Menù rivoluziona le linee premium dei prodotti conservati con le tecnologie Evolution

20231003105501menu1index-60dd3163

Menù, storica società produttrice di un'ampia gamma di specialità alimentari destinate a supportare ogni tipo di attività ristorativa, si appresta a **chiudere il 2023 con un fatturato di 115 milioni di euro** in aumento rispetto ai 104 milioni dello scorso anno, ed è in fase di **lancio di alcuni innovativi prodotti** che coniugano tradizione, tecnologia e fantasia in cucina.

Proprio in questi giorni sta infatti presentando una **chutney di peperone e ananas** che può accompagnare molto bene delle polpettine di carne bianca, tartare di carne o pesce e i crostacei, e una chutney di mango e pepe rosa, che l'azienda suggerisce insieme al suo petto d'oca affumicato, a carni bollite o alla griglia, a tartare e crostacei. Ad arricchire il **catalogo di oltre 1000 referenze** anche il **friggione alla bolognese,** contorno tipico del capoluogo emiliano realizzato con cipolle 100% italiane fatte rosolare lentamente con sale e zucchero e l'aggiunta successiva di pomodoro fresco lavorato in stagione. Questa preparazione può essere utilizzata come contorno, come piatto unico con pane e in accompagnamento ai taglieri di salumi.

Oltre alle nuove referenze che vanno di volta in volta ad arricchire il catalogo dell'azienda, a rendere alcuni prodotti di Menù innovativi sono le **tecnologie proprietarie utilizzate per la loro conservazione**. *"Siamo un'azienda che ha tra i suoi capisaldi quello di produrre dal fresco di stagione* – puntualizza **Federico Masella**, marketing & national key account manager Italia –, *quindi per valorizzare questa scelta delle materie prime fresche la famiglia Barbieri, titolare dell'azienda, ha* ***investito nella ricerca di tecnologie*** *che ci permettano di avvicinare quanto più possibile una ricetta o un semilavorato a un prodotto realizzato in cucina da un cuoco.*
In questi ultimi anni abbiamo studiato ***sistemi che consentano di ridurre il tempo del trattamento termico*** *necessario alla conservazione dei prodotti o addirittura di annullarlo proprio per avere un* ***profilo organolettico sempre più paragonabile a quello di una ricetta appena realizzata in cucina".***

Negli stabilimenti produttivi di Medolla (Mo), oltre ai convenzionali trattamenti utilizzati nell'industria conserviera (pastorizzazione e sterilizzazione in particolare) sono state in anni recenti implementate delle **tecnologie uniche** tra cui **Menù Evolution**, che dà il nome a un'intera linea di prodotti di alta qualità tra cui salse, referenze ittiche, vegetali e dolci. Si tratta di una **sterilizzazione dinamica** che permette di agire sul prodotto in 'movimento', riducendo notevolmente i tempi di trattamento termico da alcune ore a pochi minuti. Inoltre, grazie a questo procedimento, si evita l'aggiunta di acidificanti sul prodotto.

Fra le altre tecnologie implementate dall'azienda modenese l'asettico, un **trattamento termico sul prodotto non ancora confezionato** che prevede il confezionamento in camera bianca. **Menù** è l'unica azienda conserviera al mondo in grado di **confezionare prodotti in asettico solidi come champignon e creme di formaggi**. La nuova nata è infine Menù Evolution Fresh, una combinazione di tecnologie alimentari che permettono il trattamento a freddo dei prodotti.