

ARTISAN

MartinoRossi



Negli anni '50 il giovane Martino Rossi si dedica al mondo agricolo e ai suoi prodotti, fondando il suo lavoro su tradizione e innovazione.

70 anni dopo, MartinoRossi SpA, seguendo gli stessi valori e linee guida, crea la **linea Artisan**, prodotti senza glutine e senza allergeni dedicata al mondo Food Service.

*"L'alta qualità di un prodotto la ottieni
solo con l'attenzione che gli poni"*

Martino Rossi



LE FILIERE DI COLTIVAZIONE

Abbiamo a cuore la sicurezza di quello che mangiamo. Per questo abbiamo deciso di ripartire da zero, di tornare alle origini, occupandoci in prima persona di ogni attività, come si faceva una volta.

Si chiama filiera controllata, perché seguiamo ogni fase da vicino, con cura e passione, e di tutto il ciclo produttivo conosciamo ogni minimo dettaglio. Tutto inizia nei campi, dove agli agricoltori forniamo i nostri semi migliori, i nostri agronomi e tutto il supporto quotidiano di cui hanno bisogno. È così che nascono le nostre farine e granelle Artisan.

Ci vuole più tempo, più impegno e servono più risorse. Ma il risultato vale tutti i nostri sforzi.

L'INNOVAZIONE MARTINOROSI SPA

Siamo nati negli anni '50 mettendo i prodotti della terra al centro dei nostri interessi e offrendo supporto alle aziende agricole del territorio, cercando soluzioni sempre più efficaci senza il timore di cambiare, con la consapevolezza che la chiave del successo è la capacità di fare innovazione.

LA NOSTRA FILIERA DEL VALORE



ARTISAN

LA QUALITÀ È SERVITA

Nasce una nuova linea di prodotti MARTINOROSI pensata per il canale Horeca. Si chiama Artisan: *Artigianale* come la qualità delle nostre granelle e farine provenienti dalle nostre filiere italiane; *Sana* perché sicura, senza glutine, Ogm e allergeni.

Un aiuto indispensabile per tutti coloro che lavorano nel mondo della ristorazione, che in Artisan possono trovare ingredienti e preparati di alta qualità.

In un settore in cui la sicurezza alimentare è al primo posto, le farine di legumi, le granelle e le polente Artisan sono la soluzione ideale: versatili e pronte all'uso, per specialità buone, nutrienti, originali e di qualità premium.





GRANELLE ARTISAN L'ESSENZA DELLA BONTÀ

I legumi più buoni dalle nostre filiere italiane dove tutto, dalla selezione dei semi fino alla raccolta e alla lavorazione finale, è controllato con cura e attenzione per garantire sicurezza e il meglio della qualità, nel rispetto dell'ambiente e delle colture.

Le nostre Granelle Artisan sono ceci, lenticchie verdi mignon, fagioli cannellini e fagioli borlotti: bontà ricche di fibre e proteine e prive di glutine, allergeni e Ogm. Ingredienti semplici ma essenziali per qualsiasi ricetta, tradizionale o gourmet.

DISPONIBILE IN
CONFEZIONI
DA:

1kg



FAGIOLO
BORLOTTO



Fagiolo borlotto del Piemonte da filiera italiana controllata.

LENTICCHIA
VERDE MIGNON



Lenticchia verde mignon del Parco delle Murge (Puglia) da filiera italiana controllata.

CECE



Cece rugoso della Maremma (Toscana) da filiera italiana controllata.

FAGIOLO
CANNELLINO



Fagiolo cannellino del Piemonte da filiera italiana controllata.

SENZA GLUTINE
SENZA SOIA



100%
DA FILIERA
ITALIANA



ZUPPA DI LEGUMI

Ingredienti:

- 100 g di fagioli cannellini
- 100 g di lenticchie verdi mignon
- 100 g di fagioli borlotti
- 100 g di ceci
- 1 carota, 1 cipolla, 1 gambo di sedano
- 100 g di concentrato di pomodoro
- 1 rametto di salvia, 1 rametto di rosmarino
- olio extravergine di oliva, sale, pepe.

Preparazione:

Mettere in ammollo i fagioli, i ceci e le lenticchie per almeno 12 ore.
 Pelare e tritare il sedano, la carota e la cipolla. Versare 2 cucchiai di olio di oliva in una casseruola, unire le verdure e fare soffriggere qualche minuto mescolando spesso.
 Lavare le erbe aromatiche e formare un mazzetto fermandolo con lo spago.
 Aggiungere i legumi al soffritto, unire il concentrato di pomodoro e il mazzetto di erbe. Coprire con acqua fredda e cuocere con il coperchio per 90 minuti o fino a quando la zuppa raggiunge la consistenza desiderata.
 Se necessario aggiungere ulteriore acqua durante la cottura. Regolare di sale e pepe e aggiungere un filo di olio extravergine di oliva a fuoco spento.

Tempo totale di realizzazione: 13 h e 30 min.

ARTISAN



RICETTA
PER 6
PERSONE



ARTISAN



HAMBURGER DI LEGUMI CON GRANA PADANO

Ingredienti:

- 100 g di fagioli cannellini
- 100 g di ceci
- 150 g di soncino
- 100 g di grana padano
- sale e pepe
- 4 panini per hamburger
- maionese e lattuga
- 1 pomodoro

Preparazione:

Mettere in ammollo i fagioli e i ceci per almeno 12 ore. Far cuocere i fagioli e i ceci in acqua e sale: una volta cotti, scolarli, versare in una ciotola e condire con il soncino sminuzzato ed il grana padano. Con l'aiuto di un coppapasta, formare dei mini burger e scottarli in padella. Servire con il pane da hamburger. Aggiungere un cucchiaino di maionese, la lattuga ed il pomodoro a fette.

Tempo totale di realizzazione: 12 h e 15 min.

ARTISAN



RISPARMIA
TEMPO E
MANODOPERA

RICETTA
PER 4
PERSONE



ARTISAN



POLENTE ARTISAN UN CLASSICO DELLA BUONA TAVOLA

Da mais selezionato di alta qualità, coltivato in Italia nelle nostre filiere controllate e certificate CSQA, otteniamo polente premium, superiori per gusto e proprietà nutrizionali.

Disponibili nelle varietà bramata e fioretto, al naturale o precotte al vapore, le nostre Polente Artisan sono la soluzione perfetta per preparare polente squisite e dal colore dorato. Tradizione italiana da reinventare in ogni piatto.

DISPONIBILE IN
CONFEZIONI
DA:

1kg



CSQA
YOUR QUALITIES OUR VALUE

**POLENTE
FIORETTO**



Farina per polenta
ottenuta da varietà di mais
selezionato di alta qualità.

**POLENTE
BRAMATA**



Farina per polenta
ottenuta da varietà di mais
selezionato di alta qualità.

**POLENTE
FIORETTO COTTA
A VAPORE**



Farina per polenta cotta a
vapore, ottenuta da varietà di mais
selezionato di alta qualità.

**POLENTE
BRAMATA COTTA
A VAPORE**



Farina per polenta cotta a
vapore, ottenuta da varietà di mais
selezionato di alta qualità.

SENZA GLUTINE
SENZA SOIA
SENZA COLORANTI



100%
DA FILIERA
ITALIANA



MEDAGLIONI DI POLENTA

Ingredienti:

- 185 g di polenta Artisan bramata cotta a vapore
- 750 ml di acqua
- 100 g di formaggio Brie
- 60 g (8 fette) di pancetta affumicata
- 10 g di olio extravergine di oliva
- sale q.b.

Preparazione:

Portare ad ebollizione 750 ml di acqua. Salare e aggiungere l'olio. Quindi versare a pioggia la farina, mescolando con la frusta. Cuocere a fuoco basso per 5 minuti continuando a mescolare per evitare la formazione di grumi. Successivamente, versare la polenta in una teglia oliata, in modo da creare uno spessore di c.a. 2 cm. Ricoprire con la pellicola e riporre in frigorifero per 30 minuti.

Riprendete la polenta e ricavate con un coppapasta 4 dischi. Avvolgete ciascun disco con 2 fette di pancetta affumicata. Trasferite i dischi su una teglia rivestita con carta da forno. Tagliare a fettine il brie e adagiarle sopra i medaglioni. Passarli al grill per 5 minuti.

Tempo totale di realizzazione: 40 min.

ARTISAN



RICETTA
PER 4
PERSONE





POLENTA E BACCALÀ

Ingredienti per la polenta:

- 250 g di polenta Artisan bramata cotta a vapore
- 1L di acqua
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- sale q.b.

Ingredienti per il baccalà:

- 800 g di stoccafisso ammollato
- 200 ml di latte
- 1 spicchio d'aglio
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 200 ml di olio extravergine di oliva
- sale e pepe nero q.b.

Preparazione:

Portare ad ebollizione l'acqua. Salare e aggiungere l'olio. Quindi versare a pioggia la farina, mescolando con la frusta. Cuocere a fuoco basso per 5 minuti continuando a mescolare per evitare la formazione di grumi. Successivamente, versare la polenta in uno stampo da plum-cake leggermente oliato e farla rassodare.

Dopo aver lasciato lo stoccafisso in ammollo per almeno 24 ore, tagliarlo a pezzi. Metterlo in un tegame coprendolo con l'acqua e 150ml di latte. Salare e portare ad ebollizione. Cuocere il baccalà per 20 minuti. Scolarlo e pulirlo privandolo delle lisce e della pelle. Ridurlo a pezzettini e mescolarlo in una planetaria aggiungendo l'olio a filo. Aggiustare di sale e di pepe.

Una volta raffreddata la polenta, tagliarla a fette. Riscaldare una piastra unta d'olio e abbrustolirvi le fette di polenta da entrambi i lati. Servire il baccalà mantecato sui crostini di polenta.

Tempo totale di realizzazione: 60 min.

ARTISAN



RISPARMIA
TEMPO E
MANODOPERA

RICETTA
PER 4
PERSONE



ARTISAN



FARINE ARTISAN CREATIVITÀ IN CUCINA

Nelle nostre filiere, situate nelle migliori zone di produzione tra Lombardia, Emilia Romagna, Toscana e Puglia, coltiviamo ceci, lenticchie rosse e piselli verdi che trasformiamo nelle nostre Farine Artisan.

La precottura naturale – ottenuta grazie a un trattamento termico che combina sapientemente pressione e calore – preserva il colore vivo dei legumi, oltre a mantenere inalterati i preziosi valori nutrizionali e l'alto contenuto di fibre e proteine.

VANTAGGI

Tempo di cottura più breve

Maggiore elasticità e quindi facilità di lavorazione

Migliore assorbimento dell'acqua

DISPONIBILE IN CONFEZIONI DA:	1kg	
	20kg	



FARINA DI CECE

Cece coltivato in Toscana, nella piana della Maremma.

FARINA DI LENTICCHIA ROSSA

Lenticchia rossa coltivata in Puglia, nel Parco delle Murge.



FARINA DI PISELLO VERDE

Piselli verdi coltivati in Lombardia e nella pianura dell'Emilia.



SENZA GLUTINE
SENZA SOIA
SENZA ADDITIVI
SENZA COLORANTI



100%
DA FILIERA
ITALIANA



FARINATA DI CECI, SPINACI E ROSMARINO

Ingredienti:

- 200 g di farina di ceci
- 600 ml di acqua
- olio extravergine di oliva q.b.
- un rametto di rosmarino fresco
- 400 g di spinacini
- sale e pepe q.b.

Preparazione:

Stemperare la farina di ceci in acqua fredda e aggiungere olio e sale. Pulire gli spinaci, sminuzzarli grossolanamente e, successivamente, unirli al composto. Portare il forno alla temperatura di 230° e scaldarvi la teglia per cuocere la farinata. Ungere la teglia con un cucchiaio di olio, versarvi 2 mestoli di composto e aggiungere il rosmarino. Cuocere a 220° per c.a. 10 minuti. Servire appena sfornata, come antipasto o piatto unico.

Tempo totale di realizzazione: 15 min.

ARTISAN



ARTISAN



VELLUTATA DI PISELLI VERDI, GAMBERI E COZZE

Ingredienti:

- 200 g di farina di piselli
- 1L di acqua
- 4 gamberi
- 8 cozze
- olio extravergine di oliva
- sale q.b.

Preparazione:

Diluire la farina di piselli nell'acqua fredda, portare ad ebollizione e cuocere fino alla densità desiderata. Tenere in caldo e, nel frattempo, spadellare i gamberi e le cozze con un filo d'olio. Impiattare la crema e aggiungere i gamberi e le cozze.

Tempo totale di realizzazione: 15 min.

ARTISAN



RICETTA
PER 4
PERSONE



ARTISAN



TAGLIATELLE DI LENTICCHIE CON COZZE E VONGOLE

Ingredienti

per la pasta fresca

- 250 g di farina di lenticchie
- 3 tuorli
- farina per spolverare
- sale q.b.
- acqua

Ingredienti per il sugo:

- 100 g di cozze
- 100 g di vongole
- olio extravergine di oliva

Preparazione:

In una ciotola capiente unire alla farina le uova intere, sbattute con il sale e un po' di acqua. Dopodiché impastare fino ad ottenere un composto omogeneo e far riposare in frigo per 30 minuti. Stendere l'impasto e creare delle tagliatelle. In una padella antiaderente far soffriggere le cozze e le vongole.

Una volta pronti, sgusciare i molluschi. Cuocere le tagliatelle e condire in padella con i molluschi e un po' di acqua di cottura.

Tempo totale di realizzazione: 45 min.

ARTISAN



RICETTA
PER 3
PERSONE



ARTISAN



FARINE ARTISAN PREPARATO SENZA GLUTINE

Preparato *Senza Glutine* composto principalmente da **farine precotte**. Ciò consente di **preservarne le caratteristiche nutrizionali** e garantisce **migliori performance nella lavorazione**.

L'unicità di questo prodotto risiede nel fatto che si tratta di un'unica proposta di mix di farine senza glutine, interamente di nostra produzione, estremamente versatile e per questo adatto e ideale per tutte le lavorazioni: **pane, pizza e dolci**.

VANTAGGI

Shelf-life (18 mesi vs 12 mesi della farina tradizionale)

Abbattimento tempi di cottura e manodopera

Abbattimento costi

110% assorbimento acqua

DISPONIBILE IN CONFEZIONI DA:	1kg	
	20kg	

PREPARATO SENZA GLUTINE PER PANE PIZZA E DOLCI



Ingredienti

Farina di mais bianco, fecola di patate, farina di riso, fibre vegetali, addensante: idrossipropilmetilcellulosa; farina di pisello, aromi naturali, farina di mais giallo, farina di lino, farina di miglio, farina di grano saraceno.

SENZA GLUTINE
SENZA SOIA
SENZA COLORANTI





TORTA DI MELE SENZA GLUTINE

Ingredienti:

- 300 g di preparato senza glutine
- 175 g di zucchero
- 3 uova
- 250 g di burro
- 100 ml di latte
- 150 g di marmellata di albicocche
- 3 mele
- 1 bustina di lievito vanigliato

Preparazione:

Sbattere le uova con lo zucchero e nel frattempo sciogliere il burro con il latte. Sbucciare le mele e tagliarne 2 a cubetti. Unire le uova alla farina con il lievito. Aggiungere il burro, la marmellata ed infine le mele.

Versare l'impasto in tortiera e decorare con la terza mela. Spolverare con lo zucchero e cuocere in forno preriscaldato a 160° per 30 minuti.

Tempo totale di realizzazione: 40 min.

ARTISAN



RISPARMIA
TEMPO E
MANODOPERA



ARTISAN



PANE SENZA GLUTINE CON OLIVE VERDI

Ingredienti:

- 700 g di preparato senza glutine
- 24 g di lievito di birra fresco senza glutine
- 700 ml di acqua
- 200 g di olive verdi denocciolate
- 10 g di sale fino
- 10 g di olio extravergine di oliva

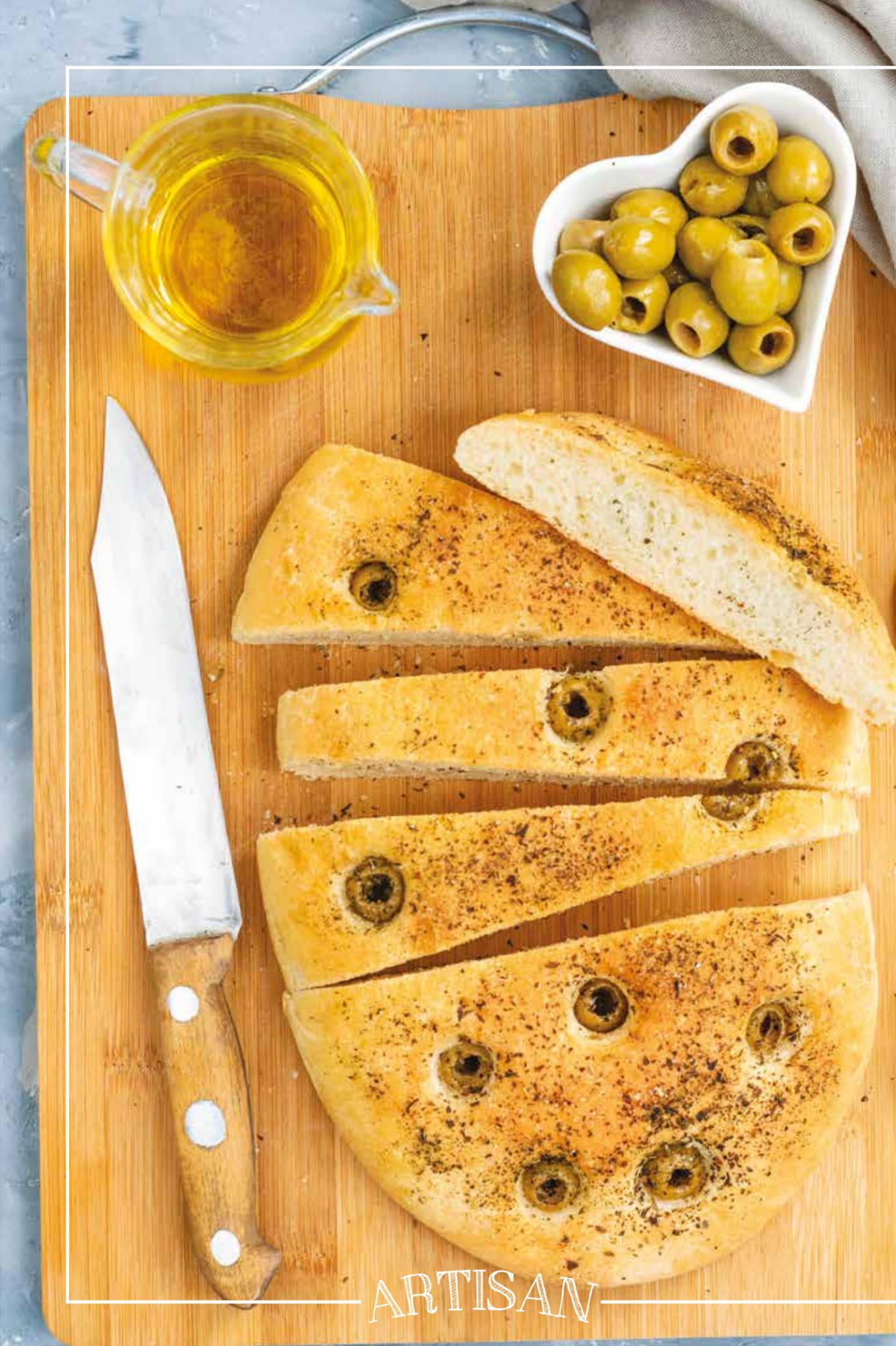
Preparazione:

Sciogliere il lievito di birra in una ciotola contenente acqua tiepida. Aggiungere in planetaria il preparato senza glutine, il composto acqua/lievito, l'olio ed il sale. Quando il tutto è omogeneo, formare un panetto e farlo lievitare in camera a 32° con l'80% di umidità, per 2 ore.

Quando l'impasto sarà ben lievitato, unirvi le olive e formare dei panini di c.a. 150 g. Cuocere in un forno preriscaldato a 180° per 12/14 minuti.

Tempo totale di realizzazione: 2 h e 30 min.

ARTISAN





PIZZA MARGHERITA SENZA GLUTINE

Ingredienti:

- 500 g di preparato senza glutine
- 500 ml di acqua
- 20 g di olio extravergine di oliva
- 24 g di lievito di birra senza glutine
- 400 g di salsa di pomodoro
- 200 g di mozzarella
- basilico e sale q.b.

Preparazione:

Sciogliere il lievito di birra in una ciotola contenente acqua tiepida. Aggiungere in planetaria il preparato senza glutine, il composto acqua/lievito, l'olio ed il sale. Far lievitare per circa 2 ore fino al raddoppio del volume in camera di lievitazione a 3° con 90% di umidità, oppure in forno a 30/32° con un recipiente di acqua.

Spolverare il piano di lavoro con il preparato senza glutine e lavorare a mano l'impasto formando palline da 250 gr circa.

Stendere l'impasto e farcire con la salsa di pomodoro. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 6-8 minuti. Unire la mozzarella e il basilico e terminare la cottura per altri 4-5 minuti.

Tempo totale di realizzazione: 2 h e 20 min.

ARTISAN



ARTISAN

CARATTERISTICHE E PALLETTIZZAZIONI

PRODOTTO GRANELLE SELEZIONATE	CODICE PRODOTTO	EAN-13	SHELF LIFE	PESO NETTO CONFEZIONE	DIMENSIONI CARTONE	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER STRATO	NR. STRATI	CARTONI PER PALLET	CONFEZIONI PER PALLET	DIMENSIONI PALLET	PESO LORDO PALLET
CECI	1AGRNCIITC80	8054314400102	24 MESI	1000g	300*235*235	6	13	7	91	546	800*1200*1845	600
LENTICCHIE VERDI MIGNON	1AGRNLVIITC80	8054314400119	24 MESI	1000g	300*235*235	6	13	7	91	546	800*1200*1845	600
FAGIOLI BORLOTTI	1AGRNFBIITC80	8054314400126	24 MESI	1000g	300*235*235	6	13	7	91	546	800*1200*1845	600
FAGIOLI CANNELLINI	1AGRNFICIITC80	8054314400133	24 MESI	1000g	300*235*235	6	13	7	91	546	800*1200*1845	600

PRODOTTO POLENTE	CODICE PRODOTTO	EAN-13	SHELF LIFE	PESO NETTO CONFEZIONE	DIMENSIONI CARTONE	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER STRATO	NR. STRATI	CARTONI PER PALLET	CONFEZIONI PER PALLET	DIMENSIONI PALLET	PESO LORDO PALLET
POLENTE BRAMATA COTTA A VAPORE	1APBTYCDITC80	8054314400201	24 MESI	1000g	410*260*220	8	9	7	63	504	800*1200*1780	550
POLENTE FIORETTO COTTA A VAPORE	1APFTYCDITC80	8054314400218	24 MESI	1000g	410*260*220	8	9	7	63	504	800*1200*1780	550
POLENTE BRAMATA	1APBNYCDITC80	8054314400225	24 MESI	1000g	410*260*220	8	9	7	63	504	800*1200*1780	550
POLENTE FIORETTO	1APFNYCDITC80	8054314400232	24 MESI	1000g	410*260*220	8	9	7	63	504	800*1200*1780	550

PRODOTTO FARINE DI LEGUMI	CODICE PRODOTTO	EAN-13	SHELF LIFE	PESO NETTO CONFEZIONE	DIMENSIONI CARTONE	PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER STRATO	NR. STRATI	CARTONI PER PALLET	CONFEZIONI PER PALLET	DIMENSIONI PALLET	PESO LORDO PALLET
FARINA DI CECI	1AFAGCEDITC80	8054314400027	24 MESI	1000g	390*310*230	8	8	5	40	320	800*1200*1400	356
FARINA DI PISELLO VERDE	1AFAGPVDITC80	8054314400041	24 MESI	1000g	390*310*230	8	8	5	40	320	800*1200*1400	356
FARINA DI LENTICCHIA ROSSA	1AFAGLRDITC80	8054314400003	24 MESI	1000g	390*310*230	8	8	5	40	320	800*1200*1400	356
PREPARATO SENZA GLUTINE	1AFANXPPXEC80	8054314400010	24 MESI	1000g	390*310*230	8	8	5	40	320	800*1200*1400	356

