# Italien

Printemps – été 2015

MARKON

Un classique réinventé ces fleurs de zucchinis frites, parfaites en entrée, sont farcies d'un fromage du terroir et de zestes de citron.

## Tendances

- Gros plan sur la qualité; plus que dans tout autre type de restauration, la nourriture italienne dépend de la fraîcheur et de la qualité de ses ingrédients.
- L'amertume est très recherchée; on l'utilise pour équilibrer la richesse des plats comme les fettucinis Alfredo et l'osso bucco. On les sert avec des légumes verts fermentés, des agrumes ou des vinaigres.
- Les arancinis, ces petites boulettes de risotto frites font un retour en force; utilisez des ingrédients frais comme du maïs, des tomates et des zucchinis pour les aromatiser.
- Les entrées à base de légumes sont très présents dans cette cuisine; des entrées composées d'aubergines, de chou-fleur, de champignons et d'épinards.
- Démarquez-vous en servant des légumes plus originaux comme le chou romanesco, les tomates anciennes ou la ciboulette à l'ail: vos clients veulent une présentation soignée et audacieuse.
- Les sauces rouges (tomate) classique sont à nouveau populaires; plus elles mijotent longtemps, mieux on les aime!

## Accords suggérés

- Basilic MFC (Markon First Crop): le basilic se prête bien aux pestos et il se marie au cantaloup, olives, oranges, and fraises.
- Citron MFC: Le goût léger du citron empêche aux viandes et fromages d'être trop prédominants; ajouter du zeste ou du jus de citron pour alléger la ricotta, les sauces pour viande, l'aubergine frite, les jarrets de veau et les pommes de terres rôties.
- Champignons portabella MFC: ses meilleurs alliés incluent le fromage, l'aubergine, l'oignon, le riz, la et la tomate.
- Mélange de laitues Toscan MFC: composé de Tango, feuille de chêne, Lolla Rosa, laitues en feuilles vertes et rouges et Sweet Gem (selon la saison)se marie bien aux oignons caramélisés, viandes grillées, saucisses et œuf mollets.
- Kale lavé et coupé RSS (Ready-Set-Serve): dans les salades ou rôti, servi en chips ou dans les pâtes et pizzas, le kale est un excellent complément aux saveurs italiennes classiques comme les oranges sanguines, haricots blancs, l'ail et les pignons.
- Roquette sauvage RSS: Les notes poivrées de la roquette s'apparentent bien aux saveurs complexes du fromage bleu.

## Les Essentiels de la cuisine italienne

- Le fromage Burrata artisanal
- Les sauces tomates classiques
- La pizza sans gluten
- Le saucisson soppressata
- Les gâteaux à l'huile d'olive
- Les agnolotti
- Les sardines
- Le fenouil braisé
- Le Limoncello

- Les pâtes à l'encre de seiche
- Les biscuits amaretti
- La courge musquée
- Les fromages salés
- Le pesto
- Les pois chiches
- Le risotto
- Les champignons
- Les tomates

Gordon SERVICE ALIMENTAIRE

# Italien

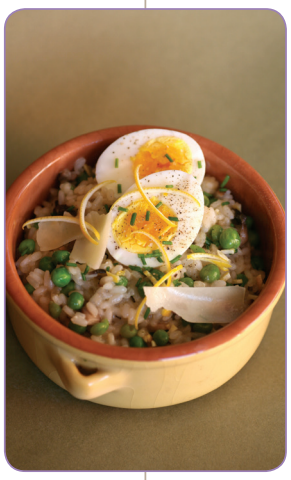
## Conseils d'utilisation

### Basilic MFC

- Utilisez-le de façon inusitée, comme dans les smoothies, la limonade, la crème pâtissière et dans les sandwichs
- Ajoutez-en aux bouillons et sauces (surtout à base de tomate) avec l'ail et l'oignon pour ajouter un étage de saveur
- Utilisez les feuilles entières pour farcir les escalopes de veau, poitrines de poulet au les bracioles (roulade de veau italienne)
- Le basilic est tout indiqué pour la cuisine italienne; dans les pâtes, pizzas, salades, soupes et viandes et même dans les desserts

### Citrons MFC

- Mélanger du kale lavé et coupé RSS avec des pois chiches rôtis, des croûtons grillés et une vinaigrette citronnée
- Préparez une cossetarde maison au citron pour servir au déjeuner avec les scones, muffins anglais et petits pains
- Incorporer le jus et le zeste de citrons MFC pour égayer la saveur des gâteaux à l'huile d'olive
- Fermenter des lanières de citrons MFC et incorporer aux cocktails, marinades, vinaigrettes et sauces pour la viande



### Champignons portobella MFC

- Les portobellas ne sont pas uniquement à farcir, ils sont parfaits pour vos risottos, dans le soupes, sauces à la crème, sur les pizzas et légèrement frits en entrée
- Griller les champignons portobella MFC et ajouter aux linguinis avec de l'huile d'olive et des herbes fraîches comme le basilic et l'origan MFC

### Mélange Toscan MFC

- Un mélange de laitues robustes qui peut servir de lit aux viandes et légumes grillés comme les artichauts, les pommes de terres, le porc, le poulet ou le steak
- Idéal avec les vinaigrettes légères ou plus crémeuses comme au fromage bleu, citron et pavot ou crémeuse à la tomate
- Pour l'été servez-le avec des fruits comme les fraises et une réduction balsamique ou encore avec des nectarines, pêches et prunes
- Accentuez les différentes couleurs du mélange en les disposant en alternance dans l'assiette

### Kale lavé et coupé RSS

- Griller les feuilles vertes et violettes dans de l'huile d'olive, saler et servir en début de repas au lieu du pain
- Rôtir avec des pommes de terre ratte et des viandes comme les côtelettes de porc, cuisses de poulet ou le sanglier
- Créez un pesto avec le kale, du jus de citron, de l'ail, des noix de Grenoble et de l'huile d'olive

### Roquette sauvage RSS

- Servir avec des fromages salés comme le pecorino et le parmesan ou avec des huiles de noix et du jus de citron frais pressé; essayez l'huile de pistaches ou de noix de Grenoble
- Confère une qualité herbeuse aux soupes repas comme la papa al pomodoro, minestrone, pasta e fagioli, ou la soupe aux tomates à la toscane avec des moules

Cette panna cotta obtient sa couleur rosée de fleurs d'hibiscus séchées et sa saveur citronnée de zestes de citron.

LA CONFIANCE DANS CHAQUE CAISSE

### 5-Star Food Safety

- Chaque caisse de produits RSS, MFC ou ESS que vous vous procurez d'un de nos membres distributeurs rencontre ou surpasse les critères de qualité inégalés du programme de sécurité alimentaire de Markon.
- Notre programme de sécurité alimentaire 5-Star Food Safety® est basé sur des spécifications, des inspections et de l'information recueillie à cinq points-clés: des champs, à l'entreposage, au transport, dans les entrepôts des distributeurs, jusqu'aux cuisines des utilisateurs.

**Ready-Set-Serve (RSS).** Les fruits et légumes prêts à servir RSS (Ready-Set-Serve) sont appuyés par le programme 5-Star.

**Markon First Crop (MFC).** Les fruits et légumes MFC (Markon First Crop) entiers sont appuyés par le programme 5-Star.

**Markon Essentials (ESS).** Les fruits et légumes ESS (Markon Essentials) de grade no. 2, procurent valeur, sécurité alimentaire et un rendement stable et sont appuyés par le programme 5-Star.

**5-Star Food Safety.** Programme de sécurité alimentaire évaluant la qualité des produits à cinq points-clé du champ à l'assiette.

Pour en connaître davantage sur les produits Markon, contactez votre représentant des ventes | markon.com

©2015 Markon Cooperative, Inc.