

GRECI

CREMAS CON TODO EL SABOR

La gama de cremas Greci contiene una gran cantidad de cualidades que ofrecen al restaurador muchas ventajas. Estas cualidades son su elevada calidad, la amplia gama de productos, su alto rendimiento, la practicidad a la hora de su utilización, el ahorro de recursos, su versatilidad y la excelente distribución del producto.

Las cremas Greci llegan al profesional de la cocina para ayudarle a llevar a cabo sus creaciones. Para ello, esta estupenda gama de cremas se divide en cinco familias: vegetales, con queso, mediterráneas, maríneas y con trufa.

Las cremas vegetales se elaboran a partir de verduras y productos de la huerta frescos, procedentes de las mejores zonas de producción de Italia. Esta queda reflejada en su sabor intenso y su rica consistencia, que permite conseguir un alto rendimiento. Las cremas con queso contienen únicamente quesos de alta calidad, destacando nombres como Parmigiano Reggiano, Fontina Valdostana, Emmental Svizzero o Gorgonzola D.O.P. Seleccionando ingredientes ricos en aromas, sabor y calor del Mediterráneo (pimientos de Grasse,

aceitunas Taggiasche, berenjenas sicilianas...) se consiguen las cremas mediterráneas, frescas y saludables. Las cremas maríneas cuentan con los mejores pescados y mariscos, ya que Greci analiza y elige las especies pesqueras según su procedencia y calibrado, escogiendo siempre las mejores.

Finalmente, las cremas con trufa ofrecen un valor añadido muy especial, ya que brindan un toque extra de refinamiento y buen gusto a través de la trufa blanca de Alba y la trufa negra.

La versatilidad y variedad de las cremas Greci las hacen perfectas para todo tipo de platos. Oliver Baltes, chef de Comercial CBG, distribuidor de Greci, las utiliza para su sabroso Chupito de crema al porcini al tartufo con croûte de jamón.



COMERCIAL CBG, S.A.
Pol. Ind. Mas d'en Bosch. Parcela, 4
17500 Ripoll (Girona)
Tel. 972 70 33 70. Fax 972 70 30 00
www.cbg.es



CHUPITO DE CREMA DE PORCINI AL TARTUFO CON PANCETA COPATTA AL HORNO

INGREDIENTES (1 porción)

30 g de crema de porcini al trufado
20 ml de aceite de oliva virgen extra
10 ml de caldo de vegetales
sal
pimienta
10 g de panceta coppata
1 ramita de tomillo
1 lámina de trufa negra

PROCEDIMIENTO

Diluir la crema de porcini con el caldo vegetal. Mezclar con el Minipimer. Emulsionar la crema con el aceite de oliva y sazonarla. Colocar un dado de panceta coppata al horno hasta que se dore. Servir la crema con la panceta encima, colocarle una lámina de trufa y el tomillo fresco para decorar.

