

# PROPOSTA CATERING

---

# CONGREAT

## Association Brand

Il nome "Congreat" è un connubio di "congress," "great," ed "eat," una fusione che riflette l'essenza di ciò che il nostro cliente Mico desidera comunicare.

La parola "congress" sottolinea la connessione con l'ambiente fieristico, mentre "great" e "eat" esprimono l'eccellenza e la delizia culinaria offerta da Congreat.

Il segno grafico che enfatizza la parola "eat" rappresenta una stilizzazione del contorno riconoscibile della sagoma della Fiera di Milano Congressi.

Questo elemento visivo unico cattura l'essenza del servizio di catering Congreat, fondendo il mondo dei congressi con l'eccellenza culinaria e che riflette il dinamismo contemporaneo unito all'eleganza raffinata.

Di seguito si riporta la proposta food del brand Congreat. Tutte le proposte menu e i listini di seguito descritti sono da intendersi a titolo esemplificativo in quanto Tailor Made sul cliente in base alle sue richieste e alle specifiche dell'evento.



CONGREAT PRICE LIST			
Caffè	€ 1,30	Macdonia	€ 4,80
Cappuccino	€ 1,60	Fruit salad	€ 2,90
Cappuccino	€ 1,60	Bar	€ 2,90
Cioccolata calda	€ 3,70	Patatine sacchetto	€ 2,90
Hot chocolate	€ 3,70	Chips	€ 2,90
Caffè americano	€ 2,50	Toast	€ 5,00
American coffee	€ 2,50	Toast	€ 5,00
Decaffeinato/organic/green	€ 1,60	Cremoso	€ 2,70
Decaf / barley / green coffee	€ 1,60	Coffee cream	€ 2,70
Tea / Camomilla	€ 1,60	Yogurt	€ 3,80
Tea / Chamomile	€ 1,60	Yogurt	€ 3,80
Latte macchiato	€ 2,50	Gelato	€ 4,00
Milk with coffee	€ 2,50	Glaze of white wine or Prosecco	€ 4,00
Sorchi di frutta	€ 3,60	Hot dog	€ 6,50
Fruit juice	€ 3,60	Hot dog	€ 6,50
Bibita lattina	€ 3,70	Tramezzini gluten free - no	€ 7,00
Soft drink	€ 3,70	lattosio	€ 7,00
Acqua Naturale e Frizzante	€ 2,00	Gluten free - lactose free	€ 7,00
Still or sparkling water	€ 2,00	sandwiches	€ 7,50
Spremuta d'arancia	€ 5,50	Panini / Piadina	€ 7,50
Orange juice	€ 5,50	Sandwiches / Piadina	€ 7,50
Birra	€ 4,20	Focaccia romana	€ 8,90
Beer	€ 4,20	Romana focaccia	€ 8,90
Calice di vino o prosecco	€ 6,00	Insalata mista e vegetariana	€ 8,50
Glass of white wine or Prosecco	€ 6,00	Mixed/vegetarian salad	€ 8,50
Bottiglia di vino o prosecco	€ 20,00	Sushi take	€ 15,00
Bottle of white wine or Prosecco	€ 20,00	Sushi omakase	€ 13,00
Spritz	€ 8,00	Tartare di salmone	€ 11,00
Spritz	€ 8,00	Salmon tartare	€ 11,00
Brioche*	€ 1,80	Poke salmone/vegetariana	€ 17,00
Brioche*	€ 1,80	Vegetarian / salmon poke	€ 17,00
Muffin* anche senza glutine	€ 2,70	Primo piatto del giorno	€ 8,50
Muffin* with gluten free options	€ 2,70	First course	€ 8,50
Mini Brioche	€ 3,00	Dolci al cucchiaio	€ 6,00
Mini Brioche	€ 3,00	Sweet portion dessert	€ 6,00
Fetta di torta	€ 1,30	Velluto in salsa tonnata	€ 8,50
Slice of cake	€ 1,30	Veal with tuna sauce	€ 8,50
Birra	€ 4,50	Bresaola con rucola e scaglie	€ 8,50
Beer	€ 4,50	Bresaola with rucola and shavings	€ 8,50

# CONGREAT

## DRINK COFFEE BREAK

### DRINK

Caffè in thermos  
Acqua calda  
Selezione di the

### Specifiche incluse

- Servizio da 30 minuti
- Allestimento di un punto di distribuzione (L.540 cm) ogni 180 persone, con tovagliato nero
- Un tavolo alto ogni 20 persone con tovaglia elastica nera
- Impiego di materiale monouso BIO: bicchieri/bicchierini/tovaglioli
- No personale dedicato

## STANDARD COFFEE BREAK

### DRINK

Caffè in thermos  
The caldo in thermos  
Succhi di frutta in caraffa

### FOOD

#### 2 opzioni a scelta fra:

Selezione of biscotti di pasta frolla  
Assortimento di mini brioches  
Mini muffins cioccolato e vaniglia  
Mini krapfen  
Mini donuts  
Quadrotti di torta

### Specifiche incluse

- Servizio da 30 minuti
- Allestimento di un punto di distribuzione (L.540 cm) ogni 180 persone, con tovagliato nero
- Un tavolo alto ogni 20 persone con tovaglia elastica nera
- Impiego di materiale monouso BIO: bicchieri/bicchierini/tovaglioli
- Personale dedicato al servizio in divisa total black

## HEALTHY COFFEE BREAK

### DRINK

Caffè in thermos  
The caldo in thermos  
Dispenser con acqua aromatizzata  
Acqua naturale / frizzante

### FOOD

Barrette ai cereali mono porzione  
Mono porzioni di frutta secca disidratata  
Cesta di frutta intera  
Bicchiere mono porzione con yogurt bianco greco e granola / frutta

### Specifiche incluse

- Servizio da 30 minuti
- Allestimento di un punto di distribuzione (L.540 cm) ogni 180 pax, con tovagliato nero
- Un tavolo alto ogni 20 pax con tovaglia elastica nera
- Impiego di materiale mono uso BIO: bicchieri / bicchierini / tovagliolini
- Personale dedicato al servizio uno ogni 40 ospiti circa in funzione del numero di ospiti e modalità di servizio

## ALL DAY COFFEE STATION

### DRINK

Caffè in thermos  
The caldo in thermos  
Succhi di frutta in caraffa  
Soft drinks in caraffa  
Acqua naturale / frizzante

### Specifiche incluse

- Servizio continuato 8 ore
- Servizio self service
- Servizio personale solo per allestimento / disallestimento e refill beverage ogni 3 ore
- Allestimento di un punto di distribuzione (L.540 cm) ogni 180 pax con tovagliato nero
- Impiego di materiale mono uso BIO: bicchieri / bicchierini / tovagliolini /

# CONGGREAT

## LIGHT BUFFET LUNCH

### DRINK

Acqua naturale e frizzante  
Caffè in thermos

### FOOD

Assortimenti di mini buns con farciture di salumi, formaggi e vegetariane  
Cous Cous con ceci, carote arrosto, semi e feta  
Frutta fresca di stagione intera

### Specifiche incluse

- Servizio da 2 ore
- Allestimento di un punto di distribuzione (L.540 cm) ogni 150 pax con tovagliato nero
- Un tavolo alto ogni 20 pax con tovaglia elastica nera
- Impiego di materiale mono uso BIO: bicchieri / bicchierini / tovagliolini / piattini / posate
- Personale dedicato al servizio uno ogni 40 ospiti circa in funzione del numero di ospiti e modalità di servizio

## CLASSIC BUFFET LUNCH

### DRINK

Acqua naturale e frizzante  
Soft Drinks in caraffa  
Caffè in thermos

### FOOD

Carpaccio di manzo marinato alle erbe con Grana Padano e champignon  
Bocconcini di polpo grigliato con olive nere, patate e verdure di stagione assortite  
Torta salata ligure con verdura di stagione etimo  
Mezzemaniche al filetto di pomodoro, olive taggiasche e ricotta salata  
Sovrana di salmone con delicata agli asparagi  
Assortimento di pasticceria mignon

### Specifiche incluse

- Servizio da 2 ore
- Allestimento di un punto di distribuzione (L.540 cm) ogni 150 pax con tovagliato nero
- Un tavolo alto ogni 20 pax con tovaglia elastica nera
- Impiego di materiale mono uso BIO: bicchieri / bicchierini / tovagliolini / piattini / posate
- Personale dedicato al servizio uno ogni 40 ospiti circa in funzione del numero di ospiti e modalità di servizio

## HEALTHY BUFFET LUNCH

### DRINK

Acqua naturale e frizzante  
Succo di frutta in caraffa  
Caffè in thermos

### FOOD

Riso Basmati alle 4 C: Ceci, Carote, Cumino, Curcuma con mandorle e uvetta  
Carpaccio di barbabietola, scaglie di Grana, noci, rucola  
Insalata Caprese con fiordilatte, Pomodoro San Marzano, emulsione al basilico  
Carpaccio di tacchino con insalata caleslaw (cavolo - carote) e yogurt greco  
Crostata salata alle verdure verdi  
Cascata di frutta fresca di stagione

### Specifiche incluse

- Servizio da 2 ore
- Allestimento di un punto di distribuzione (L.540 cm) ogni 150 pax con tovagliato nero
- Un tavolo alto ogni 20 pax con tovaglia elastica nera
- Impiego di materiale mono uso BIO: bicchieri / bicchierini / tovagliolini / piattini / posate
- Personale dedicato al servizio uno ogni 40 ospiti circa in funzione del numero di ospiti e modalità di servizio

# CONGREAT

## LUNCH BOX

### **BASIC - Opzione menu 2 pezzi**

Scegli tra:

Panino farcito con salumi e formaggi

oppure

Panino farcito con verdure (vegetariano)

Frutta fresca di stagione

Acqua Naturale o Frizzante 0,5 lt.

### **GREEN - Opzione menu 2 pezzi**

Scegli tra:

Insalata mista con proteine

oppure

Insalata mista vegetariana

Frutta fresca di stagione

Acqua Naturale o Frizzante 0,5 lt.

### **Specifiche incluse**

- Buffet con distribuzione di prodotti in numero adeguato al minimo garantito comunicato
- Sacchetto di carta per la distribuzione
- Kit forchetta, coltello e tovagliolo (se necessari)
- Prodotti impacchettati singolarmente
- Camerieri per 30 minuti di distribuzione
- Pulizia

### **COMPLETE - Opzione menu 3 pezzi**

Scegli tra:

Panino farcito con salumi e formaggi

oppure

Panino farcito con verdure (vegetariano)

Insalata mista

oppure

Insalata vegetariana

Frutta fresca di stagione

Acqua Naturale o Frizzante 0,5 lt.

### **EXTRA**

Prodotti kosher a partire da +50% del totale

Prodotti per celiaci a partire da +50% del totale



## DINNER BUFFET

### DRINK

Vino bianco / Vino rosso  
Acqua naturale e frizzante

### FOOD

#### Antipasti

Caprese con pomodorini e mozzarelline cherry  
Prosciutto crudo di Parma con Melone retato  
Insalata di arance e finocchi  
Selezione di formaggi freschi e stagionati con mostarde

#### Primi piatti

Mezzemaniche al filetto di pomodoro, olive di Taggia e ricotta stagionata

#### Secondi piatti

Arrostato di vitello con salsa Robespierre e patate alla paprika  
Quiche con zucchine e scamorza

Frutta fresca di stagione

Piccoli cannoli siciliani  
Pasticceria fresca mignon

### Specifiche incluse

- Utilizzo di materiale in ceramica e vetro
- Tavoli rotondi ogni 10 persone ognuno con sedie Maya/Charlotte
- Tovaglie in misto lino con colore da definire
- Bevande al tavolo
- n. 1 buffet ogni 150 persone
- Camerieri per servizio a buffet: n. 2 per buffet



# CONGREAT

## WELCOME COCKTAIL

### DRINK

Prosecco  
Cocktail analcolico alla frutta  
Acqua naturale e frizzante

### FOOD

Cestino di brisé con mousse di patè di olive e pomodorini confit  
Mini tartellette con mousse di robiola alle erbe  
Mini quiche di verdure (calde)  
Cannoncini con patè di prosciutto affumicato e granella di pistacchio  
Focaccine con roastbeef di manzo e salsa alla senape  
Piccoli bottoni di pan brioche con tacchino e salsa bernese  
Mini panini integrali con hummus di ceci e zucchine grigliate  
Vol au vent con mousse di salmone affumicato  
Canapè con pesce spada affumicato e salsa al rafano

### Specifiche incluse

- Servizio da 2 ore
- Allestimento di un punto di distribuzione (L.540 cm) ogni 150 pax con tovagliato nero
- Un tavolo alto ogni 20 pax con tovaglia elastica nera
- Impiego di materiale mono uso BIO: bicchieri / bicchierini / tovagliolini / piattini / posate
- Calici in vetro per alcolici
- Personale dedicato al servizio uno ogni 30 ospiti circa in funzione del numero di ospiti e modalità di servizio

## COCKTAIL FINGER

### DRINK

Prosecco  
Drink alcolico aggiuntivo (1 scelta tra: Vino bianco / Vino rosso / Birra in bottiglia / Aperol Spritz in caraffa)  
Soft Drinks / Cocktail analcolico alla frutta  
Acqua naturale e frizzante

### FOOD

Cestino di brisé con mousse di patè di olive e pomodorini confit  
Mini tartellette con mousse di robiola alle erbe  
Mini quiche di verdure (calde)  
Cannoncini con patè di prosciutto affumicato e granella di pistacchio  
Focaccine con roastbeef di manzo e salsa alla senape  
Piccoli bottoni di pan brioche con tacchino e salsa bernese  
Mini panini integrali con hummus di ceci e zucchine grigliate  
Vol au vent con mousse di salmone affumicato  
Canapè con pesce spada affumicato e salsa al rafano

### DOLCI

Mini cannoncini dolci

### Specifiche incluse

- Servizio da 2 ore
- Allestimento di un punto di distribuzione (L.540 cm) ogni 150 pax con tovagliato nero
- Un tavolo alto ogni 20 pax con tovaglia elastica nera
- Impiego di materiale mono uso BIO: bicchieri / bicchierini / tovagliolini / piattini / posate
- Calici in vetro per alcolici
- Personale dedicato al servizio uno ogni 30 ospiti circa



# GALA

✦ Elevate your food experience ✦

## Corporate brand

Le linee guida del brand attingono all'estetica pulita ed elegante del font Serif. Questa scelta tipografica mira a comunicare un senso di modernità ed eleganza, elementi fondamentali per catturare l'attenzione nel mondo del business.

Ogni elemento visivo è studiato per trasmettere un senso di precisione e attenzione al dettaglio. Questa estetica moderna si traduce in una brand identity che parla la lingua del Business, colpendo l'osservatore con una bellezza sottolineata dalla sua chiarezza. Il logotipo, con la sua forma pulita e armoniosa, trasmette un senso di equilibrio e raffinatezza. Le curve eleganti richiamano l'arte della presentazione culinaria, mentre gli spazi negativi conferiscono leggerezza e ariosità al design complessivo.

Di seguito si riporta la proposta food del brand Gala.

Tutte le proposte menu e i listini di seguito descritti sono da intendersi a titolo esemplificativo in quanto Tailor Made sul cliente in base alle sue richieste.





# GALA

✦ Elevate your food experience ✦

## COFFEE BREAK

### DRINK:

Caffè espresso  
Selezione di Te  
Estratti di frutta fresca  
Acqua naturale / frizzante

### FOOD (3 opzioni a scelta)

Selezione di biscotti di frolla da the artigianali  
Pasticceria fresca  
Mini croissant salati farciti  
bon bon di pane al latte con mousse di verdure  
Yogurt greco con muesli e miele in monoporzione  
Piccola macedonia di frutta di stagione in monoporzione  
piccoli pancake con sciroppo d'acero, composte di frutta, crema alla nocciola  
Show cooking uova

### SPECIFICHE INCLUSE

- Servizio da 30 minuti
- Allestimento di un punto di distribuzione (L.540 cm) ogni 100 pax, con tovagliato blu notte
- Un tavolo alto ogni 10 pax con tovaglia elastica nera
- Impiego di materiale in vetro e ceramica
- Personale dedicato al servizio (1 cameriere ogni 35 ospiti)

## CLASSIC BUFFET

### DRINK

Franciacorta  
Birra artigianale  
Selezione di vini bianchi e rossi  
Acqua naturale e gasata  
Possibilità di Sommelier per raccontare il percorso enologico

### SELEZIONE SALUMI

Salumi locali e italiani come Bresaola della Valtellina, salame di Varzi, mortadella DOP, Crudo di Parma 36 mesi accompagnati da buffet dei pani (bianco, nero ai semi, alle noci, ai fichi, taralli, grissini)  
Isola con chef per taglio a vista

### SELEZIONE FORMAGGI

Formaggi locali e italiani come Asiago, Gorgonzola, Scamorza, Taleggio, Grana Padano in forma, Accompagnati da mieli e mostarde

### SELEZIONE FORMAGGI FRESCHI

Selezione di formaggi freschi come mozzarelline, nodini, stracciatella, bufala, ricottine.  
Possibilità di show cooking con casaro a vista

### PRIMI PIATTI DELLA TRADIZIONE

Risotto alla Milanese  
Maccheroncini con sugo all'amatriciana  
Isola con 2 chef per preparazione live

### PIZZA

Selezione di pizze con le classiche farciture  
Presenza di 1 chef per finiture live

### DESSERT

Selezione di pasticceria fresca della tradizione italiana  
Presenza di 1 chef per preparazioni/farciture a vista.

# GALA

✦ Elevate your food experience ✦

## COCKTAIL FINGER

### DRINK

Trentino Alto Adige, Brut Trento DOC, Pisoni 2019  
Birra artigianale  
Selezione di vini bianchi e rossi  
Acqua naturale e gasata  
Possibilità di Sommelier per raccontare il percorso enologico

### FINGER FOOD FREDDI

Stracciatella di bufala con petali di bottarga di muggine e scorze di limone confit  
Cubotto di tonno marinato con avocado e mela verde, germogli di rapanello  
Salmone selvaggio marinato agli agrumi su finocchio croccante e pompelmo rosa  
Turbanti di zucchine hummus di barbabietole  
Piccoli pan brioche con insalata Waldorf  
Riso venere con brunoise di zucchine, gamberi rossi e menta

### FINGER FOOD CALDI

Mini arancini di riso allo zafferano con cuore fondente di fontina DOP  
Scrigno croccante con melanzane alla parmigiana rivisitata  
Piccoli bocconcini di patate con polvere di peperone crusco  
Volauvent con fonduta al Castelmagno profumata al tartufo

### DESSERT

I nostri finger food dolci

## DINNER GALA

### DRINK

Trentino Alto Adige, Brut Trento DOC, Pisoni 2019  
Birra artigianale  
Selezione di vini bianchi e rossi  
Acqua naturale e gasata  
Possibilità di Sommelier per raccontare il percorso enologico

### FINGER FOOD FREDDI

Stracciatella di bufala con petali di bottarga di muggine e scorze di limone confit  
Cubotto di tonno marinato con avocado e mela verde, germogli di rapanello  
Salmone selvaggio marinato agli agrumi su finocchio croccante e pompelmo rosa  
Turbanti di zucchine hummus di barbabietole  
Piccoli pan brioche con insalata Waldorf  
Riso venere con brunoise di zucchine, gamberi rossi e menta

### FINGER FOOD CALDI

Mini arancini di riso allo zafferano con cuore fondente di fontina DOP  
Scrigno croccante con melanzane alla parmigiana rivisitata  
Piccoli bocconcini di patate con polvere di peperone crusco  
Volauvent con fonduta al Castelmagno profumata al tartufo

### DESSERT

I nostri finger food dolci



Sarà possibile arricchire le proposte con esperienze di show cooking dal vivo.

Alcuni esempi:

- Maitre Chocolatier Lindt
- Master cheesemaker

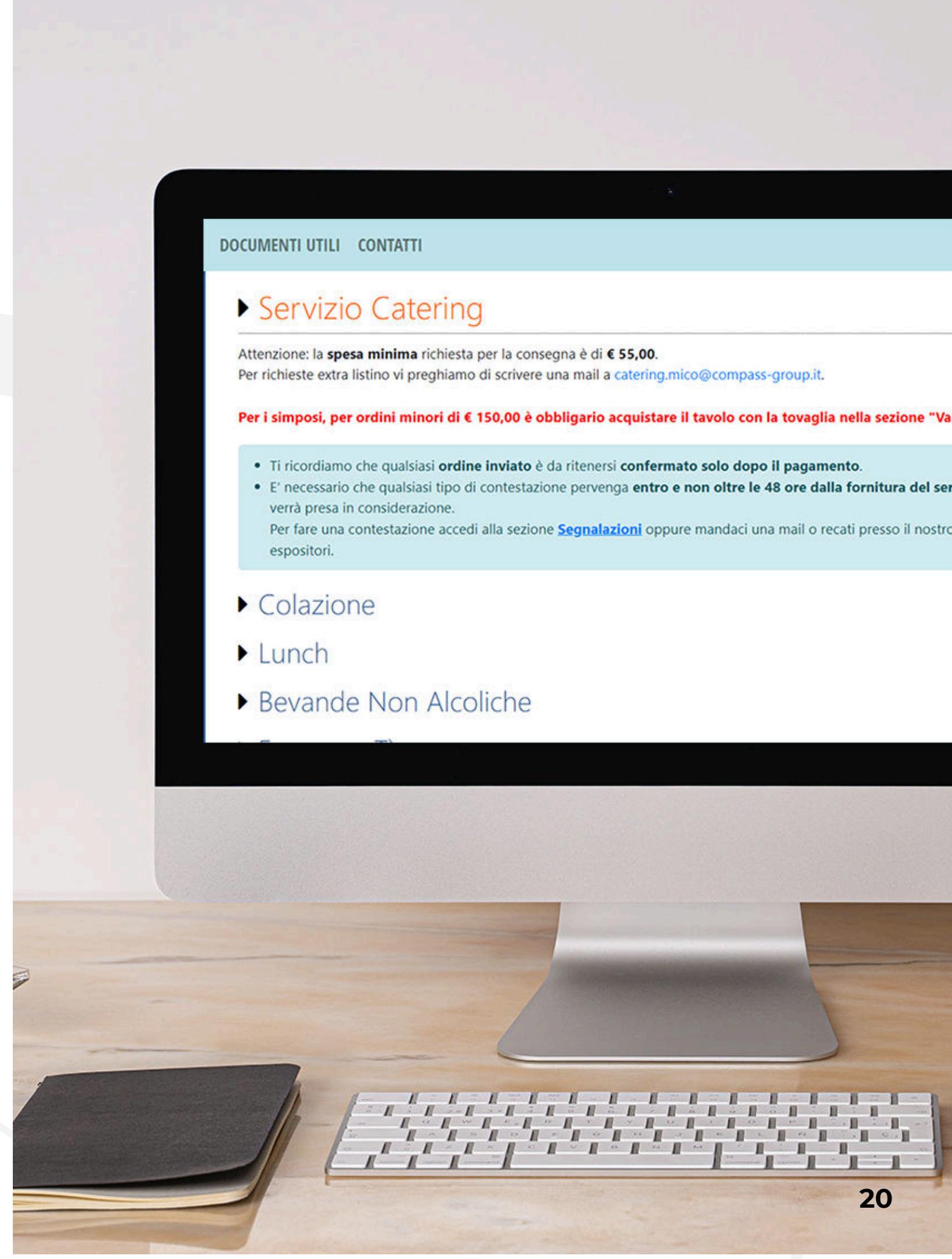
# DIGITAL INNOVATION

## E-COMMERCE PLATFORM MANAGEMENT

La piattaforma di BuildUp è un webshop dedicato agli espositori degli eventi fieristici che vogliono acquistare prodotti o servizi per l'evento, dove c'è un'area dedicata al catering, che viene utilizzata quando la segreteria organizzativa dell'evento lo richiede.

Nel sistema è caricato il nostro listino di prodotti, con foto e descrizione, e gli espositori possono scegliere quali e quanti prodotti ordinare, sino ad una deadline (decisa comunemente da noi e MiCo) a circa 7-5 giorni dall'evento.

Quando gli espositori scelgono i prodotti rimangono a carrello fino a completato pagamento e, solo una volta confermato l'acquisto, la bolla di ordine arriva nei nostri profili Compass come notifica.



# DIGITAL INNOVATION

## APP QROMO

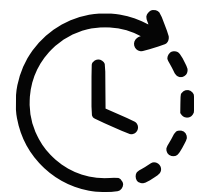
In aggiunta ai punti cassa, per migliorare la gestione delle code e offrire un'esperienza digitale su ogni punto retail in MiCo (sia fisso che temporaneo o durante un catering), offriamo la possibilità di pagare tramite l'app Qromo. In 10 secondi potrete effettuare il pagamento direttamente dal vostro telefono.

**I vantaggi della Web App per i clienti MiCo sono:**



### SCANSIONA E PAGA

Il cliente sceglie i prodotti, e paga dal proprio telefono saltando la coda in cassa



### NESSUNA CODA IN CASSA

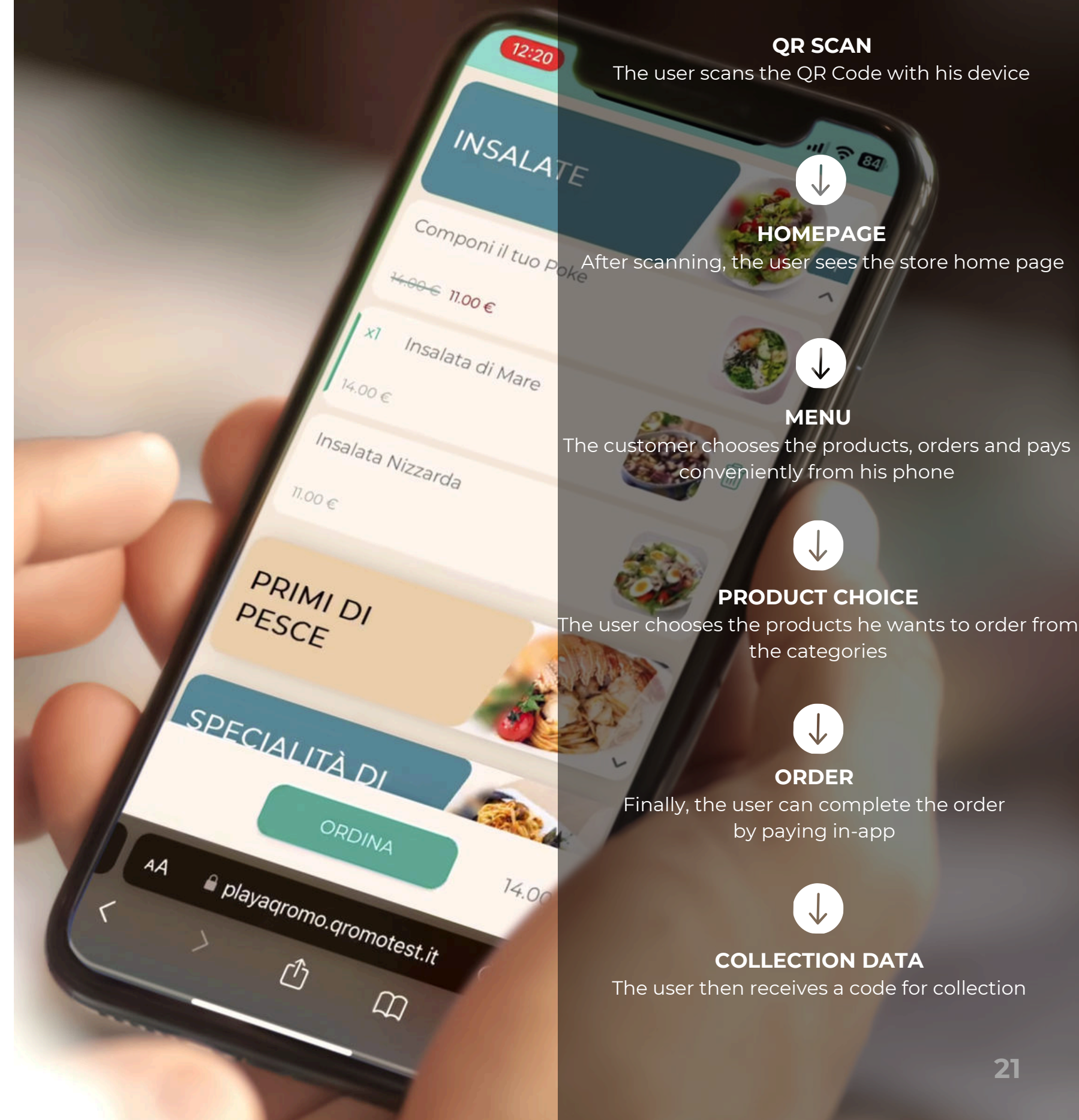
Nessuna coda alla cassa grazie alla possibilità di pagare direttamente dal telefono



### NESSUNA REGISTRAZIONE ALL'APP

Potrete pagare con pochi click senza nessuna registrazione e senza dover scaricare nessuna app.

## USER JOURNEY



# PUNTI DI RISTORO FISSI

In un mondo in continua evoluzione dove, in ambito food&beverage guidano le scelte del consumatore, risulta importante lo studio costante di nuove tendenze per stupire e rispondere alle esigenze enogastronomiche di una platea vasta e variegata come quella che popola ogni anno MiCo. Per la gestione del nuovo contratto abbiamo scelto di rinnovare completamente i punti di ristorazione fissi presenti all'interno dei padiglioni, sia da un punto di vista estetico e tecnologico che da un punto di vista di offerta. Le parole chiave che hanno guidato il nostro Ufficio Commerciale e il nostro Ufficio Marketing sono state:

Innovazione Varietà Attrattività Versatilità

L'attenzione si concentra sul comfort del consumatore per regalargli un'esperienza a 360°. E per questo motivo proponiamo le seguenti soluzioni:

All'interno dei Padiglioni MiCo Sud abbiamo studiato un format di offerta food completa, per poter rispondere alle esigenze di ogni fascia della giornata dalla colazione all'aperitivo.

Invece, nel Padiglione 3 balconata, dove in una logica di Food Court si susseguono n.3 locali, la scelta che ci ha guidato è stata quella di ampliare e differenziare completamente i format.

I livelli qualitativi di servizio e l'offerta gastronomica consentono al consumatore di scegliere tra più proposte complementari:

La consumazione "mordi e fuggi"

Il pranzo a tavola per assaporare l'italianità La scelta raffinata e sofisticata di un wine bar

Il punto fisso all'esterno nella Piazza Mico South Wing sarà riqualificato con lo scopo di inserirsi in un progetto di urbanizzazione e sviluppo del parco antistante Citylife, riprendendo le tematiche della natura per sposarsi completamente con l'Urban Walking.



# PROPOSTE SOSTENIBILI

Noi di Compass ci poniamo l'obiettivo di disincentivare il consumo di alimenti di origine animale in favore di un'alimentazione Plant Based, una dieta fortemente raccomandata per uno stile di vita più sano, consente di ridurre drasticamente le emissioni globali di CO2 (Carbon footprint) e lo spreco di risorse idriche impiegate per la produzione di alimenti di origine animale (Water footprint). Studiamo le nuove tendenze e le evoluzioni del settore, per permettere al nostro ospite una varietà tra ricette tradizionali, vegetariane, gourmet, healthy, fusion e proposte per esigenze precise come diete gluten free, kosher, halal. Presso Saporita i clienti potranno trovare piatti preparati con le seguenti materie prime:



## PRODOTTO PROTEICO VEGANO

Planted è il primo prodotto proteico vegano pensato per sostituire la carne, completamente planted based. Costituito da proteine di piselli, farina di piselli, con un'aggiunta di vitamina B12.



## HAMBURGER A BASE VEGETALE

L'Azienda Beyond Meat produce Hamburger a base vegetale, composto da ingredienti di qualità come piselli e riso integrale, arricchito con una proteina vegetale e naturale che conferisce il sapore della carne.



## KOSHER E GLUTEN FREE

L'Azienda Rustichelli mira a fornire alta qualità e eccellenza culinaria kosher, abbinando l'autenticità di un menu in stile ristorante con i più elevati standard di sicurezza alimentare e igiene. Inoltre produce prodotti senza glutine, con il proprio marchio NOGLUT®.



## BIOLOGICA O GLUTEN FREE

La pasta Felicia porta a tavola un'esperienza di benessere, gusto e equilibrio, realizzata con materie prime biologiche e senza glutine come il grano saraceno, il riso integrale, l'avena, i ceci, le lenticchie, i piselli e i fagioli.



## KOSHER

Dall'incontro tra la nostra tradizione e quella ebraica, nascono le linee di pasta secca e pasta ripiena certificate Koserh.

