Vegan Bun, il panino vegano di 50 Panino

ciro-salvo-8959e219

Da 50 Panino entra in menù il Vegano di stagione: un panino senza carne e altri derivati animali. Una risposta chiara ai trend di mercato che vedono crescere la domanda di panini senza carne sia per motivi etici che di scelte alimentari. Il Vegano di stagione di 50 Panino è composto da: pane, hamburger vegan, finocchi, zucca, broccoli saltati in padella, funghi pleurotus trifolati e crema di broccoli. Una ricetta frutto della ricerca di Ciro Salvo e della brigata di cucina di 50 Panino: gustosa, leggera, sostenibile e solo a base di ingredienti freschi e di stagione. Il Vegano di 50 Panino varierà con le stagioni in linea con la filosofia di Ciro Salvo che seleziona personalmente materie prime e fornitori con un approccio sempre etico e sostenibile prediligendo prodotti da filiera corta e controllata, packaging a basso impatto aziendale, produzioni di piccoli artigiani del territorio.

“Il panino è un mondo di sapori e condivisioni che tutti devono poter gustare, è un rito globale e vista la richiesta di tanti consumatori che scelgono di mangiare con consapevolezza, sensibilità e responsabilità ambientale abbiamo messo in carta il nostro panino Vegano”, commenta **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, 50 Panino 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.