

# PAESAGGI



F05400-PAESAG



## F05400 PAESAGGI

Calendario silhouette illustrato 12 ff. 14x47 ca. Allestimento termosaldato. Carta patinata 70 gr. Area di stampa cm 14x9 ca.



FORMATO SALVASPAZIO

# CANI E GATTI



F05400-CANGAT



## F05400 CANI E GATTI

Calendario silhouette illustrato 12 ff. 14x47 ca. Allestimento termosaldato. Carta patinata 70 gr. Area di stampa cm 14x9 ca.

FORMATO SALVASPAZIO





# AUTO SPORTIVE



F05400-AUTO



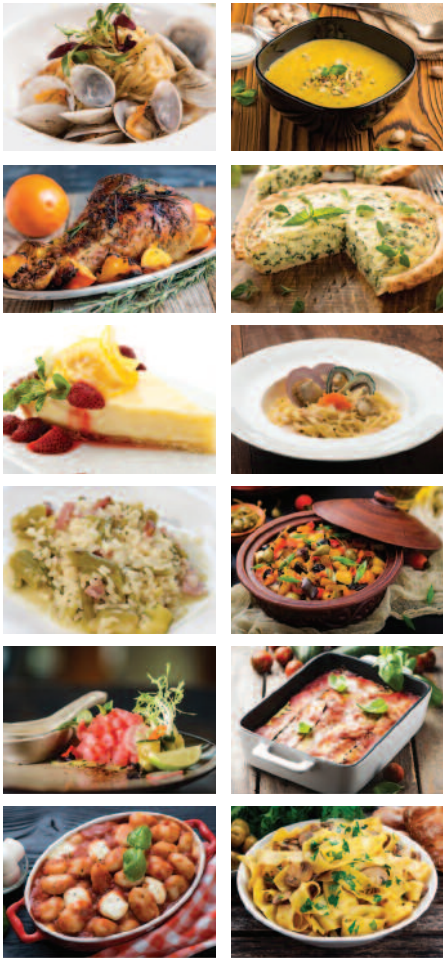
## F05400 AUTO SPORTIVE

Calendario silhouette illustrato 12 ff. 14x47 ca. Allestimento termosaldato. Carta patinata 70 gr. Area di stampa cm 14x9 ca.



FORMATO SALVASPAZIO

# GASTRONOMIA



### Spaghetti alle vongole

**Ingredienti**

- 400 gr di spaghetti all'uovo
- 500 gr di vongole pulite
- 100 gr di pangrattato
- 100 gr di olio extravergine di oliva
- 100 gr di vino bianco
- sale e pepe

**Preparazione**

Prima di iniziare a cucinare, lavare le vongole e pulirle accuratamente. In un tegame a fondo spesso, scaldare l'olio e il vino. Quando il liquido è bollente, aggiungere le vongole e cuocerle per 10 minuti. Scolare le vongole e tenere da parte il liquido. In un tegame a fondo sottile, scaldare l'olio e il pangrattato. Quando il pangrattato è dorato, aggiungere le vongole e il liquido. Cuocere per 10 minuti. Servire con spaghetti e pangrattato.

Per informazioni visitate il sito [www.italianfood.com](http://www.italianfood.com)

**GENNAIO 2019**

1 Mar	2 Mar	3 Gio	4 Ven	5 Sab	6 Dom	7 Lun	8 Mar	9 Mar	10 Gio	11 Ven	12 Sab	13 Dom	14 Lun	15 Mar	16 Mar	17 Gio	18 Ven	19 Sab	20 Dom	21 Lun	22 Mar	23 Mer	24 Gio	25 Ven	26 Sab	27 Dom	28 Lun	29 Mar	30 Mer	31 Gio
-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

**GIUGNA**

DICEMBRE 2018							FEBBRAIO 2019																							
01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

F05400-GASTR

FORMATO SALVASPAZIO



## F05400 GASTRONOMIA

Calendario silhouette illustrato 12 ff. 14x47 ca. Allestimento termosaldato. Carta patinata 70 gr. Area di stampa cm 14x9 ca.

cm 14x47

100 unità

100 unità



# CARNE



F05400-CARNE



## F05400 CARNE

Calendario silhouette illustrato 12 ff. 14x47 ca. Allestimento termosaldato. Carta patinata 70 gr. Area di stampa cm 14x9 ca.



FORMATO SALVASPAZIO

# CAFFÈ



**Il Ricettario**

**Crostini al Caffè**

**Ingredienti:**  
 Zucch. 150g di farina forte, 150g di lievito di birra,  
 1 litro d'acqua tiepida e addensata, 100g di zucchero di canna,  
 10g di pasta di caffè oppure 30g di caffè espresso,  
 220ml di latte a temperatura ambiente, 2 uova,  
 2 cucchiaini di polvere di caffè,  
 30g di burro, 2 g di sale, latte.  
 Per la glassa: 2 tuorli, zucchero di canna.

**Procedimento:**  
 Impastare per bene la biglia e metterla a riposare in una ciotola di acqua tiepida e addensata che le puliti di pasta formi a golla, quindi una mezz'ora. In ciotola mettere la farina e le uova bene a mano mescolando un po'. Unire la biglia prima impastata, poi come a filo il latte ed il caffè, un po' alla volta il caffè espresso, a temperatura ambiente ed un'altra incorporata completamente come la scorsa volta, alla fine di unire il lievito. Arrotolare il tutto e per il burro un po' alla volta lavorarlo. Il tempo di assorbito per bene.

Unire la polvere di caffè e latte lavorate impastate fino al raddoppio. Dopo la lavorazione stendere l'impasto con il mattarello per circa mezzo centimetro, ritagliare dei rettangoli da arrotolare, arrotolando troppo spesso perché deve essere a bruciato. Dividere le forme in due e decorarle con latte ed zucchero una mezz'ora sopra di polverina trasparente. Lasciarli con il latte a 40°C, appassiti con lo zucchero di canna ed infornare prima a 200° per 30 minuti, poi abbassare a 180° per 45 minuti a cottura.

**Caffè Freppino**

**Ingredienti:**  
 45 ml espresso, 200 ml latte freddo,  
 50g zucchero, 10 cubetti di ghiaccio,  
 10ml vaniglia essenza, sciroppo di caffè,  
 1 cucchiaino di cacao amaro, cioccolato liquido.

**Procedimento:**  
 Per preparare il milk shake, bisogna mettere nel mixer l'espresso, i cubetti di ghiaccio, lo zucchero, lo sciroppo di caffè e il latte. Mescolare il composto in un bicchiere di vetro e girare con la penna montata e del cioccolato liquido e decorare con un chiodo di caffè e qualche suglietta di cioccolato.

**GENNAIO 2019**

1	Mercoledì	17	Giovedì
2	Venerdì	18	Venerdì
3	Giovedì	19	Sabato
4	Venerdì	20	Domenica
5	Sabato	21	Lunedì
6	Domenica	22	Martedì
7	Lunedì	23	Mercoledì
8	Martedì	24	Giovedì
9	Venerdì	25	Venerdì
10	Giovedì	26	Sabato
11	Venerdì	27	Domenica
12	Sabato	28	Lunedì
13	Domenica	29	Mercoledì
14	Lunedì	30	Mercoledì
15	Martedì	31	Giovedì
16	Venerdì		

**Crostini al Caffè**

F05400-CAFFÈ



## F05400 CAFFÈ

Calendario silhouette illustrato 12 ff. 14x47 ca. Allestimento termosaldato. Carta patinata 70 gr. Area di stampa cm 14x9 ca.



FORMATO SALVASPAZIO



# PAPA



F05400-PAPA



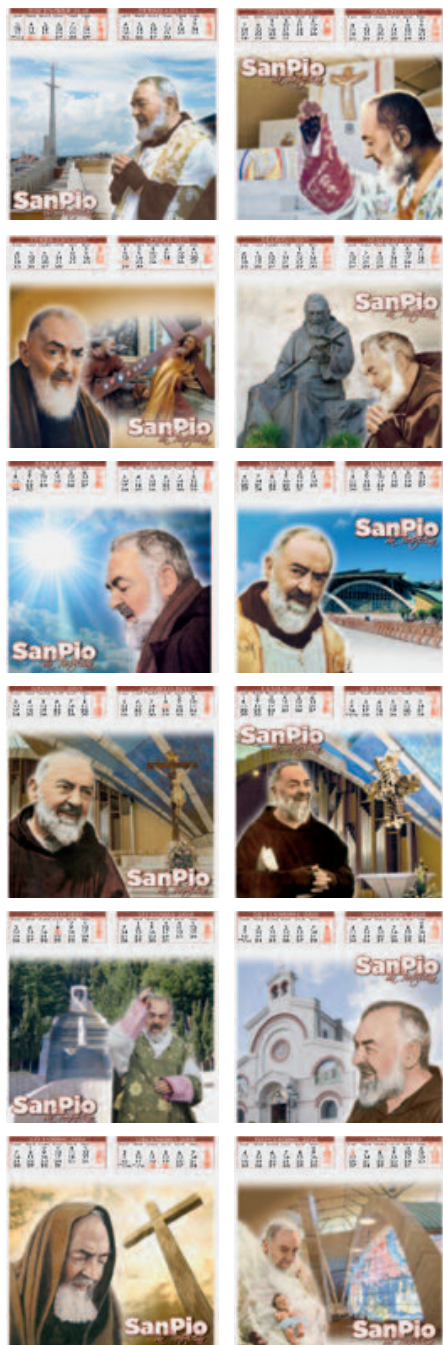
## F05400 PAPA

Calendario silhouette illustrato 12 ff. 14x47 ca. Allestimento termosaldato. Carta patinata 70 gr. Area di stampa cm 14x9 ca.



FORMATO SALVASPAZIO

# SAN PIO



F05400-SANPIO



## F05400 SAN PIO

Calendario silhouette illustrato 12 ff. 14x47 ca. Allestimento termosaldato. Carta patinata 70 gr. Area di stampa cm 14x9 ca.



FORMATO SALVASPAZIO





F05600-PAESAG

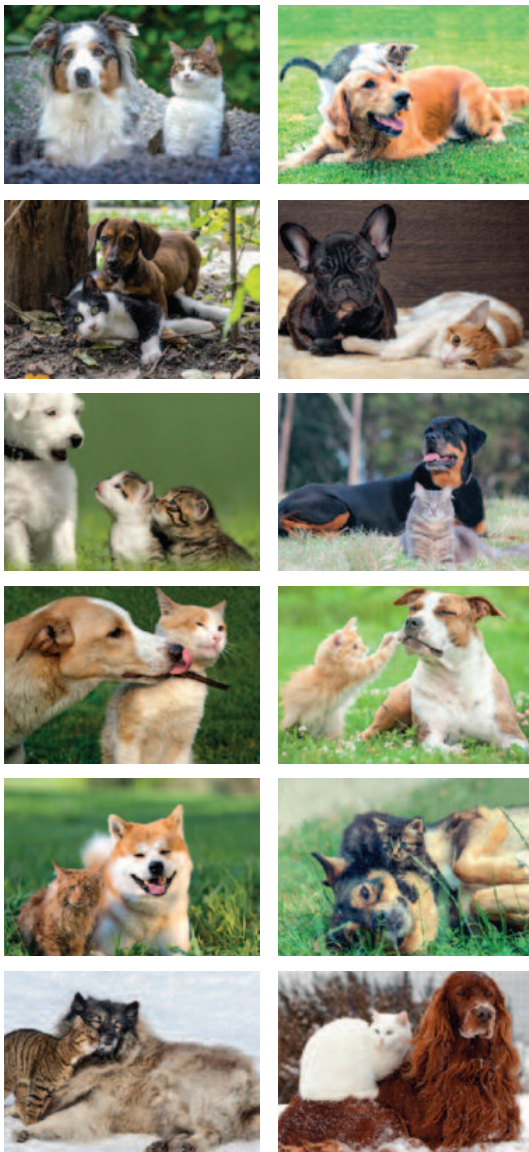


## F05600 PAESAGGI

Calendario mignon illustrato 12 ff. 22x49 ca. Allestimento termosaldato. Carta patinata 80 gr. Area di stampa cm 22x9 ca.



# PAESAGGI



F05600-CANGAT

# CANI E GATTI



## F05600 CANI E GATTI

Calendario mignon illustrato 12 ff. 22x49 ca. Allestimento termosaldato. Carta patinata 80 gr. Area di stampa cm 22x9 ca.

