Ricette coi cornetti Vegan salati Forno d'Asolo

fda-linea-vegan-cornetto-salato-cereali-farcito-11-aad74971

La Linea Vegan Forno d’Asolo si arricchisce con il gusto dei nuovi Cornetto Vegan Salato e Cornetto Vegan Cereali Salato. L’intera gamma vegana di cornetti dolci e salati, proposti anche nella variante con impasto ai cereali, sono preparati con aromi naturali, senza grassi idrogenati e con il lievito madre che Forno d’Asolo rinnova dal lontano 1985. Inoltre, l’azienda ha scelto di utilizzare - nei prodotti vegani - soltanto olio di palma certificato RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil), come scelta sostenibile nel rispetto della biodiversità, dell’economia e delle condizioni di vita nei paesi produttori.

Fda_Linea_Vegan_Cornetto-Salato-farcito (2)L’impasto del Cornetto Vegan Salato è preparato con farina di frumento e di soia, mentre il Cornetto Vegan Cereali Salato nasce da un ricco mix di cereali e farine di frumento, orzo, avena, segale e soia, miscelate alla crusca e ai semi interi di sesamo, girasole e lino. Una rustica decorazione in superficie, con semi di sesamo e papavero, lo rende ancora più saporito.

La Linea Vegan rispetta lo standard di certificazione Qualità Vegetariana e Vegan, riconosciuto e promosso dall’Associazione Vegetariana Italiana e ha ottenuto anche il “marchio V” dell'European Vegetarian Union. Queste conformità attestano la corrispondenza dei prodotti ai dettami del veganismo, come l'utilizzo di ingredienti privi di proteine animali e la totale assenza di materie prime derivate da animali, anche nelle attrezzature di produzione e nei materiali di confezionamento. Tutti i prodotti Vegan Forno d’Asolo sono resi subito riconoscibili all’operatore grazie al packaging personalizzato e al sacchetto di colore verde.

I fragranti cornetti vegani, pronti in 20-22 minuti in forno preriscaldato a 175 °C, si prestano ad essere farciti con fantasia per spuntini, pranzi ma anche per la colazione salata. Gli specialisti dell’Academy Forno d’Asolo, il progetto di formazione che accompagna l’ho.re.ca. nel percorso di miglioramento del servizio, propongono due ricette invitanti e 100% vegane. Il primo consiglio rivisita i sapori della cucina mediterranea, abbinando il Cornetto Vegan Cereali Salato con una saporita macedonia di verdura con olive Taggiasche. L’altra proposta si adatta invece ai clienti più curiosi e attenti che, per la loro pausa fuori casa, potranno lasciarsi stupire dal gusto originale del Cornetto Vegan Salato al kebab di seitan.

Le ricette dell’Academy Forno d’Asolo

CORNETTO VEGAN CEREALI SALATO CON MACEDONIA DI VERDURA E OLIVE TAGGIASCHE

Ingredienti
- Cornetti Vegan Cereali Salati Forno d’Asolo
- Melanzane a cubetti
- Zucchine a fette spesse
- Fagiolini a tocchetti
- Peperone giallo
- Pomodori maturi tagliati a spicchi
- Olio extra vergine d'oliva
- Sale
- Zucchero
- Timo
- Prezzemolo tritato

Preparazione
Infornare i Cornetti Vegan nel forno preriscaldato a 175°C e cucinare per 20/22 minuti.
Tagliare i pomodori a spicchi, condirli con olio, sale, timo e zucchero, infine, stufarli in forno per 15/20 minuti a 180°C.
Lessare e tagliare a tocchetti i fagiolini.
Cospargere con sale e olio le altre verdure, precedentemente tagliate e cuocerle in forno per 15/20 minuti a 180° C, separatamente dai pomodori.
Amalgamare le verdure con le olive taggiasche e il prezzemolo, quindi utilizzare la macedonia per farcire i cornetti.

CORNETTO VEGAN SALATO AL KEBAB DI SEITAN

Ingredienti
- Cornetti Vegan Salati Forno d’Asolo
- Seitan tagliato a listarelle
- Cipolla rossa di Tropea a rondelle
- Patate a tocchetti
- Rosmarino
- Olio extra vergine d'oliva

- Pesto genovese senza formaggio
- Sale

Preparazione

Infornare i Cornetti Vegan nel forno preriscaldato a 175°C e cucinare per 20/22 minuti.
Nel frattempo, rosolare il seitan in forno caldo per pochi minuti con una parte di cipolla, sale e olio.
Cuocere in forno a 180°C le patate con abbondante olio, sale e rosmarino. Unire le patate e il seitan alla cipolla rimasta e aggiungere il pesto. Farcire i cornetti con il composto ottenuto.