



**BRODI**

**SUCCHI**



**SUL RETRO UNA RAFFINATA RICETTA DELLO CHEF MEPA**



## BRODI

BON ROTI' GR 650 STAR

CF 650 GR

FONDO BRUNO STAR

CT 10 X 500 GR

FONDO CHIARO STAR

CF 500 GR

PREPARATO BRODO GUSTO MARE STAR

CF 500 GR

PREPARATO BRODO Istant GB STAR

CF 1 KG

PREPARATO DI BRODO - CLASSICO STAR

CF 1 KG

PREPARATO DI BRODO - TUTTI I SAPORI STAR

CF 1 KG





## SUCCHI

|                                            |                |
|--------------------------------------------|----------------|
| SUCCO DI LIMONE STAR                       | CF 1 LT        |
| ACETO BALSAMICO                            | CF 500 CC      |
| PRIMO FIORE SUCCO DI LIMONE 100% NATURALE  | CF 1 LT        |
| VINO IN BRIK TAVERNELLO                    | CF 1 LT        |
| ACETO DI VINO MILANO                       | CT 12 X 1 LT   |
| ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP DA 5 ML GAIA | CF 200 BUSTINE |
| DISPENSER KETCHUP GAIA                     | CF 4 KG        |

## SALSE

|                                   |                |
|-----------------------------------|----------------|
| KETCHUP GAIA                      | CF 5 KG        |
| KETCHUP BAG IN BOX GAIA           | CF 4 KG        |
| KETCHUP BUSTINE 12 GR GAIA        | CF 132 PZ      |
| KETCHUP TWISTER GAIA              | CF 950 GR      |
| MAYONESE GAIA                     | CF 5 KG        |
| MAYONESE BAG IN BOX GAIA          | CF 4 KG        |
| MAYONESE BUSTINE GR 12 GAIA       | CF 132 PZ      |
| MAYONESE DISPENSER GAIA           | CF 4 KG        |
| MAYONESE TWISTER GAIA             | CF 820 GR      |
| OLIO EXTRAVERGINE BUSTINE GAIA    | CF 100 PZ      |
| PESTO VETRO GAIA                  | CF 980 GR      |
| SALSA BARBECUE FUME' TWISTER GAIA | CF 900 GR      |
| SALSA HARISSA TWISTER GAIA        | CF 900 GR      |
| SALSA KEBAB TWISTER GAIA          | CF 850 GR      |
| SALSA MEXICANA TWISTER GAIA       | CF 900 GR      |
| SENAPE TWISTER GAIA               | CF 820 GR      |
| TABASCO ML 360                    | PZ             |
| TABASCO ML 60                     | PZ             |
| KETCHUP BUSTINE 12 GR KRAFT       | CF 200 PZ      |
| KETCHUP MATO MATO KRAFT           | CF 5,5 KG      |
| MAYONESE BUSTINE 15 GR KRAFT      | CF 200 BUSTINE |
| SALSA COKCTAIL KRAFT              | CF 1 KG        |
| CONDICHEF AL SALMONE STAR         | CF 400 GR      |
| CONDICHEF FUNGHI PORCINI STAR     | CF 800 GR      |
| CONDICHEF PEPERONI STAR           | CF 800 GR      |
| CONDISCHEF AI CARCIOFI STAR       | CF 800 GR      |
| CONDISCHEF AI FORMAGGI STAR       | CF 400 GR      |
| CONDIMENTO AI CARCIOFI GRECI      | CF 1 KG        |
| PESTO GENOVESE GRECI              | CF 800 GR      |



LE NOSTRE RICETTE

## PUNTE DI MAIALE IN SALSA BARBECUE

Ingredienti per 6 persone:

2 kg di puntine di maiale  
salsa barbecue  
sale e pepe q.b.

Preparazione:

Salate e pepate le puntine e disponetele su una teglia. Fatele cuocere in forno a 180 gradi per circa mezzora, rigirandole di tanto in tanto. Spenellatele poi con la salsa barbecue e fatele cuocere per un'altra mezzora a 200 gradi. È importante che, durante quest'ultima fase di cottura, rigirate e spennellate con la salsa barbecue le vostre puntine in modo che vengano belle saporite e dorate.

