Salse Evolution Fresh. La nuova frontiera del gusto firmata Menù

28-post-linkedin-webinarmixer-25luglio-1920x1080-37f5b67b

Nuovo appuntamento con I Lunedì di Mixer.

Questa volta siamo a Medolla (Modena), e siamo ospiti di Menù , impresa leader nella produzione di specialità alimentari destinate alla ristorazione professionale: condimenti, salse e creme, funghi, primi piatti, pietanze, preparati per dolci e dessert.

Qui parliamo di salse e, nello specifico, della nuova linea Evolution Fresh che si è da poco ampliata con l’arrivo di due nuovi prodotti, la salsa agli agrumi e la salsa ai pistacchi.

Per farci raccontare più nel dettaglio questi due prodotti incontriamo **Federico Masella,** Marketing & National Key Account Italia, che ci racconta la storia di **Menù** introducendoci la **Linea Evolution Fresh,** e lo chef resident **Leonardo Pellacani,** che ci ha preparato alcune ricette impreziosite grazie all'uso di queste salse davvero eccezionali.

Ideali per molteplici impieghi in cucina, la **Linea Evolution Fresh** è ideale per la farcitura di panini, hamburger, sandwich e piadine, alla guarnizione di pizze, primi e secondi piatti, fino al topping in creazioni più creative di pasticceria salata.

La confezione top-down e il pratico dosatore salva goccia rendono ancora più pratico l’utilizzo in tutte le cucine dei professionisti del gusto di tutta Italia.

CLICCA SULL'IMMAGINE PER GUARDARE IL WEBINAR

