



Brodi, basi e sapori

CATALOGO FOOD SERVICE






I maestri del sapore al vostro fianco

Creiamo strumenti ad alte performance gustative che aiutano e valorizzano il lavoro degli chef. Siamo attenti ai trend di mercato, sempre alla ricerca di soluzioni pratiche, versatili, sane e dal sapore eccellente. Siamo l'alleato segreto di ogni chef, con una selezione dei migliori ingredienti e una tecnologia di produzione a bassa temperatura di ultima generazione. Il risultato è una gamma di prodotti che conquisteranno anche i clienti più esigenti.





DIAMO GUSTO
ALLE SFIDE
PIÙ AMBIZIOSE



1

PERCHÉ PREPARATI PER LE PERFORMANCE DEI MIGLIORI

Il nostro laboratorio di ricerca affianca le cucine più impegnative con selezioni di ingredienti e un metodo esclusivo di lavorazione. Sviluppiamo sapori di livello superiore, raffinati e leggeri, che sono l'asso nella manica degli chef più esigenti.

2

PERCHÉ VERSATILI, PRATICI E AFFIDABILI

Un semplice gesto che aggiunge alle preparazioni il sapore più ricercato e una perfetta armonia. Studiati per l'universalità di applicazione e la resa sempre ripetibile, si integrano naturalmente nei processi di lavoro della cucina moderna.

3

PERCHÉ SENZA COMPROMESSI

Antonio Valenti preparò il suo primo brodo come gesto di attenzione per la sua famiglia. Anche oggi che lo facciamo per una "famiglia" molto più grande, non scendiamo a compromessi con le logiche della quantità.

4

PERCHÉ SEMPRE UN PASSO AVANTI AL MERCATO

Con la competenza e il know-how di uno staff di ricercatori e chef qualificati, sviluppiamo prodotti che soddisfano e anticipano le tendenze del mercato. Con Well e il progetto Chef to Chef mettete al vostro fianco i protagonisti del mercato della ristorazione professionale.



CHEF TO CHEF:
Il segreto dei
professionisti del sapore

WELL GRANULARE

PREPARATO PER BRODO E CONDIMENTO

Carne



N.7 CLASSICO GOURMET

UN PRODOTTO UNICO, INFINITE SOLUZIONI

Con brodo concentrato
di manzo e zafferano

Senza grasso di palma

Sapore ricco ed armonioso

Universale: perfetto per tutte le ricette
di carne e verdure

Ideale per brodi, zuppe, risotti, sughi,
salse, secondi piatti e contorni

Codice: 0308C

Confez.: 1 kg

Shelf life: 24 mesi

Dosaggio: 20/22 g/l

Resa per conf.: 50 litri di brodo



N.1 CLASSICO

IL BRODO CLASSICO DI ALTA QUALITÀ

Con il 5% di estratto di carne
di prima qualità e zafferano

Sapore pieno ed avvolgente

Universale: perfetto per tutte
le ricette di carne e verdure

Ideale per brodi, zuppe, risotti,
sughi, salse, secondi piatti
e contorni

Codice: 0001C

Confez.: 1 kg

Shelf life: 24 mesi

Dosaggio: 20/22 g/l

Resa per conf.: 50 litri di brodo





WELL GRANULARE

PREPARATO PER BRODO E CONDIMENTO

Carne



SENZA GLUTINE

SENZA LATTOSIO

SENZA GLUTAMMATO



SENZA GLUTINE

SENZA LATTOSIO

NOVITÀ

N.14
CLASSICO
senza glutammato

N.8
POLLO

IL BUON BRODO DI CARNE

100% ingredienti naturali

Senza glutammato

Privo di allergeni

Con il 3% di carne di manzo di 1° qualità

Sapore pieno ed avvolgente

Universale: perfetto per tutte le ricette di carne e verdure

Ideale per brodi, zuppe, risotti, sughi, salse, secondi piatti e contorni

UN BRODO RAFFINATO, GUSTOSO E PROFUMATO

con 5% di brodo di pollo disidratato (estratto di pollo di alta qualità)

Sapore pieno e raffinato

Universale: perfetto per tutte le ricette di carne e verdure

Ideale per brodi, zuppe, risotti, sughi, salse, secondi piatti e contorni

Codice: 423C
Confez.: 1 kg
Shelf life: 24 mesi
Dosaggio: 20 g/l
Resa per conf.: 50 litri di brodo

Codice: 0012C
Confez.: 1 kg
Shelf life: 24 mesi
Dosaggio: 20/22 g/l
Resa per conf.: 50 litri di brodo



WELL GRANULARE

PREPARATO PER BRODO E CONDIMENTO

Vegetale



SENZA
GLUTINE

SENZA
LATTOSIO

CON
OLIO
EVO



N. 2
VERDURE



SENZA
GLUTINE

SENZA
LATTOSIO

SENZA
GLUTAMMATO



N.15
VEGETALE
senza glutammato



I PROFUMI DELL'ORTO

Con succhi concentrati di verdure
e olio extra vergine di oliva

100% vegetale

Sapore fresco, delicato e fragrante

Ideale per brodi, zuppe, risotti,
sughi, salse, secondi piatti
e contorni

Codice: 0021C
Confez.: 1 kg
Shelf life: 24 mesi
Dosaggio: 20/22 g/l
Resa per conf.: 50 litri di brodo

IL BUON BRODO VEGETALE

100% ingredienti naturali

Senza glutammato

Sapore ricco ed armonioso

Senza glutammato aggiunto

Universale: perfetto per tutte le ricette

Ideale per brodi, zuppe, risotti, sughi,
salse, secondi piatti e contorni

Codice: 0403C
Confez.: 1 kg
Shelf life: 24 mesi
Dosaggio: 20 g/l
Resa per conf.: 50 litri di brodo



WELL GRANULARE

PREPARATO PER BRODO E CONDIMENTO

Biologico



SENZA GLUTINE

SENZA LATTOSIO

SENZA GLUTAMMATO



N.18
MANZO E POLLO *Bio*



SENZA GLUTINE

SENZA LATTOSIO

SENZA GLUTAMMATO



N.19
VEGETALE *Bio*



IL BUON BRODO DI CARNE TUTTO BIO

100% ingredienti naturali
 Senza glutammato aggiunto
 Con il 6% di carne di manzo e pollo di prima qualità
 Saporito ed armonioso
 Ideale per brodi, zuppe, risotti, sughi, salse, secondi piatti e contorni



Codice: 0149C
 Confez.: 1 kg
 Shelf life: 24 mesi
 Dosaggio: 20/24 g/l
 Resa per conf.: 45 litri di brodo

IL BUON BRODO VEGETALE TUTTO BIO

100% ingredienti naturali
 Con il 12% di succhi di verdure e verdure disidratate
 Senza glutammato aggiunto
 Saporito ed avvolgente
 Ideale per brodi, zuppe, risotti, sughi, salse, secondi piatti e contorni



Codice: 0106C
 Confez.: 1 kg
 Shelf life: 24 mesi
 Dosaggio: 20/24 g/l
 Resa per conf.: 43 litri di brodo



WELL GRANULARE

PREPARATO PER BRODO E CONDIMENTO

Funghi



N.9
FUNGHI PORCINI

**UN GUSTO
SUPERIORE**

Aroma intenso, con il 7%
di funghi porcini

Ideale per zuppe, vellutate,
risotti, sughi, salse, secondi piatti
e contorni a base di funghi

Codice: 0041C

Confez.: 500 g

Shelf life: 24 mesi

Dosaggio: 20/22 g/l

Resa per conf.: 25 litri di brodo



WELL GRANULARE

BRODI

Pesce crostacei e molluschi



NOVITÀ



N.5
PESCE



N.22
VONGOLE

IL VERO SAPORE DEL MARE

Ricetta speciale con
il 13% di pesce

Ideale per brodi, zuppe, risotti,
sughi, salse, secondi piatti
e contorni a base di pesce

UN TRIONFO DI PROFUMO E SAPORE

Ricetta speciale con il 2% di vongole
disidratate.

Ideale per esaltare e combinare il
sapore fresco e avvolgente delle
vongole in piatti come zuppe, risotti,
sughi, salse, secondi piatti e contorni a
base di pesce e molluschi

Codice: 0031C
Confez.: 500 g
Shelf life: 18 mesi
Dosaggio: 20/22 g/l
Resa per conf.: 25 litri di brodo

Codice: 0331C
Confez.: 500 g
Shelf life: 18 mesi
Dosaggio: 20 g/l
Resa per conf.: 25 litri di brodo



N.10
FONDO BRUNO
leggermente legato



N.21
FONDO BRUNO
non legato

IL FONDO PRONTO ALL'USO

Pronto in 1 minuto
 Leggermente legato
 L'intenso sapore di carni arrostiti e cotte a lungo
 Non salato
 Per preparare salse classiche e creative da accompagnare a carni rosse, bianche e selvaggina
 Ottimo per allungare i fondi di cottura o arricchire di sapore sughi, intingoli, risotti

Codice: 0053C
 Confez.: 800 g
 Shelf life: 24 mesi
 Dosaggio: 100/120 g/l
 Resa per conf.: 8 litri di salsa base

IL FONDO IN LIBERTÀ

Alta resa
 Non legato
 Pronto in 1 minuto
 L'intenso sapore di carni arrostiti e cotte a lungo
 Non salato
 Per preparare salse classiche e creative da accompagnare a carni rosse, bianche e selvaggina
 Ottimo per allungare i fondi di cottura o arricchire di sapore sughi, intingoli, risotti

Codice: 0315C
 Confez.: 400 g
 Shelf life: 24 mesi
 Dosaggio: 60/100 g/l
 Resa per conf.: 6 litri di brodo



WELL BASE CULINARIA

FONDI DI PESCE

Pesce crostacei e molluschi



N.11 FUMETTO DI PESCE



N. 23 FONDO DI CROSTACEI

COME IL MIGLIOR FUMETTO TRADIZIONALE

Con il 15% di pesce bianco
e gamberetti

Pronto in 1 minuto

Leggermente legato

Non salato

Per preparare salse classiche
e creative e arricchire fondi
di cottura, sughi, risotti, zuppe
e piatti a base di pesce in genere

UN TRIONFO DI ARAGOSTA E GAMBERETTI

Con il 10% di aragosta
e gamberetti

Pronto in 1 minuto

Non legato

Non salato

Per preparare salse classiche
e creative e arricchire fondi di cottura,
sughi, risotti, zuppe e piatti a base
di pesce e crostacei in genere

Codice: 0115C
Confez.: 400 g
Shelf life: 18 mesi
Dosaggio: 100 g/l
Resa per conf.: 4 litri di salsa base

Codice: 0325C
Confez.: 400 g
Shelf life: 18 mesi
Dosaggio: 80/120 g/l
Resa per conf.: 5 litri di brodo



WELL LEGANTE

ROUX



N.12
ROUX BIANCO

IL LEGANTE

Si scioglie completamente
e rapidamente nei liquidi caldi
aumentandone la densità
e la cremosità

Non forma grumi
e non altera il sapore

Per aggiustare e preparare
salse, sughi, zuppe, risotti, fondi
di cottura, intingoli, creme,
besciamella e dessert

Codice: 0205C
Confez.: 600 g
Shelf life: 18 mesi
Dosaggio: 70/120 g/l



MAGIC ROAST *Bio*

L'INSAPORE MEDITERRANEO



alle erbe aromatiche



MAGIC ROAST *Bio*

con rosmarino di Sardegna

L'INSAPORITORE MEDITERRANEO

Con il 13% di Rosmarino di Sardegna

Con lievito di birra integrale e olio di girasole

Dona un inconfondibile tocco di gusto e profumo a carne, pesce e verdure alla griglia, al forno o in padella



Codice: 0257C
Peso netto: 500 g
Shelf life: 24 mesi
Dosaggio: ad artem

NOVITÀ
i cremosi



TUTTA UN'ALTRA CUCINA:
— LA TUA —



WELL PREMIUM BASE

BASI CONCENTRATE



100% NATURALE

Le classiche basi, concentrate e **molto saporite**, che si ottengono dalla cottura prolungata delle carni arrostite o del pesce. Pronte, in **pratiche vaschette predosate da 25 gr**, per una cucina **facile, veloce e senza sprechi**. Ideali per preparare salse classiche e creative di accompagnamento alle carni o al pesce, o usate direttamente come condimento, per arricchire di sapore e rendere speciali i tuoi piatti. **Pratiche e molto versatili, le puoi usare a caldo o a freddo, tal quale o previa diluizione, in qualsiasi fase della preparazione e in tutti i tipi di cottura:** in padella, in casseruola, al forno, alla griglia, in marinatura e in sottovuoto.

SENZA
GLUTINE

SENZA
LATTOSIO

SENZA
GLUTAMMATO

SENZA
GLUTINE

SENZA
GLUTAMMATO



12
VASCHETTE

N.46
FONDO BRUNO
Concentrato

Codice: 0617C

Confez.: box 12 vaschette da 25 g

Shelf life: 24 mesi

Dosaggio: **1** = 250 ml di salsa base

1 = **4** porzioni

Resa: **12** = **3** litri di salsa base

12 = **48** porzioni



12
VASCHETTE

N.31
FUMETTO DI PESCE
Concentrato

Codice: 0618C

Confez.: box 12 vaschette da 25 g

Shelf life: 24 mesi

Dosaggio: **1** = 500 ml di salsa base

1 = **4** porzioni

Resa: **12** = **6** litri di salsa base

12 = **48** porzioni

NOVITÀ
i cremosi



LA NATURALE VERSATILITÀ
DELLA RICCHEZZA



WELL PREMIUM BASE

BRODI CONCENTRATI **Bio**



100% NATURALE

Un autentico brodo liquido concentrato, preparato con **succhi di verdure ed estratti naturali**, che, grazie al suo **processo di produzione brevettato**, restituisce tutta la fragranza e il sapore delizioso dei suoi preziosi **ingredienti 100% naturali**. La sua consistenza morbida e cremosa, **solubile all'istante**, lo rende facile da usare, **pratico e molto versatile**. **Lo puoi utilizzare a caldo o a freddo**, tal quale o diluito con acqua, direttamente sui cibi in ogni momento della preparazione e in ogni tipo di cottura: in padella, in casseruola, al forno, in marinatura... In comode **vaschette predosate da 25 gr**, per preparare all'istante e senza sprechi mezzo litro di brodo o per insaporire **4 porzioni**.

SENZA GLUTINE
SENZA LATTOSIO
SENZA GLUTAMMATO

VEGAN



12
VASCHETTE



12
VASCHETTE

N.29 **Bio**
BRODO VEGETALE
Concentrato






















Codice: 0616C
Confez.: box 12 vaschette da 25 g
Shelf life: 24 mesi
Dosaggio: **1** = 500 ml di brodo
1 = **2** porzioni
Resa: **12** = **6** litri di brodo
12 = **24** porzioni

N.27 **Bio**
BRODO MANZO
Concentrato

Codice: 0615C
Confez.: box 12 vaschette da 25 g
Shelf life: 24 mesi
Dosaggio: **1** = 500 ml di brodo
1 = **2** porzioni
Resa: **12** = **6** litri di brodo
12 = **24** porzioni

NOVITÀ

NOVITÀ

																						
	WELL GRANULARE N. 7 Classico Gourmet	WELL GRANULARE N. 1 Classico	WELL GRANULARE N. 14 Classico senza glutammato	WELL GRANULARE N. 8 Pollo	WELL GRANULARE N. 2 Verdure	WELL GRANULARE N. 15 Vegetale senza glutammato	WELL GRANULARE N. 18 Manzo e Pollo BIO	WELL GRANULARE N. 19 Vegetale BIO	WELL GRANULARE N. 9 Funghi Porcini	WELL GRANULARE N. 5 Pesce	WELL GRANULARE N. 22 Vongole	WELL BASE CULINARIA N. 10 Fondo Bruno	WELL BASE CULINARIA N. 11 Fumetto di Pesce	WELL BASE CULINARIA N. 21 Fondo Bruno non legato	WELL BASE CULINARIA N. 23 Fondo Crostacei	WELL LEGANTE N. 12 Roux Bianco	MAGIC ROAST INSAPORITORE BIO	PREMIUM B. N. 46 Fondo Bruno concentrato 100% naturale	PREMIUM B. N. 31 Fumetto di Pesce concentrato 100% naturale	PREMIUM B. N. 29 Brodo Vegetale concentrato BIO	PREMIUM B. N. 27 Brodo Carne concentrato BIO	
Cod.	0308C	0001C	0423C	0012C	0021C	0403C	0149C	0106C	0041C	0031C	0331C	0053C	0115C	0315C	0325C	0205C	0257C	0617C	0618C	0616C	0615C	
Peso netto gr	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g	500 g	500 g	500 g	800 g	400 g	400 g	400 g	600 g	500 g	12 x 25 g = 300 g	12 x 25 g = 300 g	12 x 25 g = 300 g	12 x 25 g = 300 g	
Conf.	barattolo ACC	barattolo ACC	barattolo ACC	barattolo ACC	barattolo ACC	barattolo ACC	barattolo ACC	barattolo ACC	barattolo ACC	barattolo ACC	barattolo ACC	barattolo ACC	barattolo ACC	barattolo ACC	barattolo ACC	barattolo ACC	barattolo ACC	astuccio CRT	astuccio CRT	astuccio CRT	astuccio CRT	
Dosaggio	20 g/lt	20 g/lt	20 g/lt	20 g/lt	20 g/lt	20 g/lt	22 g/lt	23 g/lt	20 g/lt	20 g/lt	20 g/lt	100 g/lt	100 g/lt	65 g/lt	80 g/lt	70/120 g/lt	ad artem	1 vaschetta x 4 porzioni	1 vaschetta x 4 porzioni	1 vaschetta x 500 ml di acqua	1 vaschetta x 500 ml di acqua	
Resa / conf.	50 lt di brodo	50 lt di brodo	50 lt di brodo	50 lt di brodo	50 lt di brodo	50 lt di brodo	45 lt di brodo	43 lt di brodo	25 lt di brodo	25 lt di brodo	25 lt di brodo	8 lt di fondo	4 lt di fumetto	6 lt di fondo	5 lt di fondo	-	-	48 porzioni	48 porzioni	6 litri di brodo	6 litri di brodo	
Shelf life (mesi)	24	24	24	24	24	24	24	24	24	18	18	24	18	24	18	18	24	14	16	14	18	
T° conservaz.	ambiente	ambiente	ambiente	ambiente	ambiente	ambiente	ambiente	ambiente	ambiente	ambiente	ambiente	ambiente	ambiente	ambiente	ambiente	ambiente	ambiente	ambiente	ambiente	ambiente	ambiente	ambiente
Confezione l x p x h mm	Ø 103 x H 200	Ø 103 x H 200	Ø 103 x H 200	Ø 103 x H 200	Ø 103 x H 200	Ø 103 x H 200	Ø 103 x H 200	Ø 103 x H 200	Ø 103 x H 122	Ø 103 x H 122	Ø 103 x H 122	Ø 103 x H 200	Ø 103 x H 122	Ø 103 x H 122	Ø 103 x H 122	Ø 103 x H 200	Ø 103 x H 122	103 x 153 x 64	103 x 153 x 64	103 x 153 x 64	103 x 153 x 64	
Imballo	termopack	termopack	termopack	termopack	termopack	termopack	termopack	termopack	termopack	termopack	termopack	termopack	termopack	termopack	termopack	termopack	termopack	cartone	cartone	cartone	cartone	
Imballo n° pz	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	12	12	12	12	
Imballo l x p x h mm	210 x 320 x 200	210 x 320 x 200	210 x 320 x 200	210 x 320 x 200	210 x 320 x 200	210 x 320 x 200	210 x 320 x 200	210 x 320 x 200	210 x 320 x 120	210 x 320 x 120	210 x 320 x 120	210 x 320 x 200	210 x 320 x 120	210 x 320 x 120	210 x 320 x 120	210 x 320 x 200	210 x 320 x 120	325 x 330 x 137	325 x 330 x 137	325 x 330 x 137	325 x 330 x 137	
Imballo kg	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0	7,0	3,7	3,7	3,7	5,8	3,1	3,1	3,1	4,6	3,7	4,74	4,74	4,74	4,74	
Pallet imb / str x srt	12 x 6 = 72	12 x 6 = 72	12 x 6 = 72	12 x 6 = 72	12 x 6 = 72	12 x 6 = 72	12 x 6 = 72	12 x 6 = 72	12 x 10 = 120	12 x 10 = 120	12 x 10 = 120	12 x 6 = 72	12 x 10 = 120	12 x 10 = 120	12 x 10 = 120	12 x 6 = 72	12 x 10 = 120	6 x 8 = 48	6 x 8 = 48	6 x 8 = 48	6 x 8 = 48	
Pallet l x p x h cm	80 x 120 x 135	80 x 120 x 135	80 x 120 x 135	80 x 120 x 135	80 x 120 x 135	80 x 120 x 135	80 x 120 x 135	80 x 120 x 135	80 x 120 x 136	80 x 120 x 136	80 x 120 x 136	80 x 120 x 134	80 x 120 x 136	80 x 120 x 136	80 x 120 x 136	80 x 120 x 134	80 x 120 x 136	80 x 120 x 130	80 x 120 x 130	80 x 120 x 130	80 x 120 x 130	
Ean articolo	8.010.567.004.825	8.010.567.005.990	8.010.567.007.116	8.010.567.007.253	8.010.567.004.849	8.010.567.007.093	8.010.567.006.010	8.010.567.005.976	8.010.567.004.924	8.010.567.004.948	8.010.567.007.277	8.010.567.004.900	8.010.567.005.716	8.010.567.005.679	8.010.567.005.693	8.010.567.004.863	8.010.567.006.171	8.010.567.006.829	8.010.567.006.843	8.010.567.006.805	8.010.567.006.782	
Ean imballo	8.010.567.004.832	8.010.567.006.003	8.010.567.007.123	8.010.567.007.260	8.010.567.004.856	8.010.567.007.109	8.010.567.006.027	8.010.567.005.983	8.010.567.004.931	8.010.567.004.955	8.010.567.007.284	8.010.567.004.917	8.010.567.005.723	8.010.567.005.686	8.010.567.005.709	8.010.567.004.870	8.010.567.006.188	8.010.567.006.836	8.010.567.006.850	8.010.567.006.812	8.010.567.006.799	

WELL ALIMENTARE ITALIANA SRL
Vicolo Cristoforo Colombo, 43 - 31032 Casale sul Sile (TV)
Tel: +39 0422 821912 - well@wellalimentare.it
www.wellalimentare.it



L'azienda conferma il proprio impegno nella ricerca della qualità in ogni processo aziendale implementando le certificazioni UNI ENI ISO 9001 e ICEA per la produzione di prodotti Biologici.

