Menù è official supplier di Casa Sanremo 2021

pizza-rossa-con-porro-dorati-e-pancetta-affumicata-7788f1f4

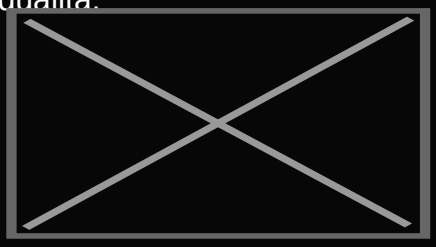
Menù, azienda di Medolla leader nella produzione di specialità alimentari destinate alla ristorazione professionale, è stata selezionata come official supplier di Casa Sanremo, digital hub e costola del Festival della Canzone Italiana che si concluderà il 6 marzo 2021. Sanremo, nella settimana del Festival della Canzone Italiana, il più iconico dell'anno, si arricchirà quindi di una nota gourmet: ci saranno infatti i prodotti a marchio Menù, apprezzati da chef, pizzaioli, ristoratori e gastronomi di tutta Italia, fra i protagonisti degli showcooking di Casa Sanremo, in onda ogni giorno di Festival sul canale dedicato Casa Sanremo Tv. In un anno dominato dalla 'distanza sociale', Casa Sanremo avrà il compito ancora più importante di raccontare agli spettatori, in trepida attesa per gli attimi che precedono la gara, le curiosità e le emozioni a tutti coloro che non potranno raggiungere la Città dei Fiori. I cooking show, con la presenza di chef e pizzaioli, saranno fra i momenti più attesi.



"Siamo molto entusiasti di partecipare a quello che, anno dopo anno, si conferma essere fra gli appuntamenti televisivi nazionali più attesi dagli Italiani" afferma **Federico Masella**, Responsabile Marketing Italia di Menù. *"Poter portare le eccellenze gastronomiche del nostro Paese a Casa Sanremo, al fianco della più importante kermesse musicale italiana, ci rende orgogliosi del lavoro che svolgiamo con dedizione e passione ogni giorno".*

Fra i prodotti Menù scelti dagli organizzatori figurano specialità certificate quali il "Pomodoro pelato San Marzano dell'Agro Sarnese nocerino DOP" o la "Grancrema di Pecorino DOP", ricette tipiche regionali come i "Friarielli", ovvero le cime di rapa cucinate seguendo l'antica ricetta campana, e molte altre referenze top di gamma come i "Peperoni interi alla Brace" lavorati dal fresco, il "Pesto ai Pistacchi", il "Pesto di Nocciole Bio".

I prodotti Menù sono ideali per la preparazione di molteplici ricette. Denominatore comune è la qualità, garantita dalla scelta delle materie prime all’igiene della lavorazione, dalla sicurezza delle confezioni all'attenzione speciale nei confronti del cliente. Le materie prime freschissime provengono principalmente dalla campagna emiliana e dai principali mercati nazionali, la produzione riproduce, per accuratezza e modalità di lavoro, ciò che avviene in una tradizionale cucina professionale, mentre la tecnologia avanzata dei suoi stabilimenti mantiene alto il livello della produzione senza intaccare la qualità.



Dal 1932, anno in cui Romolo Barbieri fondò a Cavezzo il salumificio che portava il suo nome, l’azienda modenese non ha mai smesso di crescere. Oggi i suoi prodotti - condimenti, salse e creme, funghi, primi piatti, pietanze, preparati per dolci e dessert- raggiungono oltre 30mila attività ristorative di tutta Italia, grazie a una rete vendita che conta 380 agenti, oltre ad una presenza sempre più capillare anche all’estero in paesi quali Germania, Austria, Spagna, Francia, UK, Stati Uniti e Sud-Est Asiatico.