Menù: nasce Yellow Tomato, prima referenza della nuova gamma Giù di Salsa

20260330123334thumbnail-kc0x-ketchup-giallo-packcopia

Il mondo dello street food continua a crescere e a ridefinire i confini del fuori casa. In questo contesto, le salse giocano un ruolo sempre più centrale: non sono più semplici accompagnamenti, ma elementi capaci di valorizzare ogni piatto e renderlo più sfizioso. È in questo scenario che nasce il nuovo progetto di Menù, storica azienda modenese specializzata nella produzione di soluzioni alimentari per la ristorazione. Con la linea Giù di Salsa, Menù propone una lettura attuale dello street food, pensata per chi lavora in cucina ogni giorno.

Protagonista del lancio è Yellow Tomato, la prima referenza della nuova gamma. L'innovativa salsa realizzata con pomodori gialli 100% italiani, dal profilo agrodolce e leggermente speziato è disponibile nel pratico formato squeeze da 560 g. Yellow Tomato nasce per rivoluzionare il modo di usare la salsa più iconica di sempre, il ketchup, andando oltre i codici tradizionali e ispirando nuove esperienze di gusto. Questa nuova referenza mantiene la sua funzione tradizionale ma con colore, materia prima e gusto che ne fanno un ingrediente unico e inimitabile. Yellow Tomato non è un semplice accompagnamento, ma aggiunge quella nota sfiziosa e interessante che rende ogni piatto davvero inconfondibile. Grazie al suo equilibrio di sapori, Yellow Tomato trova spazio in molti utilizzi: è adatto per farciture di panini, burger e sandwich. In cucina è l'accompagnamento ideale per carni, grigliate e proposte vegetariane, che completa dando varietà ai piatti in maniera semplice.

Menù completa l'offerta street food con altre nuove referenze dedicate al mondo del fritto, pensate per garantire costanza e facilità d'uso anche nei momenti di servizio più intensi. Tra queste, "pane grattugiato" e "panatura croccante al mais", senza glutine, ideali per gratinare e impanare carne, pesce e verdure. A queste si aggiungono un "mix per frittura", adatto a pastelle e tempure, e un "olio tecnico" studiato per mantenere buone prestazioni anche ad alte temperature, con un utilizzo prolungato.