Panini gourmet MAILLE: ritornano le pause stellate

00000maille-panini-e9e5fdfd

Dopo il grande successo della passata edizione, anche quest’anno ritorna l’iniziativa firmata MAILLE, il marchio della senape più apprezzata e conosciuta, che coinvolge dieci prestigiosi locali italiani, da Nord a Sud. Si chiama Panini Gourmet MAILLE e sarà anche quest’anno la vera rivoluzione della pausa pranzo o di un break veloce. Di cosa si tratta? Semplice: Panini Gourmet MAILLE è un viaggio gastronomico per gustare ogni giorno una specialità firmata
dal genio creativo dello chef stellato Michele Rinaldi, Executive Chef del Ristorante La Rocca di Castelfalfi, premiato dalla Guida Michelin con una stella.

Sei ricette originali, sei invitanti panini, sei modi diversi per gustare e apprezzare alcune delle Senapi della Maison nata a Parigi più di 250 anni fa e divenuta in breve uno dei simboli della tradizione culinaria francese. Ecco il motivo per cui ogni Panino Gourmet MAILLE, che ha come base una freschissima baguette, richiama nel nome un monumento della capitale francese:

- **Arc de Triomphe**: un panino a base di speck, radicchio, robiola e pomodoro, è arricchito dalla Senape MAILLE al Miele.

- **Champs-Elysées**: una delicata baguette farcita con salmone marinato, uova di lompo rosso, yogurt greco, insalata, aneto e un velo di Senape MAILLE à l’Ancienne

- **Notre-Dame**: una vera delizia, con il roast beef, i pomodori secchi, il radicchio, il pecorino, le acciughe e MAILLE al Pepe Verde

- **La Bastille**: una baguette farcita con salsiccia, insalata, taleggio e giardiniera di verdure e impreziosita da un tocco di Senape MAILLE à l’Ancienne

- **Tour Eiffel**: una irresistibile tentazione a base di soppressata di maiale, cavolo cappuccio rosso all’agro, salsa verde e Senape MAILLE Dijon Originale.

- **Grand Palais**: un panino sofisticato e molto particolare con foie gras, prosciutto crudo, mela verde e un velo di Senape MAILLE al Miele.

Ognuno dei dieci prestigiosi Locali selezionati da MAILLE (la lista completa è su www.maillepaninigourmet.it) mette a disposizione della propria clientela un Menù personalizzato, elegante e originale nella forma, che illustra con chiarezza le sei proposte di panini firmati dallo Chef stellato Michele Rinaldi.

La Maison Maille, nata a Parigi nel 1747, con il marchio MAILLE è oggi uno dei simboli della tradizione culinaria francese ed è distribuita in esclusiva per l'Italia da Eurofood.