

PRIMA
Food

Per cominciare:
gli abbinamenti
consigliati
dal nostro Chef!

Benvenuto nel mondo del gusto
e complimenti per aver scelto
un innovativo prodotto che dona sapore,
creatività e naturalezza alla Tua cucina!



Ecco a Voi PriMa Food

La Linea PriMa Food è composta da essenze di origine vegetale totalmente naturali per chef e appassionati di enogastronomia, disponibili nelle varietà aromi floreali, agrumi, piante aromatiche, spezie e semi.

Il loro utilizzo è amplissimo: possono essere usate in preparazioni fredde, calde e a temperatura ambiente, all'inizio, durante o al termine della realizzazione del piatto o della bevanda. Le peculiarità della linea sono racchiuse in tre caratteristiche che la rendono assolutamente innovativa e interessante:

Stabili in cottura:

odore, sapore
e qualità
organolettiche
restano sempre
inmutate dal gelato
alla pizza



Diluibili in acqua:

le nostre essenze
hanno un alto grado
di miscibilità in acqua
e nelle preparazioni
liquide



Semplici da utilizzare:

pratiche nell'utilizzo e
nella scelta delle dosi



Inizia a deliziarti con le nostre essenze naturali.
Prova subito idee e ricette consigliate dal nostro
Chef Tiziano Mita: *dalla collezione alla cena!*



Le idee per il Mattino



NEL LATTE E NELLA CIOCCOLATA CALDA

Aggiungi l'vaporizzazione della tua essenza preferita nella tazza vuota e versaci il latte (va bene anche quello vegetale), la cioccolata o la tua bevanda preferita (su 200 ml totali).

🍵 Prova l'abbinamento dell'essenza di Arancio PriMa con il latte d'avena.



NEL TÈ O NELLA TISANA

Mescola l'vaporizzazione di essenza nell'acqua bollente (200 ml) contenuta nella tazza insieme al filtro del tè o della tisana che preferisci.

🍵 Prova l'abbinamento dell'essenza di Bergamotto PriMa con il tè verde.



NELLO YOGURT

Aromatizza il tuo yogurt bianco o alla frutta con l'vaporizzazione di essenza a tua scelta.

🍵 Prova l'essenza di May Chang PriMa con uno yogurt bianco o quella che più preferisci per donare un gusto nuovo ad ogni tuo mattino.



CON L'UOVO STRAPAZZATO E L'OMELETTE

Mentre agiti l'uovo nella ciotola, aggiungi l'vaporizzazione di una delle essenze della Linea PriMa Food a tuo piacimento: versa direttamente il contenuto della ciotola in padella e cuoci.

🍵 Prova la tua omelette al formaggio con l'essenza di Pepe Nero PriMa.

SPONGE CAKE AL LIMONE

Ingredienti

220 g	Uova
180 g	Zucchero
180 g	Farina "00"
40 g	Tuorlo
20 g	Fecola di patate
6 g	Miele
8 vap.	Essenza di Limone PriMa

Procedimento

Montare in una planetaria le uova intere, il tuorlo, il miele e lo zucchero. Aggiungere le vaporizzazioni di essenza di Limone PriMa e continuare a lavorare fino ad ottenere un composto spumoso e ben montato.

Unire la farina e la fecola e setacciare a pioggia sulla massa montata mescolando dolcemente con una spatola evitando di smontare il composto.

Versare il composto in uno stampo precedentemente imburato e infarinato fino a 3/4 della sua capacità. Infornare in forno statico già caldo alla temperatura di 180°C per circa 20 min.

CONVERSIONE: 8 vaporizzazioni = 1 ml = 1/2 cucchiaino da caffè (circa)

Visita il nostro sito www.prima.bio
per provare altre ricette

Le idee per il Pranzo



PER LA TUA PASTA SALTATA IN PADELLA

Aggiungi le essenze mentre salti la pasta in padella: basta l'vaporizzazione per porzione!

👉 Prova gli spaghetti al pomodoro con l'essenza di Rosmarino PriMa.



PER I TUOI SFORMATI, GATEAU E FLAN

Profuma la base delle tue preparazioni con le essenze PriMa Food utilizzando l'vaporizzazione per ogni 100 g di ricotta o base. Il suo gusto non cambierà una volta infornato!

👉 Prova a realizzare un flan di ricotta all'essenza di Menta PriMa. Se preferisci puoi anche vaporizzare l'essenza sul tuo flan già cotto.



PER LE TUE INSALATE

Arricchisci il condimento delle tue insalate con i gusti delle essenze PriMa Food aggiungendo l'vaporizzazione (o più di una, in base al tuo gusto) per boule di insalata.

👉 Condisci la misticanza con olio ed essenza di Limone PriMa.



PER LE TUE TARTARE

Dona nuovo gusto alle tartare di carne o di pesce: ti basterà l'vaporizzazione ogni 150 g.

👉 Sei un amante della battuta di Fassona? Gustala in abbinamento all'essenza di Finocchio PriMa. Sul salmone, prova l'essenza di May Chang PriMa.

FLAN DI ZUCCHINE, ALICI, ESSENZA DI MENTA PriMa E POP CORN DI AMARANTO

Ingredienti per il flan

200 g	Zucchine
125 g	Parmiggiano Regg. grattugiato
120 g	Panna fresca
25 g	Olio EVO
10 g	Cipollotto
5 vap.	Essenza di Menta PriMa
2	Filetti di alici salate
1	Uovo intero
q.b.	Sale

Procedimento

Affettare sottilmente il cipollotto, lasciando buona parte del gambo. Dividere in due le zucchine e tagliarle a cubetti. Stufare il cipollotto in una pentola antiaderente con poco olio eva, aggiungere le zucchine, salare e lasciar stufare con coperchia per 20 min. aggiungendo un poco d'acqua se necessario. Terminata la cottura coprire la padella per evitare la fuoriuscita dei vapori e far raffreddare.

Scaldare la panna senza portarla ad ebollizione e frullare assieme alle zucchine, l'uovo, le alici, il parmigiano reggiano e le vaporizzazioni di essenza Menta PriMa. Ungere con olio gli stampini di alluminio e cuocere a bagno maria in forma (oppure a vapore) a 120° per 40 min.

Nel frattempo, cuocere l'amaranto per 30 min. in abbondante acqua bollente. Scolare e lasciar asciugare su un canovaccio. Una volta asciutto, creare delle piccole forme irregolari e friggere fino a doratura. Decorare il flan con i pop-corn.

Ingredienti per i pop-corn

150 g	Amaranto
q.b.	Olio per frittura

CONVERSIONE: 8 vaporizzazioni = 1 ml = 1/2 cucchiaino da caffè (circa)

Visita il nostro sito www.prima.bio
per provare altre ricette

Le idee per lo Spuntino



PER I TUOI SANDWICH

Dona gusto allo spuntino pomeridiano con PriMa Food. Prova direttamente l'essenza nel tuo sandwich: aggiungi l' vaporizzazione sulla fetta del panino donandogli gusto e morbidezza.

👉 L'essenza di Pepe PriMa è ideale con le tue verdure preferite... con o senza maionese.



PER I TUOI ESTRATTI DI FRUTTA O VERDURA

Vaporizza le essenze PriMa Food direttamente nel mixer e il gioco è fatto! Usa l' vaporizzazione per 150 ml di estratto.

👉 Nel tuo estratto di miele prova l'abbinamento con l'essenza di Finocchio PriMa!



PER LA TUA MACEDONIA

Dai un tocco di originalità alla tua macedonia! Basterà l' vaporizzazione per ogni porzione da 150 g di frutta per donare gusto e dolcezza senza aggiunta di zuccheri.

👉 Prova l'essenza di Bergamotto PriMa con la tua frutta di stagione preferita.



PER LE TUE TORTE

Stanco del solito ciambellone? Crea mille varianti di impasti per torte con le essenze naturali PriMa Food: ti basterà aggiungere l' vaporizzazione ogni 100 g di impasto.

👉 Gusta il ciambellone all'Arancio PriMa.

TOAST VEGETARIANO CON CREMA DI DATTERINI ALL'ESSENZA PriMa DI LIMONE E PEPE

Ingredienti

- 12 fette** Pane bianco in cassetta
200 g Pomodori ramati
150 g Melanzane grigliate
8 fette Mozzarella
2 vap. Essenza di Rosmarino PriMa
q.b. Burro ammorbidito

Procedimento

Grigliare le melanzane a fette e condirle con sale, olio e l' vaporizzazione di Rosmarino PriMa. Lasciare a riposo per 10 min.

Con l'aiuto di un mixer, preparare la crema di datterini e ricotta aggiungendo l' vaporizzazione di essenza di Pepe PriMa e 1 di essenza di Limone PriMa, l'olio e il sale. Frullare il tutto fino ad ottenere una crema.

Imburrare leggermente le fette di pane bianco e tostarle in padella a fuoco medio fino a doratura.

Comporre il toast alternando

1 fetta di pane tostato, 1 strato di crema ai datterini e ricotta, 3 fette di melanzane grigliate e la mozzarella. Ricoprire con un'altro fetta alternando la crema di datterini e ricotta, le fette di pomodoro e la mozzarella. Richiudete con un'altro fetta di pane tostato.

Collocare il toast su un tagliere, e dividerlo a metà lungo la diagonale per formare dei triangoli!

Crema di datterini

- 150 g** Pomodori datterini
120 g Ricotta vaccina
10 g Olio EVO
1 vap. Essenza di Pepe PriMa
1 vap. Essenza di Limone PriMa
q.b. Sale fino

CONVERSIONE: 8 vaporizzazioni = 1 ml = 1/2 cucchiaino da caffè (circa)

Visita il nostro sito www.prima.bio
per provare altre ricette

Le idee per la Cena



PER LE TUE VELLUTATE

Dona nuovo gusto alle tue vellutate aggiungendo l'vaporizzazione tra le essenze PriMa Food per ogni porzione direttamente nel mixer:

👉 Prova l'abbinamento sfizioso della zucca con l'essenza di Pepe PriMa.



PER LA MARINATURA DI CARNE, PESCE E VERDURA

Aggiungi 2 vaporizzazioni di essenze PriMa Food per marinare 150 g di carne o di pesce: lascia riposare in frigo per 20 minuti e il gioco è fatto!

👉 Questa sera per cena prova l'orata al forno marinata con l'essenza di Arancio PriMa.



PER LE TUE ZUPPE

Prova i sapori delle essenze PriMa Food nelle tue zuppe preferite: aggiungile durante la cottura (l'vaporizzazione per ogni 100 g di legumi o cereali) oppure direttamente nel piatto.

👉 Gusta il profumo intenso dell'essenza di Rosmarino PriMa nella zuppa di legumi e farro.



PER I TUOI IMPASTI SALATI PER PIZZA, PANE E FOCACCIA

Esalta il sapore dei tuoi impasti salati con le essenze PriMa Food aggiungendo durante la lavorazione l'vaporizzazione su ogni 100 g di impasto.

👉 Prova l'impasto per pizza all'essenza di Finocchio PriMa.

MERLUZZO AL CARTOCCIO ALLA MEDITERRANEA CON ESSENZE PriMa DI LIMONE E ROSMARINO

Ingredienti

- 400 g Filetto di merluzzo
- 50 g Pomodorini freschi
- 30 g Vino bianco
- 20 g Capperi
- 20 g Olive nere denocciolate
- 20 g Olio EVO
- 4 vap. Essenza di Limone PriMa
- 3 vap. Essenza di Rosmarino PriMa
- q.b. Prezzemolo tritato
- q.b. Sale e Pepe

Procedimento

Disporre il filetto di merluzzo accuratamente lavato al centro del foglio di carta da forno.

Vaporizzare le essenze direttamente sul filetto e lasciare riposare per 10 min.

Condire con i restanti ingredienti, olio, sale, pepe, vino bianco, pomodorini tagliati in quattro, capperi, olive e prezzemolo tritato. Richiudere il cartoccio con l'aiuto di uno spago da cucina. Lasciar riposare altri 5 minuti e successivamente informare a 180°C per 15/20 minuti.

Accessori per la ricetta

- Carta da forno
- Spago da cucina

CONVERSIONE: 6 vaporizzazioni = 1 ml = 1/2 cucchiaino da caffè (circa)

Visita il nostro sito www.prima.bio
per provare altre ricette