

UN PLATO ICÓNICO EN SU VERSIÓN MÁS GOURMET

LITORAL presenta su receta más selecta



LITORAL, la marca líder del mercado de platos en conserva, ha lanzado su Fabada Asturiana *Receta Selecta*, una de las recetas más valoradas de nuestra gastronomía en su versión más gourmet.

Con esta última innovación, LITORAL ha querido dar un paso más para ofrecer a los consumidores una experiencia sensorial única. Para ello, la marca ha preparado su *Receta Selecta* con alubias de gran tamaño y embutidos asturianos con un sabor más intenso y un toque más ahumado que en la variedad tradicional.

Al igual que el resto de platos de LITORAL, el equipo de cocina, ubicado en la fábrica de Nestlé en Gijón (Asturias), se ha encargado de elaborar esta nueva receta con ingredientes 100 % naturales, sin gluten ni aditivos.

Gracias a la calidad de las materias primas y la naturalidad que se sigue en todo el proceso de elaboración, la Fabada Asturiana *Receta Selecta* de LITORAL ofrece todo el sabor de un plato emblemático con el toque más gourmet. Cuenta además con una calificación de Nutri-Score A.



DESTACAMOS

Los embutidos de la Fabada Asturiana *Receta Selecta* de LITORAL, tal y como ocurre con las otras recetas de la marca, son de origen asturiano.