



SCHEDA PRODOTTI

Di seguito la scheda dei prodotti utilizzati dallo Chef per la fusion di prodotti bavaresi nella cucina italiana, al fine di fornire un quadro significativo della varietà gastronomica della Baviera.

Muesli Krunchy Low Sugar Crazy Nuts Barnhouse - <https://barnhouse.de/>

Con KRUNCHY LOW SUGAR, vi attende una piccola sensazione di croccantezza del muesli: un meraviglioso croccante che è povero di zuccheri e allo stesso tempo ricco di gusto. Preparato con avena proveniente dalle coltivazioni regionali di Barnhouse. Prodotto vegano ad alto contenuto di fibre. Senza olio di palma.

La varietà CRAZY NUTS offre il piacere di un croccante di avena con nocciole e anacardi tostati e scaglie di cocco. Un gusto corposo e ricco di nocciole che vi regalerà un piacere croccante non solo a colazione!

LOW SUGAR non è solo a basso contenuto di zuccheri e ad alto contenuto di fibre, ma è un vero Krunchy Barnhouse! E ciò significa: nessun compromesso sulla qualità, nessun compromesso sul gusto e, naturalmente, nessun compromesso sulla croccantezza. Il piacere della croccantezza piena e assoluta nella qualità Barnhouse è nato per tutti coloro che prestano particolare attenzione al basso contenuto di zuccheri nei loro muesli.

Salami-Snacks Breu - <https://www.breu-wurstwaren.de/>

Gli snack di salame di Breu, unici e innovativi, trasmettono il piacere di uno spuntino sostanzioso. La lunga durata di conservazione a temperatura ambiente è uno dei suoi punti forti. L'alto livello di essiccazione ne assicura inoltre la massima qualità.

Jacob Naturtrübes Hefe Weissbier - <https://www.brauerei-jacob.de/>

Gusto sapido e delicato, a schiuma compatta. Questa birra di frumento di alta qualità è stata premiata con l'oro DLG costantemente dal 1994!

La forza di questa birra di frumento classica risiede nell'interazione armoniosa di tutti gli aromi. Gli equilibrati aromi di banana, chiodi di garofano e lievito incontrano una leggera amarezza da luppolo. L'acido carbonico, stimolante e frizzante, fornisce la tipica effervescenza. Corposa ed elegante, questa birra premium si imprime nella memoria come una delizia bavarese. Una birra di frumento come nessun'altra!

Spaghetti Bio Kurkuma Süßkartoffeln Just Taste - <https://justtaste.de/>

La patata dolce che non è una patata! A parte il fatto che entrambe crescono sottoterra, non hanno nulla in comune. Le patate dolci sono considerate una delle verdure più sane e nutrienti e sono anche delle vere e proprie bombe di fibre. La pasta di patate dolci Juste Taste è perfetta per i piatti asiatici, poiché dopo la cottura ha la consistenza di uno spaghetti di riso. Gli spaghetti arancioni o le fettuccine viola sono una delizia colorata per bambini e adulti. Entrambi hanno lo stesso sapore e si differenziano solo per l'aspetto cromatico e la forma.



Good Mood (organic) Käskuche - <https://www.kaeskuche.com/>

Good Mood è un altro formaggio a crosta lavata della Bio-Käserei Wiggensbach. Dopo una stagionatura di sei settimane nelle loro cantine, la crosta del formaggio viene ricoperta con la stessa miscela di spezie utilizzata per la produzione di Alp Blossom. L'aggiunta di queste spezie contribuisce a elevare il sapore del formaggio. Le note floreali ed erbacee sono abbondanti e si fondono perfettamente con la consistenza liscia e burrosa del Good Mood, rendendolo un formaggio ben equilibrato che si distingue facilmente.

Red Casanova Käskuche - <https://www.kaeskuche.com/>

La consistenza di questo formaggio a crosta lavata è particolarmente ricca e vellutata. In termini di sapore, il Red Casanova presenta le qualità dei formaggi duri di montagna della regione, ad esempio note di aglio e cipolla, ma in un formaggio che ha la consistenza del burro. Sebbene la crosta esterna possa assumere un sapore un po' forte, l'elevato contenuto di grassi della massa del formaggio attenua i sapori più imponenti che normalmente compaiono in un formaggio di questa categoria. Nonostante la sua consistenza in bocca, il formaggio rimane solido nella forma, rendendolo facile da maneggiare nel banco.

Allgäuer Hornkäse Käskuche - <https://www.kaeskuche.com/>

Per la produzione dell'Allgäuer Hornkäse si utilizza esclusivamente latte fresco di fieno biologico proveniente da mucche con le corna. È la base di questa specialità di formaggio semiduro molto cremoso e di alta qualità. Il formaggio matura per almeno 9 mesi nella locale cantina in pietra naturale e durante questo periodo viene regolarmente e delicatamente curato con sale grosso. Durante questo processo, il formaggio cremoso a pasta semidura sviluppa i suoi aromi eccezionalmente delicati e speziati di nocciola e caramello, nonché l'inconfondibile crosta naturale rosso-caramello, che è anche adatta al consumo. L'Allgäuer Hornkäse è stato premiato con la medaglia d'oro ai *World Cheese Awards* in Spagna 2021.

Burro Fiore Bavarese Meggle - <https://www.meggle.it/>

Il miglior latte, la lenta lavorazione affinata in più di un secolo di storia e l'attenzione per l'ambiente: da qui nasce il Fiore Bavarese. A rendere prezioso questo burro è la derivazione diretta dalla prima panna del latte, per questo si può definire tradizionale, e il lento processo di lavorazione. Il suo colore è giallo, grazie all'alimentazione al pascolo delle mucche e la cremosità davvero inconfondibile.

Panna non Zuccherata Meggle - <https://www.meggle.it/>

La squisita panna non zuccherata Meggle è facile da montare e gustosissima anche per le ricette salate, ha il 30% di grassi e un gusto pieno. E' disponibile anche nella versione senza lattosio, nel comodo brik con tappo apri e chiudi. Grazie al trattamento termico UHT conserva a lungo il suo gusto ricco di latte, morbido e piacevolmente goloso. La panna Meggle non zuccherata è ideale da montare e per arricchire ricette salate. E' pratica e super gustosa, si può conservare nella dispensa a temperatura ambiente e riporla in frigorifero solo qualche ora prima di utilizzarla per facilitarne la montatura. È perfetta per farcire i dolci e per accompagnare la frutta fresca.



Panna da cucina Meggle - <https://www.meggle.it/>

Cremosa e deliziosa con il suo delicato sapore di latte, la panna da cucina Meggle regala ad ogni ricetta un sapore e una consistenza speciali. La panna da cucina è l'ideale per insaporire primi e secondi piatti, amalgamando tra loro gli ingredienti e regalando una nota ancor più gustosa a tutte le preparazioni.

Emmental Meggle - <https://www.meggle.it/>

La caratteristica principale dell'Emmental di MEGGLE sono i buchi e l'esclusivo aroma di nocciola. L'occhiatura dei buchi deve essere regolare, della dimensione di una ciliegia ed è proprio grazie all'esperienza dei casari, che controllano attentamente la stagionatura, che questo è possibile. Ma non è tutto: l'Emmental MEGGLE è un'ottima fonte di calcio ed è naturalmente privo di lattosio, per merito della sua maturazione, il che lo rende un'ottima opzione per accontentare proprio tutti. Non resta che servirlo tagliato a cubetti abbinato a gustosi salumi e verdure per l'aperitivo oppure scegliere la versione già affettata per arricchire spuntini e pause pranzo con sandwich leggeri e salutari.