

ALPINA

Depuis 1844

SOLUTIONS PRO

LA POLENTA, Semoule de maïs authentique et sans gluten



BONNE
ALTERNATIVE
DANS L'UNIVERS
DES FÉCULENTS



NATURELLEMENT
SANS GLUTEN

ADAPTÉE
À LA LIAISON
CHAUDE
ET
FROIDE



EXISTE EN
**CUISSON
EXPRESS**



**TRÈS BON
RENDEMENT**

GRAINS
FINS,
MOYENS,
GROS



5 kg



1 kg



Des recettes créatives version sucrées ou salées !



Retrouvez toutes les idées recettes sur www.alpina-savoie-pro.com

DLUO
24 MOIS

Caractéristiques



POUR UNE POLENTA FONDANTE

POUR UNE POLENTA FERME

POLENTA	Tps de cuisson (min)	POUR UNE POLENTA FONDANTE			POUR UNE POLENTA FERME		
		Nombre de portions de 35g de produit sec (pour 200g de produit cuit)	Rendement	Dosage	Nombre de portions de 50g de produit sec (pour 200g de produit cuit)	Rendement	Dosage
ONCTUEUSE GRAINS FINS	1 kg	10	28	6,5	20	4,7	4,5 L d'eau pour 1 kg de Polenta
TRADITION GRAINS MOYENS	1 kg	25	28	6,2	20	4	
EXPRESS GRAINS MOYENS	500 g	7	14	6,5	10	3,9	3,5 L d'eau pour 1 kg de Polenta
	5 kg	7	142	6,5	100	3,9	



Modes de préparation

CUISSON CLASSIQUE À LA CASSEROLE

- 1 Porter l'eau salée à ébullition.
- 2 Verser la Polenta et mélanger énergiquement au fouet.
- 3 Réduire à feu doux, cuire le temps indiqué sur l'emballage en remuant régulièrement.
- 4 Retirer du feu et laisser gonfler.



La Polenta est cuite quand les bords se décollent de la casserole.

CUISSON AU FOUR

- 1 Verser la Polenta et l'eau salée dans un plat à gratin large et peu profond ou un bac gastro.
- 2 Mélanger et mettre à four chaud à 200°C le temps indiqué sur l'emballage.
- 3 Mélanger et remettre au four 5 à 10 min.



Des astuces irrésistibles

+ ONCTUEUSE

Ajouter un peu de beurre, d'huile ou de crème en fin de cuisson ou remplacer l'eau par du lait.

+ SAVOUREUSE

Parfumer l'eau d'arômes, de bouillon, d'épices...

+ GOURMANDE

Ajouter du fromage à la fin de la cuisson !



ALPINA SAVOIE
209 rue A. Bergès - CS 59441
73094 Chambéry Cedex

Contact commercial
Tél. 04 79 68 54 54
adealmeida@alpina-savoie.com

Retrouvez
toutes les idées
recettes

