

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, per portare prodotti senza glutine e senza allergeni dal campo direttamente sulla tavola degli italiani.

*"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 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 MARTINOROSSI dedicata a tutti coloro che stanno riscoprendo la bontà delle cose fatte in casa. Si chiama Artisan: *Artigianale* come la qualità delle farine provenienti dalle nostre filiere italiane; *Sana* perché sicura, senza glutine, Ogm e allergeni.

Un'ottima alternativa per arricchire le ricette tradizionali con ingredienti innovativi e di alta qualità.

Per te che metti la sicurezza alimentare al primo posto, le farine di legumi Artisan sono la soluzione ideale: versatili e pronte all'uso, per specialità buone, nutrienti, originali e di qualità premium.





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, ideali per rendere le tue ricette ancora più gustose e ricche di proteine e fibre completamente di origine vegetale.

La precottura naturale a vapore preserva il colore vivo dei legumi, oltre a mantenerne inalterati tutti i preziosi valori nutrizionali.

VANTAGGI

Tempo di cottura più breve

Maggiore elasticità e quindi facilità di lavorazione

Migliore assorbimento dell'acqua

DISPONIBILE IN
CONFEZIONI
DA:

1kg



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



CREMA DI CECI CON GAMBERI ROSSI

Ingredienti:

- 200 g di farina di ceci
- 1L di brodo vegetale
- 4 gamberi rossi
- olio extravergine di oliva
- prezzemolo tritato q.b.
- sale e pepe q.b.

Preparazione:

Stemperare la farina di ceci nel brodo vegetale con l'aiuto di una frusta da cucina, portare a ebollizione e far cuocere per 2-3 minuti. Scaldare una padella antiaderente con un filo d'olio e scottare i gamberi. Versare la crema di ceci in un piatto fondo e aggiungervi i gamberi. Decorare con prezzemolo tritato, pepe e olio extravergine di oliva.

Tempo totale di realizzazione: 20 min.

ARTISAN



RICETTA
PER 4
PERSONE



ARTISAN



HUMMUS DI CECI

Ingredienti:

- 90 g di farina di ceci
- 500 ml di acqua
- 10 g di prezzemolo tritato
- 25 g di tahina
- 30 ml di olio extravergine di oliva
- 15 ml di succo di limone
- 5 g di sale

Preparazione:

Far sciogliere la farina di ceci in 500 ml di acqua a temperatura ambiente, aiutandosi con una frusta. Portare ad una ebollizione lenta e leggera il composto, finché risulterà denso e compatto (o comunque, fino ad ottenere la consistenza desiderata).

Aggiungere sale, olio, succo di limone e tahina e mescolare tutti gli ingredienti con un frullatore ad immersione, per evitare la formazione di grumi. Aggiungere, infine, il prezzemolo tritato. Lasciare raffreddare l'hummus con una pellicola prima di metterlo in frigorifero.

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



RAVIOLI DI PISELLI VERDI CON SEPIE

Ingredienti per la pasta fresca:

- 300 g di farina tipo 0
- 100 g di farina di piselli
- 4 uova
- acqua q.b.

Ingredienti per il ripieno:

- 4 seppie media misura
- 250 g di ricotta
- 1 uovo

Ingredienti per il condimento:

- 4 pomodori freschi
- olive taggiasche denocciolate
- basilico q.b.
- olio extra vergine di oliva
- sale q.b.

Preparazione:

Per fare la pasta dei ravioli impastare la farina insieme alle uova e aggiungere un po' di acqua fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Far riposare in frigo per un'ora. Per il ripieno, pulire e tagliare le seppie a listarelle e farle cuocere in padella a fuoco lento, con un filo d'olio e un bicchiere di acqua. Terminare la cottura e regolare di sale. Lasciar raffreddare e successivamente frullare le seppie e unirvi la ricotta e l'uovo.

Per i ravioli, stendere la pasta fino ad ottenere uno spessore di 2/3 millimetri. Creare delle palline di ripieno e posizionarle sulla pasta a distanza di 3 cm l'una dall'altra. Ricoprire con un'altra sfoglia, facendo aderire bene il ripieno alla pasta senza creare bolle d'aria.

In una padella antiaderente, far soffriggere i pomodori tagliati con un filo d'olio e aggiungere le olive taggiasche. Cuocere per 2/3 minuti, unire il basilico sminuzzato e regolare di sale.

Cuocere i ravioli in acqua salata a fuoco medio, scolarli e passarli in padella con il condimento. Servire decorando con foglie di basilico e un filo d'olio.

Tempo totale di realizzazione: 35 min.

ARTISAN



RICETTA
PER 4
PERSONE



ARTISAN



CRACKERS DI PISELLI CON SPUMA DI MOZZARELLA DI BUFALA E PROSCIUTTO CRUDO

Ingredienti:

- 300 g di farina di piselli verdi
- 100 g di mix senza glutine
- 4 g di lievito secco
- 250 ml di acqua
- 100 ml di latte
- 500 g di mozzarella di bufala
- 300 g di prosciutto crudo di Parma
- 30 g di olio extravergine di oliva
- 2 g di sale

Preparazione:

Diluire il lievito nell'acqua calda e unire alla farina, iniziando ad impastare. Aggiungere l'olio e il sale. Impastare fino ad ottenere un impasto compatto e omogeneo. Far lievitare per circa 90 minuti, finché l'impasto non sarà raddoppiato di volume. Dividere il composto in palline e stenderle il più sottili possibile. Bucherellare la sfoglia con l'aiuto di una forchetta e tagliarla in quadrati di 3/4 cm. Cuocere in forno preriscaldato a 170° per 5/6 minuti e far raffreddare.

Per la spuma, unire il latte alla mozzarella tagliata a pezzetti e frullare il tutto velocemente. Lasciare raffreddare il composto in frigo per 30 minuti. Servire i crackers farcendoli con la spuma e aggiungere il prosciutto crudo.

Tempo totale di realizzazione: 25 min.

ARTISAN



RISPARMIA
TEMPO E
MANODOPERA



ARTISAN



TAGLIATELLE DI LENTICCHIE CON COZZE E VONGOLE

Ingredienti

per la pasta fresca

- 250 g di farina di lenticchie
- 3 uova intere
- 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



CREMA DI LENTICCHIE ROSSE CON SPECK

Ingredienti:

- 150 g di farina di lenticchie rosse
- 1L di brodo vegetale
- prezzemolo tritato q.b.
- 200 g speck
- olio extravergine di oliva
- pepe nero q.b.

Preparazione:

Stemperare la farina di lenticchie nel brodo vegetale con l'aiuto di una frusta da cucina, portare a ebollizione e far cuocere per 2-3 minuti. Unire il prezzemolo tritato.

In una padella antiaderente, far rosolare lo speck con un filo d'olio.

Impiattare aggiungendo lo speck croccante alla crema di lenticchie. Aggiungere pepe e un filo d'olio a piacimento.

Tempo totale di realizzazione: 20 min.

ARTISAN



ARTISAN



GRISSINI DI LENTICCHIE ROSSE

Ingredienti:

- 500 g di farina di lenticchie
- 220 ml di acqua
- 100 ml di olio extravergine di oliva
- 7 g di lievito di birra secco
- rosmarino q.b.

Preparazione:

In una ciotola sciogliere il lievito nell'acqua. Aggiungere la farina di lenticchie e, successivamente, il sale, l'olio ed il rosmarino. Impastare finché il composto non sia ben omogeneo e compatto. Lasciare lievitare l'impasto per c.a. 2 ore fino al raddoppio del volume. Dividere il composto in palline e creare i grissini. Cuocere in forno a 200° per circa 8 minuti.

Tempo totale di realizzazione: 2 h e 30 min.

ARTISAN



ARTISAN



ARTISAN

FARINE ARTISAN

Provale in aggiunta alle tue ricette per caratterizzarle in gusto, proteine e fibre e renderle ancora più sane e genuine!



FARINE ARTISAN PREPARATO SENZA GLUTINE

Il nostro preparato senza glutine è composto da una miscela di farine precotte ed è perfetto per rendere le tue ricette gustose e leggere.

Si tratta di un'unica proposta di mix di farine senza glutine, estremamente versatile e, per questo, ideale per tutte le lavorazioni: pane, pizza e dolci.

VANTAGGI

*Un unico mix per tante ricette
110% assorbimento acqua*

DISPONIBILE IN
CONFEZIONI
DA:

1kg



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

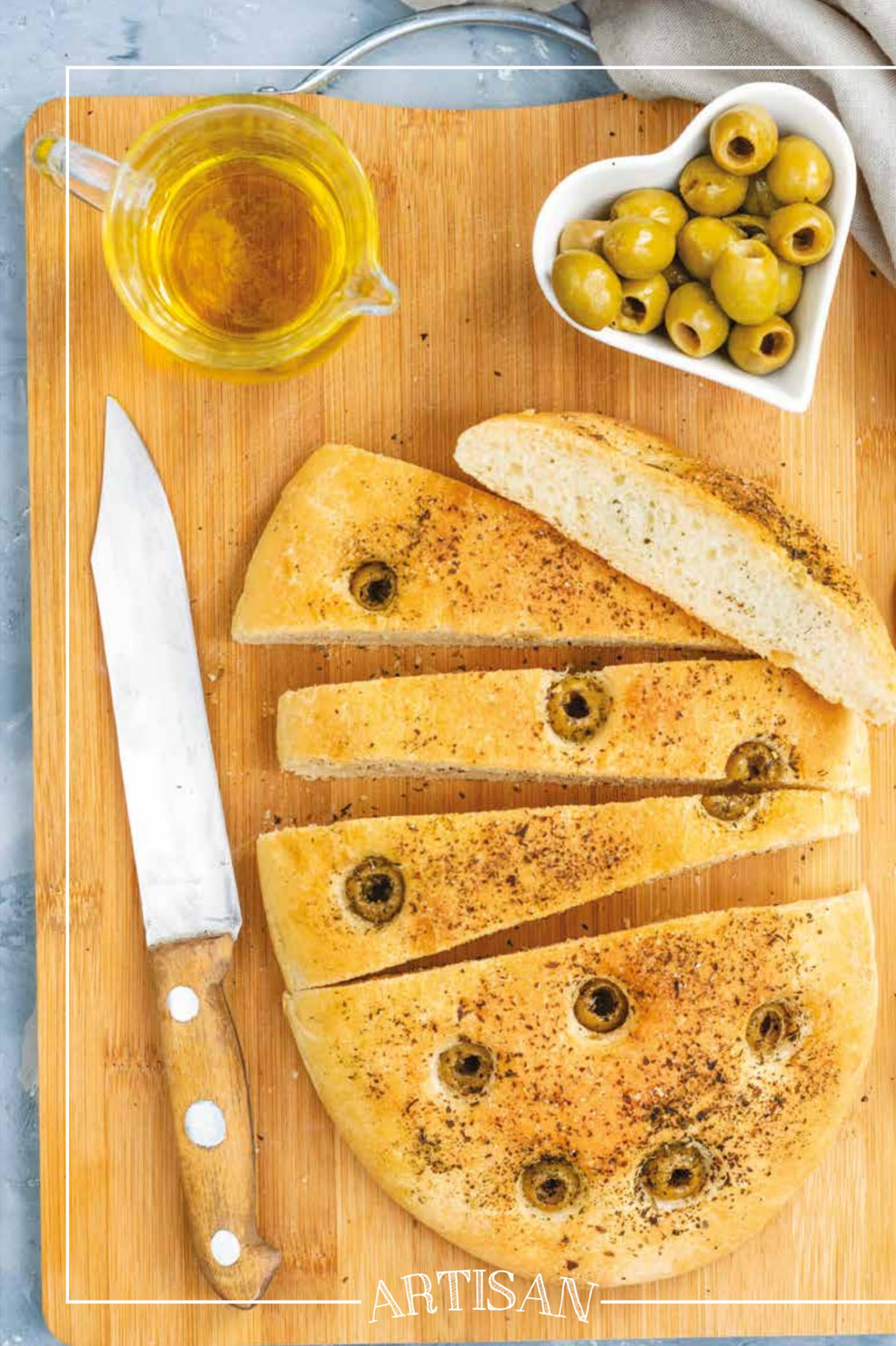
Preparazione:

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 2 ore coperto da un panno umido.

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



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 c.a. 2 ore fino al raddoppio del volume. 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 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



Sede Legale

Via Martiri della Libertà, 50
Gadesco Pieve Delmona
26030, CR - Italia
Tel: (+39) 0372 838501
Fax: (+39) 0372 838551
info@martinorossispa.it

Unità Operativa

SP 26 km 15,100
Malagnino
26030, CR - Italia
Tel: (+39) 0372 58131
Fax: (+39) 0372 441170
malagnino@martinorossispa.it

www.martinorossispa.it



