



El salmón ahumado, protagonista de nuestra navidad, se une con distintos sabores

La famosa e internacional firma Benfumat, nacida en 1982 para convertirse en una marca de referencia para los mejores establecimientos de España, nos ofrece su historia gastronómica

Montse Tarrida, el alma de **Benfumat** nos confirma "que el objetivo de **Benfumat** es la innovación constante, gracias a una profunda cultura gastronómica basada en la técnica del ahumado", y que "su principal reto desde sus comienzos ha sido su alto grado de exigencia junto a una gran variedad de especialidades que se adaptan al gusto del consumidor".

Nos relata que, en sus inicios, **Benfumat** se creó para suministrar ahumados a los establecimientos del grupo Semon. Su espíritu era ofrecer un producto propio que garantizara las exigencias de calidad, sabor y textura para sus clientes. El éxito en esta primera etapa motivó que en 1983 **Benfumat** ampliara su acti-



vidad comercial a toda Cataluña dirigiéndose a tiendas especializadas, restaurantes y así como a las mejores empresas de catering. A partir de 1984

Benfumat comienza su verdadera etapa de expansión que permite ampliar su red de ventas por toda España.

Actualmente, **Benfumat** exporta a distintos países europeos como Andorra, Francia, o Portugal. Sus productos también llegan a EE.UU y a la República Dominicana.

El 60% de las ventas son derivadas del salmón, donde destaca la gama **Benfumat Nature**. De característi-





cas similares al salmón salvaje, esta creación propia de **Benfumat** reúne unas condiciones específicas en cuanto a la cría y las técnicas de ahumado.

Una de las propiedades que lo caracteriza es su tamaño, no excesivamente grande. Sus filetes tienen un peso aproximado de un kilo y medio, lo que les hace que tengan un bajo contenido en grasa y potencia el exquisito sabor de su carne. Se presenta en tacos, piezas, lomos, lonchas o en *tartare*.

Benfumat ofrece un abanico de variedades: salmón con soja, marinado, ahumado con algas marinas, con miel y sésamo, al pimienta rojo y a la albahaca. Todas ellas potencian sus cualidades. Y pueden adquirirse en las mejores charcuterías y tiendas gourmet de nuestro territorio, así como degustarse en los mejores restaurantes.

Su sede central está ubicada en San Feliu de Llobregat (Barcelona) y una delegación comercial en Madrid y para el resto de la geografía nacional **Benfumat** cuenta con magnífico distribuidores especializados. La compañía apuesta fuerte por mantener la cadena del frío, un factor fundamental para la buena conservación del producto. ❄️

www.benfumat.com



¡ATENCIÓN! AGENCIAS DE VIAJES

Descubra los nuevos programas promocionales que ofrece Best Western en sus hoteles de España y Portugal.

PROGRAMAS:

- SENIORS IBERIA
- JUNIORS IBERIA
- AUTO IBERIA
- Y MÁS...

Visite nuestra Web:

www.bestwestern.es/agencias



Reserve también a través de:
Teléfono gratuito: 900 993 900
GDS : Código BW

