



Presenta



## LA LINEA DEDICATA AI PROFESSIONISTI

I prodotti Eurovo Service sono da sempre i migliori alleati dei professionisti del settore alimentare in quanto garantiscono praticità, sicurezza e igiene mantenendo inalterate le caratteristiche organolettiche delle uova fresche.

**L'utilizzo dei prodotti Eurovo Service  
permette al professionista di:**

- Ottenere risultati ripetibili e costanti.
- Dosare il prodotto con più precisione riducendo gli sprechi.
- Abbattere tempi e costi di produzione.

# Preparato per Uova Strapazzate

SENZA LATTOSIO



**Prodotto a valore aggiunto e ad alto contenuto di servizio** pensato per il canale Horeca, ideale per arricchire di gusto i diversi momenti della giornata (colazione, brunch, pranzi, aperitivi e cene).

**Pronto all'uso:  
VERSA,  
CUOCI,  
SERVI.**





Senza  
**LATTOSIO**



Senza  
**GLUTINE**



Uova **100% italiane**  
di **categoria A**  
da **allevamento a terra**



**PRONTO** all' **USO!**  
Solo da cuocere



Pratica bottiglia in PET  
**richiudibile**



Prodotto **facilmente**  
**dosabile**



**Shelf life di 50 giorni**



**Conservazione in**  
frigorifero

**PLUS**  
**PRODOTTO**



# Perchè utilizzarlo?



## ZERO SPRECHI

Non impacca mai in padella e si può sempre «riprendere» aggiungendo altro prodotto e riportandolo in cottura.



## SICUREZZA E IGIENE

La pastorizzazione riduce la conta batterica naturalmente presente nell'uovo e non è più necessario toccare i gusci.



## RISPARMIO DI TEMPO

Il tempo destinato alla sgusciatura e separazione delle uova è risparmiato.



## RISULTATO COSTANTE

L'utilizzo del preparato per uova strapazzate Élite ti permette di creare ricette standardizzate codificandole in modo replicabile.



# In quali applicazioni

Prodotto altamente versatile, ideale per:

- ❑ **Uova strapazzate**
- ❑ **Farciture di torte salate**
- ❑ Base in aggiunta ad amidi di **pancake, crespelle, frittate soffici, crepes dolci o salate**
- ❑ **Muffin di verdura** o **Quiche Lorraine**
- ❑ **Pasta alla carbonara** e **gustosi toast**

## Funzionalità ed efficienza d'utilizzo

- ❑ Il prodotto permette la cottura in padella, a bagnomaria o forno.
- ❑ Elevata resa in cottura.
- ❑ Il prodotto post cottura mantiene la tipica consistenza cremosa.

1 kg  
Di prodotto  
corrisponde a circa

**12**  
**PORZIONI**



# Come utilizzarlo

- APRIRE IL PRODOTTO
- VERSARE IN PADELLA GIÀ CALDA E OLEATA
- FAR COAGULARE E SMUOVERE IL PRODOTTO CON LA SPATOLA
- CUOCERE FINO AL GRADO DESIDERATO
- SALARE E PEPARE SECONDO PREFERENZA
- SERVIRE CALDO



## **Altri tipi di cottura**

- A bagnomaria in forno tradizionale, muovendo la gastronomia di tanto in tanto
- In forno a vapore e posizionato poi nelle chafing dish per il servizio colazione

*NB: Per la cottura in forno la temperatura ideale è di 140 °C con umidità*





# Flan di cipolle con salsa di pane nero e tuorlo croccante



## Ingredienti:

- 3 Cipolle di Tropea
- 250 ml di Preparato per uova strapazzate Eurovo Service
- 50 g di Parmigiano Reggiano
- 100 g di Pane di segale
- 200 g di Latte
- 6 Tuorli d'uovo
- Qb Pane grattugiato
- Qb Olio per friggere
- Qb Sale e pepe



## Preparazione:

Mondate e brasate a fuoco dolce le cipolle, poi fatele intiepidire e frullatele. Amalgamate alle cipolle il preparato per uova strapazzate, il parmigiano grattugiato, il sale e il pepe, quindi distribuite il composto nei pirottini precedentemente imburrati e cuocete in forno a vapore per 25 minuti a 180°C.

Per la salsa di pane mettete in infusione il pane precedentemente tostato nel latte e, quando sarà quasi completamente sciolto, frullate fino a ottenere una crema liscia. Salate e pepate.

Posizionate i tuorli interi in una placca ricoperta di abbondante pangrattato, quindi ricopriteli con altro pangrattato e fateli riposare in frigo per almeno 7 ore. Friggeteli quindi in olio di girasole.

Impiattate ponendo la salsa di pane calda alla base, appoggiatevi il flan e completate con il tuorlo fritto.



# Millefoglie di pane carasau e verdure, su crema di carote al cardamomo



## Ingredienti:

### MILLEFOGLIE

- 200 g Pane carasau • 200 g Patata gialla • 200 g Zucchine romanesche • 200 g Carote
- 700 g Preparato per Uova Strapazzate Eurovo Service • 150 g Formaggio grattugiato • Qb Sale, pepe e noce moscata

### CREMA DI CAROTE E CARDAMOMO

- 300 g Carote • 50 g Patate • 1 l Brodo vegetale • 20 g Olio extra vergine di oliva • 2/3 g Cardamomo • Qb Sale e pepe

### FINITURA

- Pomodorini confit • Pane carasau fritto • Formaggio morbido





## Preparazione:

**MILLEFOGLIE:** Pelare ed affettare ad uno spessore sottile le patate, le zucchine e le carote.

Da parte unire il preparato per uova strapazzate con il formaggio sale e pepe, frullando il tutto con un mix ad immersione.

In una teglia/stampo precedentemente imburrata, stratificare patate, carote, zucchine e pane carasau e il composto di strapazzato a copertura.

Cuocere in forno a 140°C per circa 60/90 minuti in base alle grandezza.

**CREMA DI CAROTE E CARDAMOMO:** Sbucciare carote, patate e tagliarle a cubetti. In una pentola mettere l'olio extra vergine di oliva, i semi di cardamomo pestati al mortaio e far rosolare con le carote e le patate aggiungendo il brodo vegetale caldo fino a copertura.

Lasciar cuocere per almeno 30 minuti (in base alla grandezza dei cubetti), facendo attenzione che il brodo si sia del tutto ritirato. Aggiustare di sale e pepe e frullare il tutto con un mix ad immersione.

**FINITURA:** Disporre al centro del piatto la crema di carote al cardamomo, rigenerare la millefoglie in forno, adagiarla sulla crema, guarnire con crema di formaggio morbido, pane carasau fritto, pomodorini confit e servire con un filo d'olio extra vergine di oliva.





## **Eurovo S.r.l.**

Sede operativa:

Via Ugo La Malfa, 15

40026 - Imola (BO) Italia

TEL +39 0542 485111

[commerciale.italia@eurovo.com](mailto:commerciale.italia@eurovo.com)