

Presenta sus novedades en el Salón Internacional de la Alimentación y la Bebida

Cecinas Pablo triunfa en Alimentaria con su innovadora Crema de Cecina al Chocolate

- La marca astorgana es pionera en la elaboración de cremas de cecina a las que se unen ahora las cremas fusión al chocolate de Astorga y al queso de Valdeón.
- Las cecinas Gran Reserva de Astorga acompañan de manera novedosa los vinos más premiados de la bodega Dehesa de los Canónigos en la primera cata maridada con cecinas y cremas organizada en Alimentaria.
- Las novedades de Cecinas Pablo han estado presentes entre los 230 productos del salón Innoval.

Barcelona-Astorga, 2 de abril de 2014.- La compañía Cecinas Pablo ha logrado un nuevo éxito de críticas al presentar en el Salón Internacional de la Alimentación y la Bebida, Alimentaria Barcelona, sus revolucionarias **cremas de cecina y cremas fusión al chocolate de Astorga y al queso de Valdeón.**

Alimentaria es uno de los centros de negocios internacional más importante del mundo para todos los profesionales de la industria de la alimentación y las bebidas. Una cita obligada con la innovación, las últimas tendencias y la internacionalización del sector que son claves para la evolución de Cecinas Pablo. Precisamente y basada en estas claves estratégicas, las novedosas cremas fusión al chocolate y al queso de Valdeón han triunfado entre los más de 230 productos expuesto en el **Salón Innoval**, uno de los grandes protagonistas de Alimentaria, centrado en la investigación, la innovación y el desarrollo de nuevos productos del sector de la Alimentación y las bebidas.

Cecinas Pablo es la inventora de la Crema de Cecina, un producto propio que desde su comercialización en el año 2009 ha revolucionado el mercado gracias a la investigación de su Departamento de I+D+i. En la actualidad otras marcas comerciales han sacado su propia versión de esta crema de cecina. Por lo que cecinas Pablo ha continuado con su labor de innovación para presentar en Alimentaria la última revolución en el mundo de las cecinas de alta calidad. Se trata de las cremas de cecina fusión que combina el mejor sabor que proporciona el toque ahumado de León con una serie de ingredientes que la 'fusionan' con el **chocolate de Astorga** o el **queso de Valdeón.**

Por otra parte la enseña maragata vuelve a ser pionera en su sector con una novedosa **cata** de sus productos **maridados** con los vinos de las añadas más selectas de la **bodega Dehesa de los Canónigos**. Se trata de una acción completamente revolucionaria en el sector de la alimentación y las bebidas, que congregó el pasado martes a un gran número de periodistas especializados en la Feria Alimentaria.

"Nuestra intención es seguir innovando para ofrecer a nuestros clientes nuevas experiencias y sensaciones, y creemos que este matrimonio con los vinos de Dehesa de los Canónigos es muy interesante para descubrir nuevos sabores y continuar con nuestro afán de mejora" ha señalado el director general de Cecinas Pablo, Pablo Barros.

Tras la cata, los periodistas invitados han señalado que " los elementos que se encuentran en la cecina y en el vino, como la textura y el sabor, reaccionan de manera diferente al mezclarse".

Los críticos gastronómicos ha coincidido al señalar que "hemos descubierto la combinación adecuada entre la cecina de alta calidad y los diversos vinos catados. El acompañamiento de ambos ha hecho que comerlos sea una experiencia más placentera para el paladar".

Paralelamente Cecinas Pablo ha vuelto a centrar la atención de los medios de comunicación y del público asistente con la exhibición de una **gran cecina de tres años de curación** y más de 35 kilos de peso en su stand. Y otras piezas cortadas a cuchillo por el maestro cortador Oscar Jiménez, que ha permitido disfrutar del sabor de la cecina en vivo y en directo a miles de personas.

La consejera de agricultura de la Junta de Castilla y León , **Silvia Clemente**, se encuentra entre las personas que han visitado el stand perteneciente a **Tierra de Sabor** y ha degustado la cecina, a la vez que se ha interesado por la evolución de esta empresa astorgana, que en la actualidad factura mas de siete millones de euros y exporta a 21 países.

Ingredientes naturales más saludables, nutritivos y ecológicos, sugerentes combinaciones de sabores y texturas, nuevos envases más prácticos y formatos revolucionarios son las claves para que las novedades de Cecinas Pablo hayan triunfado también en el **salón Innoval** donde se han expuesto más de 230 productos.

| | | |
|-----------------------|--|-------------|
| Para más información: | Agencia Comunicación Profesional | 902 104 423 |
| Carlos Bermejo | carlos@comunicacionprofesional.es | 649 607 093 |
| Francisco Suárez | franciscosuares@comunicacionprofesional.es | 616 930 773 |