



# Gustosi per natura

Scopri i nuovi piatti pronti  
naturali e senza conservanti

[www.gustoincucina.com](http://www.gustoincucina.com)



## Il consumatore è alla ricerca di benessere e qualità alimentare

Il consumatore italiano è a livello europeo quello più attento alla qualità alimentare. Da ricerche di mercato emerge chiaramente l'attenzione e la considerazione verso prodotti sani e genuini. Fattori legati a benessere e salute. L'esigenza di un'alimentazione variata e bilanciata nutrizionalmente, porta maggior attenzione alla genuinità degli alimenti e delle materie prime utilizzate.

### I sani piatti pronti con shelf-life di 12 mesi a temperatura ambiente

I piatti Gusto in Cucina® sono stati espressamente studiati per il consumatore italiano che desidera mangiare bene e predilige ricette italiane di qualità, senza rinunciare ad un servizio veloce. Gusto in Cucina® rappresenta una nuova soluzione anche per numerosi turisti che soggiornano in località balneari o visitano le città d'arte. Un tocco magico di gustose ricette naturali e sempre pronte, che verranno scelte dai tuoi clienti in un ricco menù, composto da paste, primi piatti, secondi di carne e di pesce.



*Comoda confezione monoporzione take-away Gusto in Cucina®, appositamente studiata per mantenere integri i sapori e il gusto delle ricette italiane. Senza conservanti.*

### Innovazione in Cucina per garantire pasti di qualità e sicurezza alimentare

Gusto in Cucina® crede in prodotti alimentari di qualità orientati al benessere, con una percepita e ricercata gradevolezza organolettica.

La ricerca e l'attenta analisi delle dinamiche termiche hanno permesso di riunire in un unico processo termico, denominato 'stabilizzazione', sia la fase di pastorizzazione (inteso come l'abbattimento della carica batterica), sia quella di asciugatura (riduzione dell'attività dell'acqua).

Per integrare in un unico impianto tutto il processo di trattamento delle paste alimentari Gusto in Cucina® ha inserito anche il processo di raffreddamento che ha permesso di raggiungere valori di carica batterica residua sul prodotto impensabili con le tecnologie tradizionali.

La produzione è gastronomica e si avvale dei più moderni sistemi per garantire la qualità, attestata da frequenti controlli microbiologici e chimico-fisici durante la lavorazione.

# Scopri l'ampia scelta dei piatti pronti Gusto in Cucina®

Ingredienti naturali e senza conservanti



**LASAGNA ALLA BOLOGNESE**

Art. 10100 - 300gr



**LASAGNA AI FUNGHI**

Art. 10101 - 300gr



**LASAGNA AI CARCIOFI**

Art. 10102 - 300gr



**CANNELLONI RICOTTA E SPINACI**

Art. 10103 - 300gr



**CANNELLONI DI CARNE**

Art. 10104 - 300gr



**LASAGNA VEGETARIANA**

Art. 10106 - 300gr



**RISOTTO ALLO ZAFFERANO**

Art. 10108 - 300gr



**RISOTTO AI FUNGHI**

Art. 10109 - 300gr



**RISOTTO AGLI ASPARAGI**

Art. 10110 - 300gr



**FETTUCCHINE ALL'UOVO AI FUNGHI TARTUFATI**

Art. 11001 - 300gr



**TROFIE AL PESTO**

Art. 11002 - 300gr



**FUSILLI AL POMODORO E BASILICO**

Art. 11003 - 300gr



**FUSILLI CON RAGÙ DI CARNE**

Art. 11004 - 300gr



**PENNE AL POMODORO E BASILICO**

Art. 11005 - 300gr



**PENNE ALL'AMATRICIANA**

Art. 11006 - 300gr



**PENNE ALL'ARRABBIATA**

Art. 11007 - 300gr



**SEDANINI ALL'ORTOLANA**

Art. 11008 - 300gr



**SEDANINI AL RADICCHIO**

Art. 11009 - 300gr



**BOCCONCINI DI VITELLO ALLE VERDURE**

Art. 10700 - 280gr



**BOCCONCINI DI POLLO CON CARCIOFI E PATATE**

Art. 10701 - 280gr



**POLPETTINE DI CARNE AL SUGO**

Art. 10702 - 280gr



**SPEZZATINO DI VITELLO CON PATATE**

Art. 10704 - 280gr



**TAGLIATA DI POLLO CON PATATE**

Art. 10705 - 280gr



**ARROSTATO DI VITELLO CON FUNGHI**

Art. 10706 - 280gr

## PASTA CON SALSA SENZA GLUTINE E VEGANO



**CASERECCE DI LENTICCHIE CON POMODORO E BASILICO  
GLUTEN FREE**

Art. 12001 - 300gr



**CASERECCE DI LENTICCHIE ALL'ORTOLANA  
GLUTEN FREE**

Art. 12002 - 300gr



**FUSILLI DI CEGI CON POMODORO E BASILICO  
GLUTEN FREE**

Art. 12003 - 300gr



**FUSILLI DI CEGI ALL'ORTOLANA  
GLUTEN FREE**

Art. 12004 - 300gr



**LASAGNA AL POMODORO VEGAN**

Art. 12005 - 300gr



**LASAGNA AI FUNGHI VEGAN**

Art. 12006 - 300gr



**BOCCONCINI DI SOIA ALLE VERDURE VEGAN**

Art. 12007 - 280gr

# Da oggi offri ai tuoi clienti piatti gustosi, naturali e pronti in 2 minuti.

Solo Gusto in Cucina® ti può garantire tutti questi vantaggi:

## 1 Ingredienti naturali e senza conservanti

I piatti gastronomici Gusto in Cucina® offrono al consumatore un'alimentazione variata, con **poco sodio** e la massima attenzione alla **genuinità** degli alimenti e delle materie prime utilizzate, **senza conservanti**.

## 2 Gustose ricette italiane con tecnologia innovativa

Servire Gusto in Cucina® significa assaporare la **cucina mediterranea**, espressione dei prodotti e delle eccellenze regionali italiane: una combinazione tra tradizione gastronomica e innovazione per la massima resa organolettica.

## 3 Shelf-life di 12 mesi a temperatura ambiente

I piatti Gusto in Cucina® confezionati in comode monoporzioni sono conservabili a temperatura ambiente fino a 12 mesi, con estrema flessibilità e facilità di stoccaggio, senza bisogno di frigoriferi.

## 4 Ampia scelta di piatti

Con Gusto in Cucina® puoi offrire alla tua clientela **ricette per tutti i gusti**. Ogni giorno potrai proporre un **variegato menù** ai tuoi clienti, per soddisfare anche il palato più esigente.

## 5 Tempi di preparazione ridotti

La preparazione dei piatti è rapida e agevole grazie a vaschette monoporzione pronte in **solli 90-120 secondi** nel forno microonde.

## 6 Profitti assicurati

Gusto in Cucina® propone prodotti naturali che assicurano profitti alla tua attività. La lunga shelf-life e la conservazione a temperatura ambiente permettono una **gestione agevole ed economica**, senza quindi l'utilizzo di ingombranti frigoriferi (conservazione a costo zero).

## 7 Fidelizzazione del Cliente

Andare incontro alle esigenze del Cliente, consapevole di consumare un piatto naturale e senza conservanti, facilita la fidelizzazione al tuo locale perché sa che **da te trova la qualità** di un prodotto sano e un'offerta diversificata.

## 8 Sicurezza alimentare

Gusto in Cucina® garantisce un alimento genuino con la massima resa organolettica e un **accurato controllo** lungo tutta la filiera di produzione.





### **Gusto in Cucina®: piatti Gustosi per Natura**

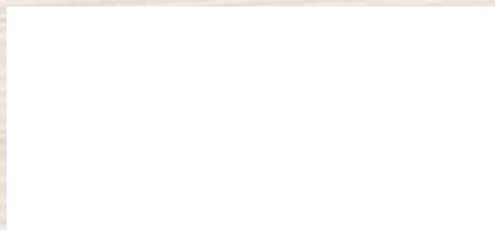
Gusto in Cucina® è una azienda alimentare che si propone di valorizzare tutte quelle caratteristiche uniche della tradizione culinaria italiana, attraverso il recupero di ricette tradizionali e regionali per intercettare il desiderio 'naturale' dei consumatori.

Gusto in Cucina® è consapevole dell'importanza di offrire piatti di qualità che possono soddisfare tutti i palati, rispettando l'equilibrio nutrizionale e gli ingredienti scelti.

Per questo investe in ricerca per il continuo miglioramento della produzione e dello sviluppo di proposte gastronomiche in linea con le nuove tendenze alimentari (alimenti a più basso contenuto di sodio, senza glutine, ecc.). L'innovativo processo produttivo ha reso possibile la creazione di una gamma con shelf-life competitiva nel settore HoReCa.

### **Piatti gustosi e naturali per i tuoi clienti**

Gusto in Cucina® crea nuove referenze ad alto valore aggiunto per garantire al consumatore un pasto di valore, e al ristoratore l'opportunità di offrire un ampio menù con prodotti naturali e veloci da preparare e servire.



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