



2025



SAMMONTANA È DIVENTATA B CORP

La nostra impresa è nata ed è cresciuta grazie alla tenacia e alla passione di coloro che hanno creduto nel sogno di poter cambiare le proprie vite e di dare una direzione diversa e migliore al futuro di chi sarebbe arrivato dopo. Proprio con la consapevolezza del **ruolo che abbiamo nei confronti delle generazioni di oggi e di quelle che verranno**, abbiamo avviato un percorso di impegno volto a rispondere alle più grandi sfide di oggi per lasciare, domani, un Pianeta che possa continuare a sorridere.

Costruire **il buono di domani** significa infatti impegnarsi fin da oggi a generare valore per le comunità, le persone, l'ambiente e i territori cui ci rivolgiamo ogni giorno. Da anni, le nostre attività e i nostri prodotti sono ideati e realizzati con attenzione alla sostenibilità ambientale, alla salute e al benessere, con l'obiettivo di accendere il Futuro delle giovani generazioni con quel Sorriso che caratterizza Sammontana.

Coerenti con questo percorso, nel 2023 abbiamo **cambiato la nostra forma societaria in Società Benefit**, consolidando il nostro modello etico, responsabile e trasparente di fare impresa.

Da novembre 2024, **Sammontana SpA Società Benefit** è diventata un'azienda B Corp Certificata™, per gli elevati standard raggiunti nel promuovere modelli inclusivi, equi e rigenerativi. Questo risultato non rappresenta un punto di arrivo, ma l'inizio di un viaggio verso un miglioramento continuo del nostro agire per creare beneficio per tutti.

QUALI SONO LE AZIENDE CERTIFICATE B CORP™?

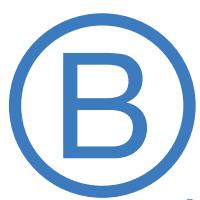
Le B Corp sono imprese verificate da B Lab - rete non profit che lavora per trasformare l'economia globale a beneficio di tutte le persone, le comunità e il pianeta diffondendo politiche, strumenti e programmi volti a modificare il comportamento, la cultura e la struttura del sistema economico così come lo conosciamo adesso.

A seguito di un processo di valutazione basato **su cinque aree di impatto** (Governance, Lavoratori, Comunità, Ambiente e Clienti), le aziende valutate positivamente vengono riconosciute come conformi agli standard di impatto sociale e ambientale di B Lab e come realtà che hanno assunto un impegno concreto nel creare valore non solo per gli azionisti, ma per tutti gli stakeholder: persone, clienti, comunità e ambiente.

COSA SIGNIFICA ESSERE PARTE DEL MOVIMENTO B CORP™?

Ogni B Corp è parte di un movimento globale di persone e imprese che utilizzano il **business come forza positiva** di trasformazione del sistema economico, passando da una Shareholder Economy a una Stakeholder Economy, fondata sull'equità, sulla rigenerazione e sull'interdipendenza.

Certified



Corporation

“ Di questo siamo fatti.
Di cuore e di ragione.
Di storia e di progetti.
Di tradizione e di sviluppo.
Di Lavoro Quotidiano.

Così intendiamo proseguire nella nostra
impresa di fare ogni giorno impresa. ”

Famiglia Bagnoli



Indice dei contenuti

2
pagina 2
Dal forno

- 4** La panetteria
- 12** La focacceria
- 20** La pizzeria
- 26** Il fast food
- 34** Gli appetizer

40
pagina 40
Dalla cucina

- 42** I primi piatti
- 48** I secondi e i piatti unici
- 49** MODALITÀ DI PREPARAZIONE

50
pagina 50
Dall'orto

- 52** Le polpette 100% vegetali
- 53** I contorni
- 55** MODALITÀ DI PREPARAZIONE

56
pagina 56
Dalla pasticceria

- 58** Le torte pretagliate
- 62** I dolci al cucchiaio
- 63** I dessert monoporzione
- 64** MODALITÀ DI PREPARAZIONE



- La panetteria
- La focacceria
- La pizzeria
- Il fastfood
- Gli appetizer

Dal forno e dalla farina nascono gli alimenti più antichi e preziosi della nostra storia. BonChef ha selezionato per te un'ampia gamma di soluzioni per soddisfare i tuoi clienti nel corso dell'intera giornata a copertura di tutti i potenziali momenti di consumo.

Pane fragrante in tanti formati e ricettazioni per creare panini invitanti, focacce e pizze golose per pause pranzo veloci ma appaganti, snack stuzzicanti per il momento dell'aperitivo e dello stare insieme.





• La panetteria



I pani da farcire



cod. 4121 **Michetta**

Uno dei formati di pane più conosciuti e graditi, croccante fuori e morbido dentro, con ampia cavità interna per permettere farciture golose ed abbondanti.

peso 85 g ca. | u.d.v. cartone
peso cartone 2,5 kg | conf. per cartone 1



cod. 4122 **Tartaruga**

Croccante fuori e morbido dentro, con superficie tridimensionale e scolpita, con ampia cavità interna per permettere farciture golose ed abbondanti.

peso 70 g ca. | u.d.v. cartone
peso cartone 2,5 kg | conf. per cartone 1



*intrecciata
a mano

cod. 8172 **Treccia ai semi**

Con semi di lino, girasole e fiocchi d'avena.

peso 100 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 6 | conf. per cartone 5



**Puccia
alla leccese**

La vera Puccia Leccese, il tipico pane fatto con farina di semola e con una lievitazione lunga e accurata. Un concentrato di sapore e tradizione, un prodotto alveolato e morbido con una capiente tasca interna e la crosta rustica e sottile, pronto da farcire in mille maniere diverse.

peso 120 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 12 | conf. per cartone 1



**Panino
al latte**

Soffice panino al latte (lunghezza 14 cm). Per una pausa di metà mattina o un pranzo leggero, da farcire a piacere.

peso 45 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 50 | conf. per cartone 2



**Panino
rustico pretagliato**

Con fiocchi di avena, semi di girasole, di sesamo e di lino.

peso 100 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 4 | conf. per cartone 8



Provamici così



polpo,
pomodorini,
avocado,
burrata,
pistacchi

I piccoli formati

**Baguette
mignon**

peso 35 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 105 | conf. per cartone 1



**Baguette
mignon multicereali**

Ai cereali e semi misti: miglio, girasole, lino e papavero.

peso 35 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 105 | conf. per cartone 1



**Panino
maggiolino**

peso 40 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 95 | conf. per cartone 1



**Panino
al latte mini**

Soffice panino al latte di dimensioni ridotte (lunghezza 8,5 cm).

Per ristoranti, catering, aperitivi, tutte le occasioni in cui un piccolo sfizio può arricchire una festa o una tavola.

peso 25 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 112 | conf. per cartone 4



**Mini Golosità
mix**

peso 35 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 120 | conf. per cartone 4



Le baguette



cod. 8989
Baguette

peso 110 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 35 | conf. per cartone 1

cod. 8990
Demi Baguette

peso 140 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 25 | conf. per cartone 1



cod. 8892
Demi Baguette
cereali

Con semi di lino giallo
e semi di sesamo.

peso 140 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 50 | conf. per cartone 1



Le ciabatte



cod. 8161- 8239
Ciabattina
intera e pretagliata

peso 100 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 36 | conf. per cartone 3

cod. 8897
Ciabattina
multicereali

Con semi di lino, di girasole,
di miglio e di papavero.

peso 110 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 40 | conf. per cartone 1



cod. 8264
Ciabatta
grande

peso 265 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 10 | conf. per cartone 2



I pani morbidi



cod. 8924
Pane da tramezzino top senza crosta bianco

In ogni confezione 22 fette.

peso 1,4 kg | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4



cod. 8925
Pane da tramezzino top senza crosta con cereali

In ogni confezione 22 fette.



peso 1,4 kg | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4



cod. 8926
Pane da tramezzino top senza crosta con curcuma

In ogni confezione 22 fette.

peso 1,4 kg | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4

cod. 8212
Tramezzino

In ogni confezione 10 fette

peso 1 kg | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4



cod. 8213
Tramezzone

In ogni confezione 10 fette

peso 1,3 kg | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4



cod. 8368
Pane da tramezzino senza crosta

In ogni confezione 28 fette.

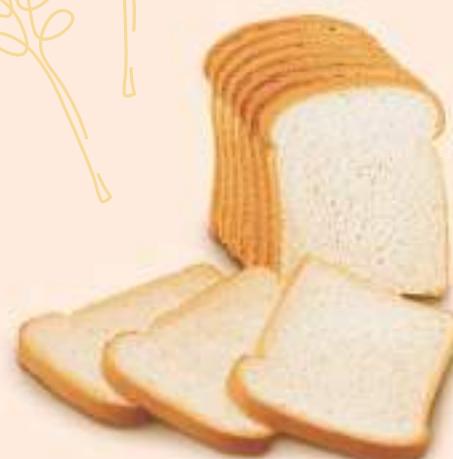
peso 1,25 kg | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4



cod. 8331
Pan carrè americano

Ideale per toast.
In ogni confezione 22 fette.

peso 1,1 kg | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 6



cod. 8332
Pan carré midi

Ideale per toast.
In ogni confezione 33 fette.

peso 1,3 kg | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 8



cod. 8333
Pan carré maxi

Ideale per toast.
In ogni confezione 33 fette.

peso 2,5 kg | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4



cod. 8367
Pan carrè maxi ai cereali

Con semi e cereali.
In ogni confezione 33 fette.

peso 2,5 kg | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4



• La focacceria



cod. 4114 **Mini focaccine mix**

Delizioso mix di tre focaccine salate: classica, ai pomodorini e alle olive. Un impasto morbido e delicato, con olio extra vergine di oliva. Perfette per ogni occasione, al posto del pane o per accompagnare un aperitivo.

peso 3 kg | u.d.v. cartone
n° pezzi 18 | conf. per cartone 3



cod. 4111 **Focaccia alla barese**

Un fenomeno che da locale è già diventato nazionale: la tradizionale Focaccia Barese, dal bordo alto e croccante e l'inconfondibile consistenza soffice, con pomodorini ciliegini profumati all'origano e olive nere.

peso 130 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 18 | conf. per cartone 1





cod. 7982
Focaccotto

Gustoso come una focaccia, morbido e alveolato come un panino. Eccellente rapporto tra peso e dimensioni. Solo da scongelare.

peso 80 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 32 | conf. per cartone 1



cod. 8175
**Focaccia
alla genovese**

Un grande classico della tradizione ligure, soffice e gustoso

peso 180 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 3 | conf. per cartone 10



cod. 8244
**Schiacciata
pretagliata**

peso 100 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 4 | conf. per cartone 8



cod. 8939
**Focaccia
con cereali**

Focaccia con farro, segale, farina integrale di grano e con semi di miglio, lino e girasole.

peso 90 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 6 | conf. per cartone 6



Provalo così!

Focaccotto

speck,
funghi,
scamorza,
spinaci,
origano



cod. 8530 - 8436
**Focaccina
all'olio di oliva**

intera e pretagliata

peso 80 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 6 | conf. per cartone 8





Provali così!

stracciatella
di bufala,
mortadella,
pomodorini
gialli,
granella
di pistacchio

Focaccia
toscana

Pinsa
alla romana

zucchine
grigliate,
rucola,
salsiccia,
stracchino



cod. 8327
Focaccia
toscana monoporzione

peso 90 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 5 | conf. per cartone 10



*con olio
extravergine
di oliva

cod. 8681
Focaccia
toscana

peso 220 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 2 | conf. per cartone 10



cod. 8180
Pinsa
alla Romana

Un originale mix di farine (grano, soia e riso) per un prodotto leggero e di altissima qualità, croccante fuori e morbido dentro. Realizzata a mano. Lievitata 72h. Non contiene conservanti e additivi.

peso 210 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 16 | conf. per cartone 1

cod. 8587
Piadina
sfogliata

Ideale per essere farcita e arrotolata.

peso 120 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 50 | conf. per cartone 1



I grandi formati



cod. 4101
**Focaccia
alla genovese
formato teglia**

Adatta per 6 porzioni,
con olio extravergine di oliva.

peso 600 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 10 | conf. per cartone 1



cod. 4100
**Focaccia
con pomodorini
formato teglia**

Adatta per 6 porzioni,
con olio extravergine di oliva
e 24% di pomodorini.

peso 750 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 10 | conf. per cartone 1



cod. 8349
Erbazzzone

Con spinaci, ricotta
e parmigiano reggiano.

peso 1 kg | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 10

Le focacce farcite

cod. 8937
**Focaccia
cotto e mozzarella**

Con prosciutto cotto e mozzarella

peso 330 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 6 | conf. per cartone 6



cod. 8938
**Focaccia
speck e brie**

Con speck e brie.

peso 300 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 6 | conf. per cartone 6



cod. 8936
**Focaccia
rucola e stracchino**

Con rucola e stracchino.

peso 300 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 6 | conf. per cartone 6



• La pizzeria



cod. 4120

Mini pizzetta con pomodoro e mozzarella

Soffice e alveolata, impasto steso
a mano con la massima cura,
in un pratico formato da
50 grammi adatto per aperitivi,
catering, banqueting e piccoli snack.
Con olio extravergine di oliva.

peso 50 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 75 | conf. per cartone 3



*stesa
a mano

cod. 4113
Pizzetta

con pomodoro e mozzarella

Una pizzetta soffice, alveolata
e stesa a mano,
con pomodoro, mozzarella
e olio extravergine di olive.

peso 115 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 20 | conf. per cartone 1



cod. 8946

Pizza margherita formato teglia

Un grande e innovativo formato ovale
(38 x 27 cm) per una pizza morbida,
alveolata e gustosa.
Con salsa di pomodoro e mozzarella.

peso 640 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 5 | conf. per cartone 1 | porzioni 6



cod. 8946
**Pizza margherita
formato teglia**

Un grande e innovativo formato ovale
(38 x 27 cm) per una pizza morbida,
alveolata e gustosa.
Con salsa di pomodoro e mozzarella.

peso 640 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 5 | conf. per cartone 1 | porzioni 6

I tranciotti

Pasta lievitata 24 ore,
cotta su pietra.

Un comodo formato monoporzione,
ideale per tutte le occasioni:
un pranzo veloce,
una merenda sfiziosa
o durante l'aperitivo.

cod. 8955
Tranciotto
margherita

Con pomodoro e mozzarella.

peso 145 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 16 | conf. per cartone 8



cod. 4115
Tranciotto
prosciutto e funghi

Con salsa di pomodoro, mozzarella
prosciutto cotto e funghi.

peso 160 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 16 | conf. per cartone 8



cod. 8940
Pizza margherita
al piatto

La classica pizza al piatto,
come in pizzeria.
Con pomodoro, mozzarella
e olio extravergine d'oliva

peso 365 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 10 | conf. per cartone 1



cod. 1110
Pizza margherita
Paisà

Una pizza straordinaria, stesa a mano
e cotta in forno a legna, che richiama
il mondo della tradizione napoletana.
Con pomodoro, mozzarella
e olio extravergine d'oliva.
Formato da piatto, diametro 30 cm.

peso 420 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 12 | conf. per cartone 1





**cod. 4102
Trancio
margherita**

Ricetta soffice e gustosa per il classico formato a trancio, alto e morbido

peso 600 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 8 | conf. per cartone 8 | porzioni 6



**cod. 8958
Calzone**

pomodoro e mozzarella

Lievitazione naturale per 24h.
Cotto su pietra.

peso 160 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 24 | conf. per cartone 1

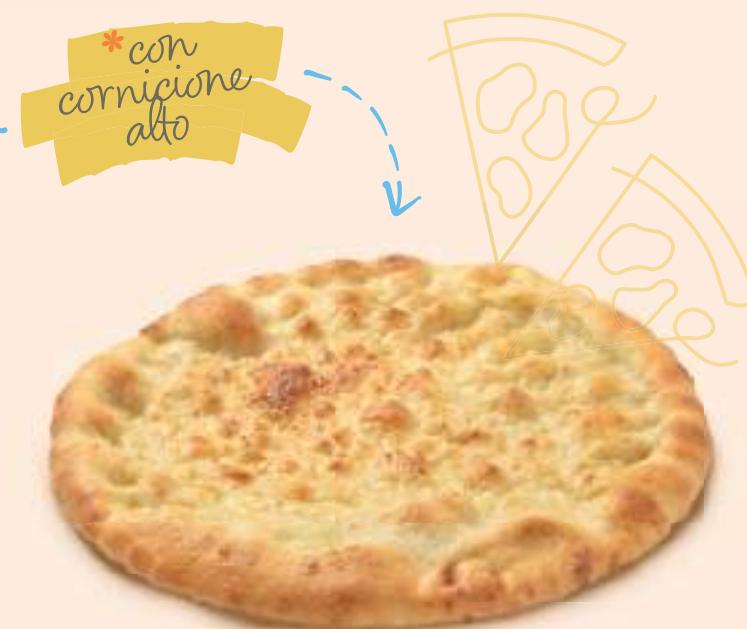


Le basi

**cod. 1106
Base pizza rossa
Paisà**

Una base di grandissima qualità per realizzare pizze straordinarie. Con salsa di pomodoro e olio extravergine d'oliva.

peso 340 g - Ø 30 cm | u.d.v. cartone
n° pezzi 12 | conf. per cartone 1



**cod. 1107
Base pizza bianca
Paisà**

Molto alveolata,
con olio extravergine d'oliva.

peso 255 g - Ø 30 cm | u.d.v. confezione
n° pezzi 12 | conf. per cartone 1



**cod. 4103
Base quadrata
per pizza**

Da farcire a piacere.

peso 230 g - 27x27 cm | u.d.v. cartone
n° pezzi 16 | conf. per cartone 4





• Il fast food



I classici

cod. 4124

Mini hamburger con carne bovina

Piccolo e invitante, con carne di ottima qualità, grigliato. Ideale farcitura per mini panini stuzzicanti e golosi.



peso 40 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 45 | conf. per cartone 1

cod. 4106

Hamburger bovino grigliato

Un grande classico che accontenta tutti, hamburger con carne bovina cotto alla griglia per esaltarne il sapore e gli aromi. Perfetto per qualsiasi tipo di ricetta.



peso 100 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 24 | conf. per cartone 2

cod. 8969

Hamburger maxi bovino grigliato

Grande diametro di 120 mm per 14 mm di spessore. Grigliatura molto accentuata e saporita per offrire un'esperienza di gusto sempre più intensa.



peso 135 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 16 | conf. per cartone 2

cod. 8968

Hamburger giga bovino grigliato

L'ammiraglia della categoria. Ben 185 g di carne bovina, in un diametro di 130 mm e uno spessore di 16 mm. Un hamburger di dimensioni giganti particolarmente adatto per gli impiattamenti più scenografici



peso 185 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 12 | conf. per cartone 2

Le razze pregiate



Hamburger con Black Angus

Un hamburger di grandissima qualità e dimensioni maxi. Con pregiatissima carne di Black Angus scozzese. Finemente grigliato per offrire ai clienti un'esperienza di consumo di alto livello gastronomico.

peso 150 g - Ø 115 mm | u.d.v. cartone
n° pezzi 12 | conf. per cartone 1



Hamburger con Chianina

Hamburger di alta qualità con carne di Chianina, una delle razze pregiate più apprezzate e ricercate per le sue carni saporite. Grigliato al punto giusto per un'esperienza di consumo di alto livello.

peso 150 g - Ø 125 mm h 25 mm
u.d.v. cartone | n° pezzi 12



Le specialità



SALSICCIA di suino grigliata

Una saporitissima salsiccia schiacciata e grigliata al punto giusto per completare il viaggio nel gusto.

peso 100 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 20 | conf. per cartone 2



Burger vegetale con melanzane

Per tutti coloro che vogliono variare le proprie scelte alimentari scegliendo una proposta senza carne.

peso 100 g - Ø 100 mm | u.d.v. cartone
n° pezzi 12 | conf. per cartone 1



Cotoletta super

Pollo impanato.

peso 96 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 20 | conf. per cartone 1



I panini

cod. 8179
Pane bun sesamo

Pretagliato.
Il Re dei panini da hamburger.
Morbido e arricchito con latte

peso 75 g - Ø 110 mm | u.d.v. confezione
n° pezzi 6 | conf. per cartone 5



cod. 8944
Pane bun brioscianto

Pretagliato.
Soffice e gustoso. Per tutti i consumatori che chiedono panini dal gusto speciale.

peso 90 g - Ø 110 mm | u.d.v. confezione
n° pezzi 6 | conf. per cartone 6



cod. 4123
Mini bun al latte

Soffice impasto al latte lucidato in superficie per essere ancora più invitante.

peso 30 g | u.d.v. cartone
peso cartone 2,2 kg | conf. per cartone 1



cod. 8430
Panino hot dog

Con semi di sesamo in superficie,
già pretagliato.

peso 78 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 36 | conf. per cartone 1



cod. 8682
Panino grigliato

peso 110 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 36 | conf. per cartone 1





Provali così!

Hamburger
con black angus

pancetta
croccante,
pomodoro
fresco,
gorgonzola,
lattuga fresca

Pane bun
rustico

cetrioli,
cavolo viola,
insalata,
salsa rosa

Pane bun
sesamo



Pane bun
bruschato

Salsiccia
di suino grigliata

scamorza,
pomodori,
insalata,
maionese



Mini
Hamburger

pomodori
secchi
spinaci
senape

pomodori
insalata
zucchine
grigliate
maionese

cetriolo
cheddar
insalata
ketchup



•Gli appetizer



I frittini

**• olive all'ascolana
• mozzarelline panate**

**cod. 1005
Frittini mix classico**
peso 2 kg | u.d.v. cartone
conf. per cartone 2

**cod. 1006
Frittini mix sfizioso**
peso 3 kg | u.d.v. cartone
conf. per cartone 4

**• supplì di riso
• mini arancini
• panatine di melanzane
• crocchette di patate**

**cod. 1007
Frittini mix gourmet**
peso 3 kg | u.d.v. cartone
conf. per cartone 4

**• filetti di baccalà
• mozzarelle in carrozza
• fiori di zucchina
• arancini ragù e piselli**



Uno dei momenti di consumo che ha registrato maggiore crescita negli ultimi anni è l'aperitivo! BonChef propone un'ampia gamma di sfiziosi prodotti di qualità e dimensioni medio piccole, versatili per comporre l'offerta "aperitivo" nel tuo punto vendita.

cod. 4109 Mini pizzette

Friabile sfoglia con mozzarella, ricotta e salsa di pomodoro.

peso 4 kg | u.d.v. cartone conf. per cartone 4



cod. 4110 Salatini assortiti sei gusti

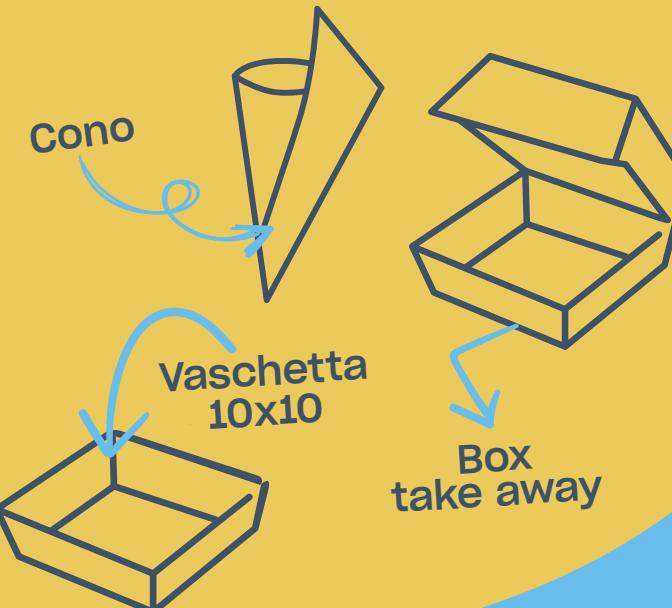
Gusti sfiziosi in forme classiche e originali

peso 4 kg | u.d.v. cartone

- peperoni
- salmone
- wurstel
- formaggio
- ricotta e spinaci
- pomodoro e capperi

Materiale di servizio per gustare i frittini mix

Strumenti pratici per arricchire il servizio e permettere un comodo take-away e un consumo on-the-go.



Modalità di preparazione

PANETTERIA

| | |
|---------------------------------|---|
| MICCHETTA | Introdurre in forno preriscaldato a 180°C per 5 minuti circa. conservare a temperatura non superiore a -18°C. Dopo il rinvenimento non ricongelare e consumare entro 24 ore. |
| TARTARUGA | Introdurre in forno preriscaldato a 180°C per 5 minuti circa. conservare a temperatura non superiore a -18°C. Dopo il rinvenimento non ricongelare e consumare entro 24 ore. |
| PUCCIA LECCESSE | Togliere il prodotto dalla confezione, lasciarlo scongelare per 30 minuti e introdurre in forno ventilato preriscaldato a 200°C per 5 minuti circa. |
| TRECCIA AI SEMI | Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 2/3 ore e lavorarlo a piacere. |
| PANINO AL LATTE | Scongelare a temperatura ambiente per circa 30' |
| PANINO AL LATTE MINI | Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 200°C e lasciarlo dorare per 5 minuti circa. |
| PANINO RUSTICO PRETAGLIATO | Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 200°-220°C e lasciarlo dorare per 5 minuti circa. |
| PANINO MAGGIOLINO | Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 190°-200°C per 11minuti circa. |
| BAGUETTE MIGNON | Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 190°-200°C per circa 6-8 minuti. Il tempo di preparazione dipende dalla doratura desiderata e dal tipo di forno. Temperatura per forno elettrico ventilato: 185-195°C. |
| BAGUETTE MIGNON MULTICEREALI | Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 180°C per 17-18 minuti circa. |
| MIX PANINI MIGNON | Introdurre in forno preriscaldato a 180° per 10-12 minuti circa. |
| BAGUETTE | Introdurre in forno preriscaldato a 200° per 10-12 minuti circa. |
| DEMI BAGUETTE | Introdurre in forno preriscaldato a 180°C per 5 minuti circa. |
| DEMI BAGUETTE CEREALI | Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 200°C per 5 minuti circa. |
| CIABATTINA MULTICEREALI | Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 200°C per 5 minuti circa. |
| CIABATTINA INTERA E PRETAGLIATA | Lasciare scongelare a temperatura ambiente per circa 2/3 ore e poi farcire a piacere. |
| CIABATTA GRANDE | Scongelare il prodotto a temperatura ambiente e lavorarlo a piacere. Non utilizzare forno a microonde. |
| PANE DA TRAMEZZINO TOP BIANCO | Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 2/3 ore e lavorarlo a piacere. |
| PANE DA TRAMEZZINO TOP CEREALI | |
| PANE DA TRAMEZZINO TOP CURCUMA | |
| TRAMEZZINO | |
| TRAMEZZONE | |
| PAN CARRÈ AMERICANO | |
| PAN CARRÈ MIDI E MAXI | |
| PANE DA TRAMEZZINO SENZA CROSTA | |
| PAN CARRÈ MAXI AI CEREALI | |

FOCACCIERIA

| | |
|--|--|
| MINI FOCACCINE | Introdurre il prodotto in forno preriscaldato a 180°C per 5 minuti circa. |
| FOCACCIA ALLA BARESE | Lasciare scongelare il prodotto per 30 minuti e introdurre in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti circa. |
| PINSA ALLA ROMANA | Rinvenire in forno ventilato a 250°C per circa 7 minuti o in forno statico a 270°C per circa 5 minuti. |
| FOCACCIOTTO | Scongelare il prodotto e farcire a piacimento. |
| FOCACCIA AI CEREALI | |
| FOCACCIA ALLA GENOVESE | |
| FOCACCIA GENOVESE FORMATO TEGLIA | Introdurre in forno a 190-200°C per 7/8 minuti. |
| FOCACCIA CON POMODORINI FORMATO TEGLIA | |
| FOCACCIA TOSCANA MONOPORZIONE | Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 10 minuti circa, preriscaldare il forno a 200°C, cuocere per 5/6 minuti e servire ben caldo. |
| FOCACCIA TOSCANA | |
| SCHIACCIATA ALL'OLIO DI OLIVA INTERA E PRETAGLIATA | Introdurre nel forno a 200°C circa per 10 minuti o scaldare sulla piastra per circa 5 minuti. Farcire a piacere. |
| SCHIACCIATA PRETAGLIATA | Prodotto già cotto. Scongelare il prodotto a 4°C per 24 ore. |
| PIADINA SFOLGIATA | Scongelare il prodotto a temperatura ambiente e lavorarlo a piacere. |
| ERBAZZONE | Introdurre il prodotto in forno preriscaldato a 200/220°C per 25/30 minuti e comunque fino al grado di doratura desiderato. |
| FOCACCIA COTTO E MOZZARELLA | |
| FOCACCIA SPECK E BRIE | Introdurre in forno a 190-200°C per 7/8 minuti. |
| FOCACCIA STRACCHINO E RUCOLA | |

PIZZERIA

| | |
|---|--|
| MINI PIZZETTA CON POMODORO E MOZZARELLA | Introdurre il prodotto in forno preriscaldato a 180°C per 6/8 minuti circa. |
| PIZZETTA CON POMODORO E MOZZARELLA | Introdurre il prodotto in forno preriscaldato a 180°C per 5 minuti circa. |
| TRANCIOTTO SALAMINO | |
| TRANCIOTTO PROSCIUTTO E FUNGHI | Togliere il prodotto dalla confezione e lasciarlo scongelare per circa 10 minuti. Introdurre in forno preriscaldato a 220°C per 7/8 minuti e comunque fino a far sciogliere la mozzarella. |
| TRANCIOTTO MARGHERITA | |
| PIZZA MARGHERITA FORMATO TEGLIA | Lasciare scongelare il prodotto a temperatura ambiente. Introdurre in forno preriscaldato a 220°C per 11/13 minuti e comunque fino a far sciogliere la mozzarella. |
| PIZZA MARGHERITA PAISÀ | Lasciare scongelare il prodotto a temperatura ambiente. Introdurre in forno preriscaldato a 220°C per 10/13 minuti e comunque fino a far sciogliere la mozzarella. |
| CALZONE POMODORO E MOZZARELLA | Togliere il prodotto dalla confezione e lasciarlo scongelare per circa 45 minuti. Introdurre in forno preriscaldato a 220°C per 8/10 minuti. |
| PIZZA MARGHERITA AL PIATTO | Togliere il prodotto dalla confezione e lasciarlo scongelare per circa 10 minuti. Introdurre in forno preriscaldato a 220°C per 8/9 minuti e comunque fino a far sciogliere la mozzarella. |
| TRANCIO MARGHERITA | Lasciare il prodotto a temperatura ambiente per 10 minuti. Introdurre in forno preriscaldato a 180/200° per 10/12 minuti e comunque fino a far sciogliere la mozzarella. |
| BASE PIZZA BIANCA PAISÀ | Lasciare scongelare il prodotto a temperatura ambiente. Introdurre in forno preriscaldato a 220°C per 4/5 minuti. |
| BASE PIZZA ROSSA PAISÀ | |
| BASE QUADRATA PER PIZZA | Farcire il prodotto a piacere, introdurre in forno preriscaldato a 200°C per 10/12 minuti circa. |

FAST FOOD

| | |
|--------------------------------|--|
| MINI HAMBURGER | Da consumarsi previa cottura. Introdurre il prodotto congelato o in forno ventilato preriscaldato a 200°C per 10 minuti o in piastra per circa 8 minuti o in forno a microonde per 3 minuti a 450 Watt. |
| HAMBURGER BOVINO GRIGLIATO | Introdurre il prodotto congelato o in forno ventilato preriscaldato a 200°C per 8 minuti o in piastra per circa 10 minuti o in forno a microonde per 3 minuti a 750 watt. |
| HAMBURGER GIGA | |
| HAMBURGER MAXI | |
| HAMBURGER CON CHIANINA | Introdurre il prodotto congelato o in forno ventilato preriscaldato a 200°C per 15/20 minuti o in piastra per circa 15 minuti o in forno a microonde per 6/7 minuti a 450 Watt. |
| HAMBURGER CON BLACK ANGUS | Introdurre il prodotto congelato in forno termoventilato a 200° per circa 15 minuti, o in piastra per circa 15 minuti o in forno a microonde per 6/7 minuti a 450W |
| SALSICCIA DI SUINO GRIGLIATA | Introdurre il prodotto congelato in forno termoventilato a 200° per circa 10 minuti, o in piastra per circa 8 minuti o in forno a microonde per 3 minuti a 750W |
| BURGER VEGETALE ALLE MELANZANE | Disporre il prodotto congelato su una teglia e introdurre in forno ventilato preriscaldato a 180° per 12 minuti. |
| COTOLETTA SUPER | Disporre il prodotto su una teglia ed introdurre in forno ventilato preriscaldato a 180°/200°C per circa 6/7 minuti. |
| MINI BUN AL LATTE | Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 30 minuti circa. Secondo preferenza è possibile anche riscaldare in forno a 180°C per 2-3 minuti. conservare a temperatura non superiore a -18°C. Dopo il rinvenimento non ricongelare e consumare entro 24 ore. |
| PANE BUN SESAMO | |
| PANE BUN BRIOSCIATO | |
| PANE BUN RUSTICO | |
| HOT DOG | Scongelare il prodotto a temperatura ambiente e lavorarlo a piacere, eventualmente scaldarlo in piastra. |
| PANINO GRIGLIATO | Introdurre in forno preriscaldato a 200°/220°C per circa 5 minuti. Non utilizzare forno a micronda. |

APPETIZERS

| | |
|----------------------------|--|
| FRITTINI MIX CLASSICO | Introdurre il prodotto ancora congelato in forno preriscaldato e comunque fino a doratura desiderata a: 220°C per 5/7 minuti circa (mozzarelline) 220°C per 8/10 minuti (olive) Ulteriori istruzioni d'uso: Padella: versare il prodotto ancora congelato in olio bollente a 170°C finchè non raggiunge la doratura desiderata (5/7 minuti). Friggitrice: versare il prodotto ancora congelato nel cestello a 200°C per 10/12 minuti fino a doratura desiderata. |
| FRITTINI MIX DELIZIOSO | Introdurre il prodotto ancora congelato in forno preriscaldato a 200°C per 10/15 minuti circa e comunque fino a doratura desiderata. Ulteriori istruzioni d'uso: Padella: versare il prodotto ancora congelato in olio bollente a 170°C finchè non raggiunge la doratura desiderata (5/7 minuti). Friggitrice ad aria: versare il prodotto ancora congelato nel cestello a 200°C per 10/12 minuti fino a doratura desiderata. |
| FRITTINI MIX GOURMET | Introdurre il prodotto ancora congelato in forno preriscaldato a 200°C per 10/15 minuti circa e comunque fino a doratura desiderata. Ulteriori istruzioni d'uso: Padella: versare il prodotto ancora congelato in olio bollente (170°C) finchè non raggiunge la doratura desiderata (5/7 minuti). Friggitrice: versare il prodotto ancora congelato nel cestello a 200°C per 10/12 minuti fino a doratura desiderata. |
| SALATINI ASSORTITI 6 GUSTI | Disporre i prodotti ben distanziati sulle teglie e introdurre in forno preriscaldato a 185°C per 18 minuti |
| MINI PIZZETTE | Disporre i prodotti ben distanziati sulle teglie e introdurre in forno preriscaldato a 220°C per 15-18 minuti. |



Dalla cucina

DI BONCHEF

• I primi piatti

• I secondi e
i piatti unici

Una ricca gamma di ricette di piatti già pronti,
come se provenissero dalla tua cucina.
Primi, secondi e piatti unici pronti a "riscaldare"
la pausa pranzo dei tuoi clienti più affezionati e
anche di coloro che sono di passaggio.

Trenta ricette che rimandano alla tradizione
della cucina regionale italiana per consentirti
di comporre un menù sempre diverso
e sempre invitante.

I primi piatti

cod. 8472 Lasagne ricche all'emiliana

Pasta fresca all'uovo con ragù di carne e besciamella.

peso 350 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 8
6' 750 W | 5' 900 W



cod. 8422 Mezze penne al salmone

Pasta di semola di grano duro con delizioso salmone affumicato.

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
4' 750 W | 4' 900 W



cod. 8184 Mezze penne al pomodoro

Pasta di semola di grano duro con salsa di pomodoro.

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
5' 750 W | 4' 900 W



cod. 8405 Pennette all'arrabbiata

Pasta di semola di grano duro con polpa di pomodoro, cipolla e peperoncino.

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 8
5' 750 W | 4' 900 W



Senza
glutine

CSQA
SENZA GLUTINE
DOPPIO COTONE

cod. 8255 Fusilli di mais al ragù

Pasta di mais e riso senza glutine con ragù di carne.

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
5' 750 W | 4' 900 W



cod. 8392 Maccheroncini alla salsiccia

Pasta di semola di grano duro con salsa di pomodoro e salsiccia in pezzi.

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
4' 750 W | 4' 900 W



cod. 8403 Spaghetti pomodorini e basilico

Pasta di semola di grano duro con salsa al pomodoro con pomodorini ciliegia e basilico.

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
5' 750 W | 4' 900 W



cod. 8426 Lunette speck e brie con burro e salvia

Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di speck e brie.

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
4' 750 W | 4' 900 W



cod. 8402 Tortellini panna e prosciutto

Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di carne con panna e prosciutto cotto.

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 8
4' 750 W | 4' 900 W



farcitura più
saporita e
salsa arricchita

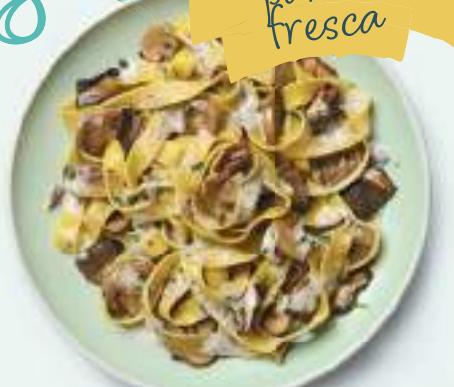
Le specialità regionali

cod. 8417 Tagliatelle ai funghi

Pasta all'uovo con delizioso mix di funghi.

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
4'5' 750 W | 4' 900 W

*con
panna
fresca



cod. 8406 Tagliatelle alla bolognese

Pasta all'uovo con ragù di carne.

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
5' 750 W | 4'5' 900 W



cod. 8409 Cannelloni ricotta e spinaci

Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di ricotta e spinaci con besciamella.

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
5'6' 750 W | 5' 900 W



cod. 8421 Gnocchi ai formaggi

Gnocchi di patate con formaggi e gorgonzola.

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
5' 750 W | 4'5' 900 W



cod. 8408 Gnocchi verdi al pesto rosso

Gnocchi di spinaci, con polpa di pomodoro, basilico e pecorino.

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
5' 750 W | 4'5' 900 W



cod. 8407 Pennette all'amatriciana

Pasta di semola di grano duro con pancetta affumicata, grana padano e pecorino toscano.

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
5' 750 W | 4'5' 900 W

cod. 8391 Spaghetti cacio e pepe

Pasta di semola di grano duro con pecorino romano e pepe.

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
4'5' 750 W | 4' 900 W



cod. 8454 Spaghetti alla chitarra alla carbonara

Pasta all'uovo con salsa alla pancetta, uova e pecorino romano.

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 8
5' 750 W | 4'5' 900 W



cod. 8176 Orecchiette alle cime di rapa

Pasta di semola di grano duro con salsa alle cime di rapa.

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
4'5' 750 W | 4' 900 W



cod. 8390 Trofie al pesto

Pasta di semola di grano duro con salsa al pesto.

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
4'5' 750 W | 4' 900 W



I risotti



**Risotto
ai funghi porcini**

Riso con funghi misti.

**Risotto
allo zafferano**

Riso con zafferano.



**Risotto
di mare**

Riso con molluschi e crostacei.



**Insalata di riso
nero integrale
con salmone**

Un piatto innovativo a base di riso nero integrale arricchito da delizioso salmone e da tante verdure e legumi. Da gustare anche tiepido.



**peso 250 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
5' 750 W | 5/6' 900 W**

**Risotto
agli asparagi**

L'intenso e inconfondibile sapore degli asparagi in un appetitoso risotto, mantecato con salsa al burro e al Grana Padano D.O.P.

**peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
5' 750 W | 4/5' 900 W**



**Risotto
agli asparagi**

L'intenso e inconfondibile sapore degli asparagi in un appetitoso risotto, mantecato con salsa al burro e al Grana Padano D.O.P.

**peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
5' 750 W | 4/5' 900 W**

I formati teglia



**Lasagne
alla bolognese in teglia**

Pasta fresca all'uovo con gustoso ragù di carne bovina e suina, miscelato con delicata besciamella.

**peso 2,4 kg | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 2**



**Cannelloni
ricotta e spinaci in teglia**

Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di ricotta e spinaci, in abbondante besciamella e con sugo al pomodoro.

**peso 2,4 kg | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 2**



**Melanze
alla parmigiana in teglia**

Melanze preritte con polpa di pomodoro, mozzarella e formaggio.

**peso 2,4 kg | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 2**

• I secondi e i piatti unici



**cod. 8428
Arrosto di maiale
con patate a spicchi**
Carne di maiale con patate.

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
5'6" 750 W | 5' 900 W

**cod. 8429
Cotoletta di Pollo
con patate al forno**
Cotoletta di pollo con patate.

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
5'6" 750 W | 5' 900 W

**cod. 8427
Melanzane
alla parmigiana**
Melanzane con polpa di
pomodoro e formaggi

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
6' 750 W | 5'6" 900 W



Modalità di preparazione

I PRIMI PIATTI

| | |
|--|---|
| MEZZE PENNE AL POMODORO | Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 5 minuti a 750 Watt o per 4/5 minuti a 900 Watt. Per due vaschette i tempi devono essere raddoppiati. |
| PENNETTE ALL'AMATRICIANA | |
| PENNETTE ALL'ARRABBIATA | |
| SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALLA CARBONARA | |
| SPAGHETTI MEDITERRANEI CON POMODORINI E BASILICO | |
| TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE | |
| GNOCHI VERDI AL PESTO ROSSO | |
| CANNELLONI RICOTTA E SPINACI | Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 5/6 minuti a 750Watt o per 5 minuti a 900Watt. |
| LASAGNE RICCHE ALL'EMILIANA | Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 6 minuti a 750Watt o per 5 minuti a 900Watt. |
| RISOTTO AGLI ASPARAGI | Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 5 minuti a 750 Watt o per 4/5 minuti a 900 Watt. |
| RISOTTO ALLO ZAFFERANO | |
| RISOTTO AI FUNGHI | |
| RISOTTO DI MARE | |
| INSALATA DI RISO NERO INTEGRALE CON SALMONE | Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 6 minuti a 750 Watt o per 5/6 minuti a 900 Watt. Oppure scongelare il prodotto per 5/6 minuti con modalità decongelamento e aggiungere 2 minuti a 900 Watt. |
| ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA | |
| MEZZE PENNE AL SALMONE | |
| LUNETTE SPECK E BRIE CON BURRO E SALVIA | |
| TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO | |
| TAGLIATELLE AI FUNGHI | |
| MACCHERONCINI ALLA SALSICCIA | |
| TROFIE AL PESTO | |
| SPAGHETTI CACIO E PEPE | |
| GNOCHI AI FORMAGGI | Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 5/6 minuti a 750Watt o per 4/5 minuti a 900Watt. |
| FUSILLI DI MAIS AL RAGÙ SENZA GLUTINE | Riscaldare la confezione chiusa e congelata in forno a microonde, per 5 minuti a 750Watt o per 4/5 minuti a 900Watt. |
| LASAGNE ALLA BOLOGNESE IN TEGLIA | Togliere il film di chiusura e riattivare il prodotto ancora congelato in forno preriscaldato a 180°C per 45-50 minuti. Una volta riattivato, conservare in frigorifero (+4°C) e consumare entro 24 ore. |
| CANNELLONI RICOTTA E SPINACI IN TEGLIA | |
| MELANZANE ALLA PARMIGIANA | |

I SECONDI E I PIATTI UNICI

| | |
|--|---|
| ARROSTO DI MAIALE CON PATATE A SPICCHI | Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 5/6 minuti a 750Watt o per 5 minuti a 900Watt. |
| COTOLETTA DI POLLO CON PATATE AL FORNO | Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 6 minuti a 750Watt o per 5/6 minuti a 900Watt. |

Ottieni il massimo risultato
con il minimo sforzo!

Inserisci la vaschetta Bonchef
nel microonde ancora congelata facendo
attenzione a non forare la confezione.
Rispetta sempre i tempi di rinvenimento
indicati sulla confezione
e la potenza di cottura.





Dall'orto

DI BONCHEF

- Le polpette
100% vegetali

- I contorni

Un mix di colori e sapori dall'orto al bar.
Crescono i consumi alimentari fuori casa e
cresce la voglia di alimenti equilibrati e gustosi,
per mangiar bene senza appesantirsi.
Le Polpette alle Verdure 100% vegetali di BonChef
rispondono perfettamente ai nuovi trend.

E in più sono pratiche, facili da preparare e
versatili, per comporre piatti sempre nuovi
ed invitanti da **consumare all'interno del bar**
o da portare dove vuoi nella pratica
confezione take away.



• Le polpette 100% vegetali

* con alto
 contenuto
 proteico



cod. 8153
Polpette vegetali
con spinaci

Ricche di gusto, le polpette agli spinaci, con il loro verde brillante, sono una ricetta squisita e preziosa che stuzzica il palato e gli occhi.

peso 1,2 kg | u.d.v. cartone

cod. 8154
Polpette vegetali
con rape rosse

Dal gusto originale della rapa rossa, dal tipico color porpora, nascono queste sfiziose polpette: un sapore equilibrato che ti conquista ad ogni assaggio.

peso 1,2 kg | u.d.v. cartone

cod. 8152
Polpette vegetali
con zucca e carote

L'incontro di zucca e carote per un'unione irresistibile che addolcisce il palato e ravviva lo spirito con i colori del sole.

peso 1,2 kg | u.d.v. cartone



• I contorni



cod. 8462
Patate
a spicchi

peso 1 kg | u.d.v. busta
n° pezzi 1 | conf. per cartone 10



cod. 8464
Zucchine
a fette grigliate

peso 1 kg | u.d.v. busta
n° pezzi 1 | conf. per cartone 5



cod. 8463
Melanzane
a fette grigliate

peso 1 kg | u.d.v. busta
n° pezzi 1 | conf. per cartone 5



cod. 8461
Peperoni
a fette grigliate

peso 1 kg | u.d.v. busta
n° pezzi 1 | conf. per cartone 5



Per una pausa pranzo
leggera, sfiziosa e pratica:
da servire al tavolo o in un
pratico box take away.
Per scatenare la tua fantasia
chiedi il pratico ricettario
al tuo venditore di fiducia!

Provali così!



riso integrale,
uova sode,
edamame,
rucola, pinoli,
parmigiano,
crema di
peperoni rossi



songino,
salsa allo
yogurt



emmenthal,
noci, orzo,
radicchio,
piselli,
salsa di aceto
balsamico



farro, mandorle
cavolo cappuccio,
patate lesse,
mela verde,
salsa di soia
senza sale
allo zenzero,
ravanelli
all'aceto di vino

misticanza,
olive nere,
salsa di pomodoro,
riso basmati,
semi di lino,
basilico

indivia,
carote,
ananas,
riso venere,
broccoli,
crema di
melanzane

Modalità di preparazione

LE POLPETTE 100% VEGETALI

POLPETTE VEGETALI CON SPINACI

POLPETTE VEGETALI CON RAPE ROSSE

POLPETTE VEGETALI CON ZUCCA E CAROTE

Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno
preriscaldato a 180° per 12 minuti.

I CONTORNI

PATATE A SPICCHI

Disporre gli spicchi su una teglia, introdurre in forno ventilato
a 220°C per 20-25 minuti oppure rinfrescare in padella
con olio caldo per 15 minuti.

ZUCCHINE A FETTE GRIGLIATE

Disporre i pezzi distanziati sulla teglia, introdurre in forno
preriscaldato a 200°C per 8/10 minuti oppure dorare
in padella con un filo d'olio per circa 8 minuti.

MELANZANE A FETTE GRIGLIATE

PEPERONI A FETTE GRIGLIATE



- Le torte pretagliate
- I dolci al cucchiaio
- I dessert monoporzione

È sempre il momento di una golosa fetta di torta. Per arricchire la colazione, per uno snack a metà mattina o pomeriggio, per concludere in bellezza un pasto appagante.

All'interno delle proposte scelte per te da BonChef troverai sicuramente le risposte alle tue esigenze. Ricordati di alternare le ricette per non stancare mai i tuoi clienti e rendere sempre nuova la tua offerta.

• Le torte pretagliate



cod. 9875
**Torta
della nonna**

Un grande classico della tradizione dolciaria italiana, riproposto con una ricetta rinnovata, più cremosa e più saporita. Una base di finissima pasta frolla farcita con crema pasticcera, ricoperta con pinoli e zucchero a velo.

peso 1400 g | porzioni 14



cod. 9842
**Crostata
di frutta**

Classica base di pasta frolla e crema pasticcera ricoperta da squisita frutta sciropata.

peso 1500 g | porzioni 14



cod. 9847
**Torta
ai frutti di bosco**

Base di pasta frolla e pan di spagna, ricoperta con crema e decorata con fragole, ribes, mirtilli e more.

peso 1400 g | porzioni 14

cod. 9877
**Cheesecake
frutti rossi e neri**

Torta con gustosa crema al formaggio e alla ricotta su base biscotto, decorata con una cascata di frutti di bosco rossi e neri. Pretagliata.

peso 1800 g | porzioni 14



cod. 9860
**Cheesecake
con fragole**

Torta con base di biscotto, con cremosa combinazione di formaggio, decorata in superficie con fragole.

peso 1500 g | porzioni 14



cod. 9876
Cheesecake

Deliziosa torta con formaggio e ricotta adagiata su base biscotto.

peso 1450 g | porzioni 14





cod. 9851
Torta ricotta e pere

Croccante biscotto che racchiude una delicata crema di ricotta arricchita con cubetti di pera sciropata.

peso 1200 g | porzioni 12



cod. 9865
Torta alle noci

Torta con base di pasta frolla farcita con impasto morbido di pan di spagna e noci, decorata con pezzi di noci.

peso 1300 g | porzioni 16



VEGANOK
AZIENDA N. 1007

cod. 9864
Crostata vegana alle arance

Crostata vegana con frolla di farina integrale ricoperta da marmellata di arance.

peso 1000 g | porzioni 12



cod. 9874
Torta ricotta e gocce di cioccolato

Fribile pasta frolla al cioccolato con crema alla ricotta e gocce di cioccolato fondente.

peso 1300 g | porzioni 14



cod. 9845
Sacher

Due strati di pan di spagna al cacao, bagnati con liquore, farciti con una squisita crema alle nocciole e ricoperti con glassa al cacao.

peso 1050 g | porzioni 12



cod. 9846
Selvanera

Soffice pan di spagna al cacao inzuppato al liquore con crema allo zabaione e amarene candite, decorato con cacao.

peso 1200 g | porzioni 12

• I dolci al cucchiaio



cod. 9907
Meringata

Friabile meringa farcita con una soffice e squisita crema, decorata con pezzi e granella di meringa.

peso 900 g | porzioni 12

cod. 9910
St. Honore

Dolce pan di spagna farcito con crema allo zabaione e gocce di cioccolato, decorato con ciuffi di crema e bignè.

peso 1050 g | porzioni 10



cod. 9843
Profiterole al cacao

Delicati bignè ripieni di soffice crema, immersi in una crema al cacao.

peso 1300 g | porzioni 12



cod. 9856
Profiterole bianco al cacao

Invitanti bignè ripieni di panna al cacao avvolti da una morbida crema al cioccolato bianco, decorati con riccioli di cacao.

peso 1300 g | porzioni 12



cod. 9908
Tiramisù

Soffice pan di spagna inzuppato al caffè, farcito con crema al mascarpone e decorato con polvere di cacao.

peso 1050 g | porzioni 12

• I dessert monoporzione



cod. 9882
Soufflé al cioccolato

Soufflè al cioccolato fondente con un goloso cuore di cioccolato liquido.

peso 100 g | u.d.v. cartone n. pezzi 12 | conf. per cartone 1

cod. 9883
Soufflé al cioccolato e pistacchio

Soufflè al cioccolato fondente con un goloso cuore di pistacchio liquido.

peso 100 g | u.d.v. cartone n. pezzi 12 | conf. per cartone 1



cod. 9884
Soufflé al cioccolato e cioccolato bianco

Soufflè al cioccolato fondente con un goloso cuore di puro cioccolato bianco liquido.

peso 100 g | u.d.v. cartone n. pezzi 12 | conf. per cartone 1



Senza glutine

cod. 9859
Tiramisù senza glutine

Soffice pan di farina di riso, con irresistibile crema al mascarpone.

Monoporzione, confezionato singolarmente.

peso 90 g | u.d.v. cartone conf. per cartone 8 | porzioni 1



Modalità di preparazione

LE TORTE PRETAGLIATE

| | |
|--|--|
| TORTA DELLA NONNA | Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 3/4 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 2 giorni in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente (20°C) consumare in giornata. |
| CROSTATA DI FRUTTA | Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 4/5 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 3 giorni in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata. |
| TORTA AI FRUTTI DI BOSCO | Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 4/5 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 48 ore in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata. |
| CHEESECAKE FRUTTI ROSSI E NERI | Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 3/4 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 2 giorni in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente (20°C) consumare in giornata. |
| CHEESECAKE | Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 3/4 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 2 giorni in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente (20°C) consumare in giornata. |
| CHEESECAKE ALLE FRAGOLE | Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 3/4 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 2 giorni in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente (20°C) consumare in giornata. |
| TORTA RICOTTA E PERE | Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 1 ora. Successivamente il prodotto può essere conservato per 24 ore in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata. |
| TORTA ALLE NOCI | Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 4 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 3 giorni in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata. |
| CROSTATA VEGANA ALLE ARANCE | Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 3 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 3 giorni in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata. |
| TORTA ALLA RICOTTA E GOCCE DI CIOCCOLATO | Scongelare 3/4 ore prima del consumo. |
| SACHER | Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 2/3 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 48 ore in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata. |
| SELVANERA | |

I DESSERT MONOPORZIONE

| | |
|---|---|
| SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO | |
| SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO E PISTACCHIO | Inserire il prodotto congelato in microonde per 60 secondi a 600 w, oppure se scongelato per 30 secondi. |
| SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO E CIOCCOLATO BIANCO | |
| TIRAMISÙ SENZA GLUTINE | Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 2 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 48 ore in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata. |

I DOLCI AL CUCCHIAIO

| | |
|----------------------|---|
| PROFITEROLE AL CACAO | |
| TIRAMISÙ | Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 3 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 48 ore in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata. |
| PROFITEROLE BIANCO | |
| ST. HONORÈ | Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 2/3 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 48 ore in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata. |
| MERINGATA | |



Certified



Corporation

SAMMONTANA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT

Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 - Empoli (FI) | Tel. +39 0571 7076 - Fax +39 0571 707447

Numero verde 800 403858

bonchef.it