



mmmmme **GUSTA ESPAÑA**

29 avril 2025
Hôtel Melia Vendome
8, rue Cambon – 75001 Paris

TASTE SPAIN PARIS

**29 ABRIL 2025
10H00 – 18H30
HÔTEL MELIA VENDÔME
8, RUE CAMBON
75001 PARIS**

OFFICE ECONOMIQUE ET COMMERCIAL

Embajada de España en Francia
47, avenue George V
75008 París

Tel.: +33 (0)1 53 57 95 50

PARIS@COMERCIO.MINECO.ES

ICEX ESPAÑA EXPORTACIÓN E INVERSIONES

Paseo de la Castellana, 278 - 28046 Madrid - SPAIN

ENTREPRISES PARTICIPANTES

	TABLE	PAGE
AGROALIMENTOS LA REDONDA	1	7
ALTA EXPRESIÓN DE LOS PEDROCHES	2	8
AMANIDA	3	9
ARILO FRUITS	4	10
AZAFRÁN ECOLÓGICO DE TERUEL - LA CARRASCA	5	11
BOTULARIUM	6	12
CARACOLES DE GREDOS	7	13
ESPORA GOURMET	8	14
FOIEGOOD - THE FOIE GRAS ALTERNATIVE	9	15
GENUINE COCONUT	10	16
IBÉRICOS VÁZQUEZ	11	17
JAMONES Y EMBUTIDOS HERMANOS HOYOS	12	18
LA BODEGA DE LA LOBA	13	19
LA TARTUFERÍA	14	20
LAS PARRALAS BODEGA URBANA	15	21
MARCIAL CASTRO	16	22
NIETO MARTÍN	17	23
QUESERÍA TIERRAS ALTAS	18	24
REAL CONSERVERA ESPAÑOLA S.L.	19	25

ROKELIN
ROMANCE 100% IBERICOS
SABOR DE FRONTERAS
SUBAIDA
TRUFFAL
UNICONF
VENTA D'AUBERT
XAVE PUENTE SIERRA FUENTE PEÑA
YPSILON OLIVE OIL

TABLE	PAGE
20	26
21	27
22	28
23	29
24	30
25	31
26	32
27	33
28	34

LA REDONDA



Jorge García Sánchez
+34 669 83 58 79
jgarcia@laredonda.net

www.laredonda.net
Zaragoza



LISTE DES PRODUITS

- Huile d'Olive Vierge Extra La • Vinaigre de Xérès AOP Redonda
- Huile d'Olive Vierge Extra Agus • Vinaigre Balsamique
- Chocolat Noir à l'Huile d'Olive Extra Vierge
- Huile d'Olive Vierge Extra à la Truffe Noire

Agroalimentos La Redonda est une entreprise familiale aragonaise qui se consacre à la production et à la commercialisation de produits agroalimentaires depuis plus de 35 ans. Elle se consacre principalement à l'élaboration d'huiles d'olive extra vierges de la meilleure qualité grâce à l'exploitation de ses oliviers et dans son moulin à huile situé à La Almunia de Doña Godina. Agroalimentos La Redonda suit les normes de qualité les plus élevées dans tous les processus d'élaboration de ses huiles pour vous faire vivre une expérience culinaire intense chaque jour.

Son objectif, proposer des produits de qualité à la saveur intense. À cette fin, des investissements constants dans la recherche et le développement sont réalisés pour disposer d'installations technologiquement avancées et de processus de production responsables.

L'entreprise est également engagée dans une démarche sociale avec la motivation et la qualification de ses employés, comme facteur de succès, la formation, la responsabilité, la sécurité et la santé au travail. Agroalimentos La Redonda est reconnue, depuis 2019, par le label Responsabilité sociale d'Aragon accordé par le gouvernement autonome.

ALTA EXPRESIÓN DE LOS PEDROCHES



Carmen Hidalgo
cgarciao@covap.es

www.ibericoscovap.com
Córdoba



Liste des produits

- Jamon de Bellota 100 % Ibérique Alta Expresión de Los Pedroches
- Palette de Bellota 100 % Ibérique Alta Expresión de Los Pedroches
- Jamon de Bellota 100 % Ibérique Alta Expresión
- Lomo de Bellota 100 % Ibérique Alta Expresión
- Chorizo de Bellota Ibérique Alta Expresión
- Pluma de Bellota Ibérique Alta Expresión
- Saucisson de Bellota Ibérique Alta Expresión
- Palette de Bellota 100 % Ibérique Esencia Única

COVAP est une coopérative d'agriculteurs qui, de génération en génération, a maintenu un engagement d'authenticité et de qualité. Depuis plus de quatre générations, ils élèvent les meilleurs porcs ibériques nourris aux glands, symbole de tradition et de qualité. Deux valeurs garanties par COVAP tout au long du processus d'élaboration des jambons grâce un cycle de production intégré, depuis l'élevage de porcs de race 100% ibérique jusqu'à l'élaboration artisanale et traditionnelle des produits.

La marque Alta Expresion de los Pedroches offre des jambons et des épaules 100% ibériques, dont les porcs ont été nourris aux glands. Ces produits sont aussi reconnus par l'AOP Los Pedroches, symbole et garantie de leur qualité exceptionnelle.

L'AOP Los Pedroches est l'une des quatre appellations d'origine protégées pour les jambons ibériques en Espagne. Une reconnaissance européenne qui protège un savoir-faire et un terroir, intimement liés aux jambons ibériques et qui leur donnent ces caractéristiques uniques et exclusives.

AMANIDA



Maria Pilar Lajo Buil Francisco Jose Trullenque
+34 633 20 72 00 Adell
Plajo@amanida.com +34 616 80 50 01
ftrullenque@amanida.com
www.amanida.com
Zaragoza



LISTE DES PRODUITS

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| • Olive Obregón | • Olive Piquante Dénoyautée Verte |
| • Olive Kalamata | • Piparra |
| • Olive Assaisonnée Dénoyautée Verte | • Oignon Borettane Braisé |
| • Poivron Cherry Rôti | • Ail |

Amanida est une entreprise familiale fondée en 1960, spécialisée dans les olives, les cornichons et les légumes en conserve de haute qualité. Présente dans plus de 20 pays, elle allie tradition, innovation et ingrédients rigoureusement sélectionnés pour proposer des produits de qualité, emblématiques de la diète méditerranéenne.

Plus qu'une marque, Amanida incarne le plaisir des saveurs authentiques.

Parmi ses spécialités, l'olive Obregón, variété verte charnue, est assaisonnée d'épices méditerranéennes telles que le safran, l'ail et le jus de citron.

L'olive verte dénoyautée marie équilibre et raffinement avec des herbes aromatiques et une touche d'agrumes, tandis que sa version piquante est sublimée par le Pimentón de la Vera AOP. L'olive Kalamata, l'une des meilleures olives noires naturelles, complète cette sélection avec son goût intense et sa texture fondante.

Dans sa gamme de cornichons, la piparra séduit par sa saveur douce et sa texture croquante. L'ail saumuré, croquant et sans saveur excessive, conserve toute son essence sans être envahissant. L'oignon borettane braisé au vinaigre balsamique de Modène IGP offre une douceur équilibrée, tandis que le poivron grillé, rouge intense et délicatement sucré, sublime chaque plat. Depuis plus de 60 ans, Amanida perfectionne ses produits et ses recettes pour offrir des saveurs uniques, inspirées des richesses culinaires de la Méditerranée.

ARILO FRUITS



Laura Romero Badia
+34 616 822 361
arilofruits@gmail.com
www.arilofruits.com
Huesca



LISTE DES PRODUITS

- Jus de grenade Kingdom format 750 ml
- Jus de grenade Varietal format 750 ml

Arilo Fruits SL est une petite entreprise familiale basée à Fraga, Huesca, qui a été fondée dans un environnement étroitement lié au terroir, puisque la famille est impliquée dans la culture fruitière depuis plusieurs générations. L'entreprise produit du jus de grenade naturel à partir de ses propres plantations de grenadiers.

L'idée de l'entreprise est née d'une utilisation des grenades qui ne pouvaient être vendues fraîches pour des défauts d'apparence, irrégularités dans l'écorce ou des dommages causés par le soleil. Ces irrégularités sur la partie externe du fruit laissent intactes toutes les qualités organoleptiques des grenades pour la production de jus.

On arrive ainsi à un rendement optimal des récoltes, en évitant le gaspillage d'un produit qui a une grande valeur pour ses nombreux bienfaits pour la santé et une saveur authentique.

L'objectif est de transformer un produit et de le proposer aux consommateurs de la manière la plus naturelle possible.

C'est dans ce but que ARILO FRUIT propose un jus de grenade 100 % naturel.

Tous ses produits sont élaborés exclusivement à partir de fruits, sans addition d'eau, de sucres, de conservateurs ou de colorants.

LA CARRASCA



José Antonio Esteban
+34 608 392 009 info@azafranlacarrasca.com
sca.com

www.azafranlacarrasca.com
Teruel



Liste des produits

- | | |
|--|--|
| • Chocolat au Safran (Eco) | • Huile d'Olive Extra Vierge au Safran (Eco) |
| • Miel au Safran (Eco) | • Thé des Roches au Safran (Eco) |
| • Capsule de Safran complément alimentaire (Eco) | • Fromage de chèvre affiné au Safran (Eco) |
| • Eau de Mer d'Ibiza et de Formentera avec du Safran (Eco) | |

Pour les responsables de Azafrán La Carrasca, il y a quelques années, le safran était pour eux un souvenir d'enfance, une histoire racontée au village par de nombreuses personnes. Soudain, ils se sont retrouvés plongés dans le rêve de quelqu'un d'autre, dans une campagne de récupération du safran. C'est ainsi qu'ils ont redécouvert ce monde. Maintenant, avec leurs propres yeux et leurs propres histoires, dont ils ne cessent d'apprendre et qui les passionne.

Le safran de La Carrasca est cultivé à une altitude idéale, à environ 1 000 mètres au-dessus du niveau de la mer. Il s'agit d'une culture pluviale, ce qui permet d'obtenir une production plus modeste, mais un safran de la plus haute qualité. Les conditions climatiques contrastées de la région, avec des températures atteignant -15°C en hiver et 40°C en été, augmentent le stress thermique auquel le safran est soumis. Cela permet d'éviter les champignons et autres problèmes qui se posent dans d'autres régions, et favorise la concentration des composants du safran, ce qui le rend unique.

BOTULARIUM



Eladi Ferrer Molgó
+34 609 37 42 68
eladi.ferrer@botularium.com

www.botularium.com
www.montesuniversales.com
Terrassa, Barcelona



Liste des produits

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| • Fuet de cerf | • Mousse de cèpes |
| • Saucisson de sanglier à la truffe | • Gaspacho |
| • Crème d'artichautnac | • Crème d'artichaut |
| • Pepperoncini farcis au fromage | • Assortiment de champignons (enfora) |

Depuis 1991, Botularium perpétue le savoir-faire artisanal dans l'élaboration de charcuteries fines de gibier, inspirées des méthodes traditionnelles de maturation. Dans l'Empire romain, le Botularium désignait l'atelier de fabrication de charcuterie, un héritage qui définit notre marque. Les produits de Botularium sont élaborés dans un environnement unique : les Montes Universales. Depuis 1992, nous élaborons nos spécialités dans le village de Guadalaviar, en Espagne, à 1 500 mètres d'altitude, où le climat favorise une maturation optimale.

Cette région, réserve naturelle de 50.000 hectares, abrite une faune riche et préservée, notamment cerfs, chevreuils, daims et sangliers en liberté.

Les viandes de gibier qui composent nos charcuteries, pâtés et plats préparés sont reconnues pour leurs qualités nutritionnelles exceptionnelles: faibles en matières grasses, riches en protéines, minéraux et vitamines B. Elles proviennent exclusivement d'animaux élevés en liberté et nourris de façon naturelle, ce qui en fait un ingrédient essentiel de la cuisine diététique.

Botularium, artisans du goût, allie tradition et innovation pour vous offrir des produits uniques, raffinés et authentiques.

CARACOLES DE GREDOS



Ana Gómez - Javier Fernández

+34 622 50 72 09

info@caracolesdegredos.es

www.caracolesdegredos.es

Ávila



LISTE DES PRODUITS

- Escargots à la sauce ibérique • Escargots cuits (1/2 gallon) (475g)
- Escargots en ragoût • Caviar d'escargot traditionnel (410g)

Caracoles de Gredos est une entreprise familiale fondée par Javier et Ana, et qui s'est imposée comme l'une des principales fermes d'élevage d'escargots en Espagne après plus de 12 ans d'expérience. Située à Arenas de San Pedro, au sud de la Sierra de Gredos, elle bénéficie d'un environnement privilégié, avec un écosystème naturel idéal et une alimentation soigneusement contrôlée à base de céréales riches en calcium et de légumes frais. Ce processus garantit des escargots *Hélix Aspersa Müller* d'une qualité exceptionnelle, à la coquille dure et à la chair blanche, offrant une traçabilité complète depuis l'élevage jusqu'au consommateur.

L'entreprise propose une large gamme de produits, allant des escargots en saumure, prêts à être cuisinés, aux recettes élaborées avec des ingrédients sélectionnés tels que l'huile d'olive extra vierge, le pimentón fumé et la charcuterie ibérique. Son engagement dans la qualité et l'innovation lui a valu plusieurs distinctions prestigieuses dans le domaine gastronomique.

Caracoles de Gredos ne se limite pas à la production : elle accompagne également d'autres fermes en leur fournissant des escargots pour l'élevage et en proposant des formations pour ceux qui souhaitent se lancer dans l'héliciculture. Grâce à son savoir-faire et à sa passion, elle s'est imposée comme une référence incontournable de la gastronomie espagnole, alliant tradition et excellence.

ESPORA GOURMET



Roberto Antón
+34 647 46 32 43
roberto@esporagourmet.com
www.esporagourmet.com
Soria



LISTE DES PRODUITS

- Truffe fraîche
- Sauce à la truffe
- Lamelles de truffe d'été à l'huile
- Huiles d'olive extra vierge à l'arôme de truffe
- Perles de truffe noire
- Pétales de sel à la truffe noire
- Copeaux de truffe

Espora Gourmet se consacre à la sélection des meilleures matières premières, avec une attention particulière pour la truffe noire. Cet authentique diamant de la gastronomie est l'un des produits les plus appréciés pour son arôme intense et exclusif, ce qui en fait un ingrédient essentiel de la haute cuisine.

Chaque truffe est soumise à un processus de sélection rigoureux afin de garantir sa qualité maximale. Elle est méticuleusement nettoyée à la main, une à une, et nos experts évaluent son arôme, sa texture et sa dureté pour certifier sa variété.

Avec plus de 30 ans d'expérience, Espora Gourmet s'est imposé comme une référence dans la vente de truffes fraîches et de produits à base de truffes. Espora Gourmet est le fournisseur de nombreux commerces et d'industries, en garantissant la sécurité et la traçabilité de chaque ingrédient grâce à sa certification IFS et à sa collaboration avec le Centre national de technologie alimentaire.

Une équipe de spécialistes sélectionne chaque truffe avec précision pour qu'elle arrive prête à l'emploi. Chez Espora Gourmet, la qualité et l'excellence sont l'essence de l'entreprise.

FOIEGOOD



Oscar Remón
+34 638 180 474
sales@foiegood.com

www.foiegood.com

Soria



LISTE DES PRODUITS

- Tartinable de canard naturel
- Tartinable de canard aux cèpes
- Tartinable de canard à la truffe
- Rillettes de canard
- Filet séché de canard
- Confit de canard

FoieGood est née avec un objectif, maintenir un niveau supérieur de bien-être animal des canards tout en obtenant des foies gras de qualité grâce à une alimentation spéciale. FoieGood élabore des produits plus durables et plus respectueux de l'environnement. Ils prennent soin de leurs canards qui sont élevés en plein air, sans stress, sans cages et avec une alimentation à volonté (sans gavage).

Leur alimentation 100 % végétale comprend, au minimum, 70 % de céréales.

FoieGood est née d'une expérience de plus de 30 ans dans le secteur et d'une intense activité en R&D centrée sur des projets visant à améliorer constamment le bien-être des canards tout en obtenant des produits de la plus haute qualité possible.

GENUINE COCONUT



Ghita Ibnadam
+34 669 275 816
ghita@genuinecoconut.com
www.genuinecoconut.com
Zaragoza



LISTE DES PRODUITS

- Genuine Coconut Drink&Eat
- Garniture à base de noix de coco biologique
- Snacks à base de fruits et légumes
- Morceaux de noix de coco biologique

Genuine Coconut a une passion pour la noix de coco qui les a encouragés à offrir son essence la plus pure de manière ludique, saine et savoureuse.

Genuine Coconut sélectionne les meilleures noix de coco pour que vous fassiez profiter pleinement de leur goût et de leurs bienfaits.

La gamme de produits de Genuine Coconut est un hommage à ce fruit extraordinaire: shakes onctueux, glaces irrésistibles, yogourt, cocada, snacks croustillants, fraises enrobées de chocolat... Autant de délices qui vous transporteront sous les tropiques dès la première bouchée.

Les jeunes noix de coco que l'entreprise propose regorgent d'eau fraîche et revitalisante. Grâce à la Genuine Coconut Selection, elles sont faciles à ouvrir et accompagnées d'une paille compostable, pour ceux qui préfèrent la noix de coco mûre, sa chair riche en fibres est idéale pour une alimentation équilibrée.

Avec Drink&Eat, vous pouvez boire son eau et ouvrir sa coque sans effort.

Parce que le rythme de vie moderne exige des solutions pratiques et saines, Genuine Coconut a créé une gamme de snacks à base de fruits et légumes, parfaits pour une alimentation équilibrée au quotidien.

IBÉRICOS VÁZQUEZ



-IBÉRICOS-
VÁZQUEZ

Noelia López Ginés
+34 959 127 122

gestion@ibericosvazquez.es

www.ibericosvazquez.es/
Huelva



LISTE DES PRODUITS

- Jambon de Bellota 100 % Ibérique Tranché DOP
- Palette de Bellota 100 % Ibérique Tranchée DOP

Ibéricos Vazquez est un fabricant de jambons ibériques situé dans la Sierra de Aracena (province de Huelva - Andalousie), il élabore des jambons, des épaules, des saucissons ibériques ainsi que des viandes ibériques fraîches et congelées de la plus haute qualité.

Ibéricos Vazquez dispose de ses propres extensions de pâturages (Dehesa) où sont élevés son cheptel de porcs ibériques. L'entreprise travaille avec des éleveurs locaux.

Dans ses installations situées dans la ville d'Aracena (Huelva), elle dispose d'un personnel expérimenté composé de professionnels qui toujours ont vécu dans cette tradition d'élaboration des jambons ibériques depuis leur enfance, recueillant ainsi l'expérience que ce terroir a accumulée en matière d'élaboration de produits ibériques.

Les jambons ibériques de Ibéricos Vazquez sont également reconnus et garantis par l'AOP Jabugo, qui leur confère des caractéristiques uniques, liées à un terroir, un climat et un savoir-faire.

JAMONES Y EMBUTIDOS HERMANOS HOYOS



Eduardo Rojo
+34 646 733 256
export@hermanoshoyos.es
www.hermanoshoyos.es
Salamanca



LISTE DES PRODUITS

- Jambon de Bellota 100% Ibérique
- Chorizo Extra de Bellota Ibérique
- Boudins Ibériques
- Jambon de Cebo de Campo Ibérique
- Saucisson Extra de Bellota ibérique

Hermanos Hoyos est une entreprise familiale spécialisée dans la production artisanale de jambons et de charcuteries ibériques. Forte d'une longue expérience du secteur porcin, elle s'appuie sur des méthodes et un savoir-faire artisanaux traditionnels. Hermanos Hoyos est installée dans le village de La Alberca (province de Salamanque), une région bénéficiant du climat exceptionnel du Parc Naturel de Las Batuecas, dans la Sierra de Francia (Réserve de la Biosphère).

Hermanos Hoyos, propose une large gamme de produits ibériques bénéficiant de la garantie d'une AOP, l'Appellation d'Origine Guijuelo.

Ses installations de production de La Alberca reçoivent les meilleurs porcs ibériques des pâturages (Dehesas) de Salamanque et d'Estrémadure.

Les matières premières subissent une analyse de qualité et un contrôle sanitaire rigoureux, complémentaires de ceux effectués sur place. Hermanos Hoyos produit des jambons ibériques et des charcuteries en suivant un processus traditionnel, respectueux des temps d'affinage optimaux pour chaque jambon.

La devise de Hermanos Hoyos, depuis toujours, bien manger doit être la règle, et non l'exception.

LA BODEGA DE LA LOBA



Ana Carazo
+34 975 10 20 37_
anacarazo@laloba.es

www.laloba.es
Matanza de Soria



LISTE DES VINS

- La Lobita 2022
- La Loba 2020

La bodega La Loba est née dans un petit village de Soria situé à une extrémité de l'aire d'Appellation d'Origine; Ribera del Duero, plus précisément à Matanza de Soria.

Les vignes sont situées à 900 mètres d'altitude, ce qui signifie un climat marqué par le froid et des hivers longs, des précipitations modérées, des printemps avec des gelées tardives et des étés courts mais intenses, et des températures nocturnes fraîches.

Ces caractéristiques définissent le cycle végétatif des plantes, ainsi que la maturation et la qualité des raisins. La variété de raisin cultivée est le Tempranillo qu'on appelle dans cette région la Tinta del País.

Les vignes sont âgées de plusieurs siècles et la grande majorité sont pré-phylloxéra, une caractéristique très inhabituelle qui apporte des nuances particulières et beaucoup de distinction au vin. En raison du système de plantation « en vaso » (gobelet), tous les travaux sur la vigne sont effectués manuellement.

La Loba travaille pour obtenir un vin marqué par son identité, son origine, qui respecte sa délicatesse, son fruit, sa fraîcheur et cette authenticité du terroir de Soria.

LA TARTUFERÍA

*la
tartufería*

LA OTRA T
DE TERUEL

Lucía López Ortiz

+34 693 021 949

eladi.ferrer@botarium.com

www.latartuferia.eu

Teruel



Liste des produits

- Beurre à la truffe fraîche Tuber Melanosporum • Huile de truffe Tuber Melanosporum
- Perles de jus de truffe noire Tuber Melanosporum • Huile de truffe Tuber Magnatum
- Poitrine truffée Tuber Melanosporum
- Sauce aux boletus et truffes Tuber Aestivum

Pour La Tartuferia, la truffe n'est pas seulement un ingrédient, c'est une passion, un art, une histoire enracinée dans les terres fertiles de Teruel, transformée en véritables bijoux gastronomiques. Chaque produit que nous créons est issu du respect de la matière première la plus pure et unique et toujours d'origine locale, pour offrir l'essence la plus authentique de ce trésor souterrain.

La Tartuferia est producteur, artisan et créateur d'une sélection exceptionnelle de produits à base de truffe : huiles d'olive infusées, sauces aux arômes profonds, carpaccios savoureux, jus concentrés... Une symphonie de saveurs conçue pour sublimer la cuisine de nos clients, restaurateurs et passionnés de gastronomie.

La Tartuferia, c'est aussi une démarche permanente d'innovation qui a permis de repousser les limites, en créant le premier beurre frais à la truffe, commercialisable sans arômes ajoutés, sans conservateurs, sans aucun additif, uniquement la pureté de la truffe fraîche, dans un produit qui conserve toute son intensité pendant quatre mois, pour une expérience gustative inédite.

Chaque création de La Tartuferia est un hommage à la nature, un voyage sensoriel qui transforme l'ordinaire en extraordinaire. Venez découvrir la magie de la truffe dans son état le plus pur.

LAS PARRALAS



Mercedes Suárez

+34 610 269 947

bodegalasparralas@gmail.com

www.ferratus.es

DO Ribera del Duero



LISTE DES VINS

- Rosado Abajo Vive Garnacha 2022
- Tinto 05480
- Abajo Vive Tinto

Las Parralas est une bodega fondée par Mercedes Suárez, œnologue de formation, et sa sœur Beatriz Suárez, responsable de la gestion. En 2022, elles ont lancé le projet de bodega 5.0, dont les fondamentaux sont la technologie, la durabilité et la valorisation de la biodiversité de la région de Candeleda.

Ses objectifs : générer une économie circulaire qui nourrit son environnement et créer des produits de qualité dans le plus grand respect de l'environnement.

Ses ressources : l'expérience, la connaissance, une gestion 100% féminine, de l'âme et du cœur.

Les vignobles sont situés sur le versant sud de la Sierra de Gredos, dans la vallée de Tiétar, une région au climat privilégié, avec du soleil, des ressources en eau, des étés chauds et des hivers doux. Les vignes sont situées à Candeleda et Cinco Villas, à plus de 700 m d'altitude. Les variétés produites sont le Garnacha et le Tempranillo et seront complétées à l'avenir par les variétés traditionnelles de la région que sont l'Albillo Real, le Bruñel et la Puesta en Cruz, qui poussent toutes sur des sols granitiques.

MARCIAL CASTRO



Ruth Salinas
+34 923 58 10 23
export@marcialguijuelo.es
www.marcialguijuelo.es
Guijuelo, Salamanca



LISTE DES PRODUITS

- Jambon ibérique de cebo de campo
- Palette ibérique de bellota 100 % ibérique désossée
- Lomito ibérique de bellota
- Assortiment ibérique tranché
- Saucisson vela naturel
- Lomito ibérique de bellota
- Assiette de jambon ibérique de bellota tranché au couteau

Marcial Castro, c'est plus de cent ans de tradition et de savoir-faire dans l'élaboration du jambon et des saucissons ibériques dans la ville de Guijuelo (province de Salamanca). Issus de porcs ibériques élevés en liberté et nourris aux glands pendant la montanera, la production de Marcial Castro allie essence, caractère et excellence.

L'histoire de l'entreprise commence avec le commerce de matières premières, du lard contre du jambon. L'arrivée du chemin de fer marque un tournant: les porcs ibériques d'Estrémadure et d'Andalousie sont acheminés vers Guijuelo, où naît une tradition d'excellence.

Dans les années 80, la marque Marcial Castro voit le jour avec un objectif clair : garantir une qualité exceptionnelle en maîtrisant chaque étape, de l'élevage à la production. Aujourd'hui, Manuel et Javier Castro, aux côtés de leur mère Clotilde Sánchez, perpétuent cet héritage avec une vision tournée vers l'international, tout en restant fidèles à l'authenticité et au savoir-faire artisanal.

Les produits Marcial Castro ont aussi la garantie de l'AOP Guijuelo.

NIETO MARTÍN



Sergio Castellanos Sierra
+ 34 696 28 90 13
export@nietomartin.es
www.nietomartin.es
Guijuelo, Salamanca



Liste des produits

- | | |
|--|--|
| • Jamon de Bellota Ibérique 75 % Race Ibérique D.O | • Chorizo Cular Ibérique de Bellota Naturel |
| • Lomo Bellota 50 % Ibérique "Sélection" | • Saucisson Cular Ibérique de Bellota Campagne |
| • Chorizo Ibérique de Bellota Tranché | • Lomo Ibérique de Bellota Tranché |
| • Jamon Ibérique de Bellota Coupé Couteau | • Lomito Bellota 100 % Ibérique |

Nieto Martín est une entreprise familiale fondée en 1912 à Guijuelo, dans la province de Salamanque, qui élabore depuis plus d'un siècle des produits ibériques traditionnels à base de salaison naturelle. Plus de cent ans à produire des jambons et des charcuteries de la plus haute qualité. Nieto martin fait partie de l'AOP Guijuelo.

Actuellement, c'est la quatrième génération de la famille Nieto Martín qui dirige l'entreprise. Tout en conservant l'héritage de leurs ancêtres, ils s'efforcent d'aller encore plus loin, en intégrant de nouvelles technologies à tous les stades de la production. Tout cela avec le même objectif : offrir une saveur exceptionnelle et la meilleure qualité pour toute la gamme des produits ibériques.

Nieto Martín possède de grandes exploitations où les porcs ibériques sont élevés et nourris de manière optimale. La connaissance de l'origine exacte des animaux, de leur alimentation et des soins qui leur sont prodigués, permet d'obtenir des produits de la plus haute qualité. Les animaux vivent dans un environnement naturel et durable, où ils paissent librement et se nourrissent de glands et d'autres ressources naturelles, en particulier pendant la saison de la montanera.

QUESERÍA TIERRAS ALTAS



Inma Herraiez
+34 628 232 163
gerencia@queseriat ierrasaltas.com
www.queseriat ierrasaltas.es
San Pedro Manrique - Soria



LISTE DES PRODUITS

- Bocaux en verre de 200 g
- Format 1 kg pour la restauration
- Crèmes de fromage de différentes saveurs
- Barquettes de 125 gr.
- Poches de 500 gr.

Quesería Tierras Altas est une entreprise de référence dans la production de crèmes de fromage de haute qualité depuis 2018. Grâce à des processus naturels et à des certifications de qualité, elle propose des produits exceptionnels. L'entreprise travaille à la fois pour sa propre marque et pour d'autres marques prestigieuses. Ses crèmes de fromage se distinguent par leurs saveurs authentiques et un travail artisanal réalisé à chaque étape du processus de fabrication.

Située à Soria, l'équipe de Quesería Tierras Altas est composée d'experts passionnés par l'art du fromage. L'entreprise s'engage à maintenir l'excellence et l'innovation constantes. Grâce à son expérience et à ses compétences, elle garantit que ses produits respectent les plus hauts standards de qualité. Elle valorise la formation continue et le travail en équipe, ce qui lui permet de maintenir une réputation solide dans le secteur et d'offrir en permanence le meilleur à ses clients.

La qualité, la réputation et la durabilité sont des valeurs fondamentales qui caractérisent Quesería Tierras Altas. L'entreprise s'efforce de créer des produits qui non seulement ravissent les papilles, mais qui respectent également l'environnement et soutiennent le développement local. Elle croit en la transparence et s'engage à offrir un service exceptionnel. Découvrez l'authentique expérience des fromages artisanaux de Quesería Tierras Altas!

REAL CONSERVERA ESPAÑOLA



Iago Conde
+34 986 544 140
i.conde@realconservera.com

www.realconservera.com
Galicia



LISTE DES PRODUITS

- Moules à l'escabèche
- Zamburiñas naturelles
- Sardines à l'huile d'olive
- Puntillitas dans son encre

Chaque produit de Real Conservera Española renferme un héritage de plus de 100 ans, dédié à l'excellence dans la conservation des fruits de mer et poissons. Passion et engagement sont les deux moteurs de l'entreprise qui poursuit une finalité, comme un rêve: redonner à la conserve galicienne la place qu'elle mérite, à la hauteur des plus grands mets gastronomiques.

Real Conservera sélectionne exclusivement les meilleurs poissons et fruits de mer des Rías Gallegas, un environnement exceptionnel qui offre des produits d'une qualité incomparable. Le processus de fabrication est strictement artisanal, entre des mains expertes qui, depuis la historique ville de Cambados, traitent chaque pièce avec la minutie et le soin d'un véritable travail d'orfèvrerie. Sont utilisés uniquement des ingrédients naturels, issus de fournisseurs locaux, pour garantir un goût authentique et sans aucun additif.

Real Conservera est engagé dans la pêche durable et responsable, en respectant les cycles marins et en minimisant l'impact environnemental.

D'une qualité exceptionnelle, chaque boîte est un hommage aux saveurs de la mer, à la tradition et à l'excellence.

Avec Real Conservera, venez découvrir la mer et l'Art de la Conserve Galicienne.

ROKELIN



Alejandro Martínez
+34 986 544 140
export@rokelin.com

www.rokelin.com
Teruel



LISTE DES PRODUITS

- Jambon serrano AOP Teruel
- Longaniza de Aragón Extra
- Filet de porc mariné et séché de manière naturelle
- Saucisson Extra avec moisissure naturelle à l'extérieur
- Chorizo artisanal avec moisissure naturelle à l'extérieur
- Longaniza de Pascua Extra

Depuis 1975, chez Rokelin, nous apportons l'essence de Teruel à votre table avec une passion inébranlable pour l'excellence. Née d'une entreprise familiale, la marque est aujourd'hui une référence dans la production, distribution, restauration et exportation de produits artisanaux à base de porc, portant fièrement les saveurs de notre terre bien au-delà de ses frontières.

Le secret de Rokelin est simple: uniquement le meilleur. La matière première vient de porcs, tous sélectionnés, pour offrir un Jamón Serrano qui dispose de la reconnaissance et de la garantie de qualité de l'AOP Teruel, ce trésor gastronomique est accompagné de charcuteries traditionnelles telles que le chorizo maison, le saucisson maison et la traditionnelle longaniza d'Aragón. Chaque pièce est une véritable œuvre d'art, préparée avec des viandes maigres d'exception, embossée dans un boyau naturel et affinée avec le temps et le soin qu'exige la tradition.

Rokelin n'est pas qu'un vendeur de produit, il crée de l'émotion avec la dégustation de ses produits.

Avec Rokelin, venez découvrir l'authentique saveur de Teruel, savourez le caractère unique des charcuteries et faire que chaque tranche de jambon soit un hommage à la tradition et à l'excellence.

ROMANCE 100% IBERICOS



Maria Garrudo
+34 609 32 88 02
maria@garrudo.com

www.romanceiberico.com
Ávila (Piedrahita)



Liste des produits

- Jambon de bellota 100% ibérique
- Lomito de bellota 100% ibérique
- Lomo de bellota 100 ibérique
- Chorizo de bellota 100% ibérique
- Saucisson de bellota 100 ibérique

Romance 100% Ibéricos est la marque d'une entreprise familiale Garrudo Benito, créée grâce au talent et à la vision de son fondateur José Manuel Garrudo.

Connu pour son approche méticuleuse et patiente, Jose Manuel Garrudo s'est toujours décrit comme un "romantique du produit », prêt à patienter aussi longtemps que nécessaire pour que chaque pièce atteigne son expression maximale.

Les produits de Garrudo Benito reposent sur deux piliers. tradition et savoir-faire séculaire. Ils sont élaborés suivant cette tradition et cet héritage.

Modernité et sécurité comme culture d'entreprise, chez Garrudo Benito les processus ancestraux sont adaptés pour garantir la qualité supérieure des produits.

Garrudo Benito est un modèle d'entreprise avec une intégration verticale, basé sur le développement durable et qui garantit un contrôle total de tout le cycle d'élaboration des produits ce qui permet d'assurer l'excellence des produits.

SABOR DE FRONTERAS



Oscar Pascual Cacho
+34 670 776 460
somerainfraestructuras@gmail.com
www.sabordefronteras.com
Soria



LISTE DES PRODUITS

- Recette traditionnelle de croquettes espagnoles
- Truffe au Brandy
- Recettes de shiitake en escabeche, crème de shiitake
- Shiitake cuisiné avec des oignons
- Pieds de shiitake cuisinés
- Shiitake en poudre

Sabor de Fronteras est une entreprise installée à Soria, en Aragon, au nord de l'Espagne. Elle propose une gamme de croquettes qui offrent toute la saveur et la qualité de cette recette traditionnelle de la cuisine espagnole.

La région de Soria est connue pour sa production de truffes avec lesquelles Sabor de Fronteras élabore une liqueur de Brandy.

L'entreprise a aussi développé toute une gamme de recettes à base de shiitake. Ce champignon, originaire d'Asie, est cultivés dans les champs appartenant à l'entreprise.

Les recettes proposées par Sabor de Fronteras sont toutes exclusives et mélangent la saveur du shiitake à d'autres ingrédients.

Le shiitake est aussi présenté dans une crème et aussi en poudre.

SUBAIDA



Víctor Gomila Barber

+34 606 326 613

victor@subaida.com

www.subaida.com

Salamanca



LISTE DES PRODUITS

- Fromage artisanal à pâte semi-cuite DOP Mahón Menorca
- Fromage artisanal à pâte dure DOP Mahón Menorca
- Fromage artisanal affiné DOP Mahón Menorca

Plongez dans l'essence la plus pure de la Méditerranée avec les fromages artisanaux AOP Mahón-Menorca de Subaida, élaborés dans un domaine historique du XIXe siècle où tradition et saveurs se mêlent à chaque bouchée. Sur plus de 350 hectares dédiés à une production en propre et où chaque étape - de l'élevage de nos vaches à l'emballage - est réalisée avec un profond respect de l'authenticité.

Notre fromage semi-affiné, avec sa texture ferme et un affinage minimum de 60 jours, offre un parfait équilibre entre douceur et caractère.

Pour une expérience plus intense, le fromage Subaida affiné pendant plus de 180 jours et récompensé aux prestigieux World Cheese Awards et au Frankfurt International Trophy, séduit les palais les plus exigeants grâce à sa croûte enrobée d'huile d'olive extra vierge et de pimentón, qui sublime un goût profond, évolué et plein de nuances.

Et pour les amateurs de sensations fortes, le Subaida affiné, vieux et artisanal est le résultat ultime de la patience et du savoir-faire. Son affinage prolongé en cave lui confère une texture friable et une saveur puissante et persistante qui laisse une empreinte inoubliable.

Chaque fromage Subaida est un voyage dans la tradition, un hommage à l'histoire et une expérience sensorielle unique.

Découvrez le véritable goût de Minorque avec Subaida.

TRUFFAL



Celia Pastor Corella - Paula Pastor Corella

+34 640 729 447

info@truffalshop.com

www.truffalshop.com

Teruel



LISTE DES PRODUITS

- Tuber Melanosporum huile
- Fromage de brebis avec Tuber Melanosporum
- Sel avec Tuber Melanosporum
- Pâté d'artichauts au Tuber Melanosporum
- Miel avec Tuber Melanosporum
- Vinaigre balsamique au Tuber Melanosporum
- Sauce tartufata à la Tuber Aestivum
- Jus de Tuber Melanosporum

Cachée sous terre, entre les forêts et les chênaies de Teruel, se trouve l'un des ingrédients les plus convoités au monde : la truffe noire (Tuber melanosporum). Avec son arôme envoûtant et son goût profond, ce diamant gastronomique a conquis les cuisines les plus prestigieuses, devenant l'élément central de plats raffinés et inoubliables. Son umami unique et sa complexité aromatique en font un ingrédient d'exception, indispensable à la haute gastronomie.

Truffal Shop perfectionne depuis plus de vingt ans l'art de sélectionner les meilleures truffes noires, récoltées sur les terres fertiles d'Albentosa, dans la province de Teruel, berceau de la truffe noire en Espagne. Issues de ses propres plantations et cultivées de manière durable, elles sont garanties d'une qualité exceptionnelle, prêtes à ravir chefs, restaurants, grossistes et passionnés de gastronomie.

La truffe noire que propose Truffal Shop n'est pas seulement un ingrédient, c'est une expérience sensorielle qui transforme chaque plat en une œuvre d'art. Intégrée à des recettes classiques ou des créations audacieuses, elle apporte une élégance incomparable.

Rejoignez Truffal et plongez dans l'univers fascinant de la truffe noire, un trésor de la nature que nous portons à votre table avec passion et excellence.

UNICONF



Francisco López Ríos
francisco.lopez@uniconf.es

www.uniconf.com.es
Santa Cruz de Tenerife



LISTE DES PRODUITS

- Bon Roll Choconolas avec du lait à l'orange
- Neo Botanica Smoothie goût ananas, noix de coco et mangue
- Bon Roll Toffee Classic
- Neo Botanica Stevia saveur réglisse
- Bon Roll Chocolat noir avec garniture de brownie à l'orange et noisettes entières
- Bon Roll Chocolat noir 75% de cacao
- Artpassion Chocolat noir garni de poires et d'amandes
- Artpassion Chocolat saveur mousse aux noix

UNICONF est une entreprise canarienne spécialisée dans la production et la commercialisation de bonbons au caramel et de chocolats.

Nous sommes situés à Santa Cruz de Tenerife, où nous avons ouvert notre première fabrique en Espagne en 2018.

UNICONF commercialise actuellement ses produits en Espagne et au Portugal et exporte aussi vers l'Europe, l'Afrique, l'Amérique et l'Asie.

Dans ses installations de Tenerife, UNICONF dispose des équipements les plus modernes avec une technologie allemande et s'engageons à assurer la qualité et le contrôle de tout le processus de production, en répondant aux exigences stipulées.

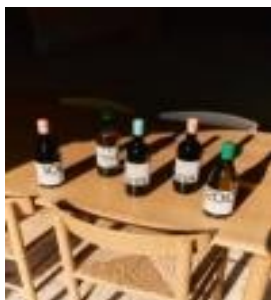
UNICONF dispose actuellement des certifications IFS Food, HALAL et vegan pour ses marques Neo Botanica et Felicità.

VENTA D'AUBERT



Julia Cajaraville Vigo
+34 978 769 021 / +34 722 296 251
comercial@ventadaubert.com

www.ventadaubert.com
Teruel



LISTE DES VINS

- | | |
|---|--|
| • Solo 200 / 2023 blanc 50% grenache blanc et 50% viognier - Bio | • Solo 400 / 2023 blanc 50% grenache blanc et 50% chardonnay |
| • Ventrepico / 2021 blanc 60% grenache blanc et 40% chardonnay | • Solo 100 / 2023 rouge 45% grenache rouge, 45% syrah et 10% monastrell |
| • Ventus / 2017 rouge 36% grenache rouge, 30% cabernet Sauvignon, 22% merlot, 10% cabernet franc et 2% monastrell | • Divertus / 2018 rouge 44% grenache rouge, 44% syrah, 10% monastrell, 2% cabernet sauvignon |
| • Solo 300 / 2023 rouge 100% grenache rouge | • Dionus / 2019 rouge 60% cabernet Sauvignon, 40% merlot |

La gamme de vins de Venta d'Aubert offre une multiplicité de visions et de styles, des macérations longues et courtes, un vieillissement en acier inoxydable et en chêne européen. Tous les vins sont le fruit de pratiques artisanales et biodynamiques.

Venta d'Aubert dispose de 18 hectares de vignobles de petite production - certifiés biologiques depuis 2013.

Venta d'Aubert cultive et vinifie des cépages autochtones et internationaux de raisins rouges et blancs : Garnacha Tinta, Garnacha Blanca, Monastrell, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Viognier, Chardonnay et Merlot.

La situation atypique du vignoble proche du parc naturel des Cols de Tortosa-Beceite et à la transition des climats méditerranéen/continental permet aux raisins de mûrir lentement, en maintenant l'acidité et en développant patiemment la maturité des peaux et des rafles.

XAVE PUENTE SIERRA FUENTE PEÑA



Oumaima Bouchtaoui El gourouani

+34 673 931 153

pedidos@aceiteciudaddejaen.es

www.jaenxave.es/

Jaén



LISTE DES PRODUITS

- AOVE Récolte Précoce - Xave verre 500 ml Picual, bag-in-box, Xave Picual 1,5 L, bidon 500 ml Xave Picual.
- AOVE Traditionnel - Bidon 3 L, bouteille Puente Sierra 500 ml Picual, bouteille Puente Sierra Arbequina.

Cooperativa Ciudad de Jaén est née de la fusion des deux entreprises d'huile d'olive de la capitale, Cooperativa San Juan et Cooperativa Virgen de la Capilla. Ce producteur s'appuie sur une longue tradition oléicole, depuis 1947, et sur un grand souci de qualité qui nous a récemment permis de le classer parmi les meilleurs moulins à huile d'olive du monde.

Avec plus de 1.150 oléiculteurs, associés dans la coopérative, et des installations ultramodernes, elle est la plus représentative de la ville de Jaén, capitale mondiale de la production d'huile d'olive.

Ciudad de Jaén a une vocation exportatrice et souhaite développer ses ventes sur tous les marchés internationaux.

Ses huiles sont ainsi présentes sur les tables des consommateurs de pays aussi divers que la France, l'Allemagne, la Hongrie, le Royaume-Uni, l'Autriche, la Suisse, la Suède, l'Égypte, la Chine et la Colombie.

Dans un souci constant d'amélioration des produits, elle s'engage également à obtenir une qualité certifiée par la production intégrée, compatible avec la protection et l'amélioration de l'environnement et la conservation des sols et des paysages, avec une utilisation rationnelle des ressources naturelles tout en minimisant l'utilisation de produits agrochimiques.

YPSILON OLIVE OIL



Neiva María Martínez Bermúdez
+34 682 720 320 / +34 920 090 587

info@psilonoliveoil.com
psilon@psilonoliveoil.com
psilonoliveoil@gmail.com

psilonoliveoil.com

Ávila / Jaén



LISTE DES PRODUITS

- Dionisio 500 ML - Bio 100% Picual
- Afrodita 50 ML - Bio 100% Picual
- Hera 500 ml - Bio - Flacon et étui opaque 100% Picual
- Artemisa 250 ml - Bio 100% Picual
- Venus 100 ml - Bio - assemblage de picual, arbequina et frantoïo
- Melide Orange ou Citron 250 ml (huile d'olive extra vierge parfumée naturellement pendant le broyage des olive, orange ou citron)

Ypsilon EcoOlive Horizons a pour objectif d'être un modèle d'innovation et de durabilité pour l'industrie oléicole et au-delà.

Le projet porté par Ypsilon EcoOlive doit permettre non seulement de réduire l'impact environnemental de la production d'huile d'olive, mais également de créer des emplois dans la région et de promouvoir la durabilité tout au long de la chaîne de valeur.

Ypsilon EcoOlive Horizons est persuadé qu'il est possible de faire évoluer l'industrie oléicole traditionnelle vers un modèle plus écologique et aussi rentable, en démontrant comment les pratiques agricoles traditionnelles peuvent coexister avec la technologie de pointe et la durabilité.

Les huiles Ypsilon sont parmi les plus distinguées par des prix lors des concours internationaux de dégustation.

More information on
foodswinesfromspain.com