

PROGRAMA

SEÑALA TUS CITAS...

FÒRUM
GASTRONÒMIC
BARCELONA '14

Generalitat de Catalunya
Agència Catalana
de Turisme



CITAS DEL LUNES 20 OCT

- 11:00-12:00 **Carme Ruscaleda** (Sant Pau, Sant Pol de Mar)
AUDITORIO // *Inspiraciones culturales*
Presenta **Cristina Jolonch**
- 11:00-12:30 **Víctor Quintillà** (Lluerna, Santa Coloma de Gramenet)
y **Rafa Peña** (Gresca, Barcelona)
TALLER 1 // *Sutil acidez*
Presenta **Carme Gasull**
- 11:00-12:00 **FÒRUM DULCE: Josep Maria Rodríguez**
(La pastisseria, Barcelona)
TALLER 3 // *Innovar en pastelería individual*
Presenta **Pástry Revolution**
- 11:30-12:30 **Dani García** (Dani García Restaurante, Marbella)
TALLER 2 // *Juego y provocación*
Presenta **Philippe Regol**
- 12:30-14:30 **Elección del Cuiner de l'Any**
Miquel Aldana (Tres Macarrons), **Jordi Guillem** (Lo Mam)
Guillem Oliva (Monvínic), **Albert Ortiz** (Axol),
Anna Maria Tengo (Can Major)
AUDITORIO
Presenta **Cristina Jolonch** y **Pep Palau**
- 13:00-14:30 **Carmen Ramírez Degollado 'Titita'**
y **Joan Bagur** (El Bajío, México y Oaxaca, Barcelona)
TALLER 1 // *La leyenda viva de la cocina mexicana*
Presenta **Toni Massanés**
- 13:00-14:00 **Unilever Food Solutions**
TALLER 2 // *Ahorro de procesos y energía:
preparaciones en frío*
- 13:00-14:00 **FÒRUM DULCE: Fernando Sáenz** (Obrador Grate, Logroño)
TALLER 3 // *El mantecado, la otra cara de los helados*
Presenta **Pástry Revolution**
- 15:30-17:00 **FÒRUM DULCE: Colectivo 21 Brix**
AUDITORIO // *Sweetmotion by Colectivo 21 Brix*
- 16:00-17:00 **Carles Gaig** (Fonda Gaig, Barcelona)
TALLER 1 // *Platos clásicos, técnicas contemporáneas*
Presenta **Cristina Jolonch**
- 16:00-17:00 **Pedro Evia** (Kuuk, Yucatán)
TALLER 2 // *Cocina creativa desde Yucatán*
Presenta **Núria Bàguena**
- 16:00-17:00 **Sole Graells**
TALLER 3 // *Productos y técnicas de última generación, el obulato*
- 17:15-17:45 **Homenaje a Jean-Luc Figueras, los discípulos**
AUDITORIO
Presenta **Pep Palau**
- 17:45-18:45 **Eneko Atxa** (Azurmendi, Larrabetzu, Vizcaya)
AUDITORIO // *La nueva vanguardia vasca, Azurmendi 2014*
Presenta **Carlos Maribona**
- 17:45-18:45 **Sacha Hormaechea** (Restaurante Sacha, Madrid)
TALLER 1 // *Mar, sublime sencillez*
- 17:45-18:45 **Fina Puigdevall** y **Pere Planagumà** (Les Cols, Olot)
TALLER 2 // *Esencialmente Olot*
Presenta **Pep Nogué**
- 17:45-18:45 **FÒRUM DULCE: Rafa Delgado** (Chocolate Academy, Chocovic)
TALLER 3 // *Pasiones chocolateras*
Presenta **Josep Sucarrats**

CITAS DEL MARTES 21 OCT

- 11:00-12:00 **Paco Pérez** (Miramar, Llançà)
AUDITORIO // *Creatividad, entorno y (con)secuencias*
Presenta **Cristina Jolonch**
- 11:00-12:00 **FÒRUM DULCE: Josep Maria Ribé** (Chocolate Academy)
TALLER 3 // *Bombones en evolución*
Presenta **Josep Sucarrats**
- 11:00-12:00 **Cocina de Cambrils**
TALLER 2 // *La cocina de la tierra y el mar*
- 11:00-14:00 **FÒRUM EMPRESA**
CC1
- 11:30-12:30 **Ly Leap** (Indochine, Barcelona)
TALLER 1 // *Ensaladas asiáticas*
Presenta **Carme Gasull**
- 12:30-13:30 **Sergio & Javier Torres** (Dos Cielos, Barcelona)
AUDITORIO // *Creatividad a 4 manos*
Presenta **Cristina Jolonch**
- 13:00-14:30 **Cuina de l'Empordanet: Quim Casellas** (Casamar)
Marc Gascons (Els Tinars), **Albert Sastreger** (Bo.Tic),
Jordi Garrido (Mas de Torrent)
TALLER 1 // *L'Empordanet, rp oducto en estado puro*
Presenta **Pep Nogué**
- 13:00-14:00 **FÒRUM DULCE: Alejandra Rivas** (Rocambolesc, Girona)
TALLER 3 // *Los helados del Rocambolesc*
Presenta **Pástry Revolution**
- 13:00-14:00 **Grup Serhs**
TALLER 2 // *La solución definitiva al Room Service para hoteles*
- 13:00-14:00 **Cultura Mezcal**
AULA // *Cata de mezcales con Marc Álvarez*
- 14:15-15:15 **Dani García** con **Unilever Food Solutions**
AUDITORIO // *La cocina eficiente, ahorro y control de mermas*
- 16:00-17:00 **FÒRUM DULCE: Jordi Roca** (El Celler de Can Roca, Girona)
AUDITORIO // *A la última en postres del Celler de Can Roca*
Presenta **Pástry Revolution**
- 16:00-17:00 **Carlo Cracco** (CraccoRistorante, Italia)
TALLER 1 // *Fantasia minimalista*
Presenta **Vittorio Castellani**

- 17:45-18:45 **Joan Roca** (El Celler de Can Roca, Girona)
AUDITORIO // *El movimiento creativo*
Presenta **Pep Palau**
- 17:45-18:45 **Albert Ventura** (Coure, Barcelona)
TALLER 1 // *Sensibles contrastes*
Presenta **Carme Gasull**
- 17:45-18:45 **FÒRUM VINO: Juan Muñoz** con **René Barbier**, **Sara Pérez** y
Álvaro Palacios TALLER 2 // *Joyas del Priorat, la cata del decenio*
- 17:45-18:45 **FÒRUM DULCE: Xevi Ramon** (Triticum, Cabrera de mar)
TALLER 3 // *Un pan para cada cocina*
Presenta **Pástry Revolution**

CITAS DEL MIÉRCOLES 22 OCT

- 11:00-12:00 **FÒRUM DULCE: Ramon Morató** (Chocolate Academy)
AUDITORIO // *La imaginación en el turrón*
Presenta **Pástry Revolution**
- 11:00-12:30 **Daniel Ovardia** (Paxia, México) y **Jorge Vallejo** (Quintonil, México)
TALLER 1 // *Joven vanguardia mexicana*
Presenta **Núria Bàguena**
- 12:15-12:45 **Artur Martínez** (Capritx, Terrassa)
AUDITORIO // *Naturalidad, diversidad, matices y presentación del
Trivial Gastronómico*. Presenta **Pep Palau**
- 13:00-14:00 **FÒRUM DULCE: David Gil** (Tickets, Barcelona)
y **Jordi Saavedra** (41° Experience, Barcelona)
TALLER 3 // *Los lenguajes de la creatividad*
Presenta **Pástry Revolution**
- 13:00-14:00 **DO Ribeiro**
TALLER 2 // *Vinos de guarda de la DO Ribeiro & cocina
de vanguardia con Diego López*
- 16:00-17:30 **Javier Olleros** (Culler de Pau, O Grove) e
Ivan Domínguez (Retiro da Costiña, A Coruña)
AUDITORIO // *La refinada sencillez de la nueva cocina gallega*
Presenta **Jorge Guitián**
- 16:00-17:00 **FÒRUM DULCE: Miquel Guarro** (Cacao Barry)
TALLER 3 // *Un postre para cada plato*
Presenta **Josep Sucarrats**
- 16:00-17:00 **Jordi Vilà** (Alkimia, Barcelona)
TALLER 1 // *Radicalidad perfeccionista*
Presenta **Carme Gasull**
- 16:00-17:00 **Gallina Blanca**
TALLER 2 // *Menús exprés con cocina de ensamblaje
con Ferran Climent*
- 17:45-18:45 **FÒRUM DULCE: José Ramon Castillo**
(Que Bo! Chocolatería Mexicana Evolutiva, México)
AUDITORIO // *Creatividad es evolución, y también chocolate*
Presenta **Pástry Revolution**
- 17:45-18:45 **Hideki Matsuhisa** (KoyShunka, Barcelona)
TALLER 1 // *Creatividad simple y compleja*
Presenta **Carlos Maribona**
- 17:45-18:45 **FÒRUM VINO: Joan València** (Distribuidora Cuvée3000)
TALLER 2 // *Vinos naturales, virtudes o defectos*
Presenta **Joan Gómez Pellarès**
- 17:45-18:45 **Unilever Food Solutions:**
TALLER 3 // *Las paellas más aplaudidas, soluciones para tus arroces*

CITAS DEL JUEVES 23 OCT

- 11:00-12:00 **Ángel León** (Aponiente, El Puerto de Santa María)
AUDITORIO // *Cocinar sin complejoss*
Presenta **Carlos Maribona**
- 11:00-12:00 **FÒRUM DULCE: Enric Rosich** (Macarons, Barcelona)
TALLER 3 // *La técnica del Macaron*
Presenta **Pástry Revolution**
- 11:00-12:00 **Guzmán Gastronomía**
TALLER 2 // *La hora del Jang*
- 11:30-12:30 **Oriol Rovira** (Els Casals, Sagàs)
TALLER 1 // *Cuando las ideas vienen del campo*
Presenta **Carme Gasull**
- 12:30-13:30 **FÒRUM DULCE: Jordi Butrón** (Espai Sucre, Barcelona y México)
AUDITORIO // *Los destilados mexicanos en los postres de restaurante*
Presenta **Pástry Revolution**
- 13:00-14:30 **Nandu Jubany & Osona Cuina**
TALLER 1 // *La excelencia del aelo*
Presenta **Fel Faixedas**
- 13:00-14:00 **Complet Hotel**
TALLER 2 // *La alta temperatura al vacío, con Carl Börg*
- 13:00-14:00 **Mariano Gonzalvo** (Lo Pallar del Còc)
TALLER 3 // *El Pallars en la mesa*
- 14:00-15:00 **FÒRUM DULCE: Jordi Bordas** (Jordi Bordas Consultoria & Formació)
AUDITORIO // *B-concept, una reinterpretación de la pastelería*
Presenta **Josep Sucarrats**
- 16:00-16:30 **Premios Mercader**
AUDITORIO // Presenta **Pep Palau**
- 16:30-17:30 **Jordi Cruz** (Àbac, Barcelona)
AUDITORIO // *Líquido, el hilo conductor*
Presenta **Pep Palau**
- 16:00-17:00 **Mikel Alonso** (Biko, México)
TALLER 1 // *Búsqueda, pasión, constancia, riesgo*
Presenta **Núria Bàguena**
- 16:00-17:00 **Pick d Pack**
TALLER 2 // *Take away gourmet: tendencias e innovación en Packaging*

Organiza
SPEPPALAU!
VONARENDE!
& ASSOCIATS
Produccions Enogastronòmiques
www.produccionsogastronomiques.com

Empresa
associada
[incatis]
www.incatis.cat

Actividades que requieren inscripción. Para
más información y/o inscripciones dirigirse al
mostrador del hall de entrada



Colaboradores

SOLEGRAELLS

Pástry Revolution

pujadas

CHOCOVIC

BARRY

CALLEBAUT

Cambrils
a bon fort

CABREIROÀ

Patrocinadores

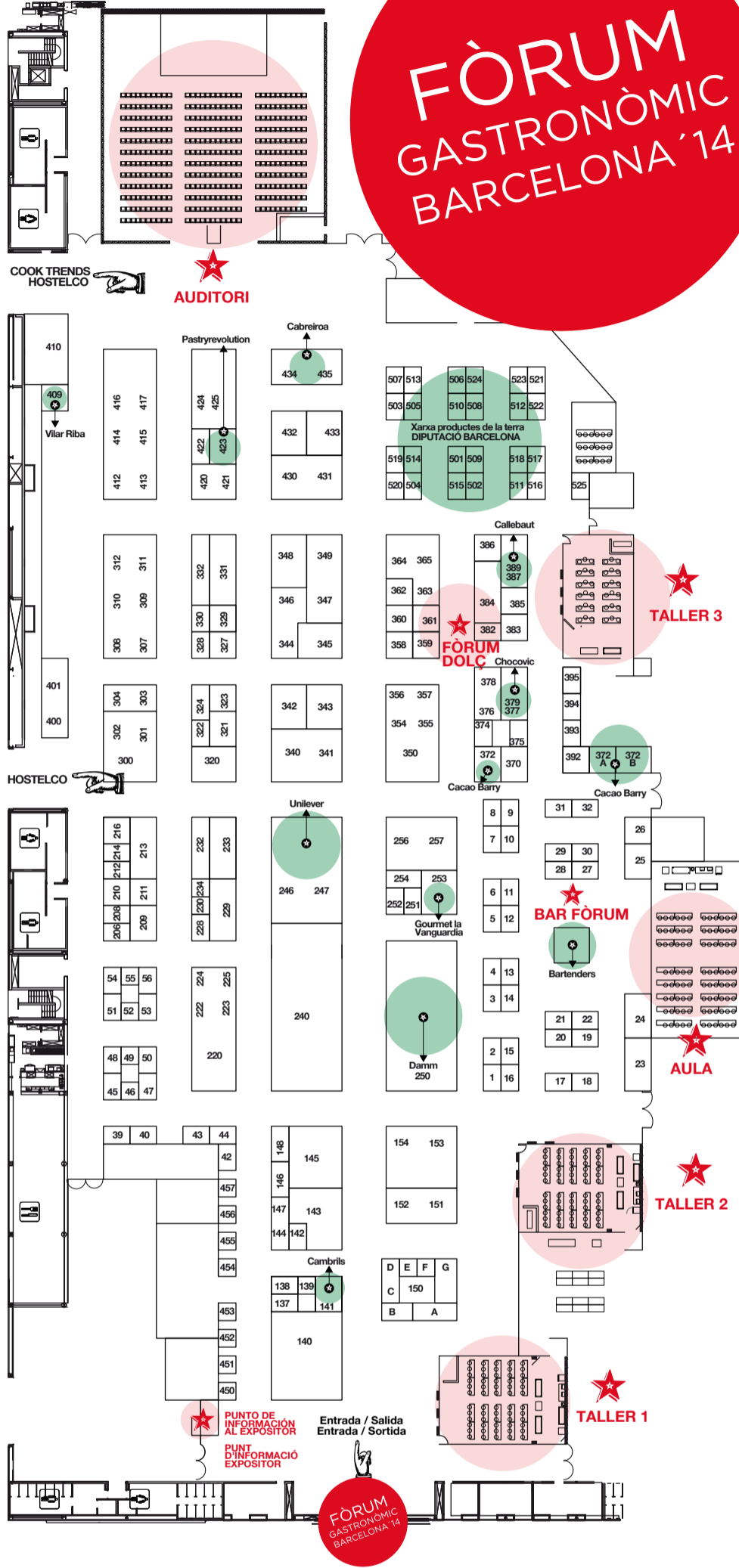
Unilever Food Solutions

FOMPLET

LA VANGUARDIA

LOCALÍZATE
BUSCA TUS CITAS...
LOCALITZA't
BUSCA LES TEVES CITES

FÒRUM
GASTRONÒMIC
BARCELONA '14



- Diputació Tarragona
- Patronat de Turisme
- Marc Comanegra
- Diputació Barcelona
- OSTY guzmán
- JUSTMER, S.L.
- ICC International Cooking Concepts
- VILAR RIBA
- VR
- CETT
- KitchenAid
- taurus PROFESSIONAL
- patrocinadors tècnics
- patrocinadors tècnics

- 300-301-302 *LAVINYETA
362 100x100 chef
- 220-225 A PORTELA
322 ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA PALACIO DE LOS OLIVOS
146 ACEITE OLEI, INVATIA RESEARCH
146 ADEGA DA PINGUELA, DO VALDEORRAS
- 220-225 ADEGAS VALDAVIA
Di. Barcelona AGRÀRIA SANTBOIANA
434-345 AGUA DE CABREIROÀ
148 AL TEU GUST, ALIMENTS DEL PALLARS
- 220-225 ALANÍS
253 ALEMANY
307-312 ALFREDO ARRIBAS
145 ALMA TEA & HERBAL INFUSIONS
303-304 ALMAZARAS DE LA SUBBETICA
43 ANEC DE L'EMPORDÀ
153-154 ANGULAS AGUINAGA
251 ANXOVES DE L'ESCALA
Di. Barcelona APATS FOOD
138 ARROS MOLÍ DE RAFALET
342 ArtFood&Co
452 ARTIPASTA
320 ARTURO SANCHEZ
410 ASAHI
153-154 ASSOLIM FOODSERVICES
- 455 BACALLANERIES RÁFOLS
340 - 341 BERLYS
450-460 BETTY FROMAGER AFFINEUR
150A BIÍ HIOXO
216 BLUE FIN
146 BODEGA DEL JARDIN, V.T RIBERA DEL QUEILES
146 BODEGA HEMAR, DO RIBERA DEL DUERO
253 BODEGAS CHIVITE

- 420-421 BODEGAS CHP
256-257 BODEGAS MARQUES DE VIZHOJA
Di. Barcelona BOLETOR
Di. Barcelona BOMBONS CORNET
323 BONILLA A LA VISTA
345 BRIDOR
- 328 C.R.D.O.P DEHESA DE EXTREMADURA
434-435 CABREIROA
372 CACAO BARRY
240 CAFÈS NOVELL
56 CAFFÈ FANTINI
148 CAL PORTALÉ
382 CAL VALLS ECO SL
383 CALIDULCE
400-401 CALIU
387-389 CALLEBAUT
246-247 CALVE
141 CAMBRILS, CAPITAL GASTRONÒMICA COSTA DAURADA
153-154 CAMPOFRIO
139 CAN GALDERIC
Di. Barcelona CAN MANENT
422 CAN OLIVERÓ
55 CAP D'URDET
253 CAPA NEGRA
329 CARGOLS DEL PAÍS
321 CARN DE BODEGA LA SELECTA GASTRONOMIA
410 CARNE DE WAGYU
344-346 CARNIS VILA
246-247 CARTE D'OR
44 CASA DA PRISCA
150E CASA DE LOS MUÑECOS
331 CASA OMS
253 CASA RIERA ORDEIX
220-225 CASAL DE ARMÁN

- Di. Barcelona CAVA ANGEL
216 CAVA MESTRES
Di. Barcelona CAVES EUDALD MASSANA NOYA
Di. Barcelona CAVES MARIA CASANOVAS
253 CAVIAROLI
307-312 CELLER ACUSTIC
300-301-302 CELLER ARCHÉ PAGÈS
307-312 CELLER CAIRATS
47 CELLER COOPERATIU GANDESA
307-312 CELLER DE CAPÇANES
307-312 CELLER DE L'ERA
234 CELLER GERMANS BALART
307-312 CELLER LAURONA
300-301-302 CELLER MATIN FAIXÒ
307-312 CELLER RONADELLES
454 CELLERS ATRoca
450 CELLERS AUGUSTUS FORUM
307-312 CELLERS CAPAFONS OSSO
307-312 CELLERS SANT RAFEL
422 CERVESA TERRA
142 CERVEZA GÈNESIS
374 CHOCOLATE ARIBA
374 CHOCOLATE CENTRAMERICA
374 CHOCOLATE GOLDEN
Di. Barcelona CHOCOLATES SOLÉ
377-379 CHOCOVIC
410 CHOYA
307-312 CINGLES BLAUS
1508 CLEMENTE JACQUES
323 CLOS DE LA TORRE
46 CLOS GALENA
Di. Barcelona CLOS LENTISCUS
Di. Barcelona CÒCAPA
350-357 COCINEROS
453 COLL VERD
420-421 CONSERVAS FONTANER
363-364-365 CONVENIENCE GUZMAN
141 COOP. CAMBRILS - MESTRAL
307-312 COOPERATIVA FALSET MARÇA
Di. Barcelona CORNET 1945 S.A.
363-364-365 CORNISH SALT
232 COSENA
374 CREMAS SORBOLÉ
347-349 CRUJI COQUES
194 CSTY
148 CTRETZE
228 CUCHILLOS HOCHO
350-357 CULINARY JOURNEY
150G CULTURA MEZCAL
220-225 CUNQUEIRO
- 220-225 D.O RIBEIRO
45 D.O.P SIURANA
433 DA+ DP HELADOS
250 DAMM
209 DELICIAS SIN GLUTEN
Di. Barcelona DELICIES DEL BERGUEDÀ
140 DIPUTACIÓ DE PONTEVEDRA
300-301-302 DO EMPORDÀ
350-357 DOBLA
- 148 ECOLÒGICA PIRINEUS
220-225 EDUARDO PEÑA
214 EL LICOR DEL BRUIDA
Di. Barcelona EL PÈSOL GASTRONÒMIC
422 EL PETIT BANÉ
150B EL SARAPE
350-357 ELLE VIRE
300-301-302 EMPORDÀLIA
148 ÈS PALLARÈS
451 ESQUIROL PRODUCTE NATURAL
229 / 231 EUDEC
360 EUROVANILLE
143 EXCLUSIVES TELSAN
- 53 FAI NATUR S.L.
350-357 FERMENTUS
253 FEVER-TREE
Di. Barcelona FINCA VILADELLOPS
220-225 FINCA VIÑOÀ
253 FLAMIGNI
331 FORMATGERIA MAS GARET
331 FORMATGERIA MAS ROVIRA
Di. Barcelona FORN DE PA CAN PUIG
323 FORVM
232 FREGILALS
340 - 341 FRIOLISA
343 FRIT RAVICH SL
Di. Barcelona FRUCTUS - HORTET DEL BAIX
52 FRUITA BLANCH
331 FUSSIMANYA
- 424-425 GALLINA BLANCA
432 GAS NATURAL FENOSA
456 Gbecch
340 - 341 GELAND
342 GELATS MAXIMUM
153-154 GELATS NESTLÉ
213 GICARNS
330 GIFRE TABLE
376-378 GIRONDA LK BITRONIC
393 GOOFRETTI
253 GOURMET LA VANGUARDIA
244 GRANJA BRUNET PROD. ECOLÒGICA
229 / 231 GRUP SERHS
433 GRUPO INNOVADIS S.L.
232 GRUSCO
340 - 341 GURMALIA
146 GURMEVINS
363-364-364 GUZMAN GASTRONOMIA
- 40 HAPPY OR NOT
324 HEGAR
246-247 HELLMANN'S
350-357 HOME CHEF
Di. Barcelona HORTET DEL BAIX
- 232 IBEROLEI
350-357 ICAM
150B IKIL MAYA
253 IMPERIA
250 INEDIT
362 innoGourmet.es
- 150B JARRITOS
420-421 JECUR FIGATUM
151 JIJONENCA
307-312 JOSEP GRAU VITICULTOR
- 250 KELER
410 KIKKOMAN
246-247 KNORR
332 KOPPERS CRESS
246-247 KRONA
422 KVIURES
- 51 LA BOELLA
323 LA CHINATA
152 LA CHUFERA
Di. Barcelona LA COCA DE FOLGUEROLES
303-304 LA COCINA DE SENÉN
323 LA GAETA
321 LA SELECTA GASTRONOMIA
150B LA SIERRA
150B LA VALENTINA
331 LACTICS GRANGES COMAS
361 LAGRIMUS BARIDA

- Di. Barcelona LES FILOS
358 LES VERGERS BOIRON
422 L'HORT D'EN PAU
148 LICORS PORTET
412-417 L'INDIÀ
246-247 LIPTON
252 LLUM DEL MEDITERRANI
230 L'OLI DEL MAR
- 246-247 MAIZENA
323 MALLAFRE
48 MAMÀ GOYE
153-154 MARISSOS LAUREANO
323 MARQUÉS DE VALDUEZA
307-312 MAS DE L'ABUNDANCIA
Di. Barcelona MAS UBERNI
150B MASECA
374 MASTER MARTINI IBERICA
347-349 MERITEM
420-421 MERMELADES BUBUB
1500 MEZCAL AMORES
150C MEZCAL KOCH EL DE OAXACA
362 MINHAMBURGUESAS.COM
Di. Barcelona MOLÍ D'OLI CA LA MADRONA
Di. Barcelona MONBOLET SCP
423 MONTAGUD EDITORS
232 MONTEBRE sccl
363-364-365 MUGARITZ EXPERIENCES
50 MUSSONS
- Di. Barcelona NADOLÇ
142 NARANJAS VENDRELL GOURMET
327 NATURA WATER
- 412-417 OH! CAFÉ
342 OLEUM FLUMEN
137 OLI D'ARBECA
Di. Barcelona OLIVERAIRES PALOMAR - OLESANA
323 OLIVIAS
433 OPCÍO GELATS SL
210 OR VELL
42 ORIGEM TRANSMONTANA
323 OROBAILÉN
331 OSONA TERRA
Di. Barcelona OULESA
422 OUS DEL MAS
- 253 PACO LAFUENTE
363-364-365 PACOJET
347-349 PAELLADOR
347-349 PAELLADOR GROUP
363-364-365 PANADERIA ARTESANA GUZMAN
Di. Barcelona PASTA SANMARTÍ
375 PASTISERIA RODELLAS
423 PÁSTRYREVOLUTION
303-304 PATATAS FRITAS SAN NICASIO
146 PAZO CASANOVA, DO RIBEIRO
40 PEOPLE SOLUTIONS CONSULTING SL
300-301-302 PERE GUARDIOLA
300-301-302 PERELADA
209 PIACERI MEDITERRANEI
430 - 431 PICK D PACK
350-357 PIDY
430 - 431 PINESGA
233 PORDAMSA
Di. Barcelona POSTRES DE MUSIC
220-225 POUSADOIRO
141 PRECUNATS DEL MAR CAMBRILS
153-154 PRIELÀ
208 PROYECTO SABORES - SABOREAK
- 450-460 RAFOLS BACALLANERIA
220-225 RAMÓN DO CASAR
331 RATAFIA BOSCH
350-357 RAVIFRUIT
146 RIOJA DEÓBRIGA, DOC RIOJA
150F RODRIGO M CHEF
220-225 RODRÍGUEZ MÉNDEZ
150B ROGELIO BUENO
Di. Barcelona ROS MARINA VITICULTORS
348 ROUGIÉ
412-417 ROURA
253 RUMMO
- 385 SABORS DE MIQUEL SABORIT
363-364-365 SALSAS ALBERT ADRIÀ
362 SALVAPALLAS
Di. Barcelona SAMBUCUS
323 SANTA CATARINA
323 SANTA OLIVA
141 SAZONE AND SALTÉE
363-364-365 SEMPIO JANG
229 - 231 SERHS FOOD
363-364-365 SOLEGRAELLS
350-357 SOSA INGREDIENTS, SL
216 SUMANT
253 SUMMUMM
- 253 TAITTINGER
212 TAPAS TO GO!
220-225 TERRA DO CASTELO
252 TERRES DE LLUM
363-364-365 TEXTURAS ALBERT Y FERRAN ADRIÀ
410 TOKYO-YA
54 TORCLUM, OLI D'OLIVA
Di. Barcelona TORRADES DE CAN PUIG
150B TORTILLAS NAGUAL
457 TRADISSIMO
386 TRITICUM
150B TUCAN
412-417 TUPINAMBA
250 TURIA
- 246-247 UNILEVER
- 422 VACA DE L'ALBERA
142 VENDRELL GOURMET
409 VILAR RIBA
146 VINO LOS JALONES, DO RUEDA
422 VINS DE COMA ROMÀ
307-312 VINS DE MAS SERSAL
146 VINS I CAVES, BLANCHER DO CAVA PENEDÈS
342 VINS VEGA AIXALÀ
300-301-302 VINYES DELS ASPRES
300-301-302 VINYES D'OLIVARDOTS
220-225 VIÑA COSTEIRA
220-225 VIÑA REBORDA
- 420-421 WINE&OILS
- Di. Barcelona XARXA PRODUCTES DE LA TERRA
DIPUTACIÓ BARCELONA
- Di. Barcelona XAVIER -CASANOVAS SELECCIÓ SL
361 XOCOLATAS AYNOUSE
- 153-154 YAYA MARIA. EUROPASTRY
359 YLLA 1878 sl
- 370 ZEELANDIA
410 ZEN-NOH