



Referente de la alimentación Premium en el Mediterráneo

Los últimos avances en lechal, cordero y cabrito en Gastrónoma Valencia de la mano de INTEROVIC

- Nuevos cortes y sus elaboraciones en los showcookings del chef embajador, reconocido con una estrella Michelin, Miguel Ángel de la Cruz
- Canal HORECA y Gremio de Carniceros y Charcuteros de Valencia, principales públicos objetivos de las actividades puestas en marcha

(08 nov 2018) – La feria Gastrónoma de Valencia, una de las citas más importantes del ámbito de los productos alimentarios de alta calidad, contará, en su próxima edición, con la presencia de la **Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y Caprino (INTEROVIC)**. Dentro del programa que está llevando a cabo esta entidad, con el apoyo financiero de la **Unión Europea**, dispondrá de un stand propio donde se abrirá un punto de información permanente para que los asistentes al salón dispongan de toda la información sobre lo que las carnes de lechal, cordero y cabrito pueden ofrecerles hoy en día. En paralelo, el chef embajador del programa, Miguel Ángel de la Cruz, protagonizará demostraciones en la Cocina Central y el Espai Gastronomic especialmente diseñadas para los profesionales del sector.

Gastrónoma de Valencia - Agenda INTEROVIC

- **Lunes 12 de noviembre, 13.15h. Espai Gastronomic**

“Carne de Cordero, posibilidades de una carne sostenible y natural”

Ponentes: Daniel Herrero y Miguel Ángel de la Cruz

- **Lunes 12 de noviembre, 16h. Cocina central**

“Carne de Cordero, posibilidades de una carne sostenible y natural”

Ponente: Miguel Ángel de la Cruz

Stand INTEROVIC:

Pabellón 5. Nº Stand: E33 - M2:16

Feria Valencia - Avinguda de les Fires, s/n - Valencia

Más información: ramon.arias@agrfoodmarketing.com – 650 39 02 23

www.canalcordero.com