Menù, arrivano le novità BenServiti 2026

0296d15d-0613-49c1-9ea3-991116d58730

Quando arriva l'estate, cambiano le abitudini dei clienti e si trasformano anche i menu. È qui che entra in gioco BenServiti, la linea di specialità alimentari di Menù pensata per offrire ai professionisti prodotti già pronti o semplicemente da finalizzare, capaci di coniugare praticità, versatilità e qualità elevata. Con BenServiti, l'azienda di Medolla mette a disposizione una gamma di referenze che semplificano il lavoro quotidiano senza rinunciare al piacere di proporre piatti autentici e curati.

La linea comprende numerose specialità a base di pesce, carne e salumi, già cotte, da affettare o preaffettate, ideali per realizzare antipasti, primi piatti freddi, secondi e proposte creative. Dai grandi classici del mare come salmone, polpo, pesce spada, tonno e insalata di mare, fino alle specialità di carne come lonza di suino, anatra, porchetta cotta, pastrami, carne salada e roast-beef di sottofesa, BenServiti rappresenta una risorsa preziosa per ogni tipologia di locale: ristoranti tradizionali, bistrot, bar, stabilimenti balneari, hotel, catering e rifugi di montagna.

Le novità BenServiti 2026

Tra le nuove referenze spiccano i **Tentacoli di Polpo Cotto**, pronti all'uso e caratterizzati da una consistenza tenera ma piacevolmente consistente. Una base perfetta per insalate di mare, antipasti gourmet o secondi piatti di pesce capaci di valorizzare il sapore autentico del polpo.

Novità anche per la **Seppia Cotta**, già pronta al consumo, caratterizzata da una consistenza tenera e succosa e da un gusto delicato. Ideale per insalate fresche, antipasti raffinati e secondi piatti leggeri, può essere servita anche tagliata sottilmente per creare originali interpretazioni di piatti estivi.

Per le proposte di carne arriva il **Petto di Pollo Dorato**, insaporito, dorato in forno e cotto sottovuoto a bassa temperatura. Una lavorazione che preserva aromi, succosità e morbidezza, rendendolo versatile per insalate, piatti healthy, preparazioni creative o semplici secondi da servire con un contorno.

Completa le novità la **Sottofesa di Vitello**, delicatamente aromatizzata e cotta lentamente in forno. Lo speciale budello blu facilmente rimovibile contribuisce a preservarne forma, succosità e qualità fino al momento dell’utilizzo. Perfetta per primi piatti freddi, per la preparazione del classico vitello tonnato o come arrosto da servire in diverse occasioni.

Qualità costante, ogni giorno

Il valore aggiunto di BenServiti va oltre la praticità. Ogni referenza nasce da materie prime accuratamente selezionate e da processi di lavorazione all'avanguardia studiati per preservarne le caratteristiche organolettiche. Il risultato sono prodotti che mantengono intatto il gusto autentico dell'ingrediente principale, senza coperture aromatiche artificiali, con una consistenza sempre equilibrata e una tenerezza costante.

Per il ristoratore questo significa poter contare su una qualità uniforme nel tempo, una cottura sempre perfetta e controllata, una riduzione significativa dei tempi di preparazione e una gestione più efficiente della cucina. Una linea che lascia spazio alla creatività dello chef: basta un tocco personale, un ingrediente distintivo o un impiattamento originale per trasformare una preparazione pratica e veloce in una proposta dal forte valore gastronomico.