Difusión 22 347

Audiencia 131 000

Fecha 22/12/2018 País España Página

Tamaño 604.2 cm² (100%) V.Publicación 9200 EUR (10 705 USD)



Gastronomía



n 1868, Edmund McIlhenny creó la primera salsa de chile TABASCO®, en Avery Island, donde comenzó a cultivar esos pimientos picantes traídos de la región que luego dio nombre a su marca. Un siglo y medio más tarde, la familia de Edmund sigue fabricando esta famosa salsa en el mismo lugar, con la misma receta y un proceso único de envejecimiento que le da su sabor característico. Hoy, TABASCO® se vende en 185 países en su variedad clásica (la roja), así como en versiones más recientes: Verde, Chipotle (ahumada) y Habanero (la más picante).

La repostería también tiene una historia y tradición especial en The Cookie Lab, la primera pastelería americana casera auténtica de Madrid, como define su creadora. Dana Knowles, fundadora de la cadena Taste of America, quiso recuperar esas recetas tradicionales que prepara de forma artesanal en su obrador de la calle Serrano: desde las famosas cookies (con chips de chocolate y nueces pecanas, avena con arándanos...), hasta especialidades como cinammon rolls, carrot cakes, brownies, banana bread...

Cultura y cocina americana se fusionan en NBA Café Barcelona, un espacio de 1.400 metros cuadrados que recuerda a una cancha de baloncesto -diseñado por Lázaro Rosa-Violán-, con terraza en la azotea, propuestas de ocio y un restaurante donde probar una amplia variedad de gastronomía americana de calidad.



Información

O1 / THE COOKIE LAB /

Serrano, 149. Madrid 914 11 46 42 www.thecookielab.es

02 / NBA CAFÉ BARCELONA /

Les Rambles, 120. Barcelona 933 024 866 Abre todos los días del año, cocina ininterrumpida de 13 a 00,30 h. barcelona.nbacafe.com

02 / SALSA TABASCO® /

En su web encontrarás la historia recetas con este ingrediente. www.tabasco.com.es