

PREPARA TU PICNIC CON VIENA LA BAGUETTE

- **Cuenta con una gran variedad de productos, tanto salados como dulces y son, como siempre, artesanos. Sólo hay que seleccionar los sabores favoritos... ¡y listo para llevar!**
 - **Rápido, cómodo, sano y, sencillamente, delicioso. Y es que más de 130 años en el mercado avalan el buen hacer de la firma, con Paco Fernández al frente**

Madrid, agosto de 2011

Un desayuno, un aperitivo, una merienda y por qué no, una cena... Sea cual sea el momento, con **Viena La Baguette** será un acierto. Y más aún ahora, con su nueva propuesta de picnic para recoger en cualquiera de sus establecimientos y sorprender a los tuyos con las deliciosas creaciones de la firma. Sin duda, el plan perfecto para comer bien, olvidarse de la cocina y disfrutar al cien por cien del verano.

El picnic incluye ocho canapés salados y dos dulces por persona, pudiendo elegir entre más de 30 sabores diferentes de los primeros y seis variedades de postres. Ambos con el formato favorito de cada uno: sándwich, arrollado, empanada, hojaldre, quiche, medias noches, pañuelitos, tartaletas, magdalenas... En **Viena La Baguette** todo se elabora a diario por lo que a la hora de hacer el pedido, si es para más de diez personas, es necesario llamar y encargar el picnic. Tan sólo hay que consultar la 'Lista de la Compra', disponible en las tiendas y en la web (www.vienalabaguette.com), seleccionar el menú, llamar para encargarlo y después pasar a recogerlo.

Es ideal para llevar, rápido y cómodo, ya que se presenta en una bonita bandeja -que sirve tanto para poner sobre el césped como para dejar encima de la mesa-, es decir, está listo para comer. El precio por persona es de 10 € y el pedido mínimo es para dos comensales.

Por otro lado, y también idóneas tanto para el picnic como para cualquier ocasión son las nuevas creaciones de **Viena La Baguette**, que ponen un toque internacional en la mesa. Destacan las ensaladas frescas, disponibles en tres versiones y muy apetecibles para el verano; *el arrollado matambre de ternera*, con un toque argentino; las quiches con un aire francés; las calzone, una explosión de Italia en la boca; o las empanadas árabes.

Paco Fernandez, sinónimo de tradición

El maestro panadero Paco Fernández, cuarta generación al frente del negocio, ha crecido entre panes. Por ello, su pasión es y será siempre el pan. Eso sí, bien hecho, motivo por el que en 2003 rompió con los estereotipos, se deshizo de las máquinas del obrador y volvió a los panes que había visto hacer a su abuelo. Es decir, recuperó la tradición y comenzó a elaborarlos de manera artesana, a base de cariño, tiempo y mucha paciencia. Desde entonces, muestra con orgullo el legado de la familia Fernández, que le ha devuelto es este producto universal el valor que se merece.

Incansable, además, recorre el mundo para aprender y hallar las mejores harinas y ese toque que hace únicos sus panes. Los que adora su extensa clientela... que puede adquirir ahora sus más de 60 variedades en dos puntos de la capital. Bien en el novísimo Mercado de San Antón (C/ Augusto Figueroa, 24, esquina Barbieri. Tel. 91 330 02 81. Madrid), concretamente en el puesto número 14, abierto al público los 365 días al año de 10.00 a 22.00 h. O bien en la coqueta tienda, **Viena La Crem**, de Santa Brígida, 6, de martes a viernes de 10.00 a 14.30 horas y de 17.00 a 20.00 horas. Sábados y domingos de 10.00 a 15.00 horas y está cerrada todo el mes de agosto.

Además, el obrador de la firma, **Viena La Baguette** (C/ Antoñita Jiménez, 58. Tel. 91 560 09 22 / 91 560 00 14) vende en exclusiva a algunos de los restauradores más importantes de nuestro país. Por último, señalar su sabrosa web: www.vienalabaguette.com.

Más información: Aires News Comunicación. www.airesnews.com

Isabel Aires. isabel@airesnews.com
Tel. 91 535 45 14 / 670 369 775

Jana Cerdán. jana@airesnews.com
Tel. 91 535 45 14 / 679 057 288