

Ricettario con allergeni multi-utenza

Menu: RE00005938
Descrizione: **MOBX_AI_INFANZIA_2026**
Codice: REPRM00011638
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Pasta al pomodoro**
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-PASTA DI SEMOLA, FORMATO CORTO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
BIO-POMODORI, PASSATA	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
BIO-CAROTE, GELO	g		
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
SALE, IODURATO GROSSO	g		
	Kcal:	68,447	41,068
	Kjoule:	286,517	171,910

ALLERGENI

Glutine

PREPARAZIONE

Preparare il sugo al pomodoro.

A parte cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e condire con il sugo.

Codice: REPRM00011658
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Pasta all'olio e parmigiano**
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
BIO-PASTA DI SEMOLA, FORMATO CORTO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
	Kcal:	427,335	256,401
	Kjoule:	1.788,824	1.073,295

ALLERGENI

Glutine

PREPARAZIONE

Cuocere la pasta in acqua salata. A cottura ultimata condire con olio extravergine di oliva.
In seguito aggiungere il parmigiano reggiano grattugiato.

Codice: REPRM00011659
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Pasta al ragù (R)**
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-ZUCCHINE, GELO	g		
ACQUA	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
BIO-CAROTE, GELO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
BIO-BA VIT.NE, POLPA MAGRA FR	g		
BIO-PASTA DI SEMOLA, FORMATO CORTO	g		
BIO-CAROTE, GELO	g		
POMODORI, POLPA	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
OLIO, EVO	g		
SALE, IODURATO GROSSO	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
	Kcal:	452,798	271,679
	Kjoule:	1.895,412	1.137,249

ALLERGENI

Glutine

PREPARAZIONE

CIR FOOD – cooperativa italiana di ristorazione

Codice: REPRM00011735
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Pastina in brodo vegetale**
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-PASTA DI SEMOLA, DA BRODO	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
BIO-CAROTE, FR	g		
ACQUA	g		
BIO-ZUCCHINE, GELO	g		
	Kcal:	150,296	112,721
	Kjoule:	629,139	471,849

ALLERGENI

Glutine

PREPARAZIONE

Cuocere la pastina nel brodo vegetale seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.

Codice: REPRM00011933
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Pasta al ragù di pesce (R)***
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-PASTA DI SEMOLA, FORMATO CORTO	g		
BIO-ZUCCHINE, GELO	g		
ACQUA	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
BIO-CAROTE, GELO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
PESCE, MERLUZZO FILETTI GELO	g		
SALE, IODURATO GROSSO	g		
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
POMODORI, POLPA	g		
AGLIO, FR	g		
PREZZEMOLO, FR	g		
BIO-CAROTE, GELO	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
	Kcal:	84,328	50,597
	Kjoule:	352,998	211,799

ALLERGENI

CIR FOOD – cooperativa italiana di ristorazione

Glutine, Pesce

PREPARAZIONE

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata.

A parte preparare il ragù rosso di pesce.

A cottura ultimata unire la pasta al sugo.

Codice: REPRM00012026
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Riso alla parmigiana**
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-LATTE, PARZ. SCREMATO LIGHT	g		
BIO-ZUCCHINE, GELO	g		
ACQUA	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
BIO-CAROTE, GELO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
BIO-FARINA, TIPO 0	g		
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
BIO-ZUCCHINE, GELO	g		
ACQUA	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
BIO-CAROTE, GELO	g		
RISO, PARBOILED	g		
SALE, IODURATO GROSSO	g		
BIO-FORMAGGIO, PARM. REGGIANO GRATT.	g		
	Kcal:	82,862	49,717
	Kjoule:	346,859	208,116

ALLERGENI

Glutine, Latte

PREPARAZIONE

PER CUCINA INTERNA: unire il brodo al riso e lasciarlo tostare; cuocere il riso aggiungendo poco brodo per volta fino a quando non risulta morbido. Togliere il riso dal fuoco, aggiungere il latte e il parmigiano.

PER ASPORTO: unire poco brodo alla salsa vellutata vegetale; a fine cottura aggiungere il latte. A parte cuocere il riso in acqua salata e condirlo al momento del servizio con la salsa vellutata arricchita con il latte e il parmigiano grattugiato.

Codice: REPRM00012030
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Riso allo zafferano**
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
ZAFFERANO	g		
BIO-ZUCCHINE, GELO	g		
ACQUA	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
BIO-CAROTE, GELO	g		
RISO, PARBOILED	g		
SALE, IODURATO GROSSO	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
BIO-PATATE, IV GAMMA	g		
FECOLA DI PATATE	g		
BIO-LATTE, PARZ. SCREMATO LHT	g		
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
BIO-FORMAGGIO, PARM. REGGIANO GRATT.	g		
	Kcal:	440,773	264,464
	Kjoule:	1.845,077	1.107,049

ALLERGENI

Latte

PREPARAZIONE

Preparare la salsa vellutata vegetale. Tritare finemente la cipolla e farla rosolare con poco brodo vegetale, dopodiché stemperarci dentro lo zafferano e aggiungere la salsa vellutata vegetale; cuocere qualche minuto.

A parte cuocere il riso in acqua salata. A cottura ultimata unire il riso con la salsa allo zafferano.

Codice: REPRM00012380
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **PU: Lasagne al ragù (R)**
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
PASTA, PER LASAGNE GELO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
BIO-LATTE, PARZ. SCREMATO LHT	g		
BIO-FARINA, TIPO 0	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
BIO-BA VIT.NE, POLPA MAGRA FR	g		
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
BIO-FORMAGGIO, PARM. REGGIANO GRATT.	g		
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
POMODORI, POLPA	g		
BIO-CAROTE, GELO	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
	Kcal:	328,376	218,917
	Kjoule:	1.374,583	916,388

ALLERGENI

Glutine, Uova, Latte

PREPARAZIONE

CIR FOOD – cooperativa italiana di ristorazione

Componete la lasagna stratificando la pasta con la besciamella e il ragù precedentemente miscelati in un contenitore unico, alternato al parmigiano reggiano grattugiato. Tutto il procedimento va eseguito per 5 strati. Cuocete la lasagna in forno a 140 C° per 40 minuti.

Codice: REPRM00012390
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **PU: Pizza margherita ***
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BASE PER PIZZA, FR/ATM	g		
BIO-POMODORI, PASSATA	g		
OLIO, EVO	g		
BIO-FORMAGGIO, MOZZARELLA	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
ORIGANO, SECCO	g		
	Kcal:	893,600	536,160
	Kjoule:	3.740,610	2.244,366

ALLERGENI

Glutine, Latte

PREPARAZIONE

Mettere la pizza ancora surgelata dentro alle placche dopo averle ricoperte con la carta da forno.
 Cuocere in forno come riportato sulla confezione o secondo le indicazioni del fornitore.

Codice: REPRM00015380
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Riso alla zucca (B) ***
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
SALE, IODURATO FINO	g		
BIO-FARINA, TIPO 0	g		
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
BIO-ZUCCHINE, GELO	g		
ACQUA	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
BIO-CAROTE, GELO	g		
RISO, PARBOILED	g		
SALE, IODURATO GROSSO	g		
ZUCCA, LI, GELO	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
PREZZEMOLO, FR	g		
AGLIO, FR	g		
BIO-PATATE, IV GAMMA	g		
Kcal:		72,844	43,707
Kjoule:		304,926	182,956

ALLERGENI

Glutine

PREPARAZIONE

CIR FOOD – cooperativa italiana di ristorazione

Tagliare la zucca a dadini e farla sfumare con il brodo vegetale e successivamente aggiungere la salsa vellutata vegetale.

A parte cuocere il riso in abbondante acqua salata.

A cottura ultimata scolare il riso ed unirlo al sugo alla zucca.

Codice: REPRM00016496
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Pasta e fagioli**
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-PASTA DI SEMOLA, DA BRODO	g		
BIO-FAGIOLI, BORLOTTI SECCHI	g		
BIO-PATATE, IV GAMMA	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
PREZZEMOLO, FR	g		
AGLIO, FR	g		
BIO-CAROTE, GELO	g		
BIO-POMODORI, PASSATA	g		
	Kcal:	266,902	222,418
	Kjoule:	1.117,250	931,043

ALLERGENI

Glutine

PREPARAZIONE

Fare appassire la cipolla tritata unire le patate e i fagioli. Lasciare insaporire per qualche minuto. Aggiungere il giusto quantitativo di acqua necessaria per la cottura. Cuocere quindi la pasta e dopo avere spento il fuoco versarvi un filo d'olio.
 Aggiungere il prezzemolo tritato

CIR FOOD – cooperativa italiana di ristorazione

Codice: REPRM00016530
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Pasta alle lenticchie (R)**
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-PASTA DI SEMOLA, FORMATO CORTO	g		
SALE, IODURATO GROSSO	g		
BIO-LENTICCHIE, SECCHIE	g		
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
BIO-POMODORI, POLPA	g		
BIO-CAROTE, GELO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
	Kcal:	458,522	275,113
	Kjoule:	1.919,373	1.151,623

ALLERGENI

Glutine

PREPARAZIONE

Mettere in ammollo le lenticchie e lessarle. Preparare il sugo di pomodoro.

Fare insaporire le lenticchie con il sugo di pomodoro.

A parte cuocere la pasta.

A cottura ultimata unire il sugo alla pasta.

Condire con olio extravergine di oliva.

Codice: REPRM00022432
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Pasta integrale al pomodoro e ricotta**
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
SALE, IODURATO FINO	g		
BIO-POMODORI, PASSATA	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
BIO-CAROTE, GELO	g		
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
BIO-PASTA DI SEMOLA, INTEGRALE	g		
SALE, IODURATO GROSSO	g		
BIO-RICOTTA, VACCINA	g		
BIO-POMODORI, PELATI	g		
Kcal:		421,952	253,171
Kjoule:		1.766,289	1.059,773

ALLERGENI

Glutine, Latte

PREPARAZIONE

Preparare il sugo al pomodoro e ricotta.

A parte cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e condire con il sugo.

Codice: REPRM00049002
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Vellutata di verdure con orzo**
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
BIO-CAROTE, FR	g		
BIO-ZUCCHINE, GELO	g		
ACQUA	g		
BIO-PATATE, IV GAMMA	g		
BIO-ZUCCHINE, GELO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
ORZO, PERLATO	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
BIO-CAROTE, GELO	g		
PREZZEMOLO, FR	g		
BIO-POMODORI, PELATI	g		
Kcal:		475,179	169,707
Kjoule:		1.989,099	710,393

ALLERGENI

Glutine

PREPARAZIONE

Tagliare le patate a cubetti, la cipolla e le zucchine in senso longitudinale, quindi affettarle molto sottili.

Mettere patate, cipolle e zucchine in pentola assieme al brodo vegetale.

Fare cuocere quanto basta e salare moderatamente.

Preparare la vellutata come di consueto.

A parte cuocere l'orzo in abbondante acqua salata; a cottura ultimata scolare.

A fine cottura frullare tutto con il mixer, unire la besciamella, la pasta alla crema.

Codice: REPRM00049003
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: Vellutata di verdure con farro
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
BIO-CAROTE, FR	g		
BIO-ZUCCHINE, GELO	g		
ACQUA	g		
BIO-PATATE, IV GAMMA	g		
BIO-ZUCCHINE, GELO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
FARRO, PERLATO	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
BIO-CAROTE, GELO	g		
PREZZEMOLO, FR	g		
BIO-POMODORI, PELATI	g		
Kcal:		480,114	171,469
Kjoule:		2.009,757	717,768

ALLERGENI

Glutine

PREPARAZIONE

Tagliare le patate a cubetti, la cipolla e le zucchine in senso longitudinale, quindi affettarle molto sottili.

Mettere patate, cipolle e zucchine in pentola assieme al brodo vegetale.

Fare cuocere quanto basta e salare moderatamente.

Preparare la vellutata come di consueto.

A parte cuocere il farro in abbondante acqua salata; a cottura ultimata scolare.

A fine cottura frullare tutto con il mixer, unire la besciamella, la pasta alla crema.

Codice: REPRM00049015
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Pasta integrale al ragù di pesce e tonno (R)***
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-ZUCCHINE, GELO	g		
ACQUA	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
BIO-CAROTE, GELO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
PESCE, MERLUZZO FILETTI GELO	g		
BIO-PASTA DI SEMOLA, INTEGRALE	g		
OLIO, DI SEMI DI GIRASOLE	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
SALE, IODURATO GROSSO	g		
POMODORI, POLPA	g		
AGLIO, FR	g		
PREZZEMOLO, FR	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
PESCE, TONNO IN OLIO DI OLIVA	g		
	Kcal:	424,408	254,645
	Kjoule:	1.776,573	1.065,944

ALLERGENI

Glutine, Pesce

CIR FOOD – cooperativa italiana di ristorazione

PREPARAZIONE

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata.

A parte preparare il ragù rosso di pesce e tonno.

A cottura ultimata unire la pasta al sugo.

Codice: REPRM00049017
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Pasta alle erbe aromatiche**
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-PASTA DI SEMOLA, FORMATO CORTO	g		
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
SALE, IODURATO GROSSO	g		
BASILICO, FR	g		
ERBA CIPOLLINA, FR	g		
PREZZEMOLO, FR	g		
	Kcal:	427,343	256,406
	Kjoule:	1.788,857	1.073,315

ALLERGENI

Glutine

PREPARAZIONE

Cuocere la pasta in acqua salata. A cottura ultimata condire con basilico, erba cipollina prezzemolo e olio extravergine di oliva.

Codice: REPRM00049018
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Pasta integrale alle olive (R)**
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
SALE, IODURATO FINO	g		
BIO-POMODORI, PASSATA	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
BIO-CAROTE, GELO	g		
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
BIO-PASTA DI SEMOLA, INTEGRALE	g		
OLIVE VERDI/NERE, DENOCCIOLATE	g		
SALE, IODURATO GROSSO	g		
ORIGANO, SECCO	g		
	Kcal:	441,066	264,640
	Kjoule:	1.846,303	1.107,782

ALLERGENI

Glutine

PREPARAZIONE

Preparare il sugo al pomodoro. Lavare le olive denocciolate e farle andare insieme al sugo per alcuni minuti.

A parte cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare e condire con il sugo.

Codice: REPRM00049019
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Risi e bisì**
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
RISO, PARBOILED	g		
PISELLI, LI, GELO	g		
BIO-FORMAGGIO, PARM. REGGIANO GRATT.	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
BIO-LATTE, PARZ. SCREMATO LIGHT	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
FECOLA DI PATATE	g		
	Kcal:	378,710	284,033
	Kjoule:	1.585,280	1.188,963

ALLERGENI

Latte

PREPARAZIONE

Scottare i piselli con un po' di cipolla, sfumare con il brodo.

Unire il riso e mescolare bene. Pian piano aggiungere il brodo e latte.

Portare a cottura, aggiustando di sale. A fuoco spento mantecare con il formaggio.

IMPORTANTE :deve rimanere "all'onda"

Codice: REPRM00049020
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Pasta alla crema di zucchini**
Categoria: Primo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
SALE, IODURATO FINO	g		
BIO-FARINA, TIPO 0	g		
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
BIO-ZUCCHINE, GELO	g		
ACQUA	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
BIO-CAROTE, GELO	g		
BIO-PASTA DI SEMOLA, FORMATO CORTO	g		
SALE, IODURATO GROSSO	g		
FECOLA DI PATATE	g		
BIO-ZUCCHINE, FR	g		
BIO-FORMAGGIO, PARM. REGGIANO GRATT.	g		
BIO-LATTE, PARZ. SCREMATO LHT	g		
PREZZEMOLO, FR	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
BIO-PATATE, IV GAMMA	g		
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		

Kcal:	550,914	330,548
Kjoule:	2.306,125	1.383,675

ALLERGENI

Glutine, Latte

PREPARAZIONE

Preparare la crema di zucchine da tagliare a cubetti e cuocere con le cipolle.

Aggiungere il parmigiano alle zucchine, latte e patate per dare una consistenza cremosa.

Cuocere la pasta e condire con crema di zucchine, aggiungere il prezzemolo.

Codice: MOSEC00049121
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Sformato di spinaci**
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-UOVA, MISTO PASTORIZZATO	g		
BIO-LATTE, INTERO UHT	g		
BIO-FORMAGGIO, PARM. REGGIANO GRATT.	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
SPINACI, LI, GELO	g		
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
	Kcal:	180,170	105,983
	Kjoule:	754,192	443,643

ALLERGENI

Uova, Latte

PREPARAZIONE

Cuocere gli spinaci. A parte mescolare formaggio, poco sale e unire poco alla volta le uova.
 Amalgamare bene al fine di ottenere un impasto omogeneo. Unire l'uovo rimanente e mescolare di nuovo. Aggiungere il latte. Oliare la placca o stendere la carta da forno, versarvi il composto, quindi cuocere in forno secco a 120°C per 50 minuti.

Codice: MOSEC00049734
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Burger di barbabietola**
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
PATATE, CUBETTI/TOCCHETTI NAT. GELO	g		
CAVOLFIORE, GELO	g		
PANE, GRATT.	g		
CIPOLLE, GELO	g		
BARBABIETOLE ROSSE, COTTE AL NAT.	g		
FORMAGGIO, PARM. REGGIANO, GRATT. >=24 M	g		
OLIO, DI SEMI DI GIRASOLE	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
	Kcal:	145,654	97,103
	Kjoule:	609,707	406,473

ALLERGENI

Glutine, Latte

PREPARAZIONE

In gastronomia forate lessare le patate a cubetti e il cavolfiore.

Brasare la cipolla con olio.

Sminuzzare la barbabietola.

Con l'aiuto di un mixer frullare la barbabietola e in secondo momento le verdure cotte, poi aggiungere formaggio, pane e sale.

Formare dei burger del peso desiderato.

Cuocere in forno preriscaldato con modalità convenzione a 185° per 15- 20 minuti circa (tempo e temperatura possono variare in base alla performance al forno e della quantità di teglie da cuocere)

Codice: MOSEC00049780
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Bocconcini di tacchino al forno**
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
ACQUA	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
BIO-CAROTE, GELO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
BIO-ZUCCHINE, GELO	g		
TACCHINO, FESA/PETTO FR	g		
OLIO, EVO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
	Kcal:	163,825	109,216
	Kjoule:	685,771	457,180

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Tagliare il petto di pollo a bocconcini, infarinarli e adagiarli nelle placche oliate.
 Cuocere con l'aggiunta di poco brodo vegetale.

Codice: RESEC00012116
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Arrosto di suino al forno**
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
SUINO, FILONE/LONZA/LOMBO S/O FR	g		
ACQUA	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
BIO-CAROTE, GELO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
BIO-ZUCCHINE, GELO	g		
ROSMARINO, FR	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
OLIO, EVO	g		
AGLIO, FR	g		
FECOLA DI PATATE	g		
	Kcal:	197,718	98,859
	Kjoule:	827,646	413,823

ALLERGENI**PREPARAZIONE**

CIR FOOD – cooperativa italiana di ristorazione

Tagliare la lonza/lombo/filone per raggiungere la pezzatura desiderata se necessario.

Massaggiare la carne con le spezie tritate e poco olio poi adagiarla nelle placche.

Cuocere in forno bagnando con brodo vegetale.

Allungare il fondo di cottura con il brodo vegetale e addensare con farina.

Codice: RESEC00012189
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Bocconcini di pollo alla salvia**
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
SALE, IODURATO FINO	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
BIO-CAROTE, FR	g		
BIO-POLLO, PETTO FR	g		
ACQUA	g		
PANE, GRATT.	g		
BIO-ZUCCHINE, GELO	g		
OLIO, EVO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
SALVIA, FR	g		
BIO-FARINA, DI MAIS	g		
	Kcal:	196,481	98,241
	Kjoule:	822,468	411,237

ALLERGENI

Glutine

PREPARAZIONE

Tagliare il petto di pollo a bocconcini, infarinarli e adagiarli nelle placche oliate.

Cuocere in forno con l'aggiunta di poco brodo vegetale. A parte preparare la salsa vellutata vegetale con l'aggiunta di salvia

A cottura ultimata unire la salsa ottenuta alla carne.

CIR FOOD – cooperativa italiana di ristorazione

Codice: RESEC00012295
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Filetto di merluzzo gratinato***
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
PESCE, MERLUZZO FILETTI GELO	g		
OLIO, EVO	g		
PREZZEMOLO, FR	g		
PANE, GRATT.	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
BIO-FARINA, DI MAIS	g		
	Kcal:	144,239	72,120
	Kjoule:	603,784	301,893

ALLERGENI

Glutine, Pesce

PREPARAZIONE

Decongelare il pesce.

Preparare un trito di prezzemolo, rosmarino, salvia unito poi a pangrattato, un pizzico di sale e olio in modo da formare un composto abbastanza bagnato.

Disporlo nelle placche oliate e cuocere in forno.

Codice: RESEC00012298
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Filetto di merluzzo alla livornese***
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
ACQUA	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
BIO-CAROTE, GELO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
BIO-ZUCCHINE, GELO	g		
PESCE, MERLUZZO FILETTI GELO	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
OLIO, EVO	g		
BIO-POMODORI, PASSATA	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
AGLIO, FR	g		
PREZZEMOLO, FR	g		
BIO-FARINA, TIPO 0	g		
OLIO, EVO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
ORIGANO, SECCO	g		
	Kcal:	224,212	112,105
	Kjoule:	938,551	469,272

ALLERGENI

CIR FOOD – cooperativa italiana di ristorazione

Glutine, Pesce

PREPARAZIONE

Decongelare il pesce. Disporlo nelle placche oliate aggiungendo la salsa alla livornese .
Aggiungere un filo di olio e cuocere in forno. Se necessario bagnare con brodo vegetale.

Codice: RESEC00012351
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Hamburger di merluzzo al forno***
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
PESCE, MERLUZZO FILETTI GELO	g		
BIO-PATATE, IV GAMMA	g		
BIO-UOVA, MISTO PASTORIZZATO	g		
PREZZEMOLO, FR	g		
OLIO, EVO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
PANE, GRATT.	g		
AGLIO, FR	g		
	Kcal:	193,540	169,347
	Kjoule:	810,158	708,888

ALLERGENI

Glutine, Uova, Pesce

PREPARAZIONE

Cuocere il pesce in forno a vapore. Lessare le patate, unirle al pesce e macinare tutto.

Aggiungere l'uovo, il parmigiano, il prezzemolo e salare moderatamente.

Con l'impasto ottenuto formare degli hamburger. Porli nelle placche oliate e cuocere in forno a 170 °C per 30 minuti.

Codice: RESEC00012353
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Cotoletta di pollo al forno**
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
POLLO, PETTO FR	g		
UOVA, MISTO PASTORIZZATO	g		
PANE, GRATT.	g		
OLIO, DI SEMI DI GIRASOLE	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
SUCCO DI LIMONE	g		
	Kcal:	223,817	122,082
	Kjoule:	936,898	511,036

ALLERGENI

Glutine, Uova

PREPARAZIONE

Sbattere le uova e salarle moderatamente. Tagliare il petto di pollo a fettine e immergerle nell'uovo e poi passarle nel pane grattugiato.

Disporre le cotolette nelle placche oliate e spruzzarle in superficie con olio e limone.

Cuocere in forno.

Codice: RESEC00012637
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Formaggio Asiago (pf)**
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-FORMAGGIO, ASIAGO DOP	g		
	Kcal:	359,000	215,400
	Kjoule:	1.502,774	901,664

ALLERGENI

Latte

PREPARAZIONE

Codice: RESEC00012639
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Formaggio Stracchino (pf)**
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-FORMAGGIO, CRESCENZA/STRACCHINO	g	100,000	60,000
	Kcal:	294,125	176,475
	Kjoule:	1.231,207	738,724

ALLERGENI

Latte

PREPARAZIONE

Codice: RESEC00012646
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Formaggio Mozzarella (pf)**
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-FORMAGGIO, MOZZARELLA	g		
	Kcal:	252,925	151,755
	Kjoule:	1.058,744	635,246

ALLERGENI

Latte

PREPARAZIONE

Codice: RESEC00012726
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: Polpette di legumi
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-LENTICCHIE, SECCHIE	g		
BIO-PATATE, IV GAMMA	g		
BIO-UOVA, MISTO PASTORIZZATO	g		
BIO-FORMAGGIO, PARM. REGGIANO GRATT.	g		
BIO-RICOTTA, VACCINA	g		
PANE, GRATT.	g		
OLIO, EVO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
BIO-CECI, SECCHI	g		
BIO-FAGIOLI, BORLOTTI SECCHI	g		
PISELLI, LI, GELO	g		
AGLIO, FR	g		
PREZZEMOLO, FR	g		
	Kcal:	224,294	112,147
	Kjoule:	938,895	469,447

ALLERGENI

Glutine, Uova, Latte

PREPARAZIONE

CIR FOOD – cooperativa italiana di ristorazione

Ammollare i legumi secchi la sera precedente. Lessare le patate e i legumi.

Passare tutto allo schiacciapatate e aggiungere l'uovo, il parmigiano grattugiato, il pane grattugiato, stemperato nel latte caldo, e il sale.

Amalgamare il composto e formare delle polpette.

Porli nelle placche oliate, condire con un filo di olio e cuocere in forno a 160 °C per 15 minuti.

Codice: RESEC00012739
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Polpette di vitellone**
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-BA VIT.NE, POLPA MAGRA FR	g		
BIO-FORMAGGIO, PARM. REGGIANO GRATT.	g		
PANE, GRATT.	g		
OLIO, EVO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
BIO-PATATE, IV GAMMA	g		
BIO-UOVA, MISTO PASTORIZZATO	g		
AGLIO, FR	g		
PREZZEMOLO, FR	g		
BIO-CAROTE, GELO	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
	Kcal:	256,316	142,397
	Kjoule:	1.072,938	596,072

ALLERGENI

Glutine, Uova, Latte

PREPARAZIONE

CIR FOOD – cooperativa italiana di ristorazione

Macinare la carne di vitellone, aggiungervi il pane grattugiato stemperato nel latte molto caldo.
Aggiungere il parmigiano, farina, uovo, patate e salare moderatamente se necessario..
Con l'impasto ottenuto formare delle polpette, porle nelle placche oliate e cuocere in forno a 180 °C per 15 minuti.

Codice: RESEC00012748
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Crocchette di merluzzo al forno***
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
PESCE, MERLUZZO FILETTI GELO	g		
BIO-PATATE, IV GAMMA	g		
BIO-FORMAGGIO, PARM. REGGIANO GRATT.	g		
PANE, GRATT.	g		
BIO-UOVA, MISTO PASTORIZZATO	g		
OLIO, EVO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
	Kcal:	231,623	202,670
	Kjoule:	969,573	848,377

ALLERGENI

Glutine, Uova, Pesce, Latte

PREPARAZIONE

Cuocere il pesce in forno a vapore. Lessare le patate, unirle al pesce e macinare tutto.

Aggiungere l'uovo, il parmigiano, il prezzemolo e salare moderatamente.

Con l'impasto ottenuto formare delle crocchette. Porle nelle placche oliate e cuocere in forno a 170 °C per 30 minuti.

Codice: RESEC00013555
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Straccetti di pollo al forno**
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
POLLO, PETTO FR	g		
ACQUA	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
BIO-CAROTE, GELO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
BIO-ZUCCHINE, GELO	g		
OLIO, EVO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
	Kcal:	156,144	78,072
	Kjoule:	653,619	326,810

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Tagliare il petto di pollo a straccetti, infarinarli e adagiarli nelle placche oliate.
 Cuocere con l'aggiunta di poco brodo vegetale.

Codice: RESEC00021801
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Crocchette di piselli, carote e zucchini***
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
PISELLI, LI, GELO	g		
BIO-PATATE, IV GAMMA	g		
BIO-UOVA, MISTO PASTORIZZATO	g		
BIO-FORMAGGIO, PARM. REGGIANO GRATT.	g		
BIO-RICOTTA, VACCINA	g		
PANE, GRATT.	g		
OLIO, EVO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
BIO-CAROTE, FR	g		
BIO-CIPOLLE, FR	g		
BIO-ZUCCHINE, GELO	g		
	Kcal:	194,645	97,322
	Kjoule:	814,784	407,390

ALLERGENI

Glutine, Uova, Latte

PREPARAZIONE

CIR FOOD – cooperativa italiana di ristorazione

Lessare le patate, le carote, le zucchine e i piselli surgelati. saltare con la cipolla.

Passare tutto allo schiacciap patate e aggiungere l'uovo, il parmigiano grattugiato, il pane grattugiato, stemperato nel latte caldo, e il sale.

Amalgamare il composto e formare delle crocchette.

Porle nelle placche oliate, condire con un filo di olio e cuocere in forno a 160 °C per 15 minuti.

Codice: RESEC00032853
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: Tortino di verdure e legumi
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-ZUCCHINE, GELO	g		
BIO-PATATE, IV GAMMA	g		
BIO-UOVA, MISTO PASTORIZZATO	g		
BIO-FORMAGGIO, PARM. REGGIANO GRATT.	g		
OLIO, EVO	g		
BIO-CAROTE, GELO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
SPINACI, LI, GELO	g		
BIO-LATTE, PARZ. SCREMATO LIGHT	g		
BIO-FORMAGGIO, ASIAGO DOP	g		
	Kcal:	201,428	141,000
	Kjoule:	843,179	590,225

ALLERGENI

Uova, Latte

PREPARAZIONE

Tagliare le zucchine e le patate a cubetti. Lessare le patate, le carote e le zucchine. saltare con cipolla.

Passare tutto allo schiacciapate e aggiungere l'uovo, il parmigiano grattugiato e il sale.

Amalgamare il composto e formare delle polpette.

Porle nelle placche oliate, condire con un filo di olio e cuocere in forno a 160 °C per 15 minuti.

CIR FOOD – cooperativa italiana di ristorazione

Codice: RESEC00034533
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Straccetti di pollo dorati**
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-POLLO, PETTO FR	g		
BIO-FARINA, DI MAIS	g		
PANE, GRATT.	g		
OLIO, EVO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
	Kcal:	225,436	122,965
	Kjoule:	943,674	514,731

ALLERGENI

Glutine

PREPARAZIONE

Tagliare il petto di pollo a bocconcini e immergerli nel pane grattugiato e farina di mais.
 Disporre i bocconcini nelle placche oliate e spruzzarle in superficie con olio.
 Cuocere in forno.

Codice: RESEC00045726
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Portafogli**
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-FORMAGGIO, ASIAGO DOP	g		
PROSCIUTTO COTTO	g		
PANE, GRATT.	g		
BIO-UOVA, MISTO PASTORIZZATO	g		
OLIO, EVO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
Kcal:		344,006	238,876
Kjoule:		1.440,008	999,935

ALLERGENI

Glutine, Uova, Latte

PREPARAZIONE

Tagliare il prosciutto cotto in un'unica fetta, inserirci la fettina di fontina, passarlo nel pane grattugiato e nell'uovo sbattuto poi nuovamente nel pane grattugiato. Cuocerlo nel forno a convezione a una temperatura di 180/200°C per minuti 25 fino a raggiungere la temperatura a cuore di 80°C, nel forno statico alla temperatura di 220°C per minuti 20/25 fino a raggiungere la temperatura di 80°C nel forno a conduzione mista alla temperatura di 150°C per minuti 15/20 fino a raggiungere la temperatura a cuore di 80°C. Cotte e mantenute in legame caldo a una temperatura non inferiore ai 65°C.

Prima che venga effettuato il servizio di distribuzione o il servizio di confezionamento del trasporto pasto ripassarle in forno per circa 8 minuti, finchè la temperatura non raggiungano la temperatura di 75°C.

CIR FOOD – cooperativa italiana di ristorazione

Codice: RESEC00048997
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Hamburger di verdura (zucchine)**
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-ZUCCHINE, GELO	g		
BIO-PATATE, IV GAMMA	g		
BIO-UOVA, MISTO PASTORIZZATO	g		
BIO-FORMAGGIO, PARM. REGGIANO GRATT.	g		
OLIO, EVO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
PANE, GRATT.	g		
BIO-FARINA, DI MAIS	g		
AGLIO, FR	g		
PREZZEMOLO, FR	g		
	Kcal:	228,075	159,651
	Kjoule:	954,723	668,299

ALLERGENI

Glutine, Uova, Latte

PREPARAZIONE

Tagliare le zucchine e le patate a cubetti. Lessare le patate e le zucchine. saltare con cipolla.

Passare tutto allo schiacciap patate e aggiungere l'uovo, il parmigiano grattugiato e il sale.

Amalgamare il composto e formare gli hamburger

Porli nelle placche oliate, condire con un filo di olio e cuocere in forno a 160 °C per 15 minuti.

CIR FOOD – cooperativa italiana di ristorazione

Codice: RESEC00049027
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Medaglione di bovino e spinaci**
Categoria: Secondo piatto

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-BA VIT.NE, POLPA MAGRA FR	g		
BIO-UOVA, MISTO PASTORIZZATO	g		
PANE, GRATT.	g		
OLIO, EVO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
BIO-PATATE, IV GAMMA	g		
SPINACI, LI, GELO	g		
	Kcal:	204,446	153,334
	Kjoule:	855,811	641,854

ALLERGENI

Glutine, Uova

PREPARAZIONE

Macinare la carne di vitellone con le patate, aggiungervi il pane grattugiato, le uova e gli spinaci..
 Con l'impasto ottenuto formare degli hamburger, porli nelle placche oliate e cuocere in forno a 180 °C per 15 minuti.

Codice: MOCON00049109
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Verdure miste gratinate con aromi**
Categoria: Contorno

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-CAROTE, GELO	g		
BIO-PATATE, IV GAMMA	g		
BIO-ZUCCHINE, GELO	g		
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
PANE, GRATT.	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
SALVIA, FR	g		
ROSMARINO, FR	g		
	Kcal:	155,866	98,057
	Kjoule:	652,455	410,467

ALLERGENI

Glutine

PREPARAZIONE

Scottare in forno a vapore le carote, le patate a fette e le zucchine a rondelle.

Condire tutte le verdure con olio, sale, salvia, rosmarino e pane grattugiato.

Codice: MOCON00049779
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Cavolo e carote**
Categoria: Contorno

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-CAROTE, FR	g		
BIO-CAVOLO, CAPPUCCIO FR	g		
	Kcal:	6,446	5,157
	Kjoule:	26,983	21,587

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Lavare accuratamente l'insalata, il cappuccie tagliarli in piccoli pezzi.
Condire con olio extravergine di oliva, sale e aceto.

Codice: RECON00012793
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Insalata mista (insalata,carote)**
Categoria: Contorno

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
INSALATA, LATTUGA FR	g		
BIO-CAROTE, GELO	g		
	Kcal:	18,286	9,143
	Kjoule:	76,546	38,272

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Lavare accuratamente l'insalata e tagliarla in piccoli pezzi.
 Condire con olio extravergine di oliva, sale e aceto.

Codice: RECON00012796
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Insalata verde**
Categoria: Contorno

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
INSALATA, LATTUGA FR	g		
	Kcal:	7,620	3,810
	Kjoule:	31,897	15,949

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Lavare accuratamente l'insalata e tagliarla in piccoli pezzi.
Condire con olio extravergine di oliva, sale e aceto.

Codice: RECON00012799
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Cappuccio bianco**
Categoria: Contorno

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-CAVOLO, CAPPuccio FR	g		
	Kcal:	4,669	3,735
	Kjoule:	19,544	15,635

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Lavare accuratamente il cavolo cappuccio e tagliarlo a fili.
Condire con olio extravergine di oliva, sale e aceto.

Codice: RECON00012804
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Carote a julienne**
Categoria: Contorno

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-CAROTE, GELO	g		
	Kcal:	27,965	16,450
	Kjoule:	117,061	68,860

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Lavare accuratamente le carote e tagliarle a julienne.
Condire con olio extravergine di oliva, sale e aceto.

Codice: RECON00012806
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Finocchi crudi**
Categoria: Contorno

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
FINOCCHIO, FR	g		
	Kcal:	7,267	4,275
	Kjoule:	30,420	17,895

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Lavare accuratamente i finocchi e tagliarli a fettine
 Condire con olio extravergine di oliva, sale e aceto.

Codice: RECON00012823
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: Piselli all'olio*
Categoria: Contorno

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
PISELLI, LI, GELO	g		
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
	Kcal:	107,485	63,227
	Kjoule:	449,932	264,666

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Lessare i piselli congelati.
A cottura ultimata condire con sale e olio.

Codice: RECON00012824
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Fagiolini all'olio**
Categoria: Contorno

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
FAGIOLINI, LI, GELO	g		
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
	Kcal:	76,694	45,114
	Kjoule:	321,041	188,847

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Lessare i fagiolini congelati.
A cottura ultimata condire con sale e olio.

Codice: RECON00012825
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Fagiolini lessati**
Categoria: Contorno

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
FAGIOLINI, LI, GELO	g		
	Kcal:	15,555	9,150
	Kjoule:	65,113	38,302

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Lessare i fagiolini congelati.

Codice: RECON00012842
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Broccoli all'olio**
Categoria: Contorno

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BROCCOLI, LI, GELO	g		
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
	Kcal:	84,280	49,577
	Kjoule:	352,796	207,527

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Lessare i broccoli.
condire con olio extravergine di oliva e sale.

Codice: RECON00012843
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Carote all'olio**
Categoria: Contorno

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-CAROTE, GELO	g		
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
	Kcal:	89,104	52,414
	Kjoule:	372,989	219,405

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Lessare le carote.

Condire con olio extravergine e sale.

Codice: RECON00012844
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Cavolfiore all'olio**
Categoria: Contorno

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
CAVOLFIORE, LI, GELO	g		
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
	Kcal:	82,155	48,327
	Kjoule:	343,901	202,295

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Lessare i cavolfiori.

Condire con sale e olio extravergine di oliva.

Codice: RECON00012851
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Spinaci all'olio**
Categoria: Contorno

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
SPINACI, LI, GELO	g		
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
	Kcal:	87,616	51,539
	Kjoule:	366,761	215,742

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Lessare gli spinaci.

Condire con sale e olio extravergine di oliva.

Codice: RECON00012853
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Zucchine all'olio**
Categoria: Contorno

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-ZUCCHINE, GELO	g		
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
	Kcal:	70,786	41,639
	Kjoule:	296,310	174,301

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Lessare le zucchine.

Condire con sale e olio extravergine di oliva.

Codice: RECON00012864
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Patate al forno**
Categoria: Contorno

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-PATATE, IV GAMMA	g		
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
AGLIO, FR	g		
ROSMARINO, FR	g		
	Kcal:	112,057	97,116
	Kjoule:	469,071	406,528

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Tagliare le patate a cubetti e disporle nelle placche oliate.
 Condire con un trito di aglio e rosmarino, aggiungendo poco sale.
 Cuocere in forno misto a 180 °C.

Codice: RECON00012867
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Purea di patate**
Categoria: Contorno

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-PATATE, IV GAMMA	g		
BIO-LATTE, INTERO UHT	g		
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
BIO-FORMAGGIO, PARM. REGGIANO GRATT.	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
NOCE MOSCATA, MACINATA	g		
	Kcal:	123,610	89,895
	Kjoule:	517,432	376,301

ALLERGENI

Latte

PREPARAZIONE

Lessare le patate in acqua o in forno a vapore. Passarle al passaverdure. Metterle sul fuoco aggiungendo il latte, poco sale e mescolare bene . Togliere dal fuoco e aggiungere il formaggio . Amalgamare bene e in ultimo aggiungere il burro.

Codice: RECON00012874
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Cavolfiore gratinato**
Categoria: Contorno

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
CAVOLFIORE, LI, GELO	g		
PANE, GRATT.	g		
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
BIO-FORMAGGIO, PARM. REGGIANO GRATT.	g		
	Kcal:	105,936	62,315
	Kjoule:	443,446	260,851

ALLERGENI

Glutine, Latte

PREPARAZIONE

Lessare i cavolfiori in acqua o al vapore.

Preparare un composto con gli aromi tritati, il pane grattugiato e l'olio extravergine di oliva.

Posizionare i cavolfiori all'interno di una placca e cospargere la superficie con il composto preparato e parmigiano.

Gratinare in forno per alcuni minuti.

Codice: RECON00012880
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Spinaci gratinati**
Categoria: Contorno

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
SPINACI, LI, GELO	g		
PANE, GRATT.	g		
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
BIO-FORMAGGIO, PARM. REGGIANO GRATT.	g		
	Kcal:	111,397	65,528
	Kjoule:	466,307	274,298

ALLERGENI

Glutine, Latte

PREPARAZIONE

Lessare gli spinaci in acqua o al vapore.

Preparare un composto con gli aromi tritati, il pane grattugiato e l'olio extravergine di oliva.

Posizionare gli spinaci all'interno di una placca e cospargere la superficie con il composto preparato e parmigiano.

Gratinare in forno per alcuni minuti.

Codice: RECON00012943
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Carote prezzemolate**
Categoria: Contorno

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-CAROTE, GELO	g		
PREZZEMOLO, FR	g		
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
	Kcal:	89,190	52,465
	Kjoule:	373,349	219,616

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Lavare accuratamente il prezzemolo e tritarlo. Cuocere le carote, aggiungere olio e cospargere di prezzemolo (cuocere con forno misto a 180°).

Codice: RECON00012948
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Carote al forno**
Categoria: Contorno

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-CAROTE, GELO	g		
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
ROSMARINO, FR	g		
AGLIO, FR	g		
	Kcal:	89,683	52,755
	Kjoule:	375,413	220,833

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Tritare finemente il rosmarino e l'aglio.

Condire le carote con olio extravergine di oliva, sale e il trito di aromi.

Cuocere in forno.

Codice: RECON00012966
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Insalata verde e radicchio rosso**
Categoria: Contorno

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
INSALATA, LATTUGA FR	g		
INSALATA, CICORIA O RADICCHIO FR	g		
	Kcal:	3,634	2,907
	Kjoule:	15,212	12,168

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Lavare accuratamente l'insalata e il radicchio e tagliarli in piccoli pezzi.
 Condire con olio extravergine di oliva, sale e aceto.

Codice: RECON00013181
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Insalata verde e cappuccio**
Categoria: Contorno

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
INSALATA, LATTUGA FR	g		
BIO-CAVOLO, CAPPUCCIO FR	g		
	Kcal:	4,715	3,772
	Kjoule:	19,737	15,789

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Lavare accuratamente l'insalata, il cappuccio tagliarli in piccoli pezzi.
 Condire con olio extravergine di oliva, sale e aceto.

Codice: RECON00049022
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Insalata mista (insalata,finocchio,cappuccio, radicchio)**
Categoria: Contorno

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
INSALATA, LATTUGA FR	g		
FINOCCHIO, FR	g		
BIO-CAVOLO, CAPPUCCIO FR	g		
INSALATA, CICORIA O RADICCHIO FR	g		
	Kcal:	15,746	4,198
	Kjoule:	65,913	17,573

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Lavare accuratamente l'insalata e tagliarla in piccoli pezzi.
 Condire con olio extravergine di oliva, sale e aceto.

Codice: RECON00049024
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Broccoli saporiti**
Categoria: Contorno

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BROCCOLI, LI, GELO	g		
BIO-FORMAGGIO, PARM. REGGIANO GRATT.	g		
AGLIO, FR	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
	Kcal:	79,912	47,007
	Kjoule:	334,511	196,770

ALLERGENI

Latte

PREPARAZIONE

Lessare i broccoli in acqua o al vapore.

Posizionare i broccoli all'interno di una placca e cospargere la superficie con il parmigiano reggiano.

Gratinare in forno per alcuni minuti.

Codice: REFRD00012932
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Torta allo yogurt (produzione interna)**
Categoria: Frutta Dessert

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-YOGURT, BIANCO	g		
BIO-FARINA, TIPO 00	g		
BIO-UOVA, MISTO PASTORIZZATO	g		
ZUCCHERO	g		
OLIO, DI SEMI DI GIRASOLE	g		
LIEVITO	g		
	Kcal:	1,150	184,154
	Kjoule:	4,815	770,868

ALLERGENI

Glutine, Uova, Latte

PREPARAZIONE

Amalgamare le uova pastorizzate con lo zucchero, aggiungere farina e burro liquefatto a bagnomaria mescolare il tutto

Aggiungere lo yogurt e il lievito (usare 1 bustina), mescolare e disporre il preparato nelle teglie .

Per ogni teglia GN 1/1 (40 porzioni) occorre n 2,5 dosi sopraindicate.

Forno a convezione temperatura 180°C per 30 minuti.

Forno statico temperatura 200°C per 30 minuti.

Forno a conduzione mista 140°C per 30 minuti.

Codice: REF RD00049000
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Frutta fresca di stagione (invernale)**
Categoria: Frutta Dessert

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-MELE, FR	g		
PERE, IGP	g		
BIO-KIWI, FR	g		
BIO-ARANCE, FR	g		
BIO-MANDARINI, FR	g		
BIO-CLEMENTINE, FR	g		
BIO-MAPO/MIKAWA, FR	g		
BIO-BANANA, FR	g		
BIO-CAKI, FR	g		
	Kcal:	84,480	78,907
	Kjoule:	353,634	330,305

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Codice: REPAN00012881
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Pane**
Categoria: Pane

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-PANE, FR	g		
	Kcal:	261,450	130,725
	Kjoule:	1.094,430	547,215

ALLERGENI

Glutine

PREPARAZIONE

Codice: REPAN00012882
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Pane integrale**
Categoria: Pane

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-PANE, FR INTEGRALE	g		
	Kcal:	211,075	105,537
	Kjoule:	883,560	441,778

ALLERGENI

Glutine

PREPARAZIONE

Codice: REBEV00013163
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Latte**
Categoria: Bevande

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-LATTE, INTERO UHT	g		
	Kcal:	94,838	63,225
	Kjoule:	396,990	264,660

ALLERGENI

Latte

PREPARAZIONE

Scaldare il latte.

Codice: REBEV00013166
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Succo di frutta**
Categoria: Bevande

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-SUCCHI/BEVANDE/NETTARI, DI FRUTTA	g		
	Kcal:	99,075	99,075
	Kjoule:	414,728	414,728

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Codice: MOPCM00049110
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Pizza rossa [A]**
Categoria: Prodotti per la colazione - Merende

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BASE PER PIZZA, FR/ATM	g		
BIO-POMODORI, POLPA	g		
ORIGANO, SECCO	g		
OLIO, EVO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
	Kcal:	206,458	185,813
	Kjoule:	864,233	777,812

ALLERGENI

Glutine

PREPARAZIONE

Mettere la base pizza (ATM) dentro alle placche dopo averle ricoperte con la carta da forno.

Farcire con pomodoro e aromi.

Cuocere in forno come riportato sulla confezione o secondo le indicazioni del fornitore.

Codice: MOPCM00049111
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Biscotti integrali**
Categoria: Prodotti per la colazione - Merende

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BISCOTTI	g		
	Kcal:	128,179	85,452
	Kjoule:	536,557	357,702

ALLERGENI

Glutine, Uova, Latte

PREPARAZIONE

Codice: REPCM00012970
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Yogurt intero alla frutta**
Categoria: Prodotti per la colazione - Merende

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-YOGURT, ALLA FRUTTA	g		
	Kcal:	97,719	97,719
	Kjoule:	409,052	409,052

ALLERGENI

Latte

PREPARAZIONE

Codice: REPCM00013041
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Cornflakes**
Categoria: Prodotti per la colazione - Merende

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
CEREALI, PER COLAZIONE	g		
	Kcal:	0,365	72,980
	Kjoule:	1,528	305,494

ALLERGENI

Glutine

PREPARAZIONE

Codice: REPCM00013156
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Crackers**
Categoria: Prodotti per la colazione - Merende

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
CRACKERS, NON SALATI	g		
	Kcal:	95,181	95,181
	Kjoule:	398,428	398,428

ALLERGENI

Glutine

PREPARAZIONE

Codice: REPCM00013161
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Biscotti frollini**
Categoria: Prodotti per la colazione - Merende

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BISCOTTI	g		
	Kcal:	128,179	85,452
	Kjoule:	536,557	357,702

ALLERGENI

Glutine, Uova, Latte

PREPARAZIONE

Codice: REPCM00033908
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Stregchette**
Categoria: Prodotti per la colazione - Merende

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-STREGHETTE, SNACK	g		
	Kcal:	114,217	95,181
	Kjoule:	478,112	398,428

ALLERGENI

Glutine

PREPARAZIONE

Codice: REPCM00045718
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Gnocco (focaccia)**
Categoria: Prodotti per la colazione - Merende

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-FOCACCIA, FR	g		
	Kcal:	150,912	150,912
	Kjoule:	631,718	631,718

ALLERGENI

Glutine

PREPARAZIONE

Codice: REPCM00049001
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Frutta fresca di stagione (invernale)**
Categoria: Prodotti per la colazione - Merende

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-MELE, FR	g		
PERE, IGP	g		
BIO-KIWI, FR	g		
BIO-ARANCE, FR	g		
BIO-MANDARINI, FR	g		
BIO-CLEMENTINE, FR	g		
BIO-MAPO/MIKAWA, FR	g		
BIO-BANANA, FR	g		
BIO-CAKI, FR	g		
	Kcal:	84,480	78,907
	Kjoule:	353,634	330,305

ALLERGENI

PREPARAZIONE

Codice: MO0100049113
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: Vinaigrette per contorno freddo
Categoria: Condimenti

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
ACETO, BIANCO	g		
BIO-OLIO, DI OLIVA EVO	g		
SALE, IODURATO FINO	g		
	Kcal:	44,957	35,966
	Kjoule:	188,190	150,553

ALLERGENI

Anidride solforosa e solfiti

PREPARAZIONE

Versare prima l'aceto, aggiungervi il sale e mescolare fino al completo scioglimento.

Successivamente aggiungere l'olio, chiudere il recipiente e agitare bene per miscelare la vinaigrette.

Codice: MO2400046966
Versione: Intercenter - Maranello
Descrizione: **Parmigiano Reggiano 24 MESI**
Categoria: PARMIGIANO

		Quantità netta	
Ingredienti	U.M.	AD	INF
BIO-FORMAGGIO, PARM. REGGIANO GRATT.	g		
	Kcal:	19,845	15,876
	Kjoule:	83,071	66,457

ALLERGENI

Latte

PREPARAZIONE