

sforno subito

preparazioni gourmet ultraveloci

passione per il cibo...

catalogo generale 2019

prodotti freschi e surgelati



passione per il cibo...

i Flan

Piccole pietanze sia dolci che salate, molto diffuse in Francia. Il Flan deriva dalla cucina povera. Un tempo, quando il cibo scarseggiava, questa preparazione consentiva di utilizzare gli avanzi per ricavarne un piatto nutriente e appetitoso. Il Flan oggi è un piatto gourmet molto conosciuto ed apprezzato, servito come elegante antipasto o per accompagnare pietanze raffinate.

Small portions in sweet or savory variants, well-known across France. A preparation originated from poor tradition. In times of food shortage, such recipe allowed reusing leftovers to achieve a nourishing, delicious result. Flan today is a popular, very appreciated gourmet dish, served as elegant appetizer or combined with refined dishes.

i Classici (classic taste)...

Flan di Spinaci

Spinach Flan

Flan di Zucchine

Courgettes Flan

Flan ai Peperoni Rossi

Red Pepper Flan

Flan di Spinaci

Spinach Flan

i Flan Bigusto (double taste)...

Salmon e Spinaci

Salmon & Spinach Flan

Flan ai Peperoni Rossi e Gialli

Red & Yellow Pepper Flan

FORMATI DISPONIBILI / AVAILABLE PACKAGING

Classici Gr. 100

Bigusto Gr. 90



Fla classici

Classic taste flan



Flan ai Carciofi
Artichokes Flan



Flan di Zucchine
Zucchini Flan



Flan di Peperoni Rossi
Red Pepper Flan



Flan di Peperoni Gialli
Yellow Pepper Flan



Flan di Spinaci
Spinach Flan

Flan bigusto

Double taste flan



Flan di Salmone e Spinaci
Salmon & Spinach Flan



Flan di Peperoni Rossi e Gialli
Red & Yellow Pepper Flan

passione per il cibo...

le Torte Salate

La torta verde è la regina della cucina tipica Ligure, la cui sfoglia è realizzata con olio extravergine di oliva per ottenere un risultato ottimale sia dal punto di vista del sapore che da quello nutrizionale. Assaggiate la versione tradizionale oppure le nostre rivisitazioni.

Torta verde is the absolute queen of ligurian traditional cuisine. Its dough enriched with extra-virgin olive oil results in a flavorful, healthy recipe. Taste the original vegetable pie and our unique variations.

ai Carciofi

Artichokes Pie

alle Zucchine

Zucchini Pie

Pesto Patate e Fagiolini

Pesto, Potatoes & Green Beans

Prosciutto e Formaggio

Ham & Cheese Pie

Ricotta e Spinaci

Ricotta & Spinach Pie

Quiche Lorraine

Quiche Lorraine

Riso e Bietole

Chard & Rice Pie

Torta Pasqualina

Swiss Chard Pie

FORMATI DISPONIBILI & MISURE
AVAILABLE PACKAGING

Gr. 250/300 - Ø 15 cm

Gr. 500 - Ø 20 cm

Gr. 800 - Ø 28 cm

Gr. 1000/1200 - Ø 32 cm

Gr. 1500 rett. 30x40 cm

Torte salate



Torta ai Carciofi
Artichokes Pie



Torta alle Zucchine
Zucchini Pie



Torta Pesto Patate e Fagiolini
Artichokes Pie



Torta Prosciutto e Formaggio
Ham & Cheese Pie



Torta Ricotta e Spinaci
Ricotta & Spinach Pie



Quiche Lorraine
Quiche Lorraine



Torta Riso e Bietole
Chard & Rice Pie



Torta Pasqualina
Swiss Chard Pie



sforno subito

preparazioni gourmet ultraveloci

passione per il cibo...

Le Terrine

La nostra rivisitazione gourmet di una serie di ricette inserite una elegante confezione retrò. Piatti derivati da una cucina povera, la cui base sono le patate ed altre verdure, nobilitati da ingredienti di qualità.

Terrine is our gourmet revisitation of various recipes presented in an elegant, old-fashioned package. Dishes originated from Italian peasant cuisine, based on poor ingredients like potatoes and other vegetables, yet enriched by high quality resources.

Pomodoro, Mozzarella e Origano

Tomatoes, Mozzarella Cheese & Origan

Melanzane e Provola

Eggplants & Provola Cheese

Patate, Porri e Speck

Potatoes, Leaks & Speck

Spinaci

Spinach

FORMATI DISPONIBILI & MISURE
AVAILABLE PACKAGING

Gr. 250 - 10x14 cm

Terrine



Pomodoro, Mozzarella e Origano
Tomatoes, Mozzarella Cheese & Origan



Melanzane e Provola
Eggplants & Provola Cheese



Patate, Porri e Speck
Potatoes, Leaks & Speck



Spinaci
Spinach



sforno subito

preparazioni gourmet ultraveloci

passione per il cibo...

Il fiore all'occhiello della cucina italiana, pizze e focacce, nelle tipiche versioni liguri, rigorosamente a base di olio extravergine di oliva.

Pizza and Flatbreads are the true pride of all Italian recipes. We introduce them in different adaptations of Ligurian tradition, exclusively made with extra-virgin olive oil.

le Focacce

Focaccia all'Olio Extravergine di Oliva
Extravirgin Olive Oil Flatbread

Focaccia con le Cipolle
Onions Flatbread

Focaccia alle Verdure Miste
Mixed Vegetables Flatbread

Focaccia Aglio e Rosmarino
Garlic & Rosemary Flatbread

... e le Pizze

Pizza all'Andrea
Andrea's Pizza

Pizza Capperi e Olive
Capers & Olives Pizza

Pizza Bianca con Pomodorini
Cherry Tomatoes White Pizza

Pizza con Prosciutto e Tartufo
Ham and Truffle Piazza

FORMATI DISPONIBILI & MISURE
AVAILABLE PACKAGING

Ø 18 cm

Ø 28 cm

rett. 30x40 cm

rett. 40x60 cm

Focacce



Focaccia all'Olio Extravergine di Oliva
Extravirgin Olive Oil Flatbread



Focaccia con le Cipolle
Onions Flatbread



Focaccia alle Verdure Miste
Mixed Vegetables Flatbread



Focaccia Aglio e Rosmarino
Garlic & Rosemary Flatbread

Pizze



Pizza all'Andrea
Andrea's Pizza



Pizza Capperi e Olive
Capers & Olives Pizza



Pizza Bianca con Pomodorini
Cherry Tomatoes White Pizza



Pizza con Prosciutto e Tartufo
Ham and Truffle Piazza



sforno subito

preparazioni gourmet ultraveloci

passione per il cibo...

Le Frittate

Vi presentiamo le nostre versioni slow food di un classico nell'antica arte della cucina di recupero: la frittata. Naturalmente facciamo riferimento alle ricette della tradizione Ligure e del basso Piemonte, e le realizziamo con ingredienti genuini ed olio extravergine di oliva.

Introducing our slow food take on this classic of the ancient art of left-overs cuisine: the omelet. Naturally faithful to the Ligurian and Piedmontese recipes handed down in tradition, with genuine ingredients and extra-virgin olive oil.

*Frittata agli Asparagi
Asparagus Omelet*

Frittata Prosciutto e Formaggio

Ham & Cheese Omelet

Frittata agli Spinaci

Spinach Omelet

Frittata alle Zucchine

Zucchini Omelet

Frittata agli Asparagi

Asparagus Omelet

Frittata Zucchine, Carote e Peperoni

Zucchini, Pepper & Carrots Omelet

Frittata Patate e Cipolle

Potatoes & Onions Omelet

FORMATI DISPONIBILI & MISURE
AVAILABLE PACKAGING

Gr. 100 - Ø 10 cm

Gr. 250 - Ø 15 cm

Gr. 300 - Ø 18 cm

Gr. 1000 - Ø 28 cm

Frittate



Frittata Prosciutto e Formaggio
Ham & Cheese Omelet



Frittata agli Spinaci
Spinach Omelet



Frittata alle Zucchine
Zucchini Omelet



Frittata agli Asparagi
Asparagus Omelette



Frittata Zucchine, Carote e Peperoni
Zucchini, Pepper & Carrots Omelet



Frittata Patate e Cipolle
Potatoes & Onions Omelet

sforno subito

preparazioni gourmet ultraveloci

passione per il cibo...

i Gratinati

Sfiziosi cestini di pasta sfoglia, realizzati con ingredienti genuini ed olio extravergine di oliva.

Modalità d'uso: 15 minuti in forno a 180°.

Tempting little shells made of pastry. An extra-vergin olive oil dough filled with genuine ingredients.

Preparation: bake in the oven at 180°C for about 15 minutes.

Broccoli e Formaggio

Broccoli & cheese

Erbette

Beet Tops

Patata e Tartufo

Potatoes & Truffles

Prosciutto e Formaggio

Ham & Cheese

FORMATI DISPONIBILI & MISURE
AVAILABLE PACKAGING

Gr. 100 - Ø 10 cm

i Polpettoni

Polpettone alla Ligure

Potatoe Greenbean & Onion

Gateau Prosciutto e Formaggio

Gateau Ham & Cheeses

FORMATI DISPONIBILI & MISURE
AVAILABLE PACKAGING

300 e 1000 Gr.

Gratinati



Broccoli e Formaggio
Broccoli & cheese



Erbette
Beet Tops



Patata e Tartufo
Potatoes & Truffles

Prosciutto e Formaggio
Ham & Cheese



Polpettoni



Polpettone alla Ligure
Potatoe Greenbean & Onion



Gateau Prosciutto e Formaggio
Gateau Ham & Cheeses

passione per il cibo...

La nostra filosofia lavorativa, dedicata alla ricerca della qualità, ci porta a curare minuziosamente la scelta delle materie prime e ad elaborarle in modo da offrire un prodotto che riesca a sposare genuinità, qualità e giusto prezzo.

Nel corso degli ultimi anni abbiamo sviluppato la nostra produzione, in modo da farci conoscere ed apprezzare in Italia ed all'estero (Spagna, Francia ed Inghilterra).

L'azienda opera nel settore della produzione di alimenti freschi e surgelati, ha sede ad Imperia, in Liguria (capitale dell'olio extravergine da oliva taggiasca), ed ha recentemente ampliato il proprio stabilimento.

Our policy is to always strive in pursuit of quality. We take care of every detail in the choice of raw materials and process them in such a way to offer a product that embraces quality and authenticity for a fair price.

In the last few years we have increased our production so that now we're well known and appreciated in Italy as well as abroad (Spain, France, England).

Our company operates in the production of fresh and frozen foods and is based in Imperia, Liguria, cradle and capital city of the extravirgin Taggiasca olive oil production. We recently expanded our production facilities.

sforno subito
preparazioni gourmet ultraveloci

è un marchio registrato di

eurocook
REAL • ITALIAN • FOOD

EUROCOOK srl

Produzione Alimenti Freschi - Torte Salate - Snack - Piatti Pronti
Sede e Stabilimento: Via Argine Sinistro, 160 - Imperia - Italy
Tel. +39 0183 76 79 64 - Fax +39 0183 76 32 71
paolopaletta@iprontimediterranei.it - www.iprontimediterranei.it