Cat-Su Sandro entra nel menù di Delivery Valley

cat-su-sandro-4cf1f310

Delivery Valley è sinonimo di rinnovamento e costante ricerca di originalità nella proposta culinaria e gastronomica. Gli chef Alida Gotta e Maurizio Rosazza Prin sono pronti quindi a stupire i palati dei propri clienti con una novità all'interno del proprio menù e da amanti della cucina etnica e in particolare di quella orientale, annunciano l'arrivo di CATS-SU SANDRO, una goduriosa ricetta ispirata al tradizionale Katsu Sando, un panino giapponese con cotoletta, che negli ultimi tempi ha spopolato sul web.

Alida Gotta e Maurizio Rosazza Prin propongono la loro personalissima interpretazione, che prevede l'utilizzo solo di ingredienti di alta qualità: shokupan fatto ogni giorno, salse fatte in casa e un mix di sapori che farà decollare i palati senza prendere un volo per Tokyo. Il panino, che si può ordinare, come tutte le proposte culinarie di Delivery Valley, sulle principali app di delivery, è disponibile in tre versioni: Sandro classico (cotoletta di maiale, salsa segreta della Valley, filangé di iceberg, sale altartufo, salsa tartara fatta in casa, fra due fette di shokupan fatto ogni giorno e lievemente tostato); Sandro pollo (cotoletta di petto di pollo, maionese artigianale senape curcuma miele, sale al curry, cavolo cappuccio condito, salsa tonkatsu home made, fra due fette di shokupan fatto ogni giorno e lievemente tostato) e Sandro vegetariano (panella di ceci, sale alle erbe aromatiche, maionese di soya, crema di peperone, iceberg e ruchetta, fra due fette di shokupan fatto ogni giorno e lievemente tostato).

Cat-su Sandro si aggiunge alle cinque tipologie di ristoranti virtuali, riunite sotto l'unica grande famiglia di Delivery Valley: Lievito Mother F****r (pizza in padellino),Giga Burger (hamburger),Gira Girarrosto (pollo arrosto), Giga Ribs(costine di maiale in salsa barbecue) e Fritt Fighter (fritti misti di carne e pesce). Sono inoltre ancora in corso anche le speciali combo di pizza e Prosecco Superiore,in collaborazione con Santa Margherita; la combo Giga Ribs by Tenuta Sassoregale e la Special Edition by Consorzio Olio DOP Chianti Classico che propone una degustazione di una storica ricetta toscana: Fagioli all'uccelletto con Olio DOP Chianti Classico.Queste combo rientrano nel più ampio progetto di

kitchen media, ovvero rendere la start up uno strumento di comunicazione innovativo e un mezzo di investimenti per le aziende. Questi progetti ambiziosi e le costanti novità consentono a Delivery Valley di affermarsi tra le aziende leader nel settore del delivery, con una crescita economica esponenziale in meno di un anno di attività, proprio in periodo in cui la ristorazione sta affrontando una grave crisi, a causa della pandemia. Basti pensare che sono due i punti vendita già attivi su Milano (Via Col di Lana, 9 e Via Valtellina, 10), l'azienda ha assunto personale a tempo indeterminato anche da realtà affermate nella gastronomia e ha effettuato oltre 60mila ordini, per un fatturato che supera il milione di euro. Il successo di Delivery Valley conferma che grazie al supporto della tecnologia e alle intuizioni, questo momento di incertezza può essere trasformato in opportunità e dare vita a nuove realtà, con un occhio rivolto al futuro.