



Gastronomico per tutto l'anno!



DAL 1970

MARIAROSA

BRAVA BRAVA MARIAROSA, OGNI COSA SAI FAR TU...

Le idee di farcitura **MARIAROSA**

*Il **Panettone Gastronomico Mariarosa** è la soluzione ideale per tutti i tuoi momenti di festa: pic nic, party e cene, merende, rinfreschi, happy hour, compleanni e ricorrenze.*

IL PANETTONE “DOLCEZZA DI FRUTTA,”



- 1 Mousse di formaggio preparata con formaggio spalmabile, mascarpone e zucchero + ribes + menta fresca.
- 2 Crema Novolina **M** + amaretti sbriciolati + pesche sciroppate a fettine.
- 3 Ricotta sbattuta con zucchero e scorza d'arancia grattugiata + gocce di cioccolato fondente **M** + mango a fettine.
- 4 Crema Novolina **M** con cacao amaro + lamponi + meringhette **M**.

IL PANETTONE “SAPORE D'AUTUNNO,”



- 1 Mousse di zucca preparata con zucca a pezzetti spadellata con un rametto di rosmarino, sale e pepe, schiacciata e amalgamata con la ricotta + speck a fette sottili.
- 2 Funghi champignon passati in padella con aglio e prezzemolo + formaggio emmental a fettine sottili + prosciutto cotto.
- 3 Burro morbido + prosciutto crudo + fichi freschi a pezzetti + miele.
- 4 Mousse preparata con peperoni tagliati a pezzi e passati in padella, poi frullati con formaggio spalmabile + prosciutto cotto arrosto.



IL PANETTONE “GUSTOSO,”



- 1 Maionese + salame Milano + uovo sodo a fettine.
- 2 Paté di olive + prosciutto cotto Praga.
- 3 Mousse di formaggio preparata con formaggio spalmabile e gorgonzola dolce + noci sbriciolate + miele.
- 4 Crema di carciofi + culaccia.

IL PANETTONE “VEGETARIANO,”



- 1 Zucchine grigliate + formaggio caprino + timo fresco.
- 2 Zucca arrosto + hummus preparato con fagioli cannellini frullati con formaggio caprino, timo, rosmarino e salvia.
- 3 Crema di melanzane preparata con melanzane arrostate e frullate con formaggio spalmabile + pomodori secchi tritati + olive.
- 4 Uova sode a fettine + maionese + cipollotti stufati in padella.



IL PANETTONE “DOLCE PENSIERO,”



- 1 Panna montata + kiwi a pezzetti + gocce di cioccolato fondente **M**.
- 2 Crema preparata con mascarpone e formaggio spalmabile + marmellata di fragole + bagna spray alla vaniglia **M**.
- 3 Crema Novolina **M** amalgamata con panna montata + mirtilli freschi.
- 4 Crema preparata con panna montata, yogurt e cocco rapè **M** + gocce di cioccolato fondente **M**.



IL PANETTONE “PICCANTE,,



- 1 Mousse preparata con prosciutto cotto frullato insieme a caprino, qualche goccia di tabasco e sale + mandorle in granella **M**.
- 2 Burro morbido + spianata calabra.
- 3 Mousse preparata con peperoncini piccanti, frullati con olio, sale, aglio e ricotta + prosciutto cotto affumicato.
- 4 Salsa alla radice di rafano (cren) + speck a fette sottili + cetriolini a pezzetti.



IL PANETTONE “FRESCO,,



- 1 Pesto + mozzarella di bufala a fettine + datterini rossi e gialli tagliati a cubetti.
- 2 Crema preparata con avocado frullato con sale, pepe e olio + pomodorini a cubetti + cipolla rossa di Tropea in agrodolce.
- 3 Ricotta sbattuta con timo e sale + verdure grigliate.
- 4 Maionese + carciofini + prosciutto cotto Praga.

IL PANETTONE “ESOTICO,,



- 1 Mousse preparata con mortadella frullata con ricotta, panna fresca e parmigiano + granella di pistacchi **M**.
- 2 Crema preparata con avocado frullato con sale, pepe e olio + bacon passato in padella + uova strapazzate.
- 3 Mousse preparata con brie, pistacchi, pepe e miele frullati + mortadella a fette.
- 4 Frutto della passione + gamberetti saltati in padella al vino bianco.



IL PANETTONE “PASSIONE DESSERT,,



- 1 Zabaione + fragole fresche.
- 2 Crema di pistacchio spalmabile amalgamata con mascarpone + granella di nocciole **M**.
- 3 Crema Novolina **M** con cacao amaro + bagna spray Alchermes **M** + amaretti sbriciolati.
- 4 Crema preparata con mascarpone e panna montata + ananas a dadini.

IL PANETTONE “TUTTO PESCE,,



- 1 Formaggio spalmabile + caviale.
- 2 Panna acida + pepe nero + salmone affumicato a fette.
- 3 Salsa cocktail + gamberetti.
- 4 Zucchine passate in padella con curry e panna da cucina + gamberi saltati in padella con una noce di burro e brandy.



IL PANETTONE “FACILE FACILE,,



- 1 Formaggio spalmabile + tonno sbriciolato + pepe nero.
- 2 Mousse preparata con uova sode (solo tuorli), maionese, capperi, acciughe e un pizzico di prezzemolo.
- 3 Roast beef tagliato a fettine molto sottili + formaggio caprino + carciofini + foglioline di insalata (tipo songino).
- 4 Prosciutto cotto + paté di funghi + fontina a fette sottili.



IL PANETTONE “GOURMET,,



- 1 Tonno affumicato a fettine + mousse preparata con caprino, capperi di Pantelleria e olive tritate.
- 2 Soppresa di polpo + insalatina verde molto tenera + pomodorini datterini tagliati a cubetti.
- 3 Seppie bollite e abbrustolite, condite con un filo d'olio + songino fresco + noci sbriciolate.
- 4 Pesce spada a fette + pesto al basilico + fettine di pomodoro sottili.



IL PANETTONE “CAMPAGNOLO,,



- 1 Crema preparata con pomodori secchi frullati con ricotta, sale, pepe e un goccio di brandy (opzionale) + prosciutto cotto arrosto.
- 2 Coppa piacentina + fettine di provola dolce.
- 3 Gorgonzola dolce + pancetta arrotolata + rucola.
- 4 Bresaola + ricotta aromatizzata al pepe + scaglie di grana + foglioline di insalata.

IL PANETTONE “CROCCANTE,,



- 1 Crema preparata con formaggio caprino e gorgonzola + granella di pistacchi **M**.
- 2 Crema preparata con cipolle stufate frullate con mascarpone + pancetta a cubetti abbrustolita in padella.
- 3 Insalata russa + würstel a cubetti saltati in padella.
- 4 Pesto preparato con prezzemolo, basilico, pinoli tostati, olio e scorza di limone (frullati) + mozzarella di bufala a fettine.



IL PANETTONE “FRESCO NATALE,,



- 1 Crema al mascarpone + frutta candita **M**
+ uva sultanina **M**.
- 2 Crema Novolina **M** + torrone sbriciolato.
- 3 Marmellata di albicocche
+ mele renette a pezzetti saltate
in padella con zucchero di canna,
burro, pinoli **M** e cannella.
- 4 Panna montata + croccante
alle mandorle tritato.



IL PANETTONE “GOLOSONE,,



- 1 Mascarpone amalgamato con crema di nocciola
+ lamponi freschi.
- 2 Panna montata con zucchero al velo **M**
+ gocce di cioccolato fondente **M** + fragole.
- 3 Crema Novolina **M** amalgamata con panna montata
+ granella di nocciola **M** + meringhette **M**.
- 4 Crema tiramisù preparata con tuorli d'uovo
montati con lo zucchero, il mascarpone
e gli albumi montati a neve fresca
+ bagna spray al caffè **M**
+ cioccolato a scaglie.



*Tutti i prodotti contrassegnati con questa **M**
sono disponibili nell'assortimento Mariarosa.*





è tornata Mariarosa! 

Entra nel suo mondo: metti MI PIACE alla sua pagina 
e seguila su **www.bravabravamariarosa.it**



REBECCHI F.LLI VALTREBBIA S.p.A.
Via Ungaretti, 7 - 29029 Rivergaro (PC)