

il forno di levizzano

■ CLUB SANDWICH, BONTÀ a più STRATI

Il panino è certamente una delle preparazioni culinarie più semplici e veloci, sempre perfetto per i picnic e le gite fuori porta, ma, visti i cambiamenti delle nostre abitudini alimentari, può essere un ottimo sostituto del pasto più tradizionalmente inteso o uno spuntino per occasioni speciali.

Il pane, freddo-caldo-abbrustolito, può essere la classica rosetta, la ciabatta, oppure la piadina, la focaccia, la bruschetta, il pancarrè, la baguette tipica francese o il pane arabo...L'elenco potrebbe continuare all'infinito.

L'assortimento di Forno Levizzano permette un libero sfogo alla fantasia!

Comunque sia, si tratta sempre di un piatto gustoso, fragrante, sfizioso, noto in tutte le parti del mondo, anche se a livello internazionale è più conosciuto come sandwich, termine che, oltre al panino imbottito, include il classico "tramezzino".

L'origine della preparazione è simpatica e vale la pena conoscerla ...

Da Lord sandwich al club sandwich

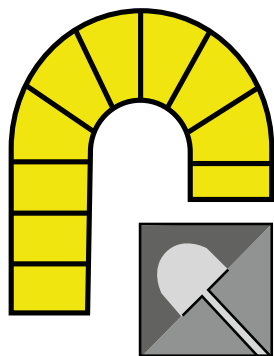
Se già dai tempi dell'antica Roma si preparavano dei Panini con carne di maiale, non si può pertanto affermare che sia stata una gran novità quella del panino imbottito ideato dal nobile John Montagu, famoso quarto conte di Sandwich, vissuto in Inghilterra nel XVIII secolo.

La storia del sandwich però, non si ferma in Inghilterra ma si trasferisce in America, con l'aggiunta della parola club. Il Club sandwich o Club house sandwich è un tramezzino tostato a più strati, i cui ingredienti sono introdotti (regola insindacabile!) secondo un ordine ben preciso e definito. La sua nascita risale al 1894 grazie a Richard Canfield, proprietario a New York del Saratoga Club House.

Il Club sandwich è una vera delizia del palato per le innumerevoli, differenti sensazioni di sapore e di consistenze che si percepiscono mentre lo si mangia. Naturalmente nel corso degli anni, pur mantenendo la sua impostazione di mega-sandwich, ha subito delle variazioni per quanto riguarda gli ingredienti.

Fonte: Premiata Salumeria Italiana 4/15





il forno di levizzano

Un **PRODOTTO**
del FORNO di LEVIZZANO

ARABO DI GRANO DURO

Tipico pane morbido adatto a molteplici usi. Ideale per un panino ma anche come snack in quanto è disponibile in diversi formati che lo rendono molto versatile.

Di gusto neutro quindi accostabile a qualsiasi ripieno ed in qualsiasi occasione.

La referenza è sia cruda gelo che precotta gelo in diverse unità di vendita per coprire tutte le esigenze della distribuzione.

SUGGERIMENTI GUSTOSI...

Riprendere il pane portandolo ad una temperatura tiepida avendo cura di tagliarlo a metà cottura in modo tale che anche l'interno sia caldo. Farcire con mortadella, lattuga, Emmental, sott'olio e sotto aceti in quantità a piacere.

Oltre che essere particolarmente gustoso, (l'aroma della mortadella abbinato al sapore del formaggio) risulta particolarmente bilanciato; associa le fibre del pane, le proteine della carne, il grasso del formaggio con le verdure. E' quindi un pasto completo o uno snack appetitoso a seconda della quantità.



PROSSIMI EVENTI



Settembre 2015 - Palazzina Vigarani - Giardini Ducali

Piacere Modena: Forno Levizzano presenta la sua **CIABATTA DI GRANO DURO** (che per morbidezza e fragranza accoglie ogni tipo di salume) in accostamento con la coppa di testa del Salumificio Vecchi nella manifestazione a Modena inclusa nel programma Expo 2015———.



23 Ottobre 2015 - EXPO Milano

Cluster cioccolato: Forno Levizzano presenterà i bastoncini farciti col cioccolato.

www.fornodilevizzano.it

Forno Levizzano srl - via Maestri del lavoro,49 - Maranello (Modena) 41053-Italy. - Tel. +39 0536 945200 - customers@fornodilevizzano.it