

## CATALONIA GOURMET a ALIMENTARIA 2018, 16-19 Abril 2018 Pabelló 2, Nivell 0, Stand F-657-6

Per quarta edició consecutiva, el Clúster Gourmet de Catalunya CATALONIA GOURMET està present a ALIMENTARIA amb 40 marques de referència del sector que conformen EL REBOST DE CATALUNYA i una proposta de maridatges, showcooking i xerrada sectorial que posicionen CATALONIA GOURMET com a un dels referents del sector gourmet.

Us convidem a visitar el nostre stand on presentarem els productes més gourmet de les nostres marques i on descobrireu els nous Maridatges CATALONIA GOURMET. **Pabelló 2, Nivell 0, Stand F-657-6**




El rebost de Catalunya  
cataloniagourmet



# MARIDATGES GOURMET de 12h-17h al nostre stand amb el suport de l'Escola d'Hosteleria CETT

Una oportunitat per a degustar els productes de les nostres marques i conèixer els seus ventalls de sabors, els seus matissos i les característiques organolèptiques, Tot un plaer per els sentits!

## PER MENJAR

**Tulipes, crema de xocolata ecològica, catànies de llima i xocolata d'espècies - SANT TIRS, EL PASTORET, CUDIÉ, KONGOH**

**Botifarra del perol amb salsa de bolets - SALGOT, MOLÍ DE POMERÍ**

**Teula de ratafia amb sobrassada i mel - TRIAS, DONUM DEUS, ALEMANY**

**Mini chesse burger, formatge ovella Pirineu i salsa de romesco - NATRUS, BETARA, MOLÍ DE POMERÍ**

**Llonganissa trufada i palets amb pipes - CASA RIERA ORDEIX, LA GRANJA**

**Llom de porc cuit amb rúcula i ceba confitada - CAN PORK, CAN BECH**

**Hamburguesa d'espínacs de amb all i oli d'alfàbrega i llimona sobre torrada sense gluten - TERRA NOSTRA, DELICIOUS & SONS, ESPIGA BLANCA**

**Pa de fetge, olivada, figues i mini xapata - CARLIT, BLAI PERIS, CAN BECH, ESPIGA BLANCA**

**Mini broqueta de Torró de crema cremada amb formatge de pasta quallada - TORRONS VICENS, FORMATGES VILAVELLA**

**Coca de vidre amb kéfir amb bombó de te de matcha - PERAFITA, EL PASTORET, MI&CU GOURMET**

**Ou poché, crema de carabassa, oli i festucs torrats - LIDEROU, CETT, COLL DE L'ALBA, PAÑO FRUITS**

**Trufa blanca de festuc, puré de préssec en almívar i safrà - XAVIER MOR, FRUITES BLANCH, SAFRÀ DEL MONTSEC**

**Degustació amb oli - DAULIBA**

**Degustació vinagres - BADIA**

**Degustació patates - TORRES**

## PER BEURE

### VI NEGRE

Vinya Palau D.O Penedès  
JEAN LEON

El Senat del Montsant D.O Montsant  
7 MAGNÍFICS

### VI BLANC

Vinya Gigi D.O Penedès  
JEAN LEON

Rebels de Batea D.O Terra Alta  
7 MAGNÍFICS

### CERVESA

Almogàver Drake  
Almogàver Volksbier  
Almogàver Imperial Ipa

### AGÜES

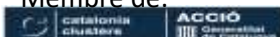
Sant Aniol

### VERMOUTH

PERUCCHI 1876

Amb la col·laboració de: **CETT** Centre de Treball, Hosteleria i Gastronomia  
UNIVERSITAT DE BARCELONA

Membre de:



Amb el suport de



**ACCIÓ** Generalitat de Catalunya

# SHOWCOOKING de CATALONIA GOURMET “UN VIATGE AL SENTIT DE LA TERRA”

**Dilluns 16 de 17h45 a 18h30 de la ma del cuiner Alain Guiard al Catalonia Food & Gastronomy Hub Pabelló 3, Nivel 0, Stand A 199.** El “Catalonia Food & Gastronomy Hub” de PRODECA és un punt de trobada per a importadors i productors on descobrir el potencial agroalimentari i gastronòmic de Catalunya en un espai de degustació, cuina en directa que recorreran les diferents categories dels productes catalans)

## PATATA ENMASCARADA, OU POCHEE, SUC DE ROSTIT

- Butifarra negra (Salgot)
- Cansalada cuita (Carlit)
- Ous frescos (Liderou)
- Vinagre de vi (Badia vinagres)
- Suc de carn (Can Bech)

## LLOM DE CABRA, PERES fLASEJADES AMB SUC, CARXOFES I FORMATGE CREMOS

- Llom de cabra (Donum Deus)
- Peres en almibar (Fruita Blanch)
- Puré de carxofes (Delicious & Sons)
- Formatge cabra tendre (Betara)
- Mermelada de tomàquet (Can Bech)

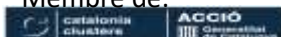
## COULANT DE XOCOLATA, CREMA D'ENTREVANTS DE TORRÓ DE CROCANT

- Coulant (Xavier Mor)
- Torró de crocant (Torrans Vicens)
- Crema catalana (Pastoret)

Acompanyat amb: Oli d'oliva extra verge ( Dauliba, Coll de l'Alba)



Membre de:



Amb el suport de





# CATALONIA GOURMET TAMBÉ ÉS INNOVACIÓ I CONEIXEMENT

Dilluns 16 de 14h15-15h45 "El consumidor digital lidera el canvi digital en el sector de l'alimentació i begudes". Sessió organitzada per 5 clústers d'alimentació del Programa Catalunya Clústers. Sala Agora HUB INTERNACIONAL. Inscripcions: [goo.gl/eaZBhy](http://goo.gl/eaZBhy)

## \*\* PROGRAMA \*\*

"El consumidor lidera el canvi digital al sector alimentació i begudes"

Sessió Clústers FIRA ALIMENTÀRIA – SALA ÀGORA  
DILLUNS 16 D'ABRIL DE 14.15h A 15.45h

### Benvinguda i presentació de la sessió

Sr. Alejandro Utrera, Clúster Manager CLUSTER FOOD SERVICE

### "Tendències en digitalització sector alimentació"

Sra. Eva Rambla, Account Manager IPSOS Espanya

### "Familia Torres i Jean Leon, l'experiència en un entorn canviant"

Sr. Mark Palacio, Digital Marketing Manager de Familia Torres  
Sra. Elena Trias de Bes, Brand Manager de JEAN LEON

### "Com el món digital està transformant a les empreses alimentàries"

Noves eines, aplicacions, exemples i altres disruptors tecnològiques  
Sra. Débora Alarsaki CEO i Founder de la Start-up 3DCLICK

### Debat amb els ponents

Moderat per Sr. Carlos Cuffi, Director de Transformació Digital al  
Mobile World Capital Barcelona

Organitzen:



Amb la col·laboració de:



Per a més detalls o informació:

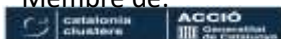
Marta Amorós

Gerent

[gerent@cataloniagourmet.cat](mailto:gerent@cataloniagourmet.cat)

Tel 625 28 12 00

Membre de:



Amb el suport de

