

Oleoestepa repite en los fogones de Top Chef



Noticias

Con este convenio Oleoestepa se consolida como marca de referencia de los virgen extra en la alta cocina

Durante este otoño el aceite de oliva virgen extra de Oleoestepa será de nuevo un ingrediente fundamental en las propuestas gastronómicas de los concursantes que competirán en el famoso concurso de alta cocina Top Chef.

Con la renovación del acuerdo de colaboración con el programa líder de alta cocina se refuerza la posición de Oleoestepa como marca referente de virgen extra de alta gama, no sólo para profesionales de la restauración, sino también para todos los hogares donde se cocina con pasión y se sabe apreciar la calidad de los ingredientes.

A lo largo de los 15 programas, que compondrán esta tercera edición, el virgen extra de Oleoestepa estará presente en cada una de las mesas de trabajo de los participantes, destacados profesionales del mundo de la cocina que demuestran en cada programa su capacidad creativa, de improvisación y de trabajo con el fin de deleitar a los miembros del jurado, compuesto por los chefs Alberto Chicote, Susi Díaz y, como novedad en esta edición, Paco Roncero.

Este acuerdo lleva aparejado una promoción en el punto de venta donde se dará a conocer al consumidor final la vinculación del programa Top Chef con la marca Oleoestepa como proveedor oficial.

Redacción