A Le Vrai presentate le ultime novità della Maison MAILLE

le-vrai-3023-b0923def

In un angolo di Francia nel quartiere Porta Nuova, il café, Brasserie e Boulangerie Le Vrai ha ospitato una colazione con la stampa per presentare le ultime novità della Maison MAILLE e le originali iniziative che ruotano attorno.

Protagoniste assolute della giornata sono state le Senapi MAILLE che, grazie alla loro qualità e bontà rendono, anche le preparazioni più semplici, gustose e prelibate.

In questa occasione si è avuto modo di assaggiare la Senape al vino bianco di Chablis e al tartufo, un'esclusiva che in Italia viene venduta in eclusiva presso il Le Vrai, spinata al momento, in un vasetto in grès rosso da 125g, ovviamente firmato MAILLE! Questa Senape unica abbina delicatamente la pregiata Senape al tartufo nero di Provenza, con il vino bianco Chablis, uno tra i più pregiati vini bianchi di Borgogna. Proposta in esclusiva durante la stagione invernale, è un'edizione limitata immancabile per i palati delicati.

L'incontro con la stampa è stata l'occasione per presentare due iniziative legate a questo storico brand che, in questo fine anno, coinvolgono le Scuole amatoriali di Cucina con i loro Corsisti e alcuni Ristoclub nelle principali città italiane. Stiamo parlando delle Olimpiadi Gourmet, una 'gara' di ricette inedite e dei Panini Gourmet, nuove creazioni stellate.

Ha intrattenuto gli Ospiti uno stuzzicante buffet a base di prelibatezze francesi che ha permesso di degustare le Senapi MAILLE e scoprirne segreti e curiosità. E per coronare al meglio la giornata come poteva mancare un ottimo Champagne di una delle più prestigiose Maison francesi? È stata l'occasione per offrire un calice di Champagne Brut Classic DEUTZ che grazie al suo giusto equilibrio tra i tre grandi vitigni: Pinot Nero, Pinot Meunier e Chardonnay, si accompagnava perfettamente ai cibi proposti.

www.eurofood.it