[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Madrid el 20/10/2021

# [Orlando presenta de la mano de Kira Miró la nueva gama Orlando Creaciones](http://www.notasdeprensa.es)

## Orlando ha presentado de la mano de la actriz y presentadora Kira Miró y del chef embajador Iván Sáez su última innovación, la nueva gama Orlando Creaciones, compuesta por tres recetas: Dulce, Intensa y Suave. Además, la marca ha presentado su nuevo libro ‘Orlando Creaciones: Atrévete a hacerlas tú en menos de 25 minutos. 30 inspiradoras recetas para que todos tus momentos sean especiales’, diseñado por el chef y embajador de la marca Iván Sáez

Orlando -la marca de tomate preferida por los hogares españoles- acaba de presentar su última innovación: Orlando Creaciones, una nueva gama de tomate compuesta por tres variedades, Suave, Intensa y Dulce, todas ellas elaboradas con ingredientes naturales de alta calidad y aceite de oliva virgen extra. Kira Miró ha estado presente durante la presentación, para lanzar de la mano de Orlando estas tres nuevas y deliciosas variedades, que se unen a la gran familia de productos de la marca. Además, la actriz y presentadora, ha aceptado el reto que le ha lanzado Orlando de, sin ser una experta en la cocina, atreverse a preparar una deliciosa receta, que todo el mundo podrá ver en sus redes sociales y en el canal de Youtube de Orlando, eligiendo el sabor más acorde a su personalidad: Orlando Creaciones Dulce. Y es que Kira Miró es una persona dulce, alegre y considerada. Se caracteriza por ser cariñosa, tierna y agradable, demuestra bondad y sensibilidad en el contacto con los demás. Pero además, a este reto de Orlando también se sumarán el actor y músico Adrián Lastra, y la actriz Adriana Torrebejano. Ambos, como Kira, compartirán en sus redes sociales en las próximas semanas sus elaboraciones gastronómicas con la variedad de Orlando Creaciones que más se ajusta a su personalidad. España destaca por su variedad gastronómica y por su gusto por la buena comida, pero los españoles no siempre tienen tiempo para dedicar a la cocina y, muchas veces, lo que les falta es simplemente inspiración. Además, los consumidores cada vez abogan más por ingredientes naturales y por marcas que llevan toda la vida a su lado. Por ello, Orlando ha creado Orlando Creaciones, una innovación disruptiva en la categoría, con tres recetas elaboradas a base de tomate para que el consumidor consiga platos espectaculares. Las tres recetas han sido cocinadas en Alfaro (La Rioja), a fuego lento durante más de dos horas para que los consumidores no necesiten más de 25 minutos para cocinar platos elaborados y deliciosos. Cada una de ellas presenta una personalidad y sabor únicos, diseñadas por Orlando con un objetivo principal: hacer la vida del consumidor más fácil, ya que con estas salsas, incluso quienes no tienen dotes culinarias podrán elaborar platos increíbles. Para demostrarlo y seguir inspirando a los españoles, Orlando ha creado de la mano de su chef embajador Iván Sáez su nuevo libro, ‘Orlando Creaciones: Atrévete a hacerlas tú en menos de 25 minutos. 30 inspiradoras recetas para que todos tus momentos sean especiales’, un original recetario dividido por momentos y lleno de consejos, para que ya nadie tenga excusa para no atreverse a cocinar con Orlando Creaciones. Dulce, Intensa y Suave: así son las tres recetas Orlando Creaciones Refinada, dulce, armoniosa y alegre así es Orlando Creaciones Dulce. Con la cebolla caramelizada, las chalotas y el aceite de oliva virgen extra que contiene como base, se consigue una armonía de sabores para el paladar, aunando sabor, dulzura y sutileza. La receta Dulce es la propuesta más golosa de esta nueva gama, que aporta a los platos un toque diferencial y lleno de frescura. Esta variedad es perfecta para combinar con pastas, todo tipo de arroces: secos, caldosos y cremosos, pescados y aves como el pollo o el pavo. Desde linguinis con langostinos, arroz cremoso de espinacas, champiñones y pavo o tartar de atún, hasta un delicioso pollo picantón asado con papas canarias. Todas estas recetas se pueden realizar con el sabor tan particular y superior de Orlando Creaciones Dulce. Orlando Creaciones Intensa es pasional y está llena de carácter, lo que la convierte en la opción perfecta para convertir cualquier receta en un plato emocionante e intenso, revolucionando la cocina mediterránea. El maridaje del tomate con el ajo asado, las hierbas mediterráneas (perejil, orégano, tomillo y romero) y el aceite de oliva virgen extra es la compañía perfecta para elevar el sabor de pizzas, tostas y carnes, intensificando sus atributos y dándoles un carácter más aromático. Una pizza con jamón ibérico, calabacín y tomates cherrys, una tosta de rosbif con rúcula y parmesano o un secreto ibérico con ñoquis de patata, son solo algunas de las deliciosas recetas que el consumidor puede elaborar con Orlando Creaciones Intensa. Por su parte, Orlando Creaciones Suave es sofisticada, delicada y placentera. Su discreto carácter hace que los platos sean más sabrosos gracias a su base de pimiento asado, cebolla y aceite de oliva virgen extra. Esta variedad combina a la perfección con todo tipo de elaboraciones veggie, como una deliciosa moussaka de verduras o unos fettuccine con calabaza salteada y queso ahumado o la ratatouille orlandero. “La innovación es un pilar fundamental para Orlando y forma parte de nuestro ADN. Por ello, después de mucho trabajo en busca de cómo seguir haciendo la vida de nuestros consumidores más fácil y deliciosa, hemos lanzado Orlando Creaciones. Esta gama está elaborada con ingredientes naturales y de alta calidad, en línea con todos nuestros productos, y han sido cocinadas durante más de dos horas a fuego lento en nuestra fábrica de Alfaro (La Rioja), para que el consumidor solo tenga que preocuparse de escoger qué plato quiere cocinar. El trabajo duro ya lo habrá hecho Orlando previamente”, afirma Elisenda Picola, directora de marketing de Orlando. “Además, hemos creado un libro compuesto por 30 recetas originales para que el consumidor encuentre siempre en Orlando Creaciones la inspiración que necesita para cocinar en cada momento, y que así cada uno de ellos sea un poco más especial. Y lo más importante, todas se pueden cocinar en tan solo 25 minutos.” El nuevo libro de la marca: ‘Orlando Creaciones: Atrévete a hacerlas tú en menos de 25 minutos. 30 inspiradoras recetas para que todos tus momentos sean especiales’ Orlando ha creado el libro de recetas ‘Orlando Creaciones: Atrévete a hacerlas tú en menos de 25 minutos. 30 inspiradoras recetas para que todos tus momentos sean especiales’, para que el tiempo y la falta de ideas no vuelvan a ser nunca una excusa para no atreverse a crear platos deliciosos. En él, el consumidor encontrará 30 deliciosas recetas con Orlando Creaciones, divididas en diferentes momentos: esas comidas con familia y amigos, esas cenas rápidas y deliciosas y esas ocasiones especiales. Además, el libro contiene toda una serie de consejos de Orlando, para que todo el mundo encuentre siempre la inspiración que le falta a la hora de vestir la mesa, de hacer sentir cómodos a sus invitados, de elegir la música... Todas las recetas han sido diseñadas por el chef embajador de Orlando, Iván Sáez, para realizarse en menos de 25 minutos y con el toque diferencial de los tres sabores de Orlando Creaciones. Cada una de ellas incluye su fotografía, el listado de ingredientes, el paso a paso, cantidades, calorías, tiempo de preparación, precio y la variedad de tomate Orlando Creaciones recomendada para llevarla a cabo. Así, Orlando presenta estas recetas que no dejarán indiferente a nadie y harán que todo el mundo se pregunte. Pero esto…¿lo has hecho tú? Descarga de imágenes del evento Descarga del nuevo libro de recetas de Orlando Creaciones

**Datos de contacto:**

Alicia Ruiz Alcalde

618 655 448

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/orlando-presenta-de-la-mano-de-kira-miro-la](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Sociedad Restauración

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

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