







Sin un buen producto no habría Estrellas Michelin, tampoco el bar de la esquina o el Mercado de tu barrio no podría recomendarte lo más fresco del día.

Llegó el momento de poner en valor a la despensa de todos: el campo.

Nuestra dieta mediterránea no es fruto de la casualidad; es un compendio de producto, productores y todos aquellos que hacen posible que **nuestros productos sean** referencia en el mundo entero.

Por ello, hemos creado un proyecto innovador que une campo, gastronomía y productores llamado **AGROCHEF**.



Detrás de este proyecto está el Grupo Operativo Del Campo a la Mesa:







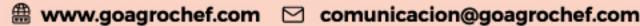












ESTE PROYECTO REPRESENTARÁ A MÁS DE 10 MILLONES DE PERSONAS DEL CAMPO ESPAÑOL: AGRICULTURA, GANADERÍA, CAZA, FORESTAL Y AHORA, TAMBIÉN A VOSOTROS.

AGROCHEF trabajará por unir a los pequeños productores a nivel nacional hasta los hosteleros, para estimular las prácticas sostenibles de procesamiento de alimentos, venta al por mayor, minorista, hostelería y servicios de alimentos.

## ¿A QUÉ SABE AGROCHEF?

Para poner al campo en el lugar que se merece hemos creado un sello cuyo objetivo es reivindicar el trabajo del productor y el valor del buen producto son sus raíces.

Generaciones de familias que trabajan sin descanso para hacer llegar hasta nuestra mesa **el mejor** producto, que es lo que realmente aporta su valor a la gastronomía de nuestro país.

Los emplatados perfectos y vistosos no sirven de nada si esos sabores no transmiten una **experiencia** única al comensal.

Como chef, si cuentas con producto estacional, local y de calidad, harás que tu propuesta gastronómica sepa A Más.

Contamos con un medio rural que hace que la calidad de nuestros productos sea excepcional. Que un tomate sepa a tomate, tomate; o que una carne sepa a gloria.

