



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
Linea speciali	27
Linea vegana	30
Linea sfoglia	32
Linea mini	36
Croissant da lievitare	38
<i>Pronto consumo</i>	41
Krapfen e ciambelle	42
Snack dolci	46
Muffin	50
Pasticceria assortita	54
Macarons	58
<i>Farciture</i>	63
Confetture e creme temperatura ambiente	64
Confetture e creme sac-à-poche	66
Farciture da dosatore/dispenser	68

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

//// //// 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 gruppo 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.



Linea
Burro



Linea
Margarina



Linea
Speciali



Linea
Sfoglie



Linea
Vegana



Linea
Mini



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 integrale e cereali

			
80 g	20-22 min. cottura	160-170° (ventilato)	56 pz




Multicereale vuoto

			
80 g	21-23 min. cottura	170° (statico)	54 pz



Croissant burro vuoto

			
70 g	18 min.	165°	60 pz
75 g	18 min.	165°	52 pz
80 g	18 min. cottura	165° (ventilato)	45 pz







Croissant alle mandorle

			
95 g	28-30 min. cottura	160° (statico)	48 pz



Cornetto al pistacchio

			
90 g	23-25 min. cottura	165-170°	48 pz





Croissant farcito all'albicocca

80 g	17-18 min.	165-170°	48 pz
90 g	17-18 min.	165-170°	44 pz
90 g	17-18 min. cottura	165-170° (ventilato)	48 pz



Croissant farcito al lampone

95 g	17-181 min. cottura	170-175° (ventilato)	48 pz



Croissant Burro Maison Heritage

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

Croissant farcito al cacao-nocciole

80 g	17-18 min.	165-170°	48 pz
90 g	17-18 min.	165-170°	44 pz
95 g	17-18 min. cottura	165-170° (ventilato)	48 pz

Croissant alla crema pasticcera

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



Croissant albicocca e pesca

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

65 g	22-25 min.	165-170°	60 pz
75 g	22-25 min.	165-170°	50 pz
90 g	22-25 min.	165-170°	40 pz
95 g	22-25 min. cottura	165-170°	40 pz







Cornetto vuoto dritto

65 g	22-25 min. cottura	165-170°	60 pz



Cornetto "1980" vuoto

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



Cornetto all'albicocca

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



Cornetto 5 cereali frutti rossi

			
80 g	25 min. cottura	180-190°	60 pz







Cornetto integrale al miele

			
75 g	25 min. cottura	180-190°	60 pz






Gran cornetto vuoto "mamita"

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



Gran cornetto all'albicocca "mamita"

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






Croissant albicocca senza zucchero

			
70 g	22-26 min. cottura	190°	60 pz







Maxi croissant albicocca

			
90 g	18-20 min. cottura	170°	50 pz







Croissant superfarcito all'albicocca

			
75 g	+/- 21 min.	170-190°	60 pz
95 g	+/- 21 min. cottura	170-190°	40 pz




Croissant superfarcito all'albicocca curvo

			
73 g	+/- 21 min.	170-190°	60 pz
90 g	+/- 21 min. cottura	170-190°	40 pz





Croissant dritto prelievitato al cioccolato

			
75 g	23 min.	170-190°	60 pz
85 g	23 min.	170-190°	40 pz
95 g	23 min. cottura	170-190°	48 pz



Ischia cornetto doppio impasto vuoto

			
80 g	23-25 min. cottura	170°	40 pz




Linea Speciali

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







Polacca

			
80 g	20-25 min. cottura	180°	50 pz



Casanova

			
80 g	25-30 min. cottura	170°	50 pz







Milano lievito madre

			
80 g	22-26 min. cottura	190°	45 pz







Incontro cacao

			
85 g	22-26 min. cottura	190°	50 pz



Croissant alla crema

			
75 g	+/- 21 min.	170-190°	40 pz
95 g	+/- 21 min. cottura	170-190°	60 pz



LINEA SPECIALI







Lemoncino

 80 g
  25 min. cottura
  170°
  50 pz







Danese crema mele

 72 g
  28-30 min. cottura
  170-180°
  60 pz




Sfogliatella riccia

 130 g
  20-25 min. cottura
  180°
  60 pz



Sfogliatella riccia mignon

 35 g
  25-30 min. cottura
  170°
  171 pz







Fagottino cioccolato

 70 g
  20 min. cottura
  170°
  60 pz







Fagottino crema

 70 g
  17-20 min. cottura
  160-170°
  60 pz



Sfogliatella frolla

 110 g
  22-26 min. cottura
  190°
  50 pz



Coda aragosta media

 58 g
  22-26 min. cottura
  190°
  100 pz



Cioccolatissimo con gocce di cioccolato

 90 g
  20 min. cottura
  200°
  50 pz






Storica al pistacchio

 75 g
  20 min. cottura
  170°
  40 pz



Coda aragosta micro

 20 g
  22-26 min. cottura
  190°
  300 pz

Linea Vegana

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



Doge cereali e mirtillo vegan

90g 20-22 min. cottura 200° 30 pz



Fagotto ai cereali antichi e frutti rossi vegano

85g 22-25 min. cottura 165-170° 50 pz



Vegano Morgano ribes e melograno

85g 23-25 min. cottura 165-170° 50 pz



Croissant vegano farro e quinoa

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



Treccia vegan noci pecan

95g 23-25 min. cottura 165-170° 48 pz



Croissant vegano ripieno di arancia

85g 21 min. cottura 170-190° 48 pz



Linea Sfoglia



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



Treccia maple pecan

 95 g  18 min.  190°  48 pz



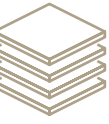
Treccia al pistacchio

 90 g  18 min. cottura  190° (ventilato)  90 pz



Treccia caramello salato

 92 g  18 min. cottura  190° (ventilato)  90 pz





Chiocciola perle zuccheri e crema

120 g 25-30 min. cottura 170° 171 pz



Fagottino 3 cioccolati

100 g 30-32 min. cottura 160° 60 pz



Apple crown

98 g 18 min. cottura 170-190° 48 pz

Elisir ai cereali con tè matcha

98 g 22-24 min. cottura 175-190° 48 pz



Fagotto mele

80 g 24-27 min. cottura 160-170° 70 pz



Strudel mela uvetta

95 g 22-26 min. cottura 190° 60 pz



Linea mini



Tutto il gusto
della colazione
in formato concentrato!



Burro

- 1 Mini apricot
40 g • 108 pz
- 2 Mini amandes
45 g • 108 pz
- 3 Mini vuoto
25 g • 160 pz
30 g • 150 pz
- 4 Mini lamponi
40 g • 120 pz
- 5 Mini mix salati
31 g • 144 pz
- 6 Mini multicereali
30 g • 100 pz

Margarina

- 1 Mini tris fantasia
40 g • 110 pz
- 2 Mini vuoto
38 g • 100 pz
- 3 Mini albicocca
45 g • 100 pz
- 4 Mini crema
45 g • 100 pz
- 5 Mini cestini misti frutta
42 g • 100 pz
- 6 Mini maple pecan
42,5 g • 120 pz
- 7 Mini danish top
42 g • 120 pz



Choissant da lievitare



Mini
40 g • 100 pz
40 g • 225 pz

Croissant vuoto curvo
65 g • 100 pz

Grancornetto vuoto
80 g • 100 pz

Croissant albicocca curvo
70 g • 100 pz

Grancornetto albicocca
85 g • 100 pz

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





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.



Krapfen e
ciambelle



Snack dolci



Muffin



Pasticceria
assortita



Macarons

Krapfen e ciambelle



Mini krapfen vuoto



Mini krapfen cioccolato



Mini krapfen crema





Mini ciambella vuota



Ciambella vuota



Krapfen vuoto



Krapfen vuoto al burro



Mini krapfen albicocca



Ciambella crema



Krapfen albicocca



Krapfen albicocca al burro



Graffe
95 g • 30 pz



Krapfen crema



Krapfen crema al burro



Snack dolci



Waffel



Pancake



Gocce zabaione



Crostatine vari gusti



Donut farcito triplo cioccolato



Sbrodoloni crema



Sbrodoloni pistacchio



Mini pasticciotto crema/cioccolato
60 g • 50 pz



Donuts mix fashion
68 g



Donuts mix fashion mini
38 g



Mini pasticciotto crema/amarena
60 g • 50 pz



SNACK DOLCI

Muffin



Snack dolci senza glutine



Tulipano cioccolato bianco



Tulipano pistacchio



Tulipano albicocca



Tulipano mela



Mini tulipano albicocca



Tulipano frutti di bosco



Mini tulipano cioccolato bianco



Tulipano cioccolato

Pasticceria assortita



Mignon pasticceria



Mignon premium





Babà al rum
130 g • 15 pz



Mini tiramisù mascarpone
110 g • 9 pz



Cookies
100 g • 12 pz



Soufflé al cioccolato/pistacchio
100 g • 12 pz



Soufflé al cioccolato
100 g • 12 pz



Soufflé al cioccolato bianco
100 g • 12 pz



Limone senza glutine
75 g • 9 pz



Tiramisù senza glutine
80 g • 9 pz



Torroncino senza glutine
80 g • 9 pz



Meringata cacao
8 pz



Meringata chantilly
12 pz



Cheesecake del bosco
140 g • 12 pz



Operà
10 g • 12 pz



Tiramisù classico
10 pz



Tre cioccolati
100 g • 12 pz



Macarons

- 1 Caramello
- 2 Cheesecake
- 3 Tiramisù
- 4 Banana dark chocolate
- 5 Cioccolato fondente
- 6 Cioccolato al latte
- 7 Fragola
- 8 Lampone
- 9 Limone
- 10 Mango
- 11 Mojito
- 12 Pistacchio
- 13 Ribes nero
- 14 Ricotta e visciole





Caramello



Cheesecake



Tiramisù



Ribes nero



Ricotta e visciole



Banana dark chocolate



Cioccolato fondente



Cioccolato al latte



Fragola



Lampone



Limone



Mango



Mojito

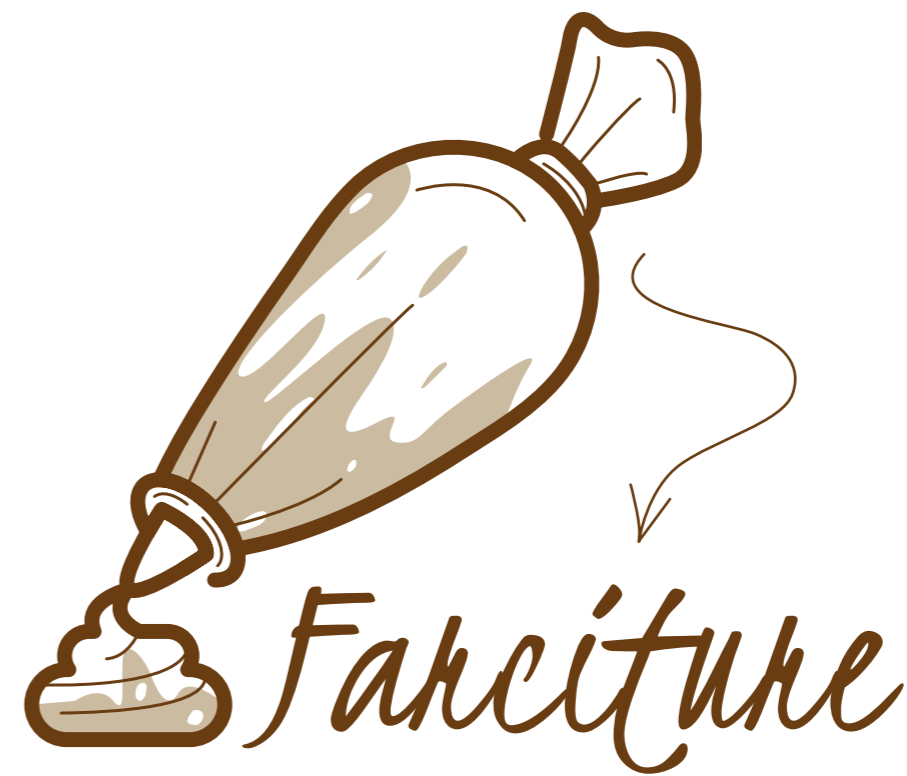


Pistacchio





È ancora la qualità a fare la differenza



CONFETTURE E CREME

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

Confetture e creme

temperatura ambiente



Le classiche confetture nel formato più comune



Extra darbo fragola



Extra darbo more/ribes



Extra darbo frutti di bosco



Cream pistacchio



Extra darbo albicocca



Extra darbo arancia



Cukicrem gianduia nocciole



Siroppo d'acero



Extra darbo ciliegia



Extra darbo lamponi



Confettura extra albicocca



Nutella

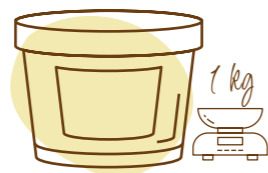


TEMPERATURA AMBIENTE

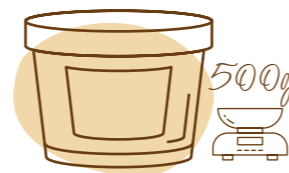
Confetture e creme

Sac-à-poche

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



Crema pasticciera



Crema pasticciera



Farcitura albicocca



Crema ciocco dark



Crema pistacchio



Crema cioccolato bianco



Farcitura bosco



Farciture da dosatore / dispenser

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



Confettura
nocciola



Confettura
pistacchio



Confettura
crema latte/nocciola



Confettura
miele millefiori



Confettura
pesca



Confettura
albicocca



Confettura
fragola



Confettura
ciliegia



Confettura
arancia



Confettura
frutti di bosco

FARCITURE DA DOSATORE/DISPENSER



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
chefbertolini.romans@chef.it