

BOUNGIORNO
Trattoria!



Włoska kuchnia POBUDZA APETYT

Słynące z wyszukanej prostoty włoskie dania zachwycają nas swoją uniwersalnością. Łatwo je przyrządzić i wystarczy odpowiednio podać je na talerzu, by osiągnąć upragniony efekt.

Kuchnia z Półwyspu Apenińskiego daje wiele możliwości: apetyczne desery, smaczne sałatki, zdrowe ryby oraz owoce morza, sery o wyrazistym smaku i barwne sałatki. To wszystko jest w zasięgu ręki przeciętnego Włocha. Chcemy, by takie potrawy stały się też powszechnie dostępne dla smakoszy w Polsce.

Dlatego z przyjemnością prezentujemy kolekcję przepisów opracowanych przez naszych Szefów Kuchni – pyszne, codzienne dania kuchni włoskiej, które każdemu przypadną do gustu.

Buon appetite!

www.ufs.com

 Unilever
Food
Solutions

Gruszki faszerowane musem gorgonzola, podane na karmelizowanej szalotce i rukoli

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

SYROP	
0,800 l	Woda
0,250 kg	Cukier
0,300 l	Ocet winny
0,015 kg	Cynamon cały
0,025 kg	Goździk cały
1,700 kg	Gruszka
MUS	
0,360 kg	Ser gorgonzola
0,060 kg	Sos sałatkowy lazurowy Knorr
0,200 l	Rama Cremefine Profi 31%
0,080 kg	Ser Philadelphia
GLAZURA Z WINA	
0,250 l	Białe wino
0,015 kg	Auszpik Knorr
SZALOTKA KARMELIZOWANA	
0,400 kg	Szalotka
0,120 l	Ocet balsamiczny
0,100 kg	Cukier brązowy
0,020 kg	Tymianek
DEKORACJA	
do dekoracji	Rukola

SPOSÓB WYKONANIA

SYROP

- Połącz wodę z cukrem, cynamonem i goździkami. Doprowadź do wrzenia, połącz z octem.

GRUSZKI

- Gruszki obierz ze skórki i gotuj w syropie na wolnym ogniu przez 10 minut, a następnie pozostaw do wystudzenia (w syropie). Zimne gruszki przekrój na pół, usuń gniazda nasienne i uzupełnij brakującą połowę musem.

MUS

- Ser gorgonzola rozpuść w Ramie Cremefine 31%, wystudź i połącz z Sosem lazurowym Knorr. Następnie ubij powstałą masę i połącz z kremowym serkiem Philadelphia.
- W razie konieczności dodaj 8 g Auszpiku na 1 kg masy.

GLAZURA Z WINA

- Wino podgrzej, rozpuść w nim Auszpik i wymieszaj.
- Gotową glazurą przesmaruj gruszki z musem.

SZALOTKA KARMELIZOWANA

- Przygotuj karmel, wrzuć szalotki i zasmaż, uważając, aby karmel się nie spalił. Następnie dodaj ocet i gałązkę tymianku, przykryj papierem i duś przez 30 minut. Szalotkę z powstałym sosem przetóż do czystego naczynia.

PODANIE

- Na talerzu ułóż optukaną rukolę i gruszkę oraz szalotkę, następnie całość polej sosem od szalotki. Podawaj schłodzone.

Salatka Panzanella

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

SALATKA

1,500 kg	Pomidory
0,700 kg	Ogórki
0,100 kg	Cebula czerwona (piórka)
0,080 kg	Kapary
5 filetów	Anchois

SOS SAŁATKOWY

0,015 kg	Sos sałatkowy włoski Knorr
0,100 l	Sok pomidorowy
do smaku	Primerba bazyliowa Knorr Professional
do smaku	Ocet winny
0,100 l	Oliwa z oliwek

GRZANKI

0,300 kg	Pieczywo
----------	----------

DEKORACJA

do smaku	Mięta
----------	-------

SPOSÓB WYKONANIA

SALATKA

- Pomidory sparz, usuń skórkę i pokrój w duże części. Umieść w misce.
- Ogórki obierz, przetnij na pół, usuń pestki, pokrój w półtalarki i przypraw solą. Umieść na sicie, by sok mógł odciec, pozostaw na około 30 minut, a następnie dodaj do pomidorów.
- Dodaj pokrojoną w piórka cebulę, pokrojone filety anchois i kapary.

SOS SAŁATKOWY

- Sos sałatkowy włoski połącz z sokiem pomidorowym, Primerbą bazyliową i octem winnym. Dodaj oliwę z oliwek, tak by powstała konsystencja emulsji.

GRZANKI

- Z pieczywa przygotuj grzanki w formie kostki o wymiarach ok. 1-2 cm.

PODANIE

- Przed podaniem sałatkę wymieszaj z drobno pokrojonymi listkami mięty i grzankami. Skrop sosem sałatkowym.



Zupa z ciecierzycy

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

0,500 kg
0,040 l

0,010 kg
0,200 kg
2 gałązki
0,020 kg

do dekoracji
do dekoracji

ZUPA

Ciecierzycy
Esencja bulionu wołowego
Knorr Professional
Pasta szafranowa Knorr
Pancetta
Szałwia
Primerba rozmarynowa
Knorr Professional

PODANIE

Oliwa rozmarynowa
Szałwia

SPOSÓB WYKONANIA

ZUPA

- Ciecierzycę namocz, a następnie ugotuj z dodatkiem Esencji bulionu wołowego i Pasty szafranowej. Odtóż część całych kulek do dekoracji talerza.
- Ugotowaną ciecierzycę wraz z wodą gotuj ponownie na wolnym ogniu, po kilku minutach dodaj szalwię i Primerbę rozmarynową.
- Całość zmiksuj na gładką masę. Jeśli będzie taka potrzeba, przetrzyj przez drobne sito.
- Na suchej patelni podsmaż pancettę pokrojoną w drobną kostkę, połącz z przetartą ciecierzycą. Konsystencja powinna przypominać krem, w razie potrzeby dolej odrobinę wody. Całość dopraw do smaku.

PODANIE

- Na talerz wlej zupę i dodaj kulki ciecierzycy.
- Całość polej oliwą rozmarynową.
- Opcjonalnie udekoruj listkami szalwii suszonej w soli morskiej.

Kremowa zupa krewetkowa z warzywami

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

ZUPA

0,020 kg	Czosnek kostka
0,100 kg	Cebula kostka
0,100 kg	Koper włoski paski
0,100 kg	Seler naciowy
0,300 kg	Tomato Pronto Knorr
0,080 l	Esencja bulionu ze skorupiaków Knorr Professional
2,000 l	Wywar jarzynowy
0,400 kg	Krewetki koktajlowe gotowane
0,060 l	Sambuca
0,100 kg	Zasmażka jasna Knorr
0,040 l	Rama Cremefine Profi 15%
do smaku	Pieprz czarny
do smażenia	Oliwa z oliwek

SPOSÓB WYKONANIA

ZUPA

- Na oliwie zasmaż wszystkie warzywa i zalej wywarem jarzynowym, połącz z Tomato Pronto.
- Zupę dopraw do smaku Esencją bulionu ze skorupiaków i sambucą, dodaj krewetki.
- Zagęść zasmażką, następnie zagotuj i zabieli Ramą Cremefine Profi.

PODANIE

- Zupę przelej do naczynia i udekoruj świeżymi ziołami.



Pieczony antrykot z borowikami w śmietanie

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

MIĘSO	
1,600 kg	Antrykot
0,015 kg	Marynata do wołowiny Knorr Professional
0,030 l	Olej
4 szt.	Liść laurowy
0,030 kg	Musztarda
7 szt.	Ziele angielskie
do smażenia	Rama Culinesse Profi
GRZYBY	
0,500 kg	Borowiki
0,120 kg	Cebula
0,080 l	Wino białe wytrawne
do smażenia	Rama Culinesse Profi
0,500 l	Rama Cremefine Profi 31%
0,050 kg	Sos pieczarkowo-borowikowy Knorr
do smaku	Sól, pieprz

SPOSÓB WYKONANIA

MIĘSO

- Antrykot oczyść z przerośniętego tłuszczu.
- Marynatę do wołowiny potącz z olejem, pokruszonymi liśćmi laurowymi, musztardą i rozgniecionymi kulkami ziela angielskiego.
- Przygotowaną marynatą natrzyj mięso i pozostaw w lodówce na jedną dobę.
- Następnie mięso obsmaż na Ramie Culinesse, by pory się zamknęły. Piecz w piecu konwekcyjnym w temperaturze 85°C, a sondę ustaw na 55°C. Temperatura wewnątrz mięsa może być nieco wyższa (do 58°C), uzależnione jest to od upodobania gościa.

GRZYBY

- Borowiki pokrój w dużą kostkę, a cebulę w drobną kostkę.
- Na Ramie Culinesse podsmaż cebulę i borowiki, dodaj wino i zredukuj. Zalej Ramą 31% i zagęść, dodając Sos pieczarkowo-borowikowy. Chwilę gotuj na wolnym ogniu.

PODANIE

- Upieczony antrykot podawaj z borowikami w śmietanie, puree z fioletowych ziemniaków, rzodkiewką na ciepło i młodym porem.



Filet z kurczaka z patelni duszony z cytryną na polencie z pieczonymi pomidorami

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

FILET Z KURCZAKA

1,600 kg Filet z kurczaka
0,150 l Esencja bulionu drobiowego
Knorr Professional
0,400 l Rama Culinesse Profi

POLENTA

0,375 kg Kaszka kukurydziana
1,300 l Woda
0,400 l Rama Cremefine Profi 15%
0,050 kg Primerba z pieczonej cebuli
Knorr Professional

SOS

0,220 kg Kapary z zalewy
0,130 kg Zielony pieprz
0,200 kg Cytryna
0,040 kg Szałwia
1,300 kg Pomidorki koktajlowe

SPOSÓB WYKONANIA

FILET Z KURCZAKA

- Oczyszczony, wyporcjowany filet z kurczaka dopraw Esencją bulionu drobiowego. Odstaw na godzinę do lodówki.
- Następnie filety usmaż na Ramie Culinesse na złoty kolor na rozgrzanej patelni. Po usmażeniu pozostaw tłuszcz do przygotowania sosu.

POLENTA

- Wodę zagotuj z Ramą 15%, dodaj Primerbę z pieczonej cebuli, stopniowo wsypuj kaszkę kukurydzianą, ciągle mieszając, aby się nie przypaliła. Gotuj przez 3 minuty. Zdejmij z ognia i odstaw na 10 minut.

SOS

- Na Ramie Culinesse, pozostałej od smażenia kurczaka, zasmaż kapary, zielony pieprz, szalwię i cytrynę, dodaj pomidorki.

PODANIE

- Na talerzu wyporcuj kremową polentę, ułóż filet z kurczaka. Polej powstałym sosem, podawaj z pomidorkami koktajlowymi i warzywami.



Miecznik z grilla z vinaigrette i bukietem sałat

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

	RYBA
1,600 kg do smaku	Miecznik Sól morską
	SOS SAŁATKOWY
0,040 kg	Sos sałatkowy ogrodowy Knorr
0,160 l	Oliwa z oliwek
0,030 kg	Pomodori Secchi Knorr (pomidory suszone)
0,060 l	Olej z suszonych pomidorów
	SAŁATA
0,300 kg	Bukiet sałat
0,400 kg	Szparagi
0,250 kg	Rzodkiewki
do skropienia	Oceł winny jabłkowy

SPOSÓB WYKONANIA

RYBA

- Miecznika zgrilluj, delikatnie przypraw solą morską.

SOS SAŁATKOWY

- Sos sałatkowy ogrodowy połącz z oliwą, drobno pokrojonymi pomidorami i olejem z suszonych pomidorów, odstaw na minimum godzinę.

SAŁATA

- Sałaty oczyść, szparagi obierz, pokrój w dowolny sposób i lekko zblanszuj. Rzodkiewki pokrój w plasterki.

PODANIE

- Na talerzu ułóż rybę, polej przygotowanym sosem, serwuj z sałatami i warzywami skropionymi octem winnym.

Salatka owocowa z panna cottą kawową i świeżą miętą

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

PANNA COTTA

0,170 kg
0,410 l
0,410 l

Panna Cotta Carte d'Or
Rama Cremefine Profi 31%
Maślanek

SEZAMOWE CIASTKA

0,020 l
0,020 kg
0,015 kg
0,040 kg
1 szt.
0,100 kg
0,020 kg

Woda
Miód
Cukier
Masło
Sok z cytryny
Sezam
Czarny sezam

OWOCE

2,500 kg

Truskawki, winogrona,
pomarańcze, kiwi, ananas,
smocze owoce (oczyszczone)

0,060 l

Likier pomarańczowy

PODANIE

do dekoracji
do posypania

Mięta
Puder z pistacji

SPOSÓB WYKONANIA

PANNA COTTA

- Zagotuj Ramę 31%, odstaw, wsyp deser Panna Cotta i wymieszaj do całkowitego rozpuszczenia.
- Następnie dodaj maślanek i ponownie wymieszaj.
- Całość rozlej do silikonowych foremek i wstaw do zamrażarki na kilka godzin.

SEZAMOWE CIASTKA

- W małym garnku podgrzej wodę z miodem i cukrem, lekko zredukuj, tak by nie powstał karmel, dodaj masło, sok z cytryny i oba rodzaje sezamu. Chwilę gotuj na wolnym ogniu.
- Masę przełóż na silikonowy podkład i wstaw na 10-12 minut do piekarnika rozgrzanego do 180°C. Po wyjęciu z pieca pozostaw do całkowitego wystudzenia.

OWOCE

- Owoce pokrój w duże części, skrop likierem pomarańczowym i wymieszaj.

PODANIE

- Panna cottę wyjmij z foremek i posyp pudrem pistacjowym. Jeśli masz większą foremkę, uprzednio pokrój panna cottę w kostkę.
- Na talerzu ułóż kompozycję z owoców i panna cotty.
- Deser udekoruj utamanym kawałkiem ciastka sezamowego i listkami mięty.

Torcik bezowy z malinowym culisem i owocami leśnymi

SKŁADNIKI NA 10 PORCJI

6 szt.
0,300 kg
szczypta

BEZA

Białka
Cukier kryształ
Sól

NADZIENIE

0,400 l
0,150 kg

Rama Cremefine Profi 31%
Polewa z owoców leśnych
Carte d'Or

0,050 l
0,250 kg

Mleko
Ser mascarpone

CULIS MALINOWY

0,200 kg
0,050 kg

Maliny mrożone
Cukier puder

PODANIE

do dekoracji
0,500 kg

Kakao
Maliny, jeżyny, porzeczki

SPOSÓB WYKONANIA

BEZA

- Piekarnik nagrzej do temperatury 140°C. Podczas pieczenia w piecu konwekcyjnym wyłącz nawiew.
- Białka ubij na pianę ze szczyptą soli. Do ubijanej piany dodawaj po jednej łyżce cukru.
- Ubitą masę przełóż dużą łyżką na pergamin.
- Bezy susz w piekarniku przez około 60 minut w temperaturze 140°C. Po upieczeniu pozostaw w piekarniku do wystygnięcia.

NADZIENIE

- Ramę Cremefine 31% ubij. Pod koniec ubijania, gdy zacznie gęstnieć, dodaj polewę z owoców leśnych, mleko, a w ostatniej fazie ser mascarpone.
- Masę umieść w worku cukierniczym i wyszprycuj na porcyjnych bezach.
- Każdą porcję udekoruj owocami leśnymi.

CULIS MALINOWY

- Maliny rozmroź, połącz z cukrem, zmiksuj i przetrzój przez sito.

PODANIE

- Ciasto bezowe przed podaniem posyp kakao, podawaj z culisem malinowym.
- Talerz można dodatkowo udekorować owocami.
- Podawaj z gałką owocowego sorbetu.

MAKARONY

GOTUJ JE OD RĘKI, NIGDY NIE PŁUCZ. WODĘ POZOSTAŁĄ PO GOTOWANIU MAKARONU ZACHOWAJ. WŁOSI MÓWIĄ NA NIĄ „SANTE AQUA”, PRZYDA SIĘ NP. DO PODLANIA SOSU – JEST BOGATA W SMAK I SKROBIĘ.

LASAGNE



- Jeden z podstawowych i najbardziej znanych kształtów makaronu.
- Można z niego nie tylko przyrządzić typową włoską lasagne, ale także zwinąć cannelloni czy wykroić łazankę.
- Mitem jest, że trzeba go gotować tylko tradycyjnym sposobem. Odpowiednio dobrana ilość i gęstość sosu pozwoli ugotować go w trakcie pieczenia dania.

SPAGHETTI



- Idealny do lekkich sosów pomidorowych lub oliwnych.
- Lubi drobne kawałki ziół i karmelizowany czosnek.
- Klasycznie podawany z bogatym sosem bolognese czy aglio olio.
- Należy gotować go do momentu, aż w przekroju pojawi się klasyczne „oko”.

PENNE RIGATE (RURKI KARBOWANE) PENNETTE (PIÓRKA)



- Dobrze sprawdzają się zarówno w sałatkach, jak i w daniach ciepłych. Świetnie komponują się z sosami.
- Penne – „rurka” to jeden z najbardziej popularnych kształtów. Rigate oznacza „karbowany” – taka struktura pozwala na jeszcze lepsze połączenie makaronu z sosem. Wydrążony środek makaronu skutecznie chłonie i zbiera sos.
- Pennette ma kształt rurki, ale o bardzo małej średnicy, przypomina piórko. Ze względu na swoją strukturę idealnie nadaje się do bufetu.

GRANDINE (KULECZKI)



- Kształt ten na dobre zadomowił się już w naszej kuchni, przypomina kuleczki.
- Znakomity dodatek do dań głównych, można z niego przyrządzić à la risotto lub podać jako typowy dodatek skrobiowy do mięsa.
- Doskonale dopetnia zupy i sprawdza się w sałatkach.



FARFALLE (KOKARDKI) FUSILLI (ŚWIDERKI) FUSILLI TRICOLORE (ŚWIDERKI W TRZECH KOLORACH)

- Najbardziej uniwersalne kształty.
- Farfalle to jeden z najbardziej atrakcyjnych wizualnie kształtów makaronu. Doda atrakcyjności nawet najprostszemu składnikom.
- Fusilli są bardzo popularne w polskiej kuchni, często używane jako dodatek do zup. Pasują także do sosów – dzięki swojej strukturze są w stanie wchłonąć nawet najbardziej gęsty sos.
- Trójkolorowa mieszanka Fusilli to znakomita opcja do sałatek – idealnie prezentuje się na zimno, z dodatkiem świeżych sałat i sosu vinaigrette.



PAPPARDELLE ALL'UOVO (SZEROKA WSTĄŻKA) TAGLIATELLE (GNIAZDA WSTĄŻKI)

- Wstążki idealne do kremowych sosów.
- Szeroka powierzchnia makaronu umożliwia podanie ich z większymi kawałkami składników oraz w towarzystwie cięższych sosów.
- Pappardelle jest makaronem jajecznym, gotuje się go bardzo szybko. Idealnie pasuje do owoców morza i dziczyzny. To jeden z najszlachetniejszych makaronów.



MACCARONI (NITKA CIĘTA) QUADRUCCI (ŁAZANKI) STELLINE (GWIAZDKI)

- Klasycznie używane jako dodatek do zup.
- Nitka jest podawana głównie do rosółu i zup pomidorowych.
- Gwiazdki, ze względu na kształt, są idealne do dań dla dzieci.
- Łazanki przywędrowały do Polski w XVI wieku, za sprawą Bony Sforzy, włoskiej żony króla Zygmunta I Starego. Lubią zupę grzybową i są niezastąpione w PRL-owskiej odstonie, podane z kapustą i boczkiem.



CRESTI DI GALLO (KOLANKA Z FALBANKĄ) CONCHIGLIE (MUSZLE) GNOCCHETTI SARDI (MUSZELKI)

- Idealne do sałatek, kształtem nawiązują do owoców morza.
- Muszelki, dzięki szczelinom, idealnie łączą się z drobnymi składnikami, łatwo wypetnią się gęstym sosem.
- Duże muszle można faszerować i zapiekać pod serem lub beszamelem.

WYSELEKCJONOWANE PRODUKTY IDEALNE DO KUCHNI WŁOSKIEJ

PRIMERBY

Aromatyczne przyprawy w paście, których podstawę stanowią świeże zioła, warzywa lub grzyby połączone z olejami roślinnymi i z solą. Wyróżniają się intensywnym, skoncentrowanym smakiem. Polecane do wszystkich dań gorących (zup, sosów, ryb i owoców morza, mięs, warzyw, makaronów) i zimnych (sałatek, dipów, sosów vinaigrette oraz jako składnik marynat i farszy).



Bazyliowa
Masa netto: 0,34 kg



Czerwone pesto
Masa netto: 0,34 kg



Ogrodowa
Masa netto: 0,34 kg



Czosnkowa
Masa netto: 0,34 kg



Grzybowa
Masa netto: 0,34 kg



Włoska
Masa netto: 0,34 kg



Prowansalska
Masa netto: 0,34 kg



Pesto
Masa netto: 0,34 kg



Z pieczonej cebuli
Masa netto: 0,34 kg



Rozmarynowa
Masa netto: 0,34 kg



Tymiankowa
Masa netto: 0,34 kg

ESENCJE BULIONÓW

Pomagają wydobyć pełny smak i aromat mięsa, warzyw, ryb oraz owoców morza w gorących i zimnych daniach: sosach, zupach, farszach, dipach czy marynatach. Płynna konsystencja ułatwia dozowanie i natychmiast rozprzodza się w potrawie.



Esencja bulionu wołowego
Pojemność: 1 l



Esencja bulionu drobiowego
Pojemność: 1 l



Esencja bulionu warzywnego
Pojemność: 1 l



Esencja bulionu rybnego
Pojemność: 1 l



Esencja bulionu ze skorupiaków
Pojemność: 1 l

SOSY

W kuchni włoskiej stanowią ważny element. Doskonale dopełnią Twoje danie. Polecamy typowo włoskie smaki z linii Collezione Italiana – idealne do makaronów, a także sosy z nutą smakową – z charakterystycznym, wiodącym smakiem.



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 brokułami
Masa netto: 0,9 kg



Demi-Glace
Masa netto: 0,75 kg



Pieczarkowo-borowikowy
Masa netto: 1 kg



Cytrynowo-maślany
Masa netto: 0,8 kg



Śródziemnomorski
Masa netto: 1 kg



Z zielonym pieprzem
Masa netto: 0,85 kg



Serowy (płynny)
Pojemność: 1 l

ROSOŁY

Idealne rozwiązanie jako baza lub przyprawa do finalnego doprawienia bulionów, zup, farszy, dań mięsnych i innych potraw z dodatkiem drobiu lub wołowiny.



Z kury w paście
Masa netto: 1 kg



O smaku wołowym w paście
Masa netto: 1 kg

INNE

Zupa toskańska to doskonałe rozwiązanie jako baza lub przyprawa do zup i innych dań na bazie pomidorów. Pasta szafranowa nada potrawom smak i kolor szafranu, idealna do dań jednogarnkowych, zup i sosów.



Zupa toskańska
Masa netto: 1,2 kg



Pasta szafranowa
Masa netto: 0,8 kg



BAZY WARZYNNE

Podstawą kuchni włoskiej są pomidory. Nasze bazy warzywne to wysokiej jakości produkty, które będą znakomitą dodatką do wszelkich dań przygotowanych na bazie pomidorów.



Concentrato di pomodoro
(koncentrat pomidorowy)
Masa netto: 0,8 kg i 4,5 kg



Pomodori Pelati
(pomidory w całości bez skórki)
Masa netto: 2,5 kg



Polparicca di Pomodoro
(pomidory pokrojone w kostkę, w soku)
Masa netto: 2,55 kg



Tomato Pronto
(baza sosu pomidorowego z kawałkami pomidorów)
Masa netto: 2 kg



Pomodori Secchi
(pomidory suszone)
Masa netto: 0,75 kg

PRODUKTY

Unikalne połączenie maślanki i tłuszczów roślinnych – doskonałe walory użytkowe i smak śmietany.



Rama Cremefine Profi
wielofunkcyjna 31%
Pojemność: 1 l



Rama Cremefine Profi
do zup i sosów 15%
Pojemność: 1 l

DESERY

Dzięki nim odtworzysz tradycyjne smaki włoskich delicji. Kuchnia włoska nie może obyć się bez deserów – są doskonałym zwieńczeniem posiłków. Pasują do popołudniowej kawy.

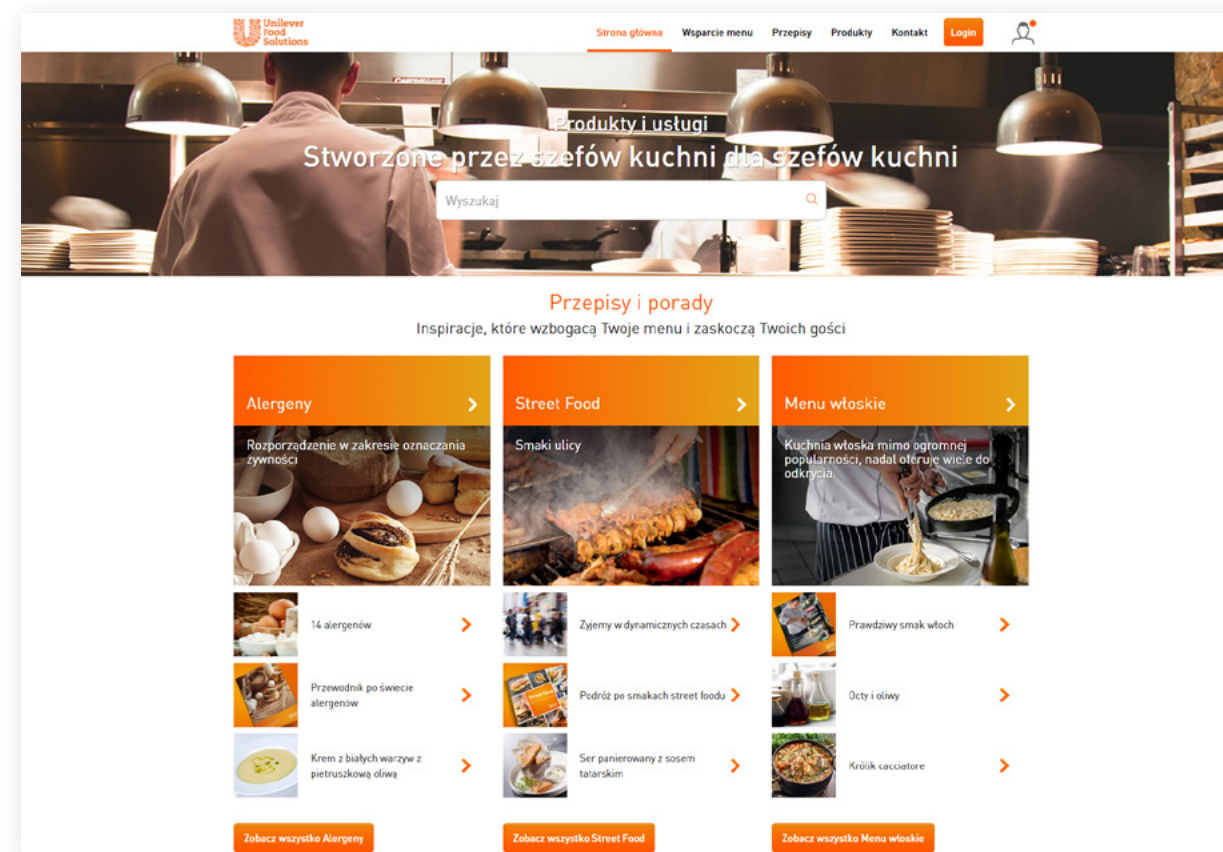


Panna Cotta
Masa netto: 0,52 kg



Tiramisu
Masa netto: 0,54 kg

NOWA ODSŁONA STRONY UNILEVER FOOD SOLUTIONS KOPALNIA INSPIRACJI DLA SZEFOW KUCHNI



WWW.UFS.COM



www.ufs.com

