GRUPPO MONTENEGRO

MONTENEGRO

QUALITÀ ITALIANA, DAL 1885

POLENTA VALSUGANA

SCUOLE DI CUCINA

LA GAMMA

POLENTA RAPIDA

- Tutta la bontà e la genuinità della polenta, **pronta in pochi minuti**.

Polenta Valsugana Rapida è l'alleata ideale per preparare tante ricette pratiche e sfiziose.

POLENTA RAPIDA
LA CLASSICA

- **Polenta Valsugana Classica** è realizzata con farina di mais gialla ottenuta da chicchi selezionati. Grazie al gusto autentico del mais è ideale per preparare i piatti della tradizione, la sua versatilità e la facilità di preparazione la rendono perfetta anche per ricette più ricercate e fantasiose.

Morbida, a fette o a cubetti, **Polenta Valsugana Classica** è sempre buona!

POLENTA RAPIDA
L'INTEGRALE

- **Polenta Valsugana Integrale** è realizzata con farina integrale di mais ottenuta da chicchi selezionati. La presenza della farina integrale ne arricchisce il contenuto di fibre e le dona una consistenza più rustica e corposa.

Polenta Valsugana Integrale è perfetta per preparare piatti gustosi e leggeri.

POLENTA RAPIDA
LA 5 CEREALI

- **Polenta Valsugana ai 5 Cereali** contiene mais, riso, grano saraceno, quinoa.

La presenza di semi interi di quinoa e amaranto le donano una lieve croccantezza che la rende ancor più unica nel gusto.

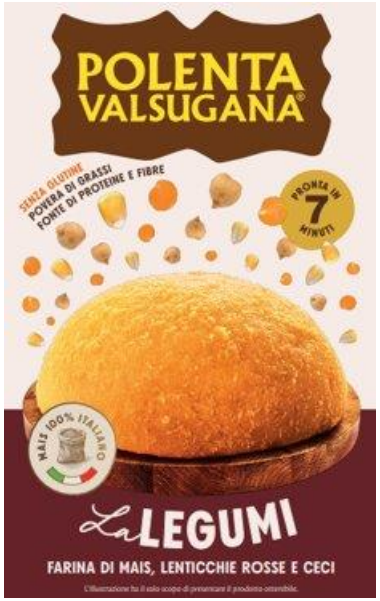
E' la **Polenta Valsugana** ideale per chi è attento ad un'alimentazione bilanciata.

POLENTA RAPIDA
LA TARAGNA

▶ **Polenta Valsugana Taragna** è composta, come nella ricetta originaria, da una miscela di farina di mais e di grano saraceno.

La presenza del grano saraceno le dona un gusto intenso ed un profumo caratteristico che si accompagnano bene con i formaggi.

POLENTA RAPIDA
LA LEGUMI



- La bontà unica di **Polenta Valsugana** è il risultato di un lungo lavoro di ricerca della qualità delle materie prime e del rispetto dell'esclusivo metodo di doppia cottura a vapore del mais.

Polenta Valsugana Legumi è composta da farine di mais, ceci e lenticchie che la rendono unica nel gusto e perfetta per chi è attento alla propria alimentazione.

CONSIGLI DI UTILIZZO

Nelle ricette la polenta può essere proposta come **piatto unico**, ma la sua versatilità consente di sperimentare ricette che prevedano la polenta anche come **antipasto** o **secondo piatto**.

- Il prodotto **non deve essere utilizzato come ingrediente** per la creazione di un piatto che non sia polenta (es. pane alla farina di mais, impanatura di farina di mais..).
- Da evitare la polenta proposta come **dolce**.
- Da evitare ricettazioni che vedono la **polenta fritta**.

CONSIGLI DI UTILIZZO

Referenza	Consigli di utilizzo	Note
La Classica	Si abbina con tutto (sughi, carne, pesce, verdure…).	
L'Integrale	Si sposa bene con le verdure.	
La Taragna	La sua preparazione tipica è con burro e formaggi, ma non necessariamente dobbiamo proporla così. Avendo una componente rustica data dal grano saraceno sta bene con tutti gli ingredienti "montanari" (es. funghi...).	
La 5 Cereali	Il suo sapore rustico, dato dai 5 cereali, si sposa bene con le verdure.	
La Legumi	Avendo già una componente proteica all'interno (data dalla farina di legumi) consigliamo di abbinarla a sughi o verdure.	**NON** abbinare ad alimenti di origine animale.

GRUPPO MONTENEGRO
MONTENEGRO
QUALITÀ ITALIANA, DAL 1885