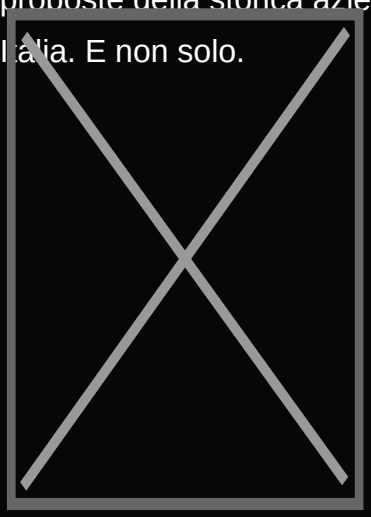
P.A.L.A., l'originale pizza firmata Menù

palapizza-pulled-pork-4f091920

Cambiano le mode, le esigenze, i gusti e gli stili di vita, ma la pizza resta fra i piatti italiani più amati in patria e all’estero. Lo sa bene Menù, azienda di Medolla produttrice di specialità alimentari destinate al fuoricasa, che per prima ha creato P.A.L.A. pizza and love addicted. Il prodotto, come molte delle proposte della storica azienda, ha ottenuto da subito consensi da parte di chef e ristoratori di tutta Italia. E non solo.



P.A.L.A. by Menù è l’originale pizza “in pala”: una base precotta, dalla particolare forma rettangolare, di altissima qualità e pronta da farcire per essere ultimata in forno. L’elevata idratazione (l’impasto contiene fra il 75 e l’80% di acqua) e i pochi semplici ingredienti utilizzati la rendono fragrante, leggera, croccante e altamente digeribile. Il piacere di stare insieme è subito servito, perché Pizza P.A.L.A. è estremamente semplice da preparare: è sufficiente farcire la base e infornarla in forno ventilato da bar 200°C per 5 minuti o in un fornetto statico da toast a massima temperatura per 6-7 minuti. L’elevato contenuto di servizio, l’ottima qualità, la facilità di preparazione rendono questo prodotto adatto a tutti quei locali – quali lounge bar, pub e locali da ristorazione veloce - che vogliono proporre un prodotto di tendenza e di grande appeal.

P.A.L.A. è stata pensata per tutti gli appassionati di pizza e per chi ama stare insieme e condividere la gioia della buona tavola: è ideale infatti da servire come piatto unico, ma anche come aperitivo, da

portare in tavola in condivisione. Menù, inoltre, mette a disposizione dei suoi clienti una linea di prodotti e suggerimenti di preparazione in grado di trasformare questo piatto in una vera e propria pizza gourmet: “Frulloro” - frullato di pomodoro fresco emiliano lavorato in stagione, “Datterini gialli semisecchi”, “Èporcino” – porcini di altissima qualità tagliati in grandi fette, “Carciofi Pugliesi”, “E’Maremix” – insalata di mare di alta qualità senza aceto, “Filetti di acciughe del Cantabrico”, “Olive taggiasche denocciolate in olio extravergine d'oliva”, “Carpaccio di Tartufo Italiano” sono solo alcune delle specialità Menù pensate per farcire e rendere speciale la base P.A.L.A.



Menù ha pensato anche al servizio, proponendo un tagliere in legno di bambù realizzato a misura di pizza P.A.L.A., dotato di piedini, segni di taglio e la scritta “Nascondi lo smartphone sotto il tagliere, condividi solo la pizza!”, per presentare con originalità al tavolo la pizza pre-tagliata da condividere. E per chi gestisce anche il servizio di take-away o consegna a domicilio è disponibile la scatola da asporto.

Gustosa, innovativa e veloce, Pizza P.A.L.A. rappresenta davvero la nuova frontiera della ristorazione.