



Happy Mama
nel cuore della bontà

WWW.HAPPYMAMA.IT



*Della mia attività mi piace l'idea che sia un' arte:
una splendida arte che scopre ogni giorno qualcosa di nuovo.*

*Una bistecca è una bistecca: può essere cotta o condita in modo eccellente ma resta una bistecca.
I miei prodotti, invece, nascono dalla combinazione di frutta, verdura, spezie, zucchero.*

La cucina crea.

*Le confetture oppure le composte non si mangiano per fame,
ma per sfizio, per gola, perché non si resiste ad una tentazione che aiuta a sentirsi meglio.
Sapere di aver regalato un secondo di felicità o soddisfazione a qualcuno è una sensazione bellissima.*

Giorgia Rinaldi

A photograph of three women sitting at a table, clinking their glasses in a toast. The woman on the left is wearing a blue and white striped shirt. The woman in the middle is wearing a light blue shirt. The woman on the right is wearing a dark blue shirt. On the table in front of them are various snacks: a bowl of chips, a jar of 'Pomodori e Finger' spread, a jar of 'Mastarda Anguria' spread, a bowl of sliced peppers, a bowl of seeds, and a small cup. The background is bright and out of focus.

Stuzzichini e Formaggi



*81%



43g
106g
212g
500g
1kg
3,1kg

Composta Rossa

peperone, cipolla, peperoncino, mele, aglio,
zucchero, condimento balsamico

Ideale da abbinare a tutti i tipi di carne



*81%



43g
106g
212g
500g
1kg
3,1kg

La Zuccanella

zucca gialla, zucchero, amaretto di Saronno,
succo di limone, cannella

Ideale con formaggi stagionati



*82%



43g
106g
212g
500g
1kg
3,1kg

Composta di cipolla

cipolla bianca, zucchero di canna, miele,
condimento balsamico

Ideale con formaggi freschi



*91%



43g
106g
212g
500g
1kg
3,1kg

Pomodori Verdi con Caviale di Lime

pomodori verdi, zucchero,
succo di limone, caviale di lime

Ideale con formaggi erborinati



*98%



43g
106g
212g
500g
1kg
3,1kg

La Verdurina

peperoni, carote, sedano, cipolla, cavoli bianchi,
finocchi, zucchero, condimento balsamico,
olio d'oliva, sale

Ideale come base di tartine e bruschette



*98%



106g
212g
500g
1kg
3,1kg

La Giardiniera Fine

peperoni, carote, sedano, cipolla, cavoli bianchi,
finocchi, zucchero, aceto bianco,
olio di semi altoleico, sale.

Ideale da abbinare a tutti i tipi di carne e salume



l' Idea!

Pizza espressa
con coppa, caprino stagionato
e crema alle verdure

250 gr di farina 0
140 gr di acqua
1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
più un po' per la padella
6 gr di lievito istantaneo per pizze e torte salate
1 pizzico di sale
100 gr di coppa piacentina affettata
1 caprino stagionato
q.b. valeriana
q.b. salsa verdurina Happy Mama

Preparazione

Lavorate assieme la farina con l'acqua, l'olio,
il lievito e il sale fino ad ottenere un panetto
liscio. Fate riposare per 15 minuti almeno
coperto da una ciotola.

Dividete in due parti uguali il panetto
riposato e stendete ogni pezzo di impasto con
il mattarello fino a formare 2 cerchi della
grandezza della padella che vorrete
utilizzare. Io ho usato una padella di
diametro 24 cm.

Scaldate una padella con un filo di olio
extravergine di oliva. Rimuovete l'eccesso di
olio con un foglio di carta da cucina e mettetelo
a cuocere il primo disco di pasta quando la
padella è ben calda. Portate la fiamma al
minimo e fate cuocere la pizza espressa per 3
minuti per lato poi togliete e procedete con la
seconda.

Spalmate sulla base un po' di composta
verdurina Happy Mama e sopra disponete le
fette di coppa con dei dischi di caprino
stagionato e qualche foglia di valeriana
fresca.

A man and a woman are sitting at a table outdoors, smiling at each other. The table is set with various items: a glass of white wine, a plate of bread, a bowl of olives, a bowl of salami, a wedge of cheese, and several jars of balsamic vinegar. One jar is labeled 'ZUCCA' and another 'PEPERONE'. A lit candle is also on the table. The background is a blurred outdoor setting with greenery.

Balsamico
Aceto Balsamico di Modena IGP



*84%

43g
106g
212g
500g
1kg
3,1kg

Pere al Balsamico

pere, zucchero, aceto balsamico di Modena IGP

**Ideale con Parmigiano Reggiano,
farmaggi stagionati e frutta secca**



*100%

106g
212g
500g
1kg
3,1kg

Fragole e Peperoni

fragole, peperoni rossi, zucchero,
aceto balsamico di Modena IGP

Ideale con un buon gorgonzola



*83%

106g
212g
500g
1kg
3,1kg

Prugne e Cipolla

Prugne, cipolla, rossa, zucchero,
aceto balsamico di Modena IGP

Ideale con un buon pecorino



*77%

106g
212g
500g
1kg
3,1kg

Julienne al Balsamico

cipolla rossa, aceto balsamico di Modena IGP,
olio d'oliva, sale

**Ideale per tutti i tipi di carne e salumi,
adatto anche per tramezzini**



*87%

106g
212g
500g
1kg
3,1kg

Cipolline al Balsamico

borettane, aceto balsamico di Modena IGP,
vino bianco, zucchero, sale, acqua

Ideale con tutti i tipi di carne e taglieri di salumi



*82%

106g
212g
500g
1kg
3,1kg

Frutti di bosca e Cipolla

cipolla rossa, frutti di bosco misti, zucchero di
canna, Aceto di Modena IGP, sale

Ideale con carni e salumi



l' Idea!

Tramezzini

con tonno
e julienne di cipolla

6 fette di pane da tramezzino quadrate
250 gr di tonno sgocciolato
60 gr di julienne di cipolle Happy Mama
2 cucchiaini di maionese
1 cucchiaino di erba cipollina tagliata a
rondelle
q.b. sale e pepe

Preparazione

Sgocciate per bene il tonno sott'olio o al naturale. Riunite in una ciotola il tonno, la julienne di cipolle, la maionese e l'erba cipollina (io la taglio a rondelle con la forbice, comodissimo!). Con un cucchiaino mescolate per amalgamare tutti gli ingredienti. Aggiustate di sale e pepe secondo il vostro gusto e fate riposare il ripieno un quarto d'ora in frigorifero coperto con un foglio di pellicola per alimenti. Prendete le fette di pane per tramezzini. Prendete parte del ripieno con un cucchiaino e disponetelo a "cupoletta" sul centro di tre fette di pane. Coprite con le restanti fette e pressate delicatamente in modo da far combaciare i bordi.

* I nostri prodotti contengono una % di frutta e verdura molto importante! La troverai sempre segnalata all'interno dei dettagli prodotto!



*Accompagnamenti
salse per carni, salumi e chutney*

www.happybaba.it
**Chutney DI
MANGO**
Hand made in Italy



106g
212g
500g
1kg
3,1kg

Mustarda di cipolla

cipolle borettane, zucchero, aceto balsamico di Modena IGP, essenza di senape

Ideale con carni e salumi



Chutney

Il chutney non è altro che una salsa di accompagnamento agrodolce e per questo contiene frutta o verdura più zucchero e aceto per conferire alla salsa proprio un sapore caratteristico e fortemente speziato.

La parola "chutney" deriva dal verbo **chatni** "schiacciare" proprio perchè la tradizione vuole che gli ingredienti vengano schiacciati tutti insieme per formare un composto unico. Questa salsa ha la caratteristica di abbinarsi a qualsiasi piatto arricchendone il sapore.



106g
212g
500g
1kg
3,1kg

Nettare di Porri

porri BIO, zucchero, aceto di vino, zucchero, olio d'oliva, sale

Ideale da abbinare a carni rosse, carni grigliate e salumi



212g
500g
1kg
3,1kg

Giardiniera

peperoni, carote, sedano, cipolla, cavoli bianchi, finocchi, zucchero, aceto bianco, vino bianco, olio di semi altoleico, sale

Ideale da abbinare a tutti i tipi di carne e taglieri di salumi



106g
212g
500g
1kg
3,1kg

Mustarda di Frutta

pezzi grandi di frutta con aggiunta essenza di senape

Ideale da abbinare a tutti i tipi di carne



43g
106g
212g
500g
1kg
3,1kg

Chutney di Mango

mango, zucchero di canna, aceto di mele, peperoncino, sale rosa

Ideale da abbinare a piatti di pesce in particolare crostacei



43g
106g
212g
500g
1kg
3,1kg

Chutney di Pomodoro

pomodoro, peperoni, cipolla, mele, peperoncino, aceto di mele, zucchero di canna, aglio, uvetta, chiodi di garofano, zenzero

Ideale da abbinare a qualsiasi tipo di piatto



106g
212g
500g
1kg
3,1kg

Mustarda di Anguria Bianca

anguria bianca, zucchero, scorza di limone bio, essenza di senape

Ideale da abbinare a tutti i tipi di carne

* I nostri prodotti contengono una % di frutta e verdura molto importante! La troverai sempre segnalata all'interno dei dettagli prodotto!



lo Sapevi?

L'OLIO DI GIRASOLE ALTO OLEICO è ricco di acidi grassi monoinsaturi (80% acido oleico) e vitamine E ideali per il benessere quotidiano.



*Cioccolata
le spalmabili*



L'ingrediente più salutare del cioccolato è il cacao; più cacao c'è, maggiori saranno le proprietà del prodotto finale. Quando scegliamo questo elemento per i nostri prodotti preferiamo un cioccolato con almeno il 78% di cacao.

*87%



43g
106g
330g
500g
1kg
3,1kg

Pesche e Cioccolato

pesche, zucchero, succo di limone, cioccolato fondente

*91%



43g
106g
330g
500g
1kg
3,1kg

Pere e Cioccolato

pere, zucchero, succo e scorza arance BIO, succo e scorza limone BIO, cioccolato fondente, cannella

*88%



43g
106g
330g
500g
1kg
3,1kg

Banane e Cioccolato

banane, mele, zucchero, cioccolato fondente, caffè in moka, vaniglia

%

* I nostri prodotti contengono una % di frutta e verdura molto importante!

La troverai sempre segnalata all'interno dei dettagli prodotto!

*88%



43g
106g
330g
500g
1kg
3,1kg

Albicocca e Cioccolato

albicocca, zucchero, cioccolata fondente, succo di limone

*85%



43g
106g
330g
500g
1kg
3,1kg

Fragola e Cioccolato

fragola, mela, zucchero, cioccolata fondente, succo di limone

*88%



43g
106g
330g
500g
1kg
3,1kg

Ciliegia e Cioccolato

ciliegia, zucchero, cioccolata fondente



NOSTRI ABBINAMENTI
adatta per ogni momento
goloso della giornata

La STRUD

WWW.HAPPYMAMA.IT

Made in Italy

Prodotto da Happy Mama srl, via T. Poletti 5

*Dolcezze
confetture e marmellate*



NOSTRI ABBINAMENTI
adatta per ogni momento
goloso della giornata

**CONFETTURA
DI Albicocca**

WWW.HAPPYMAMA.IT

Made in Italy

Prodotto da Happy Mama srl, via T. Poletti 5, Carrugate





La prima colazione è forse il pasto più importante di tutta la giornata. È a colazione che il corpo è metabolicamente preparato a nutrirsi e a ripararsi grazie agli alimenti che gli forniamo. Una buona confettura ricca di frutta e pane integrale aiutano a fornire all'organismo un introito adeguato di calorie per affrontare al meglio la giornata!

**97%*



43g
106g
330g
500g
1kg
3,1kg

Confettura di Prugna

prugne, zucchero

**110%*



43g
106g
330g
500g
1kg
3,1kg

Confettura di Ciliegia

ciliegie, zucchero

**95%*



43g
106g
330g
500g
1kg
3,1kg

Confettura di Fragola

fragole, mele, zucchero, succo di limone

**97%*



43g
106g
330g
500g
1kg
3,1kg

Confettura di Pesca

polpa di pesche, zucchero, succo di limone

**93%*



43g
106g
330g
500g
1kg
3,1kg

Confettura di Albicocca

albicocche, succo di limone, zucchero

Utilizziamo pochi e buoni ingredienti. Ovvero, tanta frutta e un po' di zucchero. La consistenza densa e cremosa dei nostri prodotti è ottenuta esclusivamente grazie all'alta percentuale di frutta utilizzata. **Per addensare** infatti, **non ricorriamo a pectina o altri addensanti, semplicemente usiamo più frutta.** Quanta? **Più del 110%.** Questo vuol dire che per produrre 100g. di confettura, utilizziamo almeno 110g. di frutta. Inoltre la cottura a bassa temperatura e in assenza d'aria mantiene inalterate tutte le caratteristiche proprie della frutta: il sapore, il colore, e il contenuto di vitamine e sali minerali.

** I nostri prodotti contengono una % di frutta e verdura molto importante! La troverai sempre segnalata all'interno dei dettagli prodotto!*



l' Idea!

Golosona per due persone

- 150 ml di panna fresca
- 100 g di ricotta di pecora
- 1 cucchiaino di miele d'acacia
- Le CHICCHE (fichi caramellati)
- zeste di limone
- (assicurati che la buccia non sia trattata)
- frutta secca a piacere

Preparazione

Ammorbidisci la ricotta con il miele. Monta la panna e uniscila alla ricotta, mescolando con delicatezza. Aggiungi le zeste di limone e mescola. Metti la mousse in una sac à poche con una bocchetta stellata e riempi i bicchieri e decora il tutto con LE CHICCHE caramellate e se si desidera frutta secca e lamponi.

*97%



43g
106g
330g
500g
1kg
3,1kg

Le Chicche

fichi, zucchero, scorza di limone BIO

*89%



43g
106g
330g
500g
1kg
3,1kg

Confettura di Kiwi

kiwi, zucchero, succo di limone, zenzero fresco

*74%



43g
106g
330g
500g
1kg
3,1kg

Arancia e Noci

arance, zucchero, noci

*108%



43g
106g
330g
500g
1kg
3,1kg

Frutti di Bosco

fragole, more, lamponi, mirtilli, ribes,
zucchero, succo di limone

*100%



43g
106g
330g
500g
1kg
3,1kg

Pere e Fichi

fichi, pere, zucchero, succo e scorza
di arance BIO, succo di limone

*82%



43g
106g
330g
500g
1kg
3,1kg

Strudel

mele, zucchero, pinoli, uvetta sultanina,
cannella in polvere

* I nostri prodotti contengono una % di frutta e verdura molto importante! La troverai sempre segnalata all'interno dei dettagli prodotto!

Le Lanterne

La Lanterna nasce con l'idea di creare un abito che avvolga e renda unico nel suo genere il vaso da 3.1kg. Solitamente questo formato viene utilizzato solo nelle cucine di ristorante ed enoteche. La Lanterna trasforma questo vaso in un complemento d'arredo e un regalo decisamente importante. Il legno "materia" prima per eccellenza è materia viva da cui ricaviamo questi articoli, unici, pregiati e densi di emozioni: oggetti da regalo e da collezione, accessori per l'arredamento, tutto rigorosamente made in Italy. Ogni oggetto nasce da un disegno originale ed è rifinito a mano.



Sweet Just Married

HappyMama attraverso la linea Sweet Just Married, propone bomboniere per rendere unico il giorno più bello della vostra vita. Le marmellate, confetture e composte prodotte sono realizzate solo con frutta e verdura fresca senza utilizzare pectine o altri additivi chimici e, il packaging curato in base ai desideri degli sposi. Un'idea semplice ed elegante, dove gli invitati ricorderanno la dolcezza del contenuto ma anche la bellezza della confezione.





HAPPY MAMA s.r.l.
Via Terenziani e Poletti 5, 42025 Cavriago (RE), ITALY

Tel: +39 0522 373007
+39 348 8845113 +39 331 4544785 +39 335 5328599
info@happymama.it

WWW.HAPPYMAMA.IT

