

La novità: dal wok al bastoncino

La cucina asiatica dà spettacolo!

I pionieri del finger food di SALOMON FoodWorld® ne hanno inventata un'altra! L'ultima novità sul mercato della gastronomia si chiama Asia Noodle Sticks, ovvero autentiche ricette asiatiche di pasta preparate con il wok e rivisitate in chiave moderna in una stuzzicante versione finger food. Tradizione e modernità avvolte intorno a un bastoncino – un inedito assoluto da gustare con occhi e palato: The Spirit of Asia!

Grossostheim-Ringheim. Sinonimo di leggerezza, freschezza e salute, la cucina orientale si coniuga perfettamente con il gusto del nostro tempo. I trend scout di SALOMON FoodWorld® hanno compiuto un viaggio tra le tradizioni gastronomiche di Cina, Thailandia e Giappone alla ricerca di nuove idee per fondere il concetto di consapevolezza salutistica con le attuali tendenze "to-go" e finger food. Con un risultato straordinario: i nuovi ed innovativi Asia Noodle Sticks.

Lavorazione artigianale e gusto autentico pronti da servire

Preparati a partire da ingredienti tipici secondo le ricette originali, gli Asia Noodle Sticks presentano tre dei piatti di pasta cucinati con il wok più amati della tradizione culinaria asiatica in un'originale veste: arrotolati a mano intorno a un bastoncino. Per gustarli, è sufficiente mettere il prodotto pronto congelato nel forno o nella vaporiera combinata e scaldare brevemente.

The Spirit of Asia si fa in 3 per stupire gli ospiti!

"Sweet & Sour": sulla bocca di tutti – il classico piatto di pasta cinese

La salsa agrodolce è per i cinesi un sapore classico e immancabile, da abbinare senza porre limiti alla fantasia! Pasta di vetro cinese arrotolata su un bastoncino con succoso ananas e tocchetti di peperone rosso e verde in salsa agrodolce. Benvenuti nel paese del sorriso!

"Teriyaki": aspetto magnifico – ecco il gusto del Giappone

La salsa teriyaki si è trasformata anche dalle nostre parti da ricetta segreta ad autentico best seller della cucina asiatica. L'inconfondibile gusto a metà tra dolce e piccante, affinato con l'aggiunta di sesamo tostato, conferisce alla specialità wok preparata con udon una piacevole nota caratteristica. Un trionfo di bontà!

"Pad Thai": il piatto nazionale thailandese su un bastoncino

Il piatto nazionale thailandese rapisce il palato grazie all'armoniosa fusione di note fresche, dolci, piccanti, acide e salate. Pasta di riso tradizionale thailandese con tofu e anacardi in classica salsa Pad Thai e una spolverata di coriandolo e peperoncino rosso, pronta da gustare dal bastoncino. Tutto il fascino della cucina thailandese!

Ancora più Asia...

I nuovi Noodle Sticks vanno ad arricchire la già ricca e allettante gamma finger food d'ispirazione orientale di SALOMON FoodWorld®. Tra gli oltre 20 prodotti, sono già assai apprezzate ad es. Dim Sum Mix o Asia Cigars, specialità pronte di eccellente qualità preparate secondo ricette originali. Che si tratti di snack, bar food o un buffet volante, l'aggiunta di sapori e atmosfere asiatiche entusiasma gli ospiti e valorizza in qualsiasi contesto l'offerta gastronomica.