



Vuoi scoprire tutto  
sul mondo del “senza glutine”?

Visita subito il nostro sito  
e troverai tante  
informazioni utili,  
idee, ricette  
ed ispirazioni.

[www.ufs.com](http://www.ufs.com)



## La cucina “senza glutine” diventa per tutti. Anche per i tuoi clienti.

Per chef e ristoratori è sempre più frequente doversi rapportare con una clientela che ha problemi di allergie o intolleranze.

In particolare questo succede con il glutine.

Per questa ragione, noi di **Unilever Food Solutions** abbiamo creato un'intera sezione sul nostro sito internet che comprende informazioni, approfondimenti, curiosità, ricette e puoi scoprire tutta la nostra range di prodotti senza glutine.

Vai sul nostro sito [www.unileverfoodsolutions.it](http://www.unileverfoodsolutions.it) e scarica la guida sugli allergeni e tante informazioni utili da sapere.

### LISTA DEGLI ALLERGENI



Per la vostra cucina offrire piatti senza glutine diventerà un segno distintivo, un punto di forza, un motivo in più per scegliervi.

In questo ricettario troverete quattro gustose ricette, un antipasto, un primo, un secondo e un dessert: un menù completo senza glutine!  
Ma sul nostro sito avrete la possibilità di scoprirne tante altre.

Suggerimenti preziosi che potranno essere di grande aiuto nella preparazione di un menù “su misura”, perfetto per soddisfare tutti coloro che necessitano di qualche attenzione in più.



# Scopri un invitante menù completo senza glutine.

## PANE E PANELLE con maionese lime e menta

Una ricetta che evoca la migliore cucina siciliana rivisitata in un modo decisamente originale grazie al succo di lime e alla menta. Sapori semplici come il pane alla griglia, la maionese, le panelle e la misticanza per un piatto davvero gustoso.



### ANTIPASTO

#### Ingredienti per 10 persone

##### Per le panelle

farina di ceci	1 kg
<b>Amido di mais Maizena</b>	200 g
acqua	1,7 l
prezzemolo tritato	50 g
olio di semi per friggere	q.b.
sale e pepe	q.b.

##### Per la maionese

<b>Gastronomica Compatta Calvè</b>	200 g
lime	50 ml
menta	25 g

##### Per la finitura

pane senza glutine a fette	10 fette
misticanza	200 g

#### PROCEDIMENTO

##### 1 Per le panelle

Portare ad ebollizione l'acqua e aggiungere la farina di ceci, il prezzemolo tritato, il sale e il pepe. Miscelare il tutto fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Versare il composto in una placca precedentemente oleata e lasciare raffreddare. Tagliare a cubotti e impanare nell'**Amido di Mais Maizena** prima di friggere in olio di semi.

##### 2 Per la maionese

Miscelare la **Gastronomica Compatta Calvè** con il succo di lime e la menta tritata.

##### 3 Per la finitura

Arrostire le fette di pane sulla griglia e spalmare la maionese. Adagiare le panelle fritte e aggiungere la misticanza.

ALLERGENI PRESENTI



Uovo

## VELLUTATA DI PISELLI con panna e prosciutto

Un primo gustosissimo che esalta il sapore dei piselli, prima saltati e poi frullati, per dare vita ad una delicatissima vellutata. Perfetta sia da sola che con sfiziose finiture dai croccanti contrasti.



### PRIMO PIATTO

#### Ingredienti per 10 persone

##### Per la vellutata

pisellini surgelati	1 kg
<b>Brodo di Verdure</b>	
<b>Granulare Knorr</b>	800 ml
olio extra vergine di oliva	q.b.
sale e pepe	
cipolla	20 g
aglio	10 g
basilico	5 g
<b>Crème &amp; Crème Knorr</b>	200 ml

##### Per la panna acida

<b>Crème &amp; Crème Knorr</b>	200 ml
yogurt magro	100 ml
limone	½

##### Per la finitura

prosciutto crudo fetta spessa	200 g
-------------------------------	-------

#### PROCEDIMENTO

##### 1 Per la vellutata

In una casseruola rosolare la cipolla, l'aglio ed il basilico tritati con l'olio evo. Aggiungere i pisellini e farli dorare. Successivamente coprire con il **Brodo Verdure Granulare Knorr** e completare la cottura. Mixare il tutto con il frullatore ad immersione versando la **Crème & Crème Knorr**. Regolare la vellutata con sale e pepe.

##### 2 Per la panna acida

Miscelare la **Crème & Crème Knorr** con lo yogurt ed il succo di limone. Riporre il composto in frigorifero per 1 ora. Al momento del servizio stemperare a bagnomaria.

##### 3 Per la finitura

Versare la vellutata di piselli in una fondina, guarnire con la panna acida ed il prosciutto crudo a bastoncino saltato leggermente in padella.

ALLERGENI PRESENTI



Soia



Latte

## TRANCIO DI MERLUZZO allo zenzero agrodolce e aneto con finocchi, pompelmo e sesamo

La cottura confit regala gustosissime sorprese. Come in questa ricetta con il merluzzo che, preparato insieme ad altri ingredienti, soddisfa i palati più esigenti.



### SECONDO PIATTO

#### Ingredienti per 10 persone

##### Per il merluzzo confit

merluzzo fresco	2 kg
olio extra vergine di oliva	200 ml
zenzero agrodolce	50 g
aneto	50 g
pepe in grani	10 g
buccia di agrumi	q.b.

##### Per i finocchi arrostiti

finocchi	500 g
<b>Mep allo Zafferano Knorr</b>	10 g
olio	50 ml
sesamo bianco	25 g
sesamo nero	25 g
sale e pepe	q.b.
basilico	5 g

##### Per i segmenti di pompelmo

pompelmo	6
----------	---

##### Per la finitura

zenzero agrodolce	q.b.
aneto	q.b.

#### PROCEDIMENTO

##### 1 Per il merluzzo confit

Tagliare il merluzzo in darne spesse. Versare tutti gli ingredienti in una busta sottovuoto da cottura e cuocere in forno a 60° per 40 minuti. Una volta cotto il merluzzo, toglierlo dalla busta e tenere le darne in caldo.

##### 2 Per i finocchi arrostiti

Pulire i finocchi e tagliarli a spicchi e saltarli in padella antiaderente con il **Mep allo Zafferano Knorr** ed i semi di sesamo bianco e nero. Regolare di sale e pepe e condire con il basilico.

##### 3 Per i segmenti di pompelmo

Tornire il pompelmo togliendo la buccia e la pelle bianca. Estrarre gli spicchi e conservarli in un recipiente con lo stesso succo.

##### 4 Per la finitura

Impiattare il merluzzo in un piatto fondo accompagnandolo con i finocchi arrostiti al sesamo ed i segmenti di pompelmo. Guarnire con qualche pezzo di zenzero in agrodolce e aneto.

ALLERGENI PRESENTI



Latte



Sedano



Sesamo

## MELA AL VIN BRULÈ con crema alla vaniglia e Marsala

Questo delizioso dessert è perfetto per completare il pasto in un modo davvero gustoso. Le mele cotte al vapore con il vin brulé incontrano i profumi di cannella e chiodi di garofano e ben si sposano con una delicata crema.



### DESSERT

#### Ingredienti per 10 persone

##### Per le mele al vin brulé

mele fuji	10
vino rosso	800 ml
stecche di cannella	2
chiodi di garofano	8
arance	1
limoni	1
noce moscata	q.b.
zucchero semolato	250 g
anice stellato	2 pz

##### Per la crema alla vaniglia

latte uht	1 l
zucchero	250 g
<b>Amido di mais Maizena</b>	80 g
tuorli d'uovo	4
bacca di vaniglia	1

##### Per la guarnizione

arancia candita	10 fette
liquore Marsala	100 ml

#### PROCEDIMENTO

##### 1 Per le mele al vin brulé

Mettere in un pentolino tutti gli ingredienti, comprese le mele precedentemente sbucciate, e portare ad ebollizione per 10 minuti. Spegnerne il fornello e lasciar raffreddare le mele, con il liquido di cottura, in abbattitore a temperatura positiva.

##### 2 Per la crema

Miscelare i tuorli, lo zucchero e l'**Amido di Mais Maizena**. Portare ad ebollizione il latte con la vaniglia. Versare il composto nel latte e far cuocere a fiamma bassa fino a densità necessaria.

##### 3 Per la finitura

Versare sulla base del piatto la crema alla vaniglia. Disporre la mela al vin brulé e guarnire con le fette di arancia candita e il liquore Marsala.

ALLERGENI PRESENTI



Latte



Uovo

# La gamma senza glutine Unilever Food Solutions.



## BRODI



Brodo di Manzo Granulare 1 Kg



Brodo di Verdure Granulare 1 Kg



Brodo delle Feste 1 Kg



Brodo Record 1 Kg



Mep allo Zafferano 800 g



Brodo Sapore 1 Kg



Ridotto di Brodo Manzo 1l



Ridotto di Brodo Pollo 1l



Ridotto di Brodo Verdure 1l



Ridotto di Brodo Astice 1l

## PANNE VEGETALI



Ridotto di Brodo Pesce 1l



Crème & Crème 1 Kg



Crème Cuisine 1 Kg

## BRODI IN GELATINA



Brodo di Manzo in gelatina 800 g



Brodo di Pollo in gelatina 800 g



Brodo di Verdure in gelatina 800 g

## FONDI E SALSE



Demi-Glace 1l



Fondo Chiaro 1l



Fondo Bruno 1l



Fumetto di Crostacei 1l

## MAIZENA



Maizena 700 g



Maizena 2,5 Kg



Preparato per Purè di patate in fiocchi 10 Kg



Preparato per Purè di patate in fiocchi 4 Kg

## PATATE



## TOPPINGS



Topping Fragola 1 Kg



Topping Mou 1 Kg



Topping Nocciola 1 Kg



Topping Amarena 1 Kg



Topping Caffè 1 Kg



Topping Caramello 1 Kg



Topping Cacao 1 Kg



Topping Frutti di Bosco 1 Kg



Topping Bianco Croccante 1 Kg



Topping Cacao Croccante 1 Kg

## MAIONESE E KETCHUP



Gastronomica Compatta 5 Kg



Gastronomica Cremosa 5 Kg



Maionese Classica 5 Kg



Tomato Ketchup 5,5 Kg



Gastronomica Versatile 2 l



Gastronomica Cremosa Top Down 750 ml



Maionese Classica Top Down 430 ml



Senape Top Down 250 ml



Tomato Ketchup Top Down 430 ml



Tomato Ketchup Top Down 750 ml



Ketchup Monodose 15 ml



Maionese Monodose 15 ml



Real Mayonnaise 5 l



Real Mayonnaise Top Down 430 ml



Ketchup Classic Top Down 430 ml



Sauce Mustard Top Down 250 ml

Scopri di più sul "senza glutine" e sulla gestione degli allergeni in cucina visitando il nostro sito [www.ufs.com](http://www.ufs.com)



# Una soluzione in più per chi sceglie il “senza glutine” grazie ai contenitori Bormioli Rocco.



ITALIAN TABLE STORIES



I praticissimi contenitori  
sono degli utili alleati per ridurre  
il rischio di contaminazioni.

- Contenitori in **vetro temperato**, resistente agli shock termici e agli urti. Coperchio in polipropilene e guarnizioni in silicone. Idonei al contatto con gli alimenti.
- Chiusura **ermetica**, che garantisce una perfetta conservazione degli alimenti.
- Un unico contenitore per:  
**conservare in frigorifero e in freezer**, fino a  $-20^{\circ}\text{C}$ ;  
**riscaldare in forno e in micro-onde**.  
Utilizzi in forno tradizionale: senza coperchio, fino a  $+220^{\circ}\text{C}/+428^{\circ}\text{F}$   
Utilizzi in microonde: con coperchio aperto, fino a  $+70^{\circ}\text{C}/+158^{\circ}\text{F}$
- Prodotto Impilabile
- Lavabile in lavastoviglie

## COME SI COMPONE IL SET.



18 x18 Quadra  
2 pezzi

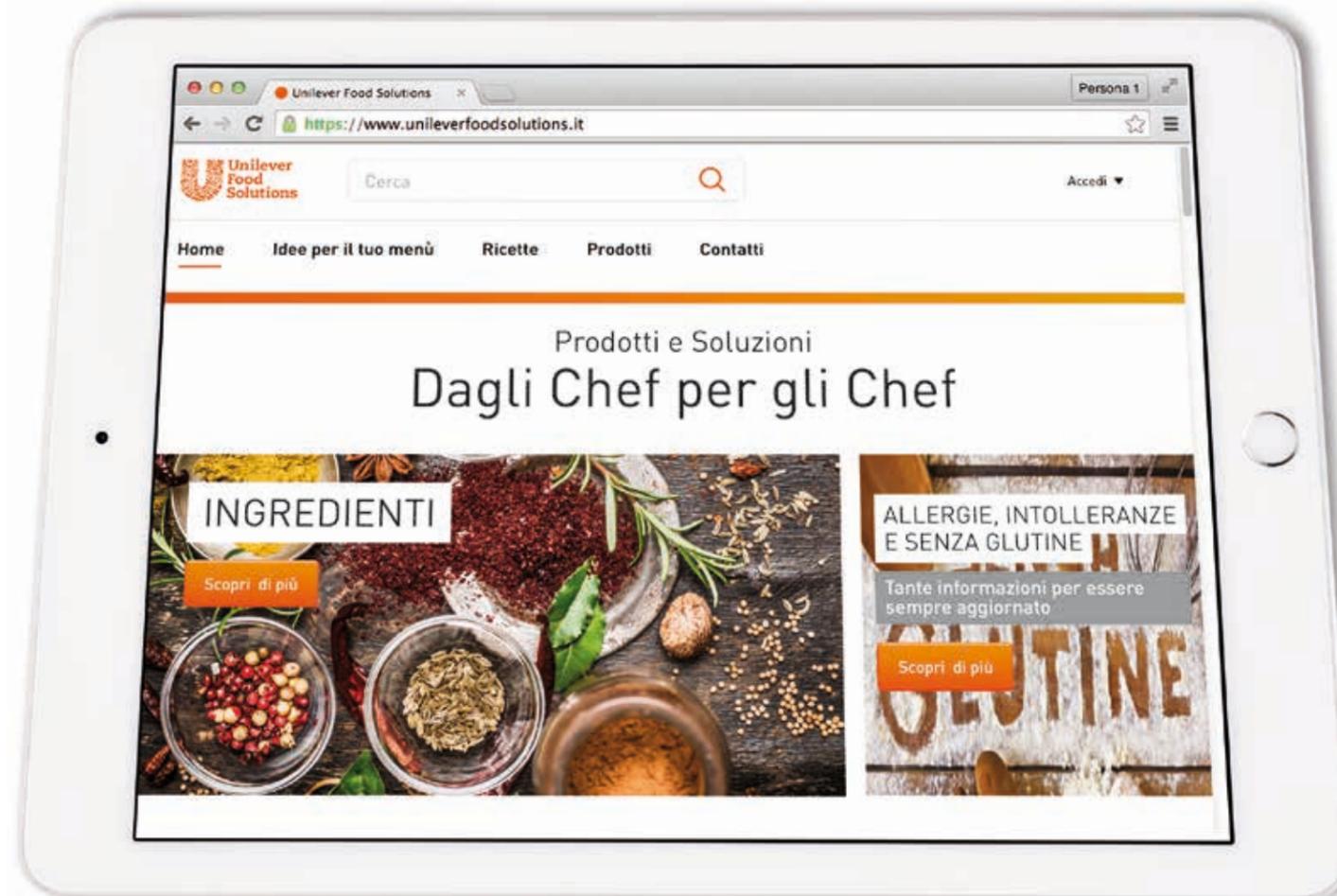


14 x14 Quadra  
4 pezzi



30 sticker, per  
annotare prodotto  
e scadenza

Ricettario con un menù completo senza glutine



Ti aspettiamo sul nostro sito.

Un'ottima occasione per sapere tutto  
sul “senza glutine”, scoprire nuove  
ricette e tante buone idee.

