



il Mangiarbene

Piatti di carne pronti da cuocere

Cuociebasta

La carne migliore vuole i condimenti migliori



Cuociebbasta

La carne come non l'hai mai condita

Oggi, e sempre di più, la macelleria offre soluzioni gastronomiche alla propria clientela.

Ricette creative e altamente qualitative che il cliente dovrà solo cuocere a casa.

Con i **Cuociebbasta** abbiamo il piacere di presentarti alcune tra le tantissime proposte possibili.

Le centinaia di referenze che troverai nel catalogo **Viander** contribuiranno ad arricchire l'offerta del tuo banco.

Potrai così creare piatti gustosi che spezzano la monotonia e permettono al cliente di risparmiare tempo e fatica, senza rinunciare a una cucina sana e casalinga.

Con un'offerta di Cuociebbasta al tuo banco potrai:

- attirare una clientela più ampia e spendente
- utilizzare tagli che il cliente di solito non cerca
- aumentare di conseguenza la tua marginalità
- fidelizzare quei clienti in età lavorativa che tengono alla qualità e alla buona cucina, ma che vogliono risparmiare tempo e trovare soluzioni veloci e pratiche.

Fantasia di spiedini **Trecciolini**



Fette di pancetta fresca tagliata con l'affettatrice a spessore n.3

Marinate fronte e retro con
Maremma (50 g per 1 kg di carne)
Isole (30 g per 1 kg di carne)
Fuego(30 g per 1 kg di carne)

Intrecciare infine la pancetta marinata intorno allo stecco e guarnire l'estremità con olive Leccino e pomodorini gialli e rossi semidry.



MAIALE



PADELLA / GRIGLIA
5/6 min.



MARINATURA
MAREMMA
RUSTICA
30301



BELLA ATMOSFERA
POMODORI
CILIEGINI ROSSI - **06021**
CILIEGINI GIALLI - **06022**



MARINATURA
FUEGO
SPICY HABANERO
30303



OLIVE LECCINO
DENOCCIOLATE
08128



MARINATURA
ISOLE
AGRUMI & PEPE ROSA
30302

Filetto di maiale in **Bellavista**

Filetto di maiale sgrassato e marinato con salsa Isole agli agrumi e pepe rosa.

Incidere centralmente il filetto, senza aprirlo completamente.

All'interno dell'incisione adagiare per prima la provola affumicata e a seguire il ripieno.

Ripieno (per 1 kg):
salsiccia di maiale 800 g
carciofo alla romana 200 g

Bardare con il guanciale, steccare con gli spiedini, legare e guarnire.



BELLA ATMOSFERA
CARCIOFI
ALLA ROMANA
06004



ROSMARINO
LIO
15221



MARINATURA
ISOLE
AGRUMI & PEPE ROSA
30302



BELLA ATMOSFERA
FUNGHI PORCINI
TRIFOLATI
06011

MAIALE



FORNO
40/50 min.
170°



Arcobaleno di battuta al coltello

Carne di Scottona, creme di tartufo, porcini, zucca, asparagi, carciofi, pesto, agrumi.

Per 1 kg di Scottona battuta al coltello: condire con 50 g di olio EVO e 1 g di sale di Cervia.

Stendere su una placca in maniera uniforme ed abbattere in positivo. Stoccare per 1 ora circa.

Coppiare il pane in cassetta bianco e adagiarlo sul fondo, inserire la carne condita e finire con le creme e guarnizioni.



MANZO



CRUDITÀ



PESTO
DI AGRUMI
15209



CREMA
DI CARCIOFI
15050



CREMA
DI ZUCCA
15135



CREMA
DI ASPARAGI
15040



TARTUFO NERO
A FETTE - 15162
CREMA TARTUFATA
GOLD - 15150



CREMA
DI PORCINI
15095

Tulipani

Fette di lonza di maiale tagliate a involtino

Battere leggermente la lonza e appoggiare al centro una fetta medio grande di lardo di colonnata.

Formare delle polpettine con tritato di manzo e maiale macinato 2 volte con piastra a 4,5.

Al centro delle fette appoggiare un cubo di formaggio a pasta filata. Adagiare la polpetta sul lardo e chiudere il tutto a fagotto. Bardare e legare ben stretto finendo con un'asola. Spennellare con salsa Isole ed abbattere in positivo. Incidere a croce nella parte superiore ed aprire i petali.

Farcire infine con le creme e i vegetali indicati nell'immagine.

MAIALE



FORNO/PADELLA
30 min.



CREMA
DI PEPERONI
15090



BELLA ATMOSFERA
VERDURE
CUBETTI GRIGLIATE
06033



BELLA ATMOSFERA
CARCIOFI
ALLA ROMANA
06004



CREMA
DI CARCIOFI
15050



MARINATURA
ISOLE
AGRUMI & PEPE ROSA
30302



PESTO DI
PISTACCHIO
15206



CREMA
DI ZUCCA
15135

Zuccotto di Pollo Ruspante

Coscia e sovra coscia di pollo ruspante, disossata con pelle.

Ripieno: salsiccia di maiale 600 g, ricotta salata grattugiata 200 g
Ripieno salsiccia e carciofi a pezzi 200 g, nocciola in granella 50 g

Spennellare con marinatura Isole e inserire la farcia e le creme di carciofi, agrumi, o tartufo.

Chiudere il pollo formando una palla. Bardare con il lardo di colonnata. Legare a 8 fili.

Decorare con carciofi grigliati spaccati, rosmarino e ribes rosso, lime, tartufo lamè.

Panare la base e i lati con Pan Fiocco.



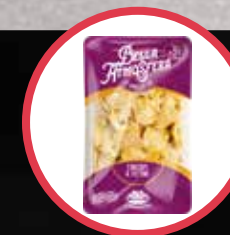
POLLO



FORNO
40/50 min.
170°



MARINATURA
MAREMMA
RUSTICA
30301



BELLA ATMOSFERA
CARCIOFI
A FETTINE
06003



CREMA
DI CARCIOFI
15050



BELLA ATMOSFERA
CARCIOFI
GRIGLIATI SPACCATI
06002



PESTO
DI AGRUMI
15209



PANATURA
PAN FIOCCO
SENZA GLUTINE
30350



CREMA
TARTUFATA
GOLD
15150



TARTUFO NERO
A FETTE - 15162

Burger gourmet Affumicato

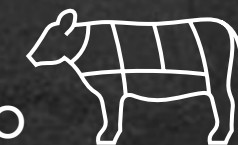
Carne di manzo tritata
con piastra 6 per 2 volte.

Per ogni kg di carne si consiglia di
mettere 30% di grasso nobile.

Impastare con Salsa BBQ Smoke o
Fuego 25 g per 1 kg di carne. Abbatte
in positivo e formare i dischi di diametro
11 cad aiutandosi con delle veline.

Adagiare sul disco alla base le verdure
cubetti grigliate e la crema ai 4 formaggi.
Sovrapporre l'altro disco di carne e
chiudere i bordi.

Finire e decorare con un velo di
marinatura BBQ o Fuego, erba cipollina
Lio, sesamo e cipolla caramellata.



MANZO



**GRIGLIA
3/5 min.**



CIPOLLE CARAMELLATE
IN AGRODOLCE
18196



MARINATURA
BBQ
SMOKED FLAVOUR
30300



MARINATURA
FUEGO
SPICY HABANERO
30303



CREMA AI
FORMAGGI
15020



BELLA ATMOSFERA
VERDURE
CUBETTI GRIGLIATE
06033

Il Magico mondo del **BBQ**



Costine di maiale: togliere la pleura delle costine e marinare con 50 g di marinatura BBQ smoke . Incidere e formare una corona chiusa con lo spago e decorare con il rosmarino fresco e l'anice stellato.

Alette Lollipop: scalzare dall'osso la falange delle alette di pollo più grandi, marinare con Isole e formare dei Lollipop aiutandosi con la pancetta fresca.

Spiedini di alette: tagliare in 2 pezzi le alette, marinare le falangi con marinatura BBQ e Fuego. Bardare il pane con pancetta fresca e marinatura Isole. Comporre gli spiedini alternando con falde di peperoni e rosmarino.

Cottura: in forno ventilato sulla griglia oppure in bbq.



**MAIALE
POLLO**



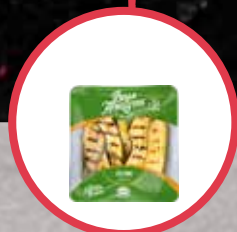
**GRIGLIA BBQ
ALETTE 25 min.
COSTINE E SPEIDINI
40 min.**



MARINATURA
FUEGO
SPICY HABANERO
30303



FALDE
DI PEPERONI
IN AGRODOLCE
18420



BELLA ATMOSFERA
ZUCCHINE
GRIGLIATE
06041



MARINATURA
ISOLE
AGRUMI & PEPE ROSA
30302



MARINATURA
BBQ
SMOKED FLAVOUR
30300



PANATURA
PAN FIOCCO
SENZA GLUTINE
30350



MARINATURA
ISOLE
AGRUMI & PEPE ROSA
30302



Gocce ai Sapori Dell'orto

Carne di bovino, pancetta di maiale, formaggio, peperoni gialli e rossi a filetti, zucchine, porcini e friarielli alla napoletana.

Tritare la carne con piastra 4,5 per 3 volte.
Si consiglia carne di bovino per 70% e pancetta di maiale per il 30%.
Aggiungere marinatura Isole o Maremma, impastare e abbattere in positivo.

In uno stampo rettangolare inserire la carta forno e stendere la carne. Per una sfoglia necessitano circa 700 g circa di tritato.
Lavorare al centro della sfoglia adagiando il formaggio a fette sottili all'esterno e abbinando a i peperoni, le zucchine e carciofi, friarelli e sfilacci di cavallo.

Panare con Panfiocco e pani colorati.

MANZO
MAIALE

PADELLA
5 min. per lato



BELLA ATMOSFERA
PEPERONI
A FILETTI GRIGLIATI
06046



BELLA ATMOSFERA
ZUCCHINE
GRIGLIATE
06041



BELLA ATMOSFERA
FRIARIELLI
ALLA NAPOLETANA
06036



BELLA ATMOSFERA
FUNGHI
PORCINI TRIFOLATI
06011

Sushi di Scottona

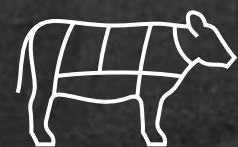
Noce di Scottona marinata, riso per sushi,
alga, asparago intero, sesamo nero.

Sgranare leggermente il riso a mani
umide con un poco di acqua tiepida.

Stendere il riso condito nel tappeto e
appoggiare l'alga.

Creare i roll con pezzi di Noce di
Scottona marinato qualche ora in
sottovuoto con marinatura Isole
tagliato a parallelepipedo spesso 1,5
cm per 10 cm.

Punte asparago, pesto di pistacchio,
mayo wasabi.



MANZO



CRUDITÀ



ASPARAGI
VERDI
AL NATURALE
18020



RISO
PER SUSHI
25198



MARINATURA
ISOLE
AGRUMI & PEPE ROSA
30302



MAIONESE
SQUEEZER
14018

Chimichanga

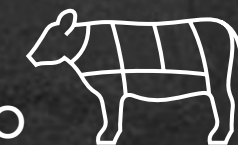
Carne di manzo tritata a piastra 6 per due volte.

Impastare il trito con marinatura Fuego. 10 g per 1 kg. Stendere sulla tortilla (diametro 25 cm), 150 g di trito. Stendere il riso bianco condito con marinatura Maremma 25 g per 1 kg.

Adagiare nel centro i Fagioli e i peperoni gialli e rossi. Pastellare con 1 uovo intero e amido di mais.

Impanare con Pan Fiocco senza glutine e Pan Crocco in parti uguali.

Cottura: scaldare l'olio di semi di girasole altoleico a 170 °C e friggere per pochi minuti il prodotto conservato in frigo a +4°C.



MANZO



FRITTO
in olio a 170°



PANATURA
PAN FIOCCO
SENZA GLUTINE - 30350
PAN CROCCO - 30351



FAGIOLI
RED KIDNEY
PICCANTI
18286



BELLA ATMOSFERA
ZUCCHINE
GRIGLIATE
06041



FALDE
DI PEPERONI
IN AGRODOLCE
18420



MARINATURA
FUEGO
SPICY HABANERO
30303



MARINATURA
MAREMMA
RUSTICA
30301

Straccetti di tacchino

Fesa di tacchino tagliata a listarelle da 1cm circa.

Marinare con BBQ, Maremma o Isole. 30 g per 1 kg di carne.

Preparare il Pan Fiocco senza glutine aggiungendo la salsa BBQ/Maremma. 50 g per 1 kg di pane.

La consistenza dovrà essere quella di una sabbia bagnata.

Tuffare gli straccetti nel pane.

Coppare per formare dei tortini e guarnire con tris verdure grigliate a cubetti, funghi Nameko e carciofi a spicchi.



TACCHINO



**FORNO
30/35 min.**



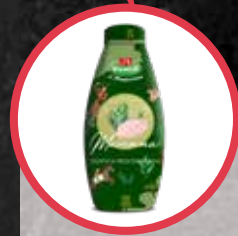
PANATURA
ARANCIO
30352



MARINATURA
BBQ
SMOKED FLAVOUR
30300



BELLA ATMOSFERA
VERDURE
CUBETTI GRIGLIATE
06033



MARINATURA
MAREMMA
RUSTICA
30301



PANATURA
PAN CROCCO
30351



BELLA ATMOSFERA
CARCIOFI
A FETTINE
06003



MARINATURA
ISOLE
AGRUMI & PEPE ROSA
30302



PANATURA
GIALLA
30353



BELLA ATMOSFERA
FUNGHI NAMEKO
TRIFOLATI
06018



PANATURA
PAN FIOCCO
SENZA GLUTINE
30350



Polpettone di Vitello

con cema formaggio,
speck e asparagi

Preparare la carne di vitello formando
dei pezzi piccoli che verranno tritati
con piastra 4,5 per 1 volta.

Aggiungere per 1 kg di carne:
100 g di speck, 1 uovo intero, 50 g di
Pan-Fiocco senza glutine, 15 g di
marinatura Maremma.

Tritare tutto per la seconda volta.

Tirare l'impasto in una sfoglia
rettangolare. Alloggiare al centro il
ripieno. Infine compattare la carne.



PANATURA
ARANCIO
30352



BELLA ATMOSFERA
POMORBIDI
06025



CREMA AI
FORMAGGI
15020



MARINATURA
MAREMMA
RUSTICA
30301



PANATURA
GIALLA
30353



ASPARAGI
VERDI
AL NATURALE
18020

VITELLO



FORNO
35/40 min.
170°



BBQ

SMOKED FLAVOUR



30300 - 1000 ml

Marinatura decisa e intensa.

Con spiccate note di affumicato equilibrate dalla dolcezza della paprika.

Marinatura impreziosita da un leggero tocco di peperoncino e pepe nero.

Ideale in tutte le cotture di carni rosse alla griglia, nei BBQ, o per bocconcini da spadellare.

Maremma

RUSTICA MEDITERRANEA



30301 - 1000 ml

Erbe e spezie che restituiscono i tipici profumi della macchia mediterranea.

Rosmarino, prezzemolo, origano, maggiorana, timo, la rendono perfetta sia su arrostiti importanti, che su carni bianche (pollo e tacchino).

Si esprime al meglio anche in abbinamento ai pani colorati, per creare gratinature.

Isole

AGRUMI & PEPE ROSA



30302 - 1000 ml

Il profumo degli agrumi si unisce alla fragranza del pepe rosa.

Aromatica e ben equilibrata, questa marinatura è ideale su carni bianche, spiedini e si presta perfettamente alle lavorazioni con panature.

Molto versatile anche negli abbinamenti di fantasia. Da provare unita a frutta secca in granella (pistacchi, mandorle o nocciole).

Fuego!

SPICY HABANERO



30303 - 1000 ml

Peperoncino Habanero, un tocco di paprika, un pizzico di erbe aromatiche e un leggero velo di affumicato.

Una marinatura per chi ama il piccante, ma senza esagerare. Gustosa e bilanciata si presta ad innumerevoli declinazioni.

Burger, impasti di carne, spiedini, straccetti o alette di pollo. Ottima anche in abbinamento alla marinatura BBQ smoke.

LE MARINATURE.

le
dosi

1. Impasti a base di carne trita, come insaporitore in marinatura:
15/20g per 1 kg di impasto
2. Per carni tagliate a bocconcino o a stracchetto **50/70g per 1 kg di carne**
3. Per marinare ed insaporire i pezzi interi
50g per 1 kg di carne
4. Per aromatizzare e insaporire le panature **100g per 1 kg di pane**
5. Si consiglia di marinare **almeno 6/8 ore prima** di esporre nel banco

PAN CROCCO

alle erbe aromatiche

Estruso di mais senza glutine dalla spiccata croccantezza. I fiocchi grossolani e irregolari non assorbono i liquidi della carne. Le erbe aromatiche e una equilibrata speziatura lo rendono ideale per arrostiti, spiedini, stracchetti e in abbinamento alla marinatura Maremma.

Confezione: Busta alluminata
Formato: 2 kg



30351



PANE GIALLO

Grazie alla granulometria irregolare e all'assenza di parti polverose, non assorbe i liquidi della carne. Consigliata principalmente per carni bianche, si presta a svariate declinazioni di fantasia. Ideale in abbinamento alla marinatura Isole e Maremma.

Confezione: Busta alluminata
Formato: 1 kg



30353

PANE ARANCIO

Grazie alla granulometria irregolare, alla quadrupla tostatura e all'assenza di parti polverose, non assorbe i liquidi della carne. Consigliata principalmente per carni di maiale, si presta a svariate declinazioni di fantasia. Ideale in abbinamento alla marinatura BBQ Smoke e Fuego.

Confezione: Busta alluminata
Formato: 1 kg



30352

PAN FIOCCO

di mais

Estruso di mais senza glutine dalla spiccata croccantezza. I fiocchi non assorbono i liquidi della carne. L'aspetto dorato e la dimensione irregolare donano alle preparazioni una consistenza irresistibile. Una leggera speziatura lo rende ideale in ogni tipo di preparazione e in abbinamento a tutte le marinature.

Confezione: Busta alluminata
Formato: 1 kg



30350



BELLA ATMOSFERA

LE APRI* LE USI

CON SOLO
IL 5%
DI OLIO

PRATICITÀ
D'USO

SENZA
PRECEDENTI



Il prodotto non va scolato.
Dimentica lo smaltimento dell'olio.



Riponi la vaschetta in frigorifero, grazie
al comodo coperchio salvafreschezza.

TOGLIAMO
L'OLIO

AGGIUNGIAMO
VALORE



L'olio non penetra nelle fibre dei vegetali



I vegetali esprimono al massimo
consistenza e gusto.



L'aceto è stato eliminato per esaltare
la dolcezza naturale del prodotto.







il Mangiarbene

www.viander.it