

■ *Pâtes, Pain et Pâtisserie*

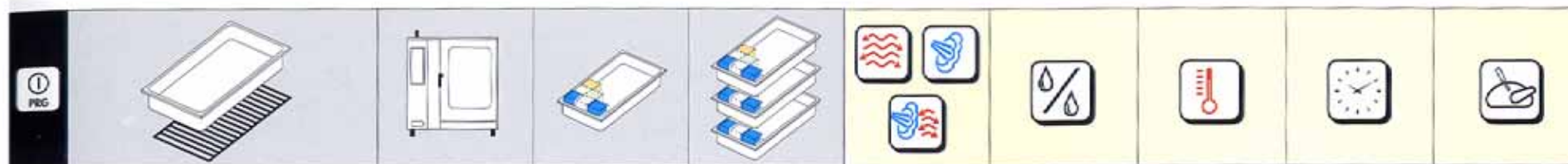
■ *Pasta, Bread and Pastries*

■ *Pasta, Pane e Pasticceria*

■ *Teigwaren, Brot und Gebäck*

■ *Fideos, Pan y Pasteleria*



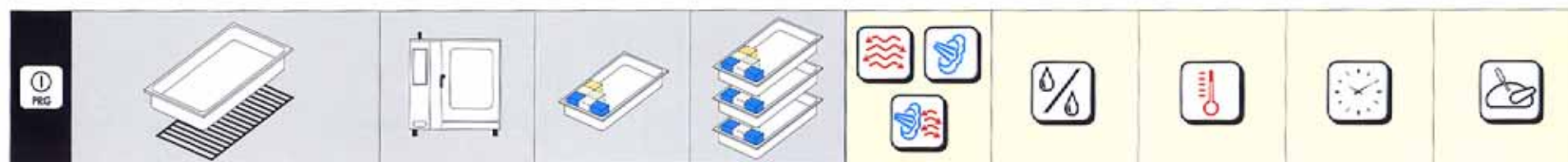


| Lasagne   |             | Lasagne  |    | Lasagne  |     | Lasagne |     | Lasañas |        |
|-----------|-------------|----------|----|----------|-----|---------|-----|---------|--------|
| <br>mm 65 | 4 - 2/3 GN  | Portions | 12 | Portions | 48  |         | 50% | 170° C  | 20/25' |
|           | 6 - 1/1 GN  | Portions | 18 | Portions | 108 |         |     |         |        |
|           | 10 - 1/1 GN | Portions |    | Portions | 180 |         |     |         |        |
|           | 14 - 1/1 GN | Portions |    | Portions | 252 |         |     |         |        |
|           | 24 - 1/1 GN | Portions |    | Portions | 432 |         |     |         |        |
|           | 40 - 1/1 GN | Portions |    | Portions | 720 |         |     |         |        |

| Cannelloni |             | Cannelloni |    | Cannelloni |     | Cannelloni |     | Canelones |     |
|------------|-------------|------------|----|------------|-----|------------|-----|-----------|-----|
| <br>mm 40  | 4 - 2/3 GN  | Portions   | 9  | Portions   | 36  |            | 50% | 170° C    | 20' |
|            | 6 - 1/1 GN  | Portions   | 15 | Portions   | 90  |            |     |           |     |
|            | 10 - 1/1 GN | Portions   |    | Portions   | 150 |            |     |           |     |
|            | 14 - 1/1 GN | Portions   |    | Portions   | 210 |            |     |           |     |
|            | 24 - 1/1 GN | Portions   |    | Portions   | 360 |            |     |           |     |
|            | 40 - 1/1 GN | Portions   |    | Portions   | 600 |            |     |           |     |

| Crêpes farcies |             | Stuffed half moons |    | Crespelle farcite |     | Gefüllte Crêpes |     | Buñuelos rellenos |     |
|----------------|-------------|--------------------|----|-------------------|-----|-----------------|-----|-------------------|-----|
| <br>mm 40      | 4 - 2/3 GN  | Portions           | 9  | Portions          | 36  |                 | 50% | 170° C            | 15' |
|                | 6 - 1/1 GN  | Portions           | 15 | Portions          | 90  |                 |     |                   |     |
|                | 10 - 1/1 GN | Portions           |    | Portions          | 150 |                 |     |                   |     |
|                | 14 - 1/1 GN | Portions           |    | Portions          | 210 |                 |     |                   |     |
|                | 24 - 1/1 GN | Portions           |    | Portions          | 360 |                 |     |                   |     |
|                | 40 - 1/1 GN | Portions           |    | Portions          | 600 |                 |     |                   |     |

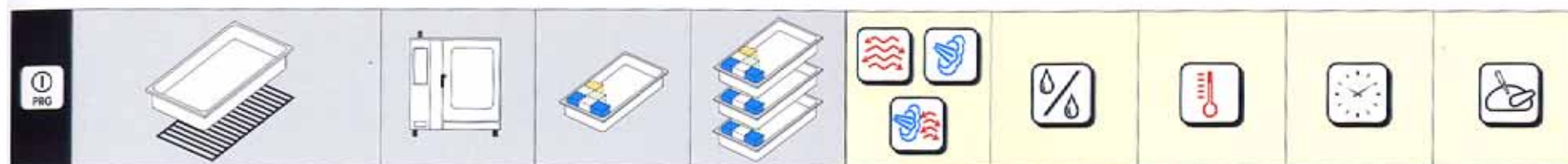




| Riz pilaf                                                                                                                                                                                                                                    | Rice pilaf                                                                           | Riso pilaf     | Reis natur                     | Arroz pilaf          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------|----------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                              | 4 - 2/3 GN<br>6 - 1/1 GN<br>10 - 1/1 GN<br>14 - 1/1 GN<br>24 - 1/1 GN<br>40 - 1/1 GN | 1<br>1,5<br>Kg | 4<br>9<br>15<br>21<br>36<br>60 | 90%<br>180° C<br>15' |
| Ajouter pour 1 Kg de riz 1,5 Kg de bouillon/liquide<br>1 Kg of rice per 1,5 lt. of water or equivalent<br>Per 1 Kg di riso aggiungere 1,5 lt. di brodo<br>1,5 Liter Wasser je 1 Kg Reis<br>Para 1 Kg de arroz añadir 1,5 Kg de caldo/liquido |                                                                                      |                |                                |                      |

| Pizza en plat | Pan Pizza                                                                            | Pizza in teglia | Pizza in der Form               | Pizza en bandeja |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------|------------------|
|               | 4 - 2/3 GN<br>6 - 1/1 GN<br>10 - 1/1 GN<br>14 - 1/1 GN<br>24 - 1/1 GN<br>40 - 1/1 GN | 1<br>2<br>Kg    | 4<br>12<br>20<br>28<br>48<br>80 | 180° C<br>20'    |

| Fougasse au romarin | Rosemary flat cake                                                                   | Focaccia al rosmarino | Rosmarin-Focaccia                       | Hogaza al romero        |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------|-------------------------|
|                     | 4 - 2/3 GN<br>6 - 1/1 GN<br>10 - 1/1 GN<br>14 - 1/1 GN<br>24 - 1/1 GN<br>40 - 1/1 GN | 1,2<br>1,8<br>Kg      | 4,8<br>10,8<br>18<br>25,2<br>43,2<br>72 | 30%<br>180° C<br>25/30' |

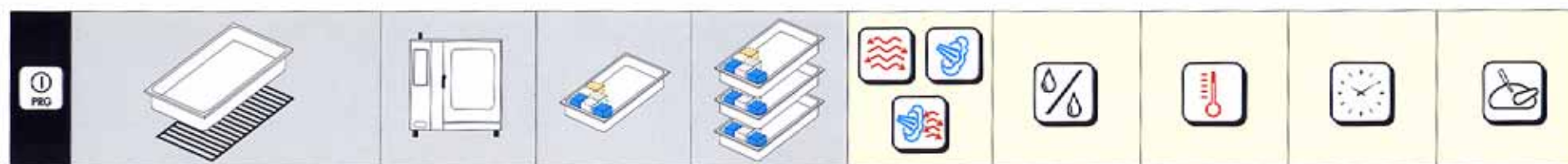


| Pain frais                    |             | Fresh bread |    | Pane fresco |     | Frisches Brot |     | Pan fresco |        |
|-------------------------------|-------------|-------------|----|-------------|-----|---------------|-----|------------|--------|
| <p>gr 50/100</p> <p>mm 20</p> | 4 - 2/3 GN  | Pièces      | 10 | Pièces      | 40  |               | 30% | 210° C     | 12/15' |
|                               | 6 - 1/1 GN  | Pieces      | 15 | Pieces      | 90  |               |     |            |        |
|                               | 10 - 1/1 GN | Pezzi       |    | Pezzi       | 150 |               |     |            |        |
|                               | 14 - 1/1 GN | Stück       |    | Stück       | 210 |               |     |            |        |
|                               | 24 - 1/1 GN | Trozos      |    | Trozos      | 360 |               |     |            |        |
|                               | 40 - 1/1 GN |             |    |             | 600 |               |     |            |        |

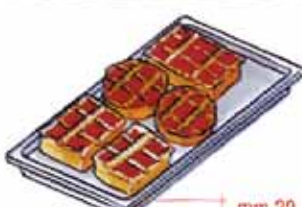
| Crème caramel |             | Crème caramel |    | Crème caramel |     | Crème caramel |       | Flan |  |
|---------------|-------------|---------------|----|---------------|-----|---------------|-------|------|--|
| <p>mm 40</p>  | 4 - 2/3 GN  | Portions      | 15 | Portions      | 100 |               | 80° C | 30'  |  |
|               | 6 - 1/1 GN  | Portions      | 24 | Portions      | 144 |               |       |      |  |
|               | 10 - 1/1 GN | Porzioni      |    | Porzioni      | 240 |               |       |      |  |
|               | 14 - 1/1 GN | Portionen     |    | Portionen     | 336 |               |       |      |  |
|               | 24 - 1/1 GN | Porciones     |    | Porciones     | 576 |               |       |      |  |
|               | 40 - 1/1 GN |               |    |               | 960 |               |       |      |  |

| Biscuits à la noix de coco |             | Coconut biscuits |    | Biscotti al cocco |       | Kokosgebäck |        | Bizcochos al coco |  |
|----------------------------|-------------|------------------|----|-------------------|-------|-------------|--------|-------------------|--|
| <p>mm 20</p>               | 4 - 2/3 GN  | Pièces           | 28 | Pièces            | 112   |             | 135° C | 15'               |  |
|                            | 6 - 1/1 GN  | Pieces           | 42 | Pieces            | 252   |             |        |                   |  |
|                            | 10 - 1/1 GN | Pezzi            |    | Pezzi             | 420   |             |        |                   |  |
|                            | 14 - 1/1 GN | Stück            |    | Stück             | 588   |             |        |                   |  |
|                            | 24 - 1/1 GN | Trozos           |    | Trozos            | 1.008 |             |        |                   |  |
|                            | 40 - 1/1 GN |                  |    |                   | 1.680 |             |        |                   |  |

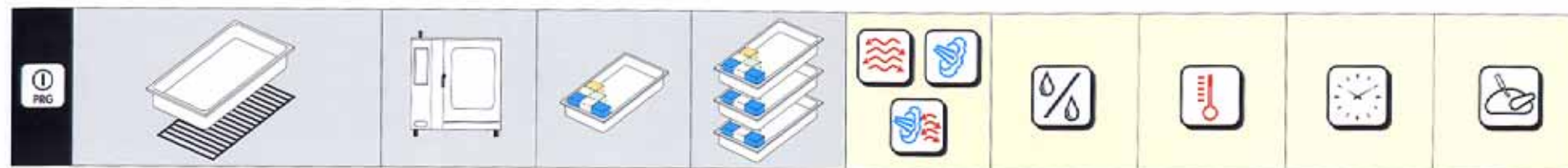




| Gâteaux de Pâte Feuilletée                                                                            |             | Puff pastries |    | Pasticcini di sfogliata |       | Kleingebäck aus Blätterteig                                                                                                                                                |        | Pastelillos de hojaldre |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------|----|-------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------|--|
| <br><div>mm 40</div> | 4 - 2/3 GN  | Pièces        | 28 | Pièces                  | 112   | <br> | 200° C | 10/15'                  |  |
|                                                                                                       | 6 - 1/1 GN  | Pieces        |    | Pieces                  | 252   |                                                                                                                                                                            |        |                         |  |
|                                                                                                       | 10 - 1/1 GN | Pezzi         |    | Pezzi                   | 420   |                                                                                                                                                                            |        |                         |  |
|                                                                                                       | 14 - 1/1 GN | Stück         | 42 | Stück                   | 588   |                                                                                                                                                                            |        |                         |  |
|                                                                                                       | 24 - 1/1 GN | Trozos        |    | Trozos                  | 1.008 |                                                                                                                                                                            |        |                         |  |
|                                                                                                       | 40 - 1/1 GN |               |    |                         | 1.680 |                                                                                                                                                                            |        |                         |  |

| Gâteaux de Pâte brisée                                                             |             | Shortcrust pastries                          |              | Pasticcini di pasta frolla |       | Kleingebäck aus Mürbeteig                                                                                                                                                  |        | Pastelillos de pasta frolla |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------|--------------|----------------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------|--|
|  | 4 - 2/3 GN  | Pièces<br>Pieces<br>Pezzi<br>Stück<br>Trozos | 28<br><br>42 | Pièces                     | 112   | <br> | 150° C | 15/18'                      |  |
|                                                                                    | 6 - 1/1 GN  |                                              |              | Pieces                     | 252   |                                                                                                                                                                            |        |                             |  |
|                                                                                    | 10 - 1/1 GN |                                              |              | Pezzi                      | 420   |                                                                                                                                                                            |        |                             |  |
|                                                                                    | 14 - 1/1 GN |                                              |              | Stück                      | 588   |                                                                                                                                                                            |        |                             |  |
|                                                                                    | 24 - 1/1 GN |                                              |              | Trozos                     | 1,008 |                                                                                                                                                                            |        |                             |  |
|                                                                                    | 40 - 1/1 GN |                                              |              |                            | 1,680 |                                                                                                                                                                            |        |                             |  |

| Gâteaux aux pommes                                                                                                                                |             | Apple strudel |    | Strudel di mele |     | Apfelstrudel                                                                                                                                                                   |        | Torta de hojaldre de manzanas |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------|----|-----------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------|--|--|
| <div><div><div>①</div><div>PRG</div></div><div>97</div></div>  | 4 - 2/3 GN  | Portions      | 16 | Portions        | 64  | <br> | 170° C | 40/50'                        |  |  |
|                                                                                                                                                   | 6 - 1/1 GN  | Portions      | 48 | Portions        | 288 |                                                                                                                                                                                |        |                               |  |  |
|                                                                                                                                                   | 10 - 1/1 GN | Porzioni      |    | 480             |     |                                                                                                                                                                                |        |                               |  |  |
|                                                                                                                                                   | 14 - 1/1 GN | Portionen     |    | 672             |     |                                                                                                                                                                                |        |                               |  |  |
|                                                                                                                                                   | 24 - 1/1 GN | Porciones     |    | 1.152           |     |                                                                                                                                                                                |        |                               |  |  |
|                                                                                                                                                   | 40 - 1/1 GN |               |    | 1.920           |     |                                                                                                                                                                                |        |                               |  |  |

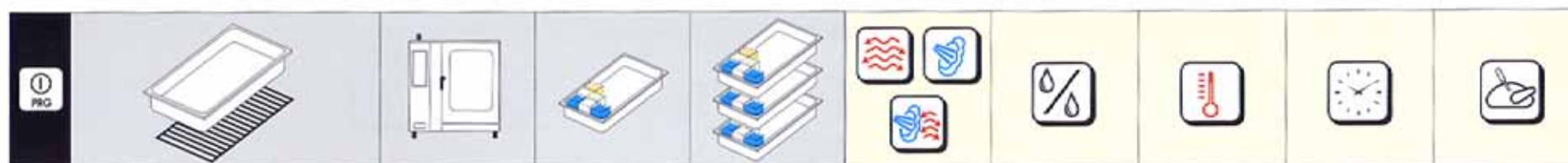


| Tuiles aux amandes                                                                                    |             | Almond tiles |    | Tegole alle mandorle |     | Mandelschnittchen                                                                   |        | Pastelillos de almendra |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|----|----------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------|--|
| <br><div>mm 20</div> | 4 - 2/3 GN  | Pièces       | 9  | Pièces               | 36  |  | 200° C | 4'                      |  |
|                                                                                                       | 6 - 1/1 GN  | Pieces       | 15 | Pieces               | 90  |                                                                                     |        |                         |  |
|                                                                                                       | 10 - 1/1 GN | Pezzi        |    | Pezzi                | 150 |                                                                                     |        |                         |  |
|                                                                                                       | 14 - 1/1 GN | Stück        |    | Stück                | 210 |                                                                                     |        |                         |  |
|                                                                                                       | 24 - 1/1 GN | Trozos       |    | Trozos               | 360 |                                                                                     |        |                         |  |
|                                                                                                       | 40 - 1/1 GN |              |    |                      | 600 |                                                                                     |        |                         |  |

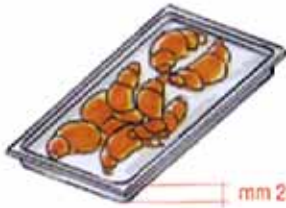
| Savarin                                                                            | Ring cake   | Ciambella | Sandkuchen | Rosca |                                                                                     |     |        |        |  |      |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------|------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|--------|--|------|
|  | 4 - 2/3 GN  | Kg        | 2,25       | Kg    |  | 50% | 150° C | 25/30' |  |      |
|                                                                                    | 6 - 1/1 GN  |           |            |       |                                                                                     |     |        |        |  | 6    |
|                                                                                    | 10 - 1/1 GN |           |            |       |                                                                                     |     |        |        |  | 13,5 |
|                                                                                    | 14 - 1/1 GN |           |            |       |                                                                                     |     |        |        |  | 22,5 |
|                                                                                    | 24 - 1/1 GN |           |            |       |                                                                                     |     |        |        |  | 31,5 |
|                                                                                    | 40 - 1/1 GN |           |            |       |                                                                                     |     |        |        |  | 54   |
|                                                                                    |             |           |            |       |                                                                                     |     |        |        |  |      |

| Vol - au - vent                                                                              |                                                           | Vol - au - vent                              |                                                         | Vol - au - vent |                                 | Vol - au - vent                                                                                                                                                                |        | Vol - au - vent |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------|--|
| <br>mm 20 | 4 - 2/3 GN                                                | Pièces<br>Píeces<br>Pezzi<br>Stück<br>Trozos | 20                                                      | Pièces          | 80                              | <br> | 200° C | 15'             |  |
|                                                                                              | 6 - 1/1 GN                                                |                                              |                                                         | Píeces          | 168                             |                                                                                                                                                                                |        |                 |  |
|                                                                                              | 10 - 1/1 GN                                               |                                              |                                                         | Pezzi           | 280                             |                                                                                                                                                                                |        |                 |  |
|                                                                                              | 14 - 1/1 GN                                               |                                              |                                                         | Stück           | 392                             |                                                                                                                                                                                |        |                 |  |
|                                                                                              | 24 - 1/1 GN                                               |                                              |                                                         | Trozos          | 672                             |                                                                                                                                                                                |        |                 |  |
|                                                                                              | 40 - 1/1 GN                                               |                                              |                                                         |                 | 1.120                           |                                                                                                                                                                                |        |                 |  |
|                                                                                              | Valeurs pour produit surgelé<br>Values for frozen product |                                              | Valori per prodotto surgelato<br>Werte für TK - Produkt |                 | Valores para producto congelado |                                                                                                                                                                                |        |                 |  |

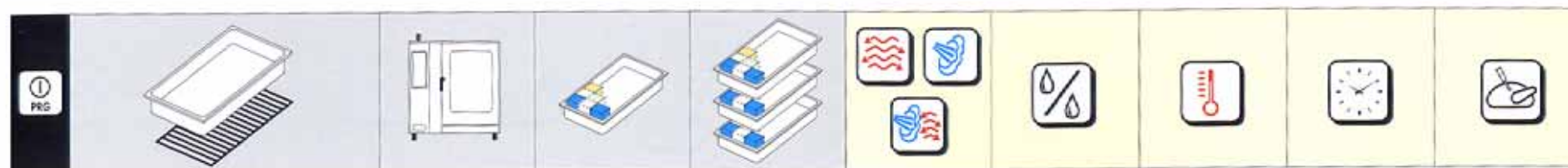




| Gâteau à la crème                                                                                     |             | Creme cake                                              |    | Fagottino alla crema            |     | Puddingteilchen                                                                                                                                                            |        | Envuelto a la crema |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------|----|---------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------|--|
| <br><div>mm 20</div> | 4 - 2/3 GN  | Pièces                                                  | 9  | Pièces                          | 36  | <br> | 170° C | 25'                 |  |
|                                                                                                       | 6 - 1/1 GN  | Pieces                                                  |    | Pieces                          | 90  |                                                                                                                                                                            |        |                     |  |
|                                                                                                       | 10 - 1/1 GN | Pezzi                                                   | 15 | Pezzi                           | 150 |                                                                                                                                                                            |        |                     |  |
|                                                                                                       | 14 - 1/1 GN | Stück                                                   |    | Stück                           | 210 |                                                                                                                                                                            |        |                     |  |
|                                                                                                       | 24 - 1/1 GN | Trozos                                                  |    | Trozos                          | 360 |                                                                                                                                                                            |        |                     |  |
|                                                                                                       | 40 - 1/1 GN |                                                         |    |                                 | 600 |                                                                                                                                                                            |        |                     |  |
| Valeurs pour produit surgelé<br>Values for frozen product                                             |             | Valori per prodotto surgelato<br>Werte für TK - Produkt |    | Valores para producto congelado |     |                                                                                                                                                                            |        |                     |  |

| Croissant mignon                                                                   |             | Baby croissant                                          |              | Croissant mignon                |     | Croissant mignon                                                                    |     | Medialunas pequeñas |     |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------|-----|
|  | 4 - 2/3 GN  | Pièces<br>Pieces<br>Pezzi<br>Stück<br>Trozos            | 16<br><br>24 | Pièces                          | 64  |  | 20% | 150° C              | 15' |
|                                                                                    | 6 - 1/1 GN  |                                                         |              | Pieces                          | 144 |                                                                                     |     |                     |     |
|                                                                                    | 10 - 1/1 GN |                                                         |              | Pezzi                           | 240 |                                                                                     |     |                     |     |
|                                                                                    | 14 - 1/1 GN |                                                         |              | Stück                           | 336 |                                                                                     |     |                     |     |
|                                                                                    | 24 - 1/1 GN |                                                         |              | Stück                           | 576 |                                                                                     |     |                     |     |
|                                                                                    | 40 - 1/1 GN |                                                         |              | Trozos                          | 960 |                                                                                     |     |                     |     |
| Valeurs pour produit surgelé<br>Values for frozen product                          |             | Valori per prodotto surgelato<br>Werte für TK - Produkt |              | Valores para producto congelado |     |                                                                                     |     |                     |     |

| Petits salés mixtes                                                                                     |             | Mixed savouries                                         |     | Salatini misti                  |      | Salzgebäck, gemischt                                                                                                                                                           |  | Bizcochos salados mixtos |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------|-----|---------------------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------|--------|
| <br><div>mm 20</div> | 4 - 2/3 GN  | Kg                                                      | 0,4 | Kg                              | 1,6  | <br> |  | 180° C                   | 15/20' |
|                                                                                                         | 6 - 1/1 GN  |                                                         |     |                                 | 3,6  |                                                                                                                                                                                |  |                          |        |
|                                                                                                         | 10 - 1/1 GN |                                                         |     |                                 | 6    |                                                                                                                                                                                |  |                          |        |
|                                                                                                         | 14 - 1/1 GN |                                                         |     |                                 | 8,4  |                                                                                                                                                                                |  |                          |        |
|                                                                                                         | 24 - 1/1 GN |                                                         |     |                                 | 14,4 |                                                                                                                                                                                |  |                          |        |
|                                                                                                         | 40 - 1/1 GN |                                                         |     |                                 | 24   |                                                                                                                                                                                |  |                          |        |
| Valeurs pour produit surgelé<br>Values for frozen product                                               |             | Valori per prodotto surgelato<br>Werte für TK - Produkt |     | Valores para producto congelado |      |                                                                                                                                                                                |  |                          |        |

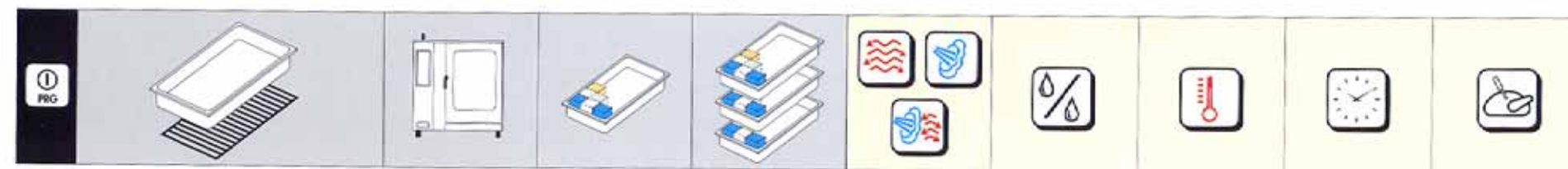


|          |             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------|-------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| ①<br>PRG |             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|          | 4 - 2/3 GN  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|          | 6 - 1/1 GN  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|          | 10 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|          | 14 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|          | 24 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|          | 40 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|          |             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|                                         |             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------|-------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <div>①</div> <div>PRG</div> <div></div> |             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         | 4 - 2/3 GN  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         | 6 - 1/1 GN  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         | 10 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         | 14 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         | 24 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         | 40 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         |             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|                                         |             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------|-------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| <div>①</div> <div>PRG</div> <div></div> |             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         | 4 - 2/3 GN  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         | 6 - 1/1 GN  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         | 10 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         | 14 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         | 24 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         | 40 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         |             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |





|                                                  |             |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------------------------------------------|-------------|--|--|--|--|--|--|--|--|
|                                                  |             |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <div><div>①</div><div>PRG</div><div></div></div> | 4 - 2/3 GN  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                  | 6 - 1/1 GN  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                  | 10 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                  | 14 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                  | 24 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                  | 40 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                  |             |  |  |  |  |  |  |  |  |

|                                                  |  |             |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--------------------------------------------------|--|-------------|--|--|--|--|--|--|--|--|
|                                                  |  |             |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <div><div>①</div><div>PRG</div><div></div></div> |  | 4 - 2/3 GN  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                  |  | 6 - 1/1 GN  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                  |  | 10 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                  |  | 14 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                  |  | 24 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                  |  | 40 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                  |  |             |  |  |  |  |  |  |  |  |

|                                                             |             |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------|-------------|--|--|--|--|--|--|--|--|
|                                                             |             |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <div><div><div>①</div><div>PRG</div></div><div></div></div> | 4 - 2/3 GN  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                             | 6 - 1/1 GN  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                             | 10 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                             | 14 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                             | 24 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                             | 40 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                                             |             |  |  |  |  |  |  |  |  |

■ *Plats Réchauffés*

■ *Regeneration*

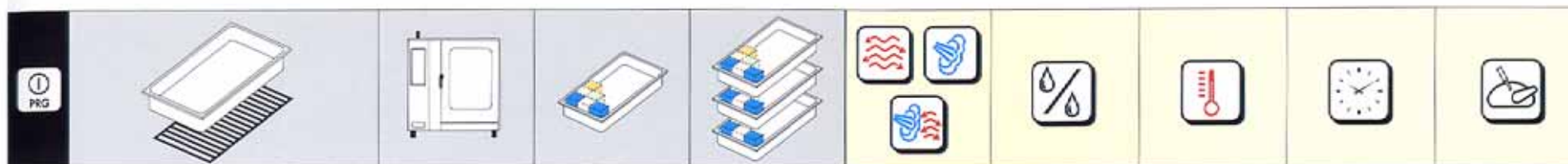
■ *Riattivazioni*

■ *Aufwärmen (Regenerieren)*

■ *Reactivaciones*







## Cannelloni

## Cannelloni

## Cannelloni

## Cannelloni

## Canelones



mm 40

4 - 2/3 GN  
6 - 1/1 GN  
10 - 1/1 GN  
14 - 1/1 GN  
24 - 1/1 GN  
40 - 1/1 GN

Portions  
Portions  
Porzioni  
Portionen  
Porciones

9

15

Portions  
Portions  
Porzioni  
Portionen  
Porciones

36

90

150

210

360

600



50%

170° C

10'

## Crêpes farcites

## Stuffed half moons

## Crespelle farcite

## Gefüllte Crepes

## Buñuelos rellenos



mm 40

4 - 2/3 GN  
6 - 1/1 GN  
10 - 1/1 GN  
14 - 1/1 GN  
24 - 1/1 GN  
40 - 1/1 GN

Portions  
Portions  
Porzioni  
Portionen  
Porciones

9

15

Portions  
Portions  
Porzioni  
Portionen  
Porciones

36

90

150

210

360

600



50%

170° C

8/10'

## Ravioli

## Ravioli

## Tortelli ricotta e spinaci

## Ravioli

## Ravioli



ø cm 30

4 - 2/3 GN  
6 - 1/1 GN  
10 - 1/1 GN  
14 - 1/1 GN  
24 - 1/1 GN  
40 - 1/1 GN

Portions  
Portions  
Porzioni  
Portionen  
Porciones

1

2

Portions  
Portions  
Porzioni  
Portionen  
Porciones

4

12

20

28

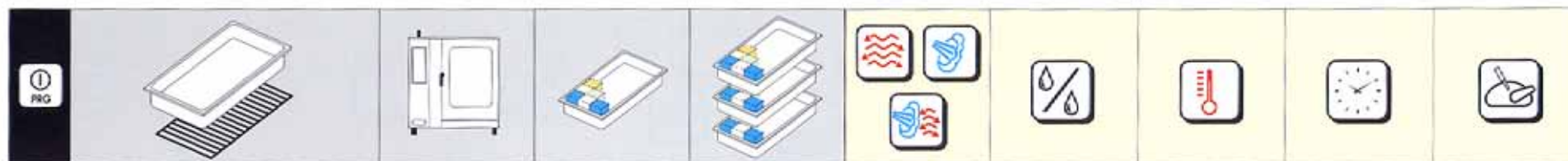
48

80



95° C

6'

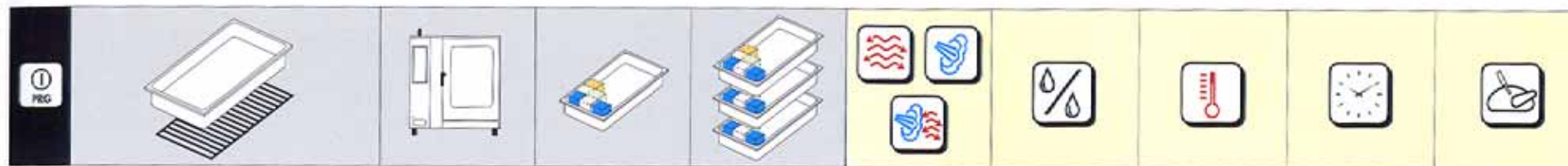


| Lasagnes |             | Lasagne   |    | Lasagne   |     | Lasagne |     | Lasañas |        |
|----------|-------------|-----------|----|-----------|-----|---------|-----|---------|--------|
|          | 4 - 2/3 GN  | Portions  | 12 | Portions  | 48  |         | 50% | 170° C  | 12/15' |
|          | 6 - 1/1 GN  | Portions  | 18 | Portions  | 108 |         |     |         |        |
|          | 10 - 1/1 GN | Portions  |    | Portions  | 180 |         |     |         |        |
|          | 14 - 1/1 GN | Porzioni  |    | Porzioni  | 252 |         |     |         |        |
|          | 24 - 1/1 GN | Portionen |    | Portionen | 432 |         |     |         |        |
|          | 40 - 1/1 GN | Porciones |    | Porciones | 720 |         |     |         |        |

| Mérou à la tomate |             | Grouper with tomato |   | Cernia al pomodoro |    | Rotbarsch mit Tomaten |     | Mero al tomate |    |
|-------------------|-------------|---------------------|---|--------------------|----|-----------------------|-----|----------------|----|
|                   | 4 - 2/3 GN  | Portions            | 1 | Portions           | 4  |                       | 70% | 160° C         | 3' |
|                   | 6 - 1/1 GN  | Portions            | 2 | Portions           | 12 |                       |     |                |    |
|                   | 10 - 1/1 GN | Portions            |   | Portions           | 20 |                       |     |                |    |
|                   | 14 - 1/1 GN | Porzioni            |   | Porzioni           | 28 |                       |     |                |    |
|                   | 24 - 1/1 GN | Portionen           |   | Portionen          | 48 |                       |     |                |    |
|                   | 40 - 1/1 GN | Porciones           |   | Porciones          | 80 |                       |     |                |    |

| Mérou entier                                                                        |             | Whole Grouper |     | Cernia intera |    | Rotbarsch, ganzer Fisch                                                               |     | Mero entero |        |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------|-----|---------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------|--------|-------|
|  | 4 - 2/3 GN  | Kg            | 1,5 | Kg            | 3  |  | 70% | 160° C      | 12/15' | 65° C |
|                                                                                     | 6 - 1/1 GN  |               |     |               | 12 |                                                                                       |     |             |        |       |
|                                                                                     | 10 - 1/1 GN |               |     |               | 20 |                                                                                       |     |             |        |       |
|                                                                                     | 14 - 1/1 GN |               |     |               | 28 |                                                                                       |     |             |        |       |
|                                                                                     | 24 - 1/1 GN |               |     |               | 48 |                                                                                       |     |             |        |       |
|                                                                                     | 40 - 1/1 GN |               |     |               | 80 |                                                                                       |     |             |        |       |





## Coquilles St. Jacques

## Scallops au gratin

## Capesante gratinate

## Gratinierte Jakobsmuscheln

## Vieiras al gratén



|             |           |   |           |    |
|-------------|-----------|---|-----------|----|
| 4 - 2/3 GN  | Portions  | 1 | Portions  | 4  |
| 6 - 1/1 GN  | Portions  | 2 | Portions  | 12 |
| 10 - 1/1 GN | Porzioni  |   | Portions  | 20 |
| 14 - 1/1 GN | Portionen |   | Portionen | 28 |
| 24 - 1/1 GN | Porciones |   | Portionen | 48 |
| 40 - 1/1 GN |           |   | Porciones | 80 |



10%

170° C

4/5'

## Loup aux pommes de terre

## Sea bass with potatoes

## Branzino con patate

## Seebarsch mit Kartoffeln

## Lubina con patatas



|             |        |   |        |     |
|-------------|--------|---|--------|-----|
| 4 - 2/3 GN  | Pièces | 4 | Pièces | 16  |
| 6 - 1/1 GN  | Pieces | 6 | Pieces | 36  |
| 10 - 1/1 GN | Pezzi  |   | Pezzi  | 60  |
| 14 - 1/1 GN | Stück  |   | Stück  | 84  |
| 24 - 1/1 GN | Trozos |   | Trozos | 144 |
| 40 - 1/1 GN |        |   | Trozos | 240 |



70%

170° C

12'

68° C

## Loup aux pommes de terre

## Sea bass with potatoes

## Branzino con patate

## Seebarsch mit Kartoffeln

## Lubina con patatas



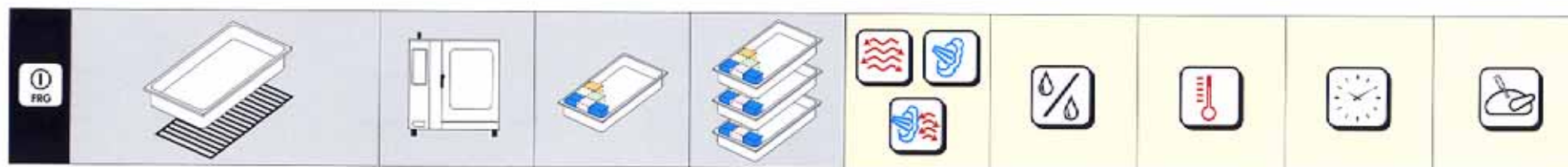
|             |           |   |           |    |
|-------------|-----------|---|-----------|----|
| 4 - 2/3 GN  | Portions  | 1 | Portions  | 4  |
| 6 - 1/1 GN  | Portions  | 2 | Portions  | 12 |
| 10 - 1/1 GN | Porzioni  |   | Portions  | 20 |
| 14 - 1/1 GN | Portionen |   | Portionen | 28 |
| 24 - 1/1 GN | Porciones |   | Portionen | 48 |
| 40 - 1/1 GN |           |   | Porciones | 80 |



70%

170° C

3'

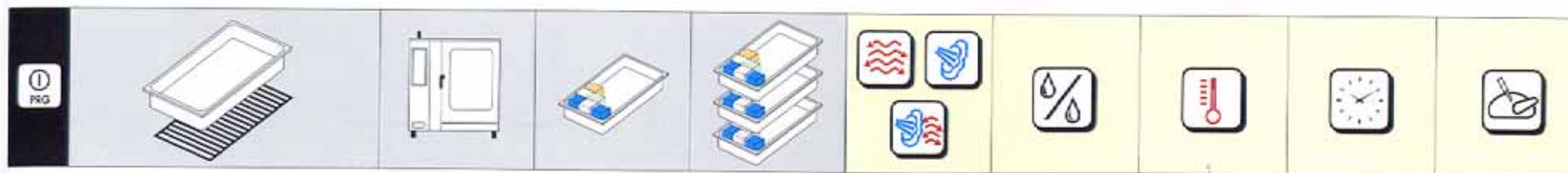


| Rougets                                                                           |             | Mullet    |   | Triglie alla livornese |    |                                                                                     | Seebarben |        | Trillas |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------|---|------------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------|---------|----------|
|  | 4 - 2/3 GN  | Portions  | 1 | Portions               | 4  |  | 70%       | 150° C | 3'      | 60/62° C |
|                                                                                   | 6 - 1/1 GN  | Portions  | 2 | Portions               | 12 |                                                                                     |           |        |         |          |
|                                                                                   | 10 - 1/1 GN | Porzioni  |   | Porzioni               | 20 |                                                                                     |           |        |         |          |
|                                                                                   | 14 - 1/1 GN | Portionen |   | Portionen              | 28 |                                                                                     |           |        |         |          |
|                                                                                   | 24 - 1/1 GN | Porciones |   | Porciones              | 48 |                                                                                     |           |        |         |          |
|                                                                                   | 40 - 1/1 GN |           |   |                        | 80 |                                                                                     |           |        |         |          |

| Soupe de poisson                                                                   |             | Fish soup |   | Zuppa di pesce |    | Fischsuppe                                                                          |     | Sopa de pescado |      |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------|---|----------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------|------|
|  | 4 - 2/3 GN  | Portions  | 1 | Portions       | 4  |  | 70% | 170° C          | 3/4' |
|                                                                                    | 6 - 1/1 GN  | Portions  | 2 | Portions       | 12 |                                                                                     |     |                 |      |
|                                                                                    | 10 - 1/1 GN | Porzioni  |   | Porzioni       | 20 |                                                                                     |     |                 |      |
|                                                                                    | 14 - 1/1 GN | Portionen |   | Portionen      | 28 |                                                                                     |     |                 |      |
|                                                                                    | 24 - 1/1 GN | Porciones |   | Porciones      | 48 |                                                                                     |     |                 |      |
|                                                                                    | 40 - 1/1 GN |           |   |                | 80 |                                                                                     |     |                 |      |

| Rôti de veau                                                                                                     |             | Roast veal |    | Arrosto di vitello |    | Kalbsbraten                                                                           |     | Asado de ternera |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|----|--------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------|------|
| <div><div>ø cm 30</div></div> | 4 - 2/3 GN  | Portions   | 1  | Portions           | 4  |  | 50% | 150° C           | 3/4' |
|                                                                                                                  | 6 - 1/1 GN  |            | 2  |                    | 12 |                                                                                       |     |                  |      |
|                                                                                                                  | 10 - 1/1 GN | Portions   | 20 |                    |    |                                                                                       |     |                  |      |
|                                                                                                                  | 14 - 1/1 GN | Porzioni   | 28 |                    |    |                                                                                       |     |                  |      |
|                                                                                                                  | 24 - 1/1 GN | Portionen  | 48 |                    |    |                                                                                       |     |                  |      |
|                                                                                                                  | 40 - 1/1 GN | Porciones  | 80 |                    |    |                                                                                       |     |                  |      |





## Collier de porc rôti

## Roast neck of pork

## Capocollo di maiale arrosto

## Schweinenacken

## Aguja de cerdo asado

ø cm 30



|             |           |   |           |    |  |     |        |      |  |
|-------------|-----------|---|-----------|----|--|-----|--------|------|--|
| 4 - 2/3 GN  | Portions  | 1 | Portions  | 4  |  | 70% | 150° C | 3/4' |  |
| 6 - 1/1 GN  | Portions  | 2 | Portions  | 12 |  |     |        |      |  |
| 10 - 1/1 GN | Portions  |   | Portions  | 20 |  |     |        |      |  |
| 14 - 1/1 GN | Porzioni  |   | Porzioni  | 28 |  |     |        |      |  |
| 24 - 1/1 GN | Portionen |   | Portionen | 48 |  |     |        |      |  |
| 40 - 1/1 GN | Porciones |   | Porciones | 80 |  |     |        |      |  |

## Gigot d'agneau rôti

## Roast leg of lamb

## Cosciotto d'agnello arrosto

## Lammkeule

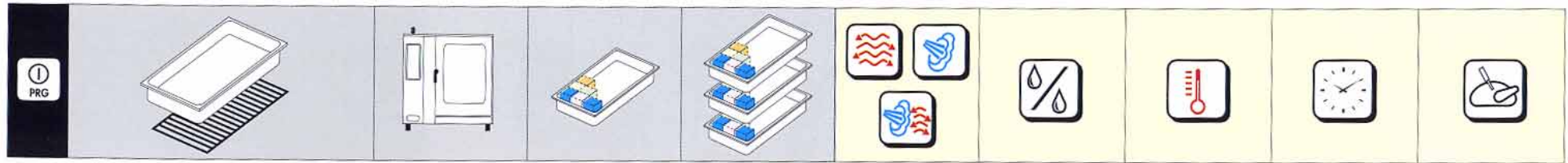
## Pierna de cordero asado

ø cm 30



|             |           |   |           |    |  |     |        |      |       |
|-------------|-----------|---|-----------|----|--|-----|--------|------|-------|
| 4 - 2/3 GN  | Portions  | 1 | Portions  | 4  |  | 50% | 160° C | 4/5' | 72° C |
| 6 - 1/1 GN  | Portions  | 2 | Portions  | 12 |  |     |        |      |       |
| 10 - 1/1 GN | Portions  |   | Portions  | 20 |  |     |        |      |       |
| 14 - 1/1 GN | Porzioni  |   | Porzioni  | 28 |  |     |        |      |       |
| 24 - 1/1 GN | Portionen |   | Portionen | 48 |  |     |        |      |       |
| 40 - 1/1 GN | Porciones |   | Porciones | 80 |  |     |        |      |       |

|             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 4 - 2/3 GN  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 - 1/1 GN  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 14 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 24 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 40 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

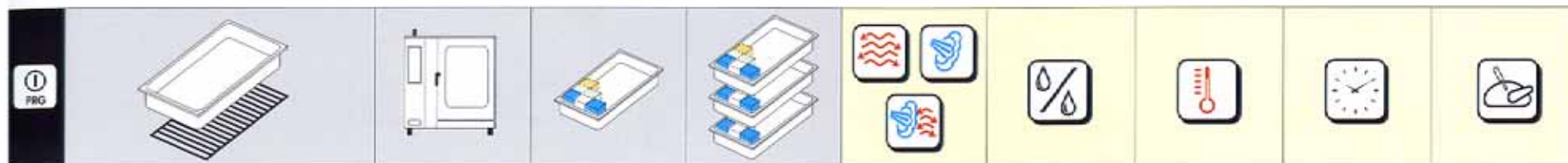


|                                         |             |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------|-------------|--|--|--|--|--|--|--|--|
|                                         |             |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <div>①</div> <div>PRG</div> <div></div> | 4 - 2/3 GN  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         | 6 - 1/1 GN  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         | 10 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         | 14 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         | 24 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         | 40 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         |             |  |  |  |  |  |  |  |  |

|                                         |             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------|-------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|                                         |             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <div>①</div> <div>PRG</div> <div></div> | 4 - 2/3 GN  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         | 6 - 1/1 GN  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         | 10 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         | 14 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         | 24 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         | 40 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         |             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|                                         |             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------|-------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|                                         |             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| <div>①</div> <div>PRG</div> <div></div> | 4 - 2/3 GN  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         | 6 - 1/1 GN  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         | 10 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         | 14 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         | 24 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         | 40 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|                                         |             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

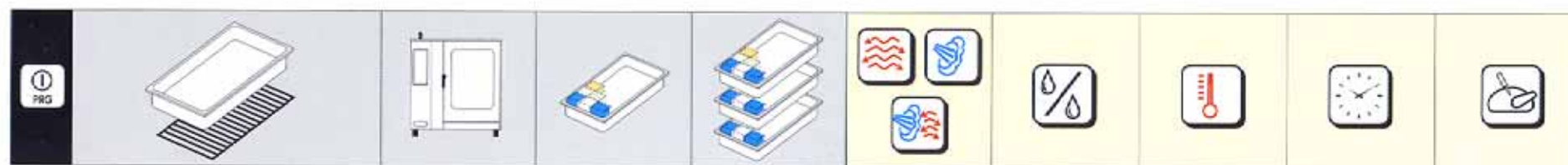




| ①<br>PRG |  | 4 - 2/3 GN  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------|--|-------------|--|--|--|--|--|--|--|
|          |  | 6 - 1/1 GN  |  |  |  |  |  |  |  |
|          |  | 10 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |
|          |  | 14 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |
|          |  | 24 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |
|          |  | 40 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |
|          |  |             |  |  |  |  |  |  |  |

| ①<br>PRG |  | 4 - 2/3 GN  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------|--|-------------|--|--|--|--|--|--|--|
|          |  | 6 - 1/1 GN  |  |  |  |  |  |  |  |
|          |  | 10 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |
|          |  | 14 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |
|          |  | 24 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |
|          |  | 40 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |
|          |  |             |  |  |  |  |  |  |  |

| ①<br>PRG |  | 4 - 2/3 GN  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------|--|-------------|--|--|--|--|--|--|--|
|          |  | 6 - 1/1 GN  |  |  |  |  |  |  |  |
|          |  | 10 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |
|          |  | 14 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |
|          |  | 24 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |
|          |  | 40 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |
|          |  |             |  |  |  |  |  |  |  |



|  |             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|-------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 4 - 2/3 GN  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 6 - 1/1 GN  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 10 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 14 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 24 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 40 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|-------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 4 - 2/3 GN  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 6 - 1/1 GN  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 10 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 14 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 24 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 40 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|-------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 4 - 2/3 GN  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 6 - 1/1 GN  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 10 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 14 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 24 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 40 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |  |



■ *Cuisson Sous-Vide*

■ *Wacuum Cooking*

■ *Cotture Sotto Vuoto*

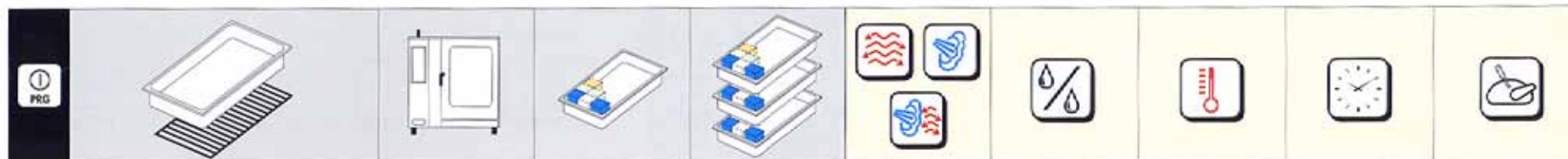
■ *Vakuumzubereitungen*

■ *Cocciones en Vacío*



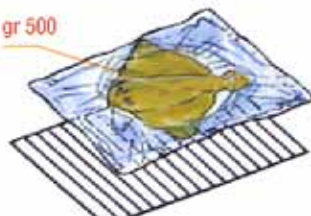




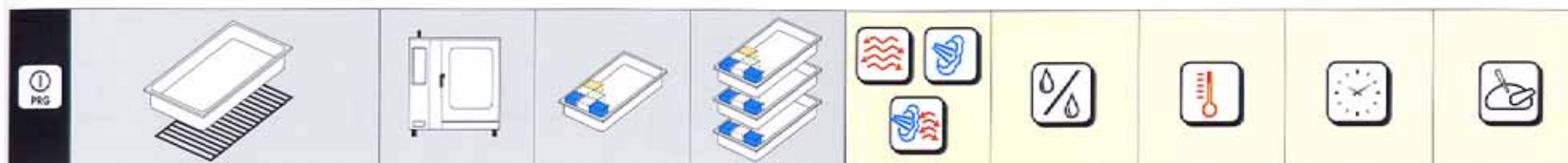


| Filet de lotte                                                                    | Filet of angler |                                          | Filetto di pescatrice |                    | Anglerfilet |                                                                                     | Filete de rana pescadora |       |        |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------------|-----------------------|--------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------|--------|----------|
|  | 4 - 2/3 GN      | Pièces                                   | 4                     | Pièces             | 16          |  |                          | 70° C | 12/14' | 62/65° C |
|                                                                                   | 6 - 1/1 GN      | Pieces                                   |                       | Pieces             | 36          |                                                                                     |                          |       |        |          |
|                                                                                   | 10 - 1/1 GN     | Pezzi                                    | Pezzi                 | 60                 |             |                                                                                     |                          |       |        |          |
|                                                                                   | 14 - 1/1 GN     | Stück                                    | Stück                 | 84                 |             |                                                                                     |                          |       |        |          |
|                                                                                   | 24 - 1/1 GN     | Trozos                                   | Trozos                | 144                |             |                                                                                     |                          |       |        |          |
|                                                                                   | 40 - 1/1 GN     |                                          |                       | 240                |             |                                                                                     |                          |       |        |          |
|                                                                                   |                 |                                          |                       |                    |             |                                                                                     |                          |       |        |          |
| 1 Pièce = 1 Filet<br>1 Piece = 1 Fillet                                           |                 | 1 Pezzo = 1 Filetto<br>1 Stück = 1 Filet |                       | 1 Trozo = 1 Filete |             |                                                                                     |                          |       |        |          |

| Filet de turbot                                                                    | Fillet of turbot |                                          |        | Rombo filetto      |    | Steinbuttfilet                                                                      | Filete de rombo |     |          |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------|--------|--------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----|----------|
|  | 4 - 2/3 GN       | Pièces                                   | 4      | Pièces             | 16 |  | 70° C           | 10' | 62/65° C |
|                                                                                    | 6 - 1/1 GN       | Pieces                                   |        | Pieces             | 36 |                                                                                     |                 |     |          |
|                                                                                    | 10 - 1/1 GN      | Pezzi                                    | Pezzi  | 60                 |    |                                                                                     |                 |     |          |
|                                                                                    | 14 - 1/1 GN      | Stück                                    | Stück  | 84                 |    |                                                                                     |                 |     |          |
|                                                                                    | 24 - 1/1 GN      | Trozos                                   | Trozos | 144                |    |                                                                                     |                 |     |          |
|                                                                                    | 40 - 1/1 GN      |                                          |        | 240                |    |                                                                                     |                 |     |          |
|                                                                                    |                  |                                          |        |                    |    |                                                                                     |                 |     |          |
| 1 Pièce = 1 Filet<br>1 Piece = 1 Fillet                                            |                  | 1 Pezzo = 1 Filetto<br>1 Stück = 1 Filet |        | 1 Trozo = 1 Filete |    |                                                                                     |                 |     |          |

| Turbot entier                                                                       |             | Whole turbot |   | Rombo intero |     | Steinbutt (ganz)                                                                      |       | Rombo entero |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|---|--------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|----------|
|  | 4 - 2/3 GN  | Pièces       | 2 | Pièces       | 8   |  | 75° C | 35/40'       | 68/72° C |
|                                                                                     | 6 - 1/1 GN  | Pieces       | 3 | Pieces       | 18  |                                                                                       |       |              |          |
|                                                                                     | 10 - 1/1 GN | Pezzi        |   | Pezzi        | 30  |                                                                                       |       |              |          |
|                                                                                     | 14 - 1/1 GN | Stück        |   | Stück        | 42  |                                                                                       |       |              |          |
|                                                                                     | 24 - 1/1 GN | Trozos       |   | Trozos       | 72  |                                                                                       |       |              |          |
|                                                                                     | 40 - 1/1 GN |              |   |              | 120 |                                                                                       |       |              |          |
|                                                                                     |             |              |   |              |     |                                                                                       |       |              |          |





## Saumon entier

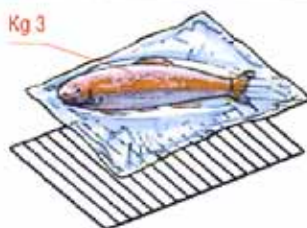
## Whole salmon

## Salmone intero

## Lachs (ganz)

## Salmón entero

Kg 3



|             |    |     |    |     |                                                                                     |  |       |               |          |  |
|-------------|----|-----|----|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|--|-------|---------------|----------|--|
| 4 - 2/3 GN  | Kg | 1,5 | Kg | 3   |  |  | 75° C | 1h 40'/1h 50' | 68/70° C |  |
| 6 - 1/1 GN  |    | 6   |    | 18  |                                                                                     |  |       |               |          |  |
| 10 - 1/1 GN |    |     |    | 30  |                                                                                     |  |       |               |          |  |
| 14 - 1/1 GN |    |     |    | 42  |                                                                                     |  |       |               |          |  |
| 24 - 1/1 GN |    |     |    | 72  |                                                                                     |  |       |               |          |  |
| 40 - 1/1 GN |    |     |    | 120 |                                                                                     |  |       |               |          |  |

## Tranche de saumon

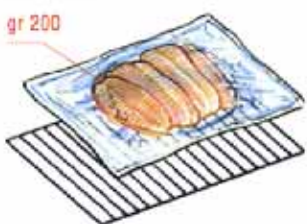
## Salmon escalope

## Salmone scaloppa

## Lachsscheibe

## Escalopes de salmón

gr 200



|             |                                              |    |                                              |     |                                                                                     |       |     |          |
|-------------|----------------------------------------------|----|----------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|----------|
| 4 - 2/3 GN  | Pièces<br>Pieces<br>Pezzi<br>Stück<br>Trozos | 8  | Pièces<br>Pieces<br>Pezzi<br>Stück<br>Trozos | 32  |  | 70° C | 20' | 62/65° C |
| 6 - 1/1 GN  |                                              | 12 |                                              | 72  |                                                                                     |       |     |          |
| 10 - 1/1 GN |                                              |    |                                              | 120 |                                                                                     |       |     |          |
| 14 - 1/1 GN |                                              |    |                                              | 168 |                                                                                     |       |     |          |
| 24 - 1/1 GN |                                              |    |                                              | 288 |                                                                                     |       |     |          |
| 40 - 1/1 GN |                                              |    |                                              | 480 |                                                                                     |       |     |          |

## Rougets

## Mullet

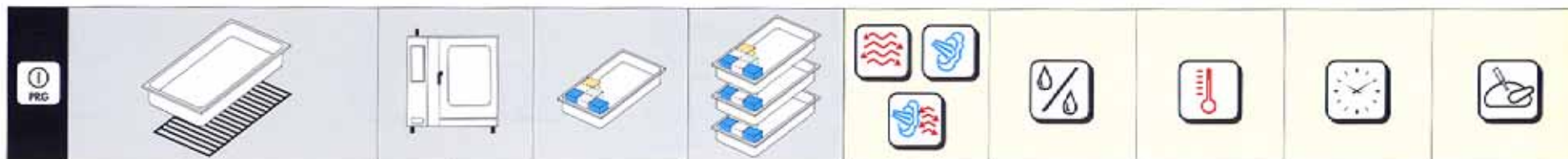
## Triglie

## Seearben

## Trillas



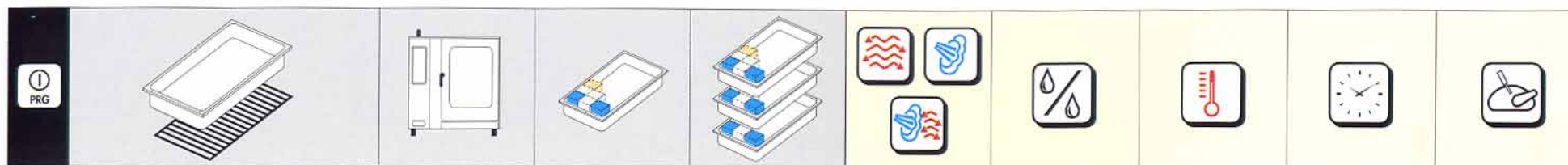
|             |                                              |    |                                              |     |                                                                                       |       |       |          |
|-------------|----------------------------------------------|----|----------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|----------|
| 4 - 2/3 GN  | Pièces<br>Pieces<br>Pezzi<br>Stück<br>Trozos | 13 | Pièces<br>Pieces<br>Pezzi<br>Stück<br>Trozos | 52  |  | 70° C | 8/10' | 62/65° C |
| 6 - 1/1 GN  |                                              | 20 |                                              | 120 |                                                                                       |       |       |          |
| 10 - 1/1 GN |                                              |    |                                              | 200 |                                                                                       |       |       |          |
| 14 - 1/1 GN |                                              |    |                                              | 280 |                                                                                       |       |       |          |
| 24 - 1/1 GN |                                              |    |                                              | 480 |                                                                                       |       |       |          |
| 40 - 1/1 GN |                                              |    |                                              | 800 |                                                                                       |       |       |          |



| Terrine de poisson                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  | Terrine of fish |  | Terrina di pesce |  | Fischterrine |  | Guisado de pescado |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------|--|------------------|--|--------------|--|--------------------|--|
| <div><div><div><div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>&lt;</div></div></div></div> |  |                 |  |                  |  |              |  |                    |  |

| Soupe de poisson                                                                  |             | Fish soup |    | Zuppa di pesce |     | Fischsuppe                                                                          |       | Sopa de pescado |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------|----|----------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------|-------|
|  | 4 - 2/3 GN  | Portions  | 7  | Portions       | 28  |  | 70° C | 15/20'          | 65° C |
|                                                                                   | 6 - 1/1 GN  | Portions  | 10 | Portions       | 60  |                                                                                     |       |                 |       |
|                                                                                   | 10 - 1/1 GN | Porzioni  |    | Portions       | 100 |                                                                                     |       |                 |       |
|                                                                                   | 14 - 1/1 GN | Portionen |    | Portionen      | 140 |                                                                                     |       |                 |       |
|                                                                                   | 24 - 1/1 GN | Porciones |    | Porciones      | 240 |                                                                                     |       |                 |       |
|                                                                                   | 40 - 1/1 GN |           |    |                | 400 |                                                                                     |       |                 |       |

| Carottes en rondelles                                                               |             | Sliced carrots |     | Carote a rondelle |     | Möhrenscheiben                                                                        |  | Zanahorias en rodajas |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|-----|-------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|--|-----------------------|--------|
|  | 4 - 2/3 GN  | Kg             | 1,3 | Kg                | 5,2 |  |  | 93° C                 | 20/25' |
|                                                                                     | 6 - 1/1 GN  |                |     |                   | 12  |                                                                                       |  |                       |        |
|                                                                                     | 10 - 1/1 GN |                |     |                   | 20  |                                                                                       |  |                       |        |
|                                                                                     | 14 - 1/1 GN |                |     |                   | 28  |                                                                                       |  |                       |        |
|                                                                                     | 24 - 1/1 GN |                |     |                   | 48  |                                                                                       |  |                       |        |
|                                                                                     | 40 - 1/1 GN |                |     |                   | 80  |                                                                                       |  |                       |        |



## Artichauts en lamelles

## Sliced artichoke

## Carciofi a fettine

## Artischocken in Scheiben

## Alcachofas en rebanadas

|  |  |             |                                              |    |        |       |  |  |       |     |  |
|--|--|-------------|----------------------------------------------|----|--------|-------|--|--|-------|-----|--|
|  |  | 4 - 2/3 GN  | Pièces<br>Pieces<br>Pezzi<br>Stück<br>Trozos | 20 | Pièces | 80    |  |  | 93° C | 10' |  |
|  |  | 6 - 1/1 GN  |                                              | 35 | Pieces | 210   |  |  |       |     |  |
|  |  | 10 - 1/1 GN |                                              |    | Pezzi  | 350   |  |  |       |     |  |
|  |  | 14 - 1/1 GN |                                              |    | Stück  | 490   |  |  |       |     |  |
|  |  | 24 - 1/1 GN |                                              |    | Trozos | 840   |  |  |       |     |  |
|  |  | 40 - 1/1 GN |                                              |    |        | 1.400 |  |  |       |     |  |
|  |  |             |                                              |    |        |       |  |  |       |     |  |

## Coeurs d'artichaut

## Artichoke hearts

## Cuori di carciofo

## Artischockenböden

## Corazones de alcachofa

|  |  |             |                                              |    |        |       |  |  |       |     |  |
|--|--|-------------|----------------------------------------------|----|--------|-------|--|--|-------|-----|--|
|  |  | 4 - 2/3 GN  | Pièces<br>Pieces<br>Pezzi<br>Stück<br>Trozos | 20 | Pièces | 80    |  |  | 93° C | 30' |  |
|  |  | 6 - 1/1 GN  |                                              | 35 | Pieces | 210   |  |  |       |     |  |
|  |  | 10 - 1/1 GN |                                              |    | Pezzi  | 350   |  |  |       |     |  |
|  |  | 14 - 1/1 GN |                                              |    | Stück  | 490   |  |  |       |     |  |
|  |  | 24 - 1/1 GN |                                              |    | Trozos | 840   |  |  |       |     |  |
|  |  | 40 - 1/1 GN |                                              |    |        | 1.400 |  |  |       |     |  |
|  |  |             |                                              |    |        |       |  |  |       |     |  |

## Endive belge

## Belgian endive

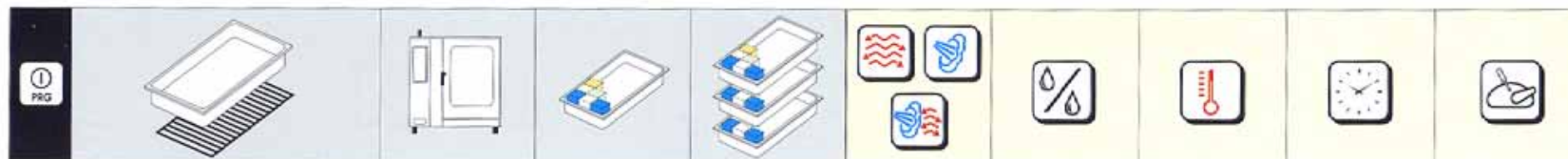
## Indivia belga

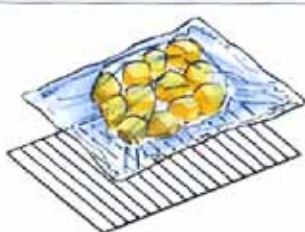
## Chicorée

## Endivias

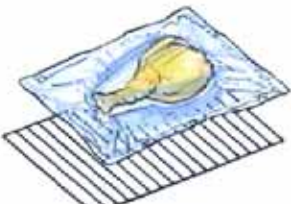
|                                                                                                                                                            |             |    |     |    |    |                                                                                       |       |     |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----|-----|----|----|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|--|
| <div><div><div>①</div><div>PRG</div><div></div></div></div> <div></div> | 6 - 1/1 GN  | Kg | 1,5 | Kg | 9  |  | 93° C | 20' |  |
|                                                                                                                                                            | 10 - 1/1 GN |    |     |    | 15 |                                                                                       |       |     |  |
|                                                                                                                                                            | 14 - 1/1 GN |    |     |    | 21 |                                                                                       |       |     |  |
|                                                                                                                                                            | 24 - 1/1 GN |    |     |    | 36 |                                                                                       |       |     |  |
|                                                                                                                                                            | 40 - 1/1 GN |    |     |    | 60 |                                                                                       |       |     |  |
|                                                                                                                                                            |             |    |     |    |    |                                                                                       |       |     |  |

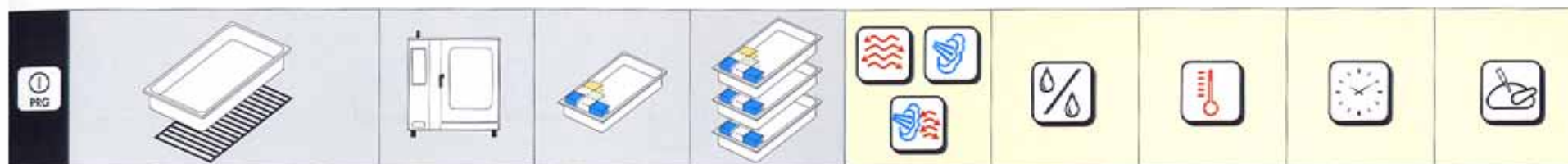




| Pommes de terre en dés                                                            |             | Diced potatoes |   | Patate in cubetti |     | Kartoffelwürfel                                                                     |       | Cuadritos de patatas |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|---|-------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------|--|
|  | 4 - 2/3 GN  | Kg             | 2 | Kg                | 8   |  | 93° C | 15/20'               |  |
|                                                                                   | 6 - 1/1 GN  |                |   |                   | 18  |                                                                                     |       |                      |  |
|                                                                                   | 10 - 1/1 GN |                |   |                   | 30  |                                                                                     |       |                      |  |
|                                                                                   | 14 - 1/1 GN |                |   |                   | 42  |                                                                                     |       |                      |  |
|                                                                                   | 24 - 1/1 GN |                |   |                   | 72  |                                                                                     |       |                      |  |
|                                                                                   | 40 - 1/1 GN |                |   |                   | 120 |                                                                                     |       |                      |  |
|                                                                                   |             |                |   |                   |     |                                                                                     |       |                      |  |

| Cuisse de lapin                                                                    |             | Leg of rabbit |    | Coscia di coniglio |     | Kaninchenkeule                                                                      |       | Muslo de conejo |       |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------|----|--------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------|-------|
|  | 4 - 2/3 GN  | Pièces        | 8  | Pièces             | 32  |  | 80° C | 30/35'          | 78° C |
|                                                                                    | 6 - 1/1 GN  | Pieces        | 12 | Pieces             | 72  |                                                                                     |       |                 |       |
|                                                                                    | 10 - 1/1 GN | Pezzi         |    | Pezzi              | 120 |                                                                                     |       |                 |       |
|                                                                                    | 14 - 1/1 GN | Stück         |    | Stück              | 168 |                                                                                     |       |                 |       |
|                                                                                    | 24 - 1/1 GN | Trazos        |    | Trazos             | 288 |                                                                                     |       |                 |       |
|                                                                                    | 40 - 1/1 GN |               |    |                    | 480 |                                                                                     |       |                 |       |
|                                                                                    |             |               |    |                    |     |                                                                                     |       |                 |       |

| Cuisse de poulet                                                                    |             | Leg of chicken                               |        | Coscia di pollo |    | Hähnchenkeule                                                                         |       | Muslo de pollo |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------|--------|-----------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------|-------|
|  | 4 - 2/3 GN  | Pièces<br>Pieces<br>Pezzi<br>Stück<br>Trazos | 8      | Pièces          | 32 |  | 80° C | 30/35'         | 78° C |
|                                                                                     | 6 - 1/1 GN  |                                              | Pieces | 72              |    |                                                                                       |       |                |       |
|                                                                                     | 10 - 1/1 GN |                                              | Pezzi  | 120             |    |                                                                                       |       |                |       |
|                                                                                     | 14 - 1/1 GN |                                              | Stück  | 168             |    |                                                                                       |       |                |       |
|                                                                                     | 24 - 1/1 GN |                                              | Trazos | 288             |    |                                                                                       |       |                |       |
|                                                                                     | 40 - 1/1 GN |                                              |        | 480             |    |                                                                                       |       |                |       |
|                                                                                     |             |                                              |        |                 |    |                                                                                       |       |                |       |



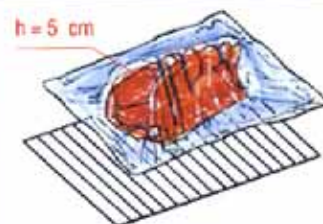
## Cote de boeuf

## Beefsteak

## Costata di manzo

## Rumpsteak

## Chuleta de buey



|             |        |   |        |     |
|-------------|--------|---|--------|-----|
| 4 - 2/3 GN  | Pièces | 2 | Pièces | 16  |
| 6 - 1/1 GN  | Pieces |   | Pieces | 36  |
| 10 - 1/1 GN | Pezzi  | 3 | Pezzi  | 60  |
| 14 - 1/1 GN | Stück  |   | Stück  | 84  |
| 24 - 1/1 GN | Trozos |   | Trozos | 144 |
| 40 - 1/1 GN |        |   |        | 240 |

Pré-griller à l'extérieur, baisser rapidement la température, conditionner sous vide  
Pre-grill on outside, quick chill, vacuum-pack

Pre-grigliare esternamente, abbassamento temperatura, confezionare sottovuoto  
Vorgrillen, schnell-abkühlen lassen, vakuumverpacken

Preasar externamente, bajar rápidamente la temperatura, envasar al vacío

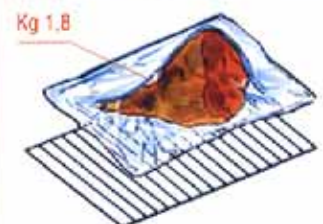
## Gigot d'agneau

## Leg of lamb

## Cosciotto d'agnello

## Lammkeule

## Pierna de cordero



|             |    |     |    |      |
|-------------|----|-----|----|------|
| 4 - 2/3 GN  |    | 3,6 |    | 7,2  |
| 6 - 1/1 GN  |    |     |    | 16,2 |
| 10 - 1/1 GN |    |     |    | 27   |
| 14 - 1/1 GN | Kg | 5,4 | Kg | 37,8 |
| 24 - 1/1 GN |    |     |    | 64,8 |
| 40 - 1/1 GN |    |     |    | 108  |

Pré-rissoler, baisser rapidement la température, conditionner sous vide  
Brown, quick chill, vacuum-pack

Prerossolare, abbattere temperatura, confezionare sottovuoto  
Anbräunen, schnell-abkühlen lassen, vakuumverpacken

Reogar previamente, bajar rápidamente la temperatura, envasar al vacío

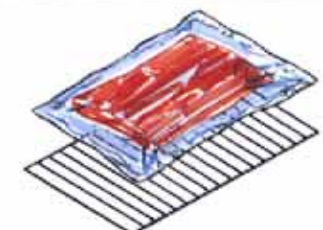
## Rôti de veau

## Veal sirloin

## Lombata di vitello

## Kalbslendenbraten

## Lomo de ternera



|             |        |   |        |     |
|-------------|--------|---|--------|-----|
| 4 - 2/3 GN  | Pièces | 4 | Pièces | 16  |
| 6 - 1/1 GN  | Pieces |   | Pieces | 36  |
| 10 - 1/1 GN | Pezzi  | 6 | Pezzi  | 60  |
| 14 - 1/1 GN | Stück  |   | Stück  | 84  |
| 24 - 1/1 GN | Trozos |   | Trozos | 144 |
| 40 - 1/1 GN |        |   |        | 240 |

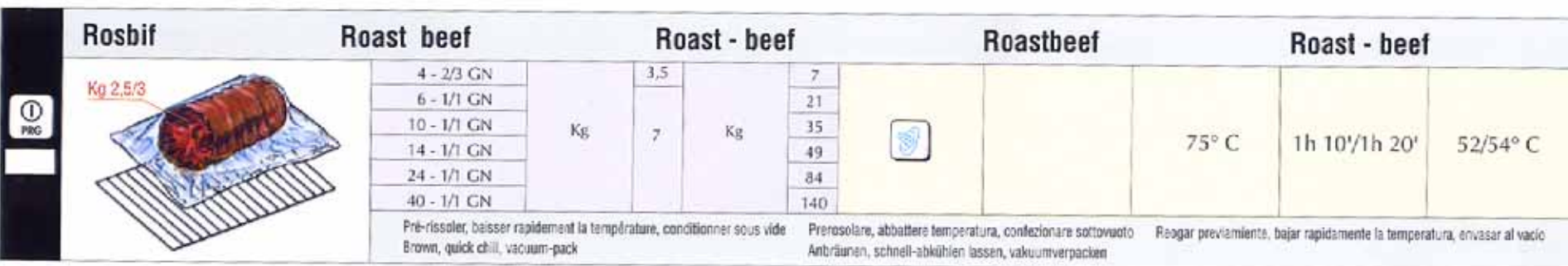


75° C

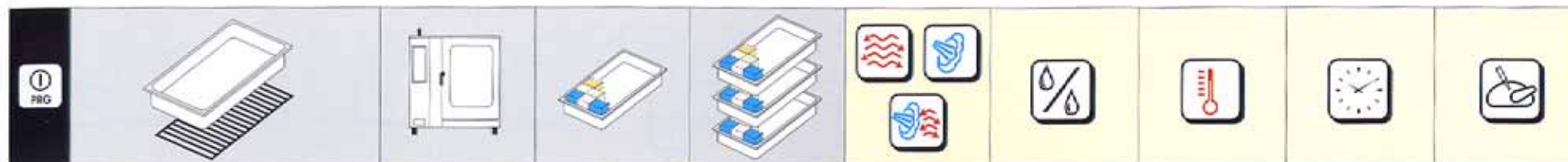
25/30'

68/70° C









## Roulade de veau

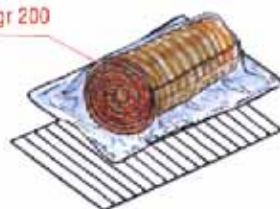
## Rolled veal

## Rollata di vitello farcita

## Kalbsrollbraten

## Relleno de ternera

gr 200



4 - 2/3 GN  
6 - 1/1 GN  
10 - 1/1 GN  
14 - 1/1 GN  
24 - 1/1 GN  
40 - 1/1 GN

Pièces  
Pieces  
Pezzi  
Stück  
Trozos

10

15

Pièces  
Pieces  
Pezzi  
Stück  
Trozos

40  
90  
150  
210  
360  
600



75° C

25'

70° C

## Jarret de veau

## Shin of veal

## Stinco di vitello

## Kalbshaxe

## Manita de ternera

Kg 2,5



4 - 2/3 GN  
6 - 1/1 GN  
10 - 1/1 GN  
14 - 1/1 GN  
24 - 1/1 GN  
40 - 1/1 GN

Pièces  
Pieces  
Pezzi  
Stück  
Trozos

2

3

Pièces  
Pieces  
Pezzi  
Stück  
Trozos

4  
9  
15  
21  
36  
60



85° C

2h

80° C

Pré-rissoler, baisser rapidement la température, conditionner sous vide  
Brown, quick chill, vacuum-pack

Pre-risolare, abbattere temperatura, confezionare sottovuoto  
Anbräunen, schnell-abkühlen lassen, vakuumverpacken

Reogar previamente, bajar rápidamente la temperatura, envasar al vacío

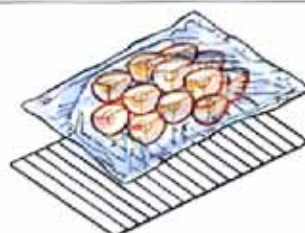
## Pommes 8 morceaux

## Apples in eighths

## Mele in ottavi

## Äpfel in Achteln

## Manzanas en octavos



4 - 2/3 GN  
6 - 1/1 GN  
10 - 1/1 GN  
14 - 1/1 GN  
24 - 1/1 GN  
40 - 1/1 GN

Pièces  
Pieces  
Pezzi  
Stück  
Trozos

6

9

Pièces  
Pieces  
Pezzi  
Stück  
Trozos

24  
54  
90  
126  
216  
360



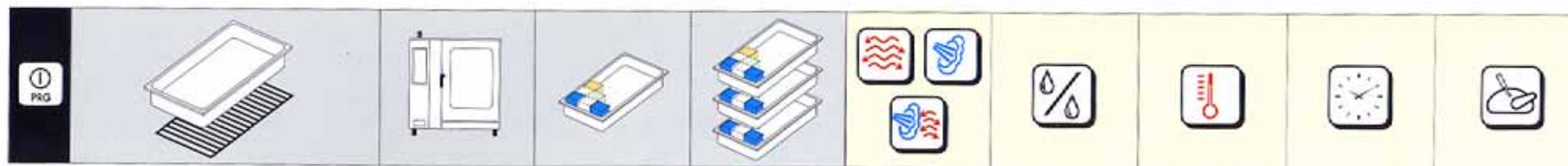
90° C

10'

1 Pièce = 1 Pomme  
1 Piece = 1 Apple

1 Pezzo = 1 Mela  
1 Stück = 1 Apfel

1 Trozo = 1 Manzana



| Poires 4 morceaux                                                                 |                   | Quartered pears  |   | Pere in quarti   |     | Birnen in Vierteln                                                                  |       | Peras en cuartos |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------|---|------------------|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------|--|
|  | 4 - 2/3 GN        | Pièces           | 6 | Pièces           | 24  |  | 90° C | 25'              |  |
|                                                                                   | 6 - 1/1 GN        | Pieces           | 9 | Pieces           | 54  |                                                                                     |       |                  |  |
|                                                                                   | 10 - 1/1 GN       | Pezzi            |   | Pezzi            | 90  |                                                                                     |       |                  |  |
|                                                                                   | 14 - 1/1 GN       | Stück            |   | Stück            | 126 |                                                                                     |       |                  |  |
|                                                                                   | 24 - 1/1 GN       | Trozos           |   | Trozos           | 216 |                                                                                     |       |                  |  |
|                                                                                   | 40 - 1/1 GN       |                  |   |                  | 360 |                                                                                     |       |                  |  |
|                                                                                   | 1 Pièce = 1 Poire | 1 Pezzo = 1 Pera |   | 1 Trozo = 1 Pera |     |                                                                                     |       |                  |  |
| 1 Piece = 1 Pear                                                                  | 1 Stück = 1 Birne |                  |   |                  |     |                                                                                     |       |                  |  |

|  |             |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|-------------|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  | 4 - 2/3 GN  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 6 - 1/1 GN  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 10 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 14 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 24 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 40 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |             |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|-------------|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  | 4 - 2/3 GN  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 6 - 1/1 GN  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 10 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 14 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 24 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 40 - 1/1 GN |  |  |  |  |  |  |  |  |





Légumes

Vegetables

Vegetali

Gemüse

Vegetales

pag 9 - 16



Poissons et crustacés

Fish products

Prodotti ittici

Fisch

Productos icticos

pag 19 - 26



Viandes

Meat

Carni

Fleisch

Carnes

pag 29 - 36



Pâtes, pain et pâtisserie

Pasta, bread and pastries

Pasta, pane e pasticceria

Teigwaren, Brot und Gebäck

Fideos, pan y pastelería

pag 39 - 46



Plats réchauffés

Regeneration

Riattivazioni

Aufwärmen (Regenerieren)

Reactivaciones

pag 49 - 56



Cuissons sous-vide

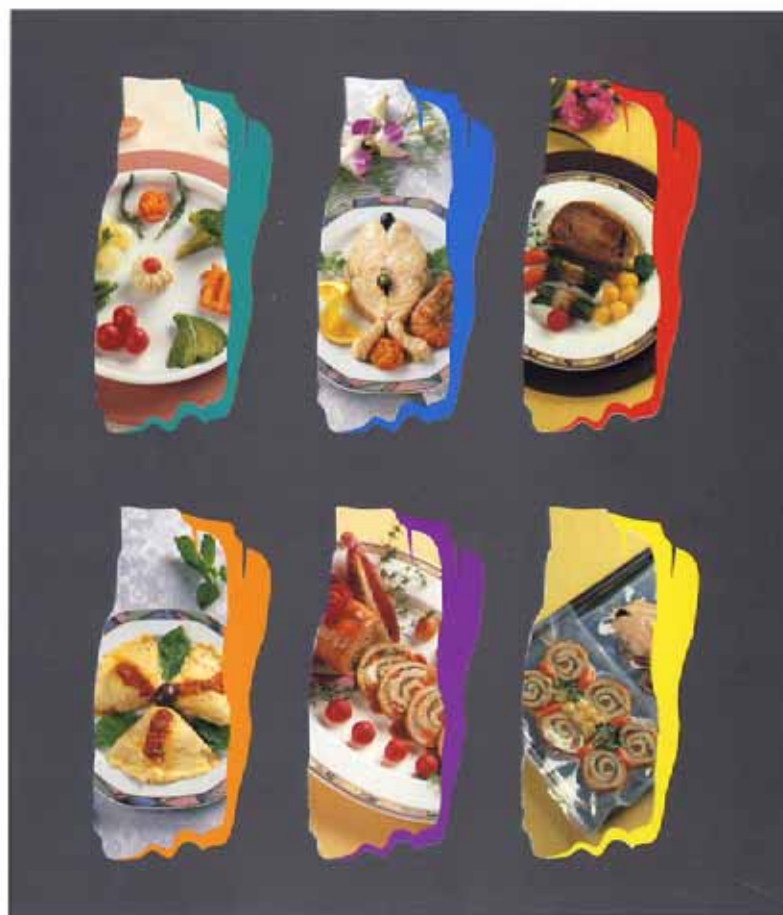
Vacuum cooking

Cotture sotto vuoto

Vakuumbereitungen

Cocciones al vacío

pag 59 - 68



а/я 7, 117485, Россия, Москва, Миклухо-Маклая, 23, т/факс: 007+495+101 3986  
e-mail: [gabel@dol.ru](mailto:gabel@dol.ru), [www.luko.ru](http://www.luko.ru), [www.angelopo.ru](http://www.angelopo.ru), [www.koreko.ru](http://www.koreko.ru)