


Descubre la magia de Lanterna



Descubra a magia de Lanterna



 Vandemoortele

Vandemoortele Ibérica S.A.
C/ Sant Martí de l'Erm, 1 Planta 5 08960 Sant Just Desvern
Tel.: +34 934 99 98 00

www.vandemoortele.com



RECETAS-RECEITAS
2019/2020

 Vandemoortele

Un PEDACITO DE ITALIA EN CADA FOCACCIA

Será por el delicioso aroma que desprenden recién horneadas, porque son crujientes por fuera y extremadamente tiernas por dentro, por su característica forma plana y típicos hoyitos o porque se rigen por la esencia de la dieta mediterránea y están elaboradas con ingredientes naturales como el aceite de oliva virgen, la harina, la levadura, el agua y la sal. Sea por lo que sea, las focaccias Lanterna surcan de una forma imponente el mar Mediterráneo para transportarnos, de solo un bocado, a las más emblemáticas calles de Génova. Una ciudad italiana presidida por un histórico faro que da nombre a nuestra marca y que alumbra cada rincón con esta tradicional elaboración tan arraigada a su gastronomía.

Bienvenido a Italia, bienvenido al genuino saporí a través de una exquisita selección de recetas elaboradas con nuestras focaccias y otros productos Lanterna.

Um PEDACINHO DE ITÁLIA EM CADA FOCACCIA

Talvez seja pelo delicioso aroma que libertam quando saem do forno, porque são crocantes por fora e extremamente esponjosas por dentro, pela sua característica forma plana e pelos típicos buraquinhos ou porque seguem os preceitos da dieta mediterrânica e são elaboradas com ingredientes naturais como o azeite virgem, a farinha, o fermento, a água e o sal. Seja pelo que for, as focaccias Lanterna sulcam as águas do Mar Mediterrâneo para nos transportar, em apenas um pedaço, às ruas mais emblemáticas de Génova. Uma cidade italiana cujo farol histórico dá nome à nossa marca e ilumina cada recanto com esta elaboração tradicional tão arraigada na sua gastronomia.

Bem-vindo a Itália, bem-vindo ao genuíno saporé através de uma deliciosa seleção de receitas elaboradas com as nossas focaccias e outros produtos Lanterna.

NATURALMENTE BUENAS

Tanto nuestras focaccias como el resto de productos Lanterna están elaborados con ingredientes naturales de primera calidad sin colorantes ni aromatizantes artificiales. Lo que te permitirá diferenciarte y dar un valor añadido de calidad al consumidor final ofreciendo recetas que se adaptan a una tendencia en auge: comidas, tentempiés y cenas rápidas donde lo que prima es que sean sabrosas y saludables.

NATURALMENTE SABOROSAS

Tanto as nossas focaccias como os restantes produtos Lanterna são elaborados com ingredientes naturais de primeira qualidade, sem corantes nem aromatizantes artificiais. Isto vai permitir-lhe fazer a diferença e oferecer um valor acrescentado de qualidade ao consumidor final, através de receitas que se adaptam a uma tendência em auge: petiscos, almoços e jantares rápidos, cuja característica mais importante é serem saborosos e saudáveis.



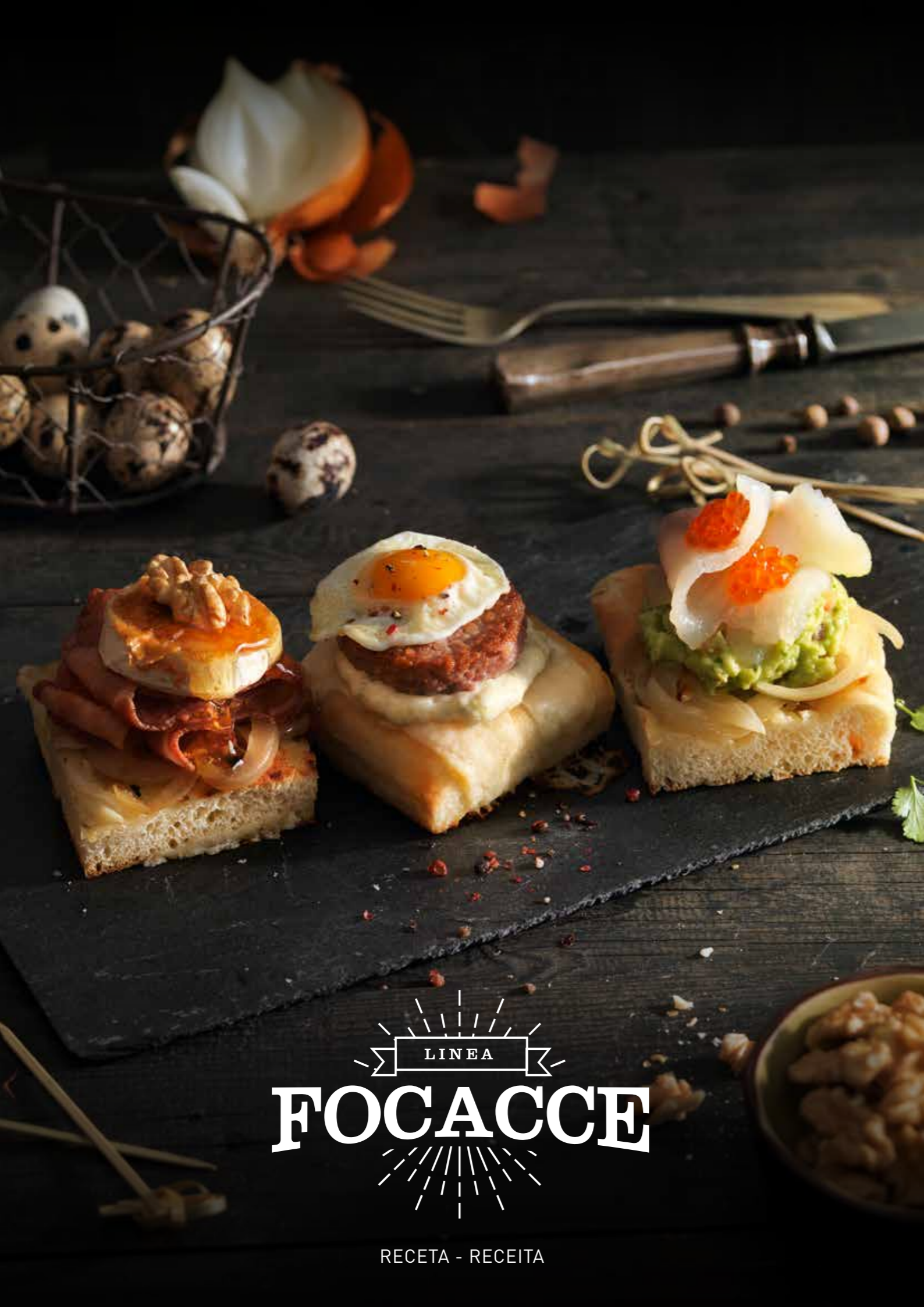
ITALIA ESTÁ DE MODA. LLEVARSE SU SABOR DONDE TÚ QUIERAS, TAMBIÉN.

Son versátiles, fáciles de preparar, rápidas de hornear y como buena elaboración con raíces italianas, siempre van a la última moda. Las focaccias Lanterna no solo captarán la atención de tus clientes por su atractivo visual, también por la infinidad de opciones on-the-go que puedes hacer con ellas. Desde pintos o bocadillos hasta cómodas ensaladas. ¡Únete a la tendencia de elaborar comida para llevar saludable con las recetas Lanterna!

ITÁLIA ESTÁ NA MODA. LEVAR OS SEUS SABORES AONDE QUISER, TAMBÉM

São versáteis, fáceis de preparar, ficam prontas rapidamente e, como qualquer elaboração de origem italiana, estão sempre na moda. As focaccias Lanterna não só vão chamar a atenção dos seus clientes pelo seu aspeto, mas também pelas inúmeras opções on-the-go que se pode fazer com elas. Desde canapés ou sandezinhas até cómodas saladas. Adira à tendência de elaborar comida para levar saudável com as receitas Lanterna!





RECETA - RECEITA

PINTXOS VARIADOS

- 1- **FOCACCIA DE CEBOLLA** con beicon, queso de cabra gratinado, nueces y miel
- 2- **FOCACCIA DE CEBOLLA** con bacalao ahumado, guacamole y huevas de trucha
- 3- **FOCACCIA DE QUESO** con mini hamburguesa, salsa tártara y huevo de codorniz

INGREDIENTES (4 RACIONES)

1 - **FOCACCIA ALLA CIPOLLA**, 100 g de queso de cabra en rulo pequeño, 8 lonchas de beicon, 40 g de miel, 8 nueces

2 - **FOCACCIA ALLA CIPOLLA**, 8 lonchas de bacalao ahumado, 1 aguacate maduro, 1 ramita de cilantro, 1 limón, sal, aceite de oliva, 40 g de huevas de trucha

3 - **FOCACCIA QUESO STRACCHINO**, 100 g de carne picada de ternera, 1 huevo, 1 diente de ajo, 2 ramitas de perejil, 25 g de pan rallado, sal, pimienta negra, 80 g de mayonesa, 20 g de pepinillos, 20 g de alcaparras, ½ cebolla tierna, 4 huevos de codorniz

ELABORACIÓN

- Hornea la focaccia cortada en cuadraditos unos 7-8 minutos a 200 °C.
- 1 Dora las lonchas de beicon y el queso de cabra en rodajas. Monta sobre la focaccia una loncha de beicon, una rodaja de queso de cabra dorado y da un golpe de calor al horno. Termina con una nuez, una cucharadita de miel y sirve caliente.
 - 2 Mezcla y machaca el aguacate, el zumo de limón, 1 cucharada de aceite de oliva, sal y las hojitas de cilantro. Pon una cucharada de guacamole sobre la focaccia, coloca encima la loncha de bacalao ahumado y termina con las huevas de trucha.
 - 3 Mezcla la carne picada con el huevo, el pan rallado, el ajo y el perejil picado y salpimenta. Forma 4 hamburguesas y dóralas. Tritura los pepinillos, la cebolla tierna y las alcaparras, y mezcla con la mayonesa hasta formar una salsa de textura granulada. Fríe los huevos de codorniz y salpimenta. Monta las focaccias con una cucharada de salsa tártara, la hamburguesa y termina coronando con un huevo de codorniz.

CANAPÉS VARIADOS

- 1 - **FOCACCIA DE CEBOLA** con bacon, queijo de cabra gratinado, nozes e miel
- 2 - **FOCACCIA DE CEBOLA** con bacalhau fumado, guacamole e ovas de truta
- 3 - **FOCACCIA DE QUEIJO** con mini hambúrguer, molho tártaro e ovo de codorniz

INGREDIENTES (4 RAÇÕES)

1 - **FOCACCIA ALLA CIPOLLA**, 100 g rolo de queijo de cabra pequeno, 8 fatias de bacon, 40 g de mel, 8 nozes

2 - **FOCACCIA ALLA CIPOLLA**, 8 fatias de bacalhau fumado, 1 abacate maduro, 1 raminho de coentros, 1 limão, sal, azeite, 40 g de ovas de truta

3 - **FOCACCIA QUEIJO STRACCHINO**, 100 g de carne de vitela picada, 1 ovo, 1 dente de alho, 2 raminhos de salsa, 25 g de pão ralado, sal, pimenta preta, 80 g de maionese, 20 g de cornichons, 20 g de alcaparras, ½ cebolinha, 4 ovos de codorniz

ELABORAÇÃO

- Leve a focaccia cortada em quadradinhos ao forno a 200 °C, durante uns 7-8 minutos.
- 1 - Aloure as fatias de bacon e o queijo de cabra cortado às rodelas. Coloque sobre a focaccia uma fatia de bacon, uma rodela de queijo de cabra e leve ao forno a gratinar ligeiramente. Termine com uma noz, uma colher de chá de mel e sirva quente.
 - 2 - Leve a focaccia cortada em quadradinhos ao forno a 180 °C, durante uns 15 minutos. Esmague o abacate e misture-o com o sumo de limão, uma colher de sopa de azeite, sal e as folhas de coentros. Ponha uma colher de sopa de guacamole sobre a focaccia, coloque por cima a fatia de bacalhau fumado e termine com as ovas de truta.
 - 3 - Misture a carne picada com o ovo, o pão ralado, o alho e a salsa picados e tempere com sal e pimenta. Forme 8 hambúrgueres e doure-os. Leve a focaccia cortada em quadradinhos ao forno a 180 °C, durante uns 15 minutos. Triture a maionese com os cornichons, a cebolinha e as alcaparras até obter um molho de textura granulada. Frite os ovos de codorniz e tempere com sal e pimenta. Monte as focaccias com uma colher de sopa de molho tártaro, o hambúrguer e termine com o ovo de codorniz.

RECETA - RECEITA



200-210 °C / 7-8 MIN



*FOCACCIA ALLA CIPOLLA

REF. - REF.	49015
PESO NETO (G) - PESO LÍQUIDO (G)	800
UNIDADES/CAJA - UNIDADES/CAIXA	4
PAQUETES/CAJA - PACOTES/CAIXA	4
UNIDADES/PAQUETE - UNIDADES/PACOTE	1
PESO NETO CAJA - PESO LÍQUIDO CAIXA (KG)	3,2
HORNO (°C / MIN.) - OFORNO (°C / MIN.)	200-210 / 7-8

*FOCACCIA QUESO/ QUEIJO STRACCHINO

REF. - REF.	49013
PESO NETO (G) - PESO LÍQUIDO (G)	850
UNIDADES/CAJA - UNIDADES/CAIXA	4
PAQUETES/CAJA - PACOTES/CAIXA	4
UNIDADES/PAQUETE - UNIDADES/PACOTE	1
PESO NETO CAJA - PESO LÍQUIDO CAIXA (KG)	3,4
HORNO (°C / MIN.) - OFORNO (°C / MIN.)	200-210 / 7-8



LINEA
FOCACCE

RECETA - RECEITA

FOCACCIA CON ROAST BEEF Y CEBOLLA CARAMELIZADA CON SALSA DE MOSTAZA

= **INGREDIENTES (8 RACIONES)**

- FOCACCIA TRADIZIONALE
- 800 g de redondo de ternera
- 4 cebollas
- 50 g de azúcar
- 100 g alcaparrones
- 50 g de mostaza en grano
- 200 ml de yogur griego
- Sal
- Pimienta negra
- Azúcar
- Aceite de oliva

= **ELABORACIÓN**

- *Quita las grasas y pieles sobrantes del redondo de ternera y ata un rulo apretado con la ayuda del hilo de bridar. Salpimienta el rulo de ternera y dora en una sartén bien caliente con aceite de oliva por cada lado y deposita en una bandeja de asar.*
- *Asa en horno calentado a 180 °C durante 25 minutos, saca y deja reposar hasta enfriar completamente.*
- *Pela las cebollas y corta en juliana muy fina. Calienta una sartén mediana con aceite de oliva bien caliente y dora la juliana de cebolla. Baja el fuego, añade el azúcar y un punto de sal. Deja cocinar hasta caramelizar y aparta del fuego y deja enfriar.*
- *Mezcla el yogur natural con la mostaza en grano, cebollino picado y condimenta con sal y pimienta negra recién molida y mezcla bien.*
- *Hornea la focaccia al horno a 200 °C durante 7-8 minutos.*
- *Quita el hilo de bridar del roast beef y corta en lonchas finas y deposita sobre la focaccia horneada. Termina con salsear y poner la cebolla caramelizada y los alcaparrones.*

FOCACCIA COM ROSBIFE E CEBOLA CARAMELIZADA COM MOLHO DE MOSTARDA

= **INGREDIENTES (8 RAÇÕES)**

- FOCACCIA TRADIZIONALE
- 800 g de carne de vitela (pojadouro)
- 4 cebolas
- 50 g de açúcar
- 100 g de alcaparras grandes
- 50 g de mostarda em grão
- 200 ml de iogurte grego natural
- Sal
- Pimenta preta
- Açúcar
- Azeite

= **ELABORAÇÃO**

- *Retire a gordura e a pele da carne e ate-a em forma de rolo apertado com a ajuda de fio de cozinha. Tempere o rolo de vitela com sal e pimenta e aloure por todos os lados numa frigideira bem quente com azeite; retire para um tabuleiro de forno.*
- *Leve ao forno pré-aquecido a 180 °C durante 25 minutos, retire e deixe repousar até arrefecer completamente.*
- *Descasque as cebolas e corte-as em juliana muito fina. Leve uma frigideira média com azeite ao lume e, quando estiver bem quente, aloure a cebola em juliana. Reduza o lume, adicione o açúcar e uma pitada de sal. Deixe cozinhar até caramelizar, retire do lume e deixe arrefecer.*
- *Misture o iogurte natural com a mostarda em grão, cebolinho picado e tempere com sal e pimenta preta de moinho. Misture bem.*
- *Leve a focaccia ao forno a 200 °C por 7-8 minutos.*
- *Retire o fio de cozinha do rosbife, corte-o em fatias finas e coloque por cima da focaccia. Termine com um pouco de molho, a cebola caramelizada e as alcaparras.*

RECETA - RECEITA

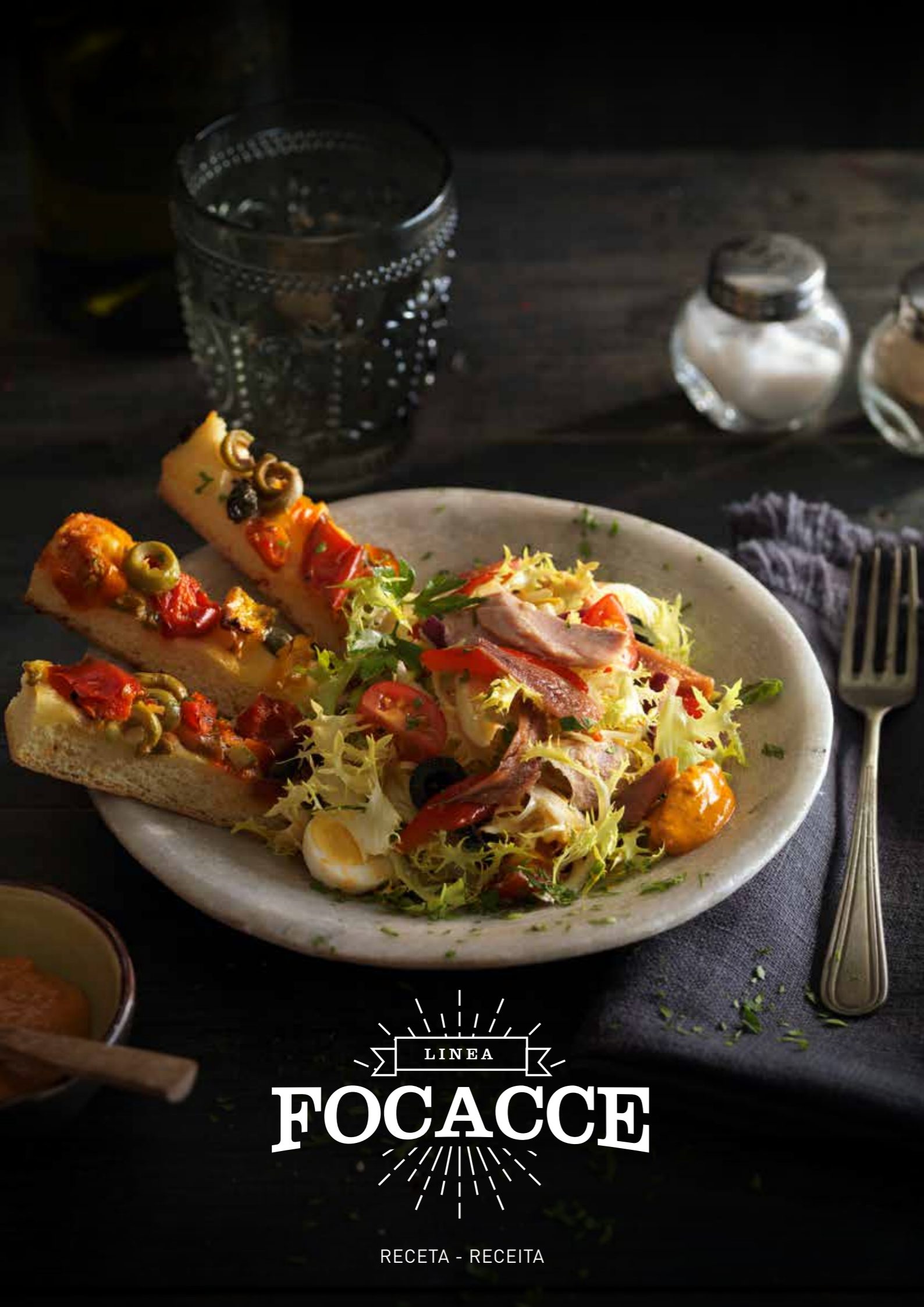
LINEA
FOCACCE

200-210 °C / 7-8 MIN



***FOCACCIA TRADIZIONALE**

REF. - REF.	49010
PESO NETO (G) - PESO LÍQUIDO (G)	600
UNIDADES/CAJA - UNIDADES/CAIXA	4
PAQUETES/CAJA - PACOTES/CAIXA	4
UNIDADES/PAQUETE - UNIDADES/PACOTE	1
PESO NETO CAJA - PESO LÍQUIDO CAIXA (KG)	2,4
HORNO (°C / MIN.) - OFORNO (°C / MIN.)	200-210 / 7-8



LINEA
FOCACCE

RECETA - RECEITA

ENSALADA MEDITERRÁNEA

= **INGREDIENTES (4 RACIONES)**

- **FOCACCIA MEDITERRÁNEA**
- 1 escarola
- 8 huevos de codorniz
- 100 g de pimiento rojo asado
- 100 g de ventresca de atún en conserva
- 8 filetes de anchoa
- 1 cebolla roja
- 25 g de salsa romesco
- 20 ml de vinagre de jerez
- 8 aceitunas verdes
- 8 aceitunas negras
- 8 tomates cherry
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra

= **ELABORACIÓN**

- *Corta la focaccia mediterránea en bastones del tamaño de un dedo y coloca sobre una bandeja de hornear. Hornea unos 7-8 minutos a 200 °C, saca del horno y reserva.*
- *Cuece los huevos de codorniz durante 2 minutos, deja enfriar y péralos.*
- *Quita las hojas exteriores más verdes de la escarola, lava bien con abundante agua fría y deja escurrir bien.*
- *Mezcla la salsa romesco con el vinagre de jerez y 20 ml de aceite de oliva. Pela la cebolla roja y corta en juliana.*
- *Mezcla en un bol la escarola troceada, la cebolla roja en juliana, los pimientos asados en juliana y mezcla bien con la vinagreta de romesco y reparte en los platos a servir.*
- *En los platos, coloca sobre la escarola las aceitunas, los huevos de codorniz partidos por la mitad, los filetes de anchoa, la ventresca de atún y sirve con los bastones de focaccia mediterránea a un lado del plato.*

SALADA MEDITERRÂNICA

= **INGREDIENTES**

- **FOCACCIA MEDITERRÂNICA**
- 1 scarola
- 8 ovos de codorniz
- 100 g de pimento vermelho assado
- 100 g de ventresca de atum em conserva
- 8 filetes de anchova
- 1 cebola roxa
- 25 g de molho romesco
- 20 ml de vinagre de jerez
- 8 azeitonas verdes
- 8 azeitonas pretas
- 8 tomates cherry
- Azeite
- Sal
- Pimenta preta

= **INGREDIENTES (4 RAÇÕES)**

- *Corte a focaccia mediterrânica em palitos do tamanho de um dedo e coloque-os num tabuleiro de forno. Leve ao forno uns 7-8 minutos a 200 °C. Retire do forno e reserve.*
- *Coza os ovos de codorniz durante 2 minutos e deixe arrefecer antes de os descascar. Retire as folhas exteriores mais verdes da escarola, lave bem com bastante água fria e deixe escorrer bem.*
- *Misture o molho romesco com o vinagre de jerez e 20 ml de azeite. Descasque a cebola roxa e corte-a em juliana.*
- *Numa tigela, misture a escarola cortada, a cebola roxa em juliana, os pimentos assados em juliana e misture bem com o vinagrete de romesco. Distribua pelos pratos a servir.*
- *Por cima da salada coloque as azeitonas, os ovos de codorniz cortados a meio, os filetes de anchova e a ventresca de atum. Sirva com os palitos de focaccia mediterrânica a um lado do prato.*

RECETA - RECEITA

LINEA
FOCACCE

200-210 °C / 7-8 MIN



***FOCACCIA MEDITERRÁNEA MEDITERRÂNICA**

REF. - REF. 49012
PESO NETO (G) - PESO LÍQUIDO (G) 800
UNIDADES/CAJA - UNIDADES/CAIXA 4
PAQUETES/CAJA - PACOTES/CAIXA 4
UNIDADES/PAQUETE - UNIDADES/PACOTE 1
PESO NETO CAJA - PESO LÍQUIDO CAIXA (KG) 3,2
HORNO (°C / MIN.) - OFORNO (°C / MIN.) 200-210 / 7-8



LINEA
FOCACCE

RECETA - RECEITA

TRIÁNGULO CON HUMMUS DE REMOLACHA, AGUACATE, SEMILLAS Y GERMINADOS



= INGREDIENTES (4 RACIONES)

- FOCACCIA VEGETARIANA
- 200 g de garbanzos cocidos
- 1 cucharada de tahini
- 1 limón
- 100 g de remolacha en conserva
- 1 diente de ajo
- 1 cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de semillas sésamo
- Germinados variados
- Semillas variadas
- 2 aguacates
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta negra

= ELABORACIÓN

- Escurre bien los garbanzos, las remolachas y añade al vaso de la trituradora 1 cucharada de tahini, 1 cuchara de café de comino molido, 1 diente de ajo pelado, el zumo de 1 limón, sal y 2 cucharadas de aceite de oliva y tritura hasta obtener una crema bien cremosa y homogénea.
- Corta la focaccia vegetariana en triángulos y hornea a 180 °C unos 15 minutos, para que estén dorados y crujientes.
- Mezcla las semillas. Pela los aguacates, quita la semilla y corta en lonchas.
- Unta los triángulos de focaccia con el hummus de remolacha, coloca encima las rodajas de aguacate, espolvorea con la mezcla de semillas y termina repartiendo los germinados.

TRIÂNGULO COM HÚMUS DE BETERRABA, ABACATE, SEMENTES E GERMINADOS



= INGREDIENTES (4 RAÇÕES)

- FOCACCIA VEGETARIANA
- 200 g de grão-de-bico cozido
- 1 colher de sopa de tahini
- 1 limão
- 100 g de beterraba em conserva
- 1 dente de alho
- 1 colher de chá de cominhos em pó
- 1 colher de chá de sementes de sésamo
- Germinados variados
- Sementes variadas
- 2 abacates
- Azeite
- Sal
- Pimenta preta

= ELABORAÇÃO

- Escorra bem o grão-de-bico, a beterraba e introduza-os no copo da trituradora juntamente com o tahini, os cominhos em pó, o alho descascado, o sumo de limão, sal e 2 colheres de sopa de azeite. Triture até obter uma pasta bem cremosa e homogénea.
- Corte a focaccia vegetariana em triângulos e leve ao forno a 180°C uns 15 minutos, para que estejam dourados e crocantes.
- Misture as sementes. Descasque os abacates, retire o caroço e corte às fatias. Unte os triângulos de focaccia com o húmus de beterraba, coloque por cima as fatias de abacate, polvilhe com a mistura de sementes e termine com os germinados.

RECETA - RECEITA

LINEA
FOCACCE

200-210 °C / 7-8 MIN



*FOCACCIA VEGETARIANA

REF. - REF.	49014
PESO NETO (G) - PESO LÍQUIDO (G)	800
UNIDADES/CAJA - UNIDADES/CAIXA	4
PAQUETES/CAJA - PACOTES/CAIXA	4
UNIDADES/PAQUETE - UNIDADES/PACOTE	1
PESO NETO CAJA - PESO LÍQUIDO CAIXA (KG)	3,2
HORNO (°C / MIN.) - OFORNO (°C / MIN.)	200-210 / 7-8



LINEA
FOCACCE

RECETA - RECEITA

BOCADILLO DE TOMATE FRESCO, QUESO DE BURGOS, ANCHOAS, ACEITUNAS Y ACEITE DE OLIVA

= **INGREDIENTES (4 RACIONES)** =

- 4 **FOCACCIA TRADIZIONALE**
- 4 tomates maduros
- Hojas de lechuga
- 8 filetes de anchoas
- 100 g de queso de Burgos
- 40 g de aceitunas negras y verdes deshuesadas
- Aceite de oliva

= **ELABORACIÓN** =

- Hornea las focaccias a 200 °C unos 7-8 minutos.
Dales un toque de plancha para que queden doradas y crujientes.
- Seguidamente, corta la lechuga, los tomates, el queso de Burgos en rodajas y colócalo todo dentro de las focaccias.
- Escurre los filetes de anchoa y coloca sobre la lechuga, el tomate y el queso.
- Para terminar, corta las aceitunas en rodajas, repártelas dentro de la focaccia, condimenta con un chorrito de aceite de oliva y sirve el bocadillo recién hecho.

SANDES DE TOMATE FRESCO, QUEIJO FRESCO, ANCHOVAS, AZEITONAS E AZEITE

= **INGREDIENTES (4 RAÇÕES)** =

- 4 **FOCACCIA TRADIZIONALE**
- 4 tomates maduros
- Folhas de alface
- 8 filetes de anchova
- 100 g de queijo fresco
- 40 g de azeitonas pretas e verdes descaroçadas
- Azeite

= **ELABORAÇÃO** =

- Leve as focaccias ao forno a 200 °C uns 7-8 minutos.
Dá-lhes um toque de chapa para os tornar douradas e crocantes.
- Depois, corte as folhas de alface, o tomate e o queijo fresco às rodelas e coloque tudo dentro das focaccias.
- Escorra os filetes de anchova e coloque-os por cima do tomate e do queijo.
- Para terminar, corte as azeitonas às rodelas, distribua-as dentro da focaccia, tempere com um fio de azeite e sirva as sandes imediatamente.

RECETA - RECEITA

LINEA
FOCACCE

200-210 °C / 7-8 MIN



***FOCACCIA TRADIZIONALE**

REF. - REF.	49086
PESO NETO (G) - PESO LÍQUIDO (G)	150
UNIDADES/CAJA - UNIDADES/CAIXA	40
PAQUETES/CAJA - PACOTES/CAIXA	20
UNIDADES/PAQUETE - UNIDADES/PACOTE	2
PESO NETO CAJA - PESO LÍQUIDO CAIXA (KG)	6
HORNO (°C / MIN.) - OFORNO (°C / MIN.)	200-210 / 7-8



RECETA - RECEITA

BOCADILLO DE JAMÓN IBÉRICO, QUESO CURADO EN ACEITE DE OLIVA Y HIERBAS AROMÁTICAS

= **INGREDIENTES (4 RACIONES)**

- **FOCACCINA ALL'OLIO PRECORTADA**
- 100 g de jamón ibérico
- 100 g de queso curado de oveja
- 2 ramitas de tomillo fresco
- 2 ramitas de romero fresco
- 2 tomates maduros
- 4 ramitas de cebollino
- Aceite de oliva
- Sal

= **ELABORACIÓN**

- *Corta el queso curado en triángulos y deposítalo con las ramitas de hierbas en un recipiente de cierre hermético, cúbrelo de aceite de oliva y deja macerar en un lugar fresco (un mínimo de 24 horas, cuanto más tiempo, más aromático).*
- *Una vez macerado, hornea las focaccias a 200 °C unos 2-3 minutos.*
- *Seguidamente, lava los tomates y córtalos en cuartos para quitar las pepitas, luego córtalos en cuadraditos.*
- *Pica las ramitas de cebollino y mezcla con los dados de tomate, añade 2 cucharadas de aceite de oliva y condimenta con sal y pimienta negra recién molida.*
- *Por último, rellena la base de la focaccia con la mezcla de tomate y coloca encima las lonchas de jamón ibérico, los triángulos de queso aromatizado y sirve el bocadillo recién hecho.*

SANDES DE PRESUNTO IBÉRICO, QUEIJO CURADO EM AZEITE E ERVAS AROMÁTICAS

= **INGREDIENTES (4 RAÇÕES)**

- **FOCACCINA ALL'OLIO PRÉ-CORTADA**
- 100 g de presunto ibérico
- 100 g de queijo de ovelha curado
- 2 raminhos de tomilho fresco
- 2 raminhos de alecrim fresco
- 2 tomates maduros
- 4 pés de cebolinho
- Azeite
- Sal

= **ELABORAÇÃO**

- *Corte o queijo em triângulos e coloque-o com as ervas num recipiente hermético. Cubra com azeite e deixe marinar num local fresco (durante 24 horas, no mínimo; quanto mais tempo, mais aromático).*
- *Depois de marinado, leve as focaccias ao forno a 200 °C uns 2-3 minutos.*
- *Lave o tomate, corte em quartos, retire-lhe as pepitas e corte em cubinhos.*
- *Pique o cebolinho e misture com os cubos de tomate. Adicione 2 colheres de sopa de azeite e tempere com sal e pimenta preta de moinho.*
- *Para terminar, recheie a base da focaccia com o tomate e coloque por cima as fatias de presunto ibérico, os triângulos de queijo aromatizado e sirva imediatamente.*

RECETA - RECEITA



200-210 °C / 2-3 MIN



***FOCACCINA ALL'OLIO PRECORTADA PRÉ-CORTADA**

REF. - REF.	50757
PESO NETO (G) - PESO LÍQUIDO (G)	70
UNIDADES/CAJA - UNIDADES/CAIXA	54
PAQUETES/CAJA - PACOTES/CAIXA	9
UNIDADES/PAQUETE - UNIDADES/PACOTE	6
PESO NETO CAJA - PESO LÍQUIDO CAIXA (KG)	3,78
HORNO (°C / MIN.) - OFORNO (°C / MIN.)	200-210 / 2-3



LINEA
FOCACCE

RECETA - RECEITA

HAMBURGUESA DE SALMÓN CON SALSA DE ENELDO A BASE DE YOGUR NATURAL, RABANITOS Y PEPINILLOS

= **INGREDIENTES (4 RACIONES)**

- 4 FOCACCETA ALL'OLIO PRECORTADA
- 600 g de lomo de salmón
- 1 huevo
- 2 ramitas de eneldo
- ½ cebolla tierna
- 25 g de pan rallado
- 4 rabanitos
- 4 pepinillos
- 100 ml yogur
- Pimienta rosa
- Aceite de oliva
- 50 g de canónigos
- Sal

= **ELABORACIÓN**

- Para empezar, pica el eneldo y la cebolla tierna.
- A continuación, quita las espinas y la piel del lomo de salmón y tritura. Añade 1 huevo, la cebolla tierna picada y el pan rallado. Condimenta con la mitad del eneldo picado, sal, pimienta rosa machacada y mezcla bien. Forma 4 hamburguesas con la masa y fríe en una sartén caliente con 2 cucharadas de aceite de oliva 3 minutos por cada lado, sacálas y reserva.
- Hornea las focaccias a 220 °C unos 3-4 minutos.
- Seguidamente, mezcla el yogur con el resto del eneldo picado y pimienta rosa machacada.
- Lava los rabanitos y corta en rodajas finas. Por último, coloca los canónigos sobre la base de la focaccia, pon encima la hamburguesa, sobre la hamburguesa coloca las rodajas de rábano, una cucharada de salsa y sírvela recién hecha y bien caliente.

HAMBÚRGUER DE SALMÃO COM MOLHO DE IOGURTE NATURAL, ENDRO, RABANETES E CORNICHONS

= **INGREDIENTES (4 RAÇÕES)**

- 4 FOCACCETA ALL'OLIO PRÉ-CORTADA
- 600 g de lombo de salmão
- 1 ovo
- 2 raminhos de endro
- ½ cebolinha
- 25 g de pão ralado
- 4 rabanetes
- 4 cornichons
- 100 ml de iogurte
- Pimenta rosa
- Azeite
- 50 g de canónigos
- Sal

= **ELABORAÇÃO**

- Comece por cortar finamente o endro e a cebolinha.
- Retire as espinhas e a pele ao salmão e triture. Acrescente o ovo, a cebolinha picada e o pão ralado. Tempere com metade do endro picado, sal, pimenta rosa esmagada e misture bem. Forme 4 hambúrguers com a massa e frite-os numa frigideira quente com 2 colheres de sopa de azeite, 3 minutos por cada lado. Retire e reserve.
- Leve as focaccias ao forno 220 °C uns 3-4 minutos.
- Misture o iogurte com o restante endro picado e pimenta rosa esmagada.
- Lave os rabanetes e corte-os às rodelas finas. Coloque os canónigos sobre a base da focaccia, ponha por cima o hambúrguer e termine com as rodetas de rabanete, uma colher de molho e sirva quente.

RECETA - RECEITA

LINEA
FOCACCE

220-230 °C / 3-4 MIN



*FOCACCE ALL'OLIO PRECORTADA PRÉ-CORTADA

REF. - REF.	49024
PESO NETO (G) - PESO LÍQUIDO (G)	120
UNIDADES/CAJA - UNIDADES/CAIXA	16
PAQUETES/CAJA - PACOTES/CAIXA	4
UNIDADES/PAQUETE - UNIDADES/PACOTE	4
PESO NETO CAJA - PESO LÍQUIDO CAIXA (KG)	1,92
HORNO (°C / MIN.) - OFORNO (°C / MIN.)	220-230 / 3-4



RECETA - RECEITA

PIZZAS VARIADAS

- 1- PIZZA con anchoa y queso de cabra
- 2- PIZZA con tomates cherry y rúcula
- 3- PIZZA con aceitunas y queso azul

= INGREDIENTES (4 RACIONES)

1 - MARGHERITA ALTA, filetes de anchoa, queso de cabra

2 - MARGHERITA ALTA, tomates cherry marinados con ajo, tomillo y hojas de rúcula

3 - MARGHERITA ALTA, aceitunas verdes, queso azul

= ELABORACIÓN

- Coloca sobre la base de pizza el relleno que más te guste y hornea, a 180 °C durante unos 8-10 minutos. Sírvela recién hecha.

PIZZAS VARIADAS

- 1 - PIZZA com anchova e queijo de cabra
- 2 - PIZZA com tomates cherry e rúcula
- 3 - PIZZA com azeitonas e queijo azul

= INGREDIENTES (4 RAÇÕES)

1 - MARGHERITA ALTA, filetes de anchova, queijo de cabra

2 - MARGHERITA ALTA, tomates cherry marinados com alho, tomilho e folhas de rúcula

3 - MARGHERITA ALTA, azeitonas verdes, queijo azul

= ELABORAÇÃO

- Coloque o seu recheio favorito sobre a base de pizza e leve ao forno a 180 °C durante uns 8-10 minutos. Sirva recém-saída do forno.

RECETA - RECEITA



180-190 °C / 8-10 MIN



*MARGHERITA ALTA

REF. - REF.	49057
PESO NETO (G) - PESO LÍQUIDO (G)	220
UNIDADES/CAJA - UNIDADES/CAIXA	36
PAQUETES/CAJA - PACOTES/CAIXA	18
UNIDADES/PAQUETE - UNIDADES/PACOTE	2
PESO NETO CAJA - PESO LÍQUIDO CAIXA (KG)	7,92
HORNO (°C / MIN.) - OFORNO (°C / MIN.)	180-190 / 8-10



LINEA-LINHA
CIABATTE

RECETA - RECEITA

CIABATTINA DE CECINA DE VACA, BERENJENA ASADA Y HUEVO DE CODORNIZ

= **INGREDIENTES (4 RACIONES)** =

- 4 **CIABATTINA DI GRANO DURO**
- 12 lonchas de cecina
- 1 berenjena
- 12 huevos de codorniz
- Sal
- Aceite de oliva
- Pimienta negra

= **ELABORACIÓN** =

- Lava la berenjena y ácala a 180 °C en el horno durante 45 minutos, sácala y déjala enfriar. Pela y corta en tiras a lo largo. Condimenta las tiras con aceite de oliva, sal y pimienta negra recién molida.
- Hornea las ciabattinas a 180 °C unos 6-8 minutos hasta que estén doradas y crujientes.
- Fríe los huevos de codorniz en una sartén caliente con aceite de oliva hasta cuajar la clara, condimenta con sal y pimienta negra recién molida.
- Rellena la base de las ciabattinas recién horneadas con la berenjena calentada, coloca encima las lonchas de cecina y termina colocando por encima los huevos de codorniz. Sirve recién hecho y caliente.

CIABATTINA DE PRESUNTO DE VACA, BERINGELA ASSADA E OVO DE CODORNIZ

= **INGREDIENTES (4 RAÇÕES)** =

- 4 **CIABATTINA DI GRANO DURO**
- 12 fatias de presunto de vaca (cecina)
- 1 beringela
- 12 ovos de codorniz
- Sal
- Azeite
- Pimenta preta

= **ELABORAÇÃO** =

- Lave a beringela e asse-a a 180 °C durante 45 minutos. Retire e deixe arrefecer. Descasque e corte em tiras no sentido do comprimento. Tempere com azeite, sal e pimenta preta de moinho.
- Leve as ciabattinas ao forno a 180 °C uns 6-8 minutos, até estarem douradas e crocantes.
- Frite os ovos de codorniz numa frigideira quente com azeite, até a clara solidificar, e tempere com sal e pimenta preta de moinho.
- Recheie a base das ciabattinas recém-saídas do forno com a beringela aquecida, coloque por cima o presunto de vaca e termine com os ovos de codorniz. Sirva quente.

RECETA - RECEITA

LINEA-LINHA
CIABATTE

180-200 °C / 6-8 MIN



* **CIABATTINA DI GRANO DURO**

REF. - REF.	49041
PESO NETO (G) - PESO LÍQUIDO (G)	100
UNIDADES/CAJA - UNIDADES/CAIXA	32
PAQUETES/CAJA - PACOTES/CAIXA	1
UNIDADES/PAQUETE - UNIDADES/PACOTE	32
PESO NETO CAJA - PESO LÍQUIDO CAIXA (KG)	3,2
HORNO (°C / MIN.) - OFORNO (°C / MIN.)	180-200 / 6-8



LINEA-LINHA
CIABATTE

RECETA - RECEITA

PANINO RELLENO DE PULLED PORK CON SALSA DE SOJA Y MIEL, ENSALADA DE ZANAHORIA Y COL LOMBARDA CON CILANTRO Y LIMÓN

= **INGREDIENTES (8 RACIONES)**

- 8 PANINO GRIGLIATO PRECORTADO, 800 g de cuello de cerdo, 400 ml de soja, 200 g d miel, 400 ml de caldo de verdura, 100 g de azúcar moreno, 4 ramitas tomillo, 4 dientes de ajo, 20 g sal gruesa, granos de pimienta negra, maicena, 4 zanahorias, ½ de col lombarda, 2 cebollas tiernas pequeñas, 8 ramitas de cilantro, 2 limones

= **ELABORACIÓN**

- Machaca el azúcar moreno con los granos de pimienta, los 2 dientes de ajo, la sal gruesa y las hojitas de las ramas de tomillo hasta formar una pasta de textura granulada.
- Unta la pieza de cuello de cerdo con la pasta y deja marinar un mínimo de 6 horas. Pasado este tiempo, lava la pieza para quitar los restos de la marinada. Coloca la pieza de cerdo en una cazuela de hornear con tapa con la salsa de soja, la miel y el caldo de verdura. Tapa la cazuela y hornea entre 6 y 8 horas a 120 °C hasta que la carne esté muy tierna y se desmigue fácilmente. Añade agua mineral a la cazuela, si te parece que vaya a quedarse seco. Saca la carne de la cazuela, deja templar y cuela el jugo con un colador a una olla y llévalo a hervir. Reduce un poco el jugo hasta que tenga un sabor más intenso y espésalo con 1 cucharadita de maicena diluida en agua fría. Desmiga la pieza de carne y añade la salsa hasta que la carne esté jugosa.
- Hornea los paninos a 180 °C unos 5 minutos o caliéntalos en la plancha.
- Pela las zanahorias y corta en juliana muy fina.
- Lava la col lombarda y corta en juliana muy fina. Pela y corta la cebolla tierna en juliana fina.
- Mezcla en un bol las verduras en juliana y añade ralladura de piel de limón y su zumo exprimido, las hojitas de cilantro, un poquito de sal y mezcla bien. Rellena el panino recién tostado con el pulled pork bien caliente y sirve la ensalada encima.

PANINO RECHEADO DE PULLED PORK COM MOLHO DE SOJA E MEL, SALADA DE CENOURA E COUVE-ROXA COM COENTROS E LIMÃO

= **INGREDIENTES (8 RAÇÕES)**

- 8 PANINO GRIGLIATO PRÉ-CORTADO, 800 g de cachapo de porco, 400 ml de soja, 200 g de mel, 400 ml de caldo de legumes, 100 g de açúcar mascavado, 4 raminhos de tomilho, 4 dentes de alho, 20 g de sal grosso, grãos de pimenta preta, maizena, 4 cenouras, ½ de couve-roxa, 2 cebolinhas, 8 raminhos de coentros, 2 limões

= **ELABORAÇÃO**

- Esmague o açúcar com os grãos de pimenta, os dentes de alho, o sal grosso e as folhas dos raminhos de tomilho, até obter uma pasta de textura granulada.
- Unte a peça de carne com a pasta e deixe marinar durante pelo menos 6 horas. Passado esse tempo, lave a carne para retirar os restos da marinada. Numa caçarola com tampa que possa ir ao forno, coloque a carne, o molho de soja, o mel e o caldo de legumes. Tape a caçarola e leve ao forno entre 6 e 8 horas a 120 °C, até a carne estar muito tenra e ser fácil desfiá-la. Adicione água à caçarola, se lhe parecer que vai ficar seco. Retire a carne da caçarola, deixe arrefecer um pouco,coe o líquido para um tacho e leve-o ao lume. Deixe reduzir o líquido até ficar com um sabor mais intenso e espesse-o com 1 colher de chá de maizena diluída em água fria. Desfie a carne e adicione o molho até ficar bem suculenta.
- Leve os paninos ao forno a 180 °C uns 5 minutos, ou aquecê-los na chapa de grelhar. Descasque as cenouras e corte-as em juliana muito fina.
- Lave a couve-roxa e corte em juliana muito fina. Descasque e corte a cebolinha em juliana muito fina.
- Numa tigela, misture os vegetais em juliana e adicione raspa da casca do limão e o seu sumo espremido, as folhinhas de coentros, um pouco de sal e misture bem. Recheie o panino recém-saído do forno com o pulled pork bem quente e sirva a salada por cima.

RECETA - RECEITA

LINEA-LINHA
CIABATTE

180 °C / 5 MIN



* **PANINO GRIGLIATO PRECORTADO PRÉ-CORTADO**

REF. - REF.	49061
PESO NETO (G) - PESO LÍQUIDO (G)	80
UNIDADES/CAJA - UNIDADES/CAIXA	54
PAQUETES/CAJA - PACOTES/CAIXA	6
UNIDADES/PAQUETE - UNIDADES/PACOTE	9
PESO NETO CAJA - PESO LÍQUIDO CAIXA (KG)	4,32
HORNO (°C / MIN.) - OFORNO (°C / MIN.)	180 / 5