

La marca gallega ofrecerá una experiencia gastronómica única en el mayor evento europeo dedicado a productos de calidad

CABO DE PEÑAS Y LA CHEF LUCIA FREITAS, JUNTOS EN LA 34º EDICIÓN DEL SALÓN GOURMETS



- CABO DE PEÑAS, marca gallega con más de 120 años de historia, participará en la 34ª edición de Salón Gourmets, acercando sus productos al público.
- Esta feria gastronómica tendrá lugar en IFEMA del 18 al 21 de octubre y acogerá un intenso programa de actividades como degustaciones, showcookings y presentaciones.
- La marca, de la mano su embajadora, la chef gallega Lucía Freitas con una estrella Michelin, estará presente el próximo 18 de octubre con un showcooking en directo en el que se desarrollarán recetas de alta cocina elaboradas mediante pescados y mariscos en conserva de gran calidad y sabor de CABO DE PEÑAS.

Madrid a 13 de octubre de 2021. CABO DE PEÑAS, marca gallega con más de 120 años de historia, participará en la **34ª edición del Salón Gourmets**, el mayor evento europeo dedicado en exclusiva a productos de calidad y uno de los mayores escaparates del mundo a nivel gastronómico. Este encuentro se celebrará del 18 al 21 de octubre en IFEMA y acogerá, como cada año, un amplio programa de actividades relacionadas con la gastronomía.

CABO DE PEÑAS estará presente el próximo 18 de octubre en el **Espacio Degustación de la Xunta de Galicia (Stand nº 6F10, Hall 6)** y contará con la reconocida chef gallega **Lucía Freitas**, embajadora de la marca, con una estrella Michelin en su restaurante [A Tafona](#). Lucía será la encargada de realizar un **showcooking** muy especial en el que las conservas CABO DE PEÑAS serán las auténticas protagonistas, creando recetas originales a partir de los pescados y mariscos en conserva que ofrece la marca gallega, **elaboradas exclusivamente para los amantes de la buena mesa.**

Rosario Carballo Gago, Directora de Marketing de CABO DE PEÑAS, ha destacado la importancia de formar parte del Salón Gourmets *“Se trata de una cita gastronómica en la que se encuentran los productos de calidad más destacados dentro del campo de la alimentación, no solo a nivel nacional sino que también en el ámbito internacional, entre los que se encuentran nuestros pescados y mariscos en conserva CABO DE PEÑAS, productos altamente diferenciados por su calidad y sabor”*.

“Lucía Freitas representa los valores y la filosofía de la marca a la perfección, en los que Innovación y Tradición se aúnan de manera natural para ofrecer productos singulares de calidad inigualable. En este aspecto, CABO DE PEÑAS y Lucía Freitas comparten una misma filosofía, en la que el valor del trabajo, el mimo por las cosas bien hechas, el origen, el sabor, la calidad, y por supuesto, la excelencia, adquieren el grado de diferenciación en el que ambas partes confluyen de manera armónica y real”.



Receta de mejillones en escabeche cítrico y vegetales

CABO DE PEÑAS desde su nacimiento, desarrolla su actividad elaborando pescados y mariscos en conserva de la máxima calidad, sabrosos y saludables, llevando a la mesa lo mejor de la dieta atlántica y ofreciendo una amplia y variada selección de productos altamente diferenciados y disponibles en sus tres líneas: **Tradicional, Ecológica y Gran Selección**.

CABO DE PEÑAS es una marca distinguida con el sello de calidad **Galicia Calidade**, un reconocimiento que, además de hablar de su origen, supone un aval de garantía y calidad.

La fusión entre tradición e innovación supone uno de los pilares fundamentales de la marca, y resalta la calidad del producto y su cuidada elaboración, destacando todo su sabor. CABO DE PEÑAS responde al compromiso de conservar y respetar el entorno en el que desarrolla su actividad, las Rías Gallegas, minimizando el impacto mediante una pesca responsable, cuidando de los trabajadores de un sector centenario, apostando por el desarrollo profesional y generando riqueza en la región. Por ello, la marca se posiciona como **CONSERVACIONISTAS de todo lo que merece la pena**.

CONSERVACIONISTAS DE TODO LO QUE MERECE LA PENA

Se trata de un concepto diferencial que tiene como objetivo mostrar, de una manera natural, la realidad de un conjunto de elementos que desarrollan su actividad con un fin común y que se traduce en la filosofía de CABO DE PEÑAS.

Un concepto que pone de manifiesto los valores de la marca, conectando su esencia con un mundo cada vez más preocupado por el origen y la calidad de los productos que consume.

Fiel a sus principios y valores, CABO DE PEÑAS responde al compromiso de conservar y respetar el entorno en el que desarrolla su actividad, las Rías Gallegas, minimizando el impacto mediante una pesca responsable, cuidando de los trabajadores de un sector centenario, apostando por el desarrollo profesional y generando riqueza, convirtiéndose de esta manera en CONSERVACIONISTAS de todo lo que merece la pena.

Sobre CABO DE PEÑAS

*CABO DE PEÑAS, marca principal de CONNORSA, cuenta con más de cien años de historia, basando su actividad en ofrecer pescados y mariscos en conserva de calidad y sabor extraordinarios, lo que la ha llevado a ser distinguida con el sello de Galicia Calidade, que nos habla de su firme compromiso con el origen, la selección de las materias primas y los cuidadosos procesos de elaboración, que hacen posible la obtención de productos altamente diferenciados y que están a disposición a través de sus tres líneas de producto: **Tradicional, Ecológica y Gran Selección**. Para más información visite el sitio web corporativo de CABO DE PEÑAS: www.cabodepeñas.com*

Sobre Connorsa

CONSERVAS DEL NOROESTE, S.A., CONNORSA, es una empresa gallega dedicada a la producción y comercialización de conservas de pescados y mariscos de excelente calidad y sabor, que nace en 1985 con el propósito de ofrecer alimentos sanos, sabrosos y con todas las garantías de calidad, que se materializan bajo su marca de referencia, CABO DE PEÑAS. Desde sus instalaciones, en pleno corazón de las Rías Gallegas (Vilaboa, Pontevedra), desarrolla su actividad produciendo uno de los surtidos más extensos y variados de pescados y mariscos en conserva. Durante el transcurso de los años, CONNORSA se ha posicionado como una de las empresas conserveras de referencia en el sector. Todo ello, resultado de un proceso de continua evolución, adaptación y apuesta por la innovación y la excelencia, factores clave que han permitido su participación en los principales grupos de distribución nacional e internacional.

Para más información:

HAVAS PR

Sofía Felipe – sofia.felipe@havas.com

Cintia Bartolomé – cintia.bartolome-ext@havas.com