

La Zentral se estrena en Alimentaria con un amplio programa de show cooking

Un cartel de grandes profesionales respaldó la participación de la compañía en el certamen



LaZentral, red nacional de distribuidores de materia prima para pastelerías, panadería, heladería y horeca, se estrenó en la feria Alimentaria-Hostelco con un amplio programa de demostraciones en su stand con profesionales de primera línea. El objetivo de estos talleres y demostraciones fue poner en valor las variadas salidas comerciales de todos sus productos. Esto fue posible gracias a la participación de grandes profesionales con perfiles muy diferentes, como los pasteleros David Gil, Albert Roca, los cocineros Jordi Llobet y Sergi Costa, y el coctelero Jordi Millán.

Así, el chef jefe creativo y de producción de pastelería y postres de El Barri, David Gil, sorprendió con elaboraciones como Sabayon de ron con coco, Coulant Instant y Albaricoque de queso. Por su parte, el propietario de las pastelerías Sant Croi de Barcelona, Albert Roca, apostó por la trufa, con recetas como Trufas heladas de tomillo y limón, trufas de naranja y canela, y trufas de té de rosas. El chef del restaurante L'O, con una estrella Michelin, Jordi Llobet, presentó Macaron de cacao con crema de mango y maracuyá, Galletas Oreo con parmesano y Corcho de foie con cacao y frambuesas. Asimismo, Sergi Costa, chef ejecutivo de Sumem Catering, aportó una revisión del cheesecake con crumble Oreo y frutos rojos, Foie crocant con membrillo y almendra caramelizada, así como Mikado de pizza.

A este abanico de elaboraciones dulces y saladas para mostrar las posibilidades de los ingredientes de LaZentral, se sumaron las creaciones del barman y propietario de las coctelerías Glaç y Gintònic.cat, Jordi Millán con creaciones de chocolate y frutas.

De esta manera en los show cooking se pasó revista a disciplinas tan variadas como los postres, la pastelería de tienda, la cocina y la coctelería. Cuatro intensos días de creatividad para inspirar soluciones a los profesionales, complementadas con todo tipo de degustaciones. Esta primera participación en Alimentaria ha sido todo un éxito para LaZentral, sus productos, a través de las elaboraciones, despertaron mucho interés entre los asistentes. Se pudieron generar gran número de contactos con profesionales, así como nuevas opciones para ampliar su red de distribución a nivel nacional e internacional.



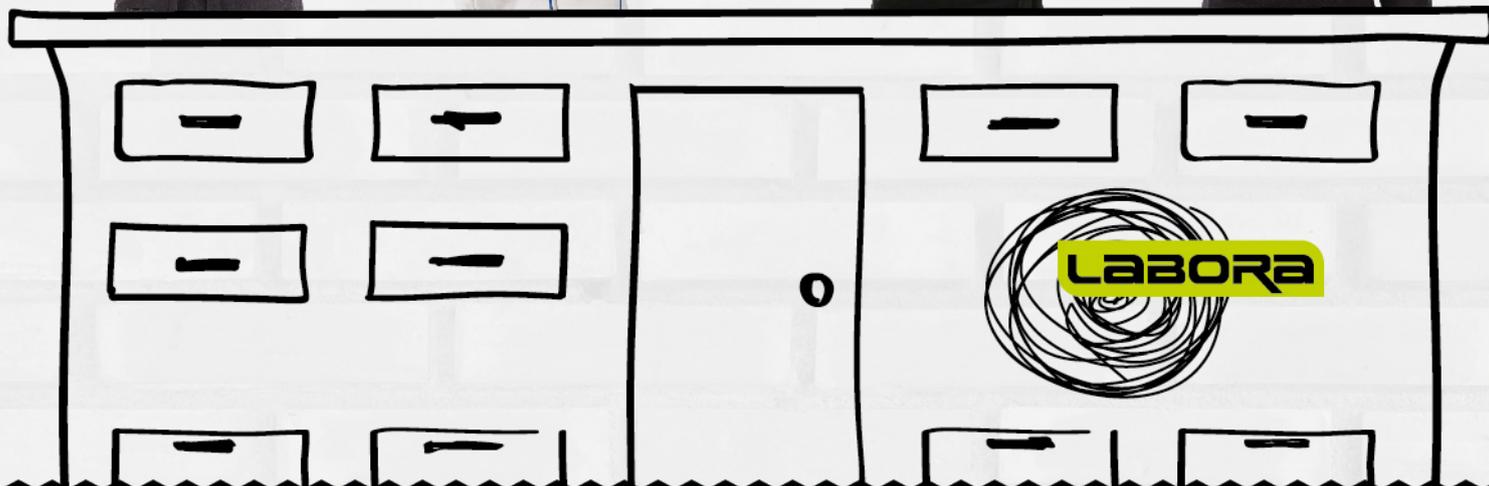


LAZENTRAL.eu

RED NACIONAL DE DISTRIBUIDORES

panadería • pastelería • heladería • horeca

Soluciones al Profesional



INFÓRMATE EN:
www.LAZENTRAL.eu

C/ Botánica 49, 3º - 2ª (08908) L'Hospitalet de Llobregat BARCELONA
T. 932 630 184 | info@lazentral.eu *Síguenos en* **facebook**