



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>Prelievati</i>	17
Burro	18
Margarina	22
Melange	28
Linea vegana	30
Linea premium	36
Linea mini	40
Croissant da lievitare	42
<i>Pronto consumo</i>	45
Snack dolci	46
Macarons	58
<i>Farciture</i>	63
Confetture e creme temperatura ambiente	64
Confetture e creme sac-à-poche	66
Farciture da dosatore/dispenser	68
Topping	72

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

UNO SPECIFICO SUPPORTO

Ch&f Bertolini mette a disposizione dei suoi clienti un servizio di comodato 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

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



Croissant integrale e cereali

80g 20-22 min. cottura 160-170° (ventilato) 48 pz

anche in versione premium

70g +/- 21 min. cottura 170°-190° 48 pz



Croissant burro vuoto

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



Croissant integrale frutti di bosco

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



28-30 min. di cottura con forno statico a 160°

Croissant integrale al miele

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




80g 22-25 min. 165°-170° 60 pz



BURRO CROISSANT







Paris vuoto

 71 g
  23-27 min. cottura
  170°
  480 pz







Paris pistacchio





 94 g
  23-25 min. cottura
  165-170°
  480 pz



Paris multicereali ai frutti di bosco

 86 g
  23-27 min. cottura
  170°
  480 pz

Paris agrumi di Sicilia

 94 g
  23-25 min. cottura
  165-170°
  480 pz



BURRO CROISSANT

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



Croissant multicereale al mirtillo

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

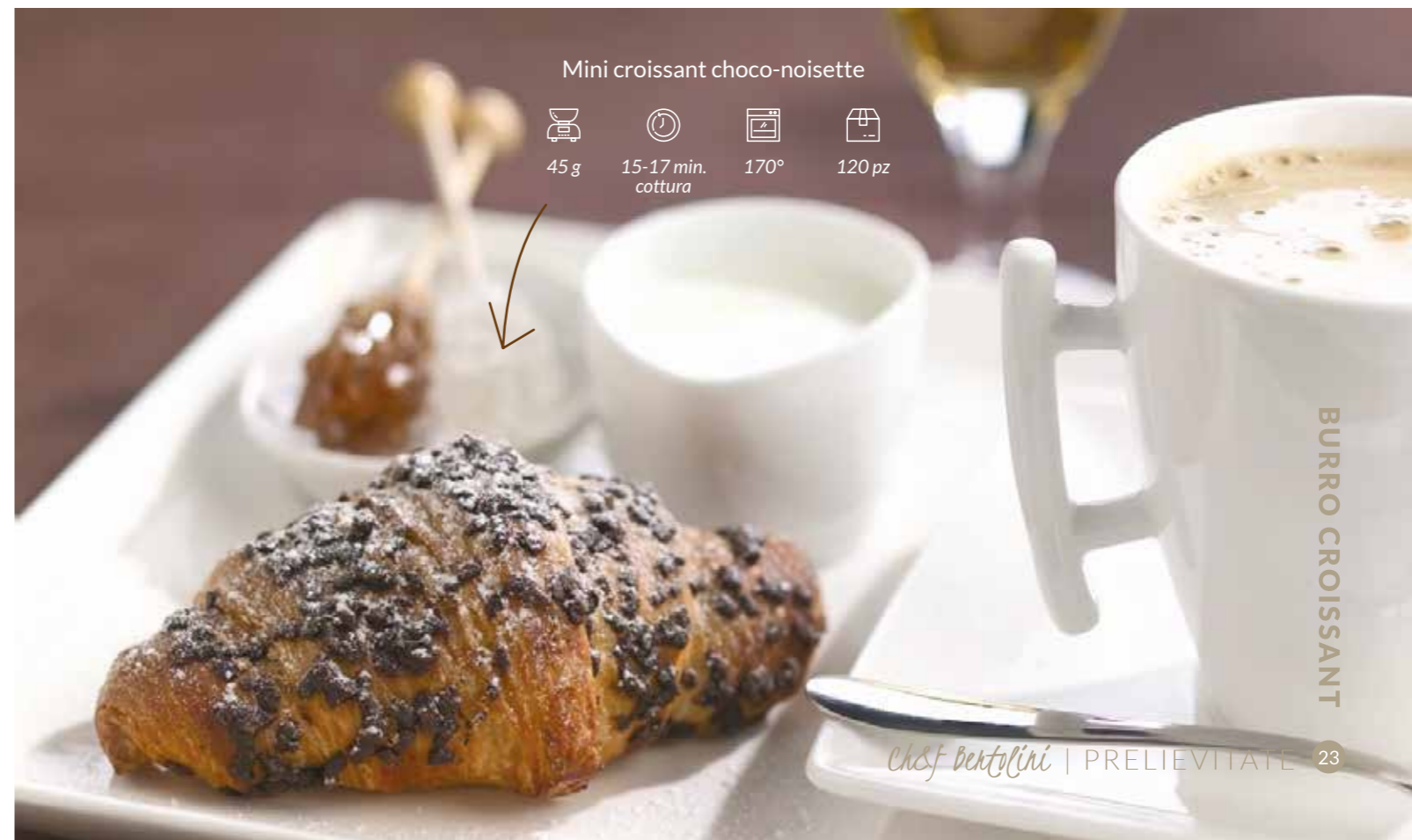


Croissant Burro Maison Heritage

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

Mini croissant choco-noisette

45 g 15-17 min. cottura 170° 120 pz



BURRO CROISSANT

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



Cornetto vuoto "mamita"

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



Croissant dritto prelievato al cioccolato

95 g 23 min. cottura 170-190° 48 pz



Premium croissant superfarcito all'albicocca

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



Cornetto cereali e arancia

80 g 25 min. cottura 180-190° 50 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







Casanova

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







Shell maxi con crema di latte

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







Perla crema latte e panna

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







Conchiglia nocciola

 85 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









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







"R" Pasticciotto crema e amarena

 110 g
  30 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



Pasticciotto leccese cotto

 110 g
  30 pz



Mini pasticciotto leccese crema

 60 g
  50 pz







Strudino

 85 g
  20 min. cottura
  200°
  70 pz



Zaffiro crema pasticcera

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



Pasticciotto Moretto al cioccolato

 110 g
  30 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!

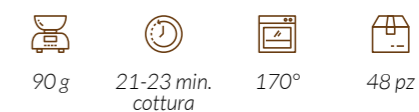
Croissant Harmonie



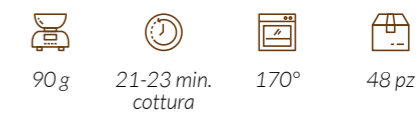
Croissant superfarcito all'albicocca Harmonie



Croissant superfarcito al cioccolato Harmonie



Croissant superfarcito alla crema vaniglia Harmonie



Linea Vegana

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

Croissant vegani



70g



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







Cornetto vegano albicocca al fruttosio

 85 g
  20-22 min. cottura
  200°
  70 pz







Cornetto il moro ai frutti di bosco

 105 g
  18/20 min. cottura
  185°
  48 pz



Cornetto grano saraceno ribes

 95 g
  18/20 min. cottura
  160°
  48 pz





Cornetto vuoto senza glutine e lattosio

 80 g
  10 pz



Cornetto all'albicocca senza glutine e lattosio

 95 g
  10 pz



Cornetto nocciola senza glutine

 95 g
  10 pz







Cornetto Ananas Guava e Maracuja

 98 g
  48 pz









Croissant vegano pesca, aloe e curcuma

 100g
  21-23 min. cottura
  170°
  48 pz







Croissant vegano limone e zenzero

 100g
  21-23 min. cottura
  170°
  48 pz



Fagotto ai cereali antichi e frutti rossi vegano

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



Croissant vegano farro e quinoa

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







Tortina carote vegana

 24 pz



Croissant vegano ripieno di arancia

 85g
  21 min. cottura
  170-190°
  48 pz







con fermenti lattici

Cornetto curvo vuoto vegano

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



Cornetto vegano agrumi e carote

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

Linea Premium

Specialità





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



LINEA PREMIUM



Treccia maple pecan

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







Treccia mirtilli rossi

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



Fagottino 3 cioccolati

			
100 g	30-32 min. cottura	160°	60 pz




Panino rotondo pronto forno con uva

			
105 g	21 min. cottura	185°	36 pz



Corona alla mela

			
98 g	18 min. cottura	170-190°	48 pz



Canestrella alla vaniglia

			
98 g	18 min. cottura	190°	48 pz

Ventaglio al limone



88 g



18 min.
cottura



170-190°



48 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



Pane svizzero



120 g



21-23 min.
cottura



170°



60 pz



Budino di riso



90 g



20 min.
cottura



180°
(ventilato)



36 pz



Storica albicocca



75 g



20 min.
cottura



170°



40 pz



Cornetto grande cotto con glassa



45 g



30 pz



Ricottino al cioccolato



90 g



20 min.
cottura



180°
(ventilato)



36 pz

Bun'n'roll



85 g



15-16 min.
cottura



165-170°



50 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



Choissant 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



Krapfen vuoto



70 g



36 pz



Krapfen albicocca



88 g



36 pz



Krapfen crema



88 g



36 pz



Mini krapfen crema



25 g



140 pz



Ciambella vuota



70 g



40 pz



Ciambella crema



75 g



48 pz



Mini ciambella vuota



22 g



75 pz



Mini krapfen albicocca



Maritozzo



105 g



12 pz



Cookie al cioccolato

80 g 40 pz



Crostatina al limone

80 kg 12 pz



Crostatine vari gusti

1,7 kg 12pz



Dolce mele

90 g 50 pz



Mix dots. premium

65 kg 36 pz



Safari dots farcito crema cioccolato/
nociola

66 g 42 pz



Donuts mix fashion

71 kg 48 pz



Dots pink marshmallow

59 g 36 pz



Cartocci di sfoglia con mele

60 g 20 pz



Risini cotti ovali

65/70 g 40 pz





Tulipano pistacchio

90 g 20 pz



Mini tulipano mirtillo

26 g 42 pz



Mini tulipano albicocca

26 g 42 pz



Tulipano cioccolato bianco

90 g 20 pz



Tulipano Red Velvet

110 g 20 pz



Mini tulipano cioccolato bianco

26 g 42 pz



Tulipano
cioccolato nocciola
90 g 20 pz



Tulipano cioccolato
90 g 20 pz





Tulipano albicocca

90 g 20 pz



Snack dolci senza glutine



Waffel

100 g 27 pz



Pancake

25 g 100 pz
33 g 48 pz



Pasticciotto crema

80 g 12-15 min. cottura 220° 24 pz



"R" Pasticciotto crema e amarena

110 g 30 pz



Pasticciotto leccese cotto

110 g 30 pz



Mini pasticcotto eccese crema

60 g 50 pz



Pasticciotto Moretto al cioccolato

110 g 30 pz



Sbradoloni crema chant/zabaione

10 pz



Tulipano mirtillo

90 g 20 pz



Mignon pasticceria



Cheesecake caramello e arachidi



Cheese cake lampone



Yogurt fichi e noci



Mousse al limone



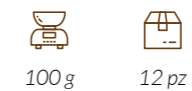
Oh my good



Passione vaniglia



Mousse tre cioccolati





Macarons

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

- 13 Vaniglia
- 14 Nocciola
- 15 Pistacchio



- 7 Sacher
- 8 Cioccolato al latte
- 9 Fragola
- 10 Lampone
- 11 Limone
- 12 Mango
- 16 Ribes nero
- 17 Yougurt e lampone
- 18 Cappuccino
- 19 Dubai chocolate
- 20 Cuore red cioccolato fondente
- 21 Cuore rosa cioccolato al latte





Caramello



Cheesecake



Cocco



Vaniglia



Nocciola



Pistacchio



Cioccolato fondente



Tiramisù



Arancio e cioccolato fondente



Ribes nero



Yougurt e lampone



Sacher



Cioccolato al latte



Fragola



Cappuccino



Ottimi a San Valentino
ma non solo....



Lampone



Limone



Mango



Dubai chocolate

Cuore red cioccolato fondente



20 g



36 pz

Cuore rosa cioccolato al latte



18 g



36 pz



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 creme

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



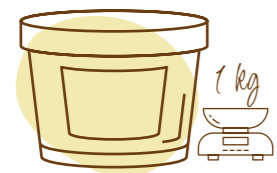
TEMPERATURA AMBIENTE

Confetture e creme

Sac-à-poche



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



Crema pasticciera



Crema pasticciera



Crema Chantilly vaniglia

500g



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 miele



Confettura frutti di bosco



Confettura arancia



Confettura fragola



Confettura gianduia



Confettura albicocca



Confettura pistacchio





Erogatore in legno



Albicocche bio Fior di frutta



800 g



Frutti di bosco bio Fior di frutta



800 g



Nocciolata con cacao e nocciole bio



830 g



Arance amare bio Fior di frutta



800 g



Fragole fragoline bio Fior di frutta



800 g



Nocciolata bio



2,5 kg



Mono trancio sfoglia



40 pz



100x50 mm



Tartellette burro neutre



280 pz



d. 35 mm



Tartellette burro dolci



96 pz



d. 43 mm



Tartellette burro dolci



48 pz



d. 80 mm



Tartellette burro colori assortiti



280 pz



d. 35 mm



Cornetti neutri colorati assortiti



140 pz



Topping

Il tocco finale per rendere tutto speciale.



Scaglie di cioccolato fondente



Granella di pistacchio



Granella nocciole



Sigarette wafer cacao



Biscottino imbustato mono dose



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@chebertolini.191.it