



# EUROCHEF<sup>®</sup>

I T A L I A

**Non solo piatti pronti, ma piatti pronti  
eccellenti!**

# La nostra Storia

Eurochef Italia nasce nel 1998 a Sommacampagna (VR) da un'intuizione di **Stefano Stanghellini**: soddisfare il crescente bisogno di un'alimentazione rapida ed equilibrata attraverso una gamma di **piatti pronti freschi di Alta Qualità**.

Fin da allora, l'azienda si afferma come specialista della Gastronomia pronta ispirata alla **cucina tradizionale italiana**.

Oggi, alla consolidata esperienza gastronomica, Eurochef Italia affianca anche la produzione di prelibati dessert freschi.



Fondazione

# La nostra Casa

Dal 2009 la Gastronomia ed i Dessert di Eurochef Italia vengono preparati e confezionati in una moderna struttura di 10.000 mq

Grazie all'ampia gamma di prodotti freschi e surgelati soddisfiamo i bisogni delle migliori Aziende Italiane ed Estere della **Grande Distribuzione Organizzata**, della **Ristorazione Commerciale** fino al **Consumatore finale**

Sono presenti presso la nostra sede anche un **Ristorante Self Service** ed uno **Spaccio Aziendale**, entrambi aperti al pubblico



BRC  
Certificate



IFS  
Certificate



BIOAGRICERT  
Certificate



FDA  
Approved



# I nostri Valori

“Non solo piatti pronti,  
ma piatti pronti eccellenti!”

*Stefano Stanghellini*

Per noi l'**Uomo**, come primaria risorsa di ogni attività, avrà sempre un ruolo indispensabile per i nostri traguardi futuri. **Umiltà, entusiasmo**, mettere in discussione costantemente le proprie capacità con **intelligenza**, sono gli ingredienti base per crescere con successo come Azienda.

La **formazione**, l'**addestramento pratico**, le **motivazioni umane**, l'**etica professionale** sono per noi pilastri importanti. E insieme, un clima di grande professionalità, uno **spirito di gruppo** che ci unisca e consenta di ottenere con **tenacia** gli obiettivi più ambiziosi.



# La nostra Qualità

Ingredienti semplici, ricette genuine nel rispetto della tradizione, passione per il miglioramento continuo, No ai compromessi sulla Sicurezza Alimentare, Sì alla Innovazione anche produttiva: ecco la nostra Qualità.

Una Qualità declinata in molteplici attività: privilegiamo materie prime fresche ove possibile di origine italiana, lavoriamo la carne solo in pezzi anatomici, produciamo pasta fresca all'uovo trafilata al bronzo, curiamo gli aspetti nutrizionali delle nostre ricette, ricerchiamo rapporti duraturi con fornitori e clienti, perseguiamo obiettivi di sostenibilità ...

**+4°C**

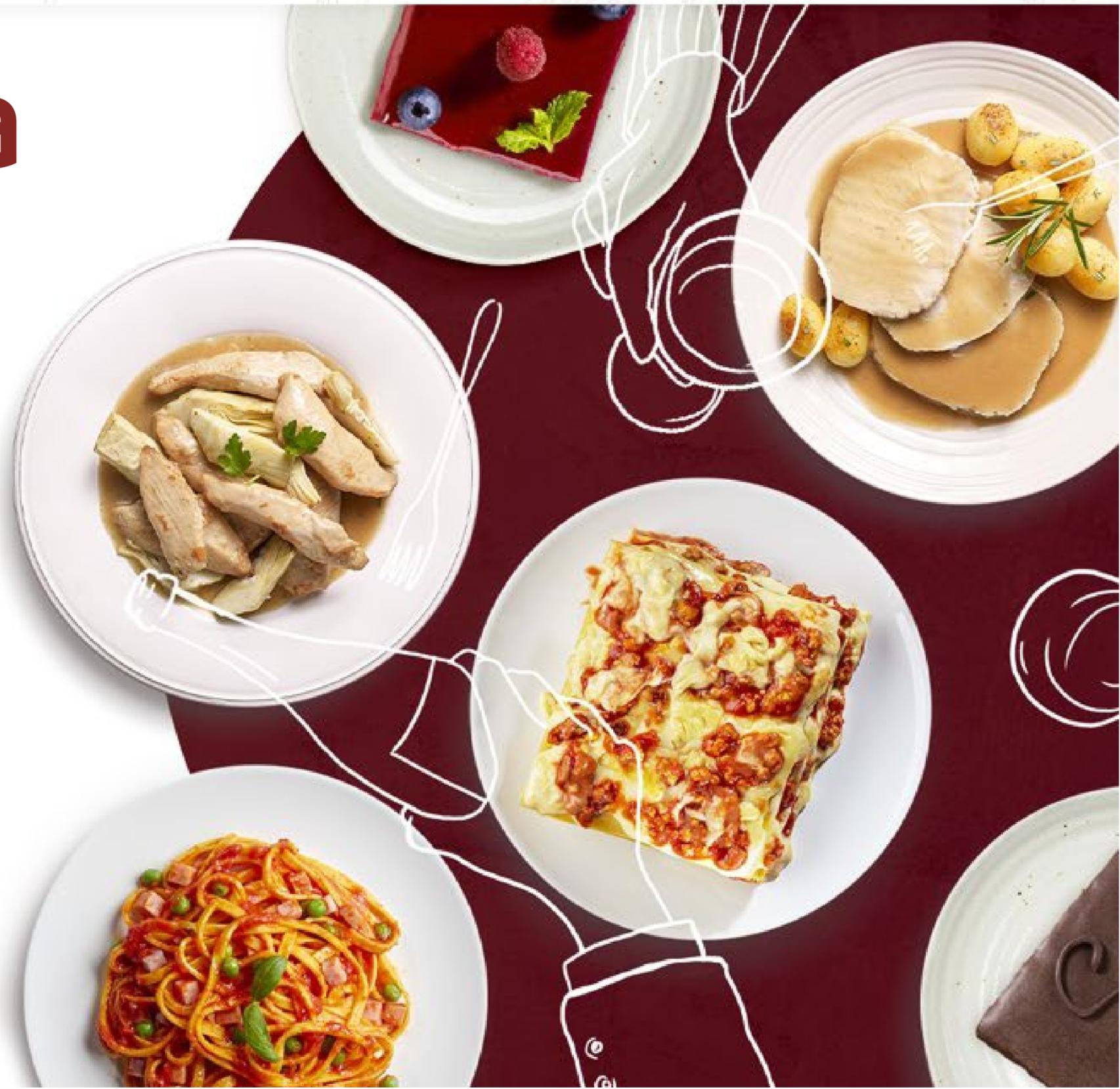
Prodotti freschi

**-18°C**

Prodotti surgelati

**100+**

N° di Ricette





# La Gastronomia

I nostri Chef cucinano ogni giorno **Primi, Secondi e Contorni** deliziosi ed eccellenti.

Una straordinaria gamma di ricette, preparate con **cura e passione** per soddisfare le esigenze quotidiane dei Vostri Clienti.



In padella



In microonde



In forno



Prodotto fresco



Peso





# Il Take Away Sostenibile

La prima gamma di piatti pronti **Sostenibile** sul mercato!  
Il pack in Alluminio permette di ridurre l'impiego di plastica del 99% rispetto ai prodotti comparabili presenti sul mercato.

La perfetta combinazione di **freschezza e semplicità** fanno il resto: una selezione di primi, secondi, piatti unici e contorni pronti per il consumo, Bontà e Qualità garantita!



In padella



In microonde

3 min

Subito pronti

+4°C

Prodotto fresco





# I Piatti Pronti

Lo Chef a casa: una gamma ampia e profonda di **primi e i secondi piatti pronti freschi**, per un consumatore attento al servizio che ricerca **Qualità e Bontà** in una rapida soluzione.

Ci piacciono le **ricette semplici**, quelle con **pochi ingredienti** ma scelti bene, quelle piene di sapore, quelle che ognuno vorrebbe sempre sulla sua tavola.



In padella



In microonde

**3 min**

Subito pronti

**+4°C**

Prodotto fresco





# I Piatti Pronti Biologici

I nostri piatti pronti freschi biologici sono preparati solo con ingredienti provenienti da **aziende agricole certificate ed accuratamente selezionate**; perfetti per riscoprire un modo di alimentarsi sano e genuino.



In padella



In microonde



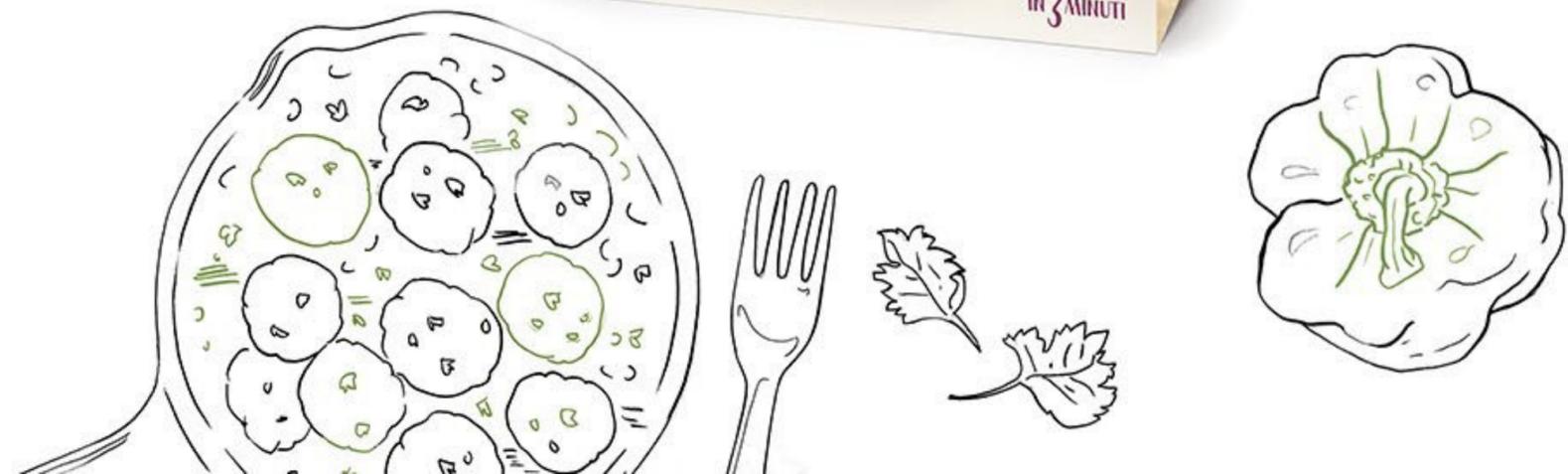
Subito pronti



Prodotto fresco



BioAgricert





# La Pasticceria Biologica

I nostri Pasticceri selezionano i migliori ingredienti per realizzare nuovi gusti e dessert tradizionali che entusiasmano ad ogni assaggio: ecco i nostri Dolci!

Particolare attenzione è prestata alla «Salute»: tutti i nostri Dolci sono **Senza Conservanti, Senz'Alcool, Senza Glutine & Senza Lattosio.**

Prodotti disponibili in versione BIO Vegana e tradizionale.



Senza glutine



Senza lattosio



Prodotto fresco



Prodotto surgelato



BioAgricert





# I Condimenti

I nostri **Ragù di carne**, **Ragù di selvaggina** ed i **Sughi di Pesce** sono una dichiarazione d'amore per la cucina italiana: ricchi di carattere, fatti per esaltare i vostri primi piatti.



In padella



In microonde

**3 min**

Subito pronti

**+4°C**

Prodotto fresco

**220gr**

Peso





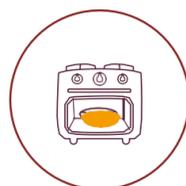
# I Surgelati Biologici

La Qualità delle nostre ricette unita alla scelta sostenibile della alimentazione **Biologica** è disponibile surgelata per tutte le esigenze di distribuzione e consumo.

Le referenze sono disponibili anche in versione non Bio.



In microonde



In forno



Prodotto surgelato



BioAgricert





Grazie per l'Attenzione!

---

**EUROCHEF**<sup>®</sup>  
I T A L I A

Via della Tecnica, 40 37066 Sommacampagna (VR)  
Tel. 045 8961042 - Fax 045 8961041 - [www.eurochefitalia.com](http://www.eurochefitalia.com)  
[info@eurochefitalia.com](mailto:info@eurochefitalia.com)