

LE NUOVE PROPOSTE

Ginos

PER FARCITURE

da veri
Gourmet

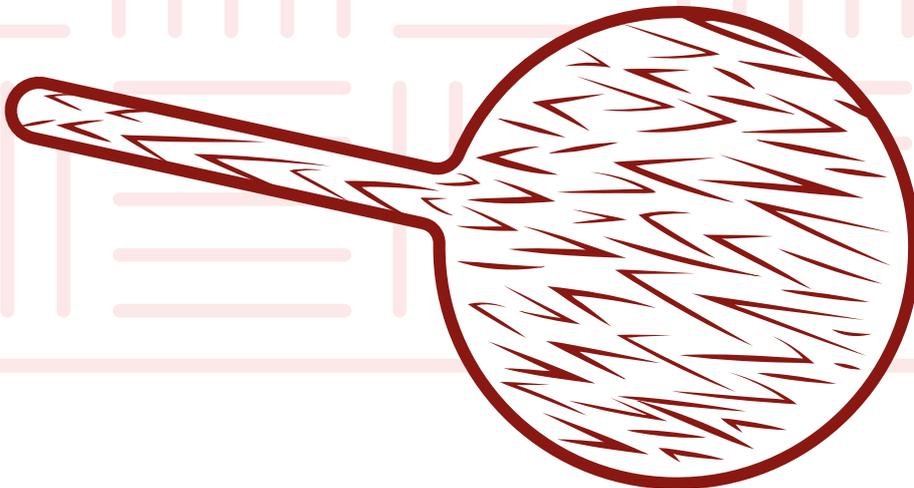




LE NOSTRE FARCITURE PER

CORNICIONI

NUOVE PROPOSTE GINOS



Non tutti sanno che...



Il cornicione altro non è che il bordo rialzato della pizza, largo da uno a due centimetri, gonfio, di colore dorato e privo o con pochissime bolle o bruciature. Nel disciplinare, la vera pizza Napoletana è caratterizzata da un cornicione rialzato proprio dei prodotti da forno.

Si presuppone che un cornicione alto faccia sì che gli ingredienti non strabordino sporcando inevitabilmente la base del forno, per i pizzaioli veraci il bordo è una vera opera d'arte

e le tecniche per ottenerlo vuoto all'interno sono frutto di esperienza e di continue prove di impasti, lievitazioni a gradi di umidità diversi. Possiamo poi trovare dei cornicioni con il bordo ripieno di creme a base di ricotta, di salsiccia o di altri ingredienti, come il pesto alla genovese e quanto altro la fantasia e la creatività suggeriscano a rendere i cornicioni delle vere specialità culinarie.



ORTISEI

DA FARCIRE CON:
INSALATA DI CAVOLO
“LA GIALLA” PASSATA DI POMODORO

cod. 01208
 cod. 04014



GALLIPOLI

DA FARCIRE CON:
“POMOVERDE” POMODORI SEMIDRY
“LA GIALLA” PASSATA DI POMODORO

cod. 01021
 cod. 04014

DA AGGIUNGERE IN USCITA:
FILETTI DI ALICI DEL CANTABRICO IN O.O.

cod. 05019





DA FARCIRE CON:

CAPPERI MIGNON IN ACETO

cod. 99060

FOGLIE DI CAPPERO IN OLIO

cod. 01351

"LA GIALLA" PASSATA DI POMODORO

cod. 04014

DA AGGIUNGERE IN USCITA:

FILETTI DI ALICI DEL CANTABRICO IN O.O.

cod. 05019



DA FARCIRE CON:

"O SOLE MIO" POMODORI ROSSI SEMIDRY IN OLIO

cod. 01015

"O SOLE MIO" POMODORI GIALLI SEMIDRY IN OLIO

cod. 01041

"LA GIALLA" PASSATA DI POMODORO

cod. 04014

DA AGGIUNGERE IN USCITA:

FILETTI DI ALICI DEL CANTABRICO IN O.O.

cod. 05019





VENARIA REALE

DA FARCIRE CON:
CUORDICIPOLLA CREMA DI CIPOLLE CAMELLATE cod. 03261



SALÒ

DA FARCIRE CON:
POLPA DI POMODORO EXTRAFINE cod. 04012
FUNGHI SPONTANEI TRIFOLATI cod. 08017





CAPO RIZZUTO

DA FARCIRE CON:
GRANCREMA ARDENTE
CORNETTI DI PEPERONE AL FORMAGGIO
"LA GIALLA" PASSATA DI POMODORO

cod. 03241

cod. 01035

cod. 04014



SAPRI

DA FARCIRE CON:
ZUCCHINE A RONDELLE SEMIDRY
CIPOLLE STUFATE BIRRA E CURRY

cod. 01220

cod. 01236





DA FARCIRE CON:

POLPA DI POMODORO EXTRAFINE
PORFUMÈ in olio

cod. 04012
 cod. 01252



DA FARCIRE CON:

GRANCREMA DI FUNGHI PORCINI E TARTUFI
"MAI VISTO" FUNGHI PORCINI TRIFOLATI

cod. 03209
 cod. 08039





ZIBELLO

DA FARCIRE CON:
"LA SAPORITA" GRANCREMA 5 FORMAGGI
GRANCREMA DI ZUCCA

cod. 03202
 cod. 03226

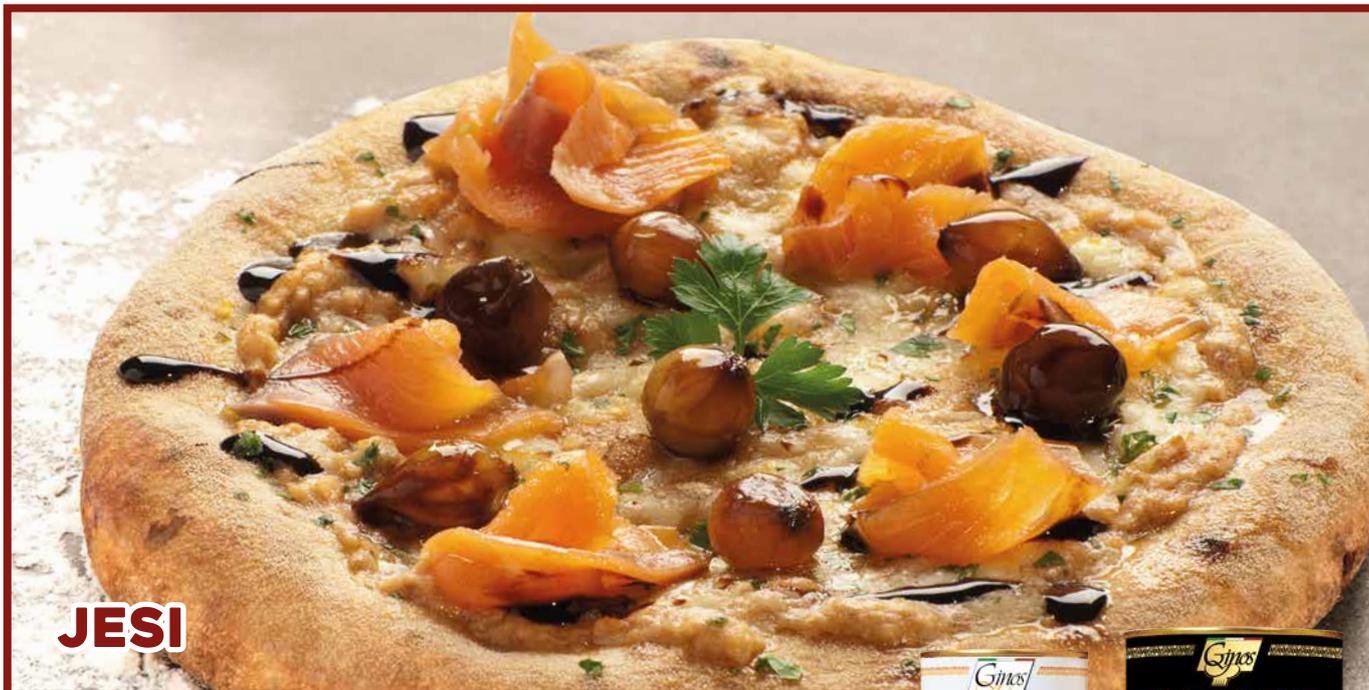


CAORLE

DA FARCIRE CON:
"LA REGINA" ANELLI DI CIPOLLA
"TRIS DI VERDURE SEMIDRY"
"POMOSOLE" CILIEGINO GIALLO
CILIEGINO ALLE ERBETTE

cod. 01235
 cod. 01202
 cod. 01008
 cod. 01012





DA FARCIRE CON:
GRANCREMA DI SALMONE
LE CAMELLE DELL'ORTO

cod. 03211
 cod. 01233



DA FARCIRE CON:
GRANCREMA FORMAGGI PER PIZZA
CASTAGNE SCIROPATE

cod. 03231
 cod. 09004





DA FARCIRE CON:

MOSTARDA DI CIPOLLE ROSSE

cod. 09023

"LA SAPORITA" GRANCREMA 5 FORMAGGI

cod. 03202



DA FARCIRE CON:

"IL BEBÉ" POMODORINI PELATI CONFITE

cod. 01039

"GOLDEN BABY" POMODORINI CONFITE

cod. 01007

PESTO ALLA GENOVESE

cod. 03213



TAORMINA

DA FARCIRE CON:
PESTO DI PISTACCHI
GRANCREMA FORMAGGI PER PIZZA

cod. 03262
 cod. 03231



SANT'ORSOLA

DA FARCIRE CON:
FRUTTI DI BOSCO "I MANGIATUTTO"
TOPPING CREMA INGLESE
TOPPING AL CIOCCOLATO

cod. 09033
 cod. 09306
 cod. 09301





Le Origini...

Le origini della pinsa risalgono all'antica Roma, come piatto di recupero per le famiglie contadine. Cereali e farine grezze che non potevano essere vendute nei mercati diventavano per i contadini le basi per l'impasto di una focaccia croccante e leggera, dalla quale deriva la pinsa romana come la conosciamo oggi. La pinsa spesso viene confusa per una versione alternativa e allungata della pizza, pensando che l'unica particolarità stia nella forma. In realtà, oltre alle sue antiche

origini, sono molte le differenze che rendono la pinsa un piatto con un'identità precisa, unico e ben riconoscibile. Sono le farine utilizzate nell'impasto a fare la differenza. La pinsa ha un impasto composto da un mix di frumento, farina di riso e soia, con un'alta percentuale di acqua (idratazione all'80%) e lievito madre, utilizzato in quantità minore rispetto alla pizza napoletana tradizionale.



SAURIS

DA FARCIRE CON:

GRANCREMA FUNGHI PORCINI E TARTUFI
FRESCOVIVO FUNGHI PORCINI TRIFOLATI

cod. 03209
 cod. 08044



GINOSA

DA FARCIRE CON:

"LA VIOLA" CIPOLLA ROSSA A FETTE
POMOSOLE POMODORI SEMIDRY
"LA GIALLA" PASSATA DI POMODORO

cod. 01242
 cod. 01008
 cod. 04014





OSTUNI



DA FARCIRE CON:

GRANCREMA DI CARCIOFI
FIORDICARCIOFO MIGNON

cod. 03204
 cod. 01238



PACHINO



DA FARCIRE CON:

"WOW" STRACCETTI DI POMODORO CONFITE
"LA GIALLA" PASSATA DI POMODORO

cod. 03005
 cod. 04014



ANDALO

DA FARCIRE CON:
RADICCHIO GRIGLIATO
FUNGHI GALLINACCI MIGNON

cod. 01106
 cod. 08047



CARMAGNOLA

DA FARCIRE CON:
"PEPPERFUMÉ" (VASO VETRO)
"PEPPERFUMÉ" (SQUEEZER)
PEPERONDOLCE

cod. 03260
 cod. 03257
 cod. 01204





RIO MAGGIORE



DA FARCIRE CON:
CAPRICCIO ALLA ZINGARA

cod. 01334



SILEA



DA FARCIRE CON:
GRANCREMA FORMAGGI PER PIZZA
GRANCREMA DI RADICCHIO
RADICCHIO GRIGLIATO

cod. 03231
cod. 03205
cod. 01106



TARQUINIA

DA FARCIRE CON:

ASPARAGI GOLOSI
 "LA GIALLA" PASSATA DI POMODORO

cod. 01243
 cod. 04014



BORGOTARO

DA FARCIRE CON:

GRANCREMA DI FUNGHI PORCINI E TARTUFI
 "MAI VISTO" FUNGHI PORCINI TRIFOLATI

cod. 03209
 cod. 08039



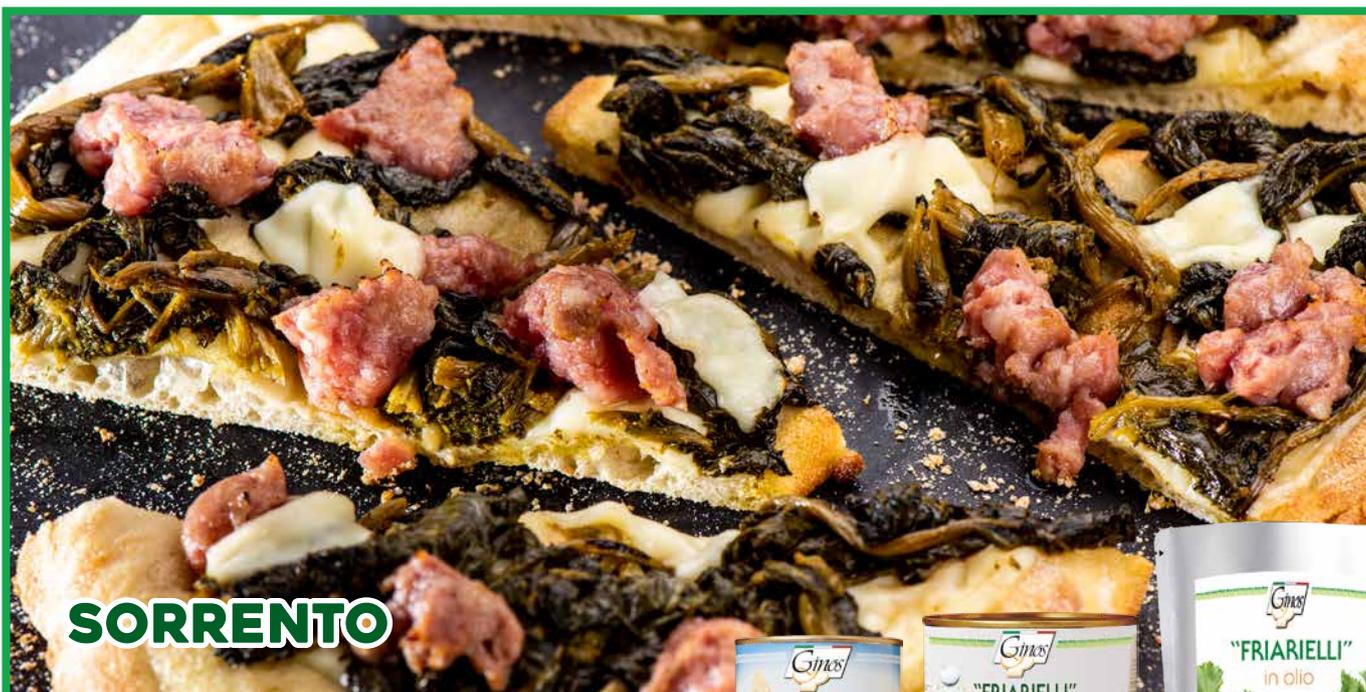


DA FARCIRE CON:

WOW STRACCETTI POMODORO CONFITE cod. 03005
SCAROLA IN OLIO cod. 01244

DA AGGIUNGERE IN USCITA:

FILETTI DI ALICI cod. 05003



DA FARCIRE CON:

GRANCREMA 5 FORMAGGI cod. 03202
FRIARIELLI IN OLIO cod. 01230
FRIARIELLI IN BUSTA cod. 01245





DA FARCIRE CON:

PETALI DI TARTUFO

cod. 09030

TESTE DI CHAMPIGNON GRIGLIATE

cod. 01107



DA FARCIRE CON:

PEPERONDOLCE

cod. 01204

"LA VIOLA" CIPOLLA ROSSA

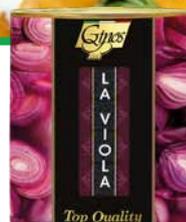
cod. 01242

"LA GIALLA" PASSATA DI POMODORO

cod. 04014

PORFUMÈ IN OLIO

cod. 01252





NOTO



DA FARCIRE CON:

"LA GIALLA" PASSATA DI POMODORO
PESTO DI AGRUMI

cod. 04014
 cod. 03274



PESCHICI



DA FARCIRE CON:

CILIEGINO ALLE ERBETTE
POMOSOLE POMODORI SEMIDRY
PESTO DI FRIARIELLI

cod. 01012
 cod. 01008
 cod. 03269



ALGHERO

DA FARCIRE CON:

"IL BEBÉ" POMODORINI CONFITE

GOLDEN BABY

OLIVE TAGGIASCHE

"LA GIALLA" PASSATA DI POMODORO

cod. 01039

cod. 01007

cod. 01349

cod. 04014

DA AGGIUNGERE IN USCITA:

FILETTI DI ALICI

cod. 05003



URBINO

DA FARCIRE CON:

GRANCREMA DI PORCINI

FUNGHI SPONTANEI

PETALI DI TARTUFO

cod. 03208

cod. 08017

cod. 09030



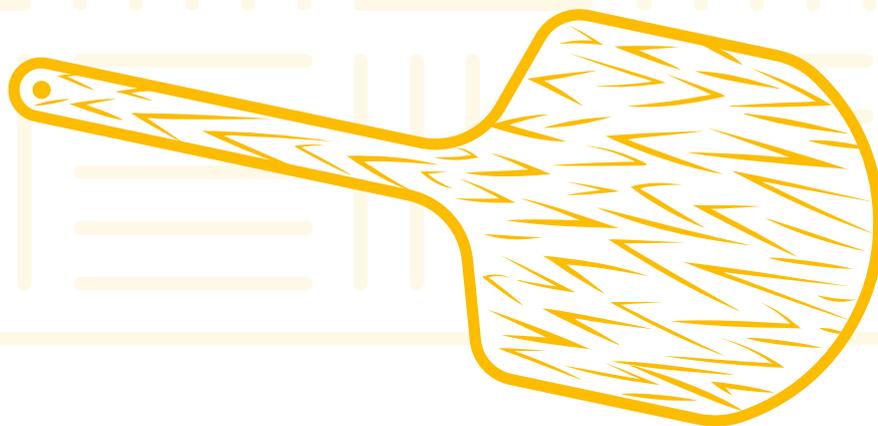


LE NOSTRE FARCITURE PER

PIZZE



NUOVE PROPOSTE GINOS



Un po' di storia...



La pizza come la conosciamo oggi è indiscutibilmente una delle grandi passioni degli italiani. Nata verso la fine dell'800 nel Sud Italia è diventata nel volgere di pochi decenni uno dei più grandi successi culinari italiani nel mondo. Già all'epoca degli antichi greci e romani si miscelavano semplicemente farina, acqua e sale, i quali davano origine ad una focaccia che veniva poi cotta al forno e condita con aglio e strutto. Con il passare del tempo questa preparazione base si arricchì con

l'aggiunta di formaggio (in genere provolone piccante o Caciocavallo), chiamata alla "Mastunicola", oppure con minutaglia di pesce detta anche ai "Cicinielli". È però con la diffusione del pomodoro, verso la fine del XVI secolo che acquisisce le caratteristiche attuali: fu infatti a Napoli che ad un pane schiacciato venne dato il nome di "pizza" storpiatura dialettale della parola pitta.



DA FARCIRE CON:
PESTO ALLA GENOVESE
"IL BEBÉ" POMO CONFITE

cod. 03213
 cod. 01039



DA FARCIRE CON:
POLPA DI POMODORO EXTRAFINE
FUNGHI GALLINACCI MIGNON

cod. 04012
 cod. 08047





DA FARCIRE CON:
GRANCREMA MILLEFUNGHI
"MAI VISTO" FUNGHI PORCINI TRIFOLATI

cod. 03240
 cod. 08039



DA FARCIRE CON:
GRANCREMA DI CARCIOFI
CARCIOFI ALLA ROMANA

cod. 03204
 cod. 01231





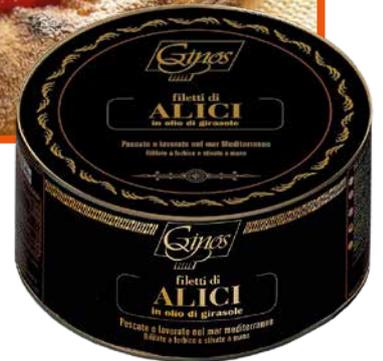
POSITANO

DA FARCIRE CON:

"O SOLE MIO" POMODORI SEMIDRY cod. 01015

DA AGGIUNGERE IN USCITA:

FILETTI DI ALICI cod. 05020



SESTRIERE

DA FARCIRE CON:

PEPERONDOLCE A FILETTONI cod. 01204

DA AGGIUNGERE IN USCITA:

FILETTI DI ALICI cod. 05020





AQUILEIA

DA FARCIRE CON:

**TESTE DI CHAMPIGNONS GRIGLIATE
FRIARIELLI CIME DI RAPA**

cod. 01107
cod. 01230



TROPEA

DA FARCIRE CON:

**POMODORI SECCHI CONCASSÈ
OLIVAPERITIVO OLIVE TAGGIASCHE**

cod. 01006
cod. 01349





VIESTE

DA FARCIRE CON:
GRANCREMA DI BROCCOLI

cod. 03246

DA AGGIUNGERE IN USCITA:
FILETTI DI ALICI

cod. 05020



CERVINIA

DA FARCIRE CON:
CASTAGNE AL MIELE
FUNGHI MISTI TRIFOLATI

cod. 09001
cod. 08014





ALBA

DA FARCIRE CON:

GRANCREMA DI FORMAGGI E TARTUFI
MOSTARDA DI CIPOLLE ROSSE

cod. 03210
 cod. 09023



BELLAGIO

DA FARCIRE CON:

GRANCREMA FORMAGGI PER PIZZA
PUNTARELLE DI CICORIA ALLA ROMANA

cod. 03231
 cod. 01023





SANREMO

DA FARCIRE CON:

OLIVAPERITIVO OLIVE TAGGIASCHE cod. 01349
"LA REGINA" ANELLI DI CIPOLLA GRIGLIATI cod. 01235
"PEPPERFUMÉ" - SALSA DI PEPERONI ARROSTITI cod. 03260



BOLGHERI

DA FARCIRE CON:

PEPERONDOLCE A FILETTONI cod. 01204
"LA REGINA" ANELLI DI CIPOLLA GRIGLIATI cod. 01235





FAVIGNANA

DA FARCIRE CON:

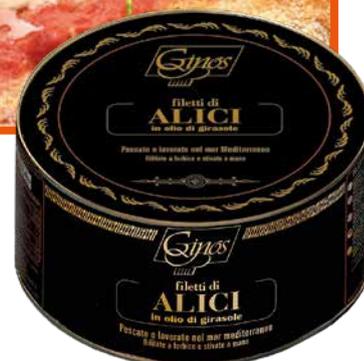
OLIVAPERITIVO OLIVE TAGGIASCHE

cod. 01349

DA AGGIUNGERE IN USCITA:

FILETTI DI ALICI

cod. 05020



SAN GIMIGNANO

DA FARCIRE CON:

CECI DELLA NONNA

cod. 01234

POLPA DI POMODORO EXTRA FINE

cod. 04012





DA FARCIRE CON:
PESTO ALLA GENOVESE
"IL BEBÈ" POMO CONFITE
INSALATA DI MARE

cod. 03213
 cod. 01039
 cod. 05014



DA FARCIRE CON:
"MANGIATUTTO" FRUTTI DI BOSCO cod. 09033





Seguici sui social!

