



PPN FOOD - Food: in arrivo la nuova offerta di panini Chef Express-Gambero Rosso

Roma - 19 lug 2024 (Prima Pagina News) Ricette esclusive e una selezione di ingredienti di qualità sono alla base della nuova linea di snack salati, con cui si rafforza la collaborazione tra

Chef Express e Gambero Rosso nata lo scorso anno con il lancio dei croissant premium.

Chef Express, società di ristorazione del Gruppo Cremonini, si prepara a lanciare nei punti vendita del canale autostradale una nuova linea di panini nata in collaborazione con Gambero Rosso Academy. Si tratta di ricette uniche, studiate in esclusiva per Chef Express dagli chef della Gambero Rosso Academy, che hanno fatto della ricerca e della selezione di materie prime la base per un'offerta originale e dai sapori decisi, all'insegna del gusto e della varietà. La nuova offerta, che comprende panini classici e premium, è il frutto del sofisticato e lungo lavoro di professionisti che hanno selezionato i migliori prodotti per soddisfare e celebrare il gusto: un perfetto connubio tra i panini classici della tradizione italiana e innovativi abbinamenti dal sapore internazionale capaci di costituire un ricco viaggio culinario per ogni palato. Tra le proposte tradizionali, spiccano il Pan Pizza con prosciutto crudo di San Daniele DOP e mozzarella fior di latte, e la Focaccia con Mortadella IGP. Questi classici si affiancano a creazioni innovative come il Bun Brioche con pulled beef e salsa BBQ bianca per un'esperienza dal gusto internazionale. Non poteva mancare un omaggio al pane che accompagna gli italiani nei loro viaggi in autostrada. Per questa nuova linea, Chef Express ha collaborato con esperti artigiani del pane della Gambero Rosso Academy per creare, in esclusiva, impasti ad hoc. Sono stati sviluppati nuovi tipi di pane utilizzando diverse farine, tra cui multicereali e farina di grano tipo 2. Questa attenzione alla qualità degli ingredienti e la lunga maturazione degli impasti garantisce un gusto eccezionale, una maggiore digeribilità e una consistenza croccante fuori e morbida dentro. A condire il tutto le nuove salse, studiate e create ad hoc, con note agrodolci, di carattere ed equilibrate e dal gusto avvolgente. Le nuove proposte mixano ingredienti di qualità in note piacevolissime di sapori, grazie alla cura dei minimi dettagli, dallo studio di Adriano Del Mastro, dedicato alla nuova panificazione, a quello di Cosimo Branca sulla selezione degli ingredienti, per la realizzazione di salse e la ricerca degli abbinamenti migliori. Si rafforza così la partnership tra Chef Express e Gambero Rosso, avviata lo scorso anno con il lancio della linea di croissant, con cui i due player hanno debuttato insieme. Al rito della colazione, esaltato dai croissant Gambero Rosso Academy, si aggiunge ora la pausa salata, per un pranzo o una merenda dai sapori decisi e unici, con l'obiettivo di garantire ai consumatori una sosta piacevole, esaltata da un vero e proprio tuffo nel gusto.

(Prima Pagina News) Venerdì 19 Luglio 2024