

Home > Actualidad > Mochis, cheesecakes, éclairs, Krönuts y hasta muslitos de "pollo" en el III...

Mochis, cheesecakes, éclairs, Krönuts y hasta muslitos de "pollo" en el III Tast a la Rambla

Eventos | 13/06/2016 | Barcelona

[¡Deja tu comentario](#)



Tast a La Rambla finalizó ayer domingo 12 de junio su tercera edición con un gran éxito de público. 600.000 personas (50.000 más que en 2015) se acercaron a las Ramblas de Barcelona para disfrutar de la oferta de 50 restaurantes y pastelerías de la ciudad. En total se consumieron 105.000 degustaciones durante los cuatro días de evento y el público fue mayoritariamente local, con un 80% de barceloneses.

En el apartado dulce siete pastelerías ofrecieron una creación por cuatro euros. Concretamente, **Bubó** presentó un éclair de crema catalana con láminas de caramelo crujiente; **Canal** sorprendió con un elegante cheesecake con forma de Mini Babybel; **Escribà** llevó muslitos de "bollastre" al vermut Miró; **Ochiai** volvió a apostar por sus mochi en versión té verde y fresa; **Oriol Balaguer** convenció con un Ferrero exótico; **Chök** se estrenó en el evento con un mini krönut con fresas, y, por último, **Espai Sucre** puso el toque refrescante con un postre compuesto por manzana verde, salvia, roble y vainilla.



[avance de contenidos](#)

[conoce Dulcypas](#)

Dulcypas #442
con F.Román y S.Ortiz

02:39

[Sumario completo >](#)

Tenemos las fechas de las ferias más importantes del sector

[Consulta el calendario >](#)

Lista de email

¡Recibe nuestras ofertas!

Email

