



## EVENTI SPECIALI

### Fiera Internazionale dell'Alimentazione MIA - Rimini

Dal 23 al 26 Febbraio 2008

La più grande Fiera dell'alimentazione in Italia "MIA" Rimini, dove Menù era presente con due stand, uno Menù e uno "Bruschetta...Mia". Evento nel quale sono stati presenti i marchi più rinomati della Ristorazione Italiana.



### Grecia - Atene Fiera di Atene

14-18 febbraio 2008

L'evento greca quest'anno si è svolto all'insegna della grandezza, infatti il ns. importatore ha predisposto uno stand veramente grande e posto subito dopo l'entrata principale della fiera, quindi passaggio obbligato per chiunque si recasse in fiera. Le

## QUESTO MESE

### La freschezza dei carciofi in una Gransalsa di carciofi dal gusto intenso e raffinato!!!!!!



La stagione 2008 ci ha portato un nuovo prodotto da annoverare nella gamma delle salse ai carciofi: "Gransalsa ai carciofi" (cod. C1107) La Gransalsa ai carciofi è una naturale evoluzione della già ben nota Salsa cuori di carciofo primi piatti" (cod. C11), questo perchè la Menù non smette mai di evolversi al meglio nella qualità dei prodotti seguendo i suggerimenti dei suoi clienti. La formulazione di tale salsa è la stessa, senza aggiunta di aceto a differenza della salsa di carciofi per paninoteca (cod. CEH), ma viene prodotto con la lavorazione in asettico in grado di mantenere tutta la freschezza del gusto del carciofo fresco. Basta aprire la scatola, versarla per condire il piatto preferito, dalle tagliatelle ai gnocchi. Rimarrete davvero impressionati dal sapore di tale salsa lavorata in asettico dal gusto raffinato e delicato ideale per condire primi piatti, sicuramente un salsa ideale per evitare di perdere tempo e mantenere la qualità.

## RICETTE DEL MESE

### Risotto con carciofi, gamberetti e crema di olive

postazioni di cucina erano due affiancate una per noi della "menu" e l'altra per lo chef canuti (azienda con la quale ci troviamo molto spesso a collaborare in quel mercato!) principalmente tutti i clienti che ci visitavano erano clienti programmati nel senso che erano stati preventivamente avvisati ed invitati allo stand. molto interesse hanno avuto le bruschette ed alcune delle salse nuove (pesto pistacchi, ragu' del norcino.....molte inoltre le rischieste di utilizzi diversi e nuovi su prodotti gia' in uso) purtroppo una abbondante nevicata ha rovinato

un po' l'evento e molti dei clienti che sarebbero dovuti arrivare dalle isole non sono potuti venire (...purtroppo perche' i clienti delle isole sono i piu' importanti e sono quelli che fanno il maggiore fatturato per il ns. importatore...)



### Evento Israele Incontro con il Ristorante Francesca

20 -21 febbraio 2008

Meeting di 2 giornate allo show room di Medolla con alcuni clienti israeliani accompagnati dal nostro importatore. evento concentrato soprattutto sulla cucina tradizionale italiana, e la realizzazione di paste fresche ripiene, pizze, e focacce, naturalmente utilizzando i nostri ingredienti.



### X 5 PERSONE - DIFFICOLTA' MEDIA INGREDIENTI

Riso Carnaroli 400 gr  
Scalognò 20 gr  
Aglione 1  
Olio extra vergine di oliva 100 gr  
Gamberetti n 15  
Sale e pepe q.b.  
Pecorino q.b.

### INGREDIENTI MENU'

Fumetto di pesce q.b. / crema di carciofi 300 gr / crema di olive 60 gr

### METODO DI PREPARAZIONE

*A parte pulire i gamberi. tritare lo scalognò e rosolarlo in padella con l'aglio. aggiungere il riso, , fare tostare, aggiungere il vino e fare evaporare. aggiungere la crema di carciofi e portare a cottura con il fumetto. quando il riso e' al dente aggiungere i gamberi, la crema di olive, mantecare con olio extravergine e servire con il pecorino*

### Gnocchi con gamberetti e crema ai carciofi



### X 4 PERSONE - DIFFICOLTA' : FACILE INGREDIENTI



Olio extra vergine di oliva 100 gr  
Aglio n 1  
Pecorino romano 100 gr  
Gamberetti guà sgusciati 300 gr  
Sale q.b  
Prezzemolo fresco q.b.

#### INGREDIENTI MENU'

Gnocchi preparato q.b / crema di carciofi 50 gr  
/ pomodorina 100 gr

#### PROCEDURA

*Preparare il composto degli gnocchi seguendo il metodo di preparazione posto sulla confezione. A parte preparare la salsa, scaldare leggermente l'olio in padella con l'aglio, aggiungere la pomodorina e la crema ai carciofi, fare cuocere e regolare di sale e pepe, infine aggiungere i gamberetti. Cuocere gli gnocchi in acqua a cottura ultimata saltare in padella con la salsa, servire con una spolverata di formaggi pecorino romane e prezzemolo.*

### Fiera di Dubai

**Fiera Gulfood - 23 - 27 febbraio 2008**

La Fiera GULFOOD di Dubai è sicuramente la fiera più importante del mondo arabo. Eravamo presenti all'evento presso lo stand del nostro importatore Classic Fine Food che propone ,oltre ai nostri prodotti, primizie e specialità e delicatezze da tutto il mondo, e nello stand di un altro nostro importatore Truebell che importa una piccola varietà del brand Menù. Abbiamo fatto degustare ai visitatori della fiera alcuni piatti con i prodotti Menù e le varietà di carne e pesce di grandissima qualità che il nostro importatore, Classic Fine Food , fa arrivare sulle tavole dei lussuosi alberghi a 5 stele degli emirati arabi ,risuotendo un ottimo successo.



## ...CHIEDI AD ALDO?!!



**Ciao Aldo**

**Ho usato prodotti Menu' e di altre marche finche' ho notato che il contenuto dei prodotti Menu' e sempre costante se paragonato ad altre marche.**

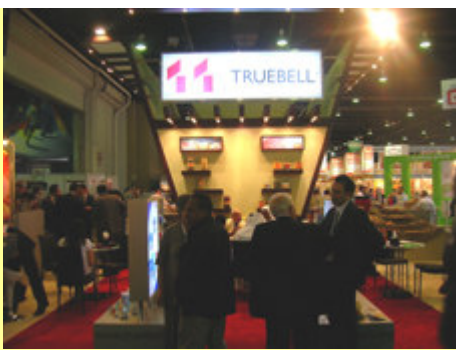
**Come fate a mantenere una qualita' cosi costante?**

*Brett da Denver (Colorado) U.S.A*

Ciao Brett

La risposta e semplice, manodopera. Nell'industria alimentare la tecnologia ha un ruolo molto importante nel migliorare e mantenere la qualita' e consistenza dei prodotti, ma proprio perche abbiamo a che fare con madre natura, ci sono lavori che nessuna macchina

puo fare cosi bene come un essere umano. Tutti i nostri prodotti sono calibrati in dimensioni e peso ma quando si va al processo di inscatolamento usiamo ancora persone che manualmente mettono il prodotto in latta



### **Seminario in sede Menù**

**06 - 07 Marzo 2008**

Presso il nostro show room di Medolla si terrà un importante seminario che raggrupperà 25 tra venditori e clienti dei prodotti Menu di differenti paesi del bacino del mediterraneo: Cipro, Croazia, Francia, Grecia, Portogallo. Saranno presenti i nostri distributori Key Foods da Limassol, WFR da Zagabria, Universal Food da Atene e Farovinhos da Faro. Dalla Francia i nostri agenti Susana Ors e Arnaud Pierrisnard. In 2 giorni di corso i partecipanti potranno conoscere i tanti prodotti della gamma Menù e le loro innumerevoli applicazioni nella preparazione dei migliori piatti della tradizione gastronomica mediterranea. Sarà un importante momento di apprendimento e scambi di idee.

### **Evento Canarie**

**11 - 15 febbraio 2008**

Alan SAbbi in affiancamento ai venditori del nostro distributore alle Canarie: COMIT.

Alan ha avuto modo di visitare e conoscere i clienti di Comit, di ascoltare le loro esigenze e proporre soluzioni con i prodotti Menù, Sono state toccate le isole di Lanzarote, Gran Canaria e Tenerife.

Si ringraziano i titolari di Comit, Claudia, Luis e Rosa, per la professionalità e attenzioni dimostrate nell'organizzazione delle visite.

### **Fiera Londra**

**17 - 21 febbraio 2008**

Fiera organizzata dal nostro importatore IB FOOD a Londra. Ottima occasione per la presentazione delle novità Menù.

delicatamente quando si tratta di carciofi o più speditamente quando trattiamo cipolline. Grazie per la fedeltà a Menu'

Aldo

**Ciao Aldo**

**Recentemente ho ordinato i Dessert di Menu' precisamente Gusto Panna e Zabaglione.**

**Mi piace molto il gusto e la consistenza ma il fatto che debba scongelarli per 10/15 minuti prima di servirli**

**limita il mio utilizzo del prodotto. C'è qualche soluzione al problema?**

*Pierre da Hanoi Vietnam*

Ciao Pierre

Quello che mi chiedi è una domanda abbastanza comune, con una soluzione molto semplice, liquore. I Dessert di Menu' sono molto versatili e possono essere aromatizzati come meglio desideri, aggiungendo un po' di liquore di tuo gradimento nelle proporzioni di 30 gr ogni ricetta sarai in grado di servire i Dessert direttamente usciti dal congelatore, basterà il tempo necessario per guarnire il piatto per rendere il dessert della consistenza giusta.

La presenza del liquore nel dessert non deve impensierirti, il quantitativo è così minimo giusto per permettere alla materia grassa della panna di rimanere cremosa così da evitare i tempi di scongelamento. Grazie per la domanda interessante.

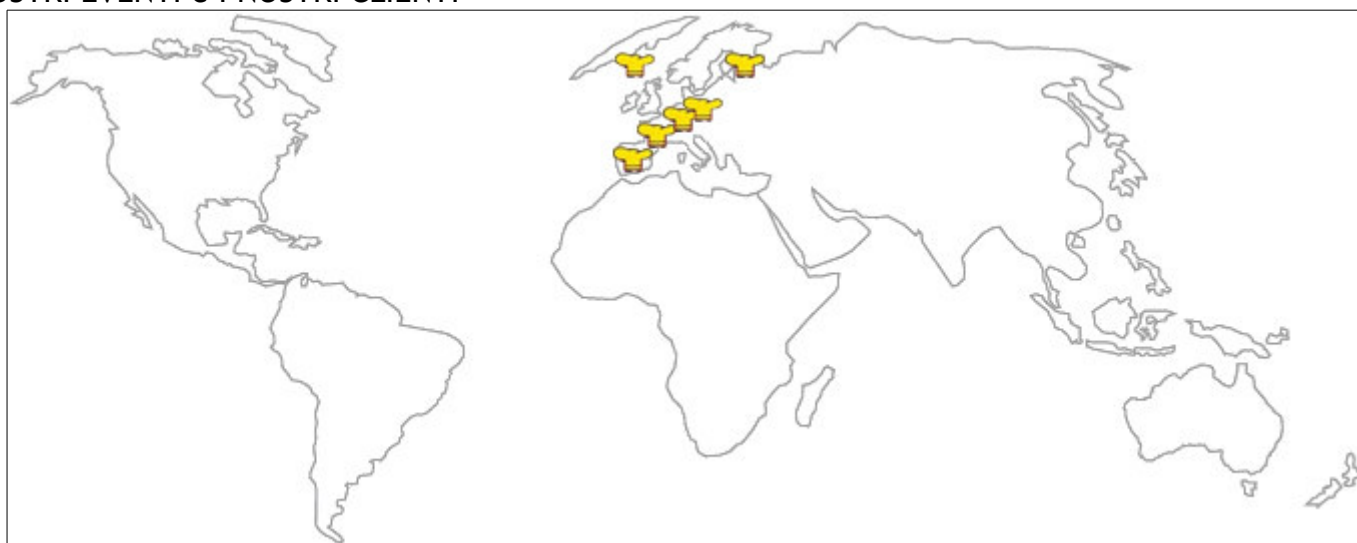
Aldo



## CHEF NEL MONDO

Incontri con i nostri Specialisti

I NOSTRI EVENTI e I NOSTRI CLIENTI



### GERMANIA - ZONA SIGNORI ZURLO E GERETTO

Degustazioni e serate tematiche nella zona del Mittel Franken con l' ausilio degli Chef Tommaso Ruggieri e Alan Sabbi - DAL 17 AL 21 marzo

### ISLANDA - REYKJAVIK

Club degli Chef di Reykiavik - Chef Tommaso Ruggieri Dal 4 al 5 marzo

### BARCELLONA - ALIMENTARIA

Menù sarà presente nello stand del distributore/agente GARDA IMPORT - Chef Alan Sabbi Dal 10 al 14 marzo

### VARSAVIA - POLONIA - EUROGASTRO

Menù sarà presente nello stand del nostro distributore NORTH COAST - Chef Alan Sabbi - Dal 27 al 29 marzo



### FRANCIA - PARIGI

Salone Internazionale dei professionisti della Pizza e ristorazione Italiana. Menù partecipa al salone con il distributore CARNIATO. Chef Alan Sabbi - Dal 26 al 27 marzo

### GERMANIA-AMBURGO-FIERA INTERNORGA

Chef Tommaso Ruggieri . Un evento importante per il NORD GERMANIA dove i nostri agenti diretti incontreranno gli operatori del settore per presentare le ultime novità. 7-12 marzo



### FINLANDIA - HELSINKY - GASTRO

Chef Tommaso Ruggieri - Menù Oy - La più grossa fiera del settore per la Finlandia, la nostra forza vendita diretta presenterà i nostri progetti e i prodotti presenti nel nostro magazzino in loco. Dal 12 al 14 marzo



Le coltivazioni del carciofo nella bella campagna Brindisina in un ambiente puro e non inquinato del sud Italia.

La raccolta avviene giornalmente a perfetta maturazione tagliando il gambo con una apposita piccola roncola.

- 1 Il carciofo viene raccolto giornalmente da mani esperte.
- 2 Solo i prodotti migliori vengono scelti e trasportati alla lavorazione.
- 3 Nello stabilimento il carciofo viene scottato.
- 4 Il raffreddamento avviene controllando che il prodotto non subisca schiacciamento.
- 5 Il carciofo viene sfogliato a mano delle bratte esterne.
- 6 Il carciofo sfogliato e disposto con cura in casse sterilizzate.
- 7 Al carciofo scottato viene tagliato il capolino e il gambo della giusta lunghezza, di nuovo selezionato, viene infustato con il liquido di governo fino al raggiungimento del giusto ph.
- 8 Carciofo alla Giudica I fusti (trasferiti nello stabilimento di Medolla) vengono controllati e svuotati. Come in una grande cucina il carciofo viene condito con prezzemolo, aromi ed inscatolato.
- 9 Le scatole vengono pesate e riempite di olio bollente, aggraffate e pastorizzate.
- 10 Dopo vengono stampati il codice prodotto, il lotto con la lettura identificativa dell'anno di produzione, il TMC (termine minimo di conservazione) e la numerazione delle latte.
- 11 Fase di palettizzazione delle scatole gestita da robot.
- 12 Il controllo del prodotto avviene nelle 24 ore successive all'inscatolamento e ripetuto dopo 40 giorni prima di essere commercializzato