

Gallina Blanca y FACYRE convocan la II edición del concurso “Día del Cocinero”

• El concurso de recetas, que se celebrará el próximo 20 de octubre, pretende rendir homenaje a los cocineros de restaurantes de menú • Desde el 1 de mayo hasta el 30 de septiembre, los cocineros participantes podrán presentar sus recetas a través del portal www.eldiadelcocinero.com • Como requisitos principales, las recetas no pueden superar los 1,50 euros y deben incluir la popular pastilla Avecrem como uno de sus ingredientes principales

Miércoles, 02 de mayo de 2012.- Gallina Blanca y la Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE) abren este martes, 1 de mayo, el plazo de inscripción para la segunda edición del concurso “Día del Cocinero”, que premia a la mejora receta de menú con 2.000 euros. El objetivo es rendir homenaje a los más de 90.000 chefs anónimos que preparan el almuerzo cada día a millones de españoles.

Todos aquellos restauradores que quieran participar en esta segunda edición pueden inscribirse a partir del 1 de mayo hasta el 30 de septiembre en la web www.eldiadelcocinero.com. ¿Los requisitos? Presentar una propuesta de segundo plato de menú que tenga un coste máximo de 1,50 euros por ración de 250 g. e incluir entre sus principales ingredientes la popular pastilla Avecrem. Se tendrá en cuenta también la originalidad y la presentación. Los ganadores del concurso se darán a conocer el próximo 20 de octubre.

En la primera edición del concurso se premió a Juan Carlos Ruiz Picón del restaurante Nova Atlántida de Vilassar de Mar (Barcelona), con la receta “mini albóndigas de carne con setas salteadas de temporada, manzana verde y foie”.

El “Día del Cocinero” se suma al Proyecto Aula, una iniciativa pionera a través de la cual Gallina Blanca imparte cursos de formación gratuitos sobre gestión, innovación, restauración y marketing a este colectivo con el fin de dotarles de herramientas para adaptarse a la nueva realidad económica. Desde su puesta en marcha, el Proyecto Aula ha formado a más de 1.000 propietarios y cocineros de toda España.

Gallina Blanca FoodService

En respuesta a la elevada demanda de Avecrem que había en el sector hotelero, Gallina Blanca creó la división de FoodService en 1964, específica para el mercado profesional. Casi medio siglo después, la compañía ocupa un lugar destacado en miles de establecimientos de restauración de nuestro país con alimentos y ayudas culinarias específicas para la restauración. Se trata de

productos muy prácticos, adaptados a las necesidades de los restauradores, que suponen toda una revolución en la restauración profesional.

Los productos FoodService de Gallina Blanca no sólo están presentes en restaurantes y hoteles, sino también en escuelas, centros residenciales y hospitales.

Sobre FACYRE

Nacida en 1992, la Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE) integra hoy a 25 asociaciones profesionales del país que representan a 8.000 profesionales de la cocina. Entre sus actividades destacan cursos de formación para sus asociados y la presentación de estudios sobre el sector.

Sobre Gallina Blanca 75 años alimentando la innovación

Gallina Blanca celebra este año su 75 aniversario. Desde el lanzamiento de los primeros cubitos de caldo en 1937, Gallina Blanca forma parte de las cocinas españolas facilitando la vida diaria de millones de consumidores de este país. La innovación, la calidad y el compromiso con la salud de sus consumidores son las señas de identidad de sus productos. Por ello, Gallina Blanca es hoy es una de las marcas referentes en la alimentación española.

La compañía forma parte del grupo internacional del sector de la alimentación Gallina Blanca Star, participado por Agrolimen (75%) y Findim (25%). Hoy el Grupo tiene presencia en España, Italia, Holanda, Rusia y África a través de marcas como Gallina Blanca, Star, Jumbo o Grand'Italia.
