



Federación Provincial de Empresas
de Hostelería y Turismo de Granada



PROMOCIÓN ESPECIAL PARA HOSTELERÍA

Practica el Método Conde de Benalúa

Mejora la experiencia de tus clientes
conservando la cadena de frío

CONSERVA NUESTRO PRODUCTO EN ESTE EXCLUSIVO
FRIGORÍFICO EXPOSITOR

MÁS INFORMACIÓN AQUÍ



www.condebenalua.com



CONSERVACIÓN
ÓPTIMA



AROMA Y SABOR
GARANTIZADO



MAYOR VIDA
ÚTIL

Imagen no contractual. Consulte las bases de la promoción.



VENTAJAS EXCLUSIVAS PARA ASOCIADOS



20% de descuento exclusivo
sobre los precios de la
tienda online de Conde de
Benalúa.



Frigorífico expositor
específico, sujeto a las
condiciones de adhesión y
compra del programa.



Formación técnica y catas
organolépticas para los
equipos de los
establecimientos.



Soluciones adaptadas al
servicio de mesa, desayunos
de hotel, restauración,
eventos y oferta gourmet.

Si cuidamos la temperatura del vino para ofrecer una experiencia
excelente,
ha llegado el momento de cuidar también la temperatura del
AOVE

¿Por qué conservar el AOVE en frío?

Los estudios científicos confirman que el almacenamiento a bajas temperaturas ralentiza la oxidación y la hidrólisis, conservando mejor los compuestos antioxidantes, el aroma, el sabor y los parámetros de calidad del AOVE



Menos oxidación



Más antioxidantes



Más aroma y sabor



Mayor vida útil

Formas de poner en valor el AOVE en tu negocio



¿Te interesa adherirte?

Solicita información y condiciones de adhesión respondiendo a este formulario o contacta con nosotros y da el primer paso hacia la excelencia.

