



Hamburger gourmet

Mappa

□

 Per vent'anni abbiamo fatto ciò che sappiamo fare meglio: impastare, cuocere, sfornare. Nel 2021 abbiamo deciso di dare una svolta, e così è nato GRANO. Da noi il carboidrato è un culto, la crosta croccante è una legge non scritta, e la nostra missione è semplice: farti dire "l'ultimo morso"... per poi tradirti con altri dieci. Le nostre creazioni nascono da farina Tipo 1 Antiqua macinata a pietra, e per un'esperienza ancora più intensa puoi scegliere la variante ai cereali, con malti tostati e semi misti.

Descrizione

L'hamburger gourmet è oggi una delle tendenze gastronomiche più apprezzate dai consumatori che ricercano qualità superiore e sapori autentici. A Torino, GRANO si distingue come punto di riferimento per chi desidera vivere un'esperienza culinaria che va oltre il semplice fast food, proponendo creazioni elaborate con ingredienti selezionati e tecniche di preparazione innovative. La crescente richiesta di proposte gastronomiche raffinate ha portato molti locali a rivedere i propri standard qualitativi, ma pochi riescono a coniugare tradizione e modernità con la stessa maestria. I punti di forza di una proposta culinaria d'eccellenza GRANO ha sviluppato un approccio distintivo che pone al centro della propria filosofia la qualità degli ingredienti e l'innovazione nelle preparazioni. La selezione accurata delle materie prime rappresenta il fondamento di ogni creazione, garantendo risultati che soddisfano anche i palati più esigenti.

- Farina Tipo 1 Antiqua macinata a pietra per pani dal sapore autentico e dalla consistenza perfetta
- Impasti alternativi con cereali, malti tostati e semi misti per esperienze gustative uniche
- Varietà di preparazioni che spaziano dalle classiche alle più innovative
- Contorni abbinati per creare piatti completi e bilanciati
- Ingredienti freschi selezionati con cura per garantire sempre la massima qualità

Questa attenzione maniacale verso ogni dettaglio si traduce in proposte gastronomiche che vanno ben oltre le aspettative tradizionali, offrendo ai clienti la possibilità di scoprire nuove combinazioni di sapori e consistenze. Caratteristiche tecniche e benefici per il consumatore

Le preparazioni si basano su tecniche di lavorazione tradizionali che valorizzano le proprietà organolettiche degli ingredienti. La macinazione a pietra della farina conferisce ai pani una struttura alveolare particolare e un aroma distintivo che si percepisce fin dal primo assaggio. L'utilizzo di impasti speciali con cereali e semi misti non rappresenta solo una scelta estetica, ma apporta benefici nutrizionali significativi e crea profili gustativi complessi. La lavorazione artigianale garantisce consistenze variabili secondo le diverse preparazioni. Gli ingredienti selezionati offrono apporti nutrizionali equilibrati per ogni esigenza alimentare. Le tecniche di cottura specifiche preservano sapori autentici e proprietà

organolettiche La varietà delle proposte per mette di soddisfare gusti diversificati mantenendo standard elevati L'attenzione agli abbinamenti crea esperienze culinarie complete e memorabili Ogni preparazione viene studiata per offrire un equilibrio perfetto tra gusto, consistenza e presentazione, assicurando che ogni boccone rappresenti un momento di autentico piacere gastronomico. Metodi di preparazione e controllo qualità Il processo produttivo segue protocolli rigorosi che iniziano dalla selezione delle materie prime e si estendono fino alla presentazione finale del piatto. La collaborazione con fornitori specializzati garantisce l'approvvigionamento costante di ingredienti freschi e di prima qualità, mentre le tecniche di preparazione rispettano i tempi necessari per esaltare le caratteristiche di ogni componente. L'esperienza maturata nel settore permette di gestire con precisione ogni fase della lavorazione, dalla preparazione degli impasti fino alla cottura finale. I diversi tipi di preparazione, che includono focacce, pale romane, padellini e la particolare Crispyzza racchiusa in involucro di mais pignoletto, richiedono competenze specifiche e attenzione costante per garantire risultati sempre ottimali. Questa varietà di opzioni permette di soddisfare preferenze diverse mantenendo invariati gli standard qualitativi che contraddistinguono ogni proposta. GRANO per hamburger gourmet di qualità superiore L'esperienza culinaria proposta rappresenta una sintesi perfetta tra tradizione gastronomica e innovazione, capace di soddisfare sia chi cerca sapori familiari sia chi desidera sperimentare nuove combinazioni. La filosofia che guida ogni preparazione si basa sulla convinzione che il cibo di qualità debba rappresentare un momento di vero piacere, non solo un semplice pasto. Per chi desidera scoprire questa proposta gastronomica unica, è possibile approfondire le diverse opzioni disponibili e trovare la combinazione perfetta per ogni occasione e preferenza personale.

Contatti

GRANO

Tel. 0119454090

<http://ristorante.granotorino.com/>

Via Sambuy, 100, Santena, 10026

Nessun orario indicato
