OROGEL®
Food Service

Assortimento prodotti Food Service

AL SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE
PREGIS®

I vegetali

- Asparagini
- Bieta Costa Cubello
- Bieta Costa Cubello FOGLIA PIÙ
- Bieta Erbetta Cubello
- Broccoli Rosette IQF
- Carciofi Fette
- Carciofi Fondi
- Carciofi Interi con Gambo
- Carote Rondelle
- Cavolfiore Rosette
- Cicoria Cubello
- Cime di Rapa Cubello Foglia Più
- Fagiolini Finissimi
- Fave
- Finocchio a Fette
- Minestrone 13 Verdure
- Ortica Cubello (20 g)
- Piselli Fini
- Piselli Finissimi
- Purea di Piselli in Gocce
- Purea di Zucca in Gocce
- Soia Edamame
- Spinaci Cubello FOGLIA PIÙ
- Taccole (Fagioli Verdi Piatti Tagliati)
- Zucca Cubetti
- Zucchine Rondelle

I vegetali · grigliati

- Melanzane a Fette Grigliate
- Melanzane Stick Grigliate
- Peperoni Falde Grigliati
- Peperoni Stick Grigliati
- Tris Grigliato STICK
- Zucchine a Fette Grigliate
- Zucchine Stick Grigliate

I vegetali · aromi

- Cipolla Cubetti 6/6
- Misto di Verdure per Soffritto

I vegetali · patate

- Purè di Patate in Gocce

Le ricette veloci

- Contorno Fantasia
- Friarielli Gusto Ricco
- Melanzane a Cubetti Prefritte
- Tris Mediterraneo
- Verdure Grigliate Miste Saporite

Le ricette veloci · burger vegetali

- Burger Ceci e Farro (80 g)
- Burger ai Vegetali Grigliati e Scamorza (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)
- 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
- Fagiolini Pastellati Gusto Italia
- Gran Fritto Misto Pastellato
- Melanzane a Rondelle Panate
- Tris Pastellato
- Zucchine Pastellate

Il benessere

- Bietoline Tricolore
- Cavolo Riccio Kale
- Condirè
- Cous cous con Verdure
- Insalata 5 Cereali Integrali e Fantasia di Verdure
- Insalata di Riso
- Legumi e Risi, con semi di girasole
- Minestrone Leggero senza Legumi
- Misto Benessere
- Polpettine di Soia con Verdure
- Quinoa con Verdure
- Verdure Campagnole
- Verdure Leggerezza
- Verdure Tricolore
- Zuppa Legumi e Cereali
- Zuppa Montanara

Torna all'elenco

Asparagini

vegano

senza glutine

COD. 13000617

confezione	busta 500 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	4 da 125 g	**n. conf. per crt.**	12
		n. crt. per pallet	63

provenienza Italia: Puglia

ingredienti Asparagini.

modalità d'uso

8' 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' 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' 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 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

Bieta Costa Cubello

vegano

senza glutine

COD. 13000763

confezione	busta 2500 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	20 da 125 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	54

provenienza Italia: Emilia Romagna, Puglia

ingredienti Bieta costa.

modalità d'uso

12' 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.

12' 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' 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.

4' 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.

Clicca qui e scopri la ricetta!

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

Bieta Costa Cubello FOGLIA PIÙ

vegano

senza glutine

COD. 13000677

confezione	busta 1000 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	135

provenienza Italia: Emilia Romagna, Puglia

ingredienti Bieta costa.

modalità d'uso

8' 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' 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' Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 12 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

4' 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.

Clicca qui e scopri la ricetta!

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

Bieta Erbetta Cubello

vegano

senza glutine

COD. 13000646

confezione	busta 2500 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	20 da 125 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	63

provenienza Italia: Emilia Romagna, Puglia

ingredienti Bieta erbetta.

modalità d'uso

12' 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' 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' 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' 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 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

Broccoli Rosette IQF

vegano

senza glutine

COD. 13000856

confezione	busta 2000 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	16 da 125 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	54

provenienza Italia: Puglia, Basilicata, Calabria

ingredienti Broccoli.

modalità d'uso

9' — 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' — 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' — Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 6 cucchiai di acqua, mettere il coperchio, lasciar cuocere 20 min. a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

4' — 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.

Clicca qui e scopri la ricetta!

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

Carciofi Fette

vegano

senza glutine

COD. 13000681

confezione	busta 2500 g	**tmc**	36 mesi
porzioni	25 da 100 g	**n. conf. per crt.**	1
		n. crt. per pallet	180

provenienza Italia: Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia

ingredienti Carciofi.

modalità d'uso

10'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 10 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.

Torna all'elenco

Carciofi Fondi

vegano

senza glutine

COD. 13000682

confezione	busta 1000 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	8 da 120 g	**n. conf. per crt.**	6
		n. crt. per pallet	99

provenienza Extra UE

ingredienti Fondi di carciofo, correttore d'acidità: acido citrico.

modalità d'uso

11'

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.

16'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 10 cucchiai di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 16 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui e scopri la ricetta!

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

Carciofi Interi con Gambo

vegano

senza glutine

COD. 13000616

confezione	busta 2500 g	**tmc**	36 mesi
porzioni	18 da 140 g	**n. conf. per crt.**	1
		n. crt. per pallet	162

provenienza Italia: Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia

ingredienti Carciofi.

modalità d'uso

10'

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'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, 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

Torna all'elenco

Carote Rondelle

vegano

senza glutine

COD. 13000632

confezione	busta 2500 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	20 da 125 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	72

provenienza Italia: Emilia Romagna, Abruzzo

ingredienti Carote.

modalità d'uso

13' 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' 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' Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio e 5 cucchiai di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 18 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

3' 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 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

Cavolfiore Rosette

vegano

senza glutine

COD. 13000609

confezione	busta 2500 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	20 da 125 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	54

provenienza Italia: Emilia Romagna, Marche, Puglia, Basilicata, Calabria

ingredienti Cavolfiore.

modalità d'uso

10' 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' 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' Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 6 cucchiai di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 16 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

4' 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.

Clicca qui e scopri la ricetta!

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

Cicoria Cubello

vegano

senza glutine

COD. 13000642

confezione	busta 2500 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	20 da 125 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	63

provenienza Italia: Emilia Romagna, Puglia

ingredienti Cicoria.

modalità d'uso

12' — 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' — 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' — Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 14 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

3' — 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 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

Cime di Rapa Cubello Foglia Più

vegano

senza glutine

COD. 13000651

confezione	busta 1000 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	135

provenienza Italia: Puglia

ingredienti Cime di rapa.

modalità d'uso

12' 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' 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' Versare il prodotto in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 18 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

4' 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.

Clicca qui e scopri la ricetta!

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

Fagiolini Finissimi

vegano

senza glutine

COD. 13000608

confezione	busta 2500 g	**tmc**	20 mesi
porzioni	20 da 125 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	54

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Marche

ingredienti Fagiolini.

modalità d'uso

12' — 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' — 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' — Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio e 1/2 litro di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 18 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

3' — 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 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

Fave

vegano

senza glutine

COD. 13000614

confezione	busta 1000 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	10 da 100 g	**n. conf. per crt.**	6
		n. crt. per pallet	126

provenienza UK

ingredienti Fave.

modalità d'uso

5' 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' 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' Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio e 1/4 l di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

3' 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

Torna all'elenco

Finocchio a Fette

vegano

senza glutine

COD. 13000611

confezione	busta 2500 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	20 da 125 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	63

provenienza Italia: Abruzzo, Puglia, Basilicata

ingredienti Finocchio.

modalità d'uso

10' — Disporre 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' — Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 18 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

4' — 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.

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

Minestrone 13 Verdure

vegano

senza glutine

COD. 13000634

confezione	busta 2500 g	**tmc**	20 mesi
porzioni	14 da 180 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	72

provenienza Italia: Emilia Romagna, Abruzzo, Lombardia, Veneto, Marche, Calabria, Puglia, Basilicata, Molise

ingredienti Verdure in proporzione variabile: patate, carote, zucchine, pomodoro, piselli, fagioli borlotti, fagiolini, cavolfiore, SEDANO, porro, spinaci, prezzemolo, basilico.

modalità d'uso

25'

Versare il prodotto ancora surgelato in una pentola con un filo d'olio 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

Torna all'elenco

Ortica Cubello (20 g)

vegano

senza glutine

COD. 13000683

confezione	busta 1000 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	25 da 40 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	126

provenienza Italia: Emilia Romagna

ingredienti Ortica.

modalità d'uso

6' 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.

7' Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 7 minuti.

7' 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.

Clicca qui e scopri la ricetta!

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

Piselli Fini

vegano

senza glutine

COD. 13000635

confezione	busta 2500 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	25 da 100 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	81

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Marche, Abruzzo

ingredienti Piselli.

modalità d'uso

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

3' 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

Torna all'elenco

Piselli Finissimi

vegano

senza glutine

COD. 13000654

confezione	busta 2500 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	25 da 100 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	81

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Marche, Abruzzo

ingredienti Piselli.

modalità d'uso

8' 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' 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' Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio e 6 cucchiai di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

3' 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

Torna all'elenco

Purea di Piselli in Gocce

vegano

senza glutine

COD. 13000719

confezione	busta 1000 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	10 da 100 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	162

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Marche, Abruzzo

ingredienti Piselli.

modalità d'uso

12'-13'

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 cotta, se si desidera consumare la purea di Piselli fredda, 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

Torna all'elenco

Purea di Zucca in Gocce

vegano

senza glutine

COD. 13000667

confezione	busta 1000 g	**tmc**	18 mesi
porzioni	10 da 100 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	162

provenienza Italia: Veneto, Emilia Romagna, Puglia

ingredienti Zucca.

modalità d'uso

12'-13'

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 cotta, se si desidera consumare la purea di zucca fredda, 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

Torna all'elenco

Soia Edamame

vegano

senza glutine

COD. 13000534

confezione	busta 1000 g	**tmc**	18 mesi
porzioni	10 da 100 g	**n. conf. per crt.**	6
		n. crt. per pallet	126

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna

ingredienti Soia Edamame.

modalità d'uso

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

3' 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

Torna all'elenco

Spinaci Cubello FOGLIA PIÙ

vegano

senza glutine

COD. 13000636

confezione	busta 2500 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	20 da 125 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	54

provenienza Italia: Emilia Romagna, Marche, Abruzzo, Puglia, Basilicata

ingredienti Spinaci.

modalità d'uso

12' 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' 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' Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, coprire con il coperchio e lasciare cuocere 12 minuti. A cottura ultimata aggiungere sale a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

4' 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.

Clicca qui e scopri la ricetta!

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

vegano

senza glutine

Taccole
(Fagioli Verdi Piatti Tagliati)

COD. 13000657

confezione	busta 1000 g	**tmc**	20 mesi
porzioni	8 da 125 g	**n. conf. per crt.**	6
		n. crt. per pallet	108

provenienza Italia: Emilia Romagna

ingredienti Taccole.

modalità d'uso

4'

Stendere il 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.

6'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere per 6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

2'

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 2 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

Zucca Cubetti

vegano

senza glutine

COD. 13000630

confezione	busta 1000 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	10 da 100 g	**n. conf. per crt.**	6
		n. crt. per pallet	108

provenienza Italia: Veneto, Emilia Romagna, Puglia

ingredienti Zucca.

modalità d'uso

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

3' 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

Torna all'elenco

Zucchine Rondelle

vegano

senza glutine

COD. 13000637

confezione	busta 2500 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	20 da 120 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	63

provenienza Italia: Emilia Romagna, Puglia, Basilicata, Calabria

ingredienti Zucchine.

modalità d'uso

5' 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' Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 160°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 8 minuti.

4' Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 120 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

Melanzane a Fette Grigliate

vegano

senza glutine

COD. 13150431

confezione	busta 1000 g	**tmc**	30 mesi
porzioni	8 da 125 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	81

provenienza Italia: Puglia, Basilicata, Calabria

ingredienti Melanzane.

modalità d'uso

6' Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio 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' Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 120 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

Torna all'elenco

Melanzane Stick Grigliate

vegano

senza glutine

COD. 13150432

confezione	busta 1000 g	**tmc**	30 mesi
porzioni	10 da 100 g	**n. conf. per crt.**	6
		n. crt. per pallet	72

provenienza Italia: Puglia, Basilicata, Calabria

ingredienti Melanzane.

modalità d'uso

6'

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio 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'

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

3'

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

Torna all'elenco

Peperoni Falde Grigliati

vegano

senza glutine

COD. 13150433

confezione	busta 1000 g	**tmc**	30 mesi
porzioni	8 da 125 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	90

provenienza Italia: Puglia, Basilicata, Calabria, Umbria

ingredienti Peperoni.

modalità d'uso

7' Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio 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' Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

3' Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 120 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

Torna all'elenco

Peperoni Stick Grigliati

vegano

senza glutine

COD. 13150434

confezione	busta 1000 g	**tmc**	30 mesi
porzioni	10 da 100 g	**n. conf. per crt.**	6
		n. crt. per pallet	81

provenienza Italia: Puglia, Basilicata, Calabria, Umbria

ingredienti Peperoni.

modalità d'uso

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

3' 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

Torna all'elenco

Tris Grigliato STICK

vegano

senza glutine

COD. 13150435

confezione	busta 1000 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	10 da 100 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	126

provenienza Italia: Emilia Romagna, Puglia, Basilicata, Calabria, Umbria

ingredienti vegetali in proporzione variabile: melanzane, peperoni, zucchine.

modalità d'uso

7' Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio 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' Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

3' 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

Torna all'elenco

Zucchine a Fette Grigliate

vegano

senza glutine

COD. 13150436

confezione	busta 1000 g	**tmc**	30 mesi
porzioni	8 da 125 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	72

provenienza Italia: Emilia Romagna, Puglia, Basilicata, Calabria

ingredienti Zucchine.

modalità d'uso

7'

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio 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'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 7 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

3'

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 120 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

Torna all'elenco

Zucchine Stick Grigliate

vegano

senza glutine

COD. 13150437

confezione	busta 1000 g	**tmc**	30 mesi
porzioni	10 da 100 g	**n. conf. per crt.**	6
		n. crt. per pallet	99

provenienza Italia: Emilia Romagna, Puglia, Basilicata, Calabria

ingredienti Zucchine.

modalità d'uso

6'

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio 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'

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

3'

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

Torna all'elenco

Cipolla Cubetti 6/6

vegano

senza glutine

COD. 13000607

confezione	busta 1000 g	**tmc**	24 mesi
		n. conf. per crt.	8
		n. crt. per pallet	90

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna

ingredienti Cipolla.

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

Torna all'elenco

Misto di Verdure per Soffritto

vegano

senza glutine

COD. 13000835

confezione	busta 1000 g	**tmc**	24 mesi
		n. conf. per crt.	12
		n. crt. per pallet	63

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Abruzzo, Puglia

ingredienti vegetali in proporzione variabile: Carote, SEDANO, cipolla.

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

Torna all'elenco

Purè di Patate in Gocce

senza glutine

COD. 13050372

confezione	busta 1000 g	**tmc**	18 mesi
porzioni	7 da 150 g	**n. conf. per crt.**	6
		n. crt. per pallet	108

provenienza Italia: Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Abruzzo, Calabria

ingredienti Patate 68%, LATTE scremato reidratato, BURRO, sale.

modalità d'uso

8' 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' 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

Torna all'elenco

Contorno Fantasia

vegano

senza glutine

COD. 13150509

confezione	busta 1000 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	**n. conf. per crt.**	6
		n. crt. per pallet	99

provenienza Italia

ingredienti Patate grigliate, zucchine grigliate, cipolla rossa, pomodorini semi-essiccati.

modalità d'uso

10' Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente, con un filo di olio. Mettere il coperchio e cuocere per 10 minuti a fuoco moderato.

10' Preriscaldare il forno a 180°C. Stendere il prodotto surgelato in una teglia con un filo di olio, infornare e lasciar cuocere 10 minuti dal ripristino della temperatura.

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

Friarielli Gusto Ricco

vegano

senza glutine

COD. 13000662

confezione	busta 1000 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	**n. conf. per crt.**	6
		n. crt. per pallet	81

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Friarielli 92%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, aglio.

modalità d'uso

10' Versare il prodotto ancora surgelato in una padella di capacità adeguata. Coprire e cuocere per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.

13' 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' 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 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

Melanzane a Cubetti Prefritte

vegano

senza glutine

COD. 13150532

confezione	busta 1000 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	10 da 100 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	144

provenienza Italia

ingredienti Melanzane, olio di semi di girasole.

modalità d'uso

10' 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' 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' 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

Torna all'elenco

Tris Mediterraneo

vegano

senza glutine

COD. 13150571

confezione	busta 1000 g	**tmc**	18 mesi
porzioni	8 da 125 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	135

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Zucchine, melanzane, peperoni, olio di semi di girasole. Può contenere tracce di SOIA.

modalità d'uso

10' 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' 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' 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 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

Verdure Grigliate Miste Saporite

vegano

senza glutine

COD. 13150409

confezione	busta 1000 g	**tmc**	18 mesi
porzioni	7 da 150 g	**n. conf. per crt.**	6
		n. crt. per pallet	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' — Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente, cuocere per 9 minuti circa a fuoco medio-alto, girando di tanto in tanto.

8' — 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' — Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150 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

Torna all'elenco

Burger Ceci e Farro (80 g)

COD. 13150494

confezione	busta 1000 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	13 da 80 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	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.

modalità d'uso

10' Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato pre-riscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 10 minuti. Togliere dal forno e servire.

7' Riscaldare la piastra a 250°C, adagiare il prodotto ancora surgelato, chiudere la piastra e cuocere per 7 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

Burger ai Vegetali Grigliati e Scamorza (80 g)

COD. 13150393

confezione	busta 1000 g	**tmc**	18 mesi
porzioni	13 da 80 g	**n. conf. per crt.**	6
		n. crt. per pallet	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 vegetale di carota, sale, estratto di lievito, origano, aglio, peperoncino. Può contenere tracce di SENAPE e SOIA .

modalità d'uso

9' 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' 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.

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

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

Maxi Burger agli Spinaci (125 g)

COD. 13150492

confezione	busta 1000 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	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, lisozima da UOVO), fibra di carota, sale, pepe bianco. Può contenere tracce di SENAPE e SOIA.

modalità d'uso

9' 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' 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.

8' 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

Torna all'elenco

Maxi Burger ai Vegetali Grigliati e Scamorza (125 g)

COD. 13150493

confezione	busta 1000 g	**tmc**	18 mesi
porzioni	8 da 125 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	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, lisozima da UOVO), pomodoro, cipolla rossa, fibra di carota, sale, estratto di lievito, origano, aglio, peperoncino. Può contenere tracce di SENAPE e SOIA.

modalità d'uso

9' 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' 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.

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

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

Maxi Burger Benessere con Quinoa e Semi di Lino (125 g)

vegano

senza glutine

COD. 13150495

confezione	busta 1000 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	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.
Può contenere tracce di UOVA, LATTE e derivati.

modalità d'uso

12' 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 minuti. Togliere dal forno e servire.

10' Riscaldare la piastra a 240°C, adagiare il prodotto ancora surgelato, chiudere la piastra e cuocere per 10 minuti.

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

vegano

senza glutine

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

COD. 13150438

confezione	busta 1000 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	25 da 40 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	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.
Può contenere tracce di UOVA, LATTE e derivati.

modalità d'uso

9' 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.

7' Riscaldare la piastra a 240°C, adagiare il prodotto ancora surgelato, chiudere la piastra e cuocere per 7 minuti.

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

Carciofi Pastellati

vegano

COD. 13150545

confezione	busta 1000 g	**tmc**	18 mesi
porzioni	8 da 125 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	135

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' 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.

6' 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.

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

Cotoletta di Melanzana

vegano

COD. 13150573

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	99

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, LATTE e derivati.

modalità d'uso

12'

Stendere il prodotto ancora surgelato in uns teglia e mettere in forno ventilato pre-riscaldato a 200°C. Attendere il ripristino della temperatura e cuocere per 12 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

4'

Portare l'olio nella friggitrice a 175°C. Versare il prodotto ancora surgelato e lasciare cuocere per 4 minuti, fino a che non risulti dorato e croccante. Scolare, asciugare con la carta da fritto, regolare di sale e servire.

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

Doratine Melanzane e Scamorza

COD. 13150439

confezione	busta 1000 g	**tmc**	18 mesi
porzioni	6 da 150 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	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, MOLLUSCHI, CROSTACEI.

modalità d'uso

9'

Stendere il prodotto ancora surgelato su una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 210°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 9 minuti.

4'

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. Scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.

Clicca qui e scopri la ricetta!

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

Fagiolini Pastellati Gusto Italia

vegano

COD. 13150491

confezione	busta 1000 g	**tmc**	18 mesi
porzioni	10 da 100 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	99

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Fagiolini 60%, farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale, aromi naturali.
Può contenere tracce di UOVA, LATTE e derivati, SENAPE e SOIA.

modalità d'uso

6'

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 6 minuti, girando il prodotto un paio di volte. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

2½'

Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 180°C per 2 minuti e mezzo 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

Torna all'elenco

Gran Fritto Misto Pastellato

vegano

COD. 13150381

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	7 da 150 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	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, UOVA, SOIA, LATTE e derivati.

modalità d'uso

13' 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 13 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

6' 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

Torna all'elenco

Melanzane a Rondelle Panate

vegano

COD. 13150440

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	8 da 125 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	108

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, UOVA, SOIA, LATTE e derivati.

modalità d'uso

8' 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. Regolare di sale e servire.

3' 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.

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

Tris Pastellato

vegano

COD. 13150391

confezione	busta 1000 g	**tmc**	18 mesi
porzioni	7 da 150 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	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' 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' Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 185°C e cuocere 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

Torna all'elenco

Zucchine Pastellate

vegano

COD. 13150390

confezione	busta 1000 g	tmc	18 mesi
porzioni	7 da 150 g	n. conf. per crt.	4
		n. crt. per pallet	117

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' 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 8 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

4' 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

Torna all'elenco

Bietoline Tricolore

vegano

senza glutine

COD. 13000716

confezione	busta 1000 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	**n. conf. per crt.**	6
		n. crt. per pallet	99

provenienza Italia: Emilia Romagna

ingredienti Bieta gialla, rossa e verde in proporzione variabile.

modalità d'uso

8'

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'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio, 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

Torna all'elenco

Cavolo Riccio Kale

vegano

senza glutine

COD. 13000684

confezione	busta 1000 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	**n. conf. per crt.**	6
		n. crt. per pallet	81

provenienza Italia: Emilia Romagna, Puglia

ingredienti Cavolo riccio Kale

modalità d'uso

8' 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.

11' Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere per 11 minuti rigirando di tanto in tanto.

3' 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 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

Condirè

vegano

senza glutine

COD. 13000641

confezione	busta 1000 g	**tmc**	20 mesi
porzioni	10 da 100 g	**n. conf. per crt.**	6
		n. crt. per pallet	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' Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio 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' Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, 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

Torna all'elenco

Cous cous con Verdure

vegano

COD. 13150441

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

10' Preriscaldare il forno a 150°C, versare direttamente nella teglia 200 g di acqua e 50 g di olio ed aggiungere il prodotto ancora surgelato. Infornare, attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 10 min.

7' Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente insieme a 200 g di acqua e 50 g di olio. Chiudere con coperchio e cuocere per 7 minuti.

4' Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 250 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

vegano

Insalata 5 Cereali Integrali e Fantasia di Verdure

COD. 13150442

confezione	busta 1000 g	**tmc**	20 mesi
porzioni	4 da 250 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	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' 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' Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 7 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

8' Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio 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.

Clicca qui e scopri la ricetta!

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

Insalata di Riso

vegano

senza glutine

COD. 13150485

confezione	busta 1000 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	4 da 250 g	**n. conf. per crt.**	6
		n. crt. per pallet	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' 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' Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 7 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

8' Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio 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' Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 250 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

vegano

senza glutine

Legumi e Risi, con semi di girasole

COD. 13150443

confezione	busta 1000 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	4 da 250 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	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' Versare il prodotto ancora surgelato in una teglia, coprire e mettere in forno ventilato pre-riscaldato a 150°C e cuocere per 7 minuti, dalla ripresa della temperatura.

10' 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' Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 250 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

Minestrone Leggero senza Legumi

COD. 13000685

vegano

senza glutine

confezione	busta 2500 g	**tmc**	20 mesi
porzioni	14 da 180 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	72

provenienza Italia: Emilia Romagna, Puglia, Basilicata, Calabria, Abruzzo, Lombardia, Veneto, Marche

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

modalità d'uso

18'

Versare il Minestrone Leggero 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.

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

Misto Benessere

vegano

senza glutine

COD. 13000640

confezione	busta 1000 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	7 da 150 g	**n. conf. per crt.**	6
		n. crt. per pallet	81

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti in proporzione variabile: cavolfiori, broccoli, cavolini di Bruxelles, cavolo romanesco.

modalità d'uso

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

6' 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' Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150 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

Torna all'elenco

Polpettine di Soia con Verdure

COD. 13150444

confezione	busta 1000 g	**tmc**	18 mesi
porzioni	4 da 250 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	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 tostata, GLUTINE di FRUMENTO, albume d'UOVO, farina di riso, prezzemolo, sale, zucchero, origano, aglio, pepe nero), 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'

Disporre il prodotto ancora surgelato in una teglia rivestita con carta da forno con un filo d'olio extravergine di oliva, cuocere in forno preriscaldato a 160°C per 7 minuti.

7'

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con mezzo bicchiere d'acqua e un filo d'olio extravergine di oliva. Coprire con coperchio e cuocere per 7 minuti, mescolando di tanto in tanto.

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

Quinoa con Verdure

vegano

senza glutine

COD. 13150445

confezione	busta 1000 g	**tmc**	20 mesi
porzioni	4 da 250 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	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' Versare il prodotto ancora surgelato in una teglia con 200 g di acqua e 45 - 50 g d'olio extravergine di oliva. Preriscaldare il forno a 150° C e cuocere per 9 minuti dalla ripresa della temperatura.

7' 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' Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 250 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 4 minuti.

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

Verdure Campagnole

vegano

senza glutine

COD. 13000639

confezione	busta 1000 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	8 da 125 g	**n. conf. per crt.**	6
		n. crt. per pallet	90

provenienza Italia: Emilia Romagna, Puglia, Marche, Abruzzo, Basilicata

ingredienti vegetali in proporzione variabile: bieta erbetta, spinaci, cicoria.

modalità d'uso

5' 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' Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

6' 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' 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

Torna all'elenco

Verdure Leggerezza

vegano

senza glutine

COD. 13000613

confezione	busta 1000 g	**tmc**	20 mesi
porzioni	7 da 150 g	**n. conf. per crt.**	6
		n. crt. per pallet	99

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Carote, fagiolini, cavolfiore, peperoni, broccoli, cipolla, taccole (piselli mangiatutto).

modalità d'uso

8' 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' Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio e 4 cucchiai di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

3' Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150 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

Torna all'elenco

Verdure Tricolore

vegano

senza glutine

COD. 13000653

confezione	busta 1000 g	**tmc**	24 mesi
porzioni	7 da 150 g	**n. conf. per crt.**	6
		n. crt. per pallet	90

provenienza Italia: Puglia, Basilicata, Calabria, Emilia Romagna, Marche, Abruzzo

ingredienti Vegetali in proporzione variabile: cavolfiori, carote, broccoli.

modalità d'uso

8' 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' Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio e 1/4 l di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 12 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

6' 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' Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150 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

Torna all'elenco

Zuppa Legumi e Cereali

vegano

COD. 13000734

confezione	busta 1000 g	**tmc**	18 mesi
porzioni	4 da 250 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	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. 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'

Versa la Zuppa di legumi e cereali surgelata 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'

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.

OROGEL Food Service

Torna all'elenco

Zuppa Montanara

vegano

COD. 13000825

confezione	busta 1000 g	**tmc**	18 mesi
porzioni	4 da 250 g	**n. conf. per crt.**	4
		n. crt. per pallet	144

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

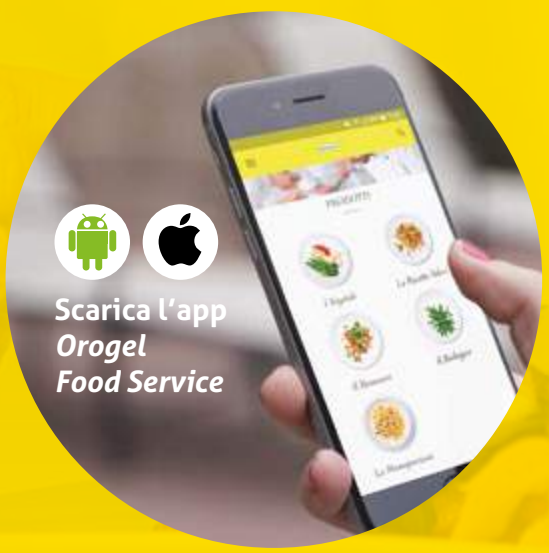
6'

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

Orogel Soc. Coop. Agricola
via Dismano 2830
47522 Cesena FC
tel. +39 0547 3771
mail » info@orogel.it
web » www.orogel.it



Scarica l'app
Orogel
Food Service