

## **Pampeana, la carne argentina Premium hace una fuerte apuesta por conquistar al consumidor español**

**La marca pone toda la carne en el asador con su nuevo espacio en los centros de El Corte Inglés, nuevo packaging, nueva web, estreno de un canal en Youtube y fuerte presencia en Instagram y Facebook. Además, acaba de firmar una colaboración con el chef argentino Javier Brichetto que será su embajador en España**

Pampeana es la primera marca de carnes argentinas de calidad Premium en España. Sus cortes, en piezas y fileteados, son importados semanalmente de la región Pampeana y se comercializan en exclusiva para El Corte Inglés en el canal retail.

Este mes, Pampeana empieza una nueva etapa llena de novedades. Estrena nueva imagen y nuevo packaging (flat skin) en el que se incluye un código QR con información adicional acerca de cada producto. Presenta su nuevo espacio en el centro Hipercor de El Bercial y también tendrá más visibilidad en los lineales de los demás centros de Hipercor y Supermercados El Corte Inglés de España. Lanza un canal en Youtube con videos y propone nuevos contenidos en sus perfiles de Instagram y Facebook. Además, la marca también ha firmado una colaboración con el chef argentino afincado en Madrid, Javier Brichetto, que aportará todos los secretos sobre cómo preparar una magnífica carne en casa, con todo el sabor de La Pampa.

Para Juan Sánchez Garzón, Director de Operaciones de Pampeana en España: “Este mes significa un hito para nosotros, nos vestimos de largo y presentamos muchas novedades que acercarán la cultura de la carne argentina directamente a la mesa española”. Gonzalo Hernández Villone, Director de Marketing & Trade añade: “Desafiando la situación actual, apostamos por invertir en innovación y en nuevas y mejores formas de gestión integral para lograr ocupar "ese" lugar en el corazón, mente y paladar de nuestros consumidores: los amantes de la buena carne vacuna y de Argentina”.

La auténtica carne argentina en la mesa

A más de 10.000 km de distancia el equipo de Pampeana trabaja desde hace más de 25 años para seleccionar los mejores productores y exportar las mejores piezas de carne argentina semanalmente a España. Los cortes provienen de animales criados a campo abierto en la Pampa Argentina, alimentados a pastos naturales sin suplementos de proteínas de origen animal, dando como resultado una textura única que transmite el auténtico sabor argentino.

Historia

Importadora Exal de Alimentos lleva 3 generaciones dedicadas a la ganadería en la región Pampeana. Hace más de 25 años, D. Luis empezó a introducir la carne argentina en España, fue uno de los primeros productos cárnicos de La Pampa en llegar a la península ibérica. En 2018, avalada por una larga trayectoria de confianza y calidad, Importadora Exal de Alimentos ha querido poner nombre y apellido a lo mejor que ha dado el territorio, conocido en todo el mundo por su tradición gaucha. Así nace Pampeana, la mejor carne argentina en exclusiva para todas las insignias de los supermercados El Corte Inglés del territorio nacional.

El chef Javier Bricchetto

En esta nueva etapa de Pampeana, el chef de Buenos Aires Javier Bricchetto acaba de firmar como embajador de la marca. El argentino, afincado en España, es el propietario del restaurante el Piantao en Madrid. Tras un año de investigación viajando por todo el país para descubrir los sabores más auténticos de su tierra y con su amplia experiencia y conocimiento de los cortes típicos de la carne argentina, Bricchetto regresó a Madrid con un valioso recetario tradicional. Es actualmente una de las mayores autoridades en carnes y asados argentinos en España. Su aportación a Pampeana incluirá encuentros con consumidores, experiencias gastronómicas y la creación de recetas exclusivas. En definitiva, esta colaboración busca afianzar la cultura de la carne argentina.

Los cortes Pampeana

Pampeana ofrece variedad de cortes que llegan semanalmente a España, cuidadosamente preparados, listos para comercializar en todo el territorio. Entre ellos se encuentran:

Ojo de bife - Lomo Alto selección especial

El Ojo de Bife es un corte especial del Lomo Alto. Su selección especial en cuanto a marmoleo y genética.

Lomo Bajo - Bife de Angosto

Bife Angosto o Lomo Bajo es conocido en Argentina como Bife de Chorizo. Su fina capa de grasa exterior le da un extra de ternura y sabor.

Solomillo - Lomo

Conocido como Lomo Argentino, el Solomillo es el corte argentino mejor valorado a nivel mundial. Ternura y sabor en su máxima expresión.

Cadera - Corazón de Cuadril

El Corazón de Cuadril o Cadera es el corte más tierno y con menos grasa de la pierna. Ideal para filetes con el sabor de la carne argentina.

Entraña

La entraña argentina es el corte más sabroso del Novillo. Su sabor intenso y jugosidad lo hacen ideal para parrilladas y barbacoas, pero también para la plancha.

Lomo Alto - Bife Ancho

Sin tapa: El Bife Ancho o Lomo alto sin tapa es el padre del tradicional Ojo de Bife. La ternura, textura y sabor de Argentina con un marmoleado exquisito.

Con tapa: Es el mismo corte que el sin tapa, pero con una cobertura de grasa que le da más firmeza a la pieza.

Para más información: [www.pampeana.es](http://www.pampeana.es)

Instagram: [@pampeanacarnesargentinas](https://www.instagram.com/pampeanacarnesargentinas) Youtube: Pampenana Carnes Argentinas

**Datos de contacto:**

Lara Pac  
699039130

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

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

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>