

# novedades & productos

## Exprimidoras libres de bacterias

En su empeño por ofrecer productos que garanticen las máximas prestaciones en materia de higiene, salud y bienestar, la compañía Zumex presenta "Zumex ASP", una tecnología antibacterias exclusiva basada en iones de plata que inhibe el crecimiento de bacterias en las máquinas exprimidoras entre lavado y lavado, proporcionando así una protección extra eficaz y duradera.

Este tratamiento antibacterias se incorpora mediante inyección a todas las piezas de polipropileno destinadas al exprimido durante su proceso de fabricación. De esta manera, todas las exprimidoras Zumex están protegidas a lo largo de su vida útil.

Estrictos análisis microbiológicos realizados por un laboratorio independiente avalan la eficacia de este sistema frente a un amplio espectro de microorganismos como salmonela, listeria, e-coli, estafilococo, aspergillus, ivre, etc. Y todo ello sin alterar las cualidades organolépticas de los alimentos.

Resistente a la acción de productos de limpieza agresivos, como lejías y detergentes, este tratamiento favorece la longevidad del producto.

ZUMEX MÁQUINAS Y ELEMENTOS, S.A.

Tel. 961 301 251 [www.zumexasp.com](http://www.zumexasp.com) | Ref. 101 en el BSL



## Cálidas terrazas para fumadores



A punto de entrar en vigor la nueva normativa que restringe el fumar en el interior de locales, restaurantes, bares, cafeterías, etc., proporcionar el máximo confort a los fumadores en las áreas exteriores es una prioridad. Consciente de ello, la firma Termigo Microclimas, especializada en

climatización exterior, ha desarrollado un nuevo producto pensado para crear puntos de fumadores confortables al aire libre. Esta solución consiste en un elemento exterior de elegante estructura autoportante dotado de puntos de calor por infrarrojos que calienta únicamente a las personas de forma instantánea desde su encendido. Estos elementos incorporan además una mesa para poder dejar las bebidas, platos, etc. Su potencia eléctrica, de entre 1,5 y 3 kW, supone un coste de funcionamiento por cada hora mínimo, desde 0,2 euros.

TERMIGO MICROCLIMAS

Tel. 902 119 809 [www.termigo.com](http://www.termigo.com)

| Ref. 102 en el BSL

## Copas resistentes y compactas

Luigi Bormioli amplía su gama de cristalería "Academia" con el modelo "Palace", una colección de seis copas compactas y de formas clásicas. Está fabricada en cristal "SON.hyx", sin plomo, proporcionando una total transparencia y una alta reflexión de la luz, características que mantiene intactas pese al paso del tiempo y los lavados. Ofrece también una alta resistencia a las roturas, la abrasión y la torsión, por lo que es ideal para el servicio de todo tipo de banquetes y eventos en los que es imprescindible contar con una cristalería resistente y de larga vida. Además, sus medidas se adaptan a los estándares de los cestos de lavado y transporte.

BORMIOLI LUIGI, S.P.A.

Tel. 913 526 596 [www.bormiolilugi.com](http://www.bormiolilugi.com)

| Ref. 103 en el BSL



## Superficie refrigerante para show cooking



La compañía Arclinea amplía su gama de soluciones para show cooking con "Cooling Top", una superficie refrigerante que se integra sobre la propia encimera de acero inoxidable y mantiene la superficie de trabajo a una temperatura de 4 °C para facilitar la manipulación culinaria de alimentos frescos. Se delimita con bordes mediante serigrafía láser, como se aprecia en la imagen (instalación realizada en una cocina modelo "Convivium"). El cuadro de mandos se sitúa en la toma eléctrica telescópica, "Tótem", integrada también en la encimera. Arclinea dispone también de otra versión de encimera llamada "Warming Top", cuya función, a diferencia de la anterior, es calentar la superficie de trabajo para manipular alimentos cocidos, manteniendo en óptimas condiciones sus cualidades térmicas.

ARCLINEA ESPACIO COCINA EN VIVO

Tel. 932 524 044 [www.arclineabcn.es](http://www.arclineabcn.es)

Ref. 104 en el BSL

## Optimizar los planes de fidelización

Inditar ha desarrollado nuevos productos que permitirán sacar el máximo partido al plan de fidelización de un hotel o restaurante. Así, las nuevas tarjetas "Combi" ofrecen nuevas posibilidades, y sólo suponen un pequeño incremento en el precio: dos tarjetas casi por el precio de una. Como ejemplo de sus aplicaciones cabe destacar la posibilidad de realizar acciones de marketing viral y la comercialización de tarjetas regalo. Su principal ventaja es que permite tener duplicados o juntar distintas acciones de marketing, por ejemplo, entregar una tarjeta adicional con un descuento para un amigo. Además, para que los hoteles puedan animar a sus clientes a formar parte del club o a adquirir las tarjetas regalo, Inditar ofrece un amplio catálogo de expositores con los que colocar las tarjetas a la vista.



INDITAR Tel. 968 812 436 [www.inditar.com](http://www.inditar.com) Ref. 105 en el BSL

# NOVEDADES

& Productos



## Butacas para crear ambientes a medida

Las butacas "Play" permiten realizar múltiples composiciones, creando todo tipo de ambientes. Su diseño es lúdico, pero contenido: parte de una planta circular en la butaca individual, que se une con otras butacas, puffs y mesitas para crear conjuntos a medida. Están construidas con estructura de madera maciza cubierta de espuma, almohada asiento de espuma con 3 cm de suplemento súper suave; y respaldo

espuma cubierta de fibra termosellada.

FRAJUMAR Tel. 968 719 111 [www.frajumar.com](http://www.frajumar.com) | Ref. 116 en el BSL



## Dispensador que se integra en cualquier ambiente

Diversey propone equipar los baños con su "Soft Care Sensations", un camaleónico dispensador de productos de higiene personal ideal para el sector hotelero. Se trata de un sistema moderno, estético y muy acorde a las tendencias decorativas actuales, ya que gracias a su versatilidad, puede adaptarse al estilo de cualquier baño. Está compuesto por dos partes: por un lado, el soporte metalizado que alberga la botella blanca de producto de marcas tan conocidas como "Dove" o "Lux", y que ha sido cuidadosamente diseñado para que coincida con la grifería y los accesorios del baño; y por otro lado, la cubierta personalizable con el diseño que cada hotel elige para sus habitaciones o baños. De hecho, existen innumerables posibilidades para el diseño y la creatividad en términos de colores, diseños, logotipos y marcas.

DIVERSEY ESPAÑA, S.L.

Tel. 902 011 106 [www.softcaresensations.com](http://www.softcaresensations.com) | Ref. 113 en el BSL

## La ducha, más completa y agradable



La gama de sistemas de ducha de la firma Grohe se amplía con las nuevas versiones "Rainshower System". Además de las versiones con termostato y distintos tamaños de cabezal de 210 mm y 400 mm, ahora están disponibles con un innovador sistema que incorpora duchas laterales, que permiten dar un aire nuevo al baño sin necesidad de renovarlo completamente. Su instalación resulta rápida y fácil, ya que se monta de forma vista, lo que hace que sea mucho más práctico. Además, proporciona una salida de agua a modo de lluvia que la piel agradecerá. Otra novedad de esta firma es el sistema de ducha "Euphoria System" (en la imagen) que destaca por su estética esencial para asegurar una dimensión proporcionada y una geometría seductora.

GROHE ESPAÑA, S.A.

Tel. 933 368 850 [www.grohe.es](http://www.grohe.es)

| Ref. 114 en el BSL

## Elaborar bocaditos de forma sencilla

La "Maxiform Lily X" es una máquina automática para producción de bocaditos salados y dulces, con o sin rellenos. Tiene capacidad para elaborar 3.000 piezas de 30 g/hora o 600 piezas de 180 g/hora. Fabricada en Brasil y dotada de cinta basculante, es una máquina fácil de limpiar fabricada en acero inoxidable, aluminio y plástico de uso alimentario. De construcción robusta y duradera, está especialmente diseñada para formar diversos tipos de productos, desde 6 a 180 g, en cuatro formatos: gota (coxinha), gota de 2 puntas (pastel de bacalao, kibe), bolita, (tubo cilíndrico) y almohaditas (exclusivo). Las cantidades de masa y de relleno, así como el tamaño, el espesor y el formato de los productos son totalmente ajustables.

FOOD DISPENSERS

Tel. 677 513 090

[alicantinavilar@arrakis.es](mailto:alicantinavilar@arrakis.es)

| Ref. 115 en el BSL



## Patatas de IV gama en multitud de cortes



Ibérica de Patatas pone a disposición del cocinero su gama de patata de IV gama. La firma ha desarrollado una técnica única en el mercado para envasar patata y cebolla de cuarta gama al vacío, logrando un producto fresco, lavado, pelado y cortado, listo para su preparación. La oferta abarca distintos cortes (freír, brava, panadera, parisina perfilada, peladas de diverso calibre, corte tortilla, dados...) disponibles en

varios formatos, además de cebolla (pelada o laminada) y ajos pelados. Para satisfacer la demanda de este producto, Ibérica de Patatas ha invertido más de un millón de euros en la ampliación de su línea de producción con el objetivo de alcanzar las 8.000 toneladas al año.

**IBÉRICA DE PATATAS**

Tel. 917 854 312 [www.ibericadepatatas.es](http://www.ibericadepatatas.es) | Ref. 126 en el BSL

## Recuperar todo un clásico

La compañía Coca-Cola relanza su refresco de naranja y limón "Schuss", recuperando una marca creada en Gipuzkoa hace más de 60 años y que desapareció en los años 70. Así, "Schuss" rescata la fórmula original de la clásica limonada y naranjada vasca, que tuvo su esplendor en las décadas de los 50 y 60 y que ahora vuelve con fuerza al mercado. Esta bebida refrescante destaca por su sabor ácido y por una composición menos azucarada. Estos aspectos la convierten en una bebida dirigida a todos los públicos, especialmente a personas que buscan un sabor diferente, un refresco más ácido y sofisticado. Los dos sabores de Schuss (naranja y limón) se comercializan en formato de 200 centilitros, en botella de cristal rellenable y se distribuye exclusivamente en hostelería.

**COCA-COLA ESPAÑA**

Tel. 902 199 202 [www.conocecocacola.com](http://www.conocecocacola.com) | Ref. 122 en el BSL



## La reinención del "bien me sabe"

Grupo Lumar amplía su gama de especialidades en pescado congelado para el mercado de la restauración con una deliciosa receta de pescado blanco en taquitos, limpio de piel y espinas y marinado en base a los ingredientes tradicionales del clásico "bien me sabe".

Esta especialidad se presenta envasada al vacío en cómodas bolsas de ración de 225, 1.000 y 1.500 gramos. Está lista para freír directamente y resulta perfecta como aperitivo o acompañada de una guarnición.

**GRUPO LUMAR** Tel. 981 843 238 [www.grupolumar.es](http://www.grupolumar.es) | Ref. 120 en el BSL



| Ref. 271 en el BSL

# NOVEDADES

& Productos

## Picantón, ahora relleno de foie y pasas



Continuando con su filosofía de aportar soluciones gastronómicas de alta calidad y valor añadido, Cascajares amplía su gama de productos con el Picantón relleno de foie y pasas, un producto ideal para cartas de restaurante y para banquetes. Se trata de un

segundo plato ultracongelado de unos 200 g aproximadamente, que ya viene listo para ser regenerado en el horno durante 20 minutos y ser acompañado con una salsa y guarnición. Su carne es muy tierna, y el relleno de foie y pasas le da un toque de sabor que hace del picantón una alternativa ideal a cualquier carne habitual en los menús.

INDUSTRIA GASTRONÓMICA CASCAJARES

Tel. 979 761 503 [www.cascajares.com](http://www.cascajares.com) | Ref. 121 en el BSL

## Originales “palitos” de aperitivo

Perfectos para servir un aperitivo sorprendente, los “Palitos” de La Carnala están disponibles en versiones de morcilla y manzana reineta y de huevos con chorizo. Para su servicio basta extraerlos de la bolsa todavía congelados, separar uno a uno y freír directamente a 180 °C, hasta que la pasta esté dorada (también se pueden hornear). Son ideales para acompañar una gelatina de Martini o humus de garbanzos, confitura o cualquier salsa en



la que hacer barquitos... Se comercializan en caja con 6 bolsas de 50 palitos, con un peso aproximado por unidad de 8 g.

LA CARNALA Tel. 979 777 767 [www.lacarnala.com](http://www.lacarnala.com) | Ref. 122 en el BSL

## Panes de múltiples formatos para elaborar sándwiches



Consciente de la necesidad de aportar nuevas soluciones que satisfagan las necesidades actuales de los locales de restauración rápida, la firma Lanmannen Unibake relanza su línea Sandwichería de Alta Gama con novedades que unen los conceptos de tradición, por sus orígenes y sabor, y modernidad por sus formatos y sus ingredientes diferenciales e innovadores. Esta gama se compone de panecillos precortados de formas cuadradas, triangulares o rectangulares, especialmente dirigidos a preparar sándwiches modernos e innovadores. Muy fáciles de manipular, para su servicio basta descongelar, ahorrando tiempo y dinero al restaurador.

LANTMANNEN UNIBAKE SPAIN, S.L.

Tel. 932 050 508 [www.unibake.es](http://www.unibake.es) | Ref. 128 en el BSL

## Delicioso chocolate a la taza



Representaciones Natura Dolç presenta el nuevo chocolate a la taza “Naturcao”, un producto de alta calidad para degustar un chocolate con pleno sabor y aroma. Su calidad viene avalada por el estricto control de calidad desde el origen y la selección del cacao y los demás ingredientes hasta el envasado. Se comercializa en caja expositora de 40 sobres con un peso unitario de 30 g. La firma busca distribuidores.

REPRESENTACIONES

NATURA DOLÇ, S.A.

Tel. 971 511 477

[info@azucaresnatura.es](mailto:info@azucaresnatura.es)

| Ref. 121 en el BSL

## El mejor boquerón del Mediterráneo



La firma conservera guipuzcoana La Mutrikuarra ha ampliado su oferta de semi-conservas de la marca “Amado” para el canal hostelero con el boquerón de alta calidad pescado en el Mediterráneo en aceite de oliva en tarrina de 750 g (1.000 g escurrido). También ofrece este boquerón en aceite de oliva condimentado con ajo y perejil en barqueta termosellada de 75 g (100 g escurrido).

CONSERVAS LA MUTRIKUARRA

Tel. 943 604 176 [www.mutrikuarra.com](http://www.mutrikuarra.com) | Ref. 121 en el BSL

## Lo mejor del pato, ahora en asado



Malvasía amplía su oferta de especialidades de pato con los Asados de magret y de muslos de pato, en cuya elaboración se emplean las carnes más exquisitas de este animal: la pechuga y los muslos. El Asado de magret de pato con salsa de oporto y mostaza en grano incluye, además, una guarnición de puré de maíz, mientras que el Asado de muslos de pato con salsa de trufa se presenta acompañado de una guarnición de pera confitada con especias y naranja. Se trata de dos especialidades de alta cocina aptas para celiacos, fáciles de preparar (basta hornear 12 minutos) y cada envase tiene la cantidad adecuada para dos comensales. Resultan perfectos para establecimientos de hostelería de servicio limitado pero que quieran ofrecer una gastronomía de alto nivel. Al igual que el resto de productos de Malvasía, se producen en el municipio soriano de Abejar (Soria). CANARD, S.A.

Tel. 975 373 329 [www.malvasia.com.es](http://www.malvasia.com.es) | Ref. 126 en el BSL

## Snacks salados con deliciosos rellenos

Consciente de la tendencia hacia el consumo de comida más ligera o pequeños refrigerios que se toman en sustitución de las comidas habituales, la compañía Berlys ofrece una completa y variada gama de snacks salados, de diferentes formatos y con los rellenos tradicionales o innovadores. Recientemente, la oferta se ha ampliado con los nuevos Triángulos y las Rejillas Plus. Los Triángulos están elaborados con una fina masa hojaldrada, y se presentan con tres tipos de rellenos: los clásicos de jamón y queso y de atún con pisto y el innovador pollo al curry.

Cada unidad pesa 110 g y se sirve en cajas de 35 unidades. Por su parte, las Rejillas Plus son deliciosas por el contraste de su crujiente y ligera masa de tipo danesa, y sus suaves rellenos salados, que ahora se presentan en tres variedades: atún, sobrasada y jamón y queso. Son de forma rectangular (18 X 6 cm), con un peso unitario de 100 g. Se sirven en cajas de 50 unidades.

BERLYS ALIMENTACIÓN, S.A.U.

Tel. 902 325 532 [www.berlys.es](http://www.berlys.es) | Ref. 126 en el BSL



## Nutritivo pastelito de cacao y leche

Cacaolat lanza su nuevo pastelito de cacao y leche, sin conservantes ni colorantes, y con el auténtico sabor de esta marca líder en el mercado del batido de cacao. Combina el mejor cacao, un tierno bizcocho y todos los beneficios de la leche. El resultado es un producto con un alto valor nutricional, elaborado con productos naturales, sin colorantes ni conservantes que resulta perfecto como complemento para el desayuno, la merienda o simplemente como tentempié. Para canal horeca, se presenta en formato individual de un pastelito de 35 gramos.

CACAOLAT - GRUPO DHUL Tel. 902 274 054 [www.cacaolat.es](http://www.cacaolat.es) | Ref. 126 en el BSL

