Publicado en Madrid el 07/07/2021

# [El chef Sergio Fernández, nuevo embajador de la gama "Nuts Cook" de Aperitivos Medina](http://www.notasdeprensa.es)

## La gama de toppings Nuts Cook presenta este mes de julio la colaboración con el chef Sergio Fernández, quién será el nuevo embajador de la marca en todas las acciones de comunicación de este 2021. Además, este 2021 se incorporan a la gama Nuts Cook dos referencias: Pipas de Girasol y Cóctel de Ensaladas

 Nuts and Cook es la gama más completa de toppings de Aperitivos Medina formada por una selección de mezclas de frutos secos, frutas desecadas y chocolate negro, pensadas para acompañar y complementar desayunos y primeros platos. Tras el lanzamiento de las gamas de Ecológicos (2011) – en la que la compañía fue pionera en el sector –, Crudos 100% (2018) y Nuts Time (2018), Medina lanzó Nuts and Cook el pasado 2019 liderando la apuesta por los productos “reales” y saludables. Para este último lanzamiento, este 2021 ha incorporado dos novedades, Nuts and Cook Pipas de Girasol y Nuts and Cook Cóctel de Ensaladas. Con esta completa gama de toppings Aperitivos Medina busca no solo ser parte de desayunos y primeros platos, sino también de recetas dulces y saladas preparadas en cualquier momento del día. Además de la incorporación de Nuts and Cook Pipas de Girasol y Cóctel de Ensaladas a esta gama de toppings, Aperitivos Medina presenta este mes de julio al chef Sergio Fernández como embajador de marca. El primer gran hito de esta sinergia es el concurso de cocina con influencers lanzado este mes de junio en las redes sociales de la marca, a través del que los consumidores podrán votar por su receta favorita con Nuts and Cook. Sergio Fernández, formado en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, es un chef madrileño con una larga y extensa trayectoria. Ha participado en numerosas demostraciones, ferias y jornadas gastronómicas además de impartir conferencias y formar parte de numerosos jurados en importantes concursos gastronómicos de todo el mundo. Actualmente ejerce como profesor de cocina y es director del Aula de Cocina Española, Asesor sobre Alimentos de España en la Escuela de Gastronomía de Moscú y jefe de cocina y de I+D en una empresa dedicada a crear una línea de platos preparados de calidad. Sobre Aperitivos Medina Aperitivos Medina es una empresa familiar, productora de frutos secos y snacks, con más de 50 años de historia. Cuenta con una plantilla de más 100 empleados y tiene su sede en Madrid. En su centro de producción de Móstoles elabora más de 900 referencias, agrupadas en cuatro líneas de productos: frutos secos, frutas desecadas, snacks y patatas fritas. En 2020 alcanzó una facturación de 47 millones de euros y más de 30 millones de unidades vendidas. www.aperitivosmedina.com

**Datos de contacto:**

APERITIVOS MEDINA

678941507

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/el-chef-sergio-fernandez-nuevo-embajador-de-la](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Gastronomía Marketing Restauración Consumo



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)