

# IL PANINO



## ABBINAMENTO PANE-CIBI

**PRIMA COLAZIONE:** Pani morbidi tipo tartine, pane al latte, pane integrale, pane con uva, focaccia dolce o salata, pane di mais, di segale, di soia.

**ANTIPASTI:** Pane da affettare con mollica compatta, tartine al latte o burro, focacce salate, pane integrale, pani colorati con spinaci, carote, pomodori, pane di segale.

**MERENDE:** Focaccia dolce o salata, pane con uva, con fichi, con noci, pane dolce, cracker di soia.

**CON SALUMI e CARNI:** Tutti i tipi di pane casereccio, ciabatta, biova torinese ecc., pane francese, michtetta, pane di Como, mafalda siciliana, grissini artigianali, pane con semi di cumino, pane toscano, pane pugliese, pane integrale, pane con semi di sesamo, con olive, con olio di oliva, ciabatta valtellinese, miccone dell'Oltrepò lombardo, mantovana, pane arabo, pita greco, pane a cassetta per tramezzini o toast, pane per hamburger, per hot dog, tortillas messicana, galletta svedese, focacce salate.

## GUSTIBUS

PANE CIABATTA  
BURRO o MAIONESE  
FETTINA PROSCIUTTO CRUDO  
FETTINA SALMONE AFFUMICATO  
FETTINA MOZZARELLA  
PEZZETTI OLIVE VERDI

**Attenzione:** Scaldare leggermente solo pane, burro, mozzarella.

## TENDENZA:

Sapori naturali e genuini senza conservanti o additivi.

**TENDENZA:** Meno farciture e con pochi grassi. Meno calorie. Pane più croccantezza e pani speciali.

**TENDENZA:** Più ricerca di prodotti tipici del territorio, di origine garantita



# IL PANINO



## ABBINAMENTO CIBI-PANE

**Fonduta:** Pane casereccio tostato.

**Salmone affumicato:** Pane integrale o di segale, affettato, tostato, imburrito.

**Caviale:** Pane integrale affettato. Volendo tostato, imburrito.

**Patè di fegato, foie gras:** Pane francese affettato e tostato.

**Zuppe e minestre:** Pane casereccio che sia in grado di mantenere la sua consistenza

Pane di mais, per Zuppe di latte o Verdure.

Pane pugliese, abruzzese, marchigiano, per Zuppe di Pesce.

Pani caserecci regionali per Zuppe di Verdure.

Bruschette, ciabatta tostata o pane casereccio raffermo, per Zuppa Pavese.

Pane toscano per Zuppa col Pomodoro, Ribollita, Panzerella, Acquacotta.

**Pesce:** Pane bianco piccolo.

**Crostacei e Molluschi:** Pane integrale, di segale, pane con semi di sesamo.

**Intingoli, Carni in umido, Brasati:** Pane casereccio e tutti quelli ricchi di mollica.

**Arrosti, Carni alla griglia, bistecche:** Michette o Pane bianco di piccolo formato.

**Cacciagione, Selvaggina:** Pane toscano, francese, casereccio, integrale.

**Insalata di pollo, Insalata russa:** Pane bianco di piccolo formato.

**Trippa:** Michette, pane emiliano, francese, pugliese.

**Carpaccio:** Pane pugliese.

**Uova:** Michette.

**Mozzarella in carrozza:** Pane leggermente raffermo, con mollica, affettato.

**Funghi:** Pane integrale, francese, casereccio.

**Verdure crude:** Pane pugliese.

**Pinzimonio:** Pane casereccio, pugliese, Biova torinese.

**Verdure cotte:** Michette, tartine.

**Formaggi dolci e molli:** Pane francese, ai semi di cumino, con le noci, con l'uva, pane integrale, casereccio.

**Formaggi stagionati o piccanti:** Michette, pane all'olio.

**Formaggi francesi:** Pane francese, ai semi di cumino, ai semi di papavero.

**PANE CALDO** Riscaldato (senza salumi crudi) - Piastra

- Tostiera orizzontale
- Forno ad aria calda