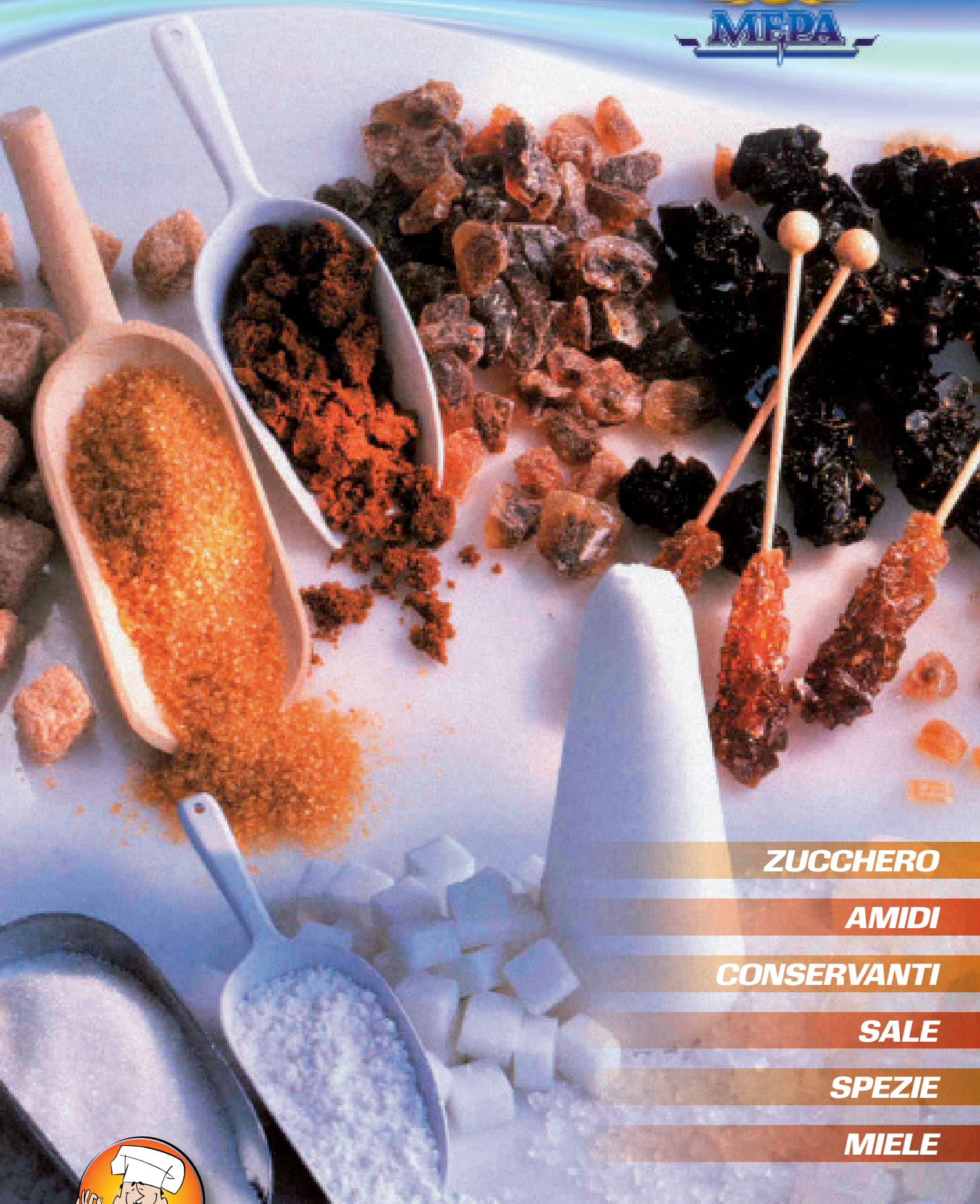




ZUCCHERO

AMIDI

CONSERVANTI

SALE

SPEZIE

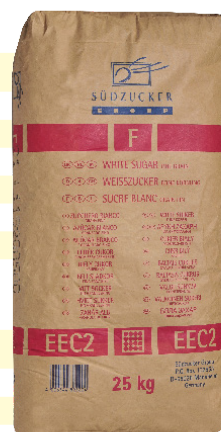
MIELE



SUL RETRO UNA RAFFINATA RICETTA DELLO CHEF MEPA

ZUCCHERO SEMOLATO

ZUCCHERO ASTUCCI ERIDANIA	CT 10 X 1 KG
ZUCCHERO FARDELLI ERIDANIA	CT 10 X 1 KG
ZUCCHERO SABBIA EXTRA FINO SUD ZUCHER	CF 25 KG
ZUCCHERO SUD ZUCHER	CF 25 KG
ZUCCHERO ZEFIRO ASTUCCI ERIDANIA	CT 10 X 1 KG



ZUCCHERO A GRANELLA

ZUCCHERO GRANELLA MEDIA SUICRA'	CF 10 KG
ZUCCHERO GRANELLA GROSSA SUICRA'	CF 10 KG
ZUCCHERO GRANELLA PICCOLA SUICRA'	CF 10 KG
ZUCCHERO GRANELLA MEDIA PININPERO	CF 10 KG
ZUCCHERO A GRANELLA MEDIA ERIDANIA	CF 10 KG



ZUCCHERO IMPALPABILE

ZUCCHERO A VELO CF 5 KG	CF 5 KG
ZUCCHERO A VELO VANIGLIATO	CF 5 KG
ZUCCHERO IMPALPABILE ERIDANIA	CF 5 KG



ZUCCHERO IN BUSTINE

ZEFIRO ZUCCHERO BUSTINE 6,5 GR ERIDANIA	CF 10 KG
DIETOR ESPOSITORE	CF 180 BUSTINE
ZUCCHERO - BUSTINA GR 5 SWEET	CF 5 KG
ZUCCHERO CANNA BUSTINE DISPENSER ERIDANIA	CT 4,5 KG
ZUCCHERO CANNA IN BUSTINE ERIDANIA	CF 5 KG

ZUCCHERI SPECIALI

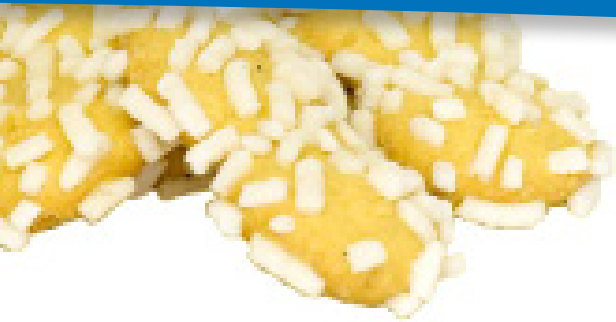
DESTROSIO MONOIDRATO	CF 25 KG
AMBROSIO ZUCCHERO INVERTITO	CF 15 KG
BASE 786 ELENKA	CF 1,5 KG
BIANCANEVE PLUS IRCA	CF 10 KG
GLUCOSIO AMBROSIO	CF 10 KG
GLUCOSIO DISIDRATATO MORGAN	CF 25 KG
GLUCOSIO SUICRA'	CF 7 KG
ISOMALTO ELENKA	CF. 1 KG.
MONT BLANC NOVATERRA	CF 10 KG
SUGARPLUS ZUCCHERO DECORATIVO SARACINO	CF 3 KG
SUICRA' ZUCCHERO CANNA ASTUCCI	CT1X10 KG
ZUCCHERO FONDENTE DI CANNA VANDEMOORTELE	CF 15 KG



AMIDI

AMIDO DI RISO IN CANNOLI Z/BIANCA AMBROSIO	CF 1 KG
AMIDO DI RISO IN CANNOLI Z/BIANCA AMBROSIO	CF 25 KG
AMIDO DI RISO IN POLVERE AMBROSIO	CF 1 KG
AMIDO DI RISO IN POLVERE AMBROSIO	CF 25 KG
AMMONIO BICARBONATO AMBROSIO	CF 1 KG
AMIDO MIX BESOZZI	CF 1 KG
BESOZZI AMIDO MIX BESOZZI	CF 15 KG
BICARBONATO DI SODIO	CF 500 GR
CREMO' CRESCO	CF 15 KG
AMIDO DI MAIS	CF 25 KG





CONSERVANTI ALIMENTARI

MALTODESTRINE	KG
ACIDO CITRICO	CF 25 KG
ACIDO PROPIONATO DI CALCIO	CF 25 KG
POTASSIO SORBATO E 202	CF 1 KG
ROMANA CHIMICI FECOLA DI PATATE	KG
ROMANA CHIMICI FECOLA DI PATATE	CF 25 KG
SODIO METABISOLFITO	CF 25 KG
MORGAN LECITINA DI SOIA PURA	CF 20 KG
MORGAN MALTODESTRINA WINCO	CF 25 KG
ROMANA CHIMICI ACIDO ABIMONO 90 VF E471	CF 20 KG
ROMANA CHIMICI ACIDO SORBICO E200	CF 25 KG
MORGAN FARINA DI SEMI DI GUAR	CF 25 KG

SALE

GAIA SALE IN BUSTINA GR 1 GAIA	CF 500 PZ
SALE A PASTIGLIE ITALKALI	CF 25 KG
SALE DOPPIO SAI	CT 12 X 1 KG
SALE DOPPIO SICILIA ITALKALI	CT 12 X 1 KG
SALE FINO SAI	CT 12X1 KG
SALE FINO SAI	CT 25 KG
SALE FINO SICILIA ITALKALI	CT 12 X 1 KG
SALE FINO SICILIA ITALKALI	CF 25 KG
SALE GROSSO	CF 25 KG
SALE MEDIO	CF 25 KG

SPEZIE

ZAFFERANO IN BUSTINE 10 GR	CF 50 PZ
CANNELLA IN POLVERE KERRY	CF 1 KG
CREMONE DI TARTARO AMBROSIO	CF 1 KG
CURRY POLVERE KERRY	CF 1 KG
FARINA DI POMODORO KERRY	CF 1 KG
FARINA DI SPINACI KERRY	CF 1 KG
NOCE MOSCATA KERRY	CF 1 KG
ORIGANO IN FOGLIE KERRY	CF 1 KG
PAPRIKA DOLCE IN POLVERE KERRY	CF 1 KG
PEPE IN BUSTINE DA 0,2 GR GAIA	CF 500 PZ
PEPERONCINO FRANTUMATO KERRY	CF 1 KG
PEPERONCINO GIAQUINTO	CF 2,5 KG
PEPERONCINO PICCANTE - POLVERE KERRY	CF 1 KG
POMODORI - IN POLVERE KERRY	CF 1 KG
ROSMARINO IN PICCOLE FOGLIE KERRY	CF 1 KG
SEMI DI FINOCCHIETTO	CF 1 KG
SEMI DI FINOCCHIETTO KERRY	CF 1 KG
SESAMO DECORTICATO AMBROSIO	CF 1 KG
TELLYCHERRY PEPE INTERO AMBROSIO	CF 1 KG
TELLYCHERRY PEPE NERO MACINATO AMBROSIO	CF 1 KG

MIELE

MIELE	CF 10 KG
-------	----------



LE NOSTRE RICETTE

MERINGA CLASSICA

La meringa è un classico della pasticceria italiana ed è un dolce molto versatile. Può essere gustata da sola come piccolo pasticcino, magari con la punta immersa nel cioccolato, oppure può costituire una base per la cosiddetta torta meringata, se usata in dischi, o ancora come decorazione di torte.

Facile da preparare, ma ha un tempo di cottura lungo.

Ingredienti per la meringa classica (dosi per 300 g meringhe):
• 4 albumi • 100 g zucchero • 100 g zucchero a velo • 1 presa di sale

Preparazione:

Mescolate gli zuccheri. Unite la presa di sale e metà dello zucchero agli albumi.

Utilizzando una frusta elettrica, montate a neve fermissima questi ultimi, aggiungendo poco per volta il restante zucchero. Un segreto per montare alla perfezione gli albumi è dividerli bene dai tuorli ed utilizzare strumenti ben puliti, in modo che non ci siano residui di alcun genere nè untuosità; inoltre è consigliabile utilizzare una ciotola di vetro ben pulita ed asciutta, piuttosto che una in plastica.

Alla fine della lavorazione, il composto dovrà risultare brillante e ben fermo, in modo che, capovolgendo la ciotola, non si stacchi dal fondo.

Riscaldare il forno a 100°. Imburrate una placca da forno e foderatela con la carta.

A questo punto utilizzate il preparato come volete, riempiendo una tasca da pasticciare: se desiderate dei dischi di meringa, formate, con una bocchetta liscia, un rotolo concentrico, se invece volete preparare dei pasticcini, utilizzate una bocca più o meno grande ma a stella. Potete sbizzarrirvi.

Una volta composta la forma desiderata, spolverizzate con poco zucchero a velo e lasciate riposare qualche minuto. Infornate e cuocete per 1 ora e mezzo circa. Il tempo è prolungato e la temperatura bassa perché le meringhe, più che cuocere, devono seccare e rimanere bianche. Alcune ricette suggeriscono addirittura di tenere lo sportello del forno socchiuso, per evitare che le meringhe si coloriscano. L'importante è controllare di tanto in tanto la cottura.

Una volta seccate, lasciatele asciugare per 10 minuti nel forno spento con lo sportello aperto. Poi staccatele e fatele raffreddare bene prima di servirle.

