



**OSPITI
A
CENA...**



**E POCO TEMPO
PER CUCINARE?**



**FRIGORIFERO
VUOTO?**



**NON AMI LAVARE
LE PENTOLE?**

SCEGLI I PIATTI CENA BLU!

Le pietanze sono contenute in un involucro alimentare protettivo di altissima qualità appositamente studiato per essere trattato in microonde o in acqua bollente e sono pronte per essere impiattate.

QUALCHE TRUCCHETTO:

Sgocciolate il prodotto prima di disporlo sul piatto.
Divertitevi nel creare nuovi menù: ad esempio perché non abbinare il riso nero a delle sovracosce di pollo al curry?
Un goccio d'olio extravergine di oliva a crudo valorizza la brillantezza e i colori dei nostri piatti.

ALTA CUCINA PRONTA SENZA CONSERVANTI

la Cena Blu

di CAFFE SCALA

COME ORDINARE



ONLINE

Collegati ai siti:
www.bacchetteforchette.it
www.myfood.it



TELEFONICAMENTE

Contatta il
numero
02.8386

e scegli:

**LA CENA BLU
DI CAFFESCALA**

Scegli la fascia oraria
che preferisci
oppure l'opzione "entro un'ora".

Consegna a domicilio
7 giorni su 7.

CONDIZIONI GENERALI

Le pietanze sono preparate nelle cucine di CS Vacuum srl – IT R1E4S CE
Per i menù, la lista degli ingredienti o per ottenere maggiori informazioni
su orari e modalità di pagamento, controlla le condizioni generali sui siti:
www.bacchetteforchette.it
www.myfood.it

ALTA CUCINA PRONTA SENZA CONSERVANTI

la Cena Blu

di CAFFE SCALA



**PIATTI
DA
CHEF
SULLA
VOSTRA
TAVOLA**

in collaborazione con:

**BACCHETTE
FORCHETTE**

myFOOD

DAL 1974 CUCINA DA CHEF

Nel 1974 lo Chef francese George Pralus scopre che la cottura a bassa temperatura degli alimenti freschi confezionati in sottovuoto contribuisce, oltre ad aumentarne la durata, al miglioramento di aromi e sapori. Fu così che nacque la cucina in sottovuoto ("sous-vide"), metodo importato in Italia dal Maestro Gualtiero Marchesi e dal suo assistente Antonio Poli (oggi a capo della cucina che prepara i nostri menù).

PIATTI DA CHEF SULLA VOSTRA TAVOLA

CENA BLU OGGI: UNA COTTURA UNICA

La Cena Blu ha scelto di privilegiare tale metodo di cottura per:

- garantire la freschezza e l'alta qualità delle ricette
- offrire un'ampia varietà di menù seguendo la stagionalità delle materie prime
- offrire in pochi minuti un piatto di alta ristorazione
- garantire una perfetta conservazione in frigorifero per almeno 15 giorni
- essere sempre leggera, digeribile e dietetica grazie anche all'impiego esclusivo di olio extravergine di oliva



PRODOTTI FRESCHI E SANI, SEMPRE

TUTTO PRONTO IN TRE SEMPLICI PASSI

Ordina il prodotto e conservalo in frigorifero per mantenerlo freddo fino al momento della preparazione. Scalda il prodotto con Microonde o a Bagnomaria ed impiattalo secondo il tuo gusto!

PRODOTTI UNICI



FACILI E
VELOCI



SINGOLE
PORZIONI



PRIVI DI
CONSERVANTI



DIGERIBILI E
LEGGERI



POVERI DI
SODIO



RISPETTANO
L'AMBIENTE

UNA PREPARAZIONE VELOCE

E SENZA SPRECHI



COTTURA A MICROONDE

Tagliate le confezioni sul lato superiore ed inseritele in una ciotola microondabile in modo che non ci siano sversamenti del prodotto. Inserite la ciotola con le confezioni in microonde alla massima potenza finché il prodotto non sarà caldo. Successivamente potete disporre la pietanza sul piatto e gustarla. Possono essere scaldate più confezioni contemporaneamente.



COTTURA A BAGNOMARIA

Immergete le confezioni chiuse in acqua bollente. Abbassate il gas e lasciate in immersione per qualche minuto fino a che il prodotto non sarà sufficientemente caldo. Ora prelevate la confezione, tagliate il bordo superiore e disponete la pietanza sul piatto.



PASTA E RISO: pasta e riso carnaroli possono essere abbinate a piacimento a sughi e salse per risotto.

I RISOTTI: versate la salsa in un pentolino. Portate ad ebollizione, aggiungete il riso carnaroli e mescolate bene. Riportate in ebollizione e mantecate con burro e parmigiano.