

Tanti iLoveCooking a te



iLoveCooking

Ballarini 1889

Voiello 1879

Riso Gallo 1856

La Cucina Italiana 1929

Ferrero 1946

Mutti 1899:

insieme offrono i **638 anni** della loro esperienza per un prodotto che racconta una importante storia per la cucina e la mette nelle mani di tutti, affinché tutti ne siano protagonisti.



iLoveCooking

strumenti

pentole Ballarini e altri utili strumenti di cottura

ingredienti

prodotti di qualità delle migliori marche italiane

sapere

ricette, informazioni, trucchi, storie di prodotti e tradizioni.

iLoveCooking è una grande idea Ballarini dedicata a chi cerca stimoli, conoscenze e suggestioni per cucinare con passione. Una linea di set gastronomici a tema, racchiusi in prestigiose scatole regalo, realizzati con la collaborazione delle più importanti aziende, della tradizione culinaria italiana.



*Buon Natale,
risotto per tutti?*



iLoveCooking Risotto

1 casseruola in alluminio antiaderente,

1 riso Carnaroli Riso Gallo,

1 riso Arborio Riso Gallo,

1 edizione “i Love Cooking Risotto”
in collaborazione con la Cucina
Italiana,

1 canovaccio “i Love Cooking”,

1 cucchiaio per riso in legno naturale,

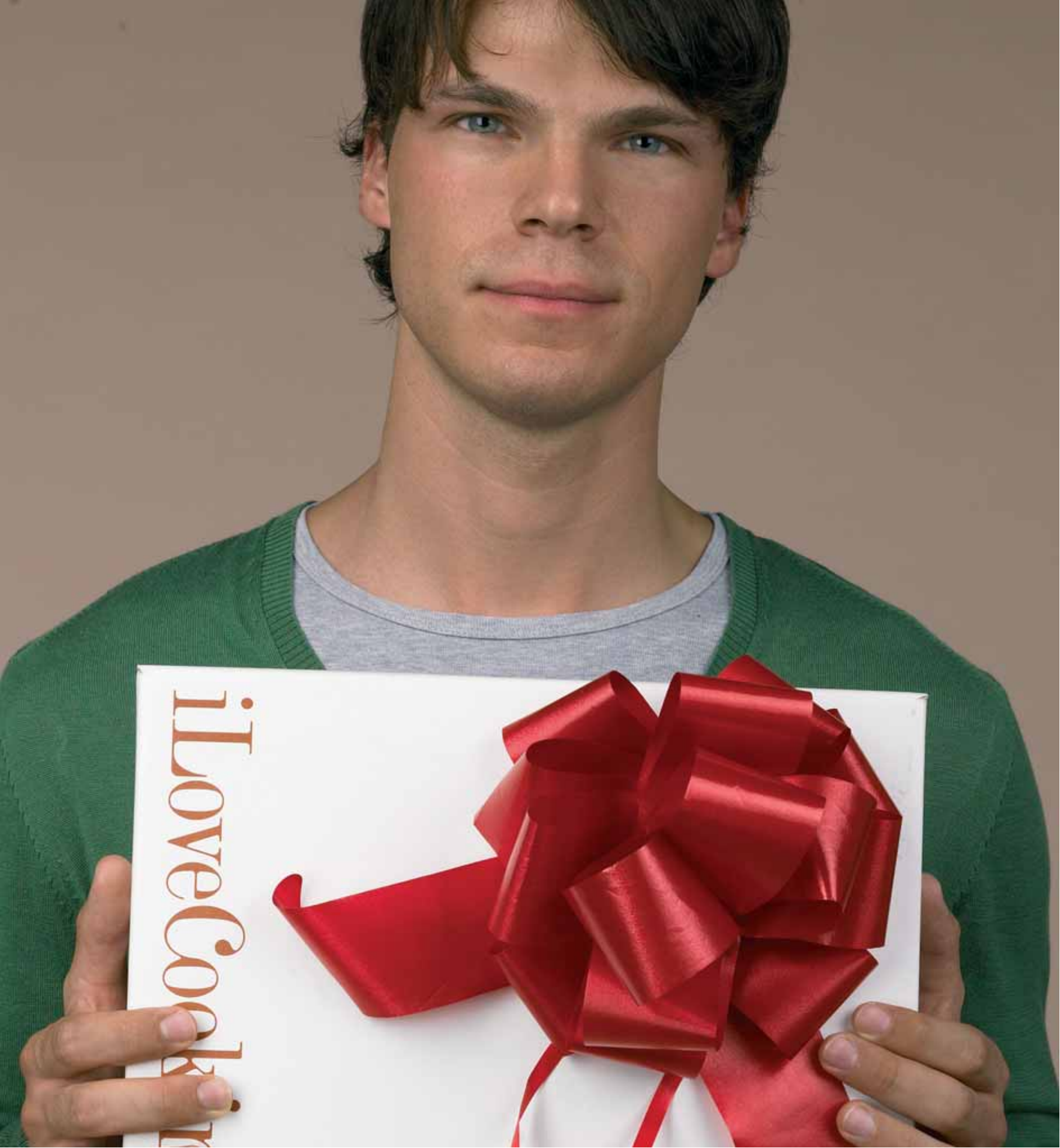


344 anni di passione









iLoveCooking



iLoveCookingPasta

1 saltapasta Ballarini in alluminio antiaderente,

1 edizione “ i LoveCookingPasta”
in collaborazione con La Cucina Italiana,

1 confezione di trenette Voiello,

1 confezione di paccheri Voiello,

1 confezione di spaghetti Voiello,

1 confezione di rigatoni napoletani Voiello

321 anni di passione



iLoveCookingCrêpes

1 crêpière Ballarini in alluminio antiaderente,

1 vaso da 750 g di Nutella®,

1 spalma crema,

1 stendi-crêpe,

1 libro/ricettario La Cucina Italiana



254 anni di passione



nutella®

LA
CUCINA

*Buon compleanno...
a quando la prossima cena?*

*cara mamma, ti vogliamo tanto bene,
e la pizza che fai te la pi buona del mondo*





Cooking Pizza

iLoveCookingPizza

1 stampo / teglia a forma di cuore Ballarini in alluminio antiaderente

1 confezione di origano

1 tubetto di doppio concentrato Mutti

2 confezioni di polpa di pomodoro Mutti

1 libro/ricettario La Cucina Italiana



301 anni di passione



X = 300 gr + 200 gr + 200 gr + 15 gr + + +

1. + + 15 cl + → = → 1 hour =

2. → → 1 hour 3. + + + +

4. → 250° 15 min 5. + + 6. → 250° 5 min

iLoveCooking Pizza
pizza margherita

BALLARINI 1889



*Buon compleanno...
a quando la prossima cena?*





iLoveCooking Risotto

1 casseruola in alluminio antiaderente fl xx cm

1 confezione di riso Carnaroli da 1 Kg

1 confezione di Arborio da 1 Kg

1 canovaccio i Love Cooking

1 cucchiaio per riso in legno naturale

1 tazza dosariso in porcellana bianca

1 libro/ricettario

La casseuola Ballarini è stata concepita per ottimizzare le lavorazioni dei risotti in cucina.

La dimensione consente la preparazione di un risotto fino ad un massimo di 6-8 porzioni. Il diametro generoso e i bordi alti facilitano le operazioni di rimescolatura.

L'alluminio impiegato nella costruzione del vaso, rivestito da ottimo materiale antiaderente, permette una rosolatura uniforme dei soffritti e una perfetta tostatura dei chicchi di riso nelle fasi iniziali della lavorazione.

Il manico a sezione ovale offre una presa comoda, salda e sicura; la sua forma tubolare aperta non trattiene liquidi durante il lavaggio e l'asciugatura disperde più facilmente il calore.

Il coperchio è indispensabile per la mantecatura finale e la pausa di riposo prima di portarlo in tavola.

iLoveCooking Pasta

1 saltapasta Ballarini in alluminio antiaderente fl xx cm

1 confezione di paccheri da 500 g

1 confezione di spaghetti da 500 g

1 prendispaghetti

1 libro/ricettario

Il saltapasta è uno strumento che serve per la preparazione dei condimenti e per la successiva lavorazione finale della pasta prima del servizio in tavola. La forma riunisce quindi le caratteristiche di una casseruola piccola che usualmente serve per fare i sughi, con quelle di una padella grande che si utilizza per incorporare i sughi nella pasta. Rispetto ad una padella dello stesso diametro, il saltapasta ha un fondo più piccolo che consente di soffriggere gli ingredienti dei sughi in modo più efficace, usando meno olio in uno spazio più ristretto. I bordi alti e la loro ampia curvatura facilitano le operazioni di rimescolatura con strumenti da cucina o con manipolazioni al salto. Le caratteristiche del rivestimento antiaderente e la sua proverbiale qualità rendono facili le operazioni più difficili e soprattutto consentono una drastica riduzione dell'uso dei grassi nella preparazione.



iLoveCookingCrêpes

1 crêpière Ballarini in alluminio antiaderente
1 vaso da 750 g di Nutella®
1 spalma crema
1 stendi-crêpe
1 libro/ricettario

La crêpière Ballarini è una particolare padella dai bordi molto bassi, realizzata in alluminio puro per la migliore distribuzione del calore, che è di fondamentale importanza per una buona riuscita delle crêpes. Il rivestimento aderente di alta qualità completa questo aspetto consentendo un facilissimo distacco della crêpe dalla crêpière. I bordi bassi sono sufficienti per garantire il contenimento della pastella che all'inizio della lavorazione è liquida. Allo stesso tempo il profilo curvo e sfuggente del bordo non ostacola l'operazione di distacco della crêpe e il successivo ribaltamento per la cottura completa dei due lati.

iLoveCookingPizza

1 stampo / teglia a forma di cuore Ballarini in alluminio antiaderente 35 x 40 cm
1 confezione di origano da 25 g
1 tubetto di doppio concentrato
2 confezioni di polpa di pomodoro
1 libro/ricettario

Lo strumento Ballarini per la cottura della pizza, a forma di cuore, è allo stesso tempo teglia e stampo. Teglia per il bordo basso e la sua ampia superficie, stampo per la sua forma che modella il contenuto. La sua forma innovativa e originale nasce da uno studio attentissimo delle geometrie, per sfruttare al massimo lo spazio del forno e garantire praticità nell'estrarre e riporre la teglia nel forno. Il bordo basso consente un'estrazione molto agevole della pizza dopo la cottura. Il suo rivestimento antiaderente accoglie in modo ideale l'impasto della pizza e impedisce che si attacchi al fondo: non è quindi necessario ungere la teglia. Sul retro dello stampo sono riportate le istruzioni per preparare l'impasto della pizza spiegate per immagini, per una comprensione più universale e semplice.





Ballarini Paolo & Figli SpA
Via Risorgimento, 3
46017 Rivarolo Mantovano (MN)
tel. +39 0376 9901 . www.ballarini.it



MADE IN ITALY