Ibéricos Fisan se alía con el chef Ramón Freixa para promocionar sus productos 'gourmet'

Agencias
@DiarioSigloXXI
Viernes, 30 de mayo de 2014, 16:44

Tweet 0 | Me gusta 0 | g+1 0 | Pin it | Comentar

MADRID, 30 (EUROPA PRESS)

El chef catalán Ramón Freixa, que cuenta con dos estrellas Michelin y tres Soles Repsol, se ha convertido en el embajador de la gama Gran Reserva de Ibéricos Fisan, que ofrece en sus restaurantes de Madrid y Barcelona, según ha informado la empresa en un comunicado.

Ramón Freixa ha desarrollado y creado para la ocasión una serie de platos, que suponen una revolución 'gourmet' en la manera en que se consumen los ibéricos de bellota en la alta cocina.

El cocinero catalán ha recurrido a sus raíces catalanas para reinterpretar clásicos como la coca o el mar y montaña o adoptando nuevos conceptos como el 'cronut', protagonista de los 'brunchs' neoyorquinos, que adopta aires mediterráneos, pero inspirándose en el sabor tradicional de los ibéricos con el objetivo de promocionar su sabor y reivindicarlo como ingrediente diferenciador en la alta gastronomía española.

» Ampliar la imagen

Noticias relacionadas

- El Gobierno de C-LM todavía no tiene datos sobre la operación de venta de carne de caballo en Toledo
- El gran consumo cerrará el año con un crecimiento en volumen del 1,5%, según Nielsen Iberia
- Agricultura organiza a 'Semana del Queso', con el objetivo de fomentar el conocimiento de este producto
- Los españoles gastan cerca de 7.300 millones de euros en tabaco y 3.200 millones en alcohol
- El tráfico peatonal en las calles comerciales españolas cae un 1,06% en el primer cuatrimestre

Comentarios

Escriba su opinión

Nombre y apellidos*

Email (no se mostrará)*

Su blog o sitio web

Comentario (máx. 1.000 caracteres)*

Publicar (*) Obligatorio

NORMAS DE USO
» El botón 'Publicar' se activa tras rellenar los campos obligatorios.
» Puede opinar con libertad utilizando un lenguaje respetuoso.

Vídeos de actualidad

KERRY: 'LAS SANCIONES A MOSCÚ TIENEN GRAN IMPACTO'
zoomin.tv