Menù, a Tuttofood tutte le novità dell'estate

20230512120446menu-b0cbf444

Menù ha portato **a Tuttofood**, fiera internazionale b2b che si è svolta **dall’8 all’11 maggio a Fieramilano**, i propri prodotti che testimoniano un continuo lavoro di ricerca e innovazione.

Si parte da **Sorbet Shot**, linea di sorbetti veloci da servire, ideali per soddisfare le richieste di uno spuntino in una giornata estiva o di un dessert per coronare un fine pasto.
La linea Sorbet Shot si completa con le **Coulis di Frutta Fresca** – tipiche preparazioni francesi a base di frutta, succo di limone e zucchero, che Menù produce con la lavorazione a freddo ad alte pressioni (HPP Technology) – grazie alle quali poter **personalizzare i sorbetti.**

Per assecondare uno dei trend più in voga, Menù ha presentato un **preparato per Pancake e Waffle** grazie al quale servire queste due specialità in modo facile e veloce. La sua **ricettazione neutra** permette la preparazione con **abbinamenti sia dolci sia salati**, dando così l’opportunità a ogni ristoratore di offrire numerosi piatti e allargare la proposta a differenti occasioni di consumo.

Tra le altre novità viste a Tuttofood, **èRagùdiPolpo**, un condimento a base di soffritto di verdure, pomodoro e polpo selezionato, e il **Pesto Rosso Evolution Fresh** preparato con Pomodori Soleggiati semi-dry, Parmigiano Reggiano DOP e basilico e trattato con l’innovativo processo ad Alte Pressioni.