



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 "alla cacciatora", olives and mediterranean herbs

**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'



Sfera di brasato

Braised beef ball

**MORBIDA SFERA DI BRASATO DI MANZO COTTO
A BASSA TEMPERATURA, DAL GUSTO INTENSO
E AVVOLGENTE.**



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°
5/6'  200°
12/13'



Polpetta di bollito con salsa verde

Boiled beef meatball with italian green sauce

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°
5/6'  200°
12/13'



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'



Maialino alla birra con panatura Pankorn

Beer-infused pork meatball with Pankorn coating

SFERA FRITTA DI MAIALINO ALLA BIRRA, CON PANATURA PANKORN A BASE DI PANKO E CORN FLAKES, EXTRA CROCCANTE E DORATA.

 30 g  2x1,5kg  170°
7/8'



Pulled Pork con panatura di corn flakes

Pulled pork with cornflakes coating

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



40 g



2x1,5kg



170°
7/8'



PROVALE ANCHE IN VERSIONE MINI!

Pops di pulled pork

Pulled pork pops



25 g



2x1,5kg



170°
5/6'



200°
9/10'

Smoked chicken

Smoked chicken

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



30 g



2x1,5kg



170°
7/8'



200°
9/10'





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