



SIETE PRONTI?



"FOCOSI" DI NATURA

Miscele di Spezie, Erbe ed Aromi naturali



Per gli appassionati, il mondo del BBQ è un'arte. Sidea Spezie vi dedica una nuova tavolozza di profumi, sapori e colori. Siete pronti?

Trasformare e miscelare spezie, erbe ed aromi per creare dei blend unici è una specialità della nostra azienda da oramai **73 anni**.

Le formulazioni dei Rub "L'Impero del Sole" sono state calibrate per ottenere un gusto tipico, intenso, ma mai invasivo sulle pietanze. Sono disponibili in barattoli spargitori di diversi formati, per poter soddisfare ogni vostra esigenza.

Le garanzie di Qualità sulle materie prime sono quelle che ci sono state riconosciute anche dalla **Certificazione FSSC 22000**, ma soprattutto dall'insieme delle conoscenze, dell'esperienza e della passione che da sempre anima il nostro operare.

Questo mestiere è, senza dubbio alcuno, **ARTE DEL SAPORE!**



SIDEA snc di Castellan Giampaolo & C.
Via dei Fiori, 1/A
35018 San Martino di Lupari (PD) ITALY
Tel. +39(0)49.5952158 / +39(0)49.9460737
info@sideaspezie.com - www.sideaspezie.com

BBQ *spices* WORLD

aromi nel mondo del barbeque



Dal 1948
trasformiamo le Spezie
in Valore per la tua cucina.



RUB UNIVERSALI

"ITALY'S": BOLOGNA, INTENSO / FLORENCE, AROMATICO
"AMERICA'S": MAGIC DUST, INTENSO / SPG, NEUTRO BILANCIATO



COTTURA DIRETTA

La cottura diretta permette di **cucinare rapidamente (GRIGLIARE)** carni, pesci e verdure ponendoli direttamente a contatto con il calore. Questo metodo, adatto soprattutto per i cibi il cui tempo di cottura non supera i 25 minuti, permette di ottenere il classico effetto "grigliato" dovuto alla carbonizzazione della superficie dell' alimento.



COTTURA INDIRETTA

La cottura indiretta permette di **arrostitire** - come in un forno - anche le carni più delicate e di **CUOCERLE A LUNGO**. Valorizza particolarmente i tagli morbidi di carne suina e bovina, il pollame e la cacciagione, il pesce e le verdure. Grazie a questa cottura, i prodotti non sono mai direttamente a contatto con la fonte di calore. Il risultato sarà una carne morbidissima e ricca di sapore, perchè tutti gli aromi si mantengono inalterati e possono penetrare progressivamente nella pietanza.

COS'È UN RUB

Il Rub è una miscela di spezie, erbe ed aromi pensata per insaporire la carne prima della sua cottura. Ci sono due modi di utilizzare un Rub:

- applicandolo sulla superficie del cibo subito prima della cottura;
- utilizzandolo come una marinatura a secco, cioè applicandolo e lasciando riposare la carne da qualche minuto a molte ore, in base alla tipologia e al taglio scelto.

Gli ingredienti di base delle miscele sono: sale per conferire sapore e zucchero integrale per facilitare la caramellizzazione. Questa associazione di base permette di ottenere una crosta sapida e croccante sulla superficie. A queste due componenti vanno aggiunti gli aromi, specifici in base alla tipologia di alimento, al fine di ottenere un blend unico, caratterizzante e ben calibrato.

RUB E TIPOLOGIE DI COTTURA

I Rub contenenti zucchero sono più indicati per cotture prolungate e a bassa temperatura (cottura low&slow), lontani dalla fiamma viva (cottura indiretta) per evitare che lo zucchero bruci velocemente rendendo il sapore della miscela amaro.

È indiscutibile che la presenza dello zucchero - con la conseguente caramellizzazione - sia una caratteristica di pregio nella riuscita della pietanza, poiché la morbidezza della carne e la ricchezza aromatica vengono completati con una gustosa croccantezza, tipica degli arrostiti.

I Rub che invece non prevedono lo zucchero possono essere utilizzati sia nelle cotture a bassa temperatura che in quelle a temperatura elevata, per tempi prolungati o brevi, per cottura indiretta o cottura diretta indifferentemente.

RUB DEDICATI

"ORIGINALS": PER CARNI SUINE, BOVINE, BIANCHE E PESCE



Le foto delle pietanze hanno scopo solamente esemplificativo.