



delicatessen-barcelona.com

Entrar

**¿Qué és Delicatessen
Barcelona?**

Contacto

Newsletter

Nombre

Correo

Tiendas Delicatessen y Gourmet

Pastelerías
Productos artesanales
Vinotecas y licorerías
**Aceites, vinagres y
salsas**
Chocolate y dulces
Gastronomía vegana
**Helado, horchata,
turrón...**
**Fruta, verdura y
confituras**
Tiendas bio y dietética
Precocinados Gourmet
Degustación
Quesos
Arroces y pastas
Jamones ibéricos
Cafés y téis
Carnes y charcutería
Panaderías y harinas
Espicias

Tiendas online

[ver tiendas](#)

Restaurantes selectos

[ver restaurantes](#)

Servicios de catering

[ver catering](#)

Denominación de

Algunas de las delicatessen Bio que se vieron en BioCultura Barcelona 2013



Desde sus inicios, BioCultura ha demostrado estar a la vanguardia de la alimentación ecológica. Ha reivindicado que los productos expuestos en ella son de una gran calidad organoléptica y dignos de la alta cocina. Ahora, afortunadamente, los cocineros estrella ya ponen sus miradas sobre la producción alimentaria certificada y de cercanía para darle valor añadido a sus cartas y recetas.

A continuación destacamos una pequeña parte de lo que se vió en la pasada edición de BioCultura Barcelona 2013. Los productos biológicos españoles crecen en cantidad y en calidad, y son elogiados en todo el mundo.

Premio al mejor producto Bio: Productos de la Almendra de Coato.

Coato es una empresa cooperativa agraria de Totana (Murcia) que se ha convertido en una de las cooperativas más importantes del sector, ampliando su actividad a productos como frutas, hortalizas y aceite. El Premio Biocultura al Mejor Producto se otorga a un producto de gran originalidad, en este caso, Coato fue galardonado por su gama de productos de la almendra ecológica de especies mediterráneas. En Coato disponen de la más amplia gama de productos derivados de la almendra: desde la almendra en piel, pasando por la repelada, hasta todo tipo de transformados de almendra (filetes, palitos, granillo, harina, aceite de almendra), además de aceite de almendra. Coato es una empresa que cuenta con más de diecisiete mil hectáreas de almendros, situadas fundamentalmente en las Regiones de Murcia, Andalucía, Castilla La Mancha y Comunidad Valenciana. En la Región de Murcia, principal zona española de producción de almendra, la superficie y producción integrada en Coato se sitúa en torno a la cuarta parte del total de esta Región. Cabe a destacar en sus explotaciones, la labor de reconversión de almendro de cultivo convencional al de agricultura ecológica.



NewTree, chocolates que te sorprenderán.

Este chocolate gourmet esta dotado de un sabor intenso a cacao que perdura en el paladar. En NewTree llevan a cabo una meticulosa selección del cacao de la más alta calidad orgánica y de comercio justo de América Latina. Es un chocolate que tiene poco azúcar, gran contenido de fibra y tiene certificado de producto orgánico y de comercio justo. El chocolate belga es reconocido en todo el mundo por su excepcional pureza y sabor. Y en Newtree, elaboran todos sus espléndidos productos gourmet a la manera tradicional belga, a base de recetas totalmente naturales, con ingredientes que son cultivados sin elementos químicos o ingeniería genética.

Una gran diversidad de sabores que te sorprenderan. Entre muchas otras variedades podemos destacar sus tabletas de Chocolate Negro con Jengibre, con Cereza, extracto de uva, Grosella Negra, Chile, Tomillo, o con Quinoa y Lino. Y sus tabletas de Chocolate con Leche con Lavanda, de Naranja, de Canela, y Granola y Lima o con Galleta Belga.



Algamar. Algas con Shiitake en escabeche.

En esta edición de Biocultura en Barcelona, Algamar presentó como novedad las Algas con Shiitake en

Origen e I.G.P.

ver denominaciones

¿estas pensando abrir una tienda on-line?

Personalizamos tu idea

contáctanos

posicionamiento seo
soluciones e-commerce

628 788 275

baronja.net

crystal, los ingredientes son todos autóctonos y envasados en crudo y en salsa escabeche. El alga Espaguete de Mar es recogida por Algamar en las costas de Galicia y la seta Shiitake fresca es de producción nacional, a pesar de su nombre oriental. Un producto seco a base de algas y seta shiitake, mezclado en una salsa muy tradicional de nuestra cocina: el escabeche. La textura y el sabor de los dos ingredientes principales se complementan de forma sorprendente macerados en aceite de oliva aragonés y vinagre de manzana gallego, ambos de producción ecológica. Las cualidades del alga Espaguete de Mar eran muy poco conocidas antes del año 1996 (año de fundación de Algamar). De hecho las escasas publicaciones de entonces sobre recetas de algas en España no la incluían. Es fácil la explicación: no crece ni en Japón ni en el Océano Pacífico. Es un alga típicamente atlántica. Después de estos dieciséis años de divulgación, las cosas han cambiado muy positivamente y este alga autóctona es una de las más valoradas.



Biosabor. Salmorejo ecológico.

Con poco menos de dos años de vida, la capacidad innovadora de la almeriense Biosabor Nature no deja de sorprender a la cada vez más numerosa familia ecológica europea. Esta iniciativa presenta la nueva gama fresh: gazpacho sin gluten y salmorejo. La receta para este exquisito salmorejo certificado por el Comité Andaluz de Agricultura Ecológica no tiene secretos, sólo su elaboración con cariño y sus ingredientes ecológicos: tomates asurcados protegidos por la IGP Tomate la Cañada; pimientos de la huerta almeriense, un buen aceite de oliva virgen extra ecológico de ArteOliva, pan, vinagre y sal. La mejor tecnología para su elaboración, un tratamiento térmico ligerísimo antes de envasar y, su conservación y distribución en frío permiten un excelente producto con seis meses de caducidad.



Tiendas de antaño

Un viaje fotográfico al pasado



Grandes Reportajes Gastronómicos

Ver reportajes

Noticias y artículos

Histórico de artículos

Porto-Muiños. Tallarines de algas

En BioCultura nos presentaron su nueva línea de pastas ecológicas elaboradas con sémola de trigo y tres tipos de algas: wakame, lechuga de mar y nori. Estas pastas armonizan muy bien con salsas y con aceite de oliva o mantequilla como único acompañante. Porto-Muiños es una empresa familiar, que comenzó en 1998 a comercializar algas. Los primeros años las procesaban para comercializar en deshidratado y conserva. Actualmente también se pueden encontrar sus productos en polvo, salazón, fresco, estas últimas con mucho éxito.

Sus algas se distribuyen en todos los puntos de la comunidad española, y en distintos países de los cinco continentes. Esta pequeña conservera dedica también espacio y tiempo a la elaboración de otros productos del mar de Galicia: delicadas conservas de huevas de erizo de mar, hígado de rape cuyo sabor y textura ha obtenido una buena calificación de los especialistas, mejillones con algas, infusiones de algas, pasta de sémola de trigo con algas y otros productos con todo el sabor y la riqueza del Atlántico.



La Finestra sul cielo. Bebida de Quinoa Real

El grupo La Finestra sul Cielo nace en Italia en 1978 con el objetivo de ofrecer alimentos ecológicos de alta calidad y desarrollar productos que mejoren la vida de los consumidores y del medio ambiente. En La Finestra sul Cielo se esfuerzan día a día para poder garantizar el mejor sabor y el máximo bienestar, y por ello en la preparación de sus productos no utilizan azúcar, ni leche, ni huevo. Todos los productos que nos ofrecen han sido sometidos a una exhaustiva selección de sus ingredientes y todos ellos proceden de agricultura ecológica. Esta pasada edición de BioCultura Barcelona 2013, nos presentaron una exquisita y delicada bebida de Quinoa Real y arroz elaborada con ingredientes de cultivo ecológico. Es de



origen cien por cien vegetal y su dulce sabor es producto de la transformación enzimática del arroz. Es una óptima alternativa sin gluten a la leche y puede utilizarse para el desayuno, la elaboración de postres o tomarse sola. Sin Lactosa ni colesterol.



Dr Goerg. Coco fresco

Empresa filipino-alemana, que crean productos ecológicos de coco de calidad superior en colaboración con pequeños campesinos de Filipinas. El cultivo se realiza en plantaciones con una ubicación excepcional que cuentan con largas tradiciones familiares. Allí se garantiza la perdurabilidad, se cultiva con control biológico y en armonía con la sociedad, por supuesto sin olvidar el cariño y la atención al producto. Únicamente utilizan cocos en perfecto estado y recién recolectados: como muy tarde, tres días después de la recolección y aproximadamente una hora después de haber sido pelados, exprimen la pulpa blanca del coco con prensado en frío por debajo de los cuarenta grados centígrados, para conseguir grasa y aceite de coco ecológicos de primera calidad. El tratamiento se realiza exclusivamente a mano y no se utilizan aditivos. Por este motivo, este proceso con materia prima recién recolectada es, sin lugar a dudas, totalmente saludable y garantiza un alto valor biológico al producto.



Iparragirre y el sabor de la sidra natural

En Iparragirre apuestan por la certificación de calidad con una sagardoa elaborada 100% con manzanas autóctonas y ecológicas, con variedades como: txalaka, goikoetxe, moko, urtebitxiki, urtebihandi, errezil, patzueloa ,txuri, txorri sagarra, haritza, potrokilo... Junto a los viejos manzanos, están realizando nuevas plantaciones, con una esmerada selección de variedades, en producción ecológica en sus caseríos de Iparragirre y Montefrío. Estas sidras están elaboradas con las mejores manzanas homologadas de sus proveedores locales y las de sus propios manzanos. A la garantía de calidad que aporta el cumplimiento de la normativa de elaboración establecida entre los sidreros y Hazi y de Eneek se suma la experiencia y buen hacer de su sidrero artesano, lo que da como resultado una sagardoa con carácter y elaborada al 100% con manzana autóctona. Iparragirre es un caserío -lagar de Hernani, cerca de Donostia- San Sebastián, de cuya existencia ya se tiene referencia en el S.XVII. Su labor y producto final, que ha sido reconocido por su calidad y personalidad, es resultado de las experiencias que en familia se han ido transmitiendo, combinándolo con los conocimientos y medios actuales, en aras a obtener una bebida natural, refrescante y saludable, mediante la mejor selección de manzanas.



Guarapo. Savia de palma canaria.

El guarapo es una mezcla de savia bruta y elaborada, que mana del palmito de la palmera canaria. Muy dulce y con un sabor peculiar, es una bebida refrescante, energética (alta concentración en minerales) y muy deliciosa. El Guarapo en Canarias se le llama al jugo dulce extraído de la palmera canaria, con él se elabora tanto la miel de palma como la bebida dulce del mismo nombre, entre otras. La famosa miel de palma, elaborada exclusivamente (sin añadidos) a partir de la savia o guarapo de la palmera canaria, es la reina de la cocina gomera, siendo utilizada tanto en prevención de enfermedades dentro de la medicina popular canaria, como en la elaboración de postres y cócteles o acompañado en distintos platos.



Vegetalia & Raw Food

Raw food es como se conoce internacionalmente a la alimentación crudivegana, basada en alimentos veganos crudos que en su estado original mantienen intactos todos los nutrientes y enzimas. Comer alimentos crudos es imprescindible para la salud y deberían estar presentes en todas nuestras



comidas diarias. Además, Raw Food es también una filosofía de vida respetuosa con los animales y con la naturaleza. La gama Raw Food by Beverley está formada por ocho alimentos crudiveganos que han sido elaborados amorosamente en un espacio armonioso en Mas Montserrat, un lugar privilegiado situado en el Moianès (provincia de Barcelona). Beverley Pugh, terapeuta, *coach* y chef de Raw Food, formada en el prestigioso Hippocrates Health Institute de Florida, es la creadora de estas ocho recetas. Los ingredientes utilizados son principalmente verduras y hortalizas, semillas, frutos secos y hierbas aromáticas que han sido deshidratados a no más de cuarenta y dos grados centígrados. Además, los frutos secos y semillas han sido previamente hidratados durante horas para potenciar todavía más sus propiedades. De esta manera han elaborado ocho recetas originales de diversas texturas que recuerdan a otros productos, pero que en cambio son una alternativa mucho más saludable para cualquier hora del día. Todos los productos son ecológicos y no contienen gluten.



Natursoy

Siempre innovando, Natursoy presentó sus nuevos platos preparados, bocados gourmet elaborados en su totalidad a partir de productos provenientes de Cultivo Ecológico Certificado. Entre los nuevos platos podemos encontrar una picada vegetal compuesta de tofu y seitán, y varias especias para acompañar platos de pasta o cualquier plato que se le ocurra a tu imaginación. O las albóndigas vegetales, elaboradas a partir de tofu, seitán y bulgur de trigo. También el falafel tradicional con tofu, garbanzos y guisantes, y cebolla entre otros. Y ahora que están introduciéndose en el mundo de las algas, un bocado del mar muy apetitoso es el que nos ofrece Natursoy. En su catálogo podemos encontrar Alga kombu al natural en sal, Alga nori al natural en sal y Alga wakame al natural en sal. Para finalizar, cabe destacar un plato siempre merecedor de un buen comensal, que es el Couscous multicereales (con sémola de trigo duro, sémola integral de trigo duro, Kamut, espelta, maíz), copos de azuki, kasha (trigo sarraceno tostado), caldo vegetal (cebolla, cilantro, cúrcuma, apio, aceite de oliva, zanahoria, ajo, puerro, pimienta, perejil) y sal marina. Y de postre puedes incluir en tu mesa una gran novedad, con unas deliciosas cremas elaboradas a base de soja con sabor de vainilla, chocolate o avellana.



Biocop. Tomate frito con sirope de Agave

En BioCultura Biocop presentó varias novedades, entre las que podemos encontrar una receta exclusiva de tomate frito con sirope de Agave, con cebolla, ajo y aceite de oliva virgen extra y espesado con tapioca, con ingredientes de agricultura biológica. El Agave sustituye al azúcar, usualmente añadido en este tipo de preparados. También pudimos ver cubitos de caldo vegetal, entre sus ingredientes; ajo, cúrcuma, perejil, hojas de apio, eneldo y otros. Un vinagre balsámico de Módena a base de vinagre de vino, mosto concentrado de agricultura biológica. El vinagre de Módena I.G.P tiene un mínimo en barrica de sesenta días y la mezcla compone un setenta por ciento de vinagre de vino y un treinta por ciento de concentrado de uva pasa. Y una nueva gama de patés vegetales, a base de champiñones o hierbas o garbanzos con sésamo y tofu.



Reportaje: BioCultura Barcelona 2013 en imágenes. Aquí.