

EST. 1940

Eat like a Star

LO CHEF A CASA TUA



L'innovazione nella tradizione

SANO, BUONO E VELOCE!

BISTROT & BOTTEGA
Henry's Bar

EST. 1940

Eat like a Star

LO CHEF A CASA TUA

A project by

BISTROT & BOTTEGA
Henry's Bar

EST. 1940
Eat like a Star
LO CHEF A CASA TUA

New gourmet experience

INNOVAZIONE E GUSTO NELLA TUA CUCINA!

Piatti da ristorante gourmet consegnati comodamente nelle vostre cucine per conquistare anche i clienti più esigenti, con menù di eccellenza pronti in pochi minuti, contribuiscono a risolvere le problematiche relative alla ristorazione alberghiera e ad innalzarne l'immagine: è questa la mission di Eat Like a Star.

Impossibile raccontare a parole il gusto, il profumo, l'armonia di sapori. Impossibile spiegare quanto conosciamo profondamente i problemi di una cucina e quanto noi possiamo rappresentarne la soluzione. Metteteci alla prova e giudicherete voi stessi!

L'Azienda

Tre generazioni nel mondo della ristorazione incontrano 40 anni di esperienza nell'industria: passione, sapori e ricercatezza maniacale delle materie prime incontrano impresa, esperienza, tecnologia ed efficienza volta a soddisfare tutti i nostri clienti.

Così nasce EAT LIKE A STAR, un team esperto in grado di soddisfare bisogni e aspettative di ogni cliente, eccellenza e passione: sono questi gli "ingredienti", l'anima e l'essenza dell'azienda.

Il risultato è un connubio vincente tra risparmio, concretezza nella soluzione dei problemi e, nello stesso momento, raffinata esperienza sensoriale.



La cottura

Fin dall'antichità l'uomo ha ricercato diversi metodi di conservazione del cibo. Al giorno d'oggi la tecnologia ha permesso ulteriori passi in avanti per soddisfare al meglio uno dei bisogni primari dell'umanità: l'alimentazione.

Non solo: emerge sempre più la necessità di un'alimentazione "sana", ed è in questo sentiero che si apre la strada per la cottura a bassa temperatura.



La tecnica del sottovuoto

CHE COSA È LA COTTURA A BASSA TEMPERATURA?

Per CBT intendiamo un lento metodo di cottura delle materie prime condizionate sottovuoto in speciali buste di plastica alimentari, cotte ad un range di temperature che vanno dai 60° ai 74°.

QUALI SONO I VANTAGGI DELLA COTTURA A BASSA TEMPERATURA?

La diminuzione dei passaggi in fase di servizio con notevole risparmio di tempo e di personale;

La Concentrazione dei profumi e dei sapori delle materie prime per effetto del sottovuoto;

L' aumento netto della morbidezza e della succosità naturale delle materie prime;

L' aumento dei tempi di conservazione;

La diminuzione rischi di contaminazione;

La diminuzione del calo di peso in cottura del 20/25%;

La conservazione dei principi organolettici grazie alle basse temperature e al sottovuoto;

Il rispetto delle norme HACCP

QUANTO DURA UN PRODOTTO COTTO SOTTOVUOTO?

La cottura sottovuoto permette la conservazione in frigorifero fino a 45 giorni, senza l'utilizzo di conservanti, grazie ad un elevata **sicurezza igienica** nell'ambiente di lavorazione, **secondo le norme HACCP**.

COME SI CONSERVA IL PRODOTTO SOTTOVUOTO?

Le nostre buste sottovuoto a marchio Orved garantiscono una conservazione sicura del cibo, ad una temperatura controllata tra 0 e 4 gradi, anche grazie al rispetto di normative europee:

Reg. CE 10/2011 sui materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;



Perchè scegliere Eat Like a Star

Grazie alla nostra lunga esperienza nel settore della ristorazione siamo in grado di individuare e risolvere i problemi che esistono e persistono nella gestione di un ristorante a diversi livelli: dallo spreco di materie prime alle ore di permanenza in cucina del personale, dal **controllo degli acquisti** alla **verifica delle vendite**.

Scopri i 5 principali vantaggi di collaborare con Eat Like a Star:

ATTREZZATURE E MACCHINARI DA CUCINA

L'investimento principale a livello economico in un ristorante è rappresentato dall'acquisto e dal rinnovo delle attrezzature e dei macchinari.

Collaborare con Eat Like a Star significa tagliare l'investimento iniziale di circa il 90% dal momento che sono necessari solamente banchi d'appoggio, fuochi, casseruole e padelle o, in alternativa, dei roner.

Con Eat Like a Star inoltre si ottengono risultati di cottura eccellenti con l'utilizzo di macchinari di ultima generazione, senza dover investire direttamente sulle attrezzature e sul loro relativo rinnovo.

CONTROLLO DEI COSTI PER IL PERSONALE

E' facilmente rilevabile una drastica riduzione dei costi del personale dal momento che le materie prime per il servizio sono già pronte e non necessitano di lavorazione e, inoltre, durante il servizio, è necessario un intervento molto limitato di mani che fisicamente preparino il piatto.

Per esempio, volendo servire 12 persone con 15 portate saranno sufficienti 2 aiuto cuochi. Oppure, per servire 100 persone con 3 portate saranno sufficienti 3 aiuto cuochi con l'aggiunta di un lavapiatti. Il personale di cucina dovrà essere presente in cucina 1 ora prima dell'orario prestabilito del servizio, e non molte ore prima per la preparazione della linea.

COSTANZA NEL SERVIZIO

L'alta qualità offerta è standard e pertanto il servizio sarà costante, le cotture saranno sempre perfette e il piatto non sarà più ostaggio dell'umore del cuoco o della fretta di lavoro che comporta sempre l'errore umano.



CONTROLLO DELLA MERCE

Al momento dell'acquisto si conoscono esattamente il numero di piatti che si andranno a vendere. Si riesce ad avere un'esatta proiezione del venduto sull'acquistato, senza margini di errori, sprechi e/o mancanze non previste.

ELIMINAZIONE DELLA DEPERIBILITÀ DELLA MERCE

Da studi effettuati su larga scala, risulta che almeno il 10% della merce acquistata fresca venga inutilizzata per deperimento. Il sistema di conservazione di Eat Like a Star permette la conservazione fino a 35 gg in frigorifero senza abbassare il livello di qualità del prodotto.

Ciò significa che, con una normale gestione che preveda l'utilizzo del prodotto più vecchio, lo spreco di materie prime per deperimento può tranquillamente essere pari a zero.

La nostra mission

Il piacere e il gusto dei migliori piatti della cucina gourmet, consegnati comodamente nelle vostre cucine e pronti in pochi minuti: è questa la mission di Eat Like a Star.

Unione e sinergia di idee, formazione, competenze diverse e complementari: Eat like a Star nasce dall'unione di due imprenditori di grande esperienza, uno dei quali discendente da 3 generazioni nel mondo della ristorazione, l'altro nel settore industriale da oltre 40 anni, alla guida di gruppi attivi in vari settori, tra cui hospitality e Horeca.

Qualità, rispetto e sicurezza sono valori fondamentali per l'azienda: la costante collaborazione con i più qualificati laboratori di analisi, l'utilizzo delle più avanzate tecnologie, le certificazioni del sistema di qualità aziendale previste dalle normative nazionali e internazionali, attestano l'altissima qualità dei prodotti e dei processi e la continua ricerca di eccellenza.

Eat Like a Star è connubio vincente tra risparmio, concretezza nella soluzione dei problemi della ristorazione alberghiera, veicolo per l'innalzamento dei servizi e dell'immagine degli hotel.

E' alta specializzazione, eccellenza dei piatti, stabilità di processi e risultati costanti, per conquistare anche i clienti più esigenti.

E', insieme, innovazione e artigianalità, ricerca, tecnologia, arte, esperienza, raffinatezza sensoriale, piacere puro.

Un pranzo con

EST. 1940

Eat like a Star

LO CHEF A CASA TUA

RIPORTIAMO DI SEGUITO, UN ESEMPIO MOLTO ESAUSTIVO DI COSA SIGNIFICHI SERVIRE UN PRANZO O UNA CENA CON EAT LIKE A STAR.

In questo caso preciso, il pranzo era organizzato a finger food, seduti a tavola.

TEMPISTICHE

Tempo di servizio con 15 portate per 12 persone: 1 ora

Tempo riassetto di più pulizia della cucina dopo 180 piatti serviti (12 persone x 15 portate) : 20 minuti

PERSONALE

Personale per realizzare i piatti: 1 cuoco + 1 aiuto

ATTREZZATURA

Roner + vasca con acqua / Forno / Microonde / Tagliere / Forbice / Pinza / Cucchiari / Coltello / Frigorifero

PREPARAZIONE

Tempo di preparazione pre-servizio : 40 Min

VARIETÀ CIBI SERVITI

Varietà di cibi assaggiati divisi in antipasti, primi e secondi: carni, pesce e verdure

SPAZIO IN CUCINA

1 banco per rigenero dei prodotti / 1 banco per impiattamento

SCARTO DI CIBO : 0 (ZERO)

BUSTE UTILIZZATE PER OGNI SINGOLA PORTATA: 3PZ



Esempio di un banchetto

DI 4 PORTATE PER 100 PERSONE.

TEMPISTICHE

Tempo di servizio con 4 portate per 100 persone: 2 ore

Tempo di riassetto più pulizia della cucina dopo 400 piatti serviti (100 persone per 4 portate) : 40 minuti

PERSONALE

Personale per realizzare i piatti: 1 cuoco + 5 aiuti (non necessariamente cuochi)

ATTREZZATURA

Roner + vasca con acqua / Forno / Microonde / Tagliere / Forbice / Pinza / Cucchiari / Coltello / Frigorifero

PREPARAZIONE

Tempo di preparazione pre-servizio : 40 Min

SPAZIO IN CUCINA

1 banco per rigenero dei prodotti / 5 banchi per impiattamento

SCARTO DI CIBO : 0 (ZERO)

BUSTE UTILIZZATE PER OGNI SINGOLA PORTATA: 4PZ

(possibilità di avere le buste con più porzioni all'interno).

Si riducono fortemente i tempi di preparazione della linea, i tempi di organizzazione del servizio e, aspetto da non sottovalutare, la qualifica del personale richiesta non dev'essere necessariamente di cucina.

Esempio di una cena

PER 4-8 PERSONE, CON 4 PORTATE.

TEMPISTICHE

Tempo di servizio con 4 portate per 8 persone: 2 ore

Tempo di riassetto più pulizia della cucina dopo 32 piatti serviti (8 persone per 4 portate) : 20 minuti

PERSONALE

Personale per realizzare i piatti: 1 cuoco

ATTREZZATURA

Roner + vasca con acqua / Forno / Microonde / Tagliere / Forbice / Pinza / Cucchiari / Coltello / Frigorifero

PREPARAZIONE

Tempo di preparazione pre-servizio : 30 Min

VARIETÀ CIBI SERVITI

Varietà di cibi assaggiati divisi in antipasti, primi e secondi: carni, pesce e verdure

SPAZIO IN CUCINA

1 banco per rigenero dei prodotti / 1 banco per impiattamento

SCARTO DI CIBO : 0 (ZERO)

BUSTE UTILIZZATE PER OGNI SINGOLA PORTATA: 1 PZ

(possibilità di avere le buste con più porzioni all'interno).



Esempio di utilizzo per un aperitivo rinforzato o compleanno in aperitivo

TEMPISTICHE

Tempo di servizio con 10 finger food per 50 persone: 1 ora

Tempo di riassetto più pulizia della cucina dopo 500 finger serviti (50 persone x 10 finger food) : 20 minuti

PERSONALE

Personale per realizzare i piatti: 1 cuoco + 1 aiuto

ATTREZZATURA

Roner + vasca con acqua / Forno / Microonde / Tagliere / Forbice / Pinza / Cucchiari / Coltello / Frigorifero

PREPARAZIONE

Tempo di preparazione pre-servizio : 40 Min

VARIETÀ CIBI SERVITI

Varietà di cibi assaggiati divisi in antipasti, primi e secondi: carni, pesce e verdure

SPAZIO UTILIZZATO DI CUCINA:

1 banco per rigenero dei prodotti / 1 banco per impiattamento

SCARTO DI CIBO : 0 (ZERO)

BUSTE UTILIZZATE PER OGNI SINGOLO FINGER FOOD: 10 PZ

(ogni porzione può essere suddivisa in finger food e creare un aperitivo con cibo di qualità e soprattutto un servizio di alto livello)

PESCE

Filetto Salmone
Filetto di Rombo
Filetto di Branzino
Branzino all'acqua pazza
Filetto di Orata
Orata all'acqua pazza
Filetto di Ombrina
Ombrina all'acqua pazza
Filetto di Ricciola
Filetto di Merluzzo
Merluzzo alla mediterranea
Filetto di Sogliola
Morbido di Piovra
Tentacoli di Piovra
Moscardini
Gamberi al naturale
Gamberi al Curry
Zuppa di Pesce misto o con una sola varietà
Cacciucco
Bouillabaisse

CARNI

Petto di Pollo Bio
Pollo alla Paprika
Galletto alla Diavola
Suprema di Faraona
Filetto di Vitello al punto rosa
Costine (Ribs) di maialino da latte o di maiale adulto
Coppa di maialino da latte
Pancia di maialino da latte
Stinco di maialino da latte
Spalla o cosciotto di Agnello
Guancia di Vitello
Guancia di Maialino
Guancia di Manzo
Hamburger di Fassona o di altra carne su richiesta
Spezzatino di Vitello
Spezzatino di Manzo
Goulash
Chili con Carne
Petto d'Anatra al punto rosa
Su ordinazione con un minimo d'ordine di 30 pezzi lavoriamo tutta la selvaggina.

Prodotti sottovuoto



CREME, ZUPPE e VELLUTATE

Zuppa di Cipolle bianche, rosa o rosse
Crema di Asparagi bianchi
Crema di Asparagi verdi selvatici
Crema di Patate al naturale
Crema di Patate affumicate
Crema di Patate agli agrumi
Crema di Patate e Porri (Parmantier)
Vellutata di Patate e Cardi
Crema di Fagioli Borlotti
Crema di Cannellini
Vellutata di Piselli dolci
Crema di Zucca al Rosmarino
Vellutata di Fave
Vellutata di Sedano Rapa
Crema di Funghi Misti
Crema di Ceci
Crema di Pomodoro (Gazpacho lavorato a caldo)
Zuppa all'aglio

VERDURE E CONTORNI

Asparagi Bianchi e Verdi
Patate al naturale
Patate al Timo
Patate al Rosmarino
Patate alla Paprika
Carote Arancioni, Gialle e Viola
Cipollotti Glassati
Cavolfiori al naturale
Fagioli Borlotti e Cannellini al rosmarino
Zucchine
Melanzane
Carciofi
Peperoni
Rape
Riso Venere (nero selvatico)

ACCOMPAGNAMENTI E GUARNIZIONI

Tortillas di Mais
Tacos di Mais
Crostoni di pane croccante in diverse forme
Buns per Hamburger ai cereali
Senape al Miele
Tropea caramellata
Bacon croccante

ESEMPI DI COMBINAZIONE DI PRODOTTI PER REALIZZARE UN PIATTO

Guancia di Vitello con crema di Patate affumicate
Gamberi al curry con riso Venere
Chili con carne e Tacos di Mais croccante
Filetto di Branzino con Carote colorate
Costine di maialino da latte con patate alla Paprika
Crema di Cannellini con Gamberi
Morbido di Piovra con Crema di Patate agli agrumi
Hamburger di Fassona con Tropea caramellata, senape al miele e bacon croccante

PRODOTTI CONFEZIONATI IN ATM (ATMOSFERA MODIFICATA)

Parmigiana di Melanzane
Lasagna di pasta fresca con ragù di carne
Lasagna di pasta fresca con Piselli e Basilico
Fonduta di Parmigiano Reggiano
Cous Cous di Mare
Pasta fredda con Pomodorini secchi Mandorle e Curcuma
Riso freddo piccante all'orientale
Insalata di Farro e Quinoa con verdure
Insalata di Polpo, Patate e Taggiasche
Caesar salad

Alcune delle nostre ricette

I piatti indicati sono puramente esemplificativi e servono a dare una panoramica delle infinite possibilità di personalizzazione, anche regionale, dei prodotti.

.....



Spezzatino di Manzo

Nel XIX secolo lo stufato costituiva il piatto di carne della domenica nel periodo invernale. Era anche la pietanza che, per le sue particolari modalità di cottura, era possibile trovare sempre pronta nelle osterie del nord-Italia. La stufatura (o la brasatura, ottenuta appoggiando le braci accese sopra il coperchio del tegame) durava spesso 8-10 ore e rendeva morbida e sugosa la carne. Lo stufato tagliato a pezzettini prende il nome di "spezzatino".

Specifiche:

Per questa preparazione viene usato un taglio di manzo particolarmente morbido e gustoso.

La cottura avviene sottovuoto a bassa temperatura.

Allergeni:

Sedano, solfiti.
Senza conservanti aggiunti.

- STEP 1:** riempire una casseruola con 2/3 d'acqua e portare ad ebollizione.
STEP 2: immergere le buste chiuse nell'acqua, chiudere con un coperchio e spegnere il fuoco.
STEP 3: attendere 15 minuti
STEP 4: estrarre con attenzione le buste dall'acqua
STEP 5: aprire le buste tagliando con la forbice la parte superiore
STEP 6: impiattare le buste a piacere!

NOTA: I tempi di rigenero sono di riferimento e possono variare in funzione della quantità di prodotto da scaldare e della quantità di acqua utilizzata.

* Possibile accompagnamento con crema di patate affumicate vendute separatamente.





Hamburger

La leggenda vuole che il piatto si prestasse molto bene per essere racchiuso tra due fette di pane, fungendo da ottima soluzione per un pasto veloce, acquisendo una particolare popolarità tra i lavoratori del porto di Amburgo. Essendo Amburgo il principale sbocco portuale della Germania, la ricetta si diffuse molto velocemente negli Stati Uniti con l'appellativo di "Hamburger Steak" cioè la bistecca di "quelli di Amburgo".

Specifiche:

Il nostro hamburger si compone di:
-pane morbido al latte e cereali
-150g carne di Fassona Piemontese
- cipolla rossa caramellata
-senape di Digione in grani aromatizzata al miele
-bacon croccante

Allergeni:

Glutine, solfiti, latte, sesamo, soia, uova.
Senza conservanti aggiunti.

STEP 1: accendere il forno a 200 °C

STEP 2: riempire una casseruola con 2/3 d'acqua e portare ad ebollizione.

STEP 3: immergere la busta chiusa della carne nell'acqua e spegnere il fuoco.

STEP 4: attendere 5 minuti

STEP 5: estrarre con attenzione la busta dall'acqua

STEP 6: aprire la busta tagliando con la forbice la parte superiore

STEP 7: comporre l'hamburger nell'ordine: pane, senape al miele, medaglione di carne fassona, cipolla e bacon, infornare con la parte superiore del pane a parte capovolta

STEP 8: attendere 5 minuti

STEP 9: richiudi il super burger una volta sfornato, morsica e godi!

NOTA: I tempi di rigenero sono di riferimento e possono variare in funzione della quantità di prodotto da scaldare e della quantità di acqua utilizzata.

* Possibile accompagnamento con formaggio cheddar venduto separatamente.





Gamberi in salsa curry con riso venere

La parola curry in India non ha alcun significato: deriva probabilmente da una semplificazione inglese del termine hindi turkarri, con cui si indicava uno stufato. Con l'arrivo in Inghilterra dei mercanti delle Compagnie delle Indie arrivò in Occidente anche l'abitudine a una cucina molto speziata.

Ci fu la necessità di ritrovare quell'insieme di aromi indiani: alcuni mercanti olandesi e anglo-indiani iniziarono quindi a commerciarne un mix chiamato per semplicità curry, dal colore giallo intenso e dal sapore leggermente piccante.

Specifiche:

Noi proponiamo i gamberi scottati cotti sottovuoto a bassa temperatura con la nostra salsa al curry (ricetta segreta), accompagnata dal riso venere.

Allergeni:

Crostacei, latte e derivati, sedano.
Senza conservanti aggiunti.

STEP 1: riempire una casseruola con 2/3 d'acqua e portare ad ebollizione.

STEP 2: immergere le buste chiuse nell'acqua, chiudere con un coperchio e spegnere il fuoco.

STEP 3: attendere 12 minuti

STEP 4: estrarre con attenzione le buste dall'acqua

STEP 5: aprire le buste tagliando con la forbice la parte superiore

STEP 6: impiattare le buste a piacere!

NOTA: I tempi di rigenero sono di riferimento e possono variare in funzione della quantità di prodotto da scaldare e della quantità di acqua utilizzata.





Chili con Carne

La sua origine e anche la sua definizione sono contrastanti. Il chili divenne popolare a San Antonio, Texas, nella metà del XIX secolo, come un piatto venduto da venditrici ambulanti di origine messicana (reinas del chili o regine del chili).

Curiosità: Il chili è il piatto preferito del tenente Colombo, protagonista dell'omonima serie televisiva.

Specifiche:

La nostra versione rispetta la ricetta originaria texana cucinando però il manzo e la salsiccia nazionali, i peperoni e i fagioli sottovuoto a bassa temperatura raggiungendo così una tenerezza incredibile, accompagnato con riso thai o tacos al mais.

Allergeni:

Solfiti, frumento. Senza conservanti aggiunti.

STEP 1: accendere il forno a 200 °C in alternativa riscaldare una padella a fuoco basso.

STEP 2: riempire una casseruola con 2/3 d'acqua e portare ad ebollizione.

STEP 3: immergere la busta chiusa della carne nell'acqua e abbassare il fuoco.

STEP 4: attendere 10 minuti

STEP 5: infornare i tacos (vuoti) in forno 1 minuto oppure riscaldarli per 1 minuto sulla padella calda.

STEP 6: estrarre con attenzione la busta della carne dall'acqua

STEP 7: aprire la busta tagliando con la forbice la parte superiore

STEP 8: farcire i tacos croccanti con il chilly.

NOTA: I tempi di rigenero sono di riferimento e possono variare in funzione della quantità di prodotto da scaldare e della quantità di acqua utilizzata.

*Possibile accompagnamento con tacos, tortillas di polenta o riso thai (come illustrato) venduti separatamente.





Costine di Maialino al barbecue

Le origini della salsa BBQ sono controverse. Fu infatti inventata probabilmente tra il XIX e il XX secolo negli Stati Uniti dai coloni provenienti dall'Europa. Fonti dicono che la prima ricetta della salsa BBQ fu scritta a mano nel 1900, e ritrovata nella libreria della Johnson&Wales College of Culinary Arts. Ma solo nel 1926 la ricetta fu standardizzata, da Heinz Company e portata al successo e alla diffusione.

Specifiche:

Abbiamo creato la nostra personale salsa barbecue con ingredienti di qualità (ricetta segreta) per insaporire e cuocere sottovuoto a bassa temperatura le nostre costine di maialino da latte.

Allergeni:

Solfiti, sedano. Senza conservanti aggiunti.

STEP 1: riempire una casseruola con 2/3 d'acqua e portare ad ebollizione.

STEP 2: immergere le buste chiuse nell'acqua e spegnere il fuoco.

STEP 3: attendere 15 minuti

STEP 4: estrarre con attenzione le buste dall'acqua

STEP 5: aprire le buste tagliando con la forbice la parte superiore

STEP 6: impiattare le buste a piacere!

NOTA: I tempi di rigenero sono di riferimento e possono variare in funzione della quantità di prodotto da scaldare e della quantità di acqua utilizzata.

* Possibile accompagnamento con patate con buccia aromatizzate alla paprika cbt (come illustrato) vendute separatamente.





Polpo di Sicilia

Nonostante si tratti di una delle più antiche tradizioni culinarie partenopee, le origini del polpo affondano nella bella Sicilia. Il Mar Mediterraneo è l'habitat naturale per eccellenza del polpo: antiche testimonianze si trovano già in un vaso del 1450-1400 a.C., proveniente da Creta (attualmente si trova in un museo di Oxford). Non solo. Le testimonianze sono più vicine a noi di quanto si possa credere: un mosaico, custodito nel Museo Archeologico Nazionale di Napoli e proveniente dagli scavi di Pompei, è caratterizzato dalla presenza del polpo al centro della scena.

Aristotele pensava che visto che si tratta di animali primitivi fossero anche stupidi. In realtà si tratta di un animale molto intelligente e capace di orientarsi in labirinti, utilizzare utensili e risolvere piccoli enigmi come ad esempio aprire il tappo di un barattolo. Furono i palermitani i primi a dare suggerimenti e svelare i segreti per preparare un ottimo polpo.

Specifiche:

Eccellente materia prima e attenzione nella cottura a bassa temperatura.

Allergeni:

Molluschi, sedano. Senza conservanti aggiunti.

- STEP 1:** riempire una casseruola con 2/3 d'acqua e portare ad ebollizione.
STEP 2: immergere le buste chiuse nell'acqua, chiudere con un coperchio e spegnere il fuoco.
STEP 3: attendere 15 minuti
STEP 4: estrarre con attenzione le buste dall'acqua
STEP 5: aprire le buste tagliando con la forbice la parte superiore
STEP 6: impiattare le buste a piacere avendo cura di eliminare l'acqua in eccesso dal polpo.

NOTA: I tempi di rigenero sono di riferimento e possono variare in funzione della quantità di prodotto da scaldare e della quantità di acqua utilizzata.

* Possibile accompagnamento con crema di patate affumicate (come illustrato) venduta separatamente.





Merluzzo

Il merluzzo atlantico, sin dalle origini, aveva il vantaggio di essere molto nutriente, anche perché nel suo ambiente è un carnivoro di vertice. Nel medioevo, in quasi tutto il mondo, non c'era la possibilità di utilizzare il ghiaccio come conservante ma qualcuno, da qualche parte dell'Europa costiera occidentale, si fece venire la brillante idea di usare il sale.

Il sale, oltre a disidratare le cellule, è un potente antibatterico, e nelle zone costiere si trova molto facilmente. Un'opinione comune è che i primi a servirsene come conservante del merluzzo furono i baschi, che infatti detengono per alcuni secoli il monopolio della pesca del merluzzo atlantico.

Il merluzzo salato portato in Europa dai baschi è talmente diffuso che, a seconda dei diversi posti, assume moltissime denominazioni. In Italia si chiama "bacalà", dallo spagnolo "bacalao" (che a sua volta deriva da "Va callar!", ossia "Anche meno!" in catalano: secondo una leggenda, la risposta che avrebbe dato il Padreterno al merluzzo, che si considerava il re dei pesci e se ne vantava pomposamente).

Specifiche:

Cucinato sottovuoto a bassa temperatura con olio e spezie.

Allergeni:

Pesce. Senza conservanti aggiunti.

STEP 1: riempire una casseruola con 2/3 d'acqua e portare ad ebollizione.

STEP 2: immergere le buste chiuse nell'acqua, chiudere con un coperchio e spegnere il fuoco.

STEP 3: attendere 15 minuti

STEP 4: estrarre con attenzione le buste dall'acqua

STEP 5: aprire le buste tagliando con la forbice la parte superiore

STEP 6: impiattare le buste a piacere!

NOTA: I tempi di rigenero sono di riferimento e possono variare in funzione della quantità di prodotto da scaldare e della quantità di acqua utilizzata.

* Possibile accompagnamento con carciofi violetti o verdure stagionali e olio aromatizzato al rosmarino (come illustrato) venduti separatamente.





Branzino

Questo pesce veniva chiamato "lupus" dai Latini a causa della sua voracità. È conosciuto genericamente come spigola ma nell'area adriatica, lombardo-veneto e Liguria viene identificato con il nome di "branzino". Spigola deriva da "spiga" riferendosi alle punte dei raggi delle pinne dorsali mentre branzino potrebbe derivare dal veneto branza (chela) o da branchie: il pesce dalle branchie in vista.

La spigola ha carni bianche, magre, sode e profumate che resistono molto bene alla cottura; è un pesce pregiato, e può essere ritenuto fra i migliori per qualità, gusto e praticità.

Specifiche:

Cucinato sottovuoto a bassa temperatura con olio e spezie.

Allergeni:

Pesce. Senza conservanti aggiunti.

- STEP 1: riempire una casseruola con 2/3 d'acqua e portare ad ebollizione.
- STEP 2: immergere le buste chiuse nell'acqua, chiudere con un coperchio e spegnere il fuoco.
- STEP 3: attendere 15 minuti
- STEP 4: estrarre con attenzione le buste dall'acqua
- STEP 5: aprire le buste tagliando con la forbice la parte superiore
- STEP 6: impiattare le buste a piacere!

NOTA: I tempi di rigenero sono di riferimento e possono variare in funzione della quantità di prodotto da scaldare e della quantità di acqua utilizzata.

* Possibile accompagnamento con carciofi e crema di patate affumicate (come illustrato) venduti separatamente.





Zuppa Parmentier

Il nome di questo piatto, semplice e vellutato, è legato ad Antoine Parmentier: farmacista e agronomo francese della seconda metà del settecento, divenne famoso per aver effettuato importanti studi sulla patata durante la sua detenzione in Germania, in un carcere prussiano.

Antoine Parmentier scoprì le eccezionali proprietà di questo tubero: le patate infatti sono particolarmente ricche di potassio e contengono fosforo, magnesio, zolfo, calcio, manganese e ferro, pochissimo sodio e sono ricche di vitamine del gruppo B, C e PP.

Se guardiamo le patate dal punto di vista salutistico sono un alimento particolarmente indicato da utilizzare durante la cena in quanto facilitano l'alcalinizzazione del sangue e sono un ottimo sostituto del pane per chi soffre di problemi diabetici.

Specifiche:

La zuppa parmentier, o potage parmentier, è un piatto composto da patate, porri, brodo e latte.

Allergeni:

Latte e derivati, sedano.
Senza conservanti aggiunti.

- STEP 1:** riempire una casseruola con 2/3 d'acqua e portare ad ebollizione.
STEP 2: immergere la busta chiusa nell'acqua, chiudere con un coperchio e spegnere il fuoco.
STEP 3: attendere 10 minuti
STEP 4: estrarre con attenzione la busta dall'acqua
STEP 5: aprire la busta tagliando con la forbice la parte superiore
STEP 6: impiattare le buste a piacere!

NOTA: I tempi di rigenero sono di riferimento e possono variare in funzione della quantità di prodotto da scaldare e della quantità di acqua utilizzata.

* Possibile accompagnamento con funghi scottati e crostini (come illustrato) venduti separatamente.





Crema di Cannellini

Indicati in un'alimentazione corretta, i fagioli sono un alimento completo e ricco. È proprio grazie al loro apporto proteico che sono considerati una valida alternativa al consumo di carne.

Essendo la loro assunzione consigliata almeno tre volte alla settimana, abbiamo deciso di proporli sotto forma di una saporita crema di fagioli bianchi, una pietanza senza stagioni da gustare come primo piatto oppure da solo.

Specifiche:

La crema di cannellini è composta da fagioli bianchi ammollati in acqua fredda, sale, pepe e olio extravergine d'oliva.

Allergeni:

Sedano. Senza conservanti aggiunti.

STEP 1: riempire una casseruola con 2/3 d'acqua e portare ad ebollizione.

STEP 2: immergere le buste chiuse nell'acqua, chiudere con un coperchio e spegnere il fuoco.

STEP 3: attendere 10 minuti

STEP 4: estrarre con attenzione le buste dall'acqua

STEP 5: aprire le buste tagliando con la forbice la parte superiore

STEP 6: impiattare le buste a piacere e completare con l'olio al rosmarino nella quantità desiderata!

NOTA: I tempi di rigenero sono di riferimento e possono variare in funzione della quantità di prodotto da scaldare e della quantità di acqua utilizzata.

* Possibile accompagnamento con gamberi scottati (come illustrato) venduti separatamente.





Zuppa di Cipolle

Dovete sapere che ci sono molte storie sulle origini della zuppa di cipolle.

Una narra che l'inventore di codesta bontà sia Luigi XV in persona. Una notte, mentre risiedeva nella sua tenuta di caccia, fu colto da un notevole appetito, ma avendo a disposizione solamente cipolle, burro e champagne, per saziare questa sua fame, si mise a preparare questa zuppa improvvisata.

Un'altra leggenda vuole invece che il protagonista della zuppa di cipolle sia il duca di Lorena, Stanislao Leszczynski, il quale si trovava a percorrere diverse volte durante l'anno la strada che portava a Versailles con l'intento di andare a trovare Mary, la moglie di Luigi XV. Nel tragitto voleva fermarsi a l'Hotel La Pomme d'Or dove prestava servizio Nicolas Appert rinomato cuoco e pasticcere. Una sera, durante il suo soggiorno, Nicolas servì a sua maestà la zuppa alla cipolla e una volta assaggiata, la trovò molto buona e delicata affermando che non avrebbe continuato il suo viaggio fin quando non avesse imparato a preparare tale delizia.

Specifiche:

La zuppa di cipolle secondo la ricetta francese originale.

Allergeni:

Latte e derivati, sedano. Senza conservanti aggiunti.

- STEP 1:** riempire una casseruola con 2/3 d'acqua e portare ad ebollizione.
STEP 2: immergere la busta chiusa nell'acqua, chiudere con un coperchio e spegnere il fuoco.
STEP 3: attendere 10 minuti
STEP 4: estrarre con attenzione la busta dall'acqua
STEP 5: aprire la busta tagliando con la forbice la parte superiore
STEP 6: impiattare la busta a piacere!

NOTA: I tempi di rigenero sono di riferimento e possono variare in funzione della quantità di prodotto da scaldare e della quantità di acqua utilizzata.

* Possibile accompagnamento con crostini (come illustrato) venduti separatamente.





Crema di Zucca

L'origine della zucca è controversa e un po' incerta. Pensate che quest'ortaggio era conosciuto e coltivato, in varietà diverse, dai popoli più antichi, tra cui gli Egizi, i Romani, gli Arabi e i Greci; questi popoli la importarono con molta probabilità dall'Asia Meridionale, più precisamente dall'India. La sua coltivazione non era solo scopo alimentare, pensate che gli antichi Romani una volta svuotata la polpa e fatta essiccare la zucca la utilizzavano come contenitore per il sale, latte o cereali o addirittura ne ricavano piatti, ciotole, cucchiari e i più fantasiosi ne ricavarono persino uno strumento musicale, le maracas sudamericane.

La zucca fu conosciuta dagli europei solo dopo la conquista delle Americhe quando Cristoforo Colombo portò in Italia diverse varietà di zucca; ne arrivano varietà più disparate e di tutti i tipi: bislunga o rotonda, grande o piccola, verde, gialla, striata, rossa. Anche se inizialmente di quest'ortaggio colpì la sua stranezza, finalmente aveva attirato l'attenzione del palato. Ci si accorse, infatti, che la sua polpa, diventava ottima se preparata con condimenti e aromi giusti.

Specifiche:

La zucca subisce due differenti processi di cottura per esprimere al meglio la sua aroma ed il suo gusto.

Allergeni:

Sedano. Senza conservanti aggiunti.

- STEP 1: riempire una casseruola con 2/3 d'acqua e portare ad ebollizione.
- STEP 2: immergere la busta chiusa nell'acqua, chiudere con un coperchio e spegnere il fuoco.
- STEP 3: attendere 10 minuti
- STEP 4: estrarre con attenzione la busta dall'acqua
- STEP 5: aprire la busta tagliando con la forbice la parte superiore
- STEP 6: impiattare la busta a piacere!

NOTA: I tempi di rigenero sono di riferimento e possono variare in funzione della quantità di prodotto da scaldare e della quantità di acqua utilizzata.

* Possibile accompagnamento con crostini (come illustrato) venduti separatamente.



Crema Stagionali

Summary

Qui il riassunto di tutti i nostri piatti sani e molto appetitosi anche nella presentazione!
Facili da rigenerare e senza nessuno spreco, con prodotti freschi di prima qualità.



**SPEZZATINO
DI MANZO**



HAMBURGER



**GAMBERI REALI
IN SALSA CURRY
CON RISO VENERE**



CHILLY CON CARNE



**COSTINE DI MAIALINO
IN SALSA BARBECUE**



POLPO DI SICILIA

Summary

Qui il riassunto di tutti i nostri piatti sani e molto appetitosi anche nella presentazione!
Facili da rigenerare e senza nessuno spreco, con prodotti freschi di prima qualità.



MERLUZZO



BRANZINO



ZUPPA PARMENTIER



**CREMA DI
CANNELLINI**



ZUPPA DI CIPOLLE



CREMA DI ZUCCA



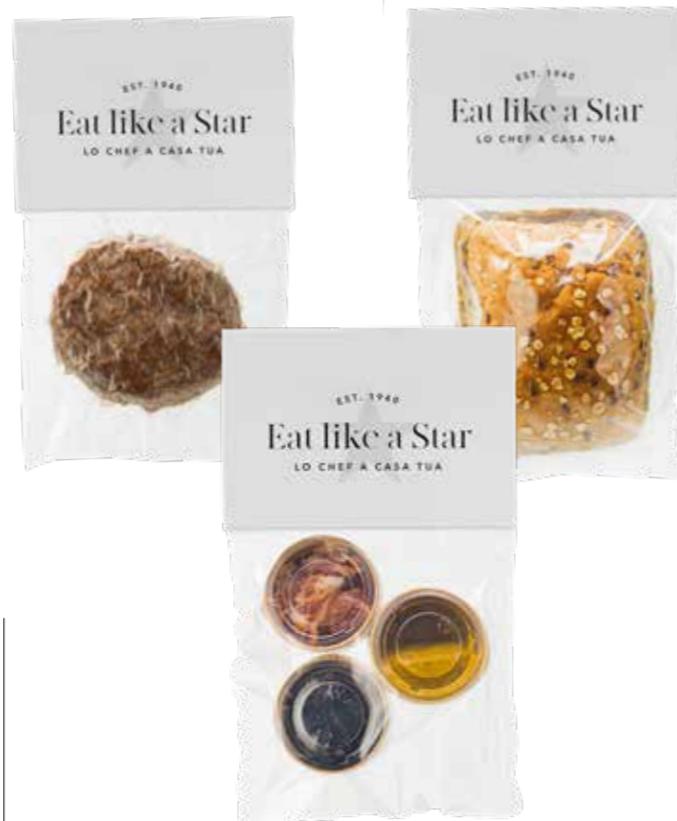
Spezzatino di Manzo

Specifiche:

Per questa preparazione viene usato un taglio di manzo particolarmente morbido e gustoso. La cottura avviene sottovuoto a bassa temperatura.

Allergeni:

Sedano, solfiti.
Senza conservanti.



Hamburger

Specifiche:

Il nostro hamburger si compone di:
-pane morbido al latte e cereali
-150g carne di Fassona Piemontese
- cipolla rossa caramellata
-senape di Digione in grani aromatizzata al miele
-bacon croccante

Allergeni:

Glutine, solfiti, latte, sesamo, soia, uova.
Senza conservanti aggiunti.



Gamberi in salsa curry con riso venere

Specifiche:

Proponiamo i gamberi scottati cotti sottovuoto a bassa temperatura con la nostra salsa al curry (ricetta segreta), accompagnata dal riso venere.

Allergeni:

Crostacei, latte e derivati, sedano.
Senza conservanti aggiunti.



Chili con Carne

Specifiche:

Il procedimento rispetta la ricetta originaria texana cucinando però il manzo e la salsiccia nazionali, i peperoni e i fagioli sottovuoto a bassa temperatura raggiungendo così una tenerezza incredibile, accompagnato con riso thai o tacos al mais.

Allergeni:

Solfiti, frumento.
Senza conservanti aggiunti.

* Tutte le proposte seguono la stagionalità e possono essere modificate secondo l'esigenza del cliente

* Tutte le proposte seguono la stagionalità e possono essere modificate secondo l'esigenza del cliente



Costine di Maialino al barbecue

Specifiche:

Abbiamo creato la nostra personale salsa barbecue con ingredienti di qualità (ricetta segreta) per insaporire e cuocere sottovuoto a bassa temperatura le migliori costine di maialino da latte.

Allergeni:

Solfiti, sedano.
Senza conservanti aggiunti.



Polpo di Sicilia

Specifiche:

Eccellente materia prima e attenzione nella cottura a bassa temperatura.

Allergeni:

Molluschi, sedano.
Senza conservanti aggiunti.



Merluzzo

Specifiche:

Cucinato sottovuoto a bassa temperatura con olio e spezie.

Allergeni:

Pesce. Senza conservanti aggiunti.



Branzino

Specifiche:

Cucinato sottovuoto a bassa temperatura con olio e spezie.

Allergeni:

Pesce. Senza conservanti aggiunti.



Zuppa Parmentier

Specifiche:

La zuppa parmentier, o potage parmentier, è un piatto composto da patate, porri, brodo e latte.

Allergeni:

Latte e derivati, sedano.
Senza conservanti aggiunti.



Crema di Cannellini

Specifiche:

La crema di cannellini è composta da fagioli bianchi ammollati in acqua fredda, sale, pepe e olio extravergine d'oliva.

Allergeni:

Sedano. Senza conservanti aggiunti.



Zuppa di Cipolle

Specifiche:

La zuppa di cipolle secondo la ricetta francese originale.

Allergeni:

Latte e derivati, sedano.
Senza conservanti aggiunti.



Crema di Zucca

Specifiche:

La zucca subisce due differenti processi di cottura per esprimere al meglio la sua aroma ed il suo gusto.

Allergeni:

Sedano. Senza conservanti aggiunti.

EST. 1940

Eat like a Star

LO CHEF A CASA TUA

EAT LIKE A STAR - Via Enrico Mattei, 60, 31010, Maser (TV)
Tel. 0423 522002 - info@eatlikeastar.com