



- ALTA RISTORAZIONE -

tradizione al fianco dei professionisti





tutto fatto a mano, linea artigianale

PROFILO

Leader sul mercato dal 1981 in quella che è chiamata la food valley del buon cibo Italiano, Bottega Gastronomica è un'azienda reggiana produttrice e distributrice di gastronomia surgelata di alta qualità. I prodotti realizzati nel laboratorio artigianale de La Bottega Gastronomica Gusto e Tradizione, come primi, torte salate, erbazzone e altre preparazioni ad hoc, attingono dal patrimonio storico della cucina emiliana e di quella reggiana. La tradizione gastronomica di primi piatti, paste all'uovo ripiene, paste al forno ne rappresenta il principale punto di riferimento. Professionalità, competenza e tecnologia al servizio del gusto per la Tradizione sono le chiavi del nostro successo, unitamente grazie a materie prime di un territorio ricco di eccellenze e al coraggio di innovare per proporre soluzioni diverse e di valore ai nostri clienti.

MISSION

Produrre specialità alimentari di alto livello qualitativo tramite ricette della tradizione tramandate nel tempo, sviluppando in chiave moderna nuovi prodotti sempre nel massimo rispetto della tradizione emiliana.

OBIETTIVO

Bottega Gastronomica ha come obiettivo la soddisfazione e la fidelizzazione del cliente, tramite un rapporto di business partnership di lunga durata, con sensibilità e rispetto verso le differenti tradizioni e culture e la massima attenzione alle differenti richieste e necessità del mercato di competenza.

all handmade, an artisan line

PROFILE

A market leader since 1981 in what is known as the food valley of Italian good food, Bottega Gastronomica is a company in Reggio Emilia which makes and distributes high-quality frozen food. The products made in the artisan workshop of La Bottega Gastronomica Gusto e Tradizione, such as first courses, savoury pies, erbazzone and other special dishes, come from the historical culinary heritage of Emilia and Reggio Emilia. The culinary tradition of first courses, stuffed egg pasta and baked dishes are its main staple food. Professionalism, expertise and technology at the service of flavour for Tradition are the keys to our success, thanks to ingredients from an area bursting with excellent products and to our courage to innovate so we can offer different high-quality solutions to our customers.

MISSION

To produce high-quality food specialities through traditional recipes handed down over time, while developing new products with a modern twist but always in strict keeping with Emilian tradition.

GOAL

Bottega Gastronomica's goal is customer satisfaction and loyalty through a long-standing business partnership, while showing sensitivity and respect to different traditions and cultures and paying the utmost attention to the different demands and needs of the relevant market.



i nostri prodotti, come una volta

Bottega Gastronomica è un laboratorio artigianale nel Cuore dell'Emilia dove tutto è fatto a mano e senza additivi aggiunti. Tutti i nostri prodotti sono realizzati in modo artigianale (lavorazione interamente manuale).



PRODOTTI
DEL TERRITORIO



FATTO A MANO



MATERIE PRIME
ITALIANE



VEGANOK
Azienda n. 0217

*our products, just
like they used to be*

Bottega Gastronomica is an artisan workshop set in the heart of Emilia, where everything is handmade with no additives. All our products are made the artisan way (entirely by hand).



REGIONAL
PRODUCTS



HANDMADE



ITALIAN
INGREDIENTS



VEGANOK
Azienda n. 0217





i fritti

GNOCCO DA FRIGGERE



Ricetta tradizionale.
Lavorato e tagliato a mano.

PORZIONI

la vaschetta contiene 30 pz
vaschette da 1 kg
porzione consigliata:
3 pz grande / 6 pz piccolo

COME SI CUCINA

cuocere in abbondante olio
bollente, 1 minuto per lato

GNOCCO NERO DA FRIGGERE



Con nero di seppia, da abbinare a carpacci di pesce.
Lavorato e tagliato a mano.

PORZIONI

la vaschetta contiene 60 pz
vaschette da 1 kg
porzione consigliata:
4 pz per porzione

COME SI CUCINA

cuocere in abbondante olio
bollente, 1 minuto per lato

CHIZZE AGLI SPINACI DA FRIGGERE



Calzoncini ripieni di spinaci e bietole.

PORZIONI

sacco da 1 kg
porzione consigliata:
3 pz

COME SI CUCINA

friggere in olio bollente per 3
min circa

CALZONCINI CAPRESE DA FRIGGERE



Calzoncini ripieni di mozzarella, prosciutto cotto e pomodoro.

PORZIONI

sacco da 1 kg
porzione consigliata:
3 pz

COME SI CUCINA

friggere in olio bollente per 3
min circa



i flan

FLAN AL PARMIGIANO



Classico sfornato a base di uova e Parmigiano Reggiano.

Prodotto cotto da rigenerare.

PORZIONI

83 porz. IQF
circa 80 gr. cad.
cartone da 5 kg

COME SI CUCINA

forno ventilato conv.
da congelato 20/25 min. 140°

FLAN AGLI SPINACI



Classico sfornato a base di uova, Parmigiano Reggiano e spinaci.

Prodotto cotto da rigenerare.

PORZIONI

83 porz. IQF
circa 80 gr. cad.
cartone da 5 kg

COME SI CUCINA

forno ventilato conv.
da congelato 20/25 min. 140°



i carpacci e il pesce

CARPACCIO DI GIRELLO MARINATO AGLI AGRUMI



Metà girello di vitellone, marinato con spezie, erbe e agrumi.

Pronto taglio, anche da congelato.

PORZIONI

porzione consigliata:
150 gr
pz da 1 kg circa
cartone da 5 kg

COME SI CUCINA

dopo il taglio, pronto al
consumo in 3/4 minuti

ROAST BEEF TRADIZIONALE



Taglio entrecôte di black angus irlandese cotto a bassa temperatura.

Prodotto pronto all'uso previo scongelamento.

PORZIONI

pezzi da circa 500 gr (SV - IQF)
cartoni da 5 kg
porzione consigliata: 150 gr

SALMONE MARINATO AL GINEPRO



Salmone norvegese lavorato dal fresco.
Pronto all'uso, taglio per affettatrice.

PORZIONI

sacchi da 1 kg circa cad
porzione consigliata:
150 gr

COME SI CUCINA

dopo il taglio, pronto al
consumo in 3/4 minuti

FRITTELLE DI BACCALÀ



Prodotto cotto e congelato da filetto intero.
Pastella con birra e farina di riso.
Prodotto da rigenerare in forno.

PORZIONI

sacchi da 1 kg circa cad
porzione consigliata:
200 gr

COME SI CUCINA

forno ventilato conv.
da congelato 20/25 min. 170°

INSALATA DI MARE



Cottura a vapore: polpo, seppia, mazzancolle sgusciate e devenate.
Senza salamoia.

Prodotto pronto all'uso previo scongelamento.
Già condita (olio, sale, aceto di mele).

Porzione consigliata: 150 gr

PORZIONI

34 porz.
(5 sacch. da 1 kg cad -SV)
A richiesta porzionature
diverse.







le paste al forno

CREPELLE RADICCHIO E SPECK



Sottili crepes fatte a mano, chiuse a triangolo e farcite con radicchio, speck, besciamella e Parmigiano.

Prodotto congelato in IQF, nappato e pronto da cuocere.

PORZIONI

cartone da 5 kg
40 pz per cartone
ogni crespella pesa circa
125 gr
porzione consigliata:
2 pz

COME SI CUCINA

forno ventilato conv.
da congelato 25/30 min. 160°

CREPELLE PROSCIUTTO COTTO E FONTINA



Sottili crepes fatte a mano, chiuse a triangolo e farcite con prosciutto di praga affumicato, emmenthal, macchiato al pomodoro.

Prodotto congelato in IQF, nappato e pronto da cuocere.

PORZIONI

cartone da 5 kg
40 pz per cartone
ogni crespella pesa circa
125 gr
porzione consigliata:
2 pz

COME SI CUCINA

forno ventilato conv.
da congelato 25/30 min. 160°

MELANZANE ALLA PARMIGIANA



Melanzane fritte in olio di girasole altoleico (prodotto fresco) e farcite con mozzarella e polpa di pomodoro.
Nappatura con Parmigiano Reggiano.

Prodotto pronto alla cottura.

PORZIONI

porzione consigliata:
250 gr

COME SI CUCINA

forno ventilato conv.
da congelato 25/30 min. 160°



LASAGNE TRADIZIONALI



Classiche lasagne emiliane con besciamella e ragù di pregio.

Prodotto pronto alla cottura.
Congelato.

PORZIONI

250 gr a porzione circa
porzione consigliata:
1 pz

COME SI CUCINA

forno ventilato conv.
da congelato 25/30 min. 160°

LASAGNA ZUCCA, RADICCHIO E GORGONZOLA



Classiche lasagne con radicchio, zucca besciamella e gorgonzola IGP.

Prodotto pronto alla cottura.
Congelato.

PORZIONI

250 gr a porzione circa
porzione consigliata:
1 pz

COME SI CUCINA

forno ventilato conv.
da congelato 25/30 min. 160°

ROSETTE PROSCIUTTO E FORMAGGIO



Sono congelate singolarmente con la loro nappatura, ogni rosetta pesa circa 50 gr.

Prodotto pronto alla cottura.
Congelato.

PORZIONI

porzione consigliata:
4 pz

COME SI CUCINA

forno ventilato conv.
da congelato 25/30 min. 160°

ROSETTE VERDI



Sono congelate singolarmente con la loro nappatura, ogni rosetta pesa circa 50 gr.

Prodotto pronto alla cottura.
Congelato.

PORZIONI

porzione consigliata:
4 pz

COME SI CUCINA

forno ventilato conv.
da congelato 25/30 min. 160°

LE PASTE AL FORNO

Crespelle radicchio e speck	confezioni IQF (125 gr)
Crespelle prosciutto cotto e fontina	confezioni IQF (125 gr)
Melanzane alla parmigiana	confezioni da ≈ 0,500 Kg / 1 Kg / 2 Kg
Lasagne tradizionali	confezioni da ≈ 0,500 Kg / 1 Kg / 2 Kg / IQF (250 gr)
Lasagne zucca, radicchio e gorgonzola	confezioni da ≈ 0,500 Kg / 1 Kg / 2 Kg / IQF (250 gr)
Lasagne alla contadina	confezioni da ≈ 0,500 Kg / 1 Kg / 2 Kg / IQF (250 gr)
Lasagne alla boscaiola	confezioni da ≈ 0,500 Kg / 1 Kg / 2 Kg
Lasagne al pesto	confezioni da ≈ 0,700 Kg / 1,4 Kg
Lasagnette vegetariane	confezioni da ≈ 0,500 Kg / 1 Kg / 2 Kg / IQF (250 gr)
Rosette prosciutto e formaggio	confezioni da ≈ 0,500 Kg / 1 Kg / 2 Kg / IQF (60 gr)
Rosette verdi	confezioni da ≈ 0,500 Kg / 1 Kg / 2 Kg / IQF (60 gr)
Gnocchi alla romana	confezioni da ≈ 0,500 Kg / 1 Kg / 2 Kg







A still life composition on a rustic wooden surface. In the foreground, a stainless steel pasta maker is partially visible, with the words "FLAT SLID" and "PASTELLE" engraved on its side. Above it, a metal handle with a black grip lies on the wood. In the upper portion of the image, two brown eggs are scattered with a dusting of white flour. The text "le paste" is overlaid in a white, cursive font on a dark brown rectangular background.

le paste

CAPPELLETTI REGGIANI TRADIZIONALI



Ricetta tradizionale.
Solo ingredienti di alta qualità.

Sacco da 1 kg/2 kg.

Porzione consigliata: 100 gr

COME SI CUCINA

cuocere in brodo o acqua
per 3/4 min.

CAPPELLACCIO NERO



Specialità con pasta al nero di seppia, ripieno di
gamberi, zucchine e pomodoro.
Da servire con brodo di pesce o asciutti con ragù
leggero di mare.

Sacco da 1 kg/2 kg.

Porzione consigliata: 150 gr

COME SI CUCINA

cuocere in acqua per 3/4 min.

LE PASTE RIPIENE

Tortelli verdi	confezioni da 0,400 Kg / 1 Kg / 2 Kg
Tortelli con ricotta ed erbe	confezioni da 0,400 Kg / 1 Kg / 2 Kg
Tortelli di zucca	confezioni da 0,400 Kg / 1 Kg / 2 Kg
Tortelli di patate	confezioni da 0,400 Kg / 1 Kg / 2 Kg
Tortelli con radicchio	confezioni da 0,400 Kg / 1 Kg / 2 Kg
Tortelli con ortiche	confezioni da 0,400 Kg / 1 Kg / 2 Kg
Tortelli con funghi	confezioni da 0,400 Kg / 1 Kg / 2 Kg
Tortelli con porri	confezioni da 0,400 Kg / 1 Kg / 2 Kg
Tortelli del casaro	confezioni da 0,400 Kg / 1 Kg / 2 Kg
Tortelli integrali con patate e speck	confezioni da 0,400 Kg / 1 Kg / 2 Kg
Tortelli di melanzane in pasta di basilico	confezioni da 0,400 Kg / 1 Kg / 2 Kg
Tortelli con cinghiale	confezioni da 0,400 Kg / 1 Kg / 2 Kg
Tortelli con anatra	confezioni da 0,400 Kg / 1 Kg / 2 Kg
Tortelli con baccalà	confezioni da 0,400 Kg / 1 Kg / 2 Kg
Tortelli di faraona	confezioni da 0,400 Kg / 1 Kg / 2 Kg
Tortelli ai carciofi	confezioni da 0,400 Kg / 1 Kg / 2 Kg
Cappellacci verdi	confezioni da 0,400 Kg / 1 Kg / 2 Kg
Cappellacci con zucca	confezioni da 0,400 Kg / 1 Kg / 2 Kg
Cappelletti reggiani tradizionali	confezioni da 0,400 Kg / 1 Kg / 2 Kg
Cappellaccio nero ai gamberi	confezioni da 0,400 Kg / 1 Kg / 2 Kg
Cappellaccio Canossa	confezioni da 0,300 Kg / 1 Kg
Cappellaccio casaro	confezioni da 0,400 Kg / 1 Kg / 2 Kg

LE PASTE

Spaghettoni nidi da 100 gr in cartone da ≈ 3,5 Kg
Tagliatelle nidi da 100 gr in cartone da ≈ 2,5 Kg
Gnocchi di patate confezioni da 0,500 Kg / 2 Kg
Gnocchi con ricotta e spinaci confezioni da 0,500 Kg / 2 Kg

LE PASTE - LINEA VEGANA



Tortelli verdi confezioni da 0,400 Kg / 1 kg / 2 kg
Tortelli zucca confezioni da 0,400 Kg / 1 kg
Cappelletto confezioni da 0,400 Kg / 1 kg / 2 kg







The image features a dark, granular background, possibly asphalt or a similar textured surface. On the left side, there is a curved, dark object, likely a car's wheel or a similar component, which is partially visible. A horizontal brown bar is positioned across the middle of the image, containing the text "i sughi" written in a white, elegant cursive font.

i sughi

BRODO DI CAPPONE



Brodo pronto all'uso cucinato con cappone fresco, ossa di manzo e verdure.

Prodotto congelato in confezioni da 1 kg in barattolo.

Salinità ridotta, grasso di cottura rilevante.

PORZIONI

barattolo da 1 kg
5 porzioni a barattolo

COME SI CUCINA

scongelare e rigenerare

RAGÙ DI CARNE



Ricetta classica emiliana a lunga cottura. Manzo e suino con lavorazione dal fresco.

Prodotto congelato in confezioni da 300 gr.

PORZIONI

2 porzioni

COME SI CUCINA

rigenerare in padella
per 2 min circa

RAGÙ BIANCO



Ricetta a lenta cottura.
Gusto delicato.

Prodotto congelato in confezioni da 300 gr.

PORZIONI

2 porzioni

COME SI CUCINA

rigenerare in padella
per 2 min circa

SOFFRITTO TRADIZIONALE



Dalla tradizione reggiana: condimento ideale per
tortelli di zucca.
Lardo, cipolla e pomodoro.

Prodotto congelato in confezioni da 300 gr.

PORZIONI

3 porzioni

COME SI CUCINA

rigenerare in padella
per 2 min circa

SUGO ALLO SCOGLIO



Lavorazione dal fresco, ideale sia come antipasto, sia come condimento per pasta o riso. Mazzancolle, cozze e vongole in guscio, pomodoro fresco.

Prodotto congelato in confezioni da 350 gr.

PORZIONI

2 porzioni

COME SI CUCINA

rigenerare in padella per 2 min circa

SUGO MOSCARDINI, SEPIE PISELLI



Lavorazione dal fresco, ideale sia come antipasto, sia come condimento per pasta o riso.

Prodotto congelato in confezioni da 300 gr.

PORZIONI

2 porzioni

COME SI CUCINA

rigenerare in padella per 2 min circa

I SUGHI

Brodo di cappone	confezioni da 1 kg in barattolo
Regù di carne	confezioni da 300 gr
Ragù bianco	confezioni da 300 gr
Soffritto tradizionale	confezioni da 300 gr
Sugo allo scoglio	confezioni da 350 gr
Sugo moscardini, seppie e piselli	confezioni da 300 gr





A rustic still life composition. In the foreground, a dark, textured plate is partially visible on the left. A piece of light-colored, frayed burlap cloth is draped across the middle. Resting on the burlap are a silver fork and a silver knife. The fork is positioned vertically, and the knife is positioned horizontally, overlapping the fork. The background is a dark, richly grained wooden surface. A semi-transparent brown banner is overlaid on the right side of the image, containing the text 'le carni' in a white, cursive font.

le carni

GUANCIALE DI VITELLO BRASATO



Guancialini brasati in bianco con cottura a bassa temperatura.
Completi della loro salsa di guarnizione.

Porzionature personalizzate a richiesta.

PORZIONI

300 gr ogni vaschetta

COME SI CUCINA

in forno a 160° C per 20 min
circa oppure in padella a fuoco
lento

GUANCIALE DI MAIALINO NERO BRASATO



Guancialini interi brasati in bianco con cottura a bassa temperatura.
Completi della loro salsa di guarnizione.

Porzionature personalizzate a richiesta.

PORZIONI

300 gr ogni vaschetta

COME SI CUCINA

in forno a 160° C per 20 min
circa oppure in padella a fuoco
lento

ENTRECÔTE DI MANZO



Controfiletto di black angus, cotto a bassa temperatura. Per griglia o forno.

Prodotto congelato intero, da terminare cottura previo scongelamento (a +4°).
Nessuno scarto.

Ogni pezzo è in SV singolo.

PORZIONI

25 porzioni
cartoni da 5 kg
(pz da 600/700 gr)
porzione consigliata:
200 gr

COME SI CUCINA

forno ventilato conv.
da congelato 20 min. 180°
+5 min riposo



REALE DI MAIALINO (con cotenna)



Cotto a BT e in SV singolo
Ogni reale circa tre porzioni.

Prodotto congelato intero da terminare
cottura in forno, con prodotto scongelato a +4°
Nessun scarto.

Ogni pezzo è in SV singolo.

PORZIONI

25/30 porzioni
cartoni da 5 kg
porzione consigliata:
150 gr

COME SI CUCINA

forno ventilato conv.
da congelato 20 min. 180°
+5 min riposo

RIB (costine intere) BRASATE



Intero (carrè completo spuntato), cotto a BT da finire
in griglia o forno.

Prodotto congelato intero, da terminare cottura
previo scongelamento (a +4°).
Nessuno scarto.

Ogni pezzo è in SV singolo.

PORZIONI

intero da circa 600/700
gr in cartoni da 5 kg
(IQF SV)

COME SI CUCINA

in forno 30 minuti a 160°
+ griglia finale (anche in acqua
calda nel SV-15/20 min)





le torte salate

LE TORTE SALATE

Erbazzone artigianale	confezioni da ≈ 0,600 kg / 1,8 kg
Erbazzone light	confezioni da ≈ 0,600 kg / 1,8 kg
Scarpazzòun	confezioni da ≈ 0,500 kg
Rustica ai carciofi	confezioni da ≈ 0,600 kg / 1,8 kg
Tortino di patate e spinaci	confezioni da ≈ 0,600 kg / 1,8 kg
Rustico mediterraneo	confezioni da ≈ 0,600 kg / 1,8 kg

LE TORTE SALATE - LINEA VEGANA

Erbazzone	confezioni da ≈ 0,600 Kg / 1,8 Kg
-----------	-----------------------------------





le vellutate

CREMA DI PISELLI



Lavorazione dal fresco.
Si consuma calda o fredda.

Prodotto congelato in confezioni da 1 kg in sacchetti a tenuta termica.

Porzione consigliata 200 gr.

A richiesta porzionatura monodose.

PORZIONI

25 porzioni
5 sacchetti da 1 kg cad.

COME SI CUCINA

immergere il sacchetto congelato in acqua calda per 10/15 minuti

VELLUTATA CAROTE, ZENZERO E PATATE



Lavorazione dal fresco.
Si consuma calda o fredda.

Prodotto congelato in confezioni da 1 kg in sacchetti a tenuta termica.

Porzione consigliata 200 gr.

A richiesta porzionatura monodose.

PORZIONI

25 porzioni
5 sacchetti da 1 kg cad.

COME SI CUCINA

immergere il sacchetto congelato in acqua calda per 10/15 minuti

bottegagastronomica.it



La Bottega Gastronomica
Via del Chionso 26/F - Reggio Emilia - Tel. 0522 926335
info@bottegagastronomica.it