



LA GRANCEOLA

PESCE FRESCO



**Il Mondo
Cancelloni**

LE NOSTRE PROPOSTE

500245

GRANCEOLA
PESCATO
ATLANTICO SUD-
OCCIDENTALE
(FAO
N.41)



500681

RICCIOLA
AUSTRALIA
4000+
ALLEVATO
AUSTRALIA



500270

**OSTRICHE
BELON**



250477

**BAULETTI
ALL'ASTICE
"SURGITAL"
KG.2**



251093

**FRITTELLINE
GAMBERI E
ZUCCHINI
PREFRITTI
"L'ASCOLANA"
KG.2**



Lo scenario

La granceola (*Maja squinado*, Herbst 1788), il granchio di maggiori dimensioni (dopo la granceola di fondale o "capra di fondale") che si ritrova nel Mar Mediterraneo, deve questa sua denominazione all'unione di due parole di origine veneta, granso (granchio) e seola (cipolla), a definirne la forma particolare del carapace (involucro calcareo) che ricopre il suo corpo, simile a quella di tale ortaggio. La parola con cui oggi si identifica in italiano questa specie, probabilmente, deriva dal fatto che la pesca di tale crostaceo era talmente diffusa e abbondante in alto Adriatico e nelle lagune, tanto da comportarne una commercializzazione anche al di fuori di tale territorio da parte della popolazione locale che, come noto, parla diffusamente in dialetto. La fama della granceola è dovuta alla prelibatezza delle sue carni, simili a quelle dell'aragosta, dal gusto molto delicato e molto apprezzate dai buongustai. Il suo corpo presenta dimensioni di tutto rispetto, raggiungendo anche 25 cm di lunghezza, 18-20 cm di larghezza ed anche il chilo di peso, rivestito da un carapace, pieno di spine, di color rosso bruno/arancio sul dorso e bianco-giallino sulla parte ventrale. È munita di quattro paia di lunghe e sottili zampe articolate e da due chele frontali

deputate alla cattura del cibo (alghe, molluschi, piccoli gasteropodi, chitoni, giovani mitili, ricci, stelle marine, oloturie, vermi, carogne, pesci morti e/o rimasti intrappolati nelle reti) o alla difesa. Vive su fondali sia sabbiosi che rocciosi, anche impervi, dove riesce a muoversi con facilità, a profondità variabili dal metro fino ai 70-100 m di profondità. Il maschio è di dimensioni più grandi della femmina e presenta una coda lunga e sottile. La riproduzione avviene nelle acque meno profonde, dopo avere effettuato la muta (che avviene una volta all'anno) che consiste nella perdita totale del proprio carapace e lasciando, così, il granchio molle, indifeso e vulnerabile agli attacchi dei suoi predatori e..., dei pescatori. Si pesca durante tutto l'anno con nasse, con reti a tremaglio o a strascico, ma si sta diffondendo parecchio anche l'allevamento, più comodo e sicuro. La sua carne, tenera, saporita, gradevole e particolarmente apprezzata, viene consumata generalmente dopo bollitura, assumendo la classica colorazione rosa/rosso, come tutti i crostacei, ma anche in umido o in sughi per risotti o per la pasta o in zuppe o in insalata, utilizzando come piatto la parte concava del carapace stesso.

BOX TECNICO

La granceola, molto apprezzata dai buongustai per le sue ricercate caratteristiche organolettiche, presenta altrettante interessanti proprietà dal punto di vista nutrizionale. Pur essendo costituita prevalentemente da acqua, come d'altronde tutta la maggior parte degli alimenti e dei prodotti della pesca in particolare, è ricca di proteine, dall'alto valore biologico, di minerali e di vitamine e risulta scarsissima di lipidi e praticamente priva di carboidrati. Anche la pur bassa quantità di lipidi desta interesse dal punto di vista nutrizionale per la sua particolare composizione acida, decisamente importante per la prevalenza di acidi grassi insaturi (il 70% circa) e dei polinsaturi in particolare, tra cui quelli a lunga catena e ad elevato grado di insaturazione

della serie Ω3, capaci di conferire proprietà antinfiammatorie, antiaggreganti piastriniche a tutto vantaggio del sistema circolatorio. Importante anche il contenuto di vitamine, per la presenza di acido folico, niacina, vitamina E, vitamina B6, vitamina A, tiamina e riboflavina. Tra i minerali, spiccano i contenuti di potassio, fosforo, sodio, calcio, zinco e ferro. Anche la granceola, pertanto, rappresenta un'importante risorsa alimentare per il suo alto valore nutritivo dovuto alla presenza di tanti importanti componenti e per il basso apporto di energia (circa 90 kcal/100 g di parte edibile). Bisogna ricordarsi però, che anche la granceola, per poterne carpire tutte le proprietà, non deve essere "rovinata" con aggiunta di ingredienti che ne stravolgano la sua preziosa composizione e digeribilità.



La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef Umberto Trotti
Osteria del Trap, Ferentillo (TR)

FILETTO DI RANA PESCATRICE CON ARANCIA, FINOCCHI E PISTACCHI

Ingredienti: filetti di rana pescatrice 400 gr., insalatina 150 gr., finocchi 200 gr., arance 200 gr., 1 spicchio di aglio, pistacchi 60 gr., olio extra vergine di oliva, sale e pepe q.b.

Preparazione: scottare i filetti di pesce in padella con olio e uno spicchio d'aglio, cottura breve e vivace. A parte tagliare finemente i finocchi e condire con spicchi di arance tagliati a vivo, olio, sale e pepe e impiattare con filetti di pesce e insalatina.





CARNE FRESCA

IL FILETTO DI MAIALINO



Il Mondo
Cancelloni

Lo scenario

La carne di maiale è certamente quella più consumata dall'uomo, non solo per i numerosi sottoprodotti che ne derivano (salumi, pancetta stagionata, frattaglie, cotenna, lardo), ma anche per la sua sapidità, appetibilità e costo contenuto. Questo tipo di carne, soprattutto nel corso degli ultimi anni, ha subito anche profonde modificazioni compositive, raggiungendo un ridotto contenuto di grassi grazie ad attente selezioni genetiche ed a più accurati sistemi di allevamento. Pertanto, il vecchio presupposto che riteneva la carne di maiale una tipologia di carne eccessivamente grassa, e quindi da evitare, è da ritenersi ormai decaduto o, perlomeno, da relegare soltanto ad alcuni tagli particolari o derivati (pancetta, salsicce, etc.) e/o a determinate razze. Per la sua caratteristica colorazione, inoltre, viene classificata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali come carne "rosata", quindi in una posizione intermedia tra le carni bianche e quelle rosse. Una delle parti più conosciute ed apprezzate del maiale è sicuramente costituita dal filetto, molto gradito per tenerezza, magrezza, delicatezza e duttilità di utilizzazione in cucina. È un pezzo pregiato, di piccole dimensioni (intero pesa circa 400 g),

a cura di
Roberto Coli
specialista in Scienza dell'Alimentazione
già Docente di Scienze della Nutrizione,
Corso di Laurea in ECOAL,
Università di Perugia



dalla forma sottile (7-8 cm di spessore) e allungata (30-35 cm di lunghezza) che si trova nella lombata, sotto la lonza, nella parte posteriore, ed ha la caratteristica di essere costituito da una fascia di muscoli estremamente teneri. Può essere cucinato arrosto (intero) oppure tagliato in scaloppine e a medaglioni. Il filetto di maialino è ancora più tenero rispetto a quello di un animale adulto, per il maggiore contenuto di acqua e quello ancora più ridotto di grassi che caratterizzano l'animale di più giovane età ma, proprio per questi motivi, può anche risultare più delicato e meno saporito. In cucina si presta ad essere preparato nei modi più diversi: arrostito intero, tal quale o arrotolato con pancetta, grigliato a fette, al tegame come scaloppine o medaglioni, alla pizzaiola, in salmì, in umido, al vino, più o meno aromatizzato con spezie, cotto e condito con olio extravergine di oliva o con burro. Il filetto di maialino costituisce per tutte le età un'ottima alternativa non solo alle più care carni bovine, ma anche alle tradizionali carni bianche per le eccellenti proprietà organolettiche, la sua tenerezza, digeribilità, densità nutritiva e prezzo contenuto.

LE NOSTRE PROPOSTE

200461

COSCIO DI BOVINO ADULTO 4 TAGLI SENZA OSSO "LA MANZETTA"



200460

LOMBO DI BOVINO ADULTO SENZA OSSO "LA MANZETTA"



200459

LOMBO DI BOVINO ADULTO A META "LA MANZETTA"



210111

GUANCIOLE DI MAIALINO



210110

FILETTO DI MAIALINO



BOX TECNICO

Analizzando la composizione chimica percentuale del filetto di maialino, risultano evidenti immediatamente due importanti considerazioni di carattere nutrizionale: il bassissimo contenuto di grassi (2-3%) e l'elevata presenza di proteine (21% circa). Tali caratteristiche vengono oltretutto ulteriormente esaltate dal fatto che, i grassi, soltanto per un terzo circa, sono costituiti da acidi grassi saturi e per i restanti due terzi da monoinsaturi (prevalentemente) e da polinsaturi e che le proteine, per l'elevata composizione e biodisponibilità in aminoacidi essenziali, risultano di ottima qualità. Il filetto è anche un'eccellente fonte di vitamine e minerali, nutrienti importantissimi per l'ottima-

il funzionamento del nostro organismo e per un buono stato di salute ma che, con i nostri attuali stili alimentari, non vengono sempre apportati in maniera adeguata alle raccomandazioni. Tra le vitamine, oltre agli eccellenti contenuti di tiamina (vitamina B1), niacina e piridossina (vitamina B6), si osservano anche interessanti concentrazioni di acido pantotenico, cobalamina (vitamina B12), riboflavina (vitamina B2). Molto ricco e variegato anche il contenuto di minerali per la presenza di selenio, fosforo, zinco, potassio, magnesio, ferro, sodio, rame, manganese e calcio. Il filetto, pur risultando densamente ricco di nutrienti, apporta una quantità di energia decisamente ridotta: 100-120 kcal/100g di parte edibile.



La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef **Samuele Bovini**



FILETTO DI MAIALINO PORCHETTATO IN CROSTA DI BRISÉE

Ingredienti per 10 persone: filetto di maiale 1,2 kg, fegatini di pollo 150 gr, 1 uovo, sale e pepe q.b., 1 trito di rosmarino, aglio e finocchio selvatico, olio extravergine 30 gr, vino bianco 30 cl. **Per la pasta brisée:** farina 400 gr, burro 200 gr, 2 uova, acqua 50 gr, sale 20 gr. **Preparazione:** Pulire i filetti di maiale e macinare le parature. Incidere i filetti per la loro lunghezza, condire con sale e pepe e aggiungere il macinato condito e legato con uovo (farcia cruda). Sbollentare i fegatini e sminuzzarli, condirli con sale, pepe e parte del trito, aggiungerli alla farcia. Richiudere i filetti avvolgendoli nella carta da forno, insaporire con il restante trito di erbe, legare con uno spago, cuocere in forno con del vino a 180° per 20 minuti e far intiepidire. Rivestire i filetti con la pasta brisée (stesa precedentemente), decorare, dorare la superficie e ripassare il tutto in forno finché la pasta non avrà preso una bella colorazione nocciola. Lasciar riposare qualche minuto, affettare e servire.

Le immagini sono da intendersi a scopo illustrativo.



PANCETTA ARROTOLATA



Il Mondo Cancelloni

SALUMI

Lo scenario

a cura di
Roberto Coli
specialista in Scienza dell'Alimentazione
già Docente di Scienze della Nutrizione,
Corso di Laurea in ECOAL,
Università di Perugia



LE NOSTRE PROPOSTE

240005
SALAME
SPALMABILE
"ANTICA
NORCINERIA"
GR. 450*



240179
MORTADELLA
DI CINGHIALE
A META'
"LANZI" S/V
KG. 4*



240064
BRESAOLA
PUNTA
D'ANCA A
META' "NUOVO
SOLE" S/V
KG.1,5*



240286
PANCETTA
ARROTOLATA
CON PEPE
A META'
"TRINITA"
S/V KG.2*



240253
SALAME DI
PROSCIUTTO
ALPE LUNA
CON DI ANIMA
DI LARDO
"C.B.SALUMI"
KG.1*



La pancetta arrotolata è un tipo di salume molto consumato in Italia che viene preparata a partire da sezioni di porzioni di pancia del maiale successivamente trattate e conciate con sale, pepe e spezie varie. Il materiale di partenza è caratterizzato dalla presenza del tessuto adiposo (predominante) e da tessuto muscolare (a striscioline). In molte regioni italiane è inserita nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Piemonte, Lombardia, Veneto, Trentino, Friuli, Liguria, Emilia, Toscana, Umbria, Marche, Campania, Calabria, Basilicata) a conferma della sua atavica diffusione tra le popolazioni locali. La pancetta del maiale viene prima accuratamente dissosata e, senza essere privata della cotenna, viene salata e lasciata insaporire sotto peso per alcuni giorni, poi lavata con del vino bianco, ripulita del sale in eccesso, liberata della cotenna e del grasso in eccesso che servirà per essere aggiunto ai salami e/o per la preparazione dei cic-

cioli, distesa, aromatizzata con spezie (aglio, pepe, finocchio, etc.) e arrotolata dal lato più lungo. Dopo essere stata inserita in un budello, legata con uno spago sottile ed avvolta in un'apposita rete elastica, viene messa prima ad asciugare ad una temperatura di circa 22°C per alcune ore e poi a stagionare per un periodo variabile a seconda della pezzatura, in un locale adatto (umidità: 70-75%; temperatura: 10-18°C). Alla fine di tale processo, la pancetta arrotolata, confezionata sotto vuoto o in busta termosaldata, dovrà presentarsi con la parte grassa di un bel colore bianco candido e quella muscolare sotto forma di striature rosse più o meno pronunciate. Verrà consumata, tal quale, tagliata a fettine sottili insieme a pane, focacce, piadine, etc. o come ingrediente per la preparazione di sughi, soffritti, carni da arrostito, piselli, patate, etc.. Attualmente, la pancetta piacentina e quella di Calabria possono vantare la denominazione d'origine DOP.

BOX TECNICO

Analizzando la composizione chimica percentuale della pancetta arrotolata, il dato che immediatamente salta all'occhio è quello relativo all'elevato contenuto di lipidi (superiore al 50%): proprietà certamente non ben gradita dal punto di vista nutrizionale per il suo coinvolgimento sia nell'apporto energetico che, soprattutto, in molte delle attuali patologie. Per fortuna, però, andando ad osservare la tipologia degli acidi grassi che costituiscono i trigliceridi, si può constatare come quelli "dannosi" (i saturi) rappresentino soltanto una parte marginale (circa il 30%), prevalendo per i rimanenti due terzi ed oltre gli acidi grassi mono e polinsaturi, dagli effetti notoriamente benefici per lo stato di salute. Tale qualità positiva viene ulteriormente incrementata se si considera anche la presenza (consistente) dell'acido stearico tra i saturi che,

come noto, una volta ingerito si trasforma in acido oleico (monoinsaturo). Il colesterolo è contenuto in quantità più che accettabile (68 mg/100g di p.e.). Buona anche la presenza di proteine, di alta qualità, che sfiorano il 15%. Assenti i carboidrati, la pancetta arrotolata risulta una buona fonte di vitamine ed in particolare di vitamina A, tocoferoli (vitamina E), niacina, vitamina B12, tiamina, riboflavina e piridossina. Tra i minerali, spicca negativamente l'elevato contenuto di sodio, comune a tutti i salumi (aggiunto nella lavorazione per una loro ottimale conservazione), ma anche quello, positivo, di fosforo, potassio, magnesio, selenio, ferro e zinco. L'apporto di energia è, ovviamente, di tutto rilievo, e, a seconda della quantità di lipidi, oscilla tra le 500 e le 600 kcal/100g di parte edibile. Il consumo di questo salume, pertanto, deve essere effettuato con moderazione, sia come quantità che come frequenza di consumo.

La Ricetta dello Chef

A cura della Chef Cinzia Pace

VITELLA ARROTOLATA CON FUNGHI PORCINI



Ingredienti:
Per la vitella: arrotolata di pancetta di vitello 1 kg, funghi porcini 300 gr, pan grattato q.b., 1 spicchio di aglio, burro q.b., olio extra vergine di oliva q.b., sale e pepe q.b. Per la vellutata di asparagi: asparagi 300 gr, 3 patate, panna da cucina 100 ml, 1 cipolla, brodo vegetale q.b., olio extra vergine di oliva, sale e pepe q.b.

Preparazione:
Per la pancetta di vitello: scuotere la vitella e affettarla, salarla in padella con uno spicchio d'aglio e un po' di burro. Urta del preannello tritato, sale e pepe fino a cottura. Stendere la pancetta di vitello su un tagliere, distribuire sopra i funghi e spolverare con il pan grattato. Arrotolare di nuovo la pancetta e tagliarla nella rotella. Per scaldare in un tegame olio e burro, aggiungere la pancetta e farla rosolare da tutte le parti. Salare, pepare, bagnare con un po' di brodo e far cuocere per 1 ora e 30 minuti, girando la carne di tanto in tanto, aggiungendo il brodo secondo necessità. Tagliare la pancetta dal tegame facendola riposare 10 minuti, affettare e servire.
Per la vellutata: lasciare gli asparagi lavati e puliti dalla parte fredda a bagno con acqua fredda e tagliarli in piccoli pezzi. Frangere le patate, pulirle, pelarle e tagliarle. Tritare la cipolla mettendola a soffriggere in una padella abbondante olio e, una volta che sarà appassita, unire le patate a pezzi e gli asparagi. Mescolare ed aggiungere il brodo, far cuocere a fuoco basso per 20 minuti. Aggiungere la panna e dopo aver cotto per altri 10 minuti, passare il tutto nel frullatore sino ad ottenere una vellutata. Salare e pepare.

Presentazione: adagiare la vellutata sul piatto, e posizionare la pancetta di vitello arrotolata a piacere. Decorare con le punte degli asparagi.

Le immagini sono da intendersi a scopo illustrativo.

SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI

* peso medio



GRANA PADANO



**Il Mondo
Cancelloni**

FORMAGGI

Lo scenario

Il Grana Padano è un formaggio semigrasso a pasta dura, cotta, di maturazione lenta, ottenuto da latte crudo intero di vacca, munto una o al massimo due volte al giorno da bovine alimentate secondo regole ben precise e proveniente esclusivamente dalla zona di produzione (oltre trenta province dell'Emilia-Romagna, Lombardia, Piemonte, Trentino-Alto Adige e Veneto). Prima di essere lavorato, il latte è lasciato riposare e parzialmente decremato mediante affioramento naturale. Il latte, immesso poi in apposite caldaie di rame a forma di campana rovesciata ed addizionato di innesto naturale, viene riscaldato ad una temperatura di 31-33°C e lasciato coagulare dopo aggiunta di caglio di vitello. La cagliata così formata viene successivamente rotta e spezzettata in parti molto piccole che, dopo un certo periodo di tempo, per gravità, precipitano nel fondo conico della caldaia e si riuniscono a costituire il formaggio in un'unica forma di circa 100 kg di peso. Questo grosso

a cura di
Roberto Coli
specialista in Scienza dell'Alimentazione
già Docente di Scienze della Nutrizione,
Corso di Laurea in ECOCAL,
Università di Perugia



amasso viene diviso in due parti (che diventeranno due forme) portate in superficie, riposte in due teli di lino, appese a sgocciolare e messe in appositi contenitori (fascere) che conferiranno poi la forma finale classica del Grana Padano. Dopo immersione in salamoia e asciugatura la forma di formaggio viene posta su assi di legno e lasciata a stagionare per un periodo che va dai nove ad oltre 20 mesi. Le forme così ottenute si presentano come una specie di grossi cilindri, con la parete laterale leggermente convessa, con un diametro che va da 33 a 45 cm, un'altezza da 18 a 25 cm ed un peso da 24 a 40 kg. La crosta esterna ha uno spessore che varia dai 4 agli 8 mm e la pasta è bianca o color paglierino, leggermente granulosa. Il Grana Padano nel 1996 ha ottenuto il riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta (DOP) da parte dell'Unione Europea. Nell'anno 2015 ne sono state prodotte ben 86.540 tonnellate, pari a 4.802.000 forme.

BOX TECNICO

Il Grana Padano è uno degli alimenti più interessanti dal punto di vista nutrizionale per il suo prezioso contenuto proteico, lipidico, minerale e vitaminico. Le proteine, di elevato valore biologico, sono presenti per circa il 33% (più o meno, una volta e mezzo quelle contenute nella carne) e sono caratterizzate anche dal fatto di avere subito una specie di parziale digestione durante la fase di stagionatura, con conseguente formazione anche di una buona quantità di aminoacidi liberi (circa 6g) che le rendono più facilmente e velocemente utilizzabili. Sebbene si ottenga a partire da latte parzialmente scremato e sia considerato un formaggio semigrasso, anche i lipidi sono presenti in buone quantità (tra il 25 e il 30%), e sono costituiti, sì da una quota di acidi grassi saturi, ma anche da una importante di acidi grassi insaturi (circa il 40% ed oltre). I glucidi sono assenti in quanto il lattosio, naturalmente

presente nel latte di partenza, è stato metabolizzato dai batteri lattici durante le fasi di produzione e stagionatura. Eccellente e molto variegato (Ca, P, K, Na, Mg, Zn, Fe, Cu, Se) il contenuto di minerali, in particolare per quanto riguarda il Calcio ed il Fosforo: una porzione di 50g di grana padano è in grado di soddisfare per il 60 ed il 50% circa, rispettivamente, il fabbisogno giornaliero di questi due minerali. Il grana padano è anche un'importante fonte di vitamine, per la presenza di vitamina A, riboflavina (B2), tiamina (B1), piridossina (B6), niacina, vitamina E, acido pantotenico, biotina, vitamina D e vitamina B12; quest'ultima, preziosa per la sintesi dell'emoglobina e la crescita dei globuli rossi è contenuta, in 100 g di grana, in una quantità addirittura superiore al fabbisogno giornaliero! Per tutte queste proprietà e per il suo importante apporto energetico (circa 400 kcal/100 g) il Grana Padano può considerarsi un alimento ideale per gli individui di tutte le età, sportivi compresi.

LE NOSTRE PROPOSTE

310178
CACIOTTINA
BASE PER
SEMIFREDDI
PARFAIT
"DEBIC" LT.1



310105
PANNA COTTA
BRICK "ELENA"
LT.1x12



310388
FORMAGGIO
"GRAN MORAVIA"
CONFEZIONE 1/8
kg4*



310457
BEVANDA DI
SOIA UHT
"COOPERLAT"
LT.1



310006
GRANA PADANO
GRATTUGIATO
"MASER" VESPA
KG.1



SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI

* peso netto



La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef Gennaro Ferraro
Grand Hotel Elite, Cascia (PG)

TORTINO DI BIETOLE E BORRAGINE CON CREMOSO DI GRANA PADANO E AMARETTI

Ingredienti: bietole 150 gr., borragine 70 gr., 1 uovo, grana padano 150 gr., olio e.v.o., pangrattato 50 gr., panna da cucina 200 ml., noce moscata, sale e pepe q.b.
Preparazione: in padella saltare con olio e aglio la verdura lavata, strizzata e sminuzzata, condire con uovo e grana padano, noce moscata, sale e pepe. Cuocere in stampini oleati e spolverati con il pangrattato per 20 minuti a 170°. Sfnare e impiattare. A parte scaldare la panna mescolando il restante grana padano con l'aiuto di una frusta. Con la salsa ottenuta coprire il tortino aggiungendo gli amaretti sbriciolati, un filo d'olio e qualche fiore edulo.



Le immagini sono da intendersi a scopo illustrativo.



CROISSANT

ALIMENTARI



Il Mondo Cancelloni

a cura di

Roberto Coli

specialista in Scienza dell'Alimentazione
già Docente di Scienze della Nutrizione,
Corso di Laurea in ECOAL,
Università di Perugia



Lo scenario

Con questo termine si indica un dolce francese, sia dolce che salato, preparato con pasta sfoglia, caratterizzato dalla particolare forma di luna falcata, cioè a forma di falce non intera e, più precisamente, "crescente", come vuole la corretta traduzione della parola francese "croissant". Sembra certo che le prime preparazioni di questo cornetto siano state create a Vienna, e precisamente da parte di un panettiere viennese di nome Vendlr e che la denominazione locale fosse quella di "kipferl": subito rappresentarono un vanto della "pasticceria viennese". La forma particolare sembra si rifaccia alla vittoria che gli austriaci ottennero nella guerra sostenuta contro i Turchi dal 1683 al 1699: una specie di "sfottò" nei loro confronti, considerato che la loro insegna distintiva era (ed è) la mezzaluna. In

origine, veniva consumato soltanto nelle pasticcerie viennesi, per la prima colazione del mattino, insieme ad una tazza di caffè. Visto il successo, subì però ben presto delle imitazioni, in particolare in Francia dove fu "esportato" da una sua illustre estimatrice, Maria Antonietta d'Austria, figlia dell'imperatrice Maria Teresa, che andò in sposa a Luigi XVI, divenendo poi nel 1774 regina di Francia. Il nome divenne quello di croissant. Soltanto in tempi più recenti, viene anche servito con varie tipologie di ripieno (marmellata, crema, prosciutto, cioccolato, frutta secca, etc.), grazie anche alle nuove pratiche tecnologiche di conservazione attuate dall'industria del settore (precottura, surgelazione, etc.). La sua preparazione, lunga e difficoltosa, richiede molta attenzione e destrezza.

LE NOSTRE PROPOSTE

280205
GLASSA ACETO
BALSAMICO
DI MODENA
IGP "ACETUM"
ML.380X6



370458/80
CROISSANT
ALBICOCCA
GR.42X18/
VUOTO
GR.38X18
"DAL COLLE"



370384
MEZZI
RIGATONI 32
"LA MOLISANA"
KG.3



280022/27
THÉ FILTRI GR.1,5 x 100
BUSTE/
THÉ DETEINATO FILTRI
GR.1,5 x 100 BUSTE
"RISTORA"



370131/41
BIFETTE
MONOPORZIONE
HOTEL GR.15x208/
FETTE HOTEL BIO
INTEGRALI GR.15x150
"GRISSIN BON"



BOX TECNICO

Il croissant risulta un alimento molto ben equilibrato dal punto di vista nutrizionale. Infatti l'energia in grado di fornire, derivante dal contenuto dei principi alimentari che lo costituiscono (in 100 grammi sono presenti g 45,8 di carboidrati, g 21 di lipidi e g 8,2 di proteine) è ripartita in maniera pressoché perfetta, secondo quanto consigliato dalle indicazioni per la realizzazione della dieta razionale: il 61% dai carboidrati, il 28% dai lipidi e l'11% dalle proteine. Dal punto di vista qualitativo i carboidrati sono costituiti in prevalenza da amido, i lipidi da acidi grassi saturi dovuti alla presenza del burro utilizzato come ingrediente e le proteine risultano di media qualità. La concentra-

zione di colesterolo è di 67 mg per ogni cento grammi. È presente anche una certa quota di fibra alimentare. I minerali sono presenti in un ampio ventaglio e sono molto ben rappresentati grazie alla presenza di fosforo, potassio, calcio, selenio, magnesio, ferro, manganese, zinco e rame. Importante dal punto di vista quantitativo e completo da quello qualitativo risulta anche il contenuto vitaminico per la presenza di vitamina A, tiamina, riboflavina, niacina, acido pantotemico, acido folico, vitamina E, piridossina e vitamina B12. L'apporto di energia che il croissant è in grado di fornire è di un certo rilievo (circa 400 kcal/100 g) dovuto prevalentemente alla consistente quantità di burro necessaria per la sua preparazione.

La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef Pâtissier Giada Cresta



CROISSANT CON PIRAMIDE DI PANNA COTTA E COULIS DI FRAGOLE

Ingredienti per sei persone:

Per la panna cotta: panna 1/2 lt, zucchero semolato 100 gr, latte 1 dl, colla di pesce 10 gr, 1 stecca di vaniglia. Per la coulis di fragole: fragole mature 500 gr, zucchero semolato 100 gr, 1/2 limone (succo)

Preparazione:

Per la panna cotta: mettere a bagno i fogli di colla di pesce in acqua fredda. Versare il latte in un pentolino e scaldare a calore molto basso e non far bollire. Ritirare dal fuoco e immergervi i fogli di gelatina sgocciolati e strizzati. In un tegame versare la panna, aggiungendo lo zucchero e la stecca di vaniglia, mettere sul fuoco e, a fiamma bassa, sempre mescolando, portare a bollore. Ritirare immediatamente e versare il latte, dove è stata sciolta la colla di pesce, mescolando per amalgamare gli ingredienti. Bagnare con acqua ghiacciata uno stampo (a vostra scelta), far sgocciolare bene e riempire con il composto. Tenere a lungo in frigorifero per far rassodare.

Per la coulis di fragole: lavare molto bene le fragole eliminando il picciolo, tagliare le fragole a metà e metterle in un tegame; far appassire le fragole a fuoco basso per qualche minuto, giusto il tempo di fargli perdere la propria acqua. Aggiungere a questo punto lo zucchero e il succo del limone, mescolare e far cuocere sempre a fuoco basso, fino a far sciogliere completamente lo zucchero ed ottenere una salsa. Filtrare con un colino la coulis, pressando la purea di frutta con il dorso di un cucchiaio. Mettere in frigo per far raffreddare. **Presentazione del croissant:** svuotare il croissant ed adagiare la panna cotta all'interno, mettere la coulis di fragole nel piatto e decorare a piacere.

Le immagini sono da intendersi a scopo illustrativo.

SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI



COUSCOUS



**Il Mondo
Cancelloni**

SURGELATI



Lo scenario

Il couscous è un piatto tipico della cucina nordafricana, con origini nel Magreb, la cui popolazione indigena, i Berberi, lo considerano l'alimento nazionale. Il termine "couscous", di derivazione araba, significa: tritato, ridotto in parti minute. Infatti, era preparato dal grano duro, dopo macinazione grossolana, in modo da ottenere uno sfarinato granuloso. Attualmente costituisce il piatto base/abituale di tutti i Paesi del Nord Africa (Tunisia, Algeria, Marocco e Libia), dove viene denominato semplicemente ta'am (cibo), ma è molto apprezzato e diffuso anche in Egitto, in Africa Occidentale, nei Paesi del Medio Oriente (Israele, Giordania, Libano e Palestina) ed in Sicilia, in particolare nella sua parte occidentale del trapanese. Si hanno citazioni di questo piatto fin dal XIII° secolo, come riportato da storici siriani e della Spagna musulmana. Sembra anche che fosse già noto in Mali nel 1350, come riportato da viaggiatori del tempo. La cosa potrebbe trovare conferma nel fat-

a cura di
Roberto Coli
specialista in Scienza dell'Alimentazione
già Docente di Scienze della Nutrizione,
Corso di Laurea in ECOAL,
Università di Perugia



to che i Berberi si servivano, per la preparazione di questo piatto, di donne nere, di tipica origine sud-sahariana. Il cous cous, oltre che dal grano duro, può provenire anche da altri cereali, come miglio, orzo, sorgo, riso, mais, etc., la cui semola, ottenuta da una macinazione grossolana, viene lavorata in acqua fino a formare delle piccole pallottole che, cosparsa di semola asciutta, vengono ripetutamente passate al setaccio fino all'ottenimento della granulometria desiderata. Il couscous così ottenuto viene messo dentro un recipiente a fondo forato posizionato, pressoché ermeticamente, al di sopra di una pentola entro la quale si cuociono verdure e/o carni, in modo da assorbire tutto il vapore (necessario per la sua cottura) e tutti gli aromi che si sprigionano per trarne tutta la sapidità possibile. Al termine il couscous, che dovrà risultare bello rigonfio, morbido, gommoso e non aggrumato, verrà servito con verdure e/o con carne e perfino pesce.

BOX TECNICO

Dal punto di vista nutrizionale il couscous vegetariano si caratterizza per il suo apporto energetico non certo elevato (circa 100 kcal/100 g di parte edibile). Esso è dovuto, esaminando la sua composizione chimica, sia al basso contenuto di proteine che, soprattutto, di lipidi ed il maggior fornitore di kcalorie è costituito, pertanto, dai carboidrati, presenti peraltro in quantità tutto sommato moderata. Gli ingredienti di origine vegetale (molto vari a seconda della disponibilità legata alla stagionalità) utilizzati per la sua preparazione non contribuiscono di certo ad incrementare l'apporto di energia, ma certamente sono in grado di conferire a questa preparazione una maggiore qualità per l'ap-

porto di minerali, di vitamine, di fibra alimentare e di principi biologicamente attivi (bioflavonoidi, antociani, etc.) in essi presenti. I minerali e le vitamine, che si ritrovano nel couscous sono quelli presenti nel frumento e nelle verdure utilizzate come ingredienti, quindi, prevalentemente, potassio, fosforo, magnesio, calcio, ferro, zinco, rame, niacina, tiamina, riboflavina e vitamina E, derivante, quest'ultima dall'olio extra vergine d'oliva, quando utilizzato. Le concentrazioni di questi nutrienti risentono notevolmente del contenuto di acqua assorbita dal couscous. Il piatto così formulato non può, però, certo ritenersi completo, mancando molti di quei nutrienti tipici degli alimenti di origine animale che lo potrebbero completare in maniera più corretta dal punto di vista dell'adeguatezza e della razionalità alimentare.



La Ricetta dello Chef

A cura dello Chef Samuele Bovini

COUS COUS CON VERDURE E CUBETTI DI CONIGLIO



Ingredienti per sei persone: cous cous 500 gr, polpa di coniglio disossata 700 gr, 1 costa di sedano, 1 carota, 1 rametto di rosmarino, 1/2 cipolla rossa, 1 peperone rosso, 1 ciuffetto di prezzemolo riccio, 1/2 bicchiere di olio, sale e pepe. Preparazione: mondare e sciacquare il sedano e la carota, tagliandoli poi a cubetti piuttosto piccoli. Mondare anche il peperone, privandolo dei semi interni, risciacquandolo, asciugandolo e tagliandolo a cubetti. Tagliare a julienne la cipolla rossa facendola imbiondire in una padella antiaderente con due cucchiai d'olio. Dopo 2 minuti aggiungere le verdure a dadini, aggiustare di sale e lasciar cuocere a fuoco medio per 15-20 minuti, finché le verdure non saranno cotte ma ancora croccanti. Mentre il tutto raffredda in un altro recipiente, utilizzare la stessa padella per scottare il coniglio, tagliato a cubetti più grossi, con un cucchiaio d'olio e un pizzico di sale e pepe. Dopo 10 minuti di cottura a fuoco vivace, mescolando spesso, spegnere e lasciar raffreddare. Cuocere il cous cous secondo le istruzioni riportate sulla confezione, quindi scioglierlo con il restante olio, sgranando bene con una forchetta. Coprire per 5 minuti, unire le verdure, lasciar insaporire e sistemare il cous cous condito con un coppa pasta grande al centro del piatto adagiandoci sopra 4-5 cubetti di coniglio. Guarnire con il prezzemolo riccio spezzettato grossolanamente a mano e servire tiepido.

Le immagini sono da intendersi a scopo illustrativo.

LE NOSTRE PROPOSTE

**259638
PANPIZZA
"AGRITECH"
GR.120X30**



**259515
COUSCOUS
CON VERDURE
"OROGEL"
KG.1X4**



**259699/700/701/702
CIALDE PESTO E TARTUFO/
PORCINI E TARTUFO/
TARTUFATA NERA/
TARTUFATA BIANCA
"URBANI" GR.22,5x8**



**251129/251179
SUPPLI ALLA
ROMANA CON SUGO
GR.25 PREFRITTI
"RISPO" KG.1X5/
OLIVE RIPIENE
CON TARTUFO
"L'ASCOLANA" KG.2,5**



**259688
FRITTELLINE
ALLE ALGHE
PREFRITE
"L'ASCOLANA"
KG.1**



SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI



ORTOFRUTTA

PISTACCHI SGUSCIATI



Il Mondo Cancelloni

a cura di
Roberto Coli



LE NOSTRE PROPOSTE

273109/
11/13/14

CONFETTURA
VETRO FRAGOLA/
CILIEGE ROSSE/
PESCA/
FRUTTI DI BOSCO
"HERO"
GR.28,3 x 72



272032
FARINA
DI COCCO
RAPE
"LIFE"
GR.500



270277
PISTACCHI
SGUSCIATI
"WIBERG"
GR.800



100002
ALBICOCHE



Lo scenario

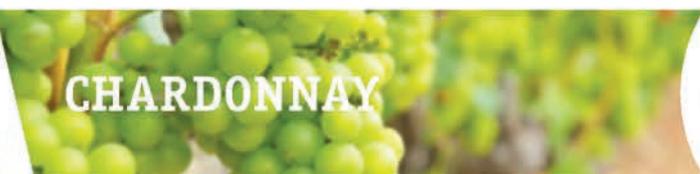
L'albero del pistacchio (*Pistacia vera* L.), appartiene alla famiglia delle Anacardiaceae, è originario del Medio Oriente ed è diffuso soprattutto in quell'area (Siria, Iran, Turchia, Grecia, Tunisia e Turkestan). Recentemente è stato introdotto anche negli Stati Uniti ed in Australia. In Italia, prodotto principalmente in Sicilia in un'area di circa 4.000 ettari, è noto quello di Bronte, nel catanese, famoso per la qualità, il gusto l'aroma peculiari, prodotto in circa 30.000 tonnellate all'anno. Recentemente a questo "oro verde" di Bronte è stato conferito il riconoscimento di prodotto DOP. La pianta del pistacchio, molto imponente, potendo raggiungere anche 10-12 metri di altezza, si presenta con una fitta ed ampia chioma dalle foglie coriacee e lucenti, di un bel colore verde scuro; è capace di vivere anche fino a 300 anni! I fiori, riuniti in racemi raggruppati in pannocchie, danno poi origine ai frutti (drupe) dall'endocarpo ovale e dal guscio sottile e duro, che contiene un seme di forma allungata, quello che prende il nome di "pistacchio", di un bel colore verde vivo, rivestito di una leggera pellicola viola e dal caratteristico sapore aromatico dolce-amaro. La raccolta delle drupe avviene in due o tre fasi, da fine agosto alla fine di settembre/primi di ottobre. Ogni pianta, che fruttifica con un ciclo biennale, può produrre dai 5 ai 10 chilogrammi di pistacchi all'anno. Il pistacchio ha una storia antichissima essendo già conosciuto dai Babilonesi, dagli Assiri, dai Greci e citato addirittura nella Genesi. I Paesi maggiori produttori al mondo sono l'Iran (con circa 470.000 tonnellate), gli Stati Uniti, la Turchia, la Cina, la Siria, la Grecia, l'Italia, la Spagna, l'Afghanistan, la Tunisia. I pistacchi vengono consumati tal quali, tostiti e/o salati ed utilizzati dall'industria pasticceria per la preparazione di gelati, dolci e da quella alimentare come ingredienti nella produzione di torroni, mortadella, etc.

SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI



BEVERAGE

CHARDONNAY



Il Mondo Cancelloni

LE NOSTRE PROPOSTE

390103/02

ACQUA
LIEVEMENTE
FRIZZANTE/
NATURALE
"S.BENEDETTO"
LT.0.5X24



390047
SUCCO
ARANCIA
ROSSA
"BRAVO"
LT.2X6



402453
CHARDONNAY
IGT
"S.OSVALDO"
LT. 0.75



390151
SUCCO ACE
CONCENTRATO
"LIOTTI" KG.7



Lo scenario

È un piccolo paesino della bassa Borgogna, a nord-est della Francia, a dare il nome e i natali a uno dei vitigni a bacca bianca più celebri del mondo. Un francese cosmopolita, che col suo fascino versatile e la sua naturale e camaleontica eleganza ha oltrepassato le Alpi e gli Oceani, radicando profondamente in ogni territorio. L'aroma ricorda la pera e la pesca, insieme ad ananas e frutta esotica che convergono su agrumi e fiori bianchi assumendo i toni più profondi e dolci della nocciola e del burro fuso con il sopraggiungere della maturità. In Italia offre espressioni originali e variegata a partire dal Trentino-Alto Adige, passando per la Lombardia, per arrivare a lambire le coste di Toscana e Sicilia. Croccante e pungente nelle versioni spumantizzate, caratteristiche del nord, più morbido e accomodante nei vini fermi, si rivela il compagno ideale per molte pietanze, dai crudi di pesce ai crostacei, fino a creme di ortaggi e funghi, ragout bianchi, risotti di mare e secondi a base di pollo o coniglio.

a cura della
sommelier **Anna Chiara Baiocchi**
Coordinatore Didattico Regionale AIS Umbria - Master ALMA-AIS



SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI



LAVASTOVIGLIE PER ACQUE DURE

MODUS
SPECIALISTE IN ACQUE



Il Mondo
Cancelloni



Lo scenario

a cura della Dr.ssa Rita Orioli - Eurolab

La formazione di calcare sulle superfici, in particolare lavelli, superfici metalliche, tubature, per non parlare poi di oggetti di uso quotidiano come lavatrici e lavastoviglie, rappresenta spesso un serio problema, non soltanto per lo strato di calcare, certo non gradevole alla vista, quanto perché con il tempo va a compromettere sia il normale funzionamento delle attrezzature sia i

risultati dal punto di vista igienico. La formazione di strati di calcare è dovuta ad una eccessiva durezza dell'acqua in termini di sali di calcio e magnesio. I depositi di questi sali, normalmente presenti nell'acqua, particolarmente nelle acque cosiddette "dure" creeranno con il tempo, un ambiente favorevole alla crescita batterica.



BOX TECNICO

In alcune zone l'acqua presenta un quantitativo di sali, particolarmente calcio e magnesio, piuttosto alta, a questo proposito si ricorre sempre più spesso nella pulizia domestica, all'utilizzo di prodotti in grado di rimuovere e degradare queste incrostazioni. La presenza di incrostazioni, rende inoltre inefficace l'utilizzo di prodotti per l'igiene come disinfettanti o sgrassatori poiché fa da barriera tra il prodotto che utilizziamo e la superficie che stiamo pulendo. Superfici incrostate, come lavatrici o lavastoviglie possono quindi diventare ricettacolo per molte specie batteriche, non funzionando quindi come ci si aspetterebbe. Esiste oggi in commercio una grande quantità di prodotti in grado di rimuovere incrostazioni di calcare ed incrostazioni dovute alla presenza di sporco grasso. La maggior parte di questi, sono prodotti chimici a base di acidi, molto efficaci nel rimuovere le incrostazioni più difficili, su superfici come

acciaio, vetro, ceramica, plastica; l'unico inconveniente nel loro utilizzo è l'impatto sull'ambiente, soprattutto per quelli a base di fosforo. Sono state studiate comunque formulazioni prive di questo componente, quindi a più basso impatto ambientale, in grado comunque di assicurare una buona rimozione delle incrostazioni. In ambienti diversi dalla cucina, come ad esempio i centri benessere o le docce, la presenza di incrostazioni di calcare, unito al passaggio di acqua a particolari temperature e cattivo stato igienico, può diventare un ottimo ambiente di crescita per specie batteriche molto pericolose, come la Legionella pneumophila. Va ricordato inoltre, che tutti i prodotti per la pulizia, detersivi, disinfettanti, disincrostanti, sono sottoposti ad una normativa, che richiede la classificazione e l'etichettatura in funzione delle caratteristiche tossicologiche; quindi, un utilizzo appropriato secondo quanto riportato nelle schede tecniche e di sicurezza.

LE NOSTRE PROPOSTE

270421
CONTENITORE
CIRCOLARE
ALLUMINIO
PER CROSTATE
50 PZ.



800180
LAVASTOVIGLIE
PER ACQUE
DURE AL5
KG.12



271196/97
GUANTI
FELPATI
LATTICE
"REALCARTA"
SMALL 6-6,5/
LARGE 8-8,5



800095
"SADI" MANI
IGIENIC
KG.10



271106
BICCHIERE
KRISTAL
SINGOLO
"ILIP"
CC 250
PZ.1000



SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI



www.amadori.it



www.lachianina.com



www.bugin.it



www.morettini.it



www.centrocarnicompany.com



Il pollo di madre terra

www.fileni.it



www.martinalimentare.com



www.gec alegumi.it



valimarcarni@libero.it



www.aia-spa.it



it.elafood.com



www.goropesca.com



www.lariunione.it



www.lacquachiarra.it



www.airone-seafood.com



www.pescapronta.it



www.frime.es



www.amicimar.it



www.giottofruit.it



www.ortofrutticola-senese.it



www.ner.it



www.fratelliansuini.com



www.clai.it



www.lanzisrl.it



www.cbsalumitoscani.it



www.bresaolepini.it



www.trinitaspa.it



www.scarlino.it



www.salumeriadimontesansavino.com



www.rigamontisalumificio.it



www.grandisalumificitaliani.it



www.tusciaformaggi.it



www.caseificiovaldorcia.com



www.brescialat.it



www.debic.com



www.granarolo.it



www.parmalat.it



www.brazzale.com



www.trevalli.cooperlat.it



Italiani in tutto e per tutti.

www.e-virgilio.com



www.maserformaggi.com



aceto di emilia romagnolo

www.aeraceto.it



www.agribosco.com



www.agugiarofigna.com



www.borghini.it



www.boschetti.biz



www.caffeguglielmo.it



www.dalcolle.com



www.divita.it



cereginipaolo@gmail.com



www.ficacci.com



www.lamolisana.it



www.formec.it



FRESCI. GENUINI. ITALIANI.
www.graziella.com



www.grissinbon.it



www.hero.it



www.italcariofi.com



www.lifeitalia.com



www.menz-gasser.it



www.olitalia.it



www.ristora.com



www.wiberg.eu



www.ittitalia.it



www.agrifood.it



www.agritechspa.it



www.asiagofood.it



www.bonduelle.it



IL GUSTO DELLA TRADIZIONE.
www.arcasrl.com



www.cgmsurgelati.it



www.canuti.com



www.kochbz.it



www.fresystem.com



www.green-srl.com



www.molinospadoni.it



www.rogel.it



www.pastafrescairasagnolo.it



www.fornodellarotonda.it



www.rolli.it



www.ladonatella.com



www.lascolana.com



www.mccain.it



www.darta.com



www.pizzoli.it



www.sfogliatorino.it



www.risposurgelati.it



L'italiana preferita dallo chef.
www.surgital.it



www.urbanitartufi.it



www.guerra.it



Cantina Sangro
www.cantinasangro.it



www.collisgroup.it



www.liotti.it



www.moncaro.com



www.rauch.cc/it



www.redbull.it



www.sanbenedetto.it



www.sanosvaldo.com



www.acquetogni.it



www.contital.com



www.pizzolotto.com



www.realcarta.com



www.sadichemical.it



www.iip.it



Lo scenario

LE NOSTRE PROPOSTE

ROYAL BIANCHI E GUSTI VARI Confezioni da 1kg



Dal gusto inconfondibile, i confetti ROYAL MAXTRIS sono prodotti con le migliori qualità di mandorle spagnole e avvolti in un finissimo strato di zucchero che preserva la bontà e la freschezza di questo confetto dal gusto assoluto. Anche tutta la grande varietà degli altri gusti Maxtris presenta all'interno una mandorla tostata avvolta da uno strato di cioccolato di vari gusti poi ricoperta da un sottile strato di zucchero.

LES PERLES DE L'AMOUR ÉTÉ & HIVER Confezioni da 1kg



Nocciola tostata avvolta da un duplice strato di cioccolato bianco e cioccolato fondente, ricoperta da un sottile strato di zucchero perlato.

ORO E ARGENTO ALIMENTARE



Disponibili in diversi formati: polvere, briciole, fiocchi e foglie, ognuno dei quali ideale per soddisfare una diversa esigenza decorativa, ma tutti studiati per garantire e permettere a chef, mastri pasticceri, enologi e barman di ottenere un risultato estetico emozionante e senza eguali.

MINI POP POMMERY Bottiglia da 200ml



POP è il primo champagne pensato per essere bevuto anche alla bottiglia, o persino con una cannuccia nella versione da 200ml ed è proposto nelle versioni blu, pink, silver e gold.

MINI BOTTEGA GOLD Bottiglia da 200ml



Il Bottega Gold è prosecco Doc spumante Brut, ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve Glera provenienti da Valdobbiadene.

La primavera come ogni anno apre la stagione di eventi importanti come matrimoni, comunioni e cresime; momenti che vanno impreziositi con raffinatezza e gusto perché restino ricordi unici ed indimenticabili. La creazione di un evento è come cucire un abito su misura: l'attenzione per i particolari, la scelta di una cornice suggestiva, la qualità e la cura nelle proposte gastronomiche... tutto deve essere il frutto di una sapiente regia che deve curare ogni singolo momento della cerimonia e del ricevimento. Per realizzare un evento dallo stile unico Special Gift, private label della Cancelloni Food Servi-

ce Spa, propone una linea esclusiva di prodotti studiati per arricchire ricevimenti e banchetti e deliziare i palati degli ospiti che vi partecipano: confetti dal gusto unico, oro e argento come preziosa decorazione dei piatti serviti, accompagnati da bollicine di prosecco e champagne. Nell'attesa di presentare il nuovo catalogo di confezioni regalo per il Natale 2016, che anche quest'anno stupirà con le sue creazioni sempre raffinate ed eleganti, lo staff di Special Gift arricherà i vostri banchetti con un tocco di esclusiva ricercatezza che renderà unico e prezioso ogni singolo attimo del vostro evento.



BOX TECNICO

Le nostre proposte per rendere indimenticabili i vostri eventi sono uniche, originali ed all'insegna del gusto e dell'eleganza:

LINEA CONFETTI MAXTRIS: eccellenza dell'arte confettiera italiana, questa linea di confetti ha a disposizione una grande varietà di gusti che permette di creare un elegante angolo dedicato alle confettate allestito romanticamente per stupire ed emozionare tutti gli invitati.

ORO E ARGENTO ALIMENTARE: L'oro alimentare 23 kt e l'argento alimentare sono da sempre utilizzati per decorare i cibi e le bevande delle occasioni più importanti

e illuminare le tavole regalando ai commensali un'esperienza culinaria indimenticabile. Ora disponibili in formati innovativi, progettati e realizzati per facilitare le guarnizioni in cucina, durante la fase di preparazione ma anche nella fase finale della decorazione del piatto.

MINI CHAMPAGNE POP POMMERY E PROSECCO BOTTEGA GOLD: nomi sinonimi di eleganza e finezza per brindisi raffinati e ricchi festeggiamenti. POP è il primo champagne pensato per essere bevuto anche alla bottiglia, o persino con una cannuccia nella versione da 200ml ed è proposto nelle versioni blu, pink, silver e gold. Il Bottega Gold è prosecco Doc spumante Brut, ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve Glera provenienti da Valdobbiadene.

SUI PRODOTTI INDICATI OFFERTE DISPONIBILI CONTATTANDO L'AGENTE CANCELLONI