

Devon: de olho no mercado premium, consumidores aprendem novos cortes e preparos

Carne, Informação | 10 de Junho de 2018

Preparando o terreno para a chegada da carne Devon certificada ao Rio Grande do Sul, o chef Leonardo Albuquerque realizou, nesta terça-feira (05/06), um workshop para abordar o melhor aproveitamento da carne, ensinando técnicas de desossa e cortes, e noções de preparo em parrilla com saborização por lascas de madeira da Wood Chips da Bold do Brasil. A carcaça utilizada no evento foi produzida em Camaquã pela Fazenda Palmeira e processada pelo Frigorífico Coqueiro.

A ideia, segundo a presidente da Associação Brasileira de Criadores de Devon, Elizabeth Cirne-Lima, é fortalecer parcerias entre empresas que atendem a este segmento e preparar o consumidor para a disponibilidade de produtos premium, que deve ganhar força quando a carne Devon certificada chegar ao mercado gaúcho.

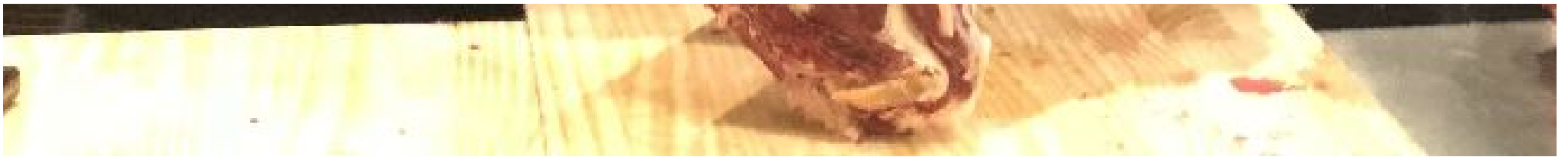
O movimento segue a inspiração da valorização dos vinhos de qualidade, conceito já enraizado entre o consumidor que busca experiências gastronômicas diferenciadas. Depois de observar os cortes e preparos, os participantes do evento puderam degustar vinhos selecionados pela D'Vino em complementação à experiência com a carne.

O workshop realizado no Studio EXS, em Porto Alegre, faz parte da série Experiência em Brasas, que explora o uso da brasa no preparo de alimentos.

Fonte: ABCD







Devon: de olho no mercado premium, consumidores aprendem novos cortes e preparos

Foto: Assessoria de imprensa ABCD