

Millán Vicente cuenta con Gipsy Chef para presentar su nueva gama de quesos rallados

Gipsy Chef, chef y creador de contenido especializado en gastronomía, es el embajador de la nueva gama de quesos rallados de Millán Vicente. La marca de quesos lanza cuatro variedades distintas de rallados. Combinaciones pensadas específicamente para cada plato: pizza, pasta, nachos y gratinados

Millán Vicente, propiedad de la multinacional holandesa FrieslandCampina, presenta su gama de rallados de la mano del chef, influencer gastronómico y embajador de la marca, Gipsy Chef. Una gama compuesta por cuatro variedades de queso especialmente creadas para cocinar pizza, pasta, nachos y gratinados.

Durante el último año, Millán Vicente ha lanzado una campaña de publicidad nacional para comunicar un nuevo posicionamiento en el sector del gran consumo: "El sabor que te lleva al origen". Una propuesta de valor que es posible gracias a los más de 25 años de experiencia de la marca elaborando quesos internacionales. Esto se traduce en una amplia cartera de productos, con formatos como lonchas, cuñas, tablas, la gama Recién Cortado y los quesos rallados, cuyo protagonismo pretende ser reforzado con la colaboración de Gipsy Chef. Con este nuevo portfolio de variedades originales de lugares como Holanda, Dinamarca e Irlanda, una nueva imagen más premium y una estrategia innovadora, la marca pretende poner el foco en el producto y en su capacidad para hacer viajar, a través del sabor, hasta sus lugares de origen.

Gipsy Chef, con casi medio millón de seguidores en su perfil de Instagram y una larga trayectoria en el mundo de la gastronomía, ha colaborado con Millán Vicente para crear cuatro variedades distintas de rallados para hacer recetas fáciles, versátiles y perfectas para cada momento: desde los aperitivos hasta el postre. Según cuenta Almudena Espino, Brand Manager de la marca, "mezclamos distintos quesos para conseguir una gama de rallados específicos para cada plato y brindar así una experiencia culinaria única y de nivel". Precisamente por este motivo, Millán Vicente ha celebrado un evento de la mano de Gipsy Chef para presentar la gama de rallados y demostrar su versatilidad a través de un showcooking experiencial.

Los quesos rallados de Millán Vicente tienen un propósito claro: ser los aliados perfectos para cocinar platos específicos. Por eso, combinan variedades de queso distintas. Por ejemplo, el especial para Nachos combina Cheddar, Edam y Emmental holandés para alcanzar un fundido perfecto. Por otro lado, el rallado especial para Gratinar está hecho a base de Edam, Goya y Gouda para brindar un toque crujiente a cada plato. No podía faltar un rallado especial para Pizza, con Mozzarella, Edam y Emmental holandés. Por último, el especial para Pasta combina Gouda, Maasdam y Goya para brindar cremosidad a cualquier receta. Todos ellos están pensados para platos determinados, pero su versatilidad abre un mundo de posibilidades, como, por ejemplo, el uso del rallado Pizza en la receta de una tarta de queso. Sin duda, esta gama posee una gran calidad, gracias a la profesionalidad de Gipsy Chef y la gran experiencia de Millán Vicente en la elaboración de quesos cuyo sabor te hace viajar hasta el lugar de origen.

Datos de contacto:

Roman

Roman

602 256 858

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Madrid](#) [Industria Alimentaria](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>