



REVOLUCIÓN SOSTENIBLE

El consumo responsable está cambiando la industria gourmet, y cada vez son más los que se preocupan por el planeta. Tras dos años de andadura, Delicious & Sons está de celebración, porque ha sido certificada como *Empresa B Corporation* al ser una de las marcas que quieren hacer del mundo un lugar mejor (deliciousandsons.com).



DULCES PITIUSOS

De la deliciosa fusión del chocolate con la algarroba y la almendra de Ibiza, Exquisite obtiene la onza más dulce (frutossecosibiza.com, 4,35 €).

LA FAMILIA CRECE

El 2019 ha sido un año muy productivo para la compañía Heineken, que ha dado a luz 14 nuevas cervezas y *cider* tan sólo en el primer semestre. Entre las novedades más destacadas se encuentran el relanzamiento de El Águila, la nueva línea Ale de Cruzcampo y el estrenado sabor de Ladrón de Manzanas (heinekenespana.es).



LABORATORIO EN CASA

Dicen que con la comida no se juega, pero vas a adorar experimentar con la deshidratadora de WMF: te permite crear tus propios *snacks* saludables con los ingredientes del mercado. Prueba con frutas, verduras, setas y hasta carne (wmf.com, 129,99 €).



AMORES DE BARRA

Vibrant Yuzu Tonic Water, Bohemian Berry, Refreshing Lime... Ahora las copas de los locales más *top* tienen sabores exóticos porque los cocteleros se han enamorado de los *mixers* de Royal Bliss (cocacola.es).



POR EL MANGO

Los detalles marcan la diferencia en la cocina: es imprescindible buscar calidad más allá de las materias primas. Por eso BRA ha creado la gama de sartenes *Foodie*, fabricadas en aluminio fundido indeformable y con sistema *Full-Induction*, que asegura un reparto uniforme del calor (cocinaconbra.com, 18,95 €).



1



2



3



4



9

1. REGALO FOODIE Con nuestra *goodie bag*, los asistentes se volvieron a casa con la compra hecha. Contenía: cerveza *Alhambra Especial Radler*; jamón ibérico *Alta Expresión*, de Covap D.O. Los Pedroches; mejillones de La Riviere; una botella de vino blanco de bodegas Bardos; una invitación para visitar la bodega Hacienda López de Haro; una cuña de queso *Flor de Esgueva Viejo*; salsas variadas de Delicious & Sons; AOVE, de Palacio de los Olivos; patatas fritas gourmet de Kettle; un juego de salero y pimentero de WMF; una pulsera de Comedores con Alma, de CaixaBank; un minisalchichón con trufa y *grissini* de Negrini; un cóctel de frutos secos de Sal de Ibiza; nubes de azúcar *premium* de Exquisite; *Cider*, de Ladrón de Manzanas; *eau de parfum ELLE L'Édition*; cápsulas de la colección *Sublimes*,

de L'OR Espresso; granola de W.K.Kellogg; una selección de infusiones de Ship Tés del Mundo.

2. MENAJE INFALIBLE Los utensilios de WMF hicieron posible este despliegue de sabores.

3. CON GLAMOUR El *catering*, por Sixsens by Caritina Goyanes.

4 PAREJA EN SU SALSA Àlex Corretja y Martina Klein celebraron su premio por todo lo alto.

5. A LOS PLATILLOS ¿El DJ que animó la fiesta? Mickey Pavón.

6. FAMILIA DE BOTELLINES En el puesto de Alhambra, se podía escoger entre una gran variedad de sus cervezas *premium*.

7. EN DIRECTO WMF triunfó con su *showcooking* y su *risotto*.

8. BAILES COOL Los Chunguitos hicieron que Laura Sánchez y David Ascanio lo dieran todo.

9. REFERENTE GASTRO Martín Berasategui, el chef más *estrellado*.



5



6



8



7