

Arrosticino abruzzese.com



www.arrosticinoabruzzese.com

PRODOTTI TIPICI ABRUZZESI

Arrosticino
abruzzese.com

LES ARROSTICINI DES ABRUZZES

Spécialité culinaire Italienne les arrosticini restent un plat incontournable et unique de la cuisine traditionnelle abruzzaise.

Les arrosticini sont de petites brochettes de viande d'ovins sélectionnés méticuleusement. Coupée en dés, cette viande tendre, mince et grasse est ensuite enfilés sur un baton de bois poli et non traité proposant ainsi un met unique au monde.

Il s'agit d'une préparation dont l'origine remonte au temps où le mouton faisait partie de l'alimentation quotidienne des bergers et des classes moins aisées, étroitement liée à l'élevage de troupeaux de mouton transhumant.

C'est un plat simple à préparer, rapide à cuisiner et savoureux, elles sont cuites et mangées immédiatement lorsqu'elles sont encore chaudes, généralement accompagné de pain grillé assaisonné d'huile d'olive extra vierge.



L'ARROSTICINO D'ABRUZZO

L'arrosticino est un véritable pilier de la gastronomie abruzzaise qui le mérite d'être à la fois pauvre et de qualité tout en distillant des saveurs oubliées mais aussi d'une remarquable simplicité.

Ce plat d'origine antique a résisté à l'évolution des habitudes alimentaires de la population, se confirmant ainsi comme délice le plus populaire de notre tradition culinaire.

Pour réaliser ce plat à base de viande, nous devons effectuer une sélection rigoureuse des meilleurs ovins choisissant seulement les parties plus tendre et succulente des animaux sélectionnés élevés dans les pâturages de la région.

Appréciés aussi bien en Italie qu'à l'étranger, les arrosticini sont l'une des particularités du panorama gastronomique abruzzaise.



SECRET ET TRADITIONS ITALIENNE

Arrosticino Abruzzese.com nait et se developpe comme entreprise specialisée dans la vente et la distribution.

Nous voulons vous guider parmi la myriade de proposition qui arrivent sur le marche, avec des bénéfices immédiat en terme de profit.

Du producteur aux consommateurs, nous vendons directement au public.



Système de cuisson

Au-delà des fournitures périodiques de la matière première, nous offrons notamment un support d'information, une assistance technique et l'équipement nécessaire. Nous sommes en mesure de vous proposer des systèmes de cuisson innovateurs alimentés électriquement ou à gaz en supprimant complètement la production de fumée.

FastGrill

ECOROST 80

Ecorost est un gril automatique alimenté au charbon idéal pour la cuisson des arrosticini, brochettes, saucisses et tous autres types d'aliments. Réalisé entièrement en acier inox. Ecorost garantit une cuisson uniforme grâce à une rotation automatique de l'arrosticino et d'un couvercle avec verre tempéré qui durant la cuisson est fermé.

La fumée produite par la cuisson, nuisibles pour la santé est extraits au moyen d'un ventilateur est dirigée dans un tube de déchargement. Grâce à ses caractéristiques, on obtient un aliment sain et léger avec une cuisson rapide en seulement 4 minutes. Ecorost peut être utilisé à l'intérieur comme à l'extérieur. Modèle breveté et certifié conforme
Données techniques: 220/240 volts 70 watts. Capacité 80 arrosticini.



Possibilité

Nous vous permettons de cuire rapidement et en sécurité ce plat typique des Abruzzes tout en conservant pleinement toutes les caractéristiques liés aux origines de son passé. Les qualités de ce produit et son attraction culinaire, vous aideront à augmenter le rendement économique de votre activité.

FastGrill

Easygrill 20/32/52

Gril électrique vertical



Les modèles de grille électrique sont entièrement réalisés en acier inox et ont un mouvement de rotation automatisé permettant de cuire les arrosticini. Cette technique permet ainsi de distribuer la chaleur de manière uniforme garantissant une préparation rapide et excellente des brochettes. Le temps de cuisson 5 - 8 minutes selon les modèles. Tous les modèles EasyGrill sont pourvus de deux chargeurs pour accélérer le remplissage de la machine pendant la cuisson. Le grill peut également être utilisée pour préparer bruschetta, toast et autres encore avec l'aide des accessoires fournies. L' aliment est placé verticalement permettant aux résidus et graisses de cuisson de se reverser dans le bac de récolte loin des parties incandescentes: pour cela, le modèle Easygrill permet de ne pas produire de fumée lors de la cuisson ce qui caractérise les modèles traditionnels
Caractéristiques techniques: 220/240 volts 2800 watts. Capacité 20.32.52 arrosticini. Breveté et certifié conforme.

FastGrill

ECO GRILL GAZ 24/ 48

Gril à gaz propane/méthane



Eco Grill Gaz est un grill de dernière génération pour les Arrosticini et autres , avec un système de cuisson à rayonnement par le biais de brûleurs en céramique infrarouge de haute puissance que l'on trouve sur la superficie de la grille;
Le modèle 48 est équipé de deux surfaces et d'un grill " à secteurs", qui peut s'allumer, entièrement ou partiellement (si nécessaire)
Les résidus des aliments durant la cuisson sont collectés dans des bacs contenant de l'eau.
N'étant pas en contact avec les parties incandescentes de la grille, les résidus de nourriture ne produisent pas de fumées;
Eco Grill Gaz peut être utilisé pour tous types d'aliments à griller: viande, saucisses, poisson, légumes, bruschetta, mais son utilisation principale est celui de faire cuire ces délicieuses arrosticini des Abruzzes automatiquement en 4 minutes.

Capacité de cuisson 24/48 arrosticini.
Caractéristiques techniques: 220 /240 volts, 10 watts.
La chaleur absorbée kw 12,80 consommations:
GPL k / h méthane 0.994 m³ / h 1.354 .
Produit breveté, la directive 2009/142 / CE « appareils à gaz » brevetée et conforme. Certification IMQ



L'ARROSTICINO ABRUZZESE.COM

ENTREPRISE

Nous devons effectuer une sélection rigoureuse des meilleurs ovins choisissant seulement les parties plus tendre et succulente des animaux sélectionnés. Afin d'être sûrs que la viande soit de qualité elle est préalablement sélectionnée par des experts du secteur. L'Abruzzo aujourd'hui leader dans la production et transformation de viandes ovines, se présente comme une société solide avec des perspectives en fortes croissance. La préparation de la viande est un processus bien articulé qui est composé de différentes phases. La qualité du produit est du notamment à l'expérience quotidienne des opérateurs qui s'occupe de ce secteur. Nous sélectionnons les viandes de qualité, qui viennent immédiatement soumise à des contrôles approfondis selon les normes appropriées.

EXPÉDITION

Prise de commande (samedi avant 12h00)	Expédition Mardi	Livraison Jeudi/Vendredi
---	---------------------	-----------------------------

Nos produits sont uniquement expédiés ce jour de manière à éviter qu'ils restent bloqués dans les entrepôts des sociétés de transports interrompant la chaîne du froid nécessaire pour maintenir la qualité organoleptique de nos produits. Vos commandes seront livrées par des sociétés de transports tel que GLS exécutifs et UPS selon les villes de destinations. Le but d'arrosticinoabruzzoese.com est de protéger le produit et de garantir sa parfaite conservation et fraîcheur durant le transport permettant ainsi aux consommateurs de déguster un produit frais de haute qualité.



Arrosticino 
abruzzese.com

By Macelleria Giansante
Via Gorizia, Giulianova 64021 (TE)
Partita Iva: 01040600676

Italia - Responsabile vendite De Merulis Roberto (+39) 348.4075230

Foreign - Sales Manager Gerald Vimont (+39) 393.4777695
Pour plus de détails et d'informations, s'il vous plaît consulter notre site Web.

www.arrosticinoabruzzese.com
info@arrosticinoabruzzese.com