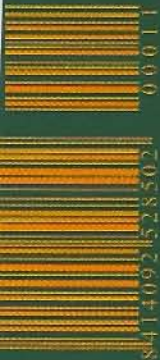


LUXURY CITY MAGAZINE in English & Castellano

# Le BARCELONA deluxe

11 Autum 2009  
\$ 6 € / EU 9 € / W.W. 12 €



*Freida Pinto*

**Barcelona's Beat!**

*Diseñador de Moda* **Joaquim Verdú**

**Joan Gaspart** *Presidente Barcelona Turisme*

*Tercer Teniente de Alcalde de Barcelona* **Jordi Williams**

Edible gold is produced, starting out with the classic gold bar, through a complex process in which gold is milled into wafer-thin sheets, flakes or dust, using a technique known as gold leafing.

It is odourless, tasteless. What it brings to the table is colour, adding a highly exclusive and singular touch to a variety of dishes, desserts and drinks. For Mamen Martínez Pérez Sevilla, manager of OROGOURMET, "using gold and silver in the kitchen instils an added and exclusive value into the dish that is being prepared. It is the distinguishing touch *per excellence*".

Golden International Distribution offers its clients four OROGOURMET product lines: the Gourmet Line, products prepared directly for the end client which can be found in select delicatessens; the Professional Line, an increasingly requisite range of products marketed towards catering and hotel industry professionals; the Industrial Line, wholesale orders for companies that produce their own brand names; and lastly, the Personalised Line, a highly exclusive line envisaged as a gift, complete with corporate packaging.

Edible gold is currently experiencing its golden age, despite the crisis. It is easy to mould and does not change with the passing of time. A safe bet!

## RISING STOCK

### Mamen Martínez Pérez Sevilla

TEXT & PHOTO: MERCEDES IÑIGUEZ



## UN VALOR EN ALZA

El oro comestible se elabora, partiendo del clásico lingote, utilizando un complejo proceso, por el cual, se molitura el oro hasta convertirlo en finísimas láminas, copos o polvos a través de una técnica, que se conoce como batido de oro.

No huele. No tiene sabor. Lo que hace es aportar color, y un toque muy exclusivo y original a los diferentes platos, postres o bebidas. Para Mamen Martínez Pérez Sevilla, gerente de OROGOURMET, "el oro y la plata en gastronomía aportan un valor añadido y exclusivo al plato que se va a preparar. Es el toque diferenciador por excelencia".

Son cuatro las líneas que ofrece Golden International Distribution de los productos OROGOURMET: Línea Gourmet, que es el producto preparado para el cliente final y se puede encontrar en tiendas de delicatessen selectas; la Línea Profesional, dirigida a aquellos profesionales del sector gastronómico y hotelero y que cada vez es más requerida; la Línea Industrial, venta al por mayor para empresas que elaboran su propia marca. Y por último, la Línea Personalizada que se utiliza para regalar, muy exclusiva y con un packaging corporativo.

El oro comestible está viviendo su momento dorado, a pesar de la crisis. Es fácil de moldear y es inalterable al paso del tiempo. ¡Un valor seguro!

**ORO GOURMET**  
Mamen Martínez Pérez Sevilla  
☎ 94 122 36 18 / 672 044 211  
info@orogourmet.com  
www.orogourmet.com

orogourmet

