



Aperitivo Gourmet

COLdeROVE
VALDOBBIADENE

N° verde 800.344.944 • www.colderove.it

Colderove S.r.L. • Via Piva 59/b, 31049 Valdobbiadene TV

COLdeROVE
VALDOBBIADENE

Aperitivo Gourmet Colderove

Suggerimenti per la preparazione di finger food.

Con i prodotti **Colderove Gourmet** è facilissimo preparare sfiziosi finger food per accompagnare un ottimo aperitivo o da servire come leggero antipasto. **I crostini Colderove con farina di farro e olio d'oliva**, creati per la ristorazione, mantengono la loro fragranza anche dopo un'ora dalla loro preparazione, quindi, si possono preparare prima senza temere che si deteriorino.

I Paté Colderove sono gustosi, pronti e facili da usare.

In aggiunta a questi ingredienti, per deliziare al meglio il palato e la vista, consigliamo di utilizzare anche crema di formaggio (tipo Philadelphia) e altri ingredienti di guarnitura/finitura.

A lato alcuni suggerimenti per elaborare gustose ricette. ▶

Paté di tonno e arancia.
Vasetto 180 g.

Paté di pesce spada.
Vasetto 180 g.

Paté di peperoni e mandorle.
Vasetto 180 g.



Rosé Ice
è semplice da preparare:
4 cubetti di ghiaccio,
Rosé Extra Dry
Colderove e miscelare
leggermente.



	INGREDIENTE 1	INGREDIENTE 2	INGREDIENTE 3	GUARNIZIONE 1	GUARNIZIONE 2
a	Crostino Colderove	Crema formaggi	Paté di peperoni e mandorle	Julienne di zucchine condite con pepe sale e poco olio di oliva	Filetto di peperone giallo
b	Crostino Colderove	Crema formaggi	Paté di peperoni e mandorle	Scaglie di tonno in olio di oliva	Foglia di prezzemolo
c	Crostino Colderove	Crema formaggi	Paté di peperoni e mandorle	Francobollo di pancetta/speck resa prima croccante in padella	
d	Crostino Colderove	Crema formaggi	Paté di tonno all'arancia	Ricciolo di buccia d'arancia ottenuto con un peeler	Foglia piccola di basilico
e	Crostino Colderove	Crema formaggi	Paté di tonno all'arancia	Frutto di capperi	
f	Crostino Colderove	Crema formaggi	Paté di pesce spada	2 olive taggiasche	
g	Crostino Colderove	Crema formaggi	Paté di pesce spada	Frutto di capperi	Ricciolo di buccia di limone ottenuto con un peeler
h	Crostino Colderove	Crema formaggi	Paté di pesce spada	2 anelli di cipolla di Tropea	
i	Crostino Colderove	Crema formaggi	Due pezzetti di salmone affumicato tagliati a francobollo	Macinata di pepe fresco. Ricciolo di buccia di limone ottenuto col peeler	Trito di erba cipollina
l	Crostino Colderove	Crema formaggi	Fettine di cipolla di Tropea sbollentate	2 gamberetti in salamoia	Macinata di pepe fresco

La preparazione è semplicissima:

1) spalmare con uno spalmino uno strato sottile di crema di formaggio su tutta la superficie del crostino; **2)** sempre con uno spalmino o con una siringa/squeezer fare, nella zona centrale del crostino, una spalmata o due strisce di paté; **3)** ultimare con le guarnizioni.

Un consiglio: scegliete come guarnizione sempre qualche ingrediente che crei una nota di colore. La vostra fantasia potrà creare con pochi ingredienti tantissimi altri abbinamenti, tutti molto sfiziosi da abbinare ai vostri vini Colderove preferiti.