



Difficoltà nel proporre piatti gustosi ma anche senza glutine?

Fai scoprire il piacere
del senza glutine ai tuoi
Ospiti con due menù completi
creati da Unilever Food Solution.

Scopri tante **ricette senza glutine** sul sito **ufs.com**



SENZA
GLUTINE

Il piacere del Senza Glutine



Le intolleranze alimentari, in particolare quella al glutine, sono un fenomeno in crescita da diversi anni.

Chi deve rinunciare al glutine, sostanza proteica contenuta nei cereali, è destinato a veder sfilare davanti a sé un'infinità di prelibatezze bandite.

È sempre più facile trovare sia ristoranti che pizzerie che offrono un'alternativa «senza» e da numerosi studi si è riscontrato che gli italiani sono i primi in Europa tra i consumatori di prodotti *gluten free*.

La celiachia è diventata un fenomeno molto comune e, per fare fronte alla richiesta di prodotti alimentari consoni, ovvero privi di glutine, la proposta alimentare è diventata molto più variegata. Mangiare senza glutine, soprattutto fuori casa, non deve essere visto come una rinuncia ma come occasione di sperimentazione.

In questo ricettario vogliamo proporti prodotti, ricette e soluzioni veloci per arricchire la tua proposta *gluten free* e trasformare i pasti principali in un'opportunità di business. All'interno troverai dei consigli sviluppati in collaborazione con **APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani)** e due menù completi, uno a base di carne e uno a base di pesce, partendo dagli antipasti per concludere con il dessert. Due proposte appetitose ideate e realizzate da Unilever Food Solution per non far rinunciare i tuoi Ospiti al gusto anche quando si parla di "senza glutine".

Ristorazione e allergeni, come comunicare: nuove norme da maggio 2018

La gestione degli allergeni è un aspetto molto delicato quanto fondamentale per la salute del consumatore dato che la mancata o errata indicazione di sostanze causanti allergie o intolleranze può comportare rischi anche piuttosto elevati.

Il settore della Ristorazione Professionale, come quello della GDO, ha sviluppato negli ultimi anni un'incredibile sensibilità verso la tutela del consumatore finale, in termini di problematiche legate ad intolleranze e specifiche allergie. Tale atteggiamento ha reso il panorama legislativo sempre più articolato e complesso.

Unilever Food Solutions in collaborazione con APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani), da sempre attenta alle esigenze di Chef e Ristoratori, si sono poste l'obiettivo di supportare i professionisti e renderli capaci di muoversi in tale complesso panorama, fornendo spunti ed approfondimenti con lo scopo di fare chiarezza.

Il regolamento UE 1169/2011 è un iter legislativo che dura da oltre 6 anni.

Il 25 ottobre 2011 è stato approvato il Regolamento UE 1169/2011, che sancisce come obbligatoria la presentazione delle informazioni degli alimenti, le quali devono essere:

- disponibili e facilmente accessibili;
- leggibili;
- chiare;
- precise;

- veritiere, leali, non devono indurre in errore;
- sempre aggiornate;
- in una lingua facilmente comprensibile.

Le informazioni non devono essere in alcun modo nascoste, oscurate, limitate o separate da altre indicazioni scritte o grafiche o altri elementi suscettibili di interferire.

L'OSA (Operatore del Settore Alimentare) è il responsabile delle informazioni sugli alimenti, ovvero l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto. Il Ristoratore è pertanto colui che assicura la presenza e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti, conformemente alla normativa applicabile in materia di informazioni sugli alimenti e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali.

Il responsabile deve garantire:

- la completezza e veridicità delle informazioni riportate sugli alimenti, conformemente alla normativa applicabile in materia di informazioni sugli alimenti e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali;
- che le modifiche, da essi apportate, alle informazioni sugli alimenti che accompagnano il prodotto stesso, non inducano in errore e non confondano il consumatore.

Il 13 dicembre 2014 è entrato in vigore l'obbligo per il mondo della ristorazione di dichiarare la presenza di allergeni nel menù. Le sostanze in grado di provocare allergie o intolleranze sono 14 e sono elencate all'allegato II del Reg. UE 1169/11 (vedi sotto l'elenco completo).

LISTA DEGLI ALLERGENI



Cereali
contenenti
glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latte



Frutta
a guscio



Sedano



Senape



Sesamo



Solfiti



Lupini



Molluschi



Il ristoratore è dunque obbligato ad informare il consumatore in merito alla presenza di uno o più allergeni presenti in una preparazione come ingrediente oppure "in tracce", cioè la presenza di piccole quantità dell'allergene nella preparazione presenti a causa di cross contamination/contaminazioni accidentali.

La scelta circa le modalità da utilizzare per informare il consumatore è rimessa alla discrezionalità del ristoratore, che sceglierà la soluzione più idonea a seconda della propria organizzazione e dimensione aziendale. Ciò potrà avvenire, ad esempio, evidenziando gli allergeni nella lista degli ingredienti di ogni singolo piatto presente nel menù. Per semplicità, si può anche utilizzare una tabella numerata che riporti i 14 allergeni, che saranno poi indicati con un numero nella lista ingredienti.

In ogni caso l'informativa sugli allergeni deve risultare da idonea documentazione scritta, facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il cliente, di cui tutto il personale dovrà essere a conoscenza.

L'8 febbraio 2018 è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale il Decreto Legislativo 15 dicembre 2017, n.231 disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n.

170. In vigore a decorrere dal 9 maggio 2018, dopo tre anni e mezzo d'impunità. A livello pratico le disposizioni impongono, ai Pubblici Esercizi, l'obbligo di detenere una documentazione scritta, facilmente consultabile dai consumatori e dalle autorità di controllo, in cui devono essere indicati gli allergeni dei prodotti presenti sul menù per singola pietanza. L'obbligo è esteso a tutti i prodotti di ristorazione, gastronomia, gelateria, pasticceria, panetteria, ecc.

Quali sono le **novità** più importanti inserite nella legislazione da Maggio 2018?

- Viene **abolito il Cartello Unico**, se non con informazioni specifiche per singola preparazione. Il cartello unico è di fatto un unico "cartello" che dice genericamente cosa può esserci nelle pietanze presenti nel menu, senza dettaglio per singola pietanza. Risulta, quindi, fuori legge, il cartello unico degli ingredienti, perché si tratta di un'indicazione generica e non idonea a esprimere la pericolosità di ciascun alimento per i consumatori allergici a tali sostanze.
- È necessario **mettersi in regola**: dal 9 Maggio 2018 è entrato in vigore il D.Lgs. 231/2017 che adegua la normativa nazionale a quella europea e prevede una sanzione per violazione e irregolarità nelle informazioni di allergeni da parte di ristoranti. La legge prevede multe dai 3.000 ai 24.000 euro (vedi tabella di seguito).

D.lgs. 231/17 Sanzionatoria	Violazione da parte dei pubblici esercizi - punti di ristoro	Regolamento UE 1169/2011	Sanzione
Art. 3	Pratiche leali di informazione	Art. 7	Da 3.000 a 24.000 euro
Art. 4.1	Fornitura di alimenti di cui si sa o si presume la non conformità alla normativa in materia di informazione sugli alimenti	Art. 8 par. 3	Da 500 a 4.000 euro
Art. 4.2	Modifica di informazioni che accompagnano un alimento	Art. 8 par. 4	Da 2.000 a 16.000 euro
Art. 12.3	Cessione, esposizione per la vendita al consumatore finale di prodotti dopo data scadenza	Art. 24	Da 5.000 a 40.000 euro
Art. 23	Assenza informazioni: Prodotti non preimballati (somministrati al consumatore) Allergeni	Art. 44	Da 3.000 a 24.000 euro
	Designazione "decongelato" (somministrati al consumatore)= Acqua potabile trattata, acqua potabile trattata gassata	Ex 109/92	Da 1.000 a 8.000 euro Da 1.000 a 8.000 euro
	Modalità difforme di fornire informazioni: Prodotti non preimballati (somministrati al consumatore) Allergeni	Art. 44	Da 1.000 a 8.000 euro
	Aspetti formali Prodotti non preimballati (somministrati al consumatore) Allergeni	Art. 44	Da 500 a 4.000 euro



ANTIPASTO

Dischi di polenta e patate grigliate con fonduta di pecorino sardo +24 mesi, friarielli e alici panate



PRIMO

Spaghetti di soia in salsa allo zafferano e limone con purea di melanzana, gamberi e pomodoro marinato



SECONDO

Pesce spada agrumato su crema di carote e arancia, carpaccio di finocchi, germogli di spinaci e gherigli di noci



DESSERT

Crema catalana al passion fruit, croccante al cioccolato e quinoa soffiata

Dischi di polenta e patate grigliati con fonduta di pecorino sardo +24 mesi, friarielli e alici panate

SENZA GLUTINE

Il classico gnocco alla Romana viene rivisitato in chiave moderna e abbinato alla dolcezza dei friarielli, la sapidità della fonduta e la croccantezza delle alici.



Ingredienti per 10 porzioni

Per i dischi di polenta:

Latte	1 lt
Farina di mais per polenta	200 g
Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi	50 g
Maizena Amido di mais	25 g
Sale e pepe	q.b.
Burro	30 g

Per la fonduta:

Knorr Crème & Crème	500 ml
Pecorino Sardo + 24 mesi	250 g
Sale, pepe e olio EVO	q.b.

Per i friarielli:

Friarielli	500 g
Knorr Brodo Verdure Granulare senza glutine	2 l
Sale, pepe, olio EVO, peperoncino e aglio	q.b.

Per le alici:

Alici spinate	400 g
Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi	200 g
Maizena Amido di Mais	200 g
Capperi	30 g
Uvetta	30 g

PREPARAZIONE

- 1 Per il disco di polenta.** Portare a bollire il latte ed aggiungere la farina di mais per polenta, il Preparato per Purè di patate in fiocchi Pfanni, la Maizena Amido di mais, il sale ed il pepe. Far cuocere per qualche minuto e versare in una teglia gastronomica. Lasciare raffreddare in abbattitore di temperatura positiva, successivamente con un coppa pasta medio formare dei cerchi. Al momento del servizio, arrostiti in padella con una noce di burro.
- 2 Per la fonduta.** Portare a bollire la Crème & Crème Knorr, sciogliere all'interno il pecorino romano fuori dal fuoco con l'ausilio di un mixer ad immersione. Condire con sale, pepe ed olio extravergine di oliva.
- 3 Per i friarielli.** Pulire i friarielli e sbollentarli nel Brodo Verdure senza glutine Knorr. Scolarli e spadellarli con olio, aglio, peperoncino, sale e pepe.
- 4 Per le alici.** Preparare una panatura unendo il Preparato per Purè di patate in fiocchi Pfanni con la Maizena. Farcire le alici con l'uvetta e i capperi. Passare le alici prima nell'olio extravergine e poi nella Panatura senza glutine preparata precedentemente. Cuocere in padella anti-aderente con abbondante olio di semi e condire con sale e pepe.
- 5 Per la finitura.** Adagiare i dischi di polenta e patate alla base del piatto, completare il piatto con le alici, i friarielli e la fonduta di pecorino.

ANTIPASTO DI PESCE



Latte



Solfiti



Pesce



Spaghetti di soia in salsa allo zafferano e limone con purea di melanzana, gamberi e pomodoro marinato

SENZA GLUTINE

Un piatto fusion coloratissimo in cui gli spaghetti di soia, tipico ingrediente della cucina orientale, vengono rivisitati in chiave italiana.



Ingredienti per 10 porzioni

Per lo spaghetti:

Spaghetti di soia	500 g
Knorr Mise En Place allo zafferano	q.b.
Knorr Brodo Verdure Granulare senza glutine	q.b.
Sale, pepe e olio EVO	q.b.

Per la purea di melanzana:

Melanzane	4
Succo di limone	1
Sale, pepe, olio EVO e timo fresco	q.b.

Per la salsa:

Gamberi	400 g
Knorr Professional Fumetto di Crostacei	300 ml
Pomodorino	300 g
Basilico	10 g
Limone grattugiato	q.b.
Knorr Crème & Crème	400 ml
Knorr Mise En Place allo Zafferano	40 g
Sale, pepe e olio EVO	q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Per gli spaghetti.** Cuocere gli spaghetti di soia nel Brodo di Verdure senza glutine Knorr, aromatizzato con il Mise end Place allo zafferano Knorr per alcuni minuti; scolare, raffreddare e condire con dell'olio extravergine di oliva, sale e pepe.
- 2 Per la purea di melanzana.** Con uno stuzzicanti forare la melanzana con la buccia su tutti i lati. Cuocere in forno a 150° per 45 minuti. Sbucciare e tritare finemente a coltello. Condire con olio, sale, pepe, timo e succo di limone.
- 3 Per la salsa.** Pulire i gamberi lasciando solo la coda. Tagliare i pomodorini a metà e marinarli con l'olio, il sale, il pepe e il basilico. Posizionarli in una placca antiaderente ed arrostiti in forno a 180°C per pochi minuti. Versare i pomodorini in una padella e bagnare con il Fumetto di crostacei Knorr Professional, unire i gamberi e lasciare cuocere per qualche minuto. In un'altra padella preparare la salsa allo zafferano scaldando la Crème & Crème Knorr con il Mise En Place allo Zafferano Knorr e le zeste di limone, saltarvi gli spaghetti di soia.
- 4 Per la finitura.** Adagiare alla base della fondina la salsa di gamberi e pomodorino marinato. Aggiungere un nido di spaghetti di soia allo zafferano e limone e completare con la purea di melanzana.

PRIMO DI PESCE



Soia



Latte



Sedano



Crostacei



Molluschi



Pesce



Pesce spada agrumato su crema di carote e arancia, carpaccio di finocchi, germogli di spinaci e gherigli di noci



Nella crema che accompagna il pesce spada abbiamo accostato la carota con l'arancia. Abbinare agrumi e pesce è quasi scontato ormai in cucina, per questo abbiamo provato ad abbinarli agli ortaggi. Assaggiare per credere!



Ingredienti per 10 porzioni

Per il pesce spada:

Pesce spada	2 kg
Buccia di agrumi	200 g
Sale, pepe e olio EVO	q.b.
Erbe aromatiche	q.b.

Per la crema di carote e arancia:

Carote	500 g
Cipolla bianca	20 g
Knorr Brodo Verdure Granulare senza glutine	q.b.
Succo di arancia e la propria buccia	1
Knorr Crème & Crème	100 ml
Maizena Amido di mais	q.b.
Sale, pepe e olio EVO	q.b.

Per l'insalatina:

Finocchi	300 g
Spinaci	300 g
Noci	100 g
Sale, pepe e olio EVO	q.b.
Succo di limone	q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Per il per pesce spada.** Tagliare il pesce spada a tournedos, marinarlo con gli agrumi, l'olio, il sale, il pepe, il timo e le erbe aromatiche.
- 2 Per la crema di carote e arancia.** Tagliare le carote e le cipolle a cubetti. Rosolarli con l'olio extravergine di oliva. Aggiungere il Brodo di Verdure senza glutine Knorr e lasciare cuocere per circa 30 minuti. Aggiungere il succo di arancia, la Crème & Crème Knorr, sale e pepe. Legare con la Maizena Amido di mais sciolta leggermente in acqua e far sobollire per qualche minuto. Impreziosire la crema con la buccia di arancia.
- 3 Per l'insalatina.** Affettare i finocchi all'affettatrice e ricoprirla di acqua. Scolare e unire ai germogli di spinaci e alle noci. Condire con olio, sale, pepe, e succo di limone.
- 4 Per la finitura.** Arrostitire il pesce spada in padella anti-aderente e terminare la cottura in forno 180° per 15 minuti. Impiattare il tournedos di pesce spada e completare con l'insalatina di finocchi, spinaci, noci e la crema di carote e arancia.

SECONDO DI PESCE



Pesce



Latte



Soia



Frutta a guscio



Crema catalana al passion fruit, croccante al cioccolato e quinoa soffiata

SENZA GLUTINE

La gamma dei dessert Carte d'Or certificata gluten free permette di sperimentare infinite combinazioni e abbinamenti. Basta sostituire o diluire il latte della ricetta originale con succo di frutta, purea di frutta o infusi per ricettare e personalizzare i Dessert. Il risultato sarà sempre perfetto e il gusto sorprendente!



Ingredienti per 12 porzioni

Per la crema catalana:

Carte d'Or Preparato per Crema Catalana	1 busta
Latte	400 ml
Knorr Crème & Crème	500 ml
Polpa di passion fruit	100 g

Per il croccante al cioccolato e quinoa soffiata:

Quinoa	200 g
Zucchero semolato	100 g
Carte d'Or Crunchy Topping Bianco Croccante	400 ml

Per la decorazione:

Polpa di passion fruit	q.b.
Menta	q.b.
Zucchero semolato	q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Per la crema catalana.** Miscelare il latte ed il Preparato per Crema Catalana Carte d'Or con una frusta. Incorporare la polpa di passion fruit e la Crème & Crème Knorr. Versare la crema catalana nelle coppette adatte a reggere la temperatura. Riporre in frigorifero per circa 30 minuti.
- 2 Per il croccante.** Portare lo zucchero a 108° e versare all'interno la quinoa. Aggiungere l'acqua e lasciare cuocere per qualche minuto miscelando. Con il Crunchy Topping Bianco Croccante Carte d'Or creare dei dischi su fogli di carta da forno e spolverare con la quinoa soffiata. Abbattere di temperatura negativa. Decorare fiammeggiando dello zucchero semolato sulla parte superiore poi adagiare il croccante al cioccolato e quinoa soffiata ed infine la polpa di passion fruit e menta.

DESSERT



Latte



Soia



Uovo



Frutta a guscio



MENÙ DI CARNE

SENZA
GLUTINE



ANTIPASTO

Veli di manzo al ginepro con insalatina di grano saraceno e maionese aromatizzata al limone



PRIMO

Risotto alla barbabietola con salsiccia di Brà e gorgonzola



SECONDO

Tagliata di manzo in crosta di patate e nocciole con insalatina di rucola fritta e demi glace al parmigiano e tartufo



DESSERT

Tiramisù al pistacchio e lime con biscotto al cocco e riso soffiato

Veli di manzo al ginepro con insalatina di grano saraceno e maionese aromatizzata al limone



Un piatto perfetto per la pausa pranzo, ricco ed equilibrato. Il tocco in più è dato dalla maionese al limone preparata grazie alla Maiones Gastronomica Versatile Calvé. Un prodotto che mantiene la stabilità e diventa la base ideale per creare infinite salse.



Ingredienti per 10 porzioni

Per l'insalatina di grano saraceno:

Knorr Brodo Verdure Granulare senza glutine	q.b.
Grano saraceno	400 g
Lenticchie precotte	100 g
Favette precotte	100 g
Quinoa	200 g
Carote	100 g
Funghi cardoncelli	200 g
Rucola	300 g
Sale, pepe, olio EVO e timo fresco	q.b.

Per i veli di manzo:

Girello di manzo	500 g
Trito di erbe aromatiche	50 g
Knorr Brodo Manzo Granulare senza glutine	q.b.
Sale, pepe e olio EVO	q.b.
Bacche di ginepro	q.b.

Per la maionese al limone:

Calvé Gastronomica Versatile	200 g
Succo di limone	40 ml
Limone grattugiato	q.b.
Sale, pepe e olio EVO	q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Per l'insalatina di grano saraceno.** Cuocere nel Brodo di Verdure senza glutine Knorr il grano saraceno e la quinoa, raffreddare in abbattitore di temperatura positivo. Tagliare le carote a cubetti e spadellare con olio, sale e pepe. Pulire e lavare i funghi, tagliarli a listarelle e spadellarli con olio, sale, pepe e timo. Miscelare tutti gli ingredienti in una ciotola.
- 2 Per i veli di manzo.** Insaporire il girello di manzo con il Brodo di Manzo senza glutine Knorr e tutti gli ingredienti descritti, cuocere a bassa temperatura in forno a 80° con sonda al cuore 58°. Abbattere di temperatura positiva ed affettare al momento del servizio.
- 3 Per la maionese al limone.** Miscelare la Calvé Gastronomica Versatile con il succo di limone e con la scorza di limone.
- 4 Per la finitura.** Impiattare i veli di carpaccio di manzo in un piatto su un letto di rucola condita. Con un ring di acciaio adagiare l'insalata di grano saraceno a fianco e completare con qualche fungo Cardoncello arrostito e la maionese al limone.

ANTIPASTO DI CARNE



Senape



Uovo



Risotto alla barbabietola con salsiccia di Brà e gorgonzola

SENZA GLUTINE

Per questa ricetta abbiamo selezionato dei prodotti di eccellenza italiana valorizzandoli tra di loro. Il piatto è impreziosito dal colore rosso vivo della barbabietola che contrasta con il bianco del gorgonzola.



Ingredienti per 10 porzioni

Per il risotto:

Riso vialone nano	800 g
Burro	80 g
Pecorino romano	50 g
Knorr Brodo Manzo Granulare senza glutine	q.b.
Knorr Professional Demi-Glace	q.b.
Sale e pepe	q.b.

Per la purea di barbabietola:

Purea di barbabietola rossa	200 g
Knorr Crème & Crème	100 ml
Sale, pepe, olio EVO e timo fresco	q.b.

Per la salsiccia:

Salsiccia di Brà	300 g
Sale, pepe, olio EVO e timo fresco	q.b.

Per la finitura:

Gorgonzola	200 g
------------	-------

PREPARAZIONE

- 1 Per la purea di barbabietola rossa.** Cuocere e frullare con il mixer ad immersione la barbabietola rossa con l'olio a filo, la Crème & Crème Knorr, il sale, il pepe e il timo.
- 2 Per la salsiccia.** Tagliare la salsiccia a cubetti e marinarla con olio, sale, pepe e timo.
- 3 Per il risotto.** Tostare il riso a secco. Bagnare con il Brodo di Manzo senza glutine Knorr appena bollente. Far cuocere per 12 minuti aggiungendo il brodo quando il riso ne necessita. Aggiungere la purea di barbabietola e portare a cottura al dente. Mantecare fuori dal fuoco con il burro, pecorino e la Demi-Glace Knorr Professional.
- 4 Per la finitura.** Servire il risotto alla barbabietola rossa all'onda in un piatto piano. Guarnire con la salsiccia di Brà marinata con olio e timo e con fiocchi di gorgonzola tenuti in caldo a bagno maria.

PRIMO DI CARNE



Latte



Soia



Tagliata di manzo in crosta di patate e nocciole con insalatina di rucola fritta e demi glace al parmigiano e tartufo

SENZA GLUTINE

Il potere assorbente dei fiocchi di patate del purè Pfanni, combinati con le nocciole tritate, crea una crosta totalmente Gluten Free che permette di cuocere la tagliata in maniera impeccabile. Il risultato sarà perfetto: carne succulenta al centro e croccante all'esterno.



Ingredienti per 10 porzioni

Per la Tagliata:

Entrecôte di manzo	2 kg
Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi	500 g
Nocciole tritate	300 g
Maizena Amido di mais	q.b.
Uova	6
Olio di semi di arachidi	q.b.

Per la demi-glace:

Knorr Professional Demi-Glace	500 ml
Parmigiano	100 g
Lamelle di tartufo	q.b.

Per la finitura:

Rucola	400 g
--------	-------

PREPARAZIONE

- 1 Per la tagliata.** Passare la costoletta prima nella Maizena Amido di mais, dopo nell'uovo sbattuto e per finire nella miscela di fiocchi di patate e nocciole tritate. Per una crosta più compatta ripetere due volte l'operazione. Friggere in olio di semi di arachidi.
- 2 Per la demi-glace.** Portare a bollire la Demi-Glace Knorr Professional insaporire con le lamelle di tartufo e il parmigiano.
- 3 Per la finitura.** Friggere la rucola e condire con sale e pepe. Adagiarla alla base del piatto, sovrapporre la tagliata in crosta di patate e nocciole e completare con la Demi-Glace Knorr Professional al parmigiano e tartufo nero.

SECONDO DI CARNE



Solfiti



Frutta a guscio



Uovo



Arachidi



Latte



Tiramisù al pistacchio e lime con biscotto al cocco e riso soffiato

SENZA GLUTINE

Personalizzare i vostri dessert in base alle stagioni vi permetterà di vendere più porzioni e farà sì che i Clienti restino sempre soddisfatti e stupiti della vostre proposte diverse, i dessert Carte d'Or sono sinonimo di garanzia e qualità.



Ingredienti per 24 porzioni

Per il tiramisù:

Carte d'Or Preparato per Crema Catalana	1 busta
Latte	750 ml
Knorr Crème & Crème	250 ml
Pasta pistacchio	100 g
Lime grattugiato	10 g
Biscotto Gluten free secco	300 g
Burro fuso	100 g

Per il biscotto al cocco e riso soffiato:

Carte d'Or Crunchy Topping Cacao Croccante	400 ml
Riso soffiato	200 g
Cocco rapè	50 g

Per la decorazione:

Scaglie di cocco	q.b.
Pistacchi	q.b.
Menta	q.b.



Latte



Soia



Uovo



Frutta a guscio

PREPARAZIONE

- 1 Per il tiramisù.** Miscelare il latte con il Preparato per il Tiramisù Carte d'Or, la Crème & Crème Knorr, la pasta di pistacchio ed il lime grattugiato. Montare in planetaria e versare in uno stampo in silicone rettangolare. Miscelare il burro fuso con i biscotti secchi sbriciolati. Posizionare il biscotto sul tiramisù e abbattere di temperatura a -18° .
- 2 Per il biscotto al cocco e riso soffiato.** Miscelare il riso soffiato, il cocco rapè ed il Crunchy Topping Cacao Croccante Carte d'Or in una ciotola. Con un cucchiaino formare delle gocce su una teglia con carta da forno. Abbattere a temperatura negativa.
- 3 Per la finitura.** Sformare i tiramisù al pistacchio e lime e tagliare a metà. Impiattare il tiramisù e decorare con i biscotti al riso soffiato e cocco, scaglie di cocco, pistacchi e menta.

DESSERT



SENZA
GLUTINE

I BRODI

I nuovi brodi granulari Knorr: la stessa qualità di sempre, ora anche senza glutine.



Knorr Brodo Manzo Granulare Senza Glutine 1 Kg

Brodo granulare con il 3% di estratto di carne, senza glutine e senza glutammato. Ideale per le preparazioni a base di carne, può essere aggiunto direttamente agli ingredienti (prima, durante o dopo la cottura). Può essere utilizzato anche come insaporitore al posto del sale per ridurre la perdita di liquidi e trattenere il gusto degli ingredienti.



Knorr Brodo Verdure Granulare Senza Glutine 1 Kg

Brodo granulare di verdure, senza glutine e senza glutammato. Ideale per tutte le preparazioni, in particolare quelle a base di verdure, può essere aggiunto direttamente agli ingredienti (prima, durante o dopo la cottura). Può essere utilizzato anche come insaporitore al posto del sale per ridurre la perdita di liquidi e trattenere il gusto degli ingredienti.

Scopri di più sul **Senza Glutine** e sulla gestione degli allergeni in cucina visitando il nostro sito

ufs.com

SENZA
GLUTINE

I DESSERT

Dessert Carte D'Or: la stessa qualità di sempre, finalmente senza glutine.

Carte d'Or Preparato
per Tiramisù 490 Gr



Carte d'Or Preparato
per Panna Cotta 520 Gr



Carte d'Or Preparato
in polvere per Crema
Catalana 516 Gr



Panna Cotta, Crema Catalana: stessa ricetta ma con certificazione "senza glutine".
Crema per Tiramisù: nuova ricetta con mascarpone, in più certificata "senza glutine".

Versatili: è sufficiente sostituire o diluire il latte con succo di frutta, purea di frutta o infusi per ricettare e personalizzare i tuoi Dessert.

Affidabili: elevati standard di qualità garantiti anche in assenza di personale specializzato.

Pratici: metodo di preparazione a freddo semplice e veloce.

Scopri di più sul **Senza Glutine** e sulla gestione
degli allergeni in cucina visitando il nostro sito
ufs.com

SENZA
GLUTINE

I DRESSING



Calvé Gastronomica Versatile 2 Lt

La Calvé che mancava: una soluzione pratica e versatile. Un formato comodo e pratico, anche grazie allo speciale tappo a vite, per una migliore conservazione. Una ricetta versatile; ottima sia da spalmare che per legare insalate. Il mix perfetto: la giusta ricetta nel formato ideale. Senza Glutine.



Calvé Maionese Classica 5 Kg

La maionese originale, più amata dagli italiani. Perfetta per accompagnare tutti i tuoi piatti e per esaltare il gusto delle tue ricette. Grazie al suo gusto bilanciato esalta e valorizza ogni tua creazione. Ideale da sola o per accompagnare pesce, carne e patatine fritte. Senza Glutine.



Calvé Gastronomica Compatta 4,91 Kg

La migliore consistenza del mercato*. Non si ossida al contatto prolungato con l'aria. Amalgama senza fare grumi. Senza Glutine. Gusto superiore in ogni applicazione. Non copre il sapore degli altri ingredienti. Lega gli ingredienti lasciandoli visibili. Garanzia di lunga tenuta. Perfetta per i professionisti del buffet.



Calvé Tomato Ketchup 5,5 Kg

Il classico, l'inimitabile. Senza glutine. Senza conservanti. 100% ingredienti naturali. Con pomodori da agricoltura sostenibile. Gusto ricco e bilanciato. Tutto il piacere del ketchup in un grande formato.

Scopri di più sul **Senza Glutine** e sulla gestione degli allergeni in cucina visitando il nostro sito **ufs.com**

