

Sanflavino™

EL ACOMPAÑANTE
PERFECTO
A PERFECT COMPLEMENT

SPREADSTO

Te presentamos el acompañante perfecto. Te presentamos Spreadsto de Sanflavino. Spreadsto es una sobrasada. Una mousse. O tal vez un paté... Spreadsto es lo que tú quieras que sea.

/ This is the perfect companion. This is Spreadsto by Sanflavino. Spreadsto is a spread. A mousse. Or perhaps a paté... Spreadsto is whatever you want it to be.



SPREADSTO DE TOMATE SECO NATURAL
/ NATURAL SUNDRIED TOMATOES PASTE
(180 & 90 GR.)

INGREDIENTES
/ INGREDIENTS

Tomate seco (48%), aceite de girasol (28%), aceite de oliva (19%), zumo de limón, harina de maíz, albahaca y sal. Sundried tomatoes (48%), sunflower oil (28%), olive oil (19%), lemon juice, cornflour, basil and salt.

SABORES / FLAVOURS

-  DE TOMATE SECO NATURAL / DE TOMATE SECO NATURAL
-  CON ALCAPARRAS SELECTAS / WITH SELECTED CAPERS
-  CON UN TOQUE PICANTE / WITH CAYENNE PEPPER
-  CON ACEITUNAS NEGRAS / WITH BLACK OLIVES
-  CON PEPINILLOS CRUJIENTES / WITH CRUNCHY GHERKINS



SANDWICHES / SANDWICHES
PASTA / PASTA



SPREADSTO DE ALCACHOFA NATURAL
/ NATURAL ARTICHOKE PASTE
(180 & 90 GR.)

INGREDIENTES
/ INGREDIENTS

Alcachofa (75%), aceite de girasol (15%), aceite de oliva (6%), zumo de limón, harina de maíz, albahaca y sal. Artichoke (75%), sunflower oil (15%), olive oil (6%), lemon juice, cornflour, basil and salt.

SABORES / FLAVOURS

-  DE ALCACHOFA NATURAL / NATURAL ARTICHOKE
-  CON ALCAPARRAS SELECTAS / WITH SELECTED CAPERS
-  CON UN TOQUE PICANTE / WITH CAYENNE PEPPER
-  CON ACEITUNAS NEGRAS / WITH BLACK OLIVES
-  CON PEPINILLOS CRUJIENTES / WITH CRUNCHY GHERKINS



DIPAR / DIPS
PASTA / PASTA



RECETAS / RECIPES

SPREADSTO



VOL AU VENT DE SPREADSTO DE ALCAHOFA / VOL AU VENT WITH ARTICHOKE SPREADSTO



10"

Sofreimos un puerro muy picado con taquitos de bacon. Una vez que estén dorados, mezclamos todo con **Spreadsto de Alcahofa Sanflavino**.

Los "vol au vent" se pueden hacer, o comprar ya hechos. Los rellenamos con la mezcla y los calentamos en el horno justo antes de servir.

Lightly fry a finely chopped leek with small pieces of bacon. Once golden, mix together with **Sanflavino's Artichoke Spreadsto**. The vol au vents can be made or bought ready-made. Fill with the mixture and heat in the oven just before serving.



SPAGUETTI CON SPREADSTO DE TOMATE SECO CON UN TOQUE PICANTE / SPAGHETTI WITH SPICY SUN-DRIED TOMATO SPREADSTO WITH A SPICY TWIST



15"

Hervir los spaghetti con sal, laurel, aceite de oliva y un ajo. Escurremos y mezclamos con **Spreadsto de Tomate Seco Sanflavino** con un toque picante. Añadimos perejil picado u orégano y espolvoreamos al gusto con queso parmesano rallado. Listo para servir.

Boil the spaghetti with salt, bay leaf, olive oil and garlic. Drain and mix with **Sanflavino's Spicy Sun-Dried Tomato Spreadsto**. Add chopped parsley and oregano and season to taste with grated parmesan cheese. The dish is now ready to serve.



GRATÉN DE BERENJENA CON SPREADSTO DE TOMATE SECO / AUBERGINE GRATIN WITH SUN-DRIED TOMATO SPREADSTO



30"

Cortar las berenjenas en lonchas no muy finas. Pintar con aceite de oliva por ambas caras y dorar en una sartén. Retirar. Sofreír la cebolla hasta que esté dorada. Cortar queso emmental en lonchas. Para montar el plato, disponer primero una loncha de berenjena, luego una lámina de queso, el sofrito de cebolla y finalmente el **Spreadsto de Tomate Sanflavino**. Repetir esta operación y decorar con queso parmesano. Hornear y gratinar antes de servir.

Cut the aubergines not too finely. Baste with olive oil on both sides and brown in a frying pan. Remove, and then lightly fry the onion until golden brown. Slice some Emmental cheese. To assemble the dish, first place one aubergine slice, then a layer of cheese, the lightly fried onion and finally the **Sanflavino's Tomato Spreadsto**. Repeat this process and decorate with parmesan cheese. Bake and grill before serving.



RISOTTO DE ALCACHOFA NATURAL CON ACEITUNAS NEGRAS / NATURAL ARTICHOKE WITH BLACK OLIVE RISOTTO



30"

Rehogar cebolla a fuego lento. Echar el arroz crudo y remover. Añadir vino blanco y remover nuevamente. Dejar cocer hasta que el arroz haya absorbido el vino. Echamos caldo de carne hirviendo y dejamos cocer durante unos 20 ó 25 minutos removiendo con regularidad para que el arroz no se pegue. Añadimos el **Spreadsto de Alcahofa Natural con aceitunas negras Sanflavino** y mezclamos. Acompañamos con queso parmesano y listo para servir.

Fry an onion lightly on a low heat. Add the rice and stir. Add white wine and stir again. Leave to cook until the rice has absorbed the wine. Add boiling meat stock and leave to cook for 20-25 minutes, stirring regularly to make sure the rice does not stick. Add the **Sanflavino's Natural Artichoke with black olive Spreadsto** and stir. Sprinkle over some grated parmesan cheese and it's ready to serve.