



# LEO

Nº1  
VERANO 2021  
REVISTA PARA EL HOSTELERO

## **PULLED PORK**

HA NACIDO UNA ESTRELLA



**FIELES A LA  
CALIDAD**

Descubre nuestros  
clientes más longevos

**PRODUCTOS  
VEGANOS**

Una razón de peso para  
incluirlos en tu carta

## ¿Qué productos hemos lanzado últimamente?

En lo que va de 2021, hemos lanzado 4 nuevos productos al mercado. Nuestro lanzamiento estrella, el **Pulled Pork**, que ya esta dando de que hablar entre hosteleros y consumidores. El **Frankfurt Vegano**, que nos abre la puerta a un perfil de consumidor cada vez más importante. Y además, dos salsas frescas, la **Salsa Parrilla** ideal para nuestro Pulled Pork y la **Salsa de mostaza Dulce**.

En mente tenemos nuevos productos siempre con la calidad que nos caracteriza y que harán las delicia de vuestros clientes, estad atentos.



## ¿Porqué tenemos productos veganos?

Leo Boeck desde 1927 se ha dedicado siempre a productos cárnicos, principalmente embutidos, entre ellos: las salchichas de estilo alemán y del país, el bacon o el jamón york.

En la actualidad nos encontramos con que muchas personas, sobretodo los jóvenes, han optado por opciones vegetarianas,

más o menos estrictas. Para dar una solución al grupo de amigos y amigas que van a comer algo juntos, y alguno de ellos es vegano, o no quiere comer carne ese día, hemos realizado productos parecidos a los nuestros de toda la vida pero veganos. De esta manera unos cuantos amigos podrán disfrutar de una salchicha de Frankfurt de cerdo clásica o una hamburguesa de ternera, y otros podrán disfrutar de nuestra hamburguesa o nuestro Frankfurt vegano, mientras pasan un buen momento juntos.



Frankfurt 100% Vegano

# ¿Cómo servir el Pulled Pork?

**E**stamos encantados con el recibimiento que está teniendo nuestro Pulled Pork entre nuestros clientes y sus clientes. (los clientes de nuestros clientes, un poco un trabalenguas, pero seguro que se entiende).

Con una textura suave, y un sabor y una presencia excelente, el Pulled Pork Leo Boeck es un bocado fácil, "goloso" y rápido de preparar en cualquier cocina.

## ¿Cómo se puede servir?

Simplemente en bocadillo acompañado con nuestra Salsa

Parrilla, tenéis una opción excelente. A ese bocadillo base, le podéis añadir más cosas para darle matices, texturas y color. Le quedan genial los pepinillos, el guacamole, o cualquier salsa basada en aguacate, lima o frutas ácidas como el mango, un queso suave en lonchas o incluso rayado, cebolla roja, cebolla crujiente, tomate crudo o lechuga. Un punto picante con nuestra Salsa Diablo o un poco de nuestra Salsa de Tomate, también le van genial.

Haced pruebas es un producto muy polivalente. Al de la foto le hemos puesto además de la base, Pulled Pork y Salsa Parrilla Leo Boeck, crema de aguacate, tomate, cebolla frita, lima, unos brotes y un poco de caviar de aceite de oliva, que le da un toque super gastronómico.

Además de bocadillos también nos da la posibilidad de crear otros muchos platos, como un ragú de Pulled Pork, para añadir a la pasta, o para unos canelones, o simplemente encima de

unos nachos o unas patatas fritas.

Puede ser un ingrediente genial para una pizza barbacoa. Se pueden hacer tacos, creppes, sandwichs, pitas, baos... os animamos a hacer platos nuevos, que seguro encantarán a vuestros clientes.

Para más ideas seguid nuestra nueva cuenta de instagram, **@PulledLeo** donde próximamente colgaremos nuevos platos y sugerencias.



Bocadillo gastronómico de Pulled Pork

**N**uestra intención es manteneros informados de las novedades y curiosidades del mundo Leo Boeck. Queremos sacar un número de ésta nuestra mini revista en cada estación del año, por lo que para Octubre, sacaremos el segundo, el de Otoño.

## ¿Cuándo saldrá el próximo número?

## ¿Quiénes son nuestros clientes más fieles?



*Frankfurt Bocanegra, Granada.*

Queremos homenajear en este primer número a los clientes que están con nosotros desde nuestros inicios: El Frankfurt Creu Coberta, Los Frankfurts El Pibe, el Pato Donildo, el Jaume y el Salgari de Barcelona. El Congost y el Snchaps de Badalona. El Hans de Cerdanyola del Vallés. El Catalunya de Corbera de Llobregat. El TriKent y el Paraiso de Cornellá. El Frankfurt Cinema de Gava. El Bocanegra de Granada. El Aries de Granollers. Los Frankfurts Parera del Maresme. Los Riera y Santa Anna de Mataró. El Snackers de Sant Boi. La Llesca de Sant Celoni. El Frankfurt Nico de Sant Feliu. El Balanci y el San Juan de Sant Joan Despí. El Frankfurt Las y el Jairo de Santa Coloma de Gramanet. El La Torre de Tarragona. El Petit Palau, el Salmerón, el Campi, el Xanthi y el Budweiser de Terrassa. Y La Rocalla de Torredembarra.

## ¿Cuál de nuestros repartidores lleva más tiempo?

Muchos de vosotros conocéis a nuestros excelentes repartidores (de momento no tenemos ninguna mujer en esta labor), pero quizás no sepáis cual de los repartidores actuales ha desempeñado este trabajo durante más tiempo.

Salvador Gallego Gil, lleva más de 15 años comprometido con el reparto de nuestro género con

una de las 13 furgonetas refrigeradas que en la actualidad componen nuestra flota.

Haciendo diferentes rutas, diferentes días de la semana llegan a los más de 2.000 clientes que tenemos en Cataluña.

Fuera de Cataluña llegamos con logística de terceros.

