

Ocho twiteros seguidores de Gallina Blanca participan en el primer Coaching de Cocina de España de la mano de Isma Prados y Avecrem

• El primer Coaching de cocina se ha celebrado en Barcelona y Madrid con motivo del lanzamiento del nuevo Avecrem 100% natural

Madrid, 9 de octubre de 2012. “Coaching es el arte de guiar y de acompañar a las personas en el cambio”. Un concepto muy de moda, ligado especialmente al mundo empresarial y que hoy Avecrem ha querido llevar a los fogones, organizando el primer Coaching de Cocina en España.

El objetivo ha sido ayudar a los ocho twiteros participantes (cuatro en Madrid y cuatro en Barcelona) a sacar el cocinero que llevaban dentro de la mano del popular cocinero Isma Prados. Según el chef “para llevar una dieta equilibrada hay que disfrutar de todos los productos a nuestro alcance, comer de forma variada y disfrutar cocinando”.

Una filosofía que también comparte Avecrem. La popular pastilla, que forma parte de la alimentación de tres generaciones, ha sido el ingrediente común de las cuatro recetas que han elaborado los “coachees” (participantes): Cazoleta de bacalao con alubias, Salteado de ternera junior, Ñoquis salteados con pollo marinado y Ensalada tibia de sardinillas con vinagreta de piñones. Todas ellas con un ingrediente en común: el nuevo Avecrem 100% Natural.

Avecrem 100% natural

Desde que en 1954 Gallina Blanca lanzó su primer Caldo de Pollo Avecrem, la marca no ha dejado de evolucionar e innovar para adaptarse continuamente a las tendencias del mercado. En plena celebración del 75 aniversario de la compañía y en homenaje a los cubitos, la Compañía ha lanzado el nuevo Avecrem 100% Natural, el único caldo en pastillas con aceite de oliva virgen extra.

El nuevo Avecrem 100% Natural no contiene conservantes ni colorantes, es bajo en grasas y tiene un 30% menos de sal lo que ayuda a una alimentación más sana. A ello hay que sumar los beneficios cardiovasculares del aceite de oliva virgen extra.

El nuevo Avecrem 100% natural se presenta en 4 variedades: Pollo, Carne, 8 Verduras y Pescado y Marisco.

75 años innovando y revolucionando las cocinas españolas

Gallina Blanca celebra este año su 75 aniversario. Desde el lanzamiento de los primeros cubitos de caldo en 1937, Gallina Blanca forma parte de las cocinas españolas facilitando la vida diaria de millones de consumidores de este país. La innovación, la calidad y el compromiso con la salud de sus consumidores son las señas de identidad de sus productos. Por ello, Gallina Blanca es hoy una de las marcas referentes en la alimentación española.

La compañía forma parte del grupo internacional del sector de la alimentación Gallina Blanca Star con una facturación de 650 millones de € en 2011, está, participada por Agrolimen (75%) y Findim (25%). Hoy el Grupo tiene presencia en España, Italia, Holanda, Rusia y África a través de marcas como Gallina Blanca, Star, Jumbo o Grand'Italia.

Datos de contacto:

Inforpress

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Otros Servicios](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>