

EMPRESAS NAVARRAS PRESENTES EN ALIMENTARIA QUE ACUDEN

CON INTIA – REYNO GOURMET

INTERVIN – PABELLÓN 3 STAND D471

En este espacio dedicado al vino y los espirituosos, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra tendrá una enoteca en la que se podrán catar más de 30 vinos navarros, blancos, rosados y tintos. Además están las siguientes bodegas:

Bodega Inurrieta. Falces.

El nombre de Inurrieta hace referencia a las tierras donde los antepasados de la familia cultivaban viñas hace casi un siglo. La inquietud y el recuerdo movieron a los propietarios a buscar un paraje privilegiado para el cultivo de la vid. El reencuentro con la tradición con la que habían crecido hizo posible este proyecto que comenzó en 1999 con la plantación de las primeras viñas, y que ha dado sus frutos con unos vinos que hablan por sí solos.

Bodegas Vega del Castillo. Olite.

Las Bodegas Vega del Castillo nacen el año 1999 y son el resultado de la unión de la Bodega Cooperativa Olitense (Olite), la Cooperativa Virgen de Ujué (Ujué) y la Cooperativa Vinícola Nuestra Señora de Ujué (Pitillas). El cuidado de las viñas, que alcanzan las 700 hectáreas se realiza de forma individualizada y la gran diversidad de sus vinos proviene de la localización de los viñedos, que se encuentran en muy diferentes lugares de la Baja Montaña, la Ribera Media y la Ribera Alta.

INTERCARN - PABELLÓN 3 STAND D243

Galar Foods. Tafalla.

Cárnicas Galar nace en el año 1968 fruto de la evolución de una tradición familiar, cuando la familia Galar comienza a elaborar de forma artesanal, los productos más típicos de nuestra tierra para sus tiendas de charcutería. Desde entonces Galar se dedica a la elaboración y comercialización de gran variedad de embutidos curados como: chorizo, salchichón o chistorra; y otros productos como bacon, panceta, lomo y jamón.

INTERLACT - PABELLÓN 4 STAND C325

Lácteos Goshua. Iraizoz.

La seña de identidad de Lácteos Goshua ha sido siempre la implicación con el cuidado y el desarrollo del entorno. Desde 1960, ponen su nombre a cuajadas, natillas de huevos, arroz con leche, yogures de leche de oveja y flanes, que fabrican en el Valle de Ultzama con la calidad y generosidad de sus productos, elaborados cuidadosamente con lo mejor de nuestra tierra: leche de oveja de los Pirineos y yema de huevos frescos. *Más de 50 años en Navarra conjugando tradición e innovación.*

FINE FOOD / EXPOCONSER - PABELLÓN 3 STANDS D581 Y D483

Dulces y Pastas

Caramelos El Caserío. Tafalla.

Llevan más 54 años de historia elaborando caramelos de alta calidad, con un proceso productivo único y tradicional y fieles a sus principios de calidad, innovación y excelencia. Utilizan únicamente materias primas de excelente calidad: leche fresca de entrega diaria (proveniente de producción integrada) y saborizante natural. Además, sus dulces están libres de OGM, colorantes artificiales o aceite de palma. Hoy en día, su reconocido e histórico know-how, junto con una apuesta por combinar innovación y tradición, les ha permitido ampliar su surtido con una extensa variedad de productos tales como caramelos duros con o sin piñones, cremas, toffers, caramelos sin azúcares añadidos, caramelos de cortesía para el canal HORECA, y mucho más. En esta edición de Alimentaria quieren resaltar dos novedosas gamas: los BE4 - caramelos saludables y funcionales sin azúcar, con vitamina C, sin gluten, sin lactosa, con colorantes naturales y libres de grasas trans o aceite de palma; y las Delicias Bio, ecológicos y que estarán próximamente en el mercado.

Pastas Anaut. Tafalla.

El obrador Antonio Anaut lleva funcionando desde 1939, fecha en la que el abuelo Leoncio invirtió todos sus ahorros en un nuevo horno. Pero no era sólo un horno para hacer magdalenas, era mucho más. Era la ilusión, el esfuerzo y el deseo de que se convirtiera en el futuro de toda la familia. Eran tiempos difíciles pero encontró la receta para salir adelante. Una receta que se ha mantenido en el tiempo y que hace que sus dulces sean únicos en sabor y textura.

Pastas Belsi - INACO. Orcoyen.

Industria Navarra de Confitería (INACO) es una empresa familiar con más de 50 años de tradición en la elaboración de productos de repostería y galletas. Además de producir pastas y galletas tradicionales, bajo la marca "Glorinaco" lleva ya un tiempo especializándose en la elaboración de galletas y pastas ecológicas bajo la marca "Belsi", y con la marca "Hogaril", comercializa una completa gama de repostería integral elaborada con productos naturales, sin conservantes ni aditivos y tolerada por diabéticos. Además, en el último año, ha iniciado la producción de repostería sin gluten, y de galletas proteicas, ampliando la clientela a sectores de la sociedad que cada vez demandan más productos que se adapten a sus necesidades.

Conservas

Conservas Pedro Luis. Lodosa.

Cada producto en su temporada: es el lema y el secreto para que Conservas Pedro Luis no reduzca el ritmo de trabajo ni un solo día al año, lo que además les permite contar con las mejores verduras, hortalizas y frutas de la Ribera Navarra y transformarlas en conservas, salsas, cremas o mermeladas de gran calidad. La empresa comenzó en 1988 con los padres de Pedro Luis Antón, el actual gerente, que recolectaban y envasaban espárragos y pimientos de sus propias tierras. Hoy, además de seguir apostando por los tres productos más emblemáticos y protegidos por DOPs e IGP: Piquillo de Lodosa, Alcachofa de Tudela y Espárrago de Navarra, cuentan con más de 100 referencias.

Conservas El Navarrico. San Adrián.

Fue hace cincuenta años, cuando Amalia Herce y José Salcedo, un matrimonio de jóvenes emprendedores pusieron en marcha "el Navarrico", embotando personal y artesanalmente los productos hortofrutícolas de los campos de San Adrián. Las generaciones que han venido después han dado el impulso definitivo a esta asentada empresa manteniendo la misma filosofía de negocio: conocer la tierra, seleccionar lo mejor de cada cosecha, respetando los ritmos de la naturaleza, para ser grandes conserveros. En la actualidad, su gama de productos es muy amplia y cuidada, con los productos emblemáticos de Navarra, Espárrago de Navarra, Piquillo de Lodosa y Alcachofa de Tudela, siempre como estandarte.

Conservas Anko. Cadreita.

La marca Anko comenzó en 1988 a fabricar a maquila, es decir, a elaborar para otras empresas, pero poco a poco fueron introduciéndose en el mercado con su propia marca y ya desde 1995 han ampliado de una manera considerable su gama de productos,

alcanzando a día de hoy un surtido lo suficientemente extenso como para responder a la demanda de sus numerosos clientes. Durante estos años han buscado diferenciarse de sus más directos competidores subrayando el carácter artesanal de sus productos y materia prima km 0. En la actualidad figuran en el registro del Gobierno de Navarra como empresa artesanal agroalimentaria y están certificados por el CPAEN como empresa ecológica. También están registrados en la IGP Alcachofa de Tudela y la DO Espárrago de Navarra. En el año 2014 acometieron la construcción de una nueva infraestructura para lo que han realizado inversiones por valor de seis millones de euros.

Conservas Asensio. Larraga.

Elaborador artesanal de conservas de verduras de la ribera de Navarra, continúan la tradición familiar desde hace 50 años y 3 generaciones. Ya en 1963, comenzaron a envasar espárrago procedente de las fincas de El Monte y Sesmilla (en el municipio de Sesma). El cultivo de este producto propició el desarrollo social de muchos municipios en la década de los años 60 y 70. Pero ellos continuaron añadiendo verduras y hortalizas a su catálogo, siempre con la condición de que fuesen cultivadas a menos de 30 Km del punto de envasado. Así elaboran Pimiento del Piquillo, tomate, cardo, alcachofas y menestra. Esta condición de cercanía y el hecho de que procesen en menos de 24 horas las verduras recolectadas, aportan unas cualidades organolépticas especiales a sus conservas.

Conservas Vela. Mendavia.

Conservas J. Vela nació en 1892 en pleno corazón de la huerta navarra. Llevan más de un siglo trasladando del campo a la mesa los mejores productos navarros: espárragos, pimientos, acelgas y otras verduras. Todos estos años consagrados a las conservas vegetales, han dado la experiencia y el conocimiento que sólo pueden aportar doce décadas de esfuerzo y de trabajo bien hecho con un solo objetivo: alcanzar la máxima calidad en los productos para que el cliente los disfrute. Una excelente materia prima y procesos naturales para su preparación y envasado garantizan que así sea.

[Productos del pato](#)

M. Etxenike. Espinal.

En la pequeña localidad pirenaica de Burguete, situada junto a la frontera francesa, Mitxel Etxenike fundó a principios de los años noventa una industria artesana dedicada a la elaboración de productos derivados del pato. Desde allí, ha puesto en práctica su formación en la Escuela Superior de Carnes de París y su experiencia adquirida en Las Landas, para desarrollar una marca de referencia en los productos derivados del pato

sin conservantes ni aditivos, a partir de animales engordados con la mejor alimentación. Todo ello para ofrecer un compromiso de calidad permanente que constituye la auténtica etiqueta de presentación de sus productos.

Platos elaborados

Fridela. Tudela.

El carácter artesano, natural e innovador de los productos de Fridela —con las croquetas como referencia estrella— los ha situado en los lineales de las cadenas de supermercados más importantes del mundo y en los mostradores de los mejores bares. La historia de Fridela empieza a cocinarse a finales de los años ochenta, cuando M^a Carmen Mesa, su propietaria, decide incorporar a la oferta de congelados de la tienda que regenta en Tudela una deliciosa novedad: las croquetas que su madre elaboraba en casa para las comidas familiares. Bocado a bocado, los productos artesanos de su obrador —hoy tienen más de 50 referencias de precocinados congelados— han conquistado al cliente local y nacional.

Camporel. Cintruénigo.

La zona del alto Ebro posee un clima de transición entre Mediterráneo, Atlántico y Continental, idóneo para el cultivo de la huerta. Ello, unido al buen hacer de los agricultores navarros y de las expertas manos de la empresa Camporel han propiciado un extenso catálogo de productos delicatessen entre los que destacan las verduras y hortalizas, las legumbres y los platos preparados según exquisitas recetas tradicionales.

Encurtidos

Aceitunas El Cabildo. Andosilla.

Durante dos generaciones de tradición conservera, en Aceitunas y Encurtidos El Cabildo trabajan, día a día, para que sus clientes disfruten del pleno sabor que otorgan las mejores materias primas y el trabajo bien hecho. Su filosofía de trabajo está basada en un exhaustivo control de calidad que abarca desde el equipamiento tecnológico de las instalaciones hasta la cuidada selección de los productos.

Aceites

Aceites Sandua. Ablitas.

Fue en el año 1975 cuando Lorenzo Sandúa Macaya fundó la empresa en la localidad navarra de Ablitas. Desde entonces, con esfuerzo, tesón e iniciativa, la empresa no ha dejado de crecer día a día y ha dibujado una brillante trayectoria en el mundo del aceite,

caracterizándose siempre por elaborar aceites de la máxima calidad a partir de un riguroso control y selección de materia prima.

Aceites Artajo. Fontellas.

Aceite Artajo produce y comercializa Aceite de Oliva Virgen Extra. Su marca está acreditada en Tudela desde mediados del siglo XVIII, con un breve paréntesis de producción en el último tercio del siglo XX. En el año 1998, se retomó el espíritu de la antigua empresa y con una nueva plantación de 85.000 árboles arbequina recuperaron el nombre que todavía conserva la fuerza de antaño. En la actualidad poseen 200.000 de 12 variedades diferentes de aceituna, la mayor parte de ellos, en producción ecológica.

[Productos lácteos](#)

Quesos Roncesvalles. Roncesvalles.

Aspace Navarra lleva desde el año 2010 gestionando la quesería de Roncesvalles con el objetivo de emplear a personas con discapacidad en un entorno rural a la vez que realiza un queso de calidad, artesanal y único. En julio del año pasado presentaron “Las leyendas del Camino”, tres quesos con la imagen de personajes de la historia de Navarra: el rey Sancho el Fuerte, Roldán y el califa Miramamolín, que son el rostro de cada una de las variedades de este queso artesanal: convencional, ahumado y ecológico, respectivamente.