Panini Durini rinfresca l’estate milanese

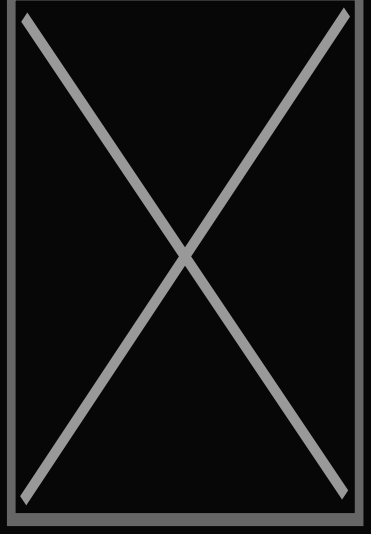
staff-panini-durini-083cc67d

Panini Durini è prontissimo per allietare le giornate di chi resta in città con le tante proposte del suo menù. Ad agosto gli store meneghini sono pronti ad accogliere chi vuole fermarsi per un pranzo veloce o una merenda rinfrescante e leggera dopo un’intensa sessione di shopping durante i saldi o una giornata da turista in centro città. Anche in estate non cambiano gli elementi che hanno decretato il successo Panini Durini: prodotti di stagione e prima qualità per il brand tutto italiano che in pochi anni ha conquistato i milanesi col suo piglio informale e cool, diventando sinonimo di professionalità, cortesia, velocità e qualità.

Oggi sono diciassette gli store Panini Durini in Lombardia, un numero che conferma il successo e la scalata di questo marchio italiano che dal 2011 ha aperto quasi tre locali all’anno, con un fatturato superiore a 9mln di euro.

L’estate nel menù Panini Durini
Oltre ai famosi panini preparati con pane fresco, sfornato e consegnato tutti i giorni dai panifici artigianali selezionati da Panini Durini, e ingredienti di qualità selezionati con cura, il menù estivo si arricchisce con i piatti stagionali come la “bresaola di Chiavenna con Parmigiano Reggiano 24 mesi, songino, pompelmo rosa, olio evo e pepe nero”, un piatto leggero caratterizzato dalle note agrumate del pompelmo e il “cous cous con verdurine croccanti di stagione” dal sapore fresco e delicato. Proposte gustose e fresche per una pausa sana e all’insegna della leggerezza senza rinunciare al gusto.

Summer drinks, per rinfrescare l’estate
Per la stagione più hot dell'anno Panini Durini propone anche i nuovissimi Summer Drink, salutari e golosi allo stesso tempo, perfetti per soddisfare sete e voglia di freschezza! Nel menù estivo 7 proposte di centrifugati leggeri e nutrienti a base di frutta e verdura: mela, ananas, lamponi, arancia, pompelmo rosa, carota, lime, zenzero, finocchio, cetriolo e menta, gli ingredienti tra cui scegliere. Per i più golosi imperdibili gli Smoothies con yogurt bianco e ghiaccio in tre diverse varianti: banana, fragole e lamponi; melone, fragole e mandorle; kiwi, lime e menta.



In estate anche caffè e tè da Panini Durini cambiano e diventano…

iced!

Il ghiaccio rinfresca e intensifica i sapori di Iced Coffee alla vaniglia o al latte e caramello: vengono preparati entrambi con un doppio espresso caldo, per donare al drink una parte corposa e intensa, aromatizzata poi con le essenze al caramello e alla vaniglia per raggiungere un perfetto contrasto tra dolce e amaro. Il caramello e la vaniglia sono infatti due aromi che si sposano perfettamente con il gusto deciso e corposo della miscela Panini Durini, dalle proprietà e note riconducibili al cacao amaro. La frutta fresca e di stagione è l'ingrediente protagonista degli Iced Tea allo zenzero e menta o ai frutti rossi, due drink preparati nel modo più naturale possibile, utilizzando il metodo dell'infusione. Il primo è a base di tè verde biologico, prima infuso a caldo e stemperato con del ghiaccio e acqua fredda, in seguito aromatizzato con menta e zenzero freschi lasciati a macerare nell'acqua di infusione ottenendo un drink dal gusto rotondo e persistente. L'iced tea ai frutti rossi e aronia è preparato sempre con il procedimento di infusione e con un'aromatizzazione ai lamponi e fragole lasciati in precedenza a macerare nell'acqua di infusione. L'infuso di tè viene frullato nel blender insieme a fragole e lamponi per renderlo denso e saporito, utilizzando anche in questo caso materie prime di agricoltura biologica, con una piccola aggiunta di rosa canina. L'aronia è un arbusto che produce bacche simili al mirtillo ma con un sapore più astringente e agrodolce.

Leggerissimi, grazie alla scelta del latte vegetale, gli Iced Milk con matcha, latte di cocco e zenzero oppure con Chai, latte di mandorla e mandorle tostate. Perfetti per una pausa dissetante ad ogni ora di una calda giornata anche gli Special Drink: Limonada Mathè, Charitea Red, Charitea Green - tè biologici nelle varianti Mathè, tè rosso con passion fruit o tè verde con zenzero - e Zico, 100% acqua di cocco thailandese.

Il brunch Panini Durini, qualità e freschezza anche nel weekend

Ingredienti freschi e di qualità nello speciale menù brunch che ogni sabato e domenica, dalle 12 alle

16, arricchisce la proposta di tutti gli store Panini Durini. Si inizia con i grandi classici del brunch: caffè - a scelta tra espresso, americano o cappuccino - spremuta d’arancia, pane, burro e marmellata. Stuzzicante la selezione di piatti tra cui si può scegliere: per gli amanti dell’avocado Panini Durini propone l’avocado toast alla paprika e la sfiziosa brioche salata con salmone e avocado. Tutti da provare anche i piatti stagionali estivi come la Bowl di farro con salsa di pomodorini gialli, pecorino di rocca, pomodorini confit e menta , il piatto con Crudo di Parma 24 Mesi, melone fresco, songino e olive nere e il piatto con bresaola di Chiavenna, Parmigiano Reggiano 24 mesi, songino, pompelmo rosa, olio evo e pepe nero. Proposte ricche di sapore ma leggere, perfette per dare un tocco più fresco al brunch estivo. E per chiudere in dolcezza non possono mancare i tanto amati dolci Panini Durini: plumcake del giorno, tortini vegani o yogurt con frutta fresca o cereali.