

CLUB DE

GOURMETS

36
AÑOS

Gastronomía y Viajes

Nerua

La cocina evocadora
de Josean Alija

Chile

Tierra de contrastes

Vinos ecológicos

Paz, amor y viñedos

Especias

Placeres etéreos

Nombres propios

Josep Monje (BCN)

Julián Serrano (Las Vegas)

Jean-Pierre Biffi (París)...



Nº. 437 Septiembre 2012 | Año XXXVI | 4 euros | Canarias 4,15 euros | www.gourmets.net

6. Aceites del siglo XXI

La colección de **Castillo de Canena** lanza su tercera propuesta, Arbequino al Humo de Roble, elaborado mediante un sistema artesanal, e infusionado en frío al humo de maderas ecológicas (roble, haya, abedul...). La botella azul turquesa serigrafiada en negro, contiene 250 ml.

castillodecanena.com

7. Distinguido por su uso

Alyña, la novedad de **Castillo de Tabernas**, es un aceite virgen extra de sólo 0,1º de acidez, 100% natural para uso en crudo. Este coupage de las variedades picual y arbequina procede del almeriense Desierto de Tabernas, zona con mayor número de horas de sol al año de toda Europa.

castillodetabernas.es

8. Ampliación de horizontes

Edición limitada de 6.000 botellas de la primera cosecha de **Karolus**, el aceite 100% picual de **Bodegas Tierras de Orgaz**. Este monovarietal, refleja la apuesta de la bodega por extraer todo el potencial a sus fincas de los Montes de Toledo, situadas a 840 metros de altitud. El diseño, de 50 ml, lleva la firma del estudio barcelonés Mucho.

bodegastierrasdeorgaz.com



CG PUBLICIDAD



The Food Hall
A taste of Britain in Spain

Buscamos agentes comerciales y colaboradores

“The Food Hall” es líder en distribución de alimentación gourmet y cervezas británicas en España.

Para seguir creciendo, buscamos agentes comerciales y colaboradores para Vizcaya, Álava, Navarra, La Rioja, Aragón, Madrid, Castilla-León, Cantabria, Galicia, Alicante, Valencia, Castellón, Tarragona, Barcelona, Castilla La Mancha, Granada, Málaga y Girona. Las ventas serían bajo comisión a tiendas y al sector Horeca.

Si eres agente comercial actualmente trabajando en el sector y te interesa la oportunidad por favor contacta a:
info@thefoodhall.es