



Buon appetito!

Grazie per averci scelto!

Questo è il contenuto del "cestino".

Viene consegnato freddo, con le istruzioni di conservazione allegate.

Il prezzo a persona è di €36

Girello di bovino di razza Piemontese La Granda (cotto a bassa temperatura) con salsa tonnata tradizionale

Ingredienti per la carne: girello di bovino, carota, cipolla, SEDANO, olio extra-vergine di oliva, sale.

Per la salsa: UOVA FRESCHE BIOLOGICHE, TONNO (TONNO a pinne gialle, olio di oliva, sale), ACCIUGHE sotto sale, carota, cipolla, SEDANO, olio di semi di girasole, capperi sotto sale, olio extra-vergine di oliva.

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.

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 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.

Tortino di radicchio e seirass, con fonduta di Toma Piemonte e pancetta affumicata croccante

Ingredienti per il tortino: FARINA DI GRANO TENERO TIPO 2, BURRO, sale, UOVA BIOLOGICHE, radicchio, cipolla, RICOTTA "seirass" (Crema di LATTE, LATTE, LATTE di pecora, sale, correttore di acidità: acido lattico), PARMIGIANO stagionato almeno 24 mesi (LATTE, sale, caglio)

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

Pancetta croccante selezione La granda Salumi: pancetta di suino 97%, sale, destrosio, aroma naturale, spezie, aglio, antiossidanti: ascorbato di sodio, conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio)

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

Per servire: scaldare il tortino (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 cucchiaino ogni 10 secondi. Per scaldare la pancetta, metterla in forno nella teglia con il tortino per 30 secondi. Se possibile abbassare la ventilazione al forno. In alternativa, scaldarla in padella per qualche secondo. Lasciarla riposare un paio di minuti su un piatto prima di servirla.

Lasagna alla zucca e Roquefort AOP

Ingredienti: FARINA DI GRANO TENERO TIPO 2, UOVA FRESCHE BIOLOGICHE, zucca, LATTE, BURRO, ROQUEFORT (LATTE crudo intero di pecora, sale, caglio, fermenti lattici, fermenti di stagionatura, Penicillium Roqueforti), olio extra-vergine di oliva, PARMIGIANO 24 MESI (LATTE, caglio, sale), olio extra-vergine di oliva, noce moscata, curcuma, sale.

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

Per servire: scaldare il forno a 180 gradi, quando arriva in temperatura infornare le lasagne nella loro vaschetta (senza il coperchio) e lasciarle per 10 minuti.

Tenerone di bovino razza Piemontese La Granda sfumato al Marsala e cotto nel latte

Ingredienti: tenerone di bovino di razza piemontese La Granda, LATTE INTERO BIOLOGICO, cipolla, MARSALA, aglio, rosmarino, 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.

Torta morbida di cioccolato fondente con crema inglese alla vaniglia

Ingredienti per la torta: cioccolato fondente (pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto di vaniglia), BURRO, UOVA, zucchero di canna, farina di riso.

Per la crema inglese: TUORLO D'UOVO PASTORIZZATO, LATTE, PANNA, zucchero, vaniglia naturale, sale.

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

Per servire: tirare fuori la torta dal frigo mezz'ora prima di mangiarla e accompagnarla con la crema inglese fredda.

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 NOCCIOLE,, 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.