

Linea **7Chef**



7chef



LINEA 7CHEF

La linea di creme surgelate in Sac à Poche
Farciture - Dessert - Salate

The frozen cream line in Piping Bags
Fillings - Desserts - Savoury



LE CREME DA FARCITURA FILLING CREAMS



LE CREME DESSERT DESSERT CREAMS



LE CREME SALATE SAVOURY CREAMS

PROGETTO PINSE – Pinsa Project
PROGETTO APERITIVI – Aperitivo Project
PROGETTO HAMBURGERIE – Burger Project
PROGETTO PASTA – Pasta Project



CREMA PASTICCERA

Una selezione di Creme Pasticcere con diverse aromatizzazioni: vaniglia, limone, etc.

A selection of custard creams, with various flavourings: vanilla, lemon, etc.

 0,5/1 Kg  4/6/8/10 Kg  7 gg shelf life



CREMA AL CIOCCOLATO

Una selezione di Creme al cioccolato: latte e fondente.

A selection of chocolate creams: milk and dark.

 0,5/1 Kg  4/6 Kg  7 gg shelf life



CREMA CIOCCOLATO BIANCO

Crema al cioccolato bianco per farcire croissant, cannoli e bignè. Ottima come dessert al cucchiaino.

White chocolate cream for filling croissants, cannoli and profiteroles. Excellent as a spoon dessert.

 PGF31  x8 0,5 Kg  4 Kg  7 gg shelf life



FARCIBOSCO

Confettura di frutti di bosco in pezzi, senza conservanti o coloranti.

Wild berries jam with fruit pieces, no added preservatives or colourants.

 P7F46  x6 0,5 Kg  3 Kg  30 gg shelf life



FARCICOCCA

Confettura di albicocche in pezzi, senza conservanti o coloranti.

Apricot jam with fruit pieces, no added preservatives or colourants.

 P7F45  x6 1 Kg  6 Kg  30 gg shelf life



CREMA PISTACCHIO

Crema Pasticcera al pistacchio (9%) con pistacchi Siciliani naturali al 100%, senza aromi e coloranti.

Pistachio custard cream (9%), with 100% natural Sicilian pistachio, no added colourants and flavours.

 P7F68  x8 0,5 Kg  4 Kg  5 gg shelf life



CREME CITRON

Crema Pasticcera al limone con il 20% di succo di limone di Sicilia.

Lemon custard with 20% Sicilian lemon juice.

 P7F69  x6 1 Kg  6 Kg  25 gg shelf life



CRÈME D'AMANDES

Crema alle mandorle (25%) per preparare torte e fagottini.

Almond cream (25%) for cakes and fagottini.

 P7F23  x4 1 Kg  4 Kg  7 gg shelf life



CREMA RICOTTA

Crema alla ricotta, per farcire croissant e prodotti di pasticceria.

Ricotta cream, for filling croissants and pastry products.

 PGF35  x8 0,5 Kg  4 Kg  4 gg shelf life



FRANGIPANE

Crema alle mandorle (17%) da cuocere, per farcire dolci e preparare torte. Eccellenti prestazioni in cottura.

Almond cream (17%) to be cooked, for filling pastries and making specialty cakes. Excellent performance during baking.

 P7F21  x6 1 Kg  6 Kg  7 gg shelf life



Crostatina - Mini Tart



Tartellette - Tartlets



Cannoli



Tarte



Krapfen



Croissant



Tarte Amandine



Brioche

FARCITURE





CHEESECAKE CREAM

Crema a base di formaggio, per realizzare innumerevoli varianti di Cheesecake al bicchiere.

Cheese-based cream, for creating countless variations of Cheesecake in a glass.



P7F66



1 X 10



0,8 Kg



3,2 Kg



7 gg shelf life



CREMA CATALANA

Per realizzare il dessert della cucina iberica rispettando fedelmente la ricetta tradizionale.

To prepare the famous Spanish dessert, accurately following the traditional recipe.



P7F30



1 X 10



1 Kg



4 Kg



7 gg shelf life



MASCARPONE

Ideale per la preparazione di Tiramisù e altre specialità al bicchiere.

Ideal for making Tiramisù and other specialties in a glass, made with mascarpone.



P7F67



1 X 6



0,5 Kg



4 Kg



7 gg shelf life



TIRAMISÙ

Crema a base di mascarpone, per preparare il dessert italiano più famoso nel mondo con un risultato «come fatto in casa».

Mascarpone based-cream, for preparing the world's most famous Italian dessert, with a homemade-like result.



P7F29



1 X 12



1 Kg



4 Kg



7 gg shelf life



CREMA PASTICCERA

Crema Pasticcera tradizionale, per farcire, guarnire o preparare dolci al cucchiaio. Resistente in cottura.

Traditional custard cream, for filling, garnishing and preparing spoon desserts. Baking stable.



P7F32



-



1 Kg



4 Kg



7 gg shelf life



CUORE DI CIOCCOLATO

Impasto a base di cioccolato per la realizzazione di soufflé al cioccolato dal cuore fondente.

Chocolate-based dough for preparing chocolate soufflé with a molten core.



P7F36



1 X 12



1 Kg



4 Kg



7 gg shelf life



SEMIMOU

Base neutra per preparare Mousse e Semifreddi in una innumerevole varietà di gusti.

Neutral base to prepare a wide variety of Mousse and Parfait.



P7F41



1 X 20



1 Kg



4 Kg



7 gg shelf life



CRÈME BRÛLÉE

Preparato per Crème Brûlée, realizzato con la ricetta tradizionale di un maître pâtissier.

Crème Brûlée preparation, masterfully made following the traditional recipe of a maître pâtissier.



P7F40



1 X 7



0,8 Kg



6,4 Kg



7 gg shelf life



Cuore di Cioccolato



Cheesecake Cream



Semimou



Crème Brûlée



Crema Pasticcera



Crema Catalana



Tiramisù o Mascarpone

DESSERT





CREMA AL CHEDDAR (60%)

Crema a base di Cheddar inglese di altissima qualità (60%), ideale per fast food e paninoteche.

Made with top quality English Cheddar (60%), ideal for fast food restaurants and sandwich shops.



PCS12



0,5 Kg



4 Kg



5 gg shelf life



CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO

Crema di Parmigiano Reggiano DOP, autorizzata dal Consorzio per la tutela del Parmigiano.

Parmigiano Reggiano PDO cream, authorised by the consortium for the protection of Parmigiano.



PCS05



0,5 Kg



4 Kg



5 gg shelf life



CREMA BUFALINA

Con Mozzarella di Bufala Campana DOP (45%) e olio evo toscano IGP. Profumata con basilico in infusione.

Made with Mozzarella di Bufala Campana PDO (45%) and Tuscan PGI extra virgin olive oil. Recipe scented with basil infusion.



PCS07



0,5 Kg



4 Kg



5 gg shelf life



CREMA CACIO&PEPE

Con Pecorino Romano DOP, olio evo toscano IGP e pepe. Per realizzare la famosa cremina della pasta Cacio&Pepe.

Made with Pecorino Romano PDO, Tuscan PGI extra virgin olive oil and pepper. Ideal for making the famous Cacio&Pepe cream.



PCS13



0,5 Kg



4 Kg



5 gg shelf life



CREMA CUOR DI GORGONZOLA

Crema a base di Gorgonzola DOP (64%), racchiude tutto il gusto di uno dei formaggi italiani più conosciuti al mondo.

Gorgonzola PDO cream (64%), spreading all the delicious flavour of one of the world's most famous Italian cheeses.



PCS06



0,5 Kg



4 Kg



5 gg shelf life



CREMA DI STRACCHINO

Con Stracchino (66%) da spalmare e scaldare. Stabile nel tempo: senza variazioni di gusto, consistenza e colore.

With Stracchino (66%), for spreading and also heating. Stable over time: no variation in taste, consistency and colour.



PCS14



0,5 Kg



4 Kg



5 gg shelf life



HUMMUS

Crema di ispirazione mediorientale a base di ceci, tahina selezionata e olio evo.

Middle-Eastern inspired cream made with chickpeas, selected tahini and Tuscan PGI extra virgin olive oil.



PCS03



0,5 Kg



4 Kg



5 gg shelf life



BÉCHAMEL SURGELÉE

Besciamella tradizionale per realizzare una delle basi più famose della cucina francese e internazionale.

Traditional Béchamel, ideal for baking some of the most famous French and international dishes.



P7F48



1,2 Kg



4,8 Kg



7 gg shelf life



CREMA CARBONARA

Crema a base di tuorlo d'uovo pastorizzato per realizzare la pasta Carbonara e le sue varianti.

Made with pasteurised egg yolk for making Carbonara pasta and more creative versions.



PCS17



1 Kg



6 Kg



5 gg shelf life



Pasta



Pinse & Pizze



Insalate
Salads



Cornetti salati
Savoury croissants



Finger food



Panini



Aperitivi
Happy hours



Snacking

SALATE



PROGETTO PINSE

PINSA PROJECT

SUGGERIMENTI PER L'UTILIZZO DELLE CREME SULLE PINSE

- Farcire le pinse sempre dopo la cottura
- Per ottenere un effetto "crema calda", posizionare la crema a contatto con la pinsa appena sfornata; si otterrà una consistenza morbida e l'allargamento sulla superficie della pinsa
- Le pinse farcite si possono riscaldare nel forno ventilato a 180°C per 2-3 minuti.

TIPS FOR USING CREAMS ON PINSA ROMANA

- Top the pinsa only after baking
- To create a 'hot cream' effect, place the cream directly on with the freshly baked pinsa; this will result in a softer texture and cause the cream to spread on the surface of the pinsa
- The topped Pinsa can be heated up in a fan oven at 180°C for 2-3 minutes.

FORMATO PINSE	QUANTITÀ DI CREMA
<i>Pinsa size</i>	<i>Quantity of cream</i>
100 g	35 - 50 g
220 g	70 - 90 g
330 g	100 - 130 g

CONSIGLI PER LA COTTURA DELLE BASI

In forno ventilato (su griglia) a 220°C per 4-6 minuti. Per valutare la cottura verificare consistenza e colore. Far riferimento anche alle indicazioni del produttore.

TIPS FOR COOKING THE PINSA BASE

In a fan oven - on a wire rack - at 220°C for 4-6 minutes. To assess the baking of the Pinsa base, check consistency and colour. Also refer to the Pinsa producer's instructions.





PINSE

LE NOSTRE PROPOSTE – OUR PROPOSALS

CUOR DI GORGONZOLA

Pere caramellate, gherigli di noce e miele | caramelised pears, walnut kernels and honey

Salsiccia di Bra, composta di cipolla e mandorle in scaglie | Bra sausage, onion compote and slivered almonds

Mortadella, pistacchi e pomodori secchi | mortadella, pistachios and sun-dried tomatoes

Zucca, gherigli di noce e pepe | pumpkin, walnut kernels and black pepper

Salsiccia e cavolo viola | sausage and red cabbage

CREMA AL PARMIGIANO REGGIANO

Mortadella, pistacchi e scorza di limone | mortadella, pistachios and lemon zest

Friarelli e fiori di zucca croccanti | friarelli and crispy courgette flowers

Porchetta e patate arrosto | porchetta and roast potatoes

Prosciutto crudo, cavolo viola e gherigli di noce | cured ham, red cabbage and walnut kernels

Carciofi croccanti, pancetta e glassa di aceto balsamico | crispy artichokes, bacon and balsamic vinegar glaze

CREMA DI STRACCHINO

Zucchine e melanzane grigliate, pomodorini gialli | grilled courgettes and aubergines, yellow cherry tomatoes

Porchetta e peperoni grigliati | porchetta and grilled peppers

Pesto di salsiccia, melanzane grigliate e aneto | sausage pesto, grilled aubergines and dill

Carpaccio di manzo, scaglie di tartufo e rucola | beef carpaccio, truffle shavings and rocket salad

Prosciutto cotto, carciofini e scaglie di tartufo | cooked ham, marinated artichokes and truffle shavings

CREMA BUFALINA

Pomodorini al forno, alici del Cantabrico e foglie di basilico | baked cherry tomatoes, Cantabrian anchovies and basil leaves

Patanegra e granella di noci | patanegra and chopped walnuts

Prosciutto crudo, radicchio e gherigli di noce | cured ham, radicchio and walnut kernels

Prosciutto cotto di Praga, fiori di zucca | Prague ham, courgette flowers

Scarola, olive nere e pinoli | escarole, black olives and pine nut

HUMMUS

Wok di verdure, pinoli, erba cipollina | wok-fried vegetable, pine nuts, chives

Valeriana, pomodori secchi e olive | corn salad, sun-dried tomatoes and olives

Cipolle caramellate e composta di pomodorini | caramelized onions and cherry tomato compote

Melanzane al forno, pomodorini datterini, scorza di limone | baked aubergine, cherry tomatoes, lemon zest

CREMA CARBONARA

Guanciale croccante e pecorino grattugiato | crispy bacon and grated pecorino cheese

Speck e funghi porcini | speck and porcini mushrooms

Cubetti di zucchine/melanzane e pecorino grattugiato | diced courgettes/aubergines and grated pecorino cheese

CREMA CACIO&PEPE

Salsiccia, chips di zucchine croccanti | sausage, crispy courgette chips

Pomodoro, cubetti di guanciale | tomato, diced guanciale

Porchetta, carciofini | porchetta, artichokes

PROGETTO APERITIVI

APERITIVO PROJECT

Le creme salate surgelate in sac à poche sono ideali per ogni locale che offre aperitivi, dal bar al ristorante, dall'hotel al catering; si prestano a molteplici applicazioni e offrono 2 modalità principali di utilizzo:

DIPPING

Per buffet informali, happy hour o come complemento a taglieri misti. Si presentano le creme in ciotole o monoporzioni abbinandole ad una varietà di accompagnamenti: nachos croccanti - crudité fresche di verdure - nuggets e altri fritti - grissini e snack da forno - patatine fritte...

SNACKING

Con le creme 7Chef si può personalizzare e arricchire in modo semplice e veloce una vasta gamma di snack: bruschette e crostini - pane Carasau - mini bun - pizza bianca - tramezzini - piadine - polenta...

Frozen savoury creams in piping bags are ideal for all types of venue offering aperitifs, from bars to restaurants, from hotels to catering; they lend themselves to multiple applications and offer 2 main usage options:

DIPPING

For informal buffets, happy hours, or as a complement to mixed platters. The creams are presented in bowls or single portions, paired with a variety of accompaniments: crispy nachos - fresh vegetable crudité - nuggets and other fried foods - breadsticks and baked snacks - French fries...

SNACKING

With 7Chef creams, a wide range of snacks can be easily customized and enhanced: bruschetta and crostini - Carasau bread - mini buns - focaccia - tramezzini - piadine - polenta...



PROGETTO HAMBURGERIE

BURGER PROJECT

Pensate per hamburgerie, pub e locali che offrono proposte legate al mondo degli hamburger, le creme 7Chef in sac à poche rivoluzionano il menù con versatilità e gusto offrendo 2 modalità diverse di utilizzo:

TOPPING

Per guarnire, farcire o arricchire di sapore molte proposte del menù: hamburger - patate al cartoccio - patatine fritte - nachos - wrap - sandwich...

DIPPING

Per un'esperienza di degustazione personalizzata si possono presentare le creme in ciotole o monoporzioni abbinandole con una vasta gamma di proposte: patatine fritte - anelli di cipolla - nuggets - pollo fritto - stick di mozzarella...

Designed for burger restaurants, pubs, and venues offering hamburger-related dishes, 7Chef creams in piping bags revolutionize the menu with versatility and taste, offering 2 different usage options:

TOPPING

To garnish, fill, or enhance the flavour of many menu items: hamburgers - baked potatoes - French fries - nachos - wraps - sandwiches...

DIPPING

For a personalized tasting experience, the creams can be presented in bowls or single portions, paired with a wide range of options: French fries - onion rings - nuggets - fried chicken - mozzarella sticks...



PROGETTO PASTA

PASTA PROJECT

PROPORZIONI PER IL CONDIMENTO DELLA PASTA

Pasta Fresca = 160g pasta – 70/80g
crema

Pasta Secca = 100g pasta - 70/80g
crema

Riso = 100g riso - 100g crema

PROPORTIONS FOR PASTA DRESSING

Fresh Pasta = 160g pasta – 70/80g
cream

Dried Pasta = 100g pasta - 70/80g
cream

Rice = 100g rice - 100g cream

SUGGERIMENTI PER LA PREPARAZIONE

- 1.Utilizzare le creme a temperatura ambiente
- 2.Cuocere la pasta al dente
- 3.Versare la pasta scolata direttamente nella padella con il condimento. Aggiungere la crema e mantecare
4. Si può aggiungere una piccola quantità dell'acqua di cottura per migliorare l'emulsione

PREPARATIONS TIPS

- 1.Use the creams at room temperature
- 2.Cook the pasta "al dente"
- 3.Pour the drained pasta directly into the pan with the pasta topping. Add the cream and stir to combine
- 4.You can add a small amount of the pasta cooking water to improve the emulsion





**LA PRIMA E INIMITABILE
CREMA IN SAC À POCHE**
*è un marchio registrato
diffidate delle imitazioni*

**THE ORIGINAL AND INIMITABLE
CREAM IN PIPING BAG**
*registered trademark
beware of imitations*





Materie prime di qualità e ingredienti freschi

High quality raw materials and fresh ingredients



Prodotti pastorizzati e sicuri

Pasteurised and safe products



Senza aggiunta di conservanti e/o coloranti artificiali

Without preservatives and/or artificial colouring agents



12 mesi -18°C

months



scongelo
in frigorifero 6 ore

-18°C + 4°C

thawing in the refrigerator (6 hours)

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