Chef Express e Gambero Rosso Academy: arrivano gli snack salati nei punti vendita delle autostrade

20240719123157nonnanorma-527a265e

Dopo la linea di croissant dell'anno scorso, si rafforza la **collaborazione tra Chef Express**, società di ristorazione del Gruppo Cremonini, **e Gambero Rosso Academy**, questa volta attraverso una **gamma di snack salati.**

La nuova offerta, **destinata ai punti vendita del canale autostradale**, comprende **panini classici e premium** ed è il frutto del lavoro di professionisti che hanno selezionato i migliori prodotti con l'obiettivo di soddisfare e celebrare il gusto mediante **un connubio tra i panini classici della tradizione italiana e innovativi abbinamenti dal sapore internazionale**. Tra le proposte tradizionali, spiccano il **Pan Pizza con prosciutto crudo di San Daniele DOP** e mozzarella fior di latte, e la **Focaccia con Mortadella IGP**. A questi classici si affiancano poi creazioni innovative come il **Bun Brioche** con pulled beef e salsa BBQ bianca.

La collaborazione con gli esperti artigiani del pane della Gambero Rosso Academy, come lo studio di **Adriano Del Mastro**, ha portato alla creazione di impasti ad hoc ed esclusivi. Inoltre sono stati sviluppati **nuovi tipi di pane** utilizzando diverse farine, tra cui **multicereali e farina di grano tipo 2**. L'attenzione alla qualità degli ingredienti e la lunga maturazione degli impasti garantiscono un gusto eccezionale, una maggiore digeribilità e una consistenza croccante fuori e morbida dentro. A condire il tutto, infine, le **nuove salse con note agrodolci**, di carattere ed equilibrate.