



Kuchnia włoska,
mimo ogromnej
popularności, nadal
oferuje wiele do odkrycia.



Menu włoskie

 **Unilever**
Food
Solutions

Witaj w świecie włoskich smaków!

Wydawałoby się, że o kuchni włoskiej powiedziano już wszystko. Lecz pomimo tego, że jest to jedna z najpopularniejszych kuchni na świecie, a kucharze od lat pozostają pod jej wpływem, wciąż pozostaje zbyt wiele do odkrycia, by pokusić się o stwierdzenie, że Italia niczym nas już nie zaskoczy.

Przedstawione w tej broszurze przepisy Unilever Food Solutions pomogą Ci odkryć nowy wymiar włoskich kulinariów!

Dzięki współpracy z włoskimi mistrzami kuchni stworzymy produkty, które pozwolą Ci komponować prawdziwe kulinarne symfonie! Wypróbuj przepisy mistrza Stefano Cusariego i daj się skusić naszym inspiracjom. Użyj naszych produktów w swoim autorskim menu i uwolnij prawdziwie włoski klimat!

Od Piemontu po Apulię. Od Trydentu aż po Sycylię!

Zapraszamy w podróż pełną smaków!

„Sekret kuchni włoskiej można zamknąć w kilku słowach: prostota, smak i najwyższej jakości składniki”.

Stefano Cusari
Stefano Cusari

Włoski szef kuchni z dwudziestoletnim stażem. Właściciel Trattorii da Stella w Kędzierzynie-Koźlu. Wirtuoz kultywujący w Polsce najlepsze kulinarne tradycje swojej ojczyzny.



PRZYSTAWKI	4-11
Vitello tonnato - cielęcina z sosem tuńczykowym	
Frittata ze szpinakiem i mozzarellą	
Carpaccio z ośmiornicy	
Antipasti warzywne z ricottą	
ZUPY	12-17
Ribollita - tokańska zupa z fasolą	
Straciatella - zupa z jajecznymi kluseczkami i parmezanem	
Krem z pietruszki z dorszem	
MAKARONY	18-25
Penne ze szpinakiem i ricottą	
Puttanesca	
Pappardelle z łososiem wędzonym i mascarpone	
Spaghetti carbonara	
DANIA GŁÓWNE	26-35
Piccata z indyka na klasycznym sosie pomidorowym z bazylią	
Królik cacciatore	
Saltimbocca alla Romana	
Involtini di sogliola di gamberetti - roladki z soli z krewetką na sosie cytrynowo-maślanym	
Trota al cartoccio - pstrąg w pergaminie	
DESERY	36-41
Semifreddo waniliowe z dodatkiem malin i pistacji	
Panna cotta czekoladowa	
Tiramisu z malinami i ciasteczkami cygańskimi	



Vitello tonnato – cielęcina z sosem tuńczykowym

Składniki na 10 porcji

Udziec cielęcy	1,000 kg
(po upieczeniu 0,600 kg)	
Sól, pieprz czarny	do smaku
Oliwa	0,030 l
Sos:	
Majonez Hellmann's do dekoracji	0,400 l
Sok z cytryny	0,030 l
Anchois	0,030 kg
Tuńczyk konserwowy z oliwy	0,300 kg
Kapary	0,060 kg
Zimna woda	0,050 l
Sól, pieprz czarny	do smaku
Kiełki bazylii	0,010 kg
Pieprz różowy w kulkach	0,005 kg

Wykonanie

- Mięso przypraw, natrzyj oliwą i wstaw do pieca, ustaw kombinację pieczenia z parowaniem, temperatura 140°C z sondą 70°C.
- Do majonezu dodaj sok z cytryny, anchois, odsączonego tuńczyka, połowę kaparów i zimną wodę, miksuj do uzyskania kremowej konsystencji i dopraw do smaku.
- Zimną cielęcinę pokrój w cienkie plastry.
- Podawaj z sosem z tuńczyka i kiełkami bazylii, posyp pieprzem różowym i drugą połową kaparów.

Produkt

Majonez Hellmann's do dekoracji 3 l

- Gęsta konsystencja sprawia, że jest idealny do dekoracji.
- Doskonale wiąże składniki sałatek i podkreśla smak wielu dań.
- Na bazie jaj z dobrego chowu.



Porada Stefano Cusariego

Jeżeli chcesz, żeby Twój sos był bardziej wyrazisty, możesz dodać smak od pieczenia mięsa.





Frittata ze szpinakiem i mozzarellą

Składniki na 10 porcji

Jaja	30 szt.
Rama Cremefine Fraiche 24%	0,300 l
Parmezan	0,100 kg
Cebula szalotka	0,100 kg
Czosnek	2 ząbki
Oliwa	0,050 kg
Szpinak baby	0,250 kg
Peperoni Grigliati Knorr (papryka grillowana)	0,350 kg
Ser mozzarella z serwatki	0,250 kg
Sól, pieprz czarny	do smaku

Produkt

Rama Cremefine Fraiche 24% do dań zimnych, gorących i sosów 1 l

- Unikalne połączenie maślanki i tłuszczów roślinnych (24%), oferujące walory kwaśnej śmietany.
- Utrzymuje się na gorących i kwaśnych potrawach dłużej niż śmietana zwierzęca i nie spływa z dania.
- Gęsta konsystencja (nie rozrzedza się nawet po wyjęciu z opakowania i silnym wymieszaniu).
- Wszechstronne zastosowanie: jest idealna do zimnych i ciepłych przekąsek, doskonale uzupełnia i tagodzi smak ostrych potraw.



Wykonanie

- Jaja wybij do naczynia, dodaj Ramę Cremefine Fraiche 24%, parmezan starty na drobnych oczkach oraz sól i pieprz do smaku, całość dokładnie wymieszaj.
- Do masy jajecznej dodaj pokrojoną w paski paprykę grillowaną.
- Szalotkę i czosnek posiekaj i zeszklij, dodaj oczyszczony szpinak, wymieszaj i odstaw.
- Całość dodaj do masy jajecznej i wymieszaj.
- Na rozgrzaną teflonową patelnię wlej trochę oliwy, wlej rozmaconą masę i dodaj kilka kostek mozzarelli, chwilę smaź, uważając, aby się nie przypaliło.
- Można wstawić na chwilę do pieca lub pod zapiekacz.

Porada Stefano Cusariego

Po usmażeniu Twoja frittata może być jeszcze bardziej puszysta – jeśli białka jaj ubijesz osobno i dodasz na końcu do całości, uzyskasz efekt sufletu.



Carpaccio z ośmiornicy

Składniki na 10 porcji

Ośmiornice (duże)	1,000 kg
Cebula	0,200 kg
Esencja bulionu warzywnego Knorr	0,040 l
Woda	1,500 l
Sól	do smaku
Wino czerwone wytrawne	0,100 l
Bouquet garni (por, liść laurowy, gałązka natki, tymianek)	1 szt.
Rukola	0,100 kg
Sok z limonki	0,070 l
Sos sałatkowy włoski Knorr	0,010 kg
Olej	0,050 l
Oliwa	0,050 l
Oliwki czarne bez pestek	0,080 kg
Kiełki groszku cukrowego	do dekoracji

Produkt

Sos sałatkowy włoski
Knorr 0,7 kg

- Unikalny smak ziół popularnych w kuchni włoskiej, bazylii i tymianku, oraz suszonych pomidorów.
- Doskonały jako sos vinaigrette lub przyprawa do sałatek.

Wykonanie

- Ośmiornice oczyść, usuwając oczy i dokładnie wycinając otwór gębowy.
- Cebulę pokrój w dużą kostkę, dodaj esencję bulionu warzywnego, sól do smaku, bouquet garni i wino.
- Do gotującego się wywaru włóż oczyszczoną ośmiornicę i gotuj na wolnym ogniu do miękkości (około 1 godzinę).
- Ugotowaną ośmiornicę pozostaw w wywarze przez kilkanaście minut.
- Jeszcze gorącą ośmiornicę zwiń ciasno w rulon przy pomocy folii spożywczej, ponaktuwaj folię, aby wyszło całe powietrze, i ponownie zawiń w folię, wstaw do lodówki na dobę.
- Ośmiornicę pokrój na cienkie plastry na maszynie do krojenia wędlin i od razu układaj na talerzu.
- Oliwki wysusz w piecu i zmiksuj na piasek.
- Sos włoski wymieszaj z sokiem z limonki, dodaj olej i oliwę i dokładnie wymieszaj różgą, następnie odstaw na 10 minut i ponownie wymieszaj.
- Plastry ośmiornicy podawaj z kiełkami groszku cukrowego, posypane zmiksowanymi oliwkami i skropione sosem włoskim.

Porada Stefano Cusariego
Perfekcyjne carpaccio można uzyskać dzięki prostemu zabiegowi. Najpierw dokładnie wypełnij plastikową butelkę kawałkami ośmiornicy. Następnie włóż butelkę do zamrażarki. Zamrożoną ośmiornicę wyjmij z butelki i krój w cienkie plastry na krawalnicy.

Antipasti warzywne z ricottą

Składniki na 10 porcji

Bakłażany średniej wielkości	0,500 kg
Cukinia średniej wielkości	0,500 kg
Szparagi zielone	20 szt.
Oliwa	0,150 l
Sos sałatkowy ogrodowy Knorr	0,015 kg
Ser ricotta	0,500 kg
Pomodori Secchi Knorr (pomidory suszone)	0,250 kg
Peperoni Grigliati Knorr (papryka grillowana)	0,500 kg
Karczochy konserwowe z wody	10 szt.
Oliwki czarne	0,100 kg

Produkt

**Sos sałatkowy ogrodowy
Knorr 0,7 kg**

- Orzeźwiający, ziołowo-cytrynowy smak.
- Doskonały jako klasyczny sos vinaigrette lub baza do wielu wariantów autorskich sosów sałatkowych.
- Do użycia również jako przyprawa do surówek lub ryb.



Wykonanie

- Bakłażany i cukinie pokrój w plastry po dużym skosie a szparagi przytnij.
- Pokrojone warzywa zgrilluj.
- Oliwę wymieszaj z sosem ogrodowym, dodaj zgrillowane warzywa, karczochy, oliwki i odstaw do lodówki na dobę.
- Tak przygotowane warzywa podawaj na talerzu razem z pomidorami suszonymi i papryką grillowaną.
- Na górę połóż kneliki z ricotty.

Porada Stefano Cusariego

By wydobyć pełnię smaku, przygotuj i przypraw warzywa dzień wcześniej, uzyskają one dzięki temu głębszy aromat.



Ribollita – toskańska zupa z fasolą

Produkt

Składniki na 10 porcji

Esencja bulionu warzywnego Knorr 1 l

- Do przyprawiania dań – pomaga wydobyć pełny smak i aromat warzyw.
- Płynny format ułatwia dozowanie, natychmiast rozprowadza się w potrawie i doskonale łączy z innymi składnikami.
- Bardzo szerokie zastosowanie w gorących i zimnych daniach, takich jak zupy, risotto, farsze, marynaty, dipy.
- Nadaje głębię smaku warzywom mrożonym.
- W składzie m.in. 67% skoncentrowanego bulionu warzywnego. Bez dodatku glutaminianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników.



Esencja bulionu warzywnego Knorr	0,080 l
Biała fasola duża	0,300 kg
Woda	3,000 l
Cebula	0,100 kg
Czosnek	2 duże ząbki
Oliwa	0,050 l
Marchew	0,300 kg
Seler naciowy obrany z włókien	0,150 kg
Por (biała część)	0,100 kg
Kapusta włoska	0,350 kg
Ziemniaki	0,400 kg
Pomodori Pelati Knorr (pomidory w całości bez skórki)	0,400 kg
Sól, pieprz czarny	do smaku
Kromki chleba	20 szt.
Parmezan	0,100 kg

Wykonanie

- Fasolę wypłucz i namocz dzień wcześniej w 1 l wody, ugotuj w tej samej wodzie.
- Połowę fasoli zmiksuj na purée.
- Cebulę pokrój w dużą kostkę, czosnek posiekaj i wraz z cebulą zeszklij na oliwie, następnie dodaj pokrojone w półplasty marchew, seler i por, całość chwilę zasmażaj.
- Następnie wlej pozostałe 2 l wody, dodaj esencję bulionu warzywnego i zagotuj, dodaj pokrojone ziemniaki i kapustę.
- Gdy warzywa będą miękkie, dodaj purée z fasoli, rozgniecione pomidory Pelati i drugą część ugotowanej fasoli.
- Całość zagotuj i dopraw do smaku.
- Zupę podawaj w miseczkach, przekładaj kromkami chleba, posyp startym parmezanem.



Porada Stefano Cusariego

Ribollita – znaczy gotowana dwukrotnie, dlatego też po pierwszym gotowaniu najlepiej odstawić zupę na noc i odgrzać następnego dnia. Wtedy smakuje wybornie!





Straciatella – zupa z jajecznymi kluseczkami i parmezanem

Składniki na 10 porcji		Produkt
Woda	2,500 l	Rosół z kury Knorr 0,9 kg • Doskonały smak i aromat kury, uzupełniony nutą cebuli, marchwi, natki pietruszki i nasion selera. • Do stosowania wedle upodobania szefa kuchni – jako podstawa lub przyprawa podkreślająca smak i aromat kury w rosółach, zupach, sosach jasnych o aromacie kurczaka, pasztetach czy farszach. • Zbalansowany pod względem słoności, co pozwala doprawić potrawę bez ryzyka przesolenia.
Rosół z kury Knorr	0,040 kg	
Jaja	10 szt.	
Parmezan	0,100 kg	
Gatka muszkatołowa	do smaku	
Natka pietruszki	0,040 kg	
Sól, pieprz czarny	do smaku	
Pieczewo	wg uznania	

- Wykonanie
- Jaja wybij do miski, dodaj trochę gatki muszkatołowej i soli do smaku, dokładnie wymieszaj.
 - Do gorącej wody dodaj rosół z kury i zagotuj.
 - Na gotujący się rosół wlewaj masę jajeczną i powoli mieszaj łyżką, zestaw z palnika.
 - Zupę dopraw solą i pieprzem oraz grubo pokrojoną natką pietruszki.
 - Podawaj posypaną startym parmezanem.
 - Można podawać z pieczywem.

Porada Stefano Cusariego
Jeżeli chcesz, do masy jajecznej możesz dodać ulubione zioła i parmezan.



Krem z pietruszki z dorszem

Produkt

Składniki na 10 porcji

Fond z owoców morza w paście Knorr 1 kg

- Doskonała baza do potraw z ryb i owoców morza.
- Dzięki zawartości krewetek oraz ekstraktu z kraba i homara nadaje wyjątkowy smak i aromat zupom, sosom, risotto, paelli i wielu innym daniom.

Fond z owoców morza w paście Knorr	0,040 kg
Woda	2,000 l
Rama Culinesse Profi	0,030 l
Por (biała część)	0,100 kg
Koper włoski	0,100 kg
Korzeń pietruszki obrany	0,750 kg
Ziemniaki obrane	0,300 kg
Sól, biały pieprz	do smaku
Rama Cremefine Profi do zup i sosów 15%	0,100 l
Natka pietruszki	0,020 kg
Masło	0,050 kg
Półdzwica z dorsza	0,500 kg
Oliwa	0,050 l
Oliwa truflowa	0,030 l

Wykonanie

- Pokrojony por zeszklij przy użyciu Ramy Culinesse Profi, dodaj pokrojoną pietruszkę i koper włoski, zalej wodą i gotuj.
- Następnie dodaj pokrojone ziemniaki i fond z owoców morza w paście, gotuj do miękkości.
- Całość zmiksuj na gładką masę i przetrzyj przez sito.
- Na koniec dodaj Ramę Cremefine Profi 15% i surowe masło, mieszaj do rozpuszczenia.
- Dopraw do smaku solą i białym pieprzem.
- Półdzwicę z dorsza pokrój na 10 porcji, utóż na pergaminie, posmaruj oliwą i zapiecz w temperaturze 180°C przez 6 minut.
- Krem wlej do naczynia, skrop oliwą truflową, na wierzch połóż porcję dorsza i frytowaną natkę pietruszki.



Porada Stefano Cusariego

Jeżeli chcesz, pietruszkę przed gotowaniem możesz upiec w folii aluminiowej, doda jej to delikatnej słodczy i pogłębi smak.



Penne ze szpinakiem i ricottą

Składniki na 10 porcji

Makaron Penne Rigate Knorr	0,900 kg
Masło	0,050 kg
Cebula szalotka	0,100 kg
Czosnek	3 ząbki
Szpinak baby	0,400 kg
Gałka muszkatołowa	do smaku
Rama Cremefine Profi do zup i sosów 15%	1,500 l
Ser ricotta	0,500 kg
Orzechy pinii	0,040 kg
Parmezan	0,100 kg

Produkt

Rama Cremefine Profi do zup i sosów 15% 1 l

- Unikalne połączenie maślanek i tłuszczów roślinnych (15%).
- Nie warzy się nawet w gorących i kwaśnych potrawach ani po zagotowaniu.
- Idealnie redukuje się podczas przygotowania jasnych sosów (nawet z dodatkiem alkoholu).
- Wysoka wydajność w zabieleniu zup i sosów, pozwalająca na zmniejszenie zużycia produktu nawet do 25% w porównaniu do śmietanki zwierzęcej.
- Doskonale zagęszcza, utrzymuje aksamitną strukturę.



Wykonanie

- Szalotkę pokrój w piórka i zeszklij na maśle razem z posiekanym czosnkiem.
- Dodaj wytlukany szpinak i smaż, aż zmniejszy swoją objętość.
- Następnie zalej Ramą Cremefine Profi 15%, zagotuj i zdejmij z palnika.
- Po chwili dodaj ricottę i mieszaj do rozpuszczenia sera, dopraw do smaku gałką muszkatołową.
- Makaron ugotuj w lekko osolonej wodzie i odcedź, nie płucz w zimnej wodzie.
- Do sosu dodaj makaron i wymieszaj.
- Podawaj w głębokich talerzach, posypując tartym parmezanem i przyrumienionymi orzeszkami pinii.

Porada Stefano Cusariego

Aby uzyskać lepszą konsystencję dania, na końcu dodaj do sosu odrobinę wody z gotowania makaronu; zawiera ona cenną skrobię.

Puttanesca

Produkt

- Polparicca di Pomodoro Knorr (pomidory bez skórki pokrojone w kostkę) 2,55 kg**
- Produkowane we Włoszech z pomidorów, które gwarantują odpowiednią twardość i mięistość.
 - Do produkcji jednego opakowania użyto około 3,3 kg świeżych pomidorów dojrzewających w słońcu i zbieranych w szczycie sezonu, co zapewnia słodki smak.
 - W składzie 70% pomidorów pokrojonych w kostkę oraz 30% zagęszczonego soku pomidorowego.
 - Doskonałe do wszelkich dań z użyciem pomidorów, serwowanych zarówno na ciepło, jak i na zimno.
 - Masa po odcieku: 1,8 kg.



Wykonanie

- Na oliwie zeszklij posiekany czosnek i posiekane chilli.
- Dodaj pokrojone anchois i wymieszaj.
- Następnie dodaj pomidory, pokrojone w plasterki oliwki i kapary oraz wino.
- Całość gotuj na wolnym ogniu do uzyskania właściwej konsystencji.
- Makaron ugotuj w lekko osolonej wodzie i odcedź, nie płucz w zimnej wodzie.
- Do sosu dodaj gorący makaron, posiekaną natkę i Primerbę, mieszaj, podgrzewając, dopraw do smaku.
- Makaron nałóż do głębokiego talerza i posyp listkami parmezanu.

Składniki na 10 porcji

Makaron Tagliatelle Knorr	0,900 kg
Oliwa	0,040 l
Czosnek	3 ząbki
Papryczka chilli	1 szt.
Filety anchois	0,050 kg
Polparicca di Pomodoro Knorr (pomidory bez skórki pokrojone w kostkę)	1,000 kg
Oliwki czarne bez pestek	0,250 kg
Kapary	0,070 kg
Wino czerwone wytrawne	0,080 l
Primerba bazyliowa Knorr Professional	0,010 kg
Natka pietruszki	0,030 kg
Sól, pieprz czarny	do smaku
Parmezan	0,100 kg



Porada Stefano Cusariego
Jeżeli chcesz, by Twoja puttanesca miała perfekcyjny smak i wygląd, polej ją na końcu odrobiną oliwy z oliwek.



Pappardelle z łososiem wędzonym i mascarpone

Składniki na 10 porcji

Cebula szalotka	0,100 kg
Masto	0,050 kg
Papryczka pepperoni	1 szt.
Koper włoski	0,300 kg
Rama Cremefine Profi do zup i sosów 15%	0,400 l
Łosoś wędzony	0,500 kg
Primerba tymiankowa Knorr	0,900 kg
Sól, pieprz czarny	do smaku
Makaron Pappardelle All'uovo Knorr	0,900 kg
Mascarpone	0,250 kg
Primerba czerwone pesto Knorr Professional	0,010 kg

Produkt

Pappardelle All'uovo Knorr (szeroka wstążka, makaron jajeczny) 2 kg

- Zawiera najwyższej jakości pszenicę durum, co gwarantuje, że makaron jest zawsze smaczny, sprężysty i nie skleja się podczas gotowania.
- Wyprodukowany we Włoszech z surowców lokalnych i importowanych.
- Produkt stabilny w beamarze.



Wykonanie

- Szalotkę pokrój w piórka i zeszklij na maśle, dodaj pokrojoną papryczkę pepperoni i koper pokrojony w piórka, szklaj przez chwilę.
- Następnie dodaj Ramę Cremefine Profi 15% i zagotuj.
- Po chwili dodaj łososia pokrojonego w cienkie paski i Primerbę.
- Całość zagotuj, zestaw z palnika i dopraw do smaku.
- W trakcie przygotowywania potrawy ugotuj makaron Pappardelle, odcedź i nie płucz.
- Gorący makaron dodaj do sosu i wymieszaj.
- Podawaj w głębokich talerzach, a na każdą porcję natóż łyżeczkę serka mascarpone wymieszanego z Primerbą czerwone pesto.

Porada Stefano Cusariego
Wędzonego łososia dodawaj zawsze na końcu. Jest od razu gotowy do spożycia i nie wymaga obróbki termicznej. Ostrożnie z solą, łosoś jest dość słony.



Spaghetti carbonara

Produkt

Sos do spaghetti
Carbonara Knorr 1 kg

- Śmietanowo-serowy sos z lekką nutą wędzonego boczku.
- Idealny do kuchni włoskiej oraz ryżu, ryb, mięs i warzyw.



Składniki na 10 porcji

Sos do spaghetti Carbonara Knorr	0,220 kg
Woda	1,000 l
Żółtka jaj	20 szt.
Gałka muszkatołowa	0,010 kg
Sól, pieprz czarny	do smaku
Rama Cremefine Profi	1,000 l
Wielofunkcyjna 31%	
Parmezan	0,080 kg
Makaron Spaghetti Knorr	1,000 kg
Boczek pancetta	0,300 kg
Rukola	0,080 kg
Świeży pieprz czarny z młynka	do posypania

Wykonanie

- Do naczynia wlej wodę, dodaj sos do spaghetti Carbonara, żółtka, gałkę i trochę soli, całość wymieszaj różgą.
- Następnie dodaj Ramę Cremefine Profi 31% i połowę parmezanu, ponownie wymieszaj.
- Makaron ugotuj al dente.
- Na patelni zasmaż pokrojony boczek, dodaj ugotowany makaron, wlej przygotowany sos i mieszając, zagotuj.
- Nałóż porcję na talerz, posyp listkami z reszty parmezanu i rukolą oraz świeżo zmielonym pieprzem.



Porada Stefano Cusariego

Pamiętaj, że sos do carbonary bardzo szybko gęstnieje. Dlatego możesz przygotować rzadszy sos, by odpowiedniej konsystencji nabrał dopiero na talerzu.





Piccata z indyka na klasycznym sosie pomidorowym z bazylią

Składniki na 10 porcji

Produkt

Filety z indyka1,200 kg
Sól, pieprz białydo smaku

Panierka:
Jaja3 szt.
Sól, pieprz białydo smaku
Parmezan tarty0,100 kg
Mąka do obtoczenia mięsa0,030 kg
Rama Culinresse Profi0,150 l

Sos:
Oliwa0,030 l
Cebula0,100 kg
Czosnek2 ząbki
Chilli świeże0,010 kg
Tomato Pronto Knorr0,500 kg
Wino białe wytrawne0,100 l
Kapary0,050 kg
Primerba bazyliowaKnorr Professional0,010 kg
Sól, pieprz czarnydo smaku

Tomato Pronto Napoletana Knorr (sos pomidorowy z kawałkami pomidorów i cebuli) 2 kg

- Produkowany we Włoszech z pomidorów, które gwarantują odpowiednią twardość i mięsistość.
- Do produkcji jednego opakowania użyto około 3 kg świeżych pomidorów dojrzewających w słońcu i zbieranych w szczycie sezonu, co zapewnia słodki smak.
- W składzie m.in. ponad 75% pomidorów pokrojonych w drobną kostkę, cebula, delikatne przyprawy i olej.
- Możliwość serwowania bezpośrednio po otwarciu do zimnych lub gorących potraw.



Wykonanie

- Mięso pokrój na 30 kawałków, delikatnie rozbij i uformuj małe medalioniki, dopraw.
- Jajka roztrzep, dodaj starty parmezan, dopraw solą i pieprzem, wymieszaj na jednolitą masę, kotleciki obtocz w mące, następnie w jajkach z parmezanem.
- Natychmiast wkładaj na dość dużą ilość rozgrzanego tłuszczu.
- Po zrumienieniu dolnej strony przewróć na drugą stronę.
- Cebulę i chilli pokrój w bardzo drobną kostkę i zeszklij, dodaj pokrojony czosnek i wymieszaj.
- Wlej wino i zredukuj o połowę.
- Następnie dodaj Tomato Pronto i gotuj na wolnym ogniu.
- Gdy sos zacznie nabierać właściwej gęstości, dodaj pokrojone kapary i Primerbę bazyliową.
- Sos dopraw do smaku.
- Usmażone mięso podawaj na sosie.

Porada Stefano Cusariego
Jeżeli chcesz, żeby piccata była bardziej chrupiąca i złocista, to po obsmażeniu na patelni przełóż ją do pieca o temperaturze 180°C na 3-4 minuty.



Królik cacciatore

Produkt

Składniki na 10 porcji

Redukcja drobiowa do sosów Knorr Professional 0,8 kg

- Nadaje głęboki smak pieczonego mięsa i idealnie zagęszcza.
- W składzie m.in. 32% skoncentrowanego bulionu drobiowego, warzywa i przyprawy.
- Format miękkiej pasty szybko i równomiernie rozprowadza się w daniu.



Królik	1,5 szt.
Delikat Przyprawa do mięs Knorr	0,030 kg
Oliwa	0,050 l
Mąka	0,020 kg
Szatwia	2 gałązki
Czosnek	3 ząbki
Masło	0,050 kg
Cebula	0,100 kg
Marchew	0,200 kg
Seler naciowy	0,150 kg
Wino białe wytrawne	0,100 l
Pomodori Pelati Knorr (pomidory w całości bez skórki)	0,500 kg
Redukcja drobiowa do sosów Knorr Professional	0,020 kg
Gorąca woda	0,500 l
Borowiki	0,400 kg
Natka pietruszki	0,015 kg
Sól, pieprz czarny	do smaku

Wykonanie

- Całość królika pokrój na 20 części, natrzyj Delikatem, odstaw na 2 godziny.
- Kawałki mięsa obtocz w mące i obsmaż na oliwie. Następnie przetóż je do dużego rondla, oliwę zlej z patelni.
- Cebulę, seler i marchew pokrój w duże kawałki.
- Na patelnię od obsmażania królika włóż masło, następnie dodaj cebulę i czosnek pokrojony w plasterki oraz pokrojone warzywa, zasmażaj przez chwilę, wlej wino, wymieszaj i przetóż do królika.
- Następnie dodaj szatwię, pomidory Pelati, redukcję drobiową i połowę wody, duś.
- Borowiki pokrój w cząstki i dodaj do królika, wlej resztę wody, dopraw pieprzem i solą.
- Duś do miękkości, na koniec dodaj posiekaną natkę pietruszki.



Porada Stefano Cusariego

Przygotowując królika cacciatore, duś go w tym samym naczyniu, w którym był obsmażany; pozwoli to zachować pełnię smaku i aromatu.





Saltimbocca a'la Romana

Składniki na 10 porcji

Cienkie plastry z udźca cielęcego	1,400 kg (20 plastrów)
Delikat Przyprawa do mięs Knorr	0,015 kg
Szynka parmeńska	20 plasterów
Szatwia	20 dużych liści
Mąka	0,030 kg
Masło	0,040 kg
Oliwa	0,030 l
Wino białe	0,150 l
Esencja bulionu wołowego Knorr	0,020 l
Woda	0,400 l

Produkt

- Esencja bulionu wołowego Knorr 1 l**
- Do przyprawiania dań – pomaga wydobyć pełny smak i aromat mięsa wołowego.
 - Płynny format ułatwia dozowanie, natychmiast się rozprowadza w potrawie i doskonale łączy z innymi składnikami.
 - Bardzo szerokie zastosowanie w gorących i zimnych daniach, takich jak: zupy, sosy, gulasze, farsze, marynaty, dipy, tatar wołowy.
 - W składzie m.in. 62% skoncentrowanego bulionu wołowego. Bez dodatku glutamianu sodu, konserwantów i sztucznych barwników.



Wykonanie

- Cielęcinę lekko rozbij, dopraw Delikatem, na każdy plaster potóż liść szatwii i plaster szynki, zepnij wykałaczka.
- Obtocz w mące od strony mięsa.
- Na patelni rozgrzej oliwę i masło, mięso obsmaż z dwóch stron na złoty kolor.
- Następnie wlej wino i esencję bulionu wołowego wymieszaną w gorącej wodzie, gotuj około 2–3 minuty.
- Mięso zdejmij z patelni i pozostaw w ciepłym miejscu.
- Podawaj z pieczonymi ziemniakami, rozmarynem i czosnkiem.

Porada Stefano Cusariego
Smażenie cielęciny zaczynaj zawsze od tej strony, od której szynka parmeńska przylega do mięsa. Dzięki temu mięso dobrze zwiąże się z szynką.



Involtini di sogliola di gamberetti – roladki z soli z krewetką na sosie cytrynowo-maślanym

Produkt

Składniki na 10 porcji

- Sos cytrynowo-maślany Knorr 0,8 kg**
- Aksamitny sos o lekko kremowej konsystencji.
 - Doskonale podkreśla smak drobiu, ryb, królika oraz warzyw.
 - Pozostawia miejsce na kreatywność szefa kuchni – można go wzbogacić ziołami, śmietanką czy kawałkami owoców.



Filety z soli	15 szt.
Marynata do ryb i owoców morza Knorr Professional	0,015 kg
Szparagi zielone	30 szt.
Krewetki bez pancerza 16/20	30 szt.
Szczypiorek do związania	1 pęczek
Oliwa	0,030 l
Masło	0,050 kg
Szalotka	0,100 kg
Wino wytrawne	0,100 l
Cytryna	1 szt.
Sos cytrynowo-maślany Knorr	0,070 kg
Woda	0,300 l
Rama Cremefine Profi do zup i sosów 15%	0,500 l

Wykonanie

- Szparagi zblanszuj, odkrój pięciocentymetrowe kawałki z główkami.
- Filety utóż na bacie, posyp delikatnie marynatą i startą skórką z cytryny.
- Na filetach utóż po jednym szparagu przekrojonym wzdłuż i jednej krewetce, zwiń w roladki i zwiąż szczypiorkiem.
- Na szerokiej patelni rozgrzej oliwę i masło, dodaj pokrojoną w piórka szalotkę i zeszklij.
- Do szalotki dodaj wino i sok z cytryny, krótko redukuj.
- Następnie utóż roladki, przykryj i duś na małym ogniu około 6-7 minut.
- Roladki wyjmij z patelni, przykryj i odstaw na chwilę w ciepłe miejsce.
- Sos cytrynowo-maślany wymieszaj w gorącej wodzie, mieszając, doprowadź do wrzenia, dodaj Ramę Cremefine Profi 15% i sok od duszenia roladek.
- Całość zagotuj i dopraw do smaku.
- Roladki podawaj na sosie.



Porada Stefano Cusariego

Do przygotowania involtini możesz użyć dowolnego rodzaju ryby.





Porada Stefano Cusari
Serwuj klientowi rybę zamkniętą w papierze – otwierając ją samodzielnie, uwolni cały aromat bezpośrednio przed spożyciem.

Trota al cartoccio – pstrąg w pergaminie

Składniki na 10 porcji

Produkt

Pstrąg całe tusze	10 szt. po ok. 300-350 g
Delikat Przyprawa do ryb Knorr	0,020 kg
Oliwa	0,100 l
Oliwki czarne	0,100 kg
Kapary	0,050 kg
Wino białe wytrawne	0,100 l
Cytryna	3 szt.
Natka pietruszki	0,020 kg
Arkusze pergaminu do pieczenia	10 szt.
Ziemniaki w jasnej skórce	1,300 kg
Cebula	0,100 kg
Rozmaryn	1 gałązka
Grubo mielony czarny pieprz	do smaku
Sól	do smaku

Delikat Przyprawa do ryb Knorr 0,6 kg

- Zawiera kompozycję ziół, przypraw i warzyw, zapewniającą przygotowywanym daniom z ryb unikalny smak.
- Bogaty skład: cebula, pieprz biały, natka pietruszki, koperek, czosnek, tymianek, imbir.
- Świetnie nadaje się do bezpośredniego przyprawiania ryb przed smażeniem lub grillowaniem, a także do ich zamarynowania na dłuższy czas.

Wykonanie

- Ziemniaki pokrój w plastry i smaż na oliwie, po kilku minutach dodaj krążki cebuli i rozmaryn, smaż.
- Wstaw do pieca nagrzanego do 180°C na 15 minut.
- Dopraw solą i grubo zmielonym pieprzem.
- Każdego pstrąga natnij po skosie, dopraw w środku i na zewnątrz Delikatem do ryb.
- Do środka pstrąga włóż po trzy plastry cytryny.
- Na pergaminie ułóż porcję ziemniaków, na ziemniakach połóż pstrąga, posyp oliwkami i kaparami, skrop winem, zawiń w szczelną kopertę.
- Zapiekaj w piecu do temperatury 170°C przez około 15 minut.
- Po wyjęciu z pieca połóż na talerzu, otwórz górę, posyp posiekaną natką pietruszki i podawaj.



Semifreddo waniliowe z dodatkiem malin i pistacji

Składniki na 10 porcji

Białka jaj	10 szt.
Cukier puder	0,500 kg
Rama Cremefine Profi Wielofunkcyjna 31%	0,500 l
Cytryna	1 szt.
Obrane pistacje lub włoskie orzechy	0,100 kg
Maliny	0,500 kg

Produkt

Rama Cremefine Profi Wielofunkcyjna 31% 1 l

- Unikalne połączenie maślanki i tłuszczów roślinnych (31%).
- Świetna do ubijania – objętość po ubiciu 2,5 l (ponad 50% więcej niż śmietanka zwierzęca). Stabilna nawet 2 godziny po ubiciu w temperaturze pokojowej, nie żółknie.
- Doskonale sprawdza się w daniach słodkich i słonych: deserach, sosach i zupach.



Wykonanie

- Białka ubijaj, gdy będą już prawie ubite, dodaj połowę cukru pudru i ubijaj dalej.
- Po chwili dodaj resztę cukru i ubijaj.
- Ubij Ramę Cremefine Profi 31%, dodaj startą skórkę z cytryny, sok z cytryny i ubite białka, delikatnie wymieszaj.
- Na koniec dodaj maliny i pokruszone pistacje, ponownie delikatnie wymieszaj.
- Foremkę wyłóż folią spożywczą, przełóż masę i wstaw do mroźni na kilka godzin.
- Masę można wyłożyć do jednorazowych foremek silikonowych.
- Można podawać z dodatkiem innych świeżych owoców.



Porada Stefano Cusariego

Lekkość deseru uzyskasz, dodając cukier do ubitych białek zamiast do Ramy. Owoce dodaj na sam koniec, przed umieszczeniem masy w foremce. Dzięki temu nie opadną na dół, a delikatne maliny zachowają świeży kolor.





Porada Stefano Cusariego
Jeżeli chcesz, możesz dodać do panna cotty chilli lub ulubiony likier; nadasz tym samym unikalny smak.

Panna cotta czekoladowa

Składniki na 10 porcji

Czekolada gorzka	0,100 kg
Panna Cotta Carte d'Or	0,200 kg
Mleko	0,500 l
Rama Cremefine Profi Wielofunkcyjna 31%	0,500 l
Maliny	0,100 kg
Borówki	0,100 kg
Truskawki	0,100 kg
Jeżyny	0,100 kg
Polewa z owoców leśnych Carte d'Or	0,100 kg

Produkt

- Deser Panna Cotta Carte d'Or 0,8 kg**
- Klasyczny śmietankowy deser o delikatnej, aksamitnej konsystencji.
 - Proste przygotowanie, wyśmienity smak i konsystencja oraz funkcjonalne opakowanie, z którego przygotowujemy aż 48 porcji po 100 g.



Wykonanie

- Czekoladę rozpuść na kąpieli wodnej, dodaj trochę gorącego mleka i wymieszaj na jednolitą masę.
- Mleko zagotuj i odstaw, dodaj Panna Cottę i wymieszaj, dodaj rozpuszczoną czekoladę i ponownie dokładnie wymieszaj.
- Następnie dodaj Ramę Cremefine Profi 31%, wymieszaj i przelej do jednoporcyjnych naczyń silikonowych.
- Odstaw do wystygnięcia.
- Porcję panna cotty wyłóż na talerz, podawaj ze świeżymi owocami i polewą z owoców leśnych.



Tiramisu z malinami i ciasteczkami cygaretkowymi

Składniki na 10 porcji

Tiramisu Carte d’Or	0,100 kg
Rama Cremefine Profi Wielofunkcyjna 31%	0,350 l
Mleko	0,150 l
Maliny	0,250 kg
Likier anyżowy	0,050 l

Ciasto cygaretkowe:	
Masto	0,250 kg
Cukier puder	0,250 kg
Białka jaj	0,250 kg
Mąka	0,250 kg

Produkt

Deser Tiramisu
Carte d’Or 0,54 kg

- Najbardziej popularny włoski deser o puszystej, kremowej konsystencji.
- Proste przygotowanie, wyśmienity smak i funkcjonalne opakowanie, z którego przygotowujemy aż 48 porcji po 50 g.



Wykonanie

- Ramę Cremefine Profi 31% wymieszaj z Tiramisu Carte d’Or, gdy masa będzie dość gęsta, dodaj bardzo zimne mleko i ubijaj do uzyskania właściwej konsystencji, w trakcie ubijania dodaj likier anyżowy – odstaw na chwilę w chłodne miejsce.
- Do dzieży miksera włóż masło i ucieraj, dodaj cukier puder i utrzyj na jednolitą masę.
- Następnie dodaj białka i dalej miksuj, po chwili dodaj mąkę i zmiksuj na jednolitą masę.
- Na matach silipatowych za pomocą szablonu i miękkiej topatki zrób koła lub kwadraty z ciasta i piecz w temperaturze 210°C do uzyskania ciemnozłotego koloru.
- Na jeden kawałek zimnego ciasta wyszprycuj masę tiramisu na środku, dookoła włóż kilka malin na przemian z masą tiramisu.
- Przykryj kolejnym ciastkiem, powtórz dekorację i nakryj ostatnim ciastkiem. Wierzch posyp cukrem pudrem i udekoruj wg uznania.
- Podawaj natychmiast.



Porada Stefano Cusariego
Ciasto cygaretkowe możesz przechowywać w szczelnie zamkniętym pudełku, przełożone papierem do pieczenia.



Ocety

Są składniki, bez których kuchnia Italii obejść się nie może. Bez najwyższej jakości octu i najlepszej oliwy większość włoskich dań nie byłaby tym, czym jest. Być może nigdy nie usłyszeliśmy o spaghetti, pizzy i caprese, gdyby nie aromaty oliwy z oliwek czy octu balsamicznego.

Pisana historia octu balsamicznego sięga XI wieku, choć sam ocet znany był dużo wcześniej. Zgodnie ze źródłem, cesarz rzymski Henryk III Salicki był tak urzeczony niepowtarzalnym smakiem octu balsamicznego, że w zamian za jedną butelkę tego specyfiku podarował Wielkiemu Księciu Modeny 100 koni. Obecnie proces produkcji octu balsamicznego jest ściśle kontrolowany, a jego wytwarzanie poza Modeną i Reggio Emilia jest zabronione.

Aceto balsamico, czyli...

...ocet balsamiczny.

Jest jak wino. Nie tylko dlatego, że przygotowuje się go z wielką starannością, ale również z tego powodu, że z wiekiem nabiera dodatkowych walorów smakowych.

Zaczyna się od gotowania soku ze świeżo wyciśniętych winogron typu Lambrusco i Trrebiano. Zagęszczony sok przelewa się do dużej beczki i od tego momentu rozpoczyna się trwający do 12 lat proces nadający niepowtarzalny smak. By uwolnić kolejne bukiety smakowe, raz w roku całą zawartość przelewa się do coraz mniejszych beczek, wykonanych z różnych gatunków drzew.

Do wyprodukowania 1 litra tradycyjnego octu balsamicznego potrzeba ok. 140 kg surowych winogron, a najlepsze ocety balsamiczne sezonowane są nawet 20 lat!

Ten ekskluzywny balsam znakomicie sprawdzi się jako dodatek do sałatek, sosów i marynat, ale też do owoców i deserów.

Dobrym pomysłem jest także wykorzystanie go przy degustacji włoskich serów. Mozzarella i parmezan skropione aceto balsamico gwarantują niezapomniane wrażenia smakowe.

Ocet winny, czyli...

...idealna baza do włoskich sosów i marynat.

Ocety winne – zarówno biały, jak i czerwony – powstają z wina gronowego w procesie fermentacji i zawierają od 6% do 10% kwasu octowego. Wysoko stężony ocet leżakuje w małych beczkach od 10 do 15 lat.

Ocet winny doskonale podkreśla smak wotowiny, cielęciny czy jagnięciny, potrafi też uczynić gotowaną paprykę bardziej strawną. Stanowi wspaniałe uzupełnienie sałatek, marynowanych warzyw i sosów.

Ponadto w niewielkich ilościach korzystnie wpływa na zdrowie, odkwaszając organizm.

Te wszystkie zalety czynią ocet winny nieodzownym składnikiem włoskiej kuchni.



Extra virgin, czyli...

...oliwa z oliwek najwyższej jakości.

Zanim zostanie rozlana do ciemnych butelek, musi spełnić bardzo rygorystyczne wymagania.

Po pierwsze, liczy się czas. Od zbioru oliwek do tłoczenia nie może minąć więcej niż 24 godziny. Wtedy oliwa osiąga niską kwasowość, najlepiej na poziomie 0,2-0,5%.

Po drugie, tłoczenie na zimno. Dzięki temu procesowi uzyskuje się możliwie najbardziej aromatyczny, ale też najzdrowszy produkt. Bez żadnych dodatków, bez rafinacji.

Szybkie tłoczenie świeżych oliwek to właściwie początek i koniec procesu produkcji. Punkt dymienia tak otrzymywanej oliwy to średnio 166°C, co sprawia, że idealnie nadaje się ona do sałatek i dressingów, a także skrapiania zup, makaronów oraz pieczywa.



Sansa lub Pomace, czyli...

...oliwa z wytwoków oliwnych.

Tańsza alternatywa oliwy z oliwek, nadająca się do smażenia. Występuje także pod nazwami rujo de olive lub sansa di olive. Powstaje z tzw. wytwoków, czyli świeżych, już wytłoczonych oliwek, w których wciąż jeszcze jest sporo tłuszczu. Tego typu oliwy nie mają takich właściwości odżywczych jak extra virgin, ale ich punkt dymienia to aż 238°C, dzięki czemu idealnie nadają się do smażenia. Ich charakter doskonale oddaje napis na etykiecie: „oliwa o delikatnym smaku”.

Oliwy

Historia oliwy sięga tysiącleci przed naszą erą, ale dokładny czas i miejsce jej powstania nie są znane. Przypuszcza się, że było to w trzecim tysiącleciu p.n.e. w okolicach Aleppo.

Co ciekawe, oliwa z oliwek jeszcze do niedawna miała znacznie więcej zastosowań niż obecnie.

Chętnie używano jej w obrzędach religijnych, przy produkcji mydła i do ochrony skóry, również jako paliwa do lamp naftowych.

Sery

Ser to ważny element w niemalże każdej europejskiej kuchni. Jednak dla Włochów, podobnie jak dla innych narodowości z wielowiekową tradycją serowarską, jego znaczenie jest zdecydowanie większe. Dla regionu, z którego pochodzi, ser jest powodem do dumy i ikoną lokalnego smaku.

Historia sera sięga 9500 lat wstecz i aż trudno pomyśleć, że ów przysmak jest dziełem przypadku. Powstał najprawdopodobniej na Bliskim Wschodzie, kiedy podróżującym koczownikom zwarzyło się mleko. Mimo że tradycja serowarska swoje korzenie ma jeszcze w poprzedniej erze, to jednak prawdziwy rozwój zaczyna się w XIV wieku w klasztorach, a recepturę popularnego dziś sera Cheddar opracowano dopiero w XIX wieku. Obecnie znamy 4000 rodzajów serów, a Włochy produkują jedno z najwspanialszych na świecie!

Gama smaków

Mozzarella

Ten pochodzący z Kampanii biały ser produkowano niegdyś wyłącznie z mleka bawolicy. Dziś praktycznie w całych Włoszech wytwarza się go z krowiego mleka, co sprawia, że współczesna mozzarella jest mniej tłusta, nieco bardziej wodnista i lepiej nadaje się do zapiekania. Dzięki serwatce, w której jest zanurzony, ser pozostaje elastyczny i nie tworzy się na nim skórka. Mozzarelli we włoskiej kuchni można użyć niemal wszędzie, ale najlepiej smakuje oczywiście na pizzy i w caprese.

Parmezan

Słynny na cały świat ser Parmigiano Reggiano jest wytwarzany od XIII wieku. Oryginalny powstaje z krowiego mleka w regionach: Parma, Emilia-Romania, Modena, Bologna i Mantua.

A od czego zależy jego smak? Od wszystkiego! Począwszy od tego, co jedzą krowy, poprzez regionalne tradycje, aż do miejscowej pogody. Młody parmezan idealnie pasuje do wina, starszy możemy zetrzeć do sałatek mięs czy makaronów. Dojrzały, skropiony octem balsamicznym, podany wraz z suszonymi figami i orzechami stanowi wyśmienitą przystawkę.

Mascarpone

To istna śmietanka wśród serów. Dostownie, bo jako jedyny wyrabiany jest nie z krowiego mleka, a ze śmietanki właśnie, którą podgrzewa się do temperatury 90°C i zaprawia kwasem cytrynowym.

Mascarpone doskonale nadaje się do kremów i nadziewania. Najoczywistsze skojarzenie jest związane ze słynnym deserem tiramisu, ale ten popularny ser z Lombardii sprawdzi się także jako dodatek do chrupiącego pieczywa z dżemem czy do tortów.

Ricotta

Miękki ser włoski o delikatnym smaku z drobnymi granulakami. Nazwa ricotta pochodzi od powtórnego gotowania serwatki, która pozostaje po produkcji serów podpuszczkowych. Ten zawierający ok. 20% tłuszczu przysmak daje kucharzom szerokie pole do popisu, a to ze względu na mnogość zastosowań. Perfekcyjnie sprawdza się w przygotowywaniu farszów, serników, deserów i sałatek, można go zjeść nawet jako twarożek wzbogacony solą, przyprawami lub na słodko!



Najlepsze do sałatek

Pachino

Pomodori pachino to dojrzewająca pod sycylijskim słońcem odmiana pomidorów cherry. Niewielkie owoce doskonale sprawdzają się w sałatkach, ale warto ich użyć także do pizzy. Surowe, przepałowione pachino będą smakowitym dopełnieniem makaronu z pesto.

Costoluto

Odmiana costoluto pochodzi z Toskanii. Te duże pomidory o okazałych, żebranych kształtach nie tylko zdobią każdą sałatkę, ale też kryją w sobie mnóstwo intensywnego aromatu. Są bardzo soczyste, a ich kwasowość świetnie kontrastuje z neutralną oliwą i sałatą. Lubią towarzystwo słodszych warzyw, takich jak papryka, marchew czy koper włoski. Ze względu na swoją mięsistość doskonale nadają się też do sosów.

Idealne do sosów

San Marzano

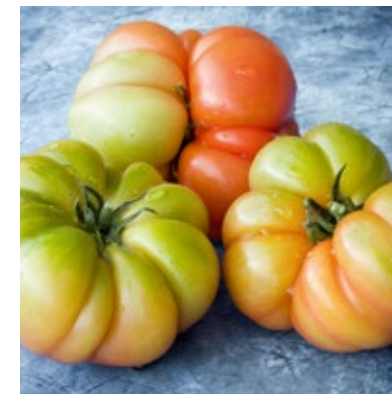
Słodkie, podłużne pomidory prosto z Kampanii. Ta rosnąca u podnóża Wezuwiusza odmiana wymaga specjalnej gleby pochodzenia wulkanicznego. Doskonale sprawdza się w przygotowywaniu sosów i przetworów, nadaje się także do suszenia. By w pełni cieszyć się niepowtarzalnym smakiem san marzano, przed użyciem najczęściej usuwa się ich wyjątkowo twardą skórkę.

Roma

Pochodzące z Włoch pomidory roma o bardzo obfitym miąższu i smukłym kształcie doskonale sprawdzają się w przygotowywaniu przecierów. Głównie dlatego, że podczas gotowania uwalniają pełnię swego smaku. To właśnie dzięki nim spaghetti może smakować jeszcze lepiej! Ze względu na swoją gęstość i niewielką zawartość soków stanowią znakomity dodatek do pizzy, ponieważ nie rozmiękczają ciasta.

Pelati

To charakterystyczne pomidory zrywane w najgorętsze dni. Swoją rozpoznawalność zawdzięczają temu, że spożywane są bez skórki, a ich puszystość i świeżość czyni je perfekcyjnym uzupełnieniem sałatek i dań dla prawdziwych smakoszy.



Pomidory

Jakie pomidory, taka kuchnia. Włoscy mistrzowie wiedzą, że dobrze dobrana odmiana to podstawa udanych dań. Innych pomidorów używają do sałatek, a innych do sosów i przetworów. Kulinarne tradycje zobowiązuje!

Pomidory, wbrew obiegowej opinii, nie pochodzą z Włoch, mimo że są jednym z podstawowych składników tamtejszej kuchni. Europa poznała je pod koniec XV wieku, a to za sprawą znanego podróżnika, Krzysztofa Kolumba. Początkowo nowy przysmak traktowano z dużą ostrożnością, bo z niewiadomych przyczyn uznawany był za trujący. Z czasem jednak wszedł na stałe do kanonu kuchni europejskiej, włoskiej w szczególności.

Wyselekcjonowane produkty najlepiej pasujące do kuchni włoskiej

Primerby



Bazyliowa
Masa netto: 0,34 kg



Czerwone pesto
Masa netto: 0,34 kg



Ogrodowa
Masa netto: 0,34 kg



Pesto
Masa netto: 0,34 kg



Czosnkowa
Masa netto: 0,34 kg



Grzybowa
Masa netto: 0,34 kg



Prowansalska
Masa netto: 0,34 kg



Włoska
Masa netto: 0,34 kg



Rozmarynowa
Masa netto: 0,34 kg



Tymiankowa
Masa netto: 0,34 kg



Z pieczonej cebuli
Masa netto: 0,34 kg

Rosół



O smaku wołowym w paście
Masa netto: 1 kg



Z kury w paście
Masa netto: 1 kg

Sosy



Do spaghetti Bolognese
Masa netto: 1 kg



Do spaghetti Carbonara
Masa netto: 1 kg



Do spaghetti Napoli
Masa netto: 0,9 kg



Cztery sery z brokautami
Masa netto: 0,9 kg



Śródziemnomorski
Masa netto: 1 kg



Demi-Glace
Masa netto: 0,75 kg



Cytrynowo-maślany
Masa netto: 0,8 kg



Piecarkowo-borowikowy
Masa netto: 1 kg



Z zielonym pieprzem
Masa netto: 0,85 kg



Serowy (płynny)
Pojemność: 1 l

Sosy sałatkowe



Ogrodowy
Masa netto: 0,7 kg



Włoski
Masa netto: 0,7 kg

Esencje



Esencja bulionu drobiowego
Pojemność: 1 l



Esencja bulionu wołowego
Pojemność: 1 l



Esencja bulionu warzywnego
Pojemność: 1 l

Desery



Deser Panna Cotta Carte d'Or
Masa netto: 0,8 kg



Deser Tiramisu Carte d'Or
Masa netto: 0,54 kg



Zupa toskańska
Masa netto: 1,2 kg



Pasta szafranowa
Masa netto: 0,8 kg



Fond z owoców morza w paście
Masa netto: 1 kg

Inne



Więcej włoskich
inspiracji znajdziesz
na www.ufs.com

Unilever Polska Sp. z o.o.
Unilever Food Solutions
ul. Bałtycka 43, 61-017 Poznań
infolinia 800 66 11 11
www.ufs.com

