



BonChef

SCELTI CON GUSTO

2025



SAMMONTANA È DIVENTATA B CORP

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 di chi sarebbe arrivato dopo. Proprio con la consapevolezza del **ruolo che abbiamo nei confronti delle generazioni di oggi e di quelle che verranno**, abbiamo avviato un percorso di impegno volto a rispondere alle più grandi sfide di oggi per lasciare, domani, un Pianeta che possa continuare a sorridere.

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 anni, le nostre attività e i nostri prodotti sono ideati e realizzati con attenzione alla sostenibilità ambientale, alla salute e al benessere, con l'obiettivo di accendere il Futuro delle giovani generazioni con quel Sorriso che caratterizza Sammontana.

Coerenti con questo percorso, nel 2023 abbiamo **cambiato la nostra forma societaria in Società Benefit**, consolidando il nostro modello etico, responsabile e trasparente di fare impresa.

Da novembre 2024, **Sammontana SpA Società Benefit è diventata un'azienda B Corp Certificata™**, per gli elevati standard raggiunti nel promuovere modelli inclusivi, equi e rigenerativi. Questo risultato non rappresenta un punto di arrivo, ma l'inizio di un viaggio verso un miglioramento continuo del nostro agire per creare beneficio per tutti.

QUALI SONO LE AZIENDE CERTIFICATE B CORP™?

Le B Corp sono imprese verificate da B Lab - rete non profit che lavora per trasformare l'economia globale a beneficio di tutte le persone, le comunità e il pianeta diffondendo politiche, strumenti e programmi volti a modificare il comportamento, la cultura e la struttura del sistema economico così come lo conosciamo adesso.

A seguito di un processo di valutazione basato **su cinque aree di impatto** (Governance, Lavoratori, Comunità, Ambiente e Clienti), le aziende valutate positivamente vengono riconosciute come conformi agli standard di impatto sociale e ambientale di B Lab e come realtà che hanno assunto un impegno concreto nel creare valore non solo per gli azionisti, ma per tutti gli stakeholder: persone, clienti, comunità e ambiente.

COSA SIGNIFICA ESSERE PARTE DEL MOVIMENTO B CORP™?

Ogni B Corp è parte di un movimento globale di persone e imprese che utilizzano il **business come forza positiva** di trasformazione del sistema economico, passando da una Shareholder Economy a una Stakeholder Economy, fondata sull'equità, sulla rigenerazione e sull'interdipendenza.

Certified



Corporation

“ 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

pagina 2	Dal forno	4 La panetteria
		12 La focacceria
		20 La pizzeria
		26 Il fast food
		34 Gli appetizer
		37 MODALITÀ DI PREPARAZIONE
pagina 40	Dalla cucina	42 I primi piatti
		48 I secondi e i piatti unici
		49 MODALITÀ DI PREPARAZIONE
pagina 50	Dall'orto	52 Le polpette 100% vegetali
		53 I contorni
		55 MODALITÀ DI PREPARAZIONE
pagina 56	Dalla pasticceria	58 Le torte pretagliate
		62 I dolci al cucchiaio
		63 I dessert monoporzione
		64 MODALITÀ DI PREPARAZIONE



• La panetteria

• La focacceria

• La pizzeria

• Il fastfood

• Gli appetizer

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 ricettazioni 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

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.

peso 85 g ca. | u.d.v. cartone
peso cartone 2,5 kg | conf. per cartone 1



cod. 4122
Tartaruga

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

peso 70 g ca. | u.d.v. cartone
peso cartone 2,5 kg | conf. per cartone 1

** intrecciata a mano*

cod. 8172
Treccia ai semi

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

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



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.

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



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.

peso 45 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 50 | 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



Provami così



polpo,
pomodorini,
avocado,
burrata,
pistacchi



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. 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.

peso 25 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 112 | conf. per cartone 4



cod. 8102
Mini Golosità
mix

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



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



cod. 8367
**Pan carrè
maxi ai cereali**

Con semi e cereali.
In ogni confezione 33 fette.

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



• La focacceria



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. 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. 8244
**Schiacciata
pretagliata**

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



Provalo così!



Focacciotto

speck,
funghi,
scamorza,
spinaci,
origano



cod. 8939
**Focaccia
con cereali**

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

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



cod. 8530 - 8436
**Focaccina
all'olio di oliva**

intera e pretagliata

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





Provali così!

pinsa
alla romana

stracciatella
di bufala,
mortadella,
pomodorini
gialli,
granella
di pistacchio



Focaccia
toscana



zucchine
grigliate,
rucola,
salsiccia,
stracchino



cod. 8327
Focaccia
toscana monoporzione

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

con olio
extravergine
di oliva



cod. 8681
Focaccia
toscana

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



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.

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



cod. 8587
Piadina
sfogliata

Ideale per essere farcita e arrotolata.

peso 120 g | u.d.v. cartone
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 11 | conf. per cartone 10

Le focacce farcite

cod. 8937
Focaccia
cotta e mozzarella
Con prosciutto cotto e mozzarella

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



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 rucola e stracchino.

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





• La pizzeria



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 grammi adatto per aperitivi, catering, banqueting e piccoli snack. Con olio extravergine di oliva.

peso 50 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 75 | conf. per cartone 3



*stese
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. 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



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.

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



cod. 4116
**Tranciotto
salamino piccante**

Con salsa di pomodoro, mozzarella
e salamino piccante.

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



cod. 4115
**Tranciotto
prosciutto e funghi**

Con salsa di pomodoro, mozzarella
prosciutto cotto e funghi.

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



* 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





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



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.

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



* con
cornicione
alto

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



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



cod. 4124

Mini hamburger con carne bovina

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

peso 40 g | u.d.v. cartone
n° pezzi 45 | conf. per cartone 1



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

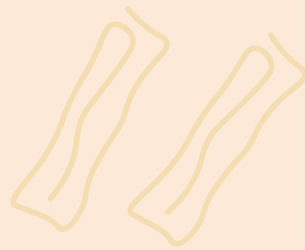
Hamburger giga bovino grigliato

L'ammiraglia della categoria. Ben 185 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

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.

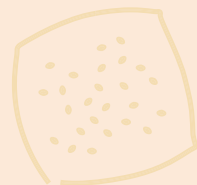
peso 150 g - Ø 125 mm h 25 mm
u.d.v. cartone | n° pezzi 12



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



Le specialità



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.

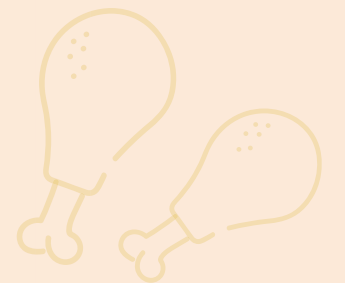
peso 100 g - Ø 100 mm | u.d.v. cartone
n° pezzi 12 | conf. per cartone 1



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
briosciato

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. 4123
Mini bun
al latte

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

peso 30 g | u.d.v. cartone
peso cartone 2,2 kg | conf. per cartone 1



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!

Hamburger con black Angus

pancetta croccante, pomodoro fresco, gorgonzola, lattuga fresca



Pane bun rustico

Cotoletta super

cetrioli, cavolo viola, insalata, salsa rosa

Pane bun sesamo



Arricchisci la tua offerta con prodotti di qualità per un pranzo veloce o uno spuntino goloso. Non perdere l'occasione di creare valore, aumentare il giro d'affari e la battuta di cassa.

Pane bun brioscato

Salsiccia di suino grigliata

scamorza, pomodori, insalata, maionese



Mini Hamburger

Mini bun al latte



pomodori secchi spinaci senape

pomodori insalata zucchine grigliate maionese

cetriolo cheddar insalata ketchup

Gli appetizer



I frittini

- olive all'ascolana
- mozzarelline
- panate



cod. 1005
Frittini mix
classico

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

cod. 1006
Frittini mix
stuzzico

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

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





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 e capperi



Uno dei momenti di consumo che ha registrato maggiore crescita negli ultimi anni è l'aperitivo! BonChef propone un'ampia gamma di sfiziosi prodotti di qualità e dimensioni medio piccole, versatili per comporre l'offerta "aperitivo" nel tuo punto vendita.



cod. 4109
Mini pizzette

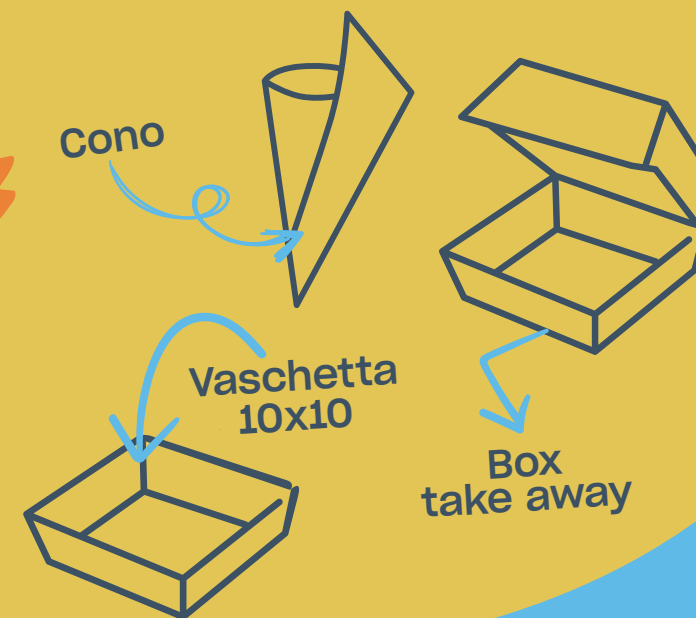
Friabile sfoglia con mozzarella, ricotta e salsa di pomodoro.

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



Modalità di preparazione

PANETTERIA

MICHETTA	Introdurre in forno preriscaldato a 180°C per 5 minuti circa. conservare a temperatura non superiore a -18°C. Dopo il rinvenimento non ricongelare e consumare entro 24 ore.
TARTARUGA	Introdurre in forno preriscaldato a 180°C per 5 minuti circa. conservare a temperatura non superiore a -18°C. Dopo il rinvenimento non ricongelare e consumare entro 24 ore.
PUCCIA LECCESE	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	Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 2/3 ore e lavorarlo a piacere.
PANINO AL LATTE	Scongelare a temperatura ambiente per circa 30'
PANINO AL LATTE MINI	Scongelare 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 MAGGIOLINO	Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 200°-220°C e lasciarlo dorare per 5 minuti circa.
BAGUETTE MIGNON	Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 190°-200°C per 11minuti circa.
BAGUETTE MIGNON MULTICEREALI	Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 190°-200°C per 11minuti 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	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	Introdurre in forno preriscaldato a 200° per 10-12 minuti circa.
CIABATTINA MULTICEREALI	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	Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 200°C per 5 minuti circa.
PANE DA TRAMEZZINO TOP BIANCO	
PANE DA TRAMEZZINO TOP CEREALI	
PANE DA TRAMEZZINO TOP CURCUMA	
TRAMEZZINO	Scongelare il prodotto a temperatura ambiente e lavorarlo a piacere. Non utilizzare forno a microonde.
TRAMEZZONE	Scongelare il prodotto a temperatura ambiente e lavorarlo a piacere. Non utilizzare forno a microonde.
PAN CARRÈ AMERICANO	
PAN CARRÈ MIDI E MAXI	
PANE DA TRAMEZZINO SENZA CROSTA	
PAN CARRÈ MAXI AI CEREALI	Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 2/3 ore e lavorarlo a piacere.

FOCACCERIA

MINI FOCACCINE	Introdurre il prodotto in forno preriscaldato a 180°C per 5 minuti circa.
FOCACCIA ALLA BARESE	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.
FOCACCIOTTO	Scongelare il prodotto e farcire a piacimento.
FOCACCIA AI CEREALI	
FOCACCIA ALLA GENOVESE	Introdurre in forno a 190–200°C per 7/8 minuti.
FOCACCIA GENOVESE FORMATO TEGLIA	
FOCACCIA CON POMODORINI FORMATO TEGLIA	
FOCACCIA TOSCANA MONOPORZIONE	Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 10 minuti circa, preriscaldare il forno a 200°C, cuocere per 5/6 minuti e servire ben caldo.
FOCACCIA TOSCANA	
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. Scongelare il prodotto a 4°C per 24 ore.
PIADINA SFOGLIATA	Scongelare 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	Introdurre in forno a 190–200°C per 7/8 minuti.
FOCACCIA SPECK E BRIE	
FOCACCIA STRACCHINO E RUCOLA	

PIZZERIA

MINI PIZZETTA CON POMODORO E MOZZARELLA	Introdurre il prodotto in forno preriscaldato a 180°C per 6/8 minuti circa.
PIZZETTA CON POMODORO E MOZZARELLA	Introdurre il prodotto in forno preriscaldato a 180°C per 5 minuti circa.
TRANCIOTTO SALAMINO	Togliere il prodotto dalla confezione e lasciarlo scongelare per circa 10 minuti. Introdurre in forno preriscaldato a 220°C per 7/8 minuti e comunque fino a far sciogliere la mozzarella.
TRANCIOTTO PROSCIUTTO E FUNGHI	
TRANCIOTTO MARGHERITA	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 FORMATO TEGLIA	
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	Lasciare scongelare il prodotto a temperatura ambiente. Introdurre in forno preriscaldato a 220°C per 4/5 minuti.
BASE PIZZA ROSSA PAISÀ	
BASE QUADRATA PER PIZZA	Farcire il prodotto a piacere, introdurre in forno preriscaldato a 200°C per 10/12 minuti circa.

FAST FOOD

MINI HAMBURGER	Da consumarsi previa cottura. Introdurre il prodotto congelato o in forno ventilato preriscaldato a 200°C per 10 minuti o in piastra per circa 8 minuti o in forno a microonde per 3 minuti a 450 Watt.
HAMBURGER BOVINO GRIGLIATO	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	
HAMBURGER CON CHIANINA	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 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.
MINI BUN AL LATTE	Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 30 minuti circa. Secondo preferenza è possibile anche riscaldare in forno a 180°C per 2–3 minuti. conservare a temperatura non superiore a –18°C. Dopo il rinvenimento non ricongelare e consumare entro 24 ore.
PANE BUN SESAMO	Scongelare a temperatura ambiente per 30 minuti. Secondo preferenza riscaldare in forno a 180° per 2/3 minuti.
PANE BUN BRIOSCIATO	
PANE BUN RUSTICO	
HOT DOG	Scongelare il prodotto a temperatura ambiente e lavorarlo a piacere, eventualmente scaldarlo in piastra.
PANINO GRGLIATO	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 finchè 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 finchè 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) finchè 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



Senza
glutine

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

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



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 al 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



farcitura più
saporita e
salsa arricchita

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





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



* con panna fresca

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



Le specialità regionali



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. 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. 8454
Spaghetti 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. 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. 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' 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' 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' 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
**Arrostato 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

I PRIMI PIATTI

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 BASILICO	
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	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 decongelamento e aggiungere 2 minuti a 900 Watt.
INSALATA DI RISO NERO INTEGRALE CON SALMONE	
ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA	
MEZZE PENNE AL SALMONE	
LUNETTE SPECK E BRIE CON BURRO E SALVIA	
TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO	Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 4/5 minuti a 750Watt o per 4 minuti a 900Watt.
TAGLIATELLE AI FUNGHI	
MACCHERONCINI ALLA SALSICCIA	
TROFIE AL PESTO	
SPAGHETTI CACIO E PEPE	
GNOCCHI AI FORMAGGI	Riscaldare la confezione chiusa e congelata, in forno a microonde, per 5/6 minuti a 750Watt o per 4/5 minuti a 900Watt.
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.
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	

I SECONDI E I PIATTI UNICI

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.





- **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 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 1,2 kg | 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 1,2 kg | 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 1,2 kg | 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



Provali così!

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!



emmental,
noci, orzo,
radicchio,
piselli,
salsa di aceto
balsamico



riso integrale,
tova sode,
edamame,
rucola, pinoli,
parmigiano,
crema di
peperoni rossi



songino,
salsa allo
yogurt



farro, mandorle
cavolo cappuccio,
patate lesse,
mela verde,
salsa di soia
senza sale
allo zenzero,
ravanelli
all'aceto di vino



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



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

servile
take away!



Modalità di preparazione

LE POLPETTE 100% VEGETALI

POLPETTE VEGETALI CON SPINACI

POLPETTE VEGETALI CON RAPE ROSSE

POLPETTE VEGETALI CON ZUCCA E CAROTE

Introdurre il prodotto ancora surgelato in forno preriscaldato a 180° per 12 minuti.

I CONTORNI

PATATE A SPICCHI

ZUCCHINE A FETTE GRIGLIATE

MELANZANE A FETTE GRIGLIATE

PEPERONI A FETTE GRIGLIATE

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.

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.



Dalla
pasticceria

DI BONCHEF

• Le torte
pretagliate

• I dolci al
cucchiaino

• I dessert
monoporzione

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 pretagliate



cod. 9875
Torta della nonna

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.

peso 1400 g | porzioni 14



cod. 9842
Crostata di frutta

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

peso 1500 g | porzioni 14



cod. 9847
Torta 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. 9877
Cheesecake frutti rossi e neri

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. 9860
Cheesecake con fragole

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

peso 1500 g | porzioni 14



cod. 9876
Cheesecake

Deliziosa torta con formaggio e ricotta adagiata su base biscotto.

peso 1450 g | porzioni 14





cod. 9851

Torta ricotta e pere

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

peso 1200 g | porzioni 12

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



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. 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. 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



VEGANOK
AZIENDA N. 1007

cod. 9864

Crostata vegana alle arance

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

peso 1000 g | porzioni 12





I dolci al cucchiaio



cod. 9907
Meringata

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

peso 900 g | porzioni 12



cod. 9919
St. Honoré

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

peso 1050 g | porzioni 10



cod. 9843
Profiterole al cacao

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

peso 1300 g | porzioni 12



cod. 9856
Profiterole bianco al cacao

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

peso 1300 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



I dessert monoporzione



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



Senza glutine

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



Modalità di preparazione

LE TORTE PRETAGLIATE

TORTA DELLA NONNA	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.
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 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.
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	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 ALLE FRAGOLE	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 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 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 ALLA RICOTTA E GOCCE DI CIOCCOLATO	Scongellare 3/4 ore prima del consumo.
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	

I DESSERT MONOPORZIONE

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	
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.

I DOLCI AL CUCCHIAIO

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	
ST. HONORÈ	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.
MERINGATA	



Certified



Corporation

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