



Séminaires de formation Bovillage – Avril 2021

Autour du savoir faire de l'équipe Ambassadeurs Bovillage

Dans le cadre du programme dynamique d'actions d'information et promotion que la Viande Bovine Française de qualité supérieure Bovillage met en place sur le marché grec, la marque a réalisé les 19 et 20 avril des séminaires de formation autour du thème central 'Viande Bovine et cuissons rapides !'

Les séminaires ont été réalisés avec la participation active des Ambassadeurs Bovillage Antonis Karamalegos, Aggelos Zogos, Dimitri Hatzimichales, Théodore Roussos et Michalis Zabetros. Au travers de leur savoir faire unique et la passion pour la viande, ils ont valorisé et réalisé des créations et préparations superbes artisanales, en offrant une valeur ajoutée au produit.

Grâce au savoir faire supérieur des Ambassadeurs Bovillage, les morceaux de viande traditionnellement destinés pour du haché, se sont transformés et ont donné des propositions uniques à destination culinaire et cuisson rapide, donnant ainsi une destination culinaire entièrement différente et un regard nouveau pour une expérience dégustative inédite !

Un produit de haute qualité entre les mains des meilleurs, les professionnels experts ambassadeurs de la viande bovine française de qualité supérieure Bovillage : la preuve que l'imagination au service de l'art de la viande ne connaît pas de limite!

Visionnez le séminaire live [sur YouTube](#).