

SISTEMA
GUSTO



Your own business, gourmet.

We **boost**
your recipe.





Catalogo
prodotti

Indice

Salse, creme e zuppe

P700	Crema di carote e zenzero	p. 8
P281	Crema di fagioli bianchi	p. 9
P7	Minestrone di verdure	p. 10
P229	Vellutata di asparagi	p. 11
RS93	Crema parmantier	p. 12
P202	Salsa della nonna	p. 13
P15	Salsa all'amatriciana	p. 14
P1	Salsa di pomodoro	p. 15
P203	Ragù alla bolognese	p. 16
RS84	Ragù di anatra	p. 17
P10	Ragù di agnello	p. 18
P435	Ragù di vitello	p. 19
P387	Salsa panna pollo funghi	p. 20
P654	Salsa allo scoglio	p. 21
P20	Salsa al salmone	p. 22
P19	Salsa alla norma	p. 23
RS135	Salsa tonnata	p. 24
P438	Caesar dressing	p. 25

Pasta ripiena e riso

RS126	Ravioli di mazzancolle e aneto	p. 28
RS170	Ravioli ai carciofi, ricotta e maggiorana	p. 29
P401	Ravioli di magro	p. 30
RS121	Riso basmati	p. 30
RS95	Riso al salto	p. 31

Secondi piatti

P81	Arrosto di tacchino	p. 34
P78	Arrosto di maiale	p. 35
P288	Ribs di maiale in salsa barbecue	p. 36
P829	Controfiletto di manzo	p. 37
P613	Ossobuco di manzo	p. 38
P4	Ossobuco di vitello	p. 39
P85	Guancialino di vitello	p. 40
P389	Stinco di agnello al pomodoro	p. 41
RS26	Galletto Vallespluga	p. 42
P393	Half rotisserie chicken	p. 43
P77	Petto di pollo	p. 44
P725	Petto di pollo impanato	p. 45
RS89	Filetti di pollo al curry	p. 46
P67	Roast beef	p. 47
P210	Petto d'anatra	p. 48
P577	Brasato di manzo al vino rosso	p. 49
RS174	Polpo affogato	p. 50
RS131	Filetto di salmone	p. 51

Piatti assemblati

P21	Parmigiana di melanzane	p. 55
RS160	Lasagne vegetariane	p. 56
P735	Lasagna al ragù	p. 57
RS138	Cannelloni di carne	p. 58
P114	Cannelloni di magro	p. 59

Pane, pizze e focacce

P746	Croccantella riso venere	p. 62
P747	Croccantella rustica	p. 63
P250	Croccantella	p. 64
P745	Croccantella alla pala	p. 65

Preparati per gelato

P360	Preparato per gelato mandarino	p. 69
P334	Preparato per gelato fragola	p. 69
P354	Preparato per gelato limone	p. 69
P350	Preparato per gelato mango	p. 69
P368	Preparato per gelato zabaione	p. 69
P359	Preparato per gelato amarena rosso	p. 69
P634	Preparato per gelato caffè	p. 69
P358	Preparato per gelato cannella	p. 69
P355	Preparato per gelato cioccolato	p. 69
P357	Preparato per gelato cocco	p. 69
P373	Preparato per gelato crema	p. 69
P356	Preparato per gelato fiordilatte	p. 69
P351	Preparato per gelato nocciola	p. 69
P635	Preparato per gelato pistacchio	p. 69
P342	Preparato per gelato vaniglia	p. 69
P633	Preparato per gelato yogurt	p. 69



Salse, creme e zuppe

Crema di carote e zenzero	p. 8
Crema di fagioli bianchi	p. 9
Minestrone di verdure	p. 10
Vellutata di asparagi	p. 11
Crema parmantier	p. 12
Salsa della nonna	p. 13
Salsa all'amatriciana	p. 14
Salsa di pomodoro	p. 15
Ragù alla bolognese	p. 16
Ragù di anatra	p. 17
Ragù di agnello	p. 18
Ragù di vitello	p. 19
Salsa panna pollo funghi	p. 20
Salsa allo scoglio	p. 21
Salsa al salmone	p. 22
Salsa alla norma	p. 23
Salsa tonnata	p. 24
Caesar dressing	p. 25





Crema di carote e zenzero

Crema delicata, profumata e leggera a base di carote dal colore arancione intenso, arricchita con panna, olio extravergine di oliva e zenzero per un gusto tipico e avvolgente.

COD. P700

Consiglio dello chef

Mescolare la crema con una frusta per renderla liscia e omogenea poi guarnire con un calamaro leggermente scottato, zenzero candito e germogli di stagione.

Modalità di rinvenimento



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Microonde (mantenendo il prodotto in busta):
90 secondi a 850W



Crema di fagioli bianchi Spagna

Piatto leggero e versatile a base di fagioli bianchi, cotti dolcemente fino a rendere questa ricetta cremosa e dal gusto delicato secondo la tradizione italiana.

COD. P281

Consiglio dello chef

Mescolare la crema con una frusta per renderla liscia e omogenea poi guarnire con cozze, bacon croccante, un filo d'olio extravergine a crudo e una leggera spolverata di pepe nero.

Modalità di rinvenimento



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Microonde (mantenendo il prodotto in busta):
90 secondi a 850W



Minestrone di verdure

Piatto tipico della tradizione contadina, con verdure scelte e raccolte dalla terra piatto ricco di tradizione con un gusto leggero e delicato.

COD. P7

Consiglio dello chef

Accompagnare con pop corn di Parmigiano Reggiano DOP e crostini di pane aromatizzato, un filo d'olio extravergine a crudo per donare lucentezza al prodotto.

Modalità di rinvenimento

-  Decongelamento in frigorifero in 12 h
-  Microonde(mantenendo il prodotto in busta): 2 minuti a 850W
-  Padella: 2 minuti a fuoco medio



Vellutata di asparagi

Delicata crema 100% vegetale a base di asparagi dal sapore pieno e colore verde intenso, arricchita da punte di asparago italiano cotte a vapore.

COD. P229

Consiglio dello chef

Mescolare la vellutata con una frusta aggiungendo un filo d'olio extra vergine di oliva per renderla liscia e omogenea poi servire con servire con crema di stracciatella e funghi di stagione.

Modalità di rinvenimento

-  Decongelamento in frigorifero in 12 h
-  Microonde (mantenendo il prodotto in busta): 90 secondi a 850W



Crema parmantier

Morbida crema preparata con patate di qualità, olio extravergine di oliva e caratterizzata da uno spiccato sentore di porro. Crema vellutata e versatile, ottima come primo piatto o come accompagnamento per secondi piatti.

COD. RS93

Consiglio dello chef

Mescolare la crema con una frusta aggiungendo un filo d'olio extra vergine di oliva per renderla liscia e omogenea poi guarnire con polpo leggermente rosolato e polvere di olive taggiasche.

Modalità di rinvenimento



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Microonde (mantenendo il prodotto in busta):
90 secondi a 850W



Salsa della nonna

Condimento per un primo piatto d'eccellenza gustoso e ricco, tipico della cucina casalinga, a base di ragù di carne cotto lentamente, cremosa besciamella e olive tagliate in pezzi grossi.

COD. P202

Consiglio dello chef

Versare la salsa in una padella aggiungendo un cucchiaino di acqua di cottura della pasta per stemperare, inserire la pasta e mantecare poi togliere dal fuoco, adagiare la pasta in una cocotte con mozzarella julienne, uovo sodo tagliato a spicchi e una spolverata di formaggio grattugiato e gratinare in forno.

Modalità di rinvenimento



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Padella: 2 minuti a fuoco medio



Salsa all'amatriciana

Condimento classico della cucina italiana preparato con polpa di pomodoro, pancetta dolce e affumicata tagliata a mano e olio extravergine di oliva. Salsa semplice e saporita cotta lentamente.

COD. PI5

Consiglio dello chef

Versare la salsa in una padella aggiungendo un cucchiaino di acqua di cottura della pasta per stemperare, inserire la pasta e mantecare poi servire guarnendo con chips di pancetta croccante.

Modalità di rinvenimento



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Padella: 2 minuti a fuoco medio



Salsa di pomodoro

Condimento versatile a base di polpa di pomodoro italiano, condito con olio extravergine di oliva e un soffritto di carote e cipolle con una punta di aglio. È una delle cinque salse madri della cucina italiana, dalle quali derivano tutte le salse.

COD. PI

Consiglio dello chef

Versare la salsa in una padella aggiungendo un cucchiaino di acqua di cottura della pasta per stemperare, inserire la pasta e mantecare poi servire guarnendo con una spolverata di Parmigiano Reggiano DOP.

Modalità di rinvenimento



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Padella: 2 minuti a fuoco medio



Ragu' alla bolognese

Condimento classico della tradizione italiana, ricco e saporito, preparato con carne fresca di solo bovino, rosolata e cotta lentamente per 4 ore con un delicato soffritto di verdure, olio extra vergine di oliva e polpa di pomodoro 100% italiano.

COD. P203

Consiglio dello chef

Versare la salsa in una padella aggiungendo un cucchiaino di acqua di cottura della pasta per stemperare, inserire la pasta e mantecare poi servire guarnendo con una spolverata di Parmigiano Reggiano DOP croccante e un filo d'olio extravergine di oliva.

Modalità di rinvenimento



Decongelamento in frigorifero in 12 ore



Padella: 2 minuti a fuoco medio



Ragu' di anatra

Condimento della tradizione italiana, ricco e saporito, preparato con carne di anatra selezionata, rosolata e cotta lentamente con un delicato soffritto di verdure, olio extravergine di oliva e insaporito da ginepro, chiodi di garofano e un delicato profumo di arancia.

COD. RS84

Consiglio dello chef

Versare la salsa in una padella aggiungendo un cucchiaino di acqua di cottura della pasta per stemperare, inserire la pasta e mantecare poi servire guarnendo con foglioline di maggiorana e zeste di arancia candita.

Modalità di rinvenimento



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Padella: 2 minuti a fuoco medio



Ragù di agnello

Condimento della tradizione italiana, ricco e saporito, preparato con carne fresca di solo ed esclusivamente di ovino, marinata con aromi e sapori, vino bianco selezionato e cotta lentamente per diverse ore a bassa temperatura con un delicato soffritto di verdure e olio extra vergine di oliva.

COD. PIO

Consiglio dello chef

Versare la salsa in una padella aggiungendo un cucchiaino di acqua di cottura della pasta per stemperare, inserire la pasta e mantecare poi servire guarnendo con una riduzione di mirto, ribes rossi leggermente saltati in padella e un filo d'olio extravergine di oliva.

Modalità di rinvenimento

-  Decongelamento in frigorifero in 12 h
-  Padella: 2 minuti a fuoco medio



Ragù di vitello

Condimento classico della tradizione italiana, ricco e saporito, preparato con carne fresca di solo ed esclusivamente di vitello, rosolata e cotta lentamente a bassa temperatura con un delicato soffritto di verdure, olio extra vergine di oliva e polpa di pomodoro 100% italiano.

COD. P435

Consiglio dello chef

Versare la salsa in una padella aggiungendo un cucchiaino di acqua di cottura della pasta per stemperare, inserire la pasta e mantecare poi servire guarnendo con una leggera salsa al Parmigiano Reggiano DOP e Grana Padano DOP soffiato.

Modalità di rinvenimento

-  Decongelamento in frigorifero in 12 h
-  Padella: 2 minuti a fuoco medio

Salsa panna pollo e funghi

Salsa a base di pollo italiano cotto a bassa temperatura una selezione di funghi scelti e uniti da una cremoso strato di panna fresca, rendono questa salsa unica e inconfondibile.

COD. P387

Consiglio dello chef

Versare la salsa in una padella aggiungendo un cucchiaino di acqua di cottura della pasta per stemperare, inserire la pasta e mantecare poi servire guarnendo con funghi porcini rosolati e polvere di noci tostate.

Modalità di rinvenimento



Decongelamento in frigorifero in 12 ore



Padella: 2 minuti a fuoco medio



Salsa allo scoglio

Condimento tipico della cucina italiana, preparato con molluschi e crostacei e cotto a vapore in fumetto di pesce insaporito da prezzemolo e da una punta di aglio e peperoncino. Ideale per condire primi piatti e zuppe.

COD. P654

Consiglio dello chef

Versare la salsa in una padella aggiungendo un cucchiaino di acqua di cottura della pasta per stemperare, inserire la pasta e mantecare poi servire guarnendo con cozze e vongole con guscio e prezzemolo tritato.

Modalità di rinvenimento



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Padella: 2 minuti a fuoco medio



Salsa al salmone

Condimento leggero e sfizioso dal gusto intenso e delicato preparato con salmone affumicato selezionato e panna fresca italiana per rendere questa salsa cremosa e gustosa.

COD. P20

Consiglio dello chef

Versare la salsa in una padella aggiungendo un cucchiaino di acqua di cottura della pasta per stemperare, inserire la pasta e mantecare poi servire guarnendo con salmone affumicato fresco e un filo di olio aromatizzato all'aneto.

Modalità di rinvenimento



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Padella: 2 minuti a fuoco medio



Salsa alla norma

Tipica ricetta della tradizione preparata con salsa di pomodoro fresco, melanzane fresche tagliate a mano e cotte al forno per garantire gusto e leggerezza.

COD. P19

Consiglio dello chef

Versare la salsa in una padella aggiungendo un cucchiaino di acqua di cottura della pasta per stemperare, inserire la pasta e mantecare poi servire guarnendo con cubetti di melanzana frita e basilico fresco.

Modalità di rinvenimento



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Padella: 2 minuti a fuoco medio



Salsa tonnata

Classico condimento per arrosti con tonno selezionato, acciughe e maionese italiana dal gusto delicato e gentile.

Ottimo condimento per arrosti e per farcire panini, tramezzini e sandwich.

COD. RS135

Consiglio dello chef

Utilizzare la salsa in accompagnamento a varie tipologie di arrosto tagliato a fettine e impiattato formando una rosa e adagiando delle gocce di salsa tonnata sui "petali" poi guarnire con sedano ghiaccio e capperi in fiore.

Modalità di rinvenimento



Decongelamento in frigorifero in 12 h

In un contenitore versare la salsa e mescolare con l frusta per 30 secondi



Caesar dressing

Condimento a base di maionese con aggiunta di Grana Padano DOP, acciughe, salsa Worcester, senape e una punta di aglio. Ottimo condimento per insalata o per farcire panini, tramezzini e sandwich.

COD. P438

Consiglio dello chef

Utilizzare la salsa come dressing per insalate sfiziose ad esempio insalata iceberg, cubetti di arrosto di tacchino, crostini di pane aromatizzato e scaglie di formaggio.

Modalità di rinvenimento



Decongelamento in frigorifero in 12 h

In un contenitore versare la salsa e mescolare con la frusta per 30 secondi poi inserire il prodotto in un dosatore con beccuccio pronto all'uso



Pasta ripiena e riso

Ravioli di mazzancolle e aneto	p. 28
Ravioli ai carciofi, ricotta e maggiorana	p. 29
Ravioli di magro	p. 30
Riso basmati	p. 30
Riso al salto	p. 31



Ravioli mazzancolle e aneto

Ravioli di pasta fresca a base di farina di semola rimacinata e farina di grano saraceno con un delicato ripieno di ricotta fresca e cremosa, mazzancolle e aneto impreziositi da un profumo di arancia e limone. Dalla scenografica forma a fiore per piatti da gourmet.

COD. RS126

Consiglio dello chef

Dopo la cottura in acqua bollente, mantecare in padella con burro fuso e guarnire con mazzancolle rosolate e ciuffetti di aneto fresco.

Modalità di rinvenimento



Non decongelare il prodotto



Bollitore: 3 minuti in acqua bollente



Padella: 1 minuto a fuoco medio con il condimento



Ravioli ai carciofi, ricotta e maggiorana

Ravioli di pasta fresca a base di farina di semola rimacinata, uova da allevamenti italiani farciti con un delicato ripieno di ricotta fresca e cremosa, carciofi e delicato sapore di maggiorana.

COD. RS170

Consiglio dello chef

Dopo la cottura in acqua bollente, mantecare in padella con burro fuso e guarnire con una leggera insalata di carciofi crudi, foglie di maggiorana e una spolverata di pepe.

Modalità di rinvenimento



Non decongelare il prodotto



Bollitore: 3 minuti in acqua bollente



Padella: 1 minuto a fuoco medio con il condimento

Ravioli di magro

Ravioli di pasta fresca a base di farina di semola rimacinata, uova da allevamenti italiani farciti con un delicato ripieno di ricotta fresca e cremosa, spinaci al vapore che conferiscono un gusto inconfondibile e di spiccata leggerezza.

COD. P401

Consiglio dello chef

Dopo la cottura in acqua bollente, mantecare in padella con burro fuso e guarnire con fiocchi di ricotta al pepe e foglie di spinaci.

Modalità di rinvenimento



Non congelare il prodotto



Bollitore: 3 minuti in acqua bollente



Padella: 1 minuto a fuoco medio con il condimento



Riso basmati

COD. RS121

Consiglio dello chef

Scaldare in una padella il riso rendendolo leggermente croccante e comporre il piatto con i filetti di pollo a curry per creare un primo piatto unico e gustoso.

Modalità di rinvenimento



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Padella: 2 minuti a fuoco medio



Riso al salto

Preparazione tipica della cucina lombarda. Si tratta di una ricetta semplice e gustosa, a base di riso Carnaroli e zafferano che ci consente di rivisitare un grande classico della tradizione regionale presentandolo in una veste nuova e sfiziosa.

COD. RS95

Consiglio dello chef

Rosolare da ambo i lati in una padella antiaderente con burro chiarificato fino ad ottenere una crosta croccante e dorata, servire ben caldo e guarnire con Parmigiano reggiano DOP.

Modalità di rinvenimento



Non congelare il prodotto



Padella antiaderente: con burro chiarificato 3 minuti per parte a fuoco medio



Secondi piatti

Arrosto di tacchino	p. 34
Arrosto di maiale	p. 35
Ribs di maiale in salsa barbecue	p. 36
Controfiletto di manzo	p. 37
Ossobuco di manzo	p. 38
Ossobuco di vitello	p. 39
Guancialino di vitello	p. 40
Stinco di agnello al pomodoro	p. 41
Galletto Vallespluga	p. 42
Half rotisserie chicken	p. 43
Petto di pollo	p. 44
Petto di pollo impanato	p. 45
Filetti di pollo al curry	p. 46
Roast beef	p. 47
Petto d'anatra	p. 48
Brasato di manzo al vino rosso	p. 49
Polpo affogato	p. 50
Filetto di salmone	p. 51



Arrosto di tacchino

Arrosto di petto di tacchino selezionato, cotto a bassa temperatura per preservare la sua morbidezza e la sua delicatezza al palato leggero e gustoso che si adatta a diverse preparazioni tra le più leggere e gustose.

COD. P81

Consiglio dello chef

Tagliare l'arrosto a fette di spessore non superiore ai 5 mm, adagiarle nel piatto fino a formare uno strato omogeneo, guarnire con pomodori confit, polvere d'olive taggiasche e sedano caramellato.

Modalità di rinvenimento



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Arrosto di maiale

Arrosto cotto a bassa temperatura con carne selezionata e controllata dal gusto intenso e delicato con una morbidezza e scioglievolezza ineguagliabili, un arrosto che si presta a diverse preparazioni.

COD. P78

Consiglio dello chef

Tagliare l'arrosto a fette di spessore non superiore ai 5 mm, adagiarle nel piatto fino a formare una rosa, guarnire con gocce di salsa tonnata, capperi in fiore e pomodori essiccati.

Modalità di rinvenimento



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Ribs di maiale in salsa barbecue

Costine di maiale 100% italiano ottenute dal pregiato taglio Saint Louis, massaggiate prima con sale e olio extravergine di oliva poi con salsa barbecue. La rosolatura e la cottura sotto vuoto a bassa temperatura per molte ore conferiscono una consistenza morbida e compatta ed un gusto tipico ed intenso. Disponibili in due formati.

COD. P288

Modalità di rinvenimento

Consiglio dello chef

Spennellare con salsa barbeque, infornare a 200°C fino a caramellizzare poi servire accompagnando da patate e cipolle speziate al forno.



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Microonde (mantenendo il prodotto in busta):
4 minuti a 850W



Forno: 7 minuti a 200°C



Controfiletto di manzo

Carne di origina bovina scelta e selezionata, rosolata e cotta a bassa temperatura per preservarne le caratteristiche organolettiche e il gusto intenso adatto come secondo piatto completo e nutriente.

COD. P829

Modalità di rinvenimento

Consiglio dello chef

Rosolare il prodotto da ambedue i lati fino a doratura, scaloppare e servire con rucola, pomodorini e scaglie di Grana Padano DOP.



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Microonde (mantenendo il prodotto in busta):
1 minuto a 850W



Piastra: 2 minuti per parte (a seconda della
cottura desiderata)



Ossobuco di vitello

Secondo piatto tipico della tradizione milanese, preparato con carne di vitello proveniente da allevamenti selezionati e altamente specializzati nella produzione delle carni di vitello. La modalità di cottura sottovuoto a bassa temperatura per molte ore rende questa carne morbida, gustosa e scioglievole al palato.

COD. P4

Consiglio dello chef

Mettere il prodotto in padella, aggiungere una noce di burro e glassare poi servire un letto di riso mantecato alla milanese guarnendo con una gremolata classica di rosmarino e scorza di limone.

Modalità di rinvenimento

- Decongelamento in frigorifero in 12 h
- Microonde (mantenendo il prodotto in busta): 3 minuti a 850W
- Padella: 4 minuti a fuoco medio

Ossobuco di manzo

Secondo piatto della tradizione italiana preparato con carne di bovino e cotto sottovuoto a bassa temperatura per molte ore con aggiunta di salsa di pomodoro. La modalità di cottura rende questa carne morbida, gustosa e scioglievole al palato.

COD. P613

Consiglio dello chef

Mettere il prodotto in padella, aggiungere una noce di burro e glassare poi servire un letto di purè guarnendo con una gremolata classica di rosmarino e scorza di limone.

Modalità di rinvenimento

- Decongelamento in frigorifero in 12 h
- Microonde (mantenendo il prodotto in busta): 3 minuti a 850W
- Padella: 4 minuti a fuoco medio





Stinco di agnello al pomodoro

Stinco di agnello prodotto con carne proveniente da allevamenti selezionati, grigliato e cotto sottovuoto a bassa temperatura per molte ore con aggiunta di salsa di pomodoro italiana che conferisce un profumo avvolgente ma allo stesso tempo delicato.

COD. P389

Consiglio dello chef

Mettere il prodotto in padella, aggiungere una noce di burro e glassare poi servire su un letto di purè di patate viola guarnendo con pomodoro confit e speck essiccato.

Modalità di rinvenimento

-  Decongelamento in frigorifero in 12 h
-  Microonde (mantenendo il prodotto in busta): 4 minuti a 850W
-  Padella: 4 minuti a fuoco medio

Guancialino di vitello

Ricetta di alta cucina tradizionale preparata con carne di vitello proveniente da allevamenti selezionati e cotta sottovuoto a bassa temperatura per molte ore. L'eccellente materia prima e la modalità di cottura rende questa carne un piatto prelibato, morbido e gustoso.

COD. P85

Consiglio dello chef

Mettere il prodotto in padella, aggiungere una noce di burro e glassare poi servire un letto di purè di patate guarnendo con lamelle di tartufo bianco.

Modalità di rinvenimento

-  Decongelamento in frigorifero in 12 h
-  Microonde (mantenendo il prodotto in busta): 3 minuti a 850W
-  Padella: 4 minuti a fuoco medio





Galletto Vallespluga

Galletto Vallespluga lavoarto a mano, disossato parzialmente per donare la tipica forma a portafoglio, massaggiato e aromatizzato con erbe e spezie, grigliato e cotto a bassa temperatura preservandone tutte le sue caratteristiche organolettiche.

COD. RS26

Consiglio dello chef

Mettere in forno a 200°C per ottenere una pelle croccante e servire accompagnando con patate arrosto e cipolle fondenti al forno.

Modalità di rinvenimento



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Forno: 7 minuti a 200°C



Half rotisserie chicken

Mezzo pollo preparato con carne selezionata da polli nati, allevati e lavorati in Italia, parzialmente disossato, massaggiato manualmente con olio extravergine di oliva e spezie poi grigliato e cotto sottovuoto a bassa temperatura. La modalità di cottura rende questo pollo arrosto croccante all'esterno e morbido e succulento all'interno preservandone tutte le caratteristiche organolettiche.

COD. P393

Consiglio dello chef

Passare il prodotto dal microonde al forno a 200°C per ottenere una pelle croccante e servire accompagnando con patate arrosto.

Modalità di rinvenimento



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Microonde (mantenendo il prodotto in busta): 4 minuti a 850W



Forno: 6 minuti a 200°C



Petto di pollo

Secondo piatto leggero ma saporito, preparato con carne selezionata da polli nati, allevati e lavorati in Italia, condito con olio extravergine di oliva, timo e rosmarino. La cottura sottovuoto a bassa temperatura rende la carne morbida e tenera all'assaggio e allo stesso tempo saporita e versatile per diverse preparazioni.

COD. P77

Modalità di rinvenimento

Consiglio dello chef

Rosolare il prodotto in padella da ambedue i lati fino a doratura, scaloppare e servire accompagnando con un giardinetto di verdure di stagione.



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Microonde (mantenendo il prodotto in busta): 2 minuti a 850W



Padella: 3 minuti a fuoco medio



Petto di pollo impanato

Versione più leggera della classica cotoletta alla milanese preparata secondo la tradizione ma con petto di pollo selezionato da allevamenti italiani.

COD. P725

Modalità di rinvenimento

Consiglio dello chef

Da prodotto congelato, friggere secondo le indicazioni e servire con patatine fritte e uno spicchio di limone.



Non decongelare il prodotto



Friggitrice: 3 minuti a 170°C



Forno: 3 minuti a 200°C



Filetti di pollo al curry

Selezionando la parte più pregiata del pollo segue questa preparazione gustosa e dal sapore intenso e delicato, al tempo stesso si presta per diverse preparazioni e diete.

COD. RS89

Consiglio dello chef

In padella rosolare dei cubetti di mela e ananas con una noce di burro e curry in polvere poi aggiungere i filetti di pollo con la sua salsa e servire su un letto di riso basmati.

Modalità di rinvenimento

 Decongelamento in frigorifero in 12 h

 Microonde (mantenendo il prodotto in busta): 1 minuto a 850W

 Padella: 3 minuti a fuoco medio

Roast beef

Carne selezionata italiana di origine bovina al 100% cotta a bassa temperatura per preservare il gusto e la tipica colorazione rossa al cuore leggero e gustoso.

COD. P67

Consiglio dello chef

Tagliare l'arrosto a fette di spessore non superiore ai 5 mm, adagiarle nel piatto fino a formare uno strato omogeneo, guarnire con pomodori confit, scaglie di Grana Padano DOP e sedano caramellato al pepe nero.

Modalità di rinvenimento

 Decongelamento in frigorifero in 12 h





Petto d'anatra

Secondo piatto dal gusto intenso, preparato con carne di anatra selezionata, condito in modo semplice con olio extravergine di oliva, sale e pepe, scottato sulla piastra poi cotto sottovuoto a bassa temperatura fino al raggiungimento del punto rosa della carne.

COD. P210

Consiglio dello chef

Rosolare il petto di anatra dalla parte della pelle fino a doratura, scaloppare e servire accompagnato da un purè di cime di rapa, millefoglie di barbabietola

Modalità di rinvenimento

 Decongelamento in frigorifero in 12 h

 Microonde (mantenendo il prodotto in busta): 2 minuti a 850W

 Padella: 3 minuti a fuoco medio



Brasato di manzo al vino rosso

Stracotto preparato con carne fresca di bovino, marinato con un misto di verdure e vino rosso poi rosolato e cotto sottovuoto a bassa temperatura per molte ore. Gusto ricco, sapido e vivace.

COD. P577

Consiglio dello chef

Mettere il prodotto in padella, aggiungere una noce di burro e glassare poi servire con un giardinetto di verdure stufate.

Modalità di rinvenimento

 Decongelamento in frigorifero in 12 h

 Microonde (mantenendo il prodotto in busta): 3 minuti a 850W

 Padella: 4 minuti a fuoco medio



Polpo affogato

Preparazione tipica della tradizione mediterranea a base di polpo, salsa di pomodoro, capperi, olio extravergine di oliva, aglio e prezzemolo. La cottura a bassa temperatura permette di preservare tutte le caratteristiche organolettiche della ricetta.

COD. RS174

Consiglio dello chef

Versare il polpo con la sua salsa, aggiungere dell'olio extravergine di oliva per donare lucentezza e servire accompagnato da dei crostini di pane aromatizzati all'aglio.

Modalità di rinvenimento

-  Decongelamento in frigorifero in 12 h
-  Microonde: per 4 minuti a 850W



Filetto di salmone

Secondo piatto dal gusto delicato, preparato a partire da baffe di salmone selezionate, pulite e spinate a mano poi condito in modo semplice con olio extravergine di oliva e sale, cotto sottovuoto a bassa temperatura per garantire morbidezza e un sapore intenso.

COD. RS131

Consiglio dello chef

Rosolare il filetto di salmone in una padella molto calda dalla parte della pelle per donare quella croccantezza e doratura alla pelle che lo rende piacevole e gradevole al palato.

Modalità di rinvenimento

-  Decongelamento in frigorifero in 12 h
-  Microonde: 1 minuto a 850W
-  Forno: 3 minuti a 200°C



Piatti assemblati

Parmigiana di melanzane

p. 55

Lasagne vegetariane

p. 56

Lasagna al ragù

p. 57

Cannelloni di carne

p. 58

Cannelloni di magro

p. 59



Parmigiana di melanzane

Ricetta tipica della cucina italiana, delicata e gustosa. Tutte le materie prime utilizzate sono di prima qualità: melanzane fresche cotte al forno per garantire leggerezza al piatto, salsa di pomodoro, mozzarella fresca e filante e Grana Padano DOP.

COD. P21

Consiglio dello chef

Adagiare il prodotto su una cocotte leggermente unta, spolverare in superficie con il formaggio grattugiato poi gratinare e servire con una foglia di basilico fresco.

Modalità di rinvenimento



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Microonde (mantenendo il prodotto in busta):
4 minuti a 850W



Forno: 3 minuti a 200°C



Lasagne vegetariane

Primo piatto in versione più leggera per coloro che non emano la carne, preparato con pasta all'uovo e foglie sottili di verdure cotte dolcemente al vapore e polpa di pomodoro italiano con besciamella e Grana Padano DOP. La nostra versione è resa più ricca e appetitosa grazie all'aggiunta di filante mozzarella prodotta con latte italiano.

COD. RS160

Consiglio dello chef

Adagiare il prodotto sul fondo di una cocotte con un leggero strato di besciamella e spolverare in superficie con il formaggio grattugiato poi gratinare fino ad ottenere una gradevole doratura.

Modalità di rinvenimento

-  Decongelamento in frigorifero in 12 h
-  Microonde (togliendo il prodotto dalla busta e posizionandolo in cocotte): 4 minuti a 840W
-  Forno: 3 minuti a 200°C



Lasagne al ragu'

Primo piatto tipico della tradizione preparato con pasta all'uovo, ragù di carne fresca e polpa di pomodoro italiano con besciamella e Grana Padano DOP. La nostra versione è resa più ricca e appetitosa grazie all'aggiunta di filante mozzarella prodotta con latte italiano.

COD. P735

Consiglio dello chef

Adagiare il prodotto sul fondo di una cocotte con un leggero strato di besciamella e spolverare in superficie con il formaggio grattugiato poi gratinare fino ad ottenere una gradevole doratura.

Modalità di rinvenimento

-  Decongelamento in frigorifero in 12 h
-  Microonde (togliendo il prodotto dalla busta e posizionandolo in cocotte): 4 minuti a 840W
-  Forno: 3 minuti a 200°C



Cannelloni di carne

Cannelloni artigianali prodotti a mano a partire da pasta all'uovo con un ripieno morbido e succolento di ragù misto maiale e bovino adulto. Il piatto viene ingolosito con uno strato leggero di besciamella, salsa pomodoro e Grana Padano DOP che garantisce un'ottima gratinatura in forno e un gusto caratteristico.

COD. RS138

Modalità di rinvenimento

Consiglio dello chef

Adagiare il prodotto sul fondo di una cocotte con un leggero strato di besciamella e spolverare in superficie con il formaggio grattugiato poi gratinare fino ad ottenere una gradevole doratura.



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Microonde (togliendo il prodotto dalla busta e posizionandolo in cocotte): 4 minuti a 840W



Forno: 3 minuti a 200°C



Cannelloni di magro

Cannelloni artigianali prodotti a mano a partire da pasta all'uovo con un ripieno di cremosa ricotta fresca e spinaci. Il piatto viene completato con un leggero strato di besciamella, salsa di pomodoro e Grana Padano DOP che garantisce un'ottima gratinatura in forno ed un gusto caratteristico.

COD. P114

Modalità di rinvenimento

Consiglio dello chef

Adagiare il prodotto sul fondo di una cocotte con un leggero strato di besciamella e spolverare in superficie con il formaggio grattugiato poi gratinare fino ad ottenere una gradevole doratura.



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Microonde (togliendo il prodotto dalla busta e posizionandolo in cocotte): 4 minuti a 840W



Forno: 3 minuti a 200°C



Pane, pizze e focacce

Croccantella riso venere

p. 62

Croccantella rustica

p. 63

Croccantella

p. 64

Croccantella alla pala

p. 65



Croccantella di riso venere

Base pizza prodotta artigianalmente utilizzando una miscela di lievito fresco, lievito madre e farina di riso venere: l'elevata idratazione, la lunga lievitazione e il processo produttivo interamente manuale garantiscono un prodotto dall'elevata croccantezza, digeribilità e leggerezza.

COD. P746

Consiglio dello chef

Condire la base ancora congelata con un filo d'olio extravergine di oliva, infornare per circa 3\4 minuti poi guarnire con fiocchi di mozzarella di bufala, foglie di salmone affumicato e erba cipollina.

Modalità di rinvenimento



Non congelare il prodotto



Forno: 3 minuti a 300°C cielo e 290°C terra



Croccantella rustica

Un'altra versione di croccantella prodotta con farine di cereali che la rendono più rustica e casereccia preparata artigianalmente; l'elevata idratazione e la lunga lievitazione e il processo produttivo interamente manuale conferiscono a questo prodotto, croccantezza e leggerezza.

COD. P747

Consiglio dello chef

Condire la base ancora congelata con un filo d'olio extravergine di oliva, infornare per circa 3\4 minuti poi guarnire con fiocchi di mozzarella di bufala, prosciutto crudo tagliato sottile e pomodoro confit.

Modalità di rinvenimento



Non congelare il prodotto



Forno: 3 minuti a 300°C cielo e 290°C terra



Croccantella alla pala

Base pizza prodotta artigianalmente utilizzando una miscela di lievito fresco e lievito madre: l'elevata idratazione, la lunga lievitazione e il processo produttivo interamente manuale permettono di avere una proposta espositiva di dimensioni importanti. Si presta all'esposizione e vendita al trancio, ideale come street food.

COD. P745

Consiglio dello chef

Condire la base ancora congelata con salsa di pomodoro e mozzarella julenne poi infornare per circa 3\4 minuti fino a completo scioglimento della mozzarella e servire come una pizza margherita da condividere oppure condire la base ancora congelata con un filo d'olio extravergine di oliva, infornare poi guarnire a nuvola con ingredienti a piacimento.

Modalità di rinvenimento



Non decongelare il prodotto



Forno: 3 minuti a 300°C cielo e 290°C terra

Croccantella

Base pizza prodotta artigianalmente utilizzando una miscela di lievito fresco e lievito madre: l'elevata idratazione, la lunga lievitazione e il processo produttivo interamente manuale garantiscono un prodotto dall'elevata croccantezza, digeribilità e leggerezza.

COD. P250

Consiglio dello chef

Condire la base ancora congelata con salsa di pomodoro e mozzarella julenne poi infornare per circa 3\4 minuti fino a completo scioglimento della mozzarella e servire come una pizza margherita.

Modalità di rinvenimento



Non decongelare il prodotto



Forno: 3 minuti a 300°C cielo e 290°C terra





Preparati per gelato

Preparato per gelato mandarino	p. 69
Preparato per gelato fragola	p. 69
Preparato per gelato limone	p. 69
Preparato per gelato mango	p. 69
Preparato per gelato zabaione	p. 69
Preparato per gelato amarena rosso	p. 69
Preparato per gelato caffè	p. 69
Preparato per gelato cannella	p. 69
Preparato per gelato cioccolato	p. 69
Preparato per gelato cocco	p. 69
Preparato per gelato crema	p. 69
Preparato per gelato fiordilatte	p. 69
Preparato per gelato nocciola	p. 69
Preparato per gelato pistacchio	p. 69
Preparato per gelato vaniglia	p. 69
Preparato per gelato yogurt	p. 69



Preparati per gelato

Ampia gamma di miscele per gelato, ottime per ottenere tutti gli immancabili gusti della gelateria tradizionale: da gusti alla frutta a cremosi pistacchi, da ottimi variegati a nocciola e cioccolato. L'accurata selezione delle materie prime consente di elevare e standardizzare la qualità dei gelati ottenuti che risulteranno omogenei, piacevoli, a tenuta elevata e con un'ottima spatolabilità.

Preparato per gelato mandarino	<i>COD. P360</i>
Preparato per gelato fragola	<i>COD. P334</i>
Preparato per gelato limone	<i>COD. P354</i>
Preparato per gelato mango	<i>COD. P350</i>
Preparato per gelato zabaione	<i>COD. P368</i>
Preparato per gelato amarena rosso	<i>COD. P359</i>
Preparato per gelato caffè	<i>COD. P634</i>
Preparato per gelato cannella	<i>COD. P358</i>
Preparato per gelato cioccolato	<i>COD. P355</i>
Preparato per gelato cocco	<i>COD. P357</i>
Preparato per gelato crema	<i>COD. P373</i>
Preparato per gelato fiordilatte	<i>COD. P356</i>
Preparato per gelato nocciola	<i>COD. P351</i>
Preparato per gelato pistacchio	<i>COD. P635</i>
Preparato per gelato vaniglia	<i>COD. P342</i>
Preparato per gelato yogurt	<i>COD. P633</i>





Savini Group Headquarter
Via Primo Maggio 104
20863 Concorezzo (MB) - Italy
Tel. +39 0396116012

