



I VEGETALI E GLI AROMI



Coltivati nelle zone più vocate d'Italia, raccolti freschissimi e subito surgelati, i Vegetali e gli Aromi Orogel Food Service non possono mancare nella cucina di un vero Chef.

Una gamma completa che offre tanto gusto, un alto livello di servizio e un'ottima resa in cottura.



Codice: 310369

Asparagi em 17 Italia



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 10 minuti
Pentola: 7 minuti

Provenienza: Italia.
Ingredienti: Asparagi.
Confezione: Busta 500 g
N. Conf. per Crt.: 12
N. Crt. per Pallet: 61



Asparagi a Rondelle



MODALITÀ D'USO
Padella: 6 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Asparagi.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 144



Codice: 310653



Codice: 317043

Asparagini



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 8 minuti
Pentola: 6 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Asparagini.

Confezione: Busta 500 g
N. Conf. per Crt.: 12
N. Crt. per Pallet: 63



Bieta Costa Cubello



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 12 minuti
Padella: 14 minuti
Pentola: 12 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Bieta costa.

Confezione: Busta 2.500 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 54



Codice: 310810



Codice: 310264

Bieta Costa Cubello FOGLIA PIÙ



MODALITÀ D'USO
 Forno a vapore: 8 minuti
 Padella: 12 minuti
 Pentola: 7 minuti
 Provenienza: Italia.
 Ingredienti: Bieta costa.

Confezione: Busta 2.500 g
 N. Conf. per Crt.: 2
 N. Crt. per Pallet: 108



Bieta Erbetta Cubello



MODALITÀ D'USO
 Forno a vapore: 12 minuti
 Padella: 14 minuti
 Pentola: 12 minuti
 Provenienza: Italia.
 Ingredienti: Bieta erbetta.

Confezione: Busta 2.500 g
 N. Conf. per Crt.: 4
 N. Crt. per Pallet: 63



FORMATO SPACE
 Codice: 310231

N. Conf. per Crt.: 2
 N. Crt. per Pallet: 108



Codice: 310694



Codice: 310265

Bieta Erbetta Cubello FOGLIA PIÙ



MODALITÀ D'USO
 Forno a vapore: 8 minuti
 Padella: 12 minuti
 Pentola: 8 minuti
 Provenienza: Italia.
 Ingredienti: Bieta erbetta.

Confezione: Busta 2.500 g
 N. Conf. per Crt.: 2
 N. Crt. per Pallet: 108



Borragine Cubello



MODALITÀ D'USO
 Forno a vapore: 10 minuti
 Padella: 20 minuti
 Pentola: 5 minuti
 Provenienza: Italia.
 Ingredienti: Borragine.

Confezione: Busta 2.500 g
 N. Conf. per Crt.: 4
 N. Crt. per Pallet: 63



Codice: 310277



Broccoli Rosette IQF



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 9 minuti
Padella: 20 minuti
Pentola: 8 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Broccoli.

Confezione: Busta 2.500 g
N. Conf. per Crt.: 3
N. Crt. per Pallet: 54



Carciofi Cuori Interi



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 10 minuti
Padella: 20 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Carciofi.

Confezione: Busta 2.500 g
N. Conf. per Crt.: 2
N. Crt. per Pallet: 126



Carciofi Fette



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 5 minuti
Padella: 10 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Carciofi.

Confezione: Cartone 2.500 g
N. Conf. per Crt.: 1
N. Crt. per Pallet: 162



Carciofi Fondi



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 11 minuti
Padella: 16 minuti
Provenienza: Extra UE.
Ingredienti: Fondi di carciofo, correttore d'acidità: acido citrico.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 6
N. Crt. per Pallet: 99





Codice: 310298

Carciofi Interi con Gambo



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 10 minuti
Padella: 20 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Carciofi.

Confezione: Cartone 2.500 g
N. Conf. per Crt.: 1
N. Crt. per Pallet: 168



Carciofi Mezzi TantoCuore



MODALITÀ D'USO
Padella: 11 minuti
Forno ventilato: 14 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Carciofi.

Confezione: Busta 2.500 g
N. Conf. per Crt.: 2
N. Crt. per Pallet: 126



Codice: 310287



Codice: 310233

Carciofi Spicchi TantoCuore



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 7 minuti
Padella: 14 minuti
Pentola: 5 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Carciofi.

Confezione: Busta 2.500 g
N. Conf. per Crt.: 2
N. Crt. per Pallet: 126



Carote Rondelle



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 13 minuti
Padella: 18 minuti
Pentola: 13 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Carote.

Confezione: Busta 2.500 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 72



Codice: 300028



Carotine Intere



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 14 minuti
Padella: 16 minuti
Pentola: 13 minuti
Provenienza: UE.
Ingredienti: Carote.

Confezione: Busta 2.500 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 72



FORMATO SPACE
Codice: 310237

N. Conf. per Crt.: 2
N. Crt. per Pallet: 144



Cavolfiore Rosette



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 10 minuti
Padella: 16 minuti
Pentola: 11 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Cavolfiore.

Confezione: Busta 2.500 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 45



Cavolini Bruxelles



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 15 minuti
Padella: 16 minuti
Pentola: 16 minuti
Provenienza: UE.
Ingredienti: Cavolini di Bruxelles.

Confezione: Busta 2.500 g
N. Conf. per Crt.: 2
N. Crt. per Pallet: 144



Cavolo Verza



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 7 minuti
Padella: 10 minuti
Pentola: 6 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Cavolo Verza.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 6
N. Crt. per Pallet: 99





Cicoria Cubello

MODALITÀ D'USO
 Forno a vapore: 12 minuti
 Padella: 18 minuti
 Pentola: 14 minuti
 Provenienza: Italia.
 Ingredienti: Cicoria.

FORMATO SPACE
 Codice: 310239

Confezione: Busta 2.500 g
 N. Conf. per Crt.: 4
 N. Crt. per Pallet: 54

N. Conf. per Crt.: 2
 N. Crt. per Pallet: 108



Cicoria Cubello FOGLIA PIÙ



MODALITÀ D'USO
 Forno a vapore: 8 minuti
 Padella: 15 minuti
 Pentola: 8 minuti
 Provenienza: Italia.
 Ingredienti: Cicoria.



Confezione: Busta 2.500 g
 N. Conf. per Crt.: 2
 N. Crt. per Pallet: 108



Cime di Rapa Cubello FOGLIA PIÙ

MODALITÀ D'USO
 Forno a vapore: 12 minuti
 Padella: 18 minuti
 Pentola: 14 minuti
 Provenienza: Italia.
 Ingredienti: Cime di rapa.

FORMATO SPACE
 Codice: 310240

Confezione: Busta 2.500 g
 N. Conf. per Crt.: 4
 N. Crt. per Pallet: 54

N. Conf. per Crt.: 2
 N. Crt. per Pallet: 108



Cimette di Rapa IQF



MODALITÀ D'USO
 Forno a vapore: 7 minuti
 Padella: 5 minuti
 Provenienza: Italia.
 Ingredienti: Cimette di rapa.



Confezione: Busta 1.000 g
 N. Conf. per Crt.: 6
 N. Crt. per Pallet: 63



I NOSTRI PRODOTTI PER LA CUCINA PROFESSIONALE: I VEGETALI E GLI AROMI



Codice: 310097

Cipolla Fette



MODALITÀ D'USO
Padella: 8 minuti
Forno ventilato: 10 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Cipolla.

Confezione: Busta 2.500 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 54



Cipolla Rossa di Tropea IGP



MODALITÀ D'USO
Utilizzare il prodotto come fosse fresco e già pulito, non occorre scongelare.

Provenienza: Italia.
Ingredienti: Cipolla Rossa di Tropea Calabria I.G.P.

Confezione: Busta 200 g
N. Conf. per Crt.: 12
N. Crt. per Pallet: 180



Codice: 310318



Codice: 390500

Cipolle Mezze



MODALITÀ D'USO
Padella: 18 minuti
Forno ventilato: 18 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Cipolla.

Confezione: Cartone 5.000 g
N. Conf. per Crt.: 1
N. Crt. per Pallet: 135



Cipolline Borettane



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 4 minuti
Padella: 9 minuti
Pentola: 3 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Cipolline Borettane.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 6
N. Crt. per Pallet: 126



Codice: 310055



Codice: 310299

Fagioli Borlotti

MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 13 minuti
Padella: 20 minuti
Pentola: 18 minuti
Provenienza: Italia.

Ingredienti: Fagioli Borlotti.
Confezione: Busta 2.500 g
N. Conf. per Crt.: 2
N. Crt. per Pallet: 180



Fagiolini Extra Fini



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 11 minuti
Padella: 15 minuti
Pentola: 12 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Fagiolini.

Confezione: Busta 2.500 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 54



FORMATO SPACE
Codice: 310261

N. Conf. per Crt.: 2
N. Crt. per Pallet: 108



Codice: 300048



Codice: 300056

Fagiolini Fini

MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 12 minuti
Padella: 18 minuti
Pentola: 13 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Fagiolini.

Confezione: Busta 2.500 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 54



Fagiolini Finissimi



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 12 minuti
Padella: 18 minuti
Pentola: 13 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Fagiolini.

Confezione: Busta 2.500 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 54



Codice: 300052

I NOSTRI PRODOTTI PER LA CUCINA PROFESSIONALE: I VEGETALI E GLI AROMI



Codice: 310054

Fave



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 5 minuti
Padella: 8 minuti
Pentola: 4 minuti
Provenienza: UE.
Ingredienti: Fave.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 6
N. Crt. per Pallet: 126



Finocchio a Fette



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 10 minuti
Padella: 18 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Finocchio.

Confezione: Busta 2.500 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 63



Codice: 310297



Codice: 300086

Finocchio Quarti



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 20 minuti
Pentola: 24 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Finocchio.

Confezione: Busta 2.500 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 63



Friarielli Cubello FOGLIA PIÙ



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 12 minuti
Padella: 18 minuti
Pentola: 14 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Friarielli.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 6
N. Crt. per Pallet: 61



Codice: 310053



Funghi Champignons Fette



MODALITÀ D'USO

Padella: 10 minuti

Provenienza: UE.

Ingredienti: Funghi Champignons.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 10

N. Crt. per Pallet: 54



Insalata Russa



MODALITÀ D'USO

Forno a vapore: 5 minuti

Pentola: 4 minuti

Provenienza: Italia.

Ingredienti: Verdure in proporzione variabile: patate, carote, piselli.



FORMATO SPACE

Codice: 310242

N. Conf. per Crt.: 2



Confezione: Busta 2.500 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 81

N. Crt. per Pallet: 162



Mais



MODALITÀ D'USO

Forno a vapore: 2-3 minuti

Pentola: 1 minuto

Provenienza: UE.

Ingredienti: Mais.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 6

N. Crt. per Pallet: 126



Melanzane a Cubetti 20x20



MODALITÀ D'USO

Padella: 14 minuti

Forno ventilato: 12 minuti

Provenienza: Italia.

Ingredienti: Melanzane.



Confezione: Busta 2.500 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 63



I NOSTRI PRODOTTI PER LA CUCINA PROFESSIONALE: I VEGETALI E GLI AROMI



Codice: 300096

Minestrone 13 Verdure



MODALITÀ D'USO
Pentola: 25 minuti
Provenienza: Italia.

Confezione: Busta 2.500 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 72
Ingredienti: Patate, carote, zucchini, pomodoro, piselli, fagioli borlotti, fagiolini, cavolfiore, SEDANO, porro, spinaci, prezzemolo, basilico.



Ortica Cubello (20 g)



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 6 minuti
Padella: 7 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Ortica.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 144



Codice: 310666



Codice: 310021

Peperoni Falde Rossi e Gialli



MODALITÀ D'USO
Padella: 9 minuti
Forno ventilato: 11 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Peperoni.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 6
N. Crt. per Pallet: 63



Piselli Fini



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 9 minuti
Padella: 9 minuti
Pentola: 10 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Piselli.

Confezione: Busta 2.500 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 81

FORMATO SPACE
Codice: 310256

N. Conf. per Crt.: 2
N. Crt. per Pallet: 153



Codice: 310150



Piselli Finissimi



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 8 minuti
Padella: 8 minuti
Pentola: 9 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Piselli.

Confezione: Busta 2.500 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 81



FORMATO SPACE
Codice: 310249

N. Conf. per Crt.: 2
N. Crt. per Pallet: 162



Piselli Medi



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 10 minuti
Padella: 10 minuti
Pentola: 11 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Piselli.

Confezione: Busta 2.500 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 81



Pomodori Semi-Dry



MODALITÀ D'USO
Padella: 10 minuti
Forno ventilato: 8 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Pomodori semi-dry.

Confezione: Busta 500 g
N. Conf. per Crt.: 8
N. Crt. per Pallet: 126



Pomodorino Fette



MODALITÀ D'USO
Padella: 6 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Pomodoro.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 6
N. Crt. per Pallet: 126



I NOSTRI PRODOTTI PER LA CUCINA PROFESSIONALE: I VEGETALI E GLI AROMI



Pomodoro Cubetti



MODALITÀ D'USO
Padella: 8 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Pomodoro.

Confezione: Busta 2.500 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 72



Codice: 310096



Purea di Carote in Gocce



MODALITÀ D'USO
Pentola: 12 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Carote.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 162



Codice: 310655



Purea di Piselli in Gocce



MODALITÀ D'USO
Pentola: 16 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Piselli.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 162



Codice: 310629



Purea di Zucca in Gocce



MODALITÀ D'USO
Pentola: 12-13 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Zucca.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 162



Codice: 310628



Purea di Zucchine in Gocce



MODALITÀ D'USO
Pentola: 10 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Zucchine.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 162



Radicchio Rosso Tagliato IQF



MODALITÀ D'USO
Padella: 5 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Radicchio Rosso.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 144



Scarola Cubello



MODALITÀ D'USO
Padella: 9 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Scarola.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 6
N. Crt. per Pallet: 99



Soia Edamame



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 3 minuti
Padella: 6 minuti
Pentola: 2 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: SOIA Edamame.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 6
N. Crt. per Pallet: 126





Purea di Zucchine in Gocce



MODALITÀ D'USO
Pentola: 10 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Zucchine.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 162



Radicchio Rosso Tagliato IQF



MODALITÀ D'USO
Padella: 5 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Radicchio Rosso.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 144



Scarola Cubello



MODALITÀ D'USO
Padella: 9 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Scarola.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 6
N. Crt. per Pallet: 99



Soia Edamame



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 3 minuti
Padella: 6 minuti
Pentola: 2 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: SOIA Edamame.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 6
N. Crt. per Pallet: 126



I NOSTRI PRODOTTI PER LA CUCINA PROFESSIONALE: I VEGETALI E GLI AROMI



Soia Edamame in Baccello



MODALITÀ D'USO
 Pentola: 2 minuti
 Forno a vapore: 5 minuti
 Padella: 5 minuti
 Provenienza: Italia.
 Ingredienti: SOIA Edamame.

Confezione: Busta 1.000 g
 N. Conf. per Crt.: 6
 N. Crt. per Pallet: 126



Spinaci Cubello

MODALITÀ D'USO
 Forno a vapore: 11 minuti
 Padella: 13 minuti
 Pentola: 10 minuti
 Provenienza: Italia.
 Ingredienti: Spinaci.

Confezione: Busta 2.500 g
 N. Conf. per Crt.: 4
 N. Crt. per Pallet: 63

FORMATO SPACE

N. Conf. per Crt.: 2
 N. Crt. per Pallet: 108



Spinaci Cubello FOGLIA PIÙ



MODALITÀ D'USO
 Forno a vapore: 12 minuti
 Padella: 12 minuti
 Pentola: 7 minuti
 Provenienza: Italia.
 Ingredienti: Spinaci.

Confezione: Busta 2.500 g
 N. Conf. per Crt.: 4
 N. Crt. per Pallet: 63

FORMATO SPACE

Codice: 310290

N. Conf. per Crt.: 2
 N. Crt. per Pallet: 108



Spinaci Fogliabella

MODALITÀ D'USO
 Padella: 7 minuti
 Provenienza: Italia.
 Ingredienti: Spinaci.

Confezione: Busta 1.000 g
 N. Conf. per Crt.: 6
 N. Crt. per Pallet: 63





Codice: 310580

Spinaci Tritati in Gocce



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 3 minuti
Padella: 10 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Spinaci.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 6
N. Crt. per Pallet: 108



Taccole (Fagioli Verdi Piatti)



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 4 minuti
Padella: 5-6 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Taccole.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 6
N. Crt. per Pallet: 81



Codice: 310664



Codice: 310154

Zucca Cubetti



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 4 minuti
Padella: 6 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Zucca.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 6
N. Crt. per Pallet: 108



Zucchine Cubetti



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 4 minuti
Padella: 5 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Zucchine.

Confezione: Busta 2.500 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 72



Codice: 310626

I NOSTRI PRODOTTI PER LA CUCINA PROFESSIONALE: I VEGETALI E GLI AROMI



Zucchine Rondelle

MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 5 minuti
Forno ventilato: 8 minuti

Confezione: Busta 2.500 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 63
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Zucchine.

FORMATO SPACE

Codice: 310263
N. Conf. per Crt.: 2
N. Crt. per Pallet: 126



VEGETALI - GRIGLIATI

La cottura alla griglia è sempre più apprezzata dai consumatori per il suo gusto e la sua leggerezza: Orogel Food Service propone tante verdure, in vari formati, per dare a ogni pietanza il suo contorno ideale.



Cipolla a Fette Grigliate

MODALITÀ D'USO
Padella: 10 minuti
Forno ventilato: 7 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Cipolla.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 126



Codice: 310619



Melanzane a Fette Grigliate



MODALITÀ D'USO
Forno ventilato: 6 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Melanzane.

Confezione: Busta 1.000g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 81



Codice: 310204



Codice: 351400

Melanzane Stick Grigliate

MODALITÀ D'USO
Padella: 6 minuti
Forno ventilato: 6 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Melanzane.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 6
N. Crt. per Pallet: 72



Peperoni Falde Grigliati



MODALITÀ D'USO
Padella: 8 minuti
Forno ventilato: 7 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Peperoni.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 99



Codice: 310618



Codice: 351398

Peperoni Stick Grigliati

MODALITÀ D'USO
Padella: 6 minuti
Forno ventilato: 6 minuti

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 6
N. Crt. per Pallet: 90
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Peperoni.



This Grigliato



MODALITÀ D'USO
Padella: 6 minuti
Forno ventilato: 7 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Verdure in proporzione variabile: melanzane, peperoni, zucchini.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 126



Codice: 310623



Codice: 310627

Tris Grigliato Stick

MODALITÀ D'USO

Padella: 6 minuti
Forno ventilato: 6 minuti
Provenienza: Italia.

Ingredienti: Verdure in proporzione variabile: melanzane, peperoni, zucchini.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 135



Zucchine a Fette Grigliate



MODALITÀ D'USO

Padella: 7 minuti
Forno ventilato: 7 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Zucchine.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 108



Codice: 310620



Codice: 310621

Zucchine a Rondelle Grigliate

MODALITÀ D'USO

Padella: 6 minuti
Forno ventilato: 7 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Zucchine.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 126



Zucchine Stick Grigliate



MODALITÀ D'USO

Padella: 6 minuti
Forno ventilato: 6 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Zucchine.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 6
N. Crt. per Pallet: 99



Codice: 351399

VEGETALI - AROMI

Per preservare tutti i profumi e il gusto dei suoi aromi, Orogel Food Service utilizza un sistema di lavorazione brevettato: per piatti ancora più saporiti e invitanti.



Aglio Spicchi



SENZA GLUTINE



VEGAN

MODALITÀ D'USO

Utilizzare il prodotto com e fosse fresco e già pulito, non occorre scongelare.

Provenienza: Italia.

Ingredienti: Aglio.

Da consumarsi previa cottura

Confezione: Busta 500 g

N. Conf. per Crt.: 12

N. Crt. per Pallet: 144



Codice: 310225



Codice: 310194

Basilico

MODALITÀ D'USO:

Utilizzare il prodotto come fosse fresco e già pulito, non occorre scongelare.

Provenienza: Italia.

Ingredienti: Basilico.

Da consumarsi previa cottura

Confezione: Busta 500 g

N. Conf. per Crt.: 8

N. Crt. per Pallet: 45



SENZA GLUTINE



VEGAN



Cipolla Cubetti 6/6



SENZA GLUTINE



VEGAN

MODALITÀ D'USO

Utilizzare il prodotto come fosse fresco e già pulito, non occorre scongelare.

Provenienza: Italia.

Ingredienti: Cipolla.

Da consumarsi previa cottura

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 8

N. Crt. per Pallet: 90



Codice: 310224

I NOSTRI PRODOTTI PER LA CUCINA PROFESSIONALE: I VEGETALI E GLI AROMI



Misto di Verdure per Soffritto



MODALITÀ D'USO

Utilizzare il prodotto come fosse fresco e già pulito, non occorre scongelare.

Provenienza: Italia

Ingredienti: Verdure in proporzione variabile: carote, SEDANO, cipolla.

Da consumarsi previa cottura

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 12

N. Crt. per Pallet: 63



Prezzemolo



MODALITÀ D'USO

Utilizzare il prodotto come fosse fresco e già pulito, non occorre scongelare.

Provenienza: Italia.

Ingredienti: Prezzemolo.

Da consumarsi previa cottura

Confezione: Busta 500 g

N. Conf. per Crt.: 10

N. Crt. per Pallet: 36



VEGETALI - PATATE

Le migliori varietà di patate, selezionate e preparate in tanti formati e ricette diverse per soddisfare davvero tutti i gusti.



Patate a Fette



MODALITÀ D'USO

Forno a vapore: 5 minuti

Pentola: 10 minuti

Forno ventilato: 13 minuti

Provenienza: Italia.

Ingredienti: Patate.

Confezione: Busta 2.500 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 72





Codice: 310525

Patate Croquettes Cilindriche



MODALITÀ D'USO

Forno ventilato: 12 minuti

Friggitrice: 8 minuti

Provenienza: UE.

Confezione: Busta 2.500 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 72

Ingredienti: Patate 90%, panatura (farina di FRUMENTO, sale, lievito naturale), patate disidratate, amido di FRUMENTO, olio di semi di girasole, sale, stabilizzante: E461, destrosio, spezie (cipolla, pepe bianco), aromi naturali.



Patate Cubetti 12x12



MODALITÀ D'USO

Forno a vapore: 5 minuti

Padella: 9 minuti

Forno ventilato: 8 minuti

Provenienza: Italia.

Ingredienti: Patate.

Confezione: Busta 2.500 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 81



Codice: 310571



Codice: 310294

Patate Novelle Naturali



MODALITÀ D'USO

Forno a vapore: 18 minuti

Pentola: 16 minuti

Forno ventilato: 20 minuti

Provenienza: Italia.

Ingredienti: Patate.

Confezione: Busta 2.500 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 81



Patate Pezzettoni



MODALITÀ D'USO

Forno a vapore: 6 minuti

Forno ventilato: 16 minuti

Provenienza: Italia.

Ingredienti: Patate.

Confezione: Busta 2.500 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 81



Codice: 310271



Codice: 310276

Patate Pezzettoni Buccia Rossa



MODALITÀ D'USO

Forno a vapore: 6 minuti

Forno ventilato: 15 minuti

Provenienza: UE.

Ingredienti: Patate buccia rossa.

Confezione: Busta 2.500 g

N. Conf. per Crt.: 2

N. Crt. per Pallet: 144



Patate Prefritte Plus 3/8



MODALITÀ D'USO

Forno ventilato: 13 minuti

Friggitrice: 4 minuti

Provenienza: UE.

Ingredienti: Patate, olio di semi di girasole.

Confezione: Busta 2.500 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 72



Codice: 310162



Codice: 310692

Patate Spicchi



MODALITÀ D'USO

Forno a vapore: 8 minuti

Padella: 18 minuti

Forno ventilato: 15 minuti

Provenienza: Italia.

Ingredienti: Patate.

Confezione: Busta 2.500 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 61



Patate Spicchi Grigliate Gran Gusto



MODALITÀ D'USO

Padella: 14 minuti

Forno ventilato: 10 minuti

Provenienza: Italia.

Ingredienti: Patate grigliate 92%, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, rosmarino, aglio, salvia, pepe nero, peperoncino, alloro.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 6

N. Crt. per Pallet: 108



Codice: 351403



Codice: 310624

Patate Steak House



MODALITÀ D'USO

Forno ventilato: 15 minuti

Friggitrice: 4 minuti

Provenienza: UE.

Ingredienti: Patate, olio di semi di girasole.

Confezione: Busta 2.500 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 69



Purè di Patate in Gocce



MODALITÀ D'USO

Pentola: 8 minuti

Bagno maria: 16 minuti

Provenienza: Italia.

Ingredienti: Patate, LATTE scremato reidratato, BURRO, sale.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 6

N. Crt. per Pallet: 108



Codice: 310605



LE RICETTE VELOCI



Orogel Food Service offre un aiuto davvero insostituibile in cucina con una gamma di ingredienti già ricettati e di basi utili per preparare le ricette della grande tradizione italiana in modo più facile e veloce.



Codice: 353265

Carciofi Trifolati



MODALITÀ D'USO
 Padella: 8 minuti
 Forno ventilato: 9 minuti
 Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.
Ingredienti: Carciofi a spicchi 92%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, rosmarino, aglio.

Confezione: Busta 1.000 g
 N. Conf. per Crt.: 6
 N. Crt. per Pallet: 81



Carote in Agrodolce



MODALITÀ D'USO
 Padella: 7 minuti
 Forno ventilato: 7 minuti
 Provenienza: Italia.
Ingredienti: Carote 92%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, condimento bianco (aceto di vino, mosto d'uva concentrato), rosmarino, zucchero, aglio.

Confezione: Busta 1.000 g
 N. Conf. per Crt.: 6
 N. Crt. per Pallet: 90



Codice: 353268



Codice: 310611

Contorno Fantasia



MODALITÀ D'USO
 Padella: 10 minuti
 Forno ventilato: 10 minuti
 Provenienza: Italia.
Ingredienti: Patate a spicchi grigliate, zucchine a rondelle grigliate, *cipolla rossa di tropea Calabria I.G.P.* a fette 15%, pomodorini semi dry.

Confezione: Busta 1.000 g
 N. Conf. per Crt.: 6
 N. Crt. per Pallet: 99



Contorno Saponi dell'Orto



MODALITÀ D'USO
 Padella: 8 minuti
 Forno ventilato: 8 minuti
 Provenienza: Italia.
Ingredienti: Carote, melanzane prefritte (melanzane, olio di semi di girasole), taccole (piselli mangiatutto), fagiolini, cipolla.

Confezione: Busta 1.000 g
 N. Conf. per Crt.: 4
 N. Crt. per Pallet: 162



Codice: 310645



Codice: 310638

Fagiolini alla Paesana



MODALITÀ D'USO

Padella: 8 minuti

Forno ventilato: 8 minuti

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Fagiolini 70%, polpa di pomodoro 20%, cipolla, olio extravergine di oliva, basilico, aglio, sale, pepe bianco.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 6

N. Crt. per Pallet: 99



Friarielli Gusto Ricco



MODALITÀ D'USO

Padella: 10 minuti

Forno ventilato: 13 minuti

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Friarielli 92%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, aglio.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 6

N. Crt. per Pallet: 90



Codice: 310642



Codice: 310057

Melanzane a Cubetti Prefritte



MODALITÀ D'USO

Padella: 10 minuti

Forno ventilato: 8 minuti

Provenienza: Italia.

Ingredienti: Melanzane, olio di semi di girasole.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 108



Melanzane a Fette per Parmigiana



MODALITÀ D'USO

Forno ventilato: 5 minuti

Provenienza: Italia.

Ingredienti: Melanzane 90%, olio di semi di girasole.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 90



Codice: 310158



PRODOTTO ESCLUSIVO



Codice: 353269

Melanzane a Funghetto



MODALITÀ D'USO

PADELLA: 8 minuti
Forno ventilato: 8 minuti
Provenienza: Italia.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 6
N. Crt. per Pallet: 61

Ingredienti: Melanzane prefritte 70% (melanzane, olio di semi di girasole), polpa di pomodoro, cipolla, olio extravergine di oliva, acqua, basilico, aglio, sale, pepe bianco.



Patate e Carciofi



MODALITÀ D'USO

Padella: 10 minuti
Forno ventilato: 8 minuti
Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.
Ingredienti: Patate grigliate 55%, carciofi 37%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, rosmarino, aglio.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 6
N. Crt. per Pallet: 108



PRODOTTO ESCLUSIVO



Codice: 351407



Codice: 310657

Peperonata



MODALITÀ D'USO

Padella: 9 minuti
Forno ventilato: 10 minuti
Provenienza: Italia.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 6
N. Crt. per Pallet: 99

Ingredienti: Peperoni rossi e gialli 70%, polpa di pomodoro, cipolla, acqua, olio extravergine di oliva, sale, aglio.



Preparato Vegetale per Caponata



MODALITÀ D'USO

Padella: 8 minuti
Forno ventilato: 8 minuti
Provenienza: Italia.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 6
N. Crt. per Pallet: 99

Ingredienti: Vegetali in proporzione variabile: melanzane prefritte (melanzane, olio di semi di girasole), zucchine grigliate, peperoni grigliati, cipolla grigliata, pomodori semi essiccati.



PRODOTTO ESCLUSIVO



Codice: 353250



Spinaci Gusto Ricco



MODALITÀ D'USO

Padella: 10 minuti

Forno ventilato: 13 minuti

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Spinaci 92%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, aglio.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 6

N. Crt. per Pallet: 99



Verdure Grigliate Miste Saporite



MODALITÀ D'USO

Padella: 9 minuti

Forno ventilato: 8 minuti

Provenienza: Italia.

Ingredienti: Verdure grigliate in proporzione variabile 92% (patate, melanzane, zucchine, peperoni), olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, aglio, basilico, origano, pepe nero, rosmarino, timo, peperoncino.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 6

N. Crt. per Pallet: 99



Zucchine Trifolate



MODALITÀ D'USO

Padella: 10 minuti

Forno ventilato: 8 minuti

Provenienza: Italia.

Ingredienti: Zucchine grigliate 92%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, aglio, basilico, origano, pepe bianco, rosmarino.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 6

N. Crt. per Pallet: 99



BURGER VEGETALI

Gusto sfizioso e benessere vegetale si uniscono per questi burger dal sapore unico.

Un nuovo modo di mangiare sano, senza rinunciare all'allegria.



Burger agli Spinaci (125 g)

MODALITÀ D'USO

Forno ventilato: 9 minuti

Friggitrice: 5 minuti

Piastra: 8 minuti

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 6

N. Crt. per Pallet: 108

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Spinaci 61%, olio di semi di girasole, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "o", lievito di birra, sale), albume d'UOVO pastorizzato, fiocchi di patate, FORMAGGIO Grana Padano (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), fibra vegetale di carota, sale, pepe bianco. Prodotto in uno stabilimento che lavora anche: SOIA e SEDANO.



Burger agli Spinaci (80 g)

MODALITÀ D'USO

Forno ventilato: 9 minuti

Friggitrice: 5 minuti

Piastra: 8 minuti

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 6

N. Crt. per Pallet: 108

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Spinaci 61%, olio di semi di girasole, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "o", lievito di birra, sale), albume d'UOVO pastorizzato, fiocchi di patate, FORMAGGIO Grana Padano (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), fibra vegetale di carota, sale, pepe bianco. Prodotto in uno stabilimento che lavora anche: SOIA e SEDANO.



Burger ai Vegetali Grigliati e Scamorza (125 g)

MODALITÀ D'USO

Forno ventilato: 9 minuti

Friggitrice: 5 minuti

Piastra: 8 minuti

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 6

N. Crt. per Pallet: 108

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Vegetali grigliati in proporzione variabile 54% (zucchine, melanzane, peperoni), olio di semi di girasole, fiocchi di patate, albume d'UOVO pastorizzato, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "o", lievito di birra, sale), FORMAGGIO scamorza affumicata 2,7% (LATTE, sale, caglio, fermenti latticili), FORMAGGIO Grana Padano (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), pomodoro, cipolla rossa, fibra vegetale di carota, sale, estratto di lievito, origano, aglio, peperoncino. Prodotto in uno stabilimento che lavora anche: SOIA e SEDANO.





Codice: 310639

Burger ai Vegetali Grigliati e Scamorza (80 g)



MODALITÀ D'USO

Forno ventilato: 9 minuti

Friggitrice: 5 minuti

Piastra: 8 minuti

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 6

N. Crt. per Pallet: 108

Ingredienti: Vegetali grigliati in proporzione variabile 54% (zucchine, melanzane, peperoni), olio di semi di girasole, fiocchi di patate, albume d'UOVO pastorizzato, pangrattato (farina di GRAND tenero tipo "o", lievito di birra, sale), FORMAGGIO scamorza affumicata 2,7% (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), FORMAGGIO Grana Padano (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), pomodoro, cipolla rossa, fibra vegetale di carota, sale, estratto di lievito, origano, aglio, peperoncino. Prodotto in uno stabilimento che lavora anche: SOIA e SEDANO.



Burger Forno e Ceci (80 g)



MODALITÀ D'USO

Forno ventilato: 10 minuti

Piastra: 7 minuti

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Ceci 40%, FARRO integrale 34%, pomodori semi-dry, farina di riso, olio di semi di girasole, farina di mais, cipolle, carote, coriandolo, prezzemolo, sale, aglio. Può contenere tracce di UOVA, LATTE e derivati, SOIA e SEDANO.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 144



Codice: 353273



Codice: 353272

Maxi Burger agli Spinaci Panato (125 g)



MODALITÀ D'USO

Forno ventilato: 12 minuti

Friggitrice: 5 minuti

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 108

Ingredienti: Spinaci 46%, farina di FRUMENTO, patate, olio di semi di girasole, FORMAGGIO Emmentaler, acqua, pomodori semi-dry, carote, farina di mais, farina di riso, fibra di carota, sale, lievito di birra, paprica, curcuma. Può contenere tracce di UOVA, SOIA e SEDANO.



Maxi Burger ai Vegetali Grigliati e Scamorza Panato (125 g)



MODALITÀ D'USO

Forno ventilato: 14 minuti
Friggitrice: 5 minuti

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 108

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Vegetali grigliati 50% (zucchine, melanzane, peperoni), farina di FRUMENTO, farina di mais, olio di semi di girasole, acqua, farina di riso, patate, FORMAGGIO a pasta dura (LATTE, caglio microbico, sale, conservante: lisozima da UOVO), amido di FRUMENTO, FORMAGGIO scamorza affumicata 2% (LATTE, sale, caglio microbico, fermenti lattici), cipolla rossa, fibra di carote, sale, estratto di lievito, origano, lievito di birra, paprika, curcuma, aglio, peperoncino.



Maxi Burger Benessere con Quinoa e Semi di Lino (125 g)



MODALITÀ D'USO

Forno ventilato: 12-13 minuti
Piastre: 10 minuti

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 108

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Quinoa 30%, zucchine, patate, carote, semi di lino 8%, piselli, spinaci, mais, olio di semi di girasole, cipolla rossa, farina di riso, erba cipollina, sale. Può contenere tracce di UOVA, LATTE e derivati, SOIA e SEDANO.



Maxi Burger di Verdure Panato (125 g)



MODALITÀ D'USO

Forno ventilato: 10 minuti
Friggitrice: 5 minuti
Piastre: 12 minuti

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 108

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Vegetali in proporzione variabile 46% (zucchine, carote, spinaci, piselli, mais, patate, pomodori semi-dry), farina di FRUMENTO, farina di mais, acqua, albume d'UOVO fresco pastorizzato, SCAMORZA affumicata (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), olio di semi di girasole, sale, erba cipollina, lievito di birra, paprika, curcuma. Prodotto in uno stabilimento che lavora anche: SOIA e SEDANO.



Mini Burger Benessere con Quinoa e Semi di Lino (40 g)



MODALITÀ D'USO

Forno ventilato: 9 minuti
Piastre: 7 minuti

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 144

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Quinoa 30%, zucchine, patate, carote, semi di lino 8%, piselli, spinaci, mais, olio di semi di girasole, cipolla rossa, farina di riso, erba cipollina, sale. Può contenere tracce di UOVA, LATTE e derivati, SOIA e SEDANO.





Mini Burger di Verdure Panato (40 g)



MODALITÀ D'USO
 Forno ventilato: 9 minuti
 Friggitrice: 4 minuti
 Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Confezione: Busta 1.000 g
 N. Conf. per Crt.: 4
 N. Crt. per Pallet: 144

Ingredienti: Verdure 58% (zucchine, carote, spinaci, piselli, mais, patate, pomodori semi-dry), farina di FRUMENTO, farina di mais, olio di semi di girasole, acqua, albume d'UOVO fresco pastorizzato, MOZZARELLA di LATTE italiano, sale, fibra di carota, erba cipollina, basilico, lievito di birra, paprica, curcuma. Prodotto in uno stabilimento che lavora anche: SOIA e SEDANO.

RICETTE VELOCI - CREME IN GOCCE

Tutto il buono della natura in un formato unico, le Gocce, subito pronte all'uso, pratiche e facilmente porzionabili. Un'offerta completa di Creme preparate solo con ingredienti selezionati, ottime per tante occasioni di consumo diverse, dagli aperitivi alle cene più ricercate.



Crema di Asparagi in Gocce



MODALITÀ D'USO
 Pentola: 10 minuti
 Provenienza: Italia.

Confezione: Busta 1.000 g
 N. Conf. per Crt.: 4
 N. Crt. per Pallet: 162

Ingredienti: Asparagi 33%, acqua, patate, porro, olio extravergine di oliva, sale.



Crema di Carciofi in Gocce



MODALITÀ D'USO
 Pentola: 10 minuti
 Provenienza: Italia.

Confezione: Busta 1.000 g
 N. Conf. per Crt.: 4
 N. Crt. per Pallet: 162

Ingredienti: Carciofi 37%, patate, scalogno, acqua, olio extravergine di oliva, sale.





Crema di Funghi in Gocce



MODALITÀ D'USO

Pentola: 10 minuti

Provenienza: Italia.

Ingredienti: Funghi champignons (*Agaricus bisporus*) 37%, acqua, patate, funghi porcini (*Boletus edulis* e relativo gruppo) 9%, scalogno, olio extravergine di oliva, sale.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 162



Codice: 310649

RICETTE VELOCI - PANATI E PASTELLATI

Tutto il piacere di un buon fritto pronto in pochi minuti: tante verdure prefritte in olio di girasole con una invitante pastella dorata.

Ottime e croccanti anche con la cottura in forno.



Anelli e Petali di Cipolla Pastellati



MODALITÀ D'USO

Forno ventilato: 14 minuti

Friggitrice: 6 minuti

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Cipolla 50%, farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale, aromi naturali. Può contenere tracce di: UOVA, LATTE, PESCE, MOLLUSCHI, CROSTACEI, SEDANO, SOIA.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 126



Codice: 310609



Asparagi Pastellati a Tocchetti



MODALITÀ D'USO

Friggitrice: 2,5 minuti

Forno ventilato: 5 minuti

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Asparagi 55%, acqua, farina di mais, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale, aromi naturali. Può contenere tracce di UOVA e LATTE.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 126





Codice: 310809

Carciofi Pastellati



MODALITÀ D'USO

Forno ventilato: 15 minuti

Friggitrice: 6 minuti

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Carciofi 55%, farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale, aromi naturali. Può contenere tracce di UOVA e LATTE.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 135



Cotoletta di Melanzana



MODALITÀ D'USO

Forno ventilato: 12 minuti

Friggitrice: 4 minuti

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Melanzane 50%, farina di FRUMENTO, olio di semi di girasole, amido di FRUMENTO, acqua, sale, lievito di birra, paprika, curcuma. Può contenere tracce di UOVA e LATTE.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 99

PRODOTTO ESCLUSIVO



Codice: 353267



Codice: 310852

Fritto Misto Pastellato con Cipolla



MODALITÀ D'USO

Forno ventilato: 13 minuti

Friggitrice: 6 minuti

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Vegetali in proporzione variabile 55% (zucchine, cavolfiori, cipolle (4% sul totale delle verdure), carote, spinaci, broccoli, peperoni), farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale, aromi naturali. Può contenere tracce di UOVA e LATTE.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 126



Gnan Fritto di Mare

MODALITÀ D'USO

Forno ventilato: 8 minuti

Friggitrice: 4 minuti

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Vegetali 25% (zucchine, melanzane, peperoni), anelli e ciuffi di CALAMARI 23%, farina di FRUMENTO, olio di semi di girasole, farina di mais, acqua, code di MAZZANCOLLE 8%, sale, amido di tapioca, agenti lievitanti: bicarbonato acido di sodio, pirofosfato di sodio, aromi naturali. Prodotto in uno stabilimento che lavora anche: UOVA, SOIA, SEDANO, PESCE, LATTE e derivati.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 126

PRODOTTO ESCLUSIVO



Codice: 310610



Codice: 310856

Gnan Fritto Misto Pastellato



MODALITÀ D'USO

Forno ventilato: 13 minuti

Friggitrice: 6 minuti

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Vegetali in proporzione variabile 55% (zucchine, spinaci, cavolfiori, carote, peperoni, broccoli), farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale, aromi naturali. Può contenere tracce di UOVA e LATTE.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 126



Melanzane a Rondelle Panate



MODALITÀ D'USO

Forno ventilato: 8 minuti

Friggitrice: 3 minuti

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Melanzane 50%, farina di FRUMENTO, olio di semi di girasole, amido di FRUMENTO, acqua, sale, lievito di birra, paprica, curcuma. Può contenere tracce di UOVA e LATTE.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 126



Codice: 310637



Codice: 353260

Stick Tris Pastellato



MODALITÀ D'USO

Forno ventilato: 8 minuti

Friggitrice: 4 minuti

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Vegetali in proporzione variabile 53% (zucchine, melanzane, peperoni), farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale, aromi naturali. Può contenere tracce di UOVA e LATTE.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 126



Tris Pastellato



MODALITÀ D'USO

Forno ventilato: 15 minuti

Friggitrice: 6 minuti

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Vegetali in proporzione variabile 55% (zucchine, cavolfiori, carciofi), farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale, aromi naturali. Può contenere tracce di UOVA e LATTE.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 144



Codice: 351027



Verdure Panate alla Mediterranea



MODALITÀ D'USO

Forno ventilato: 12 minuti

Friggitrice: 3 minuti

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Verdure 52% (melanzane, zucchine, peperoni, pomodori semi-dry), farina di FRUMENTO, olio di semi di girasole, acqua, amido di FRUMENTO, sale, lievito di birra, paprika, curcuma. Può contenere tracce di UOVA, LATTE e derivati.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 144



Zucchine Pastellate



MODALITÀ D'USO

Forno ventilato: 8 minuti

Friggitrice: 4 minuti

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Zucchine 55%, farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale, aromi naturali. Può contenere tracce di UOVA e LATTE.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 144





IL BENESSERE



Per soddisfare chi cerca una cucina ancora più sana ed equilibrata, Orogel Food Service ha creato la linea Benessere: verdure, legumi e cereali in tante gustose ricette ricche di proprietà naturali. Ottimi come contorni o come ingredienti per primi e secondi piatti.



Condire



MODALITÀ D'USO

Padella: 7 minuti

Forno ventilato: 9 minuti

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Vegetali in proporzione variabile: carote, mais, fagioli Red Kidney, piselli, fagiolini, peperoni grigliati, SOIA, cipolla grigliata, broccoli.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 6

N. Crt. per Pallet: 126



Cous Cous con Verdure



MODALITÀ D'USO

Padella: 7 minuti

Forno ventilato: 10 minuti

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Cous Cous precotto 50% (acqua, semola di GRANO duro), verdure in proporzione variabile: fagiolini, carote, fagioli Red Kidney, cipolla rossa semi-essicata, peperoni grigliati, piselli, cavolfiore, pomodorini semi-essiccati, ceci, zucchine semi-essiccate.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 162



Farro Perlato



MODALITÀ D'USO

Forno a vapore: 4 minuti

Padella: 7 minuti

Forno ventilato: 8 minuti

Provenienza: UE.

Ingredienti: FARRO Perlato.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 162



Insalata 5 Cereali e Fantasia di Verdure



MODALITÀ D'USO

Forno a vapore: 4 minuti

Padella: 7 minuti

Forno ventilato: 8 minuti

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Cereali integrali in proporzione variabile 50% (FARRO, ORZO, riso, AVENA, GRANO), fagiolini, peperoni grigliati, cavolfiore, carote, ceci, broccoli, fagioli Red Kidney, SOIA edamame.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 162





Codice: 310235

Insalata di Riso



MODALITÀ D'USO

Forno a vapore: 4 minuti
Padella: 7 minuti
Forno ventilato: 8 minuti

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 6
N. Crt. per Pallet: 126

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Riso parzialmente cotto 50% (riso, acqua, sale), carote, mais, fagioli Red Kidney, peperoni grigliati, piselli, fagiolini, SOIA, cipolla grigliata, broccoli.



Legumi e Risi, con semi di girasole



MODALITÀ D'USO

Forno ventilato: 7 minuti
Padella: 10 minuti

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 180

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Fagiolini, cavolfiore, riso integrale, ceci, zucca, broccoli, riso selvaggio, riso basmati, fagioli neri, SOIA ed amare, carote, semi di girasole 5%. Prodotto in uno stabilimento che utilizza piselli e fave.



Codice: 310672



Codice: 310289

Minestrone Leggero senza Legumi



MODALITÀ D'USO

Pentola: 18 minuti

Confezione: Busta 2.500 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 72

Provenienza: Italia.

Ingredienti: Carote, zucchine, pomodori, cavolfiore, zucca, SEDANO, spinaci, porro, cipolla, broccoli, basilico.



Misto 5 Cereali Integrali



MODALITÀ D'USO

Padella: 7 minuti
Forno ventilato: 7 minuti
Provenienza: UE.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 162

Ingredienti: Cereali integrali in proporzione variabile: FARRO, ORZO, riso, AVENA, GRANO.



Codice: 351314

I NOSTRI PRODOTTI PER LA CUCINA PROFESSIONALE: IL BENESSERE



Codice: 351206

Misto Benessere



MODALITÀ D'USO

Forno a vapore: 15 minuti
Padella: 18 minuti
Pentola: 13 minuti

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 6

N. Crt. per Pallet: 90
Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Verdure in proporzione variabile: cavolfiori, broccoli, cavolini di Bruxelles, cavolo romanESCO.



Orzo Perlato



MODALITÀ D'USO

Forno a vapore: 4 minuti
Padella: 7 minuti
Forno ventilato: 8 minuti
Ingredienti: ORZO Perlato.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 144
Provenienza: UE.



Codice: 351317



Codice: 310275

Peperoni Arrostiti Senza Pelle



MODALITÀ D'USO

Padella: 8 minuti
Forno ventilato: 7 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Peperoni.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 6
N. Crt. per Pallet: 72



Polpettine di Soia

MODALITÀ D'USO

Padella: 7 minuti
Forno ventilato: 7 minuti
Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Farina di SOIA reidratata 57%, olio di girasole, fiocchi di patate, cipolla, pangrattato (FRUMENTO), farina di SOIA, glutine di FRUMENTO, albume d'UOVO, farina di riso, prezzemolo, sale, zucchero, origano, aglio, pepe, estratto di rosmarino. Può contenere tracce di LATTE e derivati, SEDANO e SESAMO.

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 162



Codice: 310660



Polpettine di Soia con Verdure



MODALITÀ D'USO
Padella: 7 minuti
Forno ventilato: 7 minuti

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 162

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Polpette di SOIA 36% (farina di SOIA reidratata, olio di girasole, fiocchi di patate, cipolla, pangrattato (FRUMENTO), farina di SOIA, glutine di FRUMENTO, albume d'UOVO, farina di riso, prezzemolo, sale, zucchero, origano, aglio, pepe, estratto di rosmarino), patate, fagiolini, carote, ceci, spinaci, piselli, SOIA edamame. Può contenere tracce di LATTE e derivati, SEDANO e SESAMO.



Quinoa con Verdure



MODALITÀ D'USO
Padella: 7 minuti
Forno ventilato: 9 minuti

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 162

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Quinoa 35%, carote, fagiolini, peperoni grigliati, mais, piselli, cipolla rossa, zucchine, bacche di Goji 3%.



Verdure Campagnole



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 5 minuti
Padella: 8 minuti
Pentola: 6 minuti

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 6
N. Crt. per Pallet: 99

Provenienza: Italia.

Ingredienti: Verdure in proporzione variabile: bieta erbetta, spinaci, cicoria.



Verdure Leggerezza



MODALITÀ D'USO
Padella: 8 minuti
Forno ventilato: 8 minuti

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 6
N. Crt. per Pallet: 99

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Carote, broccoli, fagiolini, cavolfiore, peperoni, cipolla, taccole (piselli mangiatutto).





Verdure per Frittedita (Piselli, Fave, Carciofi)



MODALITÀ D'USO

Padella: 13 minuti

Provenienza: Italia.

Ingredienti: Vegetali in proporzione variabile: piselli, fave, carciofi.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 162



SENZA GLUTINE



VEGAN

2 x 2,5 kg



Verdure per Piatti Etnici



MODALITÀ D'USO

Padella: 12 minuti

Forno ventilato: 9 minuti

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Vegetali in proporzione variabile: fagiolini, carote, fagioli Red Kidney, peperoni grigliati, cipolla, piselli, cavolfiore, pomodorini, ceci, zucchine.

Confezione: Busta 2.500 g

N. Conf. per Crt.: 2

N. Crt. per Pallet: 126



Verdure Tricolore



MODALITÀ D'USO

Forno a vapore: 8 minuti

Padella: 12 minuti

Pentola: 6 minuti

Provenienza: Italia.

Ingredienti: Verdure in proporzione variabile: broccoli, cavolfiori, carote.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 6

N. Crt. per Pallet: 81



SENZA GLUTINE



VEGAN



Verdure Tricolore a Cubetti



MODALITÀ D'USO

Forno a vapore: 4 minuti

Padella: 7 minuti

Pentola: 3 minuti

Provenienza: Italia.

Ingredienti: Verdure in proporzione variabile: zucchine, patate, carote.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 6

N. Crt. per Pallet: 108





Venduri Vendure Scelte



MODALITÀ D'USO
Padella: 12 minuti

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 144



Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Verdure 4,9% (patate, zucchine, piselli, fagiolini, spinaci, carote, fagioli borlotti, SEDANO), acqua, passata di pomodoro, olio extravergine di oliva, preparato per brodo (sale, estratto di lievito, cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo, olio di semi di girasole, spezie, estratti di erbe aromatiche), sale.



Zuppa Legumi e Cereali



MODALITÀ D'USO
Pentola: 13 minuti

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 162

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Cereali 24% (ORZO, FARRO), legumi 22% (fagioli cannellini, lenticchie, fagioli borlotti, ceci), acqua, patate, pomodoro, carote, zucchine, grano saraceno, cavolfiore, zucca, poma, sedano, spinaci, olio extravergine di oliva, sale, scalogno, broccoli, cipolla, basilico, aglio. Prodotto in uno stabilimento che utilizza fave.



Zuppa Montanara



MODALITÀ D'USO
Pentola: 6 minuti

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 144



Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Legumi 27% (fagioli borlotti, fagioli azuki rossi), acqua, FARRO integrale 18%, zucca, cavolo nero, castagne 5%, funghi porcini (*Boletus edulis* e relativo gruppo), passata di pomodoro, cipolla, carota, SEDANO, olio di semi di girasole, preparato per brodo vegetale (sale, estratto di lievito, cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo, olio di semi di girasole, spezie, estratti di erbe aromatiche), sale, aglio.



Zuppa Orzo e Funghi



MODALITÀ D'USO
Pentola: 6 minuti

Confezione: Busta 1.000 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 144

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: ORZO perlato 40%, funghi champignons 13% (*Agaricus bisporus*), patate, acqua, funghi porcini 11% (*Boletus edulis* e relativo gruppo), carote, olio di semi di girasole, cipolla, vino bianco, olio extravergine di oliva, farina di FRUMENTO, amido di FRUMENTO, sale, aromi naturali, aglio, prezzemolo, pepe.





LE MONOPORZIONI



Il formato ideale per servire in tavola un buon piatto pronto in pochi minuti: una selezione di primi, secondi e contorni facilissimi da preparare grazie alla micro foratura sulla confezione, che garantisce una cottura rapida e omogenea del prodotto.

I NOSTRI PRODOTTI PER LA CUCINA PROFESSIONALE: LE MONOPORZIONI



Contorno Leggerezza



MODALITÀ D'USO
Padella: 7 minuti
Forno a microonde 900 Watt: 6 minuti
Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.
Ingredienti: Carote, fagiolini, cavolfiore, peperoni, broccoli, cipolla, taccole (piselli mangiatutto).

Confezione: Busta 250 g
N. Conf. per Crt.: 12

N. Conf. per Pallet: 108



Misto Benessere



MODALITÀ D'USO
Padella: 7-8 minuti
Forno a microonde 900 Watt: 6 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Verdure in proporzione variabile: cavolfiori, broccoli, cavolini di Bruxelles, cavolo romanesco.

Confezione: Busta 250 g

N. Conf. per Crt.: 12

N. Conf. per Pallet: 99



Piselli con Prosciutto



MODALITÀ D'USO
Padella: 5 minuti
Forno a microonde 900 Watt: 5 minuti
Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.
Ingredienti: Piselli 82%, prosciutto cotto affumicato 5% (carne suina, acqua, sale, destrano, aromi naturali, antiossidante: E301, conservante: E250), olio di palma non idrogenato, cipolla, aroma, olio di semi di girasole, sale.

Confezione: Busta 250 g

N. Conf. per Crt.: 8

N. Crt. per Pallet: 180



Spinaci ai Formaggi

MODALITÀ D'USO
Padella: 5 minuti
Forno a microonde 900 Watt: 5 minuti
Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.
Ingredienti: Spinaci 75%, LATTE scremato reidratato, formaggi di LATTE vaccino 5% (contiene lisozima da UOVA), farina di FRUMENTO, BURRO, sale, aromi, preparato per brodo (sale, estratto di lievito, cipolla, carota, SEDANO, prezzemolo, olio di semi di girasole, spezie, e estratti di erbe aromatiche). Prodotto in uno stabilimento che lavora anche: PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, SOIA.

Confezione: Busta 250 g

N. Conf. per Crt.: 8

N. Crt. per Pallet: 162





Tris Grigliato Aromatizzato



MODALITÀ D'USO

Padella: 5 minuti

Forno a microonde 900 Watt: 5 minuti

Provenienza: Prodotto realizzato in Italia.

Ingredienti: Vegetali grigliati in proporzione variabile 92% (melanzane, zucchine, peperoni), olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, aglio, sale, basilico, origano, rosmarino, pepe bianco.

Confezione: Busta 250 g

N. Conf. per Crt.: 8

N. Crt. per Pallet: 162



IL BIOLOGICO



In linea con la crescente domanda di genuinità e naturalità, Orogel Food Service propone una vasta gamma di verdure surgelate a produzione biologica certificata, coltivate con metodi naturali senza l'impiego di prodotti chimici.



Bieta Erbetta Cubello BIO



MODALITÀ D'USO

Forno a vapore: 12 minuti
Padella: 14 minuti
Pentola: 12 minuti

Confezione: Busta 2.500 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 63

Provenienza: Italia.

Ingredienti: Bieta erbetta.



Broccoli Rosette I.Q.F. BIO



MODALITÀ D'USO

Forno a vapore: 9 minuti
Padella: 20 minuti
Pentola: 8 minuti

Provenienza: Italia.

Ingredienti: Broccoli.

Confezione: Busta 2.500 g

N. Conf. per Crt.: 3

N. Crt. per Pallet: 63



Carote Disco BIO



MODALITÀ D'USO

Forno a vapore: 13 minuti
Padella: 18 minuti
Pentola: 13 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Carote.

Confezione: Busta 2.500 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 72



Cavolfiore Rosette BIO



MODALITÀ D'USO

Forno a vapore: 10 minuti
Padella: 16 minuti
Pentola: 11 minuti

Provenienza: Italia.

Ingredienti: Cavolfiore.

Confezione: Busta 2.500 g

N. Conf. per Crt.: 4

N. Crt. per Pallet: 45





Codice: 319052

Fagiolini BIO

MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 12 minuti
Padella: 18 minuti
Pentola: 13 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Fagiolini.

Confezione: Busta 2.500 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 54



Finocchio Quarti BIO



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 20 minuti
Pentola: 24 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Finocchio.

Confezione: Busta 2.500 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 63

PRODOTTO ESCLUSIVO



Codice: 319027



Codice: 319096

Minestrone BIO

MODALITÀ D'USO
Pentola: 25 minuti

Provenienza: Italia.
Ingredienti: Verdure in proporzione variabile: patate, carote, fagiolini, pomodoro, zucchine, fagioli borlotti, piselli, SEDANO, porro, cavolfiore, spinaci, cavolo verza.

Confezione: Busta 2.500 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 72



Piselli BIO



MODALITÀ D'USO
Forno a vapore: 9 minuti
Padella: 9 minuti
Pentola: 10 minuti
Provenienza: Italia.
Ingredienti: Piselli.

Confezione: Busta 2.500 g
N. Conf. per Crt.: 4
N. Crt. per Pallet: 61



Codice: 319150



Spinaci Cubello BIO



MODALITÀ D'USO

Forno a vapore: 11 minuti
 Padella: 13 minuti
 Pentola: 10 minuti
 Provenienza: Italia.
 Ingredienti: Spinaci.

Confezione: Busta 2.500 g

N. Conf. per Crt.: 4
 N. Crt. per Pallet: 63



Zucca a Cubetti BIO



MODALITÀ D'USO

Forno a vapore: 4 minuti
 Padella: 6 minuti
 Provenienza: Italia.
 Ingredienti: Zucca.

Confezione: Busta 1.000 g

N. Conf. per Crt.: 6
 N. Crt. per Pallet: 108



Zucchine Disco BIO



MODALITÀ D'USO

Forno a vapore: 5 minuti
 Forno ventilato: 8 minuti

Confezione: Busta 2.500 g

N. Conf. per Crt.: 4
 N. Crt. per Pallet: 63

Provenienza: Italia.
 Ingredienti: Zucchine.






CLASSICI

Burger agli Spinaci



Modalità d'uso

	80 g	125 g
Forno Ventilato 	9 min	9 min
Friggitrice 	5 min	5 min
Piastra 	8 min	8 min

		
40 g	80 g	125 g

Ingredienti: Spinaci 61%, olio di semi di girasole, pangrattato, albume d'UOVO pastorizzato, fiocchi di patate, FORMAGGIO Grana Padano, fibra vegetale di carota, sale, pepe bianco.

Burger ai Vegetali Grigliati e Scamorza



Modalità d'uso

	80 g	125 g
Forno Ventilato 	9 min	9 min
Friggitrice 	5 min	5 min
Piastra 	8 min	8 min

		
40 g	80 g	125 g

Ingredienti: Vegetali grigliati in proporzione variabile 54% (zucchine, melanzane, peperoni), olio di semi di girasole, fiocchi di patate, albume d'UOVO pastorizzato, pangrattato, FORMAGGIO scamorza affumicata 2,7%, FORMAGGIO Grana Padano, pomodoro, cipolla rossa, fibra vegetale di carota, sale, estratto di lievito, origano, aglio, peperoncino.

VEGAN

Burger Benessere con Quinoa e Semi di Lino



Modalità d'uso

	40 g	125 g
Forno Ventilato 	9 min	12 min
Piastra 	7 min	10 min



Ingredienti: Quinoa 30%, zucchine, patate, carote, semi di lino 8%, piselli, spinaci, mais, olio di semi di girasole, cipolla rossa, farina di riso, erba cipollina, sale.

Burger Farro e Ceci



Modalità d'uso

	80g
Forno Ventilato 	10 min
Piastra 	7 min



Ingredienti: Ceci 40%, FARRO integrale 34%, pomodori semi-dry, farina di riso, olio di semi di girasole, farina di mais, cipolle, carote, coriandolo, prezzemolo, sale, aglio.

PANATI

Burger agli Spinaci Panato



Modalità d'uso

125 g
 Forno Ventilato ⌚ 12 min
 Friggitrice ⌚ 5 min

40 g 80 g **125 g** ✓

Ingredienti: Spinaci 46%, farina di FRUMENTO, patate, olio di semi di girasole, FORMAGGIO Emmental, acqua, pomodori semi-dry, carote, farina di mais, farina di riso, fibra di carota, sale, lievito di birra, paprica, curcuma.

Burger ai Vegetali Grigliati e Scamorza Panato



Modalità d'uso

125 g
 Forno Ventilato ⌚ 14 min
 Friggitrice ⌚ 5 min

40 g 80 g **125 g** ✓

Ingredienti: Vegetali grigliati 50% (zucchine, melanzane, peperoni), farina di FRUMENTO, farina di mais, olio di semi di girasole, acqua, farina di riso, patate, FORMAGGIO a pasta dura, amido di FRUMENTO, FORMAGGIO scamorza affumicata 2%, cipolla rossa, fibra di carote, sale, estratto di lievito, origano, lievito di birra, paprika, curcuma, aglio, peperoncino.

Burger alle Verdure Panati



Modalità d'uso

	40 g	125 g
Forno Ventilato ⌚	9 min	10 min
Friggitrice ⌚	4 min	5 min
Piastra ⌚	--	12 min

40 g 80 g **125 g** ✓

Ingredienti 40 g: Verdure 58% (zucchine, carote, spinaci, piselli, mais, patate, pomodori semi-dry), farina di FRUMENTO, farina di mais, olio di semi di girasole, acqua, albume d'UOVO fresco pastorizzato, MOZZARELLA di LATTE italiano, sale, fibra di carota, erba cipollina, lievito di birra, paprica, curcuma.

Ingredienti 125 g: Vegetali in proporzione variabile 46% (zucchine, carote, spinaci, piselli, mais, patate, pomodori semi-dry), farina di FRUMENTO, farina di mais, acqua, albume d'UOVO fresco pastorizzato, SCAMORZA affumicata, olio di semi di girasole, sale, erba cipollina, lievito di birra, paprica, curcuma.