



Parmareggio

Tante
idee
gustose
per il tuo
locale



INSIEME C'È PIÙ GUSTO



Parmareggio

Il gusto unico dello **Speck Senfter** nasce da **un'antica tradizione salumiera**, che mette a frutto **conoscenze e lavorazioni artigianali**, tramandate di generazione in generazione.

Dalla **Val Pusteria**, terra d'elezione per la produzione dello Speck, **Senfter** porta ovunque il suo sapore unico, conquistando i consumatori **in tutto il mondo**.

Scopri la sua versatilità: insieme ai Formaggi Caratterizzati **Parmareggio**, **Speck Senfter** è **l'alleato perfetto per il tuo locale**, perché permette di preparare **tante ricette veloci, varie e gustose**, create con ingredienti genuini di alta qualità.

Sorprendi ogni giorno i tuoi clienti con **piatti sempre diversi**, ideali per tutte le occasioni, dalle **pause pranzo, ai brunch, agli aperitivi**.



PANE CASERECCIO CON MOUSSE DI RICOTTA ALLA CURCUMA, SPECK E CIPOLLA CARAMELLATA



INGREDIENTI

- 2 Fette di pane casereccio
- 100 g Ricotta con Parmigiano Reggiano Parmareggio
- 8 Fette di Speck Alpe Gran Resa Senfter
- 3 Cucchiaini rasi di curcuma
- 2 Cucchiaini di cipolla caramellata
- 1 Cucchiaio di olio EVO
- q.b. Sale e pepe

PREPARAZIONE

- In una ciotola versare la Ricotta con Parmigiano Reggiano Parmareggio e lavorare con una spatola unendo olio, curcuma, sale e pepe;
- Riempire una sac à poche con la mousse di ricotta alla curcuma;
- Tagliare le fette di pane a metà e farcire con la mousse di ricotta;
- Stendere la cipolla caramellata e le fette di Speck Alpe Gran Resa Senfter.
- Impiattare e servire.



La Ricotta con Parmigiano Reggiano Parmareggio è l'alleata ideale in cucina, perché aggiunge alla fresca cremosità della ricotta il gusto e la naturalità del Parmigiano Reggiano. L'esclusiva ricetta le dona cremosità e un sapore ben equilibrato tra la nota caratteristica del parmigiano e quella delicata del latte.

FOCACCIA

CON FORMAGGIO

SPALMABILE, SPECK

E PEPERONI GRIGLIATI



INGREDIENTI

- 1 Focaccia alta e morbida
- 5 Fette di **Speck Alpe Gran Resa Senfter**
- 2 Cucchiaini di **Spalmabile con Parmigiano Reggiano Parmareggio**
- 2 Fette di peperone grigliato

PREPARAZIONE

- Tagliare a metà la focaccia;
- Stendere lo **Spalmabile con Parmigiano Reggiano Parmareggio** su tutta la base;
- Farcire con il peperone grigliato tagliato a listarelle e le fette di **Speck Alpe Gran Resa Senfter**;
- Adagiare la fetta superiore della focaccia e servire.



Lo **Spalmabile con Parmigiano Reggiano Parmareggio** è un formaggio morbido, che unisce alle caratteristiche di freschezza e cremosità tutto il gusto naturale e genuino del Parmigiano Reggiano. Una specialità perfetta sia da assaporare in purezza, spalmata sul pane, sia come ingrediente per ogni ricetta.

ROCOLINI DI PANE CON ROBIOLINO, SPECK E RADICCHIO ROSSO



INGREDIENTI

- 2 Fette di pane da tramezzini rettangolare
- 8 Fette di **Speck Alpe Gran Resa Senfter**
- 1 **Robiolino con Parmigiano Reggiano Parmareggio**
- 6 Foglie grandi di radicchio rosso

PREPARAZIONE

- Stendere con un matterello le fette di pane per tramezzini rettangolari;
- Spalmare il **Robiolino con Parmigiano Reggiano Parmareggio** su entrambe le fette;
- Disporre sopra al pane le fette di **Speck Alpe Gran Resa Senfter** e le foglie di radicchio;
- Arrotolare le fette così farcite fino ad ottenere due rotolini e avvolgerli con pellicola trasparente;
- Fare riposare i due rotolini in frigorifero almeno mezz'ora;
- Eliminare pellicola, affettare e servire.



Il **Robiolino con Parmigiano Reggiano Parmareggio** offre un'esperienza di gusto unica, che mantiene le caratteristiche di freschezza e cremosità di un grande classico tra i formaggi italiani, a cui si aggiunge il gusto del Parmigiano Reggiano. Una vera bontà da spalmare sul pane, che può anche essere utilizzato come gustoso ingrediente per la preparazione di torte salate e primi piatti o in abbinamento a ricette e contorni creativi.

BOWL

CON SPECK

E FORMAGGIO A FETTE

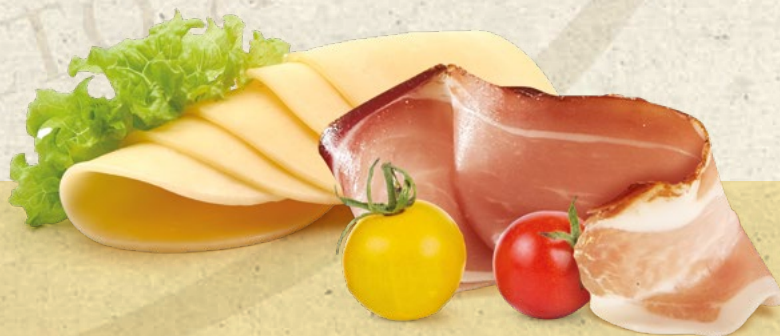


INGREDIENTI

- 150 g Insalata Iceberg
- 4 Fette di **Speck Alpe Gran Resa Senfter**
- 3 Fette di **Formaggio a Fette con Parmigiano Reggiano gusto classico Parmareggio**
- 5 Pomodorini
- 2 Cucchiari di olio EVO
- q.b. Semi misti per insalata
- q.b. Sale

PREPARAZIONE

- Tagliare a julienne l'insalata iceberg e versare in una ciotola;
- Tagliare a metà i pomodorini e unirli all'insalata;
- Condire con sale, olio e semi misti;
- Posizionare le fette di **Speck Alpe Gran Resa Senfter** e le fette di **Formaggio a Fette con Parmigiano Reggiano gusto classico Parmareggio**.



Il **Formaggio a Fette con Parmigiano Reggiano gusto classico** è l'interpretazione di **Parmareggio** del classico formaggio a fette che incontra tutto il gusto e la naturalità del Parmigiano Reggiano, per un piacere unico, ideale da assaporare al naturale o per arricchire ogni tipo di ricetta.

INVOLTINO

DI MELANZANA, SPECK,

FORMAGGIO AFFUMICATO

E DADOLATA

DI POMODORO



INGREDIENTI

- 4 Fette di melanzana grigliata
- 4 Fette di **Speck Alpe Gran Resa Senfter**
- 8 Fette di **Formaggio a Fette con Parmigiano Reggiano gusto affumicato Parmareggio**
- 1 Cucchiaio di olio EVO
- 1 Pomodoro cuore di bue
- q.b. Sale

PREPARAZIONE

- Stendere su un piano le melanzane grigliate;
- Adagiare su ognuna 2 fette di **Formaggio a Fette con Parmigiano Reggiano gusto affumicato Parmareggio** e 1 fetta di **Speck Alpe Gran Resa Senfter**;
- Arrotolare e fermare con uno stuzzicadenti;
- Tagliare a dadini il pomodoro e condire;
- Impiattare e servire.



Nel **Formaggio a Fette con Parmigiano Reggiano gusto affumicato Parmareggio** il sapore tipico dell'affumicatura incontra il gusto e la naturalità del Parmigiano Reggiano, per creare un formaggio perfetto per ogni occasione, grazie alla sua versatilità.



Parmareggio

CODICE	BRAND	DESCRIZIONE	PESO PZ	PEZZI PER CARTONE
1508	Senfter	Speck Alpe Gran Resa Intero	5,20 kg	2
1509	Senfter	Speck Alpe Gran Resa Metà	2,80 kg	2
1691	Parmareggio	Ricotta con Parmigiano Reggiano	220 g	6
1692	Parmareggio	Robiolino con Parmigiano Reggiano	120 g	6
1693	Parmareggio	Spalmabile con Parmigiano Reggiano	130 g	12
1694	Parmareggio	Formaggio a Fette con Parmigiano Reggiano	120 g	10
1695	Parmareggio	Formaggio Affumicato a Fette con Parmigiano Reggiano	120 g	10

Grandi Salumifici Italiani®

Strada Gherbella, n.320 - Modena - 41126, ITALIA
Telefono: 0595861111 - E-Mail: info@grandisalumificiitaliani.it