



Pertagni
FONDATA A BOLOGNA NEL 1882

KATALOG PRODUKTÓW Z PRZEPISAMI

SPIS TREŚCI

MILLE SAPORI PLUS - KIM JESTEŚMY?	2 - 3
O FIRMIE BERTAGNI	4 - 8
WITAMY W ŚWIECIE BERTAGNI - KATALOG PRODUKTÓW	9
GIRASOLI Z GRILLOWANYMI WARZYWAMI.....	10 - 11
CAPPELLACCI Z KURKAMI I GRANA PADANO.....	12 - 13
GIRASOLI Z RICOTTĄ I SYCYLIJSKĄ CYTRYNĄ.....	14 - 15
GIRASOLI Z KARCZOCHAMI.....	16 - 17
TRIANGOLI Z BOROWIKAMI I CZARNĄ TRUFLĄ.....	18 - 19
TORTELLINI Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ.....	20 - 21
MEZZELUNE Z ŁOSOSIEM.....	22 - 23
RAVIOLI Z GORGONZOLĄ I ORZECHAMI WŁOSKIMI.....	24 - 25
RAVIOLI Z RICOTTĄ I SZPINAKIEM.....	26 - 27
RAVIOLI Z SEREM KOZIM I SUSZONYMI POMIDORAMI.....	28 - 29
TORTELLONI Z BOROWIKAMI.....	30 - 31
MEZZELUNE Z DYNIĄ I SERAMI.....	32 - 33
MEZZELUNE Z KREWETKAMI I BURRATĄ.....	34 - 35
GIRASOLI Z PESTO Z BAZYLI I PARMIGIANO REGGIANO.....	36 - 37
MEZZELUNE Z PARMIGIANO REGGIANO.....	38 - 39
GRANDI TONDI Z BAKŁAŻANEM, MOZZARELLĄ I GRILLOWANYM POMIDOREM.....	40 - 41
TORTELLONI 4 SERY.....	42 - 43
RAVIOLI Z GRILLOWANYM POMIDOREM, MOZZARELLĄ I BAZYLIĄ.....	44 - 45
PROCES ROZMRAŻANIA	46
KONTAKT	47



Kim jesteśmy?

Firma Mille Sapori Plus z siedzibą w Warszawie została założona w 2010 roku przez włoskiego przedsiębiorcę Luciano Pavone. W 2018 roku Mille Sapori Plus stało się częścią włoskiej Inalca IF&B należącej od grupy Cremonini, jednego z najważniejszych producentów i dystrybutorów żywności na arenie międzynarodowej. Główna działalność firmy to dystrybucja oryginalnych włoskich produktów spożywczych na terenie całej Polski.

W ciągu dziesięciu lat nieprzerwanej działalności, Mille Sapori Plus IF&B stało się jednym z najbardziej znaczących dystrybutorów w sektorze Ho.Re.Ca. Szeroki wachlarz różnorodnych produktów od sprawdzonych i zaufanych dostawców jest w stanie sprostać oczekiwaniom nawet najbardziej wymagających partnerów.

Wysoka jakość usług, etyka pracy i zadowolenie klientów od zawsze są dla Mille Sapori Plus IF&B na pierwszym miejscu.

Wieloletnia praca z naszymi klientami pokazała, że oprócz zapotrzebowania na doskonałej jakości produkty rośnie zainteresowanie fachową wiedzą na temat tradycji kulinarnej Włoch. Stając na wprost oczekiwaniom i potrzebom naszych klientów w 2020 roku powstała Włoska Akademia Szefów Kuchni, dzięki której zatrówno nasi klienci, pasjonaci, jak i kucharze chcący pogłębić swoją wiedzę mogą odbyć szkolenie, na którym od podstaw tłumaczone i pokazywane są techniki gotowania stosowane we Włoszech



Tradycja

Linia makaronów Bertagni to nie tylko odzwierciedlenie włoskiej tradycji kulinarnej i charakterystycznych dla niej smaków, ale również efekt wieloletniej pracy i pasji przekazywanej z pokolenia na pokolenie od ponad 130 lat.

Od 1882 roku, firma Bertagni jest silnie zaangażowana w produkcję nadziewanych makaronów znanych i cenionych na całym świecie, a dzięki innowacyjnej technologii doskonale oddaje starożytną recepturę pełną autentycznego włoskiego smaku.

Jakość

Gotowy makaron Bertagni jest głęboko mrożony innowacyjną metodą IQF. Dzięki temu nie ma tendencji do sklejania się, utrzymując jednocześnie swoją elastyczność i jędrność, a po ugotowaniu struktura makaronu pozostaje idealnie „al dente”.

Bertagni
FONDATA A BOLOGNA NEL 1882



Smak

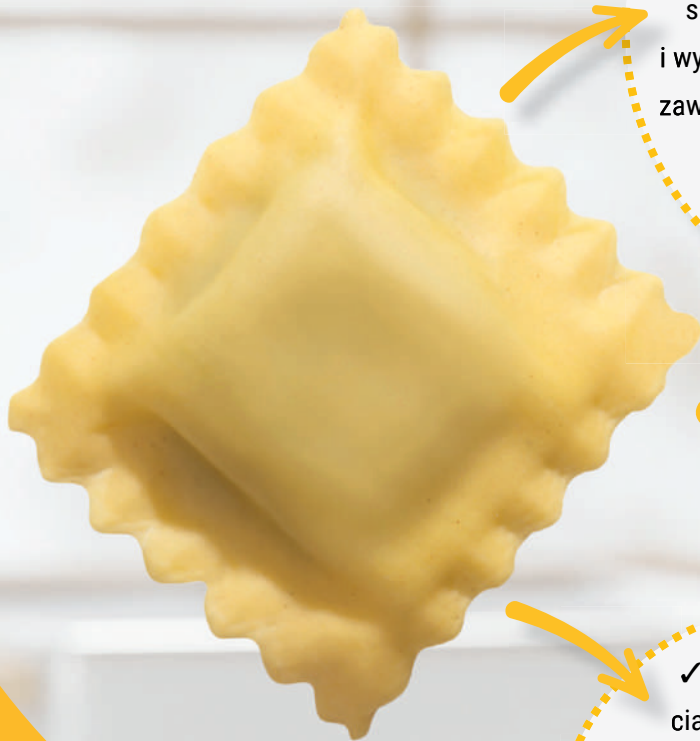
Marka Bertagni tworzy szeroką gamę makaronów przeznaczonych dla gastronomii i sklepów spożywczych.

Dzięki różnorodności kształtów i smaków, zyskały ogromną popularność wśród znanych i cenionych szefów kuchni na całym świecie. Stanowią idealną podstawę do prostych i szybkich w przygotowaniu dań z niezawodną gwarancją smaku.

*Zaproś Bertagni
do swojej kuchni!*



Z A CO KOCHAMY BERTAGNI?



✓ Makaron Bertagni został przygotowywany przez doświadczonych mistrzów makaronu, według tradycyjnej receptury. Charakteryzuje się wysoką jakością starannie dobranych i wyselekcjonowanych składników. Co więcej, zawiera tylko naturalne składniki bez dodatku konserwantów, ciasto barwione jest w naturalny sposób bez zastosowania sztucznych barwników.

✓ Ciasto nie skleja się, dlatego też pierożki można wyciągać z opakowania na sztuki. Produkt pakowany jest w atmosferze ochronnej dzięki temu w zamkniętym opakowaniu może być przechowywany aż 45 dni. Dodatkowo doskonale utrzymuje smak, zapach i konsystencję świeżego produktu.

✓ Do produkcji ciasta używa się tylko i wyłącznie mąki i jajek - bez dodatku wody, przy czym aż 30% ciasta stanowią jajka pochodzące z wolnego wybiegu, a ok. 70% masy makaronu to samo nadzienie.

TU NARODZIŁA SIĘ PASJA



To właśnie tu, w regionie Veneto, w malutkiej miejscowości Altavilla Vicentina leżącej pomiędzy Wenecją a Weroną narodziła się ogromna pasja do tworzenia i to właśnie tu narodził się pierwszy makaron Bertagni. Firma Bertagni uznawana jest we Włoszech za jedną z najstarszych fabryk produkujących nadziewany makaron i cieszy się wśród znawców i miłośników świeżych nadziewanych makaronów przeogromną popularnością oraz zaufaniem. Sztuka tworzenia ciasta przekazywana z pokolenia na pokolenie oraz wybór najwyższej jakości składników zaowocowało doskonałym produktem zarówno pod względem jakości, jak i smaku. Bertagni stale ulepsza swoje receptury w zależności od trendów kulinarnych, ale już dziś może pochwalić się szerokim wachlarzem produktów dedykowanych zarówno osobom indywidualnym jak i klientom z sektora Ho.Re.Ca.

Makarony

KTÓRY SPEŁNIA MIĘDZYNARODOWE STANDARDY

Nagrody i wyróżnienia świadczą o rzetelności i dynamicznym rozwoju firmy, która jest w stanie sprostać międzynarodowym wymaganiom. Marka oferuje najlepszy, zgodny z tradycją kulinarną, włoski produkt o wyjątkowym smaku i doskonałej jakości. Różnorodne nadzienia makaronów odzwierciedlają typowe połączenia smakowe, charakterystyczne dla poszczególnych regionów Włoch.

Nagrody



Certyfikaty



Food Safety

CERTIFICATED



Sedex² Member

Witamy w świecie

Bertagni
FONDATA A BOLOGNA NEL 1882

Dystrybutor





**NASZA PROPOZYCJA PODANIA Z
MUSEM Z SUSZONYCH POMIDORÓW:**

- ✓ 125g Girasoli z bazylią
i grillowanymi warzywami *Bertagni*
- ✓ 25g suszonych pomidorów w oleju
- ✓ 10g Pecorino Romano DOP
- ✓ 10g Parmigiano Reggiano DOP
- ✓ 6g orzechów włoskich
- ✓ 10ml wody gazowanej
- ✓ 1 ząbek czosnku
- ✓ kilka listków świeżej bazylii

Spróbuj również

- ✓ Z włoską *Salsiccią*
- ✓ Z tradycyjnym *Quanciale*
- ✓ Z doradą i pomidorokami koktajlowymi



FOOD COST

KOSZT 125G MAKARONU
NETTO: 5,80 PLN

KOSZT DANIA
NETTO: 8,30 PLN*

* Cena dania może ulec zmianie
w zależności od cen produktów

GIRASOLI

AL BASILICO CON VERDURE GRIGLIATE

KOD KATALOGOWY: PL00952

BAZYLIA I GRILLOWANE WARZYWA



WARTOŚCI ODŻYWCZE

GRAMATURA OPAKOWANIA - 250G

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA

250 KCAL / 1250 KJ

NA 100G PRODUKTU

Tłuszcze 15,0g

W tym nasycone 7,2g

Węglowodany 32,0g

W tym cukry 1,7g

Białko 9,5g

Sól 1,5g

Bukiet świeżych warzyw o delikatnie dymnym posmaku, suszone włoskie pomidory oraz świeża bazylia to kompozycja, która stanie się twoją ulubioną. Z pozoru nieco banalna zaskoczy cię unikatowym i perfekcyjnie zrównoważonym połączeniem smaków. Wypróbuj warzywne Girasoli i delektuj się doskonałą chwilą jak najdłużej.

Składniki: nadzienie (60%): cukinia 21% {12,6% w produkcie gotowym}, olej słonecznikowy, bułka tarta (mąka pszenna, sól, drożdże), bakłażan 11% {6,6% w produkcie gotowym}, papryka słodka 10% {6% w produkcie gotowym} sos pomidorowy 7% {4,2% w produkcie gotowym} (pomidor, oliwa z oliwek, czosnek, sól), płatki ziemniaczane, ser tarty twarty (mleko), pomidor suszony 3% {1,8% w produkcie gotowym}, bazylia. Pasta 3% {1,8% w produkcie gotowym} (bazylia 89% {1,6% w produkcie gotowym}, olej słonecznikowy, sól), ser Mozzarella (mleko), cukier, sól, czosnek. Ciasto makaronowe (40%): mąka z pszenicy miękkiej, jaja 22,5% {9% w produkcie gotowym}, semola z pszenicy durum, pasta bazyliowa 4,2% {1,6% w produkcie gotowym} (bazylia 89% {1,4% w produkcie gotowym}, olej słonecznikowy, sól), szpinak.





NASZA PROPOZYCJA PODANIA Z SOSEM TRUFLOWYM:

- ✓ 125g Cappellacci z kurkami i Grana Padano *Bertagni*
- ✓ 25g kremu Pecorino Romano DOP z czarnymi truflami
- ✓ 10g Pecorino Romano DOP
- ✓ 15ml gęstej śmietany 30% lub włoskiej śmietany

Spróbuj również

- ✓ *Z włoską Salsiccią*
- ✓ *Z aromatycznym Speckiem*
- ✓ *Z Taleggio i pomidorkami koktajlowymi*



FOOD COST

KOSZT 125G MAKARONU
NETTO: 6,34 PLN

KOSZT DANIA
NETTO: 10,72 PLN*

* Cena dania może ulec zmianie w zależności od cen produktów

CAPPELLACCI

AI FINFERLI E GRANA PADANO

KOD KATALOGOWY: PL00953

KURKI I GRANA PADANO



WARTOŚCI ODŻYWCZE

GRAMATURA OPAKOWANIA - 250G

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA

275 KCAL / 1152 KJ

NA 100G PRODUKTU

Tłuszcze 14,0g

W tym nasycone 9,0g

Węglowodany 28,0g

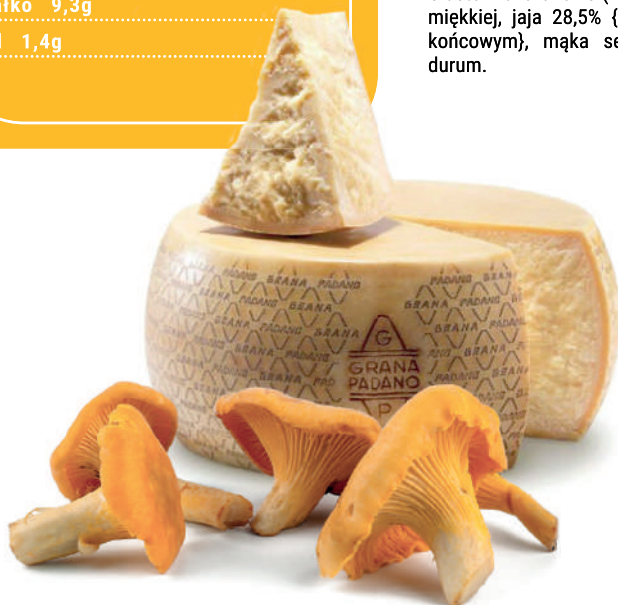
W tym cukry 4,6g

Białko 9,3g

Sól 1,4g

Magia lasu i nuta świeżej łąki - takie doznania oferują nam Cappellacci z kurkami i Grana Padano. Niezwykle delikatne, aczkolwiek kunsztowne połączenie smaków sprawi, że przeniesiesz się tam, gdzie zaprowadzą cię zmysły. Duet wybornych, idealnie pasujących do siebie składników to klucz do wyjątkowości tego dania.

Składniki: nadzienie (60%): kurki smażone 27% {16,2% w produkcie końcowym} [kurki 70%, {11,3% w produkcie końcowym} (Cantharellus Cibarius), masło (mleko), woda, cebula, skrobia kukurydziana, pietruszka, suszone borowiki (Boletus Edulis i grupa pokrewna), sól, czosnek, pieprz], Ricotta (serwatka mleczna, śmietana (mleko), sól), masło (mleko), bułka tarta (mąka pszenna, sól, drożdże), śmietana (mleko), Ser Grana Padano CHNP 8% {4,8% w produkcie końcowym} (mleko, jaja), serwatka mleczna, sól. Ciasto makaronowe (40%): mąka z pszenicy miękkiej, jaja 28,5% {11,4% w produkcie końcowym}, mąka semolina z pszenicy durum.





**NASZA PROPOZYCJA PODANIA
Z RICOTTĄ I Z FRIARIELLI:**

- ✓ 125g Girasoli z ricottą i cytryną
Bertagni
- ✓ 50g Friarielli alla Napoletana
- ✓ 20g świeżej Ricotty
- ✓ skórka z ½ cytryny

Spróbuj również

- ✓ *Ze szlachetnym szafranem*
- ✓ *Z krewetkami, pomidorkami koktajlowymi i bazylią*
- ✓ *Z miecznikiem, orzeszkami pinii i rodzynkami*



FOOD COST

KOSZT 125G MAKARONU
NETTO: 5,80 PLN

KOSZT DANIA
NETTO: 7,67 PLN*

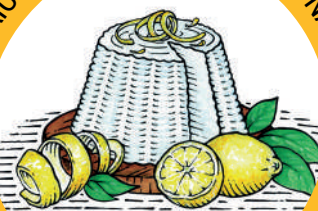
* Cena dania może ulec zmianie
w zależności od cen produktów

GIRASOLI

ALLA RICOTTA E LIMONE DI SICILIA

KOD KATALOGOWY: PL00949

RICOTTA I SYCYLIJSKA CYTRYNA



WARTOŚCI ODŻYWCZE

GRAMATURA OPAKOWANIA - 250G

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA

286 KCAL / 1198 KJ

NA 100G PRODUKTU

Tłuszcze 14,0g

W tym nasycone 8,0g

Węglowodany 32,0g

W tym cukry 7,4g

Białko 8,0g

Sól 1,3g

Finezyjne, zmysłowe, z lekką egzotyczną nutą...takie właśnie są Girasoli ricotta&sycylijska cytryna. Odważna i niepowtarzalna kombinacja składników sprawi, że smak pozostanie z tobą na bardzo długo, a delikatne muśnięcie cytryny przywoła najpiękniejsze wspomnienia z Sycylii.

Składniki: nadzienie (63%): ser Ricotta 49% {30% w produkcie końcowym} (serwatka mleczna, śmietana (mleko), sól), masło (mleko), bułka tarta (mąka pszenna, sól, drożdże), laktoza, skórka z cytryny 7% {4,4% w produkcie końcowym}, sól, ekstrakt ze skórki z cytryny 1% {0,06% w produkcie końcowym}. Ciasto makaronowe (37%): mąka z pszenicy miękkiej, jaja 28,5% {10,5% w produkcie końcowym}, mąka semolina z pszenicy durum.





**NASZA PROPOZYCJA PODANIA
ALLA GRICIA:**

- ✓ 125g Girasoli z karczochami
Bertagni
- ✓ 30g Guanciaie
- ✓ 10g Pecorino Romano DOP
- ✓ 120g pomidorków koktajlowych

Spróbuj również

- ✓ *Z tososiem w delikatnym sosie z pomidorków*
- ✓ *Ze Speckiem i Grana Padano*
- ✓ *Z włoską Salsiccią, Friarielli i Pecorino Romano*



FOOD COST

KOSZT 125G MAKARONU
NETTO: 5,80 PLN

KOSZT DANIA
NETTO: 7,32 PLN*

* Cena dania może ulec zmianie
w zależności od cen produktów

GIRASOLI

AL CARCIOFO

KOD KATALOGOWY: PL00951

KARCZOCHY



WARTOŚCI ODŻYWCZE

GRAMATURA OPAKOWANIA - 250G

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA

240 KCAL / 1010 KJ

NA 100G PRODUKTU

Tłuszcze 8,7g

W tym nasycone 2,0g

Węglowodany 33,0g

W tym cukry 4,0g

Białko 7,5g

Sól 1,6g

Karczoch skrywa w sobie niesamowity, a zarazem bardzo złożony smak. Początkowo wydaje się słodki, natomiast po chwili odczuwamy wyraźny kontrast z mocno zaakcentowaną goryczką. Girasoli z karczochem świetnie sprawdzi się jako danie wegetariańskie, idealnie wpasuje się również w gusta osób, które są miłośnikami odważnych doznań.

Składniki: nadzienie (63%): smażony karczoch 41,7% {26% w produkcie końcowym} (karczoch 60% {15% w produkcie końcowym}, woda, olej słonecznikowy, cebula, skrobia kukurydziana, pietruszka, sól, czosnek), bułka tarta (mąka pszenna, sól, drożdże), serwatka w proszku, woda, białko jaj, mleko półtłuste, nasiona słonecznika, olej słonecznikowy, skrobia kukurydziana, błonnik ziemniaczany, Parmigiano Reggiano CHNP (mleko), płatki ziemniaczane, masło (mleko), sól, cebula, sok z cytryny, suszone grzyby (Boletus Edulis i grupa pokrewna). Ciasto makaronowe (37%): mąka z pszenicy miękkiej, jaja 28,5% {10,5% w produkcie końcowym}, mąka semolina z pszenicy durum.





**NASZA PROPOZYCJA PODANIA
Z MASŁEM TRUFLOWYM I GRANA
PADANO:**

- ✓ 125g Triangoli z borowikami i czarnymi trufkami *Bertagni*
- ✓ 6g masła z czarnymi trufkami
- ✓ 10g Grana Padano DOP

Spróbuj również

- ✓ *Na delikatnym musie z suszonych pomidorów*
- ✓ *Z kremową Burratą i rukolą*
- ✓ *Z klarowanym masłem z płatkami z czarnych trufli*



FOOD COST

KOSZT 125G MAKARONU
NETTO: 6,05 PLN

KOSZT DANIA
NETTO: 8,44 PLN*

* Cena dania może ulec zmianie w zależności od cen produktów

TRIANGOLI

AI PORCINI E TARTUFO

KOD KATALOGOWY: PL00767



WARTOŚCI ODŻYWCZE

GRAMATURA OPAKOWANIA - 250G

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA

305 KCAL / 1277 KJ

NA 100G PRODUKTU

Tłuszcze 15,0g

W tym nasycone 7,2g

Węglowodany 32,0g

W tym cukry 1,7g

Białko 9,5g

Sól 1,5g

Przyjemny zapach lasu zamknięty w delikatnym cieście to propozycja, która zachwyci najbardziej wymagające podniebienia. Nadzienie borowikowe subtelnie podkreślone smakiem najszlachetniejszych skarbów ziemi - trufli - to odrobina luksusu, której nie możesz sobie odmówić.

Składniki: nadzienie (55%): pieczarki smaźone 25% (pieczarki 37% (Agaricus bisporus), borowiki 26% (Boletus edulis et allies), cebula, olej słonecznikowy, pietruszka, sól, suszone borowiki (Boletus edulis et allies), pieprz, czosnek), ser Ricotta (serwatka mleczna, śmietana (mleko), sól), bułka tarta (mąka pszenna, drożdże, sól), olej słonecznikowy, masło (mleko), ser tarty twardy (mleko), sól, aromat naturalny, trufła letnia 0,5% (Tuber Aestivum).
Ciasto makaronowe (45%): mąka z pszenicy miękkiej, jaja 28,5%, mąka semolina z pszenicy durum.





**NASZA PROPOZYCJA PODANIA
NA MUSIE Z ZIELONEGO GROSZKU:**

- ✓ 125g Tortellini z Szyneką
Parmeńską *Bertagni*
- ✓ 3 plastry Prosciutto Crudo
- ✓ 15g zielonego pesto (1 ząbek
czosnku, 20g Pecorino Romano DOP,
10ml oliwy oliwek extravergine, 15ml wody
gazowanej)
- ✓ 30g mrożonego groszku
- ✓ 1 papryczka peperoncino
- ✓ czarna sól hawajska

Spróbuj również

- ✓ *Z sosem truflowym i Grana Padano*
- ✓ *Z Friarielli alla Napoletana i pomidorkami*
- ✓ *Z Parmigiano Reggiano, masłem i szatwią*



FOOD COST

KOSZT 125G MAKARONU
NETTO: 5,81 PLN

KOSZT DANIA

NETTO: 10,24 PLN*

* Cena dania może ulec zmianie
w zależności od cen produktów

Tortellini

AL PROSCIUTTO DI PARMA

KOD KATALOGOWY: PL00766

SZYNKA PARMEŃSKA



WARTOŚCI ODŻYWCZE

GRAMATURA OPAKOWANIA - 250G

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA

274 KCAL / 1155 KJ

NA 100G PRODUKTU

Tłuszcze 8,0g

W tym nasycone 3,7g

Węglowodany 34,0g

W tym cukry 1,4g

Białko 16,0g

Sól 1,4g

Prosciutto di Parma to duma prowincji Parma, jest ceniona przez największych szefów kuchni i uznawana za jedną najszlachetniejszych szynek na całym świecie. Jej charakterystyczny, łagodny, relatywnie słodki smak zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy, a w połączeniu doskonałym ciastem tworzy prawdziwe arcydzieło.

Składniki: nadzienie (45%): mięso wieprzowe 50%, Prosciutto di Parma DOP 20% (wieprzowina, sól), bułka tarta (mąka pszenna, sól, drożdże), ser Grana Padano CHNP 13% (mleko, jaja), bulion mięsny (wołowy), sól, przyprawy, czosnek. Ciasto makaronowe (55%): mąka z pszenicy miękkiej, jaja 28,5%, mąka semolina z pszenicy durum.





**NASZA PROPOZYCJA PODANIA
Z KARCZOCHAMI ALLA ROMANA:**

- ✓ 125g Mezzelune z łososiem
Bertagni
- ✓ 50g karczochów ćwiartek w zalewie olejowej
- ✓ 80g świeżych pomidorków koktajlowych
- ✓ 5g migdałów w płatkach
- ✓ 10ml oliwy z oliwek extravergine
- ✓ 1 ząbek czosnku

Spróbuj również

- ✓ *Z pesto bazyliowym*
- ✓ *Z pomidorkami koktajlowymi i prażonymi pistacjami*
- ✓ *Ze śmietaną i pomidorkami koktajlowymi*



FOOD COST

KOSZT 125G MAKARONU
NETTO: 6,34 PLN

KOSZT DANIA
NETTO: 8,48 PLN*

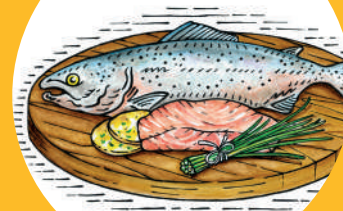
* Cena dania może ulec zmianie w zależności od cen produktów

Mezzelune

AL SALMONE

KOD KATALOGOWY: PL00948

ŁOSOŚ



WARTOŚCI ODŻYWCZE

GRAMATURA OPAKOWANIA - 250G

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA

300 KCAL / 1376 KJ

NA 100G PRODUKTU

Tłuszcze 18,0g

W tym nasycone 3,5g

Węglowodany 31,0g

W tym cukry 2,0g

Białko 10,0g

Sól 1,6g

Nierzadko te najprostsze połączenia smakowe stają się majstersztykiem kulinarnym. Mezzelune z łososiem skąpanym w kremowym sosie to klasyczne danie, które niezmiennie króluje w menu wielu włoskich restauracji. Jest to idealna propozycja dla koneserów delikatnych, aczkolwiek wyrafinowanych smaków.

Składniki: nadzienie (60%): puree ziemniaczane (woda, półtłuste mleko, olej słonecznikowy, płatki ziemniaczane, masło (mleko), sól), Mascarpone (śmietana (mleko), regulator kwasowości: kwasek cytrynowy), łosoś 9% {5,4 % w produkcie końcowym}, łosoś wędzony 9% {5,4% w produkcie końcowym} (łosoś, sól, naturalny dym bukowy), bułka tarta (mąka pszenna, sól, drożdże), Mozzarella (mleko), olej słonecznikowy, laktoza, śmietana (mleko), sól, szczypiorek. Ciasto makaronowe (40%): mąka z pszenicy miękkiej, jaja 28,5% {5,4% w produkcie końcowym}, mąka semolina z pszenicy durum.





**NASZA PROPOZYCJA PODANIA
NA KREMOWYM SOSIE Z ORZECHAMI:**

- ✓ 125g Ravioli z Gorgonzolą i orzechami włoskimi *Bertagni*
- ✓ 50g świeżej Ricotty
- ✓ 10g Pecorino Romano DOP

Spróbuj również

- ✓ *Ze świeżą gruszką na maśle*
- ✓ *Z Radicchio w czerwonym winie*
- ✓ *Z kremowym sosem pomidorowym i bazylią*



FOOD COST

KOSZT 125G MAKARONU
NETTO: 6,34 PLN

KOSZT DANIA
NETTO: 7,72 PLN*

* Cena dania może ulec zmianie w zależności od cen produktów

Ravioli

CON GORGONZOLA E NOCI

KOD KATALOGOWY: PL00944



WARTOŚCI ODŻYWCZE

GRAMATURA OPAKOWANIA - 250G

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA

330 KCAL / 1376 KJ

NA 100G PRODUKTU

Tłuszcze 18,0g

W tym nasycone 3,5g

Węglowodany 31,0g

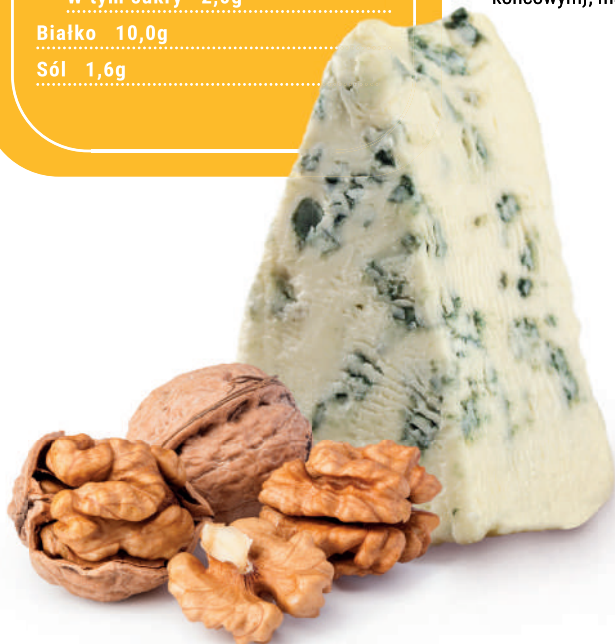
W tym cukry 2,0g

Białko 10,0g

Sól 1,6g

Gorgonzola to kwintesencja włoskości i doskonałości w sztuce tworzenia unikatowych, regionalnych dań. Niesamowicie esencjonalny ser z pikantną nutą, delikatnie podkreślony słodkim akcentem orzecha włoskiego to harmonia aromatów i smaków zamknięta w delikatnym cieście. Daj się zaskoczyć różnorodnością kuchni włoskiej!

Składniki: nadzienie (63%): sos z Mozzarelli (woda, ser Mozzarella (mleko), mąka kukurydziana, sól), ser Ricotta (serwatka mleczna, śmietana (mleko), sól), ser Gorgonzola CHNP 16% {10% w produkcie końcowym} (mleko), serwatka w proszku, olej słonecznikowy, orzechy włoskie 5% {3,1% w produkcie końcowym}, skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, sól. Ciasto makaronowe (37%): mąka z pszenicy miękkiej, jaja 28,5% {10,5% w produkcie końcowym}, mąka semolina z pszenicy durum.





**NASZA PROPOZYCJA PODANIA
Z KLASYCZNYM SOSEM POMIDOROWYM:**

- ✓ 125g Ravioli z Ricottą i szpinakiem
Bertagni
- ✓ 80ml pomidorów pelati
- ✓ 10ml oliwy z oliwek extravergine
- ✓ 10g Grana Padano DOP
- ✓ 1 szalotka
- ✓ szczypta soli

Spróbuj również

- ✓ *Z sosem cytrynowym*
- ✓ *Z mastem i szatwią*
- ✓ *Z dynią i szafranem*



FOOD COST

KOSZT 125G MAKARONU
NETTO: 5,81 PLN

KOSZT DANIA
NETTO: 8,04 PLN*

* Cena dania może ulec zmianie
w zależności od cen produktów

Ravioli

CON RICOTTA E SPINACI

KOD KATALOGOWY: PL00764

RICOTTA I SZPINAK



WARTOŚCI ODŻYWCZE

GRAMATURA OPAKOWANIA - 250G

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA

281 KCAL / 1078 KJ

NA 100G PRODUKTU

Tłuszcze 14,0g

W tym nasycone 9,7g

Węglowodany 29,0g

W tym cukry 5,1g

Białko 9,0g

Sól 1,5g

Klasyka sama w sobie, która nigdy cię nie zawiedzie - Ricotta i szpinak - jedna z najbardziej lubianych i najczęściej wybieranych propozycji wśród makaronów nadziewanych. Pełny, mleczny smak Ricotty dopełniony wyrazistym akcentem szpinaku zachwyci miłośników delikatnych i subtelných kombinacji. Zawsze na czasie, niezależnie od okazji.

Składniki: nadzienie (63%): ser Ricotta z mleka bawolego 23,8% (serwatka z mleka bawolego, sól), ser Ricotta 23,5% (serwatka mleczna, śmietana (mleko) sól), szpinak smażony 22,5% (szpinak 70 % , masło (mleko), woda, ser Grana Padano CHNP (mleko, jaja), sól, skrobia kukurydziana, czosnek), masło (mleko), bułka tarta (mąka pszenna, sól, drożdże), laktoza, ser Grana Padano CHNP (mleko, jaja), sól. Ciasto makaronowe (37%), mąka z pszenicy miękkiej, jaja 28,5%, mąka semolina z pszenicy durum.





Spróbuj również

- ✓ *Z musem z koziego sera*
- ✓ *Z Quanciale i ze szparagami*
- ✓ *Z sosem alla Norma*

**NASZA PROPOZYCJA PODANIA
Z CHRUPIĄCYM BAKŁAŻANEM:**

- ✓ 125g Ravioli z kozim serem i suszonymi pomidorami **Bertagni**
- ✓ 20g bakłażanów
- ✓ 80g świeżych pomidorków koktajlowych
- ✓ 20g świeżej Ricotty
- ✓ 20ml oliwy z oliwek extravergine
- ✓ 3g orzeszków pinii
- ✓ kilka listków świeżej bazylii
- ✓ 1 ząbek czosnku



FOOD COST

KOSZT 125G MAKARONU
NETTO: 5,81 PLN

KOSZT DANIA
NETTO: 8,75 PLN*

* Cena dania może ulec zmianie w zależności od cen produktów

Ravioli

CON FORMAGGIO DI CAPRA E POMODORI SECCHI

KOD KATALOGOWY: PL00769



WARTOŚCI ODŻYWCZE

GRAMATURA OPAKOWANIA - 250G

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA

268 KCAL / 1126 KJ

NA 100G PRODUKTU

Tłuszcze 10,0g

W tym nasycone 6,4g

Węglowodany 34,0g

W tym cukry 2,0g

Białko 11,0g

Sól 1,5g

To także wyjątkowe połączenie dojrzewających w gorącym słońcu, włoskich pomidorów i pokrytego delikatną pleśnią koziego sera o intensywnym aromacie i subtelnie ostrym smaku, które może zaskoczyć niejednego poszukiwacza kulinarnych skarbów. Wyjdź na przeciw monotonii i wypróbuj danie, które z pewnością zaskoczy twoje kubki smakowe.

Składniki: nadzienie (60%): ser Ricotta (serwatka mleczna, sól), śmietana (mleko), bułka tarta (mąka pszenna, drożdże naturalne, sól), ser kozí 14% (mleko), pomidor suszony 4%, sól, czosnek. Ciasto makaronowe (40%): mąka z pszenicy miękkiej, jaja 22,5%, mąka semolina z pszenicy durum, szpinak 6%.





**NASZA PROPOZYCJA PODANIA
Z ZIEŁONYM GROSZKIEM I BOROWIKAMI:**

- ✓ 125g Tortelloni z borowikami
Bertagni
- ✓ 25g prawdziwków w oleju
- ✓ 10g mrożonego groszku
- ✓ 10g pomidorków koktajlowych
- ✓ 15ml oleju
(z wykorzystanych już prawdziwków)

Spróbuj również

- ✓ *Z Quanciale i Pecorino Romano*
- ✓ *Z Salsiccią i podsuszanymi pomidorkami*
- ✓ *W sosie śmietanowym z Salsiccią i oliwą truflową*



FOOD COST

KOSZT 125G MAKARONU
NETTO: 5,81 PLN

KOSZT DANIA
NETTO: 8,72 PLN*

* Cena dania może ulec zmianie
w zależności od cen produktów

Tortelloni

AI FUNGHI PORCINI

KOD KATALOGOWY: PL00771

BOROWIKI



WARTOŚCI ODŻYWCZE

GRAMATURA OPAKOWANIA - 250G

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA

241 KCAL / 1016 KJ

NA 100G PRODUKTU

Tłuszcze 6,7g

W tym nasycone 2,3g

Węglowodany 36,0g

W tym cukry 5,2g

Białko 9,2g

Sól 1,6g

Miłośnicy grzybów będą zachwyceni! Borowiki w swojej pełnej okazałości zawnięte w delikatne pierożki Tortelloni to propozycja od Bertagni, która cieszy się ogromnym zainteresowaniem klientów. Nie tylko ze względu na swój bajeczny, leśny smak, ale również doskonały aromat, który podąży za tobą w każdy zakątek kuchni.

Składniki: nadzienie (50%): smażone borowiki 30% (Boletus Edulis Allies), cebula, olej słonecznikowy, pietruszka, sól, suszone borowiki (Boletus Edulis i pokrewne), czosnek, pieprz, bułka tarta (mąka pszenna, sól, drożdże naturalne, woda, ser tarty (mleko), mleko odtłuszczone, serwatka w proszku, laktoza, płatki ziemniaczane, olej słonecznikowy, masło (mleko), sól, borowiki suszone (Borowik szlachetny i pokrewne), pszenica, błonnik. Ciasto makaronowe (30%): mąka z pszenicy miękkiej, jaja 27%, mąka semolina z pszenicy durum.





**NASZA PROPOZYCJA PODANIA
W STYLU TRICOLORE:**

- ✓ 125g Mezzelune z dynią i serem Bertagni
- ✓ 60g sera Stracchino
- ✓ 15g pesto z zielonego groszku
- ✓ 15ml sosu pomidorowego

Spróbuj również

- ✓ *Z masłem, szatvią i Parmigiano Reggiano*
- ✓ *Z sosem beszamelowym i dynią*
- ✓ *Z kruszonymi pistacjami, pomidorkami i bazylią*



FOOD COST

KOSZT 125G MAKARONU
NETTO: 5,80 PLN

KOSZT DANIA
NETTO: 9,86 PLN*

* Cena dania może ulec zmianie w zależności od cen produktów

MEZZELUNE

ZUCCA E FORMAGGI

KOD KATALOGOWY: PL00945

DYNIA I SERY



WARTOŚCI ODŻYWCZE

GRAMATURA OPAKOWANIA - 250G

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA

264 KCAL / 1105 KJ

NA 100G PRODUKTU

Tłuszcze 13,0g

W tym nasycone 5,8g

Węglowodany 29,0g

W tym cukry 5,2g

Białko 7,7g

Sól 1,4g

Co powiesz na kremowy, lekki mus dyniowy w towarzystwie klasycznych, włoskich serów? Delikatna, rozpluwająca się u ustach dynia o wyraźnie słodkiej nucie oraz pełny, mleczny smak włoskich serów to coś, co doskonale sprawdzi się na twoim stole o każdej porze roku i wprawi w zachwyt nawet najbardziej wymagających gości.

Składniki: nadzienie (65%): dynia 41% {26,6% w produkcie końcowym}, śmietana (mleko), bułka tarta (mąka pszenna, sól, drożdże), olej słonecznikowy, ser Mozzarella 5% {3,2% w produkcie końcowym} (mleko), ser tarty twardy 4,8% {3,1% w produkcie końcowym} (mleko), woda, masło (mleko), cukier, sól, mąka ryżowa, skrobia kukurydziana, szalwia, pieprz. Ciasto makaronowe (35%): mąka z pszenicy durum, jaja 28,5% {9,9% w produkcie końcowym}, mąka semolina z pszenicy durum.





**NASZA PROPOZYCJA PODANIA
Z CHRUPIAĄCĄ KREWETKĄ I BURRATĄ:**

- ✓ 125g Mezzelune z Burratą i krewetkami **Bertagni**
- ✓ 4szt. krewetek 16/20 easy peel
- ✓ ½ Burraty
- ✓ 80g pomidorków koktajlowych
- ✓ 1 ząbek czosnku
- ✓ 10ml oliwy z oliwek extravergine
- ✓ 50ml białego wina
- ✓ skórka z limonki

Spróbuj również

- ✓ Z klasycznym sosem pomidorowym
- ✓ Z pomidorkami koktajlowymi i pistacjami
- ✓ Na delikatnym kremie cytrynowym



FOOD COST

KOSZT 125G MAKARONU
NETTO: 7,24 PLN

KOSZT DANIA
NETTO: 15,80 PLN*

* Cena dania może ulec zmianie w zależności od cen produktów

M EZZELUNE

CON GAMBERI E BURRATA

KOD KATALOGOWY: PL00947

KREWETKI I BURRATA



WARTOŚCI ODŻYWCZE

GRAMATURA OPAKOWANIA - 250G

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA

322 KCAL / 1341 KJ

NA 100G PRODUKTU

Tłuszcze 20,0g

W tym nasycone 10,0g

Węglowodany 24,0g

W tym cukry 3,9g

Białko 10,0g

Sól 1,5g

Rozpływająca się w ustach, kremowa Burrata oraz delikatna krewetka tworzą niepowtarzalne połączenie, które przeniesie cię w podróż po śródziemnomorskich smakach Włoch. Bez wątpienia jest to propozycja dla wymagających, poszukujących niebanalnych i całkowicie nowych doznań kulinarnych.

Skład: nadzienie (65%): krewetka marynowana 21,9% {14,2% w produkcji końcowym} [krewetka 62,5% (*Pandalus Borealis*) {8,8% w produkcji końcowym}, olej słonecznikowy, sok z cytryny, bulion z homara (*Homarus Americanus*), woda, cebula, wino, pomidor, oliwa oliwek, czosnek, czosnek, cebula, skórka z cytryny], ser Mozzarella (mleko), ser Burrata 14,4% {9,1% w produkcji końcowym} (mleko, śmietana (mleko), sól, podpuszczone masło (mleko), ser Ricotta (serwatka mleczna, śmietana (mleko), sól), bułka tarta (mąka pszenna, sól, drożdże), sos beszamelowy (mleko półtłuste, woda, masło (mleko), mąka pszenna, skrobia kukurydziana, cukier, sól, gałka muszkatołowa), olej słonecznikowy, laktoza, sól. Ciasto makaronowe (35%): mąka z pszenicy miękkiej, jaja 28,5% {9,9% w produkcji końcowym}, mąka semolina z pszenicy durum.





Spróbuj również

- ✓ *W klasycznym sosie pomidorowym*
- ✓ *Z kremową Stracciatellą*
- ✓ *Z pomidorkami cherry, bazylią i orzeszkami pinii*

**NASZA PROPOZYCJA PODANIA
W PIKANTNYM SOSIE POMIDOROWYM:**

- ✓ 125g Girasoli z pesto bazyliowym
Bertagni
- ✓ 200g pomidorków koktajlowych
- ✓ 20g 'Nduji
- ✓ 5g Pecorino Romano DOP
- ✓ 1 ząbek czosnku



FOOD COST

KOSZT 125G MAKARONU
NETTO: 5,98 PLN

KOSZT DANIA

NETTO: 10,41 PLN*

* Cena dania może ulec zmianie
w zależności od cen produktów

GIRASOLI

AL PESTO DI BASILICO ITALIANO E PARMIGIANO REGGIANO

KOD KATALOGOWY: PL00950



WARTOŚCI ODŻYWCZE

GRAMATURA OPAKOWANIA - 250G

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA

268 KCAL / 1123 KJ

NA 100G PRODUKTU

Tłuszcze 13,0g

W tym nasycone 3,9g

Węglowodany 28,0g

W tym cukry 4,0g

Białko 9,8g

Sól 1,8g

Dwa niezwykle włoskie składniki, które wprost uwielbiają swoje towarzystwo. Perfekcyjne osobno, lecz w duecie stają się synonimem doskonałości. Szlachetny smak Parmigiano Reggiano podkreślony ziołowym akcentem bazylii to klasyka tradycji kulinarnej Włoch, obok której nie sposób przejść obojętnie.

Składniki: nadzienie (63%): ser Ricotta (serwatka mleczna, śmietanka (mleko), sól), woda, pasta bazyliowa 12% {7,5% w produkcie końcowym} (bazylii 89% {6,6% w produkcie końcowym}, olej słonecznikowy, sól), Parmigiano Reggiano CHNP 9,5% {5,9% w produkcie końcowym} (mleko), serwatka w proszku, olej słonecznikowy, białko jaja, oliwa z oliwek extravergine, skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, nasiona słonecznika, płatki ziemniaczane, nasiona konopii, sól, czosnek. Ciasto makaronowe (37%): mąka z pszenicy miękkiej, jaja 28,5% {10,5% w produkcie końcowym}, mąka semolina z pszenicy durum.





**NASZA PROPOZYCJA PODANIA
ZE SCAROLĄ I PRAŻONYMI MIGDAŁAMI:**

- ✓ 125g Mezzelune z Parmigiano Reggiano **Bertagni**
- ✓ 20g Scaroli
- ✓ 20g Pecorino Romano DOP
- ✓ 25g pomidorków koktajlowych
- ✓ 10g migdałów
- ✓ 10ml oliwy z oliwek extravergine
- ✓ kilka listków bazylii
- ✓ tymianek
- ✓ sól, pieprz
- ✓ 1 ząbek czosnku

Spróbuj również

- ✓ *Z włoskim mastem i Parmigiano Reggiano*
- ✓ *Z klasycznym sosem pomidorowym*
- ✓ *Z sosem beszamelowym i Parmigiano Reggiano*



FOOD COST

KOSZT 125G MAKARONU
NETTO: 5,98 PLN

KOSZT DANIA
NETTO: 8,90 PLN*

* Cena dania może ulec zmianie w zależności od cen produktów

MEZZELUNE

AL PARMIGIANO REGGIANO

KOD KATALOGOWY: PL00946



WARTOŚCI ODŻYWCZE

GRAMATURA OPAKOWANIA - 250G

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA

281 KCAL / 1178 KJ

NA 100G PRODUKTU

Tłuszcze 13,0g

W tym nasycone 8,2g

Węglowodany 30,0g

W tym cukry 4,2g

Białko 11,0g

Sól 1,7g

Parmigiano Reggiano, jak na prawdziwego króla serów przystało, zachwyca nie tylko doskonałym smakiem, ale również łatwością łączenia się niemalże ze wszystkimi potrawami kuchni włoskiej. Wypróbuj Mezzelune, które wypełnione jest serem, jak również niesamowitą historią i tradycją kulinarną Włoch.

Składniki: nadzienie (60%): śmietanka (mleko), ser Ricotta 20% {12% w produkcie końcowym} (serwatka mleczna, śmietana (mleko), sól), Parmigiano Reggiano CHNP 18% {10,8% w produkcie końcowym} (mleko), woda, bułka tarta (mąka pszenna, sól, drożdże), serwatka w proszku, masło (mleko), mąka kukurydziana, sól. Ciasto makaronowe (40%): mąka z pszenicy miękkiej, jaja 28,5% {11,4% w produkcie końcowym}, mąka semolina z pszenicy durum.





**NASZA PROPOZYCJA PODANIA
Z SUSZONYM POMIDOREM I SŁONĄ
RICOTTĄ:**

- ✓ 125g Grandi Tondi z bakłażanem, mozzarellą i grillowanymi pomidorami *Bertagni*
- ✓ 60g ćwiartek suszonych pomidorów w oleju
- ✓ 15g słonej Ricotty
- ✓ 5g orzeszków pinii

Spróbuj również

- ✓ *Z Burratą i prażonymi migdatami*
- ✓ *Z Quanciale i Pecorino Romano*
- ✓ *Z pesto alla Trapanese*



FOOD COST

KOSZT 125G MAKARONU
NETTO: 5,81 PLN

KOSZT DANIA
NETTO: 9,59 PLN*

* Cena dania może ulec zmianie w zależności od cen produktów

GRANDI TONDI

CON MELANZANE DEL MEDITERRANEO MOZZARELLA E POMODORI GRIGLIATI

KOD KATALOGOWY: PL00770



WARTOŚCI ODŻYWCZE

GRAMATURA OPAKOWANIA - 250G

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA

270 KCAL / 1136 KJ
NA 100G PRODUKTU

Tłuszcze 11,0g

W tym nasycone 3,2g

Węglowodany 33,0g

W tym cukry 5,2g

Białko 9,0g

Sól 1,4g

Daj się zaprosić na ucztę we włoskim stylu! Towarzyszyć ci będą soczyste, dojrzałe pomidory, które za sprawą grillowania nabierają całkowicie nowego, wyjątkowego charakteru i delikatny bakłażan uprawiany w basenie Morza Śródziemnego. Razem stworzą idealną kompozycję smakową, która wprawi cię w wymieniony nastrój!

Składniki: nadzienie (70%): smażone bakłażany 44% (bakłażany 45%, pomidor 44%, oliwa z oliwek, olej słonecznikowy, czosnek, sól), ser Mozzarella 12% (mleko), bułka tarta (mąka pszenna, sól, drożdże), pieczony pomidor 8%, ser Provolone 6% (mleko), olej słonecznikowy, laktoza (mleko), pasta bazyliowa (bazylia 89%, olej słonecznikowy, sól, regulator kwasowości: soda oczyszczona), sól, czosnek. Ciasto makaronowe (30%): mąka z pszenicy miękkiej, jaja 27%, mąka semolina z pszenicy durum, pomidor 1,5%.





**NASZA PROPOZYCJA PODANIA
Z KRUSZONĄ PISTACJĄ I POMIDORKIEM:**

- ✓ 125g Tortelloni 4 sery *Bertagni*
- ✓ 200g pomidorków koktajlowych
- ✓ 5g Grana Padano DOP
- ✓ 8ml oliwy z oliwek extravergine
- ✓ 6g pistacji
- ✓ kilka listków bazylii

Spróbuj również

- ✓ *Z truflami i Grana Padano*
- ✓ *Z mastem i orzechami włoskimi*
- ✓ *Z suszonymi pomidorami i pistacjami*



FOOD COST

KOSZT 125G MAKARONU
NETTO: 5,81 PLN

KOSZT DANIA
NETTO: 8,87 PLN*

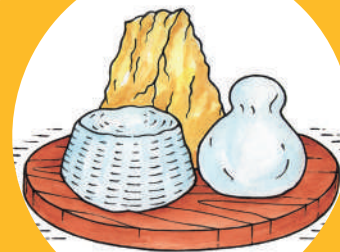
* Cena dania może ulec zmianie
w zależności od cen produktów

TORTELLONI

AI QUATTRO FORMAGGI

KOD KATALOGOWY: PL00768

CZTERY SERVY



WARTOŚCI ODŻYWCZE

GRAMATURA OPAKOWANIA - 250G

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA

275 KCAL / 1155 KJ

NA 100G PRODUKTU

Tłuszcze 11,0g

W tym nasycone 6,8g

Węglowodany 32,0g

W tym cukry 1,8g

Białko 12,0g

Sól 1,7g

Kunsztowne, esencjonalne nadzienie, które powstało z połączenia 4 doskonałych, włoskich serów. Ucieleśnienie tradycji i regionalności Włoch, zamknięte w lekkim, rozpywającym się w ustach cieście. Zachwyci każdego miłośnika klasycznych smaków i doskonale wpasuje się w niemalże każde gusta.

Składniki: nadzienie (50%): ser Ricotta 40% (serwatka mleczna, śmietana (mleko), sól), ser Grana Padano CHNP 20% (mleko, jaja), masło (mleko), ser Mozzarella 6% (mleko), mąka ryżowa, Ser Parmigiano Reggiano CHNP 4% (mleko), płatki ziemniaczane, serwatka w proszku (mleko), błonnik pszenny, sól, przyprawy. Ciasto makaronowe (50%): mąka z pszenicy miękkiej, jaja 28,5%, mąka semolina z pszenicy durum.





**NASZA PROPOZYCJA PODANIA
Z POMIDORAMI I MOZZARELLĄ:**

- ✓ 125g Ravioli z grillowanym pomidorem, mozzarellą i bazylią *Bertagni*
- ✓ 100ml pomidorów pelati
- ✓ 10g Mozzarelli
- ✓ 80g białej cebuli
- ✓ 10ml oliwy z oliwek extravergine
- ✓ szczypta soli

Spróbuj również

- ✓ *Z oliwą i Parmigiano Reggiano*
- ✓ *Z bazylią, czosnkiem i pomidorkami koktajlowymi*
- ✓ *Z pesto bazyliowym*



FOOD COST

KOSZT 125G MAKARONU
NETTO: 5,81 PLN

KOSZT DANIA
NETTO: 6,90 PLN*

* Cena dania może ulec zmianie w zależności od cen produktów

Ravioli

CON POMODORO GRIGLIATO MOZZARELLA E BASILICO

KOD KATALOGOWY: PL00765



WARTOŚCI ODŻYWCZE

GRAMATURA OPAKOWANIA - 250G

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA

285 KCAL / 1195 KJ

NA 100G PRODUKTU

Tłuszcze 13,0g

tym nasycone 7,0g

Węglowodany 31,0g

tym cukry 7,0g

Białko 11,0g

Sól 1,4g

Ponadczasowy włoski smak: delikatna, kremowa Mozzarella w parze ze świeżą, aromatyczną bazylią, całość doskonale podkreślona nutą grillowanego pomidora. Danie niezwykle lekkie o idealnie zbalansowanym smaku, szczególnie polecane dla koneserów sprawdzonych, klasycznych połączeń, które nigdy nie zawiodą twoich zmysłów.

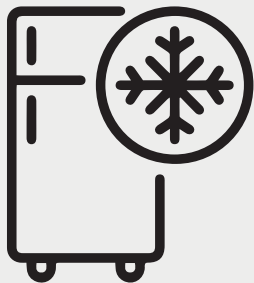
Składniki: nadzienie (63%): ser Mozzarella 23% (mleko), śmietana (mleko), ser Ricotta (serwatka mleczna, śmietana (mleko), sól), pomidor 12%, bułka tarta (mąka pszenna, sól, drożdże), serwatka w proszku (mleko), laktoza, ser Grana Padano CHNP (mleko, jaja), oliwa z oliwek extravergine, olej słonecznikowy, bazylia 2,3%, sól. Ciasto makaronowe (37%): mąka z pszenicy miękkiej, jaja 28,5%, mąka semolina z pszenicy durum.



PROCES ROZMRAŻANIA

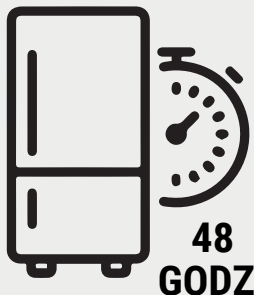
JAK POSTĘPOWAĆ Z NADZIEWANYM MAKARONEM W POSTACI MROŻONEJ, A NASTĘPNIE ROZMROŻONEJ (SCHŁODZONEJ), MINIMALIZUJĄC KONDENSACJĘ?

1



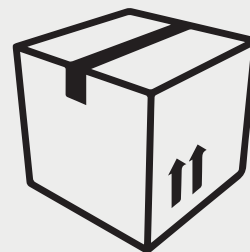
WYCIĄGNIJ OPAKOWANIE Z ZAMRAŻARKI.

2



UMIEŚĆ OPAKOWANIE W KOMORZE CHŁODZĄCEJ W TEMP. 0-4°C NA 48 GODZ.

3



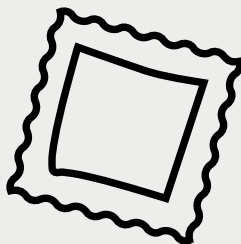
PO UPŁYWIE 48 GODZ. KARTON JEST GOTOWY DO ROZPAKOWANIA. WYJMIJ KAŻDE OPAKOWANIE MAKARONU Z OSOBNA.

4



PRODUKT NALEŻY SPOŻYĆ W CIĄGU MAKSYMALNIE 45 DNI, LICZĄC OD DATY ROZMROŻENIA.

5



PRZECHOWUJ PRODUKT W WARUNKACH CHŁODNICZYCH.



Znajdź nas w 6 miastach w Polsce!



WARSZAWA (SIEDZIBA GŁÓWNA)

ul. Gierdziejewskiego 7
02-495 Warszawa
kontakt: +48 22 290 33 33

KRAKÓW

ul. Półnanki 31F
30-858 Kraków
kontakt: +48 126 537 627

WROCŁAW

ul. Zakładowa 4
55-114 Szewce
kontakt: +48 882 350 233

POZNAŃ

ul. Magazynowa 16
62-030 Luboń
kontakt: +48 604 966 079

GDAŃSK

ul. Lotnicza 6
80-297 Miszewo
kontakt: +48 883 319 122

LUBLIN

ul. Elizówka 65
21-003 Ciecierzyn
kontakt: +48 728 556 698

LISTA ZAKUPÓW

A series of horizontal dotted lines for writing, spanning the width of the page. A yellow decorative shape is present in the bottom-left corner.

DYSTRYBUTOR

