tema del mes

Tendrá lugar en Ciudad Real del 11 al 13 de mayo

Cuenta atrás para España Original

CEOE-CEPYME Guadalajara y la Diputación Provincial de Guadalajara estarán presentes en esta feria con varias empresas agroalimentarias

Eva Poudereux / Guadalajara

CEOE-CEPYME

Guadalajara quiere apoyar los productos de la provincia más allá de sus fronteras y por ello va a estar presente en la feria nacional de las denominaciones de origen y otros productos agroalimentarios de calidad que tendrá lugar en Ciudad Real entre el 11 y el 13 de mayo en el stand "CEOE-CEPYME

Guadalajara- Club del Exportador- Diputación de Guadalajara".

Este año, además de incorporar nuevas empresas, habrá un espacio dedicado a la promoción de la Web, Alimentos de Guadalajara, proyecto dirigido a promocionar los productos agroalimentarios de nuestra Provincia y que supone una herramienta de comercialización cada día más importante. Y, al igual que en la edición anterior, empresarios de Guadalajara y su provincia estarán acompañados por representantes de CEOE-

CEPYME Guadalajara y contará con el apoyo de la Diputación Provincial de Guadalajara que da una decidida apuesta por apoyar a las empresas de la provincia.

El principal atractivo de España Original es que contará con la presencia de más de 500 compradores internacionales de más de 45 países. Además, esta feria está orientada al negocio de sus participantes, por lo que cuenta con un servicio previo de organización de reuniones entre compradores y expositores que ya está en funcionamiento. Las empresas participantes: Torreznos Tendilla, Aceites Delgado, Frutos Secos Orozco, Indecove y Alimentos de Guadalajara, va están confirmando las reuniones que tendrán, durante los tres días de feria, con los importadores interesados en sus produc-

Además todas ellas, expondrán sus productos en la Galería del Sabor, gran escaparate de la feria, donde los visitantes dispondrán de un espacio tranquilo y cómodo donde degustar los productos.

Las empresas alcarreñas que acudirán a esta cita tienen una clara vocación exportadora, así como con la voluntad de conocer nuevas oportunidades de negocio y de potenciar su imagen comercial más allá de nuestra provincia y fuera de nuestras fronte-

España Original

España Original es la gran cita del negocio alimentario. Desde la primera edición el negocio ha sido su logro fundamental, sobre todo en el sector exterior, va que la asistencia de un mínimo de 500 compradores internacionales está garantizada.

Además, otra clave del éxito de España Original es que se realiza por el mismo equipo gestor que FENAVIN, y la misma estructura de feria. En estos momentos FENAVIN, según la revista alemana Weinwirtschaft, es una de las ferias del negocio del vino más importantes de Europa. En cada edición, son muchos los expositores que quedan en reserva. En estos momentos según los datos de la última edición, España Original es ya una de las ferias más importantes de este país.

Indecove export S.L.



E. Poudereux / Guadalajara

De reciente constitución, su objetivo es la fabricación y comercialización de un puré de patata natural, tanto en su variedad de puré de patata 100% natural, como con verduras frescas.

Se trata de un producto innovador cuyo proceso productivo ha sido diseñado por ellos mismos: consiste en el empleo de una mezcla de conservantes naturales que permiten que un producto tan delicado como el puré de patata natural, se conserve envasado durante un período

de un año, manteniendo las propiedades organolépticas del puré recién hecho.

Indecove Export, tiene desde sus comienzos una clara vocación exportadora: "somos conscientes de la importancia que tiene participar e integrarse en una economía globalizada de mercado, para poder crecer y consolidar nuestro producto. Estamos convencidos de que España Original es un buen escaparate para dar a conocer v posicionar nuestro producto a nivel mundial sin salir de casa"

Este es un producto alcarreño muy innovador al que le auguramos un futuro prometedor tanto en el mercado nacional como internacional.

El puré de patata natural INDECOVE se expondrá en la Galería del Sabor para que puedan saborearlo los paladares más curiosos.

Cárnicas Muñoz S.L.



E. Poudereux/Guadalajara

Esta empresa se fundó en el año 1994 y en ella se unieron la juventud y producto de primerísimo calidad: los conocidos y tradicionales "Torreznos Tendilla".

Explica Jesús Muñoz Sánchez, Gerente, que "empeñados en recuperar una de las tradiciones de nuestra zona, hemos conseguido rescatar con mucho tesón y esfuerzo de entre las recetas de nuestros abuelos todos los ingredientes necesarios para la elaboración de un producto totalmente artesanal, con sabor a pueblo".

El producto está elaborado a base de lomeras de cerdo adobadas y curadas finalizando el proceso por una fritura tradicional.

La empresa está constantemente innovando en el proceso productivo y creando nuevas prela experiencia necesaria sentaciones, para adappara la elaboración de un tarse a las exigencias del mercado. Además están expandiendo su actividad exportadora.

> Los famosos torreznos estarán en la Galería del Sabor de la feria España Original para deleite de los visitantes. Unos torreznos que, además de en la provincia de Guadalajara se pueden encontrar en gran número de tiendas de toda

Aceites Delagado SL



E. Poudereux/Guadalajara

La empresa Aceites Delgado, inicio su andadura en el año1932 cuando José Delgado instaló una almazara formada por un molino de empiedro y una prensa de capachos, dedicada a la elaboración del mejor aceite de oliva virgen extra.

Durante su trayectoria ha sabido combinar la experiencia familiar con la aplicación de las más modernas tecnologías, para que hoy en día sea una empresa competitiva, dinámica y en plena fase de internacionalización.

Todo, realizado desde la localidad alcarreña de Loranca de Tajuña, donde se encuentran sus instalaciones y desde donde se fabrica, produce y distribuye su aceite.

En la actualidad Esteban Delgado es el gerente de la empresa, y quien explica que su línea Fidelco Alcarria, es un de aceite de Oliva Virgen Extra con Denominación de Origen "Aceite de la Alcarria", un "producto diferencial selecto v único". Esteban afirma que "este aceite está elaborado con aceituna denominada verdeja o castellana, de producción escasa, pero de una calidad abrumadora. Un lujo organoléptico al que los sentidos difícilmente pueden renunciar."

Esta jova gastronómica de nuestra región se podrá degustar en la Galería del Sabor.