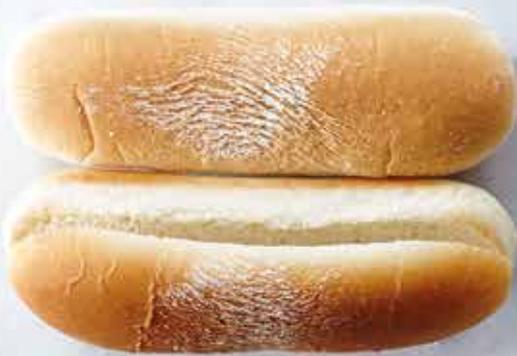


Easy to Eat

Pane & Co.

Il tuo spuntino merita
un pane più buono



C'è più gusto, se il pane è più buono!



Più sapore al tuo panino

Hamburger, hot-dog, panini, ... li mangiamo ogni giorno e possono essere una vera delizia.

Pastridor vuole rendere il tuo spuntino veloce ancora più speciale migliorandone proprio l'ingrediente principale: il pane.

I tuoi hamburger e i tuoi hot-dog ti piaceranno ancora di più con il sapore speciale del nostro 'pane più buono'.

Panini per hamburger classici



Panini per hamburger speciali



Panini per hot-dog



Panini piccoli e comodi per mini-hamburger, ideali per tapas, brunch e rinfreschi.

Con il panino per hot-dog francese e il panino per hot-dog con semi di sesamo potrai dare libero sfogo alla fantasia. Per una variante più etnica, provali anche con merguez e braadworst, salsicce rispettivamente della cucina magrebina e olandese.

Pane ...

Qual è il tuo pane preferito? Scegli il panino giusto per ogni ricetta, aggiungi un tocco personale, prepara una salsina originale o trasforma i panini in grissini tostati. Stai al passo con le tendenze; le possibilità sono infinite. Trai ispirazione dai nostri suggerimenti per creare un menù sempre nuovo e adatto ad ogni stagione.

I nostri panini per hamburger sono disponibili in diversi formati... adatti a grandi e piccini e in grado di soddisfare piccoli e grandi appetiti.

Per ottenere un sapore più intenso, riscalda i panini sulla griglia e servi gli hamburger con una gustosa salsina...

I panini più semplici ti permetteranno di sbizzarrirti e creare con la fantasia una miriade di alternative all'hamburger tradizionale: hamburger di pesce, vegetariani, freschi, piccanti e molti altri ancora.

A ciascuno il suo!

Tutti conoscono i nostri Panini per hamburger classici, con o senza semi di sesamo, ma da oggi esistono molte altre sorprendenti novità. Se ti piacciono i sapori piccanti, prova il Panino per hamburger al peperoncino, oppure il Panino per hamburger focaccia, che strizza l'occhio alla cucina italiana. E non dimenticare di assaggiare il nuovissimo Panino per hamburger integrale!

Panini per hot-dog
 1 / Piccolo Classico
 2 / NUOVO Panino per hot-dog al sesamo (pretagliato)
 3 / NUOVO Panino per hot-dog francese con foro largo

Panini per hamburger speciali
 1 / NUOVO Panino per hamburger al peperoncino
 2 / NUOVO Panino per hamburger Erucchi
 3 / NUOVO Panino per hamburger Rustico
 4 / NUOVO Panino per hamburger Focaccia
 5 / NUOVO Panino per hamburger integrale

Panini per hamburger classici
 1 / Panino per hamburger al sesamo
 2 / Panino per hamburger al naturale
 3 / Panino per hamburger doppio al naturale 50g
 4 / Panino per hamburger al sesamo
 5 / Mini-panino per hamburger al sesamo
 6 / Mini-panino per hamburger Rustico
 7 / Mini-panino per hamburger classico
 8 / Mini-panino per hamburger classico
 9 / Pagetta per hamburger classica

& carne

Un buon pane è il punto di partenza per ottenere un hamburger delizioso. In combinazione con una carne di ottima qualità, il pane giusto trasforma l'hamburger in un piatto prelibato. Prova ad alternare la classica carne di manzo con quella di agnello o di maiale, di pollo o di anatra affumicata. E perché non con il pesce?

È il pane a fare la differenza

Per ottenere un hamburger ancora più succulento, macina un bel pezzo di manzo direttamente a casa tua. Con un pizzico di fatica in più otterrai un hamburger dal gusto e dalla consistenza eccezionali. Prova, e sentirai la differenza!

La carne di maiale si apprezza al meglio in combinazione con un panino croccante e una gustosa salsa barbecue.

Rivesti gli hamburger con fette di pancetta affumicata e spolverali con una manciata di erbe aromatiche come timo o basilico.

Scopri il gusto fantastico dei nostri panini per hot-dog con i classici wurstel, la salsiccia, la merguez, o con altre specialità internazionali.

RICETTA

Hamburger classico di manzo:
Carne di manzo macinata grossa, olio spremuto a freddo, pepe nero appena macinato e sale marino.

Hamburger con filetti di pollo:
Marinare il filetto di pollo in un po' di salsa barbecue; una volta impanato, friggerlo o cuocerlo in padella. Appoggiarlo sul panino e sarà pronto da gustare!



& contorni

Una delicata insalatina, chips di verdure, patatine fritte con quel tocco in più... Arricchire e sperimentare con nuovi ingredienti e condimenti può trasformare un classico hamburger in un capolavoro di alta cucina.

Grissini (Panini per hamburger al peperoncino tostati e tagliati a strisce) o sottilissime chips di carote, patate o barbabietole sono un'alternativa sorprendentemente gustosa alle classiche patatine fritte.

Scegli il tuo formaggio preferito: Groviera svizzero, Cheddar, Roquefort, formaggio olandese...

Taglia una cipolla rossa ad anelli sottili: questa semplice ma deliziosa decorazione accentuerà ulteriormente il sapore della carne nel tuo panino.

Prepara una delicata e fresca insalata di lattuga per accompagnare la carne di manzo, in una versione raffinata del classico hamburger.

Caprese, una classica insalata di pomodoro e mozzarella: l'accompagnamento ideale ad un hamburger di maiale.

RICETTA

Caprese a modo mio:

5 pomodori saporiti
250 g di mozzarella
1 mazzetto di basilico fresco
2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva
2 cucchiaini di aceto di fichi
Sale marino grosso e pepe nero appena macinato

Preparazione:

Lavare i pomodori e tagliarli a pezzetti
Tagliare la mozzarella a cubetti.
Adagiare in un piatto la mozzarella e i pomodori alternandoli, decorandoli con il basilico fresco. Versare l'olio di oliva e l'aceto, cospargere di sale marino e pepe nero appena macinato. Lasciare riposare l'insalata prima di servirla.



Una deliziosa salsina tradizionale, composta da maionese, purea di pomodoro, prezzemolo, limone e peperoncino. Questo classico americano degli anni '50 è chiamato "Thousand Islands".

Mescolando maionese, senape, miele e un pochino di yogurt, si creerà in pochi attimi una salsa dal gusto molto particolare.

& condimenti

Deliziose salsine e saporiti condimenti sono come la ciliegina sulla torta. La salsa barbecue è un classico eccezionale, ma perché non sorprendere i propri ospiti con nuove intriganti combinazioni?

Quando fai la maionese, unisci al composto un mix di 3 tipi di pepe macinati grossolanamente.

Basilico, olio extra vergine di oliva, pecorino, aglio, pinoli, sale e, per un carattere più deciso, un pizzico di pepe nero: non serve altro per preparare un delizioso pesto classico. Unisci alla salsa un po' di maionese per creare un composto originale

È semplice realizzare la salsa tartara; basta infatti unire alla maionese pochi e semplici ingredienti - capperi, prezzemolo, scalogno, uova e salsa worchester - e otterrai un eccezionale condimento per accompagnare carni di maiale e pesce.

Aggiungi paprika in polvere alla tua maionese per un tocco leggermente piccante.

Un'ottima maionese fatta in casa è un comodo jolly per arricchire la propria cucina.

Maionese & Co.

La maionese rappresenta la base ideale per creare ogni tipo di salsa e salsina. Per un gusto pungente, aggiungere un tocco di senape o di paprika. Aggiungendo un po' d'aglio avrai una salsina perfetta per accompagnare le carni d'agnello; curry e mela grattugiata creeranno una maionese dall'originale contrasto fresco/aromatico che ben si sposa con il pollo arrostito... e le possibilità sono infinite.



Il pane fa la differenza

Panini per hamburger classici

Panino per hamburger al sesamo

20350000 Pretagliato



Peso (g) 50g Diametro 101mm Pezzi 48

Panino per hamburger al sesamo

20360000 Pretagliato



Peso (g) 85g Diametro 122mm Pezzi 48

Panino per hamburger al naturale

20370000 Pretagliato



Peso (g) 50g Diametro 101mm Pezzi 48

Panino per hamburger al naturale

20380000 Pretagliato



Peso (g) 85g Diametro 122mm Pezzi 48

Panino per hamburger doppio al sesamo

24040000 Pretagliato **NUOVO**



Peso (g) 84g Diametro 100mm Pezzi 24

Panino per hamburger gigante al sesamo

20170001 Pretagliato **NUOVO**



Peso (g) 126g Diametro 145mm Pezzi 16

Mini panino per hamburger

17840001 **NUOVO**



Peso (g) 27g Diametro 60mm Pezzi 126

Mini panino per hamburger

18180001 **NUOVO**



Peso (g) 27g Diametro 60mm Pezzi 126

Pagnotta per hamburger

20760000 Pretagliata



Peso (g) 62g Diametro 105mm Pezzi 60

Panini per hamburger speciali

Panino per hamburger al peperoncino

24020000 Pretagliato **NUOVO**



Peso (g) 55g Diametro 100mm Pezzi 48

Panino per hamburger Brioche

24160000 Pretagliato **NUOVO**



Peso (g) 109g Diametro 114mm Pezzi 30

Panino per hamburger Rustico

23620001 Pretagliato



Peso (g) 105g Diametro 125mm Pezzi 36

Panino per hamburger Focaccia

24010000 Pretagliato **NUOVO**



Peso (g) 90g Diametro 114mm Pezzi 30

Café Hamburger Bun

24080001 Pretagliato **NUOVO**



Peso (g) 100g Diametro 120mm Pezzi 35

Panini per hot-dog

Piccolo Classico

18400000 Pretagliato



Peso (g) 70g Lunghezza 170mm Pezzi 30

Panino per hot-dog francese

18990001 **NUOVO**



Peso (g) 65g Lunghezza 190mm Pezzi 32

Panino per hot-dog al sesamo

24030000 Pretagliato **NUOVO**



Peso (g) 77g Lunghezza 170mm Pezzi 36



Mini panini per hamburger

Caratteristiche

- Panini piccoli (27g), ideali per rinfreschi e tapas
- Pronti per l'uso

È qui la festa!

Tagliare i Mini panini per hamburger e spalmare una salsa sulla metà inferiore. Guarnire successivamente con insalata, pomodori e un mini hamburger, decorare a piacere e chiudere il panino. Consiglio di presentazione: infilare uno stuzzicadenti e adagiare su un tagliere o un piatto da portata.

Ingredienti:

- Mini panini per hamburger al sesamo (Pastridor), mini hamburger di pollo, salsa al curry, cipolla rossa, ananas, insalata.
- Mini panini per hamburger Rustici (Pastridor), mini hamburger, salsa barbecue, cipolla rossa, pomodoro, formaggio cheddar.

Panino per hamburger Rustico

Caratteristiche

- Panino morbido dall'aspetto rustico per un tocco più elaborato
- Pronto per l'uso e pretagliato

Panino rustico

Aprire il Panino per hamburger e spalmare la salsa Thousand Island sulla metà inferiore. Appoggiarvi sopra l'hamburger e delle fettine di pomodoro e in ultimo un'insalatina di cavolo e carote tagliati a julienne. Incartare o servire su un piatto.

Ingredienti:

Panino per hamburger Rustico (Pastridor), Salsa Thousand Island, hamburger da 100g, insalatina di cavolo e carote, pomodoro



Hamburger doppio

Caratteristiche

- 3 strati pretagliati
- Pronti per l'uso e pretagliato

Doppia bontà

Preparazione:

Aprire il panino per hamburger doppio e spalmare salsa di pepe sui due strati inferiori, dove poggiare poi gli hamburger e le fettine di cheddar. Decorare con una foglia di insalata. Incartare o servire su un piatto.

Ingredienti:

Panino per hamburger doppio (Pastridor), 2 hamburger da circa 100g, salsa di pepe, insalata, pomodori, formaggio cheddar.



Panino per hamburger al peperoncino

Caratteristiche

- Sapore piccante
- Pronto per l'uso e pretagliato.

Hamburger con bacon

Preparazione:

Aprire il panino per hamburger al peperoncino e spalmare maionese alla paprika sullo strato inferiore. Appoggiarvi sopra l'hamburger e le fette di cheddar. Decorare con una fetta di bacon o pancetta abbrustolita, cetriolino, cipolla rossa e insalata iceberg.

Ingredienti:

Panino per hamburger al peperoncino (Pastridor), hamburger da 100g, maionese alla paprika, insalata iceberg, cipolla rossa, formaggio cheddar, cetriolini, bacon o pancetta abbrustolita.



Hot-dog Special

Preparazione:

Aprire il panino per hot-dog e appoggiarvi sopra il wurstel o la salsiccia scelti ancora caldi. Decorare l'hot-dog con salsa tartara, cipolline secche e prezzemolo tritato grossolanamente. Incartare o servire su un piatto.

Ingredienti:

Panino per hot-dog al sesamo (Pastridor), salsa tartara, wurstel o salsiccia a scelta, prezzemolo tritato grossolanamente e cipolline secche

Panino per hot-dog al sesamo

Caratteristiche

- Semi di sesamo per un sapore più deciso
- Pronti per l'uso

Panino per hamburger integrale

Caratteristiche

- Panino dorato dall'aspetto artigianale
- Pronto per l'uso e pretagliato

Delizia di pollo al BBQ

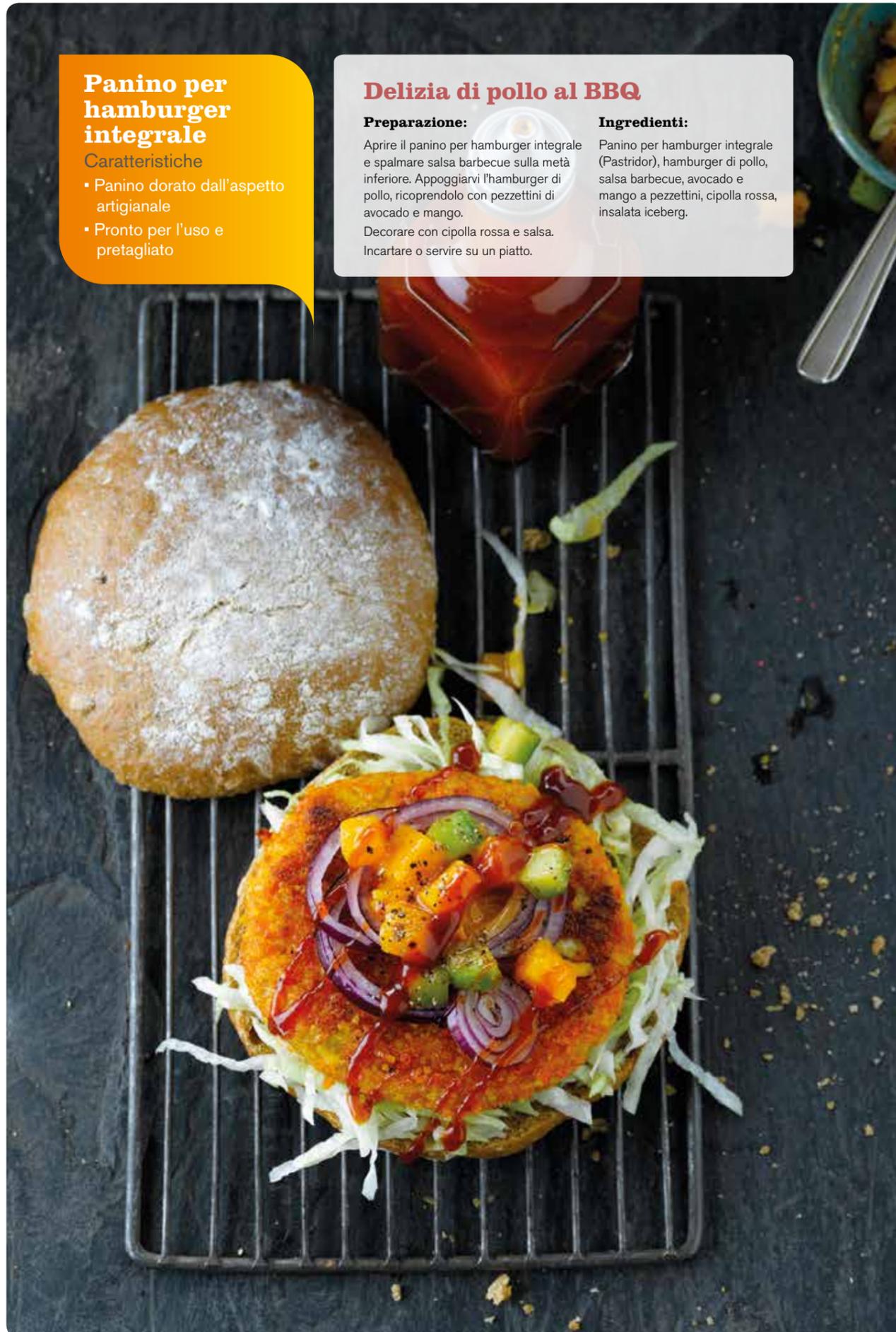
Preparazione:

Aprire il panino per hamburger integrale e spalmare salsa barbecue sulla metà inferiore. Appoggiarvi l'hamburger di pollo, ricoprendolo con pezzettini di avocado e mango.

Decorare con cipolla rossa e salsa. Incartare o servire su un piatto.

Ingredienti:

Panino per hamburger integrale (Pastridor), hamburger di pollo, salsa barbecue, avocado e mango a pezzettini, cipolla rossa, insalata iceberg.



Panino per hamburger Brioche

Caratteristiche

- Leggermente dolce
- Pronto per l'uso e pretagliato

Fantasia di pollo

Aprire il panino per hamburger Brioche e spalmare salsa al miele e senape sulla metà inferiore. Appoggiarvi sopra il petto di pollo alla piastra e il formaggio. Decorare con cipolla rossa e carote a julienne. Incartare o servire su un piatto.

Ingredienti:

Panino per hamburger Brioche (Pastridor), petto di pollo alla piastra, salsa al miele e senape, carote, formaggio (per raclette), cipolla rossa.

Panino per hamburger Focaccia

Caratteristiche

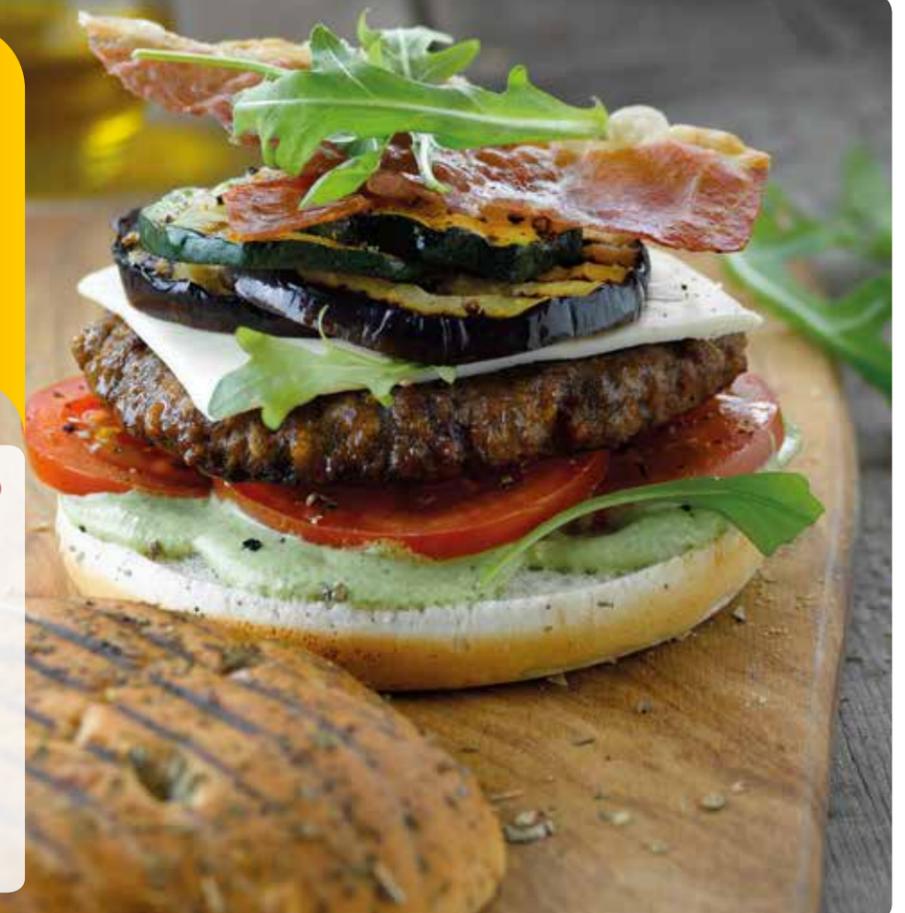
- Con l'aggiunta di erbe aromatiche mediterranee
- Pronto per l'uso e pretagliato

Panino Mediterraneo

Aprire il panino per hamburger Focaccia e spalmare una maionese al pesto sulla metà inferiore. Appoggiarvi sopra l'hamburger di pollo e la mozzarella filante. Decorare con le verdure grigliate, il pomodoro, la rucola e le fettine di prosciutto crudo croccanti. Scaldare il panino per una maggiore croccantezza. Incartare o servire su un piatto.

Ingredienti:

Panino per hamburger Focaccia (Pastridor), maionese al pesto, hamburger di pollo da 100 gr, melanzane e zucchine grigliate, pomodori, mozzarella filante, prosciutto crudo a fettine



La bontà del pane esalta la percezione del gusto



Lantmännens Unibake Italy
Ufficio Clienti Italia
Tel. +39 (0)544 41 83 69
giulio.anceschi@lantmannen.com
www.lantmannen-unibake.com/it-IT

