

global foods

Dedication to Quality



Παρουσίαση Παραγωγής
Βουβαλίσιας Μοσαρέλας Π.Ο.Π.



Ένα απαιτητικό εγχείρημα

Η **Global Foods**, σε συνεργασία με την **Ponte Reale**, κατάφεραν κάτι μοναδικό! Οργάνωσαν **το ταξίδι του τυροπήγματος** από την Ιταλία στην Ελλάδα με έναν και μόνο σκοπό · να παρουσιάσουν **σε πραγματικό χρόνο** την παραγωγή **βουβαλίσιας μοτσαρέλας Π.Ο.Π.** από τους πλέον ειδικούς του είδους!

Ποια είναι η Ponte Reale;

Η εταιρία **Ponte Reale** βρίσκεται σε ένα από τα πιο όμορφα αρχαία, φυσικά και καθαρά καταφύγια της περιοχής των Βουρβόνων και οι εκτάσεις της αποτελούν μέρος του εθνικού πάρκου Matese και της προστατευόμενης περιοχής WWF "Le Mortine".

Η φάρμα της εταιρίας καλύπτει μια έκταση περίπου **1.000 εκταρίων**, όπου εκτρέφονται πάνω από 1.500 βουβάλια, με ζωοτροφές **100% βιολογικές** και όχι 95% όπως θα επέτρεπε ο κανονισμός.

Το γάλα χρησιμοποιείται κυρίως στην παραγωγή της **Mozzarella di Bufala Campana DOP** καθώς και της βιολογικής. Οι διαδικασίες της παραγωγής χαρακτηρίζονται από σχολαστική δεξιοτεχνία. Το **"κόψιμο" της μοτσαρέλας με το χέρι**, η χρήση του **φυσικού ορού γάλακτος** και η ποιότητα του βουβαλίσσιου γάλακτος, είναι μερικά από τα στοιχεία που κάνουν το προϊόν εξαιρετικό!

Η εταιρία είναι ένθερμος υποστηρικτής για την προστασία της βουβαλίσιας μοτσαρέλας Π.Ο.Π. και οργανώνει στις δομές της επισκέψεις, ώστε να αναδειχθεί η **ποιότητα των διαδικασιών** για την παραγωγή ενός τόσο **ασυνήθιστου προϊόντος**, ενώ η οικογενειακή δομή της διατηρείται **αναλλοίωτη** στο πέρασμα των χρόνων.

Γιατί επιλέγουμε την Ponte Reale;



Για την
άριστη
ποιότητα



Για την
εξαιρετική
εξυπηρέτηση

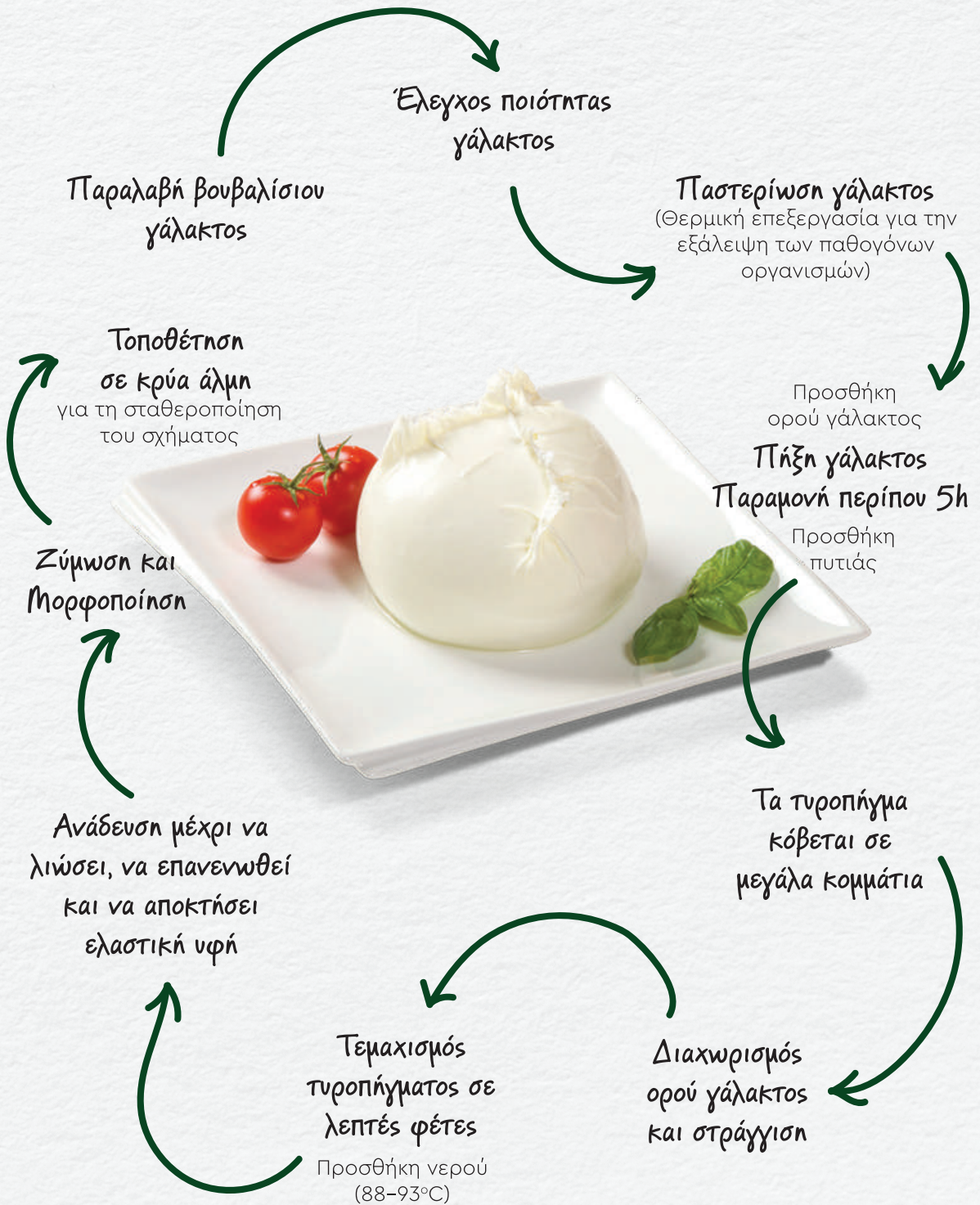


Για την
έμφαση
στην
παράδοση



Για τις
νέες
τεχνολογίες

Διαδικασία Παραγωγής Βουβαλίσιας Μοτσαρέλας Π.Ο.Π.



Caprese με ροδάκινο



ΣΥΝΤΑΓΗ

ΥΛΙΚΑ: 2 Ροδάκινα, 1 Βουβαλίσια μοτσαρέλα,
Φρέσκος βασιλικός, Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο,
Ρίγανη, Βαλσάμικο ξίδι

Κόβουμε δύο ροδάκινα σε φέτες πάχους μισό εκατοστό και τις ψήνουμε σε μια γκριλιέρα για ένα λεπτό ανά πλευρά. Κόβουμε τη μοτσαρέλα σε φέτες ίδιου πάχους. Ρίχνουμε στα ζεστά ροδάκινα και στη μοτσαρέλα, λάδι και αλάτι.

Σε ένα πιάτο σερβιρίσματος τοποθετούμε εναλλάξ, μια φέτα ροδάκινο, μια φέτα μοτσαρέλα με λίγα φύλλα φρέσκου βασιλικού.

Προσθέτουμε από πάνω λίγο ρίγανη, βαλσάμικο ξίδι και σερβίρουμε.

GNOCCHI DI PATATE CON POMODORO MELANZANE E MOZZARELLA

Νιόκι με τοματίνια, μελιτζάνες και μοτσαρέλα



ΣΥΝΤΑΓΗ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 500g Νιόκι, 200g Μελιτζάνες, 250g Τοματίνια,
4 ΑΤΟΜΑ: 200g Βουβαλίσια μοτσαρέλα, Φρέσκο βασιλικό,
Αλάτι, Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Πλένουμε, στεγνώνουμε και κόβουμε τις μελιτζάνες σε κύβους. Βάζουμε το λάδι σε ένα τηγάνι και αφήνουμε να ζεσταθεί. Τηγανίζουμε τις μελιτζάνες στο καυτό λάδι και τις αναποδογυρίζουμε μόνο όταν ροδίσουν. Μόλις ψηθούν τις βγάζουμε και τις αφήνουμε να στεγνώσουν σε απορροφητικό χαρτί.

Ετοιμάζουμε τη σάλτσα σοτάροντας μια σκελίδα σκόρδο σε μια κατσαρόλα με λάδι.

Ρίχνουμε τα τοματίνια, προσθέτουμε βασιλικό, αλάτι και αφήνουμε να βράσουν σε χαμηλή φωτιά για 40 λεπτά. Τα τελευταία 10 λεπτά προσθέτουμε και τις μελιτζάνες που τηγανίσαμε προηγουμένως.

Κόβουμε τη βουβαλίσια μοτσαρέλα σε λωρίδες. Βράζουμε τα νιόκι σε αλατισμένο νερό. Μόλις ανέβουν στην επιφάνεια τα βγάζουμε με μια τρυπητή κουτάλα και τα ρίχνουμε στην κατσαρόλα με τη σάλτσα.

Τέλος προσθέτουμε τη μοτσαρέλα κομμένη σε λωρίδες και ανακατεύουμε.

Σερβίρουμε με λίγη παρμεζάνα.

MOZZARELLA IN CARROZZA



ΣΥΝΤΑΓΗ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ Ψωμί του τοστ, 3 Αβγά, Αλεύρι, Αλάτι, Έξτρα
4 ΑΤΟΜΑ: παρθένο ελαιόλαδο, 400g Βουβαλίσια
μοτσαρέλα Π.Ο.Π.

Παίρνουμε μεγάλες φέτες ψωμί του τοστ και κόβουμε τη κόρα γύρω γύρω. Κόβουμε τη μοτσαρέλα σε φέτες (μέχρι 1εκ) και τις τοποθετούμε πάνω στις φέτες του τοστ προσέχοντας να μην προεξέχουν από τις άκρες. Τις σκεπάζουμε με τις άλλες φέτες του ψωμιού και πιέζουμε. Στη συνέχεια κόβουμε τα σάντουιτς σε τρίγωνα.

Σε ένα πιάτο βάζουμε το αλεύρι.

Σε ένα μπολ χτυπάμε 3 αβγά μαζί με γάλα, αλάτι και τριμμένο πιπέρι.

Περνάμε διαδοχικά κάθε τρίγωνο από το αλεύρι, προσέχοντας να καλυφθούν καλά όλες οι πλευρές και μετά τα βουτάμε στα χτυπημένα αβγά. Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία μέχρι να μας τελειώσουν όλα τα υλικά.

Ζεσταίνουμε το λάδι σε ένα τηγάνι και ρίχνουμε μέσα τα σάντουιτς. Τα αφήνουμε μέχρι να ροδίσουν ομοιόμορφα και από τις δυο πλευρές.

Όταν είναι έτοιμα τα βάζουμε να στραγγίξουν σε απορροφητικό χαρτί και μετά τα σερβίρουμε ζεστά αλατίζοντας τα στην επιφάνεια.

PEPERONI VEGETARIANI RIPIENI DI MOZZARELLA

Τεμιστές πιπεριές με μοτσαρέλα



ΣΥΝΤΑΓΗ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 3 Κόκκινες πιπεριές, 250g Βουβαλίσια μοτσαρέλα
4 ΑΤΟΜΑ: Π.Ο.Π., Φρέσκο βασιλικό, Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο,
Πιπέρι μαύρο, Αλάτι

Πλένουμε τις πιπεριές, τις κόβουμε στα τέσσερα και αφαιρούμε τους σπόρους και το λευκό μέρος.

Βάζουμε μέσα τη μοτσαρέλα, αφού πρώτα την έχουμε κόψει σε λεπτές φέτες έτσι ώστε να φύγει η υγρασία τους πιο γρήγορα στο φούρνο.

Ρίχνουμε από πάνω λίγο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C μέχρι να λιώσει τελείως η μοτσαρέλα.

Σερβίρουμε με φρέσκα φύλλα βασιλικού συνοδευόμενο κατά προτίμηση με ένα λευκό κρασί.

PIZZETTE FRITTE CON RICOTTA MOZZARELLA E SALAME

Τηγανητές πίτσες με ρικότα, μοτσαρέλα
και σαλάμι



ΣΥΝΤΑΓΗ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 500g Ζύμη πίτσας, 200g Βουβαλίσια μοτσαρέλα Π.Ο.Π.,
4 ΑΤΟΜΑ: 250g Βουβαλίσια ρικότα Π.Ο.Π., 150g Σαλάμι Νάπολι,
Λάδι, Αλάτι, Πιπέρι

Ετοιμάζουμε τη ζύμη για πίτσα. Αφού φουσκώσει η ζύμη, χωρίζουμε τη ζύμη σε μπαλίτσες, κόβουμε το σαλάμι σε μικρά κομμάτια και τη μοτσαρέλα σε κύβους.

Ανοίγουμε τις μπαλίτσες με το χέρι και στο κέντρο τοποθετούμε δυο κουταλιές τυρί ρικότα, μερικά κομμάτια σαλάμι και λίγους κύβους μοτσαρέλα.

Κλείνουμε τις πίτσες σε σχήμα καλτσόνη και σφραγίζουμε τις άκρες πιέζοντας με τα δάχτυλα. Ρίχνουμε το λάδι σε ένα κατσαρολάκι και μόλις πάρει βράση, τηγανίζουμε δύο πίτσες τη φορά.

Τηγανίζουμε τις πίτσες για λίγα λεπτά από κάθε πλευρά.

Τις βγάζουμε και αφήνουμε να στεγνώσουν σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας. Όσο πιο ζεστό είναι το λάδι, τόσο λιγότερο λάδι απορροφούν οι πίτσες.

TORRE DI MOZZARELLA POMODORO E PESTO

“Πύργος” από μοτσαρέλα, τομάτα και
σάλτσα πέστο



ΣΥΝΤΑΓΗ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 6 Τομάτες μέτριες σε μέγεθος, Φρέσκος Βασιλικός, Θυμάρι,
4 ΑΤΟΜΑ: Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο κατά βούληση, 3 Σκελίδες σκόρδο,
Κουκουνάρια κατά βούληση, 2 Μοτσαρέλες Βουβαλίσιες των 250 gr,
25g Παρμεζάνα Ρετζιάνο

Αφαιρούμε τη σχάρα από το φούρνο και τον προθερμαίνουμε στους 200°C. Ξεπλένουμε τις τομάτες, αφαιρούμε το κοτσάνι και κόβουμε κάθε τομάτα σε 4 χοντρές φέτες.

Τοποθετούμε τις φέτες στο ταψί. Πασπαλίζουμε με αλάτι, πιπέρι και θυμάρι και ψήνουμε στο φούρνο στους 200°C για 15 λεπτά.

Προετοιμασία σάλτσας Πέστο. Ψιλοκόβουμε ομοιόμορφα τα φύλλα του βασιλικού. Αλέθουμε τα κουκουνάρια και το σκόρδο. Προσθέτουμε την τριμμένη παρμεζάνα και το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και ανακατεύουμε μέχρι να γίνει η σάλτσα παχιά και ομοιογενής. Αλάτι και πιπέρι κατά βούληση.

Κόβουμε τη μοτσαρέλα σε 9 φέτες. Αφαιρούμε τις τομάτες από το φούρνο και τις καλύπτουμε με ένα στρώμα σάλτσας πέστο. Συνεχίζουμε προσθέτοντας μια φέτα μοτσαρέλα. Συνεχίζουμε εναλλάσσοντας μια φέτα τομάτας και μια φέτα μοτσαρέλα και συμπληρώνουμε τον πύργο με μια φέτα τομάτας.

Αφήνουμε το πιάτο να κρυώσει στο ψυγείο για 30 λεπτά πριν το σερβίρουμε.

MOZZARELLA RIPIENA CON POMODORINI E CIPOLLOTTI

Γεμιστή μοτσαρέλα με τοματίνια
και φρέσκο κρεμμύδι



ΣΥΝΤΑΓΗ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 1 Βουβαλίσια μοτσαρέλα των 125g, 5 Τοματίνια,
4 ΑΤΟΜΑ: Φρέσκα κρεμμύδια, Φρέσκο βασιλικό, Έξτρα
παρθένο ελαιόλαδο

Κόβουμε τα τοματίνια σε φέτες και ψιλοκόβουμε το
φρέσκο κρεμμύδι.

Προσθέτουμε έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και φρέσκο βασιλικό.

MOUSE DI BURRATA DI BUFALA E AVOCADO

Μους με βουβαλίσια μπουράτα
και αβοκάντο



ΣΥΝΤΑΓΗ

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ 250 g Αβοκάντο, 125 g Βουβαλίσια μπουράτα,
4 ΑΤΟΜΑ: 2 Λεμόνια, 1 Κουταλιά της σούπας Έξτρα παρθένο
ελαιόλαδο, Μπούκοβο σε σκόνη, Αλάτι

Καθαρίζουμε το αβοκάντο, το κόβουμε σε μικρά κομμάτια και
ρίχνουμε από πάνω 2 κουταλιές της σούπας χυμό λεμόνι.

Σε ένα μίξερ χτυπάμε τη μπουράτα μέχρι να σπάσει
και αφρατέψει.

Πολτοποιούμε προσεκτικά τα κομμάτια του αβοκάντο και στη
συνέχεια τα ανακατεύουμε με την κρέμα που φτιάξαμε,
με λάδι, αλάτι και μπούκοβο.

global foods



ΑΘΗΝΑ

Χρήστου Δαμιάνου 3
Αχαρναί Αττικής
ΤΚ: 13672
Τ: 211 7401250
E: info@globalfoods.gr
W: globalfoods.gr

ΠΑΤΡΑ

Κρανασού 18,
Ιτιές Πατρών
ΤΚ: 26333
Τ: 2610 521555

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Κούσκουρα 10,
Θεσσαλονίκη
ΤΚ: 54622
Τ: 2310 543999
F: 2310 535257
E: info@globalfoodstheess.gr
W: globalfoods.gr

ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ

Μ. Κατράκη 129
Φοινικιά Ηρακλείου
ΤΚ: 71500
Τ: 2810 328004
E: info@simplyfoods.com.gr
W: simplyfoods.com.gr

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Επαρ. Οδ. Φηρών - Όρου Περίσσης
Φηρά Σαντορίνης
ΤΚ: 84700
Τ: 22860 28920
E: santorini@meatwise.gr
W: meatwise.gr