

Reinventan la Coca de Sant Joan: Ramos Boqueria y L'Atelier Barcelona, se unen para crear algo único

Ramos Boqueria, la tienda casi centenaria del famoso Mercado de la Boqueria, anuncia una colaboración especial con L'Atelier Barcelona para crear la coca de Sant Joan perfecta: la Coca Llaminera. Este producto innovador y versátil satisface tanto a los amantes del dulce como del salado, adaptándose a todos los paladares

Ramos Boqueria, conocida por sus productos ibéricos de altísima calidad, y L'Atelier Barcelona, tienda y escuela de alta pastelería, comparten tres valores fundamentales: calidad superior, respeto hacia el producto y por la tradición.

La excelencia en la venta de productos ibéricos, transmitida a lo largo de cuatro generaciones, es la base de esta nueva propuesta para la coca de San Juan 2024. Exaltar la tradición comienza con el reconocimiento de un pasado común y un lenguaje de sabores que no necesita explicaciones. Este sentido de unidad permite desdibujar fronteras y crear vanguardias. Con estos valores en mente, Ramos Boqueria lanza la nueva "Coca Llaminera", una creación que refleja el compromiso con la integración y la excelencia.

Ubicada en el histórico Mercado de La Boquería, colabora estrechamente con artesanos locales para promover la cultura gastronómica del país. La Coca Llaminera es el resultado de esta unión de esfuerzos: un hojaldre con jamón de Jabugo madurado hasta 48 meses, coronado con lonchas de la maza, conocida por su textura sedosa. El chef Eric Ortuño crea la crujiente y suave coca, sustituyendo la tradicional base de "llardons" o chicharrones por un interior con una crema especial de grasa ibérica y tacos de jamón, logrando un efecto caramelizado único.

El nombre "Llaminera" es un guiño al adjetivo catalán "llaminer", que significa goloso, y también alude a las finas láminas de jamón. Ximena Pastor, socia y fundadora de L'Atelier Barcelona, comenta:

"Quisimos resaltar las capas extrafinas de las láminas de jamón y el hojaldre, creando una simbiosis representada en líneas".

Adrià Ramos, CEO de Ramos Boqueria, añade:

"Optamos por un proceso manual de corte para maximizar las propiedades organolépticas del producto".

Cada Coca Laminera incluye un paquete de 50 gramos de Jabugo, completando la experiencia de degustación. Esta edición limitada estará disponible en las tiendas de L'Atelier Barcelona y en la parada de Ramos Boqueria en el mercado de La Boquería.

La Coca Laminera despertará todos tus sentidos, pero lo que realmente tiene sentido es la colaboración entre estas dos emblemáticas marcas de Barcelona. Ambas buscan la máxima expresión de la artesanía, calidad y tradición. L'Atelier ha sido galardonado varias veces, incluyendo el premio Fava de Cacao en 2020 y el premio a la mejor pasta de té artesana de España por Dulcypas. También ha sido reconocida por tener la mejor coca de Sant Joan de crema y piñones.

Datos de contacto:

Silvia

Ramos Boqueria

+34667205056

Nota de prensa publicada en: [Mercado de la Boqueria](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía Cataluña Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>