

CHEF'S  
*Favourites*

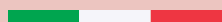
LA CUCINA  
ITALIANA

*Buon appetito*

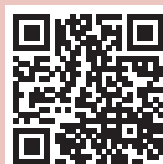
ITALIA

20

DELICIOUS  
REGIONAL



IGLOTEX



# Iscrizione Italia

*Wrażenie związane z włoską kuchnią często budziło zachwyt nad smakami, aromatami i świeżością składników.*

*To doświadczenie pobudziło ciekawość i zainteresowanie tym, co sprawia, że włoska kuchnia jest tak wyjątkowa.*

Styczność z Włochami pozwoliły lepiej zrozumieć głębsze aspekty włoskiej kuchni, takie jak jej historia, tradycje, regionalne różnice i znaczenie posiłków jako formy społecznego współdzielenia. Przyglądając się pracy lokalnych szefów kuchni, uzmysłowiliśmy sobie, że włoska kuchnia to sztuka i pasja.

Nasze doświadczenie w trakcie podróży do Włoch pomogły poznać różnorodność dań, od makaronów po pizzę, a także specjalności regionalne. Zrozumieliśmy, że włoska kuchnia opiera się na prostych, ale doskonałych składnikach, a kluczem do jej sukcesu jest staranność w ich wyborze i przygotowaniu.

Zainspirowani włoską kuchnią, postanowiliśmy stworzyć ofertę handlową, która pomoże innym odkrywać i cieszyć się tymi kulinarnymi smakami oraz będzie inspiracją do dzielenia się tą pasją z innymi, którzy chcą poznać i zrozumieć ten świat kulinariów.

Włochy dzięki swojemu położeniu posiadają wielką różnorodność

wynikającą z dziedzictwa agrarnego oraz zróżnicowania geograficznego.

Duże zróżnicowanie klimatu w poszczególnych regionach (20 regionów), począwszy od gorącego południa, kończąc na chłodnej północy pozwala na uprawę różnych warzyw i owoców jak również hodowlę zwierząt, a morze dostarcza ryby i owoce morza

Pomimo faktu, że kuchnię włoską kojarzy się głównie z pizzą i spaghetti, nie jest ona jednolita. Tych, którzy podróżują przez różne regiony tego państwa zadziwia różnorodność żywieniowa.

Każda społeczność ma inny sposób gotowania. Każde miasto ma swój niepowtarzalny sposób na wędlinę, sos do makaronu, ser czy wino. Każdy z regionów szczyli się własnymi, charakterystycznymi recepturami kulinarnymi.

## | *Ciekawostki* |

**Slow Food Movement:** Ruch Slow Food, który narodził się we Włoszech w 1986 roku, promuje lokalne, tradycyjne jedzenie i zaleca powolne, rytualne jedzenie. Celem jest cieszenie się jedzeniem w sposób, który jest dobry dla ludzi, środowiska i gospodarki lokalnej.

**Wino:** Włochy są jednym z największych producentów wina na świecie. Kraj ten słynie z różnorodności winiarskiej, oferując szeroki wybór win, w tym takie jak Chianti, Barolo, Amarone i Prosecco.

**Espresso i Cappuccino:** Włoska kawa jest słynna na całym świecie. Włosi piją krótkie espresso przez cały dzień, zazwyczaj po posiłkach. Cappuccino jest zaś spożywane głównie rano i rzadziej po południu.



## Regiony i ich znaczenie

# Północny

To region bogaty, nowoczesny i rozwinięty gospodarczo. Stolicą regionu jest Mediolan – metropolia europejska, zamożna, silnie uprzemysłowiona, z dobrze rozwiniętym rolnictwem. Północ jest chłodna, jada się tam więcej mięs, ryżu, a do smażenia używa się tłuszczów zwierzęcych. Potrawy przyrządzane są na maśle, owoce to głównie jabłka, wiśnie, śliwki.

# Południowy

Jednen z najslabiej gospodarczo rozwiniętych terenów w Europie. Brak nowoczesnych technologii. Uważany jest za region zacofany, biedny i brudny. Mieszkańcy południa są bardziej otwarci, żywiołowi i serdeczni, a od pracy wolą rozrywkę. Króluje brud, bezpańskie psy, pranie wiszące w oknach, nieład i niedbalość.

Śródziemnomorskie krajobrazy, lżejsza kuchnia - ryby i owoce morza. Różnorodność owoców i warzyw, jedyny uznawany tłuszcz to bardzo zdrowa oliwa. Kiedyś tereny te ulegały wpływom hiszpańskim, greckim i arabskim.



- 01 Valle d'Aosta
- 02 Lombardia
- 03 Trydent
- 04 Piemont
- 05 Liguria
- 06 Wenecja Julijska-Friuli
- 07 Molise
- 08 Wenecja Euganejska
- 09 Emilia-Romania
- 10 Toscana
- 11 Umbria
- 12 Marche
- 13 Lacjum-Rzym
- 14 Abruzja
- 15 Kampania
- 16 Apulia
- 17 Basilicata
- 18 Kalabria
- 19 Sycylia
- 20 Sardinia

## Valle d'Aosta

// **PROSTA KUCHNIA** - zupy chlebowe, kiełbasy, polenta, wędzony bekon, smażona i duszona wołowina i wieprzowina oraz dziczyzna. Ciasto ryżowe z ozorem wołowym.  
// **SERY** - łąki, mleczarstwo.

Delikatny ser fontina z Aosty. Fontina jest produkowana z krowiego mleka i dojrzewa przeciętnie 3 miesiące, podpuszczkowy, dojrzewający, półtwardy.

## Lombardia

// **RYŻ** - Risotto ossobuco plaster cielecej giczy z koscia w srodku. Kosc zawiera szpik.  
// **SERY** - ROBIOLA, GRANA PADANO ale także produkowany jest w Wenecji Euganejskiej, Trydent oraz Piemont.  
// **SALAMI** - Salame di Varzi, Salame di Milano, Cacciatorino oraz Salametto.

// **WINA MUSUJĄCE** - Chardonnay, Weiburgunder oraz Pinot nero.  
// **BABKA PANETTONE** - Do ciasta drożdżowego dodaje się rodzynki i kandyzowane owoce.

## Trydent

// **KAPUSTA I ZIEMNIAKI, JABŁKA, GNOCCHI**, (kluski ziemniaczane z serem ricotta).  
// **WINOGRONA** - Szczepy Riesling, Pinot Bianco, Pinot Grigio oraz Chardonnay.  
// **Polenta** z ziemniakami, zupy mączne, canederli – knedle

z boczkiem lub z pieczywa, a także kluski ze szpinakiem.  
// **Bekon** z Górnej Adygi.  
// **Browar** Forst, Peroni Nastro Azzurro.

## Piemont

// **TRUFLE**, biała Alba która jest najbardziej poszukiwaną truflą na świecie (w 2009 r. jedna biała trufle została sprzedana za cenę 250 tys. Dolarów. Trufle rosną pod ziemią i dlatego ich zbiór jest trudny.

Do wyszukiwania grzybów wykorzystuje się wytresowane do tego zadania psy i świnię.

// **ORZECHY, GRISSINI, SAVOIARDI, GORGONZOLA**  
// **RYŻ** z gatunku Oryza sativa japonica, Dania z włoskim ryżem to risotto (po piemoncku, z winem, ze smardzami, z prawdziwkami lub z dynią) oraz zupy z ryżem.  
// **WINA** Barolo, Barbaresco i Barbera.

## Liguria

// **KUCHNIA TRADYCYJNA**, potrawy rybne: sardynki, sardele, makrele, tuńczyk oraz włóczyk.  
// **OLIWKI, KARCZOCHY**  
// **PESTO** z bazylii, oliwy extra vergine, czosnku, orzeszków

pinii oraz sera (parmezanu lub grany). Stolicą pesto jest Genua i to właśnie tutaj skosztować można najlepszego świeżego pesto.

## Wenecja Julijska -Friuli, San Daniele

// **POMIDORY**  
// **SZYŃKA SAN DANIELE**  
// **WINO I GRAPPA**

## Wenecja Euganejska

// **RISOTTO** z rybą lub owocami morza (risotto negro z atramentem młodych ośmiorniczek), z dynią, szparagami, radicchio lub żabimi udkami.

// **RYBY/OWOCE MORZA:** dorada, sardynka, piosł, moron, barbata, mugli cefal, węgorz, łosoś, rekin żarłacz, skarp i rana,

mątwą, kalmary, krewetki, kraby a nawet pająk morski.  
// **PANINI**  
// **PROSECCO** (wino musujące), białe (Garganega i Trebbiano) i czerwone (Corvina i jego odmiany Corvinone).

## Emilia -Romania

// **MIEJSCOWOŚĆ PARMA:** Szynka parmeńska (Prosciutto di Parma) i PARMIGIANO REGGIANO tę nazwę może nosić wyłącznie ser produkowany w miejscowościach Parma, Modena, Reggio Emilia, Mantua i Bolonia, a mleko

do jego wytwarzania pochodzą od krów wolno pasących się, żywnych jedynie zieloną paszą.  
// **MAKARONY**  
// **OCET BALSAMICZNY**

## Toskania

// **CHLEB** jest najważniejszym artykułem spożywczym tego regionu. Spożywany jest od rana do wieczora z różnorakimi dodatkami.  
// **OLIWA Z OLIWEK** gatunki oliwek jak: Fran toio, Leccino, Moraiolo, Pendolino.  
// **SER PECCORINO** zwany także jako cacio. Najpopularniejsze gatunki pecorino toscano.

// **Bydło rasy Chiana** daje pyszne chude, ale soczyste mięso.  
// **Mięso wieprzowe** – wędliny salsiccia (kiełbasa), soppressata (salceson), buristo (kiszka), salame (sucha kiełbasa) oraz sbricciolona i finocchiona (kiełbasy z dodatkiem kopru włoskiego).

## Umbria

// Z Norcii pochodzi sławna **WIEPRZOWINA I DZICZYŻNA**  
// **Trufle** z Umbrii Gatunki spotykane w Umbrii to: czarne trufle Norcia, zimowa, letnia, muszkatołowa i Bagnoli, a z białych – letnie.

// **CZEKOLADA** Miasto Perugia. Październik – Eurochocolate.

## Marche

### // MIĘSA NADZIEWANIE FARSZAMI

// **RYBY:** sardynki, ośmiornice, turboty, mątwy, skorpeny, homary, kraby i langusty. potrawa brodetto – jest to zupa pochodząca z Ankony, składająca się z co najmniej dziesięciu gatunków ryb i owoców morza, pomidorów, cebuli, czosnku, octu oraz oliwy z oliwek.

// **SERY** : pecorino, ricotta, slattato, casciotta.

// **Przysmak olive all' ascolana** (faszerowane oliwki) Farsz do oliwek składa się z mięsa wołowego i wieprzowego oraz koncentratu pomidorowego, kurzej wątróbki, jaj, parmezanu i bułki tartej.

// **Likier anyżowy**

## Lacjum-Rzym

// **Spaghetti carbonara.** Spaghetti alla carbonara - makaron spaghetti, rolada pancetta, jajka, masło oraz starte serów pecorino romano i parmezan.

// **Spaghetti alla puttanesca** (makaron z sardelami i oliwkami), spaghetti all'amatriciana (makaron spaghetti z boczkiem, oliwą z oliwek, pomidorami, peperoncino oraz

startym serem pecorino romano), bavette ala carrettiera (makaron bavette z tuńczykiem, borowikami, boczkiem, oliwą z oliwek, czosnkiem, oraz startym parmezanem) oraz pasta e broccoli in brodo di arzilla (makaron i brokuły w rosole z płaszczki).

// **Mascarpone** + deser – tiramisù.

## Abruzja

// **Baranina,** jagnięcina, kozina.

// **Wędliny**

// **Domowy makaron** z przyrządu znanego jako chitarra powstaje makaron, który służy do przyrządzenia tutejszego specjału – maccheroni alla chitarra (makaron na różne sposoby m.in. z jagnięcym ragu, sosem pomidorowym i peperoncino, z sosem

all'amatriciana lub z kawałkami słoniny smażonymi na maśle). Makaron alla chitarra podaje się zawsze ze startym pecorino.

// **POLA KROKUSOWE** z których otrzymuje się szafran przyprawowy. L'Aquila jest największym eksporterem tejże przyprawy.

## Kampania

// **POMIDORY**

// **MOZZARELLA** Prawdziwy, tradycyjny kampański ser wytwarzany jest z mleka czarnych bawołów arni. Mozzarella posiada certyfikat DOP i może być produkowana w wyznaczonych miejscach, również w niektórych prowincjach Lacjum oraz Apulii.

Z racji tego, że mozzarella jest bardzo popularna, zaczęto produkować ją również z mleka krowiego. Ser ten powinien zatem nie nazywać się już mozzarella, lecz nazwa pozostała.

// **PIZZA** mąka z tutejszej pszenicy, drożdży, wody i soli.

## Molise

W tym rolniczym regionie kuchnia lokalna bazuje głównie na produktach lokalnych. Wśród najlepszych specjalów tego regionu ymienić należy: oliwę z oliwek, trufle, makarony z maki durum Isernia, sery Caciovallo, Stracciata czy Scamor-

za. Wśród znakomitych deserów regionu na uwagę zasługują: konfitura z winogron (mostarda d'uva) podawana z lokalnymi serami i winem, Canciuni – ciasto z cieciorka.

## Apulia

// **PSZENICA** pszenica twarda. Stanowi ona podstawę do chleba oraz makaronu.

// **MAKARONY** wyrabiane sposobem domowym. Każda prowincja ma swoje przepisy, które pielęgnuje. Kilka przykładów: orecchiette (makaron w kształcie uszek), chianciarelle (makaron

podobny do orecchiette, lecz nieco mniejszy) oraz fenescecchie (cienkie zwinięte paski makaronowe).

// **OLIWA Z OLIVEK** Apulia to duży producent włoskiej oliwy z oliwek. Oliwki uprawiane są na dużą skalę.

// **MAŁŻE I OSTRYGI**

## Basilicata

// **PIKANTNA PAPRYKA PEPERONCINO** pikantna papryka peperoncino.

// **WIEPRZOWINA, KIEŁBASY:** lucanica, pezzenta, czy cotechinata.

## Kalabria

// **BAKŁAŻAN**

// **MELONY, ARBUZY**

// **RYBY I OWOCE MORZA:**

Na łowy miecznika mieszkańcy przystosowali specjalne łodzie z platformą, z której wypatruje się zdobycz.

W Cieśninie Mesyńskiej (między Kalabrią a Sycylią) połowy tej ryby są największe. W miejscowości Bagnara Calabria na początku lipca odbywa się święto miecznika.

## Sycylia

// **CYTRUSY** największe zagłębie owoców cytrusowych we Włoszech. Gatunki rosnące na wyspie to m.in. biondo comune (pomarańcza z dużą ilością pestek), ovale (mała pomarańcza), tarocco (pomarańcze malinowe), washington navel (pomarańcze z małą ilością pestek, bardzo aromatyczne), verdello (limonka), comune (mandarynki).

// **TUŃCZYK** Mattanza to tradycyjna forma połowu tuńczyków w Sycylii. W okresie letnim odbywają się również festyny z połowem tej ryby.

## Sardynia

// **Salami z Macomer**

// **Casumarzu - ser z czerwiami,**

// **Pecorino**

# Pizzeria *Ristorante...*

Kuchnia włoska jest jedną z najbardziej popularnych i cenionych kuchni na świecie, a powody jej popularności są różnorodne. Oto kilka powodów, dlaczego kuchnia włoska jest tak uwielbiana.

## Włoskie składniki i jakość

Kuchnia włoska opiera się na prostych, świeżych i wysokiej jakości składnikach. Włosi przykładają dużą wagę do jakości i świeżości produktów spożywczych, co przekłada się na wyjątkowy smak ich potraw.

## Różnorodność i regiony kulinarne

Włochy składają się z wielu regionów, z których każdy ma swoje unikalne tradycje kulinarne i specjalności. Od śródziemnomorskich smaków na południu po obfite potrawy z mięsa na północy, kuchnia włoska oferuje bogactwo różnorodności smaków i dań.

## Makaron i pizza

Makaron i pizza są ikonicznymi potrawami włoskimi, które zdobyły popularność na całym świecie. Włosi są znani

z wytwarzania makaronu o doskonałej jakości i różnorodnych kształtach, a pizza włoska jest uwielbiana za swoje cienkie, chrupiące ciasto i aromatyczne sosy.

## Prostota i smak

Kuchnia włoska jest znana z prostoty i zachowania naturalnego smaku składników. Włosi preferują minimalne przetwarzanie żywności i często używają niewielu składników, aby podkreślić ich smak i jakość.

## Tradycja i historia

Kuchnia włoska ma bogatą tradycję i historię, sięgającą wieków. Włosi od pokoleń przekazują swoje przepisy i techniki kulinarne, co sprawia, że kuchnia włoska jest pełna historii, kultury i dziedzictwa.

## Wino i oliwa

Włochy słyną z produkcji doskonałych win i oliwy z oliwek. Te produkty są integralną częścią kuchni włoskiej i stanowią doskonałe dopełnienie smaku potraw.

Oczywiście, powody, dla których ktoś może preferować kuchnię włoską, mogą być różne. Jednak wyżej wymienione czynniki często przyciągają uwagę i podziw wielu ludzi na całym świecie.

## *Ale co jeść i gdzie ?!*

**Ristorante** – restauracja, możecie spodziewać się kelnerów w uniformach i nieco wyższych cen w menu. Kuchnia włoska wcale nie musi być tu normą.

**Trattoria** – nieco mniej formalna, niż restauracja. Zwykle także nieco tańsza, ale nie zawsze. Często, podobnie jak osteria, prowadzona przez jedną rodzinę. Kuchnia niezbyt skomplikowana, lokalna.

**Osteria** – zdecydowanie nieformalne miejsca, tańsze, często niewielkie i z dość krótkim menu. W wielu przypadkach to rodzinne biznesy serwujące miejscową, prostą, domową kuchnię.

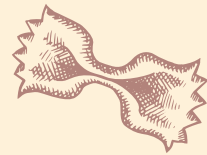
**Bar** – poza przekąskami czy panini raczej nic tu nie zjecie, bo tu przychodzi się na kawę lub aperitivo. Przydatna informacja, kiedy między porą obiadową, a kolacją zdybie Was głód i nieprzyjemna świadomość, że o tej porze wszystkie knajpy są zamknięte.

**Enoteca** (bottiglieria, fiaschetta, mescita) – winiarnia. Tu przychodzi się nie tylko kupić butelkę, ale przede wszystkim posiedzieć i po prostu napić się wina.

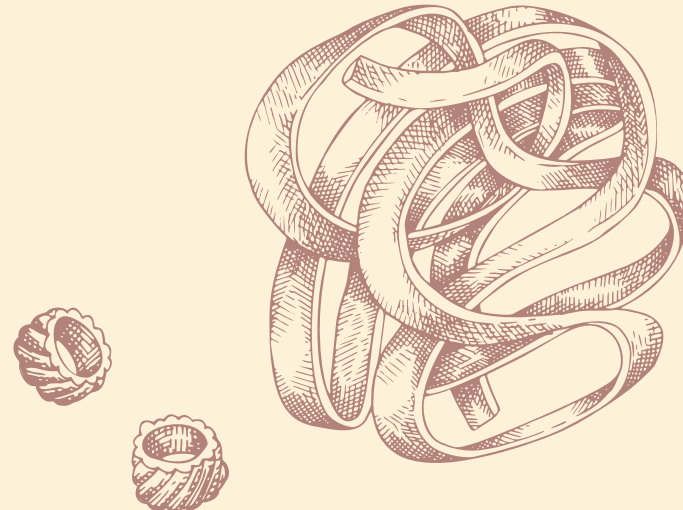
Zawsze do wina dostaniecie proste przekąski, a czasem zdarza się też niewielki wybór dań ciepłych.

**Pizzeria** – tego nikomu nie trzeba tłumaczyć. Ale pizzę może być coś niebezpiecznie ocierające się o bar szybkiej obsługi i coś, czemu blisko do restauracji, na stołach leżą obrusy, a w menu znajdziecie znacznie więcej, niż tylko flagowe włoskie placki.





# L'ordine dei piatti porządek dań



## D.O.P

*Chroniona Nazwa Pochodzenia*

Europejskie oznaczenie pochodzenia przyznawane jest tym produktom rolno-spożywczym, których szczególne właściwości w zakresie jakości zależą przede wszystkim od obszaru, w którym są produkowane. Środowisko geograficzne obejmuje zarówno czynniki naturalne (klimat, charakterystyka środowiska), jak również ludzkie (techniki wytwarzania przekazywane z pokolenia na pokolenie, sztuka i wiedza w zakresie produkcji) i razem umożliwiają one uzyskanie wyjątkowego produktu, którego nie da się uzyskać poza tym konkretnym obszarem. Aby produkt uzyskał oznaczenie DOP, fazy produkcji, obróbki i przetwarzania powinny odbywać się na określonym obszarze geograficznym. Producenci wytwarzający produkty DOP powinni stosować się do sztywnych zasad określonych w specyfikacji produkcji, a przestrzeganie tych zasad jest gwarantowane przez specjalny niezależny organ kontroli.



## I.G.P

*Chroniona Oznaczenie Geograficzne*

Oznaczenie pochodzenia jest przypisywane produktom rolno-spożywczym, których szczególna jakość, popularność lub inne właściwości zależą ściśle od umiejętności produkcji, obróbki i/lub przetwarzania, wypracowanych na określonym obszarze geograficznym. Aby uzyskać oznaczenie IGP, przynajmniej jeden etap procesu produkcji powinien odbywać się na określonym obszarze. Producenci wytwarzający produkty IGP powinni stosować się do zasad określonych w specyfikacji produkcji, a przestrzeganie tych zasad jest gwarantowane przez specjalny niezależny organ kontroli.



## S.T.G

*Gwarantowane Tradycyjne Specjalności*

Zgodnie z Rozporządzeniem UE nr 1151/2012, jest to uznanie specyficznego charakteru produktu rolno-spożywczego, rozumianego jako cecha lub zestaw cech jakościowych i tradycyjnych, wyraźnie odróżniających dany produkt od innych, podobnych wyrobów. Chodzi zatem o produkty pozyskiwane zgodnie z tradycyjną metodą produkcji na konkretnym obszarze geograficznym, w celu ochrony jego szczególnych właściwości. Z kategorii tej wyłączone są produkty, których szczególne cechy związane są z pochodzeniem geograficznym; ten aspekt odróżnia produkty STG od DOP i IGP. Proces produkcji powinien być zgodny ze specyfikacją produkcji.



# Mąka *i jej tajemnice...*

## Czym różni się mąka Semolina od zwykłej mąki pszennej?

### Przewodnik po mąkach z pszenicy durum.

Zasadnicza klasyfikacja mąki pszennej to podział na mąkę z pszenicy grano tenero (miękkiej) i pszenicy durum (twardej). W potocznej terminologii „mąka” zwyczajowo oznacza produkt z pszenicy miękkiej, a Semolina oznacza mąkę z pszenicy durum.

Współcześnie uprawiana pszenica miękka powstała w wyniku prowadzonych przez wieki krzyżowań wielu odmian pszenicy zarówno dziko rosnących, jak i uprawianych przez człowieka. Dzięki temu daje większe plony i ma większe ziarna niż pszenica durum. Te właściwości zadecydowały, że z czasem stała się najbardziej popularną odmianą pszenicy na świecie.

Tak zwana pszenica twarda to jedna z najstarszych roślin uprawianych przez człowieka. Od wieków uprawiana jest w północnej Afryce oraz na Bliskim Wschodzie, gdyż suchy, kontynentalny klimat tych regionów bardzo sprzyja jej uprawie. Dojrzałe ziarno pszenicy durum jest bardziej twarde, zawiera więcej glutenu, a bielmo (rodzaj tkanki w roślinach) w przeciwieństwie do białej pszenicy ma żółty kolor.

Durum bywa często nazywana pszenicą makaronową, gdyż dzięki dużej zawartości glutenu makaron we Włoszech i innych krajach produkowany jest z semoliny. Z kolei w Afryce Północnej służy głównie do przygotowywania kuskusu.

## Rodzaje mąki z pszenicy durum

Jak już wiemy Semola jest to mąka uzyskana ze zmielenia pszenicy durum. Z mielenia pszenicy durum można otrzymać różne produkty, które różnią się wielkością ziarna, stopniem zmielenia i przesiewania. Zapraszamy na ich krótki przegląd.

### Semola integrale di gana duro – Semolina pełnoziarnista

To produkt uzyskany bezpośrednio ze zmielenia całych ziaren pszenicy durum, wolny od obcych substancji i zanieczyszczeń. Jak każda mąka pełnoziarnista zawiera najwięcej wartościowych składników odżywczych.

### Semola di grana duro – Semolina

To mąka powstała ze zmielenia ziaren pszenicy durum po ich oczyszczeniu, charakteryzująca się dużą ziarnistością. Po mieleniu jest zazwyczaj przesiewana, a to co pozostaje na sitach stosowane jest do produkcji Semolato. Z Semoliny produkowana jest większość włoskich makaronów.

### Semolato

Pozostałość po pierwszym mieleniu ziaren pszenicy durum to jak wspomnieliśmy Semolato znana też pod nazwą Farinetta. Semolato charakteryzuje się dużą zawartością błonnika. Czasami używana jest do produkcji makaronu, uznawanego jednak za makaron gorszej

jakości niż ten z Semoliny. Używana jest także w przemyśle cukierniczym i piekarniczym jako tańsza wersja posypki pod ciasto do wypieków.

### Farina di grano duro – mąka z pszenicy durum

To efekt zmielenia pszenicy durum na drobny pył, bez charakterystycznej dla Semoli ziarnistości. Często nie jest uznawana za mąkę i definiowana jako „nieziarnisty produkt otrzymany przez mielenie pszenicy durum”.

### Semola Rimacinata di Grano Duro – Semolina powtórnie mielona

Semola Rimacinata di Grano Duro jest otrzymywana w wyniku powtórnego zmielenia Semoliny. Ma drobniejsze ziarno i jaśniejszy kolor. W przeciwieństwie do Semoliny nadaje się ona do wyrobu produktów na zakwasie: pizzy, chleba, focacci i innych tego typu wypieków. Zdecydowanie odradza się natomiast przygotowanie ciasta na zakwasie czy drożdżach ze zwykłej Semoliny, gdyż niedostatecznie wyrośnie, będzie mało zwarte i bardzo twarde.

Mąka **Semolina Rimacinata** jest trudniejsza w wyrabianiu ciasta i jego obróbce niż zwykła mąka pszenna. Warto jednak wykazać się wytrwałością i zaangażowaniem, gdyż jakość wypieków, ich chrupkość i aromat z nawiązką wynagrodzi poświęcony im czas.

Jeśli interesujesz się gotowaniem i lubisz spędzać czas w kuchni, wypróbuj różne rodzaje mąki, aby wiedzieć która smakuje Ci najlepiej i po której czujesz się lekko i zdrowo.

## Do czego stosować mąkę Semola Rimacinata?

Jeśli lubisz eksperymentować w kuchni i masz sporo czasu spróbuj wymieszać mąkę Semola Rimacinata z wodą, drożdżami oraz szczyptą soli, i pozwól ciastu spokojnie wyrosnąć. Na początek swojej przygody z tą mąką, dla powodzenia wypieków możesz zmieszać ją z mąką typu 00.

Otrzymane ciasto możesz użyć do przygotowania wspianałych wypieków. Spróbuj upiec chrupiącą pizzę lub użyć Semoliny Rimacinata do przygotowania pysznej focacci, na przykład ze świeżymi pomidorkami koktajlowymi.

Spróbuj też upiec z niej warzywnego strudla (Strudel salato con verdure). Dzięki temu warzywa będą zawinięte w otulinę z chrupiącego ciasta i nabędą niepowtarzalnego smaku.

Mąka Semola Rimacinata świetnie sprawdza się nie tylko przy wypieku chleba czy pizzy. Możesz ją z powodzeniem zastosować do naleśników, tortilli i ciast. Jak pisaliśmy wcześniej możesz jej użyć samodzielnie lub zmieszać ze zwykłą mąką pszenną. Semolina doskonale spełnia też rolę podsypki do ciasta, a powstała dzięki temu „otoczka” sprawi, że wypieki nie będą przywierać do blachy, a ich skórka ładnie się zarumieni i będzie chrupiąca.

### Molini Lario 100 lat historii

Molini Lario urodził się w 1919 roku w Como, jest to przykład doskonałości i przedsiębiorczego przewidywania w sztuce młynarstwa. która osiągnęła pierwszoplanową rolę w świecie produkcji mąki z pszenicy miękkiej.

W świecie, który pędzi ku przyszłości, często zapominając o wartościach przeszłości, mając za sobą długą i ważną historię, zrodzoną z zaangażowania i inteligencji trzech pokoleń, jest podstawowym punktem wyjścia do patrzenia w przyszłość z optymizmem i z nową energią.

Zawsze silna reakcja rynku sprzyja ciągłemu rozwojowi Molini Lario.

Stopniowa aktualizacja mocy produkcyjnych doprowadziła najpierw do powstania drugiej jednostki produkcyjnej w Monza, a następnie, w latach 70., przeniesienia produkcji do jednego zakładu

w Alzate Brianza, w sercu Brianzy, w niewielkiej odległości od brzegów nad jeziorem Como.

Nowa fabryka Molini Lario, której sprzyjają ważne inwestycje w kolejnych dziesięcioleciach, osiągnęła poziom absolutnego lidera technologicznego w przetwórstwie pszenicy miękkiej, dysponując potencjałem przemiału na poziomie 425 t na dobę.

Skrupulatna dbałość o jakość mąk, która zawsze towarzyszyła rozwojowi firmy, do dziś stanowi podstawowy element sukcesu Molini Lario na rynku.

Dzięki ciągłym badaniom i eksperymentom w laboratorium, zawsze dążąc do lepszego zaspokojenia potrzeb wykwalifikowanych klientów, firma oferuje na rynku szeroką gamę mąk: od bardzo szczegółowej linii mąk do pieczenia po konkretne mąki cukiernicze i pizzerii, aż po linię mąk Tanta Fibra, charakteryzującą się produktami o wysokiej zawartości składników odżywczych.

Molini Lario, dzięki jakościowemu poziomowi produkcji swojej mąki, zwraca się w stronę przemysłu spożywczego, odpowiadając na rygorystyczne standardy narzucone przez marki doskonałości na poziomie międzynarodowym poprzez dedykowane produkcje, piekarzom-rze-

mieślnikom, profesjonalistom w świecie mąki, z którymi toczy się intensywny dialog mający na celu poprawę oferty skierowanej do konsumenta końcowego i wreszcie hurtowników, co umożliwi powszechną i efektywną dystrybucję mąki Molini Lario na dużej części terytorium kraju.

Molini Lario kieruje swoją ofertę także na rynki zagraniczne ze specjalistycznymi produktami.

Do wartości, które charakteryzują historię Molini Lario i które kierują jej rozwojem, należy bezkompromisowe poszukiwanie doskonałości jakościowej jej mąk.

Wysoki i stały poziom jakości wynikający z rygorystycznej selekcji wykorzystywanych ziaren, z doskonałości procesu produkcyjnego składającego się z rygorystycznych technologicznie wyborów, z systemu przechowywania zdolnego do zapewnienia maksymalnej elastyczności operacyjnej i najlepszej spójności jakościowej, i wreszcie, od punktualnej kontroli laboratoryjnej na różnych etapach procesu, który zaczyna się od wejścia ziaren, a kończy na wyjściu mąk.

Zakres certyfikatów zdobytych na przestrzeni lat przez Molini Lario odzwierciedla bezkompromisową postawę w przestrzeganiu standardów jakości.

## Pane, pizza, pasta ...Mąka jest dosłownie wszędzie! Każdy przepis to inna mąka, inny typ, inna siła.

MĄKI WŁOSKIE /TIPO	MĄKI FRANCUSKIE TYPE	ŚREDNI STOPIEŃ EKSTRAKCJI	ZASTOSOWANIE
00	45	70%	Pizza neapolitańska
0	55	73%	Ciasta
1	65	80%	Białe pieczywo
2	110 (grubozziarnista)	90%	Pieczywo półrazowe
Intergale	150 (pełnoziarnista)	95%	Pieczywo razowe



# Kwestia siły



Każda mąka ma inną siłę – jest to zbiór właściwości plastycznych i elastycznych ciasta, bezpośrednio związanych z zawartością białka (glutenu). Siłę mąki mierzy się parametrem W, od którego zależy ilość wchłanianej wody ( w przypadku ciasta o większej lub mniejszej hydratacji ) oraz czas wyrastania. Siłę mąki warto znać, gdy mamy do czynienia z fermentacją ciasta.

Dla przykładu, włoska mąka Manitoba występuje w typach 00 lub 0 i jest bogata w białka (13-15%), zwłaszcza te, z których składa się gluten. Jej parametr W waha się od 350 – 400. Ze względu na wysoką odporność jest wykorzystana do wypieków wyrastająco długo lub bardzo długo ( chleb, pizza, brioska, panettone...)

	W90-170	W180-250	W260-350	W > 350
TIPO 00	Ciastka, krusze ciasto (słone i słodkie)	Biskopt genueński, ciasto parzone, krem cukierniczy, chleb o krótkim czasie fermentacji	Pizza o średnim czasie fermentacji, bagietka, bułeczki, chleb tostowy	Słodkie wypieki (brioszki, babki), produkty o długim czasie fermentacji, pizza o długim czasie fermentacji
TIPO	Ciastka, krusze ciasto (słone i słodkie)	Biskopt genueński, ciasto parzone, krem cukierniczy, chleb o krótkim czasie fermentacji	Ciasto parzone, ciasto francuskie, ciabatta, bułeczki, bagietki o średnim czasie fermentacji	Słodkie wypieki, produkty o długim czasie fermentacji (panettone) rosette, soffiate, ciabatta
TIPO 1		Chleb		
TIPO 2		Chleb		
MAKA PEŁNOZIARNISTA (FARINA INTEGRALE)		Chleb i pizza		



MAKA Z PSZENICY DURUM SEMOLA RIMACINATA 5KG  
MOL1.SYP.A04A  
6217221



MAKA PSZENNA T00 EQUILIBRATA 25KG  
MOL1.SYP.A01A  
6217218  
W300



MAKA PSZENNA T0 ORIGINALE 25KG  
MOL1.SYP.A05A  
6218818  
W275

## Mączne? Suche, bo? Włoskie...

**Ryż arborio** to rodzaj krótkoziarnistego ryżu pochodzącego z Włoch, który jest często używany do przygotowywania risotto. Charakteryzuje się on wysoką zawartością skrobi, dzięki czemu podczas gotowania tworzy kremową konsystencję. Ryż arborio ma białą, okrągłą ziarnistą strukturę i jest bogaty w węglowodany i białko. Ryż arborio jest łatwo dostępny w sklepach spożywczych i jest jednym z najczęściej stosowanych rodzajów ryżu do przygotowywania risotto.

**Semolina** to mąka pozyskiwana z pszenicy durum. Jest to zmielona pszenica durum o ziarnach o kształcie kulistym i dużej ziarnistości. Semolina jest powszechnie używana do produkcji makaronów, kasz, pieczywa, ciast oraz jest stosowana w przemyśle spożywczym jako składnik w produkcji żywności, takiej jak płatki śniadaniowe, desery i inne produkty. Semolina ma charakterystyczną żółtą barwę, której bielmo (rodzaj tkanki w roślinach) w przeciwieństwie do białej pszenicy) ma żółty kolor. Zawiera również dużo białka, błonnika i składników mineralnych, takich jak żelazo i fosfor. Ze względu na swoje właściwości, semolina jest często używana w kuchni wegetariańskiej i wegańskiej jako zamiennik mięsa lub jako składnik wzdłuż innych roślinnych składników diety. Często wykorzystywana do podsypywania pizzy, przed włożeniem do pieca.

**Semolina rimacinata** to rodzaj semoliny, która została poddana dodatkowemu procesowi mielenia i przesiania, aby uzyskać jeszcze bardziej delikatną i drobną konsystencję. W porównaniu do zwykłej semoliny, semolina rimacinata jest mniej ziarnista i bardziej miękka. Jest to popularny składnik w kuchni włoskiej, szczególnie do produkcji świeżych makaronów, takich jak tagliatelle, pappardelle, fettuccine i innych. Semolina rimacinata jest często wykorzystywana w produkcji makaronów, ponieważ pozwala uzyskać jedwabistą i sprężystą konsystencję ciasta, a jednocześnie utrzymuje jego kształt podczas gotowania. W kuchni domowej

semolina rimacinata jest często używana do wyrabiania chleba, ciast i ciasteczek, ponieważ dodaje im charakterystycznego smaku i tekstury.

Włoskie suche makarony z mąki durum to rodzaj makaronów produkowanych z semoliny pozyskiwanej z pszenicy durum. Semolina ta ma dużo większą zawartość glutenu niż semolina pozyskiwana z innych odmian pszenicy, co pozwala na uzyskanie sprężystego i trwałego ciasta. Makarony durum charakteryzują się intensywnym żółtym kolorem, ponieważ semolina durum zawiera dużo karotenu, który nadaje makaronowi taką barwę.

Makarony durum są także bogate w błonnik, węglowodany i białko, co czyni je zdrową i pożywną alternatywą dla innych rodzajów makaronów. Makarony durum są popularne w kuchni włoskiej i są szeroko stosowane w różnego rodzaju daniach, takich jak spaghetti, penne, fusilli, farfalle i ponad 300 rodzajach innych. Makarony te zachowują swoją konsystencję nawet po dłuższym gotowaniu i nie tracą swojego smaku. Są one również dostępne w różnych kształtach i rozmiarach, co pozwala na ich zastosowanie w różnych rodzajach dań.

**Biszkopty Savoiard**, znane również jako Ladyfingers lub biszkopty piękności, to delikatne, długie i wąskie biszkopty, pochodzące z północnych Włoch. Mają charakterystyczną walcowatą formę, są chrupiące na zewnątrz i miękkie w środku. Biszkopty Savoiard są popularne w kuchni włoskiej i są często używane do przygotowywania deserów, takich jak tiramisu. Są one zwykle maczane w mocnej kawie lub espresso i marsali, a następnie układane w warstwach z kremem mascarpone tworząc wyjątkowy deser.

### Mąka do pizzy „00” i mąka”0”.

Powstaje poprzez przemielenie ziarna zbóż. W wyniku wielokrotnego przemiału powstają dwa produkty: mąka i otręby. Różne stopnie zmielenia i oddzielenia otrębów wpływają na typ mąki. Typ mąki określa się na podstawie zawartości

substancji mineralnych, czyli tzw. popiołu w mące. Aby określić typ mąki, wykonuje się test spalania próbki mąki w specjalnym piecu w temperaturze około 950 stopni Celsjusza. Im mniej popiołu pozostaje po spalaniu, tym lepiej oczyszczona jest mąka i tym wyższy jest jej typ. Mąka typu 00 oznacza, że zawartość popiołu w niej jest bardzo niska lub nawet zerowa. Na przykład mąka typu 500 ma zawartość substancji mineralnych na poziomie 0,50%.

Mąka typu 00 i 0 to mąka, która charakteryzuje się bardzo wysokim stopniem zmielenia, jest bardzo lekka i przypomina biały pył. Mąka ta jest całkowicie pozbawiona otrębów, co sprawia, że wyroby z niej wykonane są bardzo delikatne i krusze. Mąka typu 00 zawiera bardzo dużo glutenu, dzięki czemu jest wyjątkowo elastyczna. Po wyrobieniu ciasta, wewnątrz tworzy tak zwaną siatkę glutenową, która zatrzymuje gazy, które powstają w procesie wyrastania ciasta. Dlatego nie należy rozgniatać ciasta wałkiem, lecz robić to ręcznie, wypychając gazy w rant ciasta. Niestety, nie jest odpowiednia dla osób z nietolerancją glutenu.

### Ciekawostki

**BIGA** - Biga to ciasto wstępne, które powstaje przez zmieszanie mąki, wody i drożdży piwnych i pozostawienie ciasta do dojrzewania przez kilka godzin. Rezultatem jest raczej sucha mieszanka, która doskonale pobudza zaczyn końcowego ciasta i poprawia smak gotowego produktu.

Z technicznego punktu widzenia jest to metoda pośrednia, czyli proces produkcyjny podzielony na 2 fazy: przygotowanie ciasta wstępnego, które pozostawia się do fermentacji przed włączeniem do innych elementów (ponowne ugniatanie). Różni się od poolish przede wszystkim ilością zużytej wody (poolish jest bardziej płynny).

# Uprawa Ryżu

***Pszenica i ryż to dwa filary włoskiej kuchni, choć makarony i risotto zdążyły już podbić cały świat, do odkrycia pozostałe jeszcze wiele kuszących wariacji na temat tego smakowitego ziarenka!***

## KRONIKA PODBOJU

Ryż to roślina pochodząca z terenów Azji Południowo -Wschodniej, a jej pierwsze ślady pojawiły się tam już 5 lub 6 tysięcy lat temu. Do dziś około 92% światowej produkcji odbywa się w Azji.

## I WIEK P.N.E.

Ryż przybywa na Zachód, gdzie wykorzystuje się go jako lekarstwo.

## ŚREDNIOWIECZE

Ziarna ryżu trafiają do kuchni, wprowadzone tam prawdopodobnie przez Arabów z Sycylii lub Aragonów władających Neapolem.

## 1340

Zostaje wydany edykt, w którym poborcom podatkowym Mediolanu nakazuje się nakładać wysokie opłaty na przyprawę przybywającą z Azji przez Grecję (w tym czasie ryż, zaliczany wówczas do tej grupy produktów).

## 1475

Gian Galeazzo Sforza książę Mediolanu i wielki zwolennik upraw ryżu na swoich terenach, wysłał worek ziaren panom z Este i Ferrary żeby rozpoznać uprawę tego zboża.

## XVI WIEK

W niektórych regionach Włoch pola ryżowe zajmują już 50 tysięcy hektarów podczas gdy jeszcze w XV wieku było to zaledwie 5 tysięcy.

## XVII WIEK

W Lombardii ryż staje się podstawowym produktem spożywczym. Jego uprawy rozprzestrzeniają się z doliny Po na cała Emilie-Romanie, Toskanie, choć z powodu niedostatku wody nie dają tam takich samych plonów.

## Ryż w kuchni

### RISOTTA

**All'isolana (Wenecja):** z mieszaną różnych mięs, doprawione cynamonem. Col tartasal (Wenecja): z mięsem mielonym. Con l bracandoli (Wenecja): z szyszkami chmielu.

**Alla padovana (Wenecja):** z kielbasą, podrobami drobiowymi, kurczakiem, wieprzowiną, indykiem, szpikiem i groszkiem.

**Alla milanese (Lombardia):** z szafranem i szpikiem.

**Alla certosina (Lombardia)** po kartusku z rakiem, okoniem, groszkiem i grzybami.

**Alla montese (Lombardia):** z czerwonym winem i kielbasą.

**Alla pilota (Lombardia):** z salamelle, świeżą kielbasą typową dla Mantui.

**Al Barelo (Piemont):** z dodatkiem Barolo, czerwonego wina.

### SMAŻONY

**Arancini (Sycylia)** pulpety z ryżu, okrągłe lub podłużne, faszerowane, panierowane.

**Suppli (Lacum)** krokietki ryżowe podawane z ragu, faszerowane mozzarella i smażone.

## ZUPY I DANIA GŁÓWNE

**Minestra di riso e rape (Dolina Aosty):** zupa na bazie ryżu, rzepy i mleka.

**Risi e bisi (Wenecja)** gęsta zupa z ryżu i groszku, doprawiona natką pietruszki i grana padano.

**Tiella di riso coze e patate (Apulia):** ryż, małe ziemniaki układane warstwami w naczyniu i zapiekane w piecu.

**Paella algherese (Sardynia):** danie pochodzenia hiszpańskiego, bogate w mięso kurczaka, pikantne salami, warzywa i owoce morza.

**Riso e prezzemolo (Lombardia)** bardzo prosta zupa na bazie ryżu gotowanego w bulionie doprawionym natką pietruszki.

**Riso e latte salato (Lombardia);** ryż gotowany na mleku, wzbogacony startym grana padano.

**Riso in cagnone (Lombardia):** gotowany ryż z dodatkiem masła, szalwii, czosnku i grana padano.

**Bomba di riso (Emilia-Romania)** zapiekanka z ryżu z mięsem gołębim.

**Sarti (Kampania)** zapiekanka z ryżu z dodatkiem sosu mięsnego i wątróbki drobiowej, wzbogacona o klopsiki mięsne, jaja na twardo, groszek i mozzarella.

## DESERY

Hostrengo (Marche); wysoka tarta z zianami suszonymi owocami i rodzynkami. Torta di riso lub torta degli addobbi (Emilia-Romania): ciasto z ryżu z migdałami i owocami kandyzowanymi.

Riso in prigione (ryż w więzieniu") lub rise e latte dolce (ryż ze słodkim mlekiem) (Emilia Romania, Piemont, Lombardia...) bardzo prosty deser na bazie ryżu gotowanego na mleku, do jedzenia łyżeczką.

# Risotto

Symbol dziedzictwa kulinarnego Włoch, danie typowe dla północnej części kraju i występujące w niezliczonych odmianach, Oto wszystkie sekrety idealnego risotta.

**GOTOWANIE RYŻU TO NIEMALA SZTUKA...** Według legendy ojcem przepisu na risotto był pewien mało zręczny sycylijski kucharz. Ponieważ nie udało mu się uformować arancini, słynnych smażonych pulpetów ryżowych, podał risotto jego obecnej formie.

W rzeczywistości technika gotowania risotta powstała na początku XVI wieku i wzięła się z potrzeby przyrządzania zupy ryżowej z odpowiednią ilością płynu. Zamiast wsypywać ryż bezpośrednio do wody lub bulionu, żeby wchłonął je podczas gotowania, zaczęto stopniowo dodawać płyn do ryżu, tak aby jak najlepiej dopasować potrzebną ilość.

## DANIE PRZYRZĄDZANE Z MIŁOŚCIĄ

Troska, uwaga, oddanie ... risotto wymaga miłości i doświadczenia, ponieważ tylko praktyka pozwala uzyskać idealny efekt. To niecierpliwe danie nie lubi czekać i wymaga jedzenia na gorąco. Potrafi się jednak przystosować do zmian. Jeśli trochę go zostanie, można je podsmażyć w garnku z odrobiną masła, dopóki na dnie nie utworzy się pyszna szklista skorupka. A jeśli do resztek dodamy parę jajek, możemy je zmienić w krokietki, które wystarczy pokryć panierką

Risotto to danie, które wymaga czasu i uwagi dlatego szykuje się na bieżąco, w restauracjach włoskich najczęściej jest szykowany jako danie dla dwóch osób (ze względów praktycznych) w warunkach domowych powinniśmy go zacząć robić, gdy już wszyscy chętni są na miejscu.

## Odmiany Risotto

### ALLO ZAFFERANO -SZAFRAN

To specyfika risotto alla milanese. Do bulionu przeznaczonego do gotowania

ryżu dodaje się nitki szafranu, które nadają mu charakterystyczny żółtozłoty kolor.

### CON LE VERDURE -WARZYWA

Risotto może zawierać wszelkiego rodzaju warzywa, począwszy od klasycznego ryżu przez grzyby i szparagi po risotto z karczochami, wersja primavera to dzieło genialnego Ciprianiego, założyciela weneckiego Harry's Bar, który dodał do ryżu wiosenne warzywa z ogrodu pokrojone w kostkę.

### AL TARTUFO-TRUFLE

Czy to białe, czy czarne trufle potrafią dodać charakteru prostemu risotto z parmezanem.

### AGLI AGRUMI -CYTRUSY

Bardzo aromatyczne risotto takimi cytrusami jak cytryna czy bergamotka.

### CON IL PESCE -RYBA

De risotta morskiego, zwanego również rybackim, dodaje się ryby i owoce morza, pokrojone w paseczki lub kostkę. Przyrządza się je bianco (na biało) lub z dodatkiem pomidorów. Ser jest tu surowo zakazany!

### AL FORMAGGIO -SER

Risotto z parmezanem to jedna z najprostszych wersji tego dania. Przyrządza się je według podstawowego przepisu, dodając jednak podwójną porcję tartego parmezanu. Można użyć również sera taleggio, gorgonzoli, valtellina casera.

### CON LA CARNE -MIESO

Wśród klasyków znajdziemy to alla montese & lugunige, czyli z wiejską kielbasą wieprzową, jednak do risotta można dodać mięso każdego rodzaju.

### MODYFIKACJE.

W risotcie „wzbogaconym” niektóre składniki - zwłaszcza ryby, owoce morza, ale także grzyby-powinny zostać dodane tuż po soffritto, na którym w razie potrzeby się je podsmaża. Inne, takie jak kielbasa czy warzywa (ale bez cebuli), powinny stanowić część samego soffrit-

to. W następnej kolejności dodaje się ryż, jednak żadnym z tych wariantów nie występuje właściwa tostatura.

### Dla 4 osób

**400gr ryżu do risotto**

**1 mała cebula**

**100 gr masła**

**1-1,5 l. bulionu**

**75 gr startego grana padano**

**½ kieliszka białego wina**

**1.II Sorffitto** ( aromatyczna okrasa) przez 15 mni smażyć posiekaną cebulę na połowie masła

**2. La tostatura** ( prażenie). Dodaj ryż i smażyć lekko podprażając przez 3 minuty, aby cały ryż był szklisty, nie należy przesadzić ponieważ wtedy ryż nie wchłonie płynu

**3. Il vino** (wino) dodaj wino i mieszaj aż odparuje

**4. Il brodo** (bulion) , dodawaj stopniowo gorący bulion, należy to robić powoli aby ryż wchłonął cały płyn. Ziarna powinny być miękkie, zajmie to ok 16-19min

**5. La mantecatura** (kremowanie) dodaj pozostałe masło i starty ser, wymieszaj, pozostaw na ok 1 min aby risotto odparowało.



**RYŻ ARBORIO LESTELLO 1KG**

## Al Dente – Nowy Zwyczaj

### WŁOSI NIE ZAWSZE JADALI JĘDRNY MAKARON „NA ZĄB”

W pierwszych średniowiecznych przepisach czas gotowania makaronu był długi: godzina w przypadku cienkiego i nawet do 2 godzin w przypadku sycylijskich maccheroni...

Bardzo często po gotowaniu w bulionie, wodzie lub mleku przechodzono do gotowania na parze.

W tamtych czasach preferowano makarony miękkie i rozpluwające się w ustach, a we wskazaniach dietetycznych zalecano przedłużone gotowanie, które miało zapobiegać pewnym blokadom w ciele i kamieniom nerkowym.

Począwszy od XVII wieku, florencki kucharz Giovanni del Turco w trosce o uproszczenie średniowiecznych przepisów zalecał krótsze gotowanie i hartowanie zimną wodą, przede wszystkim po to, by zachować kształt delikatnych rodzajów makaronu, takich jak świeże tagliatelle.

Kultura krótkiego gotowania narodziła się prawdopodobnie na ulicach Neapolu i zawdzięczamy ją postaci macccaronaro, który w pośpiechu, o każdej porze dnia i za skromną sumę pieniędzy przyrządzał porcje parujących maccheroni. Wyrażenie al dente użył po raz pierwszy neapolitański hrabia Ippolito Cavalcanti w swoim przewodniku Cucina teorico-practica w 1873 roku.

Przyjął w nim wzór spaghetti po neapolitańsku, jeszcze verdi, czyli „zielone” (w znaczeniu „niedojrzałe”) i sprężyste pod zębami.

# Italian Pasta

# Makarony

*Włoski makaron jest znany na całym świecie i cieszy się wielką popularnością. Istnieje wiele różnic pomiędzy włoskim makaronem a innymi rodzajami makaronu. Oto kilka głównych różnic.*

### Składniki

Włoski makaron tradycyjnie jest wytwarzany z mąki pszennej durum, która jest odmianą twardej pszenicy. To nadaje mu charakterystyczną konsystencję i smak. W przypadku innych rodzajów makaronu, takich jak chiński makaron ryżowy, japoński soba czy meksykańska mączka kukurydziana, używa się różnych składników, które nadają im inną teksturę i smak.

### Produkcja

Włoski makaron jest tradycyjnie wytwarzany przez mieszanie mąki z wodą, a następnie formowanie ciasta i wałkowanie go w cienkie płaty, które są następnie krojone w różne kształty. Włoscy producenci przykładają dużą wagę do jakości składników i tradycyjnych metod produkcji. Inne rodzaje makaronu mogą być produkowane przy użyciu innych technik, takich jak wyciskanie przez formy czy gotowanie.

### Kształty i rozmiary

Włoski makaron oferuje szeroki wybór kształtów i rozmiarów, takich jak spaghetti, fusilli, penne, tagliatelle czy



lasagne. Każdy kształt ma swoje unikalne cechy, które wpływają na sposób, w jaki sosy i inne składniki są przechwytywane i trzymane przez makaron. Inne rodzaje makaronu mogą mieć swoje charakterystyczne kształty, ale różnorodność kształtów nie jest tak duża jak we włoskim makaronie.

### Sposób podawania

Włoski makaron jest tradycyjnie podawany al dente, co oznacza, że jest ugotowany tak, aby zachować lekką twardość w środku. Jest to inna cecha, która wyróżnia włoski makaron od innych rodzajów makaronu, które mogą być gotowane na różne sposoby, aż do osiągnięcia pożądanej miękkości.

### Sosy i przyprawy

Włoski makaron jest często serwowany z różnymi sosami, takimi jak pomidorowy,

bolognese, carbonara, pesto czy arrabbiata. Każdy sos ma swoje specyficzne składniki i smaki, które są dobrze dopasowane do konkretnych kształtów makaronu. Włoski makaron jest również często przyprawiany świeżymi ziołami, oliwą z oliwek i parmezanem. Inne rodzaje makaronu mogą być podawane z innymi rodzajami sosów i przypraw.

**W kuchni Włoskiej występuje kilka rodzajów makaronów ale w nich nie-liczona ilość warzacji:**

- Makarony krótkie - **Corta**
- Makarony długie - **Lunga**
- Makarony nadziewane - **Ripiena**
- Makarony drobne - **Da Ministra** (do zup)
- Makarony do nadziewania (pieczenia) - **Da Forno**



## Makarony Tomadini

W 1944 roku Luigia zainauguowała fabrykę makaronów w Rezzato (BS), wyposażając ją również w najnowocześniejsze technologie produkcyjne tamtego okresu, aby zapewnić coraz większej klienteli lepszy produkt.

W 1968 roku otwarto nową fabrykę w Pordenone, przy „zupełnie nowej” drodze stanowej, która była wówczas w budowie. W tych latach przejęto inne fabryki makaronów we Friuli i wschodniej części Veneto, dzięki czemu Tomadini stało się największą firmą w regionie Friuli-Wenecja Julijska. Gdziekolwiek się udasz, w sklepach znajdziesz słynne już półki Tomadini. W ten sposób makaron Tomadini staje się codziennym produktem konsumenckim wielu rodzin w północno-wschodnich Włoszech. Historia Tomadini trwa od piątego pokolenia w branży makaronowej. Angelo i Luigi wchodzą do firmy, aby dołączyć do swoich rodziców. W ten sposób rozpoczął się proces modernizacji i automatyzacji produkcji, który skoncentrował się w zakładzie w Pordenone, zamykając pozostałe we Friuli i przekształcając fabrykę Rezzato (BS) w logistyczne centrum dystrybucyjne.

W 1986 roku międzynarodowa firma Danone weszła do Tomadini, rozpoczynając dalekosiężny projekt mający na celu rozpowszechnienie marki Tomadini na całym świecie.

Od 1998 roku do dnia dzisiejszego Luigi Tomadini ponownie przejął firmę i kontynuuje pracę wykonywaną przez poprzednie pokolenia.



**MAKARON FUSILLI 5KG**  
NICK.MAK.F02A  
6214992



**MAKARON PENNE RIGATE 5KG**  
NICK.MAK.P02A  
6214990



**MAKARON SPAGHETTI 5KG**  
NICK.MAK.S02A  
6214986



**MAKARON FARFALLE 500G**  
NICK.MAK.F04A  
6214995



**MAKARON PAPPARDELLE 500G**  
NICK.MAK.P03A  
6214994



**MAKARON TAGLIATELLE 500G**  
NICK.MAK.T03A  
6214993



**MAKARON TORTIGLIONI 500G**  
NICK.MAK.T01A  
6214988



**MAKARON SPAGHETTI 500G**  
NICK.MAK.S01A  
6214983



**MAKARON LASAGNE 500G**  
NICK.MAK.L03A  
6214997



**MAKARON CANNELLONI 250G**  
NICK.MAK.C01A  
6214998



**MAKARON LINGUINE 500G**  
NICK.MAK.L01A  
6214987

## Makaron orecchiette z jarmużem i mulami

### Składniki na 10 porcji

Makaron orecchiette	2 kg
Jarmuż	0,300 kg
Oliwa	100 ml
Czosnek	5 ząbków
Sardele (anchoise)	8 fileciki
Płatki chili suszone	0,001 kg
Ser pecorino	0,040 kg
Cytryna	1 szt.
Bulion warzywny	200 ml
Natka pietruszki	0,015 kg
Mule	1,000 kg
Szalotka	0,100 kg
Białe wino wytrawne	0,100 l.
Sól	

### Sposób przygotowania

- Makaron ugotuj w osolonej wodzie, odcedź zostawiając trochę wody do rozrzedzenia sosu.
- Na patelni rozgrzej część oliwy, dodaj posiekany czosnek, pokrojone filety z sardeli i chili, zeszklij, następnie dodaj oczyszczone, drobno posiekane liście jarmużu.
- Dopraw pieprzem, dodaj bulion i duś do miękkości do odparowania płynu, zestaw z palnika.
- Następnie dodaj ser, oliwę i sok z cytryny, wymieszaj.
- Przełóż makaron z powrotem do garnka, dodaj pesto z jarmużu i wymieszaj.
- W rondlu podgrzej pozostałą oliwę dodaj posiekaną szalotkę i zeszklij, dolej białe wino, trochę zredukuj, dodaj oczyszczone mule i gotuj pod przykryciem kilka minut.
- Gorący makaron wymieszaj z pesto z jarmużu, na wierzch ułóż mule.



## Spaghetti Putanesca

### Składniki na 10 porcji

Oliwa	0,080 l.
Czosnek, posiekany	0,020 kg
Chili czerwone, posiekane	0,020 kg
Kapary, posiekane	0,100 kg
Czarne oliwki bez pestek, połówki	0,200 kg
Fileciki anchois, posiekane	0,050 kg
Woda od gotowania makaronu	0,200 l.
Pomidory kostka	2,000 kg
Cukier, sól	do smaku
Pieprz czarny	do smaku
Oregano świeże, posiekane	0,010 kg
Natka pietruszki, posiekana	0,020 kg
Makaron spaghetti	1,100 kg
Parmezan	0,070 kg

### Sposób przygotowania

- Na oliwie zeszklij cebulę z czosnkiem, wlej 200 mililitrów wody od gotowania makaronu i gotuj do odparowania połowy płynu.
- Następnie dodaj chili, kapary, oliwki i posiekane anchois, krótko podgrzewaj.
- Po tym czasie dodaj pomidory, całość gotuj kilka minut na wolnym ogniu, dodaj oregano i dopraw do smaku.
- Dodaj posiekaną natkę pietruszki i świeżo ugotowany gorący makaron.
- Całość delikatnie wymieszaj.
- Podawaj posypując startym parmezanem i małymi gałązkami natki.

## Pomodori Italiani

# Pomidory



**Włoskie pomidory są uważane za niektóre z najlepszych na świecie z kilku powodów.**

**Klimat i gleba:** Włochy mają korzystne warunki klimatyczne i bogatą glebę, co sprzyja uprawie pomidorów o wysokiej jakości. Włoskie regiony, takie jak Kampania, Apulia, Sycylia czy Emilia-Romania, mają długie, słoneczne lata, które sprzyjają wzrostowi i dojrzewaniu pomidorów, nadając im intensywny smak.

**Tradycja i doświadczenie:** Włosi mają długą tradycję uprawy pomidorów i są znani z precyzyjnej selekcji i hodowli odmian o doskonałym smaku. Produkcja pomidorów w wielu regionach Włoch jest często prowadzona przez rodziny, które przekazują swoje umiejętności i tajemnice hodowli z pokolenia na pokolenie.

**Odmiany i różnorodność:** Włochy są domem dla wielu różnych odmian pomidorów. Są to m.in. słynne odmiany takie jak San Marzano, Pomodoro di Pachino, Pomodoro del Piennolo del Vesuvio czy Pomodoro di Sorrento. Każda z tych odmian ma swoje unikalne cechy smakowe i jest odpowiednia do różnych rodzajów potraw, od sosów po sałatki.

**Świeżość i naturalność:** Włoskie pomidory są często dostępne w świeżej postaci, co oznacza, że mogą być zbierane w pełni dojrzałe i są transportowane na

krótkie odległości, co wpływa na zachowanie ich świeżości i smaku. Włoscy rolnicy często stosują tradycyjne metody uprawy, niekiedy organiczne, minimalizując użycie pestycydów i sztucznych nawozów.

**Kulinarna kultura:** Włoska kuchnia opiera się na prostych, ale jakościowych składnikach. Pomidory są nieodłącznym elementem wielu klasycznych włoskich dań, takich jak spaghetti alla puttanesca, caprese czy bruschetta. Włosi wiedzą, jak wykorzystać smak pomidorów w różnych przepisach, co czyni je niezastąpionymi w ich kuchniach.

Oczywiście, smak i preferencje kulinarne są kwestią subiektywną, więc to, czy uważa się włoskie pomidory za najlepsze, zależy od indywidualnych upodobań. Niemniej jednak, Włochy są znane jako kraj, w którym uprawia się i spożywa pomidory najwyższej jakości.



**POMIDORY PELATI SAN MARZANO**  
LATA 2,55/1,66KG  
PUZKA [6SZT]  
IFT\_PUW.P02A  
6217689



**POMIDORY PELATI**  
**POMODORI 2,5KG**  
PUZKA [6SZT]  
IFT\_PUW.P01A  
6216462



**PULPA POMIDOROWA**  
**MIAZGA 2,5KG**  
ICK.SOP.P02A  
6215011



**PULPA POMIDOROWA**  
**KOSTKA 2,5KG**  
NICK.SOP.P01A  
6215010

## Pomodori Italiani Włosi jako *pierwsi* ...

Uprawia się wiele gatunków pomidorów we Włoszech i używało się je od samego początku na wszelkie możliwe sposoby, aż w roku 1891 Pellegrino Artusi wprowadził rozróżnienie:

**Salsa** to przetwór pomidorowy (passata), przygotowany rodzinnie w pełni sezonu, przeznaczony do późniejszego użytku

**Sugo**, to gotowy sos. Jego przyrządzenie polega na podsmażeniu na oliwie cebuli, czosnku oraz selera naciowego z pomidorami świeżymi lub przetworzonymi, z dodatkiem pietruszki, następnie się go przeciera i dodaje do dań, np. sugo di pomodoro con pesce, sugo di pomodoro con funghi.

**Najbardziej popularne gatunki pomidorów do przede wszystkim:**

**San Marzano**, których w roku 1770 nasiona kazano rozsiać w okolicach Salerno i Neapolu, a które były darem od władcy Peru.

**Ciliegino Giallo** – żółte pomidorki koktajlowe uprawiane w całych Włoszech.

**Cuore di bue Otello** – Bawole serce Otello uprawiane w środkowo-południowych Włoszech.

**Datterini Rosso, Giallo, Arancio** – pomidory daktylowe czerwone, żółte, pomarańczowe.

Aby cieszyć się pomidorami cały rok więc robimy z nich przetwory.

**Passata**, otrzymywana ze świeżych, dojrzałych pomidorów, roztartych na puree razem z sokiem, który się w nich znajduje do otrzymania gęstego sosu. Może być vellutata (aksamitna) pozbawiona skórek i pestek lub rustica gęstsza z grudkami,

**Polpa**, pomidory są obierane i krojone na kawałki 4-10mm, następnie mieszane z passata, dla uzyskania bardziej treściwej konsystencji. Zazwyczaj są to proporcje 70/30 %,

**Pelati**, pomidory obrane w całości, pomidory są blanszowane w celu zdjęcia skórki i zakonserwowane w soku w własnym.



*San Marzano*



*Cuore di bue Otello*  
*Bawole serce*



*Ciliegino Giallo*



*Datterini Rosso, Giallo, Arancio*



**Demetra to synonim szacunku dla ziemi, natury i pór roku.**

Od ponad 30 lat selekcjonujemy, przekształcamy i wprowadzamy na rynek całą gamę specjalnych spożywczych przeznaczonych dla profesjonalistów z branży cateringowej we Włoszech i na całym świecie, dla tych, którzy wymagają certyfikowanych i bezpiecznych wysokiej jakości składników.

Ciągłe doskonalenie zarówno na poziomie produktu, jak i procesu jest integralną częścią naszego sposobu pracy. Stale otwarci na rynek i współczesne trendy smakowe, badamy i rozwijamy nowe produkty i koncepcje, które mogą wspierać i rozwijać działalność profesjonalnych operatorów spożywczych... jak? Zapewnienie umiejętności i wiedzy w sektorze rolno-spożywczym w ramach partnerstw strategicznych; dostarczanie technik zorientowanych marketingowo i zaktualizowanych narzędzi.

**Concentrato**, koncentrat, pomidory są zmiażdżone i ugotowane, następnie przefiltrowane i znów gotowane aby zmniejszyć ich objętość. W 1951 roku Ugo Mutti tworzy pierwszy koncentrat w tubce.

**Pomodorini**, pomidorki koktajlowe krojone lub całe, obrane lub nie często podsuszane i w oliwie.

Przetwory specjalne z pomidorów to przede wszystkim.

**Pomodori secchi**, pomidory suszone na słońcu lub połowicznie suszone w piekarnikach w niskiej temperaturze i marynowane w oliwie.

**Confettura di pomodoro**, konfitura z pomidorów czyli obrane pomidory gotowane z cukrem i czasem sokiem z cytryny do otrzymania gęstej konsystencji. **Ketchup**, sos na bazie pomidorów, octu i cukru,



**POMIDORY SUSZONE  
W OLEJU SŁONECZNIKOWYM  
1,6KG**  
DEME.SLW.P01A  
6213123



**CZERWONA CEBULA  
W OCCIE WINNYM 1,6KG**  
DEME.SLW.C02A  
6215117



**KREM TRUFLOWY 580ML  
540G**  
DEME.SOP.K10  
6215121



**KREM PARMIGIANO  
REGGIANO 550G**  
DEME.SOP.K11A  
6215349



**SOS PISTACJOWY 580ML 530G**  
DEME.SOP.P10A  
6215115



**KREM KREWETKOWY 580ML  
540G**  
DEME.SOP.K08A  
6215119



**OLIWKI CZARNE BEZ PESTKI  
W ZALEWIE 1,55KG**  
DEME.PUO.O05A  
6214203



**OLIWKI ZIELONE  
BEZ PESTKI 1,55KG**  
DEME.PUO.O06A  
6214206



**OLIWKI DUŻE ZIELONE  
Z PESTKĄ 2,5KG**  
DEME.PUO.O01A  
6213121



**OLIWKI KALAMATA 1,6KG**  
DEME.PUO.O03A  
6213120



**SOS SEROWY Z TRUFLĄ  
580ML 550G**  
DEME.SOP.S03A  
6215118



**KREM Z KASZTANÓW 580ML  
600G**  
DEME.SOP.K09A  
6215116



**PESTO ALLA GENOVESE 540G**  
DEME.SOP.P03B  
6215345



**CEBULKI BUONGUSTO  
Z OCTEM BALSAMICZNYM 850G**  
DEME.SLW.C01A  
6213130



**CEBULKI BUONGUSTO  
Z OCTEM BALSAMICZNYM  
2,7KG**  
DEME.SLW.C01B  
6213131



**OLIWKI DUŻE ZIELONE  
W ZALEWIE SOLANKOWEJ  
1,6KG**  
DEME.PUO.O02A  
6213119



**OLIWKI DUŻE CZARNE  
Z PESTKĄ 2,5KG**  
DEME.PUO.O04A  
6213122



**POMIDORY PELATI CAŁE OBRANE  
W SOSIE POMIDOROWYM 2,5KG**  
DEME.PUO.P01A  
6214207



**PUREE Z ŻÓŁTYCH  
POMIDORÓW 800G**  
DEME.PUW.P01A  
6215111



**POMIDORY SUSZONE ŚREDNIO  
ŻÓLTE CZEREŚNIOWE W OLEJU  
750G**  
DEME.PUW.P02A  
6215113



**SŁODKO-KWAŚNE  
CZERWONE CHILLI 793G**  
DEME.PUW.C01A  
6215120



**KARCZOCHY GRILLOWANE  
W OLEJU 780G**  
DEME.PUW.K01A  
6213124



**PASSATA DI POMODORO 2,5KG**  
DEME.SOP.P01A  
6213132



**PULPA POMIDOROWA 4,05KG**  
DEME.SOP.P09A  
6215014



**PULPA DI POMODORO 5KG  
x 2szt.**  
DEME.SOP.P02A  
6213138



**PULPA POMIDOROWA  
POLPAPIZZA 5KG, 2szt.-1KARTON**  
DEME.SOP.P08A  
6215006



**KARCZOCHY GRILLOWANE  
W OLEJU 1,7KG**  
DEME.PUW.K01B  
6213125



**FILETY ANCHOVIES  
W OLEJU SŁONECZNIKOWYM  
600G**  
DEME.PUR.A01A  
6215112



**FRUTTI DI BOSCO  
ALLO SCIROPPO  
OWOCY LEŚNE W SYROPIE 620G**  
DEME.PUO.F01A  
6214205



**KREM Z ORZECHÓW  
LASKOWYCH  
NOCCIOLA 1KG**  
DEME.DOD.K03A  
6215114



**POMIDORY SUSZONE W OLEJU  
Z OLIVEK AROMATYZOWANYCH  
800G**  
DEME.SLW.P02A  
6213139



**BOROWIKI SMAŻONE  
GRAND CHEF 800G**  
DEME.PUG.B05A  
6215122



**BOROWIKI SMAŻONE 800G**  
DEME.PUG.B04  
A6215366



**SMAŻONE BOCZNIKI  
KRÓLEWSKIE 700G**  
DEME.PUG.B03A  
6215124



**KREM PISTACJOWY 1 KG**  
DEME.DOD.K02A  
6215110



**KREM TORRONCINO 1KG**  
DEME.DOD.K01A  
6215109



# 08 Nabiał

## Sery Włoskie

**Włoskie sery są znane na całym świecie i cieszą się uznaniem ze względu na swoją wyjątkową jakość, różnorodność smaków i tradycyjne metody produkcji. Oto kilka czynników, które czynią włoskie sery wyjątkowymi.**

**Składniki:** Włoskie sery są wytwarzane z wysokiej jakości składników, takich jak mleko od krów, owiec lub kóz hodowanych na pastwiskach. Mleko to często pochodzi od lokalnych ras zwierząt, co może wpływać na smak i teksturę sera. Włosi przykładają dużą wagę do jakości i pochodzenia surowców, co przekłada się na finalny produkt.

**Tradycyjne metody produkcji:** Włoskie sery często są wytwarzane według tradycyjnych metod, które są przekazywane z pokolenia na pokolenie. Proces produkcji może być skomplikowany i czasochłonny, a producenci starają się zachować autentyczność i jakość swoich wyrobów. Przykładami tradycyjnych włoskich serów są parmigiano-reggiano, pecorino romano czy mozzarella di bufala.

**Regiony i różnicowanie terenu:** Włochy mają wiele regionów, z których każdy ma swoje unikalne warunki klimatyczne, glebę i tradycje kulinarne. Każdy region jest znany z innych rodzajów serów, które są charakterystyczne dla

danego obszaru. Na przykład, gorgonzola pochodzi z Lombardii, pecorino romano z Sardynii, a asiago z Wenecji Euganejskiej. To różnicowanie terenu przekłada się na różnorodność smaków i aromatów wśród włoskich serów.

**Starzenie i dojrzewanie:** Włoskie sery często są starzone przez dłuższy czas, co nadaje im głębię smaku i teksturę. Na przykład parmigiano-reggiano jest starzony od 12 do 36 miesięcy, a niektóre gorgonzole są dojrzewane przez kilka miesięcy. Proces starzenia pozwala serom rozwijać się i nabrać intensywności smaku.

**Zastosowanie kulinarne:** Włoskie sery są nieodłączną częścią kuchni włoskiej i są szeroko wykorzystywane w wielu przepisach. Mozzarella jest podstawowym składnikiem pizzy, parmigiano-reggiano jest często używany jako składnik do startych makaronów, a gorgonzola jest doskonała w sosach i sałatkach. Włosi doskonale wiedzą, jak wykorzystać sery w swojej kuchni, co czyni je wyjątkowymi.

### Parmigiano Reggiano

To twardy, dojrzewający ser pochodzący z regionu Emilia-Romania we Włoszech. Ser jest produkowany z krowiego mleka, a proces produkcji podlega rygorystycznym wymaganiom, aby uzyskać certyfikat DOP i nosić nazwę "Parmigiano Reggiano". Do produkcji Parmigiano Reggiano używa się jedynie naturalnych składników: mleka, soli i serwatki. Po wyprodukowaniu serów, są one dojrzewane przez co najmniej 12 miesięcy, a niektóre partie są dojrzewane nawet przez 36-48 miesięcy, co nadaje im intensywny smak i aromat. Podczas dojrzewania ser jest obracany i szczotkowany, aby utrzymać jego konsystencję i zapobiec tworzeniu się pleśni. Parmigiano Reggiano ma intensywny, orzechowy smak i jest łatwy do kruszenia lub krojenia. Jest powszechnie stosowany w kuchni włoskiej do potraw takich jak risotto, pasta, sałatki i dania mięsne. Włoskie prawo określa, że ser produkowany poza regionem Emilia-Romania nie może być nazywany Parmigiano Reggiano, nawet jeśli podobny jest w smaku i wyglądzie.

### Grana Padano

Twardy, dojrzewający ser z regionu Padanii we Włoszech. Najbardziej rozpoznawalny ser pochodzenia włoskiego na świecie. Ser jest produkowany z mleka krowiego ma charakterystyczny, orzechowy smak oraz słodkawy aromat. Grana Padano ma konsystencję, która pozwala na łatwe krojenie lub kruszenie i jest powszechnie stosowany w kuchni włoskiej do potraw takich jak risotto, pasta, sałatki

i dania mięsne. Ser Grana Padano jest produkowany zgodnie z tradycyjną recepturą, która podlega surowym wymaganiom jakościowym, aby uzyskać certyfikat DOP. Ser musi dojrzewać przez co najmniej 9 miesięcy, a niektóre partie są dojrzewane nawet przez 24-36 miesięcy, co nadaje mu intensywniejszy smak i zapach. Może być również stosowany jako alternatywa dla parmezanu ( Parmigiano Reggiano ) lub Pecorino Romano w różnych przepisach, ponieważ ma podobne właściwości smakowe i teksturę.

**Różnice pomiędzy Parmigiano Reggiano i Grana Padano** to dwie popularne włoskie sery, które wywodzą się z regionu północnych Włoch. Obydwa sery są produkowane z mleka krowiego i mają podobną konsystencję i smak, ale istnieją pewne różnice między nimi. Główną różnicą między Parmigiano Reggiano a Grana Padano jest sposób produkcji. Parmigiano Reggiano produkowany jest tylko w określonych prowincjach w regionie Emilia-Romania, zgodnie z ściśle określonymi przepisami i kontrolowany przez konsorcjum. Grana Padano natomiast jest produkowany w większym obszarze, w kilku prowincjach w regionie Lombardia, Emilia-Romania i Wenecja Euganejska. Kolejną różnicą jest czas dojrzewania. Parmigiano Reggiano dojrzewa przez około 12-36 miesięcy, podczas gdy Grana Padano dojrzewa zwykle od 9 do 24 miesięcy. Dłuższy czas dojrzewania oznacza, że Parmigiano Reggiano jest zazwyczaj twardszy i bardziej kruchy, a jego smak jest bardziej intensywny. Ostatecznie, cena jest także różnicą między Parmigiano Reggiano a Grana Padano. Ponieważ Parmigiano Reggiano ma bardziej ściśle określone przepisy produkcji i dłuższy czas dojrzewania, jest zwykle droższy niż Grana Padano.

### Oznaczenie DOP (Denominazione di Origine Protetta).

Oznaczenie jakościowe produktów spożywczych, które zostały wyprodukowane, przetworzone i przygotowane w określonym geograficznie regionie zgodnie z określonymi standardami jakościowymi i tradycyjnymi technikami produkcji. Produkty z oznaczeniem DOP muszą spełnić surowe wymagania dotyczące pochodzenia składników, sposobu produkcji i przetwarzania oraz innych

specyfikacji technicznych. Produkty muszą być wytwarzane i przetwarzane w ściśle określonym regionie geograficznym, a ich jakość i tradycyjny charakter muszą być utrzymywane na wysokim poziomie. Dzięki oznaczeniu DOP konsumenci mogą mieć pewność, że produkty, które kupują, pochodzą z określonego regionu geograficznego i są wytwarzane zgodnie z określonymi standardami jakościowymi. Produkty z oznaczeniem DOP są zwykle droższe niż ich odpowiedniki bez oznaczenia, ale stanowią wartościową i autentyczną część kultury kulinarno-kulturowej regionu.

**Sery twarde, zamienniki (Np. Pasta Dura, Gran Biraghi itp.)** Grana Padano oraz Parmigiano Reggiano to produkty, które są wytwarzane poza regionem ochronnym określonym dla tych serów, ale mają podobną konsystencję, smak i aromat. Są one zwykle tańsze niż oryginały i można je znaleźć w większości sklepów spożywczych. Charakterystyka tych serów zależy od producenta i składu, ale zazwyczaj są one mniej intensywne w smaku i aromacie. Ich konsystencja jest zwykle również mniej twarda. Niektóre sery zamienniki mogą być również wytwarzane z innych gatunków mleka, takich jak mleko sojowe lub migdałowe, co wpływa na ich smak i konsystencję. Mimo że sery zamienniki Grana Padano i Parmigiano Reggiano nie są zawsze tak wysokiej jakości jak oryginały, to wciąż mogą stanowić dobry wybór dla osób, które szukają tańszej alternatywy. Warto jednak zawsze czytać etykiety i wybierać produkty, które zawierają naturalne składniki, bez dodatków i sztucznych substancji.

### Pecorino Romano

To twardy, dojrzewający ok.8 miesięcy ser produkowany z mleka owczego w regionie Lacjum we Włoszech. Charakteryzuje się mocnym, intensywnym smakiem, który staje się coraz bardziej pikantny wraz z dojrzewaniem sera. Pecorino Romano jest zazwyczaj solony i suchy, co sprawia, że doskonale nadaje się do kruszenia lub ścierania i dodawania jako składnik do sałatek, past i zup. Ser ten jest również często wykorzystywany do posypywania potraw, takich jak makaron, warzywa lub mięsa. Dzisiaj Pecorino Romano jest uważany za jednego z najważniejszych serów włoskich i jest chroniony przez oznaczenie DOP. Pecorino Romano

występuje w wielu wariacjach z dodatkami, takimi jak: papryka, suszone pomidory, oliwki, orzechy, pistacje, trufle itp. Idealne na włoskie deski serów.

### Ser Taleggio

Wytwarzany z mleka krowiego, produkowany w regionie Lombardia w północnych Włoszech. Dojrzewa od ok. 6 do 10 tygodni. Ma charakterystyczny kwadratowy kształt i średnicę około 20 centymetrów. Jego kora jest delikatna, niejednolita i jadalna, pokryta jest jasnymi plamami, a w niektórych miejscach pokryta białą pleśnią. Wewnątrz sera znajduje się miękka, kremowa masa, która z wiekiem staje się coraz bardziej intensywna w smaku i zapachu. Ser Taleggio jest jednym z najstarszych serów włoskich. Obecnie produkcja serów Taleggio jest kontrolowana przez odpowiednie agencje i musi spełniać określone wymagania jakościowe i technologiczne, aby otrzymać oznaczenie DOP. Ser Taleggio świetnie nadaje się do jedzenia na ciepło lub na zimno. Można go używać jako składnik różnych potraw, takich jak lasagne, risotto, zupy, pizze, kanapki, a także w sałatkach lub jako dodatek do mięs i ryb. Ser ten często podaje się z chlebem i czerwonym winem, co podkreśla jego intensywny smak i aromat.

### Gorgonzola

To włoski ser pleśniowy, produkowany z mleka krowiego, często mieszane z mlekiem owczym lub kozim. Ser ten charakteryzuje się kremową konsystencją i mocnym, wyrazistym smakiem, który zawdzięcza pleśni Penicillium. Gorgonzola produkowana jest głównie w Lombardii i Piemontie w północnych Włoszech, i jest jednym z najbardziej znanych włoskich serów. W zależności od długości dojrzewania, może mieć różny stopień intensywności smaku - od łagodnej, kremowej gorgonzoli dolce do bardziej pikantnej gorgonzoli piccante. Gorgonzola często jest spożywana jako ser dojrzewający, ale może być również wykorzystywana do przygotowywania sosów, zapiekanek, sałatek, pizzy i makaronów.

### Scamorza

Włoski ser podobny do mozzarelli, produkowany z mleka krowiego lub bawolego. Charakteryzuje się miękką i elastyczną konsystencją oraz delikatnym, mlecznym

# Kultlove Sery Włoskie

smakiem. Scamorza jest produkowana poprzez podgrzanie sera mozzarella, aż stanie się miękka i elastyczna. Następnie dzięki sznurkom ser jest formowany w kształt gruszki następnie wieszany na okres ok 2 tygodni, gdzie dojrzewa. Dzięki kremowej konsystencji idealnie się topi i nadaje się do sosów oraz zapiekania.

## Scamorza affumicata

To wędzona odmiana włoskiego sera scamorza. Proces wędzenia nadaje mu intensywny, charakterystyczny smak i aromat. Scamorza affumicata jest produkowana w ten sam sposób jak klasyczna scamorza, ale w trakcie produkcji ser jest wędzony na dymie drzewnym, bukowym lub orzechowym, przez co nabiera intensywnego smaku i aromatu. Włoska scamorza affumicata jest często wykorzystywana do wypieków, zapiekane, sałatek i dań mięsnych.

## Ricotta

Miękki, biały ser pochodzący z Włoch, produkowany z serwatki, czyli płynu pozostającego po wywarzeniu sera krowiego, owczego lub koziego. Serwatka jest podgrzewana, aż dojdzie do ścięcia białka, a następnie delikatnie odsączana, aby powstała miękka masa, którą można wyrobić i formować. Ricotta charakteryzuje się delikatnym, kremowym smakiem i jest niskokalorycznym produktem, zawierającym niewielką ilość tłuszczu i wysoką zawartość białka. Ricotta jest często wykorzystywana w kuchni włoskiej, jako składnik wielu potraw, takich jak sałatki, makarony, lasa-

gne, risotto, desery i inne. Ponieważ ricotta jest serem miękkim, nie nadaje się do dłuższego przechowywania i zazwyczaj jest spożywana w ciągu kilku dni od zakupu.

## Mascarpone

To kremowy ser o wysokiej zawartości tłuszczu, pochodzący z Włoch. Wytwarzany ze śmietanki z świeżego mleka krow. Mascarpone ma delikatny, gładki smak i jest często stosowany w wypiekach, deserach i sosach do makaronu. Jest to popularny składnik w takich włoskich deserach jak tiramisu.

## Mozzarella fior di latte

To rodzaj sera, który jest wytwarzany z mleka krowiego pochodzenia włoskiego. Nazwa "fior di latte" w języku włoskim oznacza "kwiat mleka", co odnosi się do świeżości i delikatności smaku sera. Mozzarella fior di latte jest produkowana głównie w południowych Włoszech, zwłaszcza w regionach Kampania i Apulia,



które są znane ze swojego wysokiej jakości sera. Ser ten jest miękki, delikatny, kremowy i mleczny w smaku, a także posiada charakterystyczną teksturę, która jest jednocześnie elastyczna i jedwabista. Mozzarella fior di latte jest popularnym składnikiem w kuchni włoskiej, szczególnie w sałatkach Caprese, pizzy, a także w różnego rodzaju zapiekankach i dań z makaronem. Jest jednocześnie najlepszym rodzajem sera na pizzę, jest najsmaczniejsza oraz najbardziej wydajna.



## LIDER RYNKU W BURRATA I STRACCIATELLA O STAŁEJ WADZE.

Tradycja, autentyczność, innowacja: to kamienie węgielne filozofii Sabelli. Na tej podstawie firma mogła na przestrzeni czasu stale się rozwijać, dzięki odpowiedniemu poszerzaniu asortymentu produktów i zwycięskiej strategii w zakresie penetracji handlowej na rynkach. Rozwój wspierany także przez tworzenie nowych spółek dystrybucyjnych oraz ostrożną politykę przejęć i partnerstw.

Lider specjalności gastronomicznych, Grupa Sabelli to ugruntowana i ceniona rzeczywistość na rynku serów świeżych. Grupa patrząca w przyszłość, kładąca ciągły nacisk na rozwój, innowacje i ekspansję na nowe rynki. Udział mozzarelli w rynku włoskim 12%.



**SER SCAMORZA AFFUMICATA (WĘDZONA) 250G**  
SABE.SER.S02A  
6217204



**SER MOZZARELLA JULIENNE TAGLIO RAP'E FIOR DI LATTE UE 3KG**  
SABE.SER.M05A  
6214540



**SER PECORINO ROMANO CROSTA BIANCA DOP 1/16 OK.1KG**  
IFT\_.SER.P01A  
6217168



**SER MOZZARELLA FILONE BATON LATTE UE FIORI DI LATTE 1KG**  
SABE.SER.M02A  
6213169



**BURRATINA SABELLI 125G**  
SABE.SER.B01A  
6213248



**SER MOZZARELLA FILONE BATON LATTE 1KG**  
IFT\_.SER.M01A  
6217166



**SER RICOTTA 250G**  
SABE.SER.R01A  
6214694



**BURRATINA AFFUMICATA (WĘDZONA) 200G**  
SABE.SER.B02A  
6215138



**SER PARMIGIANO REGGIANO MEZZANO OK.1KG**  
IFT\_.SER.P02A  
6217170



**SER MOZZARELLINE 8G KULKI IN SECCHIELLO 1KG**  
SABE.SER.M04A  
6213523



**BURRATA IN VASCETTA 350G**  
SABE.SER.B03A  
6215139



## Historia najlepszego na świecie Provolone zaczyna się od tajemnicy.

Sekret niejakiego Gennaro Auricchio, który w 1877 roku zakłada własną firmę w San Giuseppe Vesuviano, niedaleko Neapolu. Ekskluzywna i specjalna receptura, która nadaje jego Provolone niepowtarzalny i niepowtarzalny smak.

**Auricchio's to sukces z dnia na dzień!**



**SER GRANA PADANO 10/11 MCY DOP 1/8 KRĘGU OK.4,5KG**  
GENN.SER.G01A  
6215008



**SER GRANA PADANO 10/11 MCY DOP OK.1KG**  
GENN.SER.G02A  
6215009



**STRACCIATELLA TAKE-AWAY 250G**  
SABE.SER.S01A  
6213522



**SER MOZZARELLA TAGLIO RAPE WIORCI LATTE UE FIORI DI LATTE 3KG**  
SABE.SER.M01A  
6213166



# Kultlove Sery Włoskie

## Historia

Początki Bassi S.p.A. sięgają czterech pokoleń wstecz, kiedy to Giovanni Bassi, pod koniec XIX wieku, zaczął zbierać i przetwarzać mleko. Zajmował się wyłącznie produkcją sera Gorgonzola ChNP, sprzedając niedojrzały produkt dojrzewalniom w Novarze i Basso Novarese. W 1912 r. urodził się Giuseppe Bassi, który nie wahał się kontynuować działalności podjętej przez ojca, która do 1955 r. miała miejsce w Oleggio, a następnie została przeniesiona do mleczarni w Marano Ticino.

W latach 60-tych firma Nardo Bassi postanowiła skupić się bardziej na przygotowaniu i pakowaniu produktu, specjalizując się w porcjowaniu sera Gorgonzola ChNP i osiągając szczyt swojej ekspansji w latach 80-tych, licząc na rozległą włoską i zagraniczną sieć sprzedaży. W 1995 roku, po uczęszczaniu do prestiżowej szkoły serowarskiej w Lodi, Daniele Bassi postanowił założyć Bassi S.p.A. jako wysoce innowacyjną mleczarnię z najnowocześniejszą technologią produkcji, pozostawiając niezmienną miłość i szacunek dla tradycji.

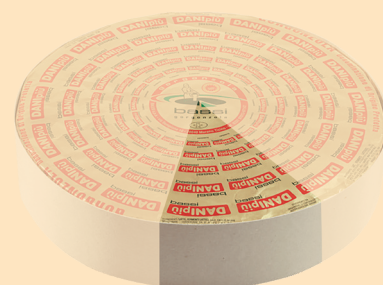
Obecnie firma Bassi S.p.A. może pochwalić się pełnym rozwojem całego cyklu produkcji, dojrzewania i pakowania sera Gorgonzola ChNP. Ponadto posiada własne laboratorium mikrobiologiczne i chemiczne do przeprowadzania analiz zarówno surowców, jak i gotowego produktu, aby zagwarantować najwyższe standardy higieny i zdrowia oraz zadbać o każdy szczegół produkcji, a także produktu. Doświadczenie zdobyte przez lata pozwoliło firmie działać we wszystkich kanałach/sektorach handlu zarówno we Włoszech, jak i w krajach Europy Środkowo-Wschodniej i poza nią.

## PROVOLONE

Produkowane przede wszystkim w południowych Włoszech, ale także na Nizinie Padańskiej. Występuje w rozmaitych kształtach i rozmiarach w kształcie walca gruszki melona. Jego waga waha się od 3 Do 100 kg może być łagodny, bardziej miękki o delikatnym zapachu i mlecznym smaku z nutą roślinną lub pikantny, bardziej suchy o wyrazistym smaku z nutami zwierzęcymi.



SER PROVOLONE



SER GORGONZOLA  
PLEŚNIOWY DANI PIU  
OK.1,5KG  
BASS.SER.G01A  
6217198



SER TALEGGIO  
OK.2,5KG D'ORO  
BASS.SER.T01A  
6217200



SER GORGONZOLA OK.150G  
BASS.SER.G02A  
6217199



SER MASCARPONE OK.500G  
BASS.SER.M01A  
6217201

# Sery Włoskie

## POCZĄTKI 1995 r.

W swojej Santa Ninfa bracia Palmeri Tommaso i Matteo zaczynają wspólnie produkować doskonałe sery wywodzące się z najbardziej cenionej sycylijskiej tradycji kulinarnej.

W ten sposób narodziła się Sicilformaggi z pierwszą fabryką przy via Ugo Bassi. Handel serami rodziny Palmeri, który rozpoczął się na pobliskich targowiskach, wkrótce dotarł do bram dużych włoskich miast.

Z biegiem lat Sicilformaggi produkuje smaczne i oryginalne sery sycylijskie: produkty o wysokiej wartości, znacznie powyżej średniej, zdolne do ugruntowania się na rynku i cieszące się uznaniem coraz większej liczby rodzin pragnących dobrze i zdrowo się odżywiać.

W tym okresie narodziła się pierwsza specjalność Sicilformaggi: Caciottone Santa Ninfa. produkowane rygorystycznie, łącząc nowoczesne i innowacyjne standardy jakości z tradycyjnymi sycylijskimi recepturami, ponieważ Sycylia zawsze łączyła historię swoich mieszkańców z produkcją typowych serów wysokiej jakości.

Szczególną uwagę przywiązujemy do opakowań naszych produktów oraz doboru estetycznie innowacyjnych, nowoczesnych i ekologicznych rozwiązań. Opakowaniom pakowanym próżniowo towarzyszą najsmaczniejsze i wyrafinowane wykończenia, które podkreślają dobroć zawartości, którą chronią również na zewnątrz. Z tego powodu dla Sicilformaggi jedynym dozwolonym rozwojem jest rozwój zrównoważony.

Nowoczesny zakład, zapewniający produkcję zgodną z najwyższymi europejskimi standardami. Odkazane środowiska, solanki dynamiczne, systemy filtracji i odbakteriowania wody gwarantują jakość i bezpieczeństwo na każdym etapie przetwarzania oraz zapewniają konsumenta o niezawodności produktów marki Sicilformaggi.

**SICILFORMAGGI®**  
naturalmente buoni



SER PECORINO  
BIAŁY OK.2KG  
SICI.SER.P01A  
6217183



SER PECORINO  
Z PAPRYCZKĄ  
CHILI OK.2KG  
SICI.SER.P02A  
6217184



SER PECORINO  
Z ORZECEM WŁOSKIM  
OK.2KG  
SICI.SER.P04A  
6217186



SER PECORIN  
Z OLIVKAMI  
OK.2KG  
SICI.SER.P03A  
6217185



SER PECORINO  
Z CZARNĄ TRUFLĄ  
OK.2KG  
SICI.SER.P05A  
6217187



SER PECORINO  
Z SUSZONYMI  
POMIDORAMI  
OK.2KG  
SICI.SER.P07A  
6217189



SER MASCARPONE  
KUCHMISTRZA  
250G  
MLEK.SER.0022  
6208420



SER MASCARPONE  
KUCHMISTRZA  
500G  
MLEK.SER.0023  
6209122



SER MASCARPONE  
KUCHMISTRZA 2KG  
MLEK.SER.0024  
6210747



SER RICOTTA 250 G  
LACT.SER.0021  
6201466



“  
Różne regiony  
Włoch mają  
swoje unikalne  
tradycje  
dotyczące  
wędlin...”

10

# Wędliny

## *Crudo, Cotto...*

*Włoskie wędliny charakteryzują się kilkoma cechami, które nadają im wyjątkowy smak i charakter:*

**Składniki:** Włoskie wędliny są tradycyjnie wytwarzane z wysokiej jakości mięsa wieprzowego, wołowego, jagnięcego lub mieszanki tych mięs. Włosi często preferują mięso pochodzące od lokalnych, dobrze odżywionych zwierząt, co przekłada się na lepszą jakość wędlin.

**Metody produkcji:** Włoskie wędliny są często wytwarzane zgodnie z tradycyjnymi metodami, które są przekazywane z pokolenia na pokolenie. Proces produkcji może obejmować mielenie mięsa, doprawianie przyprawami, formowanie i dojrzewanie w odpowiednich warunkach. Długotrwałe procesy dojrzewania i suszenia pozwalają na rozwinięcie się pełni smaku i aromatu.

**Przyprawy i aromaty:** Włoskie wędliny są często doprawiane mieszanką przypraw, takich jak czosnek, pieprz, kolendra, goździki czy gałka muszkatołowa. Te przyprawy dodają intensywności smaku i aromatu, nadając wędlinom ich charakterystyczny smak.

**Regionalne różnice:** Włochy są znane z różnorodności regionalnych wędlin. Każdy region ma swoje spec-

jalności i tradycje wędliniarskie, które przekładają się na różnice w smaku, teksturze i składnikach. Na przykład, prosciutto di Parma z regionu Emilia-Romania czy mortadela z Bolonii są ikonami regionalnych wędlinowych tradycji.

**Wykorzystanie kulinarne:** Włoskie wędliny są powszechnie wykorzystywane w kuchni włoskiej. Są często serwowane na przekąski, w sałatkach, na kanapkach, jako składniki w sosach czy dodatki do makaronów. Ich wyrazisty smak i aromat dodają głębi i charakteru wielu daniom.

*Włoskie wędliny cieszą się światowym uznaniem za swoją jakość, smak i tradycyjne metody produkcji, co czyni je ważnym elementem włoskiej kuchni i kultury kulinarnej.*

Firma rzemieślnicza, która zdobyła znaczącą rolę na rynku produkcji typowych tokańskich wędlin, „Chianti Salumi srl” może dziś pochwalić się dwiema nowymi i nowoczesnymi fabrykami o najwyższym poziomie technologicznym i dużych mocach produkcyjnych, zlokalizowanych w sercu regionu Wzgórza Chianti.



Rozwój szerokiej gamy typowych produktów dostępnych na rynku „w plasterkach, pakowanych próżniowo i w atmosferze ochronnej” wynika z jakości użytych surowców, tradycji rzemieślniczej, połączenia nowoczesnych systemów produkcyjnych i rygorystycznych zasad higieny, zdrowie i kontrola łańcucha dostaw.



## Spianata picante

Rodzaj wędliny pochodzącej z południowych regionów Włoch, zwłaszcza z regionu Kalabrii. Wytwarzane z mielonej wieprzowiny lub mieszanki wieprzowiny i wołowiny, doprawionej czosnkiem, solą i ostrą papryką chili. W porównaniu do innych salami ma spłaszczony kształt. Charakteryzuje się intensywnym, pikantnym smakiem i zapachem oraz charakterystycznym czerwonym odcieniem, który pochodzi z dodatku ostrej papryki chili. Może być podawana jako przekąska, dodatek do sałatek lub kanapek, deski wędlin a szczególnie jako składnik pizzy lub makaronów.



## Salami Napoli

Rodzaj wędliny, który pochodzi z regionu Kampanii we Włoszech, a dokładniej z miasta Neapol. Jest to sucha, dojrzewająca kielbasa, wytwarzana z wieprzowiny lub mieszanki wieprzowiny i wołowiny, doprawionej solą, czosnkiem i innymi przyprawami. Ma jasnoczerwony kolor i klasyczną, cylindryczną formę, a w przekroju widać białe, tłuste wtrącenia, które dodają mu intensywności smaku. Salami Napoli może być podawana jako przekąska, dodatek do sałatek lub kanapek, a także używana jako składnik pizzy, makaronów, risotto i innych dań kuchni włoskiej.



## Salami Milano

Rodzaj wędliny, który pochodzi z regionu Lombardii we Włoszech, a dokładniej z miasta Mediolan. Jest to sucha, dojrzewająca kielbasa, wytwarzana z wieprzowiny lub mieszanki wieprzowiny i wołowiny, doprawionej solą i pieprzem. Salami Milano charakteryzuje się delikatnym, ale intensywnym smakiem i zapachem, który pochodzi z procesu dojrzewania. Często po procesie obróbki cieplnej, salami milano charakteryzuje się specyficznym aromatem, który może być uciążliwy dla niektórych nosów. Ma jasnoczerwony kolor i charakterystyczną, cylindryczną formę. W porównaniu do salami napoli, mielone jest na drobnych oczkach. Salami Milano jest popularna nie tylko we Włoszech, ale także na całym świecie. Może być podawana jako przekąska, dodatek do sałatek lub kanapek, a także używana jako składnik pizzy, makaronów, risotto i innych dań kuchni włoskiej. W porównaniu do innych rodzajów salami, Salami Milano jest bardziej delikatna i łagodna w smaku, ale wciąż charakteryzuje się wyjątkową jakością i smakiem.



## Szynka Parmeńska i Szynka Crudo

Szynka Parmeńska i szynka Crudo to dwa różne rodzaje wędlin z mięsa wieprzowego, które pochodzą z Włoch. Szynka Parmeńska, znana także jako Prosciutto di Parma, to wędzona szynka wieprzowa pochodząca z regionu Emilia-Romania we Włoszech. Wytwarzana jest z udźca wieprzowego, solona i dojrzewana przez co najmniej 12 miesięcy. Szynka Parmeńska ma charakterystyczny, delikatny smak i aromat oraz kolor od jasnorożowego do czerwono brązowego. Jest to produkt z kontrolowaną nazwą pochodzenia (DOP), co oznacza, że musi być produkowana w określonym regionie i według ściśle określonych standardów jakościowych. Natomiast szynka crudo to ogólna nazwa dla różnych rodzajów szynki wieprzowej, wytwarzanych w różnych regionach Włoch. W przeciwieństwie do szynki Parmeńskiej, szynka crudo nie ma określonej nazwy pochodzenia i nie jest poddana ściśle określonym standardom jakościowym. Szynka crudo jest solona i dojrzewa przez kilka miesięcy, co nadaje jej intensywny smak i aromat. Podsumowując, szynka Parmeńska to konkretny rodzaj wędzonej szynki wieprzowej, produkowany w określonym regionie we Włoszech i podlegający ścisłym standardom jakościowym, podczas gdy szynka crudo to ogólna nazwa dla różnych rodzajów wędzonej szynki wieprzowej, produkowanych w różnych regionach Włoch.

## Nduja

To rodzaj pikantnej kielbasy wieprzowej, pochodzącej z Kalabrii. Jest to miękka kielbasa w formie pasty, która jest bardzo pikantna i aromatyczna, a jej głównymi składnikami są mięso wieprzowe, tłuszcz, papryka chili i sól. Nduja jest popularnym składnikiem wielu dań kuchni kalabryjskiej, a także stała się coraz bardziej popularna w innych częściach Włoch i na świecie. Najczęściej jest stosowana jako dodatek do makaronów, pizzy, kanapek czy przekąsek, a także jako składnik sosów i zup. Ze względu na swój intensywny smak i ostrą nutę, nduja jest doskonałym wyborem dla miłośników pikantnych potraw.



## Cotto

Rodzaj wędzonej szynki gotowanej, pochodzący z kuchni włoskiej. Szynka ta jest przygotowywana z mięsa wieprzowego, które jest solone, aromatyzowane i gotowane w niskiej temperaturze.

Szynka cotto jest spożywana na zimno, w plasterkach lub w formie wędliny. W porównaniu do innych wędzonych mięs, takich jak szynka parmeńska czy prosciutto, szynka cotto jest bardziej miękka i wilgotna w konsystencji. Jest to bardzo popularny składnik kanapek, sałatek, a także pizzy. W wielu krajach można łatwo znaleźć szynkę cotto w supermarketach lub delikatesach. Jest to wyższej klasy odpowiednik szynki konserwowej.



## Bresaola

To tradycyjna włoska wędzona i suszona wołowina, pochodząca z regionu Lombardia. Mięso do produkcji Bresaoli pochodzi z kawałków mięsa z udźca lub łopatki wołowej, które są nacinane, solone i wędzone na zimno. Następnie mięso suszy się przez kilka tygodni, co daje mu charakterystyczny smak i aromat. Bresaola jest zwykle podawana w cienkich plasterkach jako przekąska lub składnik sałatek. Ma intensywny, ale delikatny smak i jest bogata w białko i składniki odżywcze, takie jak żelazo i witamina B12. Bresaola jest uważana za jedną z najzdrowszych wędlin, ponieważ jest niska w tłuszczu i kaloriach, a jednocześnie bogata w białko i składniki odżywcze. Jest także popularna w diecie wegetariańskiej jako źródło białka. Popularna potrawa z Bresaoli to carpaccio.



## Salsiccia

To tradycyjna włoska kiełbasa, wytwarzana z wieprzowego mięsa i przypraw. Może mieć różne smaki i rodzaje, w zależności od regionu, w którym jest produkowana. Salsiccia może być produkowana z różnych części wieprzowiny, takich jak szynka, boczek lub karkówka, w zależności od preferencji i tradycji producenta. Przyprawy, takie jak czosnek, oregano, bazylija, kolendra i gorczyca, są często dodawane do mięsa, aby nadać mu charakterystyczny smak i aromat. Salsiccia jest powszechnie uważana za symbol włoskiej kuchni i jest popularna na całym świecie. Jest również doskonałym składnikiem do dań smażonych, gotowanych i pieczonych, a także często używana w kuchni włoskiej jako główny składnik ragout, gulaszu, zup, pizzy, makaronów i innych dań.



## Pancetta

To rodzaj włoskiej wędliny wieprzowej, która jest produkowana z boczku wieprzowego. Jest powszechnie używana w kuchni włoskiej jako dodatek do sałatek, makaronów, risotto, zup i innych dań i innych przekąsek. Pancetta występuje w różnych wariantach, w zależności od regionu, ale najpopularniejsze są dwa rodzaje: pancetta arrotolata, która jest zwijana w roladę a przed okresem dojrzewania moczona w solance z pieprzem, oraz pancetta tesa, która jest płaska i prostokątna. Pancetta jest często mylona z boczkiem, ale różni się od niego sposobem przygotowania i smakiem.



## Osso bucco a'la milanese

### Składniki na 10 porcji

Mąka	0,040 kg
Sól, pieprz czarny	do smaku
Plastry cielęciny z kostką	1,800 kg 10 szt.
Oliwy	0,040 l.
Masło	0,050 kg
Cebula, posiekana	0,200 kg
Seler, posiekany	0,200 kg
Marchew, posiekana	0,150 kg
Czosnek, grubo posiekany	6 ząbków
Liść laurowy	4 szt.
Natka pietruszki, posiekana	0,010 kg
Wino różowe, półwytrawne	0,400 l.
Bulion wołowy	1,000 l.
Passata pomidorowa	0,200 kg

- Kotlety przypraw solą i pieprzem, oprósz mąką i obsmaż na maśle z olejem z każdej ze stron.
- Zdejmij z patelni.
- Na tej samej patelni zasmażaj cebula, seler, marchew, czosnek, liście laurowe i pietruszkę.
- Następnie dodaj passate pomidorową i chwilę podsmaż, wlej wino i częściowo zredukuj.
- Dodaj bulion wołowy zagotuj, włóż obsmżone mięso i gotuj na wolnym ogniu do żądanej miękkości.

### Gremolata

Cytryna, otarta skórka	1 szt.
Pomarańcza, otarta skórka	1 szt.
Czosnek, drobno posiekane	2 ząbki
Natka pietruszki, posiekana	0,015 kg
Połącz wszystkie składniki.	

### Risotto szafranowe

Bulion	1,400 l.
Szafran	
Oliwa z oliwy	0,050 l.
Masło surowe	0,100 kg
Cebula szalotka, drobna kostka	0,100 kg
Czosnek, drobna kostka	2 ząbki
Ryż Arborio	0,700 kg
Białe wino wytrawne	0,100 l.
Ser parmezan, tarty	0,060 kg
Sól, pieprz biały	do smaku
Natka pietruszki, posiekana	0,010 kg

- Namocz pałeczki szafranu
- Na oliwie z połową masła zeszklij szalotkę z czosnkiem, dodaj ryż i zasmaż przez chwilę.
- Następnie wlej wino, wymieszaj i dodaj część przygotowanego bulionu.
- Gotuj na małym ogniu dodając namoczony szafran oraz partiami pozostały bulion.
- Na koniec dodaj resztę masła i mieszaj do połączenia.
- Risotto powinno mieć konsystencję przypominającą lawę, ryż powinien być częściowo al dente.

### Podawać!

Miękkie mięso układaj na gorącym risotto posypując gremolatą.



## Lardo D'arnad Dop

**Słonina** pochodząca z grzbietu i łopatki świn o grubości co najmniej 3 cm, dojrzewająca w skrzyniach z drewna (kasztanowego, dębowego lub modrzewiowego), zalana solanką z dodatkiem mieszanki ziół, przypraw i pieprzu.

**CHARAKTERYSTYKA:** Kolor biały do jasnoróżowego, czasem z warstwą mięsa. Rozpływająca się w ustach. Smak przyjemny, utrzymujący się z nutami przypraw i ziół.

**ZASTOSOWANIE:** Jadana tradycyjnie z "pane nero" (ciemny chleb z doliny Aosty), smarowana miodem. Również z gotowanymi kasztanami miodem i motzetta (suszonym mięsem z wołu, kozicy, jelenia lub dzika).



## Guanciale

**Podgardle wieprzowe** w solance, składające się z tłuszczu poprzecinanego żyłami mięśniowym.

To produkt tradycyjny z regionów Lacjum i Abruzji obficie doprawiany pieprzem, a czasem również rozmarynem, szalwią i czosnkiem. Do tej samej rodziny należą słynne guanciale dei Mond Lepini di maiale nero i guanciale amatriciano. Bywa wędzone (Friuli), a spotkać je można również w Wenecji, Toskanii, Umbrii, Molise, Kalabrii oraz na Sardynii.

**CHARAKTERYSTYKA:** Bardziej zwarte niż pancetta, o wytrawniejszym, wręcz ostrym smaku, czasem z delikatnymi zjełczałymi nutami.

**ZASTOSOWANIE:** Niezbędny składnik wielu dodatków do rzymskich makaronów (gricia, amatriciana, carbonara).



PODGARDLE WP DOJRZEWAJĄCE  
GUANCIALE INTERO S/V SANT'ORSO OK. 1,5+KG  
[WAGI RÓŻNE] IFT\_MAS.G01A  
6217422

## Mortadela

Z pistacjami, znana również jako "mortadella con pistacchi" to odmiana tradycyjnej mortadeli wzbogacona o dodatek pistacji. Jest to popularna wersja mortadeli w regionie Emilia-Romania, a szczególnie w mieście Bologna, gdzie tradycyjnie wytwarzana jest mortadela. Mortadela z pistacjami charakteryzuje się delikatnym, kremowym smakiem i aromatem, który jest wzbogacany orzechowym smakiem i chrupkością pistacji. Ten rodzaj mortadeli jest zwykle wytwarzany z mięsa wieprzowego, tłuszczu wieprzowego i pistacji, oraz z dodatkiem soli, pieprzu i innych przypraw. Można ją podawać jako przekąskę lub jako składnik kanapek, sałatek czy makaronów.



MORTADELA WŁOSKA Z PISTACJAMI OK. 3+KG  
[WAGI RÓŻNE] IFT\_MAS.W05A  
6217320

## Filet z kureczaka z fasolką

### Składniki na 10 porcji

Filet supreme z kurczaka	1,600 kg 10 szt.
Fileciki anchois	4 szt.
Natka pietruszki, posiekana	½ pęczka
Koperek, posiekany	½ pęczka
Pesto bazyliowe	0,030 kg
Sól morską	0,010 kg
Pieprz ziarna	0,005 kg
Oliwa	0,100 l.
Masło	0,030 kg
Fasolka biała, osączona	0,800 kg
Brokuły różyczki, zblanszowane	1,000 kg
Jarmuż, pokrojony	0,100 kg
Passata pomidorowa	0,400 kg
Czosnek	0,015 kg 4 ząbki
Mięta świeża	0,020 kg
Sól, pieprz czarny	do smaku

### Sposób przygotowania

- W moździerzu rozgnieć sól, pieprz, koperek, natkę i filety anchois, na końcu dodaj pesto i oliwę.
- Tak przygotowaną pastą natrzeć filet zapakować próżniowo i gotować w temp 64°C przez 35 – 40 minut.
- Na patelni zeszklić czosnek, dodać mięte i podsmażyć, następnie dodać sparzony pokrojony jarmuż i chwilę zasmażać.
- Następnie dodać passatę i krótko gotuj, dodać odsączoną fasolę i gotować kilka minut na wolnym ogniu.
- Ciepłe filety wyjąć z worków i osuszyć, obsmażyć na złoty kolor na maśle ze wszystkich stron.
- Podawać na przygotowanej fasoli z pomidorami, oraz brokułami.



### Ciekawostki

#### Pizza Margherita:

Ciekawostka: Pizza Margherita została nazwana na cześć królowej Margherity Sabaudzkiej, a kolorystyka składników (czerwony pomidor, biały ser mozzarella i zielona bazylija) reprezentuje włoską flagę.

#### Frittata:

Ciekawostka: Frittata to włoska wersja omletu, zazwyczaj zawierająca jajka, warzywa, ser i mięso.

#### Panetone:

Panetone to tradycyjne włoskie ciasto świąteczne, z bakaliami i skórka pomarańczową, popularne w okresie Bożego Narodzenia.

# Olive oil

*Oliwa z oliwek, złoto z Włoch...*

*Oliwa z oliwek włoska jest uznawana za jedną z najwyższej jakości oliw na świecie. Włochy są jednym z głównych producentów oliwy z oliwek, a tutejsze gaje oliwne rozciągają się od północy do południa kraju. Oto kilka cech charakterystycznych dla włoskiej oliwy z oliwek.*

## Smak i Aromat

Zrównoważony smak: Oliwa z oliwek włoska często charakteryzuje się zrównoważonym smakiem, który obejmuje nuty owocowe, ziołowe i delikatnie pikantne.

**Aromatyczny bukiet:** Oliwa ta może mieć intensywny, świeży i aromatyczny bukiet, zależny od odmiany oliwek i regionu, w którym została wyprodukowana.

## Klasyfikacje

**Extra Virgin Olive Oil (oliwa z oliwek extra virgin):** Włoska oliwa extra virgin uchodzi za jedną z najlepszych. Jest to oliwa tłoczona mechanicznie z pierwszego tłoczenia, co oznacza, że pochodzi z surowych oliwek i nie jest poddawana procesom chemicznym czy rafinacji.

## Regiony Uprawy

**Toskania:** Region ten jest uważany za jedno z najważniejszych źródeł wysokiej jakości oliw extra virgin. Toskańska oliwa jest często intensywna, z nutami zielonych ziół i świeżych owoców.

**Sycylia:** Sycylijska oliwa jest znana z intensywnego smaku i zapachu, często z nutami pikantności. Odmiany oliwek, takie jak Nocellara del Belice czy Cerasuola, są popularne na Sycylii.

## Zastosowanie

**Do potraw surowych:** Włoska oliwa extra virgin jest często używana jako dressing do sałatek, dip do chleba czy też dodatek do gotowych potraw, aby podkreślić ich smak.

## Tradycje i Kultura

**Włoski styl życia:** Oliwa z oliwek jest integralną częścią włoskiej kuchni i stylu życia. Włosi cenią sobie wysoką jakość i autentyczność swoich produktów spożywczych.

## Certyfikaty Jakości

DOP (Denominazione di Origine Protetta): Oliwy z oliwek z niektórych regionów Włoch mogą posiadać certyfikat DOP, co oznacza, że są chronione i pochodzą z określonego geograficznie obszaru.

Warto zauważyć, że Włochy produkują różnorodne rodzaje oliw z oliwek, a smak i charakterystyki mogą różnić się w zależności od regionu, odmiany oliwek oraz technik produkcji. Oliwa z oliwek jest nie tylko ważnym składnikiem kuchni włoskiej, ale także elementem kultury i dziedzictwa tego kraju.

"Olio di sansa" to włoski termin oznaczający "oliwę z sansy". Sansa to pozostałość po tłoczeniu oliwek w celu uzyskania oliwy z oliwek. Olio di sansa to zazwyczaj olej, który jest ekstrahowany z tych resztek, a więc jest produktem ubocznym w procesie produkcji oliwy z oliwek.

Jest to jednak ważne, że "olio di sansa" nie jest równoznaczna z tradycyjną oliwą z oliwek, zwłaszcza "extra virgin", która jest uważana o najwyższej jakości oliwę. "Olio di sansa" może mieć inne właściwości smakowe.

*Olio di sansa może być wykorzystywane w celach kulinarnych, ale zwykle nie jest to pierwszy wybór w kuchni, ponieważ może mieć bardziej wyrazisty smak i aromat niż oliwa extra virgin.*



**OLIWA EXTRA VERGINE OREGANO FRANTOIA 250ML**  
IFT\_TLP.004A  
6217180



**OLIWA EXTRA VERGINE TRUFLA CZARNA FRANTOIA 250ML**  
IFT\_TLP.003A  
6217179



**OLIWA EXTRA VERGINE PEPERONCINO FRANTOIA 250ML**  
IFT\_TLP.005A  
6217181



**OLIWA EXTRA VERGINE BAZYLIA FRANTOIA 250ML**  
IFT\_TLP.0006A  
6217196



**OLIWA EXTRA VERGINE TRUFLA BIAŁA BARBERA 250ML**  
IFT\_TLP.002A  
6217178



**OLIWA EXTRA VERGINE CZOSNEK&PAPRYCZKI BARBERA 250ML**  
IFT\_TLP.001A  
6217174



**OLIWA Z OLIVEK EXTRA VIRGIN 5L**  
NICK.TLP.02A  
6215001



**OLIWA SANSA 5L [4SZT]**  
NICK.TLP.03A  
6215002

## Ciekawostki

Włoska aktorka *Sophia Loren*, będąca ikoną włoskiego kina, jest znana nie tylko ze swojego talentu aktorskiego, ale także ze swojej elegancji i zdrowego stylu życia. Oliwa z oliwek jest powszechnie używana we włoskiej kuchni, a Loren jest często kojarzona z tradycyjnymi włoskimi potrawami.

Brytyjski kucharz i celebryta *Jamie Oliver* jest znany ze swojej miłości do świeżych, naturalnych składników, w tym oliwy z oliwek. W swoich programach kulinarnych i książkach często podkreśla znaczenie jakościowej oliwy z oliwek w kuchni.

Chociaż nie mamy bezpośrednich dowodów, *Leonardo da Vinci*, wielki włoski renesansowy artysta i myśliciel, urodzony był w regionie, gdzie oliwa z oliwek była powszechnie stosowana. Jego styl życia i dieta prawdopodobnie obejmowały tradycyjne włoskie potrawy przygotowywane z oliwy z oliwek.



**OLIWA Z OLIVEK EXTRA VIRGIN 1L**  
NICK.TLP.01A  
6215000

Iglotex Dystrybucja  
Polska Sp. z o.o.  
81-339 Gdynia  
ul. Polska 20  
tel. (58) 623 19 14

Filia Olsztyn  
10-062 Olsztyn  
ul. Jagiellończyk 38C  
tel. (89) 535 23 64-65

Filia Toruń  
87-100 Toruń  
ul. Na Zapleczu 11  
tel. (56) 659 06 67

Filia Piła  
64-920 Piła  
ul. Warsztatowa 4C  
tel. (67) 351 60 05

Filia Skórcz  
83-220 Skórcz  
ul. Leśna 2  
tel. (58) 582 42 59

Filia Koszalin  
75-135 Koszalin  
ul. Szczecińska 22  
tel. (94) 347 19 51

Filia Szczecin  
70-895 Szczecin  
ul. Kabłowa 1  
tel. (91) 469 14 73

Filia Ełk  
19-300 Ełk  
ul. Krzemowa 16B  
tel. (87) 621 59 05

Filia Białystok  
Porosły 16-070  
Choroszcz  
ul. Usługowa 2  
tel. (85) 678 31 40

Crossdock Ostrołęka  
Ostrołęka 07-410  
ul. Ławy 81B

Filia Lublin  
20-325 Lublin  
ul. Józefa Franczaka 1B  
tel. (81) 444 20 20

Filia Poznań  
62-070 Doplewo,  
Dąbrowa  
ul. Bukowska 45  
tel. (61) 894 44 81

Filia Krzeszowice  
32-065 Krzeszowice  
ul. Daszyńskiego 10A  
tel. (12) 295 09 99

Crossdock Kielce  
25-001 Kielce  
Krzeszowice  
ul. Zagnańska 71

Crossdock Nowy Targ  
34-400 Nowy Targ  
ul. Ludźmierska 29

Filia Rzeszów  
35-205 Rzeszów  
ul. Warszawska 139  
tel. (17) 852 61 62-63

Filia Warszawa  
05-090 Puchwały  
ul. Sokołowska 10  
tel. (22) 718 30 50

Crossdock Łódź  
91-203 Łódź  
ul. Traktorowa  
170/172

Filia Sosnowiec  
41-200 Sosnowiec  
ul. Elżbiety i Wilhelma  
Schonów 11  
tel. (32) 263 42 47

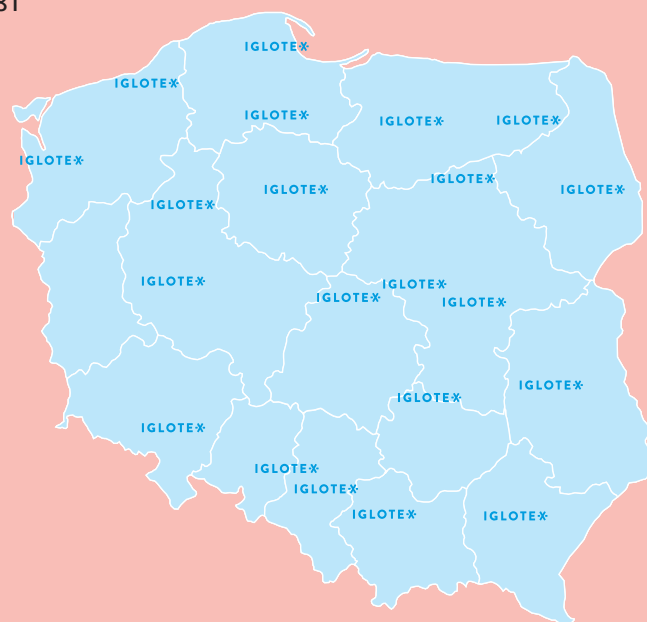
Filia Wrocław  
55-080 Smolec  
ul. Lipowa 10  
tel. (71) 316 85 34

Filia Zabrze  
41-807 Zabrze  
ul. Handlowa 3

# IGLOTEX

DYSTRYBUTOR  
Iglotex Dystrybucja  
Polska Sp. z o.o.  
81-339 Gdynia  
ul. Polska 20  
tel. (58) 623 19 14

IGLOTEX Dystrybucja Polska sp. z o.o. nie ponosi  
odpowiedzialności za błędy w druku.



KATALOG ONLINE



DANE KONTAKTOWE PH IGLOTEX

.....  
Imię i Nazwisko

.....  
Adres

.....  
Nr. telefonu