**Alfajores de fernet, la novedad que Oki Oki trae a Caminos y Sabores**

*Desde Córdoba llegan a la gran feria de producto argentino los alfajores Oki Oki con su amplia variedad de sabores, el más novedoso: alfajor de fernet.*

Alfajores Oki Oki nació a fines del 2012 en San Francisco, ciudad del este de la provincia de Córdoba. Primero comenzaron con la producción de alfajores tradicionales rellenos de dulce de leche bañados con chocolate blanco y negro semiamargo. Luego, guiados por su pasión por emprender, se atrevieron a innovar con alfajores fuera de lo tradicional como el relleno de mermelada de naranja con baño de chocolate negro, relleno de mermelada de frutilla con baño de chocolate blanco y relleno de banana split con baño de chocolate negro.

La gran novedad llegó cuando Oki Oki decidió unirse con Beney Productos Regionales, empresa cordobesa que tiene el primer fernet artesanal argentino, para crear el alfajor de fernet llamado Al Ferneé. Este producto “revolucionó el mercado del alfajor en 2018 y nació de la unión de dos íconos cordobeses”, comenta Gerardo Seghezzi, propietario de Oki Oki. Al Ferneé tiene un equilibro entre sabor del dulce de leche y el de fernet, logrando que no sea invasivo.

“Es el primer año que participamos de Caminos y Sabores y lo vamos a hacer con la mayor expectativa”, dice Gerardo. Por eso participan del Paseo de las Ofertas con una promoción de dos docenas de alfajores surtidos a solo 250 pesos. Del 6 al 9 de julio en La Rural Oki Oki estará en el Camino de los Dulces.