

CARTA FATA®

Decorfood Italy





UNA SCOPERTA BELLA E BUONA

Carta Fata® è la nuova tecnologia di cottura che permette allo chef di esprimere tutta la propria creatività in cucina.

Uno strumento che trasforma ogni gesto in un tocco magico, per migliorare le prestazioni nella cottura dei cibi, per rispettare i principi nutrizionali degli alimenti, per valorizzare la presentazione del piatto in tavola.

Un materiale compatibile con gli alimenti con proprietà di neutralità e resistenza al calore fino a 230°. Una vera rivoluzione nel modo di preparare, presentare, degustare i cibi.

Con **Carta Fata®** in cucina nulla sarà più come prima.

Nothing short of a discovery

Carta Fata® is the new cooking technology that enables chefs to express all their creativity in the kitchen.

A tool that turns every gesture into a magic touch to improve cooking outcomes, comply with the food's nutritional principles and add value to the presentation of dishes.

A food compatible material maintaining neutrality and heat resistance up to 230°C. A true revolution in preparation, presentation and tasting of foods.

With **Carta Fata®** nothing will ever be the same in the kitchen.



CERCA CARTA FATA® SU
SEARCH CARTA FATA® ON

You Tube

www.youtube.com/FabioTacchellaTv

Decorfood Italy



MAGICA PER CHI CUCINA, SORPRENDENTE PER CHI DEGUSTA

Magic when cooking, surprising when tasting.

®

CARTA FATA

COTTURA PIU' SANA, LEGGERA E VELOCE

Si riduce l'uso di condimenti e il cibo cuoce nel proprio liquido, senza dispersione di sali minerali e vitamine. Questo contatto continuo liquido/pietanza accelera il processo di cottura.

PIATTI PIU' SAPORITI

Tutti i sapori e i profumi restano intatti e si sprigionano per magia al momento dell'apertura del cartoccio di fronte al cliente.

NOTEVOLE RISPARMIO DI TEMPO PER LA PREPARAZIONE E LA COTTURA

I cartocci si possono preparare, congelare e mettere a cuocere nel momento in cui il cliente lo richiede. È possibile prepararli di fronte al cliente con le materie prime ancora fragranti, fresche di giornata, e mettere a cuocere sull'apposita piastra radiante, priva di fili elettrici perché concepita apposta per il servizio in sala. Per soddisfare le esigenze di banqueting, **Carta Fata®** è stata pensata per preparare centinaia di cartocci che possono essere preparati in anticipo e messi a cuocere prima di servirli.

MENO PADELLE E PIATTI SPORCHI IN CUCINA

Il cartoccio di **Carta Fata®** si serve direttamente in tavola proprio come un piatto e al momento del taglio e dell'apertura mantiene la forma emisferica impedendo la dispersione di liquidi o condimenti.

HEALTHIER, LIGHTER AND TASTER COOKING

It reduces the use of dressings as food is cooked in its own juices, without the loss of mineral salts and vitamins. This ongoing contact between fluid and food makes the cooking process faster.

TASTIER DISHES

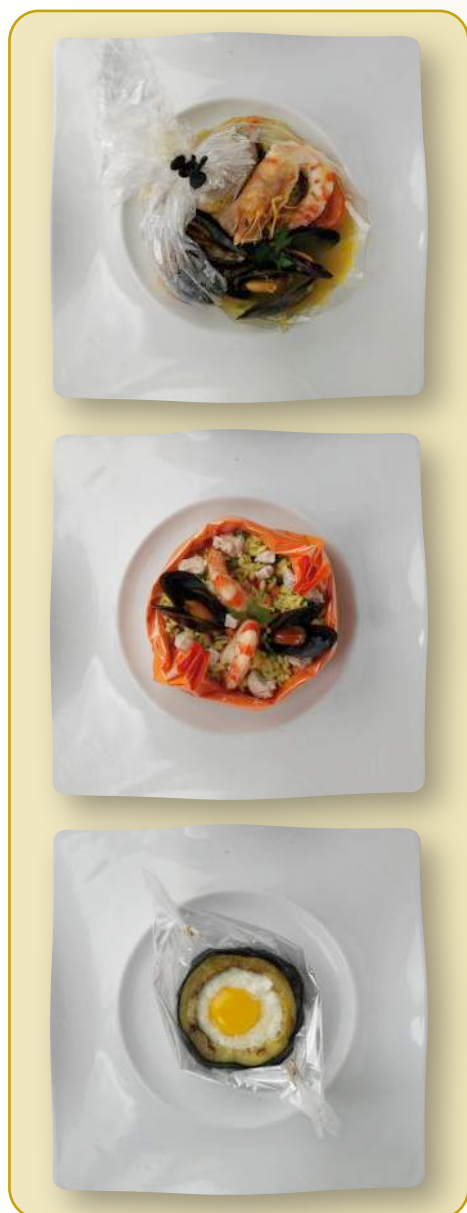
All tastes and aromas remain intact and are magically released when opening the parcel in front of the patron's very eyes.

HUGE TIME SAVING IN PREPARING AND COOKING FOODS

Parcels can be prepared, frozen and cooked when the patron requests it. They can be prepared in front of the guest when the ingredients are still fragrant and fresh from the market and then cooked on the wireless radiant plate so that they can be served right there in the dining room. In order to meet any banqueting requirements, **Carta Fata®** was designed to prepare hundreds of parcels that can be placed in the oven shortly before serving them.

FEWER DIRTY PANS AND PLATES IN THE KITCHEN

A **Carta Fata®** parcel can be served directly at the table just like a plate and when it is cut open it retains its semi-round shape thus preventing the loss of fluids and dressings.





STILE RICERCATO, PRATICITA' ASSOLUTA PER QUALSIASI PREPARAZIONE!
A refined style, absolute handiness for any course!



CUCINA ESPRESSA DI FRONTE AL CLIENTE

Ideale utilizzando materie prime molto fresche come il pesce, le cozze e i molluschi, le verdure e la cucina al cartoccio in generale.

BANQUETING E CATERING

Carta Fata® consente di preparare molti cartocci e trasportarli con praticità nel luogo dove si effettuerà la cottura. **Carta Fata®** è l'ideale per preparare piatti saporiti e veloci per la pausa pranzo di lavoro.

CUCINA SALUTISTICA

Proprio per la tipologia di cottura senza grassi e condimenti aggiunti **Carta Fata®** esprime il massimo dove c'è una grande attenzione alla qualità del cibo, nei centri benessere, centri termali, beauty farm e case di cura.

CUISINE DEVELOPING BEFORE THE PATRON'S VERY EYES

It is ideal for fresh ingredients such as fish, mussels and shellfish, vegetables and parcel baked dishes in general.

BANQUETING AND CATERING

Carta Fata® allows multiple parcels to be prepared and easily carried to where cooking takes place.

Carta Fata® is ideal for the preparation of tasty and fast dishes including for meal breaks on the job.

HEALTHY CUISINE

Carta Fata® works at its best where focus is placed on the quality of food, in fitness centres, spas, and nursing homes, where cooking without fats and added dressings is a must.



TIPOLOGIE DI COTTURA CON CARTA FATA® - COOKING METHODS USING CARTA FATA®



al forno
oven



in padella
pan



in friggitrice
deep fryer



in acqua bollente
in boiling water



su fry-top
on fry-top



al vapore
steamer



microonde
microwave



PATATA RIPIENA CON RICOTTA E OLIVE

Potato filled with ricotta cheese and olives

Ingredienti per 4 persone:

600 g patate '4 grosse', 200 g ricotta, 50 g parmigiano reggiano 'grattugiato', 1 g prezzemolo 'tritato', 50 g pinoli sgucciati, 60 g olive taggiasche, 2 g basilico, 10 g burro, 4 pz Carta Fata da® 36x36, 8 pz String®

- 1) Lavare molto bene le patate e lasciarle con la buccia, tagliarle a metà per il lungo.
- 2) Con l'aiuto di uno scavino svuotarle al centro lasciando un cm di polpa.
- 3) Mescolare la ricotta con pinoli, prezzemolo, sale pepe ed il formaggio grana, farcire le patate in ambedue le parti.
- 4) Dividere le olive nelle patate ed aromatizzare con una foglia di basilico.
- 5) Chiudere le patate con la sua metà.
- 6) Imburrare i fogli di Carta Fata® e porvi la patata.
- 7) Avvolgere la patata con la carta ben stretta.
- 8) Chiudere con gli String®.
- 9) Cuocere in forno a 180° per 15/20 mn (al tatto la patata deve risultare morbida). Servire ed aprire davanti all'ospite.

Ingredients for 4 guest:

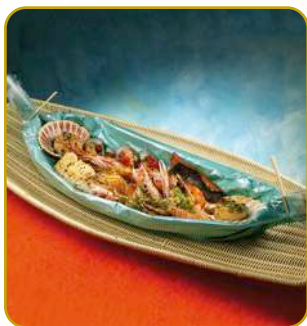
600 g 4 large potatoes (1 and 1/2 lbs), 200 g ricotta (7 oz), 50 g parmigiano reggiano grated (1.6 oz), 1 g parsley 'chopped', 50 g pine nuts (1.6 oz), 60 g taggiasche olives or similar (2 oz), 2 g basil, 10 g butter, 4 sheets of Carta Fata® 36cm x 36cm (14.5in x 14.5in), 8 String®

- 1) Wash the potatoes well leaving their skins on, cut them in half lengthwise.
- 2) With the help of an appropriate utensil remove the pulp leaving approx. 1cm of potato attached to skin.
- 3) Mix the ricotta, parsley, a pinch of salt and pepper and the grana cheese and fill both halves of the potato.
- 4) Add some olives and pine nuts and a leaf of basil to the potato halves.
- 5) Put the two potato halves together.
- 6) Butter the center of the Carta Fata® sheets and place a potato on each one.
- 7) Wrap the sheets around the potatoes.
- 8) Close with String®.
- 9) Bake at 180°C or 360°F for 15-20 min (when soft the potatoes are ready). Unwrap and serve in front of the customer or guest.



GRATIN DI PESCE IN BARCHETTA

Gratin of fish in barchetta



Ingredienti per 2 porzioni:

100 g gamberi black tiger 16/20, 200 g scampi freschi, 300 g orata, 300 g cozze, 200 g filetto di branzino, 30 g porro maturato, 400 g verdure miste 'zucchine, scalogno, spinaci, carota', 50 g capesante fresche, 50 g pane aromatizzato al pepe, 50 g pane aromatizzato alle erbe, sale e pepe, olio EVO, 2 pz Carta Fata® 50x50, 2 pz Carta paglia '2 pezzi o tovagliolini di carta'

- 1) Spadellare leggermente le verdure con il porro.
- 2) Adagiarle sul fondo della barchetta fatta con Carta Fata® ed il tovagliolo di carta.
- 3) Passare i pesci nel pane aromatizzato e porli sopra le verdure.
- 4) Salare e condire con poco olio.
- 5) Gratinare in forno a 180° per 10 mn.

Ingredients for 2 portions:

100 g black tiger prawns 16/20, 200 g fresh scampi (7.05 oz), 300 g gilt-head bream (10 oz), 300 g mussels (10.5 oz), 200 g sea bass fillet (7.05 oz), 30 g leek matured (1.06 oz), 400 g mixed vegetables 'zucchini, shallots, spinach, carrot' (14 oz), 50 g fresh scallops (1.75 oz), 50 g pepper flavored bread crumbs (1.75 oz), 50 g aromatic herb flavored bread crumbs (1.75 oz), Salt and pepper, Extra virgin olive oil, 2 sheets of Carta Fata® (19.5in x 19.5in), 2 pz reinforced paper or high quality paper napkin for Carta Fata boat

- 1) Lightly sautéed vegetables with leek.
- 2) Carefully place the vegetables in the bottom of the boat, constructed using Carta Fata® and paper napkin.
- 3) Coat the fish fillets with the breadcrumbs and place them on the vegetables.
- 4) Add the extra virgin olive oil and salt and pepper to taste.
- 5) Bake in the oven at 180°C or 360°F for 10 minutes.

LOMBETTO DI CONIGLIO CON RUCOLA

Rabbit loin & rocket salad



Ingredienti per 4 porzioni:

800 g sella di coniglio, 100 g pancetta affumicata cruda, 30 g rucola, 4 g sale e pepe, 30 g burro, 50 g cipolla, 20 g sedano, 30 g carota, 5 g timo, 1 pz Carta Fata® 50x50

- 1) Disossare la sella di coniglio tenendo uniti i lombi alla pancia.
- 2) dividerli in due e sovrapporre le due estremità più sottili.
- 3) Ungere la Carta Fata® con poco burro e adagiarvi il coniglio.
- 4) Salare e pepare.
- 5) Stendere la pancetta e la rucola.
- 6) Arrotolare facendo aderire e stringere bene con la Carta Fata®, legare i lati con gli String.
- 7) Cuocere in friggitrice a 180° per 10 mn (o in forno a 180° per 15 mn).
- 9) Nella padella di cottura unire le ossa con le verdure e tostare.
- 10) Deglassare con il vino e far ridurre.
- 11) Unire il brodo ed il timo, bollire la salsa riducendola e legare.
- 12) Servire con le verdure spadellate, germogli di mais e la salsa.

Ingredients for 4 guest:

800 g saddle of rabbit (1.7 lbs.), 100 g smoked bacon (3.5 oz), 30 g rocket salad (1 oz), 4 g salt and pepper (1 tablespoon), 30 g butter (1 oz), 50 g onion (1.7 oz), 20 g celery (just under 10 oz), 30 g carrot (1 oz), 5 g thyme 2 sprigs, 1 sheet of Carta Fata® 50cm x 50cm (19.5in x 19.5in)

- 1) Bone the saddle keeping loins joined at the belly.
- 2) Split in half and overlap the two thin ends.
- 3) Place the rabbit on the sheet of buttered Carta Fata®.
- 4) Season with salt and pepper.
- 5) Place the smoked bacon and rocket salad over the rabbit.
- 6) Roll up the tightly in the sheet of Carta Fata® and fix the ends with strings.
- 7) Cook in a deep fryer at 180°C or 360°F for 10 minutes (or in a preheated oven at 180°C or 360°F for 15 minutes).
- 9) Put the bones and the vegetables in a pan and toast them.
- 10) Deglaze with the wine and let it reduce.
- 11) Combine the stock with thyme, simmer to reduce and thicken.
- 12) Serve with sautéed vegetables, corn sprouts and sauce.

ANANAS AL MOU CON GELATO

Pineapple with mou and ice cream

Ingredienti per 4 persone:

400 g ananas, 50 g pinoli sgusciati, 50 g uvetta sultanina 'Bagnata', 50 g amaretti, 1 dl panna fresca, 100 g zucchero, 2 cl acqua, 4 pz Carta Fata® da 36x36, 4 pz String, 200 g gelato alla vaniglia

- 1) Porre lo zucchero in un pentolino con l'acqua.
- 2) Far bollire fino a che diventa biondo senza mai mescolare.
- 3) Aggiungere la panna bollente e far bollire fino a che non risulta omogeneo (questa è la salsa al mou).
- 4) Tagliare a fette l' ananas.
- 5) Con lo scavino togliere in torsolo.
- 6) Farcire con l'uvetta, i pinoli e condire con la salsa al mu.
- 7) Chiudere all'interno del foglio di Carta Fata® con lo String®.
- 8) Cuocere in forno a 180° per 15 mn, o in microonde per 2/3 mn (con microonde a 1000w di potenza).
- 9) Far riposare 5 mn prima di servire, accompagnare con gelato.

Ingredients for 4 guest:

400 g pineapple (14 oz), 50 g peeled pine nuts (1.7 oz), 50 g sultanas (1.7 oz), 50 g amaretto cookies (1.7 oz), 100 ml fresh cream (3.52 fl. oz), 100 g sugar (4 oz), 20 ml water 4 teaspoons, 200 g vanilla ice cream (7 oz), 4 sheets 36x36 of Carta Fata® (14.5in x 14.5 in), 4 Strings

- 1) Put the sugar and water into a saucepan.
- 2) Boil until it's golden in colour, without mixing.
- 3) Add the heated cream and simmer until it is smooth (this is the fudge sauce).
- 4) Cut tops off apples and put aside.
- 5) Use a corer to remove apple cores.
- 6) Fill with sultanas and pine nuts, coat with fudge sauce and replace lids.
- 7) Close inside the Carta Fata® sheets and tie with Fata String®.
- 8) Bake at 180°C or 360°F for 15 minutes, or microwave for 2-3 minutes (at a 1000w microwave power).
- 9) Leave to stand for 5 minutes before serving with ice cream.



SPECIFICHE - SCHEDE TECNICHE

Specification - data sheet



CARTA FATA® ROTOLO 50 cm

Carta Fata® roll 50 cm

	Pezzi	Codice
Rotolo/Roll 10 m	1	CF1050
Rotolo/Roll 25 m	1	CF2550
Rotolo/Roll 50 m	1	CF5050

CARTA FATA® ROTOLO 36 cm

Carta Fata® roll 36 cm

	Pezzi	Codice
Rotolo/Roll 20 m	1	CF2036
Rotolo/Roll 40 m	1	CF4036

CARTA FATA® FOGLI QUADRATI

Carta Fata® square sheets

	Pezzi	Codice
Fogli quadrati/Square sheets 50 x 50 cm	100	CFOGLI36100
Fogli quadrati//Square sheets 36 x 36 cm	100	CFOGLI50100



STRING®

Laccetti in silicone alimentare concepiti per le esigenze di chiusura e legatura. Pratici, lavabili e riutilizzabili, resistono alla temperatura di cottura fino a 280°C.

Food silicon laces, thought to fulfil the need to close and bind. Convenient, washable and reusable, they resist to 280°C [540 F]

Colori disponibili/Available colors



CORDONCINO IN VISCOSA/VISCOSE CORD

Cordoncini da forno, resistenti al calore, perfetti per l'utilizzo con Carta Fata® ma non solo, in rotolo da 50 metri.

Cords oven, heat-resistant, perfect for use with Carta Fata®, but not limited to, roll of 50 meters

Colori disponibili/Available colors



CARTA FATA® cooking systems

Libro illustrato con 22 ricette di Fabio Tacchella per Carta Fata® e 10 per Fata Bags®.

Pratici consigli d'utilizzo per ricette gustose, facili e d'effetto!

Illustrated book with 22 recipes by Fabio Tacchella Carta Fata® and 10 Fata Bags®.

Practical recommendations for use of tasty recipes, easy and striking!

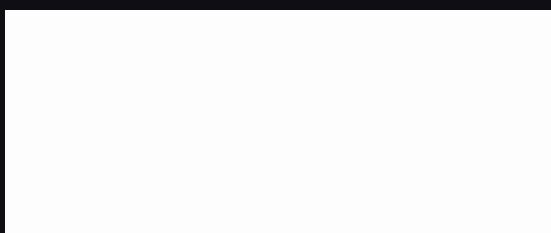
cerca CARTA FATA su **facebook**



WWW.FACEBOOK.COM/CARTAFATA



Distribuito da:



Decorfood Italy

Via A. Volta 20, 37023 Grezzana (VR)
Tel: +39 045 8650234 - Fax: +39 045 907300
Email: info@decorfooditaly.it
Web: www.decorfooditaly.it

CARTA FATA[®]