WŁOSKIE **INSPIRACJE** *jesienne*

IFOB FOODSERVICE POLAND

Jesień po włosku!

Menu z charakterem.
Produkty sezonu.



PRZEPIS

SZPARAGI

z wędzoną burratą i bułką tartą

Składniki (na 1 porcję):

- 6-8 zielonych szparagów Orogel
- 1 burrata wędzona La Verace
- 1 łyżka masła extra Mlekovita
- 1 łyżka bułki tartej
- 10g Grana Padano
- 2 małe ząbki czosnku
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 2 łyżki oliwy extra vergine Levante
- starta skórka z cytryny
- sól i świeżo mielony pieprz

FOOD COST

1 porcja
14,20 PLN netto

*food cost ma charakter orientacyjny i może ulec zmianie wraz z aktualizacją cenników

Przygotowanie:

1. Upraż bułkę tartą na oliwie *extra vergine* z oliwek do uzyskania złotego koloru i chrupiącej struktury.
2. Podsmaż szparagi, a następnie dopraw je solą, świeżo mielonym pieprzem, sokiem z cytryny oraz oliwą *extra vergine* z oliwek.
3. Dodaj starty ser *Grana Padano* i delikatnie wymieszaj.
4. Ułóż szparagi na talerzu, a na środku umieść wędzoną *burratę*.
5. Posyp całość chrupiącą bułką tartą.
6. Wykończ skórką z cytryny oraz odrobiną oliwy *extra vergine* z oliwek

IFOB FOODSERVICE POLAND



500g

SZPARAGI MROŻONE OK. 17CM

Kod produktu: OGL01
Producent: Orogel

VAT: 5%



125g

BURRATA WĘDZONA

Kod produktu: LVC29
Producent: La Verace

VAT: 5%



1l

OLIWA EXTRA VERGINE LA MASSERIA

Kod produktu: BIO28
Producent: Levante

VAT: 5%



1kg

GRANA PADANO DOP

Kod produktu: LSM08

VAT: 5%

Food & Wine Pairing

RIBOLLA GIALLA VENEZIA LE RIVE, VENETO
kod produktu: RIVRIB-25

Ribolla Gialla to biały szczep winogron, z którego powstają wina pełne świeżości. *Ribolla* od producenta *Le Rive* zaprasza tropikalnymi aromatami słodko-kwaśnego ananasa, bananów i dojrzałych moreli, z akcentami śródziemnomorskich ziół. Dojrzała owocowość wina, z mocnym akcentem orzeźwiającej kwasowości, będzie stanowić ciekawy kontrast dla szparagów z maślaną panierką i wędzoną *burratą*.



PRZEPIS

KALMARY

nadziewane, w sosie z prosecco



Składniki (na 1 porcję):

- 5 małych kalmarów Loligo
- oliwa extra vergine Levante
- czosnek
- świeży rozmaryn

Farsz:

- 60g czerstwego chleba
- 50ml mleka 3,2% Mlekovita
- 30g cukinii grillowanej Orogel
- 20g świeżych pomidorków
- 10g Pecorino Romano
- świeża natka pietruszki
- sól i pieprz do smaku

Sos prosecco:

- 2 szalotki
- 1/2 pora
- 30g masła estra Mlekovita
- 100ml prosecco La Gioiosa
- 80ml śmietanki Panna Chef
- sól i pieprz do smaku

FOOD COST

1 porcja
17,00 PLN netto

*food cost ma charakter orientacyjny i może ulec zmianie wraz z aktualizacją cenników

Przygotowanie:

Sos prosecco:
1. Drobno posiekaj pora oraz szalotkę, przełóż je do garnka z masłem i duś przez chwilę.
2. Dodaj szczyptę soli, a gdy warzywa się zeszklą, wlej *prosecco* i gotuj, aż alkohol odparuje.
3. Dodaj śmietankę, dopraw solą oraz świeżo mielonym pieprzem.
4. Zblenduj całość na gładki, kremowy sos.

Kalmary:
1. Odetnij macki, oczyść tuby kalmarów i dokładnie je opłucz.
2. Napełnij kalmary farszem przy pomocy rękawa cukierniczego i zamknij wykałaczkami.
3. Obsmaż kalmary na oliwie z czosnkiem, rozmarynem i pomidorkami koktajlowymi. Dodaj także odcięte wcześniej macki.
4. Pod koniec smażenia wlej odrobinę *prosecco*, dodaj masło oraz szczyptę soli i pieprzu.
5. Podawaj kalmary z gładkim sosem *prosecco*.

Farsz:
1. Namoczony w mleku chleb odciśnij i przełóż do miski.
2. Dodaj pokrojoną cukinię, pomidorki koktajlowe, *Pecorino Romano*, natkę pietruszki, czosnek, oliwę, sól oraz świeżo mielony pieprz.
3. Wymieszaj całość do uzyskania spójnego farszu.

IFOB FOODSERVICE POLAND



1kg

KALMARY BABY CAŁE 8/12

Kod produktu: FS123
Producent: Loligo

VAT: 23%



1kg

CUKINIA GRILLOWANA MROŻONA - PLASTRY

Kod produktu: OGL18
Producent: Orogel

VAT: 5%



ok. 1kg

PECORINO ROMANO DOP

Kod produktu: CEP03

VAT: 5%



750ml

PROSECCO TREVISO EXTRA DRY DOC

Kod produktu: VI899
Producent: La Gioiosa

VAT: 23%

Food & Wine Pairing

MERLOT ROSÉ MONTESELVA, ABRUZZO
kod produktu: SOCROSG-23

Wino różowe *Merlot Rosé* z regionu *Abruzzo* zachwyca lekkością i owocowością. Nuty truskawek, granatu i wiśni będą trafioną parą do apetycznie pachnących faszerowanych kalmarów w sosie *Prosecco*. Wino w sosie i w kieliszku to podwójna moc orzeźwienia dla podniebienia oraz bardziej intensywne doświadczenie kulinarne.



PRZEPIS

RISOTTO

z przegrzebkami i pesto

FOOD COST

1 porcja
24,90 PLN netto

*food cost ma charakter orientacyjny i może ulec zmianie wraz z aktualizacją cenników

Składniki (na 1 porcję):

- **80g ryżu arborio Mamma Tina**
- **3 przegrzebki IF&B**
- **1 łyżka pesto sycylijskiego Divella**
- **1 mała szalotka**
- **20ml białego wina Il Raccolto Monteselva**
- **300ml gorącego bulionu warzywnego**
- **15g masła extra Mlekovita**
- **10g startego Grana Padano**
- **1 łyżeczka oliwy extra vergine Levante**

Przygotowanie:

1. Na oliwie *extra vergine* z oliwek zeszklij drobno posiekaną szalotkę, następnie dodaj ryż *arborio* i krótko go podsmaż, aż ziarna staną się lekko szkliste.
2. Wlej białe wino i gotuj, aż alkohol całkowicie odparuje.
3. Stopniowo dolewaj gorący bulion, cały czas mieszając, aż ryż będzie *al dente*, a *risotto* nabierze kremowej konsystencji.
4. Dodaj pesto sycylijskie, masło oraz tarty ser *Grana Padano* i dokładnie wymieszaj, aby uzyskać aksamitną strukturę.
5. Dopraw przegrzebki solą oraz świeżo mielonym pieprzem, a następnie krótko obsmaż je z obu stron na mocno rozgrzanej patelni.
6. Wyłóż gotowe *risotto* na talerz i ułóż na wierzchu przegrzebki.
7. Całość wykończ skórką z cytryny oraz świeżym tymiankiem lub natką pietruszki.

IF&B FOODSERVICE POLAND



1kg

RYŻ ARBORIO

Kod produktu: MT275
Producent: Mamma Tina

VAT: 5%



1kg

MAŁŻE ŚW. JAKUBA MROŻONE - KAWAŁKI

Kod produktu: FS147
Producent: IF&B

VAT: 23%



1kg

GRANA PADANO DOP TARTY

Kod produktu: LSM10

VAT: 5%



1l

OLIWA EXTRA VERGINE ANFORA GREZZONA

Kod produktu: BIO29
Producent: Levante

VAT: 5%

Food & Wine Pairing

TRENTO DOC BRUT ENDRIZZI, TRENTINO
kod produktu: ENDBRT-22

Do każdego *risotto* doskonale pasuje wino wytwarzane metodą tradycyjną (tą samą, co szampan). *Trento DOC Brut* od znanego producenta *Endrizzi* to eleganckie wino musujące z regionu *Trentino*. Surowość i autentyczność stylu oraz esencja smaków cytryn, limonek i opiekanej skórki chleba stanowią doskonały kontrast dla kremowego risotto w morskim stylu.



PRZEPIS

RISOTTO

z groszkiem i tatarem z krewetek

FOOD COST

1 porcja
17,30 PLN netto

*food cost ma charakter orientacyjny i może ulec zmianie wraz z aktualizacją cenników

Składniki (na 1 porcję):

- **80g ryżu arborio Mamma Tina**
- **300ml bulionu warzywnego**
- **50g tataru z różowej krewetki Giacalone**
- **40g zielonego groszku Orogel**
- **30g straciatelli Fresco Gourmet**
- **15g Grana Padano Mantova**
- **15g masła extra Mlekovita**
- **1 łyżka oliwy extra vergine Levante**
- **starta skórka z cytryny**
- **szklanka białego wina il Raccolto Monteselva**
- **sól i świeżo mielony pieprz**

Przygotowanie:

1. Ugotuj zielony groszek do miękkości, a następnie zblenduj go i przetrzyj przez sito, aby uzyskać gładki krem.
2. Na oliwie *extra vergine* z oliwek krótko podsmaż ryż *arborio*. Wlej białe wino i gotuj, aż alkohol odparuje. Stopniowo dolewaj gorący bulion, cały czas mieszając, aż ryż będzie *al dente*, a *risotto* nabierze kremowej konsystencji.
3. Dodaj krem z zielonego groszku, masło oraz tarty ser *Grana Padano*. Dokładnie wymieszaj, aby uzyskać aksamitną strukturę.
4. Krewetki krótko zblanszuj, drobno posiekaj i dopraw solą, świeżo mielonym pieprzem oraz skórką z cytryny.
5. Wyłóż gotowe *risotto* na talerz i ułóż na wierzchu tatar z krewetek.
6. Całość wykończ *stracciatellą*, odrobiną oliwy *extra vergine* z oliwek oraz skórką z cytryny.

IFOB FOODSERVICE POLAND



75 0g

KREWETKI VANNAMEI 16/20 SUROWE OBRANE

Kod produktu: MT351
Producent: Mamma Tina

VAT: 23%



2,5kg

GROSZEK ZIELONY MROŻONY

Kod produktu: OGL13
Producent: Orogel

VAT: 5%



250g

STRACCIATELLA

Kod produktu: CPS04
Producent: Fresco Gourmet

VAT: 5%



250ml

OLIWA EXTRA VERGINE LA MASSERIA

Kod produktu: BIO31
Producent: Levante

VAT: 5%

Food & Wine Pairing

ETNA BIANCO DOC PIETRADOLCE, SICILIA
kod produktu: VI538

Etna Bianco to soczyste białe wino od producenta *Pietradolce*. Wulkaniczna natura wina harmonijnie wtopi się w wyborne połączenie *risotto* z tatarem z krewetek, zielonym groszkiem i *stracciatellą*. *Etna Bianco* oczyści podniebienie zdecydowaną cytrusowością i niezwykle przyjemną owocowością. To znakomity partner do wszelkich przystawek typu *ceviche*.



PRZEPIS

SPAGHETTONI

z miecznikiem po sycylijsku

Składniki (na 1 porcję):

- 90 spaghettoni La Molisana
- 120g steka z miecznika All Fish
- 6 żółtych pomidorków datterino Carbone
- 1 łyżeczka kaparów Delizie 2000
- 6-8 czarnych oliwek Riviera Delizia 2000
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka oliwy extra vergine Levante
- szczypta ostrej papryczki
- skórka z 1/4 cytryny
- świeża natka pietruszki
- sól i świeżo mielony pieprz



FOOD COST

1 porcja
16,80 PLN netto

*food cost ma charakter orientacyjny i może ulec zmianie wraz z aktualizacją cenników

Przygotowanie:

1. Ugotuj *spaghettoni al dente* w osolonej wodzie, zachowując odrobinę wody z gotowania.
2. Dopraw miecznika solą oraz świeżo mielonym pieprzem, a następnie obsmaż go na *oliwie extra vergine* z oliwek. Dodaj czosnek, *chili* oraz przekrojone pomidorki *datterino*.
3. Dodaj kapary i oliwki, a następnie krótko duś składniki razem, aby smaki się połączyły.
4. Pokrój miecznika na mniejsze kawałki i połącz go z sosem.
5. Dodaj ugotowany makaron oraz odrobinę wody z gotowania, aby sos dobrze otulił *spaghettoni*.
6. Przed podaniem wykończ skórką z cytryny oraz posiekaną natką pietruszki.

IFOB FOODSERVICE POLAND



500g

SPAGHETTONI RUVIDI

Kod produktu: MLS03
Producent: La Molisana

VAT: 5%



1kg

STEKI Z MIECZNIKA 135/165 OK. 100G

Kod produktu: PL01181
Producent: All Fish

VAT: 5%



1062ml

OLIWKI DRYLOWANE RIVIERA W OLEJU

Kod produktu: DLZ08
Producent: Delizia 2000

VAT: 5%



1062ml

ŻÓŁTE POMIDORKI DATTERINO W ZALEWIE

Kod produktu: CRB10
Producent: Carbone

VAT: 5%

Food & Wine Pairing

LEGAMI MALVASIA BIANCA IGP FRISINO, PUGLIA

kod produktu: FSNMAL-24

Lekkie, owocowe wino *Malvasia* to idealny partner do dań, które lubimy latem. Lżejszych, takich jak stek z miecznika z warzywnymi dodatkami. *Malvasia* oferuje orzeźwienie oraz intensywne aromaty jaśminu, rumianku, grejpfruta, limonki, jabłek oraz owoców pestkowych – brzoskwiń i moreli. To wino, które sprawia przyjemność.



PRZEPIS

RAGÚ
z ośmiornicy

FOOD COST

1 porcja
22,40 PLN netto

*food cost ma charakter orientacyjny i może ulec zmianie wraz z aktualizacją cenników

Składniki (na 1 porcję):

- 150g ośmiornicy Moyseafood
- 90g świeżo-mrożonego paccheri Mamma Tina
- 100g sosu pomidorowego na bazie pomidorów pelati La Verace
- 2 łyżeczki koncentratu pomidorowego Strianese
- 80ml czerwonego wina il Raccolto Monteselva
- 50g sofritto Orogel
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka oliwy extra vergine Levante
- kilka listków karbowanej natki pietruszki
- sól i ostra papryczka do smaku

Przygotowanie:

1. Ugotuj *paccheri al dente* w osolonej wodzie, zachowując odrobinę wody z gotowania.
2. Na oliwie *extra vergine* z oliwek podsmaż *soffritto*, a następnie dodaj drobno posiekany czosnek. Dodaj rozmrożoną ośmiornicę i krótko obsmaż, aby nabrała aromatu.
3. Dodaj *passatę* pomidorową, koncentrat pomidorowy oraz czerwone wino. Dopraw płatkami chili i duś całość na małym ogniu, aż ośmiornica będzie miękka, a sos gęsty i intensywny w smaku.
4. Połącz sos z ugotowanym makaronem, dodając w razie potrzeby odrobinę wody z gotowania, aby sos dobrze otulił *paccheri*. Dopraw solą do smaku.
5. Podawaj od razu, wykończone świeżo posiekaną natką pietruszki.

IFOB FOODSERVICE POLAND



3/4kg

OŚMIORNICA CAŁA 3000/4000G W BLOKU

Kod produktu: PL00368
Producent: Moyseafood

VAT: 23%



2kg

PACCHERI MROŻONE

Kod produktu: MT173
Producent: Canuti

VAT: 5%



2,5kg

POMIDORY PELATI

Kod produktu: LVC15
Producent: La Verace

VAT: 5%



800g

PODWÓJNY KONCENTRAT POMIDOROWY

Kod produktu: AGC04
Producent: Strianese

VAT: 5%

Food & Wine Pairing

INTRO VALPOLICELLA DOC CANOSO, VENETO

kod produktu: CANVAL-24

Valpolicella Intro to niezwykle lekkie i delikatne czerwone wino. Powstaje z winogron uprawianych na glebach wulkanicznych. Żywy, czysty owoc wiśni i porzeczek idealnie skontrastuje się z ośmiornicą w sosie pomidorowym na winie. Porywająca soczystość, która czyni *Valpolicellę Intro* najlepszym czerwonym winem na lato, sprawi, że *paccheri* z *ragù di polpo* wydadzą się wyjątkowo soczyste i aromatyczne. Koniecznie podawać schłodzone.



PRZEPIS

RAGÚ
bianco

FOOD COST

1 porcja
11,60 PLN netto

*food cost ma charakter orientacyjny i może ulec zmianie wraz z aktualizacją cenników

Składniki (na 1 porcję):

- 90g penne rigate świeżo-mrożonego Mamma Tina
- 120g mielonego mięsa wołowego Inalca
- 40ml białego wina Il Raccolto Monteselva
- 60ml śmietanki Panna Chef
- 60g sofritto Orogel
- 1 łyżeczka pesto bazyliowego Tigulio
- 20g tartego Grana Padano Mantova
- 1 łyżka oliwy extra vergine Levante
- świeży rozmaryn
- sól i świeżo mielony pieprz do smaku

Przygotowanie:

1. Ugotuj *penne al dente* w osolonej wodzie, zachowując odrobinę wody z gotowania.
2. Na oliwie *extra vergine* z oliwek podsmaż *soffritto*, a następnie dodaj mieloną wołowinę. Smaż, aż mięso się zarumieni.
3. Wlej białe wino i gotuj, aż alkohol odparuje. Dodaj śmietankę oraz posiekany rozmaryn i gotuj przez kilka minut, aż sos nabierze kremowej konsystencji.
4. Dodaj pesto bazyliowe, dopraw solą oraz świeżo mielonym pieprzem i dokładnie wymieszaj.
5. Przełóż ugotowany makaron na patelnię i połącz go z sosem, dodając w razie potrzeby odrobinę wody z gotowania.
6. Podawaj od razu, wykończone tartym serem *Grana Padano*.

IFOB FOODSERVICE POLAND



2kg

PENNE RIGATE JAJECZNE

Kod produktu: MT203
Producent: Canuti

VAT: 5%



1kg

MIĘSO MIELONE MROŻONE

Kod produktu: Y1290
Producent: Inalca

VAT: 5%



1kg

MIESZANKA WARZYW SOFRITTO MROŻONA

Kod produktu: OGL15
Producent: Orogel

VAT: 5%



500ml

ŚMIETANA - PANNA CHEF CUCINA UHT

Kod produktu: PRM15
Producent: Parmalat

VAT: 5%

Food & Wine Pairing

QUATTRO LANGHE BIANCO DOC TRE DONNE, PIEMONTE

kod produktu: TREQUAB-25

Modny styl wina z włoskiego Piemontu od producenta *Tre Donne*, czyli francuski szczep *Chardonnay* ze szczyptą *Sauvignon Blanc*. Konkretna dawka orzeźwiającej kwasowości nada lekkości i soczystości penne z kremowym sosem z wołowiną. Kwiatowo-ziołowo-egzotyczne akcenty wina dopełnią aromatyczne *soffritto* i pesto bazyliowe.



PRZEPIS

LINGUINE

z vongolami i bottargą



Składniki (na 1 porcję):

- 120g linguine De Cecco
- 100g vongoli
- 50ml białego wina il Raccolto Monteselva
- 5g bottargi
- 1 ząbek czosnku
- oliwa extra vergine Levante
- ostra papryczka
- 20g masła extra Mlekovita
- świeża natka pietruszki
- sól morska
- starta skórka z cytryny

FOOD COST

1 porcja
24,90 PLN netto

*food cost ma charakter orientacyjny i może ulec zmianie wraz z aktualizacją cenników

Przygotowanie:

1. Na zimną patelnię dodaj drobno pokrojony czosnek, ostrą papryczkę pokrojoną w krążki oraz połowę pęczka natki pietruszki w całości. Wlej oliwę *extra vergine* z oliwek i powoli podgrzewaj, aż nabierze aromatu.
2. W międzyczasie zagotuj osoloną wodę i ugotuj *linguine* przez połowę czasu podanego na opakowaniu.
3. Oczyszczone *vongole* przełóż na patelnię, wlej białe wino, przykryj i gotuj, aż muszle się otworzą. Następnie przełóż je do miski — połowę wyjmij z muszli, a pozostałe zostaw w skorupkach do dekoracji. Z sosu usuń natkę pietruszki.
4. Obrane *vongole* dodaj z powrotem do sosu razem z odrobiną wody z gotowania makaronu. Dodaj część drobno posiekanej natki pietruszki, a resztę zostaw do wykończenia.
5. Przełóż podgotowane *linguine* na patelnię i gotuj w sosie, aż makaron będzie *al dente*. Dopraw świeżo mielonym pieprzem, solą oraz skórką z cytryny.
6. Na koniec dodaj *vongole* w skorupkach, kilka kropel oliwy oraz kostkę masła. Delikatnie wymieszaj, aby sos dobrze otulił makaron.
7. Podawaj z pozostałą natką pietruszki, świeżo startą *bottargą* oraz oliwą *extra vergine* z oliwek.

IFOB FOODSERVICE POLAND



1kg

LINGUINE

Kod produktu: DEC28
Producent: De Cecco

VAT: 5%



1kg

VONGOLE BIAŁE MROŻONE

Kod produktu: GLP05
Producent: Meretrix Lyrata

VAT: 23%



70/110g

BOTTARGA DI MUGGINE

Kod produktu: PL00391
Producent: Sarda Affumicati

VAT: 5%



5l

IL RACCOLTO WINO BIAŁE BAG IN BOX

Kod produktu: VI521
Producent: Monteselva

VAT: 23%

Food & Wine Pairing

RIESLING RENANO TRENTINO DOC ENDRIZZI, TRENTINO

kod produktu: VI895

Riesling to jedno z najbardziej gastronomicznych win. Pasuje do wielu przekąsek i dań dzięki wyrazistej, orzeźwiającej kwasowości. Sprawia, że potrawa staje się bardziej soczysta i aromatyczna. *Riesling Renano* z *Trentino* od producenta *Endrizzi*, intensywny i pełen koncentracji smaku, będzie kompletny z *linguine alle vongole* podanym z *bottargą*. Wino podkreśli smak potrawy i zaskoczy orzeźwiającą nutą.



PRZEPIS

TRIANGOLI

z truflami i rozmarynem

FOOD COST

1 porcja
32,90 PLN netto

*food cost ma charakter orientacyjny i może ulec zmianie wraz z aktualizacją cenników



Składniki (na 1 porcję):

- **120g triangoli borowiki&trufle od Bertagni**
- **40g masła z czarną, letnią truflą Appennino Food**
- **kilka płatków czarnej letniej truflii liofilizowanej Appennino Food**
- **odrobina oliwy extra vergine Levante**
- **10g Parmigiano Reggiano**
- **świeży rozmaryn**
- **świeży tymianek**
- **pieprz i sól do smaku**

Przygotowanie:

1. Ugotuj *triangoli* zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu.
2. Na patelni rozpuść masło truflowe, a następnie dodaj rozmaryn oraz tymianek. Wlej odrobinę wody z gotowania makaronu i wymieszaj, tworząc aromatyczny, kremowy sos.
3. Dodaj ugotowane *triangoli* i delikatnie połącz je z sosem, uważając, aby nie uszkodzić makaronu.
4. Dopraw całość solą oraz świeżo mielonym pieprzem.
5. Wyłóż *triangoli* na talerz, posyp tartym serem *Grana Padano* i udekoruj płatkami trufli.
6. Podawaj od razu.

IFOB FOODSERVICE POLAND



6 x 250g

TRIANGOLI BOROWIK / TRUFLE

Kod produktu: PL00767

Producent: Bertagni

VAT: 5%



450g

MASŁO Z CZARNĄ TRUFLĄ LETNIĄ - MROŻONE

Kod produktu: APF71

Producent: Appennino Food

VAT: 5%



2,5g

CARPACCIO Z CZARNEJ TRUFLI LIOFILIZOWANE

Kod produktu: APF73

Producent: Appennino Food

VAT: 5%



ok. 1kg

PARMIGIOANO REGGIANO DOP

Kod produktu: LSM06

VAT: 5%

Food & Wine Pairing

LANGHE NEBBIOLO DOC OCHETTI RATTI, PIEMONTE

kod produktu: RATNEB-24

Langhe DOC ze szczepu *Nebbiolo* od kultowego producenta *Ratti* to klasyka gatunku. Do prostego wina wysokiej jakości należy podawać potrawy z maksymalnie kilkoma wiodącymi aromatami. *Triangoli* z borowikami, truflą, rozmarynem i tymiankiem idealnie uzupełnią się z aromatami poziomek i malin obecnymi w winie. *Pairing Langhe* z *triangoli* z grzybami i ziołami to zaproszenie do lasu o świcie, w środku lata.



PRZEPIS

MEZZELUNE

z dynią i serami, na kremie dyniowym

FOOD COST

1 porcja
17,60 PLN netto

*food cost ma charakter orientacyjny i może ulec zmianie wraz z aktualizacją cenników

Składniki (na 1 porcję):

- **7szt. mezzelune dynia&sery od Bertagni**
- **30g masła extra Mlekovita**
- **25g orzechów laskowych**
- **50ml kremu z dynii Carbone**
- **30g Pecorino Romano tarty**
- **oliwa extra vergine Levante**
- **garść chrupiących pestek dyni**
- **kilka listków szałwii**
- **świeża skórka z pomarańczy**
- **sól i świeżo zmielony pieprz**

Przygotowanie:

1. W dużym garnku doprowadź wodę do wrzenia, delikatnie ją posól i ugotuj *mezzelune* zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu.
2. W międzyczasie na szerokiej patelni rozpuść masło. Dodaj świeże listki szałwii oraz odrobinę świeżo mielonego pieprzu. Wlej niewielką ilość wody z gotowania makaronu i podgrzewaj przez chwilę, aż powstanie delikatny, aromatyczny sos.
3. Dodaj krem dyniowy i wymieszaj całość do uzyskania gładkiej, aksamitnej konsystencji. Następnie dodaj lekko posiekane orzechy laskowe oraz świeżo startą skórkę z pomarańczy, która nada daniu subtelnej świeżości.
4. Odcedź ugotowane *mezzelune* i przełóż je bezpośrednio na patelnię z sosem. Delikatnie wymieszaj, aby sos równomiernie otulił makaron.
5. Na koniec posyp danie startym *Pecorino Romano* i podawaj od razu.

IFOB FOODSERVICE POLAND



6 x 500g

MEZZELUNE Z DYNIĄ I SERAMI

Kod produktu: BER08
Producent: Bertagni

VAT: 5%



580ml

KREM Z DYNI „ESSENZA”

Kod produktu: CRB18
Producent: Carbone

VAT: 5%



1kg

PECORINO ROMANO DOP TARTY

Kod produktu: CEP27

VAT: 5%



1l

OLIWA EXTRA VERGINE GREZZONA

Kod produktu: BIO15
Producent: Levante

VAT: 5%

Food & Wine Pairing

VIOGNIER CUVEE BALTHAZAR PAY D’OC PIERRICK HARANG, FRANCJA

kod produktu: PHVIOG-23

Viognier to szczep francuski, zapraszający złożonymi aromatami dojrzałych moreli, brzoskwiń, limonki i mango oraz akcentami kwiatowymi. *Viognier* od *Pierricka Harrang* ma wyjątkowo oleistą i miękką strukturę, która będzie idealnym partnerem do *mezzelune* z dynią i serami na maśle szałwiowym. *Viognier* świetnie łączy się z daniami kremowymi z dodatkiem oliwy i masła.



PRZEPIS

GNOCCHI

w jesiennej odsłonie

Składniki (na 1 porcję):

- **100g gnocchi Mamma Tina**
- **50g czerwonej cebuli w occie balsamicznym Greci**
- **80g gorgonzoli piccante Arnoldi**
- **garść orzechów włoskich Mister Nut**
- **50ml śmietanki Panna Chef**
- **pieprz i sól do smaku**
- **świeży tymianek**
- **liście jadalne do dekoracji**

FOOD COST

1 porcja
9,20 PLN netto

*food cost ma charakter orientacyjny i może ulec zmianie wraz z aktualizacją cenników

Przygotowanie:

1. Zagotuj wodę w garnku, posól ją, a następnie wrzuć zamrożone *gnocchi*.
2. W międzyczasie pokrój *gorgonzolę* i przełóż ją na rozgrzaną patelnię. Dodaj odrobinę wody z gotowania *gnocchi*, śmietankę oraz kilka gałązek świeżego tymianku. Mieszaj, aż ser się rozpuści, a sos nabierze kremowej konsystencji. Dopraw solą oraz świeżo mielonym pieprzem.
3. Delikatnie posiekaj orzechy włoskie. Gdy *gnocchi* wypłyną na powierzchnię, odcedź je i przełóż bezpośrednio na patelnię z sosem.
4. Wymieszaj całość, aby sos dokładnie otulił *gnocchi*. Dodaj część posiekanych orzechów oraz czerwoną cebulę marynowaną w occie balsamicznym. Jeśli sos będzie zbyt gęsty, dolej odrobinę wody z gotowania *gnocchi*.
5. Przełóż danie na talerz i wykończ pozostałymi orzechami oraz marynowaną cebulą.

IFOB FOODSERVICE POLAND



1kg

GNOCCHI ZIEMNIACZANE MROŻONE

Kod produktu: MT231
Producent: Mantova

VAT: 5%



800g

CZERWONE CEBULKI W OCCIE BALSAMICZNYM

Kod produktu: GRC50
Producent: Greci

VAT: 5%



ok. 1,5kg

GORGONZOLA PICCANTE 1/8

Kod produktu: CS496
Producent: Arnoldi

VAT: 5%



900g

ORZECHY WŁOSKIE ŁUSKANE

Kod produktu: NFW03
Producent: Mister Nut

VAT: 5%

Food & Wine Pairing

LAMBRUSCO BRUNO EMILIA IGT BRUT CECI, EMILIA ROMAGNA

kod produktu: CCEBRU-NV

Dojrzałe nuty kwaśnej wiśni w *Lambrusco* dopełniają aromaty sosu z *gorgonzolą*, cebulą, orzechami i tymiankiem. *Gnocchi* w kremowym sosie zdecydowanie podkreślą soczystość i owocowość wina, danie wyda się bardziej wyraziste, a delikatne bąbelki oczyszczą podniebienie.



PRZEPIS

PEPOSO
dell'Impruneta

FOOD COST

1 porcja
21,80 PLN netto

*food cost ma charakter orientacyjny i może ulec zmianie wraz z aktualizacją cenników

Składniki (na 5 porcji):

- 1kg ligawy wołowej Inalca Poland
- 1 pęczek świeżej włoszczyznay
- 1kg pomidorów San Marzano La Verace
- 1l czerwonego wina il Raccolto Monteselva
- 200g zielonego pieprzu w zalewie Aromatica
- 150ml białego wina il Raccolto Monteselva
- 100g masła extra Mlekovita
- oliwa extra vergine Levante
- szalotka
- świeży rozmaryn
- 2 ząbki czosnku
- 15g ziela angielskiego
- 5szt. liści laurowych
- sól

Przygotowanie:

1. Przygotuj marynatę z czerwonego wina, selera, marchewki, pora, świeżych ziół, cebuli, szalotki, liścia laurowego oraz ziela angielskiego. Włóż mięso do marynaty i odstaw na kilka godzin.
2. Po zamarynowaniu wyjmij mięso, osusz je i przewiąż sznurkiem kuchennym, aby zachowało ładny kształt podczas gotowania.
3. Na zimną patelnię wlej oliwę *extra vergine* z oliwek, dodaj gałązkę rozmarynu oraz kilka ząbków czosnku. Rozgrzej całość, a następnie obsmaż mięso z każdej strony, aż się zamknie i nabierze koloru.
4. Przełóż mięso do marynaty z czerwonego wina i doprowadź całość do zagotowania. Gotuj na małym ogniu przez 3–4 godziny. Po około 1,5 godziny dodaj pomidory i kontynuuj powolne gotowanie, aż mięso stanie się miękkie i aromatyczne.
5. Po zakończeniu gotowania wyjmij mięso do osobnego naczynia, a warzywa z marynaty odłóż do przygotowania sosu.
6. W rondelku podsmaż drobno posiekaną szalotkę oraz czosnek na maśle. Dodaj zielony pieprz, wlej odrobinę białego wina i gotuj, aż alkohol odparuje, a składniki się połączą.
7. Warzywa z gotowania *peposo* zblenduj na gładką masę i dodaj do rondelka z zielonym pieprzem.
8. Włóż mięso do sosu, dopraw solą i gotuj jeszcze chwilę, aż sos delikatnie się zredukuje i nabierze odpowiedniej konsystencji. Podawaj od razu.

IFOB FOODSERVICE POLAND



ok. 2kg

LIGAWA WOŁOWA

Kod produktu: 22816
Producent: Inalca Poland

VAT: 5%



2,5kg

POMIDORY PELATI SAN MARZANO

Kod produktu: LVC26
Producent: La Verace

VAT: 5%



750g

PIEPRZ ZIELONY W ZIARNACH W ZALEWIE

Kod produktu: Z0219
Producent: Aromatica

VAT: 8%



5l

IL RACCOLTO WINO CZERWONE BAG IN BOX

Kod produktu: VI522
Producent: Monteselva

VAT: 23%

Food & Wine Pairing

SYRAH CUVEE BALTHAZAR PIERRICK HARANG, FRANCJA
kod produktu: PHSYR-22

Syrah to francuski szczep, który kocha słońce. *Syrah Cuvée Balthazar* od *Pierricka Harrang* z ciepłej Langwedocji to aromaty konfitury z jeżyn, jagód i wiśni. Soczystość i świeży charakter *Syrah* sprawią, że ligawa będzie pełna smaku. Dzięki mięsistej ligawie wino stanie się miękkie i aksamitne. *Syrah* i wołowina to mariaż idealny.



PRZEPIS

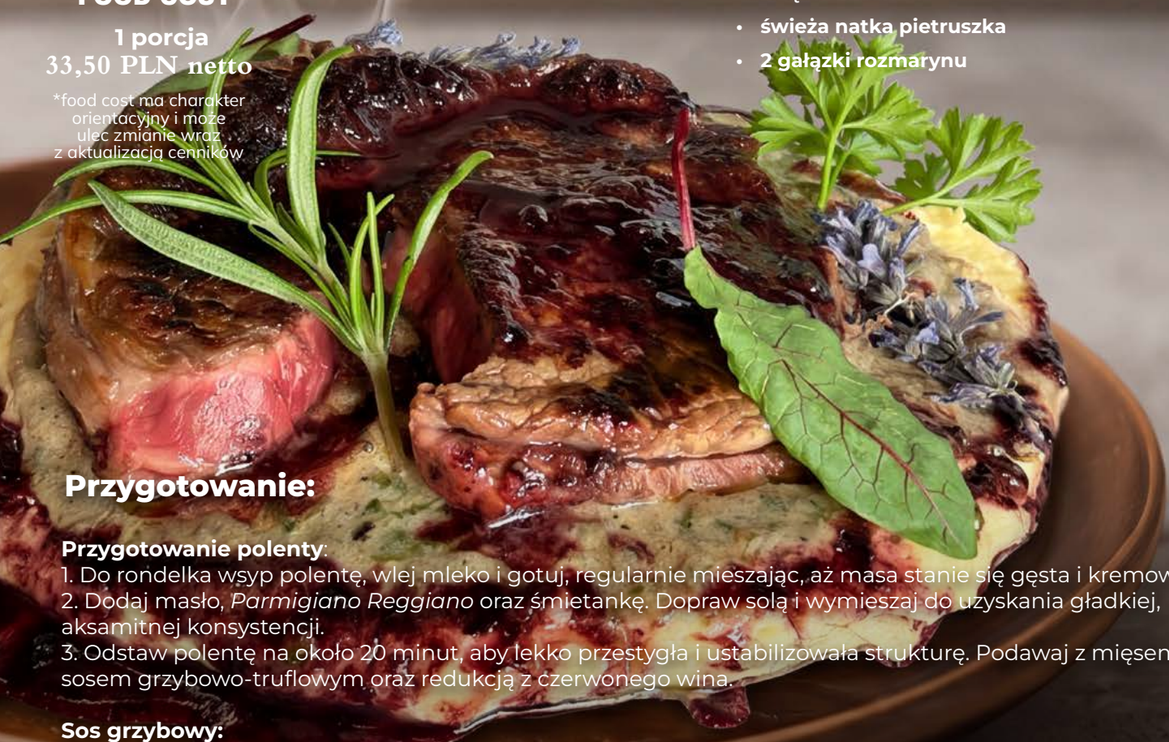
ANTRYKOT

na polencie, w sosie grzybowym

FOOD COST

1 porcja
33,50 PLN netto

*food cost ma charakter orientacyjny i może ulec zmianie wraz z aktualizacją cenników



Składniki (na 2 porcje):

- 400g antrykotu wołowego Inalca Poland
- 400ml wina Primitivo Pumo del Fato
- 100g tartufaty z czarnej trufli Mamma Tina
- 80g borowików w kostce Erica
- 100ml białego wina il Raccolto Monteselva
- 50ml śmietanki Panna Chef
- 100g masła extra Mlekovita
- 60g polenty Divella
- 190ml mleka 3,2% Mlekovira
- 50g Parmigiano Reggiano
- oliwa extra vergine Levante
- 2 ząbki czosnku
- świeża natka pietruszka
- 2 gałązki rozmarynu

Przygotowanie:

Przygotowanie polenty:
1. Do rondelka wsyp polentę, wlej mleko i gotuj, regularnie mieszając, aż masa stanie się gęsta i kremowa.
2. Dodaj masło, *Parmigiano Reggiano* oraz śmietankę. Dopraw solą i wymieszaj do uzyskania gładkiej, aksamitnej konsystencji.
3. Odstaw polentę na około 20 minut, aby lekko przestygła i ustabilizowała strukturę. Podawaj z mięsem, sosem grzybowo-truflowym oraz redukcją z czerwonego wina.

Sos grzybowy:
1. Na rozgrzanej oliwie podsmaż rozgnieciony czosnek, dodaj borowiki pokrojone w kostkę i smaż przez chwilę, aż lekko zmiękną.
2. Wlej białe wino, przykryj patelnię i gotuj kilka minut na małym ogniu. Następnie dodaj tartufatę, posiekaną świeżą natkę pietruszki oraz śmietankę.
3. Dopraw solą i świeżo mielonym pieprzem. Gotuj jeszcze chwilę, aż sos nabierze kremowej konsystencji.

Przygotowanie mięsa:
1. Z antrykotu przygotuj steki o wadze około 200–250 g i przewiąż je sznurkiem kuchennym, aby zachowały okrągły kształt.
2. Obsmaż mięso na mocno rozgrzanej, suchej patelni przez około 5–7 minut z każdej strony.
3. Przełóż steki na blachę z czosnkiem, rozmarynem i odrobiną oliwy. Dopraw solą oraz świeżo mielonym pieprzem i dopiecz w piecu przez około 5 minut do stopnia medium.
4. W osobnym naczyniu przygotuj redukcję z czerwonego wina: zagotuj wino z gałązką rozmarynu, dodaj masło i redukuj na małym ogniu. Na koniec dopraw solą oraz pieprzem i usuń rozmaryn.

Sos z redukcji wina Primitivo:
1. Wlej wino na głęboką patelnię i doprowadź do zagotowania.
2. Dodaj świeżą gałązkę rozmarynu oraz kostkę masła, zmniejsz ogień i gotuj powoli, aż sos się zredukuje.

IFOB FOODSERVICE POLAND



ok. 2/3kg

ANTRYKOT WOŁOWY BEZ KOŚCI

Kod produktu: 24612
Producent: Inalca Poland

VAT: 5%



1kg

BOROWIK KOSTKA MROŻONY

Kod produktu: ERI01
Producent: Erica

VAT: 5%



750ml

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC

Kod produktu: PUMOMANDPL-24
Producent: Pumo del Fato

VAT: 23%



520g

SOS GRZYBOWY Z TRUFLĄ

Kod produktu: MMT09
Producent: Mamma Tina

VAT: 8%

Food & Wine Pairing

SPATBURGUNDER VOM PORPHYR MUELLER OSWALD, NIEMCY

kod produktu: WMULLSPVP

Klasyczny niemiecki *Spätburgunder*, czyli szczep *Pinot Noir*. W aromacie intensywne kwaśne wiśnie, tymianek i ściółka leśna. Soczystość wina będzie komplementarna z mięsistym antrykotem w winie, a ziemiste nuty idealnie zgrają się z grzybowymi dodatkami i ziołową nutą oleju szczypiorkowego.



PRZEPIS

KACZKA
w sosie pomarańczowym

FOOD COST

1 porcja
17,80 PLN netto

*food cost ma charakter orientacyjny i może ulec zmianie wraz z aktualizacją cenników

Składniki (na 1 porcję):

- 1 szt. piersi z kaczki Pekin
- 300ml soku ze świeżej pomarańczy
- 60ml miodu wielokwiatowego
- 40g masła extra Mlekovita
- 150ml czerwonego wina il Raccolto Monteselva
- 1 ząbek czosnku
- świeży tymianek
- świeży rozmaryn
- 20g świeżej rukoli
- 4szt. pomidorków daktylowych
- oliwa extra vergine Levante
- sól i pieprz do smku

Przygotowanie:

1. Zamarynuj pierś z kaczki wcześniej w winie z dodatkiem czosnku i ziół.
2. Rozpocznij smażenie na zimnej patelni, układając pierś skórą do dołu. Smaż powoli, aż tłuszcz się wytopi, a skóra stanie się złocista i chrupiąca.
3. Dopraw mięso, odlej nadmiar tłuszczu z patelni, a następnie obróć pierś na drugą stronę.
4. Podczas smażenia dodaj masło oraz zioła i regularnie polewaj mięso aromatycznym tłuszczem.
5. Dopiecz kaczkę krótko w piekarniku przez około 10 minut, a następnie odstaw ją do odpoczynku.
6. Zredukuj sok pomarańczowy z miodem oraz tłuszczem z patelni, aby uzyskać intensywny, błyszczący sos.
7. Podawaj kaczkę pokrojoną w plastry, z przygotowanym sosem oraz ulubionymi dodatkami.

IFOB FOODSERVICE POLAND



125g

PIERŚ Z KACZKI PEKIN

Kod produktu: PL01153

VAT: 5%



500ml

OLIWA EXTRAVERGINE SAN MARTINO

Kod produktu: BIO32
Producent: Levante

VAT: 5%



400g

PIEPRZ CZARNY W ZIARNACH

Kod produktu: ITD03
Producent: Italdroghe

VAT: 8%



1kg

SÓL MORSKA DROBNA

Kod produktu: SAI01
Producent: Atisale

VAT: 23%

Food & Wine Pairing

BIANCO UVE AUTOCTONE COLLIO DOC CORMÒNS, FRIULI

kod produktu: CORBIA-23

Bianco Uve Autoctone to *cuvée* gron tradycyjnych dla regionu *Friuli* i obszaru *Collio*, czyli *Friulano*, *Malvasia Bianca* oraz *Ribolla Gialla*. To wino niezwykle złożone, zapraszające intensywnym aromatem kwiatów porastających wapienno-gliniaste pagórki *Collio*. Akcenty ananasa i delikatna pikantność dopełniają doświadczenie. *Bianco Collio* to wymarzony *pairing* do piersi kaczki z tymiankiem i rozmarynem, w towarzystwie pomarańczy z miodem.



PRZEPIS

OŚMIORNICA

z pureé ziemniaczanym

FOOD COST

1 porcja
38,00 PLN netto

*food cost ma charakter orientacyjny i może ulec zmianie wraz z aktualizacją cenników

Składniki (na 1 porcję):

- 2 macki (150g) ośmiornicy Moyseafood
- 80g pureé ziemniaczanego (ziemniaki + mleko + masło)
- 20g oliwek Leccino Nova Funghi
- 15g suszonych pomidorów Nova Funghi
- 20g kaparów z ogonkami Delizia 2000
- 20g pomidorków ciliegini Carbone
- 15g masła extra Mlekovita
- 20ml białego wina il Raccolto Monteselva
- 10ml oliwy extra vergine grezzona Levante
- 1 ząbek czosnku
- świeża natka pietruszki
- starta skórka z cytryny
- sól i świeżo mielony pieprz
- ostra papryczka
- gałka muszkatołowa

Przygotowanie:

Puree:
1. Zagotuj wodę w garnku, posól ją i dodaj obrane, pokrojone ziemniaki.
2. Gotuj ziemniaki do miękkości, a następnie dokładnie je odcedź.
3. Ugnieć ziemniaki na gładką masę, dodając odrobinę masła oraz mleka.
4. Dopraw gałką muszkatołową, solą i świeżo mielonym pieprzem do smaku.
5. Wymieszaj całość do uzyskania kremowej, jednolitej konsystencji.

Ośmiornica:
1. Drobno posiekaj czosnek i dodaj go na rozgrzaną patelnię z oliwą *extra vergine* z oliwek. Następnie dodaj peperoncino oraz macki ośmiornicy i smaż przez chwilę.
2. Dodaj oliwki, pomidory oraz białe wino. W międzyczasie drobno posiekaj świeżą natkę pietruszki i od czasu do czasu obracaj macki ośmiornicy na drugą stronę.
3. Dopraw całość solą oraz świeżo mielonym pieprzem. Dodaj posiekaną natkę pietruszki i delikatnie zetrzyj skórkę z cytryny.
4. Na koniec dodaj kostkę masła i wymieszaj, aby sos nabrał kremowej, aksamitnej konsystencji.
5. Podawaj ośmiornicę na *pureé* ziemniaczanym. Danie możesz dodatkowo udekorować kaparami z ogonkami.

IFOB FOODSERVICE POLAND



1,5kg
OŚMIORNICA MACKI 18SZT. 70/120G
Kod produktu: PL00367
Producent: Moyseafood
VAT: 23%



950g
OLIWKI DRYLOWANE LECCINO W OLEJU
Kod produktu: NFG16
Producent: Nova Funghi
VAT: 5%



1700ml
POMIDORY SUSZONE W OLEJU - TORBA
Kod produktu: NFG44
Producent: Nova Funghi
VAT: 5%



580ml
KAPARY Z ŁODYGĄ W ZALEWIE
Kod produktu: DLZ15
Producent: Delizia 2000
VAT: 5%

Food & Wine Pairing

VERMENTINO DI GALLURA DOCG SA RAJA, SARDEGNA
kod produktu: VI910

Wyraziste i pełne życia *Vermentino di Gallura* z Sardynii to idealny partner do ośmiornicy na kremowym *purée*. Mineralny charakter *Vermentino* sprawi, że ośmiornica wyda się bardziej soczysta i aromatyczna. Połączenie z purée podkreśli słoną nutę wina i jego cytrusową owocowość.



PRZEPIS

PIZZA BELLA

z szynką dojrzewającą i mascarpone

FOOD COST

1 porcja
12,90 PLN netto

*food cost ma charakter orientacyjny i może ulec zmianie wraz z aktualizacją cenników

Składniki (na 1 porcję):

- **1 ciasto do pizzy (ok. 250-270g) na bazie mąki La Verace niebieskiej La Tradizionale**
- **100g mascarpone Mila**
- **100g szynki dojrzewającej Ibis**
- **150 ml sosu na bazie pelati La Verace (z dodatkiem pieprzu, soli i oliwy)**
- **5szt. pomidorków daktylowych**
- **kilka listków świeżej bazylii**



Przygotowanie:

1. Z ciasta przygotowanego na mące *La Verace* o hydratacji 70% uformuj placek do pizzy.
2. Równomiernie rozprowadź sos pomidorowy, a następnie dodaj porcję *mascarpone*.
3. Piecz pizzę do momentu, aż brzeg będzie chrupiący, a ciasto odpowiednio wypieczone.
4. Po wyjęciu z pieca ułóż na pizzy plastry dojrzewającej szynki *crudo*.
5. Dodaj świeżą rukolę oraz pomidorki daktylowe.
6. Całość udekoruj świeżymi liśćmi bazylii lub rukoli i podawaj od razu.

IFOB FOODSERVICE POLAND



12,5kg

MĄKA DO PIZZY 00 LA TRADIZIONALE

Kod produktu: LVC19
Producent: La Verace

VAT: 5%

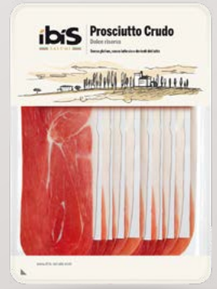


2,5kg

POMIDORY PELATI SAN MARZANO

Kod produktu: LVC26
Producent: La Verace

VAT: 5%



500g

SZYNKA DOJRZEWAJĄCA KROJONA - 9MSC

Kod produktu: SA468
Producent: Ibis

VAT: 5%



500g

MASCARPONE

Kod produktu: CS179
Producent: Mila

VAT: 5%

Food & Wine Pairing

LAMBRUSCO EMILIA IGT BRUT BRUNO ROSÉ CECI, EMILIA ROMAGNA

kod produktu: CCEBRUR-NV

Lambrusco Bruno to wytrawne, różowe wino musujące z regionu *Emilia-Romagna*. Akcenty soczystej wiśni i owoców leśnych korespondują z aromatycznym sosem pomidorowym na chrupiącej pizzy. Delikatne taniny i kwasowość *Lambrusco* złagodnieją w połączeniu z szynką i sprawią, że stanie się ona pełniejsza w smaku. Orzeźwiające bąbelki oczyszczą podniebienie. Koniecznie podawać mocno schłodzone.



PRZEPIS

PIZZA

mango spicy - z krewetkami i mango

FOOD COST

1 porcja
11,70 PLN netto

*food cost ma charakter orientacyjny i może ulec zmianie wraz z aktualizacją cenników

Składniki (na 1 porcję):

- **1 ciasto do pizzy (ok. 250-270g) na bazie mąki La Verace czerwonej La Forte**
- **5 krewetek 16/20 Mamma Tina**
- **80ml pureé z mango Diamond**
- **5g ostrej papryczki**
- **60g pomidorków cilliegini Carbone**
- **świeża kolendra**
- **sos na bazie pomidorów San Marzano La Verace (z dodatkiem pieprzu, soli i oliwy)**

Przygotowanie:

1. Oczyść krewetki, przekrój je na pół i szybko podsmaż na oliwie *extra vergine* z oliwek. Dopraw solą.
2. Zblenduj dojrzałe mango na gładki krem. Dodaj chili, szczyptę soli oraz odrobinę soku z limonki, aby uzyskać słodko-ostry, świeży krem.
3. Przygotuj sos pomidorowy na bazie pomidorów *San Marzano*. Zblenduj pomidory na gładko, dopraw solą, pieprzem oraz oliwą *extra vergine* z oliwek.
4. Przekrój pomidory, dopraw je oliwą, solą oraz tymiankiem, a następnie piecz do momentu lekkiej karmelizacji.
5. Na podpieczonej bazie pizzy rozprowadź cienką warstwę sosu pomidorowego z pomidorów *San Marzano*.
6. Dodaj krem mango spicy, pieczone pomidory oraz krewetki, tak aby uzyskać efekt około 10 wizualnych kawałków. Wykończ świeżą kolendrą oraz oliwą *extra vergine* z oliwek.

IFOB FOODSERVICE POLAND



12,5kg

MĄKA DO PIZZY 00 LA FORTE

Kod produktu: LVC18
Producent: La Verace

VAT: 5%



750g

KREWETKI VANNAMEI 16/20 SUROWE OBRANE

Kod produktu: MT351
Producent: Mamma Tina

VAT: 23%



850g

PUREE Z MANGO

Kod produktu: PL00785
Producent: Diamond

VAT: 5%



1062ml

PODSUSZONE CZERWONE POMIDORKI W OLEJU

Kod produktu: CRB01
Producent: Carbone

VAT: 5%

Food & Wine Pairing

RIBOLLA GIALLA VENEZIA LE RIVE, VENETO
kod produktu: RIVRIB-25

Raboso to odmiana czerwonych winogron pochodząca z regionu *Friuli*. Wina z *Raboso* są niezwykle orzeźwiające i przypominają aromaty lasu: jeżyn, poziomek i malin. Musujące różowe *Raboso Le Rive* świetnie skomponuje się z krewetkami i pomidorkami. Harmonia wyrazistej kwasowości i owocowej słodyczy wina wniesie lekkość i podkreśli aromaty mango, a delikatna słodycz złagodzi pikantne chili.



PRZEPIS

BRUSCHETTA

z krewetkami i ricottą

FOOD COST

1 porcja
12,60 PLN netto

*food cost ma charakter orientacyjny i może ulec zmianie wraz z aktualizacją cenników

Składniki (na 1 porcję):

- **1 bruschetta Samenzato**
- **150g ricotty Valcolatte**
- **5 krewetek 16/20 Mamma Tina**
- **1 łyżka oliwy extravergine Levante**
- **starta skórka z cytryny**
- **świeża bazylia**
- **sól i świeżo mielony pieprz**



Przygotowanie:

1. Podpiecz pieczywo *bruschetta* do uzyskania chrupiącej skórki.
2. Dopraw krewetki solą oraz świeżo mielonym pieprzem, a następnie krótko obsmaż je na oliwie *extra vergine* z oliwek.
3. *Ricottę* dopraw skórką z cytryny, odrobiną soli oraz pieprzu.
4. Na podpieczonej *bruschetcie* równomiernie rozprowadź warstwę *ricotty*. Na wierzchu ułóż pokrojone pomidorki *datterino* oraz krewetki.
5. Całość skrop oliwą *extra vergine* z oliwek, udekoruj świeżymi listkami bazylii i podawaj od razu.

IFOB FOODSERVICE POLAND



8 op. x 400g

CHLEB BRUSCHETTA

Kod produktu: ROM01
Producent: Semenzato

VAT: 5%



750g

KREWETKI VANNAMEI OGONKI 31/40

Kod produktu: MT352
Producent: Mamma Tina

VAT: 23%



250g

RICOTTA

Kod produktu: CS546
Producent: Valcolatte

VAT: 5%



1062ml

ŻÓŁTE POMIDORKI GIAGIÚ W ZALEWIE

Kod produktu: CRB12
Producent: Carbone

VAT: 5%

Food & Beer Pairing

PIWO BEZALKOHOLOWE BIRRA MORETTI
kod produktu: PL01197

Birra Moretti Zero to lekki włoski *lager* w charakterystycznej, kultowej butelce *Moretti*, w wersji bezalkoholowej. Delikatnie chmielowy charakter z subtelną, słodową nutą to idealny partner do *bruschetty* z krewetkami. Porządne bezalkoholowe piwo, które broni się jakością i smakiem. Zapewni orzeźwienie i nawodnienie po posiłku.



PRZEPIS

BONET
piemontese

FOOD COST

1 porcja
3,60 PLN netto

*food cost ma charakter orientacyjny i może ulec zmianie wraz z aktualizacją cenników

Składniki (na 6 porcji):

- **500ml mleka 3,2% Mlekovita**
- **4 jajka alternatywnie 120ml białka Eurovo i 100ml żółtek Eurovo**
- **150g cukru**
- **35g kakao**
- **120g Amaretti Pan Ducale**
- **30 ml Golden Rum**
- **karmel (150g cukru i 50ml wody)**
- **sól**

Przygotowanie:

1. Przygotuj karmel: do rondelka wsyp cukier, wlej wodę i podgrzewaj bez mieszania, aż masa nabierze bursztynowego koloru. Gotowy karmel przelej na dno formy i równomiernie rozprowadź.
2. W misce połącz jajka, żółtko oraz cukier. Wymieszaj do uzyskania jednolitej masy, a następnie dodaj przesiane kakao, szczyptę soli oraz drobno pokruszone *amaretti*.
3. Wlej rum, a następnie stopniowo dodawaj mleko, cały czas mieszając, aż składniki dokładnie się połączą.
4. Przelej masę do formy z karmelem. Ustaw formę w większym naczyniu z gorącą wodą, tworząc kąpiel wodną.
5. Piecz w piekarniku nagrzanym do 150°C przez około 50–60 minut, aż deser się zetnie i nabierze konsystencji delikatnego budyniu.
6. Po upieczeniu wyjmij formę z kąpieli wodnej i pozostaw bonet do całkowitego wystudzenia. Następnie schłódź deser w lodówce.
7. Przed podaniem delikatnie ogrzej spód formy, odwróć deser na talerz i udekoruj pokruszonymi *amaretti*.

IFOB FOODSERVICE POLAND



1kg

MASA JAJOWA PŁYNNA PASTERYZOWANA

Kod produktu: EUO11
Producent: Eurovo

VAT: 5%



200g

CIASTKA AMARETTI

Kod produktu: PAN02
Producent: Pan Ducale

VAT: 5%



500ml

GOLDEN RUM

Kod produktu: PR09

VAT: 23%



1l

MLEKO UHT 3,2%

Kod produktu: PL00064
Producent: Mlekovita

VAT: 5%

Food & Cocktail Pairing

COCKTAIL SIBONITO Z AMARO

kod produktu: SIB05

Koktajl *Sibonito* jako zwieńczenie wieczoru w towarzystwie deseru *bonet*. *Sibonito* to idealne *digestivo* z likierem *Amaro* od *Sibony*, jednego z najstarszych producentów alkoholi z regionu *Piemont*. Skład koktajlu to 50 ml Amaro, 30 ml soku z cytryny, 10 ml cynamonowego syropu cukrowego i kilka kropli kurzege. Wszystko mieszać z lodem w *shakerze* przez ok. minutę. Podawać w szklance *Old Fashioned*, na lodzie, i delektować się w trakcie lub po zjedzeniu *bonetu*.



PRZEPIS

PANNA COTTA

lawendowa z kremem z dyni



Składniki (na 7 porcji):

- 250g kremu z dyni Carbone
- 700ml śmietanki 34% Mlekovita
- 200ml mleka 3,2% Mlekovita
- 90g cukru
- 15g żelatyny (ok. 3 listki) Italdroghe
- 100g miodu
- laska wanilii
- kwiaty lawendy
- garść prażonych migdałów Mister Nut
- skórka z cytryny
- kruszonka z Amaretto Pan Ducale
- świeża mięta

FOOD COST

1 porcja
8,80 PLN netto

*food cost ma charakter orientacyjny i może ulec zmianie wraz z aktualizacją cenników

Przygotowanie:

1. Rozpocznij od przygotowania infuzji lawendowej. Do naczynia wlej śmietankę oraz mleko, dodaj kilka gałązek lawendy i odstaw, aby płyn nabrał delikatnego aromatu.
2. W międzyczasie namocz listki żelatyny w zimnej wodzie przez około 10 minut.
3. Przelej infuzję lawendową do małego garnka. Dodaj laskę wanilii, miód oraz cukier i podgrzewaj całość do temperatury około 75–80°C.
4. Dodaj namoczoną i odciśniętą żelatynę, a następnie dokładnie wymieszaj, aż całkowicie się rozpuści.
5. Przetrzyj krem z dyni przez drobne sitko i dodaj go do całości. Gotuj przez chwilę na małym ogniu, aż składniki dobrze się połączą.
6. Następnie przecedź masę przez drobne sitko i przelej ją do szklanek.
7. Wstaw deser do szokówki na około 15 minut lub do lodówki na minimum 2 godziny, aby nabrał odpowiedniej konsystencji i dobrze się zestalił.
8. Po schłodzeniu wykończ deser świeżo startą skórką z cytryny, pokruszonymi *amaretti* oraz wcześniej uprażonymi migdałami i świeżym listkiem mięty.
9. Na sam koniec udekoruj świeżym listkiem mięty.

IFOB FOODSERVICE POLAND



1kg

ŻELATYNA W LISTKACH

Kod produktu: ITD07
Producent: Italdroghe

VAT: 8%



900g

MIGDAŁY W PLASTRACH

Kod produktu: NFW01
Producent: Mister Nut

VAT: 5%



1l

ŚMIETANA UHT 34%

Kod produktu: PL00066
Producent: Mlekovita

VAT: 5%



580ml

KREM Z DYNI „ESSENZA”

Kod produktu: CRB18
Producent: Carbone

VAT: 5%

Food & Cocktail Pairing

APERITIVO VOILÁ Z POMARAŃCZĄ NA LODZIE
kod produktu: FRN03

Aperitivo Voilá to klasa i elegancja. Harmonijne, z odpowiednią dozą słodyczy i niską zawartością alkoholu. Idealne przed jedzeniem, w letnie, gorące popołudnie lub do *panna cotty* lawendowej. Czyste nuty kwiatów fiołka i lawendowe akcenty deseru, pomarańcze w koktajlu oraz dynia z miodem to połączenie aromatów, obok którego nie da się przejść obojętnie. *Aperitivo* podawać na lodzie, z cząstkami pomarańczy.



PRZEPIS

TIRAMISÚ

z pistacjami i malinami oraz z limoncello i truskawkami



FOOD COST

1 porcja
10,90 PLN netto

*food cost ma charakter orientacyjny i może ulec zmianie wraz z aktualizacją cenników

FOOD COST

1 porcja
8,40 PLN netto

*food cost ma charakter orientacyjny i może ulec zmianie wraz z aktualizacją cenników

Tiramisú z pistacjami i malinami

Składniki (na 10 porcji):

- **biszkopty savoiardi Mamma Tina**
- **500g mascarpone Mila**
- **40 g śmietanki 30% Panna Chef**
- **espresso x 3 szt.**
- **250 ml białek jaj Eurovo**
- **250 ml żółtek jaj Eurovo**
- **pasta pistacjowa Pisti**
- **sos malinowy (maliny+cukier+cytryna)**
- **100 g cukru**
- **kakao**
- **pistacje kruszone Mister Nut**

Tiramisú z limoncello i truskawkami (2 formy podania)

Składniki (na 1 porcji):

- **100g zestaw do Tiramisu Meeso**
- **1 łyżka kremu Limoncello Mauruzio Russo**
- **świeże owoce do dekoracji**
- **10g pistacji kruszonych Mister Nut**
- **kilka kropel kremu balsamicznego z figami Bellei**



Przygotowanie:

Tiramisú z limoncello i truskawkami

1. W naczyniu lub na talerzu ułóż biszkopty z zestawu do tiramisu.
2. Nałóż krem *limoncello* i równomiernie go rozprowadź.
3. Powtórz warstwy lub uformuj deser zgodnie z wybranym sposobem podania.
4. Udekoruj świeżymi owocami sezonowymi, takimi jak truskawki, maliny lub jeżyny.
5. Posyp całość kruszonymi pistacjami.
6. Wykończ kremem balsamicznym o smaku figowym i podawaj schłodzone.

Przygotowanie:

Tiramisú z pistacjami i malinami

1. Ubij *mascarpone* ze śmietanką, cukrem oraz pastą pistacjową do uzyskania gładkiego, puszystego kremu.
2. Przygotuj sos malinowy, redukując maliny z cukrem i sokiem z cytryny.
3. Krótko zanurz biszkopty w *espresso*.
4. Układaj deser warstwowo: biszkopty, krem pistacjowy, sos malinowy. Powtarzaj warstwy do wyczerpania składników.
5. Schłódź deser przez minimum 2 godziny.
6. Przed podaniem wykończ kakao, posiekanymi pistacjami oraz świeżymi malinami.

IFOB FOODSERVICE POLAND



1kg

KREM PISTACJOWY

Kod produktu: ASE01
Producent: Pisti

VAT: 5%



?

ZESTAW DO TIRAMISÚ MROŻONY

Kod produktu: MSO02
Producent: MeeSoo

VAT: 5%



1kg

PISTACJE KRUSZONE

Kod produktu: NFW05
Producent: Mister Nut

VAT: 5%



250ml

KREM BALSAMICZNY Z FIGAMI

Kod produktu: BEL06
Producent: Bellei

VAT: 23%



700ml

KREM LIMONCELLO SOLARIS

Kod produktu: MRU03
Producent: Maurizio Russo

VAT: 23%



12 X 200g

BISZKOPTY SAVOIARDI

Kod produktu: MT375
Producent: Mamma Tina

VAT: 5%

IF&B FOODSERVICE POLAND

TWÓRZ WIĘCEJ NIŻ DANIA.
TWÓRZ DOŚWIADCZENIA.

WARSZAWA (SIEDZIBA GŁÓWNA)
ul. Gierdziejewskiego 7, 02-495 Warszawa
+48 22 290 33 33
biuro@millesapori.pl

GDAŃSK
Ul. Lotnicza 6, 80-297 Miszewo
+48 883 319 122
biuro.gdansk@millesapori.pl

KRAKÓW
Ul. Półłanki 31F, 30-858 Kraków
+48 126 537 627 / +48 512 196 552
biuro.krakow@millesapori.pl

POZNAŃ
Ul. Magazynowa 16, 62-030 Luboń
+48 663 435 171
biuro.poznan@millesapori.pl

WROCŁAW
Ul. Zakładowa 4, 55-114 Szewce
+48 787 149 260
biuro.wroclaw@millesapori.pl

LUBLIN
Elizówka Ul. Szafranowa 6,
21-003 Ciecierzyn
+48 728 556 698
m.bracha@millesapori.pl

KATOWICE
Ul. Szyb Walenty 102, 41-700 Ruda Śląska
+48 538 814 187
biuro.katowice@millesapori.pl

SZCZECIN
Ul. Tartaczna 5b, 70-893 Szczecin
+48 539 035 477
biuro.szczecin@millesapori.pl

Odkryj więcej
inalcafb.millesapori.pl

@Mille Sapori Plus IF&B
@Mille Sapori Plus IF&B
@inalcafb_millesapori
@wloskaakademiaszefowkuchni