



I NOSTRI RISOTTI
Buoni, freschi, pronti.





C'è più gusto a dire "già pronto!"

Oggi c'è un nuovo risotto pronto che non mancherà di conquistare i vostri clienti: intanto non è surgelato, né liofilizzato, ma fresco! Realizzarlo rappresentava una sfida ambiziosa e per questo ci siamo chiusi in laboratorio e abbiamo cominciato a sperimentare, tenendo ferme alcune condizioni irrinunciabili.

Preparazione artigianale

Non lessiamo il riso ma lo tostiamo nel suo soffritto, lo sfumiamo, lo cuciniamo nel brodo e lo mantechiamo proprio come si fa in casa.

Qualità delle materie prime

Tutti i nostri ingredienti sono attentamente selezionati e frutto di filiera certificata e garantita. Quando possibile a chilometro zero.

Perfetta conservazione

Infine, confezioniamo il risotto in atmosfera protettiva e nelle vaschette più adatte. Abbiamo anche qualche altro piccolo segreto che, scusate, non possiamo raccontare. Il risultato? Un risotto che tiene perfettamente la cottura, vellutato e mantecato al punto giusto. Una delizia che non mancherà di farsi spazio nei banchi del fresco tra 2 e 5 gradi.

Nasce la nuova tradizione della buona gastronomia italiana.

Siamo Davide e Simone e la nostra è una storia dal gusto italiano che inizia nel 2003, con l'apertura di un laboratorio di gastronomia di soli 60 mq, a Torino. Ci mettiamo ai fornelli e, in breve tempo, ci distinguiamo per preparazioni, affidabilità e qualità del catering. Caratteristiche vincenti che ci fanno conquistare una clientela fedele e la collaborazione di ristoranti stellati.

Il nostro desiderio di crescere ci spinge a diversificare l'offerta e proporre i nostri piatti anche alla Grande Distribuzione. Il conseguente aumento di produzione ci ha portato, nel 2007, a spostarci nella sede di Volvera dove operiamo in quattordici su 700 mq.



Tutto cambia. Anche il risotto pronto.

Siamo nati come un'impresa d'eccellenza artigianale e continuiamo a celebrare con passione la cultura della buona gastronomia italiana, fatta di sapienza e qualità delle materie prime. L'amore per i cibi freschi ci ha recentemente permesso di mettere a punto una lavorazione innovativa nel risotto pronto, che mantiene la freschezza e il sapore del "come fatto in casa".

Il nostro menu propone ricette monoporzione classiche, pensate per soddisfare il desiderio di bontà rispettando i tempi della vita contemporanea. Pronte in due minuti al microonde, o tre in padella, sono ideali per il consumo casalingo, in famiglia, ma anche in ufficio.





Brodo di verdure (acqua, sale, carote, SEDANO, cipolle), riso, zucchini 18%, porri 4%, vino bianco (contiene SOLFITI), burro (crema di LATTE), Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), sale, pepe.

Porri e zucchini



Brodo di verdure (acqua, sale, carote, SEDANO, cipolle), riso, FORMAGGIO Parmigiano Reggiano DOP 11%, vino bianco (contiene SOLFITI), burro (crema di LATTE), cipolla, sale, pepe.

Parmigiano Reggiano



Brodo di verdure (acqua, sale, carote, SEDANO, cipolle), riso, zucca 22%, burro (crema di LATTE), cipolla, Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), vino bianco (contiene SOLFITI), sale, pepe.

Zucca

I RISOTTI *Classici*



Brodo di verdure (acqua, sale, carote, SEDANO, cipolle), riso, funghi misti surgelati 17% [30% Geloni (Pleurotus ostreatus), 25% Shiitake (Lentinus edodes), 20% Prataiolo coltivato (Agaricus bisporus), 20% Nameko (Pholiota mutabilis), 5% Porcino (Boletus edulis e relativo gruppo)], piselli 9%, Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), burro (crema di LATTE), funghi porcini secchi 2% (Boletus edulis e relativo gruppo), cipolla, sale, aglio, prezzemolo, pepe.

Boscaiola



Brodo di verdure (acqua, sale, carote 4%, SEDANO, cipolle), riso, zucchini 9%, peperoni 5%, carote 5%, piselli 5%, Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), burro (crema di LATTE), vino bianco (contiene SOLFITI), cipolla, pepe.

Primavera



Brodo di verdure (acqua, sale, carote, SEDANO, cipolle), riso, burro (crema di LATTE), Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), vino bianco (contiene SOLFITI), cipolla, sale, zafferano 0,2%, pepe.

Milanese



Brodo di verdure (acqua, sale, carote, SEDANO, cipolle), riso, MAZZANCOLLA tropicale 16% (Mazzancolla - Penaeus vannamei - 93%, acqua, antiossidante: E223), zucchini 16%, PANNA (panna, stabilizzante: carragenina), cipolla, vino bianco (contiene SOLFITI), sale, pepe.

Mazzancolle e zucchini



Brodo di verdure (acqua, sale, carote, SEDANO, cipolle), riso, funghi misti surgelati con porcini 23% [30% Geloni (Pleurotus ostreatus), 25% Shiitake (Lentinus edodes), 20% Prataiolo coltivato (Agaricus bisporus), 20% Nameko (Pholiota mutabilis), 5% Porcino (Boletus edulis)], Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, conservante: liozima da UOVO), funghi porcini secchi 3% (Boletus edulis e relativo gruppo), vino bianco (contiene SOLFITI), cipolla, pepe.

Funghi porcini



Brodo di verdure (acqua, sale, carote, SEDANO, cipolle), riso, asparagi 19%, burro (crema di LATTE), Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, conservante: liozima da UOVO), vino bianco (contiene SOLFITI), cipolla, sale, pepe.

Asparagi



Speck e brie

Brodo di verdure (acqua, sale, carote, SEDANO, cipolle), riso, FORMAGGIO brie 19%, speck 8% (carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi naturali, antiossidante: E301, conservanti: E250, E252), burro (crema di LATTE), vino bianco (contiene SOLFITI), cipolla, pepe.



Salsiccia e formaggio

Brodo di verdure (acqua, sale, carote, SEDANO, cipolle), riso, salsiccia di suino 14% (carne di suino, sale, destrosio, spezie e aromi, estratti vegetali, antiossidanti: E301, E300, correttore di acidità E331, colorante E120), FORMAGGIO gorgonzola 9%, burro (crema di LATTE), cipolla, vino bianco (contiene SOLFITI), sale, pepe.



Radicchio e taleggio

Brodo di verdure (acqua, sale, carote, SEDANO, cipolle), riso, radicchio rosso 13%, FORMAGGIO taleggio DOP 9%, burro (crema di LATTE), cipolla, vino bianco (contiene SOLFITI), sale, pepe.

I RISOTTI *Gourmet*





Via Panealba, 8 – 10040 Volvera (TO)
Tel. +39 0119906974 – Fax. +39 0119859369
info@fratelliagosta.it

www.fratelliagosta.it