

Isprobajte MlinZZu - hrskavi spoj mlinaca i sočne pizze

Chef Marin Medak ima novu kreativnu deliciju - svijetu je predstavio MlinZZu, hrskavi spoj mlinca i sočne pizze, kojima je dodao pozlatu - svoju paletu okusa i mirisa. Inspiraciju je pronašao u planetarno popularnoj pizzi i našim domaćim mlincima, a začinio ih je bogatom lokalnom poviješću. MlinZZa harmonizira raznolikost stoljetnih utjecaja drugih kultura i okusa na našu kuhinju i sažima ih u skladan spoj tradicije, lokalne namirnice i svježine

Tijesto je načinjeno od ukusnog hrskavog mlinca, koji u usporedbi s klasičnim tijestom pizze ima manje ugljikohidrata i ne sadrži kvasac. Ni nadjev MlinZZe nije običan. Umjesto uobičajene rajčice, osnovu nadjeva čini neodoljiv umak od pečenja, gljiva, ružmarina i rajčice. Na tu se bazu, zaslužnu za umami, kreativnim pristupom i pomno odabranim namirnicama slaže paleta omiljenih hrvatskih okusa.

Novo kreativno sljubljivanje će zasigurno privući sve one koji vole uživati u dobroj i ukusnoj hrani za sva osjetila. Jednako tako, MlinZZA je savršeno jelo za goste s razvijenom svijesti o prehrani koji cijene tradiciju i žele potpuno doživjeti i upiti lokalni duh.

MlinZZa je najavljena i premijerno prikazana prilikom predstavljanja platforme *We Love Local* na pozornici međunarodne gastro konferencije Chef's Stage u Šibeniku. Razlog tome je što ovaj spoj savršeno oslikava filozofiju kojom se vodi chef Marin Medak - samo najbolja lokalno uzgojena namirnica može dati vrhunsko jelo.

Ova originalna posveta našoj lokalnoj kuhinji će vam nahraniti sva čula i poslužiti kao nutritivno bogat, dobar zalogaj u pauzi za ručak ili kada želite nešto kvalitetno pojesti u prolazu, s nogu.

MlinZZu možete pronaći u novootvorenom lokalnu BABA by Rougemarin na Trgu bana Josipa Jelačića u prolazu Harmica.