



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
- Cavolfiore Romanesco
- Cavolfiore 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)
- Minestrone 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

- Aglione 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 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

- 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
- Melanzane a Fette Prefritte
- Patate alla Cacciatora
- Patate e Carciofi
- Peperonata
- Preparato Vegetale per Caponata
- 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

- Carciofi Pastellati
- Cotoletta di Melanzana
- Doratine Melanzane e Scamorza
- Fritto Misto Pastellato con Cipolla
- Gran Fritto Misto Pastellato
- Melanzane a Rondelle Panate
- Misto Tricolore Pastellato
- Patate Pastellate al Rosmarino
- Stick Tris Pastellato
- Tris di Verdure in Tempura
- Tris Pastellato
- Zucchine Pastellate

IL Benessere

- Bietoline Tricolore
- Burger Proteico Melanzane e Menta
- Cavolo Riccio Kale
- 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
- Minestrone Leggero senza Legumi
- Misto 5 Cereali Integrali
- Misto Benessere
- Misto Sapori Antichi con Cavolo Nero
- Orzo Perlato
- Peperoni Arrostiti Senza Pelle
- Pokè Facile con Riso Basmati e Verdure
- Polpettine di Soia con Verdure
- Polpettine Proteiche al Pomodoro
- 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
- Cavolfiore Rosette BIO
- Fagiolini BIO
- Finocchio Quarti BIO
- Mais BIO
- Minestrone BIO
- Piselli BIO
- Spinacio Cubello BIO
- Zucca a Cubetti BIO
- Zucchine disco BIO

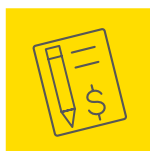
Cosa può fare Orogel per te?



**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**

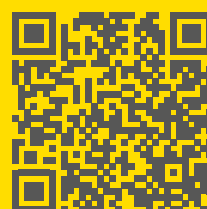


**Cottura espressa
anche in microonde**



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 »  friggitrice ad aria
- 6 »  microonde
- 7 »  padella
- 8 »  pentola
- 9 »  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.

La garanzia dell'Italia che produce

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

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

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

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

Filiera Italiana

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



Produzione Italiana *Il meglio dai nostri agricoltori.*

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

-
- 1 Stabilimento di Ficarolo
 - 2 Stabilimento di Cesena
 - 3 Stabilimento di Policoro



1



semina

2



raccolta

3



lavorazione

4



consegna

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



Sedex Member



» 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!"



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.

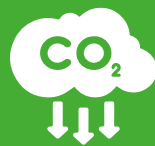
Orogeel Green è un progetto che racchiude un percorso iniziato più di cinquant'anni fa quando le prime cooperative in terra di Romagna diedero vita al Gruppo che, sin dai primi passi, ha avuto come missione il **produrre alimenti nel rispetto dell'ambiente e della salute dei consumatori.**

Orogeel **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 Orogeel 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.



"Orogeel: 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.



"Pizzeria"



"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



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



vegano 
senza glutine  no

Asparagi a Rondelle

COD. 310653

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

provenienza Italia

ingredienti Asparagi.

modalità d'uso



6 min

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

Clicca qui
e scopri la ricetta!





vegano 
senza glutine  no

Asparagi

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 Extra UE

ingredienti Asparagi.

modalità d'uso

 10 min

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 min

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 min

Microonde: preparare una porzione di prodotto ancora surgelato prati a 125g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800W per 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Asparagini

COD. 317043

confezione	busta 500 g	tmc	24 mesi
		n. conf. per crt.	12
		n. crt. per pallet	63

provenienza Italia

ingredienti Asparagini.

modalità d'uso

 8 min

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 min

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 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Bieta Costa Cubello

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

ingredienti Bieta costa.

modalità d'uso

 12 min

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

 12 min

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

 14 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, coprire con coperchio e cuocere a fuoco medio per 14 minuti, mescolando di tanto in tanto.

 4 min

Microonde: 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 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Bieta Costa Cubello FOGLIA PIÙ

COD. 310682

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

provenienza Italia

ingredienti Bieta costa.

modalità d'uso

 8 min

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 min

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 min

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

 4 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Bieta Erbetta Cubello

COD. 310694

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
		n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	54

provenienza Italia

ingredienti Bieta erbetta.

modalità d'uso

 12 min

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 min

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 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 1/2 litro di acqua, , mettere il coperchio e lasciare cuocere 14 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano

senza glutine

no

Bieta Erbetta Cubello FOGLIA PIÙ COD. 310683

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	126
provenienza	Italia		
ingredienti	Bieta erbetta.		

modalità d'uso

8 min

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 usare nel modo desiderato.

8 min

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.

12 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 1/2 litro di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 12 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

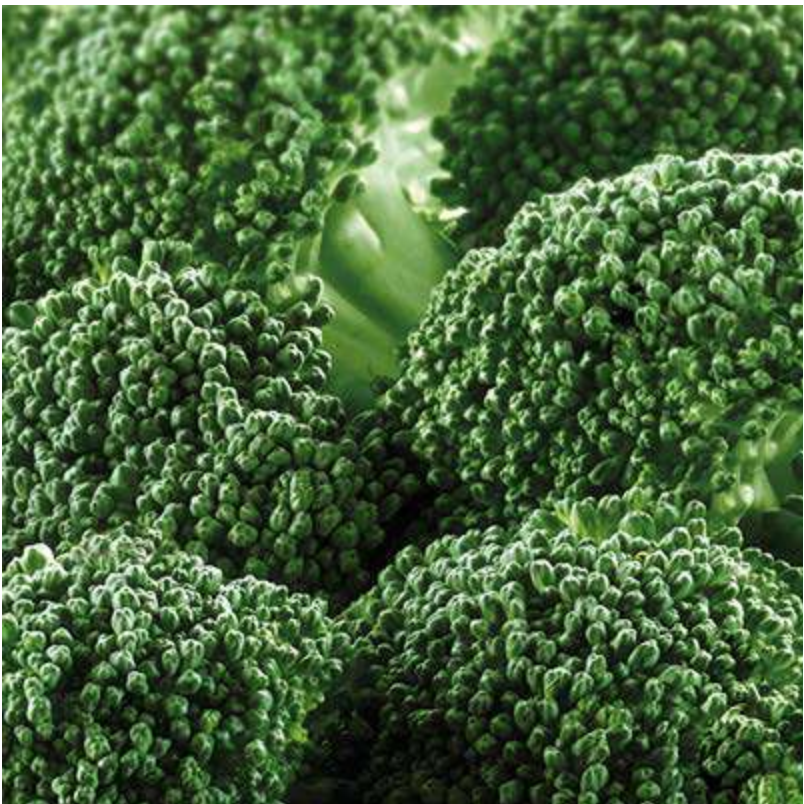
4 min

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

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano

senza glutine

no

Broccoli Rosette IQF

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		
ingredienti	Broccoli.		

modalità d'uso

9 min

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 min

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 min

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 20 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

4 min

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





vegano 
senza glutine 

Carciofi Cuori Interi TantoCuore

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

ingredienti Carciofi.

modalità d'uso

 10 min

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 min

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

 4 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 120g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Carciofi Fette

COD. 343901

confezione	busta 2500 g	tmc	36 mesi
		n. conf. per crt.	1
		n. crt. per pallet	162

provenienza Italia

ingredienti Carciofi.

modalità d'uso



10 min

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!





vegano 
senza glutine  no

Carciofi Fondi

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

 10 min

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.

 16 min

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 cuocere per 16 minuti a fuoco medio. Utilizzare a piacere.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Carciofi Interi con Gambo

COD. 310298

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

provenienza Italia

ingredienti Carciofi.

modalità d'uso

 10 min

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 min

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

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano

senza glutine

Carciofi Spicchi TantoCuore

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
ingredienti	Carciofi.

modalità d'uso

7 min

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 min

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 min

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

3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Carote Rondelle

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

ingredienti Carote.

modalità d'uso

 13 min

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 min

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 min

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

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.



vegano

senza glutine

no

Carotine Intere

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 min

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 min

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 min

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

3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.





vegano

senza glutine

no

Cavolfiore Romanesco

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 min

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 min

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 min

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 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.





vegano 
senza glutine 

Cavolfiore Rosette

COD. 300034

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	20 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	45

provenienza Italia

ingredienti Cavolfiore.

modalità d'uso

 10 min

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 min

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 min

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.

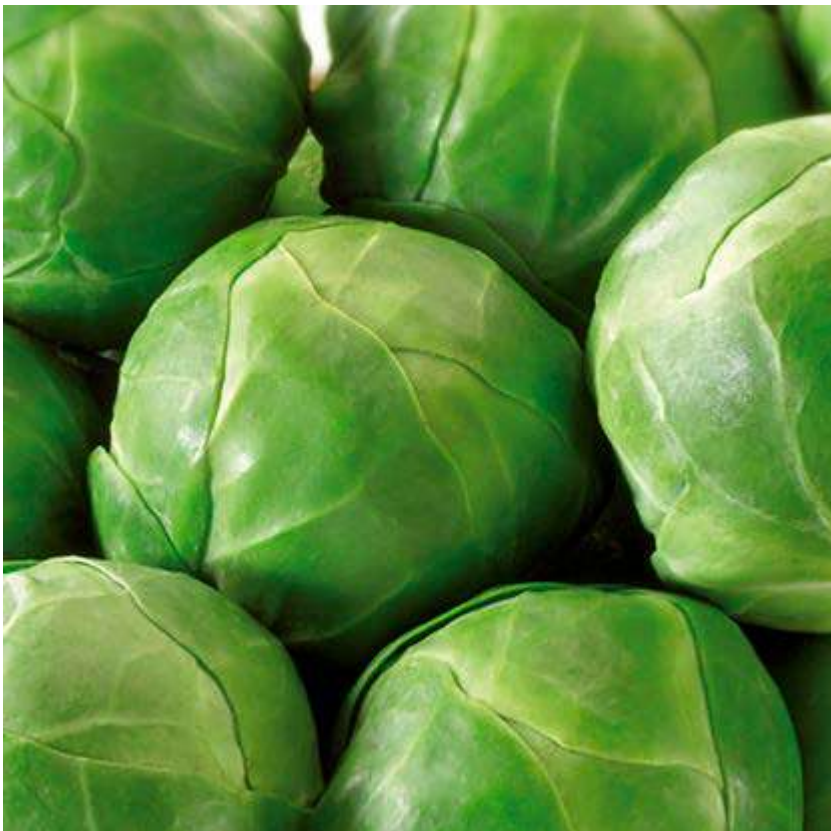
 4 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano

senza glutine

no

Cavolini Bruxelles

COD. 310238

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	20 da 125 g	n. conf. per crt.	2
		n. crt. per pallet	135
provenienza	UE		
ingredienti	Cavolini di Bruxelles.		

modalità d'uso

15 min

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 min

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 min

Versare il prodotto 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.

3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.





vegano

senza glutine

no

Cavolo Cappuccio Rosso

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 min

3 min

8 min

3 min

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.

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.

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.

MICROONDE (800W): 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!





vegano

senza glutine

Cavolo Verza

COD. 311836

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	90
provenienza	Italia		
ingredienti	Cavolo Verza.		

modalità d'uso

7 min

10 min

4 min

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 e usare nel modo desiderato.

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

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Cicoria Cubello

COD. 310801

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

provenienza Italia

ingredienti Cicoria.

modalità d'uso

 12 min

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 min

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 min

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 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano

senza glutine

no

Cicoria Cubello FOGLIA PIÙ

COD. 310684

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

provenienza Italia

ingredienti Cicoria.

modalità d'uso

8 min

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.

8 min

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.

15 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 15 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

4 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Cime di Rapa Cubello FOGLIA PIÙ

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

ingredienti Cime di rapa.

modalità d'uso

 12 min

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 min

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 min

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

 4 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano

senza glutine

no

Cime di Rapa Cubello Foglia Più COD. 310699

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	126
provenienza	Italia		
ingredienti	Cime di rapa.		

modalità d'uso

12 min

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 min

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 min

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

4 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.





vegano 
senza glutine  no

Cimette di Rapa IQF

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

ingredienti Cimette di rapa.

modalità d'uso

 7 min

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 min

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

 4 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 130g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti.



vegano 
senza glutine  no

Cipolla Fette

COD. 310097

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

provenienza Italia

ingredienti Cipolla.

modalità d'uso

 10 min

 8 min

 3 min

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 10 minuti. Utilizzare a piacere.

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.

Microonde 800W: 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



vegano

senza glutine

no

Cipolline Borettane

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
ingredienti	Cipolline Borettane.

modalità d'uso

7 min

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 min

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 min

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

3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



vegano 
senza glutine  no

Fagioli Borlotti

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

ingredienti Fagioli Borlotti.

modalità d'uso

 13 min

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 min

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

 20 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva 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



vegano

senza glutine

no

Fagiolini Extra Fini

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

ingredienti Fagiolini.

modalità d'uso

11 min

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 min

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 min

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

3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.





vegano 
senza glutine  no

Fagiolini Extra Fini

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 UE

ingredienti Fagiolini.

modalità d'uso

 11 min

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 min

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 min

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

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano

senza glutine

no

Fagiolini Fini

COD. 300056

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

provenienza Italia

ingredienti Fagiolini.

modalità d'uso

12 min

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 min

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 min

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

3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.





vegano

senza glutine

no

Fagiolini Finissimi

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	UE		
ingredienti	Fagiolini.		

modalità d'uso

12 min

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 min

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 min

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

3 min

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





vegano

senza glutine

Fave

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 min

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 min

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 min

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

3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!





vegano 
senza glutine  no

Finocchio a Fette

COD. 310297

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
		n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	63

provenienza Italia

ingredienti Finocchio.

modalità d'uso

 10 min

Stendere 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 min

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

 4 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti.



vegano

senza glutine

no

Finocchio Quarti

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		
ingredienti	Finocchio.		

modalità d'uso

20 min

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 min

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 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.





vegano

senza glutine

no

Friarielli Cubello FOGLIA PIÙ

COD. 310053

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
		n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	81
provenienza	Italia		
ingredienti	Friarielli.		

modalità d'uso

12 min

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 min

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 min

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

4 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.





vegano 
senza glutine 

Funghi Champignons Fette

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 min



3 min

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

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



vegano 
senza glutine  no

Insalata Russa

COD. 300091

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

provenienza Italia

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

modalità d'uso

 5 min

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 min

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 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Insalata Russa

COD. 310698

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

provenienza Italia

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

modalità d'uso

 5 min

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 min

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 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Melanzane a Cubetti (20x20)

COD. 310049

confezione

busta 2500 g

tmc

24 mesi

porzioni

20 da 125 g

n. conf. per crt.

4

n. crt. per pallet

72

provenienza

Italia

ingredienti

Melanzane.

modalità d'uso

 14 min

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

 12 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva 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.



vegano 
senza glutine 

Minestrone 13 Verdure

COD. 300096

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

provenienza Italia

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

modalità d'uso



25 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una pentola con un filo di olio extravergine di oliva 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!





vegano

senza glutine

no

Ortica Cubello (20 g)

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		
ingredienti	Ortica.		

modalità d'uso

6 min

14 min

7 min

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, strizzare leggermente ed usare nel modo desiderato.

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.

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.





vegano 
senza glutine 

Peperoni Falde Rossi e Gialli

COD. 310021

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
		n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	63

provenienza Italia

ingredienti Peperoni.

modalità d'uso

 9 min

 11 min

 3 min

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

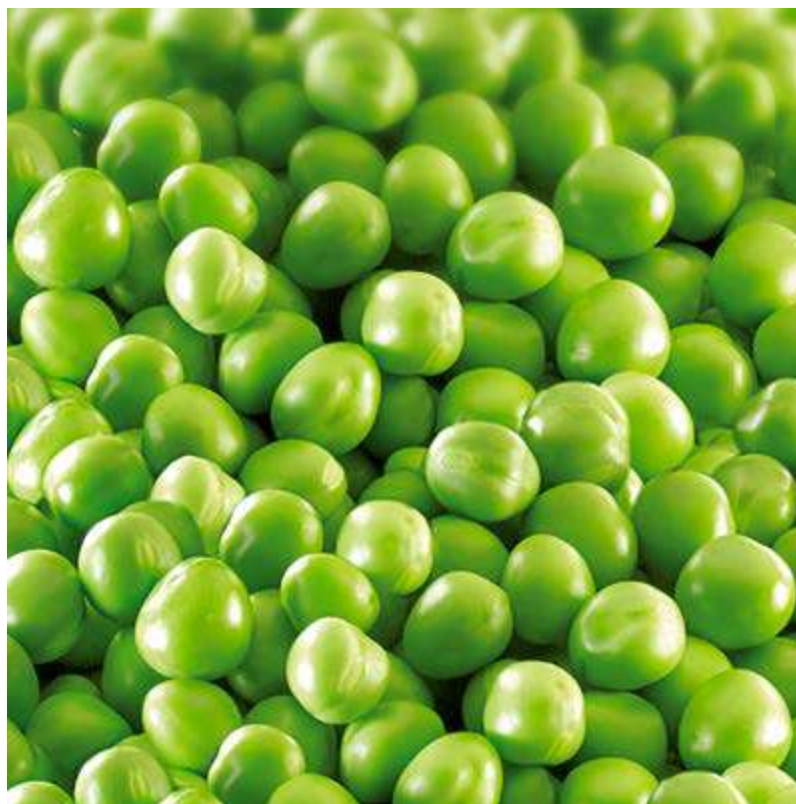
Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 11 minuti. Utilizzare a piacere.

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Piselli Fini

COD. 310150

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
		n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	81

provenienza Italia

ingredienti Piselli.

modalità d'uso

 9 min

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 min

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.

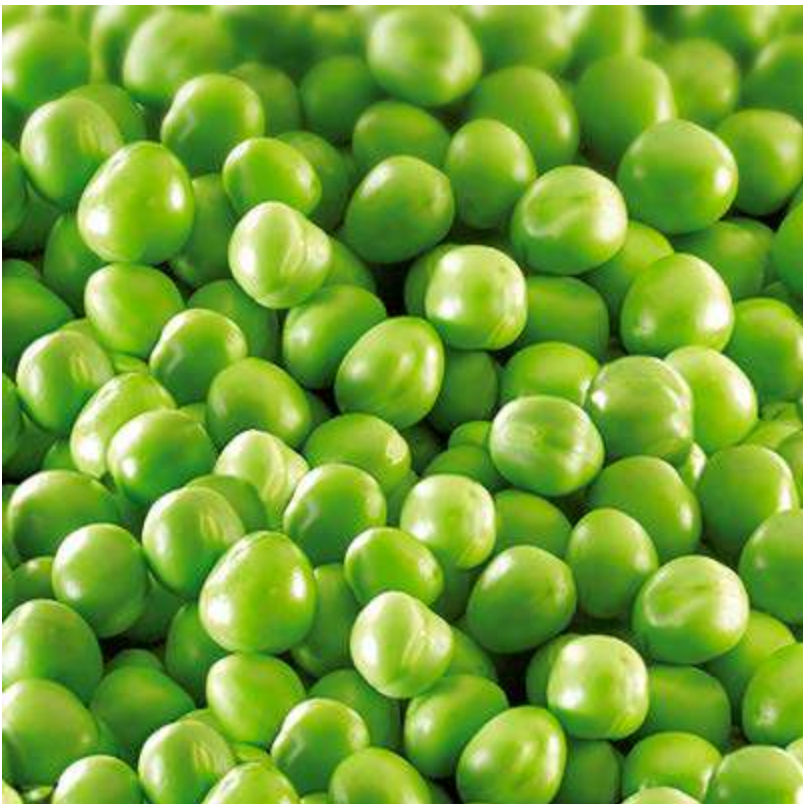
 9 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 6 cucchiiai 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



vegano

senza glutine

no

Piselli Fini

COD. 310690

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	Piselli.		

modalità d'uso

9 min

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 min

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.

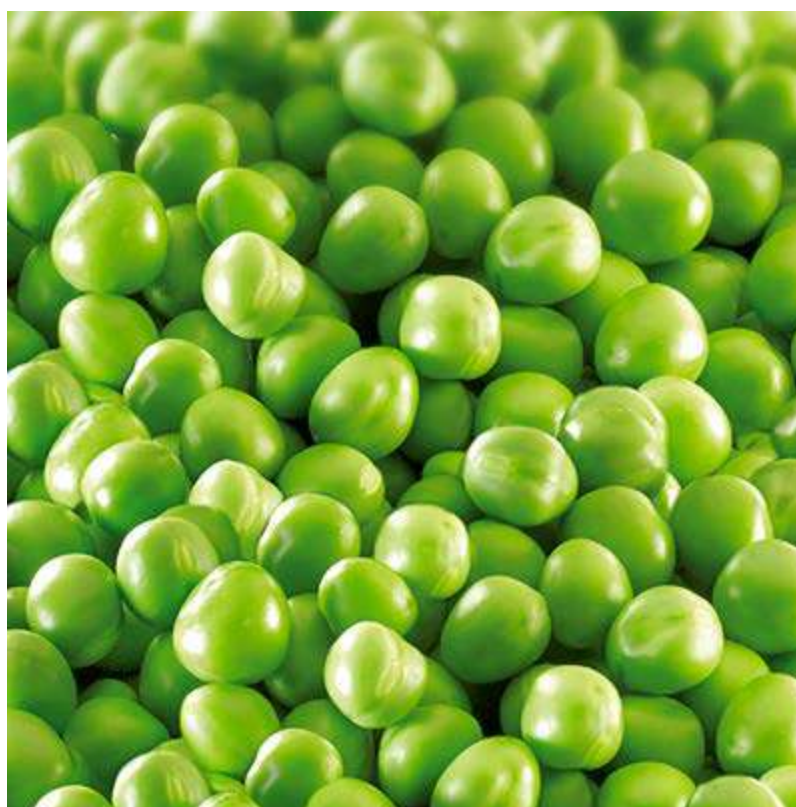
9 min

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 9 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



vegano 
senza glutine  no

Piselli Finissimi

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:

ingredienti Piselli.

modalità d'uso

 8 min

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 min

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.

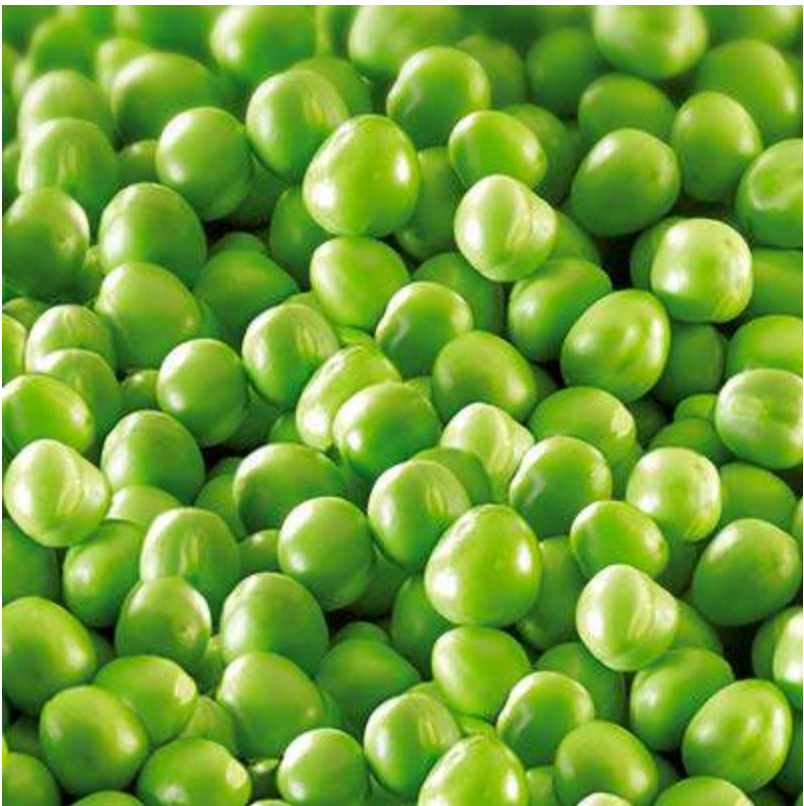
 8 min

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 8 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano

senza glutine

no

Piselli Finissimi

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

ingredienti Piselli.

modalità d'uso

8 min

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 min

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 min

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 8 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

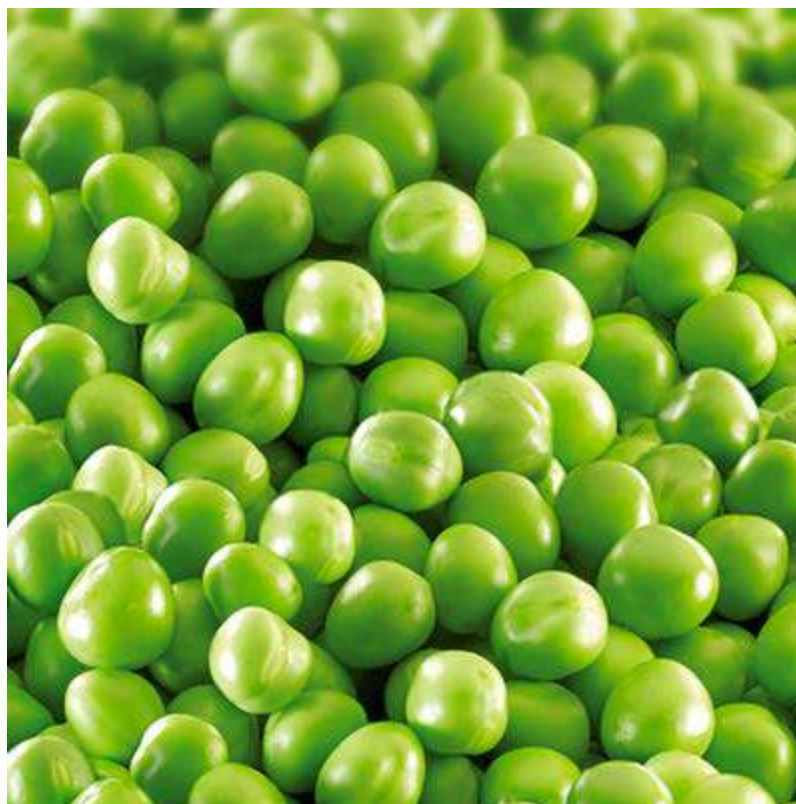
3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Piselli Medi

COD. 310155

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

provenienza Italia

ingredienti Piselli.

modalità d'uso

 10 min

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 min

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 min

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

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.



vegano 
senza glutine 

Pomodori Semi-Dry

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

ingredienti Pomodori semi-dry.

modalità d'uso

 10 min

 8 min

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.

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva 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



vegano 
senza glutine  no

Pomodorino Fette

COD. 310119

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
		n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	126

provenienza Italia

ingredienti Pomodoro.

modalità d'uso

 6 min

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

Clicca qui
e scopri la ricetta!





vegano 
senza glutine  no

Purea di Piselli in Gocce

COD. 310629

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

provenienza Italia

ingredienti Piselli.

modalità d'uso



16 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una pentola di capacità adeguata. Cuocere a fuoco medio per 16 minuti, mescolando frequentemente. Non è necessario aggiungere acqua.

Clicca qui
e scopri la ricetta!





vegano 
senza glutine  no

Purea di Zucca in Gocce

COD. 310628

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

provenienza Italia

ingredienti Zucca.

modalità d'uso



12-13 min

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 cotto, se si desidera consumare il prodotto freddo, 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



vegano

senza glutine

no

Scarola Cubello

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
ingredienti	Scarola.

modalità d'uso

9 min

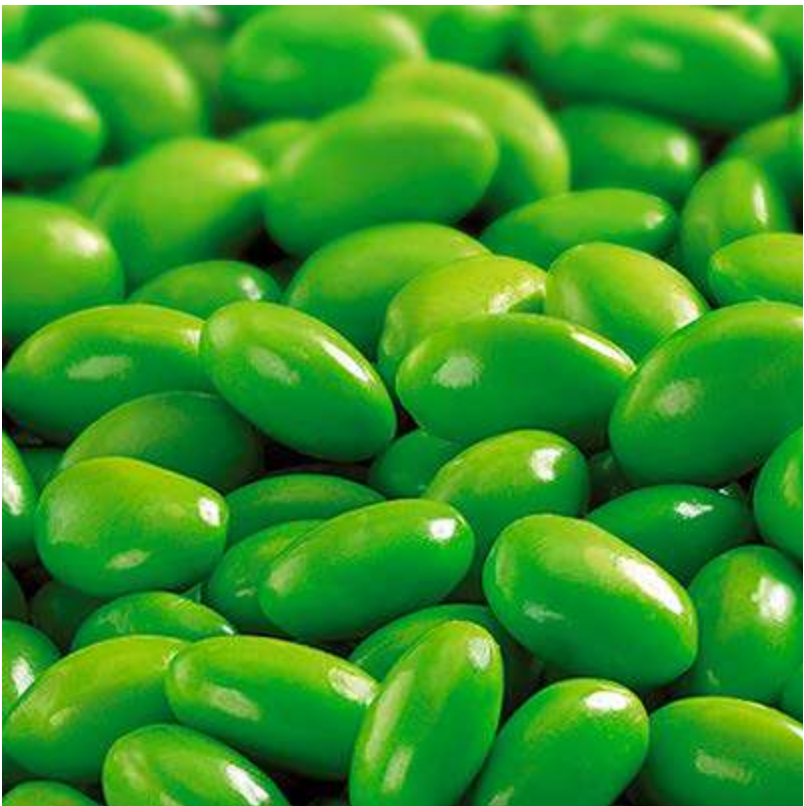
4 min

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

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!





vegano

senza glutine

Soia Edamame

COD. 310056

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	135

provenienza Italia

ingredienti Soia Edamame.

modalità d'uso

3 min

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.

2 min

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.

6 min

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

3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Soia Edamame in Baccello

COD. 310646

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

provenienza Italia

ingredienti Soia Edamame.

modalità d'uso

 5 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno preriscaldato a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e cuocere per 5 minuti. rimuovere dal forno e usare come desiderato.

 9 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, coprire e cuocere per 9 minuti a fuoco moderato e usare come desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Spinaci Cubello

COD. 300371

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

provenienza Italia

ingredienti Spinaci.

modalità d'uso

 11 min

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 min

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 min

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

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano

senza glutine

no

Spinaci Cubello FOGLIA PIÙ

COD. 310371

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

provenienza	Italia
ingredienti	Spinaci.

modalità d'uso

12 min

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 min

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 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 250 ml di acqua, coprire con il coperchio e lasciare cuocere 12 minuti. A cottura ultimata aggiungere sale a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

4 min

MICROONDE (800W): 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 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Spinaci Cubello FOGLIA PIÙ

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

ingredienti Spinaci.

modalità d'uso

 12 min

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 min

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 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 250 ml di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 12 minuti. A cottura ultimata aggiungere sale a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

 4 min

MICROONDE (800W): 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 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Spinaci Fogliabella

COD. 310040

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
		n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	63

provenienza Italia

ingredienti Spinaci.

modalità d'uso

 7 min

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

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Taccole (Fagioli Verdi Piatti Tagliati)

COD. 310664

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

provenienza UE

ingredienti Taccole.

modalità d'uso

 4 min

Stendere in 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 min

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

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800Watt per 3 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano

senza glutine

Zucca Cubetti

COD. 310154

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

modalità d'uso

4 min

6 min

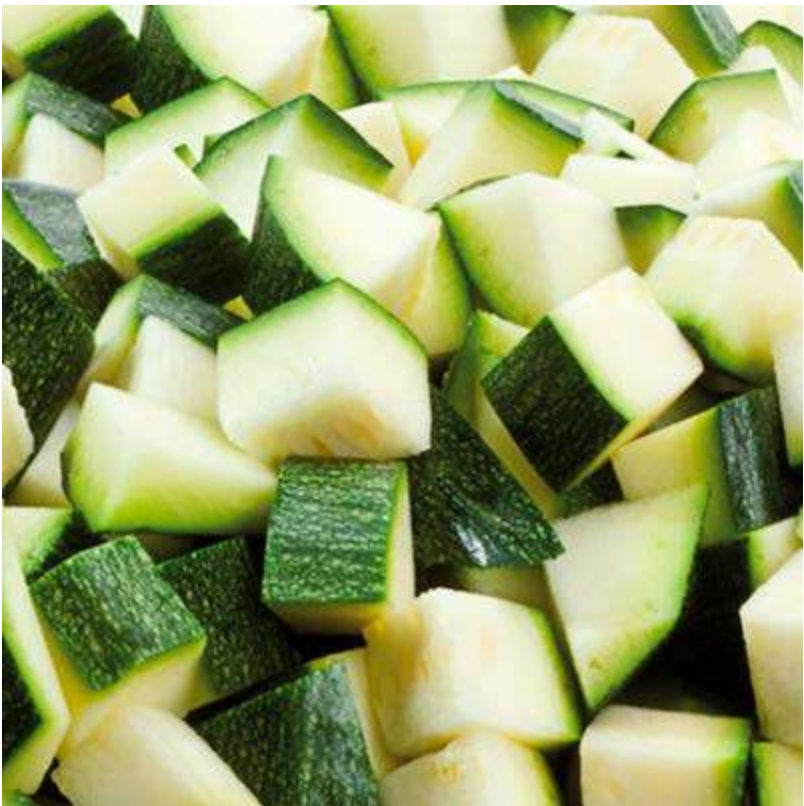
3 min

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 extravergine di oliva e 3 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti

Clicca qui e scopri la ricetta!



vegano

senza glutine

no

Zucchine Cubetti

COD. 310626

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	21 da 120 g circa	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	72
provenienza	Italia		
ingredienti	Zucchine.		

modalità d'uso

4 min

6 min

3 min

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 extravergine di oliva e un cucchiaino di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 120g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



vegano
 

senza glutine
 

Zucchine Rondelle

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

ingredienti Zucchine.

modalità d'uso


5 min

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 min

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


4 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti.





vegano 
senza glutine  no

Cipolla a Fette Grigliate

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

ingredienti

Cipolla.

modalità d'uso

 7 min

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 min

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



vegano 
senza glutine  no

Melanzane a Fette Grigliate

COD. 310204

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

provenienza Italia

ingredienti Melanzane.

modalità d'uso

 6 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva 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 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Melanzane Stick Grigliate

COD. 351400

confezione	busta 1000 g	tmc	30 mesi
		n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	72

provenienza Italia

ingredienti Melanzane.

modalità d'uso

 6 min

 6 min

 3 min

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 6 minuti. Utilizzare a piacere.

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

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Peperoni Falde Grigliati

COD. 310618

confezione	busta 1000 g	tmc	30 mesi
		n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	90

provenienza Italia

ingredienti Peperoni.

modalità d'uso

 7 min

 8 min

 3 min

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.

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.

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Peperoni Stick Grigliati

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

ingredienti Peperoni.

modalità d'uso

 6 min

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 6 minuti. Utilizzare a piacere.

 6 min

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

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Tris Grigliato

COD. 310623

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

provenienza Italia

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

modalità d'uso

 7 min

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.

 6 min

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

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.



vegano 
senza glutine 

Tris Grigliato per BBQ

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

ingredienti

Vegetali in proporzione variabile: zucchine, peperoni, melanzane.

modalità d'uso

 9 min

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 min

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

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Tris Grigliato STICK

COD. 310627

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

provenienza Italia

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

modalità d'uso

 7 min

 6 min

 3 min

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.

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

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Zucca Grigliata

COD. 310524

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

provenienza Italia

ingredienti Zucca.

modalità d'uso

 8 min

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 min

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 min

MICROONDE (800W): 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



vegano 
senza glutine  no

Zucchine a Fette Grigliate

COD. 310620

confezione	busta 1000 g	tmc	30 mesi
		n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	72

provenienza Italia

ingredienti Zucchine.

modalità d'uso

 7 min

 7 min

 3 min

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.

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

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Zucchine a Rondelle Grigliate

COD. 310621

confezione	busta 1000 g	tmc	30 mesi
		n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	135

provenienza Italia

ingredienti Zucchine.

modalità d'uso

 7 min

 6 min

 3 min

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.

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

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 120g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Zucchine Stick Grigliate

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

ingredienti Zucchine.

modalità d'uso

 6 min

 6 min

 3 min

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 6 minuti. Utilizzare a piacere.

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

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Aglio Spicchi

COD. 310225

confezione

busta 500 g

tmc

24 mesi

n. conf. per crt.

12

n. crt. per pallet

126

provenienza

Italia

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



vegano 
senza glutine 

Basilico

COD. 310194

confezione

busta 500 g

tmc

24 mesi

n. conf. per crt.

8

n. crt. per pallet

45

provenienza

Italia

ingredienti

Basilico.

modalità d'uso

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

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Cipolla Cubetti 6/6

COD. 310224

confezione

busta 1000 g

tmc

24 mesi

n. conf. per crt.

8

n. crt. per pallet

90

provenienza

Italia

ingredienti

Cipolla.

modalità d'uso

Usa il prodotto senza necessità di scongelarlo. Richiudi con cura la busta e riponilo nel freezer per un utilizzo successivo.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Misto di Verdure per Soffritto

COD. 310095

confezione

busta 1000 g

tmc

24 mesi

n. conf. per crt.

12

n. crt. per pallet

63

provenienza

Italia

ingredienti

Vegetali in proporzione variabile: Carote, SEDANO, cipolla.

modalità d'uso

Usa il prodotto senza necessità di scongelarlo. Richiudi con cura la busta e riponile nel freezer per un utilizzo successivo.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Prezzemolo

COD. 310206

confezione

busta 500 g

tmc

24 mesi

n. conf. per crt.

10

n. crt. per pallet

36

provenienza

Italia

ingredienti

Prezzemolo.

modalità d'uso

Usa il prodotto senza necessità di scongelarlo. Richiudi con cura la busta e riponile nel freezer per un utilizzo successivo.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Patate a Fette

COD. 310295

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
		n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	72

provenienza Italia

ingredienti Patate.

modalità d'uso

 5 min

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 min

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 min

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

 5 min

Microonde (800W): 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



vegano 

Patate Croquettes Cilindriche

COD. 310525

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

provenienza UE

ingredienti Patate 75 %, farina di FRUMENTO, olio di semi di girasole, patate disidratate, fiocchi di patate, sale, crusca di FRUMENTO, amido modificato di FRUMENTO, stabilizzante: idrossi-propil- metilcellulosa (E464); destrosio, lievito di birra, addensante: gomma di xantano (E415); cipolla in polvere, pepe bianco, aroma naturale.

modalità d'uso

 14-16 min

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 14-16 minuti. Togliere dal forno e servire.

 5-7 min

Portare l'olio nella friggitrice a 175°C. Versare il prodotto ancora surgelato e lasciare cuocere per 5-7 minuti fino a che non risulti dorato e croccante. Scolare e asciugare con la carta da fritto e servire.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano

senza glutine



Patate Cubetti (12x12)

COD. 310571

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

provenienza UE

ingredienti Patate.

modalità d'uso

 5 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia 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 min

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 8 minuti. Si consiglia di non cuocere troppo il prodotto, ma solo fino al raggiungimento di una leggera doratura.

 4 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti.





vegano

senza glutine

Patate Novelle Naturali

COD. 310294

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

provenienza Italia

ingredienti Patate.

modalità d'uso

18 min

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 min

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 min

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 20 minuti. Utilizzare a piacere.

5 min

Microonde (800W): 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



vegano 
senza glutine 

Patate Pezzettoni

COD. 310271

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

provenienza Italia

ingredienti Patate.

modalità d'uso

 6 min

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 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva 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



vegano

senza glutine

no

Patate Pezzettoni Buccia Rossa

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

15 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva 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.

6 min

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.

3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.





vegano

senza glutine

no

Patate Prefritte (3/8)

COD. 310162

confezione	busta 2500 g	tmc	24 mesi
porzioni	17 da 150 g circa	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	63
provenienza	Prodotto realizzato in Italia.		
ingredienti	Patate 96%, olio di semi di girasole. Senza glutine.		

modalità d'uso

10 min

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 min

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!



vegano

senza glutine

Patate Spicchi

COD. 310692

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

provenienza	Italia
ingredienti	Patate.

modalità d'uso

8 min

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.

18 min

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

15 min

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 15 minuti.

4 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.





vegano

senza glutine

Patate Spicchi Grigliate Gran Gusto

COD. 351403

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	7 da 150 g	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	108

provenienza Italia

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 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente e far cuocere a fiamma moderata per 14 minuti.

10 min

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.





vegano 
senza glutine  no

Patate Spicchi Pronto Forno

COD. 310679

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
		n. conf. per crt.	6
porzioni	7 da 150 g	n. crt. per pallet	108

provenienza Italia

ingredienti Patate 92%, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole.

modalità d'uso

 18 min

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, girando il prodotto a metà cottura.



vegano

senza glutine

no

Patate Steakhouse

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. Senza glutine.		

modalità d'uso

15 min

6 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva 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.

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!



senza glutine


no

Purè di Patate in Gocce

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		
ingredienti	Patate 62%, LATTE scremato reidratato, BURRO, sale.		

modalità d'uso



8 min



16 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una casseruola antiaderente, aggiungere 3 cucchiaini di parte liquida (acqua, brodo vegetale, latte), amalgamare bene e cuocere per 8 minuti.

Versare il prodotto ancora surgelato in un recipiente montato a bagnomaria e cuocere per 16 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!







vegano 
senza glutine 

Contorno Fantasia

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 min

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

 10 min

Preriscaldare il forno a 180°C. Stendere il prodotto surgelato in una teglia con un filo di olio extravergine di oliva, infornare e lasciar cuocere 10 minuti dal ripristino della temperatura.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Contorno Sapori dell'Orto

COD. 310645

confezione	busta 1000 g	tmc	20 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	144

provenienza

Italia.

ingredienti

Carote, melanzane prefritte (melanzane, olio di semi di girasole), taccole (piselli mangiatutto), fagiolini, cipolla.

modalità d'uso

 8 min

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 min

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 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



senza glutine



Falafel

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

9 min



4 min

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. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

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



vegano 
senza glutine 

Friarielli Gusto Ricco

COD. 310642

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

Friarielli 92%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, aglio.

modalità d'uso

 10 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella di capacità adeguata. Coprire e cuocere per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.

 13 min

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 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.



senza glutine



Mini Sformatini con Patate e Curcuma (40g)

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 (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), UOVO in polvere, LATTE in polvere*, erba cipollina*, amido modificato di mais*, sale, curcuma* 0,15%.

*ORIGINE: latte in polvere, erba cipollina, amido modificato di mais UE; curcuma NON UE.

modalità d'uso

10 min

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.



vegano 
senza glutine 

Melanzane a Cubetti Prefritte

COD. 310057

confezione	busta 1000 g	tmc	20 mesi
porzioni	10 da 100 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	108

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Melanzane, olio di semi di girasole.

modalità d'uso

 10 min

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 min

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 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Melanzane a Fette per Parmigiana

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 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva 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 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Melanzane a Fette Prefritte

COD. 310817

confezione

busta 1000 g

tmc

20 mesi

porzioni

10 da 100 g

n. conf. per crt.

4

n. crt. per pallet

81

provenienza

Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti

Melanzane, olio di semi di girasole.

modalità d'uso

 7 min

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 7 minuti. Utilizzare a piacere.

 3 min

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800Watt per 3 minuti. Condire a piacere ed usare nel modo desiderato.



vegano 
senza glutine 

Patate alla Cacciatora

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 min

 12 min

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.

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



vegano 
senza glutine 

Patate e Carciofi

COD. 351407

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	7 da 150 g circa	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	99

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

 5 min

 8 min

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.

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



vegano 
senza glutine 

Peperonata

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 extra-vergine di oliva, sale, aglio.

modalità d'uso

 9 min

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.

 10 min

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.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Preparato Vegetale per Caponata

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 (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

 8 min

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.

 8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190 °. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti. Utilizzare a piacere.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Tris Mediterraneo

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 min

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 min

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 min

Microonde: Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 600 watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Verdure Grigliate Miste Saporite

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 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente, cuocere per 9 minuti circa a fuoco medio-alto, girando di tanto in tanto.

 8 min

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 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



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, conservante: lisozima da UOVO), fibra di carota*, sale, pepe bianco*. Può contenere tracce di SENAPE e SOIA.

*Origine: Fiocchi di patate UE; fibra di carota, pepe bianco: NON UE.

modalità d'uso

 9 min

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.

 5 min

Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 160°C e cuocere per 5 minuti fino a che non risulti dorato e croccante. Scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.

 8 min

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
		n. conf. per crt.	6
porzioni	13 da 80 g	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 di carota*, sale, estratto di lievito*, origano*, aglio, peperoncino*. Può contenere tracce di SENAPE e SOIA. * ORIGINE: fiocchi di patate, estratto di lievito, origano UE; fibra di carota, peperoncino EXTRA UE.

modalità d'uso

9 min

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.

5 min

Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 160°C per 5 minuti fino a che non risulti dorato. Scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.

8 min

Riscaldare la piastra a 240°C. adagiare il prodotto ancora surgelato, chiudere la piastra e cuocere per 8 minuti.





vegano 

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.

*Origine: coriandolo UE e NON UE.

modalità d'uso



10 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere per 10 minuti. Togliere dal forno.



7 min

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, conservante: lisozima da UOVO), fibra di carota*, sale, pepe bianco*.
Può contenere tracce di SENAPE e SOIA. *ORIGINE: fiocchi di patate UE; fibra di carota, pepe bianco: NON UE.

modalità d'uso

9 min

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.

5 min

Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 160°C per 5 minuti fino a che non risulti dorato. Scolare, asciugare con la carta da fritto e servire.

8 min

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, conservante: lisozima da UOVO), pomodoro, cipolla rossa, fibra di carota*, sale, estratto di lievito*, origano*, aglio, peperoncino*. Può contenere tracce di SENAPE e SOIA. *Origine: fiocchi di patate, estratto di lievito, origano UE; fibra di carota, peperoncino NON UE."

modalità d'uso

-  9 min
 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.
-  5 min
 Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 160°C per 5 minuti fino a che non risulti dorato. Scolare, asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.
-  8 min
 Riscaldare la piastra a 240°C, adagiare il prodotto ancora surgelato, chiudere la piastra e cuocere per 8 minuti.





vegano 
senza glutine 

Maxi Burger Benessere con Quinoa e Semi di Lino (125 g)

COD. 310673

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. *ORIGINE: NON UE. Può contenere tracce di UOVA, LATTE e derivati. Senza glutine.

modalità d'uso



12-13 min

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 min

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, fiocchi di 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 min



5 min



12 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno preriscaldato a 190°C. attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 10 minuti. Togliere dal forno e servire.

Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 160°C e cuocere per 5 minuti fino a che non risulti dorato. Scolare, asciugare con la carta da fritto e servire.

Riscaldare la piastra a 240°C, adagiare il prodotto ancora surgelato, chiudere la piastra e cuocere per 12 minuti.





vegano 
senza glutine 

Mini Burger Benessere con Quinoa e Semi di Lino (40 g)

COD. 310662

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.

*ORIGINE: NON UE.

Può contenere tracce di UOVA, LATTE e derivati. Senza glutine.

modalità d'uso

 9 min

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.

 7 min

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!



OROGEL
Food Service



vegano 

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

126

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

 15 min

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. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

 6 min

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.



vegano 

Cotoletta di Melanzana

COD. 353267

confezione

busta 1000 g

tmc

18 mesi

porzioni

8 da 125 g

n. conf. per crt.

4

n. crt. per pallet

90

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 e LATTE.

*Origine: paprika, curcuma NON UE.

modalità d'uso

 12 min

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 12 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

 4 min

Versare il prodotto ancora surgelato in olio preriscaldato a 175°C e friggere per 4 minuti fino a che non risulti dorato e croccante, scolare e asciugare con carta da fritto. Regolare di sale e servire.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



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), fiocchi 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, CROSTACEI, MOLLUSCHI.

modalità d'uso

 9 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 210°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 9 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

 4½ min

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.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service

vegano 

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

Vegatali 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, SOIA, UOVA, LATTE e derivati.

modalità d'uso 13 min

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 13 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

 6 min

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.

Clicca qui
e scopri la ricetta!**OROGEL**
Food Service



vegano 

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, SOIA, LATTE e UOVA.

modalità d'uso



12-13 min

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 12-13 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.



6 min

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.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 

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

99

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, SOIA, UOVA, LATTE e derivati.

modalità d'uso

 8 min

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. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

 3 min

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.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 

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 LATTE, UOVA e derivati, SENAPE e SOIA.

modalità d'uso

 15 min

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.

 4 min

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



vegano 

Patate Pastellate al Rosmarino

COD. 353302

confezione

busta 1000 g

tmc

20 mesi

porzioni

7 da 150 g circa

n. conf. per crt.

4

n. crt. per pallet

126

provenienza

Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti

Patate 60%, acqua, farina di mais, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, rosmarino 0,6%, sale, aroma naturale.
Può contenere tracce di SOIA, SENAPE, UOVA, LATTE e derivati.

modalità d'uso

 12 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 200°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 12 minuti, girando a metà cottura. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

 4 min

Portare l'olio nella friggitrice a 185°C, versare il prodotto ancora surgelato e lasciare cuocere per 4 minuti. Asciugare bene con carta da cucina. Regolare di sale e servire.

 12 min

Preriscalda la friggitrice ad aria a 200°C. Disporre 500g di prodotto surgelato nel cestello in un solo strato e cuocere per 12 minuti, girando una volta a metà cottura. Regolare di sale e servire.



Stick Tris Pastellato

COD. 353260

confezione

busta 1000 g

tmc

18 mesi

porzioni

7 da 150 g circa

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 per 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.





vegano 

Tris di Verdure in Tempura

COD. 353301

confezione

busta 1000 g

tmc

24 mesi

porzioni

7 da 150 g circa

n. conf. per crt.

4

n. crt. per pallet

126

provenienza

Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti

Ortaggi in proporzione variabile 50% (patate, carote, zucchine), acqua, farina di riso, olio di semi di girasole, amido di mais, agenti lievitanti: pirofosfato acido di sodio; bicarbonato di sodio, fibra vegetale, aroma naturale. Può contenere tracce di cereali contenenti GLUTINE, SOIA, UOVA, LATTE.

modalità d'uso

 13 min

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 13 minuti, girando una volta a metà cottura. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

 4 min

Portare l'olio nella friggitrice a 185°C, versare il prodotto ancora surgelato e lasciare cuocere per 4 minuti. Asciugare bene con carta da cucina, regolare di sale e servire.

 14 min

Preriscaldare la friggitrice ad aria a 200°C. Disporre 500g di prodotto nel cestello in un solo strato e cuocere per 14 minuti fino a doratura, girando una volta a metà cottura. Regolare di sale e servire.



vegano 

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

 15 min

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.

 6 min

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.



vegano 

Zucchine Pastellate

COD. 310811

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

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 min

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 8 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

 4 min

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



vegano 
senza glutine 

Bietoline Tricolore

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

ingredienti Bieta gialla, rossa e verde in proporzione variabile.

modalità d'uso

 8 min

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 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, 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



vegano 
senza glutine 

Burger Proteico Melanzane e Menta

COD. 353288

confezione

busta 1000 g

tmc

20 mesi

porzioni

10 da 100 g

n. conf. per crt.

6

n. crt. per pallet

81

provenienza

Italia

ingredienti

Proteina di pisello reidratata, melanzane 35%, amido modificato di mais, olio di semi di girasole, fiocchi di patate, farina di riso, fibra di carota, sale, menta 0,45%.

Può contenere tracce di UOVA, LATTE e derivati. SENZA GLUTINE.

quota proteica

13 g per 100 g di prodotto

modalità d'uso

 8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno preriscaldato a 200°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti. Togliere dal forno e servire.

 12 min

Preriscalda la friggitrice ad aria a 200°C. Disporre 4 burger nel cestello in un solo strato e cuocere per 12 minuti fino a doratura.



vegano 
senza glutine 

Cavolo Riccio Kale

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

ingredienti Cavolo riccio Kale

modalità d'uso

 8 min

 11 min

 3 min

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.

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere a fuoco medio per 11 minuti rigirando di tanto in tanto ed utilizzare nel modo desiderato.

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Condirè

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 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva 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 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, 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



vegano 
senza glutine 

Contorno Amico

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

ingredienti Carote, patate, finocchi, taccole (fagiolini verdi piatti), zucchine.

modalità d'uso

 8 min

 15 min

 3 min

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.

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.

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 

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

 9/10 min

Preriscaldare il forno a 150°C, versare direttamente nella teglia 200 g di acqua e 50 g di olio extravergine di oliva ed aggiungere il prodotto ancora surgelato. Infornare, attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 9/10 minuti.

 7 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente insieme a 200 g di acqua e 50 g di olio extravergine di oliva. Chiudere con coperchio e cuocere per 7 minuti.

 4 min

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 4 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 

Farro Perlato

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 GRANO farro, acqua. Può contenere tracce di SENAPE.

modalità d'uso

 4 min

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

 7 min

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

 8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 150°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 

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

 4 min

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

 7 min

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

 8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 150°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti.

 4 min

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 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano
senza glutine



Insalata di Riso

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



4 min

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



7 min

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



8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva 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.



4 min

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 4 minuti.



vegano 
senza glutine 

Legumi e Risi, con semi di girasole

COD. 310672

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 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una teglia, mettere in forno ventilato pre-riscaldato a 150° C e cuocere per 7 minuti, dalla ripresa della temperatura.

 10 min

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 min

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 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Minestrone Leggero senza Legumi

COD. 310289

confezione

busta 2500 g

tmc

20 mesi

porzioni

14 da 180 g

n. conf. per crt.

4

n. crt. per pallet

72

provenienza

Italia

ingredienti

Carote, zucchine, pomodori, cavolfiore, zucca, SEDANO, spinaci, porro, cipolla, broccoli, basilico.

modalità d'uso



18 min

Versare il prodotto 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.



vegano 

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

 7 min

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.

 7 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva. Coprire con il coperchio e cuocere 7 minuti a fuoco moderato, mescolando di tanto in tanto.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano

senza glutine

no

Misto Benessere

COD. 351206

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	7 da 150 g circa	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 min

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 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 1/4 lt di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 11 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

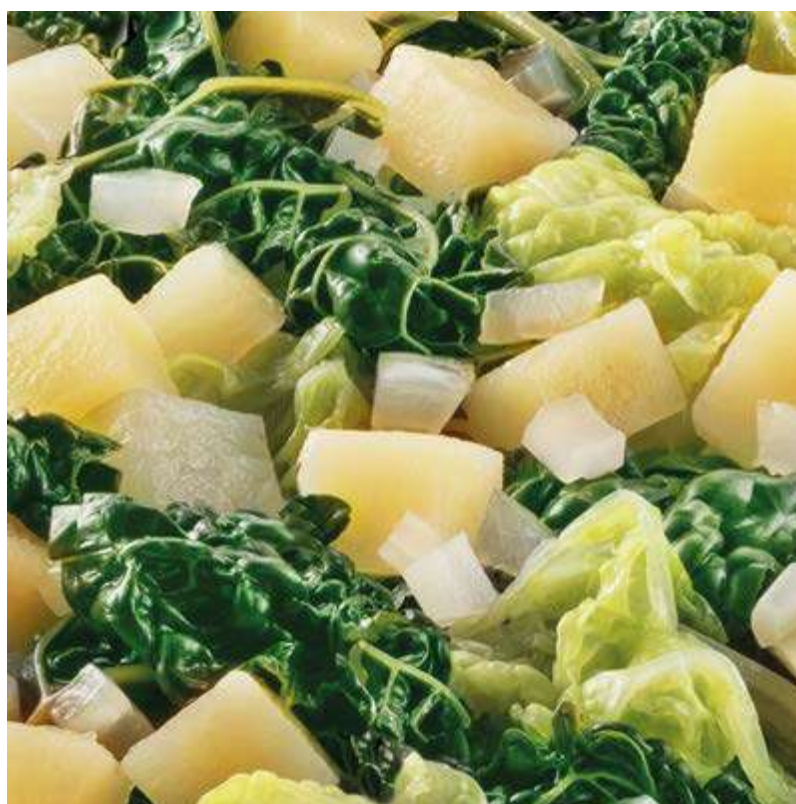
6 min

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 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.





vegano 
senza glutine 

Misto Sapori Antichi con Cavolo Nero

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 min

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 min

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!



OROGEL
Food Service



vegano 

Orzo Perlato

COD. 351317

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

ORZO, acqua. Può contenere tracce di SENAPE.

modalità d'uso

 4 min

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, strizzare leggermente ed usare nel modo desiderato.

 7 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere a fuoco medio per 7 minuti circa.

 8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 150°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 8 minuti.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano
senza glutine



Peperoni Arrostiti Senza Pelle

COD. 310275

confezione

busta 1000 g

tmc

24 mesi

porzioni

8 da 125 g

n. conf. per crt.

6

n. crt. per pallet

72

provenienza

Italia

ingredienti

Peperoni.

modalità d'uso

 7 min

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 min

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 e utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 120g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Pokè Facile con Riso Basmati e Verdure

COD. 440022

confezione

cartone 3500 g

tmc

24 mesi

porzioni

10 da 350g

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

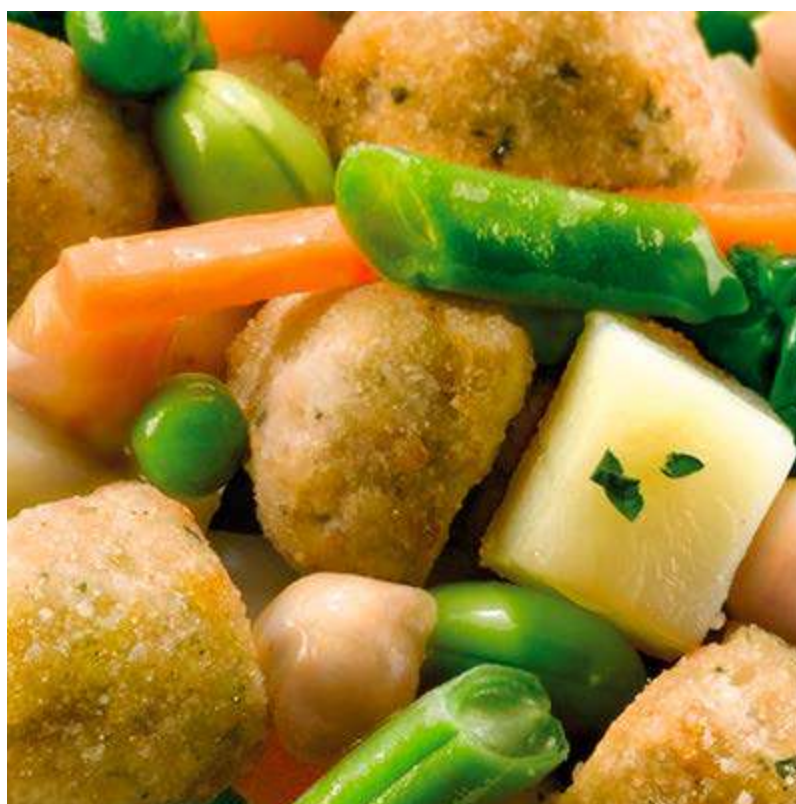


Appoggia la busta ancora sigillata su un piatto, con la saldatura posteriore verso il basso. Metti il piatto nel microonde e avvialo per i minuti indicati in corrispondenza del prodotto (il tempo di cottura deve aumentare di 1 minuto ogni 100 watt di potenza in meno rispetto a 800 watt). Terminata la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



Polpette 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, GLUTINE di FRUMENTO, albume d'UOVO, farina di riso, prezzemolo, sale, zucchero, origano, aglio, pepe nero), patate, 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 di 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 di olio extravergine di oliva. Coprire con coperchio e cuocere per 7 minuti, mescolando di tanto in tanto.



vegano 
senza glutine 

Polpettine Proteiche al Pomodoro

COD. 353296

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

Proteina di pisello reidratata, pomodoro 29%, doppio concentrato di pomodoro 10%, olio di semi di girasole, amido modificato di mais, fiocchi di patate, farina di riso, fibra di carota, basilico, sale. Può contenere tracce di UOVA, LATTE e derivati. **SENZA GLUTINE**

quota proteica

14 g per 100 g di prodotto

modalità d'uso

 9 min

Stendere il prodotto ancora surgelato su una teglia rivestita con carta da forno. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 190°C per 9 minuti, girando una volta a metà cottura.

 12 min

Preriscaldare la friggitrice ad aria a 200°C. Disporre 500g di prodotto nel cestello in un solo strato e cuocere per 12 minuti fino a doratura, girando una volta a metà cottura.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Polpettine Tricolore

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 32%, fagioli borlotti 30%, olio di semi di girasole, patate, farina di riso, farina di mais, carote, semi di girasole, fiocchi di patate, sale, curcuma 0,5%, rosmarino, pepe nero.

POLPETTINE VERDI: Grano saraceno 21%, fagiolini 20%, broccoli 15%, piselli, patate, proteine di semi di zucca, olio di semi di girasole, farina di riso, farina di mais, zenzero, erba cipollina, sale.

POLPETTINE ARANCIO: Quinoa 30%, zucca 25%, 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, fiocchi di patate, cipolla rossa, coriandolo, sale.

Possono contenere tracce di UOVA, LATTE e derivati. SENZA GLUTINE.

modalità d'uso

 9 min

Stendere il prodotto ancora surgelato su una teglia. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 210°C per 9 minuti. Regolare di sale e servire.

 4-5 min

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.



vegano 
senza glutine 

Quinoa con Verdure

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 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una teglia con 200 g di acqua e 45 - 50g di olio extravergine di oliva. Preriscaldare il forno a 150°C e cuocere per 9 minuti dalla ripresa della temperatura.

 7 min

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 min

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 4 minuti

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Verdure Campagnole

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

ingredienti Verdure in proporzione variabile: spinaci, bieta erbetta, cicoria.

modalità d'uso

 5 min

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 min

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.

 6 min

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.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano
senza glutine



Verdure Leggerezza

COD. 351406

confezione	busta 1000 g	tmc	20 mesi
porzioni	7 da 150 g circa	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	99

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Carote, fagiolini, cavolfiore, peperoni, broccoli, cipolle, taccole (piselli mangiatutto).

modalità d'uso

 8 min

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 min

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

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Verdure per Piatti Etnici

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 min

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 9 minuti.

 12 min

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 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano
senza glutine



Verdure Tricolore

COD. 351303

confezione	busta 1000 g	tmc	24 mesi
porzioni	7 da 150 g circa	n. conf. per crt.	6
		n. crt. per pallet	81

provenienza Italia

ingredienti Vegetali in proporzione variabile: cavolfiori, carote broccoli.

modalità d'uso

 8 min

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.

 12 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 1/4 l di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 12 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 6 min

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 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano
senza glutine



Verdure Tricolore a Cubetti

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

ingredienti

Verdure in proporzione variabile: zucchine, patate, carote.

modalità d'uso

 4 min

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

 7 min

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

 3 min

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.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 

Zuppa Legumi e Cereali

COD. 353294

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

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. Può contenere tracce di SENAPE. 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 min

Versa il prodotto surgelato 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 min

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.



vegano 

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

180

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



6 min

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



vegano 
senza glutine 

Bieta Erbetta Cubello BIO

COD. 319694

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

provenienza Italia

ingredienti Bieta erbetta.

modalità d'uso

 12 min

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 min

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, aggiungere sale e utilizzare nel modo desiderato.

 12 min

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.

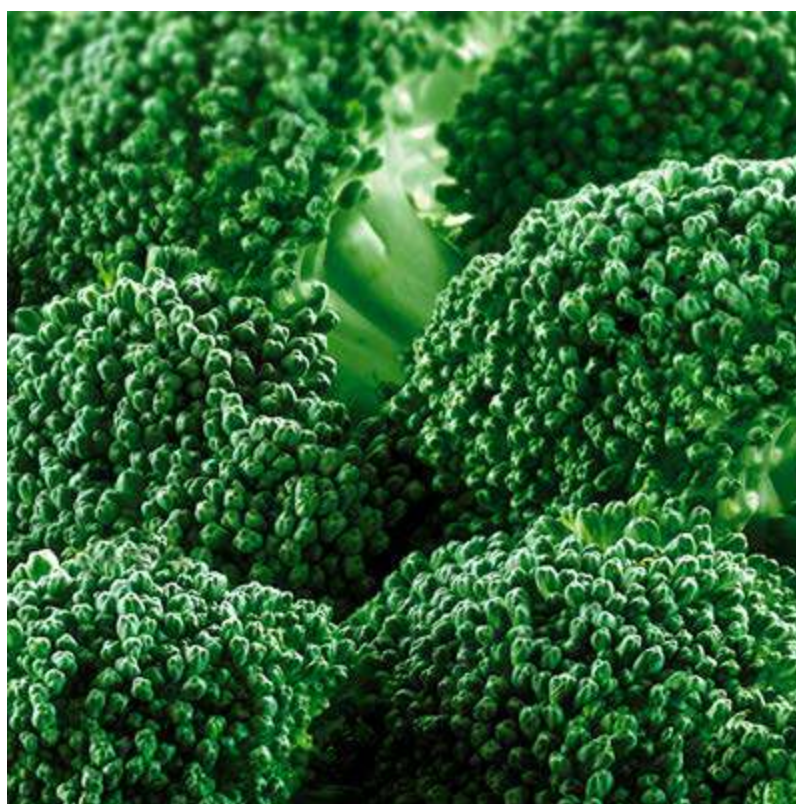
 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Broccoli Rosette IQF BIO

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

ingredienti Broccoli.

modalità d'uso

 9 min

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.

 20 min

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 20 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 8 min

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.



vegano 
senza glutine 

Carote disco BIO

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

ingredienti Carote.

modalità d'uso

 13 min

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 min

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

 13 min

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 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.



vegano 
senza glutine 

Cavolfiore Rosette BIO

COD. 319034

confezione

busta 2500 g

tmc

24 mesi

porzioni

20 da 125 g

n. conf. per crt.

4

n. crt. per pallet

45

provenienza

Italia

ingredienti

Cavolfiore.

modalità d'uso

 10 min

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 min

Versare il prodotto 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.

 11 min

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 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti.



vegano 
senza glutine 

Fagiolini BIO

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

ingredienti

Fagiolini.

modalità d'uso

 12 min

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 min

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

 13 min

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 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Finocchio Quarti BIO

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

ingredienti

Finocchio.

modalità d'uso

 20 min

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 min

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 min

Microonde: 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. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.



vegano 
senza glutine 

Mais BIO

COD. 319005

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 biologico.

modalità d'uso

 2-3 min

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 min

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 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Minestrone BIO

COD. 319096

confezione	busta 2500 g	tmc	20 mesi
		n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	72

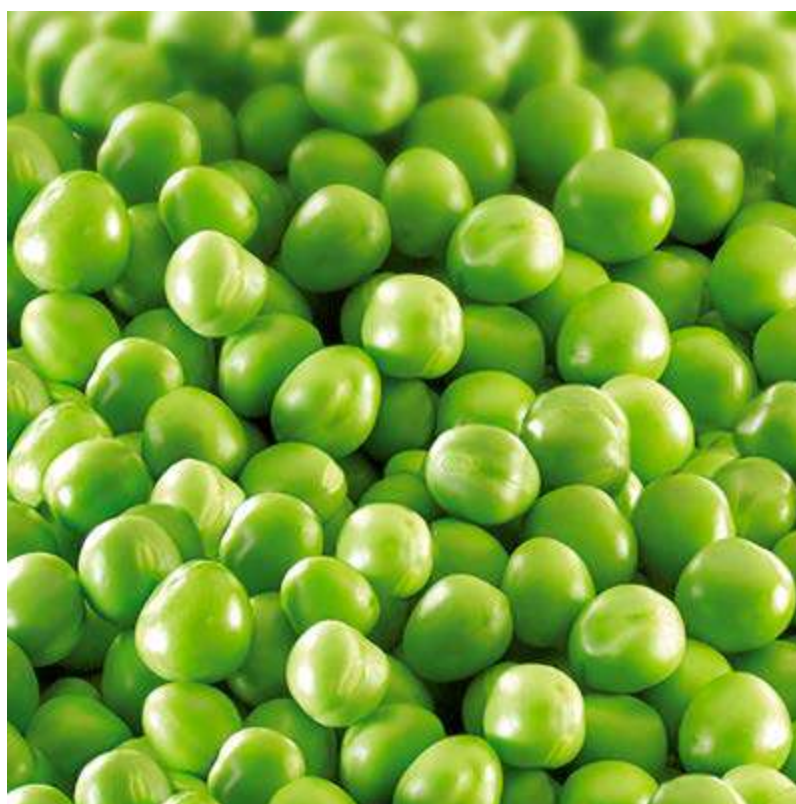
provenienza Italia

ingredienti Patate*, carote*, fagiolini*, pomodoro*, zucchine*, fagioli borlotti*, piselli*, SEDANO*, porro*, cavolfiore*, spinaci*, cavolo verza*.
* biologici.

modalità d'uso



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



vegano 
senza glutine 

Piselli BIO

COD. 319150

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

provenienza Italia

ingredienti Piselli.

modalità d'uso

 9 min

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 min

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 9 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 10 min

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 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.



vegano 
senza glutine 

Spinacio Cubello BIO

COD. 319371

confezione

busta 2500 g

tmc

24 mesi

porzioni

20 da 125 g

n. conf. per crt.

4

n. crt. per pallet

54

provenienza

Italia

ingredienti

Spinaci.

modalità d'uso

 11 min

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 min

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

 10 min

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 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.



vegano 
senza glutine 

Zucca a Cubetti BIO

COD. 319012

confezione

busta 2500 g

tmc

24 mesi

porzioni

20 da 100 g

n. conf. per crt.

2

n. crt. per pallet

144

provenienza

Italia

ingredienti

Zucca.

modalità d'uso

 4 min

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 min

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



vegano 
senza glutine 

Zucchine disco BIO

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

ingredienti

Zucchine.

modalità d'uso

 5 min

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 min

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

 4 min

Microonde: 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.