

En la 33 edición del Salón Gourmets

## INTEROVIC traslada a su stand los beneficios de la carne de lechal y cordero

- **Excelencia gastronómica, sostenible y con beneficios para el mundo rural, esto son algunos de los argumentos para apostar por el ovino y el caprino**
- **Chefs y expertos carniceros, protagonistas de la agenda del stand de INTEROVIC**
- **La Interprofesional está llevando a cabo un programa europeo para fomentar la presencia de estas carnes en las cocinas domésticas y profesionales**

(8-11 abr 2019) – El Salón Gourmets es una de las citas principales dentro del ámbito alimentario de calidad en toda Europa. La presente edición contará con la participación de INTEROVIC. La Organización Interprofesional Agroalimentaria del Ovino y Caprino abre en esta feria un punto de información permanente para presentar las novedades del sector para el HORECA. En paralelo, una completa agenda de actuaciones permitirá conocer por qué las carnes de lechal y cordero son grandes aliadas de los profesionales.

### INTEROVIC – Salón Gourmets

- **Agenda de actividades STAND**

- ✓ **Lunes 8** (de 11:30 a 12:30h): carnicería - nuevos cortes, con Daniel Herrero.
- ✓ **Martes 9** (de 12:30 a 14:30h): Carrillón de cordero con un velo de leche de oveja a partir de hierbas galactófugas, showcooking Gastro con Miguel Ángel de la Cruz (1 estrella Michelin).
- ✓ **Lunes 8 y martes 9** (de 13h a 14h y de 17h a 18h): showcooking Gastro, con Antonio González.
- ✓ **Miércoles 10 y jueves 11** (12h a 13h y de 17h a 18h): showcooking Gastro, con Javier Robles.

*Pabellón 10, stand nº 10-F20.*

*33 Salón Gourmets - IFEMA - Feria de Madrid*

*Avda. Partenón, 5. 28042 - Madrid*

Más información: [ramon.arias@agrfoodmarketing.com](mailto:ramon.arias@agrfoodmarketing.com) – 650 39 02 23

[www.canalcordero.com](http://www.canalcordero.com)