

Nueva gama Premium de productos CHEF

Nestlé Professional sorprende con las nuevas ayudas culinarias para el sector Horeca



- Nestlé Professional ha lanzado, bajo la marca CHEF, una [gama Premium de ayudas culinarias](#), dirigida a los profesionales de la restauración apasionados por la cocina de calidad.
- La nueva gama consta de 14 referencias, todas ellas libre de gluten, presentes en tres categorías: fondos naturales, fondos concentrados líquidos y la gama SIGNATURE de pastas y sazonadores, que proporcionan nuevos e intensos sabores para añadir en cualquier fase de la creación culinaria:
 - **Los fondos naturales CHEF**, con ingredientes 100% de origen natural, se caracterizan por haberse cocinado a fuego lento, hasta 12 horas antes del último paso de reducción, con el objetivo de conservar sabores intensos. Se presentan en 3 variedades: Demi-glace, fondo natural de ave y fondo natural de ternera.
 - **Los fondos concentrados líquidos CHEF**, con un alto porcentaje de ingredientes nobles, son ideales para estimular la creatividad de los cocineros y ayudarles a añadir sabor en cualquier fase culinaria, desde antes de la cocción hasta el emplatado. Están disponibles en 5 variedades que encajarán en cualquier receta: Cigala, vacuno, hortalizas, setas y asiático.
 - Y, por último, la **nueva gama SIGNATURE de CHEF** proporciona a los profesionales una total libertad en la creación e innovación de cada plato y les permite desarrollar su propio toque distintivo. Se divide en Sazonadores para potenciar el sabor (con dos variedades: asado y gastrique) y Pastas, que aportan una misma consistencia en cada plato (en las variedades limón, vino blanco, reducción al vino de Oporto y ajo negro).
- Para la distribución de estos productos, Nestlé Professional cuenta con Bidfood Guzmán, el cuarto mayor distribuidor mundial de hostelería y referente en España en la restauración de alto nivel.