













LA PAUSA DI QUALITÀ

Per i tuoi clienti scegli il meglio. Con Bonchef puoi proporre pause di qualità gustose e veloci sin dal mattino, sfruttando ogni occasione di consumo della giornata. Immagina aperitivi stuzzicanti, break leggeri e pranzi nutrienti, per rendere il tuo bar un luogo capace di offrire esperienze sempre nuove.



Rompi il digiuno della **mattina** con gli snack Bonchef: un'ampia scelta tra pizzette, focaccine e squisite fette di torta con cui ricaricarsi.



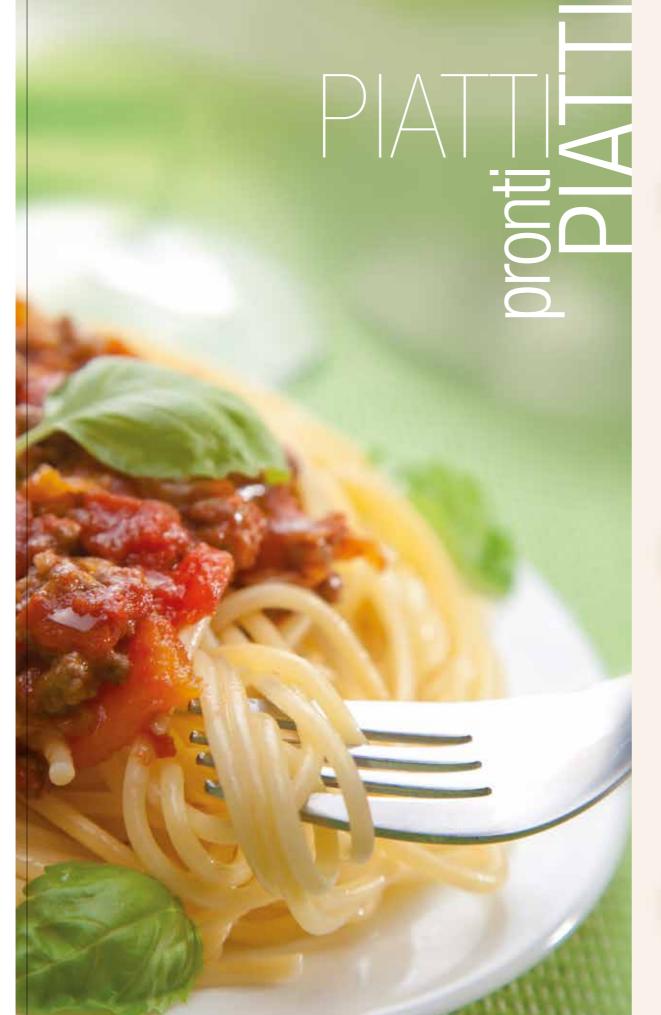
A **mezzogiorno** scegli piatti rapidi ma curati: panini pronti da farcire, focacce, piatti pronti e per i più golosi dessert e coppe gelato.



Nel **pomeriggio**, quando la stanchezza comincia a farsi sentire, gli snack dolci e salati offrono ai tuoi clienti l'energia necessaria: focaccine e torte a volontà.



L'inizio di una piacevole **serata** sta nell'ultimo sorso di un buon aperitivo: concludi con salatini sfiziosi, pizzette o deliziosi tramezzini naturalmente Bonchef.



LASAGNE E CANNELLONI





peso 350 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 8 cod. **8472**







LASAGNE

al pesto Pasta fresca all'uovo con Basilico, grana e Pinoli

peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4 cod. **8419**







OCANNELLONI

ricotta e spinaci 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 4cod. **8409**







PASTA

CORTA

al pomodoro PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO CON SALSA AL POMODORO

peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4 cod. **8315**







alla sorrentina PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO CON POMODORO E MOZZARELLA

peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4 cod. **8410**







PENNETTE

all'arrabbiata

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** cod. **8405**









IEZZE PENNE



al pesto

PASTA ALL'UOVO CON BASILICO, GRANA PADANO E PECORINO ROMANO

peso **300 g** - u.d.v. confezione n° pezzi **1** - conf. per cartone **4** cod. **8418**







con persto mediterraneo GNOCCHI DI PATATE E SPINACI CON POLPA DI POMODORO, BASILICO E PECORINO

peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1- conf. per cartone 4 cod. **8408**









cod. **8422**

al salmone

E SALMONE FRESCO

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



all'amatriciana PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO CON PANCETTA AFFUMICATA, CIPOLLA, PECORINO

peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4 cod. 8407







ai formaggi Gnocchi di Patate con Formaggi E GORGONZOLA

peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4 cod. 8421







alla carbonara
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 cod. **8454**







TAGLIATELLE alla bolognese Pasta all'uovo Con ragù di carne

peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4 cod. **8406**









con pomodorini e basilico

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 cod. **8403**











ZUPPA CON LEGUMI (LENTICCHIE, FAGIOLI BORLOTTI E CECI) E CEREALI (FARRO E ORZO)

peso **300 g** - u.d.v. confezione n° pezzi **1** - conf. per cartone **4** cod. **8316**







8

ai funghi Pasta all'uovo con funghi

CHAMPIGNON E FUNGHI PORCINI

peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4 cod. 8417





CRUDO

cod. **8366**



NOVITÀ allo zafferano RISO CON ZAFFERANO E GRANA PADANO DOP

> peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4 cod. **8365**







speck e brie con burro e salvia Pasta fresca all'uovo con RIPIENO A BASE DI SPECK E BRIE **CON BURRO E SALVIA**

peso **300** g - u.d.v. confezione n° pezzi **1** - conf. per cartone **4** cod. **8426**









di mare RISO CON MOLLUSCHI E CROSTACEI

peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4 cod. **8413**







10

panna e prosciutto 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 cod. **8402**









ai funghi RISO CON FUNGHI CHAMPIGNON E FUNGHI PORCINI

peso **330 g** - u.d.v. confezione n° pezzi **1** - conf. per cartone **4** cod. **8411**







di pollo con patate al forno

COTOLETTA DI POLLO CON PATATE

peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1- conf. per cartone 4 cod. 8429







ZUCCHINE a fette grigliate

PATATE a spicchi

peso 1 kg - u.d.v. busta n° pezzi 10 buste per collo Cod 8462

peso 1 kg - u.d.v. busta n° pezzi 5 buste per collo Cod 8464



di maiale con patate a spicchi CARNE DI MAIALE CON PATATE

> peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4 cod. **8428**









MELANZANE (1) MELANZANE a fette grigliate

> peso 1 kg - u.d.v. busta n° pezzi **5** buste per collo Cod **8463**



alla parmigiana MELANZANE CON POLPA DI POMODORO E FORMAGGI

> peso 300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 1 - conf. per cartone 4 cod. **8427**







PEPERONI a fette grigliate

peso 1 kg - u.d.v. busta n° pezzi 5 buste per collo Cod 8461

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

PENNETTE ALL'AMATRICIANA	
PENNETTE ALL'ARRABBIATA	Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde,
SPAGHETTI MEDITERRANEI CON POMODORINI E BASILICO	per 5 minuti a 750Watt o per 4/5 minuti a 900Watt.
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE	
ASAGNE AL PESTO	
RISOTTO ALLO ZAFFERANO	
RISOTTO AI FUNGHI	
RISOTTO DI MARE	Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 5 minuti a 750Watt o per 5 minuti a 900Watt.
GNOCCHI VERDI CON PESTO MEDITERRANEO	
TORTELLINI AL RAGÙ	
ZUPPA TOSCANA	
CANNELLONI RICOTTA E SPINACI	Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 5/6 minuti a 750Watt o per 5/6 minuti a 900Watt.
LASAGNE RICCHE ALL'EMILIANA	Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 6 minuti a 750Watt o per 5 minuti a 900Watt.
SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALLA CARBONARA	Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 4/5 minuti a 750Watt o per 5 minuti a 900Watt.
MEZZE PENNE AL SALMONE	
GNOCCHETTI ALLA SORRENTINA	
LUNETTE SPECK E BRIE CON BURRO E SALVIA	
TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO	Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 4/5 minuti a 750Watt o per 4 minuti a 900Watt.
TAGLIATELLE AI FUNGHI	
RICCIOLI AL PESTO	
TORTIGLIETTI AL POMODORO	
GNOCCHI AI FORMAGGI	Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 5/6 minuti a 750Watt o per 4/5 minuti a 900Watt.
ARROSTO DI MAIALE CON PATATE A SPICCHI	Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde,
COTOLETTA DI POLLO CON PATATE AL FORNO	per 5/6 minuti a 750Watt o per 5 minuti a 900Watt.
MELANZANE ALLA PARMIGIANA	Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 6 minuti a 750Watt o per 6 minuti a 900Watt.
PATATE A SPICCHI	Preriscaldare il forno a 220°C. Disporre il prodotto in una teglia e cuocere per 20-25 minuti o fino alla doratura desiderata. Versare il prodotto surgelato in una padella con un filo di olio caldo e cuocere a fuoco medio per 12/14 minuti o fino a doratura desiderata mescolando di frequente.
ZUCCHINE A FETTE GRIGLIATE	Preriscaldare il forno statico o ventilato a 200°C. Disporre il prodotto in una teglia e cuocere per 10 minuti nel forno statico e 8 minuti nel forno ventilato o fino alla doratura desiderata. Versare il prodotto surgelato in una padella con un filo di olio caldo e cuocere a fuoco medio per 8 minuti o fino al grado di cottura preferii
MELANZANE A FETTE GRIGLIATE	
PEPERONI A FETTE GRIGLIATI	

LA QUALITÀ MIGLIORE IN POCHE MOSSE



Per offrire prodotti Bonchef al massimo della qualità è sufficiente seguire qualche piccolo suggerimento. E il tuo cliente rimarrà sempre soddisfatto.



Preparare un piatto Bonchef è gratificante: con il minimo sforzo otterrai il massimo risultato, fidelizzando anche il cliente più esigente.



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









TRAMEZZINO senza crosta

peso 1250 g - u.d.v. confezione n° pezzi 27 fette - conf. per cartone 4 cod. 8368





PANE maxi ai cereali

peso **2500 g** - u.d.v. confezione n° pezzi **33 fette** - conf. per cartone **4** cod. **8367**



TRAMEZZINO

peso 1000 g - u.d.v. confezione n° pezzi 10 fette - conf. per cartone 6 cod. 8548

TRAMEZZONE

peso 1500 g - u.d.v. confezione n° pezzi 10 fette - conf. per cartone 6 cod. 8341



CARRÈ americano

peso 1100 g - u.d.v. confezione n° pezzi 22 fette - conf. per cartone 6 cod. 8331



PANE midi IDEALE PER TOAST

peso 1300 g - u.d.v. confezione n° pezzi 33 fette - conf. per cartone 8 cod. 8332

PANE maxi

peso 2500 g - u.d.v. confezione n° pezzi 33 fette - conf. per cartone 4 cod. 8333



PANINO maggiolino

peso **40 g** - u.d.v. cartone n° pezzi **95** - conf. per cartone **1** cod. **8658**



FILONCINO con olive

peso 60 g - u.d.v. cartone n° pezzi 40 - conf. per cartone 1 cod. 8364



PANINO quadrettato

peso **70 g** - u.d.v. cartone n° pezzi **40** - conf. per cartone **1** cod. **8689**



CIABATTINA

peso 100 g - u.d.v. confezione n° pezzi 12 - conf. per cartone 3 cod. 8647

pretagliata:

peso 100 g - u.d.v. confezione n° pezzi **12** - conf. per cartone **3** cod. **8648**



BAGUETTE mignon

peso **40 g** - u.d.v. cartone n° pezzi **105** - conf. per cartone **1** cod. **8652**



CIABATTA grande

peso **265 g** - u.d.v. confezione n° pezzi **5** - conf. per cartone **2** cod. **8649**



BAGUETTE mignon multicereali ai cereali e semi misti: miglio, girasole, lino e sesamo

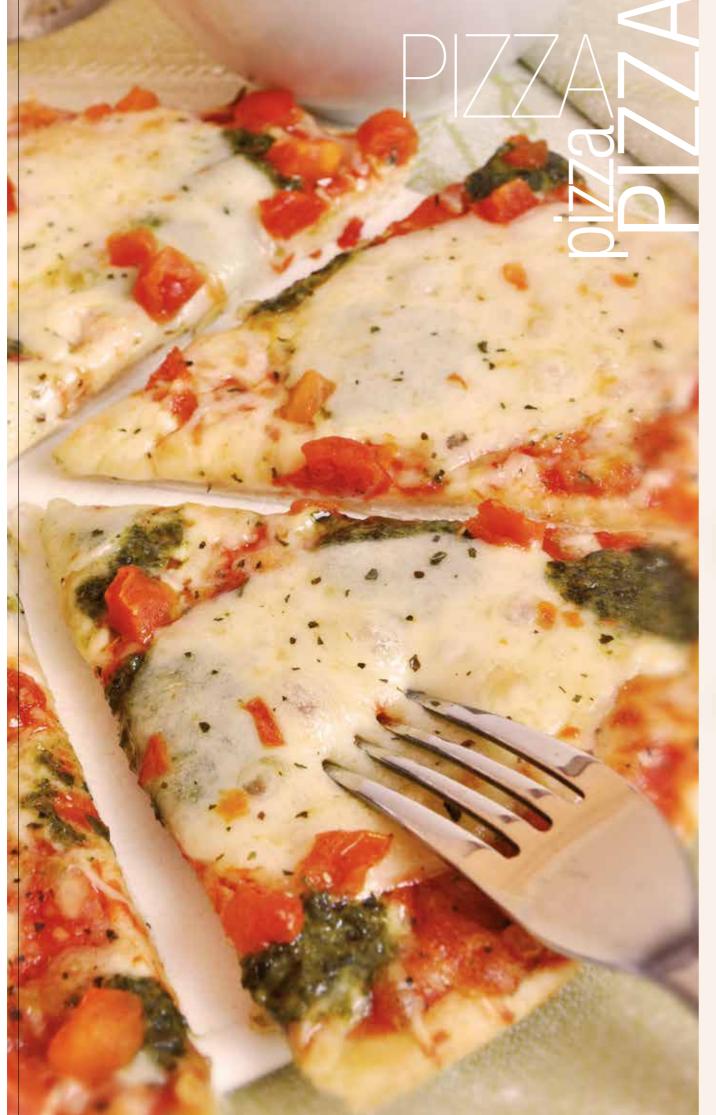
peso **40 g** - u.d.v. cartone n° pezzi **105** - conf. per cartone **1** cod. **8519**



peso 110 g - u.d.v. cartone n° pezzi 30 - conf. per cartone 1 cod. 8651

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

TRAMEZZINO SENZA CROSA e PANE MAXI AI CEREALI	Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 2/3 ore e lavorarlo a piacere.
TRAMEZZINO	Scongelare il prodotto a temperatura ambiente e lavorarlo a piacere.
TRAMEZZONE	Non utilizzare forno a microonde.
PANINO MA GGIOLINO e QUADRETTATO	Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 200°-220°C e lasciarlo dorare per 5 minuti circa.
FILONICINO CON OLIVE	Introdurre nel forno a 190°/200°C circa per 5 minuti.
BAGUETTE MIGNON	Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 190°-200°C per 8/10 minuti circa.
BAGUETTE MIGNON MULTICEREALI	Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 180°C per 14 minuti circa.
BAGUETTE	Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 180°C per 17-18 minuti circa.
CIABATTINA INTERA e PRETAGLIATA	Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 200°C per 10 minuti circa.
CIABATTA GRANDE	Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 200°C per 10/15 minuti circa.
PANE MIDI	
PANE MAXI	Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 2/3 ore e lavorarlo a piacer
CARRÉ AMERICANO	





PIZZA



PIZZETTA

margherita
con pomodoro, mozzarella e
olio extravergine di oliva

peso 90 g - u.d.v. confezione n° pezzi 40 - conf. per cartone 20 cod. 8741



BASE PIZZA al pomodoro da farcire a Piacere

> peso **240 g** - u.d.v. cartone n° pezzi **12** - conf. per cartone **6** cod. **8580**



PIZZAGIG BASE PIZZA AL POMODORO, DA COMPLETARE A PIACERE

peso **780 g** - \emptyset **44 cm** - u.d.v. confezione n° pezzi **2** - conf. per cartone **4** cod. **8575**



BASE PER PIZZA DA FARCIRE A PIACERE

> peso 230 g - u.d.v. confezione n° pezzi 4 - conf. per cartone 6 cod. 8576

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

PIZZETTA MARGHERITA	Introdurre il prodotto in forno preriscaldato a 200°/220° C per circa 5/6 minuti e/o comunque fino a che la mozzarella sia ben fusa
PIZZAGIG	Farcire il prodotto a piacere e disporlo sul piano del forno, portare il forno alla temperatura di 260°/280°C cuocere per almeno 2 minuti e mezzo circa.
BASE PER PIZZA QUADRATA	Farcire il prodotto a piacere, introdurre in forno preriscaldato a 200°/220°C per 4/6 minuti circa.
BASE PIZZA AL POMODORO	Introdurre il prodotto in forno preriscaldato a 220°C per 5 minuti circa, meglio se scongelato a temperatura ambiente per 10 minuti circa.
TIRAKKINA MIX	Introdurre il prodotto in forno preriscaldato a 195°C per circa 6/7 minuti.
PIZZA MARGHERITA AL TRANCIO	Introdurre il prodotto in forno preriscaldato a 180/200°C per circa 13/18 minuti comunque fino a che la mozzarella sia ben fusa.
PIZZA MARGHERITA AL PIATTO	Far scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 10 minuti e introdurre in forno preriscaldato a 220°C per circa 6/8 minuti e comunque fino a che la mozzarella sia ben fusa.



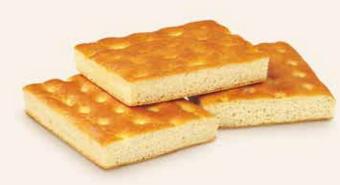
FOCACCE REGIONALE







peso **160** g - u.d.v. confezione n° pezzi **1** - conf. per cartone **25** cod. **8330**





peso 180 g - u.d.v. confezione n° pezzi 3 - conf. per cartone 10 cod. 8629

FOCACCE FARCITE





CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

peso 220 g - u.d.v. confezione n° pezzi 2 - conf. per cartone 10 cod. **8681**





peso **330** g - u.d.v. cartone n° pezzi **12** - conf. per cartone **12** cod. **8356**





CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

peso 90 g - u.d.v. confezione n° pezzi **5** - conf. per carton**e 10** cod. **8327**





peso **300 g** - u.d.v. cartone n° pezzi **7** - conf. per cartone **7** cod. **8492**





STOGIATA IDEALE PER ESSERE FARCITA E ARROTOLATA

peso **120 g** - Ø **27 cm** - u.d.v. cartone n° pezzi **50** - conf. per cartone **10** cod. **8587**



all'olio di oliva

peso 80 g - Ø 12,5 cm - u.d.v. confezione n° pezzi 6 - conf. per cartone 8 cod. 8530

peso **80 g** - Ø **12,5 cm** - u.d.v. confezione n° pezzi 6 - conf. per cartone 8 cod. **8436**

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

FOCACCIA LIGURE AL FORMAGGIO	Cuocere in forno preriscaldato a 250°C per circa 4-5 min. Non utilizzare forno a microonde. Una volta scongelato non ricongelare e consumare entro le 24 ore.
ERBAZZONE	Introdurre il prodotto in forno preriscaldato a 200/220 °C per 25/30 minuti e comunque fino al grado di doratura desiderato.
FOCACCIA PROSCIUTTO COTTO, MOZZARELLA	Scongelare il prodotto e cuocere su piastra a 250°C per 3 minuti. In caso di necessità cuocere su piastra il prodotto congelato a 250°C per almeno 9 minuti.
FOCACCIA SPECK E BRIE	
FOCACCINA ALL'OLIO D'OLIVA	Introdurre nel forno a 200°C circa per 10 minuti o scaldare sulla piastra per
FOCACCIA GENOVESE	circa 5 minuti. Farcire a piacere.
FOCACCIA TOSCANA	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.
FOCACCIA TOSCANA PICCOLA	
PIADINA	Scongelare il prodotto a temperatura ambiente e lavorarlo a piacere.

MENUSPECIALE PANINO



CON SEMI DI SESAMO IN SUPERFICIE, **GIÀ PRETAGLIATO**

peso **75 g** - u.d.v. cartone n° pezzi **36** - conf. per cartone **2** cod. **8430**





peso 100 g - u.d.v. cartone n° pezzi **5** - conf. per cartone **10** cod. **8326**



CON 70% DI CARNE BOVINA

peso 90 g - u.d.v. cartone n° pezzi **25** - conf. per cartone **1**



panino sesamo con semi di sesamo in superficie,

GIÀ PRETAGLIATO

peso **70 g** - Ø **12 cm** - u.d.v. cartone n° pezzi **30** - conf. per cartone **2** cod. **8591**



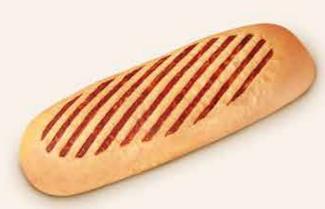
POLLO IMPANATO

peso 96 g - u.d.v. cartone n° pezzi **20** - conf. per carton**e 1** cod. **8960**





peso 18 g - u.d.v. cartone n° pezzi **115** - conf. per cartone **1**



grigliato

peso 110 g - u.d.v. cartone n° pezzi 36 - conf. per cartone 1 cod. 8682

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

ARABO	Scongelare il prodotto a temperatura ambiente e lavorarlo a piacere, eventualmente scaldarlo in piastra.
PANINO HOT DOG	
JUMBO PANINO SESAMO	
COTOLETTA SUPER	Disporre il prodotto su una teglia ed introdurre in forno ventilato preriscaldato a 180°/200°C per circa 6/7 minuti.
BOCCONCINI DI POLLO	Disporre il prodotto su una teglia ed introdurre in forno ventilato preriscaldato a 220°C per circa 10 minuti
HAMBURGER BOVINO	Disporre il prodotto su una teglia ed introdurre in forno ventilato preriscaldato a 190°/200°C per circa 10/15 minuti.
PANINO GRIGLIATO	Introdurre in forno preriscaldato a 200°/220°C per circa 5 minuti. Non utilizzare forno a micronde.







ORIGINALI.

peso u.d.v. 500 g - u.d.v. cartone conf. per cartone 11 cod. **8479**

GUSTI ASSORTITI:

- 1 Olive
- 2 Pomodoro e capperi
- 3 Wurstel
- 4 Salmone
- 5 Prosciutto Cotto
- 6 Peperoni7 Ricotta e spinaci
- 8 Tonno
- 9 Acciughe
- 10 Pizzetta
- 11 Formaggio



5 kg
FRIABILE SFOGLIA TUTTO BURRO CON
MORBIDO FORMAGGIO CHE SI FONDE
PIACEVOLMENTE CON LA SALSA DI
PIAMADARA POMODORO.

> peso u.d.v. 1000 g - u.d.v. cartone conf. per cartone 5 cod. 8481

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

SALATINI ASSORTITI

Disporre i prodotti ben distanziati sulle teglie e cuocere in forno preriscaldato a temperatura di cottura: 190°/200°c per 15/20 minuti. Evitare di aprire il forno durante la cottura. Non utilizzare il forno a microonde.

MINI PIZZETTE













peso **1400 g - 16** porzioni cod. **9823**



FOCACCIA

allo yogurt

classico plum cake allo yogurt

arricchito con gocce di cioccolato

peso **1000 g - 16** porzioni cod. **9849**



CROSTATA di albicocche tradizionale pasta frolla con farcitura di albicocca

peso **1200 g** - **16** porzioni cod. **9854**



TORTA alla ricotta

DELIZIOSA RICETTA CON RICOTTA SU UNO STRATO DI GRANELLA DI BISCOTTO

peso **1100 g - 12** porzioni cod. **9840**



•) CROSTATA

alle mele Tradizionale pasta frolla ripiena Con una purea di mele e pezzetti di Mela, decorata da mele in spicchi

peso **1400 g** - **16** porzioni cod. **9822**



TORTA

ricotta e pere croccante biscotto che racchiude una delicata crema di ricotta arricchita con cubetti di pera sciroppata

peso **1200 g - 12** porzioni cod. **9851**



CROSTATA

Oi frutta Classica base di pasta frolla E Crema pasticcera ricoperta da Squisita frutta sciroppata

peso **1500 g** - **14** porzioni cod. **9842**



CROSTAT

ai frutti di bosco Base di pasta frolla e pan di Spagna ricoperta con crema E decorata con fragole, ribes, Mirtilli e more

peso **1400 g** - **14** porzioni cod. **9847**



TORTA RICOTTA

ai frutti di Dosco Interessante abbinamento Di Ricotta, su base di Granella Di Biscotto, guarnita con frutti di Bosco

peso **1300 g - 12** porzioni cod. **9844**



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 - 12 porzioni cod. **9845**



FRIABILE MERINGA FARCITA CON UNA SOFFICE E SQUISITA CREMA, DECORATA CON PEZZI E GRANELLA DI MERINGA

peso 900 g - 12 porzioni cod. **9907**



SELVANERA

SOFFICE PAN DI SPAGNA AL CACAO INZUPPATO AL LIQUORE CON CREMA ALLO ZABAIONE E AMARENE SCIROPPATE, DECORATO CON CACAO

peso 1200 g - 12 porzioni cod. 9846



TIRAMISÙ soffice pan di spagna inzuppato al FARCITO CON CREMA AL MASCARPONE E DECORATO CON POLVERE DI CACAO

peso 1050 g - 12 porzioni cod. 9908



SEMPLICE PASTA FROLLA RIPIENA
CON GOLOSA CREMA AL CACAO,
DECORATA CON GOCCE DI CIOCCOLATO IN SUPERFICIE

peso 1400 g - 16 porzioni cod. 9848



DOLCE DI PAN DI SPAGNA FARCITO CON CREMA ALLO ZABAIONE E GOCCE DI CIOCCOLATO, DECORATO CON CIUFFI DI CREMA, DI CIOCCOLATO E BIGNÈ

peso 1050 g - 10 porzioni cod. **9910**



PROFITTEROLE AL CACAO

IN VASCHETTA
DELICATI BIGNÈ RIPIENI DI SOFFICE
CREMA, IMMERSI IN UNA CREMA AL
CACAO

peso 1300 g - 12 porzioni cod. 9843



MOUSSE
al limone
rinfrescante dessert al latte,
ricotta e succo di limone

peso 1300 g - 14 porzioni cod. 9820



PROFITTEROLE BIANCO

al cacao
Invitanti bignè ripieni di crema
Al cacao avvolti da una morbida
Crema decorati con riccioli di
Cioccolato

peso **1300 g - 12** porzioni cod. **9856**



CHEESE CAKE
PRELIBATO DESSERT AI DELICATI
FORMAGGI, GUARNITO CON RIBES

peso 1300 g - 14 porzioni cod. 9819

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

TORTA RICOTTA E PERE	Scongelare il prodotto a 5/10°C per almeno 2 ore. Il prodotto va mantenuto in frigorifero e consumato entro 24 ore.
SELVANERA	Scongelare il prodotto a 5/10°C per almeno 4 ore. Il prodotto va mantenuto in
SACHER	frigorifero e consumato entro 24 ore.
MOUSSE AL LIMONE	
TIRAMISÙ	Scongelare il prodotto a 5/10°C per almeno 6 ore. Il prodotto va mantenuto in frigorifero e consumato entro 24 ore.
CHEESE CAKE	mgomoro o concumato onto E 1 oro.
PROFITEROLE IN VASCHETTA	
PROFITEROLE BIANCO IN VASCHETTA	Scongelare il prodotto a 5/10°C per almeno 5 ore. Il prodotto va mantenuto in frigorifero e consumato entro 24 ore.
ST. HONORÉ	myoniero e consumato entro 24 ore.
MERINGATA	Scongelare il prodotto a 5/10°C per almeno 1 ora. Il prodotto va mantenuto in frigorifero e consumato entro 24 ore.
TORTA AL LIMONE	Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per almeno 4 ore. Se mantenuto a
CROSTATA ALLE MELE	temperatura ambiente, il prodotto deve essere consumato in giornata.
CROSTATA DI FRUTTA	Se mantenuto in frigorifero, il prodotto deve essere consumato entro 3 giorni.
TORTA ALLA RICOTTA	Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per almeno 2 ore. Se mantenuto a
FOCACCIA ALLO YOGURT	temperatura ambiente, il prodotto deve essere consumato in giornata.
CROSTATA DI ALBICOCCHE	Se mantenuto in frigorifero, il prodotto deve essere consumato entro 3 giorni.
CROSTATA AL CACAO	Congolaro il prodotto a tamporatura ambienta per almono 2 era Co mentanuta e
TORTA DELLA NONNA	Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per almeno 3 ore. Se mantenuto a temperatura ambiente, il prodotto deve essere consumato in giornata.
TORTA RICOTTA AI FRUTTI DI BOSCO	Se mantenuto in frigorifero, il prodotto deve essere consumato entro 3 giorni.
CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO	Scongelare il prodotto a 5/10°C per almeno 7 ore. Il prodotto va mantenuto in frigorifero e consumato entro 24 ore.