



Buono, pronto, fresco.
Sempre.



Canale
GASTRONOMIE



Inquadra il QR Code
per avere sempre
a disposizione
il nostro depliant!

Orogel Food Service, per offrire qualcosa di buono, pronto, fresco, sempre!

Le gastronomie sono delle vere e proprie vetrine di gusto: per questo devono proporre ogni giorno **ricette invitanti e fresche**. Senza dimenticare la necessità per gli operatori di avere una linea di **preparazione efficace, veloce e standardizzabile**.

Grazie ai prodotti Orogel Food Service dedicati al canale delle gastronomie potrai rendere il tuo banco davvero speciale, con pochi e semplici passaggi di preparazione e servizio. Dai vegetali tal quali ai burger, dalle verdure panate e pastellate ai mix di cereali e verdure, potrai **variare l'offerta del banco**, soddisfacendo tutte le richieste dei tuoi clienti, dai più golosi a quelli più salutisti.



Cosa puoi trovare
**nella nostra
offerta?**



Qualità e freschezza della materia prima

Verdure fresche surgelate sempre disponibili nel tuo freezer: preparale in base alla richiesta per offrire ai tuoi clienti delle proposte **sempre di altissima qualità**.

Facilità di preparazione

Grazie alle chiare indicazioni riportate in confezione e al **supporto del Team Chef Orogel**, la cottura dei nostri prodotti è **alla portata degli operatori** di ogni livello.

Food cost sotto controllo

Grazie alle verdure surgelate hai la possibilità di **stabilire il prezzo di vendita** nel banco con facilità e precisione.

Proposte per ogni esigenza alimentare

Allergie, intolleranze e stili alimentari: le etichette ben dettagliate sono una guida per l'operatore, che **può facilmente individuare ingredienti adatti alle richieste dei propri clienti**.





Realizza contorni **GUSTOSI E SANI**

Vegetali tal quali o mix di verdure già ricettate per preparare **contorni pronti ricchi di gusto.**

PROVA AD ESEMPIO:

- » Caponata
- » Patate a Spicchi
- » Bietoline Tricolore

Il nostro consiglio

Disponi i prodotti in modo omogeneo in una teglia GN 1/1, così la cottura sarà uniforme e utilizza la modalità multicottura del tuo forno per cuocere contemporaneamente più preparazioni. Meno tempo, più prodotti, più spazio alla creatività!



Aggiungi il tuo INGREDIENTE SPECIALE

I nostri prodotti sono delle basi eccezionali per **arricchire le tue proposte**.

PROVA AD ESEMPIO:

- » Una deliziosa pasta fredda con i Pomodorini Semi Dry, Cime di Rapa e ricotta salata
- » Un'insalata di polpo con Patate a Cubetti, sedano e olive taggiasche
- » Golosissimi bagel con Melanzane a Rondelle Panate, Pomodori, mozzarella e rucola

Sono solo alcune proposte, pronte in pochissimi minuti ma di sicuro successo.

Il nostro consiglio

Le verdure sono già scottate: ti basta versare il prodotto ancora surgelato in teglia, aggiungere gli altri ingredienti, come olio, sale e spezie, e cuocere in un'unica soluzione.



Scopri le nostre PROPOSTE SFIZIOSE

L'esclusivo metodo di preparazione fa sì che i nostri prodotti rimangano **sempre croccanti**, ancor di più con la cottura in forno. Grazie alla delicata panatura e pastella, le verdure sono riconoscibili e **ricche di gusto**.

PROVA AD ESEMPIO:

- » Anelli e Petali di Cipolla Pastellati
- » Doratine Melanzane e Scamorza
- » Carciofi Pastellati
- » Gran Fritto Misto Pastellato
- » Fagiolini Pastellati
- » Zucchine Pastellate

Il nostro consiglio

Usa una teglia GN1/1 forata, disponendo le verdure ben separate, in un unico strato, seguendo le indicazioni riportate sulla busta. Aggiungi il sale solo a fine cottura. Esponi i prodotti panati e pastellati nella vetrina fredda, così il prodotto si manterrà croccante più a lungo.



Crea ricette **RICCHE DI BENESSERE**

Per soddisfare chi cerca una cucina salutare ed equilibrata, proponi gustose **ricette che permettono di seguire un regime alimentare corretto.**

PROVA AD ESEMPIO:

- » Insalata 5 Cereali Integrali e Fantasia di Verdure
- » Legumi e Risi con Semi di Girasole
- » Quinoa con Verdure
- » Orzo Perlato
- » Farro Perlato



Il nostro consiglio

Scegli le nostre basi di cereali e verdure per creare ricette sfiziose e piatti unici bilanciati. Con l'aggiunta di pesce, carne o condimenti potrai variare la tua vetrina andando incontro anche a diete vegane e vegetariane.

Proponi un'offerta **COMPLETA E GOLOSA**

Pizza, pinsa, pani, focacce, rustici e calzoni. **Prendi i tuoi clienti per la gola.**

L'arte bianca, si sa, è un'arte e ha bisogno di fantasia, creatività e gusto. Ma anche di metodo, tecnica e ingredienti di qualità.

PROVA AD ESEMPIO:

- » Focaccia patate e cipolla
- » Pinsa con verdure grigliate e scamorza



Tipicità **IN OGNI STAGIONE**

Friarielli, cime di rapa, scarola, carciofi e asparagi: prodotti coltivati nelle aree più vocate, **disponibili tutto l'anno e sempre con lo stesso standard qualitativo.**

PROVA AD ESEMPIO:

- » Pizza friarielli e salsiccia
- » Bagel con cime di rapa, pomodorini semidry e brie
- » Focaccia con carciofi a fette

Il nostro consiglio

Farcisci e inforna: puoi aggiungere alla tua pizza o focaccia le verdure ancora surgelate, perché non rilasciano acqua in cottura. Garantendoti un ottimo risultato finale.



