

steamì

TECHFOOD
HORECA INNOVATIONS 

techfood.it



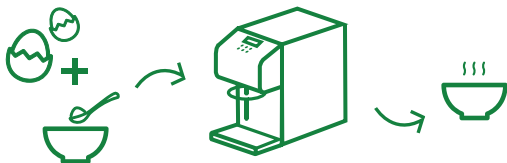
RICETTARIO
COTTURA EXPRESS A VAPORE
RECIPE BOOK
EXPRESS STEAM COOKING



COME PREPARARE LA CUP PERFETTA? IN POCHE E SEMPLICI PASSI:

HOW TO PREPARE THE PERFECT CUP? IN A FEW SIMPLE STEPS:

- 1 VERSARE O POSIZIONARE IL PRODOTTO ALIMENTARE ALL'INTERNO DELLA CUP (O CARAFFA PER UNA DOPPIA PORZIONE / CONSUMO AL TAVOLO).**
POUR OR PLACE THE FOOD PRODUCT INSIDE THE CUP (OR CARAFE FOR A DOUBLE PORTION / IN-HOUSE CONSUMPTION).
- 2 SELEZIONARE LA RICETTA DAL DISPLAY PER AVVIARE LA PREPARAZIONE.**
SELECT THE RECIPE FROM THE DISPLAY TO START THE PREPARATION.
- 3 A FINE COTTURA SERVIRE UNA FUMANTE CUP IN VERSIONE TO-GO O DELIVERY.**
UTILIZZANDO GLI ACCESSORI IN DOTAZIONE È POSSIBILE PREPARARE UNA DOPPIA PORZIONE PRONTA PER ESSERE SERVITA AL TAVOLO O DA CONDIVIDERE.
AT THE END OF COOKING, SERVE A STEAMING CUP IN A TO-GO OR DELIVERY VERSION. USING THE SUPPLIED ACCESSORIES IT IS POSSIBLE TO PREPARE A DOUBLE PORTION READY TO BE SERVED AT THE TABLE OR TO SHARE.



RIEMPIRE IL SERBATOIO UNICAMENTE CON ACQUA POTABILE E DEMINERALIZZATA.
FILL THE TANK ONLY WITH DRINKING AND DEMINERALISED WATER.

GRAZIE ALLA COTTURA A VAPORE, STEAMÌ È IN GRADO DI SERVIRE UNA MOLTEPLICITÀ DI PRODOTTI IN POCHE SECONDI E A TUTTE LE ORE DELLA GIORNATA.

THANKS TO STEAM COOKING, STEAMÌ IS ABLE TO SERVE A MULTIPLICITY OF PRODUCTS IN A FEW SECONDS, ALL DAY LONG.



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES

PESO WEIGHT	KG	16
PROFONDITÀ DEPTH	MM	529
LARGHEZZA WIDTH	MM	254
ALTEZZA HEIGHT	MM	455
POTENZA POWER	KW	2,5
ALIMENTAZIONE SUPPLY	V/HZ	220/240 VAC - 50/60 HZ
CAPACITÀ SERBATOIO TANK CAPACITY	L	2 LITRI 2 LITRES



FAILE DA USARE
EASY TO USE



QUALITÀ E PRODOTTO
MADE IN ITALY
QUALITY AND MADE IN ITALY PRODUCT



OCCUPA POCO SPAZIO
SPACE SAVING



TAKE AWAY
DELIVERY

BAR BISTRÒ



- PRIMA COLAZIONE - BREAKFAST
- PRANZI VELOCI - QUICK LUNCH
- SNACK
- TAKE AWAY/DELIVERY

HOTEL



- PRIMA COLAZIONE - BREAKFAST
- BUFFÈT
- ROOM SERVICE
- SELF SERVICE



FACILMENTE PULIBILE
EASY CLEANING



SALUTARE
HEALTHY

LE IMMAGINI HANNO IL SOLO SCOPO ILLUSTRATIVO
IMAGES ARE FOR ILLUSTRATION PURPOSES ONLY

PROGRAMMI STEAMÌ

PROGRAMMI STEAMÌ

P1
93"



40 PORZIONI ALL'ORA
40 PORTIONS PER HOUR



35 PORZIONI PER SERBATOIO
35 PORTIONS PER TANK

P2
88"



40 PORZIONI ALL'ORA
40 PORTIONS PER HOUR



30 PORZIONI PER SERBATOIO
30 PORTIONS PER TANK

P3
35"



100 PORZIONI ALL'ORA
100 PORTIONS PER HOUR



80 PORZIONI PER SERBATOIO
80 PORTIONS PER TANK

P4
51"



70 PORZIONI ALL'ORA
70 PORTIONS PER HOUR



30 PORZIONI PER SERBATOIO
30 PORTIONS PER TANK

P5
190"



20 PORZIONI ALL'ORA
20 PORTIONS PER HOUR



16 PORZIONI PER SERBATOIO
16 PORTIONS PER TANK

P LIBERO
CUSTOM P
120"



30 PORZIONI ALL'ORA
30 PORTIONS PER HOUR



20 PORZIONI PER SERBATOIO
20 PORTIONS PER TANK

P LIBERO
CUSTOM P
180"



20 PORZIONI ALL'ORA
20 PORTIONS PER HOUR



16 PORZIONI PER SERBATOIO
16 PORTIONS PER TANK

P LIBERO
CUSTOM P
90"



40 PORZIONI ALL'ORA
40 PORTIONS PER HOUR



25 PORZIONI PER SERBATOIO
25 PORTIONS PER TANK

P LIBERO
CUSTOM P
60"



60 PORZIONI ALL'ORA
60 PORTIONS PER HOUR



40 PORZIONI PER SERBATOIO
40 PORTIONS PER TANK

steamì



INDICE

INDEX



UOVA STRAPAZZATE CON CIPOLLA, BACON E PEPERONCINO SCRAMBLED EGGS WITH ONION, BACON AND CHILLI PEPPER	08
POLENTA CON RAGÙ POLENTA WITH MEAT SAUCE	09
TAGLIOLINI ALL'UOVO CON RAGÙ DI MARE EGG NOODLES WITH SEAFOOD SAUCE	10
PENNETTE AL PESTO CON POMODORINI PENNETTE WITH PESTO AND CHERRY TOMATOES	12
TORTELLINI IN BRODO TORTELLINI IN BROTH	13
FUSILLONI AL FARRO BIO ALLA SICILIANA SICILIAN STYLE ORGANIC SPELT FUSILLONI	14
TAGLIATELLE ALLA NORCINA NORCINA STYLE TAGLIATELLE	16
GNOCCHETTI AL POMODORO TOMATO GNOCCHI	18
INSALATA DI RISO RICE SALAD	19
PURÈ DI PATATE CON POLIPO ED ERBA CIPOLLINA MASHED POTATOES WITH OCTOPUS AND CHIVES	20
POKÈ DI PESCE, FRUTTA E VERDURA FISH, FRUIT AND VEGETABLE POKÈ	22

INDICE

INDEX

COUS COUS VEGETARIANO VEGETARIAN COUSCOUS	24
RISOTTO AI FUNGHI RISOTTO WITH MUSHROOMS	25
INSALATA AI 5 CEREALI 5-CEREALS SALAD	26
RISO BASMATI ALLA CANTONESE CANTONESE-STYLE BASMATI RICE	28
RAMEN RAMEN	30
ZUPPA DI MISO MISO SOUP	32
SPINACINO AL BURRO SPINACH WITH BUTTER	33
TORTELLI DI ZUCCA PUMPKIN TORTELLI	34
INSALATA DI POLIPO, FAGIOLINI E POMODORINI OCTOPUS, GREEN BEAN AND CHERRY TOMATO SALAD	35
VELLUTATA DI ZUCCA PUMPKIN SOUP	36
VELLUTATA DI ASPARAGI ASPARAGUS SOUP	38

INDICE

INDEX



SHABU SHABU DI PESCE FISH SHABU SHABU	40
ZUPPA DI PESCE FISH SOUP	42
BULGUR, QUINOA, RISO ROSSO E POMODORINI ESSICCATI BULGUR, QUINOA, RED RICE AND DRIED CHERRY TOMATOES	43
INSALATA DI FARRO CON OLIVE NERE, CAPPERI E POMODORINI ESSICCATI SPELT SALAD WITH BLACK OLIVES, CAPERS AND DRIED CHERRY TOMATOES	44
RISO BASMATI, LENTICCHIE E TOFU BASMATI RICE, LENTILS AND TOFU	45
MINISTRONE MINISTRONE	46
FONDUTA DI FORMAGGIO CHEESE FONDUE	47
ZUPPA TOSCANA TUSCAN SOUP	48
TÈ-TISANA-INFUSO TEA-HERBAL TEA-INFUSION	49
CIOCCOLATA CALDA HOT CHOCOLATE	50
PORRIDGE AI FRUTTI DI BOSCO PORRIDGE WITH BERRIES	52

UOVA STRAPAZZATE CON CIPOLLA, BACON E PEPERONCINO

SCRAMBLED EGGS WITH ONION, BACON AND CHILLI PEPPER



100 PORZIONI ALL'ORA
100 PORTIONS PER HOUR



80 PORZIONI PER SERBATOIO
80 PORTIONS PER TANK



CUP SUGGERITA PER IL SERVIZIO: PICCOLA
SUGGESTED SERVICE CUP: SMALL

INGREDIENTI INGREDIENTS

70 G. DI UOVA LIQUIDE INTERE PASTORIZZATE IN BRICK
70 G. OF LIQUID PASTEURISED EGGS IN CARTON

OPPURE/OR
1 UOVO
1 EGG

ERBA CIPOLLINA
CHIVES

BACON A STRISCE
STREAKY BACON

UN PIZZICO DI PEPERONCINO
A PINCH OF CHILI PEPPER

PREPARAZIONE PREPARATION

- 1** **VERSARE LE UOVA LIQUIDE/LE UOVA FRESCHE ALL'INTERNO DELLA CUP (NEL CASO DELLE UOVA FRESCHE MESCOLARE CON UNA FORCHETTA).**
POUR THE LIQUID EGGS/FRESH EGGS INTO A CUP (IN THE CASE OF FRESH EGGS MIX WITH A FORK).
- 2** **AGGIUNGERE IL RESTO DEGLI INGREDIENTI.**
ADD THE REMAINING INGREDIENTS.
- 3** **ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICONE E SELEZIONARE LA RICETTA P3.**
LOWER THE SILICONE LID AND SELECT RECIPE P3.



UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO TO-GO/DELIVERY
USE THE CUP FOR TO-GO/DELIVERY SERVICE



PIATTO PER IL CONSUMO AL TAVOLO
PLATE FOR CONSUMPTION AT THE TABLE



POLENTA CON RAGÙ

POLENTA WITH MEAT SAUCE



40 PORZIONI ALL'ORA
40 PORTIONS PER HOUR



30 PORZIONI PER SERBATOIO
30 PORTIONS PER TANK



CUP SUGGERITA PER IL SERVIZIO: GRANDE
SUGGESTED SERVICE CUP: LARGE

INGREDIENTI INGREDIENTS

80 G. DI POLENTA PRECOTTA IN POLVERE AL RAGÙ

80 G. OF PRE-COOKED MEAT SAUCE
POLENTA POWDER

160 G. DI ACQUA
160 G. OF WATER

BURRO E PARMIGIANO REGGIANO
BUTTER AND PARMESAN CHEESE

RAGÙ
MEAT SAUCE

ACCESSORI ACCESSORY



CARAFFA 1,5 LITRI
1.5 LITRE JUG



UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO TO-GO/DELIVERY
USE THE CUP FOR TO-GO/DELIVERY SERVICE



PIATTO PER IL CONSUMO AL TAVOLO
PLATE FOR CONSUMPTION AT THE TABLE

PREPARAZIONE PREPARATION

- 1 VERSARE IN CUP LA POLENTA, IL BURRO E IL FORMAGGIO E MESCOLARE IL TUTTO PRIMA DELLA COTTURA. PER LA DOPPIA PORZIONE UTILIZZARE LA CARAFFA IN DOTAZIONE.**
POUR THE POLENTA, BUTTER AND CHEESE INTO A CUP AND MIX EVERYTHING TOGETHER BEFORE COOKING. FOR THE DOUBLE PORTION, USE THE JUG SUPPLIED.
- 2 ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICONE E SELEZIONARE LA RICETTA P2.**
LOWER THE SILICONE LID AND SELECT RECIPE P2.
- 3 AGGIUNGERE PARMIGIANO REGGIANO GRATUGIATO E RAGÙ PER COMPLETARE.**
ADD GRATED PARMESAN CHEESE AND MEAT SAUCE TO COMPLETE.



TAGLIOLINI ALL'UOVO CON RAGÙ DI MARE

EGG NOODLES WITH SEAFOOD SAUCE

P 1
93"



40 PORZIONI ALL'ORA
40 PORTIONS PER HOUR



35 PORZIONI PER SERBATOIO
35 PORTIONS PER TANK



CUP SUGGERITA PER IL SERVIZIO: GRANDE
SUGGESTED SERVICE CUP: LARGE

INGREDIENTI INGREDIENTS

**3 NIDI DI TAGLIOLINI ALL'UOVO
SURGELATI**

3 NESTS OF FROZEN EGG NOODLES

80 G. DI RAGÙ DI MARE SURGELATO

80 G. OF FROZEN SEAFOOD SAUCE

GAMBERETTI

SHRIMPS

1 NOCE DI BURRO

1 KNOB OF BUTTER

PREZZEMOLO

PARSLEY

PEPE NERO

BLACK PEPPER

PER QUESTA RICETTA FOR THIS RECIPE



UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO TO-GO/DELIVERY
USE THE CUP FOR TO-GO/DELIVERY SERVICE



PIATTO PER IL CONSUMO AL TAVOLO
PLATE FOR CONSUMPTION AT THE TABLE



PREPARAZIONE PREPARATION



- 1** INSERIRE NELLA CUP I 3 NIDI DI PASTA CON IL SUGO. AGGIUNGERE GLI ALTRI INGREDIENTI E MESCOLARE. PLACE THE 3 NESTS OF NOODLES IN THE CUP WITH THE SAUCE. ADD THE OTHER INGREDIENTS AND STIR.



- 2** ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICONE E SELEZIONARE LA RICETTA P1. LOWER THE SILICONE LID AND SELECT RECIPE P1.



- 3** CHIUDERE LA CUP CON IL COPERCHIO IN CARTONCINO E SHAKERARE PER UNIRE GLI INGREDIENTI. CLOSE THE CUP WITH THE CARDBOARD LID AND SHAKE TO COMBINE THE INGREDIENTS.



PENNETTE AL PESTO CON POMODORINI

PENNETTE WITH PESTO AND CHERRY TOMATOES



100 PORZIONI ALL'ORA
100 PORTIONS PER HOUR



80 PORZIONI PER SERBATOIO
80 PORTIONS PER TANK



CUP SUGGERITA PER IL SERVIZIO: GRANDE
SUGGESTED SERVICE CUP: LARGE

INGREDIENTI INGREDIENTS

160 G. DI PENNETTE PRECOTTE

160 G. OF PRE-COOKED PENNETTE

50 G. DI PESTO ALLA GENOVESE

50 G. OF GENOISE-STYLE PESTO

POMODORINI

CHERRY TOMATOES

PARMIGIANO REGGIANO

PARMESAN CHEESE

BASILICO

BASIL



**UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO
TO-GO/DELIVERY**

USE THE CUP FOR THE TO-GO/DELIVERY
SERVICE

PREPARAZIONE PREPARATION

- 1 INSERIRE NELLA CUP LA PASTA E AGGIUNGERE IL SUGO AL PESTO.**
PLACE THE PASTA IN THE CUP AND ADD THE PESTO SAUCE.
- 2 ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICONO E SELEZIONARE LA RICETTA P3.**
LOWER THE SILICONE LID AND SELECT RECIPE P3.
- 3 CHIUDERE LA CUP CON IL COPERCHIO IN CARTONCINO E SHAKERARE PER UNIRE GLI INGREDIENTI.**
CLOSE THE CUP WITH THE CARDBOARD LID AND SHAKE TO COMBINE THE INGREDIENTS.
- 4 GUARNIRE CON POMODORINI TAGLIATI A FETTE, FOGLIE DI BASILICO E PARMIGIANO REGGIANO GRATTOGIATO.**
GARNISH WITH SLICED CHERRY TOMATOES, BASIL LEAVES AND GRATED PARMESAN CHEESE.



TORTELLINI IN BRODO

TORTELLINI IN BROTH

P5
190"



20 PORZIONI ALL'ORA
20 PORTIONS PER HOUR



16 PORZIONI PER SERBATOIO
16 PORTIONS PER TANK



CUP SUGGERITA PER IL SERVIZIO: MEDIA
SUGGESTED SERVICE CUP: MEDIUM

INGREDIENTI INGREDIENTS

120 G. DI BRODO IN BRICK
120 G. OF BROTH IN CARTON

80 G. DI TORTELLINI IN ATM
80 G. OF TORTELLINI IN MAP

**PARMIGIANO REGGIANO
GRATTUGIATO**
GRATED PARMESAN CHEESE

ACCESSORI ACCESSORY



CARAFFA 1,5 LITRI
1.5 LITRE JUG



**UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO
TO-GO/DELIVERY**
USE THE CUP FOR THE TO-GO/DELIVERY
SERVICE

PREPARAZIONE PREPARAZIONE

- 1 INSERIRE NELLA CARAFFA I TORTELLINI, VERSARE IL BRODO E MESCOLARE.**
PLACE THE TORTELLINI IN THE JUG, POUR IN THE STOCK AND MIX.
- 2 ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICONE E SELEZIONARE LA RICETTA P5.**
LOWER THE SILICONE LID AND SELECT RECIPE P5.
- 3 UNA VOLTA ULTIMATA LA COTTURA, A PIACERE, AGGIUNGERE PARMIGIANO REGGIANO.**
ONCE COOKED, ADD PARMESAN CHEESE TO TASTE.



FUSILLONI AL FARRO BIO ALLA SICILIANA

SICILIAN STYLE ORGANIC SPELT FUSILLONI



40 PORZIONI ALL'ORA
40 PORTIONS PER HOUR



35 PORZIONI PER SERBATOIO
35 PORTIONS PER TANK



CUP SUGGERITA PER IL SERVIZIO: GRANDE
SUGGESTED SERVICE CUP: LARGE

INGREDIENTI INGREDIENTS

160 G. DI FUSILLONI AL FARRO BIO SURGELATI

160 G. OF FROZEN ORGANIC SPELT FUSILLONI

45 G. DI PESTO DI POMODORI SECCHI

45 G. OF DRIED TOMATO PESTO

OLIO EVO

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

GRANELLE DI PISTACCHIO

CHOPPED PISTACHIOS

PER QUESTA RICETTA FOR THIS RECIPE



UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO TO-GO/DELIVERY
USE THE CUP FOR TO-GO/DELIVERY SERVICE



PIATTO PER IL CONSUMO AL TAVOLO
PLATE FOR THE CONSUMPTION AT THE TABLE



PREPARAZIONE PREPARATION



- 1** INSERIRE NELLA CUP LA PASTA E AGGIUNGERE IL SUGO AL PESTO.
PLACE THE PASTA IN THE CUP AND ADD THE DRIED TOMATO PESTO.



- 2** ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICONE E SELEZIONARE LA RICETTA P1.
LOWER THE SILICONE LID AND SELECT RECIPE P1.



- 3** CHIUDERE LA CUP CON IL COPERCHIO IN CARTONCINO E SHAKERARE PER UNIRE GLI INGREDIENTI.
CLOSE THE CUP WITH THE CARDBOARD LID AND SHAKE TO COMBINE THE INGREDIENTS.



- 4** CONDIRE CON OLIO EVO E AGGIUNGERE LA GRANELLA AL PISTACCHIO.
SEASON WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND ADD THE CHOPPED PISTACHIOS.

TAGLIATELLE ALLA NORCINA

NORCINA STYLE TAGLIATELLE

P LIBERO
CUSTOM P
120"



30 PORZIONI ALL'ORA
30 PORTIONS PER HOUR



20 PORZIONI PER SERBATOIO
20 PORTIONS PER TANK



CUP SUGGERITA PER IL SERVIZIO: MEDIA
SUGGESTED SERVICE CUP: MEDIUM

INGREDIENTI INGREDIENTS

90 G. DI TAGLIATELLE FRESCHE ALL'UOVO

90 G. OF FRESH TAGLIATELLE

70 G. DI SUGO ALLA NORCINA

70 G. OF NORCINA SAUCE

PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO

GRATED PARMESAN CHEESE

PREZZEMOLO

PARSLEY

PEPE

PEPPER

PER QUESTA RICETTA FOR THIS RECIPE



UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO TO-GO/DELIVERY
USE THE CUP FOR THE TO-GO/DELIVERY SERVICE



PREPARAZIONE PREPARATION



- 1** INSERIRE NELLA CUP LA PASTA E AGGIUNGERE IL SUGO ALLA NORCINA.
PLACE THE PASTA IN THE CUP AND ADD THE NORCINA SAUCE.



- 2** ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICONE E SELEZIONARE LA RICETTA P (PROGRAMMA LIBERO) PER UN TOTALE DI 120 SECONDI.
LOWER THE SILICONE LID AND SELECT RECIPE P (CUSTOM PROGRAM) FOR A TOTAL OF 120 SECONDS.



- 3** CHIUDERE LA CUP CON IL COPERCHIO IN CARTONCINO E SHAKERARE PER UNIRE GLI INGREDIENTI.
CLOSE THE CUP WITH THE CARDBOARD LID AND SHAKE TO COMBINE THE INGREDIENTS.



- 4** AGGIUNGERE PARMIGIANO REGGIANO E COMPLETARE CON PREZZEMOLO E PEPE.
ADD THE PARMESAN CHEESE AND COMPLETE WITH PARSLEY AND PEPPER.

GNOCCHETTI AL POMODORO

TOMATO GNOCCHI



40 PORZIONI ALL'ORA
40 PORTIONS PER HOUR



35 PORZIONI PER SERBATOIO
35 PORTIONS PER TANK



CUP SUGGERITA PER IL SERVIZIO: PICCOLA
SUGGESTED SERVICE CUP: SMALL

INGREDIENTI INGREDIENTS

180 G. DI GNOCCHETTI SURGELATI
180 G. OF FROZEN GNOCCHI

70 G. DI SUGO AL POMODORO
70 G. OF TOMATO SAUCE

BASILICO
BASIL

PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO
GRATED PARMESAN CHEESE

 **UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO TO-GO/DELIVERY**
USE THE CUP FOR TO-GO/DELIVERY SERVICE

 **PIATTO PER IL CONSUMO AL TAVOLO**
PLATE FOR TABLE CONSUMPTION

PREPARAZIONE PREPARATION

- 1** **INSERIRE NELLA CUP GLI GNOCCHETTI E AGGIUNGERE IL SUGO AL POMODORO.**
PLACE THE GNOCCHI IN THE CUP AND ADD THE TOMATO SAUCE.
- 2** **ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICONE E SELEZIONARE LA RICETTA P1.**
LOWER THE SILICONE LID AND SELECT RECIPE P1.
- 3** **CHIUDERE LA CUP CON IL COPERCHIO IN CARTONCINO E SHAKERARE PER UNIRE GLI INGREDIENTI.**
CLOSE THE CUP WITH THE CARDBOARD LID AND SHAKE TO COMBINE THE INGREDIENTS.
- 4** **AGGIUNGERE A COTTURA COMPLETATA IL BASILICO E, A PIACERE, PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO.**
WHEN COOKED, ADD THE BASIL AND, IF DESIRED, GRATED PARMESAN CHEESE.



INSALATA DI RISO

RICE SALAD



P3
35"
100 PORZIONI ALL'ORA
100 PORTIONS PER HOUR



80 PORZIONI PER SERBATOIO
80 PORTIONS PER TANK



CUP SUGGERITA PER IL SERVIZIO: PICCOLA
SUGGESTED SERVICE CUP: SMALL

INGREDIENTI INGREDIENTS

170 G. DI RISO PRECOTTO

170 G. OF PRE-COOKED
RICE

PISELLI COTTI COOKED PEAS

FAGIOLINI COTTI
COOKED GREEN BEANS

MAIS COTTI COOKED CORN

CAROTE COTTE COOKED CARROTS

BROCCOLETTI COTTI
COOKED BROCCOLI

SALE, PEPE, OLIO EVO Q.B.

SALT, PEPPER, EXTRA
VIRGIN OLIVE OIL TO
TASTE

PREPARAZIONE PREPARATION

1

INSERIRE NELLA CUP IL RISO PRECOTTO.
PLACE THE PRECOOKED RICE IN THE CUP.

2

ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICONE E SELEZIONARE LA RICETTA P3.

LOWER THE SILICONE LID AND SELECT RECIPE P3. ONCE THE COOKING IS COMPLETE, ADD THE OTHER INGREDIENTS AS DESIRED.

3

MESCOLARE E SERVIRE.
STIR AND SERVE.



**UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO
TO-GO/DELIVERY**

USE THE CUP FOR THE TO-GO/DELIVERY
SERVICE



PURÈ DI PATATE CON POLIPO ED ERBA CIPOLLINA

MASHED POTATOES WITH OCTOPUS AND CHIVES



100 PORZIONI ALL'ORA
100 PORTIONS PER HOUR



80 PORZIONI PER SERBATOIO
80 PORTIONS PER TANK



CUP SUGGERITA PER IL SERVIZIO: PICCOLA
SUGGESTED SERVICE CUP: SMALL

INGREDIENTI INGREDIENTS

90 G. DI LATTE
90 G. OF MILK

20 G. DI FIOCCHI DI PATATE
20 G. OF POTATO FLAKES

50 G. DI POLIPO PRECOTTO
50 G. OF PRE-COOKED OCTOPUS

1 NOCE DI BURRO
1 KNOB OF BUTTER

ERBA CIPOLLINA
CHIVES

**PARMIGIANO REGGIANO
GRATTUGIATO**
GRATED PARMESAN CHEESE

SALE, PEPE, NOCE MOSCATA Q.B.
SALT, PEPPER, NUTMEG TO TASTE

PER QUESTA RICETTA FOR THIS RECIPE



UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO TO-GO/DELIVERY
USE THE CUP FOR THE TO-GO/DELIVERY SERVICE



PREPARAZIONE PREPARATION



1 INSERIRE NELLA CUP I FIOCCHI DI PATATE, IL LATTE, IL PARMIGIANO REGGIANO, LA NOCE DI BURRO, SALE, PEPE E NOCE MOSCATA. MESCOLARE.

PLACE THE POTATO FLAKES, MILK, PARMESAN CHEESE, BUTTER, SALT, PEPPER AND NUTMEG IN THE CUP. MIX EVERYTHING.



2 ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICONE E SELEZIONARE LA RICETTA P3.

LOWER THE SILICONE LID AND SELECT RECIPE P3.



3 AGGIUNGERE IL POLIPO E L'ERBA CIPOLLINA PER COMPLETARE LA RICETTA.

ADD THE OCTOPUS AND CHIVES TO COMPLETE THE RECIPE.



POKÈ DI PESCE, FRUTTA E VERDURA

FISH, FRUIT AND VEGETABLE POKÈ



100 PORZIONI ALL'ORA
100 PORTIONS PER HOUR



80 PORZIONI PER SERBATOIO
80 PORTIONS PER TANK



CUP SUGGERITA PER IL SERVIZIO: PICCOLA
SUGGESTED SERVICE CUP: SMALL

INGREDIENTI INGREDIENTS

125 G. DI RISO VENERE E RISO BASMATI PRECOTTO

125 G. OF PRE-COOKED VENERE RICE AND BASMATI RICE

SALMONE SELVAGGIO A PEZZETTI

WILD SALMON IN SMALL PIECES

EDAMAME

POMODORINI TAGLIATI

CUT CHERRY TOMATOES

ANANAS A CUBETTI

PINEAPPLE CUBES

GAMBERETTI

SHRIMPS

SALSA DI SOIA

SOY SAUCE

COS'È IL POKÈ? WHAT IS POKÉ?

IL POKÈ È UN PIATTO DELLA TRADIZIONE HAWAIANA RICCO E COMPLETO A BASE DI RISO, VERDURE E PESCE CRUDO A CUBETTI (POKÈ SIGNIFICA "TAGLIARE A PEZZI" IN LINGUA HAWAIANA), COMPLETAMENTE PERSONALIZZABILE, USANDO ANCHE SEMI E CONDIMENTI.

MOLTO APPREZZATO E SEMPRE PIÙ DI TENDENZA, IL POKÈ STA CONQUISTANDO DAVVERO TUTTI, ANCHE PERCHÉ È UN PIATTO SANO, COMPLETO E MOLTO GUSTOSO.

POKÉ IS A TRADITIONAL RICH AND COMPLETE HAWAIIAN DISH WITH RICE, VEGETABLES AND RAW FISH IN CUBES (POKÉ MEANS "CUT INTO PIECES" IN HAWAIIAN), COMPLETELY CUSTOMISABLE, ALSO USING SEEDS AND CONDIMENTS.

VERY POPULAR AND INCREASINGLY TRENDY, POKÉ IS TRULY BECOMING A FIRM FAVOURITE, ALSO BECAUSE IT IS A HEALTHY, COMPLETE AND VERY TASTY DISH.



UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO TO-GO/DELIVERY
USE THE CUP FOR THE TO-GO/DELIVERY SERVICE



PREPARAZIONE PREPARATION



- 1** INSERIRE NELLA CUP IL RISO VENERE E IL RISO BASMATI.
PLACE THE VENERE RICE AND BASMATI RICE IN THE CUP.



- 2** ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICONE E SELEZIONARE LA RICETTA P3.
LOWER THE SILICONE LID AND SELECT RECIPE P3.



- 3** AGGIUNGERE GLI ALTRI INGREDIENTI A PIACERE PER COMPORRE LA POKÉ.
ADD THE OTHER INGREDIENTS AS DESIRED TO CREATE THE POKÉ.



- 4** GUARNIRE CON LA SALSA PER PERFEZIONARE LA RICETTA.
GARNISH WITH THE SAUCE TO COMPLETE THE RECIPE

COUS COUS VEGETARIANO

VEGETARIAN COUS COUS

P2
88"

40 PORZIONI ALL'ORA
40 PORTIONS PER HOUR



30 PORZIONI PER SERBATOIO
30 PORTIONS PER TANK



CUP SUGGERITA PER IL SERVIZIO: PICCOLA
SUGGESTED SERVICE CUP: SMALL

INGREDIENTI INGREDIENTS

**150 G. DI COUS COUS
PRECOTTO**

150 G. OF PRE-COOKED
COUSCOUS

EDAMAME

CAROTE
CARROTS

FAGIOLINI
GREEN BEANS

DADO GRANULARE
GRANULAR NUT

**UN PIZZICO DI
CURCUMA**

A PINCH OF TURMERIC

PREZZEMOLO
PARSLEY

SALE, OLIO EVO, PEPE
Q.B

SALT, EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL, PEPPER TO
TASTE



**UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO
TO-GO/DELIVERY**

USE THE CUP FOR THE TO-GO/DELIVERY
SERVICE



PIATTO PER IL CONSUMO AL TAVOLO
PLATE FOR TABLE CONSUMPTION

PREPARAZIONE PREPARATION

- 1 INSERIRE NELLA CUP IL COUS COUS, GLI EDAMAME, LE CAROTE, I FAGIOLINI, UN PIZZICO DI CURCUMA, UN CUCCHIAINO DI DADO GRANULARE, SALE ED OLIO.**
PLACE THE COUSCOUS, EDAMAME, CARROTS, GREEN BEANS, A PINCH OF TURMERIC, A TEASPOON OF GRANULAR NUT, SALT AND OIL IN THE CUP.
- 2 ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICONE E SELEZIONARE LA RICETTA P2.**
LOWER THE SILICONE LID AND SELECT RECIPE P2.
- 3 UNA VOLTA COMPLETATA LA COTTURA, ESTRARRE LA CUP, CHIUDERLA CON IL COPERCHIO IN CARTONCINO E SHAKERARE UNIRE GLI INGREDIENTI.**
ONCE THE COOKING IS COMPLETE, REMOVE THE CUP, CLOSE IT WITH THE CARDBOARD LID AND SHAKE TO EVEN OUT THE INGREDIENTS.
- 4 PER COMPLETARE LA PREPARAZIONE AGGIUNGERE PREZZEMOLO E PEPE A PIACERE. MESCOLARE E SERVIRE.**
TO COMPLETE THE PREPARATION ADD PARSLEY AND PEPPER TO TASTE. STIR AND SERVE.



RISOTTO AI FUNGHI

RISOTTO WITH MUSHROOMS



40 PORZIONI ALL'ORA
40 PORTIONS PER HOUR



35 PORZIONI PER SERBATOIO
35 PORTIONS PER TANK



CUP SUGGERITA PER IL SERVIZIO: GRANDE
SUGGESTED SERVICE CUP: LARGE

INGREDIENTI INGREDIENTS

120 G. DI RISO PRECOTTO SURGELATO
120 G. OF FROZEN PRE-COOKED RICE

80 G. DI SUGO AI FUNGHI
80 G. OF MUSHROOM SAUCE

FUNGHI
MUSHROOMS

PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO
PARMESAN CHEESE

ERBA CIPOLLINA O PREZZEMOLO
CHIVES OR PARSLEY



UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO TO-GO/DELIVERY
USE THE CUP FOR THE TO-GO/DELIVERY SERVICE

PREPARAZIONE PREPARATION

- 1 INSERIRE NELLA CUP IL RISOTTO E IL SUGO AI FUNGHI.**
PLACE THE RISOTTO AND THE MUSHROOMS SAUCE IN THE CUP.
- 2 ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICONE E SELEZIONARE LA RICETTA P1.**
LOWER THE SILICONE LID AND SELECT RECIPE P1.
- 3 UNA VOLTA COMPLETATA LA COTTURA, ESTRARRE LA CUP, CHIUDERLA CON IL COPERCHIO IN CARTONCINO E SHAKERARE PER UNIRE GLI INGREDIENTI.**
ONCE THE COOKING IS COMPLETE, REMOVE THE CUP, CLOSE IT WITH THE CARDBOARD LID AND SHAKE TO EVEN OUT THE INGREDIENTS.
- 4 PER COMPLETARE LA PREPARAZIONE AGGIUNGERE FUNGHI PER GUARNIRE, PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO A PIACERE, PREZZEMOLO O ERBA CIPOLLINA.**
TO COMPLETE THE PREPARATION ADD MUSHROOMS TO GARNISH, GRATED PARMESAN CHEESE TO TASTE, PARSLEY OR CHIVES.



INSALATA AI 5 CEREALI

5-CEREALS SALAD



100 PORZIONI ALL'ORA
100 PORTIONS PER HOUR



80 PORZIONI PER SERBATOIO
80 PORTIONS PER TANK



CUP SUGGERITA PER IL SERVIZIO: PICCOLA
SUGGESTED SERVICE CUP: SMALL

INGREDIENTI INGREDIENTS

**150 G. INSALATA AI 5 CEREALI
PRECOTTA**

150 G. PRE-COOKED 5-CEREAL
SALAD

POMODORINI

CHERRY TOMATOES

SPINACINO

SPINACH

MAIS

CORN

OLIVE NERE

BLACK OLIVES

SALE, PEPE, OLIO EVO Q.B.

SALT, PEPPER, EXTRA VIRGIN OLIVE
OIL TO TASTE

PER QUESTA RICETTA FOR THIS RECIPE



UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO TO-GO/DELIVERY
USE THE CUP FOR THE TO-GO/DELIVERY SERVICE.



PREPARAZIONE PREPARATION



- 1** INSERIRE NELLA CUP L'INSALATA DI CEREALI, IL MAIS E IL RESTO DELLE VERDURE.
PLACE THE CEREALS SALAD, CORN AND THE REMAINING VEGETABLES IN THE CUP.



- 2** ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICONE E SELEZIONARE LA RICETTA P3.
LOWER THE SILICONE LID AND SELECT RECIPE P3.



- 3** UNA VOLTA COMPLETATA LA COTTURA, ESTRARRE LA CUP, CHIUDERLA CON IL COPERCHIO IN CARTONCINO E SHAKERARE PER UNIRE GLI INGREDIENTI.
ONCE THE COOKING IS COMPLETE, REMOVE THE CUP. CLOSE IT WITH THE CARDBOARD LID AND SHAKE TO COMBINE THE INGREDIENTS.



- 4** PER COMPLETARE LA PREPARAZIONE AGGIUNGERE SALE, PEPE E OLIO EVO. MESCOLARE E SERVIRE.
TO COMPLETE THE PREPARATION ADD SALT, PEPPER AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL. STIR AND SERVE.

RISO BASMATI ALLA CANTONESE

CANTONESE-STYLE BASMATI RICE

P3
35"



100 PORZIONI ALL'ORA
100 PORTIONS PER HOUR



80 PORZIONI PER SERBATOIO
80 PORTIONS PER TANK



CUP SUGGERITA PER IL SERVIZIO: MEDIA
SUGGESTED SERVICE CUP: MEDIUM

INGREDIENTI INGREDIENTS

150 G. DI RISO BASMATI PRECOTTO
150 G. OF PRE-COOKED BASMATI RICE

1 UOVO
1 EGG

PROSCIUTTO COTTO A DADINI
DICED COOKED HAM

PISELLI
PEAS

CAROTE
CARROTS

SALE, PEPE, OLIO EVO
SALT, PEPPER,
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

SALSA DI SOIA
SOY SAUCE

PER QUESTA RICETTA FOR THIS RECIPE



UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO TO-GO/DELIVERY
USE THE CUP FOR THE TO-GO/DELIVERY SERVICE.

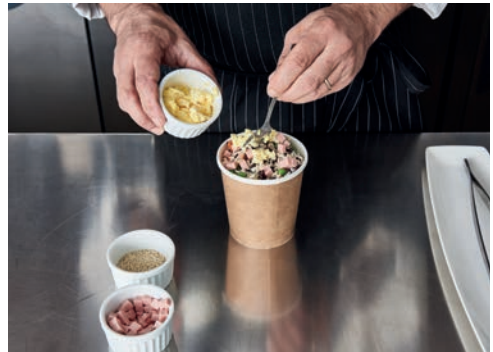
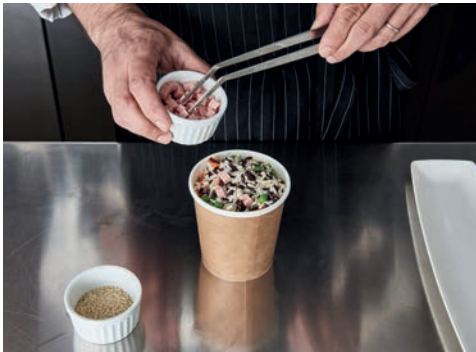


PREPARAZIONE PREPARATION



1 PER LA PREPARAZIONE DELL'UOVO STRAPAZZATO VEDERE LA RICETTA 1.
FOR THE PREPARATION OF THE SCRAMBLED EGG SEE RECIPE 1.

2 INSERIRE NELLA CUP IL RISO BASMATI. ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICONE E SELEZIONARE LA RICETTA P3.
PLACE THE BASMATI RICE IN THE CUP. LOWER THE SILICONE LID AND SELECT RECIPE P3.



3 UNA VOLTA COMPLETATA LA COTTURA, ESTRARRE LA CUP E COMPLETARE LA RICETTA CON IL RESTO DEGLI INGREDIENTI.
ONCE THE COOKING IS COMPLETE, REMOVE THE CUP AND COMPLETE THE RECIPE WITH THE REMAINING INGREDIENTS.

RAMEN

RAMEN



100 PORZIONI ALL'ORA
100 PORTIONS PER HOUR



80 PORZIONI PER SERBATOIO
80 PORTIONS PER TANK



CUP SUGGERITA PER IL SERVIZIO: GRANDE
SUGGESTED SERVICE CUP: LARGE

INGREDIENTI INGREDIENTS

240 G. DI BRODO DI POLLO IN BRICK

240 G. OF CHICKEN BROTH IN CARTON

SALSA DI SOIA
SOY SAUCE

MISO

MAIZENA

ALGHE KOMBU
KOMBU ALGAE

ZENZERO
GINGER

CIPOLLOTTO
SPRING ONION

NOODLES PRECOTTI
PRE-COOKED NOODLES

GAMBERI
PRAWNS

GERMOGLI DI SOIA
SOYBEAN SPROUTS

CHE COS'È IL RAMEN? WHAT IS RAMEN?

IL RAMEN GIAPPONESE È UNA ZUPPA CHE SI CUOCE CON BRODO E SVARIATI INGREDIENTI, DI PESCE O CARNE.

JAPANESE RAMEN IS A SOUP THAT IS COOKED WITH STOCK AND VARIOUS INGREDIENTS, FISH OR MEAT.



UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO TO-GO/DELIVERY
USE THE CUP FOR THE TO-GO/DELIVERY SERVICE



PREPARAZIONE PREPARATION



- 1** **TAGLIARE LE ALGHE IN PICCOLI PEZZI, STESSA PROCEDURA ANCHE PER ZENZERO E CIPOLLOTTO.**
CUT THE ALGAE INTO SMALL PIECES, THE SAME PROCEDURE ALSO FOR THE GINGER AND SPRING ONION.



- 2** **VERSARE NELLA CUP IL BRODO AGGIUNGENDO SALSA DI SOIA, MISO E MAIZENA. MESCOLARE TUTTO.**
POUR THE BROTH INTO THE CUP, ADDING THE SOY SAUCE, MISO AND MAIZENA. MIX EVERYTHING.



- 3** **ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICONE E SELEZIONARE LA RICETTA P3.**
LOWER THE SILICONE LID AND SELECT RECIPE P3.



- 4** **UNA VOLTA COMPLETATA LA COTTURA, ESTRARRE LA CUP E COMPLETARE LA RICETTA CON IL RESTO DEGLI INGREDIENTI. MESCOLARE E SERVIRE.**
ONCE THE COOKING IS COMPLETE, REMOVE THE CUP AND COMPLETE THE RECIPE WITH THE REMAINING INGREDIENTS. STIR AND SERVE.

ZUPPA DI MISO

MISO SOUP



P3
35" 100 PORZIONI ALL'ORA
100 PORTIONS PER HOUR



80 PORZIONI PER SERBATOIO
80 PORTIONS PER TANK



CUP SUGGERITA PER IL SERVIZIO: GRANDE
SUGGESTED SERVICE CUP: LARGE

INGREDIENTI INGREDIENTS

160 G. DI BRODO DI POLLO IN BRICK
160 G. OF CHICKEN BROTH IN CARTON

DASHI ISTANTANEO
INSTANT DASHI

MISO

TOFU

ALGHE KOMBU
KOMBU ALGAE

CIPOLLOTTO
SPRING ONION



**UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO
TO-GO/DELIVERY**

USE THE CUP FOR THE TO-GO/DELIVERY
SERVICE

PREPARAZIONE PREPARATION

- 1 TAGLIARE LE ALGHE E IL CIPOLLOTTO IN PICCOLI PEZZI.**
CHOP THE SEAWEED AND SPRING ONION INTO SMALL PIECES.
- 2 VERSARE NELLA CUP IL BRODO AGGIUNGENDO IL DASHI ISTANTANEO E IL MISO. MESCOLARE E SCIogliere IL TUTTO.**
POUR THE BROTH INTO THE CUP, ADDING THE MISO AND THE INSTANT DASHI. MIX AND DISSOLVE EVERYTHING.
- 3 ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICONE E SELEZIONARE LA RICETTA P3.**
LOWER THE SILICONE LID AND SELECT RECIPE P3.
- 4 UNA VOLTA COMPLETATA LA COTTURA, ESTRARRE LA CUP E COMPLETARE LA RICETTA CON IL RESTO DEGLI INGREDIENTI. MESCOLARE E SERVIRE.**
ONCE THE COOKING IS COMPLETE, REMOVE THE CUP AND COMPLETE THE RECIPE WITH THE REMAINING INGREDIENTS. STIR AND SERVE.



SPINACINO AL BURRO

SPINACH WITH BUTTER

P3
35"



100 PORZIONI ALL'ORA
100 PORTIONS PER HOUR



80 PORZIONI PER SERBATOIO
80 PORTIONS PER TANK



CUP SUGGERITA PER IL SERVIZIO: MEDIA
SUGGESTED SERVICE CUP: MEDIUM

INGREDIENTI INGREDIENTS

100 G. DI SPINACINO FRESCO
100 G. OF FRESH SPINACH

NOCE DI BURRO
KNOB OF BUTTER

**PARMIGIANO REGGIANO
GRATTUGIATO**
GRATED PARMESAN CHEESE



**UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO
TO-GO/DELIVERY**
USE THE CUP FOR THE TO-GO/DELIVERY
SERVICE

PREPARAZIONE PREPARATION

- 1 INSERIRE NELLA CUP GLI SPINACINI E LA NOCE DI BURRO.**
PLACE SPINACH AND BUTTER IN THE CUP.
- 2 ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICONE E SELEZIONARE LA RICETTA P3.**
LOWER THE SILICONE LID AND SELECT RECIPE P3.
- 3 UNA VOLTA COMPLETATA LA COTTURA, ESTRARRE LA CUP, CHIUDERLA CON IL COPERCHIO IN CARTONCINO E SHAKERARE PER UNIRE GLI INGREDIENTI.**
ONCE THE COOKING IS COMPLETE, REMOVE THE CUP, CLOSE IT WITH THE CARDBOARD LID AND SHAKE TO COMBINE THE INGREDIENTS.
- 4 COMPLETARE LA RICETTA CON PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO A PIACERE.**
COMPLETE THE RECIPE WITH GRATED PARMESAN CHEESE TO TASTE.



TORTELLI DI ZUCCA

PUMPKIN TORTELLI

P LIBERO
CUSTOM P
180"



20 PORZIONI ALL'ORA
20 PORTIONS PER HOUR



16 PORZIONI PER SERBATOIO
16 PORTIONS PER TANK



CUP SUGGERITA PER IL SERVIZIO: MEDIA
SUGGESTED SERVICE CUP: MEDIUM

INGREDIENTI INGREDIENTS

120 G. DI TORTELLI (12) DI ZUCCA IN
ATM

120 G. OF PUMPKIN TORTELLI (12) IN MAP

NOCE DI BURRO

KNOB OF BUTTER

PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO

GRATED PARMESAN CHEESE

UN PIZZICO DI SALE

A PINCH OF SALT

 UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO
TO-GO/DELIVERY

UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO
TO-GO/DELIVERY SERVICE



PIATTO PER IL CONSUMO AL TAVOLO
PLATE FOR TABLE CONSUMPTION

PREPARAZIONE PREPARATION

1

INSERIRE NELLA CUP I TORTELLI DI ZUCCA E IL PIZZICO
DI SALE.

PLACE THE PUMPKIN TORTELLI AND A PINCH OF SALT IN THE
CUP.

2

ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICONE E SELEZIONARE LA
RICETTA P (PROGRAMMA LIBERO) PER UN TOTALE DI
180 SECONDI.

LOWER THE SILICONE LID AND SELECT RECIPE P (CUSTOM
PROGRAM) FOR A TOTAL OF 180 SECONDS.

3

UNA VOLTA COMPLETATA LA COTTURA, ESTRARRE LA CUP,
SCOLARE L'ACQUA AL SUO INTERNO E COMPLETARE LA
RICETTA CON PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO E LA
NOCE DI BURRO.

ONCE THE COOKING HAS ENDED, REMOVE THE CUP; DRAIN THE
WATER INSIDE AND COMPLETE THE RECIPE WITH GRATED
PARMESAN CHEESE AND A KNOB OF BUTTER.



INSALATA DI POLIPO, FAGIOLINI E POMODORINI

OCTOPUS, GREEN BEAN AND CHERRY TOMATO SALAD



100 PORZIONI ALL'ORA
100 PORTIONS PER HOUR



80 PORZIONI PER SERBATOIO
80 PORTIONS PER TANK



CUP SUGGERITA PER IL SERVIZIO: PICCOLA
SUGGESTED SERVICE CUP: SMALL

INGREDIENTI INGREDIENTS

100 G. DI POLIPO PRECOTTO

100 G. OF PRE-COOKED
OCTOPUS

POMODORINI CHERRY TOMATOES

FAGIOLINI PRECOTTI PRE-COOKED GREEN BEANS

OLIO EVO EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

LIMONE LEMON

AGLIO GARLIC

MENTA MINT

UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO TO-GO/DELIVERY

UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO
TO-GO/DELIVERY SERVICE



PIATTO PER IL CONSUMO AL TAVOLO
PLATE FOR TABLE CONSUMPTION

PREPARAZIONE PREPARATION

- 1 INSERIRE NELLA CUP I FAGIOLINI.**
PLACE THE GREEN BEANS IN THE CUP.
- 2 ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICON E SELEZIONARE LA RICETTA P3.**
LOWER THE SILICONE LID AND SELECT RECIPE P3.
- 3 UNA VOLTA COMPLETATA LA COTTURA, ESTRARRE LA CUP E RIFINIRE LA RICETTA CON IL POLIPO E I POMODORINI.**
ONCE THE COOKING IS COMPLETE, REMOVE THE CUP AND FINISH THE RECIPE WITH THE OCTOPUS AND CHERRY.
- 4 CONDIRE CON OLIO EVO, LIMONE, AGLIO E MENTA.**
SEASON WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, LEMON, GARLIC AND MINT.



VELLUTATA DI ZUCCA

PUMPKIN SOUP



100 PORZIONI ALL'ORA
100 PORTIONS PER HOUR



80 PORZIONI PER SERBATOIO
80 PORTIONS PER TANK



CUP SUGGERITA PER IL SERVIZIO: PICCOLA
SUGGESTED SERVICE CUP: SMALL

INGREDIENTI INGREDIENTS

200 G. DI VELLUTATA DI ZUCCA IN BRICK

200 G. OF PUMPKIN CREAM IN CARTON

CROSTINI

CROUTONS

ZENZERO

GINGER

SEMI DI ZUCCA

PUMPKIN SEEDS

SEMI DI GIRASOLE

SUNFLOWER SEEDS

OLIO EVO

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

PER QUESTA RICETTA FOR THIS RECIPE



UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO TO-GO/DELIVERY
USE THE CUP FOR THE TO-GO/DELIVERY SERVICE



PREPARAZIONE PREPARATION



- 1** **VERSARE NELLA CUP LA VELLUTATA E GRATTOGIARE UN PO' DI ZENZERO FRESCO.**
POUR THE CREAM OF PUMPKIN INTO THE CUP AND GRATE IN SOME FRESH GINGER.



- 2** **ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICONE E SELEZIONARE LA RICETTA P3.**
LOWER THE SILICONE LID AND SELECT RECIPE P3.



- 3** **UNA VOLTA COMPLETATA LA COTTURA, ESTRARRE LA CUP E COMPLETARE LA RICETTA CON IL RESTO DEGLI INGREDIENTI.**
ONCE THE COOKING IS COMPLETE, REMOVE THE CUP AND COMPLETE THE RECIPE WITH THE REMAINING INGREDIENTS.



VELLUTATA DI ASPARAGI

ASPARAGUS SOUP



100 PORZIONI ALL'ORA
100 PORTIONS PER HOUR



80 PORZIONI PER SERBATOIO
80 PORTIONS PER TANK



CUP SUGGERITA PER IL SERVIZIO: PICCOLA
SUGGESTED SERVICE CUP: SMALL

INGREDIENTI INGREDIENTS

**200 G. DI VELLUTATA DI ASPARAGI
IN BRICK**

200 G. OF ASPARAGUS CREAM IN
CARTON

CROSTINI
CROUTONS

CREMA DI CAPRINO
CREAM OF GOAT'S MILK

MANDORLE TOSTATE
ROASTED ALMONDS

PER QUESTA RICETTA FOR THIS RECIPE



UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO TO-GO/DELIVERY
USE THE CUP FOR THE TO-GO/DELIVERY SERVICE



PREPARAZIONE PREPARATION



- 1** **VERSARE NELLA CUP LA VELLUTATA.**
POUR THE CREAM OF ASPARAGUS INTO THE CUP.



- 2** **ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICONE E SELEZIONARE LA RICETTA P3.**
LOWER THE SILICONE LID AND SELECT RECIPE P3.



- 3** **UNA VOLTA COMPLETATA LA COTTURA, ESTRARRE LA CUP E COMPLETARE LA RICETTA CON IL RESTO DEGLI INGREDIENTI.**
ONCE THE COOKING IS COMPLETE, REMOVE THE CUP AND COMPLETE THE RECIPE WITH THE REMAINING INGREDIENTS.



SHABU SHABU DI PESCE

FISH SHABU SHABU

P3
35"



100 PORZIONI ALL'ORA
100 PORTIONS PER HOUR



80 PORZIONI PER SERBATOIO
80 PORTIONS PER TANK



CUP SUGGERITA PER IL SERVIZIO: MEDIA
SUGGESTED SERVICE CUP: MEDIUM

INGREDIENTI INGREDIENTS

200 G. DI BRODO DI PESCE DI BRICK O Istantaneo

200 G. OF FISH BROTH IN CARTON OR INSTANT

MISO

SALSA DI SOIA
SOY SAUCE

GAMBERI
PRAWNS

EDAMAME

SEITAN

FUNGHI
MUSHROOMS

UOVA STRAPAZZATE
SCRAMBLED EGGS

PREZZEMOLO
PARSLEY

COS'È SHABU SHABU? WHAT IS SHABU SHABU?

SHABU SHABU È UNO MODO PER CUCINARE LE FETTINE SOTTILI DI CARNE O PESCE O ALTRE COSE, CHE VENGONO COTTE NEL BRODO BOLLENTE E SI MANGIANO UNA VOLTA CHE SONO PRONTE.

SHABU SHABU IS A WAY OF COOKING THIN SLICES OF MEAT OR FISH OR OTHER INGREDIENTS IN BOILING STOCK AND THEN EATEN ONCE READY.



UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO TO-GO/DELIVERY
USE THE CUP FOR THE TO-GO/DELIVERY SERVICE



PREPARAZIONE PREPARAZIONE



- 1** VERSARE NELLA CUP IL BRODO DI PESCE E STEMPERARE IL MISO E LA SALSA DI SOIA.
POUR THE FISH BROTH INTO THE CUP AND DILUTE THE MISO AND SOY SAUCE.



- 2** ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICONE E SELEZIONARE LA RICETTA P3.
LOWER THE SILICONE LID AND SELECT RECIPE P3.



- 3** UNA VOLTA COMPLETATA LA COTTURA, ESTRARRE LA CUP E RIFINIRE LA RICETTA CON IL RESTO DEGLI INGREDIENTI.
ONCE THE COOKING IS COMPLETE, REMOVE THE CUP AND FINISH THE RECIPE WITH THE REMAINING INGREDIENTS.



- 4** PER LA PREPARAZIONE DELL'UOVO STRAPAZZATO VEDERE LA RICETTA 1.
FOR THE PREPARATION OF THE SCRAMBLED EGG SEE RECIPE 1.

TORNA ALLA RICETTA 1
BACK TO RECIPE 1

P.8

ZUPPA DI PESCE

FISH SOUP

P3
35"



100 PORZIONI ALL'ORA
100 PORTIONS PER HOUR



80 PORZIONI PER SERBATOIO
80 PORTIONS PER TANK



CUP SUGGERITA PER IL SERVIZIO: MEDIA
SUGGESTED SERVICE CUP: MEDIUM

INGREDIENTI INGREDIENTS

300 G. DI ZUPPA DI PESCE
300 G. OF FISH SOUP

50 G. DI BRODO DI PESCE DI BRICK O Istantaneo
50 G. OF FISH BROTH IN CARTON OR INSTANT

GAMBERETTI O COZZE
SHRIMP OR MUSSELS

PREZZEMOLO
PARSLEY

CROSTINI
CROUTONS

PREPARAZIONE PREPARATION

- 1** **VERSARE NELLA CUP LA ZUPPA E BRODO DI PESCE.**
POUR THE SOUP AND FISH BROTH INTO THE CUP.
- 2** **ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICONE E SELEZIONARE LA RICETTA P3.**
LOWER THE SILICONE LID AND SELECT RECIPE P3.
- 3** **UNA VOLTA COMPLETATA LA COTTURA, ESTRARRE LA CUP E RIFINIRE LA RICETTA CON IL RESTO DEGLI INGREDIENTI.**
ONCE THE COOKING IS COMPLETE, REMOVE THE CUP AND FINISH THE RECIPE WITH THE REMAINING INGREDIENTS.



UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO TO-GO/DELIVERY

USE THE CUP FOR THE TO-GO/DELIVERY SERVICE



BULGUR, QUINOA, RISO ROSSO E POMODORINI ESSICCATI

BULGUR, QUINOA, RED RICE AND DRIED CHERRY TOMATOES

P3
35"



100 PORZIONI ALL'ORA
100 PORTIONS PER HOUR



80 PORZIONI PER SERBATOIO
80 PORTIONS PER TANK



CUP SUGGERITA PER IL SERVIZIO: MEDIA
SUGGESTED SERVICE CUP: MEDIUM

INGREDIENTI INGREDIENTS

60 G. DI BULGUR PRECOTTO
60 G. OF PRE-COOKED BULGUR

25 G. DI QUINOA PRECOTTA
25 G. OF PRE-COOKED QUINOA

25 G. DI RISO ROSSO PRECOTTO
25 G. OF PRE-COOKED RED RICE

10 G. DI POMODORINI ESSICCATI
10 G. OF DRIED CHERRY TOMATOES

PREZZEMOLO
PARSLEY

PEPE
PEPPER

PREPARAZIONE PREPARATION

- 1 VERSARE NELLA CUP BULGUR, QUINOA, RISO ROSSO E I POMODORINI ESSICCATI.**
POUR INTO THE CUP THE BULGUR, QUINOA, RED RICE AND DRIED CHERRY TOMATOES.
- 2 ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICONE E SELEZIONARE LA RICETTA P3.**
LOWER THE SILICONE LID AND SELECT RECIPE P3.
- 3 UNA VOLTA COMPLETATA LA COTTURA, ESTRARRE LA CUP E RIFINIRE LA RICETTA CON PREZZEMOLO E PEPE.**
ONCE THE COOKING IS COMPLETE, REMOVE THE CUP AND FINISH THE RECIPE WITH PARSLEY AND PEPPER.



UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO TO-GO/DELIVERY

USE THE CUP FOR THE TO-GO/DELIVERY SERVICE



INSALATA DI FARRO CON OLIVE NERE, CAPPERI E POMODORINI ESSICCATI

SPELT SALAD WITH BLACK OLIVES, CAPERS AND DRIED CHERRY TOMATOES

P3
35"

100 PORZIONI ALL'ORA
100 PORTIONS PER HOUR



80 PORZIONI PER SERBATOIO
80 PORTIONS PER TANK



CUP SUGGERITA PER IL SERVIZIO: PICCOLA
SUGGESTED SERVICE CUP: SMALL

INGREDIENTI INGREDIENTS

70 G. DI FARRO PRECOTTO
70 G. OF PRE-COOKED SPELT

10 G. DI CAPPERI
10 G. OF CAPERS

10 G. DI OLIVE NERE
10 G. OF BLACK OLIVES

10 G. DI POMODORINI ESSICCATI
10 G. OF DRIED CHERRY TOMATOES

4 POMODORINI TAGLIATI
4 CHOPPED CHERRY TOMATOES

RUCOLA FRESCA
FRESH ROCKET

PREPARAZIONE PREPARATION

- 1 VERSARE NELLA CUP FARRO, CAPPERI, OLIVE NERE E I POMODORINI ESSICCATI.**
POUR INTO THE CUP THE SPELT, CAPERS, BLACK OLIVES AND DRIED CHERRY TOMATOES.
- 2 ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICONE E SELEZIONARE LA RICETTA P3.**
LOWER THE SILICONE LID AND SELECT RECIPE P3.
- 3 UNA VOLTA COMPLETATA LA COTTURA, ESTRARRE LA CUP E RIFINIRE LA RICETTA CON RUCOLA FRESCA E POMODORINI FRESCHI TAGLIATI.**
ONCE THE COOKING IS COMPLETE, REMOVE THE CUP AND FINISH THE RECIPE WITH FRESH ROCKET AND CHOPPED FRESH CHERRY TOMATOES.



UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO TO-GO/DELIVERY
USE THE CUP FOR TO-GO/DELIVERY SERVICE



RISO BASMATI, LENTICCHIE E TOFU

BASMATI RICE, LENTILS AND TOFU



100 PORZIONI ALL'ORA
100 PORTIONS PER HOUR



80 PORZIONI PER SERBATOIO
80 PORTIONS PER TANK



CUP SUGGERITA PER IL SERVIZIO: PICCOLA
SUGGESTED SERVICE CUP: SMALL

INGREDIENTI INGREDIENTS

60 G. DI RISO BASMATI PRECOTTO
60 G. OF PRE-COOKED BASMATI RICE

25 G. DI LENTICCHIE COTTE
25 G. OF COOKED LENTILS

25 G. DI TOFU
25 G. OF TOFU

FOGLIE DI MENTA
MINT LEAVES

SUCCO DI LIMONE
LEMON JUICE

PREPARAZIONE PREPARATION

- 1 VERSARE NELLA CUP IL RISO BASMATI, LE LENTICCHIE E IL TOFU.**
POUR THE BASMATI RICE, LENTILS AND TOFU INTO THE CUP.
- 2 ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICONE E SELEZIONARE LA RICETTA P3.**
LOWER THE SILICONE LID AND SELECT RECIPE P3.
- 3 UNA VOLTA COMPLETATA LA COTTURA, ESTRARRE LA CUP E RIFINIRE LA RICETTA CON FOGLIE DI MENTA E SUCCO DI LIMONE.**
ONCE THE COOKING IS COMPLETE, REMOVE THE CUP AND FINISH THE RECIPE WITH THE MINT LEAVES AND LEMON JUICE.



UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO TO-GO/DELIVERY
USE THE CUP FOR THE TO-GO/DELIVERY SERVICE



MINISTRONE

MINISTRONE

P3
35"

30 PORZIONI ALL'ORA
30 PORTIONS PER HOUR



20 PORZIONI PER SERBATOIO
20 PORTIONS PER TANK



CUP SUGGERITA PER IL SERVIZIO: PICCOLA
SUGGESTED SERVICE CUP: SMALL

INGREDIENTI INGREDIENTS

200 G. DI MINISTRONE
200 G. OF MINISTRONE

CROSTINI
CROUTONS

BASILICO
BASIL

OLIO EVO
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

PREPARAZIONE PREPARATION

- 1 VERSARE NELLA CUP IL MINISTRONE.**
POUR THE MINISTRONE INTO THE CUP.
- 2 ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICONE E SELEZIONARE LA RICETTA P3.**
LOWER THE SILICONE LID AND SELECT RECIPE P3.
- 3 UNA VOLTA COMPLETATA LA COTTURA, ESTRARRE LA CUP E RIFINIRE LA RICETTA CON CROSTINI, BASILICO E UN FILO DI OLIO.**
ONCE THE COOKING IS COMPLETE, REMOVE THE CUP AND FINISH THE RECIPE WITH CROUTONS, BASIL AND A DRIZZLE OF OIL.



UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO TO-GO/DELIVERY
USE THE CUP FOR THE TO-GO/DELIVERY SERVICE



FONDATA DI FORMAGGIO

CHEESE FONDUE



40 PORZIONI ALL'ORA
40 PORTIONS PER HOUR



35 PORZIONI PER SERBATOIO
35 PORTIONS PER TANK



CUP SUGGERITA PER IL SERVIZIO: PICCOLA
SUGGESTED SERVICE CUP: SMALL

INGREDIENTI INGREDIENTS

200 G. DI PREPARATO AL FORMAGGIO O SUGO AI 4 FORMAGGI

200 G. OF CHEESE POWDER O
4-CHEESES SAUCE

50 G. DI LATTE

50 G. OF MILK

GRISSINI O CROSTINI

BREADSTICKS OR CROUTONS

SPEZIE MISTE

MIXED SPICES

PARMIGIANO REGGIANO

PARMESAN CHEESE



UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO TO-GO/DELIVERY

USE THE CUP FOR THE TO-GO/DELIVERY SERVICE

PREPARAZIONE PREPARATION

- 1** **VERSARE NELLA CUP LATTE E IL PREPARATO AL FORMAGGIO/SUGO AI 4 FORMAGGI E MESCOLARE.**
POUR THE MILK, ADD CHEESE POWDER O 4-CHEESES SAUCE INTO THE CUP AND STIR.
- 2** **ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICONE E SELEZIONARE LA RICETTA P (PROGRAMMA LIBERO) PER UN TOTALE DI 90 SECONDI.**
LOWER THE SILICONE LID AND SELECT RECIPE P (FREE PROGRAM) FOR A TOTAL OF 90 SECONDS.
- 3** **UNA VOLTA COMPLETATA LA COTTURA, ESTRARRE LA CUP E RIFINIRE LA RICETTA CON CROSTINI O GRISSINI, SPEZIE MISTE E PARMIGIANO REGGIANO.**
ONCE THE COOKING IS COMPLETE, REMOVE THE CUP AND FINISH THE RECIPE WITH CROUTONS OR BREADSTICKS, MIXED SPICES AND PARMESAN CHEESE.



ZUPPA TOSCANA

TUSCAN SOUP

P3
35"



100 PORZIONI ALL'ORA
100 PORTIONS PER HOUR



80 PORZIONI PER SERBATOIO
80 PORTIONS PER TANK



CUP SUGGERITA PER IL SERVIZIO: PICCOLA
SUGGESTED SERVICE CUP: SMALL

INGREDIENTI INGREDIENTS

200 G. DI ZUPPA TOSCANA PRECOTTA
200 G. OF PRE-COOKED TUSCAN SOUP

CROSTINI
CROUTONS

PREZZEMOLO
PARSLEY

OLIO EVO
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

PREPARAZIONE PREPARATION

- 1** **VERSARE NELLA CUP ZUPPA TOSCANA.**
POUR THE TUSCAN SOUP INTO THE CUP.
- 2** **ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICONE E SELEZIONARE LA RICETTA P3.**
LOWER THE SILICONE LID AND SELECT RECIPE P3.
- 3** **UNA VOLTA COMPLETATA LA COTTURA, ESTRARRE LA CUP E RIFINIRE LA RICETTA CON CROSTINI, PREZZEMOLO E UN FILO DI OLIO.**
ONCE THE COOKING IS COMPLETE, REMOVE THE CUP AND FINISH THE RECIPE WITH CROUTONS, PARSLEY AND A DRIZZLE OF OIL.



UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO TO-GO/DELIVERY

USE THE CUP FOR THE TO-GO/DELIVERY SERVICE



TÈ-TISANA-INFUSO

TEA-HERBAL TEA-INFUSION

P LIBERO
CUSTOM P
60"



60 PORZIONI ALL'ORA
60 PORTIONS PER HOUR



40 PORZIONI PER SERBATOIO
40 PORTIONS PER TANK



CUP SUGGERITA PER IL SERVIZIO: PICCOLA
SUGGESTED SERVICE CUP: SMALL

INGREDIENTI INGREDIENTS

200 G. DI ACQUA
200 G. OF WATER

1 FILTRO DI TÈ O TISANA O INFUSO
1 TEA OR HERBAL TEA OR INFUSION FILTER



UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO
TO-GO/DELIVERY
USE THE CUP FOR THE TO-GO/DELIVERY
SERVICE

PREPARAZIONE PREPARATION

- 1 VERSARE NELLA CUP L'ACQUA.**
POUR THE WATER INTO THE CUP.
- 2 ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICONE E SELEZIONARE LA RICETTA P (PROGRAMMA LIBERO) PER UN TOTALE DI 60 SECONDI.**
LOWER THE SILICONE LID AND SELECT RECIPE P (CUSTOM PROGRAM) FOR A TOTAL OF 60 SECONDS.
- 3 UNA VOLTA SCALDATA L'ACQUA, ESTRARRE LA CUP ED INSERIRE IL FILTRO.**
ONCE THE WATER IS HEATED, REMOVE THE CUP AND INSERT THE FILTER.



CIOCCOLATA CALDA

HOT CHOCOLATE

P LIBERO
CUSTOM P
60"



60 PORZIONI ALL'ORA
60 PORTIONS PER HOUR



40 PORZIONI PER SERBATOIO
40 PORTIONS PER TANK



CUP SUGGERITA PER IL SERVIZIO: PICCOLA
SUGGESTED SERVICE CUP: SMALL

INGREDIENTI INGREDIENTS

120 G. DI LATTE
120 G. OF MILK

**1 BUSTINA MONODOSE DI
CIOCCOLATA O UN MISURINO DA
30 G.**

1 SINGLE-DOSE SACHET OF
CHOCOLATE OR A MEASURING CUP
OF 30 G.

PANNA MONTATA
WHIPPED CREAM

PER QUESTA RICETTA FOR THIS RECIPE



UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO TO-GO/DELIVERY
USE THE CUP FOR THE TO-GO/DELIVERY SERVICE



PREPARAZIONE PREPARATION



- 1** **VERSARE NELLA CUP IL LATTE E LA CIOCCOLATA IN POLVERE.**
POUR THE MILK AND CHOCOLATE POWDER INTO THE CUP.



- 2** **ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICONE E SELEZIONARE LA RICETTA P (PROGRAMMA LIBERO) PER UN TOTALE DI 60 SECONDI.**
LOWER THE SILICONE LID AND SELECT RECIPE P (CUSTOM PROGRAM) FOR A TOTAL OF 60 SECONDS.



- 3** **UNA VOLTA PRONTA, ESTRARRE LA CUP E PERSONALIZZARE CON PANNA MONTATA A PIACERE.**
ONCE READY, REMOVE THE CUP AND PERSONALISE WITH WHIPPED CREAM TO TASTE.



PORRIDGE AI FRUTTI DI BOSCO

PORRIDGE WITH BERRIES

P LIBERO
CUSTOM P
120"



30 PORZIONI ALL'ORA
30 PORTIONS PER HOUR



20 PORZIONI PER SERBATOIO
20 PORTIONS PER TANK



CUP SUGGERITA PER IL SERVIZIO: PICCOLA
SUGGESTED SERVICE CUP: SMALL

INGREDIENTI INGREDIENTS

50 G. DI FIOCCHI D'AVENA
50 G. OF OATMEAL

200 G. DI LATTE
200 G. OF MILK

UN PIZZICO DI SALE
A PINCH OF SALT

UN CUCCHIAINO DI MIELE
ONE TEASPOON OF HONEY

FRUTTI DI BOSCO FRESCHI
FRESH BERRIES

CANNELLA
CINNAMON

PER QUESTA RICETTA FOR THIS RECIPE



UTILIZZARE LA CUP PER IL SERVIZIO TO-GO/DELIVERY
USE THE CUP FOR THE TO-GO/DELIVERY SERVICE



PREPARAZIONE PREPARATION



- 1** **VERSARE NELLA CUP IL LATTE, I FIOCCHI D'AVENA, IL SALE E IL MIELE.**
POUR THE MILK, OATMEAL, SALT AND HONEY INTO THE CUP.



- 2** **ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICONE E SELEZIONARE LA RICETTA P (PROGRAMMA LIBERO) PER UN TOTALE DI 120 SECONDI.**
LOWER THE SILICONE LID AND SELECT RECIPE P (CUSTOM PROGRAM) FOR A TOTAL OF 120 SECONDS.



- 3** **UNA VOLTA PRONTA, ESTRARRE LA CUP E COMPLETARE CON I FRUTTI DI BOSCO E UN PIZZICO DI CANNELLA.**
ONCE READY, REMOVE THE CUP AND GARNISH WITH THE BERRIES AND A PINCH OF CINNAMON.



NOSTRE
PASTASCIUTTE

- ravioli
- carbonara
- al pomodoro
- bolognese

Qui si frigge in modo strano

FRITTO MISTO NAPOLI

fritto misto di

FISH & CHIPS



Palattive FRITTE

COMUNE DI NAPOLI

HAMBURGER



Hamburger



Cheeseburger



Baconburger



Veggieburger

FIRENZE

BARI

NAPOLI

MILANO

PALERMO

STACCHIO
PISTACCHIO
PISTACCHIO
STACCHIO

pesto
pasta formaggi
funghi

KEY HONEY
Squeezito
KEY HONEY
KEY HONEY

RICOT AP
Squeezito
RICOT AP
RICOT AP

ATEDARK C
Squeezito
ATEDARK C
ATEDARK C

COCONUT
Squeezito
COCONUT
COCONUT

CARAMEL
Squeezito
CARAMEL
CARAMEL

PAUSA

PAUSA

PAUSA

PAUSA

Stacks of brown paper cups and bowls containing toppings.



Commercial food preparation equipment, possibly a fryer or grill.

In un minuto ti preparo

STOGLIATI LLE
NAPOLETANE

PANNI

- MARGHERITA LA PIZZA
→ FARCITA → CALZONE FRITTO POMODORO
→ CALZONE FRITTO COME E FORMAGGIO

WAFLE

nocciola
fragola
cioccolato
caramello
vaniglia


crepes crepes
nocciola
fragola
cioccolato
caramello
vaniglia

un picnic
senza dolce...

NON SI
PUO'!



TECHFOOD

HORECA INNOVATIONS 

by SOGABE SRL

Via Spallanzani, 8/C

42024 Castelnovo di Sotto (RE) - Italia

Tel. +39 0522 683747

info@techfood.it

www.techfood.it

Follow us on 