

FRIGO WEEKLY 63

INIZIATIVE



PanPiuma

Classico fiocchi di cereali: la consistenza del pane è morbida, con fiocchi di cereali consistenti ma non duri, tramatura media e fiocchi apprezzabili alla masticazione. Colore ambra-to, aroma fragrante, sapore pieno e gradevole.

“ Meriteremmo tutti una vita più morbida, disegnata con pastelli a cera.

SILVIAGARBE, TWITTER

Panpiumino

Una grande rivoluzione dedicata ai bambini – è biologico! Tutti i suoi ingredienti, oltre che naturali e selezionati, sono certificati! – ha meno calorie, solo 50Kcal per fetta! – fetta più piccola e più leggera, facile da tenere in mano e pratica da mordere. – il 9% di semola di grano duro, conferisce golosità e gradevolezza senza l'aggiunta di zucchero.



CURIOSITÀ ECO L'impianto produttivo Panpiuma è dotato di forno a tunnel, alimentato a gas ciclotermico ad alto efficientamento energetico.

www.alezionedisostenibilita.it

10 MINUTI CON PANPIUMA



Torna l'iniziativa "10 minuti con PanPiuma" nelle scuole di cucina. Protagonisti i prodotti PanPiuma, un pane senza crosta unico nel suo genere per ingredienti e qualità, che ha scatenato la fantasia di grandi chef e appassionati di cucina, che ne hanno sfruttato al meglio la possibilità di essere utilizzato come un ingrediente nelle ricette.

Durante le lezioni programmate dalla scuola di cucina, verranno insegnate anche delle ricette velocissime (da fare in 10 minuti!) grazie alle performance di ricettività dei prodotti PanPiuma, mentre sarà nei corsi con e per bambini anche Panpiumino nato per i più piccoli.

PanPiuma ha nella semplicità il suo punto di forza; fette di pane senza crosta con solo sei ingredienti: farina, acqua, nobile olio di oliva, lievito naturale di birra, sale marino e farina di cereali maltati. Una scelta di qualità che rende il gusto di PanPiuma unico rispetto agli altri pani industriali. Pan Piuma sceglie la trasparenza e la genuinità, rinuncia all'utilizzo di additivi, allergeni, sostanze non proprie del pane e che non si trovavano nelle vecchie panetterie. Vuole evitare latte e soia, perché allergeni; non usa zucchero per eliminare il retrogusto dolciastro. PanPiuma non usa né grassi animali, né olio di palma o margarine, né addensanti, monodigliceridi per la sofficità, né altri additivi.

LA RICETTA

Rose Panpiuma

Ricetta della Scuola di cucina di Lella

Ingredienti

Pane Piuma ai Cereali
Burro fuso
Zucchero di canna q.b.

Preparazione

Ritagliare il pane con un taglia pasta rotondo almeno 3 tondi che unirai e spennellerai con il burro fuso e zucchero.

Arrotolare e tagliare al centro otterrai 2 rose, mettile dentro a stampi e inforna per pochissimi minuti a 220°

Servire da soli o con marmellata.



LA RICETTA

Cannoncini di PanPiuma

Ricetta della Chef Elena Barbieri - H. Treville

ingredienti per 4 persone

4 fette di panpiuma integrale
3 fette spesse di spalla cotta frullata
pesto di rucola con nocchie : qb
pistacchio e cavolo viola tritati finemente

Per decorare

Una fetta di zucca scottata e foglie di alloro

Per il pesto alla rucola

80 g di nocchie
50 gr olio evo
110 g di rucola fresca
20 gr di pecorino romano
40 gr di parmigiano reggiano
sale qb

Preparazione

Frullare tutto nel mixer per pochi minuti sino ad ottenere una bella salsa, stendere 1 foglio di alluminio e mettere su tutta la superficie i pistacchi e il cavolo viola tritati, stendere sopra le 4 fette di panpiuma sovrappoendo i bordi, stendere sul pane uno strato di pesto alla rucola e mettere la spalla cotta frullata. Con l'aiuto dell'alluminio avvolgere il tutto come un salame e tenere in posa chiusa in frigorifero per circa 30 minuti, togliere dal frigo ed eliminare la stagnola, tagliare delle fette abbastanza lunghe da sembrare dei cannoncini, posizionarli in un piatto con il pesto alla rucola rimasto un poco di cavolo viola a pezzetti, la fettina di zucca e le foglie di alloro.

