



## NOTA DE PRENSA ALIMENTARIA PREMIUM 2014

### La Antigua de Fuentesaúco en la zona Premium de Alimentaria Barcelona 2014

**Alimentaria Barcelona** es, sin duda, la feria de alimentación y bebidas más importante que se celebra en España, la que más expositores tiene y también la que más repercusión internacional alcanza. Para una empresa cuyo objetivo es desarrollar una posición en el mercado exterior cada vez más importante, este es indudablemente el mejor escaparate.

Y si además de estar en Alimentaria Barcelona, estás situado en la **zona Premium**, toda esta repercusión y este alcance se multiplica exponencialmente.

Este es el caso de La Antigua de Fuentesaúco, que este año, una vez más será una de las **Joyas de la Gastronomía** junto con empresas de renombre como Joselito, Anchoas Sanfilippo, Ahumados Domínguez o el Grupo Jorge Ordoñez, por citar a algunos.

Y con todo esto en mente, en La Antigua de Fuentesaúco hemos preparado una auténtica revolución de novedades para sorprender a los asistentes y dejar un recuerdo imborrable en todos los que pasen por allí.

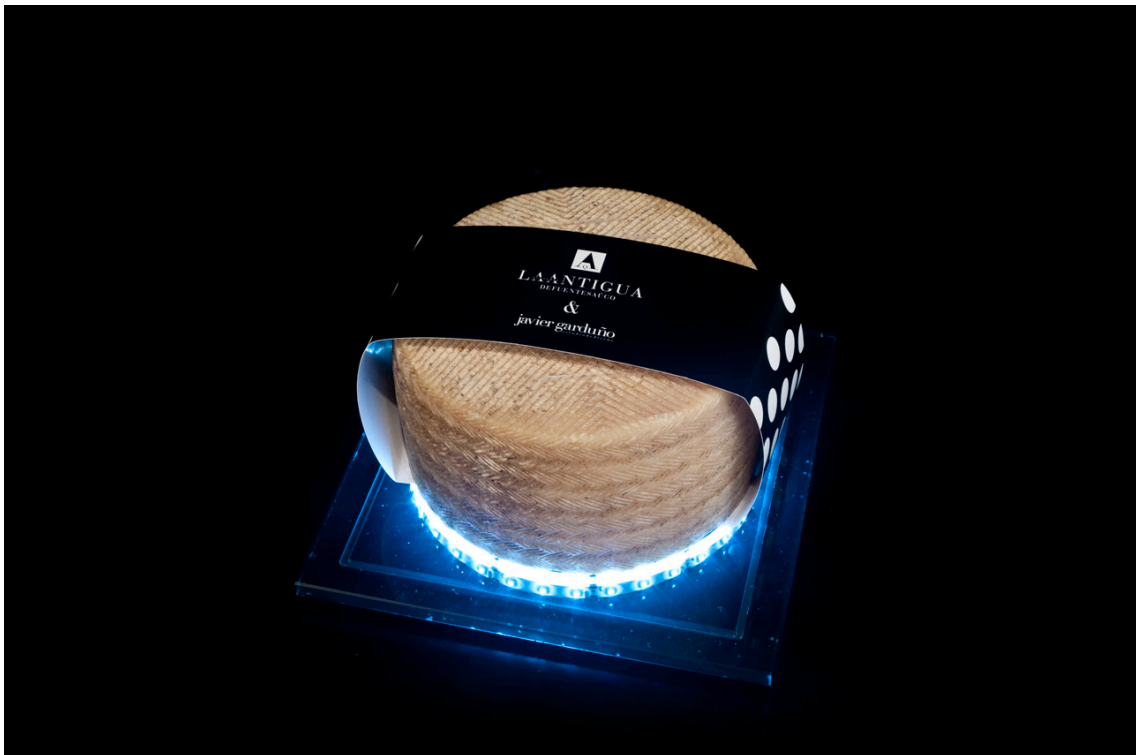
La primera novedad que vamos a presentar es muy especial. Hace dos años en nuestra primera participación en la zona Premium presentamos el packaging especial para nuestro queso, **La Antigua Summum 2012**: una producción limitada de un queso seleccionado muy especial, con un packaging de lujo y que además incluía un libro de poemas relacionados con el queso y con nuestra tierra.

Y este año teníamos que superarlos. Por eso, en colaboración con nuestro diseñador y amigo **Javier Garduño**, vamos a presentar nuestro nuevo **Summum 2014** con un concepto en la cabeza, **"Iluminarte"**.

Para Javier Garduño, el buen packaging es el que perdura en el tiempo y el que, por un motivo u otro, se guarda como objeto de culto. Basándonos en este concepto, quisimos ir más allá en nuestro diseño, y el resultado es este innovador y espectacular packaging, mezcla de pasión, originalidad y exclusividad. Mediante la utilización de metacrilato y leds, la caja contenedora se convierte en una elegante lámpara de luz ambiente para decorar cualquier rincón de una casa u oficina.



Todo esto para vestir nuestro queso más especial, el **Summum 2014**, un queso elaborado a partir de la mejor leche cruda de oveja y madurado en las condiciones perfectas durante más de 2 años bajo la atenta mirada de nuestro maestro quesero.



La segunda novedad que vamos a presentar, es algo muy distinto a todo lo que hemos hecho hasta ahora, y como lo hemos hecho con tanto cariño le hemos querido poner un nombre que nos recuerda a nuestros orígenes, **El Saucano**.

**El Saucano** es un queso de **16 kg**, elaborado a partir de leche cruda de oveja, madurado durante 6 meses y con corteza natural, algo muy poco usual en quesos de este tamaño.

El Saucano se encontrará a la entrada de nuestro stand y para que todos los asistentes puedan degustarlo, lo partiremos al más puro estilo del queso Parmesano Reggiano.



Se trata de una producción muy limitada, y por ello hemos pensado en un concepto diferente para que la gente pueda adquirirlo: **Apadrina tu Saucano**. Se producirá mediante encargo y la persona que lo desee, podrá participar en su proceso de elaboración, viendo cómo va evolucionando en su maduración hasta que llegue el momento de degustarlo. Es, sin duda, un queso diferente para un público diferente.

Y aquí no acaba todo, ya que también presentaremos nuestras nuevas especialidades, el **queso trufado** y el queso madurado al **Pedro Ximenez**, que se suman a nuestras especialidades como el queso a la pimienta o el queso al romero.

Además, los asistentes a la zona Premium de Alimentaria Barcelona, podrán degustar también por primera vez **los patés de queso** que hemos estado desarrollando.

Para nosotros este evento es, sin duda, el evento del año, y con estas novedades esperamos hacer que también lo sea para todos los que puedan asistir con nosotros del **31 de Marzo al 3 de Abril** a la zona Premium de Alimentaria Barcelona.

Este año **La Antigua de Fuentesauco va a ser más Joya de la Gastronomía que nunca**.