

Lactalis Food Service felicita a los 3 ganadores de sus concursos creativos con lácteos en Madrid Fusión 2018

- *Enrique Zubillaga, chef y propietario del restaurante Lamadrid en Colmenar Viejo gana la VIII Edición del concurso **Tapa creativa con queso** con Martín Berasategui como presidente del jurado (Foto 1)*
- *El gallego Iago Rivas, con su creación “Matcha Boom”, gana la final de la 2ª edición del **Campeonato Milkology**, una competición para baristas que fomenta la creatividad en la elaboración de cócteles a base de leche (Foto 2)*
- *La final de la 1ª edición del Concurso **Comparte Tu Talento**, concurso dirigido a alumnos de Escuelas de Hostelería y/o Pastelería premia a Natalia Riera, de la Escuela Bellart de Barcelona, por su elaboración “Mousse de guanábana con cremoso de maracuyá y crujiente de almendra” (Foto 3)*

Madrid, 30 de enero de 2018.- Lactalis Food Service Iberia, ha patrocinado por octavo año consecutivo una de las más famosas cumbres de la gastronomía moderna celebrada en España, Madrid Fusión 2018. A través de concursos, degustaciones y showcookings en su stand, Lactalis nos muestra cómo impulsar la creatividad y el uso de los lácteos en el mundo de la alta cocina. Los 3 concursos muestran las enormes posibilidades que ofrecen los lácteos como ingredientes en presentaciones y formatos innovadores, tanto en versiones saladas como dulces.

VIII Edición del Concurso Bocados con Queso

El Chef y propietario del restaurante Lamadrid en Colmenar Viejo, Enrique Zubillaga se ha proclamado ganador del concurso “Bocados con Queso”. Con su tapa “Burratina de Flor de Esgueva”, Zubillaga quiso aunar su pasión por dos de sus quesos predilectos: la burrata y el queso ibérico. Este bocado combinó a la perfección la suavidad y cremosidad de la burrata, recreada a partir del queso ibérico Flor de Esgueva. Una creación arriesgada por su creatividad pero muy estudiada en sabores y texturas. Con este concurso, Lactalis ha querido siempre mostrar la importancia que pueden tener a día de hoy, las tapas o bocados de queso en la restauración española. Suponen un medio para ganar imagen, diferenciarse de la creciente competencia y ofrecer alternativas sabrosas en un momento tan convivial y genuino como es el tapeo.

II Edición de su Campeonato de baristas MILKSOLOGY

Milkology by Président es un campeonato abierto a la participación de los baristas de toda España en el presentan sus últimas creaciones en forma de bebidas originales e innovadoras que incluyan el ingrediente estrella de la marca, la Leche Président Profesional. La marca da la enhorabuena a todos los participantes del campeonato y en especial al ganador: el gallego Iago Rivas, con su creación “Matcha Boom”, compuesta por Té Matchá y Leche Entera Président Profesional. Iago recibió un premio de 600 euros, un trofeo y un kit de barista. Manuel Barragán con su cóctel “Smooth Tiki” y Simón Rodríguez con “Milk Alchemist”, ocuparon el segundo y tercer puesto del certamen. Tras el éxito alcanzado por las Masterclass en el último año, Président Profesional renueva su apuesta y volverá a impartirlas en diferentes puntos de la geografía española durante el 2018.



I Edición del Concurso “Comparte tu talento” (Pastelería como la de siempre).

Lactalis Food Service Iberia ha creado este año la 1ª edición del Concurso “Comparte tu talento”. Un concurso dirigido a estudiantes de escuelas de Hostelería y Pastelería, cuyo objetivo es fomentar el uso de nata pasterizada en sus elaboraciones. Lactalis quiere felicitar a todos los participantes del concurso y en especial a la ganadora, **Natalia Riera, de la Escuela Bellart de Barcelona**, con su elaboración: **Mousse de guanábana con cremoso de maracuyá y crujiente de almendra**. Natalia ha recibido una beca de **3.000€** para seguir formándose. Su escuela recibirá el mismo importe para reinvertirlo en el desarrollo de sus instalaciones o equipamientos. Tras el éxito de esta I Edición, **la II Edición del Concurso Comparte tu talento**, se presentará en el mes de septiembre a través de las redes sociales de Pastelería como la de siempre (instagram y facebook).

Sobre el Grupo Lactalis

El Grupo Lactalis, fundado en 1933, es uno de los líderes mundiales del sector lácteo. La empresa internacional de origen francés, emplea a más de 80.000 personas, posee 240 fábricas y está presente en 88 países. En España, el Grupo Lactalis cuenta con 8 fábricas y 2.500 empleados. Además, adquiere leche a nivel nacional a más de 2.600 ganaderos. Entre sus productos se encuentran marcas como Président, Puleva, Lauki, RAM, El Castillo, Gran Capitán, Flor de Esgueva, El Ventero, Chufi o Galbani.

El canal Horeca representa un 13% del total de la actividad generada por el Grupo Lactalis en España. Por ello dispone de una unidad de negocio específica para este canal, Lactalis Foodservice Iberia, división del Grupo cuyo objetivo es poner a disposición del sector profesional vía un único proveedor, un amplio surtido de productos lácteos de marcas reconocidas por su calidad como Président, Puleva, Lauki, RAM, El Castillo, Gran Capitán, Flor de Esgueva, El Ventero, Galbani o Chufi.

Para más información:

Juan Ignacio Moreno Arranz- Responsable de comunicación corporativa y RRHH

Lucía Sánchez - Técnico de comunicación corporativa

Tel. 91 507 96 97

juanignacio.moreno@lactalis.es / lucia.sanchez@lactalis.es