

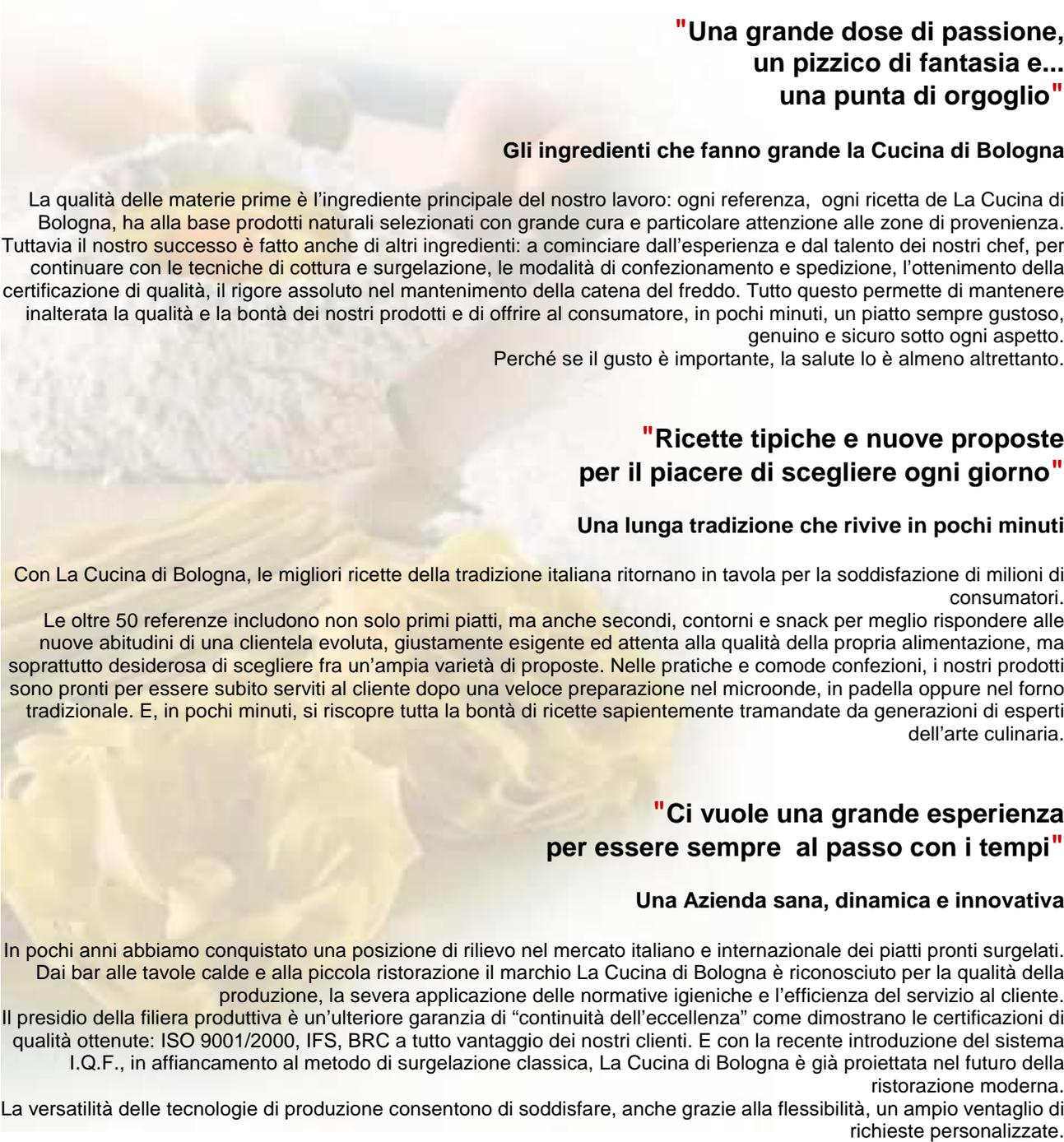


**Portiamo in tavola una grande passione**

**"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

---