



<http://www.tecalsrl.com>  
<http://www.tecalsrl.eu>

Via per Parma, 32 - 43029 TRAVERSETOLO (PR)  
Deposito e spedizioni: Via Zoe Fontana 9/11  
R.E.A. 184523 - Reg. Imp. PR 01872080344  
Cod. Fisc. e P.IVA 01872080344  
Tel. 0521 342104 - Fax 0521 342103 - 341647  
<http://www.ipiaceridellatavola.eu>  
E.mail - [info@tecalsrl.com](mailto:info@tecalsrl.com)  
E.mail - PEC - [tecac@postacert.cedacri.it](mailto:tecac@postacert.cedacri.it)



## Ricette per Prodotti pronto cuoci.

### Involtini di carne in crosta di pane gustosi.

Unire al pane grattugiato tipo 0010 olio di marinatura rossa, aggiungere a piacere i Contec Tec-Al desiderati, formaggio, latte e mescolare bene. Fare uno strato di preparato, disporvi la carne e ricoprire di pane, arrotolarli e infilarli negli spiedini, tagliarli.

**PRODOTTI Tec-Al CONSIGLIATI:**

**803412564948 MARINATEC ROS DOL 721 SA;**

**0010C250C25B5 PANE GRATTUGIATO FINE 0010 C x5kg**

**SUBOL250.C20B1 CONTEC SUGO BOLOGNESE GF**

**Voledo renderli piccanti sostituire il Contec bolognese con:**

**SUPIC250.C20B1 CONTEC SUGO PICCANTE GF.**

**Per rendere il prodotto Glutan Free bisogna sostituire il pane 0010 con PANGF1703S252 PANE GRATTUGIATO FINE GF.**



## Spiedini di carne macinata.

Impastare la carne con HAMBURTEC CARIPA NE SA e acqua gasata fredda, lasciare riposare per mezz'ora, comporre gli strati nell'apposito stampo per spiedini; si può alternare la carne con verdure (zucchine o melanzane), prosciutto cotto o formaggio (Auricchio) oppure con polenta.

Gli spiedini si possono pastellare o mettere in marinatura con vari tipi di Contec.

**PRODOTTI Tec-AI CONSIGLIATI:**

**HAMCN250.B3.5C24.5 HAMBURTEC CARIPA NE SA;**

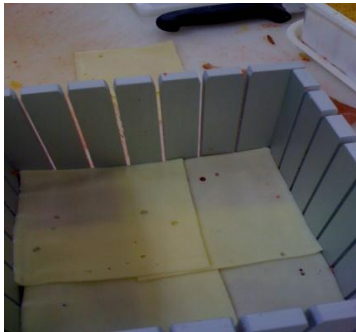
**803412564944 MARINATEC ROSMA 725 SA;**

**VOGLI250.C15B1 CONTEC VOGLIOSA;**

**Oppure:**

**803412564953 CONTEC BARBEQUE SPECIAL.**

Per farli in crosta usare il pane oppure il preparato di pane come nella ricetta precedente senza il formaggio.



## Alette di pollo e costine al curry o gusto messicano.

Alette di pollo o costine di maiale al curry sezionare, ungere bene con olio di marinatura al rosmarino, aggiungere Q.B. di Contec curry e mescolare bene; cottura con B.B.Q..

Alla messicana, usare marinatura rossa e Contec crocc, aggiungere un S.B.T. di Contec messicano dolce o Contec messicano piccante a piacere secondo della piccantezza che desiderata.

**PRODOTTI Tec-AI CONSIGLIATI:**

**803412564944 MARINATEC ROSMA 725 SA**

**CHICU250.C25B1 CONTEC CHICKEN CURRY - SDL .**

per farli leggermente piccanti usare :

**803412564948 MARINATEC ROS DOL 721 SA**

**CHICR250.C25B1SA CONTEC CHICKEN CROCC SA**



Oppure

CHICR250.C25B1SA CONTEC CHICKEN CROCC SA

803412564948 MARINATEC ROS DOL 721 SA

Per personalizzarli e renderli molto più sfiziosi aggiungere:

MESDO250.C15B1 CONTEC MESSICANO DOLCE



## Panature pronte all'uso con diversi tipi di granulometria e colorazioni.

Immergere le fettine di carne in acqua o latte, passarle direttamente nella panatura.

Per ottenere un ottimo risultato e una crosta più spessa, ripetere il procedimento.

PRODOTTI Tec-AI CONSIGLIATI:

PANPR250.C25B181R PANATURA PRONTA 0081/R - SDL

PANPR250.C25B1 PANATURA PRONTA 0081 – SDL



## Straccetti agli agrumi con panatura croccante alla patata.

Preparare gli straccetti di carne mescolarli bene con olio di marinatura agli agrumi, aggiungere patapan 40 e mescolare nuovamente il tutto. Disporlo su un piatto e, se si desidera, aggiungere julienne di zucchine (da cuocere in forno o in padella senza olio e sale).

PRODOTTI Tec-AI CONSIGLIATI:

803412564949 MARINATEC AGRORO 720 SA;

803412564898 SEMIL PATAPAN 40 CROCCANTE ALLA PATATA x5.

## **Preparazione di carne per tramezzini, mezze lune ripiene e hamburger neutri.**

Impastare la carne macinata passata tre volte al tritacarne mescolata con 40 grammi di HAMBURTEC CARIPA NE SA e 200grammi di acqua fredda. Stenderla negli appositi stampi e farcirli a piacere .

PRODOTTI Tec-AI CONSIGLIATI:

HAMCN250.B3.5C24.5 HAMBURTEC CARIPA NE SA

## **Bistecche marinate.**

Tagliare le bistecche dello spessore desiderato, disporle in pirofila usare Marinattec (marinature) e Contec (miscela di spezie e erbe aromatiche) a piacere e secondo il gusto desiderato.

Si consiglia olio di MARINATEC ROSMA 725 SA così si evita l'ossidazione e il relativo cambio del colore della carne .

PRODOTTI Tec-AI CONSIGLIATI:

803412564944 MARINATEC ROSMA 725 SA

Per il gusto:

PIZZA250.C15B1 CONTEC PIZZA

SAPIT250.C15B1 CONTEC SAPORE ITALIANO

SOFBA250.C20B1 CONTEC SOFFRITTO BASE.

## **Filetto di maiale con PEPE DI SICHUAN.**

Stendere fettine di pancette tagliata sottile, sbriciolare il finto pepe con il batticarne o apposito macina pepe e spolverare la pancetta, mettere il filetto e arrotolare, tagliarlo a medaglioni, disporlo in pirofila e aggiungere MARINATEC ROSMA 725 SA e qualche foglietta di rosmarino.

Si consiglia cottura al B.B.Q. oppure in padella.

Salare dopo cottura.

PRODOTTI Tec-AI CONSIGLIATI:

PEPSZ250C15B0.5 PEPE DI SICHUAN

803412564131 PEPE DI SICHUAN, (Macina Pepe Trasparente regolabile);

803412564944 MARINATEC ROSMA 725 SA

## **Arrosto di maiale agli agrumi.**

Prendere un pezzo di lonza di maiale, eseguire, con la punta di coltello, incisioni sul lato lungo, Inserire nei tagli, fette di arancio e limone oppure mele di due colori. Ricoprire con fette di pancetta , condire con marinatura agli agrumi e Contec barbeque special .

Consigliato cuocere in forno a 200° gradi e sfumare con vino bianco e portare a cottura con brodo.

PRODOTTI Tec-AI CONSIGLIATI:

803412564949 MARINATEC AGRORO 720 SA

803412564953 CONTEC BARBEQUE SPECIAL

## **Spiedini di zucchine e carne macinata.**

Tagliare le zucchine con l'affettatrice, stenderle sul tavolo; a parte macinare 1kg di carne con 40 grammi Hamburtec ca.ri.pa ne sa, 170 grammi acqua frizzante fredda e 40 grammi di Speciale Preparato per involtini GF; mescolare, formare delle piccole polpette; arrotolare le polpette con le zucchine, infilare i rotolini sullo spiedo; disporre nei vassoi e condirli con Marinattec rosma, aggiungere Contec a piacere.

Il preparato delle polpette si può usare, oltre che con le zucchine anche per peperoni o pomodori ripieni, con funghi champignon e per normalissime polpette di carne.

Il prodotto si può cucinare in padella o al forno.

**PRODOTTI Tec-AI CONSIGLIATI:**  
**HAMCN250.B3.5C24.5 HAMBURTEC CARIPA NE SA**  
**SPEIN250.C20B1 SPECIALE PREPARATO PER INVOLTINI GF**  
**803412564944 MARINATEC ROSMA 725 SA**



*i Piaceri della Tavola*  
**Tec-AI**

**INGREDIENTI ALIMENTARI – SALE - SPEZIE – ERBE AROMATICHE – AROMI - ADDITIVI CHIMICI – MISCELE BILANCIATE  
DI INGREDIENTI E ADDITIVI – MISCELE PERSONALIZZATE DI INGREDIENTI E ADDITIVI - PANE DISIDRATATO –  
IMPANATORI – BUDELLA – SPAGHI – RETI - CORDE - BUSTE PER IL CONFEZIONAMENTO - SACCHI E FOGLI IN  
POLIETILENE - SIGILLI LITOGRAFATI IN PVC E IN ALLUMINIO – CELLE FRIGORIFERE, DI ASCIUGATURA E STAGIONATURA  
SALUMI - CONSULENZA TECNICA APPLICATIVA.**