

### EL MOMENTO DEL TÉ

Infusiones de fresa y vainilla, de manzana, pera y almendra, de naranja, limón y uva, rooibos con almendras, que frías se convierten en el mejor arma contra el calor. O té verde con melón y aloe vera, té negro con vainilla y canela... que además de deliciosas, contienen virtudes saludables. Hasta diez nuevas variedades diferentes dan vida a la colección *Momentos* de Milford que, además, estrena imagen.

[www.milford.es](http://www.milford.es)



### PIMIENTOS CARAMELIZADOS

Las instalaciones de Industrias del Bierzo se encuentran rodeadas de naturaleza, en Carracedelo, León. En sus modernas instalaciones elabora con mano artesanal los productos de su tierra. Sus pimientos caramelizados solo se elaboran con pimientos, azúcar y ácido cítrico, y resultan muy adecuados para acompañar quesos fuertes o como guarnición de carnes.

[www.ibsabierto.com](http://www.ibsabierto.com)



### PAN DE COCA

Cal Mossèn, negocio familiar de tradición panadera, elabora a partir de una receta centenaria el pan de coca. Hecho a mano y con ingredientes naturales, el pan recién horneado llega directamente a las cocinas de los clientes. [www.calmossen.com](http://www.calmossen.com)



### DEL MAR... Y DE LA TIERRA

Dedicados durante generaciones a las conservas de pescado, la empresa familiar Agromar (Gijón) apuesta con su gama Arbeyal por otras elaboraciones artesanas. Tras el paté de jabalí, de ciervo y de cabrales, llega el de morcilla asturiana, una manera más cómoda y versátil de disfrutar de este producto tan tradicional en nuestra gastronomía.

[www.agromar.es](http://www.agromar.es)



### DE OLIVOS MILENARIOS

Al sur de Tarragona, bajo la D.O. Oli Baix Ebre-Montsià, se elabora Montebre, un aceite de oliva, 100% farga, muy singular y escaso dado que procede de olivos que llevan más de mil años plantados sobre aquellas tierras. Es un aceite de perfil afrutado medio-alto, de tipo verde, dulce y ligeramente picante en boca, con bajo amargor. Desprende aromas secundarios a hierba, almendra, plátano verde, con toques de nueces verdes y alcachofas.

[www.montebre.cat](http://www.montebre.cat)



### DE LA DEHESA

Desde 1930 la empresa Juan Pedro Domecq cría en libertad cerdos ibéricos en su finca Lo Álvaro, en la provincia de Sevilla, y los alimenta exclusivamente con bellotas de montanera. Su jamón tiene una curación mínima de 36 meses en los secaderos de Jabugo, bajo el cuidado de un maestro jamonero. Se presenta en pieza entera, cortado a mano y envasado al vacío, deshuesado o en taquitos.

[www.jamonesjuanpedrodomecq.com](http://www.jamonesjuanpedrodomecq.com)