

2008

Número 257 31 de diciembre '08

Las novedades del año

Hoteles Restaurantes Cafeterías Colectividades

Top Horeco



Productos de Lujo
ASTURIAS



TRASACAR
Productos de Lujo

Repostería alemana

La "Trenza Körfest", de Berlys, es una especialidad clásica de la repostería alemana que destaca por su masa de suave hojaldrado a base de mantequilla fresca, su exquisito relleno de yema y frutos secos y su atractiva presentación, de forma entrelazada bañada en glasa.

Para conseguir todos los matices de sabor que se aprecian en cada bocado ha sido necesario realizar una rigurosa selección de materias primas: mantequilla fresca, yema pastelera, huevos enteros, nueces del país y pasas maceradas en ron. Estos últimos ingredientes se combinan para dar forma a un relleno jugoso que contrasta con su

corteza fina y algo crujiente, cubierta de un suave baño de glasa. Fácilmente porcionable, resulta perfecta para completar la oferta de los desayunos, para acompañar al café o el té o como postre al finalizar la comida.

BERLYS ALIMENTACIÓN, S.A.U - KÖRFEST

Tel. 902 325 532 Fax: 916 616 455 www.korfest.es

!Ref. 168 en el BSL



Ensaladas listas



Findus Foodservices amplía su gama de "Ensaladas Express" con tres innovadoras recetas llenas de sabor y color, listas para consumir con sólo descongelar. La Ensalada

italiana está elaborada con espirales de pasta fresca tricolor, verduras asadas a fuego lento (cebolla, espárrago verde y pimiento rojo y amarillo) y tomate confitado. Todo ello con un aliño muy mediterráneo a base de aceite de oliva virgen extra. Por su parte, la Ensalada tropical con uvas es una innovadora mezcla de pasta fresca, gambas cocidas, exótica papaya y dulces uvas rojas, preparada para aliñar al gusto con salsa de yogur, vinagreta de manzana, etc. Finalmente, la Ensalada de tomatitos con pollo es una sabrosa combinación de ingredientes de primera calidad: pechuga de pollo asada, dados de queso emmental, mitades de tomatitos y zanahoria rallada; lista con sólo descongelar y aliñar al gusto. Se presentan en caja de 4 x 1,5 kilos.

FINDUS FOODSERVICES

Tel. 948 203 400 www.findusfoodservices.com

!Ref. 170 en el BSL

Oro, 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 917/1.000 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. 169 en el BSL

Sorbetes, cremas y pastelería

La firma Pole Sud, compañía especializada en helados, sorbetes y postres para hostelería, ofrece al hostelero una sorprendente carta integrada por más de 200 sabores en helados y sorbetes, además de un centenar de referencias en pastelería y confección de sabores confeccionados "a medida". Dentro de su nueva colección se incluyen tentadoras especialidades de cremas heladas y sorbetes (granizados de frambuesa, piña, vino seco, limón verde, café, pepino, crema tostada...) y pastelería tradicional (mini clafoutis de cereza, mini fondant de chocolate, tartare de mascarpone con frutos rojos, mini sable de higos, nougat semi helado, fondant de dulce de leche, savarin de bizcocho al ron...).

POLE SUD

Pol. Camí Ral, Molinot 43

08860 Castelldefels (Barcelona)

Tel. 936 547 272 www.polesud.eu

!Ref. 171 en el BSL

