BM gastronomia

Le fresche delizie di Parma

quality TOP

SPECIAL EDITION
MARCA • 19

Novità inverno
2018-2019

Piatti pronti freschi

PER MICROONDE

FORNI TRADIZIONALI

IN PADELLA

TRADIZIONE ITALIANA

TRADIZIONE ITALIANA

SPECIAL EDITION
MARCA • 19

Novità inverno
2018-2019

quality TOP

Patate arrosto

Patate arrosto cotte direttamente in teglia con aglio e rosmarino.

modalita' consigliata di preparazione

IN FORNO MICROONDE:
trasferire le patate in un contenitore idoneo all'utilizzo in microonde e riscaldare a 800 W per circa 4 minuti.

IN FORNO TRADIZIONALE:
togliere la teglia in allumino dalla confezione protettiva in plastica e porla in forno preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti.

disponibile per l'ordine nelle confezioni

8 porzioni — ***Peso netto:*** *circa 2,000 kg*

4 porzioni — ***Peso netto:*** *circa 1,200 kg*

Paella

Piatto tipico della cucina spagnola a base di riso, pesce, pollo, verdure e zafferano.

modalita' consigliata di preparazione

IN FORNO MICROONDE:
porzionare la paella in un contenitore idoneo all'utilizzo in microonde e riscaldare a 800 W per circa 2 minuti.

IN PADELLA:
travasare il contenuto in una o più padelle anti-aderenti aggiungendo qualche cucchiaio di acqua. Riscaldare per circa 5 minuti.

disponibile per l'ordine nelle confezioni

8 porzioni — ***Peso netto:*** *circa 2,000 kg*

4 porzioni — ***Peso netto:*** *circa 1,000 kg*

Melanzane alla Parmigiana

Piatto tipico del Sud-Italia a base di melanzane fritte con passata di pomodoro, mozzarella e formaggio edamer.
Cotto in forno direttamente nella teglia.

modalita' consigliata di preparazione

IN FORNO MICROONDE:
porzionare la melanzana in un contenitore idoneo all'utilizzo in microonde e riscaldare a 800 W per circa 5 minuti.

IN FORNO TRADIZIONALE:
togliere la teglia in allumino dalla confezione protettiva in plastica e porla in forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti.

disponibile per l'ordine nelle confezioni

8 porzioni — ***Peso netto:*** *circa 2,000 kg*

4 porzioni — ***Peso netto:*** *circa 1,000 kg*

Lasagne al Ragu'

Piatto classico della cucina emiliana. Preparate con carne mista di bovino e maiale, passata di pomodoro e una delicata besciamella fatta con latte fresco.

modalita' consigliata di preparazione

IN FORNO MICROONDE:
porzionare la lasagna in un contenitore idoneo all'utilizzo in microonde e riscaldare a 800 W per circa 5 minuti.

IN FORNO TRADIZIONALE:
togliere la teglia in allumino dalla confezione protettiva in plastica e porla in forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti.

disponibile per l'ordine nelle confezioni

8 porzioni — ***Peso netto:*** *circa 2,300 kg*

4 porzioni — ***Peso netto:*** *circa 1,100 kg*

Arrosto di Tacchino

Arrosto di fesa di tacchino cotta lentamente a bassa temperatura per preservare tutte le proprietà organolettiche della carne.

modalita' consigliata di preparazione

IN FORNO MICROONDE:
trasferire l'arrosto in un contenitore idoneo all'utilizzo in microonde e riscaldare a 800 W per circa 4 minuti.

IN FORNO TRADIZIONALE:
togliere la teglia in allumino dalla confezione protettiva in plastica e porla in forno preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti.

disponibile per l'ordine nelle confezioni

8 porzioni — ***Peso netto:*** *circa 2,000 kg*

4 porzioni — ***Peso netto:*** *circa 1,000 kg*

Arrosto di Maiale Farcito

Arrosto di lonza di suino farcito con frittata agli spinaci, formaggio e prosciutto.
Cotto lentamente a bassa temperatura per preservare tutte le proprietà organolettiche della carne.

modalita' consigliata di preparazione

IN FORNO MICROONDE:
trasferire l'arrosto in un contenitore idoneo all'utilizzo in microonde e riscaldare a 800 W per circa 4 minuti.

IN FORNO TRADIZIONALE:
togliere la teglia in allumino dalla confezione protettiva in plastica e porla in forno preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti.

disponibile per l'ordine nelle confezioni

8 porzioni — ***Peso netto:*** *circa 2,000 kg*

4 porzioni — ***Peso netto:*** *circa 1,000 kg*

Pollo ai Funghi

Petto di pollo arrotolato cotto in un delicato sugo ai funghi.

modalita' consigliata di preparazione

IN FORNO MICROONDE:
porzionare in un contenitore idoneo all'utilizzo in microonde e riscaldare a 800 W per circa 2 minuti a porzione.

IN FORNO TRADIZIONALE:
togliere la teglia in allumino dalla confezione protettiva in plastica e porla in forno preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti.

disponibile per l'ordine nelle confezioni

8 porzioni — ***Peso netto:*** *circa 2,000 kg*

4 porzioni — ***Peso netto:*** *circa 1,000 kg*

Saccottini di Tacchino Farciti

Saccottini di fesa di tacchino farciti con frittata agli spinaci, formaggio e prosciutto, cotti in forno con gratinatura di speck e funghi.

modalita' consigliata di preparazione

IN FORNO MICROONDE:
porzionare i saccottini in un contenitore idoneo all'utilizzo in microonde e riscaldare a 800 W per circa 3 minuti a porzione.

IN FORNO TRADIZIONALE:
togliere la teglia in allumino dalla confezione protettiva in plastica e porla in forno preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti.

disponibile per l'ordine nelle confezioni

8 porzioni — ***Peso netto:*** *circa 2,000 kg*

4 porzioni — ***Peso netto:*** *circa 1,000 kg*

Filetto di Nasello alla Puttanesca

Filetto di nasello cotto in un saporito sugo con capperi e olive.

modalita' consigliata di preparazione

IN FORNO MICROONDE:
porzionare in un contenitore idoneo all'utilizzo in microonde e riscaldare a 800 W per circa 3 minuti a porzione.

IN FORNO TRADIZIONALE:
togliere la teglia in allumino dalla confezione protettiva in plastica e porla in forno preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti.

disponibile per l'ordine nelle confezioni

8 porzioni — ***Peso netto:*** *circa 1,800 kg*

4 porzioni — ***Peso netto:*** *circa 1,000 kg*

Cozze al Sugo

Cozze “alla sorrentina” condite in un accattivante sugo di pomodoro, aglio e peperoncino.

modalita' consigliata di preparazione

IN FORNO MICROONDE:
porzionare le cozze in un contenitore idoneo all'utilizzo in microonde e riscaldare a 800 W per circa 3 minuti a porzione.

IN PADELLA:
travasare il contenuto in una o più padelle anti-aderenti. Riscaldare per circa 5 minuti. Se necessario aggiungere acqua.

disponibile per l'ordine nelle confezioni

8 porzioni — ***Peso netto:*** *circa 1,800 kg*

4 porzioni — ***Peso netto:*** *circa 1,000 kg*

Merluzzo Fritto

Tranci di merluzzo fritto in croccante panatura.

modalita' consigliata di preparazione

IN FORNO MICROONDE:
travasare in un contenitore idoneo all'utilizzo in microonde e riscaldare a 800 W per circa 4 minuti.

IN FORNO TRADIZIONALE:
togliere la teglia in allumino dalla confezione protettiva in plastica e porla in forno preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti.

disponibile per l'ordine nelle confezioni

8 porzioni — ***Peso netto:*** *circa 1,800 kg*

4 porzioni — ***Peso netto:*** *circa 1,000 kg*

Merluzzo in Agrodolce

Tranci di merluzzo
cotti in un sugo
di pomodoro e
cipolle.

modalita' consigliata di preparazione

IN FORNO MICROONDE:
travasare in un contenitore idoneo all'utilizzo in microonde
e riscaldare a 800 W per circa 4 minuti.

IN FORNO TRADIZIONALE:
togliere la teglia in allumino dalla confezione protettiva in plastica
e porla in forno preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti.

disponibile per l'ordine nelle confezioni

8 porzioni — ***Peso netto:*** *circa 1,800 kg*

4 porzioni — ***Peso netto:*** *circa 1,000 kg*

Peperoni alla Pizzaiola

Peperoni ripieni di
filante formaggio
e gustoso sugo
di pomodoro, cotti
in forno .

modalita' consigliata di preparazione

IN FORNO MICROONDE:
trasferire i peperoni in un contenitore idoneo all'utilizzo in microonde
e riscaldare a 800 W per circa 5 minuti.

IN FORNO TRADIZIONALE:
togliere la teglia in allumino dalla confezione protettiva in plastica
e porla in forno preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti.

disponibile per l'ordine nelle confezioni

8 porzioni — ***Peso netto:*** *circa 1,800 kg*

4 porzioni — ***Peso netto:*** *circa 1,000 kg*

Tagliatelle al Salmone

Tagliatelle all'uovo con salmone e delicate zucchine.

modalita' consigliata di preparazione

IN FORNO MICROONDE:
porzionare le tagliatelle in un contenitore idoneo all'utilizzo in microonde e riscaldare a 800 W per circa 2 minuti a porzione.

IN PADELLA:
travasare il contenuto in una o più padelle anti-aderenti. Riscaldare per circa 5 minuti. Se necessario aggiungere acqua.

disponibile per l'ordine nelle confezioni

8 porzioni — ***Peso netto:*** *circa 2,000 kg*

4 porzioni — ***Peso netto:*** *circa 1,000 kg*

Verze Ripiene

Bauletti di verza con un gustoso ripieno a base di carne macinata cotti in un delizioso sugo al pomodoro.

modalita' consigliata di preparazione

IN FORNO MICROONDE:
porzionare le verze in un contenitore idoneo all'utilizzo in microonde e riscaldare a 800 W per circa 5 minuti a porzione.

IN FORNO TRADIZIONALE:
togliere la teglia in allumino dalla confezione protettiva in plastica e porla in forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti.

disponibile per l'ordine nelle confezioni

8 porzioni — ***Peso netto:*** *circa 2,000 kg*

4 porzioni — ***Peso netto:*** *circa 1,000 kg*

Arrosto di tacchino con verdure alla griglia

Arrosto di fesa di tacchino cotta lentamente a bassatemperatura, accompagnato con gustoso mix di verdure alla griglia.

Arrosto di maiale farcito con patate al forno

Arrosto di lonza di suino farcito con frittata agli spinaci, formaggio e prosciutto, accompagnato con delicate patate cotte in forno.

Lonza di maiale con funghi

Lonza di suino con appetitosi funghi al sugo rosso.

Brasato con polenta

Brasato di bovino al vino rosso con polenta fritta.

TRADIZIONE ITALIANA

SPECIAL EDITION
MARCA • 19

Novità inverno 2018-2019

quality TOP

digigraphparma.it

TRADIZIONE ITALIANA

SPECIAL EDITION
MARCA • 19

Novità inverno 2018-2019

quality TOP

BM Gastronomia srl
Sede e stabilimento:
Via E. Cabassa 1 - 43056 S. Polo di Torrile (PR) Tel. 0521 813723 ric. aut.
Telefax Direzione/Amministrazione - Acquisti/Controllo Qualità 0521 813661
Telefax Diretto - per ricevimento ordini da clienti: 0521 813718-812177
www.bmgastronomia.com