

Pasqua 2010





In vetrina

4

Due francesi da cuore ripieno e una nuova versione del carpaccio, la fesa di Black Angus



Incontri con l'Autore

6

Un incontro con Antonio Grossetti e le sue pancette e i formaggi di Salvatore Passalacqua



Geografia del Gusto

10

Una selezione di prosciutti crudi di qualità provenienti da diverse regioni d'Italia



Idee da Affettare

12

Due prosciutti cotti da intenditori e una selezione di salumi d'agnello, pecora e capra

Formaggi à la Carte

14

Caprini francesi e caprini italiani, la nuova produzione di pecorini freschi e molto altro



Prodotti a confronto

22

Due caselli di Parmigiano Reggiano e due salumi di Tacchino a confronto



Pesce e dintorni

24

Protagoniste le Acciughe Cantabriche, con una sfiziosa ricetta, e i tranci di salmone cotto



Ricette da sperimentare

26

Un'insalata con l'Orzo Agordino e una spuma di Yogurt di Capra, due fresche idee di primavera



Francesi con un cuore goloso due proposte per l'inizio della primavera

Due novità dalla Francia con un ripieno goloso al Rabarbaro e al Ribes Nero.
Due formaggi freschissimi, uno a latte caprino e uno a latte vaccino, per un goloso plateau

COEUR GOURMANDE AL RABARBARO

Piccoli formaggi di capra freschi del Perigord ripieni con confettura di rabarbaro
cod. 44155 · confezioni da 12 x 50g



BRILLAT SAVARIN AL RIBES NERO

Formaggio della Borgogna farcito al ribes nero. Prodotto con latte vaccino fresco, ha una pasta grassa, non pressata, cruda, morbida e cremosa. Ha un sapore dolce con sensazioni di grasso al palato, buone sensazioni di panna e burro

cod. 46702 · peso 500 g



Fesa Marinata il carpaccio di Black Angus di Bernardini

Fesa di Black Angus del Texas salata a secco e marinata per circa 21 giorni con una miscela di 20 spezie preparata direttamente da Gastone Bernardini.

Il Black Angus è un bovino tipicamente da carne, di statura ridotta, dal tronco compatto e arrotondato e dal notevole sviluppo delle masse muscolari della coscia, da cui derivano tagli pregiati.

Altri caratteri tipici sono il manto nero e l'assenza di corna. I bovini crescono a pascolo libero per i primi 15 mesi e poi vengono trasferiti nelle zone d'allevamento dove sono nutriti con alimenti altamente controllati.

La carne **viene lavorata fresca**, non congelata, e **non viene effettuata nessuna siringatura**. Non contiene polifosfati, glutine e lattosio e ha un basso contenuto di antiossidanti.

La Fesa Marinata di Bernardini



Il basso contenuto di antiossidanti e la particolare acidità della carne del Black Angus fa sì che la fesa tenda facilmente ad ossidarsi al contatto con l'aria.

La fetta presenta un'importante **marezzatura, caratteristica della razza**, che conferisce morbidezza al prodotto. Al palato è dolce, con una speziatura delicata.

Si consuma come un **classico carpaccio**, condita con un po' di pepe, un filo d'olio e accompagnata da verdure fresche. Deliziosa leggermente scottata in una padella ben calda, servita con verdure di stagione. Si consiglia di provarla anche **saltata in padella con il radicchio trevigiano**.

codice 82093 · confezioni s.v. da 2 kg circa
shelflife: 60 giorni circa

Black Angus del Texas



Incontri con l'autore

Antonio Grossetti e le sue pancette: una degustazione a confronto

Il 24 febbraio abbiamo organizzato un incontro per la nostra rete vendita con Antonio Grossetti, produttore di salumi piacentini con cui lavoriamo da anni.

Il **Salumificio Grossetti** nasce nella metà dell'ottocento a Pianello, un paese di collina nel cuore della Valtidone. Il negozio di salumeria già da allora produceva nel periodo invernale i salumi tipici della zona utilizzando i suini allevati dai contadini del luogo. Una tradizione tramandata poi di generazione in generazione...

Tutte le **pancette** prodotte da Grossetti sono ottenute da maiali molto pesanti, 185 kg di peso in media, allevati in Emilia e in Lombardia e macellati a 10-12 mesi circa.

Antonio Grossetti con il nostro Gino



Le pancette vengono **salate a secco**, non in salamoia, in modo tale che il prodotto prenda unicamente il sale necessario.

La lavorazione è quella tipica piacentina, che si propone di valorizzare la dolcezza del salume, con una speziatura delicata.

Segue una stagionatura piuttosto lunga, in particolare per le arrotolate, a partire da 6 mesi ma possono arrivare fino a 1 anno.

Il **consiglio di Antonio**: la pancetta va tagliata molto sottile, in modo tale che il grasso si scioglia completamente in bocca. Per facilitare il taglio, può essere anche congelata e scongelata più volte, senza problemi, come il lardo.

Due delle pancette in degustazione



Incontri con l'autore

PANCETTA CAMPAGNOLA

Pancetta rustica di dimensioni importanti ottenuta da suini nazionali e stagionata almeno 6 mesi. Ha un gusto dolce, dal caratteristico sapore di burro e un leggero aroma di spezie

cod. 78248 · peso 10-12 kg
disponibile anche a metà · cod. 78249



PANCETTA PIACENTINA DOP

Pancetta dolcissima, con una speziatura delicata, lavorata secondo la tradizione piacentina. Viene stagionata almeno 6 mesi ma può raggiungere senza problemi anche l'anno

cod. 78244 · peso 4-5 kg circa
disponibile anche a metà · cod. 78245



PANCETTA COPPATA

E' una coppa salata a secco e parzialmente asciugata, avvolta in una pancetta. Segue una stagionatura di 60 giorni circa. E' più magra della pancetta DOP ma più sapida e si mantiene molto morbida.

cod. 78254 · confezioni a metà s.v. da 2,5 kg



PANCETTA STECCATA

Pancetta salata a secco cucita e insaccata in budello sintetico, quindi steccata con dei legni e stagionata 3-4 mesi. Viene effettuata una particolare cucitura incrociata alle estremità che permette di minimizzare lo scarto.

cod. 78255 · peso 3,8 kg circa



Incontri con l'autore

Il caseificio di Salvatore Passalacqua a Castronovo di Sicilia (PA)



Il caseificio di Salvatore Passalacqua si trova al confine tra la provincia di Palermo e quella di Agrigento, nel territorio di Castronovo di Sicilia, in una zona circondata da pascoli naturali, a un'altitudine media di 700 metri.

Nell'areale sicano la produzione di formaggi è un'antica arte di famiglia, in questi territori esiste ancora uno stretto rapporto tra animali, pascoli, stagioni, lavoro dell'uomo e prodotti.

Salvatore produce alcuni tipici pecorini siciliani ma è anche il casaro che ha ripreso la produzione di un formaggio unico nel suo genere, la Tuma Persa, secondo una tecnologia di produzione descritta in un testo degli anni '30...

Incontri con l'autore

PRIMO SALE BIANCO

Pecorino siciliano fresco, a pasta dura, prodotto in modo artigianale. Assolutamente dolce, con un ottimo equilibrio di sapidità e importanti note floreali, speziato e con profumi che ricordano il timo e la salvia e con un leggerissimo aroma di zafferano
cod. 30948 · peso 5 kg · ordine minimo 1/4



PECORINO SICILIANO DOP

Pecorino dalla crosta ambrata, che riporta i segni delle fruscelle, e dalla pasta compatta, priva di occhiatura. Dopo una stagionatura di circa 4 mesi acquista un sapore deciso, sapido e piccante, con un ricco bouquet di aromi, dal latte ovino ai frutti maturi, dalla frutta secca al sottobosco.

cod. 30943 · peso 10 kg · ordine minimo 1/4



TUMA PERSA

Formaggio a latte vaccino crudo dal sapore piccante, con importanti sensazioni animali e lattiche, con una buona persistenza. Dopo la formatura viene "abbandonata" 8-10 giorni, quindi lavata dalla muffa e "riabbandonata" altri 8-10 giorni prima di essere di nuovo lavata, spazzolata e salata. Segue la curatina, cioè la cappatura con olio di oliva e pepe nero macinato e la stagionatura che va da 3 mesi fino a 8.

cod. 30957 · peso 7 kg · ordine minimo 1/4



Geografia del Gusto

Crudi d'Italia una selezione di prosciutti crudi provenienti da diverse regioni d'Italia



PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP

Regione: Emilia Romagna

Prosciutto di Parma DOP stagionato almeno 24 mesi da Eli Prosciutti. Al palato è dolce e asciutto, con profumo intenso, tipico del crudo di Parma

Stagionatura: 24 mesi

cod. 79048 · con osso da 10-11 kg
disponibile anche dissossato da 8-9 kg
pressato (79049) e addobbo (79050)



CRUDO DI SAN DANIELE DOP

Regione: Friuli Venezia Giulia

Prodotto con cosce di suino pesante da Fogolar a San Daniele del Friuli (UD), uno dei più piccoli produttori del consorzio, che fa parte del gruppo Eli Prosciutti.

Rispetto al Crudo di Parma ha un sapore più sapido, leggermente più asciutto

Stagionatura: 18 mesi minimo

cod. 79035 · con osso da 11-12 kg
disponibile anche dissossato da 8-9 kg
pressato (79036) e addobbo (79037)

Geografia del Gusto

CRUDO MARINI 17 MESI

Regione: Toscana

Il classico prosciutto toscano, che non fa parte però del consorzio del Crudo Toscano DOP, con la caratteristica speziatura al pepe. Viene prodotto dalla piccola Macelleria Marini di Ferruccia Agliana (PT) con coscio fresco di suini nazionali

Stagionatura: 17 mesi "all'aria"

cod. 79013 · con osso da 8-10 kg
cod. 79014 · dissossato addobbo da 6-7 kg



CRUDO DI CINTA SENESE

Regione: Toscana

Particolare selezione di crudi di Cinta Senese pesanti, stagionati 20-21 mesi. Ha un sapore dolce, piacevolmente sapido, con l'aroma intenso della Cinta, caratterizzato dai profumi e dai sapori dei boschi in cui il maiale ha pascolato

Stagionatura: 20-21 mesi

cod. 79016 · con osso da 12-13 kg
cod. 79018 · dissossato addobbo da 8-9 kg



CRUDO SARDO

Regione: Sardegna

Prosciutto crudo di suino di razza sarda, riconoscibilissimo per la forma particolare, con la zampa intera. Ha un sapore dolce e leggermente sapido, con note tostate e di sottobosco

Stagionatura: 14-16 mesi
cod. 82380 · peso 8-10 kg



Cotti d'Autore: una ricetta Triestina e una ricetta Emiliana da due produttori di qualità

La famiglia Masè arriva a Trieste nel 1870 e da quattro generazioni è attiva nel commercio dei prodotti di salumeria

Cura Natura è una filiera che punta al benessere degli animali: i suini vengono alimentati con cereali pregiati prodotti nella campagna modenese e curati con tecniche che prevedono l'impiego di prodotti di erboristeria senza antibiotici



PROSCIUTTO COTTO IN CROSTA DI PANE

Il tipico prosciutto cotto in crosta di pane, prodotto dal Salumificio Masè secondo la tradizione triestina. Ha un sapore dolce, delicato e leggermente affumicato

con osso · cod. 80802 · peso 12 kg circa
disossato · cod. 80803 · peso 11 kg circa



PROSCIUTTO MEDIEVALE

Cosce di suini italiani speziate e cotte arrosto secondo una ricetta medievale dalla Filiera Curanatura. Ha un sapore dolce, con piacevolissime note di piante aromatiche come la salvia e il rosmarino. Al palato presenta una gradevole umidità, nonostante la cottura in forno

con osso · cod. 78110 · peso 15 kg circa
disossato · cod. 78111 · peso 11 kg circa
a metà · cod. 78712 · peso 11 kg circa

Sibillino, Gigot e Haskiles: tre salumi dal nome suggestivo, a base di pecora e agnello

Tra le proposte di Pasqua non possono mancare i classici salumi di pecora e agnello

SIBILLINO

Prosciutto cotto di agnello, cotto prima al forno, poi a vapore. Ha un sapore dolce con leggeri aromi tipici della carne di agnello, mai troppo asciutta
cod. 78102 · peso 1,5 kg circa



GIGOT DI AGNELLO

Gigot ottenuto da agnelli alimentati non solo a latte e macellati all'età massima di 8-10 settimane, quando hanno raggiunto un peso di circa 14 kg. Ha un sapore intenso, speziato, con note di timo
cod. 84535 · peso 1 kg circa



PROSCIUTTO CRUDO DI PECORA

Prosciutto crudo di pecora di razza sarda, disossato e stagionato quattro mesi. Ha un sapore dolce, con un profumo intenso che ricorda la macchia mediterranea
cod. 82361 · s/osso da 400-700 g

disponibile anche nella versione di capra, disossato da 500 g circa (codice 82371)



Formaggi à la Carte

La Via Lattea riprende la produzione di caprini freschi

Ricomincia produzione di latte di capra e con essa la produzione di caprini freschi del Caseificio Lavalattea.



BACIODILATTE

Formaggetta di capra dalla crosta fiorita, morbida e cremosa, prodotta con latte caprino crudo lavorato separatamente stalla per stalla.

Ha un sapore dolce e leggermente acidulo, con piacevoli sensazioni lattiche e leggere sensazioni caprine.

cod. 21207 · peso 250-350 g



CROTTINO A CROSTA FIORITA

Caprino a latte crudo dalla crosta fiorita e dalla pasta bianco gesso con un centro un po' più consistente e un sottocrosta cremoso.

Al palato è dolce e leggermente sapido, con piacevoli sensazioni lattiche e vegetali, e con note caprine appena percettibili.

cod. 21205 · peso 80-100 g

CAPRICANDIDO

Formaggetta di capra a latte crudo, dalla crosta fiorita, che tende a proteolizzare nel sottocrosta.

Ha un sapore dolce e leggermente acidulo, con piacevoli sensazioni lattiche, molto pulito ed elegante.

cod. 21206 · peso 300-400 g



TORTA DI LATTE

Formaggio prodotto con latte caprino crudo a coagulazione lattica. Ha una crosta bianco-avorio molto sottile e leggermente umida e una pasta bianco gesso con tessitura molto fine.

In bocca è dolce e leggermente acidulo, con sensazioni lattiche e note caprine abbastanza delicate.

cod. 21200 · peso 1,5 kg



OL SCIUR

Formaggio erborinato di capra aromatizzato all'esterno con piccoli frutti. Ha una pasta bianco avorio, che presenta le striature dell'erborinatura.

Il sapore è dolce con piacevoli sensazioni lattiche e con un buon contributo aromatico legato alla presenza dei frutti di bosco.

cod. 21211 · forma intera · peso 10-12 kg

cod. 21210 · 1/2 · peso 5-6 kg

cod. 21209 · 1/4 · peso 3,2 kg circa

cod. 21208 · 1/8 · peso 1,3 kg circa



Formaggi à la Carte

Formaggi à la Carte

Caprini Francesi dal gusto fresco e delicato

Una selezione di formaggette dalla pasta cremosa, deliziosi in purezza o abbinati con mieli, mostarde e confetture



PICO BOITE

Delizioso caprino a latte crudo e a pasta molle, confezionato in una graziosa scatola di legno. Nel prodotto maturo la crosta diviene paglierina e leggermente ondulata. Al palato ha un sapore intenso, con piacevoli note caprine.

cod. 44069 · peso 125 g



CHEVRE SAINTE-MAURE AOC

Caprino a latte crudo prodotto in modo artigianale nella Val de Loire. Si presenta rivestito di cenere e di un sottile strato di muffe. La pasta è compatta, senza occhiature, di colore bianco latte. Ha un sapore acidulo piuttosto delicato con una leggera nota di nocciola, che diventa più intenso con la maturazione.

cod. 46725 · peso 250 g in cassetine x 5 pezzi

Formaggi à la Carte

LE LINGOT DE QUERCY FERMIER

Caprino a latte crudo intero dalla crosta fiorita e dalla pasta morbida, cremosa, fine ed elegante. Il sapore è delicato, leggermente acidulo, con un riconoscibilissimo retrogusto di noce.

cod. 44127 · peso 200 g in cassetine x 8 pezzi



PICANDOU

Formaggio a pasta molle, privo di crosta, da consumare fresco. È dolce ed aromatico, ottimo come antipasto con erbe aromatiche, oppure caldo su del pane tostato; da provare anche come dessert con del miele o una marmellata di fichi.

cod. 44132 · confezioni da 24 pezzi x 40 g



CHEVRE QUATRE FEUILLE

Un brie di capra a latte crudo dalla particolare forma a quadrifoglio, prodotto in Dordogna dalla latteria Le Chèvrefeuille. Ha una crosta bianca e fiorita e una pasta morbida e untuosa. Il sapore è delicato, con un leggero sentore caprino.

cod. 46717 · peso 1,6 kg circa



CROTTIN DE CHAVIGNOL AOC

Caprino a latte crudo dalla crosta fine leggermente fiorita di muffe bianche e blu. Il sapore, dolce e delicato, diventa piccante con la maturazione. Delizioso nelle insalate oppure cotto al forno o alla piastra.

cod. 46735 · peso 60 g circa



Formaggi à la Carte

Dolcezza a km 0
tre formaggi veneti dal gusto dolce e delicato



GRILLO DI COLMAJOR

Formaggio a pasta molle e a crosta fiorita prodotto dalla Latteria Sociale di Tarzo e Revine Lago con latte vaccino intero crudo. Ha un sapore dolce e leggermente sapido, con sentori di panna, burro e foraggi

cod. 30567 · peso 1,7 kg circa
disponibile anche piccolo da 500 g · cod. 30568



DOLCE DI CAMOLINO

Formaggio morbido e dolce prodotto dalla Latteria di Camolino, in provincia di Belluno, con latte vaccino parzialmente scremato ottenuto da vacche per lo più di razza Bruna. Dolce e leggermente acidulo al palato, con piacevoli sensazioni lattiche

cod. 29963 · peso 5 kg circa · anche a 1/2



ASIAGO PRESSATO DOP "PRODOTTO DELLA MONTAGNA"

Particolare selezione "di Montagna" del classico Asiago Pressato DOP, prodotto da Relà Riccardo a Canove di Roana (VI), sull'Altopiano di Asiago e stagionato almeno 30 giorni. Ha un sapore dolce, con note di latte e panna

cod. 30803 · peso 12 kg · anche a 1/2 e in 1/4

Formaggi à la Carte

Due grandi formaggi di malga
a latte crudo, stagionati oltre 18 mesi



MONTE VERONESE DI MALGA ESTATE 2008

Regione: Veneto

Latte: vaccino crudo parzialmente scremato
Formaggio semigrasso a pasta semicotta, compatta, con un'occhiatura varia, prodotto dai Cimbri fin dal 1200. Presidio Slow Food, ha un sapore intenso, con spiccati sentori erbacei e floreali

cod. 30872E08 · peso 7-8 kg circa
disponibile anche a 1/2, in 1/4 e in 1/8



FORMAI DE MUT DI MALGA DOP ESTATE 2008

Regione: Lombardia

Latte: vaccino crudo

Tipico formaggio di alpeggio della Val Brembana, la stessa zona di produzione del Bitto. Ha una pasta compatta ed elastica, con cchiatura diffusa a occhio di pernice. Il sapore è leggermente piccante, con importanti sensazioni vegetali, di frutta matura, di ananas e pesca

cod. 31100E08 · peso 10 kg circa
disponibile anche a 1/2, in 1/4 e in 1/8

Formaggi à la Carte

Pecorini freschi
con la ripresa della lattazione delle pecore
riprende la produzione dei pecorini freschi



MARZOLINO DI PURA PECORA

Formaggio antichissimo prodotto dal Caseificio Il Fiorino con puro latte ovino pastorizzato raccolto in Maremma. Ha una pasta bianca e compatta, priva di occhiatura e un sapore dolce, delicato e latteo, leggermente acidulo

cod. 31330 · peso 1 kg circa



DOLCE DI MAREMMA

Pecorino fresco prodotto dal Caseificio Il Fiorino con latte ovino raccolto in Maremma. Ha una crosta liscia, elastica e sottile e una pasta morbida e compatta. In bocca è dolce con importanti sensazioni lattiche riconducibili al latte e alla panna

cod. 31332 · peso 1,5 kg circa



PECORINO DI PIENZA FRESCO

Pecorino morbidissimo prodotto dal Caseificio Cugusi con latte ovino pastorizzato proveniente solo dal gregge dell'azienda e dalla Val d'Orcia. Ha un sapore dolce e delicato, con note di latte, burro e sensazioni floreali

cod. 31510 · peso 1,5 kg circa

Formaggi à la Carte

Tre formaggi di colore arancio
dovuto all'uso di un colorante naturale:
"l'annato" detto anche "rocou" in francese



RED LEICESTER · SPARKENHOE

Provenienza: Inghilterra, Leicestershire
Formaggio a latte vaccino crudo dalla tipica pasta di colore arancio, umida, con una consistenza compatta ed elastica. Ha un sapore dolce, con un ricco aroma di latte e di noce, persistente

cod. 46842 · peso 10 kg · ordine minimo 1/8



MIMOLETTE DEMI-VIEILLE

Regione: Francia
Curioso formaggio francese stagionato oltre un anno. Ha un gusto dolce, con leggere note di nocciola, che diventa via via più piccante, fruttato e nocciolato al progredire della stagionatura

cod. 44095 · peso 3-4 kg circa



SHROPSHIRE

Provenienza: Inghilterra, Leicestershire
Versione eccentrica dello Stilton, dalla pasta arancione screziata di muffe grigio-verdi. Prodotto con latte vaccino pastorizzato, al palato è molto grasso, più cremoso e più piccante dello Stilton

cod. 46825 · peso 8 kg · ordine minimo 1/8

Il Parmigiano Reggiano DOP due particolari selezioni a confronto

PARMIGIANO REGGIANO DOP CASELLO 993 · 25 MESI

Produttore: Caseificio di Cavola

Casello: 993

Località: Reggio Emilia, Toano

Stagionatura: 25 mesi

Un Parmigiano Reggiano prodotto artigianalmente, con latte di montagna, nel Caseificio di Cavola, sugli Appennini a circa 900 metri di altitudine, nell'angolo sud-orientale della provincia di Reggio Emilia, una delle zone di eccellenza per la produzione del Reggiano

cod. 33035 · forma intera · peso 36 kg circa
cod. 33036 · 1/2 · peso 18 kg circa
cod. 33037 · 1/4 · peso 9 kg circa
cod. 33038 · 1/8 · peso 4,5 kg circa
cod. 33034 · 1/2 a orologio · peso 18 kg circa

PARMIGIANO REGGIANO DOP CASELLO 2126 · 36 MESI

Produttore: Caseificio di Urzano

Casello: 2126

Località: Parma, Neviano degli Arduini

Stagionatura: 36 mesi

Il classico Parmigiano Reggiano, prodotto dal Caseificio di Urzano in provincia di Parma. E' una particolare fornitura che abbiamo selezionato appositamente per il periodo pasquale, prodotta nel mese di marzo 2007 e stagionata almeno 36 mesi

cod. 33010 · forma intera · peso 39 kg circa
cod. 33011 · 1/2 · peso 19 kg circa
cod. 33012 · 1/4 · peso 9,5 kg circa
cod. 33013 · 1/8 · peso 4,8 kg circa
cod. 33019 · 1/2 a orologio · peso 19 kg circa



Il Tacchino è servito la classica fesa o un prodotto artigianale?

DINDO ROSE'

Produttore: è la classica fesa di tacchino di produzione industriale, prodotta però con materia prima di qualità da Rugger SpA

Materia prima: petto di tacchino femmina di provenienza italiana, aromatizzato e cotto delicatamente al forno; contiene almeno il 95% di carne di tacchino, a differenza di altri prodotti in commercio che ne contengono solo il 50- 60%; è privo di glutine e non contiene polifosfati e glutammato monosodico

Aspetto: ha una caratteristica forma a goccia, affusolata e priva di scarto

Sapore: dolce, morbido al palato, leggermente asciutto

Suggerimenti: da provare a fette di 1 cm, cotto alla griglia oppure impanato e fritto, servito con verdure di stagione

cod. 78013 · peso 2,5 kg circa



TACCHINO IN PORCHETTA

Produttore: è un prodotto artigianale, creato da Andrea e Gianluca di A&G Food, nella cucina del loro ristorante a Porto Sant'Elpidio (AP)

Materia prima: tacchinelle, più pregiate dei maschi per sapore e delicatezza delle carni, disossate e farcite a mano con fesa di tacchino e finocchio selvatico, legate e cotte in forno a bassa temperatura

Aspetto: simile a una porchetta, al taglio la fetta è compatta e non si sbriciola

Sapore: dolce con note di erbe aromatiche tra le quali spicca il finocchietto

Suggerimenti: delizioso con le patate novelle arrosto a alla griglia, con verdure di stagione saltate in padella o con mousse di carciofi alla maggiorana

cod. 78106 · peso 3 kg circa



Acciughe Cantabriche in olio d'oliva e una ricettina davvero sfiziosa

Il Prodotto

ACCIUGHE CANTABRICHE

Le migliori acciughe, da non confondere con quelle pescate nel Mediterraneo, prodotte da Lolín a Castro Urdiales sulla costa atlantica della Spagna.

Le acciughe vengono messe sotto sale e quando sono mature vengono prima lavate per ridurre il sale e rimuovere la pelle, poi asciugate, quindi si passa al processo di sfilettatura e pulizia che viene effettuato a mano. Infine sono confezionate con un olio d'oliva di prima qualità.

Hanno un gusto delicato, con un giusto grado di sapidità. Al palato i filetti presentano una carne compatta, consistente, del tutto priva di spine.

cod. 93670 · scatola di latta da 369 g
cod. 93671 · scatola di latta da 80 g
cod. 93672 · vaso di vetro da 100 g



La Ricetta

FOCACCINE MEDITERRANEE

Ingredienti (per 12 focaccine): farina 400g, patate cotte 200g, lievito fresco 20g, acqua, olio d'oliva. Per il condimento: olive, cipolla rossa a fettine, 12 acciughe, capperi 2 cucchiari, pomodorini una ventina, pomodorini semi-seccchi sott'olio

Versare la farina nella planetaria, aggiungere le patate schiacciate, 2 cucchiari di olio, un cucchiaino di sale, il lievito sciolto in 1,5dl di acqua tiepida. Impastare per 5-8 minuti aggiungendo pochissima acqua per volta, quindi lasciar lievitare per un'oretta. Ricavare dall'impasto 12 palline schiacciate. Disporre sulle focaccine metà degli ingredienti per il condimento e qualche goccia di olio d'oliva. Infornare 20° a 220°. Sfornare, lasciar intiepidire e aggiungere il resto del condimento, più un'acciuga.



Filetto di salmone cotto in due proposte: al naturale e alle erbe

Il Prodotto

TRANCI DI SALMONE

Tranci di salmone in pratiche confezioni monoporzione, pronte all'uso.

Partendo da materia prima di qualità superior, i tranci di salmone vengono preparati e cucinati in modo artigianale, senza coloranti o conservanti. Sono disponibili in due versioni:

- **affumicato a caldo**
- **alle erbe**: il salmone viene salato e speziato, quindi cotto al vapore

Il 21/02 il Salmone alle Erbe di Friulrotta ha la prima edizione del Sapore Innovation Award, la kermesse organizzata da Rimini Fiera per dare un riconoscimento ai prodotti più innovativi dell'anno

affumicato a caldo · cod. 94145 · peso 120g
alle erbe · cod. 94146 · peso 120 g circa



Il Consiglio del Produttore

FRIULTROTA CONSIGLIA...

Il trancio è un secondo piatto pronto da mangiare. Può essere servito a temperatura ambiente o riscaldato immergendo la busta chiusa in acqua.

Tolto dalla sua busta può essere servito in un piatto tal quale, condendolo eventualmente con un filo d'olio extravergine d'oliva e accompagnato da verdure fresche di stagione, patate al forno o lesse.

Delizioso anche riscaldato al forno in cartoccio, su un letto di patate a fette, precedentemente sbollentate in acqua.



Insalatina d'Orzo Agordino con asparagi, menta e pomodoro fresco

Il Prodotto

ORZO AGORDINO DECORTICATO

Orzo Agordino decorticato a pietra, non perlato, tradizionalmente coltivato nella Val Belluna. La coltivazione è caratterizzata dall'assenza di mezzi tecnici di sintesi chimica, grazie sia alla rusticità delle varietà utilizzate sia alle condizioni climatiche particolarmente adatte alla coltivazione di cereali minori. Le piante vengono sfalciate manualmente. L'orzo viene quindi decorticato a pietra e posto nuovamente ad essicare.

Ha un gusto dolce e una buona consistenza, che garantisce una resa elevata. Prima della cottura deve essere lasciato in ammollo almento 8 ore.

codice 93716 · peso 300 g



La Ricetta

INSALATINA D'ORZO E ASPARAGI

Ingredienti (per 4): orzo perlato 120g, pecorino rosso di pienza 80g, asparagi 200g, un pomodoro ramato, menta fresca, olio extravergine di oliva, sale

Lessate l'orzo in acqua salata. Cuocete a vapore gli asparagi tagliati a pezzettini. Sbollentate il pomodoro, spellatelo, eliminate i semi, tagliatelo a pezzetti e versatelo in una ciotola con la menta tagliuzzata. Aggiungete l'orzo sgocciolato e un filo di olio, mescolate, regolate di sale e lasciate intiepidire. Tagliate a scaglette il pecorino. Distribuite l'orzo nei bicchierini, aggiungete gli asparagi, un filo di olio e le scaglette di pecorino. Guarnite con una fogliolina di menta fresca e servite.



Mousse di Yogurt di Capra con le confetture de La Via Lattea

Il Prodotto

YOGURT DI CAPRA AL NATURALE

Yogurt di capra dal gusto dolce e leggermente acidulo, con note lattiche e sentori caprini molto delicati.

Viene prodotto da Valentina e Roberto del caseificio la Via Lattea di Brignano Gera d'Adda (BG), con puro latte di capra pastorizzato.

Valentina consiglia di provarlo con le loro composte: zucca e zenzero, ananas e rosmarino, amarene e peperoncino, fragole e aceto balsamico.

codice 21220 · vasetti da 180 g



La Ricetta

MOUSSE DI YOGURT

Ingredienti (per 4): yogurt di capra 200g, albumi 2, miele millefiori 2 cucchiari, un limone, gelatina 4g, confetture a piacere

Montare gli albumi a neve e mettere in amollo la gelatina. Scaldare leggermente il succo di mezzo limone insieme al miele, e farci sciogliere la gelatina strizzata. Incorporare allo yogurt mescolando bene. Incorporare poi delicatamente gli albumi e un pizzico di buccia di limone grattugiata. Versare la mousse nei bicchierini e conservare in frigo per una notte. Servire freddo accompagnato da diversi gusti di confetture: zucca e zenzero, ananas e rosmarino, amarene e peperoncino, fragole e aceto balsamico.





Valsana S.r.l. · Via Ettore Maiorana, 3/A · 31025 Santa Lucia di Piave (TV) · Italy
Tel. (+39) 0438 1883125 · Fax (+39) 0438 64976 · valsana@valsana.it · www.valsana.it