

Ben Fatto

★ SAUCES & FILLINGS ★

Italian • Inspired • Burger & BBQ

CATALOGO PRODOTTI



SALSE E RIPIENI DI QUALITÀ PER LA CUCINA PROFESSIONALE

TINS

**UN PRODOTTO VERSATILE IN LATTINA
PER TUTTE LE TUE PREPARAZIONI**

- COD.038 PEPERONI AFFETTATI CAMELLATI 800g**
- COD.044 CIPOLLE BIANCHE AFFETTATE CAMELLATE 800g**
- COD.045 CIPOLLE ROSSE AFFETTATE CAMELLATE 800g**
- COD.042 CAVOLI E CAROTE A FETTE MARINATI 800g**
- COD.041 CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO MARINATO 800g**
- COD.046 CIPOLLE STUFATE BIRRA E CURRY 850g**
- COD.048 STRACCETTI DI PEPERONI ROSSI ARROSTITI 800g**
- COD.047 POKER DI VERDURINE GRIGLIATE A BASTONCINO 800g**
- COD.050 VERZA STUFATA A LISTARELLE 800g**

**RED
SLICED
CARMELIZED
PEPPERS**

PEPERONI AFFETTATI CARMELLATI

**Ben
Fatto**
★ SAUCES & FILLINGS ★
Italian • Inspired • Burger & BBQ

LATTA

*Un classico
immancabile
nel panino*

SUGGERIMENTO D'USO



Hamburger



Carni grill



Sandwich



Pizza



RICETTA: PANINO PULLED PORK

Ciabatta classica con salsa BBQ alle amarene, pulled pork, anelli di cipolla bianca cucinata al BBQ e peperoni rossi caramellati.

CARATTERISTICHE

PEPERONI ROSSI AFFETTATI AD ANELLO E CARMELLATI SENZA UTILIZZO DI COLORANTI O CARMELLO AGGIUNTO. SAPORITI E DAL COLORE TIPICAMENTE ROSSO. SGRONDARE IL PRODOTTO DAL SUO LIQUIDO DI GOVERNO. DA UTILIZZARSI TAL QUALI IN PREPARAZIONI A FREDDO, OPPURE PASSARE VELOCEMENTE SULLA PIASTRA E SERVIRE CALDI.

Peso netto 800g COD.038
Fardello da 6 pezzi

**NUOVO
PRODOTTO
NEW**

**WHITE
SLICED
CARAMELIZED
ONIONS**

CIPOLLE BIANCHE AFFETTATE CARAMELLATE

*La regina
incontrastata
in cucina*



SUGGERIMENTO D'USO



Hamburger



Carni grill



Sandwich



Pizza



RICETTA: BIG KAUNA BURGER

Soffice bun piatrato sui due lati con salsa teriyaki, doppio burger di carne con fette di cheddar, infine cipolle bianche caramellate, ananas piatrato con burro e salsa BBQ amarena. Concedeteci la variante.

CARATTERISTICHE

CIPOLLE BIANCHE AFFETTATE E CARAMELLATE SENZA UTILIZZO DI COLORANTI O CARMELLO AGGIUNTO. CROCCANTI COME APPENA FATTE E DAL COLORE TIPICAMENTE IMBRUNITO. SGRONDARE IL PRODOTTO DAL SUO LIQUIDO DI GOVERNO. DA UTILIZZARSI TAL QUALI IN PREPARAZIONI A FREDDO, OPPURE PASSARE VELOCEMENTE SULLA PIASTRA E SERVIRE CALDE.

Peso netto 800g COD.044
Fardello da 6 pezzi



**RED
SLICED
CAMELIZED
ONIONS**

CIPOLLE ROSSE AFFETTATE CAMELATE

**Ben
Fatto**
★ SAUCES & FILLINGS ★
Italian • Inspired • Burger & BBQ

LATTA



*Un tocco di colore
e di sapore*



SUGGERIMENTO D'USO



Hamburger



Carni grill



Sandwich



Pizza



RICETTA: CROSTINI DI SALSICCIA

Fettine di pane baguette, cheddar, salsiccia (ma anche salame tenero, cotechino o mortadella), fetta di cipolla rossa caramellata. Possibilmente servire tiepido.

CARATTERISTICHE

CIPOLLE ROSSE AFFETTATE E CAMELATE SENZA UTILIZZO DI COLORANTI O CAMELLO AGGIUNTO. CROCCANTI E DAL COLORE TIPICAMENTE VIOLACEO. SGRONDARE IL PRODOTTO DAL SUO LIQUIDO DI GOVERNO. DA UTILIZZARSI TAL QUALI IN PREPARAZIONI A FREDDO, OPPURE PASSARE VELOCEMENTE SULLA PIASTRA E SERVIRE CALDE.

Peso netto 800g COD.045
Fardello da 6 pezzi



MARINATED
COLESLAW
VEGGIE MIX

CAVOLI E CAROTE A FETTE MARINATI

Come Coleslaw
ottima con
pulled pork



SUGGERIMENTO D'USO



Hamburger



Pulled pork



Sandwich



Contorno



RICETTA: PULLED DI MAIALE LOW&SLOW CON COLESLAW

sgrondare il prodotto dal liquido e unire a yogurt tipo greco con una macinata di pepe nero. Volendo, aggiungere una parte di cavolo cappuccio rosso marinato Benfatto ben sgrondato. Miscelate il tutto e servire in una ciotola a parte con pulled pork low&slow.

CARATTERISTICHE

CAVOLO BIANCO FINEMENTE AFFETTATO CON UNA PARTE DI CAROTE ANCH'ESSE AFFETTATE, IMMERSE IN UN LIQUIDO DI MARINATURA AGRODOLCE. IL TUTTO SENZA PRESENZA DI OLIO. IDEALE PER LA PREPARAZIONE DELLA FAMOSA "COLESLAW"

Peso netto 800g COD.042
Fardello da 6 pezzi



USO A
FREDDO
COLD
USE

**RED
MARINATED
CABBAGE**

CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO MARINATO

**Ben
Fatto**
★ SAUCES & FILLINGS ★
Italian • Inspired • Burger & BBQ

LATTA

*Colore e
croccantezza
al tuo burger*



SUGGERIMENTO D'USO



Pizza



Hamburger



Carni grill



Sandwich



RICETTA: SIMPLE BUN

Bun liscio, letto di foglie di lattuga e pomodori a fette, burger di pollo a cottura indiretta, crema di formaggi, cetrioli a fette, cavolo rosso cappuccio marinato.

CARATTERISTICHE

CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO FINEMENTE AFFETTATO E IMMERSO IN LIQUIDO DI MARINATURA AGRODOLCE. CI PENSAMO NOI DI BENFATTO A MARINARE IL TUO CAVOLO CAPPUCCIO. A TE RESTA DI UTILIZZARLO NELLE TUE PREPARAZIONI SENZA MAI PIÙ RIMANERE SENZA. DONA UN COLORE VIVACE E UN SAPORE GENTILE AL TUO PANINO.

Peso netto 800g COD.041
Fardello da 6 pezzi



**CURRY
BEER
STEWED
ONIONS**

CIPOLLE STUFATE BIRRA E CURRY



*Un gusto speciale
che rende unico il
panino*



SUGGERIMENTO D'USO



Hamburger



Carni grill



Sandwich



Pizza



Contorno



RICETTA: LO SPOCCHIOSO Fette di pane nero al carbone vegetale spalmate di hummus di ceci, ripiene con insalata iceberg a fettine, pulled paddy (funghi orecchioni affumicati slow&low e sfilacciati), cipolle stufate birra & curry. Un piatto vegetariano estremamente gustoso.

CARATTERISTICHE

CIPOLLE AFFETTATE E STUFATE CON BIRRA BIONDA (SENZA GLUTINE) E CURRY AVVOLTE DA UNA MORBIDA CREMA GUSTOSA E COLORATA. IL GUSTO AMAROGLIOLO DELLA BIRRA SI SPOSA PERFETTAMENTE CON IL DOLCE DELLA CIPOLLA E IL SAPORE SPEZIATO DEL CURRY. DA UTILIZZARE TUTTO IL CONTENUTO PER UNA MASSIMA RESA.

Peso netto 850g COD.046
Fardello da 6 pezzi



**SWEET
RED
ROASTED
PEPPERS**

STRACCETTI DI PEPERONI ROSSI ARROSTITI

**Ben
Fatto**
★ SAUCES & FILLINGS ★
Italian • Inspired • Burger & BBQ

LATTA

*Piastrato
a mano*



SUGGERIMENTO D'USO



Pizza



Hamburger



Carni grill



Sandwich



RICETTA: PUCCIA SALENTINA AI PEPERONI

Puccia salentina integrale con salsa agrodolce di verdure, burger di carne, foglie di spinacino e straccetti di peperoni rossi arrostiti.

CARATTERISTICHE

FALDE DI PEPERONI ROSSI ARROSTITI SULLA PIASTRA E PRIVATI MANUALMENTE DELLA LORO PELLE, PROPRIO COME FATTI IN CASA. MORBIDI E SUCCOSI, IMPREGNANO IL TUO PANINO DI UN SAPORE UNICO. LA PIASTRA ALIMENTATA A LEGNA E PICCIOLI DI AMARENA GLI CONFERISCE UN SAPORE INIMITABILE. SE SEI UN AMANTE DEI PEPERONI TI INNAMORERAI...

Peso netto 800g COD.048
Fardello da 6 pezzi



**FOUR
LITTLE
GRILLED
VEGGIES**

POKER DI VERDURINE GRIGLIATE A BASTONCINO

*Vedure saltate
alla piastra*



SUGGERIMENTO D'USO



Hamburger



Carni grill



Sandwich



RICETTA: IL DIPLOMATICO

Bun liscio passato alla piastra, sul fondo la crescenza, pulled chicken, verdure grigliate, capperi e salsa di peperoni affumicati.

CARATTERISTICHE

VERDURE DI STAGIONE LAVORATE FRESCHE A MANO (CAROTE, CIPOLLE, PEPERONI ROSSI E ZUCCHINE), GRIGLIATE ALLA PIASTRA E GOVERNATE IN UN LIQUIDO AGRODOLCE. LA PRESENZA DI UN FILO DI OLIO DI GIRASOLE LE RENDERÀ LUCIDE AL MOMENTO DEL VERSAMENTO. IDEALI PER ACCOMPAGNARE IL PESCE O PER COMPORRE IL TUO BUN.

Peso netto 800g COD.047
Fardello da 6 pezzi



**GREEN
STEWED
SAVOY
CABBAGE**

VERZA STUFATA A LISTARELLE

**Ben
Fatto**
★ SAUCES & FILLINGS ★
Italian • Inspired • Burger & BBQ

LATTA

*Perfetta con
le carni di
maiale*

SUGGERIMENTO D'USO



Pizza



Hamburger



Carni grill



Sandwich



RICETTA: HOT DOG SALSICCIA E VERZE

Il classico panino hotdog con la salsiccia tagliata a metà e grigliata su ambo le parti, le nostre verze stufate sopra e sotto e una buona senape al miele.

CARATTERISTICHE

VERZE TAGLIATE A LISTARELLE, STUFATE IN UN LIQUIDO AGRODOLCE, PIACEVOLE E DELICATO. LEGGERMENTE SPEZIATE, HANNO UN SAPORE INCONFONDIBILE. OTTIME PER SGRASSARE LE CARNI DI MAIALE. IDEALE DA ABBINARE CON ALTRE VERDURE, CARNI IN GENERE E FORMAGGI.

Peso netto 800g COD.050
Fardello da 6 pezzi



SQUEEZER

PRATICO, VELOCE E FACILE DA USARE

- COD.001 SALSА DI PEPERONI SENZA PELLE AFFUMICATI 510g
- COD.002 SALSА DI PEPERONCINI "PICCANTINA" 530g
- COD.006 SALSА DI CIPOLLE BIANCHE CARAMELLATE 570g
- COD.007 SALSА ARROGANT PICCANTE CON HABANERO 510g
- COD.008 HUMMUS DI CECI 500g
- COD.009 SALSА DI CIPOLLE ROSSE CARAMELLATE 570g
- COD.010 SALSА ALLA BIRRA 520g
- COD.011 KETCHUP DI BARBABIETOLA CON ZENZERO 520g
- COD.033 SALSА BARBECUE ALLE AMARENE 520g

**ORANGE
SMOKED
PEPPER
SAUCE**

SALSA DI PEPERONI SENZA PELLE AFFUMICATI

Ben Fatto
★ SAUCES & FILLINGS ★
Italian • Inspired • Burger & BBQ
SQUEEZER

*Gusto affumicato
per il tuo burger*



SUGGERIMENTO D'USO



Hamburger



Sandwich



Primi piatti



RICETTA: L'INTRUSO

Bun con semi di sesamo, hamburger di scottona, cipolle a fette affumicate, abbondante salsa di peperoni affumicati e una grattugiata di cheddar stagionato.

CARATTERISTICHE

SALSA DI PEPERONI ARROSTITI E PRIVATI DELLA LORO PELLE. IL PRIMO INGREDIENTE (PEPERONI 80%) DICE GIÀ TUTTO: UN CONCENTRATO DI GUSTO. ARROSTITI CON PICCIOLI DI AMARENE SU PIASTRE IN GHISA, PASSATI UNO A UNO PER PRIVARLI DELLA PELLE E IN FINE RESI SALSA CON POCHI ALTRI INGREDIENTI. UN PRODOTTO UNICO NEL SUO GENERE.

Peso netto 510g COD.001
Fardello da 6 pezzi



**AFFUMICATI
CON PICCIOLI DI
AMARENA**



**SPICY
CHERRY
CHILI
SAUCE**

SALSA DI PEPERONCINI PICCANTINA

*Quel piccantino
che da un tocco
speciale*



SUGGERIMENTO D'USO



Pizza



Hamburger



Carni grill



Sandwich



RICETTA: IL BRUTTO

ANATROCCOLO Panetti di grano duro casereccio, cavolo bianco e carote marinati, abbondante pulled chicken e salsa di peperoncini piccantina.

CARATTERISTICHE

SALSA DI PEPERONCINI TONDI PICCANTI, TRITATI FINISSIMI E BEN AMALGAMATA. LA SUA PARTICOLARITÀ, OLTRE AL PICCANTE MAI TROPPO INVADENTE È LA SUA DELICATA NOTA AGRUMATA DATA DAL LIMONE. IDEALE PER ACCOMPAGNARE IL PESCE E PIETANZE CHE SI VUOLE CARATTERIZZARE CON UN PO' DI PICCANTE MA NON TROPPO.

Peso netto 530g COD.002

Fardello da 6 pezzi



**CON PEPERONCINI
TONDI PICCANTI**



CARAMELIZED
ONION
SAUCE

SALSA DI CIPOLLE BIANCHE CARAMELLATE

Ben Fatto
★ SAUCES & FILLINGS ★
Italian • Inspired • Burger & BBQ
SQUEEZER

*La salsa regina
della cucina*



SUGGERIMENTO D'USO



Hamburger



Carni grill



Sandwich



Formaggi



RICETTA: ALE...ALE'

Aletta di maiale affumicata con riso basmati, coleslaw, cipolle affumicate al BBQ e salsa di cipolle caramellate.

CARATTERISTICHE

SALSA DI CIPOLLE BIANCHE CARAMELLATE.
SEMPLICE E SQUISITA. OTTIMA CON TUTTO.
NON PER NIENTE È LA REGINA DELLA CUCINA.

Peso netto 570g COD.006
Fardello da 6 pezzi



**SENZA AGGIUNTA
DI COLORANTI**



**ARROGANT
CHILI
SAUCE**

SALSA ARROGANT PICCANTE CON HABANERO



*Un tocco di
piccantezza*



SUGGERIMENTO D'USO



Pizza



Hamburger



Carni grill



Sandwich



RICETTA: ALETTA DI MAIALE AFFUMICATA CON CONTORNI VARI

Fettine di aletta di maiale
affumicata e cotta slow&low con salsa
arrogant, cipolle caramellate, patate al
forno e cavolo e carota.

CARATTERISTICHE

SALSA DI POMODORI, CIPOLLE E PEPERONI, CONDITA
CON SPEZIE E ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP. LA
SUA PARTICOLARE FORMULAZIONE LA RENDE FRESCA
E INVITANTE AL PRIMO ASSAGGIO, SOLO IN UN
SECONDO MOMENTO VIENE A PREVALERE IL PICCANTE
DELL'HABANERO, CHE COMUNQUE NON È MAI TROPPO
INVASIVO. APPREZZATISSIMA DAGLI AMANTI DEL GENERE,
SI PROPONE PER TUTTI QUEI PIATTI DOVE DARE ANCOR
PIÙ SPINTA AL GUSTO.

Peso netto 510g COD.007
Fardello da 6 pezzi



CON PEPERONCINO HABANERO ROSSO



TRADITIONAL
CHICKPEA
HUMMUS

HUMMUS DI CECI

Ben Fatto
★ SAUCES & FILLINGS ★
Italian • Inspired • Burger & BBQ
SQUEEZER



*Ricetta
vegetariana*



SUGGERIMENTO D'USO



Hamburger



Piatti vegetali



Sandwich



RICETTA: TRAMEZZINO VEGETARIANO

Doppio tramezzino di farina di segale, insalata lattuga, fette di avocado, carciofi sott'olio, hummus di ceci.

CARATTERISTICHE

SALSA Densa di ceci reidratati con semi di sesamo tostati, spezie e limone. Tipica della tradizione medio-orientale. Spesso accompagnata alle falafel (polpette di ceci fritte) e molto usata nei classici panini di strada. Anche come accompagnamento alle verdure crude.

Peso netto 500g COD.008
Fardello da 6 pezzi



**PER I TUOI PIATTI
VEGETARIANI**



RED
CAMELIZED
ONION
SAUCE

SALSA DI CIPOLLE ROSSE CAMELATE



*Colore e sapore
ai tuoi piatti*



SUGGERIMENTO D'USO



Pizza



Hamburger



Carri grill



Sandwich



Formaggi



RICETTA: BRUSCHETTINA

GUSTOSA Bruschetta tostata, salsa di cipolle rosse caramellate con gorgonzola, briciole di noci ed erba cipollina.

CARATTERISTICHE

SALSA DI CIPOLLE ROSSE CAMELATE,
CAMELATE CON ZUCCHERO DI CANNA,
SENZA USO DI COLORANTI.
INDICATA PER ACCOMPAGNARE PIATTI DI OGNI
GENERE, MA IN PARTICOLARE A BASE DI
FORMAGGI E PESCE.

Peso netto 570g COD.009
Fardello da 6 pezzi



CAMELATA CON ZUCCHERO DI CANNA



**GOLDEN
BEER
SAUCE**

SALSA ALLA BIRRA

Ben Fatto
★ SAUCES & FILLINGS ★
Italian • Inspired • Burger & BBQ
SQUEEZER

*Per gli
appassionati
di birra*



SUGGERIMENTO D'USO



Hamburger



Carni grill



Sandwich



Formaggi



RICETTA: GARRETTO DI MAIALE IN CROSTA

Garretto di maiale in crosta con verdure (lattughino, prezzemolo riccio, carota glassata e patate al forno) con pallina di polenta e salsa alla birra al di sopra.

CARATTERISTICHE

UNA SALSA GIOVANE E INTRIGANTE, PER GLI AMANTI DELLA BIRRA E DEI GUSTI PARTICOLARI. IL SAPORE DOLCE DEL MIELE SI SPOSA ALLA PERFEZIONE CON L'AMAROGLIO DELLA BIRRA (DEGLUTINIZZATA).



**REALIZZATA
CON BIRRA
GLUTEN FREE**

Peso netto 520g COD.010
Fardello da 6 pezzi

**GINGER
BEETROOT
KETCHUP**

KETCHUP DI BARBABIETOLA CON ZENZERO

*Un ketchup che
non ti aspetti*



SUGGERIMENTO D'USO



Hamburger



Carni grill



Sandwich



Formaggi



RICETTA: TRAMEZZINO

BEETROOT Tramezzino bianco, ketchup di barbabietola e zenzero, pulled di tacchino, cipolle caramellate, spinacino.

CARATTERISTICHE

DOLCE E CREMOSA SALSA DI BARBABIETOLA CON AGGIUNTA DI ZENZERO, FRESCO E APPAGANTE. IL SUO COLORE INTENSO E VIVACE LA RENDE OTTIMA PER RAVVIVARE LE TUE RICETTE. OTTIMA CON IL PESCE E I FORMAGGI. AGGIUNGENDO DELLO YOGURT O DEL LATTE DI COCCO, PUOI DARGLI UNA CONNOTAZIONE ANCOR PIÙ ETNICA.

Peso netto 520g COD.011
Fardello da 6 pezzi



**LA DOLCEZZA DELLA
BARBABIETOLA E LA
FRESCHEZZA DELLO
ZENZERO**



BLACK CHERRY
BBQ
SAUCE

SALSA BARBECUE ALLE AMARENE

Ben
Fatto
SAUCES & FILLINGS

Italian • Inspired • Burger & BBQ

SQUEEZER

Salsa BBQ
per intenditori

SUGGERIMENTO D'USO



Hamburger



Carni grill



Sandwich



Formaggi



RICETTA: L'AMERICANO

Bun con semi di sesamo, coleslaw, pullato di maiale affumicato cotto a bassa temperatura, salsa BBQ all'amarena e grattugiata di cheddar stagionato.

CARATTERISTICHE

LA TUA SALSA BBQ CON UNA CONNOTAZIONE FRUTTATA (AMARENE, LAMPONI), CON UNA NOTA FRESCA E SPEZIATA, LEGGERMENTE AFFUMICATA E UN PO' PICCANTE (MOLTO LEGGERO). IDEALE PER TUTTI I BURGER, MA ANCHE PER INTINGERE LE PATATINE FRITTE O DA SPENNELARE SULLE CARNI A FINE COTTURA NEL BARBECUE.

Peso netto 520g COD.033

Fardello da 6 pezzi



CON UNA NOTA
FRUTTATA DI
AMARENA



POUCHES

PRATICHE, COMODE E SALVASPAZIO

COD.022 PEPERONI ROSSI CUCINATI AL BBQ 700g

COD.023 ANELLI DI CIPOLLA CUCINATI AL BBQ 700g

COD.034 ANELLI DI PORRI CUCINATI AL BBQ 700g

**SQUARED
BBQ
PEPPERS**

**PEPERONI ROSSI
CUCINATI AL BBQ**

Ben Fatto
★ SAUCES & FILLINGS ★
Italian • Inspired • Burger & BBQ

BUSTE

*Affumicati con
legno di quercia*

 **SUGGERIMENTO D'USO**



Pizza



Hamburger



Carni grill



Sandwich



RICETTA: STREET BAGUETTE

Trancio di baguette ripiena con salsa piccante, formaggio taleggio, lattuga, maionese, salsiccia grigliata e peperoni rossi affumicati al BBQ.

CARATTERISTICHE

CUBETTI DI CARNOSI PEPERONI ROSSI GRIGLIATI AL BBQ CON UNA NOTA DI AFFUMICATO. DOLCI E SAPORITI, CON UNA SALSINA DI INTENSO SAPORE. IDEALI SULLA PIZZA, NEL BURGER O COME CONTORNO ALLE CARNI.

Peso netto 700g COD.022
Cartone 6 pezzi

Affumicati



BBQ
ONION RINGS
HIGH SLICE

ANELLI DI CIPOLLA CUCINATI AL BBQ

Fetta alta



SUGGERIMENTO D'USO



Hamburger



Carni grill



Sandwich



RICETTA: CIP & CIOP

Bun casereccio, foglie di spinacino, hamburger di carne, formaggio fresco, anelli di cipolla cucinati al BBQ e salsa BBQ all'amarena.

CARATTERISTICHE

CROCCANTI CIPOLLE A FETTA LARGA CUCINATE AL BBQ E LEGGERMENTE AFFUMICATE. IN SOSTITUZIONE ALLA CIPOLLA CAMELLATA IN QUELLE RICETTE DOVE SI VUOL FARE QUALCOSA DI DIVERSO. IDEALI IN ACCOMPAGNAMENTO A CARNI AFFUMICATE LOW&SLOW.

Peso netto 700g COD.023
Cartone da 6 pezzi

Affumicati



BBQ
COOKED
LEEK RINGS

ANELLI DI PORRI CUCINATI AL BBQ

Ben Fatto
★ SAUCES & FILLINGS ★
Italian • Inspired • Burger & BBQ

BUSTE

*Deliziosamente
affumicati*



SUGGERIMENTO D'USO



Pizza



Hamburger



Carni grill



Sandwich



Frittate



RICETTA: BURGER CON UOVA E PORRI

Bun tostato con semi di sesamo, salsa di cipolle bianche caramellate, doppio hamburger con fette di scamorza affumicata, porri affumicati, uovo occhio di bue cotto alla maniera giusta.

CARATTERISTICHE

PORRI DI GENEROSA GRANDEZZA AFFETTATI AD ANELLI E SALTATI ALLA PIASTRA. LA LORO COLORAZIONE PIUTTOSTO IMBRUNITA È DOVUTA ALL'UTILIZZO DEL BBQ, OVE IL PRODOTTO SOSTA IN CONTINUO RIMESCOLAMENTO PER RAGGIUNGERE IL GIUSTO GRADO DI COTTURA. IDEALI PER ACCOMPAGNARE CARNI E PESCE, MA ANCHE PER FARE FRITTATE O IN ACCOMPAGNAMENTO ALL'UOVO E PER ESAGERARE A SCAGLIE DI TARTUFO.

Peso netto 700g COD.034
Cartone da 6 pezzi

Affumicati



SLICED
DILL
PIKLES

CETRIOLI BURGER



IDEALE ANCHE PER RICETTE VEGETARIANE



RICETTA: VEGGIE BURGER

Bun tostato con semi di sesamo , salsa allo yogurt, cetrioli croccanti e speziati, hamburger vegetale, pomodoro, rucola e cipolla rossa fresca.

Peso netto 1550g COD.051
Fardello da 3 pezzi

DETTAGLI CHE FANNO LA DIFFERENZA

Cetrioli croccanti e speziati un ingrediente classico nel Burger ma dal sapore ricercato



SUGGERIMENTO D'USO



Hamburger



Carni grill



Sandwich

CARATTERISTICHE

CROCCANTI FETTINE DI CETRIOLI, SPEZIATE E DAL TAGLIO LISCIO, PROPRIO COME FATTE DA TE. PER DARE PIÙ GUSTO AGLI HAMBURGER MA, OTTIMI ANCHE COME ACCOMPAGNAMENTO CON CARNI GRILL O NEI SANDWICH.

**NUOVO
 PRODOTTO
 NEW**

IL PANINO
BENFATTO

CONFEZIONI GOURMET

*Salse speciali
dedicate al mondo
Burger e BBQ*



SALSE SPECIALI PER IL
TUO BURGER E BBQ
IN EDIZIONE LIMITATA
PRODOTTE IN ITALIA
IN PICCOLI LOTTI

100% CONFEZIONE
SENZA PLASTICA

Ben Fatto

★ SAUCES & FILLINGS ★

Italian • Inspired • Burger & BBQ

CONFEZIONI

*Solo grazie
agli ingredienti
migliori un
Burger può dirsi
Benfatto*

• CONTIENE •
8
• VASETTI DI SALSE DA 240G •

La cura nella preparazione e nella scelta delle materie prime, l'attenzione alla qualità e alla genuinità degli ingredienti, rendono le nostre salse uniche e dal sapore inconfondibile.



**IL PANINO
BENFATTO**

CONFEZIONI GOURMET

che Cavolo vuoi!

**VERDE, BIANCO E ROSSO,
IL GUSTO CHE NON TI ASPETTI**



Solo Cavoli
Italiani



LAVORATE DAL FRESCO CON
METODO ARTIGIANALE PER
CONSERVARE TUTTO IL SAPORE
DEL CAVOLO E DELLA VERZA.
UN GUSTO PER IL TUO BURGER
TUTTO DA SCOPRIRE.





Ben Fatto

★ SAUCES & FILLINGS ★

Italian • Inspired • Burger & BBQ

CONFEZIONI

La Regina della cucina

RENDE IL TUO BURGER SPECIALE

100%
CONFEZIONI SENZA
PLASTICA



Solo Cipolle Italiane

CONTIENE
3
VASETTI DA 330g



CIPOLLE AFFETTATE E CARAMELLATE SENZA UTILIZZO DI COLORANTI O CARMELLO AGGIUNTO. CROCCANTI COME APPENA FATTE E DAL SAPORE INCONFONDIBILE!





Italian • Inspired • Burger & BBQ

PERCHE SCEGLIERE I PRODOTTI BENFATTO



Prodotto artigianale
lavorato a mano



Materie prime
freschissime



Prodotti subito
pronti all'uso



Prodotti versatili per tante
diverse preparazioni



Stoccaggio prodotto
senza uso di energia



Velocizza i tempi di
preparazione



Tutti i nostri prodotti sono
senza lattosio



Tutti i nostri prodotti sono
senza glutine

You Tube

video, prodotti, ricette e suggerimenti



BenFatto è un marchio VERDERIO FOOD Via Prealpi 8 Giussano MB Italia CAP 20833 info@verderio-food.it

WWW.BENFATTO-FOOD.IT