

Menù: un vasto assortimento di alta qualità preservata in barattoli e scatole d'acciaio

Più di 700 prodotti in catalogo: antipasti, primi piatti, contorni, secondi, dolci e condimenti. Mille leccornie per moltiplicare le idee e dare una mano a bar, paninoteche, birrerie, pub e ristoranti, in pratica il settore horeca. Questo e altro è la ditta Menù, azienda di Modena in forte espansione, attiva dal lontano 1932.

In questi giorni Menù è impegnata nella campagna del carciofo. L'azienda produce la maggior parte delle specialità durante la loro stagione di raccolta e le conserva nel tempo, confezionando i prodotti prevalentemente in barattoli e scatole d'acciaio. La campagna del carciofo nasce dal carciofo fresco pugliese che, non appena raccolto, viaggia nottetempo fino a Modena, e il giorno dopo viene lavorato in stabilimento: da qui una vasta produzione di carciofi da antipasto, per pizzeria, spaccatelli, interi, carciofi alla giudia e rustici.

L'acciaio, un pack funzionale e affidabile

La lavorazione dal fresco permette di avere un carciofo croccante, saporito, dal colore naturale. Tutte le specialità sono inserite in una confezione che permette la conservazione a temperatura ambiente e con una durata di 36 mesi. Dal momento che non vengono utilizzati conservanti né additivi chimici, l'azienda si deve affidare a un

contenitore sicuro, quale è l'imballaggio in acciaio.

«La scatoletta – spiega Carlo Grandi, direttore commerciale di Menù – è il contenitore più funzionale che ci sia. Ha tutte le qualità che occorrono al produttore e al consumatore. Infatti, permette di essere sterilizzata fino a 180 gradi senza problemi, è totalmente impermeabile all'aria e alla luce, è facile da trasportare e non si rompe; permette produzioni di pesi anche molto diversi, dalle scatole da 80 g fino a quelle da oltre 4 kg. Infine, i nostri clienti riconoscono la confezione in scatola come un pack molto professionale. Una cosa è certa: la scatola in acciaio non tramonterà mai, è troppo comoda e permette di fare ottima gastronomia».

Quest'anno la scatoletta in acciaio compie 200 anni, ma non li dimostra affatto. In due secoli ha conservato un'infinità di prodotti, alimentari e non, in modo sicuro e per lungo tempo. Le caratteristiche dell'acciaio, infatti, ne fanno un contenitore pratico, inviolabile dagli agenti esterni e resistente alle sollecitazioni fisiche e meccaniche. Insomma, l'imballaggio d'acciaio può essere considerato a tutti gli effetti una "cassaforte della natura e un amico dell'ambiente". Infatti, oltre a essere riciclabili al 100% e all'infinito, gli imballaggi in acciaio sono tra i contenitori che vantano uno dei più alti tassi di riciclo in Italia:

77,8% sul totale dell'immesso al consumo, +27,8% rispetto agli obiettivi di legge.



Menù srl – Industria Specialità Alimentari
via Concordia, 25 – 41032 Cavezzo (Mo)
Tel. 0535.49711 – Fax 0535.46899
www.menu.it