



PAPADOPOULOS
Caprice è il delizioso wafer arrotolato e ripieno di crema. La sua combinazione unica e deliziosa di strati sovrapposti di croccante cialda e crema alla nocciola lo rendono adatto ad abbinamenti unici e originali come quello già collaudato con il gelato.



*Quello che cerchi è dentro di te.
Il resto è ancora nel frigo.*

SNOOPY

KIKKOMAN

La Salsa di Soia Biologica dai pochi ingredienti sapientemente miscelati, prodotta solo con soia di qualità premium senza OGM, grano OGM-free biologico e sale. Senza conservanti, è ideale per chi segue una dieta vegetariana e per tutti quelli che vogliono arricchire di un nuovo sapore i piatti della tradizione orientale e occidentale.



CURIOSITÀ Per congelare correttamente il pane avanzato non bisogna usare il sacchetto di carta del panettiere, ma avvolgerlo in panni di lino o usare i più pratici sacchetti gelo.

SURGELATI MITI E FALSIMI

Sappiamo come gestire al meglio questi prodotti? Conosciamo la differenza tra congelato e surgelato? Sappiamo come trasportarli al meglio? L'Istituto Italiano Alimenti Surgelati, ha fornito un utile vademecum.



LA RICETTA

Tartufini di ricotta, caffè e cacao.
di Cartapani

Ingredienti per 12 tartufini

150 grammi di ricotta vaccina
1 tazzina di caffè amaro
100 grammi di zucchero
15 biscotti al cacao sbriciolati
3 cucchiaini di cacao
codette di cioccolato

Procedimento

In una terrina mettere la ricotta, lo zucchero, i biscotti sbriciolati, il caffè fatto con la miscela di Espresso Casa Cartapani ed il cacao. Amalgamare bene il tutto fino ad avere un impasto ben compatto e metterlo in frigorifero per una decina di minuti. Dopo aver aspettato il tempo necessario riprendere l'impasto e formare delle palline con le mani, passarle nelle codette di cioccolato e metterle in appositi pirottini. I Tartufini di ricotta caffè Cartapani e cacao possono essere serviti. Si conservano in frigorifero al massimo per due giorni.



LA RICETTA

Hamburger Gourmet
Andrea Mainardi per Samsung

Ingredienti

400 g macinato scelto di bovino
150 g robiola semi-stagionata
8 pomodorini
4 fette bacon
5 cetriolini
1 carciofo sott'olio
1 cipolla rossa
1 mazzetto di basilico
Olive taggiasche q.b.
Maionese q.b.
Olio extravergine di oliva q.b.

Procedimento

Impastare il macinato con metà del formaggio e dei pomodorini tagliati a cubetti, salare e pepare, formare un grande hamburger, metterlo in una teglia da forno tonda, velata di olio extravergine, infornare nella parte superiore di Dual Cook Flex™ a 220 gradi, funzione grill, per 20 minuti.

Decorare con il resto del formaggio a fettine, i pomodorini saltati in padella, il carciofo a spicchi, i cetriolini a metà, le olive, il bacon croccante, le falde di cipolla marinate nell'aceto, e qualche ciuffetto di basilico e cucchiaini di maionese.



Verdure surgelate e fresche hanno le stesse vitamine e nutrienti.

Gli alimenti surgelati, spiega IIAS, mantengono le proprietà nutrizionali in misura uguale e spesso superiore al prodotto fresco perché intercorrono pochissime ore dalla raccolta alla surgelazione mentre il prodotto fresco impiega diversi giorni e settimane prima di giungere al punto vendita.

Infatti, quando prendiamo al supermercato la verdura fresca, il tempo intercorso tra la sua raccolta e la messa in vendita è un lasso ampio, che potrebbe far perdere alcune proprietà nutrizionali. Quindi a meno che non si abiti in campagna e si consumi verdura appena raccolta, il surgelato è "più fresco".

All'interno dei cibi surgelati non ci sono conservanti.

Nei prodotti surgelati, per legge, non si può aggiungere nessun conservante allo scopo di prolungarne la vita. È il freddo a garantire la lunga conservazione di questi prodotti. E il colore brillante di alcune verdure surgelate non è dovuto a coloranti (come qualcuno potrebbe credere erroneamente), ma dal fatto che, prima della surgelazione, gli ortaggi vengono sottoposti ad un adeguato trattamento termico (blanching) necessario per disattivare gli enzimi che ne potrebbero causare il deterioramento.

E' così che si fissa il colore naturale, che risulta ancora più brillante.

Scongelare un prodotto surgelato a temperatura ambiente è sconsigliato.

Sempre secondo l'indagine Doxa/IIAS, il 45,5% del campione intervistato non sa che scongelare un prodotto surgelato a temperatura ambiente è sconsigliato. Il modo migliore per scongelare un prodotto 'sotto zero' è direttamente in pentola o qualche ora in frigorifero, oppure se si ha fretta imbustato sotto l'acqua corrente. E' sconsigliato, invece, lo scongelamento con acqua calda e quello a temperatura ambiente, per evitare lunghe soste del prodotto surgelato a una temperatura non controllata. Questa regola vale sia per i prodotti surgelati che per quelli congelati.

Pesce surgelato e fresco hanno gli stessi nutrienti.

Iprodotti ittici surgelati sono pescati nei mari più puliti e profondi del mondo, lontano dalle coste, e subito lavorati (decapitati, eviscerati, spellati, sfilettati), evitando al consumatore onerose procedure casalinghe che determinano forti scarti di questo prezioso prodotto!

In questo settore merceologico le normative di riferimento hanno imposto regole molto rigide, che fanno anche dell'imballaggio contenente il prodotto un modello di trasparenza totale, riportando l'area di pesca, il momento della prima surgelazione, la scadenza, le valenze nutrizionali, il produttore, e così via.

Congelato" e "surgelato" non sono la stessa cosa.

Icibi congelati sono cibi portati a temperature comprese tra i -7°C e i -12°C (che per il pesce e la carne arrivano a -18°C) e conservati tra i -10°C e i -30°C. Al momento dello scongelamento, questi prodotti sono soggetti a una parziale perdita dei valori nutritivi e organolettici. I prodotti surgelati, subiscono un congelamento ultrarapido in cui i cibi raggiungono in brevissimo tempo i -18°C. Proprio la rapidità di raffreddamento determina la formazione di micro-cristalli di acqua che non danneggiano la struttura biologica degli alimenti, lasciando nel prodotto pressoché intatte le proprietà nutrizionali".

Si può congelare un prodotto scongelato solo dopo essere stato cotto.

La surgelazione è una tecnica prettamente industriale: a livello domestico è possibile solo congelare. Le qualità organolettiche e nutrizionali di un cibo congelato però sono inferiori rispetto a quelle del surgelato, che invece conserva a pieno le caratteristiche originali, la struttura e il sapore del prodotto fresco". 9 Italiani su 10, secondo una indagine Doxa/IIAS condotta su un campione di 1000 italiani, sembrano non sapere che un prodotto scongelato, dopo essere cotto, può essere congelato. È possibile ricongelare un prodotto scongelato a patto che il cibo venga prima cotto e successivamente raffreddato rapidamente, prima di essere riposto di nuovo in freezer.