

DAL 1979
Parmachef
GASTRONOMIA





**LA NOSTRA AZIENDA NASCE NEL 1979 CON UN'IDEA TANTO CHIARA QUANTO SEMPLICE:
VALORIZZARE I GRANDI CLASSICI DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA ITALIANA,
PRESERVANDONE RICETTE ED AUTENTICITÀ, RENDENDOLI AL CONTEMPO FACILMENTE
FRUIBILI E DISPONIBILI PER DIVERSE OCCASIONI DI CONSUMO.**

Nel corso degli anni abbiamo iniziato un processo di affinamento delle tecniche di produzione e di ampliamento di gamma proponendo specialità sempre più complesse; da un fortunato incontro con lo chef Elmo Coppi nel 1993 introduciamo per la prima volta in Italia una tecnica di cottura all'avanguardia che ancora oggi rappresenta il fiore all'occhiello del nostro stabilimento: la cottura sottovuoto.



LA NOSTRA UNICITÀ: LA COTTURA SOTTOVUOTO

Questo metodo, a differenza di una cottura classica che provoca agli alimenti un forte shock termico con inevitabile dispersione di succhi, sapore e sostanze nutritive, prevede **basse temperature e tempi di cottura più lenti**. In questa fase di lavorazione i prodotti sono protetti da speciali sacchetti o vaschette che ne preservano consistenza, aromi e profumi oltre a limitarne la manipolazione e i conseguenti rischi di contaminazione.

Grazie alla cottura sottovuoto riusciamo ad **evitare l'utilizzo di conservanti ed additivi chimici** e garantire un prodotto artigianale che mantiene i sapori autentici dei piatti preparati in casa.

I PLUS DELLA COTTURA SOTTOVUOTO





ANTIPASTI

Con la linea di antipasti pronti Parmachef ogni pranzo inizia all'insegna della semplicità e del gusto. Tra proposte ready to eat e pietanze pronte per essere riscaldate, i nostri antipasti sono preparati con ingredienti di prima qualità nel pieno rispetto delle ricette originali.



CATALANA DI MAZZANCOLLE

Un'insalata fresca e raffinata a base di mazzancolle tropicali sgusciate e cotte, arricchite da verdure croccanti tagliate a julienne. Dal gusto delicatamente agrodolce, è ideale da servire fredda per un piatto leggero e completo.

PESO (g)	1,5kg
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	21gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	Pronta all'uso



ARANCINI DI RISO

Un grande classico della tradizione siciliana, preparato a mano con riso, verdure e carne. Croccanti fuori e morbidi all'interno, sono ideali da gustare caldi per esaltarne tutto il sapore.

PESO (g)	Peso variabile, da 1,6 kg
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	21gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	Pronto da riscaldare



INSALATA RUSSA

Patate, carote e piselli cotti e proposti in abbinata alla classica salsa a base di maionese. Con aceto balsamico di Modena IGP.

PESO (g)	150g, 400g e da 1kg
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	21gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	Pronta all'uso



INSALATA RUSSA CON TONNO

Una rivisitazione della ricetta classica con l'aggiunta di tonno. Con aceto balsamico di Modena IGP.

PESO (g)	200g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	21gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	Pronta all'uso





INSALATA DI MARE EXTRA

Un'insalata di mare preparata con selezionati pesci bianchi e senza aggiunta di verdure. Naturale e delicata, è perfetta da gustare fredda, da personalizzare con un filo d'olio per un tocco di freschezza.

PESO (g)	1kg
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	21gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	Pronta all'uso

NEL NOSTRO ASSORTIMENTO DI ANTIPASTI POTETE TROVARE ANCHE:

SURIMI ROSSI CON INSALATINA CROCCANTE

Surimi rossi dal delicato sapore di granchio, arricchiti da un'insalatina croccante di carote e rape tagliate a julienne. Fresco e leggero, è ideale da gustare freddo per un piatto pratico e sfizioso.

POLENTA FRITTA

Tranci di polenta preparata secondo tradizione e fritta fino a ottenere una doratura croccante. Semplice e genuina, è ideale da gustare ben calda, anche in abbinamento a salumi e formaggi.

PESO (g)	PACK	SHELF LIFE	CONSERVAZIONE	PREPARAZIONE
200g	Vaschetta	30gg garantiti alla consegna	In frigo a 0°/+4°C	Pronta all'uso
Peso variabile da 1 kg	Vaschetta	10gg garantiti alla consegna	In frigo a 0°/+4°C	Pronto da riscaldare





PRIMI PIATTI

Nei primi piatti Parmachef si fondono tradizione e innovazione, in un'offerta articolata tra proposte con carne, pesce o completamente vegetariane in grado di soddisfare il palato di qualsiasi consumatore.

Dai grandi classici della cucina italiana quali le lasagne al ragù e la parmigiana di melanzane alle proposte fredde a base di riso, tutti i nostri primi piatti sono la soluzione ideale per chi cerca prodotti buoni ma al contempo pratici e veloci, perfetti per essere consumati anche fuori casa.





MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Un grande classico preparato proprio come in casa: melanzane pastellate e fritte, condite poi con sugo di pomodoro, mozzarella e basilico.

PESO (g)	250g da 2kg
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	42gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	Pronto da riscaldare



INSALATA DI RISO E QUINOA

Un'insalata fresca e moderna a base di riso e tre varietà di quinoa, arricchita con verdure selezionate. Leggera e completamente vegetale, è un'alternativa ideale per un pasto estivo equilibrato e gustoso.

PESO (g)	Peso variabile, da 1kg
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	21gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	Pronta all'uso



LASAGNA AL RAGÙ

Un grande classico della cucina italiana, preparato con sfoglie di pasta all'uovo e un ricco ragù di carne. Stratificate e gratinate al forno, sprigionano tutto il sapore della tradizione per un piatto corposo e irresistibile.

PESO (g)	350g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	Pronto da riscaldare



NEL NOSTRO ASSORTIMENTO DI PRIMI POTETE TROVARE ANCHE:

INSALATA DI RISO

Una grande classica della cucina estiva, a base di riso e verdure fresche a cubetti, arricchita con prosciutto cotto. Semplice e genuina, è ideale da gustare fredda e facilmente personalizzabile con note di freschezza e aromi a piacere.

PESO (g)	PACK	SHELF LIFE	CONSERVAZIONE	PREPARAZIONE
Peso variabile, da 1kg	Vaschetta	21gg garantiti alla consegna	In frigo a 0°/+4°C	Pronta all'uso



SECONDI PIATTI

L'offerta dei secondi piatti Parmachef è ampia e variegata, spaziando da prodotti a base di carne a quelli a base di pesce.

Arrosto, brasato, polpette di carne e vitello tonnato sono solo alcune delle proposte che rispecchiano i grandi classici del Made in Italy; tutte le fasi di lavorazione avvengono all'interno del nostro stabilimento, dalla preparazione dei migliori tagli di carne fino al confezionamento finale.

I secondi piatti di mare, che siano marinati, cotti al forno o lessati, sono cucinati nel pieno rispetto delle materie prime e portano in tavola il gusto e la semplicità del nostro mare.



SECONDI DI CARNE



VITELLO TONNATO

Un'intramontabile proposta del Made in Italy a base di fettine sottili di carne di vitello ricoperte da una gustosa salsa tonnata.

PESO (g)	180gr e da 1kg
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	21gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	Pronto all'uso



POLPETTE CON POMODORO E PISELLI

Un secondo piatto completo e bilanciato composto da polpette di carni bovine e suine condite con una delicata salsa di pomodoro e piselli.

PESO (g)	250g e 1kg
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	42gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	Pronto da riscaldare



CHILI CON CARNE

Un'icona della cucina Tex-Mex preparato con fagioli red kidney, carne macinata di prima scelta e l'immancabile mix di spezie messicane per un'inconfondibile aroma.

PESO (g)	700g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	42gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	Pronto da riscaldare



BRASATO AL VINO ROSSO

Un secondo piatto da veri intenditori con un brasato di bovino cotto alla perfezione e servito con una ricca e profumata salsa al vino rosso.

PESO (g)	300g e 1 kg
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	42gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	Pronto da riscaldare



ROAST BEEF SCANELLO STRETTO

La delicatezza della carne di punta d'anca di bovino adulto, insaporita da un semplice mix di aromi ed erbe e cotta alla perfetta temperatura.

PESO (g)	Peso variabile, da 3kg
PACK	Sacchetto per cottura sottovuoto
SHELF LIFE	42gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	Pronto da affettare



OPZIONE VEGETARIANA

FRITTATE AL FORNO (CIPOLLA, SPINACI O ZUCCHINE)

Ingredienti semplici quali le uova e il Parmigiano Reggiano DOP per queste frittate rotonde cotte al forno. Disponibili sia nel gusto classico che con l'aggiunta di spinaci, zucchine o cipolle. Da consumare a piacere calde o fredde.

PESO (g)	Peso variabile, da 1kg
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	42gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	Pronta all'uso

NEL NOSTRO ASSORTIMENTO DI SECONDI DI CARNE POTETE TROVARE ANCHE:

POLPETTE BRASATE

Polpette di carne mista, suino e bovino, cotte lentamente con verdure fresche, vino rosso e spezie selezionate. La lunga cottura a bassa temperatura ne esalta il gusto autentico, rendendole morbide, saporite e delicate. Ideali da gustare ben calde, anche con polenta, purè o verdure di contorno.

ARROSTO SAPORITO

Fesone di bovino fresco, cotto lentamente a bassa temperatura per garantire morbidezza e gusto. Affettato e servito con un delicato sugo d'arrosto al vino bianco, è un secondo piatto saporito. Ideale da gustare ben caldo, anche con polenta o purè di patate.

ARROSTO DI VITELLO

Pancia di vitello arrotolata e cotta lentamente sottovuoto a bassa temperatura con spezie ed aromi selezionati. Morbida e saporita, è ideale da affettare e servire come arrosto, perfetta anche come base versatile per diverse preparazioni.

SPEZZATINO DI VITELLO CON PATATE

Bocconcini di vitello selezionato, cotti lentamente con polpa di pomodoro e patate novelle. Un piatto della tradizione, dal gusto ricco e avvolgente, reso morbido e leggero dalla cottura a bassa temperatura. Ideale da gustare ben caldo, anche con polenta, purè o verdure di contorno.

	PESO (g)	PACK	SHELF LIFE	CONSERVAZIONE	PREPARAZIONE
POLPETTE BRASATE Polpette di carne mista, suino e bovino, cotte lentamente con verdure fresche, vino rosso e spezie selezionate. La lunga cottura a bassa temperatura ne esalta il gusto autentico, rendendole morbide, saporite e delicate. Ideali da gustare ben calde, anche con polenta, purè o verdure di contorno.	Peso variabile, da 1kg	Vaschetta	42gg garantiti alla consegna	In frigo a 0°/+4°C	Pronto da riscaldare
ARROSTO SAPORITO Fesone di bovino fresco, cotto lentamente a bassa temperatura per garantire morbidezza e gusto. Affettato e servito con un delicato sugo d'arrosto al vino bianco, è un secondo piatto saporito. Ideale da gustare ben caldo, anche con polenta o purè di patate.	Peso variabile, da 1kg	Vaschetta	42gg garantiti alla consegna	In frigo a 0°/+4°C	Pronto da riscaldare
ARROSTO DI VITELLO Pancia di vitello arrotolata e cotta lentamente sottovuoto a bassa temperatura con spezie ed aromi selezionati. Morbida e saporita, è ideale da affettare e servire come arrosto, perfetta anche come base versatile per diverse preparazioni.	Peso variabile, da 3kg	Vaschetta	42gg garantiti alla consegna	In frigo a 0°/+4°C	Pronto da riscaldare
SPEZZATINO DI VITELLO CON PATATE Bocconcini di vitello selezionato, cotti lentamente con polpa di pomodoro e patate novelle. Un piatto della tradizione, dal gusto ricco e avvolgente, reso morbido e leggero dalla cottura a bassa temperatura. Ideale da gustare ben caldo, anche con polenta, purè o verdure di contorno.	Peso variabile, da 1kg	Vaschetta	42gg garantiti alla consegna	In frigo a 0°/+4°C	Pronto da riscaldare

SECONDI DI PESCE



TRANCI DI VERDESCA

Tranci di verdesca lessati e conditi con olio di semi di girasole e limone. Morbidi e delicati, senza lische se non il naturale osso cartilagineo centrale, sono ideali anche per un'alimentazione leggera e adatta ai più piccoli. Da gustare freddi.

PESO (g)	1,2kg
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	21gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	Pronta all'uso



FILETTI DI NASELLO IN OLIO

Filetti di nasello delicati e senza lische, lessati e conditi con olio di semi di girasole e succo di limone. Dalla consistenza morbida e dal gusto leggero, sono una proposta genuina e adatta anche ai più piccoli. Ideali da gustare freddi.

PESO (g)	200gr e 2,1kg
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	21gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	Pronta all'uso



TOTANI AL FORNO

Fettuccine di totano senza pelle, delicatamente impanate e aromatizzate con erbe selezionate. Cotte al forno con olio extravergine di oliva, sono una proposta leggera e saporita, ideale da gustare ben calda.

PESO (g)	Peso variabile, da 1kg
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	21gg garantiti alla consegna??
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	Pronto da riscaldare



INSALATA CARAIBI CON VERDURA

Un'insalata fresca e colorata a base di surimi dal sapore di gambero, arricchita da verdure croccanti tagliate a julienne. Leggera e sfiziosa, è ideale da gustare fredda per un piatto pratico e dal gusto delicato.

PESO (g)	1kg
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	21gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	Pronta all'uso

NEL NOSTRO ASSORTIMENTO DI SECONDI DI PESCE POTETE TROVARE ANCHE:

FILETTI DI ALICI

Filetti di alici delicatamente marinati in aceto e conservati in olio di semi di girasole. Semplici e saporiti, sono ideali come antipasto e da gustare rigorosamente freddi.

PESO (g)	PACK	SHELF LIFE	CONSERVAZIONE	PREPARAZIONE
1kg	Vaschetta	21gg garantiti alla consegna	In frigo a 0°/+4°C	Pronta all'uso



VERDURE E CONTORNI

I nostri contorni cotti al naturale con la tecnica del sottovuoto conservano un colore brillante e il sapore fresco delle verdure appena colte; proposti nelle pratiche vaschette take away possono essere consumati anche fuori casa per completare un pasto all'insegna della leggerezza e genuinità.

Perfetti per accompagnare qualsiasi secondo piatto, i contorni più elaborati quali carciofi trifolati e cipolle caramellate sono ideali anche per guarnire pizze e focacce, così come per dare quel tocco gourmet a delle pietanze più semplici.





SPINACI COTTI

Spinaci cotti in sottovuoto al naturale, senza l'aggiunta di conservanti e additivi. Una soluzione per un contorno sano e ideale per essere consumata sia freddo o – a piacere – riscaldato in microonde.

PESO (g)	250g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	42gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	Pronta all'uso



CAROTE COTTE

Carote baby cotte in sottovuoto al naturale, senza l'aggiunta di conservanti e additivi. Una soluzione per un contorno sano e ideale per essere consumata sia freddo o – a piacere – riscaldato in microonde.

PESO (g)	250g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	42gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	Pronta all'uso



CAVOLFIORE COTTO

Cavolfiori cotto in sottovuoto al naturale, senza l'aggiunta di conservanti e additivi. Una soluzione per un contorno sano e ideale per essere consumata sia freddo o – a piacere – riscaldato in microonde.

PESO (g)	250g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	42gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	Pronta all'uso



BROCCOLI COTTI

Broccoli cotti in sottovuoto al naturale, senza l'aggiunta di conservanti e additivi. Una soluzione per un contorno sano e ideale per essere consumata sia freddo o – a piacere – riscaldato in microonde.

PESO (g)	250g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	42gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	Pronta all'uso



FAGIOLINI COTTI

Fagiolini cotti in sottovuoto al naturale, senza l'aggiunta di conservanti e additivi. Una soluzione per un contorno sana e ideale per essere consumata sia freddo o – a piacere – riscaldato in microonde.

PESO (g)	250g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	42gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	Pronti all'uso



CIPOLLE CAMELLATE

Cipolle rosse affettate sottili e glassate con zucchero e aceto balsamico di Modena IGP. Perfette per essere consumate come contorno o per arricchire bruschette, pizze e numerose altre pietanze.

PESO (g)	500g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	42gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	Pronte all'uso



CIPOLLINE IN AGRODOLCE

Gustose cipolline borettane cotte e proposte con un sugo agrodolce a base di aceto, zucchero, pomodoro e aceto balsamico di Modena IGP.

PESO (g)	Peso variabile, da 1kg
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	42gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	Pronte all'uso



PATATE RUSTICHE AL FORNO

Patate tagliate a cubetti e cotte al forno con sale e aromi, perfette per accompagnare ogni secondo piatto. Pronte per essere messe direttamente nel microonde, ancora più deliziose se riscaldate qualche minuto in friggitrice ad aria.

PESO (g)	200g
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	42gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	Pronto da riscaldare

NEL NOSTRO ASSORTIMENTO DI VERDURE E CONTORNI POTETE TROVARE ANCHE:

CARCIOFI TRIFOLATI

Cuori di carciofo con gambo, delicatamente trifolati e insaporiti con olio di semi di girasole e spezie selezionate. Un contorno semplice e genuino, dal gusto delicato e aromatico.

FAGIOLI TEX MEX

Fagioli Red Kidney preparati secondo tradizione tex-mex, cotti in una saporita salsa leggermente piccante. Un contorno ricco e speziato, dal gusto intenso e avvolgente.

PESO (g)	PACK	SHELF LIFE	CONSERVAZIONE	PREPARAZIONE
1kg	Vaschetta	42gg garantiti alla consegna	In frigo a 0°/+4°C	Pronta all'uso
1kg	Vaschetta	42gg garantiti alla consegna	In frigo a 0°/+4°C	Pronti da riscaldare



RAGÙ E SUGHI

I ragù e sughi Parmachef sono pensati per portare a tavola tutto il buono e la semplicità delle cose cucinate in casa.

Per il nostro ragù scegliamo i migliori tagli di carne e rispettiamo i dettami della cottura lenta proprio come vuole la tradizione bolognese, mentre per il nostro pesto selezioniamo le foglie di basilico più fresche e profumate.

Le nostre salse e sughi sanno impreziosire e completare qualsiasi piatto; proposti in diversi formati sono perfetti per un consumo casalingo così come per rendere speciale e unico l'assortimento di supermercati, alimentari e gastronomie.



RAGÙ DI CARNE

Il sugo per eccellenza della cucina italiana, preparato secondo la ricetta tradizionale e con l'utilizzo di carni ed ingredienti di prima scelta.

PESO (g)	250g e peso variabile da 1kg
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	42gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	Pronto da riscaldare



PESTO ALLA GENOVESE

Il grande classico della tradizione ligure, preparato con basilico Ligure DOP e ingredienti selezionati. Un pesto autentico e naturale, lavorato secondo un procedimento tradizionale per esaltare tutto il profumo e la freschezza del basilico.

PESO (g)	Peso variabile, da 1kg e da 2 kg
PACK	Vaschetta
SHELF LIFE	10gg garantiti alla consegna
CONSERVAZIONE	In frigo a 0°/+4°C
PREPARAZIONE	Pronto all'uso

NEL NOSTRO ASSORTIMENTO DI RAGÙ E SUGHI POTETE TROVARE ANCHE:

SALSA PER TONNATO

Salsa cremosa a base di maionese, arricchita con tonno e capperi. Dal gusto pieno e bilanciato, è ideale per la preparazione del classico vitello tonnato.

CREMA DI CECI

Una crema soffice e avvolgente a base di ceci, arricchita con olio extra vergine di oliva. Versatile e delicata, è ideale da gustare calda o tiepida a piacimento, accompagnata da crostini o in abbinamento a secondi di carne.

PESO (g)	PACK	SHELF LIFE	CONSERVAZIONE	PREPARAZIONE
Peso variabile, da 1kg	Vaschetta	10gg garantiti alla consegna	In frigo a 0°/+4°C	Pronta all'uso
300g	Vaschetta	42gg garantiti alla consegna	In frigo a 0°/+4°C	Pronta all'uso





I DEDICATI ALL'HO.RE.CA

Le referenze dedicate al settore Ho.re.ca. completano l'ampio portafoglio prodotti Parmachef.

Sempre caratterizzati dall'alta qualità che contraddistingue ogni nostra pietanza, a questi prodotti si aggiunge un elevato valore di servizio che saprà rendere più veloce e facile il lavoro di addetti al banco gastronomia, chef e professionisti del settore food.

NEL NOSTRO ASSORTIMENTO DEDICATO ALL' HO.RE.CA.

	PESO (g)	PACK	SHELF LIFE	CONSERVAZIONE	PREPARAZIONE
PARMIGIANO REGGIANO A SCAGLIE Parmigiano Reggiano a media stagionatura, lavorato in sottili scaglie. Dal gusto ricco e armonioso, è ideale per arricchire insalate, panini e piatti di carne.	500g	Vaschetta	90gg garantiti alla consegna	In frigo a 0°/+4°C	Pronto all'uso
PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGGIATO Selezione di Parmigiano Reggiano a media stagionatura, grattugiato e confezionato per preservarne freschezza e aroma. Ideale per arricchire ogni preparazione con tutto il gusto della tradizione.	1kg	Vaschetta	90gg garantiti alla consegna	In frigo a 0°/+4°C	Pronto all'uso
SALE AGLIONE Sale grosso purificato, arricchito con erbe fresche mediterranee tritate. Dal profumo intenso e dal gusto armonioso e leggermente dolce, è ideale per esaltare ogni preparazione.	500g	Vaschetta	42gg garantiti alla consegna	In frigo a 0°/+4°C	Pronto all'uso
SALE AROMATIZZATO Sale grosso purificato, arricchito con un mix di erbe fresche mediterranee. Dal profumo intenso e dal gusto delicato e armonioso, è ideale per insaporire ogni preparazione senza coprirne i sapori.	500g	Vaschetta	42gg garantiti alla consegna	In frigo a 0°/+4°C	Pronto all'uso
SUGO PER ARROSTO Classico sugo per arrosti, preparato con verdure selezionate ed estratto di carne. Ricco e saporito, è ideale per accompagnare e valorizzare secondi di carne, da servire ben caldo direttamente sulla preparazione.	500g	Vaschetta	42gg garantiti alla consegna	In frigo a 0°/+4°C	Pronto all'uso





Parmachef S.r.l.

Via G. Di Vittorio, 29

43044 Lemignano di Collecchio, Parma

Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento
di Convivio S.p.A. – Via Spadari 7/9, Milano (MI)

Tel. 0521 303611

www.parmachef.it

info@parmachef.it

