

[www.josper.es](http://www.josper.es)

# JOSPER'S LIVE GRILLING EXPERIENCE

Benvenuti alla dimostrazione di cottura Josper.

Preparatevi a vivere in prima persona la passione per la griglia, siate travolti dai sapori di una volta uniti alla perfetta consistenza e succosità degli alimenti risultato, questo, della fusione tra artigianato e sviluppo tecnologico dovuto ad una storia di oltre 45 anni che ci supporta in quanto pioniere della ristorazione.

**Josper**<sup>®</sup>  
HORNOS BRASA



## ESCALIBADA



*(peperoni con pane)*

**Tecnica in forno:** arrostitire 300°-350°  
**Temperatura:** alla fiamma  
**Tempo:** 5-7 minuti.

---

---

---

## COZZE ALLA GRIGLIA



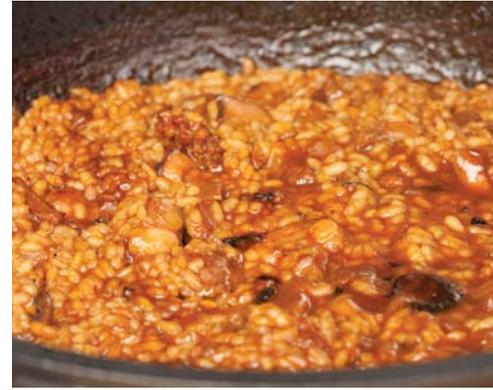
**Tecnica in forno:** saute in padella  
**Temperatura:** 225°-275°  
**Tempo:** 3 minuti

---

---

---

## RISO AL CARBONE



**Tecnica in forno:** cuocere  
**Temperatura:** 300°C  
**Tempo:** 16 minuti 4 minuti forno e copertura

---

---

---

## FIorentina



**Tecnica in forno:** griglia  
**Temperatura:** 500°  
**Tempo:** 8 minuti

---

---

---

## ASPARAGI



**Tecnica in forno:** escalibado 300°-350°  
**Temperatura:** 10-12 minuti.  
**Tempo:** 10-12 minuti.

---

---

---

## ORATA



**Tecnica in forno:** grill  
**Temperatura:** 250°-300°  
**Tempo:** 3 minuti.

---

---

---

## ALI DI POLLO



**Tecnica in forno:** grill  
**Temperatura:** 350 al forno della guarnizione 225°-275°  
**Tempo:** 7-8 minuti.

---

---

---

## ANANAS CON LE FRAGOLE



**Tecnica in forno:** grill  
**Temperatura:** 250°-300°  
**Tempo:** 4-5 minuti.

---

---

---