



SDG
selezioni di gusto



Ingros Rendena diventa **SDG selezioni di gusto**

Un nuovo nome, un nuovo logo, una nuova sede per esaltare il livello di servizio che l'azienda vuole perseguire nei prossimi anni.

Sta in questo la scelta della Famiglia Cooperativa Pinzolo di spostare gli spazi della controllata Ingros Rendena accanto al nuovo supermercato Pineta che ha aperto i battenti a fine giugno a Giustino (TN) in Via Pineta 13.

Triplificare gli spazi significa avere una logistica più efficiente, aumentare il numero di referenze per raggiungere quell'assortimento completo che serve a un pubblico esercizio sia esso hotel, ristorante, bar o pizzeria. Da SDG adesso si potrà trovare tutto il necessario per le attività di ristorazione e sarà la forza vendita a presentare questo assortimento, con i relativi prezzi e consigli per poi organizzare le consegne nel migliore dei modi

La nuova sede si sviluppa in 3.000 metri quadrati di magazzino, suddivisi in 1200 per i prodotti grocery, 740 per il surgelato, 150 in celle per l'ortofrutta, 160 per i prodotti freschi, 50 per le carni.

"Il nuovo nome e il relativo logo erano necessari per valorizzare le scelte che la cooperativa ha fatto in questi mesi; scelte che vedranno anche un'espansione dei servizi pensati per voi, un'estensione delle zone servite oltre alla nostra bellissima valle. Vogliamo portare le competenze che abbiamo maturato in questi anni a un pubblico di professionisti più ampio e vogliamo che i nostri clienti storici, quelli che hanno sempre creduto in noi ricevano un servizio ancor più puntuale, mirato alle esigenze reali, frutto di una condivisione di crescita che ci ha sempre visti collaborare".

La nuova struttura ha predisposto un locale per incontri di formazione, fiere interne ed eventi in modo da migliorare sempre più la preparazione della forza vendita e permettere ai clienti di incontrare e confrontarsi direttamente con le aziende e con il mondo produttivo.

Inoltre, a tutti i clienti verrà inviata la rivista *sala&cucina*, un efficace strumento per essere aggiornati ed informati sulle novità del settore. È stato infine creato un nuovo sito internet ed implementato l'utilizzo dei social, per dare un concreto segno di vicinanza a tutti i nostri clienti.



..... La colazione



La colazione

Nelle prime colazioni e, in generale, nel mondo alimentare contare su prodotti di marca significa fare affidamento sulle due cose più importanti: la sicurezza alimentare e la certezza di processi produttivi certificati. Sono aspetti fondamentali in un mondo dove le intolleranze e le allergie sono sempre più all'ordine del giorno. Nel nostro catalogo abbiamo dato prevalenza a questo aspetto per i prodotti da colazione.

DELIFRANCE

Le proposte per la prima colazione, o per un break, sono sempre più sotto la lente d'ingrandimento. Grazie all'esperienza, al rispetto dei processi artigianali e agli alti standard qualitativi, Delifrance aiuta chi ha un locale a deliziare i propri clienti in ogni momento della giornata, a cominciare dal mattino con una vasta gamma di viennoiserie ispirata alla tradizione francese. Dalifrance propone dai grandi classici ai prodotti più ricercati, con impasti leggeri e farciture golose, tenendo conto anche delle nuove esigenze nutrizionali.



Croissant al burro

L'emblema della golosità, ovvero un classico croissant alla francese con tanto burro (al 24%). La sfoglia dorata e croccante emana un avvolgente profumo. All'interno si espande una grande alveolatura frutto di un'accurata lievitazione. Pronto dopo una cottura in forno a 170 °C per 18-20 minuti.



Mini croissanterie al burro

La golosità... in un piccolo formato! Un mini croissant al burro, estremamente profumato e croccante, che rappresenta lo sfizio perfetto per un piccolo break. Pronto da cuocere: è sufficiente riporlo in forno preriscaldato secondo indicazioni. Adatto a i vegetariani.



Mini sogno nature

Un soffice e goloso muffin, che fa della semplicità la sua arma di seduzione. È anche estremamente pratico: è sufficiente scongelarlo per circa un'ora a temperatura ambiente prima di servirlo. Adatto anche ai vegetariani.

SAN GIORGIO

Una grande azienda di croissanterie specializzata nel mercato food service, situata alle porte di Salerno, che ha saputo innovarsi mantenendo saldo il baricentro sulla qualità. San Giorgio sceglie infatti da sempre solo le migliori materie prime per offrire prodotti d'eccellenza pensati per la fornitura di bar, hotel e locali sui generis. La qualità si esprime attraverso i sapori genuini, la salubrità degli ingredienti, le ricette tradizionali e le declinazioni particolari, come la linea vegana e senza olio di palma, o la linea gluten free. Tutti i processi produttivi vengono rigorosamente controllati e le materie prime sono selezionate con cura per garantire il meglio.



Snack dolci senza glutine

Un ricco assortimento di prodotti senza glutine, gustosi e colorati, per la prima colazione, la merenda, il dolce dopo pasto. Si può scegliere tra frollini, crostatine, snack, cornetto (vuoto, all'albicocca o al cacao). Adeguatamente confezionati per garantire sicurezza e freschezza nel prodotto.



Treccina noci Pecan

La gamma San Giorgio contempla deliziose viennoiserie ispirate alla tradizione danese. L'impasto della linea Danish Pastry è caratterizzato da lamine di pasta sfoglia che creano una texture stratificata e croccante, in questa referenza arricchita dalle noci Pecan.



Mini ciambella zuccherata

Invitante, cosparsa di zucchero ma... leggera. La mini ciambella zuccherata appartiene alla linea Già cotti fritti San Giorgio che garantisce tre caratteristiche importanti: sono sempre soffici, mai unti e sono totalmente privi di olio di palma.



Croissant Integrale al miele

Un prodotto della linea Benessere San Giorgio. Un'accurata ricerca di materie prime di eccellenza si traduce in questo croissant in cui si combinano gusto e leggerezza. Un asso nella manica per chi vuole allestire una prima colazione completa e varia, che strizza l'occhio alla salute.



Croissant melange midi

Un parterre di prodotti sfiziosi ideali per allestire colazioni, buffet e brunch. Il vero valore aggiunto della linea "pocket" è la varietà della gamma, con tanti gusti, dunque la possibilità di far assaggiare all'ospite più specialità in un unico momento.



LATTE TRENTO

Latte Trento è una cooperativa, ma prima di ogni altra cosa il racconto di intere generazioni di allevatori contraddistinti dal rispetto per la natura e per gli animali.

Le mucche dei soci Latte Trento vengono alimentate solo con foraggio, erbe e fiori montagna, e allevate in modo tradizionale, non intensivo. Il latte viene raccolto in precise zone del Trentino Alto Adige che vanno dalla Val di Sole alla Val d Fiemme, da Storo a Rovereto, passando per la Valle dei Laghi. Ogni giorno Latte Trento effettua decine di controlli in linea con i più elevati standard internazionali per garantire a clienti e agli utilizzatori finali, compresi i professionisti di cucina e pasticceria, prodotti buoni, genuini e sicuri.



Yogurt Trentino

Si chiama Trentino perché il latte con cui viene preparato proviene esclusivamente dai soci Latte Trento. È uno yogurt cremoso preparato con una ricetta che unisce il gusto del latte a quello della succosa frutta fresca in pezzi grossi. Disponibile in tanti gusti (intero, magro, frutti di bosco, fragola, ciliegia, mirtillo, banana, pesca, caffè, vaniglia) ora anche nel nuovo vasetto ecologico 100% riciclabile. Due formati: gr 125 e Kg 5.

VERIVAL

Le aspettative sulla colazione sono cambiate. Oggi si ricerca ancora il gusto, ma anche un'offerta equilibrata e varia che tenga conto del benessere e promuova una corretta dieta alimentare. A tal proposito Verival supporta chi è alle prese con l'allestimento quotidiano della prima colazione mettendo a disposizione una gamma di cibi sani alla portata di tutti. Da ricette semplici e golose, preparate partendo da ingredienti biologici, nascono delle referenze perfette per conquistare i propri ospiti nelle prime ore del mattino e nei break, ma anche utili alla ricettazione in cucina.



Crunchy croccante al Cioccolato

Fatto a mano in Tirolo, senza olio di palma, integrale, ricco di fibre e 100% biologico. Il cioccolato conferisce una tipica nota dolce-amara.



Muesli integrale con Noci

Senza zuccheri aggiunti, integrale, vegano e ricco di fibre. Arricchito con noci, è l'ideale per una colazione bilanciata



Muesli ai Cereali antichi con Frutti di Bosco

Preparato con 7 super frutti e cereali integrali. È un prodotto vegano, ricco di fibre, vitamine e minerali. Adeguatamente confezionati per garantire sicurezza e freschezza nel prodotto.



Crunchy croccante al Miele

Prodotto a mano in Tirolo, senza olio di palma, a base di fiocchi di avena integrali e ricco di fibre. Il miele dona una dolcezza naturale.



Crunchy croccante con Frutti rossi

A base di avena integrale, è arricchito con frutti rossi che colorano di un rosa delicato la bevanda in cui vengono inseriti. Vegano e 100% biologico.



Cornflakes senza zucchero

Fiocchi delicatamente laminati in scaglette. Presentano un aroma corposo e inimitabile.



Bircher Porridge

È totalmente vegetale, senza zuccheri aggiunti, pronto da mangiare in soli 3 minuti. Vegano e senza glutine.

La colazione



I salumi



I salumi

Un territorio, quello del Trentino Alto Adige, che offre salumi molto particolari come lo speck e la carne salada che noi di Selezione di Gusto abbiamo scelto tra i migliori produttori. Ma questi prodotti non sono che la punta di un iceberg nella ricchissima selezione che abbiamo fatto per mettere i nostri clienti nella condizione di poter contare su un assortimento completo.

SALUMIFICIO VAL RENDENA

Da oltre 75 anni Salumificio Val Rendena produce con grande cura speck, carne salada e salumi tipici trentini di altissima qualità. I maestri salumieri di Salumificio Val Rendena sanno come trasformare i migliori tagli di carne in specialità dal gusto unico e inconfondibile. La salatura, il massaggio di ogni singolo pezzo, la giusta proporzione tra gli aromi naturali selezionati sono gli elementi di valore di Salumificio Rendena.



Salame Rendena® da taglio puro suino

Un salame da taglio preparato a partire da carne di suino nazionale di alta qualità, stagionato in budello naturale. Non contiene latte in polvere né lattosio. Ottimo per preparare antipasti, panini e taglieri di affettati. Dentro all'insacco tutta la garanzia di un prodotto eccellente firmato Salumificio Val Rendena



Speck Campiglio® 4 mesi

Un prodotto che racchiude tutta la vera anima trentina. La coscia fresca di maiale viene disossata, rifilata (in forma quadrata), pulita, salata e massaggiata con miscela di sale, erbe aromatiche, spezie e aromi. Segue la pressatura e l'affumicatura con truciolo naturale di faggio e bacche di ginepro che conferisce particolari sentori al prodotto. La fetta si presenta rossa nella parte magra, bianco/rosata nella parte grassa. Da utilizzare sia come affettato, sia nelle proprie ricette, tradizionali o creative esse siano.

SALUMIFICIO BOMÈ

Bomè nasce nel 1962 come piccola macelleria grazie all'intuizione del fondatore Bomè Odorizio e continua gradualmente a svilupparsi fino ad iniziare, nel 1987, per merito dei figli Silvietto, Dario e Nora, a produrre e vendere speck di alta qualità abbandonando progressivamente l'attività di commercio carni all'ingrosso. La qualità dei prodotti Bomè è il risultato di un'accurata scelta delle carni e di una lavorazione artigianale qualificata rispettosa della tradizione Trentina. Il salumificio si vanta di numerose certificazioni (BRC, IFS, Halal, BIO, QT Qualità Trentino).



Lardo

Il lardo Bomè viene prodotto a partire dalle parti più alte del bovino, poi aromatizzate all'antica e stagionate in vasche. Si distingue per un sapore delicato e avvolgente. Ottimo da servire con pane bianco caldo, in un tagliere di salumi, abbinato a un calice di vino bianco. Non contiene allergeni, glutine, derivati del latte e OGM.



Pancetta Stufata

Una pancetta stufata di altissima qualità, lavorata artigianalmente con una lenta cottura a vapore e un'affumicatura naturale. Vengono impiegate solo pancette taglio "delikatesse". Ottima per colazioni e brunch. Non contiene allergeni, glutine, derivati del latte e OGM.



Speck

Per la produzione dello speck Bomè viene utilizzata la coscia posteriore del maiale, arrotondata alla punta, rifilata, mondata e messa in una vasca in salamoia secca con sale, pepe e ginepro per un periodo di almeno tre settimane, con continue massaggiature delle cosce. Dopo la salatura avviene l'affumicatura in appositi locali (con l'impiego di una specifica segatura e ginepro), infine la stagionatura. Per un prodotto stagionato di alta gastronomia servono circa sei mesi, mentre quattro per un prodotto più giovane.

JUDICARIA



Carne Salada Judicaria

Dall'antica tradizione trentina nasce la carne salada Judicaria, ottenuta da carni selezionate di bovino. Si tratta di carni con eccellenti caratteristiche organolettiche, in questa versione valorizzate da una marinatura equilibrata che ne esalta le peculiarità. La carne salada Judicaria viene prodotta come in passato: massaggiata manualmente, con delicatezza, utilizzando sale e spezie. È ricca di proteine e priva di grassi, pertanto un prodotto eccellente per una cucina gustosa e leggera. Ideale per antipasti e piatti unici, per chi vuole offrire ai propri clienti un cibo gustoso e leggero, tipicamente Trentino.



..... Farine, paste e lievitati



Farine, paste e lievitati

La pasta e le farine sono abitualmente ridotte a commodity ma non è così per noi. Abbiamo scelto il meglio che c'è sul territorio – Felicetti – unito alla possibilità di avere un assortimento completo di paste ripiene – I Tre Chef – che può essere ulteriormente personalizzato in base alle vostre esigenze. Per il riso e le farine la scelta è caduta su artigiani che fanno della qualità una ragione di vita.

PASTA FELICETTI

La pasta che nasce nelle Dolomiti. Una sfida iniziata dal Pastificio Felicetti nel 1908 grazie all'intuizione di nonno Valentino di utilizzare acqua di sorgente per l'impasto e aria pura di montagna per l'essiccazione.



Matt

Tenace e ricca varietà di grano duro, offre il meglio di sé quando coltivato in terre di Puglia. Interpretato a regola d'arte dal mastro pastaio, in cottura regala il suo profumo di fieno estivo, leggero di cocco disidratato e di pasta filata appena mozzata, il sapore è primordiale, di pane cotto a pietra, di burro e di bambù.

Farro

Utilizzato sin da celti, egizi ed etruschi, da alcune migliaia d'anni or sono. Interpretato a regola d'arte dal mastro pastaio, in cottura regala il suo profumo gentile di machis, di nocciola fresca e polpa cotta di melanzana, in bocca risulta croccante, di crosta di pane, burro d'arachidi e con un leggero finale di giuggiola.

Kamut® Khorasan

Grano duro di varietà Khorasan, antenato dei grani moderni nasce in medio-oriente alcune migliaia d'anni or sono. Interpretato a regola d'arte dal mastro pastaio, in cottura regala il suo profumo gentile di fiori bianchi e di frutta secca appena sbucciata, al gusto si aggiungono nette evocazioni di pinolo e macadamia con sfumature vegetali di fiori eduli.



Il Cappelli

Dal genio agronomico di uno dei più grandi e misconosciuti studiosi italiani e dedicata al Senatore Raffaele Cappelli, questa varietà di grano cocciuto e generosa è capace di condensare nei suoi chicchi il sole della Puglia e il gusto vero e sincero del '900. Interpretato dai nostri pastai in connubio con l'acqua pura del Latemar, restituisce calore e colore con un temperamento schietto e vigoroso, profondamente italiano. A crudo ricorda i sacchi di juta e la radice di liquirizia. In cottura richiama il latte appena munto, la buccia di castagna e patata lessa. Nell'assaggio, morbido e nervoso, si ritrova il gusto dolce della mollica di pane e un finale curiosamente salino.

Speciale Gastronomia

Una linea pensata per tutti gli chef che fanno della loro cucina un'arte. Una pasta di Grano duro perfetta per sapore, tenuta in cottura ed equilibrio. Ideale per fare di ogni piatto un capolavoro.

Farine, paste e lievitati

I TRE CHEF

Sono i sarti della pasta. I tre chef propongono una gamma di paste ripiene di elevata qualità, le cui ricette vengono realizzate solo con l'impiego di eccellenti materie prime ispirandosi a tradizioni culinarie e abbinamenti creativi. Il vantaggio per chi ha un locale è poter scegliere prodotti per cucine professionali realizzate da chi in quelle cucine ci ha passato buona parte della vita.



Porcini e polenta

Una pasta il cui ripieno è ispirato ai sapori autunnali e al connubio tra la polenta taragna, specialità valtellinese, e i funghi di bosco. Si può abbinare a una fonduta di taleggio e coulis di mirtillo, a funghi spadellati con il prezzemolo, oppure a un classico ragù di salsiccia.



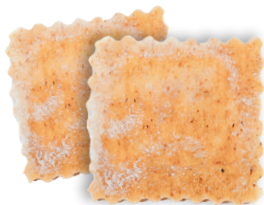
Cervo pasta cacao

Un raviolo che ricorda le baite di montagna e i piatti con il profumo di sottobosco. La carne delicata del cervo abbinata ai frutti rossi e alla pasta al cacao amaro creano un connubio elegante e armonioso. Ottimo con burro nocciola e lamelle di funghi arrostiti, oppure foglie di verza arrostiti e riduzione di vino rosso.



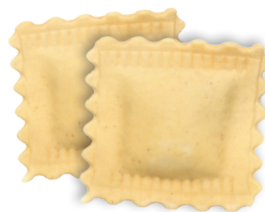
Guancia brasata

Un ricco ripieno di guancia di manzo brasata lentamente nel vino rosso. Si può ultimare con una fonduta di toma di montagna, una dadolata di mele e una riduzione al vino rosso, oppure con burro rosmarino e funghi porcini.



Fonduta e funghi

La ricetta classica della fonduta piemontese che si ispira alla preparazione Valdostana. Il ripieno risulta morbido e fluido ma deciso, di personalità. Si può condire con burro e nocciole, lamelle di fungo porcino spadellato, rondelle di salsiccia arrostite.



Salmerino alpino

Un ripieno dal sapore delicato in cui il protagonista è uno dei più pregiati pesci di lago, allevato principalmente in Trentino e Lombardia. In bocca si percepisce una gradevole nota fresca data dall'impiego di erba cipollina. Si può abbinare a funghi porcini trifolati e speck, una dadolata di verdure all'olio extra vergine, una crema di zucchine e pinoli tostati.

RISO NUVOLA

I prodotti Riso Nuvola nascono nel mantovano, terra con una lunga tradizione di risicoltura. Che si tratti di un chicco di riso, della tagliatella di riso, della farina di riso, ciò che arriva al tatto, all'olfatto e poi al gusto sono la genuinità, la veridicità del prodotto e le specifiche caratteristiche di ciascuna varietà. Le referenze della selezione Riso Nuvola, come la Farina di Riso Nuvola o le Tagliatelle di Riso Nuvola garantiscono alte prestazioni in tutti gli impieghi e sono ideali per le cucine professionali.



Farina di Riso Nuvola

Unica nel suo genere, trova molteplici applicazioni in cucina. La farina di Riso Nuvola è ottenuta dalla lavorazione della varietà Thai Fragrance, naturalmente profumata. I chicchi di riso vengono sottoposti a una molitura con macine moderne, sotto la soglia dei 40 gradi per preservare le proprietà del riso. La granulometria è medio/fine. Ideale per preparazioni da forno, pastella, ricette orientali ma anche per la pizza e la preparazione di primi piatti.

Tagliatelle di Riso Nuvola

La tagliatelle di riso sono un prodotto semi artigianale a lunga essiccazione dalla consistenza spiccata. Esaltano abbinamenti ricercati e sono l'ideale per chi vuole proporre una cucina leggera e digeribile. Ottime anche con sughi semplici, al burro, all'olio extra vergine di oliva o con un preparato alle verdure di stagione.

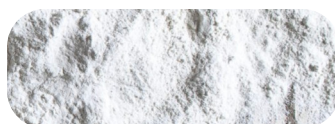
AGRI 90

Agri 90 è una dinamica cooperativa di agricoltori della parte sud-occidentale del Trentino, che offre prodotti della terra di montagna, genuini e saporiti, coltivati e trasformati nel rispetto delle tradizioni antiche.



Farina gialla di Storo

Una farina ottenuta dal caratteristico granoturco di Storo. Le pannocchie vengono raccolte alle prime brume d'ottobre, asciugate dai secchi venti di montagna, quindi macinate lentamente per conservarne i principi nutritivi e le peculiari caratteristiche organolettiche. Una farina che vi consente di preparare la vera polenta di montagna!



Farina bianca di Storo

La farina di grano tenero tipo 1 è ottenuta dalla macinazione a pietra del frumento tenero che viene coltivato con metodi tradizionali nella piana di Storo. La caratteristica più apprezzata di questo prodotto è l'utilizzo di tutte le componenti del chicco di grano, compresi il germe e la crusca, parti ricche di sostanze nutritive.



Farina grano saraceno

Ricca di proprietà nutritive, la farina di grano saraceno di Storo senza glutine è detta anche Oro Nero. Una farina di alta qualità, macinata a pietra, indicata per la preparazione di qualsiasi piatto, sia dolce che salato.

Farine, paste e lievitati

DOLCE PANEM

Oggi un'attività di ristorazione non può sbagliare sul tema panificati. Al contrario deve garantire ai propri ospiti pani di alta qualità in tutte le occasioni di consumo, dalla colazione al cestino del pane. Per fare ciò Dolce Panem si è specializzata nella ricerca dei migliori produttori di panificati e dolci a livello europeo. Si avvale di produttori tedeschi e austriaci che si impegnano a custodire ricette molto antiche, realizzate con materie prime locali, nel rispetto dell'ambiente e della salute delle persone.

Tra gli altri collabora con il panificio La Pistoria a Caderzone, con cui ha messo appunto panificati di alta qualità preparati con farine autoctone, come quella di Storo.

Per stare al passo con i tempi facendo sempre fede alla tradizione, Dolce Panem panifica con lievito madre, senza l'utilizzo di prodotti di origine animale, garantendo ai propri clienti prodotti bio-vegani certificati.

Dalla classica baguette all'assortimento di pani mignon, dal bretzel con sale ai bocconcini in svariati gusti: dall'assortimento Dolce Panem il ristoratore può scegliere tra tantissime referenze in base all'identità del suo locale e della sua clientela.





Le carni

Le carni

Professionalità e competenza sono caratteristiche fondamentali del nostro lavoro per esaltare e valorizzare i tagli di carne, con l'aggiunta di un'adeguata preparazione in termini di comunicazione e informazione sui tagli, le frollature, la selvaggina. Proporre l'acquisto di carne al ristorante per noi significa essergli di supporto con la nostra competenza e il nostro servizio, garantendo sempre il meglio per i nostri clienti.





Quello delle carni, nei consumi fuoricasa, è un mercato in continua crescita e mutamento, dove occorrono competenza, conoscenza dei tagli, delle marezzature, della filiera anche a livello internazionale. Infatti, le carni italiane rappresentano solo una minima parte dei consumi e gli allevamenti nel mondo sono un complesso di regole e norme che ogni distributore deve conoscere molto bene se vuole evitare, come noi, di trattare carni che non siano certificate, che abbiano quella particolare sensibilità verso il benessere animale. Per rispettare questi parametri abbiamo scelto di fare un'intensa attività

formativa ai nostri agenti e di avvalerci di fornitori affidabili, con tutte le carte in regola in termini di certificazione. Questo ci permette di offrire professionalità e consapevolezza del fare con un assortimento di carni per ogni comparto: bovino, suino, avicunicolo, selvaggina. Le nostre referenze coprono l'intero fabbisogno di ogni ristorante con tagli di carni che arrivano dai più noti mercati internazionali: **Italia, Irlanda, Ungheria e Slovenia per la selvaggina, Giappone per il Kobe Wagyu, Nuova Zelanda, Uruguay, Canada, Australia e Nord America.**



Le carni



Scelte Vegetariane



Scelte vegetariane

Il vegetale sta, poco a poco, diventando un comparto fondamentale per la ristorazione. Gli ospiti di un ristorante che guardano al proprio benessere sono passati dal 31% al 42% nell'arco di un anno. Mangiare vegetale, però, significa anche essere capaci di conferire gusto al piatto e, per questo, abbiamo scelto un fornitore specializzato che ci mette a disposizione la sua grande esperienza.

HEURA

Una linea di prodotti 100% vegetali, sani e pensati per tutti! Heura è un'azienda alimentare che si rivolge a qualsiasi stile alimentare: vegetariani, vegani, celiaci e onnivori. Mette a disposizione un ampio assortimento di prodotti che si avvicinano nel sapore a carne e pesce. Pur avendo consistenza e sapori simili alla carne tutti i suoi componenti sono vegetali, in particolare le proteine di soia e piselli. Heura, inoltre, garantisce nei suoi prodotti una lista corta degli ingredienti, principalmente acqua, olio extra vergine d'oliva, spezie naturali, sale e vitamina b12.



Hamburger

Un'eccellente e gustosa alternativa al burger di carne che si differenzia dagli altri prodotti in commercio per la scelta dei grassi, nella quantità e nella qualità. Realizzato con proteine di piselli testurizzati (non OGM) e olio extravergine di oliva.



Salsiccia

Una salsiccia 100% vegetale con il 30% in meno di ingredienti rispetto alle altre alternative vegetali. Si può cuocere in padella, a fuoco medio/alto per 6 minuti girandola, oppure al barbecue. Nel secondo caso si consiglia di pennellare la salsiccia con olio e lasciarla sulla griglia per 2 minuti su ciascun lato.



Cotoletta

Un prodotto 100% vegetale a base di proteine di soia e grano con olio extravergine di oliva (1,9%). Per servire un prodotto succoso all'interno e con un rivestimento croccante si consiglia la cottura a fuoco medio per 6 minuti, con aggiunta di poco olio, girando a metà cottura.



Filetto di Merluzzo

Un prodotto 100% vegetale, in stile filetto di pesce in pastella, preparato a base di proteine di soia e olio extra vergine di oliva (al 2,6%). Si può cuocere in forno preriscaldato a 200 °C, per 10 minuti, girandolo a metà cottura. Oppure in padella: in questo caso scaldare un cucchiaio di olio d'oliva a fuoco medio-alto, mettere il prodotto nella padella e cuocere per 3-4 minuti, girandolo a metà cottura per ottenere una doratura uniforme.



Nuggets

Deliziosi nuggets, croccanti e gustosi, adatti anche a vegani e celiaci perché non contengono uova né glutine. Si possono cuocere in padella a fuoco medio con un cucchiaio d'olio per 2 minuti e mezzo su ciascun lato, oppure in forno a 200°C preriscaldato, su una teglia, per 13 minuti.

Scelte vegetariane



Il pesce



Il pesce

Il consumo di pesce è in crescita in ogni parte d'Italia, anche nelle nostre località montane. È una tendenza inarrestabile a cui guardiamo con un livello di attenzione e di servizio che ci porta a scegliere fornitori capaci di soddisfare ogni richiesta dei nostri clienti che trattano questo segmento. Con noi non resterete mai senza assortimento.

NETTUNO

Una delle più importanti realtà italiane nel settore della vendita di alimenti surgelati e congelati. Nettuno è specializzata nell'importazione di prodotti di prima scelta da tutte le principali e tradizionali aree di approvvigionamento, attraverso consolidati rapporti commerciali con i migliori fornitori mondiali. Tra le referenze ittiche vi sono prodotti sottoposti a IQF (Individually Quick Frozen), processo attraverso cui i prodotti sono surgelati individualmente, senza trasformarsi in "blocco". IQF apporta vantaggi qualitativi e pratici al professionista di cucina. Nel processo di cottura dei prodotti sottoposti a IQF il calore penetra infatti nell'alimento in maniera omogenea, con risultati eccellenti in termini di gusto e consistenza. Inoltre si può utilizzare il quantitativo di prodotto desiderato evitando gli sprechi.



Polpo Marocco

Polpo (*Octopus Vulgaris*) sottoposto a IQF, processo di surgelazione individuale. Zona di pesca: FAO 34 / 371



Seppie

Seppia Indopacifica (*Sepia Pharaonis*) pulita sottoposta a IQF, processo di surgelazione individuale. Zona di pesca: Oceano Pacifico Zona FAO 71



Gambero Argentino

Gambero Argentino (*Pleoticus Muelleri*). Zona di pesca: Atlantico Sud Occidentale Zona FAO 41



Filetto di Orata

Filetti di orata (*Sparus Aurata*) da orate allevate in Turchia. Comodi da preparare al forno o in padella.



Gamma Jui Si

Prodotti realizzati in Italia, pratici e veloci nella preparazione, senza grassi aggiunti, ideali da personalizzare a piacere.



L'ortofrutta

A top-down view of a black plate filled with a variety of fresh vegetables. The plate contains several pieces of bright green spinach leaves, several florets of vibrant green broccoli, and several slices of zucchini. Interspersed among these are several bright green peas. The vegetables are arranged in a somewhat circular pattern, filling most of the plate. The background is a dark, textured surface, possibly a table or countertop.

L'ortofrutta

Essere in grado di fornire il ristorante di frutta e verdura fresca ogni giorno è un grande servizio, per questo abbiamo deciso di approcciare questo complicato mercato servendoci di piattaforme serie e organizzate. Nei nostri reparti, ogni giorno, trovate tutti i tipi di frutta per il vostro tavolo e tutte le specialità vegetali per la vostra proposta di cucina.



L'ortofrutta



I latticini

I latticini

Latticini, latte e formaggi sono uno dei nostri punti di forza. L'assortimento che siamo in grado di proporvi spazia dai prodotti locali alle specialità regionali italiane e ai formaggi affinati. Tutto quello che serve per un carrello dei formaggi da noi lo trovate e, vi ricordiamo, un carrello dei formaggi ben organizzato vale fino al 30% del fatturato di un ristorante.



LATTE TRENTO

Latte Trento è una cooperativa, ma prima di ogni altra cosa il racconto di intere generazioni di allevatori contraddistinti dal rispetto per la natura e per gli animali. Le mucche dei soci Latte Trento vengono alimentate solo con foraggio, erbe e fiori montagna, e allevate in modo tradizionale, non intensivo. Il latte viene raccolto in precise zone del Trentino Alto Adige che vanno dalla Val di Sole alla Val d Fiemme, da Storo a Rovereto, passando per la Valle dei Laghi. Ogni giorno Latte Trento effettua decine di controlli in linea con i più elevati standard internazionali per garantire a clienti e agli utilizzatori finali, compresi i professionisti di cucina e pasticceria, prodotti buoni, genuini e sicuri.



Spressa delle Giudicarie

Una delle eccellenze casearie più antiche della montagna alpina il cui nome deriva da "SPRESS" (spremuta), cioè impoverita del grasso. Viene prodotta nel Trentino Occidentale (Valli Giudicarie, Val Rendena e Val di Ledro), in parte all'interno del Parco Naturale Adamello-Brenta. È un formaggio dalle pregiate qualità organolettiche, ottenuto da latte vaccino crudo da vacche di Razza Rendena autoctona, Bruna, Grigio Alpina, Frisona e Pezzata Rossa, fermenti lattici naturali autoctoni, caglio e sale. È un formaggio semigrasso, a pasta semidura e semicotta, di colore bianco o leggermente paglierino con occhiatura sparsa e di media grandezza. La pasta è friabile e compatta, il sapore caratteristico, intenso e persistente.

Trentingrana

Un formaggio di montagna prodotto secondo rigide norme che regolano la produzione in tutta la filiera: si rispetta il principio "latte-fieno", con l'utilizzo di latte proveniente solo da bovine alimentate con foraggio e mangimi no OGM. È un formaggio a tutto pasto, noto per la sua dolcezza, ideale per chi è intollerante al latte perché privo di lattosio. È perfetto per un menu equilibrato e salutare: contiene solo latte, caglio e sale, senza alcun conservante, presenta un elevato contenuto di calcio e di vitamine A, D e B.



Brenta

Un formaggio semicotto a pasta compatta, semidura, di colore paglierino e con occhiatura rada, prodotto con latte vaccino pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale. Il sapore è dolce ma deciso, più intenso a seconda della stagionatura che è di minimo 4 mesi.

Burro

Il burro Trentino nasce da panna trentina pastorizzata ottenuta per affioramento durante la preparazione del latte per la produzione del Trentingrana. Ha un aspetto compatto e omogeneo, al gusto risulta dolce con piacevoli sensazioni lattiche. È un prodotto, ideale per tutte le tue ricette.

Panna fresca

Freschezza e genuinità: queste le caratteristiche di una deliziosa panna fresca che può arricchire dolci, creme e tante altre preparazioni di cucina.



Latte

La qualità del latte è dettata dall'alimentazione e dallo stile di vita dell'animale. Il latte Latt Trento proviene da mucche allevate con rispetto che non subiscono stressanti spostamenti, si godono il verde delle montagne e vengono alimentate solo con cibo naturale. Il latte UHT inoltre, grazie al trattamento ad alte temperature, può essere conservato a temperatura ambiente fino al momento del consumo facilitando l'organizzazione delle scorte nel vostro locale.

LATTERIA MORO

Una storia iniziata nel 1930 a Oderzo quando Luigi Moro, nonno dell'attuale titolare, aiutato dai figli, organizzò un centro di raccolta del latte dalle stalle della zona, per vendere successivamente il latte sfuso alle famiglie. In questi cent'anni l'azienda si è evoluta e ampliata fino a scegliere di diversificarsi per soddisfare una clientela divenuta sempre più esigente e sofisticata. Oggi l'azienda Moro Formaggi è specializzata nell'affinamento di formaggi erborinati con vini passiti (Fior d'Arancio Docg) distillati (grappa di Amarone) liquori (cioccolato, pistacchio) e infine cocktail (Negroni). Un assortimento ricco e vario che consente di allestire ottimi carrelli dei formaggi, antipasti nonché preparare originali ricettazioni.



Crema del Doge

Una raffinata versione della robiola ottenuta da latte vaccino. Dopo una maturazione di soli due giorni questa particolare crema è pronta per essere servita in tavola, condita con dell'olio extra vergine d'oliva e del pepe nero. Ottima anche se ricettata, in primi piatti e preparazioni al forno.



Blue al tartufo

Morbido e dal cuore tartufato, il Blue al tartufo è un erborinato nobile a pasta molle ottenuto da latte vaccino. L'alternarsi delle muffe nobili al tartufo lo rende un'eccellenza assoluta, ideale per allestire un carrello dei formaggi o per ricette dal carattere deciso.

L'APA.CHE

Un formaggio a latte vaccino, a pasta morbida, con sentori particolarissimi. Stagiona almeno 4 mesi prima di affinare nel malto d'orzo "esausto" (utilizzato nel processo di birrificazione) ed essere massaggiato più volte con una birra APA artigianale realizzata da un microbirrifico del territorio trevigiano.



Il Fior d'Arancio DOCG

Un formaggio elegante e di grande piacevolezza, in cui la presenza delle muffe nobili si abbina al Fior d'arancio Docg, un grande vino passito dei Colli Euganei. Burroso al tatto e piccante al palato, lascia spazio a numerosi sentori di frutti, fiori e spezie, in particolare agrumi, albicocca, miele e vaniglia.



Oro rosso

Un formaggio ottenuto da latte vaccino, affinato con Raboso passito e frutti rossi. Sorprende alla vista per il colore rosso acceso. La sua particolare crosta deriva dall'affinamento con Raboso passito Doc e dalla copertura con uva corinto e cranberries. Al suo interno l'Oro Rosso presenta muffe nobili che conferiscono una piacevole piccantezza, intrecciata ai sentori di prugna, more, ciliegie, amarene e alle note legnose caratteristiche del Raboso passito Doc.



Il Tatie

Un formaggio erborinato ottenuto da latte vaccino che rivela un grande equilibrio anche per la presenza del mascarpone. Per la versione al Vermouth viene utilizzato un "Gran Riserva" che aiuta ed esaltare i sentori del noto vino di origine piemontese. Dall'aperitivo al gelato salato, può sia accompagnare una ricetta sia essere proposto come protagonista assoluto.



Sottocenero al tartufo

Un formaggio delicatissimo, dalla pasta chiara e compatta che sprigiona un intensissimo e pungente aroma di tartufo. Viene prodotto con latte di due diverse mungiture, quella del mattino e quella della sera. La stagionatura avviene per un breve periodo in ambienti freschi sotto la cenere bollita di faggio, utilizzata sin dai tempi antichi per proteggere il formaggio da attacchi fungini. Presenta un gusto fresco e piacevole, particolare e raffinato. Non necessita di particolari abbinamenti vista l'intensità del tartufo.

MASO PAN

Un'azienda agricola che lavora nel rispetto delle tradizioni e delle pratiche biologiche, nella verde piana di Caderzone Terme. Il titolare Mauro Polla e il suo Maso Pan garantiscono una filiera cortissima: parte tutto all'allevamento di vacche di Razza Rendena da cui ottiene il latte per la produzione di ottimi formaggi e burro. È proprio il latte il primo ingrediente che fa la differenza nei formaggi di Maso Pan, ricchi di sentori erbacei e floreali, gradevoli al gusto e facilmente ricettabili.



Formaggella

Ottenuta da latte biologico intero e fermenti selezionati. È un formaggio dolce, avvolgente, che incontra il gusto dei consumatori più giovani. Si accompagna a tavola con del pane nero e un buon bicchiere di Teroldego.



Fontalpan

Ottenuta da latte biologico intero e fermenti selezionati. La lavorazione a temperatura di coagulazione e la bassa temperatura di cottura permettono alla cagliata di acidificare poco rendendo questo prodotto dolce e delicato. Al tatto risulta morbido mentre l'occhiatura è marcata. La stagionatura varia dai due mesi ai quattro mesi in forme dal peso di circa 10 kg.

AL PONT VALENTINO COLLINI

L'azienda Al Pont di Valentino Collini lavora solo latte di vacche di Razza Rendena allevate con metodo biologico e alimentate a fieno ed erba. La stagionatura dei formaggi avviene con cura e attenzione in cantina, su assi di legno. Valentino rispetta la natura e gli animali, dando vita a prodotti autentici, tutti certificati biologici.



Crozzon

Un formaggio magro, ottenuto da latte crudo vaccino scremato. Si presenta con occhiatura sparsa. Al palato risulta intenso, con un gusto deciso che si intensifica con la stagionatura. La stagionatura va dai 3-4 mesi a un anno e più.



Nardis

Un formaggio semigrasso a latte crudo vaccino parzialmente scremato. Si presenta con una pasta morbida e compatta ad occhiatura fine. In bocca ha un sapore dolce, leggero e delicato. La stagionatura va dai 3 ai 6 mesi.



Fresco Rendena

Un formaggio fresco da latte intero pastorizzato dal gusto piacevole e ben equilibrato. Ideale per essere cotto in padella o alla piastra. La ricetta si ispira al filone della tradizione dei formaggi "Tipo tosella".



Stagionato Campiglio

Un formaggio vaccino a latte crudo parzialmente scremato, semigrasso. Presenta un'occhiata sparsa. Al palato risulta intenso, morbido e dolce. Stagiona dai 4 mesi a un anno e più. Si presenta con occhiatura sparsa, al palato intenso, morbido e dolce. Maggiore è il periodo di stagionatura, più evolvono caratteristiche organolettiche del formaggio (colore, sapore, consistenza).



Malga Patascoss

Un formaggio semigrasso a latte crudo vaccino parzialmente scremato, ottenuto da latte di altissima qualità. Ricco di note floreali, prodotto da vacche in alpeggio che si nutrono di erbe e fiori d'alta quota. Le proprietà organolettiche dipendono dal periodo di stagionatura che va dai 3-4 mesi a un anno e più.



Formaggella Rendena

Un formaggio ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato. La pasta è di colore giallo chiaro, morbida, dal sapore dolce. emana uno spiccato sentore di latte. La stagionatura va dai 20 ai 60 giorni.

AZIENDA AGRICOLA FATTORIA ANTICA RENDENA

Un'azienda agricola con radici lontane, che risalgono a quando Giuseppe Così, trasferitosi in Val Rendena da Bagolino nel 1920, ha accolto in casa la prima vacca di Razza Rendena. L'attività di allevamento bovino si è ampliata negli anni passando prima nelle mani dei figli Fiorenzo e Luigi, e poi in quelle di Manuel e Giovanni. Dal 1994 la famiglia Così lavora nel rispetto dei principi di produzione biologica. Prima i prati, poi il fieno, il latte, e infine i derivati del latte, come lo yogurt. Ed è proprio lo yogurt uno dei prodotti di pregio di quest'azienda, che ha preso ufficialmente il nome di "Fattoria Antica Rendena" nel 2000, affermandosi sia per lo yogurt da agricoltura biologica, il primo del Trentino, sia per gli ottimi latticini, con riconoscimenti e premi raccolti in svariate manifestazioni.



Burro Pinzolo

Un burro di gradevolissimi profumi, saporito, da panna fresca ottenuta da latte fieno o latte di malga. Ottimo sia in preparazione sia servito al tavolo, al naturale, per apprezzarne appieno la consistenza e gli aromi.

I latticini e i formaggi Fattoria Antica Rendena

I formaggi Fattoria Antica Rendena sono tutti preparati a partire da latte vaccino di Razza Rendena. Le tome stagionate sono prodotte con latte crudo per mantenere il più possibile integre le caratteristiche della materia prima di partenza e rievocare i sapori tradizionali.



La ricotta

Prodotta da siero di latte da agricoltura biologica, da consumare fresca (entro 7 giorni circa). Ottima in lavorazione o al naturale, anche servita per la prima colazione.



La Toc del nonno Renzo

Un formaggio a pasta molle, da consumare fresco, simile al primo sale. Per insaporire primi piatti, farcire panini e altre ricette.



La caciotta Giacomina

Un formaggio a pasta molle, stagionata 1/2 mesi, che ha come particolarità la presenza dello yogurt tra gli ingredienti.



Fior di Rendena

Un formaggio a pasta semi-dura e cotta che stagiona 4/5 mesi o 6/12 mesi. Ideale per allestire taglieri, imbottire formaggi o ultimare primi piatti.



Il latte biologico pastorizzato

Il latte vaccino biologico di Razza Rendena viene pastorizzato a temperature relativamente basse, sufficienti a termizzare il prodotto senza alterarne i principi nutritivi. Dura circa 6 giorni.



Gli yogurt Fattoria Antica Rendena

Sono tutti biologici, genuini e ricchi di gusto. Disponibili in diverse tipologie e formati, per allestire ottime colazioni o merende. Nelle confezioni più grandi si prestano anche all'utilizzo in cucina professionale.

Lo yogurt intero a coagulo rotto biologico di latte vaccino (naturale, o alla frutta) in vasetto da 125 g con scadenza 35 giorni dalla produzione.

Lo yogurt drink intero a coagulo rotto biologico di latte vaccino (naturale, o alla frutta) in bottiglia da 200 ml con scadenza 35 giorni dalla produzione.

Lo yogurt intero a coagulo rotto biologico di latte vaccino (naturale) in vaso da 500 g con scadenza 35 giorni dalla produzione.

Lo yogurt intero a coagulo rotto biologico di latte vaccino (naturale, o alla frutta) in vaso da 1 kg o 5 kg con scadenza 35 giorni dalla produzione.



Gli oli

Gli oli

Un ingrediente ormai indispensabile in cucina e in tavola. L'olio si è trasformato nel prodotto simbolo della cucina italiana più autentica, quella stessa che è diventata parte integrante della Dieta Mediterranea, patrimonio immateriale UNESCO dell'umanità. Ogni ristorante, oggi, propone in apertura, un assaggio di olio e la bottiglia è ormai una componente della tavola.

Cateringross, il gruppo distributivo nazionale a cui apparteniamo, ne ha realizzate due versioni che trovate in catalogo per soddisfare ogni esigenza di gusto.

La nostra selezione è stata rivolta in particolare agli oli del Garda, per le qualità organolettiche e nutrizionali di questo prodotto.



BRIOLEUM

L'azienda agricola Brioleum è stata fondata nel dicembre 2016 da Gian Piero Scannone e integrata con il frantoio vero e proprio nel 2018. Per comprenderne le origini bisogna fare un salto generazionale; la passione di Gian Piero scaturisce da nonno Ferruccio, che sin da piccolo lo portava a "calpestare" le olivaie del Monte Brione, a Riva del Garda. Si tratta dunque di una giovane realtà Trentina, ma con un obiettivo chiaro: contribuire all'affermazione del sapore autentico e della qualità del Garda Dop valorizzando un prodotto d'eccellenza del proprio territorio. In pochi anni gli oli prodotti dal frantoio Brioleum hanno ricevuto notevoli apprezzamenti dal mercato e dagli esperti, aggiudicandosi anche numerosi premi.



Garda Dop Trentino Brioleum

Prodotto con olive Casaliva e Frantoio 95%, Leccino e Pendolino 5% raccolte nelle Tenute Ferruccio e Scannone del Monte Brione. Nasce per "divulgare" la conoscenza dell'olio a Denominazione di Origine Protetta Garda Trentino (con un ottimo rapporto qualità/prezzo), rivolto in particolare alla ristorazione. Il Garda Dop Trentino Brioleum si distingue per un fruttato lieve e aggraziato, con sentori di erbe aromatiche, frutta a guscio fresca e tostatura di caffè. Esalta qualsiasi pietanza senza coprire i cibi più delicati; ottimo con coregone alla griglia, insalate di mistanza, maionesi, la famosa Carbonera del Garda, sulla pizza margherita e sulla focaccia bianca alle patate. Disponibile nei formati 0,25 0,50 0,75.

AGRARIA RIVA DEL GARDA

L'Associazione Agraria Riva nasce nel 1926. L'attività di frantoio, invece, prende il via nel 1965. Da allora le metodiche di coltivazione, curate e seguite dagli agronomi di Agraria, unite alla grande esperienza e passione di ogni olivicoltore, hanno consentito ad Agri Riva di raggiungere elevati standard qualitativi e produrre oli dalle caratteristiche organolettiche inconfondibili. Nel 1998 è stato il primo frantoio a produrre extravergine DOP Garda Trentino e dal 2009 è certificato per la produzione biologica. Oggi il frantoio è dotato di un impianto innovativo, con tecnologie e strumentazioni all'avanguardia, funzionali a soddisfare le moderne esigenze di mercato.



Uliva - Olio Extra Vergine di Oliva Dop Garda Trentino

Un olio extra vergine di oliva pluripremiato che trasmette tutte le potenzialità della sponda trentina del Lago di Garda. Nasce da un'unica varietà di oliva, la Casaliva, raccolta manualmente (nell'anfiteatro morenico del Garda) in anticipo di maturazione e franta immediatamente. Viene prodotto a freddo con impianto a ciclo continuo a due fasi. Uliva presenta un colore verde smeraldo con unghia dorata di buona limpidezza mentre al naso esprime un fruttato medio con netta sensazione erbacea e un ventaglio aromatico che svela fragranze di mela verde. In bocca lo troverete consistente, ma armonico, con sensazione gradevolmente amara e più decisa di piccante. Valutazione del panel test: assenza di difetto e mediana del fruttato uguale o superiore a 5.



Imperiale - Olio Extra Vergine di Oliva

In una bottiglia esclusiva, marchiata Agraria Riva del Garda, dal design minimale, elegante, senza spigolature e con diametro a decrescere dall'alto verso il basso, è contenuto un Olio Extra Vergine di Oliva Dop Garda Trentino di alta qualità, estremamente rappresentativo del territorio da cui nasce. Contraddistinto da un Fruttato medio con netta sensazione erbacea riconducibile alla mandorla verde. In bocca denota una leggera, sensazione di amaro, mentre è più viva la nota piccante.



1926 - Olio Extra Vergine di Oliva Garda Trentino

Un olio extra vergine di oliva che omaggia l'anno di nascita dell'azienda Agri Riva. Dal colore giallo, con evidenti riflessi verdi, presenta un profumo fruttato medio-leggero con belle note verdi di mandorla non ancora matura. In bocca è armonico con evidente, ma leggera, sensazione di amaro e più viva di piccante. Ottimo con pesce di lago e verdure crude.

OLIO SALVO

Olio Salvo nasce a Bordighera dalla famiglia Rossi nel 1897. È un'azienda attenta alla salvaguardia del lavoro dei piccoli produttori, il cui percorso è sempre andato di pari passo con l'evoluzione della olivicoltura imperiese. È grazie ad Olio Salvo che si è definito il DNA dell'oliva taggiasca individuandone i marcatori molecolari. Il DNA dell'oliva taggiasca è un strumento importante che vi aiuta a fornire garanzie di qualità, tracciabilità e sicurezza ai clienti del vostro locale.



Amabile

Amabile è un blend di olio extra vergine di oliva particolarmente indicato per piatti di pesce e crostacei, ottenuto a freddo, non filtrato per mantenere la naturale ricchezza di antiossidanti, dalle caratteristiche organolettiche estremamente delicate.



Saporito

Saporito è un blend di olio extra vergine di oliva ottenuto a freddo e non filtrato, dal colore oro con sfumature verdi, per pietanze che necessitano di un ingrediente dal sapore deciso come zuppe e carni.



Oliva taggiasca denocciolata

Un'oliva dalle caratteristiche particolari, conosciuta in tutto il mondo, in grado di connotare una preparazione. Presenta molta polpa attorno al nocciolo, tra il 60% ed il 70%; ha un odore spiccato di oliva fresca, una sapidità presente ma non persistente, è croccante e leggermente amarognola. La cottura la rende morbida ma soda. L'assenza del nocciolo aiuta ad accorciare i tempi in cucina e a facilitarne la degustazione.



..... | dessert |

I dessert

Ogni ristorante ha in carta il dessert, ma non tutti si possono permettere di avere nella brigata di cucina un pastry-chef. Ecco che allora entra in gioco la capacità di servizio del distributore: offrire una gamma di dessert di assoluta qualità che consentano al ristoratore di completare la propria offerta senza cadere in fallo sull'ultima portata, quella che determina, solitamente, il giudizio del cliente.



PASTICCERIA QUADRIFOGLIO 1978

La stretta collaborazione con le aziende del territorio, lo scrupoloso controllo qualitativo delle materie prime e della produzione, l'idea che ogni dolce debba essere unico: ecco i punti fermi della Pasticceria Quadrifoglio 1978. Quest'azienda lavora con la consapevolezza che i ristoranti oggi hanno bisogno di offrire un dolce che possa essere valutato come "fatto in casa" dal cliente; è il motivo per cui i dolci Quadrifoglio vengono rifiniti rigorosamente a mano, aggiungendo la tecnologia necessaria ad assicurare una qualità costante. Alle torte classiche come la Sacher e il Tiramisù con i savoiardi si affianca un'ampia gamma di pasticceria al cucchiaino monoporzione che consente un controllo ottimale del food cost e dello spreco. Tra le proposte: la cheesecake al caramello salato, la cheesecake ai mirtilli, il tiramisù senza glutine e senza lattosio, lo zuccotto yogurt e mirtillo.



BARRY CALLEBAUT

Oggi si cercano cioccolati e cacao di ottima qualità, specifici per utilizzo, originali ma anche salubri e sostenibili. La risposta a questa domanda arriva da Barry Callebaut, azienda belga produttrice di cioccolato di altissima qualità da oltre 100 anni, che sa apprezzare all'innovazione e supportare i professionisti in ogni fase della produzione.



Ruby

Dopo un lungo lavoro di ricerca Barry Callebaut è riuscita a identificare le fave di cacao Ruby che crescono nei Paesi in cui si coltiva normalmente il cacao, come il Brasile, l'Ecuador e la Costa d'Avorio. Si tratta di fave di cacao particolari che attraverso un'accurata lavorazione producono un cioccolato dal raro colore rosso-rosato, dal gusto fruttato, senza l'aggiunta di coloranti o aromi alla frutta. Un cioccolato che colpisce tutti i sensi e accende la creatività!



Gold

Un cioccolato che prende il nome dal suo caldo e delicato colore ambrato e dal tocco d'oro, ideale per conferire un tono creativo alle preparazioni di pasticceria e cucina. Dietro a questa eccellenza Barry Callebaut si celano un'attenta selezione di ingredienti, come lo zucchero ed il latte caramellizzati, e una sapiente lavorazione. Da apprezzare per il suo gusto di cioccolato al caramello ben bilanciato, con ricche note di toffee, burro, panna ed un tocco finale di sale.

Burro di cacao

Ricavato da una selezione esclusiva di semi di cacao tostati interi, puro al 100%, il burro di cacao Barry Callebaut possiede un sapore e un colore neutri e rappresenta un'ottima base da miscelare a coloranti liposolubili applicabili a spruzzo. Ideale per regolare la fluidità del cioccolato: è infatti possibile aggiungere dall'1 all'8% di burro di cacao al volume totale di cioccolato per renderlo poco più liquido, quindi per la lavorazione a stampo e la copertura sottile o molto sottile. Questo prodotto migliora anche la patina del cioccolato, che si spezza bene in applicazioni di cioccolateria lavorata a stampo e rivestita.

GRAZIADEI SURGELATI

Nata nel 1978, è un'azienda trentina leader nella produzione di strudel e sfoglia surgelata. La qualità delle materie prime unita al "saper fare" proprio della gente trentina permette a Graziadei Surgelati di offrire ai propri consumatori prodotti capaci di esprimere la vera tradizione del Trentino. Ogni preparazione prevede l'impiego di materie prime di qualità e di origine controllata, per garantire al cliente un prodotto sicuro, genuino e fresco.



Happy Apple

Si tratta di mini strudel, in formato monoporzione da 40 grammi l'uno, pensati per buffet di colazioni e aperitivi. Vengono preparati con mele fresche trentine e pasta sfoglia al burro, senza olio di palma.



Lo Strudel di Mele

Uno strudel pronto alla cottura realizzato in pasta sfoglia al mélange. Un felice incontro tra una sfoglia preparata a regola d'arte e i deliziosi sentori di burro. Il ripieno è arricchito dal 2% di pinoli come da autentica ricetta trentina. Immane sul carrello dei dolci di hotel e ristoranti. Peso: 1300 gr.



Mela in camicia

Un prodotto tipico del Trentino, in cui la piegatura ricorda quella di una camicia. Realizzata con le migliori mele Fuji e una confettura di albicocca al 50% racchiuse in pasta sfoglia più burro firmata Graziadei. Ideale sia in estate che in inverno per la prima colazione di hotel bar e strutture ricettive. Peso 100 g.



Pasta Sfoglia La Sottile 5Kg

Si tratta di una pasta sfoglia sottile firmata Gran Chef, già stesa in 12 fogli pratici fogli pronti all'uso. I fogli sono separati tra loro da fogli carta forno e confezionati in buste da 6 fogli l'uno per per proteggere il prodotto dalle ossidazioni e garantire una gestione ottimale. Ideale e pratica per tutte le preparazioni a base di pasta sfoglia, garantisce un'ottima friabilità.



Torta di Mele con "Mele del Trentino I.G.P."

Un'eccellenza che nasce dalla tipica ricetta della Torta di Mele Melinda realizzata con "Mele del Trentino IGP". È pronta per la cottura e una volta cotta sprigiona tutti i profumi di una torta fatta in casa. Ideale per i buffet della prima colazione di hotel e alberghi. parazioni a base di pasta sfoglia, garantisce un'ottima friabilità.

MARTINI FOOD SERVICE

Martini Food Service è il brand di Unigrà dedicato ai professionisti della ristorazione. Una gamma innovativa di alta qualità che soddisfa le esigenze degli chef con soluzioni volte a facilitare il proprio lavoro.



Pani di Cioccolato per copertura

Una gamma di cioccolato di alta qualità, in blocchi, con diverso contenuto di burro di cacao e cacao, ideale per lavorazioni di pasticceria e cucina per ricette in linea con le nuove tendenze del mercato. Buona fluidità. Aroma 100% vaniglia naturale. Pani fondente: % Cacao: 72% e 57% - Massa grassa: 38/40 o 36/38 - Pani latte: % Cacao: 32% - Massa grassa: 34/36 - % Latte: 20%



..... Le birre, i vini e i distillati



Le birre, i vini e i distillati

Non è più tempo di fare magazzino in cantina. Creare una carta di vini, delle birre e dei distillati è uno dei nuovi compiti che un distributore deve avere. Noi abbiamo iniziato il percorso e stiamo fornendo ai nostri clienti alcune proposte di qualità per i loro locali. Non è un assortimento ancora esaustivo ma tiene conto della proposta gastronomica di questi territori.

BIRRIFICIO VAL RENDENA

Nelle vallate trentine in passato era diffusa la produzione di birra a livello casalingo, per sostentamento familiare. Nel 2012, ispirati a questa tradizione, i fratelli Claudio e Paolo Collini hanno fondato il Birrificio Val Rendena, piccola azienda artigiana per la produzione di birra.

Claudio e Paolo sono legati da una collaudata intesa su qualità, ricerca e passione. Utilizzano solo materie prime selezionate e si ispirano alle birre bavaresi senza trascurare le tradizioni e le moderne innovazioni. L'acqua da cui nascono le loro birre è quelle delle montagne trentine, proviene dai ghiacciai dell'Adamello e dalle vette delle Dolomiti di Brenta! I luppoli sono di origine bavarese, così come e lieviti. Un'accurata scelta del malto fa il resto, garantendo un prodotto "a cut above the rest". Potete attingere da un catalogo di birre sincere, schiette, rigorose nella loro definizione e di ispirazione classica, come la Helles, la Vienna e la Weizen.



Helles

Ispirata alla tradizione bavarese, dal colore biondo dorato e con un bel cappello di schiuma candida. Al naso: note di fiori di campo, delicato erbaceo del luppolo e la fragranza del malto.

Al palato si gode l'equilibrio tra le componenti dolci del malto, il lieve amaro del luppolo e la pulizia del gusto. Una vera session-beer che punta su eleganza e piacevolezza. Ottima con piatti a base di trota o salmerino, formaggi di media stagionatura o ratatouille di verdure.



Ambrata

Ispirata alle lager austriache, sfoggia un bel colore ambrato e limpido. Al naso si avvertono note di pane, miele e frutta secca. In bocca la morbidezza del malto e le delicate tostature sono equilibrate dall'amaro dei luppoli tedeschi. Secca, rotonda, corposa e poco alcolica. Piacevolmente beverina. Consigliata con grigliate di carne, formaggi d'alpeggio stagionati, pasta o risotto con funghi e verdure.



Weizen

In stile Bayerische Hefe Weizen, dal colore dorato e opalescente come vuole la tradizione. Al naso rivela note fruttate e fragranti di lievito, banana e chiodi di garofano. In bocca è fresca, dal sapore fruttato e piacevolmente acidula e dissetante. Da gustare con carni bianche e verdure grigliate, formaggi freschi d'alpeggio o di capra. Da servire fresca!



Birra de L'ors

Una birra ispirata ad una tradizionale ricetta locale, di carattere e complessità. Il corpo ha un brillante colore fulvo con riflessi ramati, schiuma fine e compatta. Il profumo è intenso con note fruttate, di pane biscottato, note speziate e terrose del luppolo. In bocca è decisa, rotonda, con aromi tostati e un piacevole amaro che ricorda la liquirizia. Ideale con carni grigliate o arrosto, formaggi stagionati o fondute.



Helles a Luppolo Citra - Estiva

Simile alla Helles, spicca per il colore biondo dorato e un ricco cappello di schiuma. Esprime profumi agrumati e tropicali del luppolo Citra che ben si amalgamano alle note di miele d'acacia del malto.

Al palato è leggera, scorrevole e con una dissetante nota amara di buccia d'agrumi! Potete proporla in abbinamento a insalate estive, formaggi di capra o un fritto di pesce.



Birra bock - bock lager

In stile Bock di ispirazione tedesca. Connotata da un attraente e intenso colore rosso lascia presagire pienezza e ricchezza in bocca. È una birra versatile: da intenditori, da conversazione, ma anche una birra celebrativa, grazie al gusto articolato e ricco di sfumature quali caramello, tostato, speziato e torbato. Beverina nonostante la gradazione alcolica. Da proporre in accompagnamento a sgrigliate di carne, formaggi d'alpeggio stagionati, pasta o risotto ai funghi e verdure.



Birra senza glutine

Una birra senza glutine che ricalca i tratti della Helles: niente luppoli esotici, niente amaro straripante, niente pesantezze. Differisce per un leggero sentore amarognolo. Ogni lotto è sottoposto ad analisi per garantire "l'assenza" di Glutine (Glutine residuo inferiore a 20 ppm). Da proporre come birra a tutto pasto per chi soffre di intolleranza al glutine.



Brunilde

Ricalca la tradizionale Weissbier Dunkel. La torbidità, caratteristica di questa birra, è dovuta alle particelle di lievito in sospensione. Ideale per la cena fredda, da gustare con carni bianche e verdure grigliate, formaggi freschi d'alpeggio o di capra, ma anche come compagna nei momenti di relax.



Le birre, i vini e i distillati

Il Trentino nel bicchiere

Al nostro ampio assortimento food abbiamo affiancato un'eccellente selezione di vini e bevande. Questo per offrirvi un catalogo che tiene conto delle trasformazioni in atto nei consumi del fuori casa. Oggi, infatti, non si può prescindere da una proposta beverage accattivante, capace di valorizzare i produttori e di rendere ancora più attrattivo il vostro locale. Anche in questo comparto abbiamo puntato sul nostro straordinario territorio. Una scelta inevitabile e spontanea: l'area in cui viviamo è ricca di eccellenze enologiche, distillerie storiche ed eccellenti produzioni brassicole!

Il vino

Il Trentino vanta una superficie vitata di oltre 100000 ettari e gode di condizioni pedo-climatiche ideali, favorevoli anche alla produzione e all'affinamento del Metodo Classico Trento Doc. Abbiamo pensato a una selezione che vi consenta di stilare una carta dei vini in grado di soddisfare tutti, a prezzi competitivi. Non solo: vi garantiamo la possibilità, grazie alla competenza di chi vi propone queste etichette, di avere ogni tipo di informazione da trasferire all'ospite del vostro locale. Saper cogliere il bisogno, quasi mai espresso da chi siede al vostro tavolo, è complicato ma fondamentale. Questa selezione vi aiuterà anche in questo!

Pisoni e il Trento DOC

I Pisoni sono tra i primi produttori in Trentino e tra i soci fondatori dell'Istituto Trento Doc. Un'antica tradizione che affonda le sue radici nei primi anni Settanta, quando erano poche le aziende trentine che producevano Trento Doc. L'unicità del Pisoni Trento Doc deriva dalle peculiarità della Valle dei Laghi, posta fra il Lago di Garda e le Dolomiti di Brenta. Un territorio con caratteristiche uniche che si riflettono sulla raffinatezza di ogni singola bottiglia.

Il Pisoni Trento Doc Brut

Una delle nostre bollicine di punta, 100% Chardonnay, affinato per almeno 24 mesi. Si presenta con un bel giallo paglierino chiaro e luminoso, con riflessi verdolini, un perlage fine, timido ma persistente. Al naso è fine, ampio, immediato, connotato da note fruttate e sensazioni floreali. In bocca si percepisce la notevole struttura ben supportata da una freschezza decisa.

I vini internazionali

E se il vostro cliente ama andare oltre i confini regionali e nazionali? È opportuno avere una carta dei vini di ampio respiro che sappia guardare anche alle produzioni straniere. Nella selezione SDG trovate vini anche internazionali, tra cui i pregiati vini neozelandesi e californiani.

AGRARIA RIVA DEL GARDA

L'Associazione Agraria Riva nasce nel 1926 col fine di sostenere l'agricoltura nell'Alto Garda. La cantina, fondata nel 1957, ha intrapreso un percorso di crescita e ammodernamento continuo che l'ha portata ad affermarsi per produzioni di qualità, riconoscibili e dalla forte connotazione territoriale. Gli impianti sono moderni, all'avanguardia, aggiornati costantemente per puntare alle perfezioni per ogni tipologia di vinificazione, nel rispetto dei disciplinari di produzione DOC, IGT e BIOLOGICO.



Maso Lizzone 2019 Cabernet Sauvignon Trentino Superiore DOC

Un vino DOC dell'azienda Agri Riva ottenuto da un unico vigneto di Cabernet Sauvignon in una zona calda, esposta a sud est. Il colore rosso rubino si intreccia a un naso intenso, che rivela note di frutta rossa matura e note speziate. È un vino intenso, equilibrato e armonico, ottimo nella sua evoluzione ma anche nell'immediato. Lasciandolo decantare si avvertiranno note più eleganti di vaniglia, burro cacao, cioccolato dolce e caffè, e infine una nota minerale. Si abbina idealmente a piatti a base di carne e selvaggina, con elementi anche del sottobosco, come erbe aromatiche e marroni. Servire a 18-20 °C in bicchieri ampi di trota o salmerino, formaggi di media stagionatura o ratatouille di verdure.



Maso Élesi 2020 - Pinot Nero Trentino Superiore Biologico

Un vino ottenuto da un unico vigneto di Pinot Nero posto a Padaro ai piedi del monte Baone e immerso, con il suo maso, in un bosco di lecci. Il vino si presenta con un colore rosso rubino scarico luminoso e con leggera trasparenza. Consigliamo una leggera ossigenazione per dare spazio a note di frutta rossa fresca, che vanno dalla mora alla marasca, e note floreali di rosa, ben integrate con sentori più speziati di ginepro, vaniglia, cacao amaro. In bocca regala una bella sensazione di freschezza e di sapidità che ne danno grande profondità. Ottimo con antipasti di salumi e formaggi (anche affumicati), piatti di carne e selvaggina da piuma. Servire a 16-18 °C in bicchieri ampi stagionati, pasta o risotto con funghi e verdure.



Dòs de Nòa 2021 Sauvignon Blanc Trentino Superiore DOC Biologico

Un vino biologico da uve 100% Sauvignon Blanc allevate in una zona con le condizioni ideali per esprimere il carattere di questo vitigno. Il colore giallo paglierino molto carico e cristallino preannuncia un naso intenso e complesso, con note aromatiche, subito agrumate legate al pompelmo rosa, poi con note tostate di nocciola e mandorla, e infine quelle floreali di sambuco e vegetali di ortica su uno sfondo vanigliato. Di buona struttura in bocca, esprime anche una piacevole componente fresca. Un vino equilibrato, da abbinare a piatti di verdure e carne, verdure e pesce, come i crostacei o la trota al forno. Servire a 12 °C in calici di media ampiezza d'alpeggio o di capra. Da servire fresca!

DISTILLERIA MARZADRO

Una distilleria storica e di ultima generazione perché combina il sapere artigianale alle nuove tecnologie. In ogni fase produttiva Distilleria Marzadro parte da un accurato controllo delle vinacce fresche provenienti dai migliori vitigni classici autoctoni del Trentino. La distillazione avviene mediante il sistema tradizionale a "bagnomaria" in alambicco discontinuo, proprio della cultura trentina. Il rame che riveste gli alambicchi esalta i caratteristici profumi ed aromi delle vinacce rendendo il prodotto unico. Questa distilleria inoltre si contraddistingue anche per la forte impronta ecologica, come dimostra il tetto ricoperto da un tappeto verde formato da 60.000 piante precoltivate per preservare l'isolamento termico.



Grappe invecchiate Le Giare

Una grappa di pregio invecchiata per oltre tre anni in piccole botti di rovere. Ottenuta dalle vinacce del rinomato Amarone trentino, ha un gusto ricco e intenso e un corpo morbido e vellutato che ne fanno un'esperienza di vero piacere, per qualsiasi occasione.



Affina

Una grappa in edizione limitata, rotonda e delicata sia all'olfatto che al gusto. Nasce da vinacce di uve rosse quali Lagrein e Pinot Nero, che dopo una delicata spremitura vengono distillate a bagnomaria nel classico alambicco discontinuo. Riposa per 10 anni in piccole botti di ciliegio, per acquisire un blend di aromi unico ed inconfondibile.



Diciotto Lune

Una grappa stravecchia emblematica della cultura, della cura e dell'arte del distillare. Ottenuta dalla distillazione a bagnomaria in alambicco discontinuo sia di vinacce rosse che di vinacce bianche. Affina in piccole botti di Ciliegio, Frassino, Rovere e Robinia che regalano ciascuna le proprie caratteristiche di profumo, aroma, colore e sapore. Il tempo di invecchiamento ricalca i ritmi della natura: di luna in luna scendono 18 mesi.



Luz Gin

Dopo anni di sperimentazioni con diverse botaniche, Marzadro ha ottenuto un distillato fresco e aromatico al tempo stesso. Composto da 9 botaniche tutte trentine (Ginepro; Alloro; Olivo; Asperula; Rosmarino; Salvia; Salvia Sclarea; Mentuccia comune; Limone) lasciate in infusione separatamente e successivamente distillate in alambicco discontinuo da 1000 litri. Si consiglia l'abbinamento con una tonica neutra per apprezzare al meglio i profumi di questo gin.

Le birre, i vini e i distillati

DISTILLERIA PISONI

“Non esistono scuole che insegnano a distillare; il progresso, in questo campo, è dato dal connubio tra esperienza e sperimentazione”. Così afferma Pisoni, una distilleria moderna, ristrutturata nel 2003, frutto di un’evoluzione tecnologica guidata da quattro generazioni. Dai primi piccoli alambicchi in rame del fine Ottocento, alimentati con il fuoco a legna, si è arrivati all’attuale impianto alimentato a vapore, del quale si possono ammirare le caldaie a bagnomaria sovrastate dalle splendide colonne in rame. La combinazione tra tradizione- storicità e innovazioni contemporanee sottoscrive una selezione di distillati di altissima qualità.



Grappa Schweizer

Questa grappa nasce dall’incontro della famiglia Pisoni con l’artista trentino Riccardo Schweizer, già allievo di Picasso, che nell’opera “Uva e Vino” rappresenta, in una esplosione di vivaci colori, un grande sole infuocato – il distillatore per eccellenza. Si tratta di una grappa invecchiata in barrique che al palato risulta morbida e calda, con note di vaniglia, frutta secca e miele.



Grappa Stravecchia

Una grappa ottenuta dai più prestigiosi vitigni trentini, sottoposta a un lungo periodo di invecchiamento in piccole botti di rovere. Il legno e le vinacce conferiscono a questa grappa un particolare colore ambrato, particolari profumi, un palato caldo, morbido e amabile. Viene distillata con cura in caldaie a bagnomaria.



Grappa al Mirtillo

Una grappa che omaggia questo piccolo frutto simbolo delle zone alpine le cui piante, a forma di cespuglio, crescono su pendii e zone ombrose di montagna. Il frutto, dal tipico colore blu, ha un delicato sapore dolce, leggermente acidulo. Le bacche vengono messe in infusione in finissima Grappa Trentina Pisoni dando un eccellente distillato.



Fior di Roccia

La Stella Alpina, *Leontopodium Alpinum*, detta anche Fior di Roccia, è considerata la regina della flora alpina. Fior di Roccia Pisoni è dunque un delicato liquore ottenuto dall’infusione in grappa Trentina e miele, di Stelle Alpine, coltivate da Olga Casanova, nei prati in alta Val di Pejo. Dal leggero colore verdolino brillante, al naso ricorda il delicato profumo di camomilla. Il sapore è amabile e vellutato.



Cirmolo

Non è facile trovare le pigne di Cirmolo, una pianta rara ormai reperibile in poche zone delle Alpi, e solo su piante adulte, situate in alto. Pisoni continua la ricerca e la produzione di questo liquore profumato ottenuto dall’infusione per due mesi di pigne di cirmolo in finissima grappa. Si riconosce per l’inconfondibile aroma balsamico ed il sapore dolce, gradevolmente amarognolo.

ICETOP

ICETOP è un ghiaccio di qualità superiore, prodotto in Trentino utilizzando fonti d'alta quota trentine. ICETOP utilizza la speciale tecnologia leader Hoshizaki che, associata alla qualità superiore dell'acqua di fonte alpina Levico, garantisce forme geometricamente pulite, dimensioni inconfondibili e una superficie di scambio termico ottimizzata.

Cosa significa tutto questo? Migliore resa visuale ed organolettica nella bevanda a cui è stato aggiunto ICETOP, durante tutto il tempo necessario alla sua degustazione. Disponibile in diversi formati, tra cui il cubetto e il granulare.



Cubetto Icetop

Il classico cubetto diventa nel bicchiere un oggetto di design perfetto e purissimo, dall'alto potere refrigerante. Conferisce luce ad ogni cocktail esaltandone la brillantezza senza alterarne il gusto.



Granulare Icetop

Un ghiaccio granulare ideale per tutti i tipi di cocktail, specialmente quelli caraibici, e per la presentazione di pesce fresco.

I prodotti di questo catalogo sono frutto di una selezione accurata di eccellenze del nostro intero assortimento.
Chiedi informazioni al tuo agente di riferimento per qualsiasi articolo non presente sul catalogo.



Tel. 0465.502530 | 393.8944197

Sede Legale: Piazza Collini, 6 | 38086 - Pinzolo - Trento

Sede Amm.va: Via del Martalac', 4 | 38086 - Giustino - Trento

Magazzino: Via Pineta, 13| 38086 Giustino - Trento

ordini@selezionidigusto.net | **www.selezionidigusto.net**