Tris d'eccellenze per A Tavola Con Emmentaler DOP

emm-prod-bio-0001-798d6d9d

Tre settimane di degustazioni e cene dedicate all'inconfondibile Emmentaler DOP in tre ristoranti icone dell'eccellenza gastronomica italiana. È l'iniziativa A tavola con Emmentaler DOP, un progetto che vede coinvolti tre alfieri della cucina italiana che da Milano a Napoli porteranno tutto il gusto e l'eccellenza di un prodotto artigianale ricco di storia e qualità.

EMM-Quesallidas-l'Emmentaler-AOCMario Avallone, Cesare Battisti e Fabrizio Sepe apriranno così le porte delle loro cucine al re dei formaggi svizzeri rendendolo protagonista di piatti esclusivi creati appositamente per esaltarne la versatilità e la genuinità.

Ogni settimana un ristorante diverso per animare il mese di giugno con ricette innovative e originali.

Le cene, ovviamente aperte al pubblico, si alterneranno secondo questo calendario:

Dal 6 giugno al 12 giugno
La Stanza del gusto – Napoli
Via Santa Maria di Costantinopoli, 100
Chef: Mario Avallone

Dal 13 giugno al 19 giugno
Ratanà - Milano
Via G. De Castilla, 28
Chef: Cesare Battisti

Dal 20 giugno al 26 giugno
Le Tre Zucche – Roma
Via G. Mengarini, 13
Chef: Fabrizio Sepe

Emmentaler DOP, da sempre impegnato nel garantire ai propri consumatori un prodotto di qualità nel rispetto delle materie prime e dell’artigianalità, grazie al latte proveniente da mucche allevate all’aria aperta, all’assenza di conservanti e con meno dello 0,01% di lattosio che lo rende adatto anche alle persone intolleranti, è sinonimo di eccellenza e si posiziona di diritto nella fascia premium dei formaggi del Consorzio Formaggi Svizzeri.