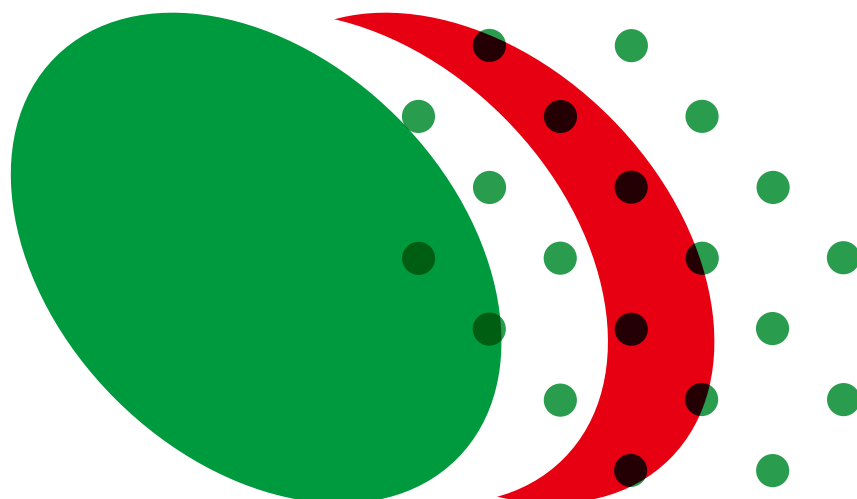
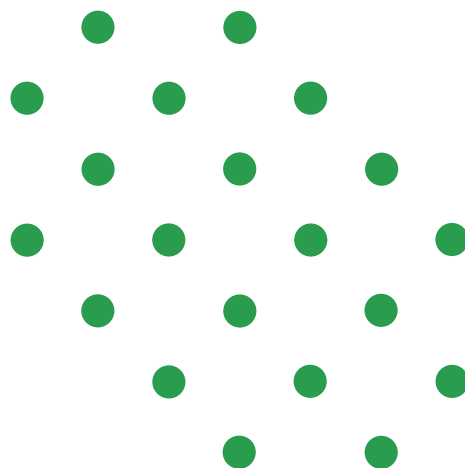


CASA
RADICCI
**CHEESE
DEMO**
2026. 09



SIB





Chef

GIANLUCA SERAFIN

잔루카 세라핀

- 1998 C.I T (Culinary Institute of Torino) 졸업
- 2001~2005 : 스위스, 런던 특급 호텔, 이탈리아 레스토랑 근무
- 2006 Officina Di Enrico 도쿄 근무
- 2008 만다린 오리엔탈 호텔 마카오 근무
- 2009 리츠 칼튼 호텔 상해 근무
- 2014 Yum brand Inc 근무
- 2014 중국 상해 Atto Primo On the bund 오픈
- 2018 미슐린 Plate 지정





CASA RADICCI

Our History

“옛날 옛적 작은 목장이 있었습니다...” 동화라면 이렇게 시작했겠지요. 카사 라디치(CASA RADICCI)는 50여 년의 세월 동안 안주하지 않는 혁신을 이어가며, 이탈리아를 넘어 세계 유제품 시장에서 확고한 입지를 다져왔습니다. 지금까지 카사 라디치가 지니온 굵직한 발자취를 돌아봅시다.



Short supply chain and a deep respect for the territory



치즈의 맛은 좋은 원재료에서 시작됩니다. 재료 본연의 정직한 풍미야말로 제품의 정수이자 변함없는 기준이기 때문입니다.

C피에몬테의 철저한 인증 목장에서 자란 젖소의 원유뿐 아니라, 롬바르디아와 피에몬테 목장의 우수한 산양(자넬카모시야타 종)에서 얻은 신선한 젖만을 사용합니다

믿을 수 있는 100% 이탈리아 원유

카사라디치의 치즈는, 100% 이탈리아 원유를 사용하여 흰색의 색상을 띕니다.



후레쉬 모zzarella 나폴리컷

중량 : 1.5kg | 냉동보관

이태리 원유로 만들어진 후레쉬 모zzarella 슈레드.

일반 슈레드 보다 두꺼우며 빨리 녹고 스트레칭이 우수합니다. 고품질 원유를 사용하여 맛이 뛰어난 냉동 후레쉬 모zzarella 입니다.



모zzarella치즈

중량 : 1kg | 냉동보관

긴 블록 타입의 이태리산 냉동 후레쉬 모zzarella 필로네.

수분 함량이 후레쉬 모zzarella와 유사하며, 가장 저렴하게 이용하실수있는 후레쉬 모zzarella입니다



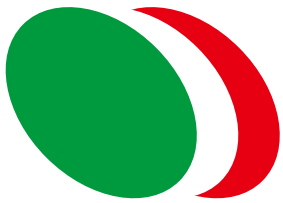
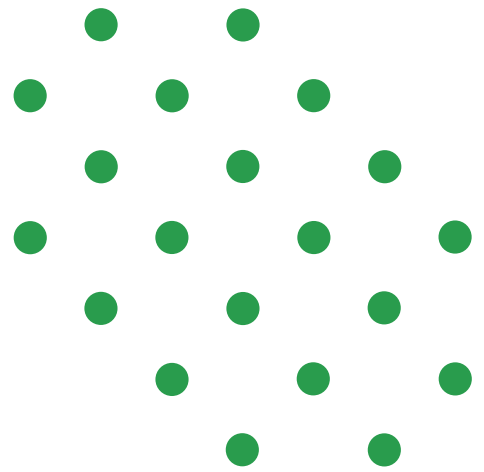
부라따 치즈

중량 : 100g, 65g | 냉동보관

이태리산 냉동 부라타로 가격적으로 경쟁력있게 공급해 드립니다.

이태리 모zzarella 중 최고 품질의 제품입니다.





RECIPES

복숭아와 시트러스 가스트리카,
금굴, 생강을 곁들인 부라타 P. 05

홍새우와 체리 피클,
피스타치오를 곁들인 부라타 P. 06

선드라이 토마토와 제노베제 소스를 곁들인
카로차 파르미자나 P. 08

브로콜리 마늘 오일과 엔초비,
부라타를 곁들인 포르타폴리오 피자 P. 11

문어 라구와
스트라치아텔라를 곁들인 파케리 P. 12

소렌티나식 감자뇨키 P. 14

복숭아와 시트러스 가스트리카, 금굴, 생강을 곁들인 부라타



이탈리아 풀리아

풀리아산 부라타 치즈의 진한 우유 풍미에 달콤한 복숭아와 새콤한 시트러스 가스트릭을 더했습니다.
상큼한 금굴과 알싸한 생강, 향긋한 시트러스 제스트 오일이 어우러져 부드러우면서도 끝맛이 산뜻합니다.

시트러스오일

오렌지껍질	15g
레몬껍질	10g
자몽껍질	14g
포마스올리브오일	150g

1. 시트러스 껍질을 벗길 때 쓴맛을 유발하는 흰 속껍질이 남지 않도록 주의하며 벗긴다.
2. 오렌지, 레몬, 자몽 껍질을 포마스 올리브 오일과 함께 넣는다.
3. 고속 블렌더로 껍질이 잘게 부서지고 오일에 향이 강하게 배어들 때까지 블렌딩한다.
4. 밀폐 용기에 담아 냉장고에 24시간 보관하여 에센셜 오일을 최대한 추출한다.
5. 고운 체 또는 커피 필터로 걸러 내며, 오일이 잘 빠져나오도록 살짝 눌러준다. 남은 고형물은 버리고 정제된 오일만 보관한다.

시트러스 가스트릭 글레이즈

라임농축주스	100g
오렌지주스	100g
자몽주스	20g
베리베리 유자퓨레	20g
설탕	8g
잔탄검	0.3g

1. 설탕, 잔탄검을 제외한 모든 재료를 넣고 끓인다.
2. 끓이면서 나오는 불순물을 제거해준다.
3. 어느정도 졸아들면 잔탄검과 설탕을 넣고 섞어준다.
4. 주스 농축액이 손가락 뒷면에 가볍게 코팅될 정도의 광택 있는 글레이즈 상태가 될때까지 천천히 졸인다.
5. 불에서 내리고 식힌다. 식으면서 더 걸쭉해진다. 냉장 보관한다.

플레이팅

부라따치즈	1ea
천도복숭아	적당량
제주금굴데코	적당량
미니오이	적당량
당적 생강	적당량
핑크페퍼콘	적당량
허브	적당량
소금	적당량
*시트러스 가스트릭 글레이즈	적당량
자몽세그먼트	적당량
*시트러스오일	적당량

1. 차가운 접시 가운데 부라타를 놓는다.
2. 부라타 윗부분을 열어 크림미한 내부가 자연스럽게 보이게 하여 시각적 포인트를 만든다.
3. 복숭아를 아주 얇게 슬라이스하여 부라타 주위에 배치하고, 각 슬라이스를 살짝말아 꽃모양으로 만들어 중심 주위에 높이감을 준다.
4. 금굴, 미니오이를 슬라이스하여 캔디드 진저와 함께 사이사이에 올려준다.
5. 과일과 부라타위에 으깬 핑크페퍼콘을 가볍게 뿌린다.
6. 각종 허브를 자연스럽게 올린뒤, 소금으로 간을한다.
7. 시트러스 오일을 뿌리고 접시 위와 과일 위에 시트러스 글레이즈를 작은 방울로 올려 마무리한다.



부라따 치즈



홍새우와 체리 피클, 피스타치오를 곁들인 부라타

이탈리아 시칠리아

생 홍새우의 달착지근함과 부라티나의 녹진한 크림미함이 어우러진 시칠리아풍 디쉬입니다. 농축된 새우 소스와 해초가 바다의 감칠맛을 살리고, 새콤달콤한 체리와 구운 피스타치오가 산뜻한 식감을 더합니다.



홍새우 손질

아르헨티나 붉은새우 ————— 250g

01. 으깬 얼음 위에서 작업하며 흐르는 물에 직접 씻지 않는다 (풍미 희석 방지).
02. 머리를 부드럽게 비틀어 제거한다. 머리는 새우 오일용으로 보관한다.
03. 껍질을 조심스럽게 제거한다.
04. 새우 등 쪽에 얇게 칼집을 낸다.
05. 칼끝이나 핀셋으로 검은 내장을 제거한다.
06. 흡수 페이퍼로 살며시 물기를 제거하고 냉장 보관한다.

홍새우오일

홍새우머리 ————— 100g
포마스 올리브오일 ————— 50g
마늘 ————— 2g
타임줄기 ————— 0.5g
레몬껍질 ————— 8g
바질 잎 ————— 2g

01. 새우 머리의 눈과 어두운 내장 부위를 제거하고 껍질과 코랄은 향 추출을 위해 보존한다.
02. 손질한 새우 머리를 작은 냄비에 넣고 가열하며 가볍게 으깨 육즙과 풍미를 방출한다.
03. 마늘, 레몬껍질을 넣고 섞어주다가, 포마스 올리브 오일을 넣은 후 데우다가 타임, 바질을 넣는다.
04. 오일이 살짝 끓을 정도로 약하게 가열한다. (고온은 쓴맛을 낼 수 있으므로 주의한다.)
05. 30분간 약한 불에서 인퓨전하며 가끔 새우 머리를 눌러 향이 최대한 우려나도록 한다.
06. 불에서 내리고 잠시 인퓨전 후, 고온 체에 걸러 오일만 추출한다 (껍질 입자가 섞이지 않도록).
07. 깨끗한 용기에 담아 냉장 보관한다.

피클드 체리

애플사이다식초 ————— 70g
설탕 ————— 25g
팔각 ————— 0.3g
통후추 ————— 0.5g
고수씨 ————— 0.5g
시나몬 스틱 ————— 0.7g
체리 ————— 10ea

01. 체리를 깨끗이 씻어 물기를 제거한다. 꼭지를 제거하고 반으로 잘라 씨를 뺀다.
02. 애플사이다식초, 설탕, 팔각, 통후추, 고수씨, 시나몬 스틱을 용기에 넣고 설탕이 완전히 녹을 때까지 젓는다.
03. 체리를 피클 액에 넣어 완전히 잠기도록 한다.
04. 밀봉하고 냉장고에서 24~48시간 숙성시켜 풍미를 발전시킨다.

사워체리주스

모델로 체리 냉동퓨레 ————— 500g
설탕 ————— 50g
잔탄검 ————— 1.5g

01. 설탕과 잔탄검을 충분히 섞어 뭉침을 방지한다.
02. 블렌딩한 체리에 설탕-잔탄검 혼합물을 넣고 냄비에서 거품기로 저으며 가열한다.
03. 잔탄검이 완전히 수화되고 살짝 걸쭉해질 때까지 계속 젓는다. 끓이지 않아야 신선한 산미와 향을 보존할 수 있다.
04. 면보에 걸러준다.

청꼬시래기

청꼬시래기 ————— 50g

01. 청꼬시래기는 30분정도 물에 담구어 염분을 제거한다.
02. 물기를 잘 빼고 페이퍼로 닦은 후 냉장 보관한다.
03. 30~60초간 데친다.
04. 즉시 얼음물에 옮겨 조리를 중단하고 색을 보존한다.



플레이팅

부라따치즈	1ea
*홍새우	적당량
*홍새우오일	적당량
소금	적당량
레몬제스트	적당량
*피클드 체리	적당량
*사워체리주스	적당량
피스타치오 분태	적당량
*청꼬시래기	적당량
허브	적당량
*블린 생아몬드	적당량

01. 차갑게 식힌 접시 가운데 부라타를 놓는다.
02. 홍새우를 약 1cm 크기로 자른다. 얼음 위에 올린 볼에 담는다.
03. 새우에 홍새우 오일, 소금, 곱게 간 레몬 제스트를 넣고 살살 버무린다.
04. 드레싱한 새우를 부라타 주위에 자연스럽게 흩어 중앙이 보이게 한다.
05. 청꼬시래기 일부를 잘게 다져 새우 위에 뿌린다.
06. 부라타 윗면을 으깬 피스타치오로 덮고, 허브로 장식한다.
07. 피클드 체리 조각을 새우 주위에 번갈아 배치한다.
08. 접시 위와 새우 위에 사워 체리 주스를 뿌린다.
09. 반으로 자른 생 블랜치드 아몬드를 주위에 올린다.
10. 새우가 차갑게 유지되고 부라타가 크림미한 상태일 때 즉시 제공한다.



부라따 치즈

선드라이 토마토와 제노베제 소스를 곁들인 카로차 파르미자나

이탈리아 캄파니아

남부 이탈리아 전통 요리인 파르미자나나 모차렐라 튀김을 감각적으로 재해석했습니다. 불향 입힌 가지와 바삭하고 쫄쫄한 모차렐라에 구운 토마토, 엔초비, 매콤한 은두아로 만든 콤포트를 곁들여 깊은 감칠맛을 냅니다.



토마토 콤포트

토마토	1000g
소금	4g
설탕	8g
엑스트라 버진 올리브오일	50g
마늘	5g
로즈마리	1.5g
타임	0.5g
잔탄검	0.3g
오레가노	적당량
바질 잎	2g

01. 각 토마토 밑에 얇은 십자 칼집을 넣고 끓는 물에 15~20초 데친다. 즉시 얼음물에 옮겨 껍질을 벗긴다. 세로로 반 잘라 씨를 제거한다.
02. 냄비에 올리브 오일, 마늘, 허브를 넣고 약불에서 5분간 천천히 가열 후 불에서 내려 30분 인퓨전 후 체에 거른다.
03. 토마토에 소금, 설탕, 허브 인퓨전 오일로 가볍게 간하고, 자른 면이 아래로 가게 베이킹 트레이에 배치한다.
04. 180°C에서 약 30분 로스팅하여 깊은 캐러멜화와 가장자리가 살짝 탄 상태를 만든다.
05. 구운 토마토를 도마에 옮겨 거칠게 다진다.
06. 베이킹 트레이에 뜨거운 물을 조금 부어 캐러멜화된 풍드를 끓여낸다.
07. 다진 토마토, 풍드, 허브를 냄비에 넣는다. 잔탄검을 넣고 잘 저어준다.
08. 원하는 농도가 될 때까지 약불에서 졸이고 소금, 설탕으로 간을 맞춘다.
09. 바질 잎을 넣고 30분 인퓨전 후 제거한다. 냉장 보관한다.

로스티드 가지

가지	200g
마늘	4g
엑스트라 버진 올리브오일	15g
양파	4g

01. 가지를 직화 위에 올려 껍질이 완전히 검게 타고 물집이 생길 때까지 자주 뒤집으며 굽는다.
02. 베이킹 트레이에 옮겨 180°C에서 약 25분, 칼로 찔렀을 때 완전히 부드러울 때까지 더 굽는다 (가지 크기에 따라 시간 조정).
03. 약간 식힌 후 탄 껍질을 벗겨 버린다.
04. 가지를 갈라 큰 씨 덩어리가 있으면 제거한다. 원하는 질감에 따라 잘게 다지거나 포크로 가볍게 으갠다.
05. 냄비에 올리브 오일로 양파와 마늘을 색이 나지 않도록 약불에서 부드럽게 익혀준다.
06. 로스팅한 가지 살을 넣고 소금으로 간 후 남은 수분이 증발할 때까지 약불에서 5~10분 더 가열한다.

가지 파르미자나 믹스

*로스티드 가지	150g
이탈리안 꼬포치즈	18g
케이퍼	2g
모짜렐라치즈	25g
엑스트라 버진 올리브오일	3g
*토마토 콤포트	5g
소금	적당량
후추	적당량

01. 다진 로스팅 가지를 믹싱 볼에 넣는다.
02. 이탈리안 꼬포치즈, 다진 케이퍼, 토마토 콤포트, 올리브 오일을 넣고 균일하게 섞는다.
03. 소금과 후추로 간을 맞춘다.
04. 다진 모짜렐라를 살살 섞는다 (치즈가 균일하게 분포되도록 과도하게 섞지 않는다).
05. 냉장고에서 2~4시간 충분히 식혀 단단하게 굳힌다.

세미 드라이드 방울토마토

방울토마토	250g
소금	1g
설탕	2g
후추	0.5g
엑스트라 버진 올리브오일	50g
마늘	5g
로즈마리	1.5g
타임	0.5g

01. 방울토마토를 10~15초 데쳐 즉시 얼음물에 옮긴다. 껍질을 벗기고 물기를 제거한다.
02. 작은 냄비에 올리브 오일, 마늘, 허브를 넣고 약불에서 2분간 가열 후 20~30분 인퓨전 후 체에 거른다.
03. 소금, 설탕, 후추를 섞어 유산지를 깬 베이킹 트레이 위에 얇게 뿌린다.
04. 껍질 벗긴 토마토를 한 층으로 배치하고 허브 인퓨전 오일 절반으로 가볍게 코팅한다.
05. 110°C 오븐에서 약 1시간 30분 베이킹. 살짝 주름지고 수분이 빠지되 부드럽고 촉촉해야 한다.
06. 식혀서 남은 허브 오일에 버무리고 밀폐 용기에 담아 냉장 보관한다.

제노베제 바질 드레싱

바질잎	80g
파슬리	20g
엑스트라 버진 올리브오일	140g
얼음물	40g
이탈리안 꼬포치즈	15g
젓	15g
스페인산 냉동 다진 마늘블럭	3g
소금	3g
잔탄검	0.3g

01. 얼음물을 준비한다.
02. 끓는 소금물에 바질과 파슬리를 10~15초 데쳐 즉시 얼음물로 옮긴다. 완전히 식힌 후 물기를 잘 짜서 페이퍼로 뭍는다.
03. 고속 블렌더에 데친 허브, 마늘, 젓, 소금, 잔탄검, 얼음물을 넣고 부드러워질 때까지 블렌딩한다.
04. 중속으로 블렌딩하며 올리브 오일을 천천히 흘려 넣어 유화시켜준다.
05. 이탈리안 꼬포치즈를 넣고 30초 더 블렌딩하여 완전히 섞는다.

카로차 조립

빵슬라이스	적당량
계란	100g
빵가루	100g
가지파르미자나 믹스	130g
모짜렐라 필로네	80g
엔초비	적당량
바질	2장
이탈리안꼬포치즈	4g
중력분	30g

01. 빵슬라이스를 12등분한다.
02. 빵 한 장에 가지 파르미자나 믹스 65g을 가장자리 5mm를 남기고 균일하게 퍼 바른다.
03. 이탈리안 꼬포치즈를 뿌린다.
04. 모짜렐라 절반을 가지 믹스 위에 균일하게 올린다.
05. 엔초비 필렛과 바질 잎을 올린다.
06. 남은 모짜렐라를 균일하게 덮는다.
07. 나머지 빵 한 장에 가지 파르미자나 믹스 65g을 퍼 바르고 이탈리안 꼬포치즈를 뿌린 후, 가지 면이 아래로 가도록 덮어 샌드위치를 완성한다. 가볍게 눌러 공기를 빼고 단단히 맞춘다.
08. 랩으로 단단히 싸거나 두 트레이 사이에 가볍게 눌러 놓는다.
09. 냉동고에 열린 뒤 필요할 때 사용한다.

튀기기

01. 샌드위치 전체에 밀가루를 얇게 묻힌다. 여분은 털어낸다.
02. 달걀물에 담가 모든 면을 코팅한다.
03. 빵가루로 균일하게 코팅하며 가볍게 눌러 고르게 붙인다. 가장자리를 특히 잘 밀봉하여 튀기는 동안 모짜렐라가 흘러나오지 않도록 한다.
04. 달걀물과 빵가루 코팅을 한 번 더 반복하여 더블 브레딩한다.
05. 와이어 랙에 올려 20~30분 냉장 보관하여 코팅이 단단히 붙도록 한다.
06. 175°C의 식용유에 넣어 3~4분간 골고루 황금빛이 나도록 튀긴다.
07. 와이어 랙에 올려 1분간 기름을 빼고 즉시 소금으로 가볍게 간한다.
08. 자르기 전 2분간 놓아두어 모짜렐라가 안정되도록 한다.

태운 방울토마토

방울토마토	150g
엑스트라 버진 올리브오일	20g
마늘	3g
로즈마리	0.7g
타임	0.5g
소금	1g
설탕	1g
후추	0.5g

01. 방울토마토를 직화나 숯불 그릴 위에 올려 껍질이 가볍게 탈 때까지 계속 돌려가며 굽는다.
02. 트레이에 옮겨 약간 식힌 후 탄 껍질을 벗겨내되, 작은 탄 부분은 훈제향을 위해 남긴다.
03. 소스팬에 올리브 오일, 마늘, 로즈마리, 타임을 넣고 살짝 끓였다가 불에서 내려 20~30분 인퓨전 후 체에 거른다.
04. 따뜻한 토마토를 얇은 용기에 담고 소금, 설탕, 후추로 간한 후 허브 인퓨전 오일을 붓는다.
05. 토마토가 부서지지 않도록 살살 버무린다.
06. 실온에서 최소 1시간 이상 마리네이드하거나 냉장 보관한다.



엔두야 소스

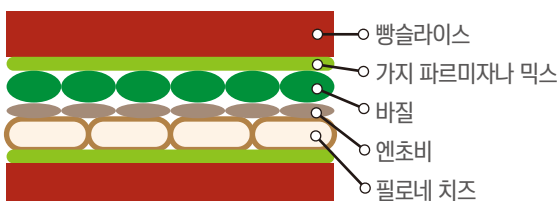
엔두야	45g
엑스트라버진 올리브오일	80g
샐롯 슬라이스 (유럽산)	20g
스페인산 냉동 다진 마늘블럭	4g
화이트와인	20g
세리식초	8g
꿀	5g
타임	1g
오레가노	1g
천일염	적당량
후추	적당량

1. 냄비에 올리브 오일을 넣고 약한 불에서 데워준다.
2. 샐롯을 넣고 부드럽고 투명해질 때까지 3~4분 볶는다.
3. 마늘을 넣고 갈색이되지 않도록 주의하며 30초 더 볶는다.
4. 엔두야를 넣고 완전히 녹아 오일과 유화될 때까지 약하게 볶는다.
5. 화이트와인을 부어 디글레이징 하고 절반정도 졸여준다.
6. 꿀, 타임, 세리식초를 넣고 2분간 은은하게 끓여준다.
7. 타임줄기를 제거하고 오레가노와 소금, 후추로 간한다.

플레이팅

*파르미자나 카로차	1ea
*토마토 콤포트	40g
*태운 방울토마토	50g
*세미드라이 방울토마토	50g
*엔두야 소스	30g
*제노베제 바질드레싱	30g
마이크로 허브	적당량
엑스타버진 올리브오일	적당량

01. 토마토 콤포트를 접시 중앙에서 약간 벗어난 위치에 스푼으로 올린다.
02. 갓 튀긴 파르미자나 인 카로차를 콤포트 옆에 올려 소스가 보이게 한다.
03. 태운 방울토마토를 샌드위치 주위에 자연스럽게 배치하여 높이감과 움직임을 만든다.
04. 세미 드라이드 방울토마토를 태운 토마토 사이사이에 색과 크기를 번갈아 올린다.
05. 엔두야 소스는 파르미자나 위가 아닌 태운 토마토 위에 뿌리되, 접시 위에 살짝 고이도록 한다.
06. 제노베제 바질 드레싱을 다양한 크기의 방울로 올리고 각 방울 사이에 여백을 남긴다.
07. 신선한 바질과 오레가노를 토마토 위와 접시 주변에 자연스럽게 올린다.
08. 서빙 직전 고품질 엑스트라 버진 올리브 오일 몇 방울과 소금을 토마토 위에 가볍게 뿌린다.



모짜렐라 치즈

브로콜리 마늘 오일과 엔초비, 부라타를 곁들인 포르타폴리오 피자



이탈리아 캄파니아 / 나폴리

나폴리 전통 접어 먹는 스트리트 피자에서 착안한 메뉴로, 겉은 바삭하고 속은 폭신한 도우가 특징입니다. 오일에 몽근히 익힌 브로콜리 베이스에 매콤한 햄과 짭조름한 엔초비를 깔고, 차가운 부라타와 칠리 오일로 밸런스를 맞췄습니다.

피자굽기

냉동피자도우볼 100g

1. 냉동피자도우볼은 24시간 냉장해동 후 상온에서 3시간 발효하여 준비한다.
2. 100g 피자 반죽 볼을 손으로 직경 약 15cm 원형으로 편다.
3. 가장자리 테두리는 두껍게 유지하여 구운 후 가볍고 공기 있는 크러스트를 만든다.
4. 전체 면에 엑스트라 버진 올리브 오일을 가볍게 바른다.
5. 반죽을 반으로 접어 반달 모양을 만들고, 내부 공기 구조를 유지하되 가장자리를 잘맞춘다.
6. 350~400°C로 예열된 피자 오븐에 옮긴다.
7. 약 2~3분간 굽고 필요시 뒤집어 겉면이 바삭하고 황금빛이며 잘 부풀어 오르게 한다.
8. 오븐에서 꺼내 즉시 쿨링 랙에 올려 수분이 맺히는 것을 방지하고 바삭함을 유지한다.

칠리오일

포마스 올리브오일	적당량
홍고추	50g
청고추	50g
크러쉬드 레드페퍼	16g
매운 고춧가루	10g
마늘	10g
소금	4g

1. 생 홍고추와 청고추를 깨끗이 씻어 말린다. 꼭지를 제거하고 얇게 슬라이스한다.
2. 냄비에 올리브 오일을 약 60°C로 데운다. 연기가 나지 않도록 주의한다.
3. 슬라이스한 고추와 마늘(사용 시)을 넣고 10~15분간 약불에서 인퓨전하여 고추가 부드러워지고 향이 배어나도록 한다.
4. 불에서 내린다.
5. 크러쉬드 레드페퍼와 매운 고춧가루를 넣고 잘 저어 건조 향신료가 색과 풍미를 방출하도록 한다.
6. 소금으로 간하고 사용 전 하루밤 인퓨전한다.

브로콜리 퓨레

봉듀엘 브로콜리	350g
엑스트라 버진 올리브오일	50g
엔초비	5g
스페인산 냉동 다진 마늘블럭	10g
*칠리오일	5g
잔탄검	0.3g
물	적당량

1. 작은 냄비에 올리브 오일, 마늘, 엔초비, 칠리를 넣고 마늘에서 향이 나고 엔초비가 녹을 때까지 약불에서 가열한다.
2. 브로콜리를 고속 블렌더에 넣는다.
3. 마늘, 엔초비, 칠리 오일을 넣고 부드러워질 때까지 블렌딩한다.
4. 블렌딩하면서 잔탄검을 조금씩 넣어 질감과 안정성을 높인다.
5. 물을 소량씩 넣어 부드럽고 크림미한 퓨레가 될 때까지 농도를 조절한다.
6. 필요시 소금으로 간한다.

플레이팅

*피자도우	1ea
모짜렐라치즈	60g
엔두야소세지	30g
매운소세지	35g
스페인산 냉동 다진 마늘블럭	3g
*칠리오일	10g
*엑스트라 버진 올리브오일	10g
브로콜리	80g
*브로콜리 퓨레	50g
엔초비	8g
부라타	1ea
마늘	적당량

1. 소테팬을 달구고 엑스트라 버진 올리브 오일, 칠리 오일, 다진 마늘을 넣어 향이 날때까지 살짝 볶는다.
2. 브로콜리 송이를 넣고 중강불에서 뒤집으며 마늘-칠리 오일을 흡수하되 식감이 남도록 볶는다.
3. 브로콜리 퓨레를 넣고 완전히 섞일 때까지 볶는다. 선명한 색이 유지되도록 지나치게 가열하지 않는다.
4. 슬라이스한 모짜렐라 필로네를 구운 접힌 피자 포켓 안에 첫 번째 레이어로 간다.
5. 피자 포켓을 오븐에 잠깐 다시 넣어 모짜렐라가 녹고 크러스트가 다시 바삭해지게 한다.
6. 오븐에서 꺼내 녹은 모짜렐라 위에 엔두야 덩어리를 직접 올린다.
7. 뜨거운 브로콜리 믹스를 엔두야 소스 위에 올려 소시지가 부드럽고 따뜻하게 한다.
8. 엔초비 필렛, 마늘, 얇게 슬라이스한 매운소세지를 올린다.
9. 부라타를 찢어 듬뿍 얹고 칠리 오일 몇 방울과 플레이키 소금으로 간한다.
10. 피자가 바삭하고 모짜렐라가 녹아있으며 부라타가 신선하고 크림미한 상태로 즉시 제공한다.



모짜렐라 치즈 부라타 치즈

문어 라구와 스트라치아텔라를 곁들인 파케리

이탈리아 캄파니아

진한 문어 육수와 신선한 토마토를 푹 끓여내 큼직한 파케리 면에 듬뿍 얹힌 해안식 파스타입니다. 부드러운 문어에 올리브와 케이퍼가 짭짤한 감칠맛을 더하고, 시원하고 크림미한 스트라치아텔라 치즈가 조화롭게 감싸줍니다.



짜낸 문어

문어	1ea
엑스트라 버진 올리브오일	40g
마늘	6g
양파	30g
파슬리줄기	20g
화이트와인	400g
피쉬스톡	800g

01. 문어를 깨끗이 손질하여 부리, 눈, 내장을 제거한다. 찬물로 행구고 물기를 댄다.
02. 두꺼운 바닥 냄비에 올리브 오일을 중불로 달구고 마늘을 부드러워질 때까지 볶는다.
03. 파슬리 줄기를 넣고 30초 더 볶은 후 중간에 문어를 데쳐 다리가 예쁘게 오그라들게 한다.
04. 화이트 와인과 피시 스톡을 넣고 약한 시머 상태로 만든다.
05. 문어를 액체에 완전히 담그고 뚜껑을 꼭 덮어 매우 약불에서 60~75분간, 가장 두꺼운 촉수 부분이 꼬챙이로 쉽게 찌를 때까지 익힌다.
06. 문어를 건져 식힌다.
07. 조리 액을 고운 체로 걸러 문어 주스로 보관한다.
08. 주스를 졸여 풍미를 농축한 후 냉장 보관한다.

토마토 소스

엑스트라 버진 올리브오일	25g
양파	40g
스페인산 냉동 다진 마늘블럭	5g
방울토마토	250g
쉐어드토마토	80g
바질	10g
소금	적당량
후추	적당량

01. 방울토마토는 대쳐서 껍질을 벗겨 준비한다.
02. 냄비에 올리브 오일을 중약불로 달군다.
03. 마늘과 양파를 색이 나지 않도록 부드럽고 향이 날 때까지 볶는다.
04. 쉐어드토마토를 넣고 짓는다. 소금, 후추로 간한다.
05. 바질과 방울토마토를 넣고 소스가 너무 졸지 않도록 10~15분간 약불에서 시머한다.
06. 고운 체로 걸러 토마토만 추출하고 마늘, 양파, 허브는 버린다.
07. 간을 맞추고 냉장 보관한다.

오븐베이킹 토마토

토마토	1ea
잔탄검	적당량
오레가노	적당량
바질	적당량
엑스트라 버진 올리브오일	적당량
마늘	적당량
타임	적당량
로즈마리	적당량
소금	적당량
설탕	적당량

01. 각 토마토 밑에 얇은 십자 칼집을 넣고 끓는 물에 15~20초 데쳐 즉시 얼음물로 옮긴다. 껍질을 벗기고 세로로 반 잘라 씨를 제거한다.
02. 올리브 오일, 마늘, 타임, 로즈마리를 약불에서 5분 가열 후 30분 인퓨전 후 체에 거른다.
03. 토마토에 소금, 설탕, 허브 인퓨전 오일로 간하고 자른 면이 아래로 가게 유산지 트레이에 배치한다.
04. 180°C에서 약 30분 로스팅하여 깊은 캐러멜화와 가장자리가 살짝 탄 상태를 만든다.
05. 냉장 보관하여 사용한다.



완성소스

엑스트라 버진 올리브오일	15g
냉동샐러(슬라이스)	20g
스페인산 냉동 다진 마늘블럭	6g
*오븐베이킹 토마토	60g
케이퍼	5g
방울토마토	40g
*토마토 소스	100g
문어주스	12g
그린 올리브	20g

01. 소테팬에 올리브 오일을 중불로 달구고 샐러를 부드럽고 투명해질 때까지 볶은 후 마늘을 색이 나지 않도록 볶는다.
02. 오븐 베이킹 토마토와 케이퍼를 넣고 1~2분간 약불에서 볶는다.
03. 토마토 소스와 문어 주스를 붓고 약한 시머 상태로 가져가 소스가 숟가락 뒷면에 가볍게 코팅될 때까지 졸인다.
04. 그린 올리브와 신선한 껍질 벗긴 방울토마토를 넣어 따뜻하게 데우되 방울토마토가 원형을 유지하도록 한다.

세미드라이 방울토마토

방울토마토	250g
소금	1g
설탕	2g
후추	0.5g
엑스트라 버진 올리브오일	50g
마늘	5g
로즈마리	1.5g
타임	0.5g

01. 방울토마토를 10~15초 데쳐 즉시 얼음물로 옮긴다. 껍질을 벗기고 물기를 닦는다.
02. 2. 올리브 오일, 마늘, 로즈마리, 타임을 약불에서 2분간 가열 후 20~30분 인퓨전 후 체에 거른다.
03. 3. 소금, 설탕, 후추를 섞어 유산지 위에 뿌린다. 껍질 벗긴 토마토를 한 층으로 배치하고 허브 인퓨전 오일 절반으로 코팅한다.
04. 4. 110°C에서 약 1시간 30분 굽는다. 살짝 주름지되 부드럽고 촉촉해야 한다.
05. 5. 식혀서 남은 허브 오일로 버무리고 밀폐 용기에 냉장 보관한다.

플레이팅

파케리파스타	120g
*짜낸 문어	적당량
*완성소스	160g
*세미드라이 방울토마토	30g
부라따치즈	1ea
바질	적당량
오레가노	적당량

01. 큰 냄비에 소금물을 끓이고 파케리를 삶는다.
02. 링으로 자른 익힌 문어 다리를 소스에 넣고 너무 익히지 않도록 살짝 데운다.
03. 삶은 파케리를 팬에 직접 넣고 각 조각이 소스로 균일하게 코팅될 때까지 버무린다. 필요시 파스타 삶은 물로 농도를 조절한다.
04. 파케리를 따뜻한 얇은 볼 가운데 넣고 문어를 균일하게 분배한다.
05. 남은 소스, 토마토, 올리브, 케이퍼, 문어를 파스타 주변에 담는다.
06. 뜨거운 파스타 위에 부라타를 듬뿍 얹는다.
07. 세미 드라이드 방울 토마토, 바질, 생 오레가노 앞으로 장식한다.
08. 엑스트라 버진 올리브 오일을 뿌리고 즉시 제공한다.



부라따 치즈

소렌티나식 감자뇨키



이탈리아 캄파니아

감자, 토마토, 모차렐라, 바질만으로 소박한 본연의 맛을 살린 소렌토 전통 뇨키 요리입니다.
 폭신한 감자 뇨키에 달큰하고 산뜻한 토마토소스와 길게 늘어나는 고소한 모차렐라 치즈가 따뜻하게 어우러집니다.

토마토 소스

엑스트라 버진 올리브오일	25g
샬롯 슬라이스 (유럽산)	40g
스페인산 냉동 다진 마늘블럭	5g
방울토마토	250g
쉐어드토마토	80g
바질	10g
소금	적당량
후추	적당량

01. 냄비에 올리브 오일을 중약불로 달군다.
02. 마늘과 냉동샬롯을 색이 나지 않도록 부드럽고 향이 날 때까지 볶는다.
03. 쉐어드토마토를 넣고 짓는다. 소금, 간 후추로 간한다.
04. 허브를 넣고 소스가 너무 졸지 않도록 10~15분간 약불에서 시머한다.
05. 고운 체로 걸러 토마토만 추출하고 마늘, 샬롯, 허브는 버린다.
06. 간을 맞추고 냉장 보관한다.

세미드라이 방울토마토

방울토마토	250g
소금	1g
설탕	2g
후추	0.5g
엑스트라 버진 올리브오일	50g
마늘	5g
로즈마리	1.5g
타임	0.5g

01. 방울토마토를 10~15초 데쳐 즉시 얼음물로 옮긴다. 껍질을 벗기고 물기를 댄다.
02. 2. 올리브 오일, 마늘, 로즈마리, 타임을 약불에서 2분간 가열 후 20~30분 인퓨전후 체에 거른다.
03. 3. 소금, 설탕, 후추를 섞어 유산지 위에 뿌린다. 껍질 벗긴 토마토를 한 층으로 배치하고 허브 인퓨전 오일 절반으로 코팅한다.
04. 4. 110°C에서 약 1시간 30분 굽는다. 살짝 주름지되 부드럽고 촉촉해야 한다.
05. 5. 식혀서 남은 허브 오일로 버무리고 밀폐 용기에 냉장 보관한다.

플레이팅

파타토	120g
엑스트라 버진 올리브오일	20g
스페인산 냉동 다진 마늘블럭	10g
껍질 벗긴 방울토마토	80g
*토마토소스	160g
모짜렐라치즈	50g
바질	10g
이탈리안 꼬포치즈	30g
세미드라이방울토마토	30g

01. 냄비에 파타토를 1분 데친다.
02. 스테판에 올리브 오일을 중불로 달구고 가볍게 으깬 마늘을 색이 나지 않을 때까지 볶다가 제거한다.
03. 토마토 소스를 넣고 약한 시머 상태로 만든다.
04. 껍질 벗긴 신선한 방울 토마토를 넣고 원형을 유지하며 데운다.
05. 삶은 뇨키를 넣고 소스로 균일하게 코팅되도록 살살 버무린다.
06. 잔열로 자른 모짜렐라 필로네가 완전히 녹지 않도록 섞는다.
07. 세미 드라이드 방울 토마토와 생 바질 잎을 넣고 가볍게 섞는다.
08. 뇨키를 오븐용 용기에 담는다.
09. 간 이탈리안 꼬포치즈를 듬뿍 뿌린다.
10. 살라만더 또는 그릴 아래에서 1~2분, 치즈가 살짝 황금빛이 되고 모짜렐라가 완전히 녹을 때까지 굽는다.
11. 생 바질 잎 몇 장과 엑스트라 버진 올리브 오일을 뿌리고 즉시 제공한다.



모짜렐라 치즈



Product 선인 제품군



엑스트라 버진 올리브오일

포장단위 : 500ml

세라믹병에 들어 고급형 장식용 엑스트라버진 올리브오일입니다. 테이블에 장식시 아주 고급스런 분위기를 연출합니다



쉐어드토마토

포장단위 : 425ml, 4,180ml

토마토조각 (18mm)과 토마토펜이스트가 혼합되어있는 형태로 색이 선명한 붉은색을 띵니다. 쉐어드토마토는 신맛이 없고 당도가 8brix로 높아 일반 토마토펜(4brix) 처럼 농축시킬 필요가 없습니다.



빵슬라이스

포장단위 : 250g x 5장

사이즈 300x400mm의 4가지 색의 빵 슬라이스로 다양한 브런치나 디저트 베이스로 사용이 가능합니다. 껍질이 제거 된 상태이며, 추가적 작업과 로스팅이 사용이 가능합니다.



냉동살랏 슬라이스

포장단위 : 1.5kg

유럽산 살랏으로 국내 살랏에 비하여 단맛이 높습니다. 년중 동일한 경쟁력있는 가격으로 공급합니다.



봉듀엘 브로콜리

포장단위 : 1kg

봉듀엘의 브로콜리는 이미 익혀진 상태입니다. 다만, 브로콜리의 작은 꽃봉오리를 보존하기 위해 냉동전 물을 스프레이하여 냉동합니다. 해동시 뿌린물이 해동되면서 물이 나올수있습니다.



스페인산 냉동다진마늘블럭

포장단위 : 1kg

한국마늘은 맛이 강하고 입안에서 바로 사라지는 반면 스페인산 마늘은 맛이 강하지 않고 맛의 지속성이 매우 깁니다.



이탈리안하드치즈

포장단위 : 1kg

이탈리안 하드치즈를 샐러드 토피ング으로 대패로 밀어 놓은 것 같은 슬라이스입니다. 0.7 mm 두께로 400g 및 2kg 포장 됩니다.



그라니치즈

포장단위 : 220g

일반적인 이태리 그라나치즈는 껍질이 8%를 함유하고 있습니다. 선인의 그라나치즈는 껍질이 들어있지 않은 이태리 하드치즈입니다.



모렐로체리 냉동퓨레

포장단위 : 1kg

속칭 사워체리로 만든 사워체리퓨레입니다. 가당 10% | 원산지: 프랑스



베리베리 유자퓨레

포장단위 : 500g

전남)고흥 유자로 만든 퓨레 (브릭스 8~9%)



라임농축주스

포장단위 : 1kg

이태리산 제품으로 당사 OEM에 의하여 대량 매입으로경쟁력있는 단가로 공급 가능 합니다. 후레쉬한 맛이 납니다.



제주금귤데코

포장단위 : 170g (24개입)

제주산 금귤(Kumquat) 열매에 천연 잎사귀가 부착된 제품입니다. 제주에서 수확한 금귤을 바로 동결 포장하여 금귤 본연의 색깔과 상큼한 풍미를 그대로 유지했습니다.



당적 생강

포장단위 : 1kg

본품은 독특한 종자의 생강으로 쓰는 맛이 적고 생강의 향이 풍부합니다.

크기 : 5~10mm | 당도 : 72Brix | 보관 : 실온



파타토

포장단위 : 1kg

100% 이탈리아 감자로 만들어진 뇨끼(감자함량 70%). 이미 익혀서 냉동시킨 제품으로 바로 프라이팬에 가열하여 섭취가능합니다. 개당중량 : 5g



밀가루 베르데

포장단위 : 10kg

나폴리피자협회의 VERA 인증된 밀가루입니다. 국내에 수입되는 이태리 밀가루는 W가 290이하인 반면 본품은 W가 280~310으로 훨씬 탄력있는 제품을 만드실 수가 있습니다.