



INFORME
DE FERIAS

2018

ICEX España
Exportación
e Inversiones

SIAL – Salon International de l'Alimentation

Montreal
2-4 de mayo de 2018

Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Toronto

Este documento tiene carácter exclusivamente informativo y su contenido no podrá ser invocado en apoyo de ninguna reclamación o recurso.

ICEX España Exportación e Inversiones no asume la responsabilidad de la información, opinión o acción basada en dicho contenido, con independencia de que haya realizado todos los esfuerzos posibles para asegurar la exactitud de la información que contienen sus páginas.

icex



INFORME
DE FERIAS

17 de julio de 2018

Toronto

Este estudio ha sido realizado por
María Cortés López

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Toronto

Editado por ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E., M.P.

NIPO: 060-18-044-9



Índice

1. Perfil de la Feria	4
1.1. Ficha técnica	4
2. Descripción y evolución de la Feria	5
2.1. Organización y asistencia	6
2.2. Actividades durante la feria	6
2.2.1. SIAL Olive d'Or	6
2.2.2. SIAL Innovation	7
2.2.3. La Cuisine by SIAL	7
2.2.4. Otras secciones	7
2.3. Participación española en la feria	8
2.3.1. Actividades en el Espacio España	10
3. Tendencias y novedades presentadas	14
4. Valoración	16
5. Anexos	18
5.1. Anexo 1. España País de Honor	18
5.2. Anexo 2. Ceremonia de inauguración y copa de bienvenida	19
5.3. Anexo 3. Listado de productos expuestos en la <i>Tasting Area</i>	20
5.4. Anexo 4. Programa de actividades y expositores españoles	21
5.5. Anexo 5. Plano de SIAL	22





1. Perfil de la Feria

1.1. Ficha técnica

SIAL – Le Salon International de l'Alimentation

Fechas de celebración del evento:	2, 3 y 4 de mayo de 2018
Fechas de la próxima edición:	30 de abril, 1 y 2 de mayo de 2019
Frecuencia, periodicidad:	Anual, 15ª edición La sede alterna cada año entre Montreal y Toronto.
Lugar de celebración:	Este año ha tenido lugar en el Palais de Congrès de Montreal - 1001 Place Jean Paul Riopelle, Montreal, QC H2Z 1H5
Horario de la feria:	Martes 2: 10.00 a 18.00 Miércoles 3: 10.00 a 18.00 Jueves 4: 10.00 a 16.00
	Estudiantes: 30 CAD Visitantes: 60 CAD hasta el 2 de mayo 90 CAD desde el 2 de mayo
Precios de entrada:	Proveedores de servicios y representantes de venta: 250 CAD El precio incluye el acceso a la feria los tres días, talleres y eventos, así como la guía oficial del evento.
Precios del espacio:	365€/m ² + 380 CAD de costes de registro
Sectores y productos representados:	Sector de la alimentación: se exponen fundamentalmente alimentos de todo tipo y procedencias, aunque también dispositivos de cocina y otros elementos relacionados con la innovación.
Otros datos de interés:	Web de la organización: www.sialcanada.com

2. Descripción y evolución de la Feria

SIAL Canada y Set Canada son dos ferias formalmente distintas, pero celebradas de modo simultáneo en una misma sala y por una misma organización.

SIAL Canada es la protagonista y ofrece un escaparate de todo tipo de productos agroalimentarios tanto de empresas nacionales como internacionales. Los expositores pueden pertenecer a productores, distribuidores e importadores locales o bien, hallarse integrados bajo un pabellón nacional.

Los productos agroalimentarios expuestos en la feria se corresponden con las categorías que se muestran a continuación:

- Bebidas alcohólicas
- Bebidas sin alcohol
- Carne y charcutería
- Cereales, pastas y arroz
- Comida para animales
- Comida para bebés
- Condimentos, aceites, especias y aditivos
- Productos gourmet
- Confitería y chocolate
- Aperitivos
- Congelados
- Conservas
- Frutas y legumbres
- Lácteos y huevos
- Panadería y pastelería
- Pescado y marisco
- Platos preparados
- Productos dietéticos
- Té, café y otras bebidas calientes
- Productos orgánicos

SET Canada ejerce un rol complementario a SIAL, de forma que muestra utensilios, maquinaria y sistemas para el procesamiento y promoción de alimentos. Además, engloba algunas empresas de logística y transporte. Los productos expuestos se dividen en las siguientes categorías:

- Restauración y venta al por menor: decoración, iluminación, higiene, vajilla y cubertería, utensilios y mobiliario de cocina y restauración, cajas, bolsas, lectores electrónicos, etc.
- Procesado y embalaje
- Servicios: asociaciones, federaciones, empresas de publicidad y de gestión de recursos

2.1. Organización y asistencia

En total, 1.068 expositores de 51 países distintos se concentraron en el Palacio de Congresos de Montreal para recibir a unos 18.500 profesionales, procedentes de más de 65 países, del sector de alimentación. El espacio para esta edición se amplió un 11% respecto a la de 2017 y la lista de espera de expositores aumentó un 26%.

Se instalaron 24 pabellones nacionales, incluyendo el Pabellón España, que en esta edición fue País de Honor. Los países representados mediante pabellón fueron:

Alemania	Ecuador	Jordania
Argelia	Egipto	Marruecos
Austria	España	México
Bélgica	Estados Unidos	Perú
Bolivia	Filipinas	Polonia
Brasil	Francia	Tailandia
China	Indonesia	Túnez
Corea	Italia	Turquía

Además de estos pabellones, otros países tuvieron representación gracias a expositores independientes. Entre otros, destacaron: Argentina, Bulgaria, Georgia, Grecia, Hungría, Pakistán, Portugal, Sri Lanka y Ucrania. Al ser Canadá el país que acoge el evento, el 55% de los expositores presentes en la feria eran locales.

2.2. Actividades durante la feria

Durante los tres días de la feria, se organizan secciones especiales y competiciones de productos e innovación. A continuación se detallan los más relevantes.

2.2.1. SIAL Olive d'Or

Se trata del mayor concurso internacional de aceite de oliva virgen extra de América del Norte. En su 13ª edición se presentaron 135 aceites de 13 países (48 aceites de empresas españolas). En total, se concedieron 19 premios: los 12 mejores aceites de oliva virgen extra presentados por productores de todo el mundo fueron seleccionados para ser nombrados Gotas de Oro, Plata o Bronce en sus respectivas categorías, los 5 favoritos del jurado, 1 premio para aceite orgánico y 1 al mejor diseño. En total, 6 aceites españoles resultaron premiados.

2.2.2. SIAL Innovation

Es el único concurso a nivel mundial que premia y promociona la innovación en la industria de la alimentación a la vez que aumenta su visibilidad y desvela las tendencias de las próximas temporadas. En 2018 se ha celebrado la 11ª edición de este concurso, en el que se preseleccionaron un total de 85 productos, 26 internacionales y 59 canadienses. Las empresas ganadoras fueron: [Three Farmers Products](#), que presentaron unos *snacks* sin gluten ni frutos secos; [Cucina & Amore](#), con platos precocinados saludables; y [Crickstart](#), que produce barras energéticas a base de grillos.

2.2.3. La Cuisine by SIAL

En un espacio diseñado como una cocina-plató de televisión, diversos chefs cocinan en sesiones de media hora, alternándose con invitados que acudían a paneles de discusión, donde se trataron temas como la salud en la alimentación, el aprovechamiento de los recursos, los productos de cercanía, flexitarianismo o veganismo, etc.

Durante el primer día de la feria, La Cuisine By SIAL dedicó las seis sesiones a España y contó con la colaboración del chef español Mariano Fernández, del restaurante Tapas 24 en Montreal. El chef cocinó platos españoles con ingredientes donados por los expositores del Pabellón España y del Plan de Promoción de Alimentos.

Sesión 1: gazpacho de remolacha y lomo de cerdo con quinoa.

Sesión 2: embutidos y queso acompañado de almendras, membrillo y pan tumaca.

Sesión 3: aceitunas. Preparación de gildas, aliños y macerados.

Sesión 4: Mousse de chocolate con flor de sal y aceite de oliva virgen extra

Sesión 5: Cochinillo con cremoso de patata y mojos canarios

Sesión 6: Paella y alioli negro.



2.2.4. Otras secciones

- **Cheese by SIAL:** espacio dedicado a descubrir los productos del sector mediante charlas y conferencias. Durante esta edición, Fromage by SIAL se ha ligado a la creciente industria de las microbraserías, pequeñas empresas dedicadas a la fabricación de cerveza artesanal.

Al ser España el País de Honor, el experto en quesos Gurth Pretty impartió un seminario de maridaje al que asistieron expertos del sector. Los productos utilizados fueron:

QUESOS	VINOS
Queso Manchego Gregorio Díaz Miguel 6 meses	Castaño Hecula
Queso majorero Maxorata Semicurado al pimentón	Gonzalez Byass Tio Pepe Extra seco
Queso mezcla Ibérico Bonvallis	Borsao Blanco Selección



- **SIAL Food Hub:** evento que reúne cada año a expertos internacionales durante medio día, donde discuten sobre una cuestión local ligada al sector de la alimentación, aportando su visión y experiencia. Este año, el tema tratado fue “La fusión entre el mercado y la restauración, ¿Estamos preparados?” Las reflexiones aportadas por los expertos se recogerán en un libro blanco que se publicará próximamente.
- **International Buyer’s Program:** en su cuarta edición, este programa dio la oportunidad a los expositores de tener entrevistas con más de 100 empresas multinacionales venidas de todo el mundo. Este año, 20 empresas españolas pudieron reunirse con potenciales compradores de sus productos.

2.3. Participación española en la feria

España ha participado por tercer año consecutivo en SIAL con un pabellón oficial. Además, en 2018 lo ha hecho como **País de Honor**, lo que, como se ha comentado anteriormente, ha supuesto un aumento de la visibilidad del país en toda la feria, gracias a las sesiones dedicadas en los diversos espacios (La Cuisine by SIAL, Fromage by SIAL,...), los banners en la página web de la feria (www.sialcanada.com), carteles y anuncios en la revista de la feria, así como las



acreditaciones de todos los asistentes a la feria, que estaban diseñados en consonancia con la imagen del pabellón (ver 5.1. Anexo 1).

Por otro lado, en la ceremonia de inauguración de la feria, el Consejero Delegado de Icx, Francisco Javier Garzón, que se desplazó a Canadá para el evento, tuvo el placer de dedicar unas palabras a los representantes institucionales presentes en el acto y de invitarles a una copa de bienvenida en el Espacio España, donde se inauguró el tour oficial de las autoridades (se pueden ver fotos en 5.2. Anexo 2).

Por su parte el Pabellón contó con la presencia de 31 empresas españolas con stand propio, que ofrecieron productos de diversos sectores, destacando la presencia de los productores de aceite, con 11 *booths*; también acudieron empresas de productos cárnicos, queso, aperitivos, salsas y productos congelados. A continuación se muestra la relación de empresas y productos.

EMPRESA	PRODUCTO
ACEITE SUPREMO, S.L.	Aceite de Oliva
ACEITES EL DORADO, S.L.	Aceite de Oliva
GALGON 99, S.L.	Aceite de Oliva
HISPANIA FOOD COMPANY XXI, S.L.	Aceite de Oliva
INMACULADA ARMENTEROS JIMENEZ, S.L.	Aceite de Oliva
KNOLIVE OILS, S.L.	Aceite de Oliva
ACEITES GARCIA DE LA CRUZ SL	Aceite de Oliva
ALIMENTOS IBERANDALUS SL	Aceite de Oliva y aceitunas de mesa
MORA INDUSTRIAL SA	Aceite de oliva y de orujo
URZANTE SL	aceite de oliva, otros aceites y productos derivados
ENCOMIENDA DE CERVERA SL	Aceite de Oliva
CARNICAS TABLADILLO S.L.	Productos cárnicos
EL POZO ALIMENTACION, S.A.	Productos cárnicos, jamón y embutidos
ESTEBAN ESPUÑA SA	Jamón y embutidos
FABRICA DE EMBUTIDOS LA PRUDENCIA SA	Jamón y embutidos
GREGORIO DIAZ MIGUEL SA	Queso
GRUPO GANADEROS DE FUERTEVENTURA SL	Queso
JORGE PORK MEAT SLU	Productos cárnicos, jamón y embutidos
MAFRIGES SA	Productos cárnicos
MARCIAL CASTRO S.L.U.	Jamón y embutidos
QUESOS CORCUERA SL	Queso
ALMENDRERA DEL SUR S. COOPERATIVA ANDALUZA	Almendras
QUIVAL SA	Frutos secos
MONTEALBOR ALIMENTACION, S.A.	Salsas y condimentos
J R SUAREZ MONEDERO SL	Salsas y condimentos
DERIVADOS CITRICOS SA	Zumo de limón
CONGELADOS DE NAVARRA SA	Platos congelados
ULTRACONGELADOS VIRTO SA	Platos congelados
FRESHCUT, S.L.	Purés y intables vegetales
HERMANOS BLASCO CACERES SL	Fruta
PRODUCTOS DEL MAR ANCAVICO SL	Pescados y mariscos

2.3.1. Actividades en el Espacio España

TAPAS LUNCH

Durante los días 2 y 3, el Espacio España acogió sendos almuerzos, servidos por el chef Alonso Ortiz, del restaurante español Pintxo. El menú de estos almuerzos estuvo compuesto íntegramente por tapas realizadas con aceitunas españolas, pues el evento estuvo patrocinado por Olives from Spain, acompañadas de jamón y queso españoles, pertenecientes al Plan de Promoción de Alimentos 2018 y vinos españoles. Durante los dos almuerzos, el televisivo Chef Tigretón estuvo presente cortando una pata de Jamón Ibérico.

El almuerzo se desarrolló en un estilo de tapeo informal, que facilitó el *networking* entre los asistentes (distribuidores, importadores, medios de comunicación, etc). Cabe destacar que en el almuerzo del día 2, se contó con la presencia del Embajador de España en Canadá, D. Enrique Ruiz Molero, el Cónsul de Montreal, D. Antonio Bullón Camarasa y el Consejero Delegado de Icxex, D. Francisco Javier Garzón.

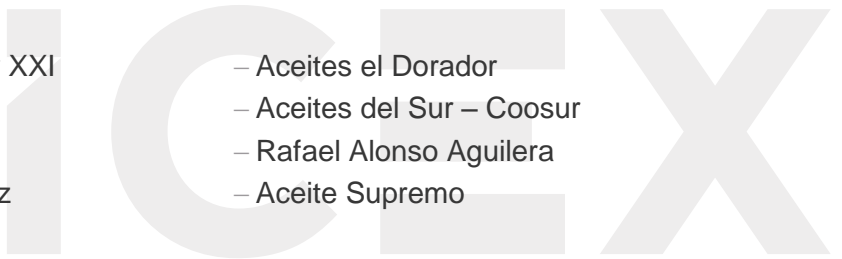


SEMINARIOS

Durante los tres días de la feria, se llevaron a cabo un total de cinco seminarios de queso, embutidos y aceite dirigidos a especialistas de cada subsector, posibles compradores de los productos y personal de las escuelas de cocina.

- **Embutidos:** el experto español Alfonso Fernández fue el encargado de presentar a los asistentes las diferentes variedades de embutido español (chorizo, salchichón, fuet) y jamón serrano e ibérico que los canadienses pueden encontrar en el país, gracias a las empresas participantes en el Plan de Alimentos.
 - Seminario del 2 de mayo:
 - Señorío de Montanera: jamón ibérico de bellota
 - Esteban Espuña: fuet y chorizo
 - Redondo Iglesias: jamón serrano

- También se contó con la colaboración de la empresa expositora Marcial Castro, que donó una pata de jamón y la cortó delante de los asistentes.
- Seminario del 4 de mayo:
 - Goikoa: chorizo mini *snack*, salchichón de Navarra y fuet
 - Espuña: Tapas Essentials y chorizo-salami
 - Casademont: jamón serrano
 - Redondo Iglesias: jamón serrano y chorizo ibérico de bellota
 - Noel Alimentaria: Duero Tapas (serrano + chorizo + pamlona)
 - Señorío de Montanera: paletilla
- **Aceite de Oliva Virgen:** Alonso Fernández también ofreció dos clases magistrales de aceite, orientando sobre la mejor manera de realizar una cata, explicando el contexto de la producción española y dando a probar una gran variedad de aceites, gracias a los productos presentes en el Plan de Alimentos y a los donados por las empresas expositoras.
 - Seminario del 3 de mayo:
 - Hispania Food Company XXI
 - Encomienda de Cervera
 - Urzante
 - Aceites García de la Cruz
 - Aceites el Dorador
 - Aceites del Sur – Coosur
 - Rafael Alonso Aguilera
 - Aceite Supremo
 - Seminario del 4 de mayo:
 - CESMA
 - Oleoestepa S. C. Andaluza
 - Knolive Oils
 - Inmaculada Armenteros Jiménez
 - Galgon 99
- **Quesos:** el seminario fue impartido por Yannick Achim, propietario de la tienda especializada Yannick Fromagerie. Se utilizaron los siguientes quesos:
 - Gregorio Díaz Miguel: queso de cabra
 - Grupo Ganaderos de Fuerteventura – queso majorero
 - Quesos Sanabria – manchego
 - Quorum Mediterranean – ibérico y manchego





SESIÓN FORMATIVA PARA BLOGGERS

Con la intención de que la presencia de España y los productos españoles llegaran también al público no profesional, se invitó a 8 *bloggers* a participar en una clase interactiva impartida por Alfonso Fernández, donde se transmitió la idea de que el aceite de oliva puede incorporarse fácilmente a las recetas canadienses tradicionales. Las *bloggers* compartieron el contenido de la sesión en sus redes sociales y diseñaron recetas donde el aceite de oliva virgen era el producto protagonista.



TASTING AREA

Uno de los extremos del Espacio España se dedicó a ofrecer muestras de los productos del Plan de Promoción de Alimentos 2018. En esta zona, se contó con la presencia de expertos de Yannik Fromagerie, que informaron a los asistentes acerca de los quesos españoles. También se ofreció a las empresas participantes en el Plan y a sus importadores la opción de acudir a promocionar sus propios productos, dándoles la oportunidad de entrar en contacto con posibles clientes. (Listado de productos expuestos en 5.3. Anexo 3)



ICEX

3. Tendencias y novedades presentadas

SIAL es una feria que sigue de cerca las últimas tendencias e innovaciones de la industria alimentaria y, cada año, elige aquellas que consideran más importantes y les dan un protagonismo especial en la feria. En esta edición, los sectores destacados han sido los siguientes:

QUESO Y MICROBRASERÍAS

La Feria siempre ha dedicado una gran atención al sector del queso, dedicándole su propio espacio en la feria (Cheese by Sial/Fromage by Sial). Con la entrada en Vigor del CETA, el gobierno canadiense ha previsto la llegada de 17.700 toneladas adicionales de queso europeo al país y el crecimiento continuo en la demanda de quesos, se estima que el mercado del queso en Norteamérica alcanzará los 3.700 millones de dólares en el año 2021.

En paralelo, el mercado de la cerveza también está experimentando un crecimiento muy fuerte; tanto es así, que actualmente, representa el 75% de la cantidad de alcohol vendida en el país.

En esta edición SIAL decidió juntar estos dos mercados en potencia y dedicarles un espacio conjunto. Además, se creó una nueva sección relacionada con equipamientos y tecnología aplicada a la fabricación de queso y las microbraserías.

Para festejar el lanzamiento de esta nueva sección, tras finalizar el segundo día de feria, se organizó una fiesta de *networking* para los expositores donde se sirvieron distintos tipos de queso y cerveza artesana.

BIENESTAR Y PRODUCTOS ORGÁNICOS

Desde los años 90, la demanda de productos orgánicos prácticamente se dobla cada año. Este crecimiento se debe, en gran parte a la generación de *Millenials* que, cada vez más, desean conocer la procedencia de los alimentos que consumen; son, de hecho, la generación que más productos orgánicos compra. En Canadá, el número de negocios que se han especializado durante el último año en productos orgánicos creció un 21%, llegando a las 22.000 empresas. Sólo en Quebec, se venden más de 8.000 productos orgánicos diferentes.



Con estos datos en mente, SIAL decidió este año dedicar un espacio de la feria completo a los alimentos orgánicos y de bienestar.

BEBIDAS

Los canadienses se encuentran entre los principales consumidores de bebidas azucaradas del mundo, llegando al puesto 10 de 8 países analizados. Por ello, este año por primera vez se ha dedicado un espacio exclusivo a las bebidas, que pretendía atraer a los principales compradores del sector. De hecho, esta área contó con las principales marcas de bebidas, productores, distribuidores, mayoristas y demás expertos, tanto del sector de bebidas alcohólicas como de bebidas no alcohólicas calientes y frías.

RESTAURACIÓN

Una de las últimas tendencias en invadir tanto Canadá como Norteamérica es el conocido como *grocerant*, término que surge de unir las palabras *grocery* (tienda de alimentación) y *restaurant*. Cada vez más supermercados se han decidido a vender comidas preparadas, no sólo para llevar, pues dedican espacios enteros de la superficie para su consumo. Actualmente, el 50% de los canadienses compran comidas precocinadas o listas para su consumo y el mercado de los servicios de restauración alcanzó en 2017 los 75.000 millones de dólares.

Por ello, en SET Canada, se pudieron observar multitud de *booths* dedicados a la venta de envases, de expositores de comida y necesidades complementarias para la venta de comida preparada.

4. Valoración

SIAL Canada es la mayor feria profesional del sector de la alimentación en Canadá. En esta decimoquinta edición, SIAL volvió a batir el record de asistentes, con un aumento del 20% respecto a la anterior edición celebrada en Montreal, en 2016. También el espacio reservado a los expositores fue el mayor hasta la fecha, lo que demuestra la creciente importancia de la feria en el país, que se ha hecho un hueco entre las citas más esperadas en Norteamérica.

No obstante, es importante señalar que se trata de una feria con cierto carácter local. Esto se debe, entre otros factores, al tamaño del país, que dificulta la logística interna, por lo que muchos profesionales trabajan de forma provincial y no a nivel nacional (con excepciones, por supuesto).

Además, es importante destacar que, aunque los principales prescriptores de opinión, importadores y grandes superficies asisten a la Feria, esta no tiene una concurrencia de público amplia. Es posible realizar solo un número de contactos reducidos, aunque si el producto resulta interesante, las reuniones pueden resultar muy eficientes y dar unos resultados positivos.

SIAL Canada cuenta con la presencia tanto de distribuidores como de importadores locales que en muchas ocasiones cuentan con un expositor propio. De este modo, coinciden en un mismo lugar y durante los tres días de feria los importadores y distribuidores más importantes del país, lo que resulta interesante para cualquier exportador extranjero que busque entrar en el mercado canadiense, más si cabe, teniendo en cuenta lo complicado que resulta en muchas ocasiones conseguir concertar una entrevista o que acepten las invitaciones a eventos promocionales.

En lo que se refiere a la participación española, el haber participado en esta edición como País de Honor ha resultado muy beneficioso para las empresas españolas, pues dotó al espacio con una mayor visibilidad que, unida a las actividades organizadas en el Espacio España, atrajo un gran número de visitantes, convirtiendo al pabellón en uno de los más visitados de la feria.



Por último, otro factor que hay que valorar en caso de participar, es la doble sede en Toronto y Montreal. En cada edición, Toronto y Montreal atraen



especialmente al público de la respectiva provincia, Ontario y Quebec. Ontario comprende el 40% de la población del país frente a algo más de 20% de Quebec. Además, Ontario, constituye el mayor núcleo de redes de importación y distribución de Canadá. Sin embargo, el mercado quebequés es muy diferenciado y se muestra más receptivo al producto europeo, siendo por tanto ambas sedes interesantes para las empresas españolas.

Así, teniendo en cuenta la participación de España en esta edición, la industria alimentaria española, y la calidad de muchos de nuestros productos, hecho valorado por el consumidor canadiense, se considera interesante volver a participar mediante un Pabellón Nacional en la próxima edición de SIAL Canada, que se celebrará en Toronto, del 30 de abril al 2 de mayo de 2019. Y en el caso de que exista un número suficiente de empresas interesadas, se considera útil realizar actividades de promoción que den mayor difusión a nuestros productos y que atraigan a periodistas, chefs, directores de escuelas de cocina, importadores y grandes superficies.

icex

5. Anexos

5.1. Anexo 1. España País de Honor





5.2. Anexo 2. Ceremonia de inauguración y copa de bienvenida



5.3. Anexo 3. Listado de productos expuestos en la *Tasting Area*

ACEITES DEL SUR-COOSUR SOCIEDAD ANONIMA

- AOVE HG Coupage orgánico
- AOVE HG Hojiblanca Orgánico

CORPORACION EMPRESARIAL SANCHEZ MOHINO ARIAS

- Aceite de oliva virgen extra
- Aderezo de vinagre al Pedro Ximénez

CARNES Y VEGETALES (APIS)

- Paté de atún
- Paté de salmón

SALAZONES HERPAC

- Mojama de atún
- boquerón en vinagre

LA DESPENSA DE PALACIO

- Canalillos
- Lunas de Sevilla

EMBUTIDOS GOIKOA

- Chorizo mini snack
- Salchichón Navarra
- Fuet

YEMAS DE SANTA TERESA

- Gazpacho
- Membrillo

FERRER TRADICIONAL

- Gazpacho
- Salsa brava

OLEOESTEPA SOCIEDAD COOPERATIVA ANDALUZA

- AOVE Egregio Organic
- AOVE Egregio Delicate

ESTEBAN ESPUÑA

- Tapas Essentials
- Chorizo salami

CHOCOLATES VALOR

- Chocolate Negro 82%

- Chocolate Negro 85% sin azúcares añadidos

PLAZA DEL SOL

- Aceituna rellenas de limón
- Gazpacho andaluz

QUORUM MEDITERRANEAN SELECTION

- Queso manchego 6 meses
- Queso ibérico

NOEL ALIMENTARIA

- Chorizo suave
- Duero Tapas (Serrano+Chorizo+Pamplona)

QUESOS SANABRIA

- Queso manchego dop 12 meses

INÉS ROSALES

- Torta de aceite dulce original Inés Rosales
- Torta de aceite salada romero y sésamo Inés Rosales

SEÑORÍO DE MONTANERA

- Jamón de bellota DOP
- Chorizo 100% bellota
- Salchichón 100% bellota

CASADEMONT 1956

- Jamón serrano

REDONDO IGLESIAS

- Jamón Serrano
- Chorizo ibérico de Bellota

RAFAEL ALONSO AGUILERA

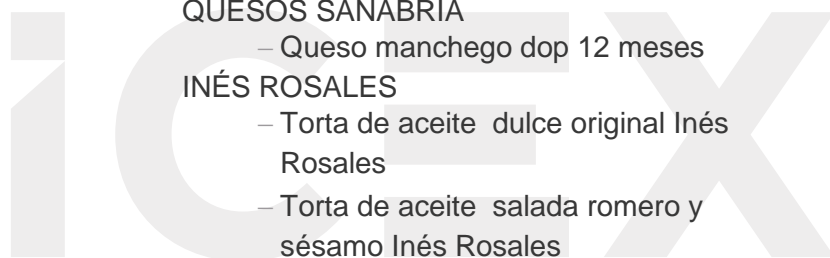
- Aceite de oliva virgen extra ecológico

ACEITES GARCIA DE LA CRUZ

- Aceite de Oliva Virgen Extra Orgánico

PATATAS TORRES

- Patatas fritas artesanales
- Patatas sabor jamón



5.4. Anexo 4. Programa de actividades y expositores españoles

PROGRAMME D'ACTIVITÉS 2018

Mercredi 2 mai 2018
 10h30 - 11h30 Séminaire Charcuteries d'Espagne, Kiosque 901
 11h00 - 17h00 La Cuisine par Sial, « Espagne, pays à l'honneur », Kiosque 1533

Jeu 3 mai 2018
 10h30 - 11h30 Séminaire Huiles d'olives d'Espagne, Kiosque 901
 11h00 - 12h00 Le Fromage par Sial, « Dégustation Fromages et Vins Espagnols », Kiosque 2555 avec Gurth Pretty
 15h30 - 16h15 Séminaire Fromages et Vins d'Espagne, Kiosque 901

Vendredi 4 mai 2018
 10h30 - 11h30 Séminaire Huiles d'olives d'Espagne, Kiosque 901
 11h45 - 12h45 Séminaire Charcuteries d'Espagne, Kiosque 901

ACTIVITY PROGRAM 2018

Wednesday, May 2nd, 2018
 10:30 am - 11:30 am Cured meat from Spain seminar, Booth 901
 11:00 am - 5:00 pm The Cuisine by Sial, "Spain Country of Honour", Booth 1523

Thursday, May 3, 2018
 10:30 am - 11:30 am Olive oil from Spain seminar, Booth 901
 11:00 am - 12:00 pm Cheese by Sial, "Spanish cheese and wine tasting" with Gurth Pretty, Booth 2555
 3:30 pm - 4:15 pm Cheese and Wine seminar, Booth 901

Friday, May 4, 2018
 10:30 am - 11:30 am Olive oil from Spain seminar, Booth 901
 11:45 am - 12:45 pm Cured meat from Spain seminar, Booth 901

Carte du Pavillon Espagnol
 Plan of the Spanish Pavilion

Liste des Exposants Espagnols
 Alphabetical list of the Spanish Exhibitors

ACEITE SUPREMO	1130
ACEITES GARCÍA DE LA CRUZ	902
ALMONDERRA DEL SUR	1108
AMARCO SEAFOOD INC.	908
BLASCO FRUIT	904
CN FROZEN FOODS	3903
CONEXEVO	3005
EL DORADO GROUP	1106
EL NOGAL	910
ELPOZO ALIMENTACIÓN	3903
ESPAÑA TAPAS ESSENTIALS	900
GALFRESH	801
GRUPO GANADEROS DE FUERTEVENTURA	3908
GRUPO JORGE	906
IBERÁDALUS	805
ICEX Spain Trade and Investment	901
JE SUAREZ	809
KNOLIVE & HISPAOR	1104
LA PRUDENCIA	803
MARCIAL	1010
MORANSA	907
OLEUM HISPANIA	1011
ORO OLIVE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	3909
QUALPORK MEAT & PORK - MARIJES BARCELONA	811
QUESOS CONCUERA	1109
QUESOS RECORD	807
QUICKLEPHON	1102
TARLADILLO	909
THE TAPAS SAUCES	3907
URZANTE	801A
VIRTO GROUP	911
VOLCANIC OLIVE OILS - ENCAMONDA DE CERVERSA	901A

Liste des exposants espagnols et produits
 List of Spanish Exhibitors and products

BOISSONS, BOISSONS NON ALCOOLISÉS, JUS, CONCENTRÉS, NECSIMS / BEVERAGES NON-ALCOHOLIC DRINKS, JUICES, CONCENTRATES, NECTARS	1102	QUICKLEPHON www.quicklephon.com Contact: Rosa Barroto Orallo rosabarroto@quicklephon.com	1102
CÉLAGES EN CONSERVE / CANNED VEGETABLES	801	GALFRESH www.galfresh.com Contact: Eugenio J. Meléndez De León eugeniomelendez@galfresh.es	801
FROMAGES ET PRODUITS LAITIERS / CHEESE & DAIRY PRODUCTS	1008	GRUPO GANADEROS DE FUERTEVENTURA www.ganad.com Contact: Raquel Herrera Escalante raquelh@ganad.com	1008
QUESOS CONCUERA	1109	QUESOS RECORD www.quesosrecord.com Contact: Jokin Urdariz Canalizo Pousada j.pousada@quesosrecord.com	1109
CONDIMENTS/CONDIMENTS	809	JE SUAREZ www.jesuarez.com Contact: Dolores Suarez Mendez dsuarez@jesuarez.com	809
URZANTE	801A	URZANTE www.urzante.com Contact: Elena Encina eencina@urzante.com	801A
CHARCUTERIES/ CURED MEATS	901	COMPOSITE DE KRUEFF/ PALET SAUZE www.galfresh.com Contact: Eusebio J. Meléndez De León eugeniomelendez@galfresh.es	901
ELPOZO ALIMENTACIÓN	1003	HUILE D'OLIVE ET AUTRES HUILES ALIMENTAIRES/ OLIVE OIL AND OTHER FOOD OILS	1118
ESPAÑA TAPAS ESSENTIALS	900	ACEITE SUPREMO www.aceitesgarcia.com Contact: Alberto Molero Reyes albertomolero@aceitesgarcia.com	902
LA PRUDENCIA	803	ACEITES GARCÍA DE LA CRUZ www.aceitesgarcia.com Contact: Emma de la Vega Ortega emmagarcia@aceitesgarcia.com	902
MARCIAL	1010	CONEXEVO www.conexevivo.com Contact: Inmaculada Armenteros inmaculada@conexevivo.com	1009
POSITION ET FRUITS DE MER/ FISH & SEAFOOD	908	EL DORADO GROUP www.eldoradogroup.com Contact: Alberto Fernández albertof@eldoradogroup.com	1106
AMARCO SEAFOOD INC	908	IBERÁDALUS www.iberadalus.com Contact: Pepe Lillo pepelillo@iberadalus.com	805
PRODUCTS/ALIMENTS SURGÉLÉS / FROZEN PRODUCTS	1001	KNOLIVE & HISPAOR www.knolive.com Contact: Alberto Romero García alberto@knolive.com	1104
CN FROZEN FOODS	3903	MORANSA www.moransa.com Contact: Victoria García Sánchez vgsanchez@moransa.com	907
VIRTO GROUP	911	OLEUM HISPANIA www.oleumhispania.com Contact: María López Aguilera mlopez@oleumhispania.com	1011
BLASCO FRUIT	904		

ORO OLIVE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
 www.oroolive.com
 Contact: Ileana Riala Angulo
eriala@oroolive.com

VOLCANIC OLIVE OILS - ENCAMONDA DE CERVERSA
 www.volcanicoliveoils.com
 Contact: Heléna Espinosa Acosta
hespinosa@encamonda.com

URZANTE
 www.urzante.com
 Contact: Elena Encina
eencina@urzante.com

OLIVES ET CORNICHOIN/ OLIVES & PICKLES

IBERÁDALUS
 www.iberadalus.com
 Contact: Pepe Lillo
pepelillo@iberadalus.com

URZANTE
 www.urzante.com
 Contact: Elena Encina
eencina@urzante.com

VIANDE DE PORC/ PORK MEAT AND PORK PRODUCTS

GRUPO JORGE
 www.jorge.com
 Contact: Teresa Blazquez
t.blazquez@jorge.com

MARCIAL
 www.marciatal.com
 Contact: Raquel Herrera Meléndez
rhermelendez@marciatal.com

AMONCEO BÉTIQUE ET SERVINO/ SERVINO & BÉTIQUE HONEY

ELPOZO ALIMENTACIÓN
 www.elpozogroup.com
 Contact: Francisco Galán De La Fuente
fgalan@elpozogroup.com

ESPAÑA TAPAS ESSENTIALS
 www.espaniatapas.com
 Contact: Ignacio Rodríguez Sancho
irodriguez@espaniatapas.com

GRUPO JORGE
 www.jorge.com
 Contact: Teresa Blazquez
t.blazquez@jorge.com

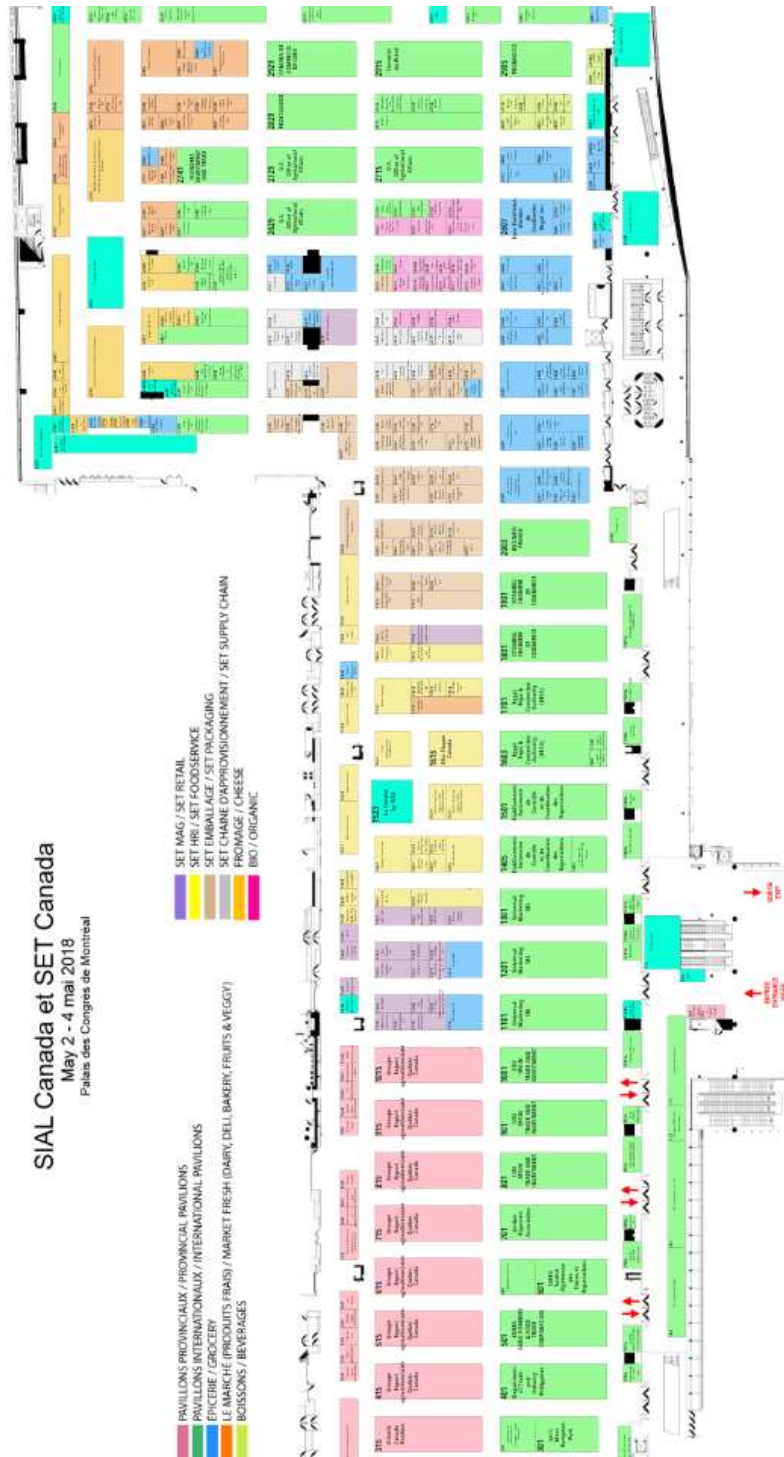
MARCIAL
 www.marciatal.com
 Contact: Raquel Herrera Meléndez
rhermelendez@marciatal.com

AMONCEO BÉTIQUE ET SERVINO/ SERVINO & BÉTIQUE HONEY

ELPOZO ALIMENTACIÓN
 www.elpozogroup.com
 Contact: Francisco Galán De La Fuente
fgalan@elpozogroup.com

ESPAÑA TAPAS ESSENTIALS
 www.espaniatapas.com
 Contact: Ignacio Rodríguez Sancho
irodriguez@espaniatapas.com

5.5. Anexo 5. Plano de SIAL



ICEX

Si desea conocer todos los servicios que ofrece
ICEX España Exportación e Inversiones para impulsar
la internacionalización de su empresa contacte con:

Ventana Global

900 349 000 (9 a 18 h L-V)
informacion@icex.es

www.icex.es



ICEX España
Exportación
e Inversiones