

Nota de prensa
21/2015

Miele colabora con la feria Free From Food & Ingredients 2015 aportando sus electrodomésticos

La marca alemana de electrodomésticos premium ha participado en la tercera edición de la feria Free From Food & Ingredients 2015 que este año se ha celebrado en Barcelona del 4 al 5 de junio. Se trata de un encuentro para profesionales del sector hostelero que pone el foco en la industria ~~free from~~ los productos orgánicos y veganos, una realidad cada día más presente en la alimentación. Miele ha colaborado con la feria equipando los espacios de showcooking con sus electrodomésticos más innovadores

La participación de Miele en esta feria es una nueva muestra de su compromiso con la alimentación saludable, un aspecto que está presente en sus productos, por ejemplo incentivando la cocina al vapor, o en los talleres que se realizan habitualmente en sus showrooms tanto de Madrid como Barcelona.

Durante los dos días que se ha celebrado Free From Food, los visitantes han podido descubrir una gran variedad de productos ~~free from~~ alimentos y bebidas sin gluten, sin lactosa, sin azúcar, sin leche, sin trigo, sin pesticidas, sin huevo, sin sal, sin OMG, sin grasas, vegano, orgánico, sin aditivos, libre de transgénicos y el resto de los alimentos libres de alérgenos para un estilo de vida más saludable. Los asistentes han tenido la oportunidad de aprender a cocinarlos gracias a los diversos showcookings que se han organizado, en los que además han comprobado en directo los perfectos resultados de los electrodomésticos Miele. Estas creaciones ~~free~~ se han realizado con varios modelos de hornos, como el H 5681 dotado con función Clima, que dosifica la humedad para garantizar los mejores resultados de hornea, placas de inducción, calientaplatos y máquinas de café.

Los asistentes a los shwocookings han aprendido los mejores trucos para preparar repostería sin gluten y lactosa, así como los snacks variados. Como ayudantes no han tenido sólo los electrodomésticos Miele, sino también algunos de los chefs más expertos en cocina ~~free from~~ de Barcelona. Entre muchos otros, por los espacios de cocina de la feria han pasado los responsables del restaurante Allium o Gut y Sílvia Vicent, autora del libro ~~Guia~~ per a celíacs+ (Cocina para celíacos).

La feria han contado con conferencias de ponentes de diferentes países como Italia, Portugal Israel y Dubai, además de españoles.

Para más información:

It Comunicación - 933621034

Josep Maria Iglesias / Alejandra Palés

jmiglesias@itcomunicacion.com / apales@itcomunicacion.com



Alergychef Cooking Show

4/5 JUNIO 2015
FIRA DE BARCELONA

En el marco de la feria:



Con la colaboración de:

Miele

4 DE JUNIO

10:30h- 11:30h **Tertulia "Restaurantes y alérgenos; un gran reto"**

11:45h- 12:30h **Pastel de chocolate** (X)
(Restaurante Allium)

12:45h- 13:30h **Aperitivos sin gluten** (X) (G)
(Glutoniana y Silvia Vicent)

5 DE JUNIO

10:30h- 11:30h **Tertulia con celíacos y alérgicos alimentarios**

11:45h- 12:30h **Brownie** (X)
(Restaurante Gut)

12:45h- 13:30h **Pastel de Naranja y Almendras** (X) (G)
(Restaurante Tonka)



Para más información:

It Comunicación - 933621034

Josep Maria Iglesias / Alejandra Palés

jmiglesias@itcomunicacion.com / apales@itcomunicacion.com