



EXPERTOS EN PICADAS

La guía indispensable para quienes saben compartir sabores.

TIPOS DE PICADAS

Todo lo que hacemos habla de nosotros. También lo que comemos, por eso, hay una picada para cada gusto. ¡Descubrí cuál es la tuya!

PAG 2

CÓMO HACER UNA PICADA PERFECTA

Te damos los tips necesarios para que te luzcas con una picada perfecta.

PAG 7

TIPOS DE PICADAS

UN SABOR PARA CADA OCASIÓN

Para paladares exigentes, para quienes prefieren innovar, para ocasiones especiales o para niños. Hacer una picada de acuerdo a tus invitados es el mejor gesto que podés tener. Para cada gusto hay un tipo de picada especial. El secreto está en la combinación de variedad, sabores y texturas.

PICADA MEDITERRÁNEA

1

La picada mediterránea mezcla sabores españoles e italianos. Se la conoce por sus ingredientes naturales, frescos, secos y de gran calidad. Con una variedad de texturas y sabores, esta picada es comodín en toda junta.

Jamón crudo

Jamón cocido natural

Olivas verdes

Tostadas saborizadas con aceite y albahaca

Frutos secos: Almendras / Nueces



PICADA SERRANA

2

La Picada Serrana presenta al jamón crudo como protagonista, junto a una selección de embutidos y verduras grilladas que aportan frescura y contraste. Acompañada de pan casero, es una picada ideal para compartir en momentos especiales.

Jamón crudo

Salamín picado grueso

Salame milán

Bondiola

Panceta ahumada

Verduras grilladas

Tomates deshidratados

Pan casero

PICADA AGRIDULCE

3

La Picada Agridulce es para aquellos que desean explorar sabores que sorprenden y deleitan. Una combinación inesperada de texturas que ofrece un equilibrio entre lo salado, lo dulce y lo picante.

Jamón crudo

Jamón cocido natural

Salamín picado fino

Panceta ahumada

Quesos: Reggianito / Azul

Ananá / Cerezas / Melón
(frutas con mucho contenido de agua)

Tomates cherry

Pan / Tostadas



PICADA MONUMENTAL

4

Una selección de sabores pensada para sorprender y satisfacer a cada gusto. Ideal para compartir con buena compañía.

Jamón cocido

Mortadela

Salamín picado grueso

Leberwurst

Panceta ahumada

Quesos

Holanda / Azul / Danbo

Bondiola

Aceitunas

Verdes y negras

Salame milán

Pickles

Salchichón primavera

Salchichón con jamón

Pan / Grisines

TIP

Para una mejor presentación, untá grisines con queso crema y envuelvos con jamón cocido. Esto hace que sea muy fácil de servir y le da un toque especial.



PICADA GOURMET

5

Exigentes y conocedores, así son los comensales de las picadas gourmet. Buscan la perfección en cada detalle, sabiendo que no se trata de ingredientes complejos, sino de combinaciones delicadas que realzan el sabor en cada bocado.

Jamón crudo

Vegetales grillados

Jamón cocido natural

Frutos secos

Almendras / Nueces

Salamín picado fino

Pan / Tostadas

Quesos

Camembert / Azul



PICADA FUTBOLERA

6

Robusta, práctica, abundante y siempre fiel, así se define la tabla que acompaña a los hinchas durante los 90 minutos, haciéndoles sentir cada momento del partido como si estuvieran jugándolo.

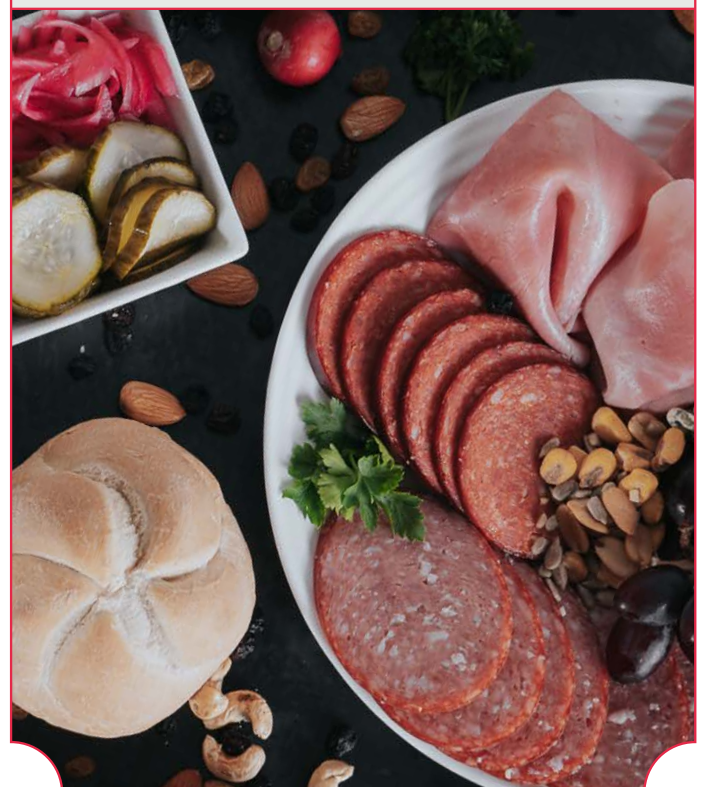
Salamin picado fino	Mayonesa
Salamin picado grueso	Pickles
Salame milán	Aceitunas verdes
Jamón cocido	Pan
Mortadela (en cubos)	

PICADA DEL CHEF

7

Es la que recomienda un experto que conoce cada ingrediente a fondo, ya sea por separado, en combinación o en su totalidad. Su experiencia ha dado lugar a esta picada especial, una selección de sabores cuidadosamente elegidos para sorprender y deleitar.

Jamón cocido	Aceitunas
Salamin picado grueso	Verdes y negras
Leberwurst	Pickles
Quesos	Pan / Tostadas
Holanda / Gruyere / Sardo	Dip
	Queso crema y ciboulette



PICADA KIDS

8

Colorida, sabrosa y simple, esta picada está pensada para los más chicos. Contiene una mezcla de verduras frescas que acompañan sus bocados mientras siguen jugando.

Mortadela

Salchichas

Salchichón con verduras

Aderezos

Zanahoria en cubos

Mayonesa / ketchup

Tomates cherrys

Pan

Queso danbo

PICADA PARA RECARGAR ENERGÍA

9

Una picada saludable, perfecta para el desayuno o la merienda. Con ingredientes frescos y nutritivos, como frutos secos, verduras y frutas. Ofrece un snack delicioso y lleno de energía.

Jamón cocido natural

Hummus

Verduras frescas

(Zanahorias, pepinos, tomates cherry, palta)

Huevo

Tostadas o crackers

Frutos secos

(Almendras, nueces)

Frutas

(Manzana, uvas)



CÓMO HACER UNA PICADA PERFECTA

SECRETOS DE UNA BUENA PICADA

CANTIDAD

Para calcular la cantidad de comida en una picada, primero tenés que definir si el fiambre será el único protagonista o si lo acompañarás con pan, quesos u otros snacks. Si el fiambre es el único ingrediente, calculá entre 150 y 200 gramos por persona. Si está acompañado de otros ingredientes, calculá entre 80 y 100 gramos por persona.

¡AUXILIO NO TENGO BALANZA! (Ver página 10)

VARIEDAD

Una buena picada no se define por la cantidad, sino por la calidad y la variedad de los fiambres. Elegí entre 3 y 5 productos diferentes para crear una picada apetitosa y atractiva. Tené en cuenta que el mix de sabores proviene principalmente del proceso de elaboración de cada producto. El Jamón cocido ofrece sabores suaves y delicados, mientras que el Jamón crudo y la Bondiola tienen sabores más intensos y rústicos. La Mortadela y los Salamines son ideales para destacar entre cualquier otro ingrediente. Elegí un producto de cada tipo y lograrás la combinación perfecta de sabores y texturas para tu picada.

PRESENTACIÓN

Darle relieve a una picada no sólo es parte de una buena presentación, sino que también ayuda a airear el fiambre para que su sabor destaque.

CÓMO PRESENTAR CADA FIAMBRE:

Colocá las fetas en forma de pañuelitos para darles más volumen y permitir que el producto se oxigene adecuadamente.

Mortadela
Cubos

Salamín picado grueso
Fetas en diagonal

Salamín picado fino
Fetas rectas

Bondiola y jamón crudo
Fetas muy finas

Jamón cocido
Cubos o fetas



ACOMPAÑANTES

Los compañeros ideales en una picada de fiambres son:

Quesos varios

Pan, tostadas

Olivas verdes y negras

Pickles varios

Frutos secos

Aderezos y dips



EL ORDEN DE LOS FACTORES

Los primeros bocados son clave: el paladar y la lengua deben ir adaptándose a los sabores de manera gradual. Por eso, se recomienda comenzar con los sabores suaves -como el jamón cocido-, y avanzar poco a poco hacia los productos de sabores más intensos, como jamón crudo, bondiola o salamines.

MEZCLA DE SABORES

Aunque no es tan común, las picadas agridulces ganan adeptos al incorporar ingredientes como tomates cherry, cerezas al marrasquino, pasas de uva o cubitos de ananá. Otra opción popular es la combinación de jamón crudo con melón, una picada refrescante y veraniega para los que buscan innovar. Dependiendo de los gustos de los comensales, es una alternativa creativa para tener en cuenta.

TIP

No olvides que los fiambres deben conservarse siempre en frío. El periodo de aptitud de cada producto varía dependiendo de su elaboración, pero la conservación es muy importante para que los sabores y los colores no se alteren.

¡AUXILIO NO TENGO BALANZA!

¿CUÁNTO PESA EN PROMEDIO UNA FETA DE CADA FIAMBRE?

Jamón crudo: 13 gr.

Bondiola: 10 gr.

Panceta salada: 10 gr.

Panceta salada y ahumada: 10 gr.

Jamón cocido: 20 gr.

F. Cocido de pata de cerdo: 20 gr.

F. Cocido de paleta de cerdo: 20 gr.

F. Cocido de cerdo
 y pollo para emparedados: 20 gr.

Mortadela: 13 gr.

Salchichón con jamón: 13 gr.

Salchichón primavera: 13 gr.

Salamín picado grueso: 5 gr.

Salamín picado fino: 5 gr.

Salame tipo pepperoni: 5 gr.

Salame tipo milán: 10 gr.

Salame tipo cantimpalo: 10 gr.

Salame tipo crespón: 10 gr.

Pickles varios

Frutos secos

Aderezos y dips

TIP

Es importante recordar que son pesos aproximados. Se puede regular la máquina cortadora para afinar o engrosar las fetas, dándole mayor o menor peso.





FIAMBRES

LA CASONA

Valoramos lo bueno

SEGUINOS @ fiambreslacasona