

A close-up photograph of a hand sprinkling a mixture of brown and yellow spices onto a piece of meat. The spices are captured in mid-air, creating a dynamic, textured effect against a dark background. The meat below is already coated with a thick layer of the same spices, showing a rich, golden-brown color.

SIETE PRONTI?



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 tre 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;
- cospargendolo sulla pietanza come Rub da finitura, per insaporire il cibo.

Gli ingredienti di base delle miscele sono: sale per conferire sapore e, talvolta, 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 COTTURE

I Rub contenenti zucchero, miele e burro sono più indicati per cotture prolungate e a bassa temperatura (cottura low&slow), lontani dalla fiamma viva (cottura indiretta) per evitare che gli zuccheri brucino velocemente rendendo il sapore della miscela amaro. Possono essere utilizzati anche come Rub di finitura.

È indiscutibile che la presenza degli zuccheri - con la conseguente caramellizzazione - sia una caratteristica di pregio nella riuscita della pietanza, poichè 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 e persino come seasonings. Facile, no?



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.

FORMATI

	150 g	250 g	450 g	1 Kg
--	-------	-------	-------	------

PASSIONAL RUB	✓	✓		✓
BASIC ALL POURPOSE	✓	✓	✓	✓
BASIC ORIGINAL	✓	✓	✓	✓



PASSIONAL RUB

Per gli appassionati, il mondo del BBQ è un'arte!

Sidea Spezie dedica ai professionisti e agli appassionati del mondo BBQ una nuova tavolozza di profumi, sapori e colori, mettendo a punto una gamma di miscele molto versatili e con particolarissime note di gusto, capaci di caratterizzare a tutto tondo le vostre preparazioni su brace.



"Chez François" - Butter Garlic Rub

Sale, Burro polvere, Rosmarino, Aglio, Limone succo, Salvia, Origano, Pepe nero, Cipolla, Limone bucce, Ginepro, Maggiorana, Timo, Aroma naturale.

"Chi.A.Ho." - Chili Apple Honey Rub

Paprika, Sale, Zucchero grezzo, Senape, Aglio, Cumino, Pepe nero, Peperoncino, Aroma bacon, Aroma mela, Miele polvere, Habanero, Chipotle, Aroma naturale.

"5 Roads to Sichuan" - Chinese 5 Spices Rub

Sale, Pepe nero, Pepe di Sichuan, Aglio, Sesamo naturale, Anice stellato, Finocchio semi, Cannella, Chiodi di garofano, Peperoncino, Erba cipollina, Zenzero, Sedano rapa, Pepe bianco, Aroma naturale.

"The Butcher's Coffee" - Coffee Chipotle Rub

Sale, Zucchero grezzo, Origano, Fibra di caffè, Pepe nero, Pomodoro, Chipotle, Peperoncino, Cipolla, Aglio, Aroma naturale.

"Sweet Spicy Garam" - Curry Coconut Rub

Sale, Pepe nero, Paprika, Curcuma, Cipolla, Aglio, Coriandolo semi, Senape gialla, Pepe bianco, Fieno greco, Zenzero, Kümmel, Sedano semi, Anice stellato, Cannella, Chiodi di garofano, Noci moscate, Cocco, Aroma naturale.

"Faro del Norte" - Lemon Pepper Rub

Sale, Zucchero grezzo, Coriandolo semi, Cipolla, Zenzero, Pepe nero, Aroma limone, Prezzemolo, Aglio, Peperone rosso, Limone bucce, Arancia bucce, Menta, Finocchio semi, Sedano semi, Pepe rosa, Sommacco, Lauro, Aroma naturale.

"Montreal" - Steak&Burger Rub

Sale, Pepe, Peperone rosso, Aglio, Cipolla, Peperoncino, Coriandolo semi, Aneto foglie, Finocchio semi, Aroma naturale.

"Cali's Special" - Santa Maria Rub

Sale, Pepe nero, Pepe verde, Pepe rosa, Pimento, Aglio, Peperone rosso, Cipolla, Origano, Prezzemolo, Rosmarino, Paprika affumicata, Aroma naturale.

Focasi DI NATURA

"Chez François" - Butter Garlic Rub

AROMA: delicato ma deciso, con note dolci, sapide e leggermente pungenti, sentori erbacei e freschi.

CIBI: perfetto su ogni tipo di carne, si abbina benissimo anche ai crostacei.

"Chi.A.Ho." - Chili Apple Honey Rub

AROMA: complesso e ben equilibrato; dolce ed acidulo, leggermente piccante e sapido.

CIBI: perfetto per realizzare Ribs, Pulled Pork, Chicken wings, Pork Belly.

"5 Roads to Sichuan" - Chinese 5 Spices Rub

AROMA: forti sentori Umami; le note dolci e sapide si accompagnano a quelle agrumate e pepate del Pepe di Sichuan.

CIBI: carni rosse (anatra ed oca), tagli grassi di maiale (come pancetta), pollo, pesce.

"The Butcher's Coffee" - Coffee Chipotle Rub

AROMA: note tostate e leggermente affumicate (caratteristiche del caffè e del Chipotle), bilanciate da sentori erbacei e pungenti.

CIBI: carni importanti come manzo o maiale, ma anche selvaggina.

"Sweet Spicy Garam" - Curry Coconut Rub

AROMA: Speziato, caldo, avvolgente, con un retrogusto dolce.

CIBI: si abbina bene a tutti i tipi di carne, ma anche al pesce e ai crostacei. Da provare nelle panature.

"Faro del Norte" - Lemon Pepper Rub

AROMA: profumo d'estate; note agrumate e pepate; tono acidulo, perfetto per sgrassare.

CIBI: vocato a tutti i tipi di pesce, crostacei e frutti di mare, è ottimo anche su carni bianche e manzo.

"Montreal" - Steak & Burger Rub

AROMA: ispirato alle speziature per Pastrami, ha gusto fresco, aromatico, dai forti sentori di coriandolo ed aneto, mediterraneo.

CIBI: Rub di finitura per il manzo, è ottimo anche sui tagli di maiale e per dare un twist al pollo.

"Cali's Special" - Santa Maria Rub

AROMA: speziatura presente ma ben bilanciata, in perfetto stile Santa Maria. Accese note pepate, delicati sentori di agrumi, soffuso tono erbaceo.

CIBI: è un Rub molto versatile, ottimo sul manzo, ma anche su maiale, pollame, volatili e persino pesce.



ALL PURPOSE BASIC RUB

Rub universali per tutti i tipi di carne e di pesce

FLORENCE aromatico . **BOLOGNA** intenso . **SPG** neutro, bilanciato . **MAGIC DUST** intenso



beef stew



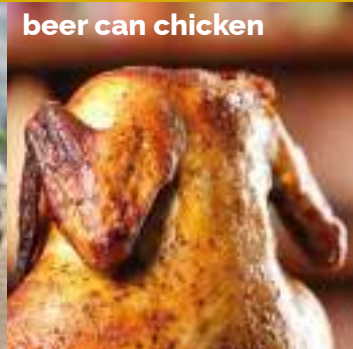
beef steak



pork ribs



beer can chicken



ORIGINAL BASIC RUB

Rub dedicati per carni bovine, suine, bianche e pesce



chicken wings



pulled pork



beef ribs



cedar smoked salmon



Da due generazioni, trasformiamo le migliori materie prime e ne facciamo delle miscele che mantengano inalterate tutte le loro proprietà.

Trasformare e miscelare spezie, erbe ed aromi per creare dei blend unici è una specialità della nostra azienda da quasi 80 anni. Uno dei nostri principali punti di forza, è la capacità di saper gestire l'intero ciclo di lavorazione delle materie prime direttamente in azienda, con attenzione artigianale. 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 (150 g-250 g-450 g e in pacchi da 1 Kg), per incontrare ogni esigenza di consumo. Le garanzie di Qualità sulle materie prime sono quelle che ci sono state riconosciute anche dalla Certificazione FSSC 22000 - 6, 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!*

Dalla pianta al vostro piatto: salubrità e bontà garantite.

Proporre le spezie ad un pubblico qualificato - capace di distinguere a naso e ad occhio nudo le qualità superiori di un prodotto - è per noi un'aspirazione centrale.

"L'Impero del Sole" è il brand che firma le linee di prodotto di casa Sidea. La punta di diamante della produzione sono i molti blends, realizzati sempre a partire da materie prime scelte ed intere. Passione, padronanza delle conoscenze, creatività, armonica integrazione tra metodi di lavorazione tradizionali e moderne tecnologie, serietà personale come garanzia pre e post vendita: sono questi i pilastri di un'azienda dalle solide radici e protesa al futuro, in grado di soddisfare i desideri emergenti degli appassionati di aromi in cucina, sia italiana che internazionale ed etnica. Per questo, curiamo anche l'aspetto di divulgazione culturale nell'ambito Spezie (sia a livello storico che sensoriale e culinario) attraverso eventi, i social ed alcuni strumenti dedicati, sempre con l'attenzione di supportare il cliente nella sua attività di vendita diretta. Il nostro obiettivo è generare un'autentica Cultura del Prodotto nel mondo delle spezie, che sia riscontrabile in ogni nostro barattolo, direttamente in tavola.



SIDEA[®]
Spices and Herbs



SIDEA SPEZIE srl
Via dei Fiori 1/A - 35018 San Martino di Lupari (PD) Italia
Tel. +39 (0)49 5952158 / +39(0)49 9460737
info@sideaspezie.com - www.sideaspezie.com

Shop on line: www.limperodelsole.it

