

Doradas, lubinas y corvinas de origen español en el Día de la Hostelería

Pescados Crianza de Nuestros Mares, aliados de la gastronomía “de altura” y de la gastronomía “en altura”

Siempre en su momento óptimo, con una frescura insuperable y las máximas garantías alimentarias

Para aquellos que quieren dar a sus clientes lo mejor sin dejar de ser competitivos

La mejor opción para las nuevas tendencias de inspiración asiática o peruana por su uso directamente en fresco

(8 oct-2018). La alta gastronomía no es posible sin la excelencia en el producto. A la hora de diseñar su oferta, los pescados de Crianza de Nuestros Mares ponen al alcance de los profesionales de la hostelería, la restauración y el catering la posibilidad de contar con pescados de la más alta calidad, criados en las aguas españolas. El origen nacional, reconocible por el marchamo de calidad que llevan las doradas, lubinas y corvinas de Crianza de Nuestros Mares, hace posible que estos pescados lleguen a las cocinas profesionales con 24 o 36 horas desde que salieron del mar.

La optimización de los tiempos, así como la permanente conservación de la cadena de frío desde nuestras costas hasta el punto de destino es una de las claves que explican la frescura inigualable de estos pescados. Un ingrediente fundamental para conseguir resultados a la altura de la gastronomía española, una de las más importantes de todo el mundo.

Menú de altura

El distintivo de origen nacional Crianza de Nuestros Mares hace que, para los profesionales, resulte sencillo reconocer la excelencia en las doradas, lubinas y corvinas criadas bajo este sello.

Con motivo de la celebración del Día de la Hostelería, la cadena especializada en el ámbito HORECA Makro ha puesto en marcha un restaurante en altura, sobre el cielo del Mercado de

Barceló, en Madrid. Allí, los chefs **Iñigo Lavado, Rodrigo de la Calle, Iván Muñoz, Fran Vicente, Alvaro Castellanos e Iván Morales** han realizado una receta utilizando **dorada, lubina y corvina Crianza de Nuestros Mares**.

Con unas vistas impresionantes sobre el cielo de Madrid, la degustación de esta propuesta ha servido para que las más de **350 personas** participantes hayan tenido la oportunidad de descubrir el potencial que tienen estos pescados en una elaboración **en crudo** como es el ceviche, una excelente forma de respetar la personalidad original de estos pescados. Los platos tan de actualidad como son los de inspiración asiática, como los tatakis o la gama de sushis, tanto como los de inspiración latina, como los ceviches o los tiraditos, tienen en común su gran respeto al producto, por lo que resultan idóneos con pecados de calidad.

Con los profesionales

La acuicultura española pone, a través del marchio de origen Crianza de Nuestros Mares, un mar de posibilidades al alcance de los **profesionales** de la hostelería, la restauración y el catering. Las doradas, lubinas y corvinas comercializadas con este distintivo permiten contar con una materia prima **saludable** en su **momento óptimo de consumo**, con todos los beneficios de los productos del mar, que también es **sostenible**, de nuestras costas y con las máximas garantías de **seguridad alimentaria**.

Más información

ramon.arias@agrfoodmarketing.com

FB: crianzadenuestrosmares

IG: crianzadenuestrosmares

www.youtube.com/channel/UCYGaazvGqtLUkDFBGcz8FpA

www.crianzadenuestrosmares.com

TT: @Nuestros_Mares