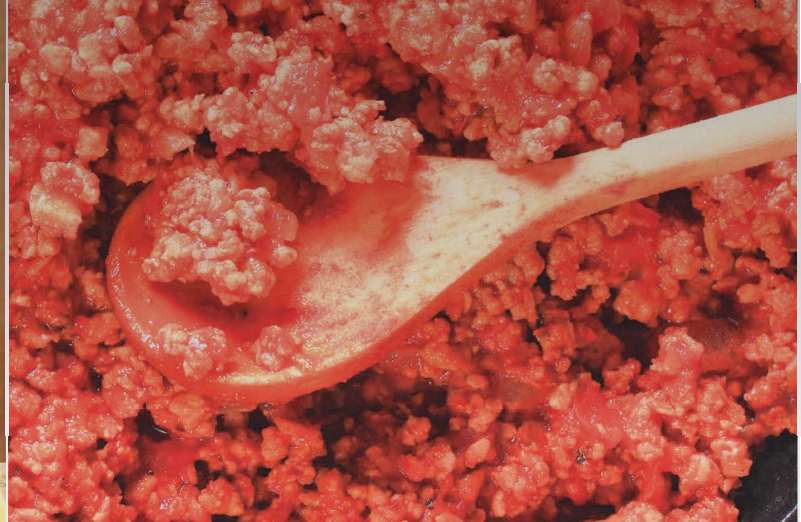




DoGusto®

IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE



foppa

TASTE SUPPORTER



DoGusto albuoncibo

DoGusto è un marchio che beneficia della fiducia dei professionisti della ristorazione perché è distribuito in ogni parte d'Italia, dal Trentino Alto Adige alla Sicilia, grazie a un gruppo di aziende serie e competenti consorziate in un gruppo che ha quarant'anni di esperienza nel mondo dei consumi fuori-casa.

Per questo scegliere DoGusto è il modo migliore per garantire agli ospiti del tuo ristorante una qualità certa che si basa su prodotti di grande gusto adatti a menu di ogni tipo.

“Nulla sveglia un ricordo quanto un odore” lo diceva un grande romanziere e questa frase mi è tornata alla mente di fronte a questo tavolo che raggruppa solo una parte dei prodotti DoGusto.

Come si diventa il primo nella mente? Come si viene ricordati o pensati per primi? La risposta è con una forte e chiara identità.

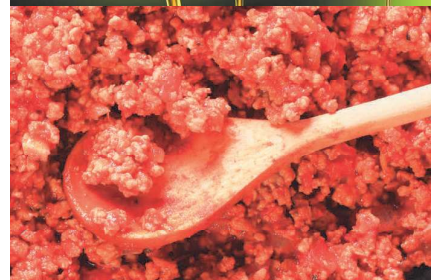
Mangia con serenità, il cibo è gioia, salute e amore. È da questi concetti che siamo partiti per creare la linea DoGusto.

Infatti quando avviciniamo a un piatto di pasta, il cibo per eccellenza di questo Paese, viviamo sensazioni che corrispondono a queste caratteristiche di gioia, salute, amore, identità, odore. Per questo abbiamo scelto una selezione di paste secche fatte solo con grano 100% marchigiano, proveniente quindi da un territorio vocato per la coltivazione del grano, perché scegliere prodotti di filiera 100% italiana ci garantisce che la qualità delle materie prime e delle lavorazioni seguano gli standard di sicurezza italiani. E ravioli, con ripieni stagionali, prodotti dagli chef per gli chef.

Abbiamo anche pensato agli abbinamenti, con sughi pronti che possono supportare il lavoro delle cucine; un pesto con il basilico di Prà, l'olio extravergine e il Parmigiano Reggiano come ingredienti principali, bottarga, ragù di diverse tipologie, pomodori scelti così come sono, naturali, dolci, italiani! Ma anche un guanciale delizioso per le amatriciane o le carbonare.

Sui salumi poi siamo andati a visitare le zone di produzione delle DOP più famose: il Prosciutto di Parma stagionato 30 mesi ma anche il San Daniele DOP, la coppa piacentina DOP, frutto di una selezione tra artigiani che producono una ricetta che vanta persino una storia della diplomazia perché è con questo salume che il Cardinale Alberoni nel 1700 divenne ascoltato primo ministro del re Filippo V di Spagna.

Ma anche il prosciutto cotto a lenta lavorazione che non disperde le proteine nobili della carne che mantiene, in questo modo, tutte le sue proprietà nutrizionali.



Stessa cosa riguarda i formaggi DoGusto, selezionati tra i prodotti DOP come il Parmigiano Reggiano 30 mesi, il formaggio migliore del mondo secondo la classifica internazionale di Taste Atlas Awards, ideale con il riso di cui DoGusto vanta le migliori tipologie.

O ancora il Taleggio DOP, il Grana Padano tuttofieno da 24 mesi di stagionatura, il Gorgonzola DOP, le tome piemontesi, l'Asiago DOP, l'Ambra di Talamello un formaggio ovino, un pecorino stagionato in fossa che vanta una lunga storia leggendaria. Il formaggio di fossa, secondo la leggenda, risale al XV secolo dalla necessità dei contadini dell'Appennino di difendere le proprie provviste alimentari dalle truppe di Alfonso d'Aragona che padroneggiavano tra Romagna e Marche. Il nome Ambra di Talamello arriva da Tonino Guerra, poeta e sceneggiatore, che ne esaltò il colore ambrato. Perfetto per un carrello dei formaggi si presta anche a numerose ricette per il suo sapore deciso. Altrettanto valore all'Occhio di Puglia, un formaggio caratteristico per la sua occhiatura interna e che rispetta le antiche tradizioni casearie come grande atto di amore verso il futuro.

E i formaggi a pasta filata, stracciatelle, burrate, mozzarelle di bufala campana Dop prodotta da famiglie di casari, che ogni mattina lavorano il latte fresco delle bufale. Prodotti che si prestano, per la loro grande versatilità, a numerose ricette della cucina italiana.

Per non parlare degli oli extravergini, un 100% italiano e i monovarietali, oltre a oli per friggere pensati appositamente per DoGusto, con una grande percentuale di altooleico per ottonere una sintesi ottimale tra le alte prestazioni in cottura e importanti aspetti nutrizionali e il burro prodotto dal latte del Parmigiano Reggiano.

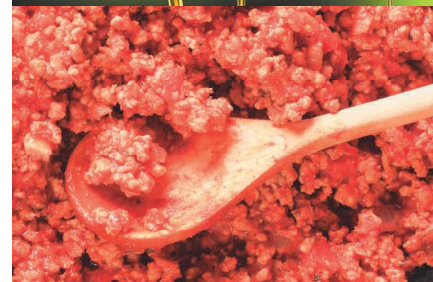
Oppure le acciughe, impanate, con il merluzzo o quelle del Cantabrico, le selezioni di salmone e spada affumicato, tutti prodotti di grande bontà, versatili al ristorante, in pizzeria o come aperitivo.

Infine una selezione di verdure coltivate e raccolte nei campi italiani, senza nessuno spreco in cucina, ricettate o semplicemente pronte all'uso.

DoGusto è una linea di oltre 170 prodotti, in continuo divenire a cui si aggiungeranno carni, ittico, prodotti per le prime colazioni, per raggiungere l'obiettivo di fornire un assortimento completo per ogni esigenza di cuochi, pizzaioli, osti che vogliono offrire qualità qualità qualità.

DoGusto al tuo menu. Ricordalo sempre!

Alcuni dei prodotti DoGusto sono stati selezionati, sulla base di degustazioni alla cieca, dai Maestri di Cucina della FIC - Federazione Italiana Cuochi - a cui va il nostro ringraziamento per la preziosa collaborazione.





I SALUMI

DoGusto[®]

IL MEGLIO PER LA RISTORAZIONE

Prosciutto di Parma D.O.P. 20 mesi pulito Addobbo

Cod. 09856 - Addobbo - 8/8,5 kg



Il Prosciutto di Parma Dop 20 mesi DoGusto nasce a Langhirano, uno dei luoghi più vocati in Italia, conosciuto in tutto il mondo per la stagionatura del prosciutto crudo. Il particolare microclima di questo luogo, caratterizzato dall'aria proveniente dalle coste liguri e toscane e dai profumi dei castagneti e dai pineti dell'Appennino, si traducono in una stagionatura unica, perfetta per la coscia precedentemente lavorata, massaggiata e salata. La secolare tradizione nella lavorazione del prosciutto crudo, l'attenta salatura delle cosce e le dovute attenzioni fino al momento della vendita, elevano la qualità di questo salume che viene affinato per almeno 20 mesi. Prima di arrivare nel vostro locale viene disossato, rendendolo maneggevole e ideale soprattutto per la ristorazione veloce o per i ristoranti che dispongono di poco spazio per la conservazione. Per la sua produzione non si utilizzano né conservanti né additivi: il risultato è un prosciutto crudo gustoso, completamente naturale, da impiegare sia al ristorante che in gastronomia.

Cod. 10293 - Prosciutto Parma D.O.P. 24 mesi pulito Addobbo

Prosciutto di Parma D.O.P. 30 mesi pulito Addobbo Riserva Rara

Cod. 09857 - Adobbo - 8/8,5 kg



Il Prosciutto di Parma Dop Riserva Rara DoGusto, lo anticipa il nome, è un'eccellenza assoluta nel mondo dei prosciutti crudi. È un prodotto unico, ideale per chi vuole garantire ai propri clienti esperienze gastronomiche straordinarie, facendo assaporare il meglio di ciò che un territorio può offrire. Nasce a Langhirano, uno dei luoghi più vocati in Italia, conosciuto in tutto il mondo per la stagionatura del prosciutto crudo. Il particolare microclima di questo luogo, caratterizzato dall'aria proveniente dalle coste liguri e toscane e dai profumi dei castagneti e dai pineti dell'Appennino, si traducono in una stagionatura unica, perfetta per la coscia precedentemente lavorata, massaggiata e salata. La secolare esperienza nella lavorazione, unitamente alla lunga stagionatura della coscia selezionata appositamente per arrivare oltre 30 mesi, si traducono in un salume dalle peculiari caratteristiche organolettiche, dotato di un bouquet aromatico equilibrato e di una fetta perfetta. Prima di arrivare nel vostro locale viene disossato, rendendolo maneggevole e ideale soprattutto per la ristorazione veloce o per i ristoranti che dispongono di poco spazio per la conservazione. Per la sua produzione non si utilizzano né conservanti né additivi: il risultato è un prosciutto crudo gustoso, completamente naturale, da impiegare sia al ristorante che in botteghe di alta qualità.