



## Santa Teresa presenta en Alimentaria el primer **Salmorejo con Quinoa, la nueva apuesta sin gluten y de la compañía gourmet.**

- La empresa agroalimentaria abulense continúa apostando por la innovación lanzando al mercado una variedad **sin gluten** de Salmorejo, gracias a la incorporación de la quinoa, el “súperalimento” que sustituye al pan en esta receta tradicional.
- La feria internacional Alimentaria, que se celebra del 16 al 19 de abril en Barcelona, es el escenario elegido por la compañía para presentar este exclusivo lanzamiento.

Ávila, 16 de abril de 2018.- Santa Teresa, empresa gourmet con más de 150 años de experiencia en la elaboración de recetas tradicionales, 100% naturales y de alta calidad, presenta en Alimentaria una nueva variedad dentro de su familia de Salmorejos. En concreto, la compañía se decanta por la inclusión de la quinoa **como ingrediente diferencial de uno de sus Salmorejos.**

El escenario seleccionado por la compañía para presentar esta novedosa y exclusiva referencia ha sido Alimentaria, el principal escaparate internacional de la gastronomía, los alimentos y bebidas españoles, en la que la empresa organizará diferentes degustaciones de sus productos con el objetivo de ofrecer nuevas formas de consumo de productos tradicionales.

Siempre respetando la receta tradicional, esta nueva variedad de salmorejo responde a dos tendencias al alza en los hábitos de consumo actuales. Por una parte, la cada vez más habitual inclusión en la dieta diaria de los conocidos como «superalimentos», cuyo potencial nutritivo o valor nutricional los hace muy interesantes desde el punto de vista de la salud. Por otra, la necesidad seguir innovando en la búsqueda de soluciones naturales para el aún creciente mercado de productos aptos para personas celíacas y dietas sin gluten por intolerancia.

Así, la quinoa se convierte en el ingrediente estrella de este novedoso producto, sustituyendo al pan y permitiendo la elaboración de un Salmorejo libre de gluten, beneficioso para la salud por su gran aporte de propiedades nutricionales, sin olvidarnos de su gran sabor y perfecta textura.

Esta novedosa referencia se presenta en formato familiar de 1 litro, acompañando a las otras dos variedades y formatos de Salmorejos de la marca, que se adaptan a cada tipo de consumidor: Salmorejo RAF y Salmorejo tradicional, en formatos de 500ml y 1L respectivamente. Por su parte, la gama de Gazpachos Santa Teresa está compuesta por las variedades Raf, en formato de 500ml, y tradicional, envasado en

Para más información:

SANTA TERESA GOURMET – DEPARTAMENTO DE MARKETING Y COMUNICACIÓN

Noemí Rodríguez Torres | noemi.rodriguez@santateresagourmet.com

920 252 866 – 673 24 38 04

[www.santateresagourmet.com](http://www.santateresagourmet.com)





formato familiar de 1 litro. Para el consumo individual, la mejor opción es el Gazpacho Tradicional en un práctico envase de 330ml. Por último, sus especialidades, Gazpacho de Arándanos y Ajoblanco, se presentan en un formato de 500ml, perfecto para dos raciones.

Fieles a la filosofía de la compañía, “somos lo que comemos”, las ocho variedades que componen la familia de Gazpachos y Salmorejos Santa Teresa contienen ingredientes de primera calidad, cuidadosamente seleccionados, y están elaboradas de forma tradicional, sin espesantes artificiales, ni conservantes, ni aditivos añadidos. Con este cariño en todo el proceso de elaboración, Santa Teresa garantiza que sus gazpachos y salmorejos conservan el sabor y las propiedades de los ingredientes naturales que utiliza.

Todas las variedades de Gazpachos y Salmorejos Santa Teresa pueden adquirirse en cualquiera de los nueve centros gastronómicos que Santa Teresa Gourmet tiene en Madrid (7) y Ávila (2), o también en centros comerciales, supermercados, establecimientos especializados y en la tienda online de la compañía: [www.tiendasantateresa.com](http://www.tiendasantateresa.com).

### **Sobre Santa Teresa**

Santa Teresa es una compañía dedicada a la gastronomía de alta calidad con 155 años de historia. Partiendo siempre de recetas tradicionales y materias primas cuidadosamente seleccionadas, y gracias a una intensa labor de investigación y desarrollo basada en la filosofía "Somos lo que Comemos", hoy en día la marca es un aval de productos 100% naturales, sin conservantes ni aditivos artificiales. El origen de la compañía proviene de la creación de la receta de las auténticas Yemas de Santa Teresa. En la actualidad, tiene más de 100 referencias diferentes de productos y tiene presencia en España, así como en Alemania, Reino Unido, Francia, Bélgica, EE.UU, República Dominicana o Japón, entre otros.

Para más información:

SANTA TERESA GOURMET – DEPARTAMENTO DE MARKETING Y COMUNICACIÓN

Noemí Rodríguez Torres | [noemi.rodriguez@santateresagourmet.com](mailto:noemi.rodriguez@santateresagourmet.com)

920 252 866 – 673 24 38 04

[www.santateresagourmet.com](http://www.santateresagourmet.com)

