



CONGELADOS RÁPIDO ITALIANO

*Nos transformamos el placer de la tradición en sabor*



## La empresa

Proforec es una empresa joven que inició su actividad en 2006 en Recco, un pequeño pueblo de la Riviera del Golfo Paradiso, en la provincia de Génova. Nació de la experiencia y la pasión del propietario Mirko Alboino, que quería llevar a las mesas italianas y más allá algunas especialidades típicas de la tradición de Liguria, como la focaccia genovesa con aceite de oliva, la farinata de garbanzos y, sobre todo, la famosa focaccia con queso, dos láminas de masa fina sin levadura, enrolladas a mano y rellenas de stracchino fresco y suave.

Muchos productos típicos de Liguria se distribuyen actualmente bajo nuestra marca «Antica Forneria di Recco». De hecho, con el tiempo se han ido añadiendo la Focaccia pizzata y la Focaccia con queso y pesto genovés, la Focaccia genovesa con cebolla y las últimas incorporaciones a la línea «Le Golose» como la Focaccina al Formaggio con champiñones, La focaccina con Trufa y la de crema de Gianduia.

## Misión

Nuestro objetivo es crear productos de calidad a través de una cuidadosa selección y rigurosos controles sobre las materias primas, los procesos productivos, la conservación y el entorno laboral. Proforec es conocida y apreciada en Italia y en el extranjero porque produce sus productos a mano: cada hoja se extiende a mano, del mismo modo que se distribuyen a mano los ingredientes; finalmente, la cocción en un horno tradicional seguida "a la vista" por un panadero experto, confiere a los productos un sabor particular y característico.

Todos los productos se congelan inmediatamente después de cocinarlos, listos para disfrutarlos en todo su aroma tras tan solo unos minutos de cocción en el horno o microondas.

Conservamos el sabor de una tradición tan querida por nosotros en el frío para llevar a la mesa un producto genuino, que combina calidad y practicidad en la cocina.



Para nuestras focaccias seleccionamos cuidadosamente los ingredientes y por ello estamos orgullosos de ofrecer un producto de calidad y con un sabor único.

El stracchino fresco elaborado con leche italiana, el pesto elaborado con Albahaca Genovesa DOP, el aceite de oliva, la pulpa de tomate 100% italiana y la deliciosa crema de Gianduia.

Tanto para las focaccias como para la farinata utilizamos diferentes tipos de harina, incluida la de Manitoba, que sin embargo es 100% de producción italiana.



Todas las variantes de Focaccia con Queso, desde la de pizza a la de Pesto, desde la de champiñones a la de Trufa, pasando por la de crema de Gianduia, tienen el mismo proceso que la clásica.

La masa, elaborada con agua, sal, aceite y harina, se extiende a mano como si fuera una lámina muy fina y sobre ella se distribuye el queso stracchino, bocado a bocado, siguiendo la antigua receta.

A continuación se extiende la segunda lámina, aún más fina que la primera, y se sazona en la superficie con un chorrito de aceite de oliva y una pizca de sal. Finalmente se hornea y cocina en nuestro horno tradicional.



# Focaccia clásica con queso

## FOCACCIA CON QUESO

Receta antigua típica de la Riviera Oriental de Liguria. Sus orígenes se remontan al siglo XII cuando, debido a las invasiones de piratas sarracenos, la población se vio obligada a refugiarse en las colinas y tuvo que alimentarse con los pocos alimentos disponibles: agua, harina, aceite y sal.

Al intercambiar los quesos que producen con los pastores locales, se creó una comida humilde pero nutritiva, basada en ingredientes simples, que refleja la identidad del lugar.



Delicioso, suave y cremoso al mismo tiempo, con un sabor delicado, puede considerarse una comida genuina y completa: un verdadero manjar que hoy es conocido y apreciado en todo el mundo.



Tras una fase inicial en la batidora, se prepara totalmente "a mano", siguiendo la receta tradicional. Esta focaccia es nuestro producto principal: dos láminas muy finas de masa sin levadura, rellenas de cremoso stracchino fresco.



Una de las principales características es la consistencia de la pasta, que se obtiene gracias al arte de tirar y manipular hábilmente las láminas hasta dejarlas casi transparentes, sin romperse.



# La pizza focaccia

## Focaccia con pesto genovés



**FOCACCIA PIZZATA**

Entre las variaciones de la clásica Focaccia col Formaggio, la más conocida es sin duda la Pizzata: la hoja superior está enriquecida en la superficie con pulpa de tomate, aceitunas, alcaparras y orégano. Sabroso, fragante y delicioso con un sabor rico y fuerte.



**FOCACCIA CON PESTO GENOVES**

Otra variante de la antigua Focaccia col Formaggio, que ofrece aromas y sabores típicos de nuestro territorio, es la que se remata en la superficie con un sabroso y fresco pesto genovés, elaborado con albahaca genovesa DOP.



Condimento típico de nuestra región, esta fragante salsa combina perfectamente con el manjar del queso stracchino, brindándonos un nuevo producto de la tradición de Liguria.

El pesto genovés se distribuye uniformemente a mano sobre la superficie de la focaccia. Este proceso sucede después en el cocción y después de una fase de enfriamiento rápido, para que el color y el aroma de este preciado condimento permanezcan inalterados.



**FOCACCIA DE CHAMPIÑONES**

En la Focaccina “Fungaiola” el stracchino fresco, dentro de las dos láminas, se mezcla con una delicada crema de champiñones mezclados con trozos de champiñones porcini. Un aroma típicamente otoñal, ideal para los amantes de los sabores del bosque.



**FOCACCINA DE TRUFA**

Caracterizado por una masa fina enriquecida con trufa de verano y aroma natural; El intenso sabor y aroma de la trufa, combinado con la delicadeza del stracchino, la convierten en una variante ideal incluso para los paladares más refinados.

# La focaccina de champiñones

Para nosotros cocinar es fundamental, como si de un ingrediente se tratase: seguimos de cerca el lote de cada focaccia, ya que sólo un experto panadero puede reconocer visualmente la cocción óptima de un producto que, siendo artesanal, siempre es diferente.



Una vez que las focaccias salen del horno, calientes, se introducen en un abatidor al cabo de unos minutos. Dónde alcanzan rápidamente los  $-18^{\circ}\text{C}$  hasta el núcleo del producto.



Este método permite no utilizar ningún tipo de conservante y mantiene inalterado el sabor del producto y todas sus cualidades organolépticas.



Una vez congelados, nuestros productos vienen empaquetados en películas termoselladas, en cajas y almacenados en celdas especiales de almacenamiento, listos para ser enviados.



Con estos métodos y tiempos se conserva mejor la fragancia y el sabor.

Unos minutos en el horno serán suficientes. Tradicionalmente precalentado o en el microondas para poder saborear el sabor y fragancia como recién hecho.



## FARINATA GENOVESA

También llamado "el oro de Génova", es un plato tan sencillo como sabroso, de orígenes muy antiguos. Fragante y suave al mismo tiempo, es un plato delicioso apto para todas las ocasiones. Para los genoveses es una "comida callejera" que se puede disfrutar a todas horas!



Cuenta la leyenda que este plato nació por casualidad durante el siglo XIII, cuando durante una tormenta unos barriles de aceite y bolsas de garbanzos volcaron en una cocina genovesa, quedando empapados en agua salada. Como ya escaseaban las existencias, intentamos recuperar la mayor cantidad posible, guardando en cuencos el puré de garbanzos, el aceite y el agua. Sin embargo, algunas de ellas quedaron olvidadas al sol y la mezcla, al secarse, dio origen a una especie de deliciosa tortita. A partir de ese día se replicó la receta y la mezcla se cocinó en los típicos hornos de alta temperatura.



Para la farinata el procedimiento que seguimos es el mismo que todavía se utiliza hoy en día en la antigua «Sciamadde» genovesa: la mezcla de agua y harina de garbanzos se deja reposar durante al menos 6 horas y luego se cuece, con la adición de aceite de oliva, en cacerolas de cobre estañado.



# La focaccia genovesa con aceite de oliva

## FOCACCIA GENOVESA CON ACEITE DE OLIVA

Otro símbolo de la tradición genovesa, La «Fügassa» es un alimento con tradiciones milenarias y es una de las comidas callejeras por excelencia.

Delicioso y práctico, los panaderos todavía lo preparan a altas horas de la noche, para que la masa de larga levadura pueda cocinarse y estar lista para servir temprano en la mañana, porque para los genoveses mojar un trozo de focaccia en capuchino para el desayuno es lo mejor. manera de empezar el día!

Difícil establecerlo exactamente los orígenes, pero se sabe que desde la Edad Media se mezclaban algunos ingredientes simples para formar una masa que luego se cocinaba en el hogar (de donde proviene el término latino "focus", el nombre de focaccia) y se disfrutaba durante las más celebraciones importantes.



Los bajos untados y los típicos agujeros se elaboran a mano según la tradición artesanal y se recubren con una mezcla de sal y aceite de oliva, dando lugar a un auténtico manjar. La principal característica de la Focaccia Genovese es que es suave por dentro y ligeramente crujiente por el borde. Es un sabroso sustituto del pan para el almuerzo y la cena, pero realmente es perfecto en cualquier momento, incluso como delicioso snack.



# Focaccia con cebolla Focaccia con tomates cherry

## FOCACCIA CON CEBOLLA

La variante de cebolla de la focaccia genovesa es igualmente famosa y característica y originalmente la consumían los trabajadores portuarios que necesitaban una comida abundante.

La cebolla blanca finamente cortada se añade a la masa antes de hornearla y cubrirla con sal y aceite, aportando a este increíble producto un sabor intenso y decidido pero equilibrado.

También en este caso los tradicionales ojos están hechos a mano por nuestros panaderos.



## FOCACCIA CON TOMATES CHERRY

Como ocurre con otras focaccias, la masa se extiende manualmente y se cubre con deliciosos tomates cherry en rodajas a modo de relleno antes de hornearse.

Sabroso y apetecible, ideal también para aperitivos y meriendas. La adición de tomates cherry aporta al producto tradicional un toque de frescura y color, ¡bello tanto a la vista como al gusto!



## FOCACCIA RÚSTICA

Un aroma y sabor intensos, gracias al uso de harinas de trigo blando tipo "2" obtenidas por molienda con piedra. Una agradable vuelta al pasado con un producto nutritivo y a la vez digerible que combina una doble tradición: producción artesanal y sabor rústico y característico.



## FOCACCIA CON CREMA DE GIANDUIA

Esta sabrosa variante dulce está hecha con la misma fina lámina de Focaccia col Formaggio, pero para brindarte momentos de delicadeza inolvidables, hemos reemplazado el stracchino por un delicado relleno de crema de avellanas y chocolate.

Excelente para saborear en cualquier momento del día pero especialmente como postre, Pruébalo caliente y combinado con una bola de helado o zabaglione caliente y ¡ya no podrás prescindir de él!



# Focaccina con Crema de Gianduiia La focaccia rústica

## EMBALAJE

Las recetas sencillas pero de gran calidad, creadas como manda la tradición, garantizan a todos nuestros clientes un ahorro de tiempo sin renunciar al excelente sabor de un producto recién horneado, permitiéndonos montar deliciosos banquetes y aperitivos y satisfacer todo tipo de necesidades del consumidor.

Ofrecemos nuestros productos en diferentes formatos y envases aptos tanto para la gran distribución como para el food service, de hecho, para la gran distribución disponemos de formatos monodosis, tanto con marca propia como con marca blanca, mientras que se suministran formatos más grandes para el sector restauración, mostrador de despique y catering.

Además, los profesionales de la restauración también pueden encontrar los productos de nuestra marca en importantes grupos Cash & Carry.

## NUESTRA MARCA

Antica Forneria di Recco opera en los canales NORMAL TRADE, GDO y HO.RE.CA en Italia y en el extranjero.



## MARCAS DISTRIBUIDAS

Proforec suministra sus propios productos de marca privada a la mayoría importantes grandes grupos minoristas en Italia y en el extranjero.



## LAS CERTIFICACIONES

Proforec se compromete constantemente a mantener altos estándares de calidad y seguridad, invirtiendo en la eficiencia de su producción para obtener las certificaciones voluntarias BRC Food e IFS, exigidas por la mayoría de los minoristas italianos y extranjeros.



## EXPOSICIONES

### CIBUS

Exposición Internacional de Alimentación. Parma – Italia



### MARCAEtiqueta privada

Conferencia y Exposición. Bolonia – Italia



### TODO COMIDA

Exposición Mundial de Alimentación de Milán. Milán, Italia

