

Horneando con Gas Licuado:

la famosa panadera británica Nadiya Hussain hace especialidades regionales



El gas licuado es un combustible limpio y moderno que brinda comodidad a decenas de millones de consumidores en todo el mundo. Su versatilidad lo hace eficiente y fácil de usar, y sus cualidades de combustión limpia permiten menores emisiones de carbono con los mismos, si no mejores, resultados.

Este caso de estudio analiza a la ex ganadora de *The Great British Bake Off*, Nadiya Hussain, que ha estado de gira por el Reino Unido en busca de especialidades regionales y héroes de la comida local. Este estudio analiza la visita de Nadiya a una panadería de una granja de Derbyshire y su uso de gas licuado suministrado por miembros de WLPGA AvantiGas, los beneficios de cocinar con gas licuado y una mirada al gas licuado como una energía excepcional.

Fuente: Un Caso de Estudio de *Exceptional Energy*

www.wlpga.org

Traducido por Asociación Chilena de Gas Licuado A.G.

familia desde 1949 y se distribuye en tiendas, pubs, cafés y restaurantes en tres condados del Reino Unido. El gas licuado proporciona combustible para calefacción y cocina de la granja y panadería de Ian, alimenta una casa de vacaciones y calienta el bloque sanitario en su campamento.

3. Derbyshire Oatcakes and Pickelets

Ian ha sido cliente de AvantiGas desde que se fundó la compañía después de comprar el negocio de gas licuado del Reino Unido de Shell en 2011: "Siempre me han atendido muy bien", dijo Ian. El gas licuado ha proporcionado a Ian una energía excepcional y capacidades excepcionales de catering. "El gas tiene un agradable calor húmedo, que es lo que se necesita para las tortas de avena. Las placas eléctricas las resecan demasiado ", dice Ian.

Gracias al gas licuado y AvantiGas, que han proporcionado a Ian una fuente confiable de calor y energía durante más de seis años, ganando su lealtad con un servicio excelente y precios competitivos, Derbyshire Oatcakes puede continuar con su receta de confianza desde 1949. Un secreto familiar guardado, transmitido a través de tres generaciones de panaderos.

