



Spanien zum Anbeißen

DEGUSTATION Spanischer Delikatessen 2018

Montag, 24. September 2018 / 13 bis 19 Uhr
Schick Hotel am Parkring - Saal „El Panorama“
Parkring 12 - 1010 WIEN

DEGUSTATION

Spanischer Delikatessen

2018

Montag, 24. September 2018 / 13 bis 19 Uhr
Schick Hotel am Parkring - Saal „El Panorama“
Parkring 12 - 1010 WIEN

Veranstalter:

Spanische Botschaft
Wirtschafts- und Handelsbüro

Stubenring 16, 1010 Wien
Tel.: +43 (0)1 513 39 33
viena@comercio.mineco.es
www.spainbusiness.at
www.foodswinesfromspain.com

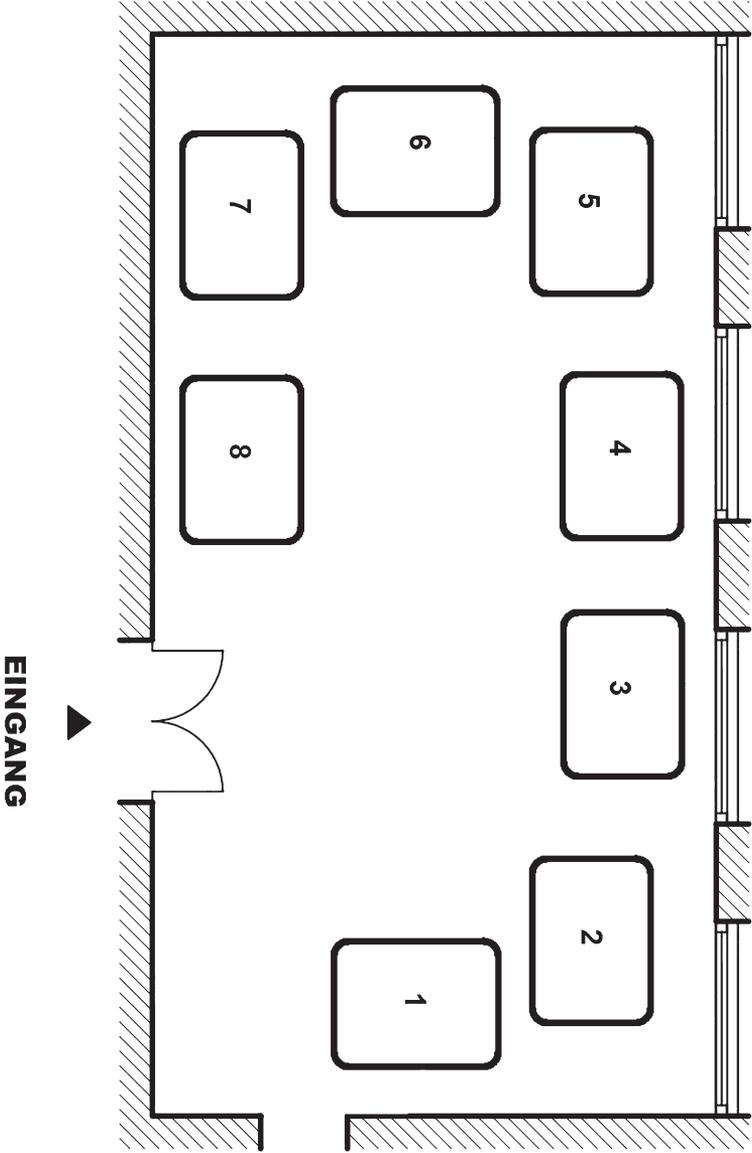
ICEX Spain Trade And Investment

Paseo de la Castellana, 278
28046 Madrid – Spanien
Tel.: +34 913 496 100
Fax: +34 914 316 128
icex@icex.es
www.icex.es
www.foodswinesfromspain.com

Alphabetisches Ausstellerverzeichnis

TISCH NR.	FIRMA	SEITE
8	Aceitunas Torrent, S.L.	14
2	Altanza Jabugo, S.L.	8
4	Baltasar Moralejo e Hijos, S.L.	10
1	Cárnicas Tabladillo, S.L.	7
3	Hacienda Guzmán	9
6	Hacienda Zorita Farm Foods, S.L.	12
5	Prada a Tope, S.A.	11
7	Valent, S.A.	13

Saalplan



Aussteller

TISCH NR.	FIRMA	SEITE
1	Cárnicas Tabladillo, S.L.	7
2	Altanza Jabugo, S.L.	8
3	Hacienda Guzmán	9
4	Baltasar Moralejo e Hijos, S.L.	10
5	Prada a Tope, S.A.	11
6	Hacienda Zorita Farm Foods, S.L.	12
7	Valent, S.A.	13
8	Aceitunas Torrent, S.L.	14

Produktverzeichnis

	TISCH NR.	SEITE
BIO-PRODUKTE		
Hacienda Guzmán	3	9
Hacienda Zorita Farm Foods, S.L.	6	12
Prada a Tope, S.A.	5	11
EINGELEGTES OBST UND GEMÜSE		
Prada a Tope, S.A.	5	11
FLEISCH		
Cárnicas Tabladillo, S.L.	1	7
KÄSE		
Baltasar Moralejo e Hijos, S.L.	4	10
Hacienda Zorita Farm Foods, S.L.	6	12
MARMELADEN		
Prada a Tope, S.A.	5	11
OLIVENÖL		
Hacienda Guzmán	3	9
Hacienda Zorita Farm Foods, S.L.	6	12
SCHINKEN UND WURSTWAREN		
Altanza Jabugo, S.L.	2	8
Hacienda Zorita Farm Foods, S.L.	6	12
Valent, S.A.	7	13
TAFELOLIVEN		
Aceitunas Torrent, S.L.	8	14



Paraje Barreros, 19
40122 Santa María la Real de
Nieva (Segovia)
SPANIEN
Tel.: +34 921 124 389
Mobil: +34 675 699 477

Kontaktperson:
Herr Guillermo de Diego
E-Mail: export@tabladillo.es
www.tabladillo.es

Cárnicas Tabladillo ist ein Familienbetrieb mit mehr als 50 Jahren Branchenerfahrung, der sich auf die Aufzucht, Verarbeitung und Vermarktung von „Cochinillo“ (Gourmet-Milchferkel) spezialisiert hat. Die Ferkel werden – ganz oder in Teilstücken – unter der Garantiemarke „Cochinillo aus Segovia“ angeboten, die für hochwertigste Fleischqualität steht. Tabladillo ist deshalb nicht nur hinsichtlich seines Produktionsvolumens führend, sondern spanienweit auch eine Referenzmarke in puncto Qualität. Bester Beweis hierfür ist nicht nur die Auszeichnung mit dem vom spanischen Landwirtschaftsministerium verliehenen Lebensmittelpreis „Premio Alimentos de España“, sondern ebenso die Beliebtheit der „Cochinillos“ von Tabladillo in Spaniens gehobener Küche und längst auch über die Landesgrenzen hinaus.

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Backofenfertiges Milchferkel-Karree (vorderes oder hinteres Viertel, 800 bis 1500 Gramm, im hitzebeständigen Bratbeutel, Bratdauer ca. 2 Stunden bei 200 C°)
- Milchferkel-Filet der Gourmet-Linie „La Quinta“ (300 Gramm, mariniert, vorgebraten)
- Milchferkel-Pastete



Carretera del Repilado a
Jabugo, 1
21290 Jabugo (Huelva)
SPANIEN
Tel.: +34 937 350 070
Mobil: +34 659 950 165
Fax: +34 937 350 102

Kontaktperson:
Herr Javier Bernardini Muñoz
E-Mail:
j.bernardini@altanzajabugo.com
www.altanzajabugo.com

Altanza Jabugo gehört zur kleinen, 1964 gegründeten Unternehmensgruppe Distribuciones del Jamón Cerezo. Anfangs ein kleiner Schinkenhändler, wuchsen Altanza Jabugo und ebenso der Vertriebspartner Jamón Cerezo beständig – bis sich ihnen vor fünf Jahren die Möglichkeit bot, ihren wichtigsten Jamón Serrano-Lieferanten „Jamones de Serón“ aufzukaufen und somit selbst zum Produzenten zu werden. Ende 2015 folgte der Erwerb einer eigenen Trockenanlage, wodurch die Herstellung aller auf dem Markt befindlichen Schinkenqualitäten und -formate möglich wurde. Neben Schinken hat Altanza Jabugo mehr als 1000 weitere spanische Qualitätsprodukte, darunter Wurstwaren, Fleisch vom iberischen Schwein oder Käse, im Sortiment.

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Ibérico- und Serrano-Schinken (mit Knochen, ohne Knochen, aufgeschnitten)
- Salchichón (spanische Salami, am Stück und geschnitten)
- Luftgetrocknete Schweinelende (am Stück und geschnitten)
- Chorizo (Paprika-Rohwurst, am Stück und geschnitten)
- Longaniza (Rohwurst, am Stück und geschnitten)



HACIENDA GUZMÁN

Carretera de Mairena s/n
41309 La Rinconada (Sevilla)
SPANIEN
Tel.: +34 955 511 777
Mobil: +34 680 632 682

Kontaktperson:
Fernando Candel
E-Mail:
fcandel@haciendaguzman.com
www.haciendaguzman.com

Die Marke Hacienda Guzman steht für hochwertigste Olivenöle der Güteklasse „nativ extra“ aus ökologischer Erzeugung. Dabei setzt die Ölmühle Agrícola Guzmán auf Handarbeit und rein mechanische Verfahren sowie das profunde Wissen einer Familie, die sich seit drei Generationen der Olivenöl-Herstellung widmet. Verarbeitet werden ausschließlich sorgfältig ausgewählte Früchte, die vom ersten Spross an liebevoll gepflegt worden und unter strengsten Qualitätskontrollen auf dem 340 Hektar großen Landgut im Herzen Andalusiens herangewachsen sind. Aus diesem Grund liefert Hacienda Guzmán Jahr für Jahr einzigartige Top-Olivenöle mit persönlicher Note, die schon vielfach mit internationalen Preisen ausgezeichnet wurden.

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Bio-Olivenöl „nativ extra“ der Sorte Arbequina
- Bio-Olivenöl „nativ extra“ der Sorte Hojiblanca
- Bio-Olivenöl „nativ extra“ der Sorte Manzanilla
- Bio-Olivenöl „nativ extra“ Coupage (aromatische Mischung mit sanft-fruchtigem Geschmack)



Polígono 1, Parcela 33
49530 Coreses (Zamora)
SPANIEN
Tel.: +34 980 081 061
Mobil: +34 697 114 565
Fax: +34 980 081 062

Kontaktperson:
Herr Adrián Lázaro Fuentes
E-Mail:
ventas@pagolosvivaes.com
www.pagolosvivaes.com

Baltasar Moralejo e Hijos stellt unter der Marke „Pago Los Vivales“ Käse aus roher Schafsmilch her und vereint dabei handwerkliche Tradition mit den Vorzügen modernster Technik. Um beste Qualität zu gewährleisten, verwendet das Unternehmen ausschließlich Milch von Tieren aus eigener Haltung. Die Schafe wachsen unter streng kontrollierten Bedingungen auf und werden nur mit hochwertigem Futter ernährt. Mit mehr als zehn Jahren Erfahrung zählt der Käsefabrikant inzwischen zu den anerkanntesten Marken seiner Branche, was über 20 internationale Auszeichnungen bezeugen. Nach zahlreichen Gold- und Silbermedaillen bei den World Cheese Awards folgte im Jahr 2017 sogar der Titel „Bester Käse Europas“.

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Halbgereifter Schafskäse (2 bis 3 Monate gereift, ganzer Laib, 1 und 3 Kilogramm)
 - Gereifter Schafskäse (6 bis 8 Monate gereift, ganzer Laib, 1 und 3 Kilogramm)
 - Gereifter Schafskäse „Reserva“ (12 Monate gereift, ganzer Laib, 1 und 3 Kilogramm)
 - Gereifter Schafskäse „Gran Reserva“ (18 Monate gereift, ganzer Laib, 3 Kilogramm)
 - Schafskäse „Pata de Mulo“ (2 bis 3 Monate gereift, in Zylinderform, ca. 1,7 Kilogramm)
-
-
-
-



PALACIO DE CANEDO



Calle Iglesia s/n
24546 Canedo (León)
SPANIEN
Tel.: +34 987 563 366
Mobil: +34 675 286 541
Fax: +34 987 567 000

Kontaktperson:
Frau Esther Dominguez Mencía,
Frau Flora Bonet Franco
E-Mail:
info@pradaatope.es,
esther@pradaatope.es
www.pradaatope.es

Das Unternehmen Prada a Tope ist von seinem Gründer José Luis Prada, dessen Charisma und Charakter es von Anfang an prägten und zu etwas ganz Besonderem machten, stetig vergrößert und weiterentwickelt worden. Seit mittlerweile mehr als 45 Jahren verarbeitet Prada a Tope die Früchte, die die Landschaft des Bierzo im Nordwesten Spaniens hervorbringt, zu hochwertigen Produkten, darunter Marmeladen, Süßwaren und Wein, stets geleitet von der Idee, dem Endverbraucher natürliche Lebensmittel, frei von jeglichen Konservierungsstoffen und anderen Zusätzen, zu bieten. Dabei setzt das Unternehmen voll und ganz auf traditionelle Herstellungsmethoden und Rezepte, die schon vor Generationen zum Einsatz kamen und auf diese Weise bewahrt werden.

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Esskastanien in Zuckersirup
- Eingelegte Feigen (süß und süßsauer)
- Feigenmarmelade
- Quittenpaste „Dulce de Membrillo“
- Quittenmarmelade
- In Branntwein eingelegte Kirschen
- Eingelegte Paprika scharf
- Eingelegte Paprika süß/kandiert

Das Unternehmen Hacienda Zorita Farm Foods ist spanienweit ein Pionier in biologischer Landwirtschaft und Nachhaltigkeit. Das Landgut Hacienda Zorita befindet sich nur zehn Minuten von Salamanca entfernt und umfasst mehr als 300 Hektar Weideland, wo die schwarzen Ibérico-Schweine ungestört grasen können. Die daraus entstehenden iberischen Pata-Negra-Schinken reifen auf natürliche Weise in hofeigenen Trocknungsanlagen heran. In einer eigenen Käserei werden hervorragende Käse, vor allem aus Rohmilch der regions-typischen Churra-Schafe, hergestellt, die allesamt schon vielfach mit renommierten Preisen, etwa bei den World Cheese Awards, ausgezeichnet wurden. Abgerundet wird die Produktpalette vom hochwertigen nativen Olivenöl extra „Hacienda Zorita“, bei der „Los Angeles International Extra Virgin Olive Oil Competition“ mit einer Goldmedaille prämiert, und einem zwölf Jahre lang in fünf verschiedenen Fässern gereiften Balsamicoessig.

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Weidekäse (aus Schafsrohmilch, 6 bis 12 Monate gereift, 1 oder 3 Kilogramm bzw. 200-Gramm-Stücke)
- Weinkäse (aus Schafsrohmilch, mit Wein aus Syrah-Trauben mariniert, 6 Monate gereift, 1 Kilogramm)
- Thymian-Ziegenkäse (aus Rohmilch der Verata-Ziege, mit Thymian mariniert, 6 Monate gereift, 1 Kilogramm)
- Weide-Frischkäse (Frischkäse aus Schafsrohmilch, 250 Gramm)
- Natives Olivenöl Extra „Marqués de Griñón Oleum Artis“ (aus Oliven der Sorten Picual und Arbequina, 0,5-Liter-Flasche)
- Luftgetrocknete Lende (50-prozentiger Anteil Ibérico-Schwein aus Eichelmast)
- Ibérico-Schinken (50-prozentiger Anteil Ibérico-Schwein aus Eichelmast, 36 bis 40 Monate gereift)
- Ibérico-Schinken (50-prozentiger Anteil Ibérico-Schwein aus Weidelandhaltung, mindestens 26 bis 28 Monate gereift)



Castell de Bellaguarda, 2-4
17007 Girona
SPANIEN
Tel.: +34 972 211 847
Mobil: +34 686 470 973

Kontaktperson:
Herr Javier Campos
E-Mail: xevi@valent.es
www.valent.es

Das Unternehmen Valent ist auf die Herstellung von Jamón Serrano und typischen spanischen Wurstwaren spezialisiert. Als Teil einer bedeutenden Unternehmensgruppe, die über einen eigenen Schlachthof samt Zerlegungsbetrieb verfügt, kann Valent auf erstklassige Rohstoffe und mit modernster Technik ausgestattete Anlagen für die Verarbeitung des Fleisches sowie die Trocknung von jährlich 1,5 Millionen Serrano-Schinken zurückgreifen. Dass 80 Prozent der Ware für den Export bestimmt sind, setzt Anpassungsfähigkeit sowie die Einhaltung höchster Qualitätsstandards während des gesamten Produktionsprozesses voraus. Nicht ohne Grund führt Valent einige der renommiertesten und anspruchsvollsten Gütesiegel, darunter das "International Food Standard"-Zertifikat (IFS), die Zertifizierung nach dem BRC Global Standard für Verpackungen sowie die Zulassung durch die amerikanische Lebens- und Arzneimittelbehörde FDA.

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Mini-Jamón Serrano (1 Kilogramm, mindestens 11 Monate gereift)
 - Jamón Serrano „natural“ (frei von Konservierungsstoffen und sonstigen Zusätzen, mindestens 12 Monate gereift)
 - Verschiedene Rohwurst-Spezialitäten (aufgeschnitten, 40-Gramm-Packungen, ideal für Single-Haushalte)
-
-
-
-



Avenida Ronda de
los Tejares, 16
14001 Córdoba
SPANIEN
Tel.: +34 957 662 020
Mobil: +34 674 096 938
Fax: +34 957 662 140

Kontaktperson:
Frau Inmaculada López
E-Mail:
export@aceitunastorrent.com
www.aceitunastorrent.com

Aceitunas Torrent aus Andalusien ist ein führender Erzeuger und Vermarkter von Tafeloliven. Das Unternehmen, das in diesem Jahr sein 120-jähriges Bestehen feiern darf, wird inzwischen von der vierten Generation geleitet. Seine hervorragende Lage mitten im Herzen von Europas Spitzen-Olivenanbaugebiet, seine Flexibilität im Verarbeitungsprozess und eine Philosophie, bei der stetige Verbesserung und Kundenservice an erster Stelle stehen, haben Aceitunas Torrent zu einer weltweit renommierten Marke für Tafeloliven der Sorte Hojiblanca gemacht. Bester Beweis hierfür ist die erst vor kurzem neu hinzugekommene Gourmet-Linie „Torrent 1898“ – dank ihrer vielfältigen Geschmacksvariationen und Texturen ein Genuss für die Sinne.

PRÄSENTIERTE PRODUKTE:

- Grüne Tafeloliven der Sorte Hojiblanca
- Schwarze Tafeloliven der Sorte Hojiblanca
- „Torrent 1898“: Gordal-Oliven mit Walnuss gefüllt
- „Torrent 1898“: Gordal-Oliven mit Erdbeere gefüllt
- „Torrent 1898“: Gordal-Oliven mit Heidelbeere gefüllt
- „Torrent 1898“: Gordal-Oliven mit süßem Knoblauch-Confit gefüllt

Veranstalter:

**Spanische Botschaft
Wirtschafts- und Handelsbüro**

Stubenring 16, 1010 Wien

Tel: +43 (0)1 513 39 33

Email: viena@comercio.mineco.es

www.spainbusiness.at

www.foodswinesfromspain.com

Mit Unterstützung von:



EUROPEAN UNION



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO

ICEX

