

Algunos de los mejores chefs del mundo visitan LoRUSSo en su viaje por Andalucía

23 Chefs Ejecutivos y Directores de Alimentos & Bebidas de los mejores hoteles del mundo (y con muchas Estrellas Michelin) visitan LoRUSSo como parte de un programa de formación en gastronomía española del ICEX, impartido por el Basque Culinary Center de San Sebastián

Las actividades se desarrollaron el pasado domingo 19 de mayo en la finca familiar Cortijo El Marqués, en un ambiente muy especial con el objetivo de transmitir los valores diferenciadores de LoRUSSo: artesanía, entorno rural, sostenibilidad, diseño, innovación.

El slogan de la iniciativa ha sido: "FROM OUR EARTH TO YOUR HEART", es decir "de nuestra tierra a vuestro corazón".

El programa de actividades desarrollado por LoRUSSo para la recepción de estos profesionales de prestigio ha incluido una serie de acciones enfocadas no solamente en mostrar sus procesos de producción y en la degustación de sus mermeladas, sino también en mostrar los conceptos experienciales que LoRUSSo ha desarrollado específicamente para los buffets hoteleros con sus mermeladas ecológicas y con el aceite de oliva virgen extra, además de su gama de productos personalizados que permiten a los establecimientos hoteleros customizar y personalizar las mermeladas y el aceite con su propio nombre y logotipo.

Como parte de las actividades, tras la recepción de los participantes en el aeropuerto de Almería y en su camino a las instalaciones de LoRUSSo en el municipio de Chercos, se les preparó una sorpresa a su paso por el desierto de Tabernas en el parque temático OASYS MINIHOLLIWOOD, donde fueron asaltados por un grupo de pistoleros western y finalmente liberados por el Sherif y su equipo. Todo ello bajo el asombro y sorpresa de los participantes por todo lo que estaba ocurriendo: una experiencia que, por supuesto, nunca olvidarán!

El evento contó igualmente con colaboradores de prestigio como ALMERIA 2019 Capital Española de la Gastronomía, LUXURY SPAIN (Asociación Española del Lujo) y Grupo COSENTINO con sus bases de Silestone para alta restauración.

Citar sobre LoRUSSo que en tan solo 3 años en el mercado sus mermeladas ecológicas artesanales se encuentran presentes los mejores establecimientos gourmets de 11 países y 3 continentes distintos. Demostrando así que no es un hándicap el encontrarse en un pequeño municipio para poder acceder a nivel global a los distintos mercados internacionales, si se trabaja con conceptos innovadores y productos con altos estándares de calidad.

Datos de contacto:

Sofía Regalía

Nota de prensa publicada en: [Almería](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Andalucía](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>