



DELICIOSO SUCEDÁNEO DE CAVIAR
DELICIOUS CAVIAR SUBSTITUTE
 Dentro de su gama de sucedáneos de caviar, y en su afán de cuidar la integridad del ecosistema marino, la compañía Pescaviar ha desarrollado, a partir de arenque salvaje, Arénkha MSC, un delicioso sucedáneo de caviar con certificación MSC, de sabor exquisito e intenso. Se trata de pequeñas y delicadas perlas de 2 mm de diámetro, de textura cremosa y brillante color negro. Este un producto acabado y conservado en un bote gourmet de 55g es un acompañamiento ideal platos de pasta, ensaladas, sopas frías, cremas, salsas, etc.
PESCAVIAR, S.L
 Interpesca
 pab 7 | stand E50

ZUMOS DE FRUTA PARA UNA COCTELERÍA MÁS ORIGINAL
FRUIT JUICES FOR A COCKTAIL ORIGINAL
 Rives relanza su tradicional gama Tropic especial para coctelería. Conocida por su carismático Tucán y su peculiar bebida azul, se trata de una línea idónea para coctelería y una alternativa natural a los siropes con aromas y azúcares artificiales. Además de aportar un sabor fresco y natural, dan un toque original a todo tipo de cócteles.
RIVES
 Intervin
 pab 3 | stand A170



SAL CON SABOR DE ACEITUNA ARBEQUINA
FLOWER OF SALT AND ARBEQUINA
 El Valle Salado de Añana lanza al mercado «Flor de Sal de Arbequina», una escama de sal y aceitunas arbequinas que se caracteriza por su textura en boca, aromas balsámicos y especiados con notas de fruto verde.
FUNDACIÓN VALLE SALADO DE AÑANA
 Pabellón Autonomías | pab 2 | stand E130





Alimentaria
 Salón Internacional de la Alimentación
 International Food and Drinks Exhibition
 Alimentaria Exhibitions
 BARCELONA
 Fira de Barcelona
 www.alimentaria.com

Internacionalización, innovación, competitividad y marca

- The Alimentaria Hub**
El nuevo proyecto del salón...
- Food Experience, Markets & Trends**
Perspectiva externa este...
- BCN Vanguardia**
La quinta edición del congreso...
- España, el país de los 100 quesos**
El sector del queso español...
- Taste & Flavours**
Una experiencia única...



Alimentaria arranca su decimoctava edición. La feria, que por primera vez durará cuatro días, se centra en la internacionalización, la innovación, la competitividad y la marca. Como pilares de futuro de la industria alimentaria. Una apuesta se ve reforzada con la creación del nuevo proyecto The Alimentaria Hub, espacio que engloba todas las actividades de la feria y potenciar el carácter innovador y multidimensional del sector y destacar sus oportunidades de negocio internacional. El salón internacional de la alimentación y bebidas abre sus puertas con un espacio de exposición de 94.500 m² en un espacio de 4.000 empresas, 1.300 de ellas internacionales, darán a conocer las últimas propuestas del sector. Su dimensión internacional propicia la llegada a Barcelona de 140.000 compradores, un 25% de los cuales procede de fuera de España.

VISITA EL Pabellón
 Pabellón 2
 Pavilion 2
 STAND C120
 STAND E120
Mé ES OPC

REVISTA ALIMENTARIA 2012
26-29 MARZO
PAGINA 22