

Settembre - 2007

## EVENTI SPECIALI

**24 e 25 AGOSTO 2007**  
**EDEKA - KOLN**

Inhaber Raimondo Romano Berrenrather Strasse 339  
50937 Koln - Sulz Germany  
" grazie alla stupenda ospitalita' del Sig. Raimondo Romano abbiamo creato uno splendido evento in KOLN organizzato dal nostro area manager DANILO VARALDO. Il nostro cuoco ALAN SABBI ha realizzato numerose ricette per i clienti di questo grande punto vendita in KOLN usando i condimenti MENU combinati all'ottima MOSNA PASTA"



**16 - 17 e 18 MAGGIO 2007**



## QUESTO MESE

**UNA SIGNORA CHE NON INVECCHIA MAI**  
**QUARANT'ANNI DI POMODORINA**



Un prodotto che è quasi un simbolo. Nato dalla tradizione emiliana, ha portato una vera rivoluzione sul mercato alimentare e accompagna la storia della Menù per quasi mezzo secolo. Per essere più precisi la prima idea della Pomodorina nasce nell'estate del 1966. Una ricetta casalinga nata da una ricetta del padre della Sig. Teresa Barbieri grande amante dei pomodori, proposta sul mercato dalla Menù nel 1967 fu subito un grande successo. La grande novità consisteva nel fatto che vengono utilizzati solo pomodori freschi. Si tratta infatti di una speciale salsa al pomodoro, preparata con pezzi di pomodoro fresco, grande varietà e

abbondanza di verdure fresche, erbe aromatiche e olio di semi di girasole".

Il sugo di pomodoro industriale viene fatto spesso con la conserva o al massimo con i pomodori pelati. Il sapore e il profumo è inconfondibile sempre prodotta in stagione con il pomodoro fresco, appena raccolto in campagna. La Pomodorina è utilissima in cucina per condire spaghetti, gnocchi e paste asciutte in genere. Arricchisce i piatti di carne ed è ottima sulla pizza al posto dei pelati. Grazie ai suoi ingredienti naturali è adatta a tutti gli usi di cucina. Il suo gusto delicato può essere personalizzato in molti modi aggiungendo aromi o altri ingredienti, così da ottenere molte varianti".

**GRAZIE POMODORINA PER DARCI UN GUSTO DI POMODORO FRESCO IN OGNI NOSTRO PIATTO!!!**

## RICETTE DEL MESE

**SEDANINI CON POMODORINA, SOLEGGIATI E SALSICCIA**



Ingredienti(per 2 persone):  
POMODORINA 100 gr - POMODORI SOLEGGIATI N.8 - SEDANINI 180 gr  
SALSICCIA DI MAIALE 90 gr - VINO BIANCO 25 gr - PARMIGIANO GRATTUGGIATO 20 gr - SALE E PEPE Q.B. - CIPOLLA 30 gr - OLIO EXTRAVERGINE OLIVA 10 ml  
PREPARAZIONE: 20 minuti

**METODO:**

cuocere la pasta in abbondante acqua salata. A parte soffriggere la cipolla con l'olio in una padella e i pomodori soleggiati tagliati a lamelle. Aggiungere la salsiccia, fare rosolare, aggiungere il vino e cuocere per due minuti. Mettere la pomodorina e portare a termine la cottura. Quando la pasta sarà cotta, condirla con la salsa e servirla con parmigiano grattugiato.

## MENU IN TEXAS (USA)

Supplier Show on Friday for the Hilton properties  
Rhonda Hechler  
Swiss Chalet Fine Foods



## STORIA DI MENU'

### Una storia italiana di passione e tradizione



Era il lontano 1932 quando Romolo Barbieri pader dell'attuale proprietario della Menu, Rodolfo Barbieri, creò una società di salumi a Cavezzo nella campagna Modenese, chiamata ROBAR (prosciutto, salame, bacon...) Sfortunatamente nel 1941 a causa di un incidente stradale morì e suo figlio Romolo Barbieri, allora diciottenne, era troppo giovane per condurre la fabbrica, così decise di affittare il business e la fabbrica. Rodolfo Barbieri aveva un sogno nella sua mente: "prodotti di alta qualità per la

ristorazione professionale!!" ....

UNA STORIA ITALIANA DI QUALITÀ E TRADIZIONE.... CONTINUA....

## FILETTI DI SOGLIOLA CON POLPA DI GRANCHIO



PER 4 persone - DIFFICOLTA' XX  
Ingredienti: FILETTI DI SOGLIOLA N.4  
- VINO BIANCO 60 - POLPA DI GRANCHIO 170 - AGLIO A SPICCHI N.1  
OLIO EXTRAVERGINE OLIVA Q.B.

PRODOTTI MENU' POMODORINA 60gr

### PROCEDURA :

Cuocere i filetti in padella antiaderente. A parte fare una salsa con olio, aglio, polpa di granchio. Fare soffriggere, aggiungere, fare evaporare e mettere la pomodorina. Restringere. In un piatto mettere la salsa e sopra i filetti di sogliola.

## ...CHIEDI AD ALDO?!!



**Carissimo Aldo, perché i carciofi alla Giudia Menu possono essere usati sia in preparazioni a caldo che a freddo???**  
*Giuseppe - San Paolo - Brasile*

La ragione è semplicissima ed è una sola, Menu non usa aceto per conservare il prodotto ma solo un po' di vino bianco per cuocerli come da tradizione, un po' di sale e acqua e olio di oliva extravergine. Lo possiamo fare perché produciamo i carciofi dal fresco in meno di 12 ore dal campo alla latta, quindi possiamo preservare la freschezza del prodotto al meglio e possiamo evitare l'utilizzo di aceto e altri conservanti artificiali e avere un prodotto molto vicino al carciofo fresco.

**Carissimo Aldo, ho un amico in Giappone che utilizza porcini surgelati, ma molto spesso ha problemi di vermi presenti all'interno del prodotto che non riesce a vedere quando questi sono congelati, questo è normale o deriva da una bassa qualità del prodotto???**

*Atsushi - GIAPPONE*

Sfortunatamente il problema è abbastanza normale con i porcini surgelati ed è anche piuttosto pericoloso perché spesso i porcini congelati vengono utilizzati ancora congelati nelle ricette, quindi alla fine i vermi finiscono nel piatto....inoltre quando scongelati i porcini perdono completamente la croccantezza e il loro gusto perché l'acqua uscendo li lava e li rende spugnosi. I porcini congelati sono sicuramente il peggior prodotto per ogni ricetta.

**Carissimo Aldo, posso congelare la panna cotta Menu dopo averla preparata secondo la vostra procedura sulla confezione?**

*Brian - Toronto- Canada*

Ciao Brian, assolutamente no! Non si può congelare la panna cotta, infatti l'acqua all'interno del prodotto quando congelata si espanderebbe e una volta scongelata distruggerebbe completamente la consistenza del prodotto creando dei buchi all'interno. Puoi preservare il prodotto all'interno del frigo per 15 giorni senza problemi.

# CHEF NEL MONDO

## Incontri con i nostri Specialisti

I NOSTRI EVENTI e I NOSTRI CLIENTI



### USA

MINNEAPOLIS - ST: PAUL - dal 17 al 19 Settembre  
FLORIDA REST. SHOW - Orlando - 6TH to 9th  
CLASSIC PROVISIONS SHOW - 18TH / 19TH

### LETTONIA

RIGA - dal 5 all'8 Settembre

### NUOVA ZELANDA

dal 2 al 4 Settembre

### CHILE

dal 12 al 14 Settembre

### GERMANIA

25 Settembre - from 11:00am to 03:00pm  
al "Gastro-Welt" di Mitze  
Königsberger Str. 100, 40231 Düsseldorf

### HONG KONG

Fine Settembre - inizio di Ottobre

## IN PRODUZIONE...



Pomodori pelati

Us1 - Scat. gr. 800 pn.

Us3 - Scat. gr. 2500 pn.

Pomodori pelati adatti a tutti gli usi di cucina

Polpa di pomodoro "POLPAVERA"

UT5 - Scat. gr. 4.100 pn.

Polpa di pomodoro

"POLPAVERA FINE" taglio fine

uvL - polpavera

sacco da gr 5000 pn.

uvB - polpavera

sacco da gr 3000 pn.

Pomodori interi  
Tz1 - Scat. gr. 800 pn.  
ideali per tutti gli usi di cucina

Polpa di pomodoro  
"POLPAVERA A CUBETTONI" UK3 - Scat. gr. 2.500 pn.  
È un ottimo prodotto per pizza ed altri usi.

Polpa di pomodoro  
"POLPAVERA la saporosa"  
UL3 - Scat. gr. 2.500 pn.  
Polpa di pomodoro già pronta condita con sale e  
piante aromatiche.  
È un ottimo prodotto per pizza

Polpa di pomodoro  
"POLPAVERA"  
UT3 - Scat. gr. 2.500 pn.  
Ottimo prodotto adatto a tutti gli usi di cucina.

UV5 - Scat. gr. 4.100 pn.  
È un ottimo prodotto per pizza.

Polpavera fine superdensa  
UY3 - Scat. gr. 2500 pn.

uvu - polpavera fine  
sacco da 10 Kg pn.  
utu - polpavera  
sacco da gr 8000 pn.  
sacco accoppiato alluminio e polie, confezionato in  
asettico.

Passata di pomodoro  
U21 - Scat. gr. 820 pn.  
U23 - Scat. gr. 2500 pn.  
Ottenuta con pomodoro fresco di  
stagione.

Doppio concentrato  
di pomodoro  
UU1 - Scat. gr. 800 pn.  
uu3 - scat. gr. 3000 pn.  
Concentrato di pomodoro con un 28% di  
residuo ottico.  
Impieghi: per tutti gli usi di cucina.