

Octubre de 2020

ACTUALIDAD



FICHAJE ESTRELLA

Los Baltazares, el restaurante de los hermanos Javier y Juan Carlos Fernández, situado en Dos Hermanas (Sevilla), ha incorporado a su equipo a uno de los mejores cocteleros del mundo: Antonio Naranjo. Este fichaje, al que seguirán otros en diferentes áreas, es una apuesta personal de los propietarios para consolidar su restaurante como una referencia gastronómica en Andalucía y, a medio plazo, en España.



La colección de Mieles Ecológicas Muria BIO, perteneciente al Canal Horeca, lanza una gama de sobres monodosis de miel de flores ecológica. El novedoso producto está disponible en dos formatos diferentes: 25 sobres x 10 gramos, destinado al consumidor final y 150 sobres x 10 gramos, destinado a Hostelería y Restauración.



Entre los mejores aceites de España

Coupaje Natural de Cortijo de Suerte Alta ha recibido el Premio Alimentos de España (MAPA) en la modalidad Frutado Verde Amargo. Un reconocimiento que llena de orgullo a Manuel Heredia Halcón, al frente del proyecto.



Nuevos loncheados

La Galantina de pavo con aceitunas verdes y pimientos y la Delicias de pavo con aceitunas negras pasan a formar parte de la gama 'Corte Original' de Campofrío compuesta por una serie de loncheados de máxima calidad y sabores diferenciales, con una atractiva presentación en formato de loncha de corte grande.



Plan de Formación para hostelería

La Organización Interprofesional del Vino de España oferta formaciones tanto en formato *online* como presencial con nuevos contenidos. Ambas modalidades tienen un carácter gratuito y son impartidas por profesionales de reconocido prestigio.