

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

ALMONDELI AU SIAL PARIS 2026

Quand l'amande rencontre le fromage : des accords gourmands à découvrir... et à déguster !

Paris, 17-21 octobre 2026 — Et si le prochain accord incontournable autour du fromage ne se trouvait pas seulement dans une cave à vin, mais aussi dans une création fruitée ?

À l'occasion du **SIAL Paris 2026**, Almondeli présente ses nouvelles spécialités gourmandes et invite les **journalistes gastronomiques, chefs, artisans fromagers et professionnels de l'épicerie fine** à venir les découvrir **sur le stand et surtout à les déguster**.

★ NOUVEAUTÉ SIAL 2026

Des créations pensées pour sublimer les fromages fermiers.

Almondeli revisite les grands classiques de l'accompagnement fromages comme la **confiture de cerise noire** ou la **pâte de coing**. L'innovation est créée avec de nouvelles tendances culinaires.

Chez Almondeli, nous sommes convaincus qu'un produit gastronomique doit avant tout **se découvrir par le goût**.

C'est pourquoi nous invitons tout particulièrement les **journalistes et médias spécialisés en gastronomie** à venir nous rencontrer au SIAL.

Venez goûter nos produits, tester nos accords avec les fromages et échanger directement avec notre équipe.

Vous pourrez notamment découvrir :

- **Amandes Marcona**, au goût doux et beurré, à la texture délicatement croquante.
- **Amandes Valencia**, proposées dans différentes créations aromatisées.
- **Pâte de figues aux amandes, pâte de dattes aux noix, pâte d'abricots aux amandes.**
- **Pâte de coing**, un grand classique revisité pour de nouveaux accords gastronomiques.
- D'autres créations gourmandes développées pour l'épicerie fine, la restauration et les traiteurs.
-

Une histoire de goût depuis 2008

Créée en **2008**, Almondeli développe des spécialités inspirées du patrimoine gastronomique méditerranéen, en associant qualité des ingrédients, savoir-faire et créativité.

La marque propose aujourd'hui une gamme destinée aux **épiceries fines, restaurants, traiteurs, fromagers et professionnels de la gastronomie.**

RENDEZ-VOUS PRESSE — SIAL PARIS 2026

ALMONDELI STAND 2R229

 17–21 octobre 2026

 Paris Nord Villepinte

Journalistes gastronomiques : venez nous rencontrer et goûter nos nouveautés !

Parce qu'un nouvel accord gastronomique ne se décrit pas seulement... il se déguste.

Contact presse :

ALMONDELI, S.L.

Mr. Luis Silvestre Falcón

export@almondeli.es

Tél: +34.675.22.60.92.

www.almondeli.es