



LINEA

Colazione

il mattino ha LORO in bocca



CH&F Bertolini

Indice

<i>Specialisti in food e service</i>	3
Visione, differenza, missione	4
Valori	7
Servizi	8
Linea integrale e linea senza glutine	13
Lievito madre	14
Partner	15
<i>Prelievitati (pronto forno)</i>	17
Burro	18
Margarina	22
Melange	28
Linea vegana	30
Linea premium	34
Linea mini	38
Croissant da lievitare	40
<i>Pronto consumo</i>	43
Snack dolci	44
Macarons	56
<i>Farciture</i>	61
Confetture e creme temperatura ambiente	62
Confetture e creme sac-à-poche	64
Farciture da dosatore/dispenser	66
Topping	68



Ch&f Bertolini

//// SPECIALISTI IN FOOD SERVICE ////

Prodotti selezionati, consulenza e servizi personalizzati per bar, caffetterie, pub, birrerie, pasticcerie, ristoranti, pizzerie e strutture ricettive.



Da quasi 50 anni, Ch&f Bertolini fornisce prodotti alimentari per Bar, Caffetterie, Alberghi, Pasticcerie, Gelaterie, Ristoranti, Pub, Birrerie, Pizzerie e Strutture ricettive. Seleziona solo merce di qualità e la distribuisce con precisione e puntualità; con un assortimento composto da migliaia di referenze è in grado di rifornire adeguatamente tutte le attività che ne facciano richiesta.



Visione

Sentirsi parte di una squadra significa condividere gli obiettivi, la fatica, i sacrifici e la gioia; giorno dopo giorno.



Sappiamo fare la differenza

Il succo della ristorazione è il saper prendersi cura dei propri clienti, delle loro esigenze e dei loro gusti che mutano nel tempo. Ch&f Bertolini, oltre a prodotti di qualità selezionati tra i migliori produttori d'Europa, offre un servizio di consulenza formativa sulla scelta, preparazione e servizio di questi prodotti supportando i propri clienti in un percorso strategico di differenziazione.



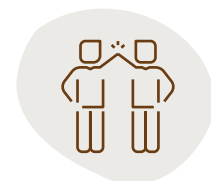
Missione

La nostra missione è contribuire al successo dei nostri clienti creando opportunità di differenziazione e attraverso la fornitura di prodotti alimentari selezionati, consulenza personalizzata e servizio dedicato.



I nostri valori

Ci prendiamo cura dei clienti come se fossero delle estensioni della nostra azienda, dedicandoci alla costante ricerca di nuove idee da sviluppare con loro, nella consapevolezza che sentirsi parte di una squadra significa condividere gli obiettivi, la fatica, i sacrifici e la gioia; giorno dopo giorno. L'attenzione verso ogni mutamento dei fabbisogni del cliente e del mercato ci sprona ad offrire prodotti sempre nuovi e soluzioni innovative.



Senso di appartenenza

Sentirsi parte di una squadra significa condividere gli obiettivi, la fatica, i sacrifici e la gioia; giorno dopo giorno.



Collaborazione

Crediamo nella collaborazione e nell'aiuto reciproco, nella convinzione che così facendo si raggiungano gli obiettivi prima e meglio.



Dialogo

Solo un rapporto diretto, aperto e franco permette di comprendere le specifiche esigenze di ognuno dentro e fuori azienda. Il dialogo è indispensabile per costruire un ambiente sano e rapporti sociali.



Cura

Ci prendiamo cura di tutto quello che ci circonda: dei nostri clienti, dei nostri colleghi, dei prodotti che trattiamo e dell'ambiente.

Servizi

Servizi personalizzati nella più completa trasparenza

Il nostro successo si misura sul successo dei nostri clienti; per questo Ch&f Bertolini si assicura di creare una vera collaborazione con loro, fornendo servizi di qualità nella più completa trasparenza.

Ad ogni cliente viene assegnato un agente con un'ampia esperienza nel settore e una perfetta conoscenza del territorio, in grado di fornire consulenze personalizzate, orientando il cliente verso le soluzioni più adatte al proprio business.

Si tratta di una fitta rete, che permette all'agente di potersi concentrare su un numero limitato di esercizi, in modo da creare un rapporto diretto e personale, per una vera comprensione delle esigenze di ognuno.



Distribuzione capillare

OVUNQUE VOI OPERATE

Grazie ad una flotta di veicoli attrezzati per il trasporto di alimentari a tre diverse temperature (secco-fresco- gelo) Ch&f Bertolini è in grado di realizzare una distribuzione capillare in tutto il territorio servito, a partire dai suoi magazzini e grazie ai suoi nutriti gruppi addetti alla logistica.

Flessibilità e pro-attività

AL VOSTRO SERVIZIO

In caso di urgenza il personale di Ch&f Bertolini è in grado di applicare una certa elasticità alle consegne programmate, riprogrammando la distribuzione in modo da soddisfare le necessità urgenti nel minor tempo possibile, anche al di fuori dei consueti itinerari di consegna.



43

VEICOLI ATTREZZATI

per il trasporto di alimentari a tre diverse temperature (secco - fresco - gelo).

5

MAGAZZINI

grazie ai quali Ch&f Bertolini è in grado di realizzare una distribuzione capillare in tutto il territorio servito.

230

ADDETTI ALLA LOGISTICA

permettono consegne rapide dei prodotti Ch&f Bertolini a tutti coloro che ne fanno richiesta.

Prodotti certificati

SOLO IL MEGLIO

Tutti i prodotti commercializzati sono stati selezionati secondo elevati standard di qualità. Ogni articolo consegnato proviene da produttori di comprovata affidabilità e in possesso di tutte le certificazioni di qualità e sicurezza previsti. Al contempo l'assortimento di Ch&f Bertolini riporta migliaia di articoli; un numero tale da consentire ad ogni esercente di diversificare la propria offerta, differenziandosi dai concorrenti e proponendo sempre cose nuove ai propri clienti.



Comodato attrezzature

UN SPECIFICO SUPPORTO

Ch&f Bertolini mette a disposizione dei suoi clienti un servizio di comodati per le attrezzature, con riparazione sul posto in caso di piccoli guasti o ritiro e sostituzione nei casi più complessi. Inoltre con il servizio resi, è possibile restituire la merce acquistata per errore o in eccesso. Questi servizi sono attivi anche per sagre, feste ed eventi temporanei.





Linea integrale

La ricchezza del grano in ogni sua parte; i nostri prodotti integrali sono più digeribili, ricchi di fibre e minerali e soprattutto sempre più ricercati.



Linea senza glutine

Le ragioni per rinunciare al glutine vanno oltre la celiachia, tanto che il settore gluten-free è in costante crescita. Le nostre proposte per rinunciare al glutine e non alla colazione.

Lievito madre

Con il lievito madre si ottengono prodotti più fragranti, si conservano più a lungo e sono più digeribili grazie al processo di fermentazione più lungo rispetto al più comune lievito di birra.



Per sapere di più sui prodotti specifici in cui è stato impiegato il lievito madre rivolgetevi al vostro consulente di riferimento.

I nostri partner





Per iniziare piacevolmente la giornata!



Prelievitati

PRONTO FORNO

I nostri croissant prelievitati consentono un rapido utilizzo direttamente dal congelatore al forno, con risultati eccellenti in tempi molto brevi e con sprechi molto limitati.

Sono disponibili prodotti al burro, alla margarina, melange, vegani, mini e linea premium.



Burro



Margarina



Melange



Linea
Vegana



Linea
Premium



Linea
Mini



Croissant
da lievitare



Burro

Il sapore della tradizione francese alla base di qualsiasi croissant trova il suo segreto nella scioglievolezza e il gusto del burro di prima qualità, da gustare con farciture o nella sua semplicità.



Croissant premium curvo al burro di Francia

70 g	+/- 21 min. cottura	+/- 185°	48 pz



Croissant burro vuoto

70 g	18 min. cottura	165° (ventilato)	60 pz



Croissant integrale e cereali

70 g	+/- 21 min. cottura	170°-190°	48 pz
anche in versione premium			
80 g	20-22 min. cottura	160-170° (ventilato)	48 pz



Croissant integrale frutti di bosco

100 g	28-30 min. cottura	160° (statico)	40 pz



Croissant integrale al miele

28-30 min. di cottura con forno statico a 160°			
90 g	21-23 min. cottura	170° (ventilato)	48 pz
80 g	22-25 min.	165°-170°	60 pz



Cornetto al pistacchio

85 g	23-25 min. cottura	165-170°	50 pz

Croissant farcito all'albicocca

90 g 17-18 min. cottura 165-170° (ventilato) 40 pz

Croissant farcito al lampone

95 g 17-181 min. cottura 170-175° (ventilato) 40 pz



Croissant farcito al cacao-nocciole

90 g 17-18 min. cottura 165-170° (ventilato) 40 pz

Croissant alla crema pasticcera

95 g +/- 21 min. cottura 185° 48 pz

Croissant albicocca e pesca

100 g 21-23 min. cottura 170° (ventilato) 40 pz



anche in versione premium

Croissant multicereale al mirtillo

90 g 21-23 min. cottura 170° (statico) 48 pz

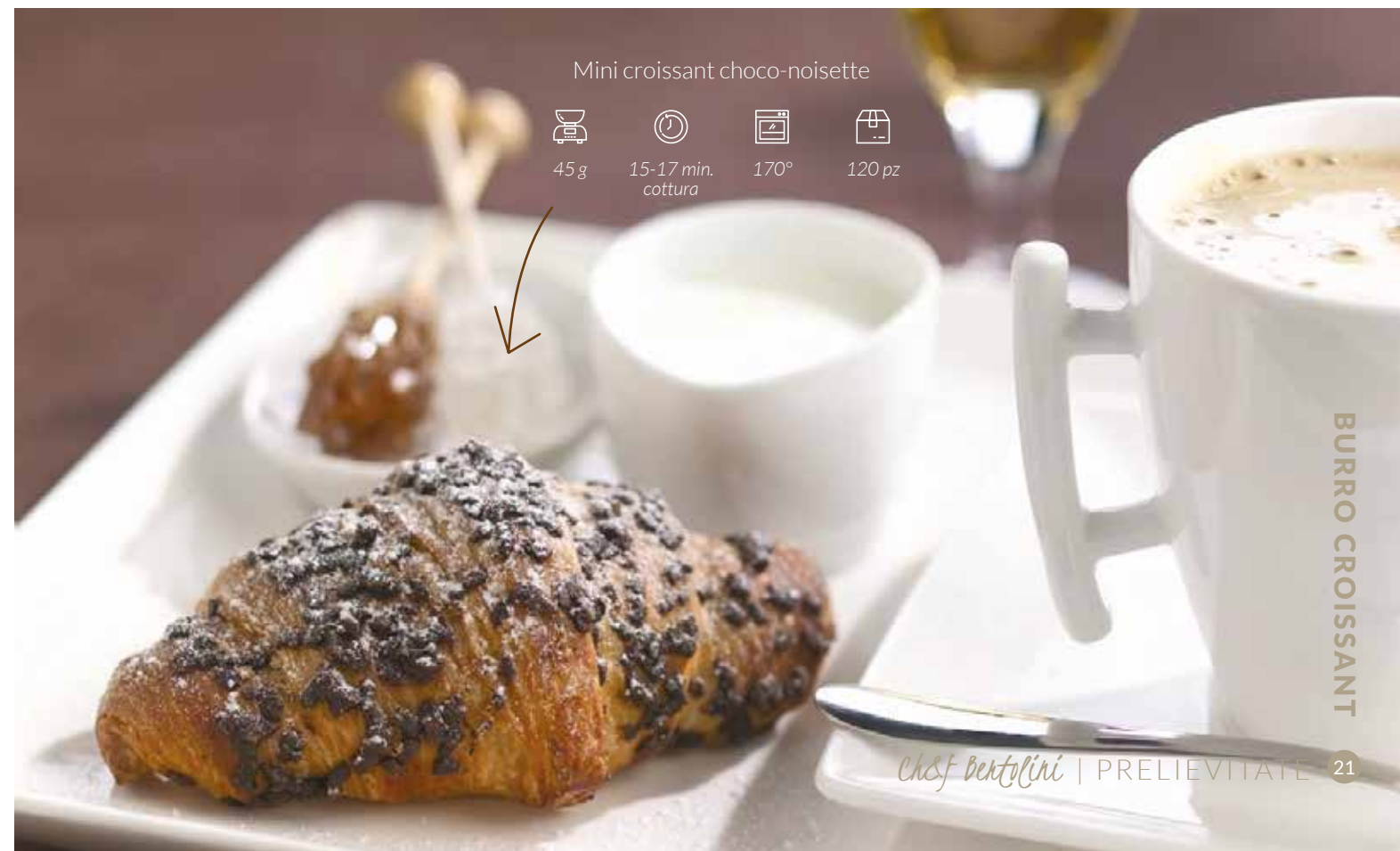


Croissant Burro Maison Heritage

70 g 22-24 min. cottura 160° (statico) 60 pz

Mini croissant choco-noisette

45 g 15-17 min. cottura 170° 120 pz



Margarina



Grazie al punto di fusione più alto e la minore quantità di acqua la margarina offre un'ottima variante al classico burro, favorendo la leggerezza e la friabilità del prodotto.



Cornetto "1980" vuoto

85 g 22-25 min. cottura 165-170° 50 pz



Croissant dritto prelievitato al cioccolato

95 g 23 min. cottura 170-190° 48 pz



Cornetto cereali e arancia

80 g 25 min. cottura 180-190° 50 pz



Cornetto vuoto "mamita"

75 g 22-25 min. cottura 165-170° 50 pz



Premium croissant superfarcito all'albicocca

95 g +/- 21 min. cottura 170-190° 48 pz



Ischia cornetto doppio impasto vuoto

80 g 23-25 min. cottura 170° 40 pz





Polacca



80 g



20-25 min.
cottura



180°



50 pz



Shell maxi con crema di latte



110 g



22-26 min.
cottura



190°



50 pz



Conchiglia nocciola



85 g



22-26 min.
cottura



190°



60 pz



Casanova



80 g



25-30 min.
cottura



170°



50 pz



Perla crema latte e panna



90 g



22-26 min.
cottura



190°



60 pz



Treccia crema



95 g



18-20 min.
cottura



170°



60 pz



Fagottino cioccolato



73 g



20 min.
cottura



170°



60 pz



Fagottino crema



69 g



17-20 min.
cottura



160-170°



60 pz





MARGARINA



Lemoncino



80 g



25 min.
cottura



170°



50 pz



Cuor di sfoglia ciok



95 g



28-30 min.
cottura



170-180°



50 pz



Pasticciotto crema



80 g



12-15 min.
cottura



220°



24 pz



Pasticciotto pistacchio



80 g



12-15 min.
cottura



220°



24 pz



Intreccio rondò frutti rossi



90 g



22-26 min.
cottura



190°



60 pz



Intreccio rondò nocciola



90 g



22-26 min.
cottura



190°



60 pz



Strudino



85 g



20 min.
cottura



200°



70 pz



Zaffiro crema pasticcera



95 g



22-26 min.
cottura



190°



60 pz



Melange



Per chi non vuole rinunciare al gusto classico del burro né alla friabilità della margarina, una linea di prodotti fatti con entrambi gli ingredienti!

Croissant Harmonie

90 g	21-23 min. cottura	170° (ventilato)	48 pz



Croissant superfarcito all'albicocca
Harmonie

90 g	21-23 min. cottura	165-170°	48 pz



Croissant superfarcito al cioccolato
Harmonie

90 g	21-23 min. cottura	170°	48 pz



Croissant superfarcito alla crema
vaniglia Harmonie

90 g	21-23 min. cottura	170°	48 pz



Linea Vegana

La scelta salutare e in linea con gli ultimi trend alimentari, per prodotti di alta qualità senza rinunciare al gusto.

Croissant vegani

70 g

48 pz



Croissant vegano gran farro e mora



90 g



23-25 min.
cottura



170°
(ventilato)



50 pz



Cornetto vegano vuoto Morgano



70 g



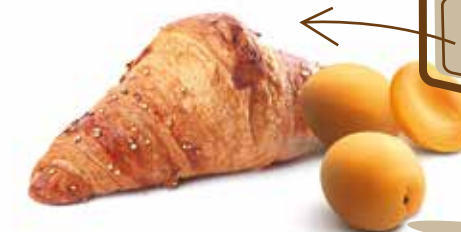
23-25 min.
cottura



165-170°



50 pz



con fermenti
lattici

Cornetto vegano albicocca al fruttosio



85 g



20-22 min.
cottura



200°



70 pz

LINEA VEGANA

Chef Bertolini | PRELIEVATE



Croissant vegano pesca, aloe e curcuma

100 g 21-23 min. cottura 170° 48 pz



Croissant vegano limone e zenzero

100 g 21-23 min. cottura 170° 48 pz



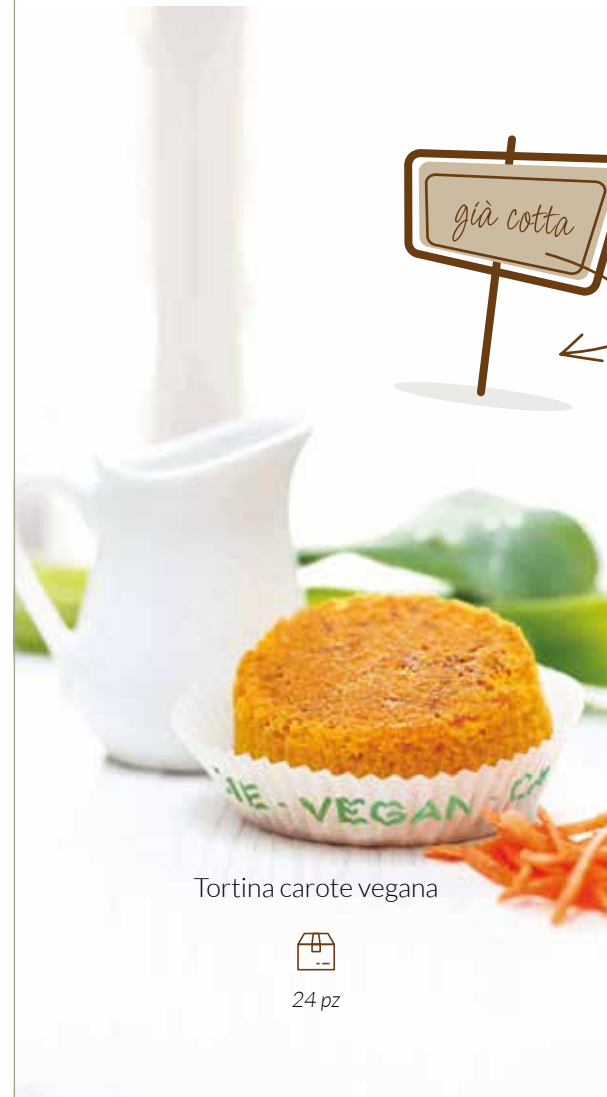
Fagotto ai cereali antichi e frutti rossi vegano

85 g 22-25 min. cottura 165-170° 50 pz



Croissant vegano farro e quinoa

80 g 18-20 min. cottura 170 (ventilato) 56 pz



Tortina carote vegana

24 pz



Croissant vegano ripieno di arancia

85 g 21 min. cottura 170-190° 48 pz



Cornetto curvo vuoto vegano

72 g 20-22 min. cottura 200° (ventilato) 60 pz



Cornetto vegano agrumi e carote

85 g 26-30 min. cottura 160-170° 40 pz

Linea Premium



Le migliori variazioni sul tema, composizioni più audaci al di là della classica forma a cornetto.



Treccia maple pecan

95 g	18 min.	190°	100 pz
73 g	18 min. cottura	190°	64 pz



Fagottino 3 cioccolati

100 g	30-32 min. cottura	160°	60 pz



Corona alla mela

98 g	18 min. cottura	170-190°	48 pz



Treccia mirtilli rossi

90 g	16-17 min. cottura	170-175°	70 pz



Panino rotondo pronto forno con uva

105 g	21 min. cottura	185°	36 pz



Canestrella alla vaniglia

98 g	18 min. cottura	190°	48 pz



Ventaglio al limone



88 g 18 min. cottura 170-190° 48 pz

Bun'n'roll



85 g 15-16 min. cottura 165-170° 50 pz



Fagotto cioccolato bianco e lampone

80 g 24-27 min. cottura 160-170° 45 pz



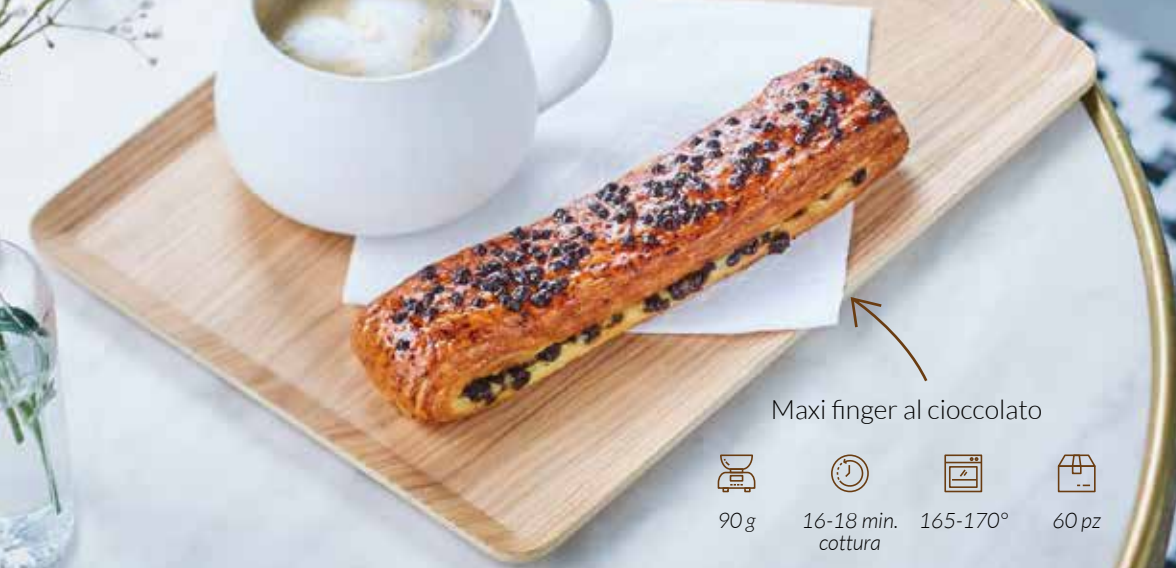
Sfogliatella crema catalana

90 g 22-26 min. cottura 190° 24 pz



Sfogliatella crema e mela

90 g 25-28 min. cottura 175° (ventilato) 60 pz



Maxi finger al cioccolato

90 g 16-18 min. cottura 165-170° 60 pz



Storica albicocca

75 g 20 min. cottura 170° 40 pz



Budino di riso

90 g 20 min. cottura 180° (ventilato) 36 pz



Storica al pistacchio

80 g 20 min. cottura 170° 40 pz



Ricottino al cioccolato

90 g 20 min. cottura 180° (ventilato) 36 pz



Linea mini



*Tutto il gusto
della colazione
in formato concentrato!*



1

Mini croissanteria all'albicocca
40 g • 18 min. cottura • 185° • 108 pz

2

Mini albergo vuoto c/zucchero
40 g • 20 min. cottura • 170° • 80 pz

3

Mini croissant al cioccolato/nocciola
45 g • 18 min. cottura • 185° • 108 pz

4

Mini croissant alle mandorle
45 g • 18 min. cottura • 185° • 108 pz

5

Mini danish
43 g • 112 pz

6

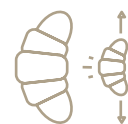
Premium assortimento mini croissant farciti
45 g • 18 min. cottura • 170-190° • 108 pz

7

Assortimento dolce midi
38-42 g • 20 min. cottura • 175° • 4 kg per confezione

8

Mini girella al burro
30 g • 13-15 min. cottura • 170° • 150 pz



Croissant da lievitare



Per una fragranza nell'aria
inconfondibile e irresistibile, per una
freschezza irraggiungibile da altri
prodotti!



Casanova



Croissant curvo da lievitare

CROISSANT DA LIEVITARE



Vasta selezione da gustare
di per sé o in compagnia di caffè,
latte, cappuccino o tè.



Pronto consumo

Una serie di prodotti di alta qualità dall'immediata disponibilità,
pronti per essere consumati dai clienti.



Snack dolci Macaron



Mini ciambella vuota



Mini ciambella crema



Krapfen crema



Mini krapfen crema



Ciambella vuota



Ciambella crema



Krapfen vuoto



Krapfen albicocca



Mini krapfen albicocca



Maritozzo



Cookie al cioccolato



Crostatina al limone



Crostatine vari gusti



Dolce mele



Cartocci di sfoglia



Mix dots. premium



Safari dots. farcito



Donuts mix fashion



Dots c/bombon



Risini cotti ovali





Sbrodoloni



Pasticciotto crema



Pasticciotto pistacchio



Snack dolci senza glutine



Tulipano cioccolato bianco



Tulipano pistacchio



Tulipano
cioccolata nocciola



Tulipano
cioccolato





Tulipano albicocca



Mini tulipano mirtillo



Mini tulipano albicocca



Tulipano Red Velvet



Mini tulipano cioccolato bianco



Tulipano mirtillo



Tulipano
berri/fragola



Waffel



Pancake







Cheese cake caramello e arachidi



Cheese cake lampone



Mousse tre cioccolati



Mousse al limone



Oh my good



Yogurt fichi e noci



Passione vaniglia



Tiramisù



Veneziana





Macarons

- 1 Caramello
- 2 Cheesecake
- 3 Cocco
- 4 Liquirizia
- 5 Tiramisù
- 6 Arancio e cioccolato fondente



- 7 Banana dark chocolate
- 8 Caffè
- 9 Cannolo siciliano
- 10 Cioccolato fondente
- 11 Cioccolato al latte
- 12 Fragola

- 13 Lampone
- 14 Limone
- 15 Mango
- 16 Mojito
- 17 Nocciola

- 18 Pistacchio
- 19 Ribes nero
- 20 Ricotta e visciole
- 21 Sacher
- 22 Vaniglia
- 23 Yougurt e lampone





Caramello



Cheesecake



Cocco



Lampone



Limone



Mango



Liquirizia



Tiramisù



Arancio e cioccolato fondente



Mojito



Nocciola



Pistacchio



Banana dark chocolate



Caffè



Cannolo siciliano



Ribes nero



Ricotta e visciole



Sacher



Cioccolato fondente



Cioccolato al latte



Fragola



Vaniglia

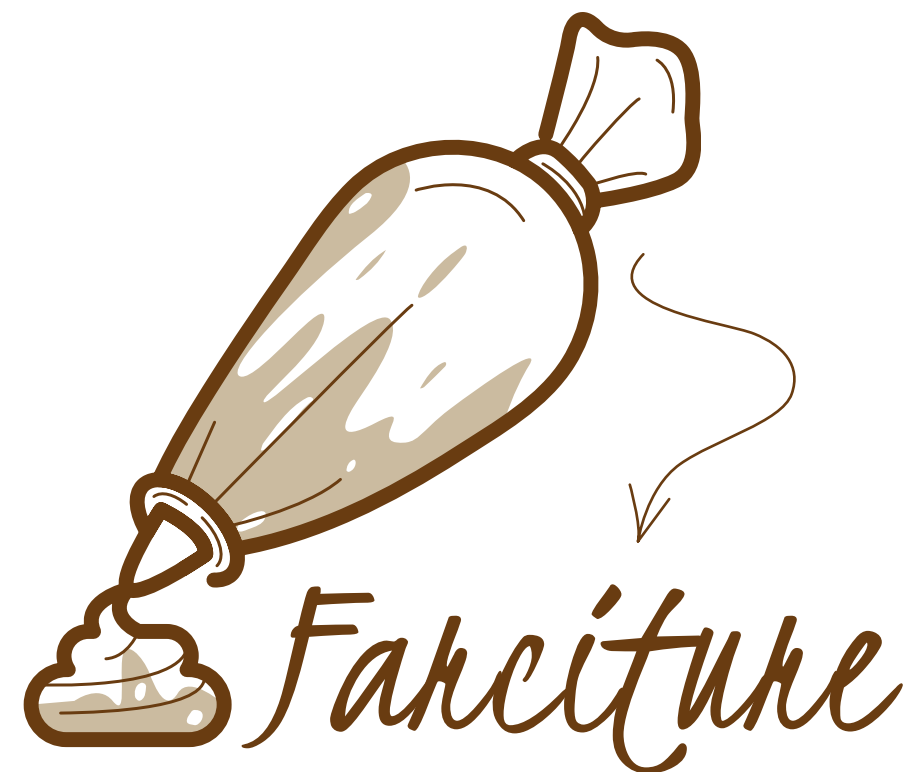


Yougurt e lampone





È ancora la qualità a fare la differenza



CONFETTURE E CREME - TOPPING

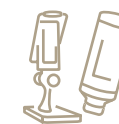
Le marmellate come quelle fatte dalla nonna, le creme per i cornetti e i bomboloni, i topping per il tocco finale dei dolci.



Confetture e creme
temperatura ambiente



Confetture e creme
sac-à-poche gelo



Farciture da
dosatore/dispenser



Topping

Confetture e cheme

temperatura ambiente



Le classiche confetture nel
formato più comune

5 kg



Chococrem bianco

5 kg



Confettura a frutti di bosco

5 kg



Confettura a lamponi

5 kg



Cukicrem gianduia nocciole

5 kg



Nocciolata bianca
cr.latte/nocciola

5 kg



Passata albicocca multiuso

3 kg



Cream pistacchio

5 kg



Caravella granocciola

3 kg



Nutella

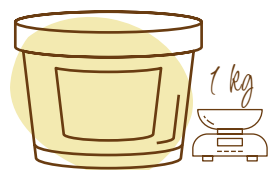


TEMPERATURA AMBIENTE

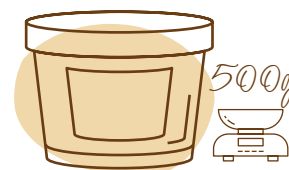
Confetture e creme

Sac-à-poche

Le farciture già pronte all'uso
in formato sac-à-poche



Crema pasticciera



Crema pasticciera



Farcitura albicocca



Crema al mascarpone
premium



Crema pistacchio



Crema cioccolato bianco



Farcitura bosco



Farciture da dosatore / dispenser

*Il formato perfetto per un utilizzo che
enfatica il gusto, senza sprechi.*



Confettura di frutti di bosco



Confettura pesca



Confettura fragola



Confettura gianduia



Confettura albicocca



Confettura pistacchio





Topping

Il tocco finale per rendere tutto speciale.



Scaglie di cioccolato fondente



Granella nocciole



Biscottino imbustato mono dose



Granella di pistacchio



Sigarette wafer cacao



L'offerta di prodotti qui riportata è solo una rappresentazione dell'assortimento di Ch&f Bertolini, che è stato pensato per affrontare le diverse esigenze alimentari di ogni attività ristorativa.

Contatti il suo agente di zona o una delle nostre sedi per scoprire una vasta gamma di generi alimentari di alta qualità, per trovare il mix perfetto di prodotti che farà davvero la differenza per la sua attività.

I nostri esperti consulenti sono pronti ad assisterla e offrirle *consulenze personalizzate* sulla nostra selezione di prodotti gastronomici.

Non lasciare che la tua attività Ho.Re.Ca. sia ordinaria quando può essere straordinaria. Contatti il tuo agente di zona per avere l'opportunità di *distinguersi nel mercato* grazie a una selezione di prodotti di alta qualità studiata appositamente per la sua attività





Ch&F Bertolini

SEDE LEGALE

Ch&F Bertolini S.p.A.

Via San Giacomo, 52 · 30026 Portogruaro (VE)

Tel. 0421 27 16 70 · Fax 0421 27 16 52

info.bertolini@chef.it

chef.it

DISTRIBUZIONE
BRESCIA

Via Travagliato, 34
Torbole Casaglia (BS)
Tel. 030 21 50 315
info@maxigelsrl.it

DISTRIBUZIONE
PADOVA

Corso Stati Uniti 23/D
Padova (PD)
Tel. 049 89 31 428
chef.bertolini@chef.it

DISTRIBUZIONE
VENEZIA

Via San Giacomo, 52
Portogruaro (VE)
Tel. 0421 27 16 70
info.bertolini@chef.it

DISTRIBUZIONE
GORIZIA

Via Forans, 2
Romans d'Isonzo (GO)
Tel. 0481 95 07 20
info.romans@chefbertolini.191.it