

Buscador **RESTAURANTES** Nombre Especialidad Artículos Menú del día Plato Ubicación

Despacho Reserva Videos Concepto y servicio Nutrición y salud Noticias y eventos Registro
Columna del Chef Columna del sommelier Gastronomía Cupones y descuentos Reservado Platos Tendencias

Facebook Twitter Technorati Meneame Del.icio.us Imprimir Enviar A+ A-

Autor / Fuente:

10 / julio / 09

DEPAMPA LANZA EXCLUSIVO JAMÓN CRUDO DE CORDERO PATAGÓNICO

La empresa Lara Hermanos es la creadora de este innovador producto que en el mediano plazo busca salir al mercado de exportación, y que rescata los sabores propios de la Patagonia Chilena. El objetivo de sus creadores es motivar su consumo en la zona central del país, con un universo potencial de 1.5 millones de consumidores.

A partir de hoy los amantes de la buena mesa podrán disfrutar de un producto único y de primera categoría. La empresa Lara Hermanos lanzó al mercado nacional el exclusivo jamón crudo de cordero patagónico DePampa, alimento delicatessen que rescata en su proceso productivo las técnicas artesanales de Aysén, que le otorgan un sabor delicioso e inconfundible.

El nacimiento del jamón crudo de cordero patagónico comienza con la incursión de Francisco y Felipe Lara en el negocio familiar. La empresa Lara Hermanos, nace de la trayectoria de sus padres con más de 20 años, con una destacada participación en el sector hotelero y de alta gastronomía regional, marcando la pauta en calidad de servicios en la región de Aysén.

Fue esta experiencia familiar y el rescate artesanal del cordero lo que llevó al clan Lara a buscar la fórmula perfecta que permitiera producir de manera industrial el nuevo producto que ellos ofrecen en su hotel y restaurant de la zona. De esta forma, se inicia todo un proceso de investigación, pruebas y análisis, aplicando tecnología apropiada en tiempos y control de ambientes, lo que permitió obtener un producto con valor agregado, propio de la zona y con potencial de producción a escala. Adicionalmente, su formato potencia su comercialización.

Nació entonces el jamón crudo patagónico bajo la marca DePampa, que los Lara esperan se transforme en poco tiempo en un emblema exportador de Chile, debido a la buena acogida que ha tenido entre los miles de extranjeros que ya lo han probado en la Región de Aysén, donde quienes llegan al Hotel El Reloj en Coyhaique tienen la oportunidad de conocer esta exquisita experiencia gourmet.

“Nuestra familia ha trabajado con productos de la zona desde hace más de 20 años, por lo que sabemos cuál es el tratamiento más indicado que hay que darle a la pierna de cordero para lograr el sabor apropiado y tan distintivo. Este es el secreto que queremos compartir a través de este producto que es de origen chileno y que en el mediano plazo pretendemos exportar. Llevamos cerca de dos años y medio trabajando en este producto y hemos contado con la asesoría de expertos como Juan Calfa para la fórmula y procesos, y Hernando Gutiérrez, chef de Les Toques Blanches para la definición de la calidad, formato y sabor final”, afirmó Angel Lara, padre de los emprendedores y dueño del Hotel El Reloj de Coyhaique.

Elaboración

El nuevo jamón es hecho a base de la pierna del cordero, la cual es sometida a un proceso de elaboración y control, similar al usado para la elaboración del jamón serrano, al que se han sumado algunos toques especiales para destacar el sabor de esta carne.

Se trata de un producto exótico y único en el mercado nacional y cuyo resultado en sabor, textura y calidad se le atribuye a su procedencia de origen en la región de Aysén, que se distingue por contar con una masa ganadera con características diferenciadoras, debido a que se ubica en una zona declarada Reserva de Vida y que cuenta con condiciones



ENCUESTA

¿Cuál debe ser el "Plato del Bicentenario"?

- La Empanada
- El Pastel de Choclo
- Los Porotos Granados
- El Curanto

VOTAR

LOS INSACIABLES

Club **25%**

De descuento en productos de la carta (excluye promociones)

TENDENCIAS



FLORES COMESTIBLES.
Además de dar vida y color, las flores no sólo sirven como elementos decorativos en los platos, ya que en algunos casos son el complemento ideal para levantar aromas y sabores, de la mano de propiedades nutricionales y medicinales, muchas veces desconocidas....

PLATO DE LA SEMANA



SALMÓN DORADO



Raúl Correa & familia

más información **CLICK AQUÍ**

Av. Las Condes 10.480
Estacionamiento Privado
Conexión Internet WI-FI

Almuerzos y Cenas
de Lunes a Sábados

Propiedades encuentra la tuya

Más información <<

DESPACHO

VER MÁS +

**SALMON DORADO
CON CAFÉ EN
MANTEQUILLA DE
CÍTRICOS A LA
VAINILLA Y
RAVIOLES
RELLENOS (para 4
personas)**

VER MÁS +

TRAGO DE LA SEMANA



CALAFATE SOUR

Directo desde la Patagonia.

VER MÁS +

fitosanitarias excepcionales.

En una primera etapa, el producto se podrá encontrar en tiendas especializadas y restaurantes de alta gastronomía, y pronto en secciones especializadas de los supermercados.

BUSCADOR DE RESTAURANTES

Búsqueda por Nombre

Restaurantes

BUSCAR

Truco: Puede buscar por tan solo un trozo de texto, por ejemplo: kura basta para buscar el restaurante "Sakura" o pancho sirve para buscar el restaurante "A Pinch of Pancho". El sistema distingue entre palabras con acentos.

Buscadores temáticos

- »»» Especialidad
- »»» Ubicación en plano
- »»» Por plato
- »»» Buscador de críticas
- »»» Por menú del día
- »»» Buscador de artículos
- »»» Despacho a domicilio
- »»» Descuentos y promociones
- »»» Restaurantes que aceptan reservas online

Opcionales

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Acceso lisiados | <input type="checkbox"/> Reservas web | <input type="checkbox"/> Fumadores no Fumadores |
| <input type="checkbox"/> Terraza | <input type="checkbox"/> Reservas telefónicas | <input type="checkbox"/> Wifi |
| <input type="checkbox"/> Aire acondicionado | <input type="checkbox"/> Juegos de niños | <input type="checkbox"/> Maitre |
| <input type="checkbox"/> Estacionamiento | <input type="checkbox"/> Silla de niños | <input type="checkbox"/> Sommelier |
| <input type="checkbox"/> Bar | <input type="checkbox"/> Baño lisiados | <input type="checkbox"/> Valet parking |
| <input type="checkbox"/> Música en vivo | <input type="checkbox"/> Para llevar | |

ACCESO A RESTAURANTES

CONTACTENOS

CONTRATAR PUBLICIDAD

PAGINA DE INICIO



© Propiedad de Restaurantes.emol.com.
Todos los derechos reservados.

Prohibida su reproducción parcial o total sin permiso previo de Restaurantes.emol.com.

Seleccione el ítem que desea buscar



CÚPONES DE DESCUENTO VER MÁS +

- ✓ **BISTRÓ DIVINO MESÓN**
[Happy Hours en Destilados](#)
- ✓ **GURIS LOS LEONES**
[Mujeres 28% de Descuento](#)
- ✓ **GURIS LOS LEONES**
[Niños Gratis en comida hasta 7 años](#)
- ✓ **GURIS LOS LEONES**
[PREMIO A ADULTOS MAYORES](#)

