



NONNA

FOOD SIN FRONTIÈRES

GOURMET EFFICIENCY

RIDUZIONE DELLO SPRECO DI CIBO

Il sistema di conservazione, il controllo delle porzioni e la facile cottura permetteranno di ridurre gli sprechi alimentari o addirittura eliminarli. Ciò supporta gli obiettivi di sostenibilità dell'azienda e stabilisce nuovi standard nel campo culinario.

CONTROLLO

Lo spreco alimentare non è più una sfida. La scarsità improvvisa di cibo o l'aumento dei costi per la lista della spesa non sono più un problema per gli chef. Forniamo dati reali sulle vendite (in tempo reale) e sulla disponibilità di magazzino. Offriamo previsioni esatte delle vendite dei beni acquistati, senza possibilità di errori, sprechi e/o carenze impreviste.

QUALITÀ COSTANTE

I prodotti standardizzati sono affidabili. Le tecniche di cottura sous vide sono eccezionali per ottenere risultati di alta qualità. La costanza della qualità non sarà più messa a rischio da talenti indipendenti o dagli errori umani





CHE COSA SERVE

La cucina sarà pianificata e strutturata per massimizzare lo spazio e le operazioni necessarie per rigenerare i piatti.

La cucina avrà uno o più moduli, ciascuno con:

- una macchina sous vide integrata nella piattaforma;
- uno o due fornelli per saltare in padella o dare il tocco finale al piatto;
- un frigorifero progettato per organizzare meglio i piatti sigillati sottovuoto;
- Accessori e piccole attrezzature sempre disponibili; ad esempio pinze, forbici, coltello da spelucchino e timer.

ATTREZZATURE DA CUCINA

L'acquisizione e il rinnovo dell'attrezzatura rappresentano gli investimenti economici più significativi della cucina. Il costo operativo è fortemente ridotto, consentendo un ritorno più rapido degli investimenti sull'attrezzatura da cucina e sull'esecuzione operativa.



SOUS VIDE

Per massimizzare l'efficienza dell'organizzazione e la capacità del personale di fornire un servizio completo, sono disponibili oltre 120 piatti. Questi piatti possono essere forniti per diversi servizi, come:

- **Servizio in camera**
- **Banchetti/Catering**
- **Ristoranti**
- **Appartamenti per servizio**
- **Rivenditori**
- **Etichette personalizzate**

In base alle richieste, è possibile sviluppare ricette su misura. Nella tabella seguente sono indicate diverse modalità per rigenerare i piatti, tramite macchina sous vide, forno e microonde.

La maggior parte dei piatti può essere rigenerata in più modi.

SOUS VIDE

Esempio di menu per **ROOM SERVICE**

Dishes	Sous Vide (80°C) and Oven (200°C) Regeneration	Microwave Regeneration (750/800w)	Shelf Life (in days)	Lead Time (In working days)	Packaging
Vitello tonnato	1 min	NA	30	5	Sous Vide Bag
Insalata di polpo, patate e olive taggiasche	NA	1 min	30	5	Tray in MAP
Zuppa di cipolle	5 min	NA	40	5	Sous Vide Bag
Vellutata di funghi	5 min	NA	40	5	Sous Vide Bag
Fusilli al pomodoro	NA	3 min	40	5	Tray in MAP
Lasagna al ragù	NA	3 min	30	5	Sous Vide Bag
Guancia di manzo o maiale	15 min	NA	50	5	Sous Vide Bag
Caesar salad	1 min	NA	30	5	Sous Vide Bag
Gamberi al curry e riso nero	10 min	NA	40	5	Sous Vide Bag
Burger	3 + 5 min in the oven	NA	30	5	Sous Vide Bag
Chili con carne	10 min	NA	50	5	Sous Vide Bag

SOUS VIDE

Esempio menù per **BANCHETTI**

Dishes	Sous Vide (80°C) and Oven	Shelf Life (in days)	*Lead Time (In working days)	Packaging
Salmone al pepe rosa con crema di patate al lime	5 min	30	20	Sous Vide Bag
Zuppa di pesce in brood dashi	7 min	30	20	Sous Vide Bag
Filetto di branzino alle erbetto Verdi	7 or 10 min in the oven	30	20	Sous Vide Bag
Tortino al cioccolato	10 min in the oven	30	20	Paper Tray

Possiamo inoltre fornire diversi piatti, dalla pasta al risotto e dalle lasagne alla parmigiana. Piatti principali tradizionali come roast beef, vitello tonnato, guance di maiale o manzo, costine di maiale, filetto di manzo, filetto di pesce con contorni vari possono essere preparati, ognuno con ricette uniche.

Sono disponibili menu personalizzati per qualsiasi tipo di occasione, che sia aziendale, cerimoniale, ricevimenti a buffet o qualsiasi altro tipo di evento

SOUS VIDE

Restaurant & All- Day dining Sample Menu

Dishes	Sous Vide (80°C) and Oven (200°C)	Microwave Regeneration (750/800w)	Shelf Life (in days)	Lead Time (In working days)	Packaging
Lasagne / parmigiana	NA	3 min	30	5	Tray in MAP
Caesar salad	1 min	NA	30	5	Sous Vide Bag
Vitello tonnato	1 min	NA	30	5	Sous Vide Bag
Insalata di polpo, patate e olive taggiasche	NA	1 min	30	5	Tray in MAP
Zuppe (cipolle, sedano, finocchio, funghi)	5 min	NA	40	5	Sous Vide Bag
Risotto ai funghi					
Gamberi al curry e riso venere	10 min	NA	40	5	Sous Vide Bag
Filetti di pesce (Salmone, branzino, merluzzo, orata)	7 min	NA	30	5	Sous Vide Bag
Tentacolo di polpo e crema di patate al lime	10 min	NA	40	5	Sous Vide Bag
Burger	3+ 5 min in the oven	NA	30	5	Sous Vide Bag
Chili con carne	10 min	NA	50	5	Sous Vide Bag
Pollo al curry e riso nero	10 min	NA	50	5	Sous Vide Bag
Galletto alla diavola	20 min in the Oven	NA	50	5	Sous Vide Bag
Costine di maiale al barbecue	15 min in the Oven	NA	50	5	Sous Vide Bag
Pork or veal cheek	15 min	NA	50	5	Sous Vide Bag

DB SCHENKER

LEADING · LOGISTICS · PROVIDER

Per oltre 140 anni, DB Schenker ha spinto i limiti dell'industria della logistica e della gestione della catena di approvvigionamento, offrendo una suite completa di prodotti per i clienti orientati a utilizzare la migliore soluzione di trasporto.

DB Schenker opera in Africa da oltre 50 anni, durante i quali ha consolidato un ampio curriculum attraverso la realizzazione di progetti sia nel settore pubblico che in quello privato. Vengono gestite tutte le modalità di trasporto, tra cui aereo, marittimo, su strada, nonché la liquidazione doganale per progetti di grandi dimensioni nei settori della costruzione, del petrolio, del gas, dell'agroalimentare, dell'ospitalità e dell'e-commerce in tutto il continente.

Come servizio a valore aggiunto, DB Schenker fornisce ai suoi clienti una completa visibilità della catena di approvvigionamento attraverso il suo software eSchenker, che offre strumenti come tracciamento e gestione degli ordini d'acquisto. L'integrazione con febcProcure è la Logistics prima del suo genere, creando un ecosistema tecnologico per progetti nel settore dell'ospitalità, residenziale e commerciale.

80,000

EMPLOYEES

134

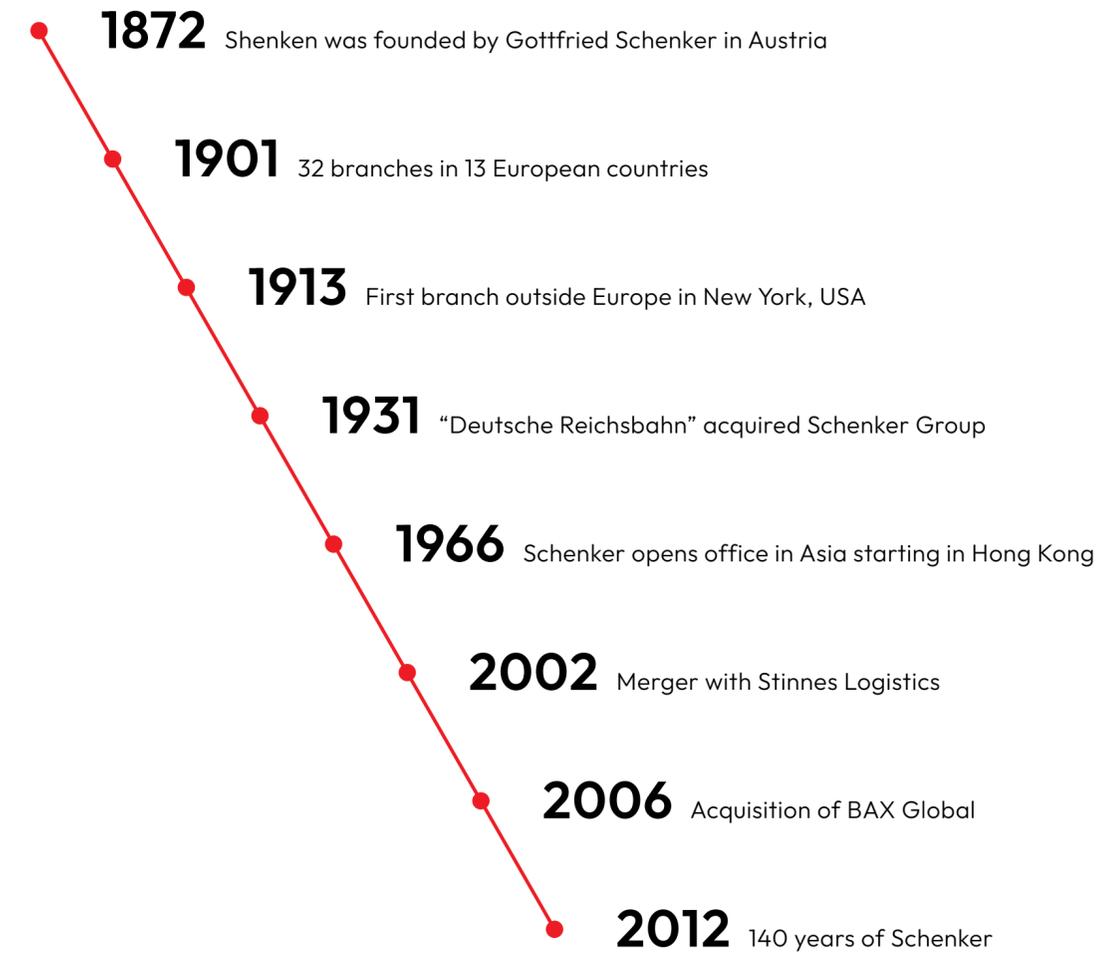
GLOB AL PRESENCE COUNTRIES

2000+

OFFICES

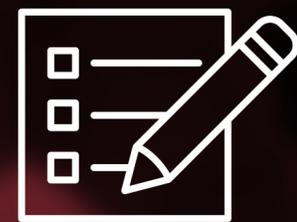


A JOURNEY THROUGH TIME



FLUSSO DELL'ORDINE

EUROPA



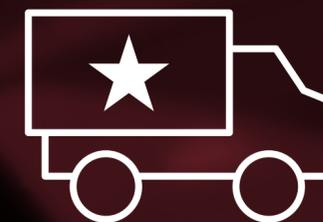
ORDINE



**CONFERMA
ORDINE**



PRODUZIONE CIBO
da 3 a 5 giorni



LOGISTICA E TRASPORTI
da 1 a 2 giorni per la consegna



FATTURA

THE CHEF'S TALENT

LA PREPARAZIONE

Il team ha sperimentato molte tecniche di conservazione alimentare. La tecnologia e l'innovazione sono avanzate, la richiesta di una dieta nutritiva è in crescita, ed è lungo questa strada che emerge la nostra soluzione. Le operazioni di rigenerazione sono semplici ed efficaci. La formazione del personale di cucina è essenziale per il successo della ricetta.

TRAINING SESSION

Dopo essere stata testata da noi per più di due anni, ogni team sarà in grado di operare dopo appena un giorno di formazione. La formazione avverrà attraverso vari mezzi:

- Schede di preparazione
- Video ricette
- Affiancamento in loco da parte di uno dei nostri chef. Trasmetteremo in modo più efficace la semplicità del corso e forniremo eventuali suggerimenti per servizi rapidi ed efficienti



FROM HERE



TO HERE



THE SOUS VIDE TECHNIQUE

COTTURA A BASSA TEMPERATURA CON LA TECNICA DEL SOUS VIDE

Anche conosciuto come CBT, è un processo di cottura a temperature comprese tra 60° e 74° gradi Celsius, cuocendo ingredienti crudi sigillati sottovuoto in specifici sacchetti di plastica per uso alimentare.

VALORE AGGIUNTO

- Riduzione dei passaggi, con conseguenti significativi risparmi di tempo e manodopera;
- Emergono i sapori e gli aromi degli ingredienti puri. La delicatezza naturale dei piatti nutrienti viene drasticamente migliorata;
- La perdita di peso durante la cottura viene ridotta del 20-25%;

SHELF LIFE

Secondo gli standard HACCP, la cottura sottovuoto consente la conservazione in frigorifero, senza l'uso di conservanti, per un massimo di 45 giorni.

STOCCAGGIO

I periodi di conservazione vengono prolungati; le problematiche sulla contaminazione sono ridotte. I nostri sacchetti sottovuoto garantiscono una sicura conservazione degli alimenti a una temperatura regolamentata di 0° a 4° C, oltre che la conformità alle normative europee

VELLUTATE, CREME E ZUPPE

- Zuppa di cipolla
- Zuppa cremosa di asparagi bianchi
- Zuppa cremosa di asparagi verdi selvatici e patate
- Zuppa di patate affumicate
- Crema parmantier
- Zuppa cremosa di fagioli cannellini e piselli
- Zuppa cremosa di zucca
- Zuppa cremosa di sedano rapa e funghi misti
- Zuppa di ceci
- Gazpacho

CONTORNI E VERDURE

- Asparagi
- Patate al timo
- Patate arrosto al rosmarino
- Carote glassate
- Cavolfiore e fagioli cannellini
- Riso nero selvatico





PESCE

Filetto di salmone

Filetto di rombo

Filetto di orata

Filetto di branzino

Filetto di merluzzo

Polpo

CARNE AVICOLA CARNE

Petto di pollo biologico

Pollo al paprika

Filetto di vitello

Costine di maiale

Stufato di maiale

Spalla di agnello

Guancia di manzo Angus

Stufato di vitello

Gulasch di manzo

Petto d'anatra



SOMMARIO

Nella presentazione è inclusa anche una dettagliata descrizione di tutti i nostri cibi sani e deliziosi! Con prodotti freschi di alta qualità, è facile rinnovare ed è anche privo di sprechi.



SPEZZATINO



BURGER



CHILI CON CARNE



POLPO



COSTINE DI MAIALINO
BARBECUE SAUCE



GAMBERI AL CURRY

SOMMARIO

Nella presentazione è inclusa anche una dettagliata descrizione di tutti i nostri cibi sani e deliziosi! Con prodotti freschi di alta qualità, è facile rinnovare ed è anche privo di sprechi.



MERLUZZO



**CREMA DI CANNELLINI
E GAMBERI**



FILETTO DI BRANZINO



ZUPPA PARMENTIER



ZUPPA DI CIPOLLE



CREMA DI ZUCCA

THANK YOU

NONNA
FOOD SIN FRONTIÈRES