una exquisita selección de verduras. ¿Vas a tardar mucho en probarlos?

¿Cómo dejar de disfrutar de unos deliciosos Rollitos de Primavera? Quizás una de las recetas más extendidas de la gastronomía china en nuestro país y que ahora Maheso ha reinventado con motivo de la celebración del nuevo año chino. El resultado es un auténtico lujo asiático: una sabrosa mezcla de verduras frescas envueltas en una fina y crujiente masa según la auténtica receta del lejano Oriente. Este nuevo pack incluye su deliciosa salsa agridulce para combinar con los rollitos. ha llegado el momento de dejarse seducir por el exotismo de esta receta y descubrirás una forma diferente de comer verduras.

SI QUIERES VER MÁS INFORMACIÓN DE LA MARCA, PINCHA AQUÍ

DELICIOSOS Y ORIGINALES PANES LISTOS PARA SERVIR

¿Conoces los Sandwino de Lantmännen Unibake?

Panes deliciosos, de formas variadas, perfectos para combinar con cualquier ingrediente así son los Sandwino de Lantmännen Unibake. Puedes escoger entre más de diez tipos distintos. De hecho, la marca ya lanzó su línea Sandwino Gourmet en nueve sabores: panecillos con una cuidada elaboración, de masas altamente hidratadas y con una fermentación a baja temperatura, hechos sin prisas. Elige a tu gusto.



Focaccia Round, Triángulo de zanahoria precortado, de cereales, de maíz... Los Sandwinos de Lantmännen Unibake aportan el toque de sofisticación y originalidad a los sandwiches y bocadillos pensados para el sector de la hostelería. cafeterías, bares, restaurantes pueden tener al momento un

pan exquisito, original y con una amplia variedad de sabores para contentar al paladar más exigente. Los triángulos precortados son una de sus propuestas más exquisitas y buscadas en sus diferentes sabores: pan con zanahoria congelado, multicereales o maíz precocidos. Todos listos para descongelar y consumir.

Además de su gama Sandwino Gourmet Rolls en nueve sabores: cereales, Walnut, Green, Garlic, Tomato, Roustique, Onion, Black Olives y Raisins.



SI QUIERES VER MÁS
INFORMACIÓN DE LA MARCA,
[PINCHA AQUÍ](#)

La cremosidad está en el café Goa de Kaffa

¿Qué café tomar? Si es en cápsulas la empresa Kaffa Hispania te propone una selección llena de matices con su propio sistema de cápsulas desarrollado por Kaffa. Y de todas, Goa es la que te aporta más cremosidad y de aroma envolvente. Te la presentamos.

Es uno de los tipos de café más vendidos de Kaffa Hispania: sus cápsulas de café Goa. Además de presentar un aroma único, sugerente y que atrapa al consumidor desde el primer sorbo, Goa se caracteriza por su deliciosa crema espesa y aterciopelada que otorga más profundidad al café una vez servido. El sistema de cápsulas Kaffa, preparadas en atmósfera controlada, le ofrece un café con el molido perfecto y siempre en las mejores condiciones de conservación. El resultado es un café donde aroma y la intensidad viven en pleno equilibrio.

Kaffa además, completa este productos con sus selección de máquinas Kaffa Colors, que le permiten ofrecer a sus clientes un café expresso de alta calidad, preparado con una cantidad de café ideal.

Además, tienen una ventaja añadida: las cápsulas Kaffa System son compatibles con los sistemas de cápsulas Italic y cápsulas Digrato de El Corte Inglés. .



 SI QUIERES VER MÁS INFORMACIÓN DE LA MARCA, PINCHA AQUÍ 

LA PINTERA Y LA CAÑADA PARA RESTAURADORES

Pan artesano y de receta ancestral con Ibepan

Originarios de Teruel; sin aditivos ni coadyuvantes tecnológicos y elaborados únicamente con materias primas de la máxima calidad (trigo, levadura, sal, agua y masa madre), y con largos períodos de fermentación. Estos son los secretos de los nuevos panes que Ibepan ha incorporado a su catálogo: La Pintera y La Cañada van a transformar el pan.



F¿Características? Son unos panes que se elaboran de la misma forma desde el Medioevo e Ibepan los sirve ahora cocidos, ultracongelados y precortados para el sector de la restauración y catering. Así es como esta empresa importadora y comercializadora de panes y dulces ha entrado este año en el segmento de la panadería artesanal.

EL PAN DE PINTERA (23 GR, 4,5 CM)

También llamado de pintadera o de estrella, es un pan redondo, aplastado por las orillas, y elevado y ahuecado por la parte central. La corteza es fina y crujiente, presentando una miga esponjosa con alveolado grueso distribuido de forma irregular. Su aspecto rústico proviene de su origen, ya que es el pan más parecido al que podríamos haber encontrado en época medieval en los obradores de cualquier casa. Su nombre proviene de la costumbre de marcar -o pintar- cada una de las piezas de pan, para sí reconocerlos cuando se cocían en los hornos comunitarios.

EL PAN DE CAÑADA (23 GR, 4,5 CM)

Es fácilmente reconocible por su forma ovalada, por contar con unas hendiduras en su parte superior. Igualmente característico es su color dorado brillante, consecuencia directa del aceite de oliva (DO Bajo Aragón) con el que se impregna la masa antes de la cocción. Ya que se trata de un pan que perdura fresco durante mucho tiempo, la Cañada es, desde época medieval, el típico pan de los pastores trashumantes.



El pan de Pintera (23 gr, 4,5 cm)



El pan de Cañada (23 gr, 4,5 cm)

CAVIAR INVESTMENT TE PONE EN LA MESA SU CAVIAR PASIÓN PERSA BOLUGA

Caviar iraní, el lujo que vuelve

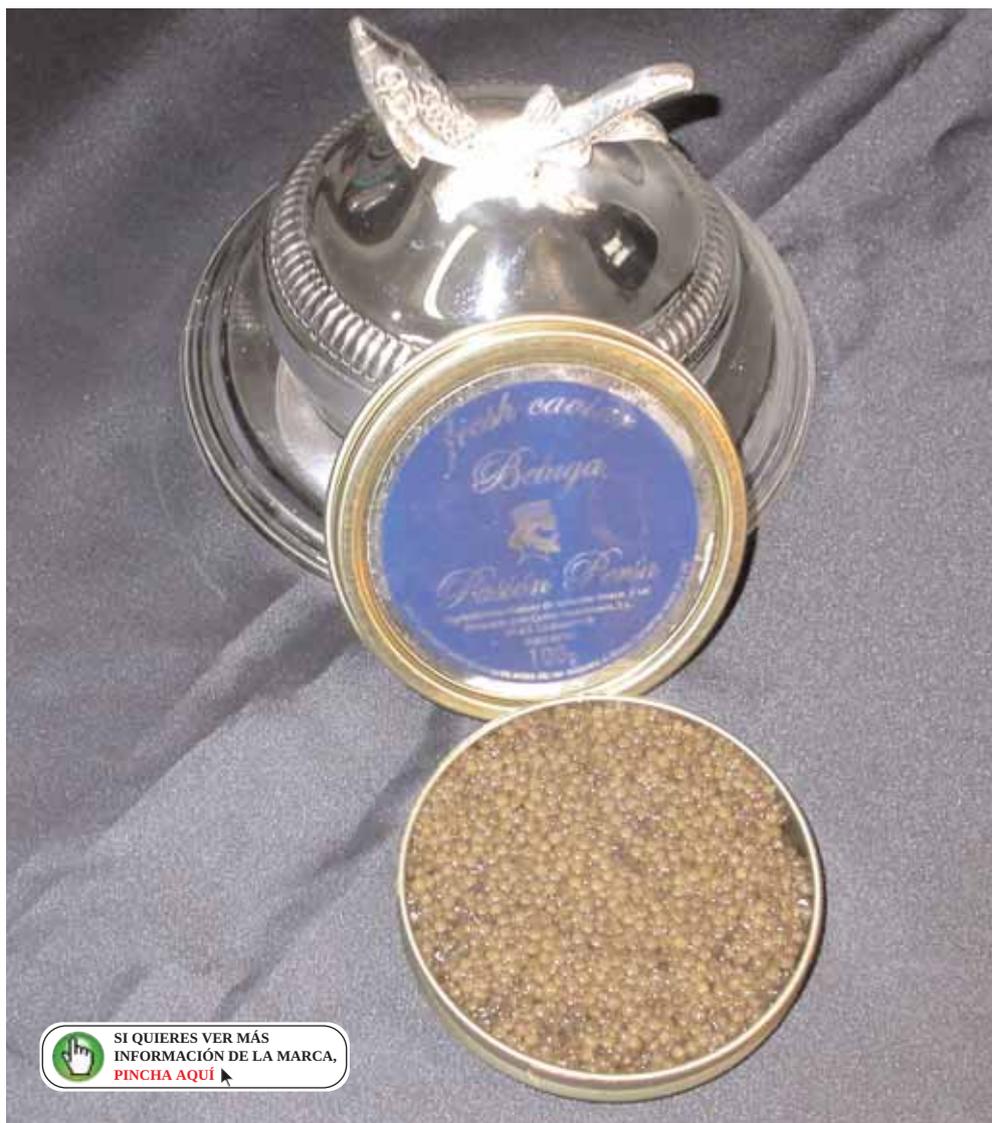


Caviar Investment

Caviar de sabor delicado e intenso, grano mediano y de color maron dorado oscuro... Pocos pueden resistirse a su sabor y su exquisito proceso de crianza y extracción que da como resultado un caviar que, aunque sea de piscifactoría, continúa fiel a una tradición milenaria y a estar presente en restaurantes, hoteles y tiendas gourmet.

Su sabor, su delicadeza, color, el tamaño de su grano... ¿Qué diferencia al caviar iraní? Caviar Investment lo subraya, independientemente de lo que salta a la vista y al gusto, su proceso de elaboración es único. Desde que es alevín hasta que llega el momento de sacar las huevas y procesarlas es un proceso milenario, elaborado con mucho mimo y cuidado para su calidad final. Así es como el Caviar Pasión Boluga continúa triunfando, a pesar de la crisis, en las mesas de los restaurantes, en hoteles, establecimientos e incluso pequeñas tiendas delicatessen. Cualquier entorno, desde el más grande al más pequeño, es perfecto para comercializar, adquirir o probar este producto. "De hecho, en estos momentos tanto el caviar como las huevas de salmon tienen una salida fabulosa, dentro de que estamos en crisis claro está", señalan desde la central de Caviar Investment.

Caviar Investment posee su propia piscifactoría en Irán, a orillas del Mar Caspio, de la especie Beluga Huso-huso, "donde criamos esta especie autóctona en su hábitat natural, ponemos a disposición de los consumidores



SI QUIERES VER MÁS
INFORMACIÓN DE LA MARCA,
PINCHA AQUÍ

auténtico caviar Beluga en carácter de exclusividad en España"

Después de 4 años de prohibición europea a la entrada de caviar salvaje, tener caviar Iraní aunque sea de piscifactoría resulta novedoso y muy esperado. Además, el mer-

cado español es uno de los más abiertos a este producto. "Son muchos años de tradición, adquiriendo este producto en España", señalan

BONDUELLE FOOD SERVICE LANZA EL BRÉCOL MINUTE

El brécol sin cocción ¡para el restaurador!



SI QUIERES VER MÁS
INFORMACIÓN DE LA MARCA,
[PINCHA AQUÍ](#)

Bonduelle sigue empeñada en hacer más eficaz y sencilla la cocina a los restauradores y en esa línea la innovación es la protagonista; ahora con el único brécol que no hay que cocer: simplemente descongelar y calentar. ¡Listo!

¿Qué tenemos entre manos? el Brécol Minute de Bonduelle Food Service, cocido antes de la congelación es el único del mercado que no necesita cocción. El Brécol Minute permite ahorrar tiempo de preparación ya que simplemente hay que descongelar y calentar para hacer preparaciones en caliente o servir directamente en el caso de preparaciones frías. Así lo puedes utilizar para entrantes o como acompañamiento de carne o pescado. Se

presenta en una bolsa de 2,5kg con floretes entre 40 y 60 mm de ancho, enteros y muy atractivos.

Gracias a su tecnología exclusiva Minute, Bonduelle ofrece verdura congelada cocida al vapor antes de la congelación, lo que permite mantener mejor el color, la textura y el sabor de la verdura. Además, se ahorra en procesos, como en este caso la cocción del Brécol.

Berlys da con el sabor tradicional del bizcocho de toda la vida

¿Quién se puede resistir al auténtico bizcocho casero? Berlys te ofrece dos: el tradicional con azúcar en su superficie, y el bizcocho de chocolate que incorpora pequeños chips en dos formatos para tiendas, pastelerías y como postre en restaurantes. ¿Cuál eliges?

Estos bizcochos están elaborados con ingredientes naturales y se pueden encontrar en el cómodo formato de Plancha rectangular. Cada plancha tiene un peso de 2.400 g que ya viene precortada en 30 porciones, ideales para vender por unidades en la tienda, en la panadería, pastelería o como postre individual en Horeca. Además, estos nuevos lanzamientos se completan con otros dos bizcochos de formato Savarín de 500 g: el Savarín de canela, que lleva un ligero toque de esta especia en su masa y va decorado con azúcar perlado; y el Savarín de chocolate, que incorpora grandes trozos de nuez en su superficie. El formato Savarin se sirve en cajas de 6 unidades surtidas.



DISTFORM ORGANIZA SEIS MONOGRÁFICOS DIRIGIDOS A COCINEROS PROFESIONALES

¿Quieres sacar el máximo provecho de la materia prima?



Se trata de descubrir cuál es la mejor manera de cocinar cada producto, de mantener sus propiedades y de obtener el máximo sabor de sus platos... Para ello la empresa Distform, especializada en maquinaria de precisión para profesionales de la hostelería, organiza seis monográficos especializados junto a productores nacionales de alimentos ¿Quieres participar?



SI QUIERES VER MÁS INFORMACIÓN DE LA MARCA, PINCHA AQUÍ

Acaban de celebrar un monográfico específico para aves selectas, codornices, faisanes, picantón o perdices... Una muestra 'in situ' de lo que se puede hacer con este producto, su información nutricional y las mejores técnicas para obtener una succulenta receta. Todo eso en una jornada donde cocineros profesionales, productores de alimentación -en esta ocasión con el Grupo Urgasa- y Distform compartieron secretos para cocinar algunas aves como la perdiz, el picantón o faisanes. El

resultado final fueron cuatro recetas a cargo del chef corporativo de Distform y elaboradas con diferentes técnicas culinarias para comprobar como reacciona el producto, que se aplicaron con la tecnología TekSeries de Distform. Con la envasadora al vacío TekVac, el horno mixto TekTherm Compact y abatidor TekChill se pudieron degustar un caldo de faisán, codorniz anisada, picantón al 'Orange' y Flan Pijama.

Se trata de un evento dinámico dónde cocinero y productor interactúan para

experimentar y profundizar en las características de cada producto. Una oportunidad única para que profesionales de la restauración debatan e intercambien opiniones mediante la demostración en directo de las posibilidades culinarias que nos ofrece cada producto.

Apúntate a los siguientes: Trufa de Invierno y pescado salvaje de Alaska en marzo; Pato graso y Esturión y su caviar en abril y para el mes de junio cómo conocer las propiedades de la carne de ternera. Prometen...

IDEAL PARA RESTAURANTES

El set para tartas de Servicios de Mesa de Guernica



SI QUIERES VER MÁS INFORMACIÓN DE LA MARCA, PINCHA AQUÍ

La marcas Cruz de Malta, Dalia y Meneses nos presentan este original estuche que contiene un set de tarta, compuesto por una pala y un cuchillo especiales para cortar y servir tartas. ¡Se pueden grabar!

Puede ser un valor añadido para los clientes y un detalle del restaurante en celebraciones especiales ya que pueden grabar el nombre o el logotipo en este set de cubiertos para cortar tartas que comercializa Servicios de Mesa Guernica.. Este pack refleja el antes y el después de un mismo escenario: por un lado podemos

ver al repostero elaborando su tarta y por otro vemos ese momento en el que los novios la cortan el día de su boda.

Un bonito recuerdo: conservar las piezas con las que se realizó este acto que pueden serlo más, si las piezas llevan grabada la fecha de ese día junto a los apellidos de la pareja.

EL POSTRE MÁS ORIGINAL

Capuccino en mouse de Trysa

Un postre sofisticado, suave y elaborado de forma artesanal lo tienes con lo último de Trysa: mouse de capuccino con crema de coco; una propuesta innovadora con la que deleitar una buena comida.

Una alternativa dulce, fresca y artesana que no se puede dejar pasar; así son las Mousse de capuccino con crema de coco de Trysa; uno de los productos estrella de esta empresa mallorquina que al igual que el resto de sus postres se elaboran con recetas artesanales y una vez terminados se ultracongelan para no perder calidad en este proceso.



Para más información:

Si desea contactar con la empresa para ampliar información.



PARA REBOZAR CARNES AL HORNO

Adobo BBQ de Radi: en polvo y para hosteleros

Con este preparado en polvo con sabor a barbacoa, especial para el canal Horeca, el restaurador podrá rebozar todo tipos de carnes -pollo, costilla de cerdo, conejo-; una excelente y práctica solución para un plato sencillo, barato y fácil de realizar. Tienes que probarlo.



Con este producto lanzado por Radi se puede condimentar todo tipo de carnes y poner al horno para obtener un exquisito plato a la barbacoa. ¿Cómo se utiliza? Muy sencillo. Basta con mojar con agua los trozos de carne y rebozar con el mix en polvo. Con 100g de Mix en polvo podemos rebozar 1kg de carne aproximadamente. Una vez rebozado se introduce en una bandeja en el horno a 180° para obtener un caramelizado por encima; lo que supone entre 25 y 30 minutos.

Para más información:

Si desea contactar con la empresa para ampliar información.



RESISTEN CRUJIENTES HASTA DOS HORAS

Tostas de Romero Parmina para el restaurador

Tienen un sabor original y están elaboradas de forma artesanal, con lo que el producto que ofreces es 100% de calidad. Las nuevas tostas de Romero de Farinsol son el complemento perfecto para hacer canapés y sabrosos montaditos con un toque muy, muy diferente.



Y ¿Qué es lo que las hace tan especial? Además de su sabor, auténtico gracias a su proceso artesanal de elaboración, estas tostas aguantan crujientes hasta dos horas después de su preparación. Esto las convierte en un producto necesario para cocineros y restauradores que quieran dar un servicio de calidad a sus clientes, facilitando su trabajo ya que pueden preparar los canapés con la antelación necesaria sin que éstos pierdan un ápice su aspecto y su sabor crujiente.

Para más información:

Si desea contactar con la empresa para ampliar información.



DE PARAFINA, DURADERA Y MUY FUNCIONAL

La nueva generación de velas es de Velashosteleria.es

Velas de parafina que van a revolucionar el concepto de decoración en bares, cocktailerías, hoteles y restaurantes: más prácticas, de óptima funcionalidad y con una duración tal -44 horas- que libera al personal de la preocupación de cambiar las velas durante cada servicio. ¿Las vas a dejar pasar? Velashosteleria.es ha querido revolucionar el sector de la decoración en bares y restaurantes con sus exquisitas velas de parafina líquida diseñadas exclusivamente para el sector de la hostelería.



Para más información:

Si desea contactar con la empresa para ampliar información.



COMO PRESENTAR TUS GUARNICIONES

Las 'Basket chips' de Supreminox ¡Revolución en la mesa!



Son una revolución y un éxito en ventas en países como Reino Unido, ahora

Supreminox las trae para los hosteleros españoles. Las 'Baskets chips' son unas coquetas cestas de acero inoxidable perfectas para presentar todo tipo de frituras directamente en la mesa del cliente, de una manera original y elegante y muy personal.

Elige el modelo que prefieras y ¡Diferenciáte de la competencia! Redondas, en dos tamaños; cuadradas o con forma de cono, estas mini cestas chips están siendo el servicio de mesa de la temporada para los restauradores.

Para más información:

Si desea contactar con la empresa para ampliar información.



DETERGENTE DESINFECTANTE INNOVADOR

'Suma Smartdose' de Diversey y ¡Restaurantes impecables

El Sistema Suma Smartdose del líder en limpieza Diversey está pensado para dejar impecable un restaurante al completo con sus productos que limpian y desinfectan a la par. Cada botella puede dar hasta 350 pulverizadores. ¡Cómodo, económico y efectivo!

El producto tiene un embolo del que se tira y vierte los mililitros necesarios para rellenar una botella de spray completa con agua. Así ya tenemos el producto listo para usar.



Para más información:

Si desea contactar con la empresa para ampliar información.



* De uso con Granizador

Magica Cold Creams

Un momento para saborear de la manera más fresca el aroma del café italiano, el placer aterciopelado del chocolate frío, la suavidad y frescura de la crema de leche.



* De uso con Heladera

Magica Soft-Ice

Es la solución ideal para servir en su local un fresco y cremoso helado. La elección correcta para preparar de un modo fácil y rápido un gran helado, Lleno de sabor y calidad con toda la Tradición Italiana

DISPONIBLES EN VARIOS FORMATOS

Cremas naturales de Indecove: rápidas y naturales

Como en casa, pero en un establecimiento así son las cremas de verduras frescas de patata natuarl que se pueden disfrutar con Indecove: con verduras frescas, la ausencia de aromas y colorantes añadidos y un cuidado proceso de fabricación. Elaboradas con las mejores materias primas; son unas conservas naturales aptas para cualquier dieta alimenticia y libre de gluten. La gama ha salido al mercado con las cuatro primeras referencias pero con la intención de crecer: Crema de 7 Hortalizas, Crema de Tomate, Crema de Calabaza con Grana Padano y Crema de Calabacín con Mascarpone. Están disponibles en formatos de 400grs netos y 2600Grs netos, adaptándose a las necesidades de nuestros clientes.



Para más información:

Si desea contactar con la empresa para ampliar información.



EL CONFIT DE CONEJO DE LA ARTESA SELECCIÓN

Confit, premiado como mejor Producto Tierra de Sabor 2012

La Artesa Sselección ha sido galardonada con este prestigioso premio de Plata al Mejor Producto por su receta preparada Confit de Conejo. Se trata de uno de los productos estrella 'Cocinados al Vacío' de La Artesa Selección., elaborado con los ingredientes de máxima calidad como son el muslo de conejo, con aceite de oliva, sal y especias seleccionadas. de exquisito sabor y con la garantía de la Artesa que trabaja desde hace años en la eaboración de sabrosos platos preparados.



Para más información:

Si desea contactar con la empresa para ampliar información.



GANADOR DEL VII CONCURSO DE COCINA CREATIVA GUSTI NEGRINI

Lo gourmet e italiano, tiene dueño

La receta 'Huevo Dalí' de Armando Saldanha, del restaurante Amaranto de Santa Cruz de Tenerife, ha salido vencedora en esta edición del consurso Gusti Negrini con ingredientes italianos, celebrado durante la segunda jornada de Madridfusión. El chef del restaurante Amaranto de Santa Cruz en Tenerife ha presentando un plato cuidadosamente preparado, succulento y , donde Italia está presente.



El Jurado Calificador, compuesto entre otros por Juan Mari Arzak, Ramón Freixa, Nicoletta Negrini y los periodistas gastronómicos Alberto Luchini y Juan Manuel Bellver, destacó, precisamente, del plato de Saldanha su originalidad, sabor y su elaborada preparación.

Para más información:

Si desea contactar con la empresa para ampliar información.



EXTRACAM PROPORCIONA LA MAQUINARIA MÁS ADECUADA

La receta contra los malos humos en la cocina

La empresa de sistemas de ventilación y extracción Extracam acaba de finalizar la instalación de un sistema de extracción de humos y filtración de olores en Barcelona, respondiendo a las necesidades de sus clientes.



Esta nueva instalación de una seria de maquinaria de filtración y ventilación ha sido efectuado por los técnicos de la compañía, que han trabajado para que el sistema funcionara a la perfección. Teniendo en cuenta su amplia experiencia en el sector, en extracción de humos, ventilación, filtración de olores en cocinas corte industrial, su trabajo es uno de los más buscados en el sector.

Para más información:

Si desea contactar con la empresa para ampliar información.



LA COMPAÑÍA ASISTIRÁ A LAS FERIAS DE SIRHA, NAFEM Y GULFOOD

Los productos de Araven dan la vuelta al mundo



La empresa aragonesa, que ya se ha introducido en el mercado americano, quiere seguir de esta forma apostando por la internacionalización, para dar a conocer sus innovadores productos por todo el mundo.

La primera parada de Araven será la feria internacional Sirha, que se celebra en Lyon (Francia) del 26 al 30 de enero. Este encuentro bienal es uno de los eventos para proveedores de restaurantes, hoteles y catering más importantes de Europa y, en sólo cuatro días, recibe la visita de 170.000 personas. Se trata de un lugar perfecto para conocer las nuevas tendencias de los sectores comercial, colectivo y gastronómico de la restauración. La firma aragonesa mostrará sus productos en el Stand 5B68 de este certamen.

De Francia volará hasta Orlando (Estados Unidos) para participar en la feria Nafem del 7 al 9 de febrero. Esta es la primera vez que Araven está presente en un encuentro en Estados Unidos. Nafem, es el evento de equipamiento, tecnología y servicios para la Hostelería más importante de USA. Cuenta con 650 expositores y es visitada por 20.000 profesionales de la industria alimentaria. Araven ocupará el Stand 2566 de esta feria.

Y, por último, la empresa aragonesa termina su periplo internacional en la feria Gulfood que tendrá lugar en Dubai, del 25 al 28 de febrero. Se trata de un encuentro anual, que cuenta con 3.816 expositores, y que atrae a profesionales de todo el mundo, en la última edición la visitaron 68.681 personas de 153 países diferentes. La compañía estará presente en este encuentro en el Hall 2 - Stand B2-40 de Gulfood.

Si hay algo que caracteriza a Araven es su constante apuesta por la innovación de sus productos. La compañía aragonesa diseñó el vaso ecológico Fluvi que se utilizó en la Exposición Internacional celebrada en la capital aragonesa en el año 2008. Otra de sus creaciones, la Shop & Roll supuso una revolución en los centros comerciales ya que es la primera cesta de la compra con ruedas y asa telescópica comercializada a nivel mundial.

Para más información:

Si desea contactar con la empresa para ampliar información.



EL AUTENTICO PAN POLAR.

Polar cuadrado (30 grs, 11,5 x 11,5 cm)



C/ Batalla de Bailen, 8 1ºb, 28400 Collado Villalba
Tel. +34 91 849 37 72 | Fax +34 91 639 04 10
ibepan@ibepan.es | www.ibepan.es



La gastronomía barcelonesa sube enteros

En Las Ramblas, mítico emplazamiento, y al abrigo del Hotel Murmurí abre sus puertas elPassatge del Murmurí, restaurante y bar; la última apuesta de la familia Soldevila que se desarrolla de la mano de Eduardo Puiggros y Carol Murtra de F&B Consultores.

¿QUÉ APORTA DE NUEVO ESTE LOCAL?

ElPassatge quiere convertirse en una alternativa para quienes quieran comer a buen precio en una terraza privilegiada de la Rambla de Cataluña. Esto ya es un lujo; una gastronomía de calidad, de cercanía y temporada para ofrecer platos de siempre.

EL SECRETO

Ingredientes del día y elaboración casera, revisando receta a receta para sorprender en la cocción y en la textura. Como sus patatas gajo con salsa brava de ajos escalibados o el tomate dulce semi-asado que acompaña una burrata cremosa como entrantes. Como platos principales, su arroz de la Barceloneta con pescado de lonja o steak tartar cortado a cuchillo y salsa bearnesa para que el comensal lo condimente a su gusto.

El local se transforma, abriéndose a la Rambla y al Passatge de la Concepció donde está situado, perdiendo rigidez y atrayendo a un público más cercano a la cultura urbana como sus nueve cuadros sobredimensionados diseñados exclusivamente para elPassatge por reconocidos y jóvenes artistas de Barcelona. ¿Te animas a cambiar de enfoque? ■ B.R.



Gastronomía y cócteles by Javier de las Muelas

El espacio, The Academy y su nueva oferta gastronómica en Barcelona: un menú de 33,00€. Con esta innovadora propuesta, Javier de las Muelas conjuga la filosofía del Dry Martini con la del restaurante Speakeasy.

EL SECRETO:

Un menú donde los clientes podrán elegir entre tres propuestas de menús con una amplia variedad de primeros, segundos y postres, entre los que destacan; huevo poché con setas salvajes y jugo de ibéricos, canelones de gamba y salsa de nécoras, coca de recapte con sardinas; meloso de ternera con parmentier de patata y chalotas, ravioli de rustido con crema de queso de Casar, arroz meloso de conejo, alubias pintas castellanas con papada ibérica, confit de pato con manzana caramelizada y gástric de cítricos; cheesecake de chocolate, bavaroise de coco, tartín de pera con helado de vainilla, espuma de crema catalana, entre otros. Con maridaje especial de las bodegas y marcas Solar de Líbano, Flores de Callejo, Albet i Noya, Afortunado, Ochoa de Lágrima, Albet i Noya y Alta Alella Brut Nature, Agua Solán de Cabras; y como punto final Café Nespresso.

The Academy es un espacio polivalente y adaptable a múltiples formatos. Ubicado junto al Dry Martini, mítico local en el que se inspira, cuenta con una gran barra de 7 metros, en el que se imparten masterclass exclusivas, workshops de formación y en la que diariamente trabajan los profesionales, tanto de Dry Martini como del restaurante Speakeasy.

Javier de las Muelas es propietario del conocido Dry Martini de Barcelona, considerado uno de los mejores bares del mundo, con su restaurante clandestino Speakeasy, del Gimlet Cocktail Bar y de los restaurantes Casa Fernández y Montesquiu. En 2010 abrió su primer espacio en Madrid, el Dry By Javier de las Muelas, situado en el hotel Gran Meliá Fénix (Hermosilla 2), que desde su inauguración se ha convertido en un local de referencia en la capital para los amantes del cocktail. El pasado mes de octubre abrió un nuevo espacio, el Dry San Sebastián, en el famoso Hotel Maria Cristina en San Sebastián de la compañía Starwood Hotels & Resorts, uno de los puntos de encuentro más importantes de la ciudad. ■ B.R.





Piazze d'Italia y ¡la pasta por la ventana!

Han celebrado sus 20 años siendo un referente de la auténtica cocina italiana en barcelona y ¿Cuál ha sido la mejor manera de celebrarlo? Con una exquisita muestra de su cocina y sus suculentas recetas ¡compartidas! Pizze d'Italia eleva la cocina italiana al máximo nivel con la idea de modificar el pobre concepto que aún se tiene de la gastronomía italiana fuera de sus fronteras.

Y hay para cambiar...

Nicola Marino, manager y propietario, es el artífice vital de este restaurante y de sus creaciones que tienen como referencia el país transalpino, como no podías ser de otra forma, mostrando cada día el arte culinario italiano pero siempre fiel a las auténticas recetas de su tierra materna.

Tal es así que el Piazze d'Italia es uno de los 10 únicos restaurantes en España que forman parte de CIAO ITALIA, la única asociación reconocida por el Ministerio italiano que reúne los principales restaurantes italianos del mundo.

¿Y qué se puede comer? Para festejar estas dos décadas de trabajo, Marino organizó una carta donde se hacía un recorrido por las mejores combinaciones de platos y recetas del país: aquí hubo espacio para los calabacines -Cappuccino di zucca-, la polenta -Polentine al gorgonzola-; el tiramisú -de Nutella-; la bufala -Trecia di Bufala-; la carne -Vitello Tonnato y Mortadella al tartufo.

Y una mención especial a uno de mis platos italianos favoritos ¡los gnochi!

En esta ocasión me lo perdí. Peccato! pero visto lo visto, a la próxima onomástica no falto ■ B.R.





Nacho Manzano de 'Casa Marcial' a La Terraza 'in London'

No es su primera incursión en la capital británica, donde Nacho Manzano ya es precursor de implantar sabores y recetas tradicionales de la gastronomía española en los paladares de sus ciudadanos. La Terraza es el tercer proyecto de Ibérica Food & Culture en Londres que estará abierto a partir del mes de abril en la zona londinense de Canary Wharf.

La Terraza está pensada tanto desayunar como tomar unas tapas al mediodía o al atardecer, acompañadas de los mejores vinos y cavas españoles. Los platos, calientes o fríos han sido creados por el reconocido chef Nacho Manzano, socio y chef ejecutivo de Ibérica. La propuesta culinaria de Nacho Manzano se inspira en la cocina popular española, con un formato de tapas y pequeñas raciones.

“La Terraza no quiere ser una terraza más pegada a un restaurante, sino otro espacio, independiente, con sus propias cocinas y barras. Un lugar en el que se pueda recrear y vivir la auténtica cultura española. Con este proyecto, queremos seguir apoyando la gastronomía española desde el extranjero”, señala el chef asturiano Nacho Manzano, ocio y chef ejecutivo de Ibérica



Ibérica es una de las empresas pioneras en implantar una nueva visión de la cocina española y su riqueza gastronómica en Londres. En este momento cuenta con dos restaurantes en la capital británica, Ibérica Marylebone e Ibérica Canary Warf. Ambos espacios están abiertos a productores, regiones y otros chefs que se presentan al mercado británico. Además, se pueden adquirir productos españoles de primera calidad como vinos, quesos, aceites y conservas. ■ B.R.



El bacalao by Arzak

Un poquito de Arzak en Madrid gracias a La Barra de Sandó; un espacio gastronómico donde puedes disfrutar de las recetas del equipo de Arzak. La última para estas fechas: su bacalao servido en taco tempurizado.; una delicia elaborada con el mimo que caracteriza a las recetas del chef vasco y su hija, Elena Arzak. Esta versión tapeo de la familia Arzak junto con Mikel Sorazu, Xabier Gutierrez e Igor Zalakaín será una parada acertada durante la Vigilia ya que entre sus propuestas no falta el bacalao y de postre... ¡su torrija con mango! Probar para creer. ■ B.R.

Perdices, faisanes o codornices...

Sin secretos en la cocina



¿Cómo aprovechar la materia prima al máximo? Eso lo sabe La empresa Distform, especializada en equipamientos de precisión para la cocina profesional; y lo transmite con una original propuesta: monográficos 'in situ' a cargo de su chef corporativo, Mateu Blanch y su tecnología TekSeries. ¿Quieres saber más? Te lo ponemos en bandeja, toma nota...

¿Qué buscaban cocinero y productos? Prácticamente lo mismo: encontrar el punto con el que diferenciar un producto, cómo cocinarlo para conservar sus características organolépticas, cómo utilizarlo en distintas texturas, cómo combinarlo con otros alimentos... A través de distintas técnicas culinarias para comprobar como reacciona el producto.

El hecho es que lo consiguieron o al menos, eso parece tras degustar las cuatro recetas elaboradas por Mateu Blanch.

Este es el primero de los seis monográficos que Distform organizará para que los profesionales de la restauración debatan e intercambien opiniones mediante la demostración en directo de las posibilidades culinarias que ofrece cada producto. ■ B.R.



Arroz negro, étnico o a la banda... ¡Venid a mi!



SI QUIERES VER MÁS INFORMACIÓN DE LA MARCA, PINCHA AQUÍ

Aquí vamos a sufrir... El arroz. Sí, ese plato delicioso del que no te cansas nunca y que ves como desaparece en tu plato mientras quieres más y más. Pues ahora te damos más motivos para que quieras degustarlos todos. La arrocería madrileña Al-Cocer Gastroespacio te propone cuatro tipos de arroces para degustar ¡Ya!: Económicos; Contundentes para el frío; Ligeros para guardar la línea y Exóticos para los más atrevidos.

Empezamos con el Arroz a banda o Negro, una Paella vegetariana o un Risi e Bisi (arroz con guisantes y guisado en su propia salsa) típico de Italia. Deliciosos y con un precio más bajo es de 10'50 € por persona.

Luego, para hacer frente a los fríos días de invierno: Arroz de cocido madrileño, Arroz de matanza, Arroz como las fabes con almejas o Paella de setas y oreja de cerdo. Muy fuertes y contundentes. No aptos para paladares delicados.

¿Y por qué no descubrir nuevos sabores? Aquí están el arroz verde de camarones a la peruana, Pansit a la filipina con jengibre, Arroz de keftas con salsa de pétalos de rosa y anís o Arroz de taji-ne de pollo al limón.

Ahora, si eres de los que buscan el sabor del arroz sin riesgos, entonces prueba la oferta que hacen de arroces ligeros... Arroz basmati de chipirones y cebolleta, Arroz integral cremoso de verduras, Arroz negro de vegetales a la soja o Arroz integral de algas.

Por granos de arroz, no será. ■ B.R.



Elije el hotel por la habitación ¡Familiar!

Gran Hotel Luna de Granada 4*



Hemos encontrado un sitio ideal para escaparse los fines de semana con toda la familia. ¿El lugar? El reino Nazarí, Granada, la ciudad Roja, la cuna de la Alhambra: misteriosa, sugerente y romántica. Y para disfrutar de la capital granadina un hotel a tan solo 10 minutos del casco antiguo y del monumento más emblemático de la ciudad, la Alhambra, el Gran Hotel Luna de Granada 4* .

Este establecimiento, considerado el tercer hotel urbano más grande de Andalucía, está situado en pleno centro comercial de la ciudad y muy cercano al Palacio de Exposiciones, ubicación que lo hace idóneo para hospedarse tanto por turismo como por negocio.

VARIEDAD DE HABITACIONES

Con la reforma integral que ha llevado a cabo la Familia Luna, el hotel se ha convertido en un espacio ideal para familias, ya que dispone de 106 habitaciones para alojar hasta 4 personas, muchas de ellas comunicadas y 50 con cocina, lo que junto a los servicios de ludoteca, zona infantil y piscina, es único en la ciudad para este tipo de cliente que también puede disfrutar de spa, gimnasio y cabinas de masaje, piscina exterior climatizada, solárium, zona de ludoteca, zona infantil, pista de padle y un snack-bar con vistas a Sierra Nevada.

El Gran Hotel Luna de Granada cuenta con 368 habitaciones, de todos los tamaños y capacidades, que se adaptan a las necesidades de sus clientes: individuales, dobles, Júnior Suites, Suites ejecutivas (100 m2), Suite real (con Spa), Suite presidencial (baño turco), todas amplias y luminosas. ■ B.R.



Hotel Isla Canela Golf



Isla Canela Golf... cautiva de nuevo

Es moderno y está ubicado en el centro histórico y en la zona comercial de Sevilla; el Hotel Sevilla Palmera 4* es una buena opción para hospedarse en Sevilla, tanto para quienes quieren visitar sus atractivos turísticos como para los que acuden por negocios.

Este hotel urbano está concebido con un estilo vanguardista y acogedor en el que predominan los tonos cálidos. Son 92 habitaciones dobles y 3 junior suites de una comodidad inmejorable. Todas están totalmente equipadas y cuentan con un amplio cuarto de baño, con ducha o bañera, secador de pelo, caja fuerte, minibar, televisión de pantalla plana y servicio de Internet Wifi gratuito.

Las habitaciones estándar, de 25 m², equipadas con camas individuales, son muy luminosas y confortables. Las tres suites, con una superficie de 50 m², despliegan grandes ventanales para permitir que la luminosidad del sur inunde la estancia.

Gimnasio, cafetería... El Sercotel Sevilla Palmera tiene cuatro salones, con capacidad para 180 personas. Son grandes espacios, luminosos y modernos que, por su versatilidad y características técnicas, se utilizan para reuniones, presentaciones, conferencias o exposiciones. ■ B.R.



SI QUIERES VER MÁS INFORMACIÓN DE LA MARCA, PINCHA AQUÍ

El Hotel Puente Romano tiene al mejor chef andaluz

Hotel Puente Romano



CComer en uno de los restaurantes del hotel Puente Romano es deleitarse con platos de uno de los mejores chefs andaluces: Thomas Stork, premiado con el galardón Al Andalus de Gastronomía 2013 al Mejor Jefe de Cocina.

Desde el año 2011 es el Chef Ejecutivo del Hotel Puente Romano, siendo parte esencial del desarrollo del amplio abanico de restaurantes del hotel así como de su reputación como un destino gastronómico. Previamente había trabajado en el Hotel Los Monteros y organizado elegantes cenas en restaurantes de cruceros.

Thomas Stork ha comentado “en mi opinión el Hotel Puente Romano es el mejor hotel de la Costa del Sol y por eso estoy encantado de haber ganado este prestigioso premio como parte del equipo y aportar mi granito de arena a la extraordinaria gastronomía que este hotel realiza. Muchos años de duro trabajo han sido reconocidos con este premio y estoy muy contento tanto por mí cómo por todo el equipo del hotel.”

El Hotel Puente Romano, miembro de The Leading Hotels of the World, está situado en la Costa del Sol, entre Marbella y Puerto Banús, a tan solo 35 minutos desde el aeropuerto de Málaga en coche.

En el corazón del resort está el Puente Romano del cual toma su nombre la propiedad. Este viaducto antiguo del siglo I es la estructura de una vía que todavía hoy sigue en pie y que entonces unía Cádiz con Roma, la Via Augusta.

Las 285 espaciosas habitaciones de este resort de estilo Andaluz, se extienden en 27 villas de 3 pisos con jardines de paisaje subtropical y una cascada que llega hasta el mar mediterráneo. En total suman alrededor de 55.000 metros cuadrados. ■ B.R.



Thomas es actualmente el Chef Ejecutivo responsable de cocina de varios de los restaurantes del Hotel Puente Romano y este premio destaca su larga y dilatada carrera.



El centro de Sevilla en un cuatro estrellas

Hotel Sevilla Palmera 4*

Es moderno y está ubicado en el centro histórico y en la zona comercial de Sevilla; el Hotel Sevilla Palmera 4* es una buena opción para hospedarse en Sevilla, tanto para quienes quieren visitar sus atractivos turísticos como para los que acuden por negocios.

Este hotel urbano está concebido con un estilo vanguardista y acogedor en el que predominan los tonos cálidos. Son 92 habitaciones dobles y 3 junior suites de una comodidad inmejorable. Todas están totalmente equipadas y cuentan con un amplio cuarto de baño, con ducha o bañera, secador de pelo, caja fuerte, minibar, televisión de pantalla plana y servicio de Internet Wifi gratuito.

Las habitaciones estándar, de 25 m², equipadas con camas individuales, son muy luminosas y confortables. Las tres suites, con una superficie de 50 m², despliegan grandes ventanales para permitir que la luminosidad del sur inunde la estancia.

Gimnasio, cafetería... El Sercotel Sevilla Palmera tiene cuatro salones, con capacidad para 180 personas. Son grandes espacios, luminosos y modernos que, por su versatilidad y características técnicas, se utilizan para reuniones, presentaciones, conferencias o exposiciones. ■ B.R.



¿Reservas de último minuto? ¡Coge el móvil!



SI QUIERES VER MÁS
INFORMACIÓN DE LA MARCA,
[PINCHA AQUÍ](#)

Localizar un hotel a precio reducido en la ciudad que deseas para el mismo día en que realizas la consulta. Eso, que hasta ahora suponía un sinfín de movimientos, ahora se soluciona mirando el móvil. Ya. Puede que creas que Google es la solución, sin embargo vamos a afinar más: la solución te la da Hot.es, una aplicación para teléfonos iPhone, Android y Blackberry que permite reservar hoteles en el “último minuto”.

La aplicación ofrece en cada momento una pequeña variedad de hoteles con importantes descuentos hasta del 50% sobre la mejor tarifa del día.

En lo que se refiere a los hoteles, Hot.es les permite vender en cualquier momento del día aquellas habitaciones que tienen desocupadas. El servicio de Hot.es se puede utilizar sin conflicto con la paridad de tarifas en Internet, dado la acotación de tiempo para realizar las ventas. ¿Interesante? ■ B.R.

Esta primavera reserva en uno de los mejores hoteles del mundo

Está en Castilla, en un entorno único y privilegiado: son 22 habitaciones exclusivas enmarcadas en una abadía con mil años de historia. El HOTEL ABADÍA RETUERTA LeDomaine está situado a orillas del río Duero, al este de Valladolid, lindando con la comarca de la Ribera del Duero. La fama le precede y, recientemente, su director general, Andrés Araya, ha sido galardonado como uno de los Mejores Hoteleros del Mundo durante la Feria Internacional de Hotelería de Lujo (ITLM, International Luxury Travel Market).

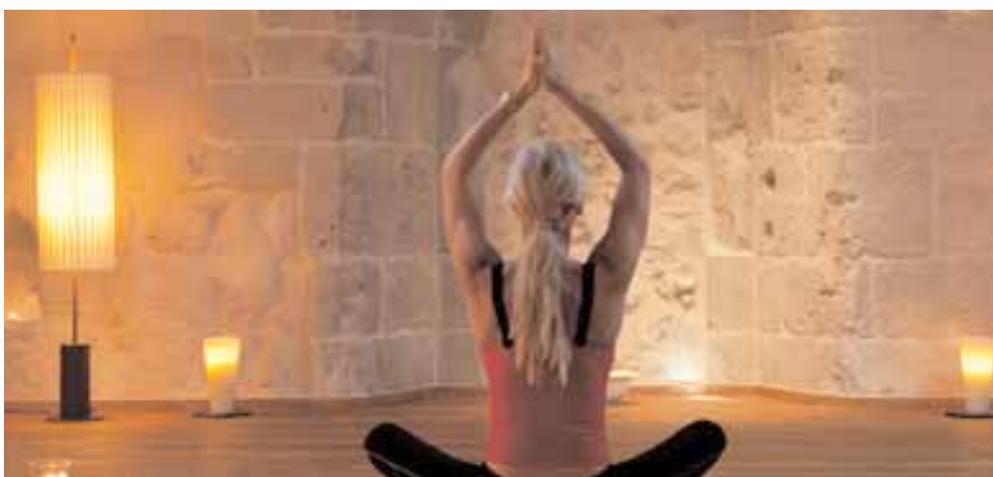
¿Qué tiene este hotel que lo hace tan irresistible? Casi todo. Para empezar, su arquitectura: la reciente reforma de la abadía ha respetado la integridad de mil años de historia. Los usos monásticos originales de las salas se han mantenido y la arquitectura románica y barroca se ha conservado sin alteraciones.

La riqueza del nuevo mobiliario y equipamiento hacen que los huéspedes actuales se sientan como en casa sin atentar contra el espíritu de este antiguo entorno. “Transformar un viejo monasterio implica participar en un diálogo de mil años de antigüedad. Mi discreción rinde homenaje a quienes hablaron antes que yo”, Marco Serra, Arquitecto.

Esta abadía ofrece una exquisita gastronomía gracias a su restaurante Refectorio. La elegancia contemporánea incorporada al comedor de los monjes, con varios siglos de antigüedad, convierte en una perfecta fusión de lo viejo y lo nuevo, lo tradicional y lo contemporáneo. También la salud y la belleza tienen su espacio en los pasadizos ocultos de este monasterio.

El resto tendrás que descubrirlo por ti mismo... ■ B.R.

Hotel Abadía Retuerta





BONDUELLE FOOD SERVICE

Verduras congeladas y en conserva



MARCAS DE PRODUCTO

GAMA MINUTE

Verduras congeladas cocidas al vapor

La clave de la verdura Minute radica en que pueden ser preparados de diversas maneras: en frío con o sin descongelación, salteados, en servicio directo en horno combi-mixto...



RISOTTO DE SETAS

Risotto

Esta gama permite preparar arroces fáciles y rápidos. Simplemente hay que calentar el producto directamente en la sartén y en sólo 7 minutos, tendrá listo un primer plato con excelente presencia de receta elaborada.



GRATINADO DE CALABACÍN

Verduras gratinadas

Calabacín y patatas prefritas en rodajasya cocidos, cubiertos individualmente con una ligera bechamel, frecen al cocinero profesional la posibilidad de hacer un acompañamiento elaborado de forma sencilla y rápida.



VERDURA para SOFRITO

Verdura básica congelada

La verdura para sofrito es una práctica y sabrosa mezcla de tomate, cebolla, pimiento verde y ajo. Verduras básicas limpias, peladas y cortadas. Se pueden utilizar en fondos, guisos, salsas, cremas, quiches...



Pimientos Baby prefritos

Verduras prefritas

Los Pimientos Baby prefritos, pequeños pimientos verdes, perfectos para servir como ración o como guarnición de carne. Sabrosos y tiernos, gracias a su color verde intenso, harán los platos más atractivos.



cataloniagourmet

CATALONIA GOURMET

Plataforma de promoción de productos gourmet de Cataluña



MARCAS DE PRODUCTO

Betara s.l.

Quesos artesanos

Betara elabora quesos artesanos madurados y quesos ecológicos artesanos madurados con leche de cabra, de oveja y de vaca. Betara nos ofrece unos quesos con sabor y aroma originales, con identidad propia.



Erre de Vic

Productos cárnicos cocidos-curados sin alérgenos y productos sin gluten

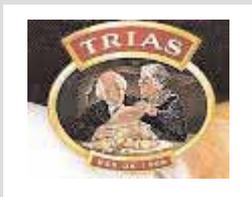
Elaboración de jamón cocido-curado de alta gama y sin alérgenos y productos derivados de harinas sin gluten (pasta fresca sin gluten y pizzas sin gluten).



TRIAS GALETES-BISCUITS S.A.

Fabricantes de galletas de alta calidad

El sabor, el aroma y la textura de nuestras galletas provienen de nuestras recetas y de esmerados procesos de elaboración. También tenemos una nueva línea de galletas, bajo la marca TRIABÉ.



CIO GASTRONOMÍA SELECTA productos gastronómicos para restaurantes, cáterings

Es un referente gastronómico para los cocineros y cocineras de nuestro país, superando en la actualidad los 1.500 clientes y un catálogo de más de 4.000 productos.



CLOS FIGUERAS

Elaboración y venta de vinos + Restauración

Clos Figueras cuenta con 18 hect.s, de las que unas 12 están cultivadas con las variedades garnacha, cariñena, syrah, cabernet sauvignon, monastrell, viognier, garnacha blanca y chenin blanc.



DISTFORM SL

Fabricación de tecnología y equipamientos para cocinas profesionales



MARCAS DE PRODUCTO

Envasadoras al vacío TekVac
Completa gama de envasadoras al vacío que incorpora la más avanzada tecnología del mercado

Distform ha desarrollado dos patentes que hacen que sus envasadoras al vacío TekVac sean únicas en el mercado.



TekTherm+
Hornos mixtos de última generación

TekTherm+ es el horno mixto de Distform, capaz de realizar cualquier tipo de cocción desde los 30°C hasta los 260°C de forma fácil y rápida obteniendo excelentes resultados.



Fregaderos y Griferías
Fregaderos para cocinas

Distform presenta una completísima gama de fregaderos de líneas limpias y elegantes, que no olvidan la robustez y la calidad de acabados propia de nuestros productos.



SATURNO
Linea Self Service

Linea de Self Service compuesta por sistemas modulares para adaptarse a cualquier instalación ya existente o formar parte de proyectos en curso, por el gran abanico de combinaciones que admite.



MESAS de TRABAJO
Mesas para cocinas

Las mesas de trabajo Distform se distinguen por su robustez y facilidad de montaje. Disponen bajo la encimera de dos omegas de refuerzo, colocadas a lo largo y fijadas con masilla anti-vibratoria antisonora.





TORRONS I MEL ALEMANY, SL

Envasado y comercialización de miel así como elaboración artesana de caramelos y turrones



MARCAS DE PRODUCTO

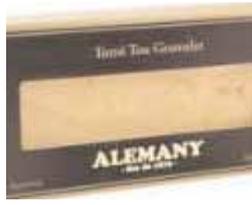
Miel de Azahar con Nueces Miel

Un postre saludable, miel con frutos secos, esta Miel de Azahar con Nueces "Franquet" está producida en las tierras de Lleida. Miel clara con nueces Franquet, producidas en las tierras de Lérida.



Turrón Blando Granulado Turrones

Turrón con ingredientes de primera calidad, sin conservantes ni colorantes. Se trata de una mini barra de turrón, postre saludable, miel con almendras.



Caramelos de miel y limón caramelos

Caramelos de limón: hechos con miel y esencia de limón.



Jarrita de miel de montaña Miel delicatessen

Características organolépticas: gusto dulce, con claras notas saladas y aroma floral, intenso y medianamente persistente.



Miel de bosque ecológica Miel ecos

Características organolépticas: gusto dulce suave con claras notas saladas y aroma intenso, medianamente persistente. Toda con productos ecológicos.



EBLEX

Promoción y acciones de marketing para el sector del ovino y vacuno en Inglaterra



MARCAS DE PRODUCTO

Carne de Ovino Carne de ovino con sello de calidad

La diversidad del paisaje inglés y la variedad de climas y prácticas de agricultura han favorecido el desarrollo de muchas razas de ovejas como la famosa Suffolk, Southdown, Shropshire, Dorset y Leicester.

El clima templado y húmedo, así como las grandes superficies de pasto hacen que los corderos crezcan en un entorno natural, alimentados con hierba y produciendo una carne de sabor suave, succulento y de textura tierna.



Carne de Vacuno Carne de vacuno con sello de calidad

La producción de carne de vacuno combina técnicas basadas en la tradición y la modernidad, desde el conocimiento de la cría de animales hasta la genética. Razas como la Hereford, Shorthorn, Devon, Longhorn y otras como la Limusin y Charolais producen carne de vacuno de altísima calidad. Los sistemas de producción son comunes para el ganado de carne y de leche, lo que permite ofrecer una gran variedad de tipos de ganado: cebón tradicional, vaquillas, añojo y diversas razas de vacuno.

La producción de carne de vacuno combina técnicas basadas en la tradición y la modernidad, desde el conocimiento de la cría de animales hasta la genética. Razas como la Hereford, Shorthorn, Devon, Longhorn y otras como la Limusin y Charolais producen carne de vacuno de altísima calidad. Los sistemas de producción son comunes para el ganado de carne y de leche, lo que permite ofrecer una gran variedad de tipos de ganado: cebón tradicional, vaquillas, añojo y diversas razas de vacuno.



BERLYS ALIMENTACION S.A.U.

Producción y comercialización de productos precocidos de panadería, bollería y pastelería



MARCAS DE PRODUCTO

Payesa de Cereales Pan rústico

La Payesa es un pan rústico de formato alargado y puntas pronunciadas. Elaborada con harinas especiales que incorporan en su masa una combinación de semillas de lino, sésamo tostado, salvado de trigo y copos de avena.



Trenza de Albaricoque Pastelería delicatessen

Masa de ligero hojaldrado a base de mantequilla fresca, rellena de una suave mermelada de albaricoques, recogidos en su mejor momento de maduración, con un delicioso acabado de piñones enteros en su superficie.



Panadería Xpress Pan horneado para restauración

Para el canal Horeca, panadería que ya viene horneada al 90% y que tan sólo necesita unos minutos de cocción: Bollo (80 g), el Panecillo (55 g) y la Mini. Baguette (40 g) de la gama de pan blanco, y la Chapatina (25 g), de la gama de rústicos.



Mini pain au chocolat Gourmet Mini Bollería gourmet

El Mini pain au chocolat Gourmet está elaborado a base de una masa hojaldrada de mantequilla fresca, muy crujiente, que lleva en su interior dos tiras de chocolate separadas, y que se distingue por no llevar decoración.



Muffins de Körfest Pastelería dirigida al Canal Horeca y tiendas alimentación

Son únicos e irresistibles, porque tienen el tamaño ideal (125 g), están elaborados con una masa suave y esponjosa y están rellenos con las combinaciones de cremas y pequeños chips más





EMBOTITS SALGOT, S.A

Embutidos



MARCAS DE PRODUCTO

Láminas de Fuet Embutidos curados
Raciones individuales de fuet para comer de un bocado. Se comercializa en caja de 3 kgs aprox y caja de 12 unidades.



Llonganissa De Vic-IGP Embutidos con denominación de Origen
Producto curado de máxima calidad. Salchichón de Vic de calibre generoso y color rojo intenso. En el corte se observan dados de grasa y pimienta en grano.



SUPREM-INOX

Especialistas en la fabricación de menaje de hostelería para el profesional y el hogar



MARCAS DE PRODUCTO

CUCHILLOS DE CERÁMICA Cuchillos en blanco y negro de cerámica
Ahora los cuchillos de cerámica - en blanco y negro- se suman a su línea más ecológica. Todo son ventajas: higiénico, ligeros, precisos en el corte y fáciles de limpiar.



MOLDES DE SILICONA Moldes para hacer bombones
Moldes 100% de silicona para hacer bombones y todo tipo de chocolates de la manera más sencilla y práctica. Fáciles de limpiar y desmoldar, son aptos para el lavavajillas y se presentan en 8 modelos diferentes.



LÍNEA GOLDEN SARTENES Sártenes de aluminio
Gama de sartenes de inducción de alta gama. Fabricadas en aluminio de 5 mm antiadherente. Son ecológicas, por estar exentas de PFDA y PTFE y permiten una distribución rápida y homogénea del calor.



COLADORES Menaje de cocina
Nuestros coladores son de gran variedad de diámetros, modelos, con mangos cómodos y reforzados para adaptarse a cualquier tipo de cocina. Elaborados en acero y capaces de soportar altas temperaturas de hasta 260°.



AROS Y MOLDES ECOLÓGICOS Menaje de hostelería
Los aros y moldes de emplatar son un utensilio imprescindible en la cocina de hoy en día ya que ayudan a que la presentación de un plato resulte mucho más atractiva y pueden hacer cualquier plato más apetecible.



ERRE DE VIC

Productos cárnicos cocidos-curados **sín alérgenos y productos sin gluten**



MARCAS DE PRODUCTO

GAMA DE JAMÓN COCIDO - CURADO
Elaboración de jamón cocido-curado de alta gama y sin alérgenos
Las variedades de materia prima están entre DUROC 100%, ecológico, DUROC 50%, Ibérico, paletillas, blanco extra.....



TEXTURAS de Jamón cocido-curado combinadas con frutas
Jamón cocido-curado para untar
Como producto destacamos la Textura de jamón cocido-curado + HIGO; Textura de jamón cocido-curado + reducción de VINO y ALBARICOQUE o la textura + MANZANA.



PASTA FRESCA sin GLUTEN con verduras frescas del huerto
Pasta blanca, con verduras frescas y también pizzas.
Elaboración de productos derivados de harinas sin gluten. Pasta fresca sin gluten ecológica: macarrones, espirales, espaguetis, tallarines, canelones, lasaña, envasadas en barquetas de 250g. Pizzas: base de pizza y pizza de jamón o champiñones.





MARCAS DE PRODUCTO

DOLCEIN
Postres instantáneos
 Nuestras cremas, mousses, gelatinas, siropes y otros facilitarán el trabajo en la alta cocina y su presentación dejará satisfechos a sus clientes más exigentes.



MOUSSE
Postres
 Preparados instantáneos de mousse con diferentes sabores, dosificación óptima, envases de 1 kg. con rendimiento para 90 raciones. Se pueden elaborar tanto con agua como con leche.



LA TAZZA DEL MUNDO
Café en grano
 Bajo esta marca se engloban todos los productos de café en grano. Nuestros cafés aportan al consumidor la garantía de máxima calidad y frescura. Con la exclusiva selección de la materia prima en origen y posteriormente el tostado y envasado en nuestras instalaciones, aseguramos un producto de confianza.



NATILLAS y FLANES
Postres
 Postres lácteo fácil de hacer destinado al sector Food Service en las diferentes áreas catering, restauración y Horeca.



PANACOTTA
Postres instantáneos
 Dentro de la gama de postres, la panacotta es uno de los productos estrella, elaborada con la máxima calidad para los clientes de FoodService.




PETIT PLAISIR

Venta al por menor de bombones



MARCAS DE PRODUCTO

PETITE ADICTION
Láminas de chocolate con especias
 Finas láminas de chocolate cubiertas con diferentes ingredientes. Son combinaciones de sabores dulces y salados.

Mezclamos chocolate negro con especias (jengibre, sesamo, curry, canela pimienta...); chocolate con leche con frutas (fresa, coco, plátano...) y chocolate blanco con frutos secos (pipas, quicos, avellanas, pistachos).



Petit Plaisir Detalles de chocolate
Chocolates para eventos presentados en cajas con 3 o 4 unidades
 Se combina al gusto del cliente los chocolates más deliciosos con las cajas más originales. Se imprimen los nombres con un tipo de letra y un color al estilo del cliente y se cierra con un lazo a conjunto.



BETARA

Elaboración de quesos artesanos madurados y quesos ecológicos



MARCAS DE PRODUCTO

QUESO DE CABRA CREMOSO
Queso artesanal de cabra
 Queso madurado, pasteurizado de 30 días. Este queso es de corteza gris, textura cremosa y se deshace en el paladar. Su calidad y clase están fuera de toda duda: Campeón del Mundo en el año 2010 en la categoría de queso de cabra pasteurizado.



QUESO DE OVEJA 'Tipo Pirineo'
Queso de oveja madurado
 Queso madurado, pasteurizado de 30 días. Este queso es suave, de corteza oscura, gustoso, con todo el sabor del antiguo queso elaborado en el Pirineo. Fue el subcampeón del Mundo en el año 2010, en la categoría de queso de oveja pasteurizado





CIÓ GASTRONOMIA SELECTA

Distribuidor de productos gastronómicos para restaurantes, cáterings, centros de producción, etc.



MARCAS DE PRODUCTO

LOMO DE VACA GALLEGA

Lomo de vaca de Galicia.

Producto seleccionado para ofrecer siempre la mejor calidad. Lomo de vaca de 5 a 8 años seleccionado por su marmoración en carne.



TRUFA MELANOSPORUM

Trufa melanosporum fresca

Piezas de entre 15gr. y 150gr.



LOMO DE BACALAO DESALADO

Lomo de bacalao extra en su punto de sal, a punto para cocinar

Lomos de 4 centímetros de ancho a punto para ser cocinado. Servido en bandejas de 4-5 lomos (2.5kg aprox./ bandeja).



BULBOS Y TUBERCULOS

Bulbos y tubérculos

Bulbos: Calçot, Ajo seco y tierno, Puerro, Etc.

Tubérculos: Crosne, Yuca, Aguaturna, Patata violeta, Etc.



CARNE NACIONAL E IMPORTACIÓN

Carne nacional e importación de ternera, cordero, vaca, buey etc. carne de ternera, vaca o buey.



CLOS FIGUERAS

Elaboración y venta de vinos + Restauración



MARCAS DE PRODUCTO

CLOS FIGUERAS 2008 – DOQ PRIORAT

Vino Tinto de 16 meses de crianza

Vino Tinto de 16 meses de crianza en barricas de roble francés.



FONT DE LA FIGUERA 2009 - DOQ PRIORAT

Vino Tinto de 12 meses de crianza

Un vino de doce meses de crianza en barricas de roble francés.



LA PLATAFORMA PARA LA ALIMENTACIÓN, LA HOSTELERÍA Y LA RESTAURACIÓN

Linked **FOOD**

¡Por fin en español un
medio integral food,
como en Inglaterra, Estados Unidos o Francia!

100100001011000110001101010100010110110111001110001100010101010110111011011011
<http://www.>

Para más información:
902 40 11 22
info@inforestauracion.com