



L'Italia in Cucina



RETAIL GOURMET

0 8 / 2 1

New gourmet experience

INNOVAZIONE E GUSTO A CASA TUA!

Un laboratorio, una manifattura dei sapori che, con artigianalità, amore e passione per il cibo, è in grado oggi, attraverso la cottura a bassa temperatura di portare nelle vostre tavole i piatti, le ricette, il gusto e le emozioni di un ristorante gourmet in modo veloce e semplice.

L'innovazione nella tradizione



SANO, BUONO E VELOCE!



RICETTE

step by step



Spezzatino di Manzo

Nel XIX secolo lo stufato costituiva il piatto di carne della domenica nel periodo invernale. Era anche la pietanza che, per le sue particolari modalità di cottura, era possibile trovare sempre pronta nelle osterie del nord-Italia. La stufatura (o la brasatura, ottenuta appoggiando le braci accese sopra il coperchio del tegame) durava spesso 8-10 ore e rendeva morbida e sugosa la carne. Lo stufato tagliato a pezzettini prende il nome di "spezzatino".

Specifiche:

Per questa preparazione viene usato un taglio di manzo particolarmente morbido e gustoso.

La cottura avviene sottovuoto a bassa temperatura.

Allergeni:

Sedano, solfiti.
Senza conservanti aggiunti.

STEP 1: riempire una casseruola con 2/3 d'acqua e portare ad ebollizione.

STEP 2: immergere le buste chiuse nell'acqua, chiudere con un coperchio e spegnere il fuoco.

STEP 3: attendere 15 minuti

STEP 4: estrarre con attenzione le buste dall'acqua

STEP 5: aprire le buste tagliando con la forbice la parte superiore

STEP 6: impiattare le buste a piacere!

NOTA: I tempi di rigenero sono di riferimento e possono variare in funzione della quantità di prodotto da scaldare e della quantità di acqua utilizzata.

* Possibile accompagnamento con crema di patate affumicate vendute separatamente.





RICETTE

step by step



Hamburger

La leggenda vuole che il piatto si prestasse molto bene per essere racchiuso tra due fette di pane, fungendo da ottima soluzione per un pasto veloce, acquisendo una particolare popolarità tra i lavoratori del porto di Amburgo. Essendo Amburgo il principale sbocco portuale della Germania, la ricetta si diffuse molto velocemente negli Stati Uniti con l'appellativo di "Hamburger Steak" cioè la bistecca di "quelli di Amburgo".

Specifiche:

Il nostro hamburger si compone di:
-pane morbido al latte e cereali
-150g carne di Fassona Piemontese
- cipolla rossa caramellata
-senape di Digione in grani aromatizzata al miele
-bacon croccante

Allergeni:

Glutine, solfiti, latte, sesamo, soia, uova.
Senza conservanti aggiunti.

STEP 1: accendere il forno a 200 °C

STEP 2: riempire una casseruola con 2/3 d'acqua e portare ad ebollizione.

STEP 3: immergere la busta chiusa della carne nell'acqua e spegnere il fuoco.

STEP 4: attendere 5 minuti

STEP 5: estrarre con attenzione la busta dall'acqua

STEP 6: aprire la busta tagliando con la forbice la parte superiore

STEP 7: comporre l'hamburger nell'ordine: pane, senape al miele, medaglione di carne fassona, cipolla e bacon, infornare con la parte superiore del pane a parte capovolta

STEP 8: attendere 5 minuti

STEP 9: richiudi il super burger una volta sfornato, morsica e godi!

NOTA: I tempi di rigenero sono di riferimento e possono variare in funzione della quantità di prodotto da scaldare e della quantità di acqua utilizzata.

* Possibile accompagnamento con formaggio cheddar venduto separatamente.





RICETTE
step by step



Gamberi in salsa curry con riso venere

La parola curry in India non ha alcun significato: deriva probabilmente da una semplificazione inglese del termine hindi turkarri, con cui si indicava uno stufato. Con l'arrivo in Inghilterra dei mercanti delle Compagnie delle Indie arrivò in Occidente anche l'abitudine a una cucina molto speziata.

Ci fu la necessità di ritrovare quell'insieme di aromi indiani: alcuni mercanti olandesi e anglo-indiani iniziarono quindi a commerciarne un mix chiamato per semplicità curry, dal colore giallo intenso e dal sapore leggermente piccante.

Specifiche:

Noi proponiamo i gamberi scottati cotti sottovuoto a bassa temperatura con la nostra salsa al curry (ricetta segreta), accompagnata dal riso venere.

Allergeni:

Crostacei, latte e derivati, sedano.
Senza conservanti aggiunti.

- STEP 1:** riempire una casseruola con 2/3 d'acqua e portare ad ebollizione.
STEP 2: immergere le buste chiuse nell'acqua, chiudere con un coperchio e spegnere il fuoco.
STEP 3: attendere 12 minuti
STEP 4: estrarre con attenzione le buste dall'acqua
STEP 5: aprire le buste tagliando con la forbice la parte superiore
STEP 6: impiattare le buste a piacere!

NOTA: I tempi di rigenero sono di riferimento e possono variare in funzione della quantità di prodotto da scaldare e della quantità di acqua utilizzata.





RICETTE

step by step



Chili con Carne

La sua origine e anche la sua definizione sono contrastanti. Il chili divenne popolare a San Antonio, Texas, nella metà del XIX secolo, come un piatto venduto da venditrici ambulanti di origine messicana (reinas del chili o regine del chili).

Curiosità: Il chili è il piatto preferito del tenente Colombo, protagonista dell'omonima serie televisiva.

Specifiche:

La nostra versione rispetta la ricetta originaria texana cucinando però il manzo e la salsiccia nazionali, i peperoni e i fagioli sottovuoto a bassa temperatura raggiungendo così una tenerezza incredibile, accompagnato con riso thai o tacos al mais.

Allergeni:

Solfiti, frumento. Senza conservanti aggiunti.

STEP 1: accendere il forno a 200 °C in alternativa riscaldare una padella a fuoco basso.

STEP 2: riempire una casseruola con 2/3 d'acqua e portare ad ebollizione.

STEP 3: immergere la busta chiusa della carne nell'acqua e abbassare il fuoco.

STEP 4: attendere 10 minuti

STEP 5: infornare i tacos (vuoti) in forno 1 minuto oppure riscaldarli per 1 minuto sulla padella calda.

STEP 6: estrarre con attenzione la busta della carne dall'acqua

STEP 7: aprire la busta tagliando con la forbice la parte superiore

STEP 8: farcire i tacos croccanti con il chilly.

NOTA: I tempi di rigenero sono di riferimento e possono variare in funzione della quantità di prodotto da scaldare e della quantità di acqua utilizzata.

* Possibile accompagnamento con tacos, tortillas di polenta o riso thai (come illustrato) venduti separatamente.





RICETTE
step by step



Costine di Maialino al barbecue

Le origini della salsa BBQ sono controverse. Fu infatti inventata probabilmente tra il XIX e il XX secolo negli Stati Uniti dai coloni provenienti dall'Europa. Fonti dicono che la prima ricetta della salsa BBQ fu scritta a mano nel 1900, e ritrovata nella libreria della Johnson&Wales College of Culinary Arts. Ma solo nel 1926 la ricetta fu standardizzata, da Heinz Company e portata al successo e alla diffusione.

Specifiche:

Abbiamo creato la nostra personale salsa barbecue con ingredienti di qualità (ricetta segreta) per insaporire e cuocere sottovuoto a bassa temperatura le nostre costine di maialino da latte.

Allergeni:

Solfiti, sedano. Senza conservanti aggiunti.

STEP 1: riempire una casseruola con 2/3 d'acqua e portare ad ebollizione.

STEP 2: immergere le buste chiuse nell'acqua e spegnere il fuoco.

STEP 3: attendere 15 minuti

STEP 4: estrarre con attenzione le buste dall'acqua

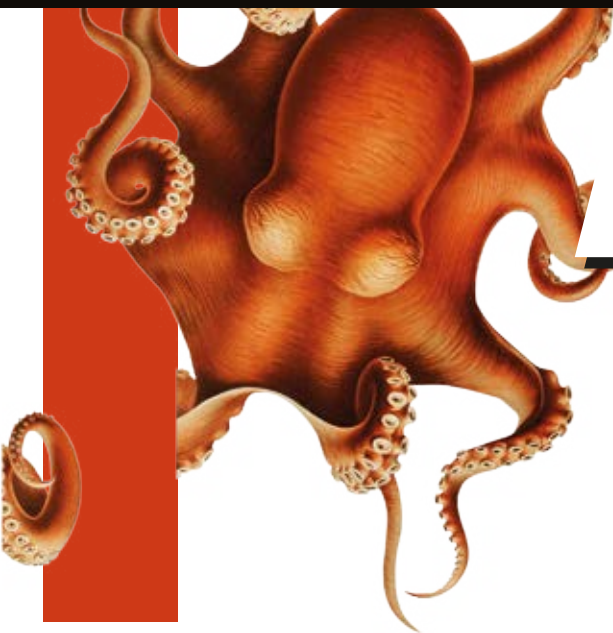
STEP 5: aprire le buste tagliando con la forbice la parte superiore

STEP 6: impiattare le buste a piacere!

NOTA: I tempi di rigenero sono di riferimento e possono variare in funzione della quantità di prodotto da scaldare e della quantità di acqua utilizzata.

* Possibile accompagnamento con patate con buccia aromatizzate alla paprika cbt (come illustrato) vendute separatamente.





LA COTTURA

SOTTOVUOTO

Fin dall'antichità l'uomo ha ricercato diversi metodi di conservazione del cibo. Al giorno d'oggi la tecnologia ha permesso ulteriori passi in avanti per soddisfare al meglio uno dei bisogni primari dell'umanità: l'alimentazione. Non solo, emerge sempre più la necessità di un'alimentazione "sana", ed è in questo sentiero che si apre la strada per la cottura a bassa temperatura.

CHE COSA E' LA COTTURA A BASSA TEMPERATURA?

Per CBT intendiamo un lento metodo di cottura delle materie prime condizionate sottovuoto in speciali buste di plastica alimentare, cotte ad un range di temperature che vanno dai 60° ai 74°.

QUALI SONO I VANTAGGI DELLA COTTURA A BASSA TEMPERATURA?

- **Diminuzione dei passaggi in fase di servizio con notevole risparmio di tempo e di personale;**
- Concentrazione dei profumi e dei sapori delle materie prime per effetto del sottovuoto;
- Aumento netto della morbidezza e della succosità naturale delle materie prime;
- Aumento dei tempi di conservazione;
- Diminuzione rischi di contaminazione;
- Diminuzione del calo di peso in cottura del 20/25%;
- Conservazione dei principi organolettici grazie alle basse temperature e al sottovuoto;
- Rispetto delle norme HACCP

QUANTO DURA UN PRODOTTO COTTO SOTTOVUOTO?

La cottura sottovuoto permette la conservazione in frigorifero fino a 45 giorni, senza l'utilizzo di conservanti, grazie ad un'elevata sicurezza nell'ambiente di lavorazione, secondo le norme HACCP ed altri ulteriori accorgimenti di igiene. A questo scopo, è inoltre importantissimo l'utilizzo di una materia prima fresca e di ottima qualità.

Grazie alla durabilità del prodotto, non c'è spreco di materia prima e permette un notevole risparmio di ore di lavoro da parte del personale.

COME SI CONSERVA IL PRODOTTO SOTTOVUOTO?

- Le nostre buste sottovuoto a marchio Orved garantiscono una conservazione sicura del cibo, ad una temperatura controllata tra 0 e 4 gradi, anche grazie al rispetto di normative europee;
- Reg. CE 10/2011 sui materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- Reg. CE 1935/2004 - regolamento quadro per i materiali destinati al contatto con gli alimenti;
- Reg. CE 2023/2006 - regolamento che istituisce le GMP (Good Manufacturing Practice) per la fabbricazione dei materiali destinati al contatto con gli alimenti.



fresh seafood





Morbido di Polpo

Nonostante si tratti di una delle più antiche tradizioni culinarie partenopee, le origini del polpo affondano nella bella Sicilia. Il Mar Mediterraneo è l'habitat naturale per eccellenza del polpo: antiche testimonianze si trovano già in un vaso del 1450-1400 a.C., proveniente da Creta (attualmente si trova in un museo di Oxford). Non solo. Le testimonianze sono più vicine a noi di quanto si possa credere: un mosaico, custodito nel Museo Archeologico Nazionale di Napoli e proveniente dagli scavi di Pompei, è caratterizzato dalla presenza del polpo al centro della scena.

Aristotele pensava che visto che si tratta di animali primitivi fossero anche stupidi. In realtà si tratta di un animale molto intelligente e capace di orientarsi in labirinti, utilizzare utensili e risolvere piccoli enigmi come ad esempio aprire il tappo di un barattolo. Furono i palermitani i primi a dare suggerimenti e svelare i segreti per preparare un ottimo polpo.

Specifiche:

Eccellente materia prima e attenzione nella cottura a bassa temperatura.

Allergeni:

Molluschi, sedano. Senza conservanti aggiunti.

- STEP 1:** riempire una casseruola con 2/3 d'acqua e portare ad ebollizione.
STEP 2: immergere le buste chiuse nell'acqua, chiudere con un coperchio e spegnere il fuoco.
STEP 3: attendere 15 minuti
STEP 4: estrarre con attenzione le buste dall'acqua
STEP 5: aprire le buste tagliando con la forbice la parte superiore
STEP 6: impiattare le buste a piacere avendo cura di eliminare l'acqua in eccesso dal polpo.

NOTA: I tempi di rigenero sono di riferimento e possono variare in funzione della quantità di prodotto da scaldare e della quantità di acqua utilizzata.

* Possibile accompagnamento con crema di patate affumicate (come illustrato) venduta separatamente.





Merluzzo

Il merluzzo atlantico, sin dalle origini, aveva il vantaggio di essere molto nutriente, anche perché nel suo ambiente è un carnivoro di vertice. Nel medioevo, in quasi tutto il mondo, non c'era la possibilità di utilizzare il ghiaccio come conservante ma qualcuno, da qualche parte dell'Europa costiera occidentale, si fece venire la brillante idea di usare il sale.

Il sale, oltre a disidratare le cellule, è un potente antibatterico, e nelle zone costiere si trova molto facilmente. Un'opinione comune è che i primi a servirsene come conservante del merluzzo furono i baschi, che infatti detengono per alcuni secoli il monopolio della pesca del merluzzo atlantico.

Il merluzzo salato portato in Europa dai baschi è talmente diffuso che, a seconda dei diversi posti, assume moltissime denominazioni. In Italia si chiama "baccalà", dallo spagnolo "bacalao" (che a sua volta deriva da "Va callar!", ossia "Anche meno!" in catalano: secondo una leggenda, la risposta che avrebbe dato il Padreterno al merluzzo, che si considerava il re dei pesci e se ne vantava pomposamente).

Specifiche:

Cucinato sottovuoto a bassa temperatura con olio e spezie.

Allergeni:

Pesce. Senza conservanti aggiunti.

STEP 1: riempire una casseruola con 2/3 d'acqua e portare ad ebollizione.

STEP 2: immergere le buste chiuse nell'acqua, chiudere con un coperchio e spegnere il fuoco.

STEP 3: attendere 15 minuti

STEP 4: estrarre con attenzione le buste dall'acqua

STEP 5: aprire le buste tagliando con la forbice la parte superiore

STEP 6: impiattare le buste a piacere!

NOTA: I tempi di rigenero sono di riferimento e possono variare in funzione della quantità di prodotto da scaldare e della quantità di acqua utilizzata.

* Possibile accompagnamento con carciofi violetti o verdure stagionali e olio aromatizzato al rosmarino (come illustrato) venduti separatamente.





RICETTE
step by step

*

*



Branzino

Questo pesce veniva chiamato "lupus" dai Latini a causa della sua voracità. È conosciuto genericamente come spigola ma nell'area adriatica, lombardo-veneto e Liguria viene identificato con il nome di "branzino". Spigola deriva da "spiga" riferendosi alle punte dei raggi delle pinne dorsali mentre branzino potrebbe derivare dal veneto branza (chela) o da branchie: il pesce dalle branchie in vista.

La spigola ha carni bianche, magre, sode e profumate che resistono molto bene alla cottura; è un pesce pregiato, e può essere ritenuto fra i migliori per qualità, gusto e praticità.

Specifiche:

Cucinato sottovuoto a bassa temperatura con olio e spezie.

Allergeni:

Pesce. Senza conservanti aggiunti.

STEP 1: riempire una casseruola con 2/3 d'acqua e portare ad ebollizione.

STEP 2: immergere le buste chiuse nell'acqua, chiudere con un coperchio e spegnere il fuoco.

STEP 3: attendere 15 minuti

STEP 4: estrarre con attenzione le buste dall'acqua

STEP 5: aprire le buste tagliando con la forbice la parte superiore

STEP 6: impiattare le buste a piacere!

NOTA: I tempi di rigenero sono di riferimento e possono variare in funzione della quantità di prodotto da scaldare e della quantità di acqua utilizzata.

* Possibile accompagnamento con carciofi e crema di patate affumicate (come illustrato) venduti separatamente.



HAPPINESS IS

hot soup on a chilly day.



as a car





RICETTE
step by step



Zuppa Parmentier

Il nome di questo piatto, semplice e vellutato, è legato ad Antoine Parmentier: farmacista e agronomo francese della seconda metà del settecento, divenne famoso per aver effettuato importanti studi sulla patata durante la sua detenzione in Germania, in un carcere prussiano.

Antoine Parmentier scoprì le eccezionali proprietà di questo tubero: le patate infatti sono particolarmente ricche di potassio e contengono fosforo, magnesio, zolfo, calcio, manganese e ferro, pochissimo sodio e sono ricche di vitamine del gruppo B, C e PP.

Se guardiamo le patate dal punto di vista salutistico sono un alimento particolarmente indicato da utilizzare durante la cena in quanto facilitano l'alcalinizzazione del sangue e sono un ottimo sostitutivo del pane per chi soffre di problemi diabetici.

Specifiche:

La zuppa parmentier, o potage parmentier, è un piatto composto da patate, porri, brodo e latte.

Allergeni:

Latte e derivati, sedano.
Senza conservanti aggiunti.

- STEP 1:** riempire una casseruola con 2/3 d'acqua e portare ad ebollizione.
STEP 2: immergere la busta chiusa nell'acqua, chiudere con un coperchio e spegnere il fuoco.
STEP 3: attendere 10 minuti
STEP 4: estrarre con attenzione la busta dall'acqua
STEP 5: aprire la busta tagliando con la forbice la parte superiore
STEP 6: impiattare le buste a piacere!

NOTA: I tempi di rigenero sono di riferimento e possono variare in funzione della quantità di prodotto da scaldare e della quantità di acqua utilizzata.

* Possibile accompagnamento con funghi scottati e crostini (come illustrato) venduti separatamente.





RICETTE
step by step



Crema di Cannellini

Indicati in un'alimentazione corretta, i fagioli sono un alimento completo e ricco. È proprio grazie al loro apporto proteico che sono considerati una valida alternativa al consumo di carne.

Essendo la loro assunzione consigliata almeno tre volte alla settimana, abbiamo deciso di proporli sotto forma di una saporita crema di fagioli bianchi, una pietanza senza stagioni da gustare come primo piatto oppure da solo.

Specifiche:

La crema di cannellini è composta da fagioli bianchi ammollati in acqua fredda, sale, pepe e olio extravergine d'oliva.

Allergeni:

Sedano. Senza conservanti aggiunti.

STEP 1: riempire una casseruola con 2/3 d'acqua e portare ad ebollizione.

STEP 2: immergere le buste chiuse nell'acqua, chiudere con un coperchio e spegnere il fuoco.

STEP 3: attendere 10 minuti

STEP 4: estrarre con attenzione le buste dall'acqua

STEP 5: aprire le buste tagliando con la forbice la parte superiore

STEP 6: impiattare le buste a piacere e completare con l'olio al rosmarino nella quantità desiderata!

NOTA: I tempi di rigenero sono di riferimento e possono variare in funzione della quantità di prodotto da scaldare e della quantità di acqua utilizzata.

* Possibile accompagnamento con gamberi scottati (come illustrato) venduti separatamente.





RICETTE
step by step



Zuppa di Cipolle

Dovete sapere che ci sono molte storie sulle origini della zuppa di cipolle.

Una narra che l'inventore di codesta bontà sia Luigi XV in persona. Una notte, mentre risiedeva nella sua tenuta di caccia, fu colto da un notevole appetito, ma avendo a disposizione solamente cipolle, burro e champagne, per saziare questa sua fame, si mise a preparare questa zuppa improvvisata.

Un'altra leggenda vuole invece che il protagonista della zuppa di cipolle sia il duca di Lorena, Stanislas Leszczynski, il quale si trovava a percorrere diverse volte durante l'anno la strada che portava a Versailles con l'intento di andare a trovare Mary, la moglie di Luigi XV. Nel tragitto voleva fermarsi a l'Hotel La Pomme d'Or dove prestava servizio Nicolas Appert rinomato cuoco e pasticcere. Una sera, durante il suo soggiorno, Nicolas servì a sua maestà la zuppa alla cipolla e una volta assaggiata, la trovò molto buona e delicata affermando che non avrebbe continuato il suo viaggio fin quando non avesse imparato a preparare tale delizia.

Specifiche:

La zuppa di cipolle secondo la ricetta francese originale.

Allergeni:

Latte e derivati, sedano. Senza conservanti aggiunti.

- STEP 1:** riempire una casseruola con 2/3 d'acqua e portare ad ebollizione.
STEP 2: immergere la busta chiusa nell'acqua, chiudere con un coperchio e spegnere il fuoco.
STEP 3: attendere 10 minuti
STEP 4: estrarre con attenzione la busta dall'acqua
STEP 5: aprire la busta tagliando con la forbice la parte superiore
STEP 6: impiattare la busta a piacere!

NOTA: I tempi di rigenero sono di riferimento e possono variare in funzione della quantità di prodotto da scaldare e della quantità di acqua utilizzata.

* Possibile accompagnamento con crostini (come illustrato) venduti separatamente.





Crema di Zucca

L'origine della zucca è controversa e un po' incerta. Pensate che quest'ortaggio era conosciuto e coltivato, in varietà diverse, dai popoli più antichi, tra cui gli Egizi, i Romani, gli Arabi e i Greci; questi popoli la importarono con molta probabilità dall'Asia Meridionale, più precisamente dall'India. La sua coltivazione non era solo scopo alimentare, pensate che gli antichi Romani una volta svuotata la polpa e fatta essiccare la zucca la utilizzavano come contenitore per il sale, latte o cereali o addirittura ne ricavano piatti, ciotole, cucchiai e i più fantasiosi ne ricavarono persino uno strumento musicale, le maracas sudamericane.

La zucca fu conosciuta dagli europei solo dopo la conquista delle Americhe quando Cristoforo Colombo portò in Italia diverse varietà di zucca; ne arrivano varietà più disparate e di tutti i tipi: bislunga o rotonda, grande o piccola, verde, gialla, striata, rossa. Anche se inizialmente di quest'ortaggio colpì la sua stranezza, finalmente aveva attirato l'attenzione del palato. Ci si accorse, infatti, che la sua polpa, diventava ottima se preparata con condimenti e aromi giusti.

Specifiche:

La zucca subisce due differenti processi di cottura per esprimere al meglio la sua aroma ed il suo gusto.

Allergeni:

Sedano. Senza conservanti aggiunti.

- STEP 1:** riempire una casseruola con 2/3 d'acqua e portare ad ebollizione.
STEP 2: immergere la busta chiusa nell'acqua, chiudere con un coperchio e spegnere il fuoco.
STEP 3: attendere 10 minuti
STEP 4: estrarre con attenzione la busta dall'acqua
STEP 5: aprire la busta tagliando con la forbice la parte superiore
STEP 6: impiattare la busta a piacere!

NOTA: I tempi di rigenero sono di riferimento e possono variare in funzione della quantità di prodotto da scaldare e della quantità di acqua utilizzata.

* Possibile accompagnamento con crostini (come illustrato) venduti separatamente.



sottovuoto	vaschetta	peso netto	articolo
PP100S	PP100V	170 g	Patate alla Paprika
PP101S	×	90 g	Asparagi
PP102S	×	60 g	Funghi
×	PP103V	250 g	Parmigiana di Melanzane
×	PP104V	250 g	Insalata di Farro e Quinoa con Verdure
×	PP105V	250 g	Insalata di Polpo con Patate e Olive Taggiasche
×	PP106V	140 g	Caesar Salad (senza Parmigiano)
×	PP107V	170 g	Caesar Salad (con Parmigiano)
PP108S	PP108V	120 g	Crema di Patate Affumicate
PP109S	×	180 g	Crema di Cannellini
PP110S	×	180 g	Crema di Asparagi Bianchi
PP111S	×	180 g	Crema di Zucca
PP112S	×	180 g	Zuppa Parmentier
PP113S	×	200 g	Zuppa di Cipolle
PP114S	×	30 g	Crostini
PP115S	PP115V	150 g	Riso Nero Selvatico
×	PP116V	250 g	Riso freddo Piccante all'Orientale
×	PP117V	250 g	Pasta fredda Curcuma, Mandorle e Pomodori Secchi
×	PP118V	250 g	Lasagna di pasta fresca con Piselli e Basilico
×	PP119V	250 g	Lasagna di pasta fresca con Ragù di Carne
PP120S	×	200 g	Filetto di Vitello in Salsa Tonnata
PP121S	×	300 g	Costine di Maialino Iberico al BBQ
PP122S	×	150 g (medaglione)	Hamburger
PP123S	PP123V	180 g	Guancia di Manzo
PP124S	PP124V	180 g	Spezzatino di Manzo
PP125S	PP125V	270 g	Chili con Carne
PP126S	PP126V	100 g	Tortillas
PP127S	PP127V	70 g	Tacos
×	PP128V	250 g	Cous Cous di Mare
PP129S	PP129V	250 g + 150 g	Gamberi al Curry e Riso Venere
PP130S	×	60 g	Gamberi Scottati
PP131S	PP131V	180 g	Morbido di Polpo
PP132S	×	180 g	Merluzzo all'Acqua Pazza
PP133S	×	160 g	Branzino





L'Italia in Cucina

F.C. s.r.l. Via Vittime del Vajont, 6 A/B - 31031 Caerano di San Marco - Treviso - Italy
www.caforesto.it - info@caforesto.it - Tel. +39 0423 66 53 72