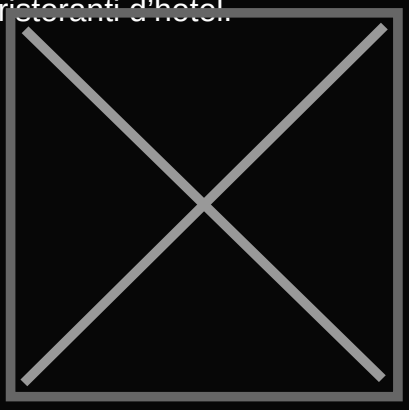
Menù presenta soluzioni per l'asporto e il delivery

s7qx-epolpetteallapomodorina-con-plus-carne-italiana-b52ec991

Il secondo lockdown non ferma la filiera della ristorazione: lo sa bene Menù, azienda di Medolla leader nella produzione di specialità alimentari destinate alla ristorazione professionale, che per agevolare il lavoro delle attività fermate dal nuovo stop ha messo a punto una serie di prodotti e servizi utili a tutti gli imprenditori decisi a proseguire il loro business puntando sull'asporto e il delivery.

"Pensiamo che il delivery in ambito ristorativo non sia solo un cambiamento congiunturale, ma strutturale che riguarderà sempre più esercizi nell'immediato futuro" afferma **Federico Masella**, responsabile marketing Menù. *"Per questo ci siamo messi subito al lavoro per proporre delle soluzioni di qualità che comprendano non solo prodotti e piatti pronti, ma anche servizi complementari come contenitori per l'asporto e ricettari".*
Le proposte Menù sono pensate per tutte quelle attività di ristorazione che abbiano o meno una cucina, dal piccolo bar all'osteria, passando per birrerie, macellerie, gastronomie, panifici, ristoranti e ristoranti d'hotel.



LINEA EVOLUTION – PIATTI PRONTI

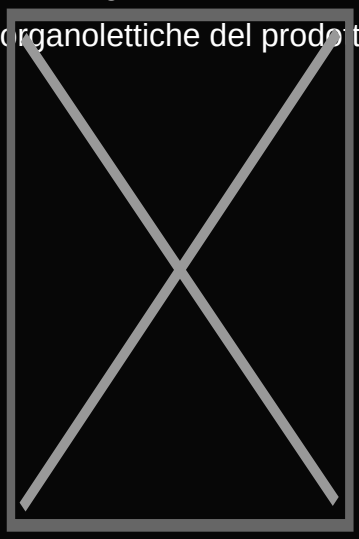
Della innovativa linea Evolution fanno parte tre nuovi piatti pronti per una ristorazione veloce di qualità. Si tratta di:

• È pepiteveg, polpettine di soia con verdure, un secondo piatto leggero ma ricco di gusto, pensato per chi segue una dieta vegetariana, vegana o per chi semplicemente è attento ad uno stile di vita sano ed equilibrato. La soia viene preparata in piccole pepite e cotta con piselli, patate, carote ed erbe aromatiche fresche. Un’alternativa alla carne interessante, ideale per tutti i giorni.

• È polpette alla pomodorina, un piatto pronto che rende omaggio a un grande classico della cucina italiana. Le polpette sono realizzate con carne di alta qualità macinata finemente. Successivamente, per ultimarne la cottura, vengono immerse nella salsa Pomodorina, lo speciale condimento di Menù preparato con pomodoro fresco. Il risultato è un secondo piatto colorato, gustoso, confortante. Èpolpette alla pomodorina è ideale anche per condire i famosi spaghetti con polpette al sugo.

• È polloepiselli. Un grande classico della cucina italiana realizzato con sovracoscia di pollo tagliata a pezzi, soffritto, piselli ed erbe aromatiche fresche. Questo secondo piatto pronto, nato dal connubio tra la tradizione e la moderna tecnologia Evolution, è adatto a grandi e piccini ed è perfetto per una pausa pranzo veloce, gustosa e leggera.

Le tre novità della linea Evolution, come molte altre specialità Menù, possono essere finalizzate in microonde per rendere il servizio ancora più veloce e disponibile anche per tutte le cucine che non possiedono grandi spazi o attrezzature, ma non vogliono rinunciare ad offrire qualità e gusto. Per questo motivo, l’Azienda ha creato anche un ricettario dedicato proprio alla cottura in microonde. Evolution è la nuova linea ideata dall’azienda di Medolla, prodotti di altissima qualità che, grazie alla tecnologia utilizzata, non hanno bisogno di essere acidificati, migliorando così le proprietà organolettiche del prodotto stesso, e garantiscono una lunga conservazione.



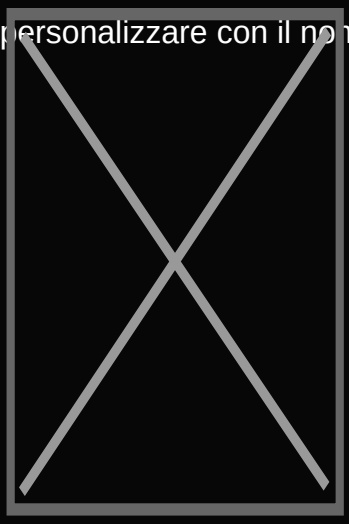
SOUP OF THE DAY by Menù offre un’ampia gamma di zuppe del giorno

insieme alla zuppiera elettrica per scaldare le pietanze e ai contenitori da asporto. Un servizio

completo pensato per tutti quei locali che vogliono offrire un’alternativa di primo piatto caldo, confortevole e di qualità. Fanno parte della linea specialità come la zuppa di pomodoro, la ribollita, la zuppa di legumi e cereali, la zuppa di asparagi, la gulaschsuppe, la zuppa di porri e lenticchie e molte altre. Le zuppe menù sono realizzate utilizzando verdure e carne 100% italiane e con ortaggi lavorati dal fresco in stagione.

NUOVI PIATTI DA ASPORTO

Non solo piatti pronti. Menù ha infatti pensato a una linea di piatti e contenitori per il take away per facilitare le operazioni di asporto dei ristoratori. Si tratta di una linea realizzata in materiale biodegradabile e compostabile, smaltibile nell’organico. Nello specifico, i materiali utilizzati sono la canna da zucchero, la polpa di cellulosa e il PLA, ovvero acido polilattico, un polimero derivato da piante come il mais, il grano o la barbabietola. La linea, idonea per il microonde e per il forno, è composta da diverse soluzioni fra cui contenitori per hamburger e hot dog, piatti piani e fondi con coperchio, piatti quadrati anche con scomparti, coppe cilindriche e shopper di carta con etichetta da personalizzare con il nome del cliente per il ritiro.



#RISTORIAMOCI

Menù ha pensato anche ad uno strumento in più per tutti gli operatori della ristorazione, utile per gestire i servizi legati alla loro attività con facilità e in totale sicurezza. Si tratta di #ristoriAMOci delivery, take away and digital menu, la nuova web-app che crea menu digitali e gestisce il servizio a domicilio, l’asporto e la prenotazione ai tavoli. Il progetto #ristoriAMOci è nato in piena emergenza sanitaria Covid-19: l'obiettivo era quello di sostenere e promuovere le attività ristorative che svolgevano servizio di food-delivery durante il periodo di lockdown, attraverso la realizzazione dapprima della piattaforma web e della pagina facebook #ristoriAMOci a casa, sviluppatasi successivamente nella web-app.