[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en España el 17/09/2018

# [Llega a españa la revolución de las palomitas gourmet](http://www.notasdeprensa.es)

## Las palomitas gourmet hechas con ingredientes naturales con más variedad de sabores

El fundador de Joe and Seph’s, Joseph Sopher hacía viajes regulares a Estados Unidos en los que siempre volvía con palomitas de diferentes sabores para hacer regalos a su familia y amigos. Se dio cuenta que no existía nada parecido en Inglaterra y empezó a preguntarse si podría crear sus propias palomitas de sabores, pero aún mejores que las que ya conocía. Empezó a inflar el maíz con aire y bañarlo con caramelo hecho de mantequilla natural, cambiando la manera tradicional británica de hacerlas con un mix de aceite y azúcar. Descubrió que utilizando el 100% de ingredientes naturales y con un proceso único (y secreto), podía conseguir sabores que fueran apareciendo en el paladar en diferentes intervalos a medida que se come la palomita. Llevó esto aún más lejos y creó un rango de sabores muy interesantes, incluyendo las hechas con queso. Después de mucho maíz quemado y sesiones de cata que se alargaban hasta altas horas de la noche en la cocina de su casa, su mujer, su hijo mayor Son y él llevaron las palomitas a un festival de comida en 2010 donde se agotaron las existencias en sólo dos días. Poco después, consiguieron su primera y prestigiosa lista de venta y así nacieron las Palomitas Gourmet Joe and Seph’s. El nombre de Joe and Seph’s representa sus dos roles: JOE, el chef de las palomitas. SEPH, el experto en palomitas. Hand-made inglésLas palomitas Joe and Seph’s están hechas a mano en Inglaterra por un pequeño equipo de chefs. Utilizan el mejor maíz que hay en el mercado y lo inflan con aire, proceso más saludable que el frito, consiguiendo granos extra grandes con una mejor textura y sabor. Usan los mejores ingredientes naturales. Esta técnica única permite que el sabor se vaya descubriendo a medida que masticas la palomita. En la actualidad disponen de un rango de más de 54 sabores innovadores dulces y salados, entre sus top sellers están las de Queso de cabra y pimienta negra, Gin and Tonic, Mantequilla de cacahuete, Caramelo y chocolate belga y Manzana con toffee y canela. Continuamente se encuentran desarrollando nuevas combinaciones interesantes de sabores. ¿Qué hace tan especiales a estas palomitas?En Joe and 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: Handmade in EnglandTodas las palomitas están hechas por el pequeño equipo de chefs en su cocina de Londres. Air-poppedUtilizan el proceso de inflar las palomitas en vez de freírlas, siendo más sano y más rico. Ingredientes naturalesSolo utilizan los mejores ingredientes naturales. Secuencia de saboresSu técnica de cocinado hace que se desbloqueen los sabores a cada mordisco. Gran rangoMás de 54 sabores entre dulces y salados. Y nunca paran de crear. Joe and 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 PRODUCERSFDF EXPORTER OF THE YEAR 2016GROCER NEW PRODUCT AWARD 2016GROCER EXPORTER OF THE YEAR 2015MADE IN THE UK FOOD and DRINK PRODUCER OF THE YEAR. HIGHLY COMMENDED 2014 FINALISTA Actualmente se pueden comprar en: E.LECLERC de Andorra la Vella Degustar en:HOTEL ALMANAC BARCELONAHOTEL COTTON HOUSE BARCELONAHOTEL DANTE BARCELONAHOTEL DIANA Y HOTEL DELFÍN EN TOSSA DE MAR

**Datos de contacto:**

SUSANA BALADO

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/llega-a-espana-la-revolucion-de-las-palomitas](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Internacional Nacional Gastronomía Cataluña Restauración Consumo

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)