

Nota de prensa

SOLOBUEY, UNA BARBACOA DE LUJO EN TU JARDÍN

- Esta empresa te lleva a casa las mejores carnes de España troceadas, fileteadas, deshuesadas... para que sólo tengas que ponerlas en la parrilla
- En un máximo de 24 horas, se puede disfrutar de todo tipo de cortes con las máximas garantías de sabor y frescura, así como de exquisitos productos gourmet

Madrid, julio de 2009

Las altas temperaturas y el solcito 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** (Mercamadrid. Mercado Central de Carnes, módulo 13. 91 507 12 32. www.solobuey.net) lo pone fácil este verano para convertir el jardín o la terraza de casa en un restaurante de cinco tenedores. La empresa distribuidora de los mejores establecimientos de España y de la Casa Real, sirve a domicilio también a particulares la mejor carne de auténtico buey de raza Rubia Gallega y otras piezas de máxima calidad.

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, **SOLOBUEY** lo pone en bandeja. Simplemente con una llamada telefónica o enviando un email, se pueden descubrir estos deliciosos manjares sin moverse de casa. Otra opción es acercarse a su tienda en Mercamadrid y elegir el género in situ. En ambos casos, al evitar intermediarios, se asegura un precio inmejorable.

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.

Pero el viaje culinario no termina con la carne, y **SOLOBUEY** ofrece 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.

Nunca unas vacaciones gastronómicas fueron tan cómodas. Es tan fácil como consultar los productos en la página www.solobuey.net, que incluye una descripción detallada de cada uno. El cliente elige y por teléfono o e-mail, realiza el pedido con una compra mínima 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. En un máximo de 24 horas, se entrega el producto en cualquier punto de la península, con el único incremento de precio derivado de los portes, si se encuentra fuera de Madrid.

La familia De Blas se sigue adaptando a los nuevos tiempos y si durante más de 90 años la saga ha provisto de carne a los mejores restaurantes de nuestra geografía, ahora su nombre se extenderá aquí y allá. La filosofía sigue siendo la misma así como el servicio exquisito a todos sus clientes, y la oferta ha mejorado sustancialmente.

La gran variedad de productos, la rapidez, comodidad y la opción de elegir el formato de presentación convierten a **SOLOBUEY** en el proveedor ideal para todos los particulares que quieren asegurar el éxito de sus fiestas veraniegas o, simplemente, optan por la calidad, garantía y confianza de la mejor carnicería y tienda gourmet... sin salir de casa.

Más información: Aires News Comunicación. www.airesnews.com

Isabel Aires. isabel@airesnews.com
Tel. 91 535 45 14 / 670 369 775

Jorge del Castillo. jorge@airesnews.com
Tel. 91 535 45 14