

1120

BonChef - scelti con gusto 2020



BonChef

SCELTI CON GUSTO



SAMMONTANA S.p.A.

Via Tosco Romagnola,56 - 50053 Empoli (FI)

Tel. 0571 7076 - Fax 0571 707447

2020

INDICE

dei contenuti

Dalla cucina

pagina_4

Dall'orto

pagina_16

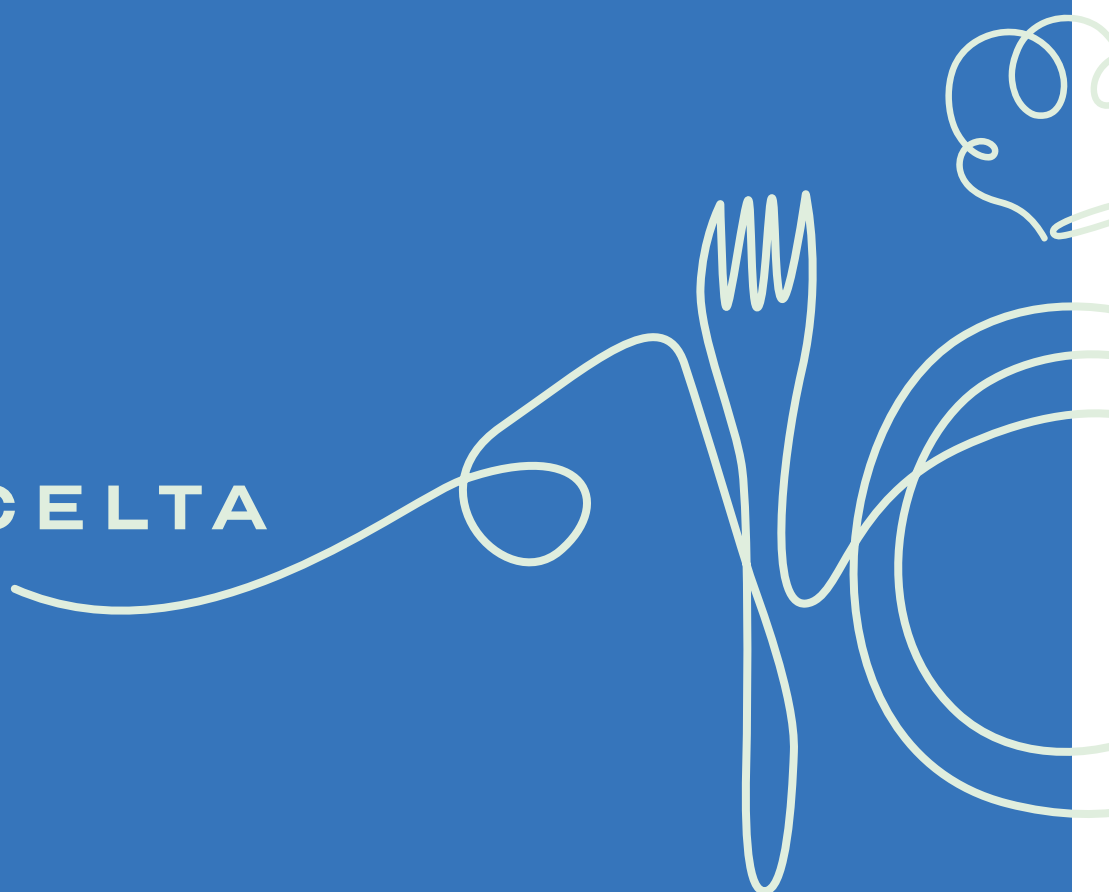
Dal forno

pagina_20

Dalla
pasticceria

pagina_38

UNA SCELTA





di qualità

— La trasformazione in atto nel mondo del bar e della ristorazione segue l'evoluzione dei comportamenti e degli stili di vita dei consumatori. BonChef ti aiuta ad essere sempre al passo coi tempi, scegliendo per te con cura e competenza le proposte più adatte per offrire ai tuoi clienti esperienze di consumo appaganti e innovative. Scegli BonChef, scegli con gusto. —



Dalla cucina
DI BONCHEF

Una ricca gamma di ricette di piatti già pronti, come se provenissero dalla tua cucina. Primi, secondi e piatti unici pronti a "riscaldare" la pausa pranzo dei tuoi clienti più affezionati e anche di coloro che sono di passaggio. Venticinque ricette che rimandano alla tradizione della cucina regionale italiana per consentirti di comporre un menù sempre diverso e sempre invitante.

NOVITÀ



**MEZZE
MANICHE**
alla sorrentina

— cod. **8177**

Pasta di semola di grano duro
con pomodoro e mozzarella.
Precucinata e congelata.

—
peso **300 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **4**

•
 **4/5'** 750W / **4'** 900W



ORECCHIETTE
alle cime di rapa

cod. **8176** —

Pasta di semola di grano duro
con salsa alle cime di rapa.
Precucinata e congelata.

—
peso **300 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **4**

•
 **4/5'** 750W / **4'** 900W





PENNETTE *all'arrabbiata*

cod. **8405**

Pasta di semola di grano duro con polpa di pomodoro, cipolla e peperoncino.

peso **300 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **8**

 **5'** 750W / **4/5'** 900W



MEZZE PENNE *al salmone*

cod. **8422**

Pasta di semola di grano duro con salmone affumicato e salmone fresco.

peso **300 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **4**

 **4/5'** 750W / **4'** 900W



PENNETTE *all'amatriciana*

cod. **8407**

Pasta di semola di grano duro con pancetta affumicata, grana padano e pecorino toscano.

peso **300 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **4**

 **5'** 750W / **4/5'** 900W





MACCHERONCINI *alla salsiccia*

cod. **8392**

Pasta di semola di grano duro con
salsa di pomodoro
e salsiccia in pezzi.

peso **300 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **4**

 **4/5'** 750W / **4'** 900W



**SENZA
GLUTINE**

FUSILLI DI MAIS *al ragù*

cod. **8255**

Pasta di mais e riso senza
glutine con ragù di carne.

peso **300 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **4**

 **5'** 750W / **4/5'** 900W



CSQA
SENZA GLUTINE
DTP n° 108 - CERT. n° 39660



SPAGHETTI

cacio e pepe

cod. **8391**

Pasta di semola di grano
duro con pecorino
romano e pepe.

peso **300 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **4**

 **4/5'** 750W / **4'** 900W




SPAGHETTI

pomodorini e basilico

cod. **8403**

Pasta di semola di grano
duro con salsa al pomodoro con
pomodorini ciliegia e basilico.

peso **300 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **4**

 **5'** 750W / **4/5'** 900W



SPAGHETTI

alla chitarra

cod. **8454**

Pasta all'uovo con salsa
alla pancetta, uova
e pecorino romano.

peso **300 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **8**

 **5'** 750W / **4/5'** 900W





TAGLIATELLE *alla bolognese*

cod. **8406**

Pasta all'uovo
con ragù di carne.

peso **300 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **4**

 **5'** 750W / **4/5'** 900W



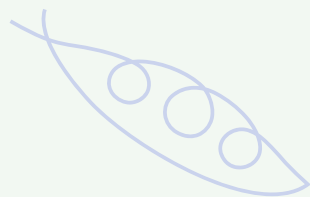
TAGLIATELLE *ai funghi*

cod. **8417**

Pasta all'uovo con
funghi champignon
e funghi porcini.

peso **300 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **4**

 **4/5'** 750W / **4'** 900W





LASAGNE RICCHE *all'emiliana*

cod. **8472**

Pasta fresca all'uovo con ragù
di carne e besciamella.

peso **350 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **8**

 **6'** 750W / **5'** 900W



CANNELLONI *ricotta e spinaci*

cod. **8409**

Pasta fresca all'uovo
con ripieno a base di ricotta
e spinaci con besciamella.

peso **300 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **4**

 **5/6'** 750W / **5'** 900W





GNOCCHI VERDI *al pesto rosso*



cod. 8408

Gnocchi di patate e spinaci,
con polpa di pomodoro,
basilico e pecorino.

peso **300 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **4**

 **5'** 750W / **4/5'** 900W



GNOCCHI *ai formaggi*

cod. 8421

Gnocchi di patate con
formaggi e gorgonzola.

peso **300 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **4**

 **5/6'** 750W / **4/5'** 900W



TROFIE *al pesto*

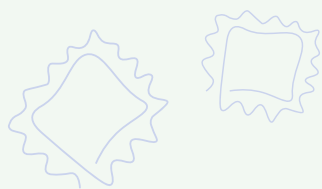


cod. 8390

Pasta di semola di grano
duro con polpa di pomodoro,
cipolla e peperoncino.

peso **300 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **4**

 **4/5'** 750W / **4'** 900W



TORTELLINI

panna e prosciutto

cod. **8402**

Pasta fresca all'uovo
con ripieno a base di carne
con panna e prosciutto cotto.

peso **300 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **8**

 **4/5'** 750W / **4'** 900W



LUNETTE SPECK E BRIE

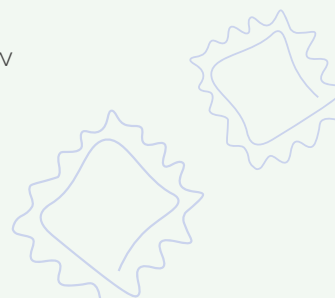
con burro e salvia

cod. **8426**

Pasta fresca all'uovo
con ripieno a base
di speck e brie.

peso **300 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **4**

 **4/5'** 750W / **4'** 900W





RISOTTO *di mare*

cod. **8413**

Riso con molluschi
e crostacei.



peso **300 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **4**

 **5/6'** 750W / **5'** 900W



RISOTTO *allo Zafferano*

cod. **8365**

Riso con Zafferano.

peso **300 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **4**

 **5/6'** 750W / **5'** 900W



RISOTTO *ai funghi*

cod. **8411**

Riso con funghi
champignon e
funghi porcini.

peso **330 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **4**

 **5/6'** 750W / **5'** 900W





ARROSTO DI MAIALE

con patate a spicchi

— cod. **8428**

Carne di maiale
con patate.

—
peso **300 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **4**

•
 **5/6'** 750W / **5'** 900W



COTOLETTA DI POLLO

con patate al forno

cod. **8429** —

Cotoletta di pollo
con patate.

—
peso **300 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **4**

•
 **5/6'** 750W / **5'** 900W



MELANZANE

alla parmigiana

— cod. **8427**

Melanzane con polpa
di pomodoro e formaggi.

—
peso **300 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **4**

•
 **6'** 750W / **5/6'** 900W

MODALITÀ

di preparazione

PENNETTE ALL'AMATRICIANA	Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 5 minuti a 750Watt o per 4/5 minuti a 900Watt.
PENNETTE ALL'ARRABBIATA	
SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALLA CARBONARA	
SPAGHETTI POMODORINI E BASILICO	
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE	
GNOCCHI VERDI AL PESTO ROSSO	
CANNELLONI RICOTTA E SPINACI	Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 5/6 minuti a 750Watt o per 5 minuti a 900Watt.
LASAGNE RICCHE ALL'EMILIANA	Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 6 minuti a 750Watt o per 5 minuti a 900Watt.
RISOTTO ALLO ZAFFERANO	
RISOTTO AI FUNGHI	
RISOTTO DI MARE	
MEZZE MANICHE ALLA SORRENTINA	Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 4/5 minuti a 750Watt o per 4 minuti a 900Watt.
ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA	
MEZZE PENNE AL SALMONE	
LUNETTE SPECK E BRIE CON BURRO E SALVIA	
TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO	
TAGLIATELLE AI FUNGHI	
MACCHERONCINI ALLA SALSICCIA	
TROFIE AL PESTO	
SPAGHETTI CAGIO E PEPE	
GNOCCHI AI FORMAGGI	
FUSILLI DI MAIS AL RAGÙ SENZA GLUTINE	Riscaldare la confezione chiusa e congelata in forno a microonde, per 5 minuti a 750Watt o per 4/5 minuti a 900Watt.
ARROSTO DI MAIALE CON PATATE A SPICCHI	Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 5/6 minuti a 750Watt o per 5 minuti a 900Watt.
COTOLETTA DI POLLO CON PATATE AL FORNO	
MELANZANE ALLA PARMIGIANA	Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 6 minuti a 750Watt o per 5/6 minuti a 900Watt.

OTTIENI IL MASSIMO RISULTATO CON IL MINIMO SFORZO!

Inserisci la vaschetta Bonchef nel microonde ancora congelata facendo attenzione a non forare la confezione. Rispetta sempre i tempi di rinvenimento indicati sulla confezione e la potenza di cottura.





Dall'orto

DI BONCHEF

Un mix di colori e sapori dall'orto al bar. Crescono i consumi alimentari fuori casa e cresce la voglia di alimenti equilibrati e gustosi, per mangiar bene senza appesantirsi. Le nuovissime Polpette alle Verdure 100%* vegetali di BonChef rispondono perfettamente ai nuovi trend. E in più sono pratiche, facili da preparare e versatili, per comporre piatti sempre nuovi ed invitanti da consumare all'interno del bar o da portare a casa nella pratica confezione take away.

*La ricetta può contenere minerali ed elementi complementari.

NOVITÀ



**POLPETTE
VEGETALI**
con spinaci

cod. **8153**

Ricche di gusto, le polpette agli spinaci, con il loro verde brillante, sono una ricetta squisita e preziosa che stuzzica il palato e gli occhi.

peso **1200 g** - u.d.v. cartone

**POLPETTE
VEGETALI**
con rape rosse

cod. **8154**

Dal gusto originale della rapa rossa - dal tipico color porpora - nascono queste sfiziose polpette: un sapore equilibrato che ti conquista ad ogni assaggio.

peso **1200 g** - u.d.v. cartone



**POLPETTE
VEGETALI**
con zucca e carote

cod. **8152**

L'incontro di zucca e carote per un'unione irresistibile che addolcisce il palato e ravviva lo spirito con i colori del sole.

peso **1200 g** - u.d.v. cartone



PATATE
a spicchi

cod. **8462**

peso **1 kg** - u.d.v. busta
n° pezzi **1** - n. **10** buste per cartone



ZUCCHINE
a fette grigliate

cod. **8464**

peso **1 kg** - u.d.v. busta
n° pezzi **1** - n. **5** buste per cartone



MELANZANE
a fette grigliate

cod. **8463**

peso **1 kg** - u.d.v. busta
n° pezzi **1** - n. **5** buste per cartone



PEPERONI
a fette grigliate

cod. **8461**

peso **1 kg** - u.d.v. busta
n° pezzi **1** - n. **5** buste per cartone



MODALITÀ

di preparazione

POLPETTE VEGETALI CON SPINACI	Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 180° per 12 minuti.
POLPETTE VEGETALI CON RAPE ROSSE	
POLPETTE VEGETALI CON ZUCCA E CAROTE	
PATATE A SPICCHI	Disporre gli spicchi su una teglia, introdurre in forno ventilato a 220°C per 20-25 minuti oppure rinvenire in padella con olio caldo per 15 minuti.
ZUCCHINE A FETTE GRIGLIATE	Disporre i pezzi distanziati sulla teglia, introdurre in forno preriscaldato a 200°C per 8/10 minuti oppure dorare in padella con un filo d'olio per circa 8 minuti.
MELANZANE A FETTE GRIGLIATE	
PEPERONI A FETTE GRIGLIATE	

AL TAVOLO!



TAKE AWAY!

**PER SCATENARE LA TUA FANTASIA
CHIEDI IL PRATICO RICETTARIO
AL TUO VENDITORE DI FIDUCIA!**

Dal forno e dalla farina escono gli alimenti più antichi e preziosi della nostra storia. BonChef ha selezionato per te un'ampia gamma di soluzioni per soddisfare i tuoi clienti nel corso dell'intera giornata a copertura di tutti i potenziali momenti di consumo. Pane fragrante in tanti formati e ricette per creare panini invitanti, focacce e pizze golose per pause pranzo veloci ma appaganti, snack stuzzicanti per il momento dell'aperitivo e dello stare insieme.

Dal forno
DI BONCHEF



NUOVA
RICETTA



BAGUETTE
mignon

cod. **8166**

peso **35 g** - u.d.v. cartone
n° pezzi **105** - conf. per cartone **1**



BAGUETTE
mignon multicereali

cod. **8167**

peso **35 g** - u.d.v. cartone
n° pezzi **105** - conf. per cartone **1**



BAGUETTE

cod. **8168**

peso **110 g** - u.d.v. cartone
n° pezzi **50** - conf. per cartone **1**



NOVITÀ



TRECCIA
ai semi

— cod. **8172**

Con semi di lino,
girasole e fiocchi d'avena.
Intrecciata a mano.

—
peso **100 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **30** - conf. per cartone **5**

PANINO
maggiolino

cod. **8658** —

peso **40 g** - u.d.v. cartone
n° pezzi **95** - conf. per cartone **1**



MIX PANINI
mignon

— cod. **8102**

peso **35 g** - u.d.v. cartone
n° pezzi **120** - conf. per cartone **4**



PANINO
quadrettato

cod. **8689** —

peso **70 g** - u.d.v. cartone
n° pezzi **40** - conf. per cartone **1**





CIABATTINA
intera e pretagliata

cod. 8647 - 8648

peso **100 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **12** - conf. per cartone **3**



**PANINO
RUSTICO**
pretagliato

cod. 8253

peso **100 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **4** - conf. per cartone **8**



CIABATTA
grande

cod. 8649

peso **265 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **5** - conf. per cartone **2**



PANETTERIA



TRAMEZZINO

— cod. **8212**

peso **1 kg** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **4**
confezione da **10** fette

TRAMEZZONE

— cod. **8213**

peso **1,3 kg** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **4**
confezione da **10** fette



PANE DA TRAMEZZINO *senza crosta*

cod. **8368** —

peso **1,25 kg** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **4**
confezione da **28** fette





PAN CARRÈ *americano*

cod. **8331**

Ideale per toast.

peso **1,1 kg** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **6**
confezione da **22** fette



PAN CARRÈ *midi*

cod. **8332**

Ideale per toast.

peso **1,3 kg** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **8**
confezione da **33** fette



PAN CARRÈ *maxi*

cod. **8333**

Ideale per toast.

peso **2,5 kg** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **4**
confezione da **33** fette



PAN CARRÈ *maxi ai cereali*

cod. **8367**

peso **2,5 kg** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **4**
confezione da **33** fette

FOCACERIA



FOGACCINA ALL'OLIO DI OLIVA *intera e pretagliata*

cod. 8530 - 8436

peso 80 g - u.d.v. confezione
n° pezzi 6 - conf. per cartone 8



FOCACCIA *genovese*

cod. 8629

Tipica focaccia genovese,
ideale per essere farcita.

peso 180 g - u.d.v. confezione
n° pezzi 3 - conf. per cartone 10





SCHIACCIATA
pretagliata

— cod. **8244**

peso **100 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **4** - conf. per cartone **8**



FOCACCIA
toscana

cod. **8681** —

Con olio extravergine di oliva.

—
peso **220 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **2** - conf. per cartone **10**



FOCACCIA
toscana monoporzione

— cod. **8327**

Con olio extravergine di oliva.

—
peso **90 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **5** - conf. per cartone **10**



PIADINA
sfogliata

cod. **8587**

Ideale per essere
farcita e arrotolata.

peso **120 g** - u.d.v. cartone
n° pezzi **50** - conf. per cartone **1**



ERBAZZONE

cod. **8349**

Con spinaci, ricotta
e parmigiano reggiano.

peso **1 kg** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **10**





FOCACCIA
cotto e mozzarella

— cod. **8356**

Con prosciutto cotto
e mozzarella.

—
peso **330 g** - u.d.v. cartone
n° pezzi **12** - conf. per cartone **1**

FOCACCIA
speck e brie

cod. **8492** —

Con speck e brie.

—
peso **330 g** - u.d.v. cartone
n° pezzi **7** - conf. per cartone **1**



FOCACCIA
rucola e stracchino

— cod. **8261**

Con stracchino e rucola.

—
peso **300 g** - u.d.v. cartone
n° pezzi **7** - conf. per cartone **1**



PIZZERIA



PIZZETTA
margherita

cod. **8741**

Con pomodoro, mozzarella
e olio extravergine di oliva.

peso **90 g** - u.d.v. cartone
n° pezzi **40** - conf. per cartone **1**



PIZZA
MARGHERITA
al trancio

cod. **8361**

Con mozzarella e
pomodori a cubetti.

peso **600 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **8**



PIZZA
MARGHERITA
al piatto

cod. **8320**

Con mozzarella e pomodoro
ed olio extravergine di oliva.

peso **450 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **1** - conf. per cartone **9**





GRAN MIX *alla pala*

— cod. **8112**

6 margherita, 3 diavola
e 3 funghi.

—
peso **2,73 kg** - u.d.v. cartone
n° pezzi **12** - conf. per cartone **1**



PIZZA *gig*

cod. **8575** —

Base per pizza al pomodoro,
da completare a piacere.

—
peso **780 g** - \varnothing **44 cm**
u.d.v. confezione
n° pezzi **2** - conf. per cartone **4**





**BASE
QUADRATA**
per pizza

— cod. **8398**

Da farcire a piacere.

—
peso **230 g** (27x27 cm) - u.d.v. confezione
n° pezzi **4** - conf. per cartone **4**



BASE PIZZA
al pomodoro

cod. **8580** —

Da farcire a piacere.

—
peso **240 g** - u.d.v. cartone
n° pezzi **12** - conf. per cartone **1**



APPETIZERS

SALATINI ASSORTITI *11 gusti*

cod. 8479

Gusti sfiziosi in forme
classiche e originali.

peso **5,5 kg** - u.d.v. cartone



1. olive
2. pomodoro e capperi
3. wüstel
4. salmone
5. prosciutto cotto
6. peperoni
7. ricotta e spinaci
8. tonno
9. aociughe
10. pizzette
11. formaggio



MINI PIZZETTE

cod. 8481

Friabile sfoglia con morbido
formaggio che si fonde
piacevolmente con
la salsa di pomodoro.

peso **5 kg** - u.d.v. cartone



PANINO
hot dog

cod. **8430**

Con semi di sesamo
in superficie, già pretagliato.

peso **78 g** - u.d.v. cartone
n° pezzi **36** - conf. per cartone **1**



JUMBO
panino sesamo

cod. **8591**

Con semi di sesamo in superficie,
già pretagliato.

peso **74 g** - u.d.v. cartone
n° pezzi **30** - conf. per cartone **1**



PANINO
grigliato

cod. **8682**

peso **110 g** - u.d.v. cartone
n° pezzi **36** - conf. per cartone **1**



PANE *arabo*

cod. **8326**

Ideale per essere
farcito a tasca.

peso **100 g** - u.d.v. confezione
n° pezzi **5** - conf. per cartone **10**



HAMBURGER

cod. **8596**

Con il 70% di carne bovina.

peso **90 g** - u.d.v. cartone
n° pezzi **25** - conf. per cartone **1**



COTOLETTA *super*

cod. **8960**

Pollo impanato.

peso **96 g** - u.d.v. cartone
n° pezzi **20** - conf. per cartone **1**



MODALITÀ

di preparazione

PANE

PANE DA TRAMEZZINO SENZA CROSTA	Scongela il prodotto a temperatura ambiente per 2/3 ore e lavorarlo a piacere.
PAN CARRÈ MAXI AI CEREALI	
TRAMEZZINO	Scongela il prodotto a temperatura ambiente e lavorarlo a piacere. Non utilizzare forno a microonde.
TRAMEZZONE	
PANINO MAGGIOLINO	Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 200°-220°C e lasciarlo dorare per 5 minuti circa.
PANINO QUADRETTATO	
PANINO RUSTICO PRETAGLIATO	Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 200°C e lasciarlo dorare per 5 minuti circa.
MIX PANINI MIGNON	Mettere il prodotto su una teglia e introdurlo nel forno preriscaldato per circa 6-8 minuti. Il tempo di preparazione dipende dalla doratura desiderata e dal tipo di forno. Temperatura per forno elettrico ventilato: 185-195°C.
BAGUETTE MIGNON	Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 190°-200°C per 11 minuti circa.
BAGUETTE MIGNON MULTICEREALI	
BAGUETTE	Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 180°C per 17-18 minuti circa.
TRECCIA AI SEMI	Scongela il prodotto a temperatura ambiente per 2/3 ore e lavorarlo a piacere.
CIABATTINA INTERA E PRETAGLIATA	Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 200°C per 5 minuti circa.
CIABATTA GRANDE	Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 200°C per 5 minuti circa.
PANE MIDI E MAXI	Scongela il prodotto a temperatura ambiente per 2/3 ore e lavorarlo a piacere.
PAN CARRÈ AMERICANO	
SCHIACCIATA PRETAGLIATA	Prodotto già cotto. Scongela il prodotto a 4°C per 24 ore.

FOCACCERIA

ERBAZZONE	Introdurre il prodotto in forno preriscaldato a 200/220°C per 25/30 minuti e comunque fino al grado di doratura desiderato.
FOCACCIA COTTO E MOZZARELLA	Scongela il prodotto e scaldare su piastra a 250°C per 3 minuti. In caso di necessità scaldare su piastra il prodotto congelato a 250°C per almeno 9 minuti.
FOCACCIA SPECK E BRIE	
FOCACCIA STRACCHINO E RUCOLA	Introdurre nel forno a 200°C circa per 10 minuti o scaldare sulla piastra per circa 5 minuti. Farcire a piacere.
FOCACCINA ALL'OLIO DI OLIVA	
FOCACCIA GENOVESE	Scongela il prodotto a temperatura ambiente per 10 minuti circa. Introdurre il prodotto in forno preriscaldato a 200°C, e lasciare dorare per 5/6 minuti.
FOCACCIA TOSCANA	
FOCACCIA TOSCANA MONOPORZIONE	Scongela il prodotto a temperatura ambiente e lavorarlo a piacere.
PIADINA	

PIZZA


PIZZETTA MARGHERITA	Far scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 10 minuti. Introdurre in forno a 220°C per circa 5/6 minuti e/o comunque fino a che la mozzarella sia ben fusa
PIZZA GIG	Farcire il prodotto a piacere e disporlo sul piano del forno. Portare il forno alla temperatura di 260°/280°C e scaldare il prodotto per circa 2 minuti e mezzo.
BASE QUADRATA PER PIZZA	Farcire il prodotto a piacere, introdurre in forno preriscaldato a 200°C per 10/12 minuti circa.
BASE PIZZA AL POMODORO	Far scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 10 minuti. Introdurre in forno preriscaldato a 220°C per 5 minuti circa
GRAN MIX ALLA PALA	Togliere il prodotto dalla confezione e lasciarlo scongelare per circa 10 min. Introdurre in forno preriscaldato a 220°C per 8/10 min. e comunque fino a far sciogliere la mozzarella.
PIZZA MARGHERITA AL TRANCIO	Introdurre il prodotto in forno preriscaldato a 180/200°C per circa 13/18 minuti e comunque fino a che la mozzarella sia ben fusa.
PIZZA MARGHERITA AL PIATTO	Far scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 10 minuti e introdurre in forno preriscaldato a 220°C per circa 6/8 minuti e comunque fino a che la mozzarella sia ben fusa.

APPETIZERS

SALATINI ASSORTITI 11 GUSTI	Disporre i prodotti ben distanziati sulle teglie e introdurre in forno preriscaldato a temperatura di cottura: 190°/200°c per 15/20 minuti. Evitare di aprire il forno durante la cottura.
MINI PIZZETTE	Non utilizzare il forno a microonde.

FAST FOOD

PANINO HOT DOG	Scongelare il prodotto a temperatura ambiente e lavorarlo a piacere, eventualmente scaldarlo in piastra.
JUMBO PANINO AL SESAMO	
PANE ARABO	
PANINO GRIGLIATO	Introdurre in forno preriscaldato a 200°/220°C per circa 5 minuti. Non utilizzare forno a microonde.
HAMBURGER BOVINO	Disporre il prodotto su una teglia ed introdurre in forno ventilato preriscaldato a 190°/200°C per circa 10/15 minuti.
COTOLETTA SUPER	Disporre il prodotto su una teglia ed introdurre in forno ventilato preriscaldato a 180°/200°C per circa 6/7 minuti.

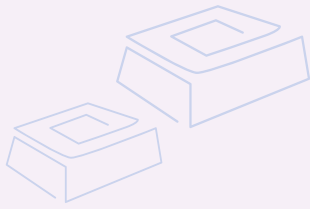


È sempre il momento di una golosa fetta di torta. Per arricchire la colazione, per uno snack a metà mattina o pomeriggio, per concludere in bellezza un pasto appagante. All'interno delle ventisei proposte scelte per te da BonChef troverai sicuramente le risposte alle tue esigenze. Ricordati di alternare le ricette per non stancare mai i tuoi clienti e rendere sempre nuova la tua offerta.

Dalla
pasticceria

DI BONCHEF

NOVITÀ



TORTA
alle noci

cod. 9865

Torta con base di pasta frolla
farcita con impasto morbido di
pan di spagna e noci, decorata
con pezzi di noci.

peso 1300 g - 16 porzioni



**CROSTATA
VEGANA**
alle arance

cod. 9864

Crostata vegana con
frolla di farina integrale
ricoperta da marmellata
di arance.

peso 1000 g - 12 porzioni

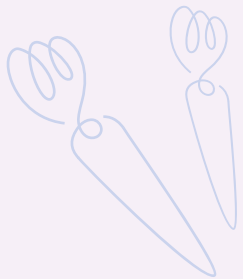


TORTA *al limone*

cod. 9827

Friabile pasta frolla farcita
con crema al limone e ricoperta
con soffice plum-cake.

peso 1400 g - 16 porzioni

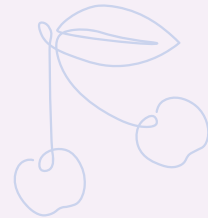


TORTA *della nonna*

cod. 9823

Pasta frolla con crema
guarnita con bastoncini
di mandorle.

peso 1400 g - 16 porzioni



TORTA *alle carote*

cod. 9858

Soffice torta con purea
di carote, farina di
mandorle e yogurt.

peso 1000 g - 16 porzioni



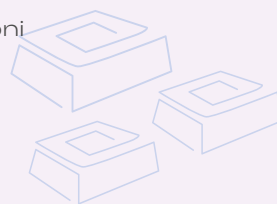


FOCACCIA *allo yogurt*

cod. **9849**

Classico plum-cake
allo yogurt guarnito
con gocce di cioccolato.

peso **1000 g** - 16 porzioni



TORTA *mais, pere e cioccolato*

cod. **9861**

Base di pasta frolla con
crema cotta e pere,
cioccolato e nocciole.

peso **1200 g** - 12 porzioni



TORTA *grano antico, more e mandorle*

cod. **9863**

Con grano khorasan kamut® 14,7%

Base di pasta frolla con farina
di frumento e grano khorasan
con ripieno di more.

peso **1050 g** - 12 porzioni

CROSTATA
di albicocche

cod. **9854**

Tradizionale pasta frolla
con farcitura di albicocca.

peso **1200 g** - 16 porzioni



CROSTATA
di mele

cod. **9822**

Tradizionale pasta frolla ripiena
di purea di mele e pezzetti di
mela, decorata da mele a spicchi.

peso **1400 g** - 16 porzioni



CROSTATA
alla ciliegie

cod. **9862**

Base di pasta frolla
con farina di frumento,
ripieno di ciliegie e
polpa di ciliegie.

peso **1050 g** - 12 porzioni





CROSTATA *ai frutti di bosco*

cod. 9847

Base di pasta frolla e pan di Spagna, ricoperta con crema e decorata con fragole, ribes, mirtilli e more.

peso 1400 g - 14 porzioni

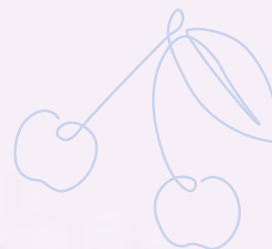


CROSTATA *di frutta*

cod. 9842

Classica base di pasta frolla e crema pasticcera ricoperta da squisita frutta sciroppata.

peso 1500 g - 14 porzioni



CHEESECAKE *con fragoline di bosco*

cod. 9860

Torta pretagliata con base di biscotto, con cremosa combinazione di formaggio, decorata in superficie con fragoline.

peso 1500 g - 14 porzioni



TORTA *alla ricotta*

cod. **9840**

Deliziosa ricetta con
ricotta su uno strato
di granella di biscotto.

peso **1100 g** - 12 porzioni



TORTA *ricotta e pere*

cod. **9851**

Croccante biscotto che
racchiude una delicata
crema di ricotta arricchita
con cubetti di pera sciroppata.

peso **1200 g** - 12 porzioni



TORTA *ricotta e frutti di bosco*

cod. **9844**

Goloso abbinamento
di ricotta su base di granella
di biscotto, guarnita
con frutti di bosco.

peso **1300 g** - 12 porzioni





SELVANERA

cod. 9846

Soffice pan di spagna al cacao inzuppato al liquore con crema allo zabaione e amarene candite, decorato con cacao.

peso 1200 g - 12 porzioni

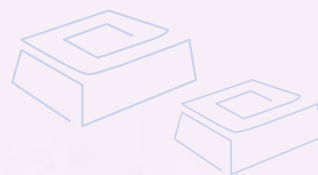


SACHER

cod. 9845

Due strati di pan di spagna al cacao, bagnati con liquore, farciti con una squisita crema alle nocciole e ricoperti con glassa al cacao.

peso 1050 g - 12 porzioni



CROSTATA *al cacao*

cod. 9848

Semplice pasta frolla ripiena con golosa crema al cacao, decorata con gocce di cioccolato in superficie.

peso 1400 g - 16 porzioni

MERINGATA

cod. 9907

Friabile meringa farcita con una soffice e squisita crema, decorata con pezzi e granella di meringa.

peso 900 g - 12 porzioni



TIRAMISÙ

cod. 9908

Soffice pan di spagna inzuppato al caffè, farcito con crema al mascarpone e decorato con polvere di cacao.

peso 1050 g - 12 porzioni



ST. HONORÉ

cod. 9910

Dolce pan di spagna farcito con crema allo zabaione e gocce di cioccolato, decorato con ciuffi di crema e bigné.

peso 1050 g - 10 porzioni





PROFITEROLE *al cacao*

cod. 9843

Delicati bignè ripieni di soffice crema, immersi in una crema al cacao.

peso 1300 g - 12 porzioni

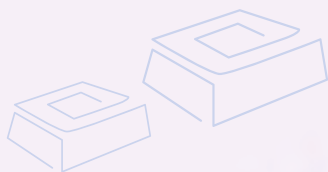


PROFITEROLE *bianco al cacao*

cod. 9856

Invitanti bignè ripieni di panna al cacao avvolti da una morbida crema al cioccolato bianco, decorati con riccioli di cacao.

peso 1300 g - 12 porzioni



SENZA
GLUTINE



TIRAMISÙ *senza glutine*

cod. 9859

Soffice pan di farina di riso, con irresistibile crema al mascarpone. Monoporzione, confezionato singolarmente.

peso 90 g - 1 porzione

U.d.v. cartone -conf. per cartone 8

MODALITÀ

di preparazione

CROSTATA VEGANA ALLE ARANCE	Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 3 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 3 giorni in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata.
CROSTATA DI FRUTTA	Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 4/5 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 3 giorni in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata.
TORTA ALLE NOCI	Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 4 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 3 giorni in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata.
CROSTATA ALLE MELE	
TORTA AL LIMONE	
TORTA DELLA NONNA	
CROSTATA AL CACAO	Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 3/4 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 3 giorni in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata.
TORTA RICOTTA E FRUTTI DI BOSCO	Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per almeno 3 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 3 giorni in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata.
CROSTATA DI ALBICOCHE	
TORTA MAIS PERE E CIOCCOLATO	
CROSTATA ALLE CILIEGIE	
TORTA CON GRANO ANTICO MORE E MANDORLE	Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 2/3 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 3 giorni in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata.
TORTA ALLE CAROTE	
FOCACCIA ALLO YOGURT	
TORTA ALLA RICOTTA	
CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO	Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 4/5 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 48 ore in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata.
PROFITEROLE AL CACAO	Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 3 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 48 ore in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata.
TIRAMISÙ	
PROFITEROLE BIANCO AL CACAO	
SACHER	Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 2/3 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 48 ore in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata.
SELVANERA	
ST. HONORÈ	
TIRAMISÙ SENZA GLUTINE	Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 2 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 48 ore in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata.
CHEESECAKE CON FRAGOLINE DI BOSCO	
TORTA RICOTTA E PERE	Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 1 ora. Successivamente il prodotto può essere conservato per 24 ore in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata.
TORTA MERINGATA	Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 30 minuti. Successivamente il prodotto può essere conservato per 24 ore in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente consumare in giornata.



SAMMONTANA S.p.A.

Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 - Empoli (FI)

tel. 0571 7076 - fax 0571 707447

www.sammontana.it



DESSERT

gelato



TRE CIOCCOLATI

cod. 0347

Gelato al cacao, con decorazione di variegato al cioccolato fondente e riccioli di cioccolato bianco.

peso **80 g** - u.d.v. cartone
n° pezzi **12**



CREMINO

cod. 0346

Gelato alla nocciola, con decorazione di variegato alla gianduia e granella di nocciole.

peso **80 g** - u.d.v. cartone
n° pezzi **12**



TARTUFO NERO

cod. 0334

Gelato al cacao e allo zabaione, ricoperto da un velo di cacao.

peso **84 g** - u.d.v. cartone
n° pezzi **12**



TARTUFO BIANCO

cod. 0335

Gelato alla panna e al caffè ricoperto da codette di cioccolato bianco.

peso **84 g** - u.d.v. cartone
n° pezzi **12**





TIRAMISÙ

cod. **0341**

Gelato allo zabaione, con
pan di spagna e un velo di cacao.

peso **90 g** - u.d.v. cartone
n° pezzi **12**



FETTA PINOLI

cod. **0312**

Semifreddo con pinoli

peso **45 g** - u.d.v. cartone
n° pezzi **20**



LEMON SORBET

cod. **0349**

Sorbetto al limone racchiuso
in un vero frutto.

peso **60 g** - u.d.v. cartone
n° pezzi **16**



COCCO

cod. **0366**

Gelato al cocco contenuto
in una vera noce di cocco.

peso **90 g** - u.d.v. cartone
n° pezzi **6**

