



*tempo
d' Italia*
healthy food

PIZZA Y FOCACCIA PARA TODAS LAS ESTACIONES

Especial hornos de bajo consumo

CHAMPIÑONES FRESCOS

VS

CHAMPIÑONES SALTEADOS EN ASEPTICO



- se tienen que limpiar y cocinar
- disminución de peso del 57 %
- requieren mano de obra para: limpieza, lavado, preparación + coste de energía para la cocción + aceite y aromas para el salteado
- requieren tiempo para el abastecimiento + tiempo para la limpieza y elaboración
- calidad, color y sabor variables
- caducidad breve, al ser un producto fresco
- derroche del producto sin vender
- difíciles de obtener en verano

- ya están limpios y listos para su uso
- disminución de peso inferior al 5 %
- ningún coste adicional
- listo para su uso
- calidad, color y sabor siempre constantes
- se pueden utilizar varios días
- optimización del tiempo y del coste
- disponibles todo el año
- textura más crujiente, mayor cobertura de la bandeja y mayor rendimiento para la venta al peso de la pizza gracias a la emulsión especial



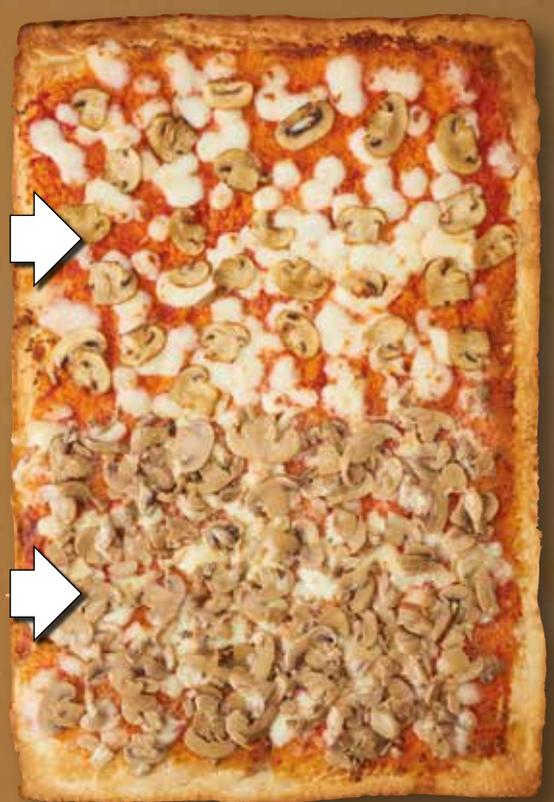
CON EL MISMO VOLUMEN DE COBERTURA

Antes de la cocción

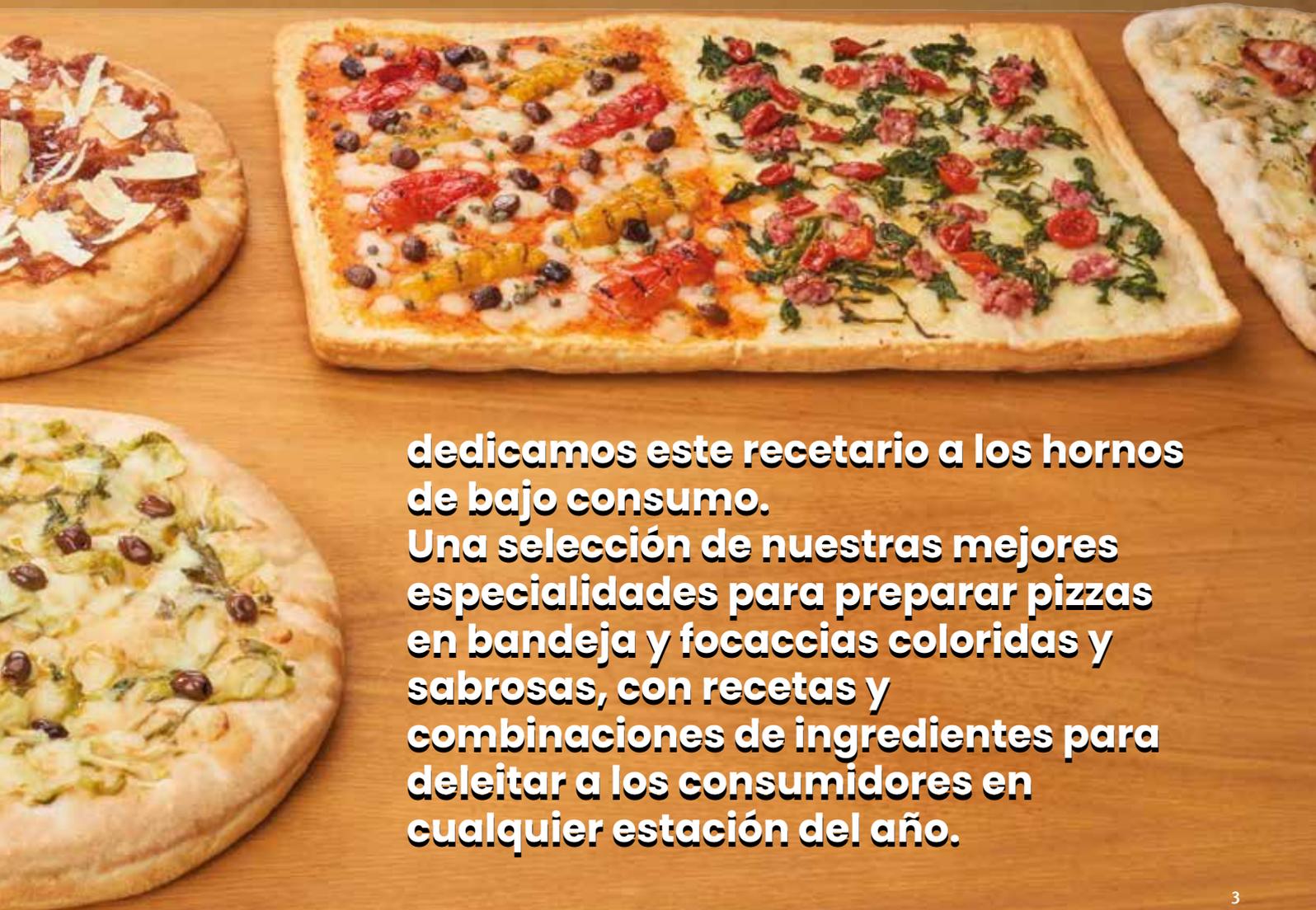
Después de la cocción



CHAMPIÑONES
FRESCOS



CHAMPIÑONES
SALTEADOS EN
ASEPTICO



dedicamos este recetario a los hornos de bajo consumo.

Una selección de nuestras mejores especialidades para preparar pizzas en bandeja y focaccias coloridas y sabrosas, con recetas y combinaciones de ingredientes para deleitar a los consumidores en cualquier estación del año.



PRIMAVERA



PIZZA DE ATÚN, CEBOLLA Y ACEITUNAS

Ingredientes :

90 g de Tomate fresco triturado (X93),
50 g de Atún en aceite de girasol (MB0),
40 g de Tris de aceitunas picantes (UO1),
80 g de Cebollas blancas en aros (VL1X)

Otros ingredientes: 150 g de mozzarella

PIZZA DE ORTOPIZZA Y SOLEGGIATI

Ingredientes :

90 g de Tomate fresco triturado (X93),
250 g de Surtido de verduras en rodajas (TA1),
65 g de Tomates en gajos (TX1)

Otros ingredientes:

150 g de mozzarella, perejil al gusto



PRODUCTOS UTILIZADOS



Frulloro
(Tomate fresco triturado)
Cód. X93



Tonno in olio di girasole
(Atún en aceite de girasol)
Cód. MB0



Tris di olive piccantine
(Tris de aceitunas picantes)
Cód. UO1



Cipolle bianche a rondelle
(Cebollas blancas en aros)
Cód. VL1X



Ortopizza
(Surtido de verduras en rodajas)
Cód. TA1



Spaccatelli di carciofo trifolati
(Cuartos de alcachofa salteados)
Cód. HN2



Soleggiati pomodori a spicchi
(Tomates en gajos)
Cód. TX1



Ècacioepepe
(Condimento de queso y pimienta)
Cód. S4QX



Guanciale cotto affumicato
(papada cocida ahumada)
Cód. 2T9



Gransalsa di Porro
(Gransalsa de puerros)
Cód. B11



Mini Yellow pomodori semiseccchi pelati Pizzutello
(Mini Yellow tomates semisecos pelados pizzutello)
Cód. XB1



Mini Red pomodori semiseccchi pelati Pizzutello
(Mini Red tomates semisecos pelados «Pizzutello»)
Cód. XN1X

PIZZA DE PAPADA Y CACIOPEPE

Ingredientes:

140 g de Cuartos de alcachofa salteados (HN2), 50 g de Condimento de queso y pimienta (S4QX), 100 g de Papada cocida ahumada (2T9)

Otros ingredientes:

100 g de mozzarella

PIZZA DE PUERROS Y TOMATE CHERRY

Ingredientes:

190 g de Gransalsa de puerros (B11), 65 g de Mini Yellow tomates semisecos pelados Pizzutello (XB1), 65 g de Mini Red tomates semisecos pelados Pizzutello (XN1X)

Otros ingredientes:

100 g de mozzarella





VERANO



PIZZA DE ESPÁRRAGOS, SALMÓN Y PIMIENTA ROSA

Ingredientes:

150 g de Gransalsa de puntas de espárragos (CY107), 1,5 g de Pimienta rosa especial seca (1282), 80 g de Salmón noruego ahumado precortado (169)

Otros ingredientes:

100 g de mozzarella,
90 g de queso stracchino

PIZZA DE BURRATA, TOMATES CHERRY CON ALBAHACA Y ANCHOAS

Ingredientes:

50 g de Tomates cherry con albahaca (TN1), 50 g de Filetes de anchoa (MP1)

Otros ingredientes:

100 g de mozzarella,
125 g de burrata y albahaca al gusto



PRODUCTOS UTILIZADOS



Gransalsa di punte di asparagi
(Gransalsa de puntas de espárragos)
Cód. CY107



Pepe rosa
(Pimienta rosa)
Cód. 1282



Salmon norvegese affumicato preaffettato
(Salmón noruego ahumado precortado)
Cód. 169



Dorati pomodori ciliegini al basilico
(Tomates cherry con albahaca)
Cód. TN1



Filetti di Acciughe
(Filetes de anchoa)
Cód. MP1



Frulloro
(Tomate fresco triturado)
Cód. X93



Mix Grill
(Surtido de verduras a la parrilla)
Cód. TP1



Capperini sotto sale
(Alcaparras pequeñas en sal)
Cód. U31



Olive Leccino denocciolate
(Aceitunas «Leccino» sin hueso)
Cód. Z92

PIZZA MIX GRILL

Ingredientes:

90 g de Tomate fresco triturado (X93),
230 g de Surtido de verduras a la parrilla (TP1)

Otros ingredientes:

150 g de mozzarella,
perejil al gusto

PIZZA CON ACEITUNAS, ALCAPARRAS, ANCHOAS Y TOMATES CHERRY CON ALBAHACA

Ingredientes:

90 g de Tomate fresco triturado (X93), 40 g de Aceitunas «Leccino» sin hueso (Z92), 10 g de Alcaparras pequeñas en sal (U31), 35 g de Filetes de anchoa (MP1), 40 g de Tomates cherry con albahaca (TN1)

Otros ingredientes: 150 g de mozzarella



otoño



PIZZA DE CALABAZA Y VINAGRE BALSÁMICO

Ingredientes:

50 g de Crema de calabaza (EC0K),
20 g de Glaseado de vinagre balsámico (D20)

Otros ingredientes:

100 g de mozzarella,
75 g de panceta curada, 45 g de queso
Parmigiano Reggiano

PIZZA DE LOMBARDA Y BOLETUS

Ingredientes:

85 g de Lombarda lista para servir (Z8P), 150 g de Boletus
snack (G11)

Otros ingredientes:

100 g de mozzarella,
50 g de speck



PRODUCTOS UTILIZADOS



Glassa all'aceto balsamico
(Glaseado de vinagre balsámico)
Cód. D20



Crema di zucca
(Crema de calabaza)
Cód. ECOK



Funghi Porcini Snack «Boschetto»
(Boletus snack)
Cód. G11



Cavolo viola pronto
(Lombarda lista para servir)
Cód. Z8P



Frulloro
(Tomate fresco triturado)
Cód. X93



Funghi prataioli trifolati in aseptico
(Champiñones salteados en aséptico)
Cód. FE3



Antipasto Gitano
(Entrante «Gitano»)
Cód. V13

PIZZA DE CHAMPIÑONES Y JAMÓN COCIDO

Ingredientes:

90 g de Tomate fresco triturado (X93),
160 g de Champiñones salteados en aséptico (FE3)

Otros ingredientes:

150 g de mozzarella, 80 g de jamón cocido

PIZZA ENTRANTE «GITANO»

Ingredientes:

90 g de Tomate fresco triturado (X93), 200 g de Entrante «Gitano» (V13)

Otros ingredientes:

150 g de mozzarella



❄️ INVIERNO ❄️

tempo
d' Italia
healthy food

PIZZA DE PIMIENTOS, ALCAPARRAS Y ACEITUNAS

Ingredientes:

90 g de Tomate fresco triturado (X93),
200 g de Pimientos a la parrilla (VT1),
30 g de Aceitunas «Leccino» sin hueso (Z92),
10 g de Alcaparras pequeñas en sal (U31)

Otros ingredientes:

150 g de mozzarella

PIZZA DE GRELOS, SALCHICHA Y TOMATES CHERRY CON ALBAHACA

Ingredientes:

100 g de Grelos (B41), 40 g de
Tomates cherry con albahaca (TN1)

Otros ingredientes:

150 g de mozzarella,
60 g de salchicha



PRODUCTOS UTILIZADOS



**Frullero
(Tomate fresco
triturado)**
Cód. X93



**Peperoni alla griglia
(Pimientos a la
parrilla)**
Cód. VT1



**Capperini sotto sale
(Alcaparras
pequeñas en sal)**
Cód. U31



**Olive Leccino
denocciolate
(Aceitunas «Leccino»
sin hueso)**
Cód. Z92



**Èfriarielli
(Grellos)**
Cód. B41



**Dorati pomodori
ciliegini al basilico
(Tomates cherry
con albahaca)**
Cód. TN1



**Poker di funghi
(Póquer de setas)**
Cód. G71



**Pesto ai pistacchi
(Pesto con pistachos)**
Cód. BX7

PIZZA DE SETAS, SALCHICHA Y TOMATES CHERRY

Ingredientes:

70 g de Tomate fresco triturado (X93),
150 g de Póquer de setas (G71),
40 g de Tomates cherry con albahaca (TN1)

Otros ingredientes:

100 g de mozzarella, 80 g de salchicha

PIZZA DE PISTACHOS Y MORTADELA

Ingredientes:

70 g de Tomate fresco triturado (X93),
Pesto con pistachos al gusto (BX7)

Otros ingredientes:

100 g de mozzarella,
40 g de mortadela





PRIMAVERA



PRODUCTOS UTILIZADOS



Olive Leccino denocciolate
(Aceitunas «Leccino» sin hueso)
Cód. Z92



Dorati pomodori ciliegini al basilico
(Tomates cherry con albahaca)
Cód. TN1



Profumoro
(Sazonador)
Cód. P81X



Origan macinato
(Orégano molido)
Cód. 1228

FOCACCIA CON ACEITUNAS LECCINO

Ingredientes:

65 g de Aceitunas
«Leccino» sin hueso, Z92)

FOCACCIA CON TOMATES CHERRY CON ALBAHACA

Ingredientes:

95 g de Tomates cherry con
albahaca (TN1), Orégano
molido al gusto (1228)

FOCACCIA CON PROFUMORO

Ingredientes:

2 g de Sazonador (P81X)

Otros ingredientes:
romero al gusto





VERANO



PRODUCTOS UTILIZADOS



Gransalsa di cuori di carciofo
(Gransalsa de corazones de alcachofa)
Cód. C1107



Pepe rosa
(Pimienta rosa)
Cód. 1282



Salsadoro (Salsa vegetal
a base de tomates secos)
Cód. KQH



Tris di olive piccantine
(Tris de aceitunas picantes)
Cód. UO1



Armonia di verdure
(Armonía de verduras)
Cód. T51

FOCACCIA CON ALCACHOFAS, PANCETA Y PIMIENTA ROSA

Ingredientes:

100 g de Gransalsa de corazones
de alcachofa (C1107),
5 g de Pimienta rosa (1282)

Otros ingredientes:

50 g de panceta curada

FOCACCIA CON SALSADORO Y TRIS DE ACEITUNAS

Ingredientes:

40 g de Salsa vegetal a
base de tomates secos
(KQH), 80 g de Tris de
aceitunas picantes (UO1)

FOCACCIA CON ARMONÍA DE VERDURAS

Ingredientes: 150 g
de Armonía de
verduras (T51) Otros
ingredientes: perejil
al gusto





OTOÑO



PRODUCTOS UTILIZADOS



Cipolle bianche a rondelle
(Cebollas blancas en aros)
Cód. VL1X



Crema di rosmarino
(Crema de romero)
Cód. KU7



Gransalsa di Porro
(Gransalsa de puerros)
Cód. BI1

FOCACCIA CON CEBOLLA

Ingredientes: 100 g de Cebollas blancas en aros (VL1X)

FOCACCIA CON CREMA DE ROMERO Y SALCHICHA

Ingredientes:
5 g de Crema de romero (KU7)
Otros ingredientes:
70 g de salchicha, romero al gusto

FOCACCIA CON PUERROS Y CARRILLADA

Ingredientes:
120 g de Gransalsa de puerros (BI1)
Otros ingredientes:
80 g de papada ahumada





INVIERNO



PRODUCTOS UTILIZADOS



Scarola brasata
(Escarola braseada)
Cód. ZFP



Èfungomix
(Surtido de setas)
Cód. GR1



Olive Leccino denocciolate
(Aceitunas «Leccino» sin hueso)
Cód. Z92



Cipolla caramellata
(Cebolla caramelizada)
Cód. ZU2

FOCACCIA CON ÈFUNGOMIX

Ingredientes: 150 g de Surtido de setas (GR1) Otros ingredientes: perejil al gusto

FOCACCIA CON ESCAROLA BRASEADA, QUESO SCAMORZA Y ACEITUNAS LECCINO

Ingredientes: 150 g de Escarola braseada (ZFP), 25 g de Aceitunas «Leccino» sin hueso (Z92) Otros ingredientes: 30 g de queso scamorza

FOCACCIA CON CEBOLLA CAMELIZADA

Ingredientes: 180 g de Cebolla caramelizada (ZU2) Otros ingredientes: 30 g de Parmigiano Reggiano en láminas





CONTACTO:

+34 673 36 65 28 || +34 646 28 77 33

info@tempoditalia.com

