



Catálogo Prodotti



Le buone ricette della
Cucina Genuina
in comodi piatti pronti
Surgelati.

L'OFFERTA GASTRONOMICA M'AMA INCONTRA
I **GUSTI E LE ESIGENZE DI OGNI CONSUMATORE.**
UN MENÙ RICCO DI PROPOSTE, TUTTE ISPIRATE
A **LEGGEREZZA E SEMPLICITÀ,** SENZA PERÒ
RINUNCIARE AL **GUSTO: PIATTI NATURALMENTE**
BUONI, PREPARATI CON I MIGLIORI INGREDIENTI,
VERDURE FRESCHE E CONDIMENTI DI QUALITÀ.

i nostri Piatti Surgelati sono...

SENZA CONSERVANTI AGGIUNTI

Le proprietà organolettiche degli
alimenti rimangono intatte grazie alla
surgelazione a -18°.

SENZA ESALTATORI DI SAPIDITÀ

Poco sale e l'uso sapiente delle
spezie garantiscono un gusto
naturale e genuino.

SENZA GRASSI IDROGENATI

Usiamo solo i condimenti più
nobili: burro, olio di semi di
girasole e olio EVO.

A LUNGA CONSERVAZIONE

Surgelazione e involucro
garantiscono la sicurezza alimentare
fino a 15 mesi.

bontà Sostenibile

Per garantire elevati standard qualitativi tutta la
filiera opera nel rispetto dell'ambiente e attua
processi tesi ad eliminare lo spreco alimentare.

LA **CONFEZIONE** È REALIZZATA CON LA **MINIMA**
QUANTITÀ DI CARTA ED È **INTERAMENTE RICICLABILE.**



100% RICICLABILE



NO SPRECO



alle origini del Gusto

I nostri prodotti nascono in Trentino, un territorio
ricco di valori che ci guidano da più di 50 anni.



Indice per categorie

 Senza glutine  Piatto piccante



Grandi Sapori

RICCHI SAPORI DELLA CLASSICA TRADIZIONE GASTRONOMICA ITALIANA.



GRANDI SAPORI – PRIMI PIATTI

- 6448 - Bucatini all'amatriciana p.07
- 6682 - Cannelloni con ricotta e spinaci p.07
- 9999 - Caserecce al pesto di basilico p.08
- 6433 - Gnocchi di patate ai formaggi p.09
- 6423 - Gnocchi di patate al ragù p.09
- 6445 - Gramigna alla boscaiola con salsiccia e champignon p.10
- 6680 - Lasagne alla bolognese p.10
- 6261 - Lasagne alla bolognese (400g) p.11
- 1355 - Orecchiette con cime di rapa p.12
- 7350 - Pizzoccheri della Valtellina p.12
- 6744 - Risotto allo zafferano p.14
- 6455 - Risotto radicchio rosso e taleggio p.14
- 6418 - Spaghetti alla carbonara p.17
- 6432 - Tagliatelle alla bolognese p.17
- 6431 - Tagliolini verdi con panna e speck p.18
- 9983 - Tonnarelli cacio e pepe p.18
- 6438 - Tortellini al ragù p.20
- 6412 - Tortellini panna e prosciutto p.20
- 6467 - Tortelloni ricotta e spinaci al burro e salvia p.21

dal Mare

SPECIALITÀ PER CHI AMA GUSTARE RICETTE SEMPLICI A BASE DI PESCE.



GRANDI SAPORI – SECONDI PIATTI

- 6471 - Arrosto di lonza con patate al forno p.23
- 6476 - Cotoletta di pollo con patate arrosto p.23
- 6475 - Melanzane alla parmigiana p.24
- 6489 - Petto di pollo con carote e patate p.24
- 6749 - Scaloppine ai funghi con patate arrosto p.27
-  7404 - Tagliatina di pollo con verdure grigliate e patate p.27



DAL MARE – PRIMI PIATTI

- 6408 - Penne al salmone affumicato p.29
-  9796 - Riso nero con gamberi e zucchine p.29
- 6450 - Risotto alla pescatora p.30
- 6466 - Spaghetti ai frutti di mare p.30
- 1356 - Spaghetti alle vongole p.31




i Vegetariani

PIATTI AUTENTICAMENTE VEGETARIANI IN EQUILIBRIO FRA GUSTO E LEGGEREZZA.



I VEGETARIANI – PRIMI PIATTI

- 6260 - Gnocchi di patate al pomodoro p.33
- 6452 - Pappardelle ai funghi con porcini p.33
-  6428 - Penne all'arrabbiata p.34
- 6447 - Ravioli con ricotta e spinaci al pomodoro p.34
- 6420 - Risotto ai funghi con porcini p.37
- 6422 - Spaghetti al pomodoro e basilico p.37

LINEA RETAIL

p.38



Grandi Sapori

PRIMI PIATTI



BUCATINI ALL'AMATRICIANA 300G

Un piatto che racconta una storia di sapori italiani, con pancetta croccante e pomodoro. Un classico che non tradisce mai.



S.L. 12 MESI

PEZZI PER CARTONE: 6

VALORE ENERGETICO

PER 100GR: 706 KJ - 169 KCAL

METODO COTTURA

10 MIN

800 W - 5/6 MIN



X 1

CANNELLONI CON RICOTTA E SPINACI 350G

Morbida pasta fresca all'uovo dal cuore tenero, con ricotta cremosa e spinaci: un piacere leggero della genuina cucina regionale.



S.L. 18 MESI

PEZZI PER CARTONE: 6

VALORE ENERGETICO

PER 100GR: 506 KJ - 121 KCAL

METODO COTTURA

800 W - 6 MIN

180° - 20/25 MIN



X 1





CASERECCHE AL PESTO DI BASILICO 300G

Un viaggio nei sapori liguri, tra il profumo intenso del basilico e il gusto autentico del pesto: un piatto che porta l'estate a tavola.

	
S.L. 18 MESI	X 1
PEZZI PER CARTONE: 6	

VALORE ENERGETICO

PER 100GR: 932 KJ - 223 KCAL

METODO COTTURA

 9 MIN  800 W - 4/5 MIN

GNOCCHI DI PATATE AI FORMAGGI 300G

Soffici gnocchi di patate incontrano un mix goloso di formaggi, dando vita a un piatto cremoso che scalda il cuore ad ogni boccone.

	
S.L. 18 MESI	X 1
PEZZI PER CARTONE: 6	

VALORE ENERGETICO

PER 100GR: 599 KJ - 142 KCAL

METODO COTTURA

 7 MIN  800 W - 5/6 MIN



GNOCCHI DI PATATE AL RAGÙ 300G

Il sugo di carne ricco e profumato abbraccia gli gnocchi di patate. Un piatto che ricorda la cucina di casa e le domeniche in famiglia.

	
S.L. 12 MESI	X 1
PEZZI PER CARTONE: 6	

VALORE ENERGETICO

PER 100GR: 653 KJ - 155 KCAL

METODO COTTURA

 7 MIN  800 W - 5/6 MIN





GRAMIGNA ALLA BOSCAIOLA CON SALSICCIA E CHAMPIGNON 300G

La salsiccia rosolata incontra i funghi champignon in un sugo cremoso e avvolgente: un piatto perfetto per chi cerca gusto e sapori genuini.

	
8 028623 064454	X 1
S.L. 12 MESI	
PEZZI PER CARTONE: 6	

VALORE ENERGETICO

PER 100GR: 774 KJ - 185 KCAL

METODO COTTURA

 9 MIN  800 W - 4/5 MIN



LASAGNE ALLA BOLOGNESE 350G

Una ricetta che non ha bisogno di presentazioni: le lasagne alla bolognese portano in tavola il sapore autentico dell'Emilia-Romagna.

	
8 028623 066809	X 1
S.L. 12 MESI	
PEZZI PER CARTONE: 6	

VALORE ENERGETICO

PER 100GR: 649 KJ - 155 KCAL

METODO COTTURA

 800 W - 6 MIN  180° - 20/25 MIN

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 400G

Una porzione extra-large di gusto all'italiana, per gli appetiti più robusti o per chi vuole condividere a tavola un piacere irresistibile.

	
8 028623 062610	X 1 XL
S.L. 12 MESI	
PEZZI PER CARTONE: 8	

VALORE ENERGETICO

PER 100GR: 605 KJ - 145 KCAL

METODO COTTURA

 800 W - 8/9 MIN  180° - 30/35 MIN





ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA 300G

Le orecchiette abbracciano il gusto deciso delle cime di rapa, in una combinazione rustica che sa di Puglia e di tradizione.

 8 028623 013551	 X 1
S.L. 18 MESI	

PEZZI PER CARTONE: 6

VALORE ENERGETICO

PER 100GR: 616 KJ - 147 KCAL

METODO COTTURA

 9 MIN  800 W - 4/5 MIN



PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA 300G

Pasta di grano saraceno, salsa di bieta, patate e formaggio per raccontare il gusto autentico della Valtellina.

 8 028623 073500	 X 1
S.L. 18 MESI	

PEZZI PER CARTONE: 6

VALORE ENERGETICO

PER 100GR: 824 KJ - 197 KCAL

METODO COTTURA

 800 W - 5/6 MIN





RISOTTO ALLO ZAFFERANO 300G

Il riso si tinge d'oro grazie allo zafferano, che dona a questo primo piatto una forte personalità. Una ricetta semplice e raffinata allo stesso tempo.

 8 028623 067448	 X 1
S.L. 18 MESI	

PEZZI PER CARTONE: 6

VALORE ENERGETICO

PER 100GR: 555 KJ - 132 KCAL

METODO COTTURA

 9 MIN  800 W - 4/5 MIN



RISOTTO RADICCHIO ROSSO E TALEGGIO 300G

Il gusto inconfondibile del radicchio incontra la cremosità del taleggio, per un risotto elegante, armonioso e al contempo saporito.

 8 028623 064553	 X 1
S.L. 18 MESI	

PEZZI PER CARTONE: 6

VALORE ENERGETICO

PER 100GR: 605 KJ - 144 KCAL

METODO COTTURA

 9 MIN  800 W - 4/5 MIN





SPAGHETTI ALLA CARBONARA 350G

Uova, pancetta e pecorino: pochi ingredienti per un capolavoro della cucina romana. La ricetta perfetta per chi ricerca il sapore unico della carbonara tradizionale.



S.L. 15 MESI

PEZZI PER CARTONE: 6

VALORE ENERGETICO

PER 100GR: 530 KJ - 125 KCAL

METODO COTTURA

10 MIN

800 W - 5/6 MIN



X 1

TAGLIATELLE FRESCHE ALLA BOLOGNESE 300G

Tagliatelle fresche e un ragù ricco, come fatto in casa: un grande classico delle domeniche italiane, con la famiglia riunita e la tavola imbandita.



S.L. 12 MESI

PEZZI PER CARTONE: 6

VALORE ENERGETICO

PER 100GR: 692 KJ - 165 KCAL

METODO COTTURA

9 MIN

800 W - 4/5 MIN



X 1





TAGLIOLINI VERDI CON PANNA E SPECK 300G

Un primo cremoso e saporito, in cui la pasta fresca agli spinaci esalta le note affumicate dello speck in un'esplosione di gusto.



X 1

S.L. 18 MESI

PEZZI PER CARTONE: 6

VALORE ENERGETICO

PER 100GR: 679 KJ - 162 KCAL

METODO COTTURA

9 MIN

800 W - 4/5 MIN



TONNARELLI CACIO E PEPE 350G

Una ricetta iconica della cucina romana, dove pepe nero e pecorino abbracciano la pasta ruvida. Un primo semplice, ma ricco di personalità.



X 1

S.L. 18 MESI

PEZZI PER CARTONE: 6

VALORE ENERGETICO

PER 100GR: 690 KJ - 164 KCAL

METODO COTTURA

10 MIN

800 W - 5/6 MIN





TORTELLINI AL RAGÙ 300G

Gustosi tortellini conditi con abbondante ragù: una combinazione che non delude mai il palato. Un primo piatto intramontabile.

8 028623 064386	X1
S.L. 12 MESI	
PEZZI PER CARTONE: 6	

VALORE ENERGETICO

PER 100GR: 768 KJ - 183 KCAL

METODO COTTURA

9 MIN 800 W - 4/5 MIN

TORTELLONI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA 300G

Il burro dorato con salvia accompagna questi tortelloni di ricotta e spinaci. Un piatto dal cuore morbido e saporito.

8 028623 064676	X1
S.L. 15 MESI	
PEZZI PER CARTONE: 6	

VALORE ENERGETICO

PER 100GR: 848 KJ - 203 KCAL

METODO COTTURA

9 MIN 800 W - 4/5 MIN



TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO 300G

Morbidi e avvolgenti, i tortellini con panna e prosciutto sono un grande classico della cucina: un gusto delicato che soddisfa ogni palato.

8 028623 064126	X1
S.L. 15 MESI	
PEZZI PER CARTONE: 6	

VALORE ENERGETICO

PER 100GR: 717 KJ - 171 KCAL

METODO COTTURA

9 MIN 800 W - 4/5 MIN



Grandi Sapori

SECONDI PIATTI

ARROSTO DI LONZA CON PATATE GRIGLIATE 300G

Un secondo piatto succulento e genuino, dove carne tenera e rustiche patate grigliate compongono un piatto che sa di casa.



S.L. 12 MESI

PEZZI PER CARTONE: 6

VALORE ENERGETICO

PER 100GR: 486 KJ - 116 KCAL

METODO COTTURA

800 W - 5/6 MIN



X 1

COTOLETTA DI POLLO CON PATATE ARROSTO 300G

Una cotoletta dorata e croccante, accompagnata da saporite patate arrosto: un abbinamento che mette d'accordo grandi e piccini.



S.L. 12 MESI

PEZZI PER CARTONE: 6

VALORE ENERGETICO

PER 100GR: 656 KJ - 156 KCAL

METODO COTTURA

800 W - 5/6 MIN



X 1





MELANZANE ALLA PARMIGIANA TRADIZIONALI 300G

Melanzane fritte, sugo di pomodoro e formaggio filante. Un piatto ricco e avvolgente, grande classico della cucina dell'Italia meridionale.



S.L. 18 MESI

PEZZI PER CARTONE: 6

VALORE ENERGETICO

PER 100GR: 583 KJ - 141 KCAL

METODO COTTURA

800 W - 5/6 MIN



PETTO DI POLLO CON CAROTE E PATATE 300G

Un secondo bilanciato, nel quale la delicatezza del petto di pollo incontra la semplice bontà delle carote e delle patate: perfetto ogni giorno.



S.L. 12 MESI

PEZZI PER CARTONE: 6

VALORE ENERGETICO

PER 100GR: 616 KJ - 148 KCAL

METODO COTTURA

800 W - 5/6 MIN





SCALOPPINE AI FUNGHI CON PATATE ARROSTO 300G

Carne tenera, un delizioso sugo con funghi champignons e patate croccanti: un piatto completo e squisito, ricco di sapori e ingredienti genuini.



S.L. 12 MESI

PEZZI PER CARTONE: 6

VALORE ENERGETICO

PER 100GR: 644 KJ - 154 KCAL

METODO COTTURA

800 W - 5/6 MIN



X 1

TAGLIATINA DI POLLO CON VERDURE GRIGLIATE E PATATE 300G

Un mix di gusto e benessere, senza glutine. Un secondo piatto leggero ed equilibrato che unisce i diversi sapori con naturale semplicità.

Senza glutine



S.L. 12 MESI

PEZZI PER CARTONE: 6

VALORE ENERGETICO

PER 100GR: 473 KJ - 113 KCAL

METODO COTTURA

800 W - 5/6 MIN



X 1



dal *Mare***PENNE AL SALMONE
AFFUMICATO 300G**

Cremose e delicate, le penne al salmone affumicato portano in tavola gusto e leggerezza. Un piatto semplicemente irresistibile.



8 028623 064126

S.L. 18 MESI

PEZZI PER CARTONE: 6

VALORE ENERGETICO

PER 100GR: 733 KJ - 174 KCAL

METODO COTTURA

9 MIN

800 W - 4/5 MIN



X 1

**RISO NERO CON GAMBERI E
ZUCCHINE 280G**

Teneri gamberi, zucchine croccanti e riso nero integrale: un mix sorprendente di ingredienti per un piatto fresco, bilanciato e gluten free.

Senza glutine



8 028623 064126

S.L. 18 MESI

PEZZI PER CARTONE: 6

VALORE ENERGETICO

PER 100GR: 653 KJ - 155 KCAL

METODO COTTURA

4 MIN

800 W - 4/5 MIN



X 1





i Vegetariani



GNOCCHI DI PATATE AL POMODORO 300G

Il sugo di pomodoro avvolge gli gnocchi in un primo piatto che scalda il cuore: una ricetta semplice, ma sempre sorprendente per il palato.



S.L. 18 MESI

PEZZI PER CARTONE: 6

VALORE ENERGETICO

PER 100GR: 467 KJ - 110 KCAL

METODO COTTURA

7 MIN

800 W - 5/6 MIN



X 1



PAPPARDELLE FRESCHE AI FUNGHI CON PORCINI 300G

La morbidezza della pasta fresca all'uovo e l'intenso aroma dei funghi. Un piatto, rustico e avvolgente, che racconta il bosco ad ogni assaggio.



S.L. 18 MESI

PEZZI PER CARTONE: 6

VALORE ENERGETICO

PER 100GR: 585 KJ - 139 KCAL

METODO COTTURA

9 MIN

800 W - 4/5 MIN



X 1





PENNE ALL'ARRABBIATA 300G

Pomodoro, peperoncino e le penne: un incontro che accende il palato. Una ricetta intramontabile della cucina italiana più autentica.

Piatto piccante

8 028623 064287	X 1
S.L. 18 MESI	
PEZZI PER CARTONE: 6	

VALORE ENERGETICO

PER 100GR: 468 KJ - 111 KCAL

METODO COTTURA

9 MIN 800 W - 4/5 MIN



RAVIOLI CON RICOTTA E SPINACI AL POMODORO 300G

La classica pasta fresca ripiena servita con pomodoro fresco: un equilibrio perfetto tra cremosità e freschezza.

8 028623 064478	X 1
S.L. 15 MESI	
PEZZI PER CARTONE: 6	

VALORE ENERGETICO

PER 100GR: 539 KJ - 128 KCAL

METODO COTTURA

9 MIN 800 W - 4/5 MIN





linea Retail



UN INTRAMONTABILE PIATTO DELLA TRADIZIONE ITALIANA
DISPONIBILE IN FORMATO FAMIGLIA.

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 1000G

Gustose e ricche di ingredienti genuini, le lasagne alla bolognese sono il piatto che porta in tavola il buonomore.



S.L. 12 MESI

PEZZI PER CARTONE: 6



X 1

VALORE ENERGETICO

PER 100GR: 755 KJ - 181 KCAL

METODO COTTURA

800 W - 18 MIN

180° - 35/40 MIN



DR. SCHÄR SPA

Winkelau, 9
39014 Postal (BZ) - Italy

Stabilimento di produzione:

Via Puisle, 31
38051 Borgo Valsugana (TN) - Italy

