Menù è ancora official supplier di Casa Sanremo

ste-6630-ok-b43af9ba

Anche quest’anno Menù sarà presente a Sanremo, riconfermandosi come official supplier di Casa Sanremo, digital hub e costola del Festival della Canzone Italiana che si concluderà il 5 febbraio.

Un appuntamento reso ancora più speciale da un compleanno importante: “La Casa del Festival” compie infatti 15 anni trascorsi all’insegna della cultura e della comunicazione. Non mancheranno quindi, tra gli altri, **contenuti legati al food e alle tradizioni dei tanti straordinari territori italiani**. In questa cornice, i prodotti **Menù** saranno protagonisti di numerosi showcooking, in onda ogni giorno di Festival sul canale dedicato Casa Sanremo Tv.

Anche quest’anno **Casa Sanremo** avrà il compito di raccontare agli spettatori, in trepida attesa per gli attimi che precedono la gara, le curiosità e le emozioni a tutti coloro che non potranno raggiungere la Città dei Fiori: i cooking show, con la presenza di chef e pizzaioli, saranno fra i momenti più attesi.

“Abbiamo voluto riconfermare la nostra presenza a Casa Sanremo perché è un onore per noi poter portare le eccellenze gastronomiche del nostro Paese a fianco della più importante kermesse musicale italiana” afferma **Federico Masella**, Responsabile Marketing Italia di Menù. **“Cibo e musica sono un binomio vincente, ci accompagnano nelle nostre giornate e fanno parte del patrimonio storico e culturale del nostro Paese”.**

Fra i **prodotti** Menù scelti dagli organizzatori figurano specialità certificate quali il “Pomodoro pelato San Marzano dell’Agro Sarnese nocerino DOP” o il “Pesto fresco con basilico genovese DOP”, ricette tipiche regionali come “E’CacioePepe”, il gustoso condimento con Pecorino Romano DOP, i “Friarielli”, ovvero le cime di rapa cucinate seguendo l'antica ricetta campana, e le Acciughe lavorazione Sciacca. Inoltre prenderanno parte delle creazioni culinarie molte altre referenze top di gamma come il

“Frulloro” – frullato di pomodoro lavorato dal fresco in stagione ideale per pizza, i “Peperoni interi alla Brace” lavorati dal fresco, il Pesto di Pistacchio, la Salsa di Noci e la Salsa al Tartufo.

I prodotti Menù sono **ideali per la preparazione di molteplici ricette**. Denominatore comune è la qualità, garantita dalla scelta delle materie prime all’igiene della lavorazione, dalla sicurezza delle confezioni all'attenzione speciale nei confronti del cliente. Le **materie prime freschissime** provengono principalmente dalla campagna emiliana e dai principali mercati nazionali, la produzione riproduce, per accuratezza e modalità di lavoro, ciò che avviene in una tradizionale cucina professionale, mentre la tecnologia avanzata dei suoi stabilimenti mantiene alto il livello della produzione senza intaccare la qualità.