

rs

/rincón del sibarita/



La revista del sibarita



Visite nuestra web: www.rsrincondelsibarita.com

rs web
/rincón del sibarita/

rs
/rincón del sibarita/

rs viajes & wellness
/rincón del sibarita/

rs actualidad
/rincón del sibarita/

rs eventos
/rincón del sibarita/

rs VITAL
/rincón del sibarita/

rs TV
/rincón del sibarita/

rs GUÍAS
/rincón del sibarita/

Para disfrutar con todos los sentidos



Hola amigos. Nos complace invitarles a disfrutar de **rs/rincón del sibarita/**

rs/rincón del sibarita/ es una publicación que se acerca a la alta gastronomía en todas sus vertientes, asegurando en sus contenidos un gran rigor, basado en la exigencia y la pluralidad. Encontraremos aquí productos de calidad, delicatessen, catas, turismo gastronómico, restauración, entrevistas a personajes 'gourmet'... en definitiva, todo aquello que constituye la esencia del universo 'sibarita' para disfrutar de los mejores platos y productos.

Para ello, **rs/rincón del sibarita/** se presenta como una publicación de lectura ágil y divertida, con contenidos provechosos, elaborados con una alta exigencia en cuanto a calidad y credibilidad.

Queremos, para concluir, agradecer a nuestros colaboradores y patrocinadores su participación, ya que sin ellos, esta revista no podría existir.

Le invitamos a formar parte de **rs/rincón del sibarita/** y poder llegar a familias de alto poder adquisitivo y gran consumo:

Una audiencia de 250.000 lectores con un perfil de gran calidad

- Hombres y mujeres de 25 a 64 años
- Clase social alta
- Alto nivel de formación
- Laboralmente activos
- Ocupan cargos directivos

Disponen de

- Planes de pensiones 68%
- Seguro médico privado 82%
- Acciones en Bolsa 57%
- Buscan formas rentables de invertir su dinero 81%
- Practican deporte individual (golf, pádel...) 84%
- Cuidan su imagen y aspecto 78%
- Viajan por España en vacaciones 94%
- Viajan todo el año 78%

El mejor soporte

- Mayor permanencia. Una revista que se colecciona y se consulta.
- Mayor vigencia. Los contenidos no pierden actualidad.
- Mayor calidad. Tanto en contenidos como en papel y calidad de impresión.

/ medidas / 155mm x 217mm + 3mm sangre

/ frecuencia / trimestral

/ distribución /

Nuestra exclusiva y cualitativa distribución en

CLUB
LA ALACENA DE
Carlos Herrera

de
Tiendas por
ELMUNDO.es

Así como en hoteles, restaurantes y las principales ferias y eventos del sector, hacen que llegue su publicidad de manera directa y nominativa a los grupos consumidores más reconocidos en España.





Conservas Daporta. Siéntese, relájese y disfrute.

Desde Cambados en la costa atlántica; **Conservas Daporta** lleva 70 años enlatando marisco y pescado de las Rías Gallegas. En su fábrica cada lata importa, por ello es tratada de forma única y especial.

Conservas Daporta, continuando con su sistema de elaboración esmerada y tradicional les recomiendan que obsequien a su paladar con una ensalada delicatessen con sardinillas pescadas en las Rías Gallegas o con unas huevas de erizos al natural si ningún tipo de conservantes. No les

defraudará. Por último les proponemos que disfruten de las angulas aderezadas con su suave toque especial. 'Sería un verdadero honor para nosotros que disfrutasen de estos sencillos manjares'.

Información

Avda. de Castrolo 88 - 36630 CAMBADOS - Pontevedra
Tel.: 986 520 111
info@conservasdaporta.com
www.conservasdaporta.com



**Parxet D.O. Cava
Brut Nature**

Zona de Origen
Alella, Barcelona

Teléfono
Tel.: 93 395 08 11

Web
www.parxet.es

Propietario
Parxet S.A.

Variedades
Macabeo, Parellada, Pansa Blanca

Características
Tono muy pálido con reflejos verdes, burbuja muy fina y persistente con tendencia a formar corona de espuma. Nariz delicada y personalizada en la que la Pansa Blanca caracteriza su sello de Alella. En boca es fresco, ligero, equilibrado y muy seco, no siendo agresivo.

Conservas de Cambados S.A., sabor y tradición

Resultan perfectos como regalo de empresa, para sorprender a sus amigos o simplemente para darse un capricho.

Combine a su gusto nuestras especialidades: mejillones, berberechos, zamburiñas, sardinillas, ventrescas, almejas, angulas...

y disfrute lo mejor del mar en nuestras

REDES DE SABOR Y TRADICIÓN



Información

CONSERVAS DE CAMBADOS S.A.
Lg de Porto, s/n - BARRANTES - 36636 RIBADUMIA - Pontevedra
Tel.: 986 745 405 - Fax: 986 745 507
conservasdecambados@conservasdecambados.com
www.conservasdecambados.com

Té y Café Gourmet en la red



La Kábila nace en una empresa familiar con una larga tradición en el sector de la alimentación. Con este proyecto aúnan su experiencia en el sector con las nuevas tecnologías.

Ofrecen té, rooibos, mate, infusiones y café de las mejores zonas de producción, especialmente seleccionados para que el resultado final sea incomparable. Disponen de descuentos para la compra de 250 gramos y 500 gramos. Son importadores directos, lo que permite ofrecer unos precios inmejorables, todo esto unido a un servicio de entrega 24 horas a través de una de las mejores compañías de transporte urgente.

Información

Té La Kábila
SAN VICENTE DEL RASPEIG - Alicante
Tel.: 965 675 995
www.telakabila.com - info@telakabila.com



Bodegas Fontana, el alma del vino

Bodegas Fontana es el fruto de los esfuerzos de toda una vida, de una Familia dedicada al vino.

Durante años han elegido cuidadosamente los mejores terruños y las mejores variedades, gracias a ello, pueden ofrecer una amplia gama de vinos de reconocimiento internacional.

El alma de **Bodegas Fontana** son sus viñedos.

Con sus 500 hectáreas de viñedo, disponen variedades de uvas tanto autóctonas como internacionales, capaces de satisfacer los paladares más exigentes.

Además cuentan con 40 hectáreas de olivos destinadas a la producción de aceite de alta calidad.

Información

BODEGAS FONTANA
C/ Extramuros, s/n
16411 Fuente de Pedro Naharro
Cuenca
www.bodegasfontana.com

Berta Bouzy Reserva

Tipo

Extra brut.

Composición varietal

Macabeu 29%, Xarel·lo 34%, Parellada 22% y Chardonnay 15%

Grado alcohólico

12°

Crianza mínima en cava

24 meses

Berta Bouzy de **Bouillon** ha tenido un papel en la historia de **Mont-Ferrant** que va más allá de la estricta historia vinícola. En el cava que lleva su nombre se percibe la fusión de acentos de fruta fresca y hierbas aromáticas que equilibran y matizan un gusto voluminoso y a la vez suave. Una madurez moderada y una contenida acidez confieren a este cava la agradable plenitud que lo caracteriza.

Información

CAVES EN BLANES - Girona
Montserrat Sanmartí Llàcer
Còrcega, 73, 1°
08029 BARCELONA
Tel.: 934 191 000
msanmarti@montferrant.com