



**Magiczny
Kraków**

Czas na nowe Kulinarne Odkrycia Ameryki!

2021-04-19

Co łączy homara, dzikiego łososa i mintaja, wołowinę, batata, cieciorę i soczewicę oraz ryż? Wszystkie te produkty pochodzą ze Stanów Zjednoczonych Ameryki i będzie się można z nimi zapoznać podczas „HORECA Kraków - Kulinarne Odkrycia Ameryki” w dniach 26-27.04.2021.

Targi w Krakowie Sp. z o.o., organizator Targów HORECA®/GASTROFOOD wspólnie z Działem Rolnym Ambasady USA w Warszawie zapraszają na wyjątkowe wydarzenie online. „HORECA Kraków - Kulinarne Odkrycia Ameryki” jest adresowane przede wszystkim do przedstawicieli sektora HoReCa, ale także do wszystkich, którzy chcą poznać dobre jakościowe produkty spożywcze z USA i wprowadzić je do swojego menu. Wezmą w nim udział przedstawiciele zrzeszeń producentów rolno-spożywczych z USA, m.in.: Alaska Seafood Marketing Institute, U.S. Meat Export Federation, Food Export USA-Northeast Seafood, North Carolina Sweet Potatoes, USA Rice Federation i USA Dry Pea & Lentil Council. Oprócz polskich reprezentantów amerykańskich federacji producentów pojawią się także dystrybutorzy oraz znakomici szefowie kuchni: Iwona Niemczewska, Agata Wojda, Adam Chrzastowski, Bogdan Gałązka, Jarosław Uściński, Jarosław Walczyk oraz Adrian Kiersnowski. Specjalnie na to wydarzenie przygotowali oni autorskie przepisy z wykorzystaniem amerykańskich produktów i podzielą się swoimi kulinarnymi doświadczeniami. Już teraz można obejrzyć filmy z udziałem polskich kucharzy i skorzystać z cennych wskazówek profesjonalistów oraz zainspirować się ich propozycjami. Jak połączyć amerykańskie produkty: wołowinę, ryby z Alaski (dzikiego łososa i mintaja), homary, cieciorę, soczewicę oraz bataty i ryż (długozłarnisty i do sushi) z polskimi produktami i zachwycić gości nowymi smakami? Odpowiedź znajdziemy na stronie wydarzenia oraz podczas bezpłatnego dwudniowego webinaru, na który można się jeszcze zapisać: <https://horeca.krakow.pl/pl/kulinarne-odkrycia-ameryki.html>