Publicado en Madrid el 09/04/2015

# EBLEX participará en el Salón de Gourmets 2015 de Madrid

**La organización para el sector del ovino y vacuno en Inglaterra ofrecerá en su stand varios showcookings con el Chef Rubén Cordero de Paz.**

EBLEX (Organización para el sector del ovino y vacuno en Inglaterra) participará por tercera vez en el Salón del Gourmet 2015, con un stand propio en el Pabellón 6 de IFEMA, stand 6C10.

La Organización presentará las diversas variedades, tipos de cortes y piezas de carne de ovino y vacuno que se produce bajo sus Sellos de Calidad, centrando especialmente su atención en los diversos cortes de ovino por sus diferencias y versatilidad respecto a los cortes de otros tipos de cordero. Además se presentarán las últimas tendencias culinarias europeas, así como recetas y aplicaciones gastronómicas a través de los showcooking que desarrollará el Chef Rubén Cordero.

El sistema de producción de ovino en el Reino Unido se basa en una alimentación de pastos durante la mayor parte de la vida de los animales, siendo sacrificados a pesos ligeramente superiores que en España y con cinco a seis meses de edad, debido a los modernos programas de genética cárnica.

Las diferentes características productivas (peso, raza y tipo de alimentación) afectan a la composición y propiedades sensoriales de la carne y las últimas técnicas productivas y genéticas utilizadas han conseguido que la carne no tenga la misma composición de ácidos grasos, por lo que su sabor es más suave y su textura más tierna y jugosa.

El mayor tamaño de los animales sacrificados hace que los cortes sean diferentes a los españoles. Su objetivo es maximizar la canal y ofrecer nuevos y atractivos productos al mercado, especialmente al sector Horeca.

Para dar a conocer todos estos aspectos y características de la carne de ovino y también de la de vacuno, EBLEX contará con varias demostraciones de cocina:

Lunes 13 de abril:

13:30-15:00 Calidad, presencia, jugosidad y sabor:

Tataki de Picaña de Ternera, con Teriyaky de cacao

Ranch steaks marinados a la BBQ

Kifteles de cordero picante al curry verde

16:00-17:30 Con inspiración española:

Lasaña de cordero “embarrado” con cristales de papa negra

Tartar vaquero

Martes 14 de abril:

13:30-15:00 Con inspiración asiática:

Yakitoris de cadera de cordero al romero con hinojo y mostaza

16:00-17:30 Innovación y calidad :

Flat Iron Steak de cebón al estragón con polenta y tomate seco

Miércoles 15 de abril:

13:30-15:00 El sabor del sur:

Costillar de cordero asado sobre perotas, mandarina y olivas de la tierra

16:00-17:30 Del otro lado del atlántico:

Wok de solomillo de cordero laqueado

Los showcooking contarán con la presencia y colaboración de diversos Chefs invitados, como Francisco José Cruz, Alfonso Rabadán, Fernando Martín Rosas, Julio Marcondes, y Raúl Martínez.

El Sello de calidad para la carne de vacuno y cordero es un programa que ofrece unos niveles elevados de garantía de la carne. El estándar de calidad para la carne de vacuno y cordero es el único programa en el Reino Unido que cubre la calidad alimentaria. Toda la carne de vacuno y cordero promovida por este sello se selecciona de conformidad con un proceso de selección estricto para garantizar su procedencia, su sabor y su terneza. La carne de vacuno y cordero que es conforme a esta calificación de calidad se produce de acuerdo con los estándares más elevados exigidos por ley, con una cadena de suministro completamente garantizada y certificada de forma independiente en cada fase.

**Datos de contacto:**
Noelia Perlacia Rasilla
915191005

Nota de prensa publicada en: Madrid

Categorías: Nutrición Gastronomía Marketing Eventos Restauración Consumo

NotasdePrensa
https://www.notasdeprensa.es