



LINA FOOD LAB

CULTURA DEL CIBO E RICERCA
DAL 1956

CATALOGO PRODOTTI

VIA GALIMBERTI 1/B
24124 BERGAMO



valore



ricerca



controllo



gestione



costanza



efficienza



sostenibilità



qualità



selezione



PERCHÈ SCEGLIERE I PRODOTTI LINA

Qualità costante

Passione ed
entusiasmo

Riduzione dello
spreco alimentare

Semplicità
e versatilità

Minimi requisiti
di spazio

Costi controllati

Perché scegliere i prodotti Lina

- **Qualità costante:** Mettiamo grande enfasi sulla qualità dei nostri prodotti. Ogni articolo è il risultato di una attenta selezione delle materie prime e di una produzione che segue rigorosi standard. I nostri Chef, altamente qualificati, lavorano gli ingredienti utilizzando tecniche culinarie avanzate per garantire risultati di altissimo livello. Le moderne tecnologie ci permettono di ottenere sapori intensi, consistenze perfette in modo che i nostri clienti possano a loro volta offrire esperienze gastronomiche di alto livello.
- **Costi controllati:** Sappiamo quanto sia importante mantenere i costi sotto controllo, specialmente nel settore alimentare. I nostri prodotti sono progettati per offrire un ottimo rapporto qualità-prezzo. Le nostre confezioni sono studiate per consentire l'eliminazione degli sprechi e l'ottimizzazione dei costi di produzione. Il prodotto fornito non ha scarti ed è utilizzabile totalmente, consentendo ai nostri clienti di conoscere il costo effettivo delle materie che compongono i loro piatti, ottenere prodotti di alta qualità e controllo dei costi.
- **Riduzione dello spreco alimentare:** Ci preoccupiamo dell'ambiente e ci impegniamo attivamente a ridurre lo spreco alimentare. I nostri prodotti sono confezionati in modo da avere una lunga durata e una migliore conservazione, riducendo così gli sprechi sia per i nostri clienti che per noi stessi. Inoltre, offriamo basi e ingredienti versatili che possono essere utilizzati in diverse ricette, permettendo di sfruttare al massimo ogni prodotto senza sprechi.
- **Minimi requisiti di spazio:** Sappiamo che non tutti i nostri clienti dispongono di grandi cucine o spazi di lavoro. Pertanto, i nostri prodotti sono progettati per essere facilmente rigenerati anche in piccoli spazi.
- **Semplicità e versatilità:** I nostri prodotti sono pensati per essere utilizzati da chiunque abbia capacità organizzativa e voglia di valorizzare il proprio servizio. Offriamo basi che possono essere personalizzate e adattate a diverse ricette, permettendo ai nostri clienti di mettere in mostra la propria creatività culinaria.
- **Passione ed entusiasmo:** Siamo appassionati di ciò che facciamo e desideriamo trasmettere il nostro entusiasmo ai nostri clienti. Sosteniamo i nostri clienti fornendo prodotti di qualità e supporto continuo per aiutarli a ottenere il massimo dai nostri prodotti.

Speriamo che questi vantaggi vi abbiano incuriosito. Consultate il nostro catalogo per scoprire la nostra selezione di prodotti alimentari di alta qualità e sfruttate al massimo il vostro spazio e le vostre capacità culinarie. Siamo qui per supportarvi e offrirvi una soluzione conveniente e efficace per le vostre esigenze.



**PIATTI
TRADIZIONALI**

Parmigiana di melanzane



usato come
condimento sulla
pizza



Come farcitura in
panini o focacce



Impiattata
con salsa di burrata,
parmigiano 12 mesi, olio
evo e basilico fresco

CONSERVAZIONE: Horeca in ATM fresco-gelo, kg circa 2,
numero porzioni 8

RIGENERAZIONE: forno convezione 185° con 20% umidità,
per 6-8 minuti



Lasagne alla bolognese

CONSERVAZIONE: Horeca in ATM fresco-gelo, kg circa 2, numero porzioni 8

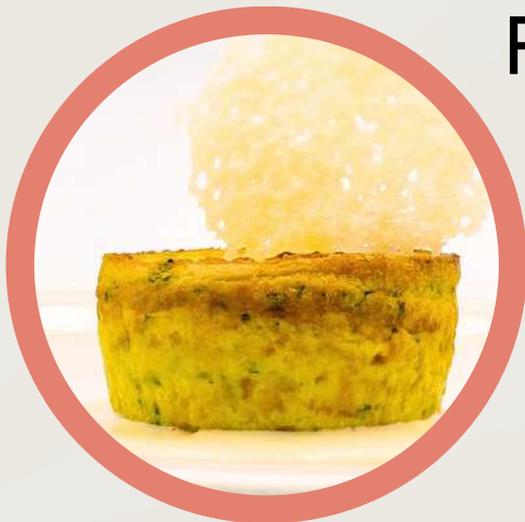
RIGENERAZIONE: forno convezione 185° con 20% umidità, per 6-8 minuti



Crespelle con ripieno di stagione

CONSERVAZIONE: Horeca in ATM fresco-gelo, kg circa 1,5, numero porzioni 6, consigliate 2 pz a testa

RIGENERAZIONE: forno convezione 185° con 20% umidità, per 6-8 minuti



Flan di verdure di stagione

CONSERVAZIONE: Horeca in ATM fresco-gelo, kg circa 1,5, numero porzioni 12

RIGENERAZIONE: forno convezione 185° con 20% di umidità, per 6-8 minuti



Strudel di pasta brisé con ripieno di stagione

CONSERVAZIONE: sottovuoto strudel intero gelo, kg circa 2, porzione consigliata 220gr

RIGENERAZIONE: scongelare il prodotto e porzionare a fette, rigenerare in forno a 185° per 6-8 minuti



**CONDIMENTI
E SUGHI**



Ragù alla bolognese

CONSERVAZIONE: Horeca in ATM fresco-gelo, kg circa 0,5 - gelo-fresco 4kg; porzione consigliata 120gr

RIGENERAZIONE: scaldare in padella per utilizzare come condimento

- condimento per primi piatti
- condimento per polentina
- condimento per lasagne o pasta al forno



Fonduta di formaggi (Bagoss, Taleggio, Branzi, Parmigiano, Provola)

CONSERVAZIONE: Horeca in ATM fresco, kg circa 2, porzione consigliata 120gr

RIGENERAZIONE: scaldare a bagnomaria o in microonde alla potenza più bassa

- condimento o accompagnamento per antipasti, polentine, uova o primi piatti
- Strudel e flan con fondute abbinare
- Pizza frita con fonduta di bagoss e petali di lardo bergamasco
- Polentina con fonduta di taleggio e funghi o asparagi trifolati
- Uovo morbido su fonduta di formaggio e chips di guanciale croccante e scarola brasata



Ragù di coniglio alla Ligure con Pinoli, uvette e Marsala

CONSERVAZIONE: Horeca in ATM fresco-gelo,
kg circa 2, porzione consigliata 120gr

RIGENERAZIONE: scaldare in padella per
utilizzare come condimento

- condimento per primi piatti
- condimento per polentina
- condimento per lasagne o pasta al forno



Salsa scarpara

CONSERVAZIONE: Horeca in ATM fresco-gelo,
kg circa 2, porzione consigliata 150gr

RIGENERAZIONE: scaldare in padella per
utilizzare come condimento

- condimento per primi piatti
- salsa per carne alla pizzaiola con aggiunta di capperi, olive e origano



Base Cacio e Pepe

CONSERVAZIONE: Horeca in ATM fresco, kg circa 2, porzione consigliata 120gr

RIGENERAZIONE: scaldare a bagnomaria o in microonde alla potenza più bassa

- pasta secca o fresca con salsa cacio e pepe
- usato per mantecare risotto e servito con tartare di gamberi rossi
- usato per mantecare risotto e servito con fave e guanciale croccante



Sugo di mare per Risotto alla pescatora

CONSERVAZIONE: Horeca in ATM fresco-gelo, kg circa 2, porzione consigliata 120gr

RIGENERAZIONE: scaldare in padella per utilizzare come condimento per primi piatti

- pasta fresca o secca con base di sugo di mare fatto restringere con aggiunta di pomodoro fresco e aggiunta di scamponi, gamberoni e cozze con guscio
- usato per condire risotto alla pescatora e poi guarnito con scamponi, gamberoni e cozze con guscio
- come condimento per pizza alla pescatora con aggiunta di scampi aperti a libro e messi prima della cottura

COTTURA SOTTOVUOTO A BASSA TEMPERATURA

La carne è fornita nei sacchetti sigillati sotto vuoto in cui viene cotta.

VANTAGGI:

- il rischio di ricontaminazione del prodotto dopo la cottura viene totalmente eliminato.
- La carne mantiene tutti i nutrienti e il suo sapore.
- la CBT sprigiona le componenti aromatiche degli alimenti e ne migliorano il gusto.
- Non c'è calo di peso
- Il prodotto ha una shelf life più lunga e permette un approvvigionamento flessibile



Fesa di Vitello CBT



usato come farcitura
per focacce,
tramezzini o panini



affettato e servito
con salsa tonnata e
giardiniera di
verdure



tagliato più spesso e
utilizzato come
arrosto di vitello,
servito con salsa di
carne e contorno

CONSERVAZIONE: sottovuoto fresco-gelo, kg circa 1,5-
porzione consigliata 150gr

RIGENERAZIONE: affettare direttamente da fresco

Petto di Pollo CBT

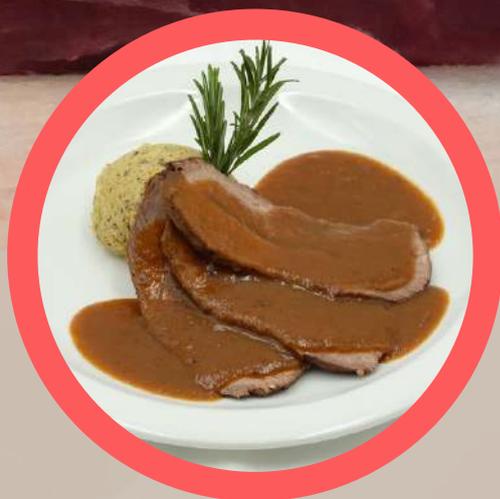


- Tagliato in dadolata e poi saltato in casseruola con verdure, salsa agrodolce, giardiniera; servito come pollo in agrodolce su base di riso basmati
- Cesar salad con fettine di pollo cbt a fettine, crostini al formaggio, bacon croccante e salsa cesar
- Tagliata di petto di pollo con contorno di verdure di stagione
- Focaccia, panini, tramezzini farciti con pollo o a fette o condito con maionese con aggiunta di verdure e formaggi
- Straccetti di pollo saltati in padella per farcitura di piadine e focacce con aggiunta di yogurt, cipolla e cetriolini

CONSERVAZIONE: sottovuoto fresco-gelo, kg circa 1-
porzione consigliata 220gr

RIGENERAZIONE: adatto a tutte le rigenerazioni, in padella, in forno o anche freddo

Cappello del prete CBT



tagliato spesso
circa 1 cm, servito e
nappato con salsa
al brasato e
contorno a scelta



tagliato molto spesso
4 cm e arrostito in
padella antiaderente
in modo da ottenere
un medaglione
croccante fuori e
morbido dentro,
scaldare in forno 4
minuti



utilizzare anche come
bollito di manzo
accostato a salsa
verde e verdure in
mostarda

CONSERVAZIONE: sottovuoto fresco-gelo, kg circa 2,5- porzione consigliata 220-250gr

RIGENERAZIONE: in padella tagliato a fette con salsa, in forno a 185° in pirofila per 10 minuti, intero direttamente con il suo sacchetto immergendolo a 60° fino al momento dell'utilizzo

Scamone di Manzo CBT



- affettato e servito con rucola, scaglie di grana e salsa alla senape e limone
- affettato e servito con crema di burrata, pesto di pomodori secchi e cimette di paruch
- affettato e utilizzato come farcitura per panini, focacce, piadine o tramezzini
- su focaccia angelina con pizza gourmet con aggiunta di salsa tonnata e valeriana

CONSERVAZIONE: sottovuoto fresco-gelo, kg circa 2,5- porzione consigliata 180gr

RIGENERAZIONE: utilizzato direttamente da fresco e affettato

Costine di maiale CBT

CONSERVAZIONE: sottovuoto fresco, kg circa 3,5- porzione consigliata 300gr

RIGENERAZIONE: forno convezione 200° con 20% umidità, per 8-10 minuti

- servite con insalata di cavolo cappuccio croccante condita con salsa allo yogurt e erbe
- servite con patate saporite e maionese bbq

Controfiletto di vitello CBT

CONSERVAZIONE: sottovuoto fresco-gelo, kg circa 3,5- porzione consigliata 280-300gr

RIGENERAZIONE: rigenerazione in padella con burro spumeggiante ed erbe per rosolare la carne e poi in forno con sonda al cuore a 45°

- servito a medaglione e accompagnato con salsa al marsala e contorno di verdure di stagione
- servito come medaglione e accompagnato con salsa al vino rosso e patate soffici

Carré di vitello CBT

CONSERVAZIONE: sottovuoto fresco, kg circa 2- porzione consigliata 250gr

RIGENERAZIONE: lavorazione della carne ottenendo le costolette di vitello con osso

- battere leggermente la costoletta e impanarla con metodo classico, friggere in olio o burro e finire la cottura per 6 minuti a 185°

Salse e condimenti



Salsa tonnata

CONSERVAZIONE:
Horeca in ATM fresco, kg
circa 1,5, porzione
consigliata 90gr

RIGENERAZIONE:
stemperare prima
dell'utilizzo

Salsa brasato

CONSERVAZIONE:
Horeca in ATM fresco-
gelo, kg circa 2, porzione
consigliata 120gr

RIGENERAZIONE:
scaldare e utilizzare per
nappare la carne o
utilizzare per la
rigenerazione della
pietanza

Salsa manzo all'olio

CONSERVAZIONE:
Horeca in ATM
fresco-gelo, kg circa 2,
porzione consigliata
120gr

RIGENERAZIONE:
scaldare e utilizzare
per nappare la carne
o utilizzare per la
rigenerazione della
pietanza



Pulled Pork CBT

CONSERVAZIONE: sottovuoto fresco, gelo- kg 0,500 circa, porzione consigliata 100gr

RIGENERAZIONE: scaldare direttamente la busta sottovuoto in acqua a 60°, oppure rigenerarlo in forno come farcitura

- hamburger con pulled pork, branzi fuso, cavolo cappuccio viola marinato e riduzione di teriyaki
- Bruschettone con pulled pork, zola e maionese piccante



Coniglio al forno alla bergamasca

CONSERVAZIONE: Horeca in ATM fresco, kg circa 3, porzione consigliata 220gr

RIGENERAZIONE: forno convenzione 185° con 20% umidità, per 10 minuti con burro spumeggiante e aggiunta di sugo di carne

- servito rigenerato al forno con polentina o patate arrosto

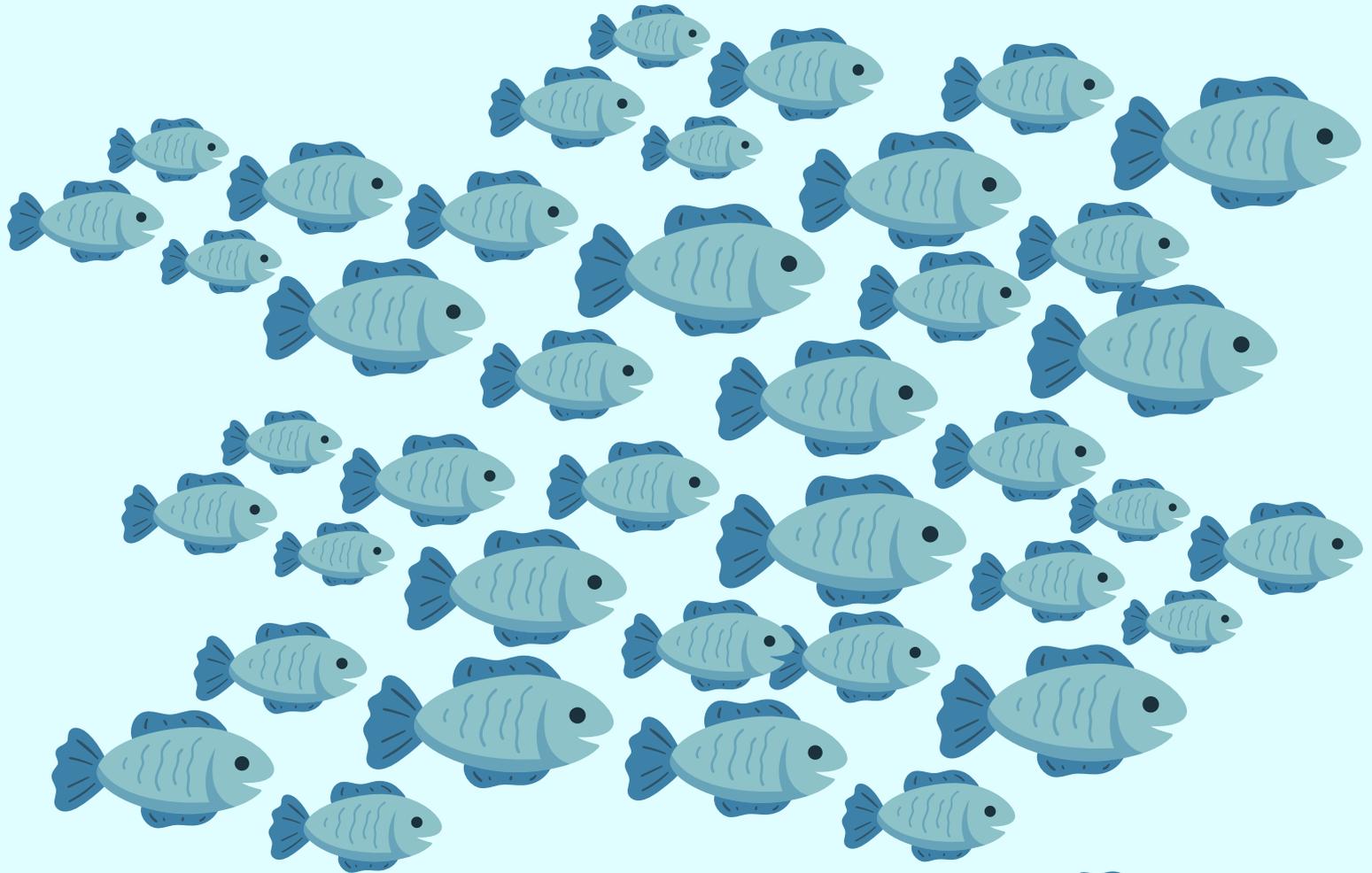


Hamburger di manzo con ricetta Lina

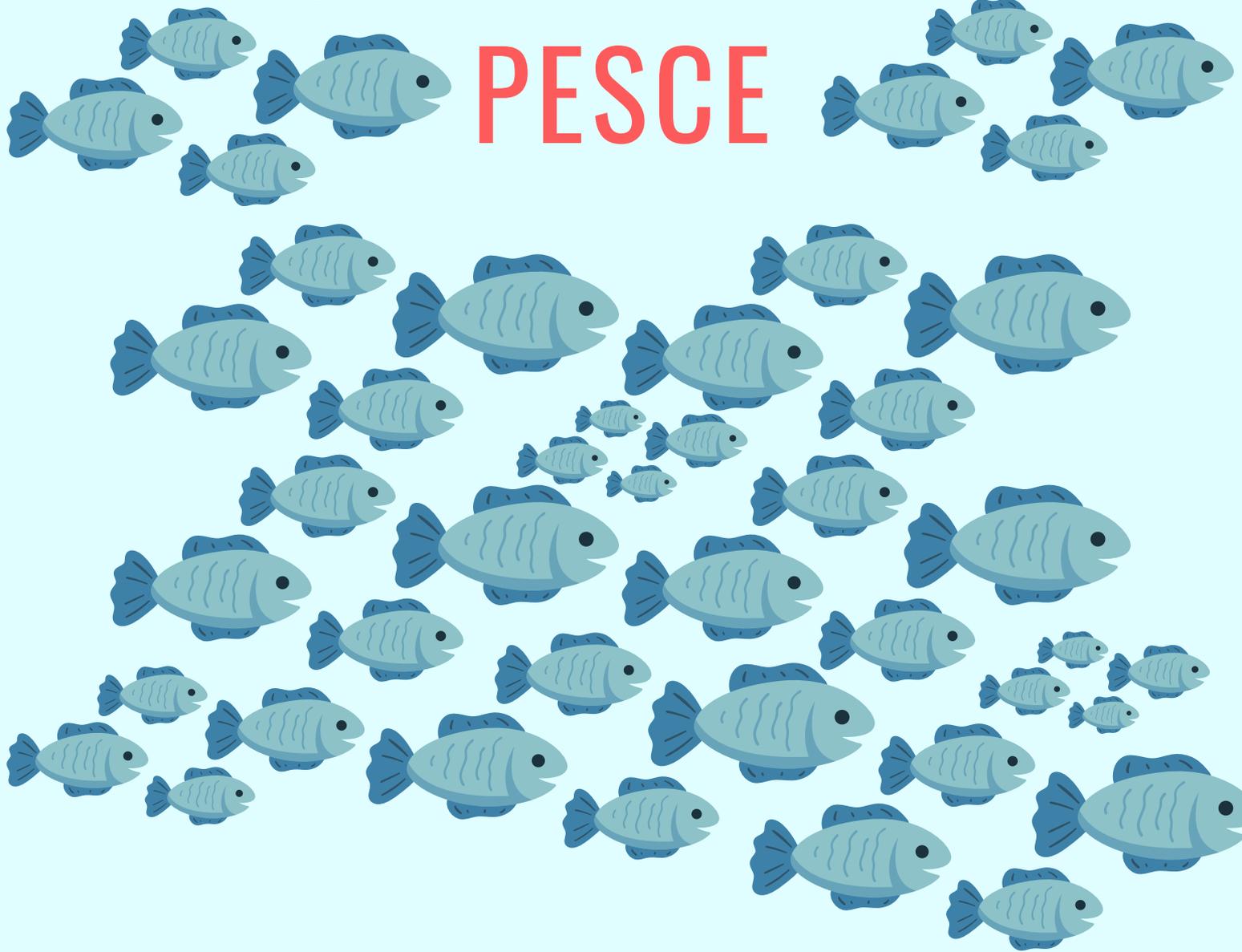
CONSERVAZIONE: singola confezione skin in gelo, peso singolo 200gr

RIGENERAZIONE: scongelare i burger in frigorifero, cuocere in padella o fry top per dare la rosolatura e poi finire in forno a 185° per 5-6 minuti

- pane al latte con hamburger di manzo, provola dolce, insalata croccante e pomodoro fresco, salsa crispy e bacon croccante
- Hamburger di manzo grigliato servito con patate arrosto saporite e salsa alla paprika



PESCE



Trancio di Salmone CBT



- trancio di salmone glassato con salsa teriyaki e servito con passatina di ceci
- cesar salad con salmone sfogliato, crostini di focaccia e salsa Cesar
- stemperato con maionese e utilizzato per farcire focacce o panini
- servito al vapore con verdure di stagione
- sfogliato e adagiato su bowl di riso accompagnata con maionese giapponese, edamame e cavolo cappuccio croccante
- scottato in padella con burro spumeggiante servito con pomodori confit, carote julienne agrodolci e maionese alla cipollina

CONSERVAZIONE: sottovuoto fresco, kg circa 0,350, porzione da 175gr
sacchetto da 2 pezzi

RIGENERAZIONE: forno convezione 185° con 20% umidità, per 5 minuti-
forno al vapore per 5 minuti

Trancio di Merluzzo CBT



- merluzzo sfogliato e servito con insalata di patate alla mediterranea
- gratinato al forno con panura agli agrumi e servito con erbette spadellate
- sfogliato e adagiato su bowl di riso accompagnata con ceci, riduzione di teriyaki e cavolo cinese spadellato al miele
- al vapore con crema di zucchine e menta, julienne di limone candito e polvere di olive

CONSERVAZIONE: sottovuoto fresco, kg circa 0,350, porzione da 125gr
sacchetto da 2 pezzi

RIGENERAZIONE: forno convezione 185° con 20% umidità, per 5 minuti-
forno al vapore per 5 minuti



Fritto di paranza

CONSERVAZIONE: sacchetti sottovuoto in gelo, kg 2 circa, porzione consigliata circa 200 gr dipende dall' utilizzo

RIGENERAZIONE: scongelare il prodotto prima dell'utilizzo, passare nella semola prima della frittura



Baccalà dell'Annunziata

CONSERVAZIONE: Horeca in ATM fresco-gelo, kg2,5 circa, porzione consigliata 200gr

RIGENERAZIONE: in padella il tempo necessario per una temperatura adatta a servizio



Baccalà Mantecato

CONSERVAZIONE: Horeca in ATM fresco-gelo, kg 2 circa, porzione consigliata 180gr

RIGENERAZIONE: scaldare in pentola o microonde

- accompagnamento con polentina
- su crostone di polenta alla griglia
- su bruschetta di pane croccante



Moscardini in umido

CONSERVAZIONE: Horeca in ATM fresco-gelo, kg 2 circa, porzione consigliata 180gr

RIGENERAZIONE: scaldare in pentola o microonde

- accompagnamento con polentina
- utilizzata con sugo di condimento per pasta fresca o secca
- utilizzato come condimento per risotto



Salmone Marinato

CONSERVAZIONE: sottovuoto fresco-gelo, kg 3 circa, porzione consigliata 150 gr

RIGENERAZIONE: lavorare da fresco senza rigenerazione

- carpaccio di salmone marinato con insalata di finocchi e arance e maionese alla curcuma
- carpaccio di salmone utilizzato come farcitura di focacce o pizze gourmet
- tartare di salmone marinato e tartare di avocado, sfoglie di carasau croccante e salsa ponzu

Tortino di alici



CONSERVAZIONE: Horeca in ATM fresco-gelo, kg 2 circa, porzione consigliata 180gr

RIGENERAZIONE: scaldare in forno a convezione a 185° con 20% di umidità per 6-8 minuti.

- Utilizzato come antipasto, accompagnato da una salsa leggera al limone o una dadolata di pomodoro con olio extravergine e basilico, o ancora da un'insalatina fresca
- utilizzata come secondo piatto completando il piatto con un contorno più sostanzioso.



Burger di Salmone con patate e erba cipollina

CONSERVAZIONE: Horeca in ATM gelo, kg 1,5 circa, peso singolo 150gr

RIGENERAZIONE: scongelare i burger in frigorifero, cuocere o in padella per dare la rosolatura e poi finire in forno a 185° per 5-6 minuti

- pane al latte con burger di salmone, insalatina di finocchi e cavolo viola, maionese giapponese e riduzione di teriyaki
- burger di salmone grigliato accompagnato con roast di carote al miele e zenzero, maionese al lime e pepe rosa



Piovra cotta CBT

CONSERVAZIONE: Sottovuoto, con liquido di cottura, kg circa 2, porzione consigliata tra 100-200 gr

RIGENERAZIONE: rosolare in padella, usare direttamente da fresco per insalate di mare

tentacolo di piovra arrosto servito con crema di bufala e pomodori confit

- insalata di piovra e patate



VERDURA



Patate arrosto cubettate

CONSERVAZIONE: Horeca in ATM fresco, kg 2 circa, porzione consigliata 180gr dipende dall' utilizzo

RIGENERAZIONE: forno a convezione 185° per circa 6-8 minuti oppure saltarle in padella con burro spumeggiante

- come contorno per pietanze di pesce o carne
- ripassate in padella con burro spumeggiante e spezie
- ripassate in padella con burro spumeggiante, sesamo e cipollotto fresco



Giardiniera di verdure carote, peperoni e cavolfiore

CONSERVAZIONE: Horeca in ATM fresco, kg 2 circa, porzione consigliata 90gr

RIGENERAZIONE: lavorare da fresco senza rigenerazione

- come accompagnamento per vitello tonnato
- come accompagnamento per taglieri di salumi e formaggi
- come ingrediente per insalatone o farciture

A rectangular flatbread, possibly a focaccia, is shown with a grid of toppings. Each square in the grid contains a whole, bright red tomato and a small sprig of green rosemary. The bread has a golden-brown, slightly uneven texture with some darker spots, suggesting it has been baked. The background is a plain, light beige color.

LIEVITATI



Focaccia in teglia ad alta idratazione

CONSERVAZIONE: sacchetto con tranci di focaccia porzionati in gelo kg 0,700 circa, pz numero 7 a sacchetto da 100gr

RIGENERAZIONE: lasciare scongelare il prodotto prima dell'utilizzo per circa 10 minuti, scaldare in forno a convenzione a 185° per 4 minuti

- farcita con tutte le tipologie di ingredienti adatta per qualsiasi farcitura
- servita come accompagnamento per salumi o formaggi
- trancetti di focaccia farcita usati per aperitivo



Pizza rossa in teglia

CONSERVAZIONE: sacchetto con teglia di pizza intera gelo misura 60/40, kg 2 circa, da porzionare a piacimento o usare in teglia grande

RIGENERAZIONE: lasciare scongelare il prodotto prima dell'utilizzo per circa 10 minuti, scaldare in forno a convenzione a 185° per 4 minuti

- farcire a piacimento il trancio di pizza sia a caldo che a freddo dopo aver scaldato la base
- trancio di pizza rossa farcita con bocconcini di mozzarella di bufala, prosciutto crudo e basilico fresco
- trancio di pizza rossa farcita con provola dolce, cime di rapa saltate e salsiccia al finocchietto
- trancetti piccoli di pizza farciti usati per aperitivo



PASTICCERIA

Tiramisù



CONSERVAZIONE: Horeca in ATM gelo, kg 1 circa, numero porzioni 6 pezzi

RIGENERAZIONE: scongelare in frigorifero e conservare in frigorifero per il tempo di utilizzo

- servire con generosa spolverata di cacao e decorazione di cioccolato
- accompagnato con fragole al naturale e crema al mascarpone



Base di pasta sfoglia per millefoglie

CONSERVAZIONE: Horeca in ATM fresco, kg 0,500 circa, numero porzioni 10 circa

RIGENERAZIONE: lavorare da fresco senza rigenerazione

- utilizzare come elemento per la costruzione della millefoglie al piatto
- utilizzare sbriciolata come crumble di sfoglia sbriciolata per la guarnizione di semifreddi



Crumble di mele

CONSERVAZIONE: Horeca in ATM gelo, kg 1,5 circa, numero porzioni 9 pezzi

RIGENERAZIONE: scongelare in frigorifero e conservare in frigorifero per il tempo di utilizzo, rigenerare in forno a convezione per 8 minuti a 185°

- servire accompagnato da crema inglese, crema al mascarpone, gelato, panna montata fresca o fonduta al cioccolato



Cupola di mousse di panna vegetale e cuore al lampone su biscotto al cioccolato

CONSERVAZIONE: Horeca in ATM gelo, kg 0,600 circa, numero porzioni 6 pezzi

RIGENERAZIONE: scongelare in frigorifero e conservare in frigorifero per il tempo di utilizzo

- servire accompagnata da coulis di frutti di bosco o coulis di passion frutti e tartare di fragole

Crema alla ricotta e canditi



CONSERVAZIONE: sottovuoto in sac a pochè in gelo, kg 1 circa, porzioni circa 12

RIGENERAZIONE: scongelare in frigorifero e conservare in frigorifero per il tempo di utilizzo

- usare come farcitura per cannolo alla siciliana guarnito con granella di pistacchio e ciliegina candita
- usare come crema per farcitura di cassate o torte a base di frolla

Mousse al mascarpone



CONSERVAZIONE: Horeca in ATM fresco, kg 1 circa, porzione dipende dall' utilizzo

RIGENERAZIONE: lavorare da fresco senza rigenerazione

- utilizzare come accompagnamento per altri dessert esempio panettone, colomba o torte da forno
- utilizzare per tiramisù scomposto
- accompagnare a frutta fresca ad esempio fragole
- servire con caffè espresso



Crema pasticcera pastorizzata (sac a poche)

CONSERVAZIONE: Sac a poche, termosaldato, kg circa 1, numero porzioni 8-10.

RIGENERAZIONE: lavorare da fresco senza rigenerazione

- utilizzare come elemento per la costruzione della millefoglie al piatto
- utilizzare sbriciolata come crumble di sfoglia sbriciolata per la guarnizione di semifreddi



Torta caprese con cioccolato e mandorle

CONSERVAZIONE: confezionata con sacchetto e cartoncino dorato in gelo, kg 1 circa per torta, numero porzioni 8

RIGENERAZIONE: decongelare il prodotto a temperatura ambiente protetto da apposito contenitore per torte, riscaldare in forno a convezione a 185° per 3 minuti

- servire accompagnata da frutta fresca di stagione
- servire con crema al mascarpone, gelato o panna montata

Torta di mele senza lattosio



CONSERVAZIONE: confezionata con sacchetto e cartoncino dorato in gelo, kg 1 circa per torta, numero porzioni 8

RIGENERAZIONE: decongelare il prodotto a temperatura ambiente protetto da apposito contenitore per torte, riscaldare in forno a convezione a 185° per 3 minuti

- servire accompagnata da frutta fresca di stagione per mantenere la prerogativa del prodotto senza lattosio
- servire con crema al mascarpone, gelato o panna montata ovviamente il dessert non sarà più adatto ad intolleranti al lattosio

Tortino al cioccolato



CONSERVAZIONE: confezionata e porzionato in apposito stampino di alluminio per cottura, conservato in fresco o gelo, kg pezzo singolo, porzione singola

RIGENERAZIONE: prodotto adatto alla precottura 6 minuti forno a convezione 185° e poi 30 secondi in microonde al momento del servizio. Oppure alla cottura diretta prima del servizio a 185° per 10 minuti

- servire al piatto con coulis di frutti di bosco e arance fresche
- servire al piatto con gelato e fragole fresche

Dolce lievitato da forno (Colomba, Panettone)



CONSERVAZIONE: confezionato fresco, kg 0,750 circa, venduto intero
gusto variabile

RIGENERAZIONE: consumare il prodotto a temperatura ambiente
oppure riscaldare in forno convezione a 185° per 2 minuti

- Servire accompagnato da crema al mascarpone o panna montata

SCEGLI IL NOSTRO SERVIZIO DI RISTORAZIONE B2B.

VANTAGGI

- Ti forniamo il necessario per organizzare il tuo servizio, dai macchinari al menù.
- Ti aiutiamo nella formazione del tuo personale che non necessita di competenze specializzate.
- Ogni piatto è preparato con passione e cura, utilizzando solo ingredienti freschi e di prima qualità. Tu dovrai solo caratterizzarlo in base alla tua personalità.
- Confezionato sotto vuoto o in atmosfera modificata, ha una durata che ti permette di pianificare i tuoi acquisti, di evitare sprechi di non avere calo di peso.

Con la nostra esperienza nel settore e l'impegno per l'eccellenza, siamo pronti a superare le tue aspettative e permetterti di offrire un servizio di ristorazione che lascia un segno duraturo. Siamo qui per trasformare i tuoi eventi in esperienze indimenticabili, offrendoti un servizio professionale e personalizzato, su misura per le tue esigenze.

Affidati a noi e scopri il gusto autentico del successo.

CHIEDI INFORMAZIONI

invia una mail a: vendite@linafoodlab.it



