



Ud. está en: [Portada](#) | [Equipamiento](#) | Costa Nova presenta sus nuevas colecciones de autor para el sector hostelero

Equipamiento 06/05/2019 Revista HOSTELERÍA

Costa Nova presenta sus nuevas colecciones de autor para el sector hostelero



Las creaciones de Costa Nova se pueden encontrar en algunos de los mejores restaurantes del mundo.

La marca portuguesa de piezas de gres **Costa Nova**, presente en algunos de los mejores restaurantes del mundo y reconocida en el sector retail por la calidad de sus vajillas y accesorios, **tiene como objetivo para 2019 aumentar su presencia en la industria de la hostelería** a través de la introducción de dos colecciones exclusivas para este mercado.

Las creaciones de Costa Nova **se pueden encontrar en algunos de los mejores restaurantes del mundo**, como Tao en Nueva York, The Yetman en Oporto o

Berners Tavern en Londres, y en más de 50 países. Chefs galardonados, muchos de ellos con estrellas Michelin, como José Avillez, James Atherton, Daniel Watkins, Marcus Wareing, Jorge Mendes, y Dani García entre otros, confían en Costa Nova para servir sus creaciones gastronómicas.

Y no solo restaurantes. Algunos de los **clubs y hoteles de lujo** más importantes, como Domaine de Manville y Les Roches Rouges en la región de Provenza (Francia), Memmo-Alfama en Lisboa, o Villa Vita Parc en el Algarve, también han elegido Costa Nova para sus espacios.

Desarrollada en colaboración con el **reconocido diseñador alemán Carsten Gollnick**, **NÓTOS** es exclusiva para profesionales del sector de la hostelería, inspirada en los **llamativos contrastes de color y en las estructuras de la costa atlántica portuguesa**.

Formas cerámicas con texturas y líneas puras y fluidas, se combinan con estructuras metálicas y materiales orgánicos como el corcho y la madera en una paleta de tonos claros y oscuros que representan el contraste cromático del paisaje costero.

La **colección RODA es una creación del diseñador portugués Torres Euracini**, y está inspirada en la película "Círculo de amigos". En palabras del autor, esta colección pretende "reunir a todos alrededor de la mesa... en un círculo de amigos, para disfrutar del deleite de descubrir sabores, experiencias e historias de fraternidad a partir de emociones y recuerdos compartidos. Tiempo bien aprovechado con momentos de pura felicidad y delicias culinarias... Entra el siguiente plato; comienza una nueva historia".

Todas las piezas son **fabricadas en el mejor y más resistente gres**, y presentan formas orgánicas tan especiales que las hacen perfectas para el exigente sector de la hostelería. Las cinco variantes visuales de RODA ofrecen una amplia gama de posibilidades para acomodar los mejores sabores de todas las temporadas, creadas magistralmente por artistas de gusto sutil. Platos de pescado y marisco, carnes y verduras, encuentran en esta colección una garantía de éxito para el irreverente e innovador talento de los grandes chefs.



MÁS NOTICIAS SOBRE [Costa Nova](#)

Esta web utiliza cookies propias y de terceros para ofrecerte una mejor experiencia y servicio. [Más información](#)

Aceptar

COMPARTIR

0Compartir

OPINE SOBRE ESTA NOTICIA

Nombre * Correo electrónico *

Comentario *

* Campos obligatorios [BORRAR](#) [ENVIAR](#)

Revista Hostelería le anima a comentar los artículos publicados al tiempo que le solicita hacerlo con ánimo constructivo y desde el sentido común, por lo que se reserva el derecho de no publicar los comentarios que considere inapropiados, que contengan insultos y/o difamaciones.

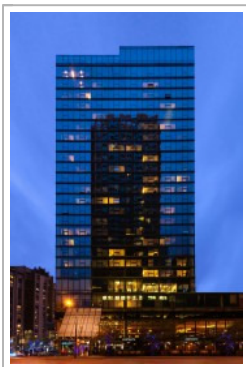
ACTUALIDAD



Ferías

BBConstrumat 2019 apuesta por la innovación y reúne a las empresas líderes del sector

BBConstrumat 2019 contará con la presencia de firmas líderes de todos los sectores que integran la cadena de valor de la...



Hoteles

Eurostars Hotel Company destaca en Chicago su hotel número 200: El Magnificent Mile 4*

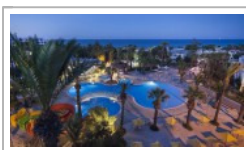
Eurostars Hotel Company, el área hotelera de Grupo Hotusa, acaba de incorporar a su portfolio su hotel no 200, el...



Equipamiento

Costa Nova presenta sus nuevas colecciones de autor para el sector hostelero

La marca portuguesa de piezas de gres Costa Nova, presente en algunos de los mejores restaurantes del mundo y...



Hoteles

Barceló Hotel Group vuelve a Túnez

Barceló Hotel Group vuelve a Túnez después de más de 10 años de ausencia con la gestión del Occidental Sousse Marhaba...

LO MÁS VISTO

LO MÁS COMENTADO

RIU inaugura el nuevo Riu Playa Park en Mallorca

Barceló Hotel Group prosigue su expansión en los Emiratos Árabes Unidos con su séptimo hotel

BBConstrumat 2019 apuesta por la innovación y reúne a las empresas líderes del sector

Grupo Lateral lanza su nuevo concepto gastronómico

El hotel Cimbel de Benidorm, primer hotel de España con habitaciones autosuficientes

Taco Alto abre su tercer establecimiento en Barcelona

perretxiCo llega a Madrid

REVISTA HOSTELERÍA



NÚMERO 73

DESAYUNOS

- > Ver revista
- > Suscríbese
- > Números anteriores

LA REVISTA Y EL BOLETÍN A UN SOLO CLIC

Lea gratis la revista y reciba toda la actualidad del sector a través de nuestro boletín.

Nombre Correo electrónico

Deseo recibir propuestas informativas y comerciales procedentes de empresas ajenas a Versys Ediciones Técnicas

He leído y acepto las [condiciones legales](#)

[Registrarme](#)

SÍGUENOS EN LAS REDES SOCIALES

Seguir [Twitter](#) **1.288 seguidores**

[Facebook](#)
Gosto 367

[LinkedIn](#)

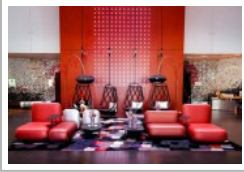
Esta web utiliza 'cookies' propias y de terceros para ofrecerte una mejor experiencia y servicio [Más información](#)

[Aceptar](#)



El hotel Cimbel de Benidorm, primer hotel de España con habitaciones autosuficientes

El hotel Cimbel, en Benidorm, ha sido el primer establecimiento hotelero de España en apostar por la instalación de una...



Equipamiento Cubiñá realiza el restyling del living del hotel W Barcelona

La compañía referente en mobiliario de diseño en Barcelona Cubiñá ha sido la encargada de realizar un restyling al...

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 ...



La importancia de la refrigeración en los centros de datos



"Los usuarios de frío necesitan ayudas para realizar el cambio tecnológico"



Junkers anima a disfrutar del verano premiando la instalación de calentadores Hydronext



Ferrolli presenta su nuevo Plan Renove 2019

Atención al cliente

Teléfono

91 297 20 00

Correo electrónico

info@revistahosteleria.com

Sectores profesionales

AUTOMATIZACIÓN Y TECNOLOGÍA
Automática e Instrumentación

CONSTRUCCIÓN
CIC Arquitectura y Sostenibilidad
ClimaNoticias

DISTRIBUCIÓN
ARAL
BeautyProf
Nueva Ferrería
Selectivo

HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN
Hostelería, Diseño, Equipamiento,
Food Service & Beverage

INDUSTRIA
AutoRevista
Metales & Metalurgia
Oleo
Revista PQ

POSVENTA DE AUTOMOCIÓN
Chapa y Pintura
Neumáticos y Mecánica Rápida
Nuestros Talleres
Recambios y Accesorios

TRANSPORTE Y LOGÍSTICA
Logística Profesional

SANITARIO
DM El Dentista Moderno



© Copyright 2019 - revistahosteleria.com | Todos los derechos reservados | Aviso Legal | Política de privacidad | Política de Cookies | Mapa web

Esta web utiliza 'cookies' propias y de terceros para ofrecerte una mejor experiencia y servicio [Más información](#)

Aceptar