

MARZO 2016

illy

BAR BUSINESS

illy

FOOD & BEVERAGE. LA REVISTA DE PRODUCTOS, MERCADOS Y TENDENCIAS

CRISTALERÍA

Un plus
de experiencia

ZUMOS DE FRUTAS

También en cócteles

ANÁLISIS

VODKA

Innovación en las marcas

RELEVO generacional

LUIS CABALLERO GONZÁLEZ-GORDON SUSTITUYE A LUIS ENRIQUE CABALLERO DOMÍNGUEZ EN LA PRESIDENCIA DE LA COMPAÑÍA CABALLERO. ASÍ, AFRONTAN LA NUEVA ETAPA, APOSTANDO POR DAR UN IMPULSO A SU ESTRATEGIA DE CRECIMIENTO

Caballero ha anunciado el relevo en la presidencia del grupo después de su último consejo de administración: el sillón que **Luis Enrique Caballero Domínguez** ha ocupado durante los últimos cinco años, será ahora para **Luis Caballero González-Gordon**, miembro de la sexta generación de la familia. Desde 2004 ha sido consejero de Caballero y cuenta con una dilatada experiencia profesional desempeñando diferentes puestos de responsabilidad en compañías como **Pronasa**, **Santa Victoria** y **Tajorromero**, entre otras, así como **Metalcover** de la que fue director gerente durante más de 10 años.

Con este nombramiento el consejo de administración aborda el relevo generacional, apostando por dar un nuevo impulso a la estrategia de crecimiento planteada en el plan estratégico de la compañía.

Luis Caballero es una empresa familiar fundada en 1830, radicada en España y con amplia presencia en mercados internacionales, dedicada a la elaboración y comercialización de bebidas espirituosas y vinos, con una fuerte vinculación a los vinos de Jerez. Cuenta en su portafolio con marcas de tradición como **Ponche Caballero**, **Lustau**, **La Ina** y **Río Viejo**, **Miura**, ron **Contrabando**, ginebra **Greenall's** y **Opíhr** o **Viña Herminia**.



COSECHA premiada

EL ÚLTIMO ÉXITO LOGRADO POR EL VINO CAMPO VIEJO RESERVA 2010 ES SU CALIFICACIÓN DE 90 PUNTOS OTORGADA POR LA PRESTIGIOSA REVISTA NORTEAMERICANA 'WINE SPECTATOR'. "PARA BEBER AHORA Y HASTA 2020", AFIRMAN ROTUNDOS

La cosecha de premios del vino **Campo Viejo Reserva 2010** engorda con la última calificación de **90 puntos** concedida por la prestigiosa revista norteamericana 'Wine Spectator' en su pasado número de febrero. Una puntuación acompañada de una destacada definición: "Un tinte ligero y consistente con centro de cereza y bayas enmarcado con notas de té, tabaco y especias. Armonioso y elegante, acidez jugosa y taninos consistentes. Para beber ahora y hasta 2020". Esta rotundidad en su alabanza amparó el reconocimiento 'Smart Buy' por su excelente calidad-precio. Todo ello se suma a los éxitos conseguidos por Campo Viejo Reserva 2010 desde su lanzamiento, entre los que destacan las medallas de **Oro** en **Tempranillos al Mundo** y en el prestigioso certamen internacional 'Mundus Vini'. Este vino de **Denominación de Origen Calificada Rioja** se elabora con uvas **Tempranillo**, **Graciano** y **Mazuelo**, a partir de viñedos seleccionados y tras una elaboración a temperatura controlada. Reposa durante 18 meses en barrica de roble y otros tantos en botella hasta completar su crianza. "Estamos muy contentos con este reconocimiento a nuestro vino, en el que hemos puesto, como siempre hacemos, todo nuestro cariño y dedicación para sacar lo mejor de nuestras bodegas y que sea disfrutado por los amantes del buen vino", comenta la directora de Enología de Campo Viejo, **Elena Adell**.



REINVENTARSE o morir

KLIMER APUESTA POR MATERIALES BIODEGRADABLES EN SU NUEVA COLECCIÓN IDEADA PARA EL 'TAKE AWAY' DE LOS RESTAURANTES. ASÍ, SE ADAPTAN A LOS NOVEDOSOS HÁBITOS GASTRONÓMICOS EN LOS QUE IMPERA LA COCINA PARA LLEVAR Y LO ECOLÓGICO EN LA FABRICACIÓN



Hay que adaptarse a las tendencias. Eso pensó la empresa distribuidora de menaje y utensilios de cocina **Klimer**, a raíz del auge del 'take away' al que cada vez más hosteleros se apuntan con sus formatos para llevar. Así, presenta una nueva colección precisamente para ello, diseñada con materiales totalmente biodegradables y adaptada a esos nuevos hábitos de consumo gastronómico. Se trata de una nueva familia de envases, cubiertos, vasos y bolsas eco-responsables, ideales para llevar desde ensaladas, pastas, arroces, carnes y pescados hasta caldos, zumos o batidos. Para desarrollar esta nueva línea pensada para el 'take away' de los restaurantes, la marca ha elegido materiales naturales y respetuosos con el Medio Ambiente. Entre ellos, destacan el almidón de maíz, tan sólido como el plástico ordinario; elementos reciclables como el papel y el cartón, alternativas sostenibles y ecológicas al plástico; o la caña de azúcar, proveniente de residuos naturales. También utilizan las materias primas biodegradables más populares y elegantes del menaje actual como el bambú, la planta con el crecimiento más rápido del planeta; la palmera, árbol del que sólo utilizan las hojas que se secan y caen naturalmente; y la madera, que proviene de bosques sostenibles donde vuelven a plantar cada árbol que utilizan. La nueva colección de Klimer para el 'take away' cuenta con todo tipo de cubiertos elaborados con madera y bambú y con recipientes como las cajas 'kraft bio', aptas para microondas, o las tarrinas y los vasos de cartón con tapa, perfectos tanto para comidas frías como calientes.