



I FRITTI CHE SEDUCONO
OGNI PALATO



CATALOGO PRODOTTI

L'ELEGANZA DEL GUSTO IN UNA PANATURA DORATA

Ricette sorprendenti, cotture lente e contrasti studiati per trasformare ogni morso in un'esperienza memorabile.

Ripiene Tentazioni® nasce per portare nel mondo del fritto la stessa cura e la stessa ricerca della perfezione tipica dell'alta cucina. Una proposta dedicata a chi cerca qualità, originalità e gusto in ogni morso. Perché il fritto, se fatto con arte, può raccontare molto più di una semplice golosità: può diventare una vera tentazione.

Stinco CBT con albicocca

Sous-vide pork shank with apricot

STINCO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON PEZZI DI ALBICOCCA, DAL GUSTO DOLCE E DELICATO.

 40 g  2x1,5kg  170°
7/8'



Stinco CBT con prugna e aceto di mele

Sous-vide pork shank with plum and apple cider vinegar

STINCO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON NOTE EQUILIBRATE DOLCI E ACIDE DELLA PRUGNA

 40 g  2x1,5kg  170°
7/8'



Pollo alla cacciatora

Chicken cacciatore

RIPIENO DAL GUSTO INTENSO CON POLLO, AROMI MEDITERRANEI E OLIVE AVVOLTI IN UNA PANATURA DORATA

 40 g  2x1,5kg  170°
7/8'  200°
12/13'



Pulled Pork con panatura di corn flakes

Pulled pork with cornflake coating

**TENERO PULLED PORK CON PANATURA
CROCCANTE AI CORN FLAKES. CONTRASTO
PERFETTO TRA MORBIDEZZA E CROCCANTEZZA.**



40 g



2x1,5kg



170°
7/8'

Consiglio dello Chef

La nostra sfera di Pulled Pork con panatura croccante ai corn flakes è perfetto accompagnato da una birra.



PROVALE ANCHE IN VERSIONE MINI!

Mini pops pulled pork

Mini pulled pork pops



25 g



2x1,5kg



170°
7/8'

Maialino porchettato

Pork with “porchetta” aromas

**TENERO MAIALE SFILACCIATO AROMATIZZATO
CON GLI AROMI TIPICI DELLA “PORCHETTA”,
IL TRADIZIONALE PIATTO DEL LAZIO.**



40 g



2x1,5kg



170°
7/8'



200°
12/13'



Sfera di brasato al vino rosso

Red wine-braised beef sphere

**RIPIENO DAL BRASATO CON NOTE
DI VINO ROSSO**



40 g



2x1,5kg



170°
7/8'

Consiglio dello Chef

La nostra **sfera di brasato al vino rosso** è l'accompagnamento perfetto per completare un'esperienza gastronomica in enoteca, accanto a un calice di buon vino rosso.



Pollo e peperoni

Chicken with peppers

**SFERA FRITTA DI POLLO ARRICCHITA CON
PEPERONI, PER UN RIPIENO MORBIDO,
SAPORITO E AROMATICO.**



40 g



2x1,5kg



170°
7/8'



200°
12/13'



Polpetta di maialino alla birra

Pork meatball with beer

SFERA FRITTA DI MAIALINO ALLA BIRRA, MORBIDA E SUCCULENTA, DAL GUSTO INTENSO E DELICATAMENTE AROMATICO.



40 g



2x1,5kg



170°
7/8'



Polpetta alla picchiapò

Picchiapò-style meatball

UNA SFERA FRITTA ISPIRATA ALLA TRADIZIONE ROMANA E ARRICCHITA DALL'INCONFONDIBILE CONDIMENTO ALLA PICCHIAPÒ.



30 g



2x1,5kg



170°
7/8'



200°
12/13'



Polpetta di bollito con salsa verde

Boiled beef meatball with "salsa verde"

SFERA FRITTA DI BOLLITO MISTO ARRICCHITA CON SALSA VERDE E UNA FRESCA NOTA DI LIMONE. UN BOCCONE SAPORITO, EQUILIBRATO E AROMATICO.



30 g



2x1,5kg



170°
7/8'



200°
12/13'



Smoked chicken

Smoked chicken

SFERA FRITTA RIPIENA DI POLLO AFFUMICATO, DAL GUSTO INTENSO E AVVOLGENTE. UN BOCCONE CROCCANTE FUORI, MORBIDO E SAPORITO DENTRO.



40 g



2x1,5kg



170°
7/8'





la tua risorsa in cucina

Le foto sono solo a scopo illustrativo.
Foto e descrizioni potrebbero non corrispondere
per valori tipografici. Divisione produzione - Gruppo Capecchi.
Via Tenuta Del Cavaliere, 1 - Guidonia Montecelio (RM) 00012 Italia - Tel. : +39 0660505000
rcfood@capecchispa.eu - www.rcfood.eu