



Il Mondo Cancelloni

Anno 9 | Numero 6

NOVEMBRE
DICEMBRE 17

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



Talenz e l'impresa

Talenz è un progetto ideato da **Pierluigi Ciarapica**, Life & Business Coach che nella sua lunga esperienza di collaboratore aziendale e recruiter si è trovato più volte di fronte alla sconcertante realtà di persone che non si conoscono affatto, le quali non si sono mai poste determinate domande, non sanno e non riescono a comunicare chi sono, cosa vogliono fare nella vita e quello che vogliono diventare. L'idea iniziale del Coach viene messa in piedi, realizzata, sviluppata e replicata molte volte, in posti diversi, a volte bizzarri, con partecipazione sempre molteplice e variegata, dopo il Talenz alcuni rimangono, per così dire, agganciati al progetto, altri gli orbitano intorno con sporadiche apparizioni, altri semplicemente continuano il loro percorso di vita. Per la prima volta nella sua storia, questo Ottobre, Talenz è arrivato anche in un'azienda, la Cancelloni, che sensibile al marketing sociale, ha condiviso e promosso gli incontri.

Nelle parole di **Tommaso Cancelloni** "Talenz non è il solito noioso corso di formazione, che i nostri attuali luoghi comuni ci fanno immaginare, sulla leadership, sulla ricerca della felicità oppure sulla strada che ognuno di noi deve intraprendere. Talenz è un Percorso. Pensando a questa parola, la testa ci fa volare ad una camminata nei boschi. Talenz è una passeggiata introspettiva che ci fa così tanta paura: quella in Noi stessi. È un viaggio che ci aiuta passo dopo passo a scoprire chi siamo, cosa vogliamo, dove intendiamo arrivare e soprattutto quali sono i valori che ci ispirano e ci guidano a questi risultati. Senza conoscere e comprendere se stessi è impossibile anche solo pensare di poterlo fare con gli altri. Questo corso è la scintilla per mettersi in cammino alla scoperta dei nostri talenti, delle

nostre attitudini, ma anche dei nostri limiti e dei nostri difetti. Un percorso fatto di contenuti importanti trattati in aula ma soprattutto di successive riflessioni individuali, che mattone dopo mattone portano ad un aumento di consapevolezza di noi stessi e di ciò che ci circonda. Talenz è difficile da riassumere in una parola, ci ho provato e l'ho trovata in Libertà. Libertà di scegliere se essere felici, se essere liberi di pensare autonomamente o con preconcetti e schemi mentali inculcati da altre persone, ma è soprattutto la libertà di decidere di prendere in mano la propria vita ed essere i comandanti della nostra esistenza."

Jessica Tirilli aggiunge "partecipando a Talenz ho compreso quanto sia importante conoscere sé stessi e aumentare la propria consapevolezza. Tutti gli incontri a cui ho partecipato hanno affrontato delle tematiche utili per arrivare a scoprire il proprio talento interiore. Ho trovato dei forti stimoli per guardare più intensamente dentro me stessa e per riflettere su come affrontare le sfide che la vita e il lavoro ci riservano ogni giorno e guardarli con occhi e atteggiamenti diversi. Ringrazio l'azienda Cancelloni Food Service e Pierluigi Ciarapica, l'ideatore di Talenz e nostro coach, per l'opportunità che ci è stata data".

Questa edizione ha riservato sorprese inaspettate, momenti di forte condivisione con le testimonianze di **Simona** e **Fabio Cancelloni**, di **Tommaso** che ci ha resi partecipi del suo percorso di crescita personale guidato dal Coach Pierluigi, e dei ragazzi del Talenz **Marco Dolciami**, **Federico Falini** e **Letizia Caporali**. Per finire una conclusione dolcissima e golosa con la talentuosa Maestra Cioccolatiera **Alice Cianuri** dell'Università dei Sapori.



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



MAZZANCOLLE LOCALI

Lo scenario

La mazzancolla (*Peneus kerathurus*) è un crostaceo artropode (cioè a zampe articolate) appartenente alla famiglia delle Penaeidae, molto diffuso nel Mar Mediterraneo dove viene pescato, in particolare nel medio ed alto Adriatico con reti a strascico durante tutto l'arco dell'anno. Molto simile al gambero, infatti è conosciuta anche come "gambero imperiale" o "gambero mediterraneo" e se ne distingue per le maggiori dimensioni. Ha un corpo ricoperto di consistente corazza (carapace), marrone chiaro tendente al grigio e con riflessi giallo-rossastri, che si distingue in cefalotorace (fusione di 6 metameri cefalici e di 8 toracici) e addome, formato da 6 segmenti. Questi ultimi contengono apparati per specifiche funzioni: gli occhi, le antenne ed altri ancora deputati alla presa del cibo, masticazione, funzione deambulatoria, natatoria e locomotoria. Vive in fondali fangosi, sabbiosi e detritici fino ad un centinaio di metri circa di profondità. La sua parte edibile è l'addome, una vera prelibatezza per il sapore molto delicato della sua eccellente carne ricca di proteine di ottima qualità, scarsa di carboidrati (ca. 4 g/100 g) ed ancor più di lipidi (< 1%) in cui abbondano gli acidi grassi polinsaturi e quelli della serie β -3 in particolare ma, purtroppo, anche il colesterolo (150 mg/100 g, ca.). Tra i minerali scarsa la presenza di sodio e ricca quella di P, K, Ca, Mg, Se, Fe, Zn e Cu mentre, tra le vitamine, interessante quella di niacina, riboflavina, tiamina, A, E e D. L'apporto energetico, decisamente basso, è di circa 70-80 kcal/100 g di parte edibile.



Le nostre proposte

380003
BRODO
DI PESCE
'UNILEVER'
gr.550



251093
FRITTELLINE
GAMBERI
ZUCCHINE
'L'ASCOLANA'
kg.2



259205
SCAMPI 4/7
OLANDA
'OROMAR'
kg.1



500681
RICCIOLA
AUSTRALIA
gr.4000
+ allevato
Australia



500375
MAZZANCOLLE
LOCALI
pescato Mar
Mediterraneo
(FAO N.37.1,
37.2,37.3)



CAPOCOLLO SENZA OSSO

Lo scenario

Il capocollo è un taglio di carne suina che si ricava dal quarto anteriore, precisamente, dalla parte di schiena immediatamente dietro la testa, all'estremità della lombata. È un pezzo costituito da diversi fasci muscolari e presenta una discreta quantità di grasso, in parte asportabile, ma anche ben inserito all'interno del taglio stesso. Quest'ultima caratteristica ne costituisce la vera peculiarità per la capacità di conferire morbidezza, gradevolezza e caratteristiche organolettiche del tutto particolari. Il capocollo, in particolare quello senza osso, si presta molto bene per essere cucinato sia intero che a fette (bistecche) e costituisce, forse, il pezzo di elezione per le preparazioni arrosto, sia alla brace che in padella. È molto apprezzato dai buongustai! Come già accennato, è un taglio semigrasso, con un contenuto di lipidi intorno all'8% ed uno decisamente molto buono di proteine (21% ca.), di ottimo valore biologico. La qualità dei lipidi è molto interessante per la prevalenza di acidi grassi insaturi, sia mono, prevalentemente, che polinsaturi, dove spiccano i contenuti di acido oleico e linoleico. Basso il contenuto di colesterolo (circa 60 mg/100 g di parte edibile). Tra i minerali apprezzabili sono i contenuti di potassio, fosforo, selenio, magnesio, zinco e più scarsi di ferro, calcio e sodio mentre, tra le vitamine le più rappresentate risultano la niacina, piridossina (B6), acido pantotenico (B5), cobalamina (B12) e D. L'apporto energetico, per il maggiore contenuto lipidico, risulta, ovviamente, leggermente più alto rispetto ad altre pezzature: circa 170 kcal/100 g di parte edibile.



Le nostre proposte

210013
CAPOCOLLO
DI SUINO
SENZA OSSO



210007
PROSCIUTTO
DI SUINO
RIFILATO



210011
SPALLA
DI SUINO
RIFILATA



210026
PANCETTA
DI SUINO SENZA
OSSO CON
COTENNA



210075
FILONE
DI SUINO
NAZIONALE





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



SALSICCE SECHE

Lo scenario

Tra i prodotti più appetitosi che si ottengono dalla sapiente lavorazione della carne di maiale ci sono sicuramente le salsicce secche. Sono preparate mescolando le parti grasse con le parti magre di carne che residuano dalle principali lavorazioni e dal recupero di quelle rimaste attaccate alle costole, alla spalla, etc.. Dopo aver triturato e condito con sale, pepe, vino, aglio, etc. l'impasto viene insaccato nel budello di maiale, opportunamente legato a misura e messo ad asciugare per perdere umidità. Le salsicce secche, di preparazione abbastanza semplice, di facile seppur breve conservabilità, dai costi contenuti, molto apprezzate e appetitose, sono consumate insieme al pane (meglio se casareccio) o come antipasto. Attualmente quelle in commercio sono molto più magre e più povere di sale rispetto a quelle di qualche anno fa, avendo l'industria fatto tesoro delle indicazioni di carattere nutrizionale verso un più attento apporto di grassi (soprattutto di origine animale per il loro contenuto in acidi grassi saturi), di sodio e di energia. Presentano un consistente contenuto di proteine, di elevata qualità, di minerali (P, K e soprattutto, Fe, facilmente assorbibile perché di elevata biodisponibilità) e di vitamine, in particolare di niacina, riboflavina, tiamina ed E. Ancora abbondante la presenza di sodio. Le salsicce secche, appetitosissime e gustose, restano, pur sempre, un alimento ad elevata densità energetica (tra le 400-500 kcal/100 g) dovuta al tuttora alto contenuto lipidico (ca. 30% ed oltre) derivante dalle proporzioni con cui vengono miscelate le parti magre a quelle grasse del maiale. Ciò ne limita un consumo abituale e consistente.



Le nostre proposte

240034
SALAME
PERUGINO
'BATTISTI'
gr.500*



240027
PROSCIUTTO
DOLCE ANTICA
RICETTA
'ALCAR UNO'
kg.5*



240082
SALSICCIA
TIPO NAPOLI
'CLAI'
gr.480*



240037
SALSICCE
SECHE
kg.1



240228
WURSTEL DI PURO
SUINO 'GRANDI
SALUMIFICI
ITALIANI'
gr.250



PARMIGIANO REGGIANO

Lo scenario

Il parmigiano reggiano è uno dei fiori all'occhiello dell'intera produzione agro-alimentare italiana ed è anche uno dei formaggi più conosciuti ed apprezzati al mondo. A pasta dura e dal sapore unico ed inimitabile viene prodotto da latte di vacca (frisona, reggiana rossa) crudo parzialmente scremato, nella zona che comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna (a sinistra del fiume Reno) e Mantova (a sud del fiume Po). L'alimentazione delle vacche è severamente curata secondo un rigido regolamento che prevede l'utilizzo di prati stabili (che non vengono mai avvicinati con altre colture) ed impedisce l'uso di foraggi insilati e alimenti fermentati. Soltanto il formaggio prodotto rispettando le regole del Disciplinare di produzione può fregiarsi del marchio Parmigiano-Reggiano. Una forma, del peso medio di 38,5 kg, deriva da circa 550 litri di latte (16 litri per ogni kg di formaggio) ed è messa in commercio dopo una stagionatura lenta e controllata di oltre 18, 22 o 30 mesi, contrassegnata da un bollino color aragosta, argento ed oro, rispettivamente. Ha un basso contenuto di acqua (circa 30%), un elevato di proteine di alta qualità (circa 34%), un ben accettabile di lipidi (circa 28%), niente carboidrati, una quantità rilevante di minerali (Ca, P, Na, K, Mg, Zn) e vitamine (A, B2, B1, B6, B12, B5, PP, e biotina). Il Parmigiano Reggiano, così ricco di sostanze nutritive, totalmente privo di lattosio trasformato in acido lattico durante la stagionatura ed adatto, pertanto, anche agli intolleranti a digerire questo zucchero per mancanza di lattasi, apporta circa 400 kcal/100g, ed è altamente digeribile, saziante e consigliato agli individui di tutte le fasce d'età ed agli sportivi.



Le nostre proposte

310110
PANNA FRESCA
PIÙ GIORNI
'GRANAROLO'
lt.1



310080
CACIOTTINA
TARTUFO
'COOPERLAT'
gr.200*



310001
BURRO
'VIRGILIO'
gr.500



310428
PARMIGIANO
REGGIANO
22/28 MESI
'PARMAREGGIO'
1/8



310578
BERGADER
STANGHE
'ZARPELLON'
kg.3,2*



Le immagini sono da intendersi a scopo illustrativo.

* peso medio



www.amadori.it



www.lachianina.com



www.bugincarni.it



www.kometa.hu/en



www.centrocarnicompany.com



Il pollo di madre terra

www.fileni.it



www.martinialimentare.com



valimarcarni@libero.it



www.lanzasrl.com



www.goropesca.com



www.lariunione.it



www.airone-seafood.com



www.selonda.com



www.pescapronta.it



www.oromar.nl



www.4thgroup.com



www.frime.es



www.lacquachiara.it



www.battistimeatpassion.it



www.clai.it



www.grandisalumificitaliani.it



www.fratelliansuini.com



www.lanzisrl.it



www.salumeriadimontesan savino.com



www.trinitaspa.it



www.alcaruno.it



www.tusciaformaggi.it



www.caseificiovaldorcia.com



www.debic.com



www.granarolo.it



www.parmalat.it



www.brazzale.com



www.trevalli.cooperlat.it



www.conorzio-virgilio.it



it.emmi.com



www.rodolfimansueto.com



www.pinnaspa.it



www.parmareggio.it



www.zarpellon.it



www.giottofruit.it



ORTOFRUTTICOLA SERESE s.r.l.



www.ristora.com



www.molinospadoni.it



cereginipaolo@gmail.com



www.agugiarofigna.com



www.morettini.it



www.borghini.it



www.boschetti.biz



www.caffeguglielmo.it



www.divita.it



www.olitalia.it



www.ficacci.com



www.acetum.it



www.italcarciofi.com



www.lifeitalia.com



www.hero.it



www.agribosco.com



www.graziella.com



www.fabianelli.it



www.lamolisansa.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.vandemoortele.com



www.orojel.it



www.greensfood.it



www.cupiello.com



www.bonduelle.it



www.kochbz.it



www.fooditaliae.com



www.canuti.com



www.pastafrescairasagnolo.it



www.fornodellarotonda.it



www.rolli.it



www.ladonatella.com



www.lascalana.com



www.mccainfoodservice.it



www.darta.com



www.pizzoli.it



www.sfir.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



liquorimorelli.it



www.fratelliberlucchi.it



www.benedettigrigi.it



www.liotti.it



www.moncaro.com



www.rauch.cc



www.redbull.it



www.sanbenedetto.it



www.sanosvaldo.com



www.acquetogni.it



www.bondolfiboncaffè.it



www.riuniteciv.com



www.zonin1821.it



www.contital.com



www.realcarta.com



www.sadichemical.com



www.ilip.it



www.sanitecitalia.com



Il Mondo Cancelloni



a cura di
Gianluca Grimani
Delegato di Terni
e Responsabile dei
degustatori ufficiali
AIS Umbria



CAVOLO VERZA

Lo scenario

La verza è una pianta erbacea (Brassica Oleracea) appartenente alla famiglia delle Cruciferae, molto apprezzata, consumata e conosciuta fin dall'antichità per le sue benefiche proprietà nutritive e di lenimento per molte affezioni. Ne esistono parecchie varietà che si diversificano tra di loro per il colore (dal verde chiaro al rosso-viola-bluastro) e per la località d'origine (cavolo di Verona, di Montalto Dora, di Vetus, etc.). La verza somiglia molto al cavolo cappuccio e si presenta con un fusto eretto, foglie grandi, raggrinzite e corrugate da sporgenti nervature che si riuniscono a formare una specie di palla. In cucina è utilizzata sia cruda che cotta per preparare zuppe, minestre o altri primi piatti (risotti, pizzoccheri, etc) o per accompagnare pietanze (cassoeula lombarda, costarelle di maiale, etc.). Dal punto di vista nutrizionale la verza contiene tanta acqua (ca. 90%), carboidrati (ca. 6%), proteine (ca. 2%), fibra alimentare (ca. 3%), pochissimi grassi (ca. 0,1%), niente colesterolo, pochissima energia (ca. 27 kcal/100g di p.e.), buoni contenuti di minerali (K,Ca,Fe,Zn) e vitamine (C, ac. folico, etc.). Vanno ricordati i componenti ad azione antiossidante (vit. C, β-carotene, sostanze polifenoliche) capaci di proteggerci da alcune forme tumorali, dal diabete, malattie cardiache, disturbi della memoria e due sostanze in particolare, il sulfurano e l'indolo-3-carbinolo, dal grande potere protettivo nei confronti dei tumori del colon, prostata, neuroblastoma e dall'efficace funzione contro il rischio del carcinoma alla mammella ed alla crescita del tumore più in generale.



Le nostre proposte

273234
CONFETTURE
LIGHT 'HERO'
gr.25



274292
CARCIOFI MEDI
'ITALCARCIOFI'
cc.1700



272032
COCCO RAPÉ
'LIFE'
gr.500



100180
MELOGRANO



100120
CAVOLO
VERZA



PROSECCO DOCG VALDOBBIADENE MASCHIO

Lo scenario

Il Prosecco, il portabandiera delle bollicine italiane, un gioiello della nostra enologia. È per certi versi uno spumante rivoluzionario, che ha cambiato il modo di intendere le bollicine con un approccio giovane e dinamico, grazie al suo stile fresco e dalla facile beva. Oggi è prodotto in gran parte del Veneto e del Friuli Venezia Giulia, ma il Prosecco nasce storicamente dalle colline di Conegliano Valdobbiadene. In questo territorio viene allevato il glera, il vitigno base del Prosecco, che nel bicchiere evoca profumi fragranti di pera e fiori bianchi arricchito da sfumature di erbe aromatiche. Il processo di produzione per questo vino è detto metodo charmat con una rifermentazione in autoclave per ottenere la presa di spuma caratteristica. Esistono diverse denominazioni per questo prodotto tra le quali spicca il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. Quello prodotto da Cantine Maschio riporta in etichetta anche la menzione Millesimato, in quanto le uve provengono esclusivamente da una sola annata. Il territorio è fortemente collinare e solo dalle migliori esposizioni, con ampia escursione termica, arrivano le uve per questo spumante. Straordinario come aperitivo e versatissimo a tavola, il brut è perfetto con delle verdure pastellate o una tartare di spigola, la tipologia Extra-dry è più affine a piatti che strizzano l'occhio alla dolcezza. Ma l'Italian Style nell'aperitivo che ha invaso il mondo rimane lo Spritz, rigorosamente con prosecco di Valdobbiadene DOCG. Salute.



Le nostre proposte

390160
THE AL LIMONE
'S.BENEDETTO'
cl.0,33



390244
SUCCO
MIRTILLO
'BRAVO'
ml.200



402556
PROSECCO DOCG
VALDOBBIADENE
'MASCHIO'
lt.0,75



390147
SUCCO ARANCIA
ROSSA
SANGUINELLA
CONCENTRATO
kg.7



402443
PROSECCO DOC
BRUT 'ROCCA DEI
FORTI' lt.0,75





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

ALIMENTARI

Lo scenario

La torta Sacher è forse l'unico dolce di cui si conoscono l'origine certa ed il nome del suo ideatore. Costui, tale Franz Sacher, un giovane apprendista presso le cucine del Principe Metternich, ministro degli Esteri austriaco, una sera del 1832 dovette improvvisamente sostituire il capocuoco ed inventarsi di sana pianta il dessert per la cena di gala in corso. Senza perdersi d'animo, impastò farina, uova, burro, zucchero e cioccolato, mise a cuocere l'impasto e, una volta sfornato lo infarcì con marmellata di albicocche e ricoprì di cioccolato fondente calda. Fu un successo ed anche la sua fortuna! Oggi, dopo quasi un secolo e mezzo, la Sachertorte (così è chiamata in Austria) è diventata la torta al cioccolato più famosa al mondo. La ricetta originale, mantenuta gelosamente segreta, è nota solo all'interno della pasticceria dell'Hotel Sacher di Vienna che prepara e distribuisce in tutto il mondo oltre 300.000 torte all'anno confezionate in eleganti scatole dedicate. È una torta tutto sommato molto semplice ma dai grandi sapori dinamici dei suoi ingredienti, mantenuti e salvaguardati dalla ammaliante glassa esterna di cioccolato fondente su cui spicca ben evidente il tondeggiante "marchio" di fabbrica in rilievo. Il contenuto di principi alimentari vede prevalere i carboidrati, moderato quello di lipidi e minimo di proteine risultando però eccezionalmente ben equilibrata la ripartizione energetica. La ricca presenza di zuccheri semplici, acidi grassi saturi, colesterolo e l'importante apporto energetico (ca. 400 kcal/100 g), ci dicono che la Sacher va saputa consumare in quantità e frequenze di consumo adeguate, non certo come dessert al termine di un abbondante pasto!

SACHER



Le nostre proposte

370146
ORECCHIETTE
'FABIANELLI'
gr.500



280205
GLASSA ACETO
BALSAMICO DI
MODENA IGP
'ACETUM'
ml.380



372275
FARINA 00
CALIBRATA
'SPADONI'
kg.5



272008
PASTA SFOGLIA
3 BASI PER
TORTA 'VICENZI'
gr.300



276897
CREMA CIOCCOLATO
GRAN NOCCIOLA
'UNIGRA'
kg.5



SURGELATI

Lo scenario

Le orecchiette costituiscono il fiore all'occhiello della tradizione culinaria di Puglia, un simbolo che si tramanda da secoli e che, tuttora, costituisce il piatto più famoso di questa regione. Sembra, comunque, che l'origine di questo tipo di pasta non sia locale ma addirittura della Provenza da dove sarebbe stata esportata e diffusa in Puglia ed in Basilicata dalla dinastia degli Angiò, all'epoca dominante in quelle regioni. Secondo altri l'origine deriverebbe dal territorio di Sannicandro di Bari dove si era insediata una comunità ebraica protetta proprio dagli allora dominanti normanno-svevi che acquisiscono nelle loro ricette tradizionali anche alcune di quelle giudaiche, come le orecchie di Haman. Le orecchiette si preparano mescolando semola di grano duro, acqua e sale fino all'ottenimento di un impasto dal quale si ottengono delle strisciole dello spessore di un mignolo suddivise poi in tocchetti che vengono strisciati (da cui la denominazione di "strascinati") ed arricciati sulla spianatoia di legno, con la punta del pollice o quella arrotondata della lama di un coltellino, uno alla volta, assumendo la caratteristica forma concava. Le orecchiette si possono così mangiare fresche quando si è in grado di prepararsele da soli in casa, oppure, di quelle ottime fornite dall'industria specializzata. Le orecchiette hanno un contenuto prevalente di carboidrati, uno buono di proteine, uno quasi nullo di grassi ed una consistente quantità di energia che può raggiungere, in quelle industriali, anche le 350 kcal/100g, circa. Condite con un buon sugo di cime di rapa o di altre verdure o con il pomodoro fresco e ricotta o al ragù, possono costituire un piatto unico e completo, ben equilibrato dal punto di vista nutrizionale.

ORECCHIETTE



Le nostre proposte

259966
PANE TARTARUGA
'VANDEMOORTELE'
gr.100x35



250622
MACEDONIA
FRUTTI DI
BOSCO 'ASIAGO'
kg.1



320042
TORTA SACHER
'LA DONATELLA'
gr.1000



259975
LEGUMI E RISI
CON SEMI DI
GIRASOLE
'OROGEL'
kg.1



259750
PACCHERI DELLO
CHEF 'RISPO'
gr.35





Il Mondo Cancelloni



**PIATTI PIANI
MICROONDE**

a cura di
Rita Orioli
EUROLAB



**PRESENTA:
L'ARTE DELLE FESTE**

Lo scenario

L'utilizzo del microonde nella cottura, riscaldamento o scongelamento degli alimenti, è comodo soprattutto considerando i tempi notevolmente ridotti rispetto a quelli di un normale forno.

Non tutti i materiali che troviamo in commercio sono però adatti al microonde; quelli che è possibile utilizzare sono pyrex, ceramica, terracotta, plastica, e silicone. Qualora si volesse adoperare lo stesso recipiente per congelare, scongelare e riscaldare i cibi, si consiglia di usare i contenitori di plastica resistenti non solo al calore, ma anche alle basse temperature fino a 40°C sotto zero.

La plastica, rientra tra i materiali che è possibile utilizzare per la cottura ed il riscaldamento in microonde, purché non contenga PVC, componente che porterebbe i contenitori a deformarsi e fondersi.

L'utilizzo di contenitori in metallo sono invece assolutamente sconsigliati, sia perché possono provocare scintille all'interno del microonde sia perché si ritroverebbero tracce di metalli negli alimenti stessi. Va quindi fatta attenzione, prima di acquistare un contenitore per microonde, che questo sia adatto ad un utilizzo di questo tipo, quindi è importante che si legga quanto riportato nella confezione.

Esistono materiali in plastica specifica progettati appositamente per il microonde, quindi resistenti sia alle alte temperature e soprattutto alle microonde che stanno alla base del funzionamento di questi forni, sia per passaggi da basse ad alte temperature, come succede quando si congela e scongela l'alimento nello stesso contenitore.



**CST170042
NATALE INSIEME**
pz.15



**CST170053
GLUTEN FREE**
pz.12



**CST170055
L'ITALIA DEI PRIMI**
pz.18



**CST170100
I FRANCIACORTA**
pz.2



**CST170105
AFTER DINNER**
pz.2

Le nostre proposte

**270074
CONTENITORE
CIRCOLARE
ALLUMINIO
'CONTITAL'
1 porzionex100**



**270105
ASCIUGAMANI
INTERCALATI
3 VELI PURA
CELLULOSA
'REALCARTA'
128X20**



**800089
SADICAL
DISINCROSTANTE
ANTICALCARE
kg.6**



**800198
CRYSTAL VETRI
ANTIALONE
'ITALCHIMICA'
ml.750**



**271008
PIATTI PIANI
MICROONDE
'ILIP'
gr.12**



Tra poco sarà tutto pronto: le case saranno tutte vestite a festa, gli alberi decorati, i regali impacchettati ed i biglietti di auguri scritti. Allora non dovrà mancare l'ultimo importante passo: portare l'atmosfera natalizia anche in tavola. È questo che Special Gift – l'essenza del gusto – fa ogni anno con il suo Catalogo di omaggi natalizi.

A Natale la festa si esprime soprattutto attraverso il cibo con i piatti e le pietanze tipiche di questo magico periodo dell'anno: scegliere un omaggio Special Gift vuol dire donare emozioni, cultura e sapori del nostro territorio.

Il catalogo 2017 – L'Arte delle Feste – propone un assortimento completo e vario di confezioni regalo enogastronomiche, tutte create con cura dei particolari per stupire chi le riceve con la raffinatezza del packaging e l'eccellenza dei prodotti contenuti.

La passione per il lavoro, unito ad una struttura innovativa e flessibile, fa sì che Special Gift sia in grado di proporre sempre soluzioni uniche ed eleganti per i vostri momenti di festa. Visitando il nostro sito www.special-gift.it potrete visionare e scaricare il catalogo completo.