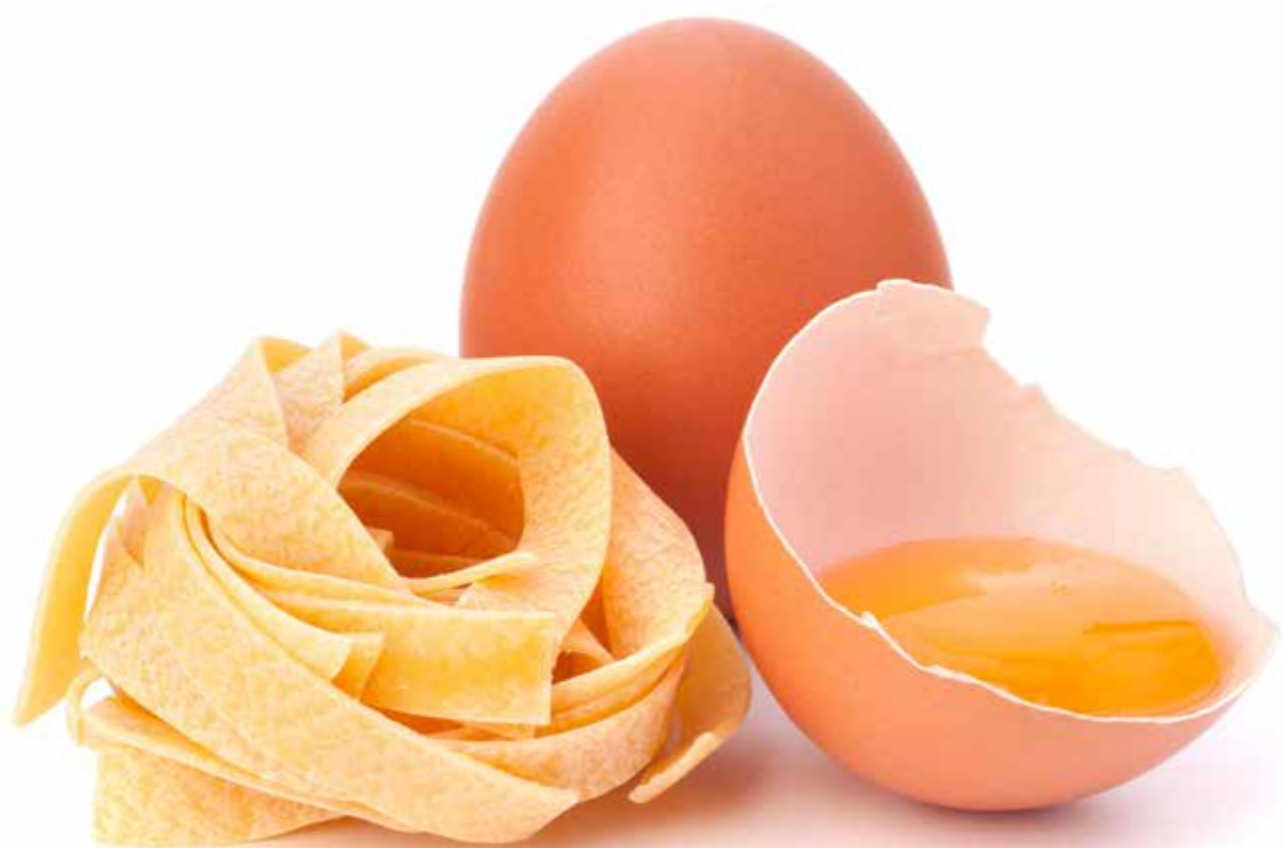




the Passion for Authentic Cuisine





MAMMA TINA HISTORIA MIŁOŚCI I TRADYCJI

LINIA PRODUKTÓW MAMMA TINA TO POŁĄCZENIE SKŁADNIKÓW CHARAKTERYSTYCZNYCH DLA WŁOSKIEJ TRADYCJI KULINARNEJ: TO RÓŻNORODNE SMAKI I OGROMNA PASJA PRZEKAZYWANA Z POKOLENIA NA POKOLENIE, POWSTAJĄCA Z CZYSTEJ MIŁOŚCI DO JEDZENIA I MAJĄCA SWOJE POCZĄTKI W NASZYCH DOMOWYCH ZACISZACH.

Włoski styl to zamiłowanie do estetyki we wszystkich jej formach, a potrawy to esencja tradycji, symbol rodzinnej bliskości, jedności i silnej tożsamości kulturowej. Potrawy są również wyrazem różnorodności kulinarnej, świadczą o wyjątkowości włoskiej ziemi. Każdy produkt jest wynikiem starannie pielęgnowanej, długoletniej tradycji przekazywanej z pokolenia na pokolenie.

Marka Mamma Tina stworzyła szeroką gamę produktów przede wszystkim z myślą o dostawcach aktywnych w sektorze gastronomicznym, gdzie tak ważny aspekt jak stosunek jakości do ceny jest na wyrównanym poziomie. Głównym celem stworzenia oferty Mamma Tina było uzyskanie jak najlepszej ceny przy jednoczesnym zachowaniu najwyższej jakości oferowanych produktów. Same produkty są uosobieniem włoskiej tradycji kulinarnej i zostały stworzone na potrzeby szefów kuchni włoskiej na całym świecie. Proste, higieniczne opakowania oraz mocno wymagające specyfikacje produktów zalecane przez zespół If&B – to wszystko sprawia, że produkty są synonimem najwyższej jakości i z pewnością są w stanie sprostać wysokim oczekiwaniom nawet najbardziej selektywnych ekspertów gastronomicznej.

JAKOŚĆ I PASJA PROSTO Z WŁOCH

Mąka

Mąki białe charakteryzują się dużo korzystniejszymi cechami jakościowymi w porównaniu do innych mąk. Są głównym składnikiem produktów mącznych takich jak chleb, pizza, wypieki cukiernicze, zakwas, a także świeży makaron. W przeciwieństwie do mąki z pszenicy durum cechuje ją doskonała rozciągliwość, co daje więcej możliwości jeżeli chodzi o uzyskanie pożądanego kształtu ciasta. Doskonale się układa i nie wymaga dodatku aż tak dużej ilości wody podczas przetwarzania.



Mamma Tina wykorzystuje tylko i wyłącznie najlepszą odmianę mąki z pszenicy miękkiej “00”, uzyskiwanej z samego serca ziaren pszenicy. Zbiór ziarna przeznaczonego do produkcji mąki odbywa się z zastosowaniem jedynie tradycyjnych, przekazywanych z ojca na syna metod zbiorów.



Jajka

Jajka są podstawowym składnikiem wielu produktów spożywczych, chętnie stosowane dzięki swoim wyjątkowym właściwościom: wiązania substancji, zachowania struktury, pienienia i barwienia. Są w stanie nadać produktom zupełnie innego charakteru. Dwie części składowe jaj, czyli żółtko i białko mają specyficzną budowę i skład, co znajduje odzwierciedlenie w osobliwych właściwościach technologicznych produktu.

Białko jaj jest wodnym roztworem protein (jego zawartość wynosi około 11%) i stanowi około 2/3 jadalnej części jaja, podczas gdy żółtko jest lepką cieczą zawierającą około 35% lipidów i 16% białka. Zwłaszcza jeżeli chodzi o świeży makaron, obecność białek znacznie ulepsza właściwości plastyczne ciasta, poprawia również jego kondycję podczas gotowania. Dużo lepsza jakość makaronu jest przede wszystkim związana z obecnością owalbuminy, czyli głównego składnika białka jaj, który ma właściwości koagulujące i żelujące. Jest również w stanie oddziaływać z białkami glutenu, wzmacniając strukturę ciasta. We Włoszech, jeżeli chodzi o makaron jajeczny przyjmuje się, że minimalna zawartość jaj przy produkcji makaronu to 4 sztuki, bądź alternatywnie 200g na 1 kg mąki. Jest to standard uznany wśród rzemieślników i producentów.

Mamma Tina, dzięki współpracy z największymi Mistrzami Makaronu, oferuje wyjątkowe produkty, których najważniejszym składnikiem są właśnie jaja (wykorzystuje się ponad 5 jaj na 1kg mąki). Wszystkie jaja przeznaczone do produkcji makaronu pochodzą z Włoch i charakteryzują się najwyższą klasą jakości.



MAKARON Z MATRYCY Z BRĄZU

Tak precyzyjne wykonanie ma tylko makaron z matrycy z brązu. Przetwarzany w niskiej temperaturze nabywa charakterystycznych kształtów i wyjątkowej, chropowatej struktury. Podobnie jak w przypadku tradycyjnego makaronu domowego, za pomocą maszyny struktura staje się wyjątkowo porowata, a barwa intensywnie żółta. Właściwości mechaniczne sprawiają, że makaron świetnie zatrzymuje wodę, dzięki czemu idealnie sprawdza się w przypadku większości potraw z dodatkiem gęstych sosów i przypraw.



Makaron Mamma Tina jest produkowany tylko i wyłącznie w tradycyjnych matrycach z brązu.



PROCES MROŻENIA JAKO DODATKOWY ATUT

UTRZYMUJE WŁAŚCIWOŚCI ORGANOLEPTYCZNE
(smak i zapach) produktu w niezmienionej postaci

Zapobiega utracie znacznej ilości
witamin i składników odżywczych
podczas transportu

Jest to najbardziej
NATURALNA METODA
przechowywania żywności

REDUKCJA ZBĘDNYCH RESZTEK
I ODPADÓW, a więc wyższy stosunek
jakości do ceny

Znaczny wzrost OKRESU TRWAŁOŚCI produktu
(18 miesięcy dla produktów Mamma Tina)

Większa DOSTĘPNOŚĆ
PRODUKTÓW sezonowych

CAŁKOWITY BRAK
KONSERWANTÓW



MAKARON SPEŁNIAJĄCY NORMY MIĘDZYNARODOWE

Mamma Tina to marka, która szczególną uwagę zwraca na zachowanie najwyższych standardów oferowanych produktów (skrupulatnie selekcjonuje surowce, które są przetwarzane na gotowy produkt jeszcze tego samego dnia, zachowuje największą precyzję przy produkcji makaronu z matrycy z brązu, głęboko mrożone produkty wytwarza tylko w technologii IQF – szybkie, indywidualne mrożenie). Proponowane przez Mamma Tina produkty zostały oznaczone najbardziej prestiżowymi certyfikatami systemowymi i produktowymi na poziomie międzynarodowym.

BRC Standard odnoszący się do kwestii technicznych firm dostarczających markowe produkty spożywcze: angielska norma z 1998, opracowana i zinstytucjonalizowana przez British Retail Consortium, reprezentowana przez brytyjskich detalistów oraz UKAS (United Kingdom Accreditation Service) – krajową brytyjską jednostkę akredytującą.

IFS (Międzynarodowy Standard Żywnościowy): instytucja desygnowana przez BRC, stworzona głównie dla krajów środkowoeuropejskich (Austria, Szwajcaria, Francja, Niemcy). Opracowana przez konsorcjum, do którego należą najbardziej wpływowi detaliści w Europie Środkowej – BDH (Federalna Unia Związku Handlowego).

Wyżej wymienione certyfikaty świadczą o rzetelności i poziomie rozwoju firmy, która jest w stanie sprostać wszelkim wymaganiom i zaoferować najlepszy, zgodny z tradycją kulinarną, włoski produkt: podjęła pierwsze kroki ku perfekcji stawiając przede wszystkim na wyjątkowy smak, aspekty zdrowotne, jak również doskonałą jakość.



Ogromne doświadczenie mistrzów makaronu Mamma Tina sprawia, że ciasto przeznaczone do produkcji makaronu jest na najwyższym poziomie, jest przetwarzane w nieco rustykalnej, tradycyjnej maszynie - matrycy z brązu. Do produkcji makaronu Mamma Tina wykorzystuje się tylko najbardziej tradycyjne odmiany zboża bogatego w mnóstwo wartości odżywczych.

Niesamowicie wysoka jakość bardzo starannie dobranych i certyfikowanych na każdym możliwym etapie składników (oznaczonych jako PDO). Są one na bieżąco kontrolowane i jak najszybciej wykorzystane do procesu produkcji (nie później niż w przeciągu jednej doby) co pozwala na zachowanie najwyższej jakości, bez konieczności stosowania szkodliwych konserwantów.

Naturalnie barwione ciasto, czerwone, zielone lub czarne, przygotowane na bazie naturalnych składników, bez stosowania sztucznych barwników.

Produkty typowe dla wielu różnych regionów Włoch, przygotowywane z zachowaniem tradycyjnej receptury.





NASZA OFERTA ŚWIEŻYCH MROŻONYCH MAKARONÓW



MAKARONY DŁUGI

PAG.12



MAKARONY KRÓTKI

PAG.15



MAKARON NADZIEWANY

PAG.17



GNOCCHI

PAG.25



PRZEPISY

PAG.31



MAKARONY DŁUGI



TAGLIATELLE Z ATRAMENTEM Z MĄTWY

MT242

Przygotowane na bazie mąki z miękkiego ziarna 00, semoli z twardego ziarna, jajek, atramentu z mątwy.

Waga kartonu: **2 Kg**

Szerokość makaronu: **8 mm**

Czas gotowania: **2/3 min.**

Waga gniazda makaronu: **35 g**

Zalecana porcja: **100 g**

Waga po ugotowaniu: **170 g**

Ilość porcji w kartonie: **20**

TAGLIATELLE

MT244

Przygotowane na bazie mąki z miękkiego ziarna 00, semoli z twardego ziarna, jajek.

Waga kartonu: **2 Kg**

Szerokość makaronu: **8 mm**

Czas gotowania: **2/3 min.**

Waga gniazda makaronu: **35 g**

Zalecana porcja: **100 g**

Waga po ugotowaniu: **170 g**

Ilość porcji w kartonie: **20**



TAGLIATELLE SZPINAKOWE

MT243

Przygotowane na bazie mąki z miękkiego ziarna 00, semoli z twardego ziarna, jajek, odwodnionego szpinaku.

Waga kartonu: **2 Kg**

Szerokość makaronu: **8 mm**

Czas gotowania: **2/3 min.**

Waga gniazda makaronu: **35 g**

Zalecana porcja: **100 g**

Waga po ugotowaniu: **170 g**

Ilość porcji w kartonie: **20**

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

MT182

Przygotowane na bazie mąki z miękkiego ziarna 00, semoli z twardego ziarna, jajek.

Waga kartonu: **2 Kg**

Szerokość makaronu: **2,5 mm**

Czas gotowania: **4/5 min.**

Waga gniazda makaronu: **50 g**

Zalecana porcja: **95 g**

Waga po ugotowaniu: **166 g**

Ilość porcji w kartonie: **21**





PAPPARDELLE

MT179

Przygotowane na bazie mąki z miękkiego ziarna 00, semoli z twardego ziarna, jajek.
Waga kartonu: **1,5 Kg**
Szerokość makaronu: **18 mm**
Czas gotowania: **2/3 min**
Waga gniazda makaronu: **25 g**
Zalecana porcja: **100 g**
Waga po ugotowaniu: **165 g**
Ilość porcji w kartonie: **15**

TAGLIOLINI Z ATRAMENTEM Z MĄTWY

MT176

Przygotowane na bazie mąki z miękkiego ziarna typu „00”, semoliny z twardego ziarna, jajek, atramentu z mątwy.
Waga kartonu: **2 Kg**
Szerokość makaronu: **2,5 mm**
Czas gotowania: **2/3 min.**
Waga gniazda makaronu: **35 g**
Zalecana porcja: **90 g**
Waga po ugotowaniu: **157 g**
Ilość porcji w kartonie: **22**



TAGLIATELLE PAPRIKĄ

MT245

Mąka z miękkiego ziarna typu „00”, mąka z twardego ziarna, jaja, woda, papryka w proszku.
Waga kartonu: **2 Kg**
Szerokość makaronu: **2,5 mm**
Czas gotowania: **2/3 min.**
Waga gniazda makaronu: **35 g**
Zalecana porcja: **90 g**
Waga po ugotowaniu: **157 g**
Ilość porcji w kartonie: **22**



MAKARONY KRÓTKI





STROZZAPRETI

MT171

Przygotowane na bazie mąki z miękkiego ziarna 00, jajek, wody.
Waga kartonu: **2 Kg**
Waga jednostki: **2 g**
Czas gotowania: **3/4 min.**
Zalecana porcja: **105 g**
Waga po ugotowaniu: **150 g**
Ilość porcji w kartonie: **19**



MACCHERONCINI JAJECZNE

MT174

Przygotowane na bazie mąki z miękkiego ziarna typu "00", semoliny z twardego ziarna, jajek.
Waga kartonu: **3 Kg**
Waga jednostki: **1 g**
Czas gotowania: **3/4 min.**
Zalecana porcja: **100 g**
Waga po ugotowaniu: **160 g**
Ilość porcji w kartonie: **30**

GARGANELLI

MT172

Przygotowane na bazie z semoli z twardego ziarna, jajek, wody.
Waga kartonu: **3X1 Kg**
Waga jednostki: **1,5 g**
Czas gotowania: **5/6 min.**
Zalecana porcja: **90 g**
Waga po ugotowaniu: **153 g**
Ilość porcji w kartonie: **33**



ORECCHIETTE

MT222

Przygotowane na bazie semoliny z twardego ziarna, wody.
Waga kartonu: **3X1 Kg**
Waga jednostki: **1,4 g**
Czas gotowania: **5/6 min.**
Zalecana porcja: **95 g**
Waga po ugotowaniu: **156 g**
Ilość porcji w kartonie: **33**



PACCHERI

MT173

Przygotowane na bazie z semoli z twardego ziarna, wody.
Waga kartonu: **2 Kg**
Waga jednostki: **8 g**
Czas gotowania: **3/4 min.**
Zalecana porcja: **105 g**
Waga po ugotowaniu: **157 g**
Ilość porcji w kartonie: **19**



FUSILLONI Z ATRAMENTEM Z MĄTWY

MT198

Przygotowane na bazie semoli z twardego ziarna, jajek, wody, atramentu z mątwy.
Waga kartonu: **2 Kg**
Waga jednostki: **3,5 g**
Czas gotowania: **3/4 min.**
Zalecana porcja: **100 g**
Waga po ugotowaniu: **155 g**
Ilość porcji w kartonie: **20**

PENNE RIGATE

MT203

Przygotowane na bazie z semoli z twardego ziarna, jajek, wody.
Waga kartonu: **2 Kg**
Waga jednostki: **2 g**
Czas gotowania: **3/4 min.**
Zalecana porcja: **90 g**
Waga po ugotowaniu: **144 g**
Ilość porcji w kartonie: **22**



TROFIE Z ATRAMENTEM Z MĄTWY

MT213

Przygotowane na bazie mąki z miękkiego ziarna typu "00", atramentu z mątwy, wody.
Waga kartonu: **3X1 Kg**
Waga jednostki: **0,8 g**
Czas gotowania: **5/6 min.**
Zalecana porcja: **100 g**
Waga po ugotowaniu: **160 g**
Ilość porcji w kartonie: **30**





MAKARON NADZIEWANY



RAVIOLI Z TRUFLAMI

MT189

Nadziewane ricottą, czarnymi truflami, parmezanem DOP, Grana Padano DOP.

Waga kartonu: **3X1 Kg**

Waga jednostki: **7 g**

% Nadzienia: **40%**

Czas gotowania: **4/5 min.**

Zalecana porcja: **125 g**

Waga po ugotowaniu: **162 g**

Ilość porcji w kartonie: **24**

TORTELLINI Z MIĘSEM

MT190

Nadziewane mięsem wołowym i wieprzowym, mortadellą, szynką dojrzewającą, Grana Padano DOP.

Waga kartonu: **3X1 Kg**

Waga jednostki: **3,5 g**

% Nadzienia: **35%**

Czas gotowania: **3/4 min.**

Zalecana porcja: **115 g**

Waga po ugotowaniu: **161 g**

Ilość porcji w kartonie: **26**



RAVIOLI Z RICOTTĄ I SZPINAKIEM

MT185

Nadziewane ricottą, szpinakiem, serem Quattro DOP, parmezanem DOP, Grana Padano DOP.

Waga kartonu: **3X1 Kg**

Waga jednostki: **8,5 g**

% Nadzienia: **35%**

Czas gotowania: **4/5 min.**

Zalecana porcja: **125 g**

Waga po ugotowaniu: **162 g**

Ilość porcji w kartonie: **24**



RAVIOLI Z BOROWIKAMI

MT188

Nadziewane serem ricotta, smażone borowiki, EMMENTHAL, PARMIGIANO REGGIANO.

Waga kartonu: **3X1 Kg**

Waga jednostki: **7 g**

% Nadzienia: **40%**

Czas gotowania: **4/5 min.**

Zalecana porcja: **125 g**

Waga po ugotowaniu: **175 g**

Ilość porcji w kartonie: **24**





RAVIOLI NADZIEWANE MIĘSEM

MT186

Nadziewane mozzarellą, szynką dojrzewającą, wołowiną, wieprzowiną, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP.
Waga kartonu: **3X1 Kg**
Waga jednostki: **8,5 g**
% Nadzienia: **45%**
Czas gotowania: **4/5 min.**
Zalecana porcja: **125 g**
Waga po ugotowaniu: **160 g**
Ilość porcji w kartonie: **24**



PANZAROTTI ZE SZPARAGAMI I MIGDAŁAMI

MT197

Nadziewane wierzchołkami szparagów, migdałami, ricottą, parmezanem DOP, Grana Padano DOP.
Waga kartonu: **3X1 Kg**
Waga jednostki: **21 g**
% Nadzienia: **40% / 60%**
Czas gotowania: **3/4 min.**
Zalecana porcja: **125 g**
Waga po ugotowaniu: **162 g**
Ilość porcji w kartonie: **24**

GNOCCHI





GNOCCHI ZIEMNIACZANE

MT231

Waga kartonu: **1 Kg**
Waga jednostki: **6/7 g**
% Farszu: **20%**
Zalecana porcja: **160 g**
Waga po ugotowaniu: **190 g**
Ilość porcji w kartonie: **6**



GNOCCHI SZPINAKOWE

MTG10

Waga kartonu: **1 Kg**
Waga jednostki: **6/7 g**
% Farszu: **20%**
Zalecana porcja: **160 g**
Waga po ugotowaniu: **190 g**
Ilość porcji w kartonie: **6**

GNOCCHI NADZIEWANE GORGONZOLA

MT232

Waga kartonu: **1 Kg**
Waga jednostki: **6/7 g**
% Farszu: **20%**
Zalecana porcja: **160 g**
Waga po ugotowaniu: **190 g**
Ilość porcji w kartonie: **6**



GNOCCHI BURACZANE

MTG13

Waga kartonu: **1 Kg**
Waga jednostki: **6/7 g**
Zalecana porcja: **160 g**
Waga po ugotowaniu: **190 g**
Ilość porcji w kartonie: **24**



GNOCCHI NADZIEWANE KOZI SER I TRUFLAMI

MT239

Waga kartonu: **1 Kg**
Waga jednostki: **6/7 g**
% Farszu: **20%**
Zalecana porcja: **160 g**
Waga po ugotowaniu: **190 g**
Ilość porcji w kartonie: **6**



CHICCHE TRICOLORI

MTG12

Waga kartonu: **1 Kg**
Waga jednostki: **3/4 g**
Zalecana porcja: **160 g**
Waga po ugotowaniu: **190 g**
Ilość porcji w kartonie: **24**

GNOCCHI NADZIEWANE DYNIA

MTG09

Waga kartonu: **1 Kg**
Waga jednostki: **6/7 g**
% Farszu: **20%**
Zalecana porcja: **160 g**
Waga po ugotowaniu: **190 g**
Ilość porcji w kartonie: **6**



CHICCHE ZIEMNIACZANE

MTG14

Waga kartonu: **1 Kg**
Waga jednostki: **3/4 g**
Zalecana porcja: **160 g**
Waga po ugotowaniu: **190 g**
Ilość porcji w kartonie: **24**



NASZE PRZEPISY

Cztery proste kroki, dzięki którym stworzysz idealne danie na bazie makaronu Mamma Tina

Sprawdź, jak łatwo przygotować idealne danie z wykorzystaniem makaronu Mamma Tina według 4 zasad:

1. Zanurz wciąż jeszcze zamrożony makaron (nie rozmrożony) do gotującej się, osolonej wody. Zwróć uwagę na to, że stosunek makaronu/soli do ilości wody powinien wynosić: 100g makaronu na 1 litr wody, 20g soli na 1 litr wody.
2. Zwiększ ogień i gotuj stosując się do zaleceń widocznych na etykiecie, dzięki czemu uzyskasz idealny makaron "al dente".
3. Delikatnie odcedź makaron
4. Wrzuć ugotowany makaron na rozgrzaną patelnię, dodaj swój ulubiony dressing lub sos, powoli wymieszaj aż do równomiernego połączenia wszystkich składników. Podawaj bezpośrednio po przygotowaniu i ciesz się wyśmienitym smakiem.

PRZYKŁADOWE PRZEPISY Z WYKORZYSTANIEM PRODUKTÓW MAMMA TINA

Garganelli Romagnoli alla Casentinese z boczkiem Colonnata D.O.P



Ravioli z ricottą i szpinakiem oraz klasycznym sosem ragù



Spaghetti alla chitarra z krewetkami i pomidorkami



Garganelli Romagnoli alla Casentinese z boczkiem Colonnata D.O.P.



Składniki do przygotowania
dania dla 4 osób



Proponowana cena
za porcję: **21 - 27 zł**

- 400 g makaronu Garganelli "Mamma Tina"
- 100 g boczku Colonnata DOP
- 30 g czerwonej papryki
- 30 g żółtej papryki
- 30 g zielonej papryki
- 20 g zielonego groszku
- 100 g pieczarek champignon /
pieczarek łąkowych
- 100 g tartego parmezanu
- 125 ml oliwy z oliwek extra vergine
- 125 ml śmietany
- 1 szalotka
- 1 pęczek natki pietruszki
- Szczypta soli

Sposób przygotowania

- Pokrój boczek w małą kostkę, podsmaż na dużej patelni wraz z oliwą i szalotką
- Gdy boczek się zarumieni, dodaj pokrojoną w cienkie paseczki paprykę, groszek i pokrojone w plasterki pieczarki
- Całość smażyć na średnim ogniu przez ok. 20 min zagęszczając śmietaną pod koniec smażenia
- Dopraw solą do smaku
- Ugotuj makaron garganelli w osolonej wodzie, dokładnie odcedź, dodaj do przygotowanego wcześniej sosu i podsmaż wszystko razem, dodając w międzyczasie garść parmezanu
- Podawaj na gorąco z dodatkiem drobno posiekanej natki pietruszki i świeżo startego parmezanu

Ravioli z ricottą i szpinakiem oraz klasycznym sosem ragù



Składniki do przygotowania
dania dla 4 osób



Proponowana cena
za posiłek: **24 - 27 zł**

- 450 g ravioli z ricottą i szpinakiem "Mamma Tina"
- 250g mielonego mięsa wołowego
- 250g mielonego mięsa wieprzowego
- 1 cebula
- 1 marchew
- 1 łydga selera naciowego
- 60 g koncentratu pomidorowego
- 300 g passaty pomidorowej
- 1 szklanka czerwonego wina
- 1 pęczek natki pietruszki
- 2 ząbki czosnku
- 100 g tartego parmezanu
- Oliwa z oliwek extra vergine
- Szczypta soli i pieprzu

Sposób przygotowania

- Obierz marchewkę, seler, cebulę, ząbki czosnku i przygotuj natkę pietruszki
- W rondelku rozgrzej oliwę i podsmaż mieszankę warzyw na małym ogniu
- Dodaj pietruszkę oraz mięso i smaż aż do momentu, w którym mięso się zarumieni, a woda całkowicie odparuje. Pod koniec smażenia dopraw do smaku solą i pieprzem
- Następnie podlej czerwonym winem i po jego odparowaniu dodaj koncentrat pomidorowy. Gotuj wszystko na dużym ogniu przez kolejne 5 minut
- Dodaj passatę pomidorową, zmniejsz ogień i gotuj przez następne 2 godziny
- Ugotuj makaron ravioli z ricottą i szpinakiem "Mamma Tina" w dużym garnku z osoloną wodą, odsącz i dodaj do sosu
- Podawaj z dużą ilością startego parmezanu

Spaghetti alla Chitarra z krewetkami i pomidorkami



Składniki do przygotowania
dania dla 4 osób



Proponowana cena
za posiłek: **27 - 33 zł**

- 400 g di Spaghetti "Mamma Tina"
- 400 g pomidorków
- 200 g obranych krewetek
- ½ szklanki białego wina
- 1 ząbek czosnku
- 1 szklanka Brandy
- 1 pęczek natki pietruszki
- Sól
- Pieprz

Sposób przygotowania

- Rozgrzej olej na patelni, dodaj ząbek czosnku i obrane krewetki; smaż równomiernie na dużym ogniu do momentu, aż krewetki nabiorą różowej barwy.
- Podleż białym winem i brandy, na końcu dodając natkę pietruszki.
- Na oddzielnej patelni rozgrzej oliwę, podsmaż ząbek nieobranego czosnku. W tym samym czasie umyj i pokrój pomidorki.
- Wrzuć pomidorki na patelnię i podsmaż na dużym ogniu wraz z czosnkiem. Dodaj sól i pieprz do smaku.
- W międzyczasie napełnij garnek wodą i doprowadź do wrzenia, posól i wrzuć makaron spaghetti chitarra „Mamma Tina”.
- Usuń czosnek z pomidorków i dodaj przygotowane wcześniej krewetki. Dobrze wymieszaj sos, dodając dużą łyżkę wody z ugotowanego wcześniej makaronu.
- Odcedź makaron ugotowany „al dente” i wrzuć na patelnię z sosem. Możesz teraz dodać szczyptę świeżo zmielonego pieprzu.
- Danie podawaj skropione świeżą oliwą



INALCA FOOD & BEVERAGE S.R.L.
VIA DELLA PACE, 6/C
41051 CASTELNUOVO RANGONE
(MODENA)
WWW.INALCAFB.IT



GRUPPO CREMONINI

© 2020 Inalca Food and Beverage S.r.l. All rights reserved

PRODUKTY INALCA FOOD & BEVERAGE S.R.L. KATALOG

© 2020 Inalca Food and Beverage S.r.l. Włochy - Cała zawartość tego katalogu, takich jak tekst, grafika, logo, obrazy są własnością Inalca Food and Beverage S.r.l lub jej dostawców i są chronione międzynarodowymi prawami autorskimi. Inalca Food and Beverage S.r.l uważa, że specyfikacje produktów z tego katalogu są poprawne w momencie publikacji. Jednak Inalca Food and Beverage S.r.l nie gwarantuje, że opisy produktów lub inne treści tego katalogu są dokładne, kompletne, wiarygodne, aktualne i wolne od błędów. Produkty i ich specyfikacje mogą ulec zmianie bez powiadomienia. Niektóre produkty mogą być niedostępne podczas składania zamówienia. Zapytaj naszych agentów o dostępność produktów, które chcą zamówić. Wyłączenie gwarancji i ograniczenia odpowiedzialności: Ten katalog jest dostarczany przez Inalca Food and Beverage S.r.l na "jak jest" i "jak dostępne". Inalca Food and Beverage S.r.l nie składa żadnych oświadczeń ani nie udziela żadnych gwarancji jakiegokolwiek rodzaju, wyraźnej lub domniemanej, co do korzystania z tego katalogu lub informacji, treści, materiałów lub produktów wymienione w niniejszym katalogu. Inalca Food and Beverage S.r.l zrzeka się wszelkich gwarancji, wyraźnych lub dorozumianych, w tym, ale nie ograniczając się do, dorozumianych gwarancji przydatności handlowej lub przydatności do określonego celu Produktów w tym katalogu.