



Salses Fruits desembarca a Alimentària 2026 amb una explosió de sabors tradicionals i noves apostes de gourmet.

Figuerola del Camp, 3 de març de 2026 – **Salses Fruits**, empresa referent en l'elaboració de productes de proximitat amb sabor autèntic, anuncia la seva participació en la nova edició de l'esdeveniment líder del sector alimentari, **Fira Alimentaria 2026**, que se celebrarà **del 23 al 26 de març al recinte Gran Via de Fira Barcelona**. Enguany, la marca aposta per una ambiciosa expansió del seu catàleg, combinant la innovació amb les receptes de tota la vida.



Presentació en estudi



Innovació en salses amb segell propi

En aquesta edició, **Salses Fruits** convida els visitants a descobrir les seves darreres creacions, dissenyades per elevar qualsevol experiència culinària. L'empresa, coneguda sobretot per la seva **salsa Calçotada**, per la **Picada d'All i Julivert**, per **l'Allioli**, i pel seu **Gaspaxo**, presentarà una gamma de nous productes de qualitat prèmium, entre els quals destaquen: la **Salsa Chimichurri**, ideal per a carns; la clàssica i cremosa **Salsa Cèsar**; i una equilibrada **Vinagreta de fruits secs** pensada als paladars més atrevits.

A Alimentària 2026 també hi seran presents les **Cremes de Salses Fruits**; delicioses, nutritives i saludables, elaborades amb verdures fresques i 100% amb oli d'oliva verge extra. Les cremes de Salses Fruits són ideals per a tothom qui desitgi gaudir d'una àmplia varietat de sabors naturals i són perfectes per als consumidors que busquen una alimentació equilibrada, saborosa i respectuosa amb el medi ambient. Totes en format de 475 cc, presentem la **Crema de carbassa**, suau i saludable; la **Crema de carbassó**, l'estrella de la gamma; la **Crema de verdures**, deliciosa i nutritiva; i la **Vichyssoise**, saludable i deliciosa. Per a la temporada d'estiu, entre les sopes fredes de Salses Fruits destaquen el seu conegudíssim **Gaspaxo** i el **Salmorejo**, ambdós com a producte refrigerat.

Entre tots els productes, però, les grans protagonistes de l'estand d'Alimentària 2026 de Salses Fruits són les salses. Salses Fruits ha diversificat molt el seu catàleg cap a productes frescos llestos per consumir, com: la **Salsa Calçotada**, **Salsa Romesco**, **Salsa Allioli** (tradicional i de sabor intens), **Salsa Brava**, **Salsa Pesto** i **Salsa Verda**. I també les seves picades com la **Picada d'All i Julivert**.

Tots els productes de Salses Fruits se solen trobar a la secció de refrigerats de les grans superfícies i també de botigues de queviures, fruiteries i botigues de gourmet.



Salses Fruits Professional, al servei del sector HORECA



La divisió **Salses Fruits Professional**, disposa d'un catàleg de productes HORECA amb formats especials per a restauració i hostaleria, facilitant la feina al professional, proveint-lo de productes de qualitat i estalviant-li hores de feina a la cuina.

Val la pena destacar que, Salses Fruits disposa d'un **departament d'innovació i desenvolupament de productes**, atent a les necessitats del mercat.

L'estand de Salses Fruits, situat al **Pavelló 1, estand C-81-03**, serà el punt de trobada per als professionals que desitgin experimentar la fusió perfecta entre tradició i innovació en la cuina catalana.



Francesc Sans, director general de **Salses Fruits**, expressa la seva il·lusió per aquest esdeveniment: *"La nostra presència a Alimentària és el moment perfecte per demostrar que la producció a escala pot mantenir l'ànima de la cuina de casa. Amb les noves salses i cremes, volem posar la qualitat de gourmet a l'abast de tothom"*.

Si esteu interessats a conèixer més sobre **Salses Fruits** i a degustar els seus deliciosos productes, esteu convidats a visitar l'stand de la **Fira Alimentària**, que tindrà lloc del **23 al 26 de març** al recinte **Gran Via de Fira Barcelona**.



Alimentària 50th Anniversary
International Food, Drinks & Food Service Exhibition

23 - 26 Març 2026
BARCELONA
Recinte Gran Via

Visita'ns a
l'stand C81-03
(Pavelló 1)



[\(enllaç\) Descobreix tots els productes](#)

Contacte premsa: Mar Calbet - mar@tgd.cat -