



ISPIRAZIONE & SOLUZIONI
su ogni tavola

Comunicato stampa – 10 novembre 2016

L'HAMBURGER ABBANDONA GLI SCHEMI, BALDI AL GOURMET DI TORINO **All'expoforum del Gambero Rosso, dal 13 al 15 novembre al Lingotto, l'azienda punta sul "Tuboburger" che consente ai ristoratori di liberare la creatività**

Lasciar spazio alla creatività per inventare hamburger originali e personalizzabili. Baldi, tra i principali attori del settore food e con attività primaria nel mondo delle carni per la ristorazione, sarà presente dal 13 al 15 novembre al Gourmet di Torino con l'ultima proposta: il Tuboburger. All'expoforum organizzato al Lingotto da Gambero Rosso e GL events e destinato agli operatori del gusto, l'azienda marchigiana punterà su questo prodotto che mette a disposizione preparati delle migliori qualità non nel classico formato, ma in un 'tubo' graduato che consente di decidere a piacimento la forma, lo spessore e le modalità più adatte alla propria ricetta. Una novità sul mercato che sta ricevendo un'ottima accoglienza e che risponde all'esigenza di differenziarsi dei ristoratori, alla loro voglia di interpretare l'hamburger gourmet fuori da schemi classici.

"Saremo presenti a questo appuntamento di alto profilo con i nostri prodotti più innovativi – commenta Emiliano Baldi, amministratore delegato dell'azienda –; ormai 10 anni fa abbiamo lanciato sul mercato italiano l'hamburger gourmet, espressione che per noi vuol dire in primis puntare sulla qualità delle carni, utilizzando tagli nobili e scegliendo razze pregiate che acquistiamo da allevatori selezionati nel mondo. Ci piace studiare sempre nuove soluzioni per i ristoratori, per questo è nato Tuboburger: per offrire un prodotto che aggiungesse alla qualità il piacere dell'invenzione".

Ed ecco allora l'hamburger quadrato o a forma di cuore, che si fa mini o maxi sul momento, oppure che si presta a sperimentare nuovi gustosi accostamenti. Ripieni, ragù, farciture: sono innumerevoli le possibilità di impiego per ricette da plasmare e modellare liberamente secondo l'ispirazione di ogni menù.

Il Tuboburger nasce da una selezione delle migliori carni ed è disponibile nel formato da 800 grammi nelle ricette: angus Usa, chianina, cervo, cinghiale e 'selezione Baldi'; l'involucro, inoltre, è dotato di una striscia graduata che permette di misurare le porzioni desiderate.

Posizione stand Baldi al Gourmet di Torino: padiglione 2 – stand A42

Video di presentazione del Tuboburger: <https://www.youtube.com/watch?v=HCi8i2c4fbM>

BALDI. L'azienda Baldi, con sede a Jesi (An), si colloca tra i principali attori del settore food, con core business nel mondo delle carni per la ristorazione. Fondata nel 1965 da Umberto Baldi, lega il suo nome all'hamburger gourmet che l'azienda ha lanciato sul mercato italiano già nel 2007. L'attività principale è la produzione di carni selezionate all'origine in Italia e all'estero e destinate prevalentemente al mercato italiano per ristoranti e per le realtà della ristorazione collettiva maggiormente attenta alla qualità, forniti sia direttamente che tramite i più importanti operatori della distribuzione organizzata, partner commerciali

e distributori. Specialità ad hoc vengono create per realtà come Autogrill, Msc, Costa Crociere e Metro. Baldi fornisce inoltre un servizio completo legato alla ristorazione che include anche il no food e la consulenza. Con oltre 100 collaboratori e più di 3mila clienti, opera attraverso i suoi quattro marchi: Baldi Carni, Baldi Foodservices, Baldi Mare e Baldi Bottega. www.baldifood.it

Moretti Comunicazione srl
Isabella Tombolini
tel. 071.2320927 – 366 2818465
isabella.tombolini@alceomoretti.it