

## **BERTIN OSBORNE SELECCIÓN, la gran apuesta Gourmet Española de estas Navidades**

**Esta línea que ha seleccionado personalmente Bertín Osborne, es fruto de su pasión por la rica gastronomía de nuestro país, desde el Mediterráneo hasta el norte con el cantábrico, España es tierra de productos únicos a la vez que sanos y naturales. Una tradición modernizada que incorpora la nueva visión de las recetas clásicas para adaptarse a la cocina de nuestro tiempo, recuperando lo más clásico con acento contemporáneo y el comercio de proximidad único**

Bertín Osborne selección es además una opción sostenible y de recuperación del tejido artesanal y natural de nuestro país, sin conservantes artificiales ni elementos que distorsionen la calidad.

El éxito de Bertín Osborne selección ya ha cruzado además las fronteras, con nuevos puntos de venta y distribución en Europa (Inglaterra y Bulgaria), o en Latam, donde ya está presente en México, Colombia, Brasil o Colombia.

“Mi gusto por los alimentos españoles, sabrosos y saludables. Para mí, la cocina es el corazón de una casa, mi lugar favorito para vivir experiencias, crear momentos de placer con mis invitados alrededor de una buena mesa” Bertín Osborne.

Una amplia selección al detalle de magníficos productos de los todos los rincones de España son la apuesta para estas Navidades que presenta Bertín Osborne Selección, la línea gourmet del presentador y artista cuyo cultivado y exquisito paladar hace de guía para dar a conocer los nuevos productos que ha incorporado. Su selección hará disfrutar a todos y cada uno de los que sueñan con una cocina de alta gastronomía en casa accesible para todos.

¿Cómo lo hace Bertín Osborne selección para lograr conocer y elegir los mejores productos de cada rincón de España?: Sencillamente preocupándose por conocer las explotaciones pequeñas, artesanales y de producción controladas de nuestro país, las mismas que ofrecen una garantía de procedencia única y espectacular, con alta calidad, en muchos casos gracias a la tradición familiar de décadas y generaciones de productores; con ellos se mantiene un contacto diario para conocer y controlar el proceso de elaboración de principio a fin.

Y su distribución suele alternar la red de pequeños negocios gourmet de todos los sitios donde se está distribuyendo y, además, en espacios reservados de algunas grandes superficies o bien online, donde se atiende a todas las peticiones pero también sugerencias de compra.

Ibéricos de Guijuelo, aceites de oliva virgen del campo de Baena, Huelva o Almería, etc.; las mejores conservas, utilizando únicamente marisco de Galicia y pescado del Cantábrico (producto de máxima calidad y sobre todo de pesca sostenible). Las conservas de verduras y hortalizas fabricadas en

Calahorra, capital mundial sin duda de las verduras: Alubias plancheta, verdina o pocha, lentejas pardinas, menestra de verduras, garbanzos, espárragos, alcachofas, pimientos del piquillo o habitas baby fritas con aceite de oliva o la suave fritada.

Los huevos de gallinas que viven en total libertad en una pequeña granja de Soria, que se caracterizan una cáscara dura y resistente, una clara redonda y compacta, y una yema densa y de color anaranjado.

A destacar también los mojos y las sales marinas, vienen de las Islas Canarias, de producción artesanal, y hechas con productos 100% naturales. Los ingredientes son obtenidos de productores locales aprovechando la riqueza de las islas y haciendo que destaquen en su sabor y textura

Las cervezas artesanales y españolas pudiendo ofrecer un producto para disfrutar y degustar, pero con todas las ventajas para la salud sobre la cerveza industrial al estilo de cervezas (Light Hybrid Pale, Sin , Ipa, Scotch Ale, Brown Ale, Strong Ale y Barley Wine).

Como aperitivo, acompañan las nuevas patatas sabor jamón, de la huerta murciana, extra crujientes, con más sabor y con una textura rizada que las hace únicas para recordar.

Por la parte dulce: Bertín Osborne Selección es rico en mermeladas, procedentes de los grandes regadíos frutícolas del valle del Segura y de Canarias, mieles artesanales, con más de 5 generaciones recogiendo en las colmenas trashumantes por los mejores parajes de Castilla y León, Valencia, Andalucía, Extremadura y Aragón: de tomillo, romero, lavanda, eucalipto, azahar, brezo o montaña, etc.

Capítulo aparte son los helados gourmet, ya un clásico también en Invierno y realizados con elaboración artesanal; la novedad los helados al agua, más ligeros y digestivos, tipo sorbete, junto a los mejores y tradicionales de leche entera, fruta de temporada no procesada, chocolate de origen, frutos secos espectaculares y sabores exóticos como la violeta de Madriz, el yogur de la Granja, limón del Mediterráneo, mango de Brasil, pistacho de brote, maracuyá, vainilla bourbon, turrón de jijona, galleta, y los increíbles Détox verde de apio, manzana, limón y albahaca.

Todo ello disponible en la web: [www.bertinosborneseleccion.es](http://www.bertinosborneseleccion.es)

**Datos de contacto:**

Elsa Martínez

Año Cero Comunicación

639612262

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>