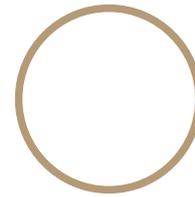


*Antipasti*



*Primi*



*Secondi*

---

**BM** *gastronomia*

Italian Quality Ready Meals

# BM *gastronomia*

Italian Quality Ready Meals

ITALIA  
DAL 1968  
LA TRADIZIONE

Proponiamo in varie tipologie di confezionamento e di packaging: **Antipasti, Primi Piatti, Secondi Piatti di Pesce, Secondi Piatti di Carne, Contorni e Salse.**

A 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 siamo 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. Sviluppiamo, produciamo e commercializziamo i nostri prodotti gastronomici, siamo un'azienda di riferimento nel suo settore; presenti sul mercato italiano dal 1981. I nostri clienti più importanti sono la GDO e il canale Horeca. Siamo strutturati per condurre progetti personalizzati secondo le esigenze del cliente. Per garantire la massima osservanza delle norme sanitarie disponiamo 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 abbiamo raggiunto la certificazione secondo gli standard BRC ed IFS 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.



## Sicurezza

La sicurezza dei nostri prodotti e il nostro Sistema Qualità (certificato secondo gli Standards BRC FOOD ed IFS) sono affidati al più scrupoloso rispetto delle norme igienico sanitarie e alla razionalità dei metodi di produzione, applicando metodicamente il regolamento comunitario relativo all'autocontrollo.

## Qualità

Selezione accurata dei fornitori, catena del freddo ininterrotta e prelievi ed analisi microbiologiche in ogni fase della lavorazione, assicurano il più assoluto rispetto delle proprietà igieniche ed organolettiche dei nostri prodotti e il loro arrivo al consumatore con una shelf life appropriata.

## Freschezza

Riusciamo a preparare e consegnare i nostri prodotti entro 24 ore dall'ordine. Una bella garanzia di freschezza per il consumatore!! Siamo dotati di un ampio magazzino per le materie prime, e provvisti di un reparto spedizioni relativamente esiguo, perchè in BM la rotazione degli stock è quasi superflua dal momento che lavoriamo su ordinazione.

## Logistica

Il nostro efficiente sistema di stoccaggio e distribuzione assicura l'evasione di ogni richiesta in tempi strettissimi consegnando in tutta Italia, isole comprese, assicurando così un assortimento completo e una gestione ottimale del banco vendita.

# Primi

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

Tutti i nostri primi piatti sono tutti prodotti con MP di qualità

## Ragù

Prodotto da carne da noi stessa macinata, proveniente da pezzi anatomici interi di suini o bovini, provenienti da fornitori con filiere e/o aziende certificate.

## Pasta

Pasta di semola di qualità superiore, ricavata dalla macinazione dei migliori grani, con l'aggiunta di uova pastorizzate fresche.

## Melanzane

Provenienti da stabilimenti italiani situati vicino alle zone di coltivazione, per avere un prodotto di qualità

## Besciamella

Fatta ancora da noi con il latte intero, fresco, consegnato giornalmente.

## Formaggio

Per le nostre preparazioni utilizziamo solamente formaggio 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



# Secondi Carne

**Scopri la gamma di Secondi Piatti di carne, una gamma ricca e variegata di prodotti.**

Pensati per darti i migliori ingredienti per la preparazione di piatti veloci, gustosi ed equilibrati.

La linea secondi piatti a base di carne propone delle ricette di alta gastronomia, tagli teneri e gustosi preparati a mano con carne di **prima scelta**, non macinata.

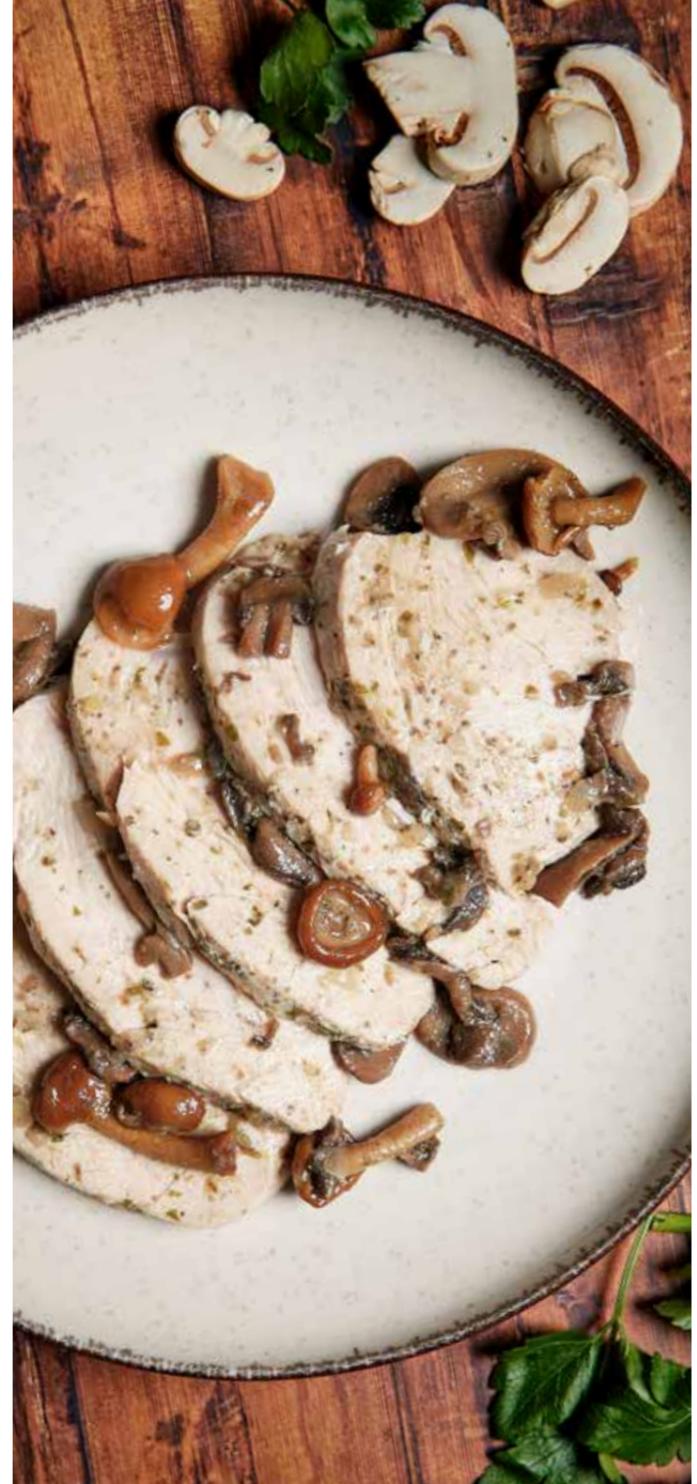
Piatti freschi e profumati, arricchiti con spezie delicate e insaporiti con erbe aromatiche. Una linea semplice e leggera di secondi piatti di carne genuini, preparati con una cottura lenta come fatti in casa. Bm è attenta da sempre al rispetto delle tradizioni e all'elevata **qualità degli ingredienti**.

Arrosti preparati con cura e secondo la tradizione culinaria italiana.

Partendo dalle diverse tipologie di carne e tagli adatti a tutte le esigenze, proponiamo una vasta gamma di pietanze cotte, tutte pronte da gustare.

Il centro della nostra proposta gastronomica resta sempre la qualità della materia prima e la sua lavorazione, **perfetto connubio tra artigianalità ed innovazione**.

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



# Secondi **Pesce**

## Sicurezza alimentare e affidabilità sempre al primo posto.

Negli anni, la nostra priorità è sempre rimasta immutata, ovvero scegliere prodotti ittici in base alle loro **migliori caratteristiche**: nutrizionali, organolettiche, microbiologiche e chimiche.

Per poterlo fare abbiamo studiato le peculiarità dei nostri mari e soprattutto le diverse specie che li popolano. I nostri prodotti provengono oggi da tutto il mondo, poiché ciascun mare è in grado di dare diverse condizioni di vita a seconda di quello che richiedono le diverse specie per sopravvivere e crescere meglio.

Oggi BM puo' contare sulla partnership con le **migliori aziende del panorama ittico e alimentare** e la scelta del nostro pescato si basa sul voler offrire la **miglior qualità possibile**, nel rispetto delle specie consentite e delle zone di pesca **FAO** migliori al mondo, e ogni prodotto è tracciato e controllato per assicurare sempre piena affidabilità, che sia proveniente dal Mar Adriatico o dal lontano Oceano Indiano.

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



# Antipasti

Proponiamo un' **ampia gamma di antipasti e contorni** per soddisfare ogni esigenza, dagli **antipasti vegetariani** a quelli **finger food**, alle **salse** come la maionese e l'insalata russa e i **sughi tipici della cucina tradizionale italiana** come il ragù di carne e il pesto alla genovese.

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



# Semilavorati

**Freschissime bontà, pronte in un attimo**  
Il tuo nuovo business, facile e veloce.

**BASI FRESCHE, 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.

Sempre pronti a spingere sull'innovazione del prodotto, diversificando la gamma della nostra offerta e lo studio di nuove ricette da proporre, 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 5 agli 10 giorni.

  
**Solo da friggere**

Prodotti freschi • Pronti in soli 2 minuti

**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**

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

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



**Solo da cuocere**

Da cuocere in forno • Pronti in soli 20 minuti

**CRESPELLE: 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**



# Feste e Ricorrenze

Scopri la nostra linea per le **ricorrenze e le feste**, una gamma di piatti raffinati ed elaborati adatti a tutte le occasioni con un menù molto **vario e ricco**. Questa linea dal sapore **autentico e genuino** è perfetta per dare un tocco in più alle vostre tavole per tutte le ricorrenze

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



# Le Vaschette

Ampia è la gamma delle nostre proposte di confezionamento per riscaldare le pietanze nel forno tradizionale e nel microonde, dalle tradizionali vaschette in **PP** e **CPET**, a quella in **alluminio bilaccato riciclabile**, la vaschetta **compostabile** con anche il **film compostabile** e quella in **legno** interamente biodegradabile e compostabile.

	Vaschetta alluminio bilaccata rame	Forno tradizionale	3,5 kg		Vaschetta pura cellulosa + pet	Forno tradizionale max 180° C e forno microonde	da 0,200 a 0,400 kg		Vaschetta in legno con involucro di carta da forno	Forno tradizionale max 200° C e forno microonde	da 0,150 a 0,400 kg		Vaschetta PP	Forno microonde	0,200 kg
	Vaschetta APET	Forno microonde	da 0,150 a 0,300 kg		Vaschetta alluminio bilaccata nera	Forno tradizionale max 200° C e forno microonde	da 0,250 a 0,750 kg		Vaschetta APET trasparente con vaschetta alluminio	Forno tradizionale e forno microonde	2 kg		Vaschetta PP trasparente	Forno microonde	da 0,350 a 0,500 kg
	Vaschetta APET nera con vaschetta alluminio	Forno tradizionale e forno microonde	da 1 a 3 kg		Vaschetta alluminio bilaccato rame	Forno tradizionale e forno microonde	da 0,200 a 0,400 kg		Vaschetta PP	Forno microonde	1/2,5 kg		Vaschetta PP	Forno microonde	1 kg
	Vaschetta V2 CPET	Forno tradizionale max 220° C e forno microonde	da 1,2 a 2,2 kg		Vaschetta alluminio bilaccata terracotta	Forno tradizionale max 200° C e forno microonde	da 0,250 a 0,400 kg		Vaschetta nera PP	Forno microonde	da 0,150 a 0,250 kg		Mastella PP	/	2/5 kg
	Vaschetta CPET	Forno tradizionale max 220° C e forno microonde	da 0,500 a 0,800 kg		Vaschetta PP	Forno microonde	1 kg		Vaschetta PLA compostabile	Forno microonde 75° C	da 0,150 a 0,300 kg		Vaschetta trasparente PP	Forno microonde	da 0,150 a 0,250 kg

**BM** *gastronomia*  
Italian Quality Ready Meals



TRADIZIONE ITALIANA DAL 1968  
LA GUSTATA

**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.bmgastromonia.com](http://www.bmgastromonia.com)

---

ITALIANA · GUSTA LA  
DAL  
1968  
TRADIZIONE

**BM** *gastronomia*

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