

Menù: nasce Yellow Tomato, prima referencia della nuova gamma Giù di Salsa

20260330123334thumbnail-kc0x-ketchup-giallo-packcopia

Il mondo dello street food continua a crescere e a ridefinire i confini del fuori casa. In questo contesto, le salse giocano un ruolo sempre più centrale: non sono più semplici accompagnamenti, ma elementi capaci di valorizzare ogni piatto e renderlo più sfizioso. È in questo scenario che nasce il nuovo progetto di Menù, storica azienda modenese specializzata nella produzione di soluzioni alimentari per la ristorazione. Con la linea Giù di Salsa, [Menù](#) propone una lettura attuale dello street food, pensata per chi lavora in cucina ogni giorno.

Protagonista del lancio è Yellow Tomato, la prima referencia della nuova gamma. L'innovativa salsa realizzata con pomodori gialli 100% italiani, dal profilo agrodolce e leggermente speziato è disponibile nel pratico formato squeeze da 560 g. Yellow Tomato nasce per rivoluzionare il modo di usare la salsa più iconica di sempre, il ketchup, andando oltre i codici tradizionali e ispirando nuove esperienze di gusto. Questa nuova referencia mantiene la sua funzione tradizionale ma con colore, materia prima e gusto che ne fanno un ingrediente unico e inimitabile. Yellow Tomato non è un semplice accompagnamento, ma aggiunge quella nota sfiziosa e interessante che rende ogni piatto davvero inconfondibile. Grazie al suo equilibrio di sapori, Yellow Tomato trova spazio in molti utilizzi: è adatto per farciture di panini, burger e sandwich. In cucina è l'accompagnamento ideale per carni, grigliate e proposte vegetariane, che completa dando varietà ai piatti in maniera semplice.

Menù completa l'offerta street food con altre nuove referenze dedicate al mondo del fritto, pensate per garantire costanza e facilità d'uso anche nei momenti di servizio più intensi. Tra queste, "pane grattugiato" e "panatura croccante al mais", senza glutine, ideali per gratinare e impanare carne, pesce e verdure. A queste si aggiungono un "mix per frittura", adatto a pastelle e tempure, e un "olio tecnico" studiato per mantenere buone prestazioni anche ad alte temperature, con un utilizzo prolungato.