

Prodesco, proveedor integral para media y alta restauración presenta Sensaciones Gourmet en el Círculo de Bellas Artes

La distribuidora de alimentación Prodesco, y la distribuidora de vinos, Vinos y Cervezas Singulares, ambas del Grupo Prodesco, presentan hoy , lunes 26 de septiembre, en el Círculo de Bellas Artes, un servicio de experiencias gastronómicas a más 250 líderes y directivos de la media y alta hostelería de Madrid: Hoteles, restaurantes gastronómicos y grandes grupos de caterings y eventos

Un evento donde Prodesco y Vinos y Cervezas Singulares presentan su propuesta gastronómica gourmet de productos premium y sus maridajes (ostras, caviar, gildas, conservas del mar y quesos acompañados de Champagne, vinos y vermut de la mano de los creadores de las marcas:

HUITRES POGET, CAVIAR NEUVIC, QUESOS DE HUALDO, BOMBAS, LAGARTOS Y COHETES DE VALLEKAS , LA RIVIERE CONSERVAS, GEORGE VERSELLE, PHILIPPE GONET, VINOS SUBMARINOS, LA CHELO VERMUTH Y CASA DO SOL.

HUITRES POGET (Ostras):

Huîtres Poget, empresa de gran aceptación en Francia y una de las mejores del país, cuenta con una producción limitada y muy cuidada de ostras. 100% de cosecha propia, con la que consiguen una ostra de excepción, en sus diferentes calidades: la Fine y la Super Spéciale. Este año 2020, se le otorgó la Medalla de Oro a la mejor ostra Fine Claires, Marennes Oléron, y la medalla de Plata a la mejor "Spéciale" en el Concurso Nacional celebrado en París con motivo del Salón de la Agricultura.

NEUVIC (Caviar):

Caviar de Neuvic es un productor francés de caviar del siglo XXI. Situado a orillas del río Isle, Caviar de Neuvic cría sus esturiones respetando al máximo el medio ambiente. Caviar de Neuvic le ofrece una gama completa de caviars, de productos del esturión y huevas de pescado procedentes de sus fincas y piscifactorías asociadas. Ofrece los caviars más ricos del mundo gracias a su compromiso como productores, produciéndolos según las prácticas de mayor calidad que respetan a los peces, las personas y el medio ambiente.

QUESOS D E HUALDO:

Quesos de Hualdo, quesería artesanal-contemporánea con procesos 100% responsables con el medio ambiente y experiencia de 20 años criando y cuidando de más de 2000 ovejas de raza manchega en la finca, un queso de calidad de pastas semiblandas y pastas semicocidas. Desde el ordeño a la elaboración, todo el proceso está controlado con la mayor rigurosidad para poder ofrecer el mejor

producto final.

BOMBAS, LAGARTOS y COHETES DE VALLEKAS: (Gildas):

2ª Generación de Maestros Banderilleros, que desde el año 1965 ha evolucionado llegando a reinventar el momento del aperitivo con sus Banderillas Gourmet. Aunando experiencia, artesanía e innovación, han puesto de nuevo en valor el Snack Castizo, contribuyendo en marcar un antes y un después en la cultura gastronómica del aperitivo en el Segmento Premium. Elaboran sus productos diariamente a mano uno a uno y de forma artesanal, lo que garantiza que disfrutes de la máxima frescura de sus productos.

LA RIVIERE (Conservas del mar)

Las conservas de La Riviere, provienen de una exigente selección de berberechos, mejillones, almejas y navajas de las Rías Gallegas. Son tratadas con el máximo cuidado para no perder sus ventajas naturales. Elaboradas y envasadas con agua Mareira (Agua de Mar), concesión exclusiva a nivel mundial. Son conservas con sabor y estilo. Todo reunido en una lata, redonda, elegante, sublime que la hacen ser las mejores conservas de Galicia.

GEORGE VERSELLE (Champagne)

El Domine George Veselle se ha instalado durante generaciones en las laderas de Bouzy en uno de los mejores Grands Crus de Champagne. Elaboradores especialistas en Blanc de Noir. El viñedo de 17 hectáreas se encuentra en la Montagne de Reims y goza de un sol privilegiado que garantiza Champagnes y Bouzy Rouge de alta calidad. Si quieres apostar y salir de los Champagnes más convencionales, George Veselle es sin duda una de las mejores opciones.

PHILIPPE GONET (Champagne)

La Casa Philippe Gonet, Viticultores artesanos durante 7 generaciones, elabora champagnes Blanc de Blancs Grands Crus de alta calidad y explora sin descanso todos los matices y mineralidad de su terruño favorito: Le Mesnil-sur-Oger.

Nuestra Réserve Brut se ha revelado como un vino de placer y de compartir. El tercio de Chardonnay de Montgueux le da una frescura excelente. Los voluptuosos Pinots Noir y Meunier del Vallée de la Marne añaden armoniosamente el toque final. Pierre Gonet saca el champagne más afrutado de la casa para su mejor ventaja.

THE SEA WINE CLUB (Vino submarino):

En Vinos Submarinos han realizado varios estudios sobre la evolución del vino bajo el mar y sus años de experiencia han facilitado los conocimientos necesarios para diseñar con sus enólogos sus vinos milimétricamente para su finalidad última: la maduración submarina. Se elaboran ediciones muy limitadas y exclusivas. Todos los vinos pasan un mínimo de 6 meses sumergidos a 24 metros de profundidad en sus instalaciones en el Mar Mediterráneo. Y su proceso de maduración permite un control natural de temperatura, presión, movimiento y luminosidad, permitiendo reducir la huella de carbono en el proceso de elaboración de sus vinos.

LA CHELO (Vermut):

La Chelo, vermut arraigado a España, a sus fiestas, a su cultura y a sus tradiciones. Pero a la vez moderno y actual. Indispensable en los domingos de rastro y de tapeo. El preferido de sibaritas y puristas de las barras. Con una variedad de uva de garnacha, macerado con mezcla de más de 30 botánicos, el único del mercado, lo que le aporta una elegancia y finura indescriptible. Su cata: Caja de tabaco, maderas nobles, resina, torrefacto en nariz, muy balsámico en boca, con canela y nuez moscada. Perfume de tocador, con recuerdo de raíces. Buen equilibrio dulce/amargo. Piel de naranja muy presente. Gran complejidad y elegancia, sin pesadez.

CASA DO SOL (Vino):

El vino "Casa do Sol" está basado en una viticultura razonada y natural, donde lo más importante es el seguimiento y trabajo del viñedo desde la poda a la recolección. En bodega, se trabaja con el máximo respeto a la identidad y tipicidad del albariño, aplicando una enología intuitiva y poco intervencionista. Después de una vendimia y de la selección de racimos, realizadas ambas a mano en la parra y en la mesa de selección, hacen una maceración pelicular en frío, para potenciar los aromas primarios, que se encuentran en la piel de la uva. La fermentación es natural gracias a levaduras autóctonas y propias. Nuestro Albariño tiene una crianza sobre lías de alrededor de diez meses, en función de la evolución del vino. Se guarda en botella el tiempo preciso, buscando siempre la excelencia en su calidad. Todo ello bajo el amparo de la D.O Rías Baixas.

"Sensaciones Gourmet: Un servicio de experiencias gastronómicas con una propuesta de productos y maridajes totalmente diferencial, con la flexibilidad y la adaptación a las necesidades de cada cliente y con la mejor atención personalizada a cargo de sus asesores comerciales".

Datos de contacto:

Comunicación Grupo Prodesco
918 90 30 11

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

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

<https://www.notasdeprensa.es>