



Bistrot Milano Centrale: i fornitori



C'era una torta...

Km 25 da Milano -Seregno (MB)

“Cucinare è prendersi cura della felicità di qualcuno, anche solo per il tempo di una fetta di torta.” **Valentina Meda**

C'era una torta... nasce dalla passione di Valentina Meda per la cucina e per il mondo della pasticceria. Un piccolo e raffinato laboratorio artigianale dove il profumo della tradizione si fonde con la creatività ed in cui alle specialità classiche della cultura italiana, europea e statunitense, si affiancano un ampio set di dolci inediti ed originali. Una delle caratteristiche di **C'era una torta...** è il rispetto dei tempi lunghi della lavorazione artigianale e della stagionalità dei prodotti. Qualità che ha consentito alla piccola azienda di ottenere l'affiliazione a Slow Food. Tutti i dolci sono privi di conservanti, additivi chimici e aromatizzanti e nelle preparazioni vengono utilizzati ingredienti da allevamenti e colture biologiche, essenze aromatiche preparate con il metodo artigianale e lievito madre.

Prodotti di C'era una torta... in assortimento a Bistrot Milano Centrale:

- Apple-pie
- Cheesecake all'italiana
- Torta di pere e cioccolato
- Morbidone al cioccolato con marmellata di lamponi
- Biscotti al tè verde matcha
- Nocciolotti
- Cocchini
- Cookies
- Tartufini



Il Boscasso

Km 78 da Milano- Loc. Boscasso, Ruino(PV)



“Ogni anno a gennaio mi rendo conto di quanto sia complesso il meccanismo della produzione del formaggio, perché ogni lavoro è connesso al successivo. Un lavoro pratico, mentale, affettivo che parte, si sviluppa, cresce ed evolve. Per me ogni anno è un piccolo miracolo” **Maria Chiara Onida**

Il Boscasso è una piccola azienda agricola collocata a circa 600 metri d'altitudine nel cuore delle colline dell'Oltrepò pavese. La sua origine è legata ad una scelta di vita di Maria Chiara Onida e Aldo Galbiati che, dal 1988, hanno deciso di vivere a contatto con la natura e di dedicarsi all'allevamento delle capre e, successivamente, alla produzione di formaggi di alta qualità. Nell'azienda vengono gestite direttamente, a livello familiare, tutte le fasi della produzione casearia: la raccolta del fieno, l'allevamento delle capre, la produzione del latte, la realizzazione dei formaggi e la loro commercializzazione. Un approccio che garantisce il rispetto di elevati standard qualitativi in ogni passaggio. Attualmente a "Il Boscasso" vengono prodotti circa 20 diversi tipi di prodotti caseari in una gamma che va dallo yogurt di capra ai formaggi caprini a più alta stagionatura.

Prodotti de " Il Boscasso" in assortimento a Bistrot Milano Centrale

- Caprablu
- Crosta lavata
- Tronchetti al carbone vegetale
- Tomini freschi
- Toma stagionata



Golosi di salute

Km 158 da Milano- Monticello D'Alba (CN)



“Amo fare dolci buoni, facili da digerire perché fatti con ingredienti sani. Ho fatto di una passione il mio lavoro.” Luca Montersino

Golosi di Salute è l'azienda dolciaria capitanata dallo chef di fama internazionale Luca Montersino, anchorman della TV Alice e maestro pasticciere per la trasmissione La prova del Cuoco. Il brand nasce dal connubio di un amore per la ricerca con le esigenze di una pasticceria buona e, al contempo, sana, capace di coniugare la soddisfazione di gusto con la qualità e la salubrità degli ingredienti. Il tratto distintivo di Golosi di Salute è la proposta di una pasticceria che sostituisce nelle ricette tradizionali ingredienti come Enkir, farro, riso integrale, zucchero d'uva, fruttosio, zucchero di mela, malto, olio extravergine di oliva. Il risultato è un insieme di dolci, tra cui quelli senza glutine oppure senza latticini o uova, che soddisfano il palato in modo leggero e naturale.

Prodotti di “Golosi di Salute” in assortimento a Bistrot Milano Centrale:

- - Girella
- - Saccottino
- - Crema pasticciera
- - Crema al pistacchio
- - Crema gianduia
- - Biscotto dama con ganache al cioccolato
- - Tortino arlecchino
- - Tiramisù
- - Torta sacher
- - Cheesecake
- - Tortino pere e cacao
- - Tortino frangipane alle mele



Marco D'Oggiono Prosciutti

Km 43 da Milano- Oggiono (LC)



“La nostra filosofia di lavoro, invariata da sempre , è quella di offrire un prosciutto dal sapore dolcissimo, morbido e pulito senza nessun retrogusto.” Agnese, Dionigi, Giulia Spreafico

MARCO D'OGGIONO PROSCIUTTI è un'azienda a conduzione familiare, presente ad Oggiono, in Alta Brianza, dalla prima metà del secolo scorso e specializzata nella produzione artigianale di prosciutti crudi dolci di alta qualità. Lo stabilimento di produzione è situato sotto la collina che delimita e a sud-est il paese e vanta condizioni geo/climatiche ottimali per la stagionatura dei salumi. Riconosciuto come storico prosciuttificio brianzolo, nel 1999 il “Marco D'Oggiono” ottiene anche la certificazione di **Prodotto Tradizionale Lombardo** e viene inserito nell'atlante dei prodotti tipici e tradizionali della Regione Lombardia. Dalla sua fondazione l'azienda, attualmente gestita dai fratelli Dionigi, Agnese e Giulia Spreafico, ha custodito inalterati il sapere e il metodo di lavorazione artigianale che consentono di ottenere un prosciutto dalle alte qualità organolettiche i cui tratti distintivi sono un gusto elegante ed una spiccata dolcezza.