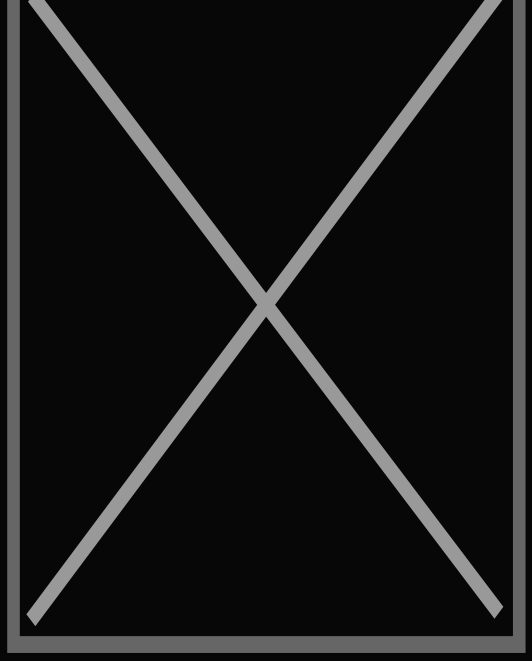
Menù, una nuova linea reinterpreta la vasocottura

wjqx-ebisquedicrostacei-70282576

In voga negli ultimi anni tra gli appassionati di cucina, la vasocottura non è solo una tendenza molto diffusa tra i foodies, ma una vera e propria tecnica di cottura - in vaso come suggerisce la parola stessa - sempre più utilizzata anche nelle cucine professionali. Anche i più grandi chef, infatti, riconoscono i numerosi benefici di questo metodo, capace di ottenere considerevoli risultati a livello organolettico, salutistico e di 'resa' dell'alimento.

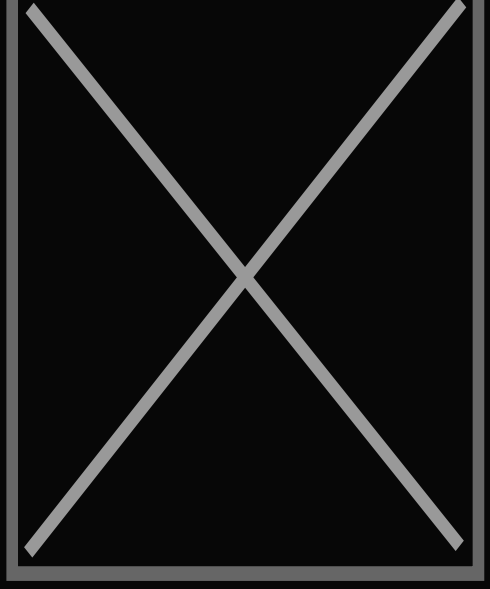
Chi lavora da sempre per offrire una miglior qualità del prodotto sfruttando proprio una tecnica di lavorazione che richiama i principi della vasocottura è Menù, azienda leader nella produzione di specialità alimentari per il foodservice, capace di aver **portato a livello industriale una tecnica tradizionale di cucina molto amata**.



“Uno dei punti di forza dell’azienda è quello di lavorare per un miglioramento continuo della tecnologia produttiva” afferma **Federico Masella**, Marketing & National Key Account Manager Italia. *“I nostri più innovativi sistemi di produzione, come Evolution, richiamano proprio i principi della* ***vasocottura****, perché si basano su una lavorazione del prodotto ‘chiuso’ nelle latte e il risultato è una referenza dall’elevato profilo organolettico, sicura e durabile”.*

Negli stabilimenti di Medolla, infatti, sono state **studiate e applicate tecnologie rivoluzionarie** capaci di dar vita a referenze che garantiscano non solo una lunga shelf-life (i prodotti Menù in latta possono essere **conservati a temperatura ambiente fino a 24-36 mesi**), ma anche un alto livello organolettico, in termini di gusto, profumo e consistenza, nel massimo rispetto della materia prima.

Proprio la tecnologia **Menù** Evolution, di recente lancio e unica nel suo genere, dà il nome a un’**intera linea di prodotti di qualità eccelsa** tra cui salse, referenze di mare, vegetali e dolci. Si tratta di un’innovativa **sterilizzazione dinamica** che permette di agire sul prodotto in ‘movimento’, riducendo notevolmente i tempi di trattamento termico. Inoltre, grazie a questo procedimento, si evita l’aggiunta di acidità sul prodotto, rispettando al massimo la materia prima e ottenendo un prodotto come appena cucinato da un cuoco professionista.



Fra le altre tecnologie implementate dall’azienda modenese per ottenere prodotti con profili organolettici elevatissimi ricordiamo l’Asettico, un trattamento termico del prodotto ultra rapido perché avviene esternamente alla confezione, e la più recente **Menù Evolution Fresh**, una combinazione di tecnologie alimentari che permettono il trattamento a freddo dei prodotti.

Non da ultimo, Menù utilizza anche scatole rivoluzionarie, le **Evolution Steel Box**, confezioni di ultima generazione per sigillare e conservare a qualità dei prodotti. Questa particolare confezione fornisce l' **assoluta barriera da ossigeno, luce, umidità, batteri e altri agenti esterni**, fungendo da ‘pentola a pressione’, capace di sigillare tutti i profumi e i sapori mantenendoli inalterati nel tempo per garantire le caratteristiche di un alimento come ‘appena cucinato’.

Il risultato è una linea di prodotti di alta gamma, innovativi, pronti per essere serviti e facili da personalizzare.