Ciro Salvo presenta il panfocaccia

47683511-2249214445089813-7957109111265427456-n-8e70fea9

Farina a basso valore proteico, due fasi di lavorazione dell'impasto, 48 ore di lievitazione, cottura in forno elettrico: è il Pan focaccia di Ciro Salvo, morbido, gustoso e altamente digeribile.

Da poche settimane nel menu di 50 Panino Hamburgheria, nasce da una ricetta esclusiva di Ciro Salvo, unanimemente riconosciuto maestro dell'impasto. Il Pan focaccia nasce dall'esperienza dell'impasto che ha reso celebre in Italia e a Londra il brand 50 Kalò: leggerezza e fragranza. Il Pan focaccia proposto da 50 Panino è dunque un bun secondo lo stile e la tecnica di Ciro Salvo. Le farciture cambiano con la stagione e l'estro dello chef: verdure grigliate, salumi, carne. I più richiesti: il Panfocaccia salsiccia e friarielli, il 50Kalò con scarola, fiordilatte e pomodori semi secchi, il Panfocaccia Crudo con prosciutto crudo, burrata, pomodoro di Sorrento e rucola.

"Come per ogni prodotto che realizzo anche il Panfocaccia ha dietro uno studio e un lavoro attento delle dosi e delle fasi di lavorazione per raggiungere il migliore risultato possibile. Ho scelto il nome Panfocaccia perché racchiude la morbidezza del pane e la forma della focaccia"- dice **Ciro Salvo**.

50 PANINO di Ciro Salvo

50 Panino è un progetto gastronomico nato dal sodalizio tra Ciro Salvo e Alessandro Guglielmini basato su una passione condivisa: la ricerca del buono. A poche centinaia di metri dalla ormai celebre pizzeria 50 Kalò, 50Panino è hamburgeria di alta qualità che raccoglie tutta l'esperienza di Ciro Salvo, maestro indiscusso dell'impasto (Premio Speciale Gambero Rosso 2016) e selezionatore di prodotti di eccellenza. Dalla scorsa primavera lo chef stellato Gianluca D'Agostino collabora nell'ideazione e

messa a punto di ricette e nuovi abbinamenti.