

Cargando "Ocio y Negocio - Noticias.com"

http://www.noticias.com/ocioynegocio

Bodegas Romate - Prod... Ocio y Negocio - Noti...

Lunes 21 del Abril de 2008 - Actualizado a las: 09:08 AM

Actualidad de economía y nuevas tecnologías

**noticias.com**  
información para tomar decisiones

Director: Humberto Salerno

RSS Buscar:

**Oyn**  
Ocio y Negocio

**Actualidad**

www.aa.es Anuncios Goo

**Categorías**  
Economía  
Nuevas Tecnologías

desde casa. tiempo parcial/completo  
www.trabajoficaz.com

**Negocio Emprendedor**  
Guía completa para el empresario  
Noticias, blogs, guías, datos y más  
www.emprendedores.es

**Negocio montar**  
El programa de gestión para su negocio. Demo interactiva gratuita.  
www.sap.com/spain

**Me encantan los finales felices**  
Domènec Biosca, Presidente de la Asociación de Expertos en Empresas Turísticas  
Hay que ACTUAR POSICIONANDO EL FINAL FELIZ POR ENCIMA DEL PASADO FELIZ dando a todos los profesionales LAS MISMAS OPORTUNIDADES, pero no tolerando las voluntades que acaban destruyendo la necesaria excelencia que todos exigimos cuando actuamos como clientes.  
[Leer más...](#)

**El rincón del Gourmet**  
**Pétalos de rosas para la semana del libro**  
Por Xavier Olivé

Los charcuteros Mas Gourmets celebran la tradición de Sant Jordi con dos embutidos selectos de pétalos de rosas. La butifarra y la sumaia de rosas son una creación del chef Iker Erazukin, y se ponen a la venta los días previos a esta tradicional fiesta catalana.  
[Leer más...](#)

[Volver a la home de noticias.com](#)

Cargando "Pétalos de rosas para la semana del libro - Noticias.com"

http://www.noticias.com/reportaje/petalos-rosas-semana-libro-5ka.html

Bodegas Romate - Prod... Pétalos de rosas para ...

Mundo Cimkey  
Ocio y Negocio  
E-Calidad  
Elecciones '08

**RESERVA YA!!!**  
Hoteles

**Pétalos de rosas para la semana del libro**

Los charcuteros Mas Gourmets celebran la tradición de Sant Jordi con dos embutidos selectos de pétalos de rosas. La butifarra y la sumaia de rosas son una creación del chef Iker Erazukin, y se ponen a la venta los días previos a esta tradicional fiesta catalana.

04/08 - Xavier Olivé, asesor en comunicación gastronómica

Este año Sant Jordi es sinónimo de gastronomía selecta, innovadora y apasionada. Los establecimientos Mas Gourmets lanzan dos especialidades de embutido que incorporan en su preparación pétalos de rosas: la butifarra de rosas y la sumaia de rosas.

La rosa es la flor comestible por excelencia. Aporta originalidad y al mismo tiempo expresa un gusto muy arraigado en culturas y tradiciones que conocen y utilizan desde siempre las virtudes culinarias de las flores. Con su sabor, su aroma y su toque sensual único, complementa a la perfección la calidad propia de los exclusivos productos de Mas Gourmets, empresa reconocida por su trayectoria en la comercialización de embutidos delicatessen.

La butifarra y la sumaia de rosas son una creación del cocinero Iker Erazukin, quien ya ha colaborado con Mas Gourmets en otras iniciativas destinadas a sorprender y deleitar a los paladares más exigentes, como la butifarra de carne de buey de Kobe. A partir del 15 de abril la butifarra de rosas se comercializará en las tiendas de Mas Gourmets, mientras la sumaia se lanzará a partir del día 18. El momento culminante de esta venta será el 23 de abril, Sant Jordi.

La riqueza gastronómica de la rosa cristalizada, en confitura, helado, zumo, gelées, salsas, mantequillas, infusiones... la rosa admite muchísimas preparaciones, todas diferentes, todas deliciosas y con una alta carga de sensualidad. Entre las recetas más conocidas y antiguas

destaca el agua de rosas, una esencia que se obtiene por destilación de los pétalos y que es utilizada como tónico natural. En muchas culturas del mundo el agua de rosas se emplea como parte integrante de diversas elaboraciones; la bebida india Nimbu Pani, por ejemplo, es una refrescante propuesta a base de agua de rosas, zumo de limón y miel.

La rosa, una planta de la que existen más de 3.000 especies, se utiliza en el arte de la perfumería desde tiempos inmemoriales. Además, también tiene un uso medicinal gracias a sus propiedades analgésicas, antiinflamatorias, antisépticas y cicatrizantes. Uno de los expertos más prestigiosos en la dimensión gastronómica de las rosas y de las flores en general es el cocinero Iker Erazukin (Bilbao, 1976), quien colabora con Mas Gourmets en el desarrollo de productos que llevan el embutido selecto tradicional a nuevos niveles de creatividad y sabor. Los últimos frutos de este trabajo conjunto son la butifarra y la sumaia con pétalos de rosa.

[Volver a Ocio y Negocio](#)

Cargando "http://www.noticias.com/reportaje/petalos-rosas-semana-libro-5ka.html", completado 34 de 35 elementos