

Linea **7Chef**



7chef

FRANÇAIS - ESPAÑOL - DEUTSCH



La ligne de crèmes surgelées en poches pâtisseries

Fourrages - Desserts - Salées

La línea de cremas congeladas en manga pastelera

Rellenos - Postres - Salados

Die Linie der Tiefkühlcremes im Spritzbeutel

Füllungen - Desserts - Herzhaftes



CRÈMES DE FOURRAGE

CREMAS PARA RELLENAR

FÜLLCREMES



CRÈMES POUR LES DESSERTS

CREMAS PARA POSTRES

DESSERTCREMES



CRÈMES SALÉES

CREMAS SALADAS

HERZHAFTEN CREMES



CREMA PASTICCERA

Crèmes pâtisseries avec différents arômes : vanille, citron, etc.

Cremas pasteleras con diferentes aromas: vainilla, limón, etc.

Traditionelle Konditorcremes mit verschiedenen Aromen: Vanille, Zitrone usw.

 0,5/1 kg  4/6/8/10 kg  7 j/d/t shelf life



CREMA AL CIOCCOLATO

Une sélection de crèmes au chocolat : au lait et noir.

Una selección de cremas de chocolate: con leche y negro.

Eine Auswahl an Schokoladencremes: Vollmilch und Zartbitter.

 0,5/1 kg  4/6 kg  7 j/d/t shelf life



CREMA CIOCCOLATO BIANCO

Crème au chocolat blanc (25%), idéale aussi comme dessert à la cuillère.

Crema de chocolate blanco (25%), ideal también como postre de cuchara.

Crema mit weißer Schokolade (25%), auch hervorragend als Löffeldessert.

 PGF31  x8 0,5 kg  4 kg  7 j/d/t shelf life



FARCIBOSCO

Confiture de fruits rouges avec morceaux, sans conservateurs ni colorants.

Confitura de frutos rojos con trozos, sin conservantes ni colorantes.

Waldfruchtkonfitüre mit Fruchtstücken, ohne Konservierungs- oder Farbstoffe.

 P7F46  x6 0,5 kg  3 kg  30 j/d/t shelf life



FARCICOCCA

Confiture d'abricots avec morceaux, sans conservateurs ni colorants.

Confitura de albaricoque con trozos, sin conservantes ni colorantes.

Aprikosenkonfitüre mit Fruchtstücken, ohne Konservierungs- oder Farbstoffe.

 P7F45  x6 1 kg  6 kg  30 j/d/t shelf life



CREMA PISTACCHIO

Crème à base de pistache sicilienne (9%), sans arômes ni colorants.

Crema de pistacho siciliano (9%), sin aromas ni colorantes.

Crema aus sizilianischen Pistazien (9%), ohne Aromen oder Farbstoffe.

 P7F68  x8 0,5 kg  4 kg  5 j/d/t shelf life



CREME CITRON

Crème pâtissière au jus (20%) et aux zestes de citron de Sicile.

Crema pastelera con zumo (20%) y ralladura de limón de Sicilia.

Konditorcreme mit Saft (20%) und Zesten von sizilianischen Zitronen.

 P7F69  x6 1 kg  6 kg  25 j/d/t shelf life



CRÈME D'AMANDES

Crème d'amandes (25%) pour la préparation de gâteaux et de chaussons.

Crema de almendras (25%) para tartas y pastelitos.

Mandelcreme (25%), zur Zubereitung von Kuchen und Teigtaschen geeignet.

 P7F23  x4 1 kg  4 kg  7 j/d/t shelf life



CREMA RICOTTA

Crème à la ricotta de vache (57%) pour croissants et autres produits.

Crema de requesón de vaca (57%) para cruasanes y otros productos.

Crema mit 57% Kuhmilchricotta für Croissants und andere Produkte.

 PGF35  x8 0,5 kg  4 kg  4 j/d/t shelf life



FRANGIPANE

Frangipane (17% d'amandes) à cuire, pour garnir et préparer des gâteaux.

Crema de almendras (17%) para hornear, para rellenar y preparar tartas.

Mandelcreme (17%) zum Backen, zum Füllen und zur Zubereitung von Kuchen.

 P7F21  x6 1 kg  6 kg  7 j/d/t shelf life



Mini Tart



Tartlets



Cannoli



Tarte



Krapfen



Croissant



Tarte Amandine



Brioche

Crèmes de fourrage

Crema de relleos - Füllcremes





CHEESECAKE CREAM

À base de fromage frais, pour d'innombrables variations de desserts en verrine.

A base de queso, para innumerables variaciones de postres en vaso.

Auf Käsebasis, für unzählige Variationen von Desserts im Glas.



P7F66



1 X 10



x4
0,8 kg



3,2 kg



7 j/d/t shelf life



CREMA CATALANA

Pour réaliser le dessert de la cuisine ibérique, selon la recette traditionnelle.

Para elaborar el postre de la cocina ibérica, según la receta tradicional.

Zur Zubereitung des iberischen Desserts, nach traditionellem Rezept.



P7F30



1 X 10



x4
1 kg



4 kg



7 j/d/t shelf life



MASCARPONE

Crème au Mascarpone, de couleur claire et au goût délicat.

Crema de Mascarpone, de color claro y sabor delicado.

Mascarpone-Creme, mit heller Farbe und zartem Geschmack.



P7F67



1 X 6



x8
0,5 kg



4 kg



7 j/d/t shelf life



TIRAMISÙ

Riche en œuf et en mascarpone, selon la recette traditionnelle italienne.

Rica en huevo y mascarpone, según la receta tradicional italiana

Reich an Ei und Mascarpone, nach traditionellem italienischem Rezept.



P7F29



1 X 12



x4
1 kg



4 kg



7 j/d/t shelf life



CREMA PASTICCERA

Crème Pâtissière traditionnelle, résistante à la cuisson.

Crema Pastelera tradicional, resistente a la cocción.

Traditionelle Konditorcreme, backstabil.



P7F32



-



x4
1 kg



4 kg



7 j/d/t shelf life



CUORE DI CIOCCOLATO

Préparation pour fondant au chocolat à cœur coulant.

Preparado para soufflé de chocolate con corazón fundido.

Schokoladensoufflé-Mischung mit flüssigem Kern.



P7F36



1 X 12



x4
1 kg



4 kg



7 j/d/t shelf life



SEMIMOU

Base neutre à personnaliser pour mousses et parfaits glacés.

Base neutra para Mousse y Semifreddo, para personalizar.

Neutrale Grundmasse zum Personalisieren, für Mousse und Semifreddo.



P7F41



1 X 20



x4
1 kg



4 kg



7 j/d/t shelf life



CRÈME BRÛLÉE

Préparation pour Crème Brûlée, aux graines de vanille Bourbon (à chauffer).

Preparado para Crème Brûlée, con semillas de vainilla Bourbon (calentar).

Mischung für Crème Brûlée, mit Bourbon-Vanillesamen (zum Erhitzen).



P7F40



1 X 7



x8
0,8 kg



6,4 kg



7 j/d/t shelf life



Cuore di Cioccolato



Cheesecake Cream



Semimou



Crème Brûlée



Crema Pasticcera



Crema al Cioccolato



Tiramisù o Mascarpone



Crema Catalana

Crèmes Dessert

Cremas de postre - Dessert-Cremes





CREMA AL CHEDDAR (60%)

À base de Cheddar anglais de très haute qualité. Sans conservateurs.
Elaborado con Cheddar inglés de la más alta calidad. Sin conservantes.
Mit englischem Cheddar höchster Qualität. Ohne Konservierungsstoffe.



PCS12

x8
0,5 kg

4 kg

5 j/d/t shelf life



CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO

Élaborée avec 30% de Parmigiano Reggiano AOP.
Elaborado con 30% de Parmigiano Reggiano DOP.
Hergestellt mit 30% Parmigiano Reggiano g.U. (30%).



PCS05

x8
0,5 kg

4 kg

5 j/d/t shelf life



CREMA BUFALINA

Avec 45% de Mozzarella di Bufala Campana AOP.
Con un 45% de Mozzarella di Bufala Campana DOP.
Mit 45% Mozzarella di Bufala Campana g.U.



PCS07

x8
0,5 kg

4 kg

5 j/d/t shelf life



CREMA CACIO&PEPE

Avec 38% de Pecorino Romano AOP.
Con un 38% de Pecorino Romano DOP.
Mit 38% Pecorino Romano g.U.



PCS13

x8
0,5 kg

4 kg

5 j/d/t shelf life



CREMA CUOR DI GORGONZOLA

Élaborée avec 64% de fromage Gorgonzola AOP.
Elaborado con 64% de queso Gorgonzola DOP.
Hergestellt mit 64% Gorgonzola-Käse g.U.



PCS06

x8
0,5 kg

4 kg

5 j/d/t shelf life



CREMA DI STRACCHINO

Élaborée avec 66% de fromage Stracchino : à tartiner et à chauffer.
Elaborada con 66% de queso Stracchino: para untar y calentar.
Hergestellt mit 66% Stracchino-Käse: zum Streichen und Erwärmen.



PCS14

x8
0,5 kg

4 kg

5 j/d/t shelf life



HUMMUS

A base de pois chiches et tahiné sélectionné.
A base de garbanzos y tahina seleccionada.
Auf Kichererbsen- und Tahinabasis.



PCS03

x8
0,5 kg

4 kg

5 j/d/t shelf life



BECHAMEL SURGELÉE

Élaborée selon la recette traditionnelle. À cuire.
Elaborado según la receta tradicional. Para cocinar.
Hergestellt nach traditionellem Rezept. Zum Kochen.



P7F48

x4
1,2 kg

4,8 kg

7 j/d/t shelf life



CREMA CARBONARA

À base de jaune d'œuf pasteurisé; pour réaliser des pâtes à la Carbonara.
A base de yema de huevo pasteurizada; para preparar pasta Carbonara.
Auf Basis von pasteurisiertem Eigelb; zur Zubereitung von Carbonara.



PCS17

x6
1 kg

6 kg

5 j/d/t shelf life



Pasta



Pinse & Pizze



Salads



Savoury croissants



Finger food



Panini



Aperitivi



Snacking

Crèmes Salées

Crema saladas - Herzhafte Cremes



PINSE

SUGGESTIONS D'UTILISATION ET DE CUISSON

- Garniture : après cuisson. Pour un effet "crème chaude", étaler la crème sur la pinsa juste sortie du four.
- Réchauffer la pinsa garnie : 2-3 min à 180°C dans un four ventilé.

SUGERENCIAS DE USO Y COCCIÓN

- Relleno : rellenar las pinsas después de la cocción. Para un efecto "crema caliente", colocar la crema sobre la pinsa recién horneada.
- Recalentar la pinsa rellena : 2-3 min a 180°C en un horno de aire.

VERWENDUNGS- UND BACKANLEITUNGEN

- Füllung: die Pinsas nach dem Backen füllen. Für einen "heißen Creme-Effekt" die Creme auf die frisch gebackene Pinsa geben.
- Aufwärmen der gefüllten Pinsa: 2-3 Min. bei 180°C im Umluftofen.

FORMAT DE PINSA

Formato Pinsa
Pinsa-format

QUANTITÉ DE CRÈME

Cantidad de crema
Menge an Creme

100 g

35 - 50 g

220 g

70 - 90 g

330 g

100 - 130 g

CONSEILS POUR LA CUISSON DES BASES

Dans un four ventilé (sur une grille) à 220°C pendant 4-6 minutes. Pour évaluer la cuisson, vérifier la consistance et la couleur. Se référer également aux instructions du fabricant.

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN DE LAS BASES

En horno de aire (sobre rejilla) a 220°C durante 4-6 minutos. Para evaluar la cocción, verificar la consistencia y el color. Consultar también las instrucciones del fabricante.

TIPPS FÜR DAS BACKEN DER BASEN

Im Umluftofen (auf einem Gitter) bei 220°C für 4-6 Minuten. Um den Garzustand zu beurteilen, Konsistenz und Farbe überprüfen. Beachten Sie auch die Anweisungen des Herstellers.





PINSE

NOS PROPOSITIONS – NUESTRAS PROPUESTAS - UNSERE EMPFEHLUNGEN

CREMA CUOR DI GORGONZOLA

Poires caramélisées, cerneaux de noix et miel | peras caramelizadas, nueces y miel | *karamellisierte Birnen, Walnusskerne und Honig*

Saucisse brasse, compotée d'oignons et amandes effilées | salchicha de Bra, compota de cebolla y almendras laminadas | *Bra-Salsiccia, Zwiebelkompott und gehobelte Mandeln*

Mortadelle, pistaches et tomates séchées | mortadela, pistachos y tomates secos | *Mortadella, Pistazien und getrocknete Tomaten*

CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO

Mortadelle, pistaches et zeste de citron | mortadela, pistachos y ralladura de limón | *mortadella, Pistazien und Zitronenschalen*

Brocoli-rave et fleurs de courgettes croustillantes | friarielli y flores de calabacín crujientes | *friarelli und knusprige Zucchini-Blüten*

Porchetta et pommes de terre rôties | porchetta y patatas asadas | *panferkel und Bratkartoffeln*

CREMA DI STRACCHINO

Courgettes et aubergines grillées, tomates jaunes | calabacines y berenjenas a la parrilla, tomates amarillos | *gegrillte Zucchini, gegrillte Auberginen und gelbe Tomaten*

Porchetta et poivrons grillés | porchetta y pimientos a la parrilla | *Spanferkel und gegrillte Paprika*

Pesto de saucisses, aubergines grillées et aneth | pesto de salchicha, berenjenas a la parrilla y eneldo | *Salsiccia-Pesto, gegrillte Auberginen und Dill*

CREMA BUFALINA

Jambon Pata Negra et noix hachées | jamón ibérico y nueces picadas | *Pata negra und gehackte Walnüsse*

Jambon sec, trévisé et cerneaux de noix | jamón curado, radicchio y nueces | *Rohschinken, Radicchio und Walnusskerne*

Jambon fumé, fleurs de courgette | jamón cocido de Praga, flores de calabacín | *gekochter Prager Schinken, Zucchini-Blüten*

HUMMUS

Wok de légumes, pignons de pin, ciboulette | wok de verduras, piñones, cebollino | *Gemüse-Wok, Pinienkerne, Schnittlauch*

Mâche, tomates séchées et olives | canónigos, tomates secos y aceitunas | *Feldsalat, getrocknete Tomaten und Oliven*

Oignons caramélisés et compotée de tomates | cebollas caramelizadas y compota de tomates cherry | *karamellisierte Zwiebeln und Kirschtomatenkompott*

CREMA CARBONARA

Guanciale ou bacon croustillant et fromage pecorino râpé | guanciale crujiente y queso pecorino rallado | *knuspriger Backenspeck und geriebener Pecorino-Käse*

Speck et cèpes | speck y setas porcini | *Speck und Steinpilze*

Courgettes/aubergines en dés et fromage pecorino râpé | dados de calabacín/berenjena y queso pecorino rallado | *gewürfelte Zucchini/Auberginen und geriebener Pecorino-Käse*

CREMA CACIO&PEPE

Saucisse, chips de courgette croustillantes | salchicha, chips de calabacín crujientes | *Salsiccia, knusprige Zucchini-Chips*

Tomate, dés de guanciale ou bacon | tomate, dados de guanciale | *Tomate, Backenspeckwürfel*

Porchetta, artichauts | Porchetta, alcachofas | *Spanferkel, Artischocken*

APERITIVI

Les crèmes salées surgelées en poche pâtissière sont parfaites pour tout établissement proposant des apéritifs (bars, restaurants, hôtels, traiteurs). Elles sont polyvalentes et ont 2 utilisations principales :

Dipping : idéales pour les buffets, les happy hours ou en accompagnement des planches. Servir la crème dans des bols ou des portions individuelles avec : des nachos, des crudités, des frites variées, des gressins et des chips.

Snacking : pour personnaliser et enrichir rapidement des snacks (bruschettas, crostinis, tortillas, mini-buns, pizza blanche, tramezzinis, finger food au pain de mie et piadinas...)

Las cremas saladas congeladas en manga pastelera son perfectas para cualquier local que ofrezca aperitivos (bares, restaurantes, hoteles, catering). Son versátiles y tienen 2 usos principales:

Dipping: ideales para buffets informales, happy hours o como acompañamiento de tablas. Servir la crema en cuencos o porciones individuales con: nachos, crudités, fritos varios, palitos de pan y patatas fritas.

Snacking: para personalizar y enriquecer rápidamente snacks como bruschettas, crostini, pan Carasau, mini buns, pizza blanca, tramezzini y piadinas.

Die tiefgekühlten herzhaften Cremes im Spritzbeutel sind perfekt für jedes Lokal, das Aperitifs anbietet (Bars, Restaurants, Hotels, Caterings). Sie sind vielseitig und haben 2 Hauptanwendungsbereiche:

Dipping: ideal für informelle Buffets, Happy Hours oder als Beilage zu Platten. Die Creme in Schalen oder Einzelportionen servieren mit: Nachos, Rohkost, verschiedenen frittierten Snacks, Grissini und Pommes.

Snacking: zum schnellen Personalisieren und Verfeinern von Snacks wie: Bruschetta, Crostini, Carasau-Brot, Mini-Buns, weiße Pizza, Tramezzini und Piadina.



BURGER

Conçues pour les chaînes de burgers, les pubs et les établissements proposant des plats liés à l'univers du hamburger, les crèmes 7Chef en poche pâtissière révolutionnent les menus avec leur polyvalence et leur goût, offrant 2 modes d'utilisation différents.

TOPPING : pour garnir, farcir ou enrichir la saveur de nombreuses propositions du menu (hamburgers, pommes de terre au four, frites, nachos, wraps, sandwiches...)

DIPPING : pour une expérience de dégustation personnalisée, les crèmes peuvent être servies dans des bols ou des portions individuelles, et associées à un large éventail de plats (frites, onion rings, nuggets, poulet frit, sticks de mozzarella...)

Pensadas para hamburgueserías, pubs y locales que ofrecen propuestas relacionadas con el mundo de las hamburguesas, las cremas 7Chef en manga pastelera revolucionan el menú con versatilidad y sabor, ofreciendo 2 modalidades diferentes de uso.

TOPPING: para decorar, rellenar o enriquecer el sabor de muchas propuestas del menú (hamburguesas, patatas asadas, patatas fritas, nachos, wraps, sándwiches...)

DIPPING: para una experiencia de degustación personalizada, las cremas pueden presentarse en cuencos o porciones individuales, combinándolas con una amplia gama de propuestas (patatas fritas, aros de cebolla, nuggets, pollo frito, palitos de mozzarella...)

Entwickelt für Burger-Restaurants, Pubs und Lokale, die Angebote aus der Burger-Welt anbieten, revolutionieren die 7Chef-Cremes im Spritzbeutel das Menü mit Vielseitigkeit und Geschmack, und bieten 2 verschiedene Verwendungsarten.

TOPPING: zum Garnieren, Füllen oder zur Geschmacksverbesserung vieler Menüangebote (Hamburger, Ofenkartoffeln, Pommes frites, Nachos, Wraps, Sandwiches...)

DIPPING: für ein personalisiertes Geschmackserlebnis können die Cremes in Schalen oder Einzelportionen präsentiert und mit einer breiten Palette von Speisen kombiniert werden: (pommes frites, Zwiebelringe, Nuggets, Brathähnchen, Mozzarella-Sticks...)



PASTA

PROPORTIONS POUR L'ACCOMPAGNEMENT DES PÂTES ET DU RIZ

Pâtes fraîches : 160g de pâtes - 70/80g de crème

Pâtes sèches : 100g de pâtes - 70/80g de crème

Riz : 100g de riz - 100g de crème



SUGGESTIONS DE PRÉPARATION

Utiliser les crèmes à température ambiante. Cuire les pâtes al dente. Égoutter les pâtes et les verser directement dans la poêle avec l'accompagnement. Ajouter la crème et mélanger. Pour une meilleure émulsion, ajouter un peu d'eau de cuisson.



PROPORCIONES PARA PASTA Y ARROZ

Pasta fresca: 160g de pasta - 70/80g de crema

Pasta seca: 100g de pasta - 70/80g de crema

Arroz: 100g de arroz - 100g de crema

SUGERENCIAS DE PREPARACIÓN

Usar las cremas a temperatura ambiente. Cocinar la pasta al dente. Escurrir la pasta y verterla directamente en la sartén con el condimento. Añadir la crema y mezclar. Para una mejor emulsión, añadir un poco de agua de cocción.

PROPORTIONEN FÜR PASTA-SAUCEN

Frische Pasta: 160g Pasta - 70/80g Creme

Trockene Pasta: 100g Pasta - 70/80g Creme

Reis: 100g Reis - 100g Creme

ZUBEREITUNGSTIPPS

Die Cremes bei Raumtemperatur verwenden. Die Pasta al dente kochen. Die Pasta abgießen und direkt mit der Soße in die Pfanne geben. Die Creme hinzufügen und verrühren. Für eine bessere Emulsion, etwas vom Kochwasser hinzufügen.





**LA TOUTE PREMIÈRE CRÈME EN POCHE
PÂTISSIÈRE : ELLE EST INIMITABLE !
C'EST UNE MARQUE DÉPOSÉE :
MÉFIEZ-VOUS DES IMITATIONS ...**

**LA PRIMERA E INIMITABLE CREMA EN
MANGA. MARCA REGISTRADA.
¡DESCONFÍE DE LAS IMITACIONES!"**

**DIE ERSTE UND UNNACHAHMLICHE
CREME IM SPRITZBEUTEL.
ES IST EINE EINGETRAGENE MARKE,
ACHTEN SIE AUF NACHAHMUNGEN**





Matières premières de qualité et ingrédients frais

Materias primas de calidad e ingredientes frescos
Qualität Rohstoffe und frische Zutaten



Produits pasteurisés et sûrs

Productos pasteurizados y seguros
Pasteurisierte und sichere Produkt



Sans ajout de conservateurs ni de colorants artificiels

Sin conservantes ni colorantes artificiales
Ohne künstliche Konservierungs- oder Farbstoffe



Huile d'olive extra vierge IGP de Toscana

Aceite de oliva virgen extra toscano IGP
Toskanisches Olivenöl nativ extra g.g.A.



12 mois -18°C
meses - monate



Décongélation :
au réfrigérateur pendant
6 heures

-18C + 4°C

Descongelación: en
el frigorífico durante 6 horas
Auftauen: im
Kühlschrank für 6 Stunden

Seguici su



WWW.GUERRA.IT

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

GUERRA SpA / Via di Valle Caia 39, 00071, Pomezia (RM) / +39 06 91984607