

CATALOGO 2025



Rigenera

Chef Alan Catola

**SOLUZIONI CBT
PER LA RISTORAZIONE**

Con Rigenera, portiamo l'eccellenza della cottura a bassa temperatura nella tua cucina, semplificando il tuo lavoro quotidiano e valorizzando ogni piatto. Praticità, qualità e sapore, a servizio della ristorazione

INDICE

1. CARNE BIANCA 04

Alette di pollo speziate
Coniglio in porchetta
Coscette di pollo agli aromi
Galletto agli aromi
Galletto alla diavola
Petto di pollo affumicato al legno di faggio
Petto di pollo agli aromi
Stinco di maiale alla birra

2. CARNE ROSSA 10

Guancia brasata al vino rosso
Peposo di manzo
Polpette di vitello
Roastbeef agli aromi (girello)

3. BBQ 14

Brisket di black angus
Burger 150 gr
Burger 90 gr
Costine di maiale bbq
Coscette di pollo bbq
Flat iron
Pulled beef bbq
Pulled chicken bbq
Pulled pork bbq
Short ribs di manzo bbq



4. PESCE

20

Baccalà alla livornese con patate

Baccalà mantecato

Cuori di baccalà dissalato

Polpette di baccalà mantecato

Porchetta di tonno

Tataki di tonno

Trancio di ombrina

Trancio di ricciola

5. MOLLUSCHI

26

Cacciucco di polpi e seppie

Granfie di polpo 130 - 180

Granfie di polpo 160 - 200

Granfie di polpo 180 - 230

Granfie di polpo 230 - 280

Mantelli di seppia

Misto mare

Moscardini cacciuccati siciliani

6. FONDI E SALSE

32

Ragù alla bolognese

Ragù di polpa di pesce bianco

Ragù di polpo mediterraneo

Ragù di seppia

Salsa cacio e pepe

Salsa carbonara

Salsa demi glace di manzo

CARNE BIANCA

*Deliziosa
in ogni forma*

La nostra selezione di carni bianche comprende preparazioni leggere e saporite, perfette per ogni occasione. Grazie alla marinatura con aromi naturali e alla cottura a bassa temperatura, i piatti mantengono succosità e gusto autentico. Ideali per chi cerca equilibrio tra qualità e praticità, con soluzioni pronte da rigenerare in pochi minuti.



CARNE BIANCA

ALETTE DI POLLO SPEZIATE

PESO BUSTA

225 gr

DESCRIZIONE

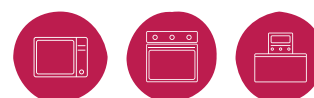
Leggermente piccanti, con delicate note affumicate.
Già prearrostito per facilitare e velocizzare la rigenerazione.

PORZ. CONSIGLIATA

225 gr

RIGENERAZIONE

Forno: 170°C per 5 min
Microonde: 1 min a 800 W (bucando la busta)
Bagnomaria: 70°C per 10 min



CONIGLIO IN PORCHETTA

PESO BUSTA

350 gr

DESCRIZIONE

Marinato e arrotolato a mano nel rigatino toscano, cotto per 5 ore
in sottovuoto e successivamente prearrostito per esaltarne i sapori.

PORZ. CONSIGLIATA

150 gr

RIGENERAZIONE

Padella: a fette fino a doratura
Forno: 170°C per 4 min
Da affettare su una pizza



COSCETTE DI POLLO AGLI AROMI

PESO BUSTA

220 gr

DESCRIZIONE

Coscette marinate e speziate con aromi mediterranei.
Cotte lentamente per circa 3 ore per preservare sapore e tenerezza.

PORZ. CONSIGLIATA

220 gr

RIGENERAZIONE

Forno: 170°C per 5 min
Microonde: 1 min a 800 W (bucando la busta)
Bagnomaria: 70°C per 10 min





GALLETTO AGLI AROMI

PESO BUSTA

350 gr

DESCRIZIONE

Galletto amburghese marinato con concia toscana, cotto lentamente per 5 ore, poi prearrostito e abbattuto per preservarne tutte le proprietà organolettiche.

RIGENERAZIONE

Forno: 170°C per 5 min

Microonde: 1 min a 800 W (bucando la busta)

Bagnomaria: 70°C per 10 min

PORZ. CONSIGLIATA

350 gr



GALLETTO ALLA DIAVOLA

PESO BUSTA

350 gr

DESCRIZIONE

Galletto Amburghese marinato con rub piccante, cotto lentamente per 5 ore, poi prearrostito e abbattuto per preservarne tutte le proprietà organolettiche.

RIGENERAZIONE

Forno: 170°C per 5 min

Microonde: 1 min a 800 W (bucando la busta)

Bagnomaria: 70°C per 10 min

PORZ. CONSIGLIATA

350 gr



PETTO DI POLLO AFFUMICATO

PESO BUSTA

350 gr

DESCRIZIONE

Petto di Pollo marinato e affumicato al legno di faggio con aromi mediterranei. Ideale tagliato a fette e riscaldato in padella, servito freddo in insalata o utilizzato per preparare un ottimo club sandwich.

RIGENERAZIONE

Forno: 170°C per 5 min

Microonde: 1 min a 800 W (bucando la busta)

Bagnomaria: 70°C per 10 min

PORZ. CONSIGLIATA

350 gr



CARNE BIANCA

PETTO DI POLLO AGLI AROMI

DESCRIZIONE

Pollo marinato e speziato con aromi mediterranei per esaltarne il sapore e la tenerezza.

RIGENERAZIONE

Forno: 170°C per 5 min

Microonde: 1 min a 800 W (bucando la busta)

Bagnomaria: 70°C per 10 min

Griglia o Padella

PESO BUSTA

350 gr

PORZ. CONSIGLIATA

170 gr



STINCO DI MAIALE ALLA BIRRA

DESCRIZIONE

Stinco di Maiale confezionato e diviso in due parti, marinato con birra chiara, bacche di ginepro e chiodi di garofano per un sapore intenso e aromatico.

RIGENERAZIONE

Forno: 170° C per 13 min

PESO BUSTA

500 gr

PORZ. CONSIGLIATA

250 gr





CARNE ROSSA

*Favolosa
e scioglievole*

Le carni rosse Rigenera offrono un'esperienza culinaria di eccellenza. Tagli selezionati, marinati e cotti con tecniche innovative che esaltano sapori e consistenze. Dalle preparazioni tradizionali come il Peposo, ai tagli gourmet come il Brisket, ogni piatto è pensato per garantire qualità e soddisfazione.



CARNE ROSSA

GUANCIA DI MANZO BRASATA AL VINO ROSSO

PESO BUSTA

350 gr

PORZ. CONSIGLIATA

200 gr

DESCRIZIONE

Guancia di Manzo marinata nel vino con brunoise di verdure e aromi mediterranei, cotta lentamente per 36 ore per ottenere una consistenza morbida e un sapore intenso.

RIGENERAZIONE

Padella: 7-10 min, affettata, facendo ritirare il sughetto



PEPOSO DI MANZO

PESO BUSTA

500 gr

PORZ. CONSIGLIATA

250 gr

DESCRIZIONE

Ottenuto dalla lavorazione di muscolo e guance di manzo, con l'aggiunta di un leggero soffritto. Marinato nel vino rosso e cotto lentamente per 36 ore, per un risultato tenero e ricco di sapore.

RIGENERAZIONE

Pentolino: 7-10 min facendo ritirare il sughetto



POLPETTE DI VITELLO

PESO BUSTA

200 gr

PORZ. CONSIGLIATA

200 gr

DESCRIZIONE

Polpette a base di mortadella di Bologna, macinato di manzo e abbondante parmigiano. Vendute in bianco per permettere al cliente di personalizzarle con il condimento preferito.

RIGENERAZIONE

Forno: 170°C per 5 min

Microonde: 1 min a 800 W (bucando la busta)

Bagnomaria: 70°C per 10 min





ROASTBEEF AGLI AROMI (GIRELLO)

PESO BUSTA

1200 gr

DESCRIZIONE

Girello marinato, aromatizzato e cotto per 5 ore, mantenendo una cottura al sangue. La sua caratteristica principale è quella di non perdere liquidi durante la conservazione e di mantenere il colore originale nel tempo, grazie alle temperature controllate raggiunte durante la cottura.

PORZ. CONSIGLIATA

120 gr

RIGENERAZIONE

Bagnomaria: 50°C per 20 min

Freddo: a fette



BBQ

*Dal sapore
inconfondibile*

La categoria BBQ è dedicata agli amanti dei sapori decisi e affumicati. Con ingredienti di alta qualità e marinature artigianali, le nostre preparazioni BBQ si distinguono per gusto intenso e consistenza perfetta. Dalle costine alle short ribs, ogni piatto è pronto per portare il meglio del barbecue nel tuo menù.



BRISKET DI BLACK ANGUS

PESO BUSTA

1000 gr

DESCRIZIONE

Lavorazione ottenuta dalla punta di petto del Black Angus americano, affumicata a freddo, marinata per tre giorni e cotta per 68 ore, poi affumicata a caldo per intensificarne il sapore.

PORZ. CONSIGLIATA

100 gr

RIGENERAZIONE

Padella: affettato spessore 0,5 cm e ripassato
Forno: 170°C per 2-3 min a fette



BURGER 150 GR

PESO BUSTA

150 gr

DESCRIZIONE

Hamburger preparato per garantire la giusta morbidezza, una succosità equilibrata e un sapore ricco e pieno.

PORZ. CONSIGLIATA

150 gr

RIGENERAZIONE

Padella: massima potenza 1 min per lato
Griglia



BURGER 90 GR

PESO BUSTA

90 gr

DESCRIZIONE

Hamburger preparato per garantire la giusta morbidezza, una succosità equilibrata e un sapore ricco e pieno.

PORZ. CONSIGLIATA

90 gr

RIGENERAZIONE

Padella: massima potenza 1 min per lato
Griglia





COSTINE DI MAIALE PREARROSTO BBQ

PESO BUSTA

350 gr

DESCRIZIONE

Costine di Maiale taglio St. Louis, marinate e affumicate con legno di melo, aromatizzate con rub artigianale e cotte lentamente per 14 ore, poi prearrostate per esaltarne il sapore e la tenerezza.

PORZ. CONSIGLIATA

350 gr

RIGENERAZIONE

Forno: 170°C per 5 min

Bagnomaria: 70°C per 10 min



COSCETTE DI POLLO BBQ

PESO BUSTA

220 gr

DESCRIZIONE

Cosce di Pollo marinate con sale bilanciato, affumicate al legno di quercia e speziate con rub artigianale prodotto internamente. Già prearrostate e vendute accompagnate dalla loro salsa dedicata per un gusto completo e bilanciato.

PORZ. CONSIGLIATA

220 gr

RIGENERAZIONE

Forno: 170°C per 5 min

Microonde: 1 min a 800 W (bucando la busta)

Bagnomaria: 70°C per 10 min



FLAT IRON

PESO BUSTA

250 gr

DESCRIZIONE

Taglio ricavato dalla spalla di manzo, perfetto per preparare tagliate. Saporito come una bistecca, ma morbido e tenero come un filetto.

PORZ. CONSIGLIATA

250 gr

RIGENERAZIONE

Padella: massima potenza 1 min per lato

Griglia: 2 min per lato



BBQ

PULLED BEEF BBQ

DESCRIZIONE

Manzo sfilacciato e affumicato al legno di quercia, ideale per farcire panini BBQ in stile americano o per piatti di street food dal gusto intenso e affumicato.

RIGENERAZIONE

Forno: 170°C per 5 min

Microonde: 1 min a 800 W (bucando la busta)

Bagnomaria: 70°C per 10 min

PESO BUSTA

500 gr

PORZ. CONSIGLIATA

100 gr



PULLED CHICKEN BBQ

DESCRIZIONE

Sovracosce di Pollo sfilacciato e affumicato al legno di quercia, poi cotto lentamente per 3 ore. Perfetto per farcire panini BBQ in stile tacos o per piatti di cucina Tex-Mex.

RIGENERAZIONE

Forno: 170°C per 5 min

Microonde: 1 min a 800 W (bucando la busta)

Bagnomaria: 70°C per 10 min

PESO BUSTA

500 gr

PORZ. CONSIGLIATA

100 gr



PULLED PORK BBQ

DESCRIZIONE

Coscia di Maiale sfilacciata e affumicata al legno di quercia, poi cotta lentamente per 18 ore. Perfetta per farcire panini BBQ dal gusto intenso e ricco di aromi affumicati.

RIGENERAZIONE

Forno: 170°C per 5 min

Microonde: 1 min a 800 W (bucando la busta)

Bagnomaria: 70°C per 10 min

PESO BUSTA

500 gr

PORZ. CONSIGLIATA

100 gr





SHORT RIBS DI MANZO AFFUMICATE

PESO BUSTA

300 gr

PORZ. CONSIGLIATA

300 gr

DESCRIZIONE

Tagliate da carni di vacca grassa, marinate e affumicate al legno di quercia, poi cotte lentamente per 24 ore. Successivamente prearrostite per velocizzare la rigenerazione e garantire un risultato ottimale in tempi rapidi.

RIGENERAZIONE

Forno: 170°C per 8-10 min



PESCE

*Raffinatezza
e grinta*

Il pesce Rigenera si contraddistingue per freschezza e lavorazione accurata. Preparazioni come il Baccalà Mantecato o la Porchetta di Tonno sono ideali per portare a tavola piatti raffinati e gustosi, pronti da servire con semplicità e velocità. Perfetti per antipasti, primi e secondi di mare.



BACCALÀ ALLA LIVORNESE CON PATATE

PESO BUSTA

600 gr

DESCRIZIONE

Baccalà salinato con patate, cotte nella salsa livornese leggermente piccante e arricchita dal profumo delicato della salvia.

PORZ. CONSIGLIATA

300 gr

RIGENERAZIONE

Microonde: 1 min a 800 W (bucando la busta)

Bagnomaria: 55°C per 8 min

Padella: 5 min



BACCALÀ MANTECATO

PESO BUSTA

500 gr

DESCRIZIONE

Baccalà desalinato e mantecato internamente, con patate, olio extravergine d'oliva e un delicato profumo di aglio.

PORZ. CONSIGLIATA

120 gr

RIGENERAZIONE

Microonde: 1 min a 800 W (bucando la busta)

Bagnomaria: 55°C per 8 min



CUORE DI BACCALÀ DISSALATO

PESO BUSTA

200 gr

DESCRIZIONE

Baccalà desalinato e cotto internamente a 55°C in olio, poi abbattuto per preservarne gusto, consistenza e proprietà organolettiche.

PORZ. CONSIGLIATA

200 gr

RIGENERAZIONE

Forno: 170°C per 5 min

Microonde: 1 min a 800 W (bucando la busta)

Bagnomaria: 70°C per 10 min





POLPETTE DI BACCALÀ MANTECATO

PESO BUSTA

150 gr

PORZ. CONSIGLIATA

150 gr

DESCRIZIONE

Prodotte dalla lavorazione del baccalà dissalato, con l'aggiunta di patate mantecate e successivamente panate. Perfette da servire come aperitivo o antipasto.

RIGENERAZIONE

Friggitrice: 170°C per 3 min



PORCHETTA DI TONNO

PESO BUSTA

1500 gr

PORZ. CONSIGLIATA

100 gr

DESCRIZIONE

Porchetta di Tonno fresco, aromatizzata con un mix di aromi mediterranei come rosmarino, salvia, aglio, finocchietto e agrumi. Legata a mano e cotta per esaltarne i sapori. Perfetta da servire al piatto o come farcitura per un panino gourmet.

RIGENERAZIONE

Fredda: a fette di 1 cm

Microonde: scaldata leggermente affettata in pellicola



TATAKI DI TONNO

PESO BUSTA

150 gr

PORZ. CONSIGLIATA

150 gr

DESCRIZIONE

Dalla lavorazione del tonno fresco a pinne gialle, marinato e cotto a bassissima temperatura per preservarne il colore rosso brillante e la consistenza. Successivamente ripassato in piastra e abbattuto, è pronto per essere servito sia freddo che rigenerato.

RIGENERAZIONE

Bagnomaria: 40°C per 8 min



PESCE

TRANCIO DI OMBRINA

PESO BUSTA

200 gr

PORZ. CONSIGLIATA

200 gr

DESCRIZIONE

Filetti ricavati da pesci di 6/7 kg, porzionati e cotti a 55°C per preservare la succosità e la delicatezza delle loro polpe.

RIGENERAZIONE

Forno: 250°C per 5 min

Bagnomaria: 55°C per 8 min



TRANCIO DI RICCIOLA

PESO BUSTA

200 gr

PORZ. CONSIGLIATA

200 gr

DESCRIZIONE

Filetti ricavati da pesci di 6/7 kg, porzionati e cotti a 55°C per preservare la succosità e la delicatezza delle loro polpe.

RIGENERAZIONE

Forno: 250°C per 5 min

Bagnomaria: 55°C per 8 min





MOLLUSCHI

*Consistenza
e sapore*

I molluschi Rigenera sono un omaggio alla tradizione mediterranea. Dalle Granfie di Polpo ai Mantelli di Seppia, ogni preparazione è studiata per esaltare sapori autentici e texture uniche. Pronti da utilizzare per zuppe, primi o piatti gourmet, rappresentano una scelta versatile e di qualità.



MOLLUSCHI

CACCIUCCO DI POLPI E SEPIE

PESO BUSTA

500 gr

DESCRIZIONE

Cacciucco preparato con l'utilizzo esclusivo di polpi e sepie. Ideale da servire come antipasto o da utilizzare come base per piatti di mare ricchi di sapore.

RIGENERAZIONE

Bagnomaria: 70°C per 10 min
Padella: 5 min

PORZ. CONSIGLIATA

250 gr



GRANFIE DI POLPO 130-180

PESO BUSTA

130-180 gr

DESCRIZIONE

Granfie di Polpo del Marocco, congelato a bordo, successivamente arricciato e selezionato da noi per grammature precise. Cotto lentamente per 14 ore, ogni porzione racchiude l'essenza del polpo, un collagene allo stato puro, ideale per rigenerare il polpo in padella o arricchire i vostri primi piatti con un gusto unico e intenso.

RIGENERAZIONE

Griglia: scolato, fino a doratura
Padella: rigenerare con la sua essenza
Bagnomaria: 60°C per 10 min

PORZ. CONSIGLIATA

130-180 gr



GRANFIE DI POLPO 160-200

PESO BUSTA

160-200 gr

DESCRIZIONE

Granfie di Polpo del Marocco, congelato a bordo, successivamente arricciato e selezionato da noi per grammature precise. Cotto lentamente per 14 ore, ogni porzione racchiude l'essenza del polpo, un collagene allo stato puro, ideale per rigenerare il polpo in padella o arricchire i vostri primi piatti con un gusto unico e intenso.

RIGENERAZIONE

Griglia: scolato, fino a doratura
Padella: rigenerare con la sua essenza
Bagnomaria: 60°C per 10 min

PORZ. CONSIGLIATA

160-200 gr





GRANFIE DI POLPO 180-230

DESCRIZIONE

Granfie di Polpo del Marocco, congelato a bordo, successivamente arricciato e selezionato da noi per grammature precise. Cotto lentamente per 14 ore, ogni porzione racchiude l'essenza del polpo, un collagene allo stato puro, ideale per rigenerare il polpo in padella o arricchire i vostri primi piatti con un gusto unico e intenso.

RIGENERAZIONE

Griglia: scolato, fino a doratura

Padella: rigenerare con la sua essenza

Bagnomaria: 60°C per 10 min

PESO BUSTA

180-230 gr

PORZ. CONSIGLIATA

180-230 gr



GRANFIE DI POLPO 230-280

DESCRIZIONE

Granfie di Polpo del Marocco, congelato a bordo, successivamente arricciato e selezionato da noi per grammature precise. Cotto lentamente per 14 ore, ogni porzione racchiude l'essenza del polpo, un collagene allo stato puro, ideale per rigenerare il polpo in padella o arricchire i vostri primi piatti con un gusto unico e intenso.

RIGENERAZIONE

Griglia: scolato, fino a doratura

Padella: rigenerare con la sua essenza

Bagnomaria: 60°C per 10 min

PESO BUSTA

230-280 gr

PORZ. CONSIGLIATA

230-280 gr



MANTELLI DI SEPPIA AL NATURALE

DESCRIZIONE

Seppie pulite, pronte per essere grigliate o servite come insalata di mare. Versatili e ideali per piatti freschi e leggeri.

RIGENERAZIONE

Forno: 170°C per 5 min

Bagnomaria: 70°C per 10 min

Freddo: in insalata

PESO BUSTA

150 gr

PORZ. CONSIGLIATA

150 gr



MOLLUSCHI

MISTO MARE

DESCRIZIONE

Misto di Mare ricavato dalle lavorazioni del polpo, arricchito con cozze italiane aperte a vapore, calamari e gamberi cotti a bassa temperatura. Il tutto condito con soffritto artigianale di aglio, prezzemolo e peperoncino. Perfetto per la preparazione di primi piatti e risotti dal gusto intenso e autentico.

RIGENERAZIONE

Padella: per un primo piatto

PESO BUSTA

500 gr

PORZ. CONSIGLIATA

100 gr



MOSCARDINI CACCIUCCATI SICILIANI

DESCRIZIONE

Moscardini mediterranei, cucinati con una base di salsa alla livornese leggermente piccante. Ottimi da servire su crostoni di pane o come zuppetta calda e saporita.

RIGENERAZIONE

Padella: 5 min

Bagnomaria: 70°C per 10 min

PESO BUSTA

500 gr

PORZ. CONSIGLIATA

250 gr





SALSE E FONDI

*Per il tuo
tocco in più*

I nostri fondi e salse sono la base ideale per elevare ogni piatto. Dalla Salsa Cacio e Pepe alla Demi Glace di Manzo, ogni preparazione è realizzata con ingredienti di alta qualità e metodi tradizionali. Perfette per completare primi piatti, arricchire sughi o creare ripieni gourmet.



SALSE E FONDI

RAGÙ ALLA BOLOGNESE

PESO BUSTA

500 gr

PORZ. CONSIGLIATA

100 gr

DESCRIZIONE

Ragù bolognese con macinato grosso, cotto sottovuoto per preservare sapori e aromi autentici.

RIGENERAZIONE

Padella: 3 min per primo piatto



RAGÙ DI POLPA DI PESCE BIANCO

PESO BUSTA

500 gr

PORZ. CONSIGLIATA

100 gr

DESCRIZIONE

Polpa di Ricciola ed Ombrina arricchita con brunoise di carote, agrumi e salsa mediterranea. Ideale per primi piatti, lasagne o ripieni dal gusto fresco e delicato.

RIGENERAZIONE

Padella: 3 min per primo piatto



RAGÙ DI POLPO MEDITERRANEO

PESO BUSTA

500 gr

PORZ. CONSIGLIATA

100 gr

DESCRIZIONE

Polpo tagliato a coltello in piccoli pezzi, arricchito con brunoise di verdure e aromatizzato al rosmarino. Cotto lentamente per 5 ore per ottenere una consistenza morbida e un sapore intenso.

RIGENERAZIONE

Padella: 3 min per primo piatto





RAGÙ DI SEPPIA

PESO BUSTA

500 gr

PORZ. CONSIGLIATA

100 gr

DESCRIZIONE

Seppie pulite e cotte sottovuoto, arricchite con brunoise di verdure e salsa livornese. Cottura lenta di 3 ore per esaltare sapori e consistenza.

RIGENERAZIONE

Padella: 3 min per primo piatto



SALSA CACIO E PEPE

PESO BUSTA

500 gr

PORZ. CONSIGLIATA

100 gr

DESCRIZIONE

Ottenuta dalla lavorazione del Pecorino Romano, da cui ricaviamo un'essenza che utilizziamo per creare la nostra Salsa Cacio e Pepe. Grazie al nostro metodo di cottura, la salsa rimane sempre stabile e non caglia mai, garantendo una consistenza cremosa e uniforme.

RIGENERAZIONE

Padella: 3 min per primo piatto



SALSA CARBONARA

PESO BUSTA

500 gr

PORZ. CONSIGLIATA

100 gr

DESCRIZIONE

Crema Carbonara preparata con essenza di guanciale, legata e stabile per garantire una consistenza cremosa e uniforme. Perfetta per condire primi piatti o per creare ripieni gourmet dal sapore autentico.

RIGENERAZIONE

Padella: 3 min per primo piatto



SALSE E FONDI

SALSA DEMI GLACE DI MANZO

PESO BUSTA

300 gr

PORZ. CONSIGLIATA

100 gr

DESCRIZIONE

Salsa ottenuta da fondo bruno, preparata con ossa, midollo e verdure, cotta lentamente per oltre 5 ore per sviluppare un sapore ricco e intenso.

RIGENERAZIONE

Padella: 3 min per primo piatto









RIGENERA, LA TUA ALLEATA IN CUCINA: PRODOTTI SALUTARI, PRATICI E IDEALI PER RIDURRE SPRECHI E OTTIMIZZARE IL SERVIZIO.

POCHI STEP, MOLTI VANTAGGI *garantito!*

1. Qualità Costante

Cottura a bassa temperatura che garantisce sapori intensi, consistenza ideale e mantenimento dei valori nutrizionali.

2. Efficienza e Flessibilità

Accorcia i tempi di preparazione e facilita l'organizzazione della cucina anche nei momenti di alta intensità, con piatti sempre pronti da servire.

3. Riduzione degli Sprechi

Con il confezionamento sottovuoto, rigeneri solo ciò che serve, riducendo i costi e minimizzando gli scarti.

4. Adattabilità per Tutti i Tipi di Cucina

Ideale per ristoranti, bar, catering e altre attività HORECA, con una gamma di prodotti che si adatta ad ogni esigenza.



RIGENERAZIONE

Microonde: Ideale per una rigenerazione veloce.

Padella o Griglia: Per esaltare consistenza e sapore con una rosolatura finale.

Forno o Roner: Perfetto per una rigenerazione uniforme e controllata.

Tempo: Bastano pochi minuti per completare la preparazione e ottenere un piatto pronto.

CONSERVAZIONE

Frigorifero: I prodotti scongelati possono essere conservati fino a 15 giorni, mantenendo intatte freschezza e qualità.

Congelatore: Conservazione fino a 12 mesi a -18°C, per una gestione flessibile e senza sprechi.



IG @rigenera
+39 329 8004205
info@rigenera-cbt.com
rigenera-cbt.com



Cia di Buti Leo e C.s.a.s
via Toscana, 49
56025 Pontedera (PI)
P.IVA 00321270506

