

# Rusti

*Arrosticini* | COLLECTION



**La Grande Storia  
della Carne al Fuoco.**

---



**Cancelloni**  
Food Service



# Rusti

Arrosticini | COLLECTION





# Uno street food tradizionale.

Il potere di una brace genera influssi positivi su chi vi si trova attorno, è lì che prende vita la magia, un rito che ci accompagna dalla notte dei tempi, immutabile, ricorrente e delizioso.

Mangiare un arrosticino è tutto questo.

- ... è aggregazione
- ... è confidenza
- ... è amicizia
- ... è famiglia

Moderno, comodo e gustoso da mangiare, attuale nel suo essere street food, un pranzo, una cena, un aperitivo.

**Rusti è tutto questo.**

## A traditional street food.

The power of embers arouse good vibes on who's around it and instantly magic comes out. It's a rite that has always been repeated, since the beginning of time, unchangeable, recurrent and delicious. Eat an Arrosticino is all about this...

- ... it's social
- ... it's confidence
- ... it's friendship
- ... it's family

Modern, easy and tasty to eat, as a street food, for lunch, dinner and even for brunch or happy hour.

**Rusti is all about this!**

## Un street food tradicional.

El poder de una brasa genera influencias positivas en los que la rodean, ahí es donde la magia se aviva, un ritual que nos acompaña desde el principio de los tiempos, inmutable, recurrente y delicioso.

Comer un "Arrosticino" es todo esto.

- ... es social
- ... es confianza
- ... es amistad
- ... es familia

Moderno, cómodo y sabroso para comer! Actual porque se presta a ser "street food", para el almuerzo, la cena, hasta para el brunch y el aperitivo.

**¡Rusti es todo esto!**

## Un street-food traditionnel.

Le pouvoir d'un feu de braise est un puissant générateur de positivité pour ceux e celles qu'il accueille autour de lui...

C'est de là que prend vie la magie, un rite qui nous accompagne depuis la nuit des temps, immuable, fréquent et délicieux.

Manger un arrosticino est l'ensemble de tout ceci.

- ... agrégation,
- ... confiance,
- ... amitié,
- ... famille.

Moderne, facile, gourmand, une façon d'être street-food, un simple déjeuner, un dîner délicieux ou encore même pour l'apéro.

**Rusti est tout ceci!**





# Rusti

Arrosticini | COLLECTION



# Rustì Collection. Dove vuoi, quando vuoi.

È dalla tradizione che prende vita il nostro progetto. L'Arrosticino è un piatto tipico della tradizione abruzzese, realizzato da sempre con carne di ovino. Noi abbiamo analizzato questo straordinario prodotto, lo abbiamo messo sotto una lente di ingrandimento virtuale, per capire quale fosse la sua forza e la sua unicità. Ne abbiamo superato i limiti: la proposta limitata, la complessità di cottura, le problematiche legate al trasporto del prodotto fresco e ad uno shelf-life limitato. Abbiamo individuato differenti metodi di cottura, che si adattano a tutte le realtà di ristorazione, ricettive e domestiche. Abbiamo sviluppato nuovi metodi di conservazione e stoccaggio, rendendo Rustì un prodotto nuovo, al passo con le richieste che il mercato pone ogni giorno. Grazie a Rustì oggi l'arrosticino è un prodotto adatto per il finger food, lo street food, ma anche eccellente piatto gourmet. Rustì è un modo di mangiare e un modo per stare insieme, un modo per trasportare i valori abruzzesi di amicizia, famiglia, aggregazione, confidenza e "informalità culinaria".

Rustì collection, la scelta è dettata dal gusto:  
Bovino, Suino, ma anche Pollo panato,  
Vitello da latte e Fegato e Cipolla.  
**A ciascuno il suo Arrosticino!**

## Where you want, whenever you want.

Our project comes from a traditional cuisine. The "Arrosticino" is a typical traditional dish of Abruzzi, always made with sheep meat. We analysed this extraordinary product and we used a virtual magnifying lens for understanding what was his strength and his uniqueness. The result: the limited availability, the complexity of cooking and the delicate issue of transporting fresh products as well as the related shelf life. We identified many cooking methods which adapt to all realities as Catering, Guest and Domestic. We developed new methods of preservation and storage, so Rustì is a New Product ready to satisfy today's market expectations. Thanks to Rustì the Arrosticino represents an ideal product as finger food and street food, but it's also a delicious gourmet dish. Rustì is a eating lifestyle, to share a good time, a way to carry the Abruzzo values of friendship, family and genuine cuisine.  
Rustì Collection, the choice is based on your own taste: Bovine, Pork, but also Breaded Chicken, Baby Veal and Liver with Onion. **To each his Arrosticino!**

## Donde quieras, cuando quieras.

Nuestro proyecto nace a partir de las tradiciones. "Arrosticino" es un plato tradicional típico Abruzzese, siempre hecho con carne de oveja. Hemos analizado este producto extraordinario, lo hemos puesto debajo de una lupa virtual, para entender cuál era su fuerza y su singularidad. Hemos resuelto las problemáticas: la propuesta limitada, la compleja cocción, el transporte de productos frescos y con una fecha de vencimiento limitada. Hemos identificado diferentes métodos de cocción, que se adaptan a todas las realidades: Restaurantes, Hospitalidad y Doméstica. Hemos desarrollado nuevos métodos de conservación y almacenamiento, convirtiendo Rustì en un nuevo producto, de acuerdo con las solicitudes que el mercado pide día a día. Gracias a Rustì hoy el "Arrosticino" es un producto perfecto para finger food, street food, pero también un excelente plato gourmet. Rustì es un lifestyle, una forma de comer y una forma de estar juntos, una forma para difundir los valores de Abruzzo, la amistad, la familia, la confianza y la "informalidad culinaria". Rustì Collection, escoges según tu gusto y tu paladar:  
Bovino, Cerdo, pero también Pollo empanizado, Becerro e Hígado con Cebolla. **¡Cada uno con su Arrosticino!**

## Où tu veux, quand tu veux.

Notre projet est pour nous au centre même de la tradition, d'où il prend forme. "L'arrosticino" est un plat typique des Abruzzes, région de l'Italie centrale, obtenu et réalisé à partir de viande ovine. Nous avons voulu ici analyser ce produit extraordinaire et identifier ses points de force; mais par dessus-tout, en souligner son unicité.  
Nous avons réussi à dépasser les limites qui se présentaient initialement: la disponibilité réduite, la complexité de cuisson, et toutes les problématiques liées au transport de notre produit, passant bien sûr de la fraîcheur au shelf-life. Nous avons réussi ainsi à individuer de nouvelles solutions et méthodes de cuisson qui puissent s'adapter à n'importe quel type de restauration. Nous avons aussi développé une nouvelle méthode de conservation du produit et de stockage, ce qui nous permis de rénover de manière totale le concept même de Rustì! Nous sommes constamment focalisé sur le marché actuel et ses nombreux débouchés notamment. Grâce à Rustì, nous pouvons aujourd'hui affirmer que "l'arrosticino" s'adapte parfaitement au finger-food, street-food sans pour autant délaissé l'excellence d'une cuisine gourmet. Rustì est un concept... Une façon même de penser, manger, et passer du temps ensemble. Une voie où les valeurs de la tradition des Abruzzes d'amitié, de famille, et de convivialité culinaire coexistent de manière unique.  
Pour Rustì Collection, le choix est dicté par le goût: bovin, porc, poulet pané, veau, foie et oignon...  
**A chacun son propre Arrosticino!**



# Rusti

Arrosticini | COLLECTION

## I Nostri Prodotti.

### ARROSTICINI DI Black Angus

BLACK ANGUS  
ANGUS NEGRO - ANGUS NOIR



**IQF 4,8kg**

**Peso 40gr**  
Weight/Peso/Poids

**Pezzi 114**  
Pieces/Piezas/Pièces

**Cod. Prodotto**  
251222



**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g**  
NUTRITIONAL VALUES PER 100g  
VALORES NUTRICIONALES POR 100g  
VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100g

Energia/Energy/Energía/Énergie	Kcal 200,1g/Kj 834,3
Grassi/Fat/Grasas/Graisses	12,9g
di cui Saturi/of which Saturated	
de los cuales Saturado/dont Saturé	0g
Carboidrati/Carbohydrates	
Carbohidratos/Hydrates de Carbone	0g
di cui Zuccheri/of which Sugars	
de los cuales Azúcares/dont les sucres	0g
Fibre/Fibers/Fibras/Fibres	0g
Proteine/Protein/Proteina/Protéine	21g
Sale/Salt/Sal/Sel	0,20g
Ceneri/Ashes/Cenizas/Cendres	0,9g
Umidità/Humidity/Humedad/Humidité	67,6g



**IQF 4,6kg**

**Peso 30gr**  
Weight/Peso/Poids

**Pezzi 152**  
Pieces/Piezas/Pièces

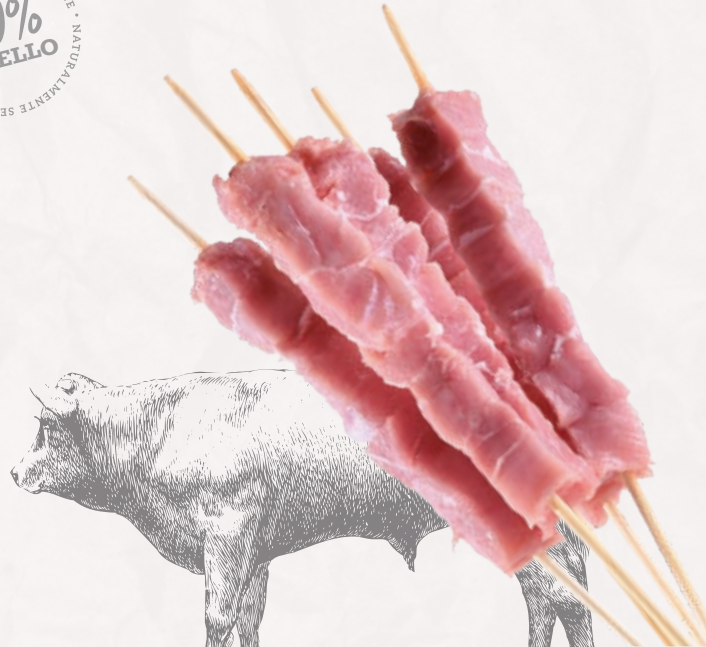
**Cod. Prodotto**  
251223

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g**  
NUTRITIONAL VALUES PER 100g  
VALORES NUTRICIONALES POR 100g  
VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100g

Energia/Energy/Energia/Énergie	Kcal 168,0g/Kj 678,5
Grassi/Fat/Grasas/Graisses	10,8g
di cui Saturi/of which Saturated de los cuales Saturado/dont Saturé	3,1g
Carboidrati/Carbohydrates	
Carbohidratos/Hydrates de Carbone	0,7g
di cui Zuccheri/of which Sugars de los cuales Azúcares/dont les sucres	0,7g
Fibre/Fibers/Fibras/Fibres	0g
Proteine/Protein/Proteína/Protéine	20,7g
Sale/Salt/Sal/Sel	0,83g
Ceneri/Ashes/Cenizas/Cendres	0,9g
Umidità/Humidity/Humedad/Humidité	67,6g

# ARROSTICINI DI Vitello

CALF - TERNERA - VEAU



**IQF 4,6kg**

**Peso 30gr**  
Weight/Peso/Poids

**Pezzi 152**  
Pieces/Piezas/Pièces

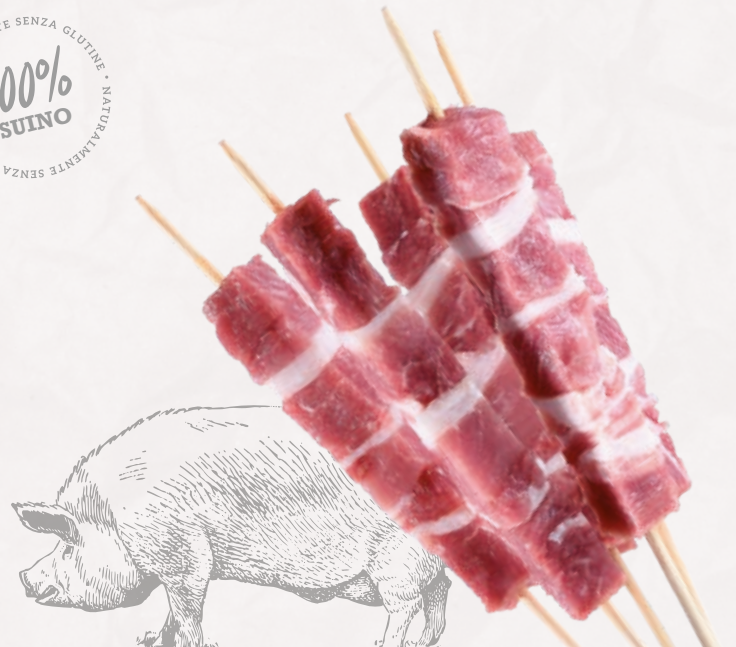
**Cod. Prodotto**  
251224

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g**  
NUTRITIONAL VALUES PER 100g  
VALORES NUTRICIONALES POR 100g  
VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100g

Energia/Energy/Energia/Énergie	Kcal 180,0g/Kj 751,5
Grassi/Fat/Grasas/Graisses	10,8g
di cui Saturi/of which Saturated de los cuales Saturado/dont Saturé	3,4g
Carboidrati/Carbohydrates	
Carbohidratos/Hydrates de Carbone	0g
di cui Zuccheri/of which Sugars de los cuales Azúcares/dont les sucres	0g
Fibre/Fibers/Fibras/Fibres	0g
Proteine/Protein/Proteína/Protéine	20,7g
Sale/Salt/Sal/Sel	0,23g
Ceneri/Ashes/Cenizas/Cendres	0,9g
Umidità/Humidity/Humedad/Humidité	67,6g

# ARROSTICINI DI Suino

SWINE - CERDO - PORC



# ARROSTICINI PANATI DI Pollo

CHICKEN - POLLO - POULET



**IQF 4kg**

**Peso 25gr**  
Weight/Peso/Poids

**Pezzi 152**  
Pieces/Piezas/Pièces

**Cod. Prodotto**  
251225

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

Energia/Energy/Energía/Énergie	Kcal 220,1g/Kj 953,1
Grassi/Fat/Grasas/Graisses	11,8g
di cui Saturi/of which Saturated	
de los cuales Saturado/dont Saturé	3,2g
Carboidrati/Carbohydrates	
Carbohidratos/Hydrates de Carbone	0g
di cui Zuccheri/of which Sugars	
de los cuales Azúcares/dont les sucres	0g
Fibre/Fibers/Fibras/Fibres	0g
Proteine/Protein/Proteína/Protéine	21,7g
Sale/Salt/Sal/Sel	0,89g
Ceneri/Ashes/Cenizas/Cendres	0,9g
Umidità/Humidity/Humedad/Humidité	67,6g

# ARROSTICINI DI Fegato e Cipolla

LIVER and ONION  
HÍGADO y CEBOLLA  
FOIE et OIGNON



**IQF 3,6kg**

**Peso 30gr**  
Weight/Peso/Poids

**Cod. Prodotto**  
251226

**Pezzi 114**  
Pieces/Piezas/Pièces

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

Energia/Energy/Energía/Énergie	Kcal 190,0g/Kj 812,5
Grassi/Fat/Grasas/Graisses	10,8g
di cui Saturi/of which Saturated	
de los cuales Saturado/dont Saturé	4,1g
Carboidrati/Carbohydrates	
Carbohidratos/Hydrates de Carbone	0,5g
di cui Zuccheri/of which Sugars	
de los cuales Azúcares/dont les sucres	0,5g
Fibre/Fibers/Fibras/Fibres	0g
Proteine/Protein/Proteína/Protéine	19,7g
Sale/Salt/Sal/Sel	0,86g
Ceneri/Ashes/Cenizas/Cendres	0,9g
Umidità/Humidity/Humedad/Humidité	67,6g



# IQF

INDIVIDUAL QUICK FREEZING.

L'acronimo I.Q.F. sta per Individual-Quick-Freezing, cioè Surgelazione Rapida e Individuale. Con questa tecnologia il freddo penetra rapidamente nella carne perchè ogni porzione di prodotto viene surgelata singolarmente, evitando così la formazione di macro cristalli. Alla fine del processo si ottengono porzioni separate le une alle altre, ciò permette di poter prelevare con facilità dalla confezione il numero necessario di arrosticini aumentando la praticità e diminuendo gli sprechi.



## **I.Q.F. means Individual-Quick-Freezing.**

With this technology, cold penetrates quickly in the meat because every portion of product is frozen individually, avoiding thus the formation of macro crystals. At the end of process are obtained portions separated from each other, in this way you can easily withdraw from the pack the number of Arrosticini you want to cook: practice and reducing waste!

## **I.Q.F. quiere decir Congelaci3n Individual Rápida.**

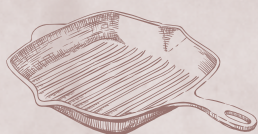
Con esta tecnología el frío penetra rápidamente en la carne porque cada porción del producto está congelado de forma individual, evitando así la formación de macrocristales. Al final del proceso se obtienen porciones separadas entre sí, esto permite retirar fácilmente el número de Arrosticini que quieres cocinar: práctico y reducci3n de desperdicio.

## **L'acronyme I.Q.F. signifie Surgélation Rapide et Individuelle.**

Avec cette technologie, le froid pénètre rapidement dans la viande car chaque portion de produit est surgelée séparément, ce qui évite la formation de macro-cristaux. Au terme de ce procédé nous obtenons des portions individuelles séparées les unes des autres. Ceci permet de prélever avec grande facilité le nombre nécessaire d'arrosticini en favorisant le coté pratique, évitant ainsi le gaspillage.

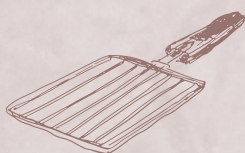
# Modalità di Cottura

COOKING WAY - MODO DE COCCIÓN - MÉTHODES DE CUISSON



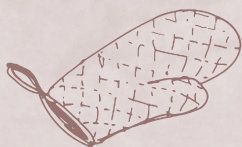
## **ALLA PIASTRA** GRILLED / A LA PARILLA / GRILLÉE

La cottura richiede circa 4/5 minuti. I tempi di cottura variano a seconda del tipo di carne, quindi controllate sempre la doratura. Cuocete gli arrosticini su tutti i lati fino a quando non noterete una leggera crosticina. Salare prima di servire.



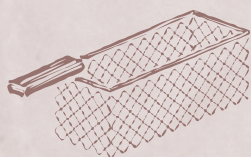
## **ALLA BRACE** EMBERS / ASCUAS / BRAISE

Prima di mettere gli arrosticini a cuocere, i carboni devono bruciare fino a diventare di colore grigio/bianco. Girare più volte durante la cottura per circa 5 minuti. I tempi di cottura variano a seconda del tipo di carne, quindi controllate sempre la doratura. Salare a piacere.



## **AL FORNO** OVEN / HORNO / FOUR

Mettete gli arrosticini in una teglia da forno molto ampia e portate la temperatura a 200° circa: infornate, e dopo qualche minuto girateli in modo da rendere tutta la loro superficie croccante. I tempi di cottura variano a seconda del tipo di carne, quindi controllate sempre la doratura. Salare a piacere.



## **FRITTI (solo POLLO PANATO)**

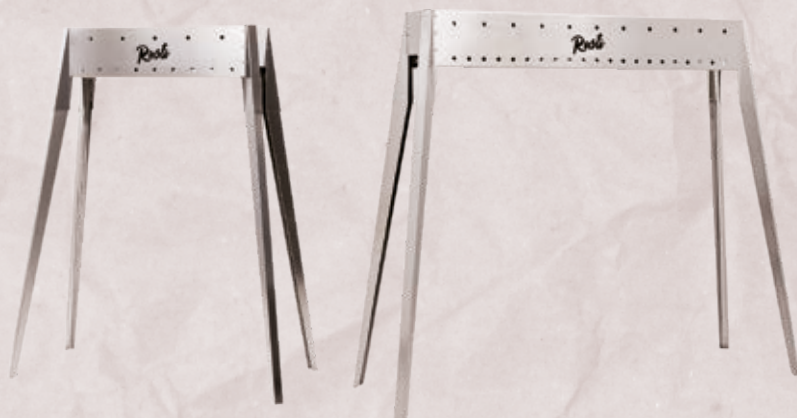
FRIED / FRITO / FRIT  
ONLY CHICKEN / SOLO POLLO / JUSTE DU POULET

Con cautela, immergere gli arrosticini nell'olio bollente. Friggere per circa 4/5 minuti, o comunque fino alla doratura desiderata. Salare a piacere.



# Accessori per la Cottura

ACCESSORIES - ACCESORIOS - ACCESSOIRES



BARBECUE a CANALINA

## Miami 500

- Acciaio Aisi 430
- Gambe sfilabili
- Profilo antitaglio

## Miami 1200

- Acciaio Aisi 430
- Gambe sfilabili
- Profilo antitaglio



GRIGLIA ELETTRICA  
VERTICALE

## EasyGrill 40

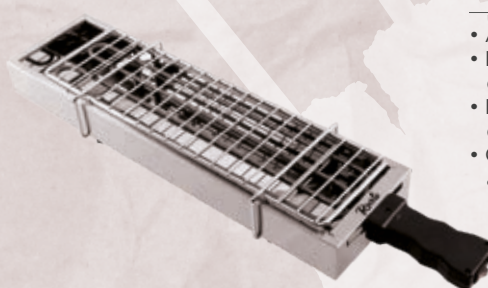
- Acciaio inox Aisi 304
- Due resistenze elettriche da 230V 1650W + 1650W
- Due motorini per la rotazione degli spiedini
- Cavo di alimentazione anti-calore



ACCENDI-BRACE

## Grisù

- Acciaio Aisi 430
- Doppio manico
- Manici termicamente isolati



BARBECUE ELETTRICO

## ebbQ

- Acciaio Aisi 430
- Griglia in ferro cromato
- Completamente scomponibile per un facile lavaggio in lavastoviglie
- Potenza resistenza elettrica: 1800W - AC 230V 50Hz



La **carne ovina** é disponibile  
con lavorazione **Halāl**.

**Sheep meat** is available  
as **Halāl** certified.



# Cancelloni

Food Service

Per ordini ed informazioni  
contatta il tuo agente di fiducia Cancelloni  
oppure chiama il numero 075 847771.

# Rusti

*Arrosticini* | COLLECTION