GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Aprender a cocinar de la mano de chefs profesionales con TuFoodPack

Actualidad Empresarial | 24/03/2023 | 00:00

La cocina es un arte culinario que captura la atención de muchas personas, y ver a expertos en la televisión preparando platos deliciosos es una de las mayores motivaciones para probar nuevas recetas en casa.

En este contexto, TuFoodPack ha surgido como una startup que ofrece una experiencia gastronómica única a través de una transmisión online. La plataforma permite a los usuarios ver a un chef profesional preparar una receta en vivo mientras intentan replicar la preparación.

En marzo, la plataforma estará presentando una nueva receta que promete sorprender a todos los amantes de la cocina.

Nueva receta de TuFoodPack el 25 de marzo: arroz al horno y cheesecake frío

TuFoodPack se enorgullece en anunciar su próxima experiencia gastronómica que tendrá lugar el 25 de marzo de 2023. La transmisión en vivo presentará una receta doble de arroz al horno y cheesecake frío, elaborada por el famoso chef Julius.

La caja de ingredientes necesarios para cocinar esta receta está disponible para la compra en el sitio web de TuFoodPack por un precio de 50 €. El envío de la caja de ingredientes se realizará el viernes 24 de marzo, para que los compradores tengan todos los ingredientes necesarios para la transmisión en vivo del sábado 25 de marzo.

Los clientes pueden conectarse a la plataforma de streaming Vimeo para seguir en tiempo real la preparación de la receta y cocinarla junto a Julius. Además, durante la transmisión en vivo, los clientes podrán interactuar con el chef y hacer preguntas sobre la receta.

TuFoodPack proporciona en la caja la receta detallada junto con los ingredientes y utensilios necesarios para cocinar este plato con facilidad.

El éxito de TuFoodPack: vivir la experiencia desde casa junto a un chef profesional

TuFoodPack es una empresa revolucionaria en el mundo de la gastronomía, formada por un

equipo de profesionales con más de 27 años de experiencia en el sector de la restauración. La empresa se dedica a ayudar a las personas a preparar exquisitos y variados platos de una forma sencilla. La empresa se enorgullece en ofrecer recetas diseñadas por su chef Julius, quien con su experiencia culinaria y creatividad, proporciona recetas únicas y deliciosas.

TuFoodPack utiliza ingredientes frescos y saludables disponibles en el mercado, lo que garantiza que sus recetas sean de calidad. Un aspecto diferenciador de TuFoodPack es que entrega alimentos y kits de comida a sus clientes, ya que su enfoque está en proporcionar una experiencia culinaria interactiva, educativa y completa. Además, esta startup se distingue por su atención al cliente y su compromiso de proporcionar un servicio excepcional.

Con la receta doble de arroz al horno y cheesecake frío, los clientes tendrán la oportunidad de disfrutar de dos platos deliciosos en una experiencia gastronómica única.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/201159-aprender-a-cocinar-de-la-mano-de-chefs-profesionales-con-tufoodpack.htm