

HORRECA



APPENNINO  
FOOD

*le Ricette*



**APPENNINO**  
**FOOD GROUP**

# *Kultura, Szacunek i gwarantowana Jakość*

Appennino Food Group każdego dnia rozszerza bogactwo swojej oferty na całym świecie.

**KULTURA** firmy to pasja do lokalnych receptur i przywiązanie do tradycji kulinarnych przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Sama nazwa Appennino Food Group wynika z głębokiego przywiązania do terytorium, z którego pochodzi – obszaru górskich Apeninów.

Te góry symbolizują coś więcej, niż tylko miejsce narodzin firmy. Apeniny są wizytówką Włoch, kolebki niezwykłych kulturowych, artystycznych i enogastronomicznych tradycji – czyli wszystkich wartości, których globalnym ambasadorem jest dziś Appennino Food Group.

**SZACUNEK** do surowców i sezonowości produktów jest podstawą myślenia Grupy. Najnowsze technologie i stale udoskonalane procesy produkcji pozwalają na skrupulatną selekcję wszystkich składników. Głównym mottem jest zawsze tworzenie unikatowych produktów, które będą kojarzone z synonimem najwyższej **JAKOŚCI**.

Poprzez **KULTURĘ, SZACUNEK i JAKOŚĆ** Appennino Food Group gwarantuje produkty premium, wyznaczając tym samym wysoki poziom w różnych kulturach kulinarnego świata.



# *Index*

<b>MIĘSNY SOS BOLOŃSKI I INNE TRADYCYJNE SOSY</b> _____	<b>STR. 9</b>
<b>PRZEPISY PROSTO Z WŁOCH</b> _____	<b>STR. 15</b>
<b>RAGÙ Z DZICZYZNĄ</b> _____	<b>STR. 21</b>

# Dlaczego my?

## NIEZMIENNY FOOD COST

Zawsze taki sam, stały food cost przeliczany na porcję pozwala zaoszczędzić czas i zwiększyć przychód za każde serwowane danie.



## ZAWSZE GOTOWE DO UŻYCIA

Już gotowe do użycia sosy, niezwykle łatwe w przygotowaniu. Zaserwuj swoje

danie w **jedynie  
3 MINUTY!**

Po podgrzaniu sosu na patelni wystarczy dodać makaron. Aby zoptymalizować efekt końcowy, zaleca się dodać trochę gorącej wody z gotującego się makaronu, aby sos stał się gęstszy i bogatszy.

## WYSOKA JAKOŚĆ SKŁADNIKÓW

Zaraz po skrupulatnej selekcji, składniki pakowane są próżniowo w niskiej temperaturze - to najlepszy sposób na zachowanie ich najlepszych, naturalnych właściwości.

Nasze sosy mięsne zawierają proporcjonalnie więcej mięsa niż produkty konkurencyjne, co podkreśla ten znaczek.



# Dlaczego my?

## DLA SZEFOW KUCHNI

Po otwarciu pojemnika uzyskasz doskonały sos do makaronu. W kilka minut będziesz w stanie zadowolić i zaskoczyć nawet najbardziej wymagające podniebienia twoich gości.



## BEZ DODATKÓW

Nasze gotowe do użycia sosy są:



**POZBAWIONE  
GLUTENU**



**BEZ SZTUCZNYCH  
DODATKÓW**



**BEZ DODATKU  
CUKRU**

## ZAMKNIĘCIE TYPU STAY-FRESH

Nasze puszki są wyposażone w specjalne wieczka, które pomagają zachować świeżość produktu i umożliwiają przechowywanie w lodówce aż 5 dni bez utraty smaku i aromatu produktu.





**APPENNINO**  
FOOD

*le Ricette*

# *Ragù i inne tradycyjne sosy*

Jest to główna linia całej marki, która w najlepszy sposób odzwierciedla tradycję regionu Emilia Romagna - unikatowe sosy, których receptury są dopracowywane i produkowane z najlepszych składników. Tradycyjne Ragù jest niekwestionowanym symbolem ukochanej, włoskiej Bolonii i wyjątkowo cenionym na całym świecie sosem, dlatego też zajmuje najważniejszą pozycję w naszej ofercie.

Szeroka gama oferowanych przez Appennino Food Group produktów zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia. Precyzyjnie dobrane składniki nadają każdemu przepisowi wyjątkowego smaku. Połączenie doskonałej jakości składników i pasji do gotowania zaowocowało powstaniem doskonałych pod każdym względem sosów, które z pewnością sprostają twoim wymaganiom.



# Ragù i inne tradycyjne sosy

## RAGÙ KLASYCZNE BOLOGNESE 800G



Ragù Bolognese to jeden z najbardziej znanych i cenionych sosów na świecie. Został wyprodukowany zgodnie z tradycyjnym przepisem, który określa idealną proporcję pomiędzy mięsem wieprzowym i wołowym. Sos, swój mocny i unikatowy smak, uzyskuje w czasie bardzo długiego procesu gotowania. Ragù to klasyka sama w sobie. Stanowi idealną propozycję na rodzinny, włoski obiad.

### SKŁADNIKI:

Przecier pomidorowy, wołowina 24%, wieprzowina 16,3%, szynka dojrzewająca 7,7% (wieprzowina, sól), pasta pomidorowa, oliwa z oliwek extravergine, marchew, cebula, seler, sól morską. Po otwarciu przechowywać w lodówce. PRODUKT BEZGLUTENOWY.



KOD: APF30	800 g	PUSZKA	OKRES PRZYDATNOŚCI 36 MIESIĘCY
------------	-------	--------	-----------------------------------



# Ragù i inne tradycyjne sosy

## RAGÙ STORICO BOLOGNESE 800G



Nasze Ragù Bolognese Storico – jest przygotowywany zgodnie z historyczną bolońską recepturą. Samo gotowanie sosu musi być długie i na małym ogniu – tak, aby zachować pełnię smaku wszystkich składników. Do jego produkcji wykorzystywane są skrupulatnie wyselekcjonowane kawałki mięsa, sos z małych pomidorów oraz klasyczna mieszanka warzyw: selera, marchwi i cebuli. Gotowy sos ma niezwykle gładki smak z “rustykalnymi nutami”.

### SKŁADNIKI:

Wołowina 37%, puree pomidorowe, boczek wieprzowy 18%, cebula, marchewka, seler, oliwa z oliwek extravergine, podwójnie skoncentrowane puree z pomidorów, sól morską. Po otwarciu przechowywać w lodówce. PRODUKT BEZGLUTENOWY.

KOD: APF31

800 g

PUSZKA

OKRES PRZYDATNOŚCI  
36 MIESIĘCY

## BIAŁE RAGÙ DI CORTILE 800G

Ta propozycja została stworzona dla tych, którzy uwielbiają sosy z mniejszą ilością pomidorów. Receptura oparta na bazie białego mięsa o bardzo delikatnym i lekkim smaku – porównywalnym z tradycyjnym, mięsnym sosem bolońskim. Sos zachowuje wszystkie cechy naszych produktów: najwyższą jakość i świeżość składników. Rodowód tego przepisu podchodzi z większych obszarów regionu.

### SKŁADNIKI:

Mięso (królik, kurczak, indyk) 43%, bulion warzywny (woda, koncentrat warzywny (marchew, cebula, por), sól, biały pieprz, mąka ryżowa), boczek wieprzowy 7%, seler, marchewka, cebula, oliwa z oliwek extravergine, białe wino, sól morską, szalwia, rozmaryn). Zawiera siarczyny. Po otwarciu przechowywać w lodówce.

PRODUKT BEZGLUTENOWY.



KOD: APF33

800 g

PUSZKA

OKRES PRZYDATNOŚCI  
36 MIESIĘCY

# Ragù i inne tradycyjne sosy

## BIAŁE RAGÙ Z MIĘSA Z CHIANINY 800G



Mięsne Ragù na bazie wołowiny rasy Chianina jest wyprodukowane ze składników najwyższej klasy. Do przygotowania tej receptury wybraliśmy doskonale znane i cenione mięso wołowe - Chianinę (specjalna rasa krów). Dodatkowo smak sosu został wzbogacony i podkreślony długim gotowaniem.

Postaw na najwyższej jakości produkt, który jest owocem toskańskiej tradycji kulinarnej!

### SKŁADNIKI:

Wołowina "Chianina" 33%, bulion warzywny (woda, koncentrat warzywny: marchew, cebula, por), sól, biały pieprz, mąka ryżowa) mięso wieprzowe 21%, boczek wieprzowy 10%, szynka dojrzewająca 9% (mięso wieprzowe, sól), cebula, marchew, seler, oliwa z oliwek extra virgin, białe wino, sól, czarny pieprz. Zawiera siarczyny. Po otwarciu przechowywać w lodówce. PRODUKT BEZGLUTENOWY.

KOD: APF32

800 g

PUSZKA

OKRES PRZYDATNOŚCI  
36 MIESIĘCY

## SOS Z CULATELLO 800G

Sos powstaje z użyciem jednej z najbardziej popularnych, dojrzewających szynek z prowincji Parma. Charakteryzuje się słodkawymi nutami. Gotowy do użycia, rozpylający się w ustach i szybki w przygotowaniu. Idealnie sprawdzi się w daniach makaronowych.

### SKŁADNIKI:

Przecier pomidorowy, szynka dojrzewająca Culatello 17% (mięso wieprzowe, sól, pieprz, czosnek), szynka dojrzewająca 10% (mięso wieprzowe, sól), mleko, świeża śmietana, oliwa z oliwek extravergine, seler, marchew, cebula, podwójny koncentrat pasty pomidorowej, masło, sól morską. Po otwarciu przechowywać w lodówce. PRODUKT BEZGLUTENOWY.



KOD: APF21

800 g

PUSZKA

OKRES PRZYDATNOŚCI  
36 MIESIĘCY





APPENNINO  
FOOD

*le Ricette*



# Włoska receptura

## SOS ALL'AMATRICIANA 800G



Amatriciana jest doskonałym, gotowym do użycia sosem, oryginalnie pochodzącym z miasta Amatrice. Udało nam się zachować jej historyczną recepturę, w której używamy tylko najwyższej jakości składniki bez dodatku konserwantów. Zaserwuj najlepszy smak tradycyjnej, włoskiej sztuki kulinarnej i wybierz sos Amatriciana.

### SKŁADNIKI:

Pulpa pomidorowa, dojrzewające podgardle wieprzowe 20% (podgardle wieprzowe, sól, przyprawy, naturalne aromaty), przecier pomidorowy, obrane pomidory, oliwa z oliwek extravergine, cebula, sól morską, papryka chili. Po otwarciu przechowywać w lodówce.

PRODUKT BEZGLUTENOWY.

KOD: APF36

800 g

PUSZKA

OKRES PRZYDATNOŚCI  
36 MIESIĘCY

## SOS CACIO E PEPE 800G

Nasz sos Cacio e Pepe charakteryzuje się wyrazistym i wyrafinowanym smakiem. Możesz stworzyć doskonałe danie w kilka minut. Wystarczy delikatnie podgrzać sos, a następnie połączyć go z wcześniej ugotowanym makaronem. Tylko kilka kroków dzieli Cię od uzyskania naprawdę kremowego i wyśmienitego w smaku Cacio e Pepe.

### SKŁADNIKI:

woda, ser Pecorino Romano DOP 45% (mleko), ser Pecorino 8,9% (mleko), sole emulgujące: cytrynian sodu; czarny pieprz 0,5%. Po otwarciu przechowywać w lodówce.

PRODUKT BEZGLUTENOWY.



KOD: APF35

800 g

PUSZKA

OKRES PRZYDATNOŚCI  
36 MIESIĘCY





# Włoska receptura

## SOS ALLA CARBONARA 800G



Sos Carbonara to jeden z najbardziej znanych sosów na świecie. Jego pochodzenie nie jest do końca znane, choć wszelkie tropy prowadzą do Rzymu i jego okolic. Nasza Carbonara jest wyprodukowana zgodnie z tradycyjną recepturą ze składników z najwyższej półki, wnosząc jakość premium oraz niezapomniany smak na Twój stół każdego dnia.

### SKŁADNIKI:

Dojrzewające podgardle wieprzowe 48% (podgardle wieprzowe, sól, przyprawy, naturalne aromaty), woda, ser Pecorino Romano DOP 20% (mleko), ser Pecorino 20% (mleko), żółtko jaj 12%, sole emulujące: cytryniany sodu; czarny pieprz. Po otwarciu przechowywać w lodówce.

PRODUKT BEZGLUTENOWY.

KOD: APF37

800 g

PUSZKA

OKRES PRZYDATNOŚCI  
36 MIESIĘCY

## SOS ALL'ARRABBIATA 800G

Arrabbiata to kolejny przepis charakterystyczny dla tradycji kulinarnej Rzymu. Sos mocny i pikantny w smaku. Wyróżnia go prostota składników. Powoli gotowane pomidory na oliwie z oliwek extravergine, z dodatkiem soli morskiej, nadają całej recepturze prawdziwie unikatowego smaku. Wypróbuj i przekonaj się, jak udało nam się połączyć prostotę składników i wyborny smak.

### SKŁADNIKI:

Pulpa pomidorowa, sos pomidorowy, oliwa z oliwek extra vergine, czosnek 1%, sól morską, pietruszka, papryka chili 0,1%. Po otwarciu przechowywać w lodówce.

PRODUKT BEZGLUTENOWY.



KOD: APF39

800 g

PUSZKA

OKRES PRZYDATNOŚCI  
36 MIESIĘCY

# Włoska receptura

## SOS ALLA PUTTANESCA 800G



Włoski smak naszego sosu Puttanesca zachwyci nawet najbardziej wymagające podniebienia. Oliwki, kapary, sos pomidorowy oraz wysokiej jakości oliwa z oliwek extravergine - a wszystko połączone po to, by stworzyć unikatowe danie o niebagatelnym smaku.

### SKŁADNIKI:

Puree z pomidorów 86%, czarne oliwki 6,8%, oliwa z oliwek extravergine, kapary 2,7%, pasta z anchois 1,9% (ryby), czosnek, pietruszka, sól morską, papryka chili. Po otwarciu przechowywać w lodówce.

PRODUKT BEZGLUTENOWY.

KOD: APF38	800 g	PUSZKA	OKRES PRZYDATNOŚCI 36 MIESIĘCY
------------	-------	--------	-----------------------------------





APPENNINO  
FOOD

*le Ricette*

# *Ragù z dziczyzny*

W linii „La Selvaggina” proponujemy wykwintne sosy – uwielbiane przez wielu, ale niezwykle trudne w samodzielnym przygotowaniu.

Nasze Ragù z dzika, jelenia i sarny są produkowane wyłącznie z najlepszych składników: ze szczególnym uwzględnieniem mięsa, pochodzącego z rejonów Toskanii i Emilii-Romanii.

Dziczyzna hodowana na wolności pozwala na uzyskanie najwyższej jakości. To mięso szlachetne w smaku i bogate w dobroczynne wartości odżywcze. Zawiera m.in. duże ilości żelaza i niską zawartość tłuszczu, dzięki czemu uchodzi za bardzo zdrowe mięso.

# Ragù di dziczyzny

## RAGÙ Z MIĘSA Z DZIKA 800G



Aromatyczny sos z mięsa z dzika już w zasięgu twojej ręki. Sos jest uwielbiany przez Włochów, ale jego przygotowanie jest niezwykle skomplikowane, dlatego często z niego rezygnujemy. Nasz sos to propozycja dla osób, które cenią sobie czas i łatwość przyrządzania potraw. W naszej recepturze używamy jedynie mięsa z dzików zamieszkujących obszary górskich łańcuchów Apeninów, pomiędzy regionem Toskanii a Emilia-Romania. Nie bój się wyzwiań, postaw na oryginalność i produkty najwyższej jakości!

### SKŁADNIKI:

Mięso z dzika 57%, przecier pomidorowy, boczek wieprzowy 10%, czerwone wino, cebula, oliwa z oliwek extravergine, seler, marchew, sól morską, czosnek, czarny pieprz, rozmaryn. Po otwarciu przechowywać w lodówce.

PRODUKT BEZGLUTENOWY.



KOD: APF34

800 g

PUSZKA

OKRES PRZYDATNOŚCI  
36 MIESIĘCY







**APPENNINO**  
FOOD

*le Ricette*

**"WYSOKIEJ JAKOŚCI SKŁADNIKI,  
TRADYCYJNY SMAK,  
PRZYJEMNOŚĆ *DEGUSTOWANIA*"**





**APPENNINO**  
FOOD

*le Ricette*