OPPLEVELSEN PÅ KJØKKENET

Våre nye høykvalitetsprodukter er laget med vår "Casa dell Innovazione" i Verona.

De er spesielt utviklet for Storhusholdnings-markedet.

Smak – Bli overrasket – Inviter gjestene dine!

PASTIFICIO Giovanni Rana RANA L'ESPERIENZA IN CUCINA

PASTIFICIO

Giovanni Rana

RANA

L'ESPERIENZA IN CUCINA

Vi

Fyllet i vår fylte pasta er nøye utvalgt for å passe inn i profesjonelle kjøkken. Våre interne utviklere har laget oppskrifter og produksjonsmetoder som, sammen med den frosne prosessen, sikrer at vår fylte pasta holder høy kvalitet gjennom hele holdbarhetstiden. Den er spesielt designet for kokker og deres krav til god mat.

HVORDAN VI JOBBER
Vår frosne IQF-pasta er resultatet av et nært samarbeid mellom kokkene våre og forsknings- og utviklingsekspertene våre. Hver dag jobber de lidenskapelig side om side i vårt innovasjonssenter i Verona med mål om å skape den beste fylte pastaen av høy kvalitet, perfekt tilpasset profesjonell matlaging.

VÅR TEKNOLOGI
Siden starten i 1962 har vi opparbeidet oss lang erfaring med pastaproduksjon. Parallelt med dette drives vi av jakten på den mest avanserte teknologien. Evnen til å mestre teknologi muliggjør innovasjon av endeløse produktvarianter med konstante egenskaper.
Vi sørger for at pastadeigen er tynn, fyllet er kremaktig og at det er forskjellige teksturer, riktig mengde hele stykker og en perfekt balanse mellom pasta og fyll. Dette gjør vi for å gjøre matopplevelsen ekstra god for dine gjester."

OPPSKRIFT
Våre kokker skaper fyllet til sortimentet vårt ved å steke kjøtt, steke grønnsaker og bruke kremete oster. Etter det blir smakene finslipt av våre forsknings- og utviklingseksperter for å sikre de beste gastronomiske egenskapene. Produktene tilberedes og testes gjentatte ganger i våre restaurantkjøkken for å være sikre på at de oppfyller de høye kravene til profesjonelle kjøkken

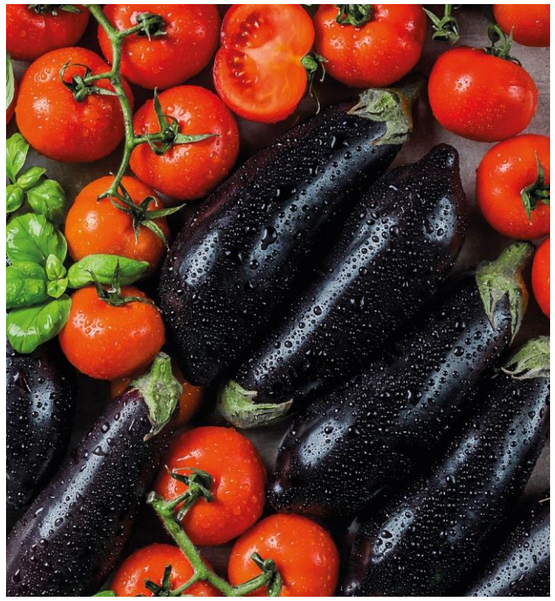
INGREDIENSER
For oss i Pastificio Rana er det viktig å ha virkelig gode råvarer for å lykkes. Vi legger stor vekt på å finne de beste råvarene. Våre eksperter velger nøye leverandører av kjøtt, fisk, ost og grønnsaker for å sikre høy kvalitet, mattrygghet og lang holdbarhet på sluttproduktet. Vi er stolte av å ikke bruke kunstige smaker, konserveringsmidler, palmeolje eller pulveriserte oster.

PASTA

Vi har lang erfaring med å lage pasta og har funnet en unik blanding av durumhvete, egg og mel som resulterer i pasta av høy kvalitet. Vår tynne pasta er laget på tradisjonell italiensk måte og gir en minneverdig smaksopplevelse. Med 8 egg og 4 eggeplommer per kilo mel vil pastaen vår være elastisk og holdbar, så den holder seg perfekt al dente.

FERSKE EGG

Vi bruker bare ferske egg i A-kategorien. Høner som legger egg er foret med plantebasert mat og inneholder ingen kunstige fargestoffer. Det følger retningslinjer for å sikre at eggene er gode for både smak og ernæring, samt for dyrehelsen.



GRØNNSAKER
Vi velger våre grønnsaker fra produsenter som garanterer oss den høyeste kvaliteten hele året. Vi bruker kulinariske teknikker som passer for hver enkelt type grønnsak, alt for å forbedre smak, farge og tekstur.

OST
Vi bruker kun utvalgte oster kjøpt i hele hjul: Parmigiano Reggiano D.O.P, Pecorino Romano D.O.P Gorgonzola D.O.P
Vi rasper våre harde oster direkte i produksjonen. Dette garanterer oss høyere kvalitet, friskhet og smak.

FISK
Vi bruker kun den høyeste kvalitet og ferskhet av sjømat. Hummeren vår kommer fra det kalde vannet i nord.
Vi bruker laksefileter som er skånsomt røkt.

KJØTT
Vi er nøye med å velge kjøtt og bare kjøpe det som hele stykker for å være sikker på at det er av høyeste kvalitet. Vi bruker de beste matlagingsteknikkene for å braisere kjøtt, for eksempel.

EPD 6357263 Fylt Spinatpasta med Ricotta

FYLL INGREDIENSER:

Ricottaost (52 %), mangold 12 %, Parmigiano Reggiano-ost, mascarponeost, fløte, brødsmuler, salt, hvitløk. 10 stk pr porsjon.

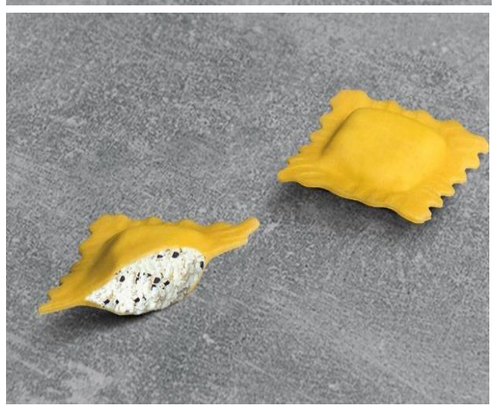
ART. NR	DIMENSJON	VEKT/ ST	% FYLLING	PASTEN TYKKELSE	KOKTID
14634	60x60x16 mm	15,8 g	59%	1 mm	4 min

EPD 6357792 Fylt Pasta med Sopp

FYLL INGREDIENSER:

Ovnsbakt sopp (50%), steinsopp (11%), mozzarella, ricottaost, fløte, brødsmuler, Parmigiano Reggiano ost, smør, salt, vegetabilske fibre, persille, naturlig aroma, stivelse. 4-5 stk pr porsjon.

ART. NR	DIMENSJON	VEKT/ ST	% FYLLING	PASTEN TYKKELSE	KOKTID
14640	80x80x31 mm	35,2 g	61%	1,1 mm	5 min



EPD 6357248 Fylt Pasta Cacio E Pepe

FYLL INGREDIENSER:

Ricottaost (60%), mascarponeost, lagret hardost med pepper 10%, Pecorino-ost (8,5%), fløte, brødsmuler , salt, sort pepper (0,25%).

11stk pr porsjon.

ART. NR	DIMENSJON	VEKT/ ST	% FYLLING	PASTEN TYKKELSE	KOKTID
14639	54x60x12 mm	14,4 g	60%	1 mm	4 min

EPD 6357230 Fylt Pasta med Burrata Ost

FYLL INGREDIENSER:

Burrata (60%), ricottaost, mascarponeost, brødsmuler, vegetabilske fibre, salt, stivelse.

9 stk pr porsjon.

ART. NR	DIMENSJON	VEKT/ ST	% FYLLING	PASTEN TYKKELSE	KOKTID
14638	60x60x16mm	17,3g	58%	1mm	4min

VÅRT TILBUD

RANA GOURMET

Vi har lang erfaring med å produsere fylt pasta, noe som har gjort det mulig for oss å finne den "magiske" kombinasjonen av durumhvete, mel og egg for å lage pasta av høyeste kvalitet. Vår tynt rullede pasta er unik for Pastificio Rana og er laget i henhold til italiensk tradisjon og garanterer en minneverdig smaksopplevelse.

DITT BESTE VALG

D. O.P/B.O.B INGREDIENSER
(BESKYTTET OPPRINNELSESBETEGNELSE)NING)

8 HELE EGG + 4 EGGEPLOMMER PER KG MEL: EN ELASTISK PASTA OG ALLTID AL DENTE

DEN TYNNESTE PASTAEN PÅ MARKEDET < 1MM

PRODUKTER RIK PÅ FYLLING, OPPTIL 60%

MER ENN 30 EKSKLUSIVE FYLL DESIGNET FOR RESTAURANTER

OPPDAG HVORDAN DU TILLBERDER DEM

RASK MATLAGING I KOKENDE VANN

1 TIL 5 MINUTTER FRA FROSSET PRODUKT

ETTER TILBEREDNING LEGG TIL SAUS:
2 TIL 5 MINUTTER FRA FROSSET PRODUKT

DYPVASKET: 1 MINUTT VED 175°

MATLAGING I MIKROBØLGEOVN MED SAUS
3 TIL 6 MINUTTER FRA FROSSEN PRODUKT

I OVN
MED SAUS
10 TIL 15 MINUTTER FRA FROSSET PRODUKT

GOURMET

Giovanni Rana Gourmet-serien - spesielt utviklet for Storhusholdnings-markedet

Grønnsaker av høy kvalitet hele året:
Vi velger grønnsaker fra produsenter som garanterer høyeste kvalitet året rundt.
Bruker kulinariske teknikker skreddersydd for hver grønnsak for å forbedre smak, farge og tekstur.

Utvalgte oster kun fra hele hjul:
Kun utvalgte oster brukes, inkludert Parmigiano Reggiano D.O.P, Pecorino Romano D.O.P, Gorgonzola D.O.P.
De harde ostene raspes direkte i produksjonen for høyere kvalitet, friskhet og smak.

Sjømat av høy kvalitet:
Det brukes kun fisk og sjømat av høyeste kvalitet og ferskhet.
Hummer fra kalde nordlige farvann og forsiktig røkt laksefilet.

Kvalitetssikring av kjøttet:
Kjøttet kjøpes i hele stykker for å garantere absolutt beste kvalitet.
Arbeid og braisering av kjøtt gjøres ved hjelp av de beste kulinariske teknikkene.

Vi kombinerer ingredienser av høy kvalitet med bransjeledende produksjonskapasitet og en lidenskap for innovasjon for å tilby deg en unik samling av IQF gourmetsortimenter i fylt pasta for Storhusholdnings-markedet.