



## EVENTI SPECIALI

**Islanda - Evento**

**Dal 2 al 5 Marzo 2008**

Menu La dimostrazione in Islanda è dedicata allo chef professionista del team nazionale (primo giorno) e anche allo chef e proprietario del ristorante e del catering (secondo giorno). Tutti i clienti sono stati davvero soddisfatti della dimostrazione e sorpresi dalla qualità dei prodotti "Menù" (la cosa più importante è che molti degli chef professionisti erano incaricati dell'evento internazionale del team islandese !)



**Germania - Amburgo**

**Fiera di Internorga**

**Dal 7 al 13 Marzo 2008**

Fiera internazionale di alimentazione INTERNORGA. ♦ la fiera alimentare più

## QUESTO MESE

.....Carciofi e Asparagi.....



Dopo il freddo inverno, la primavera sta bussando alle porte. Alla Menu' c'è ancora profumo di carciofi nell'aria come i "Rustichello" (HS8) cuori di carciofo marinati in olio di oliva, spezie ed erbe, oppure il più

tradizionale Carciofi grigliato (TO1) semplicemente tagliato a metà e grigliato, croccante e gustoso.

La primavera porta anche sulle nostre tavole meravigliosi Asparagi, Menu' offre diverse preparazioni a base di asparagi. Questo mese abbiamo scelto di proporvi



la Salsa Punte di Asparagi "Primi Piatti" (CY1)

una gustosissima crema di asparagi e verdure con le punte degli asparagi ancora intere. Dal sapore intenso e deciso per tutte le preparazioni a caldo, come zuppe, ripieni, salse per pasta o pesce.



Simile alla precedente ma creata per preparazioni fredde come crostini, bruschette sandwich o panini e la Crema di Asparagi (EE7).

Solo il meglio della produzione italiana semplicemente insaporita con tuorlo d'uovo e parmigiano. Un semplice ingrediente per un gusto tutto italiano nel piatto.



## RICETTE DEL MESE

**Scaloppine con carciofi e menta**

importante in Germania e nel Nord Europa. Sono arrivati molti clienti da diversi Paesi del Nord Europa. In Germania Menù cresce ogni giorno di più grazie a tutti gli agenti e alla buona organizzazione da parte dell'Area Manager 'Danilo Varaldo'.



**Spagna - Barcellona**

**Fiera Alimentaria**

**dal 9 al 14 marzo 2008**

Alimentaria si sta imponendo come uno degli appti fieristici più importanti a livello europeo per il mondo dell'alimentazione.

Massiccia presenza di espositori e visitatori. Lo stand del distributore Garda è stato visitato da centinaia di visitatori e potenziali clienti. Menù presente con il cuoco Alan Sabbi e l'export manager Giovanni Loreto sono stati affiancati nell'opera di divulgazione dei nostri prodotti dai titolari Xavier Berenguer e Pier Galloni e dalla responsabile key clients Montse Espelt. Grande successo dei prodotti Menù.



#### **INGREDIENTI**

2 scaloppine di vitello  
farina  
menta piperita fresca  
pane grattugiato  
prezzemolo tritato

#### **INGREDIENTI MENU'**

2 carciofi grigliati - a metà - sale alle erbe -  
succo di limone - olio extra vergine di oliva

#### **METODO DI PREPARAZIONE**

*Battere le scaloppine e passarle nella farina.  
Soffriggerla delicatamente in padella con un po' d'olio d'oliva.*

*Salare con il sale alle erbe e spruzzare con il succo di limone e cospargere di prezzemolo tritato.*

*Togliere le scaloppine dalla padella e tenerle in caldo in un piatto.*

*Nel fondo di cottura sistemare i due mezzi carciofi, scaldarli un attimo e con questi contornare le scaloppine.*

*Intanto tritare alcune foglie di menta e mescolarle con il pane grattugiato, olio e un pizzico di sale alle erbe.*

*Coprire i carciofi con questo composto e servire il piatto decorato con foglie di menta e spicchi di limone*

#### **Risotto agli Asparagi**





## Francia - Parigi

### Pizza Expo

Dal 25 al 27 Marzo 2008

Il nostro chef Gianluca ha potuto supportare la presenza del nostro importatore CARNIATO nella fiera della Pizza di PARIGI facendo nuove applicazioni con i prodotti novità di Menu.



## Varsavia - Polonia

Dal 26 al 29 Marzo 2008

Questa è la prima e unica fiera alimentare in Polonia.

Il nostro distributore in Polonia è NORTH COAST con gestione italiana. Durante questa manifestazione abbiamo fatto veramente un buon lavoro e molte persone sono venute a visitare il nostro stand.



## INGREDIENTI

1 kg di riso  
burro  
parmigiano  
1 bicchiere di vino bianco  
1 spicchio d'aglio

## INGREDIENTI MENU'

Sala punte di asparagi 400 g -  
superbrodomanzo casamia -

## PROCEDURA

*Imbiondire l'aglio con poco burro. Aggiungere il riso. Farlo tostare, bagnare con vino bianco. Lasciarlo evaporare e aggiungere il brodo poco alla volta fino ad ultimare la cottura. Quando il riso è cotto al dente, mantecarlo con il rimanente burro e il parmigiano. Aggiungere la salsa di asparagi, precedentemente intiepidita. Dare ancora una giratina e servire.*

## ...CHIEDI AD ALDO?!!



Ciao Aldo

Recentemente ho provato la Salsa Cuori di Carciofo "Primi Piatti". Mi piace molto il gusto e la consistenza ma ho notato che la salsa si ossida molto rapidamente se non

usata subito. Hai qualche suggerimento su come fermare o rallentare l'ossidazione se non uso tutto il contenuto della latta? Grazie

*Luis da Buenos Aires*

Ciao Luis,  
Mi fa piacere che ti piaccia la Salsa di Cuori di Carciofo "Primi Piatti" e un prodotto veramente versatile. L'ossidazione che hai notato è assolutamente naturale dovuta all'alto contenuto di ferro dei carciofi. Alla Menu' non usiamo nessun conservante chimico per questo la salsa continua ad ossidare nonostante la pastorizzazione dopo l'inscatolamento. La maniera migliore per fermare l'ossidazione e di vuotare il contenuto della scatola in un contenitore con un coperchio che non permetta il passaggio di aria e coprire la salsa con un sottile strato di olio, in questo modo evitando il contatto dell'aria con i carciofi non



cambieranno piu' colore. Cordialmente  
Aldo

Ciao Aldo

Il mio rappresentante mi ha dato un vaso di Salsafichi, mi incuriosisce l'uso di questa salsa. A mio avviso e un po forte da spalmare su un toast o un bagel per colazione. L'etichetta dice da servire con formaggi freschi e maturi, ci sono altri usi che puoi suggerirmi? Inoltre come condimento per carni cosa intendi? (come la gelatina di mente che normalmente si serve con l'agnello?) Il tuo aiuto e molto apprezzato.

*James da Longmont (Colorado)*

Ciao James

La Salsafichi di Menu' e un prodotto che si adatta a multiple applicazioni. Concordo sull'utilizzo come marmellata su pane tostato o bagel puo sembrare un po forte in gusto ma prova

a spalmare un po di philadelphia sul pane prima di aggiungere la Salsafichi e rimarrai sorpreso dal risultato, il Philadelphia essendo un po acidulo contrasta lo zucchero dei fichi, se non ti piace l'idea del philadelphia prova con il mascarpone. Puo essere anche usata come ingrediente per una demi glace ai fichi per una braciola di maiale o vitello inoltre puo essere usata per "caramellare" un petto d'anatra precedentemente scottato in padella. Come marmellata pura e semplice puo essere usata come accompagnamento per cacciagione come cervo o vitello. Ultimo ma non per questo meno importante come ingrediente per una torta di fichi e ricotta.

Spero che i miei suggerimenti ti possano essere d'aiuto per meglio apprezzare ed utilizzare la Salsafichi di Menu'.

Cordialmente

Aldo

## CHEF NEL MONDO

Incontri con i nostri Specialisti

I NOSTRI EVENTI e I NOSTRI CLIENTI



**SPAGNA - PALMA DI MAIORCA**

DAL 1 AL 4 APRILE

**UCRAINA - KIEV**

JAHN GENERAL IMPORTER - DAL 7 ALL' 11 APRILE

**SEOUL - SUD KOREA**

BORA TRADING - DAL 13 AL 19 APRILE

**NEUSS - GERMANIA- EDEKA**

DAL 18 AL 19 APRILE



**HONG KONG - ELLERMANN**

DAL 20 AL 21 APRILE

**SHANGAY - CHINA**

SINODIS - DAL 22 AL 24 APRILE

**VIENNA - AUSTRIA**

25 APRILE



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