



## Nuevas ofertas vegetales de BENEIO

**B**asándose en el éxito de la adquisición de Meatless B.V. el año pasado, BENEIO ha desvelado el siguiente hito en su viaje con base vegetal en Fi Europe 2023. Previsto para principios de 2024, el fabricante de ingredientes ampliará su gama de productos semiacabados para incluir Meatless® Beef Bites y Minced Meat de origen vegetal. Disponibles como congelado, los productos Meatless® Beef Bites y Minced Meat se elaboran con micoproteína y proteína de guisante y se enriquecen con colorantes. Además, su sensación grasa y jugosa en la boca permite reducir el contenido de grasa en los productos finales, lo que se ajusta perfectamente a la evolución de las preferencias de los consumidores.

## Los vinos de la D.O. Arlanza se dan a conocer en Madrid



**A**l sur de la ciudad de Burgos y al este de la de Palencia, entre los ríos Arlanza y Arlanzón, se extienden las 450 hectáreas de viñedo con que se elaboran los vinos de la castellana Arlanza.

Esta Denominación de Origen ampara a cerca de treinta bodegas y productores que elaboran sus vinos con un estilo propio, tal y como explica Ramiro García, presidente del Consejo Regulador: "Son vinos que tienen su origen en unos viñedos recónditos, marcados por la altitud donde se encuentran y por las condiciones extremas sobre las que se desarrolla y madura la uva, con grandes diferencias de temperatura entre el día y la noche".

A principios de noviembre mostraron en Madrid una selección de sus vinos más representativos: Aire Norte Blanco 2022, de Bodegas Palacio de Lerma; Dominio de Manciles Rosado 2022, de la Bodega Copaboca Arlanza; Cornitero Tinto Maceración Carbónica 2022, de la Bodega Valdesneros; Boticario de Silos Tinto 2021 de Bodegas Septién; Gran Lerma Tinto 2016 de Bodegas Lerma y Buezo Nattan Reserva 2005, de Bodegas Buezo.

La cata tuvo lugar en el restaurante La Tahona, del grupo Asador de Aranda, destacando el maridaje realizado entre el tradicional lechazo asado, una de las especialidades del establecimiento, con vinos blanco y rosado. Un tinto de maceración carbónica (fermentación de la uva en racimos completos y sin oxígeno) y otros tres tintos de crianza han completado la armonía hasta los postres.

## InterSICOP 2024 reúne en Madrid a la industria de la panadería, pastelería, heladería y café

**P**ascual ha firmado un contrato de licencia con Mondelez Internacional para utilizar la marca Milka dentro del negocio de batidos para Iberia (España y Portugal). La alianza se materializa, en una primera fase, con la cesión de licencia de la marca Milka, pero ambas compañías no descartan ampliar el acuerdo a más enseñanzas en un futuro próximo.

El nuevo 'MilkaShake', que se producirá en el Complejo Industrial de Aranda de Duero de Pascual, es la combinación de la cremosidad y ternura del chocolate Milka con un 92% de Leche Pascual de Bienestar Animal. Un producto indulgente, pero nutritivo, en formato de 200ml disponible en vaso y en brik. Se comercializa tanto en supermercados, hipermercados, etc., como en el canal hostelería.

