



COMPANY
PROFILE



Company Profile



Orologel. Meraviglia della natura.

Orologel. The wonders of nature.



Il nostro mondo è fatto di semplici meraviglie.

Rispetto per la natura.
Passione per il nostro lavoro.
Amore per la tradizione.
Ricerca dell'eccellenza.
Cura di ogni prodotto.

Il nostro impegno è una promessa mantenuta ogni giorno. La promessa di portare sulla tua tavola prodotti meravigliosi, con un gusto genuino, buono, che stupisce al primo assaggio.

Orologel. Meraviglia della natura.

Our world is made up of simple wonders.

*Respect for nature.
Passion for our work.
Love for tradition.
Pursuit of excellence.
Care for every product.
Our commitment is a promise kept every day.
A promise to bring wonderful, natural,
and delectable products to your table,
products that amaze at first taste.*

Orologel. The wonders of nature.

Le nostre passioni



*Our
passions*

Una realtà italiana.

Proud to be Italian.

Siamo una cooperativa di imprenditori agricoli. Coltiviamo verdure in modo naturalmente sostenibile e le surgeliamo a poche ore dalla raccolta. Lo facciamo da 50 anni e nel tempo, con passione e innovazione, **siamo diventati il primo produttore italiano di vegetali surgelati.**

Questo profondo legame con la base sociale ci consente un **controllo totale della filiera:** dalla semina al raccolto, dal campo alla tavola. Facciamo tutto per vocazione. E lo facciamo **esclusivamente in Italia**, nel nostro meraviglioso territorio, coltivando materie prime a pieno campo, seguendo il ritmo naturale delle stagioni, con pratiche agricole e processi di lavorazione naturalmente sostenibili.

*We are a cooperative of member farmers. We grow vegetables in a naturally sustainable way and deep freeze them within hours of harvest. We have been doing this for 50 years and over time, with passion and innovation, **we have become the leading Italian producer of deep-frozen vegetables.***

*Thanks to the connections with our member farmers, we have **total control of the supply chain:** from sowing to harvesting, from farm to fork. We do everything by vocation. And **we do it in Italy,** our wonderful homeland: we grow produce in the open field with naturally sustainable farming practices and respecting the rhythm of seasons.*

Surgelati

Siamo la prima realtà totalmente italiana del mercato retail e leader nel settore food service.

Confetture

Proponiamo linee di prodotto innovative e ricche di benessere, capaci di esaltare tutto il gusto della frutta appena raccolta.

Fresco

Frutta e verdura coltivata con sistemi di produzione integrata, biologica e biodinamica. Per il mercato estero e italiano.

Deep-frozen products

We are the first 100% Italian company in the retail market and leaders in the food service.

Jams

We offer innovative product lines, perfect for your wellness and capable of bringing out all the flavour of freshly harvested fruit.

Fresh produce

Fruit and vegetables grown using integrated, organic, and biodynamic farming methods. For the Italian and the foreign markets.

La nostra storia



*Our
history*

Una passione nata dal freddo.

A passion for cold temperatures.

La nostra storia inizia nel **1967**, quando undici appassionati produttori ortofrutticoli del Cesenate, per valorizzare al massimo le produzioni del territorio, decidono di associarsi costituendo la prima cooperativa del gruppo.

In poco tempo altri operatori locali seguono l'esempio, dando vita ad altre cooperative che nel 1969 si uniscono creando il **Consorzio Fruttadoro di Romagna**. Un consorzio che investe, da subito, nello studio dei processi di conservazione degli alimenti, e in particolare nella surgelazione, per risolvere il problema delle eccedenze di produzione dei soci e per innovare l'offerta orticola, fornendo sul mercato prodotti che conservano le proprietà organolettiche e la freschezza dei vegetali appena raccolti. Nel 1975 viene posata la prima pietra dello stabilimento di surgelati e tre anni dopo, nel 1978, viene costituita OrogeL.

Da allora, grazie anche all'apertura di nuovi stabilimenti produttivi e all'ampliamento di quelli già esistenti, siamo cresciuti aumentando i volumi di vendita e la gamma di prodotti. Tutto senza mai perdere di vista la nostra principale prerogativa: **l'attenzione verso la qualità, i valori e le tradizioni del territorio in cui operiamo.**

*Our history starts back in **1967**, when eleven passionate fruit and vegetables producers based in the area of Cesena decided to become partners and funded the first cooperative of the group with the aim of enhancing and capitalizing on local produce.*

*Very soon, other local producers followed their lead and founded other cooperative companies, which joined in 1969 and created the **Consorzio Fruttadoro di Romagna**. This consortium has invested in the study of food preservation processes since its creation, and above all in deep-freezing, with a view to solving the problem of members' surplus production and to innovating the fruit and vegetable varieties, as well as to marketing products that preserve the organoleptic properties and freshness of freshly harvested vegetables. After laying the foundation stone of the first deep-freezing plant in 1975, OrogeL was established three years later, in 1978.*

*Since then, we have been growing and increasing our sales volumes and product range thanks to the opening of new production facilities and to the expansion of existing ones. Without ever losing sight of our core mission: **the care for quality, values and traditions of the local area and its local community.***

OROGEL



**Evoluzione del marchio
Orogel dal 1978 ad oggi.**

*The evolution of the Orogel
brand from 1978 to today.*

Il percorso di comunicazione.

Our communication journey.

Il **debutto del marchio Orogel**, nel **1978**, segna l'inizio del nostro percorso di comunicazione. La scelta di questo nome deriva dalla volontà di unire due anime importanti dell'attività dell'azienda: quella più agricola e cooperativa del Consorzio Fruttadoro, e quella innovativa della surgelazione. Da qui l'unione di **oro e gel** e la creazione del marchio Orogel.

Un marchio che nel corso degli anni ha mutato più volte la propria forma, mantenendo sempre la propria distintività e raccontando, attraverso le diverse forme di comunicazione, dagli spot televisivi alla radio, dalla stampa al digital, tutta la bontà naturale dei nostri prodotti, l'unicità della filiera e la passione che ci contraddistingue.

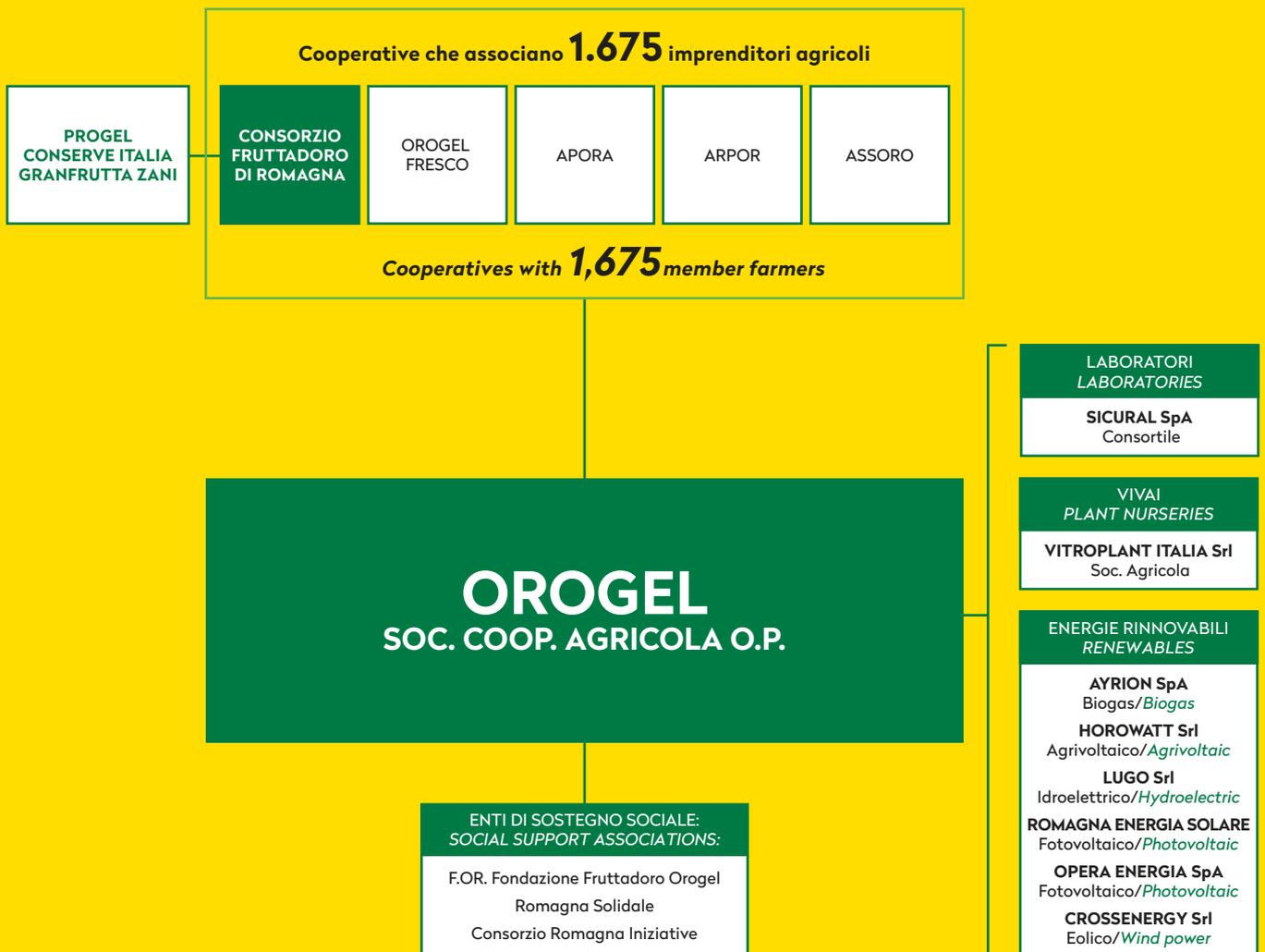
*The **début of the Orogel brand in 1978** marked the beginning of our communication journey. This name was chosen to unite two important souls of the company's activity: a more agricultural and cooperative soul, as in the Fruttadoro consortium, and the innovation of deep-freezing. Hence the union of **oro** (which literally means golden, as in Fruttadoro) **and gel** (from gelo, which is freezing in Italian) to create the Orogel brand.*

A brand that has changed its look several times over the years, but always distinguishing itself and communicating all the natural goodness of its products, the uniqueness of the supply chain and its passion through the different means of communication: from television commercials to radio, from the press to the digital world.



La struttura di Orogel.

The organization of Orogel.



I nostri numeri.

Our figures.

Oggi **OrogeL conta 1.625 soci** che coltivano ogni giorno in Italia **9.500 ettari di superficie** con sistemi di produzione sostenibili e avanzati, arrivando a commercializzare, **148.300 tonnellate di prodotto** per un **fatturato consolidato di 325,5 milioni di euro**. La struttura OrogeL conta **2.301 dipendenti** (di cui circa 1.200 solo a Cesena), **3 stabilimenti produttivi** per il surgelato (Cesena, Policoro e Ficarolo), **5 magazzini** attivi per il prodotto fresco e **14 centri di ritiro**.

Today, **OrogeL has 1,625 member farmers** who cultivate **9,500 hectares of land** every day in Italy using sustainable and advanced production systems, and marketing **148,300 tonnes of products**, accounting for a **consolidated turnover of 325.5 million euro**. From an organizational point of view, OrogeL has **2,301 employees** (of which about 1,200 in Cesena alone), **3 production facilities** for deep-frozen products (Cesena, Policoro and Ficarolo), **5 active warehouses** for fresh products and **14 pick-up centres**.



Il nostro impegno



*Our
commitment*

Una promessa mantenuta ogni giorno.

A promise we keep every day.

La promessa di essere **naturalmente sostenibili**. Nella coltivazione e nella surgelazione, così come nel nostro modo di essere.

Da sempre promuoviamo e sosteniamo politiche ambientali rivolte a tutti i settori della filiera produttiva, dai soci agricoltori alla distribuzione del prodotto nei punti vendita. E siamo fortemente impegnati a favorire, giorno per giorno, **il rispetto dell'ambiente e della natura** che ci circonda.

Il nostro obiettivo punta su un'espansione green orientata a portare le produzioni dell'intera filiera a coltivazioni a **residuo zero**, manifestando una grande attenzione alla sostenibilità.

*The promise to be **naturally sustainable**. Through farming, deep-freezing, and behaving sustainably.*

*We have always promoted and supported environmental policies for all the sectors of the production chain, from the member farmers to the distribution of the products to the points of sale. We are strongly committed to fostering **respect for the environment and nature** around us on a day-to-day basis.*

*Our goal is to achieve a green and sustainable growth, converting the entire production chain to **zero-residue** farming and paying great attention to sustainability.*



Il nostro metodo: un'agricoltura sostenibile.

Our method: sustainable farming.

Vocazionalità *Land suitability*



La prima cosa che facciamo quando dobbiamo coltivare un vegetale è individuare le aree più "vocate". Una volta individuate vengono monitorate e studiate costantemente dal nostro Servizio Agronomico.

First of all, when we plan to grow a crop, we choose the most suitable areas and soils. After identifying them, our Agronomic Service analyses and monitors them on a regular basis.



Preparazione del terreno *Land preparation*

Le lavorazioni del terreno possono avere un impatto ambientale elevato, per questo aiutiamo gli agricoltori a programmarle regolarmente.

Cultivating the land can have a high environmental impact. This is why we help farmers to plan cultivations regularly.



Definiamo come sostenibile "un sistema di produzione agricola che privilegia l'utilizzo delle risorse e dei meccanismi di regolazione naturale in sostituzione delle sostanze chimiche. Ne sono elementi essenziali la conservazione e il miglioramento della fertilità dei suoli e della biodiversità grazie all'utilizzo di tecniche sostenibili che difendono le colture senza l'utilizzo di fitofarmaci". Ma, in pratica, cosa vuol dire? Significa che **abbiamo l'obiettivo di mettere sul mercato prodotti sicuri, di ottima qualità e a prezzi competitivi.**

Questo obiettivo si ottiene coltivando **materie prime stagionali** a pieno campo, pianificando le rotazioni e scegliendo le aree di coltivazione in base alla loro vocazione.

Rotazione colturale

Crop rotation



Al fine di mantenere la naturale fertilità del terreno, adottiamo la rotazione delle colture. Una tecnica nota da migliaia di anni che evita la diffusione di infestanti, riduce la necessità di fertilizzanti e sistemi di difesa.

We rely on crop rotation to ensure the natural fertility of soil. This technique has been known for thousands of years for preventing the spread of weeds and reducing the need for fertilisers and defence systems.



Scelta della varietà

How we choose our varieties

Scegliere la giusta varietà garantisce un buon standard qualitativo. Gli aspetti che vengono valutati sono: caratteristiche organolettiche, omogeneità di maturazione, produttività, tolleranza all'ingiallimento, suscettibilità alle avversità e facilità di raccolta. Orogel non consente l'utilizzo di Organismi Geneticamente Modificati (OGM): tutte le sementi impiegate sono accompagnate da specifiche dichiarazioni o certificazioni di prodotto "Non OGM".

Choosing the right variety guarantees a good quality standard. Many aspects are evaluated, including organoleptic characteristics, uniformity of ripening, yield, tolerance to yellowing, susceptibility to adversity and ease of harvesting. Orogel prohibits the use of Genetically Modified Organisms (GMOs): all seeds come with specific 'non-GMO' product declarations or certifications.

*We define an agricultural production system as sustainable when it "promotes the use of resources and of natural regulatory mechanisms instead of chemicals. Among its essential elements are the preservation and improvement of soil fertility and biodiversity by sustainable techniques that defend crops without using agrochemicals". But what does that mean in practice? It means that **we aim to put safe, high-quality products on the market at competitive prices.***

*This goal is achieved by growing our **raw materials** in the open field, planning crop rotation and choosing the most suitable areas and soils.*



Stabilimenti
Plants

- 1. Bagnacavallo (RA)
- 2. Cesena 1 (FC) (surgelati)
- 3. Cesena 2 (FC)
(surgelati e confetture)
- 4. Cesena 3 (FC) (surgelati)
- 5. Corporeno di Cento (FE)
- 6. Faenza (RA)
- 7. Ficarolo (RO) (surgelati)
- 8. Forlimpopoli (FC)
- 9. Gatteo (FC)
- 10. Longiano (FC)
- 11. Policoro (MT) (surgelati)

Centri di ritiro
Collection center

- 12. Alfonsine (RA)
- 13. Cisterna di Latina (LT)
- 14. Copparo (FE)
- 15. Eboli (SA)
- 16. Forcate di Fontanafredda (PN)
- 17. Granarolo Faentino (RA)
- 18. Latina (LT)
- 19. Montescaglioso (MT)
- 20. Ortona (CH)
- 21. Pievesestina (FC)
- 22. S. Alberto (RA)
- 23. S. Martino di Pensilis (CB)
- 24. San Ferdinando di Puglia (BT)
- 25. Scanzano Jonico (MT)

I nostri stabilimenti: l'orgoglio di essere italiani.

Our factories: proud to be Italian.

L'Italia è la nostra terra: è solo qui che coltiviamo le verdure da portare ogni giorno in tavola. Con il nostro lavoro valorizziamo la territorialità, la biodiversità e le eccellenze delle regioni della nostra meravigliosa penisola dove operiamo.

Quando iniziamo a coltivare un vegetale, per prima cosa individuiamo i **terreni naturalmente più vocati** per il suo sviluppo. La scelta dipende da diversi fattori, come la qualità, le esigenze dei terreni e le caratteristiche pedoclimatiche. È poi compito dei tecnici agronomi monitorare e studiare costantemente le aree selezionate.

Dal campo al freezer

Per garantire che i prodotti conservino per lungo tempo tutte le loro proprietà nutritive è fondamentale ridurre al minimo i tempi che intercorrono nel percorso dal campo al freezer. Proprio per questo abbiamo stabilimenti nelle aree agricole più vocate, **Emilia-Romagna, Basilicata e Veneto**, e vicini ai terreni dove coltiviamo, in modo da surgelare le verdure a pochissime ore dalla raccolta.

Italy is our land, and it is the only place where we grow the vegetables we bring to the table every day. With our work we enhance the local resources of all the wonderful Italian regions, with their typical features, biodiversity, and excellence.

*When we start cultivating a vegetable, we first choose the **soils that are naturally best** suited for its growth. This choice depends on different factors, such as the quality, the specific requirements and the characteristics of soil and climate. The agronomists have the task to constantly monitor and analyse the selected areas.*

From farm to freezer

*For products to retain all their nutritional properties for a long time, it is essential to minimise the time lapsing from the field to the freezer. This is why our factories are in the most suitable agricultural areas of **Emilia-Romagna, Basilicata, and Veneto**, and close to the land where we grow the vegetables, so that they can be deep frozen only a few hours after harvesting.*





sviluppo
prodotti

*product
development*



studio piante
in vitro

*in vitro
plant study*



sicurezza
alimentare

food safety

Ricerca e sviluppo: il nostro spirito innovatore.

Research and development: our drive for innovation.

La coltivazione, la raccolta, la surgelazione, lo stoccaggio e il confezionamento: tutte le fasi del processo sono continuamente soggette a miglioramenti.

Il nostro spirito innovatore ci ha portati negli anni ad ampliare il nostro orizzonte e a sostenere realtà all'avanguardia. Sia per progetti in campo agricolo, sia per sviluppi in ambito produttivo.

La **Cucina Salute e Benessere** è un centro per la ricerca e lo sviluppo dei nuovi prodotti, un punto di incontro tra le esigenze di consumatori e clienti e le ricette che OrogeL firma con il proprio marchio.

Vitroplant è una società specializzata nella ricerca varietale e nella produzione di piantine in vitro e materiale vivaistico. Grazie a innovativi sistemi di produzione e ad una costante attività di ricerca, possiamo fornire ai nostri soci produttori piante forti, sane e virus esenti.

Sicural è il laboratorio di riferimento per la sicurezza alimentare, dotato delle più avanzate e sofisticate tecnologie di analisi e di certificazioni e accreditamenti importanti, a garanzia dell'alto profilo professionale. In questo modo offriamo e garantiamo un prodotto che risponde perfettamente ai più rigidi standard qualitativi internazionali.

Vegetable growing, harvesting, deep-freezing, storage, and packaging: all the stages of the process are constantly upgraded.

Our drive for innovation has led us to broaden our horizon over the years and support cutting-edge initiatives, both in terms of agricultural practices, and production developments.

Cucina Salute e Benessere is a research and development centre focussing on new products and trying to match the needs of consumers and customers to the recipes that OrogeL signs with its own brand.

Vitroplant is a company specialising in variety research and in the production of in vitro seedlings and nursery material. Thanks to innovative production systems and constant research, we can provide our member farmers with strong, healthy, and virus-free plants.

Sicural is the reference laboratory for food safety, equipped with the most advanced and sophisticated testing technologies and with important certifications and accreditations, guaranteeing a high professional profile. This is how we can guarantee and offer a product complying with the strictest international quality standards.



Oroge Surgelati

Oroge Confetture

Oroge Fresco



Certificazioni di qualità.

Quality certifications.

Sicurezza e qualità sono i nostri obiettivi primari ed è per questo che abbiamo raggiunto importanti certificazioni di qualità nazionali e internazionali.

La profonda attenzione ad ogni dettaglio è garantita dalle **certificazioni di prodotto e servizio** che attestano il riconoscimento del nostro impegno per la verifica della filiera produttiva e l'assenza di OGM.

Ci avvaliamo di rigidi sistemi di supervisione, di tecnologie di produzione e di trasporto all'avanguardia, in un percorso di miglioramento continuo che passa attraverso i collaboratori, la comunità e l'ambiente.

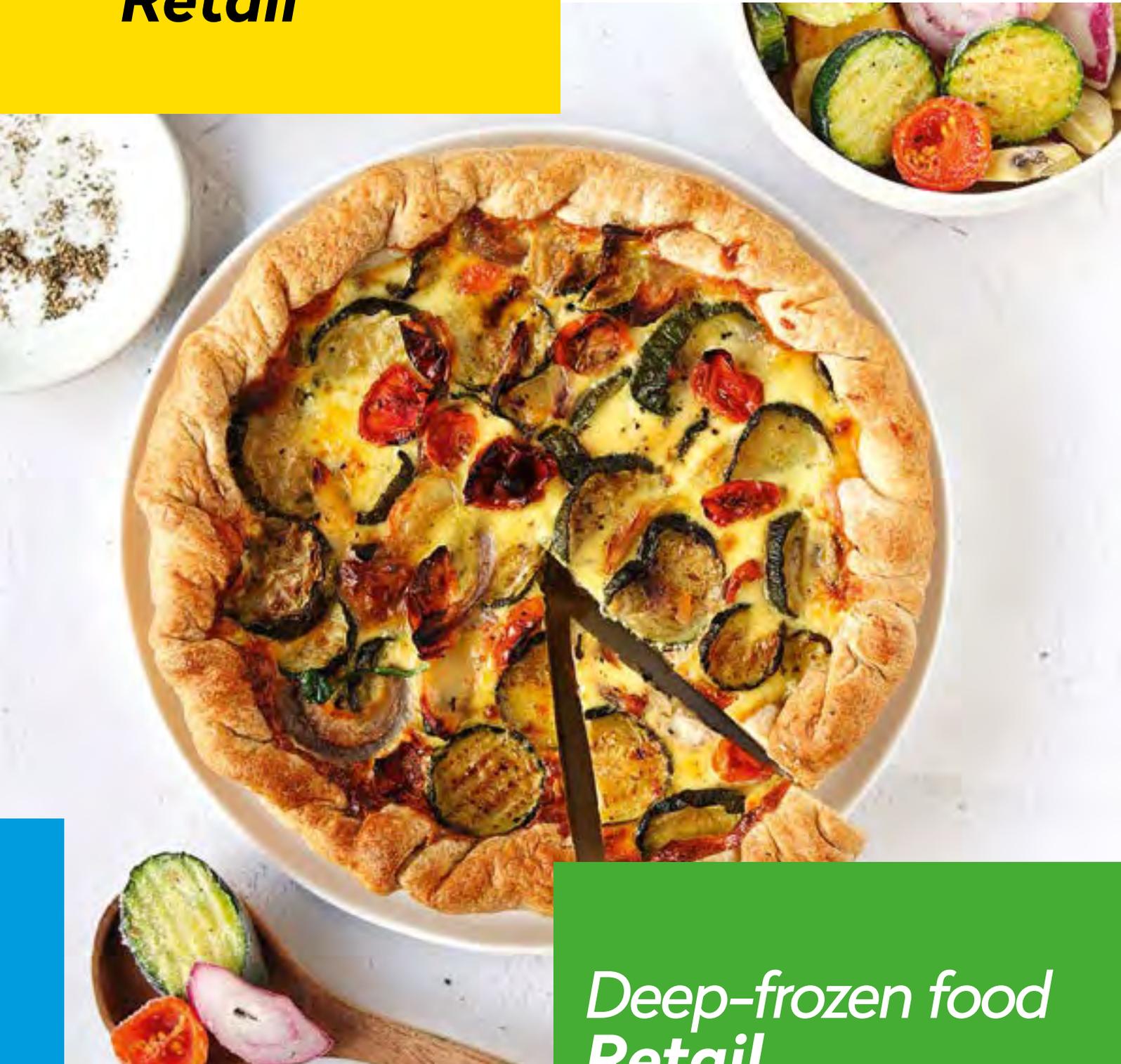
Safety and quality are our primary goals, which is why we have achieved important national and international quality certifications.

*The profound attention to every detail is guaranteed by **product and service certifications** that attest to our commitment to carefully checking the production chain and the absence of GMOs.*

We make use of strict monitoring systems, state-of-the-art production, and transport technology, in a continuous process of improvement that involves our employees, the community, and the environment.



Surgelati *Retail*



Deep-frozen food *Retail*

Specialisti del surgelato.

The specialists of deep-frozen vegetables.

Siamo il primo produttore in Italia di vegetali surgelati

Il mondo distributivo e i consumatori ci riconoscono come un'azienda specialista nel settore dei vegetali surgelati e di piatti e contorni pronti a base di verdura.

La nostra attenzione ai bisogni del cliente si traduce in una vasta gamma di prodotti ideali per chi ama seguire un'alimentazione salutare e bilanciata. E per chi non vuole rinunciare a tutto il gusto e la bontà che le verdure sanno offrirci.

We rank first among Italian producers of deep-frozen vegetables

The world of retail and consumers recognise us as specialists in the field of deep-frozen vegetables and ready-made vegetable dishes and side dishes.

Our focus on customer needs translates into a wide range of products that are ideal for those who enjoy a healthy, balanced diet. As well as for those who do not want to give up all the taste and wholesomeness that vegetables can offer.



I Vegetali Vegetables

Un'ampia scelta di verdure raccolte freschissime e subito surgelate, per offrire un prodotto naturale, pronto all'uso.

A very wide range of vegetables harvested fresh and immediately deep-frozen, to offer a natural and ready-to-use product.



Il Benessere Wellness

Prodotti preparati e studiati per offrire il giusto contenuto di fibre e proprietà nutritive per un'alimentazione sana ed equilibrata.

Products designed and prepared to offer the right amount of fibre and nutrients for a healthy and balanced diet.



Gusto Ricco Rich Taste

Sfiziose ricette preparate con ingredienti di altissima qualità, ispirate alle migliori ricette della tradizione. Per un gusto autentico e genuino.

Delicious recipes prepared with top quality ingredients, inspired by the best traditional recipes. For an authentic and genuine taste.



Crea Tu Ready to Chef

5 mix di verdure tagliate e condite con erbe aromatiche, spezie e un filo di olio. La base perfetta a cui aggiungere gli ingredienti preferiti per preparare in pochi minuti primi piatti, secondi o piatti unici.

5 mixes with chopped vegetables seasoned with herbs, spices, and a drizzle of extra virgin olive oil. That's the perfect start to prepare mouthwatering main courses or pasta dishes in few minutes.





Ittico Seafood

Tutto il sapore e la freschezza del pesce proveniente solo dalle acque più cristalline del mondo. Pescato e subito surgelato sul posto.

All the taste and freshness of top-quality seafood from the most crystal-clear waters in the world. Deep-frozen right after catching.



Gelato Ice Cream

Ingredienti selezionati, cremose farciture, ricche decorazioni e tanti formati. Una gamma di gelati ispirati alla migliore tradizione artigianale italiana.

Selected ingredients, creamy ripples, rich decorations, and plenty of formats. A range of ice creams inspired by the best Italian tradition of hand-made gelato.



Surgelati *Food Service*



*Deep-frozen
Food Service*

Food Service: per i professionisti della ristorazione. *Food Service: for the professionals of the catering industry.*

Siamo al fianco dei professionisti per vincere con loro le sfide di ogni giorno, con un **prodotto buono, fresco e sempre pronto.**

Ogni ricetta della linea OrogeL Food Service è ideata con cura dal nostro **Team Chef**, un gruppo di professionisti che, insieme alla divisione Ricerca e Sviluppo, studia le nuove proposte. Avendo sempre in mente le esigenze di chi ogni giorno si occupa di ristorazione.

Per questo abbiamo dato vita al progetto **OrogeL su misura per te**, un vero e proprio servizio di consulenza pensato per ogni canale della ristorazione, altamente personalizzato e modulabile in funzione delle esigenze di ogni singolo cliente.

*We are at the side of professionals to help them win the challenges of every day, offering a **product that is good, fresh, and always ready.***

*Each and every recipe of the OrogeL Food Service line was devised by our **Chef Team**, a selected group of chefs who work with our Research & Development department to design new products. We always have in mind the needs of those who deal with catering every day.*

*That's why we have created the **OrogeL made-to-measure** project, a service designed to provide specific advice to each catering channel, which is also highly customised and adaptable to the needs of each customer.*



I Vegetali Vegetables

Una gamma ricchissima di vegetali naturali e un'offerta esclusiva di prodotti ad altissimo valore aggiunto, per fornire al mondo della ristorazione qualità, ottima resa in cottura e tutta la sicurezza di un prodotto certificato.

A very rich range of natural vegetables and an exclusive offer of products with very high added value, to provide the catering world with quality, excellent cooking performance and all the safety of a certified product.



Il biologico Organic

Verdure surgelate a produzione biologica garantita dalle certificazioni di qualità nazionali e internazionali. La perfetta unione tra genuinità e naturalità.

Organic-produced frozen vegetables are guaranteed by national and international quality certifications. Wholesome and certified: the perfect combination.





Le ricette veloci Quick recipes

Basi per piatti pronti, bocconcini sfiziosi e aperitivi che valorizzano la grande tradizione della cucina italiana e offrono al mondo della ristorazione qualità, rapidità e un food cost sotto controllo.

Bases for ready meals, tasty nibbles, and appetisers that draw inspiration from the great tradition of Italian cuisine and offer the catering world quality, speed and controlled food cost.



Il Benessere Wellness

La ristorazione chiede sempre più benessere e leggerezza. Quest'esclusiva linea offre tutti i vantaggi dei prodotti naturalmente ricchi di sostanze utili per il nostro organismo garantendo praticità d'uso, molteplici ricettazioni, gusto e benessere.

Catering has been increasingly looking for wellness and lightness. This exclusive line gives you all the advantages of products which are naturally rich in useful substances for our body, as well as easy and convenient to use for tasty and healthy recipes.

Surgelati Industria



*Deep-frozen
food for
Industrial use*

Prodotti per l'industria alimentare.

Products for food processing.

Per aziende e laboratori alla ricerca di ingredienti di alta qualità

Grazie al team di Ricerca e Sviluppo e all'estrema flessibilità delle linee produttive, possiamo confezionare prodotti su misura, realizzati secondo le specifiche indicazioni di ogni cliente, attraverso un percorso condiviso: dall'idea originale alla prova di laboratorio, dalla realizzazione di un lotto pilota alla produzione vera e propria.

Per questo siamo **partner di primarie aziende italiane ed estere**, proponendo la fornitura di prodotti di altissima qualità e servizio, estremamente competitivi, come i grigliati, i pastellati, le erbe aromatiche o i prodotti semi-dry.

For companies and laboratories looking for high-quality ingredients

Thanks to the Research & Development team and to extremely flexible production lines, we can make tailor-made products that are customized according to each customer's requirements and follow a shared procedure: first a new original idea, secondly the lab test, then the making of a pilot product batch, and finally production.

*This is we are the **partner supplier chosen by leading Italian and foreign companies**. Because we offer top-quality but extremely competitive products and services, such as grilled vegetables, battered products, herbs and seasonings or semi-dried products.*



Tanti vegetali in diverse proposte

*Plenty of vegetables,
plenty of proposals*



Consulenza personalizzata

Tailor-made advice



Programmazione dei raccolti

Crop planning



Confezionamenti dedicati

Dedicated packaging

Confettura



Jams

Confetture: il buono della frutta.

Jams: the goodness of fruit.

Naturali, genuini, coltivati con passione e dedizione: solo i prodotti migliori diventano ingredienti delle nostre confetture e preparazioni a base di frutta.

I sistemi biologici e di coltivazione a lotta integrata prevedono la **raccolta della frutta solo nel momento ideale di maturazione** e la successiva trasformazione in uno stabilimento produttivo all'avanguardia, dotato delle più attuali tecnologie e di innovativi sistemi di automazione, per ottenere un prodotto di assoluta eccellenza.

Natural and wholesome fruits, grown with passion and dedication: we use only the best ingredients to make our jams and other fruit preparations.

*According to the organic and integrated cultivation systems we use, the **fruit must be harvested only when perfectly ripe**. Then, it is processed in a state-of-the-art production plant, equipped with the latest technology and innovative automation systems to obtain an absolutely excellent product.*

Virtù di Frutta

Una linea di composte e preparazioni realizzate con frutta biologica attentamente selezionata e raccolta nel momento ideale, quando è più buona e gustosa.

A line of jams and compotes made from carefully selected organic fruit picked at the right time: when it tastes best and is perfectly ripe.



Orofrutta

La frutta prodotta dai nostri soci è selezionata e trasformata in semilavorati immediatamente surgelati. Per dolci confetture ricche di frutta in pezzi e di naturale bontà.

The fruit produced by our member farmers is selected and processed into semi-finished products that are immediately deep frozen. Jams with fruit pieces, naturally sweet and good.



Fresco



Fresco

Orologel Fresco: il sapore della qualità italiana.

Orologel Fresco: all the taste of Italian quality.

I prodotti di Orologel Fresco sono coltivati in aperta campagna nel rispetto della natura, dei suoi ritmi e della stagionalità che scandisce ogni momento del lavoro nei campi. Gli **agronomi seguono e monitorano ogni fase delle coltivazioni**: dalla semina alla raccolta, prestando la massima attenzione al momento ideale per la raccolta dei prodotti che devono avere raggiunto il grado ottimale di maturazione.

Salubrità dei prodotti, rispetto per la natura e i suoi tempi, controllo costante delle coltivazioni attuato con le tecnologie più avanzate, totale e **completa tracciabilità** dei prodotti: queste sono le fondamenta sulle quali poggia il successo di Orologel Fresco.

*Orologel Fresco products are grown in the open field, respecting nature and its rhythms, the seasonality that marks work in the fields. The **agronomists follow and monitor every phase of cultivation**: from sowing to harvesting, paying the utmost attention to the ideal moment for picking the products, which must have reached the optimal level of ripeness.*

*Wholesome products, respect for nature and its rhythms, constant control of crops using the most advanced technologies, total and **complete traceability** of the products: these are the foundations on which Orologel Fresco's success rests.*

Orologel Fresco

Contraddistingue i prodotti di altissima qualità, ottenuti nel rispetto dei disciplinari di produzione integrata. I nostri prodotti sono tutti di prima scelta e vantano una provenienza tutta italiana.

Stands for top-notch products, in compliance with integrated production specifications. Our products are all first grade and 100% Italian.



Le Meraviglie

È una linea di frutta di stagione selezionata con cura dai nostri soci frutticoltori. La frutta che sa di frutta perché raccolta dalla pianta nell'esatto momento in cui è perfetta per essere assaporata.

A range of seasonal fruit that our fruit growing members have carefully selected. Fruit that tastes real, because it is picked from the tree at the right time, when it tastes perfect.



Il nostro codice etico



*Our
code of ethics*

Il bene fa bene.

What's good does good.

Il nostro codice etico

A fondamento del nostro operato abbiamo sempre posto i valori sanciti nella Dichiarazione d'identità cooperativa: democrazia, eguaglianza, equità, solidarietà, onestà, trasparenza, responsabilità sociale, attenzione verso gli altri, aiuto reciproco.

Questi valori, propri della tradizione agricola, unitamente ad un forte legame con la base sociale e il territorio, a una profonda conoscenza della filiera produttiva e ad una costante attenzione al prodotto in termini di innovazione, sicurezza e qualità, hanno contribuito all'affermazione di OrogeL.

Our code of ethics

The values enshrined in the Declaration of Identity of our cooperative have also been the foundation of our work: democracy, equality, fairness, solidarity, honesty, transparency, social responsibility, caring for others, mutual aid.

These values, which are also typical of the agricultural tradition, together with a strong connection with our member farmers and the local community, an in-depth knowledge of the production chain and a constant focus on product innovation, safety and quality, have contributed to the success of OrogeL.



Welfare interno



*Corporate
welfare*

Le nostre persone: un sistema di welfare interno.

Our people: an in-house welfare system.

In quanto cooperativa, crediamo nel valore dei legami e del sostegno reciproco. Per questo accompagniamo i nostri soci nello svolgimento delle proprie attività, i nostri dipendenti nella loro crescita e siamo di supporto al territorio e alle persone che lo abitano.

L'impegno verso i nostri soci

Oltre a offrire ai soci un supporto alle attività operative ed economiche, da sempre li aiutiamo a formarsi, condividere informazioni e partecipare alla strategia comune e alla definizione degli standard relativi alla produzione e commercializzazione dei prodotti, nonché alla tutela ambientale.

L'impegno verso i nostri dipendenti

Per creare un ambiente in cui le persone possano lavorare con passione e si sentano coinvolte, riteniamo importante instaurare rapporti costruttivi e mantenere il benessere dei dipendenti dentro e fuori dall'azienda.

As we are a cooperative, we firmly believe in the value of connections and mutual support. This is why we support our member farmers in their everyday work and activities; we support our employees and help their professional and personal growth, and we support our local area and community.

The commitment towards our member farmers

Not only do we support our member farmers in their work and in the administrative procedures, but we also keep on training them, sharing information and taking part in a common strategy for the definition of production and commercialization standards, as well as for the protection of the environment.

The commitment towards our employees

Creating an environment where people can passionately work together and feel involved is paramount, and creating fruitful and mutually advantageous relationships is at its basis, and it is also fundamental to guarantee the wellbeing of employees, both inside and outside the company.



Welfare esterno



*External
welfare*

Il nostro impegno: un sistema di welfare verso la società.

Our commitment: welfare for the society.

Un sistema di welfare esterno

Siamo una realtà fortemente radicata nel contesto sociale in cui ci troviamo ogni giorno ad operare e siamo consapevoli che le nostre azioni possono avere un impatto e un'influenza sull'intera collettività. Per questo ci impegniamo affinché la sua crescita sia affiancata da azioni di solidarietà, assistenza e sostegno alla collettività. E lo facciamo sostenendo realtà di cui siamo promotori e soci fondatori.



Fondazione F.OR.

Per celebrare i nostri primi 50 anni, nel 2017 abbiamo dato vita a F.OR., una fondazione che opera negli ambiti dell'impegno sociale, della solidarietà e della cultura, ai quali il Gruppo Orogel destina il 5% degli utili.



Consorzio Romagna Iniziative

Siamo stati promotori e tra i primi soci di Romagna Iniziative, un consorzio che riunisce varie realtà imprenditoriali del Territorio cesenate e romagnolo per valorizzare l'attività sportiva e progetti artistico-culturali, con particolare attenzione al mondo dei giovani.



Fondazione Romagna Solidale

Orogel ha contribuito alla nascita di Fondazione Romagna Solidale, che riunisce 70 aziende del territorio cesenate impegnate a sostenere, con loro erogazioni, la qualità di vita dei soggetti più deboli attraverso aiuti finanziari a realtà del no-profit che operano in diversi settori: dalla tutela della salute alle disabilità, dall'assistenza agli anziani alla formazione dei giovani.

An external welfare system

Our company is deeply rooted in the social fabric and closely connected with the local area in which we operate every day. So, we are aware that our actions can have an impact on the entire community. This is why we are committed to ensuring that our growth goes hand in hand with charitable activities to support the local community. For this purpose, we have promoted and founded organizations and associations.

Fondazione F.OR.

On the occasion of our 50th anniversary celebrations in 2017, we founded F.OR., a foundation working for social responsibility and support, solidarity and culture, to which the Orogel Group allots 5% of its profits.

Consorzio Romagna Iniziative

We were among the promoters and the first members of Romagna Iniziative, a consortium between some of the most important businesses operating in the area of Cesena and Romagna, which promotes sports activities, as well as artistic and cultural projects with a special focus on young people.

Fondazione Romagna Solidale

Orogel contributed to the creation of Fondazione Romagna Solidale, a foundation which is made up of 70 local companies that provide financial aid to support the quality of life of the weakest and neediest, funding not-for-profit organisations operating in various sectors: from health protection to disabilities, from assistance to the elderly to training for young people.

Contatti

Contacts

Orogel Surgelati e Confetture

Orogel Frozen and Jams

via Dismano 2830
47522 Cesena (FC)
tel. +39 0547 3771
www.orogel.it

Orogel Fresco

Orogel Fresco

via Emilia 3800
47020 Longiano (FC)
tel. +39 0547 651811
www.orogelfresco.it

Stabilimenti di Cesena

(Surgelati e Confetture)
Cesena Plants
(Frozen Foods and Preserves)
via Dismano 2830
47522 Cesena (FC)
tel. +39 0547 3771

Stabilimento di Ficarolo

(Surgelati)
Ficarolo Plant
(Frozen Foods)
via Vegri 751
45036 Ficarolo (RO)
tel. +39 0425 727523

Stabilimento di Policoro

(Surgelati)
Policoro Plant
(Frozen Foods)
via Zara
75025 Policoro (MT)
tel. +39 0835 902011

Stabilimento di Longiano

Longiano Plant
via Emilia 3800
47020 Longiano (FC)
tel. +39 0547 651811

Stabilimento di Forlimpopoli

Forlimpopoli Plant
via Emilia 340
47034 Forlimpopoli (FC)
tel. +39 0543 745477

Stabilimento di Gatteo

Gatteo Plant
via Mazzini 37
47030 Gatteo (FC)
tel. +39 0541 930063

Stabilimento di Pievesestina

Pievesestina Plant
via della Cooperazione 170
47522 Cesena (FC)
tel. +39 0547 317557

Stabilimento di Copparo

Copparo Plant
via Signora 2
44034 Gradizza di Copparo (FE)
tel. +39 0532 861769

Stabilimento di Corporeno

Corporeno Plant
via Nuova 12/a
44042 Corporeno di Cento (FE)
tel. +39 051 6835218





**INQUADRA
I QR CODE O CLICCA
IL PULSANTE
PER ANDARE
DIRETTAMENTE
AL LINK!**



**Sfrutta tutto
il potenziale di
comunicazione
Orogel!**

DEPLIANT



CLICCA QUI ↓

Scopri tutti i nostri
depliant e schede,
così avrai ogni informazione
a portata di mano.

CATALOGO INTERATTIVO

Hai bisogno di qualche
informazione sui nostri
prodotti? Qui puoi trovare
tutto quello che cerchi:
info tecniche, ricettari, video
e tanto altro!



CLICCA QUI ↓



VIDEO

Banqueting, pizzeria,
aperitivo, ... per ogni
canale una soluzione!
Guarda i nostri video!



CLICCA QUI ↓

Un'offerta completa



Arte Bianca

Le verdure fanno il loro ingresso nei forni dei **Maestri dell'Arte Bianca**. Dai pasticcini più originali alle più classiche torte salate, la fantasia di **fornai** e **pasticceri** troverà nei prodotti Orogel gli ingredienti per ogni palato.



Banqueting

Rinfreschi, pranzi e cene aziendali, buffet, aperitivi, party: i prodotti Orogel sono la **soluzione veloce e sfiziosa** per fare di un **evento** un successo di gusto e sapore.



Pizzeria

I vegetali freschi surgelati rappresentano l'alleato ideale per preparare **pizze gustose** e originali. Una gamma di prodotti che spazia da verdure tal quali a quelle grigliate, passando dalle puree per **pizze gourmet**.



Ristorazione veloce

Burger, miniburger, sformatini, monoporzioni microondabili, sono solo alcune delle proposte per una ristorazione dove la **praticità**, il **servizio** e il **gusto** sono le carte vincenti!



Ristorazione tradizionale

Ingredienti disponibili in ogni stagione, dai carciofi agli asparagi, dalle cime di rapa alla zucca, dai peperoni alla verza, già **puliti, tagliati** e solo **da cuocere in pochissimi minuti**. E il **food cost** è sempre sotto controllo!



Ristorazione collettiva e commerciale

Un'ampia gamma di prodotti per realizzare ogni giorno dei menù gustosi e bilanciati che rendono facile l'**organizzazione delle cucine**, grazie alle caratteristiche **anti spreco** dei vegetali surgelati, **dosabili** e **subito pronti**.



Dark e ghost kitchen

Nuovi concept di ristorazione che nascono per soddisfare nuovi bisogni della clientela, con i prodotti Orogel il **delivery** diventa davvero semplice, **pratico, veloce** e **senza sprechi**.



Chef in linea

Hai una domanda o una curiosità per la tua cucina o per i tuoi clienti?

Chiedi direttamente al nostro **Team Chef**. Un servizio dedicato proprio per rispondere in modo rapido e mirato a tutte le domande dei professionisti della cucina.

» www.orogel.it/orogelfoodservice



App Orogel Food Service

Il mondo Orogel Food Service a portata di smartphone! Scarica la nostra app e potrai avere **tutto sempre con te!** Catalogo prodotti, calcolo del **food cost**, news, e download.

Disponibile per i sistemi **Android** e **iOS**.



Webinar Orogel

Con Orogel vicini, sempre!

Hai 5 minuti liberi? Perché non sfruttarli con i nostri **webinar**, quando vuoi e dove vuoi. Mini corsi di formazione per scoprire tendenze, suggerimenti, consigli per la tua attività.

Ti sei perso i nostri corsi online?

Vai subito su www.orogel.it/pagineinterne/vicini_sempre e inizia a guardarli!

Sempre al tuo fianco,
per ogni settore
un servizio dedicato



Buono,
pronto, fresco.
Sempre.





Team Chef

Il Team Chef Orogel è un selezionato e affiatato **gruppo di professionisti**, sempre disponibili a fornire tutto il **supporto necessario alla tua attività**.

Un **servizio su misura**, pensato e studiato in base alle tue esigenze: corsi, incontri dimostrativi, eventi dedicati, presentazioni di prodotti, tanti consigli e ovviamente le ultime novità.

La nostra **Cucina Salute e Benessere** è a tua completa disposizione oppure veniamo noi presso la tua struttura, su tutto il territorio nazionale.

Scopri i tanti servizi a tua disposizione!

Aggiornati con le ultime tendenze



Poke, vasocottura, etnico, sono solo alcune delle ultime tendenze del momento.

Scopri come essere sempre aggiornato e offrire dei **menu di tendenza** pronti in **poco tempo** e di **sicuro successo**.

Ogni canale ha esigenze diverse



- Quando è più indicata la catena del caldo e quando quella del freddo?
- Quale tipo di cottura preferire in funzione della ricetta?
- Preparare la linea prima del servizio oppure offrire un'offerta espressa sempre diversa?

A seconda delle tue specifiche esigenze, **chiedi ai nostri chef** e ti sapranno consigliare la **soluzione giusta per te!**



Facciamo squadra con la Nazionale Italiana Cuochi

Gli Chef della Nazionale Italiana Cuochi hanno scelto Orogel!

Una grande squadra di professionisti che ha nel lavoro di **team**, nell'**innovazione**, nella **tecnica** e nella **qualità** in campo gastronomico la propria forza.

La NIC ha selezionato i prodotti Orogel perché vengono tutti da filiera italiana e di altissima qualità.

Vuoi conoscere gli chef della Nazionale Italiana Cuochi? Possono essere i protagonisti del tuo evento!

Corsi di formazione

Organizziamo corsi **on line** o **in presenza** con la tua forza vendita o la tua clientela finale **per aiutarti a presentare tutta la tua offerta**, con ricette complete su misura del tuo assortimento.



Suggerimenti mirati

- Per una gastronomia è meglio proporre i contorni vicino alle insalate o vicino alla carne?
- Per un ristorante con quale frequenza è necessario variare il menu?
- Per un bar cosa significa proporre un'offerta vegetariana?

Tante soluzioni commerciali diverse che possono cambiare il futuro della tua attività: il Team Chef saprà darti suggerimenti e consigli mirati.

Food Cost sotto controllo



Costo fisso delle materie prime, massima resa e qualità garantita, sono gli elementi indispensabili per un menu gustoso per il consumatore e di **sicuro profitto** per l'esercente. I nostri chef studieranno con te le **soluzioni** per tenere il **food cost** controllato.





Buono, pronto, fresco.
Sempre.



Pokè Facile

Più facile di così non si può!



Cos'è il pokè

Fino a pochi anni fa non ne conoscevamo neppure l'esistenza, eppure il **pokè** che significa letteralmente "**tagliato a cubetti**" in hawaiano, è uno dei piatti più fotografati, cucinati, ordinati e mangiati degli ultimi anni. Da New York a Dubai, da Oslo a Milano, è diventato un vero trend globale.

Il Pokè Facile di Orogel ti permette di creare **infinite combinazioni** in poco tempo perché hai già tutte le **verdure pulite e tagliate**.

In un unico cartone trovi infatti tutto l'occorrente per preparare **10 pokè** in **pochissimi minuti**.

Inoltre, essendo un piatto **comodo da portare in giro**, i tuoi clienti potranno ritirarlo e gustarlo ovunque vogliono.

I vantaggi del Pokè Facile di Orogel

Facilità

Per prepararlo basta un forno a **microonde**.

Velocità

10 pokè pronti in pochissimi minuti.

Praticità

Perfetto per cucine piccole:
non serve spazio di preparazione
e il cartone occupa poco ingombro.

Varietà

Pokè Facile

da personalizzare come vuoi.
Puoi proporre qualcosa di diverso ogni giorno!

Versatilità

È possibile consumarlo **dove si vuole:**
in ufficio, al mare sotto l'ombrellone,
al parco o a casa.

In ogni box gli ingredienti Orogel per preparare 10 basi pokè



POKÈ FACILE con **RISO BASMATI** e **VERDURE** in busta microondabile

Cod. 440022 - 1 x 3,5 Kg

Cosa trovi nel box:

Riso Basmati 2 buste da 750g

Soia Edamame 1 busta da 500g

Mais 1 busta da 500g

Cavolo Cappuccio Rosso

1 busta da 500g

Carote Stick 1 busta da 500g

= **3,5Kg**

Come si prepara

Tre semplici passaggi

per preparare in pochissimo tempo 10 gustosissimi pokè.



Appoggia la busta
su un piatto e cuoci
in **microonde**.



Raffredda il più
velocemente
possibile ogni
ingrediente.



Componi i pokè
aggiungendo
gli altri **ingredienti**
a tuo piacimento!

Come si compone

150g di Riso Basmati Orogel

+

50g di ciascun ingrediente Orogel

+

70/80g di proteine animali o vegetali

Tagliata di pollo / Pulled pork / Gamberi / Tartare di salmone / Polpo / Tonno / Polpa di granchio / Uova sode / Feta / Seitan / Tofu

+

70g di frutta fresca

Avocado / Mango / Ananas

+

10/30g di frutta secca o semi

Noci / Anacardi / Sesamo nero / Semi di zucca / Semi di lino / Scaglie di mandorle / Sesamo bianco / Arachidi / Zenzero candito

+

30/50g di condimento o salsa

Guacamole / Balsamico / Pokè / Yogurt / Maionese piccante / Senape / Erbe / Soia / Lime

=



Alcune sfiziose idee



POKÈ FACILE con RISO e VERDURE

+ formaggio caprino, noci, mela e salsa yogurt



POKÈ FACILE con RISO e VERDURE

+ tartare di salmone, avocado, sesamo nero e salsa di soia

per le tue ricette



POKÈ FACILE con RISO e VERDURE

+ tofu, mango, anacardi e maionese piccante



POKÈ FACILE con RISO e VERDURE

+ straccetti di pollo, ananas, arachidi e salsa Caesar



Scansiona
il QR code
per scoprire
tante altre
ricette





*La selezione del tuo
negoziante di fiducia*

Catalogo Prodotti
2024





Abbiamo scelto la qualità...

Una qualità che ci rende leader nella produzione di vegetali freschi surgelati.

Da sempre attenti a intercettare le nuove esigenze dei consumatori, per assicurarti un assortimento di prodotti ricco e attuale.

...per stupirti tutto l'anno

Sarà un anno pieno di novità a livello di nuovi prodotti, promozioni e altre iniziative per sostenere le tue vendite.

Non perdere i nostri aggiornamenti !



NOVITÀ E CONVENIENZA, SEMPRE
Quattro referenze in formato speciale:
100 g di prodotto omaggio.



BUON MINESTRONE 600+100g

codice **570041**
N°conf. x cart. **8** • IVA **4**
codice EAN **8003495700693**



MINESTRONE LEGGEREZZA 600+100g

codice **570042**
N°conf. x cart. **8** • IVA **4**
codice EAN **8003495700662**



**SPINACI CUBELLO
FOGLIA PIÙ 450+100g**

codice **570045**
N°conf. x cart. **8** • IVA **4**
codice EAN **8003495702932**



**FAGIOLINI
FINISSIMI 450+100g**

codice **570044**
N°conf. x cart. **8** • IVA **4**
codice EAN **8003495700648**



Grande evidenza alla personalizzazione Negozio Amico

Una selezione dei prodotti preferiti ed immancabili in **Cartone da 8 pezzi**.



BIETA ERBETTA FOGLIA PIÙ 600g

codice **570410**
N°conf. x cart. **8** • IVA **4**
codice EAN **8003495104101**



BROCCOLI ROSETTE 400g

codice **570330**
N°conf. x cart. **8** • IVA **4**
codice EAN **8003495103302**



**CARCIOFI SPICCHI
TANTOCUORE 300g**

codice **570028**
N°conf. x cart. **8** • IVA **4**
codice EAN **8003495100288**



**TRIS DI VERDURE
450g**

codice **570550**
N°conf. x cart. **8** • IVA **4**
codice EAN **8003495105504**



**MISTO BENESSERE
450g**

codice **570006**
N°conf. x cart. **8** • IVA **4**
codice EAN **8003495520062**



**PISELLINI FINI
DOLCE ITALIA 600g**

codice **570322**
N°conf. x cart. **8** • IVA **4**
codice EAN **8003495703229**



VIRTÙ DI ZUPPA ANTICHI SAPORI 500g

codice **570116**
N°conf. x cart. **8** • IVA **10**
codice EAN **8003495511169**



VERDURI VERDURE SCELTE 600g

codice **570011**
N°conf. x cart. **8** • IVA **10**
codice EAN **8003495510117**



Nuove confezioni ancora



VERDURI ASPARAGI 600g

codice **351108**
 N°conf. x cart. **12** • IVA **10**
 codice EAN **8003495511084**



VERDURI CARCIOFI 600g

codice **351113**
 N°conf. x cart. **12** • IVA **10**
 codice EAN **8003495511138**



VERDURI LEGGEREZZA 600g

codice **351019**
 N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
 codice EAN **8003495510193**



**VERDURI ZUCCA
 E CAROTE 600g**

codice **570109**
 N°conf. x cart. **8** • IVA **10**
 codice EAN **8003495511091**

più distintive ad un prezzo sempre speciale



**VIRTÙ DI ZUPPA
CECI E LENTICCHIE 500g**

codice **351098**
N°conf. x cart. **12** • IVA **10**
codice EAN **8003495510988**



**VIRTÙ DI ZUPPA
LEGGEREZZA 500g**

codice **570114**
N°conf. x cart. **8** • IVA **10**
codice EAN **8003495511145**



**VIRTÙ DI ZUPPA
MONTANARA 500g**

codice **570100**
N°conf. x cart. **8** • IVA **10**
codice EAN **8003495510001**



**VIRTÙ DI ZUPPA
OGNI GIORNO 500g**

codice **570115**
N°conf. x cart. **8** • IVA **10**
codice EAN **8003495511152**



**VIRTÙ DI ZUPPA
ORZO E FUNGHI 500g**

codice **570105**
N°conf. x cart. **8** • IVA **10**
codice EAN **8003495511053**



**VIRTÙ DI ZUPPA
RIBOLLITA 500g**

codice **351097**
N°conf. x cart. **12** • IVA **10**
codice EAN **8003495510971**



I Vegetali



**BIETA ERBETTA
CUBELLO FOGLIA PIÙ 900g**

codice **310409**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495104095**



**CARCIOFI MEZZI
TANTOCUORE 300g**

codice **310413**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495104132**



**CARCIOFI INTERI
TANTOCUORE 300g**

codice **301898**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495018989**



CAROTE A FETTE 450g

codice **301404**
N°conf. x cart. **8** • IVA **4**
codice EAN **8003495300404**



CAROTINE INTERE 450g

codice **300276**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495002766**



CAVOLFIORE ROMANESCO 400g

codice **310495**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495104958**



CAVOLFIORE ROSETTE 450g

codice **301039**
N°conf. x cart. **8** • IVA **4**
codice EAN **8003495000397**



CAVOLINI DI BRUXELLES 450g

codice **301045**
N°conf. x cart. **8** • IVA **4**
codice EAN **8003495000441**



CICORIA CATALOGNA 600g

codice **570412**
N°conf. x cart. **8** • IVA **4**
codice EAN **8003495104125**



CICORIA CATALOGNA 900g

codice **310411**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495104118**



CIME DI RAPA 600g

codice **310405**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495104057**



CIMETTE DI RAPA 400g

codice **310402**
N°conf. x cart. **8** • IVA **4**
codice EAN **8003495104026**



FAGIOLI BORLOTTI 450g

codice **300078**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495000786**



FAGIOLI CANNELLINI 450g

codice **300421**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495004210**



FAVE 450g

codice **300084**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495900840**



FINOCCHI A FETTE 400g

codice **310332**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495103326**



**FRIARIELLI CUBELLO
FOGLIA PIÙ 600g**

codice **310406**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495104064**



FUNGHI CHAMPIGNONS 450g

codice **310552**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495105528**

I Vegetali



INSALATA RUSSA 450g

codice **300477**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495004777**



PATATE STICK PREFRITTE 600g

codice **310474**
N°conf. x cart. **10** • IVA **4**
codice EAN **8003495104576**



**PISELLINI EXTRAFINI
DOLCE ITALIA 450g**

codice **310125**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495101254**



**PISELLINI FINISSIMI
DOLCE ITALIA 600g**

codice **310323**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495103234**



PUNTE DI ASPARAGI 300g

codice **310176**
N°conf. x cart. **8** • IVA **4**
codice EAN **8003495101766**



SCAROLA 450g

codice **310416**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495104163**



**SPINACI CUBELLO
FOGLIA PIÙ 900g**

codice **310407**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495104071**



SPINACI TRITATI 450g

codice **310944**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495109441**



TANTI FUNGHI 300g

codice **570009**
N°conf. x cart. **8** • IVA **4**
codice EAN **8003495100097**



ZUCCA A CUBETTI 450g

codice **310401**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495104019**



ZUCCHINE A FETTE 450g

codice **301494**
N°conf. x cart. **8** • IVA **4**
codice EAN **8003495004944**

I Minestroni



BUON MINISTRONE 450g

codice **310468**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495104682**



BUON MINISTRONE 900g

codice **310472**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495104729**



MINISTRONE SENZA PISELLI 1000g

codice **300102**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495000991**



MINISTRONE 15 VERDURE 450g

codice **301669**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495016695**



MINISTRONE 15 VERDURE 750g

codice **301672**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495016725**



Gli Aromi



AGLIO 100g

codice **507006**

N°conf. x cart. **8** • IVA **4**
codice EAN **8003495070062**



BASILICO 50g

codice **310281**

N°conf. x cart. **8** • IVA **5**
codice EAN **8003495103814**



CIPOLLA A CUBETTI 150g

codice **310384**

N°conf. x cart. **10** • IVA **4**
codice EAN **8003495103845**



**CIPOLLA ROSSA
DI TROPEA 100g**

codice **310319**

N°conf. x cart. **8** • IVA **4**
codice EAN **8003495103197**



**MISTO PER SOFFRITTO
150g**

codice **310308**

N°conf. x cart. **10** • IVA **4**
codice EAN **8003495103883**



**MISTO PER SOFFRITTO
300g**

codice **310806**

N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495108062**



PORRO 300g

codice **310551**

N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495105511**



**MISTO PREZZEMOLO
E AGLIO 100g**

codice **310153**

N°conf. x cart. **10** • IVA **4**
codice EAN **8003495101537**



PREZZEMOLO 75g

codice **310382**

N°conf. x cart. **10** • IVA **4**
codice EAN **8003495103821**



SCALOGNO 100g

codice **310306**

N°conf. x cart. **10** • IVA **4**
codice EAN **8003495103067**

I Grigliati

A tutto gusto!



CONTORNO FANTASIA 450g

codice **353043**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495530436**



MELANZANE GRIGLIATE 450g

codice **310165**
N°conf. x cart. **8** • IVA **4**
codice EAN **8003495101650**



MISTO RUSTICO 400g

codice **353444**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495534441**



**PEPERONI ARROSTITI
SENZA PELLE 400g**

codice **310175**
N°conf. x cart. **8** • IVA **4**
codice EAN **8003495101759**



IL BENESSERE®

Leggerezza



CONTORNO LEGGEREZZA 450g

codice **570406**
N°conf. x cart. **8** • IVA **4**
codice EAN **8003495534069**



MINISTRONE LEGGEREZZA 450g

codice **310465**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495104651**



MINISTRONE LEGGEREZZA 900g

codice **310471**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495104712**



PATATE LEGGEREZZA 600g

codice **570458**
N°conf. x cart. **10** • IVA **4**
codice EAN **8003495104583**



VIRTÙ DI BRODO 200g

codice **351122**
N°conf. x cart. **8** • IVA **4**
codice EAN **8003495511220**

I Contorni



CONTORNO ARMONIA 400g

codice **310455**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495104552**



BIETOLINE TRICOLORE 400g

codice **310456**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495104569**



VERDURE CAMPAGNOLE 450g

codice **570021**
N°conf. x cart. **8** • IVA **4**
codice EAN **8003495510216**



VERDURE TRICOLORE 450g

codice **352003**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495520031**



SPINACI FOGLIABELLA 450g

codice **301984**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495019849**



SOIA EDAMAME 330g

codice **310509**
N°conf. x cart. **15** • IVA **4**
codice EAN **8003495105092**



**SOIA EDAMAME
IN BACCELLO 500g**

codice **310419**
N°conf. x cart. **12** • IVA **4**
codice EAN **8003495104194**

Le Meraviglie



**SFORMATINI
DI PATATE CON CURCUMA 240g**

codice **310516**
N°conf. x cart. **10** • IVA **10**
codice EAN **8003495105160**



**SFORMATINI
DI VERDURE GRIGLIATE 240g**

codice **310517**
N°conf. x cart. **10** • IVA **10**
codice EAN **8003495105177**



**SFORMATINI
DI VERDURE 240g**

codice **310518**
N°conf. x cart. **10** • IVA **10**
codice EAN **8003495105184**



POLPETTINE VERDI 240g

codice **310519**
N°conf. x cart. **10** • IVA **10**
codice EAN **8003495105191**



**MAXI BURGER CON QUINOA
E SEMI DI LINO 240g**

codice **310521**
N°conf. x cart. **10** • IVA **10**
codice EAN **8003495105214**

Crea Tu



**MIX DI BROCCOLI, CAROTE,
SPINACI E PEPERONI 320g**

codice **310507**
N°conf. x cart. **9 • IVA 10**
codice EAN **8003495105078**



**MIX DI BROCCOLI, CAVOLFIOR
E CAVOLFIOR ROMANESCO 320g**

codice **310505**
N°conf. x cart. **9 • IVA 10**
codice EAN **8003495105146**



**MIX DI MELANZANE, OLIVE E
POMODORINI SEMIDRY 320g**

codice **310502**
N°conf. x cart. **9 • IVA 10**
codice EAN **8003495105115**



**MIX DI PEPERONI, ZUCCHINE E
MELANZANE GRIGLIATE 320g**

codice **310503**
N°conf. x cart. **9 • IVA 10**
codice EAN **8003495105122**



Gusto Ricco



CAPONATA DI VERDURE 250g

codice **353451**
N°conf. x cart. **12 • IVA 10**
codice EAN **8003495534519**



CARCIOFI GOURMET 230g

codice **353457**
N°conf. x cart. **12 • IVA 10**
codice EAN **8003495534571**



CICORIA 400g

codice **353460**
N°conf. x cart. **12 • IVA 10**
codice EAN **8003495534601**



CONTORNO GRIGLIATO 450g

codice **353042**
N°conf. x cart. **12 • IVA 10**
codice EAN **8003495530429**



FRIARIELLI 400g

codice **353041**
N°conf. x cart. **12 • IVA 10**
codice EAN **8003495530412**



GRAN FRITTO PASTELLATO 450g

codice **570413**
N°conf. x cart. **8 • IVA 10**
codice EAN **8003495534137**



PATATE CAMPAGNOLE 600g

codice **353454**
N°conf. x cart. **12 • IVA 10**
codice EAN **8003495534540**



**PATATE GRIGLIATE
AL ROSMARINO 450g**

codice **570446**
N°conf. x cart. **8 • IVA 10**
codice EAN **8003495534465**



PATATE E CARCIOFI 400g

codice **570441**
N°conf. x cart. **8 • IVA 10**
codice EAN **8003495534410**



PISELLI CON PROSCIUTTO 250g

codice **353135**
N°conf. x cart. **8** • IVA **10**
codice EAN **8003495531778**



SPINACI SAPORITI 450g

codice **353450**
N°conf. x cart. **12** • IVA **10**
codice EAN **8003495534502**



TRIS GRIGLIATO 400g

codice **353442**
N°conf. x cart. **12** • IVA **10**
codice EAN **8003495534427**



TRIS GRIGLIATO 250g

codice **353458**
N°conf. x cart. **12** • IVA **10**
codice EAN **8003495531785**



ZUCCA GRIGLIATA 250g

codice **353459**
N°conf. x cart. **12** • IVA **10**
codice EAN **8003495534595**



ZUCCHINE GRIGLIATE 400g

codice **353447**
N°conf. x cart. **12** • IVA **10**
codice EAN **8003495534472**



Monoporzioni



**GARGANELLI GAMBERI
E ZUCCHINE 300g**

codice **353130**
N°conf. x cart. **8 • IVA 10**
codice EAN **8003495531815**



**GNOCCHETTI ALLA
SORRENTINA 300g**

codice **353132**
N°conf. x cart. **8 • IVA 10**
codice EAN **8003495531891**



PAELLA 300g

codice **353134**
N°conf. x cart. **8 • IVA 10**
codice EAN **8003495541913**



RAVIOLI AL POMODORO 300g

codice **353138**
N°conf. x cart. **8 • IVA 10**
codice EAN **8003495541937**



RISOTTO AI FUNGHI 300g

codice **353139**
N°conf. x cart. **8 • IVA 10**
codice EAN **8003495531877**

Lunette e Pizza



**LUNETTE MOZZARELLA
E FORMAGGI 200g**

codice **353552**
N°conf. x cart. **9 • IVA 10**
codice EAN **8003495535523**



**LUNETTE MOZZARELLA
E POMODORO 200g**

codice **353550**
N°conf. x cart. **9 • IVA 10**
codice EAN **8003495535509**



**LUNETTE PROSCIUTTO
E MOZZARELLA 200g**

codice **353551**
N°conf. x cart. **9 • IVA 10**
codice EAN **8003495535516**



PIZZA MARGHERITA 220g

codice **570560**
N°conf. x cart. **8 • IVA 10**
codice EAN **8003495705605**

Ittico



12 BASTONCINI DI MERLUZZO 300g

codice **570003**
N°conf. x cart. **10** • IVA **10**
codice EAN **8003495600030**



CUORI DI FILETTO DI MERLUZZO 400g

codice **570023**
N°conf. x cart. **10** • IVA **10**
codice EAN **8003495600238**



FILETTI DI PLATESSA 300g

codice **570137**
N°conf. x cart. **10** • IVA **10**
codice EAN **8003495601372**



FILETTI DI PLATESSA IMPANATI 300g

codice **570060**
N°conf. x cart. **9** • IVA **10**
codice EAN **8003495600603**



GRAN SUGO PER RISOTTO E SPAGHETTI 300g

codice **570249**
N°conf. x cart. **6** • IVA **10**
codice EAN **8003495702499**



SUGO ALLO SCOGLIO 450g

codice **570256**
N°conf. x cart. **6** • IVA **10**
codice EAN **8003495702567**



VONGOLE SGUSCIATE 250g

codice **570014**
N°conf. x cart. **10** • IVA **10**
codice EAN **8003495600146**



ZUPPA DI PESCE 500g

codice **570259**
N°conf. x cart. **6** • IVA **10**
codice EAN **8003495702598**

Il Gelato



9 CLUB DEI MINI 300g

codice **355097**

N°conf. x cart. **6 • IVA 10**
codice EAN **8003495550977**



6 CONI CROCCANTI 450g

codice **355099**

N°conf. x cart. **6 • IVA 10**
codice EAN **8003495550991**



6 CONI GRANMIX 450g

codice **355114**

N°conf. x cart. **6 • IVA 10**
codice EAN **8003495551141**



4 COPA CAFETERA 280g

codice **355171**

N°conf. x cart. **6 • IVA 10**
codice EAN **8003495551714**



**6 COPPE PANNA
CIOCCOLATO 300g**

codice **355089**

N°conf. x cart. **6 • IVA 10**
codice EAN **8003495550892**



**6 CROCCANTI PRALINATI
ALL'AMARENA 360g**

codice **355084**

N°conf. x cart. **6 • IVA 10**
codice EAN **8003495550847**



DESSERT CROCCANTE 320g

codice **355987**

N°conf. x cart. **9 • IVA 10**
codice EAN **8003495550878**



10 GHIACCIOLI 650g

codice **355294**

N°conf. x cart. **6 • IVA 10**
codice EAN **8003495552940**



6 LIMOLI 500g

codice **355050**

N°conf. x cart. **6 • IVA 10**
codice EAN **8003495550502**



6 MAXI SANDWICH 450g

codice **355054**
N°conf. x cart. **6 • IVA 10**
codice EAN **8003495550540**



6 MINI MINI 330g

codice **355098**
N°conf. x cart. **6 • IVA 10**
codice EAN **8003495550984**



8 MINISTECCHI 250g

codice **355095**
N°conf. x cart. **6 • IVA 10**
codice EAN **8003495550953**



6 RICOPERTI AL CACAO 300g

codice **355087**
N°conf. x cart. **6 • IVA 10**
codice EAN **8003495560877**



8 SANDWICH 400g

codice **355030**
N°conf. x cart. **6 • IVA 10**
codice EAN **8003495550304**



8 SPLIT FRAGOLA 400g

codice **355038**
N°conf. x cart. **6 • IVA 10**
codice EAN **8003495550380**



6 STECCHI GOLOSI 300g

codice **355078**
N°conf. x cart. **6 • IVA 10**
codice EAN **8003495550786**

Elenco prodotti

NEGOZIO AMICO

570041	Buon Minestrone	8x700g
570042	Minestrone Leggerezza	8x700g
570045	Spinaci Cubello Foglia Più	8x550g
570044	Fagiolini Finissimi	8x550g
570410	Bieta Erbetta Cubello Foglia Più	8x600g
570330	Broccoli Rosette	8x400g
570028	Carciofi Spicchi Tantocuore	8x300g
570550	Tris di Verdure	8x450g
570006	Misto Benessere	8x450g
570322	Pisellini Fini Dolce Italia	8x600g
570116	Virtù di Zuppa Antichi Sapori	8x500g
570011	Verduri Verdure Scelte	8x600g

VERDURI

351108	Verduri Asparagi	12x600g
351113	Verduri Carciofi	12x600g
351019	Verduri Leggerezza	12x600g
570109	Verduri Zucca e Carote	8x600g

VIRTÙ DI ZUPPA

351098	Virtù di Zuppa di Ceci e Lenticchie	12x500g
570100	Virtù di Zuppa Montanara	8x500g
570114	Virtù di Zuppa Leggerezza	8x500g
570115	Virtù di Zuppa Ogni Giorno	8x500g
570105	Virtù di Zuppa Orzo e Funghi	8x500g
351097	Virtù di Zuppa Ribollita	12x500g

I VEGETALI

310409	Bieta Erbetta Cubello Foglia Più	12x900g
310413	Carciofi Mezzi Tantocuore	12x300g
301898	Carciofi Interi Tantocuore	12x300g
301404	Carote a Fette	8x450g
300276	Carotine Intere	12x450g
310495	Cavolfiore Romanesco	12x400g
301039	Cavolfiore Rosette	8x450g
301045	Cavolini di Bruxelles	8x450g
570412	Cicoria Cubello Foglia Più	8x600g
310411	Cicoria Cubello Foglia Più	12x900g
310405	Cime di Rapa Cubello Foglia Più	12x600g
310402	Cimette di Rapa	8x400g
300078	Fagioli Borlotti	12x450g
300421	Fagioli Cannellini	12x450g
300084	Fave	12x450g
310332	Finocchi a Fette	12x400g
310406	Friarielli Cubello Foglia Più	12x600g
310552	Funghi Champignons	12x450g
300477	Insalata Russa	12x450g
310474	Patate stick prefritte	10x600g
310125	Pisellini Extrafini Dolce Italia	12x450g
310323	Pisellini Finissimi Dolce Italia	12x600g

310176	Punte di Asparagi	8x300g
310416	Scarola	12x450g
310407	Spinaci Cubello Foglia Più	12x900g
310944	Spinaci Tritati	12x450g
570009	Tanti Funghi	8x300g
310401	Zucca a Cubetti	12x450g
301494	Zucchine a Fette	8x450g

I MINISTRONI

310468	Buon Minestrone	12x450g
310472	Buon Minestrone	12x900g
300102	Minestrone senza Piselli	12x1000g
301669	Minestrone 15 Verdure	12x450g
301672	Minestrone 15 Verdure	12x750g

GLI AROMI

507006	Aglio	8x100g
310281	Basilico	8x50g
310384	Cipolla a Cubetti	10x150g
310319	Cipolla Rossa di Tropea	8x100g
310308	Misto per Soffritto	10x150g
310806	Misto per Soffritto	12x300g
310551	Porro	12x300g
310153	Misto Prezzemolo e Aglio	10x100g
310382	Prezzemolo	10x75g
310306	Scalogno	10x100g

I GRIGLIATI

353043	Contorno Fantasia	12x450g
310165	Melanzane Grigliate	8x450g
353444	Misto Rustico	12x400g
310175	Peperoni Arrostiti Senza Pelle	8x400g

IL BENESSERE

I CONTORNI

310455	Contorno Armonia	12x400g
310456	Bietoline Tricolore	12x400g
570021	Verdure Campagnole	8x450g
352003	Verdure Tricolore	12x450g
301984	Spinaci Fogliabella	12x450g
310509	Soia Edamame	15x330g
310419	Soia Edamame in Baccello	12x500g

LEGGEREZZA

570406	Contorno Leggerezza	8x450g
570458	Patate da Forno Leggerezza	10x600g
310465	Minestrone Leggerezza	12x450g
310471	Minestrone Leggerezza	12x900g
351122	Virtù di Brodo	8x200g

LE MERAVIGLIE

310516	Sformatino di Patate e Curcuma	10x240g
310517	Sformatino di Verdure Grigliate	10x240g
310518	Sformatino di Verdure	10x240g
310519	Polpettine Verdi	10x240g
310521	Maxi Burger Quinoa e Semi di Lino	10x240g

CREA TU

310507	Mix di Broccoli, Carote, Spinaci e Peperoni	9x320g
310505	Mix di Broccoli, Cavolfiore e Cavolfiore Romanesco	9x320g
310502	Mix di Melanzane, Olive e Pomodorini Semidry	9x320g
310503	Mix di Peperoni, Zucchine e Melanzane Grigliate	9x320g

GUSTO RICCO

353451	Caponata di Verdure	12x250g
353457	Carciofi Gourmet	12x230g
353460	Cicoria	12x400g
353042	Contorno Grigliato	12x450g
353041	Friarielli	12x400g
570413	Gran Fritto Pastellato	8x450g
353454	Patate Campagnole	12x600g
570446	Patate Grigliate al Rosmarino	8x450g
570441	Patate e Carciofi	8x400g
353450	Spinaci Saporiti	12x450g
353442	Tris Grigliato	12x400g
353458	Tris Grigliato	12x250g
353459	Zucca Grigliata	12x250g
353447	Zucchine Grigliate	12x400g
353135	Piselli con Prosciutto	8x250g

LUNETTE E PIZZA

353552	Lunette Mozzarella e Formaggi	9x200g
353550	Lunette Mozzarella e Pomodoro	9x200g
353551	Lunette Prosciutto e Mozzarella	9x200g
570560	Pizza Margherita	8x220g

MONOPORZIONI

353130	Garganelli Gamberi e Zucchine	8x300g
353132	Gnocchetti alla Sorrentina	8x300g
353134	Paella	8x300g
353138	Ravioli al Pomodoro	8x300g
353139	Risotto ai Funghi	8x300g

ITTICO

570003	12 Bastoncini di Merluzzo	10x300g
570023	Cuori di Filetto di Merluzzo	10x400g
570137	Filetti di Platessa	10x300g
570060	Filetti di Platessa Impanati	9x300g
570249	Gran Sugo per Risotto e Spaghetti	6x300g
570256	Sugo allo Scoglio	6x450g
570014	Vongole Sgusciate 100+150	10x250g
570259	Zuppa di Pesce	6x500g

IL GELATO ASTUCCI MULTIPACK

355097	9 Club dei Mini	6x300g
355099	6 Coni Croccanti	6x450g
355114	6 Cono Granmix	6x450g
355171	4 Copa Cafetera	6x280g
355089	6 Coppe Panna Cioccolato	6x300g
355084	6 Croccanti Pral./Amarena	6x360g
355987	Dessert Croccante	9x320g
355294	10 Ghiaccioli	6x650g
355050	6 Limoli	6x500g
355054	6 Maxi Sandwich	6x450g
355098	6 Mini Mini	6x330g
355095	8 Ministecchi	6x250g
355087	6 Ricoperti al cacao	6x300g
355030	8 Sandwich	6x400g
355038	8 Split alla Fragola	6x400g
355078	6 Stecchi Golosi	6x300g

Siamo un grande gruppo cooperativo italiano.

- Rispettiamo la natura e l'ambiente che ci circonda.
- Selezioniamo i terreni più vocati.
- Contribuiamo alla riduzione dei consumi idrici ed energetici e applichiamo solo moderne tecniche di coltivazione a basso impatto ambientale.
- Analizziamo e certifichiamo tutti i nostri prodotti per garantire elevata qualità e salubrità.

Buoni, naturali e freschi, come appena raccolti.

Scopri come su
www.rogelgreen.it





Materiali di Allestimento

Personalizza il tuo punto vendita con i materiali dedicati, facendone richiesta al tuo agente di zona



Rotain
ø 50 cm



Stopper
ø 12 cm



Locandina
40x80 cm



Listino
21x29,7 cm



Banco Freezer
EVO 200



OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA

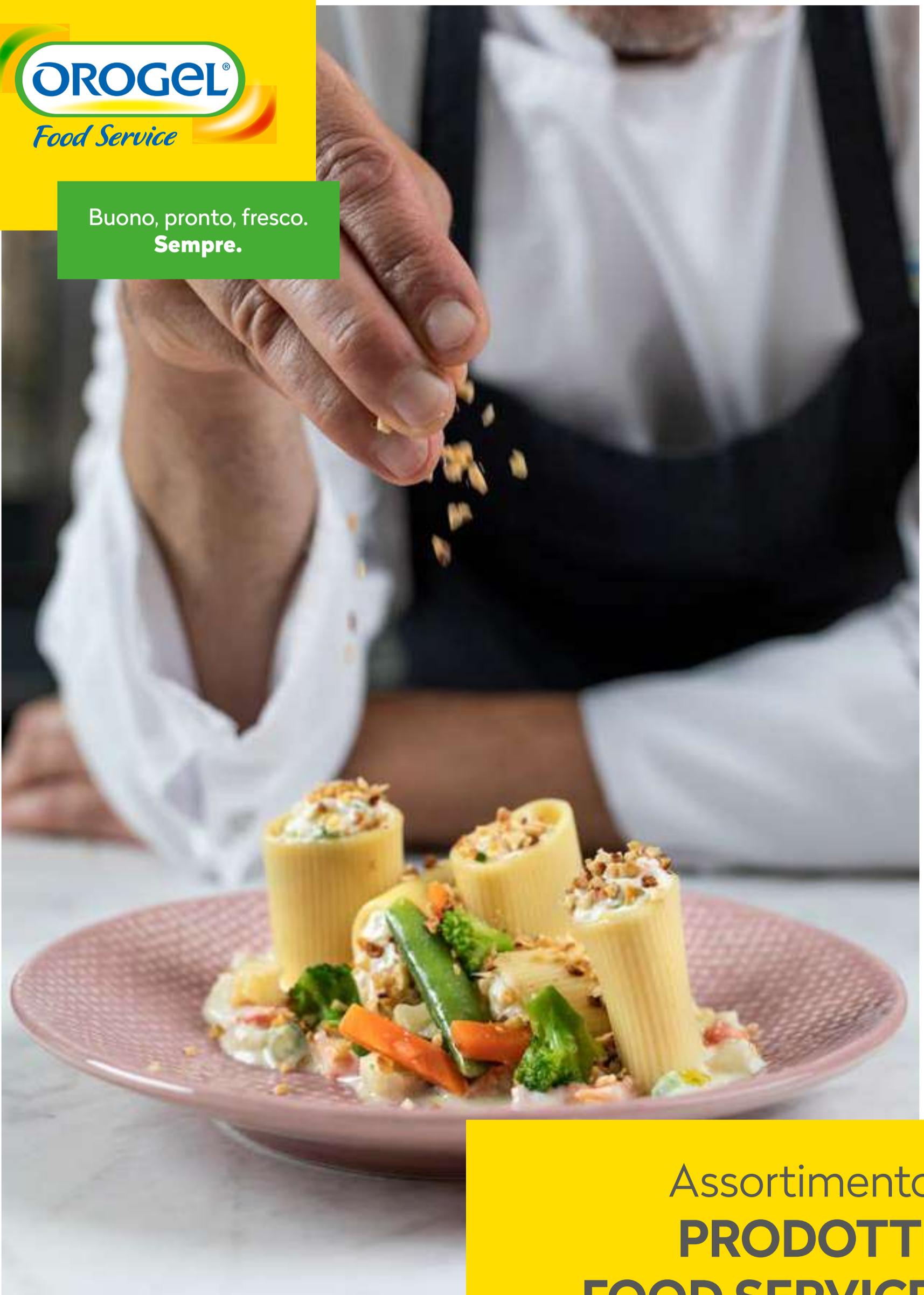
Via Dismano 2830 - 47522 Cesena (FC)

tel. + 39 05473771

info@orogel.it - www.orogel.it



Buono, pronto, fresco.
Sempre.



Assortimento
PRODOTTI
FOOD SERVICE

Orogel su misura per te!

Clicca qui per scoprire cosa può fare Orogel Food service per la tua Attività!

I VEGETALI

ASPARAGI a Rondelle
ASPARAGI
ASPARAGINI
BIETA COSTA CUBELLO
BIETA COSTA CUBELLO FOGLIA PIÙ
BIETA ERBETTA CUBELLO
BIETA ERBETTA CUBELLO FOGLIA PIÙ
BROCCOLI ROSETTE IQF
CARCIOFI CUORI INTERI TANTOCUORE
CARCIOFI FETTE
CARCIOFI FONDI
CARCIOFI INTERI con Gambo
CARCIOFI SPICCHI TANTOCUORE
CAROTE RONDELLE
CAROTINE INTERE
CAVOLFIOR ROMANESCO
CAVOLFIOR ROSETTE
CAVOLINI BRUXELLES
CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO
CAVOLO VERZA
CICORIA CUBELLO
CICORIA CUBELLO FOGLIA PIÙ
CIME DI RAPA CUBELLO FOGLIA PIÙ
CIME DI RAPA CUBELLO FOGLIA PIÙ
CIMETTE DI RAPA IQF
CIPOLLA FETTE
CIPOLLINE BORETTANE
FAGIOLI BORLOTTI
FAGIOLINI EXTRA FINI
FAGIOLINI EXTRA FINI
FAGIOLINI FINI
FAGIOLINI FINISSIMI
FAVE
FINOCCHIO a FETTE
FINOCCHIO QUARTI
FRIARIELLI CUBELLO FOGLIA PIÙ
FUNGHI CHAMPIGNONS FETTE
INSALATA RUSSA
INSALATA RUSSA
MELANZANE a CUBETTI (20x20)
MINISTRONE 13 VERDURE
ORTICA CUBELLO (20 g)
PEPERONI FALDE ROSSI e GIALLI
PISELLI FINI
PISELLI FINI
PISELLI FINISSIMI
PISELLI FINISSIMI
PISELLI MEDI
POMODORI SEMI-DRY
POMODORINO FETTE
PUREA DI PISELLI in GOCCE
PUREA DI ZUCCA in GOCCE
SCAROLA CUBELLO
SOIA EDAMAME
SOIA EDAMAME in BACCELLO
SPINACI CUBELLO
SPINACI CUBELLO FOGLIA PIÙ
SPINACI CUBELLO FOGLIA PIÙ
SPINACI FOGLIABELLA
TACCOLE (FAGIOLI VERDI PIATTI TAGLIATI)
ZUCCA CUBETTI
ZUCCHINE CUBETTI
ZUCCHINE RONDELLE

I VEGETALI · GRIGLIATI

CIPOLLA a FETTE GRIGLIATE
MELANZANE a FETTE GRIGLIATE
MELANZANE STICK GRIGLIATE
PEPERONI FALDE GRIGLIATI
PEPERONI STICK GRIGLIATI
TRIS GRIGLIATO
TRIS GRIGLIATO PER BBQ
TRIS GRIGLIATO STICK
ZUCCA GRIGLIATA
ZUCCHINE a FETTE GRIGLIATE
ZUCCHINE a RONDELLE GRIGLIATE
ZUCCHINE STICK GRIGLIATE

I VEGETALI · AROMI

AGLIO SPICCHI
BASILICO
CIPOLLA CUBETTI 6/6
MISTO DI VERDURE PER SOFFRITTO
PREZZEMOLO

I VEGETALI · PATATE

PATATE a FETTE
PATATE CROQUETTES CILINDRICHE
PATATE CUBETTI (12x12)
PATATE NOVELLE NATURALI
PATATE NOVELLE RUSTICHE
PATATE PEZZETTONI
PATATE PEZZETTONI BUCCIA ROSSA
PATATE PREFRITTE (3/8)
PATATE SPICCHI
PATATE SPICCHI GRIGLIATE GRAN GUSTO
PATATE SPICCHI PRONTO FORNO
PATATE STEAKHOUSE
PURÈ DI PATATE in GOCCE

Le RICETTE VELOCI

CARCIOFI TRIFOLATI
CONTORNO FANTASIA
CONTORNO SAPORI DELL'ORTO
FALAFEL
FRIARIELLI GUSTO RICCO
MINI SFORMATINI con PATATE e CURCUMA (40g)
MELANZANE a CUBETTI PREFRITTE
MELANZANE a FETTE PER PARMIGIANA
PATATE ALLA CACCIATORA
PATATE e CARCIOFI
PEPERONATA
PREPARATO VEGETALE PER CAPONATA
SPINACI GUSTO RICCO
TRIS MEDITERRANEO
VERDURE GRIGLIATE MISTE SAPORITE

Le RICETTE VELOCI · BURGER VEGETALI

BURGER agli SPINACI (80 g)
BURGER ai VEGETALI GRIGLIATI e SCAMORZA (80 g)
BURGER CECI e FARRO (80 g)
MAXI BURGER agli SPINACI (125 g)
MAXI BURGER ai VEGETALI GRIGLIATI e SCAMORZA (125 g)
MAXI BURGER BENESSERE con QUINOA e SEMI DI LINO (125 g)
MAXI BURGER DI VERDURE PANATO (125 g)
MINI BURGER BENESSERE con QUINOA e SEMI DI LINO (40 g)

Le RICETTE VELOCI · PANATI

e PASTELLATI

ANELLI e PETALI DI CIPOLLA PASTELLATI
BOCCONCINI DI SPINACI PASTELLATI
CARCIOFI PASTELLATI
COTOLETTA DI MELANZANA
DORATINE MELANZANE e SCAMORZA
FAGIOLINI PASTELLATI GUSTO ITALIA
FRITTO MISTO PASTELLATO con CIPOLLA
GRAN FRITTO MISTO PASTELLATO
MELANZANE a RONDELLE PANATE
MISTO TRICOLORE PASTELLATO
STICK TRIS PASTELLATO
TRIS PASTELLATO
ZUCCHINE PASTELLATE

IL BENESSERE

BIETOLINE TRICOLORE
CAVOLO RICCIO KALE
CHICCHI DI CAVOLFIOR
CONDIRE
CONTORNO AMICO
COUS COUS con VERDURE
FARRO PERLATO
INSALATA 5 CEREALI INTEGRALI
e FANTASIA DI VERDURE
INSALATA DI RISO
LEGUMI e RISI, con SEMI DI GIRASOLE
MINISTRONE LEGGERO senza LEGUMI
MISTO 5 CEREALI INTEGRALI
MISTO BENESSERE
MISTO SAPORI ANTICHI con CAVOLO NERO
ORZO PERLATO
PEPERONI ARROSTITI Senza PELLE
POKÈ FACILE con FARRO e VERDURE
POKÈ FACILE con ORZO e VERDURE
POKÈ FACILE con RISO BASMATI e VERDURE
POLPETTINE DI SOIA con VERDURE
POLPETTINE PROTEICHE al POMODORO
POLPETTINE PROTEICHE ZUCCA e CAROTE
POLPETTINE TRICOLORE
QUINOA con VERDURE
VERDURE CAMPAGNOLE
VERDURE LEGGEREZZA
VERDURE PER PIATTI ETNICI
VERDURE TRICOLORE
VERDURE TRICOLORE a CUBETTI
ZUPPA LEGUMI e CEREALI
ZUPPA MONTANARA

IL BIOLOGICO

BIETA ERBETTA CUBELLO BIO
BROCCOLI ROSETTE IQF BIO
CAROTE DISCO BIO
CAVOLFIOR ROSETTE BIO
FAGIOLINI BIO
FINOCCHIO QUARTI BIO
MAIS BIO
MINISTRONE BIO
PISELLI BIO
SPINACIO CUBELLO BIO
ZUCCA a CUBETTI BIO
ZUCCHINE DISCO BIO

Cosa può fare Orogel per te?



Finger Food colorati e leggeri a base vegetale



Ampia gamma per brunch, aperitivo e pausa pranzo



Confezioni "salvaspazio" da 1 kg



Prodotti Vegan e Gluten Free



Cottura espressa anche in microonde



Consulenza personalizzata

Il nostro Team Chef è a tua disposizione per individuare insieme a te le soluzioni migliori su misura della tua attività!

Contattali subito ►



un catalogo chiaro

Orogel è orgogliosa di raccontare tutto dei propri prodotti.

Questo catalogo è stato quindi studiato per rendere la **consultazione ancora più funzionale** grazie ad una **scheda prodotto** di facile lettura ed estremamente ricca di informazioni.

Una **legenda** chiara e precisa permette di acquisire facilmente tutte le informazioni sui nostri prodotti.

I **tempi di preparazione** sono da ritenersi indicativi e si intendono per 1 kg di prodotto ancora surgelato. Affidarsi alle diciture riportate sulle confezioni.

I **tempi di cottura** in Microonde sono riferiti al peso della porzione suggerita per le singole referenze.

La **provenienza** dei prodotti può subire variazioni a causa della variabilità delle condizioni ambientali di coltura.

comprendere la legenda

Per ogni prodotto è indicata la **modalità di cottura** ottimale, l'eventuale caratteristica **vegan** e **senza glutine** e il **numero di porzioni** presenti.

- 1 »  bagnomaria
- 2 »  forno a vapore
- 3 »  forno ventilato
- 4 »  friggitrice
- 5 »  microonde
- 6 »  padella
- 7 »  pentola
- 8 »  piastra
- 10 »  numero porzioni

l'intera gamma Food Service

i vegetali

- » grigliati
- » aromi
- » patate

le ricette veloci

- » burger vegetali
- » panati e pastellati

il benessere

il biologico



Buono,
pronto, fresco.
Sempre.

Il mondo Food Service in quattro parole

Orogel Food Service è sempre al fianco dei professionisti per vincere con loro le sfide di ogni giorno, con un prodotto **buono, fresco e sempre pronto.**

Buono perchè più fresco del fresco, sempre pronto per essere cotto e mangiato. Con Orogel hai un alleato insostituibile per preparare **piatti pieni di gusto e salute** che faranno felici anche i palati più esigenti.

Orogel e la Nazionale Italiana Cuochi fanno squadra.

**I prodotti Orogel sono i
compagni di squadra ideali.**

Ingredienti surgelati freschissimi di ottima qualità, che conservano tutto il sapore delle migliori verdure coltivate in Italia. Provali anche nel tuo ristorante.



La garanzia dell'Italia che produce

Orogel ha scelto di **produrre in Italia** valorizzando le eccellenze tipiche della penisola e utilizzando solo **tecniche di produzione integrata e biologica**.

Il processo produttivo inizia dall'azienda agricola con la **scelta dei terreni** di coltivazione **più idonei** e la selezione delle migliori sementi allo scopo di assicurare un elevato livello qualitativo.

Il **legame con i soci** e il rapporto di stretta collaborazione tra l'**attività agricola** e la **struttura produttiva** rappresentano il vero valore aggiunto del sistema Orogel.

Solo attraverso un'attenta programmazione della raccolta dei prodotti e della successiva lavorazione si riduce al minimo il tempo che intercorre tra la raccolta e la surgelazione, a tutto vantaggio della qualità complessiva.

Filiera Italiana

Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti per garantirne **salubrità ed elevata qualità**.



Produzione Italiana *Il meglio dai nostri agricoltori.*

*Ogni giorno, dal lavoro della nostra terra,
nasce la qualità dei nostri prodotti
nel rispetto di tutta la filiera.*

1 Stabilimento
di Ficarolo

2 Stabilimento
di Cesena

3 Stabilimento
di Policoro



La filiera: dal campo alla tavola

Prima di arrivare nelle mani degli chef,
i prodotti Orogel sono seguiti passo a passo.

- » **Le materie prime** sono coltivate dai nostri soci agricoltori.
- » **Gli stabilimenti di produzione** sono all'avanguardia e vicini alle coltivazioni, per garantire la surgelazione a poche ore dal raccolto.
- » **I controlli di qualità** sono effettuati su tutta la filiera produttiva e si affiancano ad approfonditi controlli di laboratorio.

Le certificazioni di Orogel

- » **Sicurezza e qualità** sono obiettivi primari dell'azienda e per questo Orogel ha raggiunto importanti certificazioni di qualità nazionali e internazionali.

Le nostre certificazioni



» Certificazione di prodotto:
Requisito Non OGM in conformità
al DTP 01 (Certificato N° 01/2015/NO)

» Certificazione di servizio:
Agricoltura Sostenibile in conformità
al DTS 03 (Certificato N° 01/SE/03)



"Filiera corta: in 2 ore raccolti e surgelati!"

1



semina

2



raccolta

3



lavorazione

4



consegna



Noi e il nostro impegno

Il nostro impegno è una promessa mantenuta ogni giorno, la promessa di essere naturalmente sostenibili. Nella coltivazione, nella preparazione e nel nostro modo di essere.

Orogel Green è un progetto che racchiude un percorso iniziato più di cinquant'anni fa quando le prime cooperative in terra di Romagna diedero vita al Gruppo che, sin dai primi passi, ha avuto come missione il **produrre alimenti nel rispetto dell'ambiente e della salute dei consumatori.**

Orogel **da sempre promuove e sostiene politiche ambientali** rivolte a tutti i settori della filiera produttiva, dai soci agricoltori alla distribuzione del prodotto nei punti vendita, ed è fortemente impegnata a favorire, giorno per giorno, il rispetto dell'ambiente e della natura che ci circonda.

Infatti Orogel non solo punta su una espansione produttiva sostenibile e green con un orientamento a riconvertire le produzioni dell'intera filiera a **"coltivazioni a residuo zero"** ma manifesta a 360° la sensibilità per la sostenibilità.



"Orogel: Sostenibilità vera!"



**-280
tons CO₂**

ogni anno
grazie a stab.
OROGEL 3



-26%
le emissioni
di gas serra
(negli ultimi 10 anni)



30%
di acqua
recuperata per
usi tecnologici
(stab. Cesena)



50%
dell'energia
prodotta
autonomamente
(stab. Cesena
e Policoro)



19%
consumi
energetici
rapportati alla
produzione
(stab. Cesena,
Ficarolo
e Policoro)

**Il sistema
Orogel**

surgelati
=
risparmio

?

perché
si riduce lo spreco
di materie prime

perché
si risparmia
tempo

perché
è comodo e sempre
pronto da usare

perché
è una garanzia
di qualità

Qualità senza sprechi

Gli operatori professionali sono sempre più sensibili alla qualità degli ingredienti, ma anche al risparmio.

Per questo l'utilizzo dei surgelati in cucina può essere di grande aiuto, garantendo alti livelli qualitativi, senza sprechi.

- » **Riduzione degli sprechi** di materia prima.
- » **Risparmio di tempo** nelle preparazioni.
- » **Facilità di stoccaggio**, conservazione e uso.
- » **Garanzia di qualità** e proprietà nutritive costanti nel tempo.



Un'offerta completa

- » **Arte Bianca**
Dai pasticcini più originali alle più classiche torte salate, la fantasia di **fornai** e **pasticceri** troverà nei prodotti Orogel gli ingredienti per ogni palato.
- » **Banqueting**
Rinfreschi, pranzi e cene aziendali, buffet, aperitivi, party: i prodotti Orogel sono la soluzione veloce e sfiziosa per fare di un evento un successo di gusto e sapore.
- » **Pizzeria**
Una gamma di prodotti che spazia da verdure tal quali a quelle grigliate, passando dalle puree per pizze gourmet: i surgelati Orogel sono dei veri alleati.
- » **Ristorazione veloce**
Burger, sformatini, monoporzioni microondabili, sono solo alcune proposte per una ristorazione dove la praticità, il servizio e il gusto sono le carte vincenti!
- » **Ristorazione tradizionale**
Ingredienti disponibili in ogni stagione, dai carciofi agli asparagi, dalle cime di rapa alla zucca, già puliti, tagliati e solo da cuocere in pochissimi minuti.
- » **Ristorazione collettiva e commerciale**
Tante proposte per realizzare dei menù gustosi e bilanciati che semplificano l'organizzazione delle cucine: anti spreco, dosabili e subito pronti.
- » **Dark e ghost kitchen**
Nuovi concept di ristorazione?
Con i prodotti Orogel il delivery diventa davvero semplice, pratico, veloce e senza sprechi.



"Un prodotto tante idee"



"Pizzeria"



"Insalatine Benessere"



"Finger Food"

Team Chef sempre in linea

Il Team Chef Orogel è un selezionato e affiatato **gruppo di professionisti**, sempre disponibili a fornire tutto il **supporto necessario ad ogni attività**.

Un **servizio su misura**, pensato e studiato in base alle esigenze: corsi, incontri dimostrativi, eventi dedicati, presentazioni di prodotti, tanti consigli e ovviamente le ultime novità.

La nostra **Cucina Salute e Benessere** è a completa disposizione oppure andiamo presso ogni struttura, su tutto il territorio nazionale.

Scopri i tanti servizi a disposizione!

Sempre aggiornati sulle ultime tendenze

Poke, vasocottura, etnico, sono solo alcune delle ultime tendenze del momento. Con Orogel è facile essere sempre aggiornati e offrire dei **menu di tendenza** pronti in **poco tempo** e di **sicuro successo**.

Food Cost sotto controllo

Costo fisso delle materie prime, massima resa e qualità garantita, sono gli elementi indispensabili per un menu gustoso per il consumatore e di **sicuro profitto** per l' esercente. I nostri chef studieranno le **soluzioni** più adatte per tenere il *food cost* controllato.





Corsi di formazione

Organizziamo corsi **on line** o **in presenza** con la forza vendita o la clientela finale, **per aiutare a presentare tutta l'offerta** con ricette complete su misura di ogni assortimento.

Ogni canale ha esigenze diverse

- » Quando è più indicata la catena del caldo e quando quella del freddo?
Quale tipo di cottura preferire in funzione della ricettazione?
- » Preparare la linea prima del servizio oppure offrire un'offerta espressa sempre diversa?
- » A seconda delle specifiche esigenze, **basta chiedere ai nostri chef** e sapranno consigliare la **soluzione giusta!**

Suggerimenti mirati

- » Per una gastronomia è meglio proporre i contorni vicino alle insalate o vicino alla carne?
- » Per un ristorante con quale frequenza è necessario variare il menu?
Per un bar cosa significa proporre un'offerta vegetariana?
- » **Tante soluzioni commerciali** diverse che possono cambiare il futuro di ciascuna attività: il Team Chef saprà dare suggerimenti e consigli mirati.



produzione Italiana

NUOVO
PACKAGING



grammatura e porzioni

modalità d'uso chiare



regione di provenienza

busta riciclabile

adesivi colorati per identificare le linee



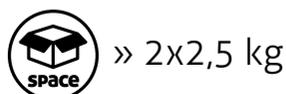
Packaging: sempre più informazioni

Una gamma ricca ed esclusiva dedicata al canale Food Service: un **packaging personalizzato e con un nuovo design** per ogni referenza, per rendere **sempre** chiare e facilmente consultabili tutte le informazioni di prodotto.

- » **Valorizza** la percezione delle confezioni.
- » **Comunica** la produzione Italiana.
- » **Sostiene** il benessere alimentare.
- » **Promuove** il nostro impegno per l'ambiente.



- » Pack **compostabile** per la linea **Biologica**
- » **Imballi esterni** Le referenze sono subito riconoscibili grazie a nastri colorati che identificano la linea di prodotto.
- » **Formato space** Prodotti confezionati in 2 buste per cartone (da 2,5 kg) o 4 buste (da 1 kg): facilità di stoccaggio e più varietà di assortimento.



» 2x2,5 kg



» 4x1 kg



ASPARAGI a RONDELLE



vegano



senza glutine

COD. 310653

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	20 da 50 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	144

provenienza Italia: Puglia

ingredienti Asparagi.

modalità d'uso



6'

Mettere il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio. Coprire e cuocere per 6 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



ASPARAGI



vegano



senza glutine

COD. 310369

confezione	busta 500 g	tmc	30 mesi
porzioni	4 da 125 g	n. conf. per crt.	12
		n. crt. per pallet	72

provenienza Italia: Puglia

ingredienti Asparagi.

modalità d'uso



10'

Stendere il prodotto ancora surgelato su una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 10 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



7'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 7 minuti, scolare e utilizzare nel modo desiderato.



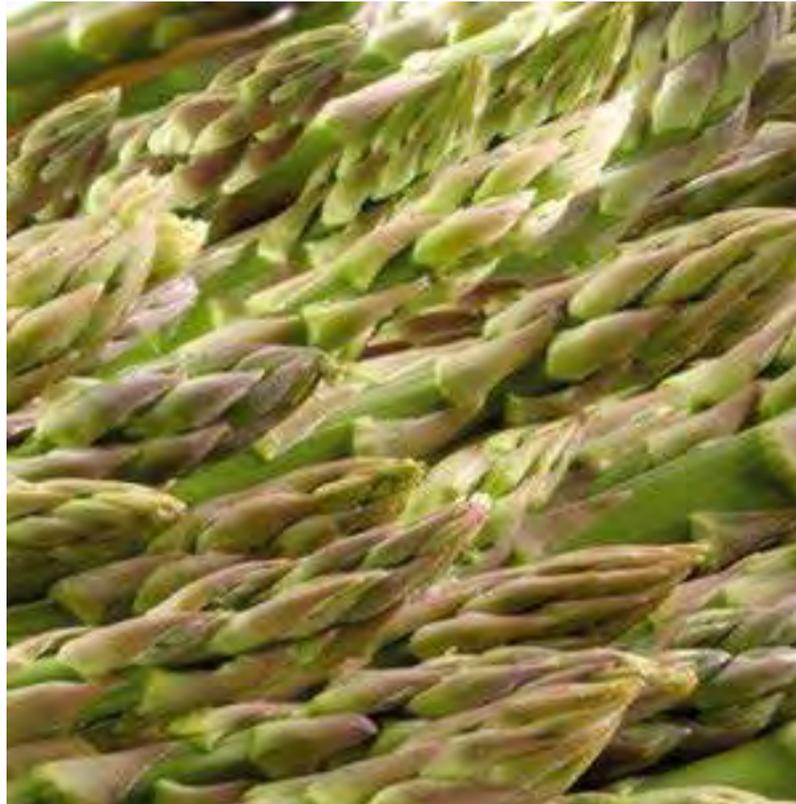
4'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



ASPARAGINI

COD. 317043



vegano



senza glutine

confezione	busta 500 g	tmc	24 mesi
porzioni	4 da 125 g	n. conf. per crt.	12
		n. crt. per pallet	63

provenienza Italia: Puglia

ingredienti Asparagini.

modalità d'uso



8'

Stendere il prodotto ancora surgelato su una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 8 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



6'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 6 minuti, scolare e utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Bieta Costa CUBELLO



vegano



senza glutine

COD. 310810

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	20 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	54

provenienza Italia: Emilia Romagna, Puglia

ingredienti Bieta costa.

modalità d'uso



12'

Stendere il prodotto ancora surgelato su una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 12 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



12'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 12 minuti, scolare, strizzare leggermente ed utilizzare nel modo desiderato.



14'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 14 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



4'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Bieta Costa CUBELLO FOGLIA PIÙ



vegano



senza glutine

COD. 310682

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	135

provenienza Italia: Emilia Romagna, Puglia

ingredienti Bieta costa.

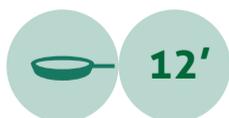
modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 8 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente e usare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 7 minuti, scolare, strizzare leggermente e utilizzare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 12 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Bieta ERBETTA CUBELLO



vegano



senza glutine

COD. 310694

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	20 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	63

provenienza Italia: Emilia Romagna, Puglia

ingredienti Bieta erbetta.

modalità d'uso



12'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 12 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente ed usare nel modo desiderato.



12'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 12 minuti, scolare, strizzare leggermente ed utilizzare nel modo desiderato.



14'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 14 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Bieta ERBETTA CUBELLO FOGLIA PIÙ



vegano



senza glutine

COD. 310683

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	135

provenienza Italia: Emilia Romagna, Puglia

ingredienti Bieta erbetta.

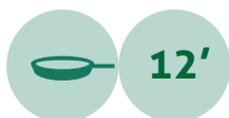
modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 8 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente e usare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 8 minuti, scolare, strizzare leggermente e utilizzare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 12 minuti, aggiungere sale e utilizzare nel modo desiderato.



Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



BROCCOLI ROSETTE IQF



vegano



senza glutine

COD. 310280

confezione	busta 2000 g	tmc	24 mesi
porzioni	16 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	54

provenienza Italia: Puglia, Basilicata, Calabria

ingredienti Broccoli.

modalità d'uso



9'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 9 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



8'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 8 minuti, scolare e utilizzare nel modo desiderato.



20'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 6 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio, lasciar cuocere 20 min. a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



4'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



CARCIOFI CUORI INTERI TantoCuore



vegano



senza glutine

COD. 310232

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	21 da 120 g	n. conf. per crt.	2
		n. crt. per pallet	126

provenienza Italia: Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia

ingredienti Carciofi.

modalità d'uso



10'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 10 minuti. Togliere dal forno e usare nel modo desiderato.



20'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 20 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.



4'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 120 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



CARCIOFI FETTE



vegano



senza glutine

COD. 343901

confezione	busta 2500 g	tmc	36 mesi
porzioni	25 da 100 g	n. conf. per crt.	1
		n. crt. per pallet	180

provenienza Italia: Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia

ingredienti Carciofi.

modalità d'uso



10'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 10 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.



CARCIOFI FONDI



vegano



senza glutine

COD. 310031

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 120 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	99

provenienza Extra UE

ingredienti Fondi di carciofo, correttore d'acidità: acido citrico.

modalità d'uso



11'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 11 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



16'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 10 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 16 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Carciofi Interi con Gambo



vegano



senza glutine

COD. 310298

confezione	busta 2500 g	tmc	36 mesi
porzioni	18 da 140 g	n. conf. per crt.	1
		n. crt. per pallet	162

provenienza Italia: Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia

ingredienti Carciofi.

modalità d'uso



10'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 10 minuti. Togliere dal forno e usare nel modo desiderato.



20'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mezzo bicchiere di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 20 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.



CARCIOFI SPICCHI TantoCuore



vegano



senza glutine

COD. 310233

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	20 da 125 g	n. conf. per crt.	2
		n. crt. per pallet	117

provenienza Italia: Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia

ingredienti Carciofi.

modalità d'uso



7'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 7 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



5'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 5 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



14'

Versare il prodotto in una padella antiaderente con un filo di olio e 7 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 14 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Carote Rondelle



vegano



senza glutine

COD. 300028

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	20 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	72

provenienza Italia: Emilia Romagna, Abruzzo

ingredienti Carote.

modalità d'uso



13'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 13 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



13'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 13 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



18'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio e 5 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 18 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.



Carotine Intere



vegano



senza glutine

COD. 310394

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	20 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	72

provenienza UE

ingredienti Carote.

modalità d'uso



14'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 14 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



13'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 13 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



16'

Versare il prodotto in una padella antiaderente con un filo di olio e 7 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 16 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Cavolfiore Romanesco



vegano



senza glutine

COD. 310124

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	6 da 150 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	72

provenienza Italia

ingredienti Cavolfiore Romanesco

modalità d'uso



5'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 5 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



5'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 5 minuti, scolare e utilizzare nel modo desiderato.



8'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 8 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Cavolfiore Rosette



vegano



senza glutine

COD. 300034

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	20 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	54

provenienza Italia: Emilia Romagna, Marche, Puglia, Basilicata, Calabria

ingredienti Cavolfiore.

modalità d'uso



10'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 10 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



11'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 11 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



16'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 6 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 16 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



4'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Cavolini Bruxelles



vegano



senza glutine

COD. 310238

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	20 da 125 g	n. conf. per crt.	2
		n. crt. per pallet	144

provenienza UE

ingredienti Cavolini di Bruxelles.

modalità d'uso



15'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 15 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



16'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 16 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



16'

Versare il prodotto in una padella antiaderente con un filo di olio e 6 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 16 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Cavolo Cappuccio Rosso



vegano



senza glutine

COD. 310704

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	162

provenienza Italia

ingredienti Cavolo Cappuccio Rosso.

modalità d'uso



4'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 4 minuti.



3'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 3 minuti. Scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



8'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 170 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti. Utilizzare a piacere.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800W per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Cavolo Verza



vegano



senza glutine

COD. 311836

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	99

provenienza Italia: Emilia Romagna, Puglia

ingredienti Cavolo Verza.

modalità d'uso



7'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere per circa 7 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente e usare nel modo desiderato.



10'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, aggiungere ½ bicchiere di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere per 10 minuti rigirando di tanto in tanto.



4'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



CICORIA CUBELLO



vegano



senza glutine

COD. 310801

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	20 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	63

provenienza Italia: Emilia Romagna, Puglia

ingredienti Cicoria.

modalità d'uso



12'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 12 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente ed usare nel modo desiderato.



14'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 14 minuti, scolare, strizzare leggermente ed utilizzare nel modo desiderato.



14'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 14 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



CICORIA CUBELLO FOGLIA PIÙ



vegano



senza glutine

COD. 310684

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	135

provenienza Italia: Emilia Romagna, Puglia

ingredienti Cicoria.

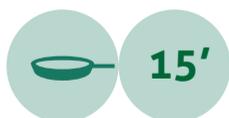
modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 8 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente e usare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 8 minuti, scolare, strizzare leggermente e utilizzare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 15 minuti, aggiungere sale e utilizzare nel modo desiderato.



Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Cime di Rapa CUBELLO FOGLIA PIÙ



vegano



senza glutine

COD. 301361

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	20 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	54

provenienza Italia: Puglia

ingredienti Cime di rapa.

modalità d'uso



12'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 12 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente ed usare nel modo desiderato.



14'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 14 minuti, scolare, strizzare leggermente ed utilizzare nel modo desiderato.



18'

Versare il prodotto in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 18 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



4'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Cime di Rapa CUBELLO FOGLIA PIÙ



vegano



senza glutine

COD. 310699

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	135

provenienza Italia: Puglia

ingredienti Cime di rapa.

modalità d'uso



12'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 12 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente ed usare nel modo desiderato.



14'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 14 minuti, scolare, strizzare leggermente ed utilizzare nel modo desiderato.



18'

Versare il prodotto in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 18 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



4'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Cimette di Rapa IQF



vegano



senza glutine

COD. 310615

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 130 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	54

provenienza Italia: Puglia, Basilicata, Calabria

ingredienti Cimette di rapa.

modalità d'uso



7'

Disporre il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e cuocere in forno pre-riscaldato a 98°C per 7 minuti dalla ripresa della temperatura.



10'

Fare scongelare il prodotto, tagliare a pezzi e cuocere in una padella antiaderente con un filo di olio per 10 minuti circa a fuoco medio.



4'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.



CIPOLLA FETTE

COD. 310097



vegano



senza glutine

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	25 da 100 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	54

provenienza Italia: Veneto, Emilia Romagna, Lombardia

ingredienti Cipolla.

modalità d'uso



8'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato.



10'

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 10 minuti. Utilizzare a piacere.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



CIPOLLINE BORETTANE



vegano



senza glutine

COD. 310055

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	7 da 150 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	126

provenienza Italia: Veneto

ingredienti Cipolline Borettane.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 7 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 6 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



Versare il prodotto in una padella antiaderente con un filo di olio e 3 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 9 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



FAGIOLI BORLOTTI



vegano



senza glutine

COD. 310697

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	144

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Marche, Abruzzo, Molise

ingredienti Fagioli Borlotti.

modalità d'uso



13'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 13 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



18'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 18 minuti.



20'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio e 1/2 litro di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 20 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



FAGIOLINI EXTRA FINI



vegano



senza glutine

COD. 300048

confezione	busta 2500 g	tmc	20 mesi
porzioni	20 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	54

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Marche

ingredienti Fagiolini.

modalità d'uso



11'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 11 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



12'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 12 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



15'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio e 1/4 litro di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 15 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



FAGIOLINI EXTRA FINI



vegano



senza glutine

COD. 310689

confezione	busta 1000 g	tmc	20 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	117

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Marche

ingredienti Fagiolini.

modalità d'uso



11'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 11 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



12'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 12 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



15'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio e 1/4 litro di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 15 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!





FAGIOLINI FINI

COD. 300056



vegano



senza glutine

confezione	busta 2500 g	tmc	20 mesi
porzioni	20 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	54

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Marche

ingredienti Fagiolini.

modalità d'uso



12'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 12 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



13'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 13 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



18'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio e 1/2 litro di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 18 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.



FAGIOLINI FINISSIMI



vegano



senza glutine

COD. 300052

confezione	busta 2500 g	tmc	20 mesi
porzioni	20 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	54

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Marche

ingredienti Fagiolini.

modalità d'uso



12'

Stendere il prodotto ancora surgelato su una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 12 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



13'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 13 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



18'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio e 1/2 litro di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 18 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



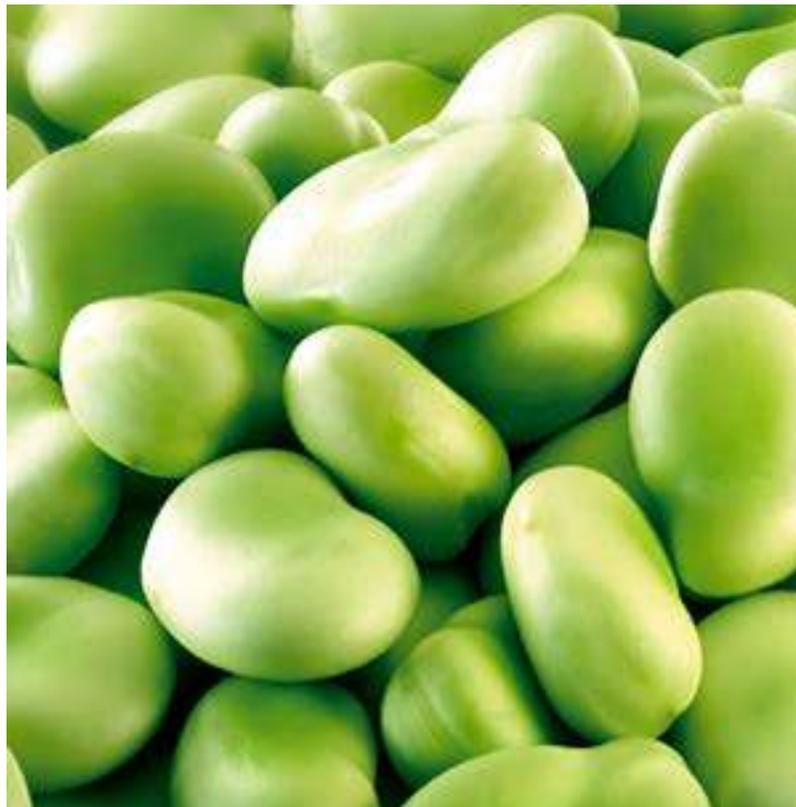
3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Fave



vegano



senza glutine

COD. 310054

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	126

provenienza UK

ingredienti Fave.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 5 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 4 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio e 1/4 l di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Finocchio a Fette



vegano



senza glutine

COD. 310297

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	20 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	63

provenienza Italia: Abruzzo, Puglia, Basilicata

ingredienti Finocchio.

modalità d'uso



10'

Disporre il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e cuocere in forno a vapore preriscaldato a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 10 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



18'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 18 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



4'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.



Finocchio Quarti



vegano



senza glutine

COD. 300086

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	20 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	63

provenienza Italia: Abruzzo, Puglia, Basilicata

ingredienti Finocchio.

modalità d'uso



20'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 20 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



24'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 24 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



4'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.



FRIARIELLI CUBELLO FOGLIA PIÙ



vegano



senza glutine

COD. 310053

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	81

provenienza Italia: Puglia

ingredienti Friarielli.

modalità d'uso



12'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 12 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente ed usare nel modo desiderato.



14'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 14 minuti, scolare, strizzare leggermente ed utilizzare nel modo desiderato.



18'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio e 5 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 18 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



4'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!





FUNGHI CHAMPIGNONS FETTE



vegano



senza glutine

COD. 310496

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	10
		n. crt. per pallet	63

provenienza UE

ingredienti Funghi Champignons.

modalità d'uso



10'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio e lasciare cuocere a fuoco moderato fino a completa evaporazione dell'acqua di cottura, circa 10 minuti, ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.



Insalata Russa



vegano



senza glutine

COD. 300091

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	25 da 100 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	81

provenienza Italia: Emilia Romagna, Abruzzo, Lombardia, Veneto, Marche, Puglia Calabria

ingredienti Verdure in proporzione variabile: Patate, carote, piselli.

modalità d'uso



5'

Stendere il prodotto ancora surgelato su una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 5 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



4'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 4 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Insalata Russa



vegano



senza glutine

COD. 310698

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	126

provenienza Italia: Emilia Romagna, Abruzzo, Lombardia, Veneto, Marche, Puglia, Calabria

ingredienti Verdure in proporzione variabile: Patate, carote, piselli.

modalità d'uso



5'

Stendere il prodotto ancora surgelato su una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 5 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



4'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 4 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



MELANZANE a CUBETTI (20x20)



vegano



senza glutine

COD. 310049

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	20 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	63

provenienza Italia: Puglia, Basilicata, Calabria

ingredienti Melanzane.

modalità d'uso



14'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, chiudere con coperchio e lasciare cuocere 14 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.



12'

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 160°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 12 minuti. Utilizzare a piacere.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.



Minestrone 13 Verdure



vegano



senza glutine

COD. 300096

confezione	busta 2500 g	tmc	20 mesi
porzioni	14 da 180 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	72

provenienza Italia: Emilia Romagna, Abruzzo, Lombardia, Veneto, Marche, Calabria, Puglia, Basilicata, Molise

ingredienti Verdure in proporzione variabile: patate, carote, zucchine, pomodoro, piselli, fagioli borlotti, fagiolini, cavolfiore, SEDANO, porro, spinaci, prezzemolo, basilico.

modalità d'uso



25'

Versare il prodotto ancora surgelato in una pentola con un filo d'olio e 1,2 litri di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 25 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



ORTICA CUBELLO (20 g)



vegano



senza glutine

COD. 310666

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	25 da 40 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	126

provenienza Italia: Emilia Romagna

ingredienti Ortica.

modalità d'uso



6'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 6 minuti.



7'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 7 minuti.



7'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 7 minuti, scolare, strizzare leggermente ed utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



PEPERONI FALDE ROSSI E GIALLI



vegano



senza glutine

COD. 310021

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	72

provenienza Italia: Puglia, Basilicata, Calabria, Umbria

ingredienti Peperoni.

modalità d'uso



9'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 9 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.



11'

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 11 minuti. Utilizzare a piacere.



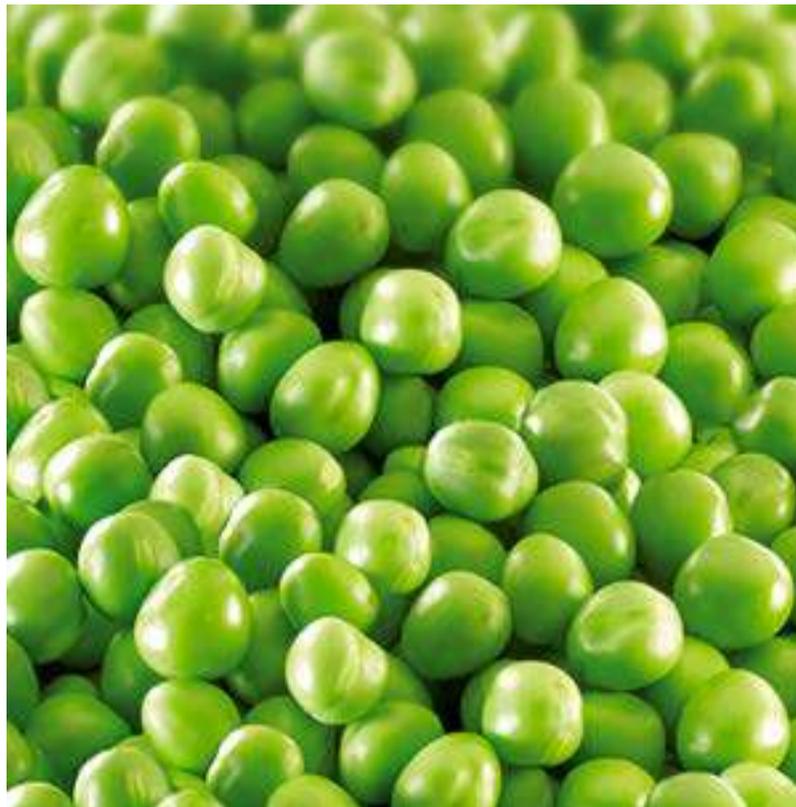
3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



PISELLI FINI

COD. 310150



vegano



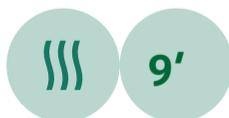
senza glutine

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	25 da 100 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	81

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Marche, Abruzzo

ingredienti Piselli.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 9 minuti. Usare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 10 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio extravergine di oliva e 6 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 9 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

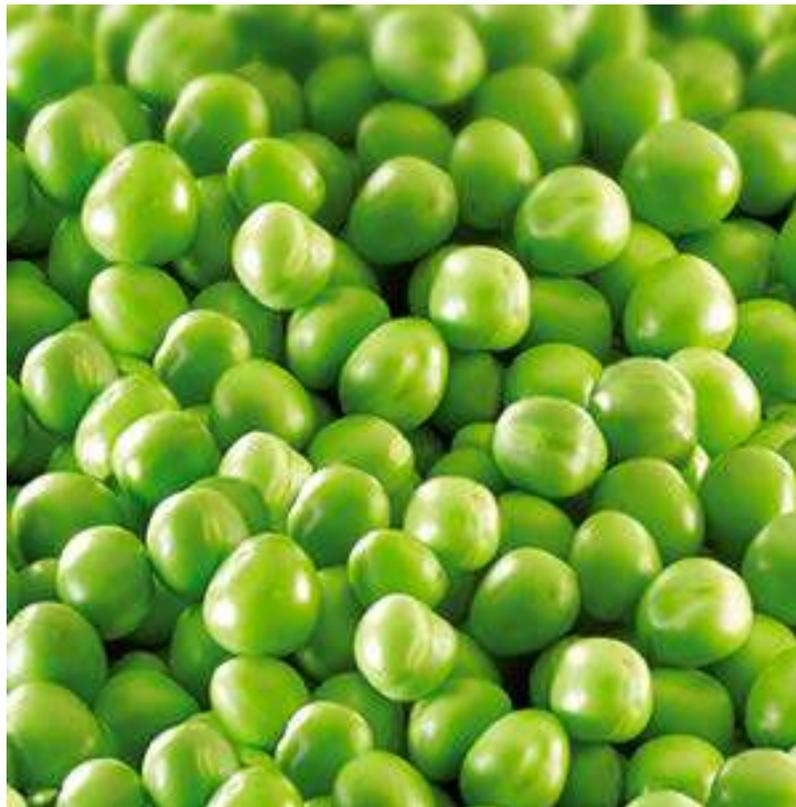


Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



PISELLI FINI

COD. 310690



vegano



senza glutine

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	162

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Marche, Abruzzo

ingredienti Piselli.

modalità d'uso



9'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 9 minuti. Usare nel modo desiderato.



10'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 10 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



9'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio extravergine di oliva e 6 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 9 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



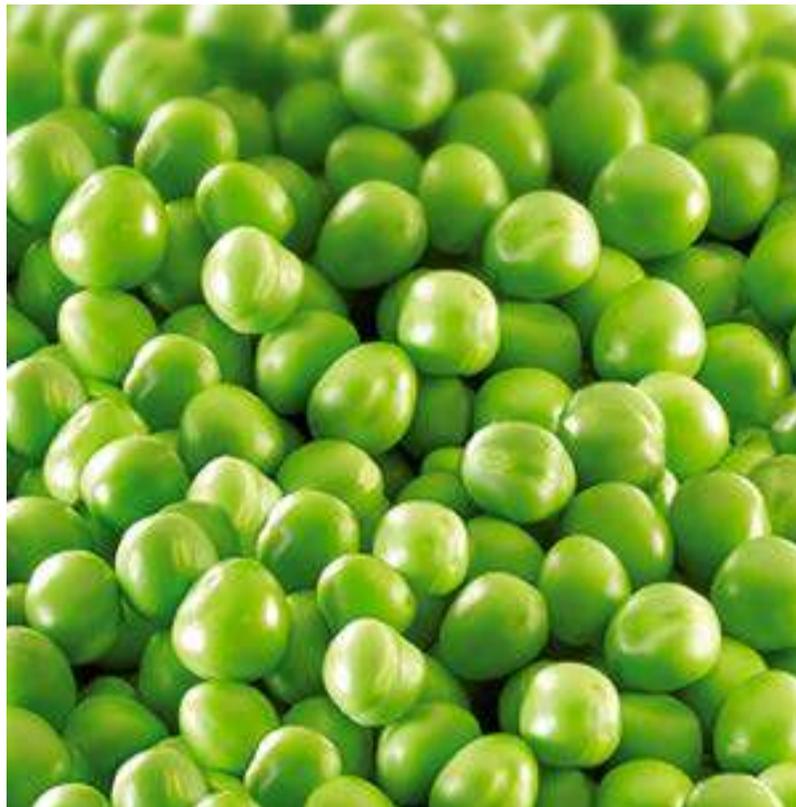
3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



PISELLI FINISSIMI



vegano



senza glutine

COD. 310145

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	25 da 100 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	81

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Marche, Abruzzo

ingredienti Piselli.

modalità d'uso



8'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 8 minuti. Usare nel modo desiderato.



9'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 9 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



8'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio e 6 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

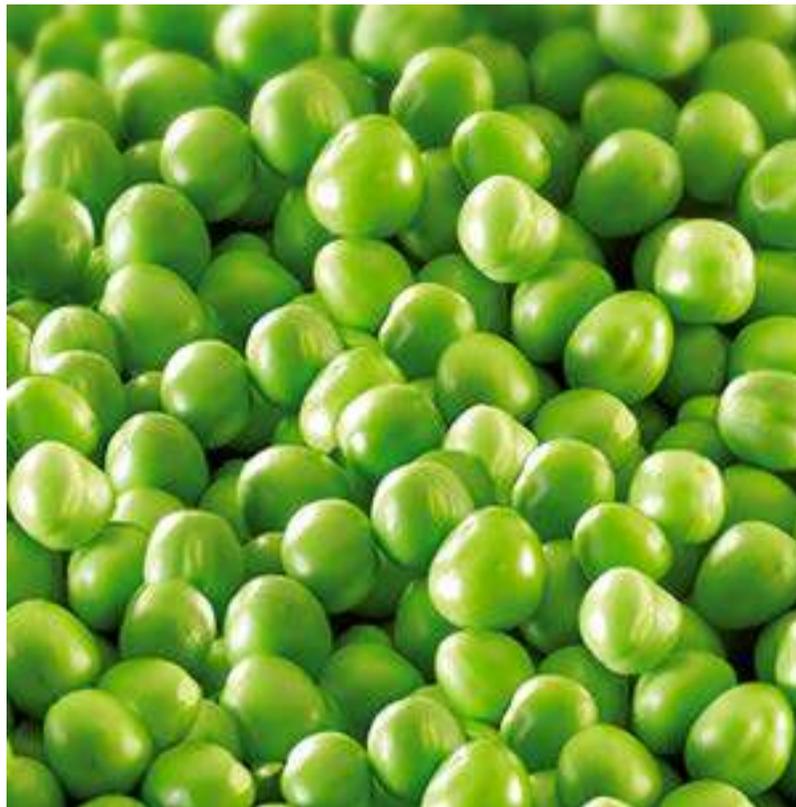


3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!





PISELLI FINISSIMI



vegano



senza glutine

COD. 310695

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	162

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Marche, Abruzzo

ingredienti Piselli.

modalità d'uso



8'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 8 minuti. Usare nel modo desiderato.



9'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 9 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



8'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio e 6 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



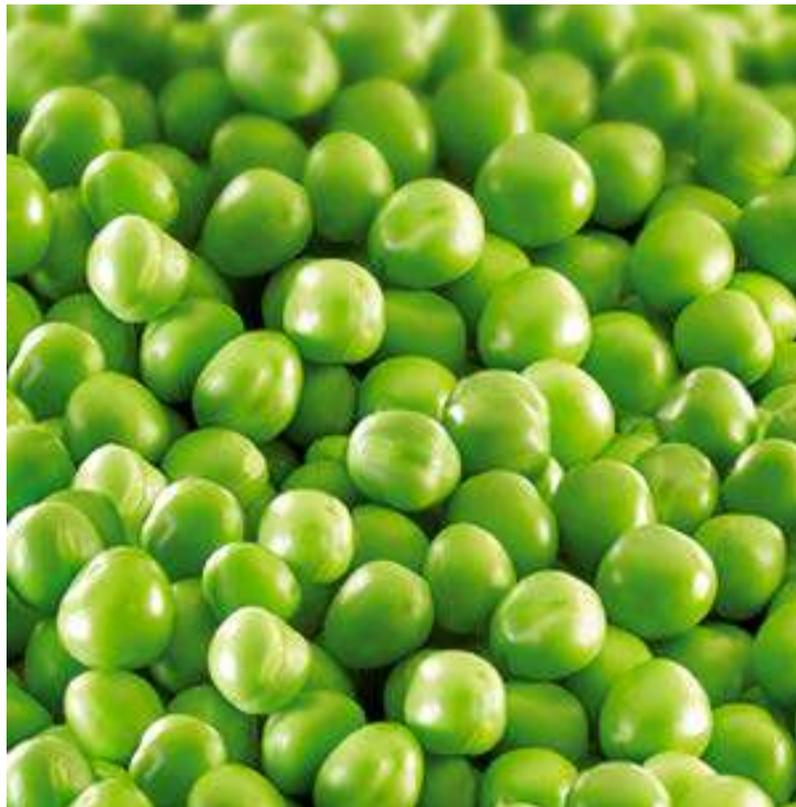
3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



PISELLI MEDI

COD. 310155



vegano



senza glutine

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	25 da 100 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	81

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Marche, Abruzzo

ingredienti Piselli.

modalità d'uso



10'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 10 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



11'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 11 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



10'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio e 7 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 10 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.



POMODORI Semi-DRY



vegano



senza glutine

COD. 310350

confezione	busta 500 g	tmc	18 mesi
porzioni	10 da 50 g	n. conf. per crt.	8
		n. crt. per pallet	99

provenienza Italia: Puglia, Basilicata, Calabria

ingredienti Pomodori semi-dry.

modalità d'uso



10'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente calda senza aggiunta di olio e lasciare cuocere con coperchio per 10 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato. Mescolare di tanto in tanto.



8'

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 160°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti. Utilizzare a piacere.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Pomodorino Fette



vegano



senza glutine

COD. 310119

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	126

provenienza Italia: Puglia, Basilicata

ingredienti Pomodoro.

modalità d'uso



6'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio e mettere il coperchio e lasciare cuocere 6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!





PUREA DI PISELLI IN GOCCE



vegano



senza glutine

COD. 310629

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	162

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Marche, Abruzzo

ingredienti Piselli.

modalità d'uso



12-13'

Versare il prodotto ancora surgelato in una pentola di capacità adeguata. Cuocere a fuoco medio per 12-13 minuti, mescolando frequentemente. Non è necessario aggiungere acqua. Una volta cotta, se si desidera consumare la purea di Piselli fredda, abbattere la temperatura del prodotto a 5°C, conservare in frigorifero e utilizzare entro 24 ore.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Purea di Zucca in Gocce



vegano



senza glutine

COD. 310628

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	162

provenienza Italia: Veneto, Emilia Romagna, Puglia

ingredienti Zucca.

modalità d'uso



12-13'

Versare il prodotto ancora surgelato in una pentola di capacità adeguata. Cuocere a fuoco medio per 12-13 minuti mescolando frequentemente. Non è necessario aggiungere acqua. Una volta cotta, se si desidera consumare la purea di zucca fredda, abbattere la temperatura del prodotto a 5°C, conservare in frigorifero e utilizzare entro 24 ore.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



SCAROLA CUBELLO



vegano



senza glutine

COD. 311837

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	90

provenienza Italia: Emilia Romagna, Molise

ingredienti Scarola.

modalità d'uso



9'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 9 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.



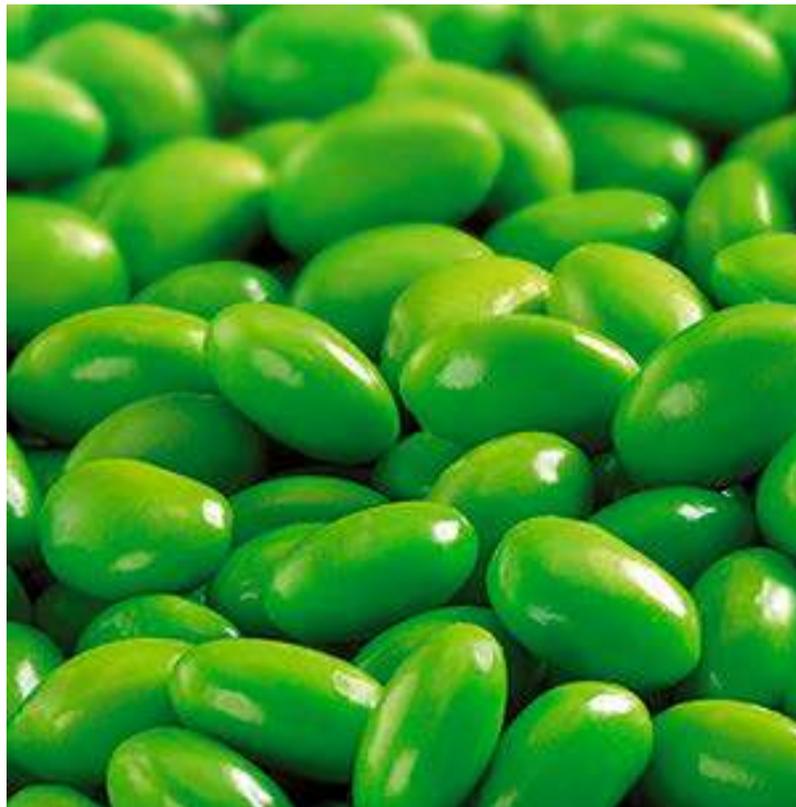
4'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Soia Edamame



vegano



senza glutine

COD. 310056

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	126

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna

ingredienti Soia Edamame.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 3 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 2 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio e 3 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Soia Edamame in Baccello



vegano



senza glutine

COD. 310646

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	108

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna

ingredienti Soia Edamame.

modalità d'uso



5'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 5 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



9'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio e 3 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 9 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



SPINACI CUBELLO



vegano



senza glutine

COD. 300371

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	20 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	63

provenienza Italia: Emilia Romagna, Marche, Abruzzo, Puglia, Basilicata

ingredienti Spinaci.

modalità d'uso



11'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 11 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente ed usare nel modo desiderato.



10'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 10 minuti, scolare, strizzare leggermente ed utilizzare nel modo desiderato.



13'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 13 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



SPINACI CUBELLO FOGLIA PIÙ



vegano



senza glutine

COD. 310371

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	20 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	54

provenienza Italia: Emilia Romagna, Marche, Abruzzo, Puglia, Basilicata

ingredienti Spinaci.

modalità d'uso



12'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 12 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente e usare nel modo desiderato.



7'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 7 minuti, scolare, strizzare leggermente e utilizzare nel modo desiderato.



12'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, coprire con il coperchio e lasciare cuocere 12 minuti. A cottura ultimata aggiungere sale a piacere e utilizzare nel modo desiderato.



4'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



SPINACI CUBELLO FOGLIA PIÙ



vegano



senza glutine

COD. 310685

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	126

provenienza Italia: Emilia Romagna, Marche, Abruzzo, Puglia, Basilicata

ingredienti Spinaci.

modalità d'uso



12'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 12 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente e usare nel modo desiderato.



7'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 7 minuti, scolare, strizzare leggermente e utilizzare nel modo desiderato.



12'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, coprire con il coperchio e lasciare cuocere 12 minuti. A cottura ultimata aggiungere sale a piacere e utilizzare nel modo desiderato.



4'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



SPINACI FOGLIABELLA



vegano



senza glutine

COD. 310040

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	63

provenienza Italia: Emilia Romagna, Marche, Abruzzo, Puglia, Basilicata

ingredienti Spinaci.

modalità d'uso



7'

Versare il prodotto ancora surgelato in padella antiaderente con un filo di olio e cuocere a fuoco vivace per 7 minuti.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Taccole (FAGIOLI VERDI PIATTI TAGLIATI)

COD. 310664



vegano



senza glutine

confezione	busta 1000 g	tmc	20 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	108

provenienza Italia: Emilia Romagna

ingredienti Taccole.

modalità d'uso



4'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 4 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



5-6'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere per 5-6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



2'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 2 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Zucca Cubetti



vegano



senza glutine

COD. 310154

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	108

provenienza Italia: Veneto, Emilia Romagna, Puglia

ingredienti Zucca.

modalità d'uso



4'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 4 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



6'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio e 3 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



ZUCCHINE CUBETTI



vegano



senza glutine

COD. 310626

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	21 da 120 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	72

provenienza Italia: Emilia Romagna, Puglia, Basilicata, Calabria

ingredienti Zucchine.

modalità d'uso



4'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 4 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



6'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio e 1 cucchiaino di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



ZUCCHINE RONDELLE



vegano



senza glutine

COD. 300179

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	20 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	63

provenienza Italia: Emilia Romagna, Puglia, Basilicata, Calabria

ingredienti Zucchine.

modalità d'uso



5'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 5 minuti.



8'

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 160°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 8 minuti.



4'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 120 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



CIPOLLA a FETTE GRIGLIATE



vegano



senza glutine

COD. 310619

confezione	busta 1000 g	tmc	20 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	126

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna

ingredienti Cipolla.

modalità d'uso



7'

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 7 minuti. Utilizzare a piacere.



10'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 10 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Melanzane a FETTE GRIGLIATE



vegano



senza glutine

COD. 310204

confezione	busta 1000 g	tmc	30 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	81

provenienza Italia: Puglia, Basilicata, Calabria

ingredienti Melanzane.

modalità d'uso



6'

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 170°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 6 minuti. Utilizzare a piacere.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 120 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Melanzane STICK GRIGLIATE



vegano



senza glutine

COD. 351400

confezione	busta 1000 g	tmc	30 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	72

provenienza Italia: Puglia, Basilicata, Calabria

ingredienti Melanzane.

modalità d'uso



6'

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 6 minuti. Utilizzare a piacere.



6'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



PEPERONI FALDE GRIGLIATI



vegano



senza glutine

COD. 310618

confezione	busta 1000 g	tmc	30 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	90

provenienza Italia: Puglia, Basilicata, Calabria, Umbria

ingredienti Peperoni.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 7 minuti. Utilizzare a piacere.



Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 120 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



PEPERONI STICK GRIGLIATI



vegano



senza glutine

COD. 351398

confezione	busta 1000 g	tmc	30 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	81

provenienza Italia: Puglia, Basilicata, Calabria, Umbria

ingredienti Peperoni.

modalità d'uso



6'

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 6 minuti. Utilizzare a piacere.



6'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



TRIS GRIGLIATO



vegano



senza glutine

COD. 310623

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	135

provenienza Italia: Emilia Romagna, Puglia, Basilicata, Calabria, Umbria

ingredienti Verdure in proporzione variabile: melanzane, peperoni, zucchine.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 7 minuti.



Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 6 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.



Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 120 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.



TRIS GRIGLIATO PER BBQ



vegano



senza glutine

COD. 310677

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	108

provenienza Italia: Emilia Romagna, Puglia, Basilicata, Calabria, Umbria

ingredienti vegetali in proporzione variabile: zucchine, peperoni, melanzane.

modalità d'uso



9'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 9 minuti.



5'

Spennellare con olio extravergine di oliva i vegetali surgelati e disporre in una piastra grill ad alta temperatura. Cuocere per 5 minuti, girando una volta a metà cottura.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



TRIS GRIGLIATO STICK



vegano



senza glutine

COD. 310627

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	126

provenienza Italia: Emilia Romagna, Puglia, Basilicata, Calabria, Umbria

ingredienti vegetali in proporzione variabile: melanzane, peperoni, zucchine.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 7 minuti. Utilizzare a piacere.



Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Zucca GRIGLIATA



vegano



senza glutine

COD. 310524

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	108

provenienza Italia

ingredienti Zucca.

modalità d'uso



8'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia con un filo di olio extravergine di oliva e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti.



10'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva. Coprire e cuocere a fuoco moderato per 10 minuti.



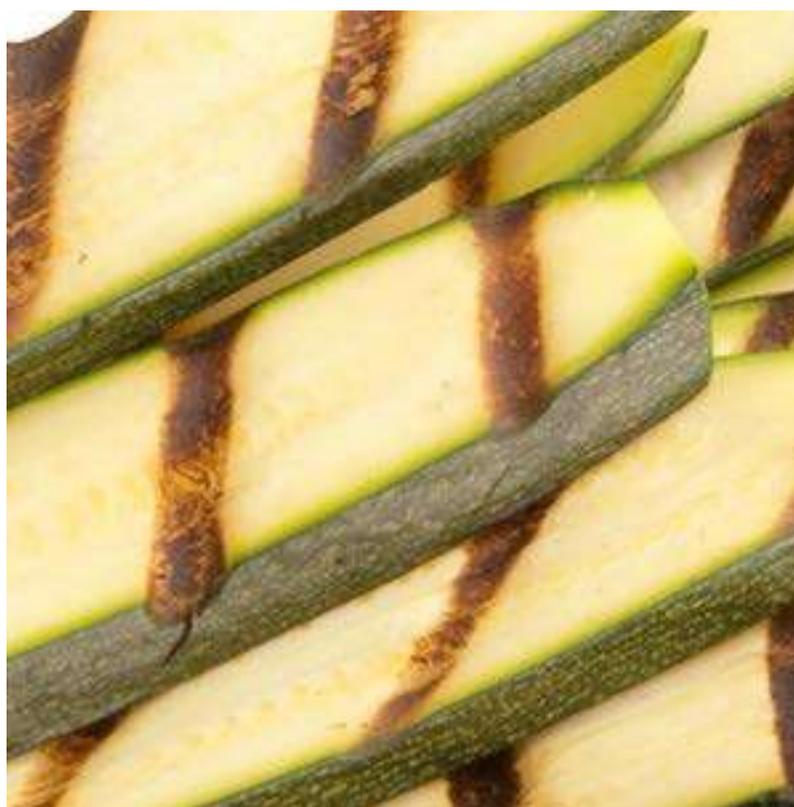
3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800W per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



ZUCCHINE a FETTE GRIGLIATE



vegano



senza glutine

COD. 310620

confezione	busta 1000 g	tmc	30 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	72

provenienza Italia: Emilia Romagna, Puglia, Basilicata, Calabria

ingredienti Zucchine.

modalità d'uso



7'

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 7 minuti. Utilizzare a piacere.



7'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 7 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 120 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



ZUCCHINE A RONDELLE GRIGLIATE



vegano



senza glutine

COD. 310621

confezione	busta 1000 g	tmc	30 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	135

provenienza Italia: Emilia Romagna, Puglia, Basilicata, Calabria

ingredienti Zucchine.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 7 minuti. Utilizzare a piacere.



Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 120 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



ZUCCHINE STICK GRIGLIATE



vegano



senza glutine

COD. 351399

confezione	busta 1000 g	tmc	30 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	99

provenienza Italia: Emilia Romagna, Puglia, Basilicata, Calabria

ingredienti Zucchine.

modalità d'uso



6'

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 6 minuti. Utilizzare a piacere.



6'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



AGLIO SPICCHI



vegano



senza glutine

COD. 310225

confezione	busta 500 g	tmc	24 mesi
		n. conf. per crt.	12
		n. crt. per pallet	126

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna

ingredienti Aglio.

modalità d'uso

Aggiungere il prodotto alla preparazione senza necessità di scongelarlo, avendo cura di richiudere la busta e riporla nel freezer per un utilizzo successivo.

Clicca qui
e scopri la ricetta!





BASILICO



vegano



senza glutine

COD. 310194

confezione	busta 500 g	tmc	24 mesi
		n. conf. per crt.	8
		n. crt. per pallet	99

provenienza Italia: Emilia Romagna

ingredienti Basilico.

modalità d'uso

Aggiungere il prodotto alla preparazione senza necessità di scongelarlo, avendo cura di richiudere la busta e riporla nel freezer per un utilizzo successivo.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



CIPOLLA CUBETTI 6/6



vegano



senza glutine

COD. 310224

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
		n. conf. per crt.	8
		n. crt. per pallet	90

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna

ingredienti Cipolla.

modalità d'uso

Aggiungere il prodotto alla preparazione senza necessità di scongelarlo, avendo cura di richiudere la busta e riporla nel freezer per un utilizzo successivo.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL

Food Service



MISTO DI VERDURE PER SOFFRITTO



vegano



senza glutine

COD. 310095

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
		n. conf. per crt.	12
		n. crt. per pallet	63

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Abruzzo, Puglia

ingredienti vegetali in proporzione variabile: Carote, SEDANO, cipolla.

modalità d'uso

Aggiungere il prodotto alla preparazione senza necessità di scongelarlo, avendo cura di richiudere la busta e riporla nel freezer per un utilizzo successivo.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Prezzemolo



vegano



senza glutine

COD. 310206

confezione	busta 500 g	tmc	24 mesi
		n. conf. per crt.	10
		n. crt. per pallet	72

provenienza Italia: Emilia Romagna

ingredienti Prezzemolo.

modalità d'uso

Aggiungere il prodotto alla preparazione senza necessità di scongelarlo, avendo cura di richiudere la busta e riporla nel freezer per un utilizzo successivo.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Patate a Fette



vegano



senza glutine

COD. 310295

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	17 da 150 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	72

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Abruzzo, Calabria

ingredienti Patate.

modalità d'uso



5'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 5 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



10'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 10 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



13'

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 13 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



PATATE CROQUETTES CILINDRICHE

COD. 310525

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	17 da 150 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	72

provenienza UE

ingredienti Patate (90%), farina di FRUMENTO, patate disidratate, sale, amido di FRUMENTO, stabilizzante: E461, destrosio, lievito di birra, cipolla in polvere, pepe bianco, noce moscata, aroma naturale. Può contenere tracce di SENAPE.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 205°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 12 minuti. Togliere dal forno e servire.



Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 175°C per 6 minuti fino a che non risulti dorato e croccante, scolare, asciugare con la carta da fritto e servire.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Patate Cubetti (12x12)



vegano



senza glutine

COD. 310571

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	17 da 150 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	72

provenienza UE

ingredienti Patate.

modalità d'uso



5'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 5 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



8'

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti. Utilizzare a piacere.



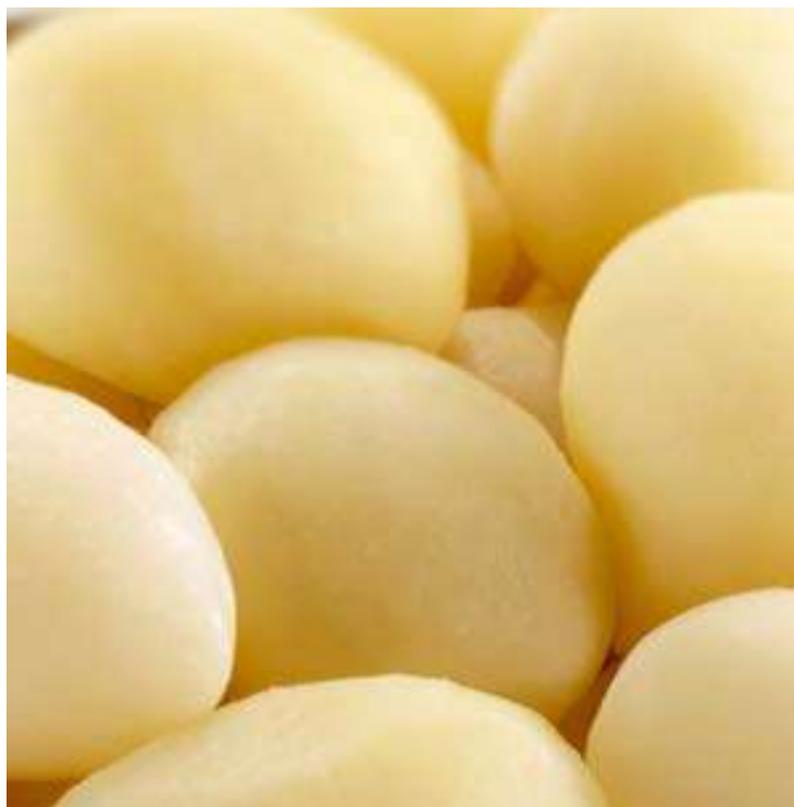
4'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



PATATE NOVELLE NATURALI



vegano



senza glutine

COD. 310294

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	17 da 150 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	81

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Abruzzo, Calabria

ingredienti Patate.

modalità d'uso



18'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 18 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



16'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 16 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



20'

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 20 minuti. Utilizzare a piacere.



5'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 5 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



PATATE NOVELLE RUSTICHE



vegano



senza glutine

COD. 310705

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	17 da 150 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	81

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Abruzzo, Calabria

ingredienti Patate.

modalità d'uso



21'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 21 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



18'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 18 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



21'

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 21 minuti.

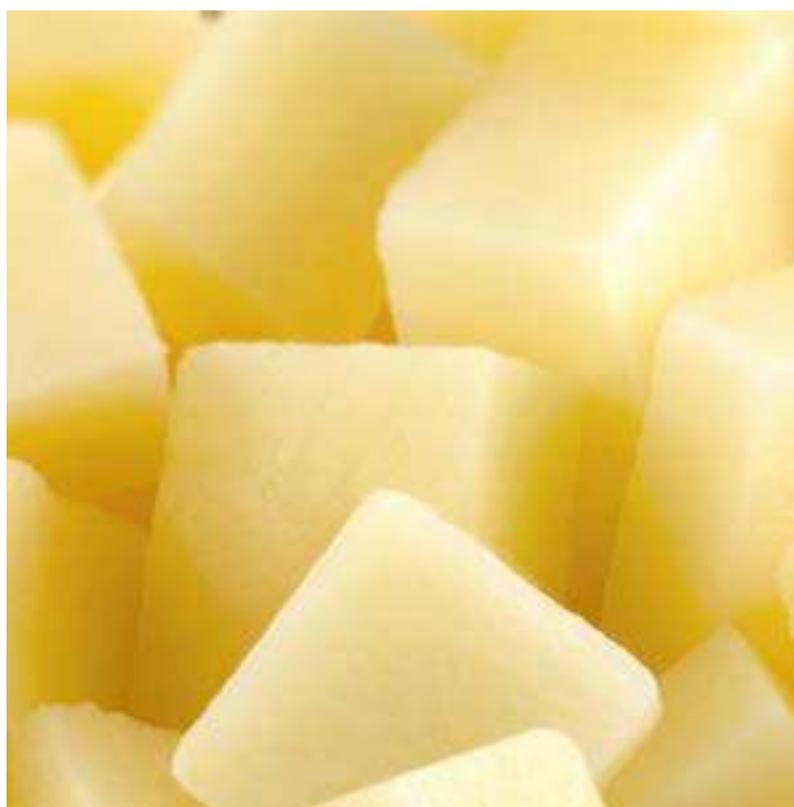


5'

preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 5 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!





Patate Pezzettoni



vegano



senza glutine

COD. 310271

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	17 da 150 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	72

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Abruzzo, Calabria

ingredienti Patate.

modalità d'uso



6'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 6 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



15'

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 210°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 15 minuti. Utilizzare a piacere.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Patate Pezzettoni Buccia Rossa



vegano



senza glutine

COD. 310178

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	7 da 150 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	108

provenienza UE

ingredienti Patate buccia rossa.

modalità d'uso



6'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 6 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



15'

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 220°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 15 minuti. Utilizzare a piacere.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.



PATATE PREFRITTE (3/8)



vegano



senza glutine

COD. 310162

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	16 da 150 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	63

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Patate 96%, olio di semi di girasole.

modalità d'uso



10'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 220°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 10 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.



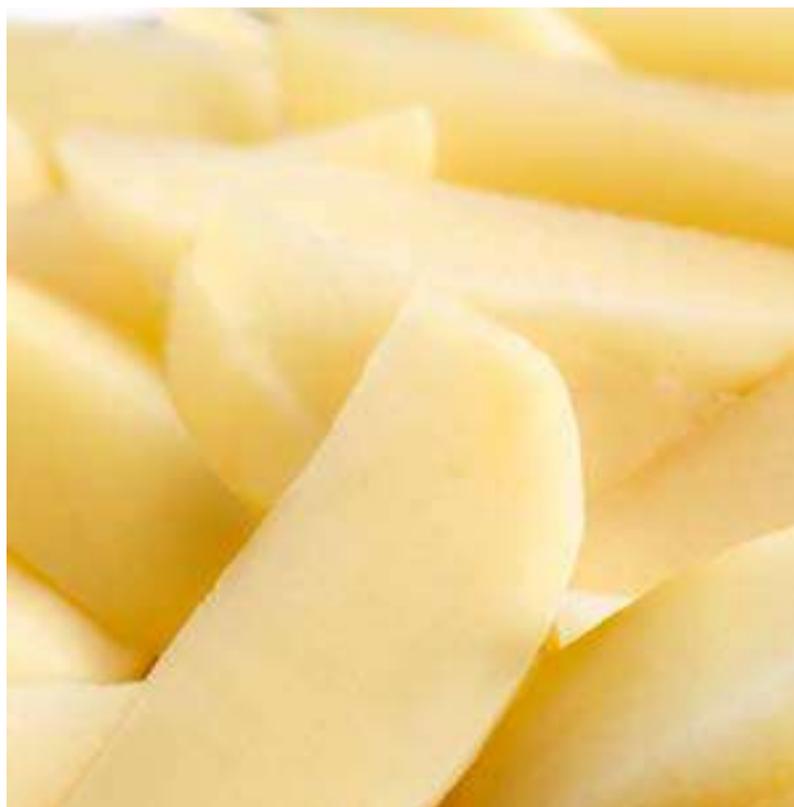
4'

Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 175°C per 4 minuti fino a che non risulti dorato e croccante, scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



PATATE SPICCHI



vegano



senza glutine

COD. 310692

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	17 da 150 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	72

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Abruzzo, Calabria

ingredienti Patate.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 8 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 18 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.



Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 15 minuti. Utilizzare a piacere.

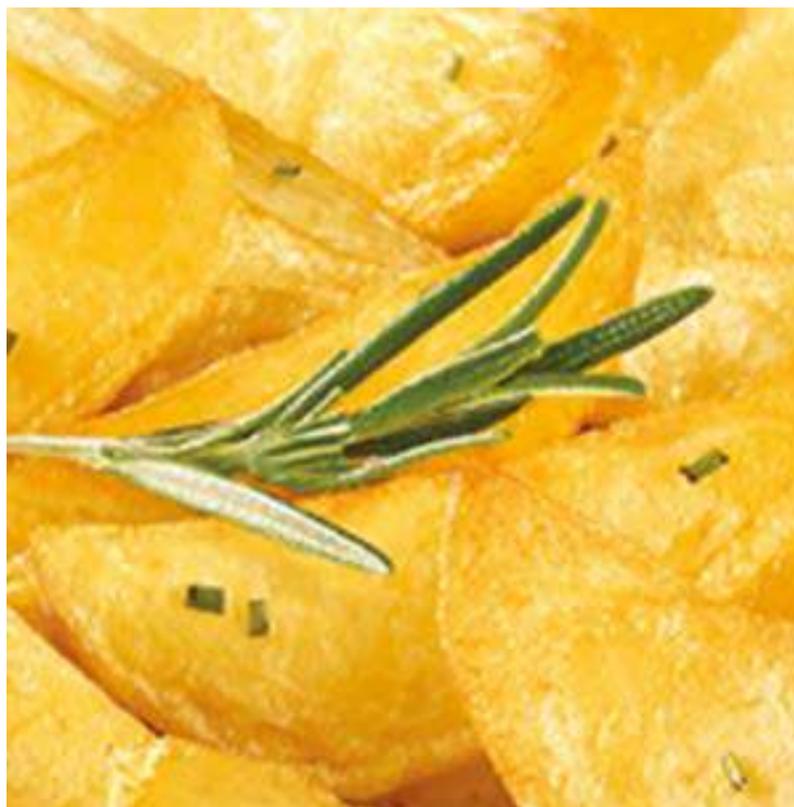


Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



PATATE SPICCHI GRIGLIATE GRAN GUSTO

COD. 351403



vegano



senza glutine

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	7 da 150 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	108

provenienza Italia: Emilia Romagna, Abruzzo, Calabria

ingredienti Patate grigliate 92%, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, rosmarino, aglio, salvia, pepe nero, peperoncino, alloro.

modalità d'uso



14'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente e far cuocere a fiamma moderata per 14 minuti.



10'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 10 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



PATATE SPICCHI PRONTO FORNO



vegano



senza glutine

COD. 310679

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	7 da 150 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	108

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Abruzzo, Calabria

ingredienti Patate 92%, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole.

modalità d'uso



18'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 18 minuti.



Patate Steakhouse



vegano



senza glutine

COD. 310624

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	17 da 150 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	63

provenienza Italia

ingredienti Patate 97%, olio di semi di girasole.

modalità d'uso



15'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 220°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 15 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.



6'

Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 175°C per 6 minuti fino a che non risulti dorato e croccante, scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



PURÈ DI PATATE IN GOCCE



senza glutine

COD. 310605

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	7 da 150 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	108

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Abruzzo, Calabria

ingredienti Patate 68%, LATTE scremato reidratato, BURRO, sale.

modalità d'uso



8'

Versare il prodotto ancora surgelato in una casseruola antiaderente, aggiungere 3 cucchiai di parte liquida (acqua, brodo vegetale, latte), amalgamare bene e cuocere per 8 minuti.



16'

Versare il prodotto ancora surgelato in un recipiente montato a bagnomaria e cuocere per 16 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



CARCIOFI TRIFOLATI



vegano



senza glutine

COD. 353265

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	99

provenienza Italia

ingredienti carciofi a spicchi 92%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, rosmarino, aglio.

modalità d'uso



8'

Disporre i carciofi ancora surgelati in un solo strato in una padella antiaderente, chiudere con coperchio e cuocere a fuoco moderato per 8 minuti, girando frequentemente con delicatezza.



9'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 9 minuti.



CONTORNO FANTASIA



vegano



senza glutine

COD. 310611

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	99

provenienza Italia

ingredienti Patate grigliate, zucchine grigliate, cipolla rossa, pomodorini semi-essiccati.

modalità d'uso



10'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente, con un filo di olio. Mettere il coperchio e cuocere per 10 minuti a fuoco moderato.



10'

Preriscaldare il forno a 180°C. Stendere il prodotto surgelato in una teglia con un filo di olio, infornare e lasciar cuocere 10 minuti dal ripristino della temperatura.



CONTORNO SAPORI DELL'ORTO



vegano



senza glutine

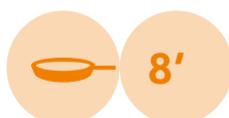
COD. 310645

confezione	busta 1000 g	tmc	20 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	162

provenienza Italia.

ingredienti Carote, melanzane prefritte (melanzane, olio di semi di girasole), taccole (piselli mangiatutto), fagiolini, cipolla.

modalità d'uso



Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva. Chiudere con coperchio e cuocere per 8 minuti.



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia. Preriscaldare il forno a 180°C e cuocere il prodotto per 8 minuti, dalla ripresa della temperatura.



Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



FALAFEL



senza glutine

COD. 353285

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	144

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Ceci 72%, olio di semi di girasole, amido modificato di mais, cipolla, coriandolo tritato, prezzemolo, cumino in polvere, succo di limone concentrato, sale, aglio, agente lievitante: bicarbonato di sodio; coriandolo in polvere, curcuma, peperoncino. Può contenere tracce di LATTE e derivati, SEDANO, SOIA, UOVA. Prodotto in uno stabilimento che utilizza fave.

modalità d'uso



Disporre il prodotto ancora surgelato in una teglia rivestita con carta da forno. Infornare nel forno pre-riscaldato a 210°C. Attendere il ripristino della temperatura e cuocere per 9 minuti.



Portare l'olio nella friggitrice a 175°C. Versare il prodotto ancora surgelato e cuocere per 4 minuti fino a che non risulti dorato e croccante. Togliere dalla friggitrice e lasciare riposare 1 minuto prima di servire.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



FRIARIELLI GUSTO RICCO



vegano



senza glutine

COD. 310642

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	81

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Friarielli 92%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, aglio.

modalità d'uso



10'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella di capacità adeguata. Coprire e cuocere per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.



13'

Disporre il prodotto ancora surgelato, senza sovrapporlo su una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 160°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 13 minuti.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.



MINI SFORMATINI CON PATATE E CURCUMA (40g)



senza glutine

COD. 353297

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	25 da 40 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	135

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Patate 64%, fagiolini, carote, olio di semi di girasole, FORMAGGIO mozzarella, UOVO in polvere, LATTE in polvere, erba cipollina, amido modificato di mais, sale, curcuma. Può contenere tracce di SOIA e SEDANO.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 10 minuti. Togliere dal forno e servire.



MELANZANE a CUBETTI PREFRITTE



vegano



senza glutine

COD. 310057

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	144

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Melanzane, olio di semi di girasole.

modalità d'uso



10'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente, mettere il coperchio e lasciare cuocere 10 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



8'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti. Utilizzare a piacere.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Melanzane a FETTE PER PARMIGIANA



vegano



senza glutine

COD. 310158

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	90

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Melanzane 94%, olio di semi di girasole.

modalità d'uso



5'

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo d'olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 170°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 5 minuti. Utilizzare a piacere.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



PATATE ALLA CACCIATORA



vegano



senza glutine

COD. 353298

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	7 da 150 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	144

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Patate 54%, cipolla grigliata, pomodorini, polpa di pomodoro, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, cipolla, acqua, basilico, sale, aglio, rosmarino, salvia, pepe nero, peperoncino, alloro, pepe bianco. Può contenere tracce di UOVA, SOIA, LATTE e derivati.

modalità d'uso



10'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia con un filo di olio extravergine di oliva e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 10 minuti, girando il prodotto a metà cottura.



12'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e cuocere a fuoco moderato per 12 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



PATATE e CARCIOFI



vegano



senza glutine

COD. 351407

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	7 da 150 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	108

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Patate grigliate 55%, carciofi 37%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, rosmarino, aglio. Può contenere tracce di UOVA, SOIA, LATTE e derivati.

modalità d'uso



10'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente, disponendoli in un solo strato. Coprire la padella e cuocere a fuoco moderato per 5 minuti. Togliere il coperchio e proseguire la cottura per altri 5 minuti, girando frequentemente con delicatezza.



8'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Peperonata

COD. 310657



vegano



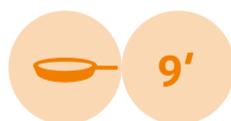
senza glutine

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	7 da 150 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	99

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Peperoni rossi e gialli 70%, polpa di pomodoro, cipolla, acqua, olio extravergine di oliva, sale, aglio.

modalità d'uso



Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente, mettere il coperchio e lasciare cuocere 9 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 160°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 10 minuti. Utilizzare a piacere.



Preparato Vegetale per Caponata



vegano



senza glutine

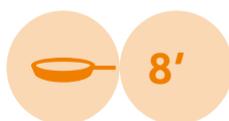
COD. 353250

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	7 da 150 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	99

provenienza Italia

ingredienti Vegetali in proporzione variabile: melanzane prefritte (melanzane, olio di semi di girasole), zucchine grigliate, peperoni grigliati, cipolla grigliata, pomodori semi essiccati. Può contenere tracce di UOVA, SOIA, LATTE e derivati.

modalità d'uso



Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti. Utilizzare a piacere.



Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



SPINACI GUSTO RICCO



vegano



senza glutine

COD. 310644

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	72

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Spinaci 92%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale.

modalità d'uso



10'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella di capacità adeguata. Coprire e cuocere 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.



13'

Stendere il prodotto ancora surgelato su una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 160°C. Attendere il ripristino della temperatura e cuocere 13 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!





TRIS MEDITERRANEO



vegano



senza glutine

COD. 353287

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	135

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Zucchine, melanzane, peperoni, olio di semi di girasole. Può contenere tracce di SOIA.

modalità d'uso



10'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente. Coprire con coperchio e cuocere per 10 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



6'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia rivestita di carta da forno. Infornare in forno ventilato pre-riscaldato a 200°C. Attendere il ripristino della temperatura e cuocere per 6 minuti. Utilizzare a piacere.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



VERDURE GRIGLIATE MISTE SAPORITE



vegano



senza glutine

COD. 351402

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	7 da 150 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	99

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Verdure grigliate in proporzione variabile 92% (patate, melanzane, zucchine, peperoni), olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, aglio, basilico, origano, pepe nero, rosmarino, timo, peperoncino. Può contenere tracce di UOVA, SOIA, LATTE e derivati.

modalità d'uso



9'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente, cuocere per 9 minuti circa a fuoco medio-alto, girando di tanto in tanto.



8'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.



BURGER agli SPINACI (80 g)

COD. 310641

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	13 da 80 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	99

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Spinaci 61%, olio di semi di girasole, pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale), albume d'uovo pastorizzato, fiocchi di patate, formaggio Grana Padano (latte, sale, caglio, lisozima da uovo), fibra vegetale di carota, sale, pepe bianco. Può contenere tracce di SENAPE e SOIA.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 9 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.



Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 160°C e cuocere per 5 minuti fino a che non risulti dorato. Scolare, asciugare con la carta da fritto e servire.



Riscaldare la piastra a 240°C, adagiare il prodotto ancora surgelato, chiudere la piastra e cuocere per 8 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



BURGER ai VEGETALI GRIGLIATI e Scamorza (80 g)

COD. 310639

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	13 da 80 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	90

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Vegetali grigliati in proporzione variabile 54% (zucchine, melanzane, peperoni), olio di semi di girasole, fiocchi di patate, albume d'UOVO pastorizzato, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), FORMAGGIO scamorza affumicata 2,7% (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), FORMAGGIO Grana Padano (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), pomodoro, cipolla rossa, fibra vegetale di carota, sale, estratto di lievito, origano, aglio, peperoncino. Può contenere tracce di SENAPE e SOIA.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 9 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.



Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 160°C e cuocere per 5 minuti fino a che non risulti dorato. Scolare, asciugare con la carta da fritto e servire.



Riscaldare la piastra a 240°C, adagiare il prodotto ancora surgelato, chiudere la piastra e cuocere per 8 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



BURGER Ceci e Farro (80 g)



vegano

COD. 353273

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	13 da 80 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	135

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Ceci 40%, GRANO farro integrale parzialmente cotto 34% (GRANO farro integrale, acqua), pomodori semi-dry, farina di riso, olio di semi di girasole, farina di mais, cipolle, carote, coriandolo, prezzemolo, sale, aglio. Può contenere tracce di UOVA, SOIA, LATTE e derivati. Prodotto in uno stabilimento che utilizza fave.

modalità d'uso



10'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato pre-riscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 10 minuti. Togliere dal forno e servire.



7'

Riscaldare la piastra a 250°C, adagiare il prodotto ancora surgelato, chiudere la piastra e cuocere per 7 minuti.



Maxi BURGER agli SPINACI (125 g)

COD. 310285

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	117

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Spinaci 61%, olio di semi di girasole, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), albume d'UOVO pastorizzato, fiocchi di patate, FORMAGGIO Grana Padano (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), fibra di carota, sale, pepe bianco. Può contenere tracce di SENAPE e SOIA.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 9 minuti. Togliere dal forno e servire.



Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 160°C e cuocere per 5 minuti fino a che non risulti dorato. Scolare, asciugare con la carta da fritto e servire.



Riscaldare la piastra a 240°C, adagiare il prodotto ancora surgelato, chiudere la piastra e cuocere per 8 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Maxi BURGER ai VEGETALI GRIGLIATI e Scamorza (125 g)

COD. 310286

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	117

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Vegetali grigliati in proporzione variabile 54% (zucchine, melanzane, peperoni), olio di semi di girasole, fiocchi di patate, albume d'UOVO pastorizzato, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), FORMAGGIO scamorza affumicata 2,7% (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), FORMAGGIO Grana Padano (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), pomodoro, cipolla rossa, fibra di carota, sale, estratto di lievito, origano, aglio, peperoncino. Può contenere tracce di SENAPE e SOIA.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 9 minuti. Togliere dal forno e servire.



Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 160°C e cuocere per 5 minuti fino a che non risulti dorato. Scolare, asciugare con la carta da fritto e servire.



Riscaldare la piastra a 240°C, adagiare il prodotto ancora surgelato, chiudere la piastra e cuocere per 8 minuti.



Maxi Burger Benessere con Quinoa e Semi di Lino (125 g)

COD. 310673



vegano



senza glutine

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	108

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Quinoa parzialmente cotta 30% (quinoa, acqua), zucchine, fiocchi di patate, carote, semi di lino 8%, piselli, spinaci, mais, olio di semi di girasole, cipolla rossa, farina di riso, erba cipollina, sale. Può contenere tracce di UOVA, LATTE e derivati.

modalità d'uso



12-13'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 12-13 minuti. Togliere dal forno e servire.



10'

Riscaldare la piastra a 240°C, adagiare il prodotto ancora surgelato, chiudere la piastra e cuocere per 10 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Maxi BURGER DI VERDURE PANATO (125 g)

COD. 310284

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	108

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Vegetali in proporzione variabile 46% (zucchine, carote, spinaci, piselli, mais, patate, pomodori semi-dry), farina di FRUMENTO, farina di mais, acqua, albume d'UOVO fresco pastorizzato, FORMAGGIO scamorza affumicata (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), olio di semi di girasole, sale, erba cipollina, lievito di birra, paprica, curcuma.
Può contenere tracce di SENAPE e SOIA.

modalità d'uso



stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno preriscaldato a 190°C. attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 10 minuti. Togliere dal forno e servire.



Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 160°C e cuocere per 5 minuti fino a che non risulti dorato. Scolare, asciugare con la carta da fritto e servire.



Riscaldare la piastra a 240°C, adagiare il prodotto ancora surgelato, chiudere la piastra e cuocere per 12 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Mini BURGER Benessere con Quinoa e Semi di Lino (40 g)

COD. 310662



vegano



senza glutine

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	25 da 40 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	144

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Quinoa parzialmente cotta 30% (quinoa, acqua), zucchine, fiocchi di patate, carote, semi di lino 8%, piselli, spinaci, mais, olio di semi di girasole, cipolla rossa, farina di riso, erba cipollina, sale. Può contenere tracce di UOVA, LATTE e derivati.

modalità d'uso



9'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 9 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.



7'

Riscaldare la piastra a 240°C, adagiare il prodotto ancora surgelato, chiudere la piastra e cuocere per 7 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!





ANELLI e PETALI DI CIPOLLA PASTELLATI



COD. 310609

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	99

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Cipolla 50%, farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale, aromi naturali. Può contenere tracce di: SENAPE, UOVA, LATTE, PESCE, MOLLUSCHI, CROSTACEI, SEDANO, SOIA.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato, senza sovrapporlo in una teglia e lasciarlo cuocere in forno ventilato preriscaldato a 205°C per 14 minuti. Si consiglia di girare il prodotto di tanto in tanto e di servirlo ben dorato. Se si possiede un cestello a rete per la cottura dei prefritti in forno, consigliamo di preriscaldare il forno a 210°C e cuocere per 12/13 minuti. Attendere 30 secondi prima di togliere il prodotto dal cestello.



Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 180°C per 6 minuti fino a doratura desiderata. Sgocciolare su carta assorbente prima di servire.





Bocconcini di Spinaci Pastellati

COD. 351025



confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	135

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Spinaci 60%, farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale, aromi naturali. Può contenere tracce di SENAPE, UOVA, SOIA, LATTE e derivati.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 200°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 10 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.



Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 185°C per 4 minuti fino a che non risulti dorato e croccante, scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.





CARCIOFI PASTELLATI



COD. 310809

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	135

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Carciofi 55%, farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale, aromi naturali. Può contenere tracce di SENAPE, UOVA, SOIA, LATTE e derivati.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato, senza sovrapporlo, in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 200°C per circa 15 minuti, girando di tanto in tanto fino a doratura desiderata.



Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 185°C e friggere per 6 minuti fino a che non risulti dorato e croccante, scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.



COTOLETTA DI MELANZANA



COD. 353267

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	99

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Melanzane 50%, farina di FRUMENTO, olio di semi di girasole, amido di FRUMENTO, acqua, sale, lievito di birra, paprika, curcuma. Può contenere tracce di SENAPE, UOVA, SOIA, LATTE e derivati.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato pre-riscaldato a 200°C. Attendere il ripristino della temperatura e cuocere per 12 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.



Portare l'olio nella friggitrice a 175°C. Versare il prodotto ancora surgelato e lasciare cuocere per 4 minuti, fino a che non risulti dorato e croccante. Scolare, asciugare con la carta da fritto, regolare di sale e servire.





Doratine Melanzane e Scamorza

COD. 353256

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	7 da 150 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	117

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Melanzane grigliate 42%, farina di mais, olio di semi di girasole, fagioli borlotti, acqua, FORMAGGIO Scamorza affumicata 4% (LATTE, sale, caglio microbico, fermenti lattici), focchi di patate, farina di FRUMENTO, FORMAGGIO Grana Padano (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVA), farina di riso, prezzemolo, sale, amido di FRUMENTO, paprica, curcuma. Può contenere tracce di SENAPE, SOIA, SEDANO, PESCE, MOLLUSCHI, CROSTACEI.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato su una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 210°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 9 minuti.



Portare l'olio nella friggitrice a 170°C. Versare il prodotto ancora surgelato e lasciare cuocere per 4 minuti e mezzo fino a che non risulti dorato e croccante. Scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.





FAGIOLINI PASTELLATI GUSTO ITALIA



COD. 353284

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	99

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Fagiolini 60%, farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale, aromi naturali. Può contenere tracce di SENAPE, UOVA, SOIA, LATTE e derivati.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 200°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 6 minuti, girando il prodotto un paio di volte. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.



Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 180°C per 2 minuti e mezzo fino a che non risulti dorato e croccante, scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.





FRITTO MISTO PASTELLATO CON CIPOLLA



COD. 310852

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	7 da 150 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	126

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Vegetali in proporzione variabile 55% (zucchine, cavolfiori, cipolle (4% sul totale delle verdure), carote, spinaci, broccoli, peperoni), farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale, aromi naturali. Può contenere tracce di SENAPE, UOVA, SOIA, LATTE e derivati.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato su una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 210°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 13 minuti. Regolare di sale e servire.



Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 185°C per 6 minuti fino a che non risulti dorato e croccante, scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.





Gran FRITTO MISTO PASTELLATO



COD. 310856

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	7 da 150 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	126

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Vegetali in proporzione variabile 55% (zucchine, spinaci, cavolfiori, carote, peperoni, broccoli), farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale, aroma naturale.
Può contenere tracce di SENAPE, UOVA, SOIA, LATTE e derivati.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 200°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 13 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.



Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 185°C per 6 minuti fino a che non risulti dorato e croccante, scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.





Melanzane a Rondelle Panate



COD. 310637

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	108

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Melanzane 48%, farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, amido di FRUMENTO, sale, paprika, curcuma. Può contenere tracce di SENAPE, UOVA, SOIA, LATTE e derivati.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato su una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 205°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 8 minuti. Regolare di sale e servire.



Portare l'olio nella friggitrice a 180°C. Versare il prodotto ancora surgelato e lasciare cuocere per 3 minuti fino a che non risulti dorato e croccante. Scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.



MISTO TRICOLORE PASTELLATO



COD. 353255

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	7 da 150 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	90

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Vegetali in proporzione variabile 53% (spinaci, zucchine, carote), farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale, aromi naturali.
Può contenere tracce di SENAPE, UOVA, SOIA, LATTE e derivati.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 15 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.



Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 175°C per 4 minuti fino a che non risulti dorato e croccante, scolare e asciugare con la carta da fritto.



STICK TRIS PASTELLATO



vegano

COD. 353260

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	7 da 150 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	126

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Vegetali in proporzione variabile 53% (zucchine, melanzane, peperoni), farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale, aromi naturali.
Può contenere tracce di SENAPE, UOVA, SOIA, LATTE e derivati.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 200°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.



Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 185°C per 4 minuti fino a che non risulti dorato e croccante, scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.





Tris Pastellato



COD. 351027

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	7 da 150 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	126

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Vegetali in proporzione variabile 55% (zucchine, cavolfiori, carciofi), farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale, aromi naturali.
Può contenere tracce di SENAPE, UOVA, SOIA, LATTE e derivati.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 200°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 15 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.



Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 185°C e cuocere per 6 minuti fino a che non risulti dorato e croccante, scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.



Zucchine Pastellate



vegano

COD. 310811

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	7 da 150 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	117

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Zucchine 55%, farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale, aromi naturali.
Può contenere tracce di SENAPE, UOVA, SOIA, LATTE e derivati.

modalità d'uso



8'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 200°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.



4'

Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 185°C per 4 minuti fino a che non risulti dorato e croccante, scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.





Bietoline Tricolore



vegano



senza glutine

COD. 310686

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	99

provenienza Italia: Emilia Romagna

ingredienti Bieta gialla, rossa e verde in proporzione variabile.

modalità d'uso



8'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere per 8 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



11'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 11 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Cavolo Riccio Kale



vegano



senza glutine

COD. 310676

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	81

provenienza Italia: Emilia Romagna, Puglia

ingredienti Cavolo riccio Kale

modalità d'uso



8'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere per circa 8 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente e usare nel modo desiderato.



11'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere per 11 minuti rigirando di tanto in tanto.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



CHICCHI DI CAVOLFIORE



vegano



senza glutine

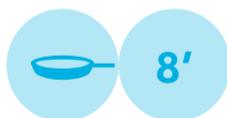
COD. 310520

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	5 da 200 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	144

provenienza Italia: Emilia Romagna, Marche, Puglia, Basilicata, Calabria

ingredienti Cavolfiore

modalità d'uso



Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 160°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere per 9 minuti.



Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 200g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL

Food Service



CONDIRE



vegano



senza glutine

COD. 351302

confezione	busta 1000 g	tmc	20 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	126

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Vegetali in proporzione variabile: carote, mais, fagioli red kidney, piselli, fagiolini, peperoni grigliati, SOIA Edamame, cipolla grigliata, broccoli.

modalità d'uso



9'

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 160°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 9 minuti. Utilizzare a piacere.



7'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 7 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Contorno Amico



vegano



senza glutine

COD. 310687

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	108

provenienza Italia: Emilia Romagna, Puglia, Basilicata, Calabria, Abruzzo, Lombardia, Veneto.

ingredienti Carote, patate, finocchi, taccole (fagiolini verdi piatti), zucchine.

modalità d'uso



8'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere per 8 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



15'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con 250 ml di acqua e un filo di olio extravergine di oliva. Chiudere con coperchio e cuocere a fuoco moderato per 15 minuti, mescolando di tanto in tanto. Salare a piacere ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Cous cous con Verdure



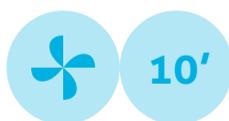
COD. 310612

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	4 da 250 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	162

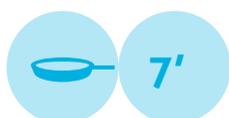
provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Cous cous parzialmente cotto 50% (acqua, semola di GRANO duro), fagiolini, carote, fagioli rossi, peperoni grigliati, cipolla rossa, piselli, cavolfiore, pomodorini semi-essiccati, ceci, zucchine grigliate. Può contenere tracce di SOIA. Prodotto in uno stabilimento che utilizza fave.

modalità d'uso



Preriscaldare il forno a 150°C, versare direttamente nella teglia 200 g di acqua e 50 g di olio ed aggiungere il prodotto ancora surgelato. Infornare, attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 10 min.



Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente insieme a 200 g di acqua e 50 g di olio. Chiudere con coperchio e cuocere per 7 minuti.



Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 250 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



FARRO PERLATO



vegano

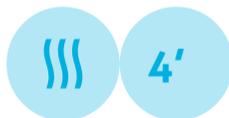
COD. 351315

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	162

provenienza UE

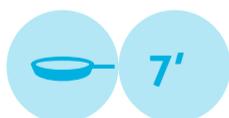
ingredienti FARRO Perlato.

modalità d'uso



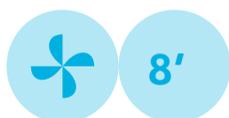
4'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 4 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



7'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 7 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.



8'

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 150°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti. Utilizzare a piacere.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Insalata 5 Cereali INTEGRALI e FANTASIA DI VERDURE

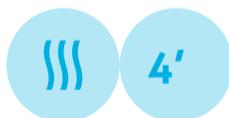
COD. 351316

confezione	busta 1000 g	tmc	20 mesi
porzioni	4 da 250 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	180

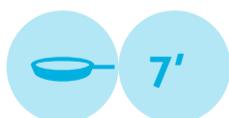
provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Cereali integrali in proporzione variabile 50% (GRANO farro, ORZO, riso, AVENA, GRANO), fagiolini, peperoni grigliati, cavolfiore, carote, ceci, broccoli, fagioli Red Kidney, SOIA edamame. Può contenere tracce di SENAPE. Prodotto in uno stabilimento che utilizza fave.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 4 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 7 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 150°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti. Utilizzare a piacere.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Insalata di Riso



vegano



senza glutine

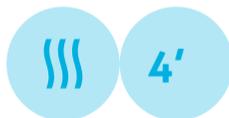
COD. 310235

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	4 da 250 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	126

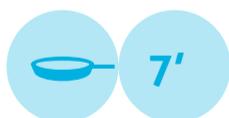
provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Riso parzialmente cotto 50% (riso, acqua, sale), carote, mais, fagioli red kidney, peperoni grigliati, piselli, fagiolini, SOIA Edamame, cipolla grigliata, broccoli.

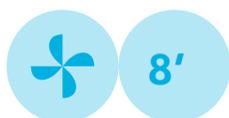
modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 4 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 7 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 150°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti. Utilizzare a piacere.



Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 250 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.



Legumi e Risi, con semi di girasole

COD. 310672



vegano



senza glutine

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	4 da 250 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	180

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Fagiolini, cavolfiore, riso integrale, ceci, zucca, broccoli, riso selvaggio, riso basmati, fagioli neri, SOIA edamame, carote, semi di girasole 5%, sale. **SENZA GLUTINE.**
Prodotto in uno stabilimento che utilizza fave.

modalità d'uso



7'

Versare il prodotto ancora surgelato in una teglia, coprire e mettere in forno ventilato pre-riscaldato a 150°C e cuocere per 7 minuti, dalla ripresa della temperatura.



10'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con 100 cc. di acqua e un filo di olio extravergine di oliva. Coprire e cuocere per 10 minuti a fuoco medio, mescolando di tanto in tanto.



4'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 250 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Minestrone Leggero senza Legumi

COD. 310289



vegano



senza glutine

confezione	busta 2500 g	tmc	20 mesi
porzioni	14 da 180 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	72

provenienza Italia: Emilia Romagna, Puglia, Basilicata, Calabria, Abruzzo, Lombardia, Veneto, Marche

ingredienti Carote, zucchine, pomodori, cavolfiore, zucca, SEDANO, spinaci, porro, cipolla, broccoli, basilico.

modalità d'uso



18'

Versare il Minestrone Leggero ancora surgelato in acqua bollente. Cuocere per 18 minuti dalla ripresa dell'ebollizione a pentola coperta. Per una densità media usare una quantità di acqua pari al peso delle verdure.



MISTO 5 CEREALI INTEGRALI



COD. 351314

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	4 da 250 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	162

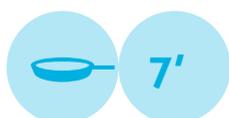
provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Cereali integrali parzialmente cotti in proporzione variabile: GRANO farro, ORZO, riso, AVENA, GRANO, acqua. Può contenere tracce di SENAPE.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 150°C. Attendere il ripristino della temperatura e cuocere 7 minuti.



Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con 100 cc. di acqua e un filo di olio. Coprire con il coperchio e cuocere 7 minuti a fuoco moderato, mescolando di tanto in tanto.

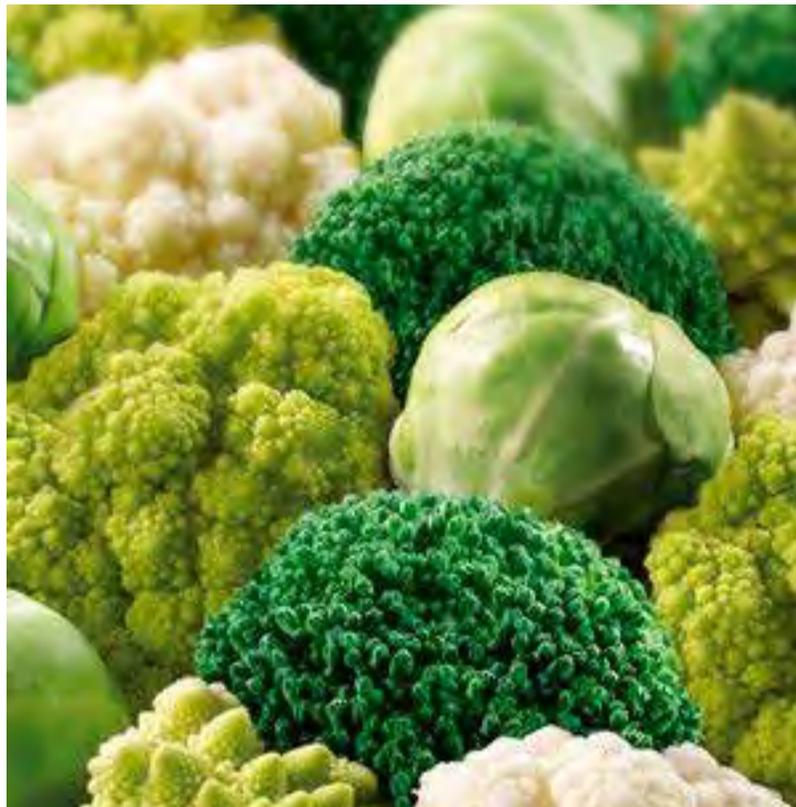


Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Misto Benessere



vegano



senza glutine

COD. 351206

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	7 da 150 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	81

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti In proporzione variabile: cavolfiore, broccoli, cavolini di Bruxelles, cavolo romanesco.

modalità d'uso



7'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 7 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



11'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio e 1/4 lt di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 11 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



6'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 6 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.



MISTO SAPORI ANTICHI con Cavolo Nero



vegano



senza glutine

COD. 353299

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	7 da 150 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	135

provenienza Italia.

ingredienti Cavolo nero 30%, patate, cavolo verza, cipolla.

modalità d'uso



8'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia con un filo di olio extravergine di oliva e mettere in forno ventilato preriscaldato a 160 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti.



11'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 250 ml di acqua. Coprire e cuocere a fuoco moderato per 11 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!





ORZO PERLATO

COD. 351317



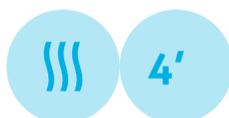
vegano

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	180

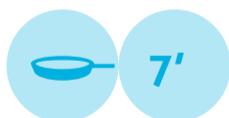
provenienza UE

ingredienti ORZO, acqua.

modalità d'uso



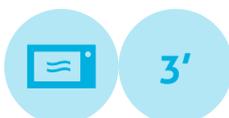
Disporre il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e cuocere in forno pre-riscaldato a 98°C per 4 minuti dalla ripresa dei 98°C.



Versare il prodotto ancora surgelato con un filo di olio e cuocere a fuoco medio per 7 minuti circa.



Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 150°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 8 minuti.



Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



PEPERONI ARROSTITI Senza PELLE



vegano



senza glutine

COD. 310275

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 120 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	72

provenienza Italia: Puglia, Basilicata, Calabria, Umbria

ingredienti Peperoni.

modalità d'uso



7'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 7 minuti.



8'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 120 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Pokè Facile con Farro e Verdure

COD. 440020

confezione	cartone 3500 g	tmc	24 mesi
porzioni	10	n. conf. per crt.	1
		n. crt. per pallet	180

- ingredienti**
- Grano farro (Italia)
 - SOIA Edamame (Italia)
 - Carote (Italia)
 - Cavolfiore (Italia)
 - Mais (UE)

modalità d'uso



Appoggia la busta ancora sigillata su un piatto, con la saldatura posteriore verso il basso. Metti il piatto nel microonde e avvialo per i minuti indicati in corrispondenza del prodotto (il tempo di cottura deve aumentare di 1 minuto ogni 100 watt di potenza in meno rispetto a 800 watt). Terminata la cottura toglì piatto e busta dal microonde. Attenzione: non aprire né forare la busta prima di metterla nel microonde. Dopo la cottura la busta è molto calda, toccala solo alle estremità.

[Clicca qui e scopri la ricetta!](#)



OROGEL
Food Service



Pokè Facile con Orzo e Verdure

COD. 440021

confezione	cartone 3500 g	tmc	24 mesi
porzioni	10	n. conf. per crt.	1
		n. crt. per pallet	180

provenienza Italia

ingredienti

- Orzo
- SOIA Edamame
- Carote
- Cavolo cappuccio rosso
- Ceci

Prodotto in uno stabilimento che utilizza fave.

modalità d'uso



Appoggia la busta ancora sigillata su un piatto, con la saldatura posteriore verso il basso. Metti il piatto nel microonde e avvialo per i minuti indicati in corrispondenza del prodotto (il tempo di cottura deve aumentare di 1 minuto ogni 100 watt di potenza in meno rispetto a 800 watt). Terminata la cottura toglì piatto e busta dal microonde. Attenzione: non aprire né forare la busta prima di metterla nel microonde. Dopo la cottura la busta è molto calda, toccala solo alle estremità.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Pokè Facile con Riso Basmati e Verdure

COD. 440022

confezione	cartone 3500 g	tmc	24 mesi
porzioni	10	n. conf. per crt.	1
		n. crt. per pallet	180

ingredienti

- Riso Basmati (Extra UE)
- SOIA Edamame (Italia)
- Carote (Italia)
- Cavolo cappuccio rosso (Italia)
- Mais (UE)

modalità d'uso



Appoggia la busta ancora sigillata su un piatto, con la saldatura posteriore verso il basso. Metti il piatto nel microonde e avvialo per i minuti indicati in corrispondenza del prodotto (il tempo di cottura deve aumentare di 1 minuto ogni 100 watt di potenza in meno rispetto a 800 watt). Terminata la cottura toglì piatto e busta dal microonde. Attenzione: non aprire né forare la busta prima di metterla nel microonde. Dopo la cottura la busta è molto calda, toccala solo alle estremità.

[Clicca qui e scopri la ricetta!](#)



OROGEL
Food Service



POLPETTINE DI SOIA con VERDURE

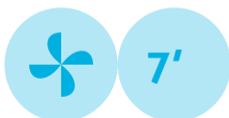
COD. 310635

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	4 da 250 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	162

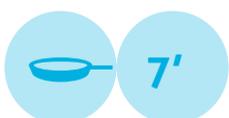
provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Polpette di SOIA 36% (farina di SOIA ristrutturata e reidratata, olio di girasole, fiocchi di patate (patate, estratto di rosmarino), cipolla, pangrattato (FRUMENTO), farina di SOIA tostata, GLUTINE di FRUMENTO, albume d'UOVO, farina di riso, prezzemolo, sale, zucchero, origano, aglio, pepe nero), fagiolini, carote, ceci, spinaci, piselli, SOIA edamame. Può contenere tracce di SENAPE, LATTE e derivati, SEDANO. Prodotto in uno stabilimento che utilizza fave.

modalità d'uso



Disporre il prodotto ancora surgelato in una teglia rivestita con carta da forno con un filo d'olio extravergine di oliva, cuocere in forno preriscaldato a 160°C per 7 minuti.



Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con mezzo bicchiere d'acqua e un filo d'olio extravergine di oliva. Coprire con coperchio e cuocere per 7 minuti, mescolando di tanto in tanto.



POLPETTINE PROTEICHE AL POMODORO

COD. 353296



vegano



senza glutine

confezione	cartone 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	144

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Pomodoro 27,3%, acqua, proteina di pisello, doppio concentrato di pomodoro 10%, olio di semi di girasole, amido modificato di mais, farina di mais, focchi di patate, farina di riso, fibra di carota, basilico, sale. Può contenere tracce di UOVA, LATTE e derivati. **SENZA GLUTINE.**

quota proteica 15 g per 100 g di prodotto

modalità d'uso



9'

Stendere le polpette proteiche ancora surgelate su una teglia rivestita con carta da forno. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 190°C per 9 minuti, girando una volta a metà cottura.

Clicca qui
e scopri la ricetta!





POLPETTINE PROTEICHE Zucca e Carote

COD. 353295



vegano



senza glutine

confezione	cartone 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	144

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Vegetali (zucca 19,4%, carote 19,4%), acqua, proteina di pisello, olio di semi di girasole, amido modificato di mais, farina di mais, focchi di patate, farina di riso, coriandolo, fibra di carota, sale. Può contenere tracce di UOVA, LATTE e derivati. **SENZA GLUTINE.**

quota proteica 14 g per 100 g di prodotto

modalità d'uso



9'

Stendere le polpette proteiche ancora surgelate su una teglia rivestita con carta da forno. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 190°C per 9 minuti, girando una volta a metà cottura.

Clicca qui
e scopri la ricetta!





POLPETTINE TRICOLORE



vegano



senza glutine

COD. 310487

confezione	cartone 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	144

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti

POLPETTINE GIALLE: Cavolfiore 31%, fagioli borlotti 30%, olio di semi di girasole, patate, carote, farina di mais, semi di girasole, farina di riso, sale, curcuma 0,4%, rosmarino, pepe nero. SENZA GLUTINE. Può contenere tracce di UOVA, LATTE e derivati.

POLPETTINE VERDI: Grano saraceno 15%, lenticchie 15%, broccoli 14%, fagiolini, piselli, proteine di semi di zucca, patate, olio di semi di girasole, farina di riso, farina di mais, zenzero, erba cipollina, sale. SENZA GLUTINE. Può contenere tracce di UOVA, LATTE e derivati.

POLPETTINE ARANCIO: Quinoa 28%, zucca 24%, carote, riso integrale parzialmente cotto 9% (riso, acqua, sale), olio di semi di girasole, proteine di semi di girasole, farina di riso, farina di mais, patate, cipolla rossa, coriandolo, sale. SENZA GLUTINE. Può contenere tracce di UOVA, LATTE e derivati.

modalità d'uso



9'

Stendere le polpette ancora surgelate su una teglia.
Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 210°C per 9 minuti.



4-5'

Portare l'olio nella friggitrice a 175°C. Versare il prodotto ancora surgelato e lasciare cuocere per 4-5 minuti fino a che non risulti dorato e croccante.



Quinoa con Verdure



vegano



senza glutine

COD. 310647

confezione	busta 1000 g	tmc	20 mesi
porzioni	4 da 250 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	180

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Quinoa parzialmente cotta 35% (quinoa, acqua), carote, fagiolini, peperoni grigliati, mais, piselli, cipolla rossa, zucchine, bacche di Goji 3%. **SENZA GLUTINE.**

modalità d'uso



9'

Versare il prodotto ancora surgelato in una teglia con 200 g di acqua e 45 - 50 g d'olio extravergine di oliva. Preriscaldare il forno a 150° C e cuocere per 9 minuti dalla ripresa della temperatura.



7'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con 200 g di acqua e 45 - 50 g di olio extravergine di oliva. Coprire con coperchio e cuocere per 7 minuti, mescolando di tanto in tanto.



4'

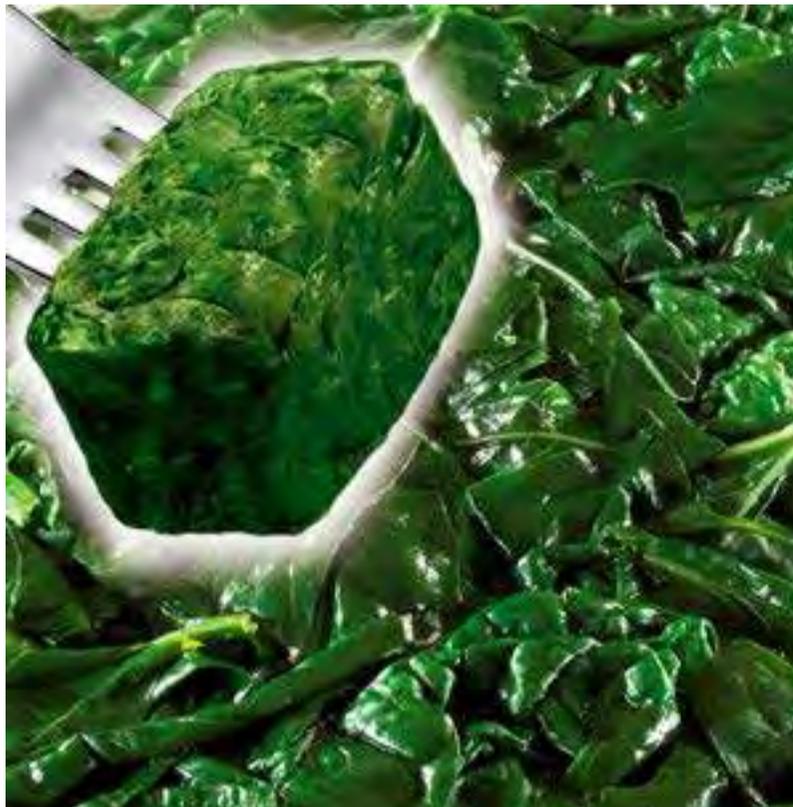
Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 250 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL

Food Service



VERDURE CAMPAGNOLE



vegano



senza glutine

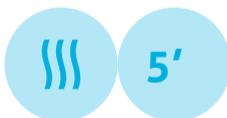
COD. 351329

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	90

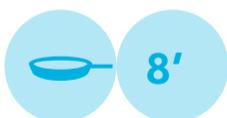
provenienza Italia: Emilia Romagna, Puglia, Marche, Abruzzo, Basilicata

ingredienti vegetali in proporzione variabile: bieta erbetta, spinaci, cicoria.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 5 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 6 minuti, scolare, strizzare leggermente ed utilizzare nel modo desiderato.



Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



VERDURE LEGGEREZZA



vegano



senza glutine

COD. 351406

confezione	busta 1000 g	tmc	20 mesi
porzioni	7 da 150 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	99

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Carote, fagiolini, cavolfiore, peperoni, broccoli, cipolla, taccole (piselli mangiatutto).

modalità d'uso



8'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 170°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti. Utilizzare a piacere.



8'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio e 4 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



VERDURE PER PIATTI ETNICI



vegano



senza glutine

COD. 310681

confezione	busta 1000 g	tmc	20 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	162

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Vegetali in proporzione variabile: fagiolini, carote, fagioli red kidney, peperoni grigliati, cipolla, piselli, cavolfiore, pomodorini, ceci, zucchine. Prodotto in uno stabilimento che utilizza fave.

modalità d'uso



9'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia con filo di olio extravergine, mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 9 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



12'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 4 cucchiaini di acqua. Coprire e cuocere per 12 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



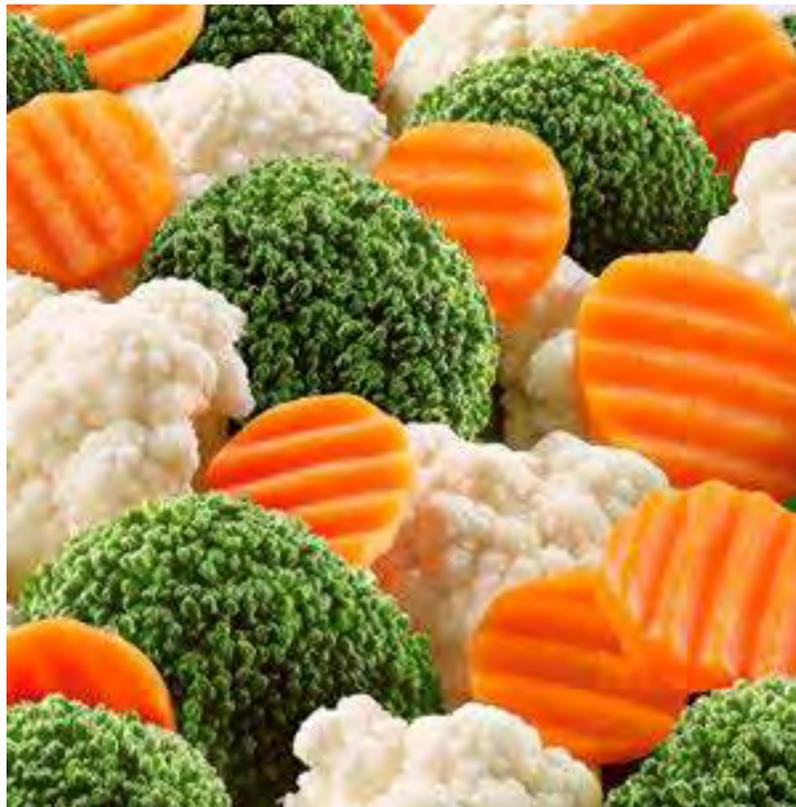
3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



VERDURE TRICOLORE



vegano



senza glutine

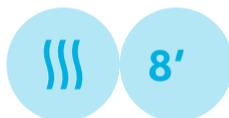
COD. 351303

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	7 da 150 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	90

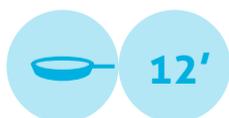
provenienza Italia: Puglia, Basilicata, Calabria, Emilia Romagna, Marche, Abruzzo

ingredienti Vegetali in proporzione variabile: cavolfiori, carote, broccoli.

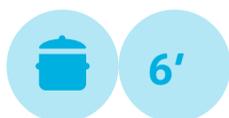
modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 8 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio e 1/4 l di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 12 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 6 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



VERDURE TRICOLORE a CUBETTI



vegano



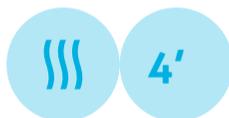
senza glutine

COD. 351017

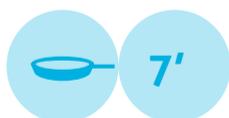
confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	108

provenienza Italia: Emilia Romagna, Abruzzo, Lombardia, Veneto, Calabria, Puglia, Basilicata
ingredienti Verdure in proporzione variabile: zucchine, patate, carote.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 4 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 7 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 3 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



ZUPPA LEGUMI e CEREALI



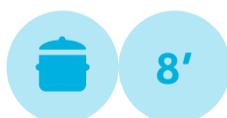
COD. 353294

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	4 da 250 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	162

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Legumi 28% (lenticchie*, fagioli azuki rossi*, fagioli bianchi*, fagioli borlotti, ceci, piselli, fagioli cannellini*, fagiolini), acqua, cereali parzialmente cotti 16% (ORZO, GRANO farro, acqua), patate, passata di pomodoro, pomodoro, cipolla, carote, SEDANO, grano saraceno*, olio extravergine di oliva, sale, aglio. Prodotta in uno stabilimento che utilizza fave. *ORIGINE: lenticchie, fagioli azuki rossi, fagioli bianchi, fagioli cannellini NON UE; grano saraceno UE.

modalità d'uso



Versa la Zuppa di legumi e cereali surgelata in una pentola di capacità adeguata, aggiungi 500 ml di acqua. Attendere che l'acqua riprenda a bollire e cuoci per 8 minuti, mescolando di tanto in tanto.



Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 250g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 6 minuti.



ZUPPA MONTANARA



vegano

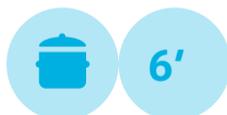
COD. 310669

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	4 da 250 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	144

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Legumi 26% (fagioli borlotti, fagioli azuki rossi*), acqua, GRANO farro integrale parzialmente cotto 18% (GRANO farro, acqua), zucca, cavolo nero, castagne 5%, funghi champignon (*Agaricus bisporus*), passata di pomodoro, cipolla, carota, SEDANO, olio extravergine di oliva, funghi porcini* (*Boletus edulis* e relativo gruppo), preparato per brodo vegetale (sale, fecola e maltodestrine di patate, verdure disidratate: carota, cipolla, SEDANO, prezzemolo; olio di semi di girasole, spezie: noce moscata, chiodi di garofano; aromi naturali), sale, aglio. * ORIGINE: fagioli azuki rossi NON UE; funghi porcini UE + NON UE.

modalità d'uso



Versa il prodotto surgelato insieme a 400ml di acqua, copri con coperchio e cuoci per 6 minuti dall'ebollizione, mescolando di tanto in tanto.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Bieta ERBETTA CUBELLO BIO



vegano



senza glutine

COD. 319694

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	20 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	63

provenienza Italia: Emilia Romagna, Puglia

ingredienti Bieta erbetta.

modalità d'uso



12'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 12 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente e usare nel modo desiderato.



14'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 14 minuti, aggiungere sale e utilizzare nel modo desiderato.



12'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 12 minuti, scolare, strizzare leggermente e utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



BROCCOLI ROSETTE IQF BIO



vegano



senza glutine

COD. 319280

confezione	busta 2000 g	tmc	24 mesi
porzioni	16 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	54

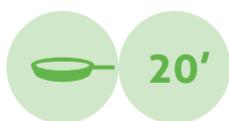
provenienza Italia: Puglia, Basilicata, Calabria

ingredienti Broccoli.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 9 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio e 6 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 20 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 8 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.



Carote Disco BIO



vegano



senza glutine

COD. 319028

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	20 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	72

provenienza Italia: Emilia Romagna, Abruzzo

ingredienti Carote.

modalità d'uso



13'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 13 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



18'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio e 5 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 18 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



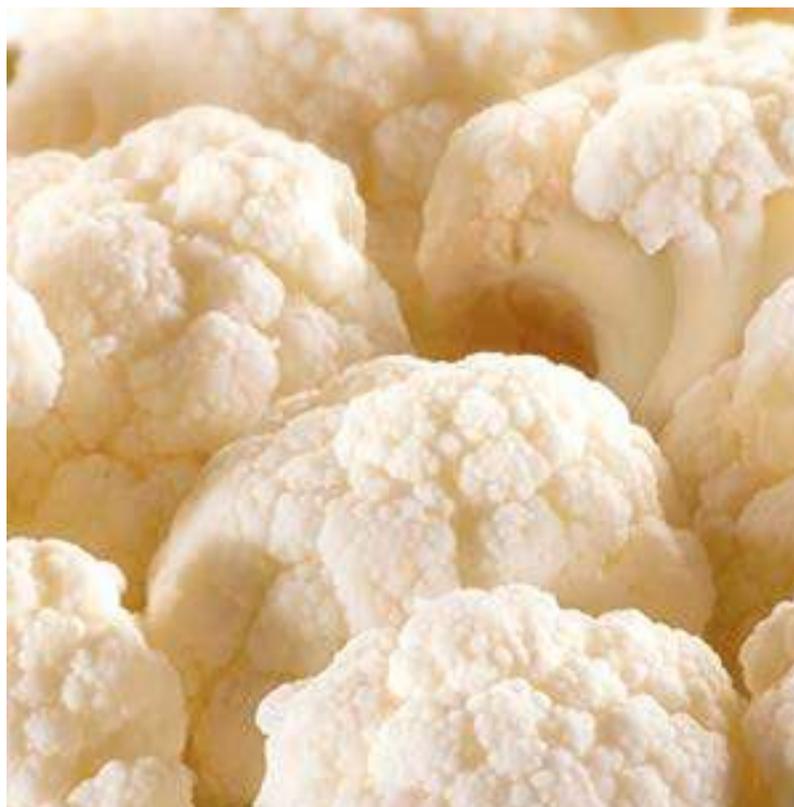
13'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 13 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.



Cavolfiore Rosette BIO



vegano



senza glutine

COD. 319034

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	20 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	54

provenienza Italia: Emilia Romagna, Marche, Puglia, Basilicata, Calabria

ingredienti Cavolfiore.

modalità d'uso



10'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 10 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



16'

Versare il prodotto in una padella antiaderente con un filo di olio e 6 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 16 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



11'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 11 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



4'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.



FAGIOLINI BIO



vegano



senza glutine

COD. 319052

confezione	busta 2500 g	tmc	20 mesi
porzioni	20 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	54

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Marche

ingredienti Fagiolini.

modalità d'uso



12'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 12 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



18'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio e 1/2 litro di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 18 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



13'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 13 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Finocchio Quarti BIO



vegano



senza glutine

COD. 319027

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	20 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	63

provenienza Italia: Abruzzo, Puglia, Basilicata

ingredienti Finocchio.

modalità d'uso



20'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 20 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



24'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 24 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



4'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.





Mais BIO

COD. 319005



vegano



senza glutine

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	144

provenienza UE

ingredienti Mais.

modalità d'uso



2-3'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 2-3 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



1'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 1 minuto, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Minestrone BIO



vegano



senza glutine

COD. 319096

confezione	busta 2500 g	tmc	20 mesi
porzioni	13 da 180 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	72

provenienza Italia: Emilia Romagna, Abruzzo, Lombardia, Veneto, Marche, Calabria, Puglia, Basilicata, Molise

ingredienti Patate*, carote*, fagiolini*, pomodoro*, zucchine*, fagioli borlotti*, piselli*, SEDANO*, porro*, cavolfiore*, spinaci*, cavolo verza*. * biologici.

modalità d'uso



25'

Versare il prodotto ancora surgelato in una pentola con un filo d'olio e 1,2 litri di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 25 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.



Piselli BIO

COD. 319150



vegano



senza glutine

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	25 da 100 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	81

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Marche, Abruzzo

ingredienti Piselli.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 9 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio e 6 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 9 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 10 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.



SPINACIO CUBELLO BIO



vegano



senza glutine

COD. 319371

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	20 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	63

provenienza Italia: Emilia Romagna, Marche, Abruzzo, Puglia, Basilicata

ingredienti Spinaci.

modalità d'uso



11'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 11 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente ed usare nel modo desiderato.



13'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 13 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



10'

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 10 minuti, scolare, strizzare leggermente ed utilizzare nel modo desiderato.



3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.



Zucca a Cubetti BIO



vegano



senza glutine

COD. 319012

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	20 da 125 g	n. conf. per crt.	2
		n. crt. per pallet	144

provenienza Italia: Veneto, Emilia Romagna, Puglia

ingredienti Zucca.

modalità d'uso



4'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 4 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



6'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio e 3 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



ZUCCHINE DISCO BIO



vegano



senza glutine

COD. 319179

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	20 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	63

provenienza Italia: Emilia Romagna, Puglia, Basilicata, Calabria

ingredienti Zucchine.

modalità d'uso



5'

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 5 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.



8'

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 160°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 8 minuti.



4'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.



Team Chef Orogel la consulenza su misura per te!



OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA
via Dismano 2830
47522 Cesena FC
tel. +39 0547 3771
mail » info@orogel.it
web » www.orogel.it



Inquadra il QR code per contattare
i nostri **Chef** e ricevere tutte
le informazioni di cui hai bisogno.



Polpettine Zucca e Carota
su insalata di pomodori



Insalata di Polpettine al
Pomodoro con crostini
di pane



Polpettine Proteiche

Ottima alternativa alle proteine di origine animale, a base completamente vegetale e dal gusto originale, con 14/15 g di proteine per 100 g di prodotto!

1000 g

NOVITÀ



Team Chef Orogel la consulenza su misura per te!



**VEGAN
E GLUTEN FREE**

**NUMERO PORZIONI
SUGGERITO**



**POLPETTINE
PROTEICHE
AL POMODORO**

PROTEINE
per 100 g

15 g

**POLPETTINE
PROTEICHE
ZUCCA E CAROTE**

PROTEINE
per 100 g

14 g



Distribuito da:

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA
via Dismano 2830
47522 Cesena FC
tel. +39 0547 3771
mail » info@orogel.it
web » www.orogel.it



Inquadra il QR code per contattare i nostri **Chef in Linea** e ricevere tutte le informazioni di cui hai bisogno.



Inquadra il QR code per scaricare il **catalogo** dei prodotti.

IL PLANT BASED SECONDO OROGEL

Un attento percorso di ricerca e sviluppo ha permesso di ottenere un alimento **ricco di proteine** completamente vegetali che, nell'ambito di un'alimentazione sana e bilanciata, contribuisce al raggiungimento del fabbisogno giornaliero di proteine.

Le Polpettine Proteiche Orogel sono 100% a base vegetale: VEGAN e GLUTEN FREE!

Due versioni di gusto e colore, che rispondono a tante richieste e offrono una soluzione unica e di primissima qualità per rispondere alle esigenze sempre più specifiche di ogni cliente, lasciando tutto lo spazio alla personalizzazione in cucina!



Entrambe le versioni possono essere proposte in ricette tradizionali, come **piatto unico abbinato a verdure**, salse e contorni ma anche come **snack proteico** in contesti come impianti sportivi, piscine, parchi tematici ecc... Anche per la Ristorazione Veloce rappresentano un'alternativa per proporre **un pasto completo**, per esempio come **frazione proteica di Pokè, power bowl o insalatone**.

Grazie alla piccola pezzatura sono **facilissime da dosare** e quindi ideali **per tutti i canali di ristorazione**: aziendale, scolastica, sanitaria, commerciale, di catena.



Polpettine Proteiche Zucca e Carota

sapore delicato, ideali
per ogni abbinamento

CODICE 353295

INGREDIENTI ——— Vegetali (zucca 19,4%, carote 19,4%), acqua, proteina di pisello, olio di semi di girasole, amido modificato di mais, farina di mais, fiocchi di patate, farina di riso, coriandolo, fibra di carota, sale. Può contenere tracce di UOVA, LATTE e derivati. **Senza Glutine.**

PROVENIENZA ——— Prodotto realizzato in Italia

CONFEZIONE ——— busta 1000 g

N.CONF. PER CART. ——— 4

N. CRT. PER STRATO ——— 9

POLPETTINA DA 15 g/pz

MODALITÀ D'USO



Stendere il prodotto ancora surgelato su una teglia rivestita con carta da forno. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 190°C per 9 minuti, girando una volta a metà cottura.



Polpettine Zucca
e Carota in umido
con Verdure
Leggerezza



Polpettine Proteiche al Pomodoro

gusto deciso con note
speziate per ricette ricche
di gusto e sapore

CODICE 353296

Polpettine al
Pomodoro
con purè di Patate



INGREDIENTI ——— Pomodoro 27,3%, acqua, proteina di pisello, doppio concentrato di pomodoro 10%, olio di semi di girasole, amido modificato di mais, farina di mais, fiocchi di patate, farina di riso, fibra di carota, basilico, sale. Può contenere tracce di UOVA, LATTE e derivati. **Senza Glutine.**

PROVENIENZA ——— Prodotto realizzato in Italia

CONFEZIONE ——— busta 1000 g

N.CONF. PER CART. ——— 4

N. CRT. PER STRATO ——— 9

POLPETTINA DA 15 g/pz

MODALITÀ D'USO



Stendere il prodotto ancora surgelato su una teglia rivestita con carta da forno. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 190°C per 9 minuti, girando una volta a metà cottura.