

EL QUESO CREMA METRO CHEF OBTIENE EL PREMIO “SABOR DEL AÑO RESTAURACIÓN” POR SEGUNDO AÑO CONSECUTIVO

- El jurado, compuesto por 10 reputados chefs y presidido por la Máster Chef Àngels Puntas, vuelve a reconocer la innovadora receta de marca propia de Makro.
- El queso crema Metro Chef ha sido premiado por su densidad, cremosidad, sabor láctico, textura y resistencia al calor, característica esta última fundamental en hostelería.



Madrid, 22 de febrero 2023. El jurado de los premios **Sabor del Año Restauración**, que se conceden a los productos de alimentación destinados al canal Horeca, ha otorgado al **queso crema Metro Chef** el premio “**Sabor del Año Restauración 2023**”, por **segundo año consecutivo**.

Esta **novedosa receta de queso crema que Makro creó bajo su marca propia Metro Chef**, ha sido reconocida por el jurado de esta quinta edición de los premios **Sabor del Año Restauración** por su **cremosidad, densidad, textura y sobre todo su resistencia al calor, cualidad muy valorada entre los profesionales de la hostelería**.

El **jurado** ha estado formado por **10 reconocidos chefs y presidido por la Máster Chef del Premio, Àngels Puntas**, formadora de chefs y directora de la escuela de cocina La Patente. Los miembros del jurado valoran los productos según su interés, practicidad, sabor y satisfacción global. Los productos que han recibido el galardón son aquellos que han obtenido la nota más alta.

Investigación e innovación para lograr un producto de la más alta calidad

Makro desarrolló la receta del **queso crema Metro Chef** como **respuesta a la necesidad del canal Horeca de contar con una gama de alta calidad de este producto gastronómico tan popular**. Un producto estrella que nunca falta en ninguna cocina y al que Makro se ha encargado de potenciar y orientar hacia la comodidad y versatilidad.

La **receta** del queso crema Metro Chef es el **resultado de un proceso de investigación y elaboración liderado por un chef profesional**, con el objetivo de obtener un **producto de alta calidad con materias primas de primera calidad**. Para ello, se garantiza el cumplimiento de altos estándares de calidad a través de pruebas en diferentes ingredientes, temperaturas y utensilios. El resultado es una receta final cremosa, rica y fácil de usar, que convierte a esta crema en un producto versátil que se puede utilizar tanto en recetas dulces como *cheesecakes*, helado o mousse, como en recetas saladas como canapés, bocadillos, sushi o masas rellenas.

El producto premiado se presenta en **diferentes formatos** para hostelería. Tarrinas de 400g (versiones natural y sin lactosa) para consumidores ocasionales, evitando así la pérdida de producto y en cubos de 2 kg y 5 kg, dimensionados para garantizar la rentabilidad del producto.

Impulso a la innovación en marca propia

Makro está **comprometido con impulsar la innovación en hostelería**. Por ello, la compañía ha inaugurado recientemente **Planta Thinko**, un espacio creado para trabajar, de la mano de todos los actores que forman parte del ecosistema hostelero, en el **desarrollo de productos de marca propia, servicios y soluciones innovadoras que generen valor para los profesionales del sector**.

La apertura de *Planta Thinko* se enmarca dentro del **plan estratégico de crecimiento y transformación de Makro**, en el que la **innovación es una de sus principales prioridades estratégicas**. La compañía quiere impulsar la innovación como pieza clave en el proceso de transformación y crecimiento en el que se encuentra inmersa, con el objetivo de continuar en la vanguardia de la distribución mayorista en España y ayudar, en este proceso, al crecimiento del propio sector.

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 2020/2021, Makro obtuvo unas ventas consolidadas de 1.097 millones de euros. Más información en www.makro.es.

SOBRE METRO

METRO es la compañía mayorista internacional líder de productos de alimentación y no alimentación especializada en atender las necesidades de hoteles, restaurantes y catering (HoReCa), así como de comercios independientes (Traders). En todo el mundo, METRO cuenta con 17 millones de clientes que se benefician de la multicanalidad de la empresa. Esto permite a los clientes elegir entre comprar en uno de los centros de gran formato de su zona, o recibir la compra en sus negocios (Food Service Distribution, FSD), ofreciendo en todo momento soporte y conexión digitales. METRO MARKETS es un marketplace internacional online para clientes

profesionales que ha ido creciendo y expandiéndose continuamente desde 2019. La sostenibilidad es uno de los principios empresariales de METRO, lo que ha hecho que desde hace varios años la compañía figure en diversos índices y rankings de sostenibilidad, como FTSE4Good, MSCI, CPD, y el índice de sostenibilidad Dow Jones. METRO opera en más de 30 países, y emplea a más de 95.000 personas en todo el mundo. En el ejercicio 2021/2022, METRO generó unas ventas de 29.800 millones de euros. Más información en: www.metroaq.de o MPULSE.de, la revista online de METRO.

Para más información

COMUNICACIÓN MAKRO

[Vanessa Cardenosa](mailto:vanessa.cardenosa@makro.es) – vanessa.cardenosa@makro.es 620 187 617

AGENCIA DE COMUNICACIÓN – OGILVY

Paula Torrado: paula.torrado@ogilvy.com – 639 81 39 16

Laura Tierno: laura.tierno@ogilvy.com – 669 27 71 52

Irene Jáuregui: irene.jauregui@ogilvy.com