

Ben Fatto

★ SAUCES & FILLINGS ★

CATALOGO PRODOTTI



SALSE E RIPIENI DI QUALITÀ PER LA CUCINA PROFESSIONALE



PERCHE SCEGLIERE I PRODOTTI BENFATTO



Prodotto artigianale
lavorato a mano



Materie prime
freschissime



Prodotti subito
pronti all'uso



Prodotti versatili per tante
diverse preparazioni



Stoccaggio prodotto
senza uso di energia



Velocizza i tempi di
preparazione



Tutti i nostri prodotti sono
senza lattosio



Tutti i nostri prodotti sono
senza glutine

TINS

**UN PRODOTTO VERSATILE IN LATTINA
PER TUTTE LE TUE PREPARAZIONI**

- COD.042 CAVOLI E CAROTE A FETTE MARINATI 800g**
- COD.041 CAVOLO CAPPuccio ROSSO MARINATO 800g**
- COD.044 CIPOLLE BIANCHE AFFETTATE CARAMELLATE 800g**
- COD.045 CIPOLLE ROSSE AFFETTATE CARAMELLATE 800g**
- COD.046 CIPOLLE STUFATE BIRRA E CURRY 850g**
- COD.048 STRACCETTI DI PEPERONI ROSSI ARROSTITI 800g**
- COD.047 POKER DI VERDURINE GRIGLIATE A BASTONCINO 800g**
- COD.050 VERZA STUFATA A LISTARELLE 800g**

MARINATED
COLESLAW
VEGGIE MIX

CAVOLI E CAROTE A FETTE MARINATI

**Ben
Fatto**
★ SAUCES & FILLINGS ★

LATTA

Come Coleslaw
ottima con
pulled pork



SUGGERIMENTO D'USO



Hamburger



Pulled pork



Sandwich



Contorno



**RICETTA: PULLE DI MAIALE LOW&SLOW
CON COLESLAW** sgrondare il prodotto dal
liquido e unire a yogurt tipo greco con una
macinata di pepe nero. Volendo, aggiungere una
parte di cavolo cappuccio rosso marinato Benfatto
ben sgrondato. Miscelate il tutto e servire in una
ciotola a parte con pulled pork low&slow.

CARATTERISTICHE

CAVOLO BIANCO FINEMENTE AFFETTATO CON UNA PARTE
DI CAROTE ANCH'ESSE AFFETTATE, IMMERSE IN UN
LIQUIDO DI MARINATURA AGRODOLCE.
IL TUTTO SENZA PRESENZA DI OLIO.
IDEALE PER LA PREPARAZIONE DELLA FAMOSA "COLESLAW"

Peso netto 800g COD.042
Fardello da 6 pezzi



USO A
FREDDO
COLD
USE



RED
MARINATED
CABBAGE

CAVOLO CAPPuccio ROSSO MARINATO

Ben
Fatto
★ SAUCES & FILLINGS ★

LATTA

Colore e
croccantezza
al tuo burger



SUGGERIMENTO D'USO



Pizza



Hamburger



Carni grill



Sandwich



RICETTA: SIMPLE BUN

Bun liscio, letto di foglie di lattuga e pomodori a fette, burger di pollo a cottura indiretta, crema di formaggi, cetrioli a fette, cavolo rosso cappuccio marinato.

CARATTERISTICHE

CAVOLO CAPPuccio ROSSO FINEMENTE AFFETTATO E IMMERSO IN LIQUIDO DI MARINATURA AGRODOLCE. CI PENSAMO NOI DI BENFATTO A MARINARE IL TUO CAVOLO CAPPuccio. A TE RESTA DI UTILIZZARLO NELLE TUE PREPARAZIONI SENZA MAI PIÙ RIMANERE SENZA. DONA UN COLORE VIVACE E UN SAPORE GENTILE AL TUO PANINO.

Peso netto 800g COD.041
Fardello da 6 pezzi



WHITE
SLICED
CARAMELIZED
ONIONS

CIPOLLE BIANCHE AFFETTATE CARAMELLATE

Ben
Fatto
★ SAUCES & FILLINGS ★

LATTA

*La regina
incontrastata
in cucina*

SUGGERIMENTO D'USO



Hamburger



Carni grill



Sandwich



Pizza



RICETTA: BIG KAUNA BURGER

Soffice bun piastrato sui due lati con salsa teriyaki, doppio burger di carne con fette di cheddar, infine cipolle bianche caramellate, ananas piastrato con burro e salsa BBQ amarena. Concedeteci la variante.

CARATTERISTICHE

CIPOLLE BIANCHE AFFETTATE E CARAMELLATE SENZA UTILIZZO DI COLORANTI O CARMELLO AGGIUNTO. CROCCANTI COME APPENA FATTE E DAL COLORE TIPICAMENTE IMBRUNITO. SGRONDARE IL PRODOTTO DAL SUO LIQUIDO DI GOVERNO. DA UTILIZZARSI TAL QUALI IN PREPARAZIONI A FREDDO, OPPURE PASSARE VELOCEMENTE SULLA PIASTRA E SERVIRE CALDE.

Peso netto 800g COD.044
Fardello da 6 pezzi



**RED
SLICED
CAMELIZED
ONIONS**

CIPOLLE ROSSE AFFETTATE CAMELLETE

**Ben
Fatto**
★ SAUCES & FILLINGS ★

LATTA



*Un tocco di colore
e di sapore*



SUGGERIMENTO D'USO



Hamburger



Carni grill



Sandwich



Pizza



RICETTA: CROSTINI DI SALSICCIA

Fettine di pane baguette, cheddar, salsiccia (ma anche salame tenero, cotechino o mortadella), fetta di cipolla rossa caramellata. Possibilmente servire tiepido

CARATTERISTICHE

CIPOLLE ROSSE AFFETTATE E CAMELLETE SENZA UTILIZZO DI COLORANTI O CAMELLO AGGIUNTO. CROCCANTI E DAL COLORE TIPICAMENTE VIOLACEO. SGRONDARE IL PRODOTTO DAL SUO LIQUIDO DI GOVERNO. DA UTILIZZARSI TAL QUALI IN PREPARAZIONI A FREDDO, OPPURE PASSARE VELOCEMENTE SULLA PIASTRA E SERVIRE CALDE.

Peso netto 800g COD.045
Fardello da 6 pezzi



**CURRY
BEER
STEWED
ONIONS**

CIPOLLE STUFATE BIRRA E CURRY



*Un gusto speciale
che rende unico il
panino*



SUGGERIMENTO D'USO



Hamburger



Carni grill



Sandwich



Pizza



Contorno



RICETTA: LO SPOCCHIOSO Fette di pane nero al carbone vegetale spalmate di hummus di ceci, ripiene con insalata iceberg a fettine, pulled paddy (funghi orecchioni affumicati slow&low e sfilacciati), cipolle stufate birra & curry. Un piatto vegetariano estremamente gustoso.

CARATTERISTICHE

CIPOLLE AFFETTATE E STUFATE CON BIRRA BIONDA (SENZA GLUTINE) E CURRY AVVOLTE DA UNA MORBIDA CREMA GUSTOSA E COLORATA. IL GUSTO AMAROGLIOLO DELLA BIRRA SI SPOSA PERFETTAMENTE CON IL DOLCE DELLA CIPOLLA E IL SAPORE SPEZIATO DEL CURRY. DA UTILIZZARE TUTTO IL CONTENUTO PER UNA MASSIMA RESA.

Peso netto 850g COD.046
Fardello da 6 pezzi



**SWEET
RED
ROASTED
PEPPERS**

STRACCETTI DI PEPERONI ROSSI ARROSTITI

**Ben
Fatto**
★ SAUCES & FILLINGS ★

LATTA

*Piastrato
a mano*



SUGGERIMENTO D'USO



Pizza



Hamburger



Carni grill



Sandwich



RICETTA: PUCCIA SALENTINA AI PEPERONI

Puccia salentina integrale con salsa agrodolce di verdure, burger di carne, foglie di spinacino e straccetti di peperoni rossi arrostiti.

CARATTERISTICHE

FALDE DI PEPERONI ROSSI ARROSTITI SULLA PIASTRA E PRIVATI MANUALMENTE DELLA LORO PELLE, PROPRIO COME FATTI IN CASA. MORBIDI E SUCCOSI, IMPREGNANO IL TUO PANINO DI UN SAPORE UNICO. LA PIASTRA ALIMENTATA A LEGNA E PICCIOLI DI AMARENA GLI CONFERISCE UN SAPORE INIMITABILE. SE SEI UN AMANTE DEI PEPERONI TI INNAMORERAI...

Peso netto 800g COD.048
Fardello da 6 pezzi



**FOUR
LITTLE
GRILLED
VEGGIES**

POKER DI VERDURINE GRIGLIATE A BASTONCINO



*Vedure saltate
alla piastra*



SUGGERIMENTO D'USO



RICETTA: IL DIPLOMATICO
Bun liscio passato alla piastra, sul fondo la
crescenza, pulled chicken, verdure grigliate,
capperi e salsa di peperoni affumicati.

CARATTERISTICHE
VERDURE DI STAGIONE LAVORATE FRESCHE A MANO
(CAROTE, CIPOLLE, PEPERONI ROSSI E ZUCCHINE),
GRIGLIATE ALLA PIASTRA E GOVERNATE IN UN LIQUIDO
AGRODOLCE. LA PRESENZA DI UN FILO DI OLIO DI
GIRASOLE LE RENDERÀ LUCIDE AL MOMENTO DEL
VERSAMENTO. IDEALI PER ACCOMPAGNARE IL PESCE O
PER COMPORRE IL TUO BUN.

Peso netto 800g COD.047
Fardello da 6 pezzi

**GREEN
STEWED
SAVOY
CABBAGE**

VERZA STUFATA A LISTARELLE

**Ben
Fatto**
★ SAUCES & FILLINGS ★

LATTA

*Perfetta con
le carni di
maiale*

SUGGERIMENTO D'USO



Pizza



Hamburger



Carni grill



Sandwich



RICETTA: HOT DOG SALSICCIA E VERZE

Il classico panino hotdog con la salsiccia tagliata a metà e grigliata su ambo le parti, le nostre verze stufate sopra e sotto e una buona senape al miele.

CARATTERISTICHE

VERZE TAGLIATE A LISTARELLE, STUFATE IN UN LIQUIDO AGRODOLCE, PIACEVOLE E DELICATO. LEGGERMENTE SPEZIATE, HANNO UN SAPORE INCONFONDIBILE. OTTIME PER SGASSARE LE CARNI DI MAIALE. IDEALE DA ABBINARE CON ALTRE VERDURE, CARNI IN GENERE E FORMAGGI.

Peso netto 800g COD.050
Fardello da 6 pezzi





SQUEEZER

PRATICO, VELOCE E FACILE DA USARE

- COD.001 SALSIA DI PEPERONI SENZA PELLE AFFUMICATI 510g
- COD.002 SALSIA DI PEPERONCINI "PICCANTINA" 530g
- COD.003 SALSIA AGRODOLCE DI VERDURE 530g
- COD.004 SALSIA DI OLIVE NERE 510g
- COD.006 SALSIA DI CIPOLLE BIANCHE CAMELLATE 570g
- COD.007 SALSIA ARROGANT PICCANTE CON HABANERO 510g
- COD.008 HUMMUS DI CECI 500g
- COD.009 SALSIA DI CIPOLLE ROSSE CAMELLATE 570g
- COD.010 SALSIA ALLA BIRRA 520g
- COD.011 KETCHUP DI BARBABIETOLA CON ZENZERO 520g
- COD.033 SALSIA BARBECUE ALLE AMARENE 520g

**ORANGE
SMOKED
PEPPER
SAUCE**

SALSA DI PEPERONI SENZA PELLE AFFUMICATI



*Gusto affumicato
per il tuo burger*



SUGGERIMENTO D'USO



Hamburger



Sandwich



Primi piatti



RICETTA: L'INTRUSO

Bun con semi di sesamo, hamburger di scottona, cipolle a fette affumicate, abbondante salsa di peperoni affumicati e una grattugiata di cheddar stagionato.

CARATTERISTICHE

SALSA DI PEPERONI ARROSTITI E PRIVATI DELLA LORO PELLE. IL PRIMO INGREDIENTE (PEPERONI 80%) DICE GIÀ TUTTO: UN CONCENTRATO DI GUSTO. ARROSTITI CON PICCIOLI DI AMARENE SU PIASTRE IN GHISA, PASSATI UNO A UNO PER PRIVARLI DELLA PELLE E IN FINE RESI SALSA CON POCHI ALTRI INGREDIENTI. UN PRODOTTO UNICO NEL SUO GENERE.

Peso netto 510g COD.001
Fardello da 6 pezzi



AFFUMICATI CON PICCIOLI DI AMARENA



SPICY
CHERRY
CHILI
SAUCE

SALSA DI PEPERONCINI PICCANTINA



*Quel piccantino
che da un tocco
speciale*



SUGGERIMENTO D'USO



Pizza



Hamburger



Carni grill



Sandwich



RICETTA: IL BRUTTO

ANATROCCOLO Panetti di grano duro casereccio, cavolo bianco e carote marinati, abbondante pulled chicken e salsa di peperoncini piccantina.

CARATTERISTICHE

SALSA DI PEPERONCINI TONDI PICCANTI, TRITATI FINISSIMI E BEN AMALGAMATA. LA SUA PARTICOLARITÀ, OLTRE AL PICCANTE MAI TROPPO INVADENTE È LA SUA DELICATA NOTA AGRUMATA DATA DAL LIMONE. IDEALE PER ACCOMPAGNARE IL PESCE E PIETANZE CHE SI VUOLE CARATTERIZZARE CON UN PO' DI PICCANTE MA NON TROPPO.

Peso netto 530g COD.002

Fardello da 6 pezzi



CON PEPERONCINI TONDI PICCANTI



SWEET & SOUR
VEGGIE
SAUCE

SALSA AGRODOLCE DI VERDURE

Ben Fatto
★ SAUCES & FILLINGS ★
SQUEEZER



*Ottima anche
come guarnitura*



SUGGERIMENTO D'USO



Hamburger



Carni grill



Sandwich



Pesce



RICETTA: BACCALÀ AL FORNO CON POMODORINI E OLIVE TAGGIASCHE

Trancio di baccalà,
olive taggiasche denocciolate in olio
extravergine di oliva, pomodorini rossi
semidried e salsa agrodolce di verdure.

CARATTERISTICHE

SALSA DI VERDURE (PEPERONI, CIPOLLE,
CAROTE E CETRIOLI) IN AGRODOLCE. SALSA
FRESCA E VERSATILE, OTTIMA CON IL PESCE
COTTO A VAPORE O CON LE CARNI BIANCHE.



**SOLO CON
VERDURE FRESCHE**



Peso netto 530g COD.003
Fardello da 6 pezzi

**BLACK
OLIVE
SAUCE**

SALSA DI OLIVE NERE

Ben Fatto
★ SAUCES & FILLINGS ★

SQUEEZER

Sapore deciso

SUGGERIMENTO D'USO



Pizza



Hamburger



Carni grill



Sandwich



RICETTA: IL PIEMONTESE

Bun di spinaci con semi di papavero, salsa di olive nere, battuta di fassona Piemontese, nocciole spezzettate, salsa 4 formaggi (o tornino piemontese).

CARATTERISTICHE

SALSA IN PUREZZA (CON POCA SEPARAZIONE DI OLIO) DI OLIVE NERE ITALIANE. UN SALSA UNIVERSALMENTE RICONOSCIUTA, MOLTO SCURA E CONSISTENTE. IDEALE PER PANINI, BURGER, TRAMEZZINI, ANCHE SULLA PIZZA.

Peso netto 510g COD.004
Fardello da 6 pezzi



**CON OLIVE
DALL'INTENSO
COLORE NERO**



CARAMELIZED
ONION
SAUCE

SALSA DI CIPOLLE BIANCHE CARAMELLATE



*La salsa regina
della cucina*



SUGGERIMENTO D'USO



Hamburger



Carni grill



Sandwich



Formaggi



RICETTA: ALE...ALE'

Aletta di maiale affumicata con riso basmati, coleslaw, cipolla affumicata al BBQ e salsa di cipolle caramellate.

CARATTERISTICHE

SALSA DI CIPOLLE BIANCHE CARAMELLATE.
SEMPLICE E SQUISITA. OTTIMA CON TUTTO.
NON PER NIENTE È LA REGINA DELLA CUCINA.

Peso netto 570g COD.006
Fardello da 6 pezzi



**SENZA AGGIUNTA
DI COLORANTI**



ARROGANT
CHILI
SAUCE

SALSA ARROGANT PICCANTE CON HABANERO



*Un tocco di
piccantezza*



SUGGERIMENTO D'USO



Pizza



Hamburger



Carni grill



Sandwich



RICETTA: ALETTA DI MAIALE AFFUMICATA CON CONTORNI VARI

Fettine di aletta di maiale affumicata e cotta slow&low con salsa arrogante, cipolle caramellate, patate al forno e cavolo e carota.

CARATTERISTICHE

SALSA DI POMODORI, CIPOLLE E PEPERONI, CONDITA CON SPEZIE E ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP. LA SUA PARTICOLARE FORMULAZIONE LA RENDE FRESCA E INVITANTE AL PRIMO ASSAGGIO, SOLO IN UN SECONDO MOMENTO VIENE A PREVALERE IL PICCANTE DELL'HABANERO, CHE COMUNQUE NON È MAI TROPPO INVASIVO. APPREZZATISSIMA DAGLI AMANTI DEL GENERE, SI PROPONE PER TUTTI QUEI PIATTI DOVE DARE ANCOR PIÙ SPINTA AL GUSTO.

Peso netto 510g COD.007
Fardello da 6 pezzi



CON PEPERONCINO HABANERO ROSSO



TRADITIONAL
CHICKPEA
HUMMUS

HUMMUS DI CECI



*Ricetta
vegetariana*



SUGGERIMENTO D'USO



Hamburger



Piatti vegetali



Sandwich



RICETTA: TRAMEZZINO VEGETARIANO

Doppio tramezzino di farina di segale, insalata lattuga, fette di avocado, carciofi sott'olio, hummus di ceci.

CARATTERISTICHE

SALSA Densa di ceci reidratati con semi di sesamo tostati, spezie e limone. Tipica della tradizione medio-orientale. Spesso accompagnata alle falafel (polpette di ceci fritte) e molto usata nei classici panini di strada. Anche come accompagnamento alle verdure crude.

Peso netto 500g COD.008
Fardello da 6 pezzi



**PER I TUOI PIATTI
VEGETARIANI**



RED
CARMELIZED
ONION
SAUCE

SALSA DI CIPOLLE ROSSE CARMELLATE

Ben Fatto
★ SAUCES & FILLINGS ★

SQUEEZER

*Colore e sapore
ai tuoi piatti*

SUGGERIMENTO D'USO



Pizza



Hamburger



Carri grill



Sandwich



Formaggi



RICETTA: BRUSCHETTINA

GUSTOSA Bruschetta tostata, salsa di cipolle rosse caramellate con gorgonzola, briciole di noci ed erba cipollina.

CARATTERISTICHE

SALSA DI CIPOLLE ROSSE CARMELLATE,
CARMELLIZZATA CON ZUCCHERO DI CANNA,
SENZA USO DI COLORANTI.
INDICATA PER ACCOMPAGNARE PIATTI DI OGNI
GENERE, MA IN PARTICOLARE A BASE DI
FORMAGGI E PESCE.

Peso netto 570g COD.009
Fardello da 6 pezzi



**CARMELLIZZATA
CON ZUCCHERO
DI CANNA**



**GOLDEN
BEER
SAUCE**

SALSA ALLA BIRRA

**Ben
Fatto**
★ SAUCES & FILLINGS ★
SQUEEZER

*Per gli
appassionati
di birra*



SUGGERIMENTO D'USO



Hamburger



Carni grill



Sandwich



Formaggi



RICETTA: GARRETTO DI MAIALE IN CROSTA

Garretto di maiale in crosta con verdure (lattughino, prezzemolo riccio, carota glassata e patate al forno) con pallina di polenta e salsa alla birra a di sopra.

CARATTERISTICHE

UNA SALSA GIOVANE E INTRIGANTE, PER GLI AMANTI DELLA BIRRA E DEI GUSTI PARTICOLARI. IL SAPORE DOLCE DEL MIELE SI SPOSA ALLA PERFEZIONE CON L'AMAROGLIO DELLA BIRRA (DEGLUTINIZZATA).



**REALIZZATA
CON BIRRA
GLUTEN FREE**

Peso netto 520g COD.010
Fardello da 6 pezzi

GINGER
BEETROOT
KETCHUP

KETCHUP DI BARBABIETOLA CON ZENZERO



Un ketchup che non ti aspetti



SUGGERIMENTO D'USO



Hamburger



Carni grill



Sandwich



Formaggi



RICETTA: TRAMEZZINO

BEETROOT Tramezzino bianco, ketchup di barbabietola e zenzero, pulled di tacchino, cipolle caramellate, spinacino.

CARATTERISTICHE

DOLCE E CREMOSA SALSA DI BARBABIETOLA CON AGGIUNTA DI ZENZERO, FRESCO E APPAGANTE. IL SUO COLORE INTENSO E VIVACE LA RENDE OTTIMA PER RAVVIVARE LE TUE RICETTE. OTTIMA CON IL PESCE E I FORMAGGI. AGGIUNGENDO DELLO YOGURT O DEL LATTE DI COCCO, PUOI DARGLI UNA CONNOTAZIONE ANCOR PIÙ ETNICA.

Peso netto 520g COD.011
Fardello da 6 pezzi



LA DOLCEZZA DELLA BARBABIETOLA E LA FRESCHEZZA DELLO ZENZERO



BLACK CHERRY
BBQ
SAUCE

SALSA BARBECUE ALLE AMARENE

Ben Fatto
★ SAUCES & FILLINGS ★

SQUEEZER

*Salsa BBQ
per intenditori*

SUGGERIMENTO D'USO



Hamburger



Carni grill



Sandwich



Formaggi



RICETTA: L'AMERICANO

Bun con semi di sesamo, coleslaw, pullato di maiale affumicato cotto a bassa temperatura, salsa BBQ all'amarena e grattugiata di cheddar stagionato.

CARATTERISTICHE

LA TUA SALSA BBQ CON UNA CONNOTAZIONE FRUTTATA (AMARENE, LAMPONI), CON UNA NOTA FRESCA E SPEZIATA, LEGGERMENTE AFFUMICATA E UN PO' PICCANTE (MOLTO LEGGERO). IDEALE PER TUTTI I BURGER, MA ANCHE PER INTINGERE LE PATATINE FRITTE O DA SPENNELARE SULLE CARNI A FINE COTTURA NEL BARBECUE.

Peso netto 520g COD.033

Fardello da 6 pezzi

**NUOVO
PRODOTTO
NEW**



**CON UNA NOTA
FRUTTATA DI
AMARENA**



POUCHES

PRATICHE, COMODE E SALVASPAZIO

- COD.022 PEPERONI ROSSI CUCINATI AL BBQ 700g**
- COD.023 ANELLI DI CIPOLLA CUCINATI AL BBQ 700g**
- COD.034 ANELLI DI PORRI CUCINATI AL BBQ 700g**
- COD.019 CHAMPIGNONS SALTATI ALLA PIASTRA CON CIPOLLA E LIMONE 700g**
- COD.021 CHAMPIGNONS SALTATI ALLA PIASTRA CON TIMO E ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP" 700g**
- COD.024 CIPOLLA BIANCA CARAMELLATA A FETTE 700g**
- COD.025 CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA A FETTE 700g**

**SQUARED
BBQ
PEPPERS**

**PEPERONI ROSSI
CUCINATI AL BBQ**

Ben Fatto
★ SAUCES & FILLINGS ★

BUSTE

*Affumicati con
legno di quercia*

Affumicati

 **SUGGERIMENTO D'USO**



Pizza



Hamburger



Carni grill



Sandwich



RICETTA: STREET BAGUETTE

Trancio di baguette ripiena con salsa piccante, formaggio taleggio, lattuga, maionese, salsiccia grigliata e peperoni rossi affumicati al BBQ.

CARATTERISTICHE

CUBETTI DI CARNOSI PEPERONI ROSSI GRIGLIATI AL BBQ CON UNA NOTA DI AFFUMICATO. DOLCI E SAPORITI, CON UNA SALSINA DI INTENSO SAPORE. IDEALI SULLA PIZZA, NEL BURGER O COME CONTORNO ALLE CARNI.

Peso netto 700g COD.022
Cartone 6 pezzi



BBQ
ONION RINGS
HIGH SLICE

ANELLI DI CIPOLLA CUCINATI AL BBQ



Fetta alta



Affumicati



SUGGERIMENTO D'USO



Hamburger



Carni grill



Sandwich



RICETTA: CIP & CIOP

Bun casereccio, foglie di spinacino, hamburger di carne, formaggio fresco, anelli di cipolla cucinati al BBQ e salsa BBQ all'amarena.

CARATTERISTICHE

CROCCANTI CIPOLLE A FETTA LARGA CUCINATE AL BBQ E LEGGERMENTE AFFUMICATE. IN SOSTITUZIONE ALLA CIPOLLA CAMELLATA IN QUELLE RICETTE DOVE SI VUOL FARE QUALCOSA DI DIVERSO. IDEALI IN ACCOMPAGNAMENTO A CARNI AFFUMICATE LOW&SLOW.

Peso netto 700g COD.023
Cartone da 6 pezzi



**BBQ
COOKED
LEEK RINGS**

ANELLI DI PORRI CUCINATI AL BBQ

Ben Fatto
★ SAUCES & FILLINGS ★

BUSTE

*Deliziosamente
affumicati*



Affumicati

SUGGERIMENTO D'USO



Pizza



Hamburger



Carni grill



Sandwich



Frittate



RICETTA: BURGER CON UOVA E PORRI

Bun tostato con semi di sesamo, salsa di cipolle bianche caramellate, doppio hamburger con fette di scamorza affumicata, porri affumicati, uovo occhio di bue cotto alla maniera giusta.

CARATTERISTICHE

PORRI DI GENEROSA GRANDEZZA AFFETTATI AD ANELLI E SALTATI ALLA PIASTRA. LA LORO COLORAZIONE PIUTTOSTO IMBRUNITA È DOVUTA ALL'UTILIZZO DEL BBQ, OVE IL PRODOTTO SOSTA IN CONTINUO RIMESCOLAMENTO PER RAGGIUNGERE IL GIUSTO GRADO DI COTTURA. IDEALI PER ACCOMPAGNARE CARNI E PESCE, MA ANCHE PER FARE FRITTATE O IN ACCOMPAGNAMENTO ALL'UOVO E PER ESAGERARE A SCAGLIE DI TARTUFO.

Peso netto 700g COD.034
Cartone da 6 pezzi



**NUOVO
PRODOTTO
NEW**

**GRILLED
CHAMPIGNONS**
WITH ONIONS AND LEMON

CHAMPIGNONS SALTATI ALLA PIASTRA

CON CIPOLLA E LIMONE

Ben Fatto
★ SAUCES & FILLINGS ★

BUSTE

*Saltati a mano
sulla piastra*



SUGGERIMENTO D'USO



Pizza



Hamburger



Carni grill



Indolate



RICETTA: IL BERGAMASCO

Bun tostato con salsa di peperoni affumicati, spinacino, hamburger di carne, tranci di polenta grigliata, gorgonzola e champignons saltati alla piastra con cipolla e limone.

CARATTERISTICHE

FUNGHI CHAMPIGNONS TAGLIATI A METÀ E SALTATI ALLA PIASTRA CON CIPOLLA ROSSA E ZESTE DI LIMONE. IL SAPORE TIPICO DEL FUNGO ACCOMPAGNATO DALL'AROMA AGRUMATO DEL LIMONE RENDONO QUESTO PRODOTTO FRESCO E PIACEVOLMENTE INTENSO. IDEALI PER BURGER, INSALATE O COME CONTORNO.

Peso netto 700g COD.019
Cartone da 6 pezzi



**GRILLED
CHAMPIGNONS**
WITH THYME AND BALSAMIC VINEGAR

CHAMPIGNONS SALTATI ALLA PIASTRA

CON TIMO E ACETO BALSAMICO
MICO DI MODENA IGP

Ben Fatto
★ SAUCES & FILLINGS ★

BUSTE



Tagliati a metà



SUGGERIMENTO D'USO



Pizza



Hamburger



Carni grill



Insalate



RICETTA: LOMBATA DI BUE GRIGLIATA CON VERDURE

Lombo di bue grigliato con mix di pepi e sale grosso, accompagnata con anelli di cipolla affumicata e champignons saltati alla piastra con aceto balsamico di Modena IGP.

CARATTERISTICHE

FUNGI CHAMPIGNONS TAGLIATI A METÀ E SALTATI ALLA PIASTRA CON AGGIUNTA DI TIMO E ACETO BALSAMICO DI MODENA PER DARE FRESCHEZZA E UNA MARCIA IN PIÙ AD UN PRODOTTO GIÀ PIACEVOLE. IDEALE NELLE INSALATE E IN ACCOMPAGNAMENTO A CARNI GRIGLIATE

Peso netto 700g COD.021
Cartone da 6 pezzi



WHITE SLICED
CAMELIZED
ONIONS

CIPOLLA BIANCA CAMELATA A FETTE



*Si abbina
con tutto*



SUGGERIMENTO D'USO



Pizza



Hamburger



Carni grill



Sandwich



Pesce



RICETTA: CALAMARI FRITTI CON TENTACOLI E CIPOLLA CAMELATA

Calamari ripieni fritti con i tentacoli e le cipolle
caramelate in centro e una spruzzata di limone e
prezzemolo fresco.

CARATTERISTICHE

LE TUE CIPOLLE CAMELATE SENZA IL LIQUIDO DI
GOVERNO, OCCUPANO POCO SPAZIO E SONO FACILI DA
APRIRE CON POCHISSIMO SMALTIMENTO DI RIFIUTI.
IDEALE PER LABORATORI, STREET E TRUCK FOOD E PER
LE PRODUZIONI BAKERY IN GENERE.

Peso netto 700g COD.024
Cartone da 6 pezzi



RED SLICED
CAMELIZED
ONIONS

CIPOLLA ROSSA
CAMELLATA A FETTE

Ben
Fatto
★ SAUCES & FILLINGS ★

BUSTE



Una nota di colore
e di sapore



SUGGERIMENTO D'USO



Pizza



Hamburger



Carni grill



Sandwich



RICETTA: L'ESTREMISTA

Bun alla zucca, salsa arrogant con habanero, fagioli all'uccelletto, cipolle rosse caramellate, hamburger di Angus, formaggio cheddar.

CARATTERISTICHE

LE TUE CIPOLLE CAMELLATE SENZA IL LIQUIDO DI GOVERNO, OCCUPANO POCO SPAZIO E SONO FACILI DA APRIRE CON POCHISSIMO SMALTIMENTO DI RIFIUTI. IDEALE PER LABORATORI, STREET E TRUCK FOOD E PER LE PRODUZIONI BAKERY IN GENERE.

Peso netto 700g COD.025
Cartone da 6 pezzi





FACEBOOK [benfattosalseripieni](#)



INSTAGRAM [benfatto_food](#)

**Ben
Fatto**
★ SAUCES & FILLINGS ★

Ricordarsi di
tenere sempre
in dispensa i
prodotti BENFATTO!
Lo Chef

BenFatto è un marchio VERDERIO FOOD Via Prealpi 8 Giussano MB Italia CAP 20833 info@verderio-food.it
WWW.BENFATTO-FOOD.IT