



¡Vete a freír espárragos! ... de Navarra

Bajo este título, la IGP Espárrago de Navarra pone en marcha una campaña en Redes Sociales para reforzar el consumo de este producto y demostrar su gran versatilidad y posibilidades culinarias.

27 de octubre de 2015.- La IGP Espárrago de Navarra ha puesto en marcha una campaña de comunicación en Redes Sociales para reforzar el consumo de un producto que goza de un gran prestigio e interés entre los consumidores pero que, muchas veces, no se llega a explotar su enorme potencial culinario. Para ello, y bajo el título *¡Vete a freír espárragos! ... de Navarra*, desde hoy se puede participar en un concurso de recetas organizado en la red social Facebook en la que todo aquél que quiera participar, puede mandar una receta original en la que el ingrediente principal sea el Espárrago de Navarra.

Todas las recetas deberán adjuntar una foto del plato terminado además de un texto que incluya los ingredientes y la manera de elaborarla, y todas ellas se irán publicando en la página de Facebook de Espárrago de Navarra y de Reyno Gourmet. El plazo está abierto hasta el próximo día 27 de noviembre. Será entonces cuando un jurado profesional elegirá la receta más creativa, saludable y sabrosa y será la ganadora de 300 euros y de un lote de Espárragos de Navarra. Además, las 5 recetas más votadas recibirán un lote de productos de Reyno Gourmet.

La IGP Espárrago de Navarra ha destacado que con esta acción son sobre todo tres los mensajes que quiere destacar: por un lado que el espárrago es un producto con muchas propiedades: no engorda y posee muchas vitaminas, fibra, ácido fólico, minerales, etc que favorecen nuestra salud. En segundo lugar, se trata de un producto muy versátil en la cocina.

NOTA DE PRENSA

NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO

INTIA División Alimentaria. Avda. Serapio Huici, 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra
Contacto: Marta Borrueel. Tel. +34 948 01 30 45 / 660 510 229 – mborrueel@intiasa.es

www.reynogourmet.com





Con el espárrago de Navarra se pueden hacer multitud de recetas, tanto tradicionales como otras más creativas y sofisticadas. Y en tercer lugar, es muy importante reconocer el origen en el etiquetado. Enseñar cómo saber que el producto es de origen Navarra y no de otras procedencias.

VETE A FREÍR ESPÁRRAGOS... DE NAVARRA



¡PARTICIPA! MÁNDANOS
TU RECETA Y GANA 300€



NAVARRA
EL VALOR DE LO
AUTÉNTICO



INTIA División Alimentaria. Avda. Serapio Huici, 22. Edificio Peritos. 31610 Villava – Navarra
Contacto: Marta BorrueI. Tel. +34 948 01 30 45 / 660 510 229 – mborrueI@intiasa.es
www.reynogourmet.com