



Dal 1996 noi siamo con voi



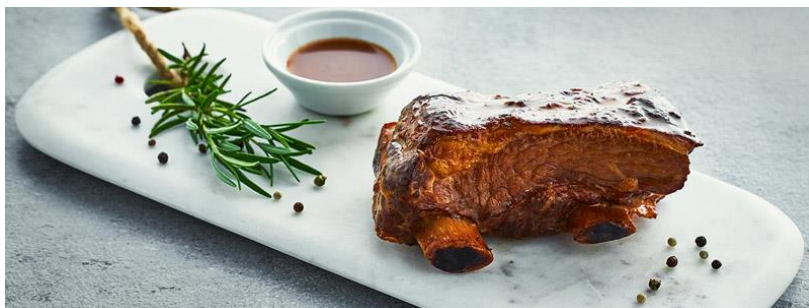
PRE-COTTI... ARTIGIANALMENTE
CENE, APERITIVI, PRANZI VELOCI



ARTICOLO	F/TO.	PESO	PZXCT
TIGELLA COTTA/INTEGRALE	3500g	350g	10bstx10pz
TIGELLA BOCCONCINO	3500g	350g	10bstx18pz
GRANTIGELLA	5000g	1000g	5bstx10pz
GNOCO FRITTO DI MODENA	2600g	260g	10bstx12pz

BUSTE IN ATM, SHELF-LIFE 100g

IDEALI PER GLI AMANTI DELLO STREET FOOD E DEI SAPORI ROBUSTI, QUESTE SPECIALITÀ SONO IL RISULTATO PIÙ GOLOSO DELLA COTTURA SOTTOVUOTO.



RIBS DI MANZO

Costolette di manzo sgrassate e aromatizzate con spezie. Glassate con salsa barbecue, affumicate con legno naturale di faggio e cotte lentamente a bassa temperatura.

Le costine di manzo hanno poco in comune con quelle di maiale: hanno infatti più carne, sono più marezzate e hanno molto più sapore.



PULLED PORK

Coppa di maiale affumicata con legno naturale di faggio e cotta lentamente a bassa temperatura, pronta da sfilacciare.

Per la buona riuscita della ricetta scegliamo tagli di carne di grandi dimensioni, venati di grasso e ricchi di collagene.

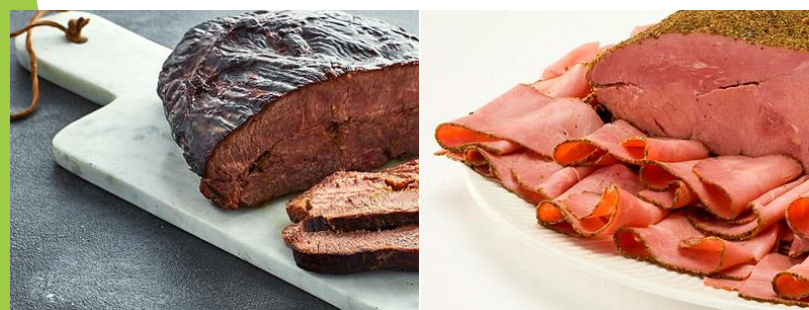


COSTINE DI MAIALE

Baffa di costine di suino, taglio Saint Louis, sgrassata e aromatizzata con spezie.

Affumicata con legno naturale di faggio e cotta lentamente a bassa temperatura.

Al termine della cottura la carne, divenuta estremamente morbida si stacca facilmente dall'osso.



BRISKET/PASTRAMI

Punta di petto di manzo, affumicata con legno naturale di faggio e cotta lentamente a bassa temperatura, pronta da sfilacciare.

Il taglio di carne viene affumicato e sottoposto ad una lenta cottura sottovuoto in acqua lunga più di 9 ore.

Al termine della cottura la carne, tenera e succulenta, si sfilaccia con la sola pressione della forchetta.

SECONDI PIATTI ISPIRATI ALLA TRADIZIONE ITALIANA E ALLA CUCINA ETNICA COTTI A BASSA TEMPERATURA



POLLO IN AGRODOLCE

Straccetti di coscia di pollo cotti a bassa temperatura con verdure a bastoncino e una sfiziosa salsa agrodolce, per gli amanti dei sapori orientali. Il nostro pollo in agrodolce è semplicissimo da far rinvenire: bastano pochi minuti in acqua, in padella o in microonde.



POLLO AL CURRY

Straccetti di coscia di pollo cotti lentamente a bassa temperatura con curry, cipolla e latte di cocco, per gli amanti dei sapori orientali. Il nostro pollo al curry è semplicissimo da far rinvenire: bastano pochi minuti in acqua, in padella o in microonde.



SPEZZATINO DI MANZO

Campanello di bovino cotto lentamente a bassa temperatura con patate e piselli. La cottura sottovuoto della carne, accompagnata semplicemente da verdura e sale permette di realizzare un prodotto di prima qualità che rispetti allo stesso tempo i sapori della tradizione.



POLPETTE DI MANZO

Carne di coscia di bovino lavorata con uova, formaggio, prezzemolo, come nelle migliori ricette della tradizione. Le polpette vengono poi cotte lentamente a bassa temperatura in un saporito sugo di pomodoro.

