



Fresco, Pratico, Pronto.

Piatti pronti, pieni di sapori e di profumi, preparati in esclusiva per Clienti Business e Ho.Re.Ca.

letue**bontà**
letuebonta.it

DEDICATO A CLIENTI BUSINESS E HO.RE.CA.

I tuoi Piatti pronti gourmet

Piatti freschi della tradizione italiana confezionati e pronti da scaldare, impiattare e servire ai propri Clienti.

Ogni giorno cuciniamo primi Piatti, secondi e contorni con materie prime di alta qualità selezionate da filiera corta certificata con tracciabilità 100%.

Proponiamo un menù variegato con oltre 120 ricette cucinate in sottovuoto a bassa temperatura per garantire un'alimentazione sana e gustosa, nel pieno rispetto della tradizione culinaria italiana.

Confezioniamo sottovuoto i pasti, porzionati in comode vaschette monouso, che si conservano in frigo per 45 giorni come appena prodotti.

Per riscaldare il Piatto bastano 2 minuti al microonde: a qualsiasi ora del giorno è possibile offrire ai Clienti un servizio efficiente e puntuale con Piatti di qualità come un vero ristorante.

- ✓ varietà nelle ricette
- ✓ durata di 45 giorni in frigo
- ✓ vaschette monoporzione
- ✓ pronti in 2 minuti al microonde

*Solo ingredienti certificati
e a chilometro zero ...*

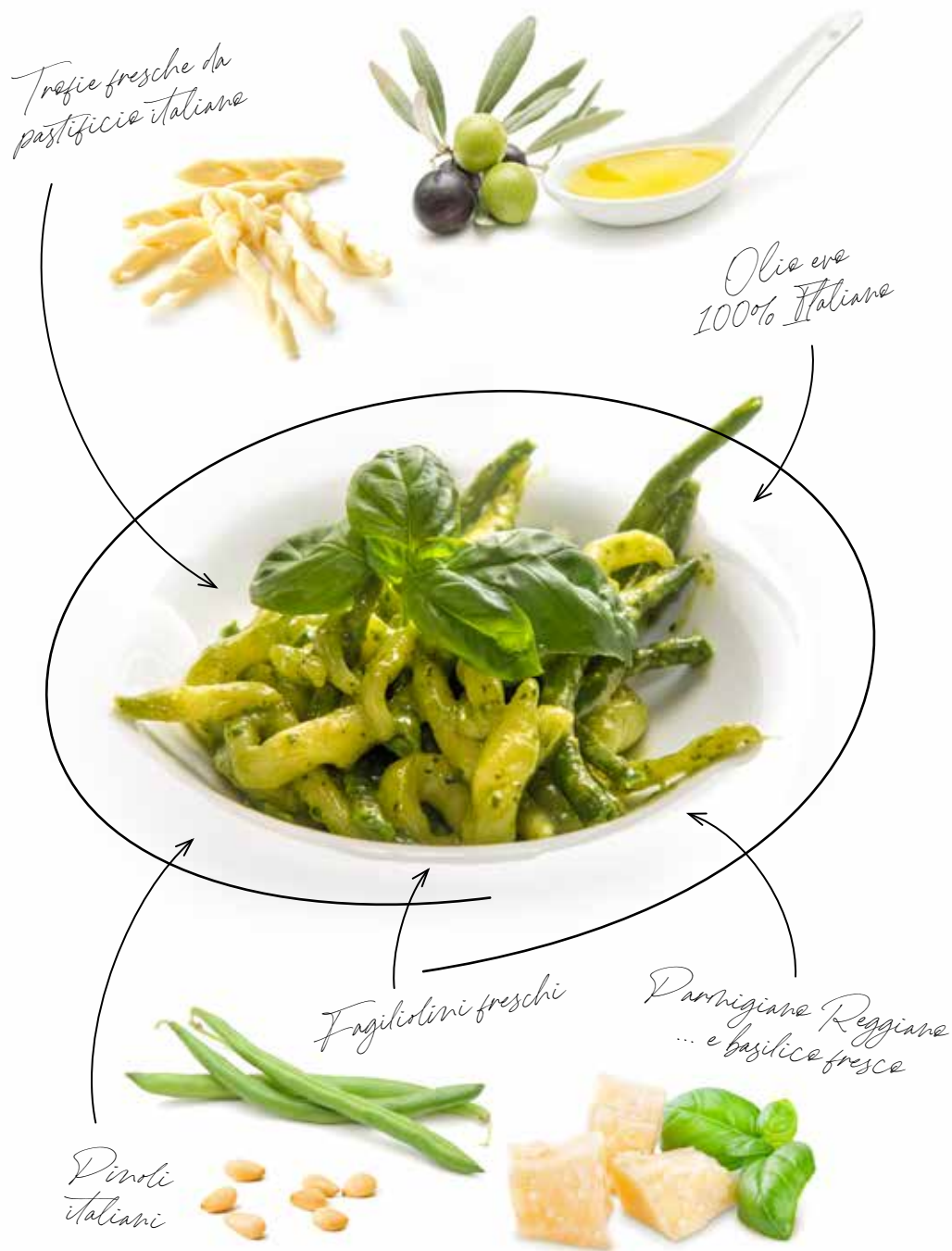
*Tutto naturale senza additivi,
coloranti e conservanti ...*

*Cottura genuina in sottovuoto
a bassa temperatura ...*

*Vaschette monoporzione con
durata di 45 giorni in frigo ...*

*Tutte pronte solo da scaldare
in 2 minuti nel microonde.*





ADATTO A

LeTueBontà si rivolge alle attività che vogliono ampliare o sviluppare il proprio servizio di ristorazione, senza rischi, senza investire capitali e senza aumentare i costi fissi.

H O . R E . C A .

CAFÈ E LOCALI

Stuzzica l'appetito dei tuoi Clienti con i piatti da ristorante pronti solo da scaldare, impiattare e servire.

RISTORANTI

Amplia il menu senza sconvolgere la cucina con piatti e semilavorati personalizzati.

HOTEL

Migliora l'offerta del servizio in camera 24h o per l'area wellness con la nostra linea di piatti healthy.

B U S I N E S S

VENDING

Proponi piatti pronti freschi confezionati in vaschette adatte alla distribuzione automatica.

GDO

Inserisci nuove referenze gourmet e healthy nel reparto del fresco confezionato e nel reparto gastronomia.

ATTIVITÀ

Migliora l'organizzazione del servizio mensa di cliniche, residenze, scuole, enti, aziende private e pubbliche.

Arriva così ...



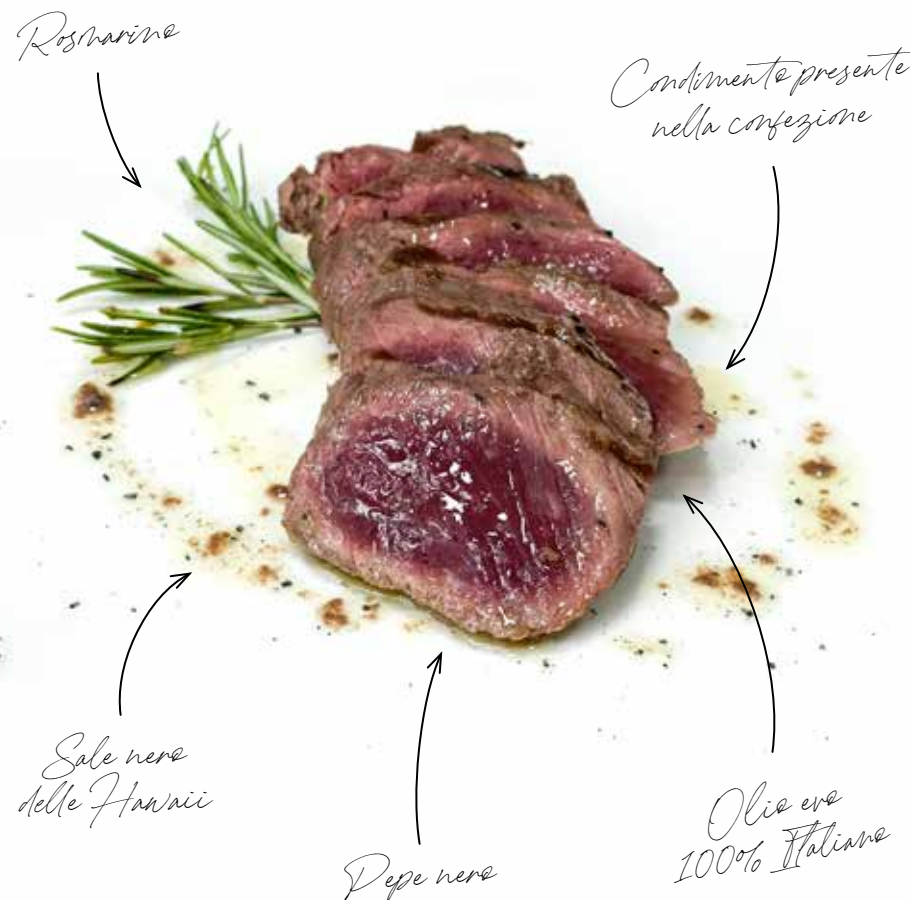
Tagliata di Fassona

Carne piemontese senza insilati con zero giorni di frollatura cucinata, pastorizzata e confezionata sottovuoto.

in 2 minuti è così

Tempo totale di preparazione: **2 minuti in forno a microonde.**

Guarnizione: Olio Extravergine di Oliva, Rosmarino Fresco, Sale Nero delle Hawaii, Pepe Nero.



... si serve così.

Per un buon servizio di ristorazione e motivare il prezzo, impiatta con cura in modo da aumentare nei Clienti il valore percepito.

Zero costi aggiuntivi

Per **preparare** i Piatti basta:

- ✓ una persona
- ✓ un forno a microonde
- ✓ un paio di minuti

Abbatti gli sprechi

Per **servire** i Piatti basta:

- ✓ olio evo
- ✓ sale e spezie q.b.

MERCATO LOCALE ITALIANO

Pesce fresco dell'Adriatico

Pesce fresco del mercato locale veneto e surgelato garantito e certificato proveniente dagli altri mari.



CARNE 100% ITALIA

Allevamenti Italiani certificati

Carne di Fassona piemontese senza insilati con zero giorni di frollatura e avicolo allevato a terra.



VERDURE ED ERBE FRESCHE

Coltivatori Bio del Veneto

Erbe e verdure di stagione da filiera corta
certificata, selezionata e anche biologica.



PRODUTTORI SELEZIONATI

Pasta 100% italiana

Pasta fresca artigianale e semola di grano duro,
anche integrale, di origine italiana.



TRADIZIONE ITALIANA

Lavorazione artigianale

Lavorazione delle materie prime in ambienti sanificati e cottura in sottovuoto a bassa temperatura.



PRODOTTO FRESCO GARANTITO

Consegna con camion frigo

Logistica e consegne con vettore leader nel trasporto agroalimentare a temperatura controllata.



PIATTI PRONTI CONFEZIONATI

Già porzionato e solo da scaldare

I piatti sono confezionati in vaschette sottovuoto, pastorizzate e termosaldate, adatte per essere **inserite nel microonde**.

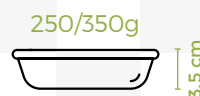
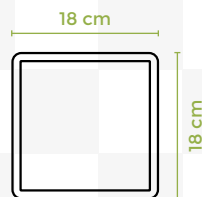
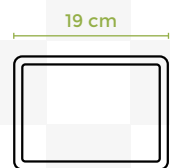


bassa temperatura
Cottura leggera, salutare
e ricca di sapore

PIATTI PRONTI CONFEZIONATI

Tutto fresco per 45 giorni

Le vaschette arrivano fresche di produzione e così si mantengono in frigo a +0/4°C **per 45 giorni**.



da scaldare
in 2 minuti



basso contenuto
di grassi saturi



assenza di
conservanti

LINEA PIATTI PRONTI HEALTHY

Piatti bilanciati e dietetici

ESEMPIO | CAPONATA DI VERDURE

Calcolo basato su modalità di cottura differenti / valori nutrizionali medi per 100 g

	METODO CLASSICO	METODO DOCFOODY	VARIAZIONE
LIPIDI	10,44 g	2,46 g	- 77%
CARBOIDRATI	9,48 g	3,65 g	- 61%
PROTEINE	1,91 g	1,21 g	- 37%
KCAL	139,60	41,58	- 70%
CARICO GLICEMICO	6,07	0,72	- 88%

RICETTE DIETETICHE

Il nostro team medico ha creato questi Piatti sostituendo gli ingredienti meno salutari con alimenti più sani (farine e cereali integrali, carne bianca, spezie e "superfood") al fine di attivare processi riequilibranti, dimagranti e antinfiammatori.

COTTURA SALUTARE

I piatti vengono cotti a bassa temperatura in sottovuoto per garantire leggerezza, alta digeribilità e maggiore sapore ai cibi, mantenendo pressoché inalterati nel piatto i nutrienti e i sali minerali di ogni ingrediente utilizzato.

TEAM MEDICO

Responsabile del team scientifico è il prof. Samir Giuseppe Sukkar:
Resp. U.O.D. Dietetica e Nutrizione Clinica Policlinico San Martino di Genova
IRCCS per l'Oncologia e la Neurologia

Professore a contratto scuola di specializzazione in Scienza dell'alimentazione
Professore a contratto presso la Scuola di specializzazione di Igiene e Medicina Preventiva, Chirurgia dell'Apparato Digerente
Professore a contratto corso di Laurea in Dietistica e corso di Laurea in Scienze Motorie Università di Genova.

HEALTHY +45 referenze

Questi sono Piatti bilanciati nei nutrienti con ricette studiate da un team medico di dietologi e nutrizionisti seguendo le linee guida delle più autorevoli istituzioni in materia di ricerca scientifica a livello mondiale.

PIATTI A CARICO GLICEMICO STIMATO MEDIO-BASSO:

- ✔ Cereali e Farine di semola di grano duro integrale
- ✔ Erbe fresche e spezie "superfoods"
- ✔ Riduzione di grassi saturi di origine animale
- ✔ Riduzione di latticini

PIATTI PRODOTTI IN ESCLUSIVA PER IL PROGETTO SCIENTIFICO 

Se consumati regolarmente, grazie alla riduzione di carboidrati a elevato carico glicemico, i nostri Piatti aiutano a contrastare l'iperinsulinemia cronica ed evitano i picchi glicemici garantendo il giusto apporto quotidiano di nutrienti e di fibre.

LINEE GUIDA MEDICO-SCIENTIFICHE:



World Health Organization



World Cancer Research Fund International



HARVARD PUBLIC HEALTH



HARVARD MEDICAL SCHOOL



crea
Centro di ricerca in economia agraria e Terapie dell'economia agraria

LINEA PIATTI PRONTI GOURMET

Piatti della cucina italiana

RICETTE CONTEMPORANEE

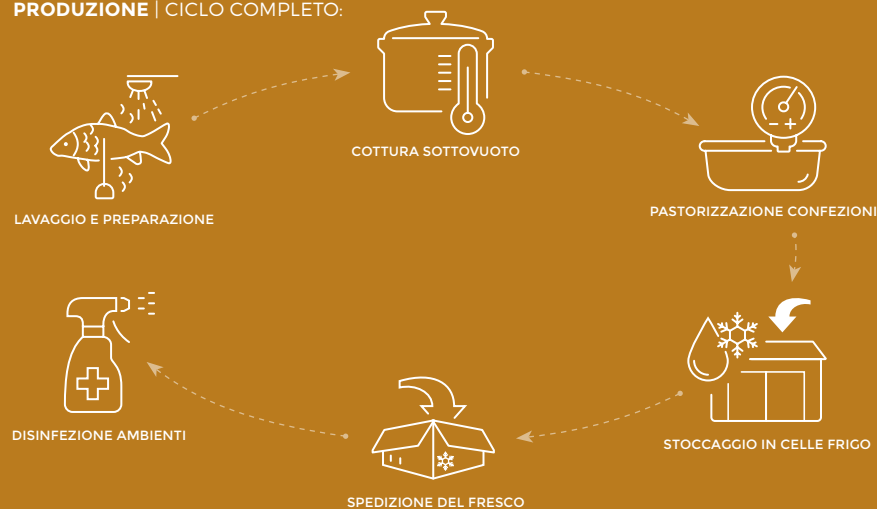
La nostra è una cucina tradizionale, che unisce la riproduzione della cucina classica alla valorizzazione delle nostre radici e delle eccellenze del territorio attraverso una attenta selezione dei produttori e una lavorazione moderna ma sempre artigianale.

INGREDIENTI SELEZIONATI

La cottura sottovuoto ha la caratteristica di esaltare i pregi - e i difetti - di qualsiasi alimento: questa è la principale garanzia di qualità delle nostre materie prime, che vengono selezionate scrupolosamente per tutte le nostre produzioni.

Per ottenere un risultato sempre migliore, infatti, ogni giorno acquistiamo da produttori italiani certificati in filiera corta, tutte le materie prime fresche necessarie alla produzione quotidiana.

PRODUZIONE | CICLO COMPLETO:



GOURMET +77 referenze

Piatti della tradizione italiana con ottima qualità organolettica, cotti a bassa temperatura per garantire leggerezza e digeribilità, oltre a un corretto apporto dei nutrienti di cui l'organismo ha bisogno.

3 LINEE DI PIATTI PRONTI GOURMET:

SEMPRE PRONTI



Antipasti, primi, secondi di carne e pesce ad alta rotazione prodotti ogni settimana

PRIMI SPECIALI



Primi piatti e zuppe di carne, pesce e verdure prodotti su richiesta del Cliente

VEGAN



Primi e secondi piatti 100% vegani prodotti su richiesta del Cliente

HEALTHY / PAGINA 14



Prime piatte

- P 14** | Cous Cous Integrale al Pesto Genovese
 - | Cous Cous Integrale alle Verdure
 - | Cous Cous Integrale con Gamberi alla Busara
 - | Insalata di Farro Integrale con Verdurine
 - | Lasagna Integrale al Radicchio
- P 15** | Lasagna Integrale al Pesto
 - | Lasagna Integrale al Ragù di Carne Bianca
 - | Riso Basmati Integrale Tofu, Cannellini e Curcuma
 - | Riso Basmati Integrale Pollo e Verdure al Curry
 - | Riso Carnaroli Integrale con Porro, Zucca e Cicoria
 - | Riso Basmati Integrale con Gamberi e Verdure
- P 16** | Riso Carnaroli Integrale con Salmone e Verdure
 - | Riso Venere con Calamari e Peperoni
 - | Riso Venere con Tonno e Piselli
 - | Spaghetti Integrali al Ragù di Seitan
 - | Spaghetti Integrali al Ragù di Salmone
 - | Spaghetti Integrali al Tonno
- P 17** | Spaghetti Integrali con Cime di Rapa
 - | Spaghetti Integrali alle Vongole
 - | Spaghetti Integrali al Ragù di Carne Bianca
 - | Zuppa di Riso Rosso Integrale e Cannellini
 - | Zuppa di Orzo, Ceci, Zucca e Timo

Seconde piatte

- P 17** | Arrosto di Tacchino con Piselli in Tecia
- P 18** | Arrosto di Vitello con Piselli in Tecia
 - | Branzino al Vapore con Caponata di Verdure
 - | Coda di Rospo ai Ferri con Cime di Rapa

- P 18** | Gulash di Pollo con Fagioli all'Uccelletto
 - | Hamburger di Carne Bianca con Fagioli all'Uccelletto
 - | Hamburger di Manzo con Fagioli all'Uccelletto
- P 19** | Orata alla Griglia con Cime di Rapa
 - | Orata Capperi, Olive, Pomodoro con Caponata di Verdure
 - | Parmigiana di Melanzane
 - | Parmigiana di Zucchine
 - | Pollo al Curry con Cannellini in Umido
 - | Pollo al Curry con Piselli in Tecia
- P 20** | Tagliata di Pollo al Rosmarino con Piselli in Tecia
 - | Polpette di Carne Bianca con Piselli in Tecia
 - | Salmone alla Griglia con Spinaci al Naturale
 - | Scaloppina al Limone con Spinaci al Naturale
 - | Scaloppina alla Pizzaiola con Ceci al Rosmarino
 - | Sgombro al Pesto con Zucchine Trifolate
- P 21** | Sgombro Capperi, Olive, Pomodoro con Zucchine Trifolate
 - | Tacchino Brasato con Cannellini in Umido
 - | Vellutata di Porro con Polpo e Levistico

SEMPRE PRONTI / PAGINA 21



Antipasta

- P 21** | Sarde in Savor
 - | Baccalà Mantecato
- P 22** | Crema Dentice
 - | Insalata di Mare e Verdurine
 - | Insalatina di Polpo Sedano e Patate
 - | Mazzancolle Olio e Limone

Prime piatte

- P 22** | Gnocchi al Pomodoro e Basilico
 - | Gnocchi al Ragù
- P 23** | Lasagna al Radicchio
 - | Lasagna alla Bolognese
 - | Lasagna allo Scoglio
 - | Lasagna al Pesto e Provola
 - | Penne al Salmone Affumicato Scozzese
 - | Tagliatelle all'Uovo con Gamberi e Zucchine
- P 24** | Spaghetti alle Vongole Veraci
 - | Spaghetti allo Scoglio
 - | Tortelloni agli Asparagi e Crema di Grana Padano
 - | Trofie al Pesto Genovese
 - | Tortellini Panna e Prosciutto

Seconde piatte

- P 24** | Arrosto di Vitello
- P 25** | Fegato alla Veneziana
 - | Hamburger di Fassona
 - | Ossobuchi di Vitello in Umido
 - | Scaloppine alla Pizzaiola
 - | Polpette di Carne al Pomodoro
 - | Tagliata di Fassona Piemontese
- P 26** | Baccalà in Umido
 - | Filetto di Branzino alla Griglia
 - | Coda di Rospo ai Ferri
 - | Filetto di Salmone alla Griglia
 - | Seppioline alla Griglia
 - | Seppie in Umido

Conferme

- P 27** | Fagiolini al Pomodoro

- P 27 | Fagioli all'Uccelletto
 - | Patate Cotte con Olio e Rosmarino
 - | Piselli in Tecia con Pancetta
 - | Carote Cotte con Prezzemolo
 - | Melanzane al Funghetto

- P 28 | Puré di Patate con Burro e Grana
 - | Cicoria Saltata con Aglio, Olio e Peperoncino
 - | Spinaci in Padella al Burro e Parmigiano

PRIMI SPECIALI / PAGINA 28

★★★★

Prima piatti

- P 28 | Cannelloni di Grano Duro al Ragù alla Bolognese
 - | Cannelloni di Grano Duro con Ricotta e Spinaci
- P 29 | Crespelle Sottobosco ai Funghi Misti
 - | Crespelle al Radicchio Rosso
 - | Crespelle con Ricotta e Spinaci
 - | Gnocchi ai 4 Formaggi
 - | Insalata di Orzo con Tonno e Verdurine
 - | Lasagna di Grano Duro ai Funghi Misti
- P 30 | Lasagna di Grano Duro al Ragù di Verdure
 - | Melanzane alla Parmigiana
 - | Tagliatelle all'Uovo con Capesante e Funghi
 - | Tortellini con Ragù alla Bolognese

Zuppa

- P 30 | Crema di Patate
 - | Zuppa con Orzo e Verdurine
- P 31 | Zuppa di Verdure
 - | Crema di Zucca con Zenzero e Mandorle

- P 31 | Pasta e Fagioli
 - | Vellutata di Porro con Curcuma
 - | Zuppa di Cipolle e Patate
 - | Zuppa Veneta con Fagioli e Cotechino
- P 32 | Zuppa di Ceci, Pancetta e Riso Rosso
 - | Zuppa di Orzo con Verdure e Pollo
 - | Zuppa allo Scoglio

VEGAN / PAGINA 32

★★★★

Prima piatti

- P 32 | Cous Cous al Pesto
 - | Fusilli alla Carbonara
- P 33 | Lasagna al Ragù di Seitan
 - | Lasagna alle Verdure
 - | Spaghetti all'Amatriciana

Seconda piatti

- P 33 | Polpettine di Ceci
 - | Scaloppina di Soia con Funghi Misti
 - | Scaloppina di Soia alla Pizzaiola
- P 34 | Seitan al Brasato Vegetale
 - | Spezzatino di Seitan con Piselli
 - | Straccetti di Soia con Patate

RICETTE PERSONALIZZATE

Crea i Piatti della tua Tradizione

Tu inventi i piatti, noi li cuciniamo!

COME FUNZIONA IL SERVIZIO:

Piatti preparati su tue indicazioni, pronti solo da scaldare e impiattare per stupire i Clienti nel tuo locale con le tue ricette più sfiziose.

SCEGLI ...

- ★ nome del nuovo Piatto
- ★ ingredienti della ricetta

Definiamo assieme la ricetta con ingredienti, istruzioni e procedura per ottenere il risultato che desideri.

1

REGOLI ...

- ★ assaggi le nostre prove
- ★ regoli il Piatto a piacere

Adattiamo la tua ricetta alla cottura a bassa temperatura e prepariamo alcuni piatti da assaggiare assieme.

2

QUANDO SEI CONVINTO ...

- ★ proponi in esclusiva il tuo Piatto
- ★ guadagni sui Piatti venduti da noi

Produciamo il nuovo Piatto pronto confezionato sottovuoto in vaschetta con shelf life garantita di 45 giorni.



HEALTHY



Piatti bilanciati nei nutrienti con ricette studiate da un team medico di dietologi e nutrizionisti seguendo le linee guida delle più autorevoli istituzioni in materia di ricerca scientifica a livello mondiale.

★★★ HEALTHY

250g

Primo piatto



Cous Cous Integrale al Pesto Genovese

ENERGIA: 528 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270117

Ingredienti: Cous Cous Integrale, Sedano Rapa, Fagiolini, Pesto, Olio Extravergine di Oliva.

★★★ HEALTHY

250g

Primo piatto



Cous Cous Integrale alle Verdure

ENERGIA: 330 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270115

Ingredienti: Cous Cous Integrale, Zucchine, Carote, Finocchio, Sedano, Cipolla, Olio Extravergine di Oliva, Pomodorini Canditi, Zenzero, Aneto, Maggiorana, Timo, Peperoncino, Paprika, Coriandolo.

★★★ HEALTHY

250g

Primo piatto



Cous Cous Integrale con Gamberi alla Busara

ENERGIA: 283 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270212

Ingredienti: Cous Cous Integrale, Polpa di Pomodoro, Mazzancolle, Olio Extravergine di Oliva, Paprika, Prezzemolo, Pepe.

★★★ HEALTHY

250g

Primo piatto



Insalata di Farro Integrale con Verdurine

ENERGIA: 375 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270075

Ingredienti: Farro Integrale, Zucchine, Broccoli, Carote, Ceci, Fagiolini, Piselli, Cipolla, Olio Extravergine di Oliva, Erba Cipollina, Basilico, Timo, Aneto, Paprika.

★★★ HEALTHY

250g

Primo piatto



Lasagna Integrale al Radicchio

ENERGIA: 473 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270044

Ingredienti: Lasagna di Grano Duro Integrale, Farina di Riso Integrale, Besciamella di Soia, Radicchio Rosso, Olio Extravergine di Oliva.

★★★ HEALTHY

250g



Primo piatto



Lasagna Integrale al Pesto

ENERGIA: 500 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270071

Ingredienti: Lasagna di Grano Duro Integrale, Farina di Riso Integrale, Besciamella di Soia, Pesto, Taleggio.

★★★ HEALTHY

250g



Primo piatto



Lasagna Integrale al Ragù di Carne Bianca

ENERGIA: 563 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270089

Ingredienti: Lasagna di Grano Duro Integrale, Farina di Riso Integrale, Besciamella di Soia, Ragù di Fesa di Tacchino, Polpa di Pomodoro, Fondo di Verdure, Olio Extravergine di Oliva, Grana.

★★★ HEALTHY

250g



Primo piatto



Riso Basmati Integrale con Tofu, Cannellini e Curcuma

ENERGIA: 430 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270045

Ingredienti: Riso Basmati Integrale, Sedano, Carote, Broccoli, Cipolla, Fagioli Cannellini, Tofu, Olio Extravergine di Oliva, Curcuma, Noce Moscata, Peperoncino, Pepe, Cumino.

★★★ HEALTHY

250g



Primo piatto



Riso Basmati Integrale con Pollo e Verdure al Curry

ENERGIA: 448 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270035

Ingredienti: Riso Basmati Integrale, Sovracoscia di Pollo, Cipolla, Mela, Banana, Latte di Soia, Olio Extravergine di Oliva, Curry, Rosmarino, Prezzemolo, Menta.

★★★ HEALTHY

250g



Primo piatto



Riso Carnaroli Integrale con Porro, Zucca e Cicoria

ENERGIA: 360 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270072

Ingredienti: Riso Carnaroli Integrale, Cicoria, Porro, Cipolla, Zucca, Olio Extravergine di Oliva, Erba Cipollina, Peperoncino, Coriandolo.

★★★ HEALTHY

250g



Primo piatto



Riso Basmati Integrale con Gamberi e Verdure

ENERGIA: 375 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270112

Ingredienti: Riso Basmati Integrale, Mazzancolle, Piselli, Zucchine, Carote, Cipolla, Olio Extravergine di Oliva, Sesamo, Curcuma, Coriandolo, Erba Cipollina.

★★★ HEALTHY

250g

Primo piatto



Riso Carnaroli Integrale con Salmone e Verdure

ENERGIA: 485 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270095

Ingredienti: Riso Carnaroli Integrale, Ragù di Salmone, Finocchio, Sedano, Olio Extravergine di Oliva, Cipolla di Tropea, Erba Cipollina, Ginepro, Alloro, Pepe, Erba Cipollina.

★★★ HEALTHY

250g

Primo piatto



Riso Venere con Calamari e Peperoni

ENERGIA: 303 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270033

Ingredienti: Riso Venere, Peperoni, Calamari, Cipolla, Olio Extravergine di Oliva, Timo, Peperoncino, Pepe, Erba Cipollina, Finocchio Selvatico.

★★★ HEALTHY

250g

Primo piatto



Riso Venere con Tonno e Piselli

ENERGIA: 413 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270042

Ingredienti: Riso Venere, Piselli, Tonno, Sedano, Cipolla, Olio Extravergine di Oliva, Erba Cipollina, Aneto, Alloro, Prezzemolo.

★★★ HEALTHY

250g

Primo piatto



Spaghetti Integrali al Ragù di Seitan

ENERGIA: 410 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270074

Ingredienti: Spaghetti di Semola Integrale di Grano Duro, Polpa di Pomodoro, Cipolla, Seitan, Tamari, Zenzero, Olio Extravergine di Oliva, Maggiorana, Rosmarino, Peperoncino.

★★★ HEALTHY

250g

Primo piatto



Spaghetti Integrali al Ragù di Salmone

ENERGIA: 455 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270133

Ingredienti: Spaghetti di Semola Integrale di Grano Duro, Salmone, Finocchio, Sedano, Olio Extravergine di Oliva, Cipolla di Tropea, Erba Cipollina, Ginepro, Alloro, Pepe.

★★★ HEALTHY

250g

Primo piatto



Spaghetti Integrali al Tonno

ENERGIA: 510 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270104

Ingredienti: Spaghetti di Semola Integrale di Grano Duro, Tonno, Olio Extravergine di Oliva, Cipolla, Sedano, Pomodoro Concentrato, Pomodori Secchi, Acciughe, Capperi.

★★★ HEALTHY

250g

Primo piatto



Spaghetti Integrali con Cime di Rapa

ENERGIA: 450 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270036

Ingredienti: Spaghetti di Semola Integrale di Grano Duro, Cime di Rapa, Cipolla, Sedano, Carote, Olio Extravergine di Oliva, Acciughe, Aliaria, Senape Cinese, Peperoncino.

★★★ HEALTHY

250g

Primo piatto



Spaghetti Integrali alle Vongole

ENERGIA: 453 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270061

Ingredienti: Spaghetti di Semola Integrale di Grano Duro, Polpa di Pomodoro, Vongole, Pomodoro Concentrato, Olio Extravergine di Oliva, Prezzemolo, Pepe, Timo.

★★★ HEALTHY

250g

Primo piatto



Spaghetti Integrali al Ragù di Carne Bianca

ENERGIA: 460 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270041

Ingredienti: Spaghetti di Semola Integrale di Grano Duro, Ragù di Fesa di Tacchino, Polpa di Pomodoro, Fondo di Verdure, Olio Extravergine di Oliva, Rosmarino.

★★★ HEALTHY

250g

Primo piatto



Zuppa di Riso Rosso Integrale e Cannellini

ENERGIA: 243 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270100

Ingredienti: Riso Rosso Integrale, Fagioli Cannellini, Bieta, Carote, Sedano, Cipolla, Olio Extravergine di Oliva, Aneto, Cavolo Nero Toscano, Coriandolo, Rosmarino, Alloro, Pepe.

★★★ HEALTHY

250g

Primo piatto



Zuppa di Orzo, Ceci, Zucca e Timo

ENERGIA: 123 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270073

Ingredienti: Zucca, Ceci, Orzo, Carote, Cipolla, Sedano, Olio Extravergine di Oliva, Timo, Erba Cipollina.

★★★ HEALTHY

270g

Secondo piatto



Arrosto di Tacchino con Piselli in Tecia

ENERGIA: 251 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270231

Ingredienti: Fesa di Tacchino, Rosmarino, Salvia, Piselli, Cipolla, Olio Extravergine di Oliva, Pepe, Basilico, Maggiorana.

★★★ HEALTHY

250g



Secondo piatto



Arrostato di Vitello con Piselli in Tecia

ENERGIA: 235 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270214

Ingredienti: Pancia di Vitello, Rosmarino, Salvia, Piselli, Cipolla, Olio Extravergine di Oliva, Pepe, Basilico, Maggiorana.

★★★ HEALTHY

270g



Secondo piatto



Branzino al Vapore con Caponata di Verdure

ENERGIA: 489 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270223

Ingredienti: Branzino, Olio Extravergine di Oliva, Melanzane, Peperoni, Pomodoro, Sedano, Olio Evo, Cipolla, Olive Nere, Capperi, Pinoli, Uvetta, Pepe.

★★★ HEALTHY

300g



Secondo piatto



Coda di Rospo ai Ferri con Cime di Rapa

ENERGIA: 537 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270227

Ingredienti: Coda di Rospo, Olio Extravergine di Oliva, Prezzemolo, Cime di Rapa, Olio Extravergine di Oliva, Peperoncino.

★★★ HEALTHY

300g



Secondo piatto



Gulash di Pollo con Fagioli all'Uccelletto

ENERGIA: 495 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270228

Ingredienti: Sovracoscia di Pollo, Cipolla, Sedano, Pomodoro, Olio Extravergine di Oliva, Erba Cipollina, Fagioli Borlotti, Polpa di Pomodoro, Cipolla, Olio Extravergine di Oliva, Pomodoro Concentrato, Pepe.

★★★ HEALTHY

260g



Secondo piatto



Hamburger di Carne Bianca con Fagioli all'Uccelletto

ENERGIA: 424 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270239

Ingredienti: Carne di Pollo e Tacchino, Olio Evo, Erba Cipollina, Aliaria, Origano, Levistico, Prezzemolo, Cumino, Fagioli Borlotti, Polpa di Pomodoro, Cipolla, Olio Extravergine di Oliva, Pomodoro Concentrato, Pepe.

★★★ HEALTHY

260g



Secondo piatto



Hamburger di Manzo con Fagioli all'Uccelletto

ENERGIA: 473 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270221

Ingredienti: Polpa di Bovino, Spalla di Suino, Olio Evo, Origano, Pepe, Erba Cipollina, Prezzemolo, Cumino, Fagioli Borlotti, Polpa di Pomodoro, Cipolla, Olio Extravergine di Oliva, Pomodoro Concentrato, Pepe.

★★★ HEALTHY

260g

Secondo piatto



Orata alla Griglia con Cime di Rapa

ENERGIA: 523 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270236

Ingredienti: Filetto di Orata, Olio Extravergine di Oliva, Prezzemolo, Cime di Rapa, Olio Extravergine di Oliva, Peperoncino.

★★★ HEALTHY

300g

Secondo piatto



Orata Capperi, Olive, Pomodoro con Caponata di Verdure

ENERGIA: 462 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270232

Ingredienti: Filetto di Orata, Polpa di Pomodoro, Olio Extravergine di Oliva, Olive Nere, Capperi, Melanzane, Peperoni, Pomodoro, Sedano, Olio Evo, Cipolla, Olive Nere, Capperi, Pinoli, Uvetta, Pepe.

★★★ HEALTHY

300g

Secondo piatto



Parmigiana di Melanzane

ENERGIA: 183 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270038

Ingredienti: Melanzane alla Griglia, Polpa di Pomodoro, Grana, Mozzarella, Scamorza, Cipolla, Tofu, Olio Extravergine di Oliva, Basilico.

★★★ HEALTHY

300g

Secondo piatto



Parmigiana di Zucchine

ENERGIA: 237 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270137

Ingredienti: Zucchine alla Griglia, Polpa di Pomodoro, Grana, Mozzarella, Scamorza, Cipolla, Tofu, Olio Extravergine di Oliva, Basilico.

★★★ HEALTHY

300g

Secondo piatto



Pollo al Curry con Cannellini in Umido

ENERGIA: 468 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270233

Ingredienti: Sovracoscia di Pollo, Cipolla, Banana, Mela, Olio Extravergine di Oliva, Curry, Rosmarino, Menta, Fagioli Cannellini, Acqua, Olio Extravergine di Oliva, Pepe, Timo, Cavolo Cinese, Alloro.

★★★ HEALTHY

270g

Secondo piatto



Pollo al Curry con Piselli in Tecia

ENERGIA: 413 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270230

Ingredienti: Sovracoscia di Pollo, Cipolla, Banana, Mela, Olio Extravergine di Oliva, Curry, Rosmarino, Menta, Piselli, Cipolla, Olio Extravergine di Oliva, Pepe, Basilico, Maggiorana.

★★★ HEALTHY

240g



Secondo piatto



Tagliata di Pollo al Rosmarino con Piselli in Tecia

ENERGIA: 473 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270224

Ingredienti: Sovracoscia di Pollo, Olio Extravergine di Oliva, Rosmarino, Pepe, Piselli, Cipolla, Olio Extravergine di Oliva, Pepe, Basilico, Maggiorana.

★★★ HEALTHY

270g



Secondo piatto



Polpette di Carne Bianca con Piselli in Tecia

ENERGIA: 400 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270237

Ingredienti: Carne di Pollo e Tacchino, Polpa di Pomodoro Olio Evo, Pepe, Prezzemolo, Origano, Piselli, Cipolla, Olio Extravergine di Oliva, Pepe, Basilico, Maggiorana.

★★★ HEALTHY

240g



Secondo piatto



Salmone alla Griglia con Spinaci al Naturale

ENERGIA: 410 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270225

Ingredienti: Salmone, Olio Extravergine di Oliva, Prezzemolo, Spinaci.

★★★ HEALTHY

240g



Secondo piatto



Scaloppina al Limone con Spinaci al Naturale

ENERGIA: 372 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270235

Ingredienti: Filone di Maiale, Farina di Riso Integrale, Olio Extravergine di Oliva, Succo di Limone, Timo, Spinaci.

★★★ HEALTHY

270g



Secondo piatto



Scaloppina alla Pizzaiola con Ceci al Rosmarino

ENERGIA: 556 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270226

Ingredienti: Lonza di Suino, Polpa di Pomodoro, Olio Extravergine di Oliva, Acciughe, Capperi, Pepe, Origano, Ceci, Olio Extravergine di Oliva, Rosmarino, Pepe.

★★★ HEALTHY

270g



Secondo piatto



Sgombro al Pesto con Zucchine Trifolate

ENERGIA: 589 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270234

Ingredienti: Sgombro, Olio Extravergine di Oliva, Pesto, Zucchine, Olio Extravergine di Oliva, Prezzemolo, Origano.

★★★ HEALTHY

300g

Seconde piatte



Sgombro Capperi, Olive, Pomodoro con Zucchine Trifolate

ENERGIA: 612 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270229

Ingredienti: Sgombro, Pomodoro, Olio Extravergine di Oliva, Olive Nere, Capperi, Timo, Prezzemolo, Zucchine, Olio Extravergine di Oliva, Prezzemolo, Origano.

★★★ HEALTHY

300g

Seconde piatte



Tacchino Brasato con Cannellini in Umido

ENERGIA: 468 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270222

Ingredienti: Fesa di Tacchino, Olio Extravergine di Oliva, Farina di Riso Integrale, Latte di Soia, Pepe, Fagioli Cannellini, Acqua, Olio Extravergine di Oliva, Pepe, Timo, Cavolo Cinese, Alloro.

★★★ HEALTHY

300g

Seconde piatte



Vellutata di Porro con Polpo e Levistico

ENERGIA: 333 kcal / CODICE PRODOTTO: 8270032

Ingredienti: Melanzane alla Griglia, Polpa di Pomodoro, Grana, Mozzarella, Scamorza, Cipolla, Tofu, Olio Extravergine di Oliva, Basilico.

GOURMET SEMPRE PRONTI

★★★

Piatti della tradizione italiana cotti in sottovuoto a bassa temperatura per garantire leggerezza, digeribilità e il corretto apporto dei nutrienti fondamentali di cui l'organismo ha bisogno.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

190g

Antipaste



Sarde in Savor

CODICE PRODOTTO: 8220533

Ingredienti: Sarde, Cipolla, Aceto di Vino, Uva Sultanina, Olio Extravergine di Oliva, Pinoli, Alloro, Pepe.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

120g

Antipaste



Baccalà Mantecato

CODICE PRODOTTO: 8220505

Ingredienti: Stoccafisso, Olio Extravergine di Oliva, Pepe, Aglio.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

130g



Antipasto



Crema Dentice

CODICE PRODOTTO: 8220509

Ingredienti: Dentice, Merluzzo, Maionese, Succo di Limone, Pepe.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

150g



Antipasto



Insalata di Mare e Verdurine

CODICE PRODOTTO: 8220516

Ingredienti: Polpo, Seppie, Code di Gambero, Carote, Peperoni, Olio Extravergine di Oliva, Olive Nere, Prezzemolo, Pepe, Aglio.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

150g



Antipasto



Insalatina di Polpo Sedano e Patate

CODICE PRODOTTO: 8220518

Ingredienti: Polpo, Patate, Sedano, Olio Extravergine di Oliva, Prezzemolo, Pepe.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

160g



Antipasto



Mazzancolle Olio e Limone

CODICE PRODOTTO: 8220523

Ingredienti: Mazzancolle, Olio Extravergine di Oliva, Succo di Limone, Prezzemolo.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

250g



Primo piatto



Gnocchi al Pomodoro e Basilico

CODICE PRODOTTO: 8220070

Ingredienti: Gnocchi di Patate, Polpa di Pomodoro, Basilico.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

250g



Primo piatto



Gnocchi al Ragù

CODICE PRODOTTO: 8210182

Ingredienti: Gnocchi di Patate, Ragù alla Bolognese, Olio Extravergine di Oliva, Pepe Nero, Rosmarino, Salvia.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

250g

Primo piatto



Lasagna al Radicchio

CODICE PRODOTTO: 8220547

Ingredienti: Lasagna all'Uovo, Besciamella, Radicchio Rosso, Formaggio Grana Padano grattugiato.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

250g

Primo piatto



Lasagna alla Bolognese

CODICE PRODOTTO: 8220519

Ingredienti: Lasagna all'Uovo, Besciamella, Ragù alla Bolognese, Formaggio Grana Padano grattugiato.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

250g

Primo piatto



Lasagna allo Scoglio

CODICE PRODOTTO: 8220520

Ingredienti: Lasagna all'Uovo, Besciamella, Ragù di Pesce con Seppie, Merluzzo, Mazzancolle, Cozze, Vongole, Concentrato di Pomodoro, Formaggio Grana Padano grattugiato.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

250g

Primo piatto



Lasagna al Pesto e Provola

CODICE PRODOTTO: 8217201

Ingredienti: Lasagna all'Uovo, Besciamella, Pesto alla Genovese, Provola, Formaggio Grana Padano grattugiato.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

250g

Primo piatto



Penne al Salmone Affumicato Scozzese

CODICE PRODOTTO: 8220103

Ingredienti: Penne Rigate di Semola di Grano Duro, Salmone, Salmone Affumicato, Panna Fresca, Olio Extravergine di Oliva, Brandy.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

250g

Primo piatto



Tagliatelle all'Uovo con Gamberi e Zucchine

CODICE PRODOTTO: 8220107

Ingredienti: Tagliatelle all'Uovo, Gamberi, Zucchine, Olio Extravergine di Oliva, Polpa di Pomodoro, Aglio, Prezzemolo, Pepe.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

300g

Primo piatto



Spaghetti alle Vongole Veraci

CODICE PRODOTTO: 8220095

Ingredienti: Spaghetti di Semola di Grano Duro, Vongole, Olio Extravergine di Oliva, Aglio, Pepe, Prezzemolo.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

250g

Primo piatto



Spaghetti allo Scoglio

CODICE PRODOTTO: 8220104

Ingredienti: Spaghetti di Semola di Grano Duro, Ragù di Pesce con Seppie, Merluzzo, Mazzancolle, Cozze, Brandy, Vongole, Concentrato di Pomodoro, Olio Extravergine di Oliva, Pepe Nero, Aglio, Peperoncino.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

250g

Primo piatto



Tortelloni agli Asparagi e Crema di Grana Padano

CODICE PRODOTTO: 8220563

Ingredienti: Tortelloni ripieni di Asparagi, Latte, Panna, Formaggio Grana Padano, Burro.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

250g

Primo piatto



Trofie al Pesto Genovese

CODICE PRODOTTO: 8217200

Ingredienti: Trofie di Semola di Grano Duro, Pesto alla Genovese, Formaggio Grana Padano, Patate, Fagiolini.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

250g

Primo piatto



Tortellini Panna e Prosciutto

CODICE PRODOTTO: 8220119

Ingredienti: Tortellini, Panna, Parmigiano Reggiano, Prosciutto, Pepe.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

190g

Secondo piatto



Arrosto di Vitello

CODICE PRODOTTO: 8220502

Ingredienti: Pancia di Vitello, Fondo bruno, Rosmarino, Salvia, Spezie.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

190g



Secondo piatto



Fegato alla Veneziana

CODICE PRODOTTO: 8220513

Ingredienti: Fegato di Vitello, Cipolle, Olio Extravergine di Oliva, Burro, Pepe, Prezzemolo.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

150g



Secondo piatto



Hamburger di Fassona

CODICE PRODOTTO: 8220091

Ingredienti: Anteriore di Bovino, Spezie.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

250g



Secondo piatto



Ossobuchi di Vitello in Umido

CODICE PRODOTTO: 8220211

Ingredienti: Ossobuco di Vitello, Polpa di Pomodoro, Fondo di Verdure, Olio Extravergine di Oliva, Rosmarino, Salvia, Pepe, Timo, Alloro.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

190g



Secondo piatto



Scaloppine alla Pizzaiola

CODICE PRODOTTO: 8220535

Ingredienti: Lonza di Maiale, Polpa di Pomodoro, Capperi, Filetti di Alici, Olio Extravergine di Oliva, Pepe Nero, Origano.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

250g



Secondo piatto



Polpette di Carne al Pomodoro

CODICE PRODOTTO: 8220402

Ingredienti: Carne Macinata mista, Polpa di Pomodoro, Cipolla, Olio Extravergine di Oliva, Burro, Pepe, Aglio.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

170g



Secondo piatto



Tagliata di Fassona Piemontese

CODICE PRODOTTO: 8220045

Ingredienti: Anteriore di Bovino adulto, Olio Extravergine di Oliva, Spezie.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

140g

Secondo piatto



Baccalà in Umido

CODICE PRODOTTO: 8220504

Ingredienti: Stoccafisso, Polpa di Pomodoro, Olio Extravergine di Oliva, Pepe, Aglio.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

150g

Secondo piatto



Filetto di Branzino alla Griglia

CODICE PRODOTTO: 8220290

Ingredienti: Branzino, Olio Extravergine di Oliva, Prezzemolo.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

150g

Secondo piatto



Coda di Rospo ai Ferri

CODICE PRODOTTO: 8220420

Ingredienti: Coda di Rospo, Olio Extravergine di Oliva, Prezzemolo.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

150g

Secondo piatto



Filetto di Salmone alla Griglia

CODICE PRODOTTO: 8220043

Ingredienti: Salmone, Olio Extravergine di Oliva, Prezzemolo.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

160g

Secondo piatto



Seppioline alla Griglia

CODICE PRODOTTO: 8220044

Ingredienti: Seppie, Olio Extravergine di Oliva, Prezzemolo.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

170g

Secondo piatto



Seppie in Umido

CODICE PRODOTTO: 8220044

Ingredienti: Seppie, Brodo di Pesce, Polpa di Pomodoro, Olio Extravergine di Oliva, Concentrato di Pomodoro, Alloro, Aglio.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

200g

Contene



Fagiolini al Pomodoro

CODICE PRODOTTO: 8220512

Ingredienti: Fagiolini, Polpa di Pomodoro, Olio Extravergine di Oliva, Cipolla, Pepe.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

200g

Contene



Fagioli all'Uccelletto

CODICE PRODOTTO: 8220511

Ingredienti: Fagioli, Polpa di Pomodoro, Cipolla, Pomodoro Concentrato, Pancetta, Olio Extravergine di Oliva, Pepe.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

200g

Contene



Patate Cotte con Olio e Rosmarino

CODICE PRODOTTO: 8220527

Ingredienti: Patate, Olio Extravergine di Oliva, Spezie.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

200g

Contene



Piselli in Tecia con Pancetta

CODICE PRODOTTO: 8220529

Ingredienti: Piselli, Pancetta Affumicata, Cipolla, Olio Extravergine di Oliva, Pepe.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

200g

Contene



Carote Cotte con Prezzemolo

CODICE PRODOTTO: 8220507

Ingredienti: Carote, Olio Extravergine di Oliva, Prezzemolo.

★★★ GOURMET / SEMPRE PRONTI

200g

Contene



Melanzane al Funghetto

CODICE PRODOTTO: 8220524

Ingredienti: Melanzane, Olio Extravergine di Oliva, Aglio, Prezzemolo.

★★★ GOURMET / **SEMPRE PRONTI**

200g

Contorno



Puré di Patate con Burro e Grana

CODICE PRODOTTO: 8220532

Ingredienti: Patate, Latte, Burro, Formaggio Grana.

★★★ GOURMET / **SEMPRE PRONTI**

200g

Contorno



Cicoria Saltata con Aglio, Olio e Peperoncino

CODICE PRODOTTO: 8220508

Ingredienti: Cicoria Cotta al Vapore, Olio Extravergine di Oliva, Peperoncino, Aglio.

★★★ GOURMET / **SEMPRE PRONTI**

200g

Contorno



Spinaci in Padella al Burro e Parmigiano

CODICE PRODOTTO: 8220539

Ingredienti: Spinaci, Burro, Formaggio Parmigiano Reggiano.

GOURMET PRIMI SPECIALI

★★★

Primi e Zuppe della tradizione italiana cotti in sottovuoto a bassa temperatura per garantire leggerezza, digeribilità e il corretto apporto dei nutrienti fondamentali di cui l'organismo ha bisogno.

★★★ GOURMET / **PRIMI SPECIALI**

250g

Primo piatto



Cannelloni di Grano Duro al Ragù alla Bolognese

CODICE PRODOTTO: 8220568

Ingredienti: Cannelloni di Semola di Grano Duro, Ragù alla Bolognese, Grana, Pepe, Noce Moscata.

★★★ GOURMET / **PRIMI SPECIALI**

250g

Primo piatto



Cannelloni di Grano Duro con Ricotta e Spinaci

CODICE PRODOTTO: 8220545

Ingredienti: Cannelloni di Semola di Grano Duro, Spinaci, Ricotta, Grana, Burro, Noce Moscata.

★★★ GOURMET / PRIMI SPECIALI

250g

Primo piatto



Crespelle Sottobosco ai Funghi Misti

CODICE PRODOTTO: 8220546

Ingredienti: Crespelle, Besciamella, Funghi misti Champignon, Prataiolo, Gelone, Shiitake, Nameko, Pinarello e Porcino, Ricotta, Grana.

★★★ GOURMET / PRIMI SPECIALI

250g

Primo piatto



Crespelle al Radicchio Rosso

CODICE PRODOTTO: 8220574

Ingredienti: Crespelle, Besciamella, Radicchio Rosso, Ricotta, Grana.

★★★ GOURMET / PRIMI SPECIALI

250g

Primo piatto



Crespelle con Ricotta e Spinaci

CODICE PRODOTTO: 8220510

Ingredienti: Crespelle, Besciamella, Ricotta, Spinaci, Grana.

★★★ GOURMET / PRIMI SPECIALI

250g

Primo piatto



Gnocchi ai Quattro Formaggi

CODICE PRODOTTO: 8220564

Ingredienti: Gnocchi di Patate, Taleggio, Edamer, Gorgonzola, Grana, Panna, Burro.

★★★ GOURMET / PRIMI SPECIALI

250g

Primo piatto



Insalata di Orzo con Tonno e Verdurine

CODICE PRODOTTO: 8220517

Ingredienti: Orzo, Tonno, Carote, Piselli, Sedano, Fagiolini, Zucchine, Patate, Olive Nere, Pomodori Secchi, Erbe Fresche, Spezie, Olio Extravergine di Oliva.

★★★ GOURMET / PRIMI SPECIALI

250g

Primo piatto



Lasagna di Grano Duro ai Funghi Misti

CODICE PRODOTTO: 8220566

Ingredienti: Lasagna di Semola di Grano Duro, Besciamella, Funghi misti Champignon, Prataiolo, Gelone, Shiitake, Nameko, Pinarello e Porcino, Grana.

★★★ GOURMET / PRIMI SPECIALI

250g

Primo piatto



Lasagna di Grano Duro al Ragù di Verdure

CODICE PRODOTTO: 8220521

Ingredienti: Lasagna di Semola di Grano Duro, Besciamella, Ragù di Verdure con Melanzane, Zucchine, Carote, Piselli, Fagiolini e Cipolla, Grana.

★★★ GOURMET / PRIMI SPECIALI

250g

Primo piatto



Melanzane alla Parmigiana

CODICE PRODOTTO: 8220525

Ingredienti: Melanzane, Polpa di Pomodoro, Mozzarella, Grana, Scamorza, Cipolla, Aglio, Olio Extravergine di Oliva, Basilico.

★★★ GOURMET / PRIMI SPECIALI

250g

Primo piatto



Tagliatelle all'Uovo con Capesante e Funghi

CODICE PRODOTTO: 8220115

Ingredienti: Tagliatelle all'Uovo, Capesante, Funghi Trifolati, Panna Fresca, Olio Extravergine di Oliva.

★★★ GOURMET / PRIMI SPECIALI

250g

Primo piatto



Tortellini con Ragù alla Bolognese

CODICE PRODOTTO: 8210252

Ingredienti: Tortellini con ripieno di Mortadella, Carne Suina e Parmigiano Reggiano, Ragù alla Bolognese.

★★★ GOURMET / PRIMI SPECIALI

350g

Zuppa



Crema di Patate

CODICE PRODOTTO: 8220531

Ingredienti: Patate, Cipolla, Panna.

★★★ GOURMET / PRIMI SPECIALI

350g

Zuppa



Zuppa con Orzo e Verdurine

CODICE PRODOTTO: 8220575

Ingredienti: Orzo Perlato, Patate, Broccoli, Carote, Porro, Zucchine, Finocchio, Peperoni, Cipolla, Olio Extravergine di Oliva, Basilico, Curcuma.

★★★ GOURMET / PRIMI SPECIALI

350g

Zuppa



Zuppa di Verdure

CODICE PRODOTTO: 8220544

Ingredienti: Carote, Zucchine, Patate, Cipolle, Broccoli, Pomodoro, Sedano, Spinaci, Piselli, Fagiolini, Fagioli, Olio Extravergine di Oliva, Prezzemolo, Basilico, Maggiorana, Erba cipollina.

★★★ GOURMET / PRIMI SPECIALI

300g

Zuppa



Crema di Zucca con Zenzero e Mandorle

CODICE PRODOTTO: 8230068

Ingredienti: Zucca, Mandorle, Panna, Olio Extravergine di Oliva, Cipolla, Zenzero, Pepe, Erba Cipollina.

★★★ GOURMET / PRIMI SPECIALI

350g

Zuppa



Pasta e Fagioli

CODICE PRODOTTO: 8230066

Ingredienti: Pastina di Semola di Grano Duro, Fagioli Borlotti, Cipolla, Carote, Olio Extravergine di Oliva, Sedano, Pepe.

★★★ GOURMET / PRIMI SPECIALI

350g

Zuppa



Vellutata di Porro con Curcuma

CODICE PRODOTTO: 8230067

Ingredienti: Porro, Sedano Rapa, Panna, Quinoa, Mandorle, Olio Extravergine di Oliva, Curcuma, Pepe, Alloro.

★★★ GOURMET / PRIMI SPECIALI

350g

Zuppa



Zuppa di Cipolle e Patate

CODICE PRODOTTO: 8230070

Ingredienti: Cipolle, Patate, Burro, Panna, Rosmarino, Pepe, Erba Cipollina.

★★★ GOURMET / PRIMI SPECIALI

350g

Zuppa



Zuppa Veneta con Fagioli e Cotechino

CODICE PRODOTTO: 8230072

Ingredienti: Fagioli, Cotechino, Orzo Perlato, Panna, Cipolla, Olio Extravergine di Oliva, Sedano, Porro, Pepe, Rosmarino.

★★★ GOURMET / PRIMI SPECIALI

350g

Zuppa



Zuppa di Ceci, Pancetta e Riso Rosso

CODICE PRODOTTO: 8230071

Ingredienti: Ceci, Riso Rosso, Pomodoro, Olio Extravergine di Oliva, Pancetta, Rosmarino, Aglio, Pepe.

★★★ GOURMET / PRIMI SPECIALI

350g

Zuppa



Zuppa di Orzo con Verdure e Pollo

CODICE PRODOTTO: 8230069

Ingredienti: Orzo, Sovrascoscia di Pollo, Cipolle, Patate, Broccoli, Carote, Porro, Zucchine, Finocchio, Peperoni, Olio Extravergine di Oliva, Salvia, Curry, Curcuma, Basilico.

★★★ GOURMET / PRIMI SPECIALI

300g

Zuppa



Zuppa allo Scoglio

CODICE PRODOTTO: 8220113

Ingredienti: Cozze, Vongole, Seppie, Mazzancolle, Merluzzo, Orata, Coda di Rospo, Pomodori Ciliegino, Cipolla, Olio Extravergine di Oliva, Sedano, Brandy, Semi di finocchio, Aglio, Prezzemolo, Pepe.

GOURMET
VEGAN

★★★

Piatti 100% Vegani a cotti in sottovuoto a bassa temperatura per garantire leggerezza, digeribilità e il corretto apporto dei nutrienti fondamentali di cui l'organismo ha bisogno.

★★★ GOURMET / VEGAN

250g

Prime piatte



Cous Cous al Pesto

CODICE PRODOTTO: 8220011

Ingredienti: Cous Cous Integrale, Fagiolini, Sedano Rapa, Pesto, Olio Extravergine di Oliva, Shoyu.

★★★ GOURMET / VEGAN

250g

Prime piatte



Fusilli alla Carbonara

CODICE PRODOTTO: 8220049

Ingredienti: Fusilli di Semola di Grano Duro Integrale, Latte di Soia, Seitan, Carote, Cipolla, Olio Extravergine di Oliva, Curcuma, Pepe, Erba Cipollina.

★★★ GOURMET / VEGAN

250g

Primo piatto



Lasagna al Ragù di Seitan

CODICE PRODOTTO: 8220054

Ingredienti: Lasagna di Semola di Grano Duro Integrale, Besciamella di Soia, Ragù di Seitan, Pomodoro, Fondo di Verdure.

★★★ GOURMET / VEGAN

250g

Primo piatto



Lasagna alle Verdure

CODICE PRODOTTO: 8220010

Ingredienti: Lasagna di Semola di Grano Duro Integrale, Besciamella di Soia, Ragù di Verdure, Basilico, Timo, Aneto, Erba Cipollina.

★★★ GOURMET / VEGAN

250g

Primo piatto



Spaghetti all'Amatriciana

CODICE PRODOTTO: 8220055

Ingredienti: Spaghetti di Semola di Grano Duro Integrale, Polpa di Pomodoro, Cipolla, Seitan, Olio Extravergine di Oliva.

★★★ GOURMET / VEGAN

190g

Secondo piatto



Polpettine di Ceci

CODICE PRODOTTO: 8220015

Ingredienti: Ceci, Polpa di Pomodoro, Patate, Tofu, Farina di Riso Integrale, Rosmarino.

★★★ GOURMET / VEGAN

190g

Secondo piatto



Scaloppina di Soia con Funghi Misti

CODICE PRODOTTO: 8220037

Ingredienti: Bocconcini di Soia, Sugo di Champignon, Prataiolo, Gelone, Shiitake, Nameko, Pinarello e Porcino, Latte di Soia, Shoyu, Olio Extravergine di Oliva, Cipolla, Aglio, Prezzemolo, Pepe.

★★★ GOURMET / VEGAN

190g

Secondo piatto



Scaloppina di Soia alla Pizzaiola

CODICE PRODOTTO: 8220030

Ingredienti: Bocconcini di Soia, Polpa di Pomodoro, Cipolla, Capperi, Shoyu, Olio Extravergine di Oliva, Pepe, Origano.

★★★ GOURMET / VEGAN

190g



Seconde piatte



Seitan al Brasato Vegetale

CODICE PRODOTTO: 8220053

Ingredienti: Seitan di Soia, Olio Extravergine di Oliva, Cipolla, Sedano, Carote, Farina di Riso Integrale, Latte di Soia, Pepe, Rosmarino, Timo, Alloro.

★★★ GOURMET / VEGAN

190g



Seconde piatte



Spezzatino di Seitan con Piselli

CODICE PRODOTTO: 8220036

Ingredienti: Seitan, Polpa di Pomodoro, Piselli, Olio Extravergine di Oliva, Farina di Riso Integrale, Rosmarino.

★★★ GOURMET / VEGAN

190g



Seconde piatte



Straccetti di Soia con Patate

CODICE PRODOTTO: 8220035

Ingredienti: Bocconcini di Soia, Polpa di Somodoro, Carota, Cipolla, Porro, Brodo di Miso, Alga Kombu, Kuzu, Shoyu, Pura di Zenzero, Olio Extravergine di Oliva, Patate.

COMING SOON

PER ORDINARE I PIATTI PRONTI LETUEBONTÀ:



Tramite Agente LeTueBontà

Contatta il tuo Agente
LeTueBontà di riferimento per:

- ✓ ordinare i tuoi Piatti
- ✓ pianificare ordini programmati
- ✓ ricevere accesso al B2B



Sul B2B letuebonta.it

Per operare sul B2B letuebonta.it
devi essere un Cliente registrato.

Chiedi le credenziali di accesso
al tuo Agente di riferimento o
contattaci via Whatsapp o email.

Se non sei Cliente

Scrivi per informazioni o per essere
contattato da un responsabile.

Whatsapp:



Email:



LETUEBONTÀ È UNA PIATTAFORMA DI ACQUISTO DI PIATTI PRONTI FRESCHI CONFEZIONATI,
DEDICATA IN ESCLUSIVA AD ATTIVITÀ BUSINESS E CLIENTI HO.RE.CA.



i nostri piatti pronti

LeTueBontà | È UN MARCHIO REGISTRATO DI PROPRIETÀ DI FOODPHARM SRL

FoodPharm S.r.l.

Sede amministrativa:

via G.B. Morgagni 28
20129 Milano
C.F. e P.Iva 11295120965
PEC: foodpharm@pec.it
www.foodpharm.it
info@foodpharm.it

Filiale:

via Gambini 3/A
34138 Trieste

Linea Healthy:

Progetto scientifico DocFoody
www.docfoody.com

Responsabile scientifico è il
prof. Samir Giuseppe Sukkar,
responsabile U.O.D. Dietetica
e Nutrizione Clinica Policlinico
San Martino di Genova

DocFoody è un marchio
registrato di proprietà
di FoodPharm S.r.l.

Stabilimento di produzione:

via Como, 101/105
30027 San Donà di Piave (VE)

Logistica e trasporto:

Stef Spa: via Lussemburgo, 5
35127 Padova

Coldline Group: via E. Tazzoli, 64
46030 Pomponesco MN

Il contenuto di questo catalogo è di proprietà esclusiva di FoodPharm Srl. Senza consenso scritto è vietata la riproduzione anche parziale.
Le immagini pubblicate potrebbero non rispecchiare il piatto originale e sono utilizzate a scopo illustrativo per presentare il prodotto.
L'azienda si riserva la facoltà di apportare senza preavviso tutte le modifiche necessarie al miglioramento organolettico e qualitativo dei piatti.
Il servizio Le Tue Bontà è rivolto esclusivamente ad attività Business e clienti Ho.Re.Ca. Per informazioni scrivere a info@foodpharm.it.