



Cuor Di Cucina

the Revolutionary Food Solution

UNA PROPOSTA



ASTORIGROUP



Cuor Di Cucina
the Revolutionary Food Solution



Materie prime italiane di qualità, selezionate e trasformate dall'abilità e dalla creatività dell'uomo per offrirvi un piacere unico.

Sapori e ricette ricche di gusto legate alla tradizione gastronomica dell'Italia.

CUOR DI CUCINA propone una nuova linea di prodotti pensati per ogni tipo di locale dal bar al ristorante.

La gamma dei prodotti CUOR DI CUCINA è pronta in pochi minuti e non necessita di grandi spazi o laboratori.

Le ricette sono create per un semplice rinvenimento o per una cucina tradizionale.

Da oggi il vostro locale può presentare un vero e proprio menù da chef.

Ogni momento della giornata di un locale può essere soddisfatto:
dalla colazione al pranzo, dall'aperitivo fino alla cena.

Se il vostro locale è in una città che non ha orari
anche il cliente dell'ultimo minuto non è più un problema.

Grazie ai prodotti CUOR DI CUCINA è facile creare
un menù da acquolina in bocca e di successo in termini di business.



Cuor Di Cucina
the Revolutionary Food Solution

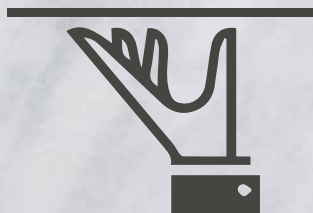
... e lo chef siete voi.





SALSA ALLA NORMA

LINEA SALSE
E SUGHI



SALSA ALLA NORMA
SALSA POLLO E FUNGHI

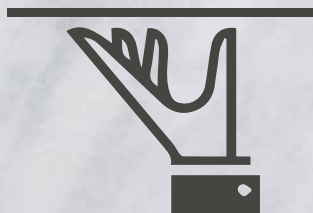


SALSA POLLO E FUNGHI



RAGÙ ALLA BOLOGNESE

LINEA SALSE
E SUGHI



RAGÙ ALLA BOLOGNESE
SALSA ALL'AMATRICIANA



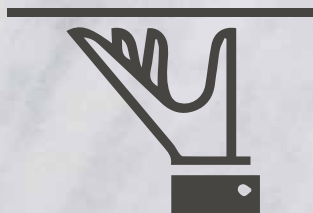
SALSA ALL'AMATRICIANA





RAGÙ DI CINGHIALE

LINEA SALSE
E SUGHI

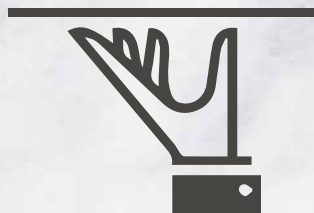


RAGÙ DI CINGHIALE



CANNELLONI DI MAGRO

PIATTI DELLA
TRADIZIONE



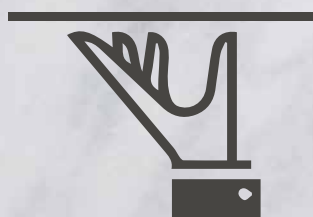
CANNELLONI DI MAGRO
LASAGNE ALLA BOLOGNESE
PARMIGIANA DI MELANZANE





LASAGNE ALLA BOLOGNESE

PIATTI DELLA
TRADIZIONE



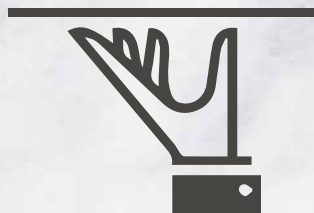
LASAGNE ALLA BOLOGNESE
singola porzione





LASAGNE ALLA BOLOGNESE

PIATTI DELLA
TRADIZIONE



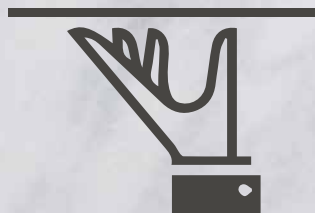
LASAGNE ALLA BOLOGNESE
multi-porzione





PARMIGIANA DI MELANZANE

PIATTI DELLA
TRADIZIONE



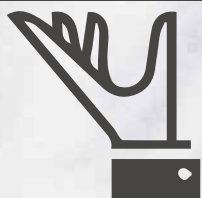
PARMIGIANA DI MELANZANE





PETTO DI POLLO

SECONDI
DI CARNE



PETTO DI POLLO





STRACOTTO DI MANZO AL VINO ROSSO

SECONDI
DI CARNE



STRACOTTO DI MANZO AL VINO ROSSO
RIBS







OSSOBUCO

SECONDI
DI CARNE

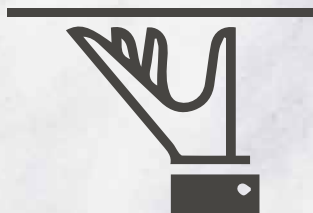


OSSOBUCO DI MANZO





VELLUTATE



VELLUTATA DI ASPARAGI



Cuor Di Cucina
The Revolutionary Food Solution



CROCCANTELLA



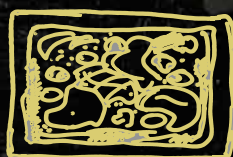
Accattivante e gustosa più di una pizza, la croccantella è caratterizzata dall'estrema digeribilità, fragranza, gusto, e da una bassa presenza di grassi nell'impasto.

IMPASTO CLASSICO
IMPASTO RISO VENERE
IMPASTO RUSTICO



IMPASTO CLASSICO

CROCCANTELLA



L'impasto è realizzato con una miscela di farine, (farina di grano tenero tipo "0" e lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0"), acqua e l'1% di lievito di birra, sale e olio extravergine di oliva.

Questa tipologia di pizza si caratterizza per un impasto ad alta idratazione compreso tra l'80% e l'85%, fondamentale per la formazione della sua struttura molto alveolata e croccante, oltre a conferire al prodotto una estrema leggerezza e digeribilità. L'utilizzo della tecnica del freddo (temperatura controllata a 4°C) permette all'impasto di lievitare più lentamente (48 ore), garantendo una giusta maturazione fondamentale per assicurare le caratteristiche di leggerezza e digeribilità peculiari del prodotto.



IMPASTO RISO VENERE



IMPASTO RUSTICO



CROCCANTELLA



La semplicità e la comodità di una base già pronta per creare un menù con varianti creative di ingredienti per la farcitura.





CROCCANTELLA



VERSATILE PER MILLE USI

FOCACCE

PANINI

TRAMEZZINI

CROCCANTELLE DOLCI





CREMA PASTICCIERA

CREME



CREMA PASTICCIERA VANIGLIA
CREMA PASTICCERA CIOCCOLATO
CREMA PASTICCERA PISTACCHIO



TIRAMISÙ

DOLCI



APPLE CAKE
TIRAMISU
TIRAMISU CAFFETTERIA
TARTE TATIN
MOUSSE AI 3 CIOCCOLATI



ASTORIGROUP Srl - Via Torquato Tasso 15 - 24020 GORLE BG (Italy) - Ph. +39 035.65.74.55
info@cuordigelato.it - www.cuordigelato.it