



**¿HACEMOS *Una*
BARBACOA?**



Prepara tu barbacoa perfecta

Barbacoas, utensilios y el menaje



¿Algo para picar?

Quesos



Las bebidas

Cerveza, vinos y espumosos



El alma de la parrilla

Carnes, pescados y verduras



Lo que marca la diferencia

Panes y salsas



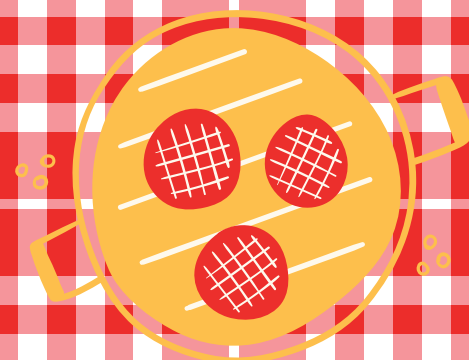
Cero complicaciones

Platos preparados



El postre

Helados y más





Prepara tu barbacoa perfecta

Porque una barbacoa perfecta también se sirve perfecta

Barbacoas

Utensilios

Menaje

Ver más

Tips:

**Ten a mano pinzas y utensilios adecuados.
Usa platos resistentes para exterior.**





Prepara tu barbacoa perfecta

Porque una barbacoa perfecta también se sirve perfecta

Barbacoas

Utensilios

Menaje

Ver más

Tips:

**Ten a mano pinzas y utensilios adecuados.
Usa platos resistentes para exterior.**





Prepara tu barbacoa perfecta

Porque una barbacoa perfecta también se sirve perfecta

Barbacoas

Utensilios

Menaje

Ver más

Tips:

**Ten a mano pinzas y utensilios adecuados.
Usa platos resistentes para exterior.**





¿Algo para picar?

Una buena barbacoa empieza con un buen aperitivo

Quesos

[Ver más](#)

Tips:

**Sirve antes de la parrilla para abrir boca.
Combina con pan, picos, queso, frutos secos...**





Las bebidas

¡Siempre hay algo por lo que brindar!

Cervezas

Vinos

Ver más

Tip:

Sírvelas bien frías





Las bebidas

¡Siempre hay algo por lo que brindar!

Cervezas

Vinos

Ver más

Tip:

Si el vino es tinto, a temperatura ambiente apreciarás mejor su tanino. Pero si es blanco o frizzante, fresquito siempre sabe mejor!!





El alma de la parrilla

Todo lo bueno de la tierra, la huerta y el mar

Carnes

Pescados

Verduras

Ver más

Tip:

**Elige los ingredientes más frescos
para una barbacoa 10**





El alma de la parrilla

Todo lo bueno de la tierra, la huerta y el mar

Carnes

Pescados

Verduras

Tip:

**Elige los ingredientes más frescos
para una barbacoa 10**





El alma de la parrilla

Todo lo bueno de la tierra, la huerta y el mar

Carnes

Pescados

Verduras

Ver más

Tip:

**Elige los ingredientes más frescos
para una barbacoa 10**





Lo que marca la diferencia

Para mojar, untar y repetir

Panes

Salsas

Ver más

Tip:

Calienta el pan justo antes de servir.





Lo que marca la diferencia

Para mojar, untar y repetir

Panes

Salsas

Ver más

Tip:

Siempre hay una salsa perfecta para cada ingrediente. ¡Prueba incluso a mezclarlas y haz nuevos descubrimientos!





Cero complicaciones

Estos platos preparados son ideales como complemento

Platos preparados

Ver más

Tip:

Tenerlos en la nevera "por si acaso" es un buen recurso.





El postre

El final perfecto siempre es el más dulce

Tip:

**Ten a mano varias opciones
para todos los gustos**

