



Conxemar 2017 contará con la participación del cocinero con Estrella Michelin Rodrigo de la Calle de la mano de Findus Professional

La decimonovena edición de Conxemar, Feria Internacional de Productos del Mar Congelados que tendrá lugar el martes 3, miércoles 4 y el jueves 5 de octubre de 2017, acogerá, entre sus actividades más relevantes, la participación del reputado cocinero con Estrella Michelin Rodrigo de la Calle en el stand de Findus Professional -B 29-.

Referente en Europa, la Feria Internacional de Productos del Mar Congelados (CONXEMAR), sirve de encuentro a la totalidad del sector transformador: Mayoristas, importadores, exportadores, transformadores, fabricantes, distribuidores, frigoríficos, maquinaria, industria auxiliar (frío, embalajes, plásticos, etc..). Conxemar se encuentra consolidada entre las dos ferias más importantes del mundo con una superficie expositiva actual de 31.500 m².

Con la participación en Conxemar 2017, la marca líder en verduras y salteados congelados reafirma así su compromiso con la alimentación y el sector de la restauración, ofreciendo una amplia variedad de referencias innovadoras para el canal Horeca, contando con Rodrigo de la Calle como *Brand Ambassador*.

Las nuevas referencias de Findus Professional permiten administrar los tiempos de elaboración y se distinguen por su gran versatilidad. Son productos de alta calidad que les permitirá ahorrar tiempo y ofrecer platos completos y sabrosos de excelente sabor, al mismo tiempo que ayudan a mantener una alimentación variada y equilibrada. En el caso de las varitas de verdura, la cebolla caramelizada, la quinoa con verduras, o la mezcla de verduras parrilla, ayudarán al chef a ahorrar horas de elaboración y no tener mermas del producto.

Rodrigo de la Calle realizará cuatro *showcookings* en los que elaborará sabrosos y llamativos platos con los nuevos productos de Findus Professional, y explicará sus principales características y los beneficios que aportan a los profesionales del sector. El martes 3 de octubre tendrá lugar el *showcooking* de Rodrigo *INNÓVATE CON FINDUS: MILLENNIAL TRENDS* de 12:00 a 13:00, e *INNÓVATE CON FINDUS: CREATIVIDAD CHALLENGE* de 15:30 a 16:30. El miércoles 4 de octubre el stand de Findus también contará con 2 *showcookings* a cargo de Rodrigo: *INNÓVATE CON FINDUS: GLOCAL - ASIA-* de 12:00 a 13:00 e *INNÓVATE CON FINDUS: TIC TAC* de 15:30 a 16:30. Además de las demostraciones culinarias, en el stand de Findus Professional se podrán degustar también las TAPAS by Rodrigo de la Calle durante los dos primeros días de feria.

La figura del *Brand Ambassador* forma parte del ADN de liderazgo que envuelve todas las acciones de Findus Professional. En palabras de Andoni Martínez, director de Findus Foodservices España, “*desde Findus Foodservices estamos haciendo una firme apuesta por el I+D+I para ofrecer soluciones culinarias prácticas, rentables y saludables que respondan a los nuevos hábitos de consumo fuera del hogar y Rodrigo de la Calle está siendo una pieza clave en el proceso. Rodrigo asegura la transmisión de los principales valores de la marca Findus de una manera emotiva e íntima al compartir nuestra pasión por el mundo vegetal*”