

Ponga Bonito en sus platos

2011-07-29 09:59:45



Así es como **El Diario Vasco** tituló el artículo que publicó en su sección de Gastronomía el pasado sábado 23 de julio. El autor del artículo, **Iñigo Galatas**, narró cómo transcurrió la jornada de esta cata de [Bonito del Norte](#) en conserva de 7 marcas diferentes en el mercado La Bretxa de San Sebastián.

La cata reunió a expertos cocineros del País Vasco como son: **Rubén Trincado** (Mirador de Ulía), **Roberto Ruiz** (Frontón de Tolosa), **Iñigo Cojo** (Bokado San Telmo), **Ander González** (Astelena 1997) y **Dani López** (Kokotxa).

En plena época de bonito del norte, siete fueron las marcas elegidas y degustadas por los catadores entre las que se encontraba el [Cogote de Bonito del Norte](#) de [Conservas Serrats](#). En dicha cata, se analizaron aspectos tales como el sabor, textura, jugosidad, punto de sal, el color y presentación.

Los reconocidos cocineros coincidieron en clasificar el Bonito de Conservas Serrats como un producto que **destaca** y a su Cogote como una de las estrellas con un “**color, forma, sabor y textura inconfundibles y diferentes**”, distinguiéndolo incluso desde el mismo momento en el que se presentó en el plato.

El artículo destaca la experiencia y el proceso artesanal en la elaboración de las Conservas Serrats. Y es que ya son más de **120 años elaborando productos de la más alta calidad**.

Descargar PDF artículo [Ponga Bonito en sus platos](#) (98 KB)