

LAS CROQUETAS MAKRO PREMIUM RECIBEN LA DISTINCIÓN “SABOR DEL AÑO RESTAURACIÓN”

- Un jurado de 10 chefs dirigido por Àngels Puntas, la Máster Chef del Premio, ha valorado los productos según su interés, practicidad, sabor y satisfacción global.
- Las croquetas cuentan con siete variedades y su formato de venta está dirigido especialmente para el cliente hostelero.



Entrega del premio “Sabor del año Restauración” a las croquetas MAKRO Premium

Valencia, 20 de febrero de 2020.- Como socio de la hostelería, MAKRO ha participado en la edición 2020 de los galardones Sabor del Año Restauración. Las croquetas receta casera de la marca MAKRO Premium han sido uno de los 11 productos destinados al sector Horeca que han obtenido el reconocimiento.

Las croquetas de MAKRO Premium se han convertido en uno de los productos destinados al canal Horeca con mayor protagonismo en esta segunda edición de los premios. Un jurado, formado por 10 reputados chefs y dirigido por la Máster Chef del Premio, Àngels Puntas, formadora de chefs y directora de la escuela de cocina La Patente, ha valorado los productos según su interés, practicidad, sabor y satisfacción global.

MAKRO ha lanzado esta variedad de producto como respuesta a las necesidades de sus clientes creando una gama de alta calidad de uno de los alimentos gastronómicos más consumidos: las croquetas. Su formato de venta está orientado a la comodidad del hostelero, con packs de 1 Kg congelados, para evitar cualquier desperdicio alimentario.

El proyecto se puso en marcha con el objetivo de crear una croqueta de estilo casero con una calidad superior pero cuyo proceso de fabricación permitiese el suministro de grandes cantidades sin perder la esencia de una croqueta Premium.



Una vez localizada la fábrica que cumplía todos los requisitos de los estándares de calidad requeridos por MAKRO, se comenzaron a realizar pruebas de producción: pruebas con diferentes ingredientes, temperaturas, utensilios... Se fue adaptando la receta hasta conseguir el resultado deseado: un exterior crujiente, gracias al pan panko japonés, un interior cremoso y un sabor intenso.

Las croquetas MAKRO Premium están elaboradas con unas materias primas de primera calidad, seleccionadas cuidadosamente por la compañía. Se comercializan en siete variedades: jamón, rabo de vacuno, boletus, pulpo, chipirón, bacalao y angus. Su característico proceso de elaboración cuenta con un tiempo de reposo más largo de lo habitual, una cocción de tres horas y un periodo de enfriamiento con el que se optimiza la calidad, se obtiene mayor cremosidad y se intensifica el sabor de las materias primas.

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 2017/2018, MAKRO obtuvo unas ventas consolidadas de 1.231 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 100.000 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