

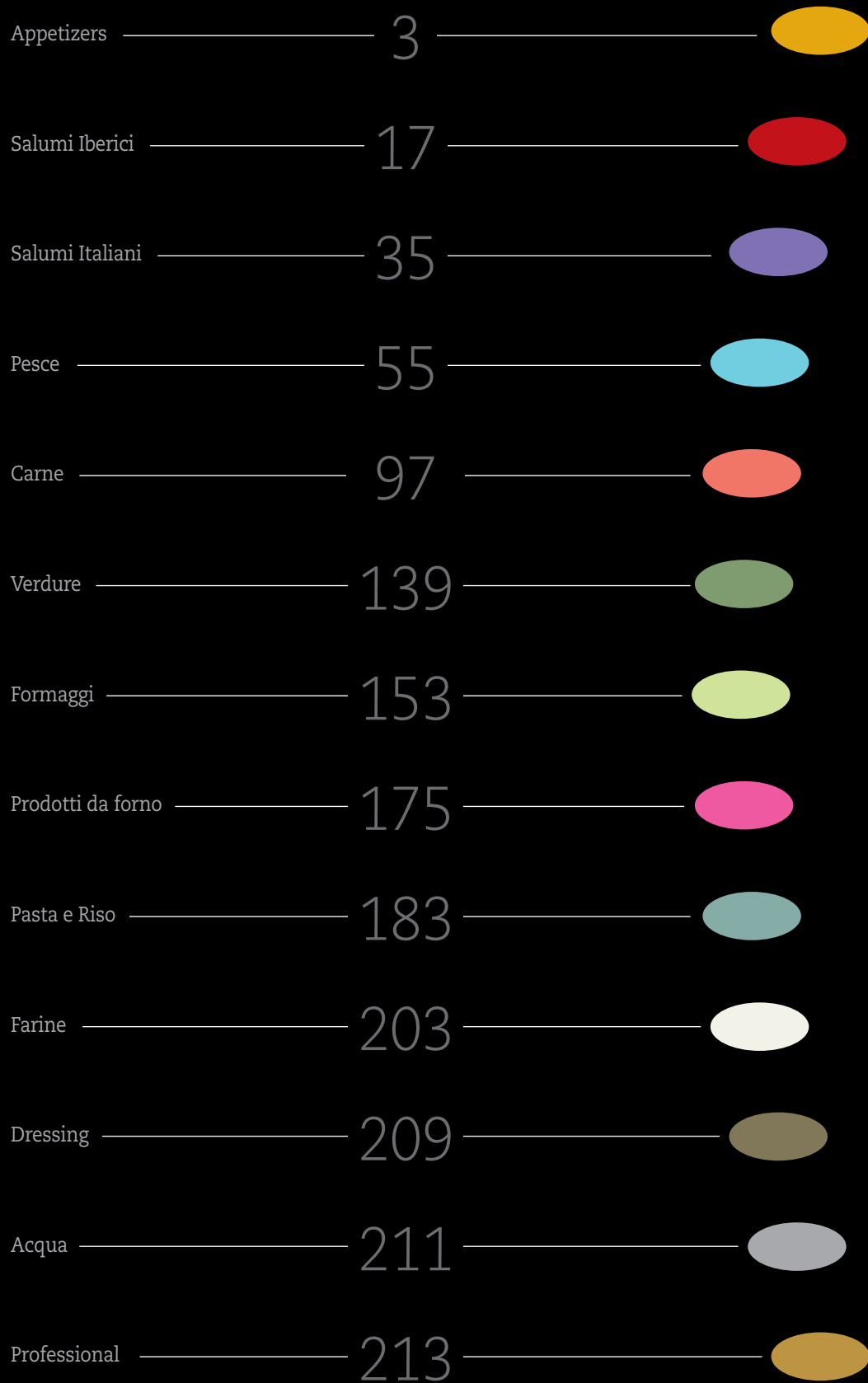
Veritas[®]
gourmet



Veritas

Gourmet è la
nostra selezione dedicata
alle eccellenze e alle specialità
per l'alta e l'altissima ristorazione.

Questo catalogo è un viaggio nel panorama delle materie prime più preziose e delle proposte più innovative che si trasformano, in cucina e sulla tavola, in piatti raffinati: delizie uniche per veri gourmet. I principi ispiratori delle nostre selezioni sono l'attenta ricerca nell'ambito della provenienza e territorialità, la scelta delle referenze più esclusive e pregiate sul mercato nazionale ed internazionale, lo studio approfondito delle tendenze del gusto. Il catalogo Veritas Gourmet si rivolge a chi fa della migliore cucina la propria missione e a chi pone come obiettivo primario la scoperta di emozioni culinarie indimenticabili da offrire e condividere con i clienti più esigenti.





Veritas[®]
gourmet



Sardina Affumicata del Mar Cantabrico

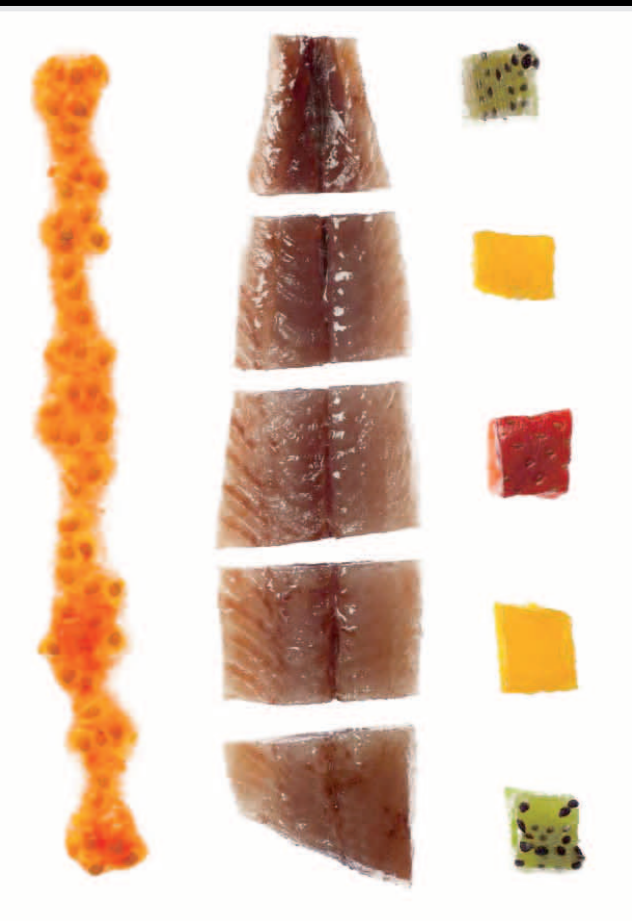


La miglior Sardina del Mondo.

Un prodotto Gourmet da interpretare con fantasia

Semiconserva,
lavorato
con poco sale

El Pescador de Villagarcia è un'azienda Familiare che da oltre 20 anni si occupa della lavorazione di sardine del Mar Cantabrico, scrupolosamente selezionate e sottoposte ad una minuziosa elaborazione artigianale. Si tratta di una preziosa "materia prima" tradizionale, fonte di salute e naturalità, fortemente apprezzata dai gourmet più esigenti, ideale per piatti di estrema eleganza e perfettamente adattabili alla cucina Fusion. Il sapore e la consistenza di queste sardine le rendono speciali da sole o con le preparazioni più raffinate.



Gusto, naturalità.
Il meglio del Pescato
per una selezione
Eccellente.

Il processo inizia con la selezione della materia prima, di origine Galiziana, dal meglio del pescato disponibile e solo in un determinato periodo dell'anno, al fine di utilizzare solo il prodotto eccellente per la nostra produzione. Tutto il pescato viene abbattuto ad una temperatura che permette di prevenire il formarsi di batteri. Il prodotto viene poi pulito e privato delle lisce, per essere infine affumicato o marinato.

"El Pescador de Villagarcia" per Veritas Gourmet

Sardine affumicate

Frutto di lavorazione artigianale, senza conservanti, coloranti o additivi: solo il sale e l'aroma naturale del fumo. "El Pescador de Villagarcia" cerca di scegliere solo sardine di elevato spessore che permettono di avere il gusto e la consistenza caratteristici. Grazie al loro sapore ricco si prestano a studiati abbinamenti, in cui la protagonista diventa questa pregiata materia prima. Questo prodotto può essere usato anche come ingrediente in grado di rendere speciali zuppe, insalate o pizze e gazpacho.



Cod. 56843

Sardine Affumicate

In Olio

(Confezione termosaldata in astuccio)

Peso Conf. 420 gr

Lunghezza media/Pz. 10 cm ca.

Peso medio/Pz. 35 gr ca.

N° Sardine per Conf 6-8

Conservare a +4°

Cod. 56845

Sardine Affumicate

In Olio

(Confezione termosaldata)

Peso Conf. 1 kg

Lunghezza media/Pz. 10 cm ca.

Peso medio/Pz. 35 gr ca.

N° Sardine per Conf 27-28

Conservare a +4°

Sardine marinate

Preparate secondo la ricetta tradizionale, senza conservanti né additivi, con carote, porri, olio d'oliva, aceto Balsamico di Modena, sale e pepe. Questa ricetta è stata creata dai migliori chef, così da determinare il quantitativo perfetto e più equilibrato per ogni ingrediente. Il loro sapore unico rende queste sardine speciali.



Cod. 56846

Sardine Marinate

In Olio

(Confezione termosaldata)

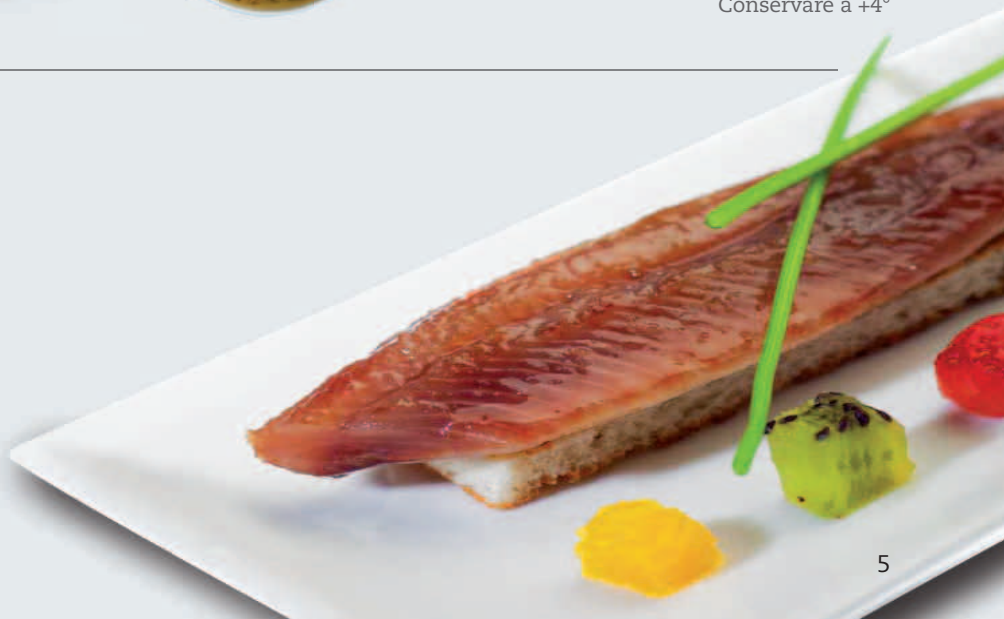
Peso Conf. 1 kg

Lunghezza media/Pz. 10 cm ca.

Peso medio/Pz. 35 gr ca.

N° Sardine per Conf 27-28

Conservare a +4°





Veritas[®]
gourmet

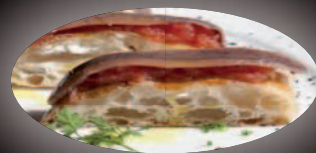


Anchoas del Cantabrico



CASA SANTONA è una azienda artigiana a conduzione familiare, il cui impegno è lavorare acciughe accuratamente selezionate dal pescato, nell'omonima cittadina bagnata dal mar Cantabrico a nord della costa spagnola. Lo stile di preparazione è unico al mondo e permette di ottenere un'acciuga dal sapore sublime e delicato al tempo stesso.

La Anchoa
sublime del
Cantabrico,
con el mínim
contenido
de sal.
Mas aroma,
mas sabor.



Tutte le anchoas lavorate da Casa Santona provengono solo dalla pesca del mar cantabrico da pescherecci selezionati , dove vige un accordo commerciale che determina l'esclusiva del miglior pescato della pesca cantabrica , ancor prima di raggiungere il porto. Si intende la miglior anchoas , il pesce pescato tra Aprile e Maggio e nel periodo autunnale a cavallo di Ottobre .Periodi dove l' acciuga è più strutturata in carnosità e qualità di grassi, necessari per ottenere una l'anciohas gourmet. Segreti di questa pesca e dell'esclusiva salatura che dura ben due anni essenziali per darle , aromi e profumi unici , in aggiunta ad una lavorazione artigianale dedicata per ogni acciuga , con un processo esclusivo che ne riduce la concentrazione di sale ,ottenendo i migliore sapore e profumi del mare.

NO



Mar Cantabrico

Regione della Cantabria



SPAGNA



Il segreto di Casa Santona

La ricerca della qualità parte da una sapiente ed accurata **selezione del prodotto**, acquisendo in "primeur" il pescato, nel miglior periodo dell'anno.

Due anni di stagionatura sotto sale, che pochi al mondo fanno, conferiscono all'acciuga gli aromi e i profumi unici del mare.

La lavorazione **CASA SANTONA** è il segreto per ottenere un prodotto con un **bassissimo punto di sale**.

L'obiettivo di Casa Santona è di far apprezzare l'acciuga in tutto il suo fascino tramite l'impegno di lavorare il prodotto in base alla richiesta dei suoi clienti.

Tutto ciò comporta un **frequente riassortimento** che la logistica DAC è in grado di garantire.



Lavorazione "CASA SANTONA"

Dopo la salatura, la stagionatura e la maniacale pulizia, avviene un processo naturale ma ovviamente segreto. Il risultato è un anchoa con un bassissimo contenuto di sale, di dimensioni importanti che la rendono elegante e più delicata di prodotti ottenuti con altre lavorazioni.

Lavorazione "STORICA"

Nient'altro che la stessa pregiata materia prima cantabrica Casa Santona, dissalata e pulita, come da sempre nella storia tradizionalmente si è fatto. Che tutti riconosciamo come gusto e consistenza nel sapore dell'acciuga. Denominata **STORICA** per l'appunto, per identificarla dalla esclusiva lavorazione metodo Casa Santona.

Anchoa Cantabrico

Doppio Zero

Lavorazione "CASA SANTONA"

Cod. 55275

Peso	100 g
Q.tà x cart.	1 pz

8 anchoas per confezione ca.

Cod. 55274

Peso	500 g
Q.tà x cart.	1 pz

44 anchoas per confezione ca.

Lavorazione "STORICA"

Cod. 55677

Peso	100 g
Q.tà x cart.	1 pz

8 anchoas per confezione ca.

Cod. 55676

Peso	500 g
Q.tà x cart.	1 pz

44 anchoas per confezione ca.

Anchoa Grande Atlantico

Lavorazione "STORICA"

Cod. 55678

Peso	100 g
Q.tà x cart.	1 pz

10 anchoas per confezione ca.

Cod. 55679

Peso	500 g
Q.tà x cart.	1 pz

64 anchoas per confezione ca.





Veritas[®]
gourmet

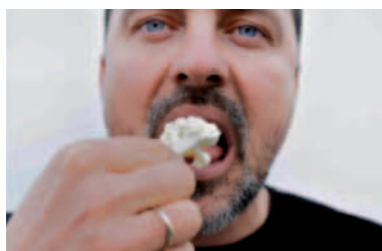
La Giardiniera di Morgan



CREATIVITÀ ITALIANA E NATURA AL SERVIZIO DEL GUSTO.

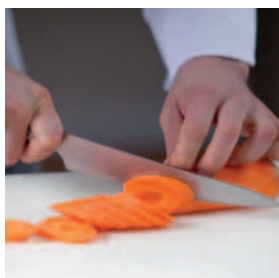
La giardiniera di Morgan nasce 6 anni fa nel ristorante **5 Sensi** a Malo per accompagnare un nuovo piatto del menù. La creatività dello chef Morgan e la scrupolosa attenzione della moglie Luciana, oltre che la collaborazione critica dei clienti più affezionati, hanno dato vita ad una versione in vaso del delizioso contorno, per permetterne la vendita nella bottega del ristorante.

Oggi la preparazione ha lo stesso approccio gastronomico di allora, senza compromessi e furberie chimiche, un prodotto **completamente fatto a mano, gustoso e genuino, con 6 verdure tagliate a mano e confezionate nel laboratorio artigianale di Malo in provincia di Vicenza.**



La Giardiniera di Morgan Croccante, naturale e golosa!

Realizzata solo con verdure (carote, peperoni rossi gialli e verdi, cavolfiori e finocchi) aceto, acqua, zucchero e aromi naturali e completamente lavorata a mano, La Giardiniera di Morgan è un piatto fortemente **caratterizzante, croccante, artigianale e goloso.**



Perché è speciale?

- **E' realizzata con verdure** selezionate direttamente da coltivatori locali partner, che vengono mondate e tagliate a mano, una per una e **cotte a vapore singolarmente con cotture dedicate per tipologia.**
- Le verdure vengono **assemblate e confezionate in vasi di vetro facendo in modo che ogni vaso abbia una determinata percentuale di colore** (anche l'occhio vuole la sua parte!). Questo significa che in ogni vaso non mancherà mai il giallo, il rosso, il verde o l'arancione e che tutti i colori saranno presenti in maniera equa!
- **E' naturale:** non contiene solforosa aggiunta né acido citrico né antiossidanti.
- **Segue la stagionalità:** aromaticità e colori possono subire delle lievi differenze da un lotto all'altro date dal prodotto naturale disponibile in quel momento.



Come usarla? Con Tutto!

Si abbina perfettamente a salumi, carni bollite, pesce azzurro e formaggi stagionati, questa giardiniera è la prima e unica che si può abbinare con il vino... sorprendendo il palato di ogni esperto Gourmet!

Dosi/quantità di prodotto media consigliata: **Degustazione** / gr. 40/50 - **Porzione** / gr. 70/100.

La Giardiniera di Morgan



Cod. 55210
Giardiniera da Banco "Di Morgan"

Peso	4250 ml
Q.tà	1 pz x Cart.



Cod. 60430
Giardiniera Magnum "Di Morgan"

Peso	1500 ml
Q.tà	2 pz x Cart.

Cod. 55213
Scatola legno per Giardiniera da Banco
Con coperchio in Plexiglass (acquistabile solo separatamente).



I MONOVARIETALI

Nella miscela di verdure della Giardiniera di Morgan non sono state incluse le cipolline, perché non diventassero protagoniste... Meritavano però una versione in purezza, insaporite con pepe in grani e alloro. Le "Tine" invece sono carote preparate secondo lo stesso procedimento naturale e attento della giardiniera, per gli amanti di queste verdure "da sole".



Cod. 60431
Cipolline "Di Morgan"
Cipolline Borettane

Pezzi x Vaso	50 cipolline ca.
Peso	1500 ml
Q.tà	2 pz x Cart.



Cod. 60432
Carotine "Di Morgan"

Peso	1500 ml
Q.tà	2 pz x Cart.

Conservazione e Packaging

La Giardiniera di Morgan ha una gestione facile e pratica anche una volta aperta, l'unica accortezza è quella di mantenere la giardiniera a temperatura controllata, inumidita di tanto in tanto dal suo liquido di governo; una volta aperta si conserva in frigorifero per oltre 20 giorni. Grazie alla classica confezione in vetro si presta ad essere utilizzata facilmente per la vendita di gastronomia.



Veritas[®]
gourmet



Presuntos de Barrancos D.O.P.
di razza pura alentejana.



Presunto de Barrancos D.O.P è il riconoscimento della denominazione della D.O.P del prosciutto di maiale nero portoghese di razza Alentejo. Il riconoscimento della denominazione della D.O.P del prosciutto stagionato di Barrancos segue ad una lunga storia di elogi e premi da parte di esperti di gourmet di tutto il mondo. Casa do Porco preto è il marchio che contraddistingue il "**presunto de Porco Preto Alentejano**" (prosciutto di maiale nero Alentejano) di Barrancos.

IL TESORO DI BARRANCOS NELLA REGIONE DI ALENTEJO

Barrancos è un piccolo centro dalle grandi tradizioni. Posto a sud est del Portogallo, alla somma del crinale ovest della catena montuosa della serra Morena, caratterizzato da un microclima mediterraneo. E' una zona collinare, montuosa e poco abitata e con estese aree boschive di querce e castagni. Zona di allevamenti estensivi di maiali. In particolare il Porco Preto o per essere più precisi di maiale Alentejano.



CASA DE PORCO PRETO

L'azienda artigianale, Casa do Porco preto dal 1988 si dedica esclusivamente alla produzione e stagionatura del "**presunto nero alentejano**" partendo dalla selezione della razza e l'allevamento estensivo, possedendo anche un proprio macello, in modo da poter effettuare controlli su tutta la filiera.



IL MAIALE ALENTEJANO

Autoctono della regione Alenteja di cui ne prende il nome, discendente del cinghiale e cresciuto principalmente nel sud del Portogallo, con le sue caratteristiche genetiche di razza pura che si contraddistingue per la forte infiltrazione di grasso intramuscolare, in abbinamento all'ambiente e l'alimentazione le danno una esclusiva assoluta.

- **Per il porco Alentejano l'alimentazione è assolutamente determinante.**

Le ghiande presenti in grande abbondanza, sono la primaria se non l'esclusiva forma di alimentazione che insieme all'ambiente del microclima mediterraneo di Barrancos, sono fondamentali per ottenere carni di grandissima qualità, che dopo un processo di salatura e stagionatura che avviene in maniera lenta e naturale affascinandoci con intensi profumi e un gusto complesso, che ci regala tutto nell'immediato. Segreti di qualità: razza, allevamento, peso, età, ambiente, lavorazione e stagionatura.

- **Fattori che determinano la qualità:**

Razza: 100% razza Alentejana.

Alimentazione: ghiande e ricca varietà di erbe del sottobosco.

Ambiente di allevamento: naturale, estensivo.

Processo nella cura di lavorazione: sale e tempo.

Stagionatura: lenta e naturale.



La selezione Casa de Porco Preto *in esclusiva per* Veritas Gourmet

Cod. 58076

Jamon Bellota con osso Porco Preto Selezione 40 mesi

Peso	7,5 kg
Q.tà x cart.	1 pz



Cruz de la Orden de Aviz
è il simbolo della DOP di Barranco.

Il marchio, impresso a fuoco,
sulla sua cotenna garantisce
l'originalità del prodotto.





Selezione
40
mesi

Cod. **58077**

Jamon Bellota senz'osso Porco Preto

Peso	4 kg ca.
Q,tà x cart.	1 pz



Cod. **59036**

Salchichao de Porco Preto Bellota

Peso x pz.	1 kg ca.
Q,tà x cart.	3 pz



Cod. **59038**

Copita de Porco Preto Bellota

Peso x pz.	400 gr ca.
Q,tà x cart.	7 pz



Cod. 58078

Paleta Bellota Porco Preto

Peso 3,5 kg ca.

Q.tà x cart. 1 pz

Selezione
24
mesi



Cod. 59037

Paiola de Porco Preto Bellota

Peso x pz. 400 gr ca.

Q.tà x cart. 8 pz



Cod. 59039

Pancetta Paprika Dolce de Porco Preto Bellota

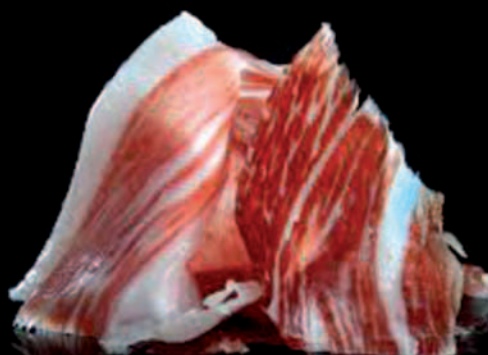
Peso x pz. 2 kg ca.

Q.tà x cart. 1 pz





Veritas[®]
gourmet



Jamon Serrano



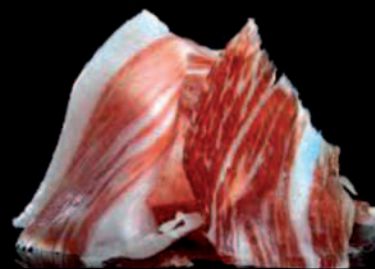
Da oltre 45 anni 7 Hermanos è un'azienda familiare specializzata nella lavorazione delle carni suine. Ispirata ai principi della lavorazione della salumeria Iberica, questa azienda si caratterizza per una forte impronta innovativa ed una qualità eccellente della produzione.



Il prosciutto "Jamon" Serrano è anche noto come "Jamon del Pais" o "Jamon curado". Serrano è il nome più conosciuto a livello internazionale per il prosciutto Spagnolo. Spesso viene confuso con il Jamon Iberico (pata negra); entrambi sono prosciutti spagnoli ma di razze totalmente diverse, che danno a loro volta sensazioni e gusti totalmente opposti. Il Serrano copre la produzione del 90 % dei prosciutti spagnoli contro il 10 % del prosciutto Iberico: per ognuna delle due tipologie esistono diversi produttori e diverse fasce qualitative.

Solo da carni selezionate

Il Jamon Serrano **7 Hermanos**, sono ottenuti dalla lavorazione delle carni dei maiali bianchi, da incroci di razza Large White e Duroc. Questo comporta una selezione genetica che porta ad avere carni di ottima qualità: **il segreto della produzione 7 Hermanos rimane l'infiltrazione di grasso intramuscolare.** Questo grasso, brillante ed aromatico, crea delle venature finissime all'interno della parte intramuscolare magra regalando alla riserva **7 Hermanos un sapore caratteristico e particolarmente persistente e armonioso, dovuto anche alla lunga e lenta maturazione** ed affinamento in cantina.



Per avere il "prosciutto" 7 Hermanos "Gran Reserva" vengono selezionate solo le cosce migliori e più ricche di grasso, importante per portare il prosciutto ad un sapore unico e a quella serie di profumi e persistenze che è possibile ottenere solo dopo 18 mesi di stagionatura totalmente naturale.

Nel corso della sua storia il prosciutto Serrano 7 Hermanos ha ricevuto diversi e importanti premi, come quello per il miglior serrano di Castilla e Mancha.



7 Hermanos per Veritas Gourmet



Cod. 55680

Jamon Serrano "7 Hermanos"

Peso medio	8,2 kg ca
Q.tà x cart.	1 pz



Cod. 55688

Jamon Serrano Senz'Osso "7 Hermanos"

Peso medio	6,2 kg ca
Q.tà x cart.	1 pz





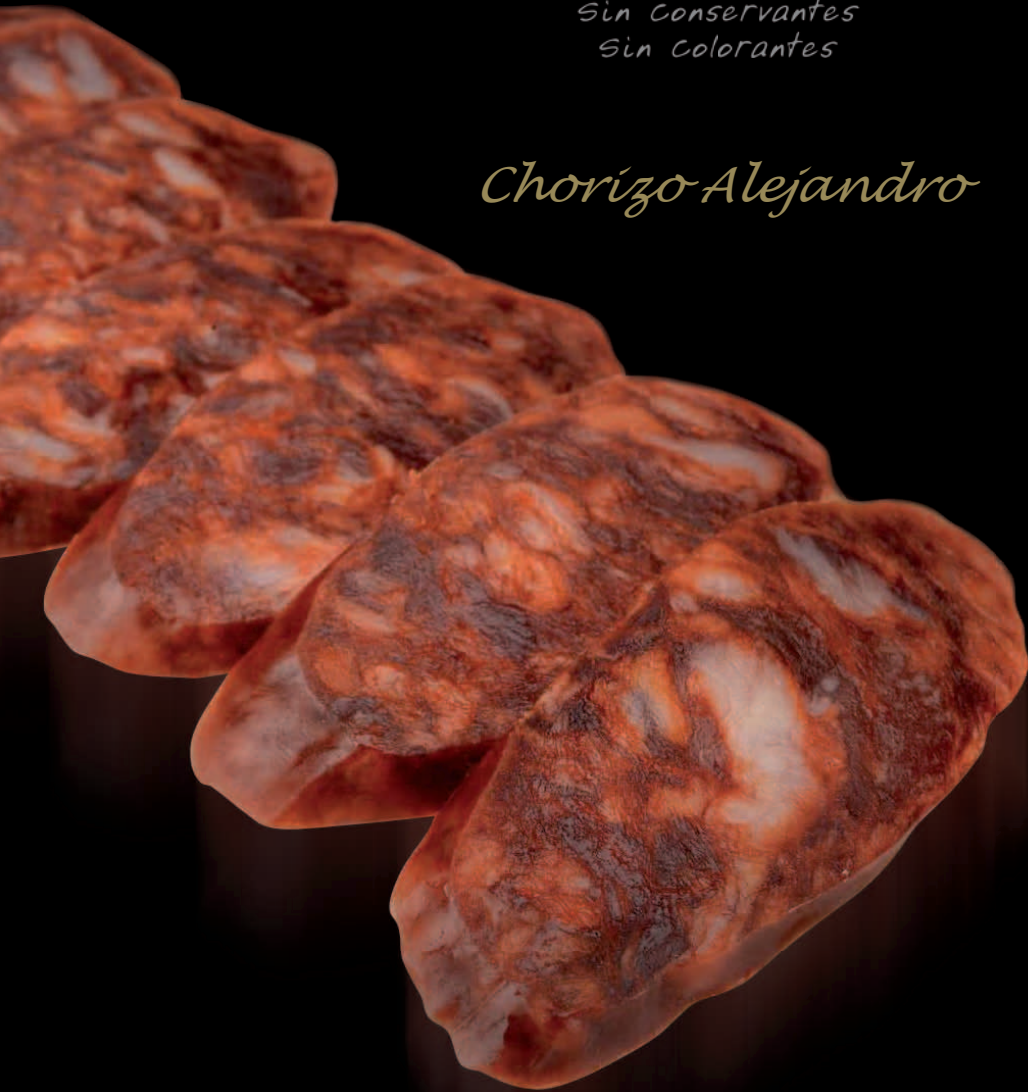
Veritas[®]
gourmet



Alejandro

*Sabor y salud
Recetas naturales
Sin Conservantes
Sin Colorantes*

Chorizo Alejandro



La selezione Alejandro per Veritas Gourmet



*Sabor y salud
Recetas naturales
Sin Conservantes
Sin Colorantes*

Embutidos Alejandro è stata fondata dalla famiglia Rituerto nel 1987, per continuare l'attività iniziata nei primi anni 60 dai genitori, che hanno trasmesso ai loro figli la virtù di godere del lavoro ben fatto. Con questa linea di condotta l'azienda ha continuato a produrre chorizo senza perdere il gusto per la tradizione, la pazienza ed il know-how tramandato in anni di lavoro: la completa gamma dei prodotti infatti è ottenuta tramite lavorazione naturale, senza l'uso di conservanti o coloranti.

100%
Naturale
Senza Glutine

ALEJANDRO È CHORIZO NATURALE, SENZA CONSERVANTI O COLORANTI!

Chorizo è un tipico insaccato spagnolo a base di carne di maiale in cui l'ingrediente principe è la paprica dolce.

Tutti i prodotti della gamma Alejandro si contraddistinguono per:

- Selezione accurata dell'animale
- Naturalità dei metodi di allevamento.
- Artigianalità della lavorazione
- Utilizzo di materie prime pregiate come il **Pimentón de la Vera di Extremadura**, il più buono e conosciuto.



Cod. 58509

Chorizo Magno

Peso	1 kg ca.
Q.tà	2 pz x Cart.



Cod. 58510
Chorizo Alejandro
Naturale

Peso	200 g
Q.tà	12 pz x Cart.

Cod. 58512
Chorizo Alejandro
Piccante

Peso	200 g
Q.tà	12 pz x Cart.



Cod. 58513
Chorizo Barbacoa
Prodotto da cuocere

Peso	250 g
Q.tà	8 pz x Cart.



Prodotto da cuocere: ideale per piatti alla griglia, stufati, in zuppe.



Veritas[®]
gourmet



Cecina de León



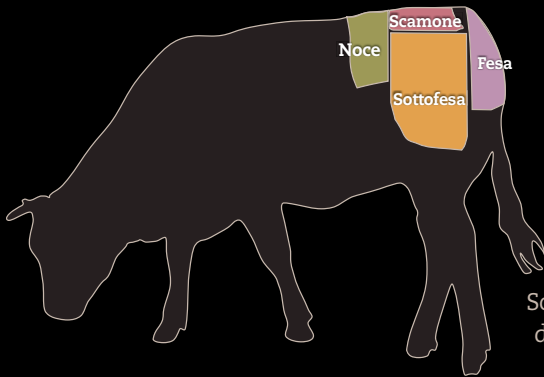
Entrepeñas: la Cecina di montagna.

“La Cecina de León” può definirsi un elegante prosciutto di manzo stagionato e delicatamente affumicato, unico al mondo nel suo genere.

Entrepeñas è un’impresa familiare che si dedica alla lavorazione artigianale di insaccati da oltre 60 anni e da tre generazioni. L’azienda svolge la propria attività a Geras de Gordon, situata a nord-est della provincia di León, in una zona di montagna a 1200 metri sopra il livello del mare.

Il clima di Geras de Gordon è caratterizzato da inverni protratti e asciutti, con un lungo periodo di gelate e con forti venti del nord che creano le condizioni ideali per la stagionatura naturale del manzo, facilitando una corretta asciugatura dei pezzi.

La Cecina di León viene prodotta in tutta la provincia spagnola di León, situata a ridosso della Cordigliera cantabrica. La Cecina di León Entrepeñas può vantare la concessione del marchio Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) dal 2004 e, per questo motivo, viene sottoposta a dei controlli di qualità estremamente rigidi.



Selezione

Gli animali selezionati per la produzione della Cecina de León devono essere autoctoni della regione, avere almeno 5 anni e pesare un minimo di 400Kg. Solo 4 delle parti posteriori dell'animale possono essere utilizzate, tutte designate come "A1" delle autorità di controllo alimentari spagnole.
Tagli utilizzati per la Cecina: Scamone, Sottofesa, Noce, Fesa.

LE FASI DI LAVORAZIONE DEL PRODOTTO

Entrepeñas realizza i propri prodotti selezionando materie prime di massima qualità e rifiutando l'uso di additivi chimici che vengono sostituiti con i metodi di conservazione tradizionali.

Salatura

Le parti vengono ricoperte di sale per fare in modo che questo si diffonda nelle carni, disidratandole e rendendone possibile la conservazione. Il periodo di salatura va da uno a tre giorni in base al peso della carne trattata.

Assestamento

La carne viene poi lavata e lasciata riposare per circa un mese per favorire la penetrazione omogenea del sale. In tale lasso di tempo continuerà anche il processo d'essiccazione e inizierà lo sviluppo di quella microflora e di quei processi biochimici di idrolisi enzimatica che contribuiranno a determinare il sapore e l'aroma caratteristici della Cecina.

Pre-stagionatura/Asciugatura

L'asciugatura si realizza in aree naturali con temperature medie controllate di circa 11 gradi ed un'umidità non superiore all'80%. Il clima continentale-mediterraneo, fresco ed asciutto di Geras de Gordon, rende possibile un'essiccazione lenta e naturale della carne, favorita dall'altitudine di circa 1200 metri.

Affumicatura

La carne viene ventilata per un periodo di circa dodici giorni da una leggera affumicatura ottenuta dalla combustione di legno di rovere mediterraneo, che concede alla Cecina di León il suo caratteristico sapore.

Stagionatura

Tale processo si realizza in essiccatoi naturali dotati di finestre con apertura regolabile che permette, tramite il sistema tradizionale di "aprire e chiudere le finestre" (abrir y cerrar ventanas), di controllare temperatura e umidità. La Cecina de León IGP ha una stagionatura minima di 7 mesi.



I tagli selezione Veritas Gourmet



Cod. **56472**

Cecina de León “Babilla”

Peso 4,5 Kg ca.

Pz. Cart. 1 pz.

Prodotta a partire dalla coscia di manzo intera disossata che viene salata, lavata, leggermente affumicata, pulita ed essiccata. Prodotto con Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) “Cecina de León”.

Mantenere il prodotto ad una temperatura ambiente.



Cod. **56474**

Cecina de León “Tapa” (trancio)

Peso 1,1 Kg ca.

Pz. Cart. 2 pz.

Prodotta a partire dalla coscia di manzo intera disossata che viene salata, lavata, leggermente affumicata, pulita ed essiccata. Prodotto con Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) “Cecina de León”.

Mantenere il prodotto ad una temperatura ambiente.



Il consiglio regolatore I.G.P. di León si assicura che il manzo da cui si ricava la Cecina de León sia il migliore in assoluto. Il Consorzio IGP certifica il prodotto solo dopo i sette mesi di stagionatura e solo dopo che la Cecina ha superato i controlli di qualità stabiliti dal regolamento, apponendo su ogni pezzo un sigillo rosso “inviolabile” e numerato. Inoltre, a fine lavorazione, il consorzio applica il marchio di certificazione con cui il pezzo sarà posto in vendita. Si consiglia sempre di verificare l'esistenza del marchio di certificazione e del sigillo di sicurezza per avere la certezza di disporre di un prodotto qualitativamente stabile e sicuro.



Veritas[®]
gourmet



Magri è un'azienda di vocazione artigianale.
Le specialità Magri necessitano di lunghi tempi di lavorazione,
le quantità producibili sono contenute perché realizzate con i tempi lunghi
e l'accuratezza tipica della lavorazione artigianale che prevede anche la legatura a mano.
Vengono utilizzate solo materie prime fresche, sale marino "Sardo"
e piante aromatiche coltivate direttamente sulle pendici del monte Conero.



In queste dolci terre collinari, appoggiate tra il cielo e il mare, le coltivazioni di spezie trovano il loro terreno ideale che permette di esprimere al meglio tutti i loro aromi e profumi. Grazie a questi elementi magici sapientemente accostati da mani esperte nascono i prodotti della linea Magri.

Solo carni sceltissime lavorate secondo metodi tradizionali che lasciano al tempo e alla natura la possibilità di realizzare al meglio la loro opera.

Magri per Veritas Gourmet



Cod. **55216**

Manzo Vergine

Leggermente Affumicato

Peso medio	2,2 kg ca.
Q.tà x cart.	1 pz.

Realizzato con roast-beef di Manzo "America".
Salato a mano, viene lasciato macerare per lungo tempo con erbe aromatiche ed infine asciugato e affumicato dolcemente a legna.

Tagliato a fette sottilissime, ottimo su pane fresco imburato è ottimo per antipasti e buffet.



Cod. **59666**

Suino Vergine "Controfiletto"

Peso medio	2 kg ca.
Q.tà x cart.	1 pz.

Realizzato con il controfiletto di suino fresco. Dopo essere stato insaporito con sale ed erbe aromatiche, viene lasciato macerare per oltre 3 settimane e infine viene affumicato dolcemente a bassa temperatura. Il suo profumo è dato dall'antica bollitura degli aromi.

Il prodotto va rigorosamente tagliato a fette sottilissime. Consigliato per antipasti e buffet.



Cod. **18187**

Culatello con Tartufo Cotto "Angeli" a metà

Peso medio	4 kg ca.
Q.tà x cart.	1 pz.

Cuore di prosciutto fresco salato, cucito e legato a mano, farcito con profumati tartufi di Acqualagna e cotto al vapore. Grazie alla eccellente masticabilità e alla delicatezza del gusto è indicato per Antipasti e buffet.

Indimenticabile è il sapore e il profumo del tartufo.

Tagliato a fette sottili è ottimo come secondo, tagliato a cubetti si presta a gustosi primi piatti.



Veritas[®]
gourmet



Prosciutto Crudo di Parma



Una lunga Tradizione di Qualità firmata Bedogni

La lavorazione del prosciutto richiede tempo, esperienza ed il rispetto di quei gesti tradizionali che fanno dei nostri Mastri Prosciuttai il nostro fiore all'occhiello.

La costanza qualitativa, il gusto unico, delicato e raffinato dei prosciutti Bedogni sono il risultato della continua ricerca dell'eccellenza.

La stessa attenzione viene dedicata alla scelta di tutti i salumi che compongono la nostra selezione, salumi tipici della tradizione italiana apprezzati dai Gourmet di tutto il mondo.



Egidio Bedogni: Mastri Prosciuttai in Langhirano dal 1954

Langhirano è da sempre la culla del Prosciutto di Parma. A Langhirano la ditta Egidio Bedogni è dal 1954 un nome prestigioso; oggi come allora qualità, esperienza e tradizione si ritrovano nell'inconfondibile sapore dei nostri prosciutti. Nell'azienda tecnologia e tradizione si fondono con le favorevoli condizioni climatiche uniche di Langhirano per produrre prosciutti di alta qualità.



Il Prosciutto Crudo di Parma

Grazie al suo gusto dolce e delicato il Prosciutto di Parma Bedogni si adatta a mille accostamenti diversi, dalle semplici fette di pane per ottenere il più classico dei panini, agli ingredienti più ricercati per realizzare piatti unici e raffinati. La stagionatura al naturale rende il Prosciutto di Parma Bedogni altamente digeribile e ne fa un alimento nutriente per tutti, dai bambini agli anziani. Per la sua alta digeribilità il Prosciutto è ideale per ogni dieta.

La Gamma Egidio Bedogni per Veritas Gourmet



Cod. 56981

Prosciutto Bedogni con osso Parma 24 Mesi

Fragrante e gustoso.
Un vero principe della tavola,
un piacere assoluto
per gli estimatori del buono.

Peso medio 11 kg



Cod. 57126

Prosciutto Bedogni senz'osso Addobbo 24 Mesi

Prosciutto Parma DOP disossato, confezionato sottovuoto.

COLORE AL TAGLIO: Uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.

AROMA E SAPORE: Carne di Sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico.

Non contiene glutine aggiunto, non contiene latte e derivati del latte.

Peso medio 9 kg



Cod. 57127

Prosciutto Bedogni senz'osso Pressato 24 Mesi

Prosciutto Parma DOP disossato, confezionato sottovuoto.

COLORE AL TAGLIO: Uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.

AROMA E SAPORE: Carne di Sapore delicato e dolce, poco salata e con aroma fragrante e caratteristico.

Non contiene glutine aggiunto, non contiene latte e derivati del latte.

Peso medio 9 kg



Cod. 56982

Guanciale Stagionato Bedogni

Da gustare crudo o come ingrediente speciale per saporitissime ricette; perfetto per i sughi della cucina mediterranea.

La lavorazione di questo prodotto dura 15/20 giorni e prevede l'utilizzo di sale marino alimentare, aromi, spezie, aglio e pepe.

Il guanciale Egidio Bedogni viene sottoposto ad una stagionatura di 2 mesi.

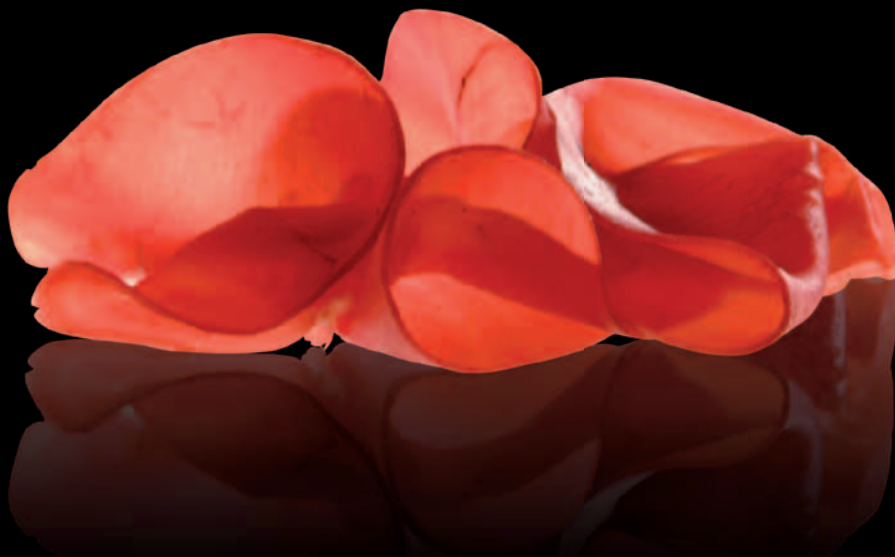
Peso medio 2,1 kg ca.

Solo bontà, niente glutine.

Quando i salumi sono buoni e fatti bene non c'è bisogno di aggiungere altro. Ecco perchè tutti i salumi prodotti e selezionati da Bedogni non contengono fonti di glutine. Una sicurezza per la salute dei celiaci e per l'alimentazione di tutti.



Veritas[®]
gourmet



Bresaola La Fassona
Bresaola Punta d'Anca Extra


MOTTOLINI
Poggiridenti

Mottolini è un'azienda artigianale che fa del suo legame con il territorio e dell'alta qualità delle materie prime le sue caratteristiche principali.

I salumi Mottolini sono prodotti secondo lavorazioni tradizionali adattate ai più innovativi impianti tecnologici.

Un connubio di gusto e sapori, dove la natura e la sapienza dell'uomo fanno la differenza.

BRESAOLA LA FASSONA

Bresaola di Fassona

L'eccellenza in casa Mottolini si chiama "Bresaola La Fassona", realizzata esclusivamente con carne NAZIONALE di razza Piemontese selezionata da allevamenti i cui capi sono iscritti nel libro genealogico dedicato.

La tenerezza, il gusto ed il colore caratteristici della materia prima si riscoprono nel prodotto finito, "Bresaola La Fassona", anche grazie alla lavorazione dei tagli di carne che viene eseguita con la massima cura.

Si rispettano le tecniche tradizionali massaggiando delicatamente il prodotto ed utilizzando una delicata ricetta di spezie e aromi naturali allo scopo di esaltare l'alta qualità della carne, particolarmente povera di grasso e con un alto contenuto di ferro.



Un prodotto inconfondibile al taglio

Tagliando il prodotto in tranci si scopre l'inconfondibile colore della carne, un rosso brillante che rassicura sulla genuinità della "Bresaola La Fassona". La fetta, sempre tenera e delicata, si scioglie in bocca. Predominante è il gusto caratteristico della carne che, con l'aroma delle spezie, crea un flavour inconfondibile. "Bresaola La Fassona" è prodotta nel rispetto della lavorazione tradizionale locale, dove la capacità manuale, la definizione della concia migliore e la stagionatura con l'aria del territorio, marchiano come unico il prodotto finito.



Cod. 56985

Bresaola "La Fassona" 1/2 in confezione s/v

Peso	1,4 Kg
Pz. Cart.	1 pz.

Realizzata esclusivamente con carne di razza Piemontese, 100% nazionale. La materia prima è tra le più pregiate e di qualità in Italia, è una carne molto magra ed è allo stesso tempo tenera, ricca di ferro e ottima per essere trasformata in bresaola.

Il lotto identificativo apposto su ogni singolo pezzo consente di risalire alla materia prima utilizzata per il prodotto.

BRESAOLA PUNTA D'ANCA EXTRA

Bresaola Punta d'Anca Extra da Carni Fresche

Questo prodotto ha una salagione lenta, più lunga di quella tradizionale, così come la stagionatura, che conferisce alla Bresaola Punta d'Anca Extra un sapore molto delicato. Al taglio la fetta ha un colore rosso chiaro, variegato, non omogeneo, con sfumature rosa. Si consiglia di affettarla molto sottile.



Solo carni provenienti da allevamenti Europei

La materia prima impiegata per la Bresaola Punta d'Anca Extra da Carne Fresca Mottolini è selezionata da carne rigorosamente fresca, proveniente da allevamenti europei ed ottenuta da vitelloni maschi di circa 18 mesi di razze scelte quali Limousine, Garronese, Charolaise.



Cod. 56986

Bresaola Punta d'Anca Extra intera in confezione s/v

Peso	4 Kg ca.
Pz. Cart.	1 pz.

Selezionata da carne rigorosamente fresca,
proveniente da allevamenti europei ed
ottenuta da vitelloni maschi di circa 18 mesi.
Stagionatura 1-2 mesi.



Veritas[®]
gourmet



Prosciutti cotti speciali



**BRANCHI
PROSCIUTTI**

**Un'esperienza lunga più di 60 anni.
Una vera azienda della tradizione.**

Branchi srl nasce nel 1987, ad opera di Tito Branchi. Nella sede storica, al numero 11 di via Roma in Felino, la società inizia il suo cammino con idee nuove, supportata da un patrimonio prezioso di esperienze che iniziavano negli anni cinquanta del secolo scorso. La famiglia Branchi infatti lavora nella trasformazione delle carni suine sin dall'immediato dopoguerra quando Erminio Branchi fondò la prima ditta di stagionatura prosciutti.
Una vera azienda della tradizione.

BRANCHI, artigianalità d'altri tempi

Per ottenere dei prodotti eccellenti e di ottima qualità occorrono conoscenza, pazienza, dedizione e tanta passione. **Branchi ha fatto dell'artigianalità la propria missione** scegliendo appunto di essere "artigianali", scegliendo di sostituire il concetto di "soltanto buono" con quello di "assolutamente speciale", e di mettere il prodotto al primo posto.

Nel lavoro di tutti i giorni questo significa impiegare qualche minuto in più per legare un prosciutto a mano, significa salare una coscia "in vena" come si faceva una volta, significa far rosolare un ingrediente nella cucina di casa o costruire un forno per affumicare con il fumo della legna che arde.



I cotti Speciali Branchi per Veritas Gourmet

Cod. 57069

Prosciutto cotto "Allo Straccio"

COSCIA NAZIONALE - ALTA QUALITÀ - PP.

Questo prosciutto nasce dalla voglia di ritrovare le caratteristiche del cotto di una volta, quando ancora non esistevano gli stampi. La coscia, dopo la salatura ed il macero viene avvolta in uno straccio e legata a mano prima di essere cotta a vapore. La caratteristica forma irregolare e la cottura nello straccio contribuiscono ad esaltarne il sapore.



Peso	11 kg ca.
Pz. Cart.	1 pz

Una Scelta di Qualità

La qualità dei prodotti Branchi inizia dalla selezione delle cosce fresche che arrivano in azienda direttamente da macelli selezionati. Le cosce vengono esaminate e scelte una ad una secondo parametri organolettici e visivi. **Se una coscia non soddisfa i parametri di qualità, viene scartata e rispedita al mittente.** I prodotti Branchi vengono confezionati con una grande componente di manualità, che permette di ottenere prodotti così come si facevano una volta. Inoltre le salamoie sono prodotte completamente all'interno dell'azienda, mentre gli aromi sono dosati secondo ricette tramandate e collaudate nel tempo.



Cod. 57070

“Culatta” di Prosciutto Cotto Nostrano

COSCIA NAZIONALE - ALTA QUALITÀ - PP.

Ideale per chi vuole offrire alla propria clientela la parte più pregiata di tutto il maiale. La culatta è infatti la stessa parte anatomica del maiale con cui viene prodotto, con un'altra lavorazione, il Culatello di Zibello. L'uniformità della carne e la salamoia equilibrata permettono di offrire uno standard elevatissimo.

Peso	8 kg ca.
Pz. Cart.	1 pz

L'Affumicatura

C'è un solo modo per fare il vero prosciutto affumicato senza tecnologia e senza chimica: salare la coscia intera manualmente “in arteria”, lasciarla riposare per qualche giorno e poi affumicare il prosciutto con osso, utilizzando solo il fumo generato dalla legna che brucia nel braciere. Il risultato è una affumicatura leggera e delicata che non aggredisce mai il sapore della carne. Questo è il metodo Branchi fatto di tradizione e di gesti che si ripetono giorno dopo giorno, prosciutto dopo prosciutto.



Cod. 57182

Prosciutto Cotto Affumicato Senz'Osso

Prodotto affumicato ottenuto da carni selezionate, dal gusto dolce e delicato. La disossatura è effettuata in azienda rendendo il prodotto ideale per il personale non formato. Ogni coscia viene salata manualmente in arteria, affumicata al fumo di legna, disossata e poi cotta in rete. La caratteristica forma “a pera” lo rende riconoscibile dagli altri prodotti.

Ottimo servito caldo.



Peso	8,2 kg ca.
Pz. Cart.	1 pz



Veritas[®]
gourmet



Mortadella Favola



La Famiglia Palmieri ha origini Modenesi, ed è proprio a Modena che nel 1919 si aprì la storica salumeria gestita da nonno Emilio.
Favola è la prima ed unica mortadella insaccata e cotta nella cotenna naturale, realizzata con un mix di ingredienti ricercati e dal gusto speciale.
Un prodotto per tutti, senza glutine, digeribile e leggera, senza polifosfati e derivati del latte aggiunti, NON OGM.
Il fiore all'occhiello del salumificio Palmieri.



Mortadella Favola, una produzione speciale

“Favola” è una **mortadella** di produzione esclusiva del Salumificio Palmieri. E' l'**unica mortadella al mondo insaccata e cotta nella cotenna naturale cucita a mano** ed è un brevetto depositato di proprietà del Salumificio stesso.

Tradizione e Innovazione

Questa veste tradizionale e innovativa conferisce alla mortadella Favola le seguenti caratteristiche:

- **naturalezza;**
- permette una cottura a traspirazione naturale che conferisce la fragranza e la morbidezza di un prodotto appena cotto;
- profumo delicato e intenso, rotondità e pienezza del sapore;
- **eccezionale digeribilità;**
- **ottenuta esclusivamente da carne italiana.**

L'impasto fa la differenza

Unico è anche l'impasto, ottenuto dalla selezione e dalla macinatura solo di tagli pregiati del suino, i quali conferiscono alla fetta il caratteristico aspetto roseo. Fondamentale è la **distribuzione dei lardini provenienti dal grasso di gola suino, il più duro, nobile e profumato che ci sia.**

Anche gli altri ingredienti, rappresentati da aromi naturali e dal miele, sono frutto di un efficiente controllo e della volontà di offrire un prodotto senza paragoni: mentre i primi conferiscono un profumo inconfondibile ed intenso, il miele contribuisce ad esaltare la rotondità e la pienezza del sapore. Oltre a garantire la qualità del prodotto, il sapiente utilizzo delle carni Italiane altamente selezionate consente l'impiego di quantità estremamente limitate di conservanti ed antiossidanti.



Favola, l'unica mortadella Gourmet

Favola, scelta da Veritas Gourmet perché è la mortadella ideale per chi possiede una vera e propria passione per i prodotti genuini, naturali e di alta qualità.

Cod. 57169

Mortadella "Favola" c/cotenna Palmieri

Peso 13 kg ca.

Pz. Cart. 1 pz

UN PRODOTTO PER TUTTI:

- Senza glutine
- Digeribile e leggera
- Senza polifosfati, senza lattosio e proteine del latte
- Priva di OGM



PREPARAZIONE AL TAGLIO E ALL'AFFETTATURA:

- 1 - Tagliare con un coltello la corda che lega la mortadella.
- 2 - Tagliare con un coltello una porzione della cucitura laterale su entrambi i lati.
- 3 - Asportare la parte di cotenna e affettare.

Accorgimenti: per evitare che il budello esterno sia attaccato da muffe, essendo questa cotenna naturale, il prodotto deve essere tolto il prima possibile dal cartone e pulito con un panno inumidito nell'olio.





Veritas[®]
gourmet



*La bottarga di Muggine
ed il Riccio di Mare*



La bottarga di Muggine e il Riccio di Mare
sono i prodotti più conosciuti e rappresentativi dell'isola della Sardegna.



Smeralda, azienda storica situata sulla costa Cagliariitana, seleziona e trasforma i tesori del mare in queste prelibatezze secondo metodi di lavorazione tradizionali e nel rispetto di standard qualitativi eccellenti.

Bottarga di Muggine L'oro della Sardegna

E' dalle migliaia di uova prodotte da ogni femmina di Cefalo (muggine) che nasce la bottarga.

La bottarga di Muggine è un patrimonio della gastronomia mondiale. La sua storia riporta agli albori della civiltà, ai Fenici che già 3000 anni fa salavano ed essiccavano le uova del Cefalo (muggine). Scrittori antichi riferiscono della produzione di questa delizia lungo le rive del Nilo e pare ne siano trovate tracce perfino nelle piramidi egizie.

La preparazione è rimasta quella antica: pulitura, salatura, pressatura ed essiccazione.

La bottarga è raffinata e versatile gustata da sola; tagliata a fettine sottili si sposa benissimo con verdure fresche come carciofi, sedano ecc. **Strepitosa su crostini caldi velati di burro o spolverata e grattugiata su primi piatti.**



Cod. **51196**

Bottarga di Muggine **INTERA**

Peso medio **130/170 gr.**

Q.tà x cart. **3 pz**

Prodotto sottovuoto.

Cod. **59811**

Bottarga di Muggine **MACINATA**

Peso medio **500 gr.**

Q.tà x cart. **2 pz**

Prodotto sottovuoto.



In cucina la bottarga e il riccio di mare non vanno preferibilmente cotti, in questo modo si apprezza il sapore pieno e autentico del frutto del mare. Nulla di più che l'autentica semplicità.



Polpa di Riccio di Mare

Il riccio di mare è una specie molto ricercata per la prelibatezza delle sue Gonadi (ovvero le uova). Alla famiglia delle Echinidae appartengono le specie di ricci di mare della gamma Smeralda. Le prelibatissime uova vengono estratte manualmente con grande attenzione e senza altro intervento vengono confezionate.

Le uova di riccio originarie del mare cristallino della Sardegna "riccio locale sardo" vengono congelate immediatamente dopo la pesca.

Lo stesso procedimento (fatta eccezione per il congelamento) viene effettuato per il prodotto in lattina sterilizzato.

Dei ricci di mare si mangiano solo le Gonadi, la polpa arancione contenuta nel riccio che ha un sapore unico di mare, più delicato di quello delle ostriche, tra il dolce e il salato.

Metodo di lavorazione

- La bottarga di muggine viene prodotta utilizzando le gonadi (ovaie) di Mugilcephalus (cefalo), che vive su fondali sabbiosi e salmastri lagunari marini.
- Le sacche ovariche dopo essere stata lavate, vengono sottoposte a salatura con sale marino per un tempo che varia in base al loro peso, poi vengono adagiate fra due assi di legno (oggi d'acciaio) per essere pressate. Fatto questo vengono fatte asciugare in zone di asciugatura ventilate con la riproduzione di un microclima ideale e con una percentuale di umidità da maestrale 40%, per circa 7/10 giorni. Le sacche asciugando prenderanno il loro caratteristico colore ambrato carico ed il loro profumo delicato di mare e sale.
- La bottarga è originalmente di colore policromo, che varia dal giallo paglierino al color ambrato medio. Il top della qualità è di colore uniforme, senza macchie e compatta al taglio, con il rivestimento della sacca ben aderente alla massa essiccata delle uova.



Cod. **87167**

Polpa di Riccio locale sardo

Peso medio	100 gr.
Q.tà x cart.	6 pz



Prodotto congelato, conservare a -18°.



Cod. **51197**

Polpa di Riccio Sterilizzato in lattina

Peso medio	70 gr.
Q.tà x cart.	12 pz

Prodotto a lunga conservazione. Conservare a temperatura ambiente.





Veritas[®]
gourmet



Bacalao desalado



“El Placer del buen Gourmet”

Alkorta offre la migliore qualità del pregiato merluzzo bianco della specie *Gadus Morhua*: quello pescato alle isole Faroe e nel mare d'Islanda, proponendolo ai professionisti della ristorazione, oggi come un tempo, perché se ne possa apprezzare il caratteristico sapore della nostra tradizione Mediterranea. Da oltre 30 anni Alkorta lavora il meglio della pesca selezionando le “baffe” più belle e sottoponendole ad un processo meticoloso che unisce il meglio delle ultime tecnologie con la saggezza della lavorazione tradizionale.

Alkorta si affida solo alla pesca con metodi naturali.

Il merluzzo viene pescato ad amo, uno ad uno e vengono scelti solo pesci di grandi dimensioni (8/12 kg) per garantire la selezione del prodotto più idoneo per la lavorazione e la costanza della qualità.

Per questi motivi e per la sua rigida applicazione del sistema HACCP, Alkorta è considerata un punto di riferimento e leader del proprio settore.

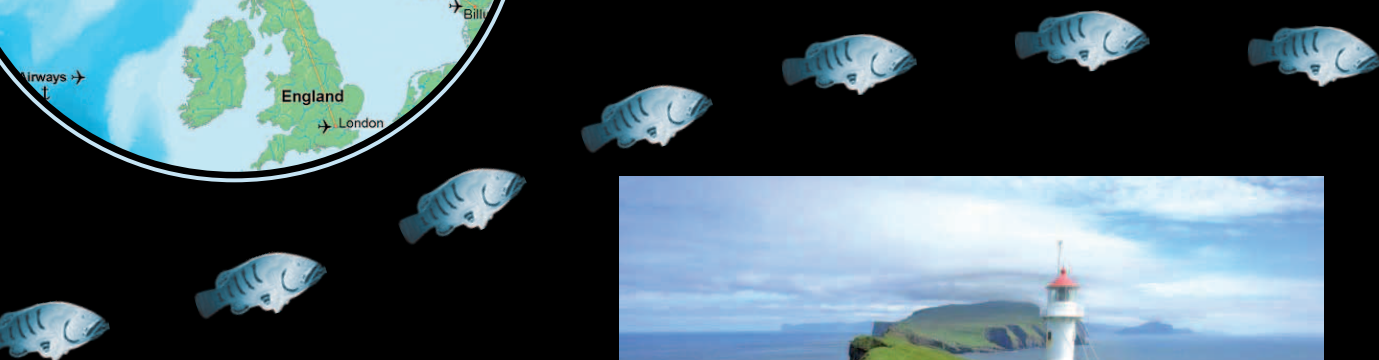


Il merluzzo bianco Gadus Morhua

È un pesce tipico dell'Oceano Atlantico settentrionale, della parte occidentale nella zona compresa tra la Groenlandia fino alla Carolina del Nord, e della parte orientale (Mare di Norvegia fino all'Islanda e lo Spitzbergen, Mare del Nord, Mare di Barents). Ha una forma moderatamente allungata, con testa piuttosto grande ed un vistoso barbiglio chiaro sotto il mento. Ha tre pinne dorsali, due anali, pinne ventrali in posizione giugulare e pinna caudale tronca. E' un pesce predatore che si nutre principalmente di aringhe e raggiunge i due metri di lunghezza e i 96 kg di peso.

Il merluzzo di Alkorta delle Faroe Islands

La pesca avviene nelle fresche ed incontaminate acque delle Faroe Islands, un arcipelago formato da 18 isole situato nell'Oceano Atlantico settentrionale, tra l'Islanda e la Norvegia, un vero e proprio paradiso naturalistico. E' proprio in queste acque incontaminate che Alkorta trova il merluzzo ideale per la lavorazione dei propri prestigiosi filetti.



PREPARAZIONE

Dopo l'eviscerazione il merluzzo, ottenuto da baffe di almeno 4Kg, viene sapientemente sfilettato, coperto di sale marino e conservato a temperatura controllata per un periodo di maturazione minimo di tre mesi.

Questo processo di salatura porta massima qualità alla deliziosa carne bianca di questo pesce. Dopo la maturazione nel sale avviene il processo di dissalatura.



ALKORTA CUSTODISCE AL MEGLIO IL SUO SEGRETO

Alkorta custodisce al meglio il suo segreto, che consiste nell'idratare il merluzzo e quindi procedere alla dissalazione. Il Bacalao viene sottoposto ad idratazione in acqua freddissima, creando un processo di dissalatura molto lento e che mantiene le carni sode e vitree. Questo processo per diminuire il contenuto di sale comporta molta manualità con frequenti cambiamenti dell'acqua, e può durare in totale tra i 4 e i 7 giorni. Solo in questo modo si ottiene un prodotto dolce e di alta qualità.



I vantaggi del merluzzo dissalato gelo

Il merluzzo dissalato presenta una carne morbida, omogenea e soda, che trattiene tutta la sua naturale succosità. Alkorta confeziona il suo Bacalao dissalato utilizzando le tecniche più innovative, offrendo un merluzzo dissalato di qualità eccezionale. Di seguito i vantaggi di questo straordinario prodotto:

- Rigorosa applicazione di HACCP che garantisce sicurezza alimentare.
- Scelta del taglio desiderato.
- Punto di sale costante, sapidità omogenea.
- Il ristoratore sa perfettamente quanto costa una porzione.
- Gestione della scorta.

La gamma Bacalao Alkorta per Veritas Gourmet

Veritas Gourmet ha scelto il meglio della produzione Alkorta: una gamma completa di prodotti congelati, abbattuti immediatamente dopo la lavorazione e privi di glassatura.



Cod. 86533

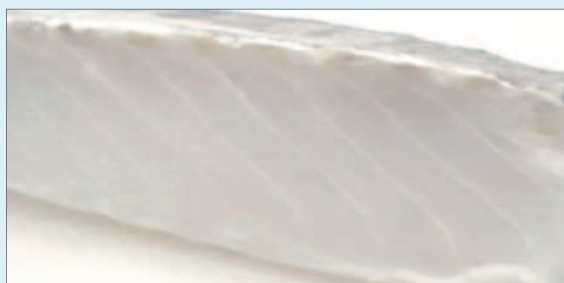
Lomo Alta Cucina

Filetto Gadus Moruha di grandi dimensioni ed elevato spessore, ottenuto dalla parte più alta del Bacalao.

Peso	500 gr/pz
Pz. Cart.	2 conf. - 2 pz x conf.
Peso Cart.	2 Kg ca.

Conservare a -18° ❄️

Prodotto privo di glassatura. Confezione sottovuoto.



Cod. 86534

Lomo Gourmet

Filetto di spessore uniforme ottenuto dalla parte centrale del Bacalao.

Peso	240 gr ca./pz
Pz. Cart.	2 conf. - 4 pz x conf.
Peso Cart.	2 kg ca.

Conservare a -18° ❄️

Prodotto privo di glassatura. Confezionato in atmosfera protetta.



Cod. 86535

Lomo Selecto

Lombata centrale senza spina con forma quadrata, di 180/200 gr.
La sua forma quadrata ed il suo spessore fanno sì che sia un taglio perfetto per l'alta cucina.
Questi pezzi sono ideali per piatti con porzioni generose.

Peso	180-220 gr ca./pz
Pz. Cart.	2 conf. - 5 pz x conf.
Peso Cart.	2 kg ca.

Conservare a -18° 
Prodotto privo di glassatura. Confezione sottovuoto.




Cod. 86536

Bacalao Desmigado

Pezzi di polpa di Gadus Moruha
senza pelle né lische.

Peso	1 kg ca.
Pz. Cart.	2 conf. da 1 kg
Peso Cart.	2 kg

Conservare a -18° 
Prodotto privo di glassatura





Cod. 86530

Kokotxas

Parte inferiore del mento del merluzzo.

Peso 1 kg (40/50 unità per kg)

Pz. Cart. 2 conf. da 1 kg

Peso Cart. 2 kg

Conservare a -18° ❄️

Prodotto privo di glassatura. Confezionato in atmosfera protetta.



Le cocochas sono una prelibatezza gourmet. Questa parte è racchiusa in una membrana che in fase di cottura può essere lasciata o tolta. Si prestano per cotture lessate, fritte e danno il meglio stufate.



Cod. 86531

Callos

Trippa ottenuta dal ventre del Bacalao.

Peso 1 kg (10/12 unità per kg)

Pz. Cart. 2 conf. per cart.

Peso Cart. 2 kg

Conservare a -18° ❄️

Prodotto privo di glassatura. Confezionato in atmosfera protetta.



La trippa del Bacalao è un tessuto connettivo che diventa fondente dopo una semplice cottura. Uno dei modi più tradizionali per prepararla è tagliarla a strisciole in un soffritto di sedano, carote e cipolle, stufate con pernod e vino bianco, e l'aggiunta di una punta di zafferano. Si cuoce per circa 20 minuti e il risultato è una piccola zuppa dal sapore delizioso. Possono essere anche semplicemente soffritte con olio, aglio e peperoncino.



Cod. 86532

Salsa de Pil Pil

Salsa a base di baccalà, olio d'oliva, aglio e peperoncino.

Peso 6 pz. x 80 gr

Pz. Cart. 2 conf. da 480 gr

Peso Cart. 960 gr

Conservare a -18° ❄️

Prodotto privo di glassatura. Confezionato in atmosfera protetta.



La ricetta "capostipite". Per gli amanti del baccalà da sempre l'abbinamento con questa salsa è il "paradiso" della cucina basca. E' la salsa più tipica che da sempre costituisce il miglior abbinamento con il Bacalao, in grado di esaltare il prodotto già da sola.



CONSIGLI PER L'UTILIZZO

Il baccalà dissalato ha il vantaggio di essere un prodotto di facile utilizzo e abbinamento. E' sicuramente un buon protagonista dei nostri menu, prestandosi in molteplici preparazioni che vanno dal crudo al mantecato, fritti, umidi, o con le ultime moderne tecniche di cottura.

È speciale in cotture brevi che mantengono la sua caratteristica umidità con abbinamenti che vanno dal delicato al più deciso.



INSALATA DI BACCALÀ AGLI AGRUMI con giardino di crudità, zenzero aneto e frutti del cappero e pil pil.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g di filetto alto di baccalà dissalato.
La scorza di 1 limone e di 1 arancia
non trattati
Olio extravergine di oliva

PER LE CRUDITÀ

2 pomodori ramati
2 coste di sedano bianco
2 carote
1 finocchio
Olio extravergine di oliva
Pepe
Sale

Per lo zenzero:

100 g di zenzero
50 g di zucchero
100 g di acqua
2 g di sale



PER FINIRE IL PIATTO

Frutti del cappero
Aneto fresco
Pil Pil

PROCEDIMENTO:

Taglia il filetto in tranci da 200 g l'uno. Condiscili con olio e condizionali sottovuoto con le scorze degli agrumi affettate. Cuoci a 48° per 25 minuti, poi abbatti a +3°C. Pela lo zenzero, taglialo a bastoncini e fallo cuocere con lo zucchero e l'acqua per 10 minuti, poi fallo raffreddare a temperatura ambiente. Prepara il giardinetto di verdure mondiate e tagliate a bastoncino, i pomodori a filetti senza semi, lo zenzero scolato dallo sciroppo e condisci con olio, sale e pepe. Prepara una maionese nella maniera classica con la frusta, e diluiscila con il succo di arancia fino a che avrà una consistenza fluida. Leva il baccalà dalla busta e sfoglialo delicatamente. Metti un mucchietto di crudità sul piatto, contornalo con le foglie di baccalà, alcuni ciuffi di aneto, i frutti del cappero e condisci con il pil pil.

Ricetta dello chef Marco Pirotta





Veritas[®]
gourmet



Premium Seafood

Una linea di prodotti ittici Top Quality, pescati nei Mari più incontaminati e selezionati attraverso le migliori Fishing Company per la ristorazione più esclusiva, al fine di garantire il miglior prodotto con una disponibilità ed una qualità costanti nel tempo. L'assortimento premium seafood comprende Black Cod, Capesante Canada, Salmone selvaggio Sockeye, Halibut Groenlandia, pesce spada Sashimi, King Crab, Astice, Snow crab, Tonno Superfrozen.

Dalle acque più incontaminate direttamente al vostro Ristorante.

Carbonaro dell'Alaska - Black Cod



Carbonaro dell'Alaska Black Cod

Veritas Gourmet è distributore di Carbonaro dell'Alaska (Black Cod) per il mercato italiano.

Grazie ad accordi stipulati con alcune tra le maggiori compagnie di pesca, Veritas Gourmet è in grado di fornire con continuità ai propri clienti le pezzature più pregiate, ovvero le più grandi, del prodotto.

Il prodotto presente in assortimento Veritas Gourmet è FAS BLACK COD J-CUT il che significa che è FROZEN AT SEA (congelato a bordo), metodo che permette la miglior conservazione in assoluto del prodotto.

Scheda Tecnica

Cod. **82416**

Carbonaro Alaska/Black Cod - Senza Testa - 5/7 LB - Gelo - 7-8 pz x CT - Peso medio/pz 3kg ca. ❄️

Cod. **85282**

Carbonaro Alaska Conf 1PZ - Senza Testa - 5/7 LB - Gelo - 1pz x CT - Peso medio/pz 3Kg ca. ❄️

Carbonaro dell'Alaska

La cucina giapponese, che vanta una vasta conoscenza dei prodotti ittici e dei loro infiniti impieghi in gastronomia, sta lavorando da anni con un pesce che è stato ignorato nel resto del mondo: il Gindara o Carbonaro dell'Alaska. Sino a poco tempo fa, nemmeno il paese dove tuttora si effettua la maggior pesca di questo pesce (Stati Uniti), aveva grandi conoscenze su questa specie che ha una carne morbida e liquescente, un buon sapore ed un alto contenuto di oli. Solo in anni recenti, con la crescente diffusione della cucina giapponese, il Carbonaro dell'Alaska ha conquistato molti estimatori e viene oggi servito nei migliori ristoranti del mondo.

Nonostante sia considerato un pesce bianco, la sua carne contiene molto più olio di qualsiasi altro pesce catalogato in questa categoria. Infatti, negli Stati Uniti, è sovente chiamato butterfish o pesce burro, un nome che descrive correttamente la consistenza morbida della carne, il pieno sapore e l'alto contenuto di olio di questa specie unica.

Il Merluzzo Nero si trova nel Pacifico del Nord dalle coste marine della California sino all'Alaska, nel Mare di Bering, nelle Isole Aleutine e in Giappone. La specie vive in acque profonde, generalmente sotto i 200 metri, ma si conosce la sua abitudine di risalire in superficie durante il giorno e tornare in acque profonde di notte.

Il Merluzzo Nero è molto longevo, e la sua maturità riproduttiva avviene tra il terzo e il sesto anno d'età. Depone le uova (circa 100.000 per femmina) tra la fine dell'inverno e l'inizio della primavera, così che la stagione della pesca va da Marzo a Novembre.



GINDARA MISOZUKE

(Carbonaro marinato in miso dolce)

INGREDIENTI:

3-4 kg di Black Cod
1 kg di Miso dolce
100 ml di Sake
100 ml di Mirin

Mettete il mirin e il sake sul fuoco e portateli ad ebollizione, dopodiché lasciate raffreddare e mescolate con il miso. Salate il Black Cod, lasciate che il sale agisca e quando il pesce avrà perso l'acqua, asciugatelo bene. Fate macerare il pesce nel miso da 24 a 48 ore. Togliete il miso e finite la preparazione del piatto nel forno a cottura lenta.

Capesante Canada



Capesante Canada Naturali 100% Placopecten magellanicus

Congelate direttamente dopo la pesca.
Senza additivi né conservanti.

Veritas Gourmet è distributore di Capesante Canada per il mercato Italiano.

Veritas Gourmet è distributore di una linea di prodotti ittici di altissima qualità, adatti per la ristorazione più esclusiva. Siamo in grado di garantire una fornitura e una qualità costante dei prodotti, che scegliamo dalle migliori fishing company.

Scheda Tecnica

Cod. **85669**

Capesante Canada Polpa Naturale 10/20 pz x 4lb - Busta da 1 Kg - 10 pz x CT - Gelo - Cartone apribile



Capesante Canada

Dalle remote, limpide ed incontaminate acque canadesi dell'Oceano Atlantico Nord Occidentale le Capesante Canada selezionate da Veritas Gourmet sono un prodotto ittico riconosciuto in tutto il mondo. Pescate nelle glaciali acque dell'Oceano Atlantico Nord Occidentale, le nostre capesante vengono aperte, pulite e congelate entro 45 minuti dalla cattura per assicurarne l'eccellente qualità ed il sapore unico.

Le Capesante Canadesi sono un prodotto ottimo, di grande pregio:

- Congelate direttamente dopo la pesca.
- Naturali al 100%, nessun additivo né conservanti.
- Senza Collare, senza Guscio.
- Congelate IQF - Peso pieno.
- Deliziose e gustose.
- Adatte per il consumo a crudo.

L'altissima qualità e la naturalità del prodotto, che grazie al procedimento di abbattimento rimane "più fresco del fresco", rendono le nostre Capesante Canadesi ideali per piatti semplici, in grado di esaltare la gustosità e consistenza della polpa.

Sono particolarmente indicate per:

- Preparazioni a crudo (Tartare, Carpaccio, etc.)
- Preparazioni semplici in forno o padella.



TARTARE DI CAPESANTE E FINOCCHIO

INGREDIENTI:

Capesante Canadesi surgelate.

Finocchi.

Olio d'oliva extra vergine delicato, come quello della Riviera Ligure.

Curry in polvere.

Limone (particolarmente adatto il Limone di Sorrento, dolce e profumato).

Sale e pepe macinato al momento q.b.

Tagliate a dadini le Capesante precedentemente scongelate. Pulite il finocchio e tagliatelo a pezzettini. In una ciotola mescolate l'olio, il succo del limone e il finocchio, salate e pepate leggermente. Spolverate le capesante con il curry e poi versatevi sopra la marinata a base di finocchio. Lasciate marinare in frigorifero almeno ½ ora.

Salmone Selvaggio dell'Alaska



Salmone Selvaggio dell'Alaska Salmone “Sockeye” Selvaggio Rosso

Veritas Gourmet è distributore di Salmone Selvaggio dell'Alaska per il mercato italiano.

Scheda Tecnica

Cod. **85228**

Salmone “Sockeye” Selvaggio Rosso - Filetto 700gr - 4 pz X CT - Gelo 

Habitat: Alaska - Pacifico Nord

Dimensioni medie: 2,7 kg

Dimensioni del filetto: 500 / 900 g

Carne: grazie alla sua dieta di plancton, la carne del salmone rosso è di un colore rosso intenso.

Preparazione: è ottimo per piatti alla piastra o al forno, nonché per piatti di pesce crudo. Il salmone rosso non deve cuocere a lungo affinché conservi la sua succosità interna.

Dati nutrizionali: elevato apporto di proteine e Omega 3 - 100% selvaggio e naturale.

Ciclo di Vita

Gli avannotti nascono nei fiumi e per un periodo di uno a due anni crescono nei laghi delle zone interne dell'Alaska, dopodiché migrano verso gli estuari costieri e iniziano la loro vita in acque salate, periodo che durerà da uno a quattro anni. Quando hanno dai quattro ai sei anni, ritornano nei loro fiumi d'origine per riprodursi e morire.

Nicchia Ecologia

A differenza delle altre specie di salmone del Pacifico, il salmone rosso si nutre quasi esclusivamente di plancton e di piccoli crostacei. Grazie alle sue branchiospine fitte, lunghe e sottili, il salmone rosso filtra il plancton, nello stesso modo in cui si nutrono le balene.

COME DISTINGUERE IL SALMONE SELVAGGIO DAL SALMONE DI ACQUACOLTURA?

- La carne del salmone selvaggio non presenta le venature di grasso tipiche del salmone da piscifattoria
- La maggior parte del salmone selvaggio proviene dall'Alaska e dal Pacifico Nordzona FAO 67
- La maggior parte del salmone selvaggio è salmone pacifico (genus *Onchorhynchus*)
- La maggior parte del salmone da piscifattoria è salmone atlantico (*Salmo salar*)

IL SALMONE SELVAGGIO È IN PERICOLO DI ESTINZIONE?

No. Le popolazioni di salmone selvaggio dell'Alaska sono protette da un contesto giuridico rigoroso e da una gestione basata su premesse scientifiche e regolamentari che garantiscono una risposta adeguata di fronte alle fluttuazioni naturali delle popolazioni stesse, in modo da adattare le catture di conseguenza.



WON-TON CROCCANTE DI SALMONE ROSSO CON SALSA TERIYAKE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 200 g di sockeye (salmone selvaggio varietà rossa)
- 8 fogli di pasta per won-ton
- 16 foglie di basilico
- 1 uovo

Tagliate il salmone in pezzi dalla stessa lunghezza dei fogli di won-ton e di circa 2 cm di spessore. Preparate la salsa mescolando gli ingredienti e tenetela da parte. Versate la pasta di won-ton sul piano di lavoro, disponete una foglia di basilico su ogni foglio di pasta per poi sistemarci sopra le fette di salmone.

PER LA SALSA TERIYAKE:

- 10 cucchiaini di salsa di soia
- 6 cucchiaini di mirin (vino dolce di riso)
- 4 cucchiaini di sake
- 2 cucchiaini di zucchero

Arrotolate la pasta formando dei fagottini che sigillerete con dell'uovo sbattuto e poi farete friggere in abbondante olio caldo. Scolate i fagottini, passateli sulla carta da cucina e serviteli caldi insieme alla salsa Teriyake.



Halibut Groenlandia



Halibut Groenlandia Reinhardtus Hippoglossoides

Veritas Gourmet è distributore di Halibut Groenlandia (Filetto) per il mercato Italiano.

Con i suoi grandi filetti di colore bianco candido Halibut Groenlandia è considerato una prelibatezza. La polpa è tenera e ha un sapore delicato. Le acque fredde che circondano la Groenlandia determinano ritmi di crescita molto lenti, che conferiscono all'Halibut un gusto più intenso ed una consistenza più soda.

Specie settentrionale ed artica, vive sia nell'Oceano Atlantico che nell'Oceano Pacifico. In Europa lo si ritrova dalla Scozia (molto raro) fino al mar Bianco ed all'Oceano Artico, attorno all'Islanda ed alla Groenlandia.

Vive tra 50 e 2000 metri di profondità su fondi mobili, ma passa il suo tempo anche in acque libere. E' simile all'halibut da cui si distingue per la bocca ancora più grande e per gli occhi molto staccati, di cui il superiore sul bordo dorsale. Il colore è marrone scurissimo, la pigmentazione ed il colore sono identici sul lato cieco e su quello oculare. Misura fino a 1 metro.

Descrizione: Corpo compresso. Bocca con mascelle molto grandi munite di denti lunghi a forma di zanne. Occhi posizionati entrambi sul lato destro del corpo.

Taglia Massima: 102 cm.

Taglia Minima: 30 cm (Regolamento CE 2287/2003).

Colorazione: Da brunastra, a quasi nerastra; lato cieco un po' più chiaro.

Zona di pesca: Atlantico (FAO 21).

Scheda Tecnica

Cod. **87526**

Halibut Royal Greenland - Filetto 400/700 Intero - 2 blocchi per 6,81Kg - 13,62 Kg/CT - Gelo



Pesce Spada Sashimi



Pesce Spada Sashimi

Veritas Gourmet è distributore di Pesce Spada Sashimi per il mercato Italiano.

Il nostro pesce spada "Sashimi" deve la sua denominazione al particolare tipo di trattamento a cui è sottoposto il prodotto appena pescato. Il pesce viene abbattuto a -60° direttamente sulla nave, e viaggia poi ad una temperatura di -20°. In questo modo la carne si conserva freschissima ed è adatta per essere consumata cruda.

Scheda Tecnica

Cod. **87535**

Pesce Spada Filone 4/6Kg - Gelo ❄️



Il pesce spada sashimi è ideale per: Tartare, Carpaccio, Marinatura, Affumicatura.
Il prodotto è adatto anche per la cottura alla piastra o al forno.

Astice Canada

(Crudo Intero)



Astice Canada (Crudo Intero)

Veritas Gourmet è distributore di Astice Canada per il mercato Italiano.

Veritas Gourmet è distributore di una linea di prodotti ittici di altissima qualità, adatti per la ristorazione più esclusiva. Grazie ad importanti partnership con il migliori player a livello mondiale ed europeo siamo in grado, di disporre della migliore materia prima 12 mesi all'anno.

Scheda Tecnica

Cod. **82563**

Astice Canada - Rete - 350/400 crudo Gelo - 4,5 kg ca x CT ❄️

Astice americano crudo, intero, congelato e confezionato singolarmente in rete.

Zona di Pesca: Oceano Atlantico nord occidentale. Zona FAO 21.



ASTICE PREPARATO A CRUDO

Far scongelare l'astice, inciderlo nella lunghezza; dividere ogni metà in 3-4 pezzi, togliere la sacca contenente la sabbia, conservare la parte cremosa che si trova accanto alla sacca. Fare scaldare 2 cucchiaini di burro in una casseruola, mettere i pezzi di astice nel burro già abbastanza caldo, condire con sale e pepe. Non appena la carne e' scottata e i gusci hanno preso colore, aggiungere 2 cucchiaini di champagne e 1 dl e mezzo di madera. Fare ridurre di due terzi. Aggiungere 3 dl di panna. Coprire e fare cuocere per 15-18 minuti. Togliere quindi i pezzi di astice, estrarne la carne e tenerli in caldo in una casseruola coperta. Legare la salsa con 3 tuorli d'uovo diluiti con 1 dl di panna e con la parte cremosa conservata, pestata con 50 gr di burro. Scaldare senza far bollire e versare sui pezzi di astice.

Snow Crab, Polpa 100%



Snow Crab, Polpa 100%

Veritas Gourmet è distributore di Snow Crab per il mercato Italiano.

Veritas Gourmet è distributore di una linea di prodotti ittici di altissima qualità, adatti per la ristorazione più esclusiva. Siamo in grado di garantire una fornitura e una qualità costante dei prodotti, che scegliamo dalle migliori fishing company. Il nostro Snow Crab viene pescato nell'Oceano Pacifico. La polpa di questo esemplare, povera di grassi, è caratterizzata da un sapore particolarmente dolce, che la rende ideale per la preparazione di svariati piatti ed insalate o per il sushi.

100% Polpa di granchio "Snow Crab"

Area di Pesca: Oceano Pacifico - FAO 61
Precotta, priva di guscio
Polpa: 70% Corpo, 30% Chele
5 Blocchi da 400gr x CT
Peso netto decongelato x blocco: 340 gr



SNOWCRAB SALAD CON AVOCADO

INGREDIENTI PER:

Polpa di Granchio "Toppo" Snow Crab	Coriandolo
Avocado	Limone
Cipollotti novelli	Olio extravergine di oliva
Pomodorini sardi	Sale
	Pepe

Tagliate l'avocado a metà eliminando il nocciolo, sbucciatelo e riducetelo a tocchetti; spruzzatelo con metà del succo di limone filtrato affinché non annerisca. Mondate e lavate i pomodori, tagliateli a spicchi ed eliminate i semi; mondate anche i cipollotti e tagliateli a rondelle sottili. In una ciotola emulsionate l'olio, il succo di limone filtrato, una presa di sale e una di pepe. insaporite con il coriandolo lavato e tagliuzzato e condite con l'emulsione preparata. Aggiungete la polpa di Granchio Snow Crab, mescolate e servite.



Scheda Tecnica

Cod. 86363

Snow Crab Culimer Gelo ❄️

100% Polpa di granchio "Snow Crab" (Chionoecetes Japonicus) - 400gr - 22pz x CT - Cartone apribile

Tuna Steaks Regular



Tuna Steaks Regular

Veritas Gourmet è distributore di Tuna Steaks Regular per il mercato Italiano.

Il Thunnus Albacares è diffuso nei mari caldi del globo in particolare nell'oceano Pacifico, nel mar Caraibico, nell'oceano Indiano e nel sud dell'Atlantico. In Europa si trova lungo le coste portoghesi e tal volta anche nel mar mediterraneo. Pescato, lavorato immediatamente viene poi abbattuto e commercializzato

Tonno Steaks Regular: ideale per tagliate.

Il prodotto, oltre ad avere un'altissima qualità grazie ai controlli costanti a cui viene sottoposto, si rivela particolarmente pratico perché:

- **Porzionato 180/200gr.**
- **Ha glassatura "zero": ogni porzione è confezionata singolarmente.**
- **E' completamente privo di scarto (pelle, osso, parti di coda, sangue).**

Scheda Tecnica

Cod. **85311**

Tonno Steaks Regular (Thunnus Albacares) ❄️

180/200gr Gelo

Zona di Pesca: Pacifico - FAO71

Bistecche di tonno porzionato 180/200gr. - 5 Kg per cartone

PREPARAZIONE

- 1) Mantenere perfettamente surgelato
- 2) Estrarre la quantità desiderata
- 3) Lasciar decongelare le fette, ancora sottovuoto, in frigorifero per 2 ore.
- 4) Conservare come il fresco



Superfrozen Tuna

-60°C



PIÙ FRESCO DEL FRESCO, COME APPENA PESCATO

Superfrozen Tuna

Veritas Gourmet è distributore di Tonno Superfrozen per il mercato Italiano.

Thunnus Obesus è diffuso nell'oceano Atlantico Occidentale, nell'oceano Pacifico e in quello Indiano.

Con il tonno superfrozen l'utilizzatore rinviene solo la quantità che deve essere consumata o venduta. Il prodotto, selezionato e disponibile 12 mesi all'anno, può essere consumato crudo oppure cotto. Superfrozen Tuna è libero da Istamina ed Anisakis, monossido di carbonio e coloranti. Dopo alcune ore di esposizione all'aria subiscono l'ossidazione delle proteine pigmentate, la colorazione può dunque passare dal rosso vivo al marrone nel giro di un giorno. Questo può essere evitato attraverso la tecnica "Superfrozen". Per la pezzatura e la praticità, oltre che per la qualità intrinseca del prodotto, il tonno Superfrozen trova il suo utilizzo ottimale nelle tagliate e nelle tartare.

Scheda Tecnica



Cod. **87841** ❄️
Tonno Fette Superfrozen SASHIMI
180-200gr/pz. Gelo - (Thunnus Obesus)
Altezza 2-3 cm - 3 kg x CT



Cod. **83886** ❄️
Tonno Sashimi "Grado A" Filone Superfrozen
Gelo Peso/pz 2KG (Thunnus Obesus)
Pz. per cartone 6

Istruzioni di scongelamento

- 1 - Mantenere perfettamente surgelato.
- 2 - Aprire il sacchetto e lavare il trancio sotto l'acqua fredda per 15 secondi.
- 3 - Avvolgere il tonno in un panno di cotone.
- 4 - Lasciar riposare in frigorifero per 24 ore.
- 5 - Utilizzare e conservare come il fresco.



LA TARTARE PERFETTA

Per ottenere una tartare perfetta definire la quantità necessaria di prodotto (Solitamente 100gr/porzione). Cubettare il prodotto ancora quando parzialmente congelato, con coltello affilatissimo così da non danneggiare i tessuti del tonno. Lasciar riposare in frigorifero per alcuni minuti, senza condimento. Condire, impiattare, servire. Le nostre fette superfrozen 180-200gr servono perfettamente 2 persone.





Veritas[®]
gourmet



Gourmet Sicilia

Una collezione unica di specialità ittiche pescate nei mari ricchi e trasparenti di Sicilia.
Profumi mediterranei delicati per veri intenditori del gusto.

Gambero Rosso



*Dalle acque limpide della Sicilia
una nuova linea di prodotti ittici di altissima qualità.*

G1 - Gambero Rosso Sicilia *Aristeomorpha Foliacea*

Prodotto congelato a Bordo
Ideale per il consumo a crudo

Zona di Pesca: (ZONA FAO 37.1.2 .3)

Sicilia occidentale, Sicilia centrale, Sicilia Orientale, coste della Tunisia.

In questa specie la femmina può arrivare fino a 22-25 cm, mentre i maschi non oltrepassano i 17-18 cm. Entrambi sono provvisti di un lungo rostro, appuntito ed esile, sulla cui cresta nelle femmine sono presenti cinque-otto denti mentre nei maschi, a rostro lievemente più corto, sono presenti cinque-sei denti.

Il colore di questa specie è rosso sangue, le sue carni sono molto più pregiate rispetto a quelle del gambero bianco.

In dialetto siciliano è chiamato Ammuru cani, U patri di l'ammuru o Ammuru turcu.

Prodotto della pesca sottoposto a
trattamento di bonifica preventiva

-20°C/24H.

Per la consumazione a crudo.

Nota ministero della salute 4379-P del 17/02/2011

Gambero Rosso Sicilia Asaro *ideale per il consumo a crudo*

Cod. **85680**

Gambero Rosso 1° Medipesca 20/25 pz - 4 Kg - Gelo ❄️

Cod. **85681**

Gambero Rosso 2° Medipesca 26/35 pz - 4 Kg - Gelo ❄️

Cod. **85682**

Gambero Rosso 3° Medipesca 36/55 pz - 4 Kg - Gelo ❄️

Cod. **83714**

Gambero Rosso 4° Asaro 70/80 pz - 4 Kg - Gelo ❄️

Questo Prodotto della pesca è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (24h/-20°) quindi può essere consumato crudo o praticamente crudo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso intenso talvolta con riflessi violacei sul dorso.

Odore: gradevole.

Sapore: delicato.

Aspetto: corpo compresso lateralmente, la cui parte anteriore (cefalotorace) è ricoperta di un carapace da cui partono 13 paia di appendici. Sul carapace è presente una spina epatica. Presenza di una carena dorsale. La parte posteriore (addome) è formata da 6 segmenti. Occhi pedunculati con presenza di un tubercolo.

Il gambero rosso, acquistato da barche del luogo già congelato a bordo, viene sottoposto a visita sanitaria, quindi trasportato presso lo stabilimento tramite camion frigoriferi autorizzati, e direttamente stoccato in apposita cella di conservazione in attesa di essere commercializzato.



CONSIGLIO D'UTILIZZO:

Decongelare il prodotto in frigorifero e non ricongelare
(Consumare preferibilmente entro le 24 ore).

Consumare a crudo con solo l'aggiunta di pepe nero
e un filo d'olio extravergine

Gamberi Rosa (Code)

Sgusciati (code):

Cod. **83715** - Code Gambero Rosa 1° Sgusciato - "Asaro"

Conf. 1 Kg - 300/400 pz - 4 conf. per cartone ❄️

Cod. **83718** - Code Gambero Rosa 2° Sgusciato - "Asaro"

Conf. 1 Kg - 400/500 pz - 4 conf. per cartone ❄️

Con guscio (code):

Cod. **83720** - Code Gambero Rosa 2° con guscio - "Asaro"

Conf. 1 Kg - 210/230 pz - 4 conf. per cartone ❄️



*Dalle acque limpide della Sicilia
una nuova linea di prodotti ittici di altissima qualità.*

Mazzancolla Penaeus Kerathurus Prodotto congelato a bordo

Zona di Pesca: (ZONA FAO 37.1.2)

Sicilia centrale e occidentale, coste della Tunisia.

La mazzancolla (*Penaeus Kerathurus*) è un crostaceo decapode (con dieci zampe) della famiglia dei Peneidi. A differenza del gambero, con cui molto spesso viene confusa, ha un colore grigio-marrone, con sfumature giallo-violacee ed il corpo più compresso lateralmente. La mazzancolla rispetto al gambero è più grossa: in media è lunga 12 cm, però può raggiungere in alcuni casi anche i 25 cm; inoltre, la mazzancolla ha due antenne filiformi più lunghe. Ha un rostro piuttosto sviluppato, fornito di una decina di denti superiori ed uno solo inferiore; nella parte posteriore della corazza, costituita da sei segmenti, ha una coda a ventaglio. Generalmente il periodo di pesca copre la stagione invernale ed avviene attraverso reti a strascico, in quanto l'animale vive tra sabbia e fango a poca profondità (20 – 50 m). La mazzancolla è molto presente nel mar Mediterraneo, soprattutto nel nostro mar Adriatico, possiamo però trovarla anche in alcune zone dell'Atlantico orientale. Della mazzancolla si preferisce togliere il guscio nel caso in cui si cucini alla griglia o frita, magari con una impanatura leggera. Invece se bollita, la mazzancolla si sguscia solo a cottura avvenuta, così che il sapore rimanga più intenso; risulterà inoltre anche più facile sgusciarla quando sarà già cotta.

Prodotto della pesca sottoposto a
trattamento di bonifica preventiva

-20°C/24H.

Per la consumazione a crudo.

Nota ministero della salute 4379-P del 17/02/2011

Scheda Tecnica

Cod. **85683**

Mazzancolla 1° Medipesca 16/20 Sicilia 1 Kg Gelo - 4pz x Ct. ❄️

Cod. **85684**

Mazzancolla 2° Medipesca 21/30 Sicilia 1Kg Gelo - 4pz x Ct. ❄️

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo-rosato con striature trasversali, più scure, sul marrone.

Odore: gradevole.

Sapore: delicato.

Aspetto: corpo compresso lateralmente, la cui parte anteriore (cefalotorace) è ricoperta di un carapace da cui partono 13 paia di appendici. Presenza di una carena dorsale, di una cresta molto pronunciata e di spina epatica sul carapace. La parte posteriore (addome) è composta da 6 segmenti. Occhi pedunculati con presenza di un tubercolo.

Le mazzancolle, acquistate da barche del luogo già congelate a bordo, vengono sottoposte a visita sanitaria, quindi trasportate presso lo stabilimento tramite camion frigoriferi autorizzati, e direttamente stoccate in apposita cella di conservazione in attesa di essere commercializzate.



CONSIGLIO D'UTILIZZO:

Decongelare il prodotto in frigorifero e non ricongelare
(Consumare preferibilmente entro le 24 ore).

Consumare a crudo con solo l'aggiunta di pepe nero
e un filo d'olio extravergine



MAZZANCOLLE PANATE ALLA SICULA

INGREDIENTI:

Mazzancolle
Arance succose
Pan grattato
Pistacchi
Mandorle
Sale e Pepe q.b

Pulite dall'involucro le mazzancolle lasciandovi le teste, riponetele in una casseruola dai bordi alti e versatevi sopra il succo d'arancia fino a coprirle. Lasciatele macerare per almeno 15 minuti e preparate a parte una mistura composta dal pangrattato, mandorle e pistacchi sminuzzati, sale e pepe bianco. Sgocciate quindi le mazzancolle e panatele nella mistura ottenuta, cuocetele in una griglia a fuoco medio 5 minuti per lato fin quando la superficie non sarà dorata. Servitele infine con un filo d'extravergine e con contorno di radicchio alla griglia con aceto balsamico.



*Dalle acque limpide della Sicilia
una nuova linea di prodotti ittici di altissima qualità.*

Scampi Nephrops Norvegicus Prodotto congelato a bordo

Zona di Pesca: (ZONA FAO 37.1.2)

Sicilia Centrale e Occidentale, coste della Tunisia.

Sono i crostacei più nobili dopo astici e aragoste. Lo scampo (*Nephrops Norvegicus*) è un crostaceo simile all'astice ma di dimensioni inferiori, ha una forma allungata ed è di colore bianco-rosato con delle chiazze più chiare. La parte anteriore è quella più sviluppata, con un rostro laterale seghettato su cui si trovano gli occhi; è dotato inoltre di due paia di antenne (di cui due più sviluppate) e di un paio di chelie robuste munite di spine, per afferrare meglio le prede. Nella parte posteriore, la coda, aperta a ventaglio e formata da 6 segmenti mobili, viene utilizzata, insieme alle 8 zampe, per muoversi. Vive nei fondi marini preferibilmente sabbiosi, tra i 20 e gli 800 m di profondità. I due sessi si possono distinguere per la presenza, nel maschio, di due appendici appuntite sotto l'addome che costituiscono gli organi sessuali. In più, generalmente, il maschio è più grande della femmina: lo scampo maschio raggiunge i 25 cm di lunghezza, mentre la femmina è lunga non più di 10-15 cm. Vengono utilizzati spesso come antipasto o serviti in insalate. Possono essere cotti alla griglia e serviti come secondo piatto. Si consiglia di cucinarli interi, così che il sapore non venga disperso nel corso della cottura.

Prodotto della pesca sottoposto a
trattamento di bonifica preventiva
-20°C/24H.

Per la consumazione a crudo.

Nota ministero della salute 4379-P del 17/02/2011

Scheda Tecnica

Cod. **85685**

Scampi 1° Medipesca 10/12pz Sicilia 1 Kg - Gelo - 3pz x Ct. ❄️

Cod. **85686**

Scampi 2° Medipesca 20/30pz Sicilia 1 Kg - Gelo - 3pz x Ct. ❄️

Cod. **85687**

Scampi 3° Medipesca 30/40pz Sicilia 1 Kg - Gelo - 3pz x Ct. ❄️

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosato con sfumature giallo-aranciate.

Odore: gradevole.

Sapore: delicato, morbido e molto gustoso.

Aspetto: corpo allungato e snello. La parte anteriore (cefalotorace) è ricoperta di un carapace munito di spine, da cui si diramano 13 paia di appendici. La parte posteriore (addome) è costituita da 6 segmenti. Rostro con punta ricurva verso l'alto, provvisto di 2 chele robuste provviste di spine.

Gli scampi, acquistati in barche del luogo già congelati, a bordo vengono sottoposti a visita sanitaria, quindi trasportati presso lo stabilimento tramite camion frigoriferi autorizzati e direttamente stoccati in apposita cella di conservazione in attesa di essere commercializzati.



CONSIGLIO D'UTILIZZO:

Decongelare il prodotto in frigorifero e non ricongelare
(Consumare preferibilmente entro le 24 ore).

Consumare a crudo con solo l'aggiunta di pepe nero
e un filo d'olio extravergine



SCAMPI MARINATI AL PEPE ROSA

INGREDIENTI:

Scampi
Arancia
Insalata Belga Riccia (indivia Riccia)
Pepe Rosa
Sale
Limone
Vino Bianco Secco
Olio d'Oliva Extra-vergine

Pulite gli scampi tenendo solo le code. Sgusciatele, dividetele a metà per il lungo e allineatele su un piatto. Irroratele con il succo del limone e il vino e lasciate riposare per 1 ora. Prima di servire lavate e asciugate l'insalata poi conditela con 2 cucchiaini d'olio e sale e allargatela su un piatto. Sistematevi sopra le code di scampi ben sgocciolate, cospargete con qualche grano di pepe, qualche spicchetto d'arancia pelato a vivo e poco olio d'oliva.

Moscardini bianchi



*Dalle acque limpide della Sicilia
una nuova linea di prodotti ittici di altissima qualità.*

Moscardini Eledone Cirrhosa

Zona di Pesca: (ZONA FAO 37.1.2)

Sicilia centrale e occidentale, coste della Tunisia.

Il corpo del moscardino *E. Cirrhosa* è caratterizzato da un ampio mantello ovoidale, ha pelle ricoperta di granuli e disseminata di ampie verrucosità. La testa è più stretta del corpo, sopra gli occhi è presente un filamento. I tentacoli, otto come nel polpo, sono abbastanza corti e muniti di una sola fila di ventose.

Il moscardino bianco può spingersi a profondità di circa 400 metri. Si nutre di crostacei, piccoli pesci ed altri molluschi, che cattura nel substrato sul quale vive. Raggiunge un peso massimo di 700 grammi circa, ma la taglia comune è compresa mediamente tra i 200-300 grammi. La colorazione è marroncino-giallastra e bianca e varia di intensità e sfumature in base allo stato dall'animale ed alla sua vitalità. Appena pescato, emana un caratteristico odore di muschio. Il suo ciclo vitale si conclude in due anni. Il metodo di pesca utilizzato per la cattura è la rete a strascico. Il sapore è simile a quello del Polpo. Particolarmente ricercati sono i moscardini di piccola taglia, più teneri e gustosi. I moscardini vengono spesso cucinati in umido, con salsa, pomodorini e spezie, in maniera tale da esaltarne il loro aroma piuttosto forte. Altri impieghi comuni dei moscardini vedono questi molluschi come alternativa per zuppe, frittiture ed insalate fredde e per quanto riguarda i novelli dalla carne tenerissima particolarmente indicate sono le frittiture o le cotture al vino.

Scheda Tecnica

Cod. 85688

Moscardino 3° Medipesca 80/120gr Sicilia 2,5 Kg - Gelo - 2pz x CT ❄️

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bruno-rossastro nella parte superiore, biancastro nella parte inferiore.

Odore: gradevole.

Sapore: tenero.

Aspetto: Corpo allungato con testa più stretta e ben distinta dal corpo. Dalla bocca si diramano 8 braccia, molto allungate, munite di una fila di ventose. Sono presenti delle piccole papille sul corpo.

Il Moscardino Bianco fresco, acquistato da barche del luogo, viene sottoposto a visita sanitaria, quindi trasportato presso lo stabilimento tramite camion frigoriferi autorizzati, scaricato in una zona appositamente adibita ad ingresso prodotto fresco, trasferito nella cella di stoccaggio temporaneo con appositi carrelli inox, e mantenuto ad una temperatura che va da 0° a +4° C in attesa dell'inizio del ciclo di lavorazione. Prelevato il prodotto dalla cella di stoccaggio temporaneo ha inizio il ciclo di lavorazione che prevede il trasferimento del prodotto nella zona dove è allocata la lavatrice Roll Water, alimentata con acqua potabile in cui viene lavato e arricciato. Finita questa fase, il prodotto viene immerso in vasche inox per essere trasportato sui tavoli inox ove viene selezionato e pesato. In seguito il prodotto viene posto negli appositi contenitori di polistirolo estruso per alimenti, con aggiunta di acqua potabile, e quindi posto sui carrelli inox ed introdotto nel tunnel di congelazione. La fase di congelazione avviene nel seguente modo: il prodotto permane nel suddetto tunnel ad una temperatura di -40° C. per un periodo che va da un minimo di 6 ad un max di 24 ore. A congelazione avvenuta il prodotto viene spostato nell'adiacente zona di confezionamento dove viene etichettato, sigillato in termoretrazione, cartonato e pallettizzato. Il pallet viene a sua volta cellofanato con l'apposito avvolgitore semi automatico. Ciò avvenuto, il prodotto viene spostato a mezzo carrelli elevatori nella cella di stoccaggio a temperature che oscillano tra -18° e -21° C circa.



MOSCARDINI IN UMIDO

INGREDIENTI:

Moscardini

Pomodori perini

Olive taggiasche

Olio extravergine di oliva

Peperoncino

Aglione

Origano

Prezzemolo

Sale

Lavate e pulite i moscardini; lavate i pomodori, incideteli lateralmente e spellateli passandoli per qualche minuto in acqua bollente, tagliateli a rondelle. In una casseruola, meglio se di coccio, ponete i moscardini, le rondelle di pomodoro, l'aglio, parte del prezzemolo tritato grossolanamente, un pizzico di origano, le olive, il peperoncino e l'olio. Salate, mescolate bene, incoperchiate e portate a cottura, a fiamma lenta, mescolando solo un paio di volte. A fine cottura decorate il piatto con prezzemolo tritato finissimo. I moscardini in umido sono ottimi accompagnati col cuscus, la polenta o dei semplici crostini di pane spennellati di olio e passati per pochi minuti al grill.



*Dalle acque limpide della Sicilia
una nuova linea di prodotti ittici di altissima qualità.*

Calamaretti (Totarielli) *Alloteuthis Media*

Zona di Pesca: (ZONA FAO 37.1.2)

Sicilia centrale e occidentale e coste della Tunisia.

Il calamaretto è un mollusco cefalopode dal corpo allungato a forma di cono con l'estremità aguzza. Sul dorso, in posizione laterale, si trovano due pinne strette che si dipartono da metà del corpo, la testa sporge dal mantello con gli occhi in posizione laterale e attorno alla bocca si trovano quattro paia di braccia ed un paio di tentacoli ricchi di ventose all'estremità. Il colore è bianco trasparente con puntini rosa violetti. Può raggiungere una misura di 12-14 cm, ma è più comune attorno ai 3-7 cm. La conchiglia è interna ed ha la consistenza di un velo trasparente. Si può confondere col calamaro, se sono della stessa taglia, per essere sicuri si deve osservare l'estremità del corpo, in questo caso più aguzza. Si riproduce durante tutto l'anno e le uova vengono deposte sul fondo e fissate ai substrati sottoforma di ammassi gelatinosi.

Può raggiungere 350 m di profondità, normalmente si trova tra 20 e 100 mt., migra verso le coste in primavera e autunno. Si pesca con reti a strascico e con reti da traino pelagiche con piccole barche da pesca costiera.

Scheda Tecnica

Cod. **87133**

Calamaretti (totarielli) Sicilia 1 Kg Gelo - 5/10cm ca. cad - 4pz x CT ❄️

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: lattiginoso con sfumature dal rossiccio-rosato al bruno.

Odore: gradevole.

Sapore: delicato e gustoso.

Aspetto: Corpo fusiforme e allungato, con due pinne triangolari inserite oltre la metà del corpo, occhi ricoperti da membrana cornea, dieci tentacoli di cui: due lunghi tentacoli retrattili con quattro file di ventose e otto tentacoli più corti, non retrattili e con due file di ventose. Di piccole dimensioni, presenta anche una punta sul vertice del mantello, dovuta ad un velo cartilagineo interno che tende all'esterno.

Il Calamaretto fresco acquistato da barche del luogo viene sottoposto a visita sanitaria, quindi trasportato presso lo stabilimento tramite camion frigoriferi autorizzati, scaricato in una zona appositamente adibita ad ingresso prodotto fresco, trasferito nella cella di stoccaggio temporaneo con appositi carrelli inox, e mantenuto ad una temperatura che va da 0° a +4° C in attesa dell'inizio del ciclo di lavorazione, che avviene nell'apposita zona di lavorazione. Prelevato dalla cella di stoccaggio temporaneo, il prodotto viene trasferito nella zona di lavaggio molluschi, costituita da una serie di vasche inox e da una ventola soffiante che, attraverso l'immissione di aria nell'acqua, provvede a detergere il prodotto, conferendogli un aspetto più candido. Finita questa fase, il prodotto viene immerso in vasche inox per essere trasportato sui tavoli inox ove viene selezionato e pesato. Successivamente il prodotto viene posto negli appositi contenitori di polistirolo estruso per alimenti con aggiunta di acqua potabile, posto sui carrelli inox ed introdotto nel tunnel di congelazione. La fase di congelazione avviene nel seguente modo: il prodotto permane nel suddetto tunnel ad una temperatura di -40° C. per un periodo che va da un minimo di 6 ad un max di 24 ore. A congelazione avvenuta il prodotto viene spostato, a mezzo degli stessi carrelli, nell'adiacente zona di confezionamento dove viene etichettato, sigillato con film plastico per termoretrazione, cartonato e pallettizzato. Il pallet viene a sua volta cellofanato con l'apposito avvolgitore semiautomatico. Ciò avvenuto, il prodotto viene spostato a mezzo carrelli elevatori nella cella di stoccaggio a temperature che oscillano tra -18° e -21° C circa.



CALAMARETTI FRITTI (totarielli fritti)

INGREDIENTI:

Calamaretti (Totarielli)
Farina
Olio di Semi di Arachide
Limone
Sale

Dividete la sacca dei totani dai tentacoli; prendete le sacche che pulirete e laverete in abbondante acqua. Scolatele bene, passatele nella farina e friggetele in abbondante olio ben caldo.



Veritas[®]
gourmet

Pesce di Lago e di Montagna



Naturalmente, buoni!



PESCI dei LAGHI ALPINI

per Veritas Gourmet

Dal 1963 La famiglia Armanini alleva e produce per i migliori ristoranti il top della freschezza del pesce di montagna: i migliori esemplari di Trota e Salmerino allevati nelle acque di montagna più pure e fresche con i metodi naturali che rendono il prodotto finito genuino e di altissima qualità.



Trota Iridea Salmonata


Salmonide tipico delle acque e dei torrenti alpini del Trentino; per la magrezza e delicatezza della carne ha un contenuto molto basso di colesterolo.

Cod. **84052**

Trota Salmonata Butterfly

Peso 300-350 gr/pz

Peso Cart. 3 Kg ca.

 Conservare a -18°
Prodotto privo di glassatura.



Salmerino di montagna

Pregiato salmonide abitante nelle acque fredde dei torrenti di montagna. La qualità e raffinatezza delle sua carni è unica: poco diffuso, è particolarmente apprezzato per il gusto estremamente delicato.

Cod. **84056**

Salmerino Butterfly

Peso 300-350 gr/pz

Peso Cart. 3 Kg ca.

 Conservare a -18°
Prodotto privo di glassatura.



Cod. **84054**

Salmerino Filetto

Peso 180-220 gr/pz

Peso Cart. 3 Kg ca.

 Conservare a -18°
Prodotto privo di glassatura.



Purezza delle acque, naturalità dei metodi di allevamento.

Le acque di sorgente scorrono ad una temperatura compresa tra gli 8 e i 16 gradi, ottimale per la vita di trote e salmerini. La genuinità del prodotto inoltre è garantita da un regime produttivo di 18 mesi per la trota e 22 mesi per il salmerino, nel rispetto dei **tempi di crescita molto lenti** dei pesci che assicurano una carne molto compatta e delicata.



PESCI di LAGO

appena pescati, subito congelati per mantenere freschezza e genuinità.



Le Sarde e il Lavarello sono pescati direttamente nel lago di Garda da una cooperativa di pescatori locali che utilizzano **pratiche di pesca tradizionali** e non lesive dell'ecosistema, limitando il pescato alle richieste del mercato.




Sarda Piccolo pesce tipico dei grandi laghi prealpini, molto apprezzata per la sua carne saporita.

Cod. **84058**

Sarda eviscerata

Peso **80-110 gr/pz**

Peso Cart. **3 Kg ca.**

 Conservare a -18°
Prodotto privo di glassatura.



Lavarello (Coregone)


Pesce della specie dei Salmonidi ricercato per la sua carne bianchissima e delicata, dall'ottimo sapore.

Cod. **84057**

Lavarello Butterfly (Coregone)

Peso **200-250 gr/pz**

Peso Cart. **3 Kg ca.**

 Conservare a -18°
Prodotto privo di glassatura.




Cod. **84055**

Lavarello Filetto (Coregone)

Peso **80-110 gr/pz**

Peso Cart. **3 Kg ca.**

 Conservare a -18°
Prodotto privo di glassatura.



Lavarelli e Sarde appena pescati vengono subito incassettati sotto il ghiaccio per poter essere eviscerati o filettati e immediatamente abbattuti per garantire un prodotto ottimo e pronto da cucinare in qualsiasi momento dell'anno.





Veritas[®]
gourmet



Maiale Iberico



g a r i m o r i
IBERICOS

Il Cerdo Iberico si trova nelle zone della Salamanca, nei pascoli dell'Extremadura, sulla catena montuosa di Huelva, in Algarve in Portogallo e in alcune aree delle catene montuose di Còrdoba e Cadice.

La naturalità nei metodi di allevamento, l'alimentazione e le caratteristiche insite nell'animale regalano una carne tenera e succosa, piacevolmente marezata e caratterizzata da aromi di noce e nocciole.



Il maiale iberico

(*Sus Ibericus*) è l'ultimo discendente del *Sus Mediterraneus*: una specie che un tempo estendeva il suo dominio attraverso i boschi della zona mediterranea e che oggi ha ridotto la sua presenza in una mezza dozzina di località al sud della Penisola Iberica: la Salamanca, i pascoli dell'Estremadura, la catena montuosa di Huelva, l'Algarve in Portogallo e alcune aree delle catene montuose di Còrdoba e Cadice.

Il Maiale Iberico è un animale di piccola taglia, con i quarti posteriori allungati e stilizzati e una zampa sottile, che gli permette di percorrere grandi distanze per trovare nutrimento.

Ha un muso dalla forma allungata e stretta per facilitare la ricerca di cibo, il dorso tende a mantenersi orizzontale, il torace è alto e inarcato, lo scheletro è sottile e flessibile, ma la caratteristica principale di questo animale è una presenza notevole di grasso nel muscolo.

Queste peculiarità nascono dalla simbiosi tra il maiale iberico e l'ambiente naturale che lo ospita: il pascolo mediterraneo.

Questa simbiosi, la naturalità nei metodi di allevamento, l'alimentazione e le caratteristiche insite nell'animale regalano una carne tenera e succosa, piacevolmente mazzata e caratterizzata da aromi di noce e nocciole.

Garimori, gioiello della produzione artigianale di carne iberica, presenta una selezione pregiata di tagli surgelati per la ristorazione di altissimo livello, scelti da Veritas Gourmet.

L'ESISTENZA DEL MAIALE IBERICO ASSICURA LA SOPRAVVIVENZA DEI PASCOLI DEL MEDITERRANEO, UN HABITAT CHE OCCUPA 1.726.000 ETTARI DELL'ECOSISTEMA MEDITERRANEO.



Il Cerdo Iberico si trova nelle zone della Salamanca, nei pascoli dell'Estremadura, sulla catena montuosa di Huelva, in Algarve in Portogallo ed in alcune aree delle catene montuose di Còrdoba e Cadice.



Presa Iberica Garimori

Cottura arrosto, al forno, alla griglia o alla piastra

Questo taglio rappresenta la suprema eleganza tra i tagli del maiale Iberico.

La carne di questo pezzo, con le dimensioni di un pugno, è così dolce, sottile e raffinata da essere il taglio di carne sognato da ogni chef.

Chiamata anche "Presa de paleta", "bola" (palla), o "cabeza de lomo" (testa della lombata) la Presa è parte del muscolo finale della lombata che si trova nella cavità della scapola delle zampe anteriori del maiale. E' tonda, mostra una rilevante presenza di grasso ed ha un'estrema tenerezza.

Cod. **83353**

Peso **600 gr. ca.**

Pz. Cart. **6**



Prodotto congelato, conservare a -18°



Pluma Iberica Garimori

Cottura in tegame, alla griglia o alla piastra

La Pluma è il risultato della ricerca di nuove consistenze e sapori ed è diventata in poco tempo uno dei tagli più richiesti di maiale iberico. Consumata fino a tempi molto recenti insieme alla lombata, la pluma è in effetti un muscolo di forma rettangolare che circonda la lombata stessa. Avvolta in un sottile strato di grasso, la pluma fornisce una carne succosa, con un sapore più marcato rispetto a quello della lombata.

Cod. **83354**

Peso **300 gr. ca.**

Pz. Cart. **7**

Prodotto congelato, conservare a -18° 



Secreto Iberico Garimori

Cottura arrosto, alla griglia o alla piastra

Un taglio suggestivo, che fa innamorare al primo morso. E' il pezzo più succulento che si possa ottenere dall'animale, una delle stelle dell'industria suina. Si tratta di una striatura di carne con appena uno o due centimetri di spessore che si trova tra le parti grasse del ventre del maiale.

L'alto livello di infiltrazione di grasso regala a questo taglio uno spettacolare colore rosato ed una consistenza liscia impossibile per altri animali.

Cod. **83355**

Peso **400 gr. ca.**

Pz. Cart. **6**



Prodotto congelato, conservare a -18°



Cabecero Iberico Garimori

(Coppa)

Cottura in umido o arrosto

Cabecero è un taglio che si trova sulla punta della lombata del maiale iberico e comprende la presa e la parte superiore della scapola (aguja). E' un taglio che richiama l'attenzione dello chef per le sue splendide caratteristiche: la sua carne è tenera e gustosa, con una rilevante presenza di grasso.

Il Cabecero è versatile per la cucina e spettacolare al tavolo.

Cod. **83357**

Peso **1,5 kg. ca.**

Pz. Cart. **2**

Prodotto congelato, conservare a -18° 



Carrè Iberico Garimori

Cottura alla griglia o arrosto

Il carrè è il taglio anatomico della lombata, incluso l'osso. La consistenza ed il sapore di questo taglio sono presenti nella cucina di molti paesi: è un vero lusso tra i tagli del suino iberico, molto apprezzato dagli chef.

Cod. **83358**

Peso **800 gr. ca.**

Pz. Cart. **4**



Prodotto congelato, conservare a -18°



Puntina Iberica Garimori

(Costine)

Cottura alla griglia o arrosto

Per molti questa è la parte più gustosa del maiale iberico. E' sempre stato uno dei tagli più apprezzati sulla griglia ed è un pezzo molto suggestivo nella presentazione. Sia nella preparazione sulla griglia che nella cottura al forno la puntina è uno spettacolo per il palato e la vista. Per gli amanti del sapore, la carne più vicina all'osso è una vera delizia.

Cod. **83359**

Peso **1,3 kg. ca.**

Pz. Cart. **2**

Prodotto congelato, conservare a -18° 



Hamburger Jamon Garimori

(Hamburger di carne di maiale iberico con Jamon)

Cottura alla griglia o in tegame

A chi non piacciono gli hamburger? E se a tutti piacciono tanto, perché non fare gli hamburger con l'eccellente carne di maiale iberico?

Con questa premessa abbiamo cominciato a preparare i nostri hamburger iberici con prosciutto iberico, dando vita ad un nuovo piatto, assolutamente da scoprire.

Cod. **83361**

Peso 125 gr.

Pz. Cart. 24



Prodotto congelato, conservare a -18°



Guancia Iberica Garimori

Cottura in umido o arrosto

Non è facile trovare una concentrazione simile di gelatina in un morso unico.

Le guance del maiale iberico raggiungono appena i 100gr di peso, sono praticamente prive di grasso e sono costituite da fibre che si intersecano.

Forniscono un delicato ed untuoso morso che stupisce soprattutto per la sua singolare consistenza.

E' la base di alcuni piatti popolari veramente indimenticabili.

Cod. **83414**

Peso / Conf. **1 kg. ca. (10-12 pz per conf.)**

Pz. Cart. **3 conf. da 1 kg. ca.**

Prodotto congelato, conservare a -18° 

Pancetta Garimori

(C/Cotenna)

Cod. **83404**

Peso **1-1,5 kg x pezzo**

Pz. Cart. **2**



Prodotto congelato, conservare a -18°



Maiolino Iberico

Garimori

Cod. **85769**

Peso **4-5 kg.**

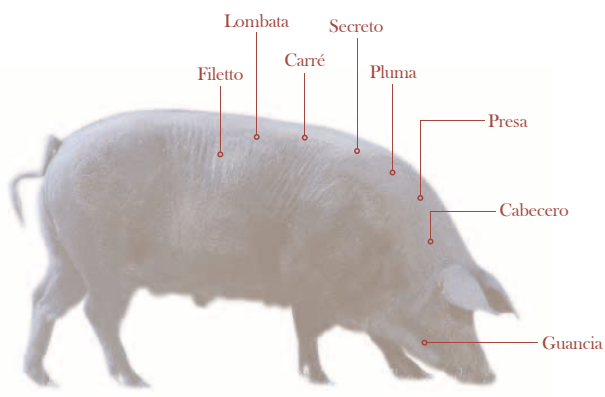
Pz. Cart. **1**



Prodotto congelato, conservare a -18°



Foto esemplificativa,
disponibile solo il prodotto da cuocere.



Grasso sano

Il maiale iberico ha una carne sana, che contiene tra i 18 e i 20 grammi di proteine per 100 grammi. Nella carne del maiale iberico sono presenti una moderata quantità di colesterolo (nel caso del magro è stimato tra i 60 e gli 80 mg per 100 gr.) e acidi grassi monoinsaturi (più del 50% sul contenuto totale di grassi) oltre che una notevole percentuale di antiossidanti naturali. Tutte queste caratteristiche hanno valso al maiale iberico l'appellativo di "Albero d'Olivo con le zampe".



A differenza del suino rosa, la carne del suino iberico esprime le sue migliori caratteristiche in una cottura breve, quasi al sangue.



Veritas[®]
gourmet



Dal cuore delle Langhe la Manza Fassona.

La Fassona ha origini antichissime. Nel periodo paleolitico, circa 25-30.000 anni fa, una specie bovina che popolava il territorio Piemontese si fonde con un'altra razza proveniente dal Pakistan, lo zebù. Nella seconda metà dell'800 inizia a manifestarsi sugli animali che popolavano un paese delle Langhe, una mutazione genetica naturale che diventerà poi peculiare nell'evoluzione della specie contraddistinguendola da tutte le altre razze italiane: l'ipertrofia muscolare. Questo termine indica il particolare sviluppo delle fasce muscolari da cui deriva il nome "fassona", di origine francese, poi filtrato dal dialetto Piemontese.



Dal Maslè Carni succose e aromatiche

Le carni di Fassona si caratterizzano per il colore basso contenuto connettivo tipico della tenerezza e succosità, aroma e con una lunga persistenza le caratteristiche fondamentali Piemontese, allevate con



rosso intenso, dall'aspetto magro, con un genetica Piemontese. Compattezza, sapore gradevole e quasi dolce, gustativa ed equilibrata sono delle carni di razza metodologie tradizionali.

Dalle Langhe Piemontesi,

Grazie alla loro costituzione geologica e climatica le Langhe rappresentano, come territorio, un fenomeno unico. Questa condizione ha creato un sistema geo-climatico che ha fortemente caratterizzato il prodotto agreste dandogli una connotazione sensoriale tipica. L'aria, l'acqua e la terra, in armonia, generano un foraggio semplice e naturale che dà alla carne della Fassona Piemontese la tipica costituzione molecolare, ma soprattutto il gusto che la distingue tra molte carni. Dal Maslè seleziona solo capi di razza Piemontese con provenienza garantita.



**CARNI
VALLE
BELBO**



Tra il 1973 ed il 1974 un gruppo di allevatori della Valle Belbo decidono di dare vita ad una cooperativa in grado di commercializzare direttamente i propri capi di bestiame. Nasce così la "Carni Vallebelbo". Il coraggio di questi allevatori è encomiabile, così come la loro determinazione, e sin dall'inizio si comprende che l'unica via perseguibile è quella di puntare unicamente sulla qualità, utilizzando tecniche preparatorie e conservative adottate nelle famiglie di Langa. Onde ottenere la omogeneità delle carni, si comincia a selezionare la razza, ad alimentare gli animali in modo bilanciato utilizzando prodotti naturali delle aziende agricole della zona.

Da questi produttori, Certificati da Coalvi, il prestigioso Consorzio di Tutela della Razza Piemontese, viene selezionata per Veritas Gourmet la carne "dal Maslè", che si distingue non solo per il sapore caratteristico e la resa, ma anche per le tecniche di lavorazione e l'allevamento del bestiame in linea con la tradizione purissima delle langhe.



Carpacci Battute Tartare



Cod. 6229

Magatello

Peso medio 4/5 kg

Q.tà x cart. 1 pz

Prodotto Fresco



Cod. 6304

Magro per "Battuta" pezzo interno da battere a piacere

Prodotto porzionato s/v

Peso a porzione 180/200 g

Q.tà x cart. 10 porzioni

Prodotto Fresco



Cod. 57951

Cruda per "Tartare"

Prodotto porzionato s/v

Peso a porzione 160/180 g

Q.tà x cart. 10 porzioni

Prodotto Fresco



Cod. 57950

Controfiletto
3 coste s/o diviso in due s/v

Peso medio 4/5 kg pz.
Q.tà x cart. 1 pz. diviso in 2

Prodotto Fresco



Cod. 57949

Filetto

Peso medio 4 kg +
Q.tà x cart. 1 pz

Prodotto Fresco



Cod. 6195

Entrecote s/o

Peso medio 4/5 kg pz.
Q.tà x cart. 1 pz

Prodotto Fresco



Per cotture al
sulla griglia
e all'inglese.



Cod. 6176

Lombata 8 coste c/o
divisa in due s/v

Peso medio 12 kg pz.
Q.tà x cart. 1 pz. diviso in 2

Prodotto Fresco



Cod. 55254

Costata
confezionata singolarmente s/v

Peso medio 400/500 g pz.
Q.tà x cart. 5 pz

Prodotto Fresco



Cod. 55255

Fiorentina
confezionata singolarmente s/v

Peso medio 1 kg pz.
Q.tà x cart. 2 pz

Prodotto Fresco



Cod. 58581

Sottofesa

Peso medio 9 kg pz.

Q.tà x cart. 1 pz

Prodotto Fresco



Cod. 58582

Scamone

Peso medio 5/6 kg pz.

Q.tà x cart. 1 pz

Prodotto Fresco

la brace,



Cod. 6252

Fesone di spalla

Peso medio 4,5 kg pz. ca.

Q.tà x cart. 1 pz

Prodotto Fresco



Prodotto congelato,
conservare a -18°



Cod. 86643

Fette Noce

Peso ogni fetta 80/100 g

Peso conf. 1 kg

Q.tà x cart. 3 conf.



Cod. 6251

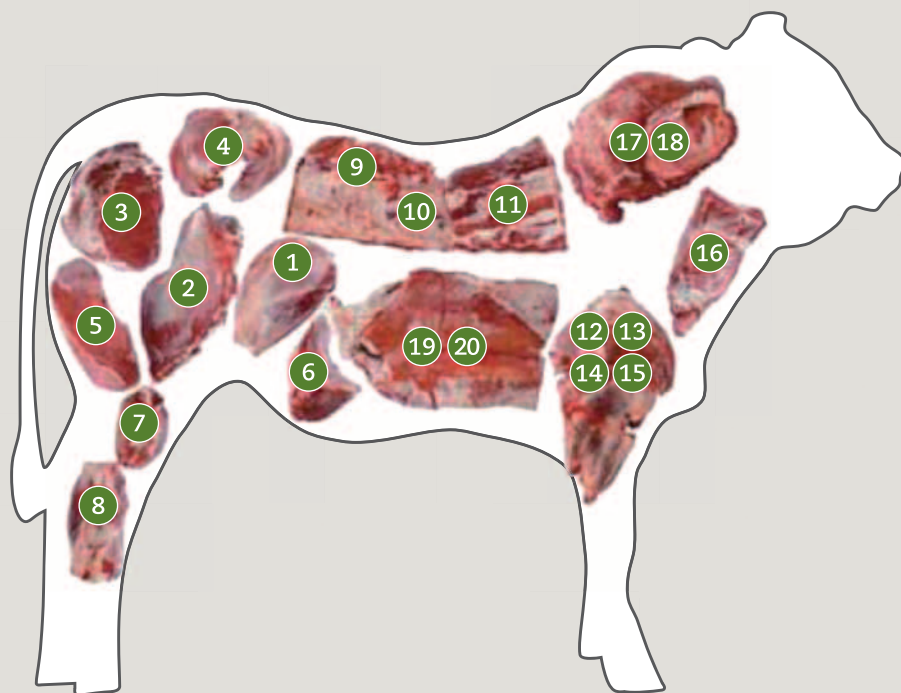
Noce

Peso medio 8 kg pz.

Q.tà x cart. 1 pz

Prodotto Fresco

I tagli della Fassona Piemontese



Quarto posteriore

- 1 Noce
- 2 Sottofesa
- 3 Fesa
- 4 Scamone
- 5 Magatello
- 6 Spinaccino
- 7 Pesce
- 8 Geretto

Carrè

- 9 Filetto
- 10 Controfiletto
- 11 Costata

Quarto anteriore

- 12 Muscolo
- 13 Fesone
- 14 Fusello
- 15 Cappello del Prete
- 16 Punta di Petto
- 17 Reale
- 18 Brutto e Buono
- 19 Scaramella
- 20 Xxxxxxxx

 Prodotto congelato,
conservare a -18°



Hamburger "Gourmet" di Fassona

Per proporre il miglior Hamburger Gourmet Italiano, Veritas Gourmet ha selezionato uno dei prodotti più pregiati del territorio da un'azienda tradizionale e rigorosa che fa della qualità e della scelta dei capi migliori il proprio valore principale e la propria missione.

Cod. 87852

Peso **110 g./pz.**
Q.tà x cart. **28 pz.**

Cod. 87847

Peso **150 g./pz.**
Q.tà x cart. **28 pz.**

Cod. 87846

Peso **270 g./pz.**
Q.tà x cart. **16 pz.**



Per bolliti,
arrosti
brasati e umidi



 Prodotto congelato,
conservare a -18°



Cod. 87781

Bollito Misto

25/30 porzioni a conf.

Testina legata, Lingua, Muscolo
Brutto e Buono (parte del reale)
Scaramella c/o (punta o/s)

Peso medio conf. 8/10 kg

Q.tà x cart. pz



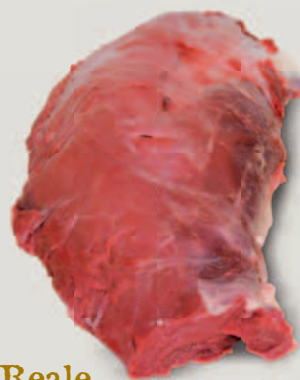
Cod. 6227

Capello del Prete

Peso medio 3,5 kg pz.

Q.tà x cart. 1 pz

Prodotto Fresco



Cod. 6228

Cuore di Reale

Peso medio 2/3 kg pz.

Q.tà x cart. 1 pz

Prodotto Fresco



Cod. 19007

Spezzatino

Peso medio 1 kg a conf. s/v

Q.tà x cart. 5 conf.

Prodotto Fresco

Cod. 85561

Spezzatino

Peso medio 1 kg a conf. s/v

Q.tà x cart. 5 conf.



Prodotto congelato,
conservare a -18°



Cod. 86649

Macinato

Peso medio 1 kg a conf. s/v

Q.tà x cart. 3 conf.

Prodotto Fresco



Veritas[®]
gourmet



CARNE IRLANDESE ALLEVATA A PASCOLO

Dai verdi pascoli d'Irlanda la migliore carne di Bovino Irlandese allevato al pascolo.



Cod. 45312

Lombata a metà Bovino Irlanda

3 coste con osso
con Filetto Bovino s/v

Peso medio cart.	14 kg
Q.tà x cart.	1 pz

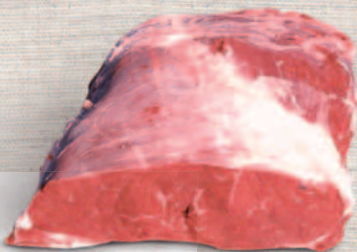


Cod. 29728

Tronchetto Bovino Irlanda

5 coste senza copertina s/v

Peso medio cart.	7 kg
Q.tà x cart.	1 pz



Cod. 47058

Controfiletto Bovino Irlanda

Senz'osso

Peso medio cart.	8 kg
Q.tà x cart.	1 pz



Filetto Bovino Irlanda

Cod. 26191

Peso medio cart.	2,5 kg - 5lb
Q.tà x cart.	1 pz

Cod. 28301

Peso medio cart.	3,3 kg - 7lb
Q.tà x cart.	1 pz



Cod. 26194

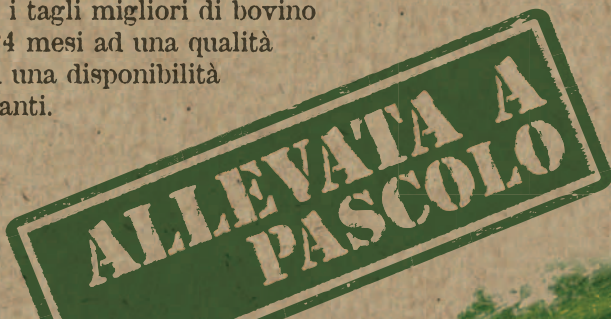
Noce s/v Bovino Irlanda

Peso medio cart.	6,8 kg
Q.tà x cart.	1 pz



I TAGLI MIGLIORI DI CARNE IRLANDESE PER LA RISTORAZIONE

Connor offre il meglio della favolosa carne irlandese in una linea di referenze ideali per la ristorazione: solo i tagli migliori di bovino 12-24 mesi ad una qualità e ad una disponibilità costanti.



L'ISOLA DAI VERDI PASCOLI

L'Irlanda è da sempre l'isola della zootecnia ecocompatibile. Grazie alla sua singolare posizione geografica a nord-ovest dell'Europa continentale e alla benefica influenza della corrente del golfo, l'isola gode di un clima mite ed estremamente variabile con un alto tasso di piovosità. L'abbondanza di pioggia contribuisce infatti alla crescita pressoché illimitata di erba, basti pensare che l'80% dei terreni agricoli dell'isola è dedicato alla sua produzione. Il clima irlandese è stato il fattore chiave nel sostenere i modelli più tradizionali di agricoltura. L'abbondante e costante crescita di erba assicura un nutrimento naturale con pascolo all'aperto per gran parte dell'anno. Ed è proprio alla verde erba d'Irlanda, il principale alimento del bestiame allevato nel Paese, che si deve il gustoso e particolare sapore della carne.



Cod. 49894

Entrecote Bovino Irlanda

Senza Copertina

Peso medio cart.	3,5 kg
Q.tà x cart.	1 pz



Cod. 26195

Scamone cuore Bovino Irlanda

Peso medio cart.	4 kg
Q.tà x cart.	1 pz

Costate di Scottona c/osso Bovino Irlanda



Cod. 57561		Cod. 57560		Cod. 57559	
Peso	300 gr/pz.	Peso	400 gr/pz.	Peso	500 gr/pz.
Q.tà x cart.	4 pz	Q.tà x cart.	4 pz	Q.tà x cart.	4 pz



Cod. 26196

Magatello Bovino Irlanda

Peso medio cart.	3,2 kg
Q.tà x cart.	1 pz

Fiorentina di Scottona c/osso Bovino Irlanda



Cod. 6210		Cod. 57557	
Peso	600/800 gr/pz.	Peso	1 kg/pz.
Q.tà x cart.	3 pz	Q.tà x cart.	2 pz



Cod. 26722

Cappello del Prete Bovino Irlanda

(copertina)

Peso medio cart.	2,5 kg
Q.tà x cart.	1 pz



Cod. 21851

Fesone di Spalla s/o Bovino Irlanda

Peso medio cart.	6 kg
Q.tà x cart.	1 pz





Veritas[®]
gourmet



Scottona Polacca



Abbiamo scelto la migliore carne di sola Scottona di razza pezzata bianca e nera "Polacca".



La Polonia è un grande stato dell'est europeo caratterizzato da distese di boschi e grandi pascoli dove gli animali vengono allevati con metodi tradizionali e all'aperto.



La pezzata **BIANCA** e **NERA**, alimentazione naturale per carni tenere e saporite

La bontà di questa carne è data dall'**alimentazione naturale** e dalla selezione scrupolosa dei capi allevati: solo i migliori diventano **"Pezzata Polacca"**:

- solo lombata di carne di **"Scottona"** più morbida, più gustosa e succulenta rispetto alla carne del maschio.
- altissimo livello qualitativo grazie alla presenza di una buona quantità di **grasso di infiltrazione** (marmorizzazione).

La scottona **bianca e nera** "Polacca" viene allevata all'aperto in grandi spazi in modo naturale fino all'età di 36 mesi, periodo ottimale per il sapore della carne. Le mucche migliori selezionate per **"Pezzata Polacca"** vengono lasciate all'aperto fino a pochi mesi prima della macellazione e fino a quel momento vengono nutrite con orzo, avena e grano, senza farine animali, ma soprattutto senza anabolizzanti e integratori. La successiva **"frollatura"** viene effettuata per circa **20 gg.** sotto l'occhio attento ed il controllo scrupoloso dei nostri selezionatori.

A garanzia della naturalità, il prodotto non raggiunge mai pezzature standardizzate.



Perchè la Scottona pezzata BIANCA e NERA polacca?

Per fornire un alta qualità a costi contenuti rispetto a molte carni con simili caratteristiche.

Perché è perfetta sia per infiltrazione di grasso che per dimensione delle sue lombate, che rimangono sempre contenute, avvantaggiando un equilibrio corretto fra peso e dimensione.

Perché consente di ottenere i tagli ideali per cotture al sangue, come costate e fiorentine. Nel dettaglio: Per le costate un'altezza di 3 cm e un peso medio fra i 500 e i 600 gr. Per le fiorentine un'altezza di 4 cm e un peso medio fra i 700 e i 900 gr.

Perché garantisce un'altezza in cottura ideale per una carne da mantenere rossa con peso e costi porzione interessanti. La non uniformità nei tagli è garanzia di naturalità. Il valore reale di questo prodotto è dato più della sua altezza al taglio che dal suo effettivo peso medio.

Cod. **57406**

Lombata Scottona Pezzata Polonia

8 coste con osso
divisa in due sottovuoto

Peso medio	20/22 kg. ca.
Q.tà x cart.	1 pz

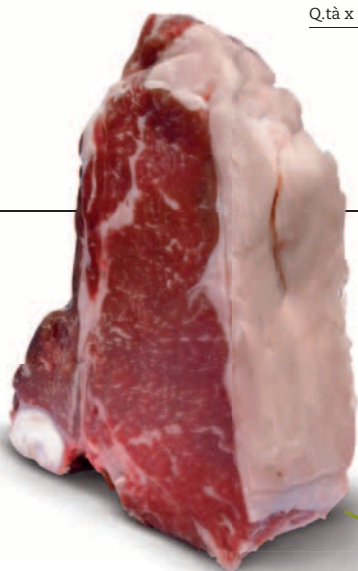


Cod. **51186**

Fiorentina Scottona Pezzata Polonia

Confezionate singolarmente s/v

Peso medio	700/900 gr. ca.
Q.tà x cart.	3 pz



4 cm

Costata Scottona Pezzata Polonia

Confezionate singolarmente s/v

Peso medio	500/600 gr. ca.
Q.tà x cart.	4 pz

3 cm





Veritas[®]
gourmet



Carni di alta qualità per la ristorazione.

Grazie ad una lunga esperienza nella selezione dei migliori fornitori e dei tagli più indicati per la ristorazione, Baffonero propone una linea di carni in grado di soddisfare i criteri degli chef più esigenti.

Baffonero seleziona carni di vitellone 12/24 mesi di provenienza controllata, esclusivamente da macelli scelti per il rispetto degli standard più elevati, l'alta qualità e la continuità nel lavoro, assicurando la costanza richiesta dai ristoratori nella qualità dell'offerta e nella disponibilità del prodotto.



Baffonero

Attraverso una scrematura tra i migliori fornitori europei, Baffonero confeziona singolarmente sottovuoto per offrire un servizio eccezionale. Con la nostra esperienza, la saggezza, la qualità e la costanza che ci contraddistinguono, a riconoscere durante anni di lavoro.



Cod. 29064

Lombata Scottona con osso Baffonero

8 Coste tagliata a Metà (5 coste + 3 coste)

Scottona 12 / 24 Mesi
Provenienza: Bavaria (Germania)

Peso x cart.	20 kg ca.
Q.tà x cart.	1 pz



Cod. 57703

Lombata senz'Osso Baffonero

Tagliata a Metà (Entrecôte + Controfiletto)

Vitellone 12 / 24 Mesi
Provenienza: Bavaria (Germania)

Peso x cart.	14 kg ca.
Q.tà x cart.	1 pz



Cod. 57707

Filetto con Cordone Baffonero

Vitellone 12 / 24 Mesi
Provenienza: Bavaria (Germania)

Peso x cart.	3 kg ca.
Q.tà x cart.	1 pz



Cod. 57705

Fesa Francese Baffonero

Vitellone 12 / 24 Mesi
Provenienza: Bavaria (Germania)

Peso x cart.	10 kg ca.
Q.tà x cart.	1 pz



Cod. 6175

Noce Scottona Baffonero

Vitellone 12 / 24 Mesi
Provenienza: Bavaria (Germania)

Peso x cart.	6 kg ca.
Q.tà x cart.	1 pz

per Veritas Gourmet

Baffonero è in grado di offrire i tagli migliori per la ristorazione, eccellente. In ognuno dei tagli selezionati da Baffonero sono contenute le conoscenze dei nostri selezionatori esperti hanno appreso ed imparato nel tempo in partnership con i migliori chef.



Cod. 57706

Sottofesa Squadrata Baffonero

Vitellone 12 / 24 Mesi
Provenienza: Bavaria (Germania)

Peso x cart.	7 kg ca.
Q.tà x cart.	1 pz



Cod. 57704

Scamone Cuore Baffonero

Vitellone 12 / 24 Mesi
Provenienza: Bavaria (Germania)

Peso x cart.	5 kg ca.
Q.tà x cart.	1 pz



Cod. 57708

Magatello (Girello) Baffonero

Vitellone 12 / 24 Mesi
Provenienza: Bavaria (Germania)

Peso x cart.	3 kg ca.
Q.tà x cart.	1 pz



Cod. 55217

Codone Baffonero Vitellone

Vitellone 12 / 24 Mesi
Provenienza: Bavaria (Germania)

Peso x cart.	2 kg ca.
Q.tà x cart.	1 pz



Costate di Scottona c/osso

Scottona 12 / 24 Mesi
Provenienza: Irlanda
Confezionate singolarmente

Cod. 57561		Cod. 57560		Cod. 57559	
Peso	300 gr/pz	Peso	400 gr/pz	Peso	500 gr/pz
Q.tà x cart.	4 pz	Q.tà x cart.	4 pz	Q.tà x cart.	4 pz



Fiorentina di Scottona c/osso

Scottona 12 / 24 Mesi
Provenienza: Irlanda
Confezionate singolarmente

Cod. 6210		Cod. 57557	
Peso	600/800 gr/pz	Peso	1 kg/pz
Q.tà x cart.	3 pz	Q.tà x cart.	2 pz





Veritas[®]
gourmet



Black Angus



Il macello Creekstone è uno dei pochissimi macelli abilitati a fornire la documentazione di pura razza Black Angus Americana.

**BLACK
ANGUS**
MADE IN USA  SENZA ORMONI





Il Black Angus americano è sinonimo di garanzia della più alta qualità grazie a:

I

Rigorosa selezione del Black Angus. Nel rispetto degli scrupolosi criteri del governo Americano rappresentato dalla U.S.D.A. (United States Department of Agriculture) e secondo un rigoroso programma interno dei loro allevatori, vengono selezionati solo bovini di pura razza Black Angus.

II

Nessun Ormone Additivo o Alimentare. Facendo parte del programma NHTC (Non Hormone Treated Cattle) i bovini selezionati non vengono trattati con nessun prodotto stimolatore della crescita o altri additivi.

III

Controlli all'origine. Tutti gli animali selezionati sono in possesso di una tracciabilità completa accompagnata da una documentazione molto accurata.

IV

Classifiche "PRIME" E "CHOICE". Grazie alla rigorosa selezione e a standard qualitativi molto alti questa carne appartiene alle prime due delle cinque classificazioni qualitative presenti negli Stati Uniti, che corrispondono ad una carne molto mazzata ed eccezionalmente tenera e saporita.

V

Certificazione e Verifiche della USDA. Questi prodotti sono sottoposti a controlli severi basati sui parametri di tenerezza e mazzatura per essere abilitati all'etichettatura dalla USDA.

VI

Alimentazione vegetariana esclusivamente a granturco fino.





Giraudi Meats

per Veritas Gourmet



Cod. **46753**
Lombata 1/C (T Bone)

Black Angus Usa

Metodi di cottura: Padella / Griglia o Grill

Peso medio 8,5 kg. ca.



Cod. **45526**
Tronchetto C/O

Black Angus Usa

Metodi di cottura: Padella / Arrosto / Griglia o Grill

Peso medio 8,0 kg. ca.



Cod. **45509**
Entrecote Black Angus

Angus Usa S/O S/Catena

Metodi di cottura: Padella / Arrosto / Griglia o Grill

Peso medio 5,5 kg. ca.



Cod. **47798**
Filetto

Black Angus Usa S/C

Metodi di cottura: Padella / Arrosto / Griglia o Grill

Peso medio 2 kg. ca.



Cod. **58367**
Fesa Usa Bovino

Black Angus

Metodi di cottura: Arrosto

Peso medio 5,0 kg. ca.



Cod. **45532**
Sottofesa

Angus Usa S/O S/V

Metodi di cottura: Marinatura e Griglia / Grill Brace

Peso medio 6,0 kg. ca.



Veritas Gourmet seleziona i bovini Black Angus Creekstone, alimentati fin dalla nascita con un regime alimentare **vegetariano al 100% a base di granturco**, senza l'utilizzo di ormoni integrativi della crescita, nel rispetto dei piu' severi standard.



Cod. **45534**
Asado c/osso
Metodi di cottura: Griglia

Peso medio conf.	1,6 kg.
Pezzi per conf.	2 pz.
Conf. per cart.	6 conf.



Cod. **57512**
Picanha Black Angus
Metodi di cottura: Griglia

Peso medio	1,3 kg. ca.
------------	--------------------



Cod. **6199**
Reale Cuore
Intero
Metodi di cottura: Griglia

Peso medio	7 kg. ca. x 2 pz.
------------	--------------------------



Cod. **6113**
Fesone
Black Angus Usa
Metodi di cottura: Stufato

Peso medio	3,5 kg. ca.
------------	--------------------



Cod. **56029**
Noce Black Angus Pad
Metodi di cottura: Arrosto

Peso medio	5,0 kg. ca.
------------	--------------------



Burger Black Angus
Metodi di cottura: Padella / Griglia o Grill

Cod. 84881	Cod. 83312	Cod. 83810
Peso 170 g. x 27 pz.	Peso 227 g. x 24 pz.	Peso 280 g. x 16 pz.



Veritas[®]
gourmet



I prodotti "Label Rouge" sono garanzia di superiorità qualitativa.

"Label Rouge" è un marchio ufficiale francese legato ad un consorzio che garantisce la superiorità qualitativa del prodotto che lo ha ottenuto.

Creato nel 1965, "Label Rouge" è il risultato dell'iniziativa di un gruppo di allevatori di pollame impegnati nello sviluppo di un metodo di allevamento in linea con la tradizione che potesse essere da un lato garanzia di qualità superiore rispetto ai prodotti allevati in ambienti confinati e dall'altro garanzia di genuinità attraverso controlli accurati.

I valori alla base di label Rouge inoltre sono il benessere animale e la rivalutazione di razze regionali.

Il marchio è reso efficace dall'introduzione di un efficace sistema di rintracciabilità e dalla supervisione dello stato Francese.

Questo modello collettivo volontario ha lo scopo di produrre cibi di qualità elevata nel rispetto dello sviluppo rurale sostenibile e della biodiversità, promuovendo l'agricoltura familiare con metodi estensivi, senza che tutto ciò possa essere tacciato di mancanza di efficienza o di avversione alle nuove tecnologie.



Pollo Rurale Nero di Borgogna

Si caratterizza per il colore nero, il collo "nudo", per la finezza della sua pelle e la qualità della sua carne. La carne è particolarmente soda e gustosa grazie ai metodi di allevamento, all'alimentazione naturale, agli elevati standard di igiene.

La garanzia della superiorità di questi elementi è garantita dal marchio Label Rouge.

Origine: Saône et Loire. Côte d'Or e comuni limitrofi.

Allevamento: all'aria aperta, su vasti prati erbosi ed ombreggiati;

Alimentazione: 100% vegetali, minerali e vitamine. 75% minimo di cereali e derivati di cui 20% minimo di mais. Senza prodotti di origine animale nè farina di pesce.

Età di Macellazione: 81 giorni di allevamento (il doppio rispetto al tipo di allevamento tradizionale).





Guillot Cobreda per Veritas Gourmet



Cod. 85665

Pollo Rurale Borgogna Gelo

Peso	1,2 - 1,4 kg
Q.ta per cart	8 pz



“Label Rouge” è un marchio ufficiale francese legato ad un consorzio che garantisce la superiorità qualitativa del prodotto che lo ha ottenuto.



Veritas[®]
gourmet



SPIRITO CONTADINO
VALORE ALLA TERRA

Spirito Contadino nasce dal recupero di antiche tradizioni Pugliesi che sanno trasmettere la forza e la passione contadina senza confini e senza tempo. Una passione per la natura e per i suoi frutti capace di illuminare lo sguardo e l'animo di chi l'osserva, capace di raccontare storie di emozioni e sensazioni, di uomini che adoperano le mani quotidianamente con caparbia e ostinazione tra le asperità delle zolle della terra. Veritas Gourmet sceglie le verdure Spirito Contadino per la qualità altissima e la selezione di prodotti che spazia dalle verdure più amate alla riscoperta di quei sapori un po' meno diffusi ma che fanno parte del ricchissimo patrimonio gastronomico della nostra terra.

Spirito Contadino è coltivazione naturale.

SpiritoContadino crede fortemente che il futuro della buona tavola sia il recupero delle tradizioni contadine di una volta. Per questo si impegna a seguire i campi dalla semina alla raccolta, dalla mondatura alla preparazione di ottimi prodotti sani e di qualità. Il seme selezionato è prodotto nei campi di proprietà Spirito Contadino e viene utilizzato per una nuova semina, per garantire e mantenere alti livelli di qualità. Vengono rispettati pazientemente i ritmi e la stagionalità che la natura impone, senza forzature, con concime organico per avere una coltivazione naturale.

“Lavorati a Mano”



Ogni prodotto ha la sua storia.
Lo leggi nel suo colore, nell'odore che sprigiona quando lo assapori, una storia legata ai nomi e ai luoghi.
Una storia che racconta l'emozione della raccolta dei frutti che la terra dona, lo spirito che si respira, la gioia di trasmettere una passione.





Produzione Riservata

“È la voglia di riportare allo splendore, sulla tavola, il sapore della tradizione nostrana pugliese, fatta di pazienza, di sani prodotti della terra quasi dimenticati, tramandati nel tempo di generazione in generazione e scampati all’oblio grazie all’attenzione della famiglia de Palma. È una selezione accurata e riservata delle migliori verdure dell’orto, generosamente affidate a mani contadine, coltivate con lo stesso amore che ci metteva la nonna, per donare il gusto antico e puro delle prelibatezze di qualità rimaste intatte nel tempo. E’ la volontà, l’intuito, l’amore per la propria terra, la tenacia di raggiungere obiettivi di alto valore, pregio e soddisfazione riservati a pochi.”



Le verdure naturali surgelate **Spirito Contadino**



Cod. **87030**

Mugnuli Selvatici di Campo

Buste 1 kg

Pz. x Cart. 4 pz

Il mignulo selvatico di campo è un ortaggio raro, tipico del Salento. Ci sono molte ricette tradizionali, tra le quali la famosa "Tria con li mignuli" tipica pasta fatta in casa (simile alle tagliatelle) oppure "Pane fritto con piselli e mignuli". Possono essere abbinati alla carne, al pesce come il baccalà e ad altre verdure in minestre, zuppe ed insalate.

 Gelo IQF



Cod. **87032**

Rosette Fogliari di Papavero Selvatico di Campo

Buste 1,25 kg

Pz. x Cart. 4 pz

La Rosetta Fogliare di Papavero selvatico di campo è una pianta erbacea appartenente alla famiglia delle Papaveracee. Vengono utilizzate nella tradizionale cucina di molte regioni italiane nelle minestre, al forno, in padella o come ripieni di tortelli e di crescioni.

 Gelo IQF



Cod. **87026**

Melanzane Mignon

Buste 2 kg

Pz. x Cart. 2 pz

Pz. x Kg. 85/90 pz

Peso al pz. 10-15 gr

La melanzana mignon è un ortaggio tipico per le sue piccole dimensioni, 10-15 gr, ha una forma leggermente allungata ed ha un colore viola pieno. In cucina può essere utilizzata in svariati modi al forno, in padella, per preparare ottimi primi, secondi ed abbinata a qualsiasi prodotto.

 Gelo IQF



Cod. **87028**

Funghi Cardoncelli

Peso 2 kg

Pz. x Cart. 2 pz

Il fungo cardoncello è un fungo tipico pugliese, prelibato perché caratterizzato sia dalla sua consistenza, si presenta sodo e carnoso, e sia per l'inconfondibile gusto particolare e delicato. Il fungo cardoncello ha una grande versatilità in cucina, è ottimo trifolato, gratinato, fritto, arrosto, al forno con carne e patate, sulla pizza, in abbinamento ai legumi, in zuppe e minestre a base di cereali, ed anche al pesce.

 Gelo IQF

La pizza con Spirito Contadino !
Semplicemente fantastica.



Cod. 87033

Borragine

Buste	1,25 kg
Pz. x Cart.	4 pz

La Borragine è una pianta erbacea, nota per migliorare l'umore, infatti gli Antichi Romani aggiungevano la borragine e i suoi fiori al vino come un antidoto alla tristezza e rendeva coraggiosi coloro che la mangiavano. E' molto utilizzata in cucina, ottima fritta, a zuppa, ripieno per ravioli, tortelli, come frittata, risotto. Accompagna con ottimi risultati carne, purè di fave ed altre piante spontanee.

Gelo IQF ❄️



Cod. 87034

Cicoriella Selvatica

Buste	1,25 kg
Pz. x Cart.	4 pz

La cicoriella selvatica di campo è un'erba spontanea, una pianta alimentare dai benefici effetti salutari, del cui uso alimentare si ha più antica traccia. Sempre presente nell'alimentazione dei nostri avi, la cicoriella selvatica ha una grande versatilità in cucina, viene preparata in brodo, in teglia, in padella, gratinata, a zuppa, come frittata, timballo, usata come ingrediente per polpette, crepes, ravioli, torte salate. Nelle preparazioni culinarie, oltre al notissimo e antico piatto "Fave e cicorie", accompagna anche olive, fagioli, patate, rosette fogliari di papavero selvatico, carni, impiegata anche in piatti a base di pesce come calamaretti e mazzancolle.

Gelo IQF ❄️



Cod. 87024

Fiori di Zucca

Busta	1 kg
Pz. x Cart.	1 pz
Pz. x Kg.	100/105 pz

Il Fiore di zucca, presente in cucina fin dall'antichità, è un vegetale eclettico che si presta a numerose ricette, dall'antipasto al primo, dal secondo al contorno, ed infine anche al dolce.

Gelo IQF ❄️



Le verdure naturali surgelate **Spirito Contadino**



Cod. **87023**

Peperone Friggitello

Busta	3 kg
Pz. x Cart.	1 pz
Pz. x Kg.	90/95 pz

I Peperoni Friggitelli Sapore Antico sono dei piccoli peperoni dolci, dalla forma allungata e dal colore verde brillante, una varietà antica. Utilizzati in cucina per antipasti, primi, contorni, secondi.

 Gelo IQF



Cod. **87029**

Olive Dolci Pugliesi

Busta	2 kg
Pz. x Cart.	2 pz

Le olive dolci sono olive tipiche pugliesi, caratterizzate da un colore nero brillante punteggiato, la cui polpa è chiara, sfumata di rosso, e si consuma solo quando la bacca è completamente matura. Sono utilizzate come ingrediente principale in molte ricette tipiche, tra le quali la più famosa è "Olive fritte" in cui vengono direttamente fritte in olio con l'aggiunta di sale e pomodoro.

 Gelo IQF



Cod. **87027**

Spicchi di carciofini

Busta	2 kg
Pz. x Cart.	2 pz
Pz. x Kg.	230/240 pz

Il carciofino è un ortaggio tipico del mediterraneo, maggiore coltivazione in Puglia, di alto valore nutritivo. Con gli spicchi di carciofini si possono preparare ottimi antipasti, primi, secondi e contorni, pizze ed insalate.

 Gelo IQF



Cod. **87025**

Friarielli di Campo

Buste	1,25 kg
Pz. x Cart.	4 pz

Il friariello è un prodotto agroalimentare tradizionale della Campania. La ricetta tipica è "Friarielli con salsiccia", sono anche ottimi fritti con aglio e peperoncino, per preparare primi, secondi, contorni, per condire pizze o farcire torte rustiche.

 Gelo IQF

Cod. 87031

Cime di Rapa

Busta	2 kg
Pz. x Cart.	2 pz

La cima di rapa è un ortaggio originario delle regioni meridionali, in particolare della Puglia ed è inserita nell'elenco dei Prodotti Tradizionali Regionali Pugliesi. E' un ottimo ingrediente per primi piatti, famoso "Orecchiette con le cime di rape", ma è anche ottimo con il risotto. Ottimo anche come secondo o contorno, da cucinare in svariati modi come bollite, ad insalata, in padella con aglio e peperoncino, stufate.

Gelo IQF ❄️



Cod. 87211

novità

Marasciuolo selvatico di campo

Busta	1,25 kg
Pz. x Cart.	4 pz

Il Marasciuolo selvatico di campo è un'erba spontanea, appartenente alla famiglia delle Crucifere, conosciuta dai Romani che la utilizzavano per curare l'ipertensione. In cucina si presta a numerose ricette, dall'antipasto al primo, dal secondo al contorno, può essere abbinato alla carne, al pesce, per preparare gustose pizze o minestre con i legumi o con altre verdure spontanee.

Gelo IQF ❄️



Cod. 87210

novità

Germogli di Finocchio Selvatico di Campo

Busta	1,25 kg
Pz. x Cart.	4 pz

Il finocchio selvatico di campo è una tipica erba spontanea mediterranea, conosciuta dagli Egizi e dai Greci, che gli attribuivano proprietà rinvigorenti, e dai Romani che la usavano come spezia e medicina. Si presta a numerose ricette, dall'antipasto al primo, dal secondo al contorno, può essere abbinato alla carne, al pesce, per preparare gustose pizze o minestre con i legumi o con altre verdure spontanee.

Gelo IQF ❄️



Cod. 87212

novità

Senape selvatica di campo

Busta	1,25 kg
Pz. x Cart.	4 pz

La senape selvatica di campo è un'erba spontanea, appartenente alla famiglia delle Brassicacee, conosciuta già dall'epoca dei Romani che la apprezzavano sia per le caratteristiche gastronomiche e sia per quelle medicamentose. La senape selvatica di campo ha una grande versatilità in cucina, viene preparata in brodo, in teglia, in padella, gratinata, a zuppa, come frittata, timballo, usata come ingrediente per polpette, crepes, ravioli, torte salate.

Gelo IQF ❄️



Le verdure in crosta di farina di grano Spirito Contadino

Con pastella ricavata dal grano coltivato nei campi "Spirito Contadino". Dal chicco di grano accuratamente cernito e macinato, nasce una farina dalle caratteristiche eccellenti, che contiene tutti gli elementi nutritivi nobili e conserva un alto equilibrio naturale. La preziosa farina, ottenuta dalla coltivazione naturale, nei nostri terreni, viene utilizzata per preparare una leggera, croccante e dorata crosta di farina di grano, che avvolge le verdure, donando un profumo e sapore unico.

In terra di Puglia, a Borgo Tressanti, in provincia di Foggia, si ripete da cent'anni un miracolo: quello della natura che affida i suoi doni alle mani operose di contadini. Da secoli la Puglia con i suoi terreni fertili ed il clima mite è considerato il granaio d'Italia. Terra di inconfondibile bellezza, tranquillità e custode di sapori unici, che di anno in anno anima la storia dell'agricola Spirito Contadino, che s'impegna a privilegiare uno stile di vita naturalmente sano.





La preparazione

Gli ingredienti, accuratamente selezionati, vengono lavati, scottati e avvolti a mano in una leggera crosta di farina di grano, precotte e surgelate con il metodo IQF (Individually QuickFrozen) per offrire il meglio del loro sapore.



Si consiglia

di friggere le verdure con olio di semi di girasole a 170° fino a una leggera doratura, indi servire.

Gli abbinamenti

Le Verdure in crosta di farina di grano Spirito Contadino sono ideali stuzzichini o finger food, happy hour, per accompagnare un aperitivo o buffet oppure da servire in attesa di cominciare un pranzo o una cena. Possono essere servite come contorno, per accompagnare sia carne sia pasce, o anche come secondo ad esempio con una frittura mista.





Cod. **87035**

Asparagina con erba cipollina in crosta di farina di grano

Peso conf.	2 kg
Pz. x Kg.	165 / 170
Pz. x Cart.	2 pz

L'asparagina è una specie spontanea, molto antica, è una varietà pregiata in quanto è più sottile rispetto all'asparago comune ha un gradevole sapore, poco amarognolo, che lega col profumo delicato dell'erba cipollina.

Tempi di raccolta: Marzo / Maggio

Consigli di utilizzo: cuocere il prodotto, da surgelato, in friggitrice in abbondante olio a 170°C per circa 2 ½ minuti, servire caldo.

 Gelo IQF



Cod. **87036**

Fritelline di peperoni e cacio in crosta di farina di grano

Peso conf.	2 kg
Pz. x Kg.	155 / 160
Pz. x Cart.	2 pz

La frittellina di peperoni e cacio è una frittellina gustosa ed invitante, un piacevole accostamento che permette di gustare ed individuare ogni singolo profumo dell'ingrediente, dalla freschezza del peperone al profumo aromatico dell'origano per poi affondare nel sapore deciso del cacio.

Tempi di raccolta: Luglio / Agosto.

Consigli di utilizzo: cuocere il prodotto, da surgelato, in friggitrice in abbondante olio a 170°C per circa 2,30 minuti, servire caldo.

 Gelo IQF



Cod. **87038**

Borragine in crosta di farina di grano

Peso conf.	2 kg
Pz. x Kg.	50 / 55
Pz. x Cart.	2 pz

La borragine è un'antica verdura spontanea pugliese, conosciuta come carne dei poveri, dal sapore unico e inconfondibile.

Tempi di raccolta: Novembre / Febbraio.

Consigli di utilizzo: cuocere il prodotto, da surgelato, in friggitrice in abbondante olio a 170°C per circa 1,45 minuti, servire caldo.

 Gelo IQF

Cod. 87040

Olive e porro in crosta di farina di grano

Peso conf.	2 kg
Pz. x Kg.	220 / 225
Pz. x Cart.	2 pz

Le olive in crosta di farina di grano sono una prelibatezza tipica della Dieta Mediterranea, particolare la loro consistenza carnosa e quindi croccante.

Tempi di raccolta: metà Settembre / metà Novembre.
Consigli di utilizzo: cuocere il prodotto, da surgelato, in friggitrice in abbondante olio a 170°C per circa 2,20 minuti, servire caldo.

Gelo IQF ❄️



Cod. 87043

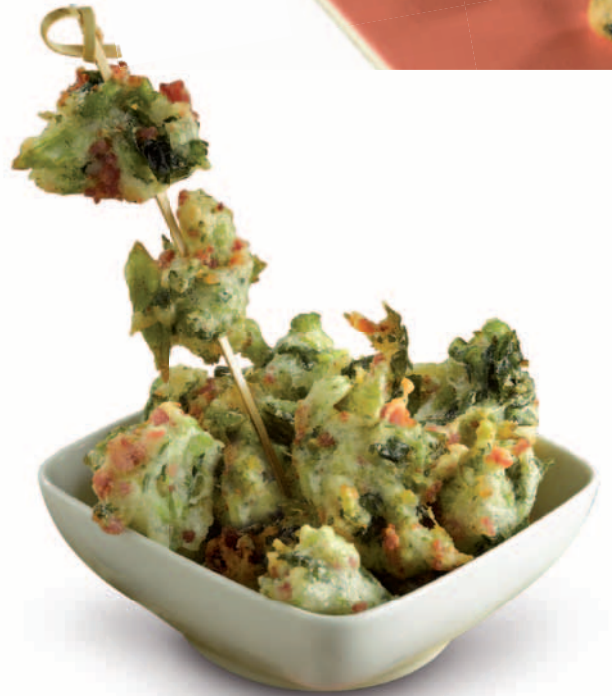
Cime di rape e salsiccia in crosta di farina di grano

Peso conf.	2 kg
Pz. x Kg.	105 / 110
Pz. x Cart.	2 pz

La frittellina di cime di rapa e salsiccia è una ricetta gustosa che unisce il sapore deciso e inconfondibile della cima di rapa, tipica verdure dell'antica tradizione contadina, al sapore tipico della salsiccia.

Tempi di raccolta: Dicembre / Febbraio.
Consigli di utilizzo: cuocere il prodotto, da surgelato, in friggitrice in abbondante olio a 170°C per circa 2,25 minuti, servire caldo.

Gelo IQF ❄️



Cod. 81615

Salvia in crosta di farina di grano

Peso conf.	2 kg
Pz. x Kg.	190 / 195
Pz. x Cart.	2 pz

La Salvia è una pianta aromatica, le cui foglie hanno un profumo unico tra il piccante e l'amaro, raccolte a mano e in breve tempo selezionate, lavate, scottate e avvolte in una leggera crosta di farina di grano, precotte e surgelate con il metodo IQF (Individually QuickFrozen), per offrire il meglio del loro sapore e della loro qualità. La salvia in crosta di farina di grano è un ideale stuzzichino o finger food, happy hour, per accompagnare un aperitivo o buffet oppure da servire in attesa di cominciare un pranzo o una cena.

Tempi di raccolta: Maggio / Giugno - Settembre / Ottobre.

Consigli di utilizzo: cuocere il prodotto, da surgelato, in friggitrice in abbondante olio a 170°C per circa 1,30 minuti, servire caldo.

Gelo IQF ❄️





Cod. **82252**

Fiori di zucca in crosta di farina di grano

Peso conf.	2 kg
Pz. x Kg.	65 / 70
Pz. x Cart.	2 pz

In breve tempo dalla raccolta, mondati e avvolti in una leggera crosta di farina di grano, sempre a mano, vengono precotti e poi surgelati con il metodo IQF (Individually Quick Frozen) per conservare integro il loro gusto e sapore delicato. Salutari per le proprietà rinfrescanti e diuretiche e risultano molto digeribili.

Tempi di raccolta: Giugno / Agosto.

Consigli di utilizzo: cuocere il prodotto, da surgelato, in friggitrice in abbondante olio a 170°C per circa 2,20 minuti, servire caldo.

❄️ Gelo IQF



Cod. **82364**

Carciofi in crosta di farina di grano

Peso conf.	2 kg
Pz. x Kg.	125 / 130
Pz. x Cart.	2 pz

I Carciofini vengono raccolti quando sono ancora piccoli e delicati, cioè quando il cuore del carciofo è tenero e pieno di gusto. Dopo poco la raccolta vengono mondati, ridotti in spicchi, appena scottati al naturale, avvolti sempre a mano in una leggera crosta di farina di grano, precotti e surgelati con il metodo IQF (Individually QuickFrozen), per offrire il meglio del loro sapore e della loro qualità. Ricchi di ferro e sali minerali, favoriscono la diuresi e riducono la fragilità capillare.

Tempi di raccolta: Marzo / Maggio - Ottobre / Novembre.

Consigli di utilizzo: cuocere il prodotto, da surgelato, in friggitrice in abbondante olio a 170°C per circa 2,10 minuti, servire caldo.

❄️ Gelo IQF



Cod. **82366**

Pettole prezzemolo in crosta di farina di grano

Peso conf.	2 kg
Pz. x Kg.	140 / 145
Pz. x Cart.	2 pz

Le pettole sono delle sfiziose palline ottenute da un impasto molto leggero e fragrante, un impasto soffice grazie alla farina ottenuta dalla coltivazione di un grano accuratamente selezionato. Aromatizzate con un profumato prezzemolo e del gustoso formaggio, le palline vengono fatte a mano, precotte e poi surgelate con il metodo IQF (Individually QuickFrozen) per conservare la fragranza e il sapore delicato.

Consigli di utilizzo: cuocere il prodotto, da surgelato, in friggitrice in abbondante olio a 170°C per circa 2,00 minuti, servire caldo.

❄️ Gelo IQF



Cod. 82370

Tris di verdure in crosta di farina di grano

Peso conf.	2 kg
Pz. x Kg.	140 / 145
Pz. x Cart.	2 pz

Il tris di verdure in crosta di farina di grano è un delizioso mix di verdure in quanto è composto dalla zucchina, dal cavolfiore e dal carciofo quindi un prodotto non solo prelibato ma anche salutare in quanto racchiude le proprietà nutrizionali di tre tipi di verdure.

Tempi di raccolta.

Zucchina: Giugno / Settembre; **Cavolfiore:** Novembre / Gennaio; **Carciofo:** Marzo / Maggio - Ottobre / Novembre.

Consigli di utilizzo: cuocere il prodotto, da surgelato, in friggitrice in abbondante olio a 170°C per circa 3,35 minuti, servire caldo.

Gelo IQF ❄️



Cod. 82368

Gamberi e zucchine in crosta di farina di grano

Peso conf.	2 kg
Pz. x Kg.	110 / 115
Pz. x Cart.	2 pz

La frittellina di zucchine e gamberi è una squisita frittellina che unisce due sapori, quello della terra e quello del mare. Un accostamento favoloso, un sapore fresco ed invitante. Dopo aver selezionato gli ingredienti, vengono lavati, scottati e avvolti a mano in una leggera crosta di farina di grano, precotte e surgelate con il metodo IQF (Individually QuickFrozen).

Tempi di raccolta: giugno - settembre.

Consigli di utilizzo: cuocere il prodotto, da surgelato, in friggitrice in abbondante olio a 170°C per circa 2,40 minuti, servire caldo.

Gelo IQF ❄️



Cod. 87037

Fritelline di zucchine ricotta e menta

Peso conf.	2 kg
Pz. x Kg.	120 / 125
Pz. x Cart.	2 pz

La frittellina di zucchina, ricotta e menta è una frittellina gustosa ed invitante grazie alla freschezza della menta che accompagna il gusto delicato della zucchina e deciso come quello della ricotta. Una freschezza che cattura non solo il palato, ma anche il nostro organismo per le virtù salutari della zucchina, ricca di vitamine e sali minerali.

Tempi di raccolta: giugno - settembre.

Consigli di utilizzo: cuocere il prodotto, da surgelato, in friggitrice in abbondante olio a 170°C per circa 2,10 minuti, servire caldo.

Gelo IQF ❄️





Veritas[®]
gourmet



Grandi formaggi di montagna.

BEPPINO OCCELLI[®]



i sapori dell'eccellenza

Il gusto della tradizione più autentica

Il rapporto fruttuoso tra l'uomo e l'ambiente, tra Beppino Occelli, le Langhe e gli alpeggi, nasce e si sviluppa soprattutto nel nome del latte: di vacca, di pecora o di capra, ma sempre buonissimo.

Per questo la "via lattea" di Beppino Occelli nasce in Langa, si inoltra nel cuneese fino ai pascoli di Castelmagno e della Valgrana per giungere a Valcasotto dove le migliori forme dei grandi formaggi di montagna finalmente riposano e maturano nelle antiche cantine di stagionatura.

I gesti sono quelli di sempre, maturati dall'esperienza.

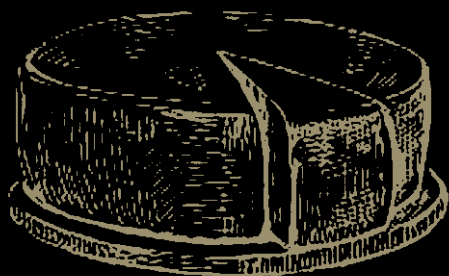
Da Beppino Occelli Veritas Gourmet seleziona solo il meglio per la ristorazione.

La cura e l'attenzione per la qualità del prodotto, il legame con la tradizione, oltre che l'aria delle montagne cuneesi e delle Langhe rendono il Burro ed i Formaggi Beppino Ocelli unici e Speciali.



L'Azienda Agricola

Ai piedi delle Alpi Marittime, ma in piena zona montana, ad un'altitudine che va dai 600 ai 1500 metri, sono situati i terreni dell'Azienda Agricola di Beppino Ocelli: alpeggi, prati, campi, boschi e stalle.





Il Caseificio in Langa

Questo piccolo laboratorio di formaggi é situato in Langa. Qui, in un ambiente di dimensioni poco più che familiari, si trova la fucina dei “gioielli” della collezione di Beppino Ocelli. Questi magistrali risultati scaturiscono dalla perfetta armonia tra la tradizione e la massima cura per le singole fasi di lavorazione. Qui si producono soltanto specialità esclusive, alcune delle quali, maturano e si affinano nelle fresche e antiche cantine di Valcasotto.



Veritas Gourmet seleziona solo il meglio della produzione Ocelli per l'alta e altissima ristorazione.

Questo sigillo speciale viene apposto solo sulle confezioni dei prodotti selezionati da Veritas Gourmet, sinonimo di alta gamma, esclusività e qualità.





Il Burro Beppino Ocelli

Il burro Beppino Ocelli va considerato il vero punto di partenza di una affascinante vicenda completamente dedicata al buon gusto ed al conseguimento della qualità assoluta.



Cod. 55812

Burro Ocelli

Calco Mucca



Peso pz.	250 g
Q.tà x cart.	12 pz.

La lavorazione dei classici panetti con i tradizionali calchi che rappresentano alcuni simboli della montagna rendono il Burro buonissimo dentro e anche bello fuori: è questa la più appropriata definizione del Burro Beppino Ocelli.



“Il burro di Beppino Ocelli va gustato possibilmente crudo perchè su una baguette o semplicemente al coltello è di gran lunga il preferito” (Test fra i tredici migliori burri del mondo di **Wine Spectator**, USA, 2000)

Cod. 59514

Burro blocco grezzo Ocelli 3 kg



Peso pz.	3 kg
Q.tà x cart.	1 pz.

Burro di grandissima qualità ideale per lavorazioni e presentazioni d'effetto.





Formaggi Freschi

Si tratta di formaggi a breve stagionatura che si producono e maturano nel caseificio di Langa a Farigliano. Nati da una lunga ricerca condotta insieme alle donne di Langa, ma reinterpretati da Beppino Ocelli, sono molto apprezzati anche tra i grandi intenditori.

Cod. 55879

Robiola Ocelli



Peso pz.	250 g
Q.tà x cart.	1 pz.

La Robiola Ocelli® è un formaggio appetitoso, dalla bella crosta a guscio di noce mangiabile. Ideale per accompagnare aperitivi, a cubetti nelle insalate, a fette sul pane abbrustolito o a fine pasto.



Cod. 55813

Tuma Dla Paja



Peso pz.	250 g
Q.tà x cart.	1 pz.

Un tempo questa "tuma" veniva maturata sulla paglia, diventando in breve morbida e cremosa. La crosta bianca e rugosa spesso si rompe, lasciando intravedere l'appetitosa cremosità interna che, in bocca, si fa apprezzare per l'aroma delicato di latte e per il lieve sentore di nocciola





Formaggi Semistagionati

I formaggi semistagionati sono quelli che giungono a maturazione ottimale dopo un paio di mesi di stagionatura. Questi formaggi, in genere a latte crudo, come la Losa, maturano nel borgo di Valcasotto dove Beppino Ocelli ha recuperato e restaurato appositamente alcuni edifici e diverse cantine storiche. Qui ogni giorno i suoi stagionatori controllano, rivoltano e massaggianno le forme fino alla loro maturazione ideale.



Cod. 55883

Formaggio Losa di Vacca



Peso pz.	2,5 kg
Q.tà x cart.	1 forma

Formaggio a latte crudo di vacca, presenta una forma bassa e quadrata con un nodo impresso dal telo nel quale viene fasciata la cagliata. Di consistenza morbida, ha un aroma latteo-burroso. Un vino bianco o rosso giovane sono ideali per questo tipo di formaggio.

Cod. 55884

Formaggio Losa di Capra



Peso pz.	2,5 kg
Q.tà x cart.	1 forma

Formaggio con latte crudo di vacca e di capra, in quantità variabile a seconda della disponibilità stagionale. Presenta una forma bassa e quadrata con un nodo impresso dal telo nel quale viene fasciata la cagliata. Di consistenza morbida e cedevole, ha un aroma latteo - burroso. La forma ed il colore ricordano la losa, pietra che ricopre le case di montagna. Si abbina a vini rossi di medio corpo e a mieli profumati. Beppino Ocelli la consiglia anche in cucina per ripieni e fondute.





Formaggi Stagionati

Nel borgo di Valcasotto Beppino Ocelli raccoglie e porta a maturazione i suoi formaggi migliori, prodotti in Langa o selezionati nelle malghe dell'arco alpino cuneese. Nelle antiche cantine l'aria, l'acqua purissima, l'umidità sempre controllata ed il trascorrere del tempo lavorano in perfetta sintonia con i suoi stagionatori per modellare l'identità e la personalità dei diversi formaggi.



Cod. **55886**

Cusiè con latte di pecora e vacca



Peso pz.	1,5 kg ca.
Qtà x cart.	1 pz.

Una specialità esclusiva di Beppino Ocelli che ha creato un formaggio originale, fatto con latte ovino e vaccino. Stagiona per almeno quattro mesi nelle cantine di Valcasotto su assi di legno della vallata. Beppino Ocelli consiglia il Cusiè anche in cucina per il ripieno dei ravioli, a lamelle su paste calde o su insalate fredde di stagione.

Cod. **55887**

Cusiè con latte di capra e vacca



Peso pz.	1,5 kg ca.
Qtà x cart.	1 pz.

Una specialità esclusiva di Beppino Ocelli che ha creato un formaggio originale, fatto con latte caprino e vaccino. Stagiona per almeno quattro mesi nelle cantine di Valcasotto su assi di legno della vallata. Beppino Ocelli consiglia il Cusiè anche in cucina per il ripieno dei ravioli, a lamelle su paste calde o su insalate fredde di stagione.





Formaggi Stagionati

Nel borgo di Valcasotto Beppino Ocelli raccoglie e porta a maturazione i suoi formaggi migliori, prodotti in Langa o selezionati nelle malghe dell'arco alpino cuneese. Nelle antiche cantine l'aria, l'acqua purissima, l'umidità sempre controllata ed il trascorrere del tempo lavorano in perfetta sintonia con i suoi stagionatori per modellare l'identità e la personalità dei diversi formaggi.



Cod. **55888**

Castelmagno DOP d'Alpeggio ½



Peso pz.	2,5 kg
Q.tà x cart.	1 pz.

Da latte vaccino crudo viene prodotto sul territorio dei tre comuni alti della Val Grana: Monterosso, Pradlevés e Castelmagno. Presenta una pasta asciutta, granulosa e friabile che, con il tempo, può diventare più cremosa nel sottocrosta.

Cod. **55882**

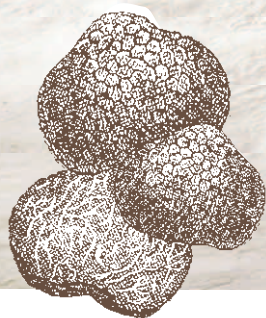
Formaggio Valcasotto Ocelli ¼



Peso pz.	1,5 kg
Q.tà x cart.	1 pz.

Questo prelibato formaggio, ambito dai "Re", è fatto con buon latte crudo di vacca. La forma quadrata serviva un tempo per ben adattarlo al basto dei muli nel trasporto ed il peso è adeguato ad una lunga stagionatura. Gusto pieno ed invitante, profumo intenso e persistente come quello che ricordava ai re il sole e le profumate erbe dei pascoli della loro cascina più amata: la "Grangia Reale" di Valcasotto. Il Valcasotto, prodotto in forme da 4 o 6 kg, ha una stagionatura che va dai 3-4 mesi.



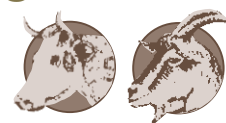


Formaggi al Tartufo

In terra di Langa i tartufi non potevano sfuggire alla creatività di Beppino Occei che per primo ha pensato di abbinarli ai formaggi. Sono così nate straordinarie specialità, come il profumatissimo Crutin, che hanno conquistato in breve tempo il palato dei buongustai.

Cod. 55881

Formaggio Crutin



Peso pz.	300 g
Q.tà x cart.	5 pz.



Il "crutin", piccola cantina scavata nel tufo, era la dispensa dei contadini di Langa. Questo formaggio di latte di vacca e capra, a pasta rotta arricchita da scaglie di Tartufo d'estate, richiama concretamente lo spirito di questo luogo magico. Beppino Occei per questo lo ha chiamato Crutin. Si consiglia l'abbinamento con nobili vini piemontesi come il Barbaresco e il Barolo. In cucina il Crutin si rivela ingrediente principe per sontuosi ripieni o nel condimento di paste e gnocchi in bianco.

Cod. 55880

Tuma del Trifulau



Peso pz.	200 g ca.
Q.tà x cart.	1 pz.

Il trifulau è il contadino di Langa che di notte si aggira con il suo cane nei boschi e sulle colline alla ricerca dei preziosi tartufi. Inventando questo formaggio, Beppino Occei ha abbinato, per primo, alla tuma di Langa un tesoro della natura: il Tartufo d'estate.





La Gran Riserva: gli speciali di Beppino Ocelli

Gusti e sapori intensi sono l'obiettivo su cui Beppino Ocelli sta lavorando, soprattutto a livello di affinatura, al fine di ottenere nuove e raffinate specialità. Si tratta di gusti che vanno incontro alle nuove tendenze giovanili e portano ad abbinamenti di sapore curiosi e sorprendenti. Le foglie di castagno o di tabacco, il fieno profumato di montagna, i cereali naturali, l'abbinamento del pepe nero e del pepe rosa, i frumenti e le crusche del mulino a pietra di Valcasotto, maturano ed arricchiscono questi formaggi che trovano infine il loro migliore abbinamento con grandi vini, con passiti e distillati, ma anche con birre tradizionali, con thè a foglie intere o con thè neri speziati.



Cod. 55890

Ocelli in Foglie di Castagno ¼



Peso pz.	1,5 kg
Q.tà x cart.	1 pz.

Prodotto con latte di pecora e vacca, è un formaggio a pasta dura che viene posto a maturare per circa un anno e mezzo. Le forme sono poi affinate in foglie di castagno che le trasformano e le arricchiscono di un gusto marcato ed eccezionale. Si accompagna bene anche con grandi vini di Langa, ma anche con una grande birra scura artigianale.

Cod. 55891

Ocelli nel Fieno Maggengo ¼

Peso pz.	1,5 kg
Q.tà x cart.	1 pz.



Prodotto con latte vaccino e caprino è un formaggio a pasta dura stagionato per alcuni mesi. Le forme sono avvolte nel fieno primaverile dei pascoli di montagna che le arricchisce con gli aromi ed i profumi della flora alpina.



Cod. 55892

Ocelli al Pepe Nero e Bacche Rosa ¼



Peso pz.	1,5 kg
Q.tà x cart.	1 pz.

Prodotto con latte ovino e vaccino, l'Ocelli al Pepe Nero e Bacche Rosa stagiona per almeno quattro mesi nelle cantine di Valcasotto dove viene maturato su assi di legno della vallata. Presenta in pasta grani di pepe nero e rosa che arricchiscono la gamma dei suoi sapori ed aromi.



Formaggi erborinati

Il latte pregiato viene trasformato anche in formaggi “erborinati”, cioè screziati in pasta da muffe verdi o blu. Si tratta di due erborinati a latte di vacca o capra lavorati in purezza (100%), formaggi eccezionalmente saporiti.



Cod. 55885

Verzin Vacca



Peso pz.	4,5 kg
Q.tà x cart.	1 forma



Formaggio erborinato ottenuto da latte vaccino intero. Il nome richiama il famoso marmo delle cave di Frabosa, perché la pasta presenta un colore bianco, screziato da venature verdoline (“verzin” in dialetto piemontese). Cremoso e spalmabile, ha un sapore pieno, ma con sentori di latte appena munto. Il Verzin può essere accompagnato da un buon rosso piemontese, anche giovane, ma non disdegna un bianco fermo e di struttura.



Gli Affinati di Beppino Ocelli

Sono formaggi selezionati appositamente per essere affinati nelle vinacce di Langa. Stagionati per molto tempo, nelle cantine di Valcasotto, vengono poi affinati nelle vinacce arricchite con vino Barolo Docg, che trasferisce al formaggio la complessità dei suoi profumi. Formaggi “vecchi” per gusti “nuovi”, sono nati dalla ricerca di sapori intensi che ben si coniugano con i grandi vini di Langa. Unici per le loro caratteristiche, sono grandi formaggi non solo da degustazione ma da meditazione, pertanto costituiscono la Gran Riserva di Beppino Ocelli.



Cod. 55889

Ocelli al Barolo ¼



Peso pz.	1,5 kg
Q.tà x cart.	1 pz.



Formaggio a pasta dura da latte di vacca e capra, l'Ocelli al Barolo stagiona molto a lungo nelle cantine di Valcasotto. Viene poi affinato per altri due mesi in vinacce di Langa arricchite con vino Barolo.



Veritas[®]
gourmet



*Parmigiano Millesimato e
Parmigiano Vacche Rosse*



Sulle colline di Medesano l'azienda Bertinelli produce latte dal 1895. Oggi l'azienda è una realtà unica dove esperienza, innovazione e natura si fondono per produrre un Parmigiano Reggiano di eccelsa qualità, sano e genuino. Tutti i prodotti dei campi sono utilizzati per il fabbisogno nutritivo delle loro mucche. L'azienda fa parte dei parchi e riserve dell'Emilia Romagna, e può vantare la Certificazione Biologica per tutte le produzioni vegetali. Bertinelli possiede la filiera completa del suo Parmigiano: dalla coltivazione del foraggio, all'allevamento, fino alla produzione ed è così in grado di garantire standard qualitativi altissimi e costanti. Per questo è stato scelto da Veritas Gourmet.

E' il latte migliore la materia prima del Millesimato

Il latte migliore è quello degli animali che hanno partorito da pochi giorni, al massimo 100. Il latte delle bovine neomamme è molto più nutriente perché concentrato in proteine: una volta diventato cagliata cede spontaneamente l'acqua che contiene rendendolo idoneo per la produzione di formaggio a pasta dura. Per fare un parallelismo con il mondo del vino si potrebbe dire che: come per fare un vino di grande struttura, idoneo all'invecchiamento, si usa solo il mosto ricco in zucchero proveniente dalla vigna esposta al sole, per fare il millesimato si usa solo il latte migliore.



Un sapore unico

Usare il latte migliore permette di ottenere un formaggio dalle incredibili percezioni organolettiche ed olfattive. Al naso il bouquet è inconfondibile: fragranza che ricorda i fieni di erba medica con un accento di cuoio molto volatile.

In bocca si distingue per grande personalità, che sfocia in dolcezza ed equilibrio.



Cod. 56777

Parmigiano Reggiano DOP
36 mesi Millesimato

Peso medio 1/8	4,5 kg
Q.tà vendita minima	1 pz

"Millesimato": dal latte dei primi 100 giorni l'eccellenza del Parmigiano Reggiano!

Millesimato è ideale come formaggio da tavola. Grattugiato ed usato come ingrediente trasforma i piatti in esperienze sensoriali. Eccellente se abbinato a verdure e carni, ottimo come aperitivo e finger food. Millesimato è veramente buono: dolce, rotondo, mai aggressivo e piccante, insomma ottimo per essere mangiato!



Il Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" Bertinelli nasce solo dal latte delle bovine dal mantello rosso di Razza Reggiana, allevate da Bertinelli con alimentazione naturale: fieno ed erbe di prati polifiti situati tra la pianura e la prima montagna. L'incontro tra la naturalità dell'alimentazione e le caratteristiche di questa razza rende questo Parmigiano Reggiano ancora più esclusivo.

La Razza Reggiana

Le invasioni Barbariche intorno all'anno 568 portarono, al seguito delle nuove genti, gli armenti dal caratteristico mantello rosso depredati nelle grandi pianure della Russia Meridionale e della Pannonia. Queste bovine divennero punto di riferimento per i monaci che nel XII secolo iniziavano a produrre il progenitore dell'attuale Parmigiano Reggiano. Questa razza si contraddistingue per il mantello rosso fromentino uniforme, variante fra il carico e il chiaro. Nel loro patrimonio genetico si riscontra una maggiore frequenza della variante B, della K e della Beta caseina: questo significa maggiore digeribilità dei suoi componenti proteici e lipidici.



Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" Bertinelli

Le Vacche rosse utilizzate per il Parmigiano Bertinelli sono garantite dall'Associazione Nazionale Allevatori Bovini di Razza Reggiana che cura il lavoro di selezione attraverso l'albero genealogico, i piani di accoppiamento e il riconoscimento del Parmigiano Reggiano da Latte in Purezza di Razza Reggiana.

Parmigiano Reggiano Dop
Vacche Rosse
24 mesi

Cod. **57136**

Peso medio 500 gr

Q.tà vendita minima 1 pz





Veritas[®]
gourmet



Formaggio Bagòss



Il Bagòss è il formaggio di montagna che si produce fin dal 1500 a Bagolino, piccolo paese in provincia di Brescia. La principale caratteristica del Bagòss sta nel sapore intenso e molto particolare, un vero spettacolo per il palato, da gustare fino all'ultimo morso.



Il Bagòss è il formaggio di montagna che si produce fin dal 1500 a Bagolino, piccolo paese in provincia di Brescia.

La principale caratteristica del Bagòss sta nel sapore, un sapore intenso e molto particolare, un vero spettacolo per il palato, da assaporare e gustare fino all'ultimo morso. Vi sono due tipi di Bagòss: quello invernale, che viene prodotto nelle stalle di Bagolino, e quello estivo, ottenuto nelle sperdute malghe di montagna, quasi irraggiungibili. La convinzione di molti è che il sapore esclusivo ed inconfondibile del Bagòss sia dovuto soprattutto grazie alla magica aria del paese di Bagolino: un'aria fine e pulita che aiuta a conferire il particolarissimo gusto anche durante la fase di stagionatura. Il doge di Venezia, che ebbe modo di conoscere e deliziarsi col Bagòss, chiese agli agricoltori di riuscire a conferire al formaggio un colore più giallo così da poterlo meglio abbinare con gli ornamenti aurei delle damigelle dell'epoca. Così si decise di utilizzare una spezia che già veniva importata dall'Asia proprio dalla Serenissima di Venezia: lo zafferano. L'accostamento risultò indovinato e così, nel rispetto della tradizione, dentro al "pentolù" o caldera di rame, che contiene circa 300 litri di latte, viene sempre cosparso un cucchiaino di zafferano.



Da allora, la ricetta è sempre rimasta la stessa: latte appena munto cotto a legna, sale, caglio e zafferano, che conferisce il colore giallo paglierino e un profumo invitante. Durante la stagionatura, la crosta viene regolarmente cosparsa con olio di lino raffinato ed al momento del taglio, l'aspetto deve essere di pasta compatta ed omogenea, con leggera occhiatura e profumo intenso. Una buona stagionatura varia dai 18 ai 36 mesi a seconda dei gusti personali, perché più invecchia, più si accentua il sapore fino a diventare forte e deciso per il Bagòss più stagionato, che in questo modo "pizzica". Il Bagòss appartiene al presidio Slow Food e recentemente ha vinto il premio di "miglior formaggio d'Italia".



Bagòss **Spicchi: 1/8**

Cod. 57991 - 36 mesi (1,9 kg)
Estivo

Cod. 57990 - 24 mesi (1,8 kg)
Estivo

Cod. 818 - 16 mesi (1,8 kg)

Veritas[®]
gourmet



Il Gorgonzola



Un formaggio antico

Il gorgonzola è un formaggio assai antico, alcuni affermano che il gorgonzola sarebbe stato fatto per la prima volta, nella località omonima alle porte di Milano, nell'anno di grazia 879.

Secondo altri la nascita ebbe luogo a Pasturo nella Valsassina, grande centro caseario da secoli, grazie alla presenza di quelle ottime grotte naturali la cui temperatura media è costante tra i 6°C ed i 12°C e consente, pertanto, la perfetta riuscita del gorgonzola, così come di vari altri formaggi.

La cittadina Gorgonzola, in ogni caso, rimane il centro di maggior fama, se non di maggior produzione o commercio per vari secoli; infatti il primo vero nome del gorgonzola fu quello di "stracchino di Gorgonzola", meglio definito poi dal suo sinonimo di "stracchino verde". In tal contesto, è fuor di dubbio che la sua produzione avvenisse con le mungiture autunnali della transumanza di ritorno dalle malghe od alpeggi.

Sapore, profumo e colore

Il gorgonzola è un formaggio a pasta cruda di colore bianco paglierino, le cui screziature verdi sono dovute al processo di erborinatura, cioè alla formazione di muffe. Si presenta quindi cremoso e morbido con sapore particolare e caratteristico, leggermente piccante il tipo dolce, sapore più deciso e forte il tipo piccante la cui pasta risulta più erborinata, consistente e friabile. Per godere al massimo della cremosità del gorgonzola dolce, è bene toglierlo dal frigorifero almeno mezz'ora prima di consumarlo.



Denominazione di origine protetta

Il formaggio gorgonzola, riconosciuto dall'Unione Europea e registrato nella lista dei prodotti D.O.P. il 12/06/96 con Reg. Ce n° 1107, per beneficiare di tale denominazione, deve sottostare ai requisiti di conformità richiamati dal disciplinare di produzione. L'ente designato ed autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali per il controllo di tali requisiti è il CSQA Certificazioni di Thiene; unicamente al formaggio idoneo viene rilasciato il certificato di conformità che permette la commercializzazione del prodotto a denominazione di origine protetta "gorgonzola". Il Gorgonzola Nuova Castelli gode del marchio D.O.P. grazie all'autorizzazione del consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola.

Gorgonzola Gran Selezione

La marca "Gran Selezione" Nuova Castelli offre solo formaggi caratterizzati da una qualità assolutamente superiore ottenuta con latte esclusivamente italiano, attraverso una tradizione di qualità di oltre cento anni che ha saputo rinnovarsi con l'utilizzo di impianti di lavorazione, stagionatura e confezionamento assolutamente all'avanguardia."



Cod. 58906

Gorgonzola DOP Gran Selezione Castelli 1/2 di forma

Peso 6 kg



Cod. 58905

Gorgonzola DOP Gran Selezione Castelli 1/8 di forma

Peso 1,5 kg



Cod. 58907

Gorgonzola DOP Gran Selezione Castelli Piccante 1/8 di forma

Peso 1,3 kg

Caratteristiche

Formaggio stagionato per 45-90 giorni. Forma cilindrica di 6-12 Kg.
Superficie con crosta rugosa di colore bianco tendente al rossiccio.
Pasta di colore bianco con striature verdi per erborinatura abbondante, consistenza non uniforme, assenza di occhiature
Facce piane di 25-30 cm di diametro
Scalzo dritto di 16-20 cm di altezza





Veritas[®]
gourmet



*Pan de Cristal,
un nuovo concetto di pane.*

Grazie a 20 anni di studio e ricerca sulle materie prime e sulle tecniche di panificazione, abbiamo la possibilità di presentarvi una grande innovazione per uno degli elementi più basilari della cultura enogastronomica.

Combinando le più moderne tecnologie con la migliore tradizione artigiana, siamo riusciti a produrre un pane con caratteristiche speciali: "Pan de Cristal".

Il nome di questo prodotto deriva dalla texture straordinariamente croccante della sua crosta e dalla leggerezza della mollica, praticamente inesistente e tale da rendere il prodotto totalmente traslucido.



Una leggerezza unica

La sua crosta sottilissima, la mollica praticamente inesistente, il suo aspetto e la sua consistenza sono una sorpresa per i sensi.

Ciò che rende questo pane diverso da qualsiasi altro è il suo aspetto traslucido, quasi trasparente.

Le bolle d'aria nella sua mollica sono molto grandi e regalano al prodotto una leggerezza unica, rendendolo l'accompagnamento ideale per salumi pregiati, formaggi e pesce.

Caratteristiche del prodotto:

- Crosta sottilissima e croccante.
- Mollica leggerissima, a grandi bolle.
- Aspetto traslucido.
- Gusto dolce e delicato.



UN PANE PER I MOMENTI GOURMET

Pan de Cristal è "un altro pane": non solo la base ottimale, ma un vero e proprio ingrediente per i momenti gourmet. Pan de Cristal infatti è il famoso pane per il "pan y tomate" tipico nell'abbinamento con lo Jamon Iberico. Grazie alla sua consistenza e al profumo delicato costituisce un prezioso supporto per i sapori ricchi della cucina spagnola e in generale della cucina mediterranea.

DA PROVARE CON:

- Jamon Iberico
- Acciughe
- Foie Gras



La gamma Pan de Cristal per Veritas Gourmet

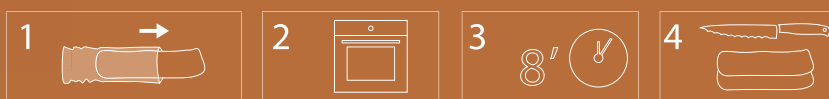


Cod. **83434**

Pan de Cristal "Diamante"

Peso	200 gr
Lunghezza	38/40 cm
Larghezza	10/11 cm
Pz. Cart.	3 conf. da 4 pz

Prodotto congelato, conservare a -18° ❄️



Istruzioni per la cottura: preriscaldare il forno a 190°-200°C e cuocere per 8/10 minuti.
Lasciar raffreddare e tagliare il prodotto con un coltello seghettato.



Cod. **83435**

Pan de Cristal "Pulga"

Peso	30 gr
Diametro	10 cm
Pz. Cart.	2 conf. da 50 pz.

Prodotto congelato, conservare a -18° ❄️



Istruzioni per la cottura: preriscaldare il forno a 200°-210°C e cuocere per 4/5 minuti.
Lasciar raffreddare e tagliare il prodotto con un coltello seghettato.



Cod. **83436**

Pan de Cristal "Flauta"

Peso	60 gr
Lunghezza	20/22 cm
Larghezza	7/8 cm
Pz. Cart.	2 conf. da 25 pz.

Prodotto congelato, conservare a -18° ❄️



Istruzioni per la cottura: preriscaldare il forno a 200°-210° e cuocere per 5/6 minuti.
Lasciar raffreddare e tagliare il prodotto con un coltello seghettato.



Veritas[®]
gourmet



"Acquolini", grissini stirati a mano



"Il Germoglio dei sapori" nasce nel 1988, grazie alla professionalità, all'intuito e alla dedizione di Rossana e Riccardo Volpe, che si sono dedicati alla produzione dei grissini stirati a mano solo con ingredienti selezionati e genuini, attraverso tecniche di lavorazione che restano per lo più manuali e con un'attenzione costante alla qualità.

I grissini stirati Acquolini



Questi grissini stirati sono un prodotto tipico della tradizione Acquese e Piemontese in genere, conosciuti in tutta Italia. Il nome “Acquolino” è un gioco di parole da “prodotto appetitoso” (che fa venire l’acquolina in bocca) e dal fatto che viene appunto prodotto ad Acqui. Il termine grissino deriva da “gherssa” (bastone): un pane a forma allungata e stretta, usato in tutto il Piemonte, simile alla baguette francese. Assottigliando sempre più la forma allungata del pane nasce il grissino. La paternità è a tutt’oggi molto discussa: di certo si sa che fece la sua comparsa intorno alla metà del 1600.

Gli ingredienti

Sono selezionati, genuini e di qualità: le tecniche di lavorazione restano per lo più manuali, con un’attenzione costante alla qualità finale del prodotto, pur mantenendo un vigile interesse all’innovazione e alla ricerca. A ciò si aggiungono la passione e lo sforzo per continuare a trasmettere un antico mestiere ai giovani lavoratori, in modo da recuperare professionalità che stanno scomparendo.



PER OTTENERE IL VERO GRISSINO

I cilindri di pasta di circa 20 cm vengono allungati tirandone lentamente i capi, sino a diventare lunghissimi, poi infornati a 200°C, sino all’eliminazione di tutta l’acqua contenuta nell’impasto. Si ottiene quindi un prodotto leggero e friabile, facilmente assimilabile in quanto parte dell’amido si trasforma in destrina e maltosio che ne facilitano notevolmente la digeribilità. Mani esperte provvedono a confezionare i delicatissimi grissini ancora tiepidi, per mantenere inalterati profumo e fragranza. L’irresistibile friabilità di questo prodotto è anche merito dello strutto, ingrediente principe di antiche ricette tradizionali, oggi soppiantato dai molteplici ingredienti artificiali dei cosiddetti alimenti “light”



I Grissini Stirati "Acquolini"

Selezione Veritas Gourmet



Cod. **51157**

Grissini Lunghi Sfusi "Germoglio dei Sapori"

Bastoncelli di sfoglia stirata e friabile farina di grano tenero tipo "0", strutto, sale, farina di cereali maltati, lievito di birra, farina di mais.

Peso	500 gr
Lunghezza	35/37 cm
Pz. Cart.	6 pz



Cod. **57675**

Grissini corti sfusi "Germoglio dei Sapori"

Bastoncelli di sfoglia stirata e friabile farina di grano tenero tipo "0", strutto, sale, farina di cereali maltati, lievito di birra, farina di mais.

Peso	500 gr
Lunghezza	27/29 cm
Pz. Cart.	6 pz



Cod. **51158**

Grissini Monodose "Germoglio dei Sapori"

Bastoncelli di sfoglia stirata e friabile farina di grano tenero tipo "0", strutto, sale, farina di cereali maltati, lievito di birra, farina di mais.

Peso	2,5 Kg
Lunghezza	28/30 cm
Conf. per Cart.	80/90 pz
Q.ta per Monodose	3 pz





Veritas[®]
gourmet



Pasta artigianale trafilata al bronzo



Raimondo Vicidomini, i cui antenati cominciarono a fabbricare pasta già nel 1812, discende da quelle gloriose e grandi famiglie Nocerine dedite all'arte bianca. Luigi e Mario Vicidomini sono la sesta generazione di una storia che ha origine agli inizi del 1800, due secoli circa di pasta prodotta con metodi artigianali nei territori che vanno da Nocera Inferiore a Castel San Giorgio. Per capire la differenza con la produzione industriale bisogna visitare questi luoghi, dove l'artigianato dà l'anima in ogni pezzo cui si applica. A Castel San Giorgio, dove di antico sono rimaste anche le splendide chiese e i palazzi nobiliari, l'autenticità del prodotto è favorita dai venti e dalle acque abbondanti dei terreni.

La Materia Prima

La semola di grano duro certificata biologica viene dalla Puglia, più precisamente da Altamura, nel cuore della Murgia, una delle roccaforti della tradizione del grano. La semola naturale arriva da lì, come accadeva sin dall'ottocento, per essere lavorata in Campania. La semola consegnata a Vicidomini, non subisce più alcuna alterazione, finisce, senza aggiunte, direttamente nell'impastatrice con l'acqua, secondo dosi mantenute assolutamente segrete.

Artigianalità e Tradizione

Con la trafilatura in bronzo il risultato rileva totalmente la sua origine artigiana, quasi manuale: si ottiene così una pasta con un alto livello di porosità e ruvidità, con una maggiore tenuta del sugo e migliore uniformità di cottura. La pasta lavorata con il teflon, invece, presenta una maggiore uniformità del prodotto. Non bisogna essere intenditori per cogliere immediatamente la differenza all'occhio, al tatto e al palato: la pasta Vicidomini lavorata al bronzo, infatti, ha un colore bianco-farina ed è talmente buona da poter essere mangiata senza condimento, ad esempio solo con un po' di sale, come facevano nell'Ottocento i mangiamaccheroni nelle affamate strade di Napoli.



L'Essiccamento

Prima avveniva all'aria aperta, da qualche decennio invece la pasta trafilata viene distesa sui telai areati e sistemata in una stanza detta "Celle Cirillo" dal nome del suo inventore. Nella Cella Cirillo, sui telai dispiegati uno sull'altro, entra in azione un ventilatore. Per le trafile corte ci vogliono tre giorni di essiccamento, mentre per gli spaghetti e tutte le trafile lunghe si arriva a cinque. Cosa succede dopo resta dunque un mistero: decisivo il dosaggio del vento in relazione al tasso di umidità, alla temperatura, alla quantità. Insomma, l'avrete capito, ogni pacco è diverso dall'altro, ha una sua storia, una sua personalità.

Vicidomini per Veritas Gourmet

Cod. 57953

Spaghetti Artigianali Vicidomini

Confezione	1 kg
Pezzi x cart.	10



Cod. 42646

Spaghettoni artigianali Vicidomini

Più spessi del classico spaghetti si fanno amare per loro consistenza e sapore unici.

Confezione	1 kg
Pezzi x cart.	10



Cod. 43623

Linguine artigianali Vicidomini

Piccola tagliatella piatta e stretta. Origine del nome: deriva dalla caratteristica forma schiacciata, che ricorda una piccola lingua.

Come cucinarle: ottime con sughi a base di pomodoro fresco, con verdure ed erbe aromatiche e i sughi veloci piccanti, preparati con olio extravergine, aglio, peperoncino. Sono inoltre consigliati i sughi a base di pesce e frutti di mare, ma anche le salse bianche preparate con crema di latte, mascarpone, formaggi teneri e con l'aggiunta di spezie come zafferano, rafano, curry e zenzero.

Confezione	1 kg
Q.tà per cart.	10 pz.



Cod. 45917

Scialatielli artigianali Vicidomini

Gli scialatielli sono un formato di pasta di origine napoletana, ricordano le linguine, ma sono più larghi e spessi e hanno una lunghezza limitata a circa una ventina di centimetri. Sono solitamente arrotolati come una matassa a formare un nido piuttosto morbido e aperto.

Come cucinarli: I sughi di pesce rappresentano l'abbinamento ideale.

Confezione	1 kg
Q.tà per cart.	10 pz.



Cod. 45914

Paccheri lisci artigianali Vicidomini

Pasta a taglio dritto, con diametro di circa 30 mm. Origine del nome: "paccheri" (termine dialettale dell'italiano "schiaffoni"), grossi maccheroni simili a manicotti dalla superficie liscia. Un tempo considerati pasta da poveri, vennero così chiamati per il suono emesso al momento di essere serviti.

Come cucinarli: lo spessore, la capienza di questo formato e l'attitudine ad impregnarsi con gli intingoli lo rendono ideale per sughi a base di pesce e di molluschi. Da provare anche con condimenti a base di salsa di pomodoro o ragù ricchi di carne.

Confezione	1 kg
Q.tà per cart.	10 pz.



Cod. 45913

Mezzi paccheri lisci artigianali Vicidomini

Ispirati ai famosi paccheri, ma di dimensioni ridotte. **Origine del nome:** così definiti perché hanno tipicamente le dimensioni di un "mezzo pacchero".

Come cucinarli: lo spessore, la capienza di questo formato e l'attitudine ad impregnarsi con gli intingoli lo rendono ideale per sughi a base di pesce e di molluschi. Da provare anche con condimenti a base di salsa di pomodoro o ragù ricchi di carne.

Confezione 1 kg

Q.tà per cart. 10 pz.



Cod. 45912

Calamarata artigianale Vicidomini

Formato di pasta di origine campana appartenente alla famiglia dei Paccheri, prende il nome appunto dai calamari ai quali, una volta tagliati ad anelli, assomiglia molto per forma. **Origine del nome:** la denominazione di questo formato deriva dalla stretta somiglianza con calamari affettati.

Come cucinarli: particolarmente indicati per accompagnare frutti di mare, come la classica "calamarata".

Confezione 1 kg

Q.tà per cart. 10 pz.



Cod. 48230

Fusilli caserecci

Confezione 1 kg

Q.tà per cart. 10 pz.



Cod. 45915

Eliconi artigianali Vicidomini

È uno dei formati di pasta corta che si impregna maggiormente di condimento.

Come cucinarli: ideali con sughi a base di verdure, ma ottimi anche con un semplice sugo al pomodoro.

Confezione 1 kg

Q.tà per cart. 10 pz.



Cod. 57954

Sedanini artigianali Vicidomini

Confezione 1 kg

Q.tà per cart. 10 pz.



Cod. 45916

Penne rigate artigianali Vicidomini

Gli ziti rigati (penne), come gli ziti lunghi, prendono il nome dalla forma dialettale "i zit" (gli sposi). A differenza degli ziti lunghi, da spezzare a mano, questo formato è già spezzato e pronto per la cottura.

Confezione 1 kg

Q.tà per cart. 10 pz.



Veritas[®]
gourmet



Fregula Sarda

The logo for Corona, featuring the word "Corona" in a stylized, yellow, cursive font with a crown above the letter 'o'.

Originaria del Campidano di Cagliari e Oristano, è una pasta di semola di grano duro lavorata a mano secondo un metodo di preparazione tradizionale: in un recipiente tipico chiamato “sa scivedda”, si versa la semola inumidendola con acqua salata e si lavora con movimento circolare fino ad ottenere della palline. La Fregula viene fatta asciugare ed infine tostare al forno.

Pastificio Corona per Veritas Gourmet

La pasta Fregola del Pastificio Corona è un prodotto artigianale, trafilato al bronzo e tostato a mano. A differenza della fregola tradizionale non scuoce, quindi si può usare a mo' di risotto. Originariamente veniva cucinata in brodo con le arselle o "incasada" con pecorino fresco. Negli ultimi anni è stata rivalutata e proposta con gli abbinamenti più estrosi: Fregola Sarda con aragosta, crostacei misti, ragù di triglie, pesto e pesce, funghi porcini, asparagi di campagna, carciofi. Cibo naturale per eccellenza e alimento tra i più versatili sulle nostre tavole.



Cod. 57889

Fregola Sarda "Pastificio Corona"

Peso	500 gr
Q.ta per cart	20 pz



Zuppa di Aragosta con Fregola Sarda

Ingredienti per 4 persone:

50g di Fregola Sarda Corona	peperoncino rosso
800gr di aragosta	50gr di semolino
200cc di olio extravergine di oliva	1 bicchiere di Vermentino di Sardegna
1 testa di finocchio	aglio
12 pomodori rossi maturi	prezzemolo
3 pomodori secchi (Pilarda)	basilico (10-15 foglie)

Preparazione: tagliare l'aragosta a pezzi piccoli e rosolarla bene nell'olio extra vergine di oliva (è molto importante farla rosolare bene), a questo punto aggiungere un bicchiere di Vermentino di Sardegna e farlo sfumare. Aggiungere il finocchio tagliato a dadini, 2 spicchi d'aglio interi e il peperoncino. Lasciare rosolare per circa 5 minuti ed aggiungere i pomodori maturi ed i pomodori secchi tagliati a dadini. Dopo circa 2 minuti aggiungiamo 1lt (circa) di acqua, saliamo e lasciamo cuocere per 20 minuti. Aggiungere la Fregola Sarda Corona ed il semolino. Lasciamo cuocere per circa 15 minuti. Per ultimo aggiungere il prezzemolo tritato e le foglie di basilico.

Veritas[®]
gourmet



Tortellino di Valeggio[®]



Il tortellino di Valeggio prodotto da Menini e distribuito da Veritas Gourmet contiene il segreto della tipicità e della manualità nella lavorazione: una pasta sottilissima che solo a mano e con tanta esperienza si riesce ad ottenere.

Pastificio Menini per Veritas Gourmet

Il **Pastificio Menini** è una storica realtà locale che da molti anni si dedica alla produzione della pasta fresca e del tortellino artigianale seguendo le tradizioni ed ispirandosi alla ricerca della qualità nella scelta degli ingredienti. Il tortellino di Valeggio prodotto da Menini e distribuito da Veritas Gourmet contiene il segreto della tipicità e della manualità nella lavorazione: pasta sottilissima che solo a mano e con tanta esperienza si riesce ad ottenere. La sfoglia sottile racchiude un ripieno equilibrato e genuino, realizzato con carne di suino insaporita con aromi naturali. Il tortellino viene infine lasciato riposare per il tempo necessario a consentire lo sviluppo dei profumi per tutti gli ingredienti.

Cod. **41794**

Tortellini di carne “Valeggio”

Pasta fresca all'uovo ripiena pastorizzata
Confezione ATP fatti a mano.

Peso a pezzo	2/3 g
Peso conf.	1 kg

Tempo di cottura: 2/3 minuti in acqua bollente e salata.

Fatti a Mano



Cod. **41779**

Tortellini di carne “Valeggio”

Confezione ATP chiusi a macchina.

Peso conf.	1 kg
Pz. x Cart.	4



Puoi gustarli asciutti: con Burro fuso, una foglia di profumata Salvia e ricoprirli con una leggera spolverata di Formaggio grattugiato.

Puoi gustarli in brodo: in un buon Brodo di Carne con una leggera spolverata di Formaggio grattugiato



Veritas[®]
gourmet



Pasta all'uovo



I sapori, gli aromi, i colori della terra di Langa si succedono al ritmo delle stagioni, ognuna delle quali regala i propri raccolti. E' da questo che il pastificio ANTICA MADIA, è partito per sviluppare i suoi prodotti, selezionando le migliori qualità di grano, le migliori uova provenienti da galline allevate sulla terra ed alimentate solo con mangimi naturali, ma soprattutto seguendo le antiche tradizioni delle donne di Langa, tramandate di madre in figlia.

Il pastificio L'ANTICA MADIA deve il suo nome al tavolo (madia appunto) che la nonna utilizzava subito nel dopoguerra per fare la pasta all'uovo in casa. E' un'azienda che da cinquant'anni, produce ancora nel cuore della Langa la pasta all'uovo caratterizzata da: altissima percentuale di uova nell'impasto, lavorazione a finitura a mano, lentissima essiccazione della pasta che dà al prodotto una fragranza d'altri tempi e ottima consistenza dopo la cottura.

L'Antica Madia per Veritas Gourmet

Cod. 57985

Tjararin all'uovo langarolo

Peso conf. 250 gr

Q.tà x cart. 16 pz

Peso consigliato porzione
pasta all'uovo: 65/80 gr.



Cod. 57986

Tagliatelle all'uovo langarolo

Peso conf. 250 gr

Q.tà x cart. 16 pz

Peso consigliato porzione
pasta all'uovo: 65/80 gr.



Cod. 57984

Riccioli all'Uovo Langarolo

Peso conf. 500 gr

Q.tà x cart. 12 pz

Peso consigliato porzione
pasta all'uovo: 65/80 gr.



Questa pasta all'uovo ha la praticità di avere brevi tempi di cottura (come tutte le paste all'uovo), ma ha una qualità talmente alta da avere una tenuta di cottura sorprendente!

Veritas[®]
gourmet



Pasta di Mais



La Pasta Magna Tera nasce dalla scelta accurata delle materie prime che il pastificio Magna Tera impiega e da uno scrupoloso impegno per ogni fase di produzione. **Oltre alle proprietà nutritive del Mais la pasta Magna Tera ha il vantaggio di essere molto versatile e adatta a creare abbinamenti in grado di sorprendere i palati più esigenti.**

Grazie all'ingrediente principale di cui è fatta, la pasta di mais Magna Tera è adatta per offrire un menu di primi alternativo per gli intolleranti al glutine.



Cod. 60464

Tagliolini di Mais Magna Tera

250gr s/glutine

Q.ta per cart 12 pz



Cod. 60463

Tagliatelle di Mais Magna Tera

250gr s/glutine

Q.ta per cart 12 pz



Cod. 60462

Capricci di Mais Magna Tera

250gr s/glutine

Q.ta per cart 12 pz



Cod. 60461

Fusilli di Mais Magna Tera

250gr s/glutine

Q.ta per cart 12 pz



Cod. 58123

Penne di Mais Magna Tera

250gr s/glutine

Q.ta per cart 12 pz



La pasta di Mais assorbe meno acqua rispetto alla pasta di grano duro. Per una porzione la quantità di prodotto consigliata è di circa 100 grammi.

Veritas[®]
gourmet



*Gnocchi di Patate
passati a mano sulla grattugia*



Gli Gnocchi di Patate sono una preparazione tipicamente italiana.
Nella preparazione degli gnocchi "Allegra Tavola" non ci sono segreti:
si segue scrupolosamente la ricetta della nonna Francesca: patate, farina, uova e sale.
La semplicità, la qualità degli ingredienti e la tradizione
rendono questo prodotto unico e speciale.

Un prodotto genuino, realizzato con i migliori ingredienti secondo la tradizione, con metodi di lavoro artigianali.

Tutto parte dalla materia prima. La terra, infatti ci dona dei prodotti straordinari, e sta a noi, senza l'uso della chimica e degli aromi artificiali, trasformarli in alimenti buoni e genuini. La qualità degli ingredienti infatti si riflette direttamente sulla bontà dell'alimento. Allegra Tavola seleziona le migliori patate esclusivamente italiane, quelle farinose, cioè ricche di amido. Quando arrivano in laboratorio vengono poste in un luogo fresco e mantenute ad una temperatura tale da conservarne intatte le proprietà organolettiche. Le patate vengono selezionate manualmente, lavate e sbucciate: si arriva così ad un prodotto pulito con uno scarto di circa il 35%. A questo punto si aggiunge la farina, di grano italiano certificato. L'impasto finale, tagliato in misura idonea, darà vita agli gnocchi. **Gli Gnocchi vengono passati a mano ad uno ad uno sulla grattugia** perché i "brufoli" (così li chiamava nonna Francesca) trattengono meglio il sugo e sono il tocco finale di un prodotto semplice, che porta allegria e tradizione in tavola. Infine il prodotto viene cotto in acqua salata, abbattuto a 3° e confezionato in Vaschette ATP.



Allegra Tavola per Veritas Gourmet

Cod. **58087**

Gnocchi di Patate Allegratavola Prodotto fresco

Peso conf.	500 gr
Q.tà x cart.	6 pz



Metodo di cottura:

- **IN PADELLA:** aggiungere agli gnocchi un pizzico di sale, ½ bicchiere di acqua, il condimento preferito e spadellarli direttamente fino alla cottura desiderata.
- **IN PENTOLA:** versare gli gnocchi in acqua salata in leggero bollore, lasciarli affiorare, scolarli e condirli a piacimento.

Veritas[®]
gourmet



Risi & Co

gli Aironi
Risi&Co

La zona delle Grange Vercellesi è considerata il cuore della produzione risicola europea. E' lì, tra quelle tipiche fattorie, che la famiglia Perinotti vive di coltura e cultura del riso da cinque generazioni. Persone non comuni, che hanno fatto una scelta diversa: investire sulla qualità, cimentandosi con coltivazioni a ridotto impatto ambientale e riscoprendo le varietà più tradizionali e pregiate del prezioso cereale.

Amore per il territorio

Solo l'introduzione di un tipo d'agricoltura meno forzato ha fatto sì che gli Aironi Cinerini, dati in via d'estinzione, tornassero a popolare le risaie. Gli Aironi, quindi, come metafora della riscoperta di una vita più in sintonia con i ritmi della natura. Il marchio distintivo di un'Azienda che ha fatto dell'eccellenza qualitativa nel rispetto del territorio la sua missione.



Il carnaroli con la gemma dedicato ai professionisti

C'è un solo modo per mantenere la GEMMA sul chicco di RISO: non toglierla! Sbiancare il meno possibile il chicco di RISO, facendo una lavorazione morbida che lascia i chicchi più grezzi e preserva proteine, vitamine, sali minerali ed enzimi che sono presenti nello strato esterno del chicco e soprattutto nella GEMMA. La GEMMA sul chicco, inoltre, si può vedere, toccare, percepire in tutta la sua fresca elasticità dovuta a cellule pronte a generare una nuova pianta di RISO.

La tenuta alla cottura di questo RISO - fondamentale per una cucina professionale - è dovuta alla presenza degli strati esterni più coriacei, proteici e lipidici e non ad un indurimento di tutta la cariosside, che può essere ottenuto con l'invecchiamento, che depaupera le caratteristiche organolettiche del prodotto e limita l'assorbimento del chicco. Salvaguardare l'elasticità, al contrario, permette di ottenere il massimo assorbimento durante la cottura. Al nostro RISO viene riconosciuta personalità nel piatto, sia per la consistenza che per il gusto.



Cod. 57955

Riso Carnaroli Gemma

Confezione Atm

Peso conf.	1 kg
Q.tà x cart.	6 pz

Il riso Carnaroli, classificato merceologicamente come superfino, è stato ottenuto nel 1945 dall'incrocio tra Vialone Nano (con alto contenuto di amiloso che garantisce la tenuta in cottura) e il Lencino (riso lungo, grosso e molto perlato).

Varietà di tipo japonica, il Carnaroli è il riso più pregiato della produzione italiana; grazie al perfetto bilanciamento tra amido cristallino e amido granulare, il suo chicco è consistente, quindi un ottimo equilibrio tra la capacità di assorbimento e quella di perdere amido in cottura per aiutare la mantecatura dei grandi risotti.

Per questa sua caratteristica viene preferito nelle preparazioni di alta cucina, ma anche i cuochi meno esperti possono ottenere grandi risultati. I suoi chicchi grossi e allungati possono essere impiegati per: risotti, antipasti, insalate, contorni, timballi e piatti unici.

Linee Riso

Una ricerca costante della perfezione, apprezzata dai più rinomati chef internazionali che hanno scelto il riso gliAironi riconoscendovi una personalità straordinaria in cucina. La grande versatilità del riso come materia prima e la capacità di anticipazione dei bisogni, hanno portato alla definizione di una linea di ingredienti ideali per interpretazioni artistiche d'avanguardia.

Riso Italiano



Cod. 57956
Riso Arborio
Confezione s/v

Peso conf.	1 kg
Q.tà x cart.	6 pz

Superfino, è il riso più diffuso in Italia, con chicchi molto grandi. Ricco di amilosio, ha una buona tenuta in cottura e lega moltissimo. Per questo è consigliato per arancini, ripieni e dolci.



Cod. 57957
Riso Vialone Nano
Confezione s/v

Peso conf.	1 kg
Q.tà x cart.	6 pz

Semifino. E' ideale per risotti ben mantecati, contorni, minestrone e piatti di un certo impegno: risotto alla zucca, con lumache, con selvaggina. Riso della tradizione Veneta, la sua cottura ideale è alla Pilota, lasciando consumare l'acqua senza mescolare.

Riso Pigmentato Integrale



Cod. 57958
Riso Integrale Rosso
Confezione s/v

Peso conf.	1 kg
Q.tà x cart.	6 pz

Dalla selezione di particolari ceppi varietali nasce il riso Rosso. La sua colorazione rossa è data da naturali pigmenti che produce la pianta. Per le sue caratteristiche nutrizionali può essere inserito nella dieta di bambini, anziani e sportivi. Per la sua colorazione è adatto a scatenare, in cucina, la fantasia nella preparazione di minestre, timballi, contorni e insalate. Un piccolo segreto per grandi risultati: il riso Rosso, grazie alla sua leggera raffinazione, è paragonabile ad un riso integrale, pertanto la cottura deve essere lenta e prolungata. Fantastico con i sughi di pesce.



Cod. 57959
Riso Integrale Venere Nero
Confezione s/v

Peso conf.	1 kg
Q.tà x cart.	6 pz

Il riso Nero Venere deve la sua colorazione a pigmenti naturali, prodotti dalla pianta stessa. E' coltivato in Italia e deriva da un'antica varietà Cinese che per le sue caratteristiche nutrizionali e il suo profumo particolare, veniva definito il "riso degli Imperatori". La raffinazione leggera mantiene integre le sue caratteristiche nutritive ed è adatto all'alimentazione di bambini, anziani e sportivi. Cuocendo emana un aroma di sandalo e di pane. Il chicco, integrale, mantiene la sua consistenza una volta cotto. Ideale come contorno di carne e pesce.



Cod. 57960
Riso Basmati

Peso conf.	1 kg
Q.tà x cart.	6 pz

Arriva dalle regioni settentrionali dell'India e del Pakistan. Sembra che il miglior Basmati sia quello coltivato ai piedi della catena Himalayana. Ha chicco lungo e affusolato, profumo di sandalo e sapore delicato. Predilige la cottura a vapore ed è ideale contorno a secondi di carne e di pesce.



Cod. 57961
Riso per Sushi
Confezione s/v

Peso conf.	1 kg
Q.tà x cart.	6 pz

Il chicco, tondo, piccolo e perlato, è in grado di aumentare di molto il suo volume e, quindi, di assorbire i sapori del condimento, senza legare troppo. Questa sua caratteristica è utilizzata per la cottura SUSHI tradizionale.



Cod. 57962
Riso Mix Lungo
Confezione s/v

Peso conf.	1 kg
Q.tà x cart.	6 pz

Il riso mix long grain è una raffinata miscela di varietà speciali di riso e zizzania acquatica. Basmati indiano dal chicco lungo e dal profumo particolare, Riso Rosso dal chicco lungo, di un bel colore rosso rubino cristallino. La Zizzania Palustris detta Wild Rice canadese, ricavata dal seme di una pianta acquatica che cresce spontaneamente nei laghi del nord- ovest dell'Ontario. I semi raccolti sono di colore marrone e dopo la fase di essiccazione acquisisce caratteristiche aromatiche ed il classico colore nero. Ricco di proteine, calcio, magnesio, potassio, fosforo e zinco. È il perfetto accompagnamento a piatti di pesce, carne o verdure; che possono essere ricette orientali, ma anche improvvisati per un tocco creativo.

Farine

Le farine sono alla base della creatività in cucina, per questo gliAironi propone una gamma di specialità in grado di soddisfare i cuochi più esigenti.



Cod. 57963
Farina di Riso Bianco

Peso conf.	2 kg
Q.tà x cart.	6 pz

Ideale per impanare e miscelare alla farina di frumento al 20-30% per alleggerire i prodotti da forno o al 100% per preparazioni senza glutine.



Cod. 57964
Farina Nera di Riso Venere

Peso conf.	2 kg
Q.tà x cart.	6 pz

Ideale per impanare e miscelare alla farina di frumento al 20-30% per prodotti da forno colorati e gustosi o al 100% per preparazioni senza glutine.

Crunchy

La grande versatilità del riso come materia prima e la capacità di anticipazione dei bisogni, ha portato alla definizione di una linea di ingredienti ideali per interpretazioni artistiche d'avanguardia: così è nato il progetto ART&FOOD! Il riso Crunchy pralinato. Si tratta di un riso croccante non soffiato ricoperto a bassa temperatura di spezie e ingredienti assolutamente naturali che conferiscono colori e sapori decisi. Condimento d'avanguardia per cucina d'autore. Ideale per decorazioni di vellutate, salse, creme, gelati, spume, risotti, cucina d'avanguardia.



Cod. **57965**

Riso Crunchy al Curry

Peso conf.	300 g
Q.tà x cart.	2 pz



Cod. **57966**

Riso Crunchy Pepe

Peso conf.	300 g
Q.tà x cart.	2 pz



Cod. **57967**

Riso Crunchy Lampone

Peso conf.	300 g
Q.tà x cart.	2 pz



Cod. **57968**

Riso Crunchy Limone Zenzero

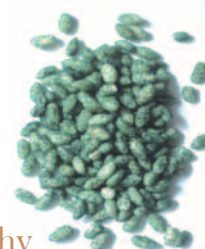
Peso conf.	300 g
Q.tà x cart.	2 pz



Cod. **57969**

Riso Crunchy Liquirizia Calabra

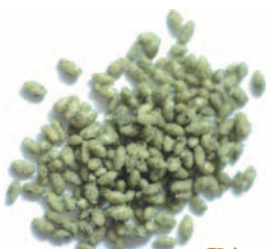
Peso conf.	300 g
Q.tà x cart.	2 pz



Cod. **57970**

Riso Crunchy Menta Glaciale

Peso conf.	300 g
Q.tà x cart.	2 pz



Cod. **57971**

Riso Crunchy Origano

Peso conf.	300 g
Q.tà x cart.	2 pz



novità

Cod. **60421**

Riso Crunchy Cannella

Peso conf.	300 g
Q.tà x cart.	2 pz





Veritas[®]

gourmet



Farine Biologiche QB

pane - pasta - pizza - lievitati - dolci - biscotti



Dopo lunghe ed accurate sperimentazioni Molino Grassi ha messo a punto **qb**, una linea di farine biologiche unica nel suo genere, caratterizzata dall'equilibrio tra i grani più antichi del mondo e quelli più innovativi.

Qb è la più alta qualità bio messa a servizio del gusto.

Un mix perfetto di valori nutrizionali e sapori assolutamente originali. L'attività di Molino Grassi inizia con la ricerca del seme migliore, prosegue nei luoghi dove le condizioni ambientali garantiscono una crescita ottimale del prodotto, affianca i coltivatori dalla semina alla raccolta, infine, dopo lo stoccaggio e la macinazione, segue il prodotto in fase di controllo, garantendo la qualità fino al consumatore finale.



La Linea di Farine Biologiche QB

QB è una linea di farine unica nel suo genere, caratterizzata dall'equilibrio tra i grani più antichi del mondo e quelli più innovativi, la più alta qualità bio messa al servizio del gusto.

Molino Grassi ha studiato per QB il più evoluto mix di valori nutrizionali e di sapori assolutamente originali: quanto basta per ridare al pane italiano, alla pasta, ai prodotti da forno il ruolo che meritano sulle grandi tavole. **QB** nasce dalla ricerca di Molino Grassi, uno dei leader europei nello sviluppo dell'agricoltura e dell'alimentazione biologica.

Ognuna delle farine può essere impiegata per regalare alle molteplici preparazioni la caratteristica unica del proprio sapore.



Cod. 55052

Farina Bio Multicereali QB Molino Grassi



Peso Conf.	5 kg.
Pezzi per cart.	2

Miscela di farina tipo 0 di grano tenero manitoba biologico, farina integrale di segale biologica, farina integrale di orzo biologico, farina integrale di riso biologico e farina integrale di avena biologica.

Al nostro Manitoba abbiamo aggiunto i valori nutrizionali di:

- segale, ricca di lisina, che dà ai tessuti muscolari più resistenza alla fatica
- orzo, ricco di beta-glucani, che aiutano a ridurre colesterolo e glucosio
- riso, ricco di carboidrati ad alta digeribilità anche per chi è sensibile al glutine
- avena, ricca di fibre che riducono il tasso glicemico.



Cod. 55055

Farina Bio Kamut QB Molino Grassi



Peso Conf.	5 kg.
Pezzi per cart.	2

Il frumento KHORASAN a marchio KAMUT® è un antenato del grano duro, coltivato migliaia di anni fa nella fertile zona tra Egitto e Mesopotamia. Dopo un lungo oblio è stato riscoperto dai Quinn, agricoltori biologici del Montana. Contiene proteine nobili, acidi grassi insaturi, sali minerali e oligominerali. Per chi è ipersensibile al glutine è una valida alternativa ad altri cereali. Farina di grano Khorasan KAMUT.

pane - pasta - pizza - lievitati - dolci - biscotti - pane - pasta - pizza - lievitati - dolci



Cod. 55053

Farina Bio Einkorn QB Molino Grassi

Peso Conf.	5 kg.
Pezzi per cart.	2

Il farro piccolo o monocolto fu tra i primi cereali coltivati dall'uomo, nelle zone più orientali del Mediterraneo. Lo fu sino al 3.000 a.C., quando fu pian piano sostituito da farro dicocco e farro spelta, in grado di garantire raccolti più abbondanti. In realtà ha un alto contenuto di antiossidanti che, uniti ai sali minerali del grano tenero tipo 1, garantiscono notevoli vantaggi nutrizionali. Miscela di farina integrale di farro monocolto biologico e farina tipo 1 di grano tenero biologico.



Cod. 55054

Farina Bio Kronos QB Molino Grassi

Peso Conf.	5 kg.
Pezzi per cart.	2

Albert Carleton negli anni '80 inizia a coltivare il grano duro nel deserto dell'Arizona: riesce a renderlo perfetto per tutte le paste top quality. Noi siamo riusciti ad adattarlo all'agricoltura italiana. Abbiamo coinvolto centinaia di agricoltori fino ad ottenere un grano unico per tenacità, sapore e colore. Miscela di Semola di grano duro Kronos Biologico e semola integrale di grano duro Kronos Biologico.



Cod. 55056

Farina Bio Manitoba QB Molino Grassi

Peso Conf.	5 kg.
Pezzi per cart.	2

E' la regione delle Grandi Praterie Canadesi dove nasce il miglior grano tenero del mondo. Noi l'abbiamo coltivato in agricoltura biologica, ottenendo un Manitoba ancor più esclusivo. Miscela farina tipo 0 di grano tenero manitoba biologico, farina di farro spelta biologico e farina tipo 2 di segale biologica.



Veritas[®]
gourmet



Farina di Mais macinata a pietra



Macinata a pietra da un'antica varietà di granoturco di alta qualità.

Il mais Belgrano è un'antica varietà di granturco di Alta Qualità della grande tradizione della Polenta Bresciana

Il granturco denominato Belgrano è un'antica varietà di Mais recuperata e coltivata esclusivamente a Castegnato, comune della Franciacorta famoso per le sue farine e primo comune d'Italia ad aver ottenuto la DE.CO. (Denominazione Comunale di Origine).

Coltivato con sistemi tradizionali viene essiccato all'aria aperta e diventa farina con macinatura integrale a pietra che ne esalta il profumo e l'aroma.

Il Mais Belgrano ha pannocchie piccole e semi tondi: la farina si presenta bruna, sapida e rustica. Da qui si ottiene farina di alta qualità destinata soprattutto alla preparazione di una polenta dal sapore gustoso e inconfondibile.



Cod. 46858

Farina di Mais Belgrano 1000g
(in atmosfera protetta)

Pezzi per cart.

10



Veritas[®]

gourmet

“Dalla terra del Morellino un olio extravergine di oliva dalle qualità uniche”

Cod. 46349 Olio Extravergine di Oliva Col di Bacche

Analisi Sensoriale: L'olio, non filtrato, è mediamente denso, con un colore dal verde al giallo soggetto a una variazione cromatica nel tempo. Il profumo è complesso, accompagnato da aromi di mandorla e frutta matura; il sapore è piacevolmente fruttato, con leggera percezione di piccante e una sensazione dolce. La sua tipicità rende il prodotto ideale come finale di preparazioni a crudo su carne o pesce, o semplicemente sul pane leggermente tostato. L'olio col di Bacche si accompagna perfettamente a tutti i piatti di insalate e verdure bollite.



Contenuto	500 ml.
Pezzi per cart.	6

Produttore:	Azienda Agricola Col Di Bacche
Zona di produzione:	Magliano in Toscana (GR)
Oliveto:	Località Cupi
Superficie:	circa 2 ha
N.Olivi:	200
Altitudine:	170 m slm
Natura del terreno:	calcareo
Sesto d'impianto:	parte m 12x12 - parte 8x8
Potatura:	ogni due anni
Cultivar:	Leccino e Frantoio 70%, Moraiolo 25%, Pendolino 5%
Periodo raccolta:	Novembre
Stato di maturazione alla raccolta:	Maturazione media
Sistema di raccolta:	Raccolta a mano dalla pianta (brucatura) bacche raccolte solamente dalla pianta
Molitura:	a freddo
Frangitura:	con macine in pietra (granito)
Estrazione:	per centrifuga con acqua a bassa temperatura
Imbottigliamento:	non filtrato
Resa:	14 kg/ ql
Produzione media:	4ql/ha olio
Stoccaggio:	in contenitori acciaio

Cod. 47239

Aceto Balsamico di Modena I.G.P "VERSUM"

Contenuto	250 ml.
Pezzi per cart.	6

Zona di produzione: provincia di Modena e Reggio Emilia, mediante l'impiego di mosti ottenuti da uve di Trebbiano, Lambrusco, Sangiovese, Albana, Ancellotta, Fortana e Montuni.

Ingredienti: mosto d'uva cotto, aceto di vino.

Caratteristiche:

Colore: bruno scuro.

Olfatto: persistente, gradevolmente acetico.

Viscosità: consistente.

Gusto: agrodolce, con valorizzazione della componente acida.

Densità a 20°C: non inferiore a 1,250.

Acidità: 6%.



Veritas[®]
gourmet

A
ACQUA ARMANI

ACQUA ARMANI È IMBOTTIGLIATA CON ACQUA OLIGOMINERALE DELLA FONTE SOLÉ,
UN'ACQUA ITALIANA CON BASSO CONTENUTO DI SODIO.
IMBOTTIGLIATA AI PIEDI DELLE ALPI LOMBARDE NEL RISPETTO DELLE PIÙ SEVERE
NORME IGIENICHE E SOTTO STRETTI CONTROLLI QUALITATIVI.
DISPONIBILE FRIZZANTE O NATURALE, IN BOTTIGLIE DA 750 ML E 330 ML.

L'eccellenza per la ristorazione incontra il marchio del Lusso più importante del Made in Italy. Acqua Armani è distribuita in Esclusiva da Veritas Gourmet: un'occasione per arricchire di moda e stile la vostra carta delle acque, per rendere più trendy il tavolo del vostro locale, per regalare ai vostri clienti la magia di un marchio che renderà la vostra offerta unica e sfavillante.



Acqua Naturale Armani

Cod. 55421

Contenuto	750 ml
Pz. x Cart.	12 bottiglie

Cod. 55424

Contenuto	330 ml
Pz. x Cart.	24 bottiglie



Acqua Frizzante Armani

Cod. 55422

Contenuto	750 ml
Pz. x Cart.	12 bottiglie

Cod. 55423

Contenuto	330 ml
Pz. x Cart.	24 bottiglie





PROFESSIONAL

Veritas[®]
gourmet

Burro di cacao in polvere puro al 100%
Una rivoluzione nelle tecniche di cottura

CALLEBAUT
Mycryo[®]



Mycryo® è Burro di Cacao in Polvere puro al 100%.

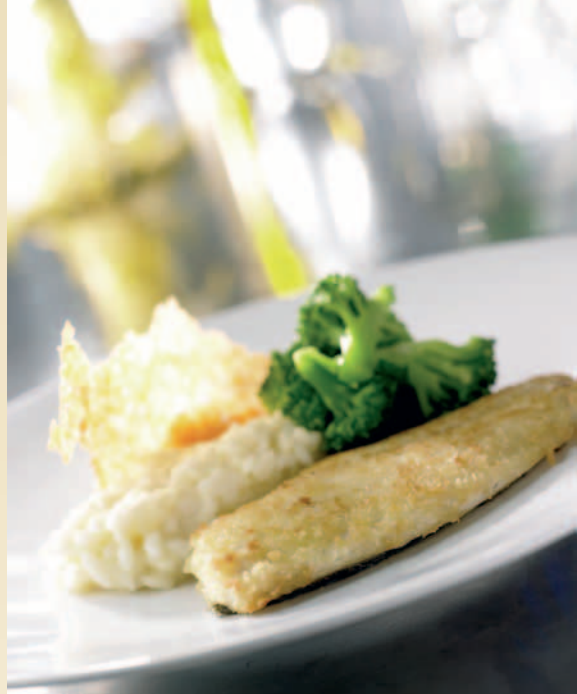
Mycryo è burro di cacao in polvere puro al 100%, ottenuto mediante la criogenizzazione del burro di cacao: un processo di solidificazione che avviene a bassissima temperatura e in modo completamente naturale. Il burro di cacao in questo modo diventa **una polvere finissima che può essere utilizzata per cuocere ogni tipo di pietanza.**

È un grasso monoinsaturo e nobile come l'olio extravergine di oliva, interamente vegetale e naturale, ideale per cuocere la carne, il pesce, le verdure e **anche i prodotti più delicati come il fegato d'oca, i crostacei, le verdure.**

Pratico, naturale, inodore e insapore.

In altre parole, cuocere con il Mycryo **non altera il gusto fresco e naturale degli ingredienti**, come fanno invece il burro o l'olio d'oliva. Al contrario, ne **esalta il gusto naturale ed autentico**, meglio di ogni altro grasso.

La preparazione in polvere inoltre lo rende molto facile da usare. L'utilizzo e il dosaggio sono semplici e veloci. Rivestire gli ingredienti con il Mycryo vi permette di proteggerli e mantenerne così inalterato il sapore naturale. Il meglio viene sempre conservato!



Crocantezza e grande resa in cottura

Mycryo ha il grande vantaggio di formare sull'alimento che si sta preparando, una **sorta di barriera protettiva** resistente alle più alte temperature **che consente**, durante la cottura in padella, forno o teppan, di **mantenere inalterati il colore, la fragranza e il gusto originale** degli alimenti. In questo modo riesce a rendere croccanti anche gli alimenti dalla consistenza più delicata e aiuta la caramellizzazione.

Ottimo per preparare frutta e verdura

Grazie alle sue proprietà Mycryo è perfetto per preparare frutta e verdura croccanti e gustose: la barriera protettiva creata da Mycryo infatti trattiene l'acqua e garantisce una cottura perfetta e una resa ottimale del prodotto! La differenza di risultato è davvero notevole, in particolare nelle verdure che perdono facilmente l'acqua durante la cottura, come i funghi o gli spinaci, la frutta in generale.

MYCRYO INFATTI PERMETTE DI CONSERVARE INTEGRO ANCHE IL COLORE DEGLI ALIMENTI!

Cod. **46327**

Burro di cacao in polvere Mycryo® 600 gr

Caratteristiche del prodotto:

- Burro di cacao ridotto in polvere per criogenizzazione;
- 100% Origine Naturale;
- Ideale per ricette vegetariane;
- Sicurezza alimentare assoluta.



Mycryo protegge e conserva gli ingredienti crudi formando una barriera impermeabile intorno al prodotto.

Gli ingredienti, ricoperti con il Mycryo, risultano avvolti in una pellicola sottile ed impermeabile, come in una seconda pelle! Grazie a questa barriera impermeabile di Mycryo gli alimenti conservati in frigorifero mantengono il loro sapore integro così come la loro umidità. Questo lo rende ancora più pratico: si possono preparare gli ingredienti con largo anticipo e si **possono conservare in frigorifero fino al momento dell'uso**, risparmiando tempo con la possibilità di gestire al meglio i periodi di attività intensa.



Come utilizzare Mycryo®

-  Distribuire uno strato di Mycryo (volendo, mescolato a piacere con condimenti e spezie) sulla superficie di lavoro.
-  Ricoprire gli ingredienti crudi o sbollentati (come la carne, il pesce, le verdure, ecc.) con il Mycryo o spolverarli direttamente.
-  Conservare gli ingredienti tranquillamente in frigorifero fino al momento della cottura.
-  Cuocere in una padella asciutta e ben calda (senza l'aggiunta di altri grassi!)
-  Mycryo resiste senza problemi a temperature di cottura di oltre 200°C. mentre gli altri grassi, come il burro e l'olio di oliva, bruciano in padella, Mycryo conserva le sue proprietà organolettiche senza bruciare.
-  **Ideale per temperare velocemente il cioccolato.**



Basta usare pochissimo Mycryo®

In cottura è necessario usare una quantità minima di Mycryo:
circa 7-8 volte inferiore rispetto agli altri grassi.

Ecco come Mycryo contribuisce ad una cottura più economica:

	Mycryo		Burro di latteria		Olio d'oliva	
	minimo (g)	massimo (g)	minimo (g)	massimo (g)	minimo (g)	massimo (g)
Bistecca fresca	4	5	30	50	45	60
Orata	5	6	40	60	60	80
Funghi interi	8	10	80	90	100	120
Patate a cubetti	9	10	70	90	60	80

Test eseguito 10 volte a parità di condizioni.

Veritas[®]
gourmet



El jamonero inteligente

afinox[®]

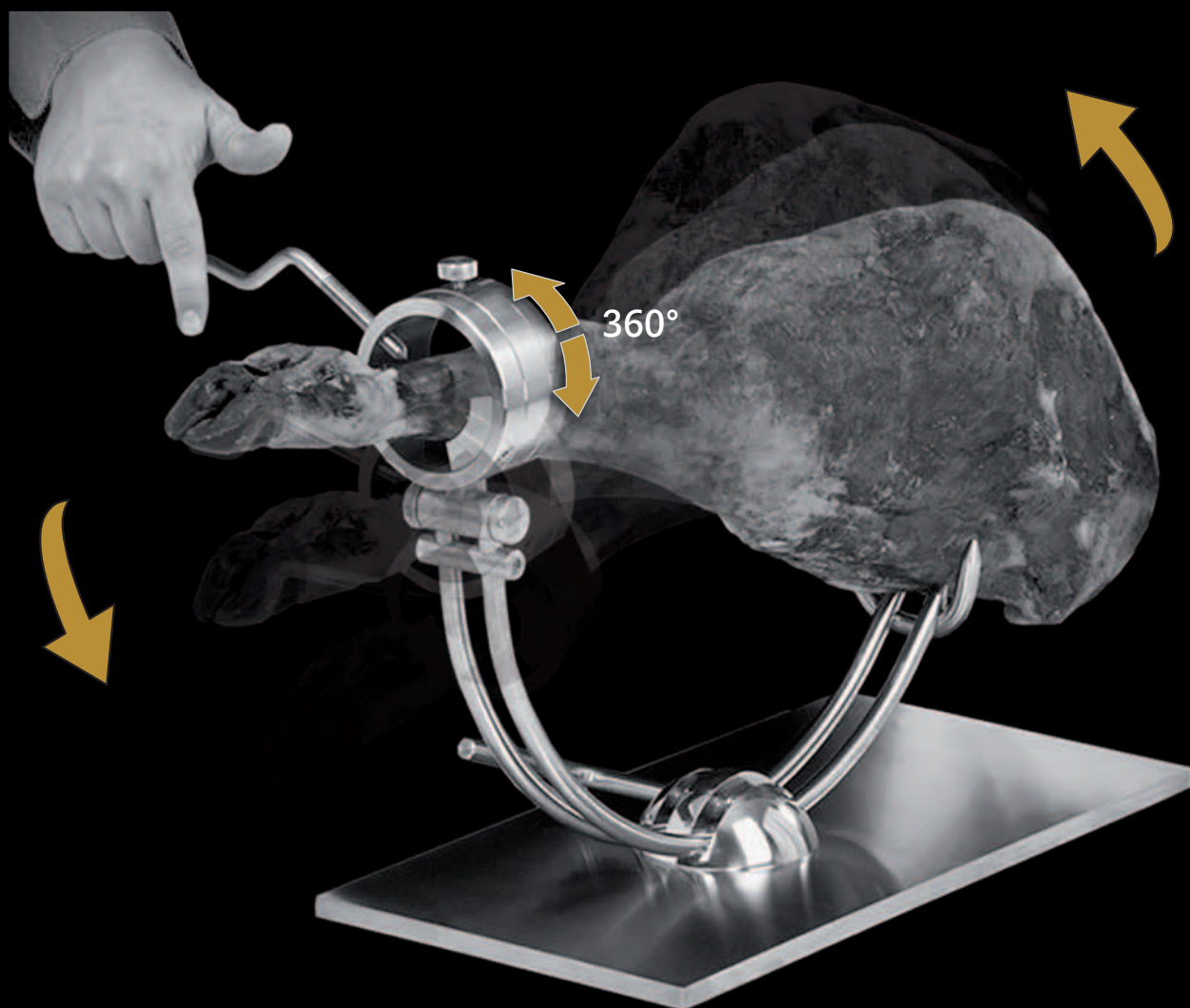




I fratelli Antonio e Pascual Thomas originari di Albacete e attualmente residenti a Valencia dove nel 2005 hanno fondato l'azienda Afinox e rivoluzionato l'idea del porta prosciutto "Jamonera". Grazie alla loro creatività i fratelli Thomas sono stati pionieri di un design innovativo che ha permesso di coniugare l'estetica con lo spazio, il movimento, l'equilibrio e la stabilità, tutte qualità essenziali ma mai esplorate prima nell'arte del taglio del prosciutto al coltello.

Ricerca, sviluppo ed innovazione li hanno portati a progettare il **"Porta Prosciutto Intelligente"** uno strumento straordinario che fa felici i professionisti del taglio.

I porta prosciutto **"Jamonera" Afinox** sono stati creati per facilitare la gestione e il taglio al coltello del prosciutto. Sono ideali per qualsiasi prosciutto o spalla che abbiano l'osso fissabile sia in presenza della caviglia (iberico, serrano, cinta senese, cinghiale ecc.) che del solo osso del ginocchio, come il nostro Parma.



Il movimento della Jamonera permette di tagliare tutte le parti del prosciutto in una posizione corretta e comoda per l'operatore.

Cod. **59939**

Jamonera Afinox Silestone Negro

- Fissaggio a vite che permette di girare il prosciutto a 360°.
- Due barre curve che si orientano con un semplice movimento in molteplici e comode posizioni.
- Il piano in silestone è l'unica base al quarzo che garantisce una protezione batteriologica con elevatissimi standard igienici.

Ideale per
qualsiasi tipo
di prosciutto



Dimensioni della Base:

Lunghezza: 48 cm
Larghezza: 25 cm
Altezza: 3 cm

Punto più alto di ingombro
della morsa: 50 cm



Cod. **56378**

Coltello da Prosciutto Collezione Knife

Coltello specifico per affettare
il prosciutto iberico.

Dimensioni della Base

Lunghezza: 50 cm
Larghezza: 25 cm
Altezza: 3 cm

Punto più alto di ingombro
della morsa: 44 cm



Cod. **59941**

Jamonera Afinox EcoZepo

Questa Jamonera presenta un comodo sistema di apertura e chiusura, che permette di passare rapidamente dal posizionamento al taglio di diverse tipologie di prosciutti.

ecoZepo

Veritas[®]
C O L L E C T I O N

Veritas[®]
Breakfast

Veritas[®]
gourmet

Veritas[®]
Happy hour

Veritas[®]
In vino semper.

Veritas[®]
gourmet

Tel. 030 2568211

www.veritasgourmet.it