



Si, Chef!

CATALOGO PRODOTTI



GUSTO AUTENTICO, QUALITÀ SENZA COMPROMESSI.

Authentic taste, quality without compromise.

Di carne o pesce, la nostra linea **Si, Chef!** aiuta le cucine nel garantire un'offerta di qualità con un servizio estremamente snello grazie a prodotti già lavorati, cotti e pronti da rigenerare.

Questa gamma di prodotti nasce per andare incontro alle esigenze dei professionisti del settore offrendo loro numerosi vantaggi:

Meat or fish, our **Si, Chef!** line helps kitchens guarantee a quality offer with an extremely streamlined service thanks to products that are already processed, cooked and ready to regenerate.

This range of products was created to meet the needs of professionals in the sector by offering them numerous advantages:



GRAMMATURE DEFINITE per un calcolo del food cost più accurato.

Accurate portion sizes, for a
correct food cost calculation.



RISPARMIO DI TEMPO

soprattutto per cibi
che richiedono lunghe
cotture.

Time savings, especially
for foods that require long
cooking times.



OFFERTA PIÙ AMPIA

senza appesantire
le attività di cucina.

Wider menu options
without burdening
kitchen operations.



CONSERVAZIONE

A -20°C per avere una facile gestione
delle scorte in frigorifero.

Storage at -20°C for an easy inventory
management in the refrigerator.



COTTURA A BASSA TEMPERATURA (CBT)

preservando le qualità organolettiche, sapori
e aromi originari.

Low-Temperature Cooking (Sous-vide) preserves
the original organoleptic qualities, flavors, and
aromas.

Il **confezionamento sottovuoto** permette di salvare spazio nel frigorifero e inoltre, nel caso in cui si possa fare un decongelamento controllato, il prodotto può essere rigenerato in acqua, forno a vapore o microonde. I prodotti potranno essere conservati 15 giorni dal decongelamento in confezione integra.

Vacuum packaging allows you to save space in the refrigerator and, in addition, if controlled defrosting is possible, the product can be regenerated in water, steam oven or microwave. The products can be stored for 15 days after defrosting in intact packaging.

MODALITÀ D'USO

Instructions for use

Previo scongelamento. Si consiglia sempre di farlo a temperatura controllata.
After defrosting. It is always recommended to do so at a controlled temperature.

MICROONDE MICROWAVE

- 
Forare / Pierce
- 
Attendere / Wait
- 
Estrarre / Extract
- 
Servire / Serve

FORNO OVEN

- 
Estrarre / Extract
- 
Inserire / Insert
- 
Impiattare / Plate
- 
Servire / Serve

PADELLA-PIASTRA PAN-GRIDDLE

- 
Estrarre / Extract
- 
Spadellare / Sauté
- 
Impiattare / Plate
- 
Servire / Serve

Tutti i nostri prodotti si prestano ad essere ultimati o personalizzati a cura della fantasia dello chef.
All our products are suitable to be finished or personalized by the inspiration of the chef.

LONZA AL FINOCCHIETTO



15 H

Pork loin with fennel

• È un piatto che celebra i sapori semplici ma straordinari della tradizione mediterranea. La carne di maiale, sapientemente aromatizzata con finocchietto fresco, aglio e un tocco di pepe nero. Questo piatto, rustico e aromatico, è perfetto da accompagnare con patate arrosto o verdure di stagione.

• It is a dish that celebrates the simple yet extraordinary flavors of the Mediterranean tradition. Pork, expertly flavored with fresh fennel, garlic and a touch of black pepper. This rustic and aromatic dish is perfect to accompany with roast potatoes or seasonal vegetables.



1 Kg



3 Kg

NOTE:

Shelf-life: 600 gg/15 post decongelamento

Riattivazione: Microonde/Padella

Porzione consigliata: 200 g



FILETTO DI MAIALE ALLE ERBE MEDITERRANEE



Pork fillet with mediterranean herbs

• Un filetto di maiale cotto a bassa temperatura per preservarne tutta la morbidezza e il sapore autentico. Avvolto in un mix di erbe mediterranee – rosmarino, timo e salvia – sprigiona profumi irresistibili a ogni fetta. Perfetto da gustare con un contorno o una salsa agrumata per un tocco di freschezza.

• Pork tenderloin at a low temperature to keep it tender and juicy, enhanced by the enveloping scent of Mediterranean herbs (rosemary, thyme and sage). Perfect to enjoy with a light side dish or a citrus sauce for a touch of freshness.



500 g 2,5 Kg



NOTE:

Shelf-life: 600 gg/15 post decongelamento

Riattivazione: Padella

Porzione consigliata: 250 g



TRANCETTO DI STINCO PORCHETTATO



16 H

Pork shank slice with mediterranean flavours

• Piatto che unisce la tenerezza dello stinco di maiale privato dell'osso con i sapori aromatici tipici della porchetta, grande classico della cucina laziale. La carne viene marinata con aglio, rosmarino, finocchio, pepe nero e altre erbe aromatiche e cotta lentamente per tutta la notte.

• A dish that combines the tenderness of boneless pork shank with the aromatic flavors typical of porchetta, a great classic of Lazio cuisine. The meat is marinated with garlic, rosemary, fennel, black pepper and other aromatic herbs and cooked slowly all night.



270 g 3,5 Kg



NOTE:

Shelf-life: 600 gg/15 post decongelamento

Riattivazione: Microonde/Padella

Porzione consigliata: 270 g



NOVITÀ

SPEZZATINO DI MAIALE CON SALSA D'ARROSTO



Pork stew with roast sauce

• Morbidi bocconcini di maiale cotti lentamente e avvolti in una salsa di arrosto dal sapore ricco e corposo. Tradizionale e gustoso, perfetto per accompagnare contorni semplici. Un piatto che sprigiona calore e sapore ad ogni ad ogni morso.

• Tender pork bites, slow cooked and wrapped in a rich, full-bodied roast gravy. Traditional and tasty dish, perfect to accompany simple sides. A dish that releases heat and flavor with every bite.



250 g 3,25 Kg

NOTE:

Shelf-life: 600 gg/15 post decongelamento
Riattivazione: Microonde/Padella
Porzione consigliata: 250 g



NOVITÀ

SPEZZATINO DI MAIALE CON CIPOLLA E SENAPE



Pork stew with onion and mustard

• Bocconcini di maiale con cipolla stufata e un tocco di senape. Il risultato è un piatto dal gusto armonico, dove la dolcezza si bilancia con una leggera nota pungente. Morbido, profumato e perfetto per chi ama i contrasti ben dosati.

• Pork bites with stewed onion and a touch of mustard. The result is a dish with a harmonious taste, where the sweetness is balanced with a light pungent note. Soft, fragrant and perfect for those who love well-measured contrasts.



250 g 3,25 Kg

NOTE:

Shelf-life: 600 gg/15 post decongelamento
Riattivazione: Microonde/Padella
Porzione consigliata: 250 g



NOVITÀ

GUANCETTE DI MAIALE STUFATE



Braised pork cheeks

• Guancette di maiale stufate a bassa temperatura, morbide e ricche di sapore. La lunga cottura crea una salsa vellutata dove spezie e verdure si fondono alla perfezione. Ideali con purè o polenta per un comfort food raffinato.

• Pork cheeks stewed at low temperature, soft and full of flavor. The long cooking creates a velvety sauce where spices and vegetables blend perfectly. Ideal with mashed potatoes or polenta for a refined comfort food.



230 g 3 Kg

NOTE:

Shelf-life: 600 gg/15 post decongelamento
Riattivazione: Microonde/Padella
Porzione consigliata: 230 g



GUANCETTE DI MAIALE CON BRUNELLO DI MONTALCINO



Pork cheeks with Brunello di Montalcino

• Il vino, con il suo carattere pieno e tannico, infonde alla carne un aroma unico che si amalgama perfettamente con la dolcezza delle guance. Un piatto che esprime tutta la tradizione gastronomica toscana.

• The wine, with its full and tannic character, infuses the meat with a unique aroma that blends perfectly with the sweetness of the cheeks. A dish that expresses the entire Tuscan gastronomic tradition.



230 g



3,50 Kg

NOTE:

Shelf-life: 600 gg/15 post decongelamento
Riattivazione: Microonde/Padella
Porzione consigliata: 230 g



TRIPPA ALLA ROMANA

Roman-style tripe

• Un grande classico della tradizione laziale: la trippa alla romana, lenta cottura in salsa di pomodoro, arricchita da menta e pecorino per un gusto autentico e ricco di carattere.

• A great classic of the Lazio tradition: Roman-style tripe, slowly cooked in tomato sauce, enriched with mint and pecorino cheese for an authentic and characterful flavour..



1 Kg



4 Kg

NOTE:

Shelf-life: 450 gg/15 post decongelamento
Riattivazione: Microonde/Padella
Porzione consigliata: 200 g



BRASATO AL VINO ROSSO



14 H

Braised beef in red wine

• Il brasato di manzo al vino rosso è un piatto avvolgente, dove la carne di manzo cotta lentamente si fonde perfettamente con i sapori ricchi del vino. La salsa si arricchisce con i succhi della carne, creando un piatto che riscalda e conquista.

• Braised beef in red wine is an enveloping dish, where the slow-cooked beef blends perfectly with the rich flavors of the wine. The sauce is enriched with the juices of the meat, creating a dish that warms and conquers.



750 g



3 Kg

NOTE:

Shelf-life: 600 gg/15 post decongelamento
Riattivazione: Microonde/Padella
Porzione consigliata: 250 g



GUANCIA DI MANZO AL VINO ROSSO



Beef cheek in red wine

• La guancia di manzo al vino rosso, cotta a bassa temperatura, è un piatto dal gusto pieno e raffinato. La lunga cottura rende la carne incredibilmente tenera, mentre il vino e le spezie danno vita a una salsa intensa e vellutata. Ideale con purè di patate o polenta per esaltare ogni boccone.

• Beef cheek in red wine, cooked at a low temperature, is a dish with a full and refined flavor. The long cooking makes the meat incredibly tender, while the wine and spices create an intense and velvety sauce. Ideal with mashed potatoes or polenta to enhance every bite.



750 g



3 Kg

NOTE:

Shelf-life: 600 gg/15 post decongelamento

Riattivazione: Microonde/Padella

Porzione consigliata: 250 g



STRACCETTI DI MANZO

Beef strips

• Gli straccetti di manzo sono un piatto semplice ma dal sapore irresistibile. Le fettine sottili di carne vengono velocemente scottate mantenendo tutta la loro tenerezza. La loro semplicità li presta ad essere utilizzati in molteplici varianti.

• Beef strips are a simple dish with an irresistible flavour. The thin slices of meat are quickly seared while maintaining all their tenderness. Their simplicity lends them to be used in multiple variations.



220 g



3,7 Kg

NOTE:

Shelf-life: 450 gg/15 post decongelamento

Riattivazione: Microonde/Padella

Porzione consigliata: 220 g



POLPETTE TRADIZIONALI DI MANZO AL POMODORO

Traditional beef meatballs with tomato sauce

• Le polpette tradizionali di manzo al pomodoro sono un piatto che incarna la semplicità e il gusto autentico della cucina casalinga. La carne di manzo amalgamata con uova e Grana Padano, viene formata in polpette e cotte in un ricco sugo di pomodoro. Un cibo che sa di casa e di tradizione.

• Traditional beef meatballs with tomato sauce are a dish that embodies the simplicity and authentic taste of home cooking. Beef mixed with eggs and Grana Padano, is formed into meatballs and cooked in a rich tomato sauce. A food that tastes of home and tradition.



1 Kg



4 Kg

NOTE:

Shelf-life: 450 gg/15 post decongelamento

Riattivazione: Microonde/ Padella

Porzione consigliata: 250 g





GIRELLO ALL'INGLESE

Roast beef

Taglio magro e pregiato, cotto a bassa temperatura per preservarne la morbidezza. Il cuore rosato e uniforme esalta il gusto delicato della carne, perfetto da servire a fette sottili con un filo d'olio o una salsa leggera.

Lean and prized cut, cooked at low temperature to preserve its softness. The pink and uniform heart enhances the delicate flavor of the meat, perfect to serve in thin slices with a drizzle of oil or a light sauce.



1,3 Kg



3,9Kg

NOTE

Shelf-life: 600 gg/15 post decongelamento

Riattivazione: Microonde

Porzione consigliata: 125 g

POLPETTE DI MANZO AI FUNGHI

Meatballs with mushrooms

• Le polpette di manzo in bianco ai funghi sono un piatto che unisce il gusto autentico della carne alla delicatezza dei funghi. Una ricetta ispirata alla cucina casalinga e alla tradizione.

• Beef meatballs with mushrooms combine the authentic flavour of beef with the delicate taste of mushrooms. A recipe inspired by traditional home cooking.



1 Kg



4 Kg

NOTE:

Shelf-life: 450 gg/15 post decongelamento
Riattivazione: Microonde/ Padella
Porzione consigliata: 250 g



GULASH

Goulash



• Originario dell'Ungheria, il gulash è una stufato ricco e denso, dove la carne viene cotta lentamente in un sugo saporito e speziato. Da servire con un morbido purè di patate o pane rustico, è un piatto che scalda il cuore e conquista per la sua intensità e comfort.

• Originally from Hungary, goulash is a rich, thick stew where meat is slowly cooked in a savory, spicy gravy. Served with soft mashed potatoes or rustic bread, it is a heart-warming dish that wins over with its intensity and comfort.



230 g



3,4 Kg

NOTE:

Shelf-life: 600 gg/15 post decongelamento
Riattivazione: Microonde/Padella
Porzione consigliata: 230 g



SPEZZATINO DI CINGHIALE

Wild boar stew



• Lo spezzatino di cinghiale è un piatto dal gusto intenso e avvolgente, preparato con carne tenera e saporita, cotta lentamente. Una ricetta ispirata alla tradizione, ideale per portare in tavola tutto il carattere dei sapori autentici.

• Wild boar stew is a rich and comforting dish, prepared with tender, flavourful meat that is slowly cooked to enhance its aromas. Inspired by traditional cuisine, this recipe brings the authentic character of rustic flavours to the table



230 g



3,4 Kg

NOTE:

Shelf-life: 600 gg/15 post decongelamento
Riattivazione: Microonde/PWadella
Porzione consigliata: 230 g



STRACOTTO DI CAPRIOLO



Slow-braised roe deer

• Lo stracotto di capriolo è un piatto dal gusto intenso e avvolgente, preparato con carne tenera cotta lentamente per esaltarne gli aromi e la naturale sapidità. Una ricetta ispirata alla tradizione, ideale per portare in tavola il carattere autentico della selvaggina.

• Slow-braised roe deer is a rich and comforting dish, prepared with tender meat that is slowly cooked to enhance its aromas and distinctive flavour. Inspired by traditional cuisine, this recipe brings the authentic character of game meat to the table.



230 g 3,4 Kg

NOTE:

Shelf-life: 600 gg/15 post decongelamento
Riattivazione: Microonde/Padella
Porzione consigliata: 230 g



NOVITÀ

SALMÌ DI CERVO



Venison salmis

• Il salmì di cervo è un piatto dal gusto intenso e avvolgente, preparato con carne tenera cotta lentamente in una salsa ricca e aromatica. Una ricetta ispirata alla tradizione, ideale per portare in tavola il carattere autentico e deciso della selvaggina.

• Venison salmis is a rich and comforting dish, prepared with tender meat slowly cooked in a flavourful and aromatic sauce. Inspired by traditional cuisine, this recipe brings the authentic and distinctive character of game meat to the table.



230 g 3,4 Kg

NOTE:

Shelf-life: 600 gg/15 post decongelamento
Riattivazione: Microonde/Padella
Porzione consigliata: 230 g



NOVITÀ

SUPREMA DI POLLO AL NATURALE



Chicken breast fillet

• Perfetta per chi cerca un piatto semplice e leggero, la suprema di pollo mantiene la massima tenerezza grazie ad una cottura delicata e offre infinite possibilità di abbinamento, mantenendo un sapore autentico e raffinato.

• Perfect for those looking for a simple and light dish, the chicken supreme maintains maximum tenderness thanks to delicate cooking and offers endless pairing possibilities, maintaining an authentic and refined flavour.



200 g 3,5 Kg

NOTE:

Shelf-life: 600 gg/15 post decongelamento
Riattivazione: Microonde/Padella
Porzione consigliata: 200 g



SUPREMA DI POLLO ALLE ERBE MEDITERRANEE



Chicken breast fillet with mediterranean herbs

• La suprema di pollo aromatizzata alle erbe mediterranee è un piatto fresco e saporito, dove la carne tenera del pollo si fonde perfettamente con i profumi del rosmarino, timo, salvia e origano. Perfetto per un pasto leggero e ricco di sapore, porta in tavola gli aromi della tradizione mediterranea.

• Mediterranean herb flavored chicken supreme is a fresh and tasty dish, where the tender chicken meat blends perfectly with the aromas of rosemary, thyme, sage and oregano. Perfect for a light and flavorful meal, it brings the aromas of the Mediterranean tradition to the table.



200 g



3,5 Kg

NOTE:

Shelf-life: 600 gg/15 post decongelamento

Riattivazione: Microonde/Padella

Porzione consigliata: 200 g



GALLETTO VALLESPLUGA



Vallesplugu chicken

• Il Galletto Vallesplugu aromatizzato alle erbe è un'esplosione di sapori autentici e genuini. La sua carne tenera e succosa viene esaltata da un mix di erbe aromatiche. Perfetto da cuocere al forno, alla griglia o in padella, mantiene una crosticina dorata e croccante, mentre all'interno resta morbido e gustoso.

• The Galletto Vallesplugu flavored with herbs is an explosion of authentic and genuine flavors. Its tender and juicy meat is enhanced by a mix of aromatic herbs. Perfect for baking, grilling or pan-frying, it maintains a golden and crunchy crust, while inside it remains soft and tasty.



480 g



2,9 Kg

NOTE:

Shelf-life: 600 gg/15 post decongelamento

Riattivazione: Forno/Griglia

Porzione consigliata: 480 g



GALLETTO VALLESPLUGA ALLA BIRRA



Beer-braised chicken

• Il galletto alla birra viene preparato con carne tenera cotta lentamente nella birra, che dona alla ricetta note intense e avvolgenti. Una preparazione ispirata alla tradizione, ideale per portare in tavola un secondo piatto saporito e dal carattere deciso.

• Beer-braised cockerel is prepared with tender meat slowly cooked in beer, which gives the recipe deep and comforting flavours. Inspired by traditional cuisine, it is a flavourful main course with a distinctive character.



480 g



2,9 Kg

NOTE:

Shelf-life: 600 gg/15 post decongelamento

Riattivazione: Forno/Griglia

Porzione consigliata: 480 g



POLLO ALLA CACCIATORA

Chicken with mediterranean herbs and olives

• Bocconcini di coscia di pollo aromatizzati dal rosmarino e salvia oltre alla nota leggermente amara delle olive leccino. Ogni boccone è un viaggio attraverso la semplicità delle ricette casalinghe, ma con un gusto che si fa notare. È il piatto che racconta di cene familiari e di cucina rustica.

• Chicken leg bites flavored with rosemary and sage as well as the slightly bitter note of Leccino olives. Each bite is a journey through the simplicity of home recipes, but with a taste that stands out. It is the dish that tells of family dinners and rustic cuisine.



1 Kg



4 Kg

NOTE:

Shelf-life: 450 gg/15 post congelamento

Riattivazione: Microonde/Padella

Porzione consigliata: 200 g



POLLO AL LIMONE

Chicken lemon

• Il pollo al limone è un piatto fresco e delicato, in cui la carne morbida delle cosce di pollo si fonde perfettamente con il sapore vivace e agrumato del limone. La cottura delicata esalta la succosità del pollo, mentre la marinatura al limone dona una nota di freschezza.

• Lemon chicken is a fresh and delicate dish, in which the soft meat of the chicken thighs blends perfectly with the bright and citrusy flavor of lemon. The gentle cooking enhances the juiciness of the chicken, while the lemon marinade adds a note of freshness.



1 Kg



4 Kg

NOTE:

Shelf-life: 450 gg/15 post congelamento

Riattivazione: Microonde/Padella

Porzione consigliata: 250 g



POLLO AL CURRY

Chicken curry

• Un equilibrio perfetto tra spezie esotiche e dolcezza, grazie all'aggiunta di latte di cocco. Un piatto ricco, avvolgente e dal carattere internazionale, perfetto per chi ama i sapori intensi e speziati.

• A perfect balance between exotic spices and sweetness, thanks to the addition of coconut milk. A rich, enveloping and international dish, perfect for those who love intense and spicy flavors.



250 g



3,25 Kg

NOTE:

Shelf-life: 450 gg/15 post congelamento

Riattivazione: Microonde/Padella

Porzione consigliata: 250 g



FILETTO DI SALMONE

Salmon fillet



• Il trancio di salmone cotto al naturale è un piatto semplice e raffinato che esalta il gusto delicato e la consistenza morbida del pesce. Perfetto per chi cerca un piatto sano e leggero, può essere accompagnato da verdure fresche o un'insalata leggera per un pasto sano e gustoso.

• The salmon fillet cooked in natural way is a simple and refined dish that enhances the delicate taste and soft texture of the fish. Perfect for those looking for a healthy and light dish, it can be accompanied by fresh vegetables or a light salad for a healthy and tasty meal.



125 g



3 Kg

NOTE:

Shelf-life: 600 gg/15 post decongelamento

Riattivazione: Microonde/Padella

Porzione consigliata: 125 g



PASTRAMI

Pastrami



14 H

• Carne di manzo marinata a lungo con pepe nero, coriandolo e aglio, poi cotta a bassa temperatura per 14 ore. Il pastrami conquista con il suo profumo intenso e il sapore speziato, perfetto da affettare finemente e servire caldo o freddo in panini ricercati o piatti dal gusto deciso.

• Beef marinated for a long time with black pepper, coriander and garlic, then cooked at a low temperature for 14 hours. Pastrami conquers with its intense aroma and spicy flavor, perfect to slice thinly and serve hot or cold in refined sandwiches or dishes with a strong flavor.



800 g



2,4 Kg

NOTE:

Shelf-life: 600 gg/15 post decongelamento

Riattivazione: Microonde

Porzione consigliata: 150 g



STINCO DI MAIALE

Pork shank



16 H

• Lo stinco di maiale cotto con la tecnica CBT è una vera prelibatezza. Basta una breve rosolatura in forno per ottenere una crosticina dorata e croccante, mentre i succhi di cottura si trasformano in una salsa corposa e aromatica.

• Pork shank cooked with the sous-vide technique is a real delicacy. A quick browning in the oven is enough to obtain a golden and crispy crust, while the cooking juices transform into a full-bodied and aromatic sauce.



750 g



6 Kg

NOTE:

Shelf-life: 600 gg/15 post decongelamento

Riattivazione: Forno

Porzione consigliata: 750 g



MEZZO STINCO ALLA BIRRA



Beer-braised half pork shank

• In questa versione, la birra conferisce una nota leggermente amara che bilancia perfettamente la scioglievolezza della carne di maiale dopo una lunga cottura. Anche in questo caso, si consiglia di rosolare in forno e aggiungere i succhi di cottura.

• In this version, the beer adds a slightly bitter note that perfectly balances the melting of the pork after a long cooking. Again, it is recommended to brown in the oven and add the cooking juices.



NOTE:

Shelf-life: 600 gg/15 post decongelamento
Riattivazione: Forno/Microonde
Porzione consigliata: 350 g



NOVITÀ

CHILI CON CARNE



Chili with meat

• Il chili con carne è un piatto ricco, piccante e avvolgente, perfetto per chi ama i sapori intensi. Il nostro segue la ricetta tradizionale a base di manzo, maiale, fagioli neri e rub di spezie come peperoncino, cumino, paprika, Halapeno verde e aglio. Il piatto è spesso accompagnato da riso bianco, tortillas o pane croccante.

• Chili with meat is a rich, spicy and enveloping dish, perfect for those who love intense flavors. Ours follows the traditional recipe based on beef, pork, black beans and a rub of spices such as chili pepper, cumin, paprika, green Halapeno and garlic. The dish is often accompanied by white rice, tortillas or crusty bread.



NOTE:

Shelf-life: 450 gg/2 post decongelamento
Riattivazione: Microonde/Padella
Porzione consigliata: 150 g
N.B. Confezionato in vaschetta.



CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IGP CARAMMELLATA

Caramelized tropea PGI red onion

• Cipolle dolci e avvolgenti, cotte lentamente fino a raggiungere una perfetta caramellizzazione, ideali per arricchire burger, carni e piatti gourmet.

• Sweet and enveloping onions, slowly cooked until perfectly caramelized, ideal for enriching burgers, meats and gourmet dishes.



NOTE:

Shelf-life: 450 gg/2 post decongelamento
Riattivazione: da freddo
Porzione consigliata: 25 g
N.B. Confezionato in vaschetta.





CBT
LTC

14 H

PULLED PORK

Pulled pork

Piatto iconico della cucina americana. Il nostro pulled pork viene marinato con un rub di spezie e cotto lentamente tutta la notte che rende la spalla di maiale così tenera da potersi sfilacciare facilmente con una forchetta. Il risultato è una carne succosa, ricca di sapore e con un leggero retrogusto affumicato.

An iconic American dish. Our pulled pork is marinated in a spice rub and slow-cooked overnight, making the pork shoulder so tender it can be easily pulled apart with a fork. The result is juicy meat, full of flavor and with a light smoky aftertaste.



1 Kg



3Kg

NOTE

Shelf-life: 600 gg/15 post congelamento
Riattivazione: Microonde/Padella
Porzione consigliata: 150 g

PULLED BEEF

Pulled beef



14 H

• Il pulled beef è una variante del più rinomato pulled pork. Anche in questo caso la carne viene marinata con una miscela di spezie e aromi, quindi cotta per molte ore a bassa temperatura, fino a raggiungere la consistenza perfetta per essere sfilacciato. Ha un sapore intenso e affumicato, con una profondità di gusto più persistente.

• Pulled beef is a variation of the more famous pulled pork. Even in this case, the meat is marinated with a mixture of spices and herbs, then cooked for many hours at a low temperature, until it reaches the perfect consistency for being pulled. It has an intense and smoky flavor, with a more persistent depth of taste.



1 Kg



3 Kg

NOTE:

Shelf-life: 600 gg/15 post decongelamento
Riattivazione: Microonde/Padella
Porzione consigliata: 150 g



COSTINA DI MAIALE AL NATURALE

Pork ribs



16 H

• Un classico della cottura su barbecue che serve a donargli una croccantezza esterna abbinata alla tenerezza della carne stessa derivante dalla cottura a bassa temperatura.

• Another classic of barbecue cooking that serves to give it an external crunchiness combined with the tenderness of the meat itself resulting from low temperature cooking.



500 g



4 Kg

NOTE:

Shelf-life: 600 gg/15 post decongelamento
Riattivazione: Forno/Griglia
Porzione consigliata: 500 g



COSTINA DI MAIALE BBQ

Pork ribs bbq



16 H

• Costine di maiale cotte a bassa temperatura, tenere, succulente e avvolte da una glassa di salsa barbecue. Queste costine caramellate e succulente, sono perfette da gustare con un contorno di patate arrosto, verdure grigliate o una fresca insalata di cavolo.

• Slow-cooked pork ribs, tender, succulent and glazed with barbecue sauce. These juicy, caramelized ribs are perfect with a side of roasted potatoes, grilled vegetables or a fresh coleslaw.



550 g



4,5 Kg

NOTE:

Shelf-life: 600 gg/15 post decongelamento
Riattivazione: Forno/Griglia
Porzione consigliata: 550 g





la tua risorsa in cucina

Le foto sono solo a scopo illustrativo.
Foto e descrizioni potrebbero non corrispondere
per valori tipografici. Divisione produzione - Gruppo Capecchi.
Via Tenuta Del Cavaliere, 1 - Guidonia Montecelio (RM) 00012 Italia - Tel. : +39 0660505000
rcfood@capecchispa.eu - www.rcfood.eu