

# Dal Ragù **Tutto** alla grancrema alla carbonara

**1941**

Nasce il **Ragù Tutto**: prima specialità prodotta dall'azienda. Con l'inizio della seconda guerra mondiale, Romolo Barbieri, vedendo le scatole di conserve militari, ebbe l'intuizione di iniziare a produrre qualcosa all'interno di quelle scatole. La prima grande specialità fu un ragù chiamato "TUTTO", dove veniva messo un po' di tutto: carne, pomodoro e cipolla, proprio a causa dei periodi di magra del dopo guerra. Un'invenzione di necessità, ma che segnò l'inizio della trasformazione dell'azienda da salumificio a produttore di pietanze pronte di vario genere.



**1967**

Nasce la **Pomodorina**, una specialità che affonda le radici nella tradizione emiliana, unica per qualità e freschezza. È preparata con pomodoro 100% italiano, raccolto durante la piena stagione. Questo condimento speciale è composto da pezzi di pomodoro fresco, un'ampia varietà di verdure, piante aromatiche e olio.



**1972**

Viene realizzato il **Condimento con funghi porcini**. Menù è la prima azienda a realizzare un condimento partendo da un fungo porcino essiccato.



**1978**

Viene realizzato il **Sugo all'Amatriciana**, utilizzando pomodoro fresco lavorato in stagione e pancetta affumicata.



**1975**

Nascono due importanti condimenti della tradizione italiana: il **Ragù della Casa** e il **Ragù di Cinghiale**, che segnano l'inizio dello sviluppo dell'intera linea dedicata ai condimenti di carne e cacciagione.



**1986**

Nasce la **Crema ai formaggi in asettico**. La Linea ASETTICO combina l'autenticità delle materie prime alla tecnologia dell'asettico per un prodotto finito senza eguali.



**1984**

Sviluppo della linea Selvaggina con i condimenti di **Cervo**, **Capriolo**, **Lepre** e **Anatra**.



**1990**

Vengono realizzati due importanti prodotti appartenenti alla categoria dei funghi. I **Funghi Porcini** e i **Funghi Prataioli** in ASETTICO, grazie alla particolare tecnologia utilizzata, presentano una crema che contribuisce a intensificare il gusto e la resa.



**MENU**  
evolution

Produttori Specialità Alimentari



**2018**

Dall'esigenza di realizzare condimenti a base di pesce che mantengano la freschezza e l'autenticità della materia prima, nasce la linea **EVOLUTION**. Con questa particolare tecnologia vengono realizzati 5 condimenti a base di pesce che mediante il brevissimo trattamento termico mantengono inalterate tutte le caratteristiche organolettiche della materia prima fresca: **Ècernia**, **Èscorfan**, **Ènerdisepia**, **Èpescespada** ed **Èbaccala**.

**2015**

Viene lanciato il **Pesto di agrumi**; pesto gustoso ed aromatico, preparato con polpa e buccia di arancia, buccia di limone, mandorle intere tostate, Grana Padano DOP ed emulsionato con olio extravergine d'oliva.



**2019**

Nasce **Èragùbianco**, un condimento dal gusto unico e raffinato, ricettato con carni dal sapore delicato (pollo e vitello) che risaltano grazie alla dolcezza delle carote fresche lentamente soffritte. Lavorato tramite la tecnologia **EVOLUTION**, questo ragù mantiene tutte le caratteristiche della materia prima fresca.



**2014**

Viene realizzato il **Pesto rosso**; condimento della tradizione mediterranea in cui il dolce sapore della ricotta e dei pomodori semisecchi si sposa al gusto leggermente pungente del peperoncino e della paprika.



**2021**

Il 2021 è un anno dove vengono realizzati due importanti prodotti di successo per la linea dei condimenti Menù. Nasce la **Ècacio e pepe**, uno dei piatti simbolo della cucina tradizionale romana. Questo condimento, realizzato con la tecnologia **EVOLUTION**, viene preparato con Pecorino Romano DOP e pepe nero. Nello stesso anno, viene realizzato un altro importante condimento, simbolo della cucina italiana: **Il Pesto alla Genovese fresco con Basilico Genovese DOP**. Questo è il primo prodotto realizzato con la tecnologia **EVOLUTION FRESH**. Questa particolare tecnologia evita di sottoporre i prodotti a un trattamento termico che utilizza il calore, utilizzando invece le alte pressioni fino ad un massimo 6.000 bar. Ciò permette di mantenere intatti il gusto e i colori delle materie prime fresche.



**2020**

Viene realizzata la **Èbisquedierostacei**, prodotto che va ad arricchire la linea di prodotti **EVOLUTION**.



**2025 Febbraio**

Con il rilancio della linea **ASETTICO** nasce la **Grancrema alla Carbonara**. La ricetta è volutamente preparata senza l'aggiunta di guanciale per renderla il più versatile possibile ed adattarla a tutte la ricettazione più gourmet.



**LINEA  
ASETTICO**  
AUTENTICO MENU

**VUOI PROVARE I CONDIMENTI MENU?**  
**CONTATTACI QUI**