

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



POLLAME • Arrosto a contatto

STRACCETTI DI FILETTO DI POLLO CUBETTI DI FILETTO DI POLLO

Arrostito su uno o entrambi i lati

Ecco come fare:



**Adatto per forno e forno
a convezione**



circa 2 minuti a 160 °C

Consumare il prodotto cotto. Non
ricongelare dopo lo scongelamento.



Wrap di pollo al curry con ananas, mais e coriandolo

200 g di straccetti di pollo Gierlinger
100 g di maionese
circa 4 cucchiaini di yogurt
1/2 cucchiaino di curry in polvere
Salsa di soia
Succo di lime

Verde coriandolo
4 fette di ananas
1 piccola lattina di mais
4 Wraps
1/2 lattuga iceberg
Erba Cipollina

Riscaldare gli straccetti di pollo secondo le istruzioni. Mescolare la maionese, yogurt, curry, mais e ananas. Tagliare l'erba cipollina sottilmente, tritare grossolanamente il coriandolo. Tagliare la lattuga iceberg in strisce. Farcire i Wraps con il curry - maionese, il pollo a straccetti, la lattuga iceberg, il coriandolo, l'ananas e l'erba cipollina e poi arrotolare il tutto.



Pasta con pollo al Gorgonzola e Pere

100 g di cubetti di pollo Gierlinger
300 g di pasta preferita
1 cipolla piccola
1 cucchiaino di burro
100 ml di brodo vegetale
200 ml di panna
100 g di Gorgonzola
1 Pera
1 manciata di spinaci baby
sale, pepe
Noce moscata
Parmigiano

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata fino al dente. Riscaldare i cubetti di pollo di Gierlinger secondo le istruzioni. Tritare finemente la cipolla e soffriggerla nel burro, sfumare con il brodo e versare la panna. Condire con sale e pepe. Saltare la pasta nel sugo. Aggiungere gli spinaci baby appena prima di servire. Disporre in un piatto apposito, decorare con la pera affettata, il gorgonzola sbriciolato e gli straccetti di pollo sopra. Completare con parmigiano e le foglie di spinaci baby.