



**HOMENAJE A LA OLIVA**

**Belluga Gourmet** empresa dedicada a la producción de aceite y derivados en Segorbe, Castellón,

presenta novedades en su gama de patés, preparados sobre una base de aceituna. Al paté de aceituna verde, aceituna verde con almendras y aceituna negra con naranja se incorporan los de aceituna verde con alcaparras, con nueces y hierbas de Espadan, aceituna negra con brandy, y con chocolate.

P.V.P.: Desde 3,40 €  
www.bellugagourmet.com



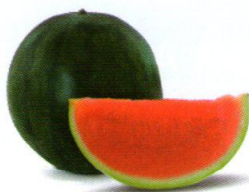
**UNA PASTA PARA CADA DÍA**

La firma **Sandro Desii** tiene una dilatada experiencia en la fabricación de pasta fresca y seca. A las más de veinte referencias suman, como novedad, los parpadelle de huevo y espinacas. Se someten a un proceso de secado al estilo tradicional napolitano, muy lento y a baja temperatura, que mantiene la porosidad de la pasta logrando que absorba todos los sabores con mayor facilidad. Además, en su web, ofrecen numerosas recetas para acompañar los diferentes tipos de pasta.

P.V.P.: 5 € (caja 250 g)  
www.sandrodesii.com

**MÁS ALLÁ DEL VERANO**

Las sandías del **Grupo Caparrós** se cultivan bajo el sol de Almería, y cuando finaliza su campaña, se incorporan las cosechas de Sevilla, Murcia y Castilla-La Mancha, que durante todo el año son controladas por el equipo de ingenieros agrónomos de la empresa. Este año han apostado por las variedades negra triplóide, prácticamente sin semillas, para facilitar su consumo.

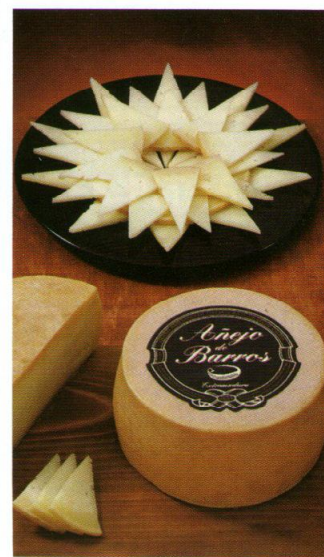


www.caparrosnature.com

**TRADICIÓN FAMILIAR**

En 1999, **Ernesto Méndez** y **M<sup>a</sup> Cristina Mangas** dejaron sus trabajos para dedicarse a la elaboración de quesos artesanos en Villafranca de los Barros, Badajoz. En **Torta de Barros** trabajan con leche de una única ganadería, sin ningún tipo de tratamiento térmico. Su queso **Añejo de Barros**, con leche de oveja, tiene un proceso de maduración de 3 meses, se envasa al vacío con aceite de oliva virgen extra y permanece dos meses más en bodega hasta que está listo para salir al mercado.

www.tortadebarros.com



**SABORES SUTILES**

La familia **Asenjo** ha recogido toda su afición gastronómica y la ha transformado en un proyecto novedoso que apuesta por productos de calidad y con una cuidada puesta a punto. Los últimos en incorporarse a su portafolio es la colección de escamas de sal en versión natural, picante, cinco pimientos o mediterránea. Las escamas, se deshacen rápidamente, gracias al constante control de la temperatura durante el proceso de evaporación del agua.

P.V.P.: 4,50 €  
www.foodsanddrinksfromspain.com



**NÚMERO MÁGICO**

Doce son los signos del zodiaco; doce las veces que gira la luna alrededor de la tierra; doce los meses del año, las horas del día y de la noche. Y **XII** es el único vino blanco de **Agustí Torelló Mata**. Adscrito a la D.O. Penedés, se elabora con subirat parent, una variedad autóctona de la finca Obac d'en Palà, en Sant Joan de Mediona. Armoniza con ostras, mariscos, pescados azules y arroces.

P.V.P.: 8,50 €  
www.agustitorellomata.com