



Cervezas catalanas "de autor"

El uso de agua procedente de la zona volcánica de la comarca gerundense de la Garrotxa, de gran pureza y muy rica en minerales, y el empleo de levaduras de alta fermentación, mucho más aromáticas y menos efectivas que las de baja fermentación, son dos de las claves para la elaboración de las cervezas de "DeDues Original" y "DeDues Andante".

Se caracterizan por un mayor dulzor, ya que las levaduras de alta fermentación consumen menos azúcar durante el proceso, al mismo tiempo que la segunda fermentación en botella propicia un carbónico mucho más fino de lo que suele ser habitual. Para apreciarlas plenamente se aconseja servir en copa tipo Burdeos, de base ancha y boca estrecha, para un mayor desprendimiento de aromas. Elaborada con un 80% de cebada y 20% de trigo, "DeDues Original" ofrece un ataque suave y agradable, con un paso por boca intenso y expresivo. De gran presencia y fino carbónico, textura densa y larga permanencia, es perfecta para acompañar tartars de ternera, atún, salmón; pescado blanco y marisco; caracoles o chocolate amargo. Por su parte, "Andante" es una cerveza 100% de cebada de entrada muy agradable y un paso ligero. De textura densa y final dulce y persistente, resulta ideal para maridar con guisos de aves.

CERVESES DEDUES, S.L. Tel. 606 452 635 www.dedues.com | Ref. 137 en el BSL



Refrescante horchata

La marca Chufi renueva su imagen y presenta su mini botella de 200 ml, un formato ligero, práctico, robusto que se ajusta mejor a los diferentes diseños y modelos de maquinaria del sector vending. Esta botella individual permite disfrutar de los beneficios de la horchata en todo momento y lugar, una bebida refrescante con gran contenido energético y rica en elementos minerales. Además, la nueva imagen de "Chufi Original" permite comunicar con mayor fuerza el posicionamiento de esta bebida refrescante y rejuvenecer la marca para llegar a un público más juvenil y ampliar los momentos de consumo.

LACTALIS RESTAURACIÓN
Tel. 915 079 697
www.lactalisrestauracion.com
| Ref. 138 en el BSL

Aceite especial para frituras



El preparado graso "Cosevifrit" es un aceite vegetal cuya composición está estudiada para ofrecer al profesional de la hostelería un mayor rendimiento y un producto final de calidad. Así, es resistente a las altas temperaturas (el triple que un girasol convencional o semillas), no hace espuma ni desprende malos olores, proporcionando frituras más secas y crujientes con un menor consumo de aceite. Esto es posible gracias a su alto contenido en ácido palmítico bien compensado con el ácido oleico y

linoleico, lo que aseguran un alto rendimiento y una gran resistencia a las altas temperaturas. Se presenta en los formatos de 10 y 25 litros en bidón metálico, lo que le confiere una mayor garantía de protección y conservación. COMPAÑÍA OLEÍCOLA DE REFINACIÓN Y ENVASADO, S.A. - COREYSA
Tel. 955 821 000 www.coreysa.es | Ref. 139 en el BSL



Refrescantes néctares de frambuesa y mango

Los zumos y néctares de la compañía francesa Alain Millita, elaborados artesanalmente, son una natural y refrescante opción para combatir el calor a cualquier hora, en una agradable terraza, como aperitivo antes de comer, a media tarde o incluso como acompañante en una cena en la que no se desee tomar alcohol. El néctar de frambuesa simboliza por excelencia la frescura, el sol y el bienestar. Posee unos aromas potentes y una sorprendente persistencia en boca, ideal para tomar bien frío a cualquier hora del día. Por su parte, el de mango aporta el sabor exótico del mango silvestre madurado naturalmente. Importado fresco desde Camerún, realza plenamente sus aromas exóticos de esta fruta y posee una pulpa naranja jugosa y muy perfumada que sorprende a los paladares más exigentes.

DELICIOUSMMM
Tel. 627 560 397
www.deliciousmmm.com | Ref. 140 en el BSL