

*Quaderno
delle Applicazioni*

MENEGHINO

al Burro Salato d'Isigny

7.24

*Accademia
del Buono*



Fabbrica di emozioni

MENEGHINO

*al Burro Salato
d'Isigny*



MENEGHINO

*al Burro Salato
d'Isigny*

LIEVITATO da FORNO

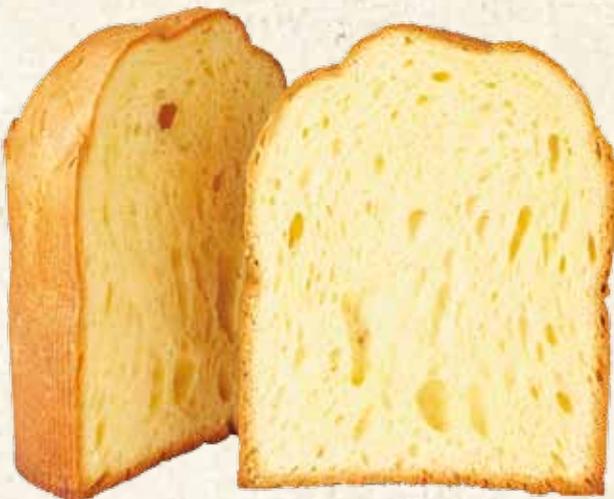
DISPONIBILE TUTTO L'ANNO

L'impasto del **MENEGHINO** segue il disciplinare del panettone senza uvetta e senza canditi.

Gli ingredienti sono tutti accuratamente selezionati e di prima qualità, a partire dal prezioso lievito madre "Flamigni" fino ad arrivare al *Burro Salato d'Isigny* universalmente riconosciuto come uno dei migliori burri al mondo.

Una lavorazione artigianale, che non ha fretta e rispetta i tempi necessari, fanno del nostro **MENEGHINO** un prodotto d'eccellenza...

3 impasti, 3 giorni di lievitazione, fino a 12 ore di lento raffreddamento e l'esperienza di professionisti che portano avanti il loro lavoro con passione ed entusiasmo sono la sostanza e l'anima del **MENEGHINO** e lo rendono unico nel mercato ...



Profumo intenso



Gusto delicato e rotondo



Fragranza e morbidezza

...fino a 180 giorni!

Si abbina
perfettamente
sia a
farciture **DOLCI**
che **SALATE** !



A701301 MENEGHINO 850

Confezione da 4 pezzi da 850 g
Incellofanati singolarmente
diam 150 ca x h 160 ca mm
Shelf life: 180 gg



A701303 MENEGHINO 250

Confezione da 6 pezzi da 250 g
Incellofanati singolarmente
diam 130 ca x h 100 ca mm
Shelf life: 180 gg

Accessori:



Z101144 GUIDA AL TAGLIO

con 6 aperture
In acciaio inossidabile con maniglia
mobile per regolare la dimensione
della circonferenza
diam da 16 a 20 cm



Z101138 CAPPELLIERA

in balsa

Un packaging originale ed esclusivo che riproduce
il secchiello usato per la conservazione del Burro Salato d'Isigny!



Burro Salato d'Isigny

Il burro salato d'Isigny AOP
(Appellation d'Origine Protégée, il nostro DOP)
è conosciuto in tutto il mondo
per la sua consistenza quasi spumosa,
il colore giallo intenso e il leggero gusto di nocciola.

È prodotto nel massimo rispetto della
tradizione ed esclusivamente con latte
del Bessin e del Cotentin, territori della Bassa
Normandia che beneficiano di un clima mite ma
umido dovuto alla prossimità al mare.

Le mucche si nutrono infatti di un'erba
ricca di iodio, di beta carotene e oligoelementi.

La maturazione lenta all'antica, dalle 16 alle 18 ore,
gli permette di sviluppare tutti gli aromi e le
qualità organolettiche che fanno di questo burro
uno dei migliori e più pregiati al mondo.

Idee per lavorazioni salate

MENEGHINO

*al Burro Salato
d'Isigny*

850 g

...Gastronomico

...fantasia dello chef

- Crudo, lattuga e stracchino
- Peperoni, pancetta e cipolla caramellata
- Paprika affumicata
- Velo di maionese



TECNICHE D'UTILIZZO

IMPORTANTE:

1. Raffreddare il prodotto a +4°C prima di scartarlo e procedere nell'operazione



2. Scartare



3. Tagliare 6 fette da 1,2 cm



4. Riposizionare e tagliare altre 6 fette da 1,2 cm



5. Farcire



6. Accoppiare



7. Ricomporre per intero



8. Tagliare in 4 spicchi

Idee per lavorazioni salate

...Frammezzino

...tradizionale

- Sopressa e grana
- Fesa di tacchino e crema di melanzane
- Vitello tonnato e insalata



...estivo

- Bresaola rucola e grana
- Cotto e crema di carciofi
- Mortadella pesto e stracciatella

Foodcost:
(riferimento prezzo 2025)
0,70 € a sandwich
(da farcire)



Idee per lavorazioni salate



MENEGHINO al Burro Salato d'Isigny

850 g

...Snacking

...alla carne

- Base philadelphia
- Carpaccio di bresaola
- Rucola e grana
- Glassa aceto balsamico



...mediterraneo

- Ricotta
- Pomodorini confit
- Olive nere
- Basilico
- Pesto di pomodorini secchi



...ai formaggi

- Robiola
- Gorgonzola
- Mascarpone
- Pere e noci
- Sciroppo d'acero
- Pepe



...al pesce

- Trota
- Salmone
- Crema di carciofi
- Zucchine e pepe
- Senape
- Pepe
- Timo



Foodcost:
(riferimento prezzo 2025)
0,70 € al pezzo
(da farcire)



Idee per lavorazioni salate



...Torta Salata

... quadrifoglio veg

Base crema di melanzane

1. Tofu, piselli e pomodorini confit
2. Burger zucca - carota - rosmarino
Carote e melanzane spadellate
3. Falafel ceci e spinaci
peperoni e mirtilli
4. Tofu falafel piselli zucchine e lamponi



... frutta & verdura

- Crema di carote
- Peperoni melanzane e zucchine
- Frutti rossi

TECNICHE D'UTILIZZO

IMPORTANTE:

1. Raffreddare il prodotto a +4°C prima di scartarlo e procedere nell'operazione



2. Scartare



3. Tagliare 3 fette da 2,5 cm



4. Riposizionare e tagliare altre 3 fette da 2,5 cm



5. Farcire



6. Tagliare in 4 spicchi

MENEGHINO

*al Burro Salato
d'Isigny*

250 g

...Fingerfood

...ai formaggi

- Ricotta
- Gorgonzola
- Mascarpone
- Pere spadellate al Rhum
- Noci
- Velo di robiola
- Sale e pepe

...al pesce

- Salmone
- Zucchine spadellate
- Paprika affumicata
- Velo di philadelphia
- Sale e pepe



...alla carne

- Fesa di tacchino
- Crema di asparagi
- Pomodori secchi

...mediterraneo

- Verdure miste spadellate
- Radicchio bianco
- Velo di majonese
- Sale e pepe



Idee per lavorazioni salate



Foodcost:
(riferimento prezzo 2025)
0,50 € a sandwich
(da farcire)

TECNICHE D'UTILIZZO

IMPORTANTE:

1. Raffreddare il prodotto a +4°C prima di scartarlo e procedere nell'operazione



2. Scartare



3. Tagliare 7 fette da 1,2 cm



4. Farcire con un unico gusto



5. Accoppiare



6. Ricomporre per intero



7. Tagliare in 4 spicchi



Idee per lavorazioni dolci

MENEGHINO
*al Burro Salato
d'Isigny*

Divertiti trasformando il **MENEGHINO** in tanti dolci diversi da abbinare alle diverse esigenze e situazioni.

Libera la tua fantasia e dai spazio alla tua creatività offrendo un qualcosa di nuovo ai tuoi clienti...

il **MENEGHINO** è versatile e si adatta a essere



Farcito con creme, cioccolato, semifreddi, gelato



Glassato con vari gusti e colori



Decorato con le nostre granelle della linea **KROKKALI®**



Impreziosito con le nostre decorazioni della linea



Personalizzato con proposte originali che puoi trovare nel nostro Catalogo Listino e nel nostro sito

www.icewer.com

In gelateria
e pasticceria
lo puoi trasformare
in un gustoso e moderno
semifreddo perché
mantiene la sua
caratteristica fragranza
anche se conservato
a -18°C

Idee per lavorazioni dolci

MENEGHINO

*al Burro Salato
d'Isigny*

850 g

...Torta

...al caramello

- Crema al mascarpone
- Glassa al caramello salato
- Glassa al cioccolato fondente
- B540317 Krok choc caramello salato
- C105101 Placchetta rotonda
white decò diam 30 mm



...al pistacchio & nocciola

- Cremoso alla nocciola
- Cremoso al pistacchio
- C105110 Placchetta ovale
white decò 39x23 mm



Idee per lavorazioni dolci



...meringata

- Gelato al limone
- Frutti di bosco
- A524550 Rottura di meringa
- C107115 Placchetta bordo dritto quadrata 30x30 mm



...mimosa

- Crema chantilly
- Mirtilli
- Zucchero a velo
- C105105 Placchetta rettangolare white decò 40x29 mm

TECNICHE D'UTILIZZO

IMPORTANTE:

1. Raffreddare il prodotto a +4°C prima di scartarlo e procedere nell'operazione



2. Scartare



3. Tagliare 3 fette da 2,5 cm



4. Riposizionare e tagliare altre 3 fette da 2,5 cm



5. Farcire



6. Ricomporre la torta



7. Glassare



8. Decorare

Idee per lavorazioni dolci

MENEGHINO

*al Burro Salato
d'Isigny*

250 g

...Ice Cream

...al cocco & ananas

- Gelato al cocco
- Gelato all'ananas
- Glassa al lime
- F902705 Lime liofilizzato crispy
- B442125 Cocco grattugiato
- C505165 W il gelato
- C107105 Placchetta bordo dritto
rotonda 30 mm



...al caffè & stracciatella

- Gelato al caffè
- Gelato alla stracciatella
- Glassa al caffè
- C001520 Coccinella
- B213414 Krokkaalbisc Brownie



Idee per lavorazioni dolci

250 g



... Maxi Cupcake



... mamma mia

- Mousse al lampone
- Cremoso al pistacchio
- C505179 Cuore Happy Mother's day
- C001903 Cuori rossi assortiti
- C001585 Fiori margherita assortiti



... primavera

- Gelato alla menta
- Gelato al cioccolato
- Cremoso alla menta
- C001520 Coccinella
- C505171 Farfalle leggerezza
- C001915 Fiori primavera assortiti



Idee per lavorazioni dolci

250 g

... Dolci delle Festività

... Buona Pasqua

- Mousse al passion fruit
- Mousse al mango
- C004137 Buona Pasqua rettangolare
- C004131 Piccoli conigli
- C004133 Coniglietti primavera
- C005102 Mini foglia primavera verde



... dolce Natale

- Cremoso al Gianduja
- Cremoso alla nocciola
- Glassa al cioccolato fondente
- C003237 Rettangolo Buon Natale
- C003173 Teste di Babbo Natale
- C003246 Sfere cristallizzate verdi
- C003244 Sfere cristallizzate oro

Idee per lavorazioni dolci

...San Valentino

- Semifreddo al lampone
- Semifreddo allo yogurt
- Glassa al cioccolato bianco
- C001903 Cuori rossi assortiti
- C206604 Cuori pink love
- C001788 Pink little hearts



TECNICHE D'UTILIZZO

IMPORTANTE:

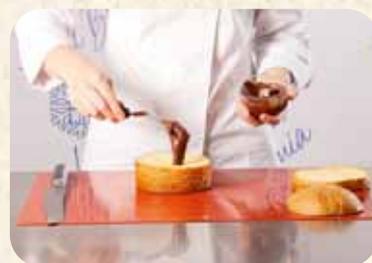
1. Raffreddare il prodotto a +4°C prima di scartarlo e procedere nell'operazione



2. Scartare



3. Tagliare 3 fette da 2,5 cm



4. Farcire



5. Ricomporre la torta



6. Glassare



7. Decorare

Idee per lavorazioni dolci

MENEGHINO

*al Burro Salato
d'Isigny*

250 g

...Dessert da asporto

...frutti di bosco

- Glassa al cioccolato fondente
- Panna montata
- Frutti di bosco



...Dessert al piatto

...fragole & pistacchio

- Glassa al cioccolato al latte
- Panna montata
- Cremoso al pistacchio
- Fragole



TECNICHE D'UTILIZZO

IMPORTANTE:

1. Raffreddare il prodotto a +4°C prima di scartarlo e procedere nell'operazione



2. Scartare



3. Tagliare 6 fette da 1,2 cm



4. Tostare una fetta da ambo i lati



5. Posizionare su un piatto



6. Farcire



7. Decorare

Idee per lavorazioni dolci



MENEGHINO

*al Burro Salato
d'Isigny*





Fabbrica di emozioni



Accademia del Buono



ICE WER srl

Via del lavoro, 62- Z.I. - 31016 Cordignano (TV) - Italy

Tel: +39.0438.38067 - info@icewer.com

www.icewer.com

Seguici anche su  