



Gennaio - 2008

## EVENTI SPECIALI

Dal 2/12 al 3/12  
Eventi di Dicembre 2007  
Atene - IANNENA - GRECIA  
Importatore UNIVERSAL FOOD -

Una dimostrazione fatta ai clienti di un nostro distributore del Nord della Grecia. Un meraviglioso evento per circa 300 persone preparato dal nostro Chef Tommaso Ruggieri. La crescita di Menu in Grecia sta avvenendo con grande successo e questo evento è stato organizzato al meglio e ha dimostrato l'interesse dei clienti per i nostri prodotti. Grazie a Universal food e al suo staff specialmente alla venditrice Lia che ha organizzato questo evento alla perfezione.



Dal 11/12 al 14/12  
Importatore RISTRETTO LTD  
MEDOLLA (MO)  
lo staff di Caffè Italia in sede con CHEF ARI  
JARSIN

Incontro in sede con uno dei più importanti chef di ISRAELE per la creazione di ricette

## QUESTO MESE

### Crema al tartufo!!!!



La Crema di Funghi prataioli al Profumio di tartufo di Menu' (EXH) è una eccellente alternativa all'olio tartufato. Prodotta con lo stesso aroma Tartufo ma senza i limiti dell'olio.

Può essere usata per tutte le applicazioni sia calde che fredde.

Partendo da un tradizionale risotto al tartufo fino ad aromatizzare salse "Demi Glace" passando per

burro montato al tartufo da usare come crema spalmabile per crostini o canapé'. Aggiunta a ogni

pasta o usata come ripieno per involtini o carni ripiene di ogni tipo.

Con la Crema tartufata di Menu' la vostra fantasia è l'unico limite, per questo la chiamiamo.

Infinite Possibilità'.

## RICETTE DEL MESE

### Tagliatelle al tartufo



X 6 PERSONE - DIFFICOLTÀ MEDIA

speciali per focacce e piatti tipici italiani. Scambio di idee e professionalità alla ricerca della tradizione italiana attraverso l'utilizzo dei prodotti Men.

Grazie a tutto lo staff di Ristretto per aver organizzato questo incontro. Un onore e un piacere aver avuto lo staff di Caffè Italia ospiti presso il nostro stabilimento.

**Dal 28/11 al 1/12**  
**KENIA - NAIROBI**  
**Ambasciata italiana**

Menu alla ricerca di nuovi mercati. Un incontro organizzato dall'Ambasciata italiana

**Dal 14/12 e 15/12**  
**EDEKA - COLONIA - GERMANIA**

Ancora un evento per promuovere la vendita dei nostri prodotti presso il meraviglioso negozio del Sig. Romano a Colonia. Molto successo e un continuo aumento delle vendite per la nostra gamma Cucina Antica. La qualità del negozio e il supporto del nostro chef Alan Sabbi han fatto in modo che i clienti potessero apprezzare al meglio la qualità dei nostri prodotti.



## INGREDIENTI

500 g. di tagliatelle, mezzo bicchiere di latte, burro e olio q.b., mezza cipollina, due-tre cucchiari di panna liquida (facoltativa).

## INGREDIENTI MENU'

crema di funghi prataioli tartufata 100 g. - salsa di noci due cucchiari - crema ai formaggi al profumo di tartufo due cucchiari

## METODO DI PREPARAZIONE

*Cuocere le tagliatelle al dente.*

*Far appassire in una padella la cipolla in olio e burro.*

*Aggiungere la crema ai formaggi diluita con un po' di latte, la crema di prataioli al tartufo e la salsa alle noci.*

*Se necessario mantecare con due-tre cucchiari di panna liquida.*

*Aggiustare la salsa di sale. Saltare le tagliatelle per qualche minuto nella salsa sul fuoco e servirle spolverizzate di prezzemolo tritato.*

*Cuocere le tagliatelle al dente. Far appassire in una padella la cipolla in olio e burro.*

*Aggiungere la crema ai formaggi diluita con un po' di latte, la crema di prataioli al tartufo e la salsa alle noci. Se necessario mantecare con due-tre cucchiari di panna liquida.*

*Aggiustare la salsa di sale. Saltare le tagliatelle per qualche minuto nella salsa sul fuoco e servirle spolverizzate di prezzemolo tritato.*

## **Frittelline di cipolline al balsamico con salvia frita**



**X 5 PERSONE - DIFFICOLTA' MEDIA**

## INGREDIENTI

sei-otto peperoni quadri di Asti (rossi e gialli), aglio e prezzemolo tritati, vino bianco,, burro, pepe nero, pane e parmigiano grattugiati.

## INGREDIENTI MENU'

porcini a fette trifolati una confezione - crema di funghi prataioli tartufata - crema ai



**Dall'8 al 12 Dicembre  
CALIFORNIA - BRISTOL FARMS  
IMPORTATORE ATALANTA**

Meraviglioso negozio del Sig. Romano a Colonia. Molto successo e un continuo aumento delle vendite per la nostra gamma Cucina Antica. La qualità del negozio e il supporto del nostro chef Alan Sabbi han fatto in modo che i clienti potessero apprezzare al meglio la qualità dei nostri prodotti.



formaggi - superbordo ai funghi porcini

## PROCEDURA

Levare il torsolo ai peperoni senza romperli e svuotarli dai semi.

Scaldare i funghi in un tegame e con un cucchiaio levare tutto l'olio e metterlo in una pirofila da forno. Spruzzare i funghi con il vino bianco poi aggiungere due cucchiaini di crema ai formaggi e uno di crema di funghi al tartufo, pane e parmigiano grattugiati, una manciata di aglio e prezzemolo tritati quindi togliere dal fuoco. Il composto deve risultare di media consistenza. Spolverare l'interno dei peperoni con il superbordo e riempirli con il composto. Allinearli nella pirofila con l'olio, cospargere con parmigiano e un ricciolo di burro. Far gratinare in forno, bagnando ogni tanto i peperoni con il loro sugo finché saranno ben cotti.

**...CHIEDI AD ALDO?!!**



**Buongiorno Aldo**

Ho provato Castagne in acqua di diverse marche, alla fine ho scelto quelle di Menu'. A parte la qualità costante e il gusto che mi piace e che è unico delle castagne

Menu', quel che di leggermente affumicato, perché sono così?'

*Albert / Uppsala*

Caro Albert

Grazie per aver scelto i prodotti Menu', il gusto di affumicato non è di origine chimica. Le nostre castagne provengono dal Piemonte dove tradizionalmente per assicurare una completa asciugatura e la completa assenza di umidità, usano metterle su graticole e finire l'asciugatura accendendo un fuoco sotto di esse. Il calore non arriva in maniera diretta ma comunque le castagne prendono un po' il gusto di affumicato. In Menu' abbiamo gradito molto il retrogusto di affumicato e ci compiacciamo che sia piaciuto anche a te



**Dal 3 al 6 Dicembre  
DETROIT - USA  
RANDAZZO  
DISTRIBUTORE CARMELA FOOD**

**Ancora il nostro chef Aldo Martinelli all'opera e ancora momenti di grande cucina con i nostri prodotti.**



**Buongiorno Aldo**

sto usando la polvere per Panna Cotta da diverso tempo con risultati eccellenti, mi piace che sia adatta per vegetariani, facile da fare e versatile. Ora ho ricevuto una richiesta da un cliente per un dolce per persone non tolleranti al lattosio, mi puoi aiutare?

**Samantha / Boston**

*Samantha / Boston*

Cara Samantha

Grazie per pensare a noi per questa richiesta fuori dall'ordinario, le istruzioni che trovi sul retro del prodotto sono solo indicative. Per noi sono le migliori per ottenere la panna cotta originale, ma questo non vuol dire che non si possano cambiare le percentuali tra i prodotti. Ho già provato a realizzare la panna cotta con latte di capra, che è privo di lattosio e adatto a persone intolleranti, il gusto è molto buono e leggermente acidulo se comparato alla ricetta normale. Poiché il latte di capra non è così grasso come la panna liquida suggerisco di aggiungere un po' di margarina vegetale per reintegrare i grassi persi nell'utilizzo di solo latte di capra. Prova e rimarrai sorpresa dal risultato, inoltre la panna cotta si può anche fare con latte di Riso o di Soia se hai voglia di provare gusti differenti.

**Ciao Aldo**

Stiamo usando i Carciofi alla Giudia di Menu' con buoni risultati. L'altro giorno parlando con la mia brigata di cucina ci siamo posti questa domanda a cui non siamo riusciti a dare una risposta. Perché i carciofi di Menu' non hanno quella peluria all'interno come gli altri? Sono OGM? Abbiamo provato altri carciofi anche loro italiani e tutti hanno la peluria all'interno ma non quelli di Menu' Perché?

*Brigata di Cucina del Ristorante Far Niente / Toronto*

Cara Brigata di Cucina

Grazie per la domanda molto semplice e

intrigante al contempo. Innanzitutto voglio dire NO OGM! Menu' non e una compagnia con certificazione organica ma non usiamo prodotti geneticamente modificati. Sembra semplicistico ma la risposta e selezione naturale. Con gli anni i nostri fornitori in sud italia e piu precisamente in puglia hanno selezionato i raccolti migliori salvando i semi che saranno ripiantati il prossimo anno, e selezione dopo selezione siamo arrivati alla qualita che ci contraddistingue. Non e un segreto che tra i migliori carciofi in italia vengono dalla puglia, di sicuro ci sono carciofi piu economici sul mercato ma la qualita non e minimamente paragonabile con i nostri carciofi pugliesi ed in Menu' la qualita viene sempre al primo posto.

## CHEF NEL MONDO

Incontri con i nostri Specialisti

I NOSTRI EVENTI e I NOSTRI CLIENTI



### EVENTI DI GENNAIO "2008 MEETING MENU' DI GENNAIO .

Incontro nazionale con la forza vendita Menu' per festeggiare assieme gli importanti risultati del 2007 e di presentazione dei nuovi prodotti. Saranno presenti agenti e clienti da tutto il mondo in particolare avremo ospiti anche i nostri agenti GERMANIA



VIENI A VISITARE IL NOSTRO SITO WEB [HTTP://WWW.MENU.IT](http://www.menu.it)