

Degustar platos **originales** y **sabrosos**

Desarrollar la **sensibilidad**

Estimule el **paladar**



arom

by newrest

SU **PROGRAMA DE ACTOS** 2024-2025

Espicias, hierbas, cítricos y otras riquezas naturales...

Desde la noche de los tiempos, estos ingredientes mágicos han inspirado nuestras recetas y **exaltan** nuestras **papilas** gustativas.

Bastan unos gramos para transformar un plato, combinar sabores, **revelar** colores, amplificar **olores**...

Sutiles o intensos, en polvo, con semillas o enteros, estos concentrados de sabor tienen cada uno su **historia** y sus **secretos**...

Este año **Newrest**, sorprende sus sentidos y comparte momentos **encantadores** con **AROM**; los **tesoros aromáticos** del mundo.

CADA **MES**, UNA FAMILIA DE **INGREDIENTES** PARA **EXALTAR** LOS **SABORES** DE SUS PLATOS

Octubre

ESPECIAS DE RAÍZ Y CORTEZAS

- Jengibre
- Cúrcuma
- Canela



Noviembre

CAFÉ Y CHOCOLATE

- Chocolate negro
- Chocolate con leche
- Chocolate blanco
- Café



Diciembre

MEZCLAS DE ESPECIAS

- Curry
- Garam-masala



Enero

PIMIENTOS

- Pimienta jalapeña
- Pimienta de Cayena
- Pimiento de árbol



Febrero

CÍTRICOS

- Limón
- Naranja



Marzo

BULBOS

- Ajo
- Chalota
- Cebollino



Abril

ARBOLES AROMÁTICOS

- Lavanda
- Romero
- Salvia
- Laurel



Mayo

SEMILLAS

- Hinojo
- Sésamo



Junio

HIERBAS AROMÁTICAS

- Perejil
- Estragón



Julio

MEDITERRANEO

- Alcaparras
- Espinaca
- Romero



Agosto

PIÑA Y COCO

- Piña
- Chile Panameño
- Coco



Septiembre

VENTANAS Y BAYAS

- Vainilla
- Anís estrellado
- Cardamomo

