



**Ch&f Bertolini  
catalogo  
2022**



## **I VEGETALI**

ASPARAGINI  
BIETA ERBETTA CUBELLO FOGLIA PIÙ  
BROCCOLI Rosette IQF  
CARCIOFI FETTE  
CAROTINE INTERE  
CAVOLFIORRE Romanesco  
CAVOLO Verza  
CIPOLLA FETTE  
FAGIOLINI EXTRA FINI  
INSALATA Russa  
PISELLI FINI  
POMODORI Semi-DRY  
POMODORINO FETTE  
PUREA DI Zucca in Gocce  
SOIA Edamame  
SPINACI CUBELLO FOGLIA PIÙ

## **I VEGETALI • GRIGLIATI**

MELANZANE a FETTE GRIGLIATE  
PEPERONI STICK GRIGLIATI  
ZUCCHINE a FETTE GRIGLIATE  
ZUCCHINE STICK GRIGLIATE

## **I VEGETALI • AROMI**

MISTO DI VERDURE PER SOFFRITTO

## **I VEGETALI • PATATE**

PATATE SPICCHI PRONTO FORNO

## **Le RICETTE VELOCI**

PEPERONATA  
PREPARATO VEGETALE PER CAPONATA  
VERDURE GRIGLIATE MISTE SAPORITE  
TRIS MEDITERRANEO

## **Le RICETTE VELOCI • BURGER VEGETALI**

MAXI BURGER ai VEGETALI GRIGLIATI e SCAMORZA (125 g)

## **Le RICETTE VELOCI • PANATI e PASTELLATI**

COTOLETTA DI MELANZANA  
DORATINE MELANZANE e SCAMORZA  
GRAN FRITTO DI MARE  
GRAN FRITTO MISTO PASTELLATO

## **IL BENESSERE**

CHICCHI DI CAVOLFIORRE  
COUS COUS con VERDURE  
INSALATA 5 CEREALI INTEGRALI  
e FANTASIA DI VERDURE  
MISTO BENESSERE  
PEPERONI ARROSTITI Senza PELLE  
QUINOA con VERDURE

## **Le MONOPORZIONI 150 G**

CARCIOFI SPICCHI GUSTO RICCO  
CONTORNO GUSTO RICCO  
SPINACI GUSTO RICCO

## **Le MONOPORZIONI 170 G**

CAROTE RUSTICHE  
INTAVOLA

## **IL BIOLOGICO**

MAIS BIO



## ASPARAGINI



vegano



senza glutine

COD. 1140065

confezione	busta 500 g	tmc	24 mesi
porzioni	4 da 125 g	n. conf. per crt.	12
		n. crt. per pallet	63

provenienza Italia: Puglia

ingredienti Asparagini.

### modalità d'uso



8'

Stendere il prodotto ancora surgelato su una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 8 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



6'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 6 minuti, scolare e utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.



## BIETA ERBETTA CUBELLO FOGLIA PIÙ



vegano



senza glutine

COD. 8298

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	135

**provenienza** Italia: Emilia Romagna, Puglia

**ingredienti** Bietta erbetta.

### modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 8 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente e usare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 8 minuti, scolare, strizzare leggermente e utilizzare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 12 minuti, aggiungere sale e utilizzare nel modo desiderato.



Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.



## BROCCOLI ROSETTE IQF



vegano



senza glutine

COD. 8881

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	20 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	3
		<b>n. crt. per pallet</b>	54

**provenienza** Italia: Puglia, Basilicata, Calabria

**ingredienti** Broccoli.

### modalità d'uso



9'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 9 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



8'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 8 minuti, scolare e utilizzare nel modo desiderato.



20'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 6 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio, lasciar cuocere 20 min. a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



4'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.



## CARCIOFI FETTE



vegano



senza glutine

COD. 9525

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	36 mesi
<b>porzioni</b>	25 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	1
		<b>n. crt. per pallet</b>	180

**provenienza** Italia: Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia

**ingredienti** Carciofi.

### modalità d'uso



10'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 10 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.



## Carotine Intere



vegano



senza glutine

COD. 8292

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	135

provenienza UE

ingredienti Carote.

### modalità d'uso



14'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 14 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



13'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 13 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



16'

Versare il prodotto in una padella antiaderente con un filo di olio e 7 cucchiai di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 16 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.



## Cavolfiore Romanesco



vegano



senza glutine

COD. 1140078

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	6 da 150 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	90

provenienza Italia

ingredienti Cavolfiore Romanesco

### modalità d'uso



5'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 5 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



5'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 5 minuti, scolare e utilizzare nel modo desiderato.



8'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 8 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.



## Cavolo Verza



vegano



senza glutine

COD. 1140087

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	99

**provenienza** Italia: Emilia Romagna, Puglia

**ingredienti** Cavolo Verza.

### modalità d'uso



7'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere per circa 7 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente e usare nel modo desiderato.



10'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, aggiungere ½ bicchiere di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere per 10 minuti rigirando di tanto in tanto.



4'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.



## CIPOLLA FETTE

COD. 1140051



vegano



senza glutine

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	25 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	54

**provenienza** Italia: Veneto, Emilia Romagna, Lombardia

**ingredienti** Cipolla.

### modalità d'uso



8'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato.



10'

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 10 minuti. Utilizzare a piacere.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.



## FAGIOLINI EXTRA FINI



vegano



senza glutine

COD. 1140068

confezione	busta 1000 g	tmc	20 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	117

**provenienza** Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Marche

**ingredienti** Fagiolini.

### modalità d'uso



11'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 11 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



12'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 12 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



15'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio e 1/4 litro di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 15 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.



## Insalata Russa



vegano



senza glutine

COD. 1140062

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	25 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	81

<b>provenienza</b>	Italia: Emilia Romagna, Abruzzo, Lombardia, Veneto, Marche, Puglia Calabria
<b>ingredienti</b>	Verdure in proporzione variabile: Patate, carote, piselli.

### modalità d'uso



5'

Stendere il prodotto ancora surgelato su una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 5 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



4'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 4 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.



## PISELLI FINI



vegano



senza glutine

COD. 1140060

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	10 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	162

**provenienza** Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Marche, Abruzzo

**ingredienti** Piselli.

### modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 9 minuti. Usare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 10 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio extravergine di oliva e 6 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 9 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.



## POMODORI SEMI-DRY



vegano



senza glutine

COD. 1140059

<b>confezione</b>	busta 500 g	<b>tmc</b>	18 mesi
<b>porzioni</b>	10 da 50 g	<b>n. conf. per crt.</b>	8
		<b>n. crt. per pallet</b>	99

**provenienza** Italia: Puglia, Basilicata, Calabria

**ingredienti** Pomodori semi-dry.

### modalità d'uso



10'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente calda senza aggiunta di olio e lasciare cuocere con coperchio per 10 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato. Mescolare di tanto in tanto.



8'

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 160 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti. Utilizzare a piacere.



## Pomodorino Fette



vegano



senza glutine

COD. 1140056

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	10 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	126

**provenienza** Italia: Puglia, Basilicata

**ingredienti** Pomodoro.

### modalità d'uso



6'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio e mettere il coperchio e lasciare cuocere 6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



## Purea di Zucca in Gocce



vegano



senza glutine

COD. 1140070

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	162

**provenienza** Italia: Veneto, Emilia Romagna, Puglia

**ingredienti** Zucca.

### modalità d'uso



13'

Versare il prodotto ancora surgelato in una pentola di capacità adeguata. Cuocere a fuoco medio per 13 minuti mescolando frequentemente. Non è necessario aggiungere acqua. Una volta cotta, se si desidera consumare la purea di zucca fredda, abbattere la temperatura del prodotto a 5°C, conservare in frigorifero e utilizzare entro 24 ore.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.



## Soia Edamame



vegano



senza glutine

COD. 1140067

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	18 mesi
<b>porzioni</b>	10 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	126

**provenienza** Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna

**ingredienti** Soia Edamame.

### modalità d'uso



3'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 3 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



2'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 2 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



6'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio e 3 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.



## SPINACI CUBELLO FOGLIA PIÙ



vegano



senza glutine

COD. 8250

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	135

**provenienza** Italia: Emilia Romagna, Marche, Abruzzo, Puglia, Basilicata

**ingredienti** Spinaci.

### modalità d'uso



12'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 12 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente e usare nel modo desiderato.



7'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 7 minuti, scolare, strizzare leggermente e utilizzare nel modo desiderato.



12'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, coprire con il coperchio e lasciare cuocere 12 minuti. A cottura ultimata aggiungere sale a piacere e utilizzare nel modo desiderato.



4'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.



## Melanzane a FETTE GRIGLIATE



vegano



senza glutine

COD. 1140030

confezione	busta 1000 g	tmc	30 mesi
porzioni	8 da 120 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	81

**provenienza** Italia: Puglia, Basilicata, Calabria

**ingredienti** Melanzane.

### modalità d'uso



6'

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 170 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 6 minuti. Utilizzare a piacere.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 120 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.



## PEPERONI STICK GRIGLIATI



vegano



senza glutine

COD. 1140038

confezione	busta 1000 g	tmc	30 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	90

**provenienza** Italia: Puglia, Basilicata, Calabria, Umbria

**ingredienti** Peperoni.

### modalità d'uso



6'

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 6 minuti. Utilizzare a piacere.



6'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.



## ZUCCHINE a FETTE GRIGLIATE



vegano



senza glutine

COD. 1140029

confezione	busta 1000 g	tmc	30 mesi
porzioni	8 da 120 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	72

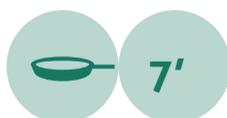
**provenienza** Italia: Emilia Romagna, Puglia, Basilicata, Calabria

**ingredienti** Zucchine.

### modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 7 minuti. Utilizzare a piacere.



Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 7 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 120 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.



## ZUCCHINE STICK GRIGLIATE



vegano



senza glutine

COD. 1140032

confezione	busta 1000 g	tmc	30 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	99

**provenienza** Italia: Emilia Romagna, Puglia, Basilicata, Calabria

**ingredienti** Zucchine.

### modalità d'uso



6'

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 6 minuti. Utilizzare a piacere.



6'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.



## MISTO DI VERDURE PER SOFFRITTO



vegano



senza glutine

COD. 9069

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
		n. conf. per crt.	12
		n. crt. per pallet	63

**provenienza** Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Abruzzo, Puglia

**ingredienti** Verdure in proporzione variabile: Carote, SEDANO, cipolla.

### modalità d'uso

Aggiungere il prodotto alla preparazione senza necessità di scongelarlo, avendo cura di richiudere la busta dopo l'utilizzo.



## PATATE SPICCHI PRONTO FORNO



vegano



senza glutine

COD. 1226034

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	6 da 150 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	108

**provenienza** Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Abruzzo, Calabria

**ingredienti** Patate 92%, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole.

### modalità d'uso



18'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 18 minuti.



## Peperonata



vegano



senza glutine

COD. 9494

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	6 da 150 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	99

**provenienza** Prodotto realizzato in Italia.

**ingredienti** Peperoni rossi e gialli 70%, polpa di pomodoro, cipolla, acqua, olio extra-vergine di oliva, sale, aglio.

### modalità d'uso



9'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente, mettere il coperchio e lasciare cuocere 9 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



10'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 160 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 10 minuti. Utilizzare a piacere.



## PREPARATO VEGETALE PER CAPONATA



vegano



senza glutine

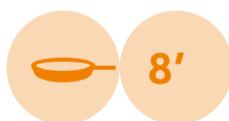
COD. 1140063

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	18 mesi
<b>porzioni</b>	6 da 150 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	99

**provenienza** Italia

**ingredienti** Vegetali in proporzione variabile: melanzane prefritte (melanzane, olio di semi di girasole), zucchine grigliate, peperoni grigliati, cipolla grigliata, pomodori semi essiccati.  
Può contenere tracce di UOVA, SOIA, LATTE e derivati.

### modalità d'uso



Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti. Utilizzare a piacere.



Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.



## VERDURE GRIGLIATE MISTE SAPORITE



vegano



senza glutine

COD. 1140024

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	18 mesi
<b>porzioni</b>	6 da 150 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	99

**provenienza** Prodotto realizzato in Italia.

**ingredienti** Verdure grigliate in proporzione variabile 92% (patate, melanzane, zucchine, peperoni), olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, aglio, basilico, origano, pepe nero, rosmarino, timo, peperoncino.

### modalità d'uso



9'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente, cuocere per 9 minuti circa a fuoco medio-alto, girando di tanto in tanto.



8'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.



## TRIS MEDITERRANEO



vegano

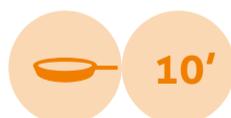
COD. 1140094

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	18 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	135

**provenienza** Prodotto realizzato in Italia.

**ingredienti** Zucchine, melanzane, peperoni, olio di semi di girasole. Può contenere tracce di SOIA.

### modalità d'uso



10'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente. Coprire con coperchio e cuocere per 10 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



6'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia rivestita di carta da forno. Infornare in forno ventilato pre-riscaldato a 200°C. Attendere il ripristino della temperatura e cuocere per 6 minuti. Utilizzare a piacere.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.



## Maxi BURGER ai VEGETALI GRIGLIATI e Scamorza (125 g)

COD. 1100053

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	18 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	108

**provenienza** Prodotto realizzato in Italia.

**ingredienti** vegetali grigliati in proporzione variabile 54% (zucchine, melanzane, peperoni), olio di semi di girasole, fiocchi di patate, albume d'UOVO pastorizzato, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), FORMAGGIO scamorza affumicata 2,7% (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), FORMAGGIO Grana Padano (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), pomodoro, cipolla rossa, fibra vegetale di carota, sale, estratto di lievito, origano, aglio, peperoncino.  
Può contenere tracce di: SOIA.

### modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 9 minuti. Togliere dal forno e servire.



Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 160°C e cuocere per 5 minuti fino a che non risulti dorato. Scolare, asciugare con la carta da fritto e servire.



Riscaldare la piastra a 240°C, adagiare il prodotto ancora surgelato, chiudere la piastra e cuocere per 8 minuti.



## COTOLETTA DI MELANZANA

COD. 1140053

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	18 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 120 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	99

**provenienza** Prodotto realizzato in Italia.

**ingredienti** Melanzane 50%, farina di frumento, olio di semi di girasole, amido di FRUMENTO acqua, sale, lievito di birra, paprika, curcuma. Può contenere tracce di UOVA, SOIA e LATTE.

### modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato pre-riscaldato a 200 °C. Attendere il ripristino della temperatura e cuocere per 12 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.



Portare l'olio nella friggitrice a 175 °C. Versare il prodotto ancora surgelato e lasciare cuocere per 4 minuti, fino a che non risulti dorato e croccante. Scolare, asciugare con la carta da fritto, regolare di sale e servire.



## Doratine Melanzane e Scamorza

COD. 1225039

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	18 mesi
<b>porzioni</b>	6 da 150 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	144

**provenienza** Prodotto realizzato in Italia.

**ingredienti** Melanzane grigliate 42%, farina di mais, olio di semi di girasole, fagioli borlotti, acqua, FORMAGGIO Scamorza affumicata 4% (LATTE, sale, caglio microbico, fermenti lattici), fiocchi di patate, farina di FRUMENTO, FORMAGGIO Grana Padano (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVA), farina di riso, prezzemolo, sale, amido di frumento, paprica, curcuma. Può contenere tracce di: SOIA, SEDANO, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI.

### modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato su una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 210 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 9 minuti.



Portare l'olio nella friggitrice a 170 °C. Versare il prodotto ancora surgelato e lasciare cuocere per 4 minuti e mezzo fino a che non risulti dorato e croccante. Scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.



## Gran FRITTO DI Mare

COD. 1120169

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	6 da 150 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	108

**provenienza** Prodotto realizzato in Italia.

**ingredienti** Vegetali 25% (zucchine, melanzane, peperoni), anelli e ciuffi di CALAMARI 23%, farina di FRUMENTO, olio di semi di girasole, farina di mais, acqua, code di MAZZANCOLLE 6%, sale, amido di tapioca, agenti lievitanti: bicarbonato acido di sodio, pirofosfato di sodio; aromi naturali. Prodotto in uno stabilimento che lavora anche: UOVA, SOIA, SEDANO, PESCE, LATTE e derivati.

### modalità d'uso



Preriscaldare il forno a 205 °C. Disporre il prodotto ancora surgelato in una teglia con carta da forno, senza sovrapporlo. Cuocere per 8 minuti.



Portare l'olio nella friggitrice a 180 °C, versare il prodotto surgelato e lasciare cuocere per 4 minuti. Scolare bene su carta da cucina prima di servire.



## Gran FRITTO MISTO PASTELLATO

COD. 1225006

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	18 mesi
<b>porzioni</b>	6 da 150 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	126

**provenienza** Prodotto realizzato in Italia.

**ingredienti** Vegetali in proporzione variabile 55% (zucchine, spinaci, cavolfiori, carote, peperoni, broccoli), farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale, aroma naturale. Può contenere tracce di SOIA, LATTE e UOVA.

### modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 200 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 13 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.



Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 185 °C per 6 minuti fino a che non risulti dorato e croccante, scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.



## CHICCHI DI CAVOLFIORE



vegano



senza glutine

COD. 8362

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	5 da 200 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	144

**provenienza** Italia: Emilia Romagna, Marche, Puglia, Basilicata, Calabria

**ingredienti** Cavolfiore

### modalità d'uso



8'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



9'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 160 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere per 9 minuti.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 200g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.



## Cous cous con Verdure



vegano

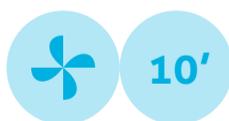
COD. 1090171

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	4 da 250 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	162

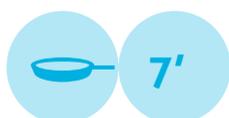
**provenienza** Prodotto realizzato in Italia.

**ingredienti** COUS COUS parzialmente cotto 50% (acqua, semola di GRANO duro), fagiolini, carote, fagioli rossi, cipolla rossa, peperoni grigliati, piselli, cavolfiore, pomodorini semi-essiccati, ceci, zucchine grigliate. Prodotto in uno stabilimento che utilizza fave.

### modalità d'uso



Preriscaldare il forno a 150 °C, versare direttamente nella teglia 200 g di acqua e 50 g di olio ed aggiungere il prodotto ancora surgelato. Infornare, attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 10 min.



Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente insieme a 200 g di acqua e 50 g di olio. Chiudere con coperchio e cuocere per 7 minuti.



Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 250 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.



## Insalata 5 Cereali Integrali e Fantasia di Verdure

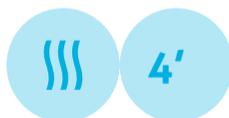
COD. 1140050

confezione	busta 1000 g	tmc	20 mesi
porzioni	4 da 250 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	180

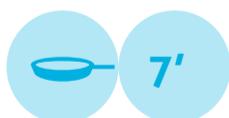
**provenienza** Prodotto realizzato in Italia.

**ingredienti** Cereali integrali in proporzione variabile 50% (GRANO farro, ORZO, riso, AVENA, GRANO), fagiolini, peperoni grigliati, cavolfiore, carote, ceci, broccoli, fagioli Red Kidney, SOIA edamame. Prodotto in uno stabilimento che utilizza fave.

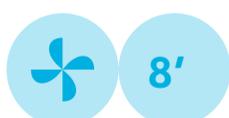
### modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 4 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 7 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 150 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti. Utilizzare a piacere.



Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 250 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.



## Misto Benessere



vegano



senza glutine

COD. 1140034

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	6 da 150 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	81

**provenienza** Prodotto realizzato in Italia.

**ingredienti** Vegetali in proporzione variabile: cavolfiori, broccoli, cavolini di Bruxelles, cavolo romanesco.

### modalità d'uso



7'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 7 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



11'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio e 1/4 lt di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 11 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



6'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 6 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.



## PEPERONI ARROSTITI Senza PELLE



vegano



senza glutine

COD. 114055

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 120 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	72

**provenienza** Italia: Puglia, Basilicata, Calabria, Umbria

**ingredienti** Peperoni.

### modalità d'uso



7'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 7 minuti.



8'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 120 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.



## Quinoa con Verdure



vegano



senza glutine

COD. 1140069

confezione	busta 1000 g	tmc	20 mesi
porzioni	4 da 250 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	180

**provenienza** Prodotto realizzato in Italia.

**ingredienti** Quinoa parzialmente cotta 35% (quinoa, acqua), carote, fagiolini, peperoni grigliati, mais, piselli, cipolla rossa, zucchine, bacche di Goji 3%. Senza Glutine.

### modalità d'uso



9'

Versare il prodotto ancora surgelato in una teglia con 200 g di acqua e 45 - 50 g d'olio extravergine di oliva. Preriscaldare il forno a 150° C e cuocere per 9 minuti dalla ripresa della temperatura.



7'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con 200 g di acqua e 45 - 50 g di olio extravergine di oliva. Coprire con coperchio e cuocere per 7 minuti, mescolando di tanto in tanto.



4'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 250 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.



## CARCIOFI SPICCHI GUSTO RICCO



vegano



senza glutine

COD. 8294

confezione

busta 150 g

tmc

24 mesi

n. conf. per crt.

12

n. crt. per pallet

180

provenienza

Prodotto realizzato in Italia

ingredienti

Carciofi a spicchi 92%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, rosmarino, aglio.

modalità d'uso



6'

Versa i CARCIOFI surgelati in una padella antiaderente con un cucchiaio di acqua e cuoci per 6 minuti circa, senza coperchio, girando di tanto in tanto.



3'

Appoggia la busta ancora sigillata su un piatto, con la saldatura posteriore rivolta verso l'alto. Metti il piatto nel microonde e avvialo per 3 minuti a 750 Watt o per 2 minuti e mezzo a 900 Watt. Terminata la cottura togli il piatto e la busta dal microonde e attendi 1-2 minuti prima di aprire la confezione. Versa i CARCIOFI in un recipiente e utilizzali nel modo desiderato. **ATTENZIONE:** non aprire né forare la confezione prima di metterla nel microonde. Dopo la cottura la busta è molto calda, toccala solo alle estremità.



## CONTORNO GUSTO RICCO



vegano



senza glutine

COD. 8296

confezione

busta 150 g

tmc

20 mesi

n. conf. per crt.

12

n. crt. per pallet

180

provenienza

Prodotto realizzato in Italia

ingredienti

melanzane prefritte (melanzane, olio di semi di girasole), carote, taccole (piselli mangiatutto), fagiolini.

modalità d'uso



4'

Versa il CONTORNO surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva. Chiudi con coperchio e cuoci per 4 minuti e mezzo circa.



3'

Appoggia la busta ancora sigillata su un piatto, con la saldatura posteriore rivolta verso l'alto. Metti il piatto nel microonde e avvialo per 3 minuti a 750 Watt o per 2 minuti e mezzo a 900 Watt. Terminata la cottura togli il piatto e la busta dal microonde e attendi 1-2 minuti prima di aprire la confezione. Versa il CONTORNO in un recipiente e utilizzalo nel modo desiderato. ATTENZIONE: non aprire né forare la confezione prima di metterla nel microonde. Dopo la cottura la busta è molto calda, toccala solo alle estremità.



## SPINACI GUSTO RICCO



vegano



senza glutine

COD. 8297

confezione

busta 150 g

tmc

18 mesi

n. conf. per crt.

12

n. crt. per pallet

180

provenienza

Prodotto realizzato in Italia

ingredienti

Spinaci 92%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, aglio.

modalità d'uso



5'

Versa gli SPINACI surgelati in una padella antiaderente con un cucchiaio di acqua e cuoci per 5 minuti circa, senza coperchio, girando di tanto in tanto.



3'

Appoggia la busta ancora sigillata su un piatto, con la saldatura posteriore rivolta verso l'alto. Metti il piatto nel microonde e avvialo per 3 minuti a 750 Watt o per 2 minuti e mezzo a 900 Watt. Terminata la cottura toglì il piatto e la busta dal microonde e attendi 1-2 minuti prima di aprire la confezione. Versa gli SPINACI in un recipiente e utilizzali nel modo desiderato. **ATTENZIONE:** non aprire né forare la confezione prima di metterla nel microonde. Dopo la cottura la busta è molto calda, toccala solo alle estremità.



## Carote Rustiche InTavola

COD. 8336



vegano



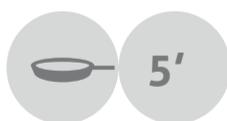
senza glutine

confezione	busta 170 g	tmc	18 mesi
		n. conf. per crt.	12
		n. crt. per pallet	180

provenienza Prodotto realizzato in Italia

ingredienti Carote 92%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, condimento bianco (aceto di vino bianco, mosto d'uva concentrato), rosmarino, zucchero, aglio. Può contenere tracce di SOIA.

modalità d'uso



Versa le Carote Rustiche ancora surgelate in una padella antiaderente. Copri e cuoci a fuoco moderato per 5 minuti, mescolando un paio di volte.



Appoggia la busta ancora sigillata su un piatto, con la saldatura posteriore rivolta verso l'alto. Metti il piatto nel microonde e avvialo per 3 minuti. Terminata la cottura togli il piatto e busta dal microonde e attendi 1-2 minuti prima di aprire la confezione. Versa le CAROTE RUSTICHE in un recipiente e utilizzale nel modo desiderato. Attenzione: non aprire né forare la confezione prima di metterla nel microonde. Dopo la cottura la busta è molto calda, toccala solo alle estremità.



## Mais BIO



vegano



senza glutine

COD. 1140061

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	144
provenienza	UE		
ingredienti	Mais.		

### modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 2-3 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 1 minuto, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.



