



Più gusto. Naturalmente.

TUTTO IL SAPORE
DELLA NATURA,
IN 12 RICETTE.

DAL 1929,
LA QUALITÀ
È IL NOSTRO PRIMO
INGREDIENTE.

Sono più di 85 anni che diamo sapore a tutte le vostre ricette: prendiamo spunto dalla cucina trentina, che nasce dalla passione per le cose fatte bene con semplicità e naturalezza. Materie prime eccellenti, processi di lavorazione lenti e delicati e cura artigianale: è così che riusciamo a creare, oggi come allora, prodotti in linea con i gusti degli italiani e il piacere di mangiare sano.



SOSTENIAMO
L'ECOSOSTENIBILITÀ.
TUTTI I GIORNI.

Solo da filiere controllate dall'ICEA - Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale e solo da un'accurata selezione di materie prime di qualità garantita: i prodotti Bauer sono la risposta ideale per chi segue una dieta equilibrata e salutare, e anche la nuova linea BIO è perfettamente coerente con questa attenzione per la sostenibilità. Allo stesso modo, lo stabilimento rispecchia la filosofia dell'azienda, dato che la scelta dei materiali di costruzione e i sistemi energetici e idrici sono a impatto zero. E non è tutto: con il progetto dell'"orto sul tetto" - un vero e proprio roof garden - si è creato uno spazio di condivisione ed educazione che coinvolge anche le scuole, per sensibilizzare sull'argomento e diffondere il nostro ideale di mondo più verde.





SCEGLIAMO IL VERO DELLA NATURA PER CREARE PRODOTTI DI QUALITÀ.

LINEA BIO BAUER.
LA QUALITÀ DI SEMPRE,
CON UN'ATTENZIONE IN PIÙ.



100% BIO

Verdure e olio vegetale
100% da agricoltura biologica, certificata.
Estratto di lievito 100% bio, certificato.

CERTIFICATO BIO

Tutti i nostri prodotti BIO sono Certificati ICEA,
la Certificazione Etica e Ambientale
riconosciuta a livello internazionale.

Naturalmente, come il resto della famiglia Bauer,
i Brodi BIO sono senza glutammato monosodico aggiunto,
senza glutine, senza lattosio e senza grassi idrogenati.



LA QUALITÀ PRIMA DI TUTTO.

VERDURE E PIANTE AROMATICHE DELL'ORTO

Il vero gusto nasce dalla natura: i nostri ingredienti base sono carote, sedano, prezzemolo, pomodoro e cipolla, sempre selezionati e di prima qualità.

CURA ARTIGIANALE

Professionalità, esperienza, amore per le cose fatte bene e passione: il segreto della qualità Bauer è anche nelle persone. Trattiamo con delicatezza le materie prime e scegliamo tempi di lavorazione più lenti per creare prodotti che siano un concentrato di natura.

SALE IODATO

In quantità limitata*, viene utilizzato al posto del comune sale marino ed è fonte di iodio, in linea con una dieta equilibrata.

ALTO CONTENUTO DI ESTRATTI DI PROTEINE VEGETALI DI PRIMA QUALITÀ

Per prodotti equilibrati e ad alta valenza nutrizionale. In particolare, Vegetalbrodo e Granulare Carne sono ad alto contenuto di proteine.

SOSTENIBILITÀ A TUTTO TONDO

Dalla selezione delle materie prime ai metodi produttivi, dal risparmio energetico e idrico allo stabilimento costruito con le tecniche più evolute per ridurre l'impatto sull'ambiente, dalla formazione educativa sino all'attenzione per le persone che lavorano in Bauer e per i consumatori: un impegno davvero globale.

* Confronto rispetto ai prodotti più diffusi delle principali marche del segmento dadi e granulari.



BONTÀ SENZA ARTIFICI.

NO GLUTAMMATO

È un additivo chimico nocivo per la salute: ecco perché non compare tra i nostri ingredienti.

NO GLUTINE

È garantito: tutti i preparati per brodo Bauer sono inseriti nel prontuario AIC - Associazione Italiana Celiachia.

NO AROMI / NO ADDITIVI CHIMICI

Per assaporare il gusto genuino della natura.

NO GRASSI IDROGENATI

Un'altra scelta in nome della salute: i grassi idrogenati aumentano il rischio di malattie cardiovascolari.

NO LATTOSIO

Tra le intolleranze più comuni, c'è quella al lattosio. E così Bauer lo elimina!



**Bauer produce anche una linea
dedicata di prodotti Halal**
(consentiti ai musulmani).



RICETTE

L'amore per la naturalità si unisce alla attenzione per un'alimentazione gustosa ed equilibrata: nati da questo connubio, i prodotti Bauer sono ingredienti preziosi in cucina, per dare un tocco in più a tutte le ricette, dalle più semplici alle più sfiziose. A condividere questa filosofia, anche lo chef stellato Peter Brunel, cuoco trentino che ha scelto i prodotti Bauer per le sue prelibate creazioni. Ma le specialità Bauer non sono solo al servizio di piatti da gran gourmet: il loro sapore che nasce dalla natura si presta a valorizzare pietanze elaborate ma anche ricette più facili, ottime nel quotidiano. Mettiti alla prova, per apprezzare al meglio le potenzialità dei nostri preparati Bauer: quando anche un semplice dado non è come tutti gli altri, la differenza si sente. Buona preparazione... e buon appetito!

ANTIPASTI



PETER BRUNEL

CIPOLLE BIANCHE IN MANTO DI SFOGLIA CARAMELLATA

*"Buonissime anche come contorno,
in accompagnamento a carni
rosse e bianche."*





RICETTA PER 4 PERSONE



TEMPO circa 1 h e 30 min



INGREDIENTI

2 cipolle bianche tagliate a metà (diametro circa 12 cm)
Granulare Pollo Bauer
Sale
Olio extravergine di oliva

- > **Per il burro dolce:**
45 g di burro con 60 g di zucchero bianco
- > **Per la sfoglia espressa:**
100 g di farina 00
95 g di burro
1 g di sale
2 g di Granulare Vegetale BIO Bauer
15/20 ml di acqua
- > **Per la fonduta:**
50 ml di latte
50 g di crema di latte
150 g di grana
2 g di Granulare Vegetale BIO Bauer
Pepe nero



PREPARATO CON



Granulare
Vegetale BIO
Bauer



Granulare
Pollo Bauer



PREPARAZIONE

1. Per la cipolla: in 4 pezzi di stagnola inserire la mezza cipolla con sale e Granulare Pollo Bauer. Sigillare svolgendo bene la carta e cuocere in forno a 150 gradi per 30 minuti.
2. Per il burro dolce: amalgamare 45 g di burro con 60 g di zucchero bianco.
3. Per la sfoglia espressa: impastare tutti gli ingredienti, dando per 2 volte 4 sfogliate. Far riposare per 30 minuti. Stendere la sfoglia dello spessore di 2 mm e ricavare 4 dischi di 10 cm di diametro.
4. Per la fonduta: portare a infusione tutti gli ingredienti e frullarli con un mixer a immersione.
5. Spalmare lo zucchero dolce negli stampi, adagiare la sfoglia e la cipolla.
6. Cuocere in forno per 20/25 minuti a 180/200 gradi.
7. Servire in una fondina con la fonduta e olio a crudo.

Per accompagnarti passo passo nella preparazione, c'è la videoricetta con Peter Brunel: www.bauer.it

ANTIPASTI



PETER BRUNEL

CREMA DI TUORLO CON CROSTONE DI PANE NERO

"Prima di cena, stupisci
i tuoi ospiti con questo
sfizioso finger food!"





RICETTA PER 4 PERSONE



TEMPO circa 10 min



INGREDIENTI

250 g di crema di latte
250 g di latte scremato
120 g di tuorlo fresco
10 g di maizena
100 g di Grana
30 g di olio extravergine di oliva
4 g di Dado Vegetale Bauer
Pepe
Circa 400 g di pane nero



PREPARATO CON



**Dado Vegetale
Bauer**



Se desideri
un sapore
più particolare,
prova questa
ricetta anche con
**Granulare Pesce
Bauer**



PREPARAZIONE

1. Inserire in una casseruola tutti gli ingredienti, conservando i mezzi gusci d'uovo.
2. Con un frullatore a immersione mixare il composto.
3. Portare la base a sobbollire per 1 minuto.
4. Versare il contenuto nei mezzi gusci d'uovo.
5. Tagliare il pane nero a bastoncini e saltare in padella con burro.
6. Servire le uova ripiene con i bastoncini di pane nero croccanti.

Per accompagnarti passo passo nella preparazione, c'è la videoricetta con Peter Brunel: www.bauer.it

ANTIPASTI



PETER BRUNEL

PIZZA AL CUCCHIAIO

“Un piatto da gustare tiepido,
ottimo in estate.”





RICETTA PER 4 PERSONE



TEMPO circa 40 min



INGREDIENTI

300 g di topinambur (pulito)
100 g di patate (pelate)
500 ml d'acqua
150 ml di latte scremato
20 g di Granulare Pesce Bauer

> **Per la crema emulsionata all'olio extravergine di oliva:**

1 cucchiaino di amido di patate (20 g)
40 g crema di latte
50 g di olio extravergine di oliva
Pepe

> **Per guarnire:**

16 bocconcini di lucioperca crudi
16 falde di pomodorini confit
12 falde di trota rosa arrostita
4 foglie di basilico rosso
1 rametto di cerfoglio e finocchio
Olio
Granulare Pesce Bauer
Buccia di limone



PREPARATO CON



Granulare Pesce Bauer



Per un sapore di terra in alternativa al "tocco di mare", prepara questa ricetta con **Granulare Carne Bio Bauer**



PREPARAZIONE

1. Marinare i bocconcini di lucioperca con olio, Granulare Pesce Bauer e buccia di limone.
2. Cuocere le patate e il topinambur in acqua e latte, aggiungendo il Granulare Pesce Bauer.
3. Una volta cotti, scolarli e inserirli in un padellino.
4. Aggiungere l'amido di patate, la crema di latte e il pepe.
5. Far cuocere per 3/4 minuti e mixare il prodotto.
6. Arrostire le falde di trota in padella per 2/3 minuti, a fuoco vivo.
7. Adagiare la crema in un piatto piano, spalmandola in modo uniforme.
8. Guarnirla con i bocconcini di lucioperca, i pomodorini, le falde di trota arrostite e le erbe aromatiche.
9. Ultimare con olio a crudo e pepe.

Per accompagnarti passo passo nella preparazione, c'è la videoricetta con Peter Brunel: www.bauer.it

SPECIALE **EXPO**



PETER BRUNEL

RISO ALL'ACQUA DI CAPPUCCIO, UOVA DI TROTA E TARTUFO

*«La stagionatura del riso
calcifica e stabilizza l'amido.
Così il riso invecchiato 7 anni
nella reidratazione rallenta
molto l'assorbimento dell'acqua.»*





RICETTA PER 4 PERSONE



TEMPO circa 40 min



INGREDIENTI

800 g di cappuccio rosso
200 ml di succo di mela verde
280 g di riso invecchiato 7 anni
120 g di Grana 24 mesi
80 ml di vino bianco aromatico
80 g di uova di trota
60 ml di olio extravergine di oliva
40 g di burro
40 g di tartufo nero grattugiato
40 germogli di prezzemolo
20 g di Granulare Vegetale BIO Bauer
Sale di Maldon



PREPARATO CON



**Granulare
Vegetale BIO
Bauer**



Per un gusto
più deciso,
prova questa
ricetta anche con
**Granulare Carne
Bauer**



PREPARAZIONE

1. Per l'acqua di cappuccio: centrifugare il cappuccio rosso e il succo di mela con 400 ml d'acqua.
2. Per il riso: cuocere il riso direttamente con tutta l'acqua di cappuccio, unendo il Granulare Vegetale BIO Bauer, quindi mantecare con Grana, olio, burro e sale.
3. Adagiare alla base del piatto il riso mantecato, proseguire con uova di trota, olio extravergine, tartufo grattugiato e germogli di prezzemolo.

EXPO
2015

Peter Brunel ha creato questo piatto in tema con Expo Milano 2015, dato che **“richiama la vita: le uova sono l'embrione, il tartufo la terra, i germogli verdi le piante che nascono. Per questo l'ho dedicato all'esposizione universale i cui temi principali erano proprio la vita e il nutrimento del pianeta.”**

TIMBALLO DI RISO AL FORNO AI FUNGHI E SALSICCIA

« Il timballo ha origini rinascimentali. In questa versione dà il meglio di sé se abbinato a un vino rosso corposo. »



RICETTA PER 4 PERSONE



TEMPO circa 1 h e 20 min



INGREDIENTI

- **Per il riso:**
300 g di riso, 80 ml d'acqua, 1/2 bustina di zafferano,
1 Dado Funghi Porcini Bauer, 20 g di burro, pepe
- **Per il ripieno:**
2 salsicce, 100 g di scamorza, 120 g di funghi porcini,
sale, pepe
- **Per la besciamella:** 300 ml di latte, 35 g di burro,
20 g di farina bianca 00, noce moscata, sale
- **Per guarnire:** burro, pangrattato, Grana,
olio extravergine di oliva



PREPARATO CON



**Dado Funghi
Porcini Bauer**



Per un sapore
di bosco ancora
più intenso,
prova questa
ricetta anche con
Funarella Bauer



PREPARAZIONE

1. Far sciogliere lo zafferano in mezzo bicchiere d'acqua.
2. Mettere l'acqua rimanente in una padella capiente e aggiungere i Dadi Funghi Porcini Bauer, quindi portare ad ebollizione.
3. Unire il riso e cuocere per circa 15 minuti, mescolando di tanto in tanto.
4. Nel frattempo, preparare la besciamella: sciogliere il burro in un pentolino, quindi aggiungere la farina, sempre mescolando; scaldare il latte con il sale e la noce moscata; aggiungere il burro amalgamato con la farina al latte quanto sta per bollire; mescolare bene con una frusta finché la besciamella non diventa densa.
5. Una volta che il riso sarà pronto, mantecarlo con il burro e pepare.
Unire anche un po' di besciamella per rendere il risotto più morbido.
6. Per il ripieno: in una padella cuocere la salsiccia, e dopo pochi minuti aggiungere i funghi puliti. Salare, pepare e lasciar cuocere.
7. Una volta pronto, ungere una pirofila con l'olio e cospargere con il pangrattato.
8. Fare un primo strato di riso, poi aggiungere i funghi con le salsicce, la besciamella e la scamorza tagliata a fette. Coprire con il restante riso. Cospargere con il pangrattato e il Grana.
9. A questo punto, mettere dei fiocchi di burro sulla superficie del timballo per far formare la crosta croccante. Cuocere a 220 gradi per 40 minuti.
10. Al termine della cottura, attendere circa 20 minuti prima di servire, così che si riesca a tagliare il timballo evitando che si sfaldi.

PENNE SFIZIOSE ALLE MELANZANE



RICETTA PER 4 PERSONE

Il momento ideale per gustare questo piatto è l'estate, magari con un vino bianco secco fruttato.



TEMPO circa 30 min



INGREDIENTI

300 g di penne rigate
2 melanzane
1 carota
2 cipolle
Olio extravergine d'oliva
Passata di pomodoro
1/2 cucchiaino di Granulare Vegetalbrodo Bauer
Alcune foglie di basilico
Sale e pepe q.b.



PREPARATO CON



Granulare
Vegetalbrodo
Bauer



Per un sapore più
corposo e deciso,
prova questa ricetta
anche con
**Dado Carne BIO
Bauer**



PREPARAZIONE

1. Tritare finemente le cipolle e rosolarle in pentola per qualche minuto. Pulire la carota, tritarla e aggiungerla al soffritto.
2. Lavare, sbucciare e tagliare a cubetti le melanzane, poi unirle alle verdure sul fuoco e mescolare per qualche minuto.
3. Aggiungere anche la passata di pomodoro cuocendo ancora per un paio di minuti, infine impreziosire con 1/2 cucchiaino di Granulare Vegetalbrodo Bauer.
4. Abbassare la fiamma e lasciar bollire coprendo con un coperchio e mescolando di tanto in tanto. La cottura sarà ultimata quando le melanzane saranno morbidissime, quasi "passate". Controllare se è abbastanza salato, per eventuali aggiustamenti.
5. Nel frattempo cuocere le penne scolandole al dente, quindi unirle alle verdure in pentola mescolando per amalgamare e insaporire.
6. Pepare a piacimento, poi servire nei piatti guarnendo con alcune foglie di basilico.

PRIMI PIATTI



PETER BRUNEL

MINISTRA DI CECI ACCOMPAGNATA DALLE COZZE

|| Se preferisci prepararla con i ceci freschi,
lasciali in ammollo in acqua oligominerale
per almeno 12 ore. ||





RICETTA PER 4 PERSONE



TEMPO circa 30 min



INGREDIENTI

1 l d'acqua
250 g di ceci precotti
1 spicchio d'aglio
50 g di lardo battuto
80 g di pancetta cubettata
30 g di polpa di pomodoro
12 cozze
2 peperoncini
Pepe
Vino bianco



PREPARATO CON



**Dado Vegetale
Bauer**



Per un sapore
più rotondo
e corposo,
prova questa
ricetta anche con
**Granulare Carne
Bauer**



PREPARAZIONE

1. Per il brodo: mettere l'acqua in una pentola capiente con 2 cubetti di Dado Vegetale Bauer e portare ad ebollizione.
2. Fare un soffritto con il lardo e la pancetta, aggiungere la salsa di pomodoro e cuocere per 2/3 minuti.
3. Aggiungere i ceci e il brodo vegetale e cuocere facendo ridurre il composto.
4. Ultimata la cottura, separare metà del composto e frullarlo.
5. Miscelare nuovamente e servire in una fondina con crostoni di pane.
6. Sgusciare una dozzina di cozze, saltarle in padella con due peperoncini e del vino bianco. Servirle con la minestra.

Per accompagnarti passo passo nella preparazione, c'è la videoricetta con Peter Brunel: www.bauer.it

ZUPPA DI CEREALI AL PROFUMO DI TIMO



RICETTA PER 4 PERSONE



TEMPO circa 1 h e 30 min



INGREDIENTI

1 cipolla
1 carota
1 costa di sedano
1 l di acqua
80 g di riso
80 g di orzo
80 g di grano saraceno
80 g di farro
1 cucchiaio di passata di pomodoro
2 Dadi Vegetali Bauer
Olio extravergine d'oliva
Timo
Sale e pepe q.b.
Crostini di pane
Grana



PREPARATO CON



**Dado Vegetale
Bauer**



Per variare
e valorizzarla
con un delicato
sentore di pollo,
prova questa
ricetta anche con
Dado Pollo Bauer



PREPARAZIONE

1. Per il brodo: mettere l'acqua in una pentola capiente con 2 cubetti di Dado Vegetale Bauer e portare a ebollizione.
2. Tritare la cipolla e la carota, dunque soffriggere in pentola con olio extravergine d'oliva. Aggiungere anche il sedano e un bicchiere di brodo preparato con il Dado Vegetale Bauer, quindi cuocere ancora 5 minuti.
3. Aggiungere il restante brodo vegetale, un cucchiaio di passata di pomodoro, orzo e grano saraceno. Cuocere per 10 minuti mescolando, quindi aggiungere anche il farro e il riso. Mescolare ancora e portare a bollore a fuoco medio.
4. Abbassare il fuoco e cuocere per un'ora a fiamma dolce (occorre meno tempo in pentola a pressione). Controllare se è abbastanza salato, aggiungere un pizzico di pepe, e un po' di timo.
5. Servire la zuppa accompagnandola con crostini di pane e Grana a piacere.

«Un piatto ricco
di proprietà nutritive:
proteine, carboidrati,
fibre e sali minerali.»

SECONDI PIATTI

POLPETTE DI CARNE SFIZIOSE



RICETTA PER 4 PERSONE



INGREDIENTI

1 l di acqua
300 g di carne macinata di manzo
250 ml di passata di pomodoro
1 uovo
Pangrattato q.b.
Latte q.b.
Grana grattugiato
Prezzemolo q.b.
2 cubetti di Soffritto Bauer
Olio extravergine d'oliva
2 cubetti di Dado Carne Bauer
Sale
Pepe q.b.



PREPARAZIONE

1. Per il brodo: mettere l'acqua in una pentola capiente con 2 dadi Carne Bauer e portare a ebollizione.
2. Su una superficie piana lavorare la carne macinata con il Grana grattugiato, uovo, prezzemolo e pangrattato. Aggiungere anche il sale e il pepe, quindi controllare che l'impasto sia della giusta consistenza: se troppo asciutto, aggiungere un goccio di latte; se troppo umido mettere altro pangrattato.
3. Formare le polpette di carne della dimensione desiderata (noi consigliamo un diametro di 5 cm), quindi tenerle da parte.
4. In una padella abbastanza fonda, aggiungere 2 dadi di Soffritto Bauer (che contengono sedano, carota, cipolla, pomodoro, porro, prezzemolo) e un filo d'olio extravergine d'oliva. Attendere 2 minuti che il soffritto sia pronto, quindi aggiungere le polpette.
5. Rosolare le polpette su tutti i lati girandole spesso, poi aggiungere anche la passata. Cuocere a coperchio chiuso (per circa 15 minuti) le polpette coprendole con un mestolo di brodo.
6. Aggiungere altro brodo, quindi richiudere il coperchio e continuare con la cottura per altri 15 minuti.
7. Ripetere questa operazione ancora una volta, quindi ultimare la cottura assicurandosi che il sugo non risulti secco. Sul finire della cottura controllare di sale.
8. Servire nei piatti ricoprendo le polpette con abbondante sugo di pomodoro.
In alternativa, utilizzare il preparato Fondo Bruno Bauer per un intingolo sfizioso.

«Preparatele più piccole: saranno ottime anche per l'aperitivo, oppure provatele come condimento per la pastasciutta o per arricchire le lasagne al forno.»



TEMPO circa 1 h



PREPARATO CON



Soffritto Bauer e
Dado Carne Bauer



Per completare la ricetta con un sughetto ancora più sfizioso e ricco, prova ad aggiungere anche **il preparato per intingoli Fondo Bruno Bauer**

SECONDI PIATTI



PETER BRUNEL

TROTA ROSA IN CROSTA DI FIENO

*"Utilizzate un forno statico
così che il pesce non si asciughi troppo."*





RICETTA PER 4 PERSONE



TEMPO circa 20 min



INGREDIENTI

4 tranci di trota da 200 g
20 ml di olio extravergine di oliva

► Per la crosta di sale e fieno:

500 g di sale grosso
15 g di farina
20/25 g di albume
1 tazza da tè di fieno
5 g di Arostina Bauer con aglio e prezzemolo



PREPARATO CON



**Arostina Bauer
con aglio
e prezzemolo**



Per esaltare i sapori
di fiume con quelli
dell'orto, prova a
preparare questa
ricetta anche con
**Arostina Bauer
erbe e spezie**



PREPARAZIONE

1. Versare l'olio in una padella e adagiarvi la trota.
2. In un contenitore miscelare sale, fieno, farina, albume e Arostina Bauer con aglio e prezzemolo.
3. Coprire interamente la trota con il composto.
4. Infornare per 7/9 minuti.
5. Eliminare parte della crosta e servire.

Per accompagnarti passo passo nella preparazione, c'è la videoricetta con Peter Brunel: www.bauer.it

GAMBERETTI, PEPERONE DOLCE E MENTA



RICETTA PER 4 PERSONE



INGREDIENTI

500 g di gamberetti
8 pomodorini pachini o perini divisi a metà
Olio extravergine d'oliva
1/2 cipolla
1 spicchio d'aglio
Foglioline di menta (opzionali)
2 peperoni friggiteili privati dei semi e ridotti a cubetti
1 Dado Pesce Bauer

« I gamberi si possono anche preparare qualche ora prima: basta spegnere la fiamma appena si mettono in padella e si cuoceranno lentamente. »



TEMPO circa 15 min



PREPARATO CON



**Dado Pesce
Bauer**



Per far sentire in modo più marcato il sapore del mare, con un pizzico di aglio, aggiungi alla ricetta anche **Arostina Bauer con aglio e prezzemolo**



PREPARAZIONE

1. Soffriggere l'aglio in camicia e la cipolla in un po' di olio extravergine d'oliva.
2. Eliminare l'aglio, alzare la fiamma e aggiungete i pachini: farli saltare qualche minuto a fuoco vivo affinché il tutto si insaporisca per bene.
3. Aggiungere i friggiteili e i gamberi, con il Dado Pesce Bauer: chiudere con un coperchio e far cuocere non più di 5 minuti.
4. Servire aggiungendo, a piacere, qualche fogliolina di menta.

MERLUZZO CON INSALATA DI GRANO, ZUCCHINE E MENTA

“La soluzione ideale per una cena completa e ipocalorica!”



RICETTA PER 4 PERSONE



TEMPO circa 30 min



INGREDIENTI

350 ml di acqua
120 g di grano (quello parboiled che cuoce in 10 minuti)
2 fiori di merluzzo
2/3 cucchiaini di farina
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
2 zucchine
1 cucchiaino e mezzo di Granulare Vegetalbrodo Bauer
2 foglie di menta fresca
Arostina Bauer con aglio e prezzemolo
Un pizzico di sale



PREPARATO CON



Granulare Vegetalbrodo Bauer e Arostina Bauer con aglio e prezzemolo



Per esaltare il sapore di mare, provate questa ricetta anche con Granulare Pesce Bauer

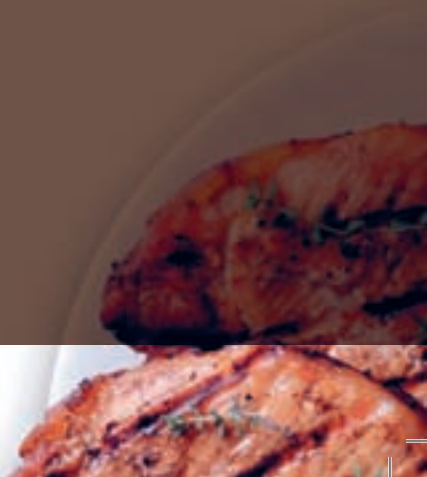


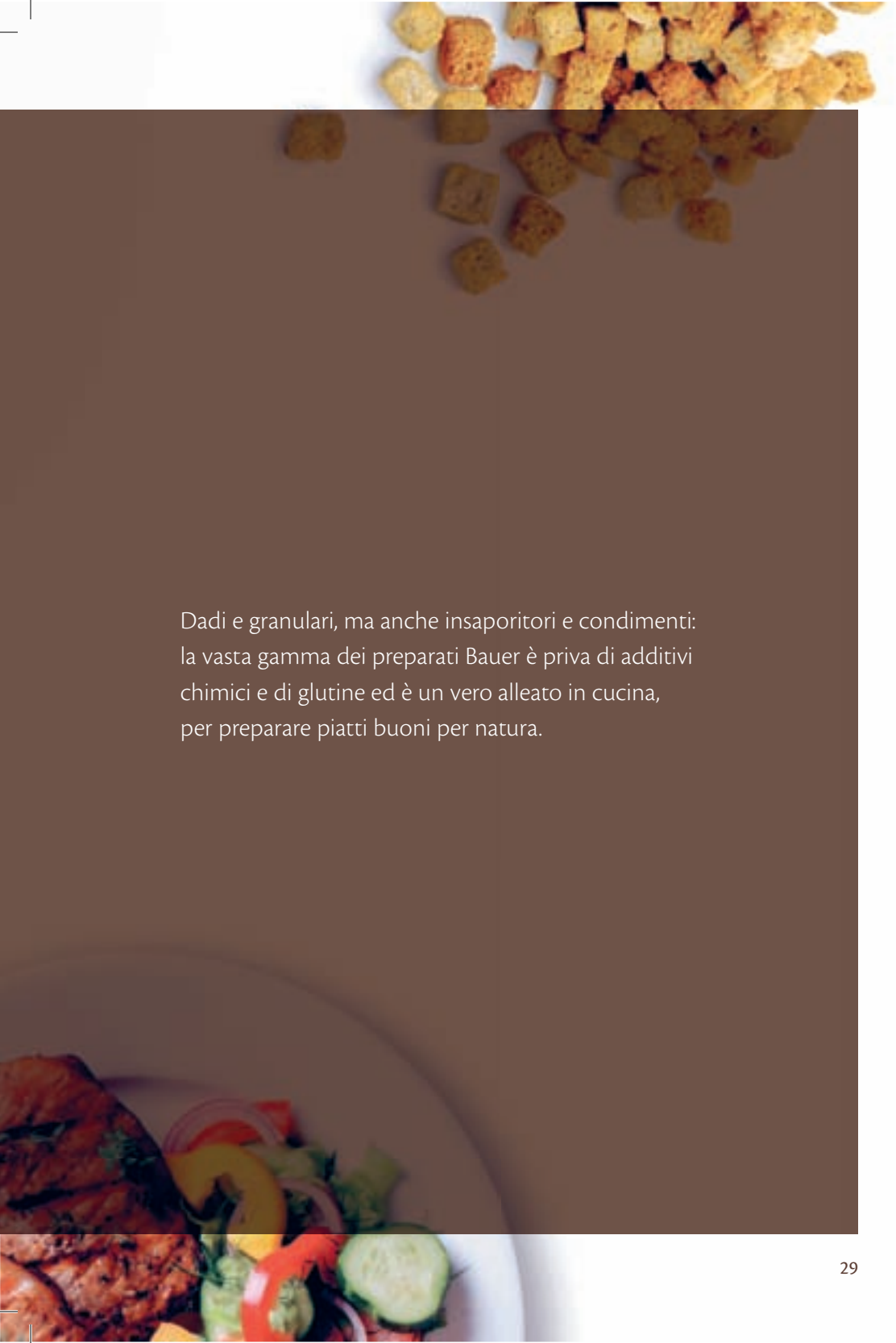
PREPARAZIONE

1. Mettere l'acqua in una pentola capace, aggiungere un cucchiaino di Granulare Vegetalbrodo Bauer e portare a ebollizione.
2. Unire all'acqua bollente il grano e farlo cuocere per circa 10 minuti, finché tutto il brodo sarà assorbito, mescolando regolarmente.
3. In una padella, nel frattempo, mettere a scaldare 2 cucchiaini di olio.
4. Passare i filetti di merluzzo nella farina e adagiarli nella padella con l'olio; cuocerli per circa 10 - 15 minuti, rigirandoli perché si dorino da ogni lato. Unire un pizzico di Arostina Bauer con aglio e prezzemolo, per dare la giusta sapidità con un tocco gustoso.
5. In un'altra padella mettere il restante olio, le zucchine grattugiate e il rimanente Granulare Vegetalbrodo Bauer. Cuocere anch'esse per circa 10 minuti, finché sono morbide.
6. Unire le zucchine al grano ormai tiepido, condirle con un paio di foglie di menta fresca tritata e servire insieme al pesce.



GAMMA





Dadi e granulari, ma anche insaporitori e condimenti:
la vasta gamma dei preparati Bauer è priva di additivi
chimici e di glutine ed è un vero alleato in cucina,
per preparare piatti buoni per natura.

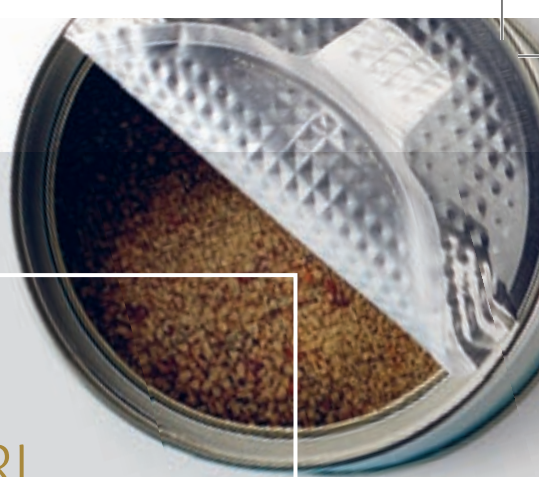
DADI



Dai classici carne e vegetale ai più recenti gusti pesce, pollo e funghi: i Dadi Bauer sono pensati per dare un tocco in più ad ogni piatto, tra sapore e salute.

Provali anche nella versione BIO: la qualità Bauer di sempre con un'attenzione in più. Sono garantiti dalla Certificazione ICEA - Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale.





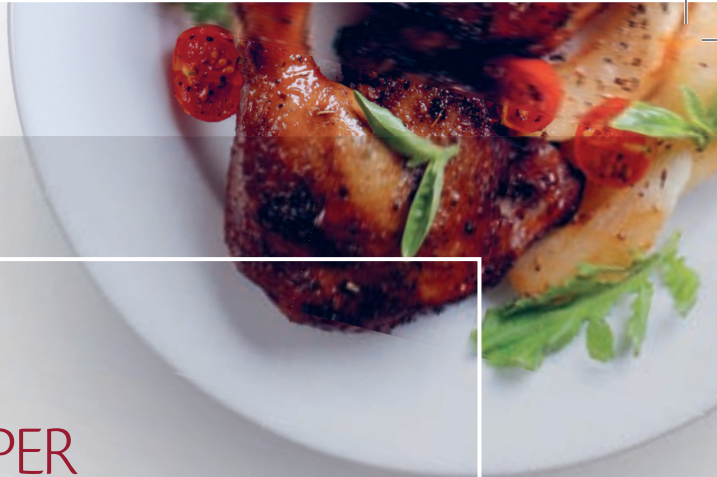
GRANULARI



Il Brodo Granulare Bauer nasce da una lavorazione lenta e delicata, che prevede l'essiccazione delle materie prime a basse temperature. Così la granulazione è perfetta, la solubilità immediata, il piatto saporito.

Solo ingredienti BIO garantiti: i Granulari BIO Bauer sono ideali per brodi in purezza, per minestre e zuppe, ma anche per insaporire secondi piatti o dare un tocco di sapidità a dessert sfiziosi.





HELPER

Serve aiuto in cucina? La linea Helper propone ottimi condimenti per ricette facili e appetitose: per squisiti soffritti, per insaporire primi piatti o carne al gusto funghi, per portare in tavola i sapori della cucina trentina, per un intingolo goloso, o per preparare morbide gelatine!



INSAPORITORI

Erbe aromatiche e spezie dell'orto: quando la semplicità coincide con il sapore, le ricette ringraziano.

Arostina Bauer è con erbe e spezie o con aglio e prezzemolo: prova la sulla carne, il pesce o le patate, e vedrai che risultati da gourmet!





ORA
TOCCA A TE!



RICETTE



Se non trovi i prodotti Bauer nel tuo negozio di fiducia o vuoi riceverli direttamente a casa tua, entra nel nostro e-shop: in pochi minuti potrai sceglierli e ordinare!

eshop.bauer.it

Inoltre sul nostro blog saremo felici di conoscere i tuoi suggerimenti per nuove idee in cucina. Hai seguito le nostre ricette passo a passo o ti sei sbizzarrita con modifiche del tutto personali? E i nostri prodotti ti sono stati di ispirazione per nuove creazioni? Faccelo sapere su **blog.bauer.it!**



BAUER.IT



Bauer S.p.A. | Via Kufstein, 6 | Spini di Gardolo | 38121 Trento ITALIA

info@bauer.it

