

Grossi

PACKAGING & PAPER

Indice



panifici e pasticcerie



ortofrutta



macellerie e
pescherie



gastronomie e
ristorazione



articoli di servizio e
igiene



take away
articoli d'asporto

PANIFICI E PASTICCERIE







**SHOPPER IN CARTA "TARTAN E JUTA"
MANICO RITORTO**



2

**SACCHETTO FONDO QUADRO CON FINESTRE
STAMPA "TARTAN E JUTA"**



**SACCHETTO KRAFT BIANCO
STAMPA "BAKERY TARTAN E JUTA"**

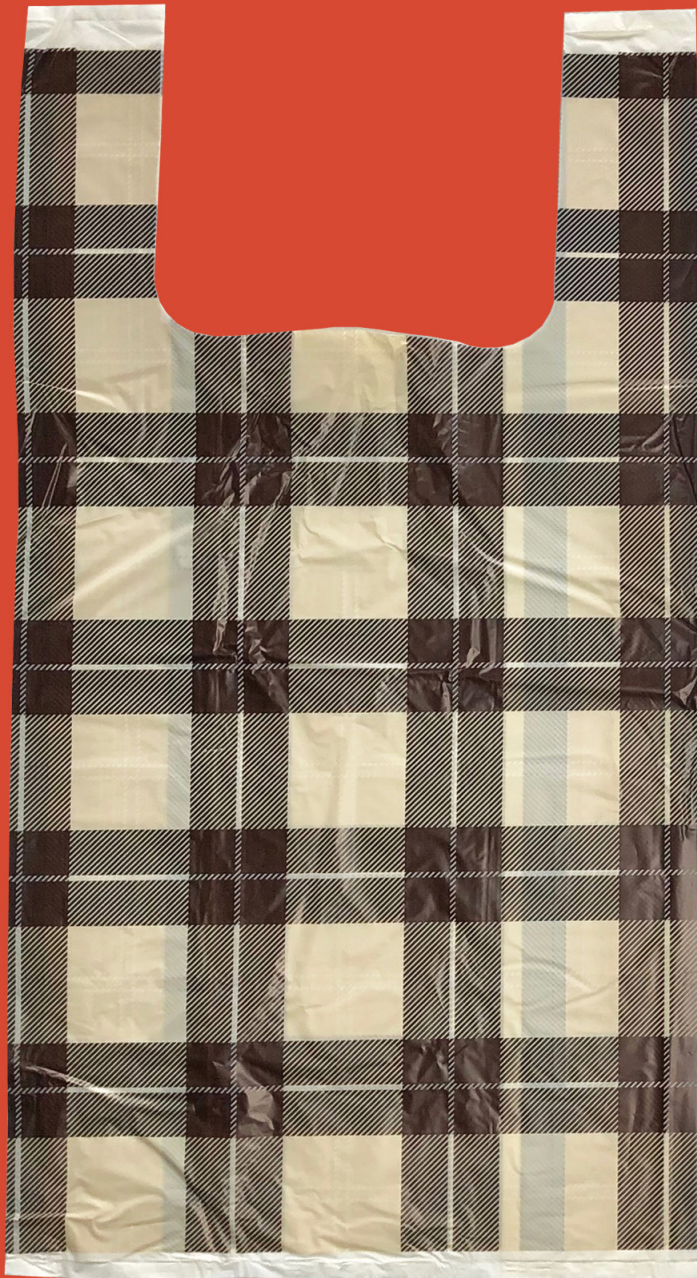


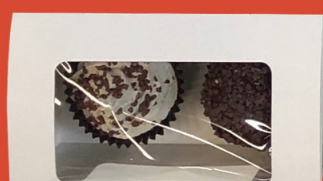
4

**BORSA RIUTILIZZABILE PPW MATT
STAMPA "TARTAN E JUTA"**



SCATOLA IN CARTONCINO GIALLO CON FINESTRA PP
Idoneo Alimentare





**SCATOLA IN CARTONCINO CON FINESTRA PP
VASCHETTA CARTONCINO NERA DA FORNO**





**SCATOLA "PASTA FRESCA" CON COPERCHIO
IMPILABILE PER ASPORTO**





**SACCHETTO KRAFT BIANCO CON FINESTRA
LISCIA PER BAGUETTE**





**CARTA VEGETALE
SCATOLE PASTA FRESCA**



14

**VASSOI EUROPA IN PURA CELLULOSA
DAL BORDO ROVESCiato - 100% BIODEGRADABILI**







panificio
artigianale

Messetti

Riccardo & Romana

Via Vittorio Veneto, 23

Tel. 045 7236496

CAVAION VERONESE (VR)

**VASCHETTA CON COPERCHIO
PERSONALIZZAZIONE ADESIVA SU FINESTRA**





BORSA RIUTILIZZABILE PPW MATT
“PANE & DOLCI”





**VASSOIO IN CARTONCINO BIANCO "PASTA FRESCA"
IMPILABILE PER ASPORTO**

L'INIMITABILE
FRAGRANZA
DEL PANE
APPENA SFORNATO.



BUON APPETITO







BORSA, SACCHETTO CON FINESTRA PP, PIROTTINI, SOTTOPASTE - STAMPA "IL PIACERE DELLA TRADIZIONE"





**SACCHETTO KRAFT BIANCO
STAMPA "PANE - DOLCI"**





**BUSTE POLIPROPILENE
LISCE E MICROFORATE**









**SACCHETTO KRAFT AVANA "PANE SELF"
CON FINESTRA PPL**





**SHOPPER IN CARTA CON MANICO RITORTO
STAMPA "PRINCIPE DI GALLES"**





SHOPPER CARTA MANICO RITORTO "PRINCIPE DI GALLES"
NASTRO BIANCO COTONE "IL PIACERE DELLA TRADIZIONE"





**SHOPPER IN CARTA MANICO RITORTO E SACCHETTO PANE
STAMPA "PRINCIPE DI GALLES" COLORE VERDE**



40

SHOPPER IN CARTA MANICO RITORTO E SACCHETTO PANE
STAMPA "PRINCIPE DI GALLES" COLORE ROSA



Qualcuno
dice all'estate
di non cambiarsi più
d'abito...

(Fortunato Cacco)

L'estate
ammorbidisce le linee
che il crudele inverno
mostrava.

(John Geddies)

L'estate che fugge
è un amico che parte.

(Victor Hugo)





**SACCHETTI KRAFT BIANCO FANTASIE COLORI VARI
SPAZIO PER PERSONALIZZAZIONE**





**SACCHETTI KRAFT BIANCO FANTASIE COLOR GIALLO
SPAZIO PER PERSONALIZZAZIONE**





SACCHETTI KRAFT BIANCO FANTASIA SPIGA COLORI VARI
SPAZIO PER PERSONALIZZAZIONE





**SHOPPER JAPA MANICO RITORTO STAMPA FRONTE E
RETRO SOFFIETTO E FONDO COLORATO**





**SCATOLE DA ASPORTO
IN CARTONE VEGETALE BIANCO**





SACCHETTO KRAFT BIANCO FANTASIE COLOR MARRONE
SPAZIO PER PERSONALIZZAZIONE





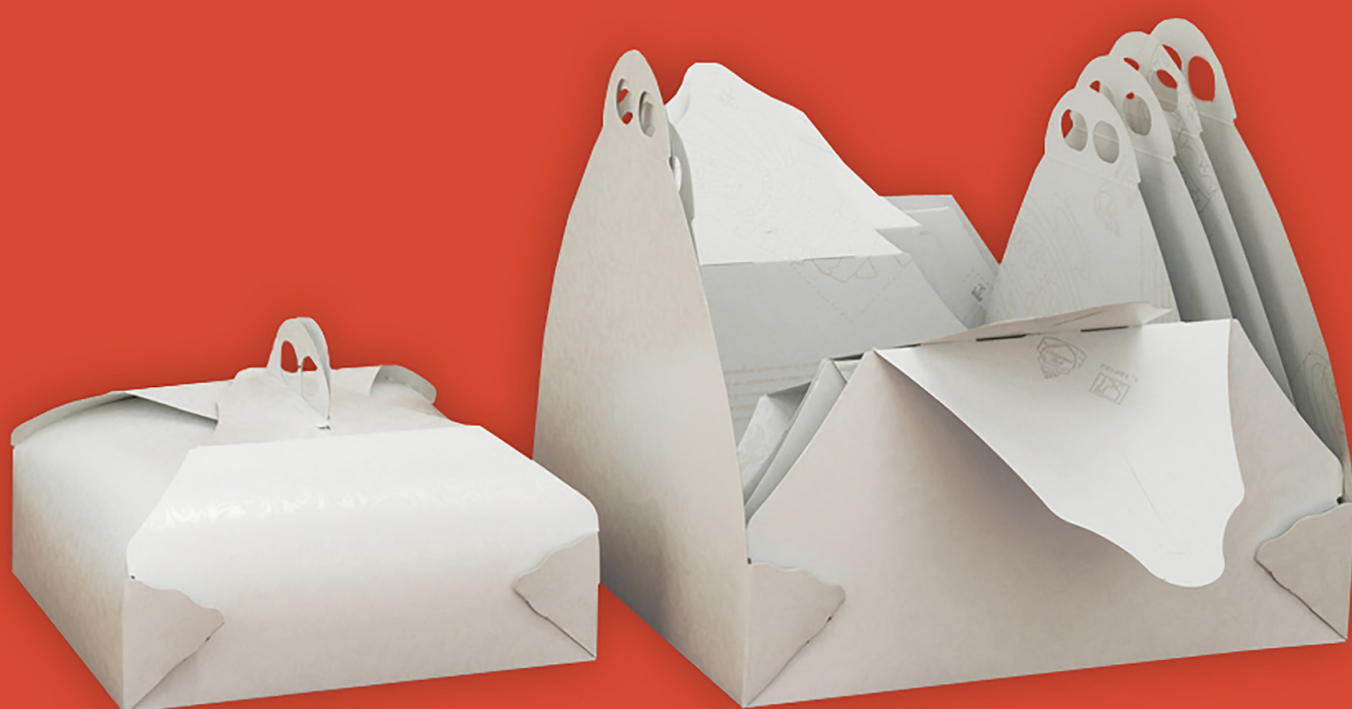
**SHOPPER JAPA MANICO RITORTO
STAMPA "PRINCIPE DI GALLES"**





**SHOPPER JAPA MANICO RITORTO
STAMPA "PRINCIPE DI GALLES"**





**PORTA TORTE CARTONE BIANCO DAMASCATO
VARI FORMATI**





DISCHI TORTA
LATO BIANCO PERLA E LATO MARRONE





**PIZZI ROTONDI E RETTANGOLARI
PORCELLANATI E ORO**













**PORTA PASTE ESTERNO ORO INTERNO ARGENTO
VARI FORMATI**





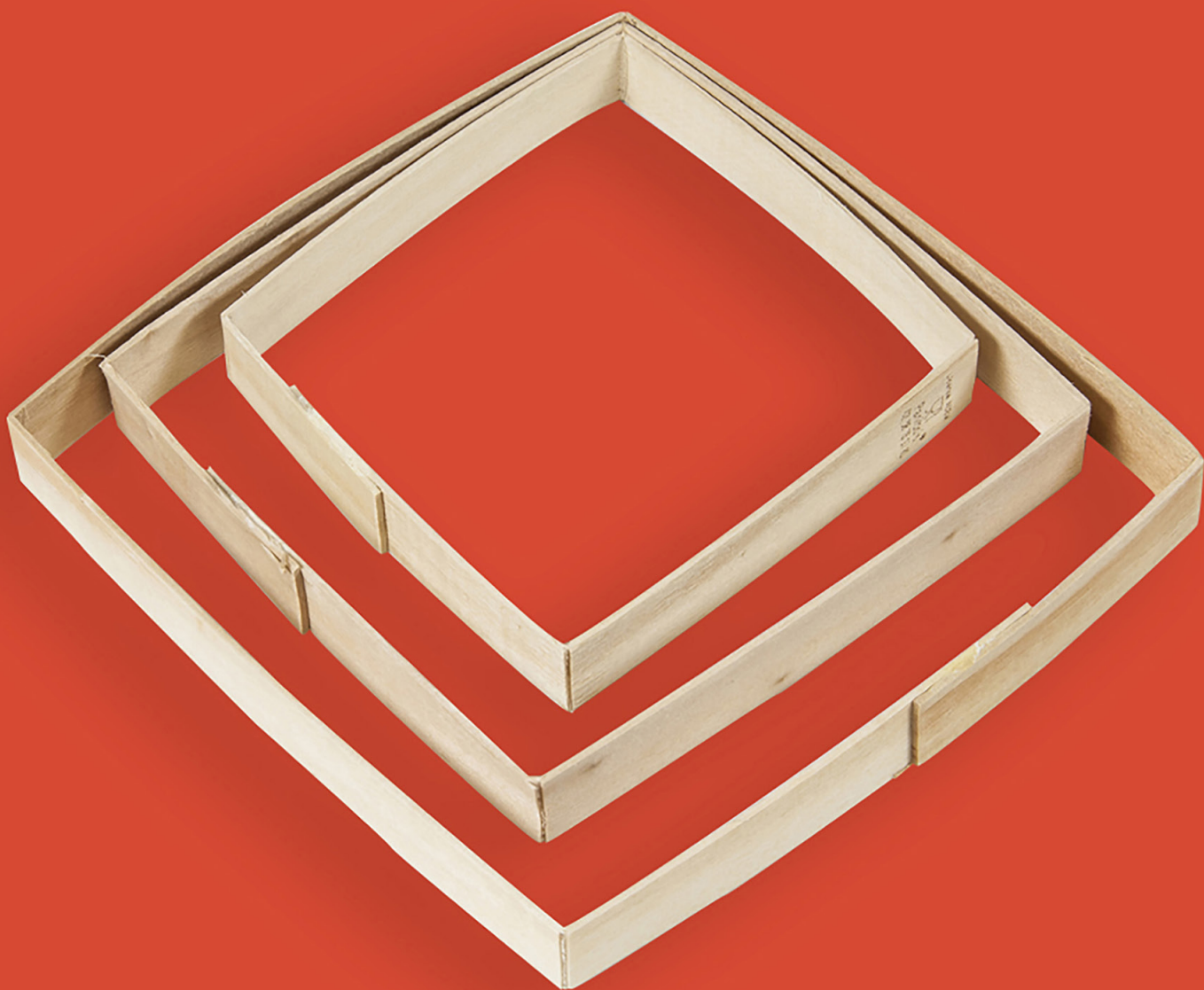
SCATOLA PORTA TORTA
PERSONALIZZABILE

















**FORME COTTURA E COPERCHI IN PET
FILM BARRIERA INTERNO**









**OPS PER TORTE CIAMBELLE E STRUDEL
QUADRATE, TONDE, RETTANGOLARI**





**SCATOLA TAKE AWAY MOD. SUSHI CON FINESTRA
CARTONCINO ESTERNO AVANA INTERNO BIANCO**





**BICCHIERI PET TRASPARENTI 350CC E
COPERCHIO A CUPOLA**





**SCATOLE TORTE STAMPA MARRONE
INTERNO BIANCO PLASTIFICATO**





**SCATOLE TORTE STAMPA MARRONE
INTERNO BIANCO PLASTIFICATO**

ORTOFRUTTA











**BORSA IN CARTA MOD. DUPLEX 100% RICICLABILE
PORTATA 10 KG**





**SACCHETTO CARTA SEMITRASPARENTE "PURA NATURA"
ANTIUMIDO, COMPOSTABILE E BIODEGRADABILE**





**INSALATIERE RICICLABILI IN FIBRA DI BAMBU'
PE INTERNO E COPERCHI IN PET**





**VASCHEE IN APET CON COPERCHIO A STRAPPO
IMPILABILI - Idoneo alimentare**









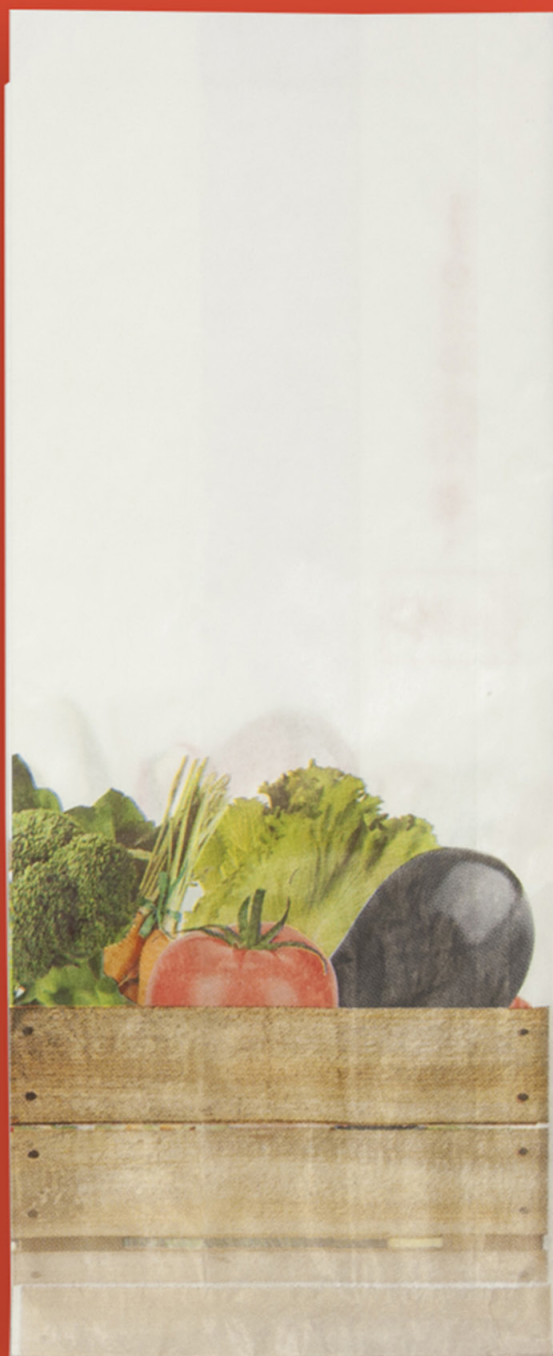
BORSA RIUTILIZZABILE PPW MATT
"100% NATURA"





**BORSA IN CARTA MOD. DUPLEX 100% RICICLABILE
PORTATA 10 KG**





**SACCHETTO CARTA ANTIUMIDO
STAMPA "CASSETTA FRUTTA E VERDURA"**





**BORSA RIUTILIZZABILE PPW MATT
"FRUTTA E VERDURA LAVAGNA"**









**PIANTANA PER LIBERO SERVIZIO
PORTA SACCHETTI A ROTOLO E GUANTI**





**SHOPPER BIODEGRADABILI E COMPOSTABILI
ROTOLO A STRAPPO**



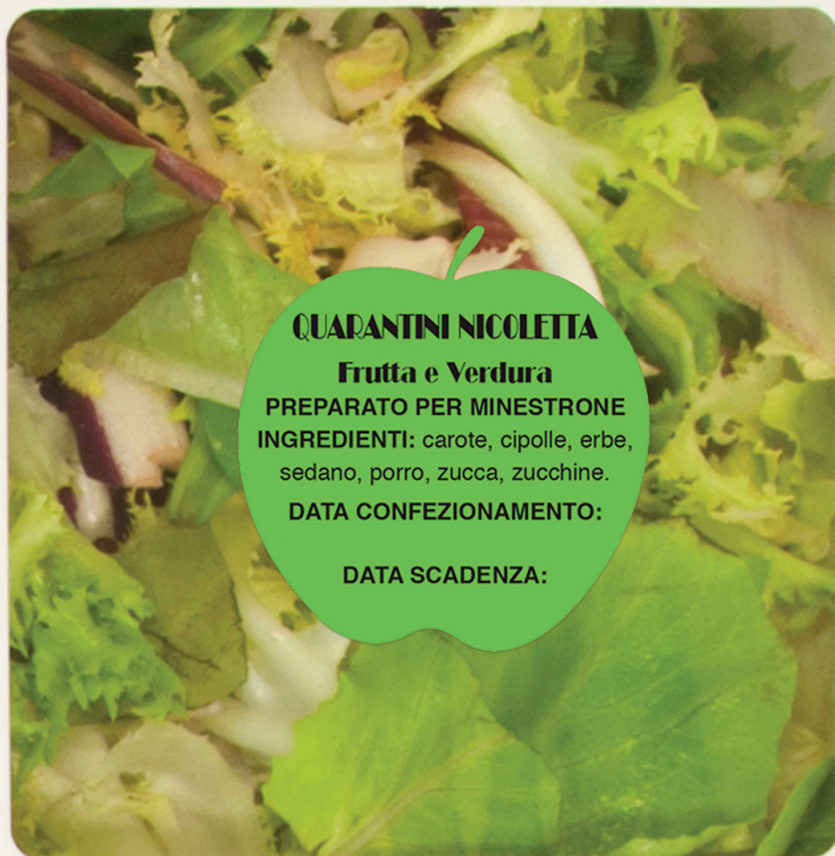


**VASCHEE IN CARTONE CKB ALIMENTARE
ANTIUNTO E ANTIGRASSO**





**VASCHEE CON COPERCHI
PERSONALIZZABILI CON ETICHETTE ADESIVE**





**VASCHEE CON COPERCHI
PERSONALIZZABILI CON ETICHETTE ADESIVE**









**BICCHIERI KRISTALL, COPERCHI DOME CUPOLA
O POLISTIRENE TAGLIO CROCE, CANNUCCE**









MACELLERIE E PESCHERIE



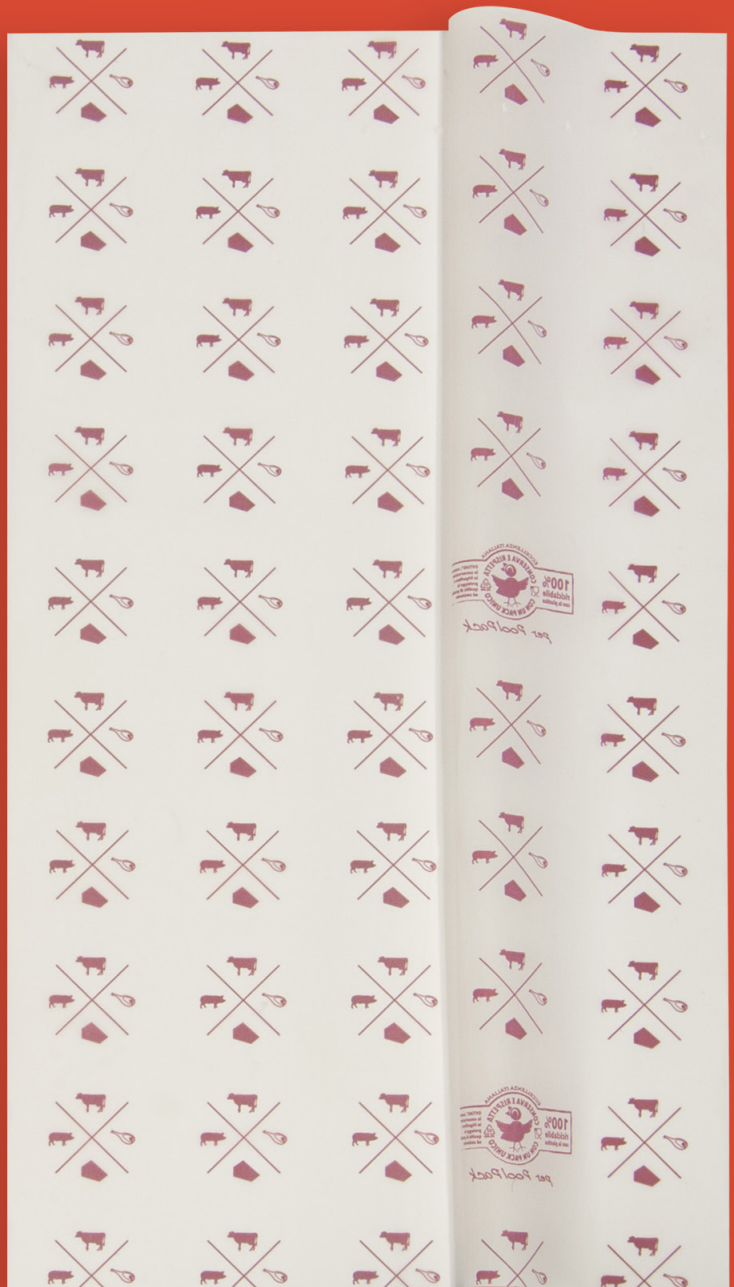








**BORSA RIUTILIZZABILE PPW MATT
"LA MACELLERIA"**





SHOPPER DUPLEX
STAMPA "LA MACELLERIA"





**SHOPPER IN CARTA AVANA CON MANICO RITORTO
E CARTA POLITENATA "LA MACELLERIA"**

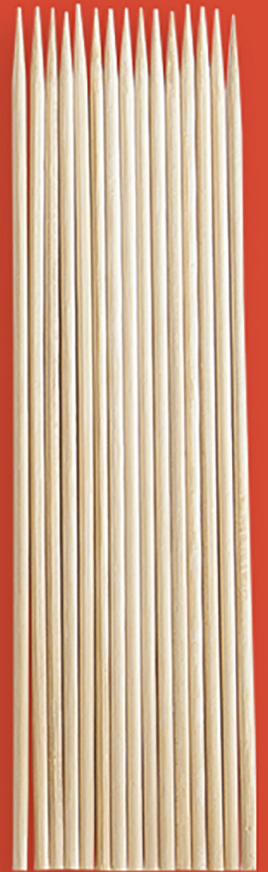


138

**VASCHEE CARONE DI PURA CELLULOSA BIANCA
INTERNO CARTA IDROVEGETALE VERDE - Idoneo alimentare**











**CARTA GOFFRATA MACELLERIA
STAMPA "FRESCHEZZA E QUALITÀ IN TAVOLA"**





**CARTA POLITENATA MACELLERIA
STAMPA GENERICA**



Vicello tonnato

Il vicello tonnato è un piatto tipico della cucina piemontese. Si prepara con la carne di un vitello macinata, condita con salsa di tonno e cipolla.

SCAMONE IN CROSTA CON LARDO E PORCINI

Il scamone in crosta con lardo e porcini è un piatto tipico della cucina piemontese. Si prepara con la carne di un vitello macinata, condita con salsa di tonno e cipolla.



Tagliata con erbe aromatiche

La tagliata con erbe aromatiche è un piatto tipico della cucina piemontese. Si prepara con la carne di un vitello macinata, condita con salsa di tonno e cipolla.

Carapaccio ruola e grana

Il carapaccio ruola e grana è un piatto tipico della cucina piemontese. Si prepara con la carne di un vitello macinata, condita con salsa di tonno e cipolla.

Costoletta alla milanese

La costoletta alla milanese è un piatto tipico della cucina piemontese. Si prepara con la carne di un vitello macinata, condita con salsa di tonno e cipolla.

La Casoeitla piemontese

La Casoeitla piemontese è un piatto tipico della cucina piemontese. Si prepara con la carne di un vitello macinata, condita con salsa di tonno e cipolla.

Maiale in agrodolce

Il maiale in agrodolce è un piatto tipico della cucina piemontese. Si prepara con la carne di un vitello macinata, condita con salsa di tonno e cipolla.

Spezzatino di pollo

Lo spezzatino di pollo è un piatto tipico della cucina piemontese. Si prepara con la carne di un vitello macinata, condita con salsa di tonno e cipolla.

Chioccioline ripiene di cotti

Le chioccioline ripiene di cotti sono un piatto tipico della cucina piemontese. Si prepara con la carne di un vitello macinata, condita con salsa di tonno e cipolla.

Le Tigelle

Le tigelle sono un piatto tipico della cucina piemontese. Si prepara con la carne di un vitello macinata, condita con salsa di tonno e cipolla.

Crescenta bolognese

La crescenta bolognese è un piatto tipico della cucina piemontese. Si prepara con la carne di un vitello macinata, condita con salsa di tonno e cipolla.

La croque baguette

La croque baguette è un piatto tipico della cucina piemontese. Si prepara con la carne di un vitello macinata, condita con salsa di tonno e cipolla.

Arrosti di maiale in borchetta

Gli arrosti di maiale in borchetta sono un piatto tipico della cucina piemontese. Si prepara con la carne di un vitello macinata, condita con salsa di tonno e cipolla.

Strudel di maiale con mele e marsala

Lo strudel di maiale con mele e marsala è un piatto tipico della cucina piemontese. Si prepara con la carne di un vitello macinata, condita con salsa di tonno e cipolla.

Filetti di maiale con cipollotti

I filetti di maiale con cipollotti sono un piatto tipico della cucina piemontese. Si prepara con la carne di un vitello macinata, condita con salsa di tonno e cipolla.

Il piatto della domenica

Il piatto della domenica è un piatto tipico della cucina piemontese. Si prepara con la carne di un vitello macinata, condita con salsa di tonno e cipolla.

Rotolini di prosciutto crudo

I rotolini di prosciutto crudo sono un piatto tipico della cucina piemontese. Si prepara con la carne di un vitello macinata, condita con salsa di tonno e cipolla.

Girelle di cotto e rug

Le girelle di cotto e rug sono un piatto tipico della cucina piemontese. Si prepara con la carne di un vitello macinata, condita con salsa di tonno e cipolla.

Omelette con stracchino

L'omelette con stracchino è un piatto tipico della cucina piemontese. Si prepara con la carne di un vitello macinata, condita con salsa di tonno e cipolla.

Spezzatino con piselli

Lo spezzatino con piselli è un piatto tipico della cucina piemontese. Si prepara con la carne di un vitello macinata, condita con salsa di tonno e cipolla.

Ali di pollo fritte

Le ali di pollo fritte sono un piatto tipico della cucina piemontese. Si prepara con la carne di un vitello macinata, condita con salsa di tonno e cipolla.

Finger food

I finger food sono un piatto tipico della cucina piemontese. Si prepara con la carne di un vitello macinata, condita con salsa di tonno e cipolla.

Prosciutto crudo

Il prosciutto crudo è un piatto tipico della cucina piemontese. Si prepara con la carne di un vitello macinata, condita con salsa di tonno e cipolla.

Finger food: rose di prosciutto

Le rose di prosciutto sono un piatto tipico della cucina piemontese. Si prepara con la carne di un vitello macinata, condita con salsa di tonno e cipolla.

Prosciutto crudo su fichi

Il prosciutto crudo su fichi è un piatto tipico della cucina piemontese. Si prepara con la carne di un vitello macinata, condita con salsa di tonno e cipolla.

Prosciutto crudo su fichi

Il prosciutto crudo su fichi è un piatto tipico della cucina piemontese. Si prepara con la carne di un vitello macinata, condita con salsa di tonno e cipolla.









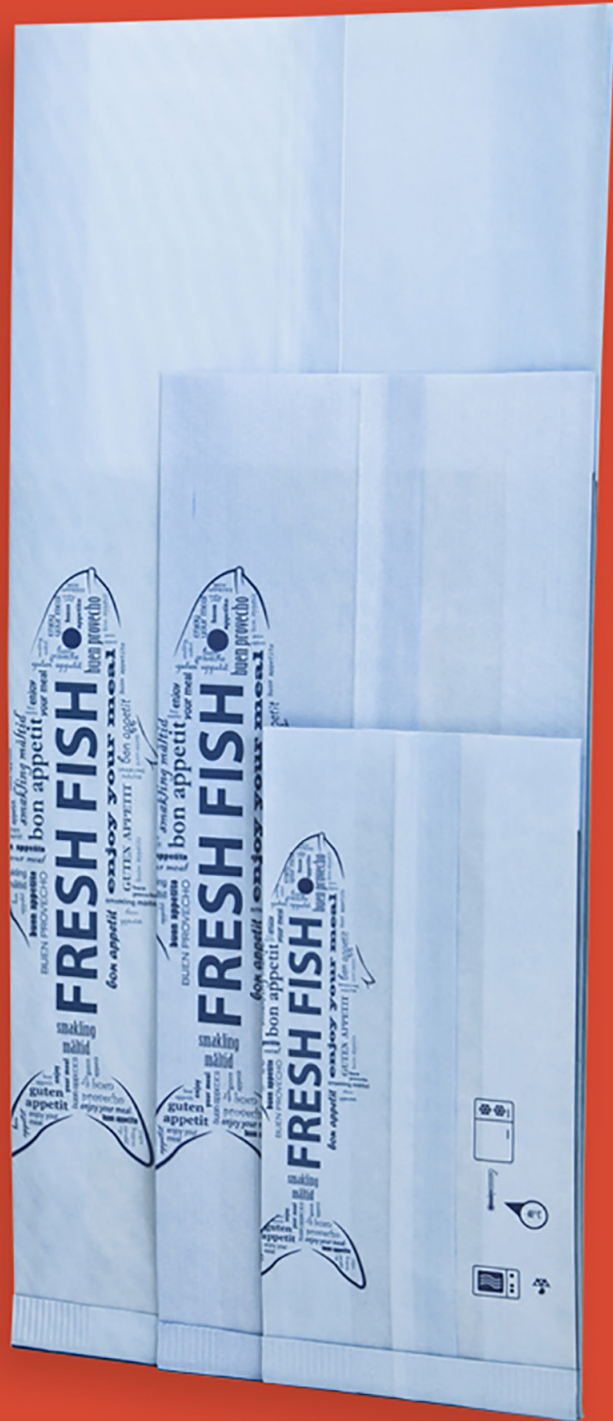
**SACCHETTI OVTENE SALVAFRESCHEZZA
100% RICICLABILI**





**SACCHETTO BIG DOUBLE ACCOPPIATO KRAFT BIANCO E FILM
BIODEGRADABILE E COMPOSTABILE**









GASTRONOMIE E RISTORAZIONE







VASCHEE DA FORNO IN CARTONCINO COLOR NERO
Idoneo alimentare





**CONTENITORE CPET BIANCO E CPET NERO
TERMOSALDATO**





**CONTENITORI CA + PET TERMOSALDABILI
IDONEI AL RISCALDAMENTO ALIMENTI**





**VASCHETTA ALLUMINIO CON COPERCHIO
CARTONE ACCOPPIATO ALLUMINIO**



**VASCHEE ALLUMINIO
RETTANGOLARI E CIRCOLARI**







**VASCHEE OPS
CON COPERCHIO ATTACCATO**



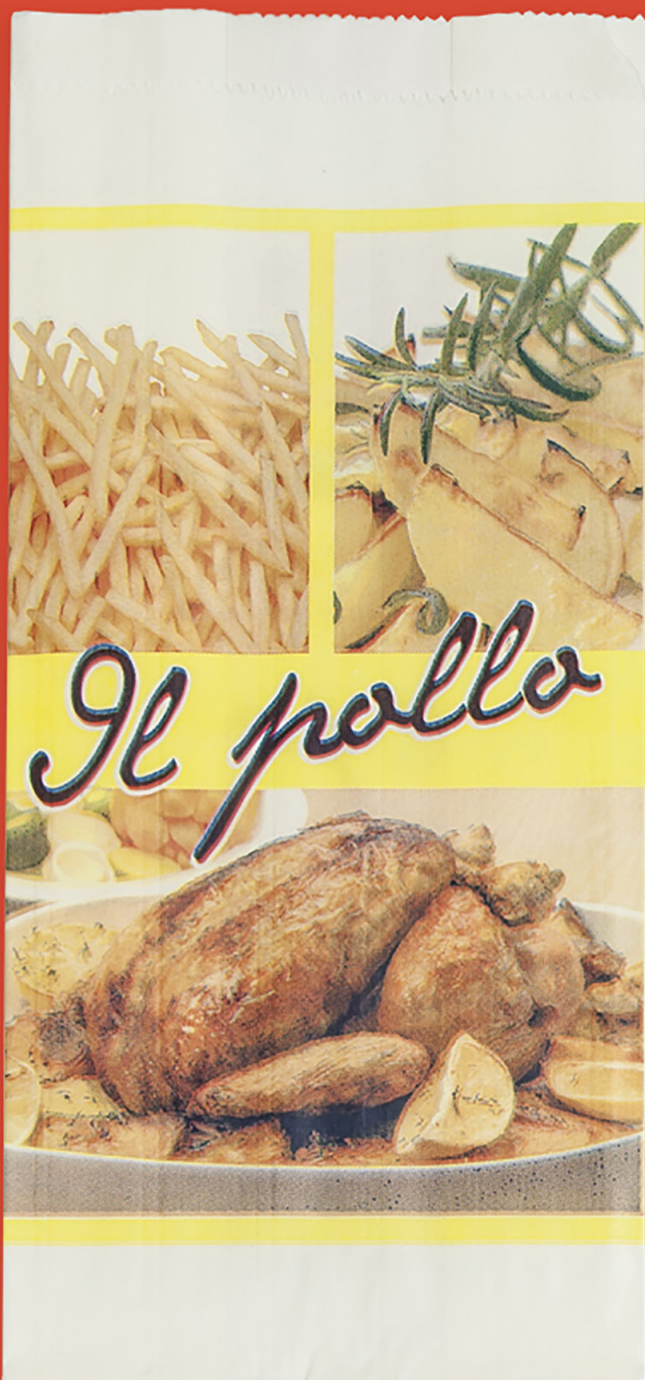


**SACCHETTO POLLO CON FINESTRA
ACCOPIATO CON PP - ANTIGRASSO**



171

CONTENITORE POLLO
FONDO NERO PP + COPERCHIO OPS







**BORSA RIUTILIZZABILE PPW MATT
“SALUMI E FORMAGGI”**













**VASCHEE IN CARTONCINO AVANA
INTERNO PLASTIFICATO - Idoneo alimentare**

180









**CARTA POLITENATA KRAFT + PE
STAMPA "LA SALUMERIA"**



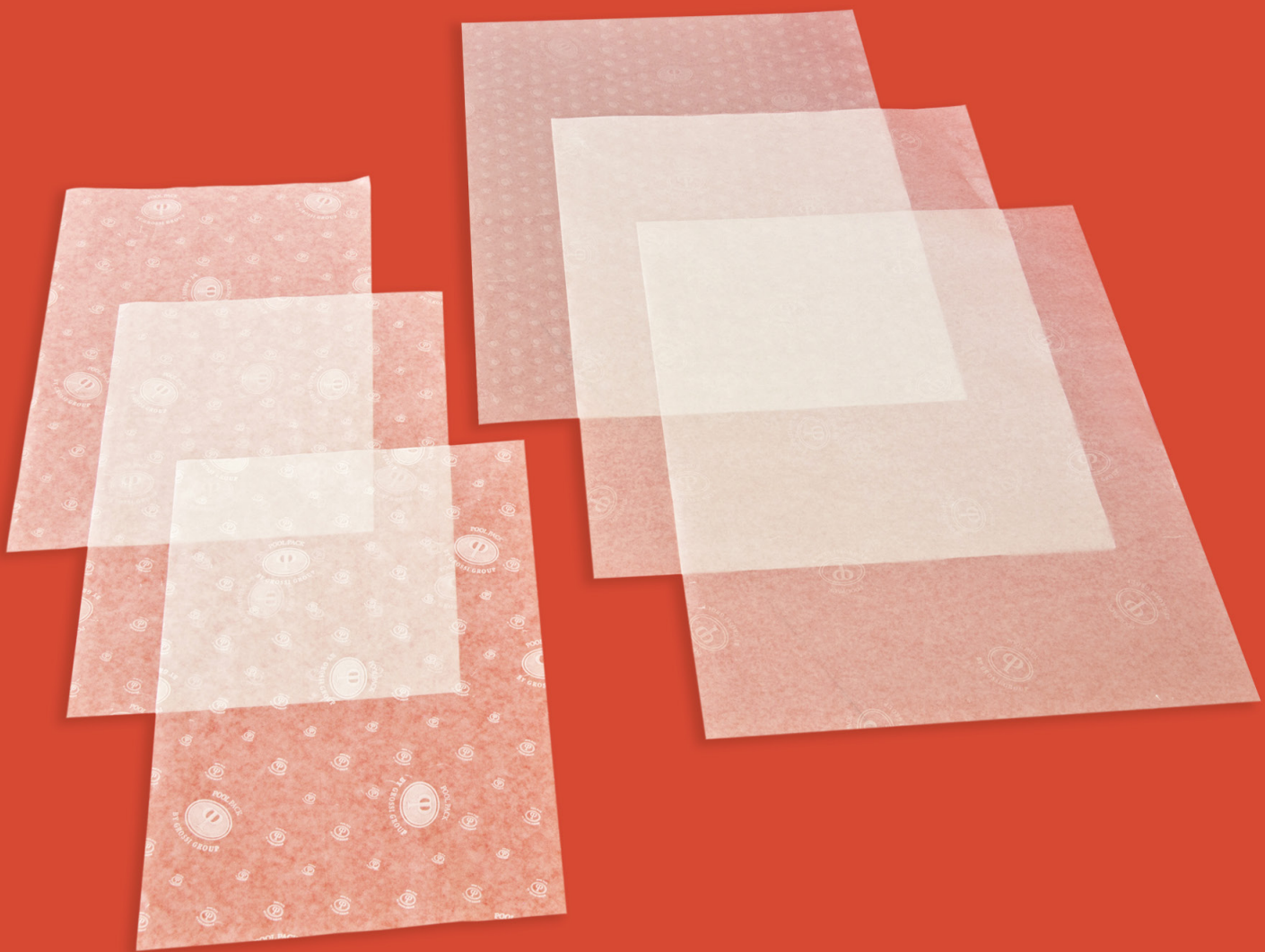


CARTA PAGLIA IDONEA ALIMENTARE
TAGLIERE LEGNO 100%





**BY OVTENE INCARTO CON ALI
STAMPA GENERICA FONDO ROSA**

















SACCHETTI, SHOPPER E FOGLI CARTA ANTIGRASSO STAMPA "GIORNALE" CON RICETTE

Baccalà alla Vicentina, antica ricetta dal sapore inconfondibile

CUCINA ITALIANA

ITALIA - Per preparare il baccalà alla vicentina iniziate prendendo il prezzemolo: lavatelo e asciugatelo, quindi tritatelo finemente. Mondate e tritate finemente le cipolle. Fatele imbiondire in una padella antiaderente con olio, scaldato leggermente. Quando la cipolla sarà imbiondita, aggiungete le acciughe scolate e tritate finemente le cipolle. Mescolando bene gli ingredienti perché i sapori si amalgamano. A questo punto prendete un tegame capiente, antitaderente e dal fondo spesso in cui verserete in maniera

uniforme metà del soffritto ottenuto, senza accendere i fiammelli. Prendete il baccalà dissalato e tagliatelo a tocchetti della stessa dimensione, privato delle lische con una pinza da cucina. Infarinatelo i pezzi di baccalà accuratamente e uniteli nel tegame, ricoprendolo con la restante parte di soffritto. Versate il parmigiano grattugiato, il latte e unite fieno: i liquidi devono ricoprire totalmente i pezzetti di baccalà.

Lasciate cuocere così a fuoco molto basso per circa 4 ore e mezza: durante la cottura i liquidi non dovranno mai raggiungere l'ebollizione. L'ebollizione dovrà essere solo accennata. Vi consigliamo di non mescolare con utensili da cucina la preparazione; potete però smuovere il tegame di tanto in tanto per consentire ai liquidi e ai diversi sapori di amalgamarsi. Solamente a fine cottura regulate di sale e pepe. Trascorso il tempo di cottura impiantate il vostro baccalà alla vicentina e servitelo caldo.

Storia e origini

Il baccalà alla vicentina risale a lontano 1432 quando, una spedizione guidata dal mercante veneziano Pietro Querini naufragò. L'equipaggio si salvò raggiungendo l'isola di Rast dove vennero soccorsi dagli abitanti di un'isola vicina. Querini notò che erano costretti a conservare il merluzzo in un modo insolito: essiccato. Decise di portarlo con sé un po' di quel pesce e quando arrivò in patria, i gastavvicentini incuriositi dallo strano pesce si resero conto che poteva essere un'alternativa al costoso fritto. Iniziaronno ad elaborarlo, e così si resero conto che poteva essere un'alternativa al costoso fritto. Iniziaronno ad elaborarlo, e così si resero conto che poteva essere un'alternativa al costoso fritto.

Pool Pack 1988

POOL PACK

Pool Pack

Little Italy

Baccalà di ricotta selezionata della nostra tradizione per un buon gusto in ogni regione d'Italia.

Il fazzoletto di zucco mandorle di cioccolato

CUCINA ITALIANA

ITALIA - Versate il burro in una pentola e lasciate sciolto. Aggiungete il latte e il sale. Mescolate bene. Quando il composto sarà denso, aggiungete la farina e mescolate bene. Lasciate raffreddare il composto. Quando sarà freddo, tagliatelo a pezzetti e lasciate seccare in un tegame a fuoco basso per almeno 20 minuti fino a che il soffritto risulterà completamente asciutto. Aggiungete la pancetta trita di maiale e quella di manzo. Fate rosolare la carne, mescolando con un cucchiaio di legno. Quando la carne risulterà ben rosolata ed asciutta, sfumate il vino bianco e lasciate sfumare fino a completa evaporazione. Dopodiché versate anche la passata di pomodoro. A questo punto aggiungete l'acqua, mescolate bene tutti gli ingredienti e lasciate cuocere per almeno 2 ore in cottura il ragù dovesse asciugarsi troppo, aggiungete dell'altra acqua. Aggiustate poi di sale e pepe. Quando il ragù sarà quasi pronto e rappreso, aggiungete il latte che consente di attenuare il sentore acido del pomodoro e continuate a mescolare gli ingredienti per amalgamarli. Terminate la cottura spegnete il fuoco e tenete il ragù da riporre. Procedete dunque alla preparazione della besciamella: prendete un pentolino e fate scaldare il latte

Lasagne alla Bolognese, tradizione emiliana

CUCINA ITALIANA

ITALIA - Per preparare le lasagne alla bolognese cominciate con la preparazione del ragù che necessita di lunghi tempi di cottura. Tritate finemente la cipolla, la carota e il sedano aiutandovi con un coltello oppure tritandoli con un mixer. Fate scaldare in un tegame olio e aggiungete le verdure tritate. Lasciatele rosolare a fuoco basso per almeno 20 minuti fino a che il soffritto risulterà completamente asciutto. Aggiungete la pancetta trita di maiale e quella di manzo. Fate rosolare la carne, mescolando con un cucchiaio di legno. Quando la carne risulterà ben rosolata ed asciutta, sfumate il vino bianco e lasciate sfumare fino a completa evaporazione. Dopodiché versate anche la passata di pomodoro. A questo punto aggiungete l'acqua, mescolate bene tutti gli ingredienti e lasciate cuocere per almeno 2 ore in cottura il ragù dovesse asciugarsi troppo, aggiungete dell'altra acqua. Aggiustate poi di sale e pepe. Quando il ragù sarà quasi pronto e rappreso, aggiungete il latte che consente di attenuare il sentore acido del pomodoro e continuate a mescolare gli ingredienti per amalgamarli. Terminate la cottura spegnete il fuoco e tenete il ragù da riporre. Procedete dunque alla preparazione della besciamella: prendete un pentolino e fate scaldare il latte

In un altro tegame sciogliete i pezzetti di burro a fuoco basso e strato di ragù e una spolverata di abbondante formaggio grattugiato. Una volta terminata la preparazione, cuocete in forno statico preriscaldato a 200° per circa 25 minuti. Le lasagne saranno pronte quando vedrete una leggera crosticina dorata in superficie. Sfornatele e lasciatele intepidire prima di servire.

Nei corsi del tempo le lasagne divennero un piatto molto popolare simbolo della cucina italiana nel mondo. Spaziarono anche ad alcuni ristoranti Bolognesi che iniziarono a farle conoscere ai loro clienti agli inizi del '900.



KNÖDEL, CANEDERLI TIROLESI

CUCINA ITALIANA

ITALIA - Mettete in una scodella il pane raffermo tagliato a dadini (circa un centimetro), aggiungete le uova sbattute con un pizzico di pepe e uno di sale ed il latte, mescolate per bene e lasciate riposare per almeno due ore coprendo il tutto con un tovagliolo. Il pane deve diventare umido e morbido ma senza sbriciolarsi. Trascorse le due ore, tagliate finemente lo speck, la cipolla e preparate un soffritto in olio extravergine d'oliva ed il burro. Lasciate raffreddare il soffritto e, quando il pane sarà ammorbidito, incorporatelo all'impasto insieme agli altri ingredienti: prezzemolo, erba cipollina, noce moscata, e coprirete con la farina. Mescolate il tutto e coprite per almeno mezz'ora. Con l'impasto formato, i canederli che dovranno avere un diametro di circa 8-10 centimetri. Preparate il brodo di carne e metteteci dentro i canederli per almeno 15 minuti a fuoco molto basso. Quando verranno a galla, i canederli saranno pronti. Serviteli in brodo oppure con burro fuso e salsa.

Risotto allo zafferano, lombardo per tradizione

Per preparare il risotto allo zafferano cominciate tritando finemente la cipolla, dopodiché fate sciegliere, a fuoco lento, 80 gr di burro facendo attenzione che non frighi, quindi aggiungete la cipolla tritata finemente e fatela imbiondire mescolando continuamente con un cucchiaio di legno. Unite il riso e fatelo tostare facendogli assorbire bene il burro, dopodiché alzate il fuoco e bagnate il riso prima con il vino, che lascerete evaporare, e poi con 2 mestoli di brodo bollente, mescolate sempre e, quando questo sarà quasi assorbito, aggiungete altri 2 mestoli. Questa operazione dovrà essere ripetuta fino alla completa cottura. Negli ultimi 5 minuti di cottura, sciogliete lo zafferano in poco brodo e versatelo nel riso facendolo amalgamare bene. Una volta che il riso ha raggiunto la cottura desiderata va tolto dal fuoco e mantecato con il burro e con il resto del brodo. A questo punto assaggiare il riso e aggiustate eventualmente punto di sale. Prima di servirlo lasciate riposare il risotto allo zafferano per qualche minuto. Spargete i piatti di zafferano sul risotto per decorare i piatti di portata.

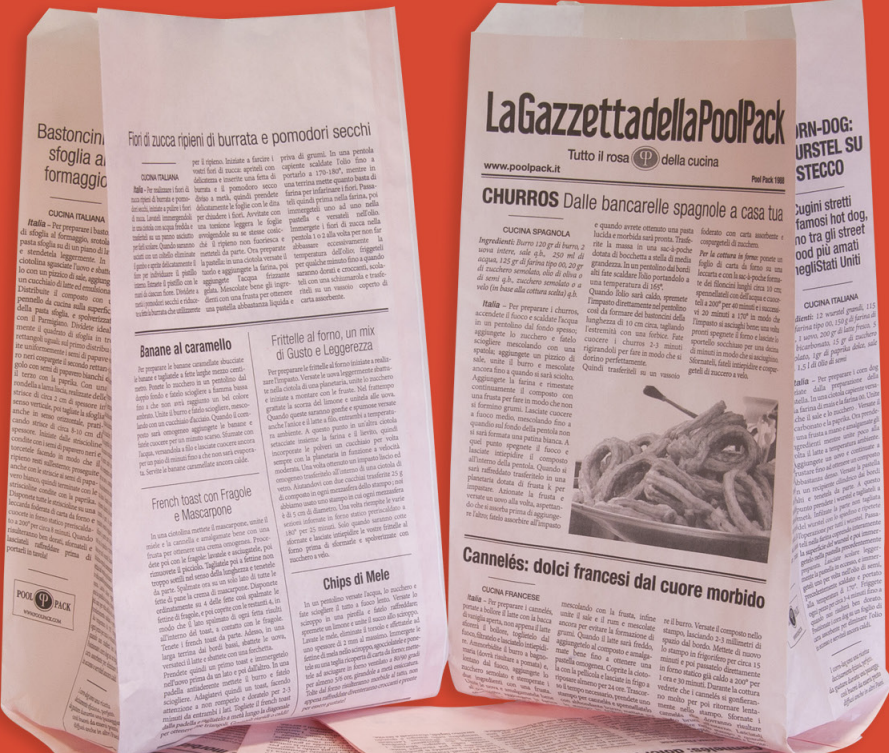
Trofie alla Porto

Tagliate grossolanamente il sedano, la carota, quindi metteteli in una pentola d'acqua e fateli cuocere a fuoco basso per 4-5 minuti. Pulite e tagliate a pezzetti le patate e le punterie, quindi dividete in due parti. Aggiungete la carne alle verdure per 10 minuti. Aggiungete il sedano, la carota e il piedino, le cotenne, la salsiccia e il prosciutto. Eliminate con un coltello la parte superiore della bietola e la parte inferiore della carota. Tagliate grossolanamente la carne in pezzi più duri. Quando la carne è cotta, aggiungete il brodo. Lasciate intepidire il brodo. Pulite la carne cotta tagliandola in pezzi più piccoli e sarà raffreddata, toglietela dal fuoco e formata in salsicce. Quando il ragù sarà pronto, aggiungete il brodo e lasciate cuocere a fuoco basso per 20 minuti. Quando il ragù sarà pronto, aggiungete il brodo e lasciate cuocere a fuoco basso per 20 minuti.

FRISELLI CON ALICI POMODO

Una delle spezie più tipiche della Puglia, da gustare come antipasto oppure come un piatto unico estivo.

ITALIA - Per preparare i friselli con alici e pomodoro, cominciate con la preparazione del ragù. Tritate finemente la cipolla, la carota e il sedano aiutandovi con un coltello oppure tritandoli con un mixer. Fate scaldare in un tegame olio e aggiungete le verdure tritate. Lasciatele rosolare a fuoco basso per almeno 20 minuti fino a che il soffritto risulterà completamente asciutto. Aggiungete la pancetta trita di maiale e quella di manzo. Fate rosolare la carne, mescolando con un cucchiaio di legno. Quando la carne risulterà ben rosolata ed asciutta, sfumate il vino bianco e lasciate sfumare fino a completa evaporazione. Dopodiché versate anche la passata di pomodoro. A questo punto aggiungete l'acqua, mescolate bene tutti gli ingredienti e lasciate cuocere per almeno 2 ore in cottura il ragù dovesse asciugarsi troppo, aggiungete dell'altra acqua. Aggiustate poi di sale e pepe. Quando il ragù sarà quasi pronto e rappreso, aggiungete il latte che consente di attenuare il sentore acido del pomodoro e continuate a mescolare gli ingredienti per amalgamarli. Terminate la cottura spegnete il fuoco e tenete il ragù da riporre. Procedete dunque alla preparazione della besciamella: prendete un pentolino e fate scaldare il latte



La Gazzetta della PoolPack

Tutto il rosa della cucina della cucina della cucina

CHURROS Dalle bancarelle spagnole a casa tua

CUCCIA SPAGNOLA
Ingredienti: Burro 120 gr di burro, 2 uova intere, sale q.b., 250 ml di acqua, 125 gr di farina tipo 00, 20 gr di zucchero semolato, sale di rosa q.b. (in base alla cartina rosa) q.b.

Preparare i churros, accendere il fuoco e scaldare l'acqua in un pentolino dal fondo spesso. Aggiungere lo zucchero e farelo sciogliere mescolando con una spatola. Aggiungere un pizzico di sale. Uscire il burro e mescolarlo ancora fino a quando si sarà sciolto. Aggiungere la farina e mescolare continuamente il composto con una spatola per fare in modo che non si formino grumi. Lasciare cuocere quando il fondo della pentola non avrà formato una patina bianca. A questo punto aggiungere il burro e allungare un po' il tempo. Quando si sarà formata una patina bianca, il composto sarà molto denso. Quando si sarà raffreddato trasferirlo in una pentola di frusta di 10 cm circa, tagliando l'impasto con una forchella. Fare riposare i churros 2-3 minuti dritti in modo che si accorgano di averli perfettamente cotti. Quindi trasferirli su un vassoio



Cannellés: dolci francesi dal cuore morbido

CUCCIA FRANCESE
Italia - Per preparare i cannellés, unte il sole il con e mescolate prima il burro e il latte con la spatola per evitare la formazione di grumi. Quando il latte sarà freddo, aggiungete il composto di amido e mescolate con la spatola. Aggiungete il latte e il burro e mescolate ancora fino a ottenere una pasta omogenea. Coprite il composto con un coperchio e lasciate in frigorifero per 2-3 ore. Quando il composto sarà freddo, aggiungete il burro e il latte e mescolate ancora fino a ottenere una pasta omogenea. Quando il composto sarà freddo, aggiungete il burro e il latte e mescolate ancora fino a ottenere una pasta omogenea. Quando il composto sarà freddo, aggiungete il burro e il latte e mescolate ancora fino a ottenere una pasta omogenea.

Bastoncini sfoglia ai formaggi

CUCCIA ITALIANA
Italia - Per preparare i bastoncini di sfoglia ai formaggi, mescolate la pasta sfoglia con il burro e la cipolla. Aggiungete il formaggio e la menta. Stendere la pasta sfoglia in un rettangolo di 30 cm x 40 cm. Tagliare la pasta sfoglia in strisce di 1 cm di larghezza. Arrotolare le strisce in modo da formare un tubo. Tagliare i bastoncini in pezzi di 5 cm. Cuocere i bastoncini in olio bollente per 5 minuti. Scolare e servire con la salsa.

Fiori di zucca ripieni di burrata e pomodori secchi

CUCCIA ITALIANA
Italia - Per preparare i fiori di zucca ripieni di burrata e pomodori secchi, tagliare la zucca in fiori di 5 cm di diametro. Riempire i fiori con la burrata e i pomodori secchi. Cuocere i fiori in olio bollente per 5 minuti. Scolare e servire con la salsa.

Banane al caramello

Preparare il caramello mescolando il burro e lo zucchero in un pentolino dal fondo spesso. Quando il caramello sarà pronto, aggiungere le banane e cuocere per 5 minuti. Scolare e servire con la salsa.

Frittelle al forno un mix di Gusto e Leggerezza

Preparare il composto per le frittelle mescolando la farina, il latte, il burro e il lievito. Cuocere le frittelle in forno per 10 minuti. Scolare e servire con la salsa.

French toast con Fragole e Mascarpone

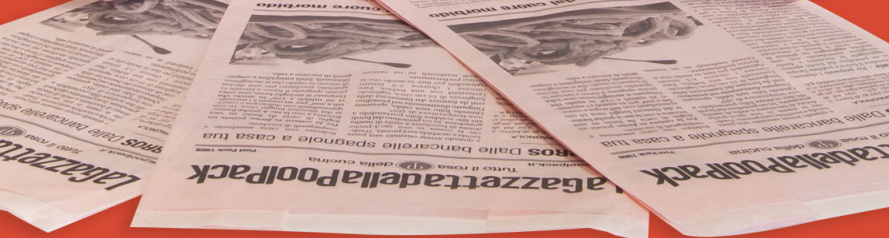
Preparare il composto per il french toast mescolando il latte, il burro e il lievito. Cuocere il french toast in forno per 10 minuti. Scolare e servire con la salsa.

Chips di Mele

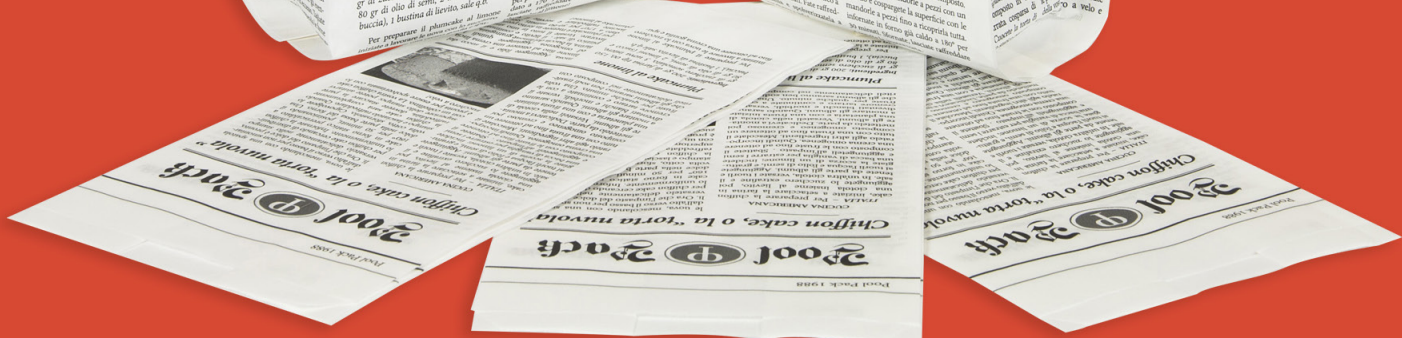
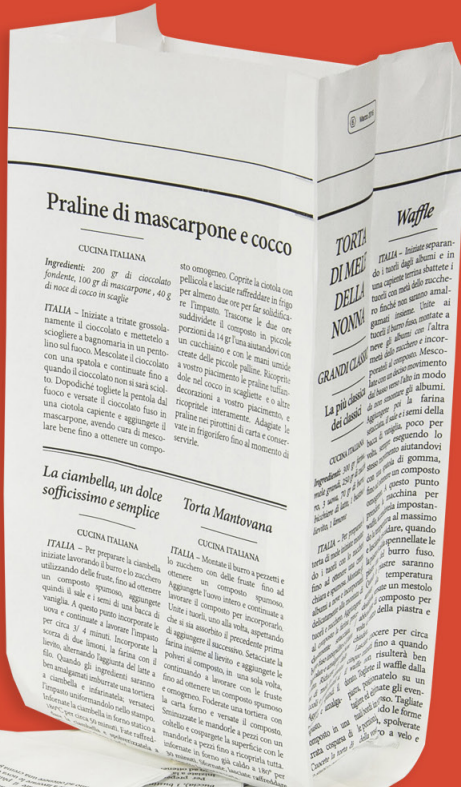
Preparare il composto per le chips di mele mescolando la farina, il latte, il burro e il lievito. Cuocere le chips di mele in forno per 10 minuti. Scolare e servire con la salsa.

Jugini stretti famosi hot dog, no tra gli street food più amati negli Stati Uniti

Preparare i jugini stretti mescolando la pasta sfoglia con il burro e la cipolla. Aggiungete il formaggio e la menta. Stendere la pasta sfoglia in un rettangolo di 30 cm x 40 cm. Tagliare la pasta sfoglia in strisce di 1 cm di larghezza. Arrotolare le strisce in modo da formare un tubo. Tagliare i jugini stretti in pezzi di 5 cm. Cuocere i jugini stretti in olio bollente per 5 minuti. Scolare e servire con la salsa.



SACCHETTO ANTIGRASSO ROSA STAMPA "GIORNALE" CON RICETTE





CARTA ANTIGRASSO IN FOGLI
STAMPA "GIORNALE" RICETTE DELLA TRADIZIONE

200





**CARTA ANTIGRASSO IN FOGLI
STAMPA "GIORNALE" CON RICETTE**





**BORSA RIUTILIZZABILE PPW MATT
"CESTO VIMINI"**





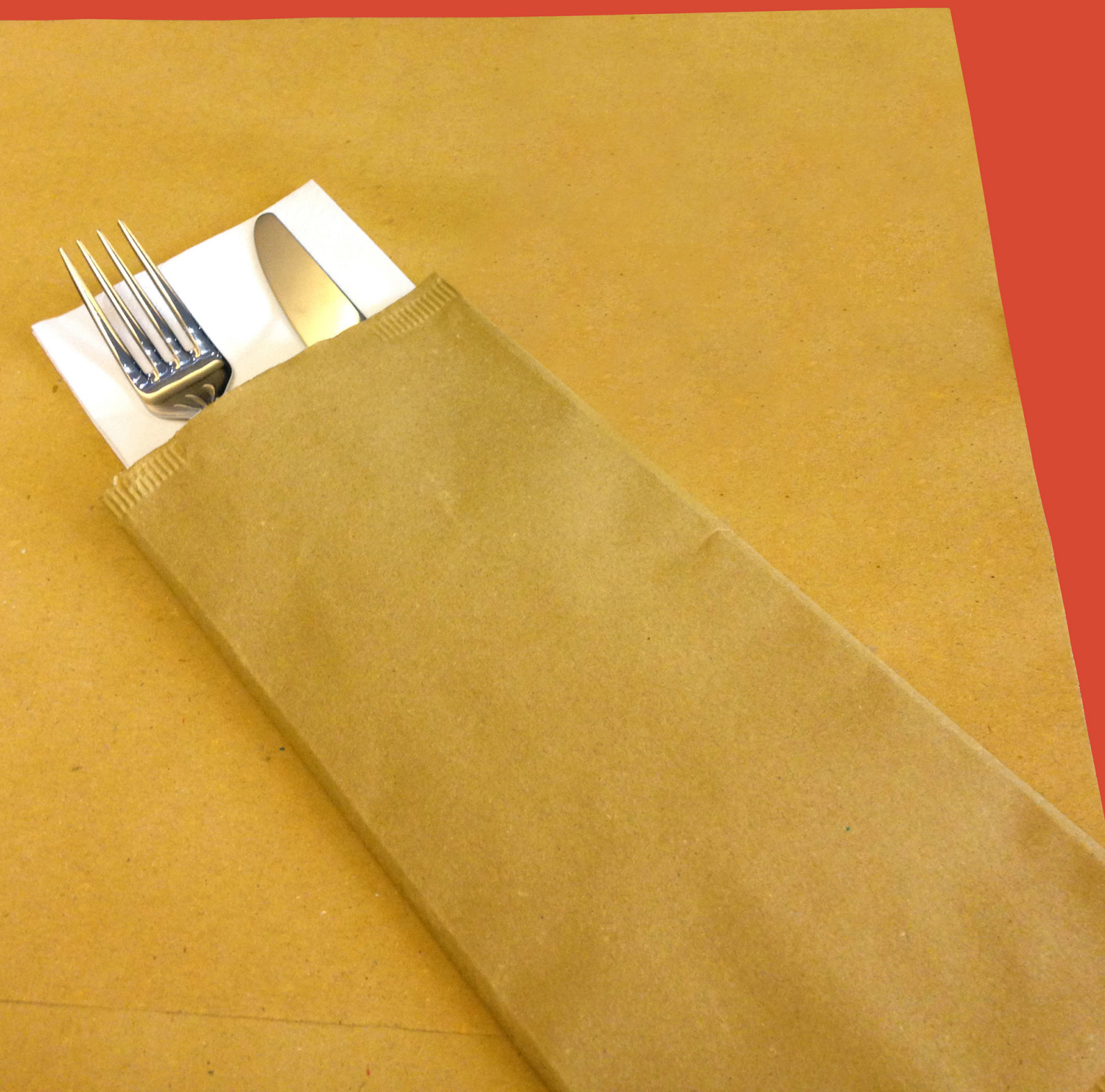
**BORSA RIUTILIZZABILE PPW MATT
"PRINCIPE DI GALLES" ROSSO**







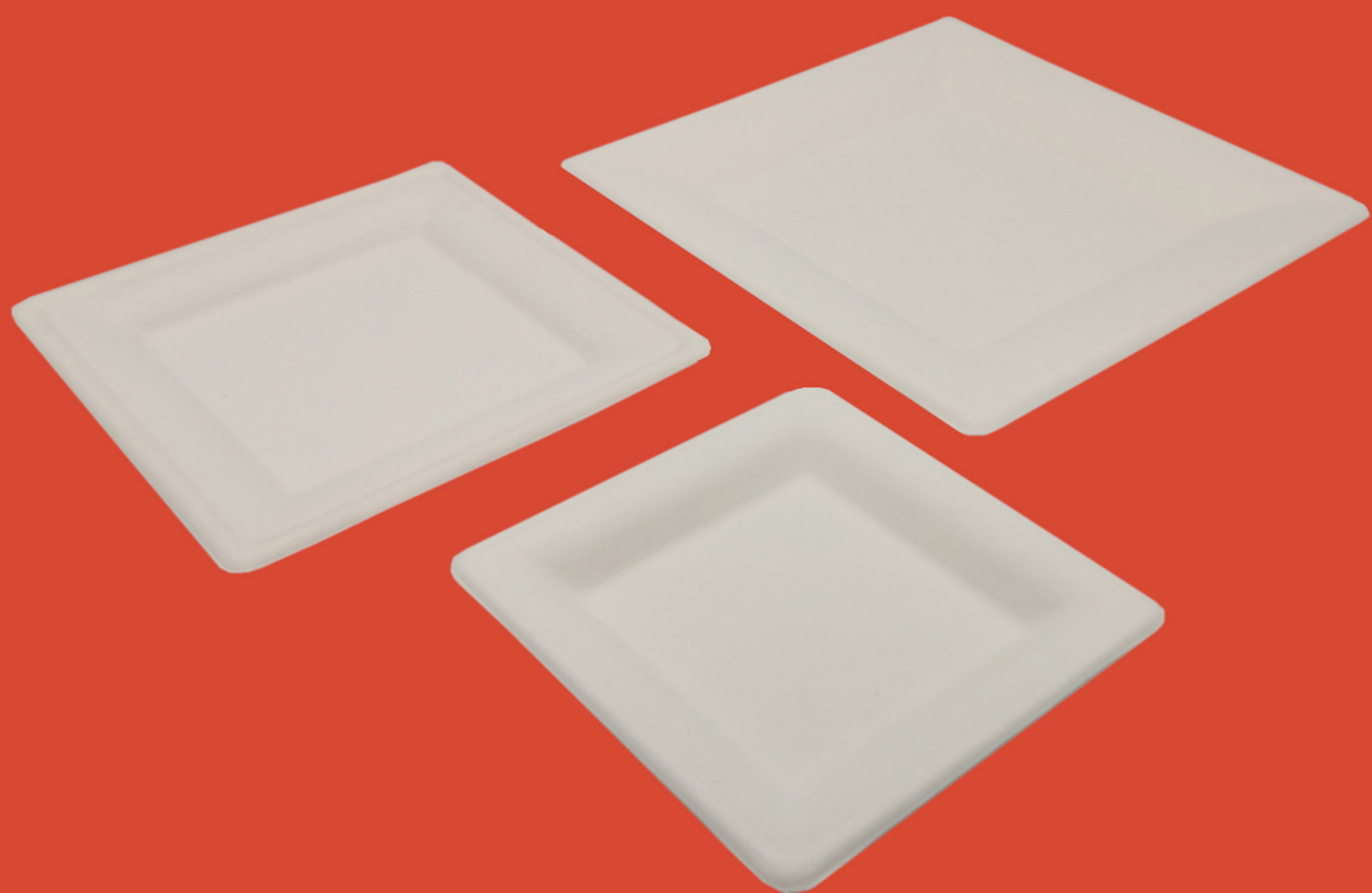




211

**BUSTA PORTA POSATE
CON TOVAGLIOLO & TOVAGLIETTA**









**PIATTI BIO IN POLPA DI CELLULOSA
"ELEGANCE", "FINGERFOOD", "DEDRA"**





**PIATTI E CONTENITORI IN FOGLIA DI PALMA
BIODEGRADABILI E COMPOSTABILI AL 100%**





**TOVAGLIETTE CARTA PAGLIA E
PORTAPOSATE CON STAMPA**

220





TOVAGLIETTE GOFFRATE
STAMPA VARIE FANTASIE







225

**FLUTES A BASE QUADRATA
POLISTIRENE TRASPARENTE**



**BICCHIERI KRISTALL E COPERCHI
CANNUCCE PER BIBITE**







ARTICOLI DI SERVIZIO E IGIENE







**PIANTANA PER LIBERO SERVIZIO
PORTA ROTOLO SACCHETTI E GUANTI**

230

















**ASCIUGAMANI IN ROTOLO E PIEGATI
CARTA IGIENICA, DISPENSER**



TAKE AWAY E ARTICOLI D' ASPORTO

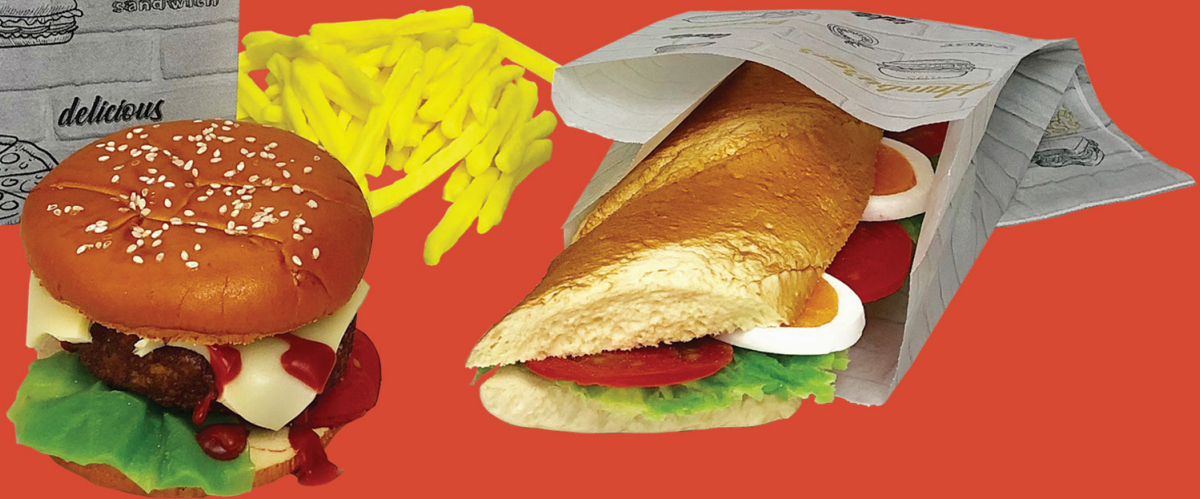
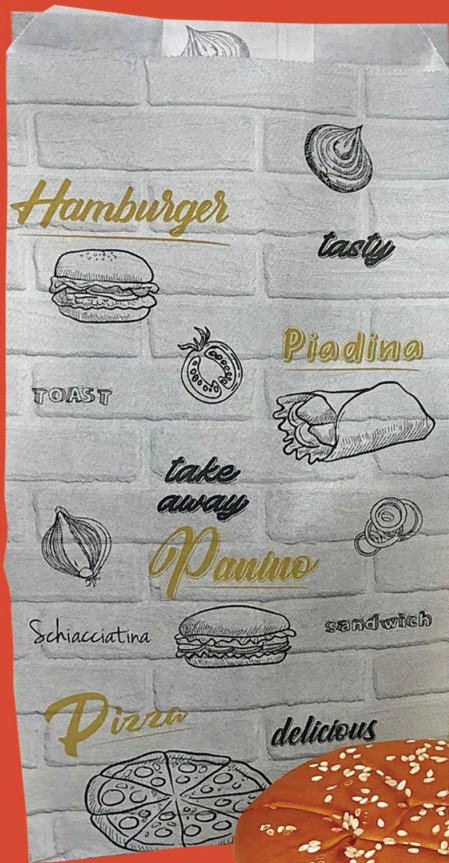
















Pool Pack 1988

Pool Pack

Angel ca' - il cibo degli angeli: soffice e l...

Praline di m...

La Gazzetta d...

Tutto il rosa

LIGURIA La focac...

CUCINA ITALIANA

Torta veloce, pronta in "5 minuti"

CUCINA ITALIANA

Knödel, Canederli, Tirolesi

Lasagne alla Bolognese, tradizione emiliana

CUCINA ITALIANA

Cornetti ripieni di marmellata

CUCINA ITALIANA

Raccalà alla vicentina, arcaica ricetta dal sapore inconfondibile

Pool Pack 1988

Pool Pack

Little Italy

Lasagne alla Bolognese, tradizione emiliana

CUCINA ITALIANA

Knödel, Canederli, Tirolesi

CUCINA ITALIANA

Cornetti ripieni di marmellata

CUCINA ITALIANA

Elle New Pool Pack Paper

Pool Pack 1988

Elle New Pool Pack Paper

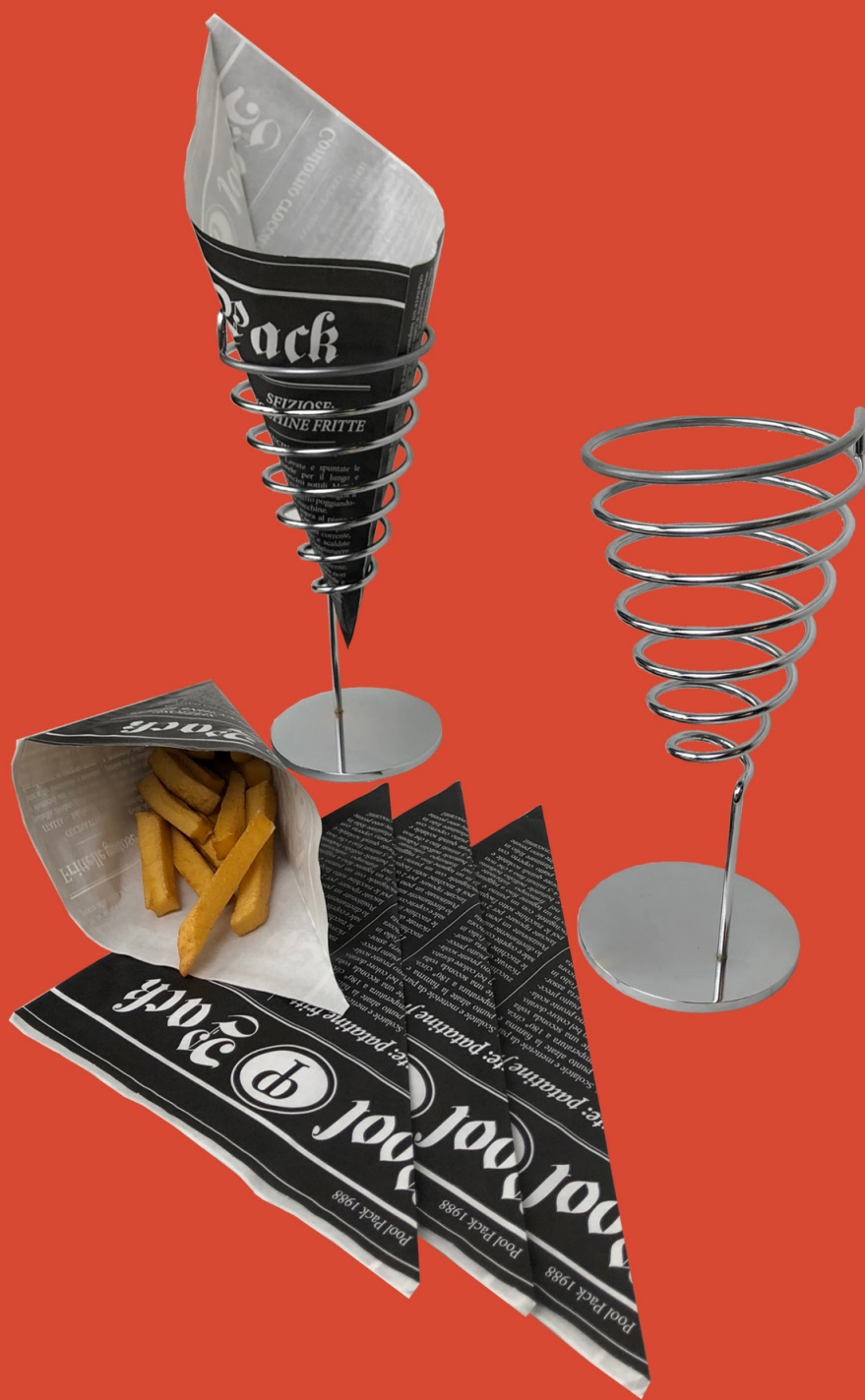
Pool Pack 1988

Elle New Pool Pack Paper

Pool Pack 1988



SACCHETTO ANTIGRASSO "GIORNALE"
 PORTA PIADA / PANINO / TOAST





**SHOPPER KRAFT BIANCO E VASCHEE CARTONCINO
BIANCO BIO+COPERCHIO CON FINESTRA PLA**

248





**BORSA RIUTILIZZABILE PPW MATT
“CESTO VIMINI”**





**LINEA TAKE AWAY AVANA CON PORTA FRUTTI - PATA CUP
PORTA CROCCHETTE E PORTA HAMBURGER**





**SACCHETTO ANTIGRASSO CON FINESTRA
STAMPA GENERICA "PIZZA E FOCACCIA"**





**SHOPPER KRAFT BIANCO E AVANA
VASCHETTE LINEA POLPA CELLULOSA 100% BIO**



257

**LINEA IN POLPA DI CELLULOSA
100% BIO E COMPOSTABILE**



SHOPPER IN CARTA BIANCA MANIGLIA PIATTA
SHOPPER IN CARTA AVANA MANICO RITORTO



259

SCATOLE DA ASPORTO IN CARTONE VEGETALE BIANCO
SCATOLA PASTA FRESCA / SCATOLA DUE TRANCI PIZZA



**SCATOLE E VASSOI DA ASPORTO IN CARTONE VEGETALE
SCATOLE PASTA FRESCA CON COPERCHIO E IMPILABILI**

260









**VASCHE TTE IN APET CON COPERCHIO A CERNIERA
ANTI APPANNAMENTO - Idoneo alimentare**





**VASCHEE IN APET CON COPERCHIO A STRAPPO,
CUCCHIAO E FORCHETTA - Idoneo alimentare**





**BORSE KRAFT BIANCO E AVANA
MANIGLIA PIATTA**

Tutti i contenuti (testi, grafica ed immagini) presenti all'interno di questo catalogo sono protetti dai diritti d'autore.
E' severamente vietata la riproduzione parziale e totale.



GROSSI CARTA MANTOVA S.P.A

Via Ostiglia, 10/F 46100 Mantova

tel. 0376/2381 - fax. 0376/372237 - www.gossicarta.com



<https://www.facebook.com/grossicarta>