

ABANICO DE FERIA: EL “DULCE” DE NUESTRA FERIA

7 de abril de 2009.- La oferta gastronómica de Andalucía se enriquece con el ABANICO DE FERIA, un jugoso y tierno producto de bollería creado por el Centro de Investigación y Desarrollo de la Pastelería Andaluza, y que nace con vocación de convertirse en el dulce de referencia de nuestras ferias.

El ABANICO DE FERIA es una elaboración artesana de alta calidad idóneo para saborear en cualquier momento del día o de la noche, fácil de acompañar con una amplia variedad de bebidas.

Esta original propuesta culinaria, ideal para disfrutar con los amigos en la caseta o en casa, se presenta en cómodos estuches plastificados y sobre una bandeja plana de cartón, que facilitan su consumo y garantizan al máximo la conservación de su exquisita textura y delicioso sabor.



El exclusivo pastel de bollería andaluz adornará la alegría de las fiestas de cada rincón de nuestra tierra, empezando por Sevilla donde sale a la venta el próximo viernes 17 con motivo de la Feria de Abril. El ABANICO DE FERIA puede adquirirse en El Corte Inglés, Hipercor, pastelerías y panaderías y en las casetas.

Sobre el Centro de Investigación y Desarrollo de la Pastelería Andaluza

El Centro de Investigación y Desarrollo de la Pastelería Andaluza es una entidad cuyo objetivo es promover la pastelería artesana en Andalucía por medio de la formación y la investigación.

Entre las colaboraciones que lleva a cabo actualmente con otras entidades destaca un proyecto con la Universidad para desarrollar un preparado lácteo bajo en contenido calórico y graso, capaz de sustituir la nata en productos de pastelería artesanal. De este modo, se obtendrán dulces aptos para el consumo por personas diabéticas o por aquellas otras que busquen reducir las calorías de su alimentación.