Menù: arriva Porcinfinito, la guarnizione per pizze con funghi porcini

20240626093846porcinfinito-88bd85f2

Si chiama **Porcinfinito** la novità pensata per i pizzaioli da Menù, azienda che produce specialità alimentari per la ristorazione. Si tratta di una **referenza indicata per farcire e guarnire le pizze che utilizza solo funghi porcini** selezionati con cura per garantire una qualità superiore.

La ricetta, preparata con una trifolatura a base di piante aromatiche, ne esalta la bontà e la consistenza mentre lo speciale taglio a fette sottili garantisce un'elevata resa e un'ampia copertura sulla pizza per un gusto infinito, così come recita il nome stesso.

Il prodotto **non ha bisogno di essere sgocciolato** ed è completamente utilizzabile, un aspetto che permette al ristoratore di **evitare sprechi e di avere un calcolo puntuale e standard del food-cost**. La pratica **busta stand up**, inoltre, rende più agevole l'utilizzo da parte dell'operatore.

Menù conferma così la propria presenza **anche nel canale pizzeria** grazie all'ampio assortimento di prodotti a catalogo. La gamma di topping comprende specialità innovative e versatili, come ad esempio la linea di salse **Evolution Fresh**, le creme ai formaggi - tra cui **Ècacioepepe** – e l' **assortimento di verdure**, tra cui i pomodori secchi e semisecchi, i carciofi nelle loro diverse varietà, e naturalmente i funghi.

*«Un **elemento cruciale** per il successo di una pizza, oltre alla qualità della materia prima, impasti e tecniche di lavorazione, è rappresentato dagli **abbinamenti e dai condimenti** che possono fare la differenza nel gusto e nell'esperienza complessiva del consumatore. Per questo affianchiamo i pizzaioli con una visione "culinaria", permettendo di completare la loro opera d'arte»,* afferma **Federico Masella**, marketing & national key account manager Italia di Menù.