



Danish Crown
PROFESSIONAL

UN TESORO NASCOSTO

Il ritorno in tavola del quanciolo di manzo e vitello




Danish Crown
 PROFESSIONAL

La storia di Danish Crown risale a quasi 140 anni fa, a partire da un gruppo di agricoltori intraprendenti che credevano fermamente nel territorio. Oggi siamo uno dei maggiori produttori di carne su scala mondiale, che vanta clienti in tutto il mondo, sia privati che appartenenti alla grande distribuzione. L'eccellenza ci contraddistingue in ogni fase del processo, dall'allevamento fino a tavola. Offriamo grandi sapori mantenendo una coscienza sociale.

Ciò significa che siamo orgogliosi di assaggiare e scoprire, di sviluppare ed esplorare, di perfezionare e sperimentare. Siamo sempre alla ricerca di nuovi modi per concepire esperienze culinarie d'eccellenza, riducendo al minimo il nostro impatto sulla natura.



UN GUANCIOLO PER CUI VALE LA PENA ATTENDERE

Se lavorate professionalmente nella produzione alimentare, probabilmente conoscete a memoria la maggior parte dei tagli di carne; forse, però, avete dimenticato il guanciale di manzo e vitello. La guancia di manzo è la parte di muscolo che si nasconde nella zona fra muso e gola, in corrispondenza della mascella. Può essere difficile da trovare e, pertanto, non riceve la dovuta attenzione. Questo, però, è un grande errore.

I MIGLIORI SUGGERIMENTI PER PORTARE IL GUANCIOLO IN TAVOLA

Il guanciale di manzo e vitello è un piatto estremamente delizioso. Il sapore è ricco e corposo e, se brasato, il risultato sarà una carne tenera che si scioglie in bocca.

Grazie al suo contenuto di grasso e tessuto connettivo, il guanciale ha una struttura unica che si traduce in un sapore delizioso quando viene cucinato. Si presta, infatti, a stufati e brasati, ed è per questo che vi proponiamo una selezione dei migliori piatti, ispirati alla cucina dell'Europa meridionale, per scoprire o riscoprire il guanciale come protagonista di una serie di piatti classici!



Buon appetito!



BOEUF BOURGUIGNON

Un classico della cucina francese in chiave moderna

Come ottenere il massimo dal guanciale?
La scelta più ovvia è quella di brasare questo taglio nel vino. Può essere rosso o bianco, ma come regola generale, i vini leggeri, sia nel colore che nella corposità, si adattano meglio al vitello.

Per la scelta delle verdure da accompagnare al guanciale, è bene selezionare ingredienti classici come carota, sedano, cipolla e aglio per la brasatura. Quando il guanciale è tenero, toglierlo dal liquido di cottura, insieme alle verdure che ne hanno esaltato il sapore e la qualità, e ridurre il liquido prima di aggiungere il burro.

Sug- **Attenzione a non ridurre troppo il liquido di cottura! Il guanciale contiene molta gelatina, che si addenserà in modo piuttosto deciso, rendendo difficile l'incorporazione del burro.**

EVITARE DI SPRECARE LA CARNE!

Il guanciale della Danish Crown proviene da bovini allevati nei Paesi scandinavi, dove le grandi produzioni di latte forniscono abbondanti scorte di carne di manzo e vitello, compreso il guanciale. Un tempo si consumavano tutte le parti commestibili di un animale, adottando la cosiddetta filosofia "nose-to-tail eating" (dal naso alla coda), ma negli ultimi decenni siamo diventati una società abitudinaria e diversi tagli sono andati persi. Riportiamo in tavola il guanciale di manzo e vitello!





UN TOCCO SCANDINAVO

Guanciale di vitello in succo di mela

Il guanciale di vitello richiede un tempo di cottura leggermente inferiore rispetto a quello di manzo. Se si desidera accorciare ulteriormente i tempi di cottura, è possibile eliminare il tendine duro esterno e tagliare la carne a cubetti. In questo modo si otterranno piccoli cubetti di carne succosa, aumentando il numero di porzioni grazie all'aggiunta di verdure.

Per dare un tocco scandinavo al piatto, brasare il guanciale nel succo di mela, conferendo dolcezza e profondità alla salsa. La carne di vitello ha un sapore meno dominante rispetto a quella di manzo, pertanto, il sapore fruttato della mela infonderà la carne. Una piacevole aggiunta al piatto potrebbe essere i semi di finocchio o, con moderazione, l'anice stellato.

Suggerimento:

Si può sostituire il succo di mela dolce con sidro di mele o vino bianco.



LEADER GASTRONOMICO

La Danimarca si è guadagnata la reputazione di leader gastronomico. Grazie alla particolare attenzione riposta su ingredienti di stagione, semplicità e sostenibilità, i ristoranti danesi hanno conquistato il plauso internazionale.

Al giorno d'oggi, la gastronomia danese è sinonimo di qualità e innovazione degli ingredienti, attirando gli appassionati di cucina di tutto il mondo.



La Danimarca conta 31 ristoranti Michelin, che hanno ricevuto complessivamente 44 stelle. Ciò permette alla Danimarca di essere tra i primi Paesi con il maggior numero di ristoranti Michelin pro capite!

IL GUSTO DEL SUCCESSO

Il successo gastronomico impone enormi esigenze in termini di allevamento, macellazione e produzione della carne. Danish Crown vanta una tradizione profondamente radicata nella produzione alimentare attenta e responsabile, permettendo di offrire prodotti che soddisfano gli standard più elevati richiesti da chef e consumatori di tutto il mondo. Il guanciale di manzo e vitello non fa eccezione: si tratta di un ingrediente pregiato per grandi creazioni gastronomiche!





HOLA CROQUETAS

Il connubio perfetto tra prelibatezza spagnola e carne di vitello danese

Servite come spuntino o tapa, queste crocchette sono una delizia per il palato, oltre a essere piuttosto facili da preparare:

1. Cuocere il guanciale di vitello fino a renderlo tenero con verdure come carote, porri, cipolle, aglio ed erbe aromatiche (es. rosmarino, alloro e timo).

2. Sfilacciare la carne dalle guance tenere e mescolarla con un po' del liquido di cottura. Lasciare raffreddare completamente.

3. Con la carne sfilacciata e raffreddata, formare delle piccole palline (delle dimensioni di una pallina da golf).

4. Passare nella farina, poi nell'uovo e infine nel pangrattato Panko prima di friggere.

5. Servire su un letto di ratatouille tritata finemente o con un'aioli preparata al momento.

Suggerimento:

Il tempo di cottura può essere ridotto se si utilizza una pentola a pressione, ottenendo così un liquido più chiaro.

Il liquido avanzato (dal primo passaggio) è un'ottima base per le salse grazie al suo alto contenuto di gelatina.

Le crocchette hanno il vantaggio di poter essere congelate direttamente dopo l'impanatura. Quando si ha bisogno di uno spuntino veloce, si possono friggere direttamente da congelate.





TRIONFO ITALIANO

Pappardelle al ragù

In un classico ragù si sfrutta appieno il grande sapore della carne di guanciale, che per questa ricetta viene rosolato interamente e aggiunto al classico soffritto (carota, sedano e cipolla tagliati a dadini sottili insieme all'aglio schiacciato), seguito dal vino rosso e da un po' di pomodoro, dopodiché si lascia cuocere a fuoco lento per far ridurre il liquido.

Quando il guanciale è tenero e può essere sfilacciato con un cucchiaino di legno, è possibile rimuovere facilmente il tendine esterno. Quest'ultimo può essere difficile da cuocere ed è di gran lunga più facile rimuoverlo alla

fine. In questo modo non si spreca né carne né sapore. La grande quantità di tessuto connettivo presente nella carne consente di ottenere un ragù con un sapore e una consistenza più corposi. Se si cucina il ragù con un taglio più magro e costoso, è facile che si ottenga un piatto asciutto e molto meno saporito, anche a causa dei lunghi tempi di cottura.

Il guanciale di manzo deve brasare per almeno tre o quattro ore. Se cucinato al forno, è possibile lasciarlo cucinare tutta la notte a bassa temperatura.

Si
precisa che:

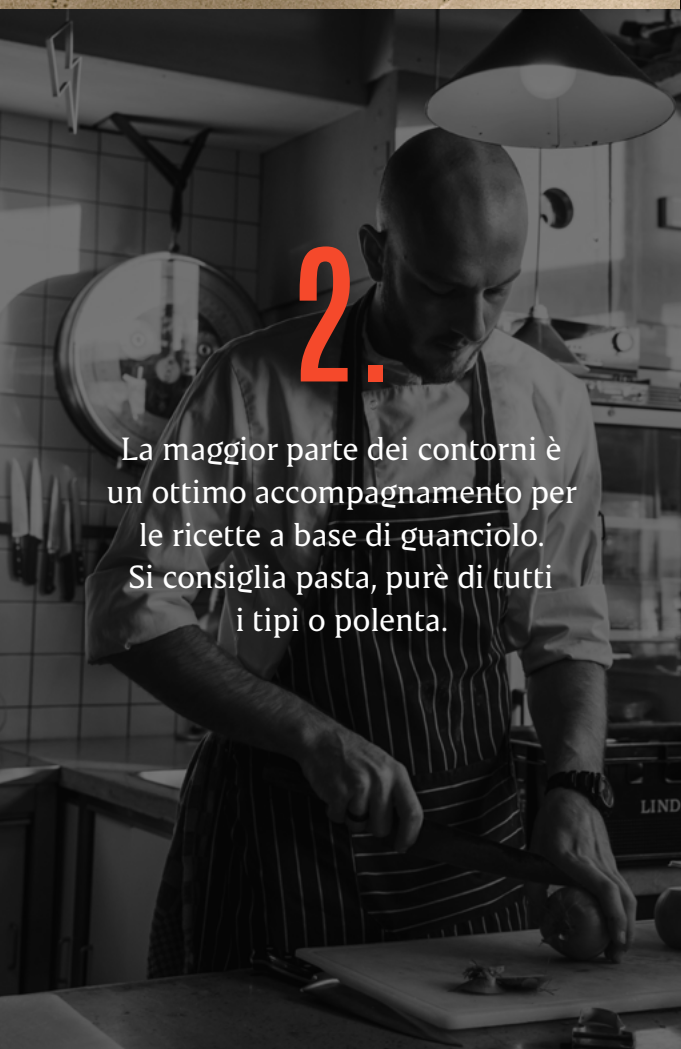
1.

È possibile utilizzare la carne di guanciale in quasi tutti i piatti a cottura lenta. Ha bisogno di un tempo di cottura un po' più lungo rispetto alla maggior parte degli altri tagli. Tuttavia, la pazienza sarà ricompensata da una carne incredibilmente buona, tenera e saporita!



2.

La maggior parte dei contorni è un ottimo accompagnamento per le ricette a base di guanciale. Si consiglia pasta, purè di tutti i tipi o polenta.



3.

Il guanciale è ottimo da aggiungere a un piatto, se si sta cucinando con un taglio troppo magro e si vogliono aumentare sapore e corposità.



Danish Crown
PROFESSIONAL

DA ORDINARE:



GUANCIOLO DI MANZO

Articolo: 67253200
Peso: Circa 20 kg (4 buste)
Confezionato in busta
sottovuoto

❄ Congelato



GUANCIOLO DI MANZO

Articolo: 67253210
Peso: Circa 6 kg (6 buste)
Confezionato in una busta
da 1 kg

❄ Congelato



GUANCIOLO DI VITELLO

Articolo: 67903211
Peso: Circa 20 kg (4 buste)
Confezionato in busta
sottovuoto

❄ Congelato



GUANCIOLO DI VITELLO

Articolo: 67903201
Peso: Circa 6 kg (6 buste)
Confezionato in una busta
da 1 kg

❄ Congelato

Per ulteriori idee, consultare il sito www.danishcrownprofessional.com