tempo d' Italia
healthy food

I LOVE

PANINO

RECETARIO

tempo d' Italia

healthy food

RECETARIO

Un ingenioso plato único

¿Un bocadillo como almuerzo? Claro que sí, porque es un alimento sano, nutritivo y sumamente creativo. En un bocadillo se abrazan y entremezclan calidad y sabor, fantasía y gusto, proteínas e hidratos de carbono, todo en un equilibrio perfecto.

La comida fuera de casa es cada vez más rápida y el bocadillo representa una buena solución: se trata de un plato único, completo, rico en fibras y micronutrientes, además de ser muy práctico, ya que lo llevamos a todas partes.

Y en Italia sabemos rellenar muy bien los bocadillos, con productos que el mundo entero nos envidia. No hablamos solo de los excelentes fiambres y quesos de nuestra producción, sino también del sinfín de salsas, cremas y especialidades gastronómicas de nuestra marca, que consiguen convertir dos rebanadas de pan en un auténtico plato gourmet.

¡I love Panino!

Recetas ideadas y realizadas por Gianluca Galliera

Bocadillos y Focaccias

tempo d' Italia healthy food

Bocadillo flauta con langostinos Èmazzancolle y Mayonesa de naranja

<u>Para la salsa</u> (30 g por cada bocadillo)
- 20 g de queso untable
- 10 g de Mayonesa de naranja (E4H)
- pimienta molida

<u>Para el relleno</u>
- 20 g de Palmitos (UG1)
- 50 g de langostinos Èmazzancolle (MJ1X)
- 10 g de rúcula fresca
- 30 g de calabacines en rodajas cocinados al horno
- 40 g de queso Emmenthal en rebanadas

Bocadillo de pan 5 cereales con setas Èboscomix y Salsa Pizzicosa

<u>Para la salsa</u> (30 g por cada bocadillo)
• 20 g de queso untable
• 10 g de Salsa Pizzicosa (VEH)
<u>Para el relleno</u>
• 40 g de Setas Èboscomix (GT1X)
• lechuga batavia roja
• tomates frescos en rodajas
• 25 g de Speck
• Fondue con queso Fontina DOP de Valle d'Aosta (EY1)
• vertida en hilo

tempo d' Italia healthy food

Bocadillo con Speck, queso Brie y Setas

<u>Ingredientes por orden de estratificación en el relleno</u>
• 25 g de speck
• 40 g de Póker de setas (G71X)
• lechuga batavia
• 40 g de queso Brie
• tomates frescos en rodajas

tempo d' Italia healthy food

Bocadillos y Focaccias

Bocadillo con pollo, peras, jengibre y Parmigiano Reggiano

Para la salsa (30 g por cada bocadillo)
- 20 g de queso untable (sin mezclar)
- 10 g de Salsa de peras y jengibre (TV7)

Para el relleno
- 50 g de pechuga de pollo asada en lonchas
- lechuga batavia
- 20 g de láminas de Parmigiano Reggiano

Bocadillo con salami y pimientos

Para la salsa (30 g por cada bocadillo)
- 20 g de queso untable
- 10 g de Crema de pimientos rojos (KN0K)

Para el relleno
- 50 g de pimientos Peperonepronto (V41)
- 40 g de queso Emmenthal
- 25 g de salami húngaro
- lechuga

Bocadillo con mortadela y Pesto de pistachos

<u>Para la salsa</u> (30 g por cada bocadillo)
• 15 g de queso untable
• 15 g de Pesto de pistachos Menù (BX7)
<u>Para el relleno</u>
• 30 g de mortadela
• lechuga Batavia

Bocadillo con panceta, Parmigiano Reggiano y Gransalsa de corazones de alcachofa

<u>Para la salsa</u> (30 g por cada bocadillo)
• 30 g de Gransalsa de corazones de alcachofa (C1107)
<u>Para el relleno</u>
• 30 g de panceta
• 20 g de láminas de Parmigiano Reggiano
• Glaseado de vinagre balsámico (D20)

Bocadillos y Focaccias

Bocadillo con langostinos Èmazzancolle y Pesto de cítricos

<u>Para la salsa</u> (30 g por cada bocadillo)
- 20 g de queso untable
- 10 g de Pesto de cítricos (BO7)
- pimienta molida

<u>Para el relleno</u>
- lechuga batavia
- 30 g de langostinos Èmazzancolle (MJ1X)
- lima
- menta

Bocadillo Mix Grill

<u>Ingredientes por orden de estratificación en el relleno</u>
- tomates frescos
- 60 g de queso mozzarella en rodajas
- 50 g de verduras a la parrilla Mix Grill (TP1)
- lechuga batavia
- tomates frescos en rodajas
- albahaca fresca

Focaccia con porchetta, Grelos y Grancrema de Pecorino

<u>Para la salsa</u> (30 g por cada bocadillo)
• 15 g de queso untable
• 10 g de Grancrema de Pecorino elaborada en aséptico (KG1)
• 5 g de Crema de grelos (K80K)
• pimienta molida
<u>Para el relleno</u>
• 10 g de lechuga batavia
• 50 g de porchetta
• 40 g de berenjenas en rodajas cocinadas al horno

Bocadillo de pan 5 cereales con Carne salada de Trentino, berenjenas y Grancrema de Parmigiano Reggiano

Para la salsa (40 g por cada bocadillo)
- 20 g de queso untable
- 20 g de Grancrema de Parmigiano Reggiano elaborada en aséptico (KH1)
- sal y pimienta

Para el relleno
- 60 g de berenjenas en rodajas cocinadas al horno
- 50 g de Carne salada de Trentino (2Q9)
- 20 g de láminas de Parmigiano Reggiano
- 10 g de rúcula fresca
- pimienta molida
- 5 g de Glaseado de vinagre balsámico (D20)

Focaccia Speck y Pesto de cáñamo

Para la salsa (40 g por cada focaccia)
- 20 g de queso untable
- 20 g de Pesto de cáñamo Bio (K370B)
- sal y pimienta

Para el relleno
- 10 g de lechuga batavia
- 50 g de tomates rojos en rodajas
- 50 g de Speck
- 25 g de calabacines en rodajas cocinados al horno

Bocadillo con panceta y Gransalsa de alcachofas

Ingredientes por orden de estratificación en el relleno
- 30 g de panceta enrollada
- 40 g de queso en lonchas
- 30 g de Gransalsa de corazones de alcachofa (C1107)
- lechuga batavia
- tomates frescos en rodajas

Bocadillos y Focaccias

Focaccia con Pimientos y Pesto Genovése

Ingredientes por orden de estratificación en el relleno

- Base para Focaccia precocida (7015)
- lechuga batavia
- tomates frescos en rodajas
- 60 g de queso mozzarella en rodajas
- 50 g de pimientos Peperonepronto (V41)
- 5 g de Pesto Genovés (C37)
- albahaca fresca

Focaccia con jamón cocido y berenjenas

Ingredientes por orden de estratificación en el relleno

- Base para Focaccia precocida (7015)
- 30 g de Gransalsa de berenjenas (ZK1)
- 5 g de Pesto Genovés (C37)
- 60 g de jamón cocido
- 60 g de queso Mozzarella en rodajas
- tomates frescos en rodajas
- lechuga Batavia

Bocadillo de pan de semillas de sésamo con jamón cocido, Gransalsa de calabacines y queso Brie

<u>Para la salsa</u> (50 g por cada bocadillo)
• 25 g de queso untable
• 25 g de Gransalsa de calabacines elaborada en aséptico batida (BZ1)
• sal y pimienta
<u>Para el relleno</u>
• 10 g de lechuga batavia
• 50 g de jamón cocido o pavo asado - a elección -
• 40 g de calabacines en rodajas cocinados al horno
• 40 g de queso Brie

Bocadillos y Focaccias

Bocadillo con pollo, berenjenas y salsa Tinga

<u>Para la salsa</u> (30 g por cada bocadillo)
• 10 g de queso untable
• 15 g de Tinga salsa mexicana (VXH)
• 5 g de Grancrema de Parmigiano Reggiano elaborado en aséptico (KH1)
<u>Para el relleno</u>
• 50 g de pollo en lonchas (o pavo)
• 40 g de berenjenas cocinadas al horno

Bocadillo de pan 5 cereales con salami, queso Emmenthal y Salsa Pizzicosa

<u>Para la salsa</u> (30 g por cada bocadillo)
• 20 g de queso untable
• 10 g de Salsa Pizzicosa (VEH)
<u>Para el relleno</u>
• Tomates frescos en rodajas
• 25 g de salami tipo Milano
• 40 g de queso Emmenthal
• achicoria roja

Bocadillo con Pez espada y Salsa de tomates secos

Para la salsa (30 g por cada bocadillo)
- 10 g de Salsa de tomates secos (BU7)
- 20 g de queso untable

Para el relleno
- 25 g de Pez espada ahumado (1X9)
- lechuga batavia
- 40 g de berenjenas cocinadas al horno
- 40 g de Tutto sole tomates secos (UA1)

Bocadillo con jamón cocido, Parmigiano Reggiano, Pesto Genovés y tomates Soleggiati

Para la salsa (30 g por cada bocadillo)
- 15 g de queso untable
- 10 g de Grancrema de Parmigiano Reggiano elaborado en aséptico (KH1)
- 5 g de Pesto Genovés (C37)

Para el relleno
- lechuga batavia
- 60 g de jamón cocido
- 40 g de berenjenas cocinadas al horno
- 40 g de Soleggiati tomates en gajos (TX1)

Bocadillos y Focaccias

Bocadillo con queso Scamorza y embutido Coppa

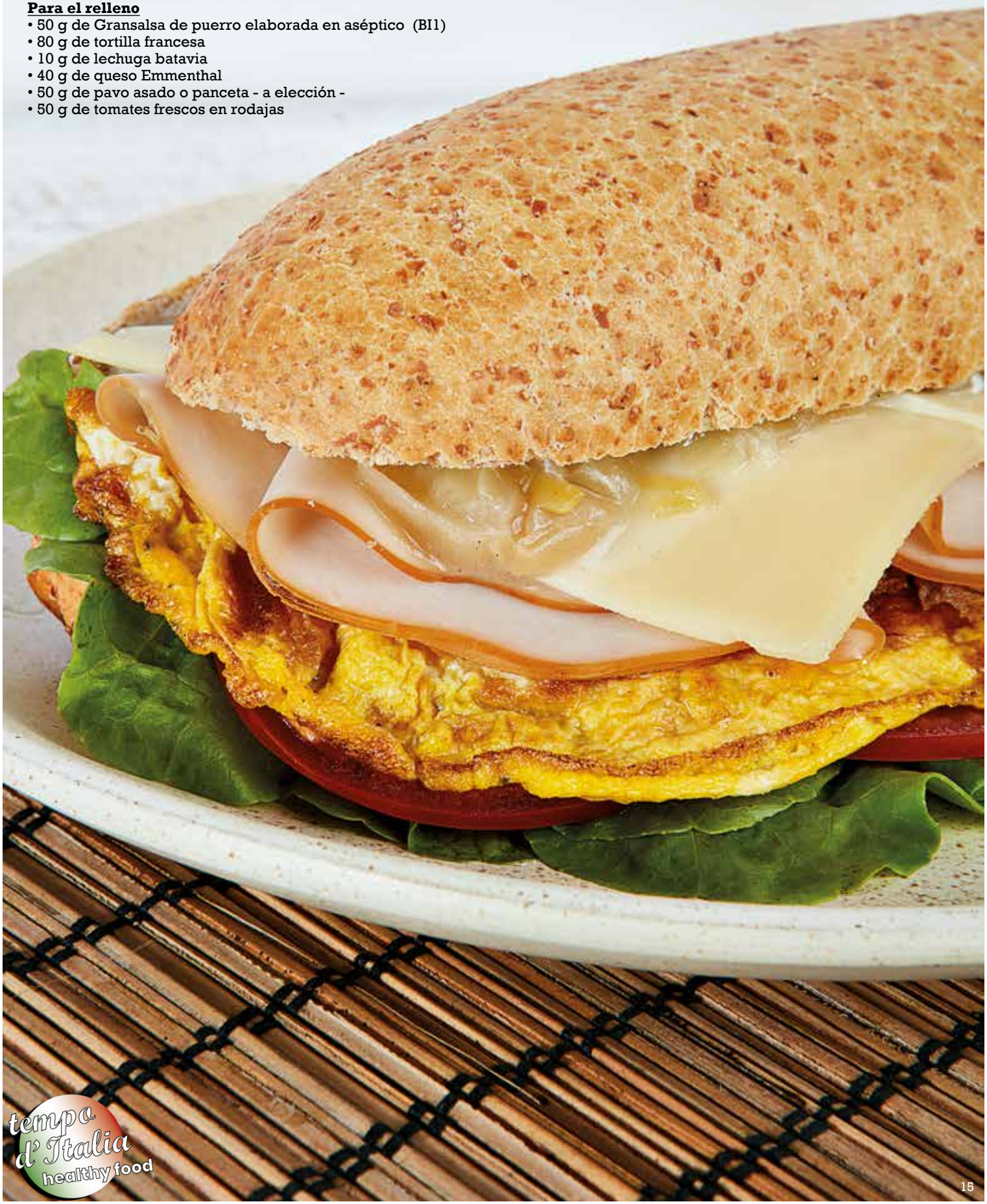
Ingredientes por orden de estratificación en el relleno
- 40 g de embutido Coppa
- 20 g de Grancrema de queso Scamorza ahumado en aséptico (E91)
- lechuga batavia
- tomates frescos en rodajas

Flauta con jamón crudo y setas Boleto

Ingredientes por orden de estratificación en el relleno
- 40 g de setas Boleto "Boschetto" salteadas en rodajas (G11)
- 30 g de queso untable
- 60 g de jamón crudo
- rúcula fresca
- lechuga Batavia

Bocadillo integral con pavo, tortilla francesa, Gransalsa de puerro y queso Emmenthal

<u>Para la salsa</u> (50 g por cada bocadillo)
• 30 g de queso untable
• 20 g de Mayonesa "Troppo buona" (E25)
• sal y pimienta
<u>Para el relleno</u>
• 50 g de Gransalsa de puerro elaborada en aséptico (BI1)
• 80 g de tortilla francesa
• 10 g de lechuga batavia
• 40 g de queso Emmenthal
• 50 g de pavo asado o panceta - a elección -
• 50 g de tomates frescos en rodajas



Sándwiches y Cruasanes

Sándwich con camarones Èmazzancolle, calabacines, maíz y curry

<u>Para la salsa</u> (20 g por cada sándwich)
- 10 g de Mayonesa "Troppo buona" (E25)
- 5 g de queso untable
- 5 g de curry dulce

<u>Para el relleno</u>
- 20 g de langostinos Èmazzancolle (MJ1X) o pavo - a elección -
- 10 g de lechuga batavia o iceberg
- 20 g de tomates frescos en rodajas
- 10 g de granos de maíz al natural
- 15 g de calabacines en rodajas cocinados al horno
- pimienta negra molida

Cruasán salado con Salmón y Cremosella

<u>Para la salsa</u> (30 g por cada cruasán)
• 20 g de queso untable
• 10 g de Cremosella (7090)
<u>Para el relleno</u>
• 30 g de Salmón noruego ahumado preloncheado (159)
• tomates frescos en rodajas

Sándwich con jamón cocido, queso Brie y Crema de champiñones de prado aromatizados con trufa

<u>Para la salsa</u> (20 g por cada sándwich)
• 5 g de Mayonesa "Troppo buona" (E25)
• 5 g de queso untable
• 10 g. de Crema de champiñones de prado aromatizados con trufa (E50K)
• sal y pimienta
<u>Para el relleno</u>
• 60 g de jamón cocido
• 20 g de queso Brie
• 10 g de lechuga batavia
• 40 g de tomates frescos en rodajas
• 5 g de calabacines en rodajas cocinados al horno

Sándwiches y Cruasanes

Sándwich Vegano de pan de calabaza con verduras y tofu

Para la salsa (20 g por cada sándwich)
• 10 g de Hummus de garbanzos Bio (ZC70B)
• 10 g de Gransalsa de berenjenas elaborada en aséptico batida (ZK1)
• sal y pimienta
Para el relleno
• 40 g de pimientos Peperonepronto (V41)
• 20 g de berenjenas en rodajas cocinadas al horno
• 12 g de Cebolla caramelizada (ZU2)
• 30 g de queso Tofu vegano
• 10 g de lechuga batavia

Sándwich con atún, cebollas y huevos

Para la salsa (30 g por cada sándwich)
• 10 g de Mayonesa "Troppo buona" (E25)
• 10 g de queso untable
• 10 g de Cebollas en rodajas (VJH)
• sal y pimienta
Para el relleno
• 40 g de atún en trocitos
• 10 g de lechuga batavia
• 40 g de tomates frescos en rodajas
• 30 g de huevos duros

Sándwich con Speck, Crema de champiñones de prado aromatizados con trufa y queso Brie

<u>Para la salsa</u> (20 g por cada sándwich)
• 5 g de Mayonesa "Troppo buona" (E25)
• 10 g de queso untable
• 5 g de Crema de champiñones de prado aromatizados con trufa (EXH)
• sal y pimienta
<u>Para el relleno</u>
• 30 g de Speck
• 10 g de lechuga batavia o achicoria roja
• 20 g de queso Brie
• 5 g de calabacines en rodajas cocinados al horno

Sándwiches y Cruasanes

Trío de sándwiches con jamón cocido y Champiñones de prado salteados

Para la salsa (20 g por cada sándwich)
• 15 g de Mayonesa "Troppo buona" (E25)
• 5 g de queso untable
• sal y pimienta
Para el relleno
• 40 g de jamón cocido
• 35 g de Champiñones de prado salteados en aséptico (FE1)
• 10 g de lechuga batavia
• 40 g de tomates frescos en rodajas
• sal y pimienta

Cruasán salado con jamón cocido y Champiñones de prado

Ingredientes por orden de estratificación en el relleno

- 40 g de Champiñones de prado salteados en aséptico (FE1)
- 20 g de Crema de quesos (EF1)
- 60 g de jamón cocido
- 30 g de queso en lonchas
- lechuga batavia

Cruasán 5 cereales con panceta y Grancrema de alcachofas

Ingredientes por orden de estratificación en el relleno

- 20 g de Grancrema de alcachofas en aséptico (B01)
- 25 g de panceta enrollada
- 30 g de queso en lonchas
- lechuga batavia

Piadinas y Tortillas de harina Tigelle y Bruschettas

Bruschettas con yogur, eneldo y Èmazzancolle

<u>Para la salsa</u> (30 g por cada bruschetta)
• 25 g de yogur griego
• 5 g de Crema de eneldo (K27)
<u>Para el relleno</u>
• 30 g de Èmazzancolle (MJ1X)
• repollo cortado en juliana
• mezcla de hierbas silvestres
• sal y pimienta

Piadinas y Tortillas de harina Tigelle y Bruschettas

Tortillas de harina con crema de Parmigiano Reggiano, calabacines y pavo

<u>Para la salsa</u> (50 g por cada tortilla)
• 15 g de Hummus de garbanzos Bio (ZC70B)
• 35 g de queso untable
• 60 g de Grancrema de Parmigiano Reggiano elaborada en aséptico (KH1)
• sal y pimienta
<u>Para el relleno</u>
• lechuga batavia
• 60 g de tomates rojos en rodajas
• 60 g de pavo asado
• 35 g de calabacines en rodajas cocinados al horno
• 25 g de láminas de Parmigiano Reggiano

Tortilla de harina con jamón cocido, berenjenas y Pesto Genovés

<u>Para la salsa</u> (50 g por cada tortilla)
• 15 g de Hummus de garbanzos Bio (ZC70B)
• 25 g de queso untable
• 15 g de Pesto Genovés (C37)
• sal y pimienta
<u>Para el relleno</u>
• 40 g de queso Scamorza ahumado en rodajas
• 60 g de jamón cocido
• 60 g de tomates rojos en rodajas
• lechuga batavia
• 40 g de berenjenas en rodajas cocinadas al horno

Tortilla de harina con jamón cocido, Grancrema de queso azul y berenjenas

<u>Para la salsa</u> (50 g por cada tortilla)
• 10 g de Hummus de garbanzos Bio (ZC70B)
• 30 g de Grancrema de queso azul elaborada en aséptico (KF1)
• 10 g de queso untable
• sal y pimienta
<u>Para el relleno</u>
• 40 g de jamón cocido
• 50 g de berenjenas en rodajas cocinadas al horno
• 60 g de tomates frescos en rodajas
• sal y pimienta

Tortilla de harina con jamón crudo, calabacines y Grancrema de queso azul

<u>Para la salsa</u> (50 g por cada tortilla)
• 10 g de Hummus de garbanzos Bio (ZC70B)
• 30 g de Grancrema de queso azul elaborada en aséptico (KF1)
• 10 g de queso untable
• sal y pimienta
<u>Para el relleno</u>
• Lechuga batavia
• 60 g de jamón crudo
• 50 g de calabacines en rodajas cocinados al horno
• 60 g de tomates frescos en rodajas
• sal y pimienta

Piadinas y Tortillas de harina Tigelle y Bruschettas

Trío de tigelle

Ingredientes por orden de estratificación en el relleno

- Tigella de Módena (7050)
- 20 g de jamón cocido
- 20 g de Champiñones de prado salteados en aséptico (FE1)
- 25 g de queso Stracchino

- Tigella de Módena (7050)
- 10 g de Crema de champiñones de prado aromatizados con trufa (EXH)
- 20 g de jamón crudo
- 20 g de queso untable
- rúcula fresca

- Tigella de Módena (7050)
- 15 g de Gransalsa de corazones de alcachofa elaborada en aséptico (C1107)
- 20 g de jamón crudo
- 10 g de Parmigiano Reggiano rallado

Piadina con jamón crudo y setas Boleto

Ingredientes por orden de estratificación en el relleno
• Piadina extrafina (7032)
• rúcula fresca
• 40 g de queso en lonchas
• 60 g de jamón crudo
• 40 g de setas Boleto "boschetto" salteadas en rodajas (G61)

Piadina con Redondo ahumado y Grancrema de Parmigiano Reggiano

Ingredientes por orden de estratificación en el relleno
• Piadina extrafina (7032)
• 60 g de Redondo ahumado "Benserviti" (2M9)
• 30 g de Grancrema de Parmigiano Reggiano elaborada en aséptico (KH1)
• rúcula fresca
• 20 g de Parmigiano Reggiano en láminas
• Glaseado de vinagre balsámico (D20)

Piadinas y Tortillas de harina Tigelle y Bruschettas

Piadina con jamón cocido, Grancrema de queso azul y calabacines

Ingredientes por orden de estratificación en el relleno
- Piadina extrafina (7032)
- 20 g de Grancrema de queso azul elaborada en aséptico (KF1)
- lechuga batavia
- 60 g de jamón cocido
- 40 g de calabacines cocinados al horno

Piadina con berenjenas, jamón cocido y Pesto Genovés

Ingredientes por orden de estratificación en el relleno
- Piadina extrafina (7032)
- 40 g berenjenas cocinadas al horno
- tomates frescos en rodajas
- 40 g de queso en lonchas
- 60 g de jamón cocido
- Pesto Genovés (C37)
- albahaca fresca

ÍNDICE

Bocadillos y Focaccias

Pag. 2
• Bocadillo flauta con langostinos Èmazzancolle y Mayonesa de naranja

Pag. 3
• Bocadillo de pan 5 cereales con setas Èboscomix y Salsa Pizzicosa
• Bocadillo con Speck, queso Brie y Setas

Pag. 4
• Bocadillo con pollo, peras, jengibre y Parmigiano Reggiano
•Bocadillo con salami y pimientos

Pag. 5
• Bocadillo con mortadela y Pesto de pistachos
• Bocadillo con panceta, Parmigiano Reggiano y Gransalsa de corazones de alcachofa

Pag. 6
• Bocadillo con langostinos Èmazzancolle y Pesto de cítricos
• Bocadillo Mix Grill

Pag. 7
• Focaccia con porchetta, Grelos y Grancrema de Pecorino

Pag. 8
• Bocadillo de pan 5 cereales con Carne salada de Trentino, berenjenas y Grancrema de Parmigiano Reggiano

Pag. 9
• Focaccia Speck y Pesto de cáñamo
• Bocadillo con panceta y Gransalsa de alcachofas

Pag. 10
• Focaccia con Pimientos y Pesto Genovése
• Focaccia con jamón cocido y berenjenas

Pag. 11
• Bocadillo de pan de semillas de sésamo con jamón cocido, Gransalsa de calabacines y queso Brie

Pag. 12
• Bocadillo con pollo, berenjenas y salsa Tinga
• Bocadillo de pan 5 cereales con salami, queso Emmenthal y Salsa Pizzicosa

Pag. 13
• Bocadillo con Pez espada y Salsa de tomates secos
• Bocadillo con jamón cocido, Parmigiano Reggiano, Pesto Genovés y tomates Soleggiati

Pag. 14
• Bocadillo con queso Scamorza y embutido Coppa
• Flauta con jamón crudo y setas Boleto

Pag. 15
• Bocadillo integral con pavo, tortilla francesa, Gransalsa de puerro y queso Emmenthal

Sándwiches y Cruasanes

Pag. 16
• Sándwich con camarones Èmazzancolle, calabacines, maíz y curry

Pag. 17
• Cruasán salado con Salmón y Cremosella
• Sándwich con jamón cocido, queso Brie y Crema de champiñones de prado aromatizados con trufa

Pag. 18
• Sándwich Vegano de pan de calabaza con verduras y tofu
• Sándwich con atún, cebollas y huevos

Pag. 19
• Sándwich con Speck, Crema de champiñones de prado aromatizados con trufa y queso Brie

Pag. 20
• Trío de sándwiches con jamón cocido y Champiñones de prado salteados

Pag. 21
• Cruasán salado con jamón cocido y Champiñones de prado
• Cruasán 5 cereales con panceta y Grancrema de alcachofas

Piadinas y Tortillas de harina Tigelle y Bruschettas

Pag. 23
• Bruschettas con yogur, eneldo y Èmazzancolle

Pag. 24
• Tortillas de harina con crema de Parmigiano Reggiano, calabacines y pavo
• Tortilla de harina con jamón cocido, berenjenas y Pesto Genovés

Pag. 25
• Tortilla de harina con jamón cocido, Grancrema de queso azul y berenjenas
• Tortilla de harina con jamón crudo, calabacines y Grancrema de queso azul

Pag. 26
• Trío de tigelle

Pag. 27
• Piadina con jamón crudo y setas Boleto
• Piadina con Redondo ahumado y Grancrema de Parmigiano Reggiano

Pag. 28
• Piadina con jamón cocido, Grancrema de queso azul y calabacines
• Piadina con berenjenas, jamón cocido y Pesto Genovés

tempo d' Italia
healthy food

CONTACTO:
+34 673 36 65 28 | | +34 646 28 77 33
info@tempoditalia.com