



#YoCocinoEnCasa nuestros pescados

***Crianza de Nuestros Mares*, para disfrutar en casa con la tranquilidad de siempre**

- Doradas, lubinas y corvinas criadas en las costas españolas con las que preparar en los hogares todo tipo de recetas sencillas y equilibradas
- Elaborar platos marinos y variados con los pescados es una estupenda manera de cuidarse y evitar que nos pese la cuarentena
- Un marchamo de calidad y origen para asegurarnos de que llevamos en nuestra cesta de la compra pescados de aquí

(19 may. 2020). Estos días en los que toca permanecer en casa disponemos de mayor tiempo libre para dar rienda suelta a nuestra creatividad gastronómica. Continuar apostando por el pescado como un indispensable de nuestra alimentación nos va a permitir superar la cuarentena con sabor y equilibrio. El brusco descenso en la actividad física, característico del confinamiento, supone una amenaza para nuestra salud, si no lo compensamos con ejercicio en casa y con una alimentación equilibrada y variada.

Un punto de apoyo para conseguir recetas que gusten a toda la familia, pero que sean nutricionalmente recomendables, lo tenemos en los pescados y mariscos de nuestras costas. Las doradas, lubinas y corvinas de *Crianza de Nuestros Mares* son estupendas aliadas para **preparar elaboraciones originales** mientras apostamos por una cesta de la compra de proximidad y sostenible.

Elaboraciones para todos

Representan una interesante fuente de proteínas de alto valor biológico, de ácidos grasos Omega-3, de vitaminas y de minerales, que las convierten en excelentes aliadas de los cocineros del hogar. **Accesibles, frescos y sencillos de preparar**, estos pescados resultan deliciosos para toda la familia y gustan por igual a pequeños y mayores. Sus posibilidades gastronómicas permiten que nos podamos encontrar las doradas, lubinas y corvinas de *Crianza de Nuestros Mares* en ajoblanco, tartar o albóndigas... Una buena manera de ampliar nuestro elenco de



Nota de Prensa

presentaciones tradicionales mientras se saca todo el partido a un producto con unos niveles de excelencia organoléptica a la altura del paladar más exigente.

La proximidad como ingrediente principal

Gracias a su procedencia de viveros ubicados en las costas españolas, las doradas, lubinas y corvinas *Crianza de Nuestros Mares* ponen al alcance del consumidor **pescados con una frescura insuperable y un excelente sabor**, fruto de su proximidad. Un marchamo de calidad para garantizar un producto que llega al punto de venta entre 24 y 36 horas después de salir del mar.

Dorada con ajoblanco

<https://www.crianzadenuestrosmares.com/recetas-de-pescado/dorada/dorada-a-la-gallega/>



Tartar de lubina

<https://www.crianzadenuestrosmares.com/recetas-de-pescado/lubina/tartar-de-lubina/>



Albóndigas de corvina con gambas y salsa de tomate

<https://www.crianzadenuestrosmares.com/recetas-de-pescado/corvina/albondigas-de-corvina-con-gambas-y-salsa-de-tomate/>



Más información: ramon.arias@agrfoodmarketing.com - Tlf: 650 39 02 23



[crianzadenuestrosmares](https://www.facebook.com/crianzadenuestrosmares)



www.crianzadenuestrosmares.com



[crianzadenuestrosmares](https://www.instagram.com/crianzadenuestrosmares)



[@Nuestros_Mares](https://twitter.com/Nuestros_Mares)



www.youtube.com/channel/UCYGaazvGqtLUkDFBGcz8FpA