

## Valliser presenta su catálogo de productos artesanos en Alimentaria 2016

**Valliser, els fruits de la terra**, participa por segunda vez en Alimentaria, el salón internacional de la Alimentación y las Bebidas. La empresa agroalimentaria presentará sus productos gourmet 100% naturales ante los más de 140.000 profesionales que se espera que acudan del 25 al 28 de abril.

**Valliser** sugerirá a los visitantes que se acerquen a su stand diferentes maneras de añadir sabor y exquisitez a los platos con sus productos de alta calidad. Asimismo, podrán degustar y conocer de cerca el amplio catálogo de membrillos artesanales sin conservantes ni colorantes: membrillo tradicional, membrillo con **nueces**, membrillo con **fructosa** y membrillo con **chocolate**.

**Valliser** también mostrará sus últimas novedades, el **membrillo con naranja 100% natural**, exclusivo en el mercado; y el **membrillo ecológico**, con la certificación que garantiza este tipo de producción.

Los asistentes también podrán probar el dulce de **ciruela**, una confitura para disfrutar de esta sabrosa fruta durante todo el año y que puede ser utilizada para preparar postres y otros dulces.

La última novedad de Valliser, els fruits de la terra, es el **alioli de membrillo** sin conservantes ni colorantes, un delicatessen en el que los paladares más exigentes podrán deleitarse de succulentos y sabrosos platos.

Con esta nuevas incorporaciones, **Valliser** se sitúa como una de las empresas de referencia de productos artesanos y naturales dentro del sector gourmet. Para degustar y conocer todo el catálogo de Valliser, acudir al **stand 106-6, calle D, pabellón 2 (Lands of Spain)**.

### **Sobre Valliser, els fruits de la terra**

Somos una empresa agroalimentaria dedicada a la elaboración de membrillo artesano ubicada en la vinícola comarca mediterránea del Penedés.

Nuestra **misión** es ofrecer al consumidor productos naturales seleccionando las mejores materias primas para contribuir así a la salud y al bienestar de las personas. Por este motivo, Valliser quiere ser una empresa de referencia en el sector gourmet para los consumidores que exigen productos de primera calidad y sin aditivos artificiales.

Nuestros **valores** son mantener un compromiso con el medio ambiente, la mejora diaria, la innovación y la seguridad alimentaria. Es así, que todos nuestros productos tienen certificación ecológica.

**Para más información, contactar con el gabinete de prensa:**

**Marta Girvent:** [marta.girvent@zixun-group.com](mailto:marta.girvent@zixun-group.com)