Hellmann’s presenta la Hellmann’s BBQ Sauce e conclude il Food Truck Tour 2017

hellmann-s-barbecue-sauce-4-8-kg-50344761-981193a5

Hellmann’s presenta Hellmann’s BBQ Sauce: una ricetta adatta sia alla cottura che alle applicazioni al pennello o alle marinature nel formato da 4,8 kg. Hellmann’s BBQ Sauce realizzata con pomodori da agricoltura sostenibile è caratterizzata da un gusto bilanciato dolce e affumicato e forma sulla carne una glassatura brillante.

Hellmann’s BBQ Sauce è ideale per un utilizzo sia a freddo per accompagnare ad esempio nuggets e alette di pollo, sia a caldo, grazie alla sua resistenza alle alte temperature. Il gusto autentico e la consistenza della nuova salsa BBQ la rendono perfetta ad esempio per la preparazione di costolette e pulled pork. Su www.unileverfoodsolutions.it sono disponibili tutorial e ricette per gustosi piatti con Hellmann’s BBQ Sauce. Il formato da 4,8 kg permette la preparazione fino a 60 porzioni di costolette.

Sempre questo mese si è concluso l’Hellmann’s Food Truck Tour, il viaggio alla scoperta del migliore street food italiano, che ha visto coinvolti, in qualità di partner Hellmann’s, alcune tra le più originali proposte di cibo di strada in Italia. L’ultima tappa del tour si è svolta a Milano allo Scalo di Porta Genova. L’ex area ferroviaria si è trasformata per tre mesi in un villaggio a cielo aperto dedicato a eventi e intrattenimento. Durante la manifestazione, il ristorante Pantostato, partner Hellmann’s, ha proposto alcune tra le sue specialità. 3 diverse tipologie di pantostato (pesto, pomodorini noci; cotto e fontina; porchetta, fontina), accompagnate da salse originali, realizzate con Hellmann’s Real Mayonnaise, Hellmann’s Tomato Ketchup, Hellmann’s Yellow Mustard e Hellmann’s Original BBQ Sauce.