

## Exclusivas sales para los más gourmets



Originaria del parque natural de las Salinas de San Pedro, en Murcia, la firma Cultura de la Sal pone a disposición del cocinero "Sal de San Pedro", una colección de sales (flor de sal y sal marina) que hace las delicias de los paladares más gourmets. Obtenida mediante medios artesanales y técnicas tradicionales, estas sales, además de al natural, se comercializan en diversos formatos aderezadas con diferentes condimentos, la mayoría de ellos procedentes de agricultura ecológica: especias orientales, con hierbas mediterráneas, con cítricos, con cayena, con tomate, con azafrán, con aceitunas, sal negra...

CULTURA DE LA SAL Mayor, 237 30139 El Raal (Murcia)  
Tel. 968 812 274 [www.saldesanpedro.com](http://www.saldesanpedro.com) | Ref. 124 en el BSL

## Llampuga ahumada, en el menú

Bajo la denominación de "Llampuga fumada", la firma Illadepesca ha iniciado la comercialización de lomos ahumados enteros fileteados o sin filetear de llampuga, un pescado de temporada que pese a sus grandes posibilidades culinarias prácticamente sólo se consume en Baleares y Malta. Limpio de escamas, piel y vísceras se congela para ser posteriormente marinado con agua y azúcar y ahumado con viruta natural. Se comercializa, inicialmente sólo en Baleares, en paquete de 80 g loncheado y lomo entero loncheado y sin loncheado. En las imágenes dos sugerentes presentaciones: una coca mallorquina y unos rollitos.

ILLADEPESCA - LA BALEAR DE AHUMADOS, S.L.

Ses Rafaletes, 1 07015 Palma de Mallorca

Tel. 971 105 760 [www.illadepesca.com](http://www.illadepesca.com) | Ref. 125 en el BSL



## Primer queso "deslactosado"



Palancare Alimentación, empresa perteneciente al Grupo Fuertes, presenta el primer queso tierno "deslactosado" y rico en bifidus del mercado. Una de sus principales características

es que apenas contiene lactosa, ya que gracias a un proceso innovador se transforma de forma natural en azúcares más simples, lo que favorece su digestión y absorción. Es un queso ideal para todos los consumidores (está especialmente recomendado para personas intolerantes a este azúcar de procedencia láctea) y mejora el equilibrio de la flora intestinal y la estimulación del sistema inmunitario. Se comercializa en piezas de 2,5 kg, en piezas de 500 g y en cuñas.

GRUPO FUERTES

Antonio Fuertes, 1 30840 Alhama de Murcia (Murcia)

Tel. 968 636 800 [www.grupofuertes.com](http://www.grupofuertes.com) | Ref. 126 en el BSL

## Aceites equilibrados



El aceite de oliva virgen extra "Excelencia", de La Masía, se presenta ahora en botella de cristal transparente que permite apreciar su intenso color. Fruto de un exhaustivo proceso de selección y elaboración, es un aceite equilibrado y armonioso, que aporta todo el aroma y el sabor de la dieta mediterránea a cualquier plato. Este aceite, al igual que el resto de productos de la firma, luce la nueva imagen de La Masía, renovación que también se extiende a su nueva página web que recrea una pequeña ciudad, la ciudad de La Masía.

Por otra parte, La Masía ha alcanzado un acuerdo con Bodegas Conde del Donadío, propiedad del artista Bertin Osborne, para incorporar a su catálogo dos nuevos aceites virgen extra de sabor afrutado, aroma penetrante y fina textura:

"El Molino de Bertin" y "La Almazara de Bertin", este último dirigido exclusivamente a la hostelería.

ACEITES LA MASÍA, S.A.

Tel. 954 720 550

[www.lamasia.es](http://www.lamasia.es) | Ref. 127 en el BSL