

La pasta fresca surgelata Boscone è prodotta con sola semola di grano duro, uova fresche e acqua, per garantire gusto, tenuta della cottura e massima naturalità.

I ripieni contengono carni bovine, pesce, formaggi e spinaci di primissima scelta, sono privi di glutammato e conservanti. Grazie alla cottura completa in acqua prima della surgelazione, la pasta rinviene in soli 2 minuti in acqua bollente, azzerando sprechi e costi di gestione.

**Boscone, qualità e servizio al giusto prezzo!**

Boscone freshly made frozen pasta is only made of durum semolina and eggs, for a tasty and typical "al dente" structure." All fillings are prepared with top quality beef meat, fish, cheese and spinach; they do not contain neither preservatives nor glutamate. Pasta is fully cooked before deep-freezing, that allows an only 2 minutes-reheating time with a huge cut down of waste and food cost. Boscone, quality and service at the right price!

Imballaggio - packing					
	Codice code	Peso weight	Confezione bag	Cartone box	Peso bancale pallet weight
Gnocchi	BG1000	5 g	1 kg	15 kg	720 kg
Gnocchi	BG1PIC	3 g	1 kg	15 kg	720 kg
Gnocchi con spinaci	BGV000	5 g	1 kg	15 kg	720 kg
Tortellini di carne	BTC000	5 g	1 kg	6 kg	540 kg
Ravioli di carne	BRC000	3 g	1 kg	6 kg	540 kg
Tortelloni ricotta e spinaci	BTM000	7 g	1 kg	6 kg	540 kg
Ravioli ricotta e spinaci	BRM000	6 g	1 kg	6 kg	540 kg
Cannelloni ricotta e spinaci	BCM000	50 g	3 kg	3 kg	396 kg
Cannelloni di carne	BCC000	50 g	3 kg	3 kg	396 kg
Mezzelune ai formaggi	BMF000	5 g	1 kg	6 kg	540 kg
Fagottini al salmone	BXS000	5 g	1 kg	5 kg	450 kg



**Boscone è un marchio**



**Zini Prodotti Alimentari SpA**  
 Cesano Boscone (Milano) - tel. +39 024583546 - fax +39 024503466  
[www.zini.biz](http://www.zini.biz) - [info@zini.biz](mailto:info@zini.biz)

AZIENDA CON SISTEMA QUALITÀ  
 CERTIFICATO DA DNV  
 = UNI EN ISO 9001:2008 =



## Pasta Fresca per la Ristorazione

Fresh frozen Pasta for Foodservice



# Pasta Fresca per la Ristorazione

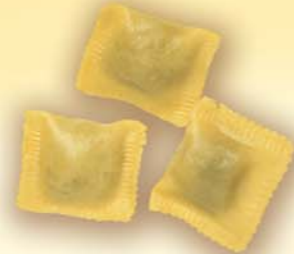
Fresh frozen pasta for foodservice

**T**ortellini di carne



Beef Meat filling

**R**avioli di carne



**T**ortelloni ricotta e spinaci

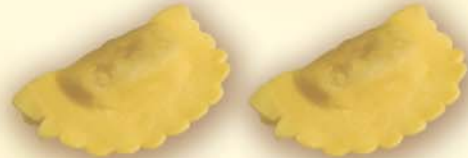


Ricotta-Spinach filling

**R**avioli ricotta e spinaci



**M**ezzelune ai formaggi



Cheese filling

**F**agottini al salmone



Salmon filling

**C**annelloni ricotta e spinaci

Ricotta  
Spinach  
filling



**novità**

**C**annelloni di carne

Beef Meat filling



**G**nocchi



**G**nocchi con spinaci



I "mitici" gnocchi Boscone sono realizzati con sola **semola di grano duro**, patate e sale. Gustosi e genuini, sono **altamente digeribili** grazie alla tecnologia di impastazione e cottura Zini. Ideali per il consumo domestico e la ristorazione, rinvengono il soli **due minuti** e mantengono la **consistenza morbida** e gradevole degli gnocchi fatti in casa.

Per questo Boscone è **leader** europeo nel settore con oltre 3.500 tonnellate l'anno, pari a **20 milioni** di porzioni.

Boscone gnocchi are composed of **durum semolina**, potatoes and a little salt only. They are delicious, genuine and can be **easily digested** thanks to Zini unique continuous cooking technology. Ideal for retail and foodservice, they can be reheated in only **two minutes** and keep the **appetizing structure** and taste of home made gnocchi. This is why Boscone is the european market **leader** with over 3.500 tons a year, which means **20 million** portions.

### Modalità di preparazione

- **acqua bollente (2 min.);**  
si consiglia di completare in padella con il sugo prescelto prima di servire
- **direttamente in padella (3 min.)**
- **forno ventilato (banchetti)**
- **forno a vapore (grandi cucine)**
- **microonde (bar)**

### How to prepare them

- boiling water (2 minutes);
- frying pan (3 minutes)
- ventilated oven (banquets)
- steam oven (professional kitchens)
- microwave (fast food)