

## Danone Pro y Mario Sandoval se unen para reivindicar la gastronomía de los barrios de Madrid

- Más de 480 restaurantes situados en 8 barrios madrileños forman parte de la Gastroruta Delis impulsada por Danone y Mario Sandoval.
- Mario Sandoval reivindica el rol del yogur en la gastronomía reinventando uno de sus postres más emblemáticos con danone Pro, el producto de Danone especialmente diseñado para hostelería.
- Miguel Ángel Muñoz y Dafne Fernández han ejercido de embajadores en el evento de presentación de la Gastroruta Delis celebrado hoy en Platea Madrid.

**Madrid, 24 de abril de 2016.** – Danone Pro en colaboración con Mario Sandoval ha presentado hoy la Gastroruta Delis, un circuito compuesto por una selección de **480 restaurantes** en **8 barrios de Madrid** (Centro, Moncloa, Chamberí, Tetuán, Chamartín, Salamanca, Retiro y Latina). La presentación de este nuevo proyecto de Danone ha tenido lugar hoy en Madrid y ha contado con la presencia de **Miguel Ángel Muñoz y Dafne Fernández como padrinos del evento.**



El objetivo de esta iniciativa se centra en una **doble reivindicación**. Por un lado, se pretende **reivindicar la gastronomía de los barrios** de Madrid a través de sus restaurantes. Establecimientos cercanos y auténticos que han formado parte de la vida de los madrileños y que han sabido mantener su autenticidad y reinventarse a través de los años. La Gastroruta Delis busca también **reivindicar el rol del yogur en**

**la gastronomía** y re-descubrirlo como postre de tendencia a través de los Delis de Yogur, combinaciones de diferentes ingredientes con Danone Pro, el primer producto de Danone especialmente diseñado para el canal HORECA.

**Agata Gelaberto**, Retail Business Unit & New Business Manager apunta: “para alcanzar nuestro doble objetivo y reivindicar el rol del yogur en la gastronomía con los postres Delis de yogur, decidimos implicar en el proyecto al chef Mario Sandoval, cuya trayectoria se encuentra estrechamente vinculada con la innovación y la reinención.”

Para el lanzamiento de la Gastroruta Delis, Mario Sandoval ha reinventado uno de sus postres más emblemáticos, un combinado de yogur con distintas texturas de chocolate crujiente y frambuesa liofilizada, utilizando como ingrediente principal Danone Pro. Además, ha creado 4 sorprendentes



recetas que se suman a la tendencia de los Delis de yogur y que estarán disponibles en todos los restaurantes de la Gastroruta Delis.

**Mario Sandoval**, chef y embajador de la Gastroruta Delis destaca que “el yogur representa una base muy versátil, de tendencia, y adecuada para una alimentación saludable debido a su composición nutricional. Se puede utilizar como base tanto para postres como para recetas saladas, siendo una opción muy versátil con la que reinventar y crear una nueva oferta gastronómica que sorprenda al comensal.”

### **Danone Pro, el aliado para crear sorprendentes Delis de Yogur**

Para facilitar la creación de una nueva categoría de postres, Danone lanzó en 2015 su yogur exclusivo para el canal HORECA desarrollado en colaboración de cocineros y restauradores. **Danone Pro** es un yogur cremoso y ligeramente azucarado presentado en un novedoso pack flexible que permite su aplicación directa y que combina perfectamente con cualquier salsa o topping.

El yogur representa una base muy versátil, de tendencia y adecuada para una alimentación saludable debido a su composición nutricional. Además contribuye a la ingesta adecuada de minerales como el calcio, necesario para el mantenimiento de dientes y huesos en condiciones normales y para el normal funcionamiento de los músculos.

Los Delis de Yogur son postres originales y deliciosos que se crean combinando Danone Pro con una infinidad de ingredientes como por ejemplo capas de frutas, crujientes, chocolates, galletas o mermeladas entre muchas otras opciones... Esta amplísima posibilidad de combinaciones transforma el yogur en una experiencia gastronómica única y sorprendente que permite a los restauradores poder renovar de manera muy ágil sus cartas con postres exclusivos.

### **Gastroruta Delis, premios para restauradores y consumidores**

Todos aquellos restaurantes que deseen formar parte de la Gastroruta Delis, deben introducir los Delis de Yogur como postre habitual de sus cartas y menús y darse de alta en el call center de la Gastroruta Deli. Además, podrán participar en un concurso en el que se premiará a los establecimientos que mayor número de Delis Yogur sirvan.

Asimismo, todos los consumidores que acudan a un restaurante de la Gastroruta Delis y que suban en Instagram una fotografía de su Deli de Yogur, podrán ganar una cena para cuatro personas en el restaurante Platea de Madrid.

#### Sobre Danone:

DANONE es líder mundial en productos lácteos, aguas embotelladas y otros destinados a la alimentación infantil y clínica con más de 900 millones de consumidores. Isaac Carasso creó en Barcelona en 1919 la primera fábrica en el mundo de yogur industrial, para consumo generalizado. El grupo tiene hoy presencia en 140 países. En España tiene plantas de producción en Madrid, Barcelona, Asturias y Valencia, que abastecen diariamente a 40.000 comercios y más de 11 millones de consumidores.

**DANONE PRO**

**Para más información (Tinkle):**

Lorena Corfas | [lorfas@tinkle.es](mailto:lorfas@tinkle.es) | 630 043 239

Cristina Verdú | [cverdu@tinkle.es](mailto:cverdu@tinkle.es) | 673 225 700 77

