



BonChef

SCELTI CON GUSTO

2026





NOI SIAMO SAMMONTANA ITALIA SOCIETÀ BENEFIT

La nostra impresa è nata ed è cresciuta grazie alla tenacia e alla passione di coloro che hanno creduto nel sogno di poter cambiare le proprie vite e di dare una direzione diversa e migliore al futuro.

Siamo consapevoli del **ruolo che abbiamo nei confronti delle generazioni di oggi e di quelle che verranno**: per questo ci impegniamo a rispondere alle più grandi sfide di oggi per lasciare, domani, un Pianeta che possa continuare ad accogliere progetti e sogni.

Costruire **il buono di domani** significa infatti impegnarsi fin da oggi a generare valore per le comunità, le persone, l'ambiente e i territori cui ci rivolgiamo ogni giorno.

Da molto tempo, le nostre attività e i nostri prodotti sono ideati e realizzati con attenzione alla sostenibilità con l'obiettivo di nutrire il futuro delle nuove generazioni, con il Sorriso.

Il percorso che lungo diversi sentieri ha fatto incontrare tante storie imprenditoriali diverse, accomunate dalla stessa idea di qualità e di futuro, ci unisce oggi in una nuova realtà

SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT

un grande gruppo, una **forma societaria che consolida il nostro modello etico, responsabile e trasparente di fare impresa** e al contempo rappresenta l'avvio del nostro progetto di futuro. Lavoriamo insieme per tramandare a coloro che verranno ciò che abbiamo ricevuto da chi ci ha preceduti.

Alessandra Angelon

Amministratore Delegato

SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT





DA GENNAIO 2026 TUTTI I NOSTRI MARCHI APPARTENGONO A SAMMONTANA ITALIA SPA SOCIETÀ BENEFIT

CHE COS'È UNA SOCIETÀ BENEFIT?

Si tratta di una forma giuridica di impresa introdotta in Italia nel gennaio 2016 (primo Paese in Europa).

È un modello che impone di inserire nel proprio Statuto, oltre alle finalità di business, anche quelle di **beneficio comune** con l'obiettivo di **creare valore** per la Comunità, le Persone, l'Ambiente e i Territori in maniera **responsabile, sostenibile e trasparente**.

COME SI DIVENTA SOCIETÀ BENEFIT?

Cambiando forma allo statuto della società evidenziando gli impegni a condurre il business secondo un modello responsabile, etico e trasparente.

COSA SIGNIFICA ESSERE SOCIETÀ BENEFIT?

Significa impegnarsi concretamente per avere un **impatto positivo sulla Società e sul Pianeta**. Le Società Benefit sono tenute a redigere ogni anno una relazione d'impatto che delinea i progressi rispetto agli obiettivi specifici inclusi nello Statuto e che descriva sia le azioni svolte sia i piani e gli impegni per il futuro.

PERCHÉ ABBIAMO SCELTO DI ESSERE SOCIETÀ BENEFIT?

Perché crediamo che il nostro ruolo di impresa debba essere anche e soprattutto sociale oltre che economico.

IL NOSTRO IMPEGNO

In qualità di Società Benefit, Sammontana Italia si pone l'obiettivo di operare con profitto per perseguire finalità di beneficio per la società e di operare in modo responsabile, sostenibile e trasparente nei confronti di persone, territorio, ambiente e altri portatori di interesse.

Assicurare un futuro all'impresa non può certamente prescindere dalla sostenibilità economica ma questa è vana se non sostenuta da quella ambientale e sociale. Essere Società Benefit è un percorso fatto di impegni quotidiani, impegni verso i quali lo sforzo di Sammontana Italia è un piccolo ingranaggio che, per funzionare e portare risultati concreti, necessita del supporto e della collaborazione di tutti, nella consapevolezza che l'impatto positivo può essere massimizzato solo collettivamente.



Indice dei contenuti

4

Bread

18

Savoury
pastry

36

Meal





Bread

DI BONCHEF

Dal forno e dalla farina nascono gli alimenti più antichi e preziosi della nostra storia. BonChef ha selezionato 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 ricettazioni per creare panini invitanti, panini da farcire per il pranzo o uno snack, pani di piccola pezzatura per comporre deliziosi cestini, pani morbidi e soffici per creare i migliori tramezzini o racchiudere gli hamburger più golosi.

I grandi formati



novità!



cod. 4339

Filone contadino

295 g | 180 °C | 14/16' | pz. 15



cod. 4338

Filone
multicereali

Con semi di lino, avena,
segale, sesamo e papavero.





345 g | 180 °C | 16/18' | pz. 16







Le baguette



cod. 8989
Baguette

 110 g |  180 °C |  17/18' |  pz. 35

cod. 8990
Demi Baguette

 140 g |  180 °C |  10/12' |  pz. 25



cod. 8892
Demi Baguette
cereali

Con semi di lino giallo
e semi di sesamo.

 140 g |  200 °C |  10/12' |  pz. 50

I piccoli formati



- Mini bun bianco con semi di sesamo,
- Mini bun giallo con semi di sesamo e curcuma,
- Mini bun rosso con semi di sesamo e barbabietola,
- Mini bun verde con semi di sesamo neri e spinaci.

cod. 4126

Mini bun arcobaleno

Mix di mini panini colorati.

30 g | 20' | 180 °C | 3/5' | pz. 100

Provali così!



Insalata,
maionese,
pomodori secchi

Cipolla,
spinaci,
senape

Rucola,
stracchino,
olive taggiasche



cod. 4058

Mini Delizie

mix

Mix di quattro panini mignon.

30 g | 20' | 180 °C | 3/5' | pz. 100



- **Mini ciabattina** di farina di grano tenero,
- **Mini kaiser** con farina di frumento e semi di papavero,
- **Mini panino rustico** con mix di farina di frumento e segale e semi di lino, girasole e sesamo,
- **Mini kaiser** con mix di farina e chicchi frantumati di frumento, segale e soia.



cod. 8102

Mini Golosità

mix

35 g | 185/195 °C | 10/12' | pz. 120





cod. 8166
**Baguette
mignon**

35 g | 190/200 °C | 11' c.a. | pz. 105



cod. 8167
**Baguette
mignon multicereali**

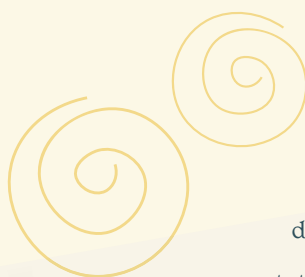
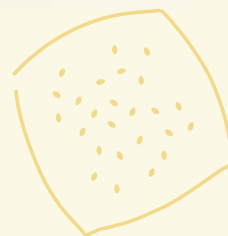
Ai cereali e semi misti:
miglio, girasole, lino e papavero.

35 g | 190/200 °C | 11' c.a. | pz. 105



cod. 8658
**Panino
maggiolino**

40 g | 200/220 °C | 5' c.a. | pz. 95



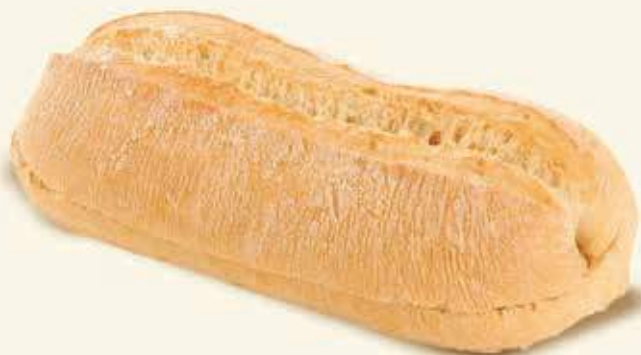
cod. 4105
**Panino
al latte mini**

Soffice panino al latte di
dimensioni ridotte (lunghezza 8,5 cm).
Per ristoranti, catering, aperitivi,
tutte le occasioni in cui un piccolo sfizio
può arricchire una festa o una tavola.

25 g | 30' | pz. 112



Le ciabatte



cod. 4510-4511



Ciabattina intera e pretagliata

 100 g |  200 °C |  5' |  pz. 36

cod. 8897

Ciabattina multicereali



Con semi di lino, di girasole,
di miglio e di papavero.

 110 g |  200 °C |  10/12' |  pz. 40



cod. 4512

Ciabatta grande

 265 g |  200 °C |  5' |  pz. 10

I pani da farcire



cod. 4121
Michetta

Uno dei formati di pane più conosciuti e graditi, croccante fuori e morbido dentro, con ampia cavità interna per permettere farciture golose ed abbondanti.

70 g | 180 °C | 5'



cod. 4122

Tartaruga

Croccante fuori e morbido dentro, con superficie tridimensionale e scolpita, con ampia cavità interna per permettere farciture golose e abbondanti.

70 g | 180 °C | 5'



Intrecciata
a mano

cod. 8172
**Treccia
ai semi**

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

100 g | 2/3 h | pz. 6





cod. 4112

Puccia

alla leccese

La vera Puccia Leccese, il tipico pane fatto con farina di semola e con una lievitazione lunga e accurata. Un concentrato di sapore e tradizione, un prodotto alveolato e morbido con una capiente tasca interna e la crosta rustica e sottile, pronto da farcire in mille maniere diverse.

120 g | 30' | 200 °C | 5' | pz. 12



cod. 4104

Panino

al latte

Soffice panino al latte (lunghezza 14 cm). Per una pausa di metà mattina o un pranzo leggero, da farcire a piacere.

45 g | 30' | pz. 50



cod. 8253

Panino

rustico pretagliato

Con fiocchi di avena, semi di girasole, di sesamo e di lino.

100 g | 200 °C | 5'



Provali così!



Polpo,
pomodorini
avocado,
burrata,
pistacchi



I pani morbidi



cod. 8924

Pane da tramezzino top senza crosta bianco

In ogni confezione 22 fette.

1,4 kg | 2/3 h | pz. 4



più soffici,
spessore fetta
maggiorato

cod. 8925

Pane da tramezzino top senza crosta con cereali

In ogni confezione 22 fette.

1,4 kg | 2/3 h | pz. 4



cod. 8926

Pane da tramezzino top senza crosta con curcuma

In ogni confezione 22 fette.

1,4 kg | 2/3 h | pz. 4



cod. 8212

Tramezzino

In ogni confezione 10 fette

1 kg | 2/3 h | pz. 4

cod. 8213

Tramezzone

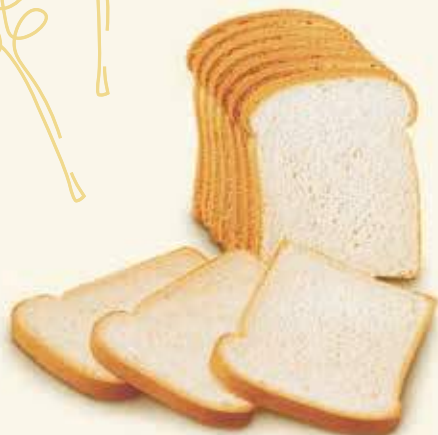
In ogni confezione 10 fette

1,3 kg | 2/3 h | pz. 4



cod. 8368
Pane da tramezzino
senza crosta
In ogni confezione 28 fette.

 1,25 kg |  2/3 h |  pz. 4



cod. 8331
Pan carrè
americano
Ideale per toast.
In ogni confezione 22 fette.

 1,1 kg |  2/3 h |  pz. 6



cod. 8332
Pan carrè
midi
Ideale per toast.
In ogni confezione 33 fette.

 1,3 kg |  2/3 h |  pz. 8



cod. 8333
Pan carrè
maxi
Ideale per toast.
In ogni confezione 33 fette.

 2,5 kg |  2/3 h |  pz. 4

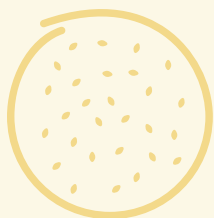


cod. 8367
Pan carrè
maxi ai cereali
Con semi e cereali.
In ogni confezione 33 fette.

 2,5 kg |  2/3 h |  pz. 4



I bun



cod. 8179

Pane bun

sesamo

Il Re dei panini da hamburger.
Morbido e arricchito con latte.
Diametro: 110 mm. Pretagliato.

75 g | | 30' | pz. 6



cod. 8944

Pane bun

briosciato

Soffice e gustoso. Per tutti
i consumatori che chiedono
panini dal gusto speciale.
Diametro: 110 mm. Pretagliato.

90 g | | 30' | pz. 6



cod. 4123

Mini bun

al latte

Soffice impasto al latte
lucidato in superficie per essere
ancora più invitante.

30 g | | 30' |





cod. 8053

Pane bun

rustico

Con grano saraceno e semi di avena, girasole e sesamo per una vetrina sempre più invitante.

Diametro: 120 mm. Pretagliato.

80 g | | 30' | pz. 6



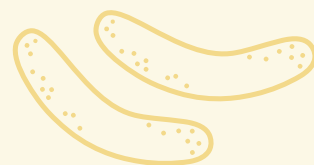
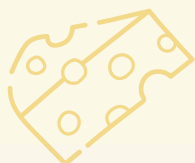
cod. 8430

Panino

hot dog

Con semi di sesamo in superficie, già pretagliato.

78 g | | pz. 36

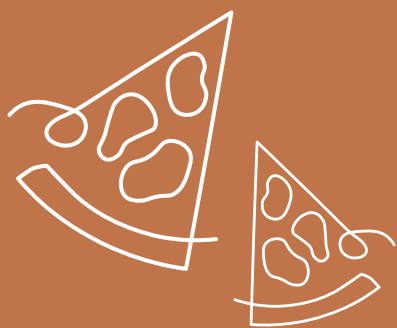


cod. 8682

Panino

grigliato

110 g | 200/220 °C | 5' | pz. 36



Savoury pastry

DI BONCHEF

Dal forno e dalla farina nascono tante proposte salate e golose per i **momenti snack** e per i **pranzi veloci**. Focacce da farcire disponibili in tanti formati diversi, focacce già farcite, pizze già pronte o da costruire partendo dalla base, torte salate adatte per ogni occasione di consumo.

Tutto con uno sguardo attento alle tipicità territoriali, un **patrimonio da conservare** e tutelare.





LE FOCACCE





cod. 4114

Mini focaccine

mix

Delizioso mix di tre focaccine salate: classica, ai pomodorini e alle olive. Un impasto morbido e delicato, con olio extra vergine di oliva. Perfette per ogni occasione, al posto del pane o per accompagnare un aperitivo.

3 kg | 180 °C | 5' | pz. 3

cod. 8530 - 8436

Focaccina all'olio di oliva

intera e pretagliata

80 g | 200 °C | 10' | 5' | pz. 8



cod. 8939

Focaccia con cereali

Focaccia con farro, segale, farina integrale di grano e con semi di miglio, lino e girasole.

90 g | pz. 6



cod. 8244

Schiacciata pretagliata

100 g | 4 °C | 24h | pz. 4



Focacciotto



cod. 7982

Focacciotto

Gustoso come una focaccia, morbido e alveolato come un panino. Eccellente rapporto tra peso e dimensioni. Solo da scongelare.

80 g |   pz. 32

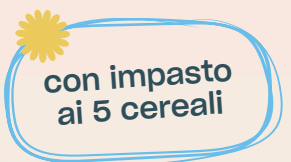


cod. 4131

Focacciotto ai 5 cereali

La morbidezza e l'alveolatura del nostro classico Focacciotto, arricchita dai benefici e dalle fibre dei 5 cereali integrali. Realizzato con farina di grano tenero, segale, avena, orzo e riso, per un gusto intenso e ideale per ogni momento della giornata.

80 g |   pz. 32



cod. 4313

Focacciotto alla pala

Tutta la morbidezza e l'alveolatura del nostro classico Focacciotto, ora in un formato "alla pala" 15x38 cm. Ideale per valorizzare la vetrina con un prodotto e farciture d'impatto, versatile nel servizio e perfetto per la vendita al taglio.

350 g |   pz. 10



Provali così! →

Mortadella,
pesto di basilico,
stracciatella,
granella di pistacchi



Mortadella,
pesto di pistacchi,
mozzarella,
insalata



Speck,
funghi misti,
scamorza,
spinaci,
origano



Le specialità regionali



cod. 4132

Focaccia alla barese grande

La tradizionale Focaccia Barese, ora nel classico formato grande e rotondo da 500 gr. Bordo alto e croccante, consistenza soffice e il sapore autentico di pomodorini ciliegini, olive e origano. Perfetta per condividere tutto il gusto della tradizione. Diametro circa 25 cm.

500 g | 180 °C | 13' c.a. | pz. 6



cod. 4111

Focaccia alla barese

Un fenomeno che da locale è già diventato nazionale: la tradizionale Focaccia Barese, dal bordo alto e croccante e l'inconfondibile consistenza soffice, con pomodorini ciliegini profumati all'origano e olive nere.

130 g | 30' | 180 °C | 15' | pz. 18



cod. 8175

Focaccia alla genovese

Un grande classico della tradizione ligure, soffice e gustoso.

180 g | 190/200 °C | 7/8' | pz. 3



cod. 8327
Focaccia
toscana monoporzione

90 g | 10' | 200 °C | 5/6' | pz. 5

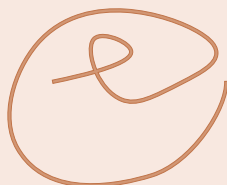


con olio
extravergine
di oliva



cod. 8681
Focaccia
toscana

220 g | 10' | 200 °C | 5/6' | pz. 2

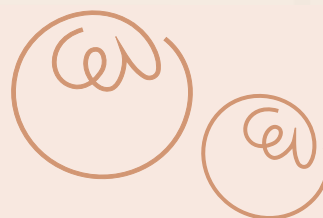


cod. 8180
Pinsa

alla romana

Un originale mix di farine (grano, soia e riso) per un prodotto leggero e di altissima qualità, croccante fuori e morbido dentro. Realizzata a mano. Lievitata 72h. Non contiene conservanti e additivi.

210 g | 250 °C • 7' | 250 °C • 7' | pz. 16



cod. 8587
Piadina
sfogliata

Ideale per essere farcita e arrotolata.

120 g | pz. 50



I grandi formati



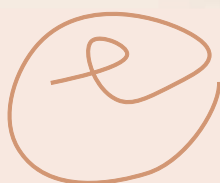
cod. 4320

Schiacciata toscana

La tipica schiacciata toscana, proposta nel pratico formato teglia: impasto ad alta idratazione, sottoposto a lunga lievitazione e arricchito con olio extravergine d'oliva, per una struttura croccante all'esterno e piacevolmente tenace ed elastica al morso.

Dimensioni: 28 × 35 cm.

670 g | 230 °C · 10' | 220 °C · 8' | pz. 5



cod. 8065

Focaccia con pomodorini formato teglia

Adatta per 6 porzioni,
con olio extravergine di oliva
e 24% di pomodorini.

750 g | 190/200 °C | 7/8' | pz. 10



cod. 8066

Focaccia alla genovese formato teglia

Adatta per 6 porzioni,
con olio extravergine di oliva.

600 g | 190/200 °C | 7/8' | pz. 10



Le focacce farcite

cod. 8937

Focaccia

cotto e mozzarella

Con prosciutto cotto e mozzarella.

330 g | 190/200 °C | 7/8' | pz. 6



cod. 8938

Focaccia

speck e brie

Con speck e brie.

300 g | 190/200 °C | 7/8' | pz. 6



cod. 8936

Focaccia

rucola e stracchino

Con rucola e stracchino.

300 g | 190/200 °C | 7/8' | pz. 6



LE PIZZE



I mini formati

novità!



cod. 4319

Pizzetta mignon con pomodoro e mozzarella

Impasto soffice e gustoso
in un pratico formato mignon
adatto per tutti i momenti
di consumo conviviali.

25 g | 180 °C | 5'

cod. 4120

Mini pizzetta con pomodoro e mozzarella

Soffice e alveolata, impasto steso
a mano con la massima cura,
in un pratico formato da 50 g
adatto per aperitivi, catering,
banqueting e piccoli snack.
Con olio extravergine di oliva.

50 g | 180 °C | 6/8' | pz. 75



stesa
a mano

cod. 4113

Pizzetta con pomodoro e mozzarella

Una pizzetta soffice,
alveolata e stesa a mano,
con pomodoro, mozzarella
e olio extravergine di oliva.

115 g | 180 °C | 5' | pz. 20



I formati da piatto



cod. 8946

Pizza margherita formato teglia

Un grande e innovativo formato ovale
(38 × 27 cm) per una pizza morbida,
alveolata e gustosa.

Con salsa di pomodoro e mozzarella.

640 g | 220 °C | 11/13' | pz. 5



con
cornicione
alto

cod. 1110

Pizza margherita Paisà

Una pizza straordinaria, stesa a mano
e cotta in forno a legna, che richiama
il mondo della tradizione napoletana.

Con pomodoro, mozzarella
e olio extravergine d'oliva.

Formato da piatto, diametro 30 cm.

420 g | 220 °C | 10/13' | pz. 12



cod. 8940

Pizza margherita al piatto

La classica pizza al piatto,
come in pizzeria.

Con pomodoro, mozzarella
e olio extravergine d'oliva

365 g | 220 °C | 8/9' | pz. 10





cod. 4102

Trancio margherita

Ricetta soffice e gustosa per il classico
formato a trancio, alto e morbido.

🍷 600 g | 🕒 10' | 🏠 180/200 °C | ⌚ 10/12' | 📦 pz. 8



cod. 8958

Calzone pomodoro e mozzarella

Lievitazione naturale per 24h.
Cotto su pietra.

🍷 160 g | 🕒 45' | 🏠 220 °C | ⌚ 8/10' | 📦 pz. 24



I tranciotti



Pasta lievitata 24 ore,
cotta su pietra.
Un comodo formato
monoporzione,
ideale per tutte
le occasioni:
un pranzo veloce,
una merenda sfiziosa
o durante l'aperitivo.

cod. 8955

Tranciotto margherita

Con pomodoro e mozzarella.

145 g | 10' | 220 °C | 7/8' | pz. 16



cod. 4116

Tranciotto salamino piccante

Con salsa di pomodoro, mozzarella
e salamino piccante.

145 g | 10' | 220 °C | 7/8' | pz. 16



cod. 4115

Tranciotto prosciutto e funghi

Con salsa di pomodoro, mozzarella
prosciutto cotto e funghi.

160 g | 10' | 220 °C | 7/8' | pz. 16



Le basi



cod. 1106

Base pizza rossa

Paisà

Una base di grandissima qualità per realizzare pizze straordinarie. Con salsa di pomodoro e olio extravergine d'oliva. Diametro 30 cm.

340 g | 220 °C | 4/5' | pz. 12



con
cornicione
alto



cod. 1107

Base pizza bianca

Paisà

Molto alveolata,
con olio extravergine d'oliva.
Diametro 30 cm.

255 g | 220 °C | 4/5' | pz. 12



cod. 4103

Base quadrata per pizza

Da farcire a piacere.
Dimensione 27x27 cm.

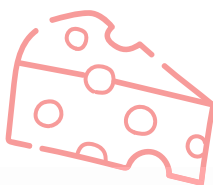
230 g | 200 °C | 10/12' | pz. 16



LE TORTE SALATE



 **novità!**



cod. 4317

Torta alla Valdostana

Pasta sfoglia finissima farcita con prosciutto cotto, formaggio provolone Valpadana DOP e pomodoro.

 1,2 kg |  180 °C |  40' |  pz. 2



cod. 4316

Torta Pasqualina

Un delizioso involucro di pasta sfoglia con goloso ripieno a base di spinaci e ricotta.

 700 g |  220 °C |  30' |  pz. 6



cod. 8349 - 4315

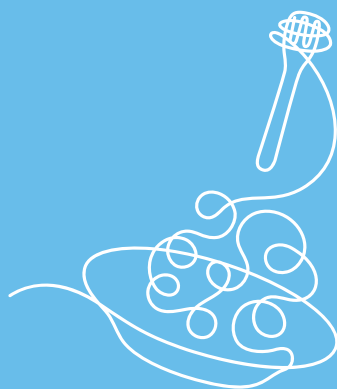
Erbazzone

Con spinaci, ricotta e parmigiano reggiano. Ora anche nel formato da 500 grammi.

 1 kg |  200 °C |  25' |  conf. 6

 500 g |  200 °C |  25' |  conf. 6





Meal

DI BONCHEF

Dal mondo della cucina e della gastronomia una ricca carrellata di proposte per coprire al meglio il momento del **pranzo e dell'aperitivo**.

Un'ampia gamma di piatti pronti per "riscaldare" la pausa pranzo dei clienti, con tante ricette che rimandano alla tradizione della **cucina regionale italiana** per consentire di avere sempre a disposizione un menù invitante e variegato come al ristorante.

Proposte di **origine vegetale** in un mix di colori e sapori per andare incontro alle nuove tendenze alimentari di consumo alla ricerca di leggerezza ed equilibrio.

Una ricchissima gamma di **fritti e frittini** per gli aperitivi più scoppiettanti e spensierati.

E per finire una variegata selezione di prodotti per il tuo momento **"fast food"** con tante tipologie di hamburger, cotolette, salsicce e burger vegetali.

I PIATTI PRONTI



I primi piatti in busta

CON TECNOLOGIA IQF

novità!

pappardelle ai funghi

CON FUNGHI PORCINI

cod. 4323

Pasta fresca di semola di grano duro
con albume d'uovo con salsa ai funghi.

300 g | 750 W · 5' | 4/5' | pz. 1

penne alla norma

CON MELANZANE E RICOTTA SALATA

cod. 4322

Pasta fresca di semola di grano duro
con sugo alla norma.

300 g | 750 W · 5' | 4/5' | pz. 1

tagliatelle alla bolognese

AL RAGÙ

cod. 4321

Pasta fresca di semola di grano duro con
albume d'uovo con sugo alla bolognese.

300 g | 750 W · 5' | 4/5' | pz. 1



tortiglioni alla carbonara

cod. 4129

Pasta di semola di grano duro
con salsa al guanciale, formaggio e uova.

300 g | 750 W · 4/5' | 4/5' | pz. 1

tonnarelli cacio & pepe

cod. 4128

Pasta fresca di semola di grano duro con
albume d'uovo con salsa al formaggio e pepe.

300 g | 750 W · 5' | 4/5' | pz. 1



spaghetti alla gricia

cod. 4127

Pasta di semola di grano duro con
salsa al guanciale e formaggio.

300 g | 750 W · 5' | 4/5' | pz. 1



bucatini all'amatriciana

cod. 4130

Pasta di semola di grano duro
con salsa di pomodoro e guanciale.

300 g | 750 W · 5' | 4/5' | pz. 1



Fai il salto di qualità!



Grazie alla tecnologia Individually Quick Frozen (IQF), ogni ingrediente viene surgelato singolarmente per preservare gusto, consistenza e l'integrità degli elementi, evitando aggregazioni e cotture irregolari.

Il risultato è un primo piatto pronto in pochi minuti che si riattiva alla perfezione in microonde o in padella, con resa professionale.

+ QUALITÀ DEL PIATTO

+ EFFICIENZA IN CUCINA

- Riattivazione sempre uniforme, per una resa costante
- Possibilità di riattivazione anche in padella, oltre al classico microonde
- Formato monoporzione: minor ingombro in frigo e riduzione degli sprechi

I primi piatti in vaschetta



cod. 1104

Lasagne verdi al ragù vegetale

Sfoglia di pasta fresca verde
a base di spinaci, gustoso ragù
vegetale e besciamella.

350 g | 750 W | 7/8' | pz. 1

novità!



cod. 8472

Lasagne ricche all'emiliana

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

350 g | 750 W | 6' | pz. 1



cod. 8426

Lunette speck e brie con burro e salvia

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

300 g | 750 W | 4/5' | pz. 1

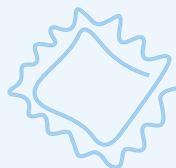


cod. 8402

Tortellini panna e prosciutto

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

300 g | 750 W | 4/5' | pz. 1



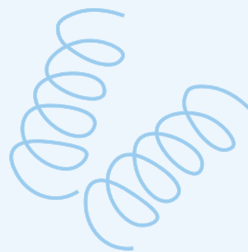


cod. 8422

Mezze penne al salmone

Pasta di semola di grano duro
con delizioso salmone affumicato.

300 g | 750 W | 4/5' | pz. 1



cod. 8184

Mezze penne al pomodoro

Pasta di semola di grano
duro con salsa di pomodoro.

300 g | 750 W | 5' | pz. 1



cod. 8405

Pennette all'arrabbiata

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

300 g | 750 W | 5' | pz. 1



senza glutine!

CSQA
SENZA GLUTINE
DIP. n° 108 - CERT. n° 2946

cod. 8255

Fusilli di mais al ragù

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

300 g | 750 W | 5' | pz. 1



cod. 8392

Maccheroncini alla salsiccia

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

300 g | 750 W | 4/5' | pz. 1



cod. 8403

Spaghetti pomodorini e basilico

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

300 g | 750 W | 5' | pz. 1





**con panna
fresca**

cod. 8417

Tagliatelle ai funghi

Pasta all'uovo con
delizioso mix di funghi.

300 g | 750 W | 4/5' | pz. 1

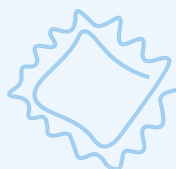


cod. 8409

Cannelloni ricotta e spinaci

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

300 g | 750 W | 5/6' | pz. 1



cod. 8421

Gnocchi ai formaggi

Gnocchi di patate con
formaggi e gorgonzola.

300 g | 750 W | 6' | pz. 1



cod. 8408

Gnocchi verdi al pesto rosso

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

300 g | 750 W | 5' | pz. 1







Le specialità regionali



cod. 8406

Tagliatelle alla bolognese

Pasta all'uovo con ragù di carne.

 300 g |  750 W |  5' |  pz. 1



cod. 8176

Orecchiette alle cime di rapa

Pasta di semola di grano duro
con salsa alle cime di rapa.

 300 g |  750 W |  4/5' |  pz. 1



cod. 8390

Trofie al pesto

Pasta di semola di grano duro
con salsa al pesto.

 300 g |  750 W |  4/5' |  pz. 1



I risotti



cod. 8411

Risotto ai funghi porcini

Riso con funghi misti.

330 g | 750 W | 5/6' | pz. 1



cod. 8908

Risotto agli asparagi

L'intenso e inconfondibile sapore degli asparagi in un appetitoso risotto, mantecato con salsa al burro e al Grana Padano D.O.P.

300 g | 750 W | 5' | pz. 1



cod. 8365

Risotto allo zafferano

Riso con zafferano.

300 g | 750 W | 5/6' | pz. 1



cod. 8413

Risotto di mare

Riso con molluschi e crostacei.

330 g | 750 W | 5/6' | pz. 1



cod. 8909

Insalata di riso nero integrale con salmone

Un piatto innovativo a base di riso nero integrale arricchito da delizioso salmone e da tante verdure e legumi. Da gustare anche tiepido.

250 g | 750 W | 6' | pz. 1



Le teglie







cod. 1102

Lasagne

alla bolognese in teglia

Pasta fresca all'uovo con gustoso ragù di carne bovina e suina, miscelato con delicata besciamella.

 2,4 kg |  180 °C |  40/45' |  pz. 1



cod. 1100

Cannelloni

ricotta e spinaci in teglia

Pasta fresca all'uovo con ripieno a base di ricotta e spinaci, in abbondante besciamella e con sugo al pomodoro.

 2,4 kg |  180 °C |  40/45' |  pz. 1



cod. 1103

Melanzane

alla parmigiana in teglia

Melanzane prefritte con polpa di pomodoro, mozzarella e formaggio.

 2,4 kg |  180 °C |  40/45' |  pz. 1



I secondi

novità!

cod. 4337

Petto di pollo con verdure con melanzane, pomodori, peperoni e zucchine

Petto di pollo con mix di verdure,
leggero, gustoso e ideale per
un pasto equilibrato.

 300 g |  800 W |  5/6' |  pz. 4



cod. 8429

Cotoletta di pollo con patate al forno

Cotoletta di pollo con patate.

 300 g |  750 W |  5/6' |  pz. 1



cod. 8428

Arrosto di maiale con patate a spicchi

Carne di maiale con patate.





 300 g |  750 W |  5/6' |  pz. 1



cod. 8427

Melanzane alla parmigiana

Melanzane con polpa
di pomodoro e formaggi.

 300 g |  750 W |  6' |  pz. 1



I VEGETALI



I contorni



cod. 8462

Patate a spicchi

1 kg | 200°C • 20/25' | 15' | pz. 1



cod. 8464

Zucchine a fette grigliate

1 kg | 200°C • 8/10' | 8' | pz. 1



cod. 8463

Melanzane a fette grigliate

1 kg | 200°C • 8/10' | 8' | pz. 1



cod. 8461

Peperoni a fette grigliati

1 kg | 200°C • 8/10' | 8' | pz. 1



Le polpette

con alto
contenuto
proteico



cod. 8153

Polpette vegetali con spinaci

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

1,2 kg | 180 °C | 12'



cod. 8154

Polpette vegetali con rape rosse

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

1,2 kg | 180 °C | 12'

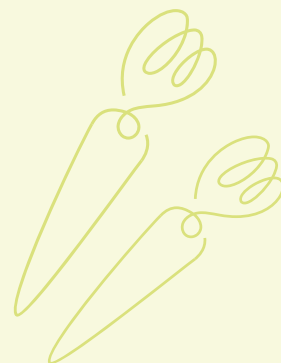


cod. 8152

Polpette vegetali con zucca e carote

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

1,2 kg | 180 °C | 12'





Misticanza,
olive nere,
salsa di pomodoro,
riso basmati,
semi di lino,
basilico



Per una pausa pranzo
leggera, sfiziosa e pratica:
da servire al tavolo o in un
pratico box take away.
Per scatenare la tua fantasia
chiedi il pratico ricettario
al tuo venditore di fiducia!



Indivia,
carote,
ananas,
riso venere,
broccoli,
crema di melanzane

Riso integrale,
uova sode,
edamame,
rucola,
pinoli,
parmigiano,
crema di peperoni



Songino,
salsa allo yogurt



Provali così!

GLI APPETIZERS



I frittini



cod. 4324

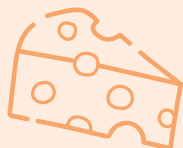
Gran fritto misto

5 kg | 210 °C | 7/8' | conf. 2



cod. 1006
Frittini mix
sfizioso

3 kg | conf. 4 | cottura *



- suppli di riso
- mini arancini
- panatine di melanzane
- crocchette di patate



- filetti di baccalà
- mozzarelle in carrozza
- fiori di zucca
- arancini ragù e piselli

cod. 1007

Frittini mix gourmet

3 kg | conf. 4 | cottura *

* cottura

200°C • 10/15' | 170°C • 5/7' | 200°C • 10/12'



cod. 4331

Frittelle al gusto pizzaiola

4 kg | 210 °C | 5/6' | conf. 4



novità!

cod. 4329

Mozzarella in carrozza

90 g | 210 °C | 4/5' | pz. 40



cod. 4330

Frittelle alle alghe

1 kg | 210 °C | 5/6' | conf. 5



cod. 4332

Mozzarelline

2,5 kg | 180°C • 2' | conf. 2





cod. 4325

Crocchέ mozzarella

5 kg | 210°C • 15/20' | 800 W • 3' | conf. 2



cod. 4326

Crocchέ mignon mozzarella

5 kg | 210°C • 7/9' | 800 W • 3' | conf. 2



cod. 4327

Arancino classico

5 kg | 210°C • 15/20' | 800 W • 7' | conf. 2



cod. 4328

Arancino mignon classico

5 kg | 210°C • 7/8' | 800 W • 3' | conf. 2



cod. 4333

Olive ascolane

1 kg | 210 °C | 8' | conf. 5



* Panko bites



* con croccante
panatura
Panko



cod. 4117

Panko bites
pollo e curry

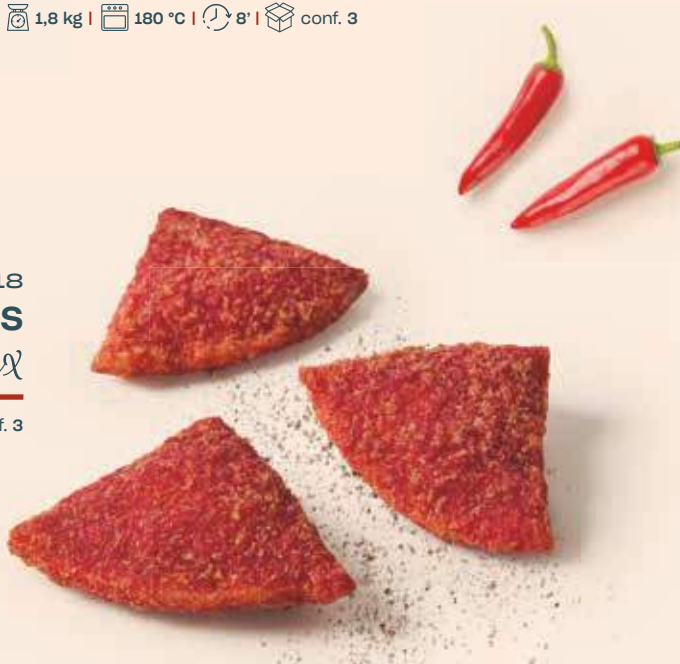
1,8 kg | 180 °C | 8' | conf. 3



cod. 4118

Panko bites
alla tex mex

1,8 kg | 180 °C | 8' | conf. 3



cod. 4119

Panko bites
con feta, yogurt greco e cetrioli

1,8 kg | 180 °C | 8' | conf. 3



I salatini



cod. 4110

Salatini assortiti

sei gusti

Gusti sfiziosi in forme classiche e originali.

4 kg | 185 °C | 18'

- peperoni
- salmone
- würstel
- formaggio
- ricotta e spinaci
- pomodoro e capperi



cod. 4109

Mini pizzette

Friabile sfoglia con mozzarella, ricotta e salsa di pomodoro.

4 kg | 220 °C | 15/18' | conf. 4

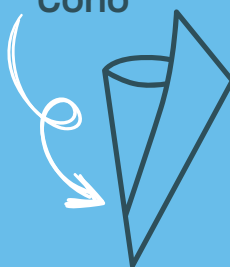


Materiale di servizio

per gustare i frittini mix

Strumenti pratici per arricchire il servizio e permettere un comodo take-away e un consumo on-the-go.

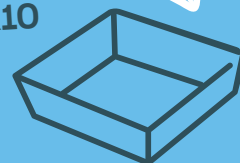
Cono



Box
take away



Vaschetta
10x10



IL FAST FOOD



I classici

cod. 4124

Mini hamburger con carne bovina

Piccolo e invitante, con carne di ottima qualità, grigliato. Ideale come farcitura per mini panini stuzzicanti e golosi.

40 g | 200°C • 10' | 8' | 450 W • 3' | pz. 45



cod. 4106

Hamburger bovino grigliato

Un grande classico che accontenta tutti, hamburger con carne bovina cotta alla griglia per esaltarne il sapore e gli aromi. Perfetto per qualsiasi tipo di ricetta.

100 g | 200°C • 8' | 10' | 750 W • 3' | pz. 24



cod. 8969

Hamburger maxi bovino grigliato

Grande diametro di 120 mm per 14 mm di spessore. Grigliatura molto accentuata e saporita per offrire un'esperienza di gusto sempre più intensa.

135 g | 200°C • 10' | 10' | 750 W • 3' | pz. 16



cod. 8968

Hamburger giga bovino grigliato

L'ammiraglia della categoria. Ben 185 g di carne bovina in un diametro di 130 mm e uno spessore di 16 mm. Un hamburger di dimensioni giganti particolarmente adatto per gli impiattamenti più scenografici.

185 g | 200°C • 10' | 10' | 750 W • 3' | pz. 12



Le razze pregiate

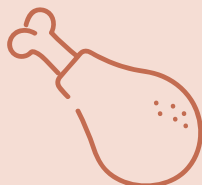


cod. 4312

Hamburger con Chianina

125 mm di diametro e 25 mm di spessore per un hamburger di alta qualità con carne di Chianina, una delle razze pregiate più apprezzate e ricercate per le sue carni saporite. Grigliato al punto giusto per un'esperienza di consumo di alto livello.

150 g | 200°C • 15/20' | 15' | 450 W • 6/7' | pz. 12



cod. 4311

Hamburger con Angus

Un hamburger di grandissima qualità e 115 mm di diametro. Con pregiatissima carne di Angus scozzese.

Finemente grigliato per offrire ai clienti un'esperienza di consumo di alto livello gastronomico.

150 g | 200°C • 15' | 15' | 450 W • 6/7' | pz. 12



Le specialità



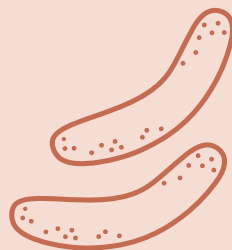
cod. 8964

Salsiccia

di suino grigliata

Una saporitissima salsiccia schiacciata e grigliata al punto giusto per completare il viaggio nel gusto.

100 g | 200°C • 10' | 8' | 750 W • 3' | pz. 20



cod. 8181

Burger vegetale

con melanzane

Per tutti coloro che vogliono variare le proprie scelte alimentari, un burger senza carne di 100 mm di diametro.

100 g | 180°C • 12' | pz. 12



cod. 8960

Cotoletta

super

Pollo impanato.

96 g | 180/200°C • 6/7' | pz. 20



novità!

cod. 4318

Cotoletta XL

Un attraente formato maxi particolarmente adatto per la versione al piatto.

150 g | 200°C • 5/6' | pz. 18




Provali così!



Hamburger
con Angus



Pancetta croccante,
pomodoro fresco,
gorgonzola,
lattuga fresca



Pane bun
rustico



Pane bun
sesamo



Cotoletta
super



Cetrioli,
cavolo viola,
insalata,
salsa rosa





SAMMONTANA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT

Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 - Empoli (FI) | Tel. +39 0571 7076 - Fax +39 0571 707447

Numero verde 800 403858

bonchef.it