

MAKRO Y RODRIGO DE LA CALLE PRESENTAN MEZCLUM MAKRO PREMIUM, UN PRODUCTO INNOVADOR QUE REVOLUCIONARÁ EL MUNDO DE LAS GUARNICIONES

- Mezclum MAKRO Premium ayudará a los hosteleros a llenar sus platos de sabor, color, textura y volumen, al mismo tiempo que les permitirá ahorrar tiempo y recursos para la elaboración de sus creaciones.
- Se trata de un producto único en el mercado que se posiciona como la primera gama de mézclums específicos para diferentes tipos de platos.

Madrid, 18 de febrero de 2020.- MAKRO, en su compromiso por ofrecer las soluciones más novedosas al sector hostelero, lanza su nueva gama Mézclum MAKRO Premium en colaboración con Rodrigo de la Calle, chef con una estrella Michelin. Se trata de un producto innovador que revolucionará el mundo de las guarniciones y ayudará a los hosteleros a llenar sus platos de sabor, color, textura y volumen.

El equipo de MAKRO y el chef Rodrigo de la Calle, creador del concepto Gastrobotánica y reconocido por su alta cocina verde, han trabajado en un producto diferenciador por usos que se posiciona como el primer mézclum especialmente ideado para acompañar cuatro tipos de platos. Con el lanzamiento de Mézclum MAKRO Premium buscan facilitar el trabajo de los cocineros y especialistas del sector Horeca a la hora de preparar el acompañamiento de los platos principales o los entremeses con mezclas únicas: para entrantes y pastas, pescados, carnes o hamburguesa/sándwich.



Este nuevo producto cuenta con cuatro variedades verdes desarrolladas tras meses de catas y pruebas de calidad. Todas ellas creadas con el principal objetivo de potenciar cualquier plato que los hosteleros se dispongan a elaborar: desde combinaciones especiales para acompañar entrantes y pasta, para crear la elaboración perfecta junto a carnes o pescados, hasta para una opción más sencilla como hamburguesa o sándwich gourmet.

1. **Mézclum especial entrantes y pasta:** perfecta para aderezar aliños densos, acompañamientos agrios, mostaza, vinagres envejecidos y reducciones de vinagre dulce. Sus ingredientes son: col, lombarda, baby leaf, lollo rosso, rúcula y mizuna.

2. **Mézclum especial pescados:** ideal para aliñar con aceite de oliva suave y acompañamientos agrios como vinagres jóvenes o zumos cítricos. Sus ingredientes son: apolo rojo, fine frisée, col, lombarda, tatsoi y mizuna.
3. **Mézclum especial carnes:** consigue un equilibrio inmejorable con aceites de alta acidez, aceite de sésamo, vinagres viejos y fuertes, oscuros de arroz o soja. Sus ingredientes son: fine frisée, zanahoria, brotes de espinaca, rúcula y brotes de acelga roja.
4. **Mézclum especial hamburguesa o sándwich:** preparada para añadir con elaboraciones grasas, sazonándola previamente y con una textura especialmente indicada para este tipo de platos. Sus ingredientes son: apolo rojo y verde, rúcula y brotes de lollo rosso.

En palabras del chef **Rodrigo de la Calle**, *“estamos ante un producto innovador que ofrece muchas ventajas al hostelero, además de asegurar la máxima calidad de la materia prima. Como chef, agradezco cualquier mínimo detalle que pueda facilitar mi trabajo y espero que estas mezclas sirvan a los hosteleros para conseguir combinaciones perfectas en sus platos”*.

Por su parte **Helena de Frutos, directora de Marcas Propias** ha señalado: *“este lanzamiento se enmarca dentro de nuestra estrategia que apuesta por diseñar productos innovadores que den respuesta a las necesidades de los hosteleros. En este sentido, estamos trabajando constantemente para que nuestras marcas propias se sitúen a la vanguardia del sector”*.

Esta nueva propuesta, que pertenece a la marca MAKRO Premium, complementa el gran surtido de las marcas propias que ofrece la compañía con más de 5.000 referencias. Un producto a la vanguardia de las exigencias de la gastronomía actual que cuenta con un sinfín de beneficios como no generar desperdicios dado que el 100% del producto es utilizable, el ahorro de tiempo para invertir en la elaboración de la receta principal, el control de los costes, o la facilidad de limpieza de la cocina, entre otros.

SOBRE MAKRO

MAKRO, filial española del grupo alemán METRO, es la empresa de distribución del sector de la hostelería en España. Cuenta con más de 900.000 clientes y con 37 centros distribuidos en 15 Comunidades Autónomas. MAKRO ofrece al hostelero una experiencia de compra omnicanal con más de 42.000 productos, soluciones y servicios adaptados a sus necesidades, apostando por el producto local y por el producto fresco de calidad. En el año fiscal 2018/2019, MAKRO obtuvo unas ventas consolidadas de 1.256 millones de euros. Más información en www.makro.es

SOBRE METRO

METRO es una compañía internacional líder de productos de alimentación y no alimentación especializada en atender las necesidades de hoteles, restaurantes y caterings (HoReCa) y comercios independientes. Opera en 34 países y emplea a más de 100.0000 personas en todo el mundo. En el año fiscal 2018/1019, METRO alcanzó unas ventas de cerca de 27.100 millones de euros. Con sus marcas METRO/MAKRO Cash & Carry y Real, así como con sus servicios de entrega, METRO ha definido sus estándares para el futuro marcados por un enfoque al cliente, soluciones digitales y modelos de negocio sostenibles. METRO/MAKRO Cash & Carry tiene presencia en 25 países con más de 750 centros y cuenta con 100.000 empleados en todo el mundo. Más información en www.metroag.de

Para más información

COMUNICACIÓN MAKRO

Vanessa Cardenosa vanessa.cardenosa@makro.es 620 187 617

AGENCIA DE COMUNICACIÓN – OGILVY

Judit Agudo: judit.agudo@ogilvy.com – 669 240 937

Aida Rodríguez: aida.rodriguez@ogilvy.com - 676 42 98 35