

I CONSIGLI DELLO CHEF PER RIGENERARE I NOSTRI PRODOTTI

NB: Una volta aperti, tutti i prodotti vanno consumati previa cottura.

PRODOTTO	PROCEDIMENTO
Tortelli	Aggiungere un goccio d'acqua dentro la vaschetta e scaldare in microonde per 1 minuto circa (in base alla potenza impostata). Oppure scaldare il contenuto della vaschetta in padella con un mestolino d'acqua, fiamma bassa e coperchio per 10 minuti.
Passatelli	Vaschetta in microonde e scaldare per 2 minuti circa (in base alla potenza impostata). Oppure scaldare il contenuto della vaschetta in padella con un mestolino d'acqua, fiamma bassa e coperchio per 10 minuti.
Lasagne	Scongelare lentamente passando la confezione in frigorifero il giorno prima, oppure scongelare più velocemente scaldando in microonde per 2-3 minuti (in base alla potenza impostata). Gratinare in forno a 200° per circa 20 minuti.
Cappelletti	Portare a ebollizione il brodo e cuocervi i cappelletti.
Ganassini	Aprire la busta. Porzionare il ganassino e mettere in padella con la sua gelatina e mezzo bicchiere d'acqua. Scaldare per 10-15 minuti con coperchio e fiamma bassa. Quando la salsa si sarà addensata aggiungere una noce di burro e servire.
Maialata / Agnello / Coniglio / Alette / Costine / Faraona	Versare tutto il contenuto della busta in una teglia e mettere in forno a 200° per 15-20 minuti fino a rosolatura. Aggiungere una noce di burro per legare la salsa e servire.
Pollo alla cacciatora / Spezzatino	Versare tutto il contenuto della busta in una padella. Cuocere con il coperchio per 15-20 minuti. Aggiungere un goccio d'acqua se necessario
Bollito	Mettere la busta sigillata in una pentola di acqua bollente e lasciare immerso almeno 15-20 minuti circa. Aprire la busta calda e servire.
Stinco	Versare il contenuto in una teglia e rosolare in forno a 200° preriscaldato per 30 minuti.
Patate al forno	Versare tutto il contenuto della busta in una teglia e mettere in forno a 200° per 15-20 minuti circa. Mescolare a metà cottura per uniformare la rosolatura.
Patate al naturale	Immergere la busta sigillata in acqua bollente per 10 minuti. Una volta riscaldate si potranno utilizzare in diversi modi: fare un purè, lesse, al forno, gnocchi fatti in casa, ecc...
Cicoria	Riscaldare in padella con burro o olio (piccante) a piacimento. Servire con l'aggiunta di pecorino grattugiato.
Spadellata	Spadellare con burro, olio ed erbe aromatiche per 10 minuti a fiamma alta. Aggiustare di sale e pepe a piacimento.
Gelato	Scongelare a temperatura ambiente mezz'ora prima dell'utilizzo, oppure scongelarle in frigorifero 1 ora prima dell'utilizzo.
Tiramisù / Cheesecake	Porre in frigorifero 1-2 ore prima di servire, o lasciare fuori dal frigo 30 minuti prima di servire.

TABELLA DEGLI ALLERGENI

Erbazzone	Glutine / uova / latticini
Pecorino	Latticini
Tortelli ricotta e cavolo nero	Glutine / uova / latticini
Tortelli cipolla rossa, mela e pancetta	Glutine / uova
Cappellacci verza e salsiccia	Glutine / uova
Cappellacci al crudo	Glutine / uova / latticini
Tortelli verdi al burro	Glutine / uova / latticini
Tortelli di zucca con soffritto	Glutine / uova / latticini
Passatelli al tartufo con fonduta di Parmigiano Reggiano	Glutine / uova / latticini
Cappelletti in brodo	Glutine / uova / sedano
Lasagne del pastore	Glutine / uova / latticini / sedano
Lasagne tradizionali	Glutine / uova / latticini / sedano
Ganassini di manzo	/
Agnello arrosto	/
Coniglio arrosto	/
Maialata	/
Stinco di maiale	/
Spezzatino	Sedano
Pollo alla cacciatora	Sedano
Alette di pollo	/
Costine	/
Faraona	/
Cicoria	/
Spadellata di verdure	/
Patate al forno	Glutine
Cheesecake ai mirtilli	Glutine / uova / latticini
Tiramisù	Glutine / uova / latticini
Dolce mattone	Glutine / uova / latticini
Gelato Rocher	Glutine / uova / latticini / frutta secca
Gelato torta di riso	Glutine / uova / latticini