Pesto di basilico vegano, pesto di aglio e caramello salato, le prime novità del 2024 di Menù

20240311134141menu-c37cd528

Sono tre le prime novità del 2024 di Menù, tutte destinate al mondo della ristorazione: il **Pesto di aglio orsino**, il **Pesto di basilico vegano** (entrambe legate alla linea Evolution Fresh) e il **Caramello Salato**.
Prodotte attraverso una speciale lavorazione a freddo ad alta pressione, le referenze arricchiscono il catalogo dell'azienda di Medolla (Emilia-Romagna), attiva nella produzione di **specialità alimentari per la ristorazione professionale.**

Il **Pesto di aglio orsino** è fresco e saporito. Alla ricetta è stato aggiunto del **formaggio stagionato** per esaltare e arricchire il gusto di questa pianta aromatica spontanea, molto utilizzata in cucina e ricca di proprietà benefiche. È ottimo per **condire primi piatti**, si sposa bene con pesce e frutti di mare ed è ideale per **personalizzare pizze contemporanee** da aggiungere fuori cottura e per aromatizzare impasti di pane, pizza e gnocchi.

Il **Pesto di basilico vegano** invece, versione vegana del tradizionale pesto alla genovese, è caratterizzato da un **gusto intenso di basilico genovese DOP** dalla tipica cremosità della ricetta originale, il tutto **senza la presenza di formaggio o derivati del latte** poiché viene utilizzato il tofu. Realizzato con olio extravergine di oliva e pinoli, è **un'alternativa per le persone che scelgono una dieta vegetale**. Ideale per condire primi piatti di pasta o per preparare antipasti e torte salate.

Entrambi i pesti sono proposti nella **confezione biberon.**

Contestualmente Menù propone anche una terza novità, una referenza dolce, il **Caramello Salato**, una glassa al caramello impreziosita da Sale Marino di Trapani IGP, un sale particolarmente puro e

dai cristalli consistenti, che crea un contrasto dolce-salato. Bilanciato al palato e dal gusto avvolgente, può essere **utilizzato per caratterizzare moltissimi dolci**. Ideale su gelato, dolci al cucchiaio, crêpes e per guarnire torte, risulta un alleato per la personalizzazione di **mousse, biscotti e semifreddi.**

Si amplia, infine, anche la gamma dei prodotti a base pomodoro, con i **Datterini rossi interi in succo e un Semiconcentrato di pomodoro**, ideali per pizze contemporanee ma anche perfetti in cucina per preparare sughi e condimenti. Ulteriori novità sono attese pure nel catalogo dei prodotti ittici coi nuovi **Filetti di acciughe** del Mar Adriatico.