

Bel Paese 2,5 kg



PRODUIT	
Dénomination	Bel Paese 2,5 kg
Ingrédients	Lait, sel, présure, conservateurs dans la croûte : sorbate de potassium, sorbate de calcium, natamidine
Poids Net	2,5 kg
Taux de Matière Grasse	27 % MG / produit fini soit 53,5 % MG / ES
DLUO (garantie entrepôt)	25 jours
Température de conservation	A conserver entre + 4°C et + 6°C
Code Article + VL	90 655
EAN 13	8 00043 010170 6

USAGES
Fromage de table, antipastis, raviolis, pizzas, gratins

VALEURS NUTRITIONNELLES ET ENERGETIQUES		
Valeurs Nutritionnelles moyennes pour 100 g		
Protéines : 20,6 g	Glucides : 0,9 g	Lipides : 27,1 g
Valeurs Energétiques moyennes pour 100 g		
287 kcal / 1192 kJ		

CONDITIONNEMENT	
Colisage	2 unités
Dimensions (L x l x h en cm)	46 x 23 x 10
Poids Net (Kg)	4,85 kg
Poids Brut (Kg)	5,29 kg
Palettisation	
56 colis soit 8 couches de 7 colis	
Dimensions (L x l x h en cm)	120 x 80 x 99
Poids Net (Kg)	271,6 kg
Poids Brut (Kg) dont 25 Kg de palette	321,24 kg

- ✓ Un fromage à pâte pressée non cuite fabriqué en Italie,
- ✓ Un fromage typiquement italien, créé en 1906 par Egidio Galbani,
- ✓ Une note douce et crémeuse appréciée par tous,
- ✓ Le Bel Paese peut aussi personnaliser de nombreux plats chauds : raviolis, pizzas, gratins, quiches.

IDÉES RECETTES

Bel Paese



Saltimbocca de volaille au Bel Paese et beurre blanc à la tapenade

Ingrédients (Pour 8 personnes) :

- ~ 600 g de Bel Paese Galbani
- ~ 8 escalopes de volaille
- ~ 8 tranches de jambon cru
- ~ 500 g de beurre blanc
- PRESIDENT Professionnel
- ~ 48 feuilles de sauge fraîche
- ~ 60 g de tapenade d'olive noire
- ~ 50 g de beurre
- ~ Sel et poivre

Préparation :

- ~ Retirer la croûte du Bel Paese et couper des tranches fines.
- ~ Entre deux feuilles de papier sulfurisé, taper les escalopes de volaille pour les rendre plus fines, puis saler et poivrer.
- ~ Disposer dessus une tranche de jambon cru, des tranches de Bel Paese et recouvrir enfin avec des feuilles de sauge.
- ~ Rouler le tout et ficeler (vous pouvez aussi utiliser des cure-dents).
- ~ Faire cuire les saltimbocca dans du beurre et réserver au chaud.
- ~ Faire chauffer le beurre blanc et incorporer ensuite la tapenade, porter à légère ébullition et tenir au chaud.
- ~ Servir les saltimbocca accompagnées du beurre à la tapenade.



Salade de roquette et épinards au Bel Paese et pomme reinette

Ingrédients (Pour 8 personnes) :

- ~ 300 g de Bel Paese Galbani
- ~ 250 g de roquette
- ~ 250 g de pousses d'épinard
- ~ 160 g de pomme reinette
- ~ 160 g de bresaola en tranches
- ~ 100 g de tomates fraîches
- ~ 45 g d'huile d'olive
- ~ 30 g de vinaigre balsamique
- ~ Ciboulette
- ~ Sel et poivre

Préparation :

- ~ Retirer la croûte du Bel Paese. Couper le Bel Paese, la pomme et la bresaola en julienne.
- ~ Confectionner la vinaigrette avec l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre.
- ~ Monder, épépiner et couper en brunoise la chair des tomates.
- ~ Mélanger les deux sortes de salade et les disposer au fond de l'assiette.
- ~ Parsemer de Bel Paese, bresaola et pomme. Assaisonner.
- ~ Disposer les cubes de tomates tout autour. Décorer avec des tiges de ciboulette entière.