

## FESTIVAL DE LA CARNE

**Las agradables temperaturas invitan a reunirse, tomar el aire y si es en torno a una buena comida, mucho mejor. Las barbacoas, parrilladas y asados se convierten en los planes más apetecibles y Solobuey te lo pone en bandeja para convertir tu jardín en un restaurante de cinco tenedores.**

Disfruta de la mejor carne en tu jardín sin moverte de casa. Solobuey, empresa especializada en la distribución de carnes a los mejores establecimientos e incluso a la Casa Real, te traslada la mejor selección de carne de auténtico buey de raza Rubia Gallega y otras piezas de máxima calidad a tu domicilio. La familia De Blas, con gran experiencia desde generaciones en carnes, propone un recorrido por los mejores productos de la geografía nacional:



buey gallego, ternera de la Sierra Norte o cordero lechal de Zamora. Así como los cortes de cerdo ibérico que no pueden faltar en una barbacoa que se precie: presa, secreto y pluma. Todo lo que piden las brasas. Simplemente con una llamada o enviando un email, se pueden descubrir estos deliciosos manjares sin moverse de casa.

Otra ventaja es la posibilidad de elegir el formato: fileteado, en porciones, envasado al vacío, con hueso, sin hueso, etc. Ya no hay que pelearse con el chuletón ni hacer malabares con un costillar. Todo son facilidades para degustar una exquisita variedad de carnes fruto del trabajo con ganaderías de máxima confianza y la realización de exhaustivos controles que garantizan la llegada de los productos en óptimas condiciones.





Solobuey también dispone de una exquisita variedad de quesos artesanos europeos

Pero el viaje culinario no termina con la carne, y ofrecen un recorrido por el Viejo Continente. Dado que Luis de Blas ostenta el título de "Maestro Quesero Artesano", dispone de una amplia variedad de quesos artesanos europeos, con especial protagonismo de españoles y franceses. Y es que estos lácteos milenarios, más apetecibles si cabe ahora en verano, son el complemento perfecto para unos y un placer imprescindible para otros. También

se pueden adquirir ibéricos, ahumados, caviar, foie, aceites y vinagres. La selección está cuidada hasta el mínimo detalle y periódicamente se incluyen nuevos productos; eso sí, sólo alimentos de máxima calidad. Más información en [www.solobuey.net](http://www.solobuey.net). Pedido mínimo de 30 €. De 08:00 a 15:00 h., se pueden realizar los encargos en el teléfono 91 507 12 32 y, fuera de ese horario, en el contestador automático 91 507 15 09. y por e-mail, en la dirección [luisdeblas@solobuey.net](mailto:luisdeblas@solobuey.net). Entrega en un máximo de 24 horas.

