



ÉR
A
SE
UN
GOU
R
ME
T



*Productos solidarios
con la
Fundación Ramón Grosso*



con la chef

Lara Roguez

Érase un Gourmet con la Chef Lara Roguez
<https://eraseungourmet.com/>



É R A S E U N G O U R M E T

■ ACERCA DE

Érase un Gourmet con la Chef Lara Roguez, así es como hemos decidido bautizar a esta nueva serie de productos de Érase un Gourmet. Hoy tenemos el placer de presentaros un trabajo resultado de unir lo diferente con la exquisitez culinaria de una profesional que fue nombrada Chef del año en 2020. Seis productos culinarios de los cuales cinco no existen actualmente en el mercado.

Lara Roguez es una chef asturiana que un buen día decidió cambiar su destino. Estudió hostelería en el Bridgend College de Gales y, mientras triunfaba en el Reino Unido, decidió volver a España para trabajar con el galardonado con 2 estrellas Michelin, Nacho Manzano. Hoy, en Érase un Gourmet, tenemos el placer de presentar una serie de productos nacidos bajo el nombre de Lara Roguez.

con la chef

Lara Roguez



■ NUESTRA CHEF

Lara Roguez es una chef asturiana que un buen día decidió cambiar su destino. Estudió hostelería en el Bridgend College, Gales, mientras trabajaba en algunos de los mejores restaurantes de la zona y, tras 1 año como jefa de cocina en el galardonado como mejor restaurante de comida extranjera de Gales, decide volver a España para trabajar con Nacho Manzano (2 estrellas Michelin).

Poco a poco va definiendo un estilo de comida más atrevido, fusionando la cocina asturiana con otras internacionales y dándole un estilo muy propio a platos muy visuales.



ÉR
A
SE
UN
GOU
R
ME
T

con la chef

Lara Roguez



ÉR
A
SE
UN
GOU
R
ME
T

PRODUCTOS SOLIDARIOS CON LA FUNDACIÓN RAMÓN GROSSO.



Como decía Audrey Hepburn: “En esta vida tenemos dos manos. Una para ayudarte a ti mismo y otra para ayudar a los demás.” Sabemos que no acabaremos con el hambre en el mundo, pero tenemos la certeza, de que sí podemos cambiar realidades en mundos concretos.

La Fundación Ramón Grosso es una entidad sin ánimo de lucro, laica y sin rasgos políticos. Los objetivos de la Fundación en Chad, es llevar la educación y formación a los menores, utilizando el deporte como herramienta de motivación, como escuela de valores y motor de integración. La misión de esta metodología no es conseguir deportistas, sino grandes profesionales y mejores personas para su futuro y el del país. Seguiremos utilizando el deporte como herramienta de motivación para los estudios. La formación es la clave de toda nuestra actividad allí, así los niños y niñas podrán tener un futuro mejor.

con la chef

Lara Roguez





ÉR
A
SE
UN
GOU
R
ME
T

con la chef

Lara Roguez

■ ALIÑO DE SIDRA "SEÑOR OVIES"

Este es uno de los productos de nueva aparición. Se trata de un aliño hecho con sidra natural y aceite de oliva virgen extra. Todo un homenaje de Sandra Ovies a su padre fallecido.

De su recuerdo y amor por la buena mesa nace este aliño de sidra único. Aromático, suave y muy especial. Perfecto para aliñar pescados, carnes blancas y de cerdo, para cocinar a la plancha y al horno, ensaladas, vinagretas y cremas de verduras.





ÉR
A
SE
UN
GOU
R
ME
T

EMULSIÓN DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Natural y saludable emulsión de aceite de oliva virgen extra perfecto para untar en pan, rellenar bollería, hornear carnes y pescados o como acompañamiento de patés y quesos.

Nuestra Emulsión de Aceite de Oliva, es un producto perfecto para todos aquellos que no quieran utilizar mantequilla, además de utilizarse para hornear carnes y pescados, en repostería, para acompañar patés, quesos, untan en pan.

Un producto versátil con todo el sabor del aceite de oliva.



con la chef

Lara Roguez



ÉR
A
SE
UN
GOU
R
ME
T

con la chef

Lara Roguez

■ MERMELADA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

La Mermelada de Aceite de Oliva, tiene todo el sabor del aceite de oliva virgen extra con un suave almíbar; es ideal para meriendas, así como para relleno de repostería, convirtiéndose también en el complemento perfecto de quesos y patés.

Un producto versátil con todo el sabor del aceite de oliva.





ÉR
A
SE
UN
GOU
R
ME
T

con la chef

Lara Roguez

■ SAL DE SIDRA

Ni qué decir tiene esta increíble sal de sidra elaborada con todo el sabor de la sidra natural asturiana. Una sal que aporta todo el aroma y sabor de la sidra natural a sus platos.

Un producto versátil con todo el sabor de la sidra natural asturiana.





ÉR
A
SE
UN
GOU
R
ME
T

con la chef

Lara Roguez

■ SAL DE ACEITE

Sal de aceite, elaborada con todo el sabor de la aceite de Jaén. Una sal que aporta todo el aroma y sabor del aceite de oliva a sus platos.

Un producto versátil con todo el sabor del aceite de oliva.





ÉR
A
SE
UN
GOU
R
ME
T

VINAGRE DE SIDRA CON FRESAS Y LAVANDA

En Érase un Gourmet con la Chef Lara Rodríguez hemos querido darle al vinagre un enfoque jamás visto.

Los sentidos se despiertan gracias a este aliño y su especial aroma que nos transporta a la naturaleza más pura. Un producto ideal para gazpachos, ensaladas, vinagretas y cremas de verduras.



con la chef

Lara Rodríguez