



Nace un postre solidario de la mano de Altarriba

Voltreguins es un nuevo postre pensado para restaurantes y pastelerías que, a través de una receta tradicional de la época de los romanos, recupera la identidad de una zona geográfica: la comarca barcelonesa de Osona. Así, casi con Denominación de Origen, Voltreguís es una creación de autor que Francesc Altarriba, a través de su Taller Gastronómico del Pan, ha elaborado en forma de pasta redonda hecha con almendra además de huevo, harina y azúcar. Es lo que debe servir de base para que los pasteleros y restauradores puedan adaptarla y servirla con su toque de personalización.

FORN DE PA ALTARRIBA, S.L.
WWW.FRANCESSALTARRIBA.COM

Además de aportar al mercado de los dulces un producto diferente, este postre tiene un valor añadido dado que ve la luz con un marcado carácter solidario: de la venta de cada unidad, una buena parte se destinará a la recaudación de fondos para la Asociación Sociocultural del Voltreganès Què S'hi Pot Fer (¿Qué se puede hacer?), una entidad sin ánimo de lucro que en su día encargó a Francesc Altarriba Consulting la recuperación de dicha especialidad histórica y cuyos intereses pasan por la conservación del patrimonio histórico de una zona con gran tradición gastronómica. Francesc Altarriba cederá este porcentaje en concepto de responsabilidad social corporativa, como contribución activa y voluntaria al mejoramiento social, económico y ambiental que aplica desde hace años por parte de su grupo de empresas.

Ferneto ahonda en el conocimiento del pan

Organizadas por la empresa Ferneto en las instalaciones del CETECE (Centro Tecnológico de Cereales de Castilla y León), las Jornadas Técnicas de Panificación celebradas los días 21 y 22 de mayo representaron, principalmente, una nueva forma de abordar la industria de panificación, mezclando temáticas, conocimientos y experiencias que interesan a profesionales, inversores e incluso consumidores.

FERNETO MAQUINAS E ARTIGOS
INDUSTRIA ALIMENTAR, LDA.
T +35 1234799160
EXPORT@FERNETO.COM
WWW.FERNETO.COM

Conocer la verdadera esencia del pan a través de las propiedades de los cereales y de las harinas, comparar la rentabilidad entre los sistemas de amasado (convencional y espiral), reconocer la importancia de los equipamientos para el ahorro (eficiencia energética de los motores y otros componentes, mantenimiento preventivo), perfeccionar el pan analizando a través de los 5 sentidos y conocer algunos de los apoyos y subvenciones para este sector, fueron las principales temáticas de estas primeras jornadas. Dicho evento forma parte de la estrategia comercial de la empresa lusa, Ferneto, para España.

síguenos

www.facebook.com/dulcypas