

L'ARROSTICINO D'ABRUZZO



www.arrosticinoabruzzese.com

PRODOTTI TIPICI ABRUZZESI

L'ARROSTICINO D'ABRUZZO

GLI ORIGINALI ARROSTICINI ABRUZZESI

Gli arrosticini sono dei tipici spiedini Abruzzesi realizzati con alcune parti selezionate di carne di ovino adulto, vengono infilzati a cubetti di un centimetro alternando sapientemente magro e grasso in uno stecco di legno levigato e non trattato.

Nelle antiche origini, li avrebbero ideati i pastori Abruzzesi transumanti, mentre con i loro greggi attraversavano gli altipiani locali scendendo verso le pianure Laziali e Pugliesi, in cerca di prati rigogliosi.

Si tratta di un piatto semplice da preparare, veloce da cuocere e delizioso al gusto, vengono cotti salati e mangiati subito ben caldi, solitamente accompagnati da bruschette di pane insaporite con olio extravergine di oliva.



L'ARROSTICINO D'ABRUZZO

“ Dopo il notevole successo Internazionale della Mozzarella di Bufala, ancora dall' Italia arriva un prodotto tipico d'eccellenza che sta conquistando le tavole di tutto il Mondo. Come novità nella più importante rassegna enogastronomica mondiale, questo tipico alimento regionale con l'obbiettivo di tutelare la conservazione della produzione e tradizione agropastorale Abruzzese, si presenterà al salone del gusto di Torino finalmente con il suo marchio DOP “



SEGRETI E TRADIZIONI ITALIANE

Arrosticino Abruzzese.com nasce e si sviluppa come azienda specializzata nella sua produzione e distribuzione.

Vogliamo guidarvi tra le miriadi di proposte che arrivano sul mercato, con un beneficio immediato e sicuro in termini di ottimi risultati e margini di utili.

Dal produttore al consumatore, vendiamo direttamente al pubblico.



Sistemi di cottura

Oltre alle forniture periodiche della materia prima, vi offriamo anche tutto il supporto tecnico informativo e l'attrezzatura necessaria. Siamo in grado di proporvi dei sistemi di cottura innovativi alimentati elettricamente o a gas, azzerando completamente la generazione dei fumi.

FastGrill

ECOROST 80

Griglia modulare a carbone aspirata

Ecorost è una griglia automatica costruita interamente in acciaio inox, alimentata a carbone per la cottura di arrosticini, spiedini, salsicce e può essere usata come una tradizionale griglia. La rotazione dell'arrosticino è automatico. La griglia è dotata di un coperchio con vetro temperato, che durante la cottura viene chiuso. I fumi prodotti dalla cottura, dannosi per la salute, sono estratti per mezzo di una ventola e convogliati in tubazioni di scarico. Grazie alle sue caratteristiche, si ottiene un alimento sano e leggero con una cottura rapida in soli 4 minuti. Può essere installata sia internamente che all'esterno. Dati tecnici: 220/240 volt 70 watt. Cuoce 80 arrosticini. Modello brevettato e certificato.



Possibilità

Vi permettiamo di cuocere velocemente e in sicurezza questo sfizioso alimento, conservando pienamente tutte le caratteristiche legate alle origini del suo passato.

Grazie alle sue qualità e alla sua attrazione culinaria, questo prodotto vi aiuterà ad incrementare il ritorno economico della vostra attività!

FastGrill

Easygrill 20/32/52

Griglia elettrica verticale



Le griglie a resistenza elettriche, costruite in acciaio inox, hanno un moto rotatorio automatizzato. Sono provvisti di due caricatori per velocizzare il riempimento della macchina durante la cottura. L'arrosticino, lo spiedino, la salsiccia gira automaticamente, ottenendo così una cottura uniforme e rapida. Il tempo di cottura 5 - 8 minuti secondo i modelli. La griglia, con l'ausilio di accessori può essere usata anche per preparare bruschette, toast ed altro. La loro caratteristica, è quella di non produrre fumi durante la cottura, in quanto l'alimento è posizionato verticalmente rispetto la resistenza incandescente ed i grassi di cottura finiscono sotto nella vaschetta di raccolta. Dati tecnici: 220/240 volt 2800 watt. Cuoce 20/32/52 arrosticini. Modello brevettato e certificato.

FastGrill

ECO GRILL GAS 24/ 48

Griglia a gas gpl/metano



Eco Grill Gas è un grill di nuova concezione, dove la cottura avviene per irraggiamento mediante dei bruciatori ceramici ad infrarossi di elevata potenza, posizionati sopra la superficie di cottura. Le file di cottura sono due per il modello 48. Durante il funzionamento, i residui di cottura degli alimenti non essendo a contatto con superfici incandescenti, non producono fumi e vengono raccolti in vaschette contenenti acqua. Il grill può funzionare a settori e accendere solo il settore interessato, riducendo così il consumo di gas. Accensione manuale. Tempo necessario per arrivare a temperatura circa 20 secondi. Può essere utilizzato per grigliare qualsiasi alimento: tagli di carne, costine di maiale, salsicce, pesce, verdure, bruschette, ma il suo uso primario è di cucinare automaticamente i gustosissimi spiedini e i mitici arrosticini Abruzzesi in 4 minuti. Capacità di cottura 24 / 48 arrosticini. Dati tecnici: 220/240 volt, 10 watt. Portata termica kW 12,80 Consumi: gpl k/h 0,994 metano m3/h 1,354. Prodotto brevettato e conforme in materia di sicurezza, Direttiva 2009/142/CE "Apparecchi a Gas". Certificazione IMQ.

L'ARROSTICINO ABRUZZESE.COM

AZIENDA

Per essere sicuri della qualità della carne è bene acquistare da operatori esperti. In Abruzzo leader nella produzione e trasformazione di carni ovine, ci presentiamo oggi come una realtà consolidata e con forti prospettive di crescita. La preparazione della carne è un processo articolato che si compone di varie fasi, frutto dell'esperienza giornaliera maturata occupandosi quotidianamente di questo settore. Selezioniamo solo carni di alta qualità, che vengono immediatamente sottoposte ad un approfondito controllo effettuato secondo le vigenti norme.

SPEDIZIONI

In Italia vengono effettuate dal lunedì al mercoledì compreso. I nostri prodotti confezionati in Atmosfera Protettiva Controllata, non vengono inviati in altri giorni per evitare che rimangano fermi presso i depositi del corriere. Come corriere abbiamo scelto Cavalieri, con servizio refrigerato. La preoccupazione principale di Arrosticinoabruzzoese.com è di salvaguardare il prodotto garantendo la sua perfetta conservazione durante tutta la durata del viaggio. Le spedizioni estere, vengono effettuate soltanto di Lunedì'.



Arrosticino 
abruzzese.com

Via Grosseto 3, Giulianova 64021 (TE)

Partita Iva: 01040600676

Responsabile vendite: De Merulis Roberto (+39) 348.4075230

Luigi Lallone (+39) 347.6551836

Per maggiori dettagli e approfondimenti, vi invitiamo a visionare il nostro sito.

www.arrosticinoabruzzese.com

info@arrosticinoabruzzese.com