

Basi pronte: arriva la Grancrema alla Carbonara di Menù



Menù, l'azienda di Medolla (Mo) produttrice di specialità alimentari per la ristorazione, aggiunge una nuova referenza al suo catalogo: la **Grancrema alla Carbonara, una base pronta all'uso, creata con Pecorino Romano DOP, tuorli d'uova italiane e pepe nero.**

Realizzata per mantecare i piatti, la Grancrema alla Carbonara può essere arricchita con guanciale per una **carbonara tradizionale**, con pesce per una **versione di mare**, con verdure per una variante **vegetariana** o con funghi per una **versione montanara**. Il prodotto, però, si presta anche ad altre preparazioni, come la **farcitura di pizze contemporanee**, panini gourmet e bruschette creative.

Creata con la **tecnologia in Asettico di Menù**, la Grancrema alla Carbonara conserva intatte le sue qualità organolettiche, offrendo un gusto autentico della materia prima e un sapore ricco e costante, che conferisce corposità e bontà a qualsiasi preparazione.