

Alella Vinícola Can Jone no podía faltar a esta cita. Y para la ocasión preparó uno de sus mejores vinos de D.O. Alella Alella, Ivori 2003, elabo-

rado con uvas de viñas seleccionadas, y cultivadas en terrazas de bajo rendimiento que saldrá a la venta en septiembre/ octubre 2004, una producción muy limitada. En el proceso de producción hay una doble selección de las mejores uvas; una primera criba en la viña; y una segunda en la mesa de selección antes de macerar. Una vez fermentado en barricas de roble francés y criado con sus lías, se escoge el mejor vino de las barricas

para ser embotellado. Su aroma recuerda a la fruta madura de la piña y la papaya, en conjunción con aroma de avellanas, y tiene un paso de boca amplio, un final de boca untuoso y largo. Marida con ahumados, tanto de pescado como de carne, tártaro de salmón y magret de pato.

Alella Vinícola Can Jone IVORI 2003

Al Dente Comunicacions NACE UNA EMPRESA DE SERVICIOS INTEGRALES

Alimentaria 2004 también fue el espacio para el nacimiento de empresas de servicios integrales para la hostelería. El gabinete dirigido por Mar Calabuig surge para satisfacer una serie de necesidades de las empresas de restauración con el objetivo de planificar y organizar todas las ideas y eventos. De carácter interdisciplinario, Al Dente Comunicacions, asesora y organiza comidas de prensa; almuerzos de negocio en la propia empresa; reuniones de directivos, etcétera. Además, su joven equipo de profesionales desarrolla tareas propias de gabinete de prensa; realiza catálogos, recetarios, carta de restaurantes y supervisión de montajes de stand en feria del sector.





Huevos Maryper OVOCHEF Y HUEVO LÍQUIDO

La empresa murciana de huevo fresco y ovoproductos, Huevos Maryper, presentó en Alimentaria 2004 su huevo líquido y el huevo sin cáscara, Ovochef. El primero de los dos sale a la venta tras haber pasado por procesos estrictos de homogeneización y pasteurización basados en las investigaciones del departamento de I+D de Huevos Maryper. En cambio, Ovochef es un producto derivado del huevo de gallina desecado que garantiza su consumo en cualquier parte del mundo con todas las garantías y sin riesgo de contagio de salmonella.

