



LISTA INGREDIENTI

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011

PANELLE:



Acqua, Farina di ceci, Sale,
Prezzemolo, E200.

Conservazione: in frigo da 0° a +4°

CAZZILLI:



Acqua, Patate, Sale,
Pepe, Prezzemolo, Menta

Conservazione: in frigo da 0° a +4°

RASCATURA:



Acqua, Farina di ceci, Patata,
Cipolla, Prezzemolo.

Conservazione: in frigo da 0° a +4°

RISO PER ARANCINA :



Acqua, Olio di semi, Riso Roma, Riso Parboiled, Sale, Pepe, Burro, **Giallo Uovo**, **Farina**
Alloro, Dado vegetale.

Conservazione: in frigo da 0° a +4°

RIPIENO PER ARANCINA CARNE:



Tritato di vitello,
*misto soffritto (carote, **sedano**, cipolla, pomodoro)
doppio concentrato di pomodoro, ***piselli**,
alloro, zucchero, **vino rosso**, olio d'oliva,
dado vegetale, **farina 00**, sale, pepe, acqua.

PANATURA: Acqua, **Farina 00**, **Pangrattato**.

Conservazione: in frigo da 0° a +4°

*PRODOTTO SURGELATO

RIPIENO PER ARANCINA BURRO:



Besciamella, Prosciutto cotto, **Mozzarella**

BESCIAMELLA: **Latte** Intero, sale, pepe, noce moscata, **Farina 00**, **burro**.

PANATURA: Acqua, **Farina 00**, **Pangrattato**.

Conservazione: in frigo da 0° a +4°

RIPIENO PER ARANCINA SALSICCIA:



Tritato di Suino, *Cipolla, **Semi di Finocchio**,
doppio concentrato di pomodoro, alloro, zucchero,
vino bianco, olio d'oliva, sale, pepe.

PANATURA: Acqua, **Farina 00**, **Pangrattato**.

Conservazione: in frigo da 0° a +4°

*PRODOTTO SURGELATO

SPIEDINO:



Base di **Pan Carrè**, **Besciamella**,
ripieno per arancina carne.

BESCIAMELLA: **Latte** Intero, sale, pepe, **noce**
moscata, **Farina00**, **Burro**.

PANATURA: **Acqua**, **Farina 00**, **Pangrattato**.

Conservazione in frigo da 0° a +4°

CROSTINO:



Base di **Pan Carrè**, **Besciamella**,
Prosciutto cotto, **Mozzarella**.

BESCIAMELLA: **Latte** Intero, sale, pepe, **noce**
moscata, **Farina00**, **Burro**.

PANATURA: **Acqua**, **Farina 00**, **Pangrattato**.

Conservazione: in frigo da 0° a +4°

SFINCIONE:



Impasto:

Farina di grano tenero, lievito di birra,
strutto, sale, zucchero.

Condimento:

Salsa di pomodoro, cipolla, **acciughe**, **caciocavallo**
olio evo, **origano**, sale, pepe.

PIZZETTA:



Impasto:

Farina di grano tenero, lievito di birra,
strutto, sale, zucchero.

Condimento:

Salsa di pomodoro, **mozzarella fior di latte**,
olio evo, **origano**, sale, pepe.

IMPASTO PANE FOCACCIA E MAFALDA:



Farina 00, acqua, pasta
crescente, **lievito**, sale,
zucchero, **sesamo**.



POLMONE E MILZA:



Polmone e Milza di Vitello
lessati in acqua.

Conservazione: in frigo da 0° a +4°

FOCACCIA CON MILZA:



Pane, polmone, milza, strutto
sale (limone e/o **caciocavallo**).

LIBRO DEGLI



INGREDIENTI & ALLERGENI

PORTACARBONE SRL
VIA CALA 56,
90133 PALERMO,
PORTACARBONE@GMAIL.COM

PASTELLATI TIPICI:



Acqua frizzante, **Farina00**, Farina di ceci, **albume pastorizzato**, Sale, Zucchero.

Melanzane, Peperoni, Zucchine

CARDI IN PASTELLA:



Acqua, **Farina00**, Sale, Zucchero, **Lievito di Birra.**

Cardo

CARCIOFI IN PASTELLA:



Acqua, **Farina00**, Sale, Zucchero, **Lievito di Birra.**

Carciofo

BROCCOLI IN PASTELLA:



Acqua, **Farina00**, Sale, Zucchero, **Lievito di Birra.**

Broccolo

MELENZANE TUNISINE:



Melanzane Tonde Tunisina, uova, sale, pangrattato, sale, olio di semi per friggere.

BOMBETTA RICOTTA E CACIO:



Impasto:

Acqua, semola di rimacino, farina di frumento, lievito di birra, sale.

Ripieno:

Ricotta fresca, formaggio caciocavallo.

BOMBETTA RICOTTA E CACIO E MELENZANE:



Impasto:

Acqua, semola di rimacino, farina di frumento, lievito di birra, sale.

Ripieno:

Ricotta fresca, formaggio caciocavallo, melanzane fritte.

PASTA CON BROCCOLI:



Pasta di semola di grano duro,
condimento broccoli, pangrattato,
besciamella.

BESCIAMELLA: Latte Intero, sale, pepe,
noce moscata, Farina00, Burro.

ANELLETTI AL FORNO:



Pasta di semola di grano duro,
Ragu' Bolognese, salsa napoletana, besciamella,
prosciutto cotto, mozzarella, Formaggio
caciocavallo.

BESCIAMELLA: Latte Intero, sale, pepe, noce
moscata, Farina00, Burro.

PASTA ALLA NORMA:



Pasta di semola di grano duro,
salsa di pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata,
besciamella, pangrattato, basilico.

BESCIAMELLA: Latte Intero, sale, pepe, noce
moscata, Farina00, Burro.

CONDIMENTO RAGU' BOLOGNESE:

Acqua, tritato di vitello 70% e maiale 30%, concentrato di pomodoro, *piselli, *misto soffritto (carote, sedano, cipolla), vino bianco/rosso, sale, pepe, zucchero, olio e.v.o.

Conservazione: in frigo da 0° a +4°

*PRODOTTO SURGELATO

CONDIMENTO BROCCOLI:

Acqua, broccoli freschi, concentrato di pomodoro, acciughe, * cipolla, uva passa, pinoli, curcuma, zafferano, sale, pepe, olio e.v.o.

Conservazione: in frigo da 0° a +4°

*PRODOTTO SURGELATO

SALSA NAPOLETANA:

Acqua, concentrato di pomodoro, * cipolla, sale, pepe, olio e.v.o.

Conservazione: in frigo da 0° a +4°

*PRODOTTO SURGELATO

SALSA DI POMODORO:

Acqua, polpa di pomodoro fine, * cipolla, sale, zucchero, basilico, olio e.v.o.

Conservazione: in frigo da 0° a +4°

*PRODOTTO SURGELATO

RIPIENO ALLA SICILIANA:

* Cipolla, acciughe, olio e.v.o., sale, pepe, uva passa, pinoli, pancarré, prezzemolo, mozzarella, caciocavallo, uovo.

Conservazione: in frigo da 0° a +4°

*PRODOTTO SURGELATO

CAPONATA DI MELANZANE:



Acqua, **sedano**,* cipolla, **olive bianche** in salamoia, **capperi** dissalati, concentrato di pomodoro, **aceto di vino bianco**, zucchero, melanzane fritte, sale, pepe, basilico, olio e.v.o.

Conservazione: in frigo da 0° a +4°

*PRODOTTO SURGELATO

INVOLTINI DI MELENZANE ALLA SICILIANA:



Melanzane fritte, **ripieno alla siciliana**, salsa di pomodoro, **scaglie di caciocavallo**, basilico.

Conservazione: in frigo da 0° a +4°

ZUCCHINE RIPIENE:



Zucchine fresche, **formaggio spalmabile**, **granella di pistacchio**.

Conservazione: in frigo da 0° a +4°

PEPERONI RIPIENI:



Peperoni freschi, **ripieno alla siciliana**, **formaggio mix**.

Conservazione: in frigo da 0° a +4°

POLPETTE DI MELENZANE:



Melanzane fritte, **pancarré**, **caciocavallo**, menta fresca, cipolla, **salsa barbecue**, zucchero, aceto, sale, pepe, olio e.v.o.

Conservazione: in frigo da 0° a +4°

TORTINO DI VERDURE:



Spinaci, **funghi**, zucchine, melanzane grigliate, **uova**, **formaggio mix**, sale, pepe, menta fresca.

Conservazione: in frigo da 0° a +4°

VERDURE GRIGLIATE:



Verdure di stagione, cotte al forno, sale, pepe.

Conservazione: in frigo da 0° a +4°

TORTINO DI PATATE e MELANZANE:



Patate, **latte p.s.**, **uova**, **pangrattato**, **formaggio mix**, **ragù bolognese**, melanzane fritte, menta, sale, pepe.

Conservazione: in frigo da 0° a +4°

