

Gli involtini di pesce spada

Gli involtini di pesce spada sono un secondo piatto di pesce, ma anche un antipasto, molto apprezzato e utilizzato nella cucina mediterranea come le cozze al gratin, i calamari ripieni, la salsiccia di pesce spada, le sarde a beccafico. Tutto questo e molto altro fanno della nuova linea di surgelati "Ittici Gastronomici" di Sword l'aiuto che ogni chef vorrebbe nella propria cucina.

Sword è già sinonimo di eccellente qualità e affidabilità nel mercato dei surgelati italiano ed estero: un brand giovane e ambizioso, animato dalla costante ricerca della qualità totale, dall'impegno verso il miglioramento continuo, e dal desiderio di innovare per offrire sempre il meglio ai propri clienti. Ittici Gastronomici è una delle quattro nuove linee della famiglia Gourmet Made in Italy, nata alla fine del 2018 dalla voglia di valorizzare l'unicità della tradizione culinaria italiana.

La preparazione artigianale,



SWORD • *Un piatto da servire come secondo o come antipasto, ideale per una gustosa ma leggera estate gastronomica all'insegna dell'ittico*



la ricercatezza delle materie prime e il rispetto della tradizione culinaria italiana sono le caratteristiche comuni delle nuove linee Sword. Qualità che si possono gustare ad ogni boccone.

Gli involtini di pesce spada sono il risultato di una preparazione esperta e attenta. Gli involtini, di circa 40 gr ciascuno, sono un mix perfetto di pesce spada, mollica, olio extravergine di oliva, parmigiano reggiano, pomodoro, provolone dolce, cacio bianco stagionato, pinoli e spezie. Grazie alla loro dimensione e forma si prestano alla composizione di piatti unici e innovativi.

Questi gustosi involtini, come gli altri prodotti della linea, non necessitano di scongelamento, il che li rende ancora più interessanti per gli operatori del settore dal momento che si evitano completamente gli sprechi e che i tempi di preparazione sono molto ridotti. In pochi minuti con il forno a 168 °C e 30% di umidità sono pronti da servire per far assaporare un piatto ricco di gusto e dalla presentazione inimitabile. Per entrare ancora di più nello spirito siciliano, essendo tipici della cucina regionale dell'isola, il pasto che li vede protagonisti potrebbe essere completato da cassatine sici-

liane mignon e cannoli di ricotta Sword, magari accompagnati da un buon limoncello. Queste nuove referenze sono ideali per gli operatori che ricercano nei prodotti altissima qualità ed eccellente livello di servizio, e che vogliono offrire solo il meglio delle ricette italiane e siciliane preparate artigianalmente, secondo tradizione.

Swordfish rolls

SWORD: As second dishes or starters, perfect for a tasty and light summer devoted to fish products.

SWORD[®]
IL SURGELATO

Tutti i giorni sulla tua tavola,
con prodotti **selezionati**
garantiti dai più **moderni**
sistemi di **congelamento**.



CENTRO CATERING s.r.l. Strada Prima Raisi, 5 - 96014 Florida (SR) info@centrocatering.com