**OIKOS® realiza una experiencia de sabor de la mano del Chef José Ramón Castillo**

**Ciudad de México, a 14 de junio de 2016.-** OIKOS®, marca líder en el segmento de yoghurt estilo griego, realizó una experiencia de sabor en la que de la mano del reconocido Chef José Ramón Castillo se presentaron y degustaron deliciosos platillos elaborados con OIKOS®, demostrando así que la textura y cremosidad inigualable del producto puede utilizarse de manera versátil en la cocina.

En el evento se contó con la participación de Gemma Abujas, Gerente de Marca OIKOS®, quien mencionó “OIKOS®, líder del segmento de yoghurts griegos en México es sin duda, una experiencia de indulgencia en cada cucharada, ofreciendo actualmente 6 diferentes sabores y representando un snack ideal para consentirnos sin culpas”.

Por su parte, el reconocido Chef, José Ramón Castillo, habló de los beneficios del yoghurt griego, resaltando la cremosidad y sabor que envuelven el paladar de quien lo consume. Durante la experiencia los asistentes pudieron deleitarse explorando sus sentidos, a través de 5 exquisitos platillos:

1. **Capuccino de pimientos asados y confitados:** la espuma cremosa de la leche, la cremosidad de OIKOS®, combinada con el toque salado de los pimientos dan como resultado una experiencia única para tus sentidos.
2. **Mil hojas de pollo y calabaza:** exquisita combinación de tierna calabaza con pollo bañado en salsa de cacahuate y condimentado con un toque de OIKOS®.
3. **Esfera de ternera y Tzatziki:** suave y deliciosa ternera combinada con salsa griega tzatziki elaborada a base de yogurt OIKOS® y texturizada con chicharrón mexicano.
4. **Cremoso al 60% Cacao con maracuyá y griego**: delicioso postre elaborado con una crema 100% OIKOS® y un toque al fondo de maracuyá. Sobre la superficie se acompaña con una decoración de plumas de cacao, simplemente delicioso.
5. **Macarrones:** crujiente y delicioso postre elaborado con OIKOS® el cual cuenta con un fracción de fruta al centro. Las frutas seleccionadas son inspiradas en los sabores de yoghurt OIKOS®.

Con el objetivo de continuar la experiencia en casa, la marca y José Ramón desarrollaron un recetario digital para que los invitados puedan experimentar y crear deliciosas recetas dignas de los dioses griegos.

El yoghurt OIKOS®, gracias a su proceso de fermentación, tiene una consistencia excepcionalmente más cremosa que un yogurt regular, ofreciendo doble proteína, un gran sabor y los mejores ingredientes para obtener un momento de placer e indulgencia sin culpas.



Te invitamos a ser parte de la comunidad **#oikoslover** y visitar [www.oikosmexico.com.mx](http://www.oikosmexico.com.mx) para ser parte de estas experiencias que parecen creadas por los dioses.

####

**Acerca de Danone de México**

Danone de México es una empresa socialmente responsable y líder del mercado de productos lácteos frescos en México. Es una compañía que pertenece a Grupo Danone, uno de los 5 grupos alimenticios más grandes del mundo.

Tiene presencia en México a través de las marcas: Activia**®**, Danonino**®**, Danone**®**, Danup**®**, Vitalinea 0%**®**, Benegastro**®**, Danette**®**, Dany**®**, Flora**®,** Oikos**®**.

Bajo la misión de “Aportar salud a través de la alimentación a cada vez más mexicanos”, Danone opera en el país desde 1973. Sus principales centros de operaciones se encuentran ubicados en la Ciudad Industrial de Irapuato, Guanajuato. Cuenta con la Planta y el Centro de Distribución más grandes de Latinoamérica.

*Más Información:*

*Sweet ad*

*Alejandra Sánchez/ Yary Austria*

*Tel. 55.40.58.88*

[*alejandra@sweetad.com.mx*](mailto:alejandra@sweetad.com.mx)