

Pasta larga en nidos



Spaghetti al huevo

Nº de raciones por caja: 14-22
Nº de nidos por ración: 2-3
Peso nido aprox: 45 gr
Rendimiento de la pasta: 89%
Tiempo cocción: 1-2 min
Peso neto caja: 2kg



Tallarines al huevo

Tallarines a la espinaca
Tallarines al nero de sepia

Nº de raciones por caja: 14-22
Nº de nidos por ración: 2-3
Peso nido aprox: 45 gr
Rendimiento de la pasta: 84%
Tiempo cocción: 1-2 min
Peso neto caja: 2kg



Fettuccini al huevo

Fettuccini al nero de sepia

Nº de raciones por caja: 14-22
Nº de nidos por ración: 2-3
Peso nido aprox: 47 gr
Rendimiento de la pasta: 72%
Tiempo cocción: 1-2 min
Peso neto caja: 2kg

Baroni



La pasta de antes
en formato de hoy

Baroni
Pasta fresca
desde 1983

Una marca de:

**Chef
Baroni**

chefbaroni.com
info@chefbaroni.com
T. 945 339 305
☎ 644 493 170

Pasta fresca desde 1983

Una diferencia con muchas ventajas

Máxima calidad. Es una de las principales características de todas las pastas que fabrica Baroni.

Con el proceso de ultracongelación conseguimos mantener intacta la calidad y las cualidades organolépticas de la pasta a lo largo del tiempo, sin perder la frescura del producto, utilizando como único conservante el frío.

Elaboramos los rellenos con productos naturales y frescos. Para ello, seleccionamos las mejores carnes de ternera y cerdo, los mejores quesos del país, las verduras y setas del tiempo para obtener un producto natural y propio de una dieta mediterránea.

Proponemos una variedad de formas y rellenos que le permitan ofrecer diferentes platos e innovar en sus menús para que sus clientes disfruten con cada plato de pasta.

La ultracongelación de la pasta permite obtener un producto totalmente seguro.

La duración del producto, 18 meses, le permite una mejor planificación y aporta flexibilidad en la gestión de sus menús.

El proceso de preparación se caracteriza por su rapidez y sencillez, para el que no es necesario mano de obra especializada.

La pasta fresca ultracongelada tiene un alto rendimiento, una vez hervida, tiene un crecimiento de más del 50% de su volumen total (hervimos 80 gr. de producto y obtenemos 120 gr. de pasta hervida).

La pasta fresca ultracongelada Baroni

Elaboramos la pasta seleccionando las mejores sémolas de trigo, añadiéndole huevo pasteurizado y la sometemos a un proceso de ultracongelación.

La ultracongelación es un proceso rápido de congelación y se realiza introduciendo la pasta fresca en un túnel de frío, congelando el producto en cuestión de minutos.

La principal ventaja que aporta la ultracongelación respecto a la pasta convencional, es que debido a la rapidez del proceso de congelación, se consigue

Económico. Baroni le ofrece este producto y todas sus ventajas a un precio muy asequible. A la vez, sus costes repercutidos en la preparación de los menús se verán reducidos por disminuir el tiempo empleado.



mantener intactas las propiedades del producto fresco, en cuanto a su valor nutricional, frescura, sabor, y olor.

Ofrecemos un producto con las máximas garantías sanitarias ya que por debajo de los 18° bajo cero no existe proliferación bacteriana.

El proceso de ultracongelación aprovecha el método IQF (Individually quick frozen) que permite congelar cada pieza de pasta por separado, que le ofrece un producto perfectamente porcionable, suelto y fácil de manipular.

La ventaja comparativa que la Pasta Fresca Ultracongelada presenta frente a la pasta fresca convencional es que permite disfrutar de la misma calidad con una alta durabilidad (18 meses).

Pasta rellena



Ravioli de carne

Nº de raciones:	24
Rendimiento:	39%
Tiempo cocción:	4-6 min
Peso neto caja:	2,5 Kg



Tortellini de ricotta y espinacas

Nº de raciones:	24
Rendimiento:	39%
Tiempo cocción:	4-5 min
Peso neto caja:	2,5 Kg



Tortellini de carne

Nº de raciones:	25
Rendimiento:	42%
Tiempo cocción:	4-6 min
Peso neto caja:	2,5 Kg



Margherite de remolacha y queso de cabra

Nº de raciones:	24
Rendimiento:	39%
Tiempo cocción:	4-5 min
Peso neto caja:	2 Kg



Ravioli de espinacas y queso

Nº de raciones:	24
Rendimiento:	39%
Tiempo cocción:	4-6 min
Peso neto caja:	2,5 Kg



Agnolotti de verdura

Agnolotti de atún y pisto
Agnolotti de morcilla
Agnolotti de espárragos trigueros y jamón
Agnolotti de boletus a la trufa

Nº de raciones:	23
Rendimiento:	39%
Tiempo cocción:	4-6 min
Peso neto caja:	2 Kg



Gnocchi de patata

Nº de raciones:	40
Rendimiento:	21%
Tiempo cocción:	1-2 min
Peso neto caja:	2,5 Kg



Margherite Ibérica

Margherite de manzana
Margherite de queso y nueces
Margherite gorgonzola y pera
Margherite de alcachofa

Nº de raciones:	23
Rendimiento:	44%
Tiempo cocción:	4-6 min
Peso neto caja:	2 Kg



Ravioli de carne asada

Ravioli de calabaza
Ravioli de tartufo

Nº de raciones:	25
Rendimiento:	46%
Tiempo cocción:	4-6 min
Peso neto caja:	2,5 Kg



Ravioli de setas variadas

Nº de raciones:	25
Rendimiento:	46%
Tiempo cocción:	4-6 min
Peso neto caja:	2,5 Kg



Agnolotti de patata al nero

Nº de raciones:	23
Rendimiento:	39%
Tiempo cocción:	4-6 min
Peso neto caja:	2 Kg



Medialuna de quesos

Medialuna de bacalao

Nº de raciones:	24
Rendimiento:	40%
Tiempo cocción:	4-5 min
Peso neto caja:	2,5 Kg



Lunette de gambas al ajillo

Lunette de foie de canard
Lunette de jamón y queso

Nº de raciones:	24
Rendimiento:	42%
Tiempo cocción:	3-5 min
Peso neto caja:	2 Kg



Ravioli de salmón

Ravioli de butifarra de setas y cebolla caramelizada

Nº de raciones:	25
Rendimiento:	46%
Tiempo cocción:	4-5 min
Peso neto caja:	2,5 Kg



Fiocchi de queso y pera

Nº de raciones:	45
Rendimiento:	35%
Tiempo cocción:	4-5 min
Peso neto caja:	5x1 Kg

