

Brevi

Palermo: le arancine di kePalle anche a Sanlorenzo Mercato

di: Redazione

18 gennaio 2017



La friggitoria di **Sanlorenzo Mercato** si arricchisce di un nuovo partner: **kePalle**. Rinomato interprete delle arancine palermitane con infinite varianti, forte di tre punti vendita a Palermo e uno a Trapani, kePalle conquista anche il Sanlorenzo. Accanto ai coppì, le panelle e le crocchè, il pane ca meusa, nasce così **una linea esclusiva e inedita di arancine speciali** con le materie prime fresche delle botteghe del Mercato e una serie di sorprese golose.

All'interno di Sanlorenzo Mercato, KePalle propone in esclusiva un menu in edizione speciale fatto di sapori che raccontano il territorio e che accontentano ogni gusto ed esigenza, includendo le arancine classiche, le varianti gourmet legate ai sapori e ai nostri piatti tipici, le "deguStekke" per assaggiare più prodotti in modalità tipicamente street food, passeggiando per il mercato: dalle "carnivore", con ragù di carne, salsiccia al Nero d'Avola, alle "pescivore" con pescespada e melanzane fino alle "tipiche" con sfincione o con formaggi DOP siciliani, ideali anche per vegetariani. E ancora, le panelle palermitane in versione classica o in varianti gourmet, le focacce con milza, le verdure in pastella, le varianti di arancine dedicate ai presìdi Slow Food, che si sposano con le materie prime fresche delle botteghe del Mercato.

"L'impegno di KePalle – dice il co-fondatore **Danilo Li Muli** – si rinnova al Mercato con gli strumenti che finora hanno guidato lo sviluppo del brand: con la scelta di ingredienti di prima qualità, con la lavorazione quotidiana solo di ingredienti freschi e di stagione, con la standardizzazione e il controllo globale e costante dei processi produttivi, pur essendo in un laboratorio artigianale dove tutto viene fatto a mano; con un rapporto costante con la clientela in modo da avere un riscontro quotidiano su gradimento e qualità dei prodotti. Un processo che al Mercato si arricchisce grazie al rapporto costante con materie prime freschissime e selezionate da fornitori di filiera corta, grazie al lavoro delle altre botteghe".