

Leyendo > Home / Producciones / Paco Roncero en el Salón de Gourmets 2013 Presentó en Nespresso Video Evento

Paco Roncero en el Salón de Gourmets 2013 Presentó en Nespresso Video Evento

13 / Abril / 2013

NESPRESSO, EL PARTNER PERFECTO DE LA ALTA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA

Master classes de chefs y sumilleres de excepción, degustaciones de recetas y maridajes con un café 'de película', en la XXVII Edición del Salón de Gourmets

Nespresso ha vuelto a confirmar que su relación con la alta gastronomía sigue estrechándose más y más, y ha participado en la XXVII Edición del Salón de Gourmets como Café Oficial de uno de los eventos gastronómicos más prestigiosos de España. Durante la duración del encuentro, del 8 al 11 de abril, se han llevado a cabo numerosas actividades en torno al café gourmet de la mano de populares rostros del panorama nacional.

Con el fin de convertirse en el complemento perfecto de las experiencias gastronómicas de primer nivel en nuestro país, Nespresso, pionero a nivel mundial y líder del mercado de café en cápsulas de la más alta calidad, ha acercado una vez más el universo del café gourmet al sector de los profesionales de la Alta Gastronomía. La tendencia indica que los verdaderos amantes del café no sólo quieren disfrutar del mejor café en sus hogares, sino también en los mejores restaurantes y establecimientos del país. Y Nespresso les ofrece el más amplio abanico de variedades del sector: 8 Grands Crus para el sector profesional y 16 para el hogar, con 5 ediciones limitadas cada año.



El afamado chef **Paco Roncero** y **Ramón Dios**, Presidente de los Jóvenes Restauradores de Europa, junto con la prestigiosa sumiller **M^a Luisa Martín**, han sido los encargados de llevar a cabo diferentes Master Classes durante el encuentro gastronómico. En ellas han guiado a los asistentes por la cultura del café gourmet, además de dar las claves para realizar armonizaciones perfectas entre café y sorprendentes recetas como los irresistibles filipinos de foie y chocolate blanco diseñados por Paco Roncero. *Hawaii Kona Special Reserve*, la joya de Nespresso, ha sido el Grand Cru encargado de inaugurar el Salón, y su carácter exótico ha sido maridado con dulces como la tradicional torrija acompañada de dulce de leche, o con el plato posiblemente más representativo de la cultura española: la tortilla de patata.

Newsletter

Regístrese para recibir las Últimas Noticias y demás Titulares!

Inserta tu email...

Últimas Entradas

- Paco Roncero en el Salón de Gourmets 2013 Presentó en Nespresso Video Evento
- Presentación oficial de la Selección Española de Cocina Profesional Asoc.
- España arrasa en el 80 Campeonato Internacional de Cocina del Sur de Europa.WACS
- Jordi Roca, del "Celler de Can Roca" Ganador del Premio Chef Milleime by Cruzcampo Gran Reserva
- Taller de los Sentidos y la Escuela Sushi para niños con Sergio Fernandez y Hung Fai Salón Gourmets

Google+ Sígueme

FOLLOW ME ON Pinterest

El nuevo Kindle de Amazon Diseñado para la lectura Más información

+1 Recommend this on Google

View on Instagram

Comentarios Recientes

- Chary Serrano en España arrasa en el Campeonato Internacional de Cocina del Sur de Europa
- Omar Ortiz en Máster en Cocina de Autores 17 Estrellas Michelin lo avalan además de la Cátedra Ferran Adrià y la UCJC
- Alejandra en III Concurso de Parrilla en San Sebastian Gastronomika 2012 Alejandra Feldman Jurado
- RAMIRO en III Concurso de Parrilla en San Sebastian Gastronomika 2012 Alejandra Feldman Jurado