La nuova linea di salse Etnikè di Fratelli Pagani

etnike-immagine-b62a2b65

Fratelli Pagani Spa, storico marchio italiano, leader nella produzione di miscele, ingredienti funzionali, spezie ed aromi esclusivi per la preparazione di carni e salumi, presenta la nuova linea Etnikè destinata alle macellerie, pescherie, gastronomie, ai cuochi esperti e alle aziende all'avanguardia.

In un mondo sempre più globalizzato che abbraccia diverse culture e tradizioni culinarie, Fratelli Pagani, azienda da sempre al passo con i tempi e attenta ai bisogni del consumatore, ha pensato di creare la linea Etnikè per far vivere una vera e propria esperienza di viaggio nel gusto, avvicinando sempre più sapori e luoghi lontani, soddisfacendo le esigenze di chi desidera provare gusti diversi e sperimentare abbinamenti inattesi, con una particolare attenzione alla salute e agli ingredienti genuini.

Le due nuove nate di questa gamma di prodotti sono le salse idrosolubili Teriyaki: condimento giapponese realizzato con salsa di soia, mirin e zucchero. Una salsa ideale per marinare o per accompagnare primi e secondi piatti a base di riso, carne e pesce conferendone il tipico sapore agrodolce. Da Fratelli Pagani, ricerca dell'eccellenza, innovazione e creatività trovano massima espressione; dopo un'accurata fase di selezione delle materie prime e un oculato studio da parte degli aromatieri per eliminare prodotti con rischio di allergeni mantenendo il profilo aromatico originale, ecco la vera novità che supera la ricetta originale: l'Azienda presenta la Salsa Teriyaki senza soia. Stesso gusto nessun allergene.

Una linea di salse da condimento idrosolubili, allergen free, senza glutammato monosodico aggiunto e dal profilo aromatico complesso in grado però di rispettare i sapori originali. L'Azienda, grazie alla sua grande esperienza nella lavorazione e trasformazione dei prodotti e al laboratorio di ricerca, sviluppo e analisi che controlla l'intero processo di produzione, è riuscita a formulare e personalizzare ricette etniche sane, genuine e senza allergeni. La gamma Teriyakiallergen free si compone di due gusti: Teriyaki Classica e Teriyaki Lemongrass.

Teriyaki Classica grazie al suo aroma agrodolce con note di caramelizzato, speziato e fritto è perfetta per marinare piatti caldi, piatti freddi (previa cottura), carni bianche (pollo e tacchino) e pesce. Senza

soia, coloranti, allergeni e glutine è l’accompagnatore perfetto per gustare un piatto sano e di qualità.

Teriyaki Lemongrass, costituita da ingredienti ricercati, aromi innovativi, a basso contenuto di sale e anch’essa senza glutine, coloranti, allergeni e soia, si differenzia dalla Teriyaki classica per le sue note tipiche della cucina thailandese che la rendono una salsa fresca, dolce e agrumata ideale per condire piatti di pesce, carni bianche, maiale, piatti caldi e piatti freddi (previa cottura).