



Hors-d'œuvre



Entrées



Plats principaux

BM *gastronomia*

www.bmgastronomia.com

BM *gastronomia*

Plats cuisinés de qualité italienne

BM *gastronomia*

Plats cuisinés de qualité italienne

Nous proposons différents types de conditionnement et d'emballage: **Hors-d'œuvre, Entrées, Plats principaux à base de poisson, Plats principaux à base de viande, Garnitures et Sauces.**

À Parme, nous nous y connaissons en matière de cuisine, notre penchant pour la « saveur » est inné et naturel. Nous puisons notre inspiration partout : dans l'ancien art culinaire, dans les recettes traditionnelles des plats typiques, dans les parfums qui s'échappent des tables des maisons ou dans les plats savoureux des auberges et des restaurants disséminés dans tout notre pays.

« Savoir cuisiner » est en revanche un choix et une passion qui, soutenus par la recherche et l'expertise, peuvent se transformer en profession. Nous avons fait ce choix en 1968, et depuis, notre aventure entrepreneuriale, placée sous le signe de la bonne table, continue de nous passionner.

Aujourd'hui, nous sommes une entreprise moderne de production et de distribution de produits gastronomiques, une entreprise qui fait partie du groupe de petits et moyens entrepreneurs du secteur alimentaire qui « forment » la vallée alimentaire de Parme. Notre siège, situé à proximité immédiate de la ville, consiste en un complexe efficace et rationnel, aménagé selon les critères structurels les plus modernes, qui comprend une zone de bureaux et une aile réservée au contrôle de la qualité, à savoir un laboratoire microbiologique bien équipé qui suit et veille au traitement des produits. Un département de production à l'avant-garde, un entrepôt de produits entièrement automatisé et un service

TRADITION ITALIENNE
DEPUIS
1968
POUR LA

d'expédition interne impeccable complètent le répertoire de notre entreprise, qui se veut en tout et pour tout une structure au service de la clientèle. Nous développons, produisons et commercialisons nos produits gastronomiques et sommes une entreprise de référence dans son secteur, présente sur le marché italien depuis 1981. Nos clients les plus importants sont la grande distribution et le canal Horeca. Nous sommes structurés pour mener des projets personnalisés en fonction des besoins du client. Afin de garantir un respect maximal des règles sanitaires, nous disposons d'un laboratoire interne piloté par une technologie alimentaire assistée par des collaborateurs, qui surveille en permanence les matières premières, le cycle de production et les produits finis. Depuis 2008, nous avons obtenu notre certification selon les normes BRC et IFS avec la meilleure note possible. Un réseau de vente capillaire, supervisé par notre direction commerciale, couvre l'ensemble du territoire national grâce à la collaboration d'une importante équipe de vente coordonnée par deux chefs de secteur de l'entreprise.

La distribution de nos spécialités gastronomiques dans les meilleurs points de vente spécialisés et les contrats signés avec les plus importantes chaînes de grande distribution italiennes n'ont pas épuisé les objectifs de notre entreprise, qui fait déjà ses premiers pas sur le marché européen, notamment en France, en Espagne et en Allemagne.

Sécurité

La sécurité de nos produits et notre système de qualité (certifié selon les normes BRC FOOD et IFS) sont assurés par le respect le plus scrupuleux des règles hygiéniques et sanitaires et la rationalité des méthodes de production, en appliquant méthodiquement le règlement européen sur l'autocontrôle.

Qualité

Une sélection rigoureuse des fournisseurs, une chaîne du froid ininterrompue ainsi que des prélèvements et analyses microbiologiques à chaque étape de la transformation garantissent le respect absolu des propriétés hygiéniques et organoleptiques de nos produits et leur arrivée chez le consommateur avec une durée de conservation appropriée.

Fraîcheur

Nous sommes en mesure de préparer et de livrer nos produits dans les 24 heures suivant la commande. Une belle garantie de fraîcheur pour le consommateur ! Nous disposons d'un grand entrepôt pour les matières premières et d'un service d'expédition relativement réduit, car chez BM, la rotation des stocks est presque superflue puisque nous travaillons sur commande.

Logistique

Notre système efficace de stockage et de distribution assure le traitement de chaque demande dans des délais très serrés en livrant dans toute l'Italie, îles comprises, ce qui garantit une gamme complète et une gestion optimale du comptoir de vente.



Entrées

Nos entrées sont industrielles mais sont élaborées avec des recettes artisanales et sans conservateurs (comme celles de grand-mère!).

Toutes nos entrées sont fabriquées avec des matières premières de qualité.

Sauce à la viande

Produite à partir de viande hachée par nos soins, provenant de pièces anatomiques entières de porc ou de bœuf provenant de fournisseurs ayant des chaînes d'approvisionnement et/ou des entreprises certifiées.

Pâtes

Pâtes de semoule de qualité supérieure, fabriquées à partir du broyage des meilleurs grains, avec l'ajout d'œufs pasteurisés frais.

Aubergines

Elles proviennent d'établissements italiens situés à proximité des zones de culture, afin d'avoir un produit de qualité.

Béchamel

Faite encore par nos soins avec du lait entier, frais, livré tous les jours.

Fromage

Pour nos préparations, nous utilisons uniquement du fromage Grana padano AOP.

BOULETTES DE RIZ
BOULETTES À LA MOZZARELLA
BOULETTES À LA PIZZAIOLA
MINI-BOULETTES AUX LÉGUMES
CANNELLONIS DE VIANDE MAIGRE
CREPES

PETITS GNOCCHIS VÉGÉTARIENS
GNOCCHIS À LA PIZZAIOLA
RIZ À LA CANTONAISE
SALADE D'ÉPEAUTRE
SALADE DE PÂTES
SALADE DE RIZ
LASAGNES
LASAGNES AU SAUMON
LASAGNES AUX CHAMPIGNONS
LASAGNES AUX PÂTES VERTES
LASAGNES VERTES MILANAISES
LASAGNES AVEC SAUCE À LA VIANDE
LASAGNES JAUNES MILANAISES
MACCHERONIS AVEC SAUCE À LA VIANDE
AUBERGINES À LA PARMESANE
MINI-BOULETTES À LA PIZZAIOLA
ORECCHIETTES AUX BROCOLIS
PAËLLA
MAFALDE AU SPECK ET AUX COURGETTES
PENNE À LA DIABLE
TAGLIOLINIS AU FROMAGE ET POIVRE NOIR
TROFIE AU SPECK ET AUX ASPERGES
TAGLIATELLES AVEC SAUCE À LA VIANDE
TROFIE AU PESTO
RISOTTO À LA TRUFFE
RISOTTO AUX ASPERGES
RISOTTO AU SAFRAN ET SPECK
LINGUINES AUX FRUITS DE MER
GNOCCHIS À LA PIZZAIOLA
GNOCCHIS AVEC SAUCE À LA VIANDE
PIZZOCCHERI



Plats principaux à base de viande

Découvrez la gamme de plats principaux à base de viande, une gamme riche et variée de produits. Conçus pour vous donner les meilleurs ingrédients pour la préparation de plats rapides, savoureux et équilibrés.

La gamme de plats principaux à base de viande propose des recettes gastronomiques, des morceaux tendres et savoureux préparés à la main avec de la viande de **premier choix**, non hachée.

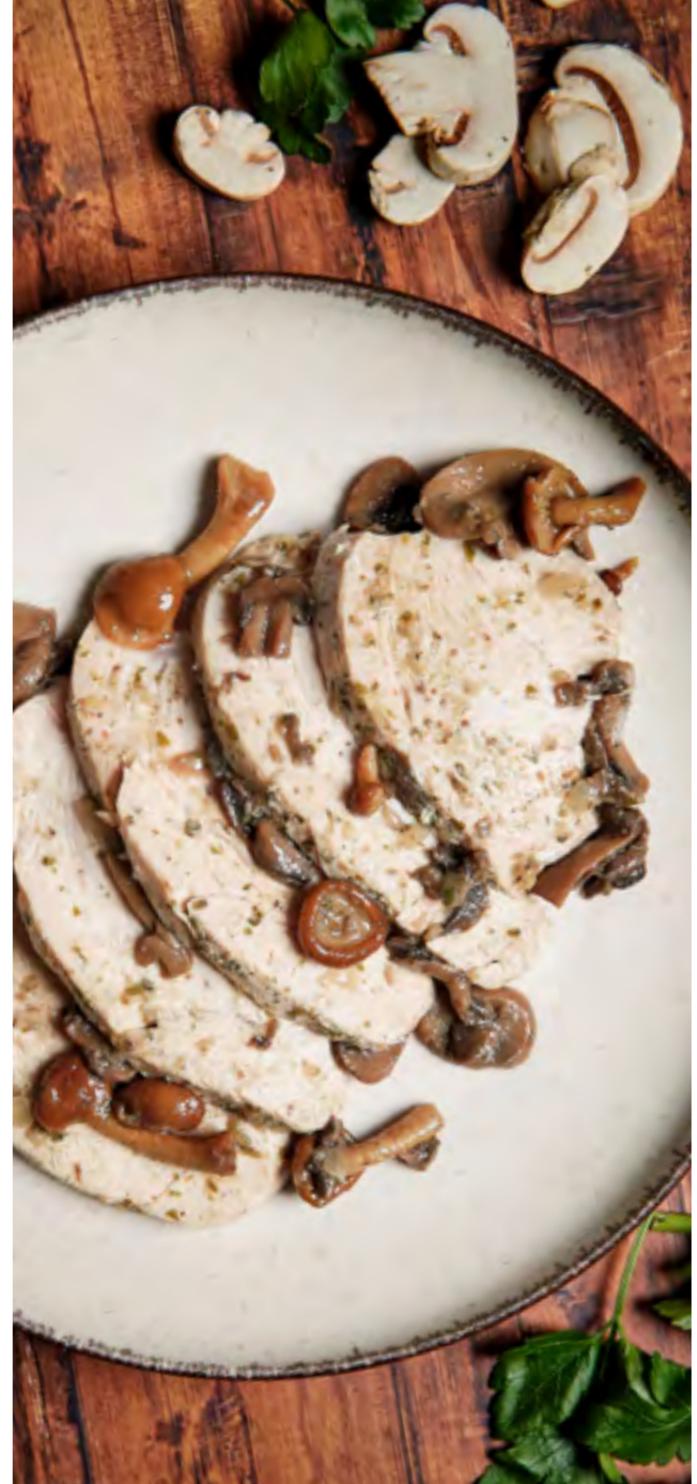
Des plats frais et parfumés, enrichis d'épices délicates et assaisonnés d'herbes aromatiques. Une gamme simple et légère de plats principaux à base de viande authentiques, préparés avec une cuisson lente comme s'ils étaient faits maison. Bm a toujours été attentive au respect des traditions et à la haute **qualité des ingrédients**.

Des rôtis préparés avec soin et selon la tradition culinaire italienne.

À partir des différents types de viande et de morceaux pour répondre à tous les besoins, nous proposons un large éventail de plats cuisinés, tous prêts à être dégustés.

Le centre de notre offre gastronomique reste toujours la qualité de la matière première et sa transformation, **une combinaison parfaite d'artisanat et d'innovation**.

MINI-CÔTELETTES DE POULET
CROQUETTES À LA VIANDE
GÎTE BOUILLI
BLANC DE POULET À LA PIZZAÏOLA
BŒUF EN SAUCE VERTE
ESCALOPES AU VIN BLANC
SALADE DE NERFS
BLANC DE POULET GRILLÉ
LONGE FARCIE AUX LÉGUMES
RÔTI DE BŒUF FLAMBÉ
ESCALOPES À LA PIZZAÏOLA
ESCALOPES AUX CHAMPIGNONS
LONGE AUX CHAMPIGNONS
ESCALOPES VALDÔTAINES
VEAU AVEC SAUCE AU THON
RÔTI DE DINDE
RÔTI DE PORC FARCÉ
POULET AUX CHAMPIGNONS
BALLOTINES DE DINDE FARCIES
RÔTI DE DINDE AUX LÉGUMES
BLANC DE POULET À LA PIZZAÏOLA
AILES DE POULET
JOUES DE PORC À L'ÉTOUFFÉE
TRIPES À LA PARMESANE
BLANC DE POULET GRILLÉ
POULET AU CURRY
POULET AUX AMANDES



Plats principaux à base de poisson

La **sécurité alimentaire** et la **fiabilité** sont toujours au premier plan.

Au fil des ans, notre priorité est restée la même, à savoir choisir des produits de la mer en fonction de leurs **meilleures caractéristiques**: nutritionnelles, organoleptiques, microbiologiques et chimiques. Pour ce faire, nous avons étudié les particularités de nos mers et surtout les différentes espèces qui les habitent. Nos produits proviennent aujourd'hui du monde entier, car chaque mer offre des conditions de vie différentes en fonction de ce dont les différentes espèces ont besoin pour survivre et mieux se développer.

Aujourd'hui, BM peut compter sur son partenariat avec les **meilleures entreprises du secteur de la pêche et de l'alimentation**. Le choix de notre poisson est basé par ailleurs sur la volonté d'offrir la **meilleure qualité possible**, dans le respect des espèces autorisées et des meilleures zones de pêche de la **FAO** dans le monde, et chaque produit est suivi et contrôlé pour garantir une fiabilité totale à tout moment, qu'il provienne de la mer Adriatique ou du lointain océan Indien.

ANCHOIS MARINÉS
MOULES À LA SAUCE TOMATE
CARPACCIO DE CALAMARS AVEC CREVETTES
PINCES DE CRABE DORÉES
FILET DE MERLU À L'HUILE
FRITURE DE FRUITS DE MER
GAMBAS À LA SAUCE ROSÉE
GAMBAS À L'HUILE ET AU CITRON
SALADE BRÉSILIEENNE
SALADE DE FRUITS DE MER EXTRA
SALADE DE FRUITS DE MER
SALADE DE POULPE
SALADE DE POULPE EXTRA
SALADE DE CALAMARS
SALADE DE CALAMARS AUX ARTICHAUTS ET OLIVES
SALADE DE POULPE ET CALAMARS AUX POMMES DE TERRE
FILET DE MERLU À LA PUTTANESCA
CABILLAUD FRIT
MERLU À L'HUILE ET AU CITRON
SARDINES MARINÉES
SEICHES DU CHEF
BROCHETTES GRATINÉES
TRANCHES DE CALAMAR

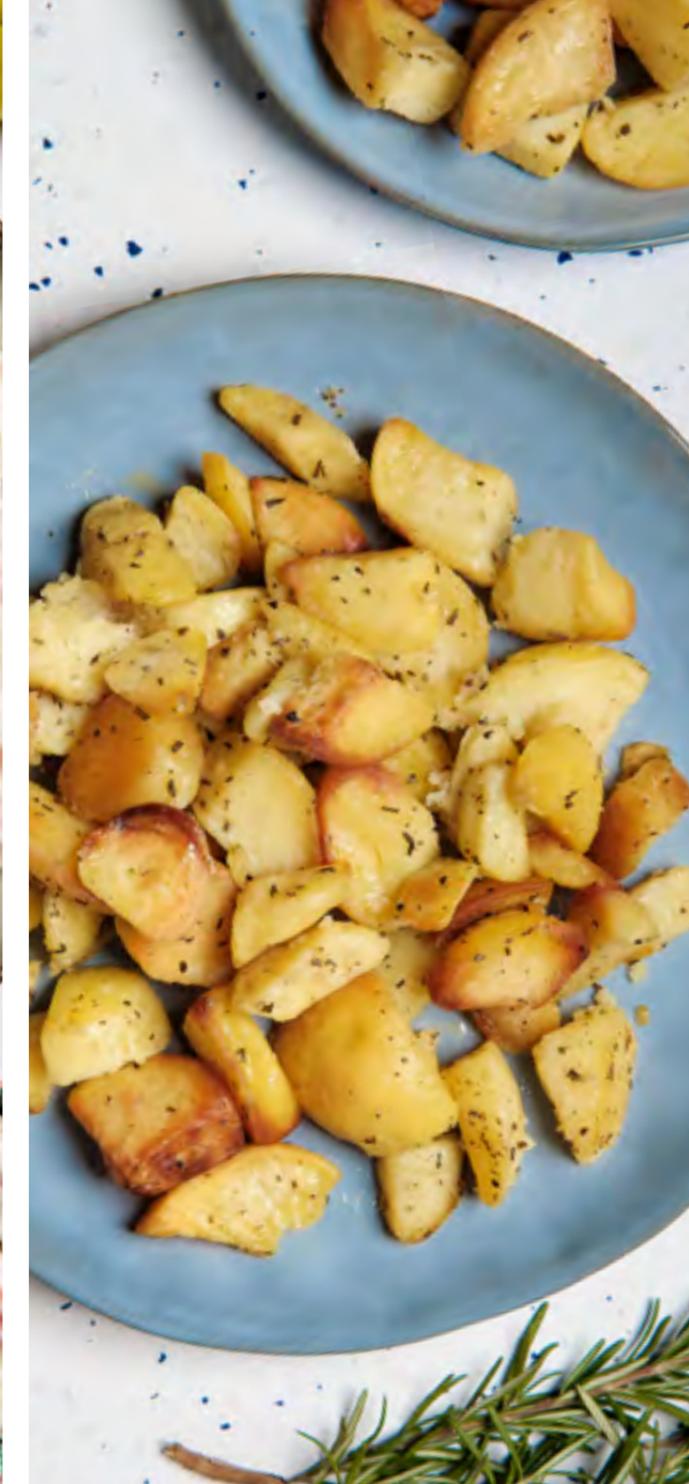


Entrées

Nous proposons un **large éventail de hors-d'œuvre et de garnitures** pour satisfaire tous les besoins, des **hors-d'œuvre végétariens** aux **amuse-gueules**, en passant par les **sauces** comme la mayonnaise et la salade russe, et les **sauces typiques de la cuisine traditionnelle italienne** telles que la sauce à la viande et le pesto à la génoise.

SAUCE À LA VIANDE
ROULEAU D'OMELETTE FARCIS
SAUCE CAMPAGNARDE
SAUCE ROSÉE
SAUCE AU THON
SAUCE VERTE
FEUILLETÉ AU JAMBON
FEUILLETÉ DE LÉGUMES
SPAGHETTIS AU SOJA
OIGNONS À LA BOHÉMIENNE
OIGNONS À L'AIGRE-DOUX
ARTICHAUTS À LA PAYSANNE
COUSCOUS
CROQUETTES DE POMMES DE TERRE
SALADE RUSSE AU THON
SAUCE AUX FRUITS DE MER
QUICHE AUX COURGETTES
TOURTE AU JAMBON
TOURTE DE LÉGUMES

OMELETTES DE LÉGUMES
SALADE CAPRICIEUSE
SALADE RUSSE
ROULEAUX DE PRINTEMPS
MAYONNAISE
CHOUX FRISÉS FARCIS
POMMES DE TERRE RÔTIÉS EN CUBES
OLIVES FARCIES FRITES
POMMES DE TERRE NOUVELLES RÔTIÉS
PATÉ
POIVRONS GRILLÉS
POIVRONS À LA PIZZAÏOLA
PESTO À LA GÉNOISE
MINI-PIZZAS AUX AUBERGINES
TRUFFES DE RIZ
CROQUETTES DE MOZZARELLA FRITES
POLENTA FRITE
MINI-POLENTA FRITE
BOULETTES D'ÉPINARDS



Produits semi-finis

Des produits frais de qualité, prêts en un clin d'œil. Votre nouvelle activité, facile et rapide.

DES BASES FRAÎCHES, IDÉALES POUR LES GRANDES CUISINES DE LA GRANDE DISTRIBUTION, DE LA RESTAURATION ET DE LA GASTRONOMIE

Une vaste gamme de produits semi-finis:

- Frais, sûrs et de la plus haute qualité
- Vitesse logistique : commandes reçues et envoyées le jour même (avec logistique centralisée).
- Poids moyen de la barquette 1,00/2,00 Kg Poids variable.
- Produit très frais avec une durée de conservation moyenne de 5 à 10 jours.
- Prodotto freschissimo con shelf-life media da 5/10 gg..

Toujours prêts à pousser l'innovation des produits, en diversifiant la gamme de notre offre et en étudiant de nouvelles recettes à proposer, une nouvelle gamme de produits très frais et naturels conçus pour les cuisines de la grande distribution, prêts à assaisonner, à cuisiner ou à frire, prévoient l'utilisation de matières premières de la plus haute qualité.

Ils font partie de cette gamme de produits de **hors-d'œuvre, d'entrées et de plats principaux à base de poisson ultra-frais**, proposés dans des barquettes en polypropylène de 1 à 3 kg avec une durée de conservation allant de 5 à 10 jours.


Uniquement à frire

Produits frais - Prêts en seulement 2 minutes


Uniquement à assaisonner

Produits frais uniquement à assaisonner
- Prêts en seulement 5 minutes - Absence totale de ruptures de stock et de surstock


Uniquement à cuire

À cuire au four - Prêts en seulement 20 minutes

BOULETTES DE RIZ
BOULETTES DE RIZ À LA PIZZAÏOLA
BOULETTES DE RIZ À LA MOZZARELLA
CÔTELETTE DE POULET
CÔTELETTE DE DINDE
CÔTELETTE DE PORC
FRITURE DE FRUITS DE MER AUX LÉGUMES PRÊTE À ÊTRE ENFARINÉE
FRITURE DE FRUITS DE MER PRÊTE À ÊTRE ENFARINÉE

SALADE DE POULPE CUIT
SALADE COMPOSÉE DE FRUITS DE MER
QUEUES DE CREVETTES CUITES DÉCORTIQUÉES
SAUCISSON DE POULPE CUIT
PRÉPARATION POUR SALADE DE RIZ OU DE PÂTES
SALADE DE SEICHE ET DE CALAMAR CUIT

CRISPELLES : CRUES
LASAGNES : AUX LÉGUMES - AU PESTO À LA GÉNOISE - AUX CHAMPIGNONS - AVEC SAUCE À LA VIANDE
AUBERGINES À LA PARMESANE
BROCHETTES DE SURIMI GRATINÉES
QUICHE AUX COURGETTES
MOULES À LA SAUCE TOMATE
MUSSELS IN TOMATO SAUCE



Fêtes et anniversaires

Découvrez notre gamme pour **les fêtes et les anniversaires**, un éventail de plats raffinés et élaborés adaptés à toutes les occasions avec un menu très varié et riche. Cette gamme au goût **authentique et naturel** est parfaite pour ajouter une touche supplémentaire à vos tables en toutes occasions.

LANGOUSTES EN BELLEVUE
DEMI-LANGOUSTE
COQUILLES SAINT-JACQUES GRATINÉES
CARPACCIO DE CALAMAR AVEC GAMBAS
HORS-D'ŒUVRE DE FRUITS DE MER ET DE LÉGUMES
ENSEMBLE DE SAUCES ASSORTIES
MARINADE DE GAMBAS
COQUILLAGES AVEC GAMBAS
ASSORTIMENT DE COQUILLAGES
MÉDAILLONS DE SAUMON EN BELLEVUE
TOURTE DE GAMBAS

BOULES DE SALADE RUSSE AVEC GAMBAS
HORS-D'ŒUVRE FANTASIE
VOL-AU-VENT SAUCE ROSÉE AVEC GAMBAS
VOL-AU-VENT SAUCE AUX CHAMPIGNONS
VOL-AU-VENT AVEC SALADE RUSSE
PÂTÉ
SALADE RUSSE GARNIE
MINI-PÂTÉ À LA TRUFFE
MINI-PÂTÉ AU SPECK
MINI-PÂTÉ AU BRANDY



Les Barquettes

Nous proposons un large éventail de conditionnements pour le réchauffage des aliments au four traditionnel et au micro-ondes, depuis les barquettes traditionnelles en **PP** et **CPET** jusqu'à la barquette en **aluminium bilaqué recyclable**, la barquette compostable avec **film** également **compostable** et la barquette en **bois** entièrement biodégradable et compostable.

	Barquette cuivre en aluminium bilaqué	Four traditionnel	3,5 kg		Barquette en pure cellulose + PET	Four traditionnel maxi 180 °C et four à micro-ondes	de 0,200 kg à 0,400 kg		Barquette en bois avec pellicule de papier sulfurisé	Four traditionnel maxi 200 °C et four à micro-ondes	de 0,150 kg à 0,400 kg		Barquette en PP	Four à micro-ondes	0,200 kg
	Barquette en APET	Four à micro-ondes	de 0,150 kg à 0,300 kg		Barquette noire en aluminium bilaqué	Four traditionnel maxi 200 °C et four à micro-ondes	de 0,250 kg à 0,750 kg		Barquette transparente en APET avec intérieur en aluminium	Four traditionnel et four à micro-ondes	2 kg		Barquette transparente en PP	Four à micro-ondes	de 0,350 kg à 0,500 kg
	Barquette noire en APET avec intérieur en aluminium	Four traditionnel et four à micro-ondes	de 1 à 3 kg		Barquette cuivre en aluminium bilaqué	Four traditionnel et four à micro-ondes	de 0,200 kg à 0,400 kg		Barquette en PP	Four à micro-ondes	1/2,5 kg		Barquette en PP	Four à micro-ondes	1 kg
	Barquette V2 en CPET	Four traditionnel maxi 220 °C et four à micro-ondes	de 1,2 kg à 2,2 kg		Barquette terre cuite en aluminium bilaqué	Four traditionnel maxi 200 °C et four à micro-ondes	de 0,250 kg à 0,400 kg		Barquette noire en PP	Four à micro-ondes	de 0,150 kg à 0,250 kg		Bol en PP	/	2/5 kg
	Barquette en CPET	Four traditionnel maxi 220 °C et four à micro-ondes	de 0,500 kg à 0,800 kg		Barquette en PP	Four à micro-ondes	1 kg		Barquette en PLA compostable	Four à micro-ondes 75 °C	de 0,150 kg à 0,300 kg		Barquette transparente en PP	Four à micro-ondes	de 0,150 kg à 0,250 kg



LA TRADITION ITALIENNE
DEPUIS 1968

