Star apre le porte del Culinary Center per presentare le novità 2015

star-evid-bd22585f

Star presenta i nuovi uffici a Milano, nel Palazzo MAC7 di via Imbonati 18, il Culinary Center - un'area di 460 metri quadrati che rappresenta una vetrina verso l'esterno e un'area polifunzionale per l'azienda - e tre nuovi prodotti: Yakisoba, Saikebon ai Gamberetti e GranRagù con Datterino

Il Culinary Center
La location potrà ospitare test, assaggi, degustazioni, pranzi di lavoro, training ed eventi, grazie alla presenza di un'attrezzatura altamente innovativa e di una cucina professionale. Rappresenta la concretizzazione della volontà di Star di cambiare e rinnovarsi, ponendosi come pioniere dell'innovazione, pur nel rispetto della storia e della tradizione che caratterizzano l'azienda. Grazie a questa "finestra sul mondo", Star comunica e permette di sperimentare in prima persona la bontà e la genuinità dei propri prodotti, buoni come fatti in casa - solo più in grande.

Il Culinary Center sarà aperto anche ai consumatori: i futuri vincitori del concorso "I Migliori Piatti d'Italia", che prevede il caricamento e la votazione sul sito Star.it delle ricette tipiche regionali interpretate dai consumatori, potranno vincere la partecipazione a un fantastico corso di cucina con Tiziana Stefanelli, vincitrice della seconda edizione di Masterchef Italia, che si terrà presso la nuova location. Proprio Tiziana Stefanelli è stata una delle protagoniste della serata con Fabrizio Milione, chef del ristorante "Brunelleschi", in una divertente "competizione" ai fornelli: entrambi hanno realizzato due ricette con protagonisti due dei nuovi lanci di prodotto di Star, GranRagù con Datterino e Yakisoba.

GranRagù con Datterino
Il nuovo nato della gamma GranRagù Star, racchiude la dolcezza naturale del GranRagù con Datterinopomodoro Datterino 100% italiano, preparato solo con carni selezionate, verdure fresche e una lenta cottura per esaltare il sapore degli ingredienti. GranRagù è apprezzato dalle famiglie italiane perché dal 1962 preparato seguendo la ricetta autentica: carne selezionata

macinata al momento, verdure tagliate fresche e cottura lenta.

Yakisoba

E’ un piatto giapponese composto da noodles, carne e verdure, da arricchire con una salsa di soia gourmet e da consumarsi senza Yakisoba Manzobrodo. Disponibile nella versione Pollo e Manzo in comode cup, si prepara in modo facile e veloce. E’ sufficiente versare nella cup un po’ di acqua calda, richiudere con il tappo di plastica e lasciare riposare per 3 minuti: una volta scolato il prodotto e aggiunta la bustina di condimento presente all’interno, è subito pronto un gustoso primo piatto.

Saikebon ai Gamberetti

E’ la nuova varietà di nudolini che arricchisce la gamma firmata Star. Disponibile Saikebon Gamberetti da oggi in 6 varietà, per accontentare tutti i gusti e non solo gli amanti delle specialità etniche: Pollo e verdure, Verdure, Manzo, e la nuova Gamberetti, disponibili nella versione Cup; Manzo speziato e Pollo con salsa di soia, nella versione Busta. La preparazione richiede solo pochi minuti: basta versare il contenuto della bustina presente nella confezione e aggiungere dell’acqua bollente. In soli 3 minuti un ottimo primo piatto è pronto.