



PROFESSIONAL

LA QUALITÀ È SERVITA

La filosofia e i valori aziendali hanno portato MARTINOROSSI al lancio della linea *MartinoRossi Professional*, dedicata ai professionisti, ai laboratori artigianali e al canale HO.RE.CA. Un aiuto indispensabile per tutti coloro che lavorano nel mondo della ristorazione, che in MartinoRossi Professional 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 selezionate, le farine per polenta ed i mix plant-based *MartinoRossi Professional* sono la soluzione ideale: versatili e pronte all'uso, per specialità nutrienti, originali e di qualità premium.



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.

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

L'INNOVAZIONE MARTINOROSSI 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



GRANELLE

L'ESSENZA DELLA BONTÀ

I migliori legumi 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 sono ceci, lenticchie verdi mignon, fagioli cannellini e fagioli borlotti: ingredienti semplici ma essenziali per qualsiasi ricetta, tradizionale o gourmet.


**FAGIOLO
BORLOTTO**

Fagioli borlotti
del Piemonte.


**LENTICCHIA
VERDE MIGNON**

Lenticchie verdi mignon della
Puglia e della Toscana.


CECE

Ceci rugosi
della Toscana.


**FAGIOLO
CANNELLINO**

Fagioli cannellini
del Piemonte.

DISPONIBILE IN
CONFEZIONI
DA:

1kg



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.

RICETTA
PER 6
PERSONE

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 cucchiaini 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.

POLENTE

UN CLASSICO DELLA BUONA TAVOLA

Da mais selezionato, coltivato in Italia nelle nostre filiere controllate e certificate CSQA, otteniamo le nostre farine di mais precotte a vapore. Disponibili nelle varietà bramata

e fioretto, le nostre farine per polenta sono la soluzione perfetta per preparare polente squisite e dal colore dorato. Tradizione italiana da reinventare in ogni piatto.



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.



100%
DA FILIERA
ITALIANA



MEDAGLIONI DI POLENTE

Ingredienti:

- 185 g di polenta **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.

RICETTA
PER 4
PERSONE

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.

Riprendere la polenta e ricavare con un coppapasta 4 dischi. Avvolgere ciascun disco con 2 fette di pancetta affumicata. Trasferire 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.

FARINE

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 di legumi.

Il processo di cottura in pressione a basse temperature preserva il colore vivo dei legumi, oltre a mantenere inalterati i preziosi valori nutrizionali.

VANTAGGI

Tempo di cottura più breve
Maggiore elasticità e quindi facilità di lavorazione
Migliore assorbimento dell'acqua



FARINA DI CECE

Ceci coltivati in Toscana.



FARINA DI LENTICCHIA ROSSA

Lenticchie rosse coltivate in Puglia e in Toscana.



FARINA DI PISELLO VERDE

Piselli verdi coltivati in Lombardia e in Emilia Romagna.

DISPONIBILE IN CONFEZIONI DA:	1kg	
	20kg	



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 cucchiaino 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.



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.

RICETTA
PER 4
PERSONE

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.



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

RICETTA
PER 3
PERSONE

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.

MEAT SUBSTITUTE MIX BURGER

DAI LEGUMI, LA NUOVA ALTERNATIVA VEGETALE ALLA CARNE

Dall'esperienza MartinoRossi nella trasformazione dei legumi nascono i meat substitute mix, i nuovi mix a base vegetale per burger e polpette. Mix

plant-based totalmente senza soia, senza Ogm e senza glutine, appositamente pensati per la produzione di alimenti alternativi alla carne.

CARATTERISTICHE

Etichetta corta (solo 4 ingredienti)

Shelf life di 12 mesi

Facili e veloci da preparare

Elevata capacità di assorbimento d'acqua



**MEAT SUBSTITUTE MIX
BURGER - GUSTO MANZO**



**MEAT SUBSTITUTE MIX
BURGER - GUSTO POLLO**

DISPONIBILE IN
CONFEZIONI
DA:

300 g



SENZA
GLUTINE

SENZA
OGM

SENZA
SOIA



BURGER VEGETALE

Ingredienti

- 300g di Meat Substitute Mix
- 615g di acqua fredda ($\pm 4^{\circ}\text{C}$)
- 110g di olio vegetale a scelta

Preparazione:

Versare il Meat Substitute Mix Burger in una ciotola capiente. Miscelare l'acqua fredda in sieme all'olio vegetale e versarli nel mix. Miscelare bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare in frigorifero il composto per almeno 30 minuti.

Lavorare l'impasto dandogli la forma dei burger e cuocere in padella con un filo d'olio circa 3 minuti per lato (oppure in forno per 15 minuti a 180°C).



PROFESSIONAL