



**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

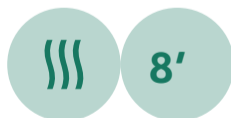
COD. 8298

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.

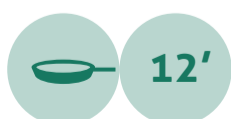
modalità d'uso



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

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	20 da 125 g	n. conf. per crt.	3
		n. crt. per pallet	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

confezione	busta 2500 g	tmc	36 mesi
porzioni	25 da 100 g	n. conf. per crt.	1
		n. crt. per pallet	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

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	25 da 100 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	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

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

provenienza	Italia: Emilia Romagna, Abruzzo, Lombardia, Veneto, Marche, Puglia Calabria
ingredienti	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

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

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

ingredienti Piselli.

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. Usare nel modo desiderato.



10'

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.



9'

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.



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.



POMODORI SEMI-DRY



vegano



senza glutine

COD. 1140059

confezione	busta 500 g	tmc	18 mesi
porzioni	10 da 50 g	n. conf. per crt.	8
		n. crt. per pallet	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

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	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

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	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

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, 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



7'

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.



7'

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.



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.



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

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

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



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.



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

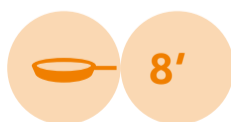
COD. 1140063

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	6 da 150 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	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



8'

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.



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. Utilizzare a piacere.



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.



VERDURE GRIGLIATE MISTE SAPORITE



vegano



senza glutine

COD. 1140024

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	6 da 150 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	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



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



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.



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



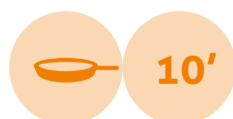
COD. 1140094

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

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

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

modalità d'uso



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.



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.



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

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	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

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	8 da 120 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	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

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	6 da 150 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	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

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	6 da 150 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	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

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	6 da 150 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	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

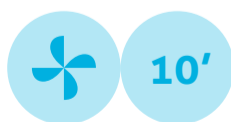
COD. 1090171

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

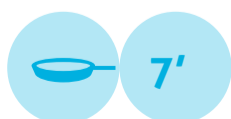
provenienza Prodotto realizzato in Italia.

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.

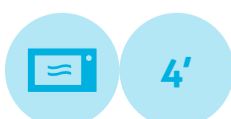
modalità d'uso



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

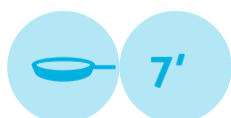
provenienza Prodotto realizzato in Italia.

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.

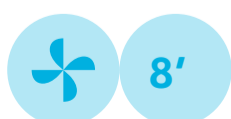
modalità d'uso



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

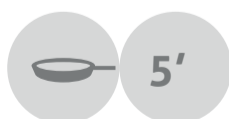
COD. 8297

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



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.



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 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



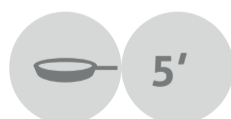
senza glutine

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 toglì 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



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 2-3 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



1'

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.



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.

