
KIERUNEK WŁOCHY!





**Zeskanuj kod
i sprawdź pełną
ofertę w e-bidfood.pl**



Zamawiaj produkty dla gastronomii
na wszystkich urządzeniach.
Pobierz aplikację lub wejdź na
www.e-bidfood.pl



PINIA

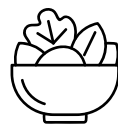
FOOD

Projekt **Pinia Food** powstał z pasji do kuchni śródziemnomorskiej i chęci dostarczenia autentycznych, wysokiej jakości produktów dla gastronomii. Nasza oferta obejmuje szeroki wachlarz artykułów, takich jak wędliny, sery, makarony, ryby, owoce morza, warzywa apertyzowane, pieczywo oraz desery – kluczowe składniki, które wzbogacą Twoje menu.

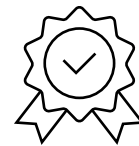
Dzięki wieloletniemu doświadczeniu naszych specjalistów oraz ich zaangażowaniu w branżę gastronomiczną, oferujemy kompleksowe wsparcie dostosowane do potrzeb Twojego biznesu. Pomagamy w optymalizacji kosztów, śledzimy najnowsze trendy kulinarne i dopasowujemy naszą ofertę, aby idealnie współgrała z Twoim menu. Wybierz **Pinia Food** i zwiększ atrakcyjność swojej kuchni!



różnorodna
oferta - ponad
400 produktów



100%
śródziemnomorskie
produkty



wysoka jakość



zaufani
dostawcy



sprawdzone
rozwiązania
dla gastronomii



zespół specjalistów
wiedza
i doświadczenie



Dołącz do nas na
facebooku!
[/groups/bidfood-
pizzaikuchniawloska](#)



SMAKI ITALII

- 6** Mąka
- 13** Pomidory i warzywa
apertyzowane
- 25** Wędliny
- 39** Sery
- 49** Oliwa i ocet
- 53** Makarony
- 61** Pinsa, focaccia, ciabatta
- 65** Ryże
- 68** Oliwki, kapary i inne
- 70** Napoje i wody



WŁOSKIE INSPIRACJE NA TALERZU

Antipasti

- 16 Burrata di bufala w panku w kremie pomidorowym na bazie pomidorów pelati Giolami
- 18 Klasyka włoskich przystawek
- 21 Chrupiące młode serca karczochów
- 36 Włoskie wędliny i sery
- 38 Gnocco Fritto
- 43 Burrata na kremie śmietanowym
- 48 Sałatka z wędzoną provolą mini
- 62 Kanapki
- 66 Vitello tonnato z marynowanymi kurkami Forrest
- 67 Arancini z gorgonzolą i ndują
- 67 Bruschetta - włoski klasyk

Pizza

- 12 Pizza z sosem cytrynowo-miętowym
- 15 Pizza w stylu neapolitańskim z papryką peperoni mini i podsuszanymi pomidorkami żółtymi i czerwonymi
- 23 Pizza w stylu neapolitańskim z Fior di Latte, salsiccią, świeżą, opalaną ziemniakami i carpaccio z trufli

- 29 Pizza w stylu canotto z sosem dyniowym
- 30 Pizza frita
- 73 Pizza frita z fior di ricotta z konfiturą morelową i pistacjami
- 74 Pizza w stylu canotto z fior di ricotta, ndują i pesto bazyliowym

Makaronowe inspiracje

- 20 Cacio e pepe
- 22 Ragù z sarny Ginos z makaronem jajecznym paccheri
- 35 Rigatoni jajeczne z salsiccią
- 55 Makaron trofie z polędwiczka z dzika
- 57 Conchiglie sepię La Fileja z pomidorkami koktajlowymi, stracciatellą i świeżą bazylią
- 57 Plastry okonia w sosie z żółtych pomidorków z makaronem rigatoni
- 60 Ravioli La Fileja z ziemniakiem, ricottą z porem w emulsji maślanej z kolorowymi pomidorami

Poleca **Tomasz Apanasewicz**, szef kuchni Akademii Pizzy, certyfikowany pizzaiolo AVPN

Włoska uczta

- 11 Chleb z semoliny
- 27 Golonka Stinco di Maiale
- 65 Czarne risotto z krewetkami w pulpie z żółtych pomidorków
- 66 Ossobuco z szafranowym risotto Zini
- 71 Włoski aperitif

Dolci – włoskie słodkości

- 44 Cannoli w 5 krokach
- 45 Sernik Fior di Ricotta
- 72 Smażone kawałki ciasta pizzy w syropie cytrynowym z nutą cytryny
- 73 Tarta z figami
- 73 Pizza frita z fior di ricotta z konfiturą morelową i pistacjami



MAKA



MAKA PETRA

to wybór profesjonalistów ceniących niezawodność i najwyższą jakość. Dzięki starannie dobranym składnikom, nowoczesnej technologii oraz precyzyjnej selekcji i mieleniu ziarna, wyróżnia się czystą strukturą i wyjątkowym smakiem. Młyn Molino Quaglia stale rozwija procesy produkcyjne, zapewniając doskonałe właściwości wypieków.

PETRA
źródło
SMAKU

CO ZYSKUJESZ, WYBIERAJĄC MAKĘ PETRA?

- Stabilne ciasto do pizzy, makaronów, biszkoptów, chleba, focaccii.
- Łatwość w użyciu w profesjonalnej kuchni.
- Pewność, że ciasto będzie miało idealną strukturę.
- Wysoką jakość, która pozytywnie wpływa na jakość Twoich dań.
- Doskonałe efekty kulinarne, które łączą doświadczenie, pasję i nowoczesne technologie.



#GASTRO WSKAZÓWKI

Zobacz **Katalog mąk Petra**, w którym znajdziesz specyfikację produktów, receptury oraz ciekawostki dotyczące produktów. Zeskanuj kod QR



Mąka do pizzy 0102
12,5 kg | Petra
1127:27840



Mąka do pizzy Petra 3
12,5 kg | Petra
1127:27843



Mąka pszenna Petra 9
do pizzy/chleba 12,5 kg | Petra
1127:27845



Mąka pszenno-ryżowa 5010
Pinsa Romana 12,5 kg | Petra
1127:29260



Mąka do pizzy 5046
Allegra 12,5 kg | Petra
1127:17462



Mąka do pizzy 5037
12,5 kg | Petra
1127:27844



Mąka pszenna 5063 typ 0
do pizzy 12,5 kg | Petra
1127:27823



Mąka pszenna 6384 typ 00
do panettone 12,5 kg | Petra
1127:25603



Mąka do pizzy Capri
25 kg | Arco
1127:25584



Mąka do pizzy Ischia
25 kg | Arco
1127:25585



Mąka do pizzy Manitoba
25 kg | Arco
1127:25601



Mąka do pizzy Vesuvio
25 kg | Arco
1127:25583



Mąka do pizzy Nisida
25 kg | Arco
1127:25611



Mąka pszenna TYP 1
10 kg | Arco
1127:25594



Mąka semolina z pszenicy durum 1 kg | Arco
1127:29195



Mąka Semolina spolverina
10 kg | Arco
1127:25602



**ZDANIEM
SPECJALISTY**

*Marek Szuba,
specjalista Pinia Food*

”SZTUKA ZACZYNA SIĘ OD MĄKI”

Mówi się, że “włoska pizza jest jak sztuka”, do której potrzebne są odpowiedniej jakości produkty.

Arco produkuje swoje mąki z najlepszych ziaren pszenicy. W rezultacie powstają różne rozwiązania, umożliwiające wypiek ciasta o odpowiednich walorach smakowych i technologicznych. W ofercie tego producenta znajdziesz spory wybór – od Vesuvio o sile W180 do krótkiego wzrostu, jak i Manitoba o sile W460 do bardzo długiego wzrostu. To pozwala na tworzenie wyjątkowej jakości wypieków pizzy oraz innych produktów chlebowych. Jesteśmy w stanie dobrać odpowiednią dla Twoich potrzeb mąkę wysokiej jakości, a przy tym atrakcyjną cenowo w porównaniu do innych produktów tego samego typu.



**#GASTRO
WSKAZÓWKI**

Zobacz przewodnik po typach mąk. Zeskanuj kod QR

mąka prosto z Neapolu

MAKI CAPUTO pochodzą z serca Neapolu, gdzie tradycja mielenia ziarna łączy się z nowoczesną technologią. Wybór najlepszych ziaren, wolnych od GMO oraz proces powolnego mielenia gwarantują najwyższe standardy jakości, zachowując naturalność i autentyczność smaków. **Maki Caputo** wyróżniają się wysoką wydajnością oraz łatwością obróbki ciasta, zarówno do wypieku chleba, pizzy, jak i świeżych makaronów.



CAPUTO PIZZERIA

To mąka o bardzo elastycznej strukturze glutenu, doskonała do średniego i długiego dojrzewania ciasta. Charakteryzuje się dużą odpornością na wysokie hydratacje, co czyni ją idealną do pizzy neapolitańskiej oraz klasycznej. Siła mąki wynosi W260-280, co zapewnia ciastu wyjątkową elastyczność i doskonałe właściwości wypieku.

Mąka typ 00 Pizzeria Blu 25 kg Caputo 1924 I127:27346



CAPUTO TYP 1

Mąka uzyskana w procesie powolnego mielenia, stanowiąca idealną równowagę między mąką typu 00 a pełnoziarnistą. Posiada ciemniejszy kolor oraz intensywniejszy smak, co sprawia, że jest doskonała do ciast o długiej fermentacji. Mąka ta jest idealnym wyborem do wypieków, które wymagają głębszego smaku i bardziej wyrazistej struktury.

Mąka typ 1 5 kg Caputo 1924 I127:31384



CAPUTO SACCOROSSO ROSSO

Mąka o dużej zawartości glutenu, wyróżniająca się odpornością na rozciąganie i wysoką hydratacją. Jest to idealny wybór do ciasta na pizzę neapolitańską, które staje się lekkie i puszyste. Dzięki jej właściwościom, wypieki zyskują doskonałą teksturę i smak.

Mąka typ 00 Saccorosso Rosso 25 kg Caputo 1924 I127:27347

CAPUTO SUPER NUVOLA

Pszenna mąka do pizzy typu 0, charakteryzująca się wysoką zawartością glutenu (13,5%). Dzięki starannej selekcji zbóż i odpowiednim parametrom, Caputo Super Nuvola gwarantuje lekkie, puszyste i dobrze wyrośnięte ciasto. Jest idealna do pizzy neapolitańskiej, canotto, focacci, pieczywa oraz słodkich wypieków. Ciasto zachowuje elastyczność, a wypieki zyskują wyrazisty aromat i chrupiącą skórkę.

Mąka Super Nuvola 25 kg Caputo 1924 I127:31386



CAPUTO MANITOBA

Mąka pszenna typu 0, produkowana z wyselekcjonowanych ziaren pszenicy o wysokiej zawartości białka. Idealna do długiej fermentacji ciasta, zapewnia elastyczność i rozciągliwość. Jej siła wynosi W360-380, co sprawia, że doskonale nadaje się do wypieków wymagających długiego procesu fermentacji, takich jak chleby czy ciasta drożdżowe.

Mąka do pizzy Manitoba 25 kg Caputo 1924 I127:27848



CAPUTO NUVOLA

To pszenna mąka typu 0, doskonała zarówno do pizzy neapolitańskiej, jak i klasycznej. Charakteryzuje się siłą W270-290, co zapewnia wyjątkową objętość ciasta i naturalną zdolność fermentacji. Dzięki starannej selekcji ziaren, mąka ta gwarantuje miękkość ciasta oraz wyjątkową objętość, co wpływa na jakość wypieków.

Mąka do pizzy Nuvola 25 kg Caputo 1924 I127:27854





ZAKWAS SUSZONY CRISCITO LIEVITO MADRE

to naturalny suszony zakwas piekarski na bazie mąki pszennej typu „0”, wody, suchych drożdży i bakterii kwasu mlekowego. Przeznaczony do fermentacji ciasta w wypiekach piekarniczych i cukierniczych, szczególnie pizzy w stylu neapolitańskim. Nie zawiera aktywnych drożdży – aby rozpocząć fermentację, należy dodać do ciasta również aktywne suche drożdże Caputo. Zalecana proporcja to 20–50 g zakwasu na 1 kg mąki.

Zakwas suszony Criscito Lievito Madre 1 kg | Caputo 1924
1157:31321



Drożdże suszone Lievito
500 g | Caputo 1924
1157:31322



MAKA BEZGLUTENOWA

to bezglutenowy odpowiednik mąki typu 00, idealny do profesjonalnych zastosowań. Sprawdza się przy wypieku pizzy, zapiekank, pizzerinek, chleba oraz słodkich ciast. Ciasto nie nasiąka sosem i zachowuje odpowiednią strukturę. Mąka nadaje się do pieców tradycyjnych i elektrycznych – szczególnie polecana do wypieku na kamieniu szamotowym lub granitowym.

Mąka bezglutenowa 5 kg | Caputo 1924 1127:31385



SEMOLINY MININNI, dzięki specjalnemu systemowi mielenia, zawierają to, co w rdzeniu ziarna najlepsze. Obecność białek i glutenu powoduje, że wyrabiane ciasto jest bardzo elastyczne i wytrzymałe. To idealny składnik do pieczenia pizzy, focacci, chleba czy wyrabiania makaronu.



Mąka semolina rimacinata drobnoziarnista 25 kg | Mininni
1127:30489
Mąka semolina rimacinata drobnoziarnista 5 kg | Mininni
1127:30179



Mąka semolina spolverina średnioziarnista S3 25 kg | Mininni
1127:30182



Mąka semolina gruboziarnista S2 25 kg | Mininni
1127:30181
Mąka semolina gruboziarnista S2 5 kg | Mininni
1127:30180



Mąka włoska typ 00 do pizzy 5 kg | Il Molino
1127:15461

Mąka włoska typ 00 do pizzy 25 kg | Il Molino
1127:27798

Mąka włoska typ 00 do makaronu 5 kg Il Molino 1127:15460



Chrupiąca skórka, mięsisty środek, złocisty kolor i delikatny smak – oto właśnie cechy chleba z semoliny. Jest to mąka drobno mielona, która pochodzi z pszenicy durum – odmiany o twardszych ziarnach. Charakteryzuje się wyższą zawartością białka i glutenu, co sprawia, że pieczywo jest pyszne i wyjątkowe. Wypieki doskonale komponują się z daniami kuchni włoskiej, stanowiąc idealny dodatek do zup, sałatek, czy antipasti.

CHLEB Z SEMOLINY

1 kg **mąki semoliny gruboziarnistej S2**

650 g wody

6 g drożdży świeżych

25 g soli

1 Do misy miksera wsyp semolinę i pokrusz drożdże. Stopniowo dolewaj wodę, jednocześnie wyrabiając ciasto, aż składniki się połączą. Pod koniec wyrabiania dodaj sól i kontynuuj mieszanie, aż uzyskasz gładką, elastyczną konsystencję, a temperatura ciasta osiągnie około 24°C.

2 Przelóż ciasto do szczelnie zamykanego pojemnika i pozostaw w temperaturze pokojowej na 2 godziny. Następnie umieść je w lodówce na noc, aby spowolnić fermentację i rozwinąć głębszy smak.

3 Kolejnego dnia wyjmij ciasto z lodówki, podziel je na równe porcje i uformuj chlebki. Ułóż je na blasze lub w formie, przykryj i pozostaw do wyrośnięcia, aż podwoją swoją objętość. W międzyczasie nagrzej piekarnik do 210°C. Tuż przed wstawieniem chleba spryskaj wnętrze piekarnika wodą, aby wytworzyć parę, co nada skórce chrupkości. Chleby piecz przez około 40 minut, aż nabiorą złocistego koloru i będą wydawały głuchy dźwięk po stuknięciu w spód. Po wyjęciu z piekarnika pozostaw je na kratce, aby całkowicie ostygły.

GWIAZDA PRZEPISU!

W tym daniu użyliśmy

**Mąka semolina
gruboziarnista S2**

25 kg | Mininni

1127:30181 (str. 10)





PIZZA Z SOSEM CYTRYNOWO-MIĘTOWYM

150 g mozzarelli Fior di Latte taglio napoli Latteria Sorrentina	do pizzy 9 Petra 650 g wody 1-2 g drożdży świeżych 25 g soli
100 g tuńczyka w sosie własnym Sea Story	sos cytrynowo-miętowy: 200 ml śmietanki inBianco 34% 1 łyżka soku z cytryny 2-3 łyżki świeżej mięty (drobno posiekanej) sól do smaku
20 g suszonych oliwek kalamata	
<i>ciasto na pizzę:</i> 900 g mąki pszennej do pizzy 5037 Petra	
100 g mąki pszennej	

Ciasto na pizzę w stylu klasycznym:

Wyrabiam ciasto, zaczynając od mąki - dodaj mąkę Petra 5037 i Petra 9, a następnie świeże drożdże. Stopniowo dolewaj do nich wodę. Po zawiązaniu siatki glutenowej dodaj sól i dalej wyrabiam ciasto do uzyskania jednolitej masy i do osiągnięcia temperatury 23°C. Wyjmij ciasto z dzieży, następnie przełóż do szczelnego pojemnika i zostaw je do odpoczynku w temperaturze otoczenia przez 3 godziny. Następnie przenieś ciasto do lodówki na 24 godziny. Po tym czasie wyjmij je z lodówki, następnie uformuj z niego kulki 240-280 g oraz pozostaw do odpoczynku w temperaturze otoczenia na kolejne 3 godziny. Ciasto przenieś do lodówki na min. 48 godzin. Wyciągnij je z lodówki co najmniej 2 godziny przed wypiekiem. Następnie piecz w temperaturze 440-460°C.

Sos cytrynowo-miętowy:

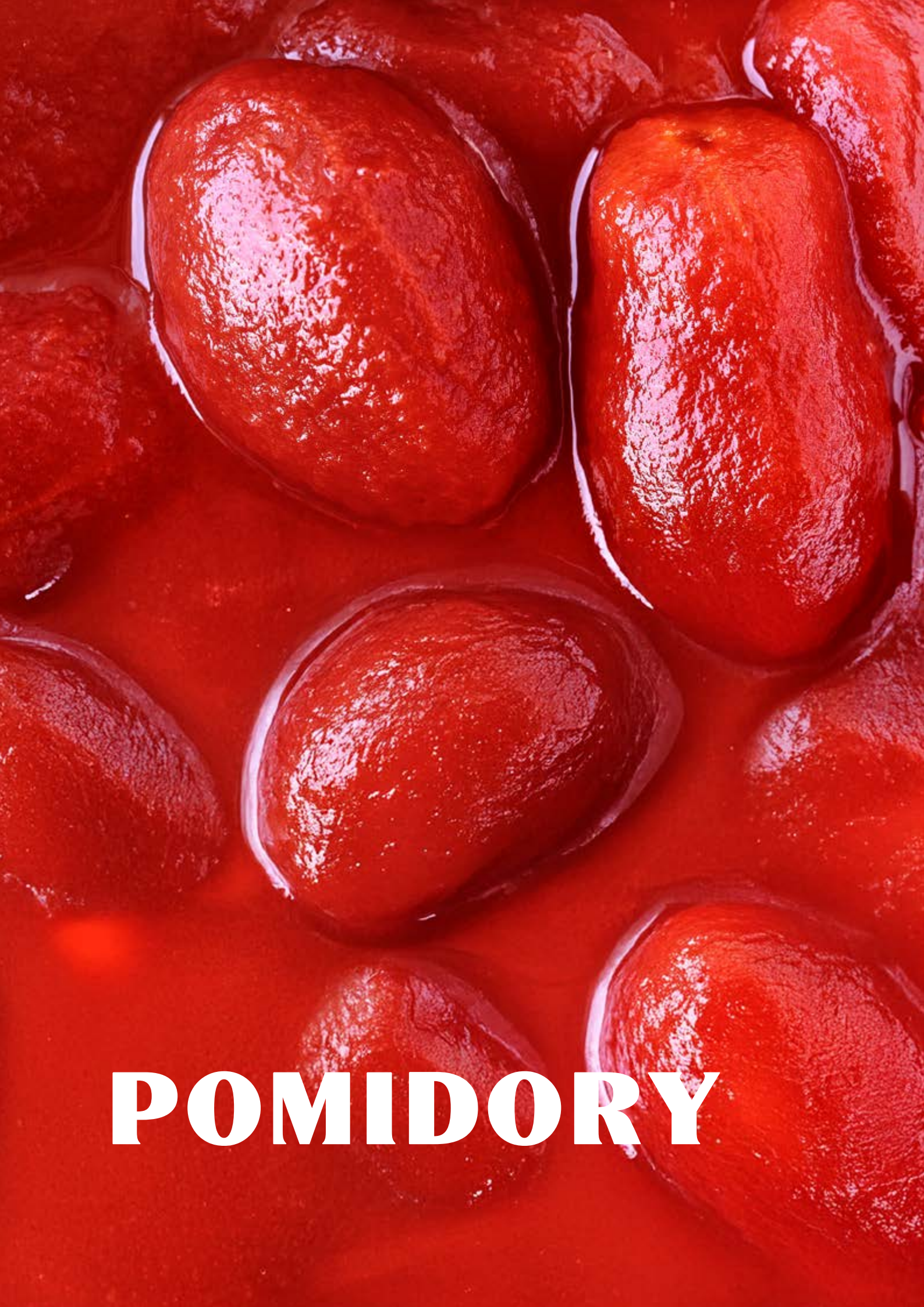
Śmietanę inBianco 34% wlej do rondelka i redukuj na małym ogniu przez kilka minut aż zgęstnieje. Dodaj wcześniej wyciśnięty sok z cytryny oraz drobno posiekaną miętę. Dodaj sól i pieprz do smaku. Całość dokładnie wymieszaj.

Na przygotowanym cieście rozsmaruj cienką warstwę sosu, a następnie dodaj mozzarellę Fior di Latte. Na mozzarellę wyłóż kawałki tuńczyka Sea Story, posyp suszoną oliwką kalamata. Pizzę piecz w temperaturze 440-460°C aż do momentu, kiedy ciasto stanie się złociste i chrupiące.



IDEALNE POŁĄCZENIE

Białe wytrawne wino **Lugana Torre del Falasco 750 ml T138:18447**



POMIDORY

Pomidory pelati.

Serce smaku



ZDANIEM DORADCY KULINARNEGO

*Tomasz
Apanasewicz,
szef kuchni
Akademii Pizzy,
certyfikowany
pizzaiolo AVPN*

Podstawowy składnik, który przenosi smak włoskiej tradycji na talerz.

Nasze pomidory pelati to klasyka włoskiej kuchni – dojrzewające na otwartych polach pod słońcem Italii, obrane i zanurzone w naturalnym sosie. Zachowują autentyczny, słodki smak i nie wymagają gotowania. Idealne na surowo, do bruschetty, pizzy i tradycyjnych sosów.

DLACZEGO WARTO WYBRAĆ NASZE POMIDORY?

Wyróżniają się intensywnym smakiem i gęstą konsystencją. Mają naturalny, żywy kolor i są wytwarzane wyłącznie z dojrzałych, starannie wyselekcjonowanych owoców – bez zielonych czy przejrzałych pomidorów. Praktyczne opakowanie pomaga zachować ich świeżość i aromat, a delikatna kwasowość i wyraźna słodycz zaspokajają wszystkie kulinarne potrzeby.



**Koncentrat pomidorowy
podwójny 800 g Arco**
I140:20411
**Koncentrat pomidorowy
podwójny 4,5 kg Arco**
I140:24302

WŁOSKI KONCENTRAT POMIDOROWY

ARCO to wysokiej jakości produkt, który nadaje potrawom intensywny smak i aromat. Powstaje z dojrzałych, włoskich pomidorów, starannie przetwarzanych, by zachować ich świeżość i bogactwo smaku – bez dodatków – tylko pomidory i sól. Dzięki podwójnej koncentracji, czyli odparowaniu znacznie większej ilości wody niż w zwykłym koncentracie, jest wyjątkowo gęsty i wyrazisty. Idealny do sosów, zup, mięs i makaronów – wystarczy go mniej, by nadać potrawom włoski charakter.



ZDANIEM SPECJALISTY

*Jakub Kępka,
specjalista
Pinia Food*



Pomidory Pelati
2,55 kg | **La Regina** I140:22258
Pomidory Pelati
800 g | **La Regina** I140:15770



Pomidory Pelati San Marzano
DOP 2,5 kg | **Fontanella**
I140:30931

Pomidory Pelati Testarossa
2,55 kg | **Arco** I140:3966
Pomidory Pelati
2,5 kg | **Manfuso** I140:30766
Pomidory Pelati
2,5 kg | **Arco** I140:20416



Pomidory krojone
2,5 kg | **Arco** I140:20415



Pulpa pomidorowa
2,5 kg | **Arco** I140:13979
Pulpa pomidorowa
4,05 kg | **Arco** I140:13980
Pulpa pomidorowa
10 kg | **Arco** I140:22677

Pizza w stylu neapolitańskim z papryką peperoni mini i podsuszanymi pomidorkami żółtymi i czerwonymi

cisto na pizzę | 7 kulek do pizzy o wadze 240 g

- 1000 g **mąki pszennej do pizzy 5063 Petra**
- 650 g wody
- 1-2 g drożdży świeżych
- 20 g soli

sos na bazie przecieru z żółtych pomidorów Datterino Giallo

- 200 g **przecier z żółtych pomidorów Datterino Giallo**
- sól do smaku

- pomidorki żółte podsuszane Datterino Giallo
- papryka peperoni mini czerwona
- papryka peperoni mini żółta
- pomidory podsuszane O'Sole Mio
- listki świeżej bazylii do dekoracji
- oliwa z oliwek extra virgin do wykończenia

Wyrabiaj ciasto, dodając mąkę Petra 5063, a następnie stopniowo dolewaj wodę. Po chwili dodaj świeże drożdże i stopniowo wlewaj wodę. Kontynuuj wyrabianie ciasta, aż powstanie siatka glutenowa. Kiedy ciasto będzie odpowiednio uformowane, dodaj sól i dalej wyrabiaj, aż uzyskasz jednolitą masę, a temperatura ciasta osiągnie 23-24°C. Wyjmij je z dzieży i pozwól odpocząć na blacie przez 1-2 godziny. Po tym czasie przenieś ciasto do lodówki na 24 godziny. Po upływie doby, wyjmij ciasto z lodówki i podziel je na kulki o wadze 240-280 g. Pozostaw je do odpoczynku w temperaturze pokojowej na 3-4 godziny. Przed pieczeniem wyjmij ciasto z lodówki co najmniej 2 godziny wcześniej. Następnie piecz pizzę w piecu nagrzanym do temperatury 420-460°C.

Na przygotowanym cieście rozsmaruj ciekłą warstwę sosu, a następnie dodawaj kolejno pozostałe składniki. Pizzę piecz w temperaturze 420-460°C aż do momentu, kiedy ciasto stanie się złociste i chrupiące.



IDEALNE POŁĄCZENIE

Białe wino Bianco 0% **Cantina Sgarzi 750 ml** T138.30438

Pomidorki żółte podsuszane Datterino Giallo w oleju 180 g
Grangusto
I140.30153

Pomidorki koktajlowe podsuszane połówki 770 g | Ginos
I140.29672

DATTERINO GIALLO I ROSSO

to pomidory, których smak przywołuje na myśl doskonałość kuchni śródziemnomorskiej. Charakteryzują się bogatym smakiem i są świetną alternatywą dla surowej opcji. Marka Grangusto oferuje wiele ciekawych propozycji, m.in. podsuszane pomidorki, przecier pomidorowy, czy pomidory w soku własnym lub oleju.



GRANGUSTO:

- I140.29934 Pomidorki żółte Datterini Gialli w soku 800 g
- I140.30153 Pomidorki żółte podsuszane Datterino Giallo w oleju 800 g
- I140.30151 Przecier z żółtych pomidorków Datterino Giallo 800 g
- I140.30145 Pomidorki Datterino Rosso w soku 800 g

PRZEPIS / PRZEPIS
POKAŻ SWOJĄ
KUCHNIA

Burrata di bufala w panko w kremie pomidorowym na bazie pomidorów pelati Giolami

400 g **pomidorów pelati**

Giolami

1 łyżka oliwy z oliwek

½ ząbka czosnku

do smaku sól i pieprz

125 g **burraty di bufala**

50 g panko

4 **kromki chleba**

z semoliny (receptura
str. 12)

masło

1 Na patelni rozgrzej oliwę, następnie dodaj posiekany czosnek i przesmaż go na złoty kolor. Dodaj pomidory pelati Giolami, zredukuj, aż uzyskają gęstą konsystencję. Dopraw solą i pieprzem do smaku.

2 Burratę panieruj w panko, smaż we fryturze na złoty kolor. Odsącz ją na papierowym ręczniku, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu.

3 Kromki chleba z semoliny podsmaż na maśle, aż staną się chrupiące i złociste.

4 Kolejno na talerzu wykładaj krem pomidorowy, smażoną burratę, całość udekoruj liśćmi świeżej bazylii oraz musztardowca. Kromki z chleba z semoliny połóż obok lub dodaj do całości.



IDEALNE POŁĄCZENIE

Białe wytrawne wino **Garganega**
Torre del Falasco 750 ml
T138.16762



Giolami

POKAŻ SWOJĄ WŁOSKOŚĆ!

Giolami - marka włoskich produktów dla wymagających szefów kuchni. Powstała z pasji do włoskiej kuchni i dbałości o autentyczność jej smaków. Nasze produkty, stworzone z myślą o profesjonalistach, charakteryzują się najwyższą jakością, spełniają oczekiwania nawet najbardziej wymagających kucharzy. Oferta **Giolami** koncentruje się na szerokiej gamie produktów pomidorowych, od pelati, passaty, krojonych pomidorów, po sosy do pizzy i pulpę pakowaną w bag in box.

Dlaczego warto wybrać pomidory Giolami?

RĘCZNA SELEKCJA POMIDORÓW

zapewniamy najwyższą jakość dzięki precyzyjnej, ręcznej selekcji, która gwarantuje doskonały smak.

LOKALNE POMIDORY

nasze pomidory pochodzą z regionów oddalonych maksymalnie 40 km od miejsca produkcji, co zapewnia świeżość i autentyczny, naturalny smak.

IDEALNY MOMENT ZBIORÓW

pomidory zbieramy w momencie pełnej dojrzałości, co przekłada się na intensywny, słodki smak naszych produktów.

KORZYŚCI DLA TWOJEJ KUCHNI:

SŁODKI, INTENSYWNY SMAK

każdy produkt Giolami wzbogaci Twoje dania o wyjątkowy smak, który doskonale podkreśli włoskie akcenty.

POWTARZALNOŚĆ KONSYSTENCJI I SMAKU

dzięki starannej selekcji, masz pewność, że każdy produkt Giolami zachowa stałą jakość, zapewniając doskonałe rezultaty za każdym razem.



Pomidory Pelati
2,5 kg I140:8088



Pomidory krojone
2,5 kg I140:15771



Passata
2,5 kg I140:24855



Pulpa pomidorowa
4 kg I140:30710



Sos do pizzy z ziołami
4,1 kg I135:13978



Sos do pizzy
4,1 kg I135:14095



Pulpa pomidorowa
10 kg BIB I140:30711

GINOS klasyka WŁOSKICH przystawek

SUSZONE POMIDORY

Pełne smaku, pełne słońca...
Suszone pomidory to esencja tych
dojrzałych, soczystych o słodko-
pikantnym aromacie. Są cenione
zarówno za swoje kulinarne
walory, jak i za unikalny smak.

Suszone pomidory w oleju
2,9/1,68 kg I140:10983

Suszone pomidory w oleju
krojone 750/550 g I140:15772

WKRÓTCE W OFERCIE

Suszone pomidory żółte
O'Sole Mio 770 g



Papryka peperoni
mini żółta łagodna
790/325 g I140:30681





GINOS
SPECIALITÀ E IDEE PER LA RISTORAZIONE

WYPRÓBUJ RÓWNIEŻ:



Oliwki w oleju mix 780 g
I140:31131



Cebulki całe w occie
balsamicznym 860 g
I140:14026



Cebulki całe w occie
balsamicznym 2,6 kg
I140:5985



Carpaccio z trufli
w oleju 330 g
I128:31164



Suszone pomidory
"O Sole Mio" 770/447 g
I140:5982



Pomidorki
koktajlowe
podsuszane
połówki
770 g
I140:29672



Papryka peperoni
mini czerwona
łagodna 790/325 g
I140:30680



Kasztany
z miodem
1000/520 g
I122:30857



Kwintesencja rzymskiej kuchni. Prostota w trzech składnikach, która zachwyca, tworząc danie o głębokim, kremowym smaku i wyrazistym aromacie.

CACIO E PEPPE

- 1** Ugotuj **makaron spaghetti La Fileja** al dente w osolonej wodzie, a następnie odcedź, zachowując nieco wody z gotowania.
- 2** W międzyczasie, na suchej patelni, lekko upraż **świeżo zmielony pieprz**, aż zacznie się delikatnie rumienić.
- 3** Dodaj **krem Pecorino Romano DOP Ginos** i stopniowo wlewaj gorącą wodę, ciągle mieszając, aż uzyskasz gładką, kremową konsystencję.
- 4** Następnie dodaj ugotowany makaron, dokładnie wymieszaj całość, a następnie wyłóż na talerz. Na koniec udekoruj danie świeżo mielonym pieprzem.



IDEALNE POŁĄCZENIE

Czerwone wino wytrawne **Bardolino Torre del Falasco 750 ml** T138:19962

GWIAZDA PRZEPISU!

W tym daniu użyliśmy **Krem Pecorino Romano DOP 400 g** I131:31132 idealny również do mięs, warzyw czy nawet pizzy.



CHRUPIĄCE MŁODE SERCA KARCZOCHÓW

Młode karczochy w formie serc w oleju osusz w ręczniku. Następnie obtocz w cienkiej warstwie skrobi kukurydzianej. Smaż we fryturze aż staną się złociste i chrupiące. Po usmażeniu odsącz na papierze. Chrupiące młode serca karczochów idealne są jako przystawka lub dodatek do dań głównych.



IDEALNE POŁĄCZENIE

Białe wino musujące **Prosecco Via Vai**
Extra Dry 750 ml T138:28388



**Julita
Rusyniak,**
specjalistka
Pinia Food

ZDANIEM SPECJALISTY

Karczochy to źródło wielu składników odżywczych. Mają działanie oczyszczające i wzmacniające wątrobę. W ofercie Pinia Food znajdują się karczochy - serca, krojone, grillowane oraz mój faworyt, czyli karczochy młode serca w oleju - bardzo kruche, przyprawione idealne jako dodatek do makaronu, sałatki czy do pizzy.



**Karczochy grillowane
w oleju 750 g**
I140:5998



**Karczochy młode serca
w oleju 780/500 g**
I140:29671



Cebulki całe w occie balsamicznym 860 g
I140:14026



Grzyby leśne mix w oleju 800 g
I108:5993



Grancrema Tartufata z letnią truflą 510 g
I135:5999



Grancrema di peperoni z łagodną papryką 510 g
I135:31165



Pesto bazyliowe 510 g I135:5990



Pesto pomidorowe 520 g I135:13779



Pesto pistacjowe 520 g I135:29669



KLASYCZNE ANCHOIS W OLEJU ROŚLINNYM

wyróżniają się

intensywnym, słonym smakiem. To mięsiste i twarde kawałki filetów sardeli, które świetnie sprawdzają się jako dodatek do pizzy, dań z makaronem (np. spaghetti alla puttanesca), farszów mięsnych, a także sałatek, kanapek czy sosu do sałatki Caesar.

Anchois filety w oleju 710/390 g I130:5991

Ragu z sarny Ginos z makaronem jajecznym paccheri

125 g makaronu paccheri jajecznego La Fileja
120 g ragu z sarny Ginos
20 g oliwy z oliwek
40 g szalotki
5 g natki pietruszki

Na patelni rozgrzej oliwę i zeszklij drobno posiekaną szalotkę, następnie dodaj ragu z sarny Ginos. Dokładnie wymieszaj. Makaron jajeczny paccheri ugotuj al dente w osolonej wodzie. Odcedź i dodaj do sosu. Całość wymieszaj dokładnie. Następnie wyłóż na talerz, udekoruj świeżo pokrojoną natkę pietruszki.



IDEALNE POŁĄCZENIE

Czerwone wino wytrawne
Bardolino Torre del Falasco 750 ml
T138:19962



RAGU!

Ragu z sarny 400 g
Ginos I102:31167



PIZZA W STYLU NEAPOLITAŃSKIM

z Fior di Latte, Salsiccią Fresca, opalаныmi
zmieniakami i carpaccio z trufli

mąka Petra 5037 | Fior di latte julienne Latteria Sorrentina |
salsiccia fresca | ziemniaki (opalone) | carpaccio z trufli w oleju
| pieprz do smaku | bazylia świeża



IDEALNE POŁĄCZENIE

Czerwone wino Chianti Classico
750 ml | Banfi T138.18167



#GASTRO WSKAZÓWKI

Wszystko, co musisz
wiedzieć o fior di latte.
Przeczytaj artykuł

Secundo 2 Stek



T243:31470
Stek wołowy
T-bone BMS3+



T043:26211
Stek wołowy
T-bone





WŁOSKIE WĘDLINY
mistrzostwo smaku

Pancetta

W sercu krainy o bogatej tradycji pancetta wytwarzana jest z rzemieślniczą pasją, gwarancją surowca, który pochodzi wyłącznie z regionu Emilii-Romanii i Lombardii.

Pancetta piacentina DOP jest rolowana oraz ręcznie szyta. Dojrzewa przez co najmniej 4 miesiące, a po przekrojeniu są widoczne naprzemiennie warstwy jasnoczerwone i różowe. Aromat jest delikatny, ale z przyjemnymi nutami korzennymi. Bardzo krucha, dzięki zawartości tłuszczu rozpyływa się w ustach. To właśnie on definiuje jej delikatny, łagodny smak, z pikantną nutą, która sprawia, że ten rodzaj wędliny jest szczególnie apetyczny.



Pancetta Piacentina DOP
ok. 2 kg | San Carlo
1216:29764



Pancetta Coppata
ok. 2,5 kg | San Carlo
1216:29765



Pancetta Magretta Superba
ok. 1,7 kg | San Carlo
1216:29763



Pancetta Arrotoata Nostrana
ok. 1,7 kg | San Carlo
1216:29762



Pancetta Affumicata wędzona kostka
1 kg | San Carlo
1216:31119



Pancetta kostka
1 kg | San Carlo
1216:31118



Pancetta Tesa dolce 1/2 ok. 1,6 kg
1216:29444



Pancetta Tesa Affumicata wędzona 1/2 ok. 1,4 kg | Sant'Orso
1216:30157

“SEKRET
SMAKU TKWI
W POWOLNYM
DOJRZEWANIU”

Guanciale

Guanciale to dojrzewające podgardle wieprzowe, charakteryzujący się wyrazistym smakiem i delikatną, tłustą, rozpylającą się w ustach strukturą. Jest kluczowym składnikiem klasycznych dań włoskich, takich jak Carbonara, Amatriciana czy Gricia.



Guanciale krojone słupki
500 g | San Carlo
1216:31508



Guanciale kostka
1 kg | San Carlo
1216:31113



Guanciale
ok. 0,4-1 kg | Sant'Orso
1216:29785



Guanciale
ok. 1,6 kg | San Carlo
1216:29773



Lardo z ziołami
ok. 1,7 kg
1243:22257



Porchetta włoska
pieczeń wieprzowa
ok. 2,2 kg | Pavarotti
1243:14756



GWIAZDA PRZEPISU!

W tym daniu użyliśmy
**Włoska golonka
wieprzowa Stinco
di Maiale 650 g**
I243:20449



GOLONKA STINCO DI MAIALE na gnocchi naturalnym La Fileja

ok. 650 g **golonki
Stinco di Maiale**
50 g glazury
miodowej
150 g gnocchi
20 g masła
80 g sosu demi-glace
50 g **śmietanki 34%
inBianco**
1 g gałki
muszkatołowej
ok. 5 g natki
pietruszki
(posiekanej)
20 g oliwy z oliwek

do smaku sól, pieprz
Sałatka na bazie
ziół, pomidorków
koktajlowych

Składniki do glazury miodowej:

- miód kwiatowy
- musztarda
francuska
- ocet jabłkowy
- sos sojowy jasny
- ząbek czosnku
- pieprz, papryka
wędzona, tymianek
do smaku

1 Wymieszaj wszystkie składniki na glazurę miodową do uzyskania jednolitej konsystencji. Glazura powinna być gęsta i lekko lepka.

2 Golonkę wieprzową wyjmij z opakowania. Następnie nałóż pędzelkiem wcześniej przygotowaną glazurę miodową. Piecz w temperaturze 210°C około 15 minut, aż glazura się skarmelizuje.

3 W rondelku podgrzej demi-glace, dodaj śmietankę, masło oraz przypraw gałką muszkatołową oraz dopraw świeżo mielonym pieprzem. Gotuj całość do uzyskania jednolitej, aksamitnej konsystencji.

4 Gnocchi ugotuj w osolonej wodzie zgodnie z instrukcją, następnie odcedź i lekko podsmaż aż się lekko zarumienią.

5 Następnie kolejno wyłóż na talerz sos demi-glace i gnocchi. Golonkę wyłóż na wcześniej przygotowaną sałatkę na bazie ziół oraz wcześniej pokrojonych pomidorków koktajlowych skropionych oliwą.

Prosciutto crudo

produkowana jest
z wyselekcjonowanych
części udźca wieprzowego.
Wyjątkowy smak, będący równowagą
słodczy i słoności, zawdzięcza
dojrzwaniu w odpowiednim
mikroklimacie.



**Prosciutto
Crudo di Parma DOP**
bez kości 8 kg
I243:22267



**Prosciutto
Crudo Fioretto**
bez kości ok. 6-7 kg
I243:22268



**Prosciutto
Crudo Stagionato**
bez kości ok. 6 kg +
I243:29878



**Prosciutto
Crudo Mattonella**
prasowana ok. 2,5 kg
I243:23339



**Prosciutto
Crudo plastery**
500 g | San Carlo
I216:29770



**Noga hiszpańska
z kością jamon serrano**
reserva ok. 9 kg
I116:24594



**Noga hiszpańska bez
kości jamon serrano**
reserva ok. 6 kg
I016:24597



**Szynka hiszpańska
serrano plastery 200 g**
I243:20454



Speck 1/2
ok. 1,5-3 kg
I116:22269



Speck 1/2
ok. 2,4 kg
San'Orso
I216:30159



**Coppa
Nostrana Legata**
ok. 1,6 kg | San'Orso
I243:30037



**Lonzino
stagionato**
ok. 1,5 kg | San Carlo
I216:31117



**Coppa
Piacentina DOP**
ok. 0,9 kg | San Carlo
I216:31114



Coppa Piccante
ok. 1,7 kg | San Carlo
I216:31115



Bresaola
ok. 1,6 kg
I243:22270

PIZZA W STYLU
CANOTTO MA
WYSOKIE, PUSZYSTE
I NAPOWIETRZONE
BRZEGI. DŁUGIEJ
FERMENTACJI
CIASTO JEST LEKKIE
I AROMATYCZNE.

GWIAZDA PRZEPISU!

W tym daniu
użyliśmy
**Lonzino
stagionato**
ok. 1,5 kg | San Carlo I216:31117



Receptura canotto
(hydratacja 80%,
Biga 100%)



Pizza w stylu canotto

z sosem dyniowym, wędzoną provolą i lonzino stagionato

PAMIĘTAJ, ABY FORMOWAĆ PIZZĘ RĘCZNIE OD ŚRODKA, NIE DOTYKAJĄC RANTÓW,
CO POZWOLI ZACHOWAĆ POWIETRZE W CIEŚCIE I UZYSKAĆ EFEKT "CANOTTO".

preferment biga:

- 1 kg **Petra 0101**
- 500 g wody
- 5 g drożdży
świeżych

ciasto właściwe:

- 1505 g bigi
- 300 g wody
- 25 g soli
- 25 g oliwy extra
virgin

sos dyniowy:

- dynia
- masło
- sól i pieprz do smaku

dodatki:

- **ser Provola
affumicata julienne**
- suszone oliwki
Kalamata
- **lonzino stagionato**
- **oliwa smakowa
bazylia**



IDEALNE POŁĄCZENIE

Czerwone wino wytrawne
**Primitivo Rubino
Villa Amoris 750 ml**
T138:25019

preferment biga:

Wymieszaj wszystkie składniki, aby uzyskać jednolitą masę. Następnie bigę przetóż do kувety i przenieś do lodówki na 24 godziny.

ciasto właściwe:

Do dzieży przetóż bigę. Zaczynj wyrabianie ciasta powoli, dolewając wodę, pod koniec mieszania dodaj sól i oliwę i mieszaj do momentu uzyskania temperatury ciasta 23°C. Przetóż je na blat i pozostaw do odpoczynku na 30 minut. Podziel ciasto na kulki o wadze 240-280 g. Wypiekaj po 2-3 godziny w temperaturze 440-460°C.

sos dyniowy:

Obraną i drobno pokrojoną dynię ułóż na blasze, dodaj masło i piecz w temperaturze 180°C przez 20 minut, aż będzie miękka i lekko przyrumieniona. Po wyjęciu z pieca zblenduj dynię na gładki krem, dopraw solą i pieprzem do smaku, pozostaw do przestudzenia.

pizza:

Na rozciągnięte ciasto rozsmaruj ciekłą warstwę sosu dyniowego, na wierzchu wyłóż provolę affumicata julienne. Piecz pizzę w temperaturze 440-460°C do momentu, gdy rant stanie się puszysty i złotobrązowy. Po wyjęciu z pieca ułóż na wierzchu cienkie plastry lonzino stagionato i posyp suszonymi oliwkami Kalamata. Całość skrop aromatyzowaną oliwą bazyliową.





pizza FRITTA

z bresaolą, pieczarkami,
rozmarynem i burratą

Mąka Petra 5037
Mąka Petra 9
Bresaola plastry
Pomidory pelati | *Giolami*
Burrata mini
Pieczarka mała
Rozmaryn cięty

ze stracciatellą, sosem białym, figami,
suszoną oliwką i prosciutto crudo

I127:27844 Mąka Petra 5037
I127:27845 Mąka Petra 9
I231:30802 Ser stracciatella | *Latteria Sorrentina*
T245:27360 Figa
T140:17643 Oliwki Kalamata drylowane
I216:29770 Prosciutto crudo

Sos biały
T217:15675 Śmietanka UHT 34% | *inBianco*
T245:31205 Rozmaryn cięty 200 g
Sól, pieprz do smaku



z pesto bazyliowym, burratą,
pomidorkami koktajłowymi
i pancettą supercopattą

I127:27844 Mąka Petra 5037
I127:27845 Mąka Petra 9
I135:5990 Pesto bazyliowe
I231:29526 Burrata | *Latteria Sorrentina*
I216:29765 Pancetta Coppata
T245:27547 Pomidor koktajlowy żółty



Włoskie wędliny w plastrach

Wyjątkowe składniki w rękach mistrzów kuchni to droga do sukcesu. Wybierz włoskie wędliny w plastrach. To idealne rozwiązanie dla profesjonalnej kuchni – gotowe do spożycia od razu po rozpakowaniu. Pakowane w atmosferze ochronnej, dostępne w opakowaniach 250-500 g. Doskonałe do pizzy, focaccii, makaronów, przystawek czy desek wędlin i serów. To gwarancja wysokiej jakości i wyjątkowego smaku!



Bresaola plastry 250 g
T243:30818



Speck plastry 250 g
T243:30817



**Prosciutto cotto
plastry 1 kg**
T243:11654



**Mortadela
z pistacjami
plastry 500 g**
T243:14806



**Mortadela Bologna
plastry 500 g**
T243:30629



**Salsiccia Napoli
picante plastry 500 g**
T243:22386



**Salami Napoli dolce
plastry 800 g**
T243:21447



**Salami Spianata
Piccante plastry 500 g**
T243:21326



**Salami Spianata
Romana plastry 500 g**
T243:21327



**Salami Ventricina
Piccante plastry 500 g**
T243:30626



**Salami Toscano
plastry 500 g**
T243:30628



**Salami Finocchiona
plastry 500 g**
T243:30627



**Salami Milano
łagodne plastry 500 g**
T243:15835



**Deska wędlin
Antipasto Di
Piacentini DOP 100 g**
I216:31147



**Deska wędlin
Antipasto Piccante
100g**
I216:31148



**Deska wędlin
Antipasto Al Tartufo
100 g**
I216:31149



Pobierz katalog Pinia
Food dla hoteli i poznaj
naszą ofertę

Mortadela

I243:22685 **Mortadela Bologna IGP ok. 6 kg**

I243:22686 **Mortadela z pistacjami ok. 3,5 kg**

T243:14806 **Mortadela z pistacjami plastry 500 g | Giolami**

T243:30629 **Mortadela Bologna plastry 500 g | Giolami**



Prosciutto cotto

to gotowana szynka z wysokiej jakości wieprzowiny, często z wyselekcjonowanych ras świń. Mięso jest solone, przyprawiane naturalnymi ziołami, a następnie gotowane w odpowiedniej temperaturze, co zapewnia jego soczystość i delikatną teksturę. Charakteryzuje się łagodnym, ale bogatym smakiem. Stosowana jest do kanapek, sałatek, pizzy i przekąsek kuchni włoskiej. Prosciutto cotto różni się w zależności od klasyfikacji: alta qualita to szynka o najmniejszej zawartości wody a jej ilość jest poniżej 75%. Scelto zawiera ok. 78% a prosciutto cotto to ok. 81% wody.

ZDANIEM SPECJALISTY

Damian Kuć,

specjalista Pinia Food



Prosciutto Cotto

- I243:17224 **Prosciutto Cotto Alta Qualita bez kości ok. 4 kg**
T243:11654 **Prosciutto cotto plastry 1 kg**
I216:31807 **Prosciutto Cotto Scelto bez kości, bez skóry ok. 6,5 kg Sant'Orso**
I216:31809 **Prosciutto Cotto Scelto bez kości ok. 3 kg Sant'Orso**
I243:22266 **Prosciutto Cotto bez kości ok. 4 kg**
I243:22178 **Prosciutto Cotto Pizzaiolo 8,3 kg**



Wybieraj Świadomie - to jakość wpływa na smak

	ALTA QUALITA <i>najwyższa jakość (więcej mięsa, mniej wody)</i>	SCELTO <i>balans między smakiem a soczystością</i>	STANDARD <i>więcej wilgoci, mniej białka</i>
zawartość mięsa i białka	wysoka	średnia	niska
wilgotność	niska (maks. 75-76%)	średnia (ok. 78-79%)	wysoka (ok. 80-82%)
zawartość tłuszczu	minimalna	średnia	wyższa
smak	bardziej wyrafinowany, czysty smak mięsa	łagodny, dobrze zbalansowany	neutralny smak
proces gotowania	dłuższy, delikatniejszy (często na parze)	skrócony czas gotowania w wyższej temperaturze	krótszy, przemysłowy proces
tekstura	zwarta, ale soczysta i delikatna	miękka, jednolita	czasem gąbczasta, bardziej wodnista

Nduja

Pikantna kielbasa wyprodukowana z tłustych fragmentów tuszy wieprzowej. Doprawia się ją ostrą papryką z Kalabrii. Ma miękką konsystencję, dzięki czemu dobrze rozsmarowuje się na pieczywie. Wysoka zawartość papryczki chilli sprawia, że w procesie jej produkcji niepotrzebne są konserwanty.

I216:30554 **Nduja di Spilinga 800 g**

I216:30158 **Nduja calabrese ok. 150 g | Sant'Orso**

Salami

I216:29792

I216:29789

I243:22882

I216:31116

I043:22262

I216:31808

I216:31810

I243:28415

I216:29788

I243:28414

I216:29769

I043:22264

I216:17181

I216:29787

I043:22261

Salami Milano ok. 2,8 kg | Sant'Orso

Salami Napoli Dolce ok. 1,8 kg | Sant'Orso

Salami Napoli Piccante ok. 1,5 kg | Sant'Orso

Salami Piacentino DOP ok. 0,6 kg | San Carlo

Salami piccante spianata 2,7-3 kg

Salami Spianata Piccante ok. 1,2 kg | Sant'Orso

Salami Spianata Romana ok. 1,1 kg | Sant'Orso

Salami Toscano ok. 2 kg

Salsiccia piccante ok. 1,2 kg | Sant'Orso

Salsiccia Napoli picante ok. 1,1 kg

Salami Napoli Dolce ok. 1,6 kg | San Carlo

Salami Napoli Dolce 1,5-1,9 kg

Salsiccia al Peperoncino 0,8-0,9 kg

Salami Ventricina piccante ok. 2,8 kg | Sant'Orso

Salami Finocchiona ok. 3,2 kg

Chorizo

I043:24595

**Chorizo gran vela
plastry ok. 1 kg**

I016:24592

**Chorizo pikantne
chłodzone ok. 500 g**



Rigatoni jajeczne z salsiccią, pomidorkami koktajlowymi i łagodnym kremem paprykowym

- **Rigatoni jajeczne La Fileja**
- Salsiccia fresca
- Pomidorki koktajlowe żółte i czerwone
- **Pomidory pelati Giolami**
- **Krem paprykowy łagodny**
- Białe wino do gotowania
- Świeża bazylia
- Natka pietruszki
- Grana Padano
- **Oliwa extra virgin La Presa Romana**
- Do smaku: sól, świeżo mielony pieprz

1 Na rozgrzanej patelni dodaj kawałki salsicci fresca, smaż na średnim ogniu, aż się zarumieni. Dodaj przekrojone pomidorki koktajlowe i smaż je, aż zmiękną i puszczą soki.

2 Następnie dolej białe wino, odparuj przez ok. 1-2 minut.

Następnie dodaj pomidory pelati Giolami oraz krem paprykowy łagodny, gotuj przez kilka minut aż wszystkie składniki się połączą a całość lekko zredukuje. Dopraw solą i pieprzem do smaku.

4 W międzyczasie ugotuj makaron rigatoni La Fileja w osolonej wodzie, odcedź i dodaj bezpośrednio do powstałego sosu. Całość dokładnie wymieszaj.

5 Na talerz, wyłóż makaron z sosem, posyp drobno posiekaną natką pietruszki i świeżo startym serem Grana Padano.



IDEALNE POŁĄCZENIE

Czerwone wytrawne wino **Corvina Verona**
750 ml Torre del Falasco T138:18177



GWIAZDA PRZEPISU!

W tym daniu użyliśmy
Salsiccia Veneta (fresca)
ok. 0,45 kg | **Sant'Orso**
1216:29791





Pancetta Piacentina
DOP ok. 2 kg
I216:29764

Kapary z szypułkami
w occie 720 ml/690 g
T140:3644

Bresaola ok. 1,6 kg
I243:22270

Salami Napoli Dolce
ok. 1,6 kg
I216:29769

Ser gorgonzola
DOP kostka 500 g
I231:28613

Ser Provolone
dolce 200 g
I231:31183

Ser Taleggio
ok. 2,2 kg
I231:25491

Salami Finocchiona
IGP Viani ok. 3,2 kg
I043:22261

Karczochy młode serca
w oleju 780/500 g
I140:29671

Chleb
z semoliny

Pancetta Coppata
vac ok. 2,5 kg
I216:29765

Speck plastry
250 g
T243:30817

Salami
Ventricina
Piccante plastry
500 g
T243:30626

Lonzino
stagionato
ok. 1,5 kg
I216:31117

Ser Parmezan
Parmigiano Reggiano
DOP ok. 900 g
I231:22345

Suszone pomidory
"O Sole Mio" 770/447 g
I140:5982

Włoskie WĘDLINY I SERY

PRAWDZIWA UCZTA DLA ZMYŚŁÓW

Łącz tradycyjne smaki z nowoczesnymi trendami, które zachwycą i zaskoczą Twoich gości. Deski serów i wędlin prosto ze słonecznej Italii to znakomity wybór na specjalne okazje. Niech staną się dziełem sztuki, połączeniem włoskiego rzemiosła z pysznymi oliwkami, suszonymi pomidorami, cebulkami czy kaparami.

Oliwki zielone
casolane z pestką
880/500 g
I140:28427

Pomidorki koktajlowe
podsuszane połówki 770 g
I140:29672

Papryka peperoni
mini czerwona
łagodna 790/325 g
I140:30680

GNOCO FRITTO z panchettą piacentiną

500 g mąki **Petra 5037**

50 g smalcu

50 ml mleka

5 g drożdży świeżych

10 g soli

1 łyżeczka cukru

1 Drożdże rozpuść w letnim mleku z dodatkiem łyżeczki cukru i odstaw na 10 minut.

2 Następnie do miski wsyp mąkę pszenną PETRA 5037, smalec i sól. Dodaj rozpuszczone wcześniej drożdże. Wszystko wymieszaj, stopniowo dodając wodę, aby ciasto uzyskało odpowiednią konsystencję, a smalec całkowicie połączył się z ciastem. Wyrabiaj ciasto ok. 8-10 minut, aż będzie gładkie i elastyczne.

3 Następnie uformuj kulkę i przykryj folią spożywczą i pozostaw do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej ok. 2 godziny.

4 Po wyrośnięciu ciasto przełóż na stolnicę i rozwałkuj. Im cieńsze, tym bardziej będzie chrupiące po smażeniu. Ciasto pokrój na prostokąty oraz wrzuć do frytury. Smaż po ok. 30-40 sekund z każdej ze stron, aż się zarumienia. Następnie nadmiar tłuszczu odsącz na ręczniku.



Propozycje podania Gnocco fritto:

1243:22686 **Mortadela z pistacjami ok. 3,5 kg**

1243:28665 **Salami Felino IGP ok. 1,1 kg | Re Giulio**

1216:29764 **Pancetta Piacentina DOP ok. 2 kg | San Carlo**

1243:22267 **Prosciutto Crudo di Parma DOP bez kości 8 kg**

1231:17148 **Ser gorgonzola DOP ok. 1,5 kg | Latteria Soresina**



IDEALNE POŁĄCZENIE

Czerwone wytrawne wino **Valpolicella**
750 ml Tenuta Casaletti T138:18214



SER
sekretny składnik

SERY TWARDE

Doświadczenie i tradycja to specjalność Italii! Wyróżnikiem włoskich serów jest wyjątkowy smak, zapach i zawsze wysoka jakość. W zależności od regionalnych metod produkcji, rodzaju użytego mleka i czasu dojrzewania różnią się pod względem smaku i konsystencji.



Pecorino Romano
DOP ok. 25 kg
I231:29560



Ser Pecorino Romano DOP czarna skórka
ok. 3,2 kg
I231:31344



Ser Pecorino Romano DOP
ok. 1 kg
T231:21424



Ser Pecorino Toscano dojrzewający DOP
ok. 1,9-2,8 kg
I231:25512

	SER PECORINO ROMANO	SER PECORINO TOSCANO
rodzaj sera	ser twardy, podpuszczkowy, solony	ser twardy, podpuszczkowy, solankowy
region	wytwarzany na Sardynii	wytwarzany w Toskanii
dojrzenie	od 5 do 8 miesięcy	od 20 do 60 dni
pochodzenie	chroniony znakiem pochodzenia DOP - jeden z najstarszych serów we Włoszech	chroniony znakiem pochodzenia DOP
właściwości	solony i twardy o charakterystycznym ostrym smaku - dzięki dłuższemu procesowi dojrzewania uzyskuje bardziej intensywny smak i twardszą konsystencję	wyrazisty, ostry i słony smak z wyczuwalną słodką nutą orzechów, łagodniejszy niż Pecorino Romano, powierzchnia pokryta olejem lnianym
składniki	mleko owcze, sól, podpuszczka	mleko owcze pasteryzowane, sól, podpuszczka, enzymy, substancja konserwująca E235
polecamy	do spaghetti carbonara, spaghetti amatriciana, w wersji tartej idealny do pizzy, makaronów, sosów i zapiekanek czy warzyw	do deski serów, wędlin, sałatek, makaronu



**Ser Parmezan
Parmigiano
Reggiano DOP
ok. 900 g
I231:22345**



**Ser Grana Padano
Del Casale DOP
ok. 1 kg
I231:19782**



**Ser klin Emilgrana
1/16 ok. 0,7-1,4 kg
T231:14157**



**Ser hiszpański
owczy manchego
oveja curado
ok. 400 g
I231:24590**



**Ser Parmigiano
Reggiano DOP
1/2 kręgu
ok. 20 kg
I231:30155**



**Ser Grana Padano
DOP cały krąg
ok. 38 kg
I231:29441**



**Ser Emilgrana
pełny krąg
T231:25307**



**Ser Grana Padano
DOP 1/16
ok. 2,5 kg
I231:8956**



TWARDE SERY DOJRZEWAJĄCE, CENIONE SĄ ZA INTENSYWNY SMAK, AROMAT I ZWARTĄ STRUKTURĘ. DOSKONALE SPRAWDZAJĄ SIĘ W DANIACH KUCHNI ŚRÓDZIEMNOMORSKIEJ – DO MAKARONÓW, RISOTTO, SAŁATEK CZY PRZYSTAWEK. W OFERCIE DOSTĘPNE SĄ TAKŻE PRAKTYCZNE MIESZANKI SERÓW TARTYCH, KTÓRE UŁATWIAJĄ CODZIENNE GOTOWANIE.

SERY TARTE

I231:19780	Ser Grana Padano tarty 1 kg
I231:25522	Ser Grana Padano DOP w płatkach 1 kg
T231:14156	Ser tarty Emilgrana 100 g
T131:14155	Ser tarty Emilgrana 500 g
T231:25533	Granello mix tartych serów twardych 500 g
I231:25421	Mix tartych serów twardych 1 kg



**Ser mozzarella
Fior di Latte
Taglio Napoli wiórki**
3 kg | **Latteria Sorrentina**
I231:17187



**Ser mozzarella
Fior di Latte
Taglio Napoli wiórki**
2 kg | **Latteria Sorrentina**
I031:30477



**Ser mozzarella
Fior di Latte
Cubetti granulat**
3 kg | **Latteria Sorrentina**
I231:25617



**Ser mozzarella
Fior di Latte julienne**
3 kg | **Latteria Sorrentina**
I231:31108



**Ser mozzarella
Fior di Latte Napoli**
1 kg | **Latteria Sorrentina**
I031:30362



**Ser mozzarella
Fior di Latte filone/blok**
1 kg | **Latteria Sorrentina**
I231:30769



**Ser mozzarella
Fior di Latte dei Monti**
780 g | **Latteria Sorrentina**
I031:30631



**Ser mozzarella
Fior di Latte
(125 g x 20 szt.)**
2,5 kg | **Latteria Sorrentina**
I231:30770



**Ser mozzarella
di Bufala 125 g
DOP**
I231:22271



**Ser mozzarella
w zalewie**
125 g | **inBianco**
T231:27012



**Ser mozzarella
granulat bez skrobi**
2 kg | **inBianco**
T231:14422



**Ser mozzarella
wiórki bez skrobi**
2 kg | **inBianco**
T231:26788



Ser mozzarella blok
1,5 kg | **inBianco**
T231:22391



Ser mozzarella filon
ok. 1 kg x 6 szt.
T231:28743

Mozzarella, burrata, stracciatella, ricotta. Włoskie specjały.

Doświadczenie i tradycja to włoska specjalność, dlatego wyróżnikiem produktów z Italii jest wysoka jakość, wyjątkowy smak i konsystencja. Mozzarella, burrata, stracciatella, ricotta to specjały włoskiej kuchni.



ZDANIEM SPECJALISTY

Patryk Bujacz, Manager Pinia Food

W procesie produkcji sera mozzarella kluczowe są składniki. Na pierwszy plan wysuwa się główny surowiec - mleko. Kolejnym, istotnym czynnikiem wpływającym na smak, ale także na jego strukturę jest metoda fermentacji. Poza podpuszczką do stworzenia skrzepu jest potrzebny składnik zakwaszający. W tradycyjnej metodzie produkcji Fior di latte w tym celu wykorzystywane są naturalne bakterie mlekowe, a nie kwasek cytrynowy.

Sery Latteria Sorrentina powstają w procesie wykorzystującym bakterie. To rzadko stosowana, tradycyjna metoda. Dojrzewanie sera trwa aż 5 godzin. Dzięki temu powstaje bardzo wysoka wilgotność, a struktura jest delikatna i ciągnąca. Tą samą metodą produkowany jest ser inBianco, co sprawia, że na tle konkurencji wypada wyjątkowo.



Burrata na kremie śmietanowym

**z podsuszanymi pomidorkami
i paprykami peperoni mini**

burrata Latteria Sorrentina
| pomidorki żółte podsuszane
Datterino Giallo w oleju
| pomidorki koktajlowe
podsuszane półki Ginos |
papryka peperoni mini żółta
łagodna Ginos | papryka
peperoni mini czerwona
łagodna Ginos | śmietanka UHT
34% inBianco | oliwa smakowa
bazyli La Presa Romana |
kromki chleba z semoliny

Śmietankę inBianco gotuj na małym
ogniu, aż zgęstnieje i zredukuje
objętość, tworząc aksamitny sos.
Dopraw delikatnie solą i pieprzem
i odstaw do ostygnięcia. Na talerz
wyłóż kremowy sos śmietanowy
i wcześniej odsączoną burratę.
Wokół rozłóż podsuszane
czerwone i żółte pomidorki oraz
papryki peperoni mini. Całość
skrop oliwą bazyliową. Kromki
chleba z semoliny potóż obok.



IDEALNE POŁĄCZENIE

Białe wytrawne wino **Lugana**
Torre del Falasco 750 ml T138:18447

NOWOŚĆ W OFERCIE!

Burrata z trufłami
(125 g x 2 szt.) 250 g
I231:31881



Stwórz cannoli — włoski deser

Cannoli zwane również cannolo alla siciliana to jeden z najbardziej znanych sycylijskich deserów, cieszący się dużym uznaniem na całym świecie. Symbolizuje włoską tradycję.

- I031:29465 Krem z owczego sera ricotta 3,5 kg
- I124:29614 Cannoli Siciliani grandi duże 14 cm
- I124:29613 Cannoli Siciliani mignon małe 8 cm
- I135:29669 Pesto pistacjowe | Ginos
- T103:29761 Krem pistacjowy | Simply Sweet
- T101:24630 Pistacje naturalne obrane | Cook Premium
- I124:18916 Ciasteczka Amaretti
- I132:29795 Ciastko Lotus Biscoff monoporcja

GWIAZDA PRZEPISU!

W tym daniu użyliśmy
**Krem z owczego sera
ricotta 3,5 kg**
I031:29465



CANNOLI W 5 KROKACH:

- 1 Cannoli wewnątrz pokryj roztopioną czekoladą.
- 2 Następnie wyjmij z lodówki odpowiednią ilość zamrożonego kremu z ricotty i pozostaw do rozmrożenia.
- 3 Roztopiony krem z ricotty wymieszaj z odrobiną pasty z prażonych pistacji, a następnie przetóż do rękawa cukierniczego.
- 4 Oblane czekoladą cannoli nadziewaj kremem z ricotty.
- 5 Rozgnieć pistacje, a następnie udekoruj nimi końcówki wystającego kremu z ricotty.



ZDANIEM SPECJALISTY

*Julita Rusyniak,
specjalistka
PINIA FOOD*

Słodkości, czyli cannoli. Deser rodem z Sycylii. Chrupiące rurki nadziewane kremem z ricotty owczej. Polecam połączyć z kremem pistacjowym marki Simply Sweet i przetącać delikatnie sokiem z limonki, a następnie wykończyć pokruszonymi pistacjami. Efekt fenomenalny!



sernik FIOR DI RICOTTA

750 g **Fior di ricotta**
250 g purée
dyniowego
250 g cukru pudru
6 szt. jajek
50 ml **śmietanki**
34% inBianco
275 g masła
320 g ciastek Lotus

1 Utrzyj masło (150 g), dodając na przemian cukier puder i żółtka. Następnie dodaj wcześniej przygotowane purée dyniowe i fior di ricottę oraz śmietankę inBianco, zetrzyj skórkę z pomarańczy i dodaj do całości. Wszystko wymieszaj z ubitym wcześniej na sztywno białkiem.
2 Spód ciasta: 320 g kruszonych ciasteczek lotus wymieszanych z 125 g

miękkiego masła. Ciasto wyłóż na blachę i piecz w 180°C przez ok. 10 minut.
3 Na wypieczony spód dodaj masę sernikową i piecz w 180°C przez 40 minut.
4 Purée dyniowe: Pokrój drobno dynię, piecz w piekarniku 180°C przez 20 minut z dodatkiem masła. Następnie całość zblenduj na gładką masę.



IDEALNE POŁĄCZENIE

Białe wytrawne wino **Pinot Grigio delle Venezie**
Corte delle Calli T138:28678

Ciastko Lotus
Biscoff
monoporcja
I132:29795

Ocet balsamiczny
tradycyjny DOP 25-letni
100 ml | **Carandini**
I128:30908



GWIAZDA PRZEPISU!

W tym daniu użyliśmy
Latteria Sorrentina:
Fior di Ricotta 1,5 kg
I231:30774
Fior di Ricotta 250 g
I231:30774



W OFERCIE:

I231:20924 **Ricotta 1,5 kg**
I231:30775
Ricotta 250 g | Latteria Sorrentina



Ser Caciocavallo
ok. 1,9 kg
I231:32259



Ser gorgonzola DOP
ok. 1,5 kg
I231:17148



Ser gorgonzola DOP
piccante ok. 1,5 kg
I231:27199



Ser Provolone
piccante 200 g
I231:31184



Ser Ricotta Salata
twardy ok. 1,9 kg
I231:25495



Ser Asiago Pressato
DOP ok. 3,5 kg
I231:25492



Ser gorgonzola
DOP kostka 500 g
I231:28613

Ser Scamorza
affumicata/wędzony
250 g | Latteria Sorrentina
I231:30779

Ser Grana
Padano DOP
300 g | Del
Casale
I231:19781

Ser Provolone
dolce 200 g
I231:31183

Ser Provolone
wędzony mini
(7 g x 35 szt.)
250 g | Latteria
Sorrentina
I231:30777

Ser Taleggio
ok. 2,2 kg
I231:25491



BURRATA

to włoski ser z mleka krowiego, wyróżniający się delikatną, kremową konsystencją. Na zewnątrz przypomina mozzarellę, natomiast w środku kryje aksamitne wnętrze z mieszanki śmietanki i stracciatelli. Jest ceniona za łagodny, mleczny smak i wyjątkową świeżość, doskonale komponuje się z pomidorami, oliwą z oliwek, pieczywem czy sałatkami.

- 1231:29526  Burrata 125 g | Latteria Sorrentina
- 1031:29674  Burrata 125 g | Latteria Sorrentina
- 1231:30801  Burrata mini (4 x 50 g), 200 g | Latteria Sorrentina
- 1231:31016  Burrata di bufala 125 g
- 1231:31169  Burrata wędzona (125 g x 2) 250 g | Latteria Sorrentina
- 1231:31881  Burrata z truflami (125 g x 2) 250 g | Latteria Sorrentina

STRACCIATELLA

- 1231:30802  Ser stracciatella 250 g | Latteria Sorrentina
- 1031:29525  Ser stracciatella 250 g | Latteria Sorrentina



PROVOLA

WŁOSKI, PÓŁTWARDY SER DOJRZEWAJĄCY, O DELIKATNIE SŁONYM SMAKU I ELASTYCZNEJ, ZWARTEJ STRUKTURZE. WYSTĘPUJE W WERSJI ŚWIEŻEJ LUB WĘDZONEJ I ŚWIETNIE SPRAWDZA SIĘ DO ZAPIEKANIA, PIZZY ORAZ PANINI I KANAPEK.

-  1231:25513 Ser Provola affumicata wędzony 1 kg | Latteria Sorrentina



Ser Provola wędzony mini (7 g x 35 szt.) 250 g | Latteria Sorrentina
1231:30777



Ser Provola wędzony wiórki 2 kg | Latteria Sorrentina
1231:31084



SAŁATKA Z WĘDZONĄ PROVOLA MINI

provola wędzona mini | pomidorki koktajlowe
czerwone i żółte | kasztany w miodzie Ginos |
mix sałat Horeca Fresh | maliny



IDEALNE POŁĄCZENIE

Białe wino musujące 0%
Cantina Sgarzi 750 ml
T138:30440

Ser Provola wędzony
mini (7 g x 35 szt.) 250 g
Latteria Sorrentina
I231:30777



Kasztany z miodem
1000/520 g | Ginos
I122:30857



#GASTRO WSKAZÓWKI

Przeczytaj krótki przewodnik
po serach włoskich, ich
smakach i regionach Włoch.



**OLIWA
I OCET**



CARANDINI
MODENA ITALIA 1641

Wyjątkowe ocety balsamiczne Carandini to esencja włoskiej tradycji i mistrzostwa smaku. Od 3-letniego Antonio IGP, przez kremowy Emilio Gold, po ekskluzywne 12- i 25-letnie DOP, każdy ocet stanowi harmonię słodczy, kwasowości i aromatów dojrzewających w drewnianych beczkach. To ekskluzywny dodatek do dań, który wybitnie podkreśli smak mięs, serów, deserów i warzyw. Wybierz ocet balsamiczny na miarę Twojego menu!



Ocet balsamiczny tradycyjny DOP 25-letni 100 ml
1128:30908



Ocet balsamiczny tradycyjny DOP 12-letni 100 ml
1128:30907



Ocet balsamiczny z Modeny IGP Emilio Gold 250 ml
1128:30909



Ocet balsamiczny z Modeny IGP Antonio 3-letni 250 ml
1128:30910

- 1128:20671 Ocet balsamiczny z Modeny 500 ml
- 1128:9404 Ocet balsamiczny z Modeny 1000 ml
- 1128:20431 Ocet czerwony winny 1000 ml pet
- 1128:40432 Ocet biały winny 1000 ml pet
- 1128:24056 Ocet jabłkowy 1000 ml
- 1128:9398 Krem balsamiczny truflowy 250 ml
- 1128:9394 Krem balsamiczny owoce lasu 250 ml
- 1128:19935 Krem balsamiczny z Modeny 500 ml
- 1128:9396 Krem balsamiczny gruszka i orzech 250 ml
- 1128:9400 Krem balsamiczny biały 250 ml
- 1128:9397 Krem balsamiczny malina 250 ml

Krem balsamiczny z Modeny to doskonałość – wynik połączenia wyselekcjonowanych składników (stężonego moszczu winogronowego, octu balsamicznego z Modeny oraz zmodyfikowanej skrobi kukurydzianej). Jest całkowicie wolny od dodatków i konserwantów. Zrównoważony w smaku ma czysty skład, bez dodatków cukru. Profil smakowy kremów balsamicznych z Modeny to unikalne doświadczenie sensoryczne. Dzięki swojej gęstości nadają słodki smak, uzupełniony żywymi nutami skoncentrowanego soku z dojrzałych owoców, z delikatnym akcentem karmelizacji. **Krem balsamiczny z octem z Modeny** świetnie komponuje się z sałatami, warzywami, owocami, serami oraz mięsem, zaś jego owocowe odmiany idealnie komponują się z lodami waniliowymi, naleśnikami i deserami (np. panna cotta). Biały krem balsamiczny sprawdzi się jako marynata do grillowanych mięs i ryb, wzbogaci smak gulaszu, sałatki z tuńczykiem czy kurczaka.



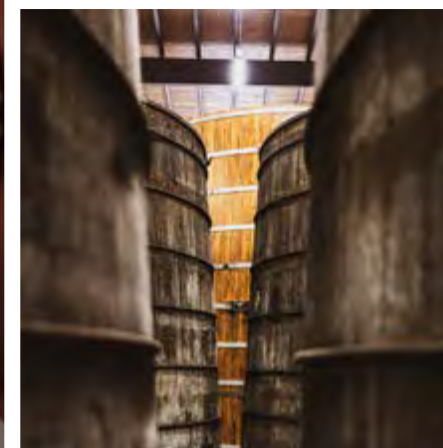


Oliwy Coppini Arte Olearia Twój niezawodny partner w kuchni

Oliwa extra virgin to nieodzowny element każdej profesjonalnej gastronomii, ceniony przez szefów kuchni na całym świecie. Poznaj wyjątkowe oliwy **Coppini Arte Olearia**, które łączą włoską tradycję z nowoczesnymi metodami uprawy i tłoczenia oliwek.

Oliwki zbierane są w optymalnym momencie dojrzałości – ręcznie lub przy użyciu specjalnych grzebieni – a następnie przetwarzane w ciągu kilku godzin od zbioru. Tłoczenie na zimno odbywa się maksymalnie w ciągu 24 godzin, co pozwala zachować pełnię smaku i wartości odżywczych.

Na etykietach produktów **Coppini Arte Olearia** znajdziesz pełne informacje dotyczące pochodzenia i cech oliwy – od odmian oliwek, przez klasyfikację organoleptyczną, aż po intensywność smaku.



**Oliwa Extra Virgin
Materia Prima
5000 ml | Coppini**
1137:30969



**Oliwa Extra Virgin
Feudo Torre
5000 ml | Coppini**
1137:30970



**Oliwa Extra Virgin
de Coppini
500 ml | Coppini**
1137:30971



**Oliwa Extra Virgin
Gentiluomo Agricoltore
500 ml | Coppini**
1137:30972



**Oliwa wędzona
Fume
250 ml | Coppini**
1137:30974

La Presa Romana

Oliwa z oliwek extra virgin ma wyraźny profil, który pomaga wzmocnić smak wielu potraw. Zdrowa i aromatyczna jest wszechstronnym składnikiem zarówno do wytrawnych, jak i słodkich potraw. Oliwa znana jest z wysokiej zawartości tłuszczów jednonienasyconych (tzw. zdrowych). To także dobre źródło

antyoksydantów i składników odżywczych, co czyni ją zdrowym dodatkiem do każdego dnia. Wypróbuj oliwę extra virgin **La Presa Romana** dostępną w trzech ekonomicznych opakowaniach:

- 0,25 l
- 1 l w szklanej, ciemnej butelce
- 5 l w opakowaniu PET



**Oliwa extra virgin
250 ml**
I137:14865



**Oliwa extra virgin
1000 ml**
I137:13401



**Oliwa extra virgin
5000 ml PET**
I137:29363



**Oliwa pomace sansa
5000 ml PET**
I137:13402

**Oliwa extra virgin
1000 ml PET**
I137:16903

**Oliwa pomace
1000 ml PET**
I137:4777



**Oliwa Extra Virgin
Arroniz 500 ml**
I137:32043



**Oliwa Extra Virgin
Arbequina 500 ml**
I137:32045



**Oliwa Extra Virgin
Koroneiki 500 ml**
I137:32044



**Oliwa Extra Virgin
Unfiltered 500 ml**
I137:32042



**Oliwa pomace
smakowa czosnek
1500 ml**
I137:30001



**Oliwa smakowa
czosnek 250 ml**
I137:29460



**Oliwa smakowa
trufia 250 ml**
I137:29463



**Oliwa smakowa
bazylią 250 ml**
I137:29461



**Oliwa smakowa
chilli 250 ml**
I137:29462



**Oliwa smakowa
cytryna 250 ml**
I137:29459



**Oliwa extra virgin
z trufią 250 ml
Ollio**
I137:12821



**Oliwa extra virgin
z cytryną 250 ml
Ollio**
I137:12823



**Oliwa extra virgin
z bazylią 250 ml
Ollio**
I137:13672



**Oliwa extra virgin
z czosnkiem 250 ml
Ollio**
I137:13671



**Oliwa extra virgin
z chilli 250 ml
Ollio**
I137:12822



MAKARONY

GNOCCHI



-  I013:25772 **Gnocchi naturalne 1 kg | Zini**
-  I013:30178 **Gnocchi z batatów 1 kg | Zini**
-  I013:25769 **Gnocchi z burakiem 1 kg | Zini**

TAGLIOLINI



-  I013:20920 **Makaron Tagliolini czarne 3 kg | Zini**

LASAGNE



-  I013:15830 **Makaron Lasagne 2,5 kg | Zini**
- I113:20602 **Makaron jajeczny lasagne 5 kg | Arco**
-  I013:24305 **Makaron Lasagne 2 kg**

CONCHIGLIE



- I113:20606 **Makaron muszelka Conchiglie 500 g | Arco**

PENNE



-  I013:25770 **Makaron 1/2 Penne 1 kg | Zini**
- I113:20609 **Makaron Penne Rigate 5 kg | Arco**

FETTUCCINE



- I113:24289 **Makaron jajeczny Fettuccine 500 g | Arcooro**

PAPPARDELLE



-  I013:13549 **Makaron Pappardelle 3 kg | Zini**
- I113:24290 **Makaron jajeczny Pappardelle 500 g | Arcooro**
- I113:13594 **Makaron jajeczny Pappardelle 2 kg**

LINGUINE



- I113:24286 **Makaron Linguine 3 kg | Arcooro**

SPAGHETTI



-  I013:25760 **Makaron Spaghetti alla chitarra 3 kg | Zini**
- I113:24285 **Makaron Spaghetti 3 kg | Arcooro**
- I113:20610 **Makaron Spaghetti 5 kg | Arco**

PENNETTE



- I113:24284 **Makaron piórka Pennette 3 kg | Arcooro**

TAGLIATELLE



-  I013:13552 **Makaron Tagliatelle 3 kg | Zini**
- I113:24793 **Makaron Tagliatelle 500 g | Arcooro**
-  I013:24304 **Makaron Tagliatelle w arkuszach 5kg**

FARFALLE



- I113:20605 **Makaron kokardki Farfalle 5 kg | Arco**

BUCATINI



I113:27239
Makaron Bucatini
5 kg | Arco

STROZZAPRETI



I113:27344
Makaron Strozzapreti
5 kg | Arco

STELLINE



I113:20604
Makaron gwiazdki
Stelline
500 g | Arco

FUSILLI



I113:20607
Makaron świderki
Fusilli
5 kg | Arco

TROFIE



 I013:14783
Makaron Trofie
1 kg | Zini



RISONE



T113:28202
Makaron w kształcie
ryżu Risone Arpa Sehriye
500 g

MAKARON TROFIE Z POŁĘDWICZKĄ Z DZIKA

makaron trofie Zini | burak pasiasty Chioggia | polędwiczki z dzika | sos łubczykowy | cebula czerwona | czosnek | ocet figowy | przyprawa Savoria do steków | wino czerwone do gotowania Campi Reali

Polędwiczki z dzika pokrój w cienkie plastry, następnie czosnek i cebulę w piórka. Buraka Chioggia pokrój w cienkie plastry. Wrzuć to wszystko do miski i skrop lekko octem figowym. Gotuj makaron i jednocześnie rozgrzej patelnię oraz przesmaż na niej wraz z olejem plastry polędwiczki z dzika. Jak się mięso zetnie, ściągaj je z patelni. Na patelnię dodaj cebulę z czosnkiem, przesmaż chwilę, zalej czerwonym winem (do gotowania), odparuj alkohol. Dodaj odrobinę wody z gotowanego makaronu, zagęść masłem. Kolejno na patelnię wrzuć zagotowany makaron, przesmażoną polędwiczkę, posiekany łubczyk, na sam koniec - jak wszystkie składniki się połączą - dodaj buraka Chioggia, aby złapał temperaturę. Całość wyłóż na talerz. Możesz dodać ser Pecorino Romano.





Conchiglie sepia La Fileja z pomidorkami koktajlowymi, stracciatellą i świeżą bazylią

conchiglie sepia La Fileja | pomidorki koktajlowe czerwone | pomidorki koktajlowe żółte | **stracciatella Latteria Sorrentina** | czosnek | oliwa extra virgin | liście bazylii | do smaku: sól i pieprz

Ugotuj makaron conchiglie sepia w osolonej wodzie. Na dużej patelni rozgrzej oliwę, dodaj ząbek czosnku, lekko go podsmaż. Następnie dodaj pokrojone pomidorki koktajlowe. Obsmaż je na średnim ogniu przez kilka minut, aż delikatnie zmiękną i puszczą sok. Dopraw solą i świeżo mielonym pieprzem. Odcedź makaron i przełóż go do sosu. Wymieszaj całość, możesz dodać wodę z gotowania makaronu, by uzyskać lekką emulsję. Całość wyłóż na talerz, dodaj kawałki stracciatelli, udekoruj świeżymi listkami bazylii. Całość możesz skropić oliwą extra virign.



IDEALNE POŁĄCZENIE

Białe musujące wino **Cuvee 39**
Brut 750 ml T138:23501



Plastry karmazyna atlantyckiego w sosie z żółtych pomidorków z makaronem Rigatoni

karmazyn atlantycki filet | **makaron rigatoni La Fileja** | **przecier z żółtych pomidorków Datterino Giallo** | rzepa arbuzowa | białe wino do gotowania Campi Reali | szczypior

Karmazyna atlantyckiego wrzuć do solanki 3% na noc. Następnie z fileta wykrój cienkie plasterki, przesmaż je na rozgrzanej patelni. Rybę zdejmij z patelni, następnie zalej ją białym winem i odparuj. Dodaj przecier z żółtych pomidorków Datterino Giallo. Do sosu dodaj ugotowany makaron Rigatoni, wymieszaj całość i dodaj usmażoną rybę. Rzepę arbuzową pokrój w cienkie plasterki, następnie w julienne. Dodaj ją do dekoracji dania oraz posyp całość posiekany szczypior. Okonia nilowego możesz podać także w przesmażonym cieście z tempury i kombuchy.



IDEALNE POŁĄCZENIE

Piwo bezalkoholowe
Birra Ciao 330 ml T138:31592

Manufaktura La Fileja.

Wyjątkowa pasja smaku.



GNOCCHI I RAVIOLI RZEMIEŚLNICZE ❄️

T013:31354

Gnocchi

**pietruszkowe
rzemieślnicze**

1,5 kg



T012:28834

Ravioli

**kaczka
z gruszką**

1 kg



T013:31224

Gnocchi

**borowikowe
rzemieślnicze**

1,5 kg



T012:28843

Ravioli

**łopatka
wieprzowa**

1 kg



T013:31223

Gnocchi

**naturalne
rzemieślnicze**

1,5 kg



T012:29578

Ravioli

**ricotta
gorgonzola**

1 kg



T012:28838

Ravioli

**borowik
ricotta**

1 kg



T012:28601

Ravioli

**spianata
piccante**

1 kg



T012:28835

Ravioli

**burak
śliwka chilli
wegańskie**

1 kg



T012:27863

Ravioli

**szpinak
ricotta**

1 kg



T012:28831

Ravioli

**dynia pigwa
wegańskie**

1 kg



T012:28837

Ravioli

**ziemniak
ricotta
z porem**

1 kg





Makarony rzemieślnicze



mrożone:

- T012:30824 **Casarecce jajeczne 3 kg**
- T012:30572 **Mezzi rigatoni jajeczne 3 kg**
- T012:30799 **Paccheri jajeczne 3 kg**
- T012:27850 **Penne jajeczne rzemieślnicze 3 kg**
- T012:29492 **Rigatoni jajeczne rzemieślnicze 3 kg**
- T012:29493 **Strozzapreti jajeczne rzemieślnicze 3 kg**



chłodzone:

- T213:30584 **Bucatini jajeczne 2 mm 1 kg**
- T213:29214 **Lasagne jajeczne 1 kg**
- T213:30583 **Linguine jajeczne 1 kg**
- T213:29643 **Pappardelle jajeczne 12 mm 1 kg**
- T112:28840 **Spaghetti grossi jajeczne 1 kg**
- T213:31078 **Spaghetti jajeczne 2,7 mm 1 kg**
- T213:29932 **Spaghetti 2 mm 1 kg**
- T213:27864 **Tagliatelle jajeczne 1 kg**
- T112:30005 **Tagliatelle pomidorowe 6 mm 1 kg**
- T213:26670 **Tagliatelle sepi 6 mm 1 kg**
- T112:28833 **Tagliatelle szpinakowe 6 mm 1 kg**
- T112:28836 **Tagliolini sepi 4 mm 1 kg**



POBIERZ KATALOG

Rzemieślnicze pasty
La Fileja i poznaj
naszą ofertę



Ravioli La Fileja z ziemniakiem, ricottą z porem w emulsji maślanej z kolorowymi pomidorami

**ravioli ziemniak, ricotta
z porem La Fileja** | pomidory
kolorowe - czarne, żółte,
zielone | masło | oliwa extra
virgin | liście świeżej bazylii

Ugotuj ravioli w osolonej wodzie. W międzyczasie pokrój na plastry kolorowe pomidory. Na dużą patelnię dodaj masło, łyżkę oliwy extra virgin, delikatnie wymieszaj tworząc jedwabistą emulsję maślaną. Następnie dodaj ravioli i całość wymieszaj. Dopraw solą i pieprzem do smaku. Przełóż ravioli na talerz z powstałym sosem. Całość udekoruj plasterkami kolorowych pomidorów oraz dodaj liście świeżej bazylii.



IDEALNE POŁĄCZENIE

Białe wytrawne wino **Soave
Torre del Falasco 750 ml**
T138:13904



**ravioli ziemniak, ricotta
z porem La Fileja** | pomidory
kolorowe - czarne, żółte,
zielone | masło | oliwa extra
virgin | liście świeżej bazylii



**PINSA,
FOCACCIA,
CIABATTA**

FOCACCIA

PREMIUM
GRANO



**Focaccia
rzemieślnicza**
FB 900 g x 5 szt.
Grano Premium
T023:29993



**Focaccia
rzemieślnicza
ciemna** FB 900 g x 5 szt.
Grano Premium
T023:30557



**Focaccia rzemieślnicza
z rozmarynem** FB
900 g x 5 szt.
Grano Premium
T023:29994

CIABATTA

PREMIUM
GRANO



**Bułka ciabatta
rzemieślnicza**
FB 80 g x 90 szt.
Grano Premium
T023:17358



**Chleb ciabatta
rzemieślnicza** FB
180 g x 50 szt.
Grano Premium
T023:17359



Ciabatta rzemieślnicza
FB (ok. 9x38 cm)
220 g x 32 szt.
Grano Premium
T023:17360

GOTOWE DO UŻYCIA



**Spód do pizzy
rzymskiej wypieczony**
1,8 kg x 3 szt.
T023:22153



Ciasto do pizzy porcje
ok. 240 g x 36 szt.
T023:22157



**Spód do pizzy
bezglutenowy** 30 cm
250 g x 10 szt.
T012:14520

PINSA

PREMIUM
GRANO

powstaje z ciasta, które jest poddane długiemu czasowi fermentacji BIGA, co w połączeniu z tradycyjnym wypiekiem w kamiennym piecu pozwala uzyskać idealnie płaski chleb. To produkt bez dodatku cukru, o obniżonej zawartości glutenu - lekka, delikatna i łatwo przyswajalna dla organizmu.



Pinsa
260 g x 18 szt.
Grano Premium
T023:31307



Pinsa
125 g x 48 szt.
Grano Premium
T023:31306



Pinsa przecięta
125 g x 48 szt.
Grano Premium
T023:31305



chleb z semoliny | pesto bazyliowe |
fior di ricotta | prosciutto crudo |
papryka peperoni czerwona i żółta

chleb z semoliny | stracciatella |
pomidorki czerwone i żółte podsuszane
Grangusto | bazylia

panuzzo | mozzarella fior di latte dei
Monti | prosciutto cotto | pomidory
żółte, czerwone, czarne | szpinak



ZDANIEM SPECJALISTY

Marek Szuba, specjalista Pinia Food

Gotowe spody do pizzy to produkt wykonywany ręcznie metodą rzemieślniczą. Sos pomidorowy na pizzy to rozgniecione ręcznie pomidory pelati di San Marzano. Produkt ten sprawdzi się idealnie w pizzerii, jak również w obiektach masowych w bufetach śniadaniowych i nie tylko.







**Ryż Arborio
risotto 1 kg**
I126:15344



**Ryż Arborio
risotto 5 kg**
I126:13984



Ryż carnaroli 1 kg
I126:28417



Czarne risotto z krewetkami w pulpie z żółtych pomidorków

**ryż czarny Zini | krewetki
obrane bez ogona 16/20
Sea Story | pulpa z żółtych
pomidorków Grangusto |
czosnek | natka pietruszki | masło
| oliwa extra virgin | do smaku:
sól, świeżo mielony pieprz**

Na patelni rozgrzej oliwę extra virgin i masło, dodaj drobno posiekany czosnek i chwilę przesmaż. Wrzuć krewetki i smaż je krótko z każdej strony, aż staną się lekko różowe i zarumienione. Dopraw solą i pieprzem, posyp całością natką pietruszki. Na drugiej patelni podgrzej pulpę z żółtych pomidorków. Ryż czarny risotto podgrzej, następnie na patelni dodaj odrobinę masła i bulionu, aby uzyskać kremową konsystencję. Na talerzu najpierw ułóż warstwę sosu z pulpy z żółtych pomidorków, uformuj risotto, a na wierzchu ułóż smażone krewetki.



IDEALNE POŁĄCZENIE

Białe wytrawne wino **Sauvignon Blanc**
Friuli Grave Pighin 750 ml T138:25105





Vitello tonnato z marynowanymi kurkami Forrest

górką cielęcą bez kości | **kurki marynowane Forrest** | **tuńczyk w sosie własnym Sea Story** | kapary małe | kapary z szypułkami | **majonez Horeca Aroma Premium** | **musztarda dijon Horeca Aroma** | **jogurt naturalny inBianco** | czarny czosnek

- 1 Oczyszczyć górkę cielęcą, obsmażyć na patelni z dodatkiem soli. Odtóż na kratkę, żeby mięso odpoczęło, następnie nasmaruj musztardą dijon, obtóż liśćmi szalwii, zwiń w folię spożywczą. Spakuj próżniowo i gotuj na parze w 65°C przez godzinę (w zależności od grubości batona, gotuj między 45 a 60 minut).
- 2 Małe kapary posiekaj, dodaj do tego tuńczyka z sosem własnym, majonez, odrobinę musztardy i jogurt naturalny (inBianco), następnie zmiksuj na gładką konsystencję.
- 3 Część kaparów odsącz z zalewy, osusz i dodaj do rozgrzanego oleju na 5 sekund. Następnie listki szalwii wrzucić na rozgrzany olej i przesmażyć 5 sekund (do lekkiej zmiany koloru, wtedy należy szalwię wyciągnąć).
- 4 Cielęcinę pokroić na cienkie plastry. Na talerz wyłożyć sos z tuńczyka, następnie ułożyć pokrojone mięso, udekoruj przesmażonymi kaparami oraz liśćmi szalwii i marynowanymi kurkami. Do dekoracji możesz także użyć czarnego czosnku. Obierz go, rozgnieć, rozrób z odrobiną majonezu i przygotuj sos.



GWIAZDA PRZEPISU!

W tym daniu użyliśmy
Osso buco
(190-300 g) x 2 szt.
I014:13570



Ossobuco z szafranowym risotto Zini

ossobuco | włoskie soffritto | marchew | cebula | seler naciowy | **pomidory pelati Giolami** | ryż Carnaroli Zini | szafran w proszku | oliwa z oliwek | masło | sól do smaku

Ossobuco oprószyć solą i świeżo mielonym pieprzem, obsmażyć z obu stron na mocno rozgrzanej oliwie z oliwek, aż nabierze złocistego koloru. Na tej samej patelni przygotować sos soffritto z pomidorami. Dodaj drobno pokrojoną marchew, cebulę i seler naciowy, a następnie dodaj pomidory pelati Giolami. Duś do miękkości. Odcedź sos i zredukuj, do odpowiednio gęstej konsystencji. Użyj gotowego ryżu carnaroli Zini. Zalej go gorącą wodą z szafranem. Gotuj całość ok. 2 minuty, aż ryż osiągnie kremową, delikatną konsystencję. Na dno talerza wyłożyć szafranowe risotto, obok polej sosem soffritto oraz ułóż usmażone ossobuco.



IDEALNE POŁĄCZENIE

Czerwone wytrawne wino **Barolo Rocche di Castelletto Cascina Chicco 750 ml** T138:25728



Arancini z gorgonzolą i ndują

ryż Arborio | nduja |
inBianco mozzarella
| gorgonzola piccante
| ser Granello | panko
| oliwa z oliwek extra
virgin

1 Ugotuj ryż w osolonej wodzie. Dodaj pokrojone w kostkę masło i dosyp ok. 150 g sera Granello, następnie wymieszaj wszystkie składniki. Ważne, aby konsystencja ryżu była zwarta i delikatnie kremowa. Przetóż go na płaską blaszkę, przykryj folią i pozostaw do ostygnięcia.

2 Przygotuj farsze konieserom wyrazistego smaku polecam połączenie gorgonzoli z ndują. Farsz możesz doprawić siekaną natką pietruszki lub tymiankiem. W delikatnej wersji arancini wymieszaj

gorgonzolę z mozzarellą Fior di latte (1:1).

3 Farsz jest gotowy — możesz zacząć formować arancini. Formuj okrągłe kuleczki lub klasyczne sycylijskie stożki. Jeśli ryż jest wilgotny, oprósz delikatnie mąką, a następnie obtocz je w bułce tartej.

4 Tak przygotowane kulki usmaż na głębokim oleju w temperaturze ok. 160°C, do uzyskania złotego koloru. Arancini możesz podać posypując tartym serem Granello.



Bruschetta - włoski klasyk

polędwica wołowa | **ciabatta**
rzemieślnicza Grano | ser Parmezan
Parmigiano Reggiano | pomidory
podsuszane „O Sole Mio” | **oliwa extra**
virgin czosnek La Presa Romana

Polędwicę wołową oczyść i poddaj delikatnemu mrożeniu. Pokrój na cienkie plastry i przetóż folią spożywczą. Pieczywo podsmaż na maśle klarowanym (lub zwykłym). Na bardzo rozgrzaną patelnię daj plastry wołowiny, aby się mięso ścięło. Potóż na pieczywie, usmażone plastry polędwicy, pomidory suszone, bazylię i starty parmezan.





OLIWKI.

Wybierz najlepsze

Oliwki – zielone, czarne o mocniejszym czy łagodniejszym smaku, to jedne z najbardziej popularnych produktów na świecie. Za najsmaczniejsze uważa się greckie Kalamata – soczyste i pełne smaku. Idealnie sprawdzają się jako dodatek do pizzy oraz sałatek, desek serów i wędlin.

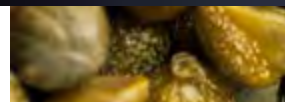
- I140:22188 Oliwki czarne drylowane 935/450 g | *Cook Premium*
- I140:22190 Oliwki czarne drylowane 3/1,45 kg | *Cook Premium*
- I140:22189 Oliwki czarne krojone 935/450 g | *Cook Premium*
- I140:22191 Oliwki czarne krojone 3/1,56 kg | *Cook Premium*
- I140:22192 Oliwki zielone drylowane 935/450 g | *Cook Premium*
- I140:22194 Oliwki zielone drylowane 3/1,45 kg | *Cook Premium*
- I140:22193 Oliwki zielone krojone 935/450 g | *Cook Premium*
- I140:22195 Oliwki zielone krojone 3/1,56 kg | *Cook Premium*
- I140:28620 Oliwki kalamata drylowane 5,15/3 kg
- T140:17643 Oliwki Kalamata drylowane 3,3/2 kg
- I140:17145 Oliwki czarne gigant 500 g | *Arco*
- I140:17144 Oliwki zielone gigant 500 g | *Arco*
- I140:28427 Oliwki zielone casolane z pestką 880/500 | *Arco*



KAPARY

Idealny dodatek do past, sałatek, ryb, a nawet mięs. Ich delikatność sprawia, że są niezwykle wszechstronne i mogą być używane na wiele sposobów, od dekoracji po główne składniki sosów.

- I140:20419 Kapary 700/450 g
- T140:19883 Kapary 720 ml/650 g | *Cook Premium*
- T140:3644 Kapary z szypułkami w occie 720 ml/690 g | *Cook Premium*
- I140:20420 Kapary z szypułkami w occie 720 ml/400 g





- I140:18425 **Karczochy serca 2,65 l/2,6 kg**
- I140:26174 **Karczochy tódeczki w zalewie 2,5 kg**
- I140:9208 **Karczochy krojone w oleju 1,4/1,2 kg**
- I140:26172 **Karczochy cięte w zalewie 2,5 kg**

- I135:25411 **Pesto bazyliowe ok. 1 kg**
- T235:30580 **Pesto bazyliowe 1 kg | Naturello**

- I140:26272 **Kwiaty brokuła w zalewie 950 g**

- I140:20426 **Suszone pomidory w oleju 900/550 g**
- I140:20421 **Pomidory suszone 1,55 kg**
- I140:20414 **Pomidory suszone 2,8 kg**
- T140:29347 **Pomidory suszone paski 1,1 kg | Cook Basic**
- T140:29348 **Pomidory suszone połówki 1,1 kg | Cook Basic**



Cukinia grillowana 740 g
I140:25422



Papryka grillowana 740 g
I140:25424



Szafran nitki 2 g | Arco
I128:25415



Szafran w proszku 2 g | Arco
I128:25416



Carpaccio z trufli 80 g
I128:18413



Pasta z czarnych trufli 90 g
I128:18418





**Napój gazowany
Aperi Bitter
Rosso 98 ml**
I133:29777



**Napój gazowany
Bitter Aperi
Biondo 98 ml**
I133:29776



**Napój gazowany
Chinotto 275 ml**
I133:31162



**Napój gazowany
Chino szkło 200 ml**
I133:32364



**Napój gazowany
Lemonsoda szkło
200 ml**
T135:32258



**Napój gazowany
Oransoda szkło
200 ml**
I133:32257



**Napój herbaciany
The Pesca szkło
200 ml**
I133:32393



**Napój herbaciany
The Limone szkło
200 ml**
I133:32394



ZDANIEM SPECJALISTY

*Julita Rusyniak,
specjalistka Pinia Food*

Moim faworytem jest Lemonsoda. Dzięki bardzo dużej zawartości włoskich cytryn (aż 12%) oraz dodatkowi mięty w upalne dni działa bardzo orzeźwiająco, a po dolaniu do niego białego rumu, dorzuceniu kostek lodu i kilku plasterków limonki mamy fenomenalny koktajl.

WODA KROPLA ORZEŻWIENIA

Wybierz wodę, która podkreśli smak potraw i ugasi pragnienie gości. Polecamy Surgiva – ultra czysta, niskozmineralizowana woda w eleganckich szklanych butelkach. Woda jest dostępna w pojemnościach 0,25 l i 0,75 l.

Co zyskujesz? Idealną wodę do serwowania przy wykwintnych daniach i degustacjach win – nie zakłóca aromatów potraw, a jej subtelny charakter podkreśla klasę serwisu. Wybierana przez najlepsze restauracje, gdzie liczy się każdy detal.



**Woda mineralna
Naturale
250 ml x 24 szt.
Surgiva**
I133:31154



**Woda mineralna
Naturale
750 ml x 12 szt.
Surgiva**
I133:31155



**Woda mineralna
Frizzante
250 ml x 24 szt.
Surgiva**
I133:31156



**Woda mineralna
Frizzante
750 ml x 12 szt.
Surgiva**
I133:31157



Włoski aperitif

98 ml **napoju gazowanego**
Dorino Bitter Biondo

40 ml soku jabłkowego
40 ml konfitury wiśniowej
10 ml soku z limonki
szczypta mielonego
cynamonu

Dekoracje: gałązka
rozmarynu | kora cynamonu
| goździki | wisienka | delicja
wiśniowa/galaretki wiśniowa

Na zimno:

1 Wszystkie składniki wrzucić
do shakera z lodem i mieszać
20 sekund.

2 Schłodzoną zawartość
shakera wleć do dużego
kieliszka do wina
uzupełnionego do połowy
lodem i resztę uzupełnij
Dorino Bitter Biondo.

Na gorąco:

Wszystkie składniki przelej do
naczynia i podgrzej. Podawaj
w szklance do latte.



A hand with red nail polish holds a small metal sieve, sifting a fine brown powder (likely cinnamon) over a bowl of golden-brown, irregularly shaped fried dough pieces. The bowl is light blue with a white rim. In the background, there's a small white bowl with a blue rim containing a white cream and a cinnamon stick. The surface is a light-colored, textured marble.

Smażone kawałki ciasta do pizzy w syropie cytronowym z nutą cytryny

ciasto do pizzy | syrop cytronowy:
woda, cukier, cynamon

Ciasto pokrój w nieregularne kawałki wielkości ok. 3-4 cm. Smaż ciasto we fryturze, aż będzie złociste i chrupiące. W rondelku zagotuj wodę z cukrem i cynamonem - aż powstanie lekki syrop. Smażone kawałki obtocz w syropie i posyp świeżo startą skórką z cytryny i posyp cynamonem.

WŁOSKIE DESERY



Tarta z figami

ciasto kruche:

250 g mąki pszennej
125 g masła (zimne)
100 g cukru pudru
1 jajko szczypta soli

100 g mielonych
migdałów
2 jajka
1 łyżka mąki pszennej
1 łyżeczka ekstraktu
z wanilii

masa migdałowa:

100 g masła
100 g cukru

6 szt. fig
cukier puder
listki świeżej mięty
do dekoracji

Zagnieć kruche ciasto, schłódź je w lodówce przez 30 minut. Następnie wyłóż nim formę do tarty. Przygotuj masę migdałową: utrzyj masło z cukrem, dodaj jajka, następnie migdały, mąkę i ekstrakt z wanilii. Na schłodzony spód do tarty wyłóż masę migdałową i ułóż figi. Piecz w 175°C przez ok. 35-40 minut, aż masa się zetnie i zarumieni. Po ostudzeniu możesz całość oprószyć cukrem pudrem i udekorować listkami mięty.



IDEALNE POŁĄCZENIE

Wino musujące **Mionetto Prestige 0% 750 ml**
Mionetto T138:29566

Pizza frita z fior di ricottą z konfiturą morelową i pistacjami

receptura pizza frita

1 kg mąki Petra 5037
600 g wody
1 g drożdży świeżych
25 g soli

1 Wyrabiaj ciasto, zaczynając od mąki i drożdży, stopniowo dolewając do nich wodę. Po zawiązaniu siatki glutenowej dodaj sól i dalej wyrabiaj ciasto do uzyskania jednolitej masy, tak aby temperatura ciasta miała ok. 23°C.

2 Wyjmij je z dzieży i pozostaw na blacie do odpoczynku w temperaturze otoczenia przez 30 minut. Następnie formuj kulki o wadze 240-280 g, pozostaw do odpoczynku w temperaturze otoczenia

na kolejne 2 godziny.

3 Ciasto umieść w lodówce na min. 24 godziny. Wyciągnij z lodówki min. 2 godziny przed smażeniem. Uformuj z niego pizzę, a następnie włóż ją do rozgrzanej frytury o temperaturze 170°C. Ciasto smaż, obracając co jakiś czas, do uzyskania złotego koloru. Na tak wysmażoną pizzę wyłóż ulubione składniki.

4 Pizzę frittę podziel na 6 części. Kolejno ułóż konfiturę morelową, następnie fior di ricottę, polej miodem i posyp pistacjami.



IDEALNE POŁĄCZENIE

Czerwone musujące wino
Lambrusco Amabile Frizzante
750 ml T138:18124



Pizza w stylu canotto z fior di riotta, nduja i pesto bazyliowym

Receptura canotto
(hydratacja 80%,
Biga 100%)

preferment biga:

1 kg mąki pszennej
Petra 0101
500 g wody
5 g drożdży świeżych

ciasto właściwe:

1505 g bigi

300 g wody
25 g soli
25 g oliwy extra virgin

pomidory pelati Giolami
| mozzarella Fior di Latte
Taglio Napoli Latteria
Sorrentina | Fior di ricotta
Latteria Sorrentina |
nduja | pesto bazyliowe
Cinos | oliwa extra
virgine La Presa Romana

preferment biga:

Wymieszaj wszystkie składniki, aby uzyskać jednolitą masę.
Następnie bigę przetóż do kувety i przenieś do lodówki na 24 h.

ciasto właściwe:

Do dzieży przetóż bigę. Zaczynj wyrabianie ciasta powoli,
dolewając wodę, pod koniec mieszania dodaj sól i oliwę
i mieszaj do momentu uzyskania temperatury ciasta 23°C.
Przetóż je na blat i pozostaw do odpoczynku na 30 minut.
Podziel ciasto na kulki o wadze 240–280 g. Wypiekaj po 2–3 h
w temperaturze 400–460°C.

Na ciasto wyłóż sos przygotowany na bazie pomidorów pelati
Giolami, następnie wyłóż mozzarellę Fior di Latte oraz niewielkie
kawałki nduja. Pizzę wypiekaj w temperaturze (440–460°C)
przez ok. 60–90 sekund. Po wyjęciu z pieca dodaj kremową fior
di ricottę oraz pesto bazyliowe. Całość skrop oliwą extra virgine.

IDEALNE POŁĄCZENIE

Czerwone wino **Chianti Classico**
750 ml | Banfi T138.18167





AKADEMIA
PIZZY

Miejsce stworzone dla pizzerii i trattorii, restauracji i hoteli serwujących dania kuchni śródziemnomorskiej.



www.akademiabidfood.pl



pizza neapolitańska,
klasyczna, rzymska,
pinsa, nowoczesna



pasta i sosy



preferenty:
biga i poolish



klasyczne dania
kuchni włoskiej



Wyrusz w podróż
po winnych (i nie tylko!)
szlakach...



Poznaj
naszą
ofertę

SELEKCJA
FINE  WINE

Skontaktuj się ze specjalistą ds. rozwoju Pinia Food



PINIA
FOOD



**AKADEMIA
PIZZY**

Tomasz Apanasewicz,
doradca kulinarny, pizzaiolo
z certyfikatem AVPN

48451073734



Jakub Kępka
Szczecin, Kołobrzeg

48609693389



Damian Kuć
Kraków, Nowy Targ,
Śląsk, Nowy Sącz,
Kielce

48572337627



Justyna Onufrejów
Wrocław, Jelenia Góra,
Kłodzko

48690362756



Julita Rusyniak
Gdańsk, Bydgoszcz, Olsztyn

48509109339



Marek Szuba
Poznań, Zielona Góra

48690143527



Przemysław Maciejewski
Łódź, Częstochowa, Płock

48504662678



bidfood.pl
ZAMAWIAJ ON-LINE

Zarejestruj się na e-bidfood.pl
i wygodnie składaj zamówienia.

