



DOLCE IDEA SRL

Prodotti Gino's

SPECIALITÀ E IDEE PER LA RISTORAZIONE

MELANZANE GRIGLIATE

Melanzane fresche scelte
e selezionate con
grigliatura uniforme



FUNGHI MISTI TRIFOLATI SPECIAL

Funghi selezionati,
accuratamente miscelati
e trifolati.
Trifolatura in bianco.



CILIEGINO ALLE ERBETTE DAL FRESCO

Pomodorini italiani
tagliati a metà,
parzialmente essiccati,
insaporiti con
maggiorana, timo,
origano e conservati in
olio di girasole.



PEPERONI ARROSTITI A FILETTONI

Peperoni rossi e gialli
arrostiti a filetoni.



RADICCHIO GRIGLIATO

Radicchio fresco
selezionato a cui
vengono tolte le foglie
esterne più dure;
sgambato e detorsolato
è poi grigliato in tempi
brevi per mantenerne la
croccantezza.

Con olio di girasole,
aromi freschi e spezie.



ZUCCHINE SEMIDRY A RONDELLE

Zucchine fresche scelte e
selezionate in base al
calibro per permettere un
taglio regolare a
rondelle.

Parzialmente essicate al
forno e marinate con
aglio, erbe aromatiche,
peperoncino e olio.



"LA REGINA" ANELLI DI CIPOLLE GRIGLIATE

Anelli di cipolla grigliati, lavorati partendo da cipolle fresche con un delicato bagno agrodolce e con una nota di fumo conferita dalla grigliatura.



CIPOLLE "LE CARMELLE DELL'ORTO"

Croccanti cipolline maggioline, preventivamente calibrate e poi glassate in una crema ristretta di aceto balsamico, autenticata dal marchio IGP del Consorzio del Balsamico di Modena.



ASPARAGI VERDI NOSTRANI

Asparagi di origine italiana che per la loro forma assicurano una resa migliore. Prodotto scelto e ben calibrato.



GAMBERETTI LIOFILIZZATI

Da gamberetti freschi dei Mari Artici, di pezzatura media.

Prima sono scottati in acqua, puliti, sgusciati e poi sottoposti al processo di liofilizzazione.



CAPPERI AL SALE

Capperi della qualità Capotes (calibro 9/11) provenienti da Pantelleria.

La lavorazione con l'aggiunta di sale marino naturale permette di mantenere inalterate le sue qualità.



CARCIOFINI

Di qualità brindisina, lavorati appena colti, privati delle foglie esterne dure o macchiate, selezionati artigianalmente in base al calibro e arricchiti con olio, spezie ed aromi freschi, senza aceto.



FRIARIELLI

Freschezza e genuinità sono mantenuti e rispettati in questa lavorazione che prevede l'utilizzo di materia prima fresca con la sola aggiunta di aglio e peperoncino.

INSALATA DI CAVOLO ALLA TIROLESE

Sapore e profumo tipico del cavolo rosso, delicatamente dolce. Prodotto consistente e tagliato finemente alla julienne.

FUNGHI MISTI TRIFOLATI IN BUSTA

Sapore e profumo: tipico dei funghi, fragrante e ricco di aroma. Aspetto e Consistenza: il prodotto si presenta ben assortito, curato nel taglio e nella calibratura con una consistenza variabile per le diverse tipologie di fungo.



Le "Grancreme"

GRANCREMA DI FUNGHI PORCINI

Con funghi porcini in parte frullati (60%) e in parte tagliati a pezzetti (40%). Insaporiti con aromi freschi e spezie.

GRANCREMA DI RADICCHIO

Con radicchio rosso fresco del tipo "Spadone" selezionato, tagliato alla julienne, soffritto con poca cipolla e stufato leggermente con vino rosso e spezie.

GRANCREMA DI ASPARAGI

Con asparagi verdi di prima scelta di provenienza spagnola, garanzia di qualità. Con una base di crema vellutata (60%) e da punte di asparagi a pezzetti (40%).



GRANCREMA DI TONNO

Crema ottenuta con il miglior tonno, arricchita con olio, burro e latte per conferire cremosità e gusto.

GRANCREMA DI NOCI

Prodotta con materie prime di prima scelta: noci fresche di tipo dolce finemente frullate e olio d'oliva.

GRANCREMA DI SALMONE

Ottenuta usando baffe di salmone poco affumicato di alta qualità rigorosamente selezionato, per il 50% a piccoli pezzi ed il 50% restante frullato.



GRANCREMA DI CARCIOFI

La materia prima è costituita in gran parte da cuori di carciofi freschi di prima qualità in parte finemente macinati (60%) e in parte tagliati a pezzetti (40%).



GRANCREMA "FIL DI FUMO" CON PEPERONI ARROSTITI

Costituita da peperoni rossi freschi per il 60% frullati e per il 40% tagliati a cubetti e lavorati con una ricetta semplice e genuina.



CREMA DI CIPOLLE ROSSE "CUORDICIPOLLA"

Materia prima costituita
per il 70% da cipolle
fresche.

Sapore tipico della
cipolla rossa, con una
delicata nota
caramellata.
Senza glutine.



SALSA DI VERDURE FRESCHE "VEGANELLA"

Costituita da verdure
fresche (principalmente
carote, cipolle, peperoni
rossi e cetrioli) pelate e
frullate al fine di
ottenere una salsa
agrodolce omogenea e
cremosa.



PESTO

Preparato secondo la tradizionale ricetta ligure.

Il pesto viene preparato a freddo amalgamando l'olio, il basilico fresco tagliato alla quinta foglia a partire dall'apice, noci, anacardi, pecorino, grana e sale.



PESTO ROSSO MEDITERRANEO

Crema omogenea, densa, perfettamente spalmabile e priva di grumi. Preparato secondo una tipica ricetta siciliana mantenendo inalterati i rapporti tra i vari ingredienti al fine di assicurare fragranze e genuinità.



La Frutta Sciropata

PESCHE SCIROPATE

Ottenute da pesche a pasta gialla, di polpa carnosa e soda, calibrate, pelate, denocciolate, tagliate a metà e lavorate con sciroppo di zucchero.

PERE SCIROPATE

Pere Williams fresche, di origine italiana, detorsolate e tagliate a metà, di calibro regolare, confezionate con sciroppo di zucchero.

