



Sabroso y natural: el Carpaccio de ternera de Casademont, una deliciosa tentación para este verano

Dentro de la línea Summum, este capricho gourmet es la solución más fresca y rápida para sorprender a los invitados en comidas y cenas

Gracias a un succulento aliño de aceite de oliva, vinagre y especias, esta receta se conserva perfectamente durante toda una semana en nevera



Con la llegada de las altas temperaturas, las comidas y cenas se tornan más ligeras, frescas y rápidas pero no por ello menos deliciosas. Para esos días, el Carpaccio de ternera de la gamma Summum de Casademont se posiciona como la solución ideal para sorprender a los comensales en las comidas y cenas de verano gracias a su sabor intenso y natural.

Una romántica cena para dos a la luz de las velas, el mejor entrante para una comida con amigos o un pequeño capricho para la familia. Son muchas las excusas para disfrutar de esta receta de carpaccio de Casademont que, sin lugar a dudas, sorprenderá a los paladares más exigentes.



Casademont ha confeccionado este plato con finísimos cortes de ternera de exquisita calidad y un aliño especial a base de aceite de oliva, vinagre y especias. Una sabrosa receta que cuenta con la ventaja adicional de que se conserva perfectamente durante toda una semana en nevera.

Un plato con el que sorprender este verano y muy rápido y fácil de preparar. Solamente hay que abrir el sobre de carpaccio, emplatar al gusto y esperar un minuto a temperatura ambiente antes de sucumbir a este delicioso tentempié. Además es ideal para degustar tal y como se presenta o bien dejar volar la imaginación y añadir unas lascas de queso parmesano, unas crujientes tostadas, unas hojas de albahaca o de rúcula para acompañar. ¡Buen provecho!

Precio PVP: 4,20 €

Para más información sobre Casademont, contactar con:

Laia Jardí / Sofía Borrás · ljardi@arenalia.com / sborras@arenalia.com
Arenalia Comunicación - Telf. 93 232 00 44