Maille: la senape diventa squeeze

maille-squeeze-senape-dijon-original-de199fd2

Da oltre 270 anni la tradizione gastronomica francese si può fregiare di un Marchio che ha conquistato, da subito, i palati più fini e raffinati. Dalle tavole delle corti europee, oggi ritroviamo Maille e le sue pregiate Senapi nelle nostre cucine per esaltare non solo i sapori della tradizione francese ma anche tante tipologie di ricette e ingredienti.

Oggi Maille si presenta sul mercato con una nuova veste, una pratica confezione Squeeze in PET perfetta per un uso outdoor o anche a casa ma con una maggiore praticità rispetto al classico vaso in vetro. Cambia la confezione, dunque, ma non il contenuto!

La Senape **Dijon Originale** Maille si conferma un vero capolavoro per il palato! L’antica ricetta prevede che i semi di senape non vengano schiacciati ma tagliati finemente per ottenere un impasto omogeneo dal gusto unico e forte. La Senape Dijon Original è perfetta per accompagnare tutte le preparazioni di carne rossa e bianca, le ricette a base di pesce, i piatti di verdura e le insalate fresche.



Una variante all’Originale è la **Senape all’Antica**, caratterizzata dalla presenza di croccanti grani di senape interi che le conferiscono un deciso retrogusto di nocciole con travolgenti sentori speziati: un sapore inimitabile che ci riporta al cuore della Borgogna e della sua raffinata cucina. Una cucina che possiamo riproporre grazie alla preparazione di tante ricette a base di carne e di insalate.

La **Senape dolce con Miele** è caratterizzata dall’inconfondibile sapore agrodolce, speziata ma delicata. Pochi e selezionati gli ingredienti: granelli di senape di Digione, acqua, aceto, sale, succo di limone e naturalmente miele. Il risultato è una salsa dalla trama estremamente morbida e cremosa, dalla gustosa combinazione tra il dolce del miele e il gusto “forte” della senape. Un equilibrio gastronomicamente perfetto che la rende ideale per condire carni alla brace o alla griglia, le insalate, le verdure in pinzimonio, e - perché no - ottima da degustare con i formaggi.

Dalla città di Digione arriva una delle più apprezzate specialità di Maille: la famosa **Dijonnaise**, proposta ancora oggi secondo l’antica ricetta del fondatore della Maison. In cucina sprigiona un delicato bouquet di spezie grazie al sapiente mix di Senape all’Antica e di Salsa Maionese. La Salsa Dijonnaise si rivela un accompagnamento perfetto per esaltare ogni tipo di preparazione gastronomica. E’ eccezionale in particolare con tutte le verdure crude e con i piatti di carne rossa.

Tutta la gamma Maille è importata e distribuita in Italia da Eurofood SpA.