



BonChef

SCELTI CON GUSTO

duemilaventiquattro





DA MAGGIO 2023 SAMMONTANA SPA È DIVENTATA SAMMONTANA SPA SOCIETÀ BENEFIT

CHE COS'È UNA SOCIETÀ BENEFIT?

Si tratta di una nuova 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 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 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".



“ Di questo siamo fatti.
Di cuore e di ragione.
Di storia e di progetti.
Di tradizione e di sviluppo.
Di Lavoro Quotidiano.

Così intendiamo proseguire nella nostra impresa di fare ogni giorno impresa. ”

Famiglia Bagnoli



indice dei contenuti

	4	La panetteria
	12	La focacceria
	20	La pizzeria
	26	Il fast food
	34	Gli appetizers
	36	MODALITÀ DI PREPARAZIONE
	40	I primi piatti
	46	I secondi e i piatti unici
	47	MODALITÀ DI PREPARAZIONE
	50	Le polpette <i>100% vegetali</i>
	51	I contorni
	53	MODALITÀ DI PREPARAZIONE
	56	Le torte da colazione
	58	I dessert
	64	MODALITÀ DI PREPARAZIONE

pagina **2** Dal forno

pagina **38** Dalla cucina

pagina **48** Dall'orto

pagina **54** Dalla pasticceria



Dal forno
DI BONCHEF

- La panetteria
- La focacceria
- Il fast food
- Gli appetizers

Dal forno e dalla farina nascono 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.

La panetteria



I pani da farcire

Novità!



cod. 4112

PUCCIA
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.

peso 120 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 12 | conf. per cartone 1

cod. 8172
TRECCIA
ai semi

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

peso 100 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 6 | conf. per cartone 5



I pani da farcire

cod. 8991
PANINO
al latte

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

peso 45 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 32 | conf. per cartone 2



cod. 8253
PANINO
rustico pretagliato

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

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



cod. 8689
PANINO
quadrettato

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



I piccoli formati

cod. 8166
BAGUETTE
mignon

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



cod. 8167
BAGUETTE
mignon multicereali

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

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



cod. 8658
PANINO
maggiolino

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



cod. 8102
MIX PANINI
mignon

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



cod. 8999
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.

peso 25 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 75 | conf. per cartone 3



Le baguette

cod. 8989
BAGUETTE

peso 110 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 35 | conf. per cartone 1



cod. 8990
DEMI BAGUETTE

peso 140 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 25 | conf. per cartone 1



cod. 8892
DEMI BAGUETTE
cereali

Con semi di lino giallo
e semi di sesamo.

peso 140 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 50 | conf. per cartone 1



Le ciabatte

cod. 8161- 8239
CIABATTINA
intera e pretagliata

peso 100 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 36 | conf. per cartone 3



cod. 8897
CIABATTINA
multicereali

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

peso 110 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 40 | conf. per cartone 1



cod. 8264
CIABATTA
grande

peso 265 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 10 | conf. per cartone 2

I pani morbidi



cod. 8924
PANE DA TRAMEZZINO TOP
senza crosta bianco

In ogni confezione 22 fette.

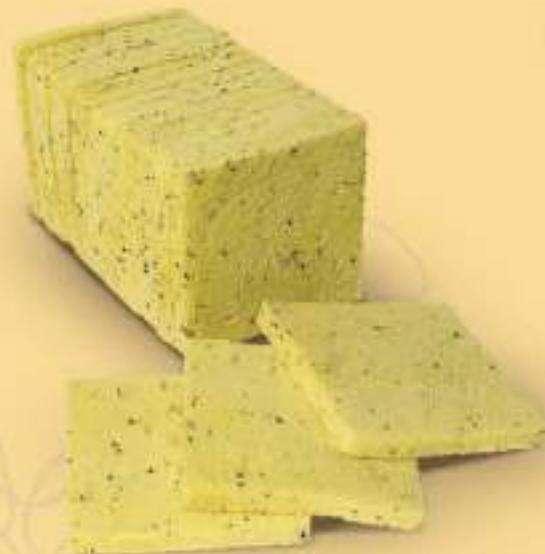
peso 1,4 kg | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4

***più soffici**
***spessore fetta maggiorato**

cod. 8925
PANE DA TRAMEZZINO TOP
senza crosta con cereali

In ogni confezione 22 fette.

peso 1,4 kg | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4



cod. 8926
PANE DA TRAMEZZINO TOP
senza crosta con curcuma

In ogni confezione 22 fette.

peso 1,4 kg | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4



cod. 8212
TRAMEZZINO
In ogni confezione 10 fette.

peso 1 kg | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4

cod. 8213
TRAMEZZONE
In ogni confezione 10 fette

peso 1,3 kg | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4



cod. 8368
PANE DA TRAMEZZINO
senza crosta

In ogni confezione 28 fette.

peso 1,25 kg | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4



cod. 8331
PAN CARRÈ
americano

Ideale per toast.
In ogni confezione 22 fette.

peso 1,1 kg | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 6



cod. 8332
PAN CARRÈ
midi

Ideale per toast.
In ogni confezione 33 fette.

peso 1,3 kg | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 8



cod. 8333
PAN CARRÈ
maxi

Ideale per toast.
In ogni confezione 33 fette.

peso 2,5 kg | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4



Nuova ricetta!
con più semi e cereali

cod. 8367
PAN CARRÈ
maxi ai cereali

In ogni confezione 33 fette.

peso 2,5 kg | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4





La focacceria



Novità!

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.

peso 3 kg | u.d.v. cartone
conf. per cartone 3



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.

peso 130 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 18 | conf. per cartone 1



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. No conservanti e additivi.

peso 210 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 16 | conf. per cartone 1



cod. 8933
PINSA RUSTICA
ai cereali

La versione ai cereali della famosa Pinsa alla Romana, unica nel suo genere grazie al mix multi-cereali (grano, segale, riso, soia, avena, orzo) a all'aggiunta di semi (lino, girasole, zucca). Realizzata a mano. Lievitata 72h.

peso 230 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 16 | conf. per cartone 1



cod. 7982
FOCACCIOTTO

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

peso 80 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 32 | conf. per cartone 1



cod. 8175
FOCACCIA
alla genovese

Un grande classico della tradizione ligure, soffice e gustoso.

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



cod. 8327
FOCACCIA
toscana monoporzione

Con olio extravergine di oliva.

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



cod. 8681
FOCACCIA
toscana

Con olio extravergine di oliva.

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





cod. 8939
FOCACCIA
con cereali

Focaccia con farro, segale, farina integrale di grano e con semi di miglio, lino e girasole. Per essere sempre in forma con gusto.

peso 90 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 6 | conf. per cartone 6

cod. 8530 - 8436
FOCACINA
ALL'OLIO DI OLIVA
intera e pretagliata

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



cod. 8244
SCHIACCIATA
pretagliata

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

cod. 8587
PIADINA
sfogliata

Ideale per essere farcita e arrotolata.

peso 120 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 50 | conf. per cartone 1



I grandi formati

cod. 4101
FOCACCIA
ALLA GENOVESE
formato teglia

Adatta per 6 porzioni, con olio extravergine di oliva.

peso 600 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 10 | conf. per cartone 1



cod. 4100
FOCACCIA
CON POMODORINI
formato teglia

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

peso 750 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 10 | conf. per cartone 1

cod. 8349
ERBAZZONE

Con spinaci, ricotta e parmigiano reggiano.

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



Le focacce farcite



cod. 8938
FOCACCIA
speck e brie

Con speck e brie.

peso 300 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 6 | conf. per cartone 6



cod. 8936
FOCACCIA
rucola e stracchino

Con stracchino e rucola.

peso 300 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 6 | conf. per cartone 6



cod. 8937
FOCACCIA
cotto e mozzarella

Con prosciutto cotto e mozzarella.

peso 330 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 6 | conf. per cartone 6



Provali Così

Pinsa
alla Romana

straciatella di bufala,
mortadella,
pomodorini gialli,
granella di pistacchi



Focacciotto

mozzarella di bufala,
pomodoro fresco,
pesto leggero,
basilico fresco



La pizzeria



Novità!

***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 olive.

peso 115 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 20 | conf. per cartone 1

cod. 4116
TRANCIOTTO
salamino piccante

Con salsa di pomodoro, mozzarella e salamino piccante.

peso 160 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 16 | conf. per cartone 8



Due nuovi gusti, tra i più richiesti in assoluto dal consumatore, vanno ad arricchire la gamma dei Tranciotti: Salamino Piccante e Prosciutto e Funghi. 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. 4115
TRANCIOTTO
prosciutto e funghi

Con salsa di pomodoro, mozzarella prosciutto cotto e funghi.

peso 145 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 16 | conf. per cartone 8



cod. 8955
TRANCIOTTO
margherita

Con pomodoro e mozzarella.

peso 145 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 16 | conf. per cartone 8



cod. 8956
TRANCIOTTO
salsiccia e friarielli

Con salsiccia e friarielli,
panna e provola.

peso 160 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 16 | conf. per cartone 8



cod. 8946
PIZZA MARGHERITA
formato teglia

Un grande e innovativo formato ovale
(38 x 27 cm) per una pizza morbida,
alveolata e gustosa.
Con salsa di pomodoro e mozzarella.

peso 640 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 5 | conf. per cartone 1 | porzioni 6



* 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.

peso 420 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 12 | conf. per cartone 1



cod. 8940
PIZZA MARGHERITA
al piatto

La classica pizza al piatto, come in pizzeria.
Con pomodoro, mozzarella
e olio extravergine d'oliva.

peso 365 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 10 | conf. per cartone 1



Le basi



cod. 4102
TRANCIO
margherita

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

peso 600 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 8 | conf. per cartone 8 | porzioni 6



cod. 8958
CALZONE
pomodoro e mozzarella
Lievitazione naturale per 24h
Cotto su pietra.

peso 160 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 24 | conf. per cartone 1



cod. 1107
BASE PIZZA
BIANCA
Paisà

Molto alveolata,
con olio extravergine d'oliva.

peso 255 g - Ø 30 cm | u.d.v. confezione
n° pezzi 12 | conf. per cartone 1

**Con
cornicione
alto*

cod. 1106
BASE PIZZA
ROSSA
Paisà

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

peso 340 g - Ø 30 cm | u.d.v. cartone
n° pezzi 12 | conf. per cartone 1



cod. 4103
BASE QUADRATA
per pizza

Da farcire a piacere.

peso 230 g - 27x27 cm | u.d.v. cartone
n° pezzi 16 | conf. per cartone 4



Il fast food



I classici

*** Novità!**



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.

peso 100 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 24 | conf. per cartone 2



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.

peso 135 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 16 | conf. per cartone 2



cod. 8968
HAMBURGER GIGA
bovino grigliato

L'ammiraglia della categoria. Ben 185 grammi 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.

peso 185 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 12 | conf. per cartone 2



Le razze pregiate



cod. 1105
HAMBURGER
con Chianina

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.

peso 150 g - Ø 125 mm 25 mm
u.d.v. cartone | n° pezzi 12

cod. 8057
HAMBURGER
con Black Angus

Un hamburger di grandissima qualità e dimensioni maxi. Con pregiatissima carne di Black Angus scozzese. Finemente grigliato per offrire ai clienti un'esperienza di consumo di alto livello gastronomico.

peso 150 g - Ø 115 mm | u.d.v. cartone
n° pezzi 12 | conf. per cartone 1



cod. 8964
SALSICCIA
di suino grigliata

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

peso 100 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 20 | conf. per cartone 2

cod. 8181
BURGER VEGETALE
con melanzane

Per tutti coloro che vogliono variare le proprie scelte alimentari scegliendo una proposta senza carne.

peso 100 g - Ø 100 mm | u.d.v. cartone
n° pezzi 12 | conf. per cartone 1



cod. 8960
COTOLETTA
super

Pollo impanato.

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

I panini



cod. 8179
PANE BUN
sesamo

Pretagliato.
Il Re dei panini da hamburger.
Morbido e arricchito con latte.

peso 75 g - Ø 110 mm | u.d.v. confezione
n° pezzi 6 | conf. per cartone 5



cod. 8944
PANE BUN
brisciato

Pretagliato.
Soffice e gustoso. Per tutti i
consumatori che chiedono
panini dal gusto speciale.

peso 90 g - Ø 110 mm | u.d.v. confezione
n° pezzi 6 | conf. per cartone 6



cod. 8053
PANE BUN
rustico

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

peso 80 g - Ø 120 mm | u.d.v. confezione
n° pezzi 6 | conf. per cartone 5



cod. 8430
PANINO
hot dog

Con semi di sesamo in superficie,
già pretagliato.

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



cod. 8682
PANINO
grigliato

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



Provali Così

Pane bun
rustico

Hamburger
con Black Angus

pancetta croccante,
pomodoro fresco,
gorgonzola,
lattuga fresca



Pane bun
brisciato

Hamburger
maxi

pancetta, pomodori
gorgonzola, radicchio



Pane bun
brisciato

Burger veg
di melanzane

crema di parmigiano
pepe, zucchine grigliate



Pane bun
brisciato

Salsiccia
di suino grigliata

scamorza, pomodori,
insalata, maionese



Pane bun
rustico

Hamburger
con Chianina

pomodoro, radicchio,
gorgonzola,
pancetta croccante



Hamburger
giga

patate fritte,
verdure grigliate
senape





Gli Appetizers

I frittini



cod. 1005
FRITTINI MIX
classico

peso 2 kg | u.d.v. cartone
conf. per cartone 2

- olive all'ascolana
- mozzarelline
- panate

cod. 1006
FRITTINI MIX
sfizioso

peso 3 kg | u.d.v. cartone
conf. per cartone 4

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



cod. 1007
FRITTINI MIX
gourmet

peso 3 kg | u.d.v. cartone
conf. per cartone 4

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



Nuova ricetta!

cod. 4110 SALATINI ASSORTITI

sei gusti

Gusti sfiziosi in forme classiche e originali

peso 4 kg | u.d.v. cartone

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

cod. 4109

MINI PIZZETTE

Friabile sfoglia con mozzarella, ricotta e salsa di pomodoro.

peso 4 kg | u.d.v. cartone

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

PANETTERIA

Puccia Leccese NOVITÀ	Togliere il prodotto dalla confezione, lasciarlo scongelare per 30 minuti e introdurre in forno ventilato preriscaldato a 200°C per 5 minuti circa.
Treccia ai semi	Scongelerare il prodotto a temperatura ambiente per 2/3 ore e lavorarlo a piacere.
Panino al latte	
Panino al latte mini	Scongelerare a temperatura ambiente per circa 30'
Panino rustico pretagliato	Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 200°C e lasciarlo dorare per 5 minuti circa.
Panino quadrettato	Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 200°-220°C e lasciarlo dorare per 5 minuti circa.
Panino Maggolino	
Baguette mignon	Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 190°-200°C per 11minuti circa.
Baguette mignon multioereali	
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	Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 180°C per 17-18 minuti circa.
Demi baguette	Introdurre in forno preriscaldato a 180° per 10-12 minuti circa.
Demi baguette cereali	
Ciabattina Multioereali	Introdurre in forno preriscaldato a 200° per 10-12 minuti circa.
Ciabattina Intera e pretagliata	Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 200°C per 5 minuti circa.
Ciabatta Grande	
Pane da tramezzino top bianco	
Pane da tramezzino top cereali	Lasciare scongelare a temperatura ambiente per circa 2/3 ore e poi farcire a piacere.
Pane da tramezzino top curcuma	
Tramezzino	Scongelerare il prodotto a temperatura ambiente e lavorarlo a piacere. Non utilizzare forno a microonde.
Tramezzone	
Pan carrè americano	
Pan carrè midi e maxi	
Pane da tramezzino senza orosta	Scongelerare il prodotto a temperatura ambiente per 2/3 ore e lavorarlo a piacere.
Pan carrè maxi ai cereali	

FOCACCERIA

Mini focaccine NOVITÀ	Introdurre il prodotto in forno preriscaldato a 180°C per 5 minuti circa.
Focaccia alla barese NOVITÀ	Lasciare scongelare il prodotto per 30 minuti e introdurre in forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti circa.

Pinsa alla romana	Rinvenire in forno ventilato a 250°C per circa 7 minuti o in forno statico a 270°C per circa 5 minuti.
Pinsa rustica ai cereali	
Focacciotto	
Focaccia ai cereali	Scongelerare il prodotto e farcire a piacimento.
Focaccia alla genovese	
Focaccia genovese formato teglia	
Focaccia con pomodorini formato teglia	Introdurre in forno a 190-200°C per 7/8 minuti.
Focaccia toscana monoporzione	
Focaccia toscana	Scongelerare il prodotto a temperatura ambiente per 10 minuti circa, preriscaldare il forno a 200°C, cuocere per 5/6 minuti e servire ben caldo.
Schiacciata all'olio di oliva intera e pretagliata	Introdurre nel forno a 200°C circa per 10 minuti o scaldare sulla piastra per circa 5 minuti. Farcire a piacere.
Schiacciata pretagliata	Prodotto già cotto. Scongelerare il prodotto a 4°C per 24 ore.
Piadina Sfogliata	Scongelerare il prodotto a temperatura ambiente e lavorarlo a piacere.
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	
Focaccia speck e brie	
Focaccia stracchino e ruola	Introdurre in forno a 190-200°C per 7/8 minuti.

PIZZERIA

Pizzetta con pomodoro e mozzarella NOVITÀ	Introdurre il prodotto in forno preriscaldato a 180°C per 5 minuti circa.
Tranciotto salamino NOVITÀ	
Tranciotto prosciutto e funghi NOVITÀ	Togliere il prodotto dalla confezione e lasciarlo scongelare per circa 10 min. Introdurre in forno preriscaldato a 220°C per 5/6 minuti e comunque fino a far sciogliere la mozzarella.
Tranciotto salsiccia e friarielli	
Tranciotto margherita	
Pizza margherita formato teglia	Lasciare scongelare il prodotto a temperatura ambiente. Introdurre in forno preriscaldato a 220°C per 11/13 minuti e comunque fino a far sciogliere la mozzarella.
Pizza Margherita Paisà	Lasciare scongelare il prodotto a temperatura ambiente. Introdurre in forno preriscaldato a 220°C per 10/13 minuti e comunque fino a far sciogliere la mozzarella.
Calzone pomodoro e mozzarella	Togliere il prodotto dalla confezione e lasciarlo scongelare per circa 45 minuti. Introdurre in forno preriscaldato a 220°C per 8/10 minuti.
Pizza margherita al piatto	Togliere il prodotto dalla confezione e lasciarlo scongelare per circa 10 minuti. Introdurre in forno preriscaldato a 220°C per 8/9 minuti e comunque fino a far sciogliere la mozzarella.
Trancio margherita	Lasciare il prodotto a temperatura ambiente per 10 minuti. Introdurre in forno preriscaldato a 180/200° per 10/12 minuti e comunque fino a far sciogliere la mozzarella.
Base pizza bianca Paisà	
Base pizza rossa Paisà	Lasciare scongelare il prodotto a temperatura ambiente. Introdurre in forno preriscaldato a 220°C per 4/5 minuti.
Base quadrata per pizza	Farcire il prodotto a piacere, introdurre in forno preriscaldato a 200°C per 10/12 minuti circa.

FAST FOOD

Hamburger bovino grigliato NOVITÀ	Introdurre il prodotto congelato o in forno ventilato preriscaldato a 200°C per 8 minuti o in piastra per circa 10 minuti o in forno a microonde per 3 minuti a 750 watt.
Hamburger giga	Introdurre il prodotto congelato in forno termoventilato a 200° per circa 10 minuti, o in piastra per circa 10 minuti o in forno a microonde per 3 minuti a 750W
Hamburger maxi	Introdurre il prodotto congelato o in forno ventilato preriscaldato a 200°C per 15/20 minuti o in piastra per circa 15 minuti o in forno a microonde per 6/7 minuti a 450 Watt.
Hamburger con Chianina	Introdurre il prodotto congelato in forno termoventilato a 200° per circa 15 minuti, o in piastra per circa 15 minuti o in forno a microonde per 6/7 minuti a 450W
Hamburger con Black Angus	Introdurre il prodotto congelato in forno termoventilato a 200° per circa 15 minuti, o in piastra per circa 15 minuti o in forno a microonde per 6/7 minuti a 450W
Salsiccia di suino grigliata	Introdurre il prodotto congelato in forno termoventilato a 200° per circa 10 minuti, o in piastra per circa 8 minuti o in forno a microonde per 3 minuti a 750W
Burger vegetale alle melanzane	Disporre il prodotto congelato su una teglia e introdurre in forno ventilato preriscaldato a 180° per 12 minuti.
Cotoletta super	Disporre il prodotto su una teglia ed introdurre in forno ventilato preriscaldato a 180°/200°C per circa 6/7 minuti.
Pane bun sesamo	
Pane bun brioscioato	Scongelerare a temperatura ambiente per 30 minuti. Secondo preferenza riscaldare in forno a 180° per 2/3 minuti.
Pane bun rustico	
Hot dog	Scongelerare il prodotto a temperatura ambiente e lavorarlo a piacere, eventualmente scaldarlo in piastra.
Panino grigliato	Introdurre in forno preriscaldato a 200°/220°C per circa 5 minuti. Non utilizzare forno a microne.

APPETIZERS

Frittini mix classico	Introdurre il prodotto ancora congelato in forno preriscaldato e comunque fino a doratura desiderata a: 220°C per 5/7 minuti circa (mozzarelline) 220°C per 8/10 minuti (olive) Ulteriori istruzioni d'uso: Padella: versare il prodotto ancora congelato in olio bollente a 170°C finché non raggiunge la doratura desiderata (5/7 minuti). Friggitrice: versare il prodotto ancora congelato nel cestello a 200°C per 10/12 minuti fino a doratura desiderata.
Frittini mix delizioso	Introdurre il prodotto ancora congelato in forno preriscaldato a 200°C per 10/15 minuti circa e comunque fino a doratura desiderata. Ulteriori istruzioni d'uso: Padella: versare il prodotto ancora congelato in olio bollente a 170°C finché non raggiunge la doratura desiderata (5/7 minuti). Friggitrice ad aria: versare il prodotto ancora congelato nel cestello a 200°C per 10/12 minuti fino a doratura desiderata.
Frittini mix gourmet	Introdurre il prodotto ancora congelato in forno preriscaldato a 200°C per 10/15 minuti circa e comunque fino a doratura desiderata. Ulteriori istruzioni d'uso: Padella: versare il prodotto ancora congelato in olio bollente (170°C) finché non raggiunge la doratura desiderata (5/7 minuti). Friggitrice: versare il prodotto ancora congelato nel cestello a 200°C per 10/12 minuti fino a doratura desiderata.
Salatini assortiti 6 gusti	Disporre i prodotti ben distanziati sulle teglie e introdurre in forno preriscaldato a 185°C per 18 minuti
Mini Pizzette	Disporre i prodotti ben distanziati sulle teglie e introdurre in forno preriscaldato a 220°C per 15-18 minuti.



Dalla cucina
DI BONCHEF

• I primi piatti

• I secondi e
i piatti unici

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.

Trenta ricette che rimandano alla tradizione della cucina regionale italiana per consentirti di comporre un menù sempre diverso e sempre invitante.

I primi piatti

cod. 8472 LASAGNE RICCHE all'emiliana

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' 750 W | 4' 900 W



cod. 8422 MEZZE PENNE al salmone

Pasta di semola di grano duro
con delizioso salmone affumicato.

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
🕒 4' 750 W | 4' 900 W



cod. 8184 MEZZE PENNE al pomodoro

Pasta di semola di grano duro
con salsa di pomodoro.

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
🕒 5' 750 W | 4' 900 W



cod. 8405 PENNETTE all'arrabbiata

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' 750 W | 4' 900 W



cod. 8255 FUSILLI DI MAIS al ragù

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' 750 W | 4' 900 W



Senza
glutine

cod. 8392 MACCHERONCINI alla salsiccia

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' 750 W | 4' 900 W



cod. 8403 SPAGHETTI pomodorini e basilico

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

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
🕒 5' 750 W | 4' 900 W



cod. 8426 LUNETTE SPECK E BRIE con burro e salvia

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' 750 W | 4' 900 W



cod. 8402 TORTELLINI panna e prosciutto

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' 750 W | 4' 900 W



Nuova
ricetta:
Farcitura più saporita
e salsa arricchita

Le specialità regionali

Nuova
ricetta!
con pasta fresca

cod. 8417
TAGLIATELLE
ai funghi

Pasta all'uovo con delizioso
mix di funghi.

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
⌚ 4'15" 750 W | 4' 900 W



cod. 8406
TAGLIATELLE
alla bolognese

Pasta all'uovo con ragù di carne.

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
⌚ 5' 750 W | 4'15" 900 W



cod. 8409
CANNELLONI
ricotta e spinaci

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
⌚ 5'16" 750 W | 5' 900 W



cod. 8421
GNOCCHI
ai formaggi

Gnocchi di patate con
formaggi e gorgonzola.

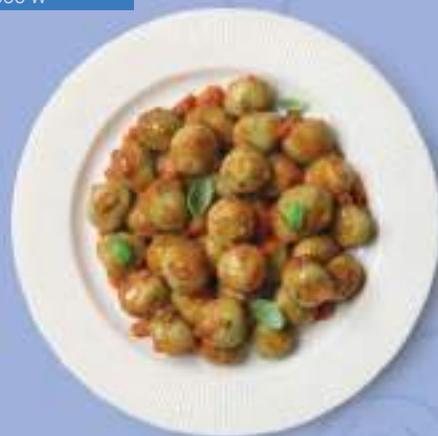
peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
⌚ 5' 750 W | 4'15" 900 W



cod. 8408
GNOCCHI VERDI
al pesto rosso

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

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
⌚ 5' 750 W | 4'15" 900 W



cod. 8407
PENNETTE
all'amatriciana

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' 750 W | 4'15" 900 W

cod. 8176
ORECCHIETTE
alle cime di rapa

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

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
⌚ 4'15" 750 W | 4' 900 W



cod. 8454
SPAGHETTI
alla chitarra
ALLA CHITARRA
alla carbonara

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' 750 W | 4'15" 900 W



cod. 8391
SPAGHETTI
cacio e pepe

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
⌚ 4'15" 750 W | 4' 900 W



cod. 8390
TROFIE
al pesto

Pasta di semola di grano duro
con salsa al pesto.

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
⌚ 4'15" 750 W | 4' 900 W



I risotti

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.

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
5' 750 W | 4/5' 900 W



cod. 8411

RISOTTO ai funghi porcini

Riso con funghi misti.

peso 330 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
5/6' 750 W | 5' 900 W



cod. 8365

RISOTTO allo zafferano

Riso con zafferano.

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
5/6' 750 W | 5' 900 W



cod. 8413

RISOTTO di mare

Riso con molluschi e crostacei.

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
5/6' 750 W | 5' 900 W



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.

peso 250 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
6' 750 W | 5/6' 900 W



I formati teglia

cod. 1102

LASAGNE alla bolognese in teglia

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

peso 2,4 kg | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 2



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.

peso 2,4 kg | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 2



cod. 1103

MELANZANE alla parmigiana in teglia

Melanzane prefritte con polpa di pomodoro, mozzarella e formaggio.

peso 2,4 kg | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 2



I secondi e i piatti unici



cod. 8428
ARROSTO DI MAIALE
con patate a spicchi
Carne di maiale con patate.

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
5'16" 750 W | 5' 900 W



cod. 8429
COTOLETTA DI POLLO
con patate al forno
Cotoletta di pollo con patate.

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
5'16" 750 W | 5' 900 W



cod. 8427
MELANZANE
alla parmigiana
Melanzane con polpa di pomodoro e formaggi

peso 300 g | u.d.v. confezione
n° pezzi 1 | conf. per cartone 4
6' 750 W | 5'16" 900 W

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Mezze Penne Al Pomodoro	Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 5 minuti a 750 Watt o per 4/5 minuti a 900 Watt. Per due vaschette i tempi devono essere raddoppiati.
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 Mediterranei Con Pomodorini E Basil	
Tagliatelle Alla Bolognese	
Gnocchi Verdi Al Pesto Rosso	Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 5/6 minuti a 750Watt o per 5 minuti a 900Watt.
Cannelloni Ricotta E Spinaci	
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 Agli Asparagi	Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 5 minuti a 750 Watt o per 4/5 minuti a 900 Watt.
Risotto Allo Zafferano	Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 6 minuti a 750Watt o per 5 minuti a 900Watt.
Risotto Ai Funghi	
Risotto Di Mare	
Insalata Di Riso Nero Integrale Con Salmone	Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 6 minuti a 750 Watt o per 5/6 minuti a 900 Watt. Oppure scongelare il prodotto per 5/6 minuti con modalità scongelamento e aggiungere 2 minuti a 900 Watt.
Orecchiette Alle Cime Di Rapa	Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 4/5 minuti a 750Watt o per 4 minuti a 900Watt.
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 Cacio E Pepe	
Gnocchi Ai Formaggi	
Fusilli Di Mais Al Ragù	
Lasagne Alla Bolognese In Teglia	Togliere il film di chiusura e riattivare il prodotto ancora congelato in forno preriscaldato a 180°C per 45-50 minuti. Una volta riattivato, conservare in frigorifero (+4°C) e consumare entro 24 ore.
Cannelloni Ricotta E Spinaci In Teglia	
Melanzane Alla Parmigiana In Teglia	
Arrosto Di Maiale Con Patate	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	
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

• **Le polpette**
100% vegetali

• **I contorni**

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 dove vuoi nella pratica confezione take away.

Le polpette 100% vegetali

*Con alto contenuto proteico



cod. 8153
POLPETTE VEGETALI
con spinaci

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

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.

peso 1200 g | u.d.v. cartone



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.

peso 1200 g | u.d.v. cartone



I contorni

cod. 8462
PATATE
a spicchi

peso 1 kg | u.d.v. busta
n° pezzi 1 | conf. per cartone 10



cod. 8464
ZUCCHINE
a fette grigliate

peso 1 kg | u.d.v. busta
n° pezzi 1 | conf. per cartone 5



cod. 8463
MELANZANE
a fette grigliate

peso 1 kg | u.d.v. busta
n° pezzi 1 | conf. per cartone 5



cod. 8461
PEPERONI
a fette grigliate

peso 1 kg | u.d.v. busta
n° pezzi 1 | conf. per cartone 5



Provale *così*

Per una pausa pranzo leggera, sfiziosa e pratica: da servire al tavolo o in un pratico box take away.

Al tavolo!

Take away!

PER SCATENARE LA TUA FANTASIA

CHIEDI IL PRATICO RICETTARIO

AL TUO VENDITORE DI FIDUCIA!

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	



Dalla
pasticceria

DI BONCHEF

• Le torte da
colazione

• I dessert

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 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.

Le torte da colazione



cod. 9878
CROSTATA
alle albicocche xl
peso 2000 g | porzioni 20

Formato
rettangolare
20 x 50 cm.
per 2 kg di peso
Con 40%
di farcitura!



cod. 9879
CROSTATA
ai frutti di bosco xl
peso 2000 g | porzioni 20



cod. 9880
CROSTATA
alla gianduia xl
peso 2000 g | porzioni 20

cod. 9862
CROSTATA
alle ciliegie

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

peso 1050 g | porzioni 12



cod. 9854
CROSTATA
di albicocche
Tradizionale pasta frolla
con farcitura di albicocca.

peso 1200 g | porzioni 16



cod. 9863
TORTA GRANO ANTICO
more e mandorle

Con grano khorasan kamut® 14,7%

Friabile pasta frolla al cioccolato
con crema alla ricotta
e gocce di cioccolato fonde.

peso 1050 g | porzioni 12



cod. 9865
TORTA
alle noci

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

peso 1300 g | porzioni 16



cod. 9848
CROSTATA
al cacao

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

peso 1400 g | porzioni 16



cod. 9864
CROSTATA VEGANA
alle arance

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

peso 1000 g | porzioni 12



I dessert



cod. 9877
CHEESECAKE
FRUTTI ROSSI E NERI

pretagliata

Torta con gustosa crema al formaggio e alla ricotta su base biscotto, decorata con una cascata di frutti di bosco rossi e neri. Pretagliata.

peso 1800 g | porzioni 14



cod. 9851
TORTA
ricotta e pere

Crocante biscotto che racchiude una delicata crema di ricotta arricchita con cubetti di pera sciropata.

peso 1200 g | porzioni 12

cod. 9876
CHEESECAKE
pretagliata

Deliziosa torta con formaggio e ricotta adagiata su base biscotto. Pretagliata.

peso 1450 g | porzioni 14



cod. 9861
TORTA
mais pere e cioccolato

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

peso 1200 g | porzioni 12



cod. 9847
CROSTATA
ai frutti di bosco

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

peso 1400 g | porzioni 14



cod. 9874
TORTA
ricotta e gocce di cioccolato

Friabile pasta frolla al cioccolato con crema alla ricotta e gocce di cioccolato fondente.

peso 1300 g | porzioni 14



I soufflé

cod. 9842
CROSTATA
di frutta

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

peso 1500 g | porzioni 14



cod. 9860
CHEESECAKE
con fragoline di bosco

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

peso 1500 g | porzioni 14



cod. 9875
TORTA DELLA NONNA
pretagliata

Un grande classico della tradizione dolciaria italiana, riproposto con una ricetta rinnovata, più cremosa e più saporita.

Una base di finissima pasta frolla farcita con crema pasticcera, ricoperta con pinoli e zucchero a velo. Pretagliata.

peso 1400 g | porzioni 14



cod. 9882
SOUFFLÉ
al cioccolato

Soufflé al cioccolato fondente con un goloso cuore di cioccolato liquido.

peso 100 g | u.d.v. cartone
n. pezzi 12 | conf. per cartone 1

cod. 9883
SOUFFLÉ
al cioccolato e pistacchio

Soufflé al cioccolato fondente con un goloso cuore di pistacchio liquido.

peso 100 g | u.d.v. cartone
n. pezzi 12 | conf. per cartone 1



cod. 9884
SOUFFLÉ
al cioccolato e cioccolato bianco

Soufflé al cioccolato fondente con un goloso cuore di puro cioccolato bianco liquido.

peso 100 g | u.d.v. cartone
n. pezzi 12 | conf. per cartone 1



cod. 9845
SACHER
 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 | porzioni 12



cod. 9843
PROFITEROLE
al cacao

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

peso 1300 g | porzioni 12

cod. 9846
SELVANERA
 Soffice pan di spagna al cacao inzuppato al liquore con crema allo zabaione e amarene candite, decorato con cacao.

peso 1200 g | porzioni 12



cod. 9856
PROFITEROLE
bianco al cacao

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

peso 1300 g | porzioni 12



cod. 9907
MERINGATA
 Friabile meringa farcita con una soffice e squisita crema, decorata con pezzi e granella di meringa.

peso 900 g | porzioni 12



cod. 9908
TIRAMISÙ

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

peso 1050 g | porzioni 12

cod. 9910
ST. HONORE
 Dolce pan di spagna farcito con crema allo zabaione e gocce di cioccolato, decorato con ciuffi di crema e bignè.

peso 1050 g | porzioni 10



cod. 9859
TIRAMISÙ
senza glutine

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

peso 90 g | u.d.v. cartone
 conf. per cartone 8 | porzioni 1



Senza glutine

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Crostata XI All'albicocooa	Lasciare a temperatura ambiente per almeno 3 ore prima di consumare. Dopo scongelamento il prodotto può essere conservato per massimo 30 giorni a temperatura ambiente, rispettando comunque i tempi di conservazione.
Crostata XI Ai Frutti Di Bosoo	
Crostata XI Alla Gianduia	
Crostata Alle Ciligie	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 Albicocche	
Torta Mais Pere E Cioccolato	
Torta Con Grano Antico More E Mandorle	
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.
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 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 (20°C) consumare in giornata.
Cheesecake Frutti Rossi E Neri	Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 3/4 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 2 giorni in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente (20°C) consumare in giornata.
Cheesecake Pretagliata	Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 3/4 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 2 giorni in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente (20°C) consumare in giornata.
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 Alla Ricotta E Gocce Di Cioccolato	Scongellare 3/4 ore prima del consumo.
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.
Crostata Ai Frutti Di Bosoo	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.
Torta Della Nonna Pretagliata	Lasciare a temperatura ambiente (20°C) per 3/4 ore. Successivamente il prodotto può essere conservato per 2 giorni in frigorifero (0/+4°C). Se tenuto a temperatura ambiente (20°C) consumare in giornata.
Soufflé Al Cioccolato	Inserire il prodotto congelato in microonde per 60 secondi a 600 w, oppure se scongelato per 30 secondi.
Soufflé Al Cioccolato E Pistacchio	
Soufflé Al Cioccolato E Cioccolato Bianco	
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	
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	
Meringata	
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 Frutti Rossi E Neri	

SAMMONTANA
GELATI ALL'ITALIANA



Dessert gelato

duemilaventiquattro

cod. 0349
LEMON SORBET

Sorbetto al limone racchiuso
in un vero frutto.

peso 75 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 16



cod. 2133
TARTUFO
nero

Gelato al cacao e gelato alla crema di
latte con cuore al cioccolato ricoperti
con cacao in polvere

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



cod. 0341
TIRAMISÙ

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

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



cod. 0366
COCCO

Gelato al cocco contenuto
in una vera noce di cocco.

peso 90 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 6



cod. 2134
TARTUFO
bianco

Gelato alla crema di latte e gelato al
caffè con cuore al caffè' ricoperti con
granella di meringhe

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





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

www.bonchef.it