

Piatti
Pronti
Artigianali
della
**Tradizione
Salentina**

TRADIZIONE



L'innovazione
che esalta il gusto della
tradizione.

Piatti Pronti in 7 minuti



Alfred è specializzata nella produzione di piatti pronti abbattuti, pensati per garantire qualità, velocità e praticità nella ristorazione moderna.

Grazie alla tecnica dell'abbattimento, i nostri piatti mantengono gusto, freschezza e sicurezza alimentare, pronti per essere rigenerati in pochi minuti.

Questo permette ai nostri clienti di ottimizzare tempi e risorse, riducendo il personale in cucina e semplificando l'organizzazione del servizio, senza rinunciare alla qualità.

Offriamo un'ampia scelta di ricette, pensate per soddisfare diverse esigenze e contesti: ristoranti, mense, catering, hotel o attività con alto flusso di clientela.

La nostra passione per il buon cibo ci spinge a selezionare solo **prodotti freschi e genuini, rigorosamente locali**, per creare piatti che raccontano la storia del nostro territorio.

Ogni ingrediente che scegliamo per ogni piatto che prepariamo è frutto di una ricerca attenta e rispettosa della natura e del luogo.

Con Alfred, porti in tavola efficienza e sapore, ogni giorno.



Le materie prime utilizzate nelle nostre preparazioni provengono da una rete selezionata di **fornitori locali**, scelti per l'elevata qualità, la naturalità dei prodotti e la tracciabilità garantita.

L'approvvigionamento a Km 0 ci consente di valorizzare le eccellenze del territorio, assicurando **freschezza, sostenibilità e continuità nella fornitura.**



COME RIGENERARE IL PRODOTTO

MICROONDE: Rimuovere la pellicola protettiva e cuocere il prodotto nel microonde a 750 W per 7 minuti.

FORNO VENTILATO: Rimuovere la pellicola protettiva e cuocere il prodotto nel forno a una temperatura massima di 200°C per 20/25 minuti.

Le nostre pellicole per confezionamento dei prodotti sono realizzate con materiali idonei al contatto alimentare e progettate per preservare la freschezza e la qualità del prodotto.

Eventuali residui presenti sul bordo della vaschetta risultano sicuri e non rilasciano sostanze nocive, nel pieno rispetto delle normative vigenti.





La nostra offerta gastronomica, pensata per il **canale professionale**, valorizza la tradizione salentina attraverso piatti pronti realizzati con materie prime, provenienti da filiere locali selezionate e controllate.

Ogni preparazione è sviluppata per garantire **continuità, qualità e autenticità**, rispondendo alle esigenze di ristorazione, distribuzione e vendita al dettaglio con un prodotto affidabile, tracciabile e dal forte legame con il territorio.







MENU B2B

PRIMI

1200 gr

300 gr

Morzi fritti*

(piselli secchi, rape, pane di semola)

Lasagna rossa

Lasagna bianca con verdure e salsiccia

Lasagna di mare

Parmigiana

Parmigiana di mare

Timballo di riso*

(realizzato con verdure di stagione)

Melanzane ripiene

Melanzane ripiene vegetariana*

(melanzane, pane e formaggio)

Sformato di pasta al sugo

SECONDO TERRA

Pezzetti di cavallo

Polpette al sugo

Salsiccia e patate

SECONDO MARE

Polpo in umido

VERDURE

Crema di fave e cicorie*

Cicorie con olive*

FOCACCE/PITTE

Pitta salentina cipollata

Pitta prosciutto e formaggio

Focaccia barese*



DOLCI

Crostata

(uva, albicocca, arancia, fichi e mandorle)

Torta di mele

Plumcake classico con le mandorle

Plumcake pan arancio

Plumcake extra dark

Sbriciolona

(uva, albicocca, arancia, fichi e mandorle)

Ciambella classica

Torta carote e mandorle (senza lattosio)

Torta al cioccolato (senza lattosio)

Ciambella vegana

***= piatto vegetariano**

1 CARTONE

4 vaschette da 1200 gr

8 vaschette da 300 gr

In base alla stagionalità dei prodotti il menu può subire delle variazioni



Alfred

PRONTO QUANDO VUOI TU

 0836 216142

 info@alfredpiattipronti.it



www.alfredpiattipronti.it