

Menú III Jornadas “GASTRONOMÍA SALUDABLE”

Aperitivos

Escenificación del Gintonic
Santiago Orts. *Huerto Gourmet*

Entrantes

Pate de dátíl con crujiente de pasta kadaif y torreznos ibéricos
Prof. José Ángel Pérez Álvarez

Dpto. Tecnología Agroalimentaria

GRUPO IPOA (Industrialización de Productos de Origen Animal)

Vino espumoso natural con vesículas de Brócoli

Prof. Nuria Martí Bruñá *13ª Promoción de la Licenciatura de Enología*

Tiger-burger con micro mezclum, ketchup casero y cebolla caramelizada

Prof. José Ángel Pérez Álvarez

GRUPO IPOA (Industrialización de Productos de Origen Animal)

Turrodelia Gourmet con foie y polvo de pistacho verde

Prof. Ángel Carbonell Barrachina

Dpto. Tecnología Agroalimentaria Grupo de Calidad y Seguridad Alimentaria

Turrónes Hijos de Manuel Pico Llorens

Zumo de granada GRANADOX

Sergio Streitenberger. *PROBELTE BIOTECNOLOGIA S.L.*

Tomate Muchamiel en texturas acompañado de brotes frescos de brócoli

Prof. Juan José Ruiz Martínez.

Departamento de Biología Aplicada. Biodiversidad Agrícola y Mejora de Variedades

Pan con extractos de Brócoli

Dra. Cristina García Viguera. *CEBAS-CSIC. AQP INGREDIENTS S.L.*

Plato principal

Arroz de conejo estilo Marjal

Prof. María de la Luz García Pardo

Granja Docente, Dpto. Tecnología Agroalimentaria, Área Producción Animal

Marcos Boza Blanes e Iván Biezma

Chefs Restaurante Marjal Plaza Costa Blanca EcoCamping Resort

Vino Tinto envejecido en barrica de roble francés y americano

Prof. Nuria Martí Bruñá

12ª Promoción de la Licenciatura de Enología

Zumo de Caqui enriquecido en flavonoides cítricos

Prof. Nuria Martí Bruñá

Laboratorio y Planta Piloto de Zumos. Instituto de Biología Molecular y Celular

Monteloeder S.L.

Pre-postre

Probio-jelly de fresa con simulación de canela.

Prof. María José Frutos Fernández y Estefanía Valero Cases

Dpto. Tecnología Agroalimentaria, Grupo de Calidad y Seguridad Alimentaria.

Sorbete de Granada del Carrizal

Miguel Pedayé Armengol. *VITALGRANA S.L.*

Postres

Delicia del sultán

Prof. José Ángel Pérez Álvarez

Dpto. Tecnología Agroalimentaria GRUPO IPOA

&

Dulce de membrillo casero adornado con arilos de granada

Prof. Francisca Hernández García.

Departamento de Producción Vegetal y Microbiología

Café

Galletas sin gluten

Prof. José Ángel Pérez Álvarez

Dpto. Tecnología Agroalimentaria GRUPO IPO

&

Crema de Turrón con nueces acarameladas

Prof. Ángel Carbonell Barrachina

Dpto. Tecnología Agroalimentaria Grupo de Calidad y Seguridad Alimentaria

Turrónes Hijos de Manuel Pico Llorens