

NOW 

UN SOLO STRUMENTO, POTENTE E FLESSIBILE

sagi



NOW un solo strumento, potente e flessibile

Giardiniera Casereccia

Ingredienti:

- 100 g carote
- 100 g cipolla viola
- 100 g peperone rosso
- 100 g peperone giallo
- 100 g sedano bianco
- 15 g sale
- 25 g olio extravergine
- 75 g aceto bianco
- 30 g zucchero
- aromi a piacere

Procedimento:

Tagliare le verdure alla julienne, mettere in sacchetto speciale per cotture tutti gli ingredienti, mescolare bene. Confezionare, al massimo del vuoto, con macchina a campana.

Impostazioni abbattitore:

1. Entrare nelle impostazioni, selezionare Start Cicli e scegliere A tempo.
2. Scegliere il programma  Lenta Cottura -  Automatici SV (sottovuoto) - Verdure
3. Impostare la temperatura camera:  85°C
4. Impostare il tempo di cottura:  40'
5. Inserire il sacchetto dopo il preriscaldamento
6. L'abbattimento partirà in automatico alla fine del programma selezionato; conservare in frigorifero.



Consigli:

Questa cottura è consigliata per verdure tagliate sottilissime o alla julienne. Se il taglio viene fatto più grosso si consiglia di aumentare i minuti di cottura.

Categoria: Cottura Verdure Sottovuoto

Tipologia di cottura:

Lenta Cottura, Automatici Sottovuoto (SV), Verdure

Tempo di cottura: 40'

Durata del prodotto conservato correttamente: 28 gg circa



NOW un solo strumento, potente e flessibile

Zucchine Trifolate

Ingredienti:

- 500 g zucchine tagliate a cubetti
- 50 g cipolla bianca tritata
- 10 g sale
- 25 g olio extravergine
- 8 g zucchero
- 20 g prezzemolo fresco tritato

Procedimento:

Tagliare le zucchine a cubetti, mettere in sacchetto speciale per cotture tutti gli ingredienti e mescolare bene. Confezionare, al massimo del vuoto, con macchina a campana.

Impostazioni abbattitore:

1. Entrare nelle impostazioni, selezionare Start Cicli e scegliere A tempo.
2. Scegliere il programma  Lenta Cottura -  Automatici SV (sottovuoto) - Verdure
3. Impostare la temperatura camera:  85°C
4. Impostare il tempo di cottura:  30'
5. Inserire il sacchetto dopo il preriscaldamento
6. L'abbattimento partirà in automatico alla fine del programma selezionato; conservare in frigorifero.



Consigli:

Questa cottura è consigliata per verdure tagliate in modo sottile.

Se il taglio viene fatto più grosso si consiglia di aumentare i minuti di cottura.

Categoria: Cottura Verdure Sottovuoto

Tipologia di cottura:

Lenta Cottura, Automatici Sottovuoto (SV), Verdure

Tempo di cottura: 30'

Durata del prodotto conservato correttamente: 15 gg circa



NOW un solo strumento, potente e flessibile

Caponata Mediterranea

Ingredienti:

- 150 g carote a rondelle
- 100 g cipolla viola a pezzetti
- 100 g peperone rosso e 100 g peperone giallo a tocchetti
- 100 g sedano bianco
- 200 g melanzane a cubetto
- 30 g capperi tritati
- 30 g olive nere denocciolate di qualità a pezzetti
- 100 g pomodorini a pezzetti
- 10 g aglio fresco tritato
- 15 g sale
- 30 g olio extravergine
- 15 g aceto bianco
- 10 g zucchero
- 20 g prezzemolo fresco tritato
- 20 g basilico fresco tritato
- un pizzico di origano secco

Procedimento:

Friggere velocemente le melanzane a cubetti e raffreddare. Mettere tutti gli ingredienti in sacchetti speciali per cotture, mescolare bene. Confezionare al massimo del vuoto con macchina a campana.

Impostazioni abbattitore:

1. Entrare nelle impostazioni, selezionare Start Cicli e scegliere A tempo.
2. Scegliere il programma  Lenta Cottura -  Automatici SV (sottovuoto) - Verdure
3. Impostare la temperatura camera:  85°C
4. Impostare il tempo di cottura:  50'
5. Inserire il sacchetto dopo il preriscaldamento
6. L'abbattimento partirà in automatico alla fine del programma selezionato; conservare in frigorifero.



Consigli:

Questa cottura è consigliata per verdure tagliate sottilissime.
Se il taglio viene fatto più grosso si consiglia di aumentare i minuti di cottura.

Categoria: Cottura Verdure Sottovuoto

Tipologia di cottura:

Lenta Cottura, Automatici Sottovuoto (SV), Verdure

Tempo di cottura: 50'

Durata del prodotto conservato correttamente: 15 gg circa



NOW un solo strumento, potente e flessibile

Mele Sciropate alla Vaniglia

Ingredienti:

- 500 g mele gialle pulite
- 50 g zucchero
- bacca di ¼ vaniglia naturale
- buccia e succo di 1 limone non trattato
- 50 g acqua

Procedimento:

Tagliare le mele in 8 spicchi. Mettere nel sacchetto speciale per cottura tutti gli ingredienti, mescolare bene. Confezionare al massimo del vuoto con macchina a campana.

Impostazioni abbattitore:

1. Entrare nelle impostazioni, selezionare Start Cicli e scegliere A tempo.
2. Scegliere il programma  Lenta Cottura -  Automatici SV (sottovuoto) - Frutta
3. Impostare la temperatura camera:  70°C
4. Impostare il tempo di cottura:  30'
5. Inserire il sacchetto dopo il preriscaldamento
6. L'abbattimento partirà in automatico alla fine del programma selezionato; conservare in frigorifero.

Consigli:

Se gli spicchi sono più grossi o sottili aumentare o diminuire i minuti di cottura.



Categoria: Cottura Frutta/Pasticceria Sottovuoto

Tipologia di cottura:

Lenta Cottura, Automatici Sottovuoto (SV), Frutta

Tempo di cottura: 30'

Durata del prodotto conservato correttamente: 14 gg circa



NOW un solo strumento, potente e flessibile

Crema Pasticciera

Ingredienti:

- 800 g latte fresco
- 200 g panna fresca
- 200 g tuorlo d'uovo
- 250 g zucchero
- 60 g maizena
- 5 g amido di riso
- 10 g fecola
- buccia di 1 limone
- mezza bacca di vaniglia
- 50 g burro fresco

Procedimento:

Bollire il latte con 100 g di zucchero, la panna, la bacca aperta della vaniglia e la buccia (solo parte gialla) del limone. A parte montare i tuorli con il restante zucchero, unire gli amidi. Quando il latte bolle versare il composto di tuorlo e mescolare energicamente. Togliere dal fuoco, unire il burro e raffreddare a +2°C. Mettere nel sacchetto speciale per cottura tutti gli ingredienti, mescolare bene. Confezionare la crema al massimo del vuoto con macchina a campana.

Impostazioni abbattitore:

1. Avviare il programma 📄 Cicli Speciali
🍷 = Pastorizzazione Alta 85°C
2. Dopo il preriscaldamento inserire i sacchetti, la sonda in uno di questi dopo avere applicato l'adesivo apposito per sonda

3. L'abbattimento partirà in automatico alla fine del programma selezionato; conservare in frigorifero.



Categoria: Pastorizzazione Frutta/
Pasticciera

Tipologia di cottura:
Pastorizzazione Alta

Tempo di cottura fino a 74°C al cuore: 15'

Durata del prodotto conservato correttamente: 15 gg circa



NOW un solo strumento, potente e flessibile

Fragole e Frutti Rossi Sugosi

Ingredienti:

- 500 g fragole fresche o mele gialle pulite
- 50 g zucchero
- bacca di ¼ vaniglia naturale
- buccia e succo di 1 limone non trattato
- 50 g acqua

Procedimento:

Tagliare le fragole fresche a pezzetti o le mele in 8 spicchi. Mettere nel sacchetto speciale per cottura tutti gli ingredienti, mescolare bene. Confezionare al massimo del vuoto con macchina a campana.

Impostazioni abbattitore:

1. Entrare nelle impostazioni, selezionare Start Cicli e scegliere A tempo.
2. Scegliere il programma  Lenta Cottura -  Automatici SV (sottovuoto) - Frutta
3. Impostare la temperatura camera:  70°C
4. Impostare il tempo di cottura:  30'
5. Inserire il sacchetto dopo il preriscaldamento
6. L'abbattimento partirà in automatico alla fine del programma selezionato; conservare in frigorifero.

Consigli:

Ottime per gelati, semifreddi, yogurt o frullate per condimenti a dolci vari.



Categoria: Cottura Frutta/Pasticceria Sottovuoto

Tipologia di cottura:

Lenta Cottura, Automatici Sottovuoto (SV), Frutta

Tempo di cottura: 30'

Durata del prodotto conservato correttamente: 15 gg circa



NOW un solo strumento, potente e flessibile

Petto di Pollo con Paprika e Miele

Ingredienti:

- 10 petti di pollo interi da 200 g l'uno
- 200 g miele di acacia
- 40 g paprika rubino
- 3 g pepe bianco
- 20 g sale
- 20 g succo di limone
- 30 g acqua
- 50 g olio extravergine di oliva

Procedimento:

Condire i petti di pollo interi con l'olio e il succo di limone. Rosolarli in padella alcuni secondi. Abbattere a +3°C al cuore. Mescolare i petti rosolati freddi con tutti gli ingredienti e confezionare in sacchetti speciali per cottura. Confezionare al massimo del vuoto con macchina a campana.

Impostazioni abbattitore:

1. Entrare nelle impostazioni, selezionare Start Cicli e scegliere A tempo.
2. Scegliere il programma  Lenta Cottura -  Automatici SV (sottovuoto) - Carni Bianche Magre
3. Impostare la temperatura camera:  66°C
4. Impostare il tempo di cottura:  2 h
5. Inserire il sacchetto dopo il preriscaldamento



6. L'abbattimento partirà in automatico alla fine del programma selezionato; conservare in frigorifero.

Consigli:

Ottimo freddo come antipasto con insalate, oppure caldo, dopo averlo rigenerato in forno o in padella per la rosolatura, insieme alla salsa alla paprika ricavata dalla cottura in sottovuoto.

Categoria: Cottura Carni Bianche Sottovuoto

Tipologia di cottura:

Lenta Cottura, Automatici Sottovuoto (SV), Carni Magre Bianche

Tempo di cottura: 2 h

Durata del prodotto conservato correttamente: 21 gg circa



NOW un solo strumento, potente e flessibile

Tacchino alla Mediterranea

Ingredienti:

- 2 kg cosce di tacchino disossate a pezzetti
- 100 g farina
- 100 g olio extravergine
- 50 g vino rosso
- 20 g sale fino
- 10 g zucchero grezzo
- 200 g pomodori secchi sott'olio
- 200 g olive nere taggiasche a pezzetti
- 50 g capperi dissalati tritati
- 200 g sugo di pomodoro
- 20 g prezzemolo tritato,
- 10 g origano fresco
- 10 g rosmarino fresco tritato
- 1 g aglio in polvere

Procedimento:

Infarinare la carne, rosolarla in padella con olio e sfumare con vino. Abbattere a +3°C al cuore, mettere nel sacchetto speciale per cottura tutti gli ingredienti, mescolare bene. Confezionare al massimo del vuoto con macchina a campana.

Impostazioni abbattitore:

1. Entrare nelle impostazioni, selezionare Start Cicli e scegliere A tempo.
2. Scegliere il programma  Lenta Cottura -  Automatici SV (sottovuoto) - Carni Bianche Grasse
3. Impostare la temperatura camera:  74°C
4. Impostare il tempo di cottura:  3 h
5. Inserire il sacchetto dopo il preriscaldamento
6. L'abbattimento partirà in automatico alla fine del programma selezionato; conservare in frigorifero.

Consigli:

Rigenerare in forno o in padella per la rosolatura.



Categoria: Cottura Carni Bianche Sottovuoto

Tipologia di cottura:

Lenta Cottura, Automatici Sottovuoto (SV), Carni Grasse Bianche

Tempo di cottura: 3 h

Durata del prodotto conservato correttamente: 21 gg circa



NOW un solo strumento, potente e flessibile

Tagliata di Manzo

Ingredienti:

- 500 g bistecca di manzo (costata senza osso)
- 5 g zucchero grezzo
- 5 g salsa soia
- 5 g sale fino
- 50 g olio extravergine
- rosmarino
- alloro
- pepe a mulinello

Procedimento:

Condire la bistecca con tutti gli ingredienti (tranne il pepe e l'olio evo). Mettere nel sacchetto speciale per cottura tutti gli ingredienti, mescolare bene. Confezionare al massimo del vuoto con macchina a campana.

Impostazioni abbattitore:

1. Entrare nelle impostazioni, selezionare Start Cicli e scegliere A tempo.
2. Scegliere il programma  Lenta Cottura -  Automatici SV (sottovuoto) - Carni Rosse Magre
3. Impostare la temperatura camera:  52°C
4. Impostare il tempo di cottura:  2 h
5. Inserire il sacchetto dopo il preriscaldamento
6. L'abbattimento partirà in automatico alla fine del programma selezionato; conservare in frigorifero.

Consigli:

Versare il liquido del sacchetto dentro un pentolino ed unire l'olio extravergine di oliva riscaldandolo. Grigliare la bistecca come da abitudine e, quando pronta, tagliarla e sistemarla nel piatto. Condirla con il sugo creato e pepe a mulinello.



Categoria: Cottura Carni Rosse Magre Sottovuoto

Tipologia di cottura: Lenta Cottura, Automatici Sottovuoto (SV), Carni Rosse Magre

Tempo di cottura: 2 h

Durata del prodotto conservato correttamente: 11 gg circa



NOW un solo strumento, potente e flessibile

Petto di Anatra

Ingredienti:

- 10 petti di anatra da 250 g l'uno
- 50 g zucchero
- 20 g salsa soia
- 30 g sale
- 2 foglie di alloro
- 2 chiodo di garofano
- 3 g bacche di ginepro
- 10 g rosmarino fresco
- 2 g aglio in polvere
- 100 g Brandy

Procedimento:

Incidere la pelle dei petti formando una griglia, rosolarli velocemente a fiamma alta in padella dalla parte della pelle. Girarli e flambare con il Brandy. Abbattere in positivo. Mettere nel sacchetto speciale per cottura tutti gli ingredienti, mescolare bene. Confezionare al massimo del vuoto con macchina a campana.

Impostazioni abbattitore:

1. Entrare nelle impostazioni, selezionare Start Cicli e scegliere A tempo.
2. Scegliere il programma  Lenta Cottura -  Automatici SV (sottovuoto) - Carni Rosse Magre
3. Impostare la temperatura camera:  58°C
4. Impostare il tempo di cottura:  2 h
5. Inserire il sacchetto dopo il preriscaldamento

6. L'abbattimento partirà in automatico alla fine del programma selezionato; conservare in frigorifero.

Consigli:

Mettere il sugo del sacchetto in un pentolino e restringerlo, unendo alla fine 50 g di burro fresco emulsionando. Mettere i petti di anatra in forno caldo a 230°C a rigenerare per 7'. Tagliare a fettine sottili e cospargere con il sugo caldo di cottura emulsionato.

Categoria: Cottura Carni Rosse Sottovuoto

Tipologia di cottura:

Lenta Cottura, Automatici Sottovuoto (SV), Carni Rosse Magre

Tempo di cottura: 2 h

Durata del prodotto conservato correttamente: 12 gg circa





NOW un solo strumento, potente e flessibile

Arrosto di Suino in Gremolada

Ingredienti per 10 persone:

- 1,5 kg arrosto di coppa di suino cotto e abbattuto in positivo (Lenta Cottura - Automatici BT - Carni Rosse Grasse a 70°C al cuore)
- 1 kg sugo di cottura
- 200 g carote a cubetti
- 200 g cipolle a cubetti
- 200 g sedano a cubetti
- alloro
- chiodo di garofano
- bacche di ginepro
- 100 g vino bianco
- 50 g olio evo

Procedimento:

In padella rosolare le verdure con gli aromi e l'olio, sfumare con il vino e raffreddare a +3°C. Unire al sugo freddo di carne. Tagliare 30 fette di carne da circa 50 g ciascuna. Mettere nei sacchetti speciali per cottura tutti gli ingredienti (sugo e verdure con le fette di carne cotte), mescolare bene. Confezionare al massimo del vuoto con macchina a campana.

Impostazioni abbattitore:

1. Avviare il programma  Cicli Speciali  - Pastorizzazione Bassa 65°C
2. Dopo il preriscaldamento inserire i sacchetti, la sonda in uno di questi dopo avere applicato l'adesivo apposito per sonda
3. L'abbattimento partirà in automatico alla fine del programma selezionato; conservare in frigorifero.



Consigli:

Ripassare la carne e la gremolada in una padella alcuni minuti e servirla calda.

Si può rigenerare direttamente in sacchetto con il programma mantenimento a 70°C.

Categoria: Pastorizzazione Carni Rosse Grasse

Tipologia di cottura:
Pastorizzazione Bassa

Tempo di cottura fino a 65°C al cuore: 30'

Durata del prodotto conservato correttamente: 21 gg circa



NOW un solo strumento, potente e flessibile

Filetto di Branzino agli Aromi

Ingredienti:

- 10 filetti di branzino puliti da 120 g l'uno circa
- 100 g olio extravergine
- 20 g zucchero grezzo
- 20 g sale
- 5 g prezzemolo tritato
- 5 g aneto
- 2 g timo fresco
- 2 g bacche di pepe rosa
- 10 g vino bianco
- pepe a mulinello

Procedimento:

Mescolare il vino con il sale, il pepe, lo zucchero, unire tutti gli ingredienti e condire i filetti di branzino puliti. Mettere nel sacchetto speciale per cottura. Confezionare al massimo del vuoto con macchina a campana.

Impostazioni abbattitore:

1. Entrare nelle impostazioni, selezionare Start Cicli e scegliere A tempo.
2. Scegliere il programma  Lenta Cottura -  Automatici SV (sottovuoto) - Pesce
3. Impostare la temperatura camera:  66°C
4. Impostare il tempo di cottura:  30'
5. Inserire il sacchetto dopo il preriscaldamento
6. L'abbattimento partirà in automatico alla fine del programma selezionato; conservare in frigorifero.



Consigli:

Rigenerare il filetto di pesce velocemente in forno, in padella o in microonde per qualche secondo.

Categoria: Cottura Pesce Sottovuoto

Tipologia di cottura:

Lenta Cottura, Automatici Sottovuoto (SV), Pesce

Tempo di cottura: 30'

Durata del prodotto conservato correttamente: 14 gg circa



NOW un solo strumento, potente e flessibile

Salmone e Bacon

Ingredienti:

- 10 fettine di bacon
- 20 bocconcini da 50 g circa di salmone fresco
- 20 g olio extravergine
- 5 g zucchero grezzo
- 10 g salsa di soia
- 5 g prezzemolo tritato
- 5 g menta fresca
- 2 g timo fresco
- 10 g senape in crema
- 10 g vino bianco
- pepe a mulinello

Procedimento:

Tagliare nel verso lungo il bacon. Tritare le erbe aromatiche, mescolarle con la senape, il pepe, la salsa soia, lo zucchero, il vino e l'olio. Condire i bocconcini di salmone. Arrotolare ogni bocconcino con mezza fettina di bacon. Mettere nel sacchetto speciale per cottura. Confezionare al massimo del vuoto con macchina a campana.

Impostazioni abbattitore:

1. Entrare nelle impostazioni, selezionare Start Cicli e scegliere A tempo.
2. Scegliere il programma  Lenta Cottura -  Automatici SV (sottovuoto) - Pesce
3. Impostare la temperatura camera:  64°C
4. Impostare il tempo di cottura:  30'
5. Inserire il sacchetto dopo il preriscaldamento



6. L'abbattimento partirà in automatico alla fine del programma selezionato; conservare in frigorifero.

Consigli:

Mettere in forno i bocconcini in teglia teflonata a 220°C, a convezione per 7'. Servire caldi.

Categoria: Cottura Pesce Sottovuoto

Tipologia di cottura:

Lenta Cottura, Automatici Sottovuoto (SV), Pesce

Tempo di cottura: 30'

Durata del prodotto conservato correttamente: 12 gg circa



NOW un solo strumento, potente e flessibile

Sugo di Mare

Ingredienti:

- 250 g astice a pezzi
- 250 g gamberi a pezzi
- 250 g scampi a pezzi
- 250 g seppie pulite a pezzi
- 250 g calamari a pezzi puliti
- 250 g mezzi gusci con cozze
- 250 g vongole
- 200 g pomodorini a pezzetti
- 20 g capperi dissalati
- 20 g acciughe
- 50 g prezzemolo tritato
- 10 g rosmarino tritato
- 20 g aglio
- 200 g olio evo
- 200 g vino bianco
- sale
- pepe
- 20 g farina di riso

Procedimento:

Fare un mix di aglio tritato, acciughe, capperi, olio evo. In padella rosolare velocemente con un po' di mix alla volta le seppie, i calamari, i crostacei, sfumare con vino, tutto separatamente. Aprire le cozze e le vongole, sfumando tutto separatamente. Attenzione: non buttare i sughi di cottura e sfumatura. Mettere il misto di sughi in padella e tirare con farina di riso. Abbattere in positivo. Una volta freddi, unire tutti gli ingredienti compresi gli aromi tritati. Mettere nel sacchetto speciale per cottura. Confezionare al massimo del vuoto con macchina a campana.

Impostazioni abbattitore:

1. Avviare il programma  Cicli Speciali  = Pastorizzazione Alta 85°C
2. Dopo il preriscaldamento inserire i sacchetti, la sonda in uno di questi dopo avere applicato l'adesivo apposito per sonda

3. L'abbattimento partirà in automatico alla fine del programma selezionato; conservare in frigorifero.

Consigli:

Mettere il sugo di pesce in padella e rigenerare a fuoco lento. Versare la pasta e spadellare, oppure servire semplicemente come zuppa con crostoni di pane tostato.

Categoria: Pastorizzazione Pesce

Tipologia di cottura:

Pastorizzazione Alta

Tempo di cottura: 40'

Durata del prodotto conservato correttamente: 21 gg circa





NOW un solo strumento, potente e flessibile

Ragù di Carne.

Ingredienti:

- 1 kg ragù di carne pronto e raffreddato con abbattimento positivo

Procedimento:

Mettere nel sacchetto speciale per cottura, il ragù pronto e freddo. Confezionare al massimo del vuoto con macchina a campana.

Impostazioni abbattitore:

1. Avviare il programma  Cicli Speciali  = Pastorizzazione Alta 85°C
2. Dopo il preriscaldamento inserire i sacchetti, la sonda in uno di questi dopo avere applicato l'adesivo apposito per sonda
3. L'abbattimento partirà in automatico alla fine del programma selezionato; conservare in frigorifero.



Consigli:

Rigenerare il ragù in padella per condire la pasta o realizzare le lasagne.

Categoria: Pastorizzazione Carne

Tipologia di cottura:

Pastorizzazione Alta

Tempo di cottura: 30'

Durata del prodotto conservato

correttamente: 15 gg circa



REFRIGERATION UNIT

Zona Industriale Campolungo, 79/81
63100 Ascoli Piceno - Italy
Tel. +39 0736 22601
Fax +39 0736 226065
marketing.sagi@angelopo.it
www.sagispa.it

HEADQUARTERS

ANGELO PO Grandi Cucine SpA con socio unico
Società soggetta a direzione e coordinamento
di Marmon Retail Technologies Company
41012 Carpi (MO) - Italy - S/S Romana Sud, 90
Tel. +39 059 639411
www.angelopo.com



Marmon Foodservice
Technologies

A Berkshire Hathaway Company

Ricette studiate dai Corporate Chef nei nostri laboratori. Tempi di cottura e durata possono variare secondo la qualità dell'alimento e le condizioni di conservazione.