

SHOWCOOKING



LUNES 26

11h - SODIAL Iberia

12h –

13h -

CUICK®

BEHIKI

14h – Almaddu³

15h — FOODSERVICE SOLUTIONS

16h — CULINARIA SYSTEM

7h — BRIDOR

18h — Selección Ibéricos Romero

OSCAR VALLES

Cooking Show de SODIAAL IBERIA para Grup Romero Tablas de quesos y recetas para nuestros quesos.

CARME RUSCALLEDA

Suquet de rape y almejas, arroz melosos de montaña y sopa de cebolla gratinada.

XAVI SANT

Vaca premium y hamburguesa de pasto de la mejor carne Behiki.

CARLES CHANDRE

Calamar de potera y pulpo nacional de nuestra marca Almaddu.

LARA GAY PIEDRA

Productos Innovación y Gama SureCrisp, Sure Crisp Max, Vegie Fries y aperitivos Mccain.

CAYETANO GOMEZ

Presentación del Cordero Segureño IGP.

PIERRE LE SCAVAREC

Presentacion del Bun'N Roll/ NY Rol.

ALEJANDRO PRIETO
Selección de Ibéricos Romero.

MARTES 27

11h -



DIEGO SÁENZ

Presentación de distintos productos Findus como la hamburguesa kale kinoa con quacamole, tempura selección, quinoa con verduras..

12h -



SALVA GARCIA

Cocina de paella en directo y degustación de ensaladilla.

13h − Almaddu^{*}

CARLES CHANDRE
Calamar de potera y pulpo nacional de puestra marca Almaddu

14h — **1BEH**

BEHIKI LECTED PREMIUM MEAT XAVI SANT

Vaca premium y hamburguesa de pasto de la meior carne Behiki.

15h —

Campofrio.

DANNY HAWTHORN PUERTA

Cocina de Cochinillo, Codillo de Cerdo Alemán y Costilla Cerdo Barbacoa con su correspondiente presentacion de plato.

16h —

bindiBÉRICA

PILAR BARRABÉS

Cocina de pasta Bindi.

17h — SARRA

ANGELS PUNTAS

Magret de pato, Escalope de foie gras de pato, Desmigado de Confit de pato, Jamón de pato ahumado y Codillos de Pato confitados latón,

