



Nota de prensa

UN HALLOWEEN DE CINE Y... PALOMITAS

Nada hace que te sientas más en Halloween que unas buenas palomitas...



Se acerca la noche de Halloween y en esta ocasión te proponemos un plan perfecto para hacer en familia o con tus amigos. Ambienta con una buena decoración, escoge una película ochentera o de terror (E.T. , Pesadilla antes de Navidad, El retorno de las Brujas...), prepara tu sofá, baja la luz del salón, pon a tope tu Home Cinema y hazte con las palomitas gourmet que causan furor.

Joe&Seph's, la marca inglesa que está revolucionando el mundo de las palomitas gourmet, propone para la ocasión una de sus variedades más especiales Cheese on Toast popcorn.

Para más fotos e imágenes:

Ejecutiva de prensa: Natalia Merino
natalia.merino@globecomunicacion.com
671422519





Deliciosas palomitas cubiertas de caramelo, con queso cheddar tostado y una pizca de picante. Uno de sus sabores más peculiares que han situado al chef Joseph como “El Willy Wonca de las palomitas de maíz”.

Disfruta de un original Halloween *gourmet* con productos naturales que dejen a tu familia o amigos con la boca abierta.

Sorpréndelos con las palomitas *gourmet* fabricadas con ingredientes naturales con más variedad de sabores. Hechas a mano en Inglaterra por un pequeño equipo de chefs. Cuentan con más de 54 sabores para comer solas o personalizando tus platos como *topping*.

En países como EE.UU. o Inglaterra, las palomitas han arrebatado el protagonismo a otros *snacks* más habituales en España como las patatas fritas o las aceitunas.

Las palomitas están entrando en la categoría de los *snacks* de una manera arrolladora. Restaurantes y bares de moda ya las sirven como aperitivo. Y es que las palomitas son un alimento muy completo. Los granos de maíz son ricos en fibra y vitamina B y, además, contienen hidratos de carbono, proteínas y antioxidantes.

Joe&Seph's cuenta con sabores realmente originales donde encontramos opciones para los más golosos pero también para los que se pirran por el salado. Entre sus *top sellers* están las de Queso de cabra y pimienta negra, Gin&Tonic, Mantequilla de cacahuete, Caramelo y chocolate belga, y Manzana con toffee y canela. Continuamente se encuentran desarrollando nuevas combinaciones interesantes de sabores.

Las palomitas se elaboran inflando el maíz con aire y bañándolo con caramelo hecho de mantequilla natural, cambiando la manera tradicional británica de hacerlas con un mix de aceite y azúcar. Su equipo de chefs descubrió que utilizando el 100% de ingredientes naturales y con un proceso único (y secreto), podían conseguir sabores que fueran apareciendo en el paladar en diferentes intervalos a medida que se come la palomita.

Para más fotos e imágenes:

Ejecutiva de prensa: Natalia Merino
natalia.merino@globecomunicacion.com
671422519

¿QUÉ HACE TAN ESPECIALES A ESTAS PALOMITAS?

En Joe&Seph's se esfuerzan por hacer cosas diferentes para asegurarse de que sus palomitas de maíz tengan el mejor sabor posible. Esto es lo que les distingue:

1. HANDMADE IN ENGLAND



Todas las palomitas están hechas por el pequeño equipo de chefs en su cocina de Londres



2. AIR-POPPED

Utilizan el proceso de inflar las palomitas en vez de freírlas, siendo más sano y más rico.

3. INGREDIENTES NATURALES

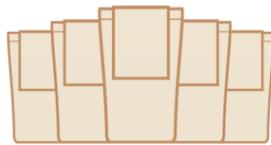


Solo utilizan los mejores ingredientes naturales.



4. SECUENCIA DE SABORES

Su técnica de cocinado hace que se desbloqueen los sabores a cada mordisco.



5. GRAN RANGO

Más de 54 sabores entre dulces y salados. ¡Y nunca paran de crear!



MEET YOUR NEW ADDICTION!

Joe&Seph's es oficialmente la marca de palomitas con mejor sabor reflejado con el certificado de "Grate taste producer" y siendo galardonados 34 de sus productos con "Grate taste award".

GREAT TASTE PRODUCERS
FDF EXPORTER OF THE YEAR 2016
GROCER NEW PRODUCT AWARD 2016
GROCER EXPORTER OF THE YEAR 2015
MADE IN THE UK FOOD & DRINK PRODUCER OF THE YEAR. HIGHLY COMMENDED 2014 FINALISTA

Actualmente se pueden comprar en:
E.LECLERC de Andorra la Vella

Degustar en:
HOTEL ALMANAC BARCELONA
HOTEL COTTON HOUSE BARCELONA
HOTEL DANTE BARCELONA
HOTEL DIANA Y HOTEL DELFÍN EN TOSSA DE MAR

Joe&Seph's se distribuye en exclusiva en España a través de Berenpop S.L.

www.joeandsephs.co.uk



www.berenpop.es

Att. al cliente: Rosa Berengueras rosa@berenpop.es +34 619355632