



LEO

Nº7

INVIERNO 2022-23

REVISTA PARA EL HOSTELERO

VUELVE NUESTRO PULLED PORK

NOS ADAPTAMOS A SU ÉXITO



SALSA BRAVA

Un sabor inconfundible para
tus Patatas Bravas

PREMIOS GAUDÍ

Un año más colaboramos con la
Academia del 7º arte catalán.

Incondicionales de las Bravas

Si hay una tapa estrella o una acompañamiento indispensable para un buen bocadillo, son las Patatas Bravas. Un básico de la carta de cualquier Bar o Frankfurt que se precie.

Un plato que se reduce a poco más de dos ingredientes, pero que si no se prepara bien, puede ser decepcionante. Las Bravas pueden hacer decidir a donde ir a comer o a cenar.

Freir bien la patata y que quede crujiente por fuera y tierna por dentro podría ser una de las claves, aunque cada restaurador interpreta la receta a su manera.

Lo mismo pasa con la Salsa, hay infinidad de opciones. La Salsa Bravaapat de Leo Boeck, se basa en la receta de la Salsa de las Patatas Bravas del Restaurant El Rebost de l'Àpat de Montcada i Reixac, que nos cedió su secreto.

No hay manera más fácil de hacer unas Bravas originales y ricas. Para los que las quieran más Bravas (más picantes) un truco es añadirle unas gotas por encima de nuestra adictiva Salsa Diablo. De esta manera podemos ofrecer a nuestros clientes dos versiones las Patatas Bravas, y las Patatas Super Bravas.



La vuelta de un gran producto

Estamos muy contentos de anunciar, que ya hemos acondicionado una nueva sala en nuestras instalaciones de Montcada i Reixac, para poder producir más Pulled Pork, manteniendo la misma calidad que tanto habéis valorado.

Como comentamos cuando paramos la producción, el éxito del

producto fue tal que se nos hizo pequeño el espacio donde lo producíamos.

Lo hemos además revisado y optimizado para poder producir más y mejor, en las condiciones de excelencia que nos marca nuestra historia, vuestra confianza y nuestro departamento de calidad.

Ya estamos distribuyéndolo en el formato de siempre, las bandejas de 1 kg.

Aprovechamos la revista, para presentaros el canal de Youtube, donde podéis encontrar recetas y ideas para elaborar platos diferentes con nuestro Pulled Pork.

www.youtube.com/@leoboeck

La foto de la portada es la No Burger de Pulled y la de aquí, el Taco de Pulled Pork Leo Boeck.



Leo Boeck

COLABORAMOS CON

XV PREMIS GAUDÍ



Acadèmia del
cinema català



Leo Boeck con los premios Gaudí



Un año más, Leo Boeck ha colaborado con la Gala de entrega de los Premios Gaudí de l'Acadèmia del Cinema Català.

Ha sido ya la tercera vez que participamos en este acto, que en esta ocasión celebra la XV Edición.

También estuvimos con un carro de Frankfurts, en la *Festa d'Estiu del Cinema Català*, que se celebró hace 3 años en el *Parc Audiovisual de Catalunya* en Terrassa.

Hace dos años, la XIII edición de los Premios se celebró en el Auditorio del Fórum-CCIB, nosotros llevamos dos carros, y estuvieron David y Xavier, del departamento comercial, sirviendo 700

mini bocadillos de Frankfurt.

La edición del año pasado, la 14ª se celebró ya en el MNAC (Museu Nacional d'Art de Catalunya) y nosotros les proporcionamos 300 mini bocadillos de Pulled Pork con Salsa Parrilla.

En esta ocasión, se ha vuelto a realizar en la Sala Oval del MNAC, y 300 de los invitados a la fiesta (premiados, familiares, académicos, autoridades, vips, etc.), pudieron degustar nuestro fantástico Pulled Pork, servido dentro de un mini panecillo de brioche y con nuestra Salsa Parrilla.

La Gala se retransmitió por TV3, el domingo 22 de Enero, justo después del Tele Notícies vespre.