

TENDENCIAS

ALEMANY TRIUNFA EN LOS GREAT TASTE AWARDS, LOS OSCAR GOURMET



Los galardones se entregan anualmente en el Reino Unido a partir de una cata a ciegas de un jurado formado por expertos gastronómicos de todo el mundo.

La compañía familiar de Os de Balaguer se ha convertido en la empresa del Estado español con más productos premiados en los Great Taste Awards, los Oscar internacionales de la alimentación gourmet. En la edición de este año celebrada el 1 de agosto en Londres, Alemany ha conseguido nueve estrellas de los prestigiosos galardones y se ha convertido por segunda vez en la más premiada del Estado. Con estas nuevas estrellas, suma ya un total de 31 en 22 productos en miel y turrón.

En primer lugar, se ha situado la miel de romero del Montsec con dos estrellas, igual que el agrídulce con miel de castaño. Una estrella han recibido la miel con pétalos de rosa, las almendras garrapiñadas con miel, el turrón crocante, el mazapán con piel de naranja y la crema de almendras con sal, productos algunos de los cuales todavía no están en el mercado.

El jurado de este premio internacional ha valorado tanto la tradición artesana de esta empresa familiar, como la innovación en la creación de nuevos productos, sobre todo en lo referente a la miel.

GREAT TASTE AWARDS 2019:

- Agrídulce con miel de castaño (2 estrellas)
- Miel de romero (2 estrellas)
- Miel con pétalos de rosa (1 estrella)
- Almendras garrapiñadas con miel (1 estrella)
- Mazapán con piel de naranja (1 estrella)
- Turrón crocante (1 estrella)
- Crema de almendras con sal (1 estrella)

Total: 9 estrellas y 7 productos premiados

Alemany

1879

Gourmet La Vanguardia tiene el privilegio de contar en su oferta de producto gourmet las multipremiadas mieles de Alemany.



LA PROPUESTA DEL MES:

DELICIOUS & SONS, LA MARCA ÉTICA QUE REVOLUCIONA EL MERCADO DE LA ALIMENTACIÓN

Salsas y condimentos mediterráneos e innovadores que apuestan por una alimentación sabrosa y saludable elaborando productos ecológicos, veganos, sin gluten, vegetarianos, sin transgénicos y sin azúcares añadidos.

Delicious & Sons es una historia de amor por todo lo que nos rodea, un idilio entre personas y esos alimentos, tan sencillos y de calidad, que producen felicidad. Esa historia de amor y respeto es esencial para la empresa y la marca, y les ha llevado a conseguir la certificación B Corporation, organización que cuenta con solo 2.700 empresas en todo el mundo, empresas que tienen en común cumplir con los más altos estándares en términos de desempeño social y ambiental, transparencia y responsabilidad empresarial.

La marca es el último proyecto del matrimonio formado por Mónica Navarro y Ricky Mandel, dos emprendedores unidos por el respeto hacia los pequeños productores y por la pasión hacia la gastronomía y el Mediterráneo. Porque Mediterráneo significa un estilo de vida saludable, una actitud y forma de entender en positivo, disfrutando de las pequeñas cosas.

Delicious & Sons es una marca de alimentación acorde con el momento actual, con la necesidad de normalizar y acercar el producto de calidad en todos los sentidos y a todas las personas, más allá de su dieta alimenticia. Es, sin duda, una gama de salsas y condimentos para los que disfrutan comiendo y, además, son conscientes cada vez más, de la importancia de lo que ingerimos.

Los mejores ingredientes del Mediterráneo

A partir de verduras naturales, se elaboran patés, ingrediente estrella en ensaladas, platos de pasta o sándwiches. También unos singulares aliolis y salsas para pasta que te transportan a Italia, pestos que con solo abrir el frasco cautivan por su aroma. Toda la propuesta de Delicious & Sons es única y contribuye a la normalización del producto de calidad; productos sabrosos, fáciles de usar y saludables, que obtienen todas las certificaciones de calidad e inclusividad, que un producto alimenticio debería tener según su filosofía: ecológicos, sin transgénicos, veganos, vegetarianos, sin gluten ni azúcares añadidos. Además, apuestan por un cuidado diseño y claridad en su etiquetaje.

Delicious & Sons ha sido destacada por grandes publicaciones, como The New York Times, Martha Stewart, y Wall Street Journal entre otros. En tan solo

dos años, la empresa se encuentra en más de 600 puntos de venta, y en 13 países: USA y Puerto Rico, Canadá, UK, Rusia, Holanda, Alemania, Bélgica, Dinamarca, España, México, Taiwan y Emiratos Árabes Unidos.

Encontraréis una amplia variedad de los productos de Delicious & Sons en gourmetlavanguardia.com



La familia de Delicious & Sons está formada por patés y olivadas, aliolis suaves con un toque mediterráneo, salsas italianas de tomate, pestos, productos a base de trufa negra y aceite de trufa.



SUGERENCIAS

KAMBLY, EXCELENCIA SUIZA DESDE 1910

La marca de galletas premium presenta una nueva variedad donde el chocolate negro y la avellana son protagonistas

Kambly, empresa familiar de Suiza fundada en 1910 y gestionada por la tercera y cuarta generación, es la marca de galletas premium líder en su país de origen en ventas, cuota de mercado, notoriedad e imagen de marca. Además, es la principal exportadora de especialidades de galletas suizas y tiene un gran reconocimiento mundial en calidad e innovación dentro del segmento premium de galletas.

Presente en más de 50 países de los 5 continentes, Kambly factura más de 180 millones de francos suizos, el 47% de los cuales provienen de la exportación. Actualmente, trabaja duro para posicionarse como marca líder de galletas premium a nivel mundial.



En Gourmet La Vanguardia tenemos el placer de ofrecer un surtido de sus variedades más destacadas: Florentin, Butterfly, Primavera y, a partir de este mes, la Kambly Avellana con Chocolate Negro, una galleta crujiente cubierta con trozos de avellana y recubierta de chocolate negro. Una tentación para los amantes del dulce.

AHORRARSE LOS GASTOS DE ENVÍO EN GOURMET LA VANGUARDIA

Hasta tres maneras hay para no sumar un importe extra al pedido de productos gourmet:

Click & Collect: una opción cada vez más utilizada que te permite recoger los pedidos en nuestro local de la Calle Aribau 119 de Barcelona y que es totalmente gratis.

Gourmet Oro: un solo pago de 25€ anuales permite realizar todas las compras sin gastos de envío. Un servicio anual para los que utilizan la plataforma a menudo.

Importe de 99€: los pedidos de este importe o superior no tienen gastos de envío. Merece la pena planificar grandes compras y ahorrarse este importe extra.

Todos estos sistemas pueden solicitarse tanto en las compras online en gourmetlavanguardia.com como por teléfono al 935 500 105.



PREMIUM NATURAL MIXERS

Premium Ginger Beer

Elaborada a partir de la mezcla de tres tipos diferentes de jengibre procedente de Nigeria, India y Costa de Marfil.

Nota de cata: Color turbio con sedimentos naturales, instantáneamente se aprecia el jengibre fresco y natural. Sabor limpio, a jengibre fresco, sin demasiado dulzor.

Recomendado para: Elaborar un Dark & Stormy, Moscow Mule o un Ginger Mojito.

SUGERENCIA LONG DRINK DARK & STORMY / MOSCOW MULE



VINOTECA EN CASA

Seleccionamos cada mes los mejores vinos y te los llevamos a casa al mejor precio

TODA LA INFORMACIÓN EN:

<https://gourmetlavanguardia.com/vinoteca> 935 500 105



Montsant, autenticidad y modernidad

“Los vinos afrutados y florales de la D.O. Montsant vienen de lejos y miran al futuro con modernidad y autenticidad”

SELECCIÓN SEPTIEMBRE por solo **46€**



MINERAL DEL MONTSANT CARA NORD CELLER

D.O. Montsant

80% Cariñena, 20% Garnacha

Nota de cata: Color rojo reluciente. Nariz de flores, mineral y grafito con notas de frambuesas. Sutil y equilibrado. En boca, notas especiadas, café y un ahumado noble. De boca amplia con fuerza. Fresco y de sabor intenso.

Maridaje: Ideal para combinar con carnes blancas y rojas, pastas, quesos y embutidos.

Comentarios: Un vino equilibrado y redondo.



CAP DE PERA CAP DE PERA

D.O. Montsant

40% Garnacha Negra, 15% Mazuelo, 15% Tempranillo, 10% Syrah, 10% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

Nota de cata: De color rubí con reflejos y lágrima persistente. Afrutado con notas de fruta roja madura y fruta negra carmota. Toque de aromas especiados y balsámicos. Entrada suave, acidez equilibrada y agradable en el postgusto.

Maridaje: Recomendado para todo tipo de carnes rojas o a la brasa, también es óptimo para aperitivos con queso.

Comentario: Vino joven fresco y afrutado de carácter mediterráneo.



ACÚSTIC NEGRE ACÚSTIC CELLER

D.O. Montsant

70% Cariñena, 30% Garnacha Negra

Nota de cata: Equilibrado, puro, de viñedo, frutoso, acústico, jugoso color cereza, tonalidad lila. Aroma a fruta roja, violeta, hierbas de tocador, especiado. En boca es frutoso, sabroso, pleno, complejo, largo, untuoso, buena acidez y postgusto largo.

Maridaje: Ideal con arroces, quesos, pescado azul, carnes blancas y de caza, charcutería.

Comentario: Vino puro que expresa el paisaje y la historia de donde viene, sin maquillaje. Vino acústico, unplugged.

