



Garofalo
Kepekli
Organik
Penne
Rigate

Garofalo
Lumachine

Garofalo
Lazanya



Ricotta Peynirli ve İspanaklı Tortelloni
İspanak ve ricotta peynir dolgusu ile doldurulmuş, %100 durum buğday unu (semolina) ve pastörize yumurta kullanılarak üretilmiştir. Pişirme ve servis süresini kısaltmak için üretim sırasında ön pişirilmesi yapılmıştır.



Moova Parmesan Peyniri
Yüksek kaliteli, taze sütnen üreterek özenle olgunlaştırdığımız, vitamin ve mineraller açısından da son derece zengin olan nefis parmesan peynirimizin yağ oranı %45'tir. Parmesan peynirimizi salata ve et yemeklerinizde kullanabilir; makarnalarını ve hamur işi yemeklerini lezzetlendirebilirsiniz.



Moova Gouda Peyniri
Hafif tatlımsı bir krema tadına, yarı sert kıvama ve zengin bir aromaya sahip Gouda peynirimiz, ıslıkça uzayan, tost ve pizzalarda kullanıldığında krema kıvamına gelen bir peynirdir. Yağ oranı % 45'tir. Gouda peynirimizle; peynir tabaklarını zenginleştiribilir; aperatiflerinize lezzet katabilirsiniz.



Daregal Kişniş
Taze baharatları yemeklerinizi lezzetlendirmek için mutfaktaki en önemli malzemelerden biridir. Daregal ürünleri, temizlenip, saplarından ayrılp, dondurulduktan sonra doğranır ve paketlenir.



Sacla Domates ve Feslegenli Makarna Sosu
Taze İtalyan domatesleri ve feslegen ile üretilmiş, kullanıma hazır makarna sosu.



Shandong Yeşil Kuşkonmaz
Taze dondurulmuş 17 cm uzunluğunda, 1-1,6 cm çapında yeşil kuşkonmaz. Garnitürden salata ve çorbaya, kadar pek çok yerde kullanıma hazır, her biri aynı boy ve kalınlıkta bir ürünüdür.



Hugli Demi-Glace Sos
Su ile kısa bir sürede hazırlanan toz et sosu karışımıdır. En kaliteli malzemeler kullanılarak, geleneksel metodlarla üretilmiş bu sosu, et soslarının hazırlanmasında, lezzetini artırmak istediğiniz sote veya tencere yemeklerinde ve makarna soslarında kullanabilirsiniz.



Shandong Panko Japon Ekmek Kırıntıları
Kızartmalarda pane malzemesi olarak kullanılan Japon usulü ekmek kıratı.



Magic Seasoning Et Baharıti
Kırmızı etler için özel olarak hazırllanmış baharat karışımıdır. Marinasyon, izgara ve tüm et yemeklerinde kullanılabilir.



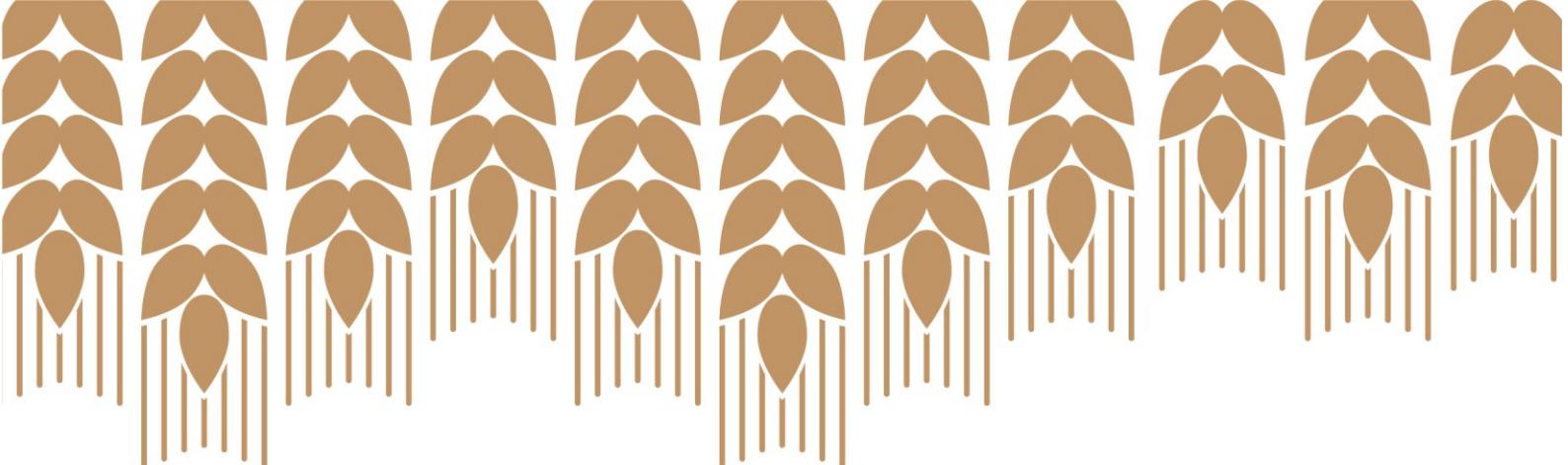
Agnesi Canneloni
Kaliteli durum buğdayı unu ve İtalyan makarna yapım teknikleri ile hazırlanmış, seçkin fakat hesaplı makarna ürünler.



Agnesi Tagliatelle
Kaliteli durum buğdayı unu ve İtalyan makarna yapım teknikleri ile hazırlanmış, seçkin fakat hesaplı makarna ürünler.



Daregal Tarhun Otu:
Taze baharatları yemeklerinizi lezzetlendirmek için mutfaktaki en önemli malzemelerden biridir. Daregal ürünleri, temizlenip, saplarından ayrılp, dondurulduktan sonra doğranır ve paketlenir.



Makarnalar Uygulaması

5 TAHILLI SEBZE DOLGULU RONDELLİ VE KARİDES

Malzemeler

7 ad.
1 t.kaşığı
1 t.kaşığı

4 ad.
½ ad.
½ ad.
1 t.kaşığı
2 t.kaşığı
1 t.kaşığı
1 ç.kaşığı
1 y.kaşığı
1 y.kaşığı
1 y.kaşığı
Kokteyl Karides
Kabak (küçük küpler)
Havuç (küçük küpler)
Dolmalık Fıstık (kavrulmuş)
Tereyağı
Zeytinyağı
Sarımsak (pure)
Su
Sivyağ
Tuz
Karabiber

Hazırlanışı:

Kaynayan suda Rondelli'yi 3 dakika pişirin. Havucu ve kabağı, zeytinyağı ve tereyağında 30 saniye orta ateşte soteledikten sonra, tarhunu ve sarımsağı ekleyin. Malzemeler karışana kadar pişirmeye devam edip, karidesleri ekleyin. Karidesler pembeleşinceye kadar pişirip suyu ekleyip altını kısır. Tereyağını bir tavada rengi koyulaşana kadar kısır ateşte pişirin. Rondelli'yi karışına ekleyin, gerekirse biraz daha tereyağı ekleyip birlikte karıştırın. Tabağa alıp, tereyağı, dolmalık fıstık ve parmesan ile servis edin.

FUSILLİ LUNGHİ VE DENİZ ÜRÜNLERİ

Malzemeler

80 gr
2 y.kaşığı
1 y.kaşığı
1 t.kaşığı
2 y.kaşığı
2 y.kaşığı
1 t.kaşığı
4 ad.
1 t.kaşığı
1 y.kaşığı
1 ç.kaşığı
1 t.kaşığı
Garofalo Fusilli Lunghi
Sacla Domates ve Feslegenli Makarna Sosu
Mırıh Honteri
Daregal Fransız Soğanı
Balık Parçaları (küçük küp doğranmış)
Krema
Dereotu (kiyılmış)
Vongole
Maydanoz (kiyılmış)
Sivyağ
Sarımsak (pure)
Tereyağ
Tuz
Karabiber

Hazırlanışı:

Makarnayı kaynar suda 8 dakika pişirin. Tereyağ ve sivyağı bir tavaya alıp eritin. Daregal Fransız soğanını yumuşayana kadar pişirip, balık parçalarını ekleyin, hemen arkasından vongoleleri ekleyip tavanın altını açın, iyice isinincaya mırıh ekleyip, biraz çektirdikten sonra altını kısır tavanın ażüzüne kapatın. Vongoleleri kontrol edip, kabuklarının açıldığını gördüğünüz zaman sacla domates ve feslegen sosunu ekleyin. Sos isinincaya azar azar kremayı ekleyin ve sosu çektiğin. Makarnayı sosa ilave edin, tuz, karabiber, sarımsak, dereotu ve maydanozu ekleyin ve servis edin.

TAGLIATELLE, KUZU, PORCİNİ VE KARAMELIZE SOĞAN

Malzemeler

80 gr.
1 ½ y.kaşığı
1 t.kaşığı
1 t.kaşığı
60 gr.
1 ç.kaşığı
1 ad.
1 ½ y.kaşığı
Agnesi Tagliatelle
Greci Dilimli Porcini Mantarı
Daregal Kişniş
Daregal Fransız Soğanı
Kuzu sırtı (küçük küp doğranmış)
Sarımsak (pure)
Orta boy kuru soğan (kalın şifon kesilmiş)
Kahverengi şeker

1 y.kaşığı

Sivyağ
Tuz
Karabiber
Su

Hazırlanışı:

Tagliatelle makarnayı kaynar suda 8 dakika pişirin. Kuru soğanları kızın yağıda 30 saniye çevirdikten sonra, üzerini kapatacak kadar su ekleyin ve suyu kaynama noktasına getirin. Kaynadıktan sonra altını kısır yavaşça suyu çekmesini bekleyin. Yumuşayana kadar su ekleyin. En son şeker, karabiber ve tuz ile tatlandırdıktan sonra alın. Sivyağı tavaya koyp isıtın, kuzu sırtı parçalarını ekleyip, mührürleyin. Fransız soğanını ve sarımsağı tavaya koyp, soğanlar yumuşayana kadar pişirin. Soğanlar yumuşayınca porcini mantarını ve kişniş ekleyip, tekrar isinmasını bekleyin ve makarnayı tavaya ekleyin. Gerekirse az miktarda su ekleyip yemeğe kıvam katın. Karamelize soğanları da ekleyip servis edin.

RICOTTA VE İSPANAKLI TORTELLONI, İZGARA SEBZELER

Malzemeler

7 ad.
1 t.kaşığı
1 t.kaşığı
1 t.kaşığı
1 ad.
1 ad.
2 y.kaşığı
1 ç.kaşığı
1/4 ad.
1 y.kaşığı
1 t.kaşığı
Patlıcan
Kapya Biber
Krema
Sarımsak pure
Limon (kabuğu rendelenmiş)
Sivyağ
Tereyağ
Tuz
Karabiber

Hazırlanışı:

Tortelloni'yi kaynar suda 3 dakika pişirin. Patlıcanın kabuklarını soyup 2mm kalınlığında boyuna kesin, en az 20 dakika tuzlu suda bekletip peçete ile kurulayıp, lıce yağlayıp kızın izgarada pişirin. Kenara alın, soğuduktan sonra serçe parmak uzunluğunda kesin. Kapya biberleri yakıdatan sonra peçete ile kurulayıp, yağlayıp izgarada pişirin. Yumuşadığında emin olduktan sonra küçük bir kaba alıp ażüzüne streç film ile kapatın. İlindığında çekirdekləri ve kabuklarını temizleyip serçe parmak uzunluğunda kesin. Tavaya sivyağ ve tereyağı alın. Isinincaya Fransız soğanını ekleyin ve yumuşayana kadar kısır ateşte pişirin. Patlıcan, kapya biberleri, tarhunu ve sarımsağı ekleyip kısır ateşte pişirmeye devam edin. Kremayı azar azar ekleyip, krema biraz çekince makarnayı ilave edin. Makarnanın sosa ile iyice karıştırına emin olduktan sonra tuz ve karabiber ekleyip, tabağa alın, limon kabuğu ve mimolette peyniri üstüne gezdirip servis edin.

SPAGHETTI, BONFILE VE DEMİ-GLACE SOS

Malzemeler

80 gr.
12 gr.
1 t.kaşığı
1 ½ y.kaşığı
1 t.kaşığı
50 gr.
½ ad.
½ ad.
1 ç.kaşığı
100 ml.
1 t.kaşığı
1 y.kaşığı
Agnesi Spaghetti
Hugli Demi-Glace Sos
Moova Parmesan Peyniri (rende)
Shandong Shiitake Mantarı Dilimlenmiş
Daregal Fransız Soğanı
Bonfile (küçük küp doğranmış)
Kapya Biber (küçük küp doğranmış)
Yeşil Dolmalık Biber (küçük küp doğranmış)
Sarımsak (pure)
Su
Maydanoz (kiyılmış)
Sivyağ
Tuz
Karabiber

1 y.kaşığı

Spaghetti makarnayı kaynar suda 8 dakika pişirin. Tavada 100 ml suyu kaynatın ve demi-glace tozunu ekleyip altını kısır. Kivami yoğunlaşana kadar karıştırın. Sivyağı tavaya alın, yağ kızınca biberleri, shiitake mantarını ve soğanı ekleyip, yumuşayana kadar pişirin, bonfileyi ekleyip mührürleyin, sarımsağı ekleyin. Demi-glace sosu ekleyin ve tavanın altını kısır. Makarnayı ve maydonuzu ekleyip, tuz ve karabiber ile tatlandırdıktan sonra alın. Parmesanı ekleyip servis edin.

KEPEKLİ ORGANİK PENNE RIGATE, TAVUK ETİ VE KÖRİ SOS

Malzemeler

80 gr
12 gr.
1 ç.kaşığı
1 t.kaşığı
50 gr.
1 ç.kaşığı
100 ml.
1 y.kaşığı
Tavuk Tava Izgara (küçük küp doğranmış)
Sarımsak (pure)
Su
Sivyağ
Tuz
Karabiber

Hazırlanışı:

Penne makarnayı kaynar suda 9 dakika pişirin. Tavada 100 ml suyu kaynatın ve köri karışımını ekleyip altını kısır. Kivami yoğunlaşana kadar karıştırın. Sivyağı bir tavaya alıp isıtın. Tavuk parçalarını ekleyip ve mührürleyin. Kişniş, sarımsak ve zencefil ekleyip 10 saniye daha pişirin. Köri sosu ekleyip, makarnayı da karışına katın. Makarna sos ile iyice karıştıktan sonra servis edin.

LUMACHINE MAC&CHEESE, DANA JAMBON

Malzemeler

80 gr.
20 gr.
15 gr.
30 gr.
10 gr.
40 gr.
50 ml.
120 ml.
1 ç.kaşığı
2 ç.kaşığı
1 ç.kaşığı
1 t.kaşığı
Garofalo Lumachine
Moova Gouda Peyniri (toz)
Moova Cheddar Peyniri (toz)
Moova Parmesan Peyniri (toz)
Shandong Panko Japon Ekmek Kırmızısı
Dana Jambon (küçük küp kesilmiş)
Süt
Krema
Hardal
Tatlı Kırmızı Toz Biber
Sarımsak (pure)
Sivyağ
Tuz
Karabiber

Hazırlanışı:

Lumachine makarnayı kaynar suda 5 dakika pişirin. Sivyağı tavaya koyp isıtın ve jambonu kenara alın. Aynı tavaya kremayı ve sütlü koyp kaynatın. Kaynadıktan sonra peynirleri azar azar ekleyin. Diğer bir kapta hardal, kırmızı toz biber ve sarımsağı karıştırın ve krema karışımına ekleyin. Makarnayı ve soso ayrı bir kapta karıştırın, güvece koyp. Üzerine pankoyu ve bir miktar parmesan peyniri koyp 180°C de üstü kizarana kadar pişirin. Fırından çıkartıp sıcak servis edin.

SEBZELİ LAZANYA

Malzemeler

15 yaprak
10 ad.
150 gr.
150 gr.
350 gr.
30 gr.
Garofalo Lazanya
Shandong Yeşil Kuşkonmaz (boyuna 2'ye kesilmiş)
Moova Mozzarella (rende)
Moova Parmesan (rende)
Sacla Domates ve Feslegenli Makarna Sosu
Tereyağ

30 gr. 390 ml. 1 ad. 2 ad. 10 ad. 1 t.kaşığı

Un
Süt
Soğan (kalın şifon kesilmiş)
Kapya biber (kalın şifon kesilmiş)
Kültür Mantarı (kalın 4'e kesilmiş)
Sarımsak (pure)
Sivyağ
Tuz
Karabiber
Muskat

Hazırlanışı:

Lazanya yapraklarını kaynar suda 3 dakika haşlayın ve buzlu suya alıp pişirmeyi durdurun. Tereyağını tavaya alın, eridikten sonra unu ekleyin. Diğer bir tavada sütlü isıtın ve tereyağı, un karışımına azar azar ekleyin. Bütün sütlü ekledikten sonra içine muskat rendeleyin ve kenara alın. Kapya biberleri izgarada közleyip, kabuklarından ve çekirdeklərindən temizleyin. Mantarı, sarımsağı, kuşkonmazı ve soğanı sivyağda, kısır ateşte pişirin, tuz ve karabiber ekleyip soğutun. Lazanya yapraklarını tepsinin tabanını kapatacak şekilde dizin, üzerine sırasıyla sebze karışımı, bezamel, makarna sosunu ve ¼ oranında peynirlerini serpin. İşlemi lazanya yaprakları bitene kadar tekrarlayın. En üst katmana bezamel dökün ve bir miktar daha peynir serpin. 180°C fırında üstü kizarana kadar pişirin. Fırından çıkarınca 5 dakika dinlendirin ve servis edin.

CANNELONI, BONFILE PARÇALARI VE KARIŞIK SEBZELER

Malzemeler

8 ad.
1 t.kaşığı
1 y.kaşığı
400 gr.
100 gr.
100 gr.
15 gr.
15 gr.
185 ml.
2 bağ.
1 ad.
1 ad.
3 ad.
80 gr.
1 ç.kaşığı
1 y.kaşığı
Agnesi Canneloni
Magic Seasoning Et Baharatı
Daregal Fransız Soğan
Sacla Domates ve Feslegenli Makarna Sosu
Moova Mozzarella Peyniri (rende)
Moova Parmesan Peyniri (rende)
Tereyağ
Un
Süt
İspanak
Kabak (küçük küp doğranmış)
Havuç (küçük küp doğranmış)
Baby patates
Bonfile (küçük küp doğranmış)
Sarımsak
Sivyağ
Tuz
Karabiber
Muskat

Hazırlanışı:

Canneloni'yi kaynar suda 3 dakika pişirin. Soğuk suya atıp pişirme işlemini durdurun. Sivyağı tavaya koyp isıtın ve kızdırın. Kabak ve havucu ekleyip soteleyin. Sebzeler yumuşayınca eti ve sarımsağı ekleyin ve 1 dakika daha kavurun. Et baharatını, tuzu ve karabiberi ekleyip ateşten alıp soğutun. Patatesleri haşlayın ve çatal yardımıyla ezin. Et karışımına ekleyin. İspanağı kaynar suya daldırıp çaktırın. Suyunu sıkın ve ince şifon doğrayın. Et ve Patates karışımına ekleyin. Tereyağını tavaya alın, eridikten sonra unu ekleyin. Diğer bir tavada sütlü isıtın ve tereyağı, un karışımına azar azar ekleyin. Bütün sütlü ekledikten sonra içine muskat rendeleyin ve kenara alın. Bir iki dakika ön pişirmesini yapmış olduğumuz canneloni'leri kaşık yardımıyla harç ile doldurduktan sonra, düz bir tavaya bezamel sosunun ve makarna sosunun yarısını dökün. Üzerine doldurduğumuz cannelonileri dizin. Geri kalan sosları da üzerine dökün, peynirleri üzerine serpin ve üzerlerini kapatın. 180°C fırında üzeri kizarana kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra, 5 dakika dinlenmeye bırakın, üzerinde toz parmesan ile servis edin.