



THE GREEN THEME

Benvenuti nel mondo di The Green Theme, dove gusto e innovazione si incontrano! Abbiamo creato questo ricettario per ispirare a utilizzare Green Melt e Green Bite in modi sorprendenti e deliziosi. Scopri le nostre ricette perfette per ogni occasione!



INGREDIENTI

80g di riso
Carnaroli
100g di
Green
Melt
 $\frac{1}{2}$ cespo
di
radicchio
 $\frac{1}{2}$ cipolla
rossa
1 bicchiere
di vino
bianco

500ml di
brodo
vegetale
2 cucchiaini
di olio evo
Sale e
pepe q.b.

Risotto radicchio e Green Melt

 Tempo: 30 min |  Dosi:

2 persone

Rosola la cipolla in olio,
aggiungi il radicchio e lascia
appassire.

Unisci il riso e sfuma con il
vino bianco.

Cuoci aggiungendo
gradualmente il brodo.

A fine cottura, manteca con
Green Melt. Servi caldo!



INGREDIENTI

1 rotolo di
pasta
sfoglia
vegana
150g di
Green Melt
1 zuccina
1 peperone
bianco

1 carota
 $\frac{1}{2}$ cipolla
1
cucchiaino
di olio evo
sale e
pepe qb

Torta salata con Green Melt e verdure

 Tempo: 40 min | 

Dosi: 4 persone

Salta le verdure in padella
con olio, sale e pepe.

Stendi la pasta sfoglia e
distribuisci Green Melt e
verdure sopra.

Inforna a 180°C per 30
minuti. Servi tiepida!



INGREDIENTI

250g di
impasto
per pizza
200g di
Green Melt
1 zucchina
1
melanzana

5
pomodori
ni
origano
1
cucchiaino
di olio evo
sale e
pepe qb

Pizza con Green Melt e verdure

 Tempo: 1h

lievitazione+15 min di
cottura |  Dosi: 2 persone

Stendi l'impasto e spalma
Green Melt sopra.

Aggiungi le verdure tagliate
sottili e i pomodorini.

Condisci con olio, origano e
sale.

Inforna a 220°C per 15
minuti.



INGREDIENTI

1 kg di
Green
Melt
Patate
Riso
Verdure a
scelta

pane
tostato
Latte di
soia

Fondue di Green Melt

Sciogli il Green Melt con il latte di soia a fuoco basso, mescolando continuamente fino a ottenere una crema liscia.

Aggiungi pepe e noce moscata a piacere.

Servi caldo con patate bollite, riso basmati e pane tostato



INGREDIENTI

300 gr di Seitan
Soffritto
400 gr di
passata di
pomodoro
100 ml di vino
rosso
erbe
aromatiche a
piacere

250g di sfoglia
senza uova
300g di Green
Melt
Olio
extravergine
d'oliva per
ungere la teglia
Pangrattato per
la gratinatura

Lasagne vegane con Green Melt

Tempo: 1h 15 min di cottura | 🍴 Dosi: 4
persone

Ragù di Seitan: soffriggi cipolla, carota e
sedano tritati; aggiungi seitan tritato,
sfuma con vino bianco, poi unisci
passata di pomodoro e cuoci per 40
minuti.

Green Melt: scalda il Green Melt con
latte vegetale fino a ottenere una
crema.

Assemblaggio: in una teglia, alterna
strati di sfoglie per lasagne, ragù e
Green Melt; termina con Green Melt e
una spolverata di pangrattato.

Cottura: inforna a 180°C per 35-40
minuti.



INGREDIENTI

180 gr di pasta
a scelta
80g di Green
Bite tagliato a
dadini
150ml di
panna
vegetale
150g di funghi
champignon

1 spicchio
d'aglio
2 cucchiari di
olio
extravergine
d'oliva
Sale e pepe
q.b.
Prezzemolo
fresco tritato

Pasta cremosa con Green Bite e funghi

🕒 Tempo: 15 min | 🍴 Dosi: 2
persone

Cuoci la pasta in acqua salata
fino a quando è al dente.

Preparazione del condimento:

Soffriggi l'aglio tritato in olio
d'oliva, aggiungi i funghi affettati
e cuoci finché sono teneri.

Versa la panna vegetale nella
padella con i funghi, aggiungi i
dadini di Green Bite e mescola
fino a ottenere una salsa
cremosa.



INGREDIENTI

100g di Green
Bite a fette
1 cucchiaino di
olio evo
1 zucchina
1 peperone

Prezzemolo
Sale e pepe
q.b.
1 melanzana
Aglio

Green Bite grigliato con verdure alla griglia

 Tempo: 15 min |  Dosi: 2
persone

Taglia a fette le verdure e
grigliale.

Aggiungi il Green Bite sulla
griglia per 1-2 minuti.

Servi tutto con un filo d'olio
e spezie.



INGREDIENTI

150g di
Green Bite,
tagliato a
cubetti
200g di ceci
cotti
1 avocado
maturo
cucchiaino di
olio evo

Succo di
limone
Sale e pepe
q.b.

Insalata di ceci, Green Bite e avocado

 Tempo: 10 min |  Dosi: 2
persone

Taglia il Green Bite a cubetti
e l'avocado.

Mescola con i ceci, condisci
con olio, limone, sale e pepe.



INGREDIENTI

150g di Green Bite, tagliato a cubetti
200g di funghi champignon o portobello, puliti e tagliati a pezzi
2 cucchiaini di salsa di soia
2 cucchiaini di olio evo

Succo di limone
Sale e pepe q.b.
1 cucchiaino di erbe aromatiche
aglio in polvere

Spiedini di Green Bite e funghi marinati

🕒 Tempo: 15 min | 🍴 Dosi: 2

persone

Mescola olio d'oliva, salsa di soia, aglio, erbe, succo di limone, sale e pepe. Aggiungi funghi e Green Bite a cubetti; lascia in frigorifero per 30 minuti.

Infilza su spiedini i pezzi di Green Bite e funghi.

Griglia o cuoci in padella per 10 minuti, girando regolarmente, fino a doratura.

Servi caldo, con salsa o insalata fresca.



INGREDIENTI

100g di
Green Bite a
fette
2 pomodori
maturi
1 cucchiaio
di olio evo

Basilico
fresco
Sale e
pepe q.b.

Caprese di pomodori e Green Bite

 Tempo: 10 min | 

Dosi: 2 persone

Affetta il Green Bite e i
pomodori.

Disponili a strati e condisci
con olio, sale, pepe e
basilico.



The Green Theme
C O M P A N Y

Scopri il gusto unico dei nostri prodotti

Siamo entusiasti di presentarti le nostre creazioni culinarie, frutto di passione e ricerca per offrirti un'esperienza gastronomica senza precedenti. Ogni prodotto è realizzato con ingredienti di alta qualità, pensato per deliziare il tuo palato e arricchire la tua tavola. Non perdere l'occasione di assaporare la differenza: prova oggi stesso i nostri prodotti e lasciati conquistare dal loro sapore inconfondibile.

Per ulteriori informazioni, domande o per condividere la tua esperienza con noi, non esitare a contattarci:

Email: info@thegreentheme.com

Instagram: [@thegreenthemecompany](https://www.instagram.com/thegreenthemecompany)