

Rusti

Arrosticini | COLLECTION



Rusti

Arrosticini | COLLECTION

KOLEKCJA RUSTI



ILCA
CARNI

W 1979 roku rodzina FEDELE założyła firmę ILCA CARNI, która rozpoczęła hurtową sprzedaż mięsa.

Firma od początku istnienia rozwijała się dynamicznie, a za sprawą jakości swoich produktów szybko zyskała uznanie na rynku.

Do 2008 roku firma posiadała tych samych właścicieli. Wówczas doszło do pierwszej zmiany pokoleniowej, gdy Christian i Stefano Fedele przejęli zarządzanie firmą. Nowi właściciele w 2016 roku stworzyli nową markę RUSTI ARROSTICINI COLLECTION, która do dziś specjalizuje się w produkcji różnorodnych rodzajów Arrosticini: świeżych oraz mrożonych.

Prawdziwym hitem sprzedażowym okazała się innowacyjna linia mrożonego specjału, dedykowana dla sektorów: Foodservice, Ho.Re.Ca oraz Cash&Carry. Sukces RUSTI ARROSTICINI COLLECTION skłonił rodzinę Fedele do utworzenia w 2020 roku zupełnie nowej linii produktów i marki RETAIL.

Linia ta koncentruje się na tworzeniu Arrosticini z jagnięciny, wołowiny Black Angus, kurczaka panierowanego oraz wątróbki z cebulą.

A produkty z tej linii trafiają do sektora Ho.Re.Ca przez duże sieci dystrybucyjne.

„W naszym projekcie czerpiemy siłę z tradycji”.

Arrosticini to charakterystyczny przysmak Abruzji, który klasycznie przyrządza się z jagnięciny w formie szaszłyków.

Arrosticini z Rusti to doskonałe danie na różne okazje - od jedzenia typu finger food i street food po wykwintne uczyty gourmet. Arrosticini to nie tylko sposób na jedzenie i wspólne spędzanie czasu, ale także promowanie abruzyjskich wartości: takich jak przyjaźń, rodzina, harmonia i zaufanie.

Arrosticini to szeroki wybór aromatycznych smaków, te z Rusti

powstają z:

- jagnięciny,
 - wieprzowiny,
 - wołowiny Black Angus,
 - drobiu,
 - podrobów drobiowych, takich jak wątróbka z dodatkiem cebuli.
- Każdy ma swoje Arrosticini!

Dzięki zastosowaniu technologii mrożenia IQF, każda porcja jest zamrażana indywidualnie. Pozwala to na wygodne wyjmowanie tylko potrzebnej ilości Arrosticini z opakowania. Tym sposobem resztę produktów można w bezpieczny sposób zachować na kolejne okazje. Mrożenie metodą IQF oznacza nie tylko szybki proces mrożenia każdego produktu. To również:

- większe bezpieczeństwo w zakresie zdrowia i higieny,
- dłuższa trwałość i żywotność produktów,
- zachowanie oryginalnych właściwości po rozmrożeniu: smaku, zapachu oraz konsystencji.



FIRMA CERTYFIKOWANA:



HISTORIA

I TRADYCJA ARROSTICINI D'ABRUZZO

Arrosticini to tradycyjna potrawa mięsna pochodząca z regionu Abruzji, szczególnie popularna w prowincji Teramo. Składa się z kawałków mięsa jagnięcego (najczęściej z łopatki), które są nadziewane na szaszłyki, a następnie grillowane.

Mięso jest krojone na małe kawałki o podobnej wielkości, tworząc Arrosticini o długości około 10 centymetrów. Podczas grillowania są regularnie obracane, aby równomiernie się upiekły.

Arrosticini są cenione nie tylko w regionie Abruzja. Danie stało się popularne również w innych częściach Włoch i jest dostępne w wielu restauracjach serwujących specjalności kuchni włoskiej.

Arrosticini są znane z prostoty swojego składu i przygotowania, a także z wyrazistego smaku mięsa.
A jaka jest historia ich powstania?

Czy wiesz, że...?

Tradycyjne, gliniane *Brocca porta Arrosticini* są wykorzystywane do przechowywania gorących Arrosticini. Świetnie utrzymują ich temperaturę sprawiając, że zgrillowane mięso jest zawsze ciepłe, soczyste i aromatyczne.

Dzięki pięknemu wykonaniu, stanowią również świetną dekorację stołu pełnego abruzyjskich przysmaków.



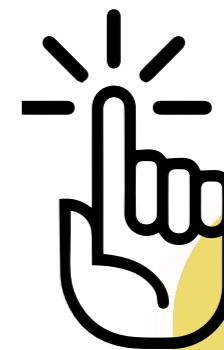
Istnieje kilka sprzecznych wersji, które przypisują stworzenie tego smacznego dania dwóm prowincjom: turystycznej Pescara i Teramo.

Mimo wielu niejasności, jedno jest pewne: „Ojcami” Arrosticini są pasterze, którzy kroili mięso jagnięce w kostkę i przekładali je na przemian z kawałkami tłuszczu.

Dzięki temu uzyskiwali bardzo zróżnicowany i aromatyczny smak mięsa.

Dziś Arrosticini występują w całym regionie Abruzji pod wieloma postaciami. Klasyczną wersję wciąż tworzy mięso jagnięce. Ale można również spotkać Arrosticini przygotowane:

- z różnych mięs np. z wątróbki wołowej i drobiu,
- doprawione w specjalny sposób np. z dodatkiem oleju truflowego.



Teraz słynne Arrosticini są dostępne też w wersji mrożonej, dzięki czemu ich przygotowanie jest jeszcze prostsze!

Wystarczy wrzucić na rozgrzany grill zamrożone szaszłyki i po chwili cieszyć się soczystym i aromatycznym smakiem Arrosticini.

ARROSTICINI

DI OVINO

Z MIĘSA JAGNIĘCEGO

KOD PRODUKTU
ILCO1

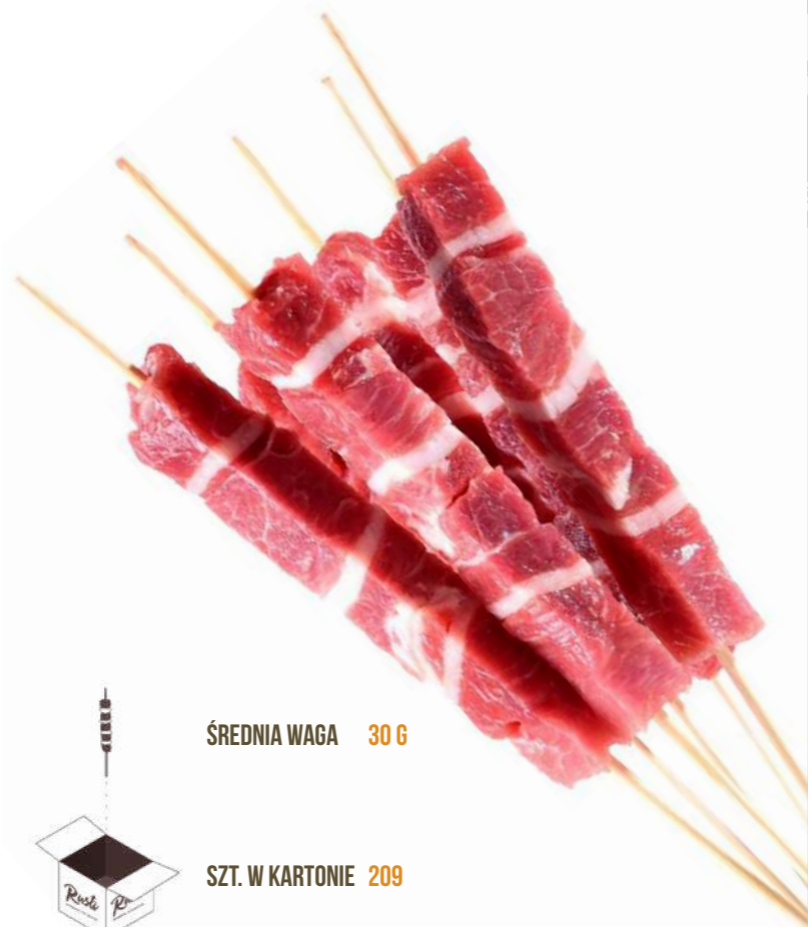


NIE WYMAGA ROZMRAŻANIA!
WRZUĆ NA ROZGRZANY GRILL
I GOTOWE!

ŚREDNIE WARTOŚCI ODŻYWCZE NA 100 G PRODUKTU

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA NA 100 G	180KCAL 751,5KJ
TŁUSZCZE	10,8 G
- W TYM NASYCONE	3,4 G
WĘGLOWODANY	0 G
- W TYM CUKRY	0 G
BŁONNIK	0 G
BIAŁKO	20,7 G
SÓL	0,23 G

SPOSOBY
PRZYGOTOWANIA:



ŚREDNIA WAGA 30 G

SZT. W KARTONIE 209



ARROSTICINI

DI BLACK ANGUS

Z MIĘSA WOŁOWEGO
RASY BLACK ANGUS

KOD PRODUKTU
ILCO2



NIE WYMAGA ROZMRAŻANIA!
WRZUĆ NA ROZGRZANY GRILL
I GOTOWE!

ŚREDNIE WARTOŚCI ODŻYWCZE NA 100 G PRODUKTU

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA NA 100 G	200,1KCAL 834,3KCAL
TŁUSZCZE	12,9 G
- W TYM NASYCONE	3,4 G
WĘGLOWODANY	0 G
- W TYM CUKRY	0 G
BŁONNIK	0 G
BIAŁKO	21,0 G
SÓL	0,20 G

SPOSOBY
PRZYGOTOWANIA:



ŚREDNIA WAGA 40 G

SZT. W KARTONIE 114



ARROSTICINI

DI FEGATO E CIPOLLA

Z CEBULĄ I WĄTRÓBKĄ
WOŁOWĄ

KOD PRODUKTU
ILC04



NIE WYMAGA ROZMRAŻANIA!
WRZUĆ NA ROZGRZANY GRILL
I GOTOWE!



ŚREDNIE WARTOŚCI ODŻYWCZE NA 100 G PRODUKTU

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA NA 100 G	190KCAL 812,5KJ
TŁUSZCZE	10,8 G
- W TYM NASYCONÉ	4,1 G
WĘGLOWODANY	0,5 G
- W TYM CUKRY	0,5 G
BŁONNIK	0 G
BIĄŁKO	19,7 G
SÓL	0,86 G

SPOSOBY
PRZYGOTOWANIA:



ŚREDNIA WAGA 20 G

SZT. W KARTONIE 152

ARROSTICINI

DI POLLO PANATO

Z PANIEROWANYM
KURCZAKIEM

KOD PRODUKTU
ILC03



NIE WYMAGA ROZMRAŻANIA!
WRZUĆ NA ROZGRZANY GRILL
I GOTOWE!



ŚREDNIE WARTOŚCI ODŻYWCZE NA 100 G PRODUKTU

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA NA 100 G	220KCAL 953,1KJ
TŁUSZCZE	11,8 G
- W TYM NASYCONÉ	3,2 G
WĘGLOWODANY	0 G
- W TYM CUKRY	0 G
BŁONNIK	0 G
BIĄŁKO	21,7 G
SÓL	0,89 G

SPOSOBY
PRZYGOTOWANIA:



ŚREDNIA WAGA 25 G

SZT. W KARTONIE 152

GRILL ELEKTRYCZNY

DO ARROSTICINI

KOD PRODUKTU
IPL01063



Grill elektryczny do Arrostaticini to poręczne urządzenie wykonane w całości z trwałej i solidnej stali nierdzewnej. Grill posiada wiele funkcji i zalet, dzięki którym przygotowanie Arrostaticini stanie się czystą przyjemnością.

Przede wszystkim jest on bardzo prosty w obsłudze. Wystarczy włączyć wodę do pojemnika grilla, podłączyć grill do źródła zasilania i pozwolić mu się rozgrzać.

W porównaniu do tradycyjnych grilli węglowych, grill elektryczny nagrzewa się znacznie szybciej. Nie musisz czekać na rozpalenie się węgla. Po prostu podłączasz urządzenie i po kilku minutach możesz zacząć grillować.

1. Grill o dużej mocy 1800W szybko osiąga idealną temperaturę do przyrządzania Arrostaticini.
2. Urządzenie nie generuje dymu, sadzy ani popiołu, co sprawia, że jest bardziej higieniczne niż tradycyjne grille opalane węglem.

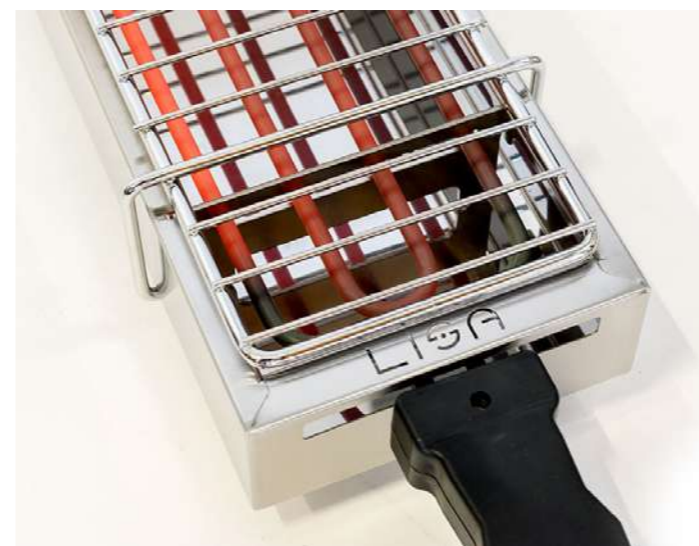


3. Grill elektryczny jest też bezpieczny w użytkowaniu, ponieważ nie występuje na nim otwarty ogień. To niezwykle ważne zwłaszcza w przypadku grillowania na niewielkich przestrzeniach.

4. Kolejną zaletą jest łatwość jego czyszczenia. W przeciwieństwie do tradycyjnych grilli, które mogą wymagać skomplikowanego i czasochłonnego czyszczenia, grill elektryczny jest łatwy do utrzymania w czystości. Wystarczy zdjąć ruszt oraz tackę na odpadki i umyć je wodą z płynem.

5. Niewielki rozmiar sprawia, że jest to jeden z najłatwiejszych w użyciu i transporcie grilli elektrycznych.

6. Pozwoli Ci na błyskawiczne przygotowanie od 15 do 20 przepysznych abruzyjskich Arrostaticini w tym samym czasie.



Wyłączny dystrybutor



**WARSZAWA
(SIEDZIBA GŁÓWNA)**

ul. Gierdziejewskiego 7
02-495 Warszawa
kontakt: +48 22 290 33 33

KRAKÓW

ul. Półnaki 31F
30-858 Kraków
kontakt: +48 126 537 627

WROCLAW

ul. Zakładowa 4
55-114 Szewce
kontakt: +48 882 350 233

ŁÓDŹ

ul. Starorudzka 10/12
93- 418 Łódź
kontakt: +48 539 078 004

POZNAŃ

ul. Magazynowa 16
62-030 Luboń
kontakt: +48 604 966 079

GDAŃSK

ul. Lotnicza 6
80-297 Miszewo
kontakt: +48 883 319 122

LUBLIN

ul. Elizówka 65
21-003 Ciecierzyn
kontakt: +48 728 556 698

SZCZECIN

ul. Tartaczna 5b
70- 893 Szczecin
kontakt: +48 604 966 079