

Salomón Spices présentera son paprika et ses épices au SIAL Paris 2026

- Salomón Spices sera présent au SIAL Paris 2026, du 17 au 21 octobre.
- Plus de 70 ans d'histoire et environ 80 % d'exportation vers l'Europe, l'Afrique, le Moyen-Orient, les Amériques et l'Australie.
- Paprika et épices certifiés IFS Food v8, avec laboratoire interne.

Murcie, juillet 2026 — Le paprika aura de nouveau une représentation à part entière lors du grand rendez-vous mondial de l'industrie alimentaire. Salomón Spices, marque de Manufacturas Salomón S.L., a confirmé sa participation au SIAL Paris 2026, qui se tiendra du 17 au 21 octobre au parc des expositions de Paris Nord Villepinte, aux portes de Paris.

Ce n'est pas un salon comme les autres. Le SIAL Paris fête ses trente ans et le célèbre en grand : l'édition 2026 sera la plus importante de son histoire, avec plus de 8 000 exposants et une prévision de 295 000 professionnels venus du monde entier pour découvrir les tendances qui façonneront l'avenir de l'alimentation. Une vitrine où des entreprises comme Salomón Spices partagent la scène avec les grandes multinationales du secteur.

L'entreprise murcienne, forte de plus de sept décennies d'histoire, élabore du paprika et des épices provenant des cinq continents dans son usine de Cabezo de Torres — 16 486 m² de surface construite sur une parcelle de 33 953 m² —, où 43 personnes travaillent avec une capacité de mouture de 2 500 tonnes de paprika et de 2 500 tonnes d'épices par an. Ses lignes produisent chaque année près de dix millions d'unités conditionnées et plus de deux millions de kilos de produit en vrac.

Derrière chaque lot se trouvent un laboratoire interne et un système qualité certifié selon la norme IFS Food v8, avec une note de 94,86 %, garantissant une traçabilité complète depuis la réception des matières premières jusqu'à l'expédition. Aujourd'hui, environ 80 % de l'activité de Salomón Spices est destinée aux marchés hors d'Espagne : Union européenne, Royaume-Uni, Afrique du Nord, Moyen-Orient, Amérique latine, Amérique du Nord et Australie.

Son offre s'articule autour de quatre grandes familles — paprika et capsicum ; épices ; herbes aromatiques et légumes déshydratés ; et mélanges et saveurs du monde —, complétées par les formats de marque propre et de marque de distributeur. À cela s'ajoute le développement de solutions sur mesure : de la reproduction de la recette exacte d'un client à la formulation d'un nouveau mélange à partir de zéro.

Salomón Spices n'a pas encore dévoilé les détails de sa présence au SIAL Paris — emplacement du stand, nouveautés produits — mais a confirmé qu'elle révélera dans les prochaines semaines comment se déroulera sa participation au salon.

À propos de Salomón Spices

Salomón Spices est la marque commerciale de Manufacturas Salomón S.L., entreprise fondée en 1953 et constituée officiellement en 1982, spécialisée dans l'élaboration et la commercialisation de paprika, d'épices et de mélanges de condiments. Basée à Cabezo de Torres (Murcie), elle dispose d'installations de 16 486 m² de surface construite sur une parcelle de 33 953 m², d'un laboratoire interne et de la certification IFS Food v8. Elle fournit des conditionneurs d'épices, l'industrie de la viande, l'industrie de la conserve, les fabricants de sauces, de snacks et de plats préparés, la restauration et les distributeurs du monde entier, avec environ 80 % de son activité hors d'Espagne.

Contact press : Olga Juárez · olga.juarez@delefant.com

Salomón Spices : joanna@salomonspices.com · +34 968 858 140 · www.salomonspices.com