



# LEO

Nº5  
VERANO 2022  
REVISTA PARA EL HOSTELERO

## CERVEZA Y FRANKFURT

LA PAREJA PERFECTA

### MALAGUEÑA SALEROSA

Descubre la salchicha que no  
deja indiferente.

### EL VERANO NOS ESPERA

Primer verano sin restricciones  
en 2 años. Sólo puede ir bien.





## POST - COVID, el verano de verdad.

En verano nuestros clientes tienen tiempo para todo, sobre todo para disfrutar, y la gastronomía, el salir a tomar algo, es una parte muy importante de ese disfrute y relax.

El calor invita a llenar las terrazas. Como un oasis nos refugiamos en ellas para llenar nuestro tiempo libre durante horas o simplemente esos instantes en los que necesitamos calmar nuestra sed y hambre despues de horas bajo el sol.

Después de 2 veranos atípicos, parece ser que este puede ser un buen verano, o por lo menos un verano como los de antes. La pandemia del COVID ya está de alguna forma controlada, (cruzamos los dedos) y la gente tiene ganas de salir y de disfrutar.



## Nuestra revista ya tiene un Año

La revista LEO (de Leo Boeck y de leer, por si alguien ho había visto el juego de palabras), la lanzamos el pasado verano con la intención de informar y comunicar estacionalmente. Ya hemos hecho 4 números, y con este que tenéis en las manos, 5.

Hemos hablado de temas interesantes, como el lanzamiento de nuestro Pulled Pork o los nuevos formatos de nuestras salsas mas demandadas, o nuestros productos veganos.

Hablamos de Las Tendencias en bocatas, Las Redes Sociales, asi como las alternativas al bocadi-

llo que se pueden realizar con nuestros productos.

También mencionamos una variedad de nuestros productos no tan conocidos. Productos que elaboramos nosotros, pero tambien ha habio espacio para otros productos de terceros, que os ofrecemos, para brindaros un mejor servicio.

Os hemos informado de nuestras actividades, como la asistencia a Alimentaria, nuestra pertenencia al cluster Gourmet o nuestra actividad de responsabilidad social corporativa.

Y seguiremos informano.

## Cerveza y frankfurt, match perfecto

Si algo se hace realmente indispensable a la hora de comer en los calurosos meses de verano, es la bebida. Nos reconforta y alivia del calor una vez sentados a la mesa, y nos complementa y ayuda a disfrutar plenamente de las viandas que hayamos escogido.

Podemos afirmar sin temor a equivocarnos, que la cerveza es una de las opciones más socorridas para los meses estivales, pero de lo que estamos seguros es que una cervecita bien fría, es ideal para acompañar un buen bocadillo de salchicha.

Ligera y cristalina como una pills de estilo checo, o suave y afrutada como una weissbier (cerveza de trigo) de estilo alemán, incluso el sabor tostado de una märzenbier, complementan de forma perfecta los sabores especiados de nuestros frankfurt, cervela, bratwurst y demás salchichas de estilo alemán.

Frankfurt y cerveza, es más que una costumbre gastronómica alemana, es una tradición que ha traspasado fronteras y se ha convertido en un binomio culinario que podemos disfrutar casi en cualquier lugar del mundo.



# MALAGUEÑA SALEROSA



Un clásico de los Frankfurts de toda la vida, junto a las salchichas de estilo alemán, las hamburguesas y las butifarras, es la Salchicha Malagueña.

Una salchicha que no gusta a todo el mundo, pero a los que les gusta son verdaderos fans, y no piden otra. Se suele tomar con un poco de Salsa de tomate, y poco más, no es una salchicha para hacer un bocadillo con muchos ingredientes.

Básicamente es una butifarra de sangre.

## Nuevas burgers de pollo

**P**resentamos nuestras nuevas hamburguesas de pollo. Más variedad para ofrecer en tu carta.

En Leo Boeck no elaboramos burgers de pollo, pero hemos buscado para nuestros clientes de hostelería, las mejores opciones en el mercado.

Tres variedades que cubren un abanico de sabores para ofrecer al consumidor. La normal, la Cajún con una mezcla de especias, y la Crunchy con un rebozado especial que la hace especialmente crujiente.

