

## Gracias a una iniciativa puesta en marcha por el Grupo Eulen

### **UNA NUTRIDA REPRESENTACIÓN DE INSTITUCIONES Y EMPRESAS ZARAGOZANAS PARTICIPAN EN UNA MASTER CLASS GASTRONÓMICA**

- Las carnes marca Valles del Esla y una selección de vinos procedentes de Bodegas Vega Sicilia, protagonistas del evento.

**Zaragoza 22 de febrero de 2008.**- El Grupo Eulen, líder nacional en la prestación de servicios generales a empresas, ha reunido hoy en Zaragoza a una nutrida representación de instituciones y compañías de la región en la *Master Class* Gastronómica, que ha tenido lugar en el NH Gran Hotel de Zaragoza.

Enmarcada en un ciclo de eventos que la compañía está realizando por toda la geografía española, la Master Class Gastronómica tiene como principal objetivo ofrecer a los asistentes la oportunidad de degustar los productos de las Bodegas Vega Sicilia y las carnes de la marca Valles del Esla, compañías ambas pertenecientes a la familia Álvarez, propietarios a su vez del Grupo Eulen.

A lo largo del evento Rafael Alonso, experto conocedor del mundo del vino y de la gastronomía, ha explicado la excelencia de las carnes Valles del Esla, así como su maridaje con los prestigiosos vinos del Grupo Vega Sicilia.

Con este tipo de iniciativas, el Grupo Eulen pretende rescatar a los directivos de su rutina habitual permitiéndoles disfrutar de una jornada exclusiva en la que pueden conocer la excelencia de las carnes Valles del Esla, así como su perfecto maridaje con los caldos más selectos de las Bodegas Vega Sicilia.