

Columna

¡Un desayuno saludable, bonito y refrescante!

Marco Farías
Chef Hortifrut



La cocina es el lugar ideal para ser creativos, ahí encontramos todo tipo de colores, sabores y aromas. Por lo mismo, los ingredientes que no pueden faltar cada día a la hora de preparar un plato, son simplemente una pizca de imaginación y una buena gama de berries.

Si estás aburrido del clásico pan y la taza de té o de los cereales con leche, en ésta época del año cuando el calor ya comienza a acompañarnos desde temprano, puedes empezar el día con un refrescante jugo de arándanos, añadir frutillas a tu cereal favorito, preparar una leche con frambuesas, un saludable mix de berries e incluso hacer tu propia mermelada de frambuesas con menta para acompañar el pan cada día.

Dale color, aroma y sabor a tu desayuno con los berries de Hortifrut!, además este puede ser un buen momento para compartir en familia el inicio de una nueva jornada.



Mermelada de Mix de Berries: ¡Una dulce y perfecta mezcla!

berry
house
HORTIFRUT

Esta irresistible mermelada de mix de berries es el complemento ideal para acompañar una crujiente tostada, unas deliciosas galletas, darle un toque especial a tus postres y para usarla de la forma que más te guste.

Se trata de la mezcla perfecta entre arándanos, frambuesas y frutillas, que se unen para entregarte el mejor sabor y las propiedades de estos frutos utilizando sólo ingredientes naturales para su fabricación, sin adicionar preservantes artificiales.

¡Si eres un amante de los berries, no puedes dejar de probar esta verdadera delicia culinaria!

Encuentra éste y otros productos en Berry House:
Centro Comercial Las Pataguas, Av. José Alcalde
Délano 10.682, local 4, Lo
Barnechea. Fono: 955 4699.

Si quieres contactarnos,
escríbenos a:
berryhouse@hortifrut.com



ARANDANOS contra el cáncer de mama

Un estudio reciente afirma que el consumo de arándanos podría ayudar a controlar el crecimiento de tumores provocados por el cáncer de mama, una de las principales enfermedades que afecta a las mujeres chilenas.

Los resultados obtenidos por los científicos de City of Hope de Los Ángeles (EEUU) apuntan a que los arándanos pueden reducir entre un 60 y 70% el desarrollo de esta patología. La investigación señala que los efectos de los arándanos en el organismo, serían los responsables de disminuir el crecimiento y la metástasis de una forma muy agresiva de cáncer de mamas –triple negativo-, patología para la que actualmente existen muy pocos fármacos eficaces.

La dosis de arándanos necesaria para lograr estos resultados, fue el equivalente a dos tazas diarias de este beneficioso berries, que además de su irresistible sabor, ayuda a cuidar tu salud.



Entrevista al Chef

Felipe Farías, Chef Ejecutivo Hotel InterContinental Santiago:

“Estoy muy contento con lo que hago”

En el año 1999 Felipe comenzó a estudiar la carrera de Gastronomía en Inacap y desde entonces no ha dejado de trabajar en este rubro. Es una decisión de la cual no se arrepiente y que le ha dado grandes satisfacciones.

¿Qué significa para tu carrera llegar hasta dónde estás hoy?

La verdad es que el hacerme cargo de la cocina de InterContinental fue un tremendo desafío, con 31 años, me considero un profesional muy joven y es un gran logro el haber podido llegar hasta donde estoy hoy, es algo que me tiene muy contento.

¿En qué consiste la propuesta de cocina de Hotel InterContinental Santiago?

La oferta gastronómica que proponemos es bastante variada y creo que el éxito se debe a que nos atrevimos a

ofrecer algo distinto. Tenemos el restaurante 2920 Grill, que es una parrilla con muy buena aceptación, Pasta e Basta, que se especializa en la cocina italiana, La Terraza con cocina internacional y Temple con comida japonesa.

¿Cómo ha sido tu experiencia con los berries de Hortifrut?

Hortifrut como proveedor ha mantenido los estándares de calidad desde un principio, los calibres de fruta que se prometieron y además, tienen muy buenos precios. Los berries juegan un papel muy importante en pastelería y también los incorporamos en muchas preparaciones en nuestra carta de banquetes.

