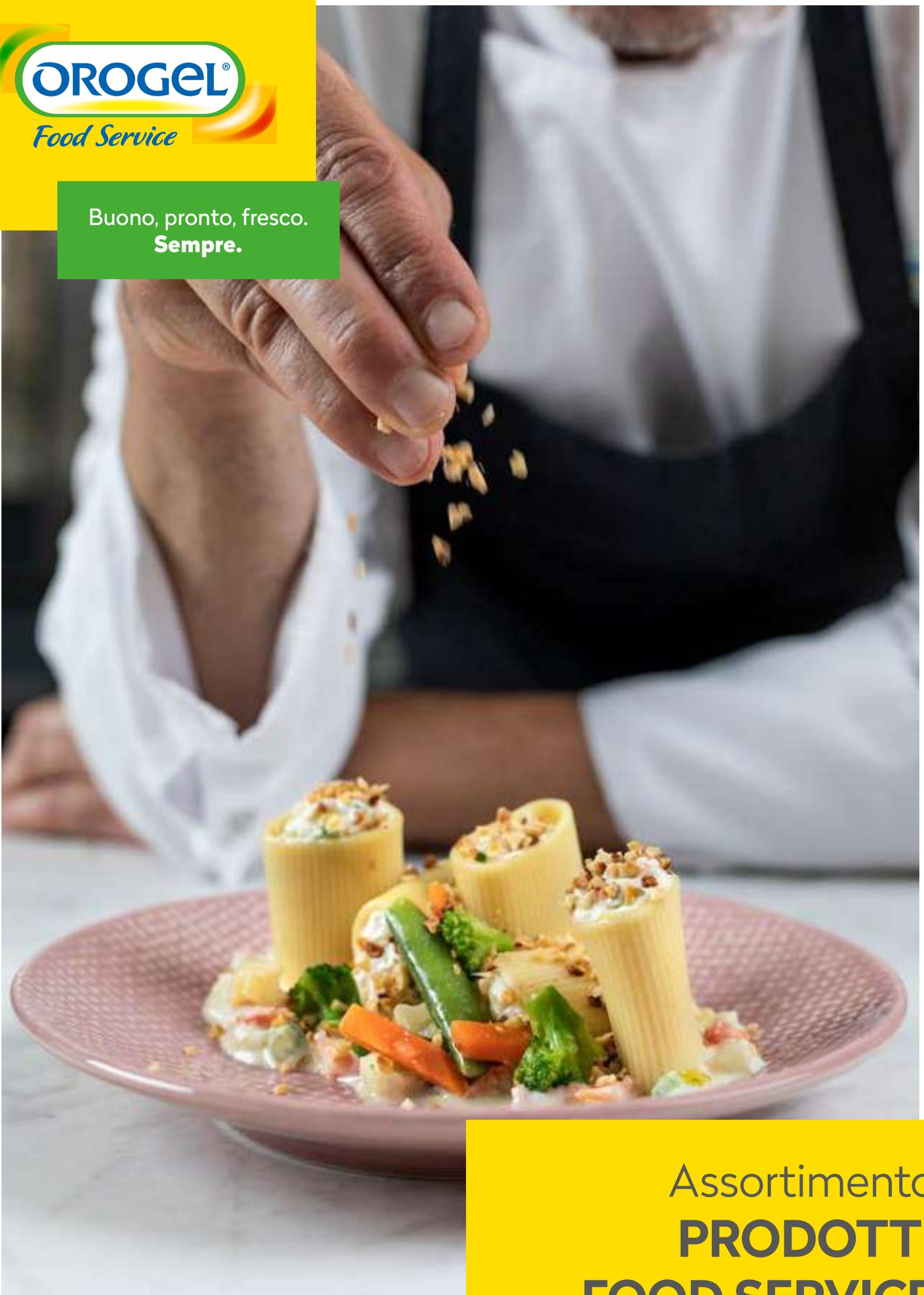




Buono, pronto, fresco.
Sempre.



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 Pollicoro



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



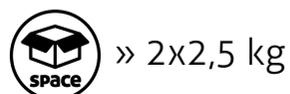
Packaging: sempre più informazioni

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!





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



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. 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, mettere il coperchio e lasciare cuocere 12 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 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.

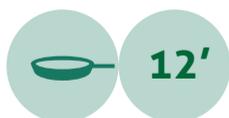
modalità d'uso



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 cucchiai 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.



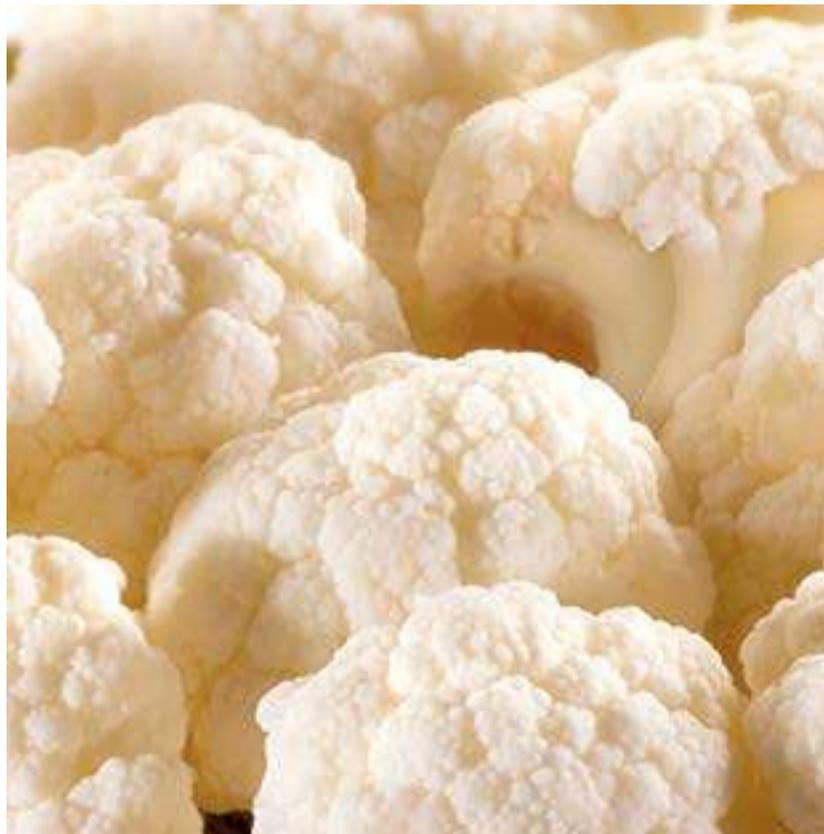
3'

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.

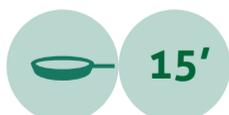
modalità d'uso



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 Boretane.

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.



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.



9'

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.



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



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



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.



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.



8'

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.



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



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!



OROGEL
Food Service



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.



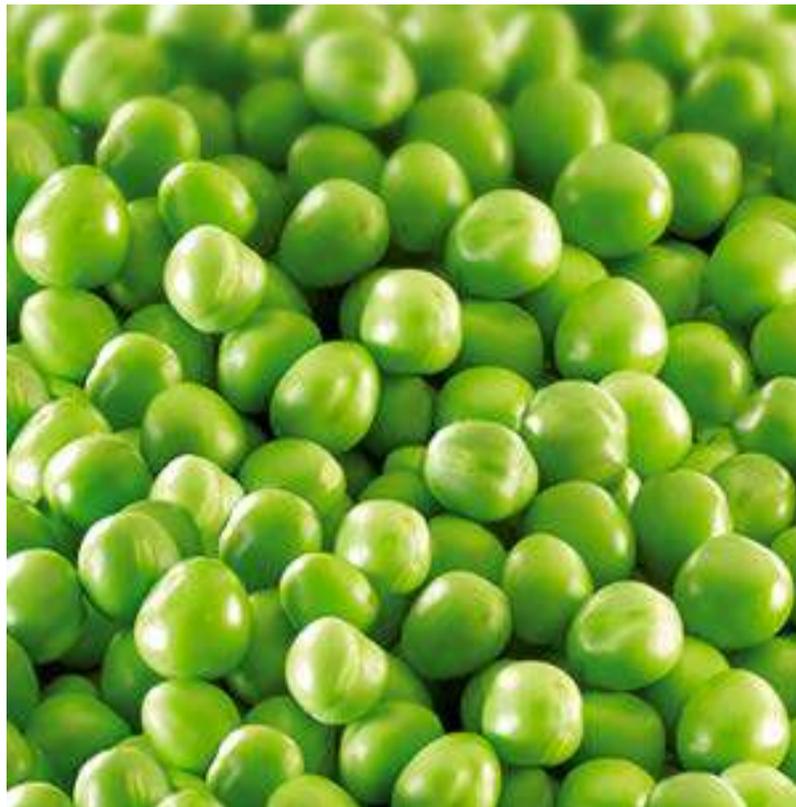
3'

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



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.



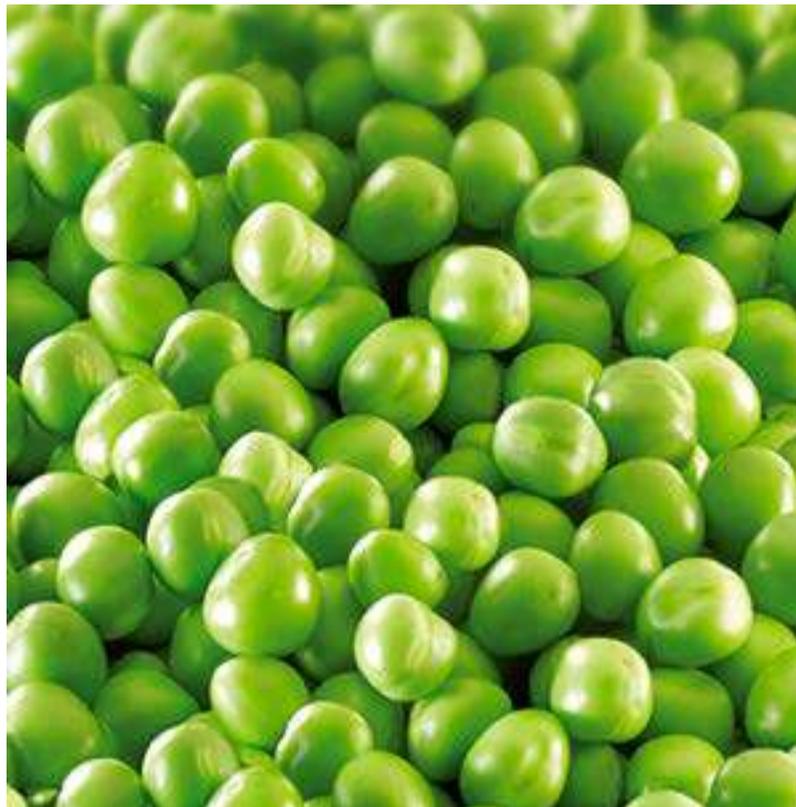
3'

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 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.



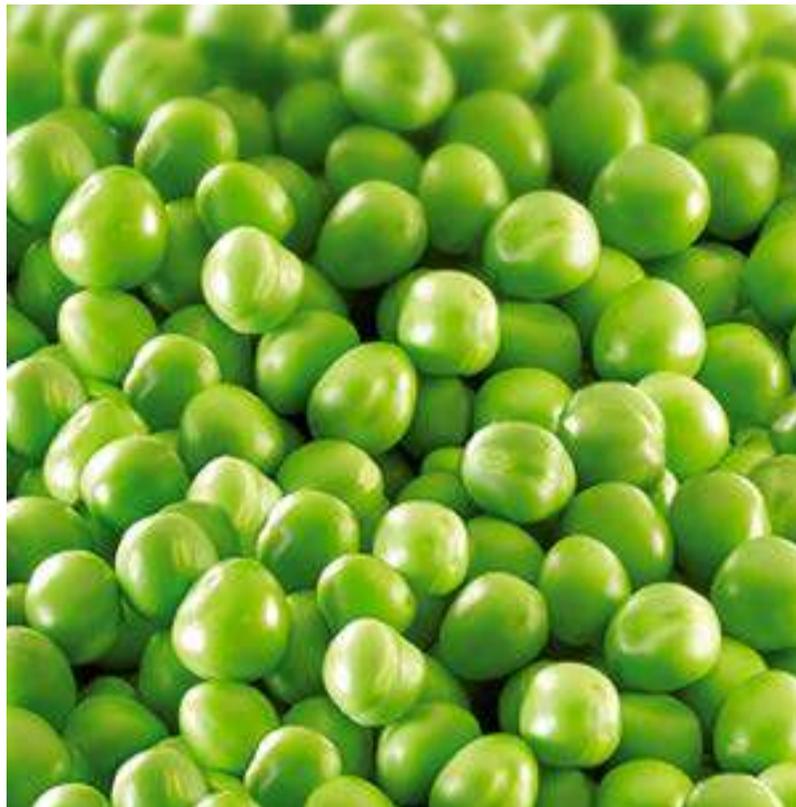
3'

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.

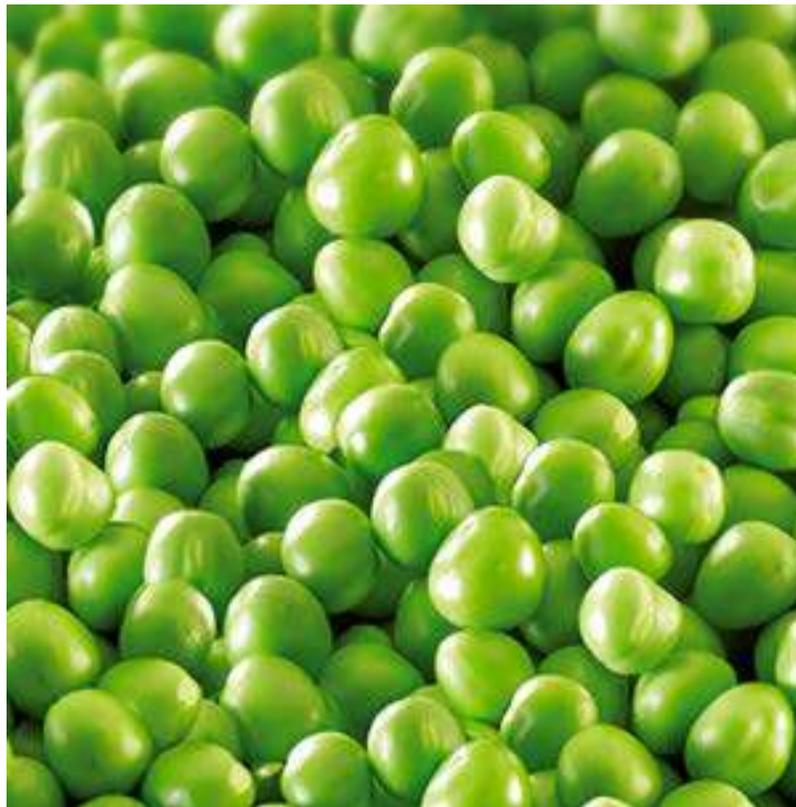


3'

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.

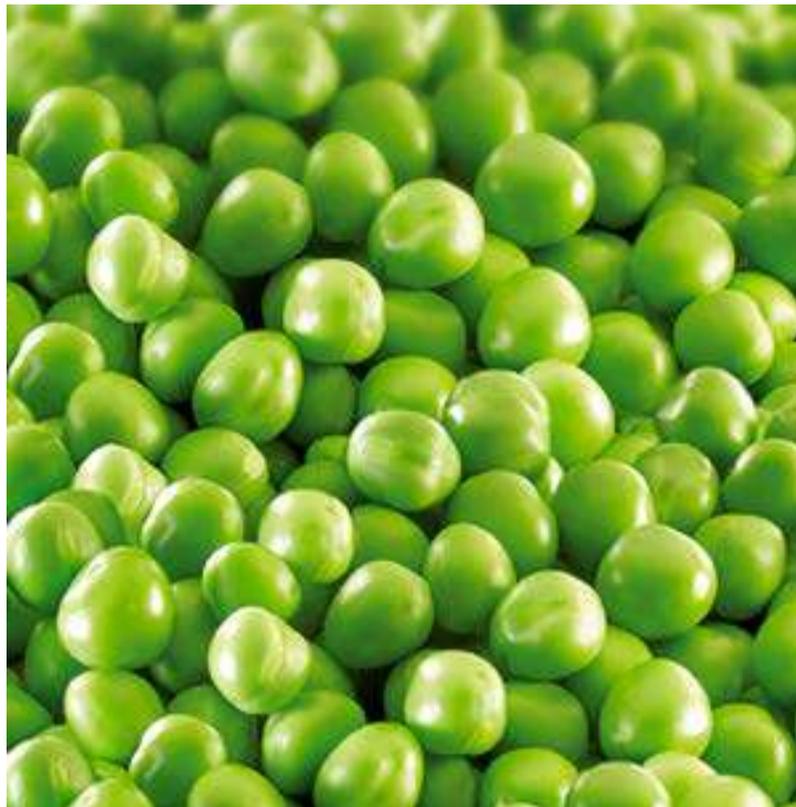


3'

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!





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.



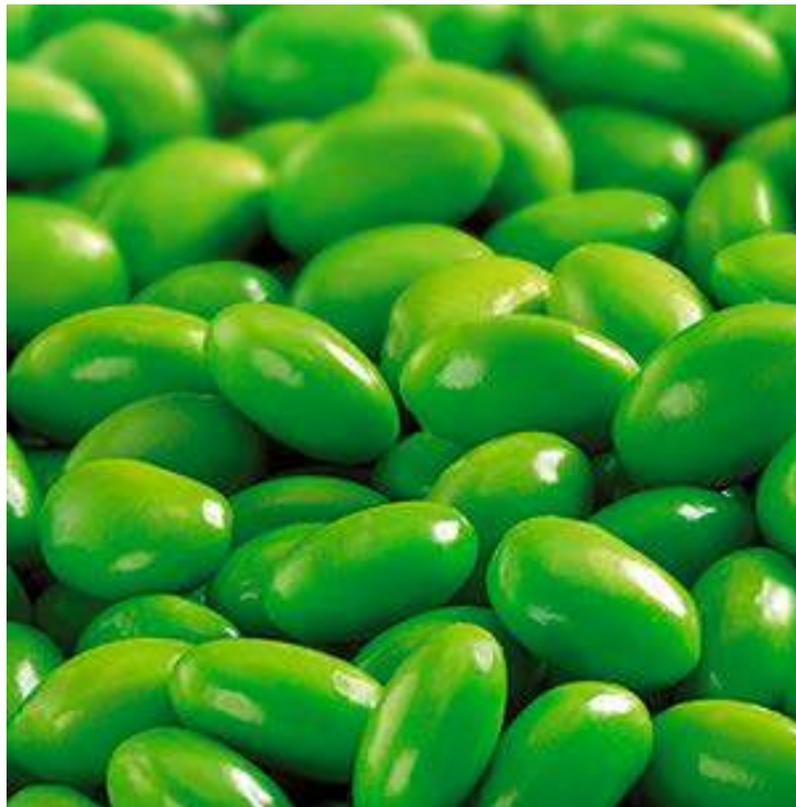
4'

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

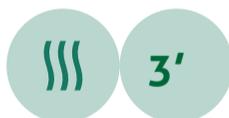
COD. 310056

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!





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.



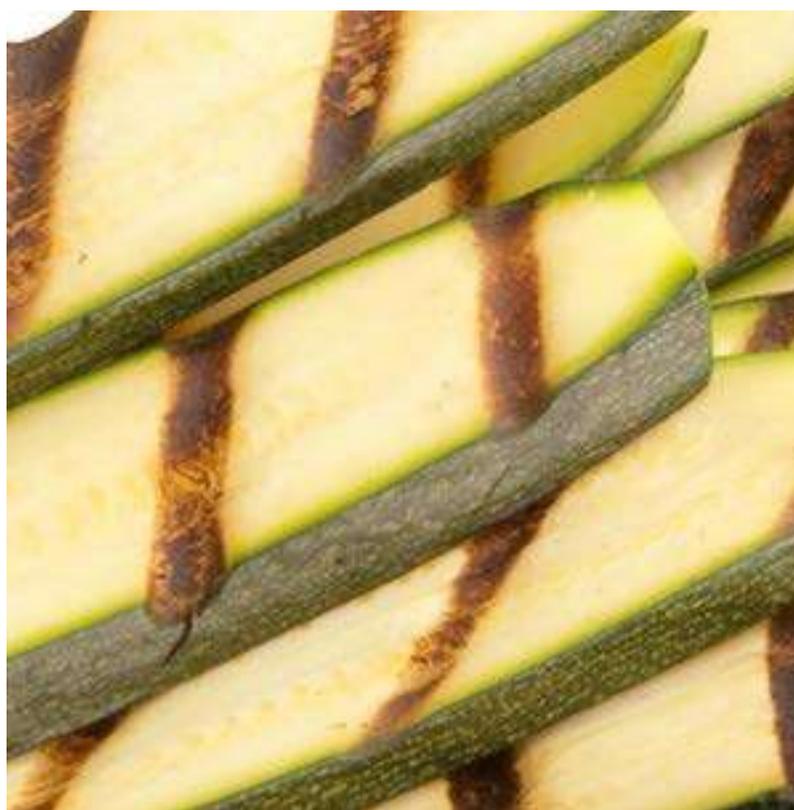
3'

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

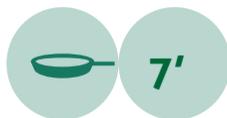
ingredienti Zucchine.

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



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.



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 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!



OROGEL
Food Service



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!





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.



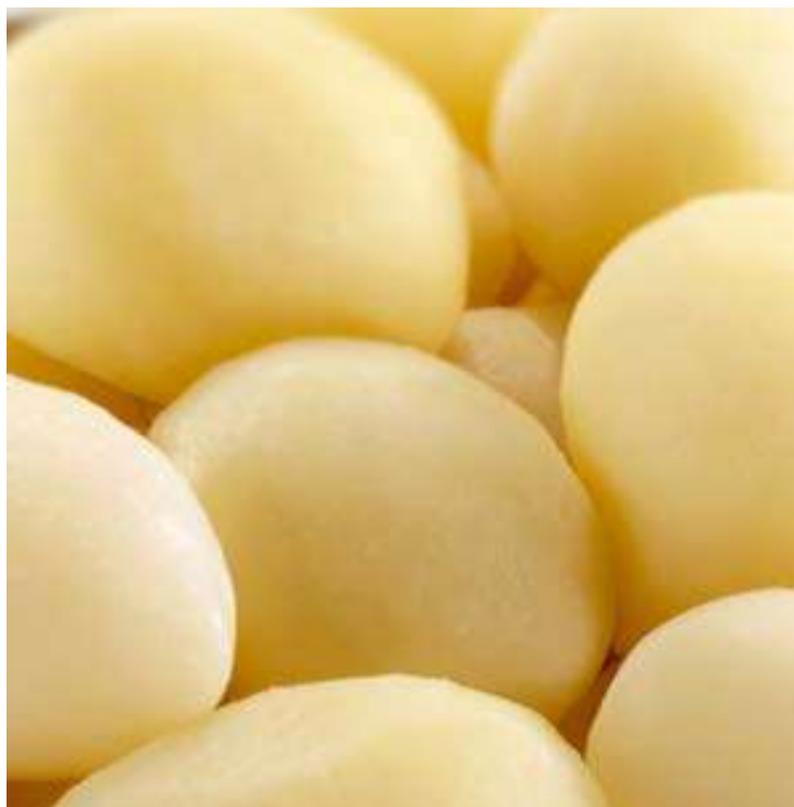
4'

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.



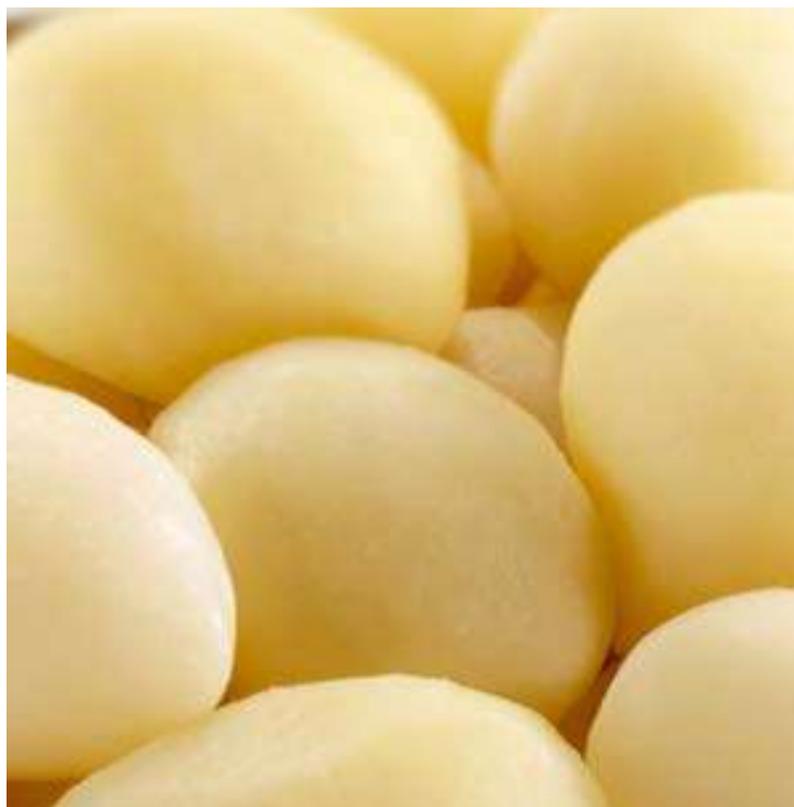
5'

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.



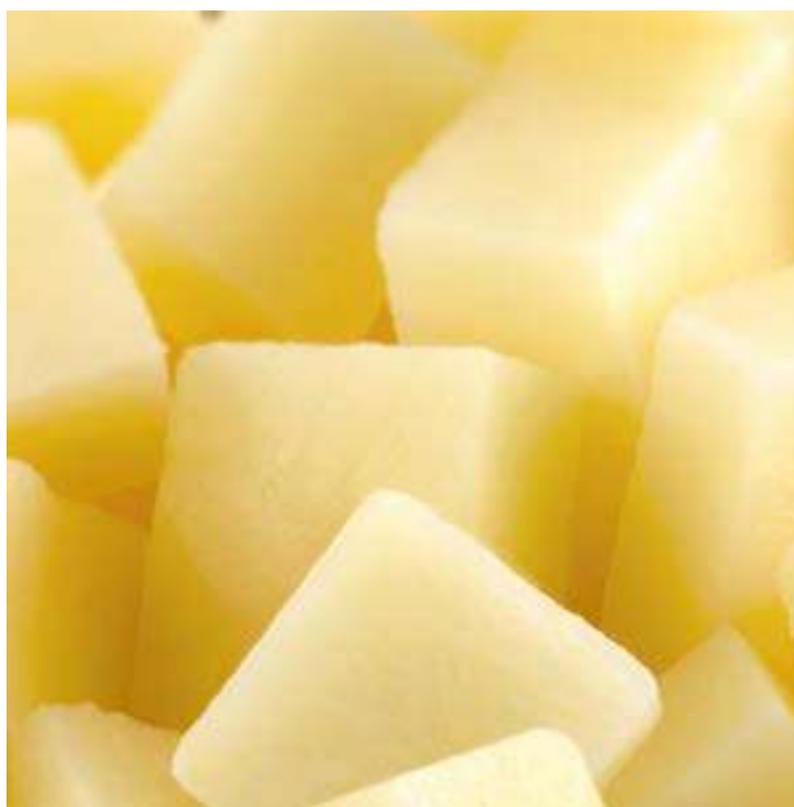
5'

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!



OROGEL
Food Service



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.



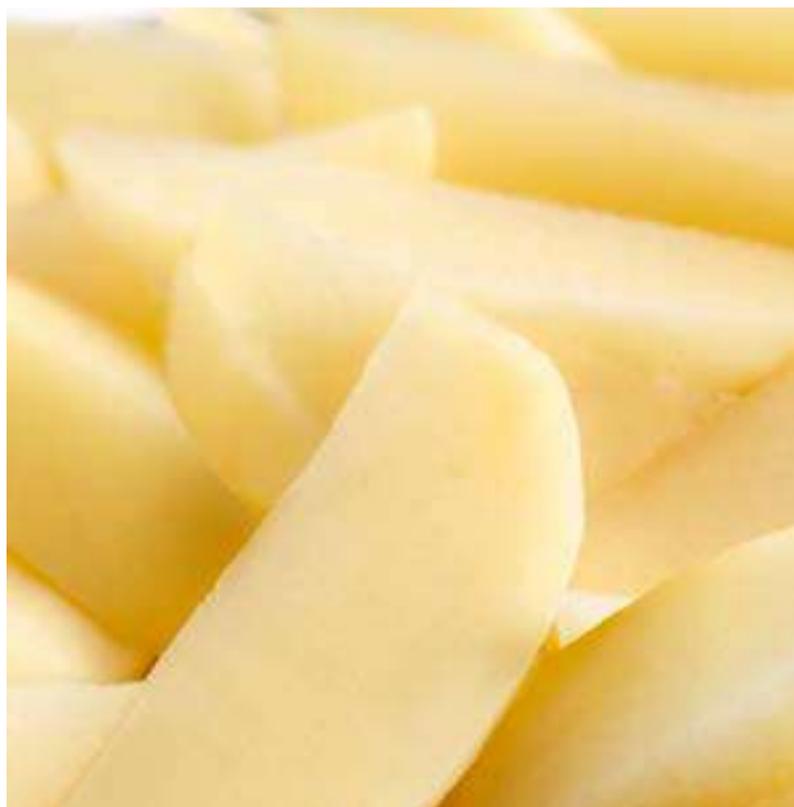
4'

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



8'

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.



8'

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.



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



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



vegano



senza glutine

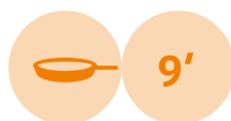
COD. 310657

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

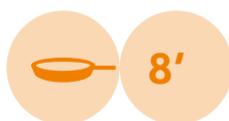
COD. 353250

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!



OROGEL
Food Service



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)



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



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.



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

 10'

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.

 5'

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.

 12'

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



vegano

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



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.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



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



8'

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.



9'

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.



3'

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



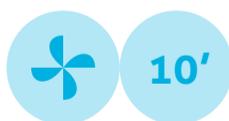
COD. 310612

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	4 da 250 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	162

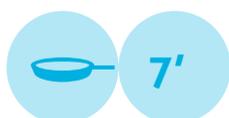
provenienza Prodotto realizzato in Italia.

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.

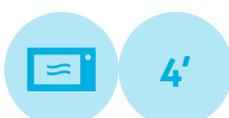
modalità d'uso



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

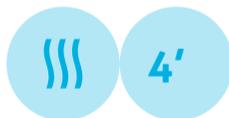
COD. 351315

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

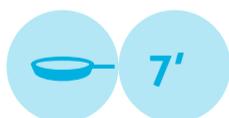
provenienza UE

ingredienti FARRO Perlato.

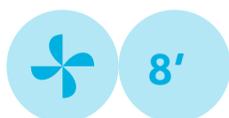
modalità d'uso



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 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 150°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti. Utilizzare a piacere.



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

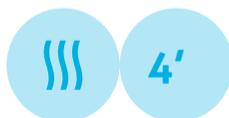
COD. 351316

confezione	busta 1000 g	tmc	20 mesi
porzioni	4 da 250 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	180

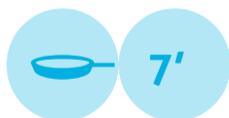
provenienza Prodotto realizzato in Italia.

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.

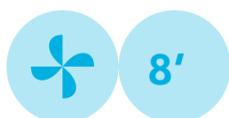
modalità d'uso



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

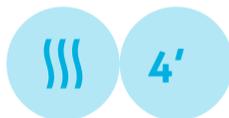
COD. 310235

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	4 da 250 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	126

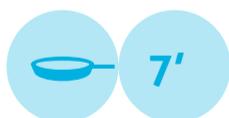
provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Riso parzialmente cotto 50% (riso, acqua, sale), carote, mais, fagioli red kidney, peperoni grigliati, piselli, fagiolini, SOIA Edamame, cipolla grigliata, broccoli.

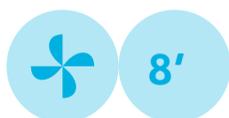
modalità d'uso



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

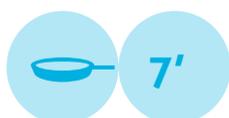
provenienza Prodotto realizzato in Italia.

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.

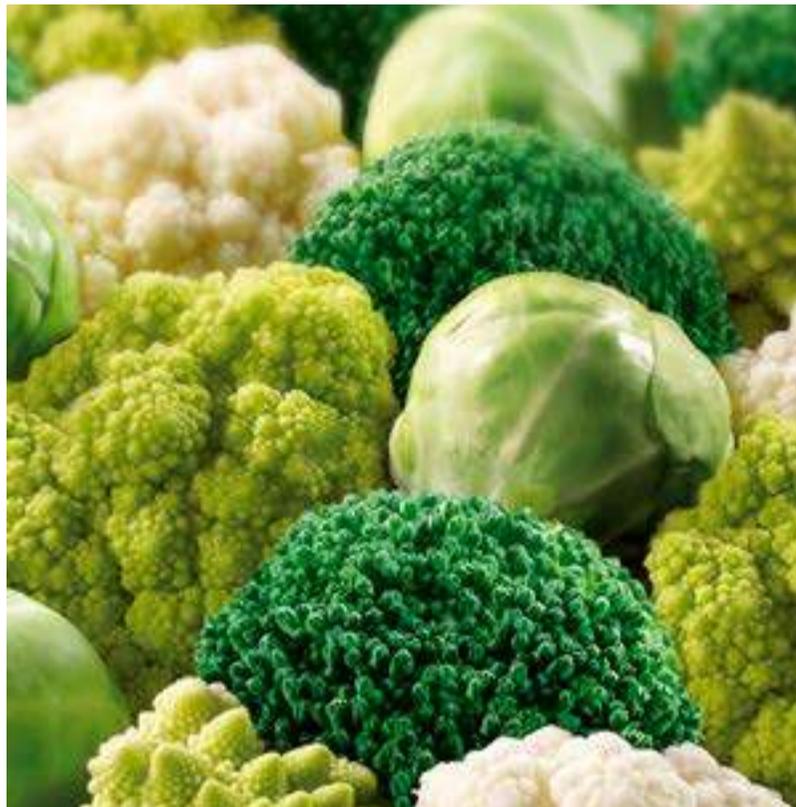


Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

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.



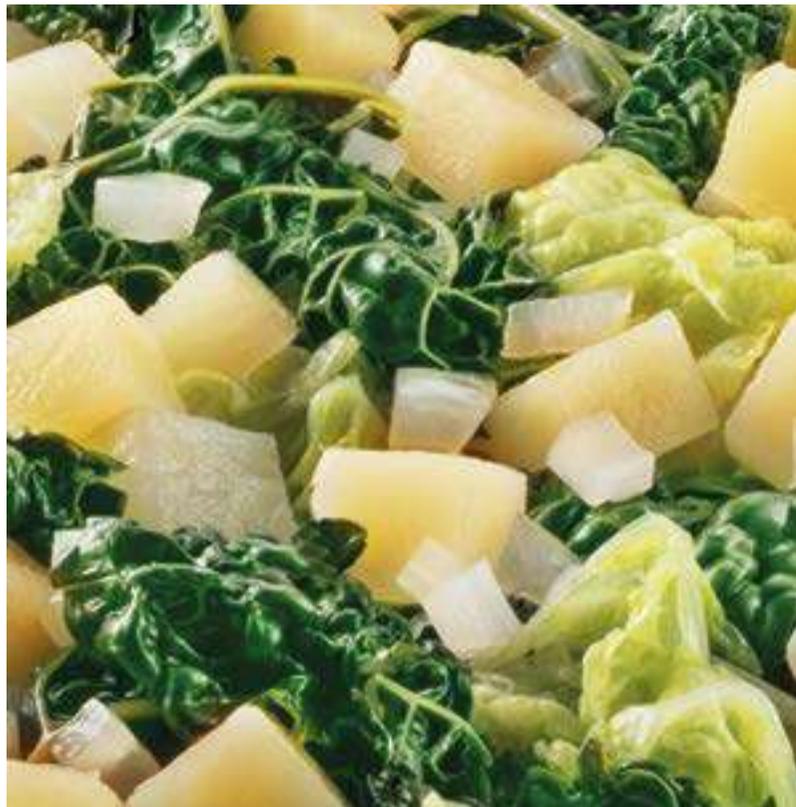
6'

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



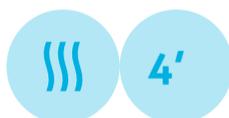
vegano

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	180

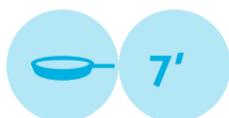
provenienza UE

ingredienti ORZO, acqua.

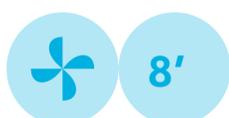
modalità d'uso



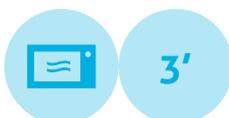
Disporre il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e cuocere in forno pre-riscaldato a 98°C per 4 minuti dalla ripresa dei 98°C.



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 togli 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

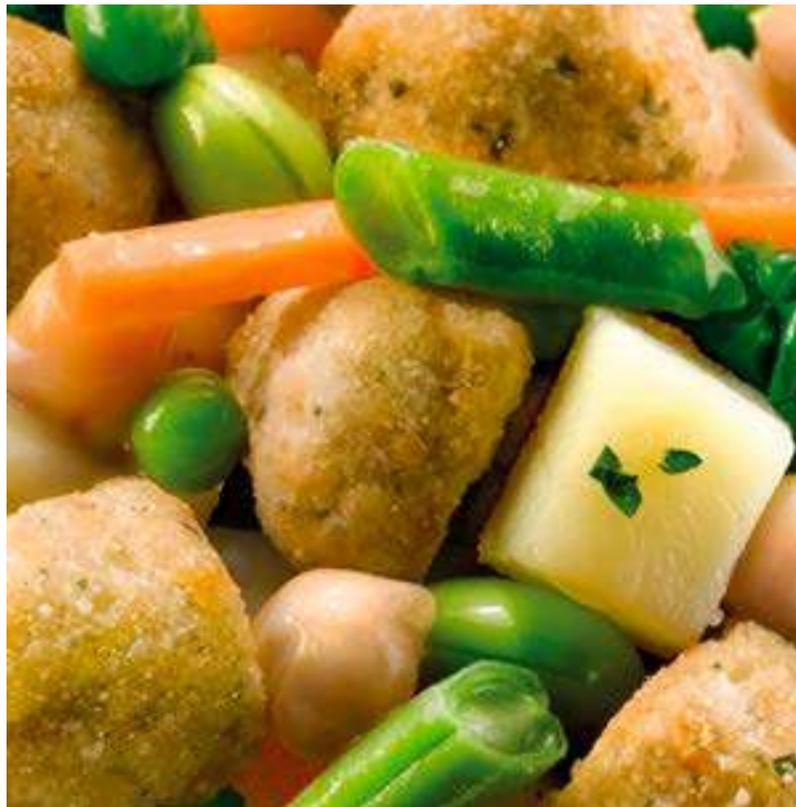


Appoggia la busta ancora sigillata su un piatto, con la saldatura posteriore verso il basso. Metti il piatto nel microonde e avvialo per i minuti indicati in corrispondenza del prodotto (il tempo di cottura deve aumentare di 1 minuto ogni 100 watt di potenza in meno rispetto a 800 watt). Terminata la cottura togli 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

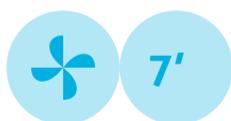
COD. 310635

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	4 da 250 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	162

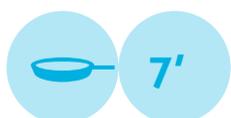
provenienza Prodotto realizzato in Italia.

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!



OROGEL
Food Service



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

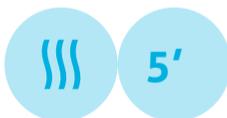
COD. 351329

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

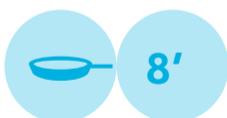
provenienza Italia: Emilia Romagna, Puglia, Marche, Abruzzo, Basilicata

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

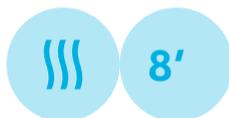
COD. 351303

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	7 da 150 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	90

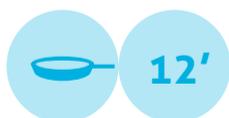
provenienza Italia: Puglia, Basilicata, Calabria, Emilia Romagna, Marche, Abruzzo

ingredienti Vegetali in proporzione variabile: cavolfiori, carote, broccoli.

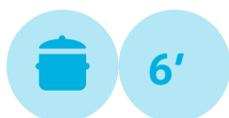
modalità d'uso



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



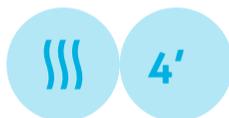
senza glutine

COD. 351017

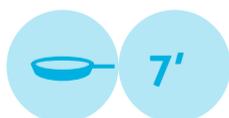
confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	108

provenienza Italia: Emilia Romagna, Abruzzo, Lombardia, Veneto, Calabria, Puglia, Basilicata
ingredienti Verdure in proporzione variabile: zucchine, patate, carote.

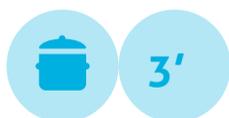
modalità d'uso



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



vegano

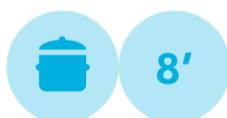
COD. 353294

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



8'

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.



6'

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



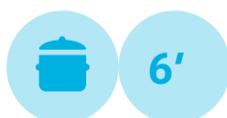
COD. 310669

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.



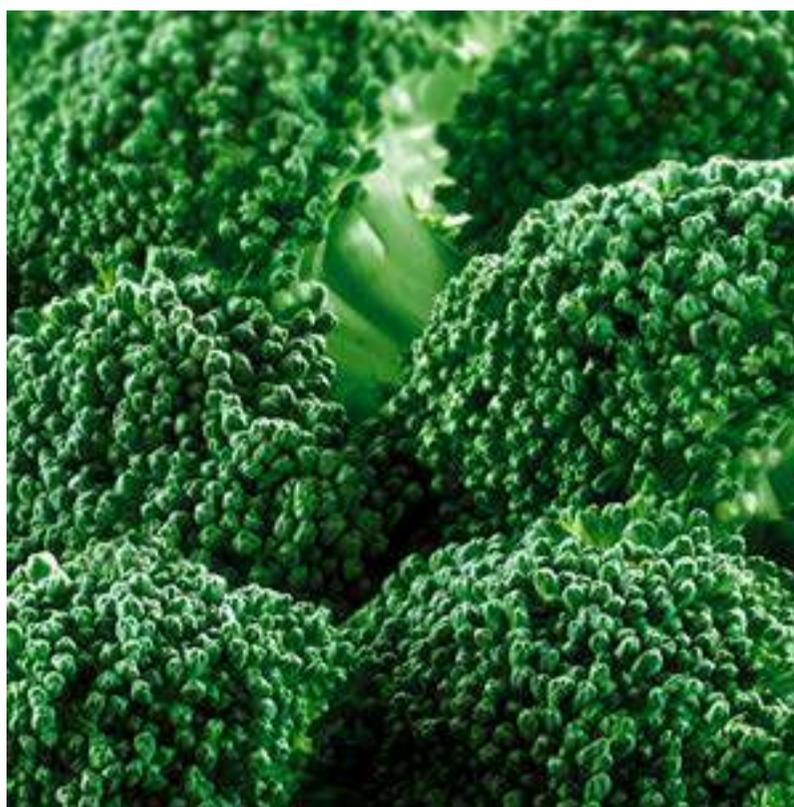
3'

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.



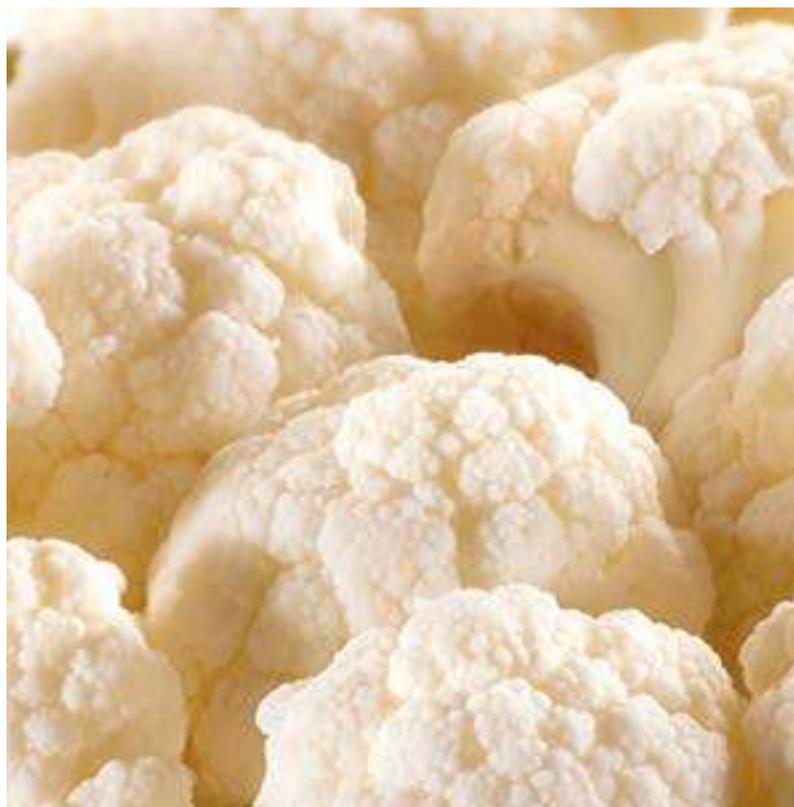
13'

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



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.



9'

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.



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.



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.



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



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 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.