

global foods

Dedication to Quality

**Piccole Delizie & Μενού Γευστικής Εμπειρίας
από τον Chef Augusto Valzelli **



Carozzi Formaggi Srl

Το 1960 ο Aldo Carozzi άρχισε να εμπορεύεται τα προϊόντα της περιοχής Valsassina και με τη πάροδο του χρόνου η εταιρεία Carozzi αρχίζει να διαχειρίζεται την παραγωγή και την ωρίμανση των τυριών, διαθέτοντας με επιτυχία τα προϊόντα της και στο εξωτερικό.

Για πάνω από πενήντα χρόνια συνδυάζει με πάθος την τεχνογνωσία της παραδοσιακής τυροκομίας με μοντέρνες τεχνολογίες, ικανοποιώντας τις ανάγκες όσων αγαπούν την ποιοτική γαστρονομία.

Το αποτέλεσμα; Μια μεγάλη ποικιλία μοναδικών τυριών, που με την πάροδο των χρόνων έχουν λάβει βραβεία κύρους.

F.Ili Pinna

Το 1919, η εταιρεία Fratelli Pinna άρχισε να φτιάχνει τα καλύτερα τυριά από πρόβειο και κατσικίσιο γάλα στην περιοχή της Σαρδηνίας.

Η ιστορία της εταιρείας μετράει ήδη έναν ολόκληρο αιώνα.

Για την παραγωγή και ωρίμανση των προϊόντων της, συνδυάζει τη σύγχρονη τεχνολογία με την τεχνογνωσία, που έχει αποκτήσει.

Το Πεκορίνο Ρομάνο Π.Ο.Π. είναι ένα από τα βασικά προϊόντα της εταιρείας, καθώς και τυριά από πρόβειο και κατσικίσιο γάλα, που παράγονται με αγάπη και μεράκι, σύμφωνα με τις παραδοσιακές, οικογενειακές συνταγές.

Dalla Bona

Η Dalla Bona, είναι μια ιταλική εταιρεία, αφοσιωμένη εδώ και 70 χρόνια στην παραγωγή και ωρίμανση υπέροχων ιταλικών τυριών, συνδυάζοντας τη μεγάλη παράδοση, που έχει κληρονομήσει, με μοντέρνες τεχνολογικές μεθόδους.

Έτσι, μπορεί να προσφέρει κορυφαία Π.Ο.Π. προϊόντα, όπως Grana Padano ή Parmigiano Reggiano, καθώς και το Gran Vita, που είναι καινοτόμο προϊόν, δικής τους παραγωγής, σε διάφορες μορφές.

Augusto Valzelli

Μόλις στα 13 του χρόνια, ο σεφ Augusto Valzelli κατάλαβε ότι ήθελε να γίνει σεφ.

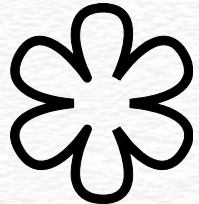
Εξού και η επιλογή να εγγραφεί στο Ινστιτούτο "Andrea Mantegna" στην Μπρέσια, όπου πέρασε πέντε χρόνια μεταξύ θεωρίας και πράξης, φτάνοντας να αποφοιτήσει ως μάγειρας τον Ιούλιο του 2009.

Στις 15 Δεκεμβρίου 2014 εγκαινίασε τη "νέα διεύθυνση" του "Agrodolce Restaurant" στην Imperia.

Τον Νοέμβριο του 2015, η πρώτη του πραγματική και απέραντη ικανοποίηση: στα 23 του κρατώντας τα ηνία της κουζίνας, οδηγεί το εστιατόριο "Agrodolce Restaurant" στην κατάκτηση του αστεριού Michelin.

Διηύθυνε το εστιατόριο "Agrodolce" ως chef, μέχρι τις 8 Μαρτίου 2017.

Στις 27 Απριλίου 2017 άνοιξε το εστιατόριο "La Porta Antica" στην Μπρέσια, όπου διευθύνει μέχρι και σήμερα.



Piccole Delizie

Chupa Chups di Gran Vita Dalla Bona.

Lollipops από τυρί Gran Vita Dalla Bona.

Pop Corn di Gran Vita Dalla Bona.

Ποπ κορν από τυρί Gran Vita Dalla Bona.

Ricotta di pecora Pinna in caprese e bottarga di muggine.

Πρόβεια ρικότα Pinna αλα καπρέζε και αυγοτάραχο Κέφαλου.

Crème brûlée di pecorino Romano D.O.P. Pinna.

Κρεμ μπρουλέ από τυρί πεκορίνο Ρομάνο Π.Ο.Π. Pinna.

Augusto Poldi

Lollipops από τυρί Gran Vita Dalla Bona

Υλικά για 6 άτομα

- ❖ 150 g τριμμένο τυρί Gran Vita Dalla Bona
- ❖ 6 ξύλινα στικς για ψήσιμο στο φούρνο
- ❖ Ταψί φούρνου με λαδόκολλα ή αντικολλητική επιφάνεια σιλικόνης (silpat)
- ❖ Κουπάτ στρογγυλά για να φτιάξουμε το σχήμα

Εκτέλεση

Καλύπτουμε το ταψί με λαδόκολλα ή καλύτερα ακόμα με το silpat σιλικόνης, τοποθετούμε το κουπάτ και ρίχνουμε μισό κουτάλι τριμμένο τυρί Gran Vita Dalla Bona.

Σηκώνουμε το κουπάτ και εισάγουμε το ξύλινο στικ, έχοντας τη μύτη του ξύλου με φορά προς τα κάτω και όχι μέσα στο τυρί.

Ψήνουμε στο φούρνο στους 170°C μέχρι να σχηματιστούν τα lollipops, χωρίς όμως να τα ψήσουμε πολύ.



Ποπ κορν από τυρί Gran Vita Dalla Bona

Υλικά για 6 άτομα

- ❖ 300 g καλά καθαρισμένες κρούστες τυριού Gran Vita Dalla Bona
- ❖ Μπούκοβο σε σκόνη

Εκτέλεση

Κόβουμε τις κρούστες τυριού Gran Vita Dalla Bona σε κυβάρια 3εκ. Τις βάζουμε στο φούρνο μικροκυμάτων στη μέγιστη ισχύ, για ένα λεπτό. Πασπαλίζουμε με λίγο μπούκοβο.



Πρόβεια ρικότα Pinna αλα καπρέζε και αυγοτάραχο Κέφαλου

Υλικά για 6 άτομα

- ❖ 250 g πρόβεια ρικότα Pinna
- ❖ 20 g σχοινόπρασο αποξηραμένο
- ❖ 3 τοματίνια (datterini)
- ❖ 6 ελιές από την Τάτζα
- ❖ 20 g αυγοτάραχο (Κέφαλου) σε σκόνη
- ❖ Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- ❖ Αλάτι, πιπέρι



Εκτέλεση

Βάζουμε τη ρικότα σε ένα μεγάλο μπολ, μαρινάρουμε με λάδι, αλάτι και πιπέρι μέχρι να ομογενοποιηθεί.

Τη βάζουμε στη σακούλα ζαχαροπλαστικής.

Κόβουμε στη μέση τα τοματίνια και σουρώνουμε τις ελιές από το λάδι.

Σερβίρουμε τη ρικότα Pinna, προσθέτουμε τα τοματίνια και τις ελιές και πασπαλίζουμε με το αυγοτάραχο.

Πλατό επιλεγμένων τυριών από τις εταιρείες Carozzi, Pinna, Dalla Bona

Blue cheese με τρούφα 3%.

Blue cheese εμποτισμένο με κρασί
Don Santo και λευκή σταφίδα.

Blue cheese εμποτισμένο με κόκκινο
κρασί και blueberry.

Ricciolo τυρί ωρίμανσης 6 μηνών.

Πεκορίνο Σαρδηνίας Π.Ο.Π.
ωρίμανσης 20-25 ημερών Brigante.

Πεκορίνο Σαρδηνίας Π.Ο.Π.
ωρίμανσης 4-7 μηνών Medoro.

Πεκορίνο Σαρδηνίας
ωρίμανσης 4-10 μηνών Regno di Sardegna.

Πεκορίνο Σαρδηνίας με τρούφα
ωρίμανσης 4-10 μηνών.

Gran Vita σε κύβους.



Μαγιάτικο καρπάτσιο με αχλάδι, γλασαρισμένες φλούδες λεμονιού και τυρί Gran Vita Dalla Bona σε φλούδες

Υλικά για 6 άτομα

- ❖ 500 g φρέσκο ψάρι μαγιάτικο (φιλεταρισμένο, χωρίς δέρμα, χωρίς κόκκαλα)
- ❖ 2 αχλάδια Williams
- ❖ Γλασαρισμένες φλούδες από 5 λεμόνια
- ❖ 200 g μαρμελάδα αχλάδι χωρίς ζάχαρη
- ❖ 300 g λευκή ζάχαρη
- ❖ 25 g μελάνι σουπιάς
- ❖ 200 g τυρί Gran Vita Dalla Bona σε φλούδες
- ❖ Βρώσιμα άνθη (βιολέτες, τριαντάφυλλα)
- ❖ Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, νιφάδες αλατιού, μαύρο πιπέρι



Εκτέλεση

Ετοιμάζουμε το σιρόπι με νερό και τη ζάχαρη.

Ξεφλουδίζουμε τα λεμόνια και κόβουμε τις φλούδες σε λεπτές φέτες ζουλιέν.

Βράζουμε νερό σε τρία κατσαρολάκια, βυθίζουμε τις φλούδες λεμονιού στο πρώτο κατσαρολάκι για 1 λεπτό. Τις σουρώνουμε με μια τρυπητή κουτάλα, τις βυθίζουμε στο δεύτερο κατσαρολάκι και μετά στο τρίτο, πάντα για 1 λεπτό στο καθένα.

Ρίχνουμε τις φλούδες λεμονιού στο σιρόπι με χαμηλή φωτιά για να γλασαριστούν.

Καθαρίζουμε και φιλετάρουμε το ψάρι. Το μεριδοποιούμε σε φέτες των 50 / 60 g, για να φτιάξουμε στη συνέχεια το καρπάτσιο.

Κόβουμε τα αχλάδια σε λεπτές φέτες.

Αραιώνουμε το μελάνι σουπιάς με λίγο νερό και με ένα πινέλο σχηματίζουμε δύο λωρίδες στο πιάτο.

Τοποθετούμε το καρπάτσιο στο πιάτο, στολίζουμε με τη μαρμελάδα, τα αχλάδια, προσθέτουμε το τυρί Gran Vita Dalla Bona σε φλούδες και τα βρώσιμα λουλούδια.

Ρίχνουμε αλάτι πιπέρι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και σερβίρουμε.

Κρεμ μπρουλέ από τυρί πεκορίνο Ρομάνο Π.Ο.Π. Pinna

Υλικά για 6 άτομα

- ❖ 6 κοκοτιέρες πορσελάνης για το ψήσιμο στο φούρνο
- ❖ 315 ml κρέμα γάλακτος μαγειρικής
- ❖ 49 g τριμμένο πεκορίνο Ρομάνο Π.Ο.Π. Pinna
- ❖ 2 κρόκους αυγών ή
42 g παστεριωμένος κρόκος
- ❖ 30 g ζάχαρη
- ❖ Μοσχοκάρυδο

Εκτέλεση

Βράζουμε την κρέμα γάλακτος, τη βγάζουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το μοσχοκάρυδο.

Χτυπάμε τους κρόκους, προσθέτουμε την κρέμα γάλακτος και ανακατεύουμε.

Προσθέτουμε το πεκορίνο Ρομάνο Π.Ο.Π. Pinna και ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε ένα αφράτο αποτέλεσμα.

Ρίχνουμε το μείγμα στις κοκοτιέρες και ψήνουμε στο φούρνο στους 150°C για περίπου 30 λεπτά.

Πασπαλίζουμε με τη ζάχαρη και την καίμε με το φλόγιστρο.



PINNA

FORMAGGI SARDI NEL MONDO

Μενού Γευστικής Εμπειρίας

Formaggi selezionati dalle aziende Carozzi, Pinna, Dalla Bona.

Πλατό επιλεγμένων τυριών από τις εταιρείες Carozzi, Pinna, Dalla Bona.

Ricciola non far sapere...

Μαγιάτικο καρπάτσιο με αχλάδι, γλασαρισμένες φλούδες λεμονιού και τυρί Gran Vita Dalla Bona σε φλούδες.

Tartare di manzo, fonduta di dolce capriziola e ravanello Daikon.

Μοσχαρίσιο ταρτάρ, φοντού από γλυκό τυρί capriziola Carozzi και ρέβα Daikon.

Carnaroli mantecato al camembert di bufala, gambero rosso e cioccolato fondente.

Ριζότο με ρύζι carnaroli Cascina, βουβαλίσιο τυρί camembert Carozzi, κόκκινη γαρίδα και μαύρη σοκολάτα.

Branzino in parmigiana...pomodoro, melanzana e pecorino Romano D.O.P.

Λαβράκι, κραμπλ και φοντού από πεκορίνο Ρομάνο Π.Ο.Π. Pinna, με σάλτσα τομάτας και μελιτζάνα.

Ricotta, finocchio candito e passion fruit.

Κρέμα με πρόβεια ρικότα Pinna, γλασαρισμένο φινόκιο και passion fruit.

Augusto Belli

Μοσχαρίσιο ταρτάρ, φοντού από γλυκό τυρί capriziola Carozzi και ρέβα Daikon

Υλικά για 6 άτομα

- ❖ 380 g μοσχαρίσιο φιλέτο για ταρτάρ
- ❖ Αντιοξειδωτικό για το κρέας: λεμόνι
- ❖ 80 g φρέσκο σχοινόπρασο
- ❖ 250 g γλυκό τυρί capriziola Carozzi
- ❖ 200 ml γάλα πλήρες
- ❖ 200 ml κρέμα γάλακτος μαγειρικής
- ❖ 300 g παξιμάδια
- ❖ Ταμπάσκο
- ❖ Φύτρες από ρέβα Daikon
- ❖ Αλάτι, πιπέρι, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο



Εκτέλεση

Χτυπάμε το κρέας και το κόβουμε σε μικρά κομμάτια για ταρτάρ. Προσθέτουμε αντιοξειδωτικό για να διατηρηθεί το χρώμα.

Ψιλοκόβουμε το σχοινόπρασο και θρυμματίζουμε το παξιμάδι σε χοντρά κομμάτια.

Ετοιμάζουμε το φοντού. Ζεσταίνουμε 90ml γάλα, 90ml κρέμα γάλακτος και στη συνέχεια προσθέτουμε το γλυκό τυρί capriziola Carozzi, αφού πρώτα το έχουμε κόψει σε μικρά κομμάτια για να λιώσει πιο γρήγορα.

Προσθέτουμε στο κρέας λάδι, αλάτι, πιπέρι, ταμπάσκο και το σχοινόπρασο.

Ετοιμάζουμε 6 μπαλίτσες ταρτάρ των 20g και τις τοποθετούμε στο πιάτο.

Σερβίρουμε το μοσχαρίσιο ταρτάρ, το φοντού από γλυκό τυρί capriziola Carozzi, τα παξιμάδια και στολίζουμε με τις φύτρες από ρέβα Daikon.

Ριζότο με ρύζι carnaroli Cascina, βουβαλίσιο τυρί camembert Carozzi, κόκκινη γαρίδα και μαύρη σοκολάτα

Υλικά για 6 άτομα

- ❖ 350 g ρύζι carnaroli Cascina
- ❖ 200 g βούτυρο πρώτης ποιότητας
- ❖ 300 g βουβαλίσιο τυρί camembert Carozzi
- ❖ 12 κόκκινες γαρίδες
- ❖ 200 g τυρί Gran Vita Dalla Bona τριμμένο
- ❖ 500 ml λευκό κρασί
- ❖ 100 g μαύρη σοκολάτα πρώτης ποιότητας
- ❖ Αλάτι, πιπέρι, ξέτρα παρθένο ελαιόλαδο



Εκτέλεση

Κόβουμε σε μικρούς κύβους το βουβαλίσιο camembert.

Καθαρίζουμε τις γαρίδες από το κέλυφος και αφαιρούμε το εντεράκι.

Κρατάμε το κεφάλι και την ουρά.

Σε ένα πιάτο θα τοποθετήσουμε δύο γαρίδες, τη μία ολόκληρη (κεφάλι και ουρά) και από την άλλη μόνο την ουρά.

Σοτάρουμε το ρύζι στο τηγάνι (χωρίς λάδι) και το σβήνουμε με κρύο λευκό κρασί. Αφήνουμε να εξατμιστεί το κρασί και ξεκινάμε το μαγείρεμα με βραστό νερό (χωρίς αλάτι).

Συνεχίζουμε το μαγείρεμα μέχρι τα $\frac{3}{4}$ του χρόνου βρασμού.

Προσθέτουμε το βουβαλίσιο camembert Carozzi, αλάτι και πιπέρι.

Προσθέτουμε το τριμμένο τυρί Gran Vita Dalla Bona και ανακατεύουμε.

Σερβίρουμε το ριζότο με τις γαρίδες, αλατοπιπερώνουμε και πασπαλίζουμε με μαύρη σοκολάτα.



FORMAGGI A LAVORAZIONE TRADIZIONALE

Λαβράκι, κραμπλ και φοντύ από πεκορίνο Ρομάνο Π.Ο.Π. Ρίπη, με σάλτσα τομάτας και μελιτζάνα

Υλικά για 6 άτομα

- ❖ 12 τεμάχια των 50g φρέσκο λαβράκι
- ❖ 150 ml σάλτσα τομάτας
- ❖ Μισό λευκό κρεμμύδι, μισή μελιτζάνα μέτριου μεγέθους
- ❖ 280 g τυρί πεκορίνο Ρομάνο Π.Ο.Π. Ρίπη τριμμένο
- ❖ 100 ml γάλα πλήρες
- ❖ 100 ml κρέμα γάλακτος μαγειρικής
- ❖ 60 g αλεύρι τύπου "00"
- ❖ 30 g βούτυρο μαλακό
- ❖ 1 κρόκος αυγού

Εκτέλεση

Κραμπλ

Σε ένα μίξερ πάγκου βάζουμε το αλεύρι, το βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου), τον κρόκο αυγού και 30 g πεκορίνο Ρομάνο Π.Ο.Π. Ρίπη τριμμένο. Ανακατεύουμε μέχρι να γίνει μια ζύμη.

Απλώνουμε τη λαδόκολλα στο ταψί. Θρυμματίζουμε τη ζύμη σε κομμάτια μέτριου μεγέθους και τα απλώνουμε ομοιόμορφα στο ταψί. Ψήνουμε στους 170°C μέχρι να ροδίσει.

Φοντύ

Ζεσταίνουμε το γάλα με την κρέμα γάλακτος, προσθέτουμε 250 g πεκορίνο Ρομάνο Π.Ο.Π. Ρίπη τριμμένο και ανακατεύουμε ελαφρά μέχρι να λιώσει σε χαμηλή φωτιά.

Ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι.

Σάλτσα τομάτας

Κόβουμε το κρεμμύδι σε ζουλιέν, το σοτάρουμε στη κατσαρόλα με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο και προσθέτουμε την πασάτα τομάτας. Σιγοβράζουμε μέχρι να δέσει.

Περνάμε τη σάλτσα από το μπλέντερ μέχρι να ομογενοποιηθεί και προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι.

Λαβράκι

Λαδώνουμε το ταψί και τοποθετούμε το ψάρι με την πλευρά του δέρματος προς τα πάνω. Ψήνουμε στο φούρνο στους 175°C για 5 λεπτά.

Κόβουμε τη μελιτζάνα σε φέτες 1 εκ. και στη συνέχεια σε κυβάκια. Αλατοπιπερώνουμε και σοτάρουμε ελαφρά, μέχρι να πάρουν χρώμα.

Στήνουμε το πιάτο κάνοντας πιτσιλιές στο κέντρο του πιάτου με τη σάλτσα τομάτας. Τοποθετούμε τις δύο φέτες ψαριού, τα κυβάκια μελιτζάνας, το φοντύ από πεκορίνο Ρομάνο Π.Ο.Π. Pinna και το αλμυρό κραμπλ.



PINNA

FORMAGGI SARDI NEL MONDO

Κρέμα με πρόβεια ρικότα Pinna, γλασαρισμένο φινόκιο και passion fruit

Υλικά για 6 άτομα

- ❖ 200 g πρόβεια ρικότα Pinna
- ❖ 120 ml κρέμα γάλακτος μαγειρικής 36% λιπαρά
- ❖ Μισή κουταλιά της σούπας μέλι ακακίας πρώτης ποιότητας
- ❖ 12 τεμάχια φινόκιο κομμένα σε ζουλιέν
- ❖ 200 g ζάχαρη
- ❖ 30 g λευκή σοκολάτα πρώτης ποιότητας σε φλούδες
- ❖ 4 φρέσκα passion fruits



Εκτέλεση

Καθαρίζουμε το φινόκιο και το κόβουμε κατά μήκος σε λεπτές φέτες 1,5 εκ.

Ετοιμάζουμε το σιρόπι. Όταν η ζάχαρη λιώσει στο νερό, βυθίζουμε τις φέτες από φινόκιο για να γλασαριστούν, χωρίς όμως να ψηθούν πολύ. Πρέπει να παραμείνουν αρκετά τραγανές.

Βάζουμε την κρέμα γάλακτος στο μίξερ πάγκου μέχρι να αφρατέψει.

Βάζουμε τη ρικότα σε ένα μεγάλο μπολ, προσθέτουμε το μέλι και ανακατεύουμε καλά μέχρι να ομογενοποιηθούν.

Προσθέτουμε τη σαντιγί και με μια σπάτουλα ανακατεύουμε χωρίς να “κάσει” η σαντιγί.

Βάζουμε την κρέμα ρικότας σε σακούλα ζαχαροπλαστικής.

Κόβουμε την άσπρη σοκολάτα σε χοντρές φλούδες.

Κόβουμε στη μέση τα passion fruits και βγάζουμε τη σάρκα.

Στήνουμε το πιάτο με την κρέμα ρικότας στο κέντρο και στηρίζουμε δύο τεμάχια από το γλασαρισμένο φινόκιο.

Στολίζουμε σε τρία σημεία το πιάτο με passion fruit και προσθέτουμε τις φλούδες σοκολάτας.



global foods



ΑΘΗΝΑ

Χρήστου Δαμιανού 3
Αχαρναί Αττικής
TK: 13672
T: 211 7401250
E: info@globalfoods.gr
W: globalfoods.gr

ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

Κούσκουρα 10
Θεσσαλονίκη
TK: 54622
T: 2310 543999
F: 2310 535257
E: info@globalfoodsthess.gr
W: globalfoods.gr

ΗΡΑΚΛΕΙΟ ΚΡΗΤΗΣ

M. Κατράκη 129
Φοινικιά
TK: 71500
T: 2810 328004
E: info@simplyfoods.com.gr
W: simplyfoods.com.gr

ΠΑΤΡΑ

Κρανασού 18,
Ιτιές Πατρών,
TK: 26333
T: 2610 521555

ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Θέση Άμμος Θήρας -
Μεσαριάς, Σαντορίνη,
TK: 84700
T: 22860 28920
E: santorini@meatwise.gr
W: meatwise.gr