



La Menorquina lanza ocho nuevos productos en su gama de postres para la restauración

BARCELONA, 25 DE OCTUBRE DEL 2017. La Menorquina, marca especializada en postres para la restauración, amplía su gama con ocho novedades innovadoras y de gran calidad.

Entre las novedades se encuentra una nueva familia de vasos de cristal, **Vasos de Sorbete**, una forma sana, ligera, refrescante y única para acabar una comida o cena. Se trata de nuestros mejores sorbetes con salsa, presentados en un elegante recipiente de cristal. La primera de las referencias es el **Vaso Sorbete de Limón**, sorbete de limón con salsa de limón y trocitos de pistacho. La siguiente referencia es el **Vaso Sorbete de Mango**, sorbete de mango con salsa de frutas tropicales y ralladura de coco. Por último, **Vaso Sorbete de Mojito**, sorbete de mojito con salsa de lima.

Además, La Menorquina lanza una tarta helada de frutos secos y vino dulce, el tradicional postre convertido en una espectacular **Tarta Helada de Músico**. Se trata de una primera capa de bizcocho cubierta por helado de nata, una segunda capa de bizcocho almibarado cubierto por helado de vino dulce, añadimos una suave salsa de café, crocant y otra capa de nata más y lo terminamos con una gruesa capa de frutos secos (almendras, avellanas, pasas y piñones).

La siguiente novedad es la **Copa Bombón**, una irresistible crema helada de chocolate coronada por un cremoso helado de nata, con salsa de chocolate y trocitos de merengue.

Así como una deliciosa porción helada, **Turronissimo**, helado de turrón combinado con helado de chocolate en el centro, galletas crujientes troceadas alrededor, con base y medallón de chocolate.

Finalmente, también se amplía la gama de cremas y sorbetes con dos nuevos sabores: crema helada sabor a **Vainilla Bourbon**, con auténticas vainas de vainilla Bourbon, y sorbete sabor a **Menta**, refrescante e ideal como base en coctelería y como acompañamiento de ensaladas de frutas. Las cremas y los sorbetes son ideales tanto para tomarlas de postre como para utilizarlas de ingredientes en tus platos y añadir un toque de originalidad y sofisticación a la propuesta culinaria del restaurante.



la Menorquina

Con estos nuevos productos, La Menorquina aumenta la variedad de sabores y formatos en las diferentes categorías para disfrutar de los mejores postres en restauración.

Visita la página web de La Menorquina (www.menorquina.com) y el blog para restauradores (blog.menorquina.com).

Sobre Farggi La Menorquina:

Farggi La Menorquina es el primer fabricante de marca propia en España y el primero de capital enteramente 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 13 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.

Farga Group es una empresa familiar, dirigida por la segunda generación, que refuerza la continuidad de esos valores de calidad y tradición. La compañía integra cuatro grandes marcas que desempeñan un papel importante en el sector del helado y de la restauración: Farggi, La Menorquina, Farggi Café y Farga.