



Febbraio - 2008

## EVENTI SPECIALI

**25 - 26/01/2008**  
**MEETING FORZA VENDITA GERMANIA -**  
**FINLANDIA - ITALIA-**

Un momento di incontro di tutta la forza vendita Menu, il nostro progetto, la nostra ambizione, la nostra forza: **UN UNICO TEAM DI VENDITA IN EUROPA!**"



**23-27/01/2008**  
**SIGEP - RIMINI - PIZZA AL BUIO**

Menu e Pro pizza insieme per promuovere un'idea nuova alla ricerca del gusto nella sua essenza e senza condizionamenti. Una pizza tutta da gustare!!"

**13 - 15 /01 /2008**  
**USA - SAN DIEGO**  
**ATALANTA Corp.**  
**WINTER FANCY FOOD SHOW**

Ancora una volta Menu presente nella fiera

## QUESTO MESE

**Si e gia' sparsa la voce!!!**  
**E' stagione di Carciofi!**



Sono quasi giunti a maturazione e in Menu' li stiamo aspettando, pronti con le nostre ricette a confezionarli per voi, in tutte le preparazioni che ben conoscete.

La prima apparizione del carciofo nel territorio italiano si puo' datare al XV secolo. La coltura del carciofo si e' rapidamente sparsa prevalentemente tra Campania, Toscana, Puglia e Lazio ma e' coltivato un po' ovunque lungo la penisola. Ben conosciuto dagli antichi Egizi e dai Greci per le sue proprieta' trapeutiche, ricco in ferro, aiuta a ridurre il livello di colesterolo nel sangue. Raccomandato per le diete a basso tenore di potassio e grassi, ottima fonte di vitamina C, magnesio e fibre. Non c'e' motivo per cui i Carciofi non possano essere utilizzati in tutte le diete, ed in piu' sono **Buonissimi!**

Essendo il maggiore produttore nell'area del Mediterraneo l'Italia ha sviluppato varie qualita' di carciofi, in Menu' abbiamo scelto il "Violetto" di Puglia. Il nome viene dal colore delle foglie esterne, carnoso e senza peluria al suo interno il "Violetto" ha anche un ottimo sapore.

In Menu' abbiamo 21 preparazioni diverse di Carciofi per tutti gli usi e necessita' Allora **Brindiamo!!**

Magari con un Cynar che prende il nome dalla definizione latina di Carciofo cioe' (Cynara Scolymus). Salute!

## RICETTE DEL MESE

**Carciofi fritti**

dell'alimentazione più importante in USA per la costa Occidentale. Lo Chef Aldo Martinelli grazie all'aiuto del Corporate Chef di Atalanta e di Peter Rosenberg e Karl Wirz di Swiss Chalet ha deliziato i visitatori con piatti e assaggi creati con gli ottimi prodotti Menu"



**17 -19 /01 /2008**

**USA - MIAMI**

**SWISS CHALET MEETING ANNUALE**

Lla collaborazione tra Menu e il distributore nazionale in USA di prodotti di altissima qualità Swiss Chalet si consolida sempre di più. Grazie alla direzione di YHANS e alla collaborazione di tutto lo staff di SWISS CHALET , lo chef Aldo Martinelli ha presentato alcune novità a più di 80 venditori specializzati e altamente preparati. Un piacere e un onore poter partecipare a un meeting di una forza vendita così professionale. Grazie!!!"



**Ingredienti:**

uova, pane grattugiato, sale e pepe, olio per friggere.

**Ingredienti Menu':**

carciofi alla giudia una confezione

#### **METODO DI PREPARAZIONE**

*Se si vuole seguire l'antica ricetta dei carciofi fritti alla Giudia basta scolare i carciofi dal loro liquido, aprirli un poco a fiore, infilarli con una forchetta dalla parte del gambo e friggerli in olio bollente uno alla volta, immergendoli completamente.*

*Altrimenti si possono friggere impanati, dopo averli tagliati per il lungo in quattro pezzi, passati nell'uovo sbattuto e nel pan grattato.*

*In entrambi i casi vanno fatti asciugare su carta assorbente e serviti ben caldi, accompagnati da fettine di limone.*

#### **Cosciotto d'agnello ai carciofi alla giudia**



**Ingredienti:**

1.500 g. di cosciotto d'agnello, 100 g. di prosciutto cotto tagliato a pezzetti, cipolla e aglio tritati, un bicchiere di vino bianco secco, prezzemolo tritato, sale e pepe.

**Ingredienti Menu':**

carciofi alla giudia sei nel loro sugo



**dal 24 al 25 Gennaio**

**SEDE MENU - MEDOLLA - SAMIAN GROUP  
Swiss Chalet e Atalanta USA**

Incontro con alcuni degli chef più rinomati delle catene  
OUTBACK - LUBY's - PAPPAS per assaggiare e  
scoprire il gusto della tradizione e innovazione nella  
cultura culinaria italiana attraverso i prodotti MENU.  
Tutto coordinato e sviluppato grazie all'aiuto dei nostri  
chef: TOMMASO RUGGIERI - ALAN SABBI e  
GIOVANNI PACE"

**olio extra vergine d'oliva**

**Procedimento:**

*Disossare il cosciotto, tagliarlo  
a pezzi piccoli, lavarli, asciugarli e infarinarli.  
Far rosolare in mezzo bicchiere di olio d'oliva il  
prosciutto con la cipolla e l'aglio.*

*Unire l'agnello, rosolarlo bene, bagnarlo col  
vino bianco e lasciar evaporare. Portare a  
cottura bagnando l'agnello con il sugo dei  
carciofi, aggiustare di sale e pepe. A fine  
cottura, spolverizzare con il prezzemolo tritato  
e servire caldo in un piatto da portata  
accompagnato dai carciofi.*

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



**Ciao Aldo,  
Sto utilizzando i tuoi  
Peperoni alla Griglia , la  
pelle e così sottile e la  
consistenza così  
croccante.**

**Quando li facevo da sola  
dovevo sempre pelarli**

**perché la pelle era spessa e dura. Perché  
i peperoni alla griglia di Menu' hanno la pelle  
così sottile?**

*Wendy da Jacksonville (Florida) U.S.A.*

Ciao Wendy Innanzitutto grazie per utilizzare i  
Peperoni alla Griglia di Menu'. Onestamente  
non sottoponiamo i nostri prodotti a strani  
trattamenti per ottenere  
una pelle così sottile. La risposta è nella  
Stagionalità. Alla Menu' aspettiamo che la  
stagione ci fornisca il peperone giunto a  
perfetta maturazione, dopodiché in 24 ore il  
peperone va dal campo alla latta, che può  
conservarne la freschezza a lungo. Stagionalità  
e ingredienti naturali questo è l'unico segreto.

**Ciao Aldo**

**E da qualche mese che sto utilizzando Menu'  
Salsa Noci. Per rinforzare il gusto la tosto in  
padella**

**antiaderente per poi utilizzarla a freddo.  
Perché Menu' non la produce con Noci  
Tostate?**

**Mi risparmierebbe un po di tempo.**

*Mikael da Riga. Lettonia*

Ciao Mikael

Conoscendo i prodotti Menu' una delle  
caratteristiche è la versatilità.

abbiamo diversi prodotti per preparazioni calde e fredde, con o senza aceto, abbiamo scelto di confezionare la Salsa Noci con noci "crude" perche cosi' puoi essere tu stesso a personalizzarla. Se usassimo noci tostate la salsa non si adatterebbe piu' ad applicazioni tipo

In crosta o deglassare per poi essere gratinate in forno, od essere utilizzata come base per diversi tipi di Pesto o Tapenade. Ci dispiace di darti un po piu da lavorare, di sicuro troverai presto qualche altra applicazione per la Salsa Noci a crudo.

## CHEF NEL MONDO

Incontri con i nostri Specialisti

I NOSTRI EVENTI e I NOSTRI CLIENTI



dal 14 al 18 febbraio 2008

GRECIA - ATENE -

UNIVERSAL FOOD - Kafemporiki

fiera della ristorazione - international food and drink exhibithion.

dal 22 al 26 di Febbraio 2008

UAE - DUBAI

CLASSIC FINE FOOD & TRUEBELL  
GULFOOD 2008

Dal 23 al 26 di Febbraio 2008

ITALIA - RIMINI

MENU INTERNATIONAL

MIA - fiera dell'alimentazione internazionale



Dal 7 al 9 Febbraio 2008

USA - MIAMI

Meeting di Atalanta 2008

Dal 19 al 22 Febbraio 2008

USA - California

Dimostrazioni presso i punti vendita "Bristol Farms"



Dal 11 al 15 Febbraio 2008

USA - Chicago

visita clienti e affiancamento agenti MIDWEST IMPORT

# ARTICHOKES.....



*I plus vincenti di un prodotto nato all'insegna della qualità:*

- *La coltivazione è in ambiente puro con raccolta giornaliera.*
- *Alla prima selezione sul campo con l'eliminazione dei carciofi non idonei, seguono altre diverse selezioni durante tutte le fasi di lavorazione, fino ad ottenere un prodotto perfetto.*
- *La lavorazione del prodotto fresco è immediata ed eseguita con solo ingredienti naturali nello stabilimento vicino ai campi di raccolta, il carciofo non subisce caldo e schiacciamento da lunghi trasporti come quello che arriva ai mercati ortofrutticoli.*
- *Con l'eliminazione dei capolini e delle bratte esterne rimane soltanto il cuore del carciofo (30% del carciofo totale).*
- *Il gambo è della giusta lunghezza ( non mangi solo gambo....).*
- *Il prodotto è privo di conservanti e le fasi di preparazioni sono tutte sottoposte a severi controlli.*

***CONTINUA.....***

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