

METTICI LA  
**FARCIA**

-DAL 1882-  
**Galbani**  
Professionale

**Hai un bar,  
ristorante o panificio?**

**Partecipa al concorso #MetticiLaFarcia  
e scopri i premi in palio!**

\* Digital contest: Galbani Professionale - Mettici la farcia

# I nostri prodotti la tua creatività!

Farcitura multistrato, ripieno dal cuore filante, mousse avvolgente, crema dolce o salata. Qualsiasi sia la tua idea di ripieno con i prodotti Galbani Professionale puoi realizzarla! Le nostre referenze ti garantiscono **qualità, efficienza e semplicità di utilizzo**. Con #MetticiLaFarcia ti sfidiamo a creare una **proposta farcita dolce o salata** originale e innovativa!

Hai un bar, ristorante o panificio? Partecipa al concorso #MetticiLaFarcia! Scatta una foto della tua specialità farcita dolce o salata e carica sul sito [metticilafarcia.galbaniprofessionale.it](http://metticilafarcia.galbaniprofessionale.it) potrai vincere uno dei tre premi in palio. Hai tempo fino al 31-03-2022!

## Come partecipare



Crea la tua ricetta dolce o salata con almeno un salume o un prodotto lattiero-caseario, o entrambi\*  
\*tra quelli indicati nel regolamento del presente concorso



Scatta una foto alla tua proposta, carica sul sito e sui tuoi canali social taggando @GalbaniProfessionale e utilizzando #MetticiLaFarcia

## I premi in palio

amazon.it

Buono Regalo\*  
Amazon.it  
da 1000€



Consulenza  
social

La consulenza di 6 mesi di un social media manager per la gestione delle proprie pagine social



Masterclass  
di un giorno

Un corso privato tenuto da un professionista dell'arte bianca presso il proprio locale

La registrazione al concorso dovrà essere effettuata dal titolare della Partita Iva che dovrà indicare i propri dati personali.  
Digital Contest: Galbani Professionale - Mettici La Farcia valido dalle 10.00 del 1/02/22 al 31/03/22.

Montepremi massimo stimato € 6.900,00 + Iva ove presente, regolamento completo su [metticilafarcia.galbaniprofessionale.it/regolamento/](http://metticilafarcia.galbaniprofessionale.it/regolamento/)

immagine a solo scopo illustrativo

## Qualche idea per accendere la tua creatività



### Arancini con mozzarella e mortadella

Un'esplosione di sapore e croccantezza, grazie alla Mozzarella Julienne Fine, ideale per ripieni dal filo morbido, alla Mortadella IGP e ad una croccante panatura con pistacchi.



Mozzarella  
Julienne Fine



Mortadella Igp  
3 kg



Ricotta  
Spalmabile



Prosciutto Cotto  
Fetta Gustosa



### Puccia cotto, ricotta e verdure

La Ricotta Spalmabile è perfetta per i panini, grazie alla sua consistenza morbida, e si sposa con il sapore aromatico del Prosciutto Cotto.  
A completare: peperoni grigliati e spinacini.

\*Restrizioni applicate. Vedere dettagli su: [amazon.it/gc-legal](http://amazon.it/gc-legal)



Pastissimo



Ricotta  
Bassa Umidità



Gran Gusto  
4 kg

## Torta salata di primavera

Una base di pasta sfoglia, un ripieno saporito con Ricotta Bassa Umidità, ideale per torte salate, e formaggio grattugiato. Per un tocco di colore: asparagi e pomodorini.



Mascarpone  
2 kg



Mascarpone  
500 g



## Éclair con chantilly al mascarpone

Un dessert elegante e raffinato che conquisterà i tuoi clienti al primo assaggio: éclair con morbida chantilly al Mascarpone, lamponi freschi e mandorle caramellate.

Segui Galbani Professionale!



[metticilafarcia.galbaniprofessionale.it](http://metticilafarcia.galbaniprofessionale.it)