



**ASEMPAS**

## **NOTA DE PRENSA**

### **MADRID CONSUMIRÁ EN “REYES” CASI DOS MILLONES Y MEDIO DE ROSCONES**

#### **SIGUE EN AUMENTO LA VENTA DE PRODUCTOS ARTESANOS**

Las cerca de 600 pastelerías de la CAM venderán en “Reyes”, casi dos millones y medio de piezas del típico **ROSCÓN DE REYES ARTESANO**, según estimación de la Asociación de Empresarios Artesanos de Pastelería de Madrid que preside JUAN ANTONIO MARTIN MOLERO.

La media de consumo por persona es de 260 gramos. Los madrileños se inclinan más por piezas de 500 gramos y un 45% prefiere el producto relleno de nata o trufa. El precio apenas experimenta variación respecto al año pasado.

Los pasteleros de Madrid que han mostrado su seria preocupación por la venta de roscones de baja calidad, elaborados mucho antes de su consumo y siguiendo un proceso de congelación, están constatando con satisfacción la creciente tendencia del consumidor por adquirir el roscón realizado artesanalmente y consumido unas horas después, lo que viene a significar que cada día se demanda más y mejor calidad.

Los valores de calidad que defiende la Asociación son el cumplimiento de la normativa técnico sanitaria vigente, así como el proceso artesano y tradicional de las pastelerías de Madrid.

Adquiéranlos en los establecimientos con el distintivo de calidad de la Asociación de Empresarios Artesanos del Sector de la Pastelería de Madrid **(ASEMPAS)**.

**Para más Información /o Entrevistas Llame a nuestra Sede.  
Tfno.: 918 315 230**



## **ASEMPAS**

**El Roscón de Reyes**, conocido en un principio como “Pan de Reyes”, nació en Francia durante el reinado de Luis XV y su composición permanece inalterable con el paso de los años.

### **RECETA DEL ROSCON DE REYES**

#### **MASA:**

**HARINA DE TRIGO  
AZUCAR  
MANTEQUILLA  
HUEVOS  
LECHE  
LEVADURA  
RON  
AGUA DE AZAHAR  
RALLADURA DE NARANJA  
RALLADURA DE LIMON  
SAL**

#### **DECORACION:**

**SURTIDO DE FRUTAS CONFITADAS  
(MELON, NARANJA, CEREZA)  
ALMENDRA  
GRANILLO AZUCARADO  
FIGURITA**