**Todo el sabor serrano concentrado en las bebidas de Beney**

*Beney Productos Regionales traerá una bebida inédita a Caminos a Sabores más toda una línea de licores y aperitivos aptos para celíacos y veganos. Además, junto con el expositor Oki-Oki presentarán el novedoso alfajor de fernet.*

Beney Productos Regionales tiene 29 productos libres de gluten inscriptos en ANMAT- Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica-. “Somos pioneros en Argentina ya que no había bebidas con alcohol aptas para celíacos”, aclara Guillermo Manuel Beney, director técnico de la empresa que participará de la próxima edición de Caminos y Sabores, del 6 al 9 de julio en La Rural. Un ejemplo: Beney tiene el primer fernet artesanal argentino elaborado con más de 40 hierbas cosechadas en las sierras de Córdoba.

La empresa nació de la pasión por los sabores autóctonos de las sierras cordobesas. Sus productos se caracterizan por ser totalmente naturales. No poseen conservantes ni agregados químicos. Cada uno de ellos transmite la esencia de las hierbas y frutos serranos, conservando sus propiedades químicas y nutritivas. “Nuestros productos son aptos para veganos ya que no utilizamos ninguna materia prima de origen animal y tampoco usamos aditivos químicos” agrega Guillermo.

Algunos de los sabores de traslasierra que se encuentran entre los licores Beney son león de las sierras (energizante), piquillín, chañar, algarroba, mora, tuna, higo, uva chinche, peperina, menta, anisillo, tomillo dulce y cedrón. “La mayoría de estos sabores tan auténticos de Córdoba no existían en el mercado y en muchos casos logramos que se reconozcan en el Código Alimentario Argentino”, dice Guillermo.

Beney siempre está en busca de la innovación no solo en bebidas sino también en alimentos. A partir de sus licores se han elaborado cócteles (como el trago ganador del Concurso de Coctelería Federal 2014 hecho con licores de anisillo, chañar, quemadillo y piquillín más vino de Colonia Caroya), reducciones como salsas para helados o carnes (por ejemplo chivito cordobés con salsa de fernet ganador del Premio de gastronomía en el Hotel Sheraton de Córdoba 2009), el desarrollo de recetas por el chef Pedro Lambertini para el Canal Gourmet y de postres por los chefs Soledad Nardelli, Narda Lepes, Mauro Libaak en Cocineros Argentinos y Germán Martitegui. Por último, lo más novedoso, el alfajor de fernet de la empresa OKI-OKI, también expositora de Caminos y Sabores, utilizando Fernet Beney.

Sumado a todo lo que Beney ya tiene para ofrecer, este año en la 14ª edición de la feria del producto argentino – del 6 al 9 de julio en La Rural – presentarán un nuevo concepto en bebidas denominadas “Espíritu del Monte”, las cuales poseen 45° de alcohol. “Decimos que es un nuevo concepto de bebidas ya que es nuevo para el Código Alimentario Argentino (CAA) porque no posee agregado de azúcar, es decir no se podría denominar como licor, ni tampoco es un destilado. El uso del Espíritu del Monte va a tener aplicación en coctelería y gastronomía, como en flameados de postres o carnes y salsas dulces o saladas, y será de agrado para el que disfruta de tomar bebidas secas”, dice Guillermo.