



***Cuor Di Cucina***  
*the Revolutionary Food Solution*



UNA PROPOSTA



ASTORIGROUP





## ... e lo chef siete voi.

Materie prime italiane di qualità, selezionate e trasformate dall'abilità e dalla creatività dell'uomo per offrirvi un piacere unico.

Sapori e ricette ricche di gusto legate alla tradizione gastronomica dell'Italia.  
ASTORI IN CUCINA propone una nuova linea di prodotti pensati per ogni tipo di locale dal bar al ristorante.

La gamma dei prodotti ASTORI IN CUCINA è pronta in pochi minuti e non necessita di grandi spazi o laboratori.  
Le ricette sono create per un semplice rinvenimento o per una cucina tradizionale.

Da oggi il vostro locale può presentare un vero e proprio menù da chef.  
Ogni momento della giornata di un locale può essere soddisfatto:  
dalla colazione al pranzo, dall'aperitivo fino alla cena.  
Se il vostro locale è in una città che non ha orari  
anche il cliente dell'ultimo minuto non è più un problema.

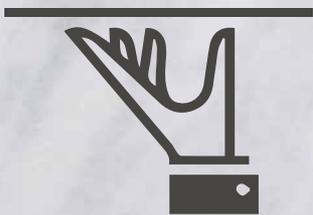
Grazie ai prodotti ASTORI IN CUCINA è facile creare un menù da acquolina in bocca e di successo in termini di business.





SALSA ALLA NORMA

LINEA SALSE  
E SUGHI



SALSA ALLA NORMA  
SALSA POLLO E FUNGHI



SALSA POLLO E FUNGHI



RAGÙ ALLA BOLOGNESE

LINEA SALSE  
E SUGHI



RAGÙ ALLA BOLOGNESE  
SALSA ALL'AMATRICIANA



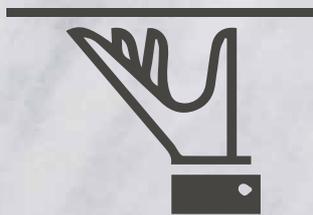
SALSA ALL'AMATRICIANA





RAGÙ DI CINGHIALE

LINEA SALSE  
E SUGHI



RAGÙ DI CINGHIALE



CANNELLONI DI MAGRO

PIATTI DELLA  
TRADIZIONE



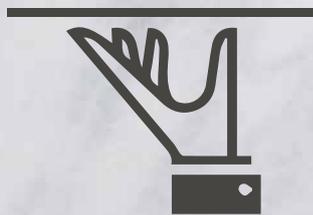
CANNELLONI DI MAGRO  
LASAGNE ALLA BOLOGNESE  
PARMIGIANA DI MELANZANE





LASAGNE ALLA BOLOGNESE

PIATTI DELLA  
TRADIZIONE



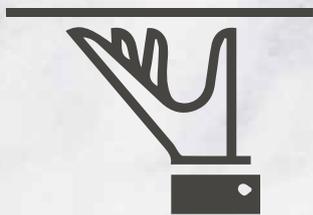
LASAGNE ALLA BOLOGNESE  
singola porzione





LASAGNE ALLA BOLOGNESE

PIATTI DELLA  
TRADIZIONE



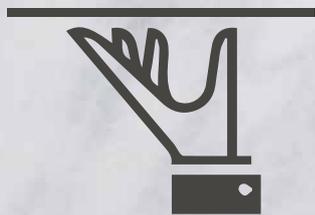
LASAGNE ALLA BOLOGNESE  
multi-porzione





PARMIGIANA DI MELANZANE

PIATTI DELLA  
TRADIZIONE



PARMIGIANA DI MELANZANE





PETTO DI POLLO

SECONDI  
DI CARNE



PETTO DI POLLO





STRACOTTO DI MANZO AL VINO ROSSO

SECONDI  
DI CARNE



STRACOTTO DI MANZO AL VINO ROSSO  
RIBS





RIBS



OSSOBUCO

SECONDI  
DI CARNE



OSSOBUCO DI MANZO





VELLUTATE



VELLUTATA DI ASPARAGI



*Astori in Cucina*  
*the Revolutionary Food Solution*



CROCCANTELLA



Accattivante e gustosa più di una pizza, la croccantella è caratterizzata dall'estrema digeribilità, fragranza, gusto, e da una bassa presenza di grassi nell'impasto.

IMPASTO CLASSICO  
IMPASTO RISO VENERE  
IMPASTO RUSTICO



IMPASTO CLASSICO

CROCCANTELLA



L'impasto è realizzato con una miscela di farine, (farina di grano tenero tipo "0" e lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0"), acqua e l'1% di lievito di birra, sale e olio extravergine di oliva.

Questa tipologia di pizza si caratterizza per un impasto ad alta idratazione compreso tra l'80% e l'85%, fondamentale per la formazione della sua struttura molto alveolata e croccante, oltre a conferire al prodotto una estrema leggerezza e digeribilità. L'utilizzo della tecnica del freddo (temperatura controllata a 4°C) permette all'impasto di lievitare più lentamente (48 ore), garantendo una giusta maturazione fondamentale per assicurare le caratteristiche di leggerezza e digeribilità peculiari del prodotto.



IMPASTO RISO VENERE



IMPASTO RUSTICO



CROCCANTELLA



La semplicità e la comodità di una base già pronta per creare un menù con varianti creative di ingredienti per la farcitura.





**CROCCANTELLA**



**VERSATILE PER MILLE USI**

**FOCACCE**

**PANINI**

**TRAMEZZINI**

**CROCCANTELLE DOLCI**





CREMA PASTICCERA

## CREME



- CREMA PASTICCERA VANIGLIA
- CREMA PASTICCERA CIOCCOLATO
- CREMA PASTICCERA PISTACCHIO



TIRAMISÙ

## DOLCI



- APPLE CAKE
- TIRAMISU
- TIRAMISU CAFFETTERIA
- TARTE TATIN
- MOUSSE AI 3 CIOCCOLATI



ASTORIGROUP Srl - Via Torquato Tasso 15 - 24020 GORLE BG (Italy) - Ph. +39 035.65.74.55  
info@cuordigelato.it - www.cuordigelato.it