

LA MENORQUINA PRESENTA UN MENÚ COMPLETO CON HELADOS SALADOS GRACIAS A LA NUEVA TÉCNICA DE “CREMA BASE”

Barcelona, 20 de abril del 2018 – La Menorquina ha participado en la última cita de **Alimentaria** con el objetivo de presentar sus novedades y, demostrar una vez más, que la innovación en el mundo del helado, avanza de igual manera que en el resto de las disciplinas culinarias.

Para alcanzar este objetivo, la compañía diseñó unas jornadas que ha presentado en la zona **The Alimentaria Experience** con la impartición de dos **showcookings** para los profesionales del sector interesados en los distintos usos del helado en la gastronomía.

Con el primero de ellos, **“Helado de principio a fin”**, La Menorquina ha puesto de manifiesto que el helado puede estar presente en todos los platos que componen un menú gracias a la innovadora técnica de la **Crema Base**, a través de la cual es posible elaborar helados con sabores salados.

Marc Grañó y Guillermo Bernabéu, asesores gastronómicos de la compañía, fueron los encargados de preparar un menú completo compuesto por un vermú, dos entrantes y dos platos principales, uno de carne y otro de pescado, todos ellos maridados con helados salados elaborados con la Crema Base.

En este showcooking han mostrado la versatilidad que tienen los helados y los sorbetes en la cocina, incentivando la creatividad de los chefs y aportando soluciones reforzadas por la calidad del producto de La Menorquina.

En la segunda sesión, **“Postres helados 2.0”**, han dado a conocer los múltiples usos del helado dentro de la oferta gastronómica dulce, con el objetivo de enriquecerla, diversificarla y diferenciarla.

Con su presencia en Alimentaria 2018, La Menorquina se reafirma como referente en el sector de los postres, mostrando nuevas alternativas para disfrutar del helado en la gastronomía, manteniendo así su premisa de ofrecer un amplio y variado catálogo de productos de calidad que cubren todas las necesidades del restaurador para los establecimientos dedicados al canal Ho.Re.Ca.

Sobre LACREM, S.A:

Lacrem es el primer fabricante de helados de marca propia en España y el primero de capital nacional, con una cuota de mercado entorno al 20%. Comercializa sus productos bajo las marcas Farggi y La Menorquina y distribuye gamas de productos complementarios de primeras marcas nacionales e internacionales, emplea a más de 500 trabajadores y atiende al año a 70.000 clientes a través de 12 delegaciones propias y más de 250 distribuidores en España, Portugal, Francia, Italia, Reino Unido e Irlanda que le permiten ofrecer una completa cobertura de servicio. Se encuentra además presente en más de 40 países y está abriendo mercado en Latinoamérica, África y Oriente Medio.

Para más información:

M^a Victoria Muñoz

victoria.munoz@allforone.es

630 60 95 48 / 91 598 09 50