

**RECONOCIMIENTO.** Salazones Garre recibe el segundo Premio Salón Gourmets 2025 por su hueva de mújol envuelta en cera de abeja

# Las salazones que seducen a los paladares más exquisitos

## MADRID

**EFQ.** Salazones Garre es una empresa familiar fundada en 1983 que elabora de manera artesanal salazones de pescado como la mojama de atún, las huevas de mújol, de maruca y de atún, bonitos grasos y caballa o viso, además de una línea de productos para dar un toque gourmet a los platos. Su objetivo es poner el sabor del mar en la mesa con una cuchara, degustando las botargas que elabora con huevas saladas y ralladas y las dos versiones del garum, la mítica salsa del Imperio romano, siendo estos dos productos una fuente deliciosa de umami del mar que aportan salinidad y mucha fuerza a la comida, ya que son excelentes potenciadores del sabor.

Para elaborar sus salazones, siempre utilizan materias primas de la máxima calidad y obtenidas de la pesca sostenible certificada con sello azul MSC, con la sal marina procedente de las Salinas de San Pedro del Pinatar como único conservante. Además, cuenta la más alta tecnología y los controles de seguridad alimentaria e higiene más precisos para garantizar que todos sus productos conserven sus propiedades.

En 2023, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del

Gobierno de España reconoció a Salazones Garre con el premio Alimentos de España 2023 a los Productos de la Pesca y de la Acuicultura por su demostrada trayectoria en el sector y por la calidad de unos productos que se comercializan en el mercado nacional y en el exterior, estando presentes en las mesas de una decena de países con una gran aceptación por parte de los consumidores. En esta edición de la feria de Madrid, uno de sus productos más prestigiosos, la hueva de mújol envuelta en cera de abeja ecológica, ha recibido el segundo Premio Salón Gourmets 2025 en la categoría de Packaging, ya que aporta una solución ecológica con esta envoltura. Esto aumenta la caducidad del producto, haciendo innecesaria la refrigeración para conservarlo y permitiendo que se establezca una interacción de la sal con la envoltura que, con el paso del tiempo, hace que la hueva llegue a las notas más altas en sabor y textura.

## Nuevos lanzamientos

Esta edición ha sido muy especial para Salazones Garre ya que presentó tres nuevos productos. Uno de ellos es el Oleum Garum, un aliño especial de aceite de oliva vir-



Néstor Giuliodoro y Ana Garre recogiendo el premio. Salazones Garre



Sus nuevos productos en el stand. S. G.

gen extra con el sabor del mar del Garum Haimatum que se obtiene decantando el aceite que se emplea en la fermentación de esta salsa. Un aliño de gran calidad que proporciona infinitas posibilidades en la cocina, puesto que es ideal para preparar, aliñar o sazonar cualquier plato, aportando salinidad y mucha fuerza, al ser un excelente potenciador del sabor.

También acercó el Crespi Garum, unos crespillos elaborados con Ga-

rum Haimatum con la receta de Adrián Ros, chef ejecutivo del restaurante La Solana de La Quinta en La Manga Club, que actualmente desarrolla con la empresa regional Más Trigo y que saldrán a la venta con y sin gluten, esta última opción apta para celíacos.

Y para finalizar por todo lo alto, el UMI (significa 'del Mar' en japonés) que es una hueva de mújol tierna en semisalazón que se macera en salsa de soja, se envuel-

**Aprovecha la feria para presentar tres nuevos productos: el Oleum Garum, el Crespi Garum y el UMI**

ve en alga nori, se pasteuriza y se conserva en aceite de girasol extra oleico. Un producto top, con un umami muy equilibrado que aporta unas notas marinas deliciosas a platos de las cocinas mediterránea y oriental. En el UMI se suma el alga Nori, la única fuente vegetal de vitamina B12, a la hueva de mújol que es una excelente fuente de ácidos grasos omega 3, para crear un producto muy valorado por su elevado contenido en nutrientes con un umami delicioso y equilibrado, ideal para disfrutar de una experiencia gastronómica única. Actualmente, están completando un recetario de platos elaborados con UMI que han preparado chefs de los ámbitos nacional e internacional, y que irán compartiendo en su blog, Un Mar de Salazón, y en sus redes sociales corporativas.



**El sabor  
DEL MAR  
en el plato**

[www.salazonesgarre.com](http://www.salazonesgarre.com)  
[www.unmardesalazon.com](http://www.unmardesalazon.com)

