



En este boletín:

- Pimientos rellenos de carne;
- ¿De qué depende la calidad de la carne?;
- Cómo mantener la cadena de frío;
- Premios Talento Gastro Navarra;
- Por qué elegir Euskal Gastronomía.



PIMIENTOS RELLENOS DE CARNE

Después de presentaros los pimientos rellenos de bacalao, creemos oportuno ofrecer también la receta de los rellenos de carne. Aunque esta receta funciona con cualquier pimiento rojo pequeño, el auténtico pimiento del piquillo procede de Lodosa, Navarra.

Su sabor ahumado procede del fuego usado para asar la piel. ... [continúa](#)



¿DE QUE DEPENDE LA CALIDAD DE LA CARNE?

La obtención de carne encierra un complejo conjunto de factores, un abanico de carnes muy diversas en su calidad y precio como sucede en otros sectores, como por ejemplo el vinícola, en el que el consumidor diferencia vinos del año de un reserva. En este sistema complejo intervienen aspectos tanto productivos como tecnológicos. ... [continúa](#)



CÓMO MANTENER LA CADENA DE FRÍO

Cada alimento requiere una temperatura idónea, sea ambiente, refrigeración o congelador. En el caso de alimentos frescos, las temperaturas bajas garantizan textura, sabor, olor y color, a la vez que retrasan la pérdida de calidad y la reproducción de microorganismos patógenos. Por ello es esencial mantener la cadena de frío. ... [continúa](#)



PREMIOS TALENTO GASTRO NAVARRA

Gipuzkoa y Navarra confirman en una nueva edición de estos premios que en sus territorios la gastronomía no solo tiene un muy buen presente, sino que su futuro está más que asegurado. La segunda edición de nuevo puso en valor el buen momento de la gastronomía de la comunidad foral en todas sus vertientes, ... [continúa](#)



EUSKAL GASTRONOMIA

POR QUÉ ELEGIR EUSKAL GASTRONOMÍA

El portal Euskal Gastronomía alberga decenas de páginas web completamente dedicadas a la gastronomía vasca, con contenidos que comprenden la historia, los productos, las recetas, los chefs y mucho más. Esta vasta cantidad de información permite a nuestro portal generar un volumen significativo de tráfico y usuarios, lo que resulta ventajoso para la promoción de tu restaurante, una meta que sería inalcanzable con solo tu página web.

Euskal Gastronomía se pone a tu disposición para promocionar tu

restaurante y las especialidades culinarias que te distinguen. Te invitamos a ver algunos de nuestros ejemplos para entender mejor cómo podríamos realzar su establecimiento.

[Ver ejemplos](#)

Te ofrecemos la oportunidad de crear una presencia en línea completa para tu restaurante o establecimiento. Esto incluye información detallada, una atractiva galería de fotos, una presentación de sus especialidades culinarias y mucho más...

Por un coste anual de € 150.00, la suscripción a Euskal Gastronomía, te brindamos una entera página web. No dudar en contactarnos para obtener más información.

[Ver detalles](#)

ISCRÍBITE

 **Chat on WhatsApp**



Euskal Gastronomía es una iniciativa de Olatua (Asociación Cultural sin ánimo de lucro española - n.º 9.227 Reg.NA), para promover la gastronomía y la hostelería de Navarra/País Vasco.

¡Gracias por leer nuestro boletín! Síguenos también en [Facebook](#) para estar siempre actualizado sobre las últimas novedades. Hasta pronto.
Euskal Gastronomía

Asociación Cultural Olatua

Avenida de Eulza 1, 2 Dcha, 31010, Barañáin

Este e-mail se envió a {{contact.EMAIL}}
Lo recibiste porque estás suscrit a nuestra newsletter.

[Ver en navegador](#) | [Cancelar suscripción](#)

