Appetizer: Mowi Foodservice lancia la nuova gamma di panati surgelati

4950972d-57f1-4149-920b-31ac520170f0

Mowi Foodservice amplia l’offerta della sua linea Mowi Professional presentando una nuova gamma di appetizer panati surgelati composta da mini burger, nuggets, bocconcini e bastoncini. Pensate per chef, operatori horeca e distributori, le novità Mowi Professional intercettano i trend più rilevanti del comparto fuori casa, offrendo un vantaggio importante per le cucine professionali che devono coniugare qualità del piatto, velocità di esecuzione e ottimizzazione dei tempi di servizio in molteplici occasioni di consumo.

Una gamma versatile per la ristorazione contemporanea, pensata per supportare i professionisti del settore nella creazione di menu più agili, proposte condivisibili, finger food premium e ricette ad alta rotazione. Le nuove referenze si prestano infatti a un’ampia varietà di applicazioni tra aperitivi, antipasti, secondi, menu kids, panini gourmet, street food e formule quick service, e hanno il vantaggio di poter essere cotti direttamente da surgelati, senza necessità di scongelamento, garantendo una resa affidabile e costante sia in forno sia in friggitrice, tradizionale o ad aria.

La gamma comprende cinque referenze distintive

MINI BURGER DI SALMONE PANATO SURGELATO MOWI PROFESSIONAL – 75 g

Pensati per interpretare il trend dei panini gourmet e delle proposte premium da aperitivo, i mini burger sono realizzati con salmone norvegese lavorato a macina grossa per una texture autentica e una maggiore riconoscibilità della materia prima. Ideali per burgerini, appetizer, sharing platter e street food. Plus principali: • Panatura stile giapponese • Croccanti fuori e succosi dentro • Cottura senza scongelamento • Ottima resa in forno e in friggitrice convenzionale o ad aria • Sfusi in cartone da 3 kg • Senza olio di palma • Materia prima selezionata e certificata Global

GAP NUGGETS DI SALMONE PANATI SURGELATI MOWI PROFESSIONAL – 20 g

Una proposta che unisce il comfort food del formato nuggets alla qualità premium del salmone norvegese. Ideali per finger food, aperitivo, menu veloci e proposte dedicate anche alle famiglie. Plus principali: • Formato versatile e ad alto gradimento • Facili e veloci da servire • Cottura senza scongelamento • Ottima resa in forno e in friggitrice convenzionale o ad aria • Sfusi in cartone da 3 kg • Senza olio di palma • Materia prima certificata Global GAP

NUGGETS DI MERLUZZO PANATO SURGELATI MOWI PROFESSIONAL – 15–35 g Alternativa dal gusto più delicato, pensata per ampliare l'offerta di pesce con una proposta semplice, trasversale e adatta a diversi target, inclusi i più piccoli. Plus principali: • Gusto leggero e facilmente abbinabile • Adatti per aperitivi, menu kids e quick service • Cottura senza scongelamento • Ottima resa in forno e in friggitrice convenzionale o ad aria • Sfusi in cartone da 5 kg • Materia prima certificata

MSC BOCCONCINI DI SALMONE PANATI MOWI PROFESSIONAL – 10–14 g

Pensati per l'aperitivo e per le occasioni di consumo più informali, i bocconcini propongono il salmone in una versione fresca e accattivante, grazie alla panatura arricchita con limone e prezzemolo. Plus principali: • Profilo gusto fresco e contemporaneo • Ideali per appetizer, buffet, insalate e sharing plates • Cottura senza scongelamento • Ottima resa in forno e in friggitrice convenzionale o ad aria • Sfusi in cartone da 3 kg • Senza olio di palma • Materia prima certificata Global

GAP BASTONCINI DI SALMONE PANATI MOWI PROFESSIONAL – 60 g

Una referenza che reinterpreta un formato familiare in chiave premium, valorizzando il salmone come protagonista del piatto e non come semplice ingrediente. Plus principali: • Ideali per antipasti, secondi, street food e menu kids evoluti • Qualità premium della materia prima • Cottura senza scongelamento • Ottima resa in forno e in friggitrice convenzionale o ad aria • Sfusi in cartone da 3 kg • Senza olio di palma • Materia prima certificata Global GAP

Con questo lancio, Mowi rafforza il proprio posizionamento nel canale Horeca con una proposta che unisce l'eccellenza del pesce, la praticità operativa e la flessibilità di utilizzo. Come tutte le soluzioni del brand, che nel comparto food service includono il salmone affumicato a freddo pronto all'uso, burger e tartare surgelati, anche la nuova linea di panati surgelati nasce dall'esperienza Mowi nella selezione e gestione del pesce. I

Anche la sostenibilità e il controllo della filiera rappresentano un elemento distintivo dell'offerta. I salmoni norvegesi a marchio Mowi vantano certificazioni come ASC e Global GAP, mentre il merluzzo

utilizzato per i nuggets è certificato MSC. Per il canale professionale questo si traduce nella possibilità di contare su una proposta che unisce performance in cucina, standard qualitativi elevati e approvvigionamento responsabile.