

A Ripoll pensen nous formats per als embotits

Formats trencadors per a les salsitxes, les botifarres, les minihamburgueses, les preparacions amb verdures i per embotir, les carns picades de colors i els diferents tipus de pilotes de carn. Són algunes de les propostes que s'exposaran entre dissabte i dilluns vinent en el marc d'unes jornades d'elaboració de nous productes carnis, que organitza a Ripoll el gremi de carnisers, cansaladers i xarcuters local juntament amb Ripollès Desenvolupament i el Leader Ripollès, Ges Bisaura. Els carnisers i xarcuters ripollesos són conscients que els hàbits de consum han canviat i que han d'innovar dins el sector carni per donar-hi resposta. Creuen que la innovació ha de contribuir a la seva diferenciació respecte d'altres fórmules comercials, sobretot mitjançant l'especialització i la capacitat d'atreure als clients amb una oferta de productes atractiva i exclusiva. Aquestes jornades estan obertes a tots els professionals del sector i es duran a terme a Ripollès Desenvolupament.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 24-04-2013 Pàgina 18

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/4-economia/18-economia/639727-a-ripoll-pensen-nous-formats-per-als-embotits.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss