



Naturalmente exquisitos

Descubre los nuevos platos preparados
con ingredientes naturales y sin conservadores

www.gustoincucina.com



El consumidor busca bienestar y calidad alimentaria

Las investigaciones de mercado manifiestan claramente la preferencia del consumidor por los productos frescos y naturales, considerados como fuente de bienestar y de salud. Para una alimentación variada y equilibrada nutricionalmente es necesario prestar mucha atención a que los alimentos y las materias primas empleadas sean frescas y de alta calidad.

Platos preparados sanos con 12 meses de vida útil a temperatura ambiente

Los platos Gusto in Cucina® se han concebido específicamente para el consumidor que disfruta de la buena comida italiana, pero sin descuidar la rapidez del servicio.

Así mismo, Gusto in Cucina® presenta una solución novedosa para el nutrido turismo, tanto cultural y de sol y playa. Un verdadero toque mágico de platillos exquisitos y siempre listos, que el cliente podrá escoger de un amplio menú compuesto por primeros platos de sopa y pastas, y segundos de carne y pescado.



Cómodo contenedor Gusto in Cucina® monoporción para llevar, concebido específicamente para mantener intacto el sabor y el gusto de las recetas italianas sin conservantes.

Innovación en la Cocina para garantizar comidas de alta calidad y seguridad alimentaria

El compromiso de Gusto in Cucina® es el de proveer productos alimentarios de alta calidad, saludables y con propiedades organolépticas muy agradables y refinadas. A través de la investigación y el análisis de la dinámica térmica se logró conjuntar en un solo proceso térmico, denominado "estabilización", tanto la pasteurización (o sea la eliminación de la carga bacteriana), como el secado (reducción del agua contenida).

Para integrar en una sola planta la elaboración completa de nuestros productos, Gusto in Cucina® incluyó en el proceso la fase de enfriamiento con lo que se logró obtener valores de carga bacteriana residual impensables con las tecnologías tradicionales.

Celosos de la confianza que nos dan los consumidores, nuestra producción emplea los sistemas más modernos para garantizar un alto nivel de calidad que es constantemente certificado mediante controles microbiológicos químicos y físicos durante todo el proceso.

Descubre el amplio surtido de platos preparados **Gusto in Cucina®**

Ingredientes natural y sin conservantes



LASAÑA A BOLONESA
Art. 10100 - 300gr



LASAÑA DE SETAS
Art. 10101 - 300gr



LASAÑA DE ALCACHOFAS
Art. 10102 - 300gr



CANELONES DE RICOTTA Y ESPINACA
Art. 10103 - 300gr



CANELONES DE CARNE
Art. 10104 - 300gr



LASAÑA VEGETARIANA
Art. 10106 - 300gr



RISOTTO AL AZAFRÁN
Art. 10108 - 300gr



RISOTTO DE SETAS
Art. 10109 - 300gr



RISOTTO DE ESPÁRRAGOS
Art. 10110 - 300gr



FETTUCINI DE HUEVO CON SALSA DE HONGOS TRUFADAS
Art. 11001 - 300gr



TROFIE CON PESTO
Art. 11002 - 300gr



FUSILLI CON TOMATE Y ALBAHACA
Art. 11003 - 300gr



FUSILLI CON RAGU' DE CARNE
Art. 11004 - 300gr



PENNE CON TOMATE Y ALBAHACA
Art. 11005 - 300gr



PENNE A LA AMATRICIANA
Art. 11006 - 300gr



PENNE ARRABBIATA
Art. 11007 - 300gr



MACARRONES PEQUEÑOS A LA JARDINERA
Art. 11008 - 300gr



MACARRONES PEQUEÑOS CON RADICCHIO
Art. 11009 - 300gr



TROZOS DE TERNERA REHOGADOS CON VERDURAS
Art. 10700 - 280gr



TROZOS DE POLLO REHOGADOS CON ALCACHOFAS Y PAPAS
Art. 10701 - 280gr



ALBÓNDIGAS DE CARNE Y TOMATE
Art. 10702 - 280gr



ESTOFADO DE TERNERA CON PAPAS
Art. 10704 - 280gr



CORTADA DE POLLO CON PAPAS
Art. 10705 - 280gr



ASADO DE TERNERA CON SETAS
Art. 10706 - 280gr

PASTA Y SALSA SIN GLUTEN Y VEGANO



CASARECCE DE LENTEJAS CON TOMATE Y ALBAHACA GLUTEN FREE
Art. 12001 - 300gr



CASARECCE DE LENTEJAS A LA JARDINERA GLUTEN FREE
Art. 12002 - 300gr



FUSILLI DE GARBANZOS CON TOMATE Y ALBAHACA GLUTEN FREE
Art. 12003 - 300gr



FUSILLI DE GARBANZOS A LA JARDINERA GLUTEN FREE
Art. 12004 - 300gr



LASAÑA CON TOMATE VEGANO
Art. 12005 - 300gr



LASAÑA DE SETAS VEGANO
Art. 12006 - 300gr



TROZOS DE SOJA REHOGADOS CON VERDURAS VEGANO
Art. 12007 - 280gr

Ofrece hoy mismo a tus clientes platos exquisitos, naturales y listos en 2 minutos.

Solo Gusto in Cucina® puede asegurarte esas ventajas:

1 Ingredientes natural y sin conservantes

Los platos gastronómicos Gusto in Cucina® ofrecen al consumidor una alimentación variada, con **poco sodio**, en cuya elaboración se puso especial atención en que alimentos y materias primas fueran **naturales y sin conservantes**.

2 Deliciosas recetas italianas con tecnología innovadora

Servir Gusto in Cucina® es ofrecer los sabores de la **cocina mediterránea**, resultado de productos y excelencias regionales italianas: un tesoro arraigado en la tradición y en la historia. Tradición gastronómica e innovación se integran para ofrecer una experiencia organoléptica insuperable.

3 Doce meses de vida útil a temperatura ambiente

Los platos Gusto in Cucina® envasados en prácticos contenedores individuales (aptos para el microondas), pueden conservarse, almacenarse y manejarse hasta doce meses a temperatura ambiente **sin necesidad de refrigeración**.

4 Amplio menú de platillos

Con Gusto in Cucina® los clientes encontrarán platillos para todos los gustos; desde la típica pasta con salsa hasta primeros platos rebuscados y segundos de carne o pescado. Un **amplio menú** para satisfacer a los paladares más exigentes, todos los días.

5 Preparación en segundos

Gracias al desarrollo de tecnologías únicas de elaboración y empaque, los platillos están listos para servirse en segundos. Bastan de **90-120 segundos** en el horno de microondas para que una porción individual.

6 Ganancias garantizadas

Gusto in Cucina® ofrece productos naturales que aseguran un negocio rentable. Gracias a la larga vida útil y a la conservación a temperatura ambiente, la **gestión es práctica y económica** sin que se necesiten voluminosos frigoríficos (conservación a coste cero).

7 Fidelización de clientes

La primerísima calidad y elaboración natural de los platillos de Gusto in Cucina®, aunados a la **rapidez de preparación** y a la **amplitud del menú** contribuirán en forma importante a que la clientela regrese una y otra vez a consumirlos.

8 Seguridad alimentaria

Gusto in Cucina® garantiza un alimento de alta calidad, una experiencia organoléptica óptima y un **riguroso control de calidad** en toda la cadena de producción.





Gusto in Cucina®: Platos sabrosos por naturaleza

Gusto in Cucina® es una empresa alimentaria que apuesta por la valorización de todas las características únicas de la tradición culinaria italiana, trámite el rescate de recetas tradicionales y regionales para cautivar la pasión por lo 'natural' de los consumidores.

Gusto in Cucina® sabedora de la importancia que representa ofrecer platos de alta calidad que puedan satisfacer a todos los paladares, respetando el equilibrio nutricional y los ingredientes escogidos, invierte en la investigación para seguir mejorando la producción y para el desarrollo de propuestas gastronómicas conformes a las nuevas tendencias alimentarias (alimentos con un menor contenido de sodio, sin gluten, etc.)

Gracias a su innovador proceso de producción logró presentar un surtido con vida útil competitiva en el sector Horeca.

Platos sabrosos y naturales para tus clientes

Gusto in Cucina® crea nuevos productos de alto valor añadido para ofrecer al consumidor una buena comida y al restaurante la oportunidad de ofrecer un menú amplio de platillos naturales de rápida preparación.



GUSTO IN CUCINA Srl - Via S. Matarrese, 24 - 70124 Bari (BA) - Italy - info@gustoincucina.com - Tel. +39 080 224 13 40
www.gustoincucina.com