

Gusto e Qualità Professionale fin dal primo assaggio!



La nostra Storia

Eurochef Italia nasce nel 1998 a Sommacampagna (VR) dal desiderio di Stefano Stanghellini di:

«Soddisfare il crescente bisogno di Alimentazione Rapida ed Equilibrata attraverso una linea di prodotti **Freschi & Pronti** ispirati alla **Gastronomia Italiana di Alta Qualità**"

Eurochef Italia è oggi riconosciuta dal Mercato di riferimento come azienda Leader per Competenza, Servizio e Qualità.

Fondazione 21 Aprile 1998





La nostra Casa

Nel 2009 abbiamo inaugurato uno stabilimento di **10.000 mq**, dove produciamo **Gastronomia e Dessert** in due aree separate.

Grazie alle Certificazioni ottenute ai massimi livelli, da qui spediamo in tutto il mondo i nostri prodotti, **freschi e surgelati**, con i migliori partner logistici.

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

BRC Certificate	IFS Certificate	Bio Agricert	FDA Approved
BRGS Food Safety CERTIFICATED	*IFS Food	****	FDA





Inostri Valori

«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»

Stefano Stanghellini





La nostra Qualità

"Ci piacciono le **ricette semplici**, quelle con **pochi Ingredienti** scelti bene, piatti gustosi che ognuno sceglierebbe sempre per la sua tavola"

Le migliori Materie prime
Assenza di Semilavorati
Fornitori Certificati
Senza Conservanti e aromi artificiali

Ecco la **pasta** fresca di nostra produzione, con semola di grano duro italiano e trafilatura al bronzo ... ed i secondi di **carne**, solo pezzi anatomici ed una sapiente lenta cottura ... così morbidi che si tagliano con la forchetta!

Ricette	TMC Fresca - Surgelata	°C Fresca - Surgelata
100+	21/35 DAYS – 6 MTH	0-4/-18





LINEA FRESCO



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.

Ricette	PESO	TMC	Conservazione °C
100+	1- 2,5 KG	35 Giorni	0 – 4





Il Take Away

La perfetta combinazione di freschezza e semplicità! Una ampia selezione di

primi, secondi, piatti unici, contorni e dessert!

Confezionati in eleganti vaschette microondabili.

Praticità, Gusto e Bellezza!

Ricette	MICRONDE	PADELLA	TMC	Conservazione °C
50+	3/5 MIN	3/5 MIN	21-30 Giorni	0 - 4





I Piatti Pronti

Chef a Casa: una gamma ampia e profonda di

Primi e Secondi Piatti

per una clientela attenta al servizio che ricerca

Freschezza, Qualità e Bontà

in una soluzione di rapida preparazione.

Ricette	MICRONDE	PADELLA	TMC	Conservazione °C
50+	2/3 MIN	2/3 MIN	35 Giorni	0 - 4





I nostri **Ragù di Carne & Ragù di Selvaggina** sono una dichiarazione d'amore per la cucina regionale italiana: ricchi di carattere, straordinari nel gusto!

Ricette	MICRONDE	PADELLA	PESO	TMC	Conservazione °C
7	2 MIN	2 MIN	220 G	35 Giorni	0 - 4





La Pasticceria «Free From»



- ✓ Presentati in Pirottino da pasticceria
- ✓ Senza Conservanti, Alcol, e Olio di Palma
- ✓ Confezionati in atmosfera modificata

Ricette	PESO	TMC	Conservazione °C
6	90/100 G	21 Giorni	0 – 4





LINEA BIO FRESCO





I Piatti Pronti Biologici Maria Mari

I nostri piatti pronti freschi Biologici sono preparati con ingredienti provenienti da Aziende Agricole Certificate ed accuratamente selezionate; perfetti per riscoprire un modo di alimentarsi sano e genuino, senza rinunciare al gusto!

Ricette	MICRONDE	PADELLA	TMC	Conservazione °C
6+	3 MIN	3 MIN	35 Giorni	0 - 4







La Pasticceria «Free From» & Bio Vegana

- ✓ Dessert Fatti a mano senza Glutine e Lattosio
- ✓ Presentati in Pirottino da pasticceria
- ✓ Senza Conservanti, Alcol, e Olio di Palma
- ✓ Confezionati in atmosfera modificata

Ricette	PESO	TMC	Conservazione °C
8	110 G	21 Giorni	0 – 4





LINEA BIO SURGELATO

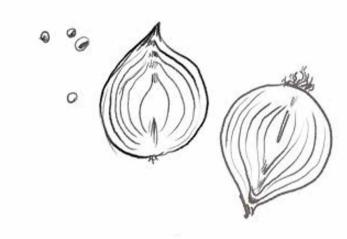




I Piatti Pronti Biologici

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

Ricette	MICRO	FORNO	TMC	Conservazione °C
5	7 MIN	20 MIN	6 Mesi	- 18















La Pasticceria «Free From» & Bio Vegana

- ✓ Dessert Fatti a mano senza Glutine e Lattosio
- ✓ Presentati in Pirottino da pasticceria
- ✓ Senza Conservanti, Alcol, e Olio di Palma
- ✓ Confezionati in atmosfera modificata

Ricette	PESO	TMC	Conservazione °C
8	110 G	6 Mesi	- 18



Grazie per l'Attenzione!



Via della Tecnica, 40 37066 Sommacampagna (VR)
Tel. 045 8961042 - Fax 045 8961041 - www.eurochefitalia.com
info@eurochefitalia.com