

ORIGEN

LA REVISTA DEL SABOR RURAL

FISAN
1920

Alimentaria 2018

BARCELONA 16-19 Abril
Recinto Gran Vía

BARCELONA 16-19 April
Gran Vía Venue

Visítanos en el Pabellón 4
Nivel 0 / Calle D / Stand 406

Agenda Gastronomía Jamón

FISAN presentará su nueva imagen en Alimentaria 2018

27 marzo, 2018 Redacción 0 comentarios Alimentaria, Barcelona, carnes de ibérico, Castilla y León, Fisan, Guijuelo, Ibéricos, Salamanca

La marca de Ibéricos de Guijuelo aprovechará su presencia en la feria para destacar su apuesta por las carnes más frescas de Ibérico.

Ibéricos FISAN se dará cita por primera vez en la feria de alimentación, bebidas y gastronomía líder en España, presentando su renovada imagen y su apuesta por su selección de las carnes más frescas del cerdo ibérico. Durante los días 16, 17, 18 y 19 de Abril, la ciudad de Barcelona se movilizará en torno a la alimentación y expertos gastronómicos se verán las caras un año más.

FISAN se vestirá de gala, aprovechando la internacionalización por la que apuesta. Con una imagen renovada y sin perder su esencia tradicional, su nuevo logotipo hace referencia a las tres generaciones de la familia Sánchez que han hecho posible crear la marca que es hoy en día, enseña de éxito con casi 100 años de historia. Estrenará además, un espacio con guiños a la naturaleza más pura y tradicional, el **Stand 406 del Pabellón 4** estará durante estos cuatro días de la feria repleto de demostraciones gastronómicas, showcookings, degustaciones, maridajes y colaboraciones con marcas de renombre.

Otra novedad que nos presenta será la puesta en escena de sus nuevos **productos cárnicos**. La calidad de las carnes más nobles de bellota, pluma, presa y secreto será una apuesta asegurada para dar visibilidad durante los cuatro días de la feria a todo lo que el cerdo ibérico ofrece. Chefs de alta categoría hablan del producto como estándar de calidad muy alto y sabor regular, siendo elementos imprescindibles que los más grandes buscan a la hora de cocinar.

Por su singular genética, la raza ibérica, presenta una gran cantidad de grasas infiltradas, formadas en gran parte por ácido oleico. Algo que, además de sano, resulta en sabores únicos al disfrutarlas, sea cual sea su método de elaboración. Y es aquí donde FISAN hará hincapié, ya que durante algunas de sus demostraciones culinarias, una de las grandes claves que nos enseñarán será en unir este producto de alta calidad junto con el trabajo de los chefs más reconocidos del panorama gastronómico español.

Reconocidos chefs harán sus demostraciones en el nuevo Stand de FISAN, un único espacio de más de 120m2 donde se mostrará el valor por la gastronomía y la restauración como grandes aliados, promoviendo la variedad y las infinitas posibilidades que el producto ofrece.

Like 0 Twitter Pinterest Compartir

Buscar



¿Quieres recibir las últimas noticias de Origen en tu e-mail?

Correo Electrónico *

¡Suscríbete!

ORIGEN Online
1,937 likes

Like Page Contact Us

1 friend likes this

"Saber quién eres", lema de la nueva campaña de la DO Calificada Rioja



ORIGEN
LA REVISTA DEL SABOR RURAL

la Patata
LA IMPORTANCIA DE LO BÁSICO

¿Quieres recibir ORIGEN en papel?
¡Suscríbete!

Maldonado: Tributo al auténtico Ibérico en Extremadura