

SCHEDA PRODOTTO 1	INDICAZIONI PER 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE : SALSE BASE		
NOME SALSA POMODORO	GR PASTA NIDO 50 gr	S.INFANZIA ELEMENTARI 70 gr 85 gr
INGREDIENTI <ul style="list-style-type: none"> • CIPOLLA 600 gr • SEDANO 800gr • CAROTE 400gr • AGLIO ½ CAPO • OLIO 300ml a crudo • POMODORI PELATI 4 barattoli da 2,5Kg • SALE q.b 	REQUISITI INGREDIENTI TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE BIOLOGICHE	
ATTREZZATURE <ul style="list-style-type: none"> • BRASIERA • MIXER • UTENSILERIA DA CUCINA • CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO 	DIAGRAMMA DI FLUSSO <ul style="list-style-type: none"> • LAVAGGIO E PREPARAZIONE ODORI • METTERE TUTTI GLI INGREDIENTI IN BRASIERA • COTTURA PER EBOLLIZIONE PER CIRCA 2 ORE • PASSARE AL MIXER • CONFEZIONARE A TEMPERATURA NON INFERIORE 75°C 	
TRATTAMENTI SUBITI COTTURA	TEMPERATURA 100°C	TEMPO 2 ORE CIRCA
MODALITA' D'USO	CALDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE	4 ORE > 65°C	

SCHEMA PRODOTTO 2		INDICAZIONI 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE : SALSE			
NOME		GR PASTA RAVIOLI	
SALSA POMODORO		NIDO	S.INFANZIA ELEMENTARI 100GR
INGREDIENTI		REQUISITI INGREDIENTI	
<ul style="list-style-type: none"> • CIPOLLA 600 gr • SEDANO 200gr • CAROTE 500gr • OLIO 300ml a crudo • POMODORI PELATI 4 barattoli da 2,5Kg • BASILICO 200gr • SALE q.b 		TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE CONFORMI AL CAPITOLATO	
ATTREZZATURE		DIAGRAMMA DI FLUSSO	
<ul style="list-style-type: none"> • BRASIERA • MIXER • UTENSILERIA DA CUCINA • CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO 		<ul style="list-style-type: none"> • LAVAGGIO E PREPARAZIONE ODORI • METTERE TUTTI GLI INGREDIENTI IN BRASIERA • COTTURA PER EBOLLIZIONE PER CIRCA 2 ORE • AGGIUNGERE BASILICO • PASSARE AL MIXER • CONFEZIONARE A TEMPERATURA NON INFERIORE 75°C 	
TRATTAMENTI SUBITI		TEMPERATURA	TEMPO
COTTURA		100°C	2 ORE CIRCA
MODALITA' D'USO		CALDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE		4 ORE > 65°C	

SCHEMA PRODOTTO 2		INDICAZIONI 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE : SALSE			
NOME		GR PASTA	
SALSA POMODORO E BASILICO		NIDO 50 gr	S.INFANZIA 70 gr ELEMENTARI 85 gr
INGREDIENTI		REQUISITI INGREDIENTI	
<ul style="list-style-type: none">• CIPOLLA 600 gr• SEDANO 200gr• CAROTE 500gr• AGLIO ½ CAPO• OLIO 300ml a crudo• POMODORI PELATI 4 barattoli da 2,5Kg• BASILICO 200gr• SALE q.b		TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE BIOLOGICHE	
ATTREZZATURE		DIAGRAMMA DI FLUSSO	
<ul style="list-style-type: none">• BRASIERA• MIXER• UTENSILERIA DA CUCINA• CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO		<ul style="list-style-type: none">• LAVAGGIO E PREPARAZIONE ODORI• METTERE TUTTI GLI INGREDIENTI IN BRASIERA• COTTURA PER EBOLLIZIONE PER CIRCA 2 ORE• AGGIUNGERE BASILICO• PASSARE AL MIXER• CONFEZIONARE A TEMPERATURA NON INFERIORE 75°C	
TRATTAMENTI SUBITI		TEMPERATURA	TEMPO
COTTURA		100°C	2 ORE CIRCA
MODALITA' D'USO		CALDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE		4 ORE > 65°C	

SCHEDA PRODOTTO 2	INDICAZIONI 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE : SALSE		
NOME SALSA POMODORO E BASILICO	GR PASTA NIDO S.INFANZIA ELEMENTARI 50 gr 70 gr 85 gr	
INGREDIENTI <ul style="list-style-type: none">• CIPOLLA 600 gr• SEDANO 800gr• CAROTE 400gr• AGLIO ½ CAPO• OLIO 300ml a crudo• POMODORI PELATI 4 barattoli da 2,5Kg• BASILICO 200gr• SALE q.b	REQUISITI INGREDIENTI TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE BIOLOGICHE	
ATTREZZATURE <ul style="list-style-type: none">• BRASIERA• MIXER• UTENSILERIA DA CUCINA• CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO	DIAGRAMMA DI FLUSSO <ul style="list-style-type: none">• LAVAGGIO E PREPARAZIONE ODORI• METTERE TUTTI GLI INGREDIENTI IN BRASIERA• COTTURA PER EBOLLIZIONE PER CIRCA 2 ORE• AGGIUNGERE BASILICO• PASSARE AL MIXER• CONFEZIONARE A TEMPERATURA NON INFERIORE 75°C	
TRATTAMENTI SUBITI COTTURA	TEMPERATURA 100°C	TEMPO 2 ORE CIRCA
MODALITA' D'USO	CALDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE	4 ORE > 65°C	

SCHEDA PRODOTTO 3	INDICAZIONI PER 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE : SALSA		
NOME RAGU' DI CARNE ROSSA	GR PASTA NIDO S.INFANZIA ELEMENTARI 50 gr 70 gr 85 gr	
INGREDIENTI <ul style="list-style-type: none">• CIPOLLA 600 gr• SEDANO 800gr• CAROTE 400gr• AGLIO ½ CAPO• OLIO 500 ml• POMODORI PELATI 4 barattoli da 2,5Kg• VINO 500 ml• CONCENTRATO POMODORO 200 gr• CARNE BOVINA TRITATA 3 kg• SALE q.b	REQUISITI INGREDIENTI TUTTE LE MATERIE PRIME ECCETTO <u>VINO E CONCENTRATO DI POMODORO</u> DEVONO ESSERE BIOLOGICHE	
ATTREZZATURE <ul style="list-style-type: none">• BRASIERA• TRITACARNE• UTENSILERIA DA CUCINA• CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO	DIAGRAMMA DI FLUSSO <ul style="list-style-type: none">• LAVAGGIO E PREPARAZIONE ODORI• MACINARE LA CARNE• EFFETTUARE SOFFRITTO ODORI• ROSOLARE CARNE E BAGNARE CON VINO• AGGIUNGERE PELATI PASSATI E CONCENTRATO• COTTURA PER EBOLLIZIONE PER CIRCA 2 ORE• CONFEZIONARE A TEMPERATURA NON INFERIORE 75°C	
TRATTAMENTI SUBITI COTTURA	TEMPERATURA 100°C	TEMPO 2 ORE CIRCA
MODALITA' D'USO	CALDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE	4 ORE > 65°C	

SCHEDA PRODOTTO 6		INDICAZIONI PER 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE : MINESTRE			
NOME		GR PASTA	
MINESTRA DI VERDURA		NIDO	S.INFANZIA ELEMENTARI
		30 gr	35 gr 50 gr
INGREDIENTI		REQUISITI INGREDIENTI	
<ul style="list-style-type: none"> • MINISTRONE SURGELATO 7.5 kg • CAVOLO SURGELATO 2.5 kg • ZUCCHINE 2.5 kg • PATATE PARIS NATURALI 2.5 kg • OLIO 400 ml • SALE 200-250 gr • POMODORI PELATI PASSATI 2 kg • ACQUA 		TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE IN OTTIMO STATO DI CONSERVAZIONE	
ATTREZZATURE		DIAGRAMMA DI FLUSSO	
<ul style="list-style-type: none"> • BOLLITORE • MIXER • UTENSILERIA DA CUCINA • CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO 		<ul style="list-style-type: none"> • ACCENDERE BOLLITORE • METTERE L'ACQUA • AGGIUNGERE GLI ALTRI INGREDIENTI • AGGIUNGERE PELATI PASSATI • COTTURA PER EBOLLIZIONE PER CIRCA 3 ORE • PASSARE AL MIXER • CONFEZIONARE A TEMPERATURA NON INFERIORE 75°C 	
TRATTAMENTI SUBITI		TEMPERATURA	TEMPO
COTTURA		100°C	3 ORE CIRCA
MODALITA' D'USO		CALDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE		4 ORE > 65°C	

SCHEDA PRODOTTO 6	INDICAZIONI PER 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE : MINESTRE		
NOME MINESTRA DI VERDURA SENZA LEGUMI	GR PASTA NIDO S.INFANZIA ELEMENTARI 30 gr 35 gr 50 gr	
INGREDIENTI <ul style="list-style-type: none"> • CAROTE SURGELATE 5KG • CAVOLO SURGELATO 5KG kg • ZUCCHINE 5KG kg • PATATE PARIS NATURALI 10 kg • BIETOLA SURGELATE 2 KG • OLIO 400 ml • SALE 200-250 gr • POMODORI PELATI PASSATI 2 kg • ACQUA 	REQUISITI INGREDIENTI TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE IN OTTIMO STATO DI CONSERVAZIONE	
ATTREZZATURE <ul style="list-style-type: none"> • BOLLITORE • MIXER • UTENSILERIA DA CUCINA • CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO 	DIAGRAMMA DI FLUSSO <ul style="list-style-type: none"> • ACCENDERE BOLLITORE • METTERE L'ACQUA • AGGIUNGERE GLI ALTRI INGREDIENTI • AGGIUNGERE PELATI PASSATI • COTTURA PER EBOLLIZIONE PER CIRCA 3 ORE • PASSARE AL MIXER • CONFEZIONARE A TEMPERATURA NON INFERIORE 75°C 	
TRATTAMENTI SUBITI COTTURA	TEMPERATURA 100°C	TEMPO 3 ORE CIRCA
MODALITA' D'USO	CALDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE	4 ORE > 65°C	

SCHEDA PRODOTTO 25	INDICAZIONI PER 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE : MINESTRE		
NOME MINISTRA DI PATATE E PASTA	GR PASTA NIDO S.INFANZIA ELEMENTARI 30 gr 35 gr 50 gr	
INGREDIENTI <ul style="list-style-type: none"> • PATATE SURGELATE 8KG • ACQUA • FONDO DI COTTURA (SEDANO,CAROTE ,CIPOLLA,) POMODORI PELATI 1 BARATTOLO CONCENTRATO 200 GR OLIO EXTRA VERGINE 500ML SALE Q.B MAZZETTO AROMATICO 	REQUISITI INGREDIENTI TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE IN OTTIMO STATO DI CONSERVAZIONE	
ATTREZZATURE <ul style="list-style-type: none"> • BOLLITORE • MIXER • UTENSILERIA DA CUCINA • CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO 	DIAGRAMMA DI FLUSSO <ul style="list-style-type: none"> • ACCENDERE BOLLITORE • METTERE L'ACQUA • AGGIUNGERE LE PATATE • FARE FONDO A PARTE CON VERDURE,MAZZETTO AROMATICO,OLIO,POMODORO • COTTURA PER EBOLLIZIONE PER CIRCA 2 ORE • AGGIUNGERE FONDO • PASSARE AL MIXER • CONFEZIONARE A TEMPERATURA NON INFERIORE 75°C 	
TRATTAMENTI SUBITI COTTURA	TEMPERATURA 100°C	TEMPO 3 ORE CIRCA
MODALITA' D'USO	CALDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE	4 ORE > 65°C	

SCHEDA PRODOTTO	INDICAZIONI 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE : SALSE		
NOME SALSA ALLE OLIVE	GR PASTA NIDO S.INFANZIA ELEMENTARI 50 gr 70 gr 85 gr	
INGREDIENTI <ul style="list-style-type: none"> • CIPOLLA • OLIVE DENOCCIOLATE • OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA • POMODORI PELATI 4 barattoli da 2,5Kg • VINO BIANCO • SALE q.b 	REQUISITI INGREDIENTI TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE BIOLOGICHE	
ATTREZZATURE <ul style="list-style-type: none"> • BRASIERA • MIXER • UTENSILERIA DA CUCINA • CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO 	DIAGRAMMA DI FLUSSO <ul style="list-style-type: none"> • LAVAGGIO E PREPARAZIONE ODORI • STUFARE CIPOLLA CON OLIO • AGGIUNGERE OLIVE • SFUMARE CON VINO • AGGINUGERE POMODORI PELATI • PORTARE A COTTURA • PASSARE AL MIXER • CONFEZIONARE A TEMPERATURA NON INFERIORE 75°C 	
TRATTAMENTI SUBITI COTTURA	TEMPERATURA 100°C	TEMPO 2 ORE CIRCA
MODALITA' D'USO	CALDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE	4 ORE > 65°C	

SCHEDA PRODOTTO 2		INDICAZIONI 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE : SALSE			
NOME LASAGNE AL POMODORO		TEGLIE 7 X 3	
INGREDIENTI <ul style="list-style-type: none"> • CIPOLLA 600 gr • SEDANO 200gr • CAROTE 500gr • AGLIO ½ CAPO • OLIO 500ml • POMODORI PELATI 4 barattoli da 2,5Kg • BASILICO 200gr • SALE q.b • LATTE 9 L • BURRO 730GR • FARINA 700GR • NOCE MOSCATA Q.B • GRANA GRATTATO 1.2 KG • PASTA PER LASAGNE BIO 5 KG 		REQUISITI INGREDIENTI TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE CONFORMI ALLE CARATTERISTICHE DEL CAPITOLATO IN VIGORE.	
ATTREZZATURE <ul style="list-style-type: none"> • BRASIERA • MIXER • TRITA CARNE • UTENSILERIA DA CUCINA • CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO(TEGLIE) 		DIAGRAMMA DI FLUSSO <ul style="list-style-type: none"> • LAVAGGIO E PREPARAZIONE ODORI(PASSARE AL TRITACARNE • STUFARE CON OLIO LE VERDURE IN BRASIERA • AGGIUNGERE PELATI PASSATI • CUOCERE PER CIRCA 2 ORE • AGGIUNGERE BASILICO E SALE • PREPARARE LA BESCIAMELLA • MONTARE LE LASAGNE 3 STRATI CON AGGIUNTA DI GRANA GRATTATO(IL GIORNO PRIMA. • CUOCERE IN FORNO A CONVEZIONE A 160/180 FINO A COTTURA • CONFEZIONARE IN TEGLIA 	
TRATTAMENTI SUBITI		TEMPERATURA	TEMPO
COTTURA		160°180	

SCHEDA PRODOTTO 6		INDICAZIONI PER 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE : MINESTRE			
NOME		GR PASTA/CROSTINI DI PANE	
MINESTRA DI VERDURA		NIDO 30 gr	S.INFANZIA ELEMENTARI 35 gr 50 gr
INGREDIENTI		REQUISITI INGREDIENTI	
<ul style="list-style-type: none"> • CAROTE • ZUCCHINE • PATATE • SEDANO • BIETOLA • OLIO 400 ml • SALE 200-250 gr • POMODORI PELATI PASSATI 2 kg • ACQUA 		<p>TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE IN OTTIMO STATO DI CONSERVAZIONE</p> <p>IL PIATTO VIENE PREPARATO CON PRODOTTI FRESCHI, SALVO PROBLEMI DI APPROVVIGIONAMENTO DOVE I PRODOTTI MANCANTI VENGONO SOSTITUITI CON PRODOTTI SURGELATI AL NATURALE</p>	
ATTREZZATURE		DIAGRAMMA DI FLUSSO	
<ul style="list-style-type: none"> • BOLLITORE • MIXER • UTENSILERIA DA CUCINA • CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO 		<ul style="list-style-type: none"> • ACCENDERE BOLLITORE • METTERE L'ACQUA • AGGIUNGERE GLI ALTRI INGREDIENTI • AGGIUNGERE PELATI PASSATI • COTTURA PER EBOLLIZIONE PER CIRCA 3 ORE • PASSARE AL MIXER • CONFEZIONARE A TEMPERATURA NON INFERIORE 75°C 	
TRATTAMENTI SUBITI		TEMPERATURA	TEMPO
COTTURA		100°C	3 ORE CIRCA
MODALITA' D'USO		CALDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE		4 ORE > 65°C	

SCHEDA PRODOTTO		INDICAZIONI 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE : PRIMI PIATTI			
NOME		GR PASTA	
RISOTTO ALLA PARMIGIANA		NIDO 50 gr	S.INFANZIA 70 gr
		ELEMENTARI 85 gr	
INGREDIENTI		REQUISITI INGREDIENTI	
<ul style="list-style-type: none"> • RISO 8KG • OLIO 1 L • CIPOLLA TRITATA 400 GR • VINO BIANCO 1L • BURRO BIO 500GR • GRANA GRATTATO 500GR • BRODO (SEDANO,CAROTE,CIPOLLA,POLLO ,POMODORO E CARNE ROSSA • SALE Q,B 		TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE CONFORMI AL CAPITOLATO	
ATTREZZATURE		DIAGRAMMA DI FLUSSO	
<ul style="list-style-type: none"> • UTENSILERIA DA CUCINA • BRASIERA • BOLLITORE • CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO 		<ul style="list-style-type: none"> • EFFETTUARE MISE EN PLACE • METTERE A COTTURA IL BRODO 2:30/3 PRIMA • STUFARE CIPOLLA CON OLIO • TOSTARE IL RISO • SFUMARE CON VINO • CUOCERE CON BRODO FILTRATO • A COTTURA ULTIMATA MANTECARE CON BURRO E GRANA • CONFEZIONARE 	
TRATTAMENTI SUBITI		TEMPERATURA	TEMPO
MODALITA' D'USO		CALDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE		4 ORE > 65°C	

SCHEDA PRODOTTO	INDICAZIONI 100 PORZIONI		
CLASSIFICAZIONE : PRIMI PIATTI			
NOME	GR PASTA		
RISOTTO ALLA ZAFFERANO	NIDO 50 gr	S.INFANZIA 70 gr	ELEMENTARI 85 gr
INGREDIENTI	REQUISITI INGREDIENTI		
<ul style="list-style-type: none"> • RISO 8KG • OLIO 1 L • CIPOLLA TRITATA 400 GR • ZAFFERANO IN PISTILLI • VINO BIANCO 1L • BURRO BIO 500GR • GRANA GRATTATO 500GR • BRODO (SEDANO,CAROTE,CIPOLLA,POLLO ,POMODORO E CARNE ROSSA • SALE Q,B 	TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE CONFORMI AL CAPITOLATO		
ATTREZZATURE	DIAGRAMMA DI FLUSSO		
<ul style="list-style-type: none"> • UTENSILERIA DA CUCINA • BRASIERA • BOLLITORE • CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO 	<ul style="list-style-type: none"> • EFFETTUARE MISE EN PLACE • METTERE A COTTURA IL BRODO 2:30/3 PRIMA • STUFARE CIPOLLA CON OLIO • TOSTARE IL RISO • SFUMARE CON VINO • CUOCERE CON BRODO FILTRATO • A COTTURA ULTIMATA MANTECARE CON BURRO E GRANA • CONFEZIONARE 		
TRATTAMENTI SUBITI	TEMPERATURA	TEMPO	
MODALITA' D'USO	CALDO		
TEMPO DI CONSERVAZIONE	4 ORE > 65°C		

SCHEDA PRODOTTO 2	INDICAZIONI 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE : PRIMI PIATTI		
NOME PASTA AL PESTO	GR PASTA NIDO S.INFANZIA ELEMENTARI 50 gr 70 gr 85 gr	
INGREDIENTI <ul style="list-style-type: none"> • PESTO 1 BAROTTOLO 60 PORZIONE • OLIO 100ML 	REQUISITI INGREDIENTI TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE CONFORMI AL CAPITOLATO	
ATTREZZATURE <ul style="list-style-type: none"> • UTENSILERIA DA CUCINA • CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO 	DIAGRAMMA DI FLUSSO CONFEZIONARE IL PESTO CON OLIO CONSERVARE IN FRIGO FINO ALL'USCITA	
TRATTAMENTI SUBITI	TEMPERATURA	TEMPO
MODALITA' D'USO	CALDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE	4 ORE > 65°C	

SCHEDA PRODOTTO 4		
CLASSIFICAZIONE : SALSА		
NOME		GR PASTA
RAGU' DI VERDURE	NIDO 50 gr	S.INFANZIA 70 gr
		ELEMENTARI 85 gr
INGREDIENTI	REQUISITI INGREDIENTI	
<ul style="list-style-type: none"> • CIPOLLA 800 gr • SEDANO 200gr • CAROTE 400gr • AGLIO ½ CAPO • OLIO 500 ml • POMODORI PELATI 4 barattoli da 2,5Kg • CONCENTRATO POMODORO 200 gr • ZUCCHINE 3 kg • SALE q.b 	<p>TUTTE LE MATERIE PRIME ECCETTO <u>VINO E CONCENTRATO DI POMODORO</u> DEVONO ESSERE <u>BIOLOGICHE</u></p>	
ATTREZZATURE	DIAGRAMMA DI FLUSSO	
<ul style="list-style-type: none"> • BRASIERA • TRITACARNE • UTENSILERIA DA CUCINA • CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO 	<ul style="list-style-type: none"> • LAVAGGIO E PREPARAZIONE ODORI • MACINARE LE ZUCCHINE • EFFETTUARE SOFFRITTO ODORI • AGGIUNGERE LE ZUCCHINE • AGGIUNGERE PELATI PASSATI E CONCENTRATO • COTTURA PER EBOLLIZIONE PER CIRCA 2 ORE • CONFEZIONARE A TEMPERATURA NON INFERIORE 75°C 	
TRATTAMENTI SUBITI	TEMPERATURA	TEMPO
COTTURA	100°C	2 ORE CIRCA
MODALITA' D'USO	CALDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE	4 ORE > 65°C	

SCHEDA PRODOTTO 5		INDICAZIONE PER 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE : SALSA			
NOME	GR PASTA		
POMODORO E PESCE	NIDO 50 gr	S.INFANZIA 70 gr	ELEMENTARI 85 gr
INGREDIENTI	REQUISITI INGREDIENTI		
<ul style="list-style-type: none"> • CIPOLLA 600 gr • AGLIO ½ CAPO • OLIO 500 ml • FILETTI DI MERLUZZO NR 30 • POMODORI PELATI 4 barattoli da 2,5Kg • VINO BIANCO 400 ml • SALE q.b • PREZZEMOLO A CRUDO (no al nido) 	<p>TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE IN OTTIMO STATO DI CONSERVAZIONE</p> <p>I FILETTI DEVONO ESSERE SCONGELATI IL GIORNO PRIMA</p>		
ATTREZZATURE	DIAGRAMMA DI FLUSSO		
<ul style="list-style-type: none"> • BRASIERA • MIXER • UTENSILERIA DA CUCINA • CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO 	<ul style="list-style-type: none"> • LAVAGGIO E PREPARAZIONE ODORI • EFFETTUARE SOFFRITTO ODORI • AGGIUNGERE I FILETTI DI PESCE • SFUMARE CON VINO BIANCO • AGGIUNGERE PELATI PASSATI • COTTURA PER EBOLLIZIONE PER CIRCA 2 ORE • CONFEZIONARE A TEMPERATURA NON INFERIORE 75°C 		
TRATTAMENTI SUBITI	TEMPERATURA	TEMPO	
COTTURA	100°C	2 ORE CIRCA	
MODALITA' D'USO	CALDO		
TEMPO DI CONSERVAZIONE	4 ORE > 65°C		

SCHEDA PRODOTTO 5					
CLASSIFICAZIONE : SALSA					
NOME POMODORO E PESCE	GR PASTA NIDO S.INFANZIA ELEMENTARI 50 gr 70 gr 85 gr				
INGREDIENTI <ul style="list-style-type: none"> • CIPOLLA 600 gr • AGLIO ½ CAPO • OLIO 500 ml • FILETTI DI MERLUZZO NR 30 • POMODORI PELATI 4 barattoli da 2,5Kg • VINO BIANCO 400 ml • SALE q.b • PREZZEMOLO A CRUDO (no al nido) 	REQUISITI INGREDIENTI TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE IN OTTIMO STATO DI CONSERVAZIONE I FILETTI DEVONO ESSERE SCONGELATI IL GIORNO PRIMA				
ATTREZZATURE <ul style="list-style-type: none"> • BRASIERA • MIXER • UTENSILERIA DA CUCINA • CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO 	DIAGRAMMA DI FLUSSO <ul style="list-style-type: none"> • LAVAGGIO E PREPARAZIONE ODORI • EFFETTUARE SOFFRITTO ODORI • AGGIUNGERE I FILETTI DI PESCE • SFUMARE CON VINO BIANCO • AGGIUNGERE PELATI PASSATI • COTTURA PER EBOLLIZIONE PER CIRCA 2 ORE • CONFEZIONARE A TEMPERATURA NON INFERIORE 75°C 				
TRATTAMENTI SUBITI COTTURA	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">TEMPERATURA</th> <th style="width: 50%;">TEMPO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">100°C</td> <td style="text-align: center;">2 ORE CIRCA</td> </tr> </tbody> </table>	TEMPERATURA	TEMPO	100°C	2 ORE CIRCA
TEMPERATURA	TEMPO				
100°C	2 ORE CIRCA				
MODALITA' D'USO	CALDO				
TEMPO DI CONSERVAZIONE	4 ORE > 65°C				

SCHEDA PRODOTTO 4		
CLASSIFICAZIONE : SALSA		
NOME	GR PASTA	
RAGU' DI VERDURE	NIDO 50 gr	S.INFANZIA 70 gr
	ELEMENTARI 85 gr	
INGREDIENTI	REQUISITI INGREDIENTI	
<ul style="list-style-type: none"> • CIPOLLA 600 gr • SEDANO 800gr • CAROTE 400gr • AGLIO ½ CAPO • OLIO 500 ml • POMODORI PELATI 4 barattoli da 2,5Kg • CONCENTRATO POMODORO 200 gr • ZUCCHINE 3 kg • SALE q.b 	<p>TUTTE LE MATERIE PRIME ECCETTO <u>VINO E CONCENTRATO DI POMODORO</u> DEVONO ESSERE BIOLOGICHE</p>	
ATTREZZATURE	DIAGRAMMA DI FLUSSO	
<ul style="list-style-type: none"> • BRASIERA • TRITACARNE • UTENSILERIA DA CUCINA • CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO 	<ul style="list-style-type: none"> • LAVAGGIO E PREPARAZIONE ODORI • MACINARE LE ZUCCHINE • EFFETTUARE SOFFRITTO ODORI • AGGIUNGERE LE ZUCCHINE • AGGIUNGERE PELATI PASSATI E CONCENTRATO • COTTURA PER EBOLLIZIONE PER CIRCA 2 ORE • CONFEZIONARE A TEMPERATURA NON INFERIORE 75°C 	
TRATTAMENTI SUBITI	TEMPERATURA	TEMPO
COTTURA	100°C	2 ORE CIRCA
MODALITA' D'USO	CALDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE	4 ORE > 65°C	

SCHEDA PRODOTTO 6	INDICAZIONI PER 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE : MINESTRE		
NOME MINESTRA DI VERDURA	GR PASTA/CROSTINI DI PANE NIDO S.INFANZIA ELEMENTARI 30 gr 35 gr 50 gr	
INGREDIENTI <ul style="list-style-type: none"> • CAROTE • ZUCCHINE • PATATE • SEDANO • BIETOLA • OLIO 400 ml • SALE 200-250 gr • POMODORI PELATI PASSATI 2 kg • ACQUA 	REQUISITI INGREDIENTI TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE IN OTTIMO STATO DI CONSERVAZIONE IL PIATTO VIENE PREPARATO CON PRODOTTI FRESCHI, SALVO PROBLEMI DI APPROVVIGIONAMNETO DOVE I PRODOTTI MANCANTI VENGONO SOSTITUITI CON PRODOTTI SURGELATI AL NATUTALE	
ATTREZZATURE <ul style="list-style-type: none"> • BOLLITORE • MIXER • UTENSILERIA DA CUCINA • CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO 	DIAGRAMMA DI FLUSSO <ul style="list-style-type: none"> • ACCENDERE BOLLITORE • METTERE L'ACQUA • AGGIUNGERE GLI ALTRI INGREDIENTI • AGGIUNGERE PELATI PASSATI • COTTURA PER EBOLLIZIONE PER CIRCA 3 ORE • PASSARE AL MIXER • CONFEZIONARE A TEMPERATURA NON INFERIORE 75°C 	
TRATTAMENTI SUBITI COTTURA	TEMPERATURA 100°C	TEMPO 3 ORE CIRCA
MODALITA' D'USO	CALDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE	4 ORE > 65°C	

SCHEDA PRODOTTO 23	INDICAZIONE PER 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE :SECONDI P		
NOME TORTINO DI PATATE	NIDO S.INFANZIA ELEMENTARI	
INGREDIENTI <ul style="list-style-type: none"> ● 5 KG PATATE SURG. ● LATTE 1L ● SALE , ● BURRO 500 GR ● UOVO PASTORIZZATE 2L ● GRANA GRATTATO 500GR ● NOCE MOSCATO Q.B ● CARTA FORNO 	REQUISITI INGREDIENTI TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE IN OTTIMO STATO DI CONSERVAZIONE	
ATTREZZATURE <ul style="list-style-type: none"> ● FORNO VAPORE ● FORNO CONVEZIONE ● UTENSILERIA DA CUCINA ● CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO (TEGLIA) 7PER 3 =21 	DIAGRAMMA DI FLUSSO <ul style="list-style-type: none"> ● EFFETTUARE MISE EN PALCE ● CUOCERE A VAPORE LE PATATE ● SISTEMARE LA CARTA DA FORNO SULLE TEGLIE ● PASSARE LE PATATE ● AGGIUNGERE IL LATTE CALDO ● AGGIUNGERE GLI ALTRI INGREDIENTI ● SPOLVERARE CON GRANA GRATTATO ● COUCERE IN TEGLIA A 180°(PRERISCALDATO ● CONFEZIONARE ● RIGERERARE FINO ALL'USCITA DEL PASTO 	
TRATTAMENTI SUBITI COTTURA	TEMPERATURA 180°C	TEMPO
MODALITA' D'USO	CALDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE	4 ORE > 65°C	

SCHEDA PRODOTTO		
CLASSIFICAZIONE : SECONDI P		
NOME	GR	
BOCCONCINI DI MANZO	NIDO r	S.INFANZIA 70 GR
	ELEMENTARI 100GR	
INGREDIENTI	REQUISITI INGREDIENTI	
<ul style="list-style-type: none"> • BOCCONCINI DI MANZO DA QUARTO POSTERIORE • CIPOLLA • SEDANO • CAROTE • VINO • OLIO 500 ml • POMODORI PELATI 4 barattoli da 2,5Kg • SALE q.b 	TUTTE LE MATERIE PRIME ECCETTO <u>VINO E CONCENTRATO DI POMODORO</u> DEVONO ESSERE BIOLOGICHE	
ATTREZZATURE	DIAGRAMMA DI FLUSSO	
<ul style="list-style-type: none"> • BRASIERA • UTENSILERIA DA CUCINA • CONTENITORI X. CONFEZIONAMENTO 	<ul style="list-style-type: none"> • LAVAGGIO E PREPARAZIONE ODORI • TAGLIARE LA CARNE A BOCCONCINI • EFFETTUARE SOFFRITTO ODORI • AGGIUNGERE LA CARNE • AGGIUNGERE PELATI PASSATI • PORTATE A COTTURA LENTA • CONFEZIONARE A TEMPERATURA NON INFERIORE 75°C 	
TRATTAMENTI SUBITI	TEMPERATURA	TEMPO
COTTURA	100°C	2 ORE CIRCA
MODALITA' D'USO	CALDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE	4 ORE > 65°C	

SCHEDA PRODOTTO	INDICAZIONI 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE : SECONDI P		
NOME		
ARROSTO DI MANZO	NIDO 35 gr	S.INFANZIA 55
		ELEMENTARI 60
INGREDIENTI	REQUISITI INGREDIENTI	
<ul style="list-style-type: none"> • MANZO QUARTO POSTERIORE 10KG AL NETTO DELLO SCARTO • OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA • VINO BIANCO • FONDO DI COTTURA (SALVIA,ROSMARINO,AGLIO) SALE Q.B 	TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE CONFORMI AL CAPITOLATO E IN BUONO STATO DI CONSERVAZIONE	
ATTREZZATURE	DIAGRAMMA DI FLUSSO	
<ul style="list-style-type: none"> • UTENSILERIA DA CUCINA • FORNO A CONVEZIONE • AFFETTATRICE • CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO 	<ul style="list-style-type: none"> • EFFETTUARE MISE EN PLACE • PREPARARE LA CARNE PER LA COTTURA • CUOCERE IN FRONO PRERISCALDATO A 180 • PASSARE IL FONDO E PREPARARE IL JIUSS • AFFETTARE L'ARROSTO • RIGENERARE • NAPPARE CON JIUSS BOLENTE • CONFEZIONARE 	
TRATTAMENTI SUBITI	TEMPERATURA	TEMPO
MODALITA' D'USO	CALDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE	4 ORE > 65°C	

SCHEDA PRODOTTO	INDICAZIONI 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE : SECONDI P		
NOME		
ARISTA DI MAIALE	NIDO 35 gr	S.INFANZIA 55
		ELEMENTARI 60
INGREDIENTI	REQUISITI INGREDIENTI	
<ul style="list-style-type: none"> • FILONE DI SUINO • OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA • VINO BIANCO • FONDO DI COTTURA (SALVIA, ROSMARINO, AGLIO) SALE Q.B 	TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE CONFORMI AL CAPITOLATO E IN BUONO STATO DI CONSERVAZIONE	
ATTREZZATURE	DIAGRAMMA DI FLUSSO	
<ul style="list-style-type: none"> • UTENSILERIA DA CUCINA • FORNO A CONVEZIONE • AFFETTATRICE • CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO 	<ul style="list-style-type: none"> • EFFETTUARE MISE EN PLACE • PREPARARE LA CARNE PER LA COTTURA • CUOCERE IN FRONO PRERISCALDATO A 180 • PASSARE IL FONDO E PREPARARE IL JIUSS • AFFETTARE L'ARROSTO • RIGENERARE • NAPPARE CON JIUSS BOLENTE • CONFEZIONARE 	
TRATTAMENTI SUBITI	TEMPERATURA	TEMPO
MODALITA' D'USO	CALDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE	4 ORE > 65°C	

SCHEDA PRODOTTO 31	INDICAZIONE PER 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE :SECONDI P		
NOME Petto di pollo panato	NIDO	S.INFANZIA ELEMENTARI 1 1
INGREDIENTI <ul style="list-style-type: none"> ● 10 KG PETTO DI POLLO ● OLIO EXTRA VERGINE 500ML ● SALE , ● Uovo pastorizzato bio l 3 ● PAN GRATTATO Q.B ● Farina q.b 	REQUISITI INGREDIENTI TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE IN OTTIMO STATO DI CONSERVAZIONE	
ATTREZZATURE <ul style="list-style-type: none"> ● FORNO CONVEZIONE 180° ● UTENSILERIA DA CUCINA ● CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO (TEGLIA) 	DIAGRAMMA DI FLUSSO <ul style="list-style-type: none"> ● EFFETTUARE MISE EN PALCE ● INPANARE (FARINA,UOVO PAN GRATTATO) ● UNGERE LE TEGLIE CON OLIO ● SISTEMARE LE SCALOPPE IN TELGIA X SEZ ● CUOCERE A 180°(PRERISCALDATO ● CONFEZIONARE ● RIGERERARE FINO ALL'USCITA DEL PASTO 	
TRATTAMENTI SUBITI COTTURA	TEMPERATURA 180°C	TEMPO
MODALITA' D'USO	CALDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE	4 ORE > 65°C	

SCHEDA PRODOTTO 22	INDICAZIONE PER 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE :SECONDI P		
NOME STRACCETTI DI POLLO	NIDO 55	S.INFANZIA 65
	ELEMENTARI 80	
INGREDIENTI <ul style="list-style-type: none"> • 10 KG PETTO DI POLLO • OLIO EXTRA VERGINE 500ML • SALE , • SUCCO LIMONE 250 ML • PAN GRATTATO Q.B 	REQUISITI INGREDIENTI TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE IN OTTIMO STATO DI CONSERVAZIONE I	
ATTREZZATURE <ul style="list-style-type: none"> • FORNO CONVEZIONE 180° • UTENSILERIA DA CUCINA • CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO (TEGLIA) 	DIAGRAMMA DI FLUSSO <ul style="list-style-type: none"> • EFFETTUARE MISE EN PALCE • TAGLIARE IL POLLO • INPANARE CON PAN GRATTATO • UNGERE LE TEGLIE CON OLIO • SISTEMARE GLI STRACCETTI IN TEGLIA X SEZ • BAGANRE CON LIMONE • COUCERE IN TEGLIA A 180°(PRERISCALDATO • CONFEZIONARE • RIGERERARE FINO ALL'USCITA DEL PASTO 	
TRATTAMENTI SUBITI COTTURA	TEMPERATURA 180°C	TEMPO
MODALITA' D'USO	CALDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE	4 ORE > 65°C	

SCHEDA PRODOTTO	INDICAZIONE PER 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE :SECONDI P		
NOME PETTO DI POLLO AL FORNO	NIDO 55	S.INFANZIA 65 ELEMENTARI 80
INGREDIENTI <ul style="list-style-type: none"> ● 10 KG PETTO DI POLLO ● OLIO EXTRA VERGINE 500ML ● SALE , ● SUCCO LIMONE 250 ML ● SALVIA ROSMARINO AGLIO TRITATI Q.B ● VINO Q.B 	REQUISITI INGREDIENTI TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE IN OTTIMO STATO DI CONSERVAZIONE	
ATTREZZATURE <ul style="list-style-type: none"> ● FORNO CONVEZIONE 180° ● UTENSILERIA DA CUCINA ● CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO (TEGLIA) 	DIAGRAMMA DI FLUSSO <ul style="list-style-type: none"> ● EFFETTUARE MISE EN PALCE ● UNGERE LE TEGLIE CON OLIO ● SISTEMARE I PETTI IN TEGLIA X SEZ ● BAGANRE CON VINO ● AGGIUNGERE AROMI ● COUCERE IN TEGLIA A 180°(PRERISCALDATO ● CONFEZIONARE ● RIGERERARE FINO ALL'USCITA DEL PASTO 	
TRATTAMENTI SUBITI COTTURA	TEMPERATURA 180°C	TEMPO
MODALITA' D'USO	CALDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE	4 ORE > 65°C	

SCHEDA PRODOTTO 30	INDICAZIONE PER 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE :SECONDI P		
NOME TACCHINO AL FORNO	NIDO 55	S.INFANZIA 65
INGREDIENTI <ul style="list-style-type: none"> ● TACCHINO FESA 12 KG ● OLIO EXTRA VERGINE 1.5 L ● SALE , ● SUCCO LIMONE 250 ML ● VINO BIANCO 1.5 L ● E/O SCORSA DI LIMONE NR2 ● SALVIA E ROSMARINO TRITATI ● AGLIO (TRITATO ½ CAPO) ● BRODO VEGETALE (SE NECESSARIO) 	REQUISITI INGREDIENTI TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE IN OTTIMO STATO DI CONSERVAZIONE	
ATTREZZATURE <ul style="list-style-type: none"> ● FORNO CONVEZIONE 180° ● UTENSILERIA DA CUCINA ● CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO (TEGLIA) 	DIAGRAMMA DI FLUSSO <ul style="list-style-type: none"> ● EFFETTUARE MISE EN PLACE ● PREPARARE BASE COTTURA ● SISTEMARE E SE NECESSARIO LAVARE IL TACCHINO ● METTERE IN TEGLIA CON OIO E FONDO ● COUCERE IN TEGLIA A 180°(PRERISCALDATO ● AL CUORE 62° ● TAGLIARE ● PREPARARE JIUSS CON FONDO DI COTTURA + 500ML OLIO EXTRA VERGINE +500ML VINO + BRODO VEGETALE SE NECESSARIO ● CONFEZIONARE CON JIUSS ● RIGERERARE FINO ALL'USCITA DEL PASTO 	
TRATTAMENTI SUBITI COTTURA	TEMPERATURA 180°C	TEMPO
MODALITA' D'USO	CALDO	

SCHEDA PRODOTTO 27	INDICAZIONE PER 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE :SECONDI P		
NOME FILETTI DI PESCE ALLA LIVORNESE	NIDO 1/2	S.INFANZIA 1
		ELEMENTARI 1
INGREDIENTI <ul style="list-style-type: none"> ● 100 NR FILETTI MERLUZZO BIANCO ● OLIO EXTRA VERGINE 500ML ● SALE , ● 2 ,5 BARATTOLI PELATI ● AGLIO 1/2 CAPO ● PREZZEMOLO TRITATO 	REQUISITI INGREDIENTI TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE IN OTTIMO STATO DI CONSERVAZIONE	
ATTREZZATURE <ul style="list-style-type: none"> ● FORNO CONVEZIONE 180° ● UTENSILERIA DA CUCINA ● CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO (TEGLIA) 	DIAGRAMMA DI FLUSSO <ul style="list-style-type: none"> ● EFFETTUARE MISE EN PALCE ● PREPARARE SALSA LIVORNESE (OLIO AGLIO,POMODORI PASSATI SALE E PREZZEMOLO) ● NAPPARE LE TEGLIE CON LA SALSA ● SISTEMARE I FILETTI CIRCA 15 PER TEGLIA ● AGGINGERE SALSA SOPRA ● COUCERE IN TEGLIA A 180°(PRERISCALDATO ● CONFEZIONARE ● RIGERERARE FINO ALL'USCITA DEL PASTO 	
TRATTAMENTI SUBITI COTTURA	TEMPERATURA 180°C	TEMPO
MODALITA' D'USO	CALDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE	4 ORE > 65°C	

SCHEDA PRODOTTO 20	INDICAZIONE PER 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE :SECONDI P		
NOME FILETTI DI PESCE AL LIMONE	NIDO 1/2	S.INFANZIA 1
		ELEMENTARI 1
INGREDIENTI <ul style="list-style-type: none"> ● 100 NR FILETTI MERLUZZO BIANCO ● OLIO EXTRA VERGINE 600ML ● SALE , ● SUCCO LIMONE 250 ML ● FARINA Q.B 	REQUISITI INGREDIENTI TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE IN OTTIMO STATO DI CONSERVAZIONE	
ATTREZZATURE <ul style="list-style-type: none"> ● FORNO CONVEZIONE 180° ● UTENSILERIA DA CUCINA ● CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO (TEGLIA) 	DIAGRAMMA DI FLUSSO <ul style="list-style-type: none"> ● EFFETTUARE MISE EN PALCE ● NAPPARE LE TEGLIE CON L'EMULZIONE DI OLIO E LIMONE ● SPOLVERARE DI FARINA ● SISTEMARE I FILETTI CIRCA 15 PER TEGLIA ● AGGINGERE EMULZIONE ● SPOLVERARE CON FARINA ● COUCERE IN TEGLIA A 180°(PRERISCALDATO ● CONFEZIONARE ● RIGERERARE FINO ALL'USCITA DEL PASTO 	
TRATTAMENTI SUBITI COTTURA	TEMPERATURA 180°C	TEMPO
MODALITA' D'USO	CALDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE	4 ORE > 65°C	

SCHEDA PRODOTTO	INDICAZIONE PER 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE :SECONDI P		
NOME PROSCIUTTO CRUDO PROSCIUTTO COTTO	NIDO	S.INFANZIA ELEMENTARI 50 60
INGREDIENTI PROSCIUTTO CRUDO PROSCIUTTO COTTO	REQUISITI INGREDIENTI TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE IN OTTIMO STATO DI CONSERVAZIONE	
ATTREZZATURE <ul style="list-style-type: none"> • UTENSILERIA DA CUCINA • AFFETTATRICE • CONTENITORI X • CONFEZIONAMENTO (TEGLIA) 	DIAGRAMMA DI FLUSSO <ul style="list-style-type: none"> • EFFETTUARE MISE EN PLACE • AFFETTARE IL PROSCIUTTO • CONFEZIONARE • CONSERVARE IN FRIGO FINO ALL' USCITA 	
TRATTAMENTI SUBITI TAGLIO	TEMPERATURA	TEMPO
MODALITA' D'USO	FREDDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE		

CIRCA 2 FETTE AL CUORE

SCHEDA PRODOTTO 32	INDICAZIONE PER 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE :SECONDI P		
NOME PECORINO TOSCANO CACIOTTA GRANA PADANO	NIDO 30	S.INFANZIA 50
	ELEMENTARI 70	
INGREDIENTI • 7 KG FORMAGGIO	REQUISITI INGREDIENTI TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE IN OTTIMO STATO DI CONSERVAZIONE	
ATTREZZATURE • UTENSILERIA DA CUCINA • CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO (TEGLIA)	DIAGRAMMA DI FLUSSO • EFFETTUARE MISE EN PLACE • TAGLIARE IL FORMAGGIO A PORZIONE • CONFEZIONARE • CONSERVARE IN FRIGO FINO ALL' USCITA	
TRATTAMENTI SUBITI TAGLIO	TEMPERATURA	TEMPO
MODALITA' D'USO	FREDDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE		

SCHEDA PRODOTTO 33	Indicazione per 100 porzioni	
CLASSIFICAZIONE : CONTORNI		
NOME LEGUMI LESSI	NIDO 30 gr	S.INFANZIA 45 gr
		ELEMENTARI 65 gr
INGREDIENTI <ul style="list-style-type: none"> • 2.2 LEGUMI (FAGIOLI O CECI) • OLIO EXTRA VERGINE 400ML • SALE • AGLIO,SALVIA E ROSMARINO Q.B 	REQUISITI INGREDIENTI TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE IN OTTIMO STATO DI CONSERVAZIONE	
ATTREZZATURE <ul style="list-style-type: none"> • FORNO A CONVEZIONE • UTENSILERIA DA CUCINA • CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO 	DIAGRAMMA DI FLUSSO <ul style="list-style-type: none"> • EFFETTUARE MISE EN PALCE • COUCERE IN FORNO A 160° CON APPOSITI CONTENITORI I LEGUMI COPERTI DA ¾ D'ACQUA PER 40 /60 MINUTI CON AROMI • CONDIRE E CONFEZIONARE • RIGERERARE FINO ALL'USCITA DEL PASTO SE NECESSARIO 	
TRATTAMENTI SUBITI COTTURA	TEMPERATURA 160°C	TEMPO
MODALITA' D'USO	CALDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE	4 ORE > 65°C	

SCHEDA PRODOTTO 30	INDICAZIONE PER 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE : CONTORNI		
NOME BIETOLA ALL' AGRO	NIDO 50 gr	S.INFANZIA 70 gr
		ELEMENTARI 85 gr
INGREDIENTI <ul style="list-style-type: none"> ● 10KG BIETOLA SURG ● OLIO EXTRA VERGINE 400ML ● SUCCO LIMONE 100ML ● SALE Q.B 	REQUISITI INGREDIENTI TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE IN OTTIMO STATO DI CONSERVAZIONE	
ATTREZZATURE <ul style="list-style-type: none"> ● FORNO VAPORE ● UTENSILERIA DA CUCINA ● CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO 	DIAGRAMMA DI FLUSSO <ul style="list-style-type: none"> ● EFFETTUARE MISE EN PALCE ● COUCERE IN TEGLIA A 100°(PRERISCALDATO) A VAPORE ● CONDIRE CON EMULZIONE E CONFEZIONARE ● RIGERERARE FINO ALL'USCITA DEL PASTO 	
TRATTAMENTI SUBITI COTTURA	TEMPERATURA 100°C	TEMPO
MODALITA' D'USO	CALDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE	4 ORE > 65°C	

SCHEDA PRODOTTO 30	INDICAZIONE PER 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE : CONTORNI		
NOME SPINACI IN PADELLA	NIDO 50 gr	S.INFANZIA 70 gr
		ELEMENTARI 85 gr
INGREDIENTI <ul style="list-style-type: none"> ● 10KG SPINACI SURG ● OLIO EXTRA VERGINE 400ML ● SUCCO LIMONE 100ML ● SALE Q.B 	REQUISITI INGREDIENTI TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE IN OTTIMO STATO DI CONSERVAZIONE I	
ATTREZZATURE <ul style="list-style-type: none"> ● FORNO VAPORE ● BRASIERA ● UTENSILERIA DA CUCINA ● CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO 	DIAGRAMMA DI FLUSSO <ul style="list-style-type: none"> ● EFFETTUARE MISE EN PALCE ● COUCERE IN TEGLIA A 100°(PRERISCALDATO) A VAPORE ● PASSARE IN BRASIERA CON OLIO ● RIGERERARE FINO ALL'USCITA DEL PASTO 	
TRATTAMENTI SUBITI COTTURA	TEMPERATURA 100°C	TEMPO
MODALITA' D'USO	CALDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE	4 ORE > 65°C	

SCHEDA PRODOTTO 28					
CLASSIFICAZIONE : CONTORNI					
NOME PATATE AL FORNO	NIDO S.INFANZIA ELEMENTARI 50 gr 70 gr 85 gr				
INGREDIENTI <ul style="list-style-type: none"> ● 9 KG PATATE SPICCHIO SURG ● OLIO EXTRA VERGINE 500ML ● SALE , 	REQUISITI INGREDIENTI TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE IN OTTIMO STATO DI CONSERVAZIONE				
ATTREZZATURE <ul style="list-style-type: none"> ● FORNO CONVEZIONE 180° ● UTENSILERIA DA CUCINA ● CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO(TEGLIE) 	DIAGRAMMA DI FLUSSO <ul style="list-style-type: none"> ● EFFETTUARE MISE EN PALCE ● SISTEMARE LE PATATE IN TEGLIA ● COUCERE IN TEGLIA A 180°(PRERISCALDATO ● CONFEZIONARE ● RIGERERARE FINO ALL'USCITA DEL PASTO 				
TRATTAMENTI SUBITI COTTURA	<table border="1"> <thead> <tr> <th>TEMPERATURA</th> <th>TEMPO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>180°C</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	TEMPERATURA	TEMPO	180°C	
TEMPERATURA	TEMPO				
180°C					
MODALITA' D'USO	CALDO				
TEMPO DI CONSERVAZIONE	4 ORE > 65°C				

SCHEDA PRODOTTO 25	INDICAZIONE PER 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE : CONTORNI		
NOME CAROTE AL VAPORE	NIDO 50 gr	S.INFANZIA 70 gr
	ELEMENTARI 85 gr	
INGREDIENTI <ul style="list-style-type: none"> ● 7 KG CAROTE SURG ● OLIO EXTRA VERGINE 400ML ● SALE 	REQUISITI INGREDIENTI TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE IN OTTIMO STATO DI CONSERVAZIONE	
ATTREZZATURE <ul style="list-style-type: none"> ● FORNO VAPORE ● UTENSILERIA DA CUCINA ● CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO 	DIAGRAMMA DI FLUSSO <ul style="list-style-type: none"> ● EFFETTUARE MISE EN PALCE ● COUCERE IN TEGLIA A 100°(PRERISCALDATO) A VAPORE ● CONDIRE E CONFEZIONARE ● RIGERERARE FINO ALL'USCITA DEL PASTO 	
TRATTAMENTI SUBITI COTTURA	TEMPERATURA 100°C	TEMPO
MODALITA' D'USO	CALDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE	4 ORE > 65°C	

SCHEDA PRODOTTO	INDICAZIONE PER 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE : CONTORNI		
NOME CAROTE AL FORNO	NIDO 50 gr	S.INFANZIA 70 gr
	ELEMENTARI 85 gr	
INGREDIENTI <ul style="list-style-type: none"> ● CAROTE SURG ● OLIO EXTRA VERGINE 400ML ● SALE 	REQUISITI INGREDIENTI TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE IN OTTIMO STATO DI CONSERVAZIONE	
ATTREZZATURE <ul style="list-style-type: none"> ● FORNO A CONVENZIONE ● UTENSILERIA DA CUCINA ● CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO 	DIAGRAMMA DI FLUSSO <ul style="list-style-type: none"> ● EFFETTUARE MISE EN PALCE ● COUCERE IN TEGLIA A 180°(PRERISCALDATO) ● CONDIRE E CONFEZIONARE ● RIGERERARE FINO ALL'USCITA DEL PASTO 	
TRATTAMENTI SUBITI COTTURA	TEMPERATURA 100°C	TEMPO
MODALITA' D'USO	CALDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE	4 ORE > 65°C	

SCHEDA PRODOTTO	INDICAZIONE PER 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE : CONTORNI		
NOME PATATE AL FORNO	NIDO 50 gr	S.INFANZIA 70 gr
	ELEMENTARI 85 gr	
INGREDIENTI	REQUISITI INGREDIENTI	
<ul style="list-style-type: none"> ● PATATE SPICCHIO SURGELATE ● OLIO EXTRA VERGINE 400ML ● SALE 	TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE IN OTTIMO STATO DI CONSERVAZIONE I	
ATTREZZATURE	DIAGRAMMA DI FLUSSO	
<ul style="list-style-type: none"> ● FORNO A CONVENZIONE ● UTENSILERIA DA CUCINA ● CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO 	<ul style="list-style-type: none"> ● EFFETTUARE MISE EN PALCE ● COUCERE IN TEGLIA A 180°(PRERISCALDATO) ● CONDIRE E CONFEZIONARE ● RIGERERARE FINO ALL'USCITA DEL PASTO 	
TRATTAMENTI SUBITI	TEMPERATURA	TEMPO
COTTURA	100°C	
MODALITA' D'USO	CALDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE	4 ORE > 65°C	

SCHEDA PRODOTTO	INDICAZIONE PER 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE : CONTORNI		
NOME PUREA DI PATATE	NIDO 50 gr	S.INFANZIA 70 gr
	ELEMENTARI 85 gr	
INGREDIENTI <ul style="list-style-type: none"> ● PATATE PARIS SURGELATE ● BURRO BIO ● FORMAGGIO GRANA ● NOCE MOSCATA ● SALE ● LATTE 	REQUISITI INGREDIENTI TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE IN OTTIMO STATO DI CONSERVAZIONE	
ATTREZZATURE <ul style="list-style-type: none"> ● FORNO VAPORE ● UTENSILERIA DA CUCINA ● CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO 	DIAGRAMMA DI FLUSSO <ul style="list-style-type: none"> ● EFFETTUARE MISE EN PLACE ● CUOCERE IN TEGLIA A 100°(PRERISCALDATO) A VAPORE ● FAR BOLLIRE IL LATTE ● AMALGAMARE GLI INGREDIENTI ● CONFEZIONARE ● RIGERERARE FINO ALL'USCITA DEL PASTO 	
TRATTAMENTI SUBITI COTTURA	TEMPERATURA 100°C	TEMPO
MODALITA' D'USO	CALDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE	4 ORE > 65°C	

SCHEDA PRODOTTO 22					
CLASSIFICAZIONE : CONTORNI					
NOME PISELLINI IN BIANCO	NIDO S.INFANZIA ELEMENTARI 50 gr 70 gr 85 gr				
INGREDIENTI <ul style="list-style-type: none"> ● 7 KG PISELLI SURG ● OLIO EXTRA VERGINE 500ML ● SALE ● CIPOLLA TRITATA 300GR 	REQUISITI INGREDIENTI TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE IN OTTIMO STATO DI CONSERVAZIONE				
ATTREZZATURE <ul style="list-style-type: none"> ● FORNO VAPORE ● BRASIERA ● UTENSILERIA DA CUCINA ● CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO 	DIAGRAMMA DI FLUSSO <ul style="list-style-type: none"> ● EFFETTUARE MISE EN PALCE ● COUCERE IN TEGLIA A 100°(PRERISCALDATO ● SALTARE IN BRASIERA CON OLIO E CIPOLLA ● CONFEZIONARE ● RIGERERARE FINO ALL'USCITA DEL PASTO 				
TRATTAMENTI SUBITI COTTURA	<table border="1"> <thead> <tr> <th>TEMPERATURA</th> <th>TEMPO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>180°C</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	TEMPERATURA	TEMPO	180°C	
TEMPERATURA	TEMPO				
180°C					
MODALITA' D'USO	CALDO				
TEMPO DI CONSERVAZIONE	4 ORE > 65°C				

SCHEDA PRODOTTO 19		
CLASSIFICAZIONE : CONTORNI		
NOME ZUCCHINE TRIFOLATE	NIDO 50 gr	S.INFANZIA 70 gr
	ELEMENTARI 85 gr	
INGREDIENTI <ul style="list-style-type: none"> ● 10 ZUCCHINE FRESCHE ● OLIO EXTRA VERGINE 600ML ● SALE ,ORIGANO Q.B ● CIPOLLA TRITATA 300GR 	REQUISITI INGREDIENTI TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE IN OTTIMO STATO DI CONSERVAZIONE	
ATTREZZATURE <ul style="list-style-type: none"> ● FORNO CONVEZIONE 180° ● UTENSILERIA DA CUCINA ● CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO 	DIAGRAMMA DI FLUSSO <ul style="list-style-type: none"> ● EFFETTUARE MISE EN PALCE ● CONDIRE LE ZUCCHINE ● COUCERE IN TEGLIA A 180°(PRERISCALDATO ● CONFEZIONARE ● RIGERERARE FINO ALL'USCITA DEL PASTO 	
TRATTAMENTI SUBITI COTTURA	TEMPERATURA 180°C	TEMPO
MODALITA' D'USO	CALDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE	4 ORE > 65°C	

SCHEDA PRODOTTO	INDICAZIONI 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE : CONTORNI		
NOME INSALATA VERDE	GRAMMATURE NIDO S.INFANZIA ELEMENTARI	
INGREDIENTI • INSALATA VERDE BIO	REQUISITI INGREDIENTI TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE CONFORMI AL CAPITOLATO	
ATTREZZATURE • UTENSILERIA DA CUCINA • CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO	DIAGRAMMA DI FLUSSO • EFFETTUARE MISE EN PLACE • NETTARE E LAVARE PER ALMENO 4 VOLTE CON OSSIGENATURA • ASCIUGARE • TAGLIARE • CONFEZIONARE	
TRATTAMENTI SUBITI	TEMPERATURA	TEMPO
MODALITA' D'USO	FREDDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE	12 ORE	

SCHEDA PRODOTTO	INDICAZIONI 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE : CONTORNI		
NOME	GRAMMATURE	
INSALATA MISTA	NIDO	S.INFANZIA ELEMENTARI
INGREDIENTI	REQUISITI INGREDIENTI	
<ul style="list-style-type: none"> • INSALATA VERDE BIO • FINOCCHI BIO • CAROTE BIO 	TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE CONFORMI AL CAPITOLATO	
ATTREZZATURE	DIAGRAMMA DI FLUSSO	
<ul style="list-style-type: none"> • UTENSILERIA DA CUCINA • CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO 	<ul style="list-style-type: none"> • EFFETTUARE MISE EN PLACE • NETTARE E LAVARE PER ALMENO 4 VOLTE CON OSSIGENATURA • ASCIUGARE • TAGLIARE • CONFEZIONARE 	
TRATTAMENTI SUBITI	TEMPERATURA	TEMPO
MODALITA' D'USO	FREDDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE	12 ORE	

SCHEDA PRODOTTO 30	INDICAZIONE PER 100 PORZIONI	
CLASSIFICAZIONE : CONTORNI		
NOME FAGIOLINI AL VAPORE	NIDO 50 gr	S.INFANZIA 70 gr
	ELEMENTARI 85 gr	
INGREDIENTI <ul style="list-style-type: none"> ● 7 KG FAGIOLINI SURG ● OLIO EXTRA VERGINE 400ML ● SALE 	REQUISITI INGREDIENTI TUTTE LE MATERIE PRIME DEVONO ESSERE IN OTTIMO STATO DI CONSERVAZIONE 1	
ATTREZZATURE <ul style="list-style-type: none"> ● FORNO VAPORE ● UTENSILERIA DA CUCINA ● CONTENITORI X CONFEZIONAMENTO 	DIAGRAMMA DI FLUSSO <ul style="list-style-type: none"> ● EFFETTUARE MISE EN PALCE ● COUCERE IN TEGLIA A 100°(PRERISCALDATO) A VAPORE ● CONDIRE E CONFEZIONARE ● RIGERERARE FINO ALL'USCITA DEL PASTO 	
TRATTAMENTI SUBITI COTTURA	TEMPERATURA 100°C	TEMPO
MODALITA' D'USO	CALDO	
TEMPO DI CONSERVAZIONE	4 ORE > 65°C	