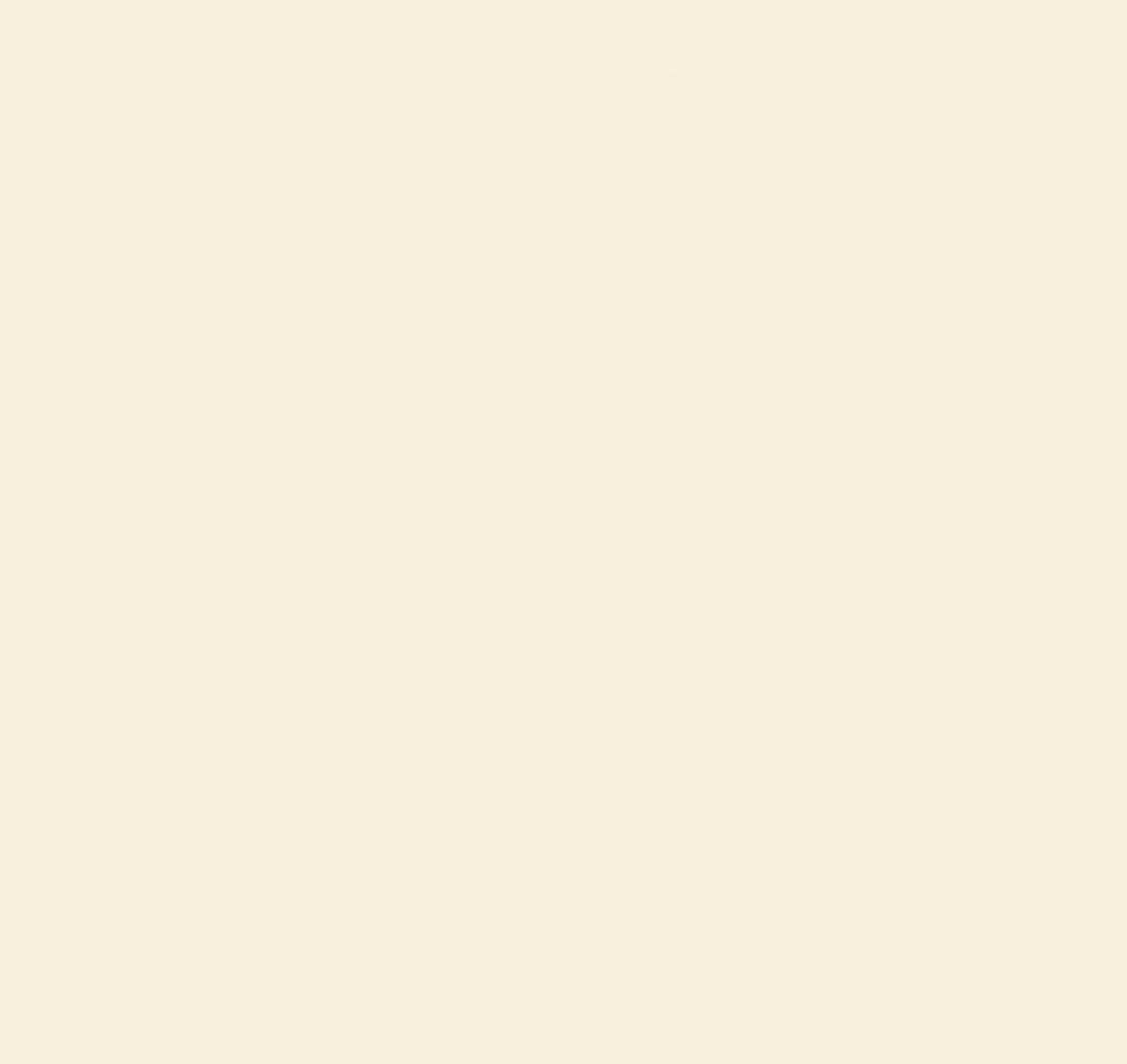
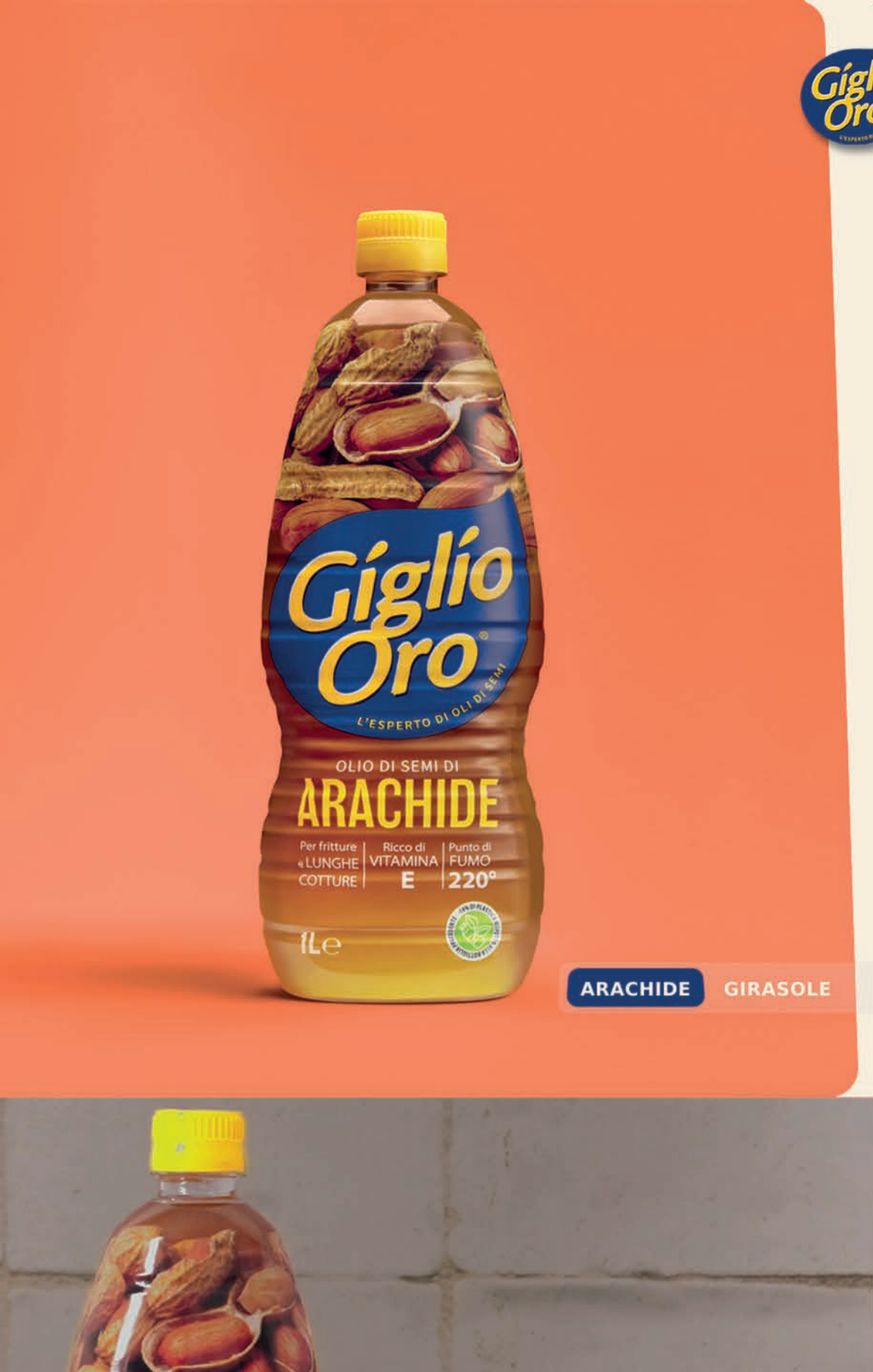




OLIO DI SEMI DI

ARACHIDE

RICCO DI
VITAMINA E

PER FRITTURE
E LUNGHE COTTURE

PUNTO DI
FUMO 220°

GIGLIO ORO ARACHIDE HA UN ASPETTO LIMPIDO, UN COLORE GIALLO INTENSO ED È RICCO DI VITAMINA E. L'ALLEATO PERFETTO IN CUCINA PERCHÉ GRAZIE ALLE SUE CARATTERISTICHE DI STABILITÀ E RESISTENZA AD ALTE TEMPERATURE È IDEALE PER FRIGGERE, MA DÀ IL SUO MEGLIO NELLE LUNGHE COTTURE!

1 LT

MAISFRIGGIBENE

ENERGIA3404 kJ828 kcal

GRASSI92 gr
(di cui saturi)16 gr

CARBOIDRATI0 gr
(di cui zuccheri)0 gr

PROTEINE0 gr

SALE0 gr

VITAMINA E45 mg
(375%VNR*)

ARROSTO

DI VITELLO AL FORNO

DIFFICOLTÀINTERMEDIA

TEMPO1 ORA & 30 MIN

INGREDIENTI

DOSE PER 4 PERSONE

Girello di vitello200gr

Vino bianco100ml

Rosmarino200gr

Aglio100ml

Salvia200gr

Alloro100ml

Olio200gr

PROCEDIMENTO

01

Leghiamo la carne con lo spago da cucina, così tiene la forma. Sale, pepe e massaggiamo per far aderire bene.

02

Mettiamolo in una casseruola con Giglio Oro Arachide e burro, rosoliamo per bene tutti i lati. Giriamo con cura, senza bucarlo: la crosticina fuori deve sigillare tutti i succhi dentro.

03

Un bel giro di vino per sfumare, poi dentro erbe aromatiche, aglio e un mestolo di brodo caldo. Che profumo!

04

Spostiamo l'arrosto su teglia da forno e cuociamolo a 200 °C per un'ora. Di tanto in tanto, giriamolo e aggiungiamo brodo se serve. Se dopo un'ora non è ancora pronto, lasciamolo altri 15 minuti.

05

Tiriamolo fuori dal forno: dieci minuti di riposo e via lo spago.

06

Affettiamo con cura e serviamo con il fondo di cottura filtrato. Se c'è del pane nei paraggi sappiamo già come va a finire.

OLIO DI SEMI DI

GIRASOLE

RICCO DI
VITAMINA E

IDEALE PER
TUTTE LE RICETTE

PUNTO DI
FUMO 220°

GIGLIO ORO GIRASOLE HA UN ASPETTO CHIARO E LIMPIDO ED È RICCO DI VITAMINA E. PERFETTO PER LA PREPARAZIONE DI OTTIME MAIONESI, SALSE DELICATE E SOTTOLI, MA ANCHE PER CROCCANTI FRITTURE E MILLE ALTRE PREPARAZIONI. IL SUO GUSTO LEGGERO TI CONQUISTERÀ!

1 LT

MAISFRIGGIBENE

ENERGIA3404 kJ828 kcal

GRASSI92 gr
(di cui saturi)10 gr

CARBOIDRATI0 gr
(di cui zuccheri)0 gr

PROTEINE0 gr

SALE0 gr

VITAMINA E45 mg
(375%VNR*)

MAIONESE

DIFFICOLTÀMEDIA

TEMPO35 MIN

INGREDIENTI

DOSE PER 4 PERSONE

Tuorli (a temperatura ambiente)2

Succo di limone1

Giglio Oro Girasole250ml

Aceto di vino bianco10ml

Sale fino3g

PROCEDIMENTO

01

Mettiamo i tuorli (a temperatura ambiente) e qualche goccia di succo di limone in una ciotola dai bordi alti. Iniziamo a lavorarli con la frusta, per dare corpo.

02

Ora arriva il momento clou: versiamo a filo Giglio Oro Girasole, altrimenti la maionese impazzisce e addio sogni di gloria.

03

Quando inizia ad addensarsi (dopo circa metà dell'olio), diluiamo con il resto del succo di limone, sempre poco alla volta.

04

Continuiamo a versare l'olio a filo fino a incorporarlo tutto. La maionese è pronta per il tocco finale: sale e aceto.

05

Un'ultima mescolata con la frusta e la maionese è fatta. Cremosa, vellutata e irresistibile. Adesso: cucchiaino o dito?

OLIO DI SEMI DI

MAIS

RICCO DI
VITAMINA E

IDEALE ANCHE
A CRUDO

MAIS
NO OGM

GIGLIO ORO MAIS PROVIENE ESCLUSIVAMENTE DA MAIS GENETICAMENTE NON MODIFICATO. È UN OLIO CHE SA COME SORPRENDERE: DAL GUSTO LEGGERO, È IDEALE PER CUCINARE... ANCHE A FORNELLI SPENTI. IDEALE PER I CONDIMENTI A CRUDO, FA MIRACOLI IN INSALATE E PIATTI FRESCHI!

1 LT

MAISFRIGGIBENE

ENERGIA3404 kJ828 kcal

GRASSI92 gr
(di cui saturi)16 gr

CARBOIDRATI12 gr
(di cui zuccheri)0 gr

PROTEINE0 gr

SALE0 gr

VITAMINA E17 mg
(375%VNR*)

TORTA SALATA

DI VERDURE

DIFFICOLTÀFACILE

TEMPO1 ORA & 30 MIN

INGREDIENTI

DOSE PER 4 PERSONE

Uova3

Farina 00180g

Giglio Oro Mais100ml

Latte intero100g

Lievito istantaneo per salati16g

Grana Padano DOP50g

Sale fino5g

Pepe neroq.b

Zucchine130g

Carote110g

Olive taggiasche (denocciolate)50g

Peperoni200g

PROCEDIMENTO

01

Peliamo e spuntiamo le carote, poi tagliamole a cubetti. Facciamo lo stesso con le zucchine. Via semi e filamenti bianchi ai peperoni, poi a dadini anche loro. Uniamo le olive taggiasche e mettiamo tutto da parte.

02

Setacciamo farina e lievito in una ciotola. In un'altra, sbattiamo le uova con sale e pepe finché non diventano spumose. Aggiungiamo Giglio Oro Mais a filo, poi il latte, sempre mescolando.

03

Incorporiamo poco a poco la farina con il lievito e, quando il composto è liscio, uniamo il Grana Padano. Poi anche tutte le verdure: il bello arriva adesso.

04

Versiamo l'impasto in uno stampo da plumcake foderato di carta forno, livelliamo con una spatola e via in forno statico a 180 °C per un'ora.

05

Prova stecchino: se è asciutto, ci siamo. Lo lasciamo intiepidire, lo capovolgiamo, lo affettiamo... e una ce la mangiamo subito. Assaggiare è un dovere.

FRIGGIBENE

RICCO DI
VITAMINA E

FRITTO
SENZA ODORI

PUNTO DI
FUMO 215°

GIGLIO ORO FRIGGIBENE È L'OLIO DI SEMI IDEALE PER REALIZZARE FRITTI CROCCANTI. ARRICCHITO CON OLIO ESSENZIALE DI CORIANDOLO, SI MANTIENE STABILE ALLE ALTE TEMPERATURE GARANTENDO UNA FRITTURA SENZA CATTIVI ODORI ED UNA CROCCANTEZZA INVIDIABILE. ATTENZIONE, I VICINI POTREBBERO AUTOINVITARSI A CENA!

1 LT

MAISFRIGGIBENE

ENERGIA3404 kJ828 kcal

GRASSI92 gr
(di cui saturi)16 gr

CARBOIDRATI0 gr
(di cui zuccheri)0 gr

PROTEINE0 gr

SALE0 gr

VITAMINA E60 mg
(375%VNR*)

PATATINE FRITTE

DIFFICOLTÀFACILISSIMO

TEMPO25 MIN

INGREDIENTI

DOSE PER 4 PERSONE

Patate (preferibilmente a pasta gialla)800g

Sale finoq.b.

Giglio Oro Friggibene700ml

PROCEDIMENTO

01

Sbucciamo le patate e tagliamole prima a fette spesse circa 1 cm poi a bastoncini della stessa dimensione.

02

Scaldiamo l'olio fino a 170°. Se non avete un termometro, fate la prova con un pezzetto di patata: se sfrigola subito, è il momento giusto.

03

Frighiamo poche patate alla volta, senza fretta. Dopo cinque minuti saranno dorate, croccanti fuori e morbide dentro.

04

Con una schiumarola, trasferiamo le patatine su carta da cucina per eliminare l'olio in eccesso.

05

Un pizzico di sale e via. Se riusciamo a non finirle prima, portiamone qualcuna a tavola.