

Panini & Fantasia

*Galbani
per i
professionali*



food service



Op enkele decennia tijd is onze eetcultuur aanzienlijk geëvolueerd. Waar er vroeger slechts 3 eetmomenten op het menu stonden (ontbijt, lunch en diner), kan eten in onze huidige maatschappij op elk tijdstip van de dag. We eten tegenwoordig altijd en overal, en met veel smaak en plezier. Wat bevedigt nu onze zin naar lekkers gemakkelijker en sneller dan een belegd broodje? Het is trendy en past 100% in het kader van wat in het Engels grazing (= de hele dag door kleine hapjes eten) wordt genoemd. Het is bovendien nog gezond ook, tenminste wanneer er kwalitatieve en selectieve ingrediënten gebruikt worden. We krijgen echter al te vaak dezelfde klassiekers voorgeschoteld: een broodje met kaas, hesp en groenten. Terwijl met een beetje inspiratie én de juiste Italiaanse producten de mooiste creaties kunnen ontstaan!

Galbani biedt u als professional een uitbreiding van zijn uitzonderlijk assortiment van Italiaanse kaas en charcuterie aan. Het gaat om de volgende voorgesneden specialiteiten: mozzarella, rauwe ham, salami en bresaola. De waarden van onze nieuwe producten zijn als volgt samen te vatten:

- kwalitatieve en authentieke Italiaanse producten, met een verfijnde smaak*
- gemakkelijk combineerbaar met tal van ingrediënten, dus creativiteit alom*
- voorgesneden, dus minder snijverlies en een winst in tijd en hygiëne*
- zorgvuldige en gebruiksvriendelijke verpakking, dus makkelijk te openen en de sneetjes zijn makkelijk van elkaar te verwijderen*

Wij tonen aan de hand van volgende recepten dat je met enkele basisingrediënten een verrassende sandwich kan maken! De doelstelling van dit boekje is om met Italiaanse producten belegde broodjes te maken, vanaf een basisconcept tot een echt maaltijdbroodje, en dit alles in relatief weinig tijd.

We hebben zeven Italiaanse thema's bedacht, met authenticiteit, kwaliteit en creativiteit als basisingrediënten.

Uiteraard zijn onze ideeën slechts een leidraad in deze culinaire reis, want we zijn er zeker van dat het Galbani assortiment Italiaanse kaas en charcuterie voor elk wat wils heeft. Laat je fantasie de vrije loop en verras iedereen met fantastische Italiaanse broodjes!



Siciliano

- Basisconcept -



Ingrediënten:

- Stokbrood
- Tonijnsalade (Tonijn in olijfolie gemengd met mayonaise)
- Tomaat
- Mozzarellaplakjes GALBANI
- Siciliaanse kruidenmengeling

Bereiding:

- Laat de stukjes tonijn uitlekken en maak ze aan met de mayonaise of gebruik kant-en-klare tonijnsalade.
- Snij het stokbrood middendoor.

Presentatie:

- Smeer de tonijnsalade op de ene helft van het broodje, schik daarop sneetjes tomaat en daarop de mozzarellaplakjes. Bestrooi met de kruidenmengeling en leg dicht.

- Sandwicherie -



Ingrediënten:

- Focaccia
- Tonijnsalade (Tonijn in olijfolie gemengd met mayonaise)
- Aubergine of courgette, gegrild
- Rode paprika, ontveld en gegrild
- Kappertjes
- Mayonaise
- Mozzarellaplakjes GALBANI
- Siciliaanse kruidenmengeling

Bereiding:

- Snij de focaccia middendoor.
- Laat de stukjes tonijn uitlekken en maak ze aan met de mayonaise of gebruik kant-en-klare tonijnsalade, meng er de kappertjes door.

Presentatie:

- Leg de tonijnsalade op de ene helft van het broodje, schik daarop de gegrilde courgette of aubergine, paprika met daarop de mozzarella-plakjes. Bestrooi met de kruidenmengeling en leg de twee helften weer op elkaar.

- Eetcafé/Brasserie -



Ingrediënten:

- Ciabatta
- Tonijn in olijfolie
- Olijfolie
- Tomaat
- Aubergine of courgette
- Rode Paprika ontveld en ontpit
- Kappertjes
- Plakjes Mozzarella GALBANI
- Siciliaanse kruidenmengeling

Bereiding:

- Snij de ciabatta in de gewenste vorm.
- Snij de tomaat, de courgette of de aubergine, de paprika in blokjes en stoof aan in de olijfolie. Breng op smaak met de kruidenmengeling en voeg er de kappertjes bij.
- Laat de stukjes tonijn uitlekken.
- Leg er de blokjes mozzarella & tonijn bovenop.

Presentatie:

- Presenteer op een bord de 'Siciliaanse salsa' op de stukken ciabatta.
- Leg er de blokjes mozzarella & tonijn bovenop
- Werk af met de kruidenmengeling.

TIP: De mozzarellasneetjes kunnen in reepjes of in blokjes gesneden worden.

Napolitano

- Basisconcept -



Ingrediënten:

- Stokbrood
- Sneetjes Milano Salami GALBANI
- Tomaat
- Mozzarellaplakjes GALBANI
- Italiaanse dressing/vinaigrette

Bereiding:

- Snij het stokbrood middendoor.
- Snij de tomaat in plakjes.

Presentatie:

- Strijk beide kanten van het stokbrood in met de Italiaanse dressing /vinaigrette leg daarop de Milano salami.
- Schik daarop de tomaatplakjes en de mozzarella, leg beide helften van het brood weer op elkaar.

TIP: Dit broodje kan ook gegrild worden.

- Sandwicherie -

Ingrediënten:

- Ciabatta
- Sneetjes Milano Salami GALBANI
- Tomaat
- Gegrilde paprika
- Verse (gedroogde) oreganoblaadjes
- Mozzarellaplakjes GALBANI
- Italiaanse dressing/vinaigrette

Bereiding:

- Snij de ciabatta middendoor.
- Snij de tomaat in plakjes en de paprika in reepjes.

Presentatie:

- Strijk beide kanten van de ciabatta in met de Italiaanse dressing /vinaigrette schik daarop de Milano salami.
- Schik daarop de tomaatplakjes en de mozzarella.
- Beleg met de paprikareepjes en de oreganoblaadjes en leg dicht.

TIP: Dit broodje kan ook gegrild worden.

- Eetcafé/Brasserie -

Ingrediënten:

- Italiaanse bol
- Sneetjes Milano Salami GALBANI
- Tomaat
- Gegrilde paprika
- Verse (gedroogde) oregano
- Mozzarellaplakjes GALBANI
- Italiaanse dressing/vinaigrette

Bereiding:

- Snij de Italiaanse bol in schijven.
- Snij de tomaat, de gegrilde paprika in blokjes.
- Meng de oreganoblaadjes samen met de Italiaanse dressing onder de groenten.

Presentatie:

- Leg op een bord de plakjes Mozzarella op de schijven Italiaanse bol.
- Leg er de Milano salami op en werk af met de groentemengeling.

Panini & Fantasia



Romano

- Basisconcept -



Ingrediënten:

- Stokbrood
- Snetjes Prosciutto crudo Campagnolo GALBANI
- Opgelegde artisjokken
- Mozzarellaplakjes GALBANI
- Witte peper
- Olijfolie

Bereiding:

- Snij het stokbrood middendoor.
- Snij de artisjokken in plakjes.

Presentatie:

- Strijk beide kanten van het stokbrood in met olijfolie.
- Rasp wat witte peper over beide kanten.
- Beleg beide kanten met een sneetje Prosciutto en één kant met de artisjokken en leg dicht.

- Sandwicherie -



Ingrediënten:

- Ciabatta
- Snetjes Prosciutto crudo Campagnolo GALBANI
- Opgelegde artisjokken
- Opgelegde, gegrilde champignons
- Ricotta GALBANI
- Mozzarellaplakjes GALBANI
- Witte peper

Bereiding:

- Snij de ciabatta middendoor.
- Snij de artisjokken en champignons in plakjes.

Presentatie:

- Strijk beide kanten van de ciabatta in met ricotta.
- Rasp wat witte peper over beide kanten.
- Beleg beide kanten met een sneetje Prosciutto en één kant met de artisjokken en gegrilde champignons en leg dicht.

- Eetcafé/Brasserie -



Ingrediënten:

- Tramezzino/Focaccia/Ciabatta
- Snetjes Prosciutto crudo Campagnolo GALBANI
- Opgelegde artisjokken
- Opgelegde, gegrilde champignons
- Ricotta GALBANI
- Mozzarellaplakjes GALBANI
- Witte peper

Bereiding:

- Bestrijk één kant van de tramezzino met ricotta en rasp er wat witte peper over.
- Snij de artisjokken en champignons in plakjes.

Presentatie:

- Schik de Prosciutto in de midden van de tramezzino.
- Schik daarrond de mozzarella.
- Rol stevig op in folie en zet op een koele plek.
- Snij in rolletjes en presenteer met wat rucola, afgewerkt met de olie van de opgelegde groenten en enkele mozzarellabolletjes.

TIP: Vervang de witte peper door geraspte nootmuskaat.

Panini & Fantasia



Parmiggiano

- *Basisconcept* -



Ingrediënten:

- Stokbrood
- Sneetjes Prosciutto crudo Campagnolo GALBANI
- Tomaat
- Grana Padano schilfers
- Auberginetapenade

Bereiding:

- Snij het stokbrood middendoor.
- Snij de tomaat in plakjes.

Presentatie:

- Strijk beide kanten van het stokbrood in met auberginetapenade.
- Beleg beide kanten met een sneetje Campagnoloham.
- Schik op één kant de plakjes tomaat met daarop Grana Padano schilfers en leg dicht.

TIP: Dit broodje kan ook gegrild worden.



- *Sandwicherie* -

Ingrediënten:

- Ciabatta
- Sneetjes Prosciutto crudo Campagnolo GALBANI
- Tomatade
- Grana Padano schilfers
- Gegrilde aubergine

Bereiding:

- Snij de ciabatta middendoor.

Presentatie:

- Strijk beide kanten van de ciabatta in met de tomatade.
- Beleg beide kanten met een sneetje Campagnoloham.
- Schik op één kant de gegrilde aubergine met daarop Grana Padano schilfers en leg dicht.

TIP: Dit broodje kan ook gegrild worden.



- *Eetcafé/Brasserie* -

Ingrediënten:

- Focaccia
- Sneetjes Prosciutto crudo Campagnolo GALBANI
- Kerstomaatjes
- Aubergine
- Verse salie
- Olijfolie
- Grana Padano schilfers

Bereiding:

- Snij de focaccia in gewenste vorm.
- Snij de tomaat en de aubergine in blokjes en de salieblaadjes in reepjes. Stoof aan in de olijfolie tot je een 'compote' krijgt.
- Snij de Campagnoloham in slierten en meng met de compote.

Presentatie:

- Smeer de compote op de sneetjes focaccia en bestrooi met de Grana Padano schilfers en leg onder de grill.
- Serveer op een bord.

Panini & Fantasia



Genovese

- Basisconcept -



Ingrediënten:

- Stokbrood
- Sneetjes Milano Salami GALBANI
- Pesto
- Grana Padano schilfers
- Zwarte olijven ontpit

Bereiding:

- Snij het stokbrood middendoor.
- Snij de olijven in ringen.

Presentatie:

- Strijk beide kanten van het stokbrood in met de pesto.
- Beleg beide kanten met een sneetje Milano salami.
- Schik op één kant de olijfringetjes met daarop Grana Padano schilfers en leg dicht.

TIP: Dit broodje kan ook gegrild worden.



- Sandwicherie -

Ingrediënten:

- Focaccia
- Sneetjes Prosciutto crudo Campagnolo GALBANI
- Pesto
- Grana Padano schilfers
- Zwarte olijven ontpit

Bereiding:

- Snij de focaccia middendoor.
- Snij de olijven in ringen.

Presentatie:

- Strijk beide kanten van de ciabatta in met pesto.
- Beleg beide kanten met een sneetje Campagnoloham.
- Schik op één kant de olijfschijfjes met daarop Grana Padano schilfers en leg dicht.

TIP: Dit broodje kan ook gegrild worden.



- Eetcafé/Brasserie -

Ingrediënten:

- Tramezzino/Focaccia/Ciabatta
- Sneetjes Prosciutto crudo Campagnolo GALBANI
- Pesto
- Grana Padano schilfers
- Zwarte olijven ontpit
- Sneetjes Milano Salami GALBANI

Bereiding:

- Snij de olijven in ringen.
- Bestrijk één sneetje tramezzino in met de pesto.
- Beleg een 2de sneetje met de Campagnoloham, schik er de olijven op.
- Beleg een 3de sneetje met de Milano Salami en de Grana Padano schilfers.

Presentatie:

- Schik de 3 tramezzini op elkaar en snij in repen, schik op een bord.

Panini & Fantasia



Milanese

- *Basisconcept* -



Ingrediënten:

- Stokbrood
- Sneetjes Milano Salami GALBANI
- Rucola of gemengde sla
- Sneetjes Mozzarella GALBANI
- Zongedroogde tomaatjes
- Italiaanse dressing/vinaigrette

Bereiding:

- Snij het stokbrood middendoor.

Presentatie:

- Strijk beide kanten van het stokbrood in met de Italiaanse dressing/vinaigrette, schik daarop de Milano salami.
- Schik op één kant wat rucola en een paar zongedroogde tomaatjes.
- Schik daarop de mozzarellasneetjes en leg dicht.

TIP: Dit broodje kan ook gegrild worden.



- *Sandwicherie* -

Ingrediënten:

- Focaccia
- Sneetjes Milano Salami GALBANI
- Rucola of gemengde sla
- Sneetjes Mozzarella GALBANI
- Zongedroogde tomaatjes
- Opgelegde artisjokken
- Italiaanse dressing/vinaigrette

Bereiding:

- Snij de focaccia middendoor.
- Snij de artisjokken in stukjes.

Presentatie:

- Strijk beide kanten van de focaccia in met de Italiaanse dressing/vinaigrette schik daarop de Milano salami.
- Schik op één kant wat rucola, een paar stukjes artisjok en een paar zongedroogde tomaatjes.
- Schik daarop de mozzarellasneetjes en leg dicht.

TIP: Dit broodje kan ook gegrild worden.



- *Eetcafé/Brasserie* -

Ingrediënten:

- Tramezzino/Focaccia/Ciabatta
- Sneetjes Milano Salami GALBANI
- Rucola of gemengde sla
- Sneetjes Mozzarella GALBANI
- Zongedroogde tomaatjes
- Opgelegde artisjokken
- Mozzarella mini Galbani
- Ricotta GALBANI
- Italiaanse dressing/vinaigrette

Bereiding:

- Smeer de helft van de tramezzino in met de ricotta.
- Presenteer de Milano salami in het midden van de tramezzino.
- Schik daarnaast de mozzarellasneetjes.
- Leg daarop de rucola, de zongedroogde tomaatjes en de stukjes artisjok.
- Rol stevig op in folie en zet weg op een koele plek.

Presentatie:

- Snij de Tramezzino in rolletjes en presenteer met een brochette van zongedroogde tomaten, mozzarella of Provolone, opgelegde artisjok en wat rucola.



Valtellinese

- *Basisconcept* -



Ingrediënten:

- Stokbrood
- Sneetjes Bresaola GALBANI
- Rucola
- Grana Padano schilfers
- Aceto Balsamico

Bereiding:

- Snij het stokbrood middendoor.

Presentatie:

- Doe op beide kanten van het stokbrood wat Aceto Balsamico, schik daarop de Bresaola.
- Schik op één helft wat rucola.
- Schik daarop de Grana Padano schilfers en leg dicht.

- *Sandwicherie* -



Ingrediënten:

- Ciabatta
- Sneetjes Bresaola GALBANI
- Rucola
- Grana Padano schilfers
- Tapenade
- Aceto Balsamico

Bereiding:

- Snij de ciabatta middendoor.

Presentatie:

- Doe op beide kanten van de ciabatta wat tapenade, schik daarop de Bresaola.
- Schik op één kant wat rucola en enkele druppeltjes Aceto Balsamico.
- Schik daarop de Grana Padano schilfers en leg dicht.

- *Eetcafé/Brasserie* -

Ingrediënten:

- Italiaanse bol
- Sneetjes Bresaola GALBANI
- Rucola
- Grana Padano schilfers
- Tapenade
- Aceto Balsamico
- Zwarte peper

Bereiding:

- Snij de Italiaanse bol in gewenste vorm.
- Smeer de sneden in met de tapenade.

Presentatie:

- Schik de sneden Italiaanse bol op een bord.
- Leg er de Bresaola op.
- Werk af met de Grana Padano schilfers, blaadjes rucola, een paar druppeltjes Aceto Balsamico en een draai van de pepermolen.



Panini & Fantasia

Panini & Fantasia



1

Siciliano



2

Napolitano



3

Romano



4

Parmiggiano



5

Genovese



6

Milanese



7

Valtellinese



De basisingrediënten voor Panini & Fantasia:

- Mozzarella Santa Lucia sneetjes 500g
- Prosciutto Crudo Campagnolo sneetjes 500g
- Salame Milano sneetjes 500g
- Bresaola sneetjes 250g
- Grana Padano schilfers 500g



S.A. Galbani N.V.

Z.4 Broekooi 200 - 1730 Asse

België - Belgique

TEL. 0032 2 466 81 00 - FAX 0032 2 466 84 83