



CATALOGO PRODOTTI





“

IL GUSTO PRONTO QUANDO SERVE

FLAVOR READY WHEN YOU ARE.

Una linea pensata per chi ogni giorno deve servire pasti buoni, sicuri e rapidi, senza complicare il lavoro in cucina.

Ogni piatto viene preparato artigianalmente dal nostro team utilizzando i più sofisticati strumenti di produzione, che ci permettono di garantire una qualità costante del prodotto finale.

L'amore e la passione per quello che facciamo ci guidano nella creazione di ricette dal sapore autentico e che conquistano il palato dei clienti più esigenti in Italia e all'estero.

Pasta al dente, tenerezza delle carni e sapori genuini sono gli elementi che vogliamo mantenere in tutte le nostre preparazioni.

A range designed for those who need to serve delicious, safe, and quick meals every day, without complicating kitchen operations.

Every dish is handcrafted by our team using the most sophisticated production equipment, allowing us to guarantee consistent quality in the final product.

The love and passion for what we do guide us in creating recipes with an authentic flavor that wins over the palates of the most demanding customers, both in Italy and abroad.

"Al dente" pasta, tender meats, and genuine flavors are the core elements we aim to preserve in all our preparations.

TUTTO IL GUSTO TRADIZIONALE E CREATIVO, PRONTO IN VASCHETTA

TRADITIONAL AND CREATIVE DISHES, READY-TO-SERVE IN TRAYS

MONOPORZIONE Single-serve



VASCHETTA PET Pet tray

- Adatto a microonde e forno
- Ideale per consumo veloce o per essere rimpiattato
- Suitable for microwave and oven
- Ideal for quick consumption or plating before serving

CATERING Catering



VASCHETTA IN ALLUMINIO Aluminium tray

- Ideale per il forno
- Adatto per esposizione in banco gastronomia
- Ideal for oven use
- Suitable for display in deli counters

CONTORNI Side-dishes



BUSTA SOTTOVUOTO Vacuum-sealed bag

- Minimo ingombro e spreco
- Fino a 15 giorni di shelf-life post decongelamento
- Minimal storage space and reduced waste
- Up to 15 days of shelf life after thawing

I NOSTRI VANTAGGI Our Advantages

PIÙ DI 40 RICETTE

tra primi, secondi e piatti unici, in continuo aggiornamento per far fronte alle richieste del mercato.

More than 40 recipes that are constantly updated to meet changes in market demand.

TEMPI DI SERVIZIO BREVISSIMI

poiché in pochi minuti è possibile servire un piatto come appena cucinato.

Very short service times as in few minutes it is possible to serve dishes as if they are freshly cooked.

ETICHETTA PULITA

Nessun additivo, colorante o conservante al di fuori del gelo.

Clean label

We do not use any additives, colorants or preservatives beyond freezing techniques.

ADDIO AGLI SPRECHI

grazie a un semplice controllo di gestione sul magazzino.

Goodbye to waste thanks to simple warehouse management control.

L'ABBATTIMENTO A -40°

in tempi rapidi, permette di conservare le caratteristiche gustative e organolettiche originarie del prodotto.

Rapid freezing at -40° allows us to preserve the original taste and organoleptic characteristics of the product.

LA CUCINA SEMPLIFICATA

Non servono grandi spazi, personale qualificato, attrezzature professionali o canne fumarie per offrire un servizio di qualità.

Simplified cooking

No need for large spaces, qualified personnel, professional equipment or chimney to offer a quality service.

IDEE DI SERVIZIO PER OGNI SETTORE

SERVING SUGGESTIONS BY SECTOR

Soluzioni pronte all'uso, ideali per ogni modello di business.

Idee pensate per trasformare ogni momento di consumo in un'esperienza pratica, gustosa e memorabile.

Ready-to-use solutions, ideal for any business model.

Concepts designed to turn every consumption moment into a convenient, tasty, and memorable experience.





L'arte dei
PRIMI PIATTI

Preparazione, tempi & modalità

PREPARATION TIPS, TIME AND METHODS

01



Riscaldare per pochi minuti in microonde

Heat for a few minutes in the microwave.

02



Se necessario personalizzare a piacimento.

If necessary, customize according to your liking

03



Servire o rimpiattare.

Serve or transfer to a plate.



Primi Piatti

FIRST COURSES

CASARECCE CON SALSICCIA E CARCIOFI

Casarecce with sausage and artichokes



Cod. C10PRI00069.002



300 g



4 Pz



5'



800 W

TONNARELLI ALL'AMATRICIANA

Tonnarelli all'amatriciana



Cod. C10PRI00043.002



330 g



4 Pz



5'



800 W

FUSILLI CON CARCIOFI E GUANCIALE

Fusilli with artichokes and crispy bacon



Cod. C10PRI00039.002



300 g



4 Pz



5'



800 W

FUSILLI AL RAGÙ DI TOTANO

Fusilli with squid ragù



Cod. C10PRI00037.002



300 g



4 Pz



5'



800 W



Primi Piatti

FIRST COURSES

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Carbonara Spaghetti



Cod. C10PRI00079.002



330 g



4 Pz



5'



800 W

RAVIOLI CON RICOTTA E SPINACI AL SUGO DI POMODORO

Ricotta and spinach ravioli with tomato sauce



Cod. C10PRI00072.002



300 g



4 Pz



5'



800 W

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI CON GREMOLADA DI FUNGHI

Ricotta and spinach ravioli with mushroom sauce



Cod. C10PRI00053.002



300 g



4 Pz



5'



800 W

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA

Orecchiette with turnip greens



Cod. C10PRI00038.002



300 g



4 Pz



5'



800 W



Primi Piatti

FIRST COURSES

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Gnocchi "alla sorrentina" tomato and mozzarella



Cod. C10PRI00071.002



300 g



4 Pz



5'



800 W

GNOCCHI CON CREMA DI ZUCCA E MANDORLE

Gnocchi with pumpkin cream and almonds



Cod. C10PRI00087.002



300 g



4 Pz



5'



800 W

GNOCCHETTO SARDO CON BROCCOLI, BACCALÀ E POMODORINI SECCHI

Sardinian gnocchetti with broccoli, cod and sun-dried tomatoes



Cod. C10PRI00045.002



300 g



4 Pz



5'



800 W

RISOTTO ASPARAGI E SPECK CROCCANTE

Orecchiette with turnip greens



Cod. C10PRI00027.002



300 g



4 Pz



6'



800 W



Primi Piatti

FIRST COURSES

RISOTTO CARCIOFI E TOTANO

Risotto with artichokes and squid



Cod. C10PRI00028.002



300 g



4 Pz



6'



800 W

RISOTTO ALLA PARMIGIANA CON GRANELLA DI NOCCIOLE E PEPE

Parmesan risotto with hazelnut crumble and pepper



Cod. C10PRI00026.002



300 g



4 Pz



6'



800 W

TORTELLINI CON PANNA E PROSCIUTTO

Tortellini with cream and ham



Cod. C10PRI00082.002



300 g



4 Pz



5'



800 W

TORTELLINI AL BRASATO CON FUNGHI E PISELLI

Orecchiette with turnip greens



Cod. C10PRI00083.002



300 g



4 Pz



5'



800 W



Primi Piatti

FIRST COURSES

TORTELLINI AL RAGÙ DI SALSICCIA

Tortellini with sausage ragù



Cod. C10PRI00084.002



300 g



4 Pz



6'



800 W

SEDANINI CON BROCCOLO ROMANESCO E ALICI

Sedanini with roman broccoli and anchovies



Cod. C10PRI00067.002



300 g



4 Pz



5'



800 W

PASTA SCAMORZA E PATATE

Pasta with potatoes and scamorza cheese



Cod.



300 g



4 Pz



6'



800 W

DITALINI CON I FAGIOLI

Ditalini with beans



Cod.



300 g



4 Pz



6'



800 W



Primi Piatti

FIRST COURSES

SCIALATIELLI ALLA PESCATORA

Scialatielli with seafood



Cod.



300 g



4 Pz



5'



800 W

MEZZE MANICHE ALLA GRICIA

Mezze maniche with guanciale and Pecorino Romano



Cod.



300 g



4 Pz



5'



800 W

LASAGNA AI FUNGHI DI BOSCO

Lasagna with wild mushrooms



Cod. C10PRI00029.002



350 g



4 Pz



5'



800 W

LASAGNA TRADIZIONALE ALLA BOLOGNESE

Traditional bolognese lasagna



Cod. C10PRI00033.002



350 g



4 Pz



5'



800 W



Primi Piatti

FIRST COURSES

CANNELLONI DI CARNE AL SUGO

Meat cannelloni



Cod. C10PRI00080.002



330 g



4 Pz



6'



800 W

CANNELLONI DI RICOTTA E SPINACI CON BESCIAMELLA

Ricotta and spinach cannelloni with béchamel sauce



Cod. C10PRI00081.002



330 g



4 Pz



6'



800 W



Una gamma di prodotti equilibrati, pensati per
SECONDI E PIATTI BILANCIATI

Preparazione, tempi & modalità

PREPARATION TIPS, TIME AND METHODS

01



Riscaldare per pochi minuti in microonde
Heat for a few minutes in the microwave.

02



Se necessario personalizzare a piacimento.
If necessary, customize according to your liking

03



Servire o rimpiattare.
Serve or transfer to a plate.



Secondi e Piatti Bilanciati

MAIN COURSES AND BALANCED DISHES

POLLO AL CURRY CON RISO NERO E VERDURE SALTATE

Chicken with curry sauce, black rice and sautéed vegetables



Cod. C10SEC00106.002



300 g



4 Pz



5:30'



800 W

SUPREMA DI POLLO GRIGLIATA CON RISO BASMATI, SCAROLA E OLIVE

Grilled chicken fillet with basmati rice, escarole and olives



Cod. C10PRI00063.002



300 g



4 Pz



5:30'



800 W

ORZO AL PESTO DI POMODORO, PETALI DI BACCALÀ E OLIVE

Barley with tomato pesto, cod and olives



Cod. C10PRI00048.002



300 g



4 Pz



5:30'



800 W

INSALATA DI FARRO CON POMODORI CONFIT, OLIVE E FETA GRECA

Farro salad with confit tomatoes, olives and greek



Cod. C10PRI00049.002



300 g



4 Pz



5:30'



800 W



Secondi e Piatti Bilanciati

MAIN COURSES AND BALANCED DISHES

COUSCOUS CON POLLO E VERDURE SALTATE

Couscous with chicken and sautéed vegetables



Cod. C10PRI00010.002



300 g



4 Pz



5:30'



800 W

FARRO AL POMODORO, TOTANO, FAGIOLINI E POMODORINI CONFIT

Tomato farro with squid, green beans and confit tomatoes



Cod. C10PRI00021.002



300 g



4 Pz



5:30'



800 W

FILETTO DI SALMONE CON RISO NERO E ZUCCHINE

Salmon fillet with black rice and sautéed vegetables



Cod. C10SEC00111.001



300 g



4 Pz



5:30'



800 W

PARMIGIANA DI MELANZANE GRIGLIATE

Grilled eggplant parmigiana



Cod. C10SEC00103.002



350 g



4 Pz



6'



800 W



Il gusto autentico incontra il
CATERING

Preparazione, tempi & modalità

PREPARATION TIPS, TIME AND METHODS

01



Riscaldare per pochi minuti al forno

Heat in the oven for a few minutes.

02



Se necessario personalizzare a piacimento.

If necessary, customize according to your liking

03



Servire o rimpiattare.

Serve or transfer to a plate.



Catering
Catering

LASAGNA AL RAGÙ ALLA BOLOGNESE TRADIZIONALE

Traditional bolognese lasagna



Cod. C10PRI00073.002



2.5 Kg



2 Pz



80'/180°



45'/180°

PARMIGIANA DI MELANZANE GRIGLIATE

Grilled eggplant parmigiana



Cod. C10SEC00140.002



2 Kg



2 Pz



45'/180°



30'/180°

LASAGNA FUNGHI E PISELLI

Lasagna with mushrooms and peas



Cod.



4 Pz



80'/180°



45'/180°

LASAGNA TRADIZIONALE AI FUNGHI

Traditional mushrooms lasagna



Cod. C10PRI00070.002



2.5 Kg



2 Pz



80'/180°



45'/180°



Catering
Catering

CANNELLONI DI RICOTTA E SPINACI CON BESCIAAMELLA

Ricotta and spinach cannelloni with béchamel sauce



Cod. C10PRI00085.002



1.5 Kg



2 Pz



50'/180°



35'/180°

LASAGNA FUNGHI PISELLI E SALSICCIA

Lasagna with mushrooms, peas and sausage



Cod.



2 Kg



2 Pz



45'/180°



30'/180°

TIMBALLO DI PATATE

Potato timbale



Cod.



300 g



4 Pz



80'/180°



45'/180°



Sapori che completano
CONTORNI

Preparazione, tempi & modalità

PREPARATION TIPS, TIME AND METHODS

01

Dopo il congelamento
After defrosting



Riscaldare per pochi minuti in microonde o padella

Heat for a few minutes in the microwave or in a pan.

02



Se necessario personalizzare a piacimento.

If necessary, customize according to your liking

03



Servire o rimpiattare.

Serve or transfer to a plate.



Contorni

Side dishes

FRIARIELLI RIPASSATI

Sautéed friarielli



Cod. C10CON00001.002



4 Kg



4 Pz



3/4'



Padella



Forno

CICORIA RIPASSATA

Sautéed chicory



Cod. C10CON00003.001



4 Kg



4 Pz



3/4'



Padella



Forno

SCAROLA RIPASSATA CON UVETTA

Sautéed escarole with raisins



Cod. C10CON00033.001



4 Kg



4 Pz



2/3'



Padella



Forno

CAVOLO NERO RIPASSATO

Sautéed black cabbage



Cod. C10CON00007.001



4 Kg



4 Pz



2/3'



Padella



Forno



Contorni

Side dishes

CARCIOFI TRIFOLATI

Sautéed artichokes



Cod. C10CON00002.002



4 Kg



4 Pz



2/3'



Padella



Forno

CAPONATA DI MELANZANE

Eggplant caponata



Cod. C10CON00048.002



4 Kg



4 Pz



2/3'



Padella



Forno

PATATE AL FORNO

Oven-roasted potatoes



Cod. C10CON00036.002



3 Kg



3 Pz



2/3'



Padella



Forno



la tua risorsa in cucina

Le foto sono solo a scopo illustrativo.
Foto e descrizioni potrebbero non corrispondere per refusi tipografici.
Via Tenuta Del Cavaliere, 1 Guidonia Montecelio (RM) 00012 - Italia
www.rcfood.eu