



**SISTEMA
GUSTO** *

**PIATTI PRONTI GOURMET
PER LA RISTORAZIONE
PROFESSIONALE**

Produttori di pasti
semilavorati surgelati per
cucine professionali.
Sistema Gusto non
è solo un fornitore di
ingredienti, ma un
partner per gli chef
che desiderano
elevare la loro cucina
a nuovi livelli.



COD. P735



LASAGNA AL RAGU'

Primo piatto tipico della tradizione preparato con pasta all'uovo, ragù di carne fresca e polpa di pomodoro italiano con besciamella e Grana Padano DOP. Più ricca e appetitosa grazie all'aggiunta di filante mozzarella prodotta con latte italiano.



15 PZ 250 GR



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Microonde: togliendo il prodotto dalla busta e posizionandolo in cocotte per 4 minuti a 840W



Forno: 3 minuti a 200°C

CONSIGLIO DELLO CHEF

Adagiare il prodotto sul fondo di una cocotte con un leggero strato di besciamella e spolverare in superficie con il formaggio grattugiato poi gratinare fino ad ottenere una gradevole doratura.

COD. RS160



LASAGNA VEGETARIANA

Preparato con pasta all'uovo e foglie sottili di verdure cotte dolcemente al vapore e polpa di pomodoro italiano con besciamella e Grana Padano DOP. Più ricca e appetitosa grazie all'aggiunta di filante mozzarella prodotta con latte italiano.



15 PZ 250 GR



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Microonde: togliendo il prodotto dalla busta e posizionandolo in microonde per 4 minuti a 840W

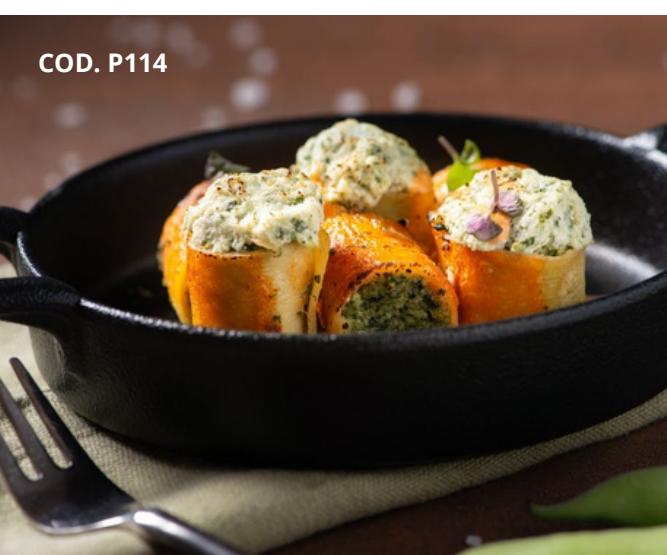


Forno: 3 minuti a 200°C

CONSIGLIO DELLO CHEF

Adagiare il prodotto sul fondo di una cocotte con un leggero strato di besciamella e spolverare in superficie con il formaggio grattugiato poi gratinare fino ad ottenere una gradevole doratura.

COD. P114



CANNELLONI DI MAGRO

Cannelloni artigianali di pasta all'uovo con un ripieno di ricotta e spinaci. Il piatto viene completato con un leggero strato di besciamella, salsa di pomodoro e Grana Padano DOP che garantisce un'ottima gratinatura in forno ed un gusto caratteristico.



15 PZ 250 GR



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Microonde: per 4 minuti a 850W

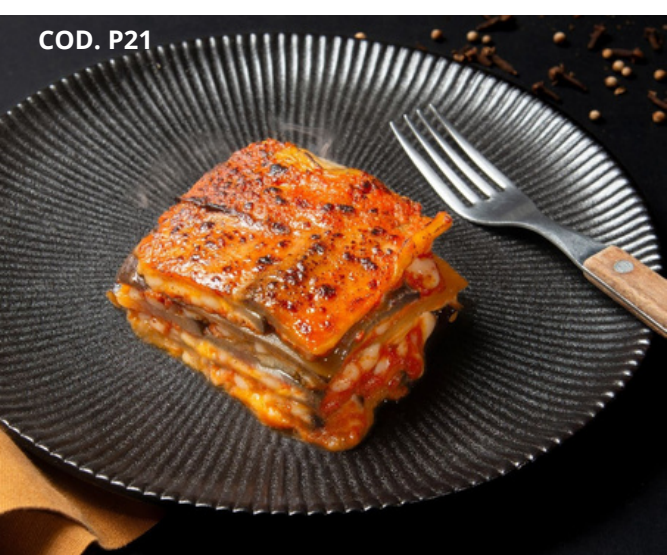


Forno: 3 minuti a 200°C

CONSIGLIO DELLO CHEF

Adagiare il prodotto sul fondo di una cocotte con un leggero strato di besciamella e spolverare in superficie con il formaggio grattugiato poi gratinare fino ad ottenere una gradevole doratura.

COD. P21



PARMIGIANA MELANZANE

Ricetta tipica della cucina italiana, delicata e gustosa. melanzane fresche cotte al forno, salsa di pomodoro, mozzarella e Grana Padano DOP.



15 PZ 270 GR



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Microonde: (mantenendo il prodotto in busta) per 4 minuti a 850W



Forno: 3 minuti a 200°C

CONSIGLIO DELLO CHEF

Adagiare il prodotto su una cocotte leggermente unta, spolverare in superficie con il formaggio grattugiato poi gratinare e servire con una foglia di basilico fresco.

COD. RS95



RISO AL SALTO

Preparazione tipica della cucina lombarda. a base di riso Carnaroli e zafferano che ci consente di rivisitare un grande classico della tradizione regionale presentandolo in una veste nuova e sfiziosa.

 16 PZ  200 GR



Non congelare il prodotto



Padella antiaderente: con burro 3 minuti per parte a fuoco medio

CONSIGLIO DELLO CHEF

Rosolare da ambo i lati in una padella antiaderente con burro fino ad ottenere una crosta croccante e dorata, servire ben caldo e guarnire con Parmigiano reggiano DOP.

COD. RS241



CARCIOFI SALTATI

Delicati carciofi dal sapore equilibrato con leggere note aromatiche. Un contorno raffinato, ideale per arricchire ogni piatto con eleganza.

 15 PZ  150 GR



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Microonde: mantenendo il prodotto in busta 1 minuto a 850W poi in padella a fuoco medio per 3 minuti



COD. P230



MONDEGHILI

Polpette con carne di vitello lavorata secondo la classica ricetta milanese.

 25 PZ  150 GR



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Microonde: (mantenendo il prodotto in busta) per 3 minuti a 850W



Padella: 4 minuti a fuoco medio



COD. P577

BRASATO DI MANZO AL VINO ROSSO

Stracotto preparato con carne fresca di bovino, marinato con un misto di verdure e vino rosso poi rosolato e cotto sottovuoto a bassa temperatura per molte ore. Gusto ricco, sapido e vivace.

 12 PZ  225 GR



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Microonde: (mantenendo il prodotto in busta) 3 minuti a 850W



Padella: 4 minuti a fuoco medio

CONSIGLIO DELLO CHEF

Mettere il prodotto in padella, aggiungere una noce di burro e glassare poi servire con un giardinetto di verdure stufate.



COD. RS198

STRACOTTO DI MANZO

Ricetta preparata con carne di manzo cotta sottovuoto a bassa temperatura per molte ore.

 15 PZ  200 GR



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Microonde: (mantenendo il prodotto in busta) 3 minuti a 850W



Padella: 4 minuti a fuoco medio

CONSIGLIO DELLO CHEF

Mettere il prodotto in padella, aggiungere una noce di burro e qualche cucchiaino del suo fondo di cottura. Lasciare glassare dolcemente fino a ottenere una consistenza lucida e vellutata, poi servire accompagnando con purè di patate o polenta morbida.



COD. RS196

GUANCIA DI MAIALE ALL'ACETO BALSAMICO

Guancia di maiale cotta a bassa temperatura con aggiunta di aceto balsamico.

 15 PZ  180 GR



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Microonde: (mantenendo il prodotto in busta) 3 minuti a 850W



Padella: 4 minuti a fuoco medio

CONSIGLIO DELLO CHEF

Scaldare dolcemente il prodotto con una noce di burro. Lasciare ridurre il fondo fino a ottenere una glassa intensa, poi servire con un cremoso di patate e verdure di stagione.

COD. P898



CONTROFILETTO DI MANZO

Carne bovina scelta e selezionata, rosolata e cotta a bassa temperatura per preservarne le caratteristiche organolettiche e il gusto intenso.



15 PZ



180 GR



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Microonde: (mantenendo il prodotto in busta) 1 minuto a 850W



Piastra: 2 minuti per parte (a seconda della cottura desiderata)

CONSIGLIO DELLO CHEF

Mettere il prodotto in padella, aggiungere una noce di burro e glassare poi servire un letto di purè guarnendo con una gremolata classica di rosmarino e scorza di limone.

COD. P613



OSSOBUCO DI MANZO

Secondo piatto della tradizione italiana preparato con carne di bovino e cotto sottovuoto a bassa temperatura per molte ore con aggiunta di salsa di pomodoro. La modalità di cottura rende questa carne morbida, gustosa e scioglievole al palato.



10 PZ



375 GR



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Microonde: (mantenendo il prodotto in busta) 3 minuti a 850W



Padella: 4 minuti a fuoco medio

CONSIGLIO DELLO CHEF

Mettere il prodotto in padella, aggiungere una noce di burro e glassare poi servire un letto di purè guarnendo con una gremolata classica di rosmarino e scorza di limone.

COD. P288



PUNTINE DI MAIALE IN SALSA BARBECUE

Ricetta preparata con carne di manzo cotta sottovuoto a bassa temperatura per molte ore.



10 PZ



350 GR



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Microonde: (mantenendo il prodotto in busta): 4 minuti a 850W



Forno: 7 minuti a 200°C

CONSIGLIO DELLO CHEF

Spennellare con salsa barbeque, infornare a 200°C fino a caramellizzare poi servire accompagnando da patate e cipolle speziate al forno.

COD. P210



PETTO D'ANATRA

Preparato con carne di anatra selezionata, condito in modo semplice con olio evo, sale e pepe, scottato sulla piastra poi cotto sottovuoto a bassa temperatura fino al raggiungimento del punto rosa della carne.

 15 PZ  200 GR



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Microonde: mantenendo il prodotto in busta 2 minuti a 850W

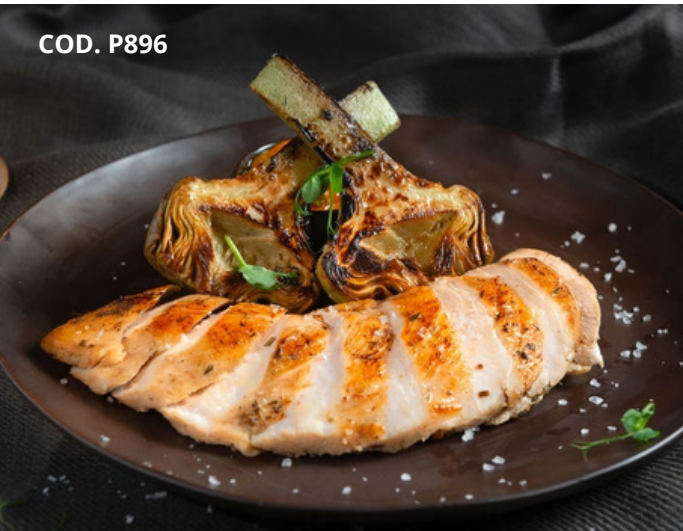


Padella: 3 minuti a fuoco medio

CONSIGLIO DELLO CHEF

Rosolare il petto di anatra dalla parte della pelle fino a doratura, scaloppare e servire accompagnato da un purè di cime di rapa, millefoglie di barbabietola

COD. P896



PETTO DI POLLO

Preparato con carne selezionata da polli italiani, condito con olio evo, timo e rosmarino. La cottura sottovuoto a bassa temperatura rende la carne morbida e tenera all'assaggio e allo stesso tempo saporita e versatile per diverse preparazioni.

 15 PZ  180 GR



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Microonde: (mantenendo il prodotto in busta) per 2 minuti a 850W



Padella: 3 minuti a fuoco medio

CONSIGLIO DELLO CHEF

Rosolare il prodotto in padella da ambedue i lati fino a doratura, scaloppare e servire accompagnando con un giardinetto di verdure di stagione.

COD. RS26



GALLETTO VALLESPLUGA

Galletto Vallespluga lavorato a mano, disossato parzialmente per donare la tipica forma a portafoglio, massaggiato e aromatizzato con erbe e spezie, grigliato e cotto a bassa temperatura preservandone tutte le sue caratteristiche organolettiche.

 14 PZ  390 GR



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Microonde: (mantenendo il prodotto in busta) per 4 minuti a 850W



Forno: 6 minuti a 200°C

CONSIGLIO DELLO CHEF

Mettere in forno a 200°C per ottenere una pelle croccante e servire accompagnando con patate arrosto e cipolle fondenti al forno.

COD. P393



MEZZO POLLO ARROSTO

Mezzo pollo di carne italiana, parzialmente disossato, massaggiato manualmente con olio evo e spezie poi grigliato e cotto sottovuoto a bassa temperatura.

 8 PZ  400 GR



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Microonde: (mantenendo il prodotto in busta) per 4 minuti a 850W



Forno: 6 minuti a 200°C

CONSIGLIO DELLO CHEF

Passare il prodotto dal microonde al forno a 200°C per ottenere una pelle croccante e servire accompagnando con patate arrosto.

COD. RS213



FILETTO DI BACCALA'

Preparato a partire da filetto di baccalà, selezionato, pulito e spinato a mano poi condito in modo semplice con olio evo e cotto sottovuoto a bassa temperatura.

 15 PZ  180 GR

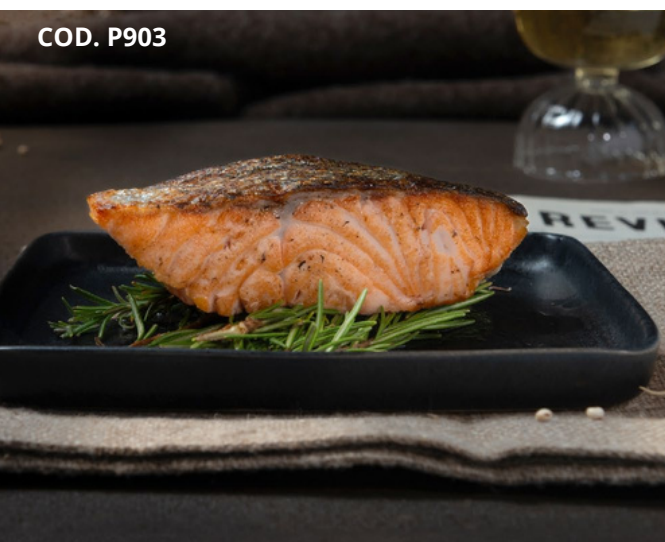


Decongelamento in frigorifero in 12 h



Microonde: (mantenendo il prodotto in busta) per 1 minuto a 850W poi in forno per 3 minuti a 200°

COD. P903



FILETTO DI SALMONE

Preparato a partire da baffe di salmone selezionate, pulite e spinate a mano poi condito in modo semplice con olio evo e sale, cotto sottovuoto a bassa temperatura.

 15 PZ  180 GR



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Microonde: 1 minuto a 850W



Forno: 3 minuti a 200°C

CONSIGLIO DELLO CHEF

Rosolare il filetto di salmone in una padella molto calda dalla parte della pelle per donare quella croccantezza e doratura alla pelle che lo rende piacevole e gradevole al palato.

COD. RS174



CACIUCCO DI POLPO

Preparazione tipica della tradizione mediterranea a base di polpo, salsa di pomodoro, capperi, olio evo, aglio e prezzemolo. Cotto a bassa temperatura.

 9 PZ  300 GR



Decongelamento in frigorifero in 12 h



Microonde: per 4 minuti a 850W

CONSIGLIO DELLO CHEF

Versare il polpo con la sua salsa, aggiungere dell'olio extravergine di oliva per donare lucentezza e servire accompagnato da dei crostini di pane aromatizzati all'aglio.