

**Elaborada diariamente con producto fresco de la máxima calidad**

## **LA MEJOR GASTRONOMÍA JAPONESA, EN E.LECLERC MAJADAHONDA**

*Los clientes pueden elegir entre más de 70 propuestas diferentes, elaboradas al momento, en el stand de Bada Sushi situado en el interior del hipermercado, así como hacer encargos personalizados.*

**Madrid, 3 de julio de 2014.-** E.Leclerc Majadahonda ofrece a sus clientes lo mejor de la gastronomía japonesa en el stand de Bada Sushi situado en el interior del hipermercado: más de 70 propuestas diferentes de sushi, sashimi, maki, y otras delicias del país nipón, elaboradas con los mejores ingredientes.

Como manda la tradición japonesa, expertos cocineros elaboran cada día las diferentes propuestas a la vista de todos, empleando producto fresco de la máxima calidad, que llega diariamente al hipermercado.

Los clientes pueden hacer su elección en el momento, ver cómo preparan su pedido y llevárselo recién hecho. Asimismo, si lo prefieren, pueden realizar encargos personalizados a su gusto.

E.Leclerc Majadahonda apuesta una vez más por el producto fresco de la máxima calidad, seña de identidad del hipermercado, esta vez ofreciendo la mejor gastronomía japonesa.

### **Sobre E.Leclerc**

El **Movimiento E.LECLERC** es el principal movimiento europeo de comerciantes independientes. Su filosofía de empresa se basa en **compaginar un proyecto empresarial con un proyecto social**, implicándose y participando en la vida colectiva de la localidad y contribuyendo con ello a su desarrollo económico. Los **principios fundamentales del Movimiento**, que rigen cada uno de los hipermercados son, además de su política de precios (comprar más barato para vender más barato), la **solidaridad, el respeto al medio ambiente, la promoción del comercio justo**, etc. Todos ellos con un objetivo primordial: defender los intereses de los consumidores.

**Para más información**

**QMS Comunicación**

**91 343 12 86/87**

**699 670 881**