Qualità artigianale nella pasticceria rivolta al mondo HO.RE.CA.

Offrire un dessert di qualità nel settore dell'accoglienza e della ristorazione può essere molto complicato a meno che non si possa contare su chef pasticcieri interni. Marturano va incontro a questo tipo di esigenza mettendo al servizio del mondo HO.RE.CA. grandissima esperienza, una lavorazione artigianale di ogni prodotto e una continua innovazione per le ricette, oltre a quelle tradizionali, dove nascono così prodotti nuovi che rispondono alle tendenze in evoluzione dei consumatori, ma che rispettano i valori fondanti dell'azienda: qualità, artigianalità e innovazione.

Ecco la formula vincente che ha permesso a questa realtà tutta napoletana di procedere in un'espansione che coinvolge i migliori esercizi del Sud, ma ha saputo già conquistare anche buona parte del Nord Italia, puntando, perché no, a sbarcare anche all'estero.

Pasticceria, torte da forno, semifreddi, gelati sono tutti preparati partendo da un'attenta selezione delle materie prime e attraverso l'esperta lavorazione di maestri pasticcieri dalla lunga esperienza nel settore, ciascuno con la sua specializzazione. Si tratta di professionisti affermati nel settore, tutti al lavoro da anni in pasticcerie o gelaterie di Napoli e che hanno deciso di abbracciare il progetto del brand Marturano, che si avvale della catena del freddo per poter distribuire le sue creazioni a hotel, bar, caffetterie ed altri esercizi.

Come può ogni prodotto riuscire a offrire il meglio possibile in fatto sia di gusto che di estetica?

Viene preparato da mani sapienti, che ben conoscono ogni segreto del mestiere e sanno come trarre il meglio da ogni ricetta.

Eleva ulteriormente la qualità una lavorazione assolutamente artigianale. Sono pochissime le macchine che si incontrano nei laboratori Marturano: planetaria, abbattitore e poco altro.

Ogni ricetta viene preparata e decorata a mano, a salvaguardia della qualità e dell'artigianalità del prodotto. Che si tratti di un Pan di Spagna piuttosto che di un semifreddo, tutto viene lavorato proprio come se ci si trovasse in un piccolo laboratorio artigiano.

La massima concentrazione sulla produzione fa sì che Marturano possa dare vita a proposte di altissimo livello, adatte a chi vuole proporre ai propri clienti dolci di qualità. Tra gli imperdibili dell'estate, dal momento che nel corso della stagione calda è naturale ricercare dessert rinfrescanti e leggeri, ma non per questo meno golosi, Marturano propone il gelato Mandorlato e il semifreddo Croccante all'Amarena.

Il Mandorlato viene proposto in tre diverse varianti: amarena, nocciola e pistacchio. Il successo di questi dessert è dato dal contrasto del gelato variegato e le mandorle caramellate, quest'ultime realizzate a mano.

Il Croccante all'amarena, invece, è un raffinato semifreddo al fior di latte variegato all'amarena, ricoperto da una cialda di cioccolato fondente.