Da Grangusto la degustazione è servita!

webmail1-6c4f5296

Nessun calendario, nessuna prenotazione, da oggi è possibile degustare i prodotti preferiti a tutte le ore: 7 giorni su 7! È la novità che Grangusto, il grande food store di via Marina a Napoli, offre ai propri clienti, esperti gourmandise o semplicemente amanti del buono. Tutti i giorni lo staff del reparto Gastronomia, al primo piano, accoglie e consiglia i clienti nell'acquisto delle specialità gastronomiche, dal prosciutto Nebrodok al Cinta od al Nero Casertano , dando vita a delle vere e proprie degustazioni guidate e trasformando, così, la spesa in un momento esperienziale, tra assaggi e approfondimenti. Il mercoledì ed il sabato sono dedicati alla degustazione di un prodotto selezionato – dalla Tuma dla Paja all'Ubriaco al Barolo di Beppino Occelli, dal salame di Varzi alla Bonarda al prosciutto crudo di Sauris – la presenza di un esperto per meglio apprezzare la storia, le caratteristiche e le peculiarità dei prodotti.

GrangustoLe novità continuano in Enoteca, uno spazio intimo e tranquillo dove riposano grandissime e introvabili annate di "classici" italiani e internazionali. Qui, guidati dai sommelier di Grangusto, si degusta a la cart scegliendo tra le oltre 1200 etichette e abbinando, a richiesta, ciò che di meglio offre il reparto Gastronomia e la cucina di Grangusto: caviale, salmone affumicato e creme al tartufo, o ancora la frutta fresca di stagione, ma anche i finger dello chef o la pizza appena sfornata.

ENOTECA: con oltre 1200 etichette ed una champagneria di nuova concezione con 45 tipi diversi di produttori, l'enoteca di Grangusto garantisce una qualità e una possibilità di scelta difficilmente eguagliabili. Un luogo unico nel suo genere che punta a diffondere la cultura del buon bere, dando ai propri clienti la possibilità di degustare e acquistare una vasta gamma di etichette tra le migliori produzioni italiane ed internazionali, dai calici più pregiati fino alle eccellenze artigianali delle varie regioni d'Italia. L'insieme delle componenti, visive olfattive e gustative, coinvolgeranno i vostri sensi in un esperienza davvero unica.

GASTRONOMIA: per la spesa di tutti i giorni il reparto dispone di un'offerta ampia e ben fornita, risposta ad un pubblico che, nonostante il ritmo frenetico delle proprie giornate, non trascura l'importanza di scegliere la qualità per la propria tavola. Salumi e formaggi DOP italiani e grandi

eccellenze straniere che non ha eguali in città: circa 300 salumi e 400 formaggi dei migliori tra produttori, affinatori e stagionatori. Eccellenze casearie come il Castelmagno di montagna dop e il Roquefort, salumi pregiati come il patanegra Joselito ed ancora, il prosciutto crudo di Parma 36 mesi di Massimo Spigaroli, il cacio mulo, la ricotta romana, la mocetta di asino, l'iberico cotto tagliato a mano, il foigras di anatra e quello di oca, il salame d'oca ed il salame di cervo, il ragusano al vino rosso, Il Parmigiano Reggiano 2005,2006,2007,2008,2009 selezione Grangusto/Spigaroli il provolone Recco 24, 40, 60 mesi, il prosciutto crudo di Sauris, il salame di Varzi alla Bonarda e tante altre squisitezze.

Grangusto è Mercato di eccellenze, Enoteca, Ristorante, Pizzeria, Bar e luogo di incontro in continuo divenire, aperto 7 giorni su 7. Un unico, grande spazio dove poter mangiare, acquistare, conoscere il cibo e le bevande di alta qualità, un mondo dedicato al cibo come incontro, cultura, piacere e consumo quotidiano. Grangusto offre ai propri clienti, appassionati e cultori del vino, la possibilità di trascorrere piacevoli momenti, da soli o in compagnia, anche per aperitivi di classe.

Ulteriori informazioni su www.gran-gusto.it