



BM gastronomia

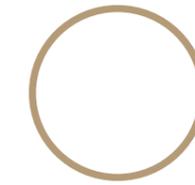
www.bmgastronomia.com



Entradas



Primeros



Platos principales

BM gastronomia

Italian Quality Ready Meals

BM *gastronomia*

Italian Quality Ready Meals

DESDE
1968
TRADICION ITALIANA
BOREA LA

Proponemos varias tipologías de embalaje y de packaging: **Entradas, Primeros platos, Platos Principales de Carne, Platos Principales de Pescado, Acompañamientos y Salsas.**

En Parma en la cocina “sabemos como hacerlo”, la inclinación a la bondad es innata, natural, se extrae de todas partes: desde la antigua “ars culinaria”, desde las recetas tradicionales de las comidas típicas, desde los perfumes que provienen desde las mesas de casa o desde los deliciosos platos que se gustan en las tabernas y restaurantes presentes en todo nuestro territorio.

“Saber cocinar” es, en cambio, una elección y una pasión que, si apoyadas por la investigación y la competencia, pueden traducirse en una profesión. Nosotros hemos hecho esta elección, en 1968, y desde entonces esta nuestra aventura empresarial sigue apasionándonos en nombre del comer bien.

Hoy en día somos una moderna empresa productora y distribuidora de productos gastronómicos, una realidad empresarial que forma parte ad hoc de los pequeños y medianos empresarios alimentarios que hacen la food valley parmesana. Nuestra sede, en las inmediaciones de la ciudad (Parma), cuenta con un establecimiento eficiente y racional, dispuesto según los más modernos criterios estructurales, que incluye una zona de oficinas y un área reservada al control de calidad: un laboratorio microbiológico bien equipado que sigue y supervisa el tratamiento de los productos. Un departamento de producción de última generación, un almacén de productos totalmente automatizado y un impecable servicio de

expedición interno completan el repertorio de nuestra empresa, que quiere ser una estructura al servicio de los clientes en todos los detalles. Desarrolamos, producimos y comercializamos nuestros productos gastronómicos, somos una empresa de referencia de nuestro sector; somos presentes en el mercado italiano desde el 1981. Nuestros clientes más importante son la GDO y el canal HORECA. Somos estructurados para llevar proyectos personalizados de acuerdo con las exigencias de nuestros clientes. Para garantizar el máximo cumplimiento de las normas sanitarias disponemos de un laboratorio interno presidido por una tecnóloga de alimentos asistida por unos colaboradores, que efectúan un constante seguimiento de las materias primas, del ciclo de producción y de los productos acabados. Desde el 2008 hemos obtenido la **certificación de Calidad según los estándares BRC e IFS**, con la mejor evaluación posible. Una red de venta capilar, supervisada por nuestra Dirección Comercial, cubre todo el territorio nacional, gracias a la colaboración de un gran equipo de vendedores coordinado por dos jefes de área de la empresa.

La difusión de nuestras especialidades gastronómicas en los mejores puntos de venta especializados y los contratos estipulados con las más importantes cadenas italianas de la Grande Distribución no han agotado los objetivos de nuestra empresa, que ya mueve sus pasos en el mercado europeo, sobre todo en Francia, Alemania y España.



Seguridad

La seguridad de nuestros productos y nuestro Sistema de Calidad (certificado según los estándares BRC FOOD e IFS) están encomendados al respeto más escrupuloso de las normas sanitarias y de higiene y a la racionalidad de los métodos de producción, aplicando metódicamente la normativa comunitaria sobre autocontrol.

Calidad

Una cuidadosa selección de proveedores, la cadena de frío ininterrumpida y el muestreo y análisis microbiológico en cada etapa del proceso productivo, aseguran el máximo respeto a las propiedades higiénicas y organolépticas de nuestros productos y su llegada al consumidor con una vida útil (shelf life) adecuada.

Frescura

Podemos preparar y entregar nuestros productos dentro de las 24-48 horas posteriores al pedido. **¡¡Una bonita garantía de frescura para el consumidor!!** Estamos dotados de un gran almacén de materias primas, y dotados de un departamento de expedición relativamente pequeño, ya que en BM la rotación de stock es casi inexistente, ya que trabajamos sobre pedido.

Logística

Nuestro eficiente sistema de almacenamiento y distribución garantiza el cumplimiento de cada pedido en muy poco tiempo mediante la entrega en toda Italia, incluidas las islas, y en Europa, lo que garantiza un surtido completo y una gestión óptima del mostrador de ventas.

Primeros Platos

Nuestros primeros platos son industriales pero con recetas artesanales y sin conservantes (**¡¡como los preparaba nuestra abuela!!**).

Todos nuestros primeros platos son producidos todos con MP de calidad.

Ragù

Producidos a partir de carne picada por nosotros, procedente de piezas anatómicas enteras de cerdos o bovinos, procedentes de proveedores con cadenas de suministro y/o empresas certificadas.

Pasta

Pasta de sémola de calidad superior, obtenida de la molienda de los mejores granos, con la adición de huevos frescos pasteurizados.

Besamel

Preparada nuevamente por nosotros con leche entera, fresca, entregada diariamente.

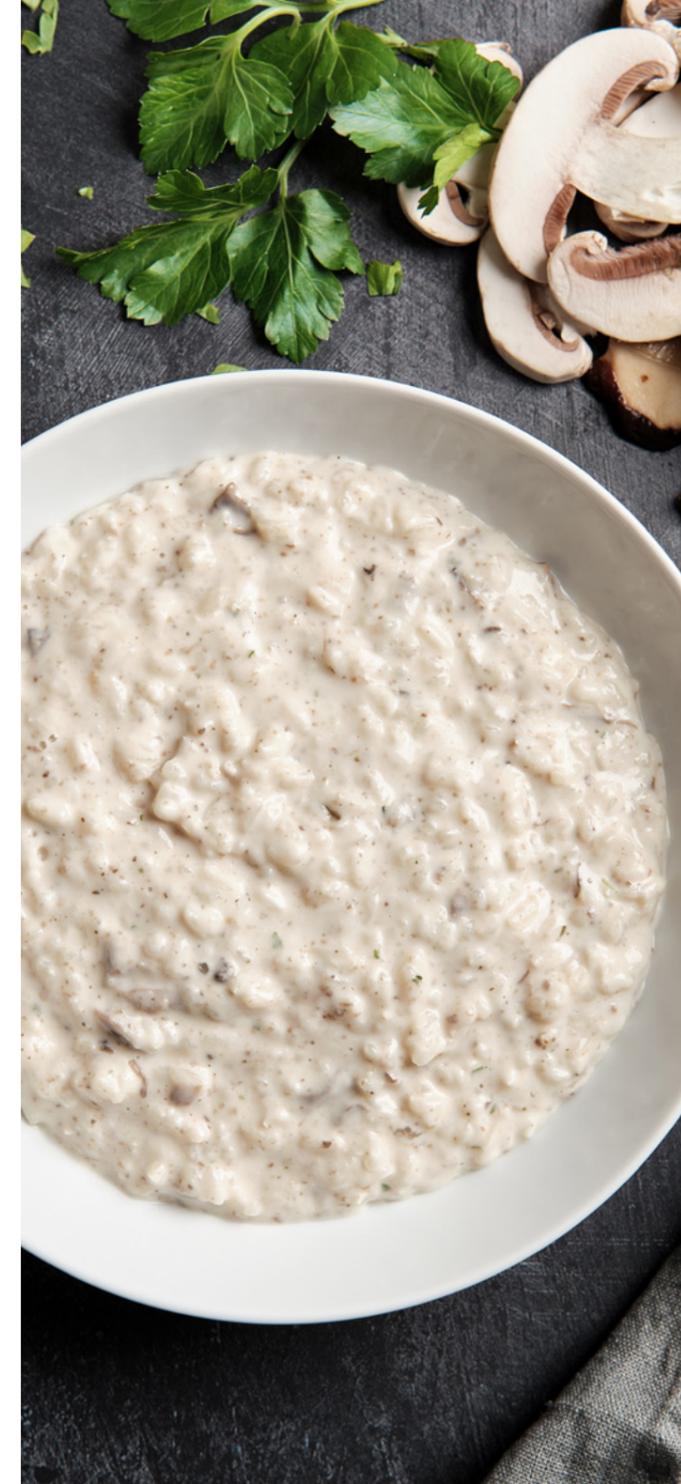
Berenjenas

Procedentes de fábricas italianas ubicadas cerca de los cultivos, para tener un producto de calidad (km cero).

Queso

Para nuestras elaboraciones solo utilizamos queso Grana Padano DOP.

ARANCINI DI RISO
ARANCINI ALLA MOZZARELLA
ARANCINI ALLA PIZZAIOLA
ARANCINI ALLE VERDURE MINI
CANNELLONI DI MAGRO
CREPPELLE
GNOCCHETTI VEGETARIANI
GNOCCHI ALLA PIZZAIOLA
RISO ALLA CANTONESE
INSALATA DI FARRO
INSALATA DI PASTA
INSALATA DI RISO
LASAGNE
LASAGNE AL SALMONE
LASAGNE AI FUNGHI
LASAGNE DI PASTA VERDE
LASAGNE VERDI TIPO MILANO
LASAGNE AL RAGU'
LASAGNE GIALLE TIPO MILANO
MACCHERONI AL RAGU'
MELANZANE ALLA PARMIGIANA
MINI ARANCINI ALLA PIZZAIOLA
ORECCHIETTE E BROCCOLI
PAELLA
MAFALDE SPECK E ZUCCHINE
PENNE ALL'ARRABBIATA
TAGLIOLINI CACIO E PEPE
TROFIE SPECK E ASPARAGI
TAGLIATELLE AL RAGU'
TROFIE AL PESTO
RISOTTO TARTUFO
RISOTTO ASPARAGI
RISOTTO ZAFFERANO SPECK
LINGUINE FRUTTI DI MARE
GNOCCHI ALLA PIZZAIOLA
GNOCCHI AL RAGU'
PIZZOCCHERI



Platos Principales

de Carne

Descubre la gama de Platos Principales de Carne, una rica y variada gama de productos pensada para darte los mejores ingredientes para la elaboración de platos rápidos, sabrosos y equilibrados.

La línea de platos principales a base de carne ofrece recetas de alta gastronomía, cortes tiernos y sabrosos elaborados artesanalmente con carne de **primera calidad**, no picada

Platos frescos y fragantes, enriquecidos con delicadas especias y aromatizados con hierbas aromáticas. Una línea sencilla y ligera de auténticos platos principales de carne, preparados con una cocción lenta, como en casa. BM siempre ha estado atenta al respeto por las tradiciones y **la alta calidad de los ingredientes**.

Asados preparados con cuidado y según la tradición culinaria italiana.

Partiendo de los diferentes tipos de carnes y cortes aptos para todas las necesidades, ofrecemos una amplia gama de platos cocinados, todo listo para degustar.

El centro de nuestra propuesta gastronómica sigue siendo siempre la calidad de la materia prima y su elaboración, **una combinación perfecta entre artesanía e innovación**.

COTOLETTE DI POLLO MINI
CROCCHETTE DI CARNE
GIRELLO LESSATO
PETTO DI POLLO ALLA PIZZAIOLA
MANZO IN SALSA VERDE
SCALOPPINE AL VINO BIANCO
NERVETTI IN INSALATA
PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA
LONZA FARCITA CON VERDURE
ROAST-BEEF ALLA FIAMMA
SCALOPPE ALLA PIZZAIOLA
SCALOPPINE AI FUNGHI
LONZA COI FUNGHI
VALDOSTANE
VITEL TONE'
ARROSTO DI TACCHINO
ARROSTO DI MAIALE FARCITO
POLLO AI FUNGHI
SACCOTTINI DI TACCHINO FARCITI
ARROSTO TACCHINO ALLE VERDURE
PETTO DI POLLO ALLA PIZZAIOLA
ALETTE DI POLLO
GANASSINI DI MAIALE IN UMIDO
TRIPPA ALLA PARMIGIANA
PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA
POLLO AL CURRY
POLLO ALLE MANDORLE



Platos Principales de Pescado

La seguridad alimentaria y la fiabilidad siempre en primer lugar

A lo largo de los años, nuestra prioridad siempre se ha mantenido invariable, es decir, elegir los productos pesqueros en función de **sus mejores características**: nutricionales, organolépticas, microbiológicas y químicas.

Para ello, estudiamos las peculiaridades de nuestros mares y, sobre todo, las diferentes especies que los pueblan. Hoy nuestros productos provienen de todo el mundo, ya que cada mar es capaz de dar diferentes condiciones de vida dependiendo de lo que requieran las diferentes especies para sobrevivir y crecer mejor.

Hoy BM puede contar con alianzas con **las mejores empresas del panorama pesquero y alimentario** y la elección de nuestro pescado se basa en querer ofrecer **la mejor calidad posible**, respetando las especies permitidas y las mejores zonas de pesca de la **FAO** en el mundo, y cada producto es rastreado y controlado para garantizar siempre la máxima confiabilidad, ya sea que provenga del Mar Adriático o del lejano Océano Índico.

ALICI MARINATE
COZZE AL SUGO
CARPACCIO DI TOTANO CON GAMBERI
CHELE DORATE
FILETTO DI NASELLO IN OLIO
FRITTURA DI MARE
MAZZANCOLLE IN SALSA ROSA
MAZZANCOLLE IN OLIO E LIMONE
INSALATA BRASILIANA
INSALATA DI MARE EXTRA
INSALATA DI MARE
INSALATA DI POLPO
INSALATA DI POLPO EXTRA
INSALATA DI TOTANO
INSALATA DI TOTANO CON CARCIOFI E OLIVE
INSALATA DI TOTANO E POLPO E PATATE
FILETTO DI NASELLO ALLA PUTTANESCA
MERLUZZO FRITTO
NASELLO IN OLIO E LIMONE
SARDE MARINATE
SEPPIOLINE DELLO CHEF
SPIEDONI GRATINATI
TAGLIATA DI TOTANO

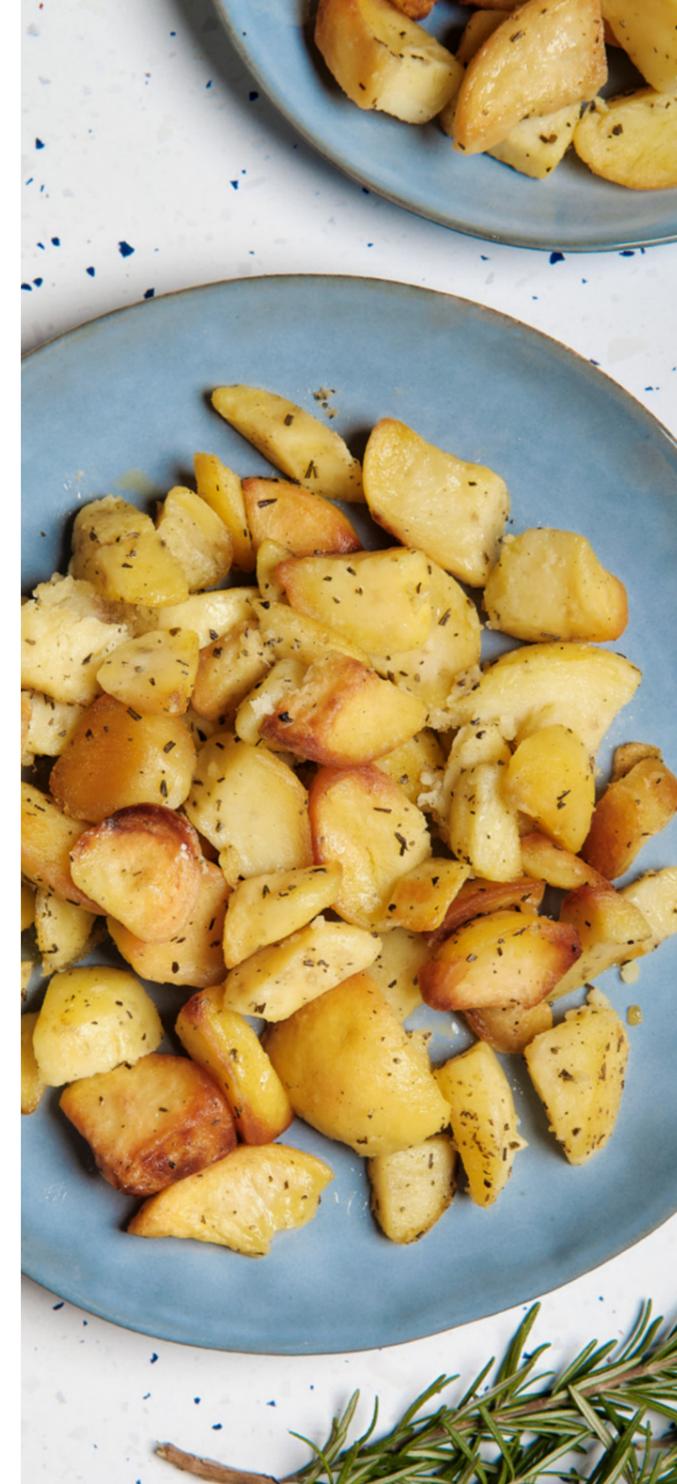


Entradas

Ofrecemos una amplia gama de entradas y acompañamientos para satisfacer todas las necesidades, desde entradas vegetarianas hasta finger food, salsas como mayonesa y ensalada rusa y salsas típicas de la carne tradicional italiana como el ragú de carne y el pesto.

RAGU' DI CARNE
ROTOLO DI FRITTATA FARCITO
SALSA CONTADINA
SALSA ROSA
SALSA TONNATA
SALSA VERDE
SFOGLIATA AL PROSCIUTTO
SFOGLIATA DI VERDURE
SPAGHETTI DI SOIA
CIPOLLE ALLA ZINGARA
CIPOLLE IN AGRODOLCE
CARCIOFI ALLA PAESANA
COUS-COUS
CROCCHETTE DI PATATE
INSALATA RUSSA CON TONNO
SUGO ALLO SCOGLIO
TORTA DI ZUCCHINE
TORTINO AL PROSCIUTTO
TORTINO DI VERDURE
FRITTATE DI VERDURA
INSALATA CAPRICCIOSA
INSALATA RUSSA
INVOLTINI PRIMAVERA
MAIONESE
VERZE RIPIENE
PATATE ARROSTO CUBETTONI
OLIVE RIPIENE FRITTE

PATATE ARROSTO NOVELLE
PATE'
PEPERONI ALLA GRIGLIA
PEPERONI ALLA PIZZAIOLA
PESTO ALLA GENOVESE
PIZZETTE DI MELANZANE
TARTUFINI DI RISO
MOZZARELLINE FRITTE
POLENTA FRITTA
POLENTA FRITTA MINI
PEPITE DI SPINACI



ITALIANA · SALSA
DESDE 1960

Productos Semi-Acabados

Bondad muy fresca, lista en un instante.
Tu nuevo negocio, rápido y fácil.

BASES FRESCAS, IDEALES PARA LAS GRANDES COCINAS DE GDO, CATERING Y GASTRONOMÍAS.

Amplia gama de productos semiacabados:

- Fresco, seguro y de la más alta calidad
- Velocidad logística de pedido en A y para A (con logística centralizada).
- Tamaño medio del envase 1,00 / 2,00 kg. Peso variable.
- Producto muy fresco con una vida útil media de 5/10 días.

Siempre dispuestos a apostar por la innovación de producto, diversificando la gama de nuestra oferta y el estudio de nuevas recetas para proponer, una nueva línea de productos frescos y naturales pensada para las cocinas de la Grande Distribución, listos para sazonar, para cocinar, para freír, que implican el uso de materias primas de la más alta calidad.

Entrantes, primeros platos y segundos platos de pescado forman parte de esta gama de productos ultra frescos, que se ofrecen en bandejas de polipropileno de 1 a 3 kg. con una vida útil de 5 a 10 días.


Solo para freír

Productos frescos - Listos en solo 2 minutos

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 para sazonar

Productos frescos solo para condimentar - Listos en solo 5 minutos
Ausencia total de roturas y excesos de stock

INSALATA DI POLPO COTTO
INSALATA MARE MISTA
CODE DI GAMBERO SGUSCIATE COTTE
SALAME DI POLPO COTTO
MISTO PER INSALATA DI RISO/PASTA
INSALATA DI SEPIA E TOTANO COTTO


Solo para cocinar

Para preparar en el horno - Listos en solo 20 minutos

CREPPELLE: CRUDE
LASAGNE: DI VERDURE - AL PESTO ALLA GENOVESE -
AI FUNGHI - AL RAGU' CARNE
MELANZANE ALLA PARMIGIANA
SPIEDONI DI SURIMI GRATINATI
TORTA DI ZUCCHINE
COZZE AL SUGO DI POMODORO



Celebraciones y Aniversarios

Descubre nuestra línea de productos para los aniversarios y las celebraciones, una gama de platos refinados y elaborados adecuados para todas las ocasiones con un menú muy variado y rico. esta línea de productos con un sabor auténtico y genuino es perfecta para darle un toque más a tus mesas para toda ocasión.

ARAGOSTE IN BELLAVISTA
ARAGOSTA TAGLIATA A METÀ
CAPESANTE GRATINATE
CARPACCIO DI TOTANO CON MAZZANCOLLE
ANTIPASTO FULL DI MARE E VERDURE
FULL DI SALSE ASSORTITE
PINZIMONIO CON MAZZANCOLLE
CONCHIGLIE CON MAZZANCOLLE
CONCHIGLIE ASSORTITE
MEDAGLIONI SALMONE IN BELLAVISTA
TORTA DI MAZZANCOLLE
MUCCHIETTI DI RUSSA CON MAZZANCOLLE
FANTASIA DI ANTIPASTI
VOL AU VENT SALSA ROSA MAZZANCOLLE
VOLA U VENT SALSA AI FUGHI
VOLAU VENT CON RUSSA
PATÈ
INSALATA RUSSA GUARNITA
MINI PATÈ TARTUFO
MINI PATÈ SPECK
MINI PATÈ BRANDY

N ITALIANA · SINCE 1960
DESDE 1960



Las Bandejas

Existe una amplia gama de nuestras propuestas de packaging para calentar platos en el horno tradicional y en el microondas, desde las tradicionales bandejas en PP y CPET, pasando por la de aluminio reciclable doble lacado, la bandeja compostable con también la película compostable y la en madera totalmente biodegradable y compostable.

	Bandeja de aluminio doble lacada cobre	Horno tradicional	3,5 kg		Bandeja celulosa pura + PET	Horno tradicional max 180° C y microondas	desde 0,200 hasta 0,400 kg		Bandeja de madera con caja interior de papel pergamino	Horno tradicional max 200° C y microondas	desde 0,150 hasta 0,400 kg		Bandeja PP	Microondas	0,200 kg
	Bandeja APET transparente	Microondas	desde 0,150 hasta 0,300 kg		Bandeja de aluminio doble lacada negra	Horno tradicional max 200° C y microondas	desde 0,250 hasta 0,750 kg		Bandeja APET transparente con caja de aluminio	Horno tradicional y microondas	2 kg		Bandeja PP transparente	Microondas	desde 0,350 hasta 0,500 kg
	Bandeja APET negra con caja de aluminio	Horno tradicional y microondas	desde 1 hasta 3 kg		Bandeja de aluminio doble lacada cobre	Horno tradicional y microondas	desde 0,200 hasta 0,400 kg		2 kg Bandeja PP	Microondas	1/2,5 kg		Bandeja PP	Microondas	1 kg
	Bandeja V2 CPET	Horno tradicional max 220° C y microondas	desde 1,2 hasta 2,2 kg		Bandeja de aluminio doble lacada terracota	Horno tradicional max 200° C y microondas	desde 0,250 hasta 0,400 kg		Bandeja negra PP	Microondas	desde 0,150 hasta 0,250 kg		Tina PP	/	2/5 kg
	Bandeja CPET	Horn tradicional max 220° C y microondas	desde 0,500 hasta 0,800 kg		Bandeja PP	Microondas	1 kg		Bandeja PLA compostable	Microondas 75° C	desde 0,150 hasta 0,300 kg		Bandeja transparente PP	Microondas	desde 0,150 hasta 0,250 kg

BM *gastronomia*
Italian Quality Ready Meals



TRADIZIONE ITALIANA · SINCE 1960 · DESDE 1960 · LA BOREA

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