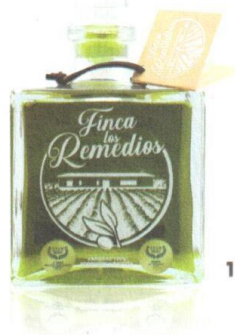


SOBREMESA

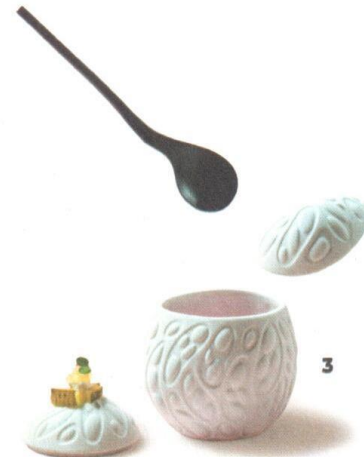
VINO+GASTRONOMÍA+TENDENCIAS PARA NUEVOS TIEMPOS

Febrero-marzo de 2023

SHOWROOM



1



3



2



4



5

1 | OLIVAS QUIJOTESCAS. Finca Los Remedios lanza su segunda cosecha, esta vez con un original *coupage* de las variedades *skittita* y la griega *koroneiki*, que resulta idóneo para potenciar embutidos, quesos, o darle un toque único a la repostería. Su almazara se asienta en Alcázar de San Juan (Ciudad Real) y en plena Ruta de Don Quijote. Precio: 18 €. www.fincalosremedios.com

2 | CÓCTEL A LOS POSTRES. La cooperativa L'Avellanera, de la Selva Camp (Tarragona), brinda una dulce propuesta para redondear las sobremesas: su Cóctel Chocolateado. El surtido combina una selección de los mejores frutos secos carameli-

zados de la cooperativa (avellanas, almendras y nueces), con dos variedades de su Categoría de Chocolateado: bombones de avellana y delicias de almendra. Precio: 4,85 €, 120 g.

www.avellanera.cat

3 | MENAJE ORGÁNICO. La diseñadora bilbaína Ana Roquero siempre hace gala en cada colección de un matiz comprometido a la par que funcional. Con la nueva serie Rex, "la textura que crea vida", según la propia creadora, traza una nueva expresión estética que se presenta en cuatro soportes en formato plano y dos volúmenes ovoidales con tapa, todo en porcelana blanca. Precio: 39 € (Rex Egg). www.cookplay.eu

4 | DE PLENO TOLEDO. Dulces árabes elaborados con pasta de la más refinada almendra y otros frutos secos como avellanas, nueces, pistachos, anacardos y piñones, junto con especias y aromas como canela, agua de azahar, limón o naranja, que encierran toda la esencia mítica de la ciudad de Toledo. Éste es el nuevo producto que la empresa Mazapanes Barroso presentará en abril en el 35º Salón Gourmets de Madrid. Precio: 40 €/500 gr.

www.mazapanesbarroso.com

5 | DE PREMIO. El aguardiente de orujo elaborado por la destilería zamorana Orujos Panizo ha recibido uno de los tres premios concedidos por la Asociación a los Mejores



6

7



8



Espirituosos del 2022. Toda una muestra de la excelencia de este orujo que se destila en calderas de cobre por el método tradicional de arrastre de vapor a baja presión. Precio: 7,80 €. www.destileriaspanizo.com

6 | VIENE DEL FRÍO. Grupo La Navarra amplía su porfolio de marcas *premium* con la incorporación del vodka polaco Wyborowa, se elabora siguiendo las técnicas tradicionales y la selección de centeno de la comarca de Turew. Su textura es sedosa y cremosa, con sabor a nueces de Brasil y pan integral. Destacan los toques dulces naturales tan característicos de los vodkas elaborados en Polonia. Precio: 15 €. www.grupolanavarra.com

7 | EL SOL POR ANTEQUERA. La Piquiná se define como una original fusión entre pico, mollete y *regañá* y ha sido concebida desde los obradores antequeranos del Grupo San Roque. Un 10% del mejor AOVE redobla el postgusto del *snack* andaluz. Precio: 2,2 €. www.gruposanroque.app

8 | MODO DISFRUTÓN. Sweet Teo, de Grupo Juley Brands, propone una amplia variedad helados artesanales y sin aditivos para comenzar el año en modo *disfrutón*. Marchamo Italiano para unas creaciones surtidas como Creamy Vainilla, Ferrero y Avellanas, Oreo y Cookies, Chocolate con Leche, Galleta Lotus, Mango Dulce... www.sweetteo.com

UN ALBARIÑO SUPREMO

Bodega Fillaboa (Pontevedra) estrena su nueva añada de su vino blanco La Fillaboa 1898 (año 2016), cuya primera saca ha sido de 6636 botellas. Esta añada, excelente, ha permanecido sobre sus propias lías finas durante seis años, y se precia de ser de las mejores de siempre para Fillaboa. Precio: 55 €. www.bodegasfillaboa.com