



PREPARATI ALIMENTARI
READY FOOD MIXES



CRÊPES DOLCE | SWEET CRÊPES

Preparato alimentare composto da un mix di aromi che conferiscono alla crepes una nota caratteristica ideale per essere guarnita con creme, gelati, cioccolato e frutta! E' possibile inoltre flambare la crepes prima della farcitura con liquore e caramello.

Ready-food-mix composed by a mix of aromas that gives the crepes a distinctive flavor. Ideal to be garnished with cream, ice cream, chocolate and fruit. It can also be flambée with liquor and caramel topping before filling.



CRÊPES INTEGRALI | INTEGRAL CRÊPES

Una miscela di farine di grano 00 e integrali conferiscono un sapore autentico, pieno, la cui caratteristica nei temi salati per un tipo di clientela molto attenta a nuove filosofie alimentari.

Ready-food-mix for integral crêpes composed by a mix of flour and integral wheat that gives crepes an authentic flavor. Ideal for a type of customer more sensible to the new food philosophies.



WAFFLES/GAUFRE

Questo mix riproduce fedelmente un'autentica ricetta Belga, madre-patria delle famosissime "Gaufres", in inglese "Waffles". Un biscottone dall'inconfondibile aroma di vaniglia e frutta, leggermente croccante in superficie che solitamente viene servito take away, farcito con creme al cioccolato, marmellate o "nature" con zucchero a velo. Nella versione stecco, in gelateria, può essere farcito con gelato e trattato con una copertura di cioccolato.

This ready-food-mix reproduces the authentic Belgian recipe of the famous "Gaufres", in English "Waffles". A big cookie with an aroma of vanilla and fruit, slightly crispy on the surface, garnished with chocolate cream, jam or simply "nature" with icing sugar. In "stick version" it can be filled with ice cream and covered with chocolate.



DONUTS

La ricetta americana cotta grazie ad una doppia piastra e con la giusta quantità di grassi vegetali e aromi. È perfetta per essere servita con zucchero a velo o immersa nel cioccolato fondente. Ottima colazione o spuntino pomeridiano, può essere servita take away o con gelato.

The american recipe cooked thanks to a double plate with the correct amount of vegetable fats and aromas. It is perfect to be served with icing sugar or dipped in dark chocolate. Great for breakfast or afternoon snack, take away or can be served with ice cream.



CIALDA CONO | CONES

Cialda profumata di aromi nel pieno rispetto della tradizione toscana patria della cialda per gelato. Base di farina, panna di latte delle migliori fattorie con uova e burro per una ricetta dal profumo "antico" e dai sapori della nostra terra.

Ice cream cones prepared with aromas that fully respect the traditional Tuscan recipe. Base of flour, cream of the best farms with eggs and butter for an antique "old" recipe and flavors of our land.



CHURROS

Ricetta alimentare che riproduce fedelmente l'antico dolce spagnolo: farina, aromi sapientemente dosati con l'aggiunta di grassi vegetali di grande qualità compongono questo mix. Una volta cucinati sono facili da conservare in caldo più ore, spolverati di zucchero a velo da intingere con Nutella, creme e marmellate.

Food recipe that faithfully reproduces this ancient Spanish sweet product: flour, aromas, dosed with the addition of vegetable fats of high quality. Once cooked are easy to store in hot spaces for hours, sprinkled with icing sugar for dipping in chocolate, cream and jam.



ICE N ROLL

I preparati in polvere Ice N Roll si suddividono in due categorie: base latte e base frutta. Ai mix possono essere aggiunti latte o acqua, creando così ricette per tutti i gusti. La realizzazione di Ice N Roll non prevede scarti, è molto veloce e tutto il procedimento è descritto all'interno di un pratico ricettario fornito in dotazione.

Ice N Roll ready food mix are divided into two categories: milk base and fruit base. Milk or water can be added to the mix, creating recipes for all tastes. The creation of Ice N Roll does not include wastes, it is very fast and the whole process is described in a practical recipe book provided.



FROZEN YOGURT

La base per yogurt gelato Techfood è un preparato di altissima qualità con tutti gli ingredienti per lo yogurt gelato a cui è necessario aggiungere solo il latte. Rende la produzione del frozen yogurt semplice, senza scarti e molto veloce.

This ready-food-mix for frozen yogurt is a mixture of very high quality with all the ingredients for the frozen yogurt to which you need only to add the milk. It makes the production of frozen yogurt really simple, with no wastes and very fast.



CREMINO CHOCO KEBAB

Il cremino Choco Kebab è una varietà di cioccolato costituita da 2 differenti strati di cioccolato gianduia e cioccolato bianco con l'aggiunta di pasta di nocciole Piemonte IGP. Viene prodotto in cilindri da 10 kg. Si adatta alla macchina per Choco Kebab. A richiesta sono disponibili variazioni al gusto fragola, vaniglia, arancio, limone, mandorla, latte e fondente. E' possibile la produzione in versione variegata.

Choco Kebab Cremino is a variety of chocolate consists of 2 different layers of hazelnut chocolate and white chocolate with the addition of PGI Piedmont hazelnut paste. It is produced in cylinders of 10 kg. It fits to the machine for Choco Kebab. Available on request, variations flavored strawberry, vanilla, orange, lemon, almond, milk and dark chocolate. It is possible to produce a varied version.



CHOCO PITA

Un preparato dolce con aromi naturali di limone e mandorle, morbido e soffice ricco di panna. Un delicato ma resistente involucro da arrotolare per la farcitura con: cioccolato, crema pasticcera e panna montata, gelato con confetture di frutta e granelle di frutta secca.

A sweet compound with natural aromas of lemon and almonds, soft and rich of cream. A delicate but resistant casing to roll up for filling with: chocolate, custard and whipped cream, ice cream with fruit jam and grains of dried fruit.



BURGER DI CIOCCOLATO | CHOCOLATE PATTIES

Dischi di cioccolato in 4 gusti che fanno di Choco Burger un nuovo modo di concepire l'hamburger in versione dolce. Una ricetta originale che prende ispirazione dal salame di cioccolato e frutto della tradizione emiliana, adattato in una nuova versione gourmet. Assaporalo nelle varianti: bacio, cioccolato al latte e amaretto, cioccolato fondente con arance candite e cannella, cioccolato bianco e biscotto.

Chocolate Discs in 4 flavors that make Choco Burger a new way of thinking the classic burger. An original recipe that takes inspiration from the Italian "salame di cioccolato" and developed from the emilian tradition, adapted to a new gourmet version. Taste it in variants: Dark chocolate and hazelnuts, milk chocolate and "amaretto" biscuit, dark chocolate with candied oranges and cinnamon, White chocolate and biscuits.



CHOCO BUN

Dalla tradizione italiana nasce il mix per la preparazione di Choco Burger, l'esclusivo burger di cioccolato ideato da Techfood. Una ricetta originale che prende ispirazione dal panettone, Choco Bun è un impasto neutro e ricercato per bilanciare perfettamente il gusto di Choco Burger. Durante la fase di cottura può essere arricchito con sesamo, gocce di cioccolato, granelle, frutta secca e quinoa.

Born from the Italian tradition, this ready food mix is dedicated to the preparation of Choco Burger, the exclusive chocolate burger designed by Techfood. An original recipe that takes inspiration from the Italian "Panettone", Choco Bun is a neutral and refined dough that perfectly match with the taste of Choco Burger. During the cooking phase it can be enriched with sesame, chocolate drops, granules, dried fruits and quinoa.

SU RICHIESTA | ON DEMAND



UNIKO

NEW

Il mix versatile
The versatile ready food mix



CRÊPES



WAFFLES



CONES



PANCAKES



PIADINA

Ricetta tipica italiana a base di farina, sale, grassi vegetali e aromi. Prodotto che si stende sottile ed i cui ripieni sono tutte le declinazioni a base di salumi, formaggi ed insalate della piu' gastronomica regione d'Italia: l'Emilia Romagna. Cotta in 2 minuti con le nostre macchine, si puo' arrotolare a forma di cono, a rotolo per il delizioso wrap o tagliato a tocchetti per il vostro pranzo, happy hour o buffet.

Typical Italian recipe prepared with flour, salt, vegetable fats and aromas. Food product that is rolled out in a thin way and stuffed with all the declinations of "salumi", cheese and salads of the most gastronomic region of Italy: Emilia Romagna. Ready in 2 minutes with our machines, it can be rolled into a cone, wrap and/or cut into pieces for a lunch, happy hour or buffet.



TORTILLA

La classica tortilla messicana composta da una miscela di 3 farine: mais, integrale e doppio zero. Una rinomata focaccia etnica ed internazionale rivolta ai consumatori giovani. Sono possibili varie forme e presentazioni, farcite per il servizio al tavolo o take away con frijoles, maiale, pancetta e salsa guacamole. Ripassata in forno una seconda volta con formaggio giallo diventa il leggendario tacos.

The classic Mexican tortilla composed by a mixture of 3 meals: corn, whole meal and double zero flour. A famous focaccia ethnic and international targeted at young consumers. There are different forms and presentations, stuffed to the table service or take away with frijoles, pork, bacon, and guacamole sauce. Brush in the oven a second time with yellow cheese becomes the legendary tacos.



CRÊPES NEUTRO | NEUTRAL CRÊPES

E' il preparato di maggior utilizzo nel campo delle crêpes perché adatto sia a prodotti dolci che salati. E' possibile salare (10 gr. o mezzo cucchiaino da tavola per litro di pastella) la pastella neutra. È altresì possibile zuccherare o salare direttamente sul piano di cottura durante la fase di cottura nel passaggio dallo stato liquido a quello solido durante la cottura, prima di iniziare la fase di farcitura.

It's the most useful ready-food-mix in the crêpes business because suitable for sweet and savoury fillings. It is possible to salt (10 gr. or half tablespoons of batter per liter) the neutral batter. It's also possible to sweeten or salt directly on the hob during the cooking time in the transition from liquid to solid during cooking, before starting the stage of filling.



GALETTE AL GRANO SARACENO | BUCKWHEAT GALETTES

Si tratta di una ricetta completa per la produzione di galettes salate a base di grano saraceno. Nella tradizione vengono farcite con salumi, formaggi, uova al crudo o verdure di stagione. Gli ingredienti del preparato rappresentano: grano saraceno, burro, sale e quel pizzico di aromi di quella cucina dal vero sapore antico.

It is a complete recipe for the production of savoury galettes made with buckwheat, in the tradition are stuffed with meats, cheeses, eggs or raw vegetables. The ingredients of the preparation are: buckwheat, butter, salt and a touch of aromas of the kitchen a true taste of "old".



CHI SIAMO | ABOUT US

Techfood® by Sogabe S.r.l nasce nel 1992 per sviluppare un'ampia gamma di attrezzature da bar e macchine alimentari di alta qualità.

Una produzione completamente Made in Italy pensata per il canale ho.re.ca, bar, ristoranti, gelaterie e tutti i tipi di strutture che propongono servizi di fast food per i quali non è necessaria una cucina attrezzata.

Dal cuore della food valley emiliana la nostra azienda fonda la sua ricerca tecnologica, e quindi la sua storia, sulla collaborazione con molti produttori di materie prime e altrettanti grandi ristoratori che ci permettono, nel tempo, di rispondere alle principali criticità e esigenze dei nostri clienti.

La ricetta di volta in volta viene programmata con un computer che controlla in automatico tutti gli ingredienti da miscelare, un gruppo di 20 unità fra serbatoi e silos interagisce con il sistema pneumatico di dosaggio e trasporto degli ingredienti con celle di carico e pompe volumetriche che sono controllate da oltre 40 motori ed altrettanti inverter con divisioni di microdosaggio a partire da 0,1 grammi fino a 120 kg per ingrediente.

Il preparato dopo la miscelazione viene trasportato a 2 sistemi differenti di pesatura da 1 kg fino a 25 kg e di imballaggio a proprio marchio o a seconda delle esigenze del cliente.

Techfood® by Sogabe S.r.l was founded in 1992 to develop a full range of food preparation products and machinery of the highest quality.

A production completely Made in Italy conceived for the ho.re.ca channels, bars, restaurants, gelaterias and every kind of fast food service that does not require a full kitchen.

From the heat of the Emilian food valley our company founds its research technology, and therefor its history, on collaboration with many producers of primary ingredients and just as many great restauranteurs that allow us, with time, to respond to needs of our clients.

The recipe from time to time, is programmed with a computer that automatically controls all the ingredients to be mixed, a group of 20 units between tanks and silos interacts with the pneumatic system for dosing and transport of ingredients with load cells and displacement pumps which are controlled more than 40 motors and six inverters with divisions of microdosing from 0.1 grams up to 120 kg per ingredient.

The preparation after mixing is transported in two different systems weighing from 1 kg up to 25 kg and packaging in their brand or depending on customer needs.

TECHFOOD[®]

HORECA INNOVATIONS 

Techfood by Sogabe srl

Via Spallanzani 8/C - 42024 Castelnovo di Sotto (RE) – Italia

Tel: (+39) 0522 683 747 - Fax: (+39) 0522 688 323

info@techfood.it - techfood.it

Follow us on   