Maille entra nel mondo della ristorazione professionale con Unilever Food Solutions

20251107171732maille-ricettasandwich

Da quest’autunno, il portfolio Unilever Food Solutions si arricchisce con un nuovo protagonista d’eccellenza: Maille, il brand francese simbolo della tradizione gastronomica e dell’arte della senape dal 1747. Per la prima volta, due referenze storiche - Maille L’Originale e Maille à L’Ancienne - arrivano in formato professionale da 1 kg, dedicate al mondo della ristorazione.

La senape è un ingrediente fondamentale nelle cucine di tutto il mondo. Come il sale ha la capacità di bilanciare e valorizzare i sapori, donando carattere e originalità a ogni piatto, dall’antipasto al dessert, dal salato al dolce. Usata come vero e proprio condimento, la senape permette agli chef di creare combinazioni di gusto sorprendenti e raffinate.

MAILLE L’ORIGINALE

L’autentica ricetta di Digione, patria della senape francese, nata nel 1747. Prodotta con semi di senape finemente tagliati, non schiacciati, si distingue per una texture cremosa e omogenea, per un gusto intenso e bilanciato e note di piccante. Perfetta per marinature, risotti, besciamella, condimenti per insalate o come salsa d’accompagnamento per la carne rossa. Consiglio di Maille: spalmatela sui panini, usatela in una vinaigrette o in ricette di pesce e pollo.

MAILLE À L’ANCIENNE

Caratterizzata da una consistenza granulosa e un sapore speziato e deciso, è realizzata con semi di senape interi e croccanti, lavorati secondo la tradizione secolare della Maison Maille. Si abbina perfettamente a carni arrosto come il cosciotto d’agnello, e arricchisce marinature, salse e insalate. Consiglio di Maille: aggiungetene un cucchiaio per un tocco di raffinatezza a un piatto di formaggi o a un’insalata gourmet.

Fondata nel 1747 da **Antoine-Claude Maille**, La Maison Maille nasce nel cuore dell'Età dei Lumi in Francia, un periodo di grande creatività e innovazione. Da subito la maison si distingue per la sua capacità di unire artigianalità e ricerca del gusto, offrendo fino a 84 varietà di senape e 92 aceti aromatizzati.

Grazie alla sua fama, Maille divenne fornitore ufficiale della Corte Reale d'Austria nel 1760 e, pochi anni dopo, distillatore e acetaio ufficiale del Re Luigi XV di Francia. Oggi, dopo quasi tre secoli, Maille continua a essere un punto di riferimento per gli amanti del gusto autentico, portando sulle tavole la stessa qualità e raffinatezza che l'hanno resa celebre nel mondo.