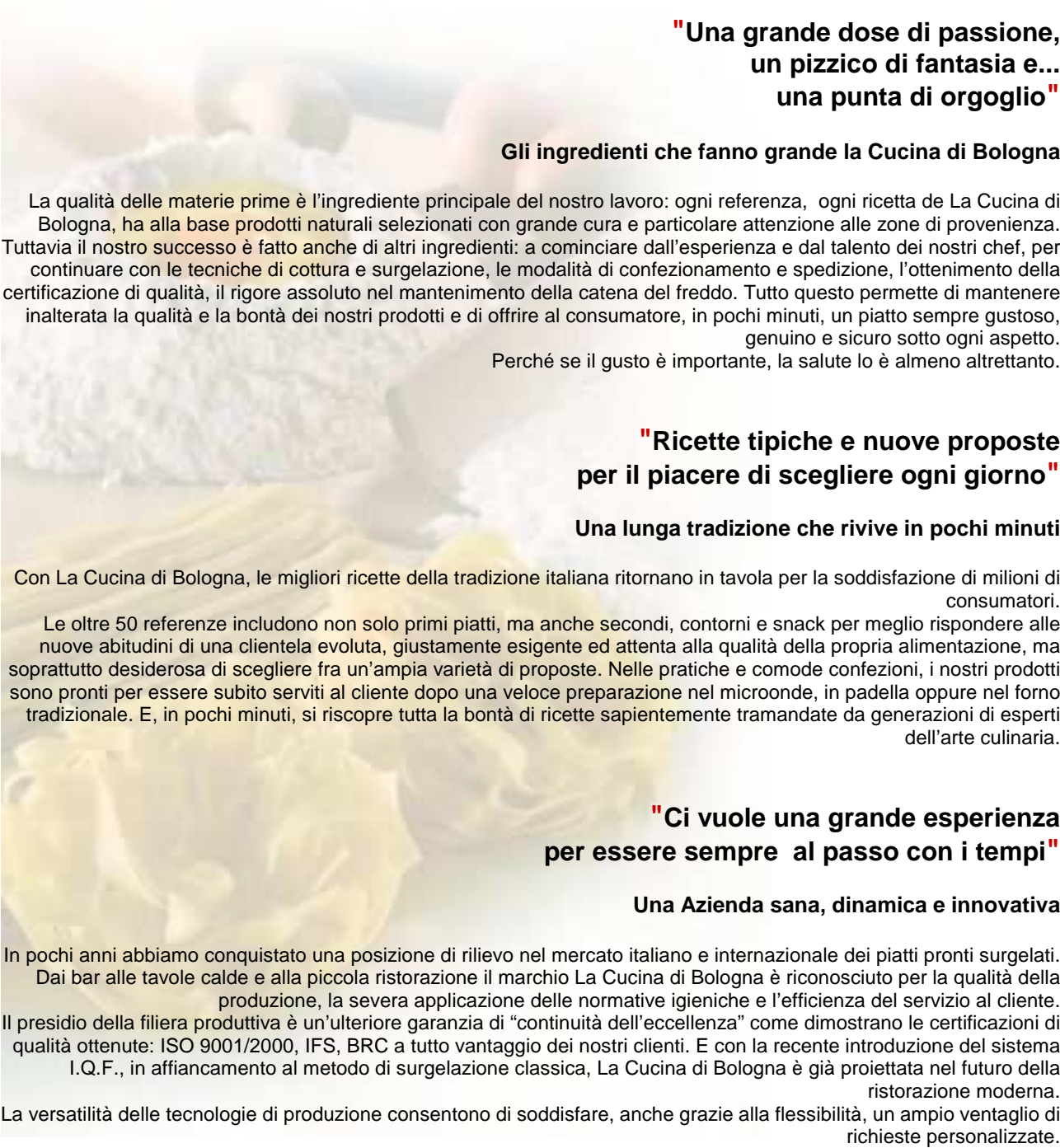




Portiamo in tavola una grande passione

**"I grandi sapori della tradizione italiana
rivivono nei piatti de La Cucina di Bologna,
preparati nel rispetto delle ricette originarie"**





**"Una grande dose di passione,
un pizzico di fantasia e...
una punta di orgoglio"**

Gli ingredienti che fanno grande la Cucina di Bologna

La qualità delle materie prime è l'ingrediente principale del nostro lavoro: ogni referenza, ogni ricetta de La Cucina di Bologna, ha alla base prodotti naturali selezionati con grande cura e particolare attenzione alle zone di provenienza. Tuttavia il nostro successo è fatto anche di altri ingredienti: a cominciare dall'esperienza e dal talento dei nostri chef, per continuare con le tecniche di cottura e surgelazione, le modalità di confezionamento e spedizione, l'ottenimento della certificazione di qualità, il rigore assoluto nel mantenimento della catena del freddo. Tutto questo permette di mantenere inalterata la qualità e la bontà dei nostri prodotti e di offrire al consumatore, in pochi minuti, un piatto sempre gustoso, genuino e sicuro sotto ogni aspetto. Perché se il gusto è importante, la salute lo è almeno altrettanto.

**"Ricette tipiche e nuove proposte
per il piacere di scegliere ogni giorno"**

Una lunga tradizione che rivive in pochi minuti

Con La Cucina di Bologna, le migliori ricette della tradizione italiana ritornano in tavola per la soddisfazione di milioni di consumatori.

Le oltre 50 referenze includono non solo primi piatti, ma anche secondi, contorni e snack per meglio rispondere alle nuove abitudini di una clientela evoluta, giustamente esigente ed attenta alla qualità della propria alimentazione, ma soprattutto desiderosa di scegliere fra un'ampia varietà di proposte. Nelle pratiche e comode confezioni, i nostri prodotti sono pronti per essere subito serviti al cliente dopo una veloce preparazione nel microonde, in padella oppure nel forno tradizionale. E, in pochi minuti, si riscopre tutta la bontà di ricette sapientemente tramandate da generazioni di esperti dell'arte culinaria.

**"Ci vuole una grande esperienza
per essere sempre al passo con i tempi"**

Una Azienda sana, dinamica e innovativa

In pochi anni abbiamo conquistato una posizione di rilievo nel mercato italiano e internazionale dei piatti pronti surgelati. Dai bar alle tavole calde e alla piccola ristorazione il marchio La Cucina di Bologna è riconosciuto per la qualità della produzione, la severa applicazione delle normative igieniche e l'efficienza del servizio al cliente. Il presidio della filiera produttiva è un'ulteriore garanzia di "continuità dell'eccellenza" come dimostrano le certificazioni di qualità ottenute: ISO 9001/2000, IFS, BRC a tutto vantaggio dei nostri clienti. E con la recente introduzione del sistema I.Q.F., in affiancamento al metodo di surgelazione classica, La Cucina di Bologna è già proiettata nel futuro della ristorazione moderna. La versatilità delle tecnologie di produzione consentono di soddisfare, anche grazie alla flessibilità, un ampio ventaglio di richieste personalizzate.

La Cucina di Bologna Srl
Via Davia 18 - 40017 San Giovanni in Persiceto (BO)
Tel. 051 6871448
Fax: 051 6871216
✉ info@lacucinadibologna.it

I Primi

**Farfalle
gamberi e
zucchine**
Novità 2009



300g  800W
4/5 min. piatto chiuso e
surgelato

**Garganelli
speck e rucola**



300g  800W
4/5 min. piatto chiuso e
surgelato

**Gnocchi ai
formaggi**
Novità 2009



300g  800W
4/5 min. piatto chiuso e
surgelato

**Gnocchi alla
Sorrentina**
Novità 2009



300g  800W
4/5 min. piatto chiuso e
surgelato

**Gramigna alla
boscaiola**



300g  800W
4/5 min. piatto chiuso e
surgelato

**Gramigna
bianca alla
salsiccia**
Novità 2009



300g  800W
4/5 min. piatto chiuso e
surgelato

**Linguine al
pesto**
Novità 2009



300g  800W
4/5 min. piatto chiuso e
surgelato

**Mezzepenne
spinaci e
gorgonzola**
Novità 2009



300g  800W
4/5 min. piatto chiuso e
surgelato

**Penne
all'amatriciana**



300g  800W
4/5 min. piatto chiuso e
surgelato

**Penne
all'arrabbiata**



300g  800W
4/5 min. piatto chiuso e
surgelato

**Risotto agli
asparagi**
Novità 2009



300g  800W
4/5 min. piatto chiuso e
surgelato

**Risotto ai
funghi**



300g  800W
4/5 min. piatto chiuso e
surgelato

**Trofie con
fonduta e
funghi**



300g  800W
4/5 min. piatto chiuso e
surgelato

**Spaghetti
pomodoro e
basilico**



300g  800W
4/5 min. piatto chiuso e
surgelato

Spaghetti alla carbonara



300g  800W
4 min. piatto chiuso e surgelato

Tagliatelle ai funghi



300g  800W
4/5 min. piatto chiuso e surgelato

Tagliatelle alla bolognese



300g  800W
4/5 min. piatto chiuso e surgelato

Tagliolini al salmone



300g  800W
4/5 min. piatto chiuso e surgelato

Pasta e fagioli



350g  800W
4/5 min. piatto chiuso e surgelato

**Zuppa di
legumi e
cereali**



350g  800W
4/5 min. piatto chiuso e
surgelato

**Cannelloni
ricotta e
spinaci**



300g  800W
5/6 min. piatto chiuso e
surgelato

**Lasagne gialle
alla bolognese**



300g  800W
4/5 min. piatto aperto e
surgelato

**Lasagne verdi
alla bolognese**



300g  800W
4/5 min. piatto aperto e
surgelato

**Tortellini
panna e
prosciutto**



300g  800W
4/5 min. piatto chiuso e
surgelato

**Tortelloni ai
funghi**



300g  800W
4/5 min. piatto chiuso e
surgelato

**Tortelloni
burro e salvia**



300g  800W
4/5 min. piatto chiuso e
surgelato

**Tortelloni
burro e oro**



300g  800W
4/5 min. piatto chiuso e
surgelato

**Triangoli alla
trentina**




300g  800W
4/5 min. piatto chiuso e
surgelato

I Secondi e contorni

**Arrosto con patate
al forno**



300g  800W
4/5 min. piatto
chiuso e surgelato

**Cotoletta di pollo
con patate novelle**



300g  800W
3/4 min. piatto aperto
e surgelato

**Medaglione in salsa
di rucola con
caponata**



300g  800W
4/5 min. piatto
chiuso e surgelato


Pizzaiola con patate
Novità 2009



300g  800W
4/5 min. piatto
chiuso e surgelato

Salsiccia e fagioli
Novità 2009



300g  800W
4/5 min. piatto
chiuso e surgelato

**Spezzatino in salsa
bruna con patate**



300g  800W
4/5 min. piatto
chiuso e surgelato

**Scaloppina al
limone con spinaci**



300g  800W
4/5 min. piatto
chiuso e surgelato

Spinaci al burro



300g  800W
4/5 min. piatto
chiuso e surgelato

Verdure grigliate



300g  800W
3/4 min. piatto aperto
e surgelato

Patate al forno



300g  800W
3/4 min. piatto aperto
e surgelato



I Surgelati IQF

"Facili da preparare, veloci da cucinare e ottimi da gustare!"

"...e nessuno aveva ancora trovato il modo di farli stare così uniti..."

La Cucina di Bologna è lieta di presentarVi la sua nuova linea di prodotti ottenuta tramite un'innovativa tecnologia di surgelazione: una speciale tecnica di **GLASSATURA** consente di ricoprire ed avvolgere la pasta nel proprio condimento.

Referenze IQF:

- Farfalle gamberi e zucchine
- Fusilli all'amatriciana
- Gnocchi ai formaggi
- Gnocchi alla sorrentina
- Gobbetti alla bolognese
- Gramigna bianca alla salsiccia
- Mezze penne all'arrabbiata
- Mezze penne spinaci e gorgonzola
- Rigatoni alla carbonara
- Risotto agli asparagi
- Tortellini panna e prosciutto

Modalità di preparazione:



forno a microonde



padella



forno tradizionale

Il prodotto è disponibile in:

- busta retail 550 g
 - busta catering 1 e 3 kg
-

Il Catering

**"Portiamo la
tradizione in tavola"**

Referenze catering:

- Cannelloni ricotta e spinaci al pomodoro
- Lasagne agli asparagi
- Lasagne ai funghi
- Lasagne gialle alla bolognese
- Lasagne verdi alla bolognese
- Melanzane alla parmigiana

Modalità di preparazione:

1. preriscaldare il forno per 10 minuti a 180°C
2. togliere il coperchio
3. introdurre nel forno la teglia di prodotto ancora surgelato e cuocere secondo i tempi sotto indicati
4. ultimata la cottura, attendere 5/10 minuti prima di servire



forno (180°C) 40/45 min



no microonde

I nostri Snack

Referenze:

- Cotoletta di pollo
- Frittata:
 - Neutra
 - Spinaci
 - Zucchine
- Patate al forno

Modalità di preparazione:

 forno a microonde

 padella

 forno tradizionale
