



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 •



p_6

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

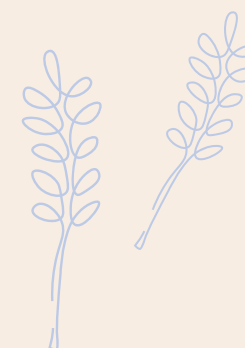
PANINO AL LATTE

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 •



p_7



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**



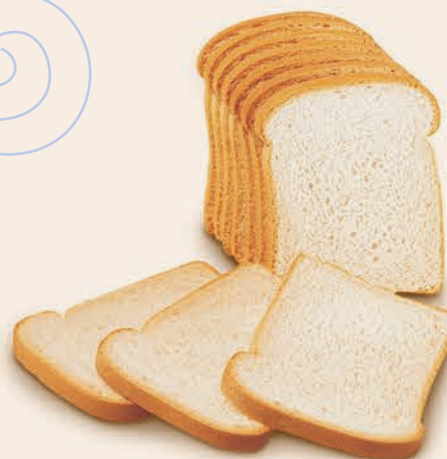
PANE DA TRAMEZZINO

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 •



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



CIABATTINA

intera e pretagliata

cod. 8647 - 8648

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



CIABATTA

grande

cod. 8649

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



PANINO

maggiolino

cod. 8658

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



PANINO

quadrettato

cod. 8689

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



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



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



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



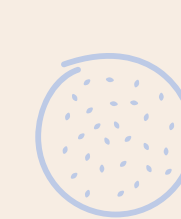
PANINO

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

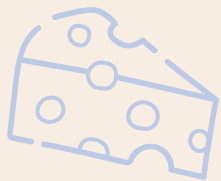
- peso 110 g - u.d.v. cartone n° pezzi 36 - conf. per cartone 1



I BURGER

L'Hamburgerie

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



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 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



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



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

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



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



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

PANE BUN
briosciato
HAMBURGER
maxi



CON:
pancetta
pomodori
gorgonzola
radicchio

PANE BUN
briosciato
BURGER VEG
con melanzane

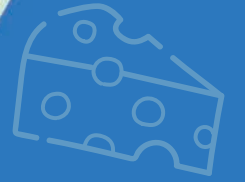
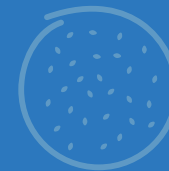
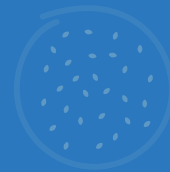


CON:
patatine fritte
verdure grigliate
senape

HAMBURGER
giga



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	
PAN CARRÉ AMERICANO	Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 2/3 ore e lavorarlo a piacere.
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

per arricchire
la vellutata
con gusto!




NOVITÀ

LA VELLUTATA

alle zucchini 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



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



SENZA GLUTINE



CSQA

SENZA GLUTINE
DTP n° 108 - CERT. n° 39660

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 decongelamento 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

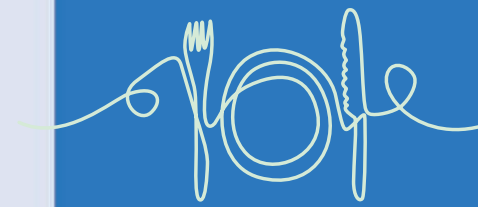
peso 1 kg - u.d.v. busta n° pezzi 1 - conf. per cartone 5 •



PEPERONI
a fette grigliate

cod. 8461

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



PROVALI *così*

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

AL TAVOLO!



TAKE AWAY!



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	

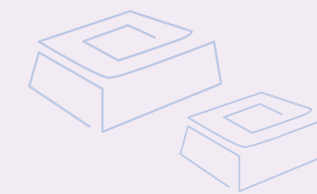
Dalla
pasticceria
DI BONCHEF

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

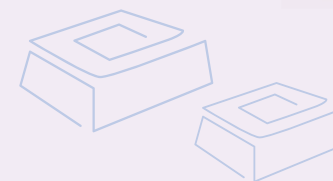
SOUFFLÉ

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



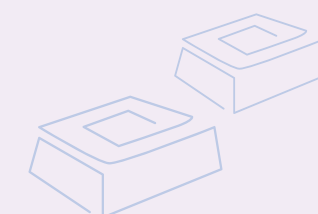
NOVITÀ

SOUFFLÉ

al cioccolato e cioccolato bianco

cod. 9884

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



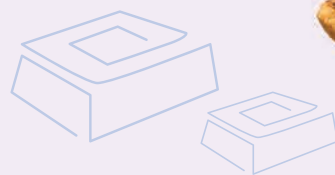
CON 40%
DI FARCITURA!



CROSTATA
alle albicocche xl

cod. 9878
• peso 2000 g - porzioni 20

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



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



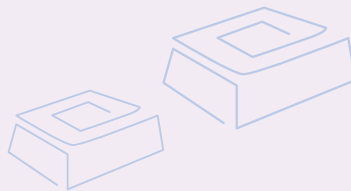
CROSTATA
ai frutti di bosco xl

cod. 9879
peso 2000 g - porzioni 20



CROSTATA
alla gianduia xl

cod. 9880
• peso 2000 g - porzioni 20



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 fondevole.

• 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



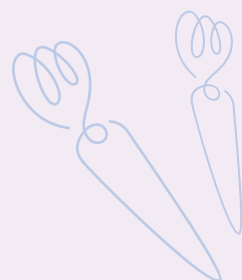
TORTA

alle carote

cod. 9858

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

• peso 1000 g - porzioni 16



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 noci

cod. 9865

Torta con base di pasta frolla farcita con impasto morbido di pan di spagna e noci, decorata con pezzi di noci.

• peso 1300 g - porzioni 16



FOCACCIA

allo yogurt

cod. 9849

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

• peso 1000 g - porzioni 16



CROSTATA VEGANA

alle arance

cod. 9864

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

• peso 1000 g - porzioni 12



TORTA

ricotta e pere

cod. 9851

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

• peso 1200 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

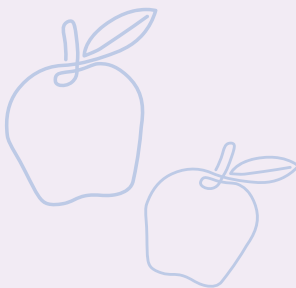


CROSTATA *di mele*

cod. 9822

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

peso 1400 g - porzioni 16

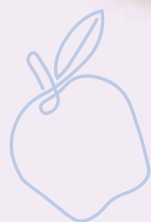


CHEESECAKE *con fragoline di bosco*

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



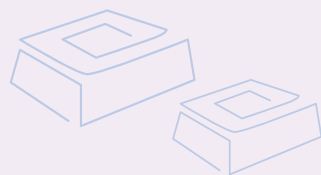


SACHER

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



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

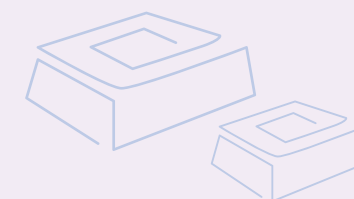
senza glutine

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

SENZA GLUTINE



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. HONORÉ	
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