

Tutto per la colazione

ISPIRAZIONE & VARIAZIONE – PER PROFESSIONISTI

EDIZIONE APRILE 2025

04

Un perfetto buffet di formaggi
Tre passi verso il gusto

10

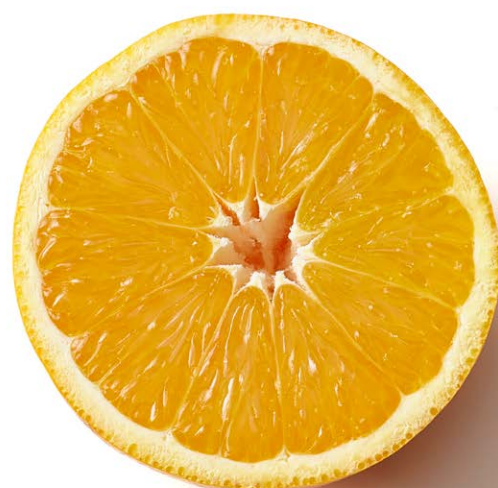
Pasta sfoglia
Spianare, piegare, refrigerare

20

Food-Scouting by Cook
Pita: autentica e tradizionale

Indice

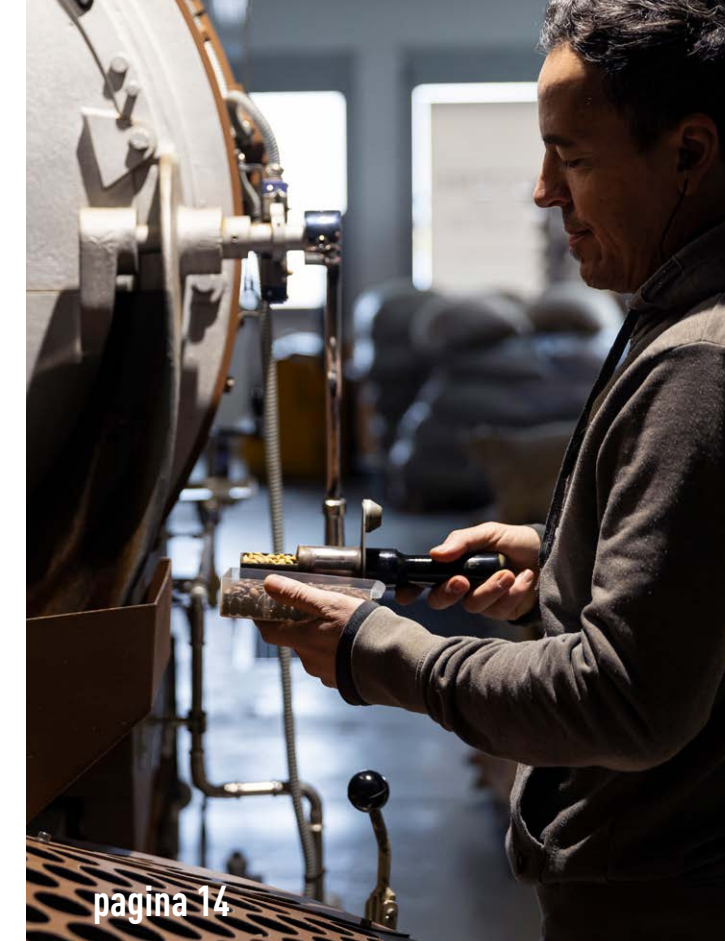
- 04 Buffet di formaggi**
Tre passi verso il gusto
- 06 Oro liquido**
Tutto sul miele
- 08 Fresco, salato, vegano**
Il burro non è tutto uguale
- 09 Burro a placche**
Un ottimo sostegno
- 10 Pasta sfoglia**
Come renderla perfetta
- 12 Pane, panini & cornetti**
Direttamente dalla propria panetteria
- 14 Hemmi Kaffe**
Il viaggio del caffè Natura Bio
- 16 Piatti a base di uova**
Per una colazione glamour
- 18 Smoothies per la colazione**
Vitamine e vitalità nel bicchiere
- 20 Food-Scouting by Cook**
Pita: autentica e tradizionale



pagina 6



pagina 12



pagina 14



pagina 20

Colazione da re, ...

... pranzo da principe e cena da povero. Fedeli a questo motto, in questa edizione di Cook ci dedichiamo interamente al primo pasto della giornata, spesso sottovalutato nella ristorazione, anzi, troppo spesso.

Per le attività con pernottamento, la colazione è spesso l'unica occasione per mettere in mostra le proprie competenze culinarie. Ma anche per caffè e ristoranti la colazione offre interessanti possibilità. Soprattutto, in tempi in cui gli ospiti prestano maggiore attenzione al denaro, la colazione offre un'alternativa relativamente economica, ma allo stesso tempo piacevole. Non c'è quindi da meravigliarsi se in alcuni luoghi è di tendenza che la colazione venga offerta tutto il giorno. D'altra parte, nelle attività gastronomiche il dispendio viene limitato. Un chiaro vantaggio, soprattutto in tempi di mancanza di manodopera qualificata. Allora perché non aggiungere al menu giornaliero qualche specialità per la colazione? In questa edizione Cook troverete l'ispirazione giusta, da buffet opulenti e piatti a base di uova glamour a caffè semplici ma deliziosi, in modo che ogni ospite si possa sentire come un re.



Formaggio abbinato correttamente

Solo pochi alimenti sono in grado di offrire una varietà come il formaggio. Fare la scelta giusta per il buffet della colazione può essere rispettivamente difficile. Oppure no?

Formaggio prodotto con latte di mucca, capra, pecora o bufala. Formaggio fresco con molta umidità residua, formaggio a pasta molle prodotto con latte pastorizzato, formaggio a pasta semidura, dura o extra dura a lunghissima stagionatura prodotto con latte crudo, a seconda del formaggio, particolarmente dolce o stagionato. Formaggio erborinato o affinato con batteri, ma anche con birra, erbe aromatiche e molto altro ancora. Formaggi provenienti da altre culture o direttamente dalle alpi svizzere. L'universo del formaggio è enorme. Cosa si adatta al buffet di formaggi? Preferibilmente un po' di tutto. Tuttavia, non deve essere eccessivo. Ciò che conta è la buona qualità, poiché il formaggio dovrebbe essere prima di tutto un piacere, indipendentemente dalla varietà.



Tre passi per un perfetto buffet di formaggi

La selezione dei formaggi è solo uno dei tanti aspetti per un perfetto buffet. La presentazione, la freschezza e i prodotti di accompagnamento sono altrettanto importanti.

Presentazione

L'allestimento di un buffet di formaggi deve essere organizzato in base a una logica chiara, per esempio da dolce a piccante o da formaggio fresco a formaggio extra duro. Se il formaggio viene disposto su più livelli, si viene a creare una bella dinamica. Non dimenticate l'etichettatura, con informazioni sul tipo di latte e sull'intensità. Inoltre, ogni tipo di formaggio ha bisogno del proprio coltello.

Freschezza

Il formaggio sviluppa tutto il suo sapore quando viene tolto dal frigorifero circa 30 minuti prima di essere servito. Per ospite si calcola in totale da 80 a 100 grammi di formaggio. Tuttavia, non bisogna mettere sul buffet una quantità eccessiva tutta in una volta sola, meglio in porzioni. In questo modo è più facile per gli ospiti servirsi e il formaggio resta fresco grazie alla continua aggiunta.

Prodotti di accompagnamento

Con il formaggio si possono abbinare molte cose, da diversi tipi di pane ai cracker. Anche la frutta e le noci sono degli ottimi accompagnatori, come anche il miele o le marmellate. Inoltre, non possono neanche mancare i Chutney, magari anche fatti in casa. Piccole ciotole direttamente sul buffet di formaggi permettono agli ospiti di prendere un po' di tutto.



Un muesli croccante fatto in casa?
Nessun problema: con poche e semplici
mosse si può mescolare e preparare la
propria granola, variandola in base alle
proprie preferenze o alla stagione.

Tutto per il miglior miele

Il miele viene spesso definito «oro liquido».
Meritatamente, poiché c'è molto lavoro dietro
la realizzazione di questo prodotto pregiato.

Le api volano instancabilmente, raccogliendo nettare e melata, portando le loro scorte all'alveare, dove trasmettono la linfa raccolta da ape ad ape. Passo dopo passo, l'arricchiscono con preziosi enzimi. Allo stesso tempo, il contenuto di acqua diminuisce sempre di più, il che è importante per la durata di conservazione. In seguito, nell'alveolo della cella il miele si addensa ulteriormente. Un enorme lavoro di diligenza di cui gli esseri umani beneficiano sotto forma di sana prelibatezza. Ogni anno in Svizzera si consumano circa 1,2 chilogrammi di miele a persona – pari alla produzione di circa 120 api da miele.

GRANOLA AL MIELE

Preparazione

- Mescolare tutti gli ingredienti, aggiustare a piacere con cannella e noce moscata
- Stendere il composto su una teglia rivestita con carta da forno
- Cuocere in forno per 20 minuti a 160 °C
- Lasciare raffreddare e conservare in un contenitore ermetico

Consiglio del professionista

Per una maggiore croccantezza è possibile aggiungere 40 grammi di zucchero di canna. Se al posto del miele si utilizza un'alternativa come lo sciroppo d'agave, quello di pera o lo sciroppo d'acero, il muesli croccante diventa vegano.



Ricette



Quando il miele è liquido e quando è solido?

Il miele è un prodotto naturale. La varietà di sapori, colori e consistenza è altrettanto ampia.
Tre consigli professionali per la cucina e il buffet della colazione.

Liquido o solido? In base alla varietà, nel miele possono formarsi nel tempo dei cristalli, segno di naturalezza. La velocità di cristallizzazione di un miele dipende dalla sua composizione: il miele di fiori, con un'alta percentuale di glucosio, si solidifica più rapidamente del miele di bosco, che contiene più fruttosio.

Floreale o speziato? Il miele di fiori può essere solitamente descritto come floreale e il miele di bosco come speziato. Ma anche in questo caso ci sono grandi differenze: l'ape ha raccolto principalmente nettare dalla colza? O la melata è di peccio e abete? Ciò può influenzare il sapore e deve essere tenuto in considerazione in cucina.

Alternativa naturale: per le alternative naturali di miele è bene assicurarsi che contengano il minor numero possibile di additivi o aromi artificiali. Un'alternativa interessante al miele è lo sciroppo di pere. È adatto sia come crema da spalmare che come dolcificante.



Il burro non è tutto uguale

Il burro ha spesso un ruolo di nicchia nel buffet della colazione. Eppure serve per iniziare bene la giornata. Preferibilmente in diverse varietà, in modo che ci sia il burro per tutti i gusti.

In Svizzera, il termine «burro» fa riferimento solitamente al burro da cucina, per il quale vengono talvolta utilizzati anche la panna di latticello – un sottoprodotto della produzione di formaggio – e il burro pronto. Mentre il burro speciale dal gusto più intenso viene prodotto fresco ed esclusivamente con panna di latte. Altre definizioni di burro si riferiscono al tipo di allevamento delle mucche:

se mangiano principalmente erba o fieno dal pascolo, ciò si sente nel sapore del burro. Il burro salato è particolarmente diffuso in Francia e Nord Europa, ma sta prendendo piede sempre più anche qui da noi. Un'alternativa al burro a base vegetale offre anche un'aggiunta vegana al buffet della colazione.

Il burro a placche facilita il lavoro

Il lavoro più dispendioso durante la sfogliatura è quello di stendere il burro. Fortunatamente esiste il burro a placche, sviluppato appositamente per la sfogliatura di impasti.

Dolcetti di pasta sfoglia, plunder, cornetti: tutti contengono un'abbondante porzione di burro tra i vari strati dell'impasto. Per distribuirlo in modo uniforme è possibile modellare il burro da sé oppure utilizzare direttamente il burro a placche già pronte. Queste sono spesso già lavorate in modo flessibile anche a temperature più basse e si spezzano meno rapidamente rispetto ad altri tipi di burro. Inoltre, possono essere ulteriormente lavorate e adattate all'impasto con la stessa facilità. Per un lavoro efficiente e cornetti croccanti e soffici.

Consiglio del professionista

Il burro a placche deve essere abbastanza freddo in modo da non sciogliersi, ma non troppo così da rimanere flessibile. È meglio conservarle in frigorifero, tirarle fuori poco prima dell'uso ed elaborarle regolarmente fino a raggiungere la consistenza ideale.

Il burro a placche è disponibile in diversi formati, ma anche per diverse temperature di elaborazione. Alcune possono essere lavorate a 5 gradi, mentre altre a 14–18 gradi. Per questo motivo la scelta del prodotto giusto è determinante.



QUALITY PASTA SFOGLIA

spianata
350 x 40 cm

097050 4,25 kg 30.46

Ecco come preparare la pasta sfoglia

La pasta sfoglia è uno degli impasti più complessi da preparare. Sono fondamentali buoni prodotti, la giusta temperatura e la pazienza.

A differenza della pasta per cornetti, la pasta sfoglia non contiene lievito. Ma, naturalmente, il burro: l'ingrediente principale per la cosiddetta sfogliatura, in cui il burro viene lavorato nell'impasto e di seguito più volte piegato, per creare quel tipico risultato soffice e croccante. È importante che l'impasto sia elastico e non si attacchi. Il burro, invece, deve avere un alto contenuto di grassi in modo da risultare morbido e compatto allo stesso tempo. Il tutto deve essere sufficientemente freddo, ma non troppo, affinché il burro non si scioglia e in modo che sia il burro che l'impasto rimangano flessibili. Per il resto, sono necessarie soprattutto pazienza e diligenza: spianare, unire il burro, piegare. Vale a dire continuare a stendere, piegare e refrigerare. Ne vale davvero la pena!

Consiglio di tecnica culinaria del professionista

La pasta sfoglia può essere facilmente preparata in grandi quantità: se congelata correttamente, la pasta sfoglia fatta in casa si conserva di solito per 3-6 mesi.

Per variare, il burro per la pasta sfoglia può essere, per esempio, affumicato a freddo o aromatizzato con varie erbe, spezie o scorze di agrumi.

QUALITY PASTA SFOGLIA

spianata
170 x 42 cm

097284 2,5 kg 20.05



1

- Impastare farina, sale, acqua e burro (90 g) fino a formare un panetto di pasta.
- Stendere la pasta in un rettangolo spesso circa 1 centimetro, avvolgere il tutto in una pellicola trasparente e lasciare raffreddare per almeno 2 ore.
- Stendere la pasta su un piano di lavoro leggermente infarinato in un rettangolo grande due volte la placca di burro.
- Mettere il burro a placche su una metà dell'impasto, ripiegare l'altra metà su di esso e chiudere bene i bordi.

2

- Spianare la pasta in modo uniforme in un rettangolo allungato con il burro nel mezzo.
- Piegare la terza parte sinistra del rettangolo verso il centro e metterla sopra alla seconda parte; infine, piegare anche la terza parte destra verso il centro e metterla sopra alla terza parte centrale.
- Avvolgere nella pellicola trasparente e lasciare riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.



3

- Togliere la pasta dal frigorifero, stenderla di nuovo in un rettangolo, sempre nella stessa direzione per mantenere gli strati uniformi.
- Dividere la pasta in tre parti e ripiegarla per la seconda volta come descritto in precedenza e lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti.
- Stendere la pasta per la terza volta in un rettangolo, suddividere in tre parti e ripiegare, infine avvolgere in una pellicola trasparente e conservare in frigorifero per almeno 2 ore prima di continuare l'elaborazione.



Pane, panini e cornetti della panetteria della casa

Preferite un pane di spelta croccante, una michetta o un cornetto di Sils? Grazie ai prodotti da forno surgelati di Romer's Hausbäckerei, tutto è disponibile nella migliore qualità svizzera e senza sprechi alimentari.

Grande offerta senza rischio di perdita

Alcuni ospiti devono alzarsi presto, altri vogliono dormire fino a tardi. Una bella sfida, soprattutto se si vuole offrire una bella selezione di prodotti da forno. Baguette, treccia al burro o cornetto: chi lo sa cosa desidera il primo e l'ultimo ospite? Grazie ai prodotti da forno surgelati di Romer's Hausbäckerei, potete facilmente offrire un'ampia scelta senza rischiare di sprecare cibo. Infatti, è possibile cuocere pane, panini e cornetti a seconda delle richieste, poiché aggiungere si può sempre. In questo modo anche gli ultimi ospiti potranno godersi ancora un'ottima colazione.

Migliore qualità con tradizione

I prodotti da forno di Romer's Hausbäckerei offrono sempre la stessa qualità, non importa chi li prepara: si tratta della migliore qualità svizzera. Romer's Hausbäckerei lavora da oltre 50 anni con ingredienti di prima qualità e utilizza, per quanto possibile, materie prime provenienti dalla Svizzera. Combinando metodi di produzione moderni con metodi tradizionali di panetteria, gran parte del lavoro viene ancora svolto a mano, gli impasti vengono lasciati riposare più a lungo della media e la cottura avviene con il tradizionale calore superiore/inferiore. Il risultato è un assortimento tradizionale e innovativo al tempo stesso, che offre prodotti da forno e di pasticceria adatti a ogni buffet di colazione.

ROMER'S PANE MAGGIA

precotto
imballato singolarmente
10 x 420 g

097990 420 g 3.05

ROMER'S MINI CORNETTO AL CIOCCOLATO AVANTI

60 x 30 g
097538 30 g 0.84

ROMER'S TRIANGOLO AL MAIS AVANTI

60 x 90 g
098455 90 g 1.07

ROMER'S PANINO MAGGIA

20 x 80 g
097901 80 g 0.86

ROMER'S BAGUETTES RUSTIQUE

precotte
8 x 310 g
098182 310 g 2.30

Ritratto Hemmi Kaffee | Il viaggio del caffè Natura Bio

Il nostro caffè Natura Bio, prima di arrivare nella tazza, fa il giro del mondo, facendo una sosta speciale a Geroldswil, dove si trova Hemmi Kaffee la torrefazione a conduzione familiare. Andiamo a dare un'occhiata dietro le quinte.

CARATTERISTICHE INDIVIDUALI

A Geroldswil arrivano palette di sacchi di caffè da Asia, America centrale e America del Sud che non contengono merce prodotta in serie, bensì chicchi di caffè accuratamente selezionati per la produzione del caffè Natura Bio. Alla fine del lungo viaggio i chicchi vengono prima sottoposti a forti vibrazioni e poi spolverati nell'impianto di pulizia. In seguito, vengono immagazzinati. Ciascuna varietà di ogni paese viene conservata separatamente, poiché ogni regione ha le proprie peculiarità: i chicchi della Bolivia, per esempio, sono delicati ed equilibrati, quelli del Guatemala intensi e speziati. In seguito, i chicchi vengono miscelati individualmente in base alle caratteristiche che si desidera conferire alla miscela di caffè. La miscela di caffè in grani Natura Bio è composta da chicchi di Arabica e Robusta provenienti da Messico, Guatemala, Perù, Bolivia e Tanzania. Invece, la miscela di caffè in grani Natura Bio Crema è composta da chicchi provenienti dall'America del Sud e centrale, nonché dall'Asia.



IL PIACERE DEL CAFFÈ SOSTENIBILE

A questo punto i chicchi vengono tostati solo in piccole quantità. La tostatura è una vera e propria arte che richiede molta cura ed esperienza. Temperatura e tempo necessitano di una precisa sincronizzazione per consentire all'aroma di svilupparsi come desiderato. Se la temperatura viene aumentata, l'aroma sarà più scuro e intenso, mentre se sarà ridotta, si valorizzeranno le delicate sfumature del caffè. Quando i chicchi si saranno raffreddati, si procederà a un ultimo controllo di qualità. Infine, verranno confezionati in imballaggi protettivi che ne preservano l'aroma anche durante l'ultima tappa del loro viaggio, fino a quando non saranno serviti in tutta la Svizzera come espresso, cappuccino o latte macchiato, per garantire il piacere di un caffè sostenibile.



Ecco perché il caffè sta diventando sempre più un prodotto di lusso

In Svizzera, a colazione almeno un caffè è d'obbligo. Un'abitudine che sta diventando sempre più costosa. Il caffè deve essere rispettivamente consumato con piacere.

LA SVIZZERA È LEADER MONDIALE

In Svizzera ogni persona beve al giorno in media quasi tre tazze di caffè. Nel confronto internazionale siamo molto avanti. Nei ristoranti il Caffè Crema è ancora il più ordinato. Tuttavia, l'Espresso sta lentamente recuperando terreno, seguito a ruota dal Cappuccino. Inoltre, la Svizzera è anche leader mondiale nel commercio del caffè. Oltre il 70% del caffè mondiale viene commercializzato attraverso la Svizzera. Un commercio che viene confrontato con sempre più sfide.

QUALITY
MISCELA DELLA CASA

in grani

143350

1 kg 20.11

NATURA
BIO
FAIRTRADE
CAFFÈ IN GRANI

Miscela della casa

143360

1 kg 20.28

IL CAMBIAMENTO CLIMATICO PORTA AD UN AUMENTO DEI COSTI

Da un lato c'è il cambiamento climatico: che si tratti di siccità in Brasile o di inondazioni in Vietnam, le conseguenze sono dolorose perdite di raccolto. Allo stesso tempo, il consumo globale di caffè è in aumento. Tutto ciò fa salire il prezzo del caffè verde. Oltre a ciò, si aggiunge l'aumento dei costi fissi nel settore della ristorazione in generale. Quindi, non è consigliabile risparmiare sulla qualità del caffè per questo motivo, perché gli ospiti svizzeri non solo bevono molto caffè, ma ne apprezzano anche l'alta qualità. Anche a colazione è consentito concedersi qualche lusso.



Ricette



UOVO BARZOTTO CON ESPUMA DI SPUMANTE, BASTONCINI DI PANE E LARDO

Preparazione

Espuma di vellutata di spumante

- Portare a ebollizione lo spumante, aggiungere la crème fraîche e aggiustare di sale e pepe
- Non appena lo spumante ha raggiunto 60 °C, unire Pro Espuma e mescolare brevemente
- Passare attraverso un colino e mettere nel sifone Kisag, inserendo due cartucce
- Agitare bene fino a dieci volte, tenere al caldo tra 60 e 70 °C

Uovo barzotto

- Cuocere le uova barzotte a bagnomaria per 5 minuti
- Con l'aiuto di un tagliauova, sgusciare la parte superiore dell'uovo

Bastoncini di pane e lardo

- Tagliare il pane a bastoncini lunghi 8 centimetri e larghi 2 centimetri, rosolare in una padella con del burro fino a quando non diventano croccanti
- Tagliare il lardo a fette sottili e disporre sui bastoncini di pane tiepido

Idea

CONTADI CASTALDI
BRUT
FRANCIACORTA DOCG

Italia
Lombardia

603310

75 cl 22.09



Piatti a base di uova per una colazione glamour

Per molti i piatti a base di uova sono un momento speciale a colazione, dalle uova sode alle omelette. Chi desidera ricavare di più da un uovo, può farlo con pochi trucchi o ingredienti speciali. Ecco due ricette per ispirarsi.

UOVO BARZOTTO CON ESPUMA DI SPUMANTE

Combinare piatti a base di uova con lo spumante non è una novità – già nel 1854 è stato menzionato per la prima volta l'«Oeuf poché au champagne», vale a dire un uovo affogato nello champagne. Un classico che merita una reinterpretazione in stile Cook. Iniziamo quasi noiosamente con un uovo barzotto, che cuociamo in modo tradizionale a bagnomaria. Per rendere una vellutata di spumante più spumeggiante che frizzante, preferiamo usare lo champagne. Una vera delizia e un'attrazione sulla tavola della colazione.

OMELETTE-SOUFFLÉ CON FORMAGGIO DI CAPRA

Per preparare le omelette esistono innumerevoli ricette, le quali è meglio servire fresche su ordinazione direttamente al tavolo della colazione – con prosciutto, salame piccante, funghi, formaggio e molto altro ancora. Per cambiare, iniziamo direttamente con l'omelette e separiamo le uova per montare a neve gli albumi. Poi, con cautela, aggiungiamo di nuovo il tuorlo e cuociamo il composto di uova nella padella per formare una soffice omelette, che offre un'esperienza completamente nuova. Secondo noi: il formaggio di capra è l'abbinamento perfetto!



Ricette



Smoothies per la colazione

Ancora un Powershot prima di iniziare la giornata? In realtà, non ci sono quasi regole quando si parla di frullati: la creatività è la chiave di tutto! Ecco quattro suggerimenti per iniziare con piena energia la giornata.

Consiglio del professionista

La consistenza e i singoli ingredienti possono essere adattati individualmente. Inoltre, è possibile sperimentare anche con altri prodotti. Per esempio, per i frullati si possono utilizzare lenticchie bollite o altri legumi, varie noci (tostate o solo pelate), nonché spezie come curry, pepe, peperoncino o diversi tipi di sale.

Frullato energetico verde
250 g di spinaci a foglie
300 g di mela
300 g di cetriolo da insalata
150 g di avocado
30 g di succo di limone

Frullato ai frutti rossi
250 g di fragole
250 g di lamponi
250 g di barbabietole
200 g di banane
200 g di yogurt

Frullato tropicale giallo
300 g di mango
200 g di ananas
200 g di arance
300 g di carote
200 g di acqua di noce di cocco

MELI TROPIC

Nettare del frutto della passione
12 x 1 l

686990 1 l 3.90

QUALITY

Succo d'arancia
12 x 1 l

686520 1 l 2.59

GRANINI

Cocktail di frutta
24 x 33 cl

681960 33 cl 1.64

GRANINI

Nettare di pompelmo rosa
6 x 1 l

682071 1 l 2.80

Come si allestisce un buffet per la colazione?

Un buffet per la colazione deve avere un aspetto piacevole e allo stesso tempo soddisfare le richieste degli ospiti, ma senza dimenticare le proprie capacità. Cinque consigli per l'allestimento del buffet.

BELL
SALAME MILANO

affettato
250 g

082638 250 g 7.50

BELL
SALUMERIA TEDESCA

4 varietà
affettata
ca. 500 g

077861 kg 15.20

ORIGINE
SITKA COHO FILETTO
DI SALMONE SELVATICO

affumicato, affettato
selvatico, FAO 67

066644 200 g 18.60

Offerta svariata per tutti

Panini, burro, formaggio & co. non possono ovviamente mancare. Per molti ospiti, tuttavia, sono indispensabili anche pietanze calde come le uova. Elementi freschi arricchiscono ulteriormente il buffet. Per le bevande, oltre al caffè, tè e latte, i frullati e le spremute fresche rappresentano un valore aggiunto.

Anche l'occhio vuole la sua parte

Se i piatti vengono disposti ad altezze diverse utilizzando vassoi a più livelli, si dona al buffet un'interessante dinamica. Lo stesso vale quando, per esempio, si combinano alimenti chiari e scuri o si porziona il formaggio e si versa lo yogurt in piccoli vasetti.

Un'esperienza speciale

La postazione dei succhi o il bar dei frullati conferiscono al buffet maggiore versatilità, mentre la cottura dal vivo di omelette, crêpe o cialde dimostra la qualità e offre intrattenimento. Anche le offerte stagionali, come le fragole in estate o il pane di castagne in autunno, simboleggiano la freschezza.

Igiene e sicurezza

Gli alimenti sensibili devono essere coperti per motivi di igiene e freschezza. Anche la presenza di sufficienti posate per il servizio trasmette agli ospiti una buona sensazione. Inoltre, è importante anche un'etichettatura chiara, la quale includa informazioni sugli allergeni e sugli stili nutrizionali, preferibilmente con un bel design che attiri l'attenzione.

Buona pianificazione

A persona si calcolano 400–500 grammi per la colazione, bevande incluse. Invece di mettere troppo, è meglio aggiungere regolarmente. In questo modo si evita lo spreco di cibo e si garantisce la freschezza. Il presupposto che si richiede è un servizio di buffet costante. In mancanza di ciò, è meglio ridurre la colazione a un'offerta di base.



Ricette



Nina Bakery

Nuovo
nell'assortimento

Everything we know is everything you taste.

PITA: AUTENTICA E TRADIZIONALE

Tutto ciò che sappiamo si riflette nel gusto. Desideriate sorprendere i vostri ospiti con una pita dall'esperienza gustativa davvero unica? Grazie alla sua altissima qualità, ai suoi ingredienti del tutto naturali, al suo gusto e consistenza eccellenti, la straordinaria pita di Nina Bakery è la scelta ideale per la gastronomia.

La storia dell'azienda risale al 1936 e da quasi 90 anni Nina Bakery produce pita eccezionali, guadagnandosi la fiducia della clientela. In Europa il successo di Nina Bakery è in costante crescita. L'azienda fornisce tutta l'Europa dai propri magazzini per surgelati nei Paesi Bassi.

In qualità di produttore leader di pane pita artigianale, Nina Bakery ha sviluppato un'ampia e una variegata gamma di prodotti che apre un mondo pieno di opportunità nel settore della gastronomia, vendita al dettaglio, offrendo ricette ricche di creatività.

LA PITA DI
NINA BAKERY È ...

... **vegana, sostenibile,
a base di lievito madre,
cotta nel forno a legna,
senza grassi e zuccheri
aggiunti.**



NINA PANE PITA ROTONDO

6 x 80 g

Si tratta di un pane piatto che si divide in due parti, creando uno spazio intermedio. Queste cavità si formano durante la cottura, il cui processo non dura più di un minuto. Il pane viene cotto con pasta lievitata fermentata, lavorato, confezionato e, in seguito, surgelato su richiesta.

005146

100 g 1.05



NINA PANE PITA COCKTAIL

24 x 18 g

Si tratta di un pane piatto che si divide in due parti, creando uno spazio intermedio. Queste cavità si formano durante la cottura, il cui processo non dura più di un minuto. Il pane viene cotto con pasta lievitata fermentata, lavorato, confezionato e, in seguito, surgelato su richiesta.

524067

18 g 0.30



Nina Bakery: è la scelta ideale per la gastronomia.

La combinazione di qualità e praticità rende la pita di Nina Bakery la scelta ideale per la preparazione di panini, antipasti, pasti e snack. La pita viene fornita già interamente cotta e surgelata. Appena scongelata o riscaldata, offre un gusto incredibilmente fresco. Autentica, dal gusto straordinario, emana tutta la fragranza del pane appena sfornato.

- Grazie alla sua forma a tasca, la pita è pronta per il consumo e può essere farcita in svariati modi.
- Qualità certificata e massimi standard.
- Questo pane è soffice e morbido, tuttavia mantiene la sua consistenza durante la preparazione, la farcitura e il consumo. La pita di Nina Bakery è un'alternativa sana, ricca di fibre e senza colesterolo.
- Nina Bakery è certificata con il certificato Landau di Bnei Brak e vanta la certificazione Halal. Inoltre, tutti i prodotti sono certificati BRC e i processi di produzione soddisfano gli elevatissimi standard Kosher.

CONSERVARE, SCONGELARE E PREPARARE

Conservazione e scongelamento

- La pita viene consegnata già cotta e surgelata.
- Conservare nel congelatore a -18 °C, non ricongelare dopo lo scongelamento.
- Disporre la pita su una griglia a temperatura ambiente e coprirla.
- La pita sarà pronta al consumo dopo 30 minuti - 1 ora.
- Conservare in un sacchetto di plastica o in un contenitore al massimo per 48 ore.

Preparazione a freddo

- Dopo aver scongelato la pita, occorre preparala al più presto per renderla più morbida, flessibile e stabile da farcire.

Preparazione a caldo

- Forno a vapore: riscaldare la pita nel forno preriscaldato a max. 100 °C per massimo 5 minuti. Subito dopo averla messa in forno, aggiungere vapore per massimo 30 secondi.
- Forno senza vapore: spruzzare un po' di acqua sulla pita, mettere in forno preriscaldato a max. 100 °C e riscaldare per massimo 5 minuti.
- Tostapane, grill a contatto o salamandra: riscaldare la pita fino a renderla morbida o croccante a seconda della consistenza desiderata.



HUGENTOBLER

Schweizer Kochsysteme®

HUGENTOBLER | Sistemi di cottura svizzeri

Nuovo e in esclusiva: 20% di sconto sull'intera offerta di corsi per clienti Transgourmet/Prodega!

Approfittate dell'esclusivo sconto per clienti Transgourmet/Prodega e ampliate il vostro bagaglio di conoscenze specialistiche! Andate alla scoperta della versatilità dell'offerta dei corsi di Hugentobler – dalle tecniche **sottovuoto** fino alla realizzazione di piatti **deliziosamente teneri nell'Hold-o-mat**. Acquisite nuovi metodi di cottura in grado di elevare ulteriormente la vostra cucina.

Offerte di corsi e iscrizione:
hugentobler.ch/kursangebot

Codice promozionale: cook



Transgourmet/Prodega

Transgourmet Svizzera SA
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

11.4–3.7.2025

Si riservano cambiamenti di prezzo e limitazioni di quantità.
Tutte le offerte sono IVA escl. in CHF.

stampato in
svizzera