



Clipping de Prensa
“Quesos Adrianita”
2016

Fecha: 13/6
Medio: Portal Rosarionet
Rosario, Santa Fe



La Razón | Buscar - RosarioNet.com.ar | "Adrianita" presentará su nuevo queso

www.rosarionet.com.ar/rnetw/nota167102

Rosarionet **21 años**
Diario Digital en la red desde 1995

14 DE JUNIO DE 2016, ROSARIO, ARGENTINA

Twitter | Google+ | Facebook | RSS

INICIO | CIUDAD | NOTICIAS | DEPORTES | CULTURA | EMPRESAS | MUNDO | TURISMO | TECNO | AUTOS

"CAMINOS Y SABORES"

"Adrianita" presentará su nuevo Queso

13 de junio de 2016

"Adrianita", quesos de verdad, anuncia que estará presente en la 12ª edición de "Caminos y Sabores", exposición de alimentos regionales, artesanías y turismo.

[Twittear](#) **A A**



La firma aprovechará la ocasión para presentar su nuevo queso

Gouda tipo Tafel. Se trata de un queso semiduro de color amarillento neerlandés denominado así por la ciudad holandesa de Gouda. "Adrianita" lo ofrece en exclusivos packs de aproximadamente 2,8 kg cada uno.

Desde el Stand N° K 09, en "El Camino del Queso",

anita"

Esperando a argentina-widget.medios.gov.ar...

Windows taskbar: 7:42 a. m. 14/6/2016

Fecha: 14/6
Medio: Portal Apymel



Browser tabs: Kiosco La NACION, WhatsApp, "Adrianita" presentará su..., APYMEL - adrianita 2

Address bar: www.apymel.com.ar/agenda/adrianita-presentara-su-nuevo-queso-gouda-tipo-tafi-en-la-12a-edicion-de-caminos-sabores/

APYMEL logo:

Navigation menu: HOME, NOTICIAS, NOSOTROS, CAPACITACIÓN, EXPORTACIÓN, LOCALES COMERCIALES, CLASIFICADOS

Header text: "Adrianita" presentará su nuevo Queso Gouda tipo Tafi en la 12ª Edición de "Caminos & Sabores"

Text: "Adrianita", quesos de verdad, anuncia que estará presente en la 12ª edición de "Caminos y Sabores", exposición de alimentos regionales, artesanías y turismo.

Text: La firma aprovechará la ocasión para presentar su nuevo queso Gouda tipo Tafi. Se trata de un queso semiduro de color amarillento neerlandés denominado así por la ciudad holandesa de Gouda. "Adrianita" lo ofrece en exclusivos packs de aproximadamente 2,8 kg cada uno.

Image:

Search bar: Buscar...

Menu items: Actualidad Láctea, Capacitación, Exportación, Agenda, Prensa, Pymes Ganadoras

Entradas recientes

Footer: www.apymel.com.ar/clasificados/

Taskbar: Windows logo, search, Chrome, Edge, File Explorer, Store, Settings, Photoshop, Word, Outlook, Skype, HP, PowerPoint

System tray: 10:18 a. m., 15/8/2016

Fecha: 15/6

Medio: Portal Actualidad en Supermercados



Kiosco La NACION x WhatsApp x A :: Revista Actualidad en Su x APYME - adrianita 2 x

actualidadensupermercados.com/index.php?option=com_content&view=article&id=7047:adrianita-presentara-su-nuevo-queso-gouda-tafi&catid=41:proc

Booster Group

Lunes, 15 Agosto 2016

search... Newsletter | Contacto | Registro de Usuarios

ACTUALIDAD
en SUPERMERCADOS.com

Inicio Supermercados Protagonistas Informes Industria Trade y Retail Productos Tendencias Eventos

Adrianita" presentará su nuevo Queso Gouda Tafi

15 JUNIO 2016



"Adrianita", quesos de verdad, anuncia que estará presente en la 12ª edición de "Caminos y Sabores", exposición de alimentos regionales, artesanías y turismo.

La firma aprovechará la ocasión para presentar su nuevo queso Gouda tipo Tafi. Se trata de un queso semiduro de color amarillento neerlandés denominado así por la ciudad holandesa de Gouda. "Adrianita" lo ofrece en exclusivos packs de aproximadamente 2,8 kg cada uno.

Desde el Stand N° K 09, en "El Camino del Queso", "Adrianita" realizará degustaciones, numerosos sorteos de productos y libros de cocina y venderá a precios de fábrica su amplia variedad de quesos Duros (Reggianito -común y light- y con Pimienta, Parmesano, Goya -premiado internacionalmente, Grana Padano Gran Reserva), Semi Duros (Pepato, Parrillero y Pategrás) y Especialidades (queso Azul, Queso Brie y Camembert). Además de "La Vaschetta", ollita de queso y toda su exclusiva y completa línea gourmet.

En el año del bicentenario, "Caminos y Sabores" se realizará entre los días jueves 7 y al domingo 10 de julio, en el horario de 12 a 21 hs, en La Rural – Predio Ferial de Buenos Aires de esta Capital.

SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS

Solicite su pase en
www.sialparis.com

Paris

16-20 OCTUBRE 2016

Windows taskbar: 10:19 a. m. 15/8/2016

Fecha: 15/6
Medio: Portal Lechero



Browser tabs: Kiosco La NACION, WhatsApp, Portal Lechero - Argentina, APYMEL - adrianita 2

Address bar: www.portalechero.com/innovaportal/v/10074/1/innova.front/argentina:-adrianita-presentara-su-nuevo-queso-gouda-tipo-tafi-en-la-12ª-edicion-de-caminos

Navigation: Quienes Somos, Contacto, Servicios, Anuncie en nuestra Web

Search: Buscar

10 AÑOS Portalechero.com

Toda la información del sector lácteo actualizada a diario

Menu: INICIO, Portalechero.com EVENTOS, Portalechero.com CAPACITACIÓN, ESCUELA SUPERIOR DE LECHERIA

Suscribase a nuestra Newsletter
Regístrese aquí Ver más

Noticias del Sector
Noticias del Uruguay
Noticias de Argentina
Noticias de Colombia
Noticias de México
Noticias de Brasil
Noticias de Latinoamérica
Noticias del Mundo

Novedades y Tendencias
Producción Primaria
Industria

Artículos Técnicos
Producción Primaria

Argentina: "Adrianita" presentará su nuevo Queso Gouda tipo Tafi en la 12ª Edición de "Caminos & Sabores"

15/06/2016



easycream

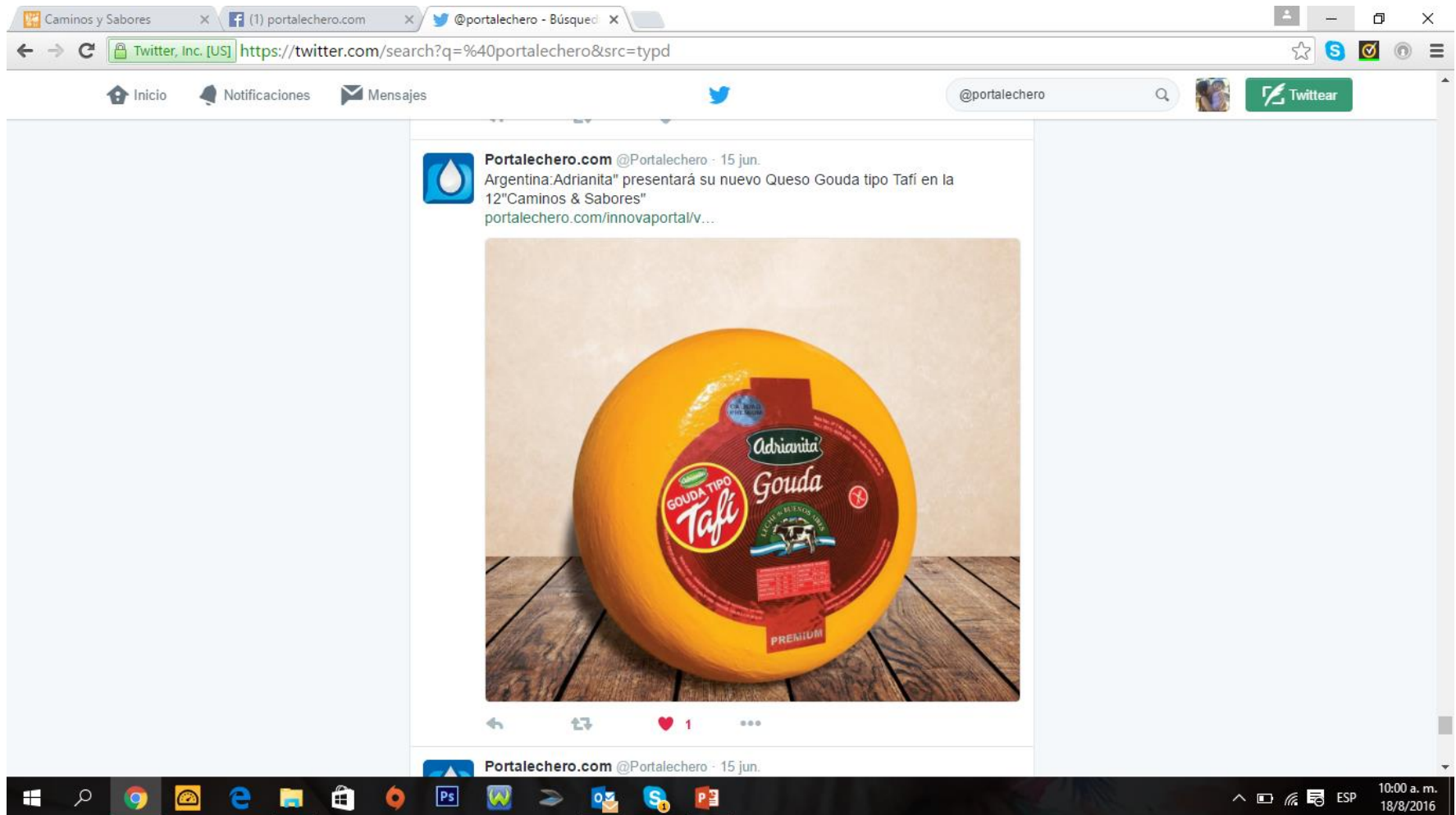
Calidad en Servicio.
Servicio de Calidad.



FERTALCOR

Windows taskbar: 10:20 a. m. 15/8/2016

Fecha: 15/6
Medio: Twitter Portal Lechero



Fecha: 15/6

Medio: Facebook Portal Lechero



Facebook page for portalechero.com, dated June 15, 2016.

Post by portalechero.com:

Argentina: "Adrianita" presentará su nuevo Queso Gouda tipo Tafi en la 12ª Edición de "Caminos & Sabores"

La firma aprovechará la ocasión para presentar su nuevo queso Gouda tipo Tafi. Se trata de un queso semiduro de color amarillento neerlandés denominado así por la ciudad holandesa de Gouda. "Adrianita" lo ofrece en exclusivos packs de aproximadamente 2,8 kg cada uno.

<http://www.portalechero.com/.../argentina:-adrianita-presenta...>



Right Sidebar:

- A LAS PERSONAS TAMBIÉN LES GUSTA**
 - Escuela Superior d... (Negocio local)
 - Revista Albéitar (Revista)
 - La Vida Láctea (Comunidad)
- LE GUSTA A ESTA PÁGINA**
 - Camara de Ganade...
 - Revista GANADERO
 - Ganaderos Colombia
- TUS JUEGOS**
 - 16
 - BOOM!
 - 嗨翻天
- JUEGOS RECOMENDADOS**
 - 1+1=?
- Mariano Gorodisch**
 - Daniel Obetko
 - Diego Emanuel Elstein
 - Elvis Attack
 - Eric Pipman
 - Esteban Schmidt
 - Fabio Alejandro Di S...
 - Fernando Alvarez
 - Gabriela Martín
 - Giselle Rodriguez
 - Guillermo Colvi

Language options: Español - Español (España) - Português (Brasil) - Français (France) - Portuguese (Portugal)

Fecha: 16/6

Medio: Portal y Newsletter Dossiernet



Fecha: 17/6
Medio: Diario Pág/12
Suplemento Las/12



El camino del queso

Por el invierno, el vino y la alegría del paladar, *Adrianita* presenta su nuevo queso Gouda tipo Tafí, un queso semiduro de color amarillento neerlandés en exclusivos packs de 2,8 kg cada uno. Desde el stand 9 de "Camino y sabores", la marca realizará degustaciones, numerosos sorteos de productos y venderá a precios de fábrica su amplia variedad del jueves 7 al domingo 10 de julio, de 12 a 21, en La Rural, Predio Ferial de Buenos Aires.

Más info: [adrianita.com.ar](http://www.adrianita.com.ar) <http://www.adrianita.com.ar>

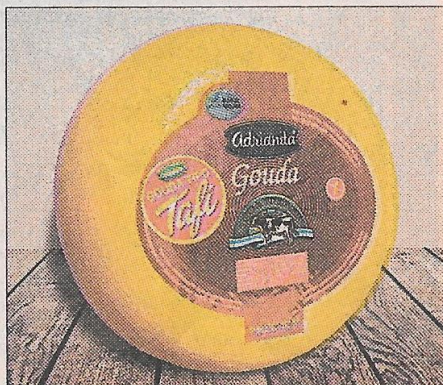
SCENA

Fecha: 20/6

Medio: Diario El Cronista



Quesos



Adrianita estará presente en la 12ª edición de "Caminos y Sabores", que se realizará del 7 al 10 de julio en La Rural. La firma aprovechará la ocasión para presentar su nuevo queso Gouda tipo Tafi. Se trata de un queso semiduro de color amarillento que se ofrece en packs de aproximadamente 2,8 kg cada uno. En el stand N° K 09 se realizarán degustaciones, numerosos sorteos de productos y libros de cocina y se venderán los productos a precios de fábrica.

Fecha: 20/6
Medio: Portal del Diario El Cronista



El mundo de los negocios x

www.cronista.com/financialtimes/El-mundo-de-los-negocios-20160620-0026.html

30% off
en el seguro de tu auto
durante 6 meses
Cotizar

Apertura.com
En qué lugares de la Ciudad aumentaron más los precios para alquilar

ZOOM EDITORIAL
El consenso político que falta lo puede aportar un acuerdo energético federal
por HERNÁN DE GONÍ
Director Periodístico

VIDEOS
Reviví la premiación al CIO del Año 2016

30% off
en el seguro de tu auto
durante 6 meses
Cotizar

AutoScoring.
Para vos, que sabés elegir.

QBE
SEGUROS LA BUENOS AIRES
www.qbe.com.ar

enfocada en La Liga Contenidos, fortaleciendo su difusión a través de la nueva red 4G. Con este patrocinio, la empresa afianza su compromiso de acompañar la proyección y visión de este deporte, que apuesta al futuro y la tecnología mediante su plataforma online y sus redes sociales.

Selección
Federico Ast, profesor de la Licenciatura en Marketing de la Universidad del CEMA, fue seleccionado por Singularity University tras desarrollar su proyecto CrowdJury, que busca implementar un sistema de justicia por Internet para las causas en que la Justicia actual no llega. Singularity University es una Universidad de Innovación y Tecnología que nuclea a emprendedores que trabajan en el cambio de la Robótica, la Inteligencia Artificial y Algoritmos. Es financiada por la NASA y Google y está ubicada en Silicon Valley.

Premio
La Fundación Banco de la Nación Argentina lanzó el concurso "Premio Banco Nación Artes Visuales 2016 Pintura/Fotografía", destinado a artistas mayores de 18 años, que contempla dos categorías, "Pintura" y "Fotografía", y otorga premios que alcanzan hasta los \$ 100.000. La presentación del certamen se realizó en un encuentro que se llevó a cabo en ArteBA y contó con la presencia del presidente de la Fundación BNA, Carlos Melconian; la vicepresidenta, Ercilia Nofal, y el jurado integrado por Andrés Duprat, Valeria González, Adrián Paiva, Mariano Zapia y Diana Saiegh. Más en www.bna.com.ar.

De colección
Antares celebra la aparición -en 1986- del disco Oktubre de Patricio Rey y sus Redonditos de Ricota. Para alegría de todos los fanáticos de esta banda que hizo historia en el rock nacional "Rocambole", el artista responsable de la gráfica del grupo desde sus inicios, presenta junto con la cervecería una colección de posavasos con las obras que acompañaron la edición del segundo disco de la banda.

Vino
Domaine Bousquet presenta su vino Ameri 2011, elaborado con uvas orgánicas 65% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah y 5% Merlot provenientes de viñedos ubicados en Alto Gualtallary, Tupungato, a 1200 metros sobre el nivel del mar.

Quesos
Adrianita estará presente en la 12ª edición de "Caminos y Sabores", que se realizará del 7 al 10 de julio en La Rural. La firma aprovechará la ocasión para presentar su nuevo queso Gouda tipo Tafi. Se trata de un queso semiduro de color amarillento que se ofrece en packs de aproximadamente 2,8 kg cada uno. En el stand N° K 09 se realizarán degustaciones, numerosos sorteos de productos y libros de cocina y se venderán los productos a precios de fábrica.

Conferencias
Sancor Salud presenta el ciclo de conferencias "Cuidando la salud de su empresa", para el que

AutoScoring.
Para vos, que sabés elegir.

QBE
SEGUROS LA BUENOS AIRES
www.qbe.com.ar

9:12 a. m.
18/8/2016

Fecha: 21/6
Medio: Portal Infortambo



Cronista Comercial x WhatsApp x Infortambo - "Adrianita" x cm ¿Cómo son los papás se x Últimas noticias - Diario x (1) Gustavo Aguilar x

www.infortambo.com/web/detalle-base/Adrianita-quesos-de-verdad-anuncia-que-estar-presente-en-la-12-edición-de-Caminos-y-Sabores.cnt/17303704/

Inicio | RADIO | TV | REVISTA | MERCOLÁCTEA

Martes, 21 de Junio, 2016

Infortambo en Latinoamérica

Infortambo.com
LA GRAN COMUNIDAD LÁCTEA

home | indicadores | clasificados | noticias » | biblioteca | galería | internada | contacto |

EMPRESARIALES

Adrianita
QUESOS DE VERDAD

“Adrianita”, quesos de verdad, anuncia que estará presente en la 12ª edición de “Caminos y Sabores”

seguinos en:     

Suscribite a Márgenes

III Simposio Nacional de Sorgo
I Conferencia Internacional de Sorgo
Del Presente al Futuro
24 y 25 de Agosto de 2016
Auditorio Atahualpa Yapanqui de la UNINOBA
Montevideo 2772, Páguaro - Pcia. Bs. As. Argentina
www.simpodiodesorgo.com.ar

NOTAS MÁS LEÍDAS

Sería inminente el pago de \$400 por vaca a la mitad de los tamberos

Windows taskbar: 8:35 a. m. 21/6/2016

Fecha: 22/6

Medio: Diario El Litoral de Corrientes

Suplemento Campo



Miércoles 22 de junio de 2016



EL LITORAL / 7

SERVICIOS

// El agro avanza

Reparación de caminos



Comenzó a ejecutarse en el departamento Sauce la obra de recuperación de caminos afectados por las excesivas lluvias ocurridas entre diciembre de 2015 y abril de este año. La obra se enmarca con los Acuerdos de Cooperación suscriptos la semana pasada con el Municipio saucero, a través del cual el Fondo de Desarrollo Rural (FDR) desembolsa \$ 3.253.932 en aporte de suelo para la reconstrucción de caminos.

En este contexto y en su carácter de órgano de contralor, el titular de la Secretaría de Agricultura y Ganadería, Manuel García Olano, supervisó recientemente el inicio de los trabajos que representan una innovación en las rutas N° 57, N° 55 y el acceso a La Horqueta.

"Adrianita" en Caminos y Sabores



Del jueves 7 al domingo 10 de julio se realizará la 17ª edición de "Caminos y Sabores", la tradicional feria de alimentos que se lleva adelante en el predio de La Rural, en la ciudad de Buenos Aires. Allí, la fábrica de quesos "Adrianita", aprovechará la ocasión para presentar su nuevo queso Gouda tipo Tafi. Se trata de un queso semiduro de color amarillento neerlandés denominado así por la ciudad holandesa de Gouda. La empresa familiar bonaerense realizará degustaciones, numerosos sorteos de productos y villas de cocina y venderá a precios de fábrica su amplia variedad de quesos duros, semi duros y especialidades.

// Agenda rural

23/06
Remate TV del NEA - Colombo y Magliano SA - Restaurant "Muders" de Formosa y Canal Rural.

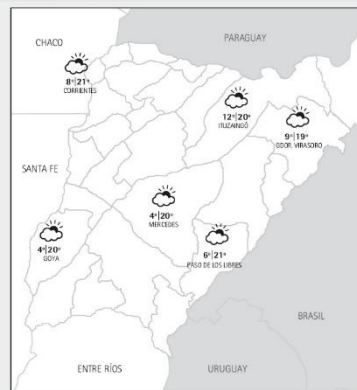
23-24/06
Feria Osmo del NEA - Sociedad Rural de Cruz del Sur.

24/06
Jornada Brahmán - Sociedad Rural del Norte Santiagueño - Campo Gallo, Santiago del Estero.

01/07
Remate Anual Cabaña La Mesón (Country SA) y La Tinta (Donña Chica SA) - Sociedad Rural de Corrientes - Riachuelo.

01/07
Remate Anual "Los Controlados de La Peñola" - Estancia La Peñola, Santa Fe.

// Pronóstico



PRONÓSTICO EXTENDIDO CORRIENTES CAPITAL	
VIERNES 23	Nublado 8°/22°
VIERNES 24	Lluvia 10°/20°
SÁBADO 25	Lluvia 12°/18°
DOMINGO 26	Nublado 6°/18°
LUNES 27	Nublado 2°/14°
MARTES 28	Sol 7°/18°

MERCADO DE CORRIENTES - Listado de precios playa libre 21/06/16

FRUTAS	ENVASE	PRECIO MAX.	PRECIO MIN.	HORTALIZAS	ENVASE	PRECIO MAX.	PRECIO MIN.
LIMÓN COMESTIBLE	COSECHERO X 25 KG	80,00	40,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	30,00	18,00
FRUTILLA	BRANDEJA 2 x 4 KG	300,00	400,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	40,00	30,00
LIMÓN ELIADO	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	50,00	40,00
LIMÓN	COSECHERO X 25 KG	90,00	90,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	60,00	50,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	50,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	70,00	60,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	120,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	80,00	70,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	120,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	90,00	80,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	100,00	90,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	80,00	80,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	110,00	100,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	120,00	110,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	130,00	120,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	140,00	130,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	150,00	140,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	160,00	150,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	170,00	160,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	180,00	170,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	190,00	180,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	200,00	190,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	210,00	200,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	220,00	210,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	230,00	220,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	240,00	230,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	250,00	240,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	260,00	250,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	270,00	260,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	280,00	270,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	290,00	280,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	300,00	290,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	310,00	300,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	320,00	310,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	330,00	320,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	340,00	330,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	350,00	340,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	360,00	350,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	370,00	360,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	380,00	370,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	390,00	380,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	400,00	390,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	410,00	400,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	420,00	410,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	430,00	420,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	440,00	430,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	450,00	440,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	460,00	450,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	470,00	460,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	480,00	470,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	490,00	480,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	500,00	490,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	510,00	500,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	520,00	510,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	530,00	520,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	540,00	530,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	550,00	540,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	560,00	550,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	570,00	560,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	580,00	570,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	590,00	580,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	600,00	590,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	610,00	600,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	620,00	610,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	630,00	620,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	640,00	630,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	650,00	640,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	660,00	650,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	670,00	660,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	680,00	670,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	690,00	680,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	700,00	690,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	710,00	700,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	720,00	710,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	730,00	720,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	740,00	730,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	750,00	740,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	760,00	750,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	770,00	760,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	780,00	770,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	790,00	780,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	800,00	790,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	810,00	800,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	820,00	810,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	830,00	820,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	840,00	830,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	850,00	840,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	860,00	850,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	870,00	860,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	880,00	870,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	890,00	880,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	900,00	890,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	910,00	900,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	920,00	910,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	930,00	920,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	940,00	930,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	950,00	940,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	960,00	950,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	970,00	960,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	980,00	970,00
MANEJARIA ORCULA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	990,00	980,00
MANEJARIA NIVA	COSECHERO X 25 KG	100,00	100,00	ACHICORIA	DOC. DE MAÍZ X 1 KG	1000,00	990,00

RESUMEN DE PRECIOS DE LA HACIENDA EN EL MERCADO DE LINIERS 21/06/16

CATEGORIA	RAZA	COTAS	MAX.	MIN.	PRECIO	PRECIO	PRECIO	TOTAL
NOVILOS	MISTO	410/460	\$13,00	\$2,00	\$29,77	\$13,00	1.007	
NOVILOS	MISTO	460/490	\$11,00	\$1,00	\$26,20	\$13,00	1.008	
NOVILOS	MISTO	490/520	\$11,00	\$1,00	\$26,26	\$13,00	1.008	
NOVILOS	MISTO	520/550	\$11,00	\$1,00	\$26,26	\$13,00	1.008	

Fecha: 22/6

Medio: Portal del Diario El Litoral de Corrientes



Urgente24 | Portada x "Adrianita" en Caminos y x Cirene con Z x

www.ellitoral.com.ar/419458/Adrianita-en-Caminos-y-Sabores

EL LITORAL
com.ar

N/A

s/d * H null%
22 de jun. de 2016

INGRESAR

MI NOTICIA

EDICIÓN IMPRESA ACTUALIDAD SOCIEDAD CIUDAD OPINIÓN CULTURA INTERIOR DEPORTES POLICIALES FUNEBRES SERVICIOS

DEPORTIVO Campo Autos Destinos Vivir Bien Sociales Inmuebles nacional

Principal » Campo »

miércoles 22 junio 2016

"Adrianita" en Caminos y Sabores

Facebook Twitter Google Email Imprimir A+ A-

Esperando a www.ellitoral.com.ar...

BUSCADOR

BUSCAR

movistar

Multiplyte todos los días

Chip Prepago 4G

DESDE \$5

Aviso Publicitario

9:08 a. m.
22/6/2016

Fecha: 22/6
Medio: Portal Zirene



Browser address bar: "Adrianita" presentará su... x
zirene.com.ar/n-foodrink/item/6558-adrianita-presentara-su-nuevo-queso-gouda-tipo-tafi-en-la-12-edicion-de-caminos-sabores

Navigation bar: f, twitter, 8+, RSS, 8+, Buscar..., LOGIN, REGISTRATE, Menu icon

Menu: Home (Check +), Moda (Fashion News), Belleza (Beauty News), Lifestyle (Lifestyle News), Sociedad 5.1 (Social News), Uruguay (Punta del Este)

Breadcrumb: Está aquí: Home > Novedades > "Adrianita" presentará su nuevo Queso Gouda tipo Tafi en la 12ª Edición de "Caminos & Sabores"

"Adrianita" presentará su nuevo Queso Gouda tipo Tafi en la 12ª Edición de "Caminos & Sabores"

tamaño de la fuente 🔍 🔍 | [Imprimir](#) | [Email](#)

Valora este artículo ☆☆☆☆☆ (0 votos)



Clic para vista previa de la imagen

FOOD & DRINK

- Comer
- Beber
- Novedades

MOTOR

- Novedades
- Competiciones

TRAVEL

Footer: zirene.com.ar/media/k2/items/cache/d681a52432b869e6b636924252cb9bdb_XL.jpg
7:58 a. m. 13/7/2016

Fecha: 23/6

Medio: Diario Clarín



QUESOS ADRIANITA

“Adrianita”, quesos de verdad, anuncia que estará presente en la 12ª edición de “Caminos y Sabores”, exposición de alimentos regionales, artesanías y turismo que se realizará del 7 al 10 de julio en La Rural. La firma presentará su nuevo queso Gouda tipo Tafi, un queso semiduro de color amarillento neerlandés denominado así por la ciudad holandesa de Gouda.

Fecha: 23/6
Medio: Revista Semanario



qué hay de nuevo

Para entrenar y disfrutar

INDUMENTARIA Luz de Mar presentó las nuevas colecciones de trajes de baño, ropa deportiva y pijamas. Laurita Fernández vio los últimos lanzamientos de la marca, y eligió productos para usar en sus entrenamientos para el Bailando, y para sus momentos de relax.



El 2017 ya tiene tendencia teen

ROPA INTERIOR Sweet Victorian y Sweet Lady realizaron el evento lanzamiento pre temporada 2017. Jenny Martínez estuvo presente en el cóctel teen en el que desfilaron más de 20 modelos. También fueron actrices de "Soy Luna" y "Violetta".



La apitoxina de las abejas en tu piel

COSMÉTICA Carthage presenta su nuevo programa Bee Benom, una innovadora línea, compuesta por tres productos para pieles maduras de acción global y poder reconstituyente, antiedad y nutrición intensa.

Plenitud femenina

HIGIENE Poise, la marca experta en incontinencia, se reinventa y evoluciona a Plenitud Femme. La misma está pensada para las mujeres, manteniendo la femineidad de Poise y sumando la calidad de la marca Plenitud.

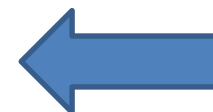
Limpieza a vapor

HOGAR Kärcher, la marca alemana referente mundial en sistemas de limpieza eficaz, lanzó la limpiadora a vapor hogareña Steam Cleaner. Más info: www.karcher.com.ar



Sabor especial y de exposición

QUESOS Adrianita, quesos de verdad, estará presente en la 12ª edición de la expo "Caminos y Sabores", del 7 al 10 de julio en La Rural, donde presentará su nuevo queso Gouda tipo Tafi.



Fecha: 23/6
Medio: Revista Mía



Novedades



Compartí una frase dulce

En el Mes de la Dulzura, Fantoche quiere endulzar con el más rico alfajor de chocolate y además, con una campaña en las principales redes sociales para compartir más amor. Para eso creó la página www.compartimor.com.ar, donde se podrán encontrar distintas frases inspiradoras para compartir en Facebook, Instagram y Twitter. A través de los compartidos, estarán participando de distintos premios.

Delicias argentinas

Quesos Adrianita estará presente en la 12ª edición de Caminos y Sabores, exposición de alimentos regionales, artesanías y turismo, que se realizará entre el 7 y el 10 de julio en La Rural, donde presentará su nueva variedad Gouda tipo Taft. Un queso semiseco de color amarillento neerlandés. Habrá degustaciones y sorteos (www.adrianita.com.ar).



Alentá a la selección

CBSé se une a la pasión que genera la Copa América Centenario y presenta su campaña #CebadosxUnSentimiento. Quienes participen de la misma podrán escuchar su "aliento" en la TV durante los partidos que juegue Argentina. Además, de participar por fabulosos premios. Los fanáticos podrán mandar una nota de voz a través de www.cbsé.com.ar. Válida en todo el territorio nacional, del 3 al 30 de junio inclusive.

Axilas más suaves



Motivar su imaginación

Chicos Perinola, emprendimiento argentino de juguetes, tiene dos lanzamientos: "Hago mi caleidoscopio" (\$ 170), y el "Kit atrapasueños" (\$ 160), los dos incluyen las piezas para que los chicos los puedan armar y se diviertan lejos de la tele o de Internet (www.jugueteschicosperinola.com).



Verdadero vermouth

De la mano de Fratelli Branca llega a la Argentina Antica Formula, el vermouth más antiguo y súper premium de todos los tiempos que dio origen a la categoría del aperitivo. Elaborado con los ingredientes más selectos, como vainilla, en combinación única con el azafrán, se complementa con una fórmula que luego de 230 años permanece secreta.



El nuevo antitranspirante Powder Soft, de Dove, ofrece una sensación de suavidad diferente a tus axilas y todo el cuidado característico por tener un 1/4 de crema humectante. Se destaca por tener un delicado aroma brindando 48 horas de protección contra la transpiración. En tres formatos: aerosol, roll-on y comprimido.

Fecha: 26/6

**Medio: Diario Clarín
Suplemento Ieco**



Fecha: 26/6

Medio: Diario La Prensa



NEGOCIOS

M A R K E T I N G P U B L I C I D A D

► YPF ELIGE NUEVOS CREATIVOS

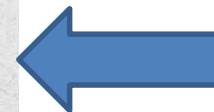
A través de un llamado a concurso y con la fiscalización de la Asociación Argentina de Publicidad, YPF lleva a cabo la elección de una nueva agencia creativa, que se sumará a Liebre Amotinada para comunicar la marca y sus sub-marcas. La petrolera preseleccionó ocho agencias socias de la AAP (Mercado McCann, Kepel & Mata, BBDO, Ogilvy, Don, Leo Burnett, Madre y Ponce) para una presentación de credenciales de la que saldrá la compañía ganadora.

► UNA CAMPAÑA QUE SALVA VIDAS

'TetasxTetas', la campaña de concientización del Movimiento Ayuda Cáncer de Mama (Macma), ganó el Grand Prix en campañas de bien público otorgado por el Festival de la Creatividad Cannes Lions y las Naciones Unidas. Se trata de la iniciativa de prevención de esta enfermedad que más se viralizó en toda la historia, con 22 millones de visualizaciones en una semana y más de 48 millones de impresiones en redes sociales.

► NOVEDADES EN VARIOS FLANCOS

El nuevo bóxer ecológicamente sustentable de Ritmo llega al mercado con toda la tecnología que hoy puede ofrecer la industria textil para garantizar la protección del medioambiente. Se trata de una prenda a base de fibra de bambú, cuyos componentes son totalmente renovable y que posee una textura sedosa (mucho más suave que el algodón), que no absorbe la humedad y es antibacterial. Por su lado, Sadia presentó los nuevos Nuggets de carne 100% pollo, con los que aspira refundar la categoría y acercar una nueva solución con presentaciones ideales para el grupo familiar. La nueva línea se presenta en siete versiones (con queso, crocante, supremitas y pechugas, en envases de entre 300 y 900 gramos). En tanto, Adrianita anunció su presencia en la 12ª edición de la exposición *Camino y Sabores*, en La Rural, donde estrenará su nuevo queso Gouda tipo Tafi. Se trata de un semiduro de color amarillento neerlandés. En el stand de la marca habrá degustaciones, sorteos y venta a productos a precios de fábrica.



Fecha: 26/6

Medio: Diario La Capital de Mar del Plata



NEGOCIOS

MARKETING Y PUBLICIDAD

► YPF ELIGE NUEVOS CREATIVOS

A través de un llamado a concurso y con la fiscalización de la Asociación Argentina de Publicidad, YPF lleva a cabo la elección de una nueva agencia creativa, que se sumará a Liebre Amotinada para comunicar la marca y sus submarcas. La petrolera preseleccionó ocho agencias socias de la AAP (Mercado McCann, Kepel & Mata, BBDO, Ogilvy, Don, Leo Burnett, Madre y Ponce) para una presentación de credenciales de la que saldrá la compañía ganadora.

► UNA CAMPAÑA QUE SALVA VIDAS

'TetasxTetas', la campaña de concientización del Movimiento Ayuda Cáncer de Mama (Macma), ganó el Grand Prix en campañas de bien público otorgado por el Festival de la Creatividad Cannes Lions y las Naciones Unidas. Se trata de la iniciativa de prevención de esta enfermedad que más se viralizó en toda la historia, con 22 millones de visualizaciones en una semana y más de 48 millones de impresiones en redes sociales.

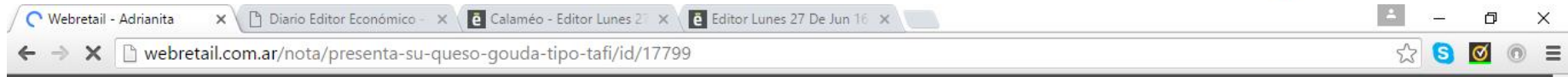
► NOVEDADES EN VARIOS FLANCOS

El nuevo bóxer ecológicamente sustentable de Ritmo llega al mercado con toda la tecnología que hoy puede ofrecer la industria textil para garantizar la protección del medioambiente. Se trata de una prenda a base de fibra de bambú, cuyos componentes son totalmente renovable y que posee una textura sedosa (mucho más suave que el algodón), que no absorbe la humedad y es antibacterial. Por su lado, Sadia presentó los nuevos Nuggets de carne 100% pollo, con los que aspira refundar la categoría y acercar una nueva solución con presentaciones ideales para el grupo familiar. La nueva línea se presenta en siete versiones (con queso, crocante, suprimitas y pechugas, en envases de entre 300 y 900 gramos). En tanto, Adrianita anunció su presencia en la 12ª edición de la exposición *Camminos y Sabores*, en La Rural, donde estrenará su nuevo queso Gouda tipo Tafi. Se trata de un semiduro de color amarillento neerlandés. En el stand de la marca habrá degustaciones, sorteos y venta a productos a precios de fábrica.



Fecha: 25/6

Medio: Portal Webretail



Webretail
foods & non foods

INICIO RETAILERS INDUSTRIAS NOVEDADES TENDENCIAS INTERNACIONALES AGENDA VIDEOS

INDUSTRIAS ADRIANITA | 24/06/2016

Presenta su Queso Gouda tipo Tafi



Más práctico, simple
y seguro



Fecha: 25/6
Medio: Newsletter y portal Agronoa



La Razón x La Razón x AgroNoa --- Campo, Infor x

www.agronoa.com.ar/noticias_desc.php?id=23290&catid=4

INICIO Quiénes somos Dónde estamos Newsletter Contáctenos

AgroNOA
Campo, Información y Negocios

La actividad agropecuaria, agroalimenticia y agroindustrial, desde la óptica del Noroeste Argentino

Noticias del Sector
Agricultura
Ganadería
Producciones Alternativas
Agroindustria
Clima
Indicadores
Agenda

Agroindustria

[← Volver](#)

→ **ADRIANITA, EN "CAMINOS Y SABORES"** 10-07-16

Con gran concurrencia de público se realizó la exposición de alimentos y artesanías.

La marca de quesos "Adrianita", participa de la 12ª edición de "Camino y Sabores", exposición de alimentos regionales, artesanías y turismo.

La firma está presentando su nuevo queso Gouda tipo Tafi.



+ Ampliar

Se trata de un queso semiduro de color amarillento neerlandés denominado así por la ciudad holandesa de Gouda. "Adrianita" lo ofrece en exclusivos packs de aproximadamente 2,8 kilos cada uno.

En el Stand N° K 09, ubicado en "El Camino del Queso", Adrianita realiza degustaciones, numerosos sorteos de productos y libros de cocina y vende a precios de fábrica su amplia variedad de quesos.



Windows taskbar: 7:31 a. m. 19/8/2016

Fecha: 27/6
Medio: Facebook Utilísima



Facebook post from Uti Argentina, dated June 27, 2016. The post features a video thumbnail showing the text 'UTI ARGEN' and a large blue arrow pointing to the main text. The main text reads: 'Quesos Adrianita, PRESENTA SU GOUDA TIPO Tafi en Caminos y Sabores. Adrianita eligió Caminos y Sabores para realizar el lanzamiento formal de su nuevo producto: un queso Gouda tipo Tafi.... Ver más'. Below the text is a large image of a round wheel of Adrianita Gouda Tafi cheese. The post has 2 likes and 11 comments. The right sidebar shows a list of friends and a group conversation.

Uti Argentina

... Ver más

Me gusta Comentar Compartir

2

Escribe un comentario...

Uti Argentina 13 h ·

Quesos Adrianita, PRESENTA SU GOUDA TIPO Tafi en Caminos y Sabores

Adrianita eligió Caminos y Sabores para realizar el lanzamiento formal de su nuevo producto: un queso Gouda tipo Tafi.... Ver más

A LAS PERSONAS TAMBIÉN LES GUSTA

Farfalla deco romantic Decoración de interiores Me gusta

Anita Teteje Decoración de interiores Me gusta

Chara tejidos Producto/servicio Me gusta

LE GUSTA A ESTA PÁGINA

Publicidad

Viajen disfrutando los ben... www.americanexpress.com... #Platinum #Viajes - Es hora de vivir nuevas emociones. Lleguen a su próximo destino con Th...

7 cosas que puedes limpi... nuevoscomienzos.scooth-b... No hay nada que se le resista al Rodillo Quitapelusa Scooth-Brite®, limpia el pelo de tu pe...

TUS JUEGOS

JUEGOS RECOMENDADOS

A Sandra Yudchak le

Ricardo Luis Azocar 7 h

Yanina Urcullu 6 h

Alfred Hunter 10 h

María Fernanda Ma... 6 h

José Roberto Marce... 6 h

Augusto Guillermo S... 8 h

Guse GY 9 h

Debora Elizabeth Br... 7 h

Graciela Matilde Mo... 6 h

Silvina Shtamoff 6 h

CONVERSACIONES DE GRUPO

Raúl, 53 ...

facebook.com/utiargentina/photos/.../1065661516860842/?type=3

6:58 a. m. 28/6/2016

Fecha: 27/6

Medio: Diario Digital Editor Económico



es.calameo.com/read/00474798090d258b2f124

Empresas & Negocios Por Miguel Angel Montefusco

“Adrianita” presentará su nuevo Queso Gouda tipo Tafi en la 12ª Edición de “Camino & Sabores”



“Adrianita”, quesos de verdad, anuncia que estará presente en la 12ª edición de “Camino & Sabores”, exposición de alimentos regionales, artesanías y turismo. La firma aprovechará la ocasión para presentar su nuevo queso Gouda tipo Tafi. Se trata de un queso semiduro de color amarillento neerlandés denominado así por la ciudad holandesa de Gouda. “Adrianita” lo ofrece en exclusivos packs de aproximadamente 2,8 kg cada uno. Desde el Stand N° K 09, en “El Camino del Queso”, “Adrianita” realizará degustaciones, numerosos sorteos de productos y libros de cocina y venderá a precios de fábrica su amplia variedad de quesos Duros (Reggianito -común y light- y con Pimienta, Parmesano, Goya -premiado internacionalmente, Grana Padano Gran Reserva), Semi Duros (Pepato, Parrillero y Pategrás) y Especialidades (queso Azul, Queso Brie y Camembert). Además de “La Vaschetta”, ollita de queso y toda su exclusiva y completa línea gourmet. En el año del bicentenario, “Camino & Sabores” se realizará entre los días jueves 7 y al domingo 10 de julio, en el horario de 12 a 21.

Rural – Predio Ferial de Buenos Aires de

calameo

HOY 13° 8°

DECILE CHAU AL #MODORESFRÍO

VICK EMPIEZA A ACTUAR MÁS RÁPIDO QUE UNA PASTILLA

6:50 a. m. 28/6/2016

Fecha: 28/6

Medio: Portal y Facebook “Camino & Sabores”



Camino y Sabores x 23/06 - Quesos Adrianita x

www.caminoysabores.com.ar/gacetillas/2306-quesos-adrianita-presenta-novedades/

Camino y Sabores

EN EL AÑO DEL BICENTENARIO

La fiesta de la cultura, nuestros sabores y nuestra identidad.

Home Edición 2016 Experiencias Del Sabor Visitantes Expositores Prensa Edición 2015 Contacto

23/06 – Quesos Adrianita presenta novedades

Home / Gacetillas / 23/06 – Quesos Adrianita presenta novedades

Adrianita eligió Camino y Sabores para realizar el lanzamiento formal de su nuevo producto: un queso Gouda tipo Tafi.

Camino y Sabores es una excelente oportunidad para que los microemprendedores hagan conocer sus productos artesanales de forma directa y sin intermediarios. Por eso muchas firmas aprovechan la feria para presentar sus más flamantes productos, que no se encuentran aún en las góndolas de ningún supermercado.

Tal es el caso de la fábrica de quesos artesanales Adrianita, que presentará en sociedad su nuevo Gouda tipo Tafi en la 12ª edición de la feria de alimentos regionales, artesanías y turismo que se desarrollará del 7 al 10 de julio en el predio de La Rural.

Su nombre proviene de la ciudad holandesa de Gouda y se trata de un queso semiduro de color amarillento neerlandés que se vende en exclusivos packs de 2,8 kilos. Y como todos los productos de la compañía, está elaborado con la mejor leche y un proceso industrial sujeto a rigurosos controles.

Esperando a googleads.g.doubleclick.net...

9:31 a. m.
18/8/2016

Fecha: 28/6

Medio: Portal y Facebook “Caminos & Sabores”



Facebook post from Caminos y Sabores (@caminosysabores) dated June 24, 2016.

Caminos y Sabores
24 de junio · 🌐

Quesos Adrianita presenta novedades
Adrianita eligió Caminos y Sabores para realizar el lanzamiento formal de su nuevo producto: un queso Gouda tipo Tafi.

Lee la nota completa: <http://www.caminosysabores.com.ar/.../2306-quesos-adrianita-.../>



Comunidad

Busca publicaciones en esta página

A 128 476 personas les gusta esto
Carlos Mazalan y 27 amigos más

Invitar a amigos a que indiquen que les gusta la página

INFORMACIÓN

La feria de alimentos regionales, artesanías y turismo. Identidad territorial y valor agregado. Del 7 al 10 de julio 2016, en La Rural, CABA.

Normalmente responde en un día
[Enviar un mensaje ahora](#)

<http://www.caminosysabores.com.ar/>

TUS JUEGOS

JUEGOS RECOMENDADOS

Hernán Brienza compartió

Daniel Obetko

Facundo Poj

Federico Laboureau

Guillermo Lipis

Loreley El Jaber

Maria Gil Araújo

Mariana Faletty

Ricardo Sarmiento

Roberto Daniel Reiter

Roberto Mustafá Ber...

9:35 a. m.
18/8/2016

Fecha: 29/6
Medio: Portal y newsletter Latinspots



La Razón - LatinSpots - Clipping-Caminos-y-Sabo

www.latinspots.com/sp/empresas-y-negocios/detalle/16970/adrianita-presentar-su-nuevo-queso-gouda-tipo-taf-en-caminos-sabores

Ir a LatinSpots Magazine | G+ | YouTube | Facebook | Twitter

LatinSpots.com

INSCRIBE TUS MEJORES IDEAS

Búsqueda Mi Cuenta

HOME NOTICIAS PIEZAS LATINTV TENDENCIAS DIRECTORIO PERFILES JOBS MAGAZINE MI LATIN CANNES 2016 ...

ADRIANITA PRESENTARÁ SU NUEVO QUESO GOUDA TIPO TAFÍ EN CAMINOS & SABORES

EL OJO DE IBEROAMÉRICA
Ve más allá

"Adrianita", quesos de verdad, anuncia que estará presente en la 12ª edición de "Caminos y Sabores", exposición de alimentos regionales, artesanías y turismo.

La firma aprovechará la ocasión para presentar su nuevo queso Gouda tipo Tafi. Se trata de un queso semiduro de color amarillento neerlandés denominado así por la ciudad holandesa de Gouda. "Adrianita" lo ofrece en exclusivos packs de aproximadamente 2,8 kg cada uno.

Desde el Stand N°K 09, en "El Camino del Queso", "Adrianita" realizará degustaciones, numerosos sorteos de productos y libros de cocina y venderá a precios de fábrica su amplia variedad de quesos Duros (Reggianito -común y light- y con Pimienta, Parmesano, Goya -premiado internacionalmente, Grana Padano Gran Reserva), Semi Duros (Pepato, Parrillero y Pategrás) y Especialidades (queso Azul, Queso Brie y Camembert). Además de "La Vaschetta", ollita de queso y toda su exclusiva y completa línea gourmet.

En el año del bicentenario, "Caminos y Sabores" se realizará entre los días jueves 7 y al domingo 10 de julio, en el horario de 12 a 21 hs, en La Rural - Predio Ferial de Buenos Aires de esta Capital.

El 8 de julio el reconocido chef Pablo Massey estará en el stand de "Adrianita" firmando ejemplares de sus libros.

BUSCAR EN NEGOCIOS

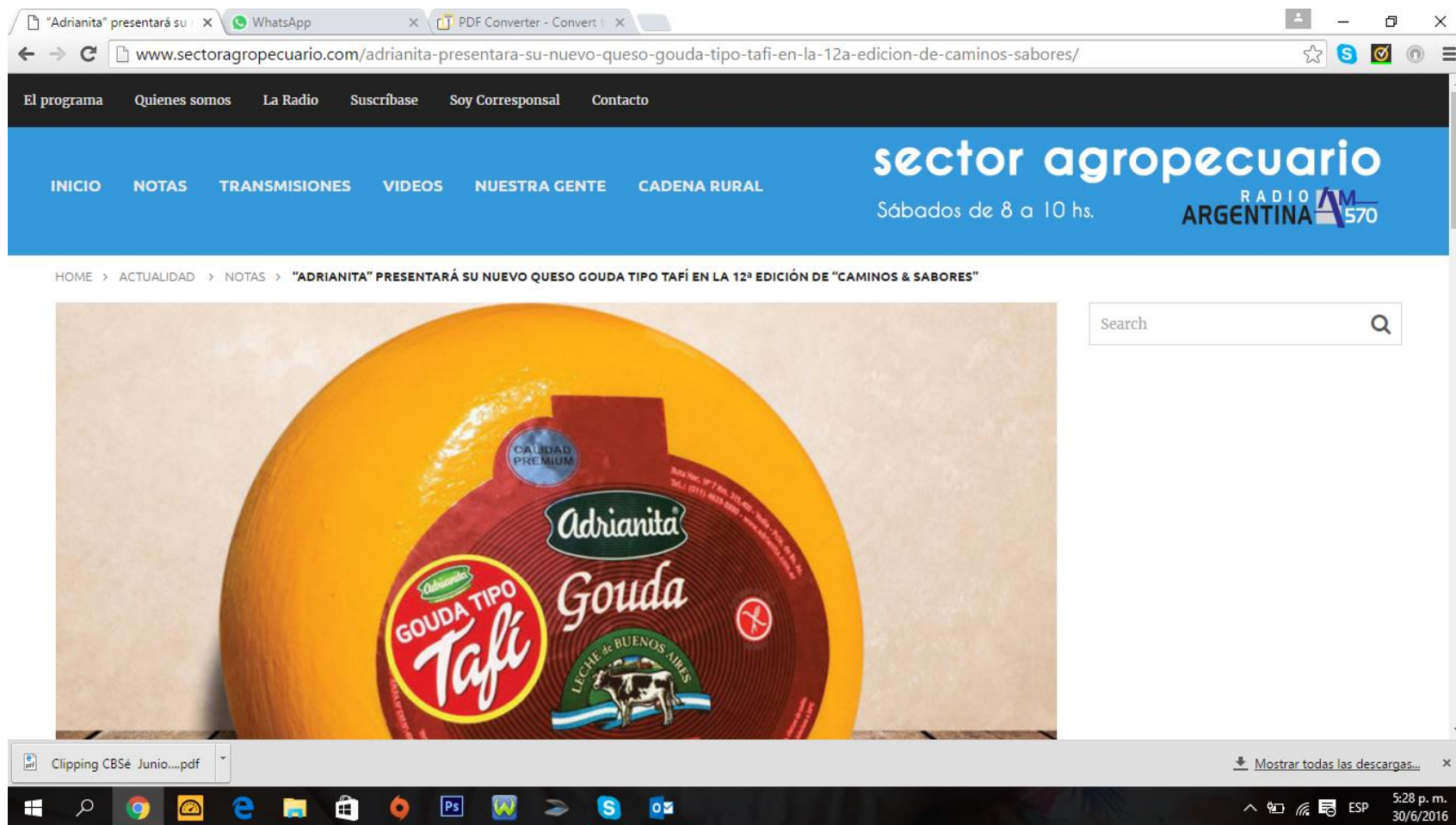
Esperando a www.facebook.com...

Windows taskbar: 7:35 a. m. 19/8/2016

Fecha: 30/6

Medio: Portal del programa radial

Sector Agropecuario.com



Fecha: 30/6

Medio: Facebook del programa radial

Portal Sector Agropecuario



SectorAgropecuario x WhatsApp x PDF Converter - Convert x

https://www.facebook.com/sectoragropecuario/

SectorAgropecuario

Sitio web de noticias/prensa

Busca publicaciones en esta página

A 3628 personas les gusta esto
Paula Vázquez y 2 amigos más

Invitar a amigos a que indiquen que les gusta la página

INFORMACIÓN

Intentamos generar un espacio de participación e intercambio entre los distintos eslabones de la cadena productiva agropecuaria. Contribuir al desarrollo...

MÁS INFORMACIÓN

http://www.sectoragropecuario.com/

APLICACIONES

Instagram

Estado

Escribe algo en esta página...

SectorAgropecuario 42 min ·

Quesos Adrianita



"Adrianita" presentará su nuevo Queso Gouda tipo Tafi en la 12ª Edición de "Camino & Sabores"

"Adrianita", quesos de verdad, anuncia que estará presente en la 12ª edición de "Camino & Sabores", exposición de alimentos regionales, artesanías y turismo...

Publicidad

Agalma Electromedicina
Llegá al verano con el cuerpo que querés !!! Equipos profesionales de electrodos. Ondas R...

Me gusta esta página

TUS JUEGOS

JUEGOS RECOMENDADOS

César Dergarabedian

Yanina Urcullu

Fabiana Polinelli

Alejandra Boldo

Fabio Scarso

Céline Mignot 31 min

Lily Popper

Leticia Dalila Dalcol

CONVERSACIONES DE GRUPO

Horacio, Gabriel, Raúl, 53...

Mostrar todas las descargas...

Clipping CBSé Junio....pdf

5:32 p. m.
30/6/2016

Fecha: 30/6

Medio: Twitter Portal Sector Agropecuario



Fecha: 1/7

Medio: Radio Cooperativa (AM 770)

Programa Radial “Entre el Campo y la Ciudad”

Conduce Daniel Aprile

Entrevista a Miguel Angel Nucete



Web browser window showing the website radiocooperativa.com.ar/entre-el-campo-y-la-ciudad/. The page features a large banner with the text "#COOPERATIVA15AÑOS Se siente." and "AM 770". Below the banner is a navigation menu with links: Inicio, Programación, Institucional, Repetidoras, Contacto. The main content area displays the program title "Entre el Campo y la Ciudad" and the host "Con Daniel Aprile". The page also includes a search bar, a "Radio OnLine" button, and a section for "Lunes a Viernes 06:00 a 07:00". The footer shows the date "Publicado por Radio Cooperativa el 27/05/2016" and a social media link to Facebook.

Fecha: 2/7

Medio: Diario Clarín

Suplemento Rural



Caminos y Sabores

Una cita imperdible de cada invierno

El jueves, en La Rural, arranca una nueva edición de la gran feria de alimentos, artesanías y turismo.

> La 12ª edición de la feria Caminos y Sabores, que tendrá lugar desde este jueves hasta el domingo 10 en La Rural, será el lugar ideal para vivir con plenitud el bicentenario de la patria. Unos 450 productores de alimentos, be-

bidas, y artesanías provenientes de los rincones más diversos del país se darán cita en un mismo lugar para encontrarse cara a cara con varios miles de locos por nuestros sabores, colores y texturas.

La feria, declarada de Interés Turístico Nacional por el Ministerio de Turismo, se ha convertido en una herramienta clave para la puesta en valor de nuestra cultura, pero también para la potenciación de un centenar de emprendedores que con mucho esfuerzo agregan valor a los frutos de la tierra.

En 9 caminos temáticos, de las Bebidas, Dulces, Frutos de la Tierra, Aceites y Especies, Quesos, Carnes, Tradición, Yerba Mate y Té, y Turismo, se despliega lo más rico de la Argentina.

Pero la propuesta no acaba ahí. También decenas de cocineros de distintos rincones del país y de Latinoamérica compartirán sus recetas en Caminos y Sabores. En esta edición, y para celebrar el Bicentenario de la Patria, en las cocinas de la feria habrá propuestas que nos trasladarán 200 años atrás,

A puro queso

Quesos "Adrianita" tendrá su stand en la feria. Presentará su nuevo queso Gouda tipo Taffi, realizará degustaciones, sorteos y venderá sus productos a precios de fábrica.

transportándonos a las mesas de nuestros antepasados coloniales. Además, en la Plaza del En-

cuentro de Caminos y Sabores se celebrará la cultura a través de espectáculos artísticos provenientes de diferentes regiones. Y, como cada año desde hace 11, los mejores quesos, dulces de leche, aceites de oliva, yerba mate, y por primera vez, cervezas artesanales, competirán ante un panel de expertos del Laboratorio de Análisis Sensorial de la FAUBA y del Centro de Cata de Cerveza para llevarse el premio Experiencias del Sabor.

Todo esto y mucho más sucederá en una nueva edición imperdible de la gran feria de alimentos, artesanías y turismo del país.

Para ir preparando el estómago y todos los sentidos.

Fecha: 2/7

**Radios Argentina - Am 570,
Fm Amanecer, FM Cristal y Radio Estación Bel
Programa radial “Sector Agropecuario”
Conducido por Enrique Oss.
Entrevista a Miguel Angel Nucete**



La Razón x Noticias Noticias Reconqu x Clipping-Caminos-y-Sabo x

radioamanecer.com.ar/noticias/

AMANECER *TODA LA INFORMACIÓN*

HOY LOCALES REGIONALES PROVINCIALES NACIONALES DEPORTES CONTACTO

Buscar

Proponen reabrir Algodonera Santa Fe pero con solo 40 trabajadores



La propuesta fue realizada a los trabajadores por la UTE (Unión Transitoria de Empresas) que tiene a su cargo la empresa de Reconquista, que se encuentra paralizada desde hace más de un mes y medio. En total, la industria tiene 120 operarios, y con esta propuesta, 80 quedarían suspendidos.

ESCUCHENOS EN VIVO

Radio Amanecer
Apagado
0:00

Android Apple Windows BlackBerry

BINGO RADIO AMANECER



Pronóstico Reconquista – Santa Fe

7:50 a. m.
19/8/2016

Fecha: 3/7
Medio: Revista Viva
Diario Clarín



CAMINOS Y SABORES Productores y artesanos del país, juntos para ofrecer sus creaciones.



FOTOS: GENTILEZA

PARA COMERTE MEJOR

E ntrar, recorrer, mirar, tocar, probar, preguntar, conversar, comprar. Estas serán algunas de las acciones que los visitantes, experimentados o primerizos, no podrán dejar de hacer. Desde el jueves 7 al domingo 10, entre las 12 y las 21 horas, en el predio de La Rural, a 5110 la entrada, en este julio del Bicentenario, comenzará la feria Caminos y Sabores, el evento que se convirtió en un clásico donde los paseantes, conocedores y degustadores entran en contacto directo con los productos y los sabores de nuestra tierra. Y claro, también con los hacedores/productores de distintas regiones de la Argentina.

Entre los puntos a destacar que presenta esta doceava edición, en la que se exhibirán productos de doce provincias, se encuentran diversos campos temáticos a recorrer: serán los caminos de la

yerba, el té, los aceites, las especias, los quesos, los frutos de la tierra, los dulces, y las carnes. En cada uno de ellos los productores presentarán sus ofertas tradicionales y también las novedades que incorporaron esta temporada. Así, por ejemplo, habrá oportunidad de probar un licor a base de yerba mate, así como también harina y hasta dulces elaborados con yerba.

También habrá espacio para picotear un quesito en el stand de Adrianita o en De acá para allá. Los amantes de los chacinados y los fiambres dirán presente en Sabores de Cañuelas, Grassetto, Montebérico o Don Quico.

Tampoco pueden faltar los aceites de oliva, que están cada día más presentes en las mesas de los argentinos. En este camino se podrán apreciar los productos de Quinta Generación, Santa Augusta Forte y Finca Cortaderita. Y para los más gourmet, habrá degustaciones de carnes ahumadas de Secretos del monte.

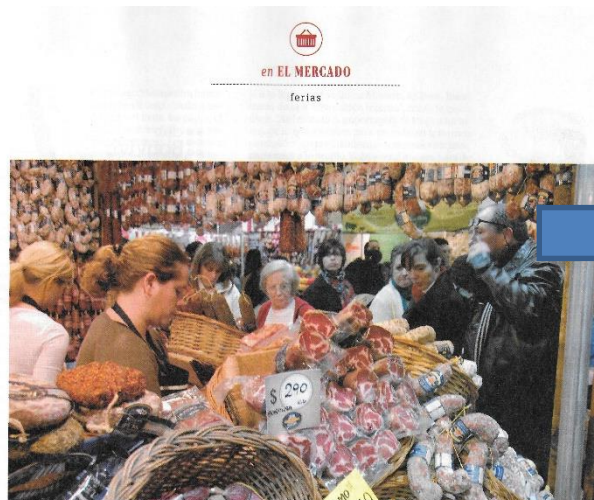
Para los más golosos, sin dudas el camino de los dulces será uno de los grandes hits de la feria. Allí, Hónecker, de Santa Teresita, los recibirá con un delicioso sabor a chocolate, y también habrá espacio para Miel ceta o las mermeladas sanpedrinhas de El Brocal.

Y como todos los años, en la Plaza del Encuentro, habrá shows en vivo y el 9 de julio se coronará a los ganadores del concurso *Experiencias del sabor*, en el que un jurado premiará la calidad de los productos que se ofrecen en la feria. Este año serán cinco las categorías: dulce de leche familiar, aceite de oliva extra virgen, queso, yerba mate y cerveza artesanal. También, por primera vez, se realizará el torneo InnoBar, una competencia que reúne a barmanes de todo el país para reinventar nuestros sabores. Habrá que ver quién se lleva los galardones.

Para disfrutar con los cinco sentidos. Y si es posible, con alguno más también. ■

Fecha: 3/7

Medio: La Nación Revista



FIESTA PARA LOS SENTIDOS

Caminos y Sabores vuelve a lo grande, en La Rural, con productos de todo el país

TEXTO Sabrina Cucculinsky

Un campo en San Pedro tiene naranjos de invierno: sus frutos, grandes y de ombligo son los que cosecha Marcela y su familia para hacer golosas mermeladas con una receta de abuela. En el norte de Corrientes elaboran el té negro local que Eugenia mezcla con las plantas aromáticas y especias que crecen en su campo de Santa Fe. En esta alquimia logra tés e infusiones con seductores aromas y sabores. Regiones, zonas, productos y productores con sus recetas o valor agregado son lo que caracteriza a cada uno de los participantes de una feria que va por su decena de años. Como Alfredo, que empezó con seis veces para luego con la leche ordeñada realizar pastas blandas o duras para los quesos que llevan la marca del terroir de Pergamino.

Cada uno tiene una apasionante historia para contar, la ma-

yoría son emprendimientos que se convirtieron en el sostén y generador de ganancias de toda la familia. Comenzaron a pequeña escala y hoy su desarrollo los llevó a ampliar el espacio de producción así como las redes de distribución.

Lo mismo pasó con Caminos y Sabores, la feria que arrancó en un pequeño espacio de Puerto Madero y que hoy suma 400 expositores de doce provincias y se realizará de jueves al domingo próximos, en los salones de La Rural. Allí están los productores, que vienen desde distintos puntos del país a mostrar aquello que elaboran con la diversidad de la tierra y a exhibir el valor que tiene lo nuestro. En esta edición también protagonizará el espacio de degustación, un sector con acceso exclusivo en donde un chef elaborará recetas con algunos de los productos de los expositores, generando un menú que une los sabores y propone una nueva experiencia a los visitantes.

Como lo indica su nombre, hay un camino para cada producto de la yerba mate y el té, a las carnes, los quesos, los frutos de la

tierra, del aceite y las especias, pasando por dulces y bebidas.

En el Camino de la yerba mate y el té hay novedosos productos, como el licor a base de yerba mate, harina y hasta dulces. También estarán presentes la yerba Playadito de Corrientes, Piporé de Misiones, y el Instituto Nacional de la Yerba Mate, un organismo que acompaña el desarrollo de pequeños productores yerbateros.

En el Camino de los quesos, Adrianita ofrecerá su grana padano y en Deacci para allá hay que probar los quesos Ferraris. Además, salchichas alemanas y cortes de carne en Sersale, salames de Jamón del Medio o llevarse una pata de jamón de El Artesano y degustar las carnes ahumadas de Secretos del Monte.

Productores de Mendoza, San Juan y La Rioja ofrecen sus aceites de oliva y en el Camino de los Dulces hay que probar el chocolate Höncker de Santa Teresita, la miel Ceta y las mermeladas El Brocal, de San Pedro.

El sábado, en la plaza central, se realizará el concurso Experiencia del Sabor, en el que habrá cinco categorías: Dulce de leche familiar, Aceite de oliva extra virgen, Queso, Yerba mate y, por primera vez, Cerveza artesanal.

TÉ

Eugenia Guerschanik trabajaba en relación de dependencia en ventas y un día se dio cuenta de que quería vender para ella misma e independizarse. Así, empezó a saborizar todos aceites, vinagres, encurtidos, dulces, especias... No le alcanzaba el día para su exitosa producción. Entonces eligió una categoría, y hace más de diez años que elabora blends de té. Cosecha la frutas, las rosas y cultiva las mezclas de especias para algunos de los tés, un producto que siempre estuvo junto a su familia europea sobre la mesada. "Soy sumamente creativa y sé cocinar, entonces para mí es fácil saborizar las cosas. El primer té que hice fue de naranja con canela, puse té en hebras, canela en rama, la parte bien naranja de la cáscara." Ese fue su primer medio kilo de té, al que luego le agregó flores y algunas hierbas. Ella es de Paraná, y el establecimiento y el desarrollo lo realizó en Santa Fe. En su búsqueda, el objetivo fue el de revalorizar el producto nacional: "Tenemos un té de un color maravilloso, que se exporta bastante. Cuando participé por primera vez en Caminos y Sabores, mi stand de té era el único; ahora hay dos camilinos", explica, y recuerda que al principio hubo que hacer mucha docencia, porque lo único que se encontraba en el país eran los saborizados en saquitos. "La gente necesita gratificarse y hoy que el té está de moda, con una inflación es más accesible."

Tary cuenta con 17 blends con te verdes, rojos y negros), una línea libre de teína con base de la flor ibérica, y llegan en coquecitas cajitas de 25 y 50 gramos en hebras. Cada blend tiene sus instrucciones. Eugenia agrega: "La temperatura del agua es fundamental, cuando sube la burbuja chiquita hay que servir el agua, esperar que decante y listo".

QUESOS

Los orígenes de Alfredo Truchala son agropecuarios, de la zona de Pergamino, y como a muchos, en las complicaciones de finales de los años 90 tuvieron que reconvertirse. Empezaron con seis animales y en 2000 hicieron mozzarella junto con su



mujer e hijos. Con un perfil totalmente artesanal, cuentan con 150 animales propios y compran leche a productores de la zona. Así crearon Don Eugenio. "Lo que nos diferencia es lo artesanal y el cuidado personal que tiene cada queso. En el mercado se encuentran muchos productos que entran por los ojos y no tiene sabor. Eso es porque le quitan los valores reales de cada condimento; la crema es lo que le da el verdadero sabor", explica Alfredo, que dice que para lograr un buen producto final la leche tiene que respetar los parámetros de elaboración. Cuando se habla de estacionar los quesos es para que adquieran más sabor. "El producto se debe guardar a 15°C continuo con 75% de humedad. Según el queso, cuanto más grande es la horma más se tiene que guardar. En el caso del queso duro no tiene vencimiento; cuanto más tiempo está estacionado y guardado, mejor."

La familia Truchala participa en la feria desde el inicio. "No reencuentramos con los que vuelven a buscar el producto y nos piden que les contemos cómo se hace el queso. Es un gran placer. El año pasado ganamos el premio de los quesos y fue muy gratificante. ¡Este año vamos por el segundo! dice entre risas".

DULCES

Desde San Pedro, El Brocal es un emprendimiento familiar que nació en 1999 con la inquietud de elaborar productos que debido a la masificación los consumidores extrañaban. "Siguiendo antiguas recetas familiares, creamos una línea de mermeladas artesanales, almibares y conservas", explica Marcela Iraz.

En la línea tienen plantaciones de árboles frutales y una moderna planta elaboradora en donde procesan los productos a partir de verdaderos trozos de frutas frescas. "El frasco final es totalmente natural, como si lo hicieras en tu casa, no tiene aditivos ni conservantes", dice Marcela, que elige volver cada año a la feria porque la relación con la gente es lo que más le gusta. Siempre está presente para charlar con sus clientes y escuchar ideas y opiniones.

Las mermeladas las va haciendo estacionalmente y las guarda en conserva para tener oferta durante todo el año. A la hora de reconocer un dulce natural o artificial, explica que el color es lo más característico, ya que debe tener el color de la fruta y no llamar la atención por su estridencia.

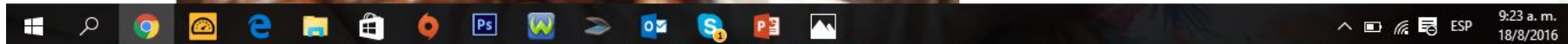
Fecha: 3/7
Medio: Portal La Nación Revista



Fiesta para los sentidos

Caminos y Sabores vuelve a lo grande, en La Rural, con productos de todo el país

SEGUIR *Sabrina Cuculiansky* LA NACION  DOMINGO 03 DE JULIO DE 2016



Fecha: 3/7

Medio: Portal La Nación Revista



LN Fiesta para los sentidos - X

← → ↻ www.lanacion.com.ar/1914884-fiesta-para-los-sentidos

MENÚ LA NACION LA NACION revista

f t p

10 Nuevas notas lorena1971 Salir

Como lo indica su nombre, hay un camino para cada producto de la yerba mate y el té, a las carnes, los quesos, los frutos de la tierra, del aceite y las especias, pasando por dulces y bebidas.

En el Camino de la yerba mate y el té hay novedosos productos, como el licor a base de yerba mate, harina y hasta dulces. También estarán presentes la yerba Playadito de Corrientes, Piropé de Misiones, y el Instituto Nacional de la Yerba Mate, un organismo que acompaña el desarrollo de pequeños productores yerbateros.

En el Camino de los quesos, Adrianita ofrecerá su grana padano y en De acá para allá hay que probar los quesos Fermier. Además, salchichas alemanas y cortes de carne en Sersale, salames de Jamón del Medio; o llevarse una pata de jamón de El Artesano y degustar las carnes ahumadas de Secretos del Monte.

Productores de Mendoza, San Juan y La Rioja ofrecen sus aceites de oliva y en el Camino de los Dulces hay que probar el chocolate Hönecker de Santa Teresita, la miel Ceta y las mermeladas El Brocal, de San Pedro.

\$62,90 mensuales

Pedí hoy tu tarjeta! 5199-4725

club LA NACION

Living COLECCIONABLES

GANAR ESPACIO

ESPACIOS DE TRABAJO

Windows taskbar: 9:24 a. m. 18/8/2016

Fecha: 4/7

Medio: Portal Enfoque de la Alimentación



Queso Gouda tipo Tafí, cal X

www.alimentacion.enfoque.com/notas/75319-queso-gouda-tipo-tafi-calidad-premium

jueves 18 de agosto de 2016

Reciba nuestro Newsletter

Alimentación REVISTAS ENFOQUE

@enfasis

Buscar...

Food Technology Summit Argentina 2016

19 de Octubre

Palais Rouge ★ Buenos Aires

Home Contenido Revistas Food Technology Summit & Expo Servicios Agenda Anuncie

EL EFECTO SENSIENT®

LO MEJOR SENSIENT®

29 | 06 | 2016

Queso Gouda tipo Tafí, calidad Premium

Por Redacción Énfasis Alimentación

Se trata de un queso color amarillo, denominado así por la ciudad holandesa de Gouda.

A+ A-

G+1 0 Tweet



Esperando a ads.e-planning.net...

En los nuevos centros de innovación de Ingredion

Ingredion idea labs.™ IDEAS TO SOLUTIONS

Libere el poder del ácido

Innovaciones de ácidos en polvo PURAC®

Corbion PURAC

Liberación inmediata del sabor

¡Aprenda más!

Tecnología y nuevas ideas para Yogures Griego.

LA FIBRA CON TOLERANCIA DIGESTIVA®

MAYOR A 2X

promitor

TATE & LYLE

Dip into this Fast Growing Snack Segment

Learn How Now

9:23 a. m. 18/8/2016

Fecha: 5/7
Medio: Portal Revista Vanidades



Del 7 al 10, no te pierdas (x) (1) Facebook (x)

www.vanidades.com.ar/del-7-al-10-no-te-pierdas-caminos-y-sabores/

VANIDADES MODA BELLEZA PERSONAJES CULTURA GOURMET LIFESTYLE GALERÍAS CONCURSOS

En el **Camino de los Dulces** habrá Chocolates y exquisiteces desde distintos puntos del país, pasando por los elaborados por una tradicional familia alemana instalada en Villa Gesell, o los alfajores de las costa bonaerense.

En el **Camino Frutos de la Tierra** tendrá protagonismo la papa: papines andinos, purés deshidratados y unas papas fritas con sal marina extraída de la Patagonia. Directo desde el norte habrá fideos y harina de maíces andinos, y desde San Juan una fruta seca casi desconocida en nuestro país: el pistacho.

Siguiendo por la región cuyana, el oliva de la zona se destacará en el **Camino del Aceite y las Especies** pero también habrá curiosidades, como el aceite de canola proveniente de Entre Ríos, un excelente azafrán de máxima calidad producido en la Argentina y sales saborizadas y merken elaboradas con técnicas ancestrales de los mapuches.

En el **Camino de los Quesos** habrá clásicos productos de la lechería bonaerense y quesos de cabra de productores artesanales de Córdoba. La fábrica de quesos artesanales **Adrianita** presentará en sociedad su nuevo **Gouda** tipo Tafi, un queso semiduro de color amarillento neerlandés. También realizará degustaciones, sorteos de productos, libros de cocina y venderá a precios de fábrica su amplia variedad de quesos con calidad premium.

En el **Camino de las Carnesse** presentarán chivito en escabeche, los salamines de cordero y una infinidad de productos ahumados (panceta, lomo, pero también ciervo y

NUEVO SORTEO

CONCURSOS | 1 AGOSTO, 2016

COMPARTIR

↑ ○ ○ ○ ○ ● ↓

RECIENTES

Predicciones para 2016
HORÓSCOPOS

Una voz poderosa
PERSONAJES

Destinos argentinos
LIFESTYLE

PARA FLOR RUNCOxlsx

Mostrar todas las descargas...

7:17 p. m. 3/8/2016

Fecha: 5/7

Medio: Portal Emprendete.com.ar



Emprendete | Adrianita, q | X

emprendete.com.ar/adrianita-quesos-de-guarda.html

EMPRENDETE

Buscar...

Buenos Aires
jueves 18 de agosto de 2016

TECNOLOGÍA ENTRETENIMIENTO GASTRONOMÍA MODA CONTANOS VIAJES VARIEDADES CONTACTO ¿QUIENES SOMOS?

Home / Variedades

Adrianita, quesos de guarda.

05 de julio de 2016

Emprendete

"No hay ningún ejército del mundo que pueda parar la idea de un emprendedor", dice Nucete, el creador.

COMPARTIR EN

- Twitter
- Facebook
- LinkedIn
- Google+
- E-mail

Avanzan las obras para vivir mejor.

CEIDA CUMPLIMOS 30 AÑOS

Curso de Formación y Capacitación para la Dirigencia Agroindustrial

2 DIAS CONSECUTIVOS POR MES 10 MESES

9:19 a. m. 18/8/2016

Fecha: 5/7

Medio: Portal Emprendete.com.ar



Emprendete | Adrianita, q | X

emprendete.com.ar/adrianita-quesos-de-guarda.html

Click en la foto para ver galería

"Nos dedicamos a elaborar únicamente quesos de guarda, los de rallar, parmesano, reggianito, provolone, con Pimienta, Goya -premiado internacionalmente-, Grana Padano Gran Reserva, Semi Duros: Pepato, Parrillero y Pategrás y otras especialidades como queso Azul, Queso Brie y Camembert además del producto estrella, "La Vaschetta" que es una ollita de queso", cuenta Miguel Angel Nucete el dueño del emprendimiento Quesos Adrianita.

¿Cómo fue que se te ocurrió el emprendimiento?

Vengo de una familia dedicada a la gastronomía. Mi padre fue el fundador de la aceitunera Nucete. Si bien me crié entre aceitunas y aceite de oliva en La Rioja, fue durante los años en los que viajé a Brasil cuando me formé y preparé para emprender dentro del rubro de los quesos

¿Cuánto tiempo pasó de aquella primera idea a la puesta en marcha?

Pasaron 15 años

"En un principio el emprendimiento surgió como un proyecto ciento por ciento exportador que, debido a las medidas implementadas por el Gobierno anterior no pudo llevarse a cabo. Por eso en los inicios perdí casi todo y decidí recomenzar en el mercado interno. Lo hice con mi padre y amigos de la familia que estaban relacionados con el mercado quesero como Horacio Magnasco y los hermanos Fernando y Miguel Canut".

¿Cuál fue el momento más duro en el desarrollo del emprendimiento?

Los comienzos. Arranqué el emprendimiento en el 2001, un año de plena crisis y estallido social. Pese a todo, puse mucha pasión en el proyecto, y a partir de esta experiencia

HIELO + AGUA + =

BEBER CON MODERACIÓN, PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

9:20 a. m. 18/8/2016

Fecha: 5/7

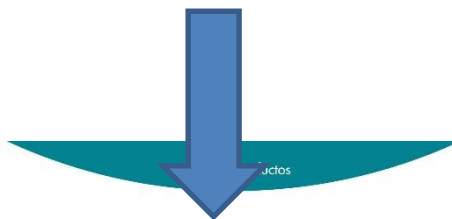
Medio: Facebook del Portal Emprendete.com.ar



Facebook page for Emprendete (@emprendete.com.ar). The page features a profile picture of a lightbulb with social media icons and the text "EMPRENDETE". The cover photo shows a man smiling. The main post is a link shared by Emprendete on July 5th, titled "Adrianita, quesos de guarda." with the text: "Home Variedades Adrianita, quesos de guarda. 05 de julio de 2016 Emprendete 'No hay ningún ejército del mundo que pueda parar la idea de un emprendedor', dice Nucete, el creador. Click en la foto para ver galería 'Nos dedicamos a... EMPRENDETE.COM.AR | DE HUMANS.TXT". The right sidebar shows "TUS JUEGOS" (Party People, Shake It Sky), "JUEGOS RECOMENDADOS" (+1=7), and a list of friends including Alejandra Boldo, Alicia Cytrynblum, Daniel Gutman, Alejandro Etchart, Mariana Delgado, Caudal Joyas de Autor, Norberto Lema, Armando Morando, and Alejandro Cácharo. The bottom of the page shows the Windows taskbar with various application icons and the system clock indicating 9:21 a.m. on 18/8/2016.

Fecha: Julio

Medio: Revista Enfoque de la Alimentación



LECHE AL 100

México. Grupo Lala, introdujo LALA 100 Proteína, la cual aporta 70% más proteínas naturales de la leche; y LALA 100 Sin Lactosa, la cual elimina la lactosa, pero mantiene el original sabor de la leche. Ambos productos fueron desarrollados gracias a una innovadora tecnología de ultrafiltración. ●



NUGGETS 100% CARNE DE POLLO



Argentina. Sadia presenta los nuevos Nuggets de carne 100% pollo que llegan para revolucionar el mercado de rebozados congelados en Argentina. Están compuestos por verdaderos trozos de pollo y no poseen agregados como arroz. La nueva línea de Nuggets Sadia se presenta en 7 formatos: pollo crocante x 300 y 900 gr., pollo con queso x 300 gr., suprimitas rebozadas x 480 y 720 gr., y pechugas de pollo rebozadas x 480 y 960 gr. Se comercializarán en las principales cadenas del país, autoservicios, y tiendas de proximidad. ●

CAFÉ AROMÁTICO Y DE ESPECIALIDAD



México. Blason es ideal para agasajar los sentidos gracias a su exquisito sabor y agradable aroma. La familia completa se compone por dos líneas, ambas elaboradas con granos de calidad: Gourmet y Premium. Dentro de ésta última se encuentran los cafés de especialidad cosechados en las regiones cafetaleras de: Pluma Oaxaca, Jaltango Chiapas, Coatepec Veracruz y Orgánico Artesanal. ●

UN QUESO HOLANDÉS

Argentina. El nuevo queso Gouda tipo Tofi "Adrianita" es un queso semiduro de color amarillento neerlandés denominado así por la ciudad holandesa de Gouda. "Adrianita" lo ofrece en exclusivos packs de aproximadamente 2,8 kg cada uno. ●



ANGUS BBQ BOURBON: CRUJIENTE Y JUGOSA



México. Arcos Dorados lanzó su nuevo producto: Angus BBQ Bourbon, la cual representa el sentido artesanal de la línea Premium, ofreciendo una combinación de jugosa carne Angus, cebolla caramelizada, el nuevo tocino Premium, más crujiente, acompañado de queso amarillo y el delicioso aderezo especial BBQ Bourbon. ●

NOVECIENTO VARIETALES SE RENUEVA



Argentina. NOVECIENTO presenta la nueva imagen de la línea NOVECIENTO Varietales. Se distingue por sus vinos francos, jóvenes y frutidos. Es una propuesta actual para las nuevas generaciones de consumidores que valoran el equilibrio y buscan descubrir la tipicidad propia de cada variedad. La nueva imagen incorpora en la etiqueta una estrella que distingue a la línea y logra expresar la per-

sonalidad urbana de la marca, transmitiendo un concepto claro y despojado, pero con un estilo moderno y vivaz. La línea NOVECIENTO Varietales está integrada por Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah y Chardonnay. ●

DIOSA MARINA, PRIMERA INDIA PALE PILSENER

México. La cervecera Minerva presentó Diosa Marina, una bebida realizada junto con Wendlandt Cervecería, donde Minerva lleva la Perla a la costa y Wendlandt aporta los inigualables sabores de Ensenada, en una primera versión: una India Pale Pilsner. Para darle toques tropicales se recurrió a lúpulos mosaic y citra de guayaba y guanábana, que crean ese aroma frutal típico de las India Pale Ales, pero en una lager. ●



UNA TORTUGUITA NUTRITIVA



Argentina. Tortuguita, la línea de chocolates infantiles de Grupo Arcor, suma un nuevo producto a su cartera: la Tortuguita Nutri-Bar. Esta original golosina está compuesta por cuatro divertidas tortuguitas unidas que forman una tableta, y es elaborada con chocolate con leche y chocolate blanco, con relleno a base de leche y cereal crocante. Es la primera tableta de chocolate bajo la marca Tortuguita en Argentina. Su fórmula contiene un 30% de leche, lo que convierte al producto en una importante fuente de calcio para los más chicos. ●

SE INVITA A TODOS AQUELLOS QUE DESEEN REMITIRNOS INFORMACIÓN, YA SEA GACETILLAS DE PRENSA Y/O LANZAMIENTOS DE PRODUCTOS, A ENVIARLA A LA SIGUIENTE DIRECCIÓN:
ppapaleo@enfasis.com

Fecha: Julio

Medio: Revista Infortambo



Infortambo — julio 2016

Noticias

1 CHR. HANSEN Improving food & health IMPORTANTES ANUNCIOS A NIVEL LOCAL

Chr. Hansen dio inicio a una nueva etapa en la Argentina. Para celebrarlo, organizó un evento en el Yacht Club de Puerto Madero, del cual participó la Embajadora de Dinamarca, Grete Sillesen. Este nuevo ciclo incluye la **relocalización de sus oficinas** en la zona de Puerto Madero, así como un acuerdo de colaboración con la Fundación UADF para la investigación y desarrollo académico de tecnología aplicada a los alimentos. En virtud del mismo, el Centro Regional de Aplicaciones para Lácteos para La-



Alberto Triberry,
director Regional
de Chr. Hansen

tinoamérica comenzará a operar en el Campus Uraano de la UADE. La puesta en marcha de la nueva estrategia global abarca la consolidación de las funciones técnicas relacionadas con los aspectos microbiológicos en una plataforma compartida ciencia, tecnología y abastecimiento. Incluye la presentación de las Unidades de Negocios de Cultivos & Enzimas para Alimentos y la de Salud & Nutrición, para establecer así una dirección estratégica a través de sus distintos segmentos comerciales.

ACLARACIÓN: En la nota "Un pezón libre de bacterias", de la página 66 de la edición de junio, el recuadro "Sin estudios científicos" hace referencia a que hasta el momento no existían trabajos de ese tipo. Pero el ensayo de la Dr. Pamela Ruegg al respecto fue realizado sobre esta tecnología, demostrando su eficacia.

2 FUNDACIÓN PEL NUEVO PRESIDENTE



A partir del mes de mayo, la Fundación PEL cuenta con nuevo presidente. El Ing. Agr. **Miguel Taverna**, quien coordina el Programa Nacional de Lechería del INTA, estará desempeñando este rol por los próximos dos años. Taverna viene participando de la fundación desde sus comienzos, y junto a Héctor Moñino como vicepresidente estarán presidiendo el Consejo Administrativo.



Infortambo — julio 2016

3 Adrianita PRESENTA SU NUEVO QUESO GOUDA TIPO TAFÍ



Adrianita estuvo presente en la 12ª edición de "Caminos y Sabores", que tuvo lugar entre el 7 y el 10 de julio en La Rural. En su stand realizó degustaciones, sorteos de productos y libros de cocina, y vendió a precios de fábrica su amplia variedad de quesos Duros (Ragginito - común y light - y con Pimentón, Parmesano, Goya, Grana Padano Gran Reserva), Semiduros (Pepero, Parrillero y Pategrás) y Especialidades (Azul, Brie y Camembert), además de La Vascettina, olita de queso, y toda su exclusiva y completa línea gourmet. La firma presentó además su nuevo queso Gouda tipo Tafi, un queso suave de color amarillento neerlandés denominado así por la ciudad holandesa (se ofrece en packs de 2,8 kg aproximadamente). El reconocido chef Pablo Massey estuvo presente en el stand y se sortearon libros de su autoría con su firma.

Para más información: www.adrianita.com.ar

Jorge Scappa, presidente de FACMA,
y Gastón Trajtenberg, presidente
de John Deere Argentina



JOHN DEERE NUEVAMENTE EN AGROACTIVA

Una vez más, John Deere participó de Agroactiva. Quiéramos visitar su stand, pudieron encontrar un abanico de opciones de **financiación**, a través de John Deere Financial, a través de Banco Nación, u opciones de la banca privada y el Plan de Ahorro Previo. En cuanto a **maquinaria**, los visitantes pudieron ver los tractores de producción nacional Serie 5E (45 a 90 hp), así como la Serie 6 (110 a 205 hp) que próximamente será fabricada en el país. La picadora de forraje de la nueva Serie 8000 también fue exhibida en la muestra. Además estuvo presente la Serie S de cosechadoras, junto a la línea de productos GreenSystem.

Acuerdo de FACMA: John Deere firmó un acuerdo con FACMA (Federación Argentina de Contratistas de Máquinas Agrícolas), que tiene como objetivo otorgar beneficios y condiciones especiales a sus miembros.

La única **SILOBOLSA®** es **PLASTAR**.

SILOBOLSA®
PLASTAR
TECNOLOGÍA DE INNOVACIÓN TECNOLÓGICA

LA CAJA FUERTE DEL CAMPO ARGENTINO

Buenos Aires | (+54-11) 4459-5677
Sunchoales | Tel/Fax (03493) 45-2077/078
Facebook | /SilobolsaPlastar

WWW.SILOBOLSA.COM
0800-222-PLASTAR (7527)
silobolsa@plastargroup.com

POTENCIA, SEGURIDAD Y EFICACIA
en sincronización de celo y fertilidad

Estrumate®

- Mayor velocidad de respuesta.
- Extraordinaria potencia luteolítica.
- Acelera el proceso de involución uterina en postparto.

Receptal®

- El análogo de GnRH con mayores índices de fertilidad y preñez.
- La menor dosis recomendada de Receptal produce un mayor efecto que las dosis máximas de otros análogos de GnRH.
- Seguridad y calidad constante.

Consulte a su veterinario.

MSD Salud Animal, productos para profesionales
Consultas al 0800 888 7254 - servicio.tecnico@merck.com
Casadonia de Coquimbó 2841 | Munro | Vicente López | Argentina
www.msd-salud-animal.com.ar

MSD
Salud Animal

Fecha: 5 y 6 de julio
Medio: Radio La Red (AM 910)
Programa “Un buen Momento”
Conducido por Gustavo López



La Razón x UN BUEN MOMENTO | Un x Clipping-Caminos-y-Sabo x

www.lared.am/un-buen-momento/un-buen-momento-20160303-n228182

radio la red AM 910

VIVO PROGRAMAS GRILLA QUIÉNES SOMOS

f t

LUN - VIE | 18 A 21 HS.

UN BUEN MOMENTO

Windows taskbar with icons for various applications and system status.

Fecha: 6/7
Medio: Diario Clarín
Suplemento Ollas & Sartenes



6 **CLARIN** OLLAS & SARTENES MIERCOLES 6 DE JULIO DE 2016

NUEVOS PRODUCTOS

Apasionados por el sabor argentino

■ Lay's lanza sus nuevos sabores: humita nortea, ciervo ahumado, provoleta grillada y salame. Disponibles en packs de 43 y 103 gramos.



LIBRE DE GLUTEN

Golton
MARINAS
PARMESANO

Crackers Marinas sin gluten

■ Las galletas Golton de Tía Maruca son aptas para celíacos. Son livianas e ideales para disfrutar a toda hora. Desde el desayuno, la merienda y terminando en una picadita.

Para amantes del buen queso

■ El queso Gouda tipo Tafi de Adrianita se vende en hormas de 2,8 kilos aproximadamente. Encontralos en la feria Caminos y Sabores.



Fecha: 6/7

Medio: Radio Mitre

Programa “Lanata Sin Filtro”

Conducido por Jorge Lanata

Agradecimiento a Quesos Adrianita por envío de quesos



La Razón | Lanata y la ruta del dinero | Clipping-Caminos-y-Sab... | radiomitre.cienradios.com/lanata-y-la-ruta-del-dinero-k-el-domingo-vamos-contarles-donde-esta-la-plata/

MITRE Radios

Menú | Política | Sociedad | Editoriales | Nuestro Aire

¿Qué estás buscando? Cienradios

Radio Mitre > **Nuestro Aire**

está posicionada esa guita y cómo la movieron”, adelantó.

SEGUÍ ESCUCHÁNDONOS

Mirá la transmisión HD de 10 a 14 hs.

0:00 / 13:21

Últimas noticias

AUSPICADO POR: **GARBARINO** PENSAMOS EN VOS

Boudou rumbo a la cárcel

“Los caramelitos por el peso”, la cordobesa que es furor en las redes

Ganadores

“La Movida”

Esperando a streaming.vodgc.com...

7:39 a. m. 19/8/2016

Fecha: 7/7

Medio: Radio Vorterix

Programa: "Guetap"

Conducido por Reynaldo Sietecase

Agradecimiento a Quesos Adrianita por envío de quesos



Fecha: 8/7

Medio: Diario Clarín

Agenda al Día



SERVICIOS | 95

Agenda al día

Fiesta patronal

La parroquia Santa Amelia invita a la fiesta patronal que se realizará este domingo con una misa presidida por el arzobispo de Buenos Aires y primado de la Argentina, cardenal Mario Aurelio Poli. A las 19 en Virrey Liniers 428. Al finalizar habrá una cena criolla a beneficio de las obras parroquiales celebrando también el Bicentenario de la independencia.

Firma de libros en La Rural

Hoy en "Caminos & Sabores", el chef Pablo Massey firmará ejemplares de sus libros a partir de las 17 en el stand de "Quesos Adrianita", en stand K09. Habrá degustaciones gratis y venta de quesos a precio de fábrica. De 12 a 21 en Av. Sarmiento 2704. Informes: www.adrianita.com.ar

Fotografías históricas

Conmemorando el Bicentenario de la Independencia, la Junta de Estudios Históricos de San Miguel y la Dirección de Cultura Municipal presentan la muestra "La Fotografía en la Historia Argentina (1845-2005)", curada por el historiador Abel Alexander. Se inaugura hoy, a las 18.30, en el Palacio Municipal. Sarmiento 1551. San Miguel. Entrada gratuita

Muestra de orquídeas

La Asociación de Productores y Cultivadores de Orquídeas de Argentina realizará desde hoy hasta el domingo la muestra "Puente de Orquídeas". Entrada libre y gratuita. De 11 a 19 en Puente Maipú, Av. Maipú 2305.

AGENDA AL DÍA: agenda@clarin.com



Fecha: 9/7

Medio: Diario Clarín



Los stand más visitados de la feria

Quesos y fiambres, los clásicos imbatibles en Caminos y Sabores

Pese al boom gourmet, el clásico de jamón y queso sigue más vigente que nunca; al menos en Caminos y Sabores, donde los stands de fiambres, embutidos y quesos son los favoritos del público. "Compré 150 gramos de un jamón crudo exquisito por \$ 50 y en el supermercado está cerca de \$ 90", contó Miriam Arrizu, quien ayer recorría los pasillos de la feria que se desarrolla hasta el domingo en La Rural, con dos bolsas llenas.

En el stand Sabores de Campos, una empresa familiar que elabora salamines y quesos en forma artesanal, brillan las bue-



De todo. En la feria hay variedad y muchos venden a precio de fábrica.

nas ofertas. Allí se conseguía un salami por \$ 40 y tres por \$ 100. Además había un combo de dos salamines y un queso ahumado a \$ 100. "Además nos piden muchos los ahumados. Ahumamos con leña de ciprés, que da un sabor ahumado nada invasivo", indicó Olga Campos, quien pese a ser la titular de la empresa atendía a los clientes, y así cumplía una de las propuestas de la feria: poner en contacto a productores y consumidores.

Los amantes del ahumado también tenían parada obligada en el stand de Halati, que ofrecía cortes de carnes ahumadas en conserva, como ciervo, a \$ 200. "No sólo se puede usar la carne. El aceite que tiene se puede usar para cocinar, lo salteas un poco y es riquísimo porque absorbió el sabor del ahumado", explicó Guillermo Cointy, responsable de esta empresa familiar que llegó a la feria de la mano del INTA y su iniciativa "Del

Territorio al Plato".

Con varios quesos para degustar y precios de fábrica, el stand La Adrianita desbordaba de gente. La estrella era el gouda tipo Tafi. "Es único. Se elabora como hace 40 años. La gente se lo pone en la boca y dice "ah, tiene gusto a leche, parece el queso que comía cuando era chico", contó Miguel Angel Nucete, titular de la empresa.

Mariana Alves compró "un poquito de todo. Elegí gouda, reggianito, parmesano, sardo". Amante de los quesos, Caminos y Sabores es su Disney. Sus hijos la acompañaban en la travesía, aunque sus caras de aburrimiento dejaban en claro que ellos no pensaban lo mismo. "Todavía no fuimos al sector de chocolates, eso les va a gustar más", aseguraba. Es que como dice el eslogan de la feria, "Hay para todos los gustos", nadie se va con la panza vacía de Caminos y Sabores. ■

Fecha: 9/7

Medio: Portal del Diario Clarín



EL LIBERTADOR - Diario de... Quesos y fiambres, los clásicos

www.clarin.com/sociedad/Quesos-clasicos-imbatibles-Caminos-Sabores_0_1609639187.html

ClarínX Noticias Deportes ¡ExtraShow! Estilo Servicios Clasificados Lorena

Los amantes del ahumado también tenían parada obligada en el stand de Halati, que ofrecía cortes de carnes ahumadas en conserva, como ciervo, a \$ 200. "No sólo se puede usar la carne. El aceite que tiene se puede usar para cocinar, lo salteas un poco y es riquísimo porque absorbió el sabor del ahumado", explicó Guillermo Cointy, responsable de esta empresa familiar que llegó a la feria de la mano del INTA y su iniciativa "Del Territorio al Plato".

Con varios quesos para degustar y precios de fábrica, el stand La Adrianita desbordaba de gente. La estrella era el gouda tipo Tafi. "Es único. Se elabora como hace 40 años. La gente se lo pone en la boca y dice "ah, tiene gusto a leche, parece el queso que comía cuando era chico", contó Miguel Angel Nucete, titular de la empresa.

Mariana Alves compró "un poquito de todo. Elegí gouda, reggianito, parmesano, sardo". Amante de los quesos, Caminos y Sabores es su Disney. Sus hijos la acompañaban en la travesía, aunque sus caras de aburrimiento dejaban en claro que ellos no pensaban lo mismo. "Todavía no fuimos al sector de chocolates, eso les va a gustar más", aseguraba. Es que como dice el slogan de la feria, "Hay para todos los gustos", nadie se va con la panza vacía de Caminos y Sabores.

Espacio Publicitario

CONTRA UNA SERPIENTE PARA ...
Visto 63492 veces
UNA MÁQUINA QUE SIMULA LA SENSACIÓN DE TOCAR ...

REALIDAD VIRTUAL EN JAPÓN.
Visto 41993 veces
REVELAN CUÁL ES LA ILUSIÓN ÓPTICA MÁS ...

SHOPPING

COMPUMUNDO
Celular Libre Microsoft...
6 cuotas de \$633,17

FRÁVEGA
HELADERA CICLICA...
12% OFF
ANTES \$7999,00
12 cuotas de \$583,25

SHOPPING

TODAS LAS MANERAS DE AMAR LA TELE Cablevisión

8:46 a. m. 9/7/2016

Fecha: 9/7

Medio: Diario El Tribuno de Jujuy

Suplemento Campo



El Tribuno
SEGUNDA SEMANA DE JULIO DE 2016

El Tribuno **Campo** 5

Semillas



Las cuatro cadenas analizan la polémica por las semillas

• Anibal Ivancich (Maíz), Rodolfo Rossi (Acsoja), Luis Arias (Asagrin) y David Hughes (Argentigró) a favor de una nueva ley.

Los presidentes de las cuatro cadenas (Maíz, Acsoja, Argentigró y Asagrin) analizaron el miércoles último en el Congreso Malatraz 2016 la polémica que se generó en el sector agropecuario por el control de semillas y los proyectos que se tratan este año en el Congreso.

"Como representantes de las cadenas de la producción que tienen su parte activa en la discusión", dijo Rodolfo Rossi, presidente de Acsoja, "la acuerdo que hubo no fue con todas las cadenas, hay sectores que no estuvieron", agregó.

Enseguida, el representante del sector asajero comentó que "el gobierno debe ser parte activa y por supuesto que hubo pérdidas, pero entendamos que hay una solución de una vez por todas porque en temas tecnológicos vamos a quedar afuera del mundo".

En tanto, Anibal Ivancich, presidente de Maíz, sostuvo que "hay que lograr consenso en el Congreso para aprobar una nueva Ley. Para las cadenas es fundamental solucionar este tema".

Por su parte, el presidente de Asagrin, Luis Arias, comentó que "tenemos un desafío muy grande y es el de tener un modelo de desarrollo de todos los sectores de la producción, pero entendamos que hay una Argentina mejor".

Por último, David Hughes, titular de Argentigró, señaló que "será fácil llegar a un acuerdo cuando de lado vamos ideológicos. Este será un momento ideal para lograr una nueva Ley de Semillas consensuada por todos los sectores".

REMITOS Buenos precios para los Braford de La Pelada

Se llevó a cabo el remate anual de toros de campo, Los Cuadrados de La Pelada. Salio a la venta un muy buen conjunto de reproductores, que fueron apreciados y comprados por los ganaderos que llegaron hasta La Pelada, Santa Fe.

Hubo 73 compradores de Santa Fe, Entre Ríos, San Luis, Salta, Tucumán, Santiago del Estero, Chaco y Buenos Aires. Los toros Braford controlados de 3 años hicieron un promedio de \$ 52.200, mientras que los Braford promedioaron los \$ 52.000.

Las Vaquillonas Braford controladas, preñadas, hicieron un promedio de \$ 25.000, mientras que el promedio para las Vaquillonas Braford controladas, para entonar, fue de \$ 13.100. Las toreras Braford controladas para reposición, hicieron un promedio de \$ 13.670.



Adrianita, en "Caminos y Sabores"

• Hasta el domingo se realiza la exposición de alimentos y artesanías.

La marca de queso "Adrianita", participante de la 12ª edición de "Caminos y Sabores", exposición de alimentos regionales, artesanías y turismo.

La firma está presentando su nuevo queso Gouda tipo "Indi".

Se trata de un queso semihueco de color amarillento, hecho de leche de vaca, producido en la ciudad de Jujuy, Argentina.

En el Stand "P. K. 00", ubicado en "El Camino del Queso", Adrianita realiza degustaciones, numerosos talleres de producción y libros de cocina y vende a precios de fábrica su amplia variedad de quesos.

30% DE CONTADO

Y SALDO EN PESOS CON 12 VALORES SIN INTERÉS

VALTRA SERIE A. TU MAQUINA DE TRABAJO.
• LÍNEA A 750 • LÍNEA A 850 • LÍNEA A 990

PARTICIPAN: VALTRA, JOHN DEERE, KUBOTA

En Chile: N° 1390 - Sales / Tel: 087-4333514
www.motortrac.com.ar / El MotorTrac

Cabaña El Malacara del Moro

30º REMATE ANIVERSARIO

31 DE AGOSTO DE 2016

BOSS "CHAMPION" - 30ª CHAMPION EXPOSICION NACIONAL BRAFORD 2014

En producción en Chile

75 Tonos Braford R y C de 34 meses de edad
200 Vaquillonas Braford R y C preñadas de 22 meses de edad

Cabales invitados: Olatario Monte Grande de San de Alberto Roque Zenzuligh
Olatario Doble Zeta de Juan Zenzuligh

FRENTE FERIA AGAFER | FERNANDEZ | POA, SANTIAGO DEL ESTERO
CONSIGNATARIO:
HORACIO FALCON S.R.L. | CEL: 0387 156692632
BOL CONSIGNATARIO S.R.L. | CEL: 0387 154445130
MANTILLERO: Manuel J. Latorre

JULIO LLORENTE F.A.C. e I.S.A.
Barrio El Morco, Pcia. Tucumán, C.A. 24000000, Tucumán, Argentina
Línea de crédito: 0387 154445130
www.malacara.com.ar

Fecha: Julio
Medio: Revista Aftermarket



ADRIANITA

Vocación artesanal

La marca presentó en los mercados su nuevo queso Gouda tipo Tafi, que se suma a su exclusivo catálogo de productos Premium de factura regional.

A mamos los quesos, por eso hacemos únicamente quesos. Con esa premisa con impronta de mandato, la marca Adrianita se enorgullece de la elaboración de sus productos estrella, confeccionados en una escala que les permite seguir cuidando cada producto en forma individual.

"Las pasturas únicas, la mejor leche, un proceso industrial con rigurosos controles y su tributo a las virtudes de lo auténticamente artesanal, garantizan para cada uno de sus quesos una calidad superior", señalan los voceros



de la empresa en un comunicado que anuncia la salida de otra especialidad, en este caso el nuevo queso Gouda tipo Tafi. Se trata de un queso semiduro de color amarillento neerlandés, denominado así por la ciudad holandesa de Gouda y que la marca ofrece en exclusivos packs de aproximadamente 2,8 kg cada uno.

La marca ha sido galardonada con dos medallas en el certamen ITQI, celebrado cada año en Bruselas, Bélgica. Esta distinción ubica a la empresa entre los mejores elaboradores de quesos del mundo.



**RESERVADO PARA
SU AVISO**

(011 4795 6910)



**REPUESTOS
PARA VEHÍCULOS COMERCIALES**

**FORD - VOLKSWAGEN
LÍNEAS COMPLETAS**



DISTRIBUIDOR OFICIAL



Av. La Plata 683 - (C1235ABD) Buenos Aires
Tel: 54-011-4924-8770 (L. Rot.) - Fax: 0800-9992371
e-mail: ventas@rapa.com.ar www.rapa.com.ar

Fecha: 29/7
Medio: Portal y newsletter Latinspots



Browser tabs: (1) WhatsApp, LS - LatinSpots -

Address bar: www.latinspots.com/sp/empresas-y-negocios/detalle/17036/adrianita-presenta-su-nuevo-queso-gouda-tipo-tafi

Top navigation: Ir a LatinSpots Magazine | G+ | YouTube | Facebook | Twitter

Left sidebar: LatinSpots.com logo

Hero banner: Cierre: 28 de julio (with illustration of a pineapple and musical notes)

Search bar: Búsqueda [icon] Mi Cuenta [icon]

Navigation menu: HOME, NOTICIAS, PIEZAS, LATINTV, TENDENCIAS, DIRECTORIO, PERFILES, JOBS, MAGAZINE, MI LATIN, CANNES 2016, ...

Left sidebar content: APERTURA DE INSCRIPCIÓN ONLINE (with various media logos)

Main article title: ADRIANITA PRESENTA SU NUEVO QUESO GOUDA TIPO TAFÍ

Main article text:
"Adrianita", quesos de verdad, presenta su nuevo queso Gouda tipo Tafi. Se trata de un queso semiduro de color amarillento neerlandés denominado así por la ciudad holandesa de Gouda. "Adrianita" lo ofrece en exclusivas hormas de aproximadamente 2,8 kg cada uno.

Además, la firma cuenta con una amplia variedad de quesos Duros (Reggianito -común y light- y con Pimienta, Parmesano, Goya -premiado internacionalmente, Grana Padano Gran Reserva), Semi Duros (Pepato, Parrillero y Pategrás) y Especialidades (queso Azul, Queso Brie y Camembert). Además de "La Vaschetta", ollita de queso y toda su exclusiva y completa línea gourmet.

* Para más información sobre "Quesos Adrianita", visite su página web en www.adrianita.com.ar

Share buttons: Compartir, Tweet, +

Footer: pubs2.latinspots.com/www/delivery/ck.php?n=a6e1b2ba&cb=INSERT_RANDOM_NUMBER_HERE

System tray: Windows taskbar with icons for various applications and a clock showing 12:39 p.m. 29/7/2016.

Fecha: 31/7
Medio: Revista Luz



Gourmet
vinos

Joyas blancas

GRACIAS AL POTENCIAL DEL TERROIR, DE BODEGUEROS VISIONARIOS Y DE ENÓLOGOS AUDACES, ARGENTINA GANA TERRENO EN LA PRODUCCIÓN DE VINOS BLANCOS. AQUÍ LA PALABRA DE ALGUNOS EXPERTOS EN EL RUBRO QUE CONQUISTAN AL MERCADO LOCAL E INTERNACIONAL CON SUS CREACIONES.

Después de años de promocionar al Malbec como vino insignia de nuestra tierra, está llegando el momento de otras cepas que, según el terroir, se expresan de manera notable en Argentina. Es el caso del Cabernet Franc y de los Pinot Noir de la Patagonia, pero también es el gran momento de los blancos que, gracias a viñedos añosos que siguen dando vinos excepcionales, a parcelas especiales en altura y a blends de osados enólogos, hoy existen en el mercado auténticas joyas blancas para beber sin prisas y degustar con buenos maridajes.

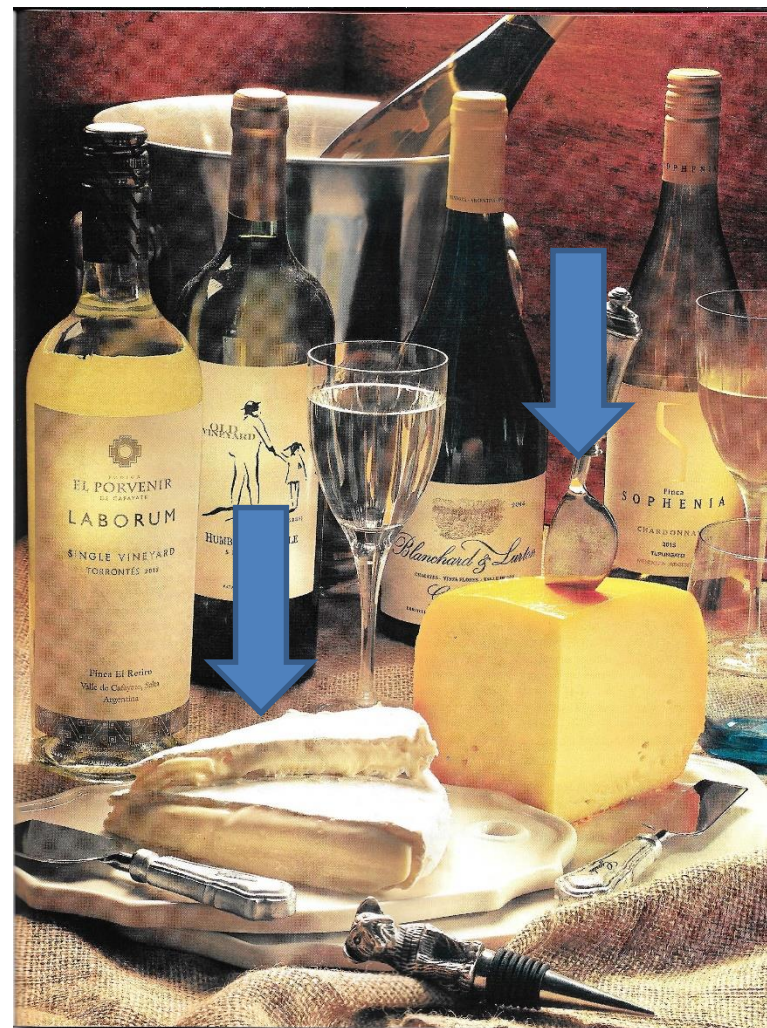
de la catedral Nuestra Señora del Rosario, Bodega El Porvenir integra la ruta del vino y recibe a los huéspedes con atractivas opciones de picnic entre las viñas y degustación de sus vinos de alta gama entre los muros de su antigua instalación reciclada que aún conserva paredes de adobe en convivencia con una estructura muy moderna.

Sus productos son cuidadosamente ideados desde la viña para que ocupen el segmento premium y para ello ponen el foco más que nunca en el valor del terroir. "Tenemos 4 fincas con suelos bien diferenciados y que aportan a los vinos gran personalidad y carácter", asegura Mariana Quiroga Adamo, enóloga mendocino radicado en la ciudad porteña. Básicamente son 4 fincas con suelos de increíbles matices.

Originalmente la bodega se llamaba El Porvenir de los Andes y desde 2011 su nombre se simplificó para graficar de manera más elocuente el propósito que es estar siempre a la vanguardia, mirando hacia el futuro. Por ser la cepa emblema de Salta, el torrontés captura la máxima atención local e internacional y no es para menos ya que el enólogo pone especial dedicación a su elaboración con el afán de sacar la máxima expresión. "Prefiero que la uva esté más protegida, sin tanto sol directo ya que esto evita el amarronamiento. Al estar en un medio más boscoso, con más hojas, se evitan los amargos de los polifenoles oxidados, aclara el enólogo. Se cosecha en tres momentos. En febrero con un ph bajo se obtienen uvas con notas frescas y cítricas. En una segunda etapa, con la uva más madura, decae la acidez y aparece la tipicidad del torrontés con notas de durazno y flores blancas. Y por último, en la tercera cosecha que

“EL ALTO VALLE DEL RÍO NEGRO ES UN OASIS DENTRO DE LA PATAGONIA”
 GUILLERMO BARZI (HUMBERTO CANALE)

48 LUZ



Laborum Torrontés Single Vineyard 2016 (\$185), Bodega El Porvenir, Old Vineyard Semillon 2015 (\$220), Humberto Canale, Grand Vin 2014 (\$380), Blanchard & Lurton, Sophenia Reserva Chardonnay 2015 (\$235), Finca Sophenia, Frapera (\$2050), Tablas (\$800 mediana y \$2000 grande), Copa de vino (\$320), Cose de agua (\$320), Vaso de agua (\$130), Set de cuchillos para quesos (\$660), Topón perro (\$200), Todo de LANDMARK. Agradecemos a quesos Adrianita (Couda y Brie) su colaboración para esta producción.

PRODUCCIÓN: ANDREA ARSBLAZ. FOTOS: JOSÉ TOLAMEI

Fecha: Agosto
Medio: Revista Supercampo



EXPOSICIONES Y JORNADAS Caminos y Sabores



Los Caminos del Terruño

Esta edición 2016 Caminos y Sabores tuvo la impronta de la diversidad y del orgullo por los productos de la tierra argentina. Como siempre, se realizó en la Rural.

Por Lorena López
 Fotos: Norberto Melone

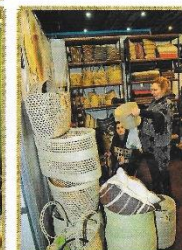
ENTRE RISAS y la cara con harina, unos chicos amasan medialunas. Más allá una tejedora muestra un vellón de llama. Una vez más, Caminos y Sabores muestra que es un lugar de encuentro que va más allá del hecho de comprar cosas ricas: también se puede aprender y divertirse.

DELICIA DE TÉ. "Delhi Tea ya tiene 4 años y nace con la idea de una línea más selecta, con té importados de India, Sri Lanka, China y Japón", explica Maximiliano Lucía, sommelier y creador de la marca que ofrece té negro, blanco, verde y rojo, a lo que le ha sumado una variedad con ro-

oibos, una planta de origen sudafricano muy similar al té pero con más propiedades antioxidantes y sin teína. "Desde muy chico me gustaba el té y empecé de joven a trabajar en la empresa de mi padre dedicada a productos dietarios, medicinales y plantas aromáticas".

Con respecto a los "blends" que él mismo arma, el especialista asegura que se basa en su gusto propio y en lo que van pidiendo las tendencias mundiales. "Me gusta innovar con nuevos sabores; hace unos años lo más demandado eran los frutos rojos y hoy hay más conocimiento y mayor interés en el té", reflexiona. La novedad presentada en la feria es un blend de té negro con cascavilla y avellanas. www.delhittea.com.ar.

TRAMA DE MUJERES. Cartas donde se fusiona el tejido nativo con el diseño urbano.



Escarapelas de una planta llamada chaguar. Todo esto en el stand de Matriarca, una organización que surge a partir de la Fundación Gran Chaco que trabaja con comunidades del norte del país. "Ayudamos a comercializar las artesanías de las comunidades Wichí, Pilagá, Qom, Warmit y Qomle Lec en Buenos Aires y hacia el exterior", explica Catalina Baranda. "Tenemos un showroom en Palermo donde la gente puede venir a comprar artesanías y conocer los productos que realizan más de 4 mil artesanas".

Presentes por segunda vez en Caminos y Sabores, la cestería realizada con palma de monte es el producto gestional, al igual que los bolsitos y necesaires de chaguar, todo tejido con tintes naturales (frutas, raíces, plantas). gSe capacita a las artesanas en la terminación y diseño de las piezas para sumarles un

toque urbano manteniendo lo autóctono y ganar en calidad de presentación h, describe Mercedes Allaga. "La gente queda fascinada con lo que tenemos, sobre todo los extranjeros, que vienen y compran para llevar a sus hogares". www.matriarca.com.ar

¿AMARGO O CON AZÚCAR? Frutillas, peras, manzanas, mango. Muy poco tiempo atrás era impensado que estos sabores se colaran en la yerba mate, sin embargo justamente esta es la nueva propuesta de la marca CBSé, conocida por sus yerbas compuestas y saborizadas. "Hemos venido a la feria a lanzar la línea de yerba gourmet que incluye las siguientes variedades, que representan a cada zona del país: Frutos del Bosque, Frutos del Valle y

Frutas Tropicales h, detalla Marcela Pretel, coordinadora de marketing de la empresa. Apuntan a un público más joven y curioso, que se anima a probar nuevos cosas. Son ideales para tener pero también para mate tomar caliente".

Al mismo tiempo, continúan vigentes las variedades tradicionales con hierbas serranas, cuyanas y litoraleñas. CBSé también se ha incorporado a la Ruta de la Yerba Mate, que propone circuitos turísticos asociados a la yerba. Chse.com.ar

RECUERDOS DE LA INFANCIA. Se dice que hay aromas y sabores que nos llevan de vuelta a cuando éramos chicos: el pan leudándose, las tostadas, el bizcochuelo en el horno. Este es el con-

Arriba izquierda a derecha: Delhi Tea con sus nuevos sabores y Yacu copa de vino en tetra pack. Abajo Miguel de Quesos Adrianita y stand de Matriarca.

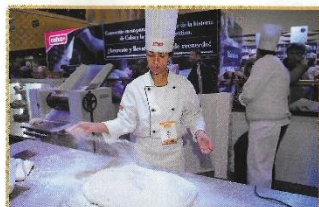
100.000
 personas visitaron la muestra Caminos y Sabores en la edición 2016.

Fecha: Agosto

Medio: Revista Supercampo



Los panaderos hicieron demostraciones y "paso a paso" para aprender a amasar pan. En el espacio de Calas, todos pudieron aprender a hacer sus propios panes.



Packagings de Delhi Tea, "copa" de vino Yacu, Verbas CBSE y Delia de chichas Los Valoris.

cepto que describe la nueva creación de Quesos Adrianita: un gouda con origen tucumano, específico de Tañi del Valle. "Provenimos a Buenos Aires el fermento inicial desde allá para poder desarrollar la cepa y a un maestro quesoero para que lo trabe; así logramos un queso cuyo sabor te lleva 30 años atrás", cuenta Miguel Nucete, creador de la empresa, mientras advierte que con los años y las nuevas tecnologías el sabor de los quesos fue cambiando de forma paulatina, sin que nos diéramos cuenta.

"Las empresas lácteas fueron modernizándose y para ganar tiempo pasaron de un fermento que había que cultivar 48 hs antes de elaborar, a un fermento liofilizado (deshidratado en frío), que es

muchísimo más sencillo y rápido de manejar".

Ocurre que el fermento es, justamente, lo que le da el "espíritu" al queso. Es por eso que la empresa sigue usando el suero y fermento "de antes". "Es un sabor a leche, a campo, un sabor que te transporta a la infancia. Es lo que nos dice la gente cuando lo prueba y por eso tiene tanta aceptación. La frase más usada es: 'Uy, qué rico, me hace acordar a mi mamá y a mi abuelo'. Wwww.adrianita.com.ar

HECHO EN CASA. Se llama Delicia, pero todos la conocen como Delia. Ella es la creadora y la gestora h de Los Valoris, emprendimiento familiar dedicado a elaborar salame picado grueso, fino, longaniza y la calabresa, bon-

diola y jamón crudo, todos productos caseros artesanales sin fórmulas ni harinas. "Todo comenzó cuando me quedé viuda con tres hijos y bauticé así al emprendimiento en homenaje al apellido de mi marido", cuenta. Mis suegros, que eran tucumanos, toda la vida hicieron fiambres para la familia y mi marido heredó la receta y la tradición, así que cuando él no estuvo fue nuestra forma de subsistir y de salir adelante".

Hace años ya que Delia recorre todo el país y las ferias con sus productos, que elabora junto a su hijo Héctor en Cortaderitas, San Luis. "Al principio fue duro, pero ya hace años que estamos asentados. 'Lo que más se vende en la feria es el salame, es lo que más pide la gente', señaló Delia. losvaloris@live.com

LEVANTEMOS LA COPA. Llegás a tu casa, te sacás los zapatos, abris la heladera. Tenés ganas de tomarte una

copa de vino, pero no de abrir una botella entera. Así fue que nació Yacu, una línea de vinos finos en "portion pack", un envase de tela pak de un cuarto litro, o sea, una copa.

"Muchas veces pasa, sobre todo a las mujeres, que nos tomaríamos una copa pero nos da pena abrir un botella, que quede ahí y al final se eche a perder", describe Florencia Malmierca, "por eso esta idea me parece tan innovadora y práctica para estos momentos". Las variedades presentadas son malbec 2014, 2015 y también torrontés, provenientes de Cuyo, Catamarca y Cafayate, Salta.

Es una iniciativa de la empresa tucumana de jugos El Carmen. "Chin chin" o como suenan los envases. www.yacu.com.ar

Fecha: Agosto
Medio: Revista Joy

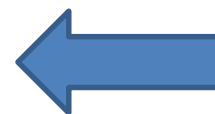
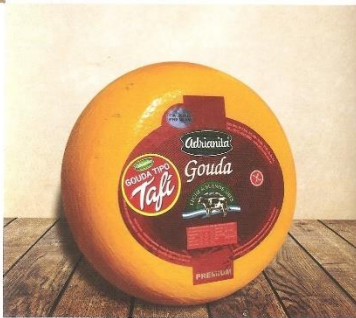
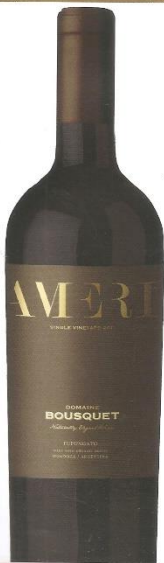


UN BRINDIS DE DESCANSO. A todos los que se den una vuelta por Bariloche, incluso fuera de temporada, les pasamos un dato: Cerveza Patagonia inauguró este año una Micro Cervecería con elaboración a la vista en el Circuito Chico. Ideal para relajar o hacer un alto en las pistas, ofrece la calidez de un hogar a leña, además de deck y terraza con vista imperdible. Queda en la Ruta Provincial 77, kilómetro 24.700.

SANO, RICO, VELOZ
Somos lo que comemos, repite una y otra vez Pablito Martín, uno de los gurús locales de la alimentación consciente y quien continúa educando a los argentinos con un nuevo libro de preparaciones para hacer en menos de 30 minutos. Es que Fast Food Consciente nació como una respuesta a quienes querían seguir sus consejos, pero no podían por falta de tiempo. Editado por Planeta, se vende a 440 pesos.

ELEGANTE Y ORGÁNICO
Domaine Bousquet se suma a la moda de los tintos orgánicos con Ameri 2011, elaborado a partir de uvas criadas de manera natural (65% Malbec, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah, 5% Merlot) provenientes de viñedos propios ubicados en Alto Gualtallary, Tupungato, a 1200 metros. Con una crianza de 15 a 18 meses en barricas de roble Francés, presenta un estilo elegante y cuesta 469 pesos. Buscalo.

CON MUCHO SABOR. Atención fanáticos de la picada: Adrianita, la marca de quesos local "auténticamente artesanal", presentó su nuevo queso Gouda tipo Tafi. Se trata de un ejemplar semiduro de color amarillento neerlandés que debe su nombre a la ciudad holandesa homónima. Se ofrece en hormas de 2,8kg que cuesta 150 pesos. Para más información, visiten su página adrianita.com.ar.



Fecha: Agosto
Medio: Revista Clubs&Countries



1

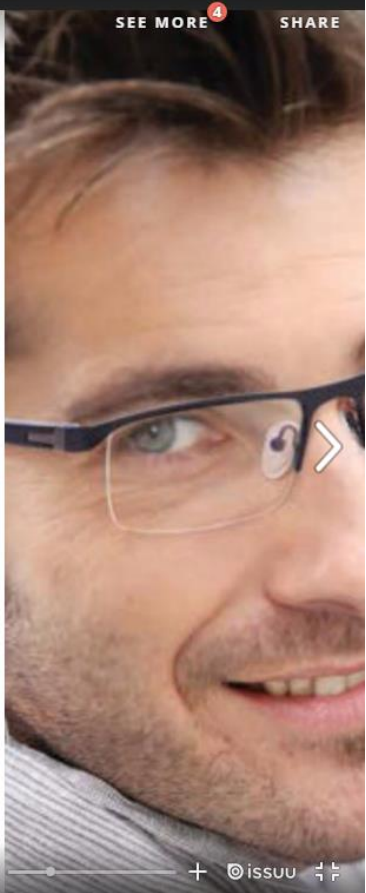
PARA TENER EN CUENTA



Colección Cocot otoño-invierno

El frío es la excusa perfecta para vestir nuestras piernas con medias. Para esta temporada otoño - invierno 2016, Cocot propone una colección basada en la combinación de transparencias con sectores opacos. La propuesta de diseño: rayas, animal print, corazones, rombos, y otras fantasías: cada panty se convierte en un símbolo de femineidad y elegancia. El Animal Print, infaltable en cada colección, aparece renovado en calzas. La vedette de la temporada es una panty entera que simula ser una bucanera. Las más clásicas encontrarán las panty transparentes en distintos tonos y las ultra transparentes en una amplia paleta de colores. www.cocot.com.ar

SEE MORE 4 SHARE



◀



Adrianita presenta su nuevo Queso Gouda tipo Tafi

Adrianita presenta su nuevo queso Gouda tipo Tafi. Se trata de un queso semiduro de color amarillento neerlandés en exclusivos packs de aproximadamente 2,8 kg cada uno. Recientemente la firma estuvo presente en "Camino y Sabores", la exposición de alimentos regionales, artesanías y turismo donde realizó degustaciones, numerosos sorteos de productos, libros de cocina y venta a precios de fábrica de su amplia variedad de quesos Duros (Reggianito -común y light- y con Pimienta, Parmesano, Goya -premiado internacionalmente, Grana Padano Gran Reserva), Semi Duros (Pepato, Parrillero y Pategrás) y Especialidades (queso Azul, Queso Brie y Camembert), además de "La Vaschetta", ollita de queso y toda su exclusiva y completa línea gourmet. www.adrianita.com.ar

▶



1989 -Tradition, Union, Spirit de Kevington

La casa de moda presenta su nuevo perfume masculino, tomando la fecha en que Kevington nace como marca: 1989. Desde ese entonces, Tradición, Unión y Espíritu es el lema de la marca, indicando valores vinculados al mundo del deporte, especialmente al Rugby, que hace un culto de la amistad, más allá del ritual deportivo. El estuche, hecho en cartulina de papel madera, remite a lo natural, lo reciclado y apela a un hombre joven, que es consciente del cuidado del medio ambiente. La fragancia se inicia en energéticos acordes de manzana y pomelo, combinados con notas amaderadas y orientales, resultando sumamente sensual

46-47 / 52

+ @issuu

Fecha: Agosto

Medio: Portal de la Revista Clubs&Countries



La Razón x La Razón x Clubs & Countries : PARA x

www.clubsycountries.com.ar/seccion_detalle.php?idseccion=3156

CLUBS & COUNTRIES

MENU

- AUTOS & ESTILOS
- TURISMO
- VINOS & GOURMET
- AGENDA C&C
- ✓ PARA TENER EN CUENTA
- SALUD & ESTÉTICA
- TEMA DEL MES
- CULTURA
- DECO
- SERVICIOS
- BUSQUEDA

Home | Quienes Somos | Publicidad | Distribución | Ediciones anteriores | Staff | Contacto

Adrianita presenta su nuevo Queso Gouda tipo Tafi

Notas > PARA TENER EN CUENTA > Adrianita presenta su nuevo Queso Gouda tipo Tafi



Adrianita presenta su nuevo queso Gouda tipo Tafi. Se trata de un queso semiduro de color amarillento neerlandés en exclusivos

AL MENOS 532 MIL FAMILIAS VIVEN EN ASENTAMIENTOS INFORMALES

VOS PODÉS HACER MÁS

N° 232 || 2016 agosto

Windows taskbar: 7:30 a. m. 19/8/2016

Fecha: 21/8
Medio: Revista Luz



Mundogourmet

EL PLACER DEL CAFÉ

Existen los tours gastronómicos y de truggos, pero hasta ahora poco había sobre café. Siempre con el objetivo de mimar a su selecta clientela, Nespresso ideó el *Coffee& Milk tour*, un recorrido por la ciudad que invita a degustar propuestas exclusivas en lugares muy selectos. Se desarrollará en el mes de agosto en alianza con los mejores restaurantes, cafeterías y hoteles cinco estrellas de Buenos Aires. Hay revelar clásicas como el Espresso, el Macchiato y el Cappuccino y otras muy gourmet con caramelo, chocolate y granola. Algunos puntos del tour son *Hotel Alvear*, *Palacio Duhau* (Hyatt), *Croque Madame*, *Mooi* y muchos más. (www.coffeeandmilk.com.ar)

DISEÑO Y EFICACIA

Quien sabe de cocina, conoce sus virtudes. Las ollas Esen se caracterizan desde hace décadas por las cocciones rápidas, más sanas y por su fácil limpieza. Hoy suma a su trayectoria el Sello del Buen diseño 2016, otorgado por el Ministerio de Producción de La Nación a 6 productos: línea Clásica Soleil, vaporizador, colador, Savarin, plancha y sartén. "Un orgullo para quienes siempre buscamos la superación y trabajamos por la cultura de la cocina casera y saludable de los argentinos", dice Fernando Siciliano, Gerente de Marketing.



Dos ganadores

Desde su casa en la ciudad de Buenos Aires, ubicada sobre la Avenida Quintana, *Bodega Nieto Senetiner* presentó dos novedades en vinos de alta gama: Don Nicanor Barrel Select Malbec 2014, y Brut Rosé. El primero es el resultado de la selección de las mejores barricas de toda la cosecha y de vides de microregiones del Valle de Uco. La pureza de la uva es protagonista y se destacan, por sobre todo, notas de frutas rojas y un sutil toque de madera. Los taninos son sedosos y la acidez es equilibrada, pero bien marcada en boca. "Con esta nueva cosecha buscamos aportar modernidad y juventud a Don Nicanor, para acompañar la tendencia de vinos frescos, frutales y placenteros, comenta Santiago Mayorga, enólogo responsable de esta cosecha. La botella es tipo borgoña, al estilo de los vinos franceses. El rosé, por su parte, está hecho con uvas Malbec y Pinot Noir y se expresa con notas de frambuesa, flores y cítricos. En boca brinda una textura cremosa y de buen volumen. Ideal para maridar con pescados, suhi, ceviche y quesos maduros.



ESTILO MÓDENA, PERO DE MENDOZA

Se lo identifica por su delicioso aceite de oliva. Y a partir de ahora se podrá relacionar a la marca (Yancanilo) también con su nuevo aceite balsámico tipo Modena, elaborado y embotellado en San Rafael, Mendoza. Respetando su elaboración el método tradicional italiano que lo elabora a partir de mostos añejados durante siete años en barricos de castaño, roble, Fresno y cerezo. (www.yancanilo.com)



DELICIA REDONDA

Los amantes del queso tuvieron la oportunidad de degustar sus tentadores productos en la feria *Corvinos y sabores*. Hoy, a su gama tradicional, se suma otra variedad muy atractiva. Se trata del Couda Tipo Tafi que hace las delicias, especialmente, de picadas y medias interiores. Es un queso semiduro de color amarillento llamado así por la ciudad holandesa de Gouda. Su calidad superior se compone de flogginita, Parmesano, Goya (duros), Papatá, parrillero, Patagás (semiduros) y azul. Brie y Camembert. (www.adrianita.com.ar)

