



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, i mix senza glutine e i preparati plant-based *MartinoRossi Professional* sono la soluzione ideale: versatili e pronti 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 DI LEGUMI

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, fagioli cannellini e fagioli borlotti: ingredienti semplici ma essenziali per qualsiasi ricetta, tradizionale o gourmet.



FAGIOLO BORLOTTO

Fagioli borlotti del Piemonte.



LENTICCHIA

Lenticchie della Puglia e della Toscana.



CECE

Ceci rugosi della Toscana.



FAGIOLO CANNELLINO

Fagioli cannellini del Piemonte.

DISPONIBILI IN
CONFEZIONI
DA:

1kg



NATURALMENTE
SENZA GLUTINE
E SENZA SOIA

100%
DA FILIERA
ITALIANA



ZUPPA DI LEGUMI

Ingredienti:

- 100 g di fagioli cannellini
- 100 g di lenticchie
- 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, otteniamo le nostre farine di mais per polenta. Disponibili nelle varietà bramata, fioretto

gialla e bramata mais corvino, le nostre farine di mais sono la soluzione perfetta per preparare polente squisite, dal colore dorato e dal sapore rustico.


**POLENTE
BRAMATA PRECOTTA
A VAPORE**

Farina di mais giallo precotta a vapore per polenta bramata, ottenuta da varietà di mais selezionato di alta qualità.

**POLENTE
FIORETTO PRECOTTA
A VAPORE**

Farina di mais giallo precotta a vapore per polenta fioretto, ottenuta da varietà di mais selezionato di alta qualità.

**POLENTE
BRAMATA PRECOTTA
A VAPORE
MAIS CORVINO**

Farina di mais corvino precotta a vapore per polenta bramata, ottenuta da un'antica varietà di mais attentamente selezionato, di alta qualità.

**POLENTE
BRAMATA
CRUDA**

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

DISPONIBILI IN
CONFEZIONI
DA:

1 Kg



NATURALMENTE
SENZA GLUTINE

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 DI LEGUMI

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
Elevata elasticità e quindi facilità di lavorazione
Elevata capacità di assorbimento d'acqua



FARINA DI CECE

Ceci coltivati in Toscana.



FARINA DI LENTICCHIA ROSSA

Lenticchie rosse coltivate in Puglia e in Toscana.

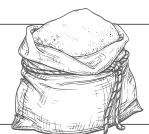


FARINA DI PISELLO VERDE

Piselli verdi coltivati in Lombardia e in Emilia Romagna.

DISPONIBILI IN
CONFEZIONI
DA:

800g



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°C 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°C 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.

PREPARATI PLANT-BASED

DAI LEGUMI, LA NUOVA ALTERNATIVA VEGETALE ALLA CARNE

Dall'esperienza MartinoRossi nella trasformazione dei legumi nascono i preparati plant-based per burger, polpette e macinato vegetale.

Mix 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 24 mesi

Facili e veloci da preparare

Elevata capacità di assorbimento d'acqua



**PREPARATO PER
BURGER E POLPETTE
VEGETALI**
GUSTO MANZO



**PREPARATO PER
BURGER E POLPETTE
VEGETALI**
GUSTO POLLO



**PREPARATO PER
BURGER E POLPETTE
VEGETALI**
GUSTO NEUTRO



**PREPARATO
PER MACINATO
VEGETALE**

DISPONIBILI IN
CONFEZIONI
DA:

300g
250g
(macinato vegetale)



SENZA
GLUTINE

SENZA
OGM

SENZA
SOIA



BURGER VEGETALE

Ingredienti:

- 300g di preparato per burger e polpette vegetali
- 615g di acqua fredda ($\pm 4^{\circ}\text{C}$)
- 110g di olio vegetale a scelta

Preparazione:

Versare il preparato per burger e polpette vegetali in una ciotola capiente. Miscelare l'acqua fredda insieme 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).

Tempo totale di realizzazione: 15/20 min.

PREPARATI SENZA GLUTINE GUSTO E VARIETÀ

MartinoRossi, grazie al costante supporto del dipartimento interno di Ricerca e Sviluppo e grazie ai propri impianti di miscelazione di ultima generazione, è in grado di

realizzare preparati senza glutine specificatamente ideati per la realizzazione di diverse tipologie di prodotti, tra cui panificati, prodotti da forno, dolci, pasta fresca e secca.



**PREPARATO
SENZA GLUTINE PER PANE,
PIZZA E FOCACCIA**



**PREPARATO
SENZA GLUTINE
PER PASTA FRESCA**



**PREPARATO
SENZA GLUTINE
PER DOLCI**

DISPONIBILI IN
CONFEZIONI
DA:

500 g



SENZA
GLUTINE

SENZA
OGM

SENZA
SOIA



PIZZA MARGHERITA SENZA GLUTINE

Ingredienti:

- 500 g di preparato senza glutine per pane, pizza e focaccia
- 420 g di acqua
- 50 g di olio extravergine di oliva
- 25 g di lievito di birra fresco
- 7 g di sale
- 400 g di salsa di pomodoro
- 200 g di mozzarella
- Basilico e farina di riso q.b.

Preparazione:

Sciogliere il lievito di birra in acqua tiepida. Versare il preparato senza glutine per pane, pizza e focaccia in una planetaria ed incorporare il composto acqua-lievito. Aggiungere l'olio ed infine il sale. Impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Mettere l'impasto in una ciotola oliata, coprire con la pellicola e lasciare lievitare in un ambiente tiepido (camera di lievitazione o forno con luce accesa) per almeno 1 ora, fino a raddoppio di volume. Ricavare palline da 250 g l'una circa, spolverare il piano di lavoro con della farina di riso e stendere l'impasto. Precuocere la base in forno preriscaldato a 230 °C per 4-5 minuti. Farcire con salsa di pomodoro, mozzarella e basilico e terminare la cottura a 200 °C per altri 10-15 minuti.

Tempo totale di realizzazione: 2 h.



— ★★★★★ —
PROFESSIONAL