

ENCUENTROS GOURMET

CATÁLOGO EXPOSITORES

Les invitamos a descubrir los mejores productos gourmet de la gastronomía francesa

VIERNES 8 DE NOVIEMBRE
10h - 15h

AMOVINO
Carrer d'Aribau, 30
BARCELONA



Como parte de nuestra misión de apoyo a las empresas francesas que desean exportar en el mercado español, la Cámara de Comercio Francesa de Barcelona organiza el viernes 8 de noviembre de 2019 el evento “**ENCUENTROS GOURMET CON PRODUCTORES FRANCESES**”. Tendrá lugar en **AMOVINO** situado en carrer d’Aribau, 30 en Barcelona de 10h a las 15h.

Los **ENCUENTROS GOURMET** representan un escaparate y una oportunidad de desarrollo en España para las empresas francesas. El evento será la ocasión para las empresas ampliar su red de contactos, distribuidores o clientes. Durante la jornada, numerosas degustaciones serán organizadas para permitir a los profesionales españoles descubrir nuevos productos. Los participantes tendrán la oportunidad de conocer a las empresas francesas que presentarán varios productos representativos de la gastronomía francesa





CHAMPAGNE JOSSELIN

La familia Josselin, vinicultores de generación en generación, adquirió en 1854 la primera parcela de viñas en el suelo de Gyé sur Seine, un pueblo encantador en la región de Champagne atravesado por el Sena.

De algunas parcelas heredadas de sus padres, Jean Josselin, a costa del trabajo arduo, es un viñedo entre las mejores laderas, con los nombres de los llamados lugares evocadores: Beauregard, Davasgné, Cosvigne.

En 1957, comienza la gran aventura de Champagne. Crea su marca de champán Jean Josselin.



Contacto:
Sharona TSUBOTA – Export Manager
sharona@champagne-josselin.com
+33 6 61 88 96 90
www.champagnejeanjosselin.fr/

COUDENE

La aventura comercial de COUDENE empezó en 1936 en los muelles del *Gardon de Alès* con la preparación y venta de bacalao en cubo.

Creado por el famoso cocinero Duran en 1830 al servicio del arzobispo d'Alès, nuestra receta tradicional de "brandade" de bacalao le ofrece un sabor delicado y refinado.

Hoy en día, la empresa de 8650m² y 6 líneas de fabricación tiene una capacidad de producción de 5000t/año.

Especialidad de la región, conservarnos los valores, generosidad y autenticidad de la receta, preparada a partir de bacalao, aceite de colza y leche.



Contacto:

Laurence ROUVIÈRE, Responsable marketing & communication
servicemarketing@coudene.com

+33 4 66 60 59 46

www.coudene.com



HAUTS DE MONTROUGE

Hauts de Montrouge fue creada en 1963 por el Señor André Fontan. Está ubicada en Nogaro, en el suroeste de Francia en una pequeña ciudad muy famosa para la producción de Armañac.

Hoy en día, la empresa agrupa 60 viticultores que perpetúan la mejor tradición vitivinícola en más de 900 hectáreas de viñedos.

Hauts de Montrouge produce una gran variedad de productos: Armañac, Floc de Gascogne y vinos. Los viticultores cultivan variedades de uvas nobles y tradicionales como Sauvignon Blanc, Chardonnay, Colombard, Gros Manseng, Petit Manseng Merlot, Tannât y Cabernet Sauvignon. La empresa tiene la certificación ISO 9001, 22000 e IFS.



Contacto:

Philippe LAYUS-COUSTET, Export Manager

p.layus@hdmontrouge.com

+33 6 84 83 12 75 / +33 5 62 09 01 79

www.hautsdemontrouge.com/





DUCS DE GASCOGNE

Desde 1953 en el corazón de la región de Gers, Ducs de Gascogne es fabricante de foie gras, así como especialidades de la zona.

El foie gras de pato y ganso Ducs de Gascogne es a menudo recompensado en el Concours Général Agricole de París.

La innovación también está presente en su negocio: se inspiran de recetas tradicionales del suroeste y las tendencias culinarias, la empresa crea cada año nuevas recetas.

La empresa familiar también selecciona especialidades, tales como confit de pato de Gascogne, cassoulet y Armagnac... Con el fin de ofrecer a sus clientes una gama de productos de alta calidad.

Ducs de Gascogne también es un especialista en cestas gourmet y ofrece una amplia selección de regalos gourmet.

Entre sus productos destacan: el foie gras entero, foie gras aromatizado, bloc de foie gras, especialidades a base de foie gras, patés y terrinas



Contacto:

David SALAZAR, Responsable service export / Export Manager

dsalazar@ducsdegascogne.com

+33 5 67 66 80 97 – +33 6 60 22 48 36

www.ducsdegascogne.com



POPTAILS BY LAPP

Creada en 2017, LAPP es la primera marca de sorbetes con alcohol gourmet también llamados Poptails. Contienen principalmente frutas y alcohol. LAPP ha desarrollado también una gama ecológica sin alcohol. Inspirados de cocteles como el Spritz o el Mojito, LAPP desarrolla una gamma de sorbetes cocteles elaborados a partir de ingredientes 100 % naturales. LAPP ofrece una gama de helados innovadores adaptados a una alimentación vegetariana y vegana.

La gama ecológica sin alcohol:

Sorbetes ecológicos y veganos con frutas y verduras

Ingredientes 100% naturales con frutas y sin azúcares añadidos

3 Sorbetes inspirados de Mocktail



Passion



Berry



Green

La gama con alcohol

Porcentaje de alcohol de 4,50%

Contienen solamente frutas y alcohol

Sorbetes inspirados de cocteles: spritz, mojito fresa, limón colada, punch tropical, whisky sour.



Mojito Fraise



Limon Colada



Punch

Contacto:

Laura FAEH, LAPP Co-Founder

laura@poptailsbylapp.com

+44 7455 166 233

poptailsbylapp.com



INSCRIBETE AQUÍ

CONTACTO



BASTIEN HUALPA

+34 93 2702450

Hualpa@camarafrancesa.es

