

CATALOGUE DES EXPOSANTS

Venez découvrir les meilleurs produits gourmets de Teruel !



 18 octobre de 10h à 17h

 Chiringuito
21, rue Paul Chatrousse
92200 Neuilly-sur-Seine
Métro - Ligne 1 - station : Pont de Neuilly

NATURUEL S.L

 Naturuel



Naturuel Gourmet est le résultat du soin apporté à chaque détail et d'un effort constant pour offrir le meilleur. Découvrez le goût authentique de la viande de porc la plus exquise avec l'origine et la nature de Teruel.

Naturuel Gourmet garantit une production 100 % durable obtenue à partir des ressources naturelles disponibles et qui stimule l'agriculture et l'élevage locaux. Avec une telle philosophie, comment ne pas avoir un produit exceptionnel ?

Parce que nous nous soucions du comment et du où, et parce que, par-dessus tout, nous nous soucions de vous.

Naturuel Gourmet, origine et nature de Teruel.

<https://www.naturuelgourmet.com/es/#quienessomos>



18 octobre de 10h à 17h



Chiringuito
21, rue Paul Chatrousse
92200 Neuilly-sur-Seine
Métro - Ligne 1 - station : Pont de Neuilly

OLIVEST 1976 S.L



Olivest 1976 est une entreprise familiale dédiée à la culture des oliviers et à la production d'huile d'olive. L'effort et l'engagement sont notre marque de fabrique.

Nous sommes responsables de la production, du conditionnement et de la commercialisation de l'huile d'olive vierge extra, selon des procédures écologiques et durables.

Nous sommes fiers de notre terre et nous combinons tradition et innovation pour créer un EVOO de la plus haute qualité.

<https://olivest1976.com/>

 18 octobre de 10h à 17h

 Chiringuito
21, rue Paul Chatrousse
92200 Neuilly-sur-Seine
Métro - Ligne 1 - station : Pont de Neuilly

AMPRIUS LAGAR



Au fil des ans, le vin **Amprius Lagar** s'est positionné comme l'une des meilleures options d'achat de vin dans l'esprit du consommateur. L'utilisateur peut acheter notre vin à la fois dans des établissements sélectionnés et dans notre boutique en ligne.

Les vins sont élaborés avec des raisins provenant des domaines connus sous les noms de Mas d'en Roch et Mas d'en Jerra, situés dans les municipalités de Calaceite et Arens de Lledó, dans la région du Matarraña de Teruel.

Depuis leurs origines, ils commercialisent des vins sous la marque Lagar d'Amprius. Depuis 2018, sont apparues deux nouvelles collections liées à la culture de notre terre : la collection Lagar d'Amprius Amantes de Teruel et la collection Lagar d'Amprius Luis Buñuel, à acheter depuis leur site.

<https://ampriuslagar.es/>



18 octobre de 10h à 17h



Chiringuito
21, rue Paul Chatrousse
92200 Neuilly-sur-Seine
Métro - Ligne 1 - station : Pont de Neuilly

JAMONES CASA CONEJOS



Jamones Casa Conejos, S.A.U. est un séchoir qui sèche des jambons de porc et d'autres produits depuis 67 ans. Cette entreprise, pionnière dans le secteur espagnol de la viande biologique depuis 2000, a également été le **premier producteur de jambons ibériques en Aragon.**

Dans un environnement naturel privilégié de haute montagne, la troisième génération de cette entreprise familiale combine le respect des valeurs écologiques d'une production lente et de qualité avec les dernières avancées en matière de certification et d'innovation technologique des processus, en collaboration avec les recherches de plusieurs universités espagnoles.

<https://www.jamonescasaconejos.es/>

 18 octobre de 10h à 17h

 Chiringuito
21, rue Paul Chatrousse
92200 Neuilly-sur-Seine
Métro - Ligne 1 - station : Pont de Neuilly

MANJARES DE LA TIERRA


MANJARES
| de la tierra |



Manjares de la Tierra est une entreprise spécialisée dans la culture, la récolte et la commercialisation de truffes noires (*Tuber melanosporum* et *Tuber aestivum*), installée à Sarrión (Teruel).

La truffe en Espagne est l'un des mets les plus exquis, mais pas le plus abondant. C'est pourquoi ils sélectionnent leur truffe selon des critères de durabilité, d'engagement envers la nature et avec toutes les garanties sanitaires. Leur objectif est de proposer un produit certifié d'excellente qualité, alliant tradition et innovation.

Sur leur boutique en ligne, l'entreprise ne propose pas seulement la truffe dans son état original, mais vous trouverez également une grande variété de produits à base de **truffe de Teruel** et quelques ustensiles de cuisine qui vous seront sûrement très utiles.

À **Manjares de la Tierra**, ils disposent d'une logistique sûre, rapide et offrent le meilleur emballage pour que votre achat de truffe à Teruel, la meilleure truffe d'Espagne, arrive chez vous dans les meilleures conditions.

<https://www.manjaresdelatierra.com/es/>



18 octobre de 10h à 17h



Chiringuito
21, rue Paul Chatrousse
92200 Neuilly-sur-Seine
Métro - Ligne 1 - station : Pont de Neuilly

CARNICAS ORTIN S.L



Cárnicas Ortin S.L. a été fondée en 1996, grâce à la grande expérience de la famille dans le secteur de la viande et suite à la demande de ses produits. Au début, ils produisaient des conserves traditionnelles de porc et des saucisses telles que le chorizo et la saucisse d'Aragon. Quelques années plus tard, la gamme de produits s'est étendue aux conserves de perdrix, de caille et de lapin, ainsi qu'aux saucisses de gibier (cerf et sanglier).

En raison de leur agitation et de la recherche de nouveaux produits, aujourd'hui, afin de promouvoir les produits de la région, de nouvelles saucisses sont fabriquées avec des champignons, des pistaches et leur très appréciée truffe noire de Teruel.

La famille Ortin a commencé son parcours en 1986 en ouvrant un supermarché dans la ville. En 1990, elle s'est lancée dans l'élevage de porcs, créant sa première ferme, qui compte actuellement plus de 8'000 porcs dans ses installations.

Leurs fermes sont équipées des dernières technologies du marché pour garantir le bien-être des animaux et un séjour adapté et confortable, chauffage radial, contrôle de la température, contrôle de l'alimentation, propreté et attention des agriculteurs qui contrôlent tous les animaux un par un pour vérifier leur bon état dans les installations. Tout cela leur permet de contrôler l'ensemble du processus, de la matière première au contact final avec le client.

https://carnicasortin.es/es_es/



18 octobre de 10h à 17h



Chiringuito
21, rue Paul Chatrousse
92200 Neuilly-sur-Seine
Métro - Ligne 1 - station : Pont de Neuilly

SETRUFMA S.L



SETRUFMA est une entreprise située à Cantavieja, la capitale de la région du Maestrazgo de Teruel. Grâce à son riche patrimoine architectural et à l'environnement naturel privilégié dans lequel elle se trouve, Cantavieja fait partie du réseau des "plus beaux villages d'Espagne".

Parmi les ressources naturelles, se distinguent les **champignons et les truffes**, produits que **SETRUFMA** travaille dans le but de promouvoir toute leur valeur gastronomique.

<https://setrufma.es/?v=04c19fa1e772>



18 octobre de 10h à 17h



Chiringuito
21, rue Paul Chatrousse
92200 Neuilly-sur-Seine
Métro - Ligne 1 - station : Pont de Neuilly

AZAFRAN DE TERUEL LA CARRASCA


La Carrasca
AZAFRÁN DE TERUEL



Azafrán de Teruel La Carrasca S.L., est une entreprise familiale qui a été créée pour **promouvoir la culture du safran** à Blancas et dans toute la région de Jiloca et la province de Teruel et d'Aragon. Ils ont été les premiers à cultiver du safran biologique en Espagne, et ont développé des produits uniques pour promouvoir le produit.

L'entreprise souhaite aussi contribuer à éviter le dépeuplement, en installant son usine de conditionnement dans la région et en ouvrant le seul magasin en Aragon qui ne vend que du safran et des produits à base de safran, dans leur village de Blancas. Ils ont également contribué à la diffusion de la culture dans toute la province, également à Huesca, et continuent à travailler en partant du principe que maintenir la qualité, et collaborer avec les institutions aragonaises (Arex, Sarga, Comparte el Secreto, CAAE Artesanos ; Pon Aragón en tu mesa, Adri, Calidad Rural, Cámara de Comercio) permettra de faire connaître les produits d'Aragon ici et dans le monde entier.

<https://www.saffronspainteruel.com/>



18 octobre de 10h à 17h



Chiringuito
21, rue Paul Chatrousse
92200 Neuilly-sur-Seine
Métro - Ligne 1 - station : Pont de Neuilly

ALMAZARA ARTAL



Almazara Artal élabore des produits enracinés dans le terroir local, dans lequel toutes les parties du processus sont réalisées localement.

Son huile d'olive extra vierge, « **EL ACEITE DE MARTA** », est l'une des A.O. (appellation d'origine) les plus connues et les plus appréciées du Bas-Aragon historique. Elle est produite à partir d'olives provenant de plus de 350'000 oliviers de la région d'Escatrón et ses environs.

Ils produisent également du miel sous la marque « **La Abella Rondadora** », deux noms étroitement liés à la terre. Ils travaillent la terre depuis plusieurs générations. Aujourd'hui, avec de nouveaux produits exclusifs et gastronomiques, ils veulent aller plus loin, exporter et promouvoir le tourisme de l'huile d'olive dans la région.

<https://almazaraartal.com/>



18 octobre de 10h à 17h



Chiringuito
21, rue Paul Chatrousse
92200 Neuilly-sur-Seine
Métro - Ligne 1 - station : Pont de Neuilly

BIODANA



Biodana propose une charcuterie saine, élaborée avec un savoir-faire traditionnel et le goût de leur terroir. Produit au cœur d'une région ou le produit phare est le jambon, ils commercialisent une grande variété de produits bio dont le jambon, le chorizo, le lomo ou encore le miel.

Biodana est une marque d'aliments BIO engagée avec la qualité et l'innovation, saine et ayant un goût inoubliable.

<https://biodana.es/>

 18 octobre de 10h à 17h

 Chiringuito
21, rue Paul Chatrousse
92200 Neuilly-sur-Seine
Métro - Ligne 1 - station : Pont de Neuilly