

Josecito и Ферран Адриа представляют Josecito Lab Josecito & Ferran Adrià presentan Josecito Lab

Торговая марка Josecito, признанная лучшим хамоном в мире, впервые запускает веб-приложение www.joselitolab.com с целью ознакомить с креативными идеями и кулинарными исследованиями хамона. Новаторская цифровая версия, представленная в виде лаборатории кулинарных разработок и идей, имеет в своей основе концептуальную модель, согласно которой создаются новые формулы и инновационные рецепты, позволяющие по-иному взглянуть на традиционные способы потребления хамона Josecito.

В рамках нового формата JosecitoLab в роли главного исследователя хамона Josecito, а также основного разработчика связанных с ним новаторских техник, способов применения и рецептов выступает настоящая легенда гастрономии и, пожалуй, самый авторитетный шеф-повар в мире, Ферран Адриа, совместно со своей командой из ресторана El Bulli. В основу всей серии рецептов, состоящей из 40 творений автора, положены четыре ключевых ингредиента: хамон, жировая прослойка, консоме и оливковое масло.

Пользователю приложения www.joselitolab.com доступна технико-технологическая карта каждого рецепта, вся необходимая информация для его приготовления, а также практические видеорецепты и аудиовизуальные изображения, содержащие пошаговые объяснения и идеи презентации блюд. Ознакомиться с новым приложением можно на русском языке: сайт содержит много полезной информации не только о правилах хранения и нарезки хамона, но и обо всем, что важно о нем знать.

Уникальный и крайне необходимый формат для всех ценителей хамона, где все самое лучшее от Josecito подчиняется гениальным, революционным и порой переходящим всякие нормы идеям Феррана Адриа.

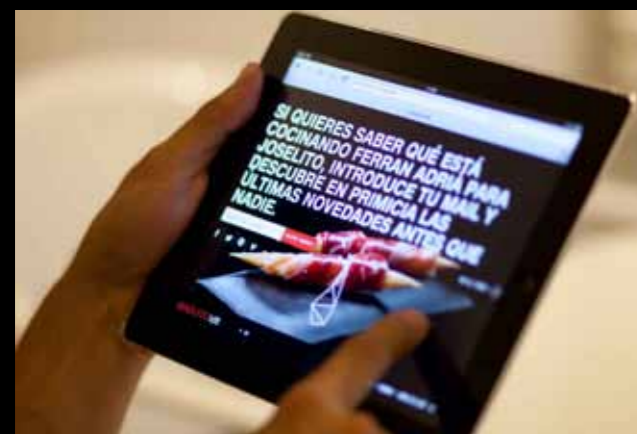


«JOSELITO – это уникальный и идеальный хамон. То постоянное вдохновение для всех нас, кто без ума от гастрономии.»

Ферран Адриа

«Хамон JOSELITO – самое дорогое кулинарное сокровище Испании и один из самых изысканных натуральных продуктов в мире. Дегустирование Josecito – это уникальное и незабываемое впечатление.»

Роберт Паркер



JOSELITO LAB



Josecito, declarado el mejor jamón del mundo, crea la primera web-app www.joselitolab.com destinada a la creación y la investigación culinaria en torno al jamón. Una novedosa herramienta digital en formato de taller de ideas e investigación y desarrollo conceptual a partir del cual se elaboran nuevas fórmulas y recetas innovadoras que exploran y reinventan la manera tradicional de consumir el jamón Josecito.

Ferran Adrià, toda una leyenda de la cocina y, probablemente, el chef más influyente del mundo, junto a su equipo de El Bulli, ha sido el encargado de investigar y desarrollar para JosecitoLab nuevas técnicas, usos y recetas para el jamón Josecito. Un recetario con más de 40 elaboraciones estructuradas sobre cuatro pilares fundamentales: el jamón, la grasa, el consomé y el aceite.

El usuario de www.joselitolab.com tendrá al alcance de su mano una ficha técnica de cada receta, toda la información necesaria para su elaboración, así como prácticas vídeo-recetas, que muestran el paso a paso y la presentación de cada propuesta en formato audiovisual. La web se puede consultar íntegramente en ruso y ofrece mucha información práctica sobre cómo conservar, cortar y todo lo que debes saber sobre el jamón.

Una herramienta única e imprescindible para los amantes del jamón que aún lo mejor de Josecito bajo la mirada genial, revolucionaria y transgresora de Ferran Adrià.



“JOSELITO es un jamón único, perfecto. Una inspiración constante para todos los que amamos la gastronomía”.

Ferrán Adrià

“El Jamón JOSELITO es el mas grande tesoro culinario de España y uno de los productos naturales mas finos del mundo. Degustar Josecito es una experiencia singular e inolvidable.”

Robert Parker

