Exquisa a Taste of Milano 2015

11011751-1190354834323493-8464944530190728233-n-1a8ee366

Dal 3 al 7 giugno 2015 edizione “fuori dall’ordinario” di Taste of Milano, in occasione di Expo 2015. Al Superstudio Più di via Tortona tornano i più importanti protagonisti della cucina milanese, nazionale e internazionale. Cinquanta ristoranti in primo piano per raccontare la buona tavola e tutti i suoi più intriganti segreti. La partecipazione alla manifestazione sarà gratuita, previa prenotazione. In questo incredibile contesto, che qualcuno ha già definito “il più grande Restaurant Festival del mondo”, si inserisce la partecipazione di Exquisa che avrà modo di presentare tutti i suoi straordinari prodotti: formaggi freschi spalmabili, fiocchi di latte e basi fresche per pizze, focacce e dolci.

11232291_1187386261287017_2765304073428709918_oDurante le cinque intense giornate di Taste of Milano, Exquisa sarà protagonista di numerose attrazioni come, ad esempio, le degustazione previste all’interno del Blind Taste dove i formaggi spalmabili e i fiocchi verranno proposti a commensali bendati, in un percorso sensoriale condotto da Milly Callegari, nota maestra di cucina, alla scoperta dei sapori e delle suggestioni che i prodotti stessi evocano e richiamano. Sempre gli spalmabili e i fiocchi di Exquisa saranno protagonisti di quattro lezioni della Scuola di cucina, riservate a un massimo di 24 partecipanti per sessione, dove i prodotti verranno utilizzati per interpretare nuovi piatti.

Nella sezione denominata In cucina con, Exquisa sarà protagonista di showcooking i cui i visitatori potranno assaggiare quanto cucinato da chef di fama internazionale. Trenta intensi minuti di alta cucina per apprezzare ancora una volta gli spalmabili, i fiocchi e le basi fresche. Ancora questi prodotti saranno alla base del percorso previsto dai Lab in cui un docente d’eccellenza, alle prese con sedici “allievi”, insegnerà a utilizzare ed elaborare i prodotti Exquisa e a trasformarli in golosi cheesecake o in invitanti dolci, anche in versione senza cottura.

Nella grande e golosa kermesse di Taste of Milano 2015, Exquisa intende proporre l’assoluta qualità dei suoi prodotti, nelle loro varie declinazioni, senza trascurare l’attenzione a una cucina sana e leggera, nella varie versioni dei prodotti anche senza glutine e senza lattosio, con presenza decisamente contenuta di grassi. Una qualità sana insomma senza dimenticare il sapore e il gusto della migliore cucina.