



MATLAB
laboratorio gastronomico

**Nuove esperienze gastronomiche
dal ♥ di Chiavenna alla tua cucina**

Matlab è il laboratorio gastronomico di Chiavenna dove ogni giorno combiniamo l'eccellenza di materie prime ricercate, l'esperienza di anni di lavoro in cucina e la passione per la qualità per dare vita a creazioni culinarie fresche e genuine, tradizionali e alternative.

Cibi buoni per gli amanti del buon cibo.

Mattia e Matteo

COSA TROVI NEI NOSTRI PIATTI

La nostra idea di cibo è l'ingrediente che non può mancare in nessuno dei nostri piatti ed è fatta di attenzione a ogni minimo dettaglio, dal laboratorio al banco della gastronomia. Questo è ciò che mettiamo in ogni ricetta.



MATERIE PRIME SELEZIONATISSIME

Ricerchiamo e selezioniamo con enorme cura gli ingredienti che utilizziamo: negli orti e nei giardini del nostro territorio, come nel caso delle verdure e delle composte di frutta a km 0, o presso i piccoli produttori che ci forniscono le loro eccellenze, come le farine di mais coltivato in Valchiavenna. Solo prodotti freschi e davvero genuini, per cogliere il meglio della natura.



METODI DI LAVORAZIONE INNOVATIVI

Utilizziamo tecniche di cottura ricercate che preservano il gusto e le qualità organolettiche dei cibi: cottura a basse temperature, sottovuoto e pastorizzazione, che ci consentono di ottenere prodotti di lunga durata senza l'aggiunta di conservanti, 100% naturali.



TRADIZIONE MESCOLATA A INNOVAZIONE

All'interno del nostro laboratorio cuciniamo i piatti della grande tradizione italiana e locale attenendoci il più fedelmente possibile alle ricette originali, ma al tempo stesso ci piace sperimentare sapori inediti e dare vita a nuove creazioni gastronomiche, per soddisfare tutti i palati.



TUTTA LA NOSTRA PASSIONE

Ogni giorno mettiamo impegno e passione in ciò che facciamo: cercare i prodotti migliori, sfornare le nostre eccellenze, servire ogni cliente con cortesia, portare la nostra cucina a eventi esterni è per noi motivo di orgoglio e soddisfazione. Facciamo qualcosa di buono e vogliamo condividerlo con tutti.



MATLAB È

GASTRONOMIA DA ASPORTO

Piatti pronti e gastronomia fresca

Ogni giorno piatti da asporto pronti da scaldare e gustare in pochi minuti grazie alle speciali confezioni sottovuoto: primi, secondi e contorni della tradizione italiana e valtellinese, specialità di pesce e ricette della cucina Thai e orientale. Inoltre, un'ampia offerta di prodotti freschi di gastronomia preparati con materie prime di altissima qualità, sughi e salse fatti in casa, torte salate con pasta brisée e una selezione di eccellenze italiane e internazionali, vini e amari locali.



Salumi e formaggi

Un banco fornitissimo con prodotti altamente ricercati: formaggi acquistati da produttori selezionati e affinati nei crotti di Chiavenna, prosciutti e salumi che sottoponiamo a un ulteriore processo di stagionatura, per un gusto ancora più buono.



CATERING PER EVENTI E SERATE A TEMA

Grazie all'esperienza decennale maturata nel settore siamo in grado di organizzare e gestire servizi di catering su misura per qualsiasi tipo di occasione in contesti pubblici, aziendali o privati, concordando menu personalizzati in base alle specifiche esigenze, sempre con la più elevata qualità.

- Cene ed eventi privati o aziendali
- Ricevimenti e banchetti
- Serate con piatti alternativi in bar e locali





Passa a Chiavenna per assaggiare di persona



MATLAB

Viale Consoli Chiavennaschi, 11
23022 – Chiavenna (SO)

Contattaci per richiedere i nostri prodotti

E-mail: info@matlab-food.it
Tel.: 0343 1950626
Cell.: 333 6127038 | 329 4552122
www.matlab-food.it

Seguici per non perderti nemmeno un post

@matlab_food_chiavenna



English version



Deutsch Version

