

**PERCHÈ
SCEGLIERE**

**PASTA
ALÒ PUGLIA!**

**GIATI
ΕΠΙΛΕΓΟΥΜΕ
ΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ
ALÒ PUGLIA!**

ALÒ PUGLIA

PASTA • PASTRY • FROZEN

*Artigianale
Χειροποίητα*

**ARTIGIANALE, UNICA
SURGELATA, CERTIFICATA
PRATICA E SICURA**

**ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ, ΜΟΝΑΔΙΚΑ,
ΦΡΕΣΚΟΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ,
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΚΑΙ ΣΕ
ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**



www.globalfoods.gr

Ύψικα

Μοναδικά

Offriamo una ampia **varietà di prodotti** di pasta fresca e secca, realizzate con farine tradizionali e speciali. Ma ogni prodotto è **unico** perchè realizzato con la grande **creatività** per ripieni di successo e **ricette di alta cucina**.

Η εταιρεία διαθέτει μια ευρεία γκάμα **φρέσκων κατεψυγμένων ζυμαρικών**, δημιουργώντας **καινούριες** και **μοναδικές συνταγές**, υψηλής γαστρονομίας.

Surgelata

Φρεσκομαγειυμένα

Il processo di **surgelazione** è un valore aggiunto. L'abbattimento termico a -18°C in pochissimo tempo non danneggia la struttura biologica degli alimenti, i valori nutrizionali e le caratteristiche organolettiche dei cibi.

Η μέθοδος της **ταχείας κατάψυξης** είναι μια από τις αξίες μας. Η μείωση της θερμοκρασίας στους -18°C σε πολύ σύντομο χρονικό διάστημα, δεν αλλοιώνει τη βιολογική δομή του προϊόντος, διατηρώντας ανέπαφη την διατροφική τους αξία και τις οργανοληπτικές ιδιότητες.

Πρακτική και σίγουρα

Δε γκραβιτίνιν δυσμενάσικα

Ci rivolgiamo al settore Horeca perchè convinti che **la nostra qualità** è in grado di soddisfare anche i clienti più esigenti. Conosciamo le necessità di ristoranti, sale ricevimenti ed albergatori. Disponibilità, **pratiche confezioni in vaschetta** e rispetto dei tempi di consegna sono solo alcuni dei nostri valori aggiunti.

Δραστηριοποιούμαστε στον τομέα της HORECA και εγγυόμαστε ότι η ποιότητα μας μπορεί να ικανοποιήσει και τους πιο απαιτητικούς πελάτες. Γνωρίζουμε καλά τις ανάγκες των εστιατορίων και όλων των ξενοδοχειακών μονάδων. **Πρακτικές συσκευασίες** - εύκολες στη χρήση, άμεση διαθεσιμότητα και σεβασμός στις ώρες παράδοσης, είναι απλά κάποιες από τις αξίες μας.

Certificata

Γιστοποιημένα

Materie prime rigorosamente italiane, i **migliori fornitori**, la certificazione IFS Food: garanzia di qualità e bontà per i nostri prodotti.

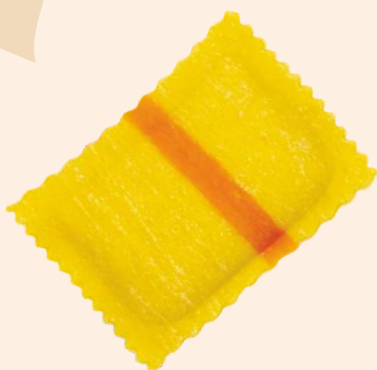
Πρώτες ύλες, αμιγώς ιταλικής προέλευσης, από **άριστους προμηθευτές**, πιστοποιημένους με IFS Food certificate, που σημαίνει εγγύηση ποιότητας και γνησιότητας.

Raviolacci

Με γέμιση κολοκύθα και πεκορίνο, σε σάλτσα casio e pere Magrini και γκουαντσιάλε

Υλικά

- 170 g Raviolacci με γέμιση κολοκύθα και πεκορίνο
- 100 g σάλτσα με τυρί και πιπέρι Magrini
- 80-100 g γκουαντσιάλε



Εκτέλεση

Κόβουμε το γκουαντσιάλε σε κύβους και το σοτάρουμε στο τηγάνι με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Στη συνέχεια αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τη σάλτσα casio e pere Magrini.

Βράζουμε τα ζυμαρικά σε άφθονο αλατισμένο νερό, τα σουρώνουμε και τα ρίχνουμε στη σάλτσα.

Ανακατεύουμε και σερβίρουμε.



Raviolacci Vegan

Με γέμιση από μελιτζάνα και κολοκυθάκια σε σάλτσα πέστο βασιλικού vegan Magrini και τριμμένη μοτσαρέλα vegan



Υλικά

- 170 g Raviolacci vegan με γέμιση από μελιτζάνα και κολοκυθάκια
- 60 g πέστο βασιλικού vegan Magrini
- 50 g κόκκινα ημίλιαστα τοματίνια σε λάδι Viander
- 25 g μοτσαρέλα τριμμένη vegan

Εκτέλεση

Βράζουμε τα ζυμαρικά σε άφθονο αλατισμένο νερό και τα σουρώνουμε.

Στήνουμε το πιάτο χρησιμοποιώντας πέστο βασιλικού vegan Magrini και κόκκινα ημίλιαστα τοματίνια Viander. Σερβίρουμε με τριμμένη μοτσαρέλα vegan.



Ravioli

Με γέμιση αλα παρμιζιάνα (από μελιτζάνα, τομάτα και τυριά) σε σάλτσα cascio e pere Magrini

Υλικά

- 170 g Ravioli αλα παρμιζιάνα
- 120 g σάλτσα με τυρί και πιπέρι Magrini



Εκτέλεση

Βράζουμε τα ζυμαρικά σε άφθονο αλατισμένο νερό, τα σουρώνουμε και τα ρίχνουμε στη σάλτσα cascio e pere Magrini, αφού πρώτα την έχουμε ζεστάνει στο τηγάνι.

Ανακατεύουμε και σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι.



Ravioli

Με γέμιση cascio
e pepe σε κρέμα από
πεκορίνο Ρομάνο Π.Ο.Π.
Pinna και γκουαντσιάλε

Υλικά

- 170 g Ravioli cascio e pepe
- 50 g γκουαντσιάλε
- 20 g τριμμένο πεκορίνο Ρομάνο Π.Ο.Π. Pinna



Εκτέλεση

Κόβουμε το γκουαντσιάλε σε κύβους και το σοτάρουμε στο τηγάνι με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Προσθέτουμε λίγο νερό από τα ζυμαρικά που έχουμε βάλει για βράσιμο και 20 g τριμμένο πεκορίνο Ρομάνο Π.Ο.Π. Pinna για να αποκτήσουμε μια κρέμα.

Προσθέτουμε τα ζυμαρικά, ανακατεύουμε και σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

Cappelli

Με γέμιση nduja και
πεκορίνο Ρομάνο Π.Ο.Π.,
σερβίρεται με burattina
και κόκκινα
ημίλιαστα τοματίνια
Viander

Υλικά

- 170 g Cappelli με γέμιση nduja και πεκορίνο Ρομάνο Π.Ο.Π.
- 125 g burratina in bicchiere
- 50 g κόκκινα ημίλιαστα τοματίνια σε λάδι Viander
- Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο



Εκτέλεση

Βράζουμε τα cappelli σε άφθονο αλατισμένο νερό, τα σουρώνουμε και τα τοποθετούμε στο πιάτο.

Στη συνέχεια ανοίγουμε την burratina προσεκτικά και αδειάζουμε με ένα κουταλάκι το εσωτερικό της και το τοποθετούμε πάνω στα ζυμαρικά cappelli.

Τέλος γεμίζουμε την burratina με κόκκινα ημίλιαστα τοματίνια Viander και σερβίρουμε με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.



Cappelli

Με γέμιση κρέμα
τρούφας σε κρέμα
4 τυριών Viander και
καρπάτσιο τρούφας

Υλικά

- 170 g Cappelli με γέμιση κρέμα τρούφας
- 50 g κρέμα 4 τυριών Viander
- 10 g καρπάτσιο τρούφας



Εκτέλεση

Βράζουμε τα ζυμαρικά σε άφθονο αλατισμένο νερό. Σε ένα τηγάνι ρίχνουμε 50 g κρέμα 4 τυριών Viander και την αραιώνουμε με λίγο νερό από τα ζυμαρικά.

Στη συνέχεια τα σουρώνουμε, τα ρίχνουμε στη σάλτσα και ανακατεύουμε.

Σερβίρουμε με καρπάτσιο τρούφας.



Cappelli

Με γέμιση μπουράτα
και βασιλικό σε σάλτσα
πέστο φρέσκο
Genovese Magrini

Υλικά

- 170 g Cappelli με γέμιση μπουράτα και βασιλικό
- 50 g πέστο φρέσκο Genovese Magrini



Εκτέλεση

Βράζουμε τα ζυμαρικά cappelli σε άφθονο αλατισμένο νερό για 4-5 λεπτά.

Τα σουρώνουμε και τα ανακατεύουμε με τη σάλτσα πέστο βασιλικού Magrini.

Σερβίρουμε με λίγο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Bottoni

Με γέμιση scamorza
καπνιστή και πιπέρι
σε κρέμα
μελιτζάνας Viander



Υλικά

- 170 g Bottoni με γέμιση scamorza καπνιστή και πιπέρι
- 40 g κρέμα μελιτζάνας Viander
- 50 g πασάτα τομάτας Viander
- 10 g (1 φέτα) ψητή μελιτζάνα Bella Atmosfera Viander

Εκτέλεση

Ζεσταίνουμε στο τηγάνι την κρέμα μελιτζάνας Viander και προσθέτουμε 50 g πασάτα τομάτας Viander.

Βράζουμε τα ζυμαρικά σε άφθονο αλατισμένο νερό, τα σουρώνουμε, τα ρίχνουμε στη σάλτσα που ετοιμάσαμε και ανακατεύουμε.

Στήνουμε το πάτο με μια φέτα ψητή μελιτζάνα Bella Atmosfera, βάζουμε τα ζυμαρικά bottoni και σερβίρουμε.



Panzerotti

Με γέμιση από μελιτζάνα και scamorza καπνιστή, σε σάλτσα τομάτας Viander και φρέσκο λουκάνικο Τοσκάνης Salcis



Υλικά

- 170 g Panzerotti με γέμιση από μελιτζάνα και scamorza καπνιστή
- 100 g φρέσκο λουκάνικο Τοσκάνης Salcis
- 60 g πασάτα τομάτας Viander
- 10 g τριμμένο Πεκορίνο Ρομάνο Π.Ο.Π. Pinna
- Έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Εκτέλεση

Σε ένα τηγάνι σοτάρουμε με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο το φρέσκο λουκάνικο Τοσκάνης, αφού πρώτα το έχουμε κόψει σε κομματάκια.

Στη συνέχεια σβήνουμε με κρασί, προσθέτουμε 60 g πασάτα τομάτας Viander, αλάτι και πιπέρι.

Μαγειρεύουμε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να δέσει η σάλτσα.

Βράζουμε τα ζυμαρικά σε άφθονο αλατισμένο νερό, τα σουρώνουμε και τα ρίχνουμε στη σάλτσα.

Ανακατεύουμε και σερβίρουμε με τριμμένο πεκορίνο Ρομάνο Π.Ο.Π. Pinna.





global foods



ΑΘΗΝΑ

Χρήστου Δαμιανού 3
Αχαρνάι 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

Μ. Κατράκη 129
Φοινικά
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

