



Luca Dall'Omo | Ricettario Cesarin



# Verdure stabilizzate

## le abbiamo inventate noi!



La stabilizzazione è un innovativo sistema sviluppato da Cesarin S.p.A., che permette la conservazione dei vegetali attraverso la parziale inibizione dell'attività dell'acqua presente nella materia prima fresca.

Per ottenere questo risultato l'Azienda ha messo a frutto più di un secolo di esperienza nella trasformazione della frutta.

Le verdure stabilizzate sono ottenute da vegetali raccolti rigorosamente a mano al giusto grado di maturazione, per garantire l'elevato standard qualitativo.

La materia prima viene calibrata e selezionata, mondata da impurità ed eventuali corpi estranei normalmente presenti negli ortaggi freschi.

**Le verdure stabilizzate sono prodotte con ingredienti naturali (verdure, glucosio e sale) senza l'aggiunta di coloranti e conservanti.**

Le verdure stabilizzate si inseriscono come ingrediente alternativo tra gli ortaggi surgelati ed i disidratati, ma con performance migliori sia in termini organolettici che di attività dell'acqua e di resistenza agli stress meccanici.

**Rispetto agli ortaggi disidratati**, le verdure stabilizzate hanno un migliore aspetto organolettico, ed una struttura meno fibrosa, che le rende più gradevoli al palato.

**Rispetto agli ortaggi surgelati**, le verdure stabilizzate hanno un rilascio d'acqua decisamente più contenuto e maggiore resistenza agli stress meccanici, pur mantenendo un buon aspetto organolettico.

Prima dell'utilizzo si consiglia di reidratare le Verdure Stabilizzate con il 40/50% di acqua, tranne le olive in granuli.

**Tutti i nostri prodotti sono OGM free e non contengono allergeni.**



“ Luca Dall’Omo, eclettico pasticcere veronese, rappresenta uno dei maggiori riferimenti della pasticceria italiana. Figlio d’arte di alta scuola italiana e francese, approfondisce la sua formazione all’estero affiancando i grandi maestri di fama mondiale, passando da Shanghai, Mosca, Miami. Nel 1996 vince la medaglia d’oro alle Olimpiadi Ika di Berlino, nel 1998 si guadagna il terzo posto ai Mondiali Expogast Lussemburgo e nel 2014 medaglia di bronzo sempre ai Mondiali Expogast Lussemburgo. Attualmente titolare dell’omonima pasticceria scaligera segnalata dal Gamnero Rosso, il suo motto è quello di “raggiungere l’eccellenza del gusto senza trucchi” cioè in modo sano e naturale ricercando materie prime, puntando alla qualità, alla provenienza e al metodo di lavorazione. ”



**Consiglio**

Scegli un packaging accattivante e rendi i tuoi prodotti molto più che buoni. Semplicemente fantastici!

**Consiglio**

Re-idrata le verdure con 40-50% di acqua per un risultato brillante.

*Snack Salati alle verdure*

**Impasto base**

INGREDIENTI	QUANTITÀ
Burro	3.000 g.
Farina	4.000 g.
Germe di grano	1.000 g.
Maltitolo	500 g.
Parmigiano	1.250 g.
Tuorlo	750 g.
Latte	500 g.
Sale	30 g.
Farina di mais	300 g.

**Procedimento**

Amalgamare bene insieme burro, tuorlo e sale. Aggiungere il latte e miscelare i restanti ingredienti aggiungendoli un pò per volta. All'impasto base (1.000 gr.) aggiungere le Verdure HG Cesarin per conferire agli snack salati il sapore desiderato.



**Snack salati ai melanzane, pomodoro e semi di papavero**

Ingredienti	Quantità
Impasto base	1.000 g.
Melanzane HG 10	175 g.
Pomodoro P6 HG 20	50 g.
Semi di papavero	q.b.



**Snack salati ai melanzane, pomodoro e semi di papavero**

Ingredienti	Quantità
Impasto base	1.000 g.
Zucchine HG 10	175 g.
Sesamo	q.b.



**Snack salati ai capperi, pomodoro e origano**

Ingredienti	Quantità
Impasto base	1.000 g.
Capperi	75 g.
Pomodoro HG 10	175 g.
Origano	3 g.

**Snack salati alle olive nere o olive verdi**

Ingredienti	Quantità
Impasto base	1.000 g.
Olive HG granuli	200 g.



**Snack salati ai peperoni**

Ingredienti	Quantità
Impasto base	1.000 g.
Peperoni gialli HG 10	100 g.
Peperoni rossi HG 10	100 g.



**Consiglio**

Gioca con le forme  
degli stampi:  
rotonde o rettangolari  
per variare l'aspetto,  
non solo il gusto.

*Quiche Lorraine*

**Consiglio**

Usa le Verdure  
Cesarin anche  
come decorazione.

**Base Sable' al Formaggio**

INGREDIENTI	QUANTITÀ
Burro	360 g.
Farina	400 g.
Fecola	200 g.
Parmigiano	70 g.
Uova	80 g.
Acqua	40 g.
Zucchero	25 g.
Sale	6 g.

**Procedimento**

Impastare insieme burro, zucchero e sale. Unire le uova e l'acqua, quindi la farina, il parmigiano e la fecola.

**Base Quiche**

INGREDIENTI	QUANTITÀ
Uova	600 g.
Panna	1.000 g.
Sale	10 g.
Pepe	3 g.
Verdure HG Cesarin	a piacere

**Procedimento**

Unire a sequenza le uova, il sale, il pepe e amalgamare bene. Aggiungere Verdure HG a piacere per ottenere il sapore desiderato.

**Peperoni rossi**

Puoi decidere di usare anche peperoni verdi o gialli o tutte le tre referenze insieme.

**Zucchine e sesamo**

Oltre al sapore, i semi conferiscono ricchissime proprietà nutrizionali.

**Melanzane e semi di papavero**

Se vuoi un sapore più mediterraneo aggiungi anche i Pomodori HG.





**Consiglio**

Con lo stesso impasto potrai sfornare pratiche monoporzioni o saporite teglie. Ideali per i brunch!

*Focacce e Grissini stirati*

### Impasto Base Focaccia

INGREDIENTI	QUANTITÀ
Farina	1.000 g.
Acqua	350 g.
Latte	250 g.
Lievito naturale	40 g.
Sale	30 g.
Zucchero	50 g.
Olio e.V.O.	50 g.

#### Procedimento

Scaldare l'acqua e il latte fino a portarla alla temperatura di 30°  
Mescolare insieme tutti gli ingredienti (lievito, sale, olio, zucchero e farina).  
Aggiungere le Verdure HG.

### Focaccia

#### olive nere e salvia - olive verdi e alloro

Ingredienti	Quantità
Impasto base	1.000 g.
Olive HG Rondelle	440 g.
Salvia o Alloro	q.b.

#### peperoni e rosmarino

Impasto base	1.000 g.
Peperoni rossi HG	440 g.
Peperoni gialli HG	440 g.
Rosmarino	q.b.

#### capperi, pomodoro, origano

Impasto base	1.000 g.
Pomodoro HG 20	400 g.
Capperi	100 g.
Origano	q.b.

#### melanzane, pomodoro, basilico

Impasto base	1.000 g.
Pomodoro HG 20	100 g.
Melanzane HG 10	400 g.
Basilico	q.b.



### Impasto Base Grissini

INGREDIENTI	QUANTITÀ
Farina	1.000 g.
Acqua	460 g.
Burro	160 g.
Lievito naturale	50 g.
Sale	20 g.
Olio E.V.O.	40 g.

#### Procedimento

Mescolare insieme acqua, lievito, farina, sale, burro e olio.  
All'impasto base unire le Verdure HG e gli aromi e far lievitare fino al raddoppio.

### Grissini

#### olive

Impasto base	1.000 g.
Olive HG granuli	400 g.

#### peperoni e origano

Impasto base	1.000 g.
Peperoni gialli HG	400 g.
Origano	q.b.

#### capperi, pomodoro, origano

Impasto base	1.000 g.
Pomodoro HG	400 g.
Capperi	60 g.
Origano	q.b.



### Consiglio

Inventa ogni giorno nuovi abbinamenti con Verdure HG, semi e spezie fresche.

#### Impasto Base Crackers

INGREDIENTI	QUANTITÀ
Farina	1.000 g.
Acqua	400 g.
Burro	80 g.
Sale	20 g.
Zucchero	20 g.
Lievito	50 g.

#### Procedimento

Mescolare insieme acqua, lievito, farina, burro zucchero e sale. All'impasto base unire le Verdure HG e gli aromi.

#### melanzane e papavero

Impasto base	1.000 g.
Melanzane HG 10	1.000 g.
Papavero	q.b.

#### zucchine e sesamo

Impasto base	1.000 g.
Zucchine HG 10	1.000 g.
Sesamo	q.b.

#### Intolleranti al glutine

INGREDIENTI	QUANTITÀ
Farina di riso	500 g.
Burro	40 g.
Acqua	200 g.
Latte	10 g.
Zucchero	10 g.
Lievito	25 g.
Olive verdi o nere	250 g.

Crackers

# Verdure HG

I Vegetali HG sono equiparabili agli ortaggi disidratati per facilità d'impiego e di stoccaggio e per la notevole resistenza agli stress meccanici in fase di lavorazione. A differenza dei vegetali disidratati sono decisamente vincenti dal punto di vista organolettico in quanto, grazie all' esclusiva tecnologia messa a punto da Cesarin Spa, il risultato è un ingrediente con una W.A. inferiore a 0,6 che mantiene buona parte della sua componente edibile. La struttura delle Verdure HG è meno fibrosa rispetto ai prodotti disidratati. Tutti i prodotti presenti nella gamma sono OGM free, non contengono allergeni e sono realizzati con ingredienti naturali (verdure, glucosio e sale) senza l'aggiunta di coloranti e conservanti.



Pomodoriini  
HG20 pezzi (P6-P8)



Pomodori  
HG10 cubetti (6x6)



Peperoni gialli  
HG10 pezzi (3-5)



Peperoni rossi  
HG10 pezzi (3-5)



Peperoni verdi  
HG10 pezzi (3-5)



Melanzane  
HG10 pezzi (3-5)



Zucchine  
HG10 pezzi (3-5)



Olive verdi  
HG10 rondelle



Olive verdi  
HG10 granuli



Olive nere  
HG10 rondelle



Olive nere  
HG10 granuli



*Famiglia Cesarin*



*Sede Cesarin S.p.A.*



Cesarin S.p.A. - Via Moschina, 3 - 37030 - Montecchia di Crosara - Verona - ITALY  
Tel. +39 045 7460000 - fax +39 045 7460903 - info@cesarin.it - www.cesarin.it