

La Teca Sàbat prepara las novedades gastronómicas para la campaña navideña 2017

Sant Cugat del Vallès, 20 de noviembre de 2017.

Una de las principales épocas del año donde el sector de la gastronomía tiene mucho trabajo es la campaña de Navidad. Este periodo del año provoca un gran número de elaboraciones gastronómicas para llenar las casas de platos exquisitos, siempre con el objetivo de que se disfruten en la mejor compañía. Por este motivo, la **Teca Sàbat** ya tiene lista su **carta de Navidad 2017** y las principales novedades gastronómicas para esta nueva campaña navideña.

La **carta de Navidad 2017/2018** de la **Teca Sàbat** presentará 4 novedades gastronómicas con un toque gourmet respecto la anterior campaña: **el tártar de salmón marinado con aguacate, suave wasabi y plátano verde, el bogavante frío con ensaladilla de marisco y carpaccio de piña, el changurro gratinado con brunoise de verduras y crema suave y la perdiz en carlota de berenjenas y foie con salsa Cumberland**. **María López, jefa de administración, comunicación y marketing de la empresa**, explica que “tanto el equipo de cocina como el comercial nos empezamos a reunir durante el mes de octubre para decidir y definir con previsión la carta de Nadal y cuáles pueden ser las posibles novedades más idóneas por la campaña navideña”.

Por otro lado, aparte de las novedades de la edición de este año, a la oferta gastronómica navideña de la **Teca Sàbat** no pueden faltar los habituales platos de la cocina más tradicional como **la escudella y carne de olla, la sopa de caldo de Navidad con galets rellenos de pelota, los canelones de carne, los canelones de pasta fresca con marisco, rape y trufa con bechamel cremosa y nuevos de macadamia, el capón y la pava del Prat asado al horno, de manera tradicional, a la catalana y el cochinito en cocción suave con membrillo y puré de moniato y las colitas de rape de Roses al horno con patatitas**, entre otras muchas opciones que tanto triunfan en estas fechas.

El gerente y jefe de cocina de la Teca Sàbat, Pere López, afirma que “lo más importante para hacer una carta gastronómica navideña es encontrar el punto de equilibrio adecuado entre la tradición y la innovación”, además, añade que “el objetivo es enamorar a nuestros clientes a través de los sabores que desprenden nuestros platos y que disfruten del placer de invitar y no cocinar”, ingredientes que **la Teca Sàbat** lleva años trabajando con el objetivo de garantizar las exigencias de todos los clientes.

**Sobre Teca Sàbat:**

Somos una empresa catalana con más de 40 años de experiencia en el sector de la alimentación especializada en caterings, comida para llevar, charcutería y productos gourmet. Trabajamos siempre con productos de proximidad y de temporada ofreciendo el máximo nivel de calidad tanto en la cocina tradicional como en las recetas más innovadoras.

Contactos de prensa:

Oriol Marquès

omarques@e-deon.net

93 1929647

Lluís Feliu

lfeliu@e-deon.net

93 1929647