

Contenido del recetario

El recetario de **Mipesbur** se presenta en un archivador de polipropileno (material que es resistente al agua y de fácil limpieza), consta de 56 fichas, impresas a todo color por ambas caras y plastificadas para mejorar su conservación con agujeros laterales para archivarlas y ordenarlas.

En la parte frontal de las fichas aparece una fotografía del plato preparado y los ingredientes para realizarle, así como iconos que indican el nivel económico de la receta, el tiempo de preparación y la dificultad de realización; en su parte posterior se explica como se realiza esta receta y como novedad se incluyen los consejos del pescadero sobre la pieza de pescado que se está realizando, además de una tabla con el valor nutricional del pescado o marisco.

Tamaño ficha: 130 x200 mm.
Gramaje: 300 g. plastificada en brillo
Tirada: 15.000 ejemplares



Distribución

Mipesbur se encarga de la distribución que se realizará en las pescaderías entre los meses de octubre y noviembre de 2008.

Se entregará el recetario completo a cada cliente de dicho establecimiento, con el fin de fidelizarlos. Cada cliente rellena una ficha con sus datos para llevar un control del reparto.

Elaboración de las recetas

Las recetas, de los platos seleccionados por Mipesbur, son realizadas por los cocineros de prestigiosos restaurantes de Burgos:

- Casa Azofra
- Casa Avelino
- Comosapiens
- Fábula
- Fogón de Jesúsón
- La Cueva
- La Galería
- Las Vegas
- Mesón del Cid
- Ojeda
- Piñeiro
- Puerta Real

Mipesbur aportará los "consejos de su pescadero" con el propósito de orientar a los consumidores a la hora de adquirir el pescado o marisco, para cada una de las recetas.

Información

Mipesbur
Avda. de Castilla y León, 22
c.c. Camino de la Plata
09006 Burgos
Tel. 947 237 699
Fax. 947 231 299

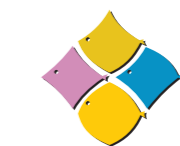
Organiza



Colaboran



50
recetas
de pescado
PUBLICIDAD



mipesbur

ASOCIACIÓN de MINORISTAS
del PESCADOR de BURGOS



