

Premiados 3 años en el concurso Great Taste Award

## Cecinas Pablo triunfa en el Salón Gourmets Madrid

- **Más de una veintena de cadenas de televisión nacional e internacional han informando sobre la presencia de Cecinas Pablo en el Salón Gourmets y medio centenar de medios de comunicación se han hecho eco de su caso de éxito**
- **Una espectacular cecina de vacuno de 35 kilos de peso, en un soporte de 1,70 metros de altura, es la protagonista principal del stand de Cecinas Pablo que, al igual que otros años, se convierte en uno de los reclamos más fotografiados del Salón**
- **Por primera en la historia un maestro cortador de Cecina permite degustar en vivo y en directo el sabor de la cecina recién cortada que ya han probado más de 5.000 personas**

**Madrid - Astorga, 12 de marzo de 2014.-** Cecinas Pablo, la marca pionera en la elaboración artesanal de la cecina de alta calidad expone desde el pasado lunes sus novedades en la presente edición del Salón Internacional del Club de Gourmets, que se celebra en IFEMA hasta mañana, 13 de marzo de 2014.

La enseña astorgana llega a esta edición con un espacio propio, situado en el stand 4H18 del Pabellón 4 de IFEMA, en el que una gran cecina de vacuno de 35 kilos de peso, en un trípode de 1,70 metros de altura, es la protagonista principal. Esta pieza es, tradicionalmente, uno de los elementos más fotografiados del Salón Gourmets tanto por el público como por los medios de comunicación, debido a su espectacularidad.

De hecho más de una veintena de cadenas de televisión nacional han grabado sus propios reportajes sobre la presencia de esta marca en el Salón Gourmets. A ellos se han unido periodistas de medios internacionales que han entrevistado a los responsables de la marca leonesa con el fin de dar a conocer el caso de éxito de Cecinas Pablo en sus respectivos países.

Por primera vez en la historia del Salón se cuenta con la presencia de un maestro cortador de cecina que desde el pasado lunes ha dado a probar más de 5.000 catas de este producto delicatessen de vacuno de tres años de curación, lo que permite degustar su sabor en vivo y en directo.

*"La presencia de Cecinas Pablo en el Salón Gourmets es un escaparate perfecto para presentar nuestros nuevos productos -como hemos hecho en años anteriores- y ampliar nuestros mercados de exportación", afirma Pablo Barros Cordero, Director General de la compañía.*

### **Tres premios Great Taste Award**

Este esfuerzo por la innovación y la calidad de Cecinas Pablo se ha visto recompensado con el premio 'Great Taste Award' -que se celebra anualmente en Reino Unido-, en su categoría ORO, en reconocimiento a la calidad y al sabor de sus productos. En 2006 recayó en la cecina de vacuno mientras que en la edición de 2008 el galardonado fue el lomo curado de cerdo de León y en 2013 el chorizo maragato.

### **Los inventores de la Crema de Cecina**

Cecinas Pablo acude al Salón Gourmets con novedades importantes: las cremas de cecina al chocolate de Astorga y al queso de Valdeón, el loncheado de cecina en aceite de oliva o los prácticos y novedosos productos de chorizo y lomo fileteado para cocinar directamente en el microondas.

En ediciones anteriores, Cecinas Pablo presentó en el Salón Gourmets la Crema de Cecina, un producto propio que ha revolucionado el mercado desde mayo de 2009 gracias a la investigación de su Departamento de I+D+i. En la actualidad hasta 4 marcas comerciales diferentes han sacado su propia versión de esta crema de cecina.

El Departamento de I+D+i de Cecinas Pablo ha puesto en el mercado un total de 25 nuevos productos, distribuidos en 21 países, en los últimos tres años.

### **Presencia en 21 países**

*“Cecinas Pablo ha basado su éxito en tres palabras: calidad, calidad y calidad”. Señala Pablo Barros, Director General de Cecinas Pablo. “Desde el principio, mis padres apostaron por recuperar las técnicas artesanales de producción de cecina. Hoy acreditamos nuestros productos con las máximas certificaciones internacionales de calidad: IFS, BRC y Halal”.*

Estos certificados son los que le han abierto las puertas de países como Alemania, Austria, Holanda, Polonia, Reino Unido, Japón, Tailandia, Malasia, República Dominicana o Suiza, etc, de donde procede el 10% de facturación de Cecinas Pablo.

Precisamente en el Reino Unido Cecinas Pablo ha puesto de moda un producto tan típicamente español como es el bocadillo de chorizo. El mercado de Borough es uno de los puntos de venta principales del chorizo maragato que los londinenses comen en el almuerzo, sustituyendo a las tradicionales *Fish&Chips*.

## Salon Gourmets, productos delicatessen

El Salón del Club de Gourmets, la mayor feria europea dedicada al producto delicatessen, es una cita ineludible para Cecinas Pablo, que desde sus inicios produce para importantes cadenas de distribución de ámbito nacional.

En esta ocasión, el País de Honor del Salón Gourmet es Japón, uno de los países en los que desde 2009 Cecinas Pablo ha abierto y consolidado una nueva red comercial dentro de su Plan Estratégico de Expansión.

## Perfil de Cecinas Pablo

CECINAS PABLO es una empresa familiar, fundada en 1993 por Pablo Barros de Arriba, que actualmente es líder en el mercado de cecinas en España y exporta a 21 países.

Sus orígenes se remontan a 1977 en el sótano de una carnicería en el centro de Astorga en el que recuperan las tradiciones artesanales y la calidad de las cecinas. En 1993 la demanda de los consumidores hace que la familia construyan las actuales instalaciones en Astorga y amplíe el catálogo de productos hasta las 150 referencias.

En la actualidad, Cecinas Pablo factura más de 7 millones de euros al año y tiene una plantilla de 40 trabajadores.

Para más información:	Agencia Comunicación Profesional	902 104 423
Carlos Bermejo	<a href="mailto:carlos@comunicacionprofesional.es">carlos@comunicacionprofesional.es</a>	649 607 093
Francisco Suárez	<a href="mailto:franciscosuarez@comunicacionprofesional.es">franciscosuarez@comunicacionprofesional.es</a>	616 930 773