

ristorazione collettiva • commerciale moderna • a catena

ANNO 18 NUMERO 9 • SETTEMBRE 2013

Ristorando

Associazioni
**NUOVI PROPOSITI
PER ANGEM**

Mercati esteri: USA
**I TOP 100
DEL FOODSERVICE**

Piatti posate e bicchieri
**COSTI A
CONFRONTO**



La frittura di paranza di Mare Più

Mare Più nasce negli anni Ottanta grazie all'esperienza già affermata dei fratelli Andrenacci. Oggi, con trent'anni di esperienza, è in grado di soddisfare le richieste di un pubblico esigente e copre tutto il territorio nazionale e buona parte del mercato europeo. Vogliamo oggi segnalare la nostra *frittura di paranza*, pescata nell'Adriatico, nel giusto periodo, infarinata e surgelata ad azoto -70°. Con questa tecnica, tutte le caratteristiche del pescato di stagione sono preservate ed esaltate, si ottiene un prodotto senza sprechi, sempre disponibile con un costo a porzione già determinato all'origine. *Preparazione:* direttamente dal surgelatore, per avere un'escursione termica importante che determinerà la croccantezza del vostro fritto, immergere in olio dolce a 180°. Friggere per almeno 7 minuti o fino a doratura, scolare e servire ben caldo. La frittura di paranza è composta da busbane - Alto Adriatico, zanchetta- alto e medio Adriatico, triglia - vicino alla costa rocciosa, moli -fondale sabbioso, merluzzetto - Adriatico. La dolcezza sapida di questi pesci si esalta con fleur de sel o con una riduzione di aceto e miele.

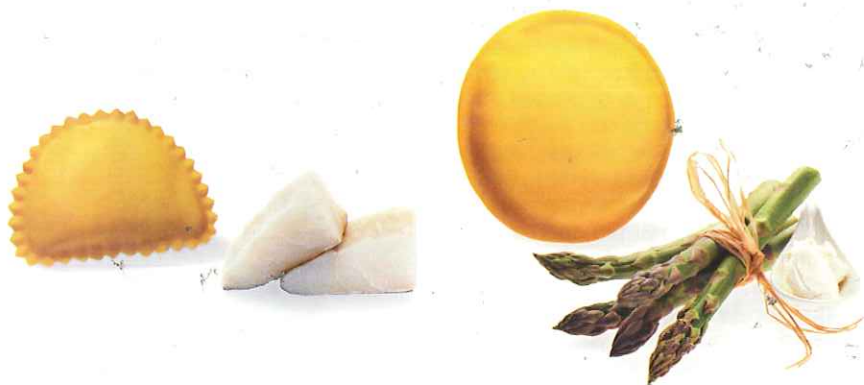


Buone nuove Divine Creazioni 2013

Buone nuove firmate **Divine Creazioni Surgital**.

La prima novità che diventa la n°27 della gamma, vuole rendere omaggio a un ripieno classico della tradizione della pasta ripiena: *Panciotti con punte di asparagi e mascarpone*. Asparagi verdi per il 40% del ripieno. Degli asparagi vengono utilizzate solo le punte, i turioni, di due calibri differenti per ottenere il massimo del sapore e il massimo della morbidezza. Appena brasate, le punte vengono tagliate grossolanamente: così restano croccanti, non perdono il colore verde brillante e restano ben visibili nel ripieno. L'aggiunta del mascarpone esalta la vena dolce del prodotto.

Raviolotti al baccalà, invece la seconda novità e la n°28 della gamma, nasce proprio da continue richieste provenienti dal mercato italiano e da quello internazionale che riconosce al baccalà apprezzate proprietà, con Baccalà proveniente dai mari del nord Europa per il 69% del ripieno. I filetti di baccalà, da non confondersi con lo stoccafisso, sono già disalati e surgelati, privi della pelle e completamente spinati. Vengono brasati nel latte e mantecati con il fondo di cottura e la farina di polenta bianca, piurara e preziosa di quella gialla. Questo accostamento, usato generalmente per il pesce, dona consistenza e cremosità al ripieno che risulta così più saporito.



Leni's le mele del Trentino - Alto Adige

Gli operatori del settore HORECA possono contare oggi su un nuovo partner per gli snack di mela da mangiare e da bere. È **Leni's**, il nuovo brand dei trasformati specialisti, di mela, pronto al suo debutto nel settore della ristorazione collettiva. Il gusto e la qualità delle mele del Trentino Alto Adige racchiusi in nuovi e accattivanti formati, da mangiare e da bere. È questa l'essenza dell'offerta Leni's. La gamma di prodotti comprende oggi due referenze, ideali per tutti gli specialisti del settore del fuori casa. La prima sono le *fettine di mela rossa, gialla e verde*, tagliate a spicchi e disponibili in bustine da 80 grammi, da gustare come snack a fine pasto, al posto della frutta tradizionale. Il *succò di mela torbido Leni's*, invece, viene proposto nei due formati in vetro da 1 e 0,25 litri, che equivalgono rispettivamente a 10 e 3 mele spremute ed imbottigliate, senza l'aggiunta di acqua, zucchero, conservanti e coloranti. Una gustosa bevanda naturale, 100% mela da bere!

Questi due prodotti sono solo i primi di una lunga serie che già nei prossimi mesi si arricchirà di nuove proposte, tutte a base di mela. Leni's è un marchio di **VOG Products**, la realtà leader in Europa nel settore dei prodotti trasformati a base di mela.

