Taste France™

CCI FRANCE ESPAGNE
CÁMARA DE COMERCIO FRANCESA
desde 1883

Alimentaria

International Food, Drinks & Food Service Exhibition

50th Anniversary

Pabellón Francia

HALL 2 / HALL 6

Salón internacional de alimentación, bebidas & food service

Barcelona, España

Del 23 al 26 de marzo de 2026

Alimentaria es una de las ferias más emblemáticas para los profesionales del sector agroalimentario a nivel internacional. Reúne a productores, distribuidores, importadores y prescriptores del ámbito.

Más de 3.200 empresas expositoras, procedentes de 68 países.

107.900 visitantes, de los cuales el 25 % son internacionales.

Empresas participantes

Cap Solutions Culinaires 3

Chocolat Mathez 4

LDC International 5

Délices de Saint Orens 6

Panzani World Food 7

Groupe Pierre Schmidt & Stoeffler 8

Régilait 9

Rozell & Cake 10

St. Michel 11

SIAS 12

Cap Solutions Culinaires

HALL 2 - C41

Dirección: ZI DU BRETIN 56140 Pleucadeuc
Correo electrónico: oortega@cap-culinaires.com
Tel: +33 6 74 40 17 12
Web: https://www.cap-culinaires.com/

Actividad: Elaboración y comercialización de soluciones culinarias para profesionales.

Empresa: Cap Culinaires es una empresa agroalimentaria francesa experta desde hace más de 50 años en el desarrollo y la fabricación de soluciones culinarias a medida para las industrias agroalimentarias y los profesionales de la restauración (comercial, colectiva, HORECA).

En su segunda planta elaboran tocino laminado a medida y productos retexturizados listos para usar, en placas o pepitas IQF, destinados a la industria agroalimentaria para la inclusión o el recubrimiento de todo tipo de productos alimenticios.

A destacar:
- Creación de recetas personalizadas.
- Con un equipo de I+D que incluye chefs.
- Una fuerte orientación hacia la innovación y la calidad.

Tipo de productos:
- Salsas, marinadas y mantequillas aromatizadas
- Guarniciones y productos decorativos
- Tocino, tocino retexturizado y cortezas couennes

Número de empleados: 100 a 199 empleados.
Facturación: 53 millones de € en 2025.
Certificación: IFS, BRC, Le Porc Français, AB, ISO 50001, SEDEX.

Chocolat Mathez

HALL 2 - C41

Dirección: 3 Allée Edmond Forestier - Châteauneuf sur Sarthe 49330 LES HAUTS D'ANJOU
Correo electrónico: salah.saidi@mathez.fr
Tel: +33 6 20 89 31 62
Web: https://mathez.fr/en/

Actividad: Elaboración y comercialización de trufas de cacao.

Empresa: Desde 1934, Chocolat Mathez elabora trufas de cacao premium que encarnan la excelencia de la confitería francesa. Como uno de los principales fabricantes franceses, se especializan en crear trufas de chocolate coloridas y llenas de sabor, con texturas innovadoras y sabores naturales.

A destacar:
- 3 marcas: Mathez, Trufee's & co, Truffle Pops
- Amplia variedad con más de 25 sabores que combinan recetas clásicas y propuestas creativas.
- Opciones orgánicas, sin aceite de palma, elaboradas con pura manteca de cacao y disponibles en múltiples formatos de envasado.

Tipo de productos:
- Trufas de cacao
- Snacks de chocolate
- Bolas crujientes de chocolate

Número de empleados: 50 a 99 empleados.
Facturación: 21,9 millones de € en 2024.
Certificación: IFS, Fairtrade, RSPO, AB.

LDC International

HALL 2 - C41

Dirección: Rue Saint-Laurent, 72300 Sablé-sur Sarthe, France
Correo electrónico (en España)**:** oscar.barrio@pole-sbv.fr
Tel (en España): + 34 629 059 267
Web: https://www.ldc.fr

Actividad: Producción y transformación de aves de corral.

Empresa: LDC es un grupo francés líder del sector agroalimentario, con una reconocida experiencia en la producción y transformación de aves y productos elaborados. Combina tradición, innovación y calidad, ofreciendo productos para consumidores y profesionales.

A destacar:

- Marcas reconocidas: Doux, Volaille de Bresse, Routhiau, Domaine de Lanvaux y también Le Gaulois, Loué, Maître CoQ y Marie, líderes en carne de ave, platos preparados y snacks listos para disfrutar.
- Colaboración con miles de ganaderos franceses.
- Control total de la cadena de producción y enfoque en bienestar animal y prácticas responsables.

Tipo de productos:

- Todo tipo de aves (pollo, pavo, pato, especialidades...)
- Productos a base de ave (empanados, asados...)
- Platos preparados

Número de empleados: más de 26.000 colaboradores.
Facturación: 6,3 mil millones de €.
Certificación: IFS, ISO 50001, IGP, Label Rouge.

Les Délices de Saint Orens

HALL 2 - C41

Dirección: SARL Ferme Jean Sarthe, 500 route de Le Leuy, 40500 CAUNA
Correo electrónico: amandine.delpech@delices-saint-orens.com
Tel: +33 (0) 685 389 413 - +33 (0)5 58 71 12 21
Web: https://delices-saint-orens.com/

Actividad: Elaboración y comercialización de productos gourmet, especialidades gastronómicas.

Empresa: La manufactura Les Délices de Saint Orens trabaja siguiendo las tradiciones ancestrales: desde la cría cuidadosa de los patos hasta la elaboración artesanal de toda la carne, todo se realiza en su propia granja, la Ferme de Jeansarthe. Su gama incluye especialidades de pato de alta calidad y gran sabor.

A destacar:
- Productos nobles y auténticos.
- Un foie gras francés tradicional sin conservantes ni aditivos.
- Modelo de crecimiento responsable que genera valor respetando a las personas, el bienestar animal y el medio ambiente.

Tipo de productos:
- Foie gras de pato y de oca
- Platos tradicional preparados
- Terrinas, patés y especialidades

Número de empleados: 10 a 19 empleados.
Facturación: 4,4 millones de €.
Certificación: Medallas en el prestigioso Concours Général Agricole de París;
Premios en los Épicures de l'Épicerie Fine.

Panzani World Food

HALL 6 - A22

Dirección: 141 cours Gambetta - 69003 Lyon
Correo electrónico: plebbrecht@panzani.fr
Tel: +33 6 14 26 50 84
Web: https://www.le-renard.fr/ - https://www.zakia.fr/

Actividad: Fabricación y distribución de sémola de trigo duro, cuscús, pastas y platos preparados Halal.

Empresa: Fundado en 1950, el Grupo Panzani es una empresa francesa emblemática, líder en sus mercados con dos marcas de gran prestigio: Le Renard, marca líder y experta en la sémola de trigo duro, y Zakia, marca especializada en productos culinarios de inspiración étnica, como salsas para snacking, raviolis y dulces, todos ellos certificados Halal.
El Grupo Panzani es reconocido por su savoir-faire y su alto nivel de exigencia en materia de calidad, basándose en una rigurosa selección de sus materias primas.

A destacar:
- Experiencia en categorías clave: sémolas, cuscús y pastas secas elaboradas con trigo duro cuidadosamente seleccionado.
- Amplia variedad de formatos y constantes innovaciones adaptadas a los nuevos hábitos de consumo.
- Productos certificados halal.

Tipo de productos:
- Sémola de trigo duro, cuscús, pastas secas
- Noodles halal, caramelos halal, raviolis halal
- Platos preparados halal, salsas snacking halal

Número de empleados: 500 a 900 empleados.
Facturación: 662,2 millones de € en 2024.
Certificación: IFS, Halal.

Groupe Pierre Schmidt & Stoeffler

HALL 2 - C41

Dirección: 21 rue ried, 67720 Weyersheim
Correo electrónico: c.ventura@groupe-pierre-schmidt.fr
Tel: +33 6 77 19 28 08
Web: https://www.pierre-schmidt.fr/

Actividad: Elaboración y venta de charcutería y platos preparados de Alsacia, Francia.

Empresa: Fundado en 1911 en Alsacia, el grupo Pierre Schmidt es una empresa francesa reconocida por su savoir faire en la elaboración de especialidades inspiradas en la gastronomía regional. Combina tradición culinaria, calidad y frescura para ofrecer productos auténticos y sabrosos.

A destacar:
- Especialista en recetas gourmet gracias a ingredientes cuidadosamente seleccionados.
- Fabricación local, según un savoir faire artesanal y con ingredientes de primera calidad.
- Una política exigente de calidad con un control riguroso de los procesos y formatos adaptados a distintos canales de distribución.

Tipo de productos:
- Flammekueche
- Charcutería tradicional: salsichas...
- Platos preparados regionales: choucroute...

Número de empleados: más de 800 colaboradores.
Facturación: 175 millones de € en 2024.
Certificación: IFS, PME, Alsace Excellence,
Le Porc Français/Alsacien, Choucroute d'Alsace IGP

Régilait

HALL 2 - C41

Dirección: 102 RD 906, 71118 Saint-Martin-Belle-Roche
Correo electrónico: emilie.halfon@regilait.fr
Tel: +33 6 38 40 78 29
Web: https://www.regilait.com/

Actividad: Soluciones lácteas a base de leche en polvo.

Empresa: Régilait es una empresa dedicada a productos lácteos en polvo, reconocida por su experiencia y su alto nivel de calidad. Con 78 años de experiencia, la marca transforma la leche francesa en soluciones prácticas y nutritivas para el consumo diario.

A destacar:
- Expertos en lácteos en polvo.
- Soluciones prácticas e innovadoras: productos fáciles de conservar y utilizar, pensados tanto para el hogar como para la restauración.
- Leche de origen francés, procesos certificados y altos estándares de seguridad alimentaria.

Tipo de productos:
- Leche en polvo
- Leche condensada azucarada
- Leche evaporada no azucarada

Número de empleados: 200 a 249 empleados.
Facturación: 173,8 millones de € en 2024.
Certificación: FSSC 22000, SEDEX, AB, HQC, IFS.

Rozell & Cake

HALL 2 - C41

Dirección: Langadoue 29300 Redene
Correo electrónico: a.wils@rozellandcake.com
Tel: +33 7 86 99 06 25
Web: https://www.rozell-and-cake.fr/

Actividad: Elaboración de crepes, blinis, pancakes, galletas, pasteles y otros productos de larga duración.

Empresa: Especialista en el savoir-faire bretón desde 1984, Rozell & Cake acompaña a los profesionales internacionales con una gama de pancakes, blinis y crepes. Fabricados en su obrador de Rédéné, en la Bretaña francesa, con ingredientes sencillos y nobles, sus productos están disponibles en formato congelado (18 meses de conservación) para garantizar una frescura óptima.

Además de su actividad principal, también producen especialidades de pastelería, ofreciendo así una solución completa y auténtica para los sectores de la restauración y la distribución especializada.

A destacar:
- Ingredientes rigurosamente seleccionados y procesos que garantizan una textura y un gusto auténtico.
- Su equipo se reinventa constantemente para crear recetas a medida.
- Todos los productos están disponibles en versión ecológica bajo pedido, con una gama Bio certificada por Ecocert.

Tipo de productos:
- Pancakes / Tortitas
- Blinis
- Crepes

Número de empleados: 20 a 49 empleados.
Facturación: n.c
Certificación: AB, ECO-CERT, Bretagne 26000.

St. Michel

HALL 2 - C41

Dirección: Calle Velázquez, 80 28001 Madrid
Correo electrónico: abel.delvillar@stmichel.fr
Tel: +34 654176 339
Web: https://www.stmichel.fr/

Actividad: Fabricación y comercialización de productos de pastelería y bollería.

Empresa: Con más de 120 años de antigüedad, St. Michel es una marca francesa emblemática experta en la fabricación de galletas, bollería y crepes. Cuenta con siete plantas de fabricación propia en Francia y su misión exportar al mundo el savoir-faire de la pastelería francesa.

A destacar:
- Fabricación en sus propias plantas en Francia.
- Recetas auténticas y de calidad, elaboradas sin aceite de palma.
- Enfoque en la transparencia, el origen de los ingredientes y prácticas más sostenibles.

Tipo de productos:
- Galletas de mantequilla (palet breton, galette)
- Crepes rellenos de chocolate
- Madelaines y pastel infantil
- Bollería congelada para Foodservice (cookies, muffins, tartaletas,...)

Número de empleados: 2500 empleados.
Facturación: 750 millones de € en 2025.
Certificación: IFS, BRC Food, Ecovadis, SMETA, OEA, FDA US.

Sias

HALL 6 - A40

Dirección: Zone Industrielle Ouest, Rue du champ Macret, BP20041
80700 ROYE – France
Correo electrónico: contact@sias.fr
Tel: +33 3 10 45 27 05
Web: https://sias.fr/en/home/

Actividad: Fabricación y distribución de platos preparados congelados.

Empresa: Con más de 5 años de experiencia desarrollando recetas auténticas, combinando la tecnología asiática y los estándares europeos de calidad, SIAS propone platos sabrosos y fáciles de preparar, distribuidos en supermercados, FoodService, venta a domicilio etc. Sus platos preparados son la promesa de un auténtico viaje culinario.

A destacar:
- Recetas elaboradas en Francia con ingredientes rigurosamente seleccionados.
- Desarrollo de recetas auténticas y fabricadas siguiendo los estándares europeos de seguridad y calidad.
- Posibilidad de crear recetas a medida, respetando las especificaciones de sus clientes.

Tipo de productos:
- Platos preparados a base de arroz
- Gyozas
- Poké de arroz

Número de empleados: 60 a 65 empleados
Facturación: 5,5 millones de € en 2025
Certificación: IFS y BRC

Contacto

Véronique **Oberle**

oberle@camarafrancesa.es

+34 932 70 24 52

Emie **Bonnet**

emie@camarafrancesa.es

+34 931 22 23 74

La Cámara

Fundada en 1883, la Cámara de Comercio e Industria Francesa de Barcelona, la segunda en el mundo y la primera en Europa, sigue siendo la asociación privada de empresas extranjeras más antigua de Europa. Ofrece una importante actividad de networking, desarrollo comercial e implantación a su red de más de 450 miembros y a sus clientes atraídos por el mercado español.