

FINALMENTE IN FORMATO HORECA

Dall'antipasto al dessert,
dal salato al dolce,
il sapore che bilancia e dona gusto.

La senape è un ingrediente molto
utilizzato nelle cucine professionali.
Reagisce proprio come il sale
in cucina, bilancia perfettamente
i sapori ed esalta il gusto del piatto
finale.

Permette, in modo semplice, di donare
sapori originali, decisi e gradevoli a
moltissimi piatti, dall'antipasto al dessert,
dal salato al dolce. Il segreto è quello
di usarla come un vero condimento.

La Senape Originale e la Senape all'Antica
Maille in formato professionale da 1kg
ti aiutano a conferire un gusto raffinato
a tutte le tue preparazioni.
Provatela anche in abbinamenti originali
come per preparare dolci simili
ai Brownies o gelati!



Unilever
Food
Solutions



[unileverfoodsolutions_it](https://www.instagram.com/unileverfoodsolutions_it)



[Unilever Food Solutions Italia](https://www.facebook.com/UnileverFoodSolutionsItalia)

Scopri di più sul sito:
www.unileverfoodsolutions.it



**MAILLE,
L'ECCELLENZA DELLA SENAPE,
PER CHI CERCA
SAPORI SENSAZIONALI!**

LA STORIA

Francia del XVIII secolo. Era l'Età dei Lumi. Un'epoca di scoperte, innovazioni e creatività in ogni campo.

L'ossessione per l'aceto era presente nella famiglia Maille, ma non nel modo in cui lo concepiamo oggi.

Incredibilmente, il primo prodotto nato da La Maison Maille fu un rossetto di bellezza anti-età a base di aceto. Il prodotto era letteralmente sulla bocca di tutti e il nome Maille si diffuse a macchia d'olio tra l'élite della società. Solo quando Antoine-Claude Maille il giovane prese il posto del padre, le cose cominciarono a decollare. Nel 1747, Antoine-Claude apre la prima boutique de La Maison Maille. E, ispirato più dalla cucina che dalla bellezza, aggiunse ai 9 prodotti di bellezza creati dal padre ben 92 varietà uniche di aceti aromatizzati. E ben 84 diversi gusti di senape. Antoine-Claude Maille il giovane era davvero l'esploratore di sapori originale. La notizia della sua boutique unica si diffuse. Dopo anni di creatività, non passò molto tempo prima che i potenti iniziassero a prenderne atto. Nel 1760 La Maison Maille divenne il fornitore ufficiale della Corte Reale d'Austria. Altre case reali europee seguirono presto l'esempio. Finché, nel 1769, il riconoscimento definitivo arrivò quando fu nominato distillatore e acetaio ufficiale del re Luigi XV di Francia. La Maille è stata al centro della cucina francese per quasi tre secoli.

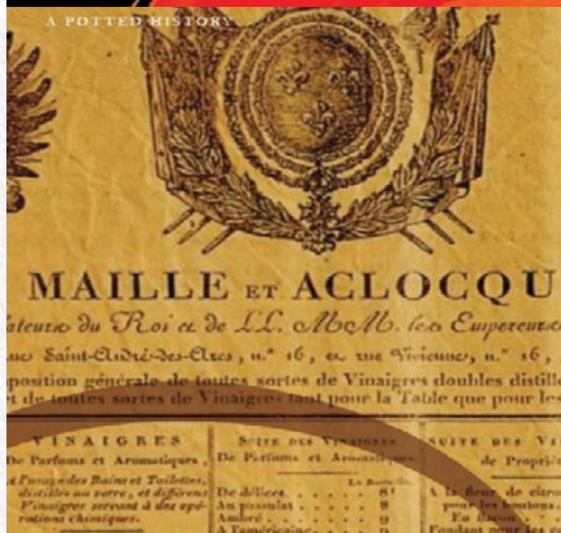
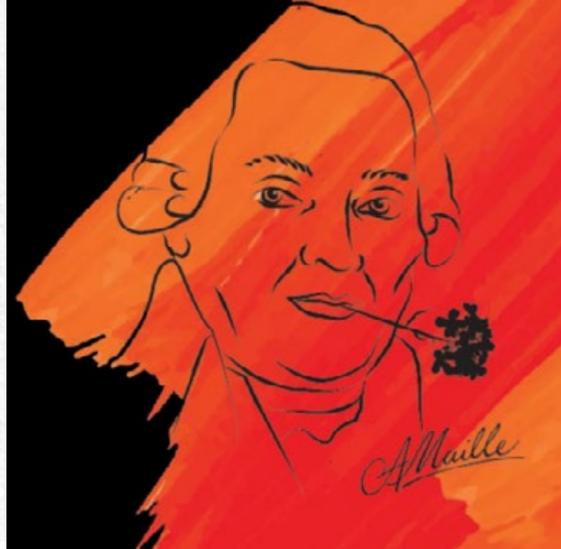
COLTIVARE LA PASSIONE PER IL CIBO

Il cibo è più che nutrimento! Il cibo è piacere e passione! La passione di selezionare con cura gli ingredienti, di creare, sentire e condividere il piacere di cucinare. Vivere, esprimere emozioni e, infine, gustare piatti saporiti.

Maille crede che la vita sia molto più gustosa quando mangiamo e cuciniamo pensando al piacere.

Spetta a noi ispirare le persone creative, inventive e curiose a spingersi oltre i confini del gusto.

Aiutarli a esplorare i sapori e a condividere questa passione con il mondo. In modo che un giorno il mondo sia pieno di buongustai!



MAILLE
MAISON FONDEE EN 1747

L'Originale

Senape di Digione

Questa senape tradizionale di Digione, che prende il nome dalla patria della senape francese, risale al 1747, anno di fondazione di Maille: un vero e proprio originale.

È prodotta con semi di senape finemente tagliati, non schiacciati, per garantire una consistenza il più possibile omogenea. In un solo secondo, vi trasporta nella regione francese della Borgogna. Aggiunge una nuova dimensione ai vostri piatti, da quelli semplici a quelli più sofisticati, aggiungendo raffinatezza e piccantezza.

Con il suo gusto piccante ben bilanciato, una nota di amaro e un buon livello di acidità combinata con la sua finitura morbida, questa senape è ideale se aggiunta a marinature, risotti, besciamella ed è un ingrediente chiave per qualsiasi condimento per insalate. La senape di Digione è anche una salsa perfetta da abbinare alla carne rossa.

Consiglio di Maille: Spalmatela sui panini, usatela all'interno di una vinaigrette alla senape o in una varietà di ricette di pesce e pollo.



MAILLE
MAISON FONDEE EN 1747

à L'Ancienne

Con grani di senape

La senape in grani Maille è un condimento di alta qualità che è stato sviluppato e perfezionato nel corso di centinaia di anni da alcuni dei maggiori esperti nel campo della produzione di senape.

Ha un sapore croccante e potente e una consistenza granulosa e soddisfacente che si fa apprezzare. Una nota di nocciola, la tenera croccantezza dei semi di senape e i suoi sapori intensi e speziati ci trasportano nel cuore della Borgogna.

Si abbina perfettamente a una carne arrosto, come un cosciotto d'agnello, e completa la gamma di sapori di una marinatura o di una salsa per insalate.

Consiglio di Maille: Aggiungetene un cucchiaino per dare subito un tocco di classe ad un piatto di formaggio o ad un'insalata.

