

CREARMAS

Ayudando a Emprender a Empresas y Profesionales

> ¿Qué es CREARMAS?

> Quien soy

Formación
Trayectoria profesional
C.V.

> MasEmpresa

Artículos [Lista](#)
Documentos
Entrevistas [Lista](#)
Libros [Lista](#)

> MasGourmet

Tiendas [Lista](#)
Restaurantes [Lista](#)
Productos [Lista](#)
Libros [Lista](#)
Documentos

> Servicios

> Prensa

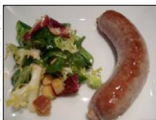
> Contacta

Masgourmet > Producto - 23|12|2007

Butifarra de carne de Kobe

Mas Gourmets

Los paladares más exigentes están de enhorabuena: por vez primera en la historia de nuestra cultura gastronómica, podrán saborear la butifarra de carne de buey de Kobe, de excepcionales propiedades nutritivas y organolépticas y que, según la opinión unánime de los expertos, es la mejor carne del mundo. Esta exclusiva y cara propuesta llega al mercado español de la mano de Mas Gourmets, empresa reconocida por su trayectoria en la comercialización de embutidos delicatessen.



La butifarra de carne Kobe, elaborada en un 70% con carne de buey de Kobe y en un 30% con carne de cerdo, se presenta en piezas de 125 gramos y su receta, que incorpora cebolla frita y un pequeño porcentaje de carne de cerdo, ha sido creada especialmente para la ocasión por el cocinero [Iker Frauzkin](#). Podrá adquirirse sólo y exclusivamente en los establecimientos del Grupo Mas, formado por las tiendas [Mas Gourmets](#) y [La Masía de La Boqueria](#), en Barcelona.

25-Ene-2008

Busca en mi blog:

Buscar

Recibe en tu mail las actualizaciones de mi blog

Introduce tu e-mail

SUSCRÍBETE!!

RSS FEED

XML RSS FEED

Add to Google

> ARCHIVOS

Enero 2008

Diciembre 2007

Noviembre 2007