

Ref27/08  
Diciembre, 2008

## **EL GRAN HOTEL SÓLLER APOYA LA PROMOCIÓN DE UNO DE LOS PRODUCTOS ESTRELLA DE LA GASTRONOMÍA MALLORQUINA: LA SOBRASADA**

**El exclusivo establecimiento, que desde siempre ha demostrado su interés por fomentar la cultura de la isla, ha llegado a un acuerdo con el Consejo Regulador de la Denominación Específica de la Sobrasada de Mallorca y con el Consell de Mallorca para dar a conocer este ancestral embutido**

Palma, a 15 de diciembre de 2008. El **Gran Hotel Sóller**, un exclusivo establecimiento de **5 estrellas** y **38 habitaciones** magníficamente ubicado en el norte de la isla de Mallorca, ha llegado a un **acuerdo** con el **Consejo Regulador de la Denominación Específica de la Sobrasada de Mallorca** y con el **Consell de Mallorca** para apoyar la **promoción** de uno de los productos estrella de la **gastronomía mallorquina: la sobrasada**.

Esta iniciativa tiene como principal **objetivo** acercar este **manjar** a los **turistas nacionales e internacionales** que visitan la isla, y aumentar el **conocimiento** que tienen de él y su **consumo**. Para conseguirlo el **Gran Hotel Sóller** se ha comprometido a incluir la **sobrasada mallorquina** en su **bufé de desayuno** y a utilizarla en alguno de los **platos** estrella recogidos en la carta de su selecto **restaurante Can Blau**.

Estas acciones se verán reforzadas con la colocación, en el bufé, de **pinchos identificativos** con el logo de la sobrasada de Mallorca y con la entrega a los clientes de **recetarios** explicativos del producto en 5 idiomas.

El **Gran Hotel Sóller** siempre ha destacado, desde su apertura en **2004**, por su continuo **apoyo** a la **cultura** y a las **tradiciones** de la isla, especialmente en lo que respecta a la gastronomía. De hecho su **restaurante Can Blau** está especializado en **alta cocina mallorquina**.

### **Acerca de la sobrasada:**

La **sobrasada de Mallorca** es un producto cárnico crudo curado, elaborado con carnes seleccionadas de cerdo, picadas, condimentadas con sal, pimentón y pimienta negra. Este embutido con indicación geográfica protegida se embute en tripa y se madura lenta y cuidadosamente según la experiencia adquirida de generación en generación. Para más información: **[www.sobrasadademallorca.org](http://www.sobrasadademallorca.org)**.

### **Acerca del Gran Hotel Sóller:**

El **Gran Hotel Sóller** es un establecimiento de 5 estrellas y 38 habitaciones, que se encuentra ubicado en Sóller, un hermoso enclave del norte de la isla de Mallorca. El edificio que lo alberga, que data del Siglo XIX, fue construido en 1880 por Joaquín Pavía Birmingham. El Gran Hotel Sóller fue inaugurado en 2004 tras ser completamente renovado.



**Para más información:**

**Gran Hotel Sóller**

Romaguera, 18  
07100 Sóller (Mallorca)  
Tel: 971.63.86.86  
Fax: 971.63.14.76  
E mail: [info@granhotelsoller.com](mailto:info@granhotelsoller.com)  
Web: [www.granhotelsoller.com](http://www.granhotelsoller.com)

**MCG Comunicación** (prensa)

Mónica Cerdá  
Joan Miró, 262, piso 14C  
07015 Palma de Mallorca  
Tel/ Fax: 971.91.33.14  
Móvil: 649.87.89.87  
E mail: [mcgcomunicacion@ono.com](mailto:mcgcomunicacion@ono.com)