

# steamì

**TECHFOOD**  
HORECA INNOVATIONS 

techfood.it



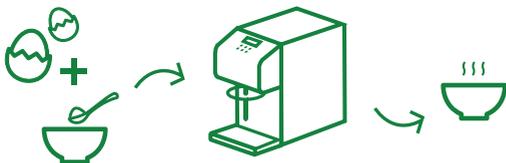
**RICETTARIO**  
COTTURA EXPRESS A VAPORE  
RECIPE BOOK  
EXPRESS STEAM COOKING



# 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



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

# INDICE

## INDEX

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

# INDICE

## INDEX



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

# 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

**P2**  
88"

**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 GRATTUGIATO 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 GRATTOGIATO

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 GRATTOGIATO.**  
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.



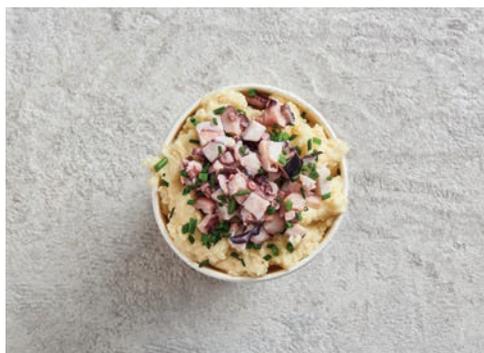
**2** ABBASSARE IL COPERCHIO IN SILICONE E SELEZIONARE LA RICETTA P3.

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.

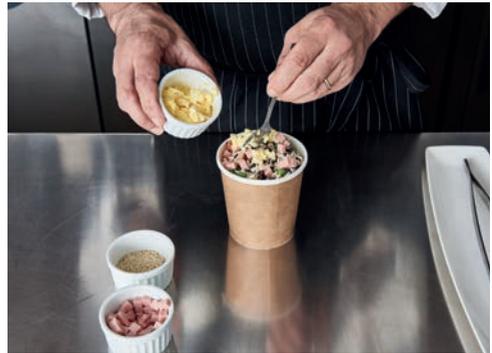
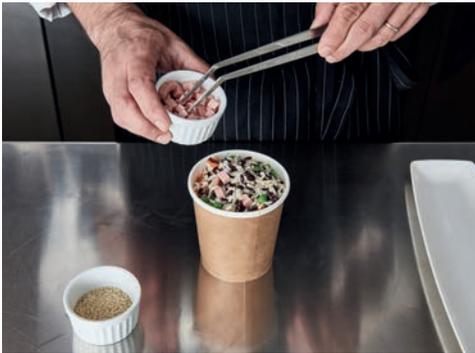


## PREPARAZIONE PREPARATION



- 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 GRATTOGIATO**  
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 GRATTOGIATO 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 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 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.

**TORNA ALLA RICETTA 1**  
BACK TO RECIPE 1

**P.8**



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

# 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.





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](mailto:info@techfood.it)

[www.techfood.it](http://www.techfood.it)

Follow us on    

