

Le
deliziose ricette
100%
di riciclo



LA PRIMA COLAZIONE CHE AVETE
RISCHIATO DI BUTTARE!

Lo Sapevi?

Nei nostri frutteti, nessuna mela è sprecata!
Quelle cadute a terra sono usate come
fertilizzante naturale o inviate agli
allevatori locali come mangime
per il bestiame.

Pink
Lady®

La gelatina alla Pink Lady®

Preparazione

- 1 Mettete in una casseruola le bucce e i torsoli, aggiungete il succo di un limone e riempite di acqua fino a coprire completamente le bucce.
- 2 Portate a bollore e fate cuocere per circa 40 minuti, a fuoco lento.
- 3 Filtrate il succo con un colino.
- 4 Pesate il succo filtrato e aggiungete altrettanto zucchero.
- 5 Mescolate zucchero e succo e portate ad ebollizione.
- 6 Lasciate ridurre cuocendo per circa 30 minuti. Per una consistenza più gelificata, aggiungete 2g di agar agar a fine della cottura e cuocete ancora per circa 3 minuti.
- 7 Una volta raffreddata, versate la gelatina in barattoli sterilizzati, come per la marmellata. Chiudete e capovolgete i barattoli fino a raffreddamento completo.

Ingredienti

Buccia/torsoli/semi di mela Pink Lady®
(4-5 Pink Lady®)
Acqua + sciroppo di zucchero, succo
di limone, agar agar

Valori nutrizionali

Al mattino, una tartina di gelatina di mele ti apporta tutta l'energia necessaria per arrivare fino a mezzogiorno. Una bella fetta di pane corrisponde a circa 100 calorie, pari al 5% del consumo giornaliero!

Il riciclaggio è di tendenza ed è molto pratico!

Non buttare i vasetti di vetro vuoti, perché una volta sterilizzati, possono servirvi per conservare la deliziosa gelatina Pink Lady®!

Per abituare il palato dei più piccoli, che ne dici di preparare un mini-test? Prova a fargli riconoscere l'aroma della vaniglia o quello della cannella. Per loro, la gelatina sarà ancora migliore!

Conosci la terribile legge di Murphy? Spiega perché il tuo toast cade sempre a terra sul lato spalmato. Non per sfortuna, ma per scienza... Infatti, l'altezza dei nostri tavoli purtroppo non lascia alla tartina il tempo di compiere una rotazione completa. Il nostro tavolo dovrebbe avere, più o meno, un'altezza di 3 metri per consentire al pane tostato di cadere bene!



Le
deliziose ricette
100%
di riciclo



GLI INGREDIENTI DEL CONDIMENTO
DEI VOSTRI SOGNI...

Lo sapevate?

Nei nostri frutteti, nessuna mela è dimenticata!
Ad esempio, una mela che non ha raggiunto le dimensioni di
una Pink Lady® diventerà una PinKids®, la mela adattata
all'appetito dei più piccoli.

Pink
Lady®

Chutney alla Pink Lady®

Il chutney è
un condimento
di origine indiana.
Di solito è composto
da verdure, frutta e
spezie. Ideale per gli amanti
del gusto agrodolce e perfetto
per trasformare i piatti: è spesso
associato a proteine come pollo,
anatra, pesce e foie gras... alle
quali apporta un sapore gustoso
e speziato.

In composta o come condimento,
i più piccoli adorano il gusto
dolce e acidulo del Chutney
alle mele Pink Lady®!
Un sicuro successo!

Preparazione

- 1** Riempite una
casseruola
con le bucce
e i torsoli
- 2** Aggiungete lo zucchero e
l'aceto di mele e cuocere a
fuoco basso per 15 minuti.
Per gustarlo in versione
dolce, potete aggiungere
estratto di vaniglia, fiori
d'arancio o cannella a fine
cottura.
- 3** colate il composto
in un mixer ad
alta velocità, fino
ad ottenere la
consistenza di una
composta.

Ingredients

Bucce e torsoli di 6 Pink Lady®
150 g di zucchero + 150 cl di aceto
di mele + Mixer

Conosci la tendenza No Sugar?*

È una tendenza culinaria che mira a ridurre
o addirittura eliminare dalle ricette lo
zucchero industriale. Non esitate quindi
ad adattare la dose di zucchero al vostro
gusto, o ad optare per zuccheri naturali
contenenti meno fruttosio quali: frutta,
miele, sciroppo d'acero e agave.

Per limitare gli sprechi e dare buone abitudini ai vostri bambini
quando sono in gita, optate per bottiglie d'acqua riutilizzabili
e morbide, che una volta riempite con il succo di Pink Lady®
delizieranno i vostri piccoli!



Le
deliziose ricette
100%
di riciclo



UN APERITIVO CHE COCCOLERÀ
I TUOI OSPITI PIÙ CARI

Lo sapevate?

Alla raccolta le mele sono portate nelle nostre stagioni di confezionamento. Le più belle diventano delle Pink Lady® e le altre saranno trasformate in succhi o composte.

Pink
Lady®

Chips alle bucce di Pink Lady®

Contrariamente a quanto si può credere, non è il sale ad essere dannoso per la salute, ma l'eccesso di sodio contenuto negli alimenti e nel sale industriale. Per salare le vostre chips, preferite quindi un sale naturale, non raffinato, ricco di minerali.

Sapete che le chips di patate sono lo stuzzichino più popolare al mondo? Ma da dove vengono veramente? L'invenzione è attribuita a George Crum, uno chef americano che le avrebbe inventate suo malgrado... La storia racconta che un cliente particolarmente esigente si sarebbe lamentato delle patate fritte troppo spesse. Arrabbiato, lo chef decise di tagliarle il più sottile possibile. Dopo pochi minuti di frittura e un pizzico di sale ecco sono state inventate le chips!

Preparazione

- 1 Preriscaldate il forno a 180°C.
- 2 Lavate con cura le bucce.
- 3 Disponete le bucce in una pirofila da forno. Tagliate piccoli pezzi di burro e metteteli sulle bucce.
- 4 Cospargetele con 2 cucchiaini di zucchero di canna e infornate per circa 20 minuti
- 5 Per una cottura uniforme rigirate le bucce ogni 5-6 minuti.
- 6 Dopo 15 minuti, controllate la cottura e aggiungere zucchero di canna se non sono abbastanza dorate
- 7 Terminate la cottura per altri 3 minuti e verificate regolarmente che le bucce non si brucino. Quando saranno caramellate, togliete la pirofila dal forno e lasciate raffreddare.

Ingredienti

100 g di bucce di mela Pink Lady®
1 cucchiaino da minestra di burro,
meglio se salato
3 cucchiaini da minestra di zucchero di
canna (o di zucchero semolato)

**Consumare 5 porzioni
di frutta e verdura al giorno
è fondamentale!**

Micronutrienti, vogliamo parlarne?
Frutta e verdura ne hanno in
abbondanza! Sono essenziali per il
nostro corpo, aiutano ad assimilare
e trasformare i macronutrienti come
proteine, carboidrati o lipidi.

La patata si sposa a meraviglia con diversi aromi. Provate ad insaporire le vostre chips con un pizzico di cannella, anice stellato, zengero fresco o vaniglia... Buon appetito!

