



PRZEPISY

FINE  DELI

Delikatesy, którymi warto się dzielić!



SMAKI, KTÓRE... ŁĄCZA!

Czy smak może być czymś więcej niż tylko doznaniem? Wierzymy, że tak! Smak to historia – o chwilach spędzonych z bliskimi, o podróżach kulinarnych w najdalsze zakątki świata, o prostych przyjemnościach, które sprawiają, że codzienność staje się wyjątkowa.

Właśnie dlatego stworzyliśmy Fine Deli – selekcję ponad 200 produktów, które celebują to, co najlepsze w kuchni. Od wyrafinowanych smaków trufli i owoców morza po klasyczne makarony i desery – każdy produkt w Fine Deli został dobrany z myślą o jednym: by cieszyć podniebienie i łączyć ludzi.

Przepisy na każdą okazję

Życie to kalejdoskop chwil, które zasługują na wyjątkową oprawę. Randka, spontaniczna domówka z przyjaciółmi, rodzinny obiad czy piknik pod chmurką – każda z tych okazji wymaga innych smaków, ale wszystkie mają jedną wspólną cechę: to chwile, które warto dzielić.

Ten e-book to nasza propozycja, jak zamienić każdą z tych chwil w jeszcze bardziej niezapomnianą. Znajdziesz tu 8 przepisów, które zaskoczą Twoich gości, umilą wieczór z drugą połówką lub sprawią, że codzienny posiłek stanie się małą uroczą. Wszystkie bazują na produktach Fine Deli, bo wierzymy, że jakość jest kluczem do smaku.

Dodatkowo, przy każdym przepisie znajdziesz kody produktów, które pozwolą Ci w prosty sposób i szybko odnaleźć je na fine-wine.pl.

Otwórz ten e-book na dowolnej stronie i pozwól Fine Deli być Twoim przewodnikiem w odkrywaniu wyjątkowych chwil – bo warto się dzielić!





ROMANTYCZNA RANDKA

Powiedzenie „*przez żołądek do serca*” nie wzięło się znikąd! Czym zaskoczyć kulinarnie na romantycznej randce? Postaw na intrygujące i eleganckie połączenia. Proponujemy afrodyzjaki, a więc owoce morza. Obiecujemy, że te smaki skradną każde serce!



KREWETKI Z ZIELONYM SOSEM

CZAS PRZYGOTOWANIA: 20 MINUT

Składniki

- Krewetka 8/12 BT surowa
w pancerzu cała mr. 12 szt.
kod produktu 8185
- Tymianek kilka gałązek

Sos:

- Czosnek 10 g
 - Szalotka 20 g
 - Ocet winny 20 g
 - Zielone chilli 20 g
 - Natka pietruszki 50 g
 - Kolendra 50 g
 - Musztarda dijon 25 g
 - Oliwa La Presa Romana Extra Virgin 120 g
- kod produktu 8192**

Przygotowanie

1. Rozetnij krewetki wzdłuż całego grzbietu, pozbywając się przewodu pokarmowego (jelita).
W miejsce rozcięcia, włóż gałązki tymianku.
2. Smaż je na rozgrzanej oliwie z każdej strony po 1,5 minuty.
3. Wszystkie składniki na sos, z wyłączeniem oliwy, zblenduj / rozdrobnij. Następnie zmniejsz obroty, powoli dodawaj oliwę doprowadz do połączenia składników.





FETTUCCINE Z OŚMIORNICZKAMI

4
porcje

CZAS PRZYGOTOWANIA: 1 GODZINA

Składniki

- Makaron jajeczny Fettuccine Arcooro 200 g
kod produktu 8127
- Ośmiornica baby mrożona 400 g
kod produktu 8224
- Czosnek 30 g + 30 g
- Białe wino Marquis de Goulaine Chardonnay 100 ml
kod produktu 1333B
- Oliwa Filippo Berio Extra Virgin¹
40 ml + 50 ml
kod produktu 8037
- Szalotka 25 g (1 szt.)
- Oliwki zielone gigant Arco 125g
kod produktu 8122
- Masło 50 g
- Natka pietruszki – do dekoracji

Przygotowanie

1. Ośmiorniczki rozmroź przez noc w lodówce.
2. Zaczynij od przygotowywania ośmiorniczek. Wrzuc je na mocno rozgrzaną oliwę², po chwili, gdy ośmiorniczki puszcza mętny płyn/wodę, odcedź go.
3. W drugim rondlu rozgrzej oliwę, następnie dodaj posiekany czosnek³.
4. Gdy lekko zmięknie, dodaj odcedzone ośmiorniczki i podlej całość białym winem oraz oliwą i duś pod przykryciem na małym ogniu do miękkości około 40 minut.
5. Odstaw do ostygnięcia.⁴
6. Makaron ugotuj w osolonym wrzątku zgodnie z czasem podanym na opakowaniu.
7. Pozostałą porcję czosnku i szalotkę – posiekaj i zrumień.
8. Dodaj wcześniej przygotowane ośmiorniczki, podlej białym winem.
9. Odparuj wino, zmniejsz gaz.
10. Następnie dodaj zimne masło i dokładnie wymieszaj, aż powstanie lekko gęsty, maślano-winny sos.
11. Dodaj zielone oliwki, posiekaną natkę pietruszki, wcześniej ugotowany makaron oraz odrobinę wody, w której był gotowany.

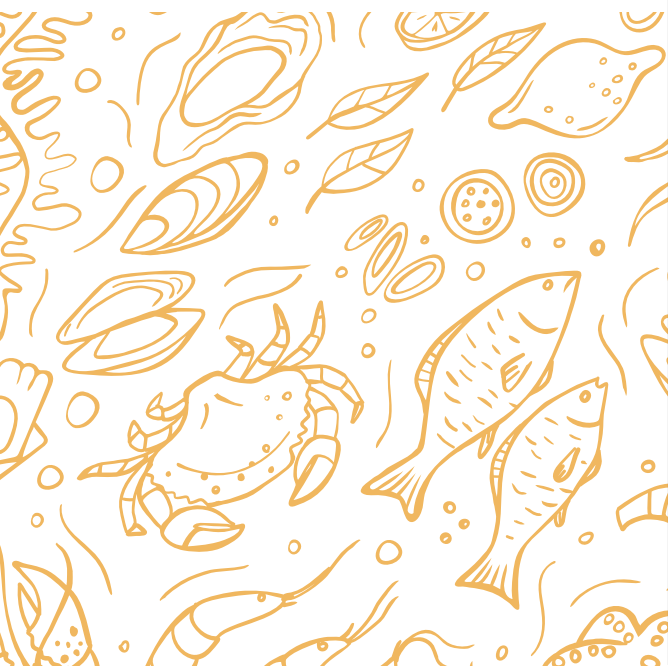
Wskazówki szefa kuchni

¹ wybór oliwy może mieć wpływ na smak dania. Do smażenia możesz używać oliwy z drugiego tłoczenia – pomace, a do duszenia i gotowania – oliwę extra virgin

² najlepiej zrób to w szerokim rondlu o wysokich ściankach i grubym dnie

³ uważaj, żeby temperatura oliwy nie była zbyt wysoka - czosnek się spali i będzie gorzki

⁴ tak przygotowane ośmiorniczki można też zjeść solo - najlepiej z kruchą bagietką







SPOTKANIE Z PRZYJACIÓŁMI

Na domówce z przyjaciółmi liczy się swobodna atmosfera i... smaczne jedzenie! Chrupiące grzanki z wyrazistymi dodatkami to świetna opcja na start – szybkie do przygotowania i pełne smaku.

A kremowe papardelle z truflami? Prosta propozycja z odrobiną luksusu dla wszystkich miłośników comfort food.



GRZANKI

10
grzanek

CZAS PRZYGOTOWANIA: 30 MINUT

Składniki

- Ciabatta lub bagietka
- Oliwa Filippo Berio Extra Virgin ok. 120 ml
kod produktu 8037
- Oliwki czarne gigant Arco 100g
kod produktu 8123
- Anchois filety 40 g
kod produktu 8161
- Nduja calabrese 80 g
kod produktu 8223
- Ser Provolone dolce 70 g
kod produktu 8179
- Natka pietruszki – do smaku
- Bazylia – do smaku
- Pomidorki koktajlowe podsuszane połówki 100 g
kod produktu 8218
- Sól – do smaku
- Oliwki zielone gigant Arco 100 g
kod produktu 8122
- Szyńka hiszpańska serrano plastry 4 plastry
kod produktu 8175

Przygotowanie

1. Pieczywo pokrój na małe kromki.
2. Następnie „stostuj” na patelni z dodatkiem oliwy. Tak przygotowane grzanki odstaw na bok.
3. Pomidorki cherry przekrój na pół. Przełóż do miski dopraw oliwą, posiekaną bazylią oraz odrobiną soli.
4. Z czarnych oliwek pozbądź się pestek, przekrój na pół. Przełóż do miski, dopraw oliwą i odstaw na bok.
5. Nduję rozdrobnij widelcem w osobnej miseczce, opal palnikiem lub zapiecz w piekarniku 3-5 min. w temp. 200C.
6. Provolone potnij w długie paski, opal palnikiem.
7. Z zielonych oliwek pozbądź się pestek. Rozdrobnij, przełóż do miski, dopraw posiekaną natką pietruszki.
8. Tak przygotowane składniki nałóż na grzanki.











WSPÓLNE CHWILE

Rodzinne spotkania to czas, kiedy wokół stołu gromadzą się najbliżsi, a rozmowy mieszają się z aromatami domowego jedzenia. Na taką okazję mamy dla Ciebie opcję zarówno wegetariańską - lekkie risotto verde, jak i mięsną - stek z warzywami. Te dania sprawią, że czas z bliskimi pozostanie w pamięci na długo!



RISOTTO VERDE

4
porcje

CZAS PRZYGOTOWANIA: 50 MIN.

Składniki

- Cukinia 200 g
- Groszek cukrowy 150 g
- Zielony mrożony groszek 100 g
- Szalotka 70 g
- Czosnek 30 g
- Białe wino Casaletti Soave 100 g
kod produktu 3105
- Ser ricotta 60 g
kod produktu 8194
- Ryż Arborio risotto I.G.P. 200 g
kod produktu 8198
- Oliwa La Presa Romana Extra Virgin 80 g
kod produktu 8192
- Ser Grana Padano starty 60 g
kod produktu 8166
- Bulion Warzywny 800 ml

Przygotowanie

1. Cukinię pokrój w kostkę 1/1 cm, groszek cukrowy w romby, następnie zblanszuj¹.
2. Szalotkę i czosnek drobno posiekaj.
3. W szerokim rondlu, rozgrzej oliwę.
4. Następnie podsmaż cebulę oraz czosnek, gdy lekko zmiękną, dodaj ryż.
5. Smaż ziarenka aż pokryją się oliwą i staną się szkliste.
6. W następnym etapie, dodaj białe wino, gotuj aż ryż wszystko wchłonie, a alkohol z wina odparuje.
7. Kolejno, małymi porcjami dodawaj ciepły bulion warzywny, cały czas mieszając do momentu aż ryż spęcznieje, a ziarenka pozostaną al dente.
8. Zdejmujemy z ognia, dodaj ricottę, starty ser, zimne masło, cukinię, zielony i cukrowy groszek oraz posiekaną natkę pietruszki.

Wskazówki szefa kuchni

¹ rodzaj obróbki cieplnej żywności polegający na zanurzeniu na kilkanaście do kilkudziesięciu sekund we wrzątku i następnym schłodzeniu poprzez zanurzenie w zimnej wodzie.

Sposób podania

Stale wszystko mieszając, podajemy na ciepło. Risotto powinno mieć kremową i gładką konsystencję.

Wskazówki szefa kuchni

² risotto serwujemy zaraz po przygotowaniu





STEK Z WARZYSWAMI I SOSEM PIEPRZOWYM

4
porcje

CZAS PRZYGOTOWANIA: 40 MINUT

Składniki

- Stek wołowy Rib-Eye z antrykotu suchodojrzewający z/k
kod produktu 8199
- Szalotka 120 g
- Marchew baby 16 szt. (200 g)
- Czosnek 60 g
- Rozmaryn 2 gałązki
- Młode ziemniaki 800 g
- Oliwa Filippo Berio Extra Virgin 80 g
kod produktu 8037
- Sól w płatkach 10 g
- Pieprz grys szczypta
- Sos hiszpański 300 g
- Masło 60 g

Przygotowanie

1. Zamrożony antrykot włóż na noc do lodówki. Wyciągnij go przed grillowaniem. Najlepiej aby przed obróbką termiczną był w temperaturze pokojowej.
2. Ziemniaki ugotuj al dente.
3. Stek przygotuj na patelni grillowej lub na grillu, według własnych preferencji. Im dłuższa będzie obróbka termiczna tym białko bardziej ścięte. Polecany czas, to około 2 min, z każdej strony.
4. Na patelni dodaj nie dużą ilość oliwy, mocno rozgrzej.
5. Następnie dodaj wcześniej podgotowanie ziemniaki, surową obraną marchew, szalotkę a na samym końcu czosnek.
6. Smaż do osiągnięcia efektu jak na zdjęciu (kilka minut) możesz pomóc sobie palnikiem do brulle.
7. Dopraw, solą, pieprzem i rozmarynem.
8. Sos hiszpański, w pożądanej ilości przelej do rondelka.
9. Dodaj pieprz młotkowany, dopraw solą i odrobiną cukru do smaku.
10. Zagęść, dodając zimne masło cały czas mieszając.







PIKNIK POD CHMURKĄ

Słońce, świeże powietrze i pyszne jedzenie – czy można wyobrazić sobie lepszy sposób na relaks? Na piknik pod chmurką sprawdzą się lekkie, eleganckie przekąski, które łatwo podzielić i zjeść bez pośpiechu. Nasza propozycja to deska wyselekcjonowanych serów oraz delikatne carpaccio z rukolą. Łatwo, szybko i z klasą!



DESKA SERÓW FINE DELI

Składniki

- Ser Provólone dolce
kod produktu 8179
- Ser Brie naturalny
kod produktu 8170
- Ser hiszpański owczy Manchego
kod produktu 8165
- Ser Gruyer
kod produktu 8164
- Ser Scamorza Affumicate wędzony
kod produktu 8180
- Ser Grana Padano
kod produktu 8166
- Macadamia
- Oliwki zielone gigant Arco / Oliwki
czarne gigant Arco
kod produktu 8122 / 8123
- Konfitura z figi
kod produktu 8101

Przygotowanie

1. Zacznij od pokrojenia twardszych serów, takich jak Grana Padano i Manchego, w cienkie plastry lub kostki.
2. Sery miękkie, jak Brie, Provolone i Scamorza, pokrój na większe kawałki, np. kostki czy trójkąci.

Sposób podania

1. Następnie ułóż je na desce, kierując się zasadą od najdelikatniejszych do najbardziej intensywnych w smaku.
2. Dopełnij całość chrupiącymi orzechami macadamia, aromatycznymi oliwkami i słodką konfiturą, które podkreślą smak serów.





KLASYCZNE CARPACCIO Z RUKOLĄ

4
porcje

CZAS PRZYGOTOWANIA: 25 MINUT

Składniki

- Carpaccio wołowe 4 szt.
kod produktu 8183
- Rukola 60 g
- Majonez 60 g
- Sos Worcestershire 5 g – 1 łyżeczka
- Cognac Leyrat Fine VS 5 g
– 1 łyżeczka
kod produktu 7261
- Limonka 0,5 sok
- Biały pieprz szczypta
- Pieprz młotkowany szczypta
- Sól szczypta
- Oliwa Filippo Berio Extra Virgin
– do skropienia
kod produktu 8037
- Mikroliście - do dekoracji

Przygotowanie

1. Na talerz wyłóż garść rukoli, następnie porcję carpaccio, odstawiamy na bok do rozmrożenia.
2. Majonez dopraw do smaku sosem Worcestershire, sokiem z limonki, białym pieprzem i solą - możesz delikatnie upłynnić konsystencję dodając odrobinę przegotowanej wody.

Sposób podania

1. Rozmrożone carpaccio podawaj z wcześniej przygotowanym sosem na bazie majonezu.
2. Posyp młotkowanym pieprzem i udekoruj mikroliśćmi lub innymi świeżymi ziołami. Skrop danie oliwą.





A NA DESER?

Na pewno zgodzisz się z nami, że bez względu na okazję – zawsze jest dobra pora na deser! Co proponujemy? Czekoladę - w każdej postaci! Gorzka, mleczna, z dodatkami lub w klasycznej odsłonie. A może w postaci aksamitnego kremu, który osłodzi ulubiony omlet, naleśniki czy gofry? Czas na coś pysznego – na co masz dziś ochotę?



Czekolada mleczna
Speculoose



Czekoladki
Chocolate Hills



Czekolada
z ziarnami kakao
i wiśnią



Krem czekoladowy
z orzechami
laskowymi



Czekolada
marcepanowa
z rumem



Czekolada
marcepanowa
z imbirem



Konfitura
z pomarańczy,
cytryny i grejpfruta



Czekoladki
w puszcze



KAWA CZY HERBATA

a może orzeźwiająca kombucha? Każdy deser zasługuje na napój, który dopełni jego smak i stworzy harmonijną kompozycję. Niezależnie, czy wolisz napoje gorące, czy zimne – w ofercie Fine Deli znajdziesz kilkadziesiąt różnych propozycji, spośród których na pewno wybierzesz coś dla siebie.



Kawa ziarnista
200 g



Kawa mielona
Caffè Moreno Classica
250 g



Kawa ziarnista Caffè
Moreno Espresso Bar
1 kg



Herbata Piag
Indian Chai
100 g



Herbata Ocean
Wspomnień
Krupiec
60 g



Napój gazowany
Aperi Bitter Rosso
98 ml



Kombucha Elixir of Love
By Laurent
0,75 L



Napój gazowany
Lemonsoda, puszka
330 ml





FINE  DELI

dostępne w salonach

FINE  WINE

znajdź salon najbliżej siebie

