



Buon appetito e buone feste!

Grazie per averci scelto!

Questo è il contenuto del "cestino".

Viene consegnato freddo, con le istruzioni di conservazione allegate.

Il prezzo è di €39 a persona.

Mousse di trota salmonata affumicata Agritrutta con insalatina di finocchi e arance

Ingredienti: TROTA salmonata affumicata Agritrutta (TROTA, sale marino, alloro), RICOTTA "seirass" (Crema di LATTE, LATTE, LATTE di pecora, sale, correttore di acidità: acido lattico), PANNA (LATTE), finocchi, arance, olio extra-vergine di oliva, pepe nero macinato, sale, valeriana fresca.

Conservare in frigorifero (+3°C) per massimo 24 ore dalla consegna. Pronto al consumo.

Consigliamo di tirare fuori dal frigo qualche minuto prima di consumarlo, e di mescolare da parte l'insalatina di finocchi un momento per uniformare il condimento, prima di servirla nel piatto per accompagnare la mousse.

Fagottino di crêpes ai porri con zabaione salato

Ingredienti per il fagottino: porri, LATTE, UOVA FRESCHE BIOLOGICHE, FARINA DI GRANO TENERO TIPO 2, PARMIGIANO DOP 24 MESI (LATTE, sale, caglio), olio extra-vergine di oliva, sale, BURRO.

Per lo zabaione: TUORLO D'UOVO BIOLOGICO PASTORIZZATO, PARMIGIANO DOP 24 MESI (LATTE, sale, caglio), BURRO, sale.

Conservare in frigorifero (+3°C) per massimo 24 ore dalla consegna.

Per servire: preriscaldare il forno a 180 gradi, quando arriva in temperatura infornare il fagottino con la sua vaschetta e scaldare per 6 minuti. A parte spostare lo zabaione in una coppetta (adatta al microonde) e scaldarlo a media potenza per 20-30 secondi (avendo cura di girarlo con un cucchiaino dopo 10 secondi). In alternativa spostare lo zabaione in un pentolino e scaldare a bagnomaria girando spesso. Servire il fagottino nel piatto accompagnandolo con lo zabaione.

Cotechino artigianale in crosta, con fonduta di Toma Piemonte e lenticchie stufate:

Ingredienti per il cotechino in crosta: cotechino de La Granda Salumi (carne di suino 55%, cotenna di suino 22%, guanciale di suino 18%, sale, MARSALA, destrosio, spezie, aglio, antiossidanti: ascorbato di potassio, conservanti: nitrito di sodio), FARINA DI GRANO TENERO TIPO 2, BURRO, sale, UOVA BIOLOGICHE.

Per la fonduta di Toma: TOMA Piemonte biologica (LATTE crudo, sale, caglio), PANNA, LATTE, farina di riso.

Per le lenticchie: lenticchie, SEDANO, carota, cipolla, pomodoro, sale, olio extra-vergine di oliva, alloro.

Conservare in frigorifero (+3°C) per massimo 24 ore dalla consegna.

Per servire: scaldare il fagottino (senza fonduta) in forno a 180 gradi per 10 minuti. Scaldare a parte la fonduta togliendola dalla vaschetta e spostandola in un pentolino a bagnomaria per pochi minuti, finché sarà completamente sciolta. Se si dovesse dividere un po', basterà frullare la fonduta calda con un frullatore ad immersione per pochi istanti, finché tornerà omogenea. In alternativa, scaldare in microonde a media potenza per 30 secondi avendo cura di girarla con un cucchiaio ogni 10 secondi. Spostare le lenticchie in un pentolino e scaldare sul fuoco, in alternativa scaldarle in microonde a media potenza per 45 secondi. Servire la fonduta nel piatto, appoggiare sopra il fagottino ben caldo e accompagnare con le lenticchie.

Risotto alla zucca con Castelmagno d'alpeggio DOP

Ingredienti: riso Carnaroli di Bra, cipolla, VINO BIANCO, SEDANO, carota, zucca, olio extra-vergine di oliva, CASTELMAGNO D'ALPEGGIO (LATTE, sale, caglio), BURRO.

Conservare in frigorifero (+3°) per massimo 24 ore dalla consegna.

Per servire: mettere l'intero contenuto della vaschetta del riso in una pentola con il fondo spesso oppure antiaderente, di dimensione adeguata (il riso raddoppierà di volume). Coprire con tutto il brodo e portare a cottura a fiamma media. Girare spesso delicatamente durante la cottura. A seconda del vostro gusto, il riso sarà cotto in 6-8 minuti. A fine cottura il brodo dovrà essere consumato pressochè tutto, non abbiate paura di assaggiare durante la cottura per controllare la cottura del riso. Se dovesse essere troppo liquido a fine cottura, alzare la fiamma e girare spesso finché il brodo sarà consumato. Al contrario se asciugasse troppo in fretta, aggiungere qualche cucchiaio di acqua calda. (E' più difficile a dirsi che a farsi, non vi preoccupate!). 30 secondi prima di terminare la cottura, aggiungere il Castelmagno e girare finché sarà sciolto bene. Spegner la fiamma, aggiungere il burro (ben freddo di frigo) e mescolare finché sarà completamente sciolto e amalgamato. Il risultato ideale è cremoso, né liquido né asciutto... ma è il vostro gusto che comanda!

Brasato al Barbaresco DOCG

Ingredienti: tenerone di bovino di razza piemontese La Granda, carota, cipolla, SEDANO, VINO BARBARESCO DOCG, alloro, chiodi di garofano, rosmarino, cannella, olio extra-vergine di oliva, amido di mais.

Conservare in frigorifero (+3°) per massimo 24 ore dalla consegna.

Per servire: mettere a bollire una pentola di acqua di medie dimensioni. Quando bolle, inserire il sacchetto sottovuoto nella pentola. Abbassare il fuoco al minimo e lasciare 10 minuti. Nel frattempo, scaldare il sugo in un pentolino a parte, se fosse troppo denso aggiungere un paio di cucchiaini di acqua, se fosse troppo liquido lasciar cuocere a pentola scoperta per qualche minuto. Con una pinza o una schiumarola togliere il sacchetto dall'acqua (attenzione a non bruciarsi!), aprirlo con un paio di forbici e mettere la carne nel piatto, coprirlo con la sua salsa e guarnirla con i contorni.

Patate al forno

Ingredienti: patate biologiche di montagna, olio extra-vergine di oliva, rosmarino, sale, zucchero.

Conservare in frigorifero (+3°) per massimo 24 ore.

Per servire: scaldare il forno a 200°, nel frattempo aprire con le forbici il sacchetto sottovuoto e versare il contenuto in una teglia foderata con carta forno. Quando il forno arriva in temperatura, infornare e lasciare almeno 10 minuti o più, a seconda del grado di doratura gradito.

Cavolfiori gratinati

Ingredienti: cavolfiori, LATTE, FARINA DI GRANO TENERO TIPO 2, BURRO, PANGRATTATO di grissini artigianali (FARINA DI GRANO TENERO tipo 00, acqua, SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO, sale, FARINA DI CEREALI MALTATI, lievito naturale, LIEVITO MADRE)

Conservare in frigorifero (+3°) per massimo 24 ore dalla consegna.

Per servire: scaldare nella loro vaschetta in forno a 200 gradi per 10 minuti.

Newyork cheesecake al gianduia con pere candite al miele millefiori di alta montagna

Ingredienti: cioccolato alle NOCCIOLE gianduia Altromercato (zucchero di canna, pasta di cacao, NOCCIOLE 20%, PASTA DI NOCCIOLE, burro di cacao, emulsionanti: lecitina di SOIA, estratto di vaniglia), UOVA BIOLOGICHE, zucchero, RICOTTA (SIERO DI LATTE VACCINO, CREMA DI LATTE VACCINO, correttore di acidità:acido citrico, sale), BURRO, PANNA, FARINA DI GRANO TENERO TIPO 2, amido di mais, sale.

Per lo pere candite: pere, zucchero, miele millefiori di alta montagna

Conservare in frigorifero (+3°) per massimo 24 ore.

Per servire: tirare fuori la cheesecake dal frigo dieci minuti prima di mangiarla e accompagnarla con le pere candite.

Il nostro Pane

Ingredienti: FARINA di grano tenero tipo 2, FARINA di segale integrale, acqua, sale, SESAMO, semi di girasole, semi di zucca, semi di lino.

Conservare in luogo fresco e asciutto per massimo 24 ore dalla consegna.

Si consiglia di scaldare il pane in forno preriscaldato a 180 gradi per 5 minuti, poco prima di metterlo in tavola.

Friandises

Ingredienti: Zucchero di canna, BURRO, FARINA di grano tenero tipo 2, Farina di Mais, UOVA BIOLOGICHE, cacao, MANDORLE, scorza d'arancia, cannella, sale, vaniglia, sale, scorza di limone.

Conservare in luogo fresco e asciutto per massimo 24 ore dalla consegna. Pronto al consumo... magari con un buon caffè!

In carattere completamente MAIUSCOLO sono indicati gli allergeni sicuramente presenti.



Allergeni: si informano i Signori clienti che questi prodotti consegnati a domicilio possono tutti comunque contenere, nonostante i nostri sforzi Allergeni o tracce di questi: Cereali contenenti glutine, Latte e prodotti a base di latte, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova, Pesce e prodotti a base di pesce, Frutta a guscio, Sedano e prodotti a base di sedano, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Molluschi e prodotti a base di molluschi, Lupini e prodotti a base di lupini, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini. Non acquistiamo surgelati o congelati. Tutti i nostri prodotti sono preparati con materie prime fresche e conservati attraverso l'abbattimento rapido di temperatura (surgelazione) e decongelati al bisogno, per garantirne la massima salubrità.