

BonChef

SCELTI CON GUSTO

2023



INDICE *dei contenuti*

Dal forno ————— *pagina* **2**

Dalla cucina ————— *pagina* **28**

Dall'orto ————— *pagina* **38**

Dalla pasticceria ————— *pagina* **42**

Dal forno e dalla farina escono gli alimenti più antichi e preziosi della nostra storia. BonChef ha selezionato per te un'ampia gamma di soluzioni per soddisfare i tuoi clienti nel corso dell'intera giornata a copertura di tutti i potenziali momenti di consumo. Pane fragrante in tanti formati e ricette per creare panini invitanti, focacce e pizze golose per pause pranzo veloci ma appaganti, snack stuzzicanti per il momento dell'aperitivo e dello stare insieme.

Dal forno

DI BONCHEF

I TRANCIOTTI

La pizzeria

COTTI
SU PIETRA

Un formato di pizza innovativo, pensato appositamente per le esigenze del canale horeca. Monoporzione 20x13 cm, pratico da consumare in tutte le situazioni, morbido e pieno di gusto per un piacevole snack o un pranzo sfizioso. Disponibile in tre appetitosi gusti.



TRANCIOTTO
margherita
cod. 8955

Con pomodoro e mozzarella.

peso 145 g - u.d.v. confezione n° pezzi 8 - conf. per cartone 2 •



TRANCIOTTO
salsiccia e friarielli
cod. 8956

Con salsiccia e friarielli, panna e provola.

• peso 160 g - u.d.v. confezione n° pezzi 8 - conf. per cartone 2

TRANCIOTTO
vegetariano
cod. 8957

Con zucchine e peperoni grigliati e salsa di basilico.

peso 160 g - u.d.v. confezione n° pezzi 8 - conf. per cartone 2 •





LE PIZZE

La pizzeria

PIZZA MARGHERITA

paisà
cod. **8973**

Una pizza straordinaria, stesa a mano e cotta in forno a legna, per offrire un prodotto degno delle migliori pizzerie.

Con pomodoro, mozzarella e olio extravergine d'oliva.

Formato da piatto, diametro 30 cm.

peso **420 g** - u.d.v. confezione n° pezzi **10** - conf. per cartone **1**



***con cornicione alto**



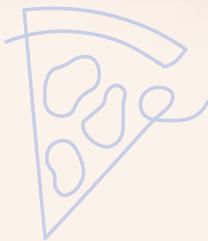
PIZZA MARGHERITA

formato teglia
cod. **8946**

Un grande e innovativo formato ovale (38 x 27 cm) per una pizza morbida, alveolata e gustosa.

Con salsa di pomodoro e mozzarella.

• peso **640 g** - u.d.v. confezione n° pezzi **5** - conf. per cartone **1** porzioni **6**



CALZONE

pomodoro e mozzarella
cod. **8958**

Lievitazione naturale per 24h
Cotto su pietra.

peso **160 g** - u.d.v. cartone n° pezzi **24** conf. per cartone **1**



PIZZERIA



PIZZETTA

margherita
cod. **8941**

Ricetta più ricca e formato più grande.

Con pomodoro, mozzarella e olio extravergine d'oliva.

peso **105 g** - u.d.v. cartone n° pezzi **12** - conf. per cartone **1**



PIZZA MARGHERITA

al piatto
cod. **8940**

Ancora più buona.

Con pomodoro, mozzarella e olio extravergine d'oliva

• peso **365 g** - u.d.v. confezione n° pezzi **10** - conf. per cartone **1**

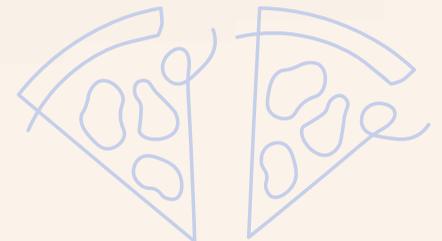


TRANCIO

margherita
cod. **8361**

Nuova ricetta più soffice e appetitosa per il classico formato alto e morbido da trancio.

peso **600 g** - u.d.v. confezione n° pezzi **1** - conf. per cartone **8** porzioni **6**



LE BASI

La pizzeria



BASE PIZZA BIANCA

paisà
cod. **8953**

Molto alveolata,
con olio extravergine d'oliva.



peso **255 g** - Ø **30 cm** - u.d.v. confezione n° pezzi **10** - conf. per cartone **1**

***con
cornicione
alto**



BASE PIZZA ROSSA

paisà
cod. **8945**

Una base di grandissima qualità
per realizzare pizze straordinarie.
Con salsa di pomodoro e olio extravergine d'oliva.

• peso **340 g** - Ø **30 cm** - u.d.v. cartone n° pezzi **10** - conf. per cartone **1**

BASE QUADRATA

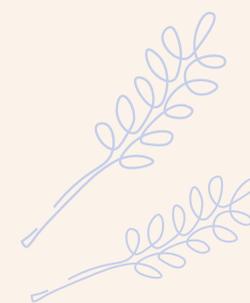
per pizza
cod. **8398**

Da farcire a piacere.

peso **230 g** - **27x27 cm** - u.d.v. confezione n° pezzi **4** - conf. per cartone **4**



PANETTERIA



NOVITÀ

PANINO AL LATTE

mini

cod. **8999**

Soffice panino al latte di
dimensioni ridotte (lunghezza 8,5 cm).
Per ristoranti, catering, aperitivi,
tutte le occasioni in cui un piccolo sfizio
può arricchire una festa o una tavola.

• peso **25 g** - u.d.v. cartone n° pezzi **75** - conf. per cartone **3**



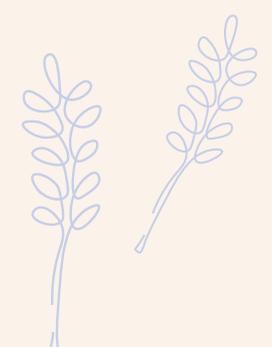
NOVITÀ

PANINO AL LATTE

cod. **8991**

Soffice panino al latte (lunghezza 14 cm).
Per una pausa di metà mattina
o un pranzo leggero, da farcire a piacere.

peso **45 g** - u.d.v. cartone n° pezzi **32** - conf. per cartone **2**





PANE DA TRAMEZZINO TOP

senza crosta bianco

— cod. **8924** —

In ogni confezione 22 fette

- peso **1,4 kg** - u.d.v. confezione n° pezzi **1** - conf. per cartone **4**

*più soffice
*spessore fetta
maggiorato



PANE DA TRAMEZZINO TOP

senza crosta con cereali

— cod. **8925** —

In ogni confezione 22 fette.

- peso **1,4 kg** - u.d.v. confezione n° pezzi **1** - conf. per cartone **4** •



PANE DA TRAMEZZINO TOP

senza crosta con curcuma

— cod. **8926** —

In ogni confezione 22 fette

- peso **1,4 kg** - u.d.v. confezione n° pezzi **1** - conf. per cartone **4**



TRAMEZZINO

— cod. **8212** —

In ogni confezione 10 fette

- peso **1 kg** - u.d.v. confezione n° pezzi **1** - conf. per cartone **4** •

TRAMEZZONE

— cod. **8213** —

In ogni confezione 10 fette.

- peso **1,3 kg** - u.d.v. confezione n° pezzi **1** - conf. per cartone **4** •



PANE DA TRAMEZZINO

senza crosta

— cod. **8368** —

In ogni confezione 28 fette.

- peso **1,25 kg** - u.d.v. confezione n° pezzi **1** - conf. per cartone **4** •



PAN CARRÈ

americano

— cod. **8331** —

Ideale per toast. In ogni confezione 22 fette.

- peso **1,1 kg** - u.d.v. confezione n° pezzi **1** - conf. per cartone **6**



PAN CARRÈ
midi

— cod. **8332** —

Ideale per toast. In ogni confezione 33 fette.

- peso **1,3 kg** - u.d.v. confezione n° pezzi **1** - conf. per cartone **8** •

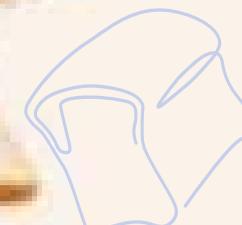


PAN CARRÈ
maxi

— cod. **8333** —

Ideale per toast. In ogni confezione 33 fette.

- peso **2,5 kg** - u.d.v. confezione n° pezzi **1** - conf. per cartone **4** •



PAN CARRÈ
maxi ai cereali

— cod. **8367** —

In ogni confezione 33 fette.

- peso **2,5 kg** - u.d.v. confezione n° pezzi **1** - conf. per cartone **4**



BAGUETTE
mignon

cod. **8166**

peso **35 g** - u.d.v. cartone n° pezzi **105** - conf. per cartone **1**



BAGUETTE
mignon multicereali

cod. **8167**

Ai cereali e semi misti:
miglio, girasole, lino e papavero.

• peso **35 g** - u.d.v. cartone n° pezzi **105** - conf. per cartone **1**



scatola meno ingombrante con meno pezzi

BAGUETTE

cod. **8989**

peso **110 g** - u.d.v. cartone n° pezzi **35** - conf. per cartone **1**



DEMI BAGUETTE
cereali

cod. **8892**

Con semi di lino giallo e semi di sesamo.

• peso **140 g** - u.d.v. cartone n° pezzi **50** - conf. per cartone **1**



scatola meno ingombrante con meno pezzi



DEMI BAGUETTE

cod. **8990**

peso **140 g** - u.d.v. cartone n° pezzi **25** - conf. per cartone **1**



CIABATTINA
multicereali

cod. **8897**

Con semi di lino, di girasole, di miglio e di papavero.

• peso **110 g** - u.d.v. cartone n° pezzi **40** - conf. per cartone **1**



PAVÈ SEMI

cod. 8962

Delizioso panino di forma quadrata, soffice dentro e croccante fuori, molto alveolato, con decorazione a vista di fiocchi di avena e semi di lino, girasole, miglio e papavero.

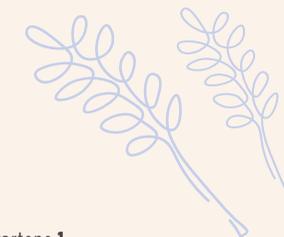
peso 100 g - u.d.v. confezione n° pezzi 12 - conf. per cartone 3 •



PANINO maggiolino

cod. 8658

• peso 40 g - u.d.v. cartone n° pezzi 95 - conf. per cartone 1



TRECCIA

ai semi

cod. 8172

Con semi di lino, girasole e fiocchi d'avena. Intrecciata a mano.

• peso 100 g - u.d.v. confezione n° pezzi 6 - conf. per cartone 5



PANINO quadrettato

cod. 8689

peso 70 g - u.d.v. cartone n° pezzi 40 - conf. per cartone 1 •



CIABATTINA

intera e pretagliata

cod. 8647 - 8648

peso 100 g - u.d.v. confezione n° pezzi 12 - conf. per cartone 3 •



PANINO RUSTICO

pretagliato

cod. 8253

Con fiocchi di Avena, semi di Girasole, di Sesamo e di Lino.

• peso 100 g - u.d.v. confezione n° pezzi 4 - conf. per cartone 8



CIABATTA

grande

cod. 8649

• peso 265 g - u.d.v. confezione n° pezzi 5 - conf. per cartone 2



MIX PANINI

mignon

cod. 8102

peso 35 g - u.d.v. cartone n° pezzi 120 - conf. per cartone 4 •





FOCACCIOTTO
maxi

cod. **8942**

Il successo del Focacciotto in versione maxi.
Gustoso e morbido come una focaccia, alveolato e
pratico come il pane. Solo da scongelare.
Ottimo rapporto peso dimensioni.

peso **400 g** - u.d.v. confezione n° pezzi **4** - conf. per cartone **4** •
porzioni **4/6**



PINSA
alla Romana

cod. **8180**

Un originale mix di farine (grano, soia e riso)
per un prodotto leggero e di altissima qualità,
croccante fuori e morbido dentro. Realizzata
a mano. Lievitata 72h.

No conservanti e additivi.

• peso **210 g** - u.d.v. cartone n° pezzi **16** - conf. per cartone **1**



FOCACCIOTTO

cod. **8173**

Gustoso come una focaccia, morbido
e alveolato come un panino. Eccellente
rapporto tra peso e dimensioni.

Solo da scongelare.

peso **80 g** - u.d.v. confezione n° pezzi **4** - conf. per cartone **8** •



FOCACCIA
con cereali

cod. **8939**

Focaccia con farro, segale, farina
integrale di grano e con semi
di miglio, lino e girasole.

Per essere sempre in forma con gusto.

• peso **90 g** - u.d.v. confezione n° pezzi **6** - conf. per cartone **6**



FOCACCIA
alla genovese

cod. **8175**

Un grande classico della
tradizione ligure,
soffice e gustoso

peso **180 g** - u.d.v. confezione n° pezzi **3** - conf. per cartone **10** •





**SCHIACCIATA
ALL'OLIO DI OLIVA**

intera e pretagliata

cod. **8530 - 8436**

• peso **80 g** - u.d.v. confezione n° pezzi **6** - conf. per cartone **8**



FOCACCIA

toscana

cod. **8681**

Con olio extravergine di oliva.

peso **220 g** - u.d.v. confezione n° pezzi **2** - conf. per cartone **10**



FOCACCIA

toscana monoporzione

cod. **8327**

Con olio extravergine di oliva.

• peso **90 g** - u.d.v. confezione n° pezzi **5** - conf. per cartone **10**

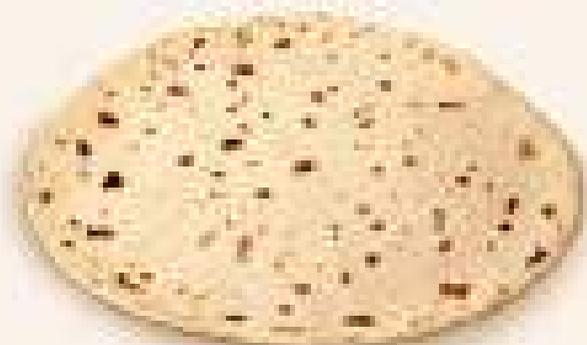


SCHIACCIATA

pretagliata

cod. **8244**

peso **100 g** - u.d.v. confezione n° pezzi **4** - conf. per cartone **8**



PIADINA

sfogliata

cod. **8587**

Ideale per essere farcita e arrotolata.

• peso **120 g** - u.d.v. cartone n° pezzi **50** - conf. per cartone **1**



FOCACCIA

alla genovese formato teglia

cod. **8066**

Adatta per 6 porzioni,
con olio extravergine di oliva.

peso **600 g** - u.d.v. confezione n° pezzi **1** - conf. per cartone **8**



FOCACCIA

con pomodorini formato teglia

cod. **8065**

Adatta per 6 porzioni,
con olio extravergine di oliva
e 24% di pomodorini.

• peso **750 g** - u.d.v. confezione n° pezzi **1** - conf. per cartone **8**



ERBAZZONE

cod. **8349**

Con spinaci, ricotta
e parmigiano reggiano.

peso **1 kg** - u.d.v. confezione n° pezzi **1** - conf. per cartone **10**





FOCACCIA

speck e brie

— cod. **8938**

Con speck e brie.

- peso **300 g** - u.d.v. cartone n° pezzi **6** - conf. per cartone **1**



FOCACCIA

rucola e stracchino

— cod. **8936**

Con stracchino e rucola.

- peso **300 g** - u.d.v. cartone n° pezzi **6** - conf. per cartone **1**



FOCACCIA

cotto e mozzarella

— cod. **8937**

Con prosciutto cotto e mozzarella

- peso **330 g** - u.d.v. cartone n° pezzi **6** - conf. per cartone **1**



fork and knife **PROVALI** *così*



PINSA
alla romana



CON:

- stracciatella di bufala
- mortadella
- pomodorini gialli
- granella di pistacchi



FOGACCIOTTO



CON:

- mozzarella di bufala
- pomodoro fresco
- pesto leggero
- basilico fresco



I PANINI

L'Hamburgerie

Una combinazione di prodotti veramente completa per presidiare il mondo hamburgerie con qualità e varietà.



PANE BUN *sesamo*

— cod. 8179

Pretagliato.

Il Re dei panini da hamburger.

Morbido e arricchito con latte

- peso 75 g - Ø 110 mm - n° pezzi 6 -conf. per cartone 5

PANE BUN *briosciato*

cod. 8944 —

Pretagliato.

Soffice e gustoso. Per tutti i consumatori che chiedono panini dal gusto speciale.

- peso 90 g - Ø 110 mm - n° pezzi 6 -conf. per cartone 6 •



PANE BUN *rustico*

— cod. 8053

Pretagliato.

Con grano saraceno e semi di avena, girasole e sesamo per una vetrina sempre più invitante.

- peso 80 g - Ø 120 mm - n° pezzi 6 -conf. per cartone 5



FAST FOOD



PANINO

hot dog

— cod. 8430

Con semi di sesamo in superficie, già pretagliato.

- peso 78 g - u.d.v. cartone n° pezzi 36 - conf. per cartone 1



PANINO *grigliato*

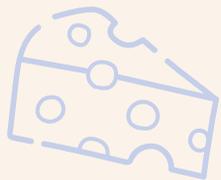
cod. 8682 —

- peso 110 g - u.d.v. cartone n° pezzi 36 - conf. per cartone 1 •

I BURGER

L'Hamburgerie

Offri ai tuoi clienti la farcitura più adatta per un consumo personalizzato e gratificante.



FAST FOOD

HAMBURGER

con carne bovina

— cod. 8061

Il classico hamburger.
Nuova ricetta più ricca e gustosa.

- peso 94 g - Ø 100 mm
- u.d.v. cartone n° pezzi 30 - conf. per cartone 1



HAMBURGER MAXI

bovino grigliato

— cod. 8969

Grande diametro di 120 mm per 14 mm di spessore. Grigliatura molto accentuata e saporita per offrire un'esperienza di gusto sempre più intensa.

- peso 135 g - u.d.v. cartone n° pezzi 16 - conf. per cartone 2



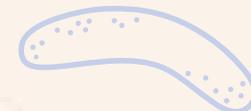
HAMBURGER

con Black Angus

— cod. 8057

Un hamburger di grandissima qualità e dimensioni maxi. Con pregiatissima carne di Black Angus scozzese. Finemente grigliato per offrire ai clienti un'esperienza di consumo di alto livello gastronomico.

- peso 150 g - Ø 115 mm - u.d.v. cartone n° pezzi 12
- conf. per cartone 1



HAMBURGER GIGA

bovino grigliato

— cod. 8968

L'ammiraglia della categoria. Ben 185 grammi di carne bovina, in un diametro di 130 mm e uno spessore di 16 mm. Un hamburger di dimensioni giganti particolarmente adatto per gli impiattamenti più scenografici

- peso 185 g - u.d.v. cartone n° pezzi 12 - conf. per cartone 2



BURGER VEGETALE

con melanzane

— cod. 8181

Per tutti coloro che vogliono variare le proprie scelte alimentari scegliendo una proposta senza carne.

- peso 100 g - Ø 100 mm
- u.d.v. cartone n° pezzi 12 - conf. per cartone 1



SALSICCIA

di suino grigliata

— cod. 8964

Una saporitissima salsiccia schiacciata e grigliata al punto giusto per completare il viaggio nel gusto.

- peso 100 g - u.d.v. cartone n° pezzi x - conf. per cartone x



COTOLETTA

super

— cod. 8960

Pollo impanato.

- peso 96 g - u.d.v. cartone n° pezzi 20 - conf. per cartone 1



PROVALI *così*

CON:
pancetta croccante
pomodoro fresco
gorgonzola
lattuga fresca

PANE BUN
rustico
HAMBURGER
con Black Angus

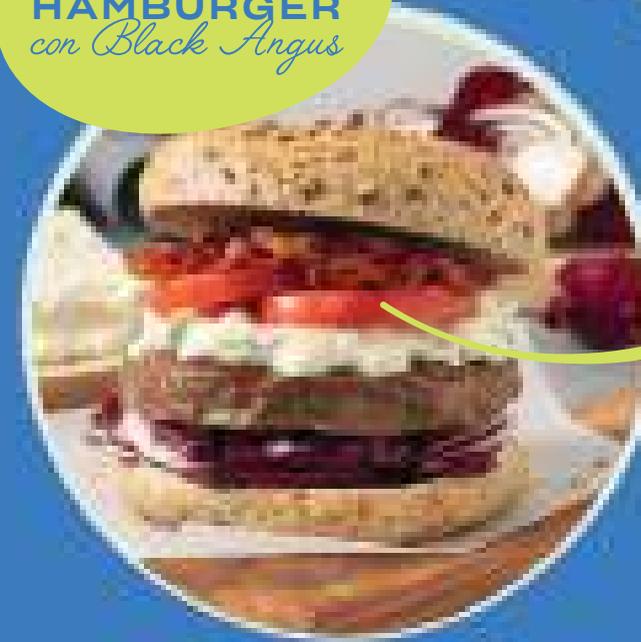


CON:
scamorza
pomodori
insalata
maionese

PANE BUN
briosciato
SALSICCIA
di suino grigliata



PANE BUN
rustico
HAMBURGER
con Black Angus



CON:
pomodoro
radicchio
gorgonzola
pancetta croccante

HAMBURGER
giga



PANE BUN
briosciato
HAMBURGER
maxi



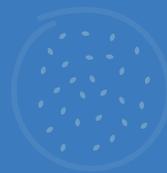
CON:
pancetta
pomodori
gorgonzola
radicchio

PANE BUN
briosciato
BURGER VEG
con melanzane



CON:
patatine fritte
verdure grigliate
senape

CON:
crema di parmigiano
pepe
zucchine grigliate



APPETIZERS

SALATINI ASSORTITI

11 gusti

cod. 8171

Gusti sfiziosi in forme classiche e originali.

• peso 5,5 kg - u.d.v cartone

1. olive
2. pomodoro e capperi
3. wüstel
4. salmone
5. prosciutto cotto
6. peperoni
7. ricotta e spinaci
8. tonno
9. acciughe
10. pizzette
11. formaggio

MINI PIZZETTE

cod. 8170

Friabile sfoglia con mozzarella, ricotta e salsa di pomodoro

peso 5 kg - u.d.v. cartone •

MODALITÀ di preparazione

PIZZERIA

| | |
|---|---|
| TRANCIOOTTO MARGHERITA | Togliere il prodotto dalla confezione e lasciarlo scongelare per circa 10 min. Introdurre in forno preriscaldato a 220°C per 5/6 minuti e comunque fino a far sciogliere la mozzarella. |
| TRANCIOOTTO SALSICCIA E FRIARIELLI | |
| TRANCIOOTTO VEGETARIANO | |
| PIZZA MARGHERITA PAISÀ | Lasciare scongelare il prodotto a temperatura ambiente. Introdurre in forno preriscaldato a 220°C per 10/13 minuti e comunque fino a far sciogliere la mozzarella. |
| PIZZA MARGHERITA FORMATO TEGLIA | Lasciare scongelare il prodotto a temperatura ambiente. Introdurre in forno preriscaldato a 220°C per 11/13 minuti e comunque fino a far sciogliere la mozzarella. |
| CALZONE POMODORO E MOZZARELLA | Togliere il prodotto dalla confezione e lasciarlo scongelare per circa 45 minuti. Introdurre in forno preriscaldato a 220°C per 8/10 minuti. Togliere il prodotto dalla confezione e lasciarlo scongelare per circa 10 minuti. Introdurre in forno preriscaldato a 220°C per 6/7 minuti e comunque fino a far sciogliere la mozzarella. |
| PIZZETTA MARGHERITA | |
| PIZZA MARGHERITA AL PIATTO | Togliere il prodotto dalla confezione e lasciarlo scongelare per circa 10 minuti. Introdurre in forno preriscaldato a 220°C per 8/9 minuti e comunque fino a far sciogliere la mozzarella. |
| TRANCIO MARGHERITA | Lasciare il prodotto a temperatura ambiente per 10 minuti. Introdurre in forno preriscaldato a 180/200° per 10/12 minuti e comunque fino a far sciogliere la mozzarella. |
| BASE QUADRATA PER PIZZA | Farcire il prodotto a piacere, introdurre in forno preriscaldato a 200°C per 10/12 minuti circa. |
| BASE PIZZA BIANCA PAISÀ | |
| BASE PIZZA ROSSA PAISÀ | Lasciare scongelare il prodotto a temperatura ambiente. Introdurre in forno preriscaldato a 220°C per 4/5 minuti. |

PANETTERIA

| | |
|---|---|
| PANINO AL LATTE MINI | |
| PANINO AL LATTE | Scongelare a temperatura ambiente per circa 30' |
| PANE DA TRAMEZZINO TOP BIANCO | |
| PANE DA TRAMEZZINO TOP CON CEREALI | Lasciare scongelare a temperatura ambiente per circa 2/3 ore e poi farcire a piacere. |
| PANE DA TRAMEZZINO TOP CON CURCUMA | |
| PANE DA TRAMEZZINO SENZA CROSTA | Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 2/3 ore e lavorarlo a piacere. |
| PAN CARRÈ MAXI AI CEREALI | |

| | |
|--|--|
| TRAMEZZINO | Scongelare il prodotto a temperatura ambiente e lavorarlo a piacere. Non utilizzare forno a microonde. |
| TRAMEZZONE | |
| DEMI BAGUETTE CEREALI | Introdurre in forno preriscaldato a 200° per 10-12 minuti circa. |
| DEMI BAGUETTE | Introdurre in forno preriscaldato a 180° per 10-12 minuti circa. |
| CIABATTINA MULTICEREALI | Introdurre in forno preriscaldato a 200° per 10-12 minuti circa. |
| PANINO MAGGIOLINO | Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 200°-220°C e lasciarlo dorare per 5 minuti circa. |
| PANINO QUADRETTATO | |
| PANINO RUSTICO PRETAGLIATO | Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 200°C e lasciarlo dorare per 5 minuti circa. |
| MIX PANINI MIGNON | Mettere il prodotto su una teglia e introdurre nel forno preriscaldato per circa 6-8 minuti. Il tempo di preparazione dipende dalla doratura desiderata e dal tipo di forno. Temperatura per forno elettrico ventilato: 185-195°C. |
| BAGUETTE MIGNON | Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 190°-200°C per 11 minuti circa. |
| BAGUETTE MIGNON MULTICEREALI | |
| BAGUETTE | Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 180°C per 17-18 minuti circa. |
| TRECCIA AI SEMI | Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 2/3 ore e lavorarlo a piacere. |
| CIABATTINA INTERA E PRETAGLIATA | Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 200°C per 5 minuti circa. |
| CIABATTA GRANDE | Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 200°C per 5 minuti circa. |
| PAN CARRÉ E MAXI | Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 2/3 ore e lavorarlo a piacere. |
| PAN CARRÉ AMERICANO | |
| PAVÈ SEMI | Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 45 minuti circa. Secondo preferenze è possibile scaldare in forno a 200° per 5 minuti. |

FOCACERIA

| | |
|--|--|
| FOCACCIOTTO MAXI | Scongelare il prodotto e farcire a piacimento. |
| ERBAZZONE | Introdurre il prodotto in forno preriscaldato a 200/220°C per 25/30 minuti e comunque fino al grado di doratura desiderato. |
| FOCACCIA COTTO E MOZZARELLA | Scongelare il prodotto e cuocere su piastra a 250°C per 3 minuti. |
| FOCACCIA SPECK E BRIE | In caso di necessità cuocere su piastra il prodotto congelato a 250°C per almeno 9 minuti. |
| FOCACCIA STRACCHINO E RUCOLA | |
| SCHICCIATA ALL'OLIO DI OLIVA INTERA E PRETAGLIATA | Introdurre nel forno a 200°C circa per 10 minuti o scaldare sulla piastra per circa 5 minuti. Farcire a piacere. |
| SCHIACCIATA PRETAGLIATA | Prodotto già cotto. Scongelare il prodotto a 4°C per 24 ore. |
| PINSA ALLA ROMANA | Rinvire in forno ventilato a 250°C per circa 7 minuti o in forno statico a 270°C per circa 5 minuti. |
| FOCACCIOTTO | Scongelare il prodotto e farcire a piacimento. |
| FOCACCIA CON CEREALI | |
| FOCACCIA ALLA GENOVESE | |
| FOCACCIA GENOVESE FORMATO TEGLIA | |
| FOCACCIA CON POMODORINI FORMATO TEGLIA | |
| FOCACCIA TOSCANA | Introdurre in forno a 190-200°C per 7/8 minuti. |
| FOCACCIA TOSCANA MONOPORZIONE | Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 10 minuti circa, preriscaldare il forno a 200°C, cuocere per 5/6 minuti e servire ben caldo. |
| PIADINA SFOGLIATA | Scongelare il prodotto a temperatura ambiente e lavorarlo a piacere. |

FAST FOOD

| | |
|--|--|
| HAMBURGER MAXI BOVINO GRIGLIATO | Introdurre il prodotto congelato in forno termoventilato a 200° per circa 10 minuti, o in piastra per circa 10 minuti o in forno a microonde per 3 minuti a 750W |
| HAMBURGER GIGA BOVINO GRIGLIATO | Introdurre il prodotto congelato in forno termoventilato a 200° per circa 10 minuti, o in piastra per circa 8 minuti o in forno a microonde per 3 minuti a 750W |
| SALSICCIA DI SUINO GRIGLIATA | |
| PANE BUN BRIOSCIATO | |
| PANE BUN SESAMO | Scongelare a temperatura ambiente per 30 minuti. Secondo preferenza riscaldare in forno a 180° per 2/3 minuti. |
| PANE BUN RUSTICO | |
| PANINO HOT DOG | Scongelare il prodotto a temperatura ambiente e lavorarlo a piacere, eventualmente scaldarlo in piastra. |
| PANINO GRIGLIATO | Introdurre in forno preriscaldato a 200°/220°C per circa 5 minuti. Non utilizzare forno a microonde. |
| HAMBURGER CON CARNE BOVINA | Disporre il prodotto congelato su una teglia e introdurre in forno ventilato preriscaldato a 200° per 15 minuti. |
| HAMBURGER CON BLACK ANGUS | Introdurre il prodotto congelato in forno termoventilato a 200° per circa 15 minuti, o in piastra per circa 15 minuti o in forno a microonde per 6/7 minuti a 450W |
| BURGER VEGETALE CON MELANZANE | Disporre il prodotto congelato su una teglia e introdurre in forno ventilato preriscaldato a 180° per 12 minuti. |
| COTOLETTA SUPER | Disporre il prodotto su una teglia ed introdurre in forno ventilato preriscaldato a 180°/200°C per circa 6/7 minuti. |

APPETIZERS

| | |
|------------------------------------|--|
| SALATINI ASSORTITI 11 GUSTI | Disporre i prodotti ben distanziati sulle teglie e introdurre in forno preriscaldato a 185°C per 18 minuti |
| MINI PIZZETTE | Disporre i prodotti ben distanziati sulle teglie e introdurre in forno preriscaldato a 220°C per 15-18 minuti. |

Dalla cucina
DI BONCHEF

Una ricca gamma di ricette di piatti già pronti, come se provenissero dalla tua cucina. Primi, secondi e piatti unici pronti a "riscaldare" la pausa pranzo dei tuoi clienti più affezionati e anche di coloro che sono di passaggio. Ventinove ricette che rimandano alla tradizione della cucina regionale italiana per consentirti di comporre un menù sempre diverso e sempre invitante.

Le vellutate

Gusto e cremosità speciali per una pausa pranzo equilibrata e non troppo impegnativa

NOVITÀ

LA VELLUTATA

alla zucca

cod. 8910

Con patate, carote, cipolle e amaretti.

- peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 6
-  6'/7" 900 W - 7'/8" 750 W

MINICROSTINI

all'olio di oliva

cod. 8921

- peso 30 g - u.d.v. cartone n° pezzi 40

NOVITÀ

LA VELLUTATA

alle zucchine e piselli

cod. 8911

Con patate e cipolle.

- peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 6
-  6'/7" 900 W - 7'/8" 750 W

INSALATA DI RISO NERO INTEGRALE

con salmone

cod. 8909

Un piatto innovativo a base di riso nero integrale arricchito da delizioso salmone e da tante verdure e legumi.

Da gustare anche tiepido.

- peso 250 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4
- 6' 750 W - 5'/6' 900 W



MEZZE PENNE

al salmone

cod. 8422

Pasta di semola di grano duro con delizioso salmone affumicato

- peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4
- 4'/5' 750 W - 4' 900 W

MEZZE PENNE

al pomodoro

cod. 8184

Pasta di semola di grano duro con salsa al pomodoro.

- peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4
- 5' 750 W - 4'/5' 900 W



PENNETTE

all'arrabbiata

cod. 8405

Pasta di semola di grano duro con polpa di pomodoro, cipolla e peperoncino.

- peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 8
- 5' 750 W - 4'/5' 900 W



PENNETTE

all'amatriciana

cod. 8407

Pasta di semola di grano duro con pancetta affumicata, grana padano e pecorino toscano.

- peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4
- 5' 750 W - 4'/5' 900 W



ORECCHIETTE

alle cime di rapa

cod. 8176

Pasta di semola di grano duro con salsa alle cime di rapa.

- peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4
- 4'/5' 750 W - 4' 900 W



CSA
SENZA GLUTINE
GFR - GFC - CEBT - GFCO

FUSILLI DI MAIS

al ragù

cod. 8255

Pasta di mais e riso senza glutine con ragù di carne.

- peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4
- 5' 750 W - 4'/5' 900 W



MACCHERONCINI

alla salsiccia

cod. 8392

Pasta di semola di grano duro con salsa di pomodoro e salsiccia in pezzi.

- peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4
- 4'/5' 750 W - 4' 900 W



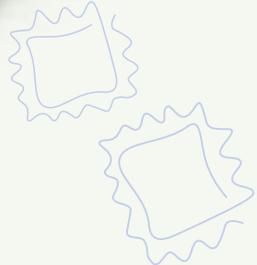


TORTELLINI

panna e prosciutto
cod. 8402

Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di carne con panna e prosciutto cotto.

- peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 8
- 4'/5' 750 W - 4' 900 W 



LUNETTE SPECK E BRIE

con burro e salvia
cod. 8426

Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di speck e brie.

- peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4
-  4'/5' 750 W - 4' 900 W



SPAGHETTI

cacio e pepe
cod. 8391

Pasta di semola di grano duro con pecorino romano e pepe.

- peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4
- 4'/5' 750 W - 4' 900 W 



SPAGHETTI

pomodorini e basilico
cod. 8403

Pasta di semola di grano duro con salsa al pomodoro con pomodorini ciliegia e basilico.

- peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4
-  5' 750 W - 4'/5' 900 W



SPAGHETTI

ALLA CHITARRA
alla carbonara
cod. 8454

Pasta all'uovo con salsa alla pancetta, uova e pecorino romano.

- peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 8
- 5' 750 W - 4'/5' 900 W 



TAGLIATELLE

alla bolognese
cod. 8406

Pasta all'uovo con ragù di carne.

- peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4
-  5' 750 W - 4'/5' 900 W



TAGLIATELLE

ai funghi
cod. 8417

Pasta all'uovo con delizioso mix di funghi

- peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4
- 4'/5' 750 W - 4' 900 W 



LASAGNE RICCHE

all'emiliana
cod. 8472

Pasta fresca all'uovo con ragù di carne e besciamella.

- peso 350 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 8
-  6' 750 W - 5' 900 W



CANNELLONI

ricotta e spinaci

cod. 8409

Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di ricotta e spinaci con besciamella.

peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4

5'6" 750 W - 5' 900 W



GNOCCHI VERDI

al pesto rosso

cod. 8408

Gnocchi di spinaci, con polpa di pomodoro, basilico e pecorino.

peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4

5' 750 W - 4'5" 900 W



GNOCCHI

ai formaggi

cod. 8421

Gnocchi di patate con formaggi e gorgonzola.

peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4

4'5" 750 W - 4' 900 W



TROFIE

al pesto

cod. 8390

Pasta di semola di grano duro con salsa al pesto.

peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4

4'5" 750 W - 4' 900 W



RISOTTO

agli asparagi

cod. 8908

L'intenso e inconfondibile sapore degli asparagi in un appetitoso risotto, mantecato con salsa al burro e al Grana Padano D.O.P.

peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4

5' 750 W - 4'5" 900 W



RISOTTO

di mare

cod. 8413

Riso con molluschi e crostacei.

peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4

5'6" 750 W - 5' 900 W



RISOTTO

allo zafferano

cod. 8365

Riso con Zafferano.

peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4

5'6" 750 W - 5' 900 W



RISOTTO

ai funghi

cod. 8411

Riso con funghi misti

peso 330 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4

5'6" 750 W - 5' 900 W





ARROSTO DI MAIALE

con patate a spicchi

cod. 8428

Carne di maiale con patate.

- peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4
-  5/6' 750 W - 5' 900 W



COTOLETTA DI POLLO

con patate al forno

cod. 8429

Cotoletta di pollo con patate.

- peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4
-  5/6' 750 W - 5' 900 W



MELANZANE

alla parmigiana

cod. 8427

Melanzane con polpa di pomodoro e formaggi.

- peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4
-  6' 750 W - 5/6' 900 W

MODALITÀ

di preparazione

| | |
|--|---|
| VELLUTATA ALLA ZUCCA | Forare la pellicola di chiusura, inserire nel microonde per circa 6/7 minuti a 900 W oppure 7/8 minuti a 750 W. |
| VELLUTATA ALLE ZUCCHINE E PISELLI | |
| MINICROSTINI | Scongela a temperatura ambiente. Una volta scongelato conservare in luogo fresco e asciutto per massimo 60 giorni |
| RISOTTO AGLI ASPARAGI | Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 5 minuti a 750 Watt o per 4/5 minuti a 900 Watt. |
| INSALATA DI RISO NERO INTEGRALE CON SALMONE | Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 6 minuti a 750 Watt o per 5/6 minuti a 900 Watt. Oppure scongelare il prodotto per 5/6 minuti con modalità scongelamento e aggiungere 2 minuti a 900 Watt. |
| MEZZE PENNE AL POMODORO | Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 5 minuti a 750 Watt o per 4/5 minuti a 900 Watt. Per due vaschette i tempi devono essere raddoppiati. |
| PENNETTE ALL'AMATRICIANA | |
| PENNETTE ALL'ARRABBIATA | |
| SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALLA CARBONARA | |
| SPAGHETTI MEDITERRANEI CON POMODORINI E BASILICO | Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 5 minuti a 750 Watt o per 4/5 minuti a 900 Watt. |
| TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE | |
| GNOCCHI VERDI AL PESTO ROSSO | |
| CANNELLONI RICOTTA E SPINACI | Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 5/6 minuti a 750 Watt o per 5 minuti a 900 Watt. |
| LASAGNE RICCHE ALL'EMILIANA | |
| RISOTTO ALLO ZAFFERANO | |
| RISOTTO AI FUNGHI | Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 6 minuti a 750 Watt o per 5 minuti a 900 Watt. |
| RISOTTO DI MARE | |
| ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA | |
| MEZZE PENNE AL SALMONE | |
| LUNETTE SPECK E BRIE CON BURRO E SALVIA | |
| TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO | |
| TAGLIATELLE AI FUNGHI | |
| MACCHERONCINI ALLA SALSICCIA | |
| TROFIE AL PESTO | |
| SPAGHETTI CAGIO E PEPE | |
| GNOCCHI AI FORMAGGI | Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 5/6 minuti a 750 Watt o per 4/5 minuti a 900 Watt. |
| FUSILLI DI MAIS AL RAGÙ SENZA GLUTINE | Riscaldare la confezione chiusa e congelata in forno a microonde, per 5 minuti a 750 Watt o per 4/5 minuti a 900 Watt. |
| ARROSTO DI MAIALE CON PATATE A SPICCHI | Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 5/6 minuti a 750 Watt o per 5 minuti a 900 Watt. |
| COTOLETTA DI POLLO CON PATATE AL FORNO | |
| MELANZANE ALLA PARMIGIANA | Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 6 minuti a 750 Watt o per 5/6 minuti a 900 Watt. |

OTTIENI IL MASSIMO RISULTATO CON IL MINIMO SFORZO!

Inserisci la vaschetta Bonchef nel microonde ancora congelata facendo attenzione a non forare la confezione. Rispetta sempre i tempi di rinvenimento indicati sulla confezione e la potenza di cottura.



Dall'orto

DI BONCHEF

Un mix di colori e sapori dall'orto al bar. Crescono i consumi alimentari fuori casa e cresce la voglia di alimenti equilibrati e gustosi, per mangiar bene senza appesantirsi. Le nuovissime Polpette alle Verdure 100%* vegetali di BonChef rispondono perfettamente ai nuovi trend. E in più sono pratiche, facili da preparare e versatili, per comporre piatti sempre nuovi ed invitanti da consumare all'interno del bar o da portare dove vuoi nella pratica confezione take away.

*La ricetta può contenere minerali ed elementi complementari.

Le polpette alle verdure

100%
vegetali



POLPETTE VEGETALI

con spinaci

cod. 8153

Ricche di gusto, le polpette agli spinaci, con il loro verde brillante, sono una ricetta squisita e preziosa che stuzzica il palato e gli occhi.

• peso 1200 g - u.d.v. cartone

POLPETTE VEGETALI

con rape rosse

cod. 8154

Dal gusto originale della rapa rossa - dal tipico color porpora - nascono queste sfiziose polpette: un sapore equilibrato che ti conquista ad ogni assaggio.

peso 1200 g - u.d.v. cartone •



POLPETTE VEGETALI

con zucca e carote

cod. 8152

L'incontro di zucca e carote per un'unione irresistibile che addolcisce il palato e ravviva lo spirito con i colori del sole.

• peso 1200 g - u.d.v. cartone

PATATE *a spicchi*

cod. 8462

peso 1 kg - u.d.v. busta n° pezzi 1 - conf. per cartone 10 •



ZUCCHINE *a fette grigliate*

cod. 8464

• peso 1 kg - u.d.v. busta n° pezzi 1 - conf. per cartone 5



MELANZANE *a fette grigliate*

cod. 8463

peso 1 kg - u.d.v. busta n° pezzi 1 - conf. per cartone 5 •



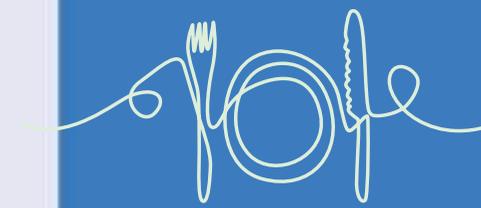
PEPERONI *a fette grigliate*

cod. 8461

• peso 1 kg - u.d.v. busta n° pezzi 1 - conf. per cartone 5



p_40



PROVALI *così*

Per una pausa pranzo leggera,
sfiziosa e pratica: da servire
al tavolo o in un pratico box take away.

TAKE
AWAY!

AL
TAVOLO!



PER SCATENARE LA TUA FANTASIA

CHIEDI IL PRATICO RICETTARIO

AL TUO VENDITORE DI FIDUCIA!

MODALITÀ *di preparazione*

| | |
|--------------------------------------|--|
| POLPETTE VEGETALI CON SPINACI | Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 180° per 12 minuti. |
| POLPETTE VEGETALI CON RAPE ROSSE | |
| POLPETTE VEGETALI CON ZUCCA E CAROTE | |
| PATATE A SPICCHI | Disporre gli spicchi su una teglia, introdurre in forno ventilato a 220°C per 20-25 minuti oppure rinvenire in padella con olio caldo per 15 minuti. |
| ZUCCHINE A FETTE GRIGLIATE | Disporre i pezzi distanziati sulla teglia, introdurre in forno preriscaldato a 200°C per 8/10 minuti oppure dorare in padella con un filo d'olio per circa 8 minuti. |
| MELANZANE A FETTE GRIGLIATE | |
| PEPERONI A FETTE GRIGLIATE | |

p_41

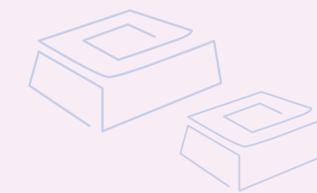
Dalla
pasticceria
DI BONCHEF

È sempre il momento di una golosa fetta di torta. Per arricchire la colazione, per uno snack a metà mattina o pomeriggio, per concludere in bellezza un pasto appagante. All'interno delle proposte scelte per te da BonChef troverai sicuramente le risposte alle tue esigenze. Ricordati di alternare le ricette per non stancare mai i tuoi clienti e rendere sempre nuova la tua offerta.



I soufflé

SOUFFLÉ



NOVITÀ

SOUFFLÉ

al cioccolato

cod. 9882

Soufflé al cioccolato fondente con un goloso cuore di cioccolato liquido.

- Peso 100 g - U.d.v. cartone n° pezzi 12 - conf. per cartone 1



NOVITÀ

SOUFFLÉ

al cioccolato e pistacchio

cod. 9883

Soufflé al cioccolato fondente con un goloso cuore di pistacchio liquido.

- Peso 100 g - U.d.v. cartone n° pezzi 12 - conf. per cartone 1



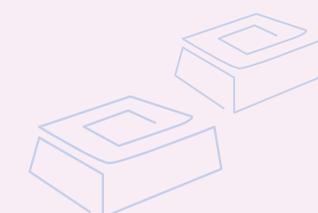
NOVITÀ

SOUFFLÉ

al cioccolato e cioccolato bianco

cod. 9884

Soufflé al cioccolato fondente con un goloso cuore di puro cioccolato bianco liquido



CON 40%
DI FARCITURA!



CROSTATA
alle albicocche xl
— cod. **9878**

• peso **2000 g** - porzioni **20**



CROSTATA
ai frutti di bosco xl
— cod. **9879**

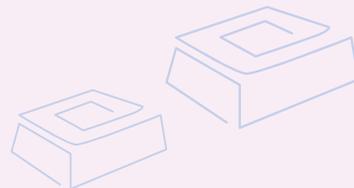
peso **2000 g** - porzioni **20** •

Le crostate di dimensioni MAXI:
belle da vedere, buone da gustare,
pratiche da gestire.
Formato rettangolare
20 x 50 cm.
per 2 kg di peso



CROSTATA
alla gianduia xl
— cod. **9880**

• peso **2000 g** - porzioni **20**



Arricchisci la tua offerta
e il tuo display
con le due ciambelle
di dimensioni XL,
soffici e gustose.

CIAMBELLONE
ALLO YOGURT

pretagliato
— cod. **8929**

In ogni cartone 2 mezze
ciambelle da 1.450 g

peso **2,9 kg** - u.d.v. confezione n° pezzi **1** - conf. per cartone **2** •
porzioni **21**



CIAMBELLONE
MARMORIZZATO
AL CACAO

pretagliato
— cod. **8930**

In ogni cartone 2 mezze
ciambelle da 1.450 g

• peso **2,9 kg** - u.d.v. confezione n° pezzi **1** - conf. per cartone **2**
porzioni **21**



TORTA DELLA NONNA
pretagliata
— cod. **9875**

Un grande classico della tradizione
dolciaria italiana, riproposto con una
ricetta rinnovata, più cremosa e più saporita.

Una base di finissima pasta frolla farcita
con crema pasticcera, ricoperta con pinoli
e zucchero a velo. Pretagliata.

peso **1400 g** - porzioni **14** •



CHEESECAKE
FRUTTI ROSSI E NERI
pretagliata
— cod. **9877**

Torta con gustosa crema al formaggio
e alla ricotta su base biscotto, decorata
con una cascata di frutti di bosco
rossi e neri. Pretagliata.

• peso **1800 g** - porzioni **14**

CHEESECAKE
pretagliata
— cod. **9876**

Deliziosa torta con formaggio e ricotta
adagiata su base biscotto.
Pretagliata.

peso **1450 g** - porzioni **14** •



TORTA
ricotta e gocce di cioccolato
— cod. **9874**

Friabile pasta frolla al cioccolato
con crema alla ricotta
e gocce di cioccolato fondente.

• peso **1300 g** - porzioni **14**





TORTA

al limone

— cod. 9827

Friabile pasta frolla farcita con crema al limone e ricoperta con soffice plum-cake.

• peso 1400 g - porzioni 16



TORTA

mais pere e cioccolato

— cod. 9861

Base di pasta frolla con crema cotta e pere, cioccolato e nocciole.

• peso 1200 g - porzioni 12



TORTA

grano antico, more e mandorle

— cod. 9863

Con grano khorasan kamut® 14,7%

Base di pasta frolla con farina di frumento e grano khorasan con ripieno di more.

peso 1050 g - porzioni 12 •



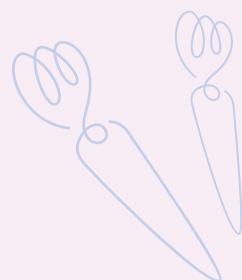
TORTA

alle carote

— cod. 9858

Soffice torta con purea di carote, farina di mandorle e yogurt.

peso 1000 g - porzioni 16 •



FOCACCIA

allo yogurt

— cod. 9849

Classico plum-cake allo yogurt guarnito con gocce di cioccolato.

• peso 1000 g - porzioni 16



TORTA

ricotta e pere

— cod. 9851

Crocante biscotto che racchiude una delicata crema di ricotta arricchita con cubetti di pera sciropata.

peso 1200 g - porzioni 12 •



CROSTATA VEGANA

alle arance

— cod. 9864

Crostata vegana con frolla di farina integrale ricoperta da marmellata di arance.

peso 1000 g - porzioni 12 •





CROSTATA *di albicocche*

cod. 9854

Tradizionale pasta frolla con farcitura di albicocca.

peso 1200 g - porzioni 16



CROSTATA *di frutta*

cod. 9842

Classica base di pasta frolla e crema pasticcera ricoperta da squisita frutta sciroppata.

peso 1500 g - porzioni 14

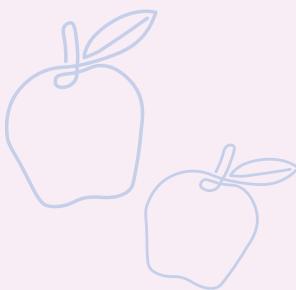


CROSTATA *di mele*

cod. 9822

Tradizionale pasta frolla ripiena di purea di mele e pezzetti di mela, decorata da mele a spicchi.

peso 1400 g - porzioni 16



CHEESECAKE *con fragoline di bosco*

cod. 9860

Torta pretagliata con base di biscotto, con cremosa combinazione di formaggio, decorata in superficie con fragoline.

peso 1500 g - porzioni 14



CROSTATA *alle ciliegie*

cod. 9862

Base di pasta frolla con farina di frumento, ripieno di ciliegie e polpa di ciliegie.

peso 1050 g - porzioni 12



CROSTATA *ai frutti di bosco*

cod. 9847

Base di pasta frolla e pan di spagna, ricoperta con crema e decorata con fragole, ribes, mirtilli e more.

peso 1400 g - porzioni 14



CROSTATA *al cacao*

cod. 9848

Semplice pasta frolla ripiena con golosa crema al cacao, decorata con gocce di cioccolato in superficie.

peso 1400 g - porzioni 16



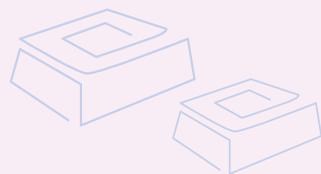


SACHER

cod. 9845

Due strati di pan di spagna al cacao, bagnati con liquore, farciti con una squisita crema alle nocciole e ricoperti con glassa al cacao.

• peso 1050 g - porzioni 12



SELVANERA

cod. 9846

Soffice pan di spagna al cacao inzuppato al liquore con crema allo zabaione e amarene candite, decorato con cacao.

• peso 1200 g - porzioni 12



MERINGATA

cod. 9907

Friabile meringa farcita con una soffice e squisita crema, decorata con pezzi e granella di meringa.

• peso 900 g - porzioni 12

ST. HONORÉ

cod. 9910

Dolce pan di spagna farcito con crema allo zabaione e gocce di cioccolato, decorato con ciuffi di crema e bignè.

• peso 1050 g - porzioni 10



p_50



PROFITEROLE

bianco al cacao

cod. 9856

Invitanti bignè ripieni di panna al cacao avvolti da una morbida crema al cioccolato bianco, decorati con riccioli di cacao.

• peso 1300 g - porzioni 12



TIRAMISÙ

cod. 9908

Soffice pan di spagna inzuppato al caffè, farcito con crema al mascarpone e decorato con polvere di cacao.

• peso 1050 g - porzioni 12



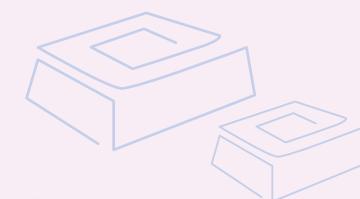
TIRAMISÙ

senza glutine

cod. 9859

Soffice pan di farina di riso, con irresistibile crema al mascarpone. Monoporzione, confezionato singolarmente.

• peso 90 g - U.d.v. cartone - conf. per cartone 8 - porzioni 1



p_51

| | |
|--|--|
| SUFFLÉ AL CIOCCOLATO | Inserire il prodotto congelato in microonde per 60 secondi a 600 w, oppure se scongelato per 30 secondi. |
| SUFFLÉ AL CIOCCOLATO E PISTACCHIO | |
| SUFFLÉ AL CIOCCOLATO E CIOCCOLATO BIANCO | |
| CROSTATA ALL'ALBICOCCA XL | Lasciare a temperatura ambiente per almeno 3 ore prima di consumare. Dopo scongelamento il prodotto può essere conservato per massimo 30 giorni a temperatura ambiente, rispettando comunque i tempi di conservazione. |
| CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO XL | |
| CROSTATA ALLA GIANDUIA XL | |
| CIAMBELLONE ALLO YOGURT | Lasciare a temperatura ambiente per almeno 3 ore prima di consumare. Dopo scongelamento il prodotto può essere conservato per massimo 7 giorni a temperatura ambiente, rispettando comunque i tempi di conservazione. |
| CIAMBELLONE MARMORIZZATO AL CACAO | |
| CHEESECAKE PRETAGLIATA | Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 3/4 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 2 giorni in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente (20°C) consumare in giornata. |
| CHEESECAKE FRUTTI ROSSI E NERI | Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 3/4 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 2 giorni in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente (20°C) consumare in giornata. |
| TORTA ALLA RICOTTA E GOCCE DI CIOCCOLATO | Scongela 3/4 ore prima del consumo. |
| CROSTATA VEGANA ALLE ARANCE | Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 3 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 3 giorni in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata. |
| CROSTATA DI FRUTTA | Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 4/5 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 3 giorni in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata. |
| TORTA ALLE NOCI | Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 4 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 3 giorni in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata. |
| CROSTATA ALLE MELE | |
| TORTA AL LIMONE | |
| TORTA DELLA NONNA PRETAGLIATA | Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 3/4 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 2 giorni in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente (20°C) consumare in giornata. |
| CROSTATA AL CACAO | Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 3/4 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 3 giorni in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente (20°C) consumare in giornata. |
| CROSTATA DI ALBICOCCHE | Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per almeno 3 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 3 giorni in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata. |
| TORTA RICOTTA E FRUTTI DI BOSCO | |
| TORTA MAIS PERE E CIOCCOLATO | |
| CROSTATA ALLE CILIEGIE | |
| TORTA CON GRANO ANTICO MORE E MANDORLE | |
| TORTA ALLE CAROTE | Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 2/3 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 3 giorni in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata. |
| FOCACCIA ALLO YOGURT | Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 2/3 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 3 giorni in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata. |
| TORTA ALLA RICOTTA | |
| CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO | Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 4/5 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 48 ore in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata. |
| PROFITEROLE AL CACAO | Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 3 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 48 ore in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata. |
| TIRAMISÙ | |
| PROFITEROLE BIANCO | |
| SACHER | Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 2/3 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 48 ore in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata. |
| SELVANERA | |
| ST. HONORÈ | |
| TIRAMISÙ SENZA GLUTINE | Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 2 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 48 ore in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata. |
| CHEESECAKE CON FRUTTI ROSSI E NERI | |
| TORTA RICOTTA E PERE | Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 1 ora. Successivamente il prodotto può essere conservato per 24 ore in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata. |
| TORTA MERINGATA | Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 30 minuti. Successivamente il prodotto può essere conservato per 24 ore in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata. |



SAMMONTANA S.p.A.

Via Tosco Romagnola,56 - 50053 Empoli (FI)

Tel. 0571 7076 - Fax 0571 707447

www.sammontana.it