



Il Mondo Cancelloni

Anno 11 | Numero 3

MAGGIO GIUGNO 19

Cancelloni Food Service SpA
Da oltre 50 anni al servizio della ristorazione

LA FORCHETTA D'ORO

Come ogni anno in un clima festoso sono stati proclamati i vincitori de *La Forchetta d'Oro*, che ha incoronato gli agenti distintisi per professionalità e competenza.

Il premio è stato assegnato secondo parametri qualitativi e quantitativi che hanno evidenziato l'impegno costante sul campo di coloro che quotidianamente rappresentano l'azienda e la promuovono nella sua totalità, dai servizi ai prodotti e valori. In questo modo siamo sempre al fianco dei clienti, anticipandone i bisogni e assistendoli in tutte le fasi di sviluppo del loro business. Da facilitatori ad anticipatori...sempre con al centro le persone.

ALESSANDRO CENCI - ORO

LORENZO MECARELLI - ARGENTO

ANDREA BAGNOLI - BRONZO





Unilever Food Solutions è leader mondiale di prodotti alimentari dedicati agli chef professionisti.

Opera in Italia e in altre 65 nazioni, con la stessa missione: *To free chefs to love what they do*, ovvero *Rendere liberi gli chef di amare quello che fanno*.

Fornire dunque loro le migliori soluzioni in cucina per la preparazione dei piatti, in modo da semplificare le procedure, risparmiare energie e tempo da dedicare a ciò che più amano: la sperimentazione, la creazione di proposte originali e di qualità per i loro clienti.

Tra i marchi *Unilever Food Solutions Italia* si annoverano *Knorr, Pfanni, Maizena, Carte d'Or, Calvé, Hellmann's, Lipton*, per un totale di 190 prodotti presenti nelle cucine professionali.

Unilever sta portando avanti un progetto di grande attualità legato alla *food art*: la costruzione del piatto dal progetto al piatto finale. La cucina di oggi dimostra che il *disegno* della ricetta rappresenta la ricetta stessa, ne è parte integrante e fa bene agli occhi, ma in realtà incide sulla struttura dei sapori e quindi sul gusto. È l'impatto visivo che crea l'aspettativa di



ciò che si andrà a gustare: introdurre un piatto in modo armonioso influisce sulle aspettative relative al gusto, poiché la presentazione rende il cibo attraente. Bisogna essere un po' cuoco e un po' architetto, per costruire, letteralmente, il piatto.

a cura di **Unilever Food Solutions**
Tel. 800 480000
www.unileverfoodsolutions.it

Il preparato *Knorr Fondo di Crostacei* contiene solo gamberetti dal Mare del Nord. Indicato per tutti i piatti a base di crostacei, non solo per la pasta con i frutti di mare, ma anche per una gustosa zuppa di cozze.

Si diluisce in acqua o in altro liquido bollente senza formare grumi, ed è pronto in 2 minuti.

Non è legato e si utilizza in combinazione con il *Roux Bianco Knorr* per ottenere la consistenza desiderata. È senza grassi idrogenati.

Grazie all'alta resa e alla facile conservabilità, è perfetto per gli chef che cercano l'efficienza in cucina, con un ottimo rapporto qualità-prezzo.

Le nostre proposte

380071
FONDO CROSTACEI 'UNILEVER'
kg 1



340027
SALSA TONNATA 'FORMEC'
cl 1000



500644
FILONE DI TONNO MALDIVE



500033
OSTRICHE FINE DE CLAIRE



500191
POLPO VERACE



La Ricetta dello Chef



Filetto di merluzzo con finocchi allo zafferano e salsa all'arancia

Ingredienti per 12 persone: 1,5 kg di merluzzo, 200 ml di *Hellmann's Citrus Vinaigrette*, aneto, *lemon grass*, pepe, 1 l di vino bianco, 1 l di *Knorr Brodo dell'Orto* granularo, 50 g di *Knorr Mise en Place* allo zafferano, 500 ml di *Knorr Fondo di Crostacei* in pasta, 2 arance, maizena, barba di finocchio.

Procedimento: cuocere sottovuoto i filetti di merluzzo insieme a *vinaigrette*, aneto, *lemon grass* e pepe e lasciare a marinare per almeno 2 ore. Prima del servizio, togliere il pesce dal sacchetto e grigliarlo. Cuocere sottovuoto per 15 minuti i finocchi a 99°C con il brodo, il vino e la *Mise en Place* allo zafferano.

Per la salsa, portare a bollire il *Fondo di Crostacei* con il succo e le *zest* delle arance. Legare con la maizena sino a raggiungere la consistenza desiderata. Decorare con la barba dei finocchi.

L'angus è un bovino senza corna, dal pelo raso, che può essere di colore nero (non a caso, è conosciuto anche con il nome di black angus) oppure rosso.

È di statura piccola, ma possiede un tronco possente e arrotondato, ed è molto pesante: le femmine possono infatti pesare oltre 700 kg e i maschi, superare addirittura i 1000 kg.

La sua carne si caratterizza per essere molto ricca di grasso: 100 grammi, infatti, sono costituiti per oltre l'80% da proteine e per il rimanente 20% da grassi.

È una carne particolarmente pregiata, perché una volta cotta risulta decisamente saporita e dolce, sprigionando un aroma intenso con una consistenza morbida, succosa e sapida.

La bontà è riconducibile principalmente al metodo completamente naturale di allevamento: l'angus viene infatti lasciato pascolare liberamente in ambienti incontaminati, e viene nutrito con cibo sano e non trattato chimicamente.

Mangia per lo più fieno e grano e, due mesi prima della macellazione (che avviene attorno ai 22 mesi), la sua dieta viene modificata per renderne la carne ancora



più gustosa: è nutrito esclusivamente con mais.

a cura di **Com.Med**
Tel. 0423 614292
www.com-med.it

L'angus è stato trapiantato anche in Irlanda e il suo allevamento nella terra del verde è risultato particolarmente facile, sia grazie alla particolare conformazione del territorio irlandese, sia al suo clima fresco e ricco di precipitazioni, che favorisce la crescita del verde e quindi il pascolo di questo animale.

Il nostro responsabile *Acquisti Carne Fresca* Paolo Pompili, insieme all'*Area Manager* Gherardo Fiorini, ha avuto modo di selezionare direttamente sul posto il prodotto, andando a visitare la ditta *Com.Med* di Maso Graziadio, titolare dell'esclusiva in Italia con *Dunleavy*, un'azienda a carattere familiare che si caratterizza per l'accurata e attenta selezione del bestiame, dei tagli anatomici e del packaging.

Le nostre proposte

200584
CUBEROLL
BLACK ANGUS
IRLANDA



200421
CONTROFILETTO
BLACK ANGUS
IRLANDA



200586
FILETTO S/C
BLACK ANGUS
IRLANDA
kg 2,5+



200422
SCAMONE CUORE
BLACK ANGUS
IRLANDA



200587
TOMA HAWK
BLACK ANGUS
IRLANDA
g 1,2/1,4



La Ricetta dello Chef

Come cucere una bistecca di angus perfetta



Procedimento: dopo aver spennellato la bistecca con un po' di olio extravergine d'oliva o con una sorta di condimento a base di olio insaporito con rosmarino e salvia, mettere una padella sul fuoco, che va tenuto a intensità medio-bassa. Quando la padella risulterà calda, posizionarci sopra la bistecca, cuocendola alme-

no per 4-5 minuti per ogni lato a fuoco vivo: a ogni centimetro di altezza della bistecca corrisponde un minuto di cottura per ciascun lato.



Il saper fare di *Casa Modena* nasce dalla profonda conoscenza dell'arte salumiera e della tradizione gastronomica emiliana. Questo saper fare si traduce oggi in un processo innovativo che propone prodotti sempre più in linea con i gusti e con le attuali esigenze del mercato.

Unendo tradizione e innovazione, *Casa Modena* ha creato una linea esclusiva di autentici capolavori per i professionisti del canale fuori casa: *Casa Modena Professional*.

Accurata selezione delle materie prime, *know-how* produttivo e tecnologico, massima resa al taglio e cartonaggio dedicato accomunano questa gamma di prodotti, pensata per le mani sapienti degli chef che ricercano qualità e servizio nella preparazione dei loro piatti.

La linea *Professional* comprende le principali famiglie della salumeria italiana: prosciutti crudi di Parma, prosciutti cotti, mortadelle, salami e specialità.

Inoltre offre delle ricette che abbinano, al gusto della tradizione, un tocco di modernità, per soddisfare un consumatore sempre più esigente.

Un consumatore soddisfatto è un consumatore che ritorna nel tuo locale.



a cura di Casa Modena
Tel. 05 9586111
www.casamodena.it

La semplice denominazione *prosciutto cotto* è riferita a un prodotto con un rapporto acqua-proteine - espresso dal parametro UPSD - inferiore o uguale a 82, lavorato con tutti gli ingredienti consentiti sui prodotti a base di carne.

Il prosciutto cotto *Granblu* è ottenuto da cosci freschi e selezionati di suino estero. Questo prosciutto viene lavorato a coscia aperta: procedimento che consente l'eliminazione di grasso e nervi. Viene poi cotto lentamente per 15 ore. Ha una forma a pagnotta tondeggiante e compatta, che garantisce la massima resa al taglio. È senza glutine, proteine del latte, lattosio, senza polifosfati aggiunti, senza glutammato. Il gusto è delicato.

Le nostre proposte

240094
PROSCIUTTO
COTTO
'GRANBLU'
kg 4*



240005
SALAME
SPALMABILE
'BATTISTI'
g 450



240179
MORTADELLA
DI CINGHIALE
'LANZI'



240104
SALAME TOSCANO
EXTRA
'MONTE S SAVINO'
g 3



240016
PANCETTA
AFFUMICATA
'TRINITÀ'



* peso medio



La Ricetta dello Chef



Millefoglie di patate con prosciutto cotto e cipolla caramellata

Ingredienti per 4 persone: 400 g di patate lesse, 150 g di cipolla rossa, 200 ml di aceto di vino bianco, 75 g di zucchero di canna, 150 g di formaggio *Bitto*, 200 g di prosciutto cotto *Granblu*, 200 g di panna, 1 tuorlo, 70 g di *Parmigiano Reggiano* grattugiato, olio extravergine d'oliva, sale, pepe, burro e farina per gli stampini.

Procedimento: far rosolare la cipolla nell'olio, aggiungere l'aceto e lo zucchero di canna. Portare a cottura a fuoco medio-basso. Lavorare la panna a freddo con il *Bitto* grattugiato, il *Parmigiano Reggiano* e il tuorlo fino a che non si ottiene una crema. Imburrare e infarinare gli stampini. Tagliare a fettine le patate e salarle. Alternare strati di patate, crema di formaggio, cipolla, prosciutto cotto *Granblu*. Ripetere per almeno tre volte, chiudendo con lo strato di patate. Infornare a 180° per 10 minuti. Servire caldo.



Azienda specializzata nella produzione e lavorazione di latticini, la *Diano Casearia* da 4 generazioni porta avanti la tradizione dei mastri casari cilentani. Il primo caseificio nasce negli anni Trenta grazie alla volontà e alla lungimiranza della famiglia Scaramuzzo. Da allora, la tradizione lattiero-casearia del Vallo di Diano fa da filo conduttore alla crescita del piccolo caseificio, permettendo ai suoi prodotti di affermarsi in tutto il Sud Italia. Il costante impegno e la grande passione, insieme all'esperienza maturata, hanno portato l'azienda a sviluppare elevati livelli tecnologico-produttivi, consentendo una continua crescita, pur mantenendo come fulcro del proprio *modus operandi* il lavoro degli artigiani. La produzione, seguita con cura in ogni fase e arricchita da moderne procedure di lavorazione, è contraddistinta ancora oggi dall'immutata passione di un tempo, nel rispetto della sapiente filosofia artigianale. Tre moderni stabilimenti, nel cuore del Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano, su una superficie di circa 5 ettari e con oltre 16.000 mq coperti, sono il cuore della struttura produttiva. Implementata negli ultimi anni con nuovi spazi e nuove aree per la maturazione e lo stoccaggio dei prodotti finiti, l'azienda persegue una continua crescita di mercato, con una rete



di vendita che copre l'intero territorio nazionale e internazionale. Una cura giornaliera degli allevamenti, un'attenta selezione delle materie prime e metodi scrupolosi di lavorazione garantiscono la qualità, la sicurezza e la genuinità dei prodotti che giungono sulle tavole dei consumatori.

a cura di **Diano Casearia**
Tel. 0975 728008
www.dianocasearia.com

La *Mozzarella di Bufala Campana* è un formaggio fresco a pasta filata che deve la sua tipicità soprattutto al latte fresco di bufala prodotto nel territorio d'origine. Si tratta di un latte particolarmente saporito, digeribile, ricco in proteine e sali minerali. Conosciuta soprattutto nella sua tipica forma sferoidale (fino a 800 g), può essere prodotta in diverse pezzature, come bocconcini, ciliegine, ovoline, nodini, trecce (fino a 3 kg), o anche nella variante affumicata. La confezione deve riportare il marchio del *Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana* e quello della *Denominazione di Origine Protetta*. Se non consumata subito, la *Mozzarella di Bufala Campana* può essere conservata in ambiente fresco, sempre immersa nel suo liquido di governo. Se riposta in frigo, è opportuno toglierla con un certo anticipo, in modo da servirla a temperatura ambiente e gustarne appieno il sapore.

Le nostre proposte

310586
MOZZARELLA BUFALA CAMPANA DOP 'DIANO CASEARIA'
g 125



310070
FORMAGGIO FRESCO MONTEVECCHIA 'GRANAROLO'
g 90



310071
FORMAGGIO MIX GRATTUGIATO 'VIRGILIO'
kg 1



310066
MOZZARELLA BUSTA 'VALGARDENA'
g 100



310578
BERGADER STANGHE 'ZARPELLON'
kg 3,2



La Ricetta dello Chef



Insalata Caprese

L'insalata di pomodori e mozzarella è un piatto leggero e nutriente, ricco di proprietà benefiche per la salute. È conosciuta anche come *Insalata caprese*, una pietanza tipica dell'isola di Capri servita come antipasto o secondo piatto accompagnato dalle bruschette di pane. La ricetta proposta prevede l'utilizzo della mozzarella classica, in alternativa però, a seconda del gusto, si potrà utilizzare anche la mozzarella di bufala.

Ingredienti: 4 pomodori, 1 mozzarella, basilico fresco, olio d'oliva, sale.

Preparazione: lavate e affettate i pomodori, riponeteli in un piatto, distribuite la mozzarella tagliata a fettine o a dadini. Mescolate insieme, in un bicchiere, l'olio e un pizzico di sale; versate il tutto sui due ingredienti principali e decorate con il basilico fresco. Secondo il vostro gusto, aggiungete anche la cipolla - ottima quella dolce di Tropea - l'origano, le olive nere, un pizzico di pepe o il pesto.



www.amadori.it



www.lachianina.com



www.bugincarni.it



www.kometa.hu/en



www.centrocarnicompany.com



www.fileni.it



www.martinialimentare.com



www.lanzasrl.com



www.dianocasearia.com



www.circeopesca.it



www.lariunione.it



www.fiorital.com



www.marepiusrl.com



www.moyseafood.com



www.selonda.com



www.noordzeeurk.nl



www.neriortofrutta.it



www.frime.es



www.lacquachiarà.it



www.battistimeatpassion.it



www.grandisalumificiitaliani.it



www.lanzisrl.it



www.salumeriadimontesansavino.com



www.trinitaspa.it



www.alcaruno.it



www.tusciaformaggi.it



www.caseificiovaldorcias.com



www.sicilianispa.it



www.debic.com



www.granarolo.it



www.valgardena.it



www.brazzale.com



www.trevalli.cooperlat.it



www.conorzio-virgilio.it



www.rodolfimansueto.com



www.pinnaspa.it



www.parmareggio.it



www.zarpellon.it



www.prosus.it



www.ristora.com



www.molinospadoni.it



www.agugiarofigna.com



www.morettini.com



www.borghini.it



www.boschetti1891.it



www.caffeguglielmo.it



www.divita.it



www.olitalia.it



www.ficacci.com



www.acetum.it



www.italcarciofi.com



www.demetrafood.it



www.hero.it



www.graziella.com



www.fabianelli.it



www.lamolisana.it



www.dalcolle.com



www.matildevicenzi.com



www.unigra.it



www.formec.it



www.cgmsurgelati.it



www.asiagofood.it



www.gelatigelasko.it



www.ittitalia.it



www.develey.it



www.grissinbon.it



www.moratopane.com



www.vandemoortele.com



www.orogel.it



www.greensfood.it



www.cupiello.com



www.bonduelle.it



www.kochbz.it



www.fooditaliae.com



www.eurovo.com



www.canuti.com



www.dececco.it



www.pastafrescairasagnolo.it



www.fornodellarotonda.it



www.rolli.it



www.ladonatella.com



www.mainapanettoni.com



www.lascolana.com



www.mccainfoodservice.it



www.pernod-ricard.com



www.pizzoli.it



www.eridania.it



www.alfafood.it



www.unileverfoodsolutions.it



www.heinz.it



www.urbanitartufi.it



www.sfogliatorino.it



www.agluten.it



L'italiana preferita dallo chef.

www.surgital.it



www.sagrivit.it



www.benedettiigrigi.it



www.liotti.it



www.moncaro.com



www.rauch.cc



www.redbull.it



www.sanbenedetto.it



www.montelvini.it



www.acquetogni.it



www.bresaolepini.it



www.bondolfiboncaffè.it



www.riuniteciv.com

ZONIN1821

www.zonin1821.it



www.schenkitalia.it



www.clai.it



www.gelateriamatteo.it



La società agricola vitivinicola italiana *Sagrivit Srl* è una delle più grandi realtà agricole nazionali. La società gestisce 14 aziende storiche, dal nord al sud della penisola, che operano in molteplici settori: coltivazione di cereali, frutteti, tabacco, allevamento di bestiame, oltre a quattro tenute specializzate in viticoltura, per un totale di circa 5.000 ettari di terreno. Queste realtà fanno della *Sagrivit* un vero ambasciatore per la promozione e valorizzazione delle eccellenze del territorio.

In Umbria, accanto all'azienda storica del *Castello di Magione* (Colli del Trasimeno DOC) troviamo la *Commenda Meniconi Bracceschi* a Brufa (Torgiano DOC) e le non meno importanti realtà agricole di San Giustino di Piccione, di San Benedetto di Mugnano, di San Sigismondo a Marsciano. La *Sugarella*, nella zona del Viterbese, è un polo agricolo di fondamentale importanza - le sue origini risalgono al XII secolo. In Veneto, in provincia di Treviso, troviamo le aziende di Spresiano, Chiarano, Giavera del Montello e Nervesa della Battaglia, zona Asolo DOCG dove viene prodotto il prosecco *Villa Giustiniani*. In Friuli Venezia Giulia, nel comune di Premariacco, è si-



tuata l'azienda *Rocca Bernarda* (Friuli Colli Orientali DOC) storica azienda appartenuta alla famiglia Perusini, alla quale si deve il recupero della produzione del *Picolit*.

a cura di **Sagrivit Srl**
Tel. 075 5057319
www.sagrivit.it

I vigneti dell'azienda agricola *Castello di Magione* ricadono nella DOC Colli del Trasimeno e si estendono a un'altitudine tra i 250 e i 350 metri s.l.m. sulle colline a ridosso del lago Trasimeno. Sono stati rinnovati recentemente, con una densità di impianto di 5000 ceppi/ettaro e sono destinati per il 55% a uve a bacca rossa - *Pinot Nero, Merlot, Gamay, Cabernet Sauvignon, Sangiovese* e *Canaiolo* - e per il restante 45% a uve a bacca bianca, in prevalenza *Grechetto*, con *Chardonnay, Sauvignon Blanc* e *Trebbiano*. La cantina *Castello di Magione* ha una superficie di 1.300 m² e una capacità di vinificazione di 4.000 q di uva; è dotata delle più innovative tecnologie di lavorazione, confezionamento e stoccaggio dei vini. La cantina per la maturazione in legno dei vini rossi è nella storica sede del Castello di Magione (PG).

Le nostre proposte

390182
TONICA
'SCHWEPPE'S'
cl 100



402350
PROSECCO
VALDOBBIADENE
'MONTELVINI'
l 0,75



390465
SELTZ
'TOGNI'



402648
ASOLO
VILLA GIUSTINIANI
'CASTELLO DI MAGIONE'
l 0,75



402420
SPUMANTE BRUT
S.LEO 'ZONIN'
l 0,75



La Ricetta dello Chef



Crostino con paté di tinca affumicata del Trasimeno e olio extravergine d'oliva

Ingredienti: prezzemolo q.b., pepe q.b., sale q.b., 1 spicchio d'aglio, olio extravergine di oliva q.b., 2 cucchiaini di paté di tinca affumicata del Trasimeno.

Preparazione: tritare finemente l'aglio e mettetelo nella padella con un filo d'o-

lio. Quando l'aglio sarà dorato, spegnere il fuoco, versate nella pentola il paté di tinca affumicata e amalgamare bene. Per finire, aggiungere il prezzemolo, il sale e il pepe secondo il proprio gusto. Prendere delle fette di pane, versarvi un filo d'olio e spalmare la crema che avrete ottenuto. Mettere i crostini in forno caldo a 200°C per circa 5-6 minuti finché non saranno ben caldi. Si consiglia di provare anche la variante con il mascarpone da aggiungere al paté oppure quella che, al posto della tinca, presenta l'anguilla affumicata.



Una filiera agroalimentare a tutela della tipicità e della sicurezza del prodotto, capace di valorizzare il territorio, ottimizzare la distribuzione, ridurre i consumi e promuovere l'innovazione.

La famiglia Grigi si è resa promotrice di un progetto di filiera agroalimentare nata nel 2016. Insieme a un gruppo di aziende nel territorio nazionale, si propone al consumatore finale della GDO e del Food Service, con una serie di prodotti di elevata qualità, che vanno dalla pasta alle uova, al vino, alla birra, al pollo, alle farine, al miele, alla cioccolata e agli ovoprodotti.

Tutte le aziende che intervengono all'interno della filiera sono collegate al Gruppo Grigi, attraverso disciplinari di produzione che garantiscono la qualità dei prodotti. Il Gruppo Grigi ha coinvolto nel progetto solo realtà d'eccellenza, con l'obiettivo di portare sulla tavola del consumatore prodotti veramente differenti, genuini come cinquant'anni fa, ma con in più tutta la sicurezza di oggi. La trasparenza è un plus che solo pochi possono vantare.



a cura di Gruppo Grigi
Tel. 075 8011560
www.gruppogrigi.it

Il Gruppo crede da sempre nel potenziale della terra, da dove tutto inizia. Per questo la filiera parte dall'elemento originario, il seme, primo anello di una catena di processi che arriva fino alla tavola del consumatore. Dalla semina si passa alla lavorazione dei terreni attraverso pratiche sostenibili ed efficienti, per poi proseguire con la raccolta, lo stoccaggio e la conservazione dei cereali. Si garantisce un percorso tracciabile e controllato fino alla fase di trasformazione, affidata all'esperienza e alla competenza di *Molino Gatti*. La qualità dei prodotti finali può dunque contare sulla copertura dell'intera filiera, realizzando con la passione di sempre un'ampia gamma di farine senza additivi, senza miglioratori, senza agenti di trattamento, enzimi, conservanti o glutine, quindi tutte più sane e digeribili.

Le nostre proposte

372220
FARINA TIPO 00/
PASTA FRESCA
'FOOD ITALIAE'
kg 10



272723
MERENDONE AL
CIOCCOLATO
'NOVEALPI'
g 210



274232
CAFFÈ SOLUBILE
MISCELA 70%
'RISTORA'
g 150



340246
ZAFFERANO
'ILDIA'
g 0,12



273260
CONFETTURA
ALBICOCCA
'BOSCHETTI'
g 25



La Ricetta dello Chef



Ciaramicola umbra

Ingredienti per un ciambellone di circa 26-28 centimetri:

La base: 2 uova intere, 450 g di farina 00, 250 g di zucchero semolato, 100 g di burro, buccia grattugiata di limone, 1 bustina di lievito istantaneo per dolci.

La copertura: 3 albumi, 2 cucchiaini di zucchero a velo, confettini colorati q.b.

Preparazione: preparare l'impasto della ciambella di Pasqua, montando le uova con lo zucchero e la buccia grattugiata del limone.

Aggiungere la farina e incorporare il burro morbido e il lievito per dolci.

Infornare la *ciaramicola* in forno già caldo a 180°C per circa 30 minuti.

Preparare la meringa per la decorazione, per poi versarla sul *ciambellone* e decorarla con i confetti. Infornare in forno spento per 5 minuti.



Dalla passione per la ricerca di sapori preziosi e per la buona cucina nasce la tradizione *Greens Food*.

Azienda leader nell'attività di raccolta, lavorazione, trasformazione e distribuzione di funghi sia di bosco sia coltivati, e di verdure, garantisce qualità e genuinità grazie alle materie prime selezionate.

Tutti i prodotti vengono stoccati in moderne celle frigorifere perfettamente attrezzate, pronti per la distribuzione che *Greens Food* effettua direttamente o affidandosi a aziende di trasporto che coprono l'Italia intera e l'Europa. Punto forte dell'azienda *Greens Food* è la rete vendita, pronta a soddisfare ogni richiesta della clientela confezionando su misura ogni singolo prodotto, in maniera affidabile e puntuale. Particolare attenzione è prestata all'attività di formazione del personale, indispensabile per assicurare un elevato standard qualitativo.

I funghi e le verdure, già selezionati all'origine, necessitano poi di un ulteriore controllo qualità, così da rispondere al meglio alle esigenze della moderna industria alimentare: alta resa, omogeneità e qualità. Una filiera controllata e la certificazione del Sistema di Gestione Qualità



secondo le norme IFS, BRC e ISO 22000 danno garanzia di sicurezza dei prodotti alla clientela. A questo si aggiunge la certificazione BIO.

a cura di **Greens Food**
Tel. 0445 500220
www.greensfood.it

Il carciofo (*Cynara scolymus L.*) è una pianta tipica degli ambienti mediterranei della famiglia delle *Asteraceae*. Il suo ciclo naturale è autunno-primaverile: alle prime piogge autunnali le gemme del rizoma si risvegliano ed emettono nuovi getti. I primi capolini sono emessi verso la fine dell'inverno, a partire dal mese di febbraio. In tarda primavera la pianta va in riposo con il disseccamento di tutta la parte aerea. Dopo l'acqua, il componente principale dei carciofi sono i carboidrati, tra i quali si distinguono l'inulina e le fibre. I minerali principali sono il sodio, il potassio, il fosforo e il calcio. Tra le vitamine prevale la presenza di B1, B3 e piccole quantità di vitamina C. Il basso contenuto calorico del carciofo fa sì che sia specialmente indicato nelle diete dimagranti.

Le nostre proposte

250655
CARCIOFI
PASTELLATI
'ROLLI'



251150
PATATE
CASALINGHE
'PIZZOLI'



250600
ASPARAGI VERDI
'GREENS'
mm 12/16
kg 1



259688
FRITTELLINE
ALLE ALGHE
'L'ASCOLANA'
kg 1



251351
TARTUFO NERO
ESTIVO IN PEZZI
'URBANI'
g 500



La Ricetta dello Chef



Salmone con carciofi a spicchi

Ingredienti per 4 persone:

4 tranci di salmone fresco, 500 g di carciofi congelati a spicchi, olive nere denocciolate e tagliate a rondelle, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo fresco tritato, sale e pepe q.b., olio extravergine d'oliva, origano.

Procedimento: sciogliere i tranci di sal-

mone e asciugarli brevemente. Stendere 4 fogli di carta forno, cospargerli con un filo d'olio e un po' di sale e appoggiarvi i tranci di salmone.

Irrorarli con un filo d'olio e distribuirvi gli spicchi di carciofo e qualche oliva nera tagliata a rondelle. Salare. Richiudere i cartocci per bene e metterli all'interno di una teglia. Infornarli per 20/25 minuti a 180°C. Servire i tranci di salmone ancora caldi e nel cartoccio.



L'*Octopoda* (dal greco *octo* "otto" e *podo* "piede") è un ordine di molluschi della famiglia dei Cefalopodi, conosciuti come *polpi*. Sono creature affascinanti, grazie al loro particolare aspetto. Il cranio che contiene il cervello non è formato da ossa e - cosa ancora più interessante - è che il polpo possiede tre cuori. A oggi sono conosciute oltre 300 specie differenti: la più saporita e apprezzata in cucina è quella che si trova nella zona di Dakhla (Sahara occidentale). *Moyseafood*, uno dei principali esportatori a livello mondiale, li cattura proprio in quei fondali. Perché il polpo di questa zona è particolarmente saporito e apprezzato? Perché ha accesso a migliori sostanze nutritive, frutti di mare come gamberi e ostriche, che gli conferiscono un sapore straordinario. Assume così una corpulenza robusta e un colore vivo e appetitoso: i tentacoli, saporiti e morbidi, sono più grossi e omogenei, offrendo una maggiore resa in cucina e lo rendono, di fatto, *premium*. Dal punto di vista nutrizionale, questa prelibatezza del mare è ideale per chiunque desideri mantenersi in forma: ha un alto contenuto di minerali tra cui lo zinco, fondamentale per proteggere il si-



tema immunitario. Ha anche diverse vitamine: A, E, C, B1, B2, B3, B5, B6, B12 ed è ricco in calcio, ferro, magnesio, fosforo e selenio. A differenza di altri prodotti del mare, contiene bassi quantitativi di colesterolo.

a cura di **Moyseafood**
Tel. 956 560895
www.moyseafood.com

Vantaggi del polpo cotto in vaschetta *Moyseafood*:

- Materia prima strettamente selezionata e cottura artigianale.
- Tentacoli perfettamente calibrati, sempre della stessa dimensione.
- Sempre gli stessi risultati in cucina, piatti sempre perfetti.
- Una dimensione del tentacolo per ogni necessità: dall'antipasto fino ai piatti principali.
- Ultracongelazione del prodotto con azoto liquido, senza scarti.
- Costo esatto per porzione+preparazione rapida = massimo ricavo.
- Disponibile tutto l'anno.

Le nostre proposte

259876

**ASTICI CRUDI
CANADA IN RETE
'FIORITAL'
g 350/400**



259787

**FILETTI DI ALICI
AL NATURALE
'ITTITALIA'
kg 1**



259989

**SPIEDONI DI PESCE
SPADA SASHIMI
'MARE PIÙ'
g 840**



259766

**TENTACOLI DI POLPO
MAROCCO COTTI
'MOYSEAFOOD'
g 130**



259236

**SOGLIOLA DOVER
N4 'OROMAR'
g 160/200**



la piastra o in padella, a fuoco medio, versare qualche goccia d'olio d'oliva extravergine. Grigliare i tentacoli facendoli dorare su ambo i lati, sfruttando la gelatina naturale del polpo per caramellarli. Abbassare la temperatura della piastra e terminare di grigliare il prodotto a piacimento. Presentare i tentacoli su un piatto caldo aggiungendo sale marino a scaglie e un filo d'olio extravergine. Per completare la presentazione si può accompagnare con purée di patate, polenta, prezzemolo.



La Ricetta dello Chef

Polpo alla griglia

Ingredienti: tentacoli cotti *Premium Moyseafood*, olio extravergine, sale a scaglie.

Preparazione: lasciar scongelare i tentacoli nel frigorifero o, in caso di fretta, in acqua fredda, asciugando molto bene il prodotto prima di disporlo sulla griglia. Mai forzare la decongelazione nel microonde. Una volta pronto, lasciarlo riposare a temperatura ambiente 10 minuti. Sul-



Cancelloni Food Service Spa, leader indiscusso nel settore Ho.Re.Ca. e partner affidabile per tutti i professionisti della ristorazione e dell'ospitalità, si propone con la sua private label *Special Gift* - l'essenza del gusto come punto di riferimento ideale per tutti coloro che in primavera organizzano eventi importanti come matrimoni, comunioni e cresime. Distinguendosi da sempre per la qualità dei prodotti selezionati e per il proprio assortimento, *Special Gift* sceglie di avvalersi di una partnership con una delle più storiche eccellenze per quello che riguarda l'arte confettiera in Italia:

Confetti Maxtris.

Materie prime di altissima qualità, lavorate secondo la maestria dell'antica tradizione confettiera partenopea, sono alla base della prelibata creazione di quelli che sono veri e propri protagonisti di raffinati corner allestiti a confettate che deliziano i palati di tutti gli ospiti presenti agli eventi.

Rivenditore autorizzato della linea di *Confetti Maxtris*, *Special Gift* ne propone una selezionata gamma di gusti, trasportando gli invitati in un'esperienza sensoriale dall'inconfondibile eleganza e originalità.

Ufficio commerciale

Via G. Garibaldi, 107/109
06063 Magione (PG)
Tel. 075 8472269 / 8473436 / 8400059
www.special-gift.it



Le nostre proposte



Gusti Pasticceria

Mandorle tostate avvolte da cioccolato bianco gusti pasticceria vari (gluten free) - conf. 1 kg



Gusti Frutta

Mandorle tostate avvolte da cioccolato bianco ai vari frutti (gluten free) - conf. 1 kg



Les Perles de l'Amour Été&Hiver

Nocciola tostata avvolta da cioccolato bianco e fondente (gluten free) - conf. 1 kg



L'angolo cubano mandorla e rum

Mandorle tostate avvolte da cioccolato fondente 70% al rum (gluten free) - conf. 500 g



Linea Friz

Mandorle tostate avvolte da cioccolato bianco gusto Mojito, Cola o Spritz con effetto frizzante (gluten free) - conf. 1 kg

Pregiate mandorle rivestite di zucchero, da mangiare durante le occasioni importanti: il confetto è una specialità che sin dai tempi antichi viene usato come simbolo di fortuna e prosperità.

L'arte con cui vengono realizzati questi confetti è frutto di oltre un secolo di incessante lavoro nella ricerca costante di innovazione e di miglioramento qualitativo del prodotto. Ad oggi la *Confetti Maxtris* si afferma come una delle più note ed eccellenti marche nell'ambito di questa produzione.

La grande varietà di gusti e colori presenti nell'assortimento della linea *Maxtris* valorizzano al massimo il confetto quale sintesi di bontà ed eleganza, rendendolo protagonista indispensabile di banchetti e buffet.