

El Paeller se positionne sur le marché français avec sa gamme de bouillons premium cuits au feu de bois

Paris, juin 2026 – À l'occasion du salon Gourmet Selection, El Paeller, entreprise espagnole spécialisée dans l'élaboration traditionnelle de bouillons, renforce sa présence sur le marché français avec une proposition premium alliant naturalité, polyvalence et savoir-faire artisanal.

Initialement reconnue pour son expertise dans les bouillons de paella, l'entreprise a su capitaliser sur ce savoir-faire pour développer aujourd'hui une gamme complète de bouillons gastronomiques cuits au feu de bois, élaborés avec des ingrédients 100 % naturels. Cette méthode artisanale confère à ses produits une profondeur aromatique unique, adaptée à une grande variété de préparations culinaires.

Parallèlement, El Paeller propose également des préparations de riz prêtes à l'emploi, basées sur des recettes complètes, pour lesquelles il ne reste plus qu'à finaliser la cuisson du riz déjà inclus dans le pack. Ce format innovant permet d'obtenir un résultat de haute qualité tout en garantissant une longue conservation à température ambiante, sans altération des propriétés du produit.

Avec un portefeuille conçu pour le retail, les épiceries fines ainsi que pour le secteur horeca, la gamme El Paeller répond aux attentes des professionnels et des consommateurs en quête de solutions pratiques, authentiques et qualitatives.

Déjà présent sur plusieurs marchés internationaux, El Paeller poursuit son développement en Europe et identifie la France comme un marché stratégique, notamment dans les circuits spécialisés et gourmet.

« Notre objectif est d'apporter l'authenticité et la qualité d'un bouillon artisanal au consommateur final, à travers un produit différenciant et polyvalent. Nous sommes convaincus que notre proposition a un fort potentiel sur le marché français », déclare Rafa Margós, fondateur d'El Paeller.

El Paeller sera présent au salon Gourmet Selection les 7 et 8 juin 2026 (Paris Expo Porte de Versailles, Hall 7.2, stand de la Communauté Valencienne, **P.32**), où l'entreprise présentera l'ensemble de sa gamme et rencontrera les professionnels du secteur.