

Número 255
30 de noviembre/31 de diciembre '08

Hoteles Restaurantes Cafeterías Colectividades

Especial mobiliario
e interiorismo

Balance final de
Hostelco '08

Lo último
en iluminación

Horeco

Fusión de estilos
The presence with glamour in all environments

*Un Privilegio
para la Hostelería*

 **Leader**



www.tmsilleries.com

E-mail
silleriesatm@tmsilleries.com



TMSILLERÍAS, S.L. / Ctra. de Jumilla, km3 / Apdo. 418 / 30510 YECLA (Murcia) TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CLIENTE : 902 19 08 07

El oro, también una joya gastronómica



El oro, un metal muy apreciado desde siempre por su belleza, utilidad y escasez, es también un interesante ingrediente gastronómico que realza los platos más exquisitos. La firma Golden International Distribution pone al alcance del chef su línea profesional de oro y plata comestible "Orogourmet", en láminas o bote. Las láminas están elaboradas a partir de finísimas hojas de oro batido, mientras que las partículas de oro y plata en bote están disponibles en dos calidades: copo y polvo. Tienen un espesor aproximado de 0,000125 mm y un quilataje mínimo de 917/1000 de oro. Este "tesoro" se funde en el paladar, no se nota en boca ni altera el sabor de los alimentos. Estos productos poseen todos los permisos sanitarios y certificados necesarios para su consumo en la UE y EE UU, ya que están autorizados como aditivos colorantes.

GOLDEN INTERNATIONAL DISTRIBUTION

Tel. y fax: 941 223 618 www.rogourmet.com | Ref. 113 en el BSL

Tradicional crema de castañas

La Vieja Fábrica complementa su gama de mermeladas artesanales con la Crema de castañas, elaborada de forma tradicional con castañas gallegas de la variedad europea "Castanea Sativa", que son hervidas, peladas y luego transformadas en un puré uniforme al que se añade azúcar y un toque de vainilla. Puede degustarse sola, con pan y tostadas o acompañando a carnes de ave o caza. También resulta perfecta como guarnición de postres o como ingrediente de repostería. Se presenta en tarro de vidrio de 375 g.

ÁNGEL CAMACHO ALIMENTACIÓN, S.L. Tel. 954 851 313 www.acamacho.com | Ref. 114 en el BSL



Anchoas para hostelería



Pensando en las necesidades específicas del hostelero, Salazones Serrano presenta un nuevo y práctico envase para sus apreciadas anchoas en aceite vegetal, una lata de 550 gramos de peso neto. Esta anchoa se caracteriza por su sabor genuino, bajo contenido en sal y textura consistente. Los únicos ingredientes

empleados para elaborar este producto natural son anchoas, aceite vegetal y sal. La forma de conservación recomendada para esta conserva es entre 4 y 8 grados, y el período de caducidad es de 12 meses.

SALAZONES SERRANO

Pol. Ind. Campo Alto Alemania, 116 03600 Elda (Alicante)

Tel. 965 390 849 Fax: 965 394 039

www.salazonesserrano.com | Ref. 115 en el BSL

Con todo el sabor del mar



La firma guipuzcoana Nortindal Sea Products amplía su gama de especialidades de pescado con su Fondo de Marisco, un producto único en el mercado concebido para facilitar el trabajo del cocinero a la hora de elaborar arroces y sopas, resultando especialmente recomendable como ingrediente de sopas de pescado y marisco. Se trata de un producto concentrado

que aporta aroma, sabor y color, y su empleo resulta muy sencillo, ya que sólo hay que añadir agua. Se comercializa en formato de 100 g, tanto a temperatura ambiente como congelado.

NORTINDAL SEA PRODUCTS, S.L.

Pol. Ibarluce 5 y 6 Zikuñaga, 61 20120 Hernani (Guipúzcoa)

Tel. 943 332 351 Fax: 943 332 355

www.nortindal.com | Ref. 117 en el BSL

Un pan muy mediterráneo



Berlys acaba de lanzar al mercado la "Payesa", un pan con el que la firma propone volver a los orígenes, al aroma y sabor a tradición, en definitiva, al pan al estilo mediterráneo que tanto valora el consumidor. Se trata de una pieza de aspecto rústico y artesano, con forma fina y alargada, de 55 cm, con corteza greñada de un dorado intenso y algo enharinada y puntas pronunciadas. Una corteza fina y crujiente, muy fácil de comer, que guarda en su interior una miga fresca y aromática, de ligero alveolado e intenso sabor a pan rústico de estilo italiano, muy apreciado en la gastronomía mediterránea. Está elaborada artesanalmente mediante doble fermentación y cocción sobre bandejas en horno de convección con harinas especiales de trigos recogidos en su mejor momento de cosecha, lo que favorece que el pan se conserve fresco durante mucho más tiempo.

BERLYS ALIMENTACIÓN, S.A.U. Tel. 916 619 937 Fax: 916 616 455 www.berlys.es | Ref. 116 en el BSL