



BAR BUSINESS



FOOD & BEVERAGE. LA REVISTA DE PRODUCTOS, MERCADOS Y TENDENCIAS



SOPAS, CALDOS Y CREMAS

En las cocinas
de los chefs

WHISKEY AMERICANO

Buena progresión

PANORÁMICA

Tés e infusiones

Fichaje en coctelería

HORA de disfrutar

LA EMPRESARIA JUANY REINOSO ABRE EN MADRID EL RESTAURANTE JUANYTA ME MATA!. UN ESPACIO QUE POSEE, ADEMÁS DE UNA CARTA PENSADA PARA COMPARTIR, SERVICIO DE DESCORCHE, DE 'TAKE AWAY' Y DE 'CATERING'

Perfecto para poder empezar y acabar el día con buen pie se presenta el nuevo espacio gastronómico del madrileño barrio de Salamanca **Juanyta ME MATA!**. Un nuevo restaurante que abre sus puertas de la mano de **Juany Reinoso**, cuyo diseño interior es fruto del trabajo del afamado decorador **Nacho García Vinuesa** y donde el comensal podrá elegir bien entre sus mesitas altas con taburetes, o las confortables bancadas de sillones con mesa para dos, así como también de su cálida terraza preparada con calefactores y mantitas para los meses más duros del invierno. En cuanto a su oferta gastronómica el local presenta dos cartas, una llamada '**Delicias**', con propuestas para compartir como las verduras en tempura con salsa de yogur; y otra denominada '**Food Style**', con una selección de primeros, segundos y postres, tales como una 'Ensalada de la huerta con ventresca, cebolleta y germinados', 'Hamburguesa de buey con rúcula, queso brie, tomate y cebolla caramelizada', o su 'Arroz con leche de caserío y un toque de canela'. Además cada segundo puede acompañarse con la guarnición deseada, pimientos del piquillo caramelizados, arroz con verduras o patatas bravas al horno, entre otros. Destaca su servicio de descorche ofrecido para poder disfrutar de un vino traído por el propio comensal, así como su servicio de 'catering' para eventos y una barra de 'take away' para disfrutar platos caseros sin cocinar. Por último hay que mencionar su carta de desayunos, donde se podrá degustar por ejemplo de un 'desayuno inglés' con huevos de corral, patatas fritas, jamón serrano y café.



LO MEJOR para el nuevo año

EL CLIMA Y LA MAYOR PRODUCTIVIDAD DE LOS OLIVOS DE CORTIJO SPIRITU_SANTO EN LA PASADA CAMPAÑA HAN OTORGADO A SU ACEITE UNA CALIDAD EXCEPCIONAL. EL DISTINTIVO DE CALIDAD JAÉN SELECCIÓN 2014 LE HA SIDO CONCEDIDO POR LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL

El aceite virgen extra de la empresa **Cortijo Spiritu_Santo** estará presente durante todo el año en actos promocionales como Fitur, Alimentaria, El Salón Internacional del Club de Gorumets, Futuroliya y Expohuelma, con el distintivo de **Jaén Selección 2014**, otorgado por la **Diputación provincial de Jaén** y que le presenta como uno de los 8 mejores aceites de oliva virgen extra.

El matrimonio formado por **Juan Molina** y **María Molero** ha obtenido, gracias a un año de pocas lluvias y temperaturas suaves, unas aceitunas más verdes que dan un sabor más intenso al aceite de oliva virgen extra. Esta buena campaña ha permitido que 30.000 litros sean catalogados como **Premium**, un tercio más que en 2012; otros 125.000 litros como virgen extra, y el resto como categoría virgen.

Durante esta campaña dos tipos de aceites embotellados se han obtenido de sus más de 100 hectáreas de olivos de aceituna **100% Picual** dentro de su propia finca. Estos productos han sido embotellados en dos formatos distintos, en botella rústica y en botella marasca. El de la botella rústica de vidrio oscuro, resultado de aceitunas 100% verdes recogidas entre los días 10 y 19 de octubre de 2013, es un aceite equilibrado y elegante en nariz y en boca con una gran expresividad y que deja una sensación de frescor y limpieza que recuerdan a la menta, mientras que el aceite en botella marasca de vidrio transparente, es un zumo de aceituna a partir de un 85% aceituna verde, 10% moradas y menos de un 5% aceituna negra recogidas entre los días 21 y 31 de octubre del pasado año, y dejando como resultado un producto de gran complejidad que en boca resulta elegante y equilibrado con matices amargos y picantes que se compensan con su intensidad moderada.



Exclusivas DELICIAS

ADRIAN'S CHOICE ES LA NUEVA LÍNEA DE PRODUCTOS SALADOS DE DELISHOP. LAS CONOCIDAS TIENDAS DE BARCELONA DE LA FIRMA DE PRODUCTOS 'GOURMET' LANZAN AHORA UNA NUEVA GAMA DE 'SNACKS' QUE SE SUMAN A SUS MÁS DE 300 REFERENCIAS DULCES

Delishop lanza su línea de productos salados donde, como ya es habitual en las tres tiendas con las exquisitas creaciones dulces, el diseño y la calidad en los productos también cobra relevancia.

La nueva línea recibe el nombre de **Adrian's Choice**, por el padre de **Mónica Navarro**, cofundadora de la empresa junto con **Ricky Mandl**, que se suma a los más de 300 productos creados en exclusiva por Delishop. Consiste en 11 bolsitas de diseño atractivo, en cuyo interior se encuentran ingredientes naturales procedentes de productores de confianza con todo el sabor y esencia de los mejores frutos secos. La difícil decisión de escoger se realizará entre propuestas como: chips de plátano, melón, piña y carambola fritas; verduras como boniato, calabaza, taro, zanahoria y judía verde también fritas; fresas deshidratadas; cacahuetes con sabor a pizza y un toque picante; o cacahuetes con 'wasabi' en polvo, entre otros.

