



Le grancreme...

un concentrato di sapere e sapori

# Grancrema di carciofi



**Grancrema di carciofi** Latta 1/1: cod. 03-204 - Busta 2/1: cod. 03-249

L'elevata qualità delle materie prime impiegate, unitamente alla particolare ricetta, fanno di questa crema una specialità dal gusto caratteristico di carciofo fresco, garanzia di alta resa. Il composto si presenta in parte cremoso ed in parte a piccoli pezzetti e questo per ottenere un effetto visivo sui piatti finiti molto più appagante. Questa crema ha possibilità d'uso molteplici in quanto risulta essere un'ottima base per condire pasta e risotti, per preparare frittate, torte salate e pizze, per farcire focacce, panini e guarnire tartine. Ideale, lavorata con ricotta, uova sale e pepe, come ripieno in ravioli, crespelle e panzerotti.

# Grancrema di zucca



## Grancrema di zucca

Latta 1/1: cod. 03-226 - Busta 2/1: cod. 03-250

Crema a base di zucca fresca a pasta dolce, morbida ed omogenea. La ricetta è semplice e genuina, insaporita in modo ottimale con burro, aromi freschi e spezie, per dare al prodotto un gusto ricco ed intenso. La struttura densa e vellutata la rendono un ottimo condimento per riso, pasta e gnocchi. Ideale per ripieni di ravioli, crespelle e lasagne, può essere utilizzata anche come ingrediente per farcire pizze e dolci o come base per vellutate.

# Grancreme tartufate



**Grancreme Tartufate** Nera: v. vetro cod. 03-219 - Busta 2/1 cod. 03-254 Bianca: v. vetro cod. 03-243 - Busta 2/1 cod. 03-255

Queste creme sono ideali in ogni ambito culinario e, con il valore aggiunto del tartufo che nobilita il preparato e dona un tocco di sapore e aroma in più, esaltano ogni tipo di piatto. Diluite con panna, le grancreme in questione, diventano un ricco condimento per pasta fresca, gnocchi e risotti. Lavorate con ricotta, uova e pancetta dolce a cubetti garantiscono un'ottima farcitura per crespelle e cannelloni e ancora, aggiunte alle patate lesse e frullate, un eccellente ripieno per ravioli. Da provare con garanzia di successo sulle uova all'occhio di bue o spalmate su crostoni di pane abbrustolito.

# Grancrema di porcini



**Grancrema di Funghi Porcini** Latta 1/1: cod. 03-208 - Busta 2/1: cod. 03-253

Prodotta con funghi porcini di prima scelta, in parte frullati ed in parte tagliati a piccoli pezzi, con l'aggiunta di porcini secchi in polvere che donano al composto un profumo particolarmente ricco ed intenso. Questa crema di elevata resa è l'ingrediente principe per risotti, gnocchi e pasta. Ottima come ripieno per tortelloni e per realizzare vellutate ai porcini. Prodotto pronto all'uso che evita il lungo processo di lavorazione per ottenere un condimento fatto con porcini freschi. Disponibile per tutto l'arco dell'anno nella quantità desiderata.

# Grancrema di Crostacei & Salmone



## Grancrema di Salmone Latta 1/2: cod. 03-211

Crema ottenuta utilizzando baffe di salmone poco affumicato e di alta qualità, rigorosamente selezionato, per il 50% a piccoli pezzi ed il 50% restante frullato. Ottimo condimento per primi piatti, gnocchi e tagliolini e per la realizzazione di salse, paté e spumoni. Mescolata con ricotta è indispensabile per realizzare ripieni per ravioli di magro, crespelle, vol-au-vent e torte salate.

## Grancrema di Crostacei Latta 1/2: cod. 03-212

Prodotto ottenuto da scampi, gamberetti e polpa di granchio, ricettati con vino bianco, doppio concentrato di pomodoro e aromi naturali per ottenere un amalgama ricco di sapore. Crema ricercata ed estremamente valida in quelle occasioni che richiedono l'utilizzo di un composto che "profuma di mare" e di elevata resa e qualità. I modi d'uso sono gli stessi della Grancrema salmone ma in aggiunta a ciò gli utilizzi si ampliano notevolmente potendo insaporire zuppe di pesce e realizzare ottimi cocktail di scampi e gamberetti.

# Pesto alla genovese & Grancrema di noci



## Pesto alla Genovese Vaso vetro 3/4: cod. 03-213 - Secchiello 1/1: cod 03-247

Questo pesto, preparato con basilico fresco secondo la tradizionale ricetta ligure, mantiene inalterati i rapporti tra i vari ingredienti al fine di assicurare la massima genuinità e fedeltà al gusto classico. Conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo, il pesto è l'ideale condimento per pasta, gnocchi, riso e lasagnette estive. Un cucchiaino in una fondina di minestrone o di zuppa di verdure ne esalta il sapore. Valido condimento per pizze, bruschette e panini, si presta anche come ingrediente per ripieni a base di ricotta.

## Grancrema di Noci Vaso vetro 3/4: cod. 03-214

Prodotto con semplicità e materie prime di ottima qualità: noci fresche finemente frullate e olio d'oliva. Tipica crema di complemento per la lavorazione di primi piatti. È infatti ottima con il radicchio rosso e speck o con aggiunta di panna e fondo bruno per la preparazione di salse, ideali per condire gnocchi di patate e primi piatti tipici, quali i pansotti liguri. Validissimo ingrediente per realizzare pizze e pane alle noci.

# Grancrema di radicchio



**Grancrema di Radicchio** Latta 1/1: cod. 03-205 - Busta 2/1: cod. 03-251

Il prodotto è preparato con radicchio rosso fresco del tipo "Spadone". Selezionato attentamente e tagliato alla julienne, viene soffritto con poca cipolla e stufato leggermente con vino rosso corposo e spezie. La ricetta conferisce al preparato un sapore schietto e deciso con il tipico retrogusto amarognolo del radicchio, utilizzabile praticamente ovunque in cucina. Questo condimento, inizialmente proposto solo nelle Tre Venezie dalla ristorazione d'élite, è oggi riconosciuto come una delle specialità italiane per eccellenza, apprezzato in tutto il mondo.

# Grancrema di asparagi



**Grancrema di Asparagi** Latta 1/1: cod. 03-203 - Busta 2/1: cod. 03-252

Il prodotto è costituito esclusivamente da asparagi verdi di prima scelta. La materia prima è di provenienza spagnola, garanzia di elevata qualità. Il risultato finale è una base di crema vellutata per il 60% e punte di asparagi tagliate a pezzetti per il restante 40%. Il colore è molto simile all'asparago fresco, con gusto deciso e fragrante. Ottima crema per mantecare risotti alla milanese, ideale su pizze, come farcitura per panini e bruschette o per realizzare frittate ed omelette. Amalgamata a ricotta, uova e parmigiano, diventa un ottimo ripieno per ravioli di magro. Validissima per la farcitura di pasticceria salata e vellutate.

# LE GRANCREME

## vademecum per l'uso e la trasformazione

Il prodotto si presenta omogeneo e cremoso, pronto all'uso come condimento per tutti i tipi di pasta corta e lunga, risotti, gnocchi, pizze bianche, panini, bruschette, piadine, roast, tramezzini, panettoni salati e hamburger. Mescolato con ricotta o patate lesse, uova e formaggio, si presta alla produzione di ripieni per ravioli, tortelli, crespelle, arancini di riso, cannelloni, timballi, sfornati.

Ideale tal quale per farcire carni.

Con l'aggiunta di besciamella si otterranno lasagnette vegetali, pasticci, panzerotti e pasta al gratin.

Addizionando burro, farina bianca e brodo si potranno realizzare creme, passati di verdure, minestre e vellutate. Oppure ancora, con prosciutto cotto, formaggio grattugiato, uova, panna e pasta sfoglia per ottenere torte salate, sfogliatine, vol au vent, frittate, omelette e polenta pasticciata.

## 31 specialità che fanno grande la tua cucina...

