



Buono, pronto, fresco.  
**Sempre.**



Assortimento  
**PRODOTTI**  
**FOOD SERVICE**

# Orogel su misura per te!

Clicca qui per scoprire cosa può fare Orogel Food service per la tua Attività!

## I VEGETALI

ASPARAGI a Rondelle  
ASPARAGI  
ASPARAGINI  
BIETA COSTA CUBELLO  
BIETA COSTA CUBELLO FOGLIA PIÙ  
BIETA ERBETTA CUBELLO  
BIETA ERBETTA CUBELLO FOGLIA PIÙ  
BROCCOLI ROSETTE IQF  
CARCIOFI CUORI INTERI TANTOCUORE  
CARCIOFI FETTE  
CARCIOFI FONDI  
CARCIOFI INTERI con GAMBO  
CARCIOFI SPICCHI TANTOCUORE  
CAROTE RONDELLE  
CAROTINE INTERE  
CAVOLFIOR ROMANESCO  
CAVOLFIOR ROSETTE  
CAVOLINI BRUXELLES  
CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO  
CAVOLO VERZA  
CICORIA CUBELLO  
CICORIA CUBELLO FOGLIA PIÙ  
CIME DI RAPA CUBELLO FOGLIA PIÙ  
CIME DI RAPA CUBELLO FOGLIA PIÙ  
CIMETTE DI RAPA IQF  
CIPOLLA FETTE  
CIPOLLINE BORETTANE  
FAGIOLI BORLOTTI  
FAGIOLINI EXTRA FINI  
FAGIOLINI EXTRA FINI  
FAGIOLINI FINI  
FAGIOLINI FINISSIMI  
FAVE  
FINOCCHIO a FETTE  
FINOCCHIO QUARTI  
FRIARIELLI CUBELLO FOGLIA PIÙ  
FUNGHI CHAMPIGNONS FETTE  
INSALATA RUSSA  
INSALATA RUSSA  
MELANZANE a CUBETTI (20x20)  
MINISTRONE 13 VERDURE  
ORTICA CUBELLO (20 g)  
PEPERONI FALDE ROSSI e GIALLI  
PISELLI FINI  
PISELLI FINI  
PISELLI FINISSIMI  
PISELLI FINISSIMI  
PISELLI MEDI  
POMODORI SEMI-DRY  
POMODORINO FETTE  
PUREA DI PISELLI IN GOCCE  
PUREA DI ZUCCA IN GOCCE  
SCAROLA CUBELLO  
SOIA EDAMAME  
SOIA EDAMAME IN BACCELLO  
SPINACI CUBELLO  
SPINACI CUBELLO FOGLIA PIÙ  
SPINACI CUBELLO FOGLIA PIÙ  
SPINACI FOGLIABELLA  
TACCOLE  
(FAGIOLI VERDI PIATTI TAGLIATI)  
ZUCCA CUBETTI  
ZUCCHINE CUBETTI  
ZUCCHINE RONDELLE

## I VEGETALI - GRIGLIATI

CIPOLLA a FETTE GRIGLIATE  
MELANZANE a FETTE GRIGLIATE  
MELANZANE STICK GRIGLIATE  
PEPERONI FALDE GRIGLIATI  
PEPERONI STICK GRIGLIATI  
TRIS GRIGLIATO  
TRIS GRIGLIATO PER BBQ  
TRIS GRIGLIATO STICK  
ZUCCA GRIGLIATA  
ZUCCHINE a FETTE GRIGLIATE  
ZUCCHINE a RONDELLE GRIGLIATE  
ZUCCHINE STICK GRIGLIATE

## I VEGETALI - AROMI

AGLIO SPICCHI  
BASILICO  
CIPOLLA CUBETTI 6/6  
MISTO DI VERDURE PER SOFFRITTO  
PREZZEMOLO

## I VEGETALI - PATATE

PATATE a FETTE  
PATATE CROQUETTES CILINDRICHE  
PATATE CUBETTI (12x12)  
PATATE NOVELLE NATURALI  
PATATE 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

BIECOLINE 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  
MINISTRONE LEGGERO senza LEGUMI  
MISTO 5 CEREALI INTEGRALI  
MISTO BENESSERE  
MISTO SAPORI ANTICHI con CAVOLO NERO  
ORZO PERLATO  
PEPERONI ARROSTITI Senza PELLE  
POKÈ FACILE con 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  
CAVOLFIOR ROSETTE BIO  
FAGIOLINI BIO  
FINOCCHIO QUARTI BIO  
MAIS BIO  
MINISTRONE BIO  
PISELLI BIO  
SPINACIO CUBELLO BIO  
ZUCCA a CUBETTI BIO  
ZUCCHINE DISCO BIO

# Cosa può fare Orogel per te?



**Finger Food colorati  
e leggeri a base vegetale**



**Ampia gamma per brunch,  
aperitivo e pausa pranzo**



**Confezioni "salvaspazio"  
da 1 kg**



**Prodotti Vegan  
e Gluten Free**



**Cottura espressa  
anche in microonde**



## **Consulenza personalizzata**

Il nostro Team Chef è a tua disposizione per individuare insieme a te le soluzioni migliori su misura della tua attività!

Contattaci 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 »  bagnarina
- 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



## 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!"

1



semina

2



raccolta

3



lavorazione

4



consegna



## Noi e il nostro impegno

---

**Il nostro impegno è una promessa mantenuta ogni giorno, la promessa di essere naturalmente sostenibili. Nella coltivazione, nella preparazione e nel nostro modo di essere.**

**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 CO<sub>2</sub>**

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

## 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.



modalità d'uso chiare



regione di provenienza

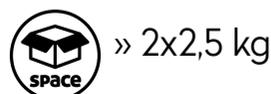
busta riciclabile

- » 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.

adesivi colorati per identificare le linee





vegano   
senza glutine  no

## Asparagi a Rondelle

COD. 310653

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	20 da 50 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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!



**OROGEL**  
Food Service



vegano   
senza glutine  no

## Asparagi

COD. 310369

<b>confezione</b>	busta 500 g	<b>tmc</b>	30 mesi
<b>porzioni</b>	4 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	12
		<b>n. crt. per pallet</b>	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 

## Asparagini

COD. 317043

<b>confezione</b>	busta 500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	4 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	12
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	20 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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 

## Bieta Erbetta Cubello

COD. 310694

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	20 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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 

## Bieta Erbetta Cubello FOGLIA PIÙ

COD. 310683

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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.

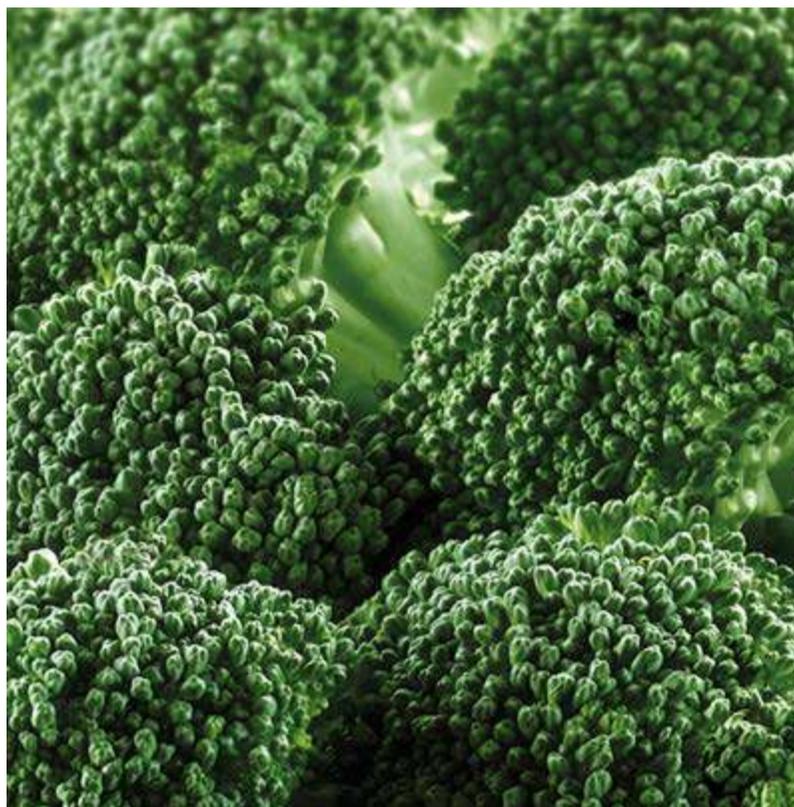
 4 min

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 

## Broccoli Rosette IQF

COD. 310280

<b>confezione</b>	busta 2000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	16 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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.

Clicca qui  
e scopri la ricetta!



**OROGEL**  
Food Service



vegano   
senza glutine 

## Carciofi Cuori Interi TantoCuore

COD. 310232

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	21 da 120 g	<b>n. conf. per crt.</b>	2
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

---

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	36 mesi
<b>porzioni</b>	25 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	1
		<b>n. crt. per pallet</b>	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!



**OROGEL**  
Food Service



vegano   
senza glutine  no

## Carciofi Fondi

COD. 310031

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 120 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

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

**provenienza** Italia

**ingredienti** Carciofi.

### modalità d'uso

 10 min

 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 10 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, 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

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	20 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	2
		<b>n. crt. per pallet</b>	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 

## Carote Rondelle

COD. 300028

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	20 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	20 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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.

Clicca qui  
e scopri la ricetta!



**OROGEL**  
Food Service



vegano   
senza glutine 

## Cavolfiore Romanesco

COD. 310124

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	6 da 150 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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.

Clicca qui  
e scopri la ricetta!



**OROGEL**  
Food Service



vegano   
senza glutine  no

## Cavolfiore Rosette

COD. 300034

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	20 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	20 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	2
		<b>n. crt. per pallet</b>	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.

Clicca qui  
e scopri la ricetta!



**OROGEL**  
Food Service



vegano   
senza glutine 

## Cavolo Cappuccio Rosso

COD. 310704

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

**provenienza** Italia

**ingredienti** Cavolo Cappuccio Rosso.

### 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.

 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.

 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.

 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 

## Cavolo Verza

COD. 311836

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

**provenienza** Italia

**ingredienti** Cavolo Verza.

### 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 per circa 7 minuti. Togliere dal forno e usare nel modo desiderato.

 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 per 10 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 

## Cicoria Cubello

COD. 310801

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	20 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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 

## Cicoria Cubello FOGLIA PIÙ

COD. 310684

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	20 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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 

## Cime di Rapa Cubello Foglia Più

COD. 310699

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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.

Clicca qui  
e scopri la ricetta!



**OROGEL**  
Food Service



vegano   
senza glutine  no

## Cimette di Rapa IQF

COD. 310615

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 130 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

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

**provenienza** Italia

**ingredienti** Cipolla.

### modalità d'uso

 10 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.

 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.

 3 min

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 

## Cipolline Borettane

COD. 310055

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	7 da 150 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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!



**OROGEL**  
Food Service



vegano   
senza glutine  no

## Fagioli Borlotti

COD. 310697

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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 

## Fagiolini Extra Fini

COD. 300048

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	20 mesi
<b>porzioni</b>	20 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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.

Clicca qui  
e scopri la ricetta!



**OROGEL**  
Food Service



vegano   
senza glutine 

## Fagiolini Extra Fini

COD. 310689

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	20 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	20 mesi
<b>porzioni</b>	20 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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 

## Fagiolini Finissimi

COD. 300052

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	20 mesi
<b>porzioni</b>	20 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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.

Clicca qui  
e scopri la ricetta!



**OROGEL**  
Food Service



vegano   
senza glutine 

## Fave

COD. 310054

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	10 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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!



**OROGEL**  
Food Service



vegano   
senza glutine  no

## Finocchio a Fette

COD. 310297

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	20 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	20 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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 

## Friarielli Cubello FOGLIA PIÙ

COD. 310053

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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.

Clicca qui  
e scopri la ricetta!



**OROGEL**  
Food Service



vegano   
senza glutine  no

## Funghi Champignons Fette

COD. 310496

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	18 mesi
<b>porzioni</b>	10 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	10
		<b>n. crt. per pallet</b>	63

**provenienza** UE

**ingredienti** Funghi Champignons.

### modalità d'uso

 10 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.

 3 min

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 

## Insalata Russa

COD. 300091

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	25 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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 

## Insalata Russa

COD. 310698

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	10 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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  no

## Melanzane a Cubetti (20x20)

COD. 310049

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	20 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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  no

## Minestrone 13 Verdure

COD. 300096

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	20 mesi
<b>porzioni</b>	14 da 180 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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



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!



**OROGEL**  
Food Service



vegano   
senza glutine  no

## Ortica Cubello (20 g)

COD. 310666

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	25 da 40 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	126

**provenienza** Italia

**ingredienti** Ortica.

### modalità d'uso

Clicca qui  
e scopri la ricetta!



 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.

**OROGEL**

Food Service



vegano   
senza glutine 

## Peperoni Falde Rossi e Gialli

COD. 310021

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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.

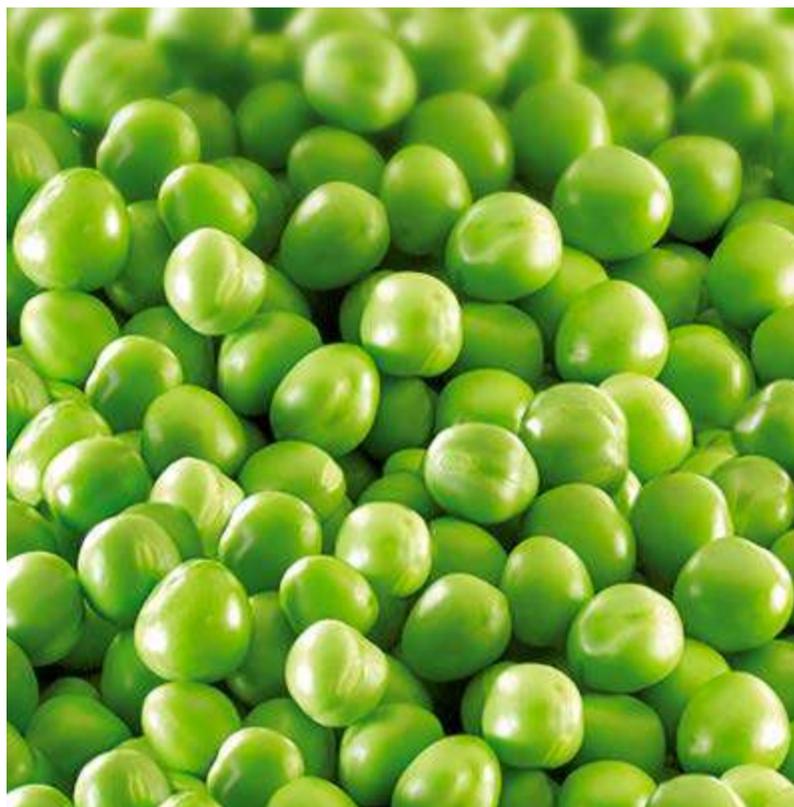
Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 11 minuti. Utilizzare a piacere.

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  no

## Piselli Fini

COD. 310150

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	25 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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.

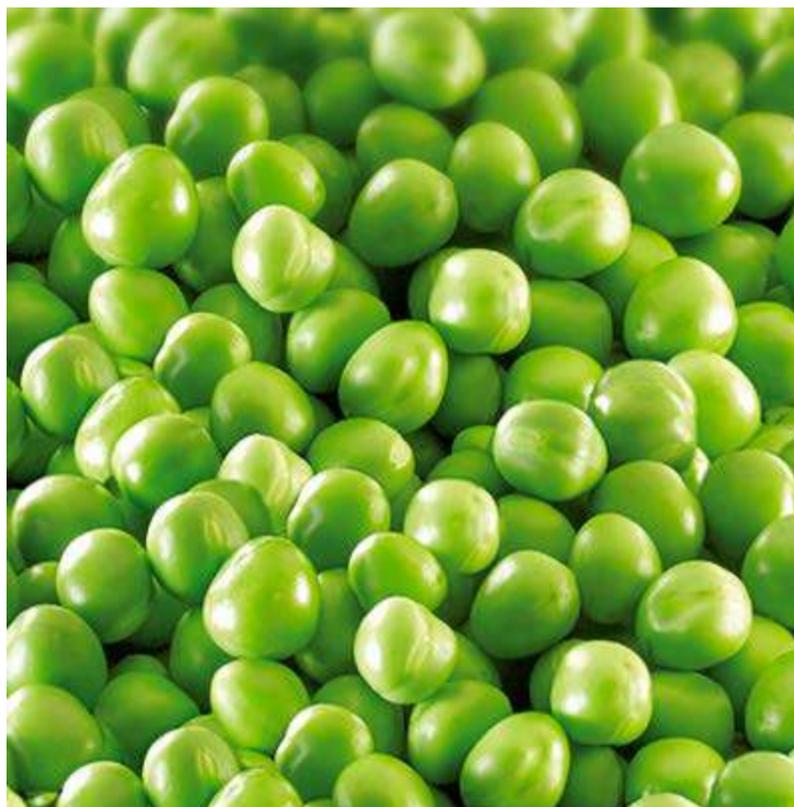
 9 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 6 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 9 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui  
e scopri la ricetta!



**OROGEL**  
Food Service



vegano   
senza glutine 

## Piselli Fini

COD. 310690

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	10 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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.

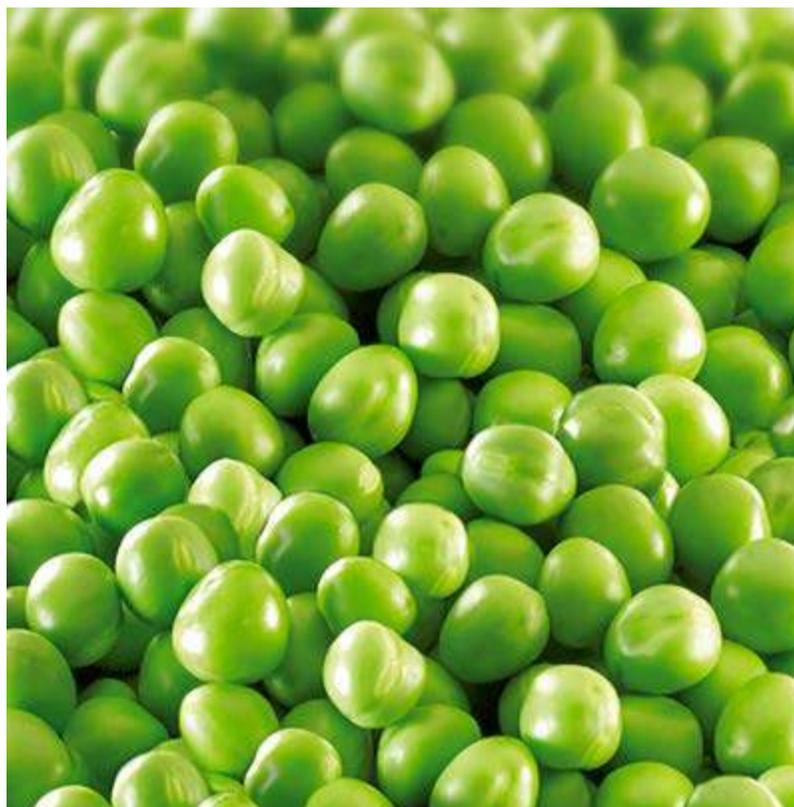
 3 min

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!



**OROGEL**  
Food Service



vegano   
senza glutine  no

## Piselli Finissimi

COD. 310145

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	25 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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.

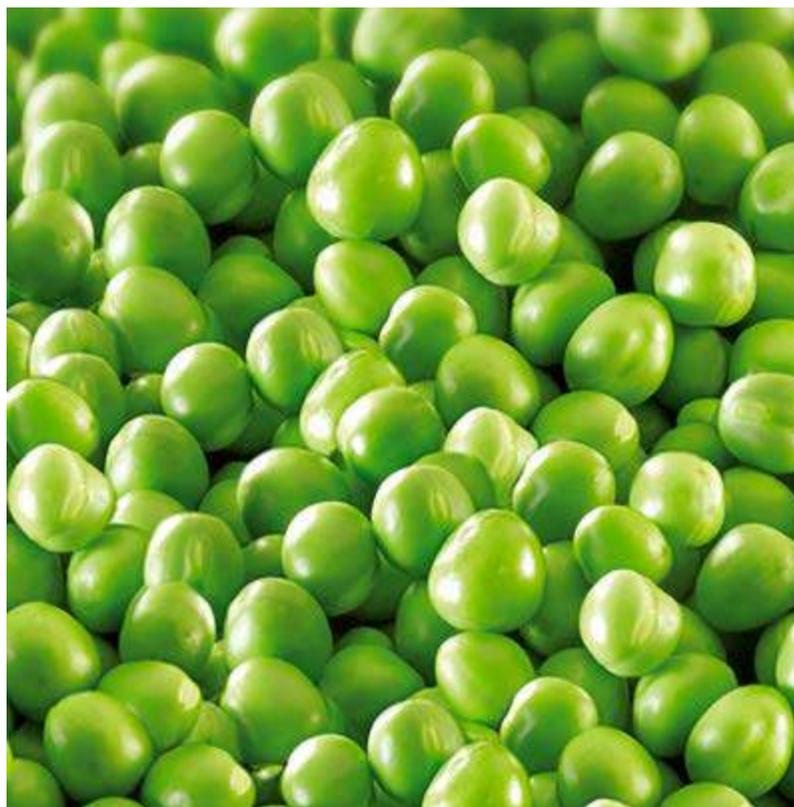
 8 min

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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	10 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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.

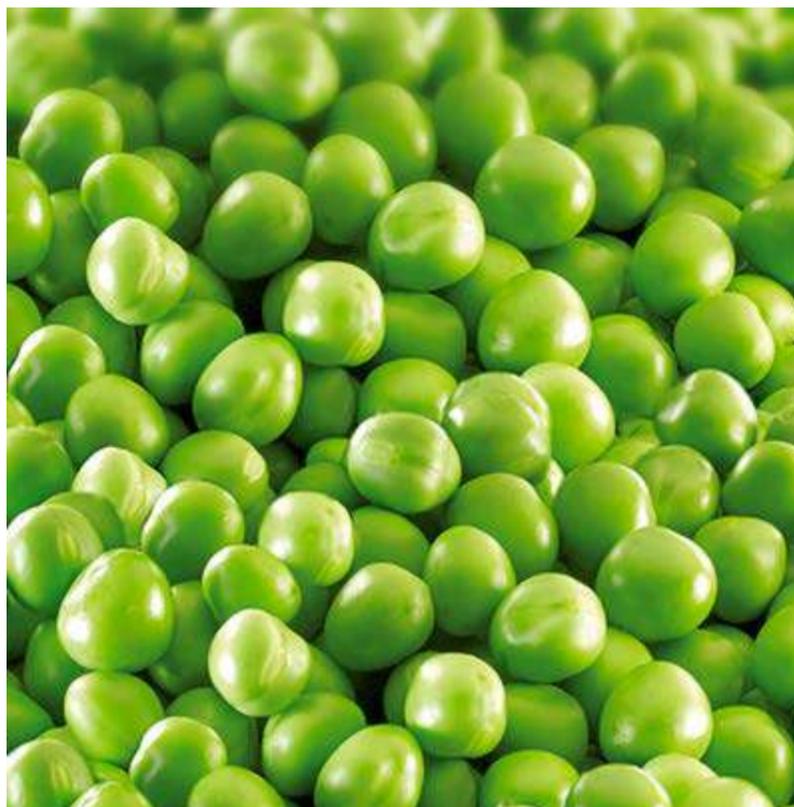
 3 min

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

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	25 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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  no

## Pomodori Semi-Dry

COD. 310350

<b>confezione</b>	busta 500 g	<b>tmc</b>	18 mesi
<b>porzioni</b>	10 da 50 g	<b>n. conf. per crt.</b>	8
		<b>n. crt. per pallet</b>	99

**provenienza** Italia

**ingredienti** Pomodori semi-dry.

### modalità d'uso

 10 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.

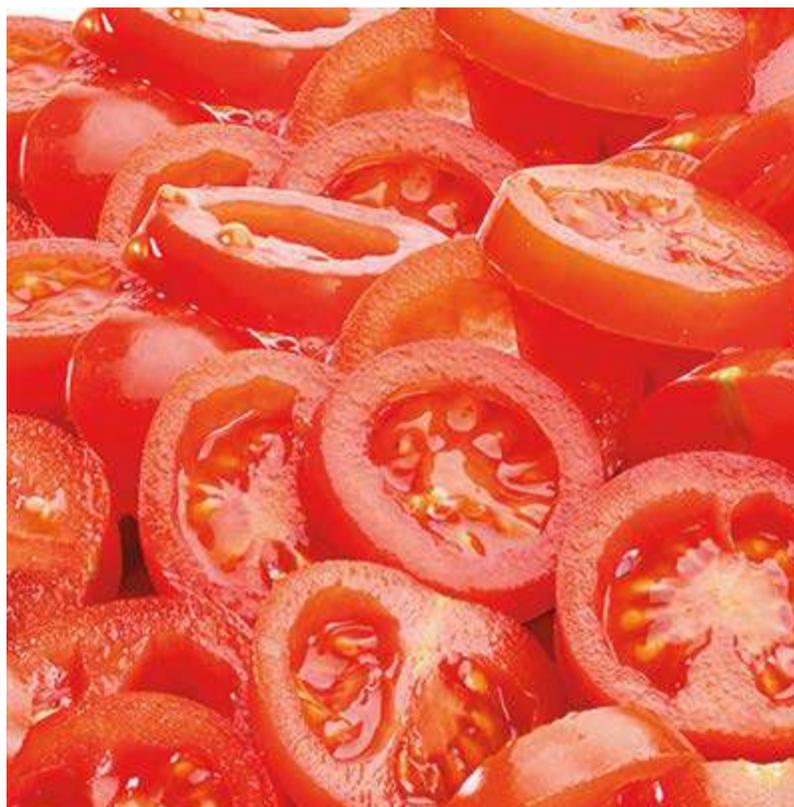
 8 min

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 8 minuti. Utilizzare a piacere.

Clicca qui  
e scopri la ricetta!



**OROGEL**  
Food Service



vegano   
 senza glutine  no

## Pomodorino Fette

COD. 310119

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	10 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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!



**OROGEL**  
Food Service



vegano   
senza glutine  no

## Purea di Piselli in Gocce

COD. 310629

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

<b>provenienza</b>	Italia
<b>ingredienti</b>	Piselli.

### modalità d'uso



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!



**OROGEL**

Food Service



vegano   
senza glutine  no

## Purea di Zucca in Gocce

COD. 310628

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

**provenienza** Italia

**ingredienti** Zucca.

### modalità d'uso



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

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

**provenienza** Italia

**ingredienti** Scarola.

### modalità d'uso

 9 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.

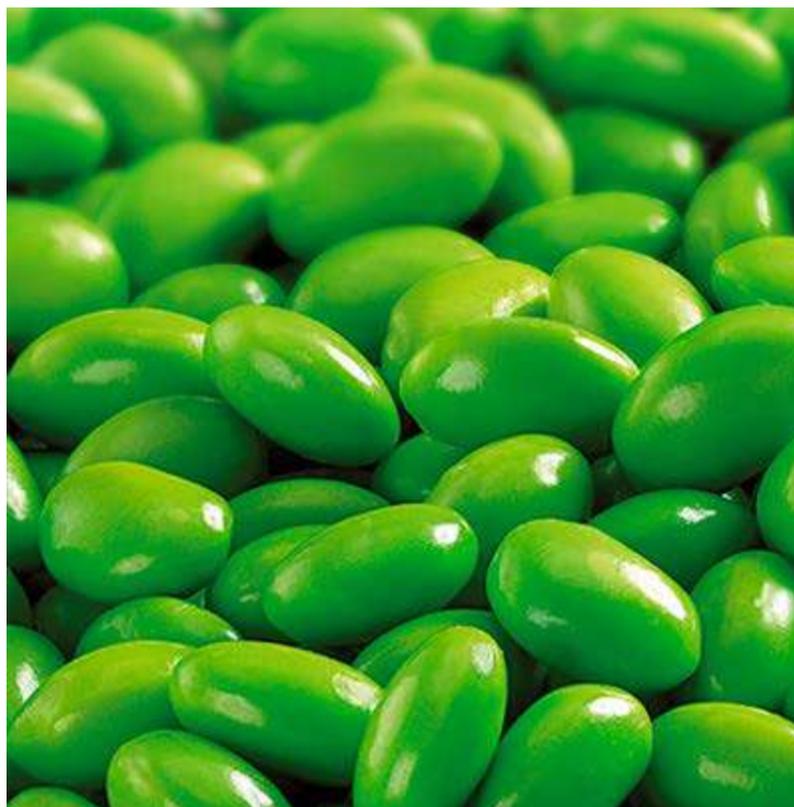
 4 min

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 

## Soia Edamame

COD. 310056

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	10 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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  no

## Spinaci Cubello

COD. 300371

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	20 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	20 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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  no

## Spinaci Cubello FOGLIA PIÙ

COD. 310685

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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 

## Spinaci Fogliabella

COD. 310040

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	20 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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  no

## Zucca Cubetti

COD. 310154

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	10 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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.

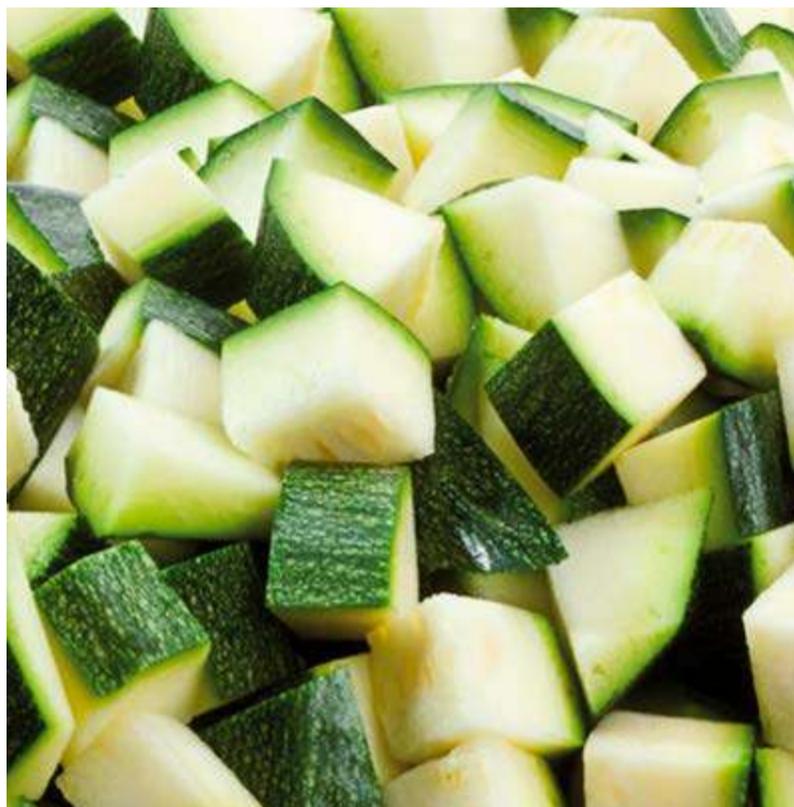
Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 3 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

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!



**OROGEL**  
Food Service



vegano   
senza glutine 

## Zucchine Cubetti

COD. 310626

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	21 da 120 g circa	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	72

**provenienza** Italia

**ingredienti** Zucchine.

### 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 un cucchiaino 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 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 

## Zucchine Rondelle

COD. 300179

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	20 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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.

Clicca qui  
e scopri la ricetta!



**OROGEL**  
Food Service



vegano   
senza glutine  no

## Cipolla a Fette Grigliate

COD. 310619

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	20 mesi
<b>porzioni</b>	10 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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 

## Melanzane a Fette Grigliate

COD. 310204

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	30 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	30 mesi
<b>porzioni</b>	10 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	72

**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 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. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui  
e scopri la ricetta!



**OROGEL**  
Food Service



vegano   
senza glutine 

## Peperoni Falde Grigliati

COD. 310618

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	30 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	90

**provenienza** Italia

**ingredienti** Peperoni.

### 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.

 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.

 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 

## Peperoni Stick Grigliati

COD. 351398

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	30 mesi
<b>porzioni</b>	10 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

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

**provenienza** Italia

**ingredienti** Vegetali 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. 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. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui  
e scopri la ricetta!



**OROGEL**  
Food Service



vegano   
senza glutine 

## Zucca Grigliata

COD. 310524

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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 

## Zucchine a Fette Grigliate

COD. 310620

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	30 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	72

**provenienza** Italia

**ingredienti** 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. 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 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 

## Zucchine a Rondelle Grigliate

COD. 310621

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	30 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	135

**provenienza** Italia

**ingredienti** 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. 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 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 

## Zucchine Stick Grigliate

COD. 351399

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	30 mesi
<b>porzioni</b>	10 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	99

**provenienza** Italia

**ingredienti** Zucchine.

### 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  no

## Aglio Spicchi

COD. 310225

<b>confezione</b>	busta 500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
		<b>n. conf. per crt.</b>	12
		<b>n. crt. per pallet</b>	126
<b>provenienza</b>	Italia		
<b>ingredienti</b>	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  no

## Basilico

COD. 310194

---

<b>confezione</b>	busta 500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
		<b>n. conf. per crt.</b>	8
		<b>n. crt. per pallet</b>	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  no

## Cipolla Cubetti 6/6

COD. 310224

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
		<b>n. conf. per crt.</b>	8
		<b>n. crt. per pallet</b>	90
<b>provenienza</b>	Italia		
<b>ingredienti</b>	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  no

## 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 riponilo nel freezer per un utilizzo successivo.

Clicca qui  
e scopri la ricetta!



**OROGEL**  
Food Service



vegano   
senza glutine  no

## Prezzemolo

COD. 310206

---

<b>confezione</b>	busta 500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
		<b>n. conf. per crt.</b>	10
		<b>n. crt. per pallet</b>	36

---

**provenienza** Italia

**ingredienti** Prezzemolo.

---

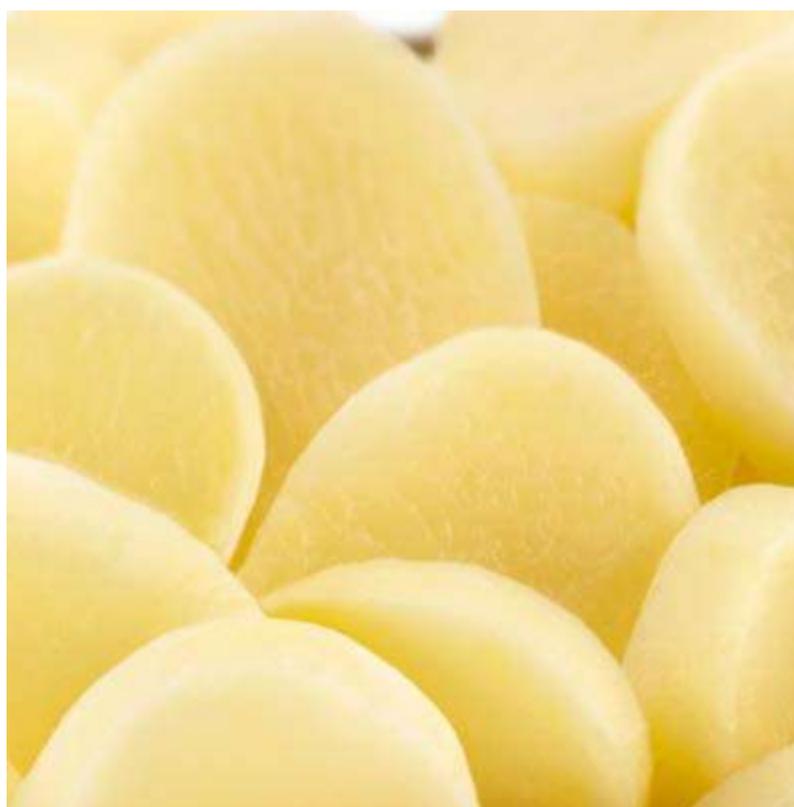
### modalità d'uso

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 

## Patate a Fette

COD. 310295

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	17 da 150 g circa	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	17 da 150 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	17 da 150 g circa	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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.

Clicca qui  
e scopri la ricetta!



**OROGEL**  
Food Service



vegano   
senza glutine 

## Patate Novelle Naturali

COD. 310294

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	17 da 150 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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  no

## Patate Pezzettoni

COD. 310271

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	17 da 150 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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 

## Patate Pezzettoni Buccia Rossa

COD. 310178

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	7 da 150 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	17 da 150 g circa	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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!



**OROGEL**  
Food Service



vegano   
senza glutine 

## Patate Spicchi

COD. 310692

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	17 da 150 g circa	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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.

Clicca qui  
e scopri la ricetta!



**OROGEL**  
Food Service



vegano   
senza glutine 

## Patate Spicchi Grigliate Gran Gusto

COD. 351403

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	18 mesi
<b>porzioni</b>	7 da 150 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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.

Clicca qui  
e scopri la ricetta!



**OROGEL**  
Food Service



vegano   
senza glutine  no

## Patate Spicchi Pronto Forno

COD. 310679

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	7 da 150 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	17 da 150 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	63

**provenienza** Italia

**ingredienti** Patate 97%, olio di semi di girasole. Senza glutine.

### 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. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

 6 min

Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 175°C per 6 minuti fino a che non risulti dorato e croccante, scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.

Clicca qui  
e scopri la ricetta!



**OROGEL**  
Food Service



senza glutine



## Purè di Patate in Gocce

COD. 310605

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

**provenienza** Italia

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

### modalità d'uso



8 min

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



16 min

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

Clicca qui  
e scopri la ricetta!



**OROGEL**  
Food Service



vegano   
senza glutine 

## Contorno Fantasia

COD. 310611

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	20 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	10 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

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.

 4 min

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  no

## Friarielli Gusto Ricco

COD. 310642

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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



no

## Mini Sformatini con Patate e Curcuma (40g)

COD. 353297

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	18 mesi
<b>porzioni</b>	25 da 40 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	20 mesi
<b>porzioni</b>	10 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	10 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	20 mesi
<b>porzioni</b>	10 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	18 mesi
<b>porzioni</b>	7 da 150 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia con un filo di olio extravergine di oliva e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 10 minuti, girando il prodotto a metà cottura.

 12 min

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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	7 da 150 g circa	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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  no

## Peperonata

COD. 310657

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	7 da 150 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	99

**provenienza** Prodotto realizzato in Italia.

**ingredienti** Peperoni rossi e gialli 70%, polpa di pomodoro, cipolla, acqua, olio extravergine di oliva, sale, aglio.

### modalità d'uso

 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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	18 mesi
<b>porzioni</b>	7 da 150 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	18 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	18 mesi
<b>porzioni</b>	7 da 150 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	13 da 80 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 9 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.



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



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

Clicca qui e scopri la ricetta!



**OROGEL**  
Food Service



## Burger ai Vegetali Grigliati e Scamorza (80 g)

COD. 310639

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	18 mesi
<b>porzioni</b>	13 da 80 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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.

Clicca qui  
e scopri la ricetta!



**OROGEL**  
Food Service



vegano 

## Burger Ceci e Farro (80 g)

COD. 353273

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	13 da 80 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	18 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	18 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

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

 5 min

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

 12 min

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

Clicca qui e scopri la ricetta!



**OROGEL**  
Food Service



vegano   
senza glutine 

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

COD. 310662

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	25 da 40 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	18 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	18 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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.





## Doratine Melanzane e Scamorza

COD. 353256

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	7 da 150 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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.





vegano 

## Fritto Misto Pastellato con Cipolla

COD. 310852

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	18 mesi
<b>porzioni</b>	7 da 150 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	126

**provenienza** Prodotto realizzato in Italia.

**ingredienti** Vegetali in proporzione variabile 55% (zucchine, cavolfiori, cipolle (4% sul totale delle verdure), carote, spinaci, broccoli, peperoni), farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale, aromi naturali. Può contenere tracce di SENAPE, 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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	18 mesi
<b>porzioni</b>	7 da 150 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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.





vegano 

## Melanzane a Rondelle Panate

COD. 310637

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	18 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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.





vegano 

## Misto Tricolore Pastellato

COD. 353255

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	18 mesi
<b>porzioni</b>	7 da 150 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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.





vegano 

## Patate Pastellate al Rosmarino

COD. 353302

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	20 mesi
<b>porzioni</b>	7 da 150 g circa	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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.



vegano 

## Stick Tris Pastellato

COD. 353260

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	18 mesi
<b>porzioni</b>	7 da 150 g circa	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

 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 

## Tris di Verdure in Tempura

COD. 353301

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	7 da 150 g circa	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	18 mesi
<b>porzioni</b>	7 da 150 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	18 mesi
<b>porzioni</b>	7 da 150 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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.





vegano   
 senza glutine  no

## Bietoline Tricolore

COD. 310686

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	20 mesi
<b>porzioni</b>	10 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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  no

## Condirè

COD. 351302

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	20 mesi
<b>porzioni</b>	10 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	18 mesi
<b>porzioni</b>	4 da 250 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

 7 min

 4 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.

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.

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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	10 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	20 mesi
<b>porzioni</b>	4 da 250 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	4 da 250 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	4 da 250 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

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

**provenienza** Italia

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

### modalità d'uso



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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	4 da 250 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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.

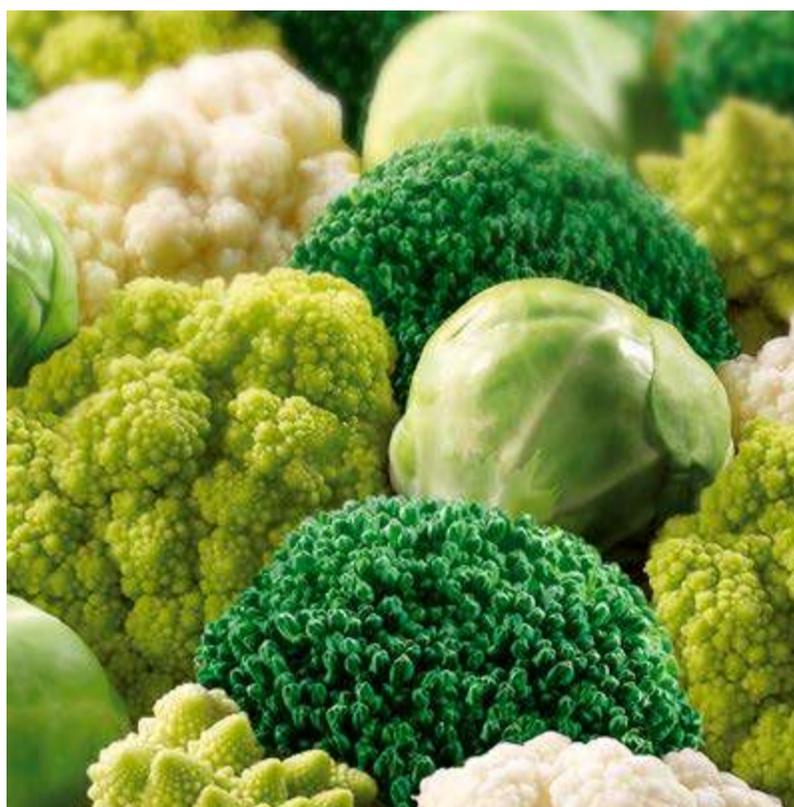
 3 min

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 

## Misto Benessere

COD. 351206

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	7 da 150 g circa	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

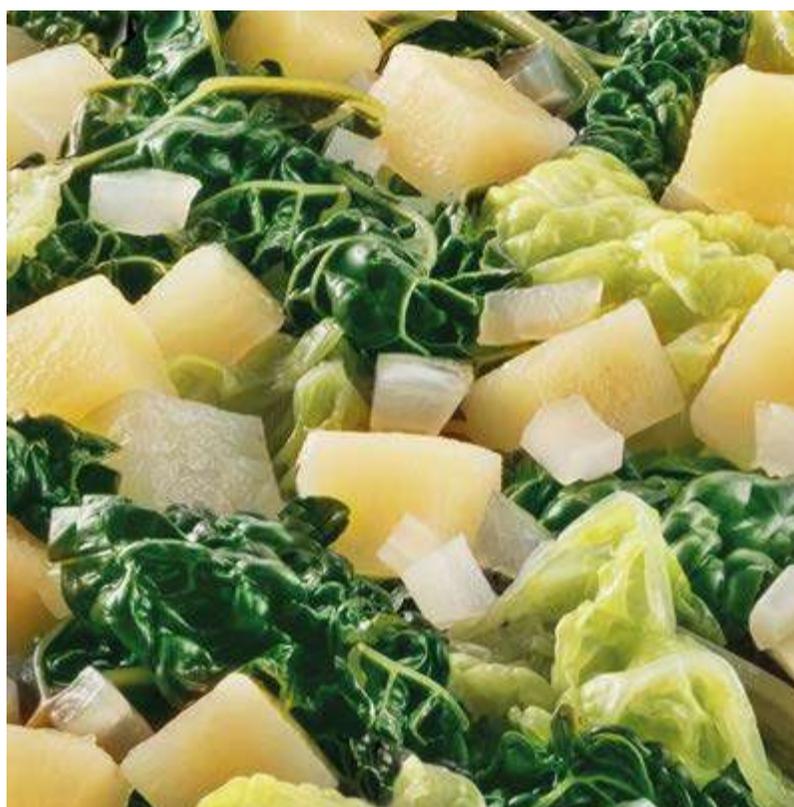
Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 1/4 lt di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 11 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	7 da 150 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	10 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

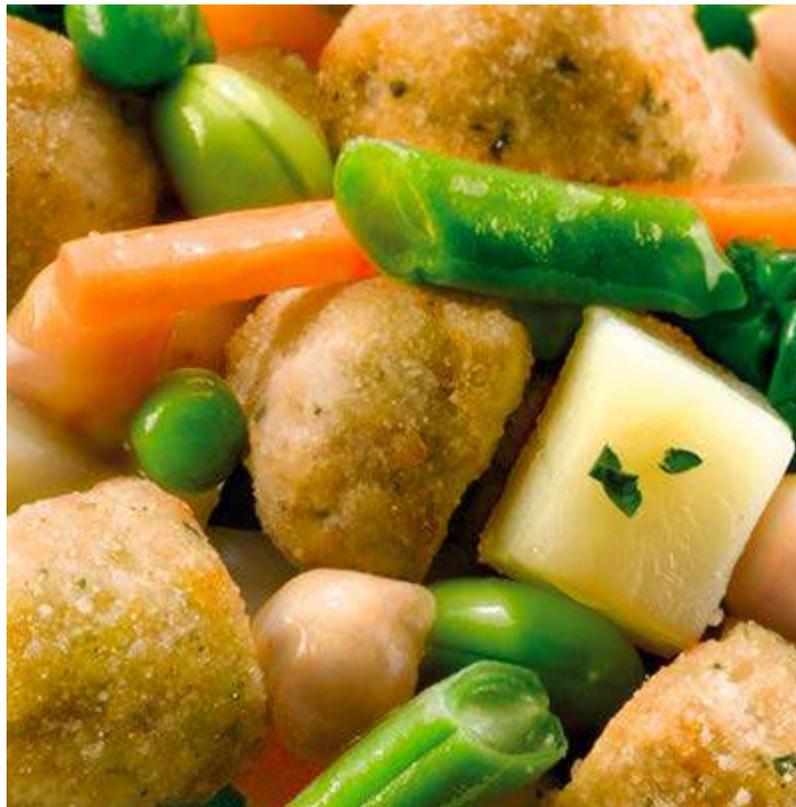


Appoggia la busta ancora sigillata su un piatto, con la saldatura posteriore verso il basso. Metti il piatto nel microonde e avvialo per i minuti indicati in corrispondenza del prodotto (il tempo di cottura deve aumentare di 1 minuto ogni 100 watt di potenza in meno rispetto a 800 watt). Terminata la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



## Polpettine di Soia con Verdure

COD. 310635

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	18 mesi
<b>porzioni</b>	4 da 250 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

 7 min

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.

 7 min

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

<b>confezione</b>	cartone 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	10 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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  no

## Polpettine Tricolore

COD. 310487

<b>confezione</b>	cartone 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	10 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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 16%, lenticchie 15%, broccoli 15%, fagiolini, 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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	20 mesi
<b>porzioni</b>	4 da 250 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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.

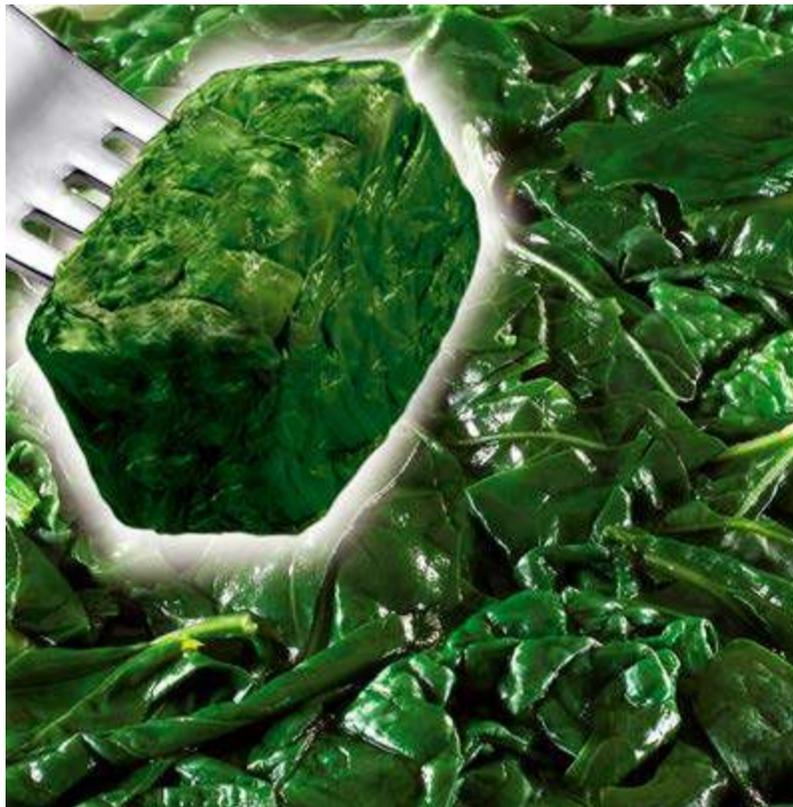
 4 min

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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	8 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	20 mesi
<b>porzioni</b>	7 da 150 g circa	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	20 mesi
<b>porzioni</b>	10 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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.

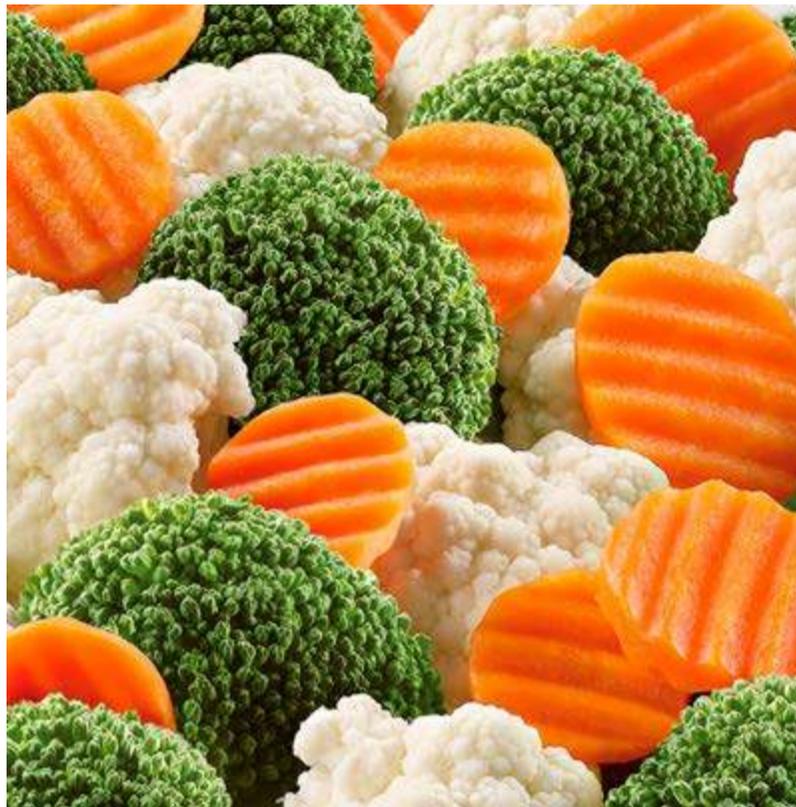
 3 min

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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	7 da 150 g circa	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	10 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	4 da 250 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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.

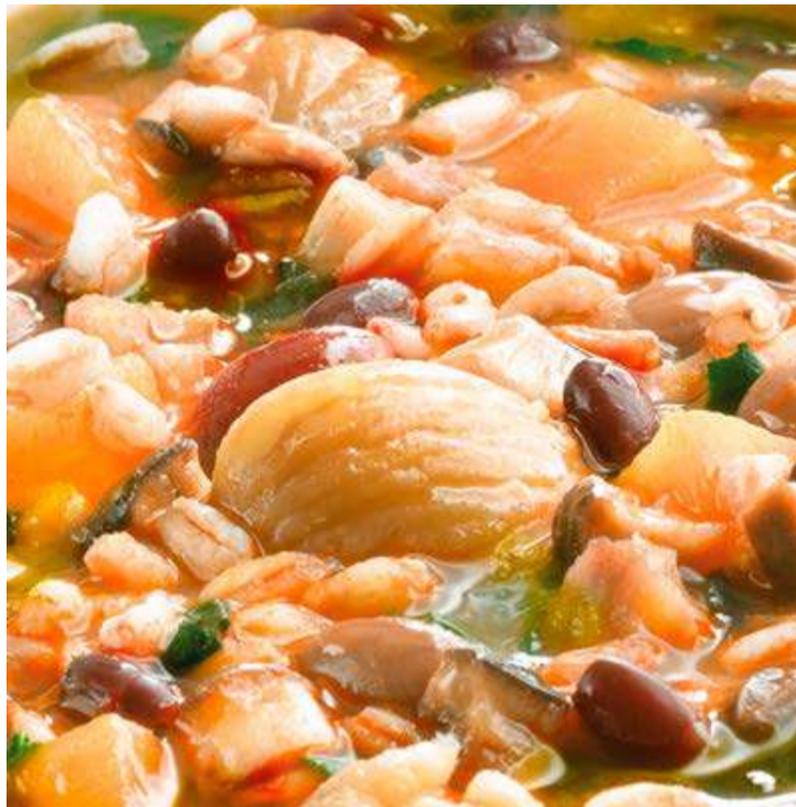
### modalità d'uso

 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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	18 mesi
<b>porzioni</b>	4 da 250 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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**



Versa il prodotto surgelato insieme a 400ml di acqua, copri con coperchio e cuoci per 6 minuti dall'ebollizione, mescolando di tanto in tanto.

Clicca qui e scopri la ricetta!



**OROGEL**  
Food Service



## Bieta Erbetta Cubello BIO

COD. 319694

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	20 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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.

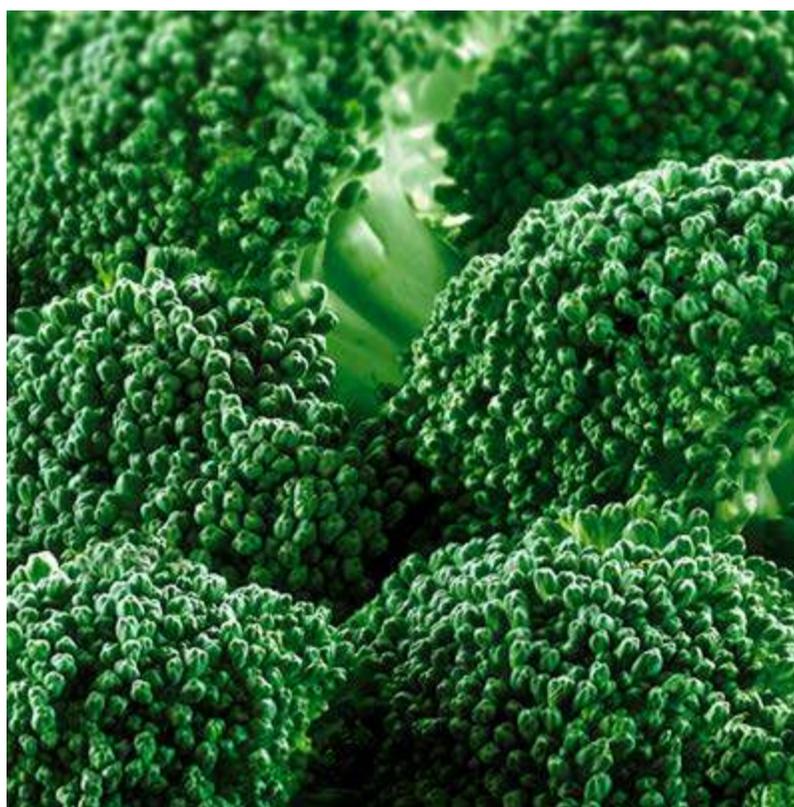
 3 min

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

<b>confezione</b>	busta 2000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	16 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	20 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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 cucchiai 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

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	20 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	20 mesi
<b>porzioni</b>	20 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	20 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 1000 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	10 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	6
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	20 mesi
<b>porzioni</b>	14 da 180 g circa	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	72

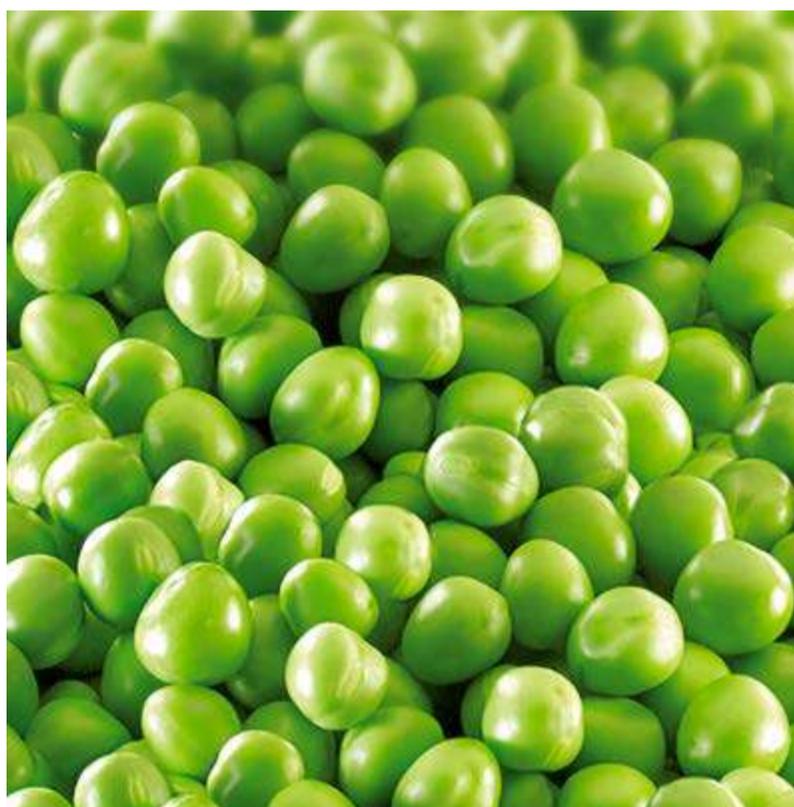
**provenienza** Italia

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

**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.



vegano   
 senza glutine  no

## Piselli BIO

COD. 319150

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	25 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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.



## Spinacio Cubello BIO

COD. 319371

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

**provenienza** Italia

**ingredienti** Spinaci.

### modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 11 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 13 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 10 minuti, scolare, strizzare leggermente 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.





vegano   
 senza glutine 

## Zucca a Cubetti BIO

COD. 319012

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	20 da 100 g	<b>n. conf. per crt.</b>	2
		<b>n. crt. per pallet</b>	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

<b>confezione</b>	busta 2500 g	<b>tmc</b>	24 mesi
<b>porzioni</b>	20 da 125 g	<b>n. conf. per crt.</b>	4
		<b>n. crt. per pallet</b>	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](mailto:info@orogel.it)  
web » [www.orogel.it](http://www.orogel.it)



Inquadra il QR code per contattare  
i nostri **Chef** e ricevere tutte  
le informazioni di cui hai bisogno.