

Ciro Salvo presenta il panfocaccia



Farina a basso valore proteico, due fasi di lavorazione dell'impasto, 48 ore di lievitazione, cottura in forno elettrico: è il Pan focaccia di **Ciro Salvo**, morbido, gustoso e altamente digeribile.

Da poche settimane nel menu di 50 Panino Hamburgeria, nasce da una ricetta esclusiva di **Ciro Salvo**, unanimemente riconosciuto maestro dell'impasto. Il Pan focaccia nasce dall'esperienza dell'impasto che ha reso celebre in Italia e a Londra il brand 50 Kalò: leggerezza e fragranza. Il Pan focaccia proposto da 50 Panino è dunque un bun secondo lo stile e la tecnica di **Ciro Salvo**. Le farciture cambiano con la stagione e l'estro dello chef: verdure grigliate, salumi, carne. I più richiesti: il Panfocaccia salsiccia e friarielli, il 50Kalò con scarola, fiordilatte e pomodori semi secchi, il Panfocaccia Crudo con prosciutto crudo, burrata, pomodoro di Sorrento e rucola.

*“Come per ogni prodotto che realizzo anche il Panfocaccia ha dietro uno studio e un lavoro attento delle dosi e delle fasi di lavorazione per raggiungere il migliore risultato possibile. Ho scelto il nome Panfocaccia perché racchiude la morbidezza del pane e la forma della focaccia”- dice **Ciro Salvo**.*



50 PANINO di **Ciro Salvo**

50 Panino è un progetto gastronomico nato dal sodalizio tra **Ciro Salvo** e **Alessandro Guglielmini** basato su una passione condivisa: la ricerca del buono. A poche centinaia di metri dalla ormai celebre pizzeria **50 Kalò**, **50Panino** è hamburgeria di alta qualità che raccoglie tutta l'esperienza di **Ciro Salvo**, maestro indiscusso dell'impasto (Premio Speciale Gambero Rosso 2016) e selezionatore di prodotti di eccellenza. Dalla scorsa primavera lo chef stellato **Gianluca D'Agostino** collabora nell'ideazione e messa a punto di ricette e nuovi abbinamenti.