Una empresa de Tossa de Mar escollida com a proveïdora oficial dels premis Gaudi 2020

La Selva | 18-01-2020 | 14:51



L'emprenedor i cuiner Marc Raventós va fundar l'empresa SÜCS el 2018 amb dos socis de Tossa i un soci Internacional. La seva filosofia és fer sucs naturals amb combinacions perfectes que suggereixen sensacions degudament estudiades pel mestre elaborador.
No és només una empresa de sucs de fruita, és un laboratori d'investigació i desenvolupament orientat a combinar fruites i gustos per transmetre sensacions.

Així per exemple, tots els sucs dissenyats per l'empresa porten noms de poblacions, de persones o altres i cada un d'ells et transporta a un lloc geogràfic, a un record del passat o a les sensacions d'un personatge, com és el cas d'en Gaudi.

L'Acadèmia de les Arts i les Ciències Cinematogràfiques Catalanes, ha escollit l'empresa SUCS perquè fan un suc de nom Gaudi i és perfecte per la vetllada, però de seguida a descobert que, rere aquest nom i aquest suc , hi ha una combinació perfecta pensada en la persona i l'artista.

El suc dissenyat per l'empresa és una equilibrada i precisa combinació de Guaiaba, Poma, Cirerar, Figa i clau d'olor.

Així doncs, aquest diumenge en la gala dels XII premis Gaudí, segons declara Raventós, artistes i convidats podran viure les sensacions de tornar a l'època d'en Gaudi a través de tastar aquest suc.

El mestre productor, Marc Raventós, va fer pràctiques de cuina a restaurants de Tossa, al celler de Can Roca i amb el cuiner Dani Garcia.
Sobre Marc Raventós

El mestre productor, Marc Raventós, va fer pràctiques de cuina a restaurants de Tossa, al celler de Can Roca i amb el cuiner Dani Garcia.

Autor: Redacció