



ARANCINI SUPPLIES

SECONDO L'ANTICA RICETTA SICILIANA

STORIA DEGLI ARANCINI



L'arancino nasce in Sicilia tra il IV e l'XI secolo. L'origine di questa pietanza, come tutte quelle a base di riso nell'Italia meridionale, è da collocare durante la dominazione araba. Gli arabi avevano infatti l'abitudine di appallottolare un po' di riso con dello zafferano nel palmo della mano, per poi condirlo con l'aggiunta di carne di agnello. Era una sorta di timballo, inventato dall'emiro Ibn al Thumma. Non venivano panati ma si gustavano appallottolati nel palmo di una mano. Il vero arancino come lo conosciamo oggi noi, invece, lo dobbiamo all'intuizione dell'imperatore Federico II di Svevia. Alla corte dell'Imperatore, infatti, venne con ogni probabilità sperimentata questa tecnica fondamentale di panatura e frittura che ne garantiva croccantezza e conservazione per una migliore asportabilità. E fu così che gli arancini fecero parte del take away di una corte sempre itinerante e di un esercito che era costretto a lunghe percorrenze. Lo Stupor Mundi, ghiotto di riso, avrebbe finalmente potuto consumare gli arancini durante le sue famose battute di caccia col falcone. Il poliedrico Federico aveva inventato lo street food! Gli interessi di Federico di Svevia spaziavano in tutti i campi dello scibile umano, non ultimo quello dell'arte culinaria. E poiché egli era il maestro dell'arte di cacciare con i falconi addestrati alla falconeria, la cacciagione per le tavole imperiali era da egli medesimo controllata. La carne doveva essere rigorosamente fresca. Un imperatore anche chef di rango imperiale al quale viene attribuito l'arancino come lo conosciamo oggi, croccante e perfetto da gustare in ogni momento, rigorosamente con le mani ed in ogni situazione, anche passeggiando, anche fuori casa!

LE ORIGINI



LE FASI DI LAVORAZIONE

01

Preparazione del riso che viene lasciato raffreddare in teglie prima della formatura

02

l'arancino entra in una panarella per il primo strato di panatura

03

Arancino formato e pre-impanato viene ricoperto da una pastella liquida allo scopo di permettere al pane di attaccarsi per bene

01

Viene effettuata una seconda panatura che permette di creare una crosticina consistente durante la frittura per poi cadere all'interno di una vasca piena di pane per essere "rifinito" a mano

01

Gli arancini impanati e crudi vengono disposti su delle teglie per essere successivamente fritti



LA NOSTRA GAMMA

Ogni singolo arancini può avere una grammatura di 50 g/ 70 g/ 100 g/ 200 g

Shelf life 18 giorni



ARANCINI PIZZAIOLA

sugo di pomodoro con pomodoro origine italia, grana padano dop, mozzarella e origano



ARANCINI MOZZARELLA

mozzarella, besciamella a partire da latte fresco e grana padano dop



ARANCINI POLLO PISELLI

sugo base pomodoro italiano con petto di pollo macinato da noi e piselli

LA NOSTRA GAMMA

Ogni singolo arancini può avere una
grammatura di 50 g/ 70 g/ 100 g/ 200 g

Shelf life 18 giorni



ARANCINI DI MARE

sugo al pomodoro italiano con pesce



ARANCINI GORGONZOLA

base riso senza pomodoro; ripieno
con gorgonzola piccante dop e
besciamella a partire da latte fresco



ARANCINI MOZZARELLA

CAMPANA DOP E PESTO

GENOVESE

mozzarella, besciamella a
partire
da latte fresco e grana
padano dop

LA NOSTRA GAMMA

Ogni singolo arancini può avere una grammatura di 50 g/ 70 g/ 100 g/ 200 g

Shelf life 18 giorni



ARANCINI TARTUFO

base riso senza pomodoro con crema e pezzi di tartufo; ripieno di mozzarella, besciamella preparata con latte fresco e grana padano dop; panatura nera



ARANCINI VERDURE

spinaci saltati al burro, grana padano dop e mozzarella



ARANCINI RAGÙ' BOVINO

ragù di di sola carne di bovino e piselli

LE VASCHEE ESEMPI CONFEZIONAMENTO

Ampia la gamma delle nostre proposte di confezionamento per riscaldare gli arancini nel forno tradizionale e nel microonde, dalle tradizionali vaschette in PP e CPET, a quella in ALLUMINIO BILACCATO riciclabile e quella in LEGNO interamente biodegradabile e compostabile

**riscaldabili
in forno
tradizionale
e microonde**



FORMATO MONOPORZIONE TAKEAWAY

FORMATO HOREKA-FAMIGLIA





BM Gastronomia, situata a San Polo di Torrile, in provincia di Parma, è leader nella produzione di specialità alimentari fresche, antipasti, primi e secondi piatti a base di carne e pesce, salse, maionese, contorni e pesto alla genovese. L'azienda opera su ordinazione ed ha come obiettivo primario quello di soddisfare tutte le esigenze della clientela, riuscendo a preparare e consegnare i prodotti entro 24 ore dall'ordine, così da fornire ai consumatori una garanzia di freschezza.



Our Address
Via.E.cabassa 1
43056 San Polo Torrile Parma Italia



Our Website
www.bmgastromonomia.com