

Carta Fata[®]. Una scoperta bella e buona.

Carta Fata® è la nuova tecnologia di cottura che permette allo chef di esprimere tutta la propria creatività in cucina.

Uno strumento che trasforma ogni gesto in un tocco magico, per migliorare le prestazioni nella cottura dei cibi, per rispettare i principi nutrizionali degli alimenti, per valorizzare la presentazione del piatto in tavola. Un materiale compatibile con gli alimenti con proprietà di neutralità e resistenza al calore fino a 230°. Una vera rivoluzione nel modo di preparare, presentare, degustare i cibi.

Carta Fata®. In cucina nulla sarà più come prima.





Carta Fata[®]. Magica per chi cucina, sorprendente per chi degusta.



Cottura più sana, leggera e veloce.

Si riduce l'uso di condimenti e il cibo cuoce nel proprio liquido, senza dispersione di sali minerali e vitamine. Questo contatto continuo liquido/pietanza accelera il processo di cottura.

Piatti più saporiti.

Tutti i sapori e i profumi restano intatti e si sprigionano per magia al momento dell'apertura del cartoccio di fronte al cliente.

Notevole risparmio di tempo per la preparazione e la cottura.

I cartocci si possono preparare, congelare e mettere a cuocere nel momento in cui il cliente lo richiede. È possibile prepararli di fronte al cliente con le materie prime ancora fragranti, fresche di giornata, e mettere a cuocere sull'apposita piastra radiante, priva di fili elettrici perché concepita apposta per il servizio in sala. Per soddisfare le esigenze di banqueting, **Carta Fata**® è stata pensata per preparare centinaia di cartocci che possono essere preparati in anticipo e messi a cuocere prima di servirli.

Meno padelle e piatti sporchi in cucina.

Il cartoccio di **Carta Fata**® si serve direttamente in tavola proprio come un piatto e al momento del taglio e dell'apertura mantiene la forma semisferica impedendo la dispersione di liquidi o condimenti.

Aumento dell'effetto scenico.

Degustare con la bocca e il naso, assaporare con gli occhi. Servire un piatto con **Carta Fata**® significa sorprendere il cliente in tutti i sensi: presentazioni più creative, piatti più profumati e saporiti.





Uno stile ricercato, una praticità assoluta. Carta Fata[®] si abbina a qualsiasi tipologia di preparazione.

Cucina espressa di fronte al cliente.

Ideale utilizzando materie prime molto fresche come il pesce, le cozze e i molluschi, le verdure e la cucina al cartoccio in generale.

Banqueting e catering.

Carta Fata® consente di preparare molti cartocci e trasportarli con praticità nel luogo dove si effettuerà la cottura.

Carta Fata® è l'ideale per preparare piatti saporiti e veloci per la pausa pranzo di lavoro.

Cucina salutistica.

Proprio per la tipologia di cottura senza grassi e condimenti aggiunti Carta Fata® esprime il massimo dove c'è una grande attenzione alla qualità del cibo, nei centri benessere, centri termali, beauty farm, case di cura e di riposo.

Tipologie di cottura con Carta Fata®



AL FORNO











AL VAPORE







Il fascino e la raffinatezza di presentare scrigni di gusto e di aromi.



Scrigni di verdure.

Una zuppa davvero particolare, cotta interamente in cartoccio nella quale si conservano i profumi e le proprietà delle verdure.

Scrigno di pesce.

Pesce cotto all'acqua pazza, zuppetta di pesce, di cozze, caciucco ecc. Messi in cottura da crudi e cotti in questo involucro trasparente da aprire davanti al cliente, che si inebrierà dei profumi e sapori.

Scrigno di carne.

Un bollito con le sue verdure e carni delicate, in maniera espressa. Si può cuocere davanti al cliente senza fare il minimo odore, senza aggiungere grassi. Infine si può servire con le classiche salse da bollito.

Scrigni di frutta.

Carta Fata® permette di cuocere molti frutti come pere, mele, ananas, pesche ecc. Sorprende all'apertura per la concentrazione del profumo degli aromi tipici della frutta.



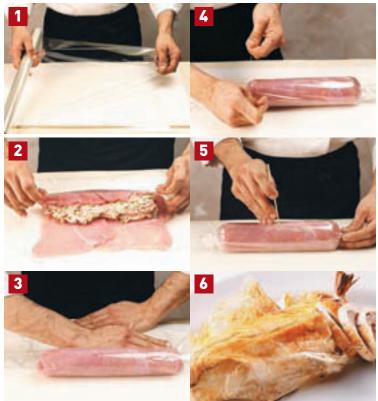
Pesce sublime e carni squisite. Carta Fata[®], ecco come si fa.

1- Ingredienti: verdurine, pesce, porro, sale e pepe, erbette, brodo vegetale, **Carta Fata**® cordoncino.

Cartoccio di pesce

- 2- Disporre la Carta Fata® su un piatto ben asciutto.
- **3-** Posizionare gli ingredienti crudi partendo dalle verdurine e per ultimo i pesci escludendo i carapaci dei crostacei.
- 4- Per ultimo unire il brodo vegetale.
- **5-** Legare ben stretto con il cordoncino.
- **6-** Porre su una superficie di calore radiante (fry top, padella, piastra, forno, acqua calda, friggitrice, ect... a 160°).





Rotolo di tacchino

- **1-** Stendere la **Carta Fata**[®] su un tagliere.
- **2-** Adagiarvi la carne battuta con la farcia all'interno.
- **3-** Salare e pepare leggermente.
- **4-** Chiudere ben stretto con uno spago da forno.
- **5-** Forare con uno stuzzicadente e porre in forno a 190º per 20 minuti (cottura interna 70º). Aprire il cartoccio e servire.
- **6-** Notare la bella doratura presa durante la cottura.



Ricette concesse gentilmente dallo chef Fabio Tacchella Team manager della Nazionale Italiana Cuochi NIC (marchio)





0.4 DT4		
CARTA FATA® ROTOLO 50 cm	Pezzi	Codice
Rotolo 10 mt - larghezza 50 cm	1	CF1050
Rotolo 25 mt – larghezza 50 cm	1	CF2550
Rotolo 50 mt – larghezza 50 cm	1	CF5050
CARTA FATA® ROTOLO 36 cm		
CARIA FAIA ROTOLO 30 CIII	Pezzi	Codice
Rotolo 20 mt - larghezza 36 cm	1	CF2036
Rotolo 40 mt - larghezza 36 cm	1	CF4036
CARTA FATA® FOGLI QUADRATI		
CARIA FAIA FUGLI QUADRAII	Pezzi	Codice
Fogli quadrati 36 x 36 cm.	100	CFOGLI36
Fogli quadrati 50 x 50 cm.	100	CFOGLI50
CORDONCINI		
	Dozzi	Cadiaa





	Pezzi	Codice
Materiale viscosa ritorta resistente al calore	1	CORD
Dimensioni 50 mt - Colore arancio, bianco, blu		

cobalto, celeste, giallo, grigio argento, oro, rosa antico, rosa, rosso, verde smeraldo.



PIASTRA RADIANTE RAME

	Pezzi	Codice
Materiale rame	1	RAME

Dimensioni 49x35x11 h



Pezzi	Codice
1	BRUC
24	BRUC24

Durata 4 ore

