**Sandwiches y picadas de Sersale en Caminos y Sabores**

*Del 6 al 9 de julio en La Rural, Sersale aportará toda su variedad de fiambres, embutidos y quesos y los pondrá a disposición para que los asistentes puedan degustar su picada preferida en los patios de comida de la feria.*

Hace nueve años que Frigorífico Sersale participa de Caminos y Sabores. En esta 14ª edición, la empresa se prepara para que sus productos no solo formen parte de la picada de los hogares argentinos sino también puedan ser degustados en los nuevos patios de comida de la feria.

La empresa fue fundada en 1976 por Luciano Sersale, inmigrante italiano proveniente de Sorrento. Gracias a sus conocimientos y tradiciones, la empresa familiar logró un crecimiento progresivo hasta llegar en la actualidad a tener un criadero propio de cerdos, una planta de fabricación de quesos con una producción de 6000 litros de leche diarios y cuatro sucursales de venta directa al público en la Ciudad de Buenos Aires.

Todos los años Sersale llega a la feria con sus productos de primera línea. “Participar en Caminos y Sabores nos acerca a nuevos clientes ya que no solo concurren las familias sino también dueños de bares, restaurantes y confiterías, por ejemplo. Los resultados en la feria fueron siempre positivos, llegamos a vender más de 4000 kg de productos en las últimas ediciones”, comenta Marcelo Sersale, socio gerente del frigorífico.

**Novedades, destacados y apto para celíacos**

El frigorífico, que se destaca por su línea de embutidos secos y frescos, todos elaborados con carne de cerdo seleccionada, participará de la feria con más de 150 productos. Entre ellos, salames tipo campo, chacarero, longanizas, cantimpalos, bondiolas, pancetas, mortadelas, butifarra y jamones, entre otros. Además, este año va a ampliar la oferta de productos ahumados y embutidos de tipo alemán.

“Nuestra empresa posee una muy amplia línea de productos entre los que se destaca el jamón crudo reserva 12 meses, en el que se combina su primitiva receta italiana y las nuevas tecnologías que se fueron incorporando para asegurar la calidad. Por todo esto nuestro jamón es único en el país y se destaca marcadamente por su sabor, aroma y color”, dice Sersale.

Las personas con celiaquía también van a poder disfrutar de una amplia variedad de productos Sersale. “Los productos aptos para celíacos no tendrán una marcada diferencia de precio como suelen hacer los fabricantes de este tipo de líneas”, aclara Marcelo.

Así se prepara Sersale para una nueva edición de Caminos y Sabores, donde los visitantes podrán encontrar el fiambre más adecuado para cada paladar, recibir recomendaciones e ideas sobre cómo armar una buena picada y cómo aplicar el producto en diferentes usos. Por ejemplo, “si a una rodaja generosa de lomo natural ahumado le colocamos un trozo de mozzarella encima y lo calentamos, queda exquisito”, disparan los expertos del frigorífico.