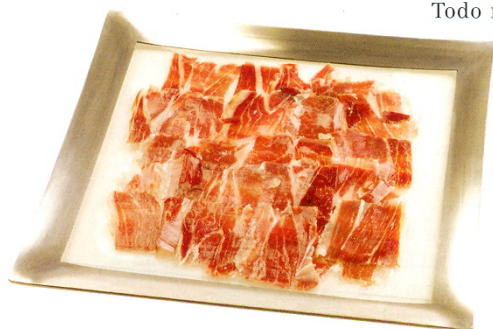


Jamón ibérico cortado a cuchillo



Todo restaurante que lo desee puede ofrecer a sus clientes jamón ibérico cortado a cuchillo gracias a la iniciativa puesta en marcha por la firma cacereña Monsalud (D.O. Dehesa de Extremadura), que ofrece al hostelero sus jamones ibéricos de bellota loncheados a mano por maestros cortadores, tanto en piezas enteras como en sobres de 100 g. De este modo el cliente puede degustar un producto de sabor único, con

toque dulce y el punto justo de sal, y con la textura y el aromas del jamón ibérico recién cortado. Por su parte, el hostelero se beneficia de hasta un 20% más de rendimiento de la pieza, de una mayor y óptima duración de la misma y de elaborar raciones homogéneas aprovechando todas las partes del jamón.

MONSALUD - BRUMALE

Tel. 927 380 163 www.brumale.com ♦ Ref. 130 en el BSL

Panes de antaño



Lantmannen Unibake propone recuperar los panes de siempre con su gama de Hogazas, panes elaborados con la recetas tradicionales, de masa blanda que se caracterizan por una larga fermentación, un gran aroma y un sabor "de antaño". Se trata de piezas de aspecto rústico y de gran tamaño, ricas en fibras y cereales. Las Hogazas se presentan en cajas de 8 unidades, precocidas y sólo precisan de 15 minutos en el horno para ser degustadas.

LANTMANNEN UNIBAKE SPAIN, S.L

Tel. 932 050 508

www.unibake.es

♦ Ref. 132 en el BSL

Fruta fresca para combatir el calor



La firma Granini irrumpen en el segmento de los refrescos con el lanzamiento de "Granini Fruta fresca", un nuevo concepto de refrescos a base de fruta, concebido como un zumo natural con un gran poder refrescante.

Se trata de un producto ligero, sin gas, aditivos ni conservantes, disponible en tres variedades: naranja/maracuyá, manzana/granada y limonada con un toque de menta. Se comercializa en las clásicas botellas de la firma en dos formatos de pet: 1,25 l y 50 cl.

ECKES GRANINI IBERIA, S.A.

Tel. 932 384 384

www.granini.es

♦ Ref. 131 en el BSL