

Made in Italy
Gran Cucina
NATURA IN TAVOLA
PRODUZIONE ARTIGIANALE





POLENTA AL TARTUFO

Farina per polenta macinata a pietra con mulino ad acqua alla quale vengono aggiunte scaglie di tartufo: quale prodotto più invitante per un prelibato pasto che abbina la semplicità della polenta alla raffinatezza del tartufo. Oltre il suo gusto delicato, la polenta al tartufo ha il vantaggio di una preparazione molto rapida (soli 3 minuti) ed è ottima da servire con svariate ricette.

POLENTA WITH TRUFFLE

It is stone-ground water-milled passion corn flour which flakes of truffle are added to. A tempting product for a delicious meal that combines the simplicity of polenta to the refinement of the truffle. Besides its delicate taste, the polenta with truffles can be prepared very quickly (in just 3 minutes' time) and it is a good ingredient for a variety of recipes.

POLENTA A LA TRUFFE

Farine de mais moulue à la pierre avec moulin à eau à laquelle est ajoutée de la truffe en lamelles. Un produit gourmand pour un délicieux repas qui marie la simplicité de la polenta au raffinement de la truffe. Outre à son goût délicat, la polenta à la truffe a l'avantage de se préparer en très peu de temps (3 minutes environ) et elle est le juste ingrédient en accotement à beaucoup de recettes.

(cartoni: 12 vasetti da 400ml)

RISO CARNAROLI AL TARTUFO

Il prestigioso e ricercato tartufo della Langa aggiunto al prelibato Carnaroli proveniente delle risaie Vercellesi crea il nostro Riso al Tartufo facile da preparare che donerà un tocco di regionalità al vostro pasto.

TRUFFLE CARNAROLI RICE

The prestigious and renowned truffle of the Langa area added to the delicious Carnaroli from the rice fields of Vercelli creates our Truffle Rice very easy to be prepared. It will give a touch of regionality to your meals.

RIZ CARNAROLI A LA TRUFFE

La prestigieuse et recherchée truffe de la Langa ajoutée au délicieux Carnaroli des rizières de Vercelli crée notre Riz à la truffe très facile à préparer. Il donnera une touche de terroir à vos repas.

(cartoni: 12 vasetti da 200ml) - (cartoni: 12 vasetti da 400ml)

CREMA DI CASTELMAGNO DOP E TARTUFO

Il Castelmagno viene prodotto a partire da latte intero vaccino da bestiame di razza piemontese alimentato a foraggio fresco o fieno proveniente da prati misti o pascoli. Viene considerato di particolare pregio il formaggio ottenuto dagli allevamenti situati proprio a Castelmagno (CN). La Gran Cucina partendo da questa perla, con la sola aggiunta di panna, offre un prodotto pronto per essere utilizzato, in abbinamento a risotti e pasta in genere, sia all'uovo che ripiena.

CASTELMAGNO PDO CREAM WITH TRUFFLE

Castelmagno cheese is produced with whole cow milk of Piemontese cattle fed up exclusively with fresh forage or hay of varied meadows or pasture lands. This cheese has a particular merit if obtained from cattle of the Castelmagno area. Just adding some cooking cream Gran Cucina offers a ready to use novelty for risotti, pasta and stuffed pasta.

CREME AU CASTELMAGNO AOP AVEC TRUFFES

Le fromage Castelmagno est produit à partir de lait entier de vache de bétail de race piémontaise élevé avec fourrage frais ou foin de prés mixtes ou pâturages. En particulier le fromage obtenu du bétail de la zone de Castelmagno est le plus apprécié. En y ajoutant simplement de la crème fraîche Gran Cucina offre une nouveauté prête à être utilisée dans les risotti, les pâtes sèches et fourrées.

(cartoni: 12 vasetti da 130g)

SUGO ROSSO AL TARTUFO BIANCO

Nella svariata e ricca gamma Gran Cucina spicca questo delicato sugo che combina la freschezza del pomodoro appena raccolto con il gusto prelibato del tartufo bianco della Langa. Ottimo per condire risotti e pasta fresca o secca di ogni genere.

WHITE TRUFFLE RED SAUCE

In the diversity and rich range of Gran Cucina products stands out this delicate sauce that combines the freshness of newly harvested tomatoes to the delicious flavour of the white truffle of the Langa area. It is excellent to season risotti, dry and filled pasta.

SAUCE ROUGE A LA TRUFFE BLANCHE

Dans la gamme riche et diversifiée des produits Gran Cucina se remarque cette sauce délicate qui est la combinaison de la fraîcheur des tomates à peine récoltées et la délicieuse saveur de la truffe blanche de la Langa. Excellente pour assaisonner risotti et pâtes sèches ou fourrées.

(cartoni: 12 vasetti da 180g)

CROSTINO TOSCANO TARTUFATO

È un condimento gustoso preparato con pregiate carni a cui è aggiunta la raffinatezza del tartufo. Servito su piatti di pasta appena scolata o come una gustosa crema su tartine, potrà donare una prelibata nota di eleganza ai tuoi piatti.

TUSCANY CROUTON WITH TRUFFLE

It is a tasteful condiment of precious meats which the refinement of truffle is added to. Suitable on pasta just drained or to be spread on toasts it can give a delicious and refined touch of original savours to your dishes.

CROUTON TOSCANO A LA TRUFFE

C'est un condiment savoureux préparé avec de la viande de qualité à laquelle est ajoutée le raffinement de la truffe. A déguster sur des pâtes toutes juste égouttées ou à tartiner comme du pâté vos saurez donner une touche originale à vos plats.

(cartoni: 12 vasetti da 180g)