



Crema di pomodoro | Croûtons

A G

Durata: 5 min.

Versare la crema in una casseruola.

Portare a ebollizione brevemente e aggiungere un po' d'acqua se necessario.

Servire con crostini di pane.

Consiglio:

D'estate la zuppa può essere consumata anche fredda.



Tagliolini fatti in casa | Pesto con tartufo

A C G H

Durata: 10 min.

Portare a ebollizione una pentola piena d'acqua e sale.

Cuocere i tagliolini per circa 3 minuti.

Nel frattempo, scaldare lentamente il pesto di tartufo, sciacquare il barattolo con un sorso d'acqua e aggiungerlo.

Scolare i tagliolini e mescolare con il pesto, disporre e servire.



Mousse di cioccolato al latte | Fragole

A G H

Durata: 1 min.

Disporre e servire.

Consiglio:

Servire a temperatura moderata, cioè riscaldare a temperatura ambiente per 30 minuti prima del consumo, aumenta l'esperienza gustativa.

Nota

Conservare tutti gli ingredienti in frigorifero fino al momento dell'uso.

Il menù dura fino a 2 giorni in frigorifero e può essere preparato la sera stessa o il giorno successivo.

Allergeni: vedi sotto.

Allergeni

Si fa menzione se le sostanze citate o i prodotti a base di esse sono inclusi come ingredienti nel prodotto finale.

I 14 allergeni principali sono etichettati in conformità con le disposizioni di legge (Regolamento UE sulle informazioni sugli alimenti 116/2011)

Esistono anche altre sostanze che possono scatenare allergie o intolleranze alimentari.

Nonostante l'accurata preparazione dei nostri piatti, oltre agli ingredienti etichettati, possono contenere tracce di altre sostanze che vengono utilizzate nel processo produttivo in cucina.

Gli alimenti a cui vengono aggiunte le lettere (ad esempio C e G) contengono i corrispondenti allergenici (ad esempio uova e latte) come mostrato nelle lettere seguenti.

Elenco degli allergeni:

A = glutine, B = crostacei, C = uova, D = pesce, E = arachidi, F = soia, G = latte, H = noci, L = sedano, M = senape, N = sesamo, O = Anidride solforosa, P = lupini, R = molluschi, cozze.