

# BM *gastronomia* NEWS 2015

**NOVITÀ!**

**Ben Essere Veg**

**Ben EssereVeg: nasce la gamma di piatti pronti che tutti i vegetariani stanno aspettando.**

*...la nuova linea  
di piatti pronti SURGELATI!*

**chef**   
*for you*

**Scoprite i nostri  
PIATTI PRONTI FRESCHI IN VASCHETTE DI ALLUMINIO**

**Genuinità e tradizione:  
il nostro grande AMORE!**

**ETHNIC MENU**

**Per microonde e forni tradizionali**

**SUGHI PER PASTA**

**Puttanesca, Amatriciana, Pesto,  
Pomodoro e Basilico, Ragù...**



In Parma con la cucina ci sappiamo fare, l'inclinazione alla "bontà" è innata, naturale, si attinge da ogni dove: all'antica ars culinaria, dalle ricette tradizionali dei piatti tipici, dai profumi che scappano alle tavole di casa o dalle saporite pietanze che si gustano in osterie e ristoranti sparsi su tutto il nostro territorio.

"Saper cucinare" è invece una scelta e una passione, che, se sostenute da ricerca e competenza, possono tradursi in professione. Noi questa scelta l'abbiamo fatta, nel 1968, e da allora continua ad appassionarci questa nostra avventura imprenditoriale all'insegna del mangiar bene.

Oggi la BM è una moderna impresa produttrice e distributrice di prodotti gastronomici, una realtà aziendale che rientra ad hoc nella schiera di piccoli e medi imprenditori alimentari che "fanno" la food valley parmigiana. La nostra sede, nelle immediate vicinanze della città, è costituita da un complesso efficiente e razionale, impostato secondo i più moderni criteri strutturali, che include una zona uffici e un'ala riservata al controllo qualità: un attrezzato laboratorio microbiologico che segue e vigila il trattamento dei prodotti. Un reparto produttivo all'avanguardia, un magazzino prodotti completamente automatizzato e un impeccabile servizio spedizioni interno completano il nostro repertorio aziendale, che vuole essere in tutto e per tutto una struttura al servizio della clientela.

B.M. è una società che sviluppa, produce e commercializza prodotti gastronomici, primi piatti e secondi piatti a base di carne e di pesce, antipasti, salse e contorni, ed è un'azienda di riferimento nel suo settore; è presente sul mercato italiano dal 1981. I nostri clienti più importanti sono la grande distribuzione organizzata e il canale Horeca. La nostra azienda è strutturata per condurre progetti personalizzati secondo le esigenze del cliente. Per garantire la massima osservanza delle norme sanitarie dispone di un laboratorio interno diretto da una tecnologa alimentare coadiuvata da collaboratori, che effettua un costante monitoraggio delle materie prime, del ciclo produttivo e dei prodotti finiti.

Dal 2008 ha raggiunto la certificazione secondo gli standard BRC ed IFS in classe A quindi con la miglior valutazione possibile. Una capillare rete vendita, supervisionata dalla nostra Direzione commerciale, copre tutto il territorio nazionale grazie alla collaborazione di una nutrita squadra di venditori coordinata da due capo-area aziendali. La diffusione delle nostre specialità gastronomiche nei migliori punti vendita specializzati e i contratti stipulati con le più importanti catene italiane della Grande Distribuzione non hanno esaurito gli obiettivi della nostra impresa che già muove i primi passi nel mercato europeo, soprattutto in Francia e Spagna e Germania.

Fatturato 2014: euro 15.000.000

Previsione 2015: euro 17.000.000

Dipendenti: 75

Superficie stabilimento: 7000 mq

Certificazioni: BRC, IFS

Produzione: 14 linee di prodotto, 180 referenze

Marchi: Bm Gastronomia, Beati Voi, In Festa, For Single, Chef For You, Pastapac, Ben Essere Veg

sito internet: [www.bmgastronomia.com](http://www.bmgastronomia.com)

**Proponiamo in varie tipologie di confezionamento e di packaging:**

Antipasti, Primi Piatti, Secondi Piatti di Pesce,  
Secondi Piatti di Carne, Contorni e Salse.



## SICUREZZA



Per noi saper cucinare è una scelta e una passione sostenuta da ricerca e competenza.

Fin dall'inizio la qualità è stata un nostro obiettivo irrinunciabile : nulla è lasciato al caso.

La sicurezza dei nostri prodotti è affidata al più scrupoloso rispetto delle norme igienico sanitarie e alla razionalità dei metodi di produzione.

Personale altamente qualificato dotato delle più moderne attrezzature sottopone a rigorosi controlli le materie prime, i prodotti in lavorazione e quelli finiti.

Il nostro Sistema Qualità applica metodicamente il decreto legislativo relativo all'autocontrollo HACCP ed è certificato secondo gli Standards BRC FOOD ed IFS in classe A quindi con la miglior valutazione possibile.

## QUALITÀ



Il laboratorio interno effettua costantemente prelievi ed analisi microbiologiche in ogni fase della lavorazione.

La selezione accurata dei fornitori fa sì che gli ingredienti base che utilizziamo siano il risultato di una valutazione attenta e scrupolosa. Il nostro vanto è l'assortimento dei prodotti senza additivi e conservanti. Tutte le referenze vengono confezionate in vaschette con atmosfera modificata e sigillate con chiusura termosaldata a garanzia del più assoluto rispetto delle proprietà igieniche ed organolettiche. Una ininterrotta catena del freddo, assicura l'arrivo dei prodotti al consumatore con una shelf life appropriata.

## FRESCHEZZA



La nostra è una modernissima officina gastronomica studiata per soddisfare ogni giorno le richieste dei clienti. La struttura produttiva, dotata di un ampio magazzino per le materie prime, è provvista di un reparto spedizioni relativamente esiguo ; e un motivo c'è : da noi la rotazione degli stock è quasi superflua dal momento che lavoriamo su ordinazione.

Al fine di soddisfare tutte le esigenze riusciamo a preparare e consegnare i nostri prodotti entro 24 ore dall'ordine. Una bella garanzia di freschezza per il consumatore!!

## LOGISTICA



Per il nostro lavoro la logistica è fondamentale. Specialisti di grande esperienza sono disponibili a collaborare per soddisfare ogni esigenza di servizio puntuale e qualificata assistenza.

Un efficiente sistema di stoccaggio e distribuzione assicura l'evasione di ogni richiesta in tempi strettissimi consegnando in ogni parte d'Italia, isole comprese. La frequenza dei rifornimenti, calibrata sulle esigenze del cliente, assicura un assortimento completo e una gestione ottimale del banco vendita.

# Ben Essere Veg: nasce la che tutti i vegetariani

## **Un brand semplice e accattivante.**

Ben Essere Veg nasce come punto di riferimento della nutrizione vegetariana. Un segmento di mercato sempre più in crescita e alla ricerca di novità, in particolare nei piatti pronti.

## **Una gamma completa.**

Nove referenze, tra primi, secondi piatti e condimenti, per rispondere ai principi fondamentali della dieta vegetariana che privilegiano una grandissima varietà di alimenti, in modo da assicurarsi tutti i nutrienti necessari.

## **Una evidenziazione sintetica delle info nutrizionali più importanti.**

Originali icone mettono in risalto le info nutrizionali più importanti, permettendo a prima vista di scegliere i piatti più adatti al tipo di alimentazione vegetariana ricercata.

## **Una shelf life importante per il banco gastronomia.**

I piatti offrono una shelf life fino a 20 giorni grazie ad una tecnologia innovativa avanzata.



Quinoa con verdure



Quinoa con Pesto e Fagiolini



Hamburger di Verdure



Burger vegetariano



Cotolette Vegetariane

una gamma di piatti pronti  
che stanno aspettando.



**Un piatto pronto per il consumo.**

La preparazione gastronomica può essere consumata a temperatura ambiente oppure riscaldata. La speciale vaschetta è idonea per l'inserimento sia in forno tradizionale che microonde.

**Una etichetta chiara, semplice e leggibile.**

Tutte le informazioni di legge e non solo, sul fronte del pack, senza precludere l'appeal dato dalla vista del prodotto ed evitando, da parte del consumatore, il capovolgimento della confezione.

Codice	Descrizione	U.M.	Peso (gr)	Dimensione (mm)	n. pezzi per CRT	Dimensione CRT (mm)	Pallet	IVA	EAN
G3276	Quinoa con Verdure	Nr	200	185x135x35	4x1	285x195x105	140 (14x10)	10%	8014741932768
G3277	Quinoa con Pesto e Fagiolini	Nr	200	185x135x35	4x1	285x195x105	140 (14x10)	10%	8014741932775
G3278	Hamburger di Verdure	Nr	200	185x135x35	4x1	285x195x105	140 (14x10)	10%	8014741932782
G3279	Burger Vegetariano	Nr	200	185x135x35	4x1	285x195x105	140 (14x10)	10%	8014741932799
G3280	Cotolette Vegetariane con Spinaci	Nr	200	185x135x35	4x1	285x195x105	140 (14x10)	10%	8014741932805
G3281	Polpette Vegetariane con Piselli	Nr	200	185x135x35	4x1	285x195x105	140 (14x10)	10%	8014741932812
G3283	Ragù Vegetariano	Nr	200	185x135x26	4x1	285x195x105	140 (14x10)	10%	8014741932836
G3282	Pepite con Spinaci	Nr	200	185x135x35	4x1	285x195x105	140 (14x10)	10%	8014741932829
G3285	Lasagne con Ragù Vegetariano	Nr	300	185x135x35	4x1	285x195x105	140 (14x10)	10%	8014741932850



Hamburger di Verdure



Polpette Vegetariane con Piselli



Ragù Vegetariano



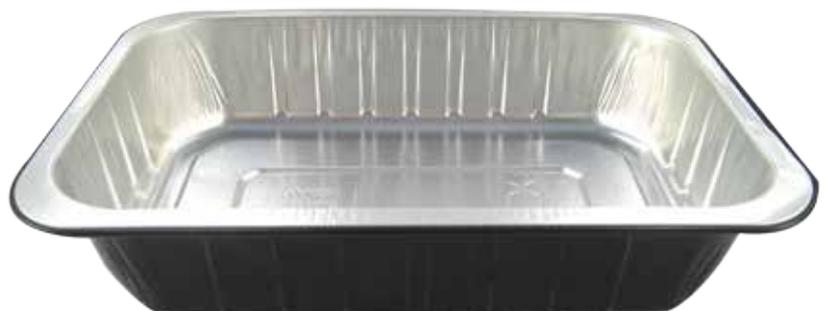
Pepite con Spinaci



Lasagne con Ragù Vegetariano

# PIATTI PRONTI FRESCHI DI ALTA QUALITÀ IN CONTENITORI DI ALLUMINIO

L'innovazione rimane comunque una delle leve più importanti per BM GASTRONOMIA, ma è necessario saperla coniugare con standard qualitativi elevati nel rispetto della nostra tradizione gastronomica, cercando di presentare al consumatore finale un prodotto che per qualità e cura della ricetta sembri fatto in casa. E' dalla continua ricerca sui materiali e sulle tecnologie di confezionamento che bm ha presentato una nuova linea di referenze confezionate in vaschette in alluminio bilaccato interamente per uso alimentare chiuse in atmosfera protettiva con film barriera PE termo retratto. Poiché l'alluminio è un ottimo conduttore di calore questa nuova confezione permette di ottenere nel forno tradizionale una cottura ottimale, veloce e omogenea e ci garantisce che non avvenga alcuna alterazione delle caratteristiche organolettiche del prodotto. Il peso di ogni confezione varia da 300 a 400 g e la shelf life varia dai 15 ai 45 giorni. Fanno parte di questa gamma di piatti pronti in vaschetta in alluminio tra i primi piatti per esempio la lasagna al ragù, le crespelle, gli gnocchi alla romana e alla pizzaiola, i cannelloni, le trofie, le orecchiette e broccoli e le insalate di pasta e di riso, risotto ai frutti di mare, secondi piatti di carne e proprio in questi giorni una nuova gamma di secondi piatti di pesce viene presentato sul mercato, come gamberoni cotti al vapore, filetto di pesce persico con frutti di mare, filetto di nasello con verdure, il sugo ai frutti di mare e tante altre referenze.



- Piatti pronti in 2 minuti
- Contenitori adatti sia per microonde che per il forno tradizionale



# Considerazioni sui primi piatti

*I nostri primi piatti sono industriali ma con ricette artigianali e senza conservanti (come quelli della nonna!).*

Sono preparati con ingredienti naturali che vengono selezionati in base alla loro ottima qualità, sono controllati e garantiti per offrire anche alla clientela più esigente la freschezza che contraddistingue tutti i prodotti dell'azienda.

I nostri primi piatti pronti sono confezionati in vaschette in alluminio bilaccato per uso alimentare chiuse in atmosfera protettiva con film barriera PE termo retratto.

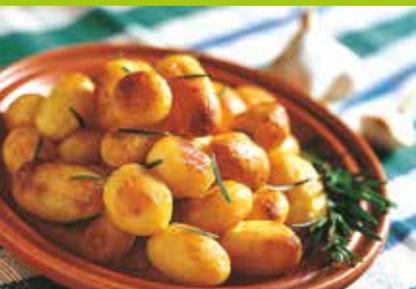
Poichè l'alluminio è un ottimo conduttore di calore, la nuova confezione permette di ottenere nel forno tradizionale una cottura ottimale, veloce e omogenea e garantisce che non avvenga alcuna alterazione delle caratteristiche organolettiche del prodotto.



- Tutti i nostri primi piatti sono tutti prodotti con MP di qualità
- La besciamella è fatta ancora da noi con il latte intero, fresco, consegnato giornalmente.
- il ragù è prodotto con carne da noi stessa macinata, proveniente da pezzi anatomici interi di maiali o bovini, provenienti da fornitori con filiere e/o aziende certificate
- Le melanzane sono italiane e provengono da fornitori certificati e sono legate a contratti con selezione dopo audit aziendale per cui sempre std
- La pasta è all'uovo
- i semilavorati sono tutti fatti dalla nostra produzione (es. anche le crespelle sono fatte da una nostra linea in cui utilizziamo uovo intero pastorizzato)
- La lasagna da noi proposta contiene una percentuale di ragù è minimo il 40% con un 55 % di carne.
- Il formaggio da noi utilizzato non è l'emmental ma il grana padano DOP e il Parmigiano Reggiano.

# VERDURA

BM GASTRONOMIA offre un'ampia gamma di verdure: bollite, cotte al forno, grigliate e sono cucinate e poi confezionate secondo i bisogni del cliente. Possiamo offrire packaging per il take away, caterings, confezioni da 1kg e 2kg per la grande distribuzione. Lo Shelf Life va dai 15 ai 35 giorni, grazie al nostro processo di pastorizzazione.



Insalata russa



Gamberetti in Salsa Rosa



Salsa ai Funghi



Insalata capricciosa



pesto alla genovese



## Insalata russa

Ingredienti: maionese (olio di girasole, acqua, uova pastorizzate, aceto di vino, sale, destrosio, miscela addensante (amido di patate, stabilizzanti: E415 e E412), succo di limone, conservante: E200, antiossidante: E300), ortaggi in proporzione variabili (patate, carote, piselli). Prodotto in uno stabilimento che utilizza cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, soia, latte, anidride solforosa, frutta a guscio, sedano, senape, molluschi e loro derivati.

## Gamberetti in salsa rosa

Ingredienti: salsa (olio di girasole, acqua, ketchup (concentrato di pomodoro, aceto di acquavite, zucchero, amido modificato di mais, sale, estratti di spezie e spezie, edulcorante: saccarina), uova pastorizzate, aceto di vino, liquore all'arancia, succo d'arancia, zucchero, sale, miscela addensante (amido di patate, stabilizzanti: E415-E412), conservante: E200, correttore di acidità: E330, antiossidante: E300), gamberetti 32%. Prodotto in uno stabilimento che utilizza cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, soia, latte, anidride solforosa, frutta a guscio, sedano, senape, molluschi e loro derivati.

## Salsa ai funghi

Ingredienti: olio di girasole, acqua, funghi trifolati 16% (funghi Agaricus bispora, olio di girasole, sale, spezie e piante aromatiche), uova pastorizzate, aceto di vino, sale, zucchero, miscela addensante (amido di patate, stabilizzanti: E415 e E412), prezzemolo, succo di limone, conservante: E200, antiossidante: E300. Prodotto in uno stabilimento che utilizza cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, soia, latte, anidride solforosa, frutta a guscio, sedano, senape, molluschi e loro derivati.

## Insalata capricciosa

Ingredienti: maionese (olio di girasole, acqua, uova pastorizzate, aceto di vino, sale, destrosio, miscela addensante (amido di patate, stabilizzanti: E415 e E412), succo di limone, conservante: E200, antiossidante: E300), ortaggi in proporzione variabile (carote, sedano rapa, peperoni), prosciutto cotto (carne di suino 71%, acqua, sale, amido di mais, proteine del latte, destrosio, aromi). Prodotto in uno stabilimento che utilizza cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, soia, latte, anidride solforosa, frutta a guscio, sedano, senape, molluschi e loro derivati.

## Pesto alla genovese

Ingredienti: basilico 33%, olio extravergine d'oliva, grana padano (latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo), pecorino romano (latte di pecora, sale, caglio), pinoli, olio vegetale, burro, sale, conservante: E200-E270, antiossidante: E300. Prodotto in uno stabilimento che utilizza uova, pesce, latte, anidride solforosa, frutta a guscio.

# LINEA COPPETTE 150g

Coppette da 150g in PP chiuse con film pelabile e coperchio richiudibile.

La shelf life di questi prodotti e' di 40 giorni e gli imballi sono composti da 6 pezzi.



Insalata russa



Gamberetti in salsa rosa



Salsa ai funghi



Insalata capricciosa



Pesto alla genovese

Sugo alla puttanesca



Sugo allo scoglio



Sugo Pomodoro e basilico



Sugo ai funghi



Sugo all'amatriciana



Sugo alle verdure



Ragù alla casalinga



Anche nella variante da 150g!



## Sugo alla puttanesca

Sugo pronto con olive (11%) e acciughe (4%)

Ingredienti: polpa di pomodoro, olio di girasole, olive, acciughe, capperi, cipolla, sale, olio extravergine d'oliva, miscela di spezie e piante aromatiche in proporzione variabile, zucchero.

## Sugo allo scoglio

Ingredienti: pomodoro, misto mare 30% (vongole, cozze), olio di girasole, cipolla, sale, olio extravergine d'oliva, miscela di spezie e piante aromatiche in prop. var., zucchero, aglio.

## Sugo di funghi

Ingredienti: funghi (Agaricus bispora, funghi porcini Boletus Edulis 7.4% sul totale ingredienti), olio di girasole, panna, cipolla, olio extravergine d'oliva, fecola di patate, preparato per brodo (sale, fecola di patate, estratto di lievito, zucchero, grasso vegetale, cipolla disidratata, aromi, spezie), piante aromatiche.

## Sugo alle verdure

Ingredienti: verdure 88% (pomodoro, peperone, melanzane, zucchine, cipolla, sedano, carote), olio di girasole, sale, farina di grano tenero, olio extravergine d'oliva, basilico, zucchero, peperoncino, pepe.

## Sugo pomodoro e basilico

Ingredienti: polpa di pomodoro 84%, olio di girasole, cipolla, sale, olio extravergine d'oliva, basilico 1%, zucchero.

## Sugo all'amatriciana

Sugo pronto con pancetta

Ingredienti: polpa di pomodoro, pancetta 28% (carne di suino, sale, aromi naturali e spezie), olio di girasole, sale, pepe, peperoncino.

## Ragù alla casalinga

Ingredienti: polpa di pomodoro, carne di bovino e suino (20%), ortaggi in proporzione variabile (carote, sedano, cipolla, aglio), olio di girasole, burro, vino bianco, sale, basilico, fibre di patata-carota-bamboo, estratto di lievito, maltodestrine, zucchero, aromi (con soia), amido di mais, estratto di carne, olio extravergine di oliva, miscela di spezie e piante aromatiche in proporzione variabile.

## SUGHI FRESCHI

Linea Take Away di 7 sughi freschi da 200g in vaschetta color terracotta chiusa con film pelabile



Sugo alla puttanesca



Sugo allo scoglio



Sugo ai funghi



Sugo alle verdure



Sugo pomodoro e basilico



Sugo all'amatriciana



## Riso alla cantonese

Ingredienti: riso 67%, uova, piselli, prosciutto cotto (carne di suino 71%, acqua, sale, amidi di mais, proteine del latte, destrosio, aromi), olio di girasole, sale.

Quantità: peso nominale 300g

Imballaggio primario: vaschetta PP trasparente + film termosaldato confezionato in atmosfera protettiva N2/CO2.

Scadenza minima garantita: 10 giorni

## Pollo al curry

Ingredienti: riso, carne di pollo 34%, ortaggi (zucchine, carote, cipolla), acqua, olio di girasole, curry 0.7% (coriandolo, curcuma, cumino, aglio (contiene anidride solforosa), sedano, peperoncino, zenzero (contiene anidride solforosa), preparato per brodo (sale, fecola di patate, estratto di lievito, zucchero, grasso vegetale, cipolla disidratata, aromi, spezie), sale, fecola di patate.

Quantità: peso variabile 250g circa

Imballaggio primario: vaschetta in cartoncino + film termoretrato confezionato in atmosfera protettiva N2/CO2

Scadenza minima garantita: 10 giorni

## Involtini primavera

Ingredienti: ripieno (cavolo, carote, piselli, zucchero, sale, olio di crusca di riso, scalogno, salsa di soia (fagioli di soia, acqua, farina di frumento, zucchero, sale), zuppa di verdure in polvere (sale, zucchero, olio di palma, soia, aglio, pepe bianco, estratto di lievito, sedano, cavolo, maltodestrina, funghi, antiagglomerante. E554, colorante: E150c), pasta (farina di frumento, acqua, olio di crusca di riso, sale, emulsionante: E322), salsa (peperoncino rosso, acqua, zucchero, aglio, aceto, sale, amido di tapioca), olio di girasole. Può contenere tracce di sesamo.

Quantità: peso nominale 250g

Imballaggio primario: vaschetta in alluminio + film barriera PE termoretrato confezionato in atmosfera protettiva N2/CO2

Scadenza minima garantita: 10 giorni

## Pollo alle mandorle

Ingredienti: riso, carne di pollo 38%, acqua, mandorle 5%, olio di girasole, salsa di soia (acqua, semi di soia, frumento, sale, zucchero di canna, zucchero, sciroppo di glucosio), cipolla, fecola di patate.

Quantità: peso variabile 250g circa

Imballaggio primario: vaschetta in cartoncino + film termoretrato confezionato in atmosfera protettiva N2/CO2

Scadenza minima garantita: 10 giorni

## Spaghetti di soia

Ingredienti: salsa di soia (acqua, semi di soia, frumento, sale), pasta 20% (farina di fagioli di soia, acqua), carote, olio di girasole, cipolla macinata.

Quantità: peso nominale 250g

Imballaggio primario: vaschetta in alluminio + film barriera PE termoretrato confezionato in atmosfera protettiva N2/CO2

Scadenza minima garantita: 10 giorni

## MENÙ ETNICO

Vaschetta da 250-300g in cartoncino e/o alluminio, film termoretrato confezionato in atmosfera protettiva N2/CO2.

La shelf life di questi prodotti è di 10 giorni.



Riso alla cantonese



Pollo al curry



Involtini primavera



Pollo alle mandorle



Spaghetti di soia

# Freschissime bontà, pronte in un attimo

Il tuo nuovo business, facile e veloce.

SERGIOSUPINO.com

**PROGETTI  
E RICETTE  
AD HOC**

BM *gastronomia*

## IDEALI PER LE GRANDI CUCINE DELLA GDO, CATERING E GASTRONOMIE

Vasta gamma di prodotti semilavorati:

- Freschi, sicuri e di primissima qualità
- Velocità logistica d'ordine in A e per A (con logistica centralizzata).
- Pezzatura media confezione 1,00/2,00 Kg. Peso variabile.
- Prodotto freschissimo con shelf life media da 5/10 gg.

**BM *gastronomia***

*Le fresche delizie di Parma*

*Solo da condire*



- Prodotti fresco solo da condire • Pronti in soli 5 minuti,
- Totale assenza di rotture di stock e overstock



*Solo da friggere*



Prodotti freschi • Pronti in soli 2 minuti



*Solo da cuocere*



Da cuocere in forno • Pronti in soli 20 minuti



TANTISSIMI  
PIATTI PRONTI  
DA FRIGGERE  
DA FARE AL FORNO  
e SOLO DA CONDIRE



DA FRIGGERE.....



SOLO DA CONDIRE.....



DA FARE AL FORNO.....

# PRONTI e CUOCI

B.M. GASTRONOMIA sempre pronta a spingere sull'innovazione del prodotto, diversificando la gamma della propria offerta e lo studio di nuove ricette da proporre, propone una nuova linea di prodotti freschissimi e naturali studiati per le cucine della grande distribuzione, pronte da condire, da cucinare o da friggere, che prevedono l'utilizzo di materia prima di altissima qualità. fanno parte di questa gamma di prodotti iperfreschissimi antipasti, primi piatti e secondi di pesce, proposti in vaschette di polipropilene da 1 a 3 kg con shelf life che varia dai 4 agli 8 giorni.

## DA FRIGGERE....

- Arancini di riso
- Arancini riso pizzaiola
- Arancini di riso alla mozzarella
- Cotoletta di pollo
- Cotoletta di tacchino
- Cotoletta di suino
- Fritto di mare con verdure in preinfarinatura
- Fritto di mare in preinfarinatura

## SOLO DA CONDIRE....

- Insalata di polpo cotto
- Polpa cozze cotta
- Insalata mare mista
- Code gambero sgusciate cotte
- Salame polpo cotto
- Misto per insalata di riso/pasta
- Insalata di seppia e totano cotto

## DA FARE AL FORNO....

- Crespelle di magro
- Crespelle prosciutto
- Crespelle ai funghi
- Crespelle salmone
- Crespelle carciofi
- Crespelle funghi
- Crespelle asparagi
- Crespele radicchio
- Lasagne verdure
- Lasagne pesto genovese
- Lasagne funghi
- Lasagne ragu' carne
- Preparato per paella
- Melanzane alla parmigiana
- Spiedoni di surimi gratinati
- Spidini gambero gratinati
- Spiedini calamaro e gamberi
- Torta di zucchine



Insalata di Polpo cotto



Arancini di riso



Crespelle asparagi



Insalata mare mista



Preparato per paella



Lasagne al ragu' di carne



Cotolette di tacchino

Arancini di riso con mozzarella



Colefeta mini



Arancini di riso alla pizzaiola



Arancini di riso alle verdure mini



Polenta fritta mini



e....TANTISSIMI  
PIATTI PRONTI  
DA FRIGGERE

# SONO FRITTO !!!

Tantissime portate..  
non ti resta che friggerle...

- ARANCINI DI RISO
- ARANCINI ALLA MOZZARELLA
- ARANCINI ALLA PIZZAIOLA
- ARANCINI ALLE VERDURE "MINI"
- POLENTA FRITTA MINI
- COTOLETTA DI POLLO "MINI"
- CROCCHETTE DI CARNE
- MOZZARITA
- VALDOSTANE
- SARDE FRITTE
- FRITTURA DI MARE
- FRITTURA DI MARE CON VERDURE
- SPIEDONI GRATINATI
- CHELE DORATE
- CROCCHETTE DI PATATE
- PATATE ARROSTO



Chele di granchio



Patate arrosto



Frittura di Mare



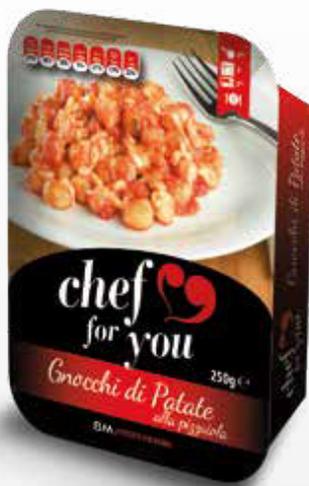
Arancini di riso con  
verdure mini



Polenta fritta mini



*Filetto di Nasello  
alla puttanesca*



*Gnocchi di Patate  
alla pizzaiola*



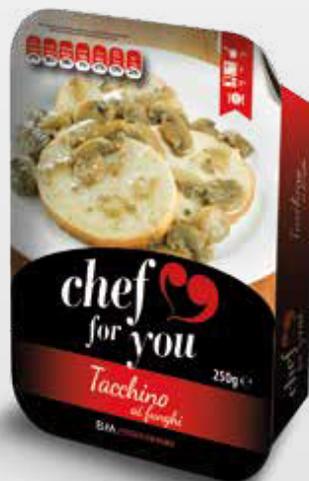
*Lasagne  
al ragù*

Chef For You risponde alle moderne esigenze di consumo, soddisfa la richiesta di una preparazione facile e veloce, garantisce un risultato di altissima qualità, in linea con l'esperienza e la tradizione gastronomica italiana.

Offriamo un'ampia gamma di piatti di carne e pesce, primi piatti e ricette dei piatti principali.

La grafica del packaging può essere personalizzata.

Shelf life: 12 mesi.



*Tacchino  
ai funghi*



*Fusilli Napoletani  
con salsiccia*



*Cortecce  
al ragù*



*Melanzane  
alla parmigiana*

# PIATTI PRONTI SURGELATI DI ALTA QUALITÀ

***Genuinità e tradizione.  
Unico grande amore.***

- Pronti in 2 minuti
- Vaschetta adatta alla cottura sia in forno a microonde che in quello tradizionale.

***chef***   
***for you***

Linea Piatti Pronti Surgelati

# Primi Piatti

Crespelle  
Insalata di riso  
Lasagne  
Cannelloni di magro  
Paella  
Melanzane alla parmigiana  
Maccheroni al ragu'  
Gnocchetti vegetariani  
Trofie al pesto  
Gnocchi alla pizzaiola  
Penne all'arrabbiata  
Tagliatelle al ragu'  
Riso ai funghi e zafferano e speck

# Secondi Di Carne

Brasato  
Vitel Tone'  
Manzo in salsa verde  
Nervetti in insalata  
Tacchino funghi  
Cotolette di pollo mini  
Pollo al curry  
Roast beef alla fiamma

**ORA I PRIMI PIATTI**

**SONO DISPONIBILI ANCHE SURGELATI**

# Secondi Di Pesce

- Alici marinate
- Sarde marinate
- Gamberi in olio e limone
- Gamberetti in salsa rosa
- Frittura di Mare
- Insalata brasiliana
- Insalata di mare lusso
- Insalata di polpo
- Merluzzo fritto
- Nasello in olio e limone
- Filetto di nasello in olio
- Spiedoni gratinati
- Chele dorate
- Insalata di totano con patate

## Salse

- Pesto alla genovese
- Salsa rosa
- Salsa ai funghi
- Salsa tonnata
- Salsa tartara
- Salsa verde
- Insalata capricciosa
- Insalata russa
- Gamberetti in salsa rosa
- Salsa ai funghi

## Sughi Pasta

- Sugo alla puttanesca
- Ragu' alla casalinga
- Sugo allo scoglio
- Sugo con funghi porcini
- Sugo al pomodoro e basilico
- Sugo alle verdure
- Sugo all'amatriciana
- Pesto genovese

## Linea Vegetariana

- Quinoa con verdure
- Quinoa con pesto e fagiolini
- Cotolette vegetariane con spinaci
- Polpette vegetariane con piselli
- Ragù vegetariano
- Pepite con spinaci
- Lasagna con ragù vegetariano



Vaschetta V2 CPET  
forno tradizionale max 220° C  
e forno microonde  
1,2/2,2 kg



Vaschetta PP  
forno microonde  
1/2,5 kg



Vaschetta PP  
forno microonde  
1 kg



Vaschetta alluminio bilaccato  
forno tradizionale e microonde  
di ultima generazione  
200/400 g



Vaschetta trasparente PP  
forno microonde  
150/250 g



Vaschetta pura cellulosa  
forno tradizionale max 180° C  
e forno microonde  
200/400 g



Vaschetta CPET  
forno tradizionale max 220° C  
e forno microonde  
500/800 g



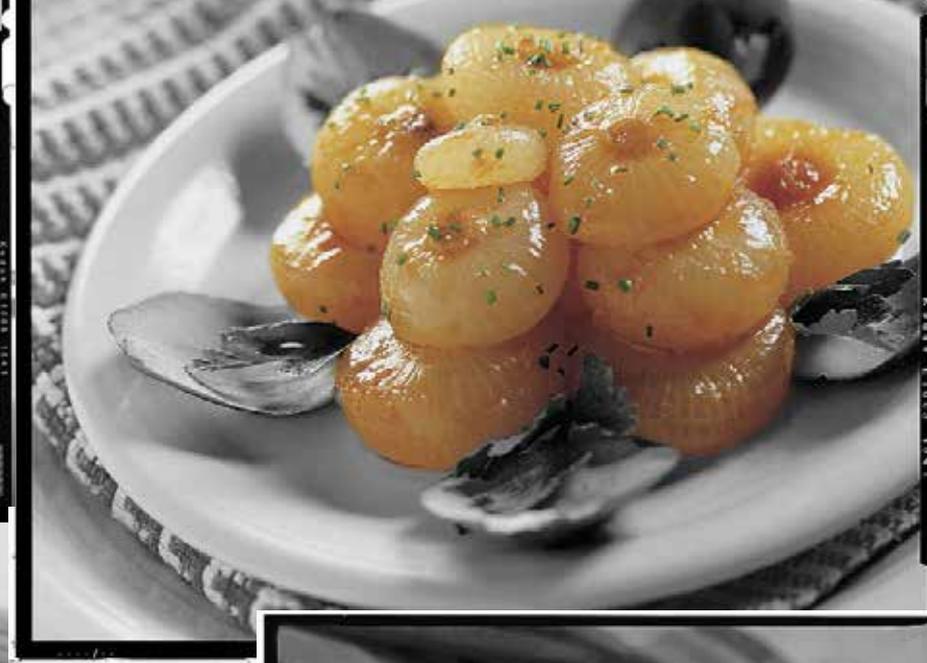
Vaschetta PP  
forno microonde  
50 g



Vaschetta PP  
forno microonde  
150 g



Vaschetta PP  
forno microonde  
200 g



# BM *gastronomia*



BM GASTRONOMIA  
FRESHNESS, SAFETY, QUALITY & LOGISTICS  
BM Gastronomia Srl Via E. Cabassa, 1 - 43056 San Polo Di Torrile (Pr)  
Tel. 0521.813723 - [bmgastronomia.com/](http://bmgastronomia.com/)