7chef

Guerra S.p.A è un'azienda familiare che sin dagli anni Trenta opera nel settore della panificazione e della pasticceria. Una realtà tutta italiana che ha saputo costantemente innovarsi investendo nello sviluppo tecnologico e nel miglioramento continuo dei processi produttivi.
Nel 2006 l'azienda si impegna in una nuova ed entusiasmante sfida: entra nel mercato del surgelato lanciando il marchio 7Chef, una linea di preparati in sac à poche destinati al mondo dell'Horeca.

Guerra S.p.A is a family-run company that has been operating in the bakery and pastry sector since the 1930s. A real Italian example that has been able to renew itself constantly investing in technological development and continuously improving its production processes. In 2006 the company embarked on a new and exciting challenge: it entered the frozen market, launching a line of preparations and creams in piping bags destined to the hospitality sector, with its own brand: 7Chef.

L'entreprise familiale **Guerra S.p.A** opère dans le secteur de la panification et de la pâtisserie depuis les années 1930, évoluant constamment en investissant dans les nouvelles technologies et l'amélioration des systèmes de production.
En 2006, la société relève un nouveau défi : entrer sur le marché du surgelé en lançant 7Chef, une gamme de préparations en poches pâtissières prêtes à l'emploi destinées au monde de la restauration professionnelle.

Guerra S.p.A es una empresa familiar que opera en el sector de la panadería y de la pastelería desde los años treinta. Una realidad italiana que ha sido capaz de innovar constantemente, invirtiendo en el desarrollo tecnológico y en la mejora de los procesos de producción. En 2006 la empresa se compromete a afrontar un nuevo reto: el acceso al mercado de los productos congelados con el lanzamiento de la marca 7Chef, una línea de preparaciones en mangas pasteleras destinadas al sector de la hostelería.

SCELGO UN'AZIENDA ITALIANA

STORIA

1932

La società Guerra viene fondata a Genova nel 1932 da Pietro Guerra.

In 1932 **Pietro Guerra** founded the company Guerra in Genoa.

Pietro Guerra fonde la société Guerra à Gênes en 1932.

En 1932, **Pietro Guerra** creó en Genova la empresa Guerra.

1952

Agostino Guerra trasferisce la società a Roma dando i natali all'attuale Guerra S.p.A.

Agostino Guerra transferred the company to Rome establishing the current Guerra S.p.A.

Agostino Guerra transfère l'entreprise à Rome, donnant naissance à l'actuelle Guerra S.p.A.

Agostino Guerra trasla la empresa Guerra en Roma creando la empresa actual, Guerra S.p.A.

1982

Con l'avvento della terza generazione, l'Azienda passa dalla commercializzazione alla produzione. Nasce Malt Bread, un prodotto destinato a segnare la storia della panificazione italiana: il primo premix prodotto in Italia.

With the advent of the third generation, the company evolves from simply selling to producing. It was then that **Malt Bread** was created, a product destined to make the history of the Italian bakery sector: it was the first mix to be produced in Italy.

A la troisième génération, la société passe de la commercialisation à la production : **Malt Bread**, le tout premier mélange prêt à l'emploi produit en Italie, se destine à marquer l'histoire de la panification en Italie.

Con la tercera generación la empresa pasa de la comercialización a la producción. Se elabora el **Malt Bread**, producto que marca la historia de la panadería italiana: el primero preparado producido a nivel nacional.

1989

È l'anno dell'industrializzazione. S'inaugura lo stabilimento di Santa Palomba a Pomezia.

It is the year of industrialisation. The production plant in Santa Palomba, Pomezia, is inaugurated.

C'est l'année de l'industrialisation avec l'inauguration de l'usine de Santa Palomba à Pomezia près de Rom

Es el año de la industrialización. Se inaugura el establecimiento industrial de Santa Palomba, en Pomezia.

1994

Viene realizzato il primo impianto di creme idrate (uno dei primi in Europa) con il quale l'Azienda entra nel mondo delle creme fresche.

The company builds the first plant dedicated to hydrated creams' production (among the first ones in Europe) where by the company enters the world of the fresh creams.

L'ouverture d'une ligne de production pour préparations aqueuses (l'une des toutes premières en Europe) fait entrer l'entreprise dans l'univers des crèmes fraîches.

Se realiza el primero establecimiento para la producción de cremas hidratadas (uno de los primeros en Europa) con el que la empresa se incorpora en el mundo de las cremas frescas.

2006

L'azienda si impegna in una nuova ed entusiasmante sfida: entra nel mercato del surgelato e nasce 7Chef, la linea dei prodotti frozen in sac à poche.

The company undertakes a new and exciting challenge: it enters the frozen market and launches the brand 7Chef for the frozen products in piping bags.

Le lancement de la gamme 7Chef – une ligne de préparations en poches pâtissières prêtes à l'emploi – fait entrer la société sur le marché du surgelé.

La empresa se compromete a afrontar un nuevo reto: entrar en el mercado de los productos congelados y realiza 7Chef, la línea de productos congelados en mangas pasteleras.

2012

Gli investimenti proseguono: viene costruita una nuova sezione dello stabilimento dedicata alla surgelazione e al confezionamento delle sac à poche.

Investments continue: a new section of the plant is built for the freezing and the packaging of the piping bags.

Les investissements se poursuivent : une nouvelle section vient agrandir l'usine, dédiée à la surgélation et au conditionnement des poches pâtissières.

Las inversiones continuan: se realiza una nueva sección de el establecimiento destinada a la congelación y al envasado de las mangas pasteleras.

2017

Nasce la Linea delle «Creme salate» in sac à poche con un lancio e una presentazione ai clienti fuori dagli schemi.

The "Savoury Line" of creams in piping bags is launched and presented to clients in a unique way out of the box.

La ligne des "Crèmes Salées" en poches pâtissières est lancée avec une présentation clients hors normes.

Se lanza la Línea de las "Cremas saladas" en mangas pasteleras con una presentación a los clientes única, fuera de la caja.

2021

La pandemia del Covid 19 sconvolge il mondo con effetti tragici sull'economia globale. Anche nei momenti più difficili l'Azienda non si ferma e all'inizio dell'anno inaugura la nuova ala dello stabilimento (2.000mq) destinata alla linea frozen dando il via ad un percorso di ripresa formidabile.

Covid 19 pandemic shocks the world causing tragic effects on the global economy. Even in hardest time, the company doesn't stop and at the beginning of the 2020 inaugurated the new production plant (2.000mq) dedicated to frozen production. This is the first step of an incredible recovery path.

La pandémie de la Covid 19 bouleverse le monde avec des effets tragiques sur l'économie planétaire. Même dans les moments les plus difficiles, la société ne s'arrête pas : au début de l'année, elle inaugure une nouvelle aile de l'usine de production (2000 m2) destinée à la gamme "7Chef" de crèmes surgelées. C'est un signe fort, symbole d'une reprise formidable.

La pandemia de Covid 19 trastorna al mundo con efectos trágicos en la economía global. Incluso en los momentos más difíciles la empresa no para, y a principios de año inaugura la nueva ala de la planta (2.000 metros cuadrados) destinada a la línea de los productos congelados, dando paso a un formidable camino de recuperación.

La Linea 7Chef

Linea di semilavorati surgelati in sac à poche per la realizzazione rapida e creativa di dessert, farciture espresse e preparazioni salate. Tutti i prodotti sono realizzati con ingredienti di prima qualità sapientemente selezionati, miscelati, pastorizzati, confezionati in sac à poche; vengono surgelati per ottenere una lunga conservazione senza ricorrere a conservanti.

Frozen semi-processed products, packaged in **piping bags** and designed to prepare quickly creative desserts, fresh fillings and savoury preparations. All the products are prepared using top quality ingredients, accurately selected, mixed, pasteurised, packaged in piping bags and frozen to ensure a long shelf life and avoid the use of preservatives.

Gamme de préparations **surgelées** en **poches pâtissières** pour la réalisation rapide et créative de desserts, fourrages et recettes salées. Tous les produits sont réalisés avec des ingrédients de première qualité sélectionnés avec soin, mélangés, pasteurisés, conditionnés en poches pâtissières puis surgelés afin d'obtenir une conservation longue sans recourir à des conservateurs.

Productos semiacabados en **mangas pasteleras** para la creación rápida y creativa de postres, rellenos frescos y preparaciones saladas. Todos los productos han sido realizados utilizando ingredientes de alta calidad, sabiamente seleccionados, mezclados, pasteurizados, envasados en mangas y luego congelados para obtener una vida útil más larga sin el uso de conservantes.

QUALITÀ

La selezione delle materie prime migliori e la scelta degli ingredienti più adatti sono uno dei punti forti dell'azienda. Ci impegniamo per ottenere etichette pulite, prodotti senza conservanti, coloranti o aromi artificiali.

The selection of the best raw materials and the choice of the most appropriate ingredients represent two strengths of the company. We are committed to offering clear labels products, without preservatives, colouring agents or artificial flavours.

La sélection de matières premières de qualité et le choix des ingrédients les plus adaptés figurent parmi les points forts de l'entreprise. Nous nous efforçons d'obtenir des étiquettes propres, pour des produits sans conservateurs, colorants ni arômes artificiels.

La selección de las mejores materias primas y la elección de los ingredientes más adecuados son dos puntos fuertes de la empresa. Nos comprometemos a obtener etiquetas limpias, productos sin conservantes ni aromatizantes artificiales.

VERSATILITÀ

Tutte le referenze consentono di realizzare prodotti personalizzati nella forma, nella grammatura e negli abbinamenti; questo permette preparazioni originali e presentazioni di effetto.

All the references offer the opportunity to personalise the shape, the weight and the recipes of the final product; this makes possible to obtain original preparations and impressive dishes presentations.

Toutes les crèmes permettent de réaliser des recettes personnalisées et originales aussi bien dans la forme que dans les grammages ainsi que dans les associations avec d'autres ingrédients.

Todas las referencias permiten personalizar el tamañzzo, el peso y las combinaciones de los ingredientes de los productos finales; todo esto hace que sea posible obtener preparaciones originales y platos expectaculares.

PRATICITÀ

Le sac à poche non richiedono manodopera specializzata e consentono la semplice replicabilità di un alto standard qualitativo e di presentazione.

Piping bags do not require specialised labour and ensure the easy replicability of high quality standards and elegant food presentations.

Les poches pâtissières permettent de répéter un standard élevé de qualité et de présentation sans pour autant requérir un niveau élevé de qualification.

Las mangas pasteleras no necesitan de mano de obra especializada y permiten la simple repetibilidad de un alto nivel de calidad y de presentación de los platos.

SICUREZZA

Il processo di pastorizzazione, a cui tutti i prodotti vengono sottoposti, garantisce la sicurezza alimentare; la confezione in sac à poche esclude il rischio di contaminazione esterna, preservando il prodotto e garantendo la massima igienicità.

The pasteurisation process, to which every product is subjected, guarantees food safety; the piping bag package excludes every risk of external contamination, protecting the product and ensuring its maximum hygienic grade.

La pasteurisation de toutes les crèmes garantit la sécurité alimentaire. Le conditionnement en poches exclut le risque de contamination externe, préservant ainsi le produit et garantissant une hygiène maximale.

El proceso de pasteurización a el que todos los productos estan sumetidos, garantiza la seguridad alimentaria; el envase de manga pastelera excluye el riesgo de contaminación externa, protegiendo el producto y garantizando la máxima igienicidad de el mismo.

CONTROLLO

Ogni singolo batch di produzione viene sottoposto a minuziosi controlli che ne certificano la qualità e il rispetto dei parametri microbiologici.

Each production batch undergoes meticulous checks aimed at certifying its quality and its compliance with specific microbiological parameters.

Chaque lot produit est contrôlé minutieusement afin d'en garantir la qualité et le respect des paramètres microbiologiques.

FOOD COST

La personalizzazione dei dosaggi permette di progettare le porzioni secondo una logica di prezzo, di ridotto impatto della manodopera e di contenimento degli sprechi.

Personalising the dosages allows to make vary portions according to prices, to reduce the impact of labour and to minimize waste.

La personnalisation des dosages consent l'ajustement des portions dans une logique de contrôle des coûts, un impact réduit sur la main d'œuvre et la diminution des pertes de matières premières.

La personalización de las dosis permite organizar las porciones según la lógica de los precios, reduciendo el impacto de la mano de obra y limitando los desperdicios.

PER OPERATORI DEL SETTORE HO.RE.CA

Le sac à poche della Linea 7Chef offrono numerosi vantaggi in termini di qualità, tempi di preparazione, flessibilità e replicabilità e consentono di creare un'offerta attraente e di valore per tutti gli operatori del mondo del food service.

FOR ALL HOSPITALITY OPERATORS

The **7Chef** piping bags offer many advantages in terms of quality, preparation time, flexibility and replicability and allow to provide a charming and valuable offering to all the food service operators.

POUR TOUS LES ACTEURS DE LA RESTAURATION PROFESSIONNELLE

Les poches pâtissières de la Gamme **7Chef** offrent de nombreux avantages en termes de qualité, temps de préparation, flexibilité et reproductibilité des recettes et consentent à tous les acteurs du foodservice de créer une offre attractive pour leur clientèle.

PARA OPERADORES DEL SECTOR HO.RE.CA

Las mangas pasteleras **7Chef** ofrecen innumerables ventajas en términos de calidad, tiempos de preparación, flexibilidad, replicabilidad y permiten la creación de una oferta atractiva de productos para todos los operadores del sector de la restauración.

CAFFETTERIE
Coffee houses
Salons de thé
Cafeterías

CATERING
Catering services
Traiteurs
Servicios de catering

BAKERY CAFFÈ
Bakery Cafes
Boulangeries pâtisseries
Panaderías y Cafeterías

CATENE DI RISTORAZIONE
Restaurant chains
Chaînes de restauration
Cadenas de restaurantes

RISTORANTI
Restaurants
Brasseries traditionnelles
Restaurantes

HAMBURGERIE
Hamburger Joints
Restaurants américains
Hamburgueserías

PANINERIE&TOASTERIE
Sandwich shops
Restauration rapide
Tiendas de bocadillos & tostadas

PIZZERIE
Pizzerias
Pizzerias
Pizzerias

INDICE

SUBITO PRONTI

READY TO USE - PRET A MANGER - LISTO PARA USAR

10 **CheeseCake Cream**
12 **Crema al Cioccolato**
14 **Crema Catalana**
16 **Crema Pasticcera**
18 **Mascarpone Crumble**
20 **Tiramisù**

DA COTTURA

TO BE BAKED - À CUIRE - PARA SER COCINADO

22 **Crème Brûlée**
24 **Cuore di Cioccolato**
26 **Panna Cotta**
28 **Zabajè**

DA MONTARE

TO BE WHIPPED - CRÈMES À MONTER - PRODUCTOS QUE NECESITAN BATIDORA

30 **SemiMou**

34 **Crema Pasticcera**
35 **Crema al Cioccolato**
36 **Crème d'Amandes**
37 **Crema Pistacchio**
38 **Crema Ricotta**
39 **Frangipane**
40 **FarciBosco**
41 **FarciCocca**
42 **CheeseCake**
43 **Mascarpone**

46 **Béchamel Surgelée**
48 **Crema Carbonara**
50 **Crema al Cheddar**
52 **Crema al Curry**
54 **Crema al Parmigiano Reggiano**
56 **Crema Bufalina**
58 **Crema Cacio&Pepe**
60 **Crema Cuor di Gorgonzola**
62 **Crema di Stracchino**
64 **Hummus**
66 **Panna Acida**
68 **Tex Max**

LE CREME DESSERT

Dessert creams - Crèmes dessert - Cremas para postres

CheeseCake Cream • Crema al Cioccolato • Crema Catalana
Crema Pasticcera • Mascarpone Crumble • Tiramisù
Crème Brûlée • Cuore di Cioccolato • Panna Cotta • Zabajè • SemiMou

CHEESECAKE CREAM

Dessert

CheeseCake alle fragole
Strawberry CheeseCake
CheeseCake aux fraises
CheeseCake con fresas

Crema a base di formaggio, confezionata in **sac à poche** e **surgelata**. Per realizzare innumerevoli varianti di CheeseCake al bicchiere.

- **Subito pronta**
- **Caratterizzata da un'inconfondibile nota di yogurt**
- **Contiene 5 bustine di crumble al burro**

P7F64	x4	Crumble			scongelamento in frigorifero 6 ore	
	0,8 *Kg*	5 x 80 *g*	3,6 *Kg*	12 *mesi* -18C	-18C + 4C	4 *gg shelf life*

1 x 10 **Porzioni** *(80 g crema + 20 g crumble)*

Portions *(80 g cream+ 20 g crumble)*
Portions *(80 g crème + 20 g crumble)*
Porciones *(80 g crema + 20 g crumble)*

Cheese-based cream, packaged in **piping bags** and **frozen**. To create many variations of CheeseCake in a glass.

- Ready to use
- Characterised by an unmistakeable hint of yogurt
- Includes 5 bags of butter crumble

Crème à base de fromage frais, conditionnée en **poches pâtissières** et **surgelée**. Permet de réaliser d'innombrables variantes de CheeseCake en verrines.

- Prête à l'emploi
- Caractérisée par une note inimitable de yaourt
- Contient 5 sachets de brisures de biscuits au beurre

Crema a base de queso, envasada en **manga pastelera** y **congelada**. Ideal para preparar innumerables variantes de CheeseCake en copas.

- Lista para el uso
- Se caracteriza por su inconfundible pizca de yogur
- Contiene 5 bolsitas de crumble de mantequilla
- Producto pasteurizado y seguro

Con frutto della passione
With passion fruit
Aux fruits de la passion
Con fruta de la pasión

Con cioccolato
With chocolate
Au chocolat
Con chocolate

Con mele e cannella
With apples and cinnamon
Pomme cannelle
Con manzanas y canela

CREMA AL CIOCCOLATO

Dessert

Chocolate cream
Crème Chocolat
Crema de Chocolate

Crema al Cioccolato con amaretti
Chocolate Cream with “amaretti” cookies
Crème Chocolat avec biscuits Amaretti
Crema de Chocolate con galletas “amaretti”

Crema Pasticcera al Cioccolato, confezionata in **sac à poche** e **surgelata**. Per farcire, guarnire o preparare dolci al cucchiaio.

- **Subito pronta**
- **Elevata percentuale di cioccolato fondente di qualità (18%)**
- **Versatile**
- **Resistente in cottura**

P7F34	x4 1 *Kg*	4 *Kg*	12 *mesi* -18C	scongelamento in frigorifero 6 ore -18C + 4C	7 *gg shelf life*	GLUTEN FREE

Chocolate custard cream, packaged in **piping bags** and **frozen**. To fill, garnish and prepare delicious spoon-desserts.

- Ready to use
- High percentage of quality dark chocolate (18%)
- Versatile
- Baking stable

Crème pâtissière au chocolat, conditionnée **en poches pâtissières** et **surgelée**. Pour fourrage, garniture ou préparer des desserts à la cuillère.

- Prête à l'emploi
- Pourcentage élevé de chocolat noir de qualité (18%)
- Idéale pour de nombreuses applications
- Résistante à la cuisson

Crema pastelera de chocolate, envasada en **manga pastelera** y **congelada**. Para rellenar, decorar y preparar sobremesas que se consumen con cuchara.

- Lista para el uso
- Elevado porcentaje de chocolate negro de calidad (18%)
- Versátil
- Resistente a la cocción

Millefoglie
Millefeuille
Mille-feuilles
Milhojas

Zuppa Inglese
Trifle
Diplomate
Sopa Inglesa

Crostatina
Pie
Tartelette
Pasteles

CREMA CATALANA

Dessert

Crema Catalana, confezionata in **sac à poche** e **surgelata**. Per realizzare il famoso dessert della cucina iberica rispettando la ricetta tradizionale.

- **Subito pronta - non necessita di alcuna lavorazione**
- **Delicata aromatizzazione alla cannella e arancia**
- **Contiene 8 bustine di caramello in grani (per caramellare senza flambatura)**

P7F30	x4 1 *Kg*	4 *Kg*	12 *mesi* -18C	scongelamento in frigorifero 6 ore -18C + 4C	7 *gg shelf life*	GLUTEN FREE

1 x 10 **Porzioni**
Portions
Portions
Porciones

8 x 20g **Caramello in grani**
Caramel in grains
Caramel en grains
Caramelo en granel

Crema Catalana, packaged in **piping bags** and **frozen**. To prepare the famous Spanish dessert, following the traditional recipe.

- Ready to use – does not require processing
- Mild cinnamon and orange aroma
- Includes 8 bags of caramel in grains (to caramelise without flambing)

Crème Catalane, fidèle à la recette traditionnelle, conditionnée en **poches pâtissières** et **surgelée**. Pour réaliser le fameux dessert classique de la cuisine ibérique.

- Prête à l'emploi, ne nécessite aucune préparation
- Arôme délicat de cannelle et d'orange
- Contient 8 sachets de caramel en grains (permet de caraméliser sans flamber)

Crema Catalana, envasada en **manga pastelera** y **congelada**. Para realizar el famoso postre de la cocina catalana, siguiendo la receta tradicional.

- Lista para el uso – no necesita procesamientos
- Con ligera aromatización de canela y naranja
- Contiene 8 bolsitas de caramelo a granel (para caramelizar sin flambear)

Scongelare e tagliare
Defrost and cut
Décongeler et couper
Descongelar y cortar

Porzionare
Portion
Portionner
Porcionar

Caramellare e a scelta flambare
Caramelise and whether you prefer, flambé
Caraméliser avec les grains (ou flamber au choix)
Caramelizar y si se prefiere, flambear

CREMA PASTICCERA

Dessert

Custard cream
Crème Pâtissière
Crema Pastelera

Millefoglie
Millefeuille
Mille-feuilles
Milhojas

Crema Pasticcera tradizionale, confezionata in **sac à poche** e **surgelata**. Per farcire, guarnire o preparare dolci al cucchiaio.

- **Subito pronta**
- **Aromatizzata con estratto naturale di vaniglia**
- **Versatile**
- **Può essere miscelata con paste da gelateria**
- **Resistente in cottura**

P7F32	x4 1 *Kg*	4 *Kg*	12 *mesi* -18C	scongelamento in frigorifero 6 ore -18C + 4C	7 *gg shelf life*	GLUTEN FREE

Traditional custard cream, packaged in **piping bags** and **frozen**. To fill, garnish and prepare delicious spoon-desserts.

- Ready to use
- Flavoured by natural vanilla extract
- Versatile
- Can be mixed with ice cream doughs
- Baking stable

Crème pâtissière traditionnelle, conditionnée en **poches pâtissières** et **surgelée**. Pour fourrage, garniture ou préparer des desserts à la cuillère.

- Prête à l'emploi
- Aromatisée à l'exract naturelles de vanille
- Idéale pour de nombreuses applications
- Se marie avec les mignardises
- Résistante à la cuisson

Crema pastelera tradicional, envasada en **mangas pasteleras** y **congelada**. Para rellenar, decorar y preparar sobremesas que se consumen con cuchara.

- Lista para el uso
- Aromatizada con extracto de vainilla naturales
- Versatil
- Puede ser mezclado con pastas para preparar helados
- Resistente a la cocción

Zuppa Inglese
Trifle
Diplomate
Sopa inglesa

Tartellette con frutta
Fruit tarts
Tartelettes aux fruits
Tarteletas de frutas

Crostatina con pinoli
Pie with pine nuts
Tartelette aux pignons
Pastel con piñoles

MASCARPONE CRUMBLE

Dessert

Mascarpone ai frutti di bosco
Wild berries mascarpone
Mascarpone aux fruits rouges
Mascarpone con frutos rojos

Crema al mascarpone (20%), confezionata in **sac à poche** e **surgelata**. Ideale per la preparazione di Tiramisù e altre specialità al bicchiere a base di mascarpone.

- **Subito pronta**
- **Consistenza morbida, colore chiaro e gusto delicato**
- **Versatile: per ogni abbinamento e personalizzazione**
- **Contiene 4 bustine di crumble al burro**

P7F42	x8 0,5 *Kg*	Crumble 4 x 80 *g*	4,32 *Kg*	12 *mesi* -18C	scongelamento in frigorifero 6 ore -18C + 4C	7 *gg shelf life*

1 x 6 Porzioni *(80 g crema + 7 g crumble)*

Portions *(80 g cream+ 7 g crumble)*
Portions *(80 g crème + 7 g crumble)*
Porciones *(80 g crema + 7 g crumble)*

Cream with mascarpone (20%), packaged in **piping bags** and **frozen**. Ideal for a glass preparation of the tiramisù and other mascarpone based dessert.

- Ready to use
- Soft texture, lightly coloured with delicate flavour
- Versatile: wide range of combination and personalisation
- Includes 4 bags of butter crumble

Crème à base de mascarpone (20%), conditionnée en **poches pâtissières** et **surgelée**. Idéale pour la préparation du Tiramisù et autres desserts en verrines.

- Prête à l'emploi
- Consistance crémeuse, couleur claire et goût délicat
- Permet toute sorte de personnalisation et d'association
- Contient 4 sachets de brisures de biscuits au beurre

Crema hecha con mascarpone (20%), envasada en **manga pastelera** y **congelada**. Ideal para la preparación del Tiramisù y de otras especialidades en copa realizadas con mascarpone.

- Lista para el uso
- Textura suave, color claro y sabor delicado
- Para cada posible combinación en cocina y personalización
- Contiene 4 bolsitas de crumble de mantequilla

Tiramisù Mojito

Con biscotti Oreo
With Oreo biscuits
Avec biscuits Oreo
Con galletas Oreo

Cantucci e Marsala
Marsala liqueur and traditional Cantucci cookies
Biscuits Cantucci et liqueur Marsala
Galletas "Cantucci" y licor Marsala

TIRAMISÙ

Dessert

Tiramisù con mandorle e Limoncello

Tiramisù with almonds and Limoncello
Tiramisù avec amandes et liqueur Limoncello
Tiramisù con almendras y Limoncello

Crema a base di mascarpone, confezionata in **sac à poche** e **surgelata**. Per preparare il dessert italiano più famoso nel mondo con velocità, originalità e con un risultato «come fatto in casa».

- **Subito pronta**
- **Ricca di uovo e mascarpone secondo la ricetta tradizionale italiana**
- **Per ogni abbinamento e personalizzazione**

P7F29	x4 1 *Kg*	4 *Kg*	12 *mesi* -18C	scongelamento in frigorifero 6 ore -18C + 4C	7 *gg shelf life*	GLUTEN FREE

1 x 12 Porzioni
Portions
Portions
Porciones

Cream made with mascarpone, packaged in **piping bags** and **frozen**. To prepare quickly the worldwide famous Italian dessert, in a creative way and as if it's homemade.

- Ready to use
- Rich in eggs and mascarpone according to the traditional Italian recipe
- For all the combinations and personalisations

Crème à base de mascarpone, conditionnée en **poches pâtissières** et **surgelée**. Pour préparer le dessert italien le plus célèbre au monde rapidement, de façon originale et avec un résultat "comme à la maison".

- Prête à l'emploi
- Riche en oeufs et mascarpone, en accord avec la recette traditionnelle italienne
- Idéale pour toute personnalisation ou association

Crema a base de mascarpone, envasada en **manga pastelera** y **congelada**. Para realizar el postre italiano más conocido en el mundo de manera veloz, original y «como si fuera hecho en casa».

- Lista para el uso
- Rico de huevos y mascarpone según la receta italiana tradicional
- Ideal para todas las combinaciones y personalizaciones

Con fragole
With strawberries
Aux fraises
Con fresas

Extra Dark
Extra Dark
Extra Noir
Extra Negro

Christmas Tiramisù
Christmas Tiramisù
Tiramisù de Noël
Tiramisu de Navidad

CRÈME BRÛLÉE

Dessert

Preparato per Crème Brûlée, confezionato in **sac à poche** e **surgelato**. Il dessert più diffuso della tradizione francese, realizzato secondo la ricetta tradizionale di un maître pâtissier.

- **Pronta in pochissime mosse**
- **Con semi di vaniglia Bourbon**

MODALITÀ DI IMPIEGO

- **Microonde:** versare il contenuto della poche in un recipiente e scaldare 4min - max potenza (900-950W). Mescolare e riscaldare per altri 3min, porzionare e raffreddare: frigorifero 3h o surgelatore per 25min.

P7F40	x8	0,8 *Kg*	6,6 *Kg*	12 *mesi* -18C	scongelamento in frigorifero 6 ore -18C + 4C	7 *gg shelf life*	GLUTEN FREE

1 x 7 Porzioni — Portions / Portions / Porciones

10 x 20g Caramello in grani — Caramel in grains / Caramel en grains / Caramelo en granel

Preparation for Crème Brûlée, packaged in piping bags and frozen. The most popular French dessert, masterfully prepared following the traditional recipe of a maître pâtissier.

- Ready in a few steps
- With vanilla Bourbon seeds, well visible and incorporated

METHOD OF USE

- **Microwaves:** pour the preparation into a bowl and heat it up for 4min – max power (900-950W). Mix and warm it up for 3min, portion and cool: 3hrs in the fridge or 25min in the freezer.

Préparation de crème brûlée, conditionnée en poches pâtissières et surgelée. L'un des desserts les plus diffusés en France, réalisé selon la recette traditionnelle d'un maître pâtissier.

- Prêt en quelques gestes
- Inclusions de vanille Bourbon visibles

MODE D'EMPLOI

- **Four micro-ondes:** verser le contenu de la poche dans un récipient – Réchauffer pendant 4min (puissance maximum 900 à 950W) – Mélanger puis réchauffer à nouveau pendant 3min – Portionner puis refroidir en cellule pendant 25min.

Preparado para crème brûlée, envasado en manga pastelera y congelado. Es el postre más difundido de la tradición francesa, hecho según la receta tradicional de un maître pâtissier.

- Lista en pocos pasos
- Con semillas de vainilla Bourbon, muy visibles y incorporadas

MODALIDAD DE EMPLEO

- **Microondas**: se vierte el preparado en un recipiente y se calienta por 4min – máxima potencia (900-950W). Mezclar y calentar por 3min, porcionar y enfriar: 3horas en el refrigerador o 25min en el

Riscaldare (fuoco medio)
Warm up (on a gentle flame)
Réchauffer à feu moyen
Calentar (a fuego lento)

Porzionare e raffreddare
Portion and let it get cold
Portionner et refroidir
Porcionar y enfriar

Caramellare e a scelta flambare
Caramelize and if you prefer, flambé
Caraméliser ou flamber (au choix)
Caramelizar y si se prefiere, flambear

CUORE DI CIOCCOLATO

Dessert

Molten Chocolate Cake
Cœur Fondant Chocolat
Paste de Laya Fundida

Tradizionale
Traditional
Traditionnel
Tradicional

Impasto a base di cioccolato, confezionato in **sac à poche** e **surgelato**, per la realizzazione di soufflè al cioccolato dal cuore fondente.

- **Semplice e pronto in pochissime mosse**
- **Con il 20% di cioccolato fondente**
- **Personalizzabile nella forma, nella grammatura e nelle inclusioni**
- **Può essere preparato in anticipo**

P7F36	x4 1 *Kg*	4 *Kg*	12 *mesi* -18C	scongelamento in frigorifero 6 ore -18C + 4C	7 *gg shelf life*

1 x 12 **Porzioni**
Portions
Portions
Porciones

Chocolate-based dough, packaged in a piping bags and frozen, to prepare the chocolate soufflé with a dark heart.

- Simple and ready in a few steps
- With 20% of dark chocolate
- Customisable in shape, in weight and/or applications
- Can be prepared in advance

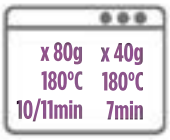
Préparation à base de chocolat, conditionnée en poches pâtissières et surgelée. Pour la réalisation de soufflés au chocolat avec cœur coulant.

- Simple d'utilisation, prêt en quelques gestes
- Avec 20% de chocolat noir
- Personnalisation de forme, de poids et associations avec d'autres ingrédients
- Peut être préparé à l'avance

Masa de chocolate, envasada en manga pastelera y congelada, para preparar soufflé de chocolate lava con un relleno fundente.

- Simple y listo en pocos pasos
- Con el 20% de chocolate negro
- Personalizable en forma, peso y/o inclusiones
- Se puede preparar de antemano

Preparazione espressa
Fresh preparation
Préparation express
Preparaciòn fresca



Preparazione più giorni
Preparation for many days
Préparation anticipée
Preparaciòn para muchos dìas

Cuore bianco
White heart
Cœur blanc
Corazon blanco

Con inclusione di liquori
With liquor inclusion
Avec inclusion d'alcool
Con inclusiòn de licor

A forma di cuore
Heart shaped moulds
Moule en forme de cœur
Moldes en forma de corazon

PANNA COTTA

Dessert

Panna Cotta alle fragole
Strawberry Panna Cotta
Panna Cotta aux fraises
Panna Cotta con fresas

Preparato per Panna Cotta, confezionato in **sac à poche** e **surgelato**, per realizzare tutte le varianti di uno dei dessert italiani più tradizionali.

- **Pronto in pochissime mosse (solo da scaldare)**
- **Personalizzabile nella forma, nella grammatura e nelle aromatizzazioni e/o inclusioni**

MODALITÀ DI IMPIEGO

- **Fornello**: Versare in un pentolino e riscaldare a fuoco medio, mescolando fino a inizio ebollizione, porzionare e raffreddare in frigorifero per circa 2 ore.
- **Microonde**: 30" - 750 W. Porzionare e raffreddare in frigorifero per circa 2 ore.
- **Forno**: 50 g 180° C x 4 min. Dopo l'estrazione dal forno, riporre in frigorifero per circa 2 ore.

P7F35	x4 1 *Kg*	4 *Kg*	12 *mesi* -18C	scongelamento in frigorifero 6 ore -18C + 4C	7 *gg shelf life*	GLUTEN FREE

1 x 12 Porzioni
Portions
Portions
Porciones

Preparation for Panna Cotta, packaged in piping bags and frozen, ideal for preparing all the variations of one of the most traditional Italian desserts.

- Ready in a few steps (only to be heated up)
- Customisable in shape, in weight and in applications

METHOD OF USE

- **Stoves**: pour into a saucepan and warm it up on a medium heat, mixing it up till it starts to boil - Portion and cool it in the fridge for about 2 hours.
- **Microwaves**: 30" - 750 W. Portion and cool it in the fridge for about 2 hours.
- **Oven**: 50 g 180° C x 4 min. After removing the product from the oven, put in the fridge for about 2 hours.

Préparation pour panna cotta, conditionnée en poches pâtissières et surgelée. Permet de préparer d'infinies variantes du dessert traditionnel italien.

- Prêt en quelques gestes (réchauffage uniquement)
- Personnalisation de forme, poids et associations avec d'autres

MODE D'EMPLOI

- **Feu gaz** : verser dans une casserole et réchauffer à chaleur moyenne, tout en mélengeant jusqu'à ébulition - Portionner puis refroidir en cellule pendant 2h.
- **Four micro-ondes** : 30" - 750 W. portionner puis refroidir en cellule pendant 2h.
- **Four traditionnel** : 50 g 180° C x 4 min. Après sortie du four, refroidir en cellule pendant 2h.

Preparado para Panna Cotta, envasado en manga pastelera y congelado, perfecto para todas las varaciones de uno de los postres italianos más popular.

- Lista en pocos pasos (solamente para calentar)
- Personalizable en forma, peso, y inclusiones

MODALIDAD DE EMPLEO

- **Hornillos**: verter en un cazo y calentar a fuego mediano, mezclando hasta que hierva - Porcionar y enfriar en la nevera por 2 horas.
- **Microondas**: 30" - 750 W. Porcionar y enfriar en la nevera por aproximadamente 2 horas.
- **Horno**: 50 g 180° C x 4 min. Despues de la salida del horno, almacenar el producto en la nevera por aproximadamente 2 horas.

Caffè e cioccolato
Coffee and chocolate
Café et chocolat noir
Café y chocolate

Menta e cioccolato bianco
Mint and white chocolate
Menthe et chocolat blanc
Menta y chocolate blanco

Al caramello
With caramel
Caramel
Con caramelo

ZABAJÈ

Dessert

Tradizionale
Traditional
Traditionnel
Tradicional

Preparato al gusto di Zabajone confezionato in **sac à poche** e **surgelato**. Per preparare e proporre un dessert inedito: lo Zabajè

- **Facile e veloce da preparare (solo da scaldare)**
- **Con ingredienti di qualità: Marsala fine Siciliano, uova di galline allevate a terra**

MODALITÀ DI IMPIEGO
- Riscaldare (fuoco medio)
- Porzionare e Raffreddare

* **Microonde:** versare il contenuto della poche in un recipiente e scaldare 4min - max potenza (900-950W). Mescolare e riscaldare per altri 3min, porzionare e raffreddare: frigorifero 3h o surgelatore per 25min.

COMING SOON

P7F36 | x4 1 *Kg* | 4 *Kg* | 12 *mesi* -18C | scongelamento in frigorifero 6 ore -18C + 4C | 7 *gg shelf life*

1 x 12 Porzioni
Portions
Portions
Porciones

Eggnog flavoured preparation, packed in piping bags and frozen. Suitable to prepare an unprecedented dessert: the Zabajè.

- Easy and quick to prepare (needs only to be heated)
- Made with high quality ingredients: fine sicilian Marsala, free range eggs

METHOD OF USE
- Warm up (on a gentle flame)
- Portion and let it get cold

* **Microwaves:** pour the preparation into a bowl and heat it up for 4min - max power (900-950W). Mix and warm it up for 3min, portion and cool: 3hrs in the fridge or 25min in the freezer.

Préparation au goût de sabayon conditionnée en poches pâtissières et surgelée. Idéale pour préparer un dessert inédit : le Zabajè.

- Facile et rapide à préparer (seulement à réchauffer)
- Préparé avec des ingrédients de qualité : Marsala fin Sicilien, œufs de poules élevées à terre

MODE D'EMPLOI
- Réchauffer à feu moyen
- Portionner et refroidir

* **Four micro-ondes:** verser le contenu de la poche dans un récipient - Réchauffer pendant 4min (puissance maximum 900 à 950W) - Mélanger puis réchauffer à nouveau pendant 3min - Portionner puis refroidir en cellule pendant 25min.

Preparado con el sabor de Ponche de huevo envasado en manga pastelera y congelado. Para preparar y ofrecer un postre original: el Zabajè.

- Rápido y fácil de preparar (calentar, porcionar y enfriar, servir)
- Con ingredientes de calidad: Marsala siciliana fina, huevos de gallinas camperas

MODALIDAD DE EMPLEO
- Calentar (a fuego lento)
- Porcionar y enfriar

* **Microondas:** se vierte el preparado en un recipiente y se calienta por 4min - máxima potencia (900-950W). Mezclar y calentar por 3min, porcionar y enfriar: 3horas en el refrigerador o 25min en el congelador.

SEMIMOU

Dessert

Semifreddo al caffè
Coffee parfait
Café parfait
Postre helado con café

Base neutra confezionata in **sac à poche** e **surgelata**, per preparare Mousse e Semifreddi in una innumerevole varietà di gusti.

- **Si monta facilmente** (anche con una semplice frusta elettrica)
- **Elevata resa del prodotto**
- **Pratico: preparazione settimanale dei semifreddi**
- **Veloce: i semifreddi sono pronti per essere serviti appena tolti dal congelatore, mantenendo a lungo la compattezza**
- **Permette l'inclusione di ingredienti di ogni tipo (frutta, alcolici, paste)**

P7F41	x4 1 *Kg*	4 *Kg*	12 *mesi* -18C	scongelamento in frigorifero 6 ore -18C + 4C	7 *gg shelf life*	PALM FREE GLUTEN FREE

1 x 20 Porzioni
Portions
Portions
Porciones

Neutral preparation packaged in a **piping bags** and **frozen**, to prepare a wide variety of Mousse and Parfait.

- Can be easily whipped (also with a simple whisk)
- High performance of the product
- Practical: weekly preparation of parfait
- Quick: parfaits are ready to be served directly after being removed from the freezer and mantain their solid texture for a long time
- Many ingredients can be added to the original preparation (fruits, alcoholics, bases and doughs)

Préparation de base neutre conditionnée en **poches pâtissières** et **surgelée**. Permet de réaliser des Mousses et Parfaits avec une infinie variété de goûts.

- Se monte facilement (même au fouet)
- Rendu élevé
- Pratique : peuvent se préparer à la semaine
- Rapide : les parfaits peuvent être servis directement au sortir de l'armoire négative
- Permet l'inclusion de tout type d'ingrédients (fruits, alcoolique, biscuits, etc.)

Preparación neutral envasada en **manga pastelera** y **congelada**, para preparar Mousse y Postres helados en un innumerable abanico de sabores.

- Puede ser facilmente montada (incluso con una simple batidora)
- Elevado rendimiento del producto
- Practico: preparación semanal
- Rápido: una vez sacados del horno, los postres helados estan listos para servirse y mantienen su textura compacta
- Muchos ingredientes se pueden añadir (frutas, alcoholico, masas)

Con frutti rossi e crumble
With red fruits and crumble
Fruits rouges et crumble
Con crumble y frutos de baya

Al pistacchio
With pistachio nuts
Pistache
Con pistacho

Allo zabajone e cioccolata
With zabajone and chocolate
Sabayon et chocolat
Con zabajone y chocolate

LE CREME PER FARCIRE

Filling Creams - Crème de Fourrage - Cremas de Relleno

Crema Pasticcera • Crema al Cioccolato • Crème d'Amandes
Crema al Pistacchio • Crema Ricotta • Frangipane
FarciBosco • FarciCocca • CheeseCake Cream • Mascarpone

CREMA PASTICCERA

Farciture

Custard cream
Crème Pâtissière
Crema pastelera

Una selezione di **Creme Pasticcere tradizionali** confezionate in **sac à poche** e **surgelate**.
Caratterizzate da diverse aromatizzazioni: vaniglia, limone, etc.

0,5/1 *Kg*	4/6/8/10 *Kg*	12 *mesi* -18C	scongelamento in frigorifero 6 ore -18C + 4C	7 *gg shelf life*

A selection of traditional custard creams packaged in **piping bags** and **frozen**. Characterised by different flavours: vanilla, lemon and more.

Une sélection de crèmes pâtissières traditionnelles conditionnées en **poches pâtissières** et **surgelées**. Disponibles avec divers arômes : vanille, citron, etc.

Una selección de cremas pasteleras tradicionales, envasadas en **mangas pasteleras** y **congeladas**. Caracterizadas por diferentes aromatizaciones: vainilla, limón, etc.

CREMA AL CIOCCOLATO

Farciture

Chocolate Cream
Crème Chocolat
Crema de Chocolate

Una selezione di **Creme Pasticcere al Cioccolato** confezionate in **sac à poche** e **surgelate**. Caratterizzate dalla presenza di cioccolato al latte, cioccolato fondente o cioccolato bianco.

0,5/1 *Kg*	4/6/8/10 *Kg*	12 *mesi* -18C	scongelamento in frigorifero 6 ore -18C + 4C	7 *gg shelf life*

A selection of chocolate custard creams, packaged in **piping bags** and **frozen**. Made with milk chocolate, white or dark chocolate.

Une sélection de crèmes pâtissières au chocolat conditionnées en **poches pâtissières** et **surgelées**. A base de chocolat noir, chocolat au lait ou chocolat blanc.

Una selección de cremas pasteleras con chocolate, envasadas en **mangas pasteleras** y **congeladas**. Hechas con chocolate con leche, chocolate amargo o blanco.

CRÈME D'AMANDES

Farciture

Almond cream
Crème d'Amandes
Crema de Almendras

Crema alle Mandorle (25%) confezionata in **sac à poche** e **surgelata**.
Da cuocere, ideale per preparare torte e fagottini.

- **Sapore di mandorla intenso**
- **Ingredienti di qualità: uova fresche, latte e burro**
- **Eccellenti prestazioni in cottura**

P7F23	x4 1 *Kg*	4 *Kg*	12 *mesi* -18C	scongelamento in frigorifero 6 ore -18C + 4C	4 *gg shelf life*

Almond cream (25%) packaged in **piping bags** and **frozen**. To be cooked, ideal to prepare cakes and stuffed fagottini.

- Intense almond flavour
- High quality ingredients: fresh eggs, milk, butter and sugar
- Excellent performance during baking

Crème d'amandes (25%) conditionnée en **poches pâtissières** et **surgelée**. Crème à cuire idéale pour la réalisation de tartes et chaussons.

- Goût intense d'amande
- Ingrédients de qualité: œufs frais, lait, beurre et sucre
- Excellente tenue à la cuisson

Crema de almendras (25%) envasada en **manga pastelera** y **congelada**. Para cocinar, ideal para preparar pasteles y paquetes rellenos.

- Sabor a almendras pronunciado
- Ingredientes de calidad: huevos frescos, leche, mantequilla y azúcar
- Excelente rendimiento de cocción

CREMA PISTACCHIO

Farciture

Pistachio cream
Crème Pistache
Crema de Pistacho

Crema Pasticcera al Pistacchio
confezionata in **sac à poche** e **surgelata**.

- **Subito pronta**
- **Con pistacchi Siciliani naturali al 100%, senza aggiunta di aromatizzazione o coloranti**
- **Gusto leggero e delicato**
- **Utilizzabile anche per realizzare dessert al cucchiaio in abbinamento ad altri gusti**

PGF16	x6 0,5 *Kg*	3 *Kg*	12 *mesi* -18C	scongelamento in frigorifero 6 ore -18C + 4C	4 *gg shelf life*

Custard pistachio cream packaged in piping bags and frozen.

- Ready to use
- With 100% natural Sicilian pistachio, without colouring agents or flavours
- Delicate and light taste
- Suitable also for preparing spoon-desserts combined with other tastes

Crème pâtissière à la pistache conditionnée en poches pâtissières et surgelée.

- Prête à l'emploi
- Avec des pistaches de Sicile naturelles à 100%, sans aucun ajout de colorant ou arôme
- Goût léger et délicat
- Utilisation comme dessert à la cuillère ou en association avec d'autres crèmes

Crema pastelera de pistacho envasada en manga pastelera y congelada.

- Lista para el uso
- Con pistachos de Sicilia 100% naturales, sin aromas o colorantes
- Sabor delicado y ligero
- Utilizable también para preparar postres que se comen con cuchara en combinación con otros sabores

CREMA RICOTTA

Frozen Ricotta cheese cream
Crème à la Ricotta surgelée
Crema de queso Ricotta surgelada

Farciture

Crema alla ricotta confezionata in **sac à poche** e **surgelata**. Ideale per farcire croissant e prodotti da pasticceria.

- **Subito pronta**
- **Con il 57% di ricotta vaccina**
- **Prodotto stabile: nessuna variazione di gusto, consistenza e colore**

PGF35	0,5	4 *Kg*	12 *mesi* -18C	scongelamento in frigorifero 6 ore -18C + 4C	4 *gg shelf life*

Ricotta cheese cream packed in **piping bags** and **frozen**. Ideal to fill croissant and pastry product.

- Ready to use
- Made with 57% of cow's milk ricotta
- Stable product: no variation in taste, texture and color

Crème à la ricotta conditionnée en **poches pâtissières** et **surgelée**. Idéale pour garnir des croissants ou tout autre spécialité pâtissière.

- Prête à l'emploi
- Avec 57% de ricotta de vache
- Produit stable : aucune variation de goût, de consistance ou de couleur

Crema de ricotta envasada en **manga pastelera** y **congelada**. Ideal para rellenar cruasanes y productos de pastelería.

- Lista para el uso
- Con 57% de ricotta de leche de vaca
- Producto que se mentiene estable en el tiempo: sin cambios de sabor, textura y color

FRANGIPANE

Farciture

Crema alle mandorle confezionata in sac à poche e surgelata. Da cuocere, ideale per la farcitura di dolci e la preparazione di torte.

- **Consistenza cremosa**
- **Con latte e uova freschi**
- **Eccellenti prestazioni in cottura**

P7F21	x6 1 *Kg*	6 *Kg*	12 *mesi* -18C	scongelamento in frigorifero 6 ore -18C + 4C	7 *gg shelf life*

Almond cream packaged in **piping bags** and **frozen**. To be cooked, ideal to fill pastries and to make speciality cakes.

- Creamy consistency
- With fresh milk and eggs
- Excellent performance during baking

Crème d'amandes conditionnée en **poches pâtissières** et **surgelée**. Crème à cuire idéale pour le fourrage de viennoiseries et la réalisation de galettes.

- Texture moelleuse
- Avec du lait frais et œuf
- Excellente tenue à la cuisson

Crema de almendras envasada en **manga pastelera** y **congelada**. Para cocinar, ideal para rellenar pasteles y hacer tartas.

- Consistencia cremosa
- Con leche y huevos fresca
- Excelente rendimiento de cocción

FARCIBOSCO

Wild berries frozen jam
Confiture aux fruits des bois congelée
Confitura de bayas congelada

Farciture

Confettura di **FRUTTI DI BOSCO**
confezionata in **sac à poche** e **congelata.**

- **Subito pronta**
- **Con gustosi pezzi di frutta**
- **Senza aggiunta di conservanti e/o coloranti**

P7F46	0,5 *Kg*	3 *Kg*	12 *mesi* -18C	scongelamento in frigorifero 6 ore -18C + 4C	30 *gg shelf life*

Wild berries marmalade packaged in a **piping bags** and **frozen.**

- Ready to use
- With tasty pieces of fruit
- Without preservatives and/or colouring agents

Confiture de fruits des bois conditionnée en **poches pâtissières** et **surgelée.**

- Prête à l'emploi
- Contient des morceaux de fruits rouges
- Sans additif ni colorant

Confitura de frutos de bayas envasada en **manga pastelera** y **congelada.**

- Lista para el uso
- Con rica fruta troceada
- Sin conservantes y/o colorantes

FARCICOCCA

Apricot frozen jam
Confiture d'abricot congelée
Confitura congelada de albaricoque

Farciture

Confettura di **ALBICOCCHE**
confezionata in **sac à poche** e **congelata.**

- **Subito pronta**
- **Con gustosi pezzi di frutta**
- **Senza aggiunta di conservanti e/o coloranti**

P7F45	x6 1 *Kg*	6 *Kg*	12 *mesi* -18C	scongelamento in frigorifero 6 ore -18C + 4C	30 *gg shelf life*

Apricot marmalade packaged in a **piping bags** and **frozen**.

- Ready to use
- With tasty pieces of fruit
- Without preservatives and/or colouring agents

Confiture de Abricot conditionnée en **poches pâtissières** et **surgelée**.

- Prête à l'emploi
- Contient des morceaux de fruits rouges
- Sans additif ni colorant

Confitura de Albaricoque envasada en **manga pastelera** y **congelada**.

- Lista para el uso
- Con rica fruta troceada
- Sin conservantes y/o colorantes

CHEESECAKE CREAM

Farciture

Crema a base di formaggio, confezionata in **sac à poche** e **surgelata**.
Per diversificare la farcitura dei croissant con un tocco di freschezza.

- **Subito pronta**
- **Caratterizzata da un'inconfondibile nota di yogurt**

P7F64	x4 0,8 *Kg*	3,6 *Kg*	12 *mesi* -18C	scongelamento in frigorifero 6 ore -18C + 4C	4 *gg shelf life*

Cheese-based cream, packaged in **piping bags** and **frozen**. Ideal to fill croissants in multiple and creative ways.

- Ready to use
- Characterised by an unmistakeable hint of yogurt

Crème à base de fromage frais, conditionnée en **poches pâtissières** et **surgelée**. Consistance parfaite pour le fourrage de croissants ou autres desserts.

- Prête à l'emploi
- Caractérisée par une note inimitable de yaourt

Crema a base de queso, envasada en **manga pastelera** y **congelada**. Ideal para rellenar cruasanes con originalidad y en muchas maneras diferentes.

- Lista para el uso
- Se caracteriza por su inconfundible pizca de yogur

MASCARPONE

Farciture

Crema al mascarpone (20%) confezionata in **sac à poche** e **surgelata**. Per diversificare la farcitura dei croissant con originalità.

- **Subito pronta**
- **Consistenza morbida, colore chiaro e gusto delicato**

P7F42	x8 0,5 *Kg*	4,32 *Kg*	12 *mesi*	-18C	scongelamento in frigorifero 6 ore -18C + 4C	7 *gg shelf life*

Cream with mascarpone (20%), packaged in **piping bags** and **frozen**. Ideal to fill croissants originally and in many different ways.

- Ready to use
- Soft texture, light-colored and delicate flavour

Crème à base de mascarpone (20%), conditionnée en **poches pâtissières** et **surgelée**. Consistance parfaite pour le fourrage de croissants ou autres desserts.

- Prête à l'emploi
- Consistance crémeuse, couleur claire et goût délicat

Crema hecha con mascarpone (20%), envasada en **manga pastelera** y **congelada**. Ideal para rellenar cruasanes con originalidad y en muchas maneras diferentes.

- Lista para el uso
- Textura suave, color claro y sabor delicado

LE CREME SALATE

Savoury Creams - Crèmes Salées - Cremas Saladas

Béchamel Surgelée • Crema Carbonara • Crema al Cheddar • Crema al Curry
Crema al Parmigiano Reggiano • Crema Bufalina
Crema Cacio&Pepe • Crema Cuor di Gorgonzola • Crema di Stracchino
Hummus • Panna Acida • TexMax

BÉCHAMEL SURGELÉE

Frozen Béchamel
Béchamel surgelée
Béchamel congelado

Salaté

Lasagna

Besciamella tradizionale, confezionata in **sac à poche** e **surgelata**. Per realizzare una delle basi più famose della cucina francese e internazionale.

- **Subito pronta**
- **Ricetta tradizionale: latte, burro, noce moscata e pepe bianco**
- **Resistente in cottura**
- **Versatile: per farcire torte salate, toast o piatti di gastronomia**

P7F48	x4 1,2 *Kg*	4,8 *Kg*	12 *mesi* -18C	scongelamento in frigorifero 6 ore -18C + 4C	7 *gg shelf life*

Traditional bechamel, packaged in piping bags and frozen. Ideal to bake some of the most famous basic preparations of the French and international cuisine.

- Ready to use
- Traditional recipe: milk, butter, nutmeg and white pepper
- Baking stable
- Versatile: to fill savoury pies, sandwiches or prepare gourmet meals

Béchamel traditionnelle, conditionnée en poches pâtissières et surgelée. C'est la base de nombreuses recettes françaises et internationales.

- Prête à l'emploi
- Recette traditionnelle : lait, beurre, noix de muscade, poivre blanc
- Résistante à la cuisson
- Idéale pour des utilisations variées : croque-monsieurs, vol-au-vents, lasagnes, gratins, tourtes salées, etc.

Bechamel tradicional, envasada en manga pastelera y congelada. Ideal para preparar una de las preparaciones basicas más conocidas de la cocina francesa y internacional.

- Lista para el uso
- Receta tradicional: leche, mantequilla, nuez moscada y pimienta blanca
- Resistente a la cocción
- Versátil: para rellenar tartas saladas, bocadillos, tostadas y para platos de

Gratin di verdure
Vegetable Gratin
Gratin de légumes
Gratinado de verduras

Vol-au-vent

Croque-monsieur

Crema Carbonara a base di tuorlo d'uovo fresco, confezionata in **sac à poche** e **surgelata**. Progettata per realizzare facilmente la tradizionale pasta, è anche una base per creazioni più fantasiose.

- **Facile da preparare**
- **Formulazione studiata per resistere alla cottura**
- **Ingredienti di qualità: con tuorlo d'uovo da allevamenti a terra, Parmigiano Reggiano e Pecorino Romano**
- **Non include guanciale, ideale per varianti di pesce o vegetariane**

PCS12	x6	6 Kg	12 mesi -18C	scongelamento in frigorifero 6 ore -18C + 4C	4 gg shelf life
	1 Kg				

Carbonara Cream made with fresh egg yolk, packed in piping bags and frozen. Created to quickly prepare the traditional pasta, it's also suitable for more creative versions.

- Quick to prepare
- Recipe designed to be baking stable
- High quality ingredients: free range egg yolk, Parmigiano Reggiano and Pecorino Romano cheese
- Does not include guanciale: ideal for vegeterian or fish options

Crème Carbonara à base de jaunes d'œufs frais, conditionnée en poches pâtissières et surgelée. Immaginée pour réaliser facilement les pâtes traditionnelles, et utilisables aussi pour des applications plus innovantes pleines de fantaisie.

- Rapide à preparer
- Recette étudiée pour résister à la cuisson
- Ingrédients de qualité : jaunes d'œufs de poules élevées à terre, Parmigiano Reggiano et Pecorino Romano
- Ne contient pas de charcuterie, idéale pour proposer des variantes

Crema Carbonara a base de yema de huevo fresca, envasada en manga pastelera y congelada. Diseñada para preparar fácilmente la Carbonara tradicional, también es una base para creaciones más imaginativas.

- Ràpida de preparar
- Formulación diseñada para resistir la cocción
- Ingredientes de calidad: con yema de huevo de de gallinas camperas, Parmigiano Reggiano y Pecorino Romano
- No incluye tocino, ideal para variaciones vegetarianas o con pescado

Pizza gourmet con carbonara e guanciale

Gourmet pizza with carbonara cream and guanciale

Pizza carbonara et guanciale

Pizza gourmet a la Carbonara con tocino

Bruschette con carbonara e guanciale

Bruschetta with carbonara cream and guanciale

Bruschetta à la carbonara avec du guanciale

Bruschetta con crema Carbonara y tocino

Carbonara vegetariana con zucchine

Vegeterian carbonara with courgettes

Carbonara végétarienne aux courgettes

Carbonara vegetariana con calabacín

CREMA AL CHEDDAR

Salate

Cheddar cream
Crème au Cheddar
Crema de Cheddar

Cheese Burger
Cheese Burger
Cheese Burger
Hamburguesas de queso

Crema a base di Cheddar, il formaggio simbolo degli hamburger. Confezionata in **sac à poche** e **surgelata**, è il prodotto ideale per fast food e paninoteche.

- **Subito pronta**
- **Solo Cheddar inglese di altissima qualità (60%)**
- **Gusto intenso e deciso**
- **Etichetta pulita: senza aggiunta di conservanti, coloranti ed esaltatori di sapidità**

PCS12	x8	4 *Kg*	12 *mesi* -18C	scongelamento in frigorifero 6 ore -18C + 4C	4 *gg shelf life*
	0,5 *Kg*				

Cheddar-based cream, the typical cheese for hamburgers. Packaged in piping bags and frozen, it is the ideal product for fast food restaurants and sandwich shops.

- Ready to use
- Made with top quality English Cheddar (60%)
- Intense and strong taste
- Clean label: without preservatives, colouring agents and flavour enhancers

Crème à base de fromage Cheddar, conditionnée en poches pâtissières et surgelée. Idéale pour la réalisation de hamburgers et pour la restauration rapide.

- Prête à l'emploi
- Haute teneur en Cheddar anglais de très haute qualité (60%)
- Goût intense
- Etiquette propre : ni colorant, ni conservateur, ni exhausteur de goût

Crema a base de queso Cheddar, elqueso símbolo de las hamburguesas. Envasadaen manga pastelera y congelada, representa el producto ideal para restaurantes de comida.

- Lista para el uso
- Hecha con Cheddar de muy alta calidad (60%)
- Sabor intenso y fuerte
- Etiqueta limpia: sin conservantes, colorantes y potenciadores del

Burger vegetariano
Veggie Burger
Burger végétarien
Hamburguesa vegetariana

Dip per fritti
Dipping sauce for fried food
Accompagnement pour produits frits
Salsa para comida frita

Burger Gourmet
Pancetta, hamburger, verdure miste
Bacon, hamburger, mixed vegetables
Bacon, hamburger, mélange de légumes
Tocino, hamburguesas, verduras mixtas

CREMA AL CURRY

Curry cream
Crème au Curry
Crema de Curry

Salate

Panino con petto di pollo e verdure
Sandwich stuffed with chicken breast and vegetables
Panino au poulet et legumes
Bocadillo con pecho de pollo y verduras

Crema a base di curry, confezionata in **sac à poche** e **surgelata**. Realizzata seguendo una ricetta che esalta in pieno gli aromi e i profumi di una delle spezie più conosciute al mondo.

- **Subito pronta**
- **Sapore autentico: mix selezionato di spezie e gusto dolce della frutta**
- **Resistente in cottura**
- **Per proposte culinarie vegetariane**

PCS02	x8 0,5 *Kg*	4 *Kg*	12 *mesi* -18C	scongelamento in frigorifero 6 ore -18C + 4C	4 *gg shelf life*

Curry-based cream, packaged in piping bags and frozen. Prepared following a recipe that brings out all the flavours and perfumes of one of the most famous spices in the world.

- Ready to use
- Authentic flavour: selected mix of spices and sweet fruits flavour
- Baking stable
- For veggie recipes

Crème à base de curry, conditionnée en poches pâtissières et surgelée. Recette qui exhalte les arômes et parfums de l'une des épices les plus connues au monde.

- Prête à l'emploi
- Saveur authentique : mélange d'épices sélectionnées
- Résistante à la cuisson
- Adaptée aux recettes

Crema a base de curry, envasada en manga pastelera y congelada. Preparada siguiendo una receta que exalta las aromas y los perfumes de una de las especias más conocidas en el mundo.

- Lista para el uso
- Sabor auténtico: combinación de especias y sabor dulce de la fruta
- Resistente a la cocción
- Para recetas vegetarianas

Spiedino di pesce
Fish skewer
Brochette de poisson
Palitos de pescado

Riso con pollo
Rice and chicken
Riz et poulet
Arroz y pollo

Crostino con gamberi
Toasted bread with shrimps
Toast aux crevettes
Tostón con gambas

CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO

Salate

Parmigiano Reggiano cream
Crème au Parmigiano Reggiano
Crema de Parmigiano Reggiano

Panino con sovracoscio di pollo e verdure
Sandwich stuffed with chicken and vegetables
Panino au poulet et légumes
Bocadillo relleno con pollo y verduritas

Crema di Parmigiano Reggiano DOP confezionata in **sac à poche** e **surgelata**. Per caratterizzare una vasta gamma di proposte gastronomiche con il marchio Made in Italy.

PRODOTTO CON OLTRE 30% PARMIGIANO REGGIANO
AUT. CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO

- **Subito pronta**
- **Autorizzata dal Consorzio per la tutela del Parmigiano Reggiano**
- **Gusto inimitabile e consistenza cremosa**
- **Etichetta pulita: senza aggiunta di conservanti, coloranti ed esaltatori di sapidità**

PCS05	x8 0,5 *Kg*	4 *Kg*	12 *mesi* -18C	scongelamento in frigorifero 6 ore -18C + 4C	4 *gg shelf life*

PDO Parmigiano Reggiano cream, packaged in **piping bags** and **frozen**. To characterise a wide range of gastronomic recipes Made in Italy.

- Ready to use
- Authorised by the Italian Consorzio per la tutela del Parmigiano Reggiano
- Inimitable taste and creamy texture
- Clean label: without preservatives, colouring agents and flavour enhancers

Crème au fromage Parmigiano AOP Reggiano conditionnée en **poches pâtissières** et **surgelée**. Permet d'apporter une touche italienne à de nombreuses propositions culinaires.

- Prête à l'emploi
- Utilisation autorisée par le Consorzio Italien per la tutela del Parmigiano Reggiano
- Texture crémeuse et goût inimitable
- Etiquette propre : ni colorant, ni conservateur, ni exhausteur de goût

Crema de Parmigiano Reggiano DOP, envasada en **mangas pasteleras** y **congelada**. Para caracterizar una gama muy amplia de propuestas gastronomicas Made in Italy.

- Lista para el uso
- Autorizado por el Consorzio Italiano per la tutela del Parmigiano Reggiano
- Sabor inimitable y consistencia cremosa
- Etiqueta limpia: sin conservantes, colorantes y potenciadores del sabor

Fettuccine Alfredo

Involtini di verdura
Veggie rolls
Rouleaux végétariens
Rollos rellenos de verduras

Pizza Gourmet
Mortadella, pistacchio e scorzette di limone
Mortadella, pistachio and lemon zest
Mortadelle, pistaches, zeste de citron
Mortadella, pistachios y cáscaras de limón

CREMA BUFALINA

Salate

Frozen cream with “Mozzarella di Bufala Campana PDO”
Crème surgelée avec “AOP Mozzarella di Bufala Campana”
Crema congelada con “Mozzarella di Bufala Campana DOP”

Pizza Gourmet
Pomodorini, alici, basilico
Cherry tomatoes, anchovies, basil
Tomates cerises, anchois, basilic
Tomates cherry, anchoas, albahaca

Crema con Mozzarella di Bufala Campana DOP confezionata in **sac à poche** e **surgelata**. Il trionfo dei sapori mediterranei in una crema dal sapore genuino e dalle innumerevoli possibilità di abbinamento.

- **Subito pronta**
- **Ingredienti di qualità: Mozzarella di Bufala campana DOP (45%) e olio extravergine d'oliva toscano IGP**
- **Profumata con basilico in infusione**
- **Autorizzazione all'uso della Denominazione d'Origine Protetta Mozzarella di Bufala Campana concessa dal Consorzio di Tutela del Formaggio M.B.C**

PCS07	x8 0,5 *Kg*	4 *Kg*	12 *mesi* -18C	scongelamento in frigorifero 6 ore -18C + 4C	4 *gg shelf life*

Cream with Mozzarella di Bufala Campana PDO packaged in piping bags and frozen. The triumph of Mediterranean tastes into a cream with a genuine taste that can be combined with countless ingredients.

- Ready to use
- High quality ingredients: Mozzarella di Bufala Campana POD (45%) and extra-virgin olive oil PGI from Tuscany
- Scented recipe with basil in infusion
- Pasteurised and safe product

Crème avec AOP Mozzarella di Bufala Campana conditionnée en poches pâtissières et surgelée. Le triomphe des saveurs méditerranéennes dans une crème au goût authentique permettant d'infinies combinaisons.

- Prête à l'emploi
- Ingrédients de qualité : AOP Mozzarella di Bufala Campana (45%) et huile extra vierge d'olive de Toscane IGP
- Parfumée avec une infusion de basilic

Crema de Mozzarella di Bufala Campana DOP envasada en manga pastelera y congelada. El triunfo de los sabores mediterraneos en una crema de sabor genuino que se puede combinar con innumerables ingredientes.

- Lista para el uso
- Ingredientes de calidad: Mozzarella di Bufala Campana DOP (45%) y aceite extra virgen de oliva IGP de Toscana
- Perfumada con albahaca en infusión

Baguette con fettina alla pizzaiola
Baguette stuffed with pizzaiola meat, in a tomato sauce
Baguette pizzaiola
Baguette rellena de carne pizzaiola, con salsa de tomate

Crostino con pomodori e basilico
Toasted bread with cherry tomatoes and basil
Toast tomate basilic
Tostadas con tomatitos y albahaca

Insalata estiva
Summer salad
Salade estivale
Ensaladas de verano

CREMA CACIO&PEPE

Salate

Pecorino Roman PDO cream
Crème de Pecorino Romano AOP
Crema de Pecorino Romano DOP

Tonnarelli Cacio&Pepe

Crema di Pecorino Romano DOP confezionata in **sac à poche** e **surgelata**. La famosa «cremina» della pasta Cacio&Pepe.

- **Subito pronta**
- **Ingredienti di qualità: solo Pecorino Romano DOP**
- **Profumata con un mix selezionato di pepe e infusione in olio extravergine toscano IGP**
- **Versatile: non solo primi piatti ma pizze, dip per fritti e jacket potatoes**

PCS13	x8	4 *Kg*	12 *mesi* -18C	scongelamento in frigorifero 6 ore -18C + 4C	4 *gg shelf life*
	0,5 *Kg*				

Pecorino Romano PDO cream packaged in piping bags and frozen. The famous "cream" that characterizes pasta Cacio&Pepe.

- Ready to use
- High quality ingredients: only Pecorino Romano PDO
- Scented with a selected pepper mix in extra virgin olive oil PGI from Tuscany infusion
- Versatile: not only for first courses but also for pizzas, to be used as a dipping sauce for fried food and jacket potatoes

Crème au fromage Pecorino Romano AOP conditionnée en poches pâtissières et surgelée. Il s'agit de la base de la recette italienne traditionnelle "Cacio & Pepe".

- Prête à l'emploi
- Ingrédients de qualité: Pecorino Romano AOP
- Parfumée avec un mélange de poivres en infusion dans de l'huile extravierge de Toscane IGP
- En association avec des plats de pâtes, riz, gnocchis mais aussi en accompagnement d'aliments frits et des pommes de terre au four

Crema de Pecorino Romano DOP envasada en manga pastelera y congelada. La famosa "salsa cremosa" de la pasta Cacio&Pepe.

- Lista para el uso
- Ingredientes de calidad: solamente Pecorino Romano DOP
- Perfumada con una combinación de pimientos en infusion en aceite extra virgin toscano IGP
- Versátil: no solamente para primeros platos sino también para pizzas, como salsa de comida frita y patatas asadas

Hamburger d'agnello con verdure
Lamb burger with vegetables
Hamburger agneau légumes
Hamburguesa de cordero

Jacket potatoes
Jacket potatoes
Pomme de terre au four
Patatas asadas

Pizza Gourmet
Pomodorini gialli, pancetta, lime
Yellow cherry tomatoes, bacon, lime
Tomates cerises jaunes, bacon, citron vert
Tomates cherry amarillos, tocino, lima

CREMA CUOR DI GORGONZOLA

Gorgonzola cheese cream
Crème au Gorgonzola
Crema de Gorgonzola

Salate

Bagel con carpaccio di manzo e verdure
Bagel with beef carpaccio and vegetables
Bagel carpaccio et légumes
Bagel con carpaccio de carne de res y verduras

Crema di Gorgonzola DOP, confezionata in **sac à poche** e **surgelata**. Tutto il sapore e il gusto di uno dei formaggi italiani più conosciuti al mondo.

- **Subito pronta**
- **Ingredienti di qualità: Gorgonzola DOP (64%)**
- **Gusto bilanciato**
- **Versatile: non solo primi piatti ma pizze, dip e panini**

PCS06	x8 0,5 *Kg*	4 *Kg*	12 *mesi* -18C	scongelamento in frigorifero 6 ore -18C + 4C	4 *gg shelf life*

Gorgonzola PDO cream, packaged in **piping bags** and **frozen**. It spreads out all the delicious taste of one of the most famous Italian cheese in the world.

- Ready to use
- High quality ingredients: Gorgonzola PDO (64%)
- Balanced taste
- Versatile: not only for first courses but also for pizzas, as a dipping sauce and for sandwiches

Crème au Gorgonzola AOP conditionnée en **poches pâtissières** et **surgelée**. Toute la saveur de l'un des fromages les plus connus d'Italie.

- Prête à l'emploi
- Ingrédients de qualité : Gorgonzola AOP (64%)
- Goût équilibré
- Pour la préparation de pâtes, riz, gnocchis mais aussi en accompagnement d'aliments frits et fourrage de panini

Crema de Gorgonzola DOP, envasada en **mangas pasteleras** y **congelada**. La crema emana todo el sabor de uno de los quesos más famosos en el mundo.

- Lista para el uso
- Ingredientes de calidad: Gorgonzola DOP (64%)
- Sabor equilibrado
- Versátil: para primeros platos y pizzas, como salsa y para bocadillos

Gnocchi al Gorgonzola
Gnocchi with Gorgonzola cheese
Gnocchi au Gorgonzola
Ñoquis con queso Gorgonzola

Crostini con pere e pinoli
Toasted bread with caramelised pear and pine nuts
Toasts poire caramélisée et pignons
Tostadas con peras caramelizadas y piñones

Dip per fritti
Dipping sauce for fried food
Accompagnement pour produits frits
Salsa para comida frita

CREMA DI STRACCHINO

Stracchino cheese cream
Crème de Stracchino
Crema de queso Stracchino

Salate

Toast melanzane e pomodori

Toasts with eggplant and tomato
Toast avec aubergines et tomates
Tostada de berenjenas y tomates

Crema di Stracchino, confezionata in **sac à poche** e **surgelata**. Racchiude tutto il gusto e la freschezza dello Stracchino in una crema dalla consistenza liscia e omogenea.

- **Subito pronta**
- **Ingredienti di qualità: Stracchino (66%)**
- **Prodotto stabile nel tempo: senza variazioni di gusto, consistenza e colore**
- **Consistenza cremosa: da spalmare e scaldare**
- **Per ogni tipo di abbinamento**

PCS14	x8 0,5 *Kg*	4 *Kg*	12 *mesi* -18C	scongelamento in frigorifero 6 ore -18C + 4C	4 *gg shelf life*

Stracchino cream, packaged in piping bags and frozen. It encloses the taste and the freshness of Stracchino cheese in a very smooth and homogenous cream.

- Ready to use
- High quality ingredients: Stracchino (66%)
- Product that remains stable over time: no variations in taste, consistency and colour
- Creamy consistency: ideal to spread and to heat up
- Ideal for all the combinations and personalisations

Crème au fromage frais Stracchino, conditionnée en poches pâtissières et surgelée. Toute la saveur intense et fraîche du Stracchino dans une crème de consistance lisse et homogène.

- Prête à l'emploi
- Ingrédients de qualité : Stracchino (66%)
- Produit stable dans le temps: aucune variation de goût, couleur ou consistance
- Consistance crémeuse : s'étale et se réchauffe
- Permet toute sorte de personnalisation

Crema de Stracchino, envasada en manga pastelera y congelada. Contiene todo el sabor y la frescura del queso Stracchino en una crema lisa y homogénea.

- Lista para el uso
- Ingredientes de calidad: Stracchino (66%)
- Producto que se mantiene estable en el tiempo: no hay variaciones del sabor, de la consistencia y del color
- Consistencia cremosa: ideal para untar y para calentar
- Ideal para todas las combinaciones

Toast zucchine e prosciutto crudo
Toast with zucchini and raw ham
Toast avec courgettes et jambon cru
Tostadas con calabacín y jamón crudo

Piadina con prosciutto cotto
Piadina with ham
Galette avec jambon cuit
Wrap con jamón

Tartare di avocado e pomodorini
Avocado tartare with cherry tomatoes
Tartare d'avocat et tomate cerise
Tartar de aguacate y tomates

HUMMUS

Salate

Pinzimonio con verdure
Vinaigrette with vegetables
Apéritif fraîcheur
Salsera con verduras

Crema di ispirazione mediorientale a base di ceci, tahina, lime e spezie, confezionata in **sac à poche** e **surgelata**.

- **Subito pronta**
- **Ingredienti di qualità: tahina e olio extravergine toscano IGP**
- **Consistenza vellutata**
- **Per proposte culinarie vegetariane e vegane**

PCS03	x8 0,5 *Kg*	4 *Kg*	12 *mesi* -18C	scongelamento in frigorifero 6 ore -18C + 4C	4 *gg shelf life*

Middle-Eastern inspired cream made with chickpeas, tahini sauce, lime and spices, packaged in a piping bags and frozen.

- Ready to use
- High quality ingredients: selected tahina and exra virgin olive oil from Tuscany IGP
- Velvety texture
- For veggie and vegan proposals

Crème d'inspiration moyenne-orientale à base de pois chiches, tahin, citron vert et épices, conditionnée en poches pâtissières et surgelée.

- Prête à l'emploi
- Ingrédients de qualité : tahin sélectionné et huile extra-vierge de Toscane IGP
- Texture veloutée
- Adaptée aux recettes végétariennes et véganes

Crema inspirada en el Oriente Medio hecha con garbanzos, tahina, lima y especias, envasada en manga pastelera y congelada.

- Lista para el uso
- Ingredientes de calidad: salsa tahina y aceite extra virgen de oliva de Toscana IGP
- Consistencia terciopelada
- Para propuestas culinarias vegetarianas y veganas

Panino con porchetta e verdure
Sandwich with roast pork and vegetables
Sandwich rôti de porc et legumes
Bocadillo con cochino y verduras

Polipo scottato e insalata
Seared octopus and salad
Poulpe et salade
Pulpo quemado con ensalada

Felafel e pane arabo
Falafel and arabic pita bread
Falafel et pain arabe
Falafel y pan arábico

PANNA ACIDA

Crème Fraîche
Crème Fraîcheur Citron Aneth
Crema agria

Salate

Piadina con salmone e avocado
Piadina with salmon and avocado
Galette avec saumon et avocat
Wrap con salmón y aguacate

Crema a base di panna e yogurt, confezionata in **sac à poche** e **surgelata**. Il grande classico delle creme salate adatto a infiniti abbinamenti.

- **Subito pronta**
- **Con succo e scorzette di limone di Sicilia**
- **Gusto bilanciato fra la freschezza del limone e la nota aromatica dell'aneto**

PCS04	x8 0,5 *Kg*	4 *Kg*	12 *mesi* -18C	scongelamento in frigorifero 6 ore -18C + 4C	4 *gg shelf life*

Cream and yogurt based cream, packaged in piping bags and frozen. The great classic of savoury creams suitable for endless combinations.

- Ready to use
- With Sicilian lemon juice and zest
- Balanced taste between the freshness of lemons and the aromatic hint of dill

Crème à base de crème fraîche et de yaourt, conditionnée en poches pâtissières et surgelée. Un grand classique qui s'adapte à une multitude d'associations culinaires.

- Prête à l'emploi
- Avec jus et zestes de citrons de Sicile
- Goût équilibré entre la fraîcheur du citron et la note aromatique de

Crema a base de nata y yogurt, envasada en manga pastelera y congelada. El gran clásico de las cremas saladas adecuadas para infinitas combinaciones.

- Lista para el uso
- Con zumo y cáscaras de limón de Sicilia
- Sabor equilibrado entre la frescura de los limones y el aroma característico del eneldo

Crostino con verdure grigliate
Toasted bread and grilled vegetables
Toast aux légumes grilles
Tostón con verduras a la plancha

Jacket potatoes
Jacket potatoes
Pomme de terre au four
Patatas asadas

Salmone scottato e chips di verdure
Seared salmon with vegetable chips
Saumon blanchi avec chips de légumes
Salmone sancochad con chips de verduras

Fajitas con pollo e verdure
Fajitas with chicken and vegetable
Fajitas au poulet et légumes
Fajitas de pollo y verduras

Crema di pomodoro in stile messicano, confezionata in **sac à poche** e **surgelata**. Ideale per dipping e per conferire un tocco di originalità ai piatti.

- **Subito pronta**
- **Ingredienti di qualità: olio di Oliva Extravergine Toscano IGP, peperoncino Jalapeño, mix di spezie selezionato**
- **Moderatamente piccante**
- **Ideale per proposte culinarie vegetariane**

COMING SOON

x8
0,5 *Kg*

4 *Kg*

12 *mesi* -18C

scongelamento in frigorifero 6 ore
-18C + 4C

4 *gg shelf life*

Mexican style tomato cream, packed in piping bags and frozen. Ideal for dipping and for adding an original touch to dishes.

- Ready to use
- Made with high quality ingredients: PGI Extra virgin olive oil from Tuscany, Jalapeño pepper, selected spice mix
- Slightly spicy flavour
- Ideal for vegetarian dishes

Crème à la tomate de style mexicain, conditionnée en poches pâtissières et surgelée. Idéale comme dip et pour donner une touche d'originalité aux plats.

- Prête à l'emploi
- Ingrédients de qualité : huile d'olive extra vierge de Toscane IGP, poivron Jalapeño, mélange d'épices sélectionnées
- Légèrement relevée
- Idéale pour des recettes végétariennes

Crema de tomate a la mexicana, envasada en manga pastelera y congelada. Ideal para mojar y para dar un toque de originalidad a los platos

- Lista para el uso
- Ingredientes de calidad: aceite extra virgen de oliva toscano IGP, pimiento jalapeño, mezcla de especias seleccionadas
- Moderadamente picante
- Ideal para propuestas gastronómicas vegetarianas

Uova Rancheros
Huevos Rancheros
Œufs Rancheros
Huevos Ranchero

Pepite di mozzarella
Mozzarella bites
Boules de mozzarella
Nuggets de mozzarella

Pinzimonio di verdure
Vegetables pinzimonio
Crudités
Pinzimonio de verduras

info@guerra.it
export@guerra.it
info@guerra-france.fr

WWW.GUERRA.IT

+39 06 91984607

GUERRA SpA
Via di Valle Caia 39
00071 Pomezia (RM)

Seguici su