

MISE EN PLACE

Tutto deve uscire in breve tempo. Ogni movimento è perfetto, il processo è ottimizzato. L'ospite può aspettarsi esperienze di gusto preparate al momento. Portare avanti preparazioni dispendiose in termini di tempo riduce la qualità. È qui che entra in gioco il concetto „Gierlinger“. Quello che possiamo preparare per i gastronomi, lo facciamo. Altrettanto fresco e congelato con know-how. E se è di Gierlinger e lo prepari secondo le nostre istruzioni, nessun ospite noterà che è un prodotto finito.

Questo è il nostro obiettivo più alto e il vostro successo.



food for good mood

Gierlinger Holding GmbH

Weingartenstraße 14
4100 Ottensheim, Austria

Telefon +43 7234 83141 - 0
office@gierlinger-holding.com

www.gierlinger-holding.com

food for good mood

MISE EN PLACE



PANCETTA • su carta da forno
• a fette

PANCETTA su carta da forno

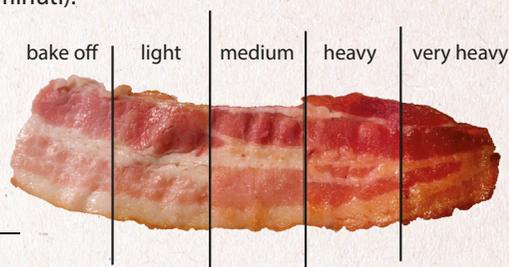
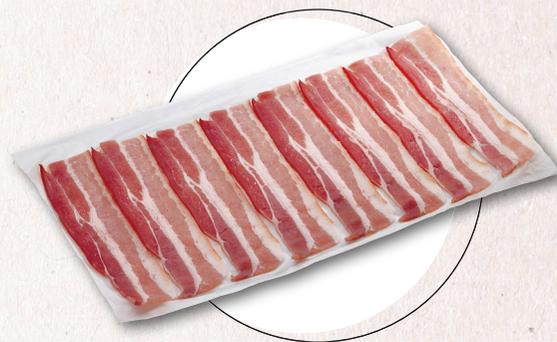
Il prodotto deve essere riscaldato (in padella o griglia) prima del consumo. Dopo aver aperto la confezione, il prodotto deve essere conservato coperto tra 0 e +7 °C e consumato entro un giorno.

Ecco come fare:



Adatto per forno convenzionale

Utilizzare preferibilmente teglie teflon! Preriscaldare il forno in modalità grill a 235 °C. 50% di potenza della ventola, arrostiti fino alla croccantezza desiderata (circa 9-11 minuti).



Se vuoi risparmiare la fatica della tostatura, prendi la pancetta croccante finita, opzionalmente in 5 fasi di tostatura.

Patatine fritte con panna acida al peperoncino, Pancetta premium, mozzarella grattugiata e cipollina

4-5 fette di Gierlinger Premium Bacon
1 porzione di patatine fritte
100 g di panna acida
Fiocchi di peperoncino
sale, pepe
1 mazzetto erba cipollina
Mozzarella

Friggere e condire le patatine. Arrostiti la pancetta fino a renderla croccante secondo le istruzioni. Tagliare la cipolla giovane a fette. Grattugiare grossolanamente la mozzarella. Mescolare la panna acida e condire con sale, scaglie di peperoncino e pepe. Stendere la pancetta sulle patatine fritte e finire con panna acida, mozzarella ed erba cipollina.

PANCETTA a fette

Ecco come fare:



Adatto per la padella

Utilizzare una padella antiaderente. Aggiungere un po' di burro preriscaldandola a fuoco medio. Mettere le fette di pancetta singolarmente ed arrostiti fino a doratura con un solo giro.



Adatto per il barbecue

Non grigliare la pancetta direttamente sul fuoco aperto. Utilizzare un Foglio di alluminio adatto o teglie in alluminio. Ciò consente di grigliare i prodotti più delicatamente. Posizionare i dischi di pancetta singolarmente sul foglio di alluminio o nelle teglie di alluminio. Grigliare le fette di pancetta fino a doratura. Girare una volta durante il processo di frittura.



Panino Caesar con pancetta e uova

5 fette di Gierlinger Premium Bacon
1 baguette sandwich
1 uovo sodo
1-2 cuori di lattuga
4 cucchiari di maionese
1 pz acciughe
un po' d'aglio
1 spruzzata di aceto balsamico bianco
2 cucchiari di parmigiano
sale, pepe



Tagliare la baguette a metà e tostare. Prepara il condimento Caesar con maionese, acciughe tritate, parmigiano grattugiato e aglio tritato. Condire con sale, pepe e aceto. Arrostiti la pancetta fino a renderla croccante secondo le istruzioni. Tagliare in quarti l'insalata, spalmare la baguette con il condimento, appoggiarvi sopra e marinare con condimento, grattugiare grossolanamente l'uovo sodo su di esso e finire con le fette di pancetta arrostiti parmigiano appena affettato. Coprire con l'altra metà di Baguette