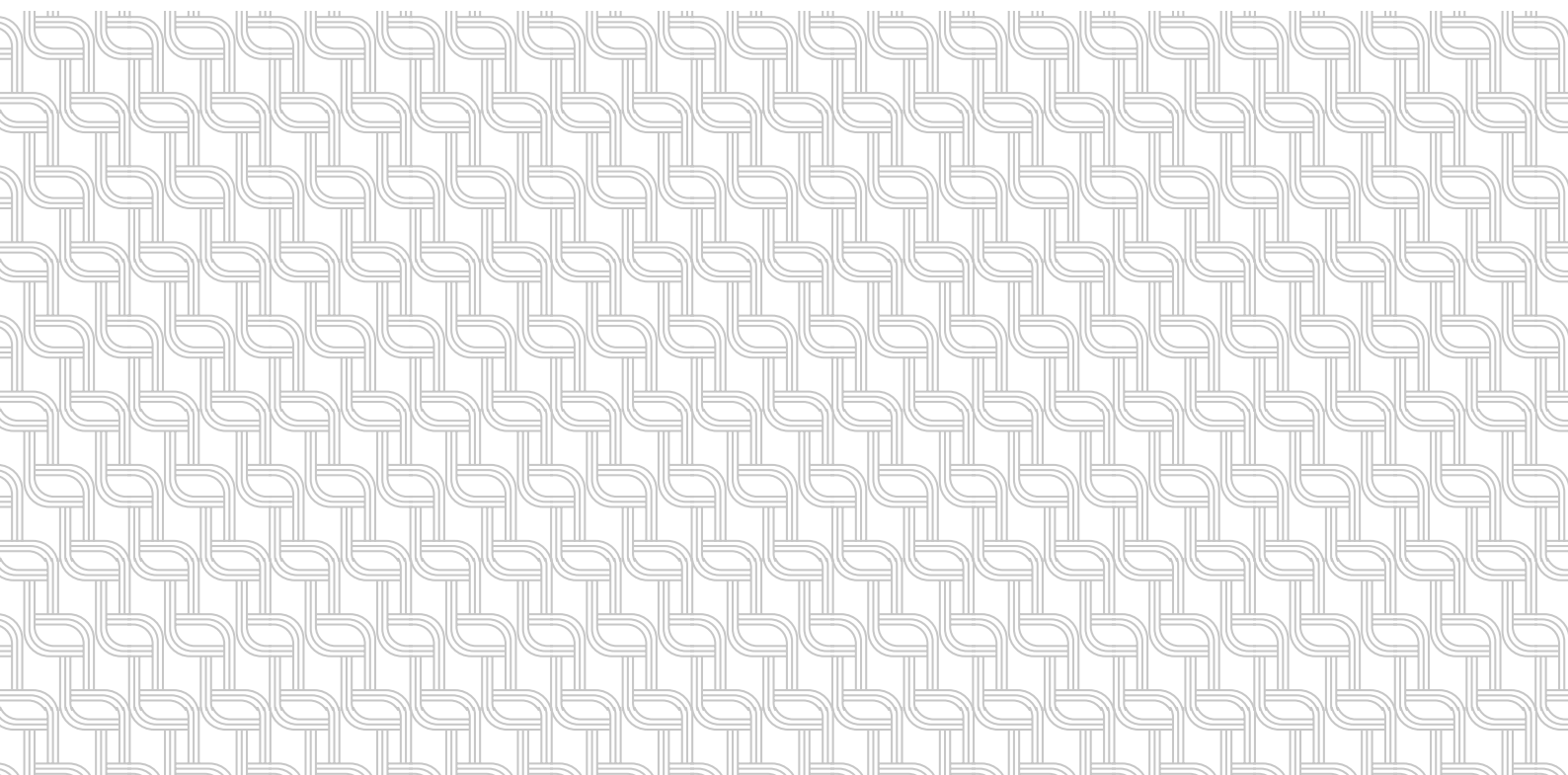




Speedy GOURMET

La nostra linea di prodotti pronti cotti a bassa temperatura di alta qualità nasce per offrire ai professionisti della ristorazione praticità, food-cost certo e costanza nel risultato. Grazie alla cottura sous-vide, ogni preparazione mantiene intatti gusto, succosità e valori nutrizionali, garantendo al tempo stesso una gestione semplice e rapida in cucina.





3015000 Cosce d'anatra CBT 6 x \$600GR:

2 Cosce d'anatra

Metodo e tempo di rinvenimento:

Scongela preventivamente a temperatura controllata (0-4°C), togliere dal sacchetto e mettere in forno a 180°C per 15-20 minuti, finché la pelle sarà dorata e croccante.

Opzione microonde: forare il contenitore e scaldare a 800 W per 3-5 minuti.

Scadenza post-scongelo: 3 mesi

Costo porzione indicativo:

200g= 2,32€

3015001 Guancia di manzo CBT 6X\$400:

6 buste per cartone.

Metodo e tempo di rinvenimento:

Scongela preventivamente a temperatura di refrigerazione (0-4°C). Preriscaldare il sacchetto a bagnomaria o nel microonde (800 W) per 2-3 minuti.

Scadenza post-scongelo: 3 mesi

Costo porzione indicativo:

200g= 5,31€



3015002 Cappello del prete vitello CBT 2X\$2:

2 buste per cartone.

Metodo e tempo di rinvenimento:

1. Scongela preventivamente a temperatura di refrigerazione (0-4°C).
2. Dorare 20 minuti a 180°C nel forno preriscaldato. Si consiglia di coprire con il nostro fondo bruno mescolato con una mix di spezie a base di pepe nero, sale, aglio, cipolla in polvere, erbe aromatiche e zucchero di canna.
3. Togliere dal forno e servire.

Scadenza post-scongelo: 3 mesi

Costo porzione indicativo:

200g= 4,42€





3015003 Brisket-pastrami CBT 4X\$1:

4 buste per cartone.

Metodo e tempo di rinvenimento:

Scongela il prodotto (0°C-4°C), e tagliare a fettine sottilissime contro il grano (contro fibra, perpendicolarmente alle fibre muscolari) ed irrorare con i succhi di cottura.

Scadenza post-scongelo: 5 giorni

Costo porzione indicativo:

200g= 4,69€

3015004 Maialino da latte CBT 4X8PZX150GR:

8 pezzi da ± 150 g in vaschetta di plastica termosaldata.

Metodo e tempo di rinvenimento:

Semi-scongela il prodotto e tagliare a porzioni a piacere.

Scadenza post-scongelo: 5 giorni

Costo porzione indicativo:

150g= 6,18€



3015005 Pulled Chicken CBT 4X\$1:

Busta da cucina termoretraibile da ±1 kg (venduta a peso)

Metodo e tempo di rinvenimento:

1. Scongela preventivamente a temperatura di refrigerazione (0-4°C).
2. Riscaldare nel microonde alla massima potenza all'interno del sacchetto per 5-10 minuti.
3. Schiacciare e sbriciolare all'interno del sacchetto per formare il pulled nel suo succo.

Scadenza post-scongelo: 3 mesi

Costo porzione indicativo:

200g= 2,53€



3015009 Guancia di maiale CBT 4X\$1:

4 buste per cartone.

Metodo e tempo di rinvenimento:

Scongellare precedentemente. Preriscaldare il sacchetto a bagnomaria o nel microonde (800 W) per 2-3 minuti.

Scadenza post-scongellamento: 3 mesi

Costo porzione indicativo:

200g= 4,42€

3015014 Costine Ribs BBQ CBT 6X\$600:

6 buste per cartone.

Metodo e tempo di rinvenimento:

Scongellare il prodotto a temperatura di refrigerazione (0-4°C). Togliere dalla busta e cuocere al forno a 180-200°C per 10-15 minuti.

Scadenza post-scongellamento: 3 mesi

Costo porzione indicativo:

200g= 2,66€



3015015 Costine Ribs ERBE CBT 6X\$600:

6 buste per cartone.

Metodo e tempo di rinvenimento:

Scongellare il prodotto a temperatura di refrigerazione (0-4°C). Togliere dalla busta e cuocere al forno a 180-200°C per 10-15 minuti.

Scadenza post-scongellamento: 3 mesi

Costo porzione indicativo:

200g= 2,51€

4311042 Insalata di mare B.G. Extra 5X\$1:

Antipasto misto di prodotti ittici.

Metodo e tempo di rinvenimento:

Scongela il prodotto in frigorifero a +4 °C per circa 180 minuti e servire.

Costo porzione indicativo:

150g= 7,40€





Speedy
GOURMET

ITARCA SPA
Via XXV Aprile Ovest, 8/A
42049 S. Ilario d'Enza (RE)
Tel: 0522 673090
Fax: 0522 671212

