



Buono, pronto, fresco.
Sempre.



Assortimento
PRODOTTI
FOOD SERVICE

Orogel su misura per te!

Clicca qui per scoprire cosa può fare Orogel Food service per la tua Attività!

I VEGETALI

ASPARAGI a Rondelle
ASPARAGI
ASPARAGINI
BIETA COSTA CUBELLO
BIETA COSTA CUBELLO FOGLIA PIÙ
BIETA ERBETTA CUBELLO
BIETA ERBETTA CUBELLO FOGLIA PIÙ
BROCCOLI ROSETTE IQF
CARCIOFI CUORI INTERI TANTOCUORE
CARCIOFI FETTE
CARCIOFI FONDI
CARCIOFI INTERI con GAMBO
CARCIOFI SPICCHI TANTOCUORE
CAROTE RONDELLE
CAROTINE INTERE
CAVOLFIOR ROMANESCO
CAVOLFIOR ROSETTE
CAVOLINI BRUXELLES
CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO
CAVOLO VERZA
CICORIA CUBELLO
CICORIA CUBELLO FOGLIA PIÙ
CIME DI RAPA CUBELLO FOGLIA PIÙ
CIME DI RAPA CUBELLO FOGLIA PIÙ
CIMETTE DI RAPA IQF
CIPOLLA FETTE
CIPOLLINE BORETTANE
FAGIOLI BORLOTTI
FAGIOLINI EXTRA FINI
FAGIOLINI EXTRA FINI
FAGIOLINI FINI
FAGIOLINI FINISSIMI
FAVE
FINOCCHIO a FETTE
FINOCCHIO QUARTI
FRIARIELLI CUBELLO FOGLIA PIÙ
FUNGHI CHAMPIGNONS FETTE
INSALATA RUSSA
INSALATA RUSSA
MELANZANE a CUBETTI (20x20)
MINISTRONE 13 VERDURE
ORTICA CUBELLO (20 g)
PEPERONI FALDE ROSSI e GIALLI
PISELLI FINI
PISELLI FINI
PISELLI FINISSIMI
PISELLI FINISSIMI
PISELLI MEDI
POMODORI SEMI-DRY
POMODORINO FETTE
PUREA DI PISELLI IN GOCCE
PUREA DI ZUCCA IN GOCCE
SCAROLA CUBELLO
SOIA EDAMAME
SOIA EDAMAME IN BACCELLO
SPINACI CUBELLO
SPINACI CUBELLO FOGLIA PIÙ
SPINACI CUBELLO FOGLIA PIÙ
SPINACI FOGLIABELLA
TACCOLE
(FAGIOLI VERDI PIATTI TAGLIATI)
ZUCCA CUBETTI
ZUCCHINE CUBETTI
ZUCCHINE RONDELLE

I VEGETALI - GRIGLIATI

CIPOLLA a FETTE GRIGLIATE
MELANZANE a FETTE GRIGLIATE
MELANZANE STICK GRIGLIATE
PEPERONI FALDE GRIGLIATI
PEPERONI STICK GRIGLIATI
TRIS GRIGLIATO
TRIS GRIGLIATO PER BBQ
TRIS GRIGLIATO STICK
ZUCCA GRIGLIATA
ZUCCHINE a FETTE GRIGLIATE
ZUCCHINE a RONDELLE GRIGLIATE
ZUCCHINE STICK GRIGLIATE

I VEGETALI - AROMI

AGLIO SPICCHI
BASILICO
CIPOLLA CUBETTI 6/6
MISTO DI VERDURE PER SOFFRITTO
PREZZEMOLO

I VEGETALI - PATATE

PATATE a FETTE
PATATE CROQUETTES CILINDRICHE
PATATE CUBETTI (12x12)
PATATE NOVELLE NATURALI
PATATE PEZZETTONI
PATATE PEZZETTONI BUCCIA ROSSA
PATATE PREFRITTE (3/8)
PATATE SPICCHI
PATATE SPICCHI
GRIGLIATE GRAN GUSTO
PATATE SPICCHI PRONTO FORNO
PATATE STEAKHOUSE
PURÈ DI PATATE IN GOCCE

Le RICETTE VELOCI

CONTORNO FANTASIA
CONTORNO SAPORI DELL'ORTO
FALAFEL
FRIARIELLI GUSTO RICCO
MINI SFORMATINI con PATATE e CURCUMA (40g)
MELANZANE a CUBETTI PREFRITTE
MELANZANE a FETTE PER PARMIGIANA
MELANZANE a FETTE PREFRITTE
PATATE ALLA CACCIATORA
PATATE e CARCIOFI
PEPERONATA
PREPARATO VEGETALE PER CAPONATA
TRIS MEDITERRANEO
VERDURE GRIGLIATE MISTE SAPORITE

Le RICETTE VELOCI - BURGER VEGETALI

BURGER agli SPINACI (80 g)
BURGER ai VEGETALI GRIGLIATI e SCAMORZA (80 g)
BURGER CECI e FARRO (80 g)
MAXI BURGER agli SPINACI (125 g)
MAXI BURGER ai VEGETALI GRIGLIATI e SCAMORZA (125 g)
MAXI BURGER Benessere
con QUINOA e SEMI DI LINO (125 g)
MAXI BURGER DI VERDURE PANATO (125 g)
MINI BURGER Benessere
con QUINOA e SEMI DI LINO (40 g)

Le RICETTE VELOCI -

PANATI e PASTELLATI

CARCIOFI PASTELLATI
COTOLETTA DI MELANZANA
DORATINE MELANZANE e SCAMORZA
FRITTO MISTO PASTELLATO con CIPOLLA
GRAN FRITTO MISTO PASTELLATO
MELANZANE a RONDELLE PANATE
MISTO TRICOLORE PASTELLATO
PATATE PASTELLATE al ROSMARINO
STICK TRIS PASTELLATO
TRIS DI VERDURE in TEMPURA
TRIS PASTELLATO
ZUCCHINE PASTELLATE

IL BENESSERE

BIETOLE TRICOLORE
BURGER PROTEICO MELANZANE e MENTA
CAVOLO RICCIO KALE
CONDIRE
CONTORNO AMICO
COUS COUS con VERDURE
FARRO PERLATO
INSALATA 5 CEREALI INTEGRALI
e FANTASIA DI VERDURE
INSALATA DI RISO
LEGUMI e RISI, con SEMI DI GIRASOLE
MINISTRONE LEGGERO senza LEGUMI
MISTO 5 CEREALI INTEGRALI
MISTO BENESSERE
MISTO SAPORI ANTICHI con CAVOLO NERO
ORZO PERLATO
PEPERONI ARROSTITI Senza PELLE
POKÈ FACILE con RISO BASMATI e VERDURE
POLPETTINE DI SOIA con VERDURE
POLPETTINE PROTEICHE al POMODORO
POLPETTINE TRICOLORE
QUINOA con VERDURE
VERDURE CAMPAGNOLE
VERDURE LEGGEREZZA
VERDURE PER PIATTI ETNICI
VERDURE TRICOLORE
VERDURE TRICOLORE a CUBETTI
ZUPPA LEGUMI e CEREALI
ZUPPA MONTANARA

IL BIOLOGICO

BIETA ERBETTA CUBELLO BIO
BROCCOLI ROSETTE IQF BIO
CAROTE DISCO BIO
CAVOLFIOR ROSETTE BIO
FAGIOLINI BIO
FINOCCHIO QUARTI BIO
MAIS BIO
MINISTRONE BIO
PISELLI BIO
SPINACIO CUBELLO BIO
ZUCCA a CUBETTI BIO
ZUCCHINE DISCO BIO

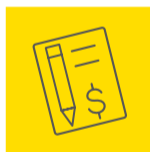
Cosa può fare Orogel per te?



**Finger Food colorati
e leggeri a base vegetale**



**Ampia gamma per brunch,
aperitivo e pausa pranzo**



**Confezioni "salvaspazio"
da 1 kg**



**Prodotti Vegan
e Gluten Free**



**Cottura espressa
anche in microonde**



Consulenza personalizzata

Il nostro Team Chef è a tua disposizione per individuare insieme a te le soluzioni migliori su misura della tua attività!

Contattaci subito ►



un catalogo chiaro

Orogel è orgogliosa di raccontare tutto dei propri prodotti.

Questo catalogo è stato quindi studiato per rendere la **consultazione ancora più funzionale** grazie ad una **scheda prodotto** di facile lettura ed estremamente ricca di informazioni.

Una **legenda** chiara e precisa permette di acquisire facilmente tutte le informazioni sui nostri prodotti.











I **tempi di preparazione** sono da ritenersi indicativi e si intendono per 1 kg di prodotto ancora surgelato. Affidarsi alle diciture riportate sulle confezioni.

I **tempi di cottura** in microonde sono riferiti al peso della porzione suggerita per le singole referenze.

La **provenienza** dei prodotti può subire variazioni a causa della variabilità delle condizioni ambientali di coltura.

comprendere la legenda

Per ogni prodotto è indicata la **modalità di cottura** ottimale, l'eventuale caratteristica **vegan** e **senza glutine** e il **numero di porzioni** presenti.

- 1 »  bagnomaria
- 2 »  forno a vapore
- 3 »  forno ventilato
- 4 »  friggitrice
- 5 »  friggitrice ad aria
- 6 »  microonde
- 7 »  padella
- 8 »  pentola
- 9 »  piastra
- 10 »  numero porzioni

l'intera gamma Food Service

i vegetali

- » grigliati
- » aromi
- » patate

le ricette veloci

- » burger vegetali
- » panati e pastellati

il benessere

il biologico



Buono,
pronto, fresco.
Sempre.

Il mondo Food Service in quattro parole

Orogel Food Service è sempre al fianco dei professionisti per vincere con loro le sfide di ogni giorno, con un prodotto **buono, fresco e sempre pronto.**

Buono perchè più fresco del fresco, sempre pronto per essere cotto e mangiato. Con Orogel hai un alleato insostituibile per preparare **piatti pieni di gusto e salute** che faranno felici anche i palati più esigenti.

La garanzia dell'Italia che produce

Orogel ha scelto di **produrre in Italia** valorizzando le eccellenze tipiche della penisola e utilizzando solo **tecniche di produzione integrata e biologica**.

Il processo produttivo inizia dall'azienda agricola con la **scelta dei terreni** di coltivazione **più idonei** e la selezione delle migliori sementi allo scopo di assicurare un elevato livello qualitativo.

Il **legame con i soci** e il rapporto di stretta collaborazione tra l'**attività agricola** e la **struttura produttiva** rappresentano il vero valore aggiunto del sistema Orogel.

Solo attraverso un'attenta programmazione della raccolta dei prodotti e della successiva lavorazione si riduce al minimo il tempo che intercorre tra la raccolta e la surgelazione, a tutto vantaggio della qualità complessiva.

Filiera Italiana

Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti per garantirne **salubrità ed elevata qualità**.



Produzione Italiana *Il meglio dai nostri agricoltori.*

*Ogni giorno, dal lavoro della nostra terra,
nasce la qualità dei nostri prodotti
nel rispetto di tutta la filiera.*

- 1 Stabilimento di Ficarolo
- 2 Stabilimento di Cesena
- 3 Stabilimento di Policoro



La filiera: dal campo alla tavola

Prima di arrivare nelle mani degli chef,
i prodotti Orogel sono seguiti passo a passo.

- » **Le materie prime** sono coltivate dai nostri soci agricoltori.
- » **Gli stabilimenti di produzione** sono all'avanguardia e vicini alle coltivazioni, per garantire la surgelazione a poche ore dal raccolto.
- » **I controlli di qualità** sono effettuati su tutta la filiera produttiva e si affiancano ad approfonditi controlli di laboratorio.

Le certificazioni di Orogel

- » **Sicurezza e qualità** sono obiettivi primari dell'azienda e per questo Orogel ha raggiunto importanti certificazioni di qualità nazionali e internazionali.

Le nostre certificazioni



» Certificazione di prodotto:
Requisito Non OGM in conformità
al DTP 01 (Certificato N° 01/2015/NO)

» Certificazione di servizio:
Agricoltura Sostenibile in conformità
al DTS 03 (Certificato N° 01/SE/03)



"Filiera corta: in 2 ore raccolti e surgelati!"

1



semina

2



raccolta

3



lavorazione

4



consegna



Noi e il nostro impegno

Il nostro impegno è una promessa mantenuta ogni giorno, la promessa di essere naturalmente sostenibili. Nella coltivazione, nella preparazione e nel nostro modo di essere.

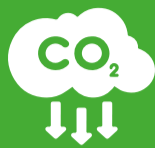
Orogeel Green è un progetto che racchiude un percorso iniziato più di cinquant'anni fa quando le prime cooperative in terra di Romagna diedero vita al Gruppo che, sin dai primi passi, ha avuto come missione il **produrre alimenti nel rispetto dell'ambiente e della salute dei consumatori.**

Orogeel da sempre promuove e sostiene **politiche ambientali** rivolte a tutti i settori della filiera produttiva, dai soci agricoltori alla distribuzione del prodotto nei punti vendita, ed è fortemente impegnata a favorire, giorno per giorno, il rispetto dell'ambiente e della natura che ci circonda.

Infatti Orogeel non solo punta su una espansione produttiva sostenibile e green con un orientamento a riconvertire le produzioni dell'intera filiera a **"coltivazioni a residuo zero"** ma manifesta a 360° la sensibilità per la sostenibilità.



"Orogeel: Sostenibilità vera!"



**-280
tons CO₂**

ogni anno
grazie a stab.
OROGEL 3



-26%
le emissioni
di gas serra
(negli ultimi 10 anni)



30%
di acqua
recuperata per
usi tecnologici
(stab. Cesena)



50%
dell'energia
prodotta
autonomamente
(stab. Cesena
e Policoro)



19%
consumi
energetici
rapportati alla
produzione
(stab. Cesena,
Ficarolo
e Policoro)

**Il sistema
Orogel**

surgelati
=
risparmio

?

perché
si riduce lo spreco
di materie prime

perché
si risparmia
tempo

perché
è comodo e sempre
pronto da usare

perché
è una garanzia
di qualità

Qualità senza sprechi

Gli operatori professionali sono sempre più sensibili alla qualità degli ingredienti, ma anche al risparmio.

Per questo l'utilizzo dei surgelati in cucina può essere di grande aiuto, garantendo alti livelli qualitativi, senza sprechi.

- » **Riduzione degli sprechi** di materia prima.
- » **Risparmio di tempo** nelle preparazioni.
- » **Facilità di stoccaggio**, conservazione e uso.
- » **Garanzia di qualità** e proprietà nutritive costanti nel tempo.



Un'offerta completa

- » **Arte Bianca**
Dai pasticcini più originali alle più classiche torte salate, la fantasia di **fornai** e **pasticceri** troverà nei prodotti Orogel gli ingredienti per ogni palato.
- » **Banqueting**
Rinfreschi, pranzi e cene aziendali, buffet, aperitivi, party: i prodotti Orogel sono la soluzione veloce e sfiziosa per fare di un evento un successo di gusto e sapore.
- » **Pizzeria**
Una gamma di prodotti che spazia da verdure tal quali a quelle grigliate, passando dalle puree per pizze gourmet: i surgelati Orogel sono dei veri alleati.
- » **Ristorazione veloce**
Burger, sformatini, monoporzioni microondabili, sono solo alcune proposte per una ristorazione dove la praticità, il servizio e il gusto sono le carte vincenti!
- » **Ristorazione tradizionale**
Ingredienti disponibili in ogni stagione, dai carciofi agli asparagi, dalle cime di rapa alla zucca, già puliti, tagliati e solo da cuocere in pochissimi minuti.
- » **Ristorazione collettiva e commerciale**
Tante proposte per realizzare dei menù gustosi e bilanciati che semplificano l'organizzazione delle cucine: anti spreco, dosabili e subito pronti.
- » **Dark e ghost kitchen**
Nuovi concept di ristorazione?
Con i prodotti Orogel il delivery diventa davvero semplice, pratico, veloce e senza sprechi.



"Pizzeria"



"Finger Food"

Team Chef sempre in linea

Il Team Chef Orogel è un selezionato e affiatato **gruppo di professionisti**, sempre disponibili a fornire tutto il **supporto necessario ad ogni attività**.

Un **servizio su misura**, pensato e studiato in base alle esigenze: corsi, incontri dimostrativi, eventi dedicati, presentazioni di prodotti, tanti consigli e ovviamente le ultime novità.

La nostra **Cucina Salute e Benessere** è a completa disposizione oppure andiamo presso ogni struttura, su tutto il territorio nazionale.

Scopri i tanti servizi a disposizione!

Sempre aggiornati sulle ultime tendenze

Poke, vasocottura, etnico, sono solo alcune delle ultime tendenze del momento. Con Orogel è facile essere sempre aggiornati e offrire dei **menu di tendenza** pronti in **poco tempo** e di **sicuro successo**.

Food Cost sotto controllo

Costo fisso delle materie prime, massima resa e qualità garantita, sono gli elementi indispensabili per un menu gustoso per il consumatore e di **sicuro profitto** per l'esercente. I nostri chef studieranno le **soluzioni** più adatte per tenere il food cost controllato.





Corsi di formazione

Organizziamo corsi **on line** o **in presenza** con la forza vendita o la clientela finale, **per aiutare a presentare tutta l'offerta** con ricette complete su misura di ogni assortimento.

Ogni canale ha esigenze diverse

- » Quando è più indicata la catena del caldo e quando quella del freddo?
Quale tipo di cottura preferire in funzione della ricettazione?
- » Preparare la linea prima del servizio oppure offrire un'offerta espressa sempre diversa?
- » A seconda delle specifiche esigenze, **basta chiedere ai nostri chef** e sapranno consigliare la **soluzione giusta!**

Suggerimenti mirati

- » Per una gastronomia è meglio proporre i contorni vicino alle insalate o vicino alla carne?
- » Per un ristorante con quale frequenza è necessario variare il menu?
Per un bar cosa significa proporre un'offerta vegetariana?
- » **Tante soluzioni commerciali** diverse che possono cambiare il futuro di ciascuna attività: il Team Chef saprà dare suggerimenti e consigli mirati.

produzione Italiana



grammatura e porzioni

Packaging: sempre più informazioni

Una gamma ricca ed esclusiva dedicata al canale Food Service: un **packaging personalizzato e con un nuovo design** per ogni referenza, per rendere **sempre** chiare e facilmente consultabili tutte le informazioni di prodotto.

- » **Valorizza** la percezione delle confezioni.
- » **Comunica** la produzione Italiana.
- » **Sostiene** il benessere alimentare.
- » **Promuove** il nostro impegno per l'ambiente.



modalità d'uso chiare



regione di provenienza

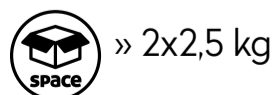
busta riciclabile

- » Pack **compostabile** per la linea **Biologica**

- » **Imballi esterni** Le referenze sono subito riconoscibili grazie a nastri colorati che identificano la linea di prodotto.

- » **Formato space** Prodotti confezionati in 2 buste per cartone (da 2,5 kg) o 4 buste (da 1 kg): facilità di stoccaggio e più varietà di assortimento.

adesivi colorati per identificare le linee





vegano 
senza glutine  no

Asparagi a Rondelle

COD. 310653

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 20 da 50 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 144 |

provenienza Italia

ingredienti Asparagi.

modalità d'uso

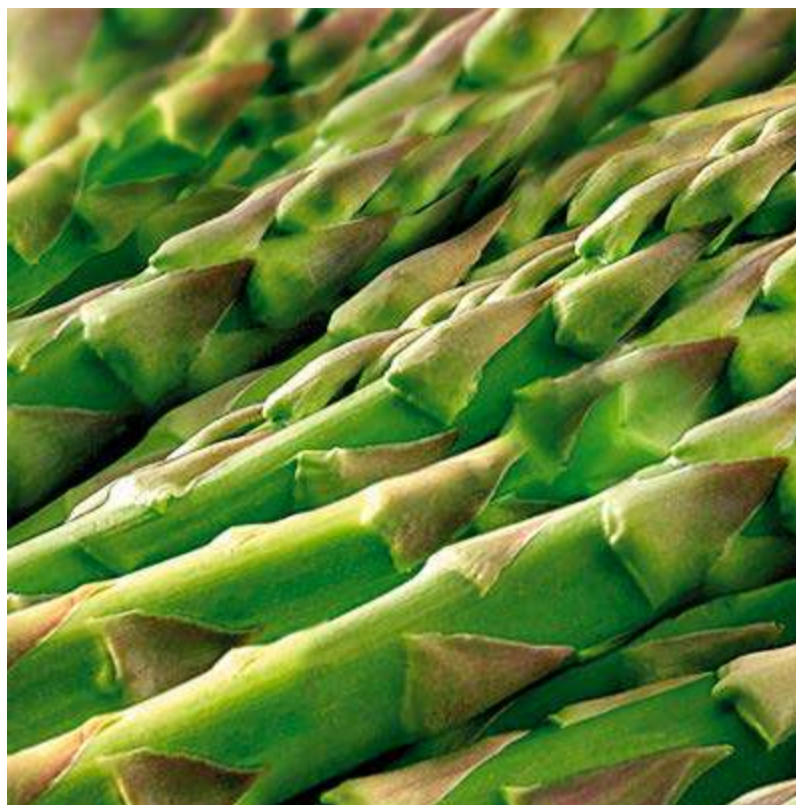
 6 min

Mettere il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva. Coprire e cuocere a fuoco medio per 6 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Asparagi

COD. 310369

| | | | |
|-------------------|-------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 500 g | tmc | 30 mesi |
| porzioni | 4 da 125 g | n. conf. per crt. | 12 |
| | | n. crt. per pallet | 72 |

provenienza Italia

ingredienti Asparagi.

modalità d'uso

 10 min

Stendere il prodotto ancora surgelato su una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 10 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 7 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 7 minuti, scolare e utilizzare nel modo desiderato.

 4 min

Microonde: preparare una porzione di prodotto ancora surgelato prati a 125g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800W per 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Asparagini

COD. 317043

| | | | |
|-------------------|-------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 4 da 125 g | n. conf. per crt. | 12 |
| | | n. crt. per pallet | 63 |

provenienza Italia

ingredienti Asparagini.

modalità d'uso

 8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato su una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 8 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 6 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 6 minuti, scolare e utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Bieta Costa Cubello

COD. 310810

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 20 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 54 |

provenienza Italia

ingredienti Bieta costa.

modalità d'uso

 12 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e cuocere 12 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente e usare nel modo desiderato.

 12 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire, lasciare cuocere 12 minuti scolare e strizzare leggermente.

 14 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, coprire con coperchio e cuocere a fuoco medio per 14 minuti, mescolando di tanto in tanto.

 4 min

Microonde: Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800W per 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Bieta Costa Cubello FOGLIA PIÙ

COD. 310682

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 126 |

provenienza Italia

ingredienti Bieta costa.

modalità d'uso

 8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 8 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente e usare nel modo desiderato.

 7 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 7 minuti, scolare, strizzare leggermente e utilizzare nel modo desiderato.

 12 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 12 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 4 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Bieta Erbetta Cubello

COD. 310694

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 20 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 54 |

provenienza Italia

ingredienti Bieta erbetta.

modalità d'uso

 12 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 12 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente ed usare nel modo desiderato.

 12 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 12 minuti, scolare, strizzare leggermente ed utilizzare nel modo desiderato.

 14 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 1/2 litro di acqua, , mettere il coperchio e lasciare cuocere 14 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Bieta Erbetta Cubello FOGLIA PIÙ

COD. 310683

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 126 |

provenienza Italia

ingredienti Bieta erbetta.

modalità d'uso

 8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 8 minuti. Togliere dal forno usare nel modo desiderato.

 8 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 8 minuti, scolare e utilizzare nel modo desiderato.

 12 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 1/2 litro di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 12 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

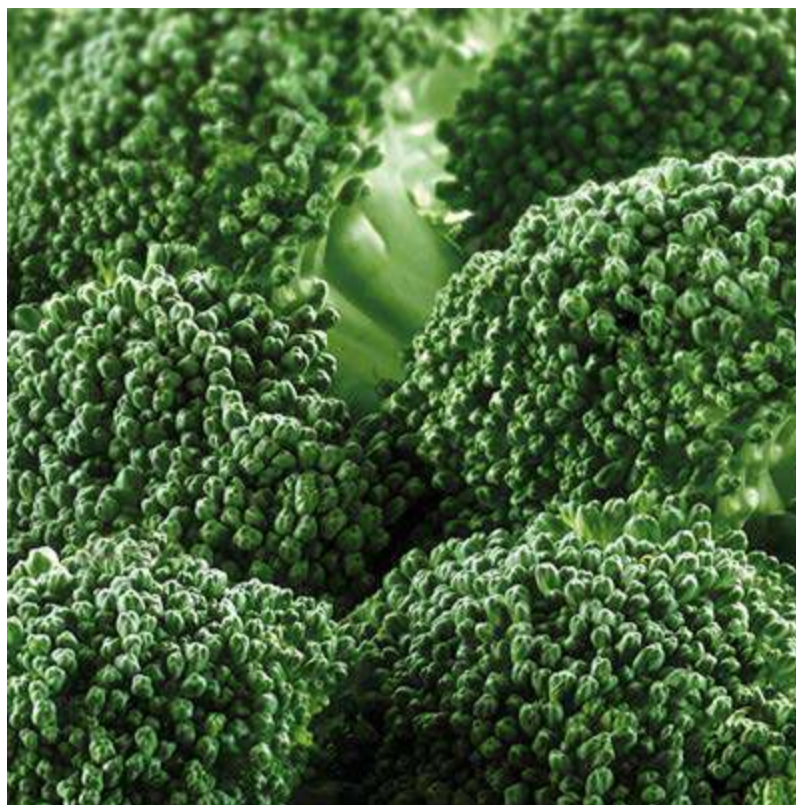
 4 min

Microonde 800W: Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800watt per 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Broccoli Rosette IQF

COD. 310280

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 16 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 54 |

provenienza Italia

ingredienti Broccoli.

modalità d'uso

 9 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98° C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 9 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 8 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 8 minuti, scolare e utilizzare nel modo desiderato.

 20 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 6 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 20 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 4 min

Microonde 800W: Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800watt per 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Carciofi Cuori Interi TantoCuore

COD. 310232

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 21 da 120 g | n. conf. per crt. | 2 |
| | | n. crt. per pallet | 126 |

provenienza Italia

ingredienti Carciofi.

modalità d'uso

 10 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 10 minuti. Togliere dal forno e usare nel modo desiderato.

 20 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 20 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.

 4 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 120g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Carciofi Fette

COD. 343901

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 36 mesi |
| porzioni | 25 da 100 g | n. conf. per crt. | 1 |
| | | n. crt. per pallet | 162 |

provenienza Italia

ingredienti Carciofi.

modalità d'uso

 10 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 10 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Carciofi Fondi

COD. 310031

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 8 da 120 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 99 |

provenienza Extra UE

ingredienti Fondi di carciofo, correttore d'acidità: acido citrico.

modalità d'uso

 10 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98° C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 10 minuti. Togliere dal forno e usare nel modo desiderato.

 16 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 10 cucchiaini di acqua. Mettere il coperchio e cuocere per 16 minuti a fuoco medio. Utilizzare a piacere.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Carciofi Interi con Gambo

COD. 310298

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 36 mesi |
| porzioni | 18 da 140 g | n. conf. per crt. | 1 |
| | | n. crt. per pallet | 162 |

provenienza Italia

ingredienti Carciofi.

modalità d'uso

 10 min

 20 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 10 minuti. Togliere dal forno e usare nel modo desiderato.

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mezzo bicchiere di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 20 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Carciofi Spicchi TantoCuore

COD. 310233

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 20 da 125 g | n. conf. per crt. | 2 |
| | | n. crt. per pallet | 117 |

provenienza Italia

ingredienti Carciofi.

modalità d'uso

 7 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 7 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 5 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 5 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.

 14 min

Versare il prodotto in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 7 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 14 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Carote Rondelle

COD. 300028

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 20 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 72 |

provenienza Italia

ingredienti Carote.

modalità d'uso

 13 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 13 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 13 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 13 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.

 18 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 5 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 18 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.



vegano 
senza glutine  no

Carotine Intere

COD. 310394

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 20 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 72 |

provenienza UE

ingredienti Carote.

modalità d'uso

 14 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 14 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 13 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 13 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.

 16 min

Versare il prodotto in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 7 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 16 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Cavolfiore Romanesco

COD. 310124

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 6 da 150 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 72 |

provenienza Italia

ingredienti Cavolfiore Romanesco

modalità d'uso

 5 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 5 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 5 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 5 minuti, scolare e utilizzare nel modo desiderato.

 8 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 8 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Cavolfiore Rosette

COD. 300034

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 20 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 45 |

provenienza Italia

ingredienti Cavolfiore.

modalità d'uso

 10 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 10 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 11 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 11 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.

 16 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 6 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 16 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 4 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Cavolini Bruxelles

COD. 310238

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 20 da 125 g | n. conf. per crt. | 2 |
| | | n. crt. per pallet | 135 |

provenienza UE

ingredienti Cavolini di Bruxelles.

modalità d'uso

 15 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 15 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 16 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 16 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.

 16 min

Versare il prodotto in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 6 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 16 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Cavolo Cappuccio Rosso

COD. 310704

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 10 da 100 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 162 |

provenienza Italia

ingredienti Cavolo Cappuccio Rosso.

modalità d'uso

 4 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 4 minuti.

 3 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 3 minuti. Scolare ed utilizzare nel modo desiderato.

 8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 170°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti. Utilizzare a piacere.

 3 min

MICROONDE (800W): Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800W per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Cavolo Verza

COD. 311836

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 90 |

provenienza Italia

ingredienti Cavolo Verza.

modalità d'uso

 7 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere per circa 7 minuti. Togliere dal forno e usare nel modo desiderato.

 10 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere per 10 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 4 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Cicoria Cubello

COD. 310801

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 20 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 54 |

provenienza Italia

ingredienti Cicoria.

modalità d'uso

 12 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 12 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente ed usare nel modo desiderato.

 14 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 14 minuti, scolare, strizzare leggermente ed utilizzare nel modo desiderato.

 14 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 14 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Cicoria Cubello FOGLIA PIÙ

COD. 310684

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 126 |

provenienza Italia

ingredienti Cicoria.

modalità d'uso

 8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 8 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente e usare nel modo desiderato.

 8 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 8 minuti, scolare, strizzare leggermente e utilizzare nel modo desiderato.

 15 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 15 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 4 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Cime di Rapa Cubello FOGLIA PIÙ

COD. 301361

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 20 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 54 |

provenienza Italia

ingredienti Cime di rapa.

modalità d'uso

 12 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 12 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente ed usare nel modo desiderato.

 14 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 14 minuti, scolare, strizzare leggermente ed utilizzare nel modo desiderato.

 18 min

Versare il prodotto in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 18 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 4 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Cime di Rapa Cubello Foglia Più

COD. 310699

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 126 |

provenienza Italia

ingredienti Cime di rapa.

modalità d'uso

 12 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 12 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente ed usare nel modo desiderato.

 14 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 14 minuti, scolare, strizzare leggermente ed utilizzare nel modo desiderato.

 18 min

Versare il prodotto in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, extravergine di oliva mettere il coperchio e lasciare cuocere 18 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 4 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Cimette di Rapa IQF

COD. 310615

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 8 da 130 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 54 |

provenienza Italia

ingredienti Cimette di rapa.

modalità d'uso

 7 min

Disporre il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e cuocere in forno pre-riscaldato a 98°C per 7 minuti dalla ripresa della temperatura.

 10 min

Fare scongelare il prodotto, tagliare a pezzi e cuocere in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva per 10 minuti circa a fuoco medio

 4 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 130g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti.



vegano 
senza glutine 

Cipolla Fette

COD. 310097

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 25 da 100 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 54 |

provenienza Italia

ingredienti Cipolla.

modalità d'uso

 10 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 10 minuti. Utilizzare a piacere.

 8 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato.

 3 min

Microonde 800W: Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Cipolline Borettane

COD. 310055

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 7 da 150 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 126 |

provenienza Italia

ingredienti Cipolline Borettane.

modalità d'uso

 7 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 7 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 6 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 6 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.

 9 min

Versare il prodotto in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 3 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 9 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Fagioli Borlotti

COD. 310697

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 144 |

provenienza Italia

ingredienti Fagioli Borlotti.

modalità d'uso

 13 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 13 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 18 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 18 minuti.

 20 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 1/2 litro di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 20 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Fagiolini Extra Fini

COD. 300048

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 20 mesi |
| porzioni | 20 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 54 |

provenienza Italia

ingredienti Fagiolini.

modalità d'uso

 11 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 11 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 12 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 12 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.

 15 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 1/4 litro di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 15 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Fagiolini Extra Fini

COD. 310689

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 20 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 117 |

provenienza Italia

ingredienti Fagiolini.

modalità d'uso

 11 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 11 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 12 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 12 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.

 15 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 1/4 litro di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 15 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Fagiolini Fini

COD. 300056

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 20 mesi |
| porzioni | 20 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 54 |

provenienza Italia

ingredienti Fagiolini.

modalità d'uso

 12 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 12 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 13 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 13 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.

 18 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 1/2 litro di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 18 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.



vegano 
senza glutine  no

Fagiolini Finissimi

COD. 300052

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 20 mesi |
| porzioni | 20 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 54 |

provenienza Italia

ingredienti Fagiolini.

modalità d'uso

 12 min

Stendere il prodotto ancora surgelato su una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 12 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 13 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 13 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.

 18 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 1/2 litro di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 18 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde 800W: Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Fave

COD. 310054

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 10 da 100 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 126 |

provenienza UK

ingredienti Fave.

modalità d'uso

 5 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 5 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 4 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 4 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.

 8 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 1/4 l di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Finocchio a Fette

COD. 310297

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 20 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 63 |

provenienza Italia

ingredienti Finocchio.

modalità d'uso

 10 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e cuocere in forno a vapore preriscaldato a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 10 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 18 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 18 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 4 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti.



vegano 
senza glutine  no

Finocchio Quarti

COD. 300086

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 20 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 63 |

provenienza Italia

ingredienti Finocchio.

modalità d'uso

 20 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 20 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 24 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 24 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.

 4 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.



vegano 
senza glutine 

Friarielli Cubello FOGLIA PIÙ

COD. 310053

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 81 |

provenienza Italia

ingredienti Friarielli.

modalità d'uso

 12 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 12 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente ed usare nel modo desiderato.

 14 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 14 minuti, scolare, strizzare leggermente ed utilizzare nel modo desiderato.

 18 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 5 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 18 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 4 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Funghi Champignons Fette

COD. 310496

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 18 mesi |
| porzioni | 10 da 100 g | n. conf. per crt. | 10 |
| | | n. crt. per pallet | 63 |

provenienza UE

ingredienti Funghi Champignons.

modalità d'uso

 10 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e lasciare cuocere a fuoco moderato fino a completa evaporazione dell'acqua di cottura, circa 10 minuti, ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde 800W: Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800watt per 3 minuti.



vegano 
senza glutine 

Insalata Russa

COD. 300091

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 25 da 100 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 81 |

provenienza Italia

ingredienti Verdure in proporzione variabile: Patate, carote, piselli.

modalità d'uso

 5 min

Stendere il prodotto ancora surgelato su una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 5 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 4 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 4 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Insalata Russa

COD. 310698

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 10 da 100 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 126 |

provenienza Italia

ingredienti Verdure in proporzione variabile: Patate, carote, piselli.

modalità d'uso

 5 min

Stendere il prodotto ancora surgelato su una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 5 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 4 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 4 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Melanzane a Cubetti (20x20)

COD. 310049

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 20 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 72 |

provenienza Italia

ingredienti Melanzane.

modalità d'uso

 14 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, chiudere con coperchio e lasciare cuocere 14 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.

 12 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 160°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 12 minuti. Utilizzare a piacere.



vegano 
senza glutine  no

Minestrone 13 Verdure

COD. 300096

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 20 mesi |
| porzioni | 14 da 180 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 72 |

provenienza Italia

ingredienti Verdure in proporzione variabile: patate, carote, zucchine, pomodoro, piselli, fagioli borlotti, fagiolini, cavolfiore, SEDANO, porro, spinaci, prezzemolo, basilico.

modalità d'uso



Versare il prodotto ancora surgelato in una pentola con un filo di olio extravergine di oliva e 1,2 litri di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 25 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Ortica Cubello (20 g)

COD. 310666

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 25 da 40 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 126 |

provenienza Italia

ingredienti Ortica.

modalità d'uso

Clicca qui
e scopri la ricetta!



 6 min

 14 min

 7 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 6 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente ed usare nel modo desiderato.

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 14 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 7 minuti, scolare, strizzare leggermente ed utilizzare nel modo desiderato.

OROGEL

Food Service



vegano 
senza glutine 

Peperoni Falde Rossi e Gialli

COD. 310021

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 63 |

provenienza Italia

ingredienti Peperoni.

modalità d'uso

 9 min

 11 min

 3 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 9 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.

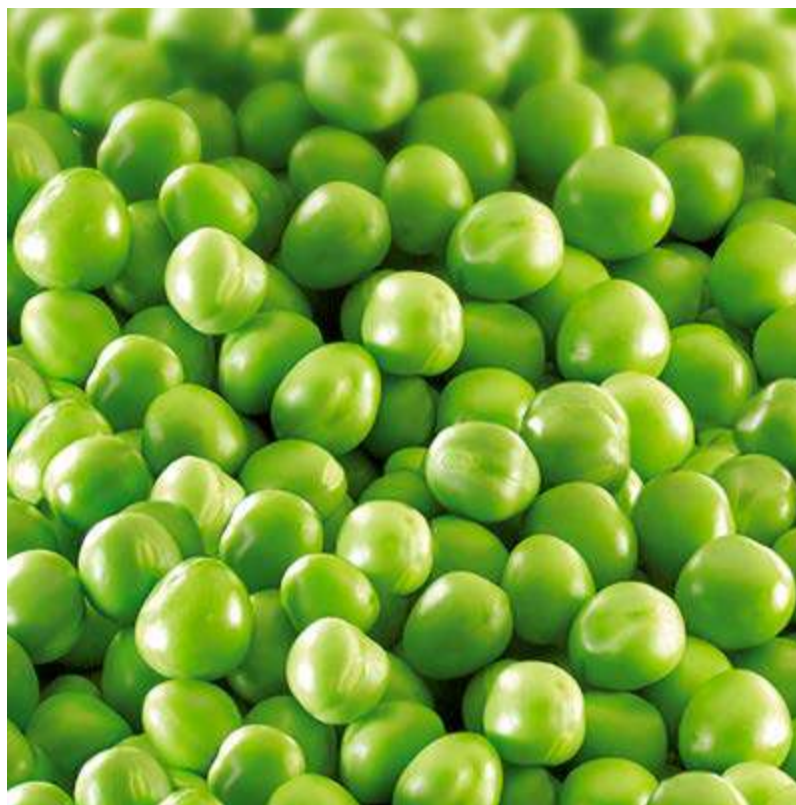
Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 11 minuti. Utilizzare a piacere.

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Piselli Fini

COD. 310150

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 25 da 100 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 81 |

provenienza Italia

ingredienti Piselli.

modalità d'uso

 9 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 9 minuti. Usare nel modo desiderato.

 10 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 10 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.

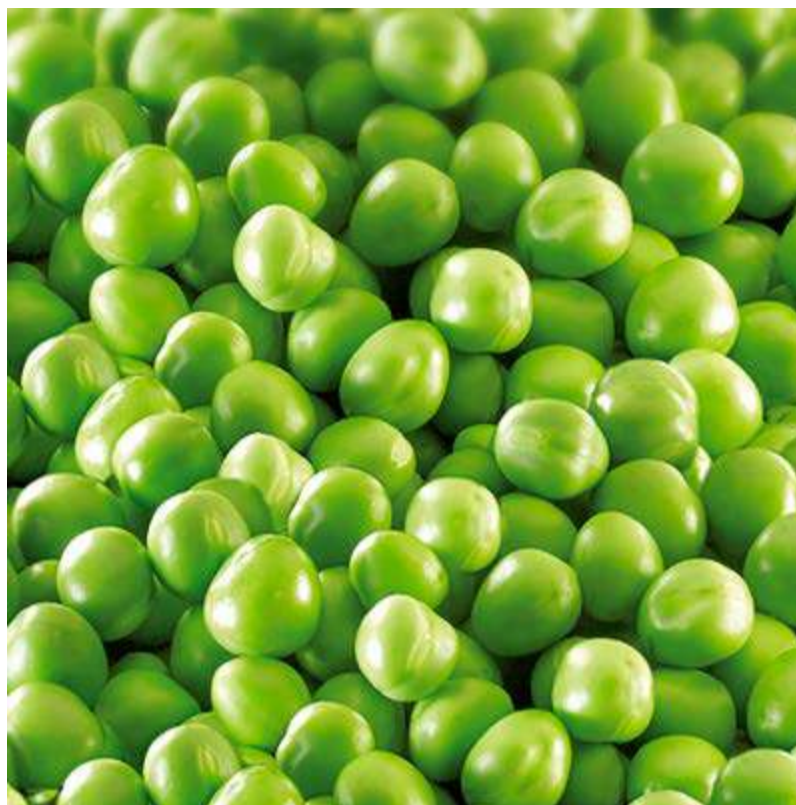
 9 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 6 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 9 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Piselli Fini

COD. 310690

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 10 da 100 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 162 |

provenienza Italia

ingredienti Piselli.

modalità d'uso

 9 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 9 minuti. Usare nel modo desiderato.

 10 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 10 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.

 9 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 6 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 9 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

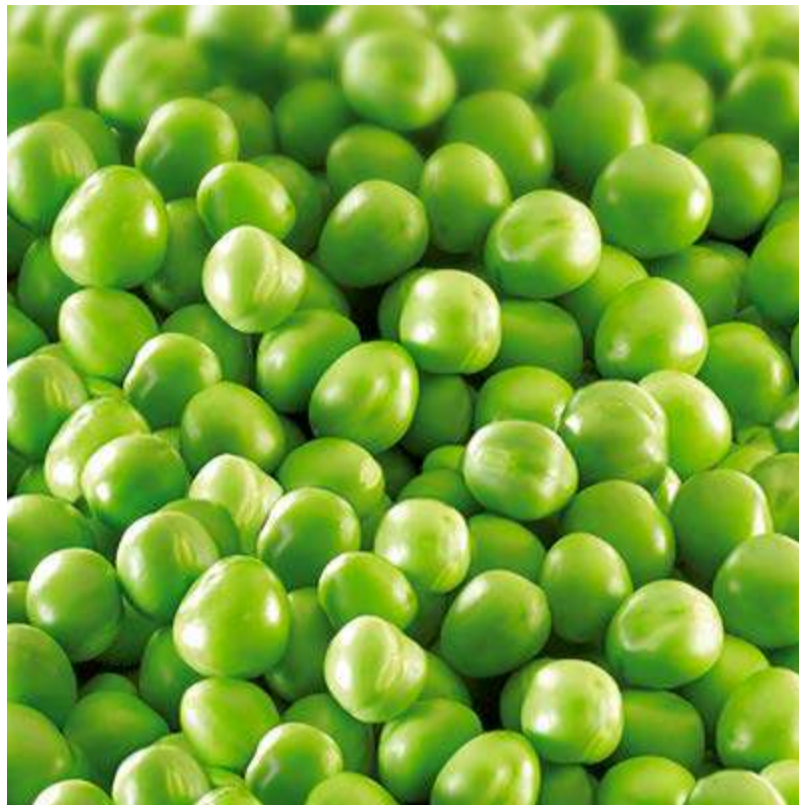
 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Piselli Finissimi

COD. 310145

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 25 da 100 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 81 |

provenienza Italia:

ingredienti Piselli.

modalità d'uso

 8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 8 minuti. Usare nel modo desiderato.

 9 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 9 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.

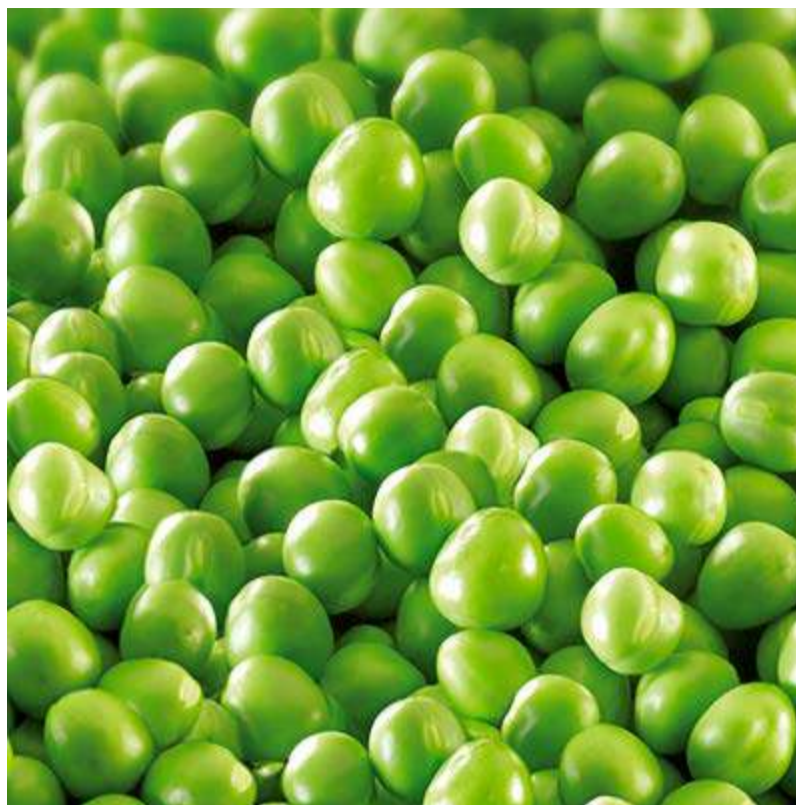
 8 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 6 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Piselli Finissimi

COD. 310695

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 10 da 100 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 162 |

provenienza Italia

ingredienti Piselli.

modalità d'uso

 8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 8 minuti. Usare nel modo desiderato.

 9 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 9 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.

 8 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 6 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

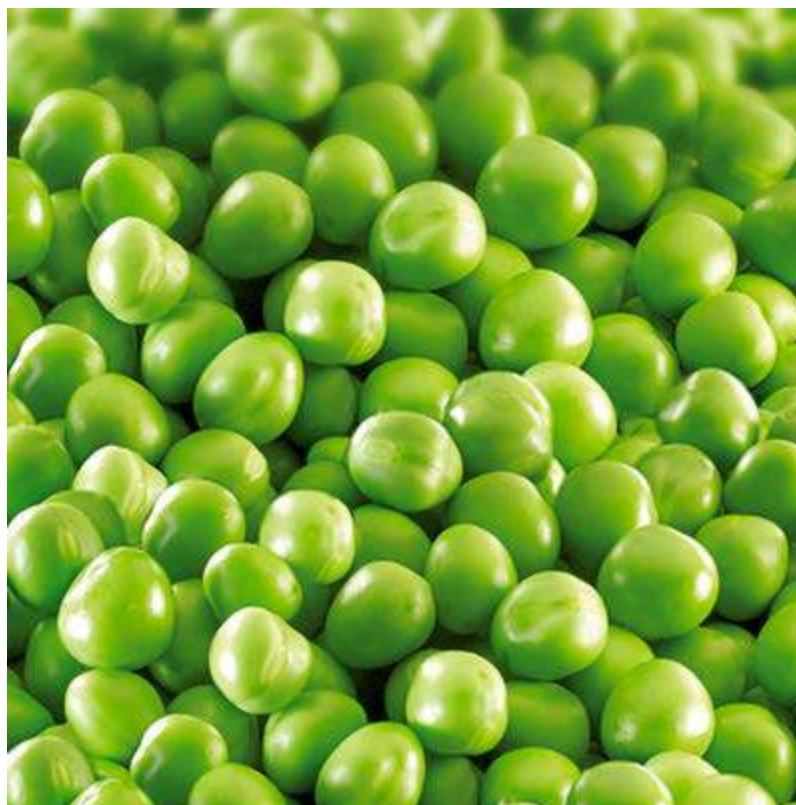
 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Piselli Medi

COD. 310155

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 25 da 100 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 81 |

provenienza Italia

ingredienti Piselli.

modalità d'uso

 10 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 10 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 11 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 11 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.

 10 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 7 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 10 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.



vegano 
senza glutine  no

Pomodori Semi-Dry

COD. 310350

| | | | |
|-------------------|-------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 500 g | tmc | 18 mesi |
| porzioni | 10 da 50 g | n. conf. per crt. | 8 |
| | | n. crt. per pallet | 99 |

provenienza Italia

ingredienti Pomodori semi-dry.

modalità d'uso

 10 min

 8 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente calda senza aggiunta di olio e lasciare cuocere con coperchio per 10 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato. Mescolare di tanto in tanto.

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 160°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti. Utilizzare a piacere.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Pomodorino Fette

COD. 310119

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 10 da 100 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 126 |

provenienza Italia

ingredienti Pomodoro.

modalità d'uso

 6 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e mettere il coperchio e lasciare cuocere 6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Purea di Piselli in Gocce

COD. 310629

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 10 da 100 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 162 |

provenienza Italia

ingredienti Piselli.

modalità d'uso



Versare il prodotto ancora surgelato in una pentola di capacità adeguata. Cuocere a fuoco medio per 16 minuti, mescolando frequentemente. Non è necessario aggiungere acqua.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL

Food Service



vegano 
senza glutine  no

Purea di Zucca in Gocce

COD. 310628

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 10 da 100 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 162 |

provenienza Italia

ingredienti Zucca.

modalità d'uso



Versare il prodotto ancora surgelato in una pentola di capacità adeguata. Cuocere a fuoco medio per 12/13 minuti mescolando frequentemente. Non è necessario aggiungere acqua. Una volta cotto, se si desidera consumare il prodotto freddo, abbattere la temperatura del prodotto a 5°C, conservare in frigorifero e utilizzare entro 24 ore.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
 senza glutine  no

Scarola Cubello

COD. 311837

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 90 |

provenienza Italia

ingredienti Scarola.

modalità d'uso

 9 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 9 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.

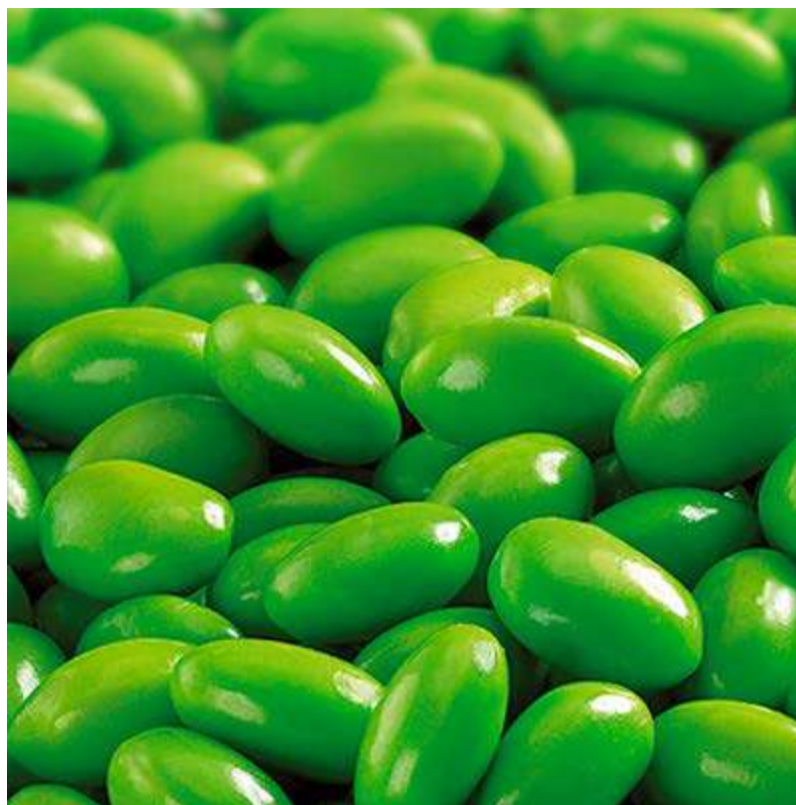
 4 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Soia Edamame

COD. 310056

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 10 da 100 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 135 |

provenienza Italia

ingredienti Soia Edamame.

modalità d'uso

 3 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 3 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 2 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 2 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.

 6 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 3 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Soia Edamame in Baccello

COD. 310646

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 108 |

provenienza Italia

ingredienti Soia Edamame.

modalità d'uso

 5 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno preriscaldato a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e cuocere per 5 minuti. rimuovere dal forno e usare come desiderato.

 9 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, coprire e cuocere per 9 minuti a fuoco moderato e usare come desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Spinaci Cubello

COD. 300371

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 20 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 54 |

provenienza Italia

ingredienti Spinaci.

modalità d'uso

 11 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 11 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente ed usare nel modo desiderato.

 10 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 10 minuti, scolare, strizzare leggermente ed utilizzare nel modo desiderato.

 13 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 13 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Spinaci Cubello FOGLIA PIÙ

COD. 310371

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 20 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 54 |

provenienza Italia

ingredienti Spinaci.

modalità d'uso

 12 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 12 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente e usare nel modo desiderato.

 7 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 7 minuti, scolare, strizzare leggermente e utilizzare nel modo desiderato.

 12 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 250 ml di acqua, coprire con il coperchio e lasciare cuocere 12 minuti. A cottura ultimata aggiungere sale a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

 4 min

MICROONDE (800W): Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800W per 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Spinaci Cubello FOGLIA PIÙ

COD. 310685

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 126 |

provenienza Italia

ingredienti Spinaci.

modalità d'uso

 12 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 12 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente e usare nel modo desiderato.

 7 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 7 minuti, scolare, strizzare leggermente e utilizzare nel modo desiderato.

 12 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 250 ml di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 12 minuti. A cottura ultimata aggiungere sale a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

 4 min

MICROONDE (800W): Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800W per 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Spinaci Fogliabella

COD. 310040

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 63 |

provenienza Italia

ingredienti Spinaci.

modalità d'uso

 7 min

Versare il prodotto ancora surgelato in padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e cuocere a fuoco vivace per 7 minuti.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Taccole (Fagioli Verdi Piatti Tagliati)

COD. 310664

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 20 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 108 |

provenienza Italia

ingredienti Taccole.

modalità d'uso

 4 min

Stendere in prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 4 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 5-6 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere per 5-6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800Watt per 3 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Zucca Cubetti

COD. 310154

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 10 da 100 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 108 |

provenienza Italia

ingredienti Zucca.

modalità d'uso

 4 min

 6 min

 3 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 4 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 3 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Zucchine Cubetti

COD. 310626

| | | | |
|-------------------|-------------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 21 da 120 g circa | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 72 |

provenienza Italia

ingredienti Zucchine.

modalità d'uso

 4 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 4 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 6 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e un cucchiaino di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 120g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Zucchine Rondelle

COD. 300179

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 20 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 63 |

provenienza Italia

ingredienti Zucchine.

modalità d'uso

 5 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C.
Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 5 minuti.

 8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 160°C.
Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 8 minuti.

 4 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Cipolla a Fette Grigliate

COD. 310619

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 20 mesi |
| porzioni | 10 da 100 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 126 |

provenienza Italia

ingredienti Cipolla.

modalità d'uso

 7 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 7 minuti. Utilizzare a piacere.

 10 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 10 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL

Food Service



vegano 
senza glutine 

Melanzane a Fette Grigliate

COD. 310204

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 30 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 81 |

provenienza Italia

ingredienti Melanzane.

modalità d'uso

 6 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 170°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 6 minuti. Utilizzare a piacere.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL

Food Service



vegano 
senza glutine 

Melanzane Stick Grigliate

COD. 351400

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 30 mesi |
| porzioni | 10 da 100 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 72 |

provenienza Italia

ingredienti Melanzane.

modalità d'uso

 6 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 6 minuti. Utilizzare a piacere.

 6 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Peperoni Falde Grigliati

COD. 310618

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 30 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 90 |

provenienza Italia

ingredienti Peperoni.

modalità d'uso

 7 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 7 minuti. Utilizzare a piacere.

 8 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Peperoni Stick Grigliati

COD. 351398

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 30 mesi |
| porzioni | 10 da 100 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 81 |

provenienza Italia

ingredienti Peperoni.

modalità d'uso

 6 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 6 minuti. Utilizzare a piacere.

 6 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Tris Grigliato

COD. 310623

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 126 |

provenienza Italia

ingredienti Verdure in proporzione variabile: melanzane, peperoni, zucchine.

modalità d'uso

 7 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 7 minuti.

 6 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 6 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.



vegano 
senza glutine 

Tris Grigliato per BBQ

COD. 310677

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 108 |

provenienza Italia

ingredienti Vegetali in proporzione variabile: zucchine, peperoni, melanzane.

modalità d'uso

 9 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 9 minuti.

 5 min

Spennellare con olio extravergine di oliva i vegetali surgelati e disporre il prodotto in una piastra grill ad alta temperatura. Cuocere per 5 minuti, girando una volta a metà cottura.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Tris Grigliato STICK

COD. 310627

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 10 da 100 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 126 |

provenienza Italia

ingredienti Vegetali in proporzione variabile: melanzane, peperoni, zucchine.

modalità d'uso

 7 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 7 minuti. Utilizzare a piacere.

 6 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Zucca Grigliata

COD. 310524

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 108 |

provenienza Italia

ingredienti Zucca.

modalità d'uso

 8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia con un filo di olio extravergine di oliva e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti.

 10 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva. Coprire e cuocere a fuoco moderato per 10 minuti.

 3 min

MICROONDE (800W): Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800W per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Zucchine a Fette Grigliate

COD. 310620

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 30 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 72 |

provenienza Italia

ingredienti Zucchine.

modalità d'uso

 7 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 7 minuti. Utilizzare a piacere.

 7 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 7 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Zucchine a Rondelle Grigliate

COD. 310621

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 30 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 135 |

provenienza Italia

ingredienti Zucchine.

modalità d'uso

 7 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 7 minuti. Utilizzare a piacere.

 6 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 120g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Zucchine Stick Grigliate

COD. 351399

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 30 mesi |
| porzioni | 10 da 100 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 99 |

provenienza Italia

ingredienti Zucchine.

modalità d'uso

 6 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 6 minuti. Utilizzare a piacere.

 6 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Aglio Spicchi

COD. 310225

| | | | |
|--------------------|-------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 500 g | tmc | 24 mesi |
| | | n. conf. per crt. | 12 |
| | | n. crt. per pallet | 126 |
| provenienza | Italia | | |
| ingredienti | Aglio. | | |

modalità d'uso

Aggiungere il prodotto alla preparazione senza necessità di scongelarlo, avendo cura di richiudere la busta e riporla nel freezer per un utilizzo successivo.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Basilico

COD. 310194

| | | | |
|-------------------|-------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 500 g | tmc | 24 mesi |
| | | n. conf. per crt. | 8 |
| | | n. crt. per pallet | 45 |

| | |
|--------------------|-----------|
| provenienza | Italia |
| ingredienti | Basilico. |

modalità d'uso

Aggiungere il prodotto alla preparazione senza necessità di scongelarlo, avendo cura di richiudere la busta e riporla nel freezer per un utilizzo successivo.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Cipolla Cubetti 6/6

COD. 310224

| | | | |
|--------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| | | n. conf. per crt. | 8 |
| | | n. crt. per pallet | 90 |
| provenienza | Italia | | |
| ingredienti | Cipolla. | | |

modalità d'uso

Usa il prodotto senza necessità di scongelarlo. Richiudi con cura la busta e riponilo nel freezer per un utilizzo successivo.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Misto di Verdure per Soffritto

COD. 310095

confezione

busta 1000 g

tmc

24 mesi

n. conf. per crt.

12

n. crt. per pallet

63

provenienza

Italia

ingredienti

Vegetali in proporzione variabile: Carote, SEDANO, cipolla.

modalità d'uso

Usa il prodotto senza necessità di scongelarlo. Richiudi con cura la busta e riponilo nel freezer per un utilizzo successivo.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Prezzemolo

COD. 310206

confezione

busta 500 g

tmc

24 mesi

n. conf. per crt.

10

n. crt. per pallet

36

provenienza

Italia

ingredienti

Prezzemolo.

modalità d'uso

Usa il prodotto senza necessità di scongelarlo. Richiudi con cura la busta e riponilo nel freezer per un utilizzo successivo.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Patate a Fette

COD. 310295

| | | | |
|-------------------|-------------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 17 da 150 g circa | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 72 |

provenienza Italia

ingredienti Patate.

modalità d'uso

 5 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 5 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 10 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 10 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.

 13 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 13 minuti.

 5 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 5 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 

Patate Croquettes Cilindriche

COD. 310525

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 17 da 150 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 72 |

provenienza UE

ingredienti Patate 75 %, farina di FRUMENTO, olio di semi di girasole, patate disidratate, fiocchi di patate, sale, crusca di FRUMENTO, amido modificato di FRUMENTO, stabilizzante: idrossi-propil- metilcellulosa (E464); destrosio, lievito di birra, addensante: gomma di xantano (E415); cipolla in polvere, pepe bianco, aroma naturale.

modalità d'uso

 14-16 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 200°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 14-16 minuti. Togliere dal forno e servire.

 5-7 min

Portare l'olio nella friggitrice a 175°C. Versare il prodotto ancora surgelato e lasciare cuocere per 5-7 minuti fino a che non risulti dorato e croccante. Scolare e asciugare con la carta da fritto e servire.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Patate Cubetti (12x12)

COD. 310571

| | | | |
|-------------------|-------------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 17 da 150 g circa | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 72 |

provenienza UE

ingredienti Patate.

modalità d'uso

 5 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 5 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti. Si consiglia di non cuocere troppo il prodotto, ma solo fino al raggiungimento di una leggera doratura.

 4 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Patate Novelle Naturali

COD. 310294

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 17 da 150 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 72 |

provenienza Italia

ingredienti Patate.

modalità d'uso

 18 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 18 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 16 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 16 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.

 20 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 20 minuti. Utilizzare a piacere.

 5 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 5 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Patate Pezzettoni

COD. 310271

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 17 da 150 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 72 |

provenienza Italia

ingredienti Patate.

modalità d'uso

 6 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 6 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 15 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 210°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 15 minuti. Utilizzare a piacere.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Patate Pezzettoni Buccia Rossa

COD. 310178

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 7 da 150 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 108 |

provenienza UE

ingredienti Patate buccia rossa.

modalità d'uso

 15 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 220°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 15 minuti. Utilizzare a piacere.

 6 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 6 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.



vegano 
senza glutine  no

Patate Prefritte (3/8)

COD. 310162

| | | | |
|-------------------|-------------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 17 da 150 g circa | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 63 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Patate 96%, olio di semi di girasole. Senza glutine.

modalità d'uso

 10 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 220°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 10 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

 4 min

Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 175°C per 4 minuti fino a che non risulti dorato e croccante, scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Patate Spicchi

COD. 310692

| | | | |
|-------------------|-------------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 17 da 150 g circa | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 72 |

provenienza Italia

ingredienti Patate.

modalità d'uso

 8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 8 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 18 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 18 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.

 15 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 15 minuti.

 4 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Patate Spicchi Grigliate Gran Gusto

COD. 351403

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 18 mesi |
| porzioni | 7 da 150 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 108 |

provenienza Italia

ingredienti Patate grigliate 92%, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, rosmarino, aglio, salvia, pepe nero, peperoncino, alloro.

modalità d'uso

 14 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente e far cuocere a fiamma moderata per 14 minuti.

 10 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 10 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Patate Spicchi Pronto Forno

COD. 310679

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 7 da 150 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 108 |

provenienza Italia

ingredienti Patate 92%, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole.

modalità d'uso

 18 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 18 minuti, girando il prodotto a metà cottura.



vegano 
senza glutine  no

Patate Steakhouse

COD. 310624

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 17 da 150 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 63 |

provenienza Italia

ingredienti Patate 97%, olio di semi di girasole. Senza glutine.

modalità d'uso

 15 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 220°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 15 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

 6 min

Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 175°C per 6 minuti fino a che non risulti dorato e croccante, scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL

Food Service



senza glutine



Purè di Patate in Gocce

COD. 310605

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 18 mesi |
| porzioni | 7 da 150 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 108 |

provenienza Italia

ingredienti Patate 62%, LATTE scremato reidratato, BURRO, sale.

modalità d'uso



8 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una casseruola antiaderente, aggiungere 3 cucchiaini di parte liquida (acqua, brodo vegetale, latte), amalgamare bene e cuocere per 8 minuti.



16 min

Versare il prodotto ancora surgelato in un recipiente montato a bagnomaria e cuocere per 16 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL

Food Service



vegano 
senza glutine 

Contorno Fantasia

COD. 310611

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 99 |

provenienza Italia

ingredienti Patate grigliate, zucchine grigliate, cipolla rossa, pomodorini semi-essiccati.

modalità d'uso

 10 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente, con un filo di olio extravergine di oliva. Mettere il coperchio e cuocere per 10 minuti a fuoco moderato.

 10 min

Preriscaldare il forno a 180°C. Stendere il prodotto surgelato in una teglia con un filo di olio extravergine di oliva, infornare e lasciar cuocere 10 minuti dal ripristino della temperatura.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
 senza glutine 

Contorno Sapori dell'Orto

COD. 310645

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 20 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 144 |

provenienza Italia.

ingredienti Carote, melanzane prefritte (melanzane, olio di semi di girasole), taccole (piselli mangiatutto), fagiolini, cipolla.

modalità d'uso

 8 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva. Chiudere con coperchio e cuocere per 8 minuti.

 8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia. Preriscaldare il forno a 180°C e cuocere il prodotto per 8 minuti, dalla ripresa della temperatura.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



senza glutine



Falafel

COD. 353285

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 10 da 100 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 144 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Ceci 72%, olio di semi di girasole, amido modificato di mais, cipolla, coriandolo tritato, prezzemolo, cumino in polvere, succo di limone concentrato, sale, aglio, agente lievitante: bicarbonato di sodio; coriandolo in polvere, curcuma, peperoncino.
Può contenere tracce di LATTE e derivati, SEDANO, SOIA, UOVA.
Prodotto in uno stabilimento che utilizza fave.

modalità d'uso

 9 min

Disporre il prodotto ancora surgelato in una teglia rivestita con carta da forno. Infornare nel forno pre-riscaldato a 210°C. Attendere il ripristino della temperatura e cuocere per 9 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

 4 min

Portare l'olio nella friggitrice a 175°C. Versare il prodotto ancora surgelato e cuocere per 4 minuti fino a che non risulti dorato e croccante. Togliere dalla friggitrice e lasciare riposare 1 minuto prima di servire.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
 senza glutine  no

Friarielli Gusto Ricco

COD. 310642

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 72 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Friarielli 92%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, aglio.

modalità d'uso

 10 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella di capacità adeguata. Coprire e cuocere per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.

 13 min

Disporre il prodotto ancora surgelato, senza sovrapporlo su una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 160°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 13 minuti.



senza glutine



no

Mini Sformatini con Patate e Curcuma (40g)

COD. 353297

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 18 mesi |
| porzioni | 25 da 40 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 135 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Patate 64%, fagiolini, carote, olio di semi di girasole, FORMAGGIO mozzarella (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), UOVO in polvere, LATTE in polvere*, erba cipollina*, amido modificato di mais*, sale, curcuma* 0,15%.

*ORIGINE: latte in polvere, erba cipollina, amido modificato di mais UE; curcuma NON UE.

modalità d'uso

 10 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 10 minuti. Togliere dal forno e servire.



vegano 
senza glutine 

Melanzane a Cubetti Prefritte

COD. 310057

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 10 da 100 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 108 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Melanzane, olio di semi di girasole.

modalità d'uso

 10 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente, mettere il coperchio e lasciare cuocere 10 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

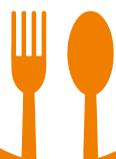
 8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti. Utilizzare a piacere.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Melanzane a Fette per Parmigiana

COD. 310158

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 10 da 100 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 90 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Melanzane 94%, olio di semi di girasole.

modalità d'uso

 5 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 170°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 5 minuti. Utilizzare a piacere.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Melanzane a Fette Prefritte

COD. 310817

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 10 da 100 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 81 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Melanzane, olio di semi di girasole.

modalità d'uso

 7 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 170°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 7 minuti. Utilizzare a piacere.

 3 min

Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800Watt per 3 minuti. Condire a piacere ed usare nel modo desiderato.



vegano 
 senza glutine 

Patate alla Cacciatora

COD. 353298

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 18 mesi |
| porzioni | 7 da 150 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 144 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Patate 54%, cipolla grigliata, pomodorini, polpa di pomodoro, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, cipolla, acqua, basilico, sale, aglio, rosmarino, salvia, pepe nero, peperoncino, alloro, pepe bianco. Può contenere tracce di UOVA, SOIA, LATTE e derivati.

modalità d'uso

 10 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia con un filo di olio extravergine di oliva e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 10 minuti, girando il prodotto a metà cottura.

 12 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e cuocere a fuoco moderato per 12 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Patate e Carciofi

COD. 351407

| | | | |
|-------------------|------------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 7 da 150 g circa | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 99 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Patate grigliate 55%, carciofi 37%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, rosmarino, aglio.
Può contenere tracce di UOVA, SOIA, LATTE e derivati.

modalità d'uso

 5 min

 8 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente, disponendoli in un solo strato. Coprire la padella e cuocere a fuoco moderato per 5 minuti. Togliere il coperchio e proseguire la cottura per altri 5 minuti, girando frequentemente con delicatezza.

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Peperonata

COD. 310657

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 7 da 150 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 99 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Peperoni rossi e gialli 70%, polpa di pomodoro, cipolla, acqua, olio extra-vergine di oliva, sale, aglio.

modalità d'uso

 9 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente, mettere il coperchio e lasciare cuocere 9 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 10 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 160°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 10 minuti. Utilizzare a piacere.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Preparato Vegetale per Caponata

COD. 353250

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 18 mesi |
| porzioni | 7 da 150 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 99 |

provenienza Italia

ingredienti Vegetali in proporzione variabile: melanzane (melanzane, olio di semi di girasole), zucchine grigliate, peperoni grigliati, cipolla grigliata, pomodori semi essiccati.
Può contenere tracce di UOVA, SOIA, LATTE e derivati.

modalità d'uso

 8 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190 °. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti. Utilizzare a piacere.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
 senza glutine 

Tris Mediterraneo

COD. 353287

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 18 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 135 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Zucchine, melanzane, peperoni, olio di semi di girasole.
 Può contenere tracce di SOIA.

modalità d'uso

 10 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente. Coprire con coperchio e cuocere per 10 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 6 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia rivestita di carta da forno. Infornare in forno ventilato pre-riscaldato a 200°C. Attendere il ripristino della temperatura e cuocere per 6 minuti. Utilizzare a piacere.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Verdure Grigliate Miste Saporite

COD. 351402

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 18 mesi |
| porzioni | 7 da 150 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 99 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Verdure grigliate in proporzione variabile 92% (patate, melanzane, zucchine, peperoni), olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, aglio, basilico, origano, pepe nero, rosmarino, timo, peperoncino. Può contenere tracce di UOVA, SOIA, LATTE e derivati.

modalità d'uso

 9 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente, cuocere per 9 minuti circa a fuoco medio-alto, girando di tanto in tanto.

 8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C. attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Burger agli Spinaci (80 g)

COD. 310641

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 13 da 80 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 99 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Spinaci 61%, olio di semi di girasole, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), albume d'UOVO pastorizzato, fiocchi di patate*, FORMAGGIO Grana Padano (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), fibra di carota*, sale, pepe bianco*.
Può contenere tracce di SENAPE e SOIA .

*Origine: Fiocchi di patate UE; fibra di carota, pepe bianco: NON UE.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 9 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.



Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 160°C e cuocere per 5 minuti fino a che non risulti dorato e croccante. Scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.



Riscaldare la piastra a 240°C, adagiare il prodotto ancora surgelato, chiudere la piastra e cuocere per 8 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Burger ai Vegetali Grigliati e Scamorza (80 g)

COD. 310639

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 18 mesi |
| porzioni | 13 da 80 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 90 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Vegetali grigliati in proporzione variabile 54% (zucchine, melanzane, peperoni), olio di semi di girasole, fiocchi di patate*, albume d'UOVO pastorizzato, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), FORMAGGIO scamorza affumicata 2,7% (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), FORMAGGIO Grana Padano (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), pomodoro, cipolla rossa, fibra di carota*, sale, estratto di lievito*, origano*, aglio, peperoncino*. Può contenere tracce di SENAPE e SOIA. * ORIGINE: fiocchi di patate, estratto di lievito, origano UE; fibra di carota, peperoncino EXTRA UE.

modalità d'uso

 9 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 9 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

 5 min

Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 160°C per 5 minuti fino a che non risulti dorato. Scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.

 8 min

Riscaldare la piastra a 240°C. adagiare il prodotto ancora surgelato, chiudere la piastra e cuocere per 8 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 

Burger Ceci e Farro (80 g)

COD. 353273

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 13 da 80 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 135 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Ceci 40%, GRANO farro integrale parzialmente cotto 34% (GRANO farro integrale, acqua), pomodori semi-dry, farina di riso, olio di semi di girasole, farina di mais, cipolle, carote, coriandolo*, prezzemolo, sale, aglio. Può contenere tracce di UOVA, SOIA, LATTE e derivati.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza fave.

*Origine: coriandolo UE e NON UE.

modalità d'uso

 10 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere per 10 minuti. Togliere dal forno.

 7 min

Riscaldare la piastra a 250°C, adagiare il prodotto ancora surgelato, chiudere la piastra e cuocere per 7 minuti.



Maxi Burger agli Spinaci (125 g)

COD. 310285

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 117 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Spinaci 61%, olio di semi di girasole, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), albume d'UOVO pastorizzato, fiocchi di patate*, FORMAGGIO Grana Padano (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), fibra di carota*, sale, pepe bianco*.
Può contenere tracce di SENAPE e SOIA. *ORIGINE: fiocchi di patate UE; fibra di carota, pepe bianco: NON UE.

modalità d'uso

 9 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 9 minuti. Togliere dal forno e servire.

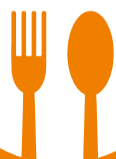
 5 min

Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 160°C per 5 minuti fino a che non risulti dorato. Scolare, asciugare con la carta da fritto e servire.

 8 min

Riscaldare la piastra a 240°C, adagiare il prodotto ancora surgelato, chiudere la piastra e cuocere per 8 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Maxi Burger ai Vegetali Grigliati e Scamorza (125 g)

COD. 310286

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 18 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 117 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Vegetali grigliati in proporzione variabile 54% (zucchine, melanzane, peperoni), olio di semi di girasole, fiocchi di patate*, albume d'UOVO pastorizzato, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo ""0""), lievito di birra, sale), FORMAGGIO scamorza affumicata 2,7% (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), FORMAGGIO Grana Padano (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), pomodoro, cipolla rossa, fibra di carota*, sale, estratto di lievito*, origano*, aglio, peperoncino*.
Può contenere tracce di SENAPE e SOIA. *Origine: fiocchi di patate, estratto di lievito, origano UE; fibra di carota, peperoncino NON UE."

modalità d'uso

 9 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 9 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

 5 min

Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 160°C per 5 minuti fino a che non risulti dorato. Scolare, asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.

 8 min

Riscaldare la piastra a 240°C, adagiare il prodotto ancora surgelato, chiudere la piastra e cuocere per 8 minuti.



vegano 
senza glutine 

Maxi Burger Benessere con Quinoa e Semi di Lino (125 g)

COD. 310673

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 108 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Quinoa parzialmente cotta 30% (quinoa*, acqua), zucchine, fiocchi di patate, carote, semi di lino* 8%, piselli, spinaci, mais, olio di semi di girasole, cipolla rossa, farina di riso, erba cipollina, sale. *ORIGINE: NON UE. Può contenere tracce di UOVA, LATTE e derivati. Senza glutine.

modalità d'uso

 12-13 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 12-13 minuti. Togliere dal forno e servire.

 10 min

Riscaldare la piastra a 240°C, adagiare il prodotto ancora surgelato, chiudere la piastra e cuocere per 10 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Maxi Burger di Verdure Panato (125 g)

COD. 310284

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 18 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 108 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Vegetali in proporzione variabile 46% (zucchine, carote, spinaci, piselli, mais, fiocchi di patate, pomodori semi-dry), farina di FRUMENTO, farina di mais, acqua, albume d'UOVO fresco pastorizzato, FORMAGGIO scamorza affumicata (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), olio di semi di girasole, sale, erba cipollina, lievito di birra, paprica, curcuma. Può contenere tracce di SENAPE e SOIA.

modalità d'uso

 10 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno preriscaldato a 190°C. attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 10 minuti. Togliere dal forno e servire.

 5 min

Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 160°C e cuocere per 5 minuti fino a che non risulti dorato. Scolare, asciugare con la carta da fritto e servire.

 12 min

Riscaldare la piastra a 240°C, adagiare il prodotto ancora surgelato, chiudere la piastra e cuocere per 12 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Mini Burger Benessere con Quinoa e Semi di Lino (40 g)

COD. 310662

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 25 da 40 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 144 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Quinoa parzialmente cotta 30% (quinoa*, acqua), zucchine, fiocchi di patate, carote, semi di lino* 8%, piselli, spinaci, mais, olio di semi di girasole, cipolla rossa, farina di riso, erba cipollina, sale.

*ORIGINE: NON UE.

Può contenere tracce di UOVA, LATTE e derivati. Senza glutine.

modalità d'uso

 9 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 9 minuti. Togliere dal forno e servire.

 7 min

Riscaldare la piastra a 240°C, adagiare il prodotto ancora surgelato, chiudere la piastra e cuocere per 7 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 

Carciofi Pastellati

COD. 310809

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 18 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 135 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Carciofi 55%, farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale, aromi naturali.
Può contenere tracce di SENAPE, UOVA, SOIA, LATTE e derivati.

modalità d'uso

 15 min

Stendere il prodotto ancora surgelato, senza sovrapporlo, in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 200°C per circa 15 minuti, girando di tanto in tanto fino a doratura desiderata. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

 6 min

Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 185°C e friggere per 6 minuti fino a che non risulti dorato e croccante, scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.



vegano 

Cotoletta di Melanzana

COD. 353267

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 18 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 90 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Melanzane 50%, farina di FRUMENTO, olio di semi di girasole, amido di FRUMENTO, acqua, sale, lievito di birra, paprika*, curcuma*.
Può contenere tracce di SENAPE, UOVA, SOIA e LATTE.
*Origine: paprika, curcuma NON UE.

modalità d'uso

 12 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 200°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 12 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

 4 min

Versare il prodotto ancora surgelato in olio preriscaldato a 175°C e friggere per 4 minuti fino a che non risulti dorato e croccante, scolare e asciugare con carta da fritto. Regolare di sale e servire.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Doratine Melanzane e Scamorza

COD. 353256

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 7 da 150 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 117 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Melanzane grigliate 42%, farina di mais, olio di semi di girasole, fagioli borlotti, acqua, FORMAGGIO Scamorza affumicata 4% (LATTE, sale, caglio microbico, fermenti lattici), fiocchi di patate, farina di FRUMENTO, FORMAGGIO Grana Padano (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVA), farina di riso, prezzemolo, sale, amido di FRUMENTO, paprica, curcuma.
Può contenere tracce di : SENAPE, SOIA, SEDANO, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI.

modalità d'uso

 9 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 210°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 9 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

 4½ min

Portare l'olio nella friggitrice a 170°C. Versare il prodotto ancora surgelato e lasciare cuocere per 4 minuti e mezzo, fino a che non risulti dorato e croccante.





vegano 

Fritto Misto Pastellato con Cipolla

COD. 310852

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 18 mesi |
| porzioni | 7 da 150 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 126 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Vegetali in proporzione variabile 55% (zucchine, cavolfiori, cipolle (4% sul totale delle verdure), carote, spinaci, broccoli, peperoni), farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale, aromi naturali. Può contenere tracce di SENAPE, SOIA, UOVA, LATTE e derivati.

modalità d'uso

 13 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 200°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 13 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

 6 min

Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 185°C per 6 minuti fino a che non risulti dorato e croccante, scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 

Gran Fritto Misto Pastellato

COD. 310856

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 18 mesi |
| porzioni | 7 da 150 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 126 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Vegetali in proporzione variabile 55% (zucchine, spinaci, cavolfiori, carote, peperoni, broccoli), farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale, aroma naturale.
Può contenere tracce di SENAPE, SOIA, LATTE e UOVA.

modalità d'uso

 12-13 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 200°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 12-13 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

 6 min

Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 185°C per 6 minuti fino a che non risulti dorato e croccante, scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.





vegano 

Melanzane a Rondelle Panate

COD. 310637

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 18 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 99 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Melanzane 48%, farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, amido di FRUMENTO, sale, paprika, curcuma.
Può contenere tracce di SENAPE, SOIA, UOVA, LATTE e derivati.

modalità d'uso

 8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato su una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 205°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 8 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

 3 min

Portare l'olio nella friggitrice a 180°C. Versare il prodotto ancora surgelato e lasciare cuocere per 3 minuti fino a che non risulti dorato e croccante. Scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.





vegano 

Misto Tricolore Pastellato

COD. 353255

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 18 mesi |
| porzioni | 7 da 150 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 90 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Vegetali in proporzione variabile 53% (spinaci, zucchine, carote), farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale, aromi naturali. Può contenere tracce di LATTE, UOVA e derivati, SENAPE e SOIA.

modalità d'uso

 15 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 15 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

 4 min

Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 175°C per 4 minuti fino a che non risulti dorato e croccante, scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.





vegano 

Patate Pastellate al Rosmarino

COD. 353302

| | | | |
|-------------------|------------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 18 mesi |
| porzioni | 7 da 150 g circa | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 126 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Patate 60%, acqua, farina di mais, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, rosmarino 0,6%, sale, aroma naturale.
Può contenere tracce di SOIA, SENAPE, UOVA, LATTE e derivati.

modalità d'uso

 12 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 200°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 12 minuti, girando a metà cottura. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

 4 min

Portare l'olio nella friggitrice a 185°C, versare il prodotto ancora surgelato e lasciare cuocere per 4 minuti. Asciugare bene con carta da cucina. Regolare di sale e servire.

 12 min

Preriscalda la friggitrice ad aria a 200°C. Disporre 500g di prodotto surgelato nel cestello in un solo strato e cuocere per 12 minuti, girando una volta a metà cottura. Regolare di sale e servire.



vegano 

Stick Tris Pastellato

COD. 353260

| | | | |
|-------------------|------------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 18 mesi |
| porzioni | 7 da 150 g circa | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 126 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Vegetali in proporzione variabile 53% (zucchine, melanzane, peperoni), farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale, aromi naturali.
Può contenere tracce di SENAPE, UOVA, SOIA, LATTE e derivati.

modalità d'uso

 8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 200°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 8 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

 4 min

Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 185°C per 4 minuti fino a che non risulti dorato e croccante, scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 

Tris di Verdure in Tempura

COD. 353301

| | | | |
|-------------------|------------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 18 mesi |
| porzioni | 7 da 150 g circa | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 126 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Ortaggi in proporzione variabile 50% (patate, carote, zucchine), acqua, farina di riso, olio di semi di girasole, amido di mais, agenti lievitanti: pirofosfato acido di sodio; bicarbonato di sodio, fibra vegetale, aroma naturale. Può contenere tracce di cereali contenenti GLUTINE, SOIA, UOVA, LATTE.

modalità d'uso

 13 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 200°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 13 minuti, girando una volta a metà cottura. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

 4 min

Portare l'olio nella friggitrice a 185°C, versare il prodotto ancora surgelato e lasciare cuocere per 4 minuti. Asciugare bene con carta da cucina, regolare di sale e servire.

 14 min

Preriscaldare la friggitrice ad aria a 200°C. Disporre 500g di prodotto nel cestello in un solo strato e cuocere per 14 minuti fino a doratura, girando una volta a metà cottura. Regolare di sale e servire.



vegano 

Tris Pastellato

COD. 351027

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 18 mesi |
| porzioni | 7 da 150 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 126 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Vegetali in proporzione variabile 55% (zucchine, cavolfiori, carciofi), farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale, aromi naturali.
Può contenere tracce di SENAPE, UOVA, SOIA, LATTE e derivati.

modalità d'uso

 15 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 200°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 15 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

 6 min

Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 185°C per 6 minuti fino a che non risulti dorato e croccante, scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.



vegano 

Zucchine Pastellate

COD. 310811

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 18 mesi |
| porzioni | 7 da 150 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 117 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Zucchine 55%, farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale, aromi naturali.
Può contenere tracce di SENAPE, UOVA, SOIA LATTE e derivati.

modalità d'uso

 8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 200°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 8 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.

 4 min

Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 185°C per 4 minuti fino a che non risulti dorato e croccante, scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.





vegano 
 senza glutine  no

Bietoline Tricolore

COD. 310686

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 99 |

provenienza Italia

ingredienti Bieta gialla, rossa e verde in proporzione variabile.

modalità d'uso

 8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere per 8 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 11 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 11 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Burger Proteico Melanzane e Menta

COD. 353288

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 10 da 100 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 81 |

provenienza Italia

ingredienti Proteina di pisello reidratata, melanzane 35%, amido modificato di mais, olio di semi di girasole, fiocchi di patate, farina di riso, fibra di carota, sale, menta 0,45%.
Può contenere tracce di UOVA, LATTE e derivati. SENZA GLUTINE.

quota proteica 13 g per 100 g di prodotto

modalità d'uso

 8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno preriscaldato a 200°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti. Togliere dal forno e servire.

 12 min

Preriscalda la friggitrice ad aria a 200°C. Disporre 4 burger nel cestello in un solo strato e cuocere per 12 minuti fino a doratura.



vegano 
senza glutine 

Cavolo Riccio Kale

COD. 310676

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 81 |

provenienza Italia

ingredienti Cavolo riccio Kale

modalità d'uso

 8 min

 11 min

 3 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere per circa 8 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente e usare nel modo desiderato.

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere a fuoco medio per 11 minuti rigirando di tanto in tanto ed utilizzare nel modo desiderato.

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine  no

Condirè

COD. 351302

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 20 mesi |
| porzioni | 10 da 100 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 126 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Vegetali in proporzione variabile: carote, mais, fagioli red kidney, piselli, fagiolini, peperoni grigliati, SOIA edamame, cipolla grigliata, broccoli.

modalità d'uso

 9 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 160°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 9 minuti. Utilizzare a piacere.

 7 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 7 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Contorno Amico

COD. 310687

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 108 |

provenienza Italia

ingredienti Carote, patate, finocchi, taccole (fagiolini verdi piatti), zucchine.

modalità d'uso

 8 min

 15 min

 3 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere per 8 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con 250 ml di acqua e un filo di olio extravergine di oliva. Chiudere con coperchio e cuocere a fuoco moderato per 15 minuti, mescolando di tanto in tanto. Salare a piacere ed utilizzare nel modo desiderato.

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 

Cous cous con Verdure

COD. 310612

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 18 mesi |
| porzioni | 4 da 250 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 162 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Cous cous parzialmente cotto 50% (acqua, semola di GRANO duro), fagiolini, carote, fagioli rossi, peperoni grigliati, cipolla rossa, piselli, cavolfiore, pomodorini semi-essiccati, ceci, zucchine grigliate. Può contenere tracce di SOIA. Prodotto in uno stabilimento che utilizza FAVE.

modalità d'uso

 9/10 min

 7 min

 4 min

Preriscaldare il forno a 150°C, versare direttamente nella teglia 200 g di acqua e 50 g di olio extravergine di oliva ed aggiungere il prodotto ancora surgelato. Infornare, attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 9/10 minuti.

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente insieme a 200 g di acqua e 50 g di olio extravergine di oliva. Chiudere con coperchio e cuocere per 7 minuti.

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 250g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 

Farro Perlato

COD. 351315

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 10 da 100 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 162 |

provenienza UE

ingredienti GRANO farro, acqua.

modalità d'uso

 4 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 4 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 7 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 7 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.

 8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 150°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 

Insalata 5 Cereali Integrali e Fantasia di Verdure

COD. 351316

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 20 mesi |
| porzioni | 4 da 250 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 180 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Cereali integrali in proporzione variabile 50% (GRANO farro, ORZO, riso, AVENA, GRANO), fagiolini, peperoni grigliati, cavolfiore, carote, ceci, broccoli, fagioli Red Kidney, SOIA edamame. Può contenere tracce di SENAPE. Prodotto in uno stabilimento che utilizza fave.

modalità d'uso

 4 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 4 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 7 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 7 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 150°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti.

 4 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 250g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano
senza glutine



Insalata di Riso

COD. 310235

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 4 da 250 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 126 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Riso parzialmente cotto 50% (riso, acqua, sale), carote, mais, fagioli red kidney, peperoni grigliati, piselli, fagiolini, SOIA Edamame, cipolla grigliata, broccoli.

modalità d'uso

 4 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 4 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 7 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 7 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 150°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti. Utilizzare a piacere.

 4 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 250g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti.



vegano
senza glutine



Legumi e Risi, con semi di girasole

COD. 310672

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 4 da 250 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 180 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Fagiolini, cavolfiore, riso integrale, ceci, zucca, broccoli, riso selvaggio, riso basmati, fagioli neri, SOIA edamame, carote, semi di girasole 5%, sale. SENZA GLUTINE. Prodotto in uno stabilimento che utilizza fave.

modalità d'uso

 7 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una teglia, mettere in forno ventilato pre-riscaldato a 150° C e cuocere per 7 minuti, dalla ripresa della temperatura.

 10 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con 100 cc. di acqua e un filo di olio extravergine di oliva. Coprire e cuocere per 10 minuti a fuoco medio, mescolando di tanto in tanto.

 4 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 250g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Minestrone Leggero senza Legumi

COD. 310289

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 20 mesi |
| porzioni | 14 da 180 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 72 |

provenienza Italia

ingredienti Carote, zucchine, pomodori, cavolfiore, zucca, SEDANO, spinaci, porro, cipolla, broccoli, basilico.

modalità d'uso



Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente. Cuocere per 18 minuti dalla ripresa dell'ebollizione a pentola coperta. Per una densità media usare una quantità di acqua pari al peso delle verdure.



vegano 

Misto 5 Cereali Integrali

COD. 351314

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 4 da 250 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 162 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Cereali integrali parzialmente cotti in proporzione variabile: GRANO farro, ORZO, riso, AVENA, GRANO, acqua. Può contenere tracce di SENAPE.

modalità d'uso

 7 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 150°C. Attendere il ripristino della temperatura e cuocere 7 minuti.

 7 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva. Coprire con il coperchio e cuocere 7 minuti a fuoco moderato, mescolando di tanto in tanto.

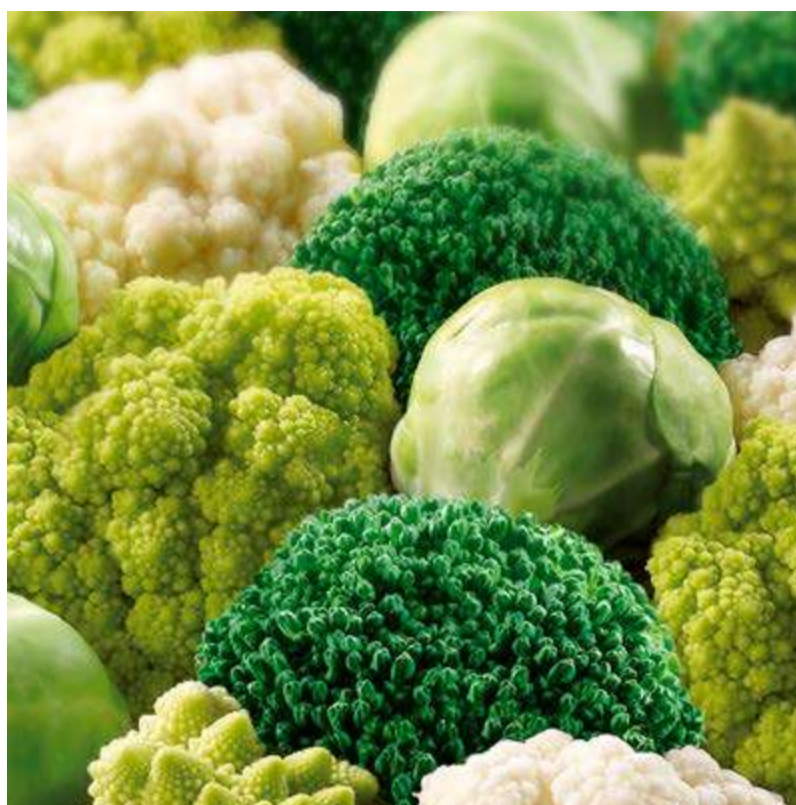
 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Misto Benessere

COD. 351206

| | | | |
|-------------------|------------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 7 da 150 g circa | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 81 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti In proporzione variabile: cavolfiore, broccoli, cavolini di Bruxelles, cavolo romanesco.

modalità d'uso

 7 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 7 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 11 min

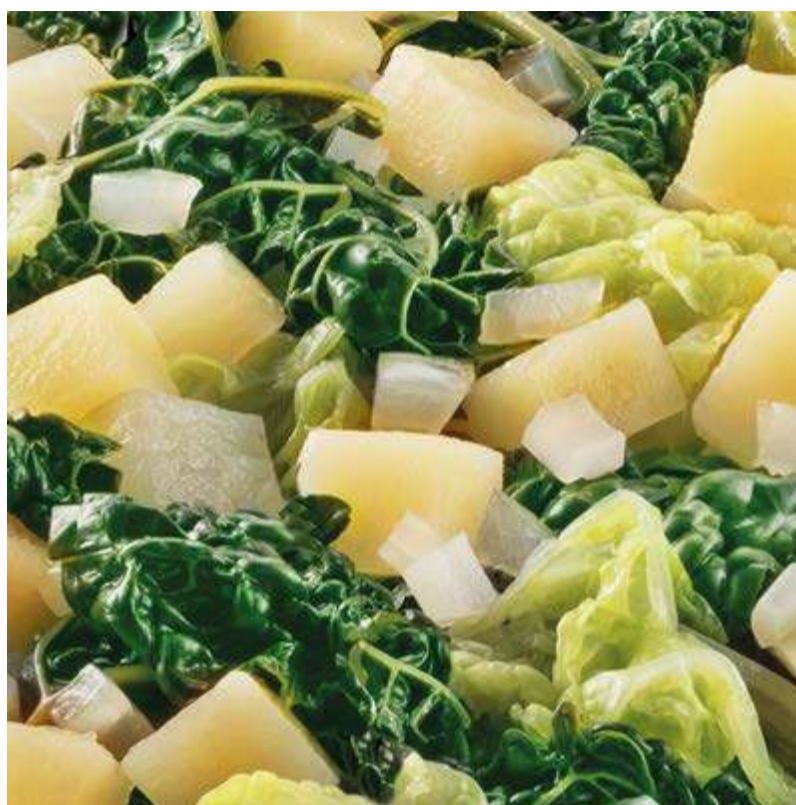
Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 1/4 lt di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 11 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 6 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 6 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.



vegano 
senza glutine 

Misto Sapori Antichi con Cavolo Nero

COD. 353299

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 7 da 150 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 135 |

provenienza Italia.

ingredienti Cavolo nero 30%, patate, cavolo verza, cipolla.

modalità d'uso

 8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia con un filo di olio extravergine di oliva e mettere in forno ventilato preriscaldato a 160°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti.

 11 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 250 ml di acqua. Coprire e cuocere a fuoco moderato per 11 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 

Orzo Perlato

COD. 351317

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 10 da 100 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 162 |

provenienza UE

ingredienti ORZO, acqua.

modalità d'uso

 4 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 4 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente ed usare nel modo desiderato.

 7 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere a fuoco medio per 7 minuti circa.

 8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 150°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 8 minuti.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

[Clicca qui e scopri la ricetta!](#)



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Peperoni Arrostiti Senza Pelle

COD. 310275

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 72 |

provenienza Italia

ingredienti Peperoni.

modalità d'uso

 7 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 7 minuti.

 8 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 120g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano
senza glutine



Pokè Facile con Riso Basmati e Verdure

COD. 440022

confezione

cartone 3500 g

tmc

24 mesi

porzioni

10 da 350g

n. conf. per crt.

1

n. crt. per pallet

180

ingredienti

- Riso Basmati (Extra UE)
- SOIA Edamame (Italia)
- Carote (Italia)
- Cavolo cappuccio rosso (Italia)
- Mais (UE)

modalità d'uso

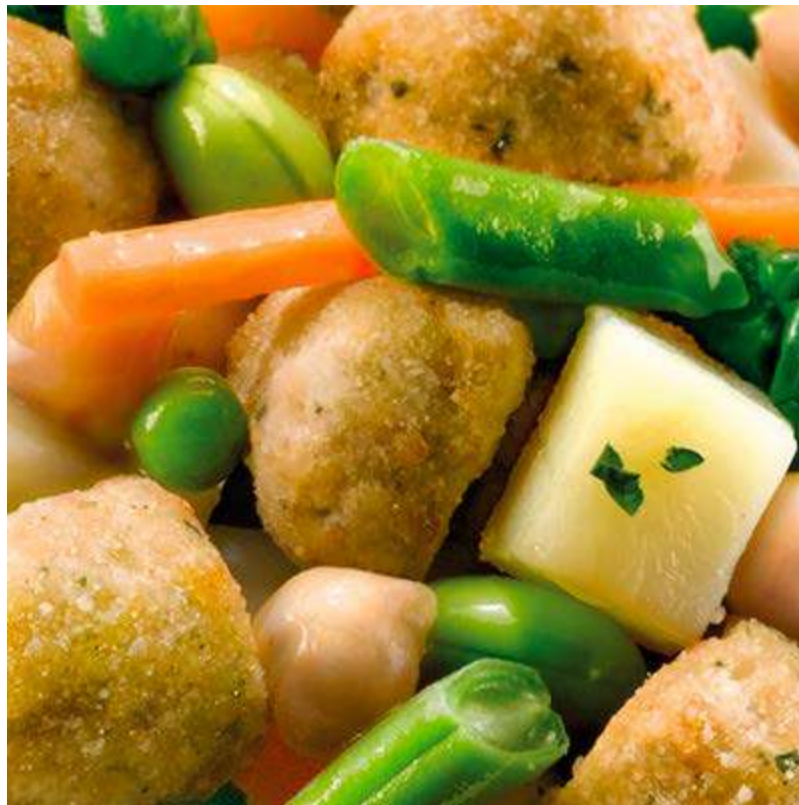


Appoggia la busta ancora sigillata su un piatto, con la saldatura posteriore verso il basso. Metti il piatto nel microonde e avvialo per i minuti indicati in corrispondenza del prodotto (il tempo di cottura deve aumentare di 1 minuto ogni 100 watt di potenza in meno rispetto a 800 watt). Terminata la cottura togli piatto e busta dal microonde. Attenzione: non aprire né forare la busta prima di metterla nel microonde. Dopo la cottura la busta è molto calda, toccala solo alle estremità.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Polpettine di Soia con Verdure

COD. 310635

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 18 mesi |
| porzioni | 4 da 250 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 162 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Polpette di SOIA 36% (farina di SOIA ristrutturata e reidratata, olio di girasole, fiocchi di patate (patate, estratto di rosmarino), cipolla, pangrattato (FRUMENTO), farina di SOIA, GLUTINE di FRUMENTO, albume d'UOVO, farina di riso, prezzemolo, sale, zucchero, origano, aglio, pepe nero), patate, fagiolini, carote, ceci, spinaci, piselli, SOIA edamame. Può contenere tracce di SENAPE, LATTE e derivati, SEDANO. Prodotto in uno stabilimento che utilizza fave.

modalità d'uso

 7 min

Disporre il prodotto ancora surgelato in una teglia rivestita con carta da forno con un filo di olio extravergine di oliva, cuocere in forno preriscaldato a 160°C per 7 minuti.

 7 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con mezzo bicchiere d'acqua e un filo di olio extravergine di oliva. Coprire con coperchio e cuocere per 7 minuti, mescolando di tanto in tanto.



vegano 
senza glutine 

Polpettine Proteiche al Pomodoro

COD. 353296

| | | | |
|-------------------|----------------|---------------------------|---------|
| confezione | cartone 1000 g | tmc | 18 mesi |
| porzioni | 10 da 100 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 144 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Proteina di pisello reidratata, pomodoro 29%, doppio concentrato di pomodoro 10%, olio di semi di girasole, amido modificato di mais, fiocchi di patate, farina di riso, fibra di carota, basilico, sale.
Può contenere tracce di UOVA, LATTE e derivati. **SENZA GLUTINE**

quota proteica 14 g per 100 g di prodotto

modalità d'uso

 9 min

Stendere il prodotto ancora surgelato su una teglia rivestita con carta da forno. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 190°C per 9 minuti, girando una volta a metà cottura.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano
senza glutine no

Polpettine Tricolore

COD. 310487

| | | | |
|-------------------|----------------|---------------------------|---------|
| confezione | cartone 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 10 da 100 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 144 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti

POLPETTINE GIALLE: Cavolfiore 31%, fagioli borlotti 30%, olio di semi di girasole, patate, carote, farina di mais, semi di girasole, fiocchi di patate, farina di riso, sale, curcuma 0,4%, rosmarino, pepe nero.

POLPETTINE VERDI: Grano saraceno 15%, lenticchie 15%, broccoli 14%, fagiolini, piselli, proteine di semi di zucca, patate, olio di semi di girasole, farina di riso, farina di mais, zenzero, erba cipollina, sale.

POLPETTINE ARANCIO: Quinoa 28%, zucca 24%, carote, riso integrale parzialmente cotto 9% (riso, acqua, sale), olio di semi di girasole, proteine di semi di girasole, farina di riso, farina di mais, fiocchi di patate, cipolla rossa, coriandolo, sale.

Possono contenere tracce di UOVA, LATTE e derivati. SENZA GLUTINE.

modalità d'uso

 9 min

Stendere il prodotto ancora surgelato su una teglia. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 210°C per 9 minuti. Regolare di sale e servire.

 4-5 min

Portare l'olio nella friggitrice a 175°C. Versare il prodotto ancora surgelato e lasciare cuocere per 4-5 minuti fino a che non risulti dorato e croccante.



vegano
senza glutine



Quinoa con Verdure

COD. 310647

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 20 mesi |
| porzioni | 4 da 250 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 180 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Quinoa parzialmente cotta 35% (quinoa, acqua), carote, fagiolini, peperoni grigliati, mais, piselli, cipolla rossa, zucchine, bacche di Goji 3%.
SENZA GLUTINE

modalità d'uso

 9 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una teglia con 200 g di acqua e 45 - 50g di olio extravergine di oliva. Preriscaldare il forno a 150°C e cuocere per 9 minuti dalla ripresa della temperatura.

 7 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con 200 g di acqua e 45 - 50 g di olio extravergine di oliva. Coprire con coperchio e cuocere per 7 minuti, mescolando di tanto in tanto.

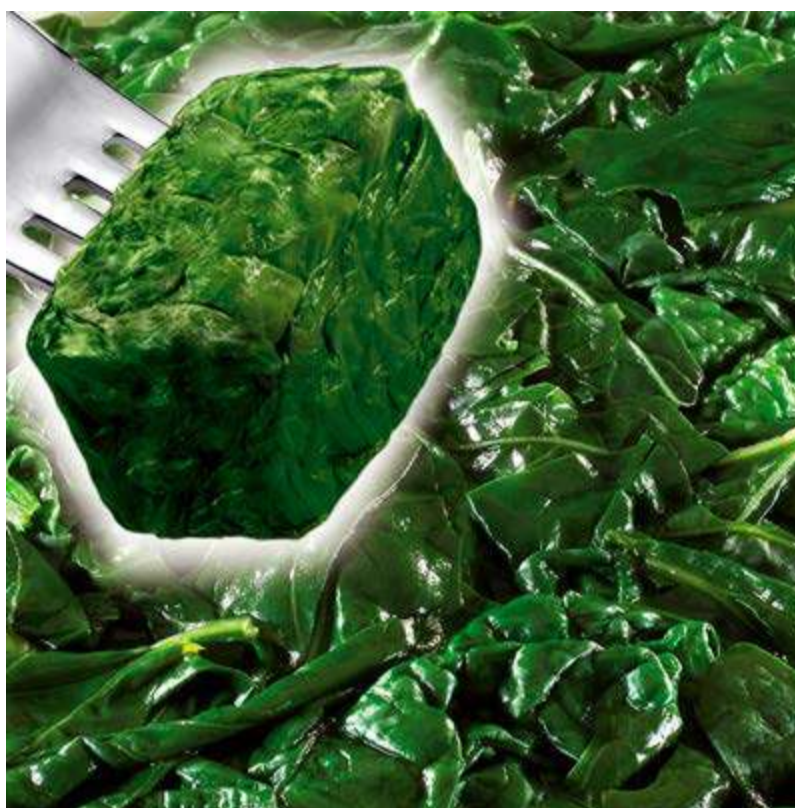
 4 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 250g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Verdure Campagnole

COD. 351329

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 8 da 125 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 90 |

provenienza Italia

ingredienti Verdure in proporzione variabile: spinaci, bieta erbetta, cicoria.

modalità d'uso

 5 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 5 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 8 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 6 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 6 minuti, scolare, strizzare leggermente ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti

[Clicca qui e scopri la ricetta!](#)



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Verdure Leggerezza

COD. 351406

| | | | |
|-------------------|------------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 20 mesi |
| porzioni | 7 da 150 g circa | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 99 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Carote, fagiolini, cavolfiore, peperoni, broccoli, cipolle, taccole (piselli mangiatutto).

modalità d'uso

 8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 170°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti. Utilizzare a piacere.

 8 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 4 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano
senza glutine no

Verdure per Piatti Etnici

COD. 310681

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 20 mesi |
| porzioni | 10 da 100 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 162 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Vegetali in proporzione variabile: fagiolini, carote, fagioli red kidney, peperoni grigliati, cipolla, piselli, cavolfiore, pomodorini, ceci, zucchine. Prodotto in uno stabilimento che utilizza fave.

modalità d'uso

 9 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia con un filo di olio extravergine di oliva e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 9 minuti.

 12 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 4 cucchiaini di acqua. Coprire e cuocere per 12 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Verdure Tricolore

COD. 351303

| | | | |
|-------------------|------------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 7 da 150 g circa | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 81 |

provenienza Italia

ingredienti Vegetali in proporzione variabile: cavolfiori, carote broccoli.

modalità d'uso

 8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 8 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 12 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 1/4 l di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 12 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 6 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 6 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano
senza glutine no

Verdure Tricolore a Cubetti

COD. 351017

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 10 da 100 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 108 |

provenienza Italia

ingredienti Verdure in proporzione variabile: zucchine, patate, carote.

modalità d'uso

 4 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 4 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 7 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 7 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 3 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 

Zuppa Legumi e Cereali

COD. 353294

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 4 da 250 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 162 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Legumi 28% (lenticchie*, fagioli azuki rossi*, fagioli bianchi*, fagioli borlotti, ceci, piselli, fagioli cannellini*, fagiolini), acqua, cereali parzialmente cotti 16% (ORZO, GRANO farro, acqua), patate, passata di pomodoro, pomodoro, cipolla, carote, SEDANO, grano saraceno*, olio extravergine di oliva, sale, aglio. Prodotta in uno stabilimento che utilizza fave.
*ORIGINE: lenticchie, fagioli azuki rossi, fagioli bianchi, fagioli cannellini NON UE; grano saraceno UE.

modalità d'uso



Versa il prodotto surgelato in una pentola di capacità adeguata, aggiungi 500 ml di acqua. Attendere che l'acqua riprenda a bollire e cuoci per 8 minuti, mescolando di tanto in tanto.



Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 250g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 6 minuti.



vegano 

Zuppa Montanara

COD. 310669

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 18 mesi |
| porzioni | 4 da 250 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 180 |

provenienza Prodotto realizzato in Italia.

ingredienti Legumi 26% (fagioli borlotti, fagioli azuki rossi*), acqua, GRANO farro integrale parzialmente cotto 18% (GRANO farro, acqua), zucca, cavolo nero, castagne 5%, funghi champignon(Agaricus Bisporus), passata di pomodoro, cipolla, carota, SEDANO, olio extravergine di oliva, funghi porcini *(Boletus edulis e relativo gruppo), preparato per brodo vegetale (sale, fecola e maltodestrine di patate, verdure disidratate: carota, cipolla, SEDANO, prezzemolo; olio di semi di girasole, spezie: noce moscata, chiodi di garofano; aromi naturali), sale, aglio.
*ORIGINE: fagioli azuki rossi NON UE; funghi porcini UE+NON UE.

modalità d'uso



Versa il prodotto surgelato insieme a 400ml di acqua, copri con coperchio e cuoci per 6 minuti dall'ebollizione, mescolando di tanto in tanto.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



Bieta Erbetta Cubello BIO

COD. 319694

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 20 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 54 |

provenienza Italia

ingredienti Bieta erbetta.

modalità d'uso

 12 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 12 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente e usare nel modo desiderato.

 14 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 14 minuti, aggiungere sale e utilizzare nel modo desiderato.

 12 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 12 minuti, scolare, strizzare leggermente e utilizzare nel modo desiderato.

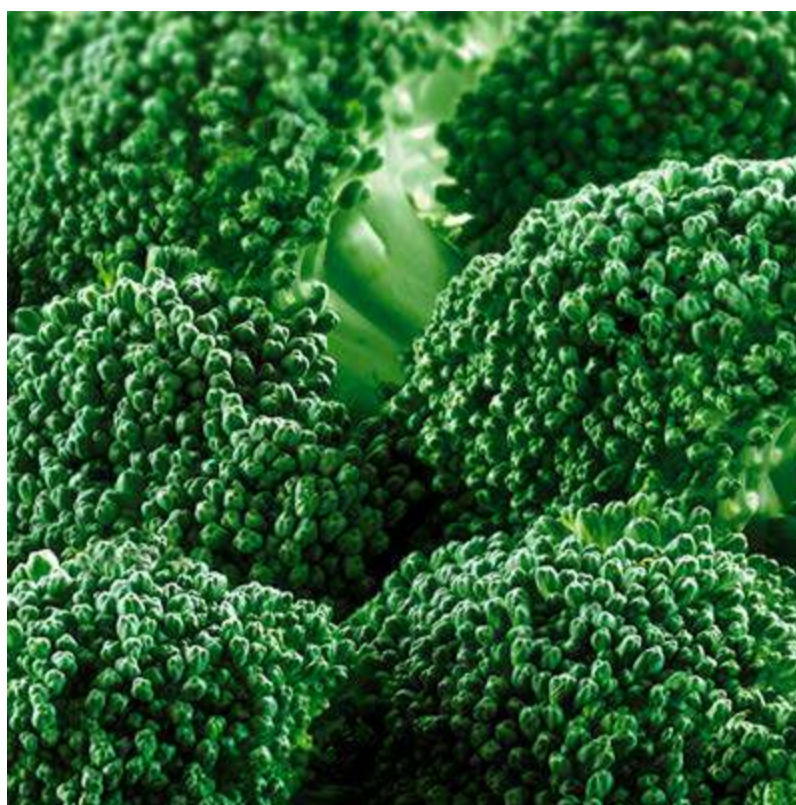
 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
 senza glutine 

Broccoli Rosette IQF BIO

COD. 319280

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 16 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 54 |

provenienza Italia

ingredienti Broccoli.

modalità d'uso

 9 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 9 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 20 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 6 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 20 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 8 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 8 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.



vegano 
 senza glutine 

Carote disco BIO

COD. 319028

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 20 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 72 |

provenienza Italia

ingredienti Carote.

modalità d'uso

 13 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 13 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 18 min

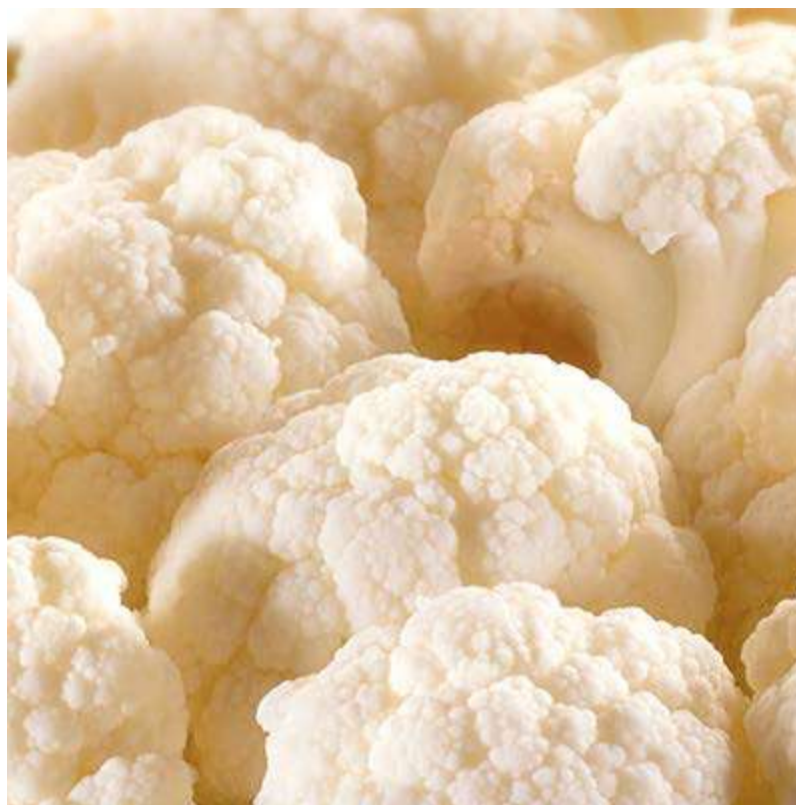
Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 5 cucchiai di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 18 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 13 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 13 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.



vegano 
 senza glutine 

Cavolfiore Rosette BIO

COD. 319034

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 20 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 45 |

provenienza Italia

ingredienti Cavolfiore.

modalità d'uso

 10 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 10 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 16 min

Versare il prodotto in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 6 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 16 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 11 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 11 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.

 4 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti.



vegano 
senza glutine 

Fagiolini BIO

COD. 319052

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 20 mesi |
| porzioni | 20 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 54 |

provenienza Italia

ingredienti Fagiolini.

modalità d'uso

 12 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 12 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 18 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 1/2 litro di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 18 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 13 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 13 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
 senza glutine 

Finocchio Quarti BIO

COD. 319027

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 20 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 63 |

provenienza Italia

ingredienti Finocchio.

modalità d'uso

 20 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 20 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 24 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 24 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.

 4 min

Microonde: Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 Watt per 4 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.



vegano 
 senza glutine 

Mais BIO

COD. 319005

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 1000 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 10 da 100 g | n. conf. per crt. | 6 |
| | | n. crt. per pallet | 144 |

provenienza UE

ingredienti Mais biologico.

modalità d'uso

 2-3 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 2-3 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 1 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 1 minuto, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.

Clicca qui
e scopri la ricetta!



OROGEL
Food Service



vegano 
senza glutine 

Minestrone BIO

COD. 319096

| | | | |
|-------------------|-------------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 20 mesi |
| porzioni | 14 da 180 g circa | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 72 |

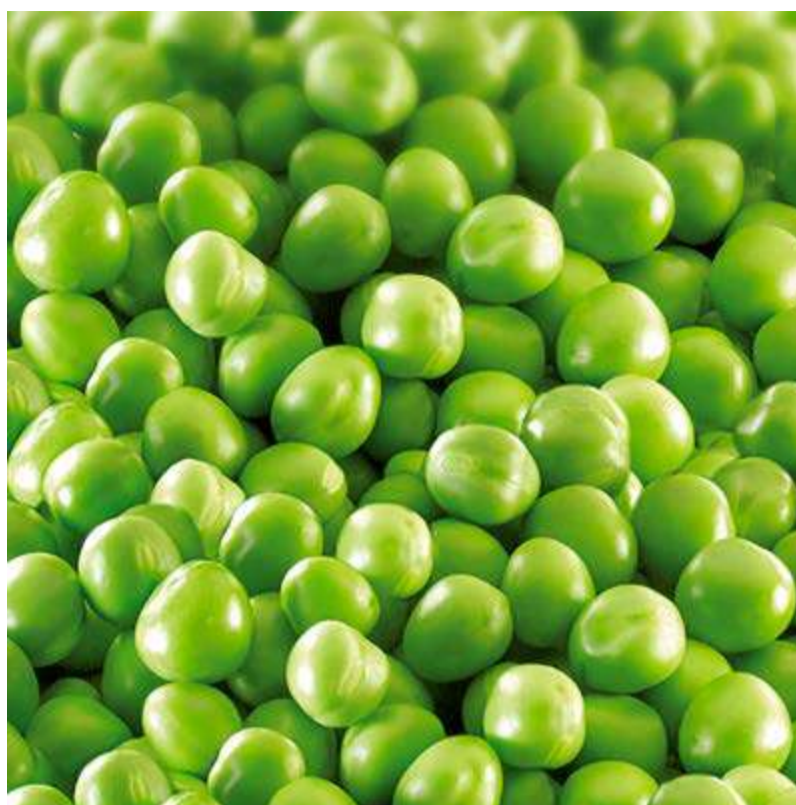
provenienza Italia

ingredienti Patate*, carote*, fagiolini*, pomodoro*, zucchine*, fagioli borlotti*, piselli*, SEDANO*, porro*, cavolfiore*, spinaci*, cavolo verza*.
* biologici.

modalità d'uso



Versare il prodotto ancora surgelato in una pentola con un filo di olio extravergine di oliva e 1,2 litri di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 25 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.



vegano 
 senza glutine 

Piselli BIO

COD. 319150

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 25 da 100 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 81 |

provenienza Italia

ingredienti Piselli.

modalità d'uso

 9 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 9 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 9 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 6 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 9 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

 10 min

Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 10 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.

 3 min

Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100 g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.



Spinacio Cubello BIO

COD. 319371

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 20 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 54 |

provenienza Italia

ingredienti Spinaci.

modalità d'uso



Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 11 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente ed usare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 13 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 10 minuti, scolare, strizzare leggermente ed utilizzare nel modo desiderato.



Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.



vegano 
 senza glutine  no

Zucca a Cubetti BIO

COD. 319012

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 20 da 100 g | n. conf. per crt. | 2 |
| | | n. crt. per pallet | 144 |

provenienza Italia

ingredienti Zucca.

modalità d'uso

 4 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 4 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 6 min

Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 3 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.



vegano 
 senza glutine 

Zucchine disco BIO

COD. 319179

| | | | |
|-------------------|--------------|---------------------------|---------|
| confezione | busta 2500 g | tmc | 24 mesi |
| porzioni | 20 da 125 g | n. conf. per crt. | 4 |
| | | n. crt. per pallet | 63 |

provenienza Italia

ingredienti Zucchine.

modalità d'uso

 5 min

Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 5 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.

 8 min

Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 160°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 8 minuti.

 4 min

Microonde: Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125 g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800 Watt per 4 minuti.





Team Chef Orogel la consulenza su misura per te!



OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA
via Dismano 2830
47522 Cesena FC
tel. +39 0547 3771
mail » info@orogel.it
web » www.orogel.it



Inquadra il QR code per contattare
i nostri **Chef** e ricevere tutte
le informazioni di cui hai bisogno.