

Soluzioni innovative per la ristorazione



CBT Cottura Sottovuoto a Bassa Temperatura



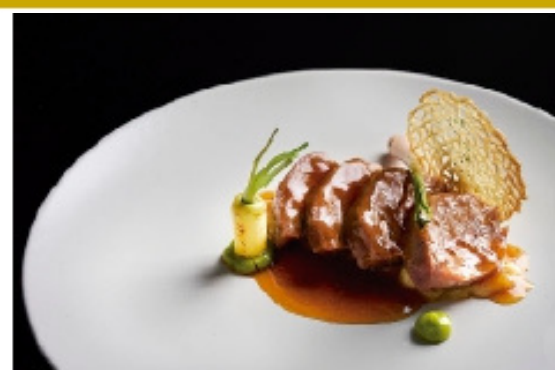
GUANCIA DI MANZO Cod. 10129

Guance cotte sottovuoto a bassa temperatura durante più di 16 ore.

PREPARAZIONE: Scongellare il prodotto
A. INTERA O SFILACCIATA: Senza aprire il sacchetto, rigenerare al microonde 5 min a 800W o 10 min a bagno maria. Aprire il sacchetto e servire con il nostro fondo bruno o salsa a piacere.
B. TAGLIATA: Aprire il sacchetto, tagliare a fette di 1 cm di spessore e scottare alla piastra elettrica, fry-top o padella antiadrente ad alta temperatura (200°C) con un filo d'olio, accompagnando con nostro fondo bruno.

CARTONE: 8 sacchetti da 400 g

SCADENZA: 24 mesi - 3 mesi in frigo (0-4°C) dopo scongelamento.



GUANCIA DI MAIALE Cod. 10130

Guance cotte sottovuoto a bassa temperatura durante più di 9 ore.

PREPARAZIONE: Scongellare il prodotto
A. INTERA O SFILACCIATA: Senza aprire il sacchetto, rigenerare al microonde 5 min a 800W o 10 min a bagno maria. Aprire il sacchetto e servire con il nostro fondo bruno o salsa a piacere.
B. TAGLIATA: Aprire il sacchetto, tagliare a fette di 1 cm di spessore e scottare alla piastra elettrica, fry-top o padella antiadrente ad alta temperatura (200°C) con un filo d'olio, accompagnando con nostro fondo bruno.

CARTONE: 4 sacchetti da 1kg

SCADENZA: 24 mesi - 3 mesi in frigo (0-4°C) dopo scongelamento.



CBT Cottura Sottovuoto a Bassa Temperatura



10 - 20 min.



COSTINE DI MAIALE "RIBS" BBQ **Cod. 10132**

Costine di Maiale cotte sottovuoto a bassa temperatura durante più di 12 ore. Personalizzate con una leggera marinatura BBQ suave e delicata.

PREPARAZIONE:

1. Scongellare il prodotto
2. Cuocere 15 minuti al forno a 180-200°C pre-riscaldato.
3. Estrarre dal forno, rigirare delicatamente nel proprio sugo e servire.

*É possibile rigenerare il prodotto al microonde 800W durante 6 minuti.

CARTONE: 6 sacchetti da 600 g

SCADENZA: 24 mesi - 3 mesi in frigo (0-4°C) dopo scongelamento.

COSTINE DI MAIALE "RIBS" ALLE ERBE AROMATICHE

Cod. 10131

Costine di Maiale cotte sottovuoto a bassa temperatura durante più di 12 ore nel proprio sugo con la sola aggiunta di timo, rosmarino e origano.

PREPARAZIONE:

1. Scongellare il prodotto
2. Cuocere 15 minuti al forno a 180-200°C pre-riscaldato.
3. Estrarre dal forno, rigirare delicatamente nel proprio sugo e servire.

*É possibile rigenerare il prodotto al microonde 800W durante 6 minuti.

CARTONE: 6 sacchetti da 600 g

SCADENZA: 24 mesi - 3 mesi in frigo (0-4°C) dopo scongelamento.



CBT Cottura Sottovuoto a Bassa Temperatura



LINGOTTO DI MAIALINO DA LATTE 100g x 12

Cod. 10134

Maialino da latte cotto intero a bassa temperatura durante 15 ore, poi disossato e spulpato, separando la cotenna e la carne, per poi essere ricomposto, pressato e porzionato in comodi lingotti da 150 grammi, pronti per essere preparati alla piastra elettrica o fry-top.

PREPARAZIONE:

1. Scongellare il prodotto
2. Rosolare con un filo d'olio 10 min. sul lato della cotenna affinché risulti croccante, a temperatura media (150°C), alla piastra, in padella antiaderente o fry-top.*
3. Cuocere sul lato opposto 1 min. e servire accompagnando con il nostro fondo bruno o salsa a piacere.

*In caso si attaccasse, consigliamo l'utilizzo di carta da forno, adagiandolo sul fondo della piastra, fry-top o padella prima della cottura.

CARTONE: 4 vaschette da 8 pezzi

SCADENZA: 24 mesi - 5 giorni in frigo (0-4°) dopo scongelamento

LINGOTTO DI AGNELLO DA LATTE 100g x 12

Cod. 10133

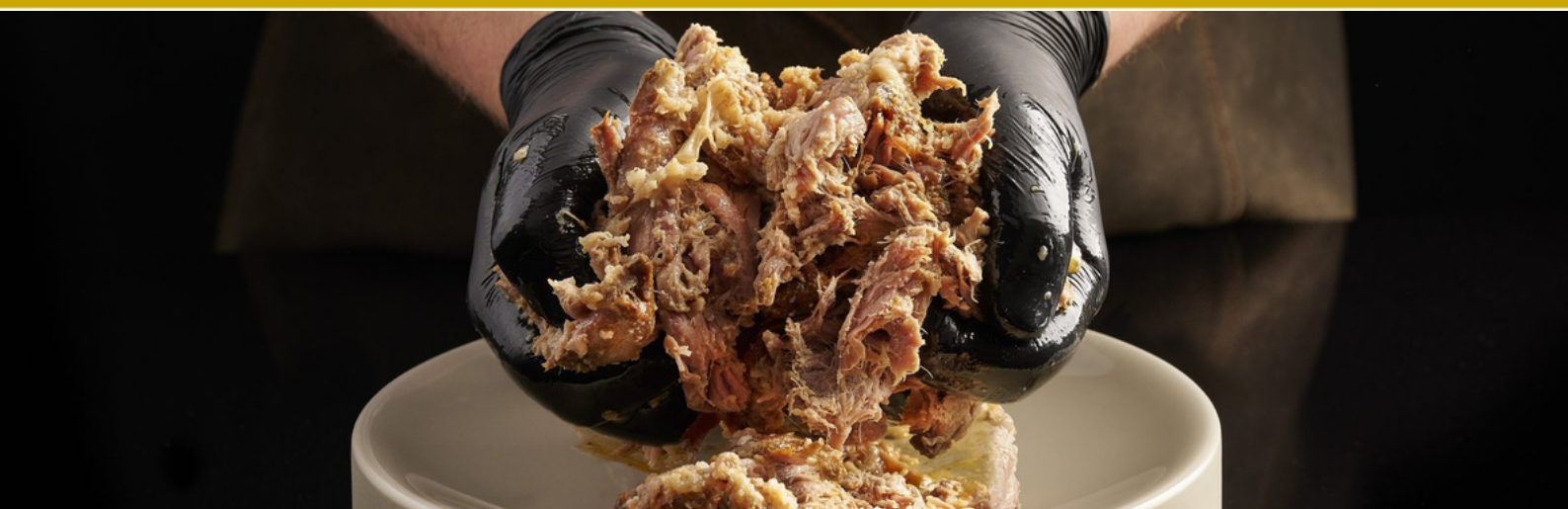
Collo di agnello da latte cotto intero a bassa temperatura durante 15 ore, poi disossato e spulpato, per poi essere ricomposto, pressato e porzionato in comodi lingotti da 150 grammi, pronti per essere preparati alla piastra elettrica o fry-top.

PREPARAZIONE:

1. Scongellare il prodotto
2. Rosolare 3 min. su ogni lato, con un filo d'olio alla piastra, in padella antiaderente o fry-top ad alta temperatura (200-220°C).
3. Servire accompagnando con il nostro fondo bruno o salsa a piacere.

CARTONE: 4 vaschette da 8 pezzi

SCADENZA: 24 mesi - 5 giorni in frigo (0-4°) dopo scongelamento



CBT Pulled Meat



4/8 min.



PULLED PORK **Cod. 10154**

Capocollo di maiale cotto sottovuoto a bassa temperatura durante più di 12 ore. Il nostro pulled è unico perché elaborato esclusivamente con carne e spezie, già pronto per essere sfilacciato e farcire tacos, fajitas, panini, hamburger, sandwich, piadine.

PREPARAZIONE:

1. Scongela il prodotto.
2. Rigenerare 4 minuti al microonde (800W).

*É possibile rigenerare il prodotto congelato al microonde 800W durante 8 minuti.

CARTONE: 4 sacchetti da 1 Kg

SCADENZA: 24 mesi - 3 mesi in frigo (0-4°C) dopo scongelamento.



PULLED CHICKEN **Cod. 10155**

Coscia di pollo disossata cotta sottovuoto a bassa temperatura durante più di 3 ore. Il nostro pulled è unico perché elaborato esclusivamente con carne e spezie, già pronto per essere sfilacciato e farcire tacos, fajitas, panini, hamburger, sandwich, piadine.

PREPARAZIONE:

1. Scongela il prodotto.
2. Rigenerare 4 minuti al microonde (800W).

*É possibile rigenerare il prodotto congelato al microonde 800W durante 8 minuti.

CARTONE: 4 sacchetti da 1 Kg

SCADENZA: 24 mesi - 3 mesi in frigo (0-4°C) dopo scongelamento.



ETNICO Cucina Nikkei



10 min.



20g

GYOZAS

- GUANCIA DI SUINO CBT E SALSA KIMCHEE

Cod. 10137

- MAZZANCOLLE, CURRY THAI E SCORZE DI LIMONE

Cod. 10136

Gyozas elaborate farcite con i migliori ingredienti della cucina Nikkei, fusione giapponese-peruviana.

PREPARAZIONE:

Senza scongelare, cuocere 5 minuti al vapore. Consigliamo una doratura in padella prima della cottura al vapore e senza scongelare anteriormente.

CARTONE: 2 Vaschette da 24 pezzi

SCADENZA: 24 mesi



5 min.



32g

GUA BAOS

- GUANCIA DI SUINO CBT E SALSA KIMCHEE

Cod. 10139

- MAZZANCOLLE, CURRY THAI E SCORZE DI LIMONE

Cod. 10138

Gua Baos elaborati a mano e farciti con i migliori ingredienti della cucina Nikkei, fusione giapponese-peruviana.

PREPARAZIONE:

Senza scongelare, cuocere 5 minuti al vapore (Vaporiera, Bimbi, Microonde, Forno a Vapore, etc.) e servire.

CARTONE: 2 Vaschette da 24 pezzi

SCADENZA: 24 mesi



FONDO BRUNO - DEMI GLACE

Un fondo bruno premium grazie ad un 40% di coda di manzo come ingrediente principale. Si tratta di una salsa molto ristretta realizzata grazie alla lunga cottura di più di 6 ore della coda di manzo con verdure fresche (cipolla, carote, sale e spezie).

PREPARAZIONE: Scongellare, riscaldare in un pentolino o al microonde fino ad ebollizione, rimiscolare ed utilizzare.

Una ricetta di base che viene utilizzata per accompagnare e decorare tutti i nostri elaborati CBT. Se diluito con acqua permette di essere utilizzato come brodo.

CARTONE: 2 secchielli da 1,5 Kg.



Cod. 10135

DESSERTS Scongellare e servire



Cod. 10140

CUORE FONDENTE (100 G)

Un dessert dalla consistenza unica. Una "texture" sorprendente, un'armonia perfetta di dolce e salato, una cremosità difficile da dimenticare.

PREPARAZIONE:

1. Estrarre dal cartone il prodotto ancora congelato
2. Scongellare in frigorifero durante 24h (0°-4°C)

* Temperatura ottimale di consumo: 10°C - 14°C

** Se scongelato, non ricongelare, conservare in frigorifero (0°C - 4°C) e consumare entro 5 giorni.

Consigliamo di servire solo o con coulis acido di maracuyá, frutti del bosco o mirtillo.

CARTONE: 16 pezzi per cartone

SCADENZA: 24 mesi



Cod. 10141

CUORE FONDENTE AL CIOCCOLATO NERO BELGA (100G)

Un dessert dalla consistenza unica. Una "texture" sorprendente, un'armonia perfetta di dolce e salato, una cremosità difficile da dimenticare, in questo caso senza formaggio pecorino e con l'aggiunta di cacao belga puro.

PREPARAZIONE:

1. Estrarre dal cartone il prodotto ancora congelato
2. Scongellare in frigorifero durante 24h (0°-4°C)

* Temperatura ottimale di consumo: 10°C-14°C

** Se scongelato, non ricongelare, conservare in frigorifero (0°C - 4°C) e consumare entro 5 giorni.

Consigliamo di servire solo o con coulis acido di maracuyá, frutti del bosco o mirtillo.

CARTONE: 16 pezzi per cartone

SCADENZA: 24 mesi