

ONLY FROZEN 



FOODILAB


— FOOD PRODUCTION —



INDICE

| | |
|-------------------------------------|----|
| LA NOSTRA FILOSOFIA | 02 |
| IL NOSTRO IMPASTO/ LA STESURA | 03 |
| IL CICLO DEL FREDDO | 04 |
| COTTURA | 05 |
| I PLUS | 07 |
| LA PINSA | 08 |
| LA FARCITA | 10 |
| LA TONDA | 16 |
| LA TONDA FARCITA | 18 |
| IL PINSINO | 20 |
| IL PIENOZEPPPO | 22 |
| IL PIENOZEPPPO MINI | 28 |





FOODILAB

— FOOD PRODUCTION —

LA NOSTRA FILOSOFIA

Foodilab è sinonimo di altissima qualità. I nostri prodotti sono il risultato di oltre 10 anni di esperienza diretta vissuta sul campo come cuochi ristoratori.

Dal laboratorio creativo di Foodisfaction nasce così Foodilab con l'obiettivo di portare nella grande distribuzione e nel mercato una continua ricerca della perfezione.

Il nostro obiettivo principale è sempre stato quello di portare gioia culinaria alle persone, attraverso il nostro amore per il cibo e la soddisfazione nell'offrire piacere gastronomico.

IL NOSTRO IMPASTO

L'impasto è composto da **tre diverse tipologie di farine** (riso, soia e frumento altamente proteico) che ne donano fragranza e friabilità.

Le farine vengono unite al sale, al lievito e all'**olio extravergine di oliva**, acqua con un'**idratazione che arriva al 90%**, per poi **riposare oltre le 72 ore**, dando modo all'alveolatura e alla maglia glutinica di espandersi e inglobare aria al punto da diventare altamente digeribile.

STESURA

La stesura è il processo artigianale che rende unici i prodotti Foodilab.

Come politica aziendale abbiamo deciso di dedicare massima attenzione a questo passaggio e di continuare a farlo manualmente. I nostri prodotti vengono abbattuti subito dopo l'uscita dal forno per mantenere le bolle.

Una buona alveolatura è indice di una lievitazione avvenuta in modo corretto, osservando tutte le raccomandazioni di idratazione, temperatura e tempi di lievitazione.

La stesura artigianale permette ai nostri prodotti di aver morbidezza della mollica, ma di mantenere allo stesso tempo la croccantezza della base.

CICLO DEL FREDDO

I prodotti congelati rappresentano il futuro. Con una shelf life fino a 12 mesi e una pronta cottura che azzerava ogni spreco sono la scelta ottimale per ogni ristoratore.

I prodotti Foodilab una volta cotti vengono abbattuti con un ciclo del freddo di un'ora a -45 gradi.

Questa temperatura così bassa, raggiunta in così poco tempo, fa in modo che le molecole rimangano concentrate tra loro preservando la qualità del prodotto fino ai 18 mesi.

La prima linea Frozen Foodilab nasce proprio per rispondere alle esigenze dei nostri clienti di avere un prodotto di qualità, durevole e pronto all'uso.



Interamente stesa a mano dopo una lunga lievitazione a garantire la massima digeribilità e leggerezza.



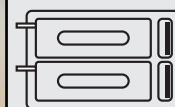
Per ottenere la cristallizzazione della maglia glutinica viene infornata per pochi secondi ad alta temperatura.



Mantieniamo freschezza e qualità genuina del nostro prodotto grazie all'abbattimento e alla conservazione a -18°

COTTURA / CONSIGLIATA

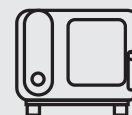
- 1 - Aprire la confezione.
- 2 - Farcire il prodotto congelato a piacere.
- 3 - Infornare, in base al tipo di forno



FORNO PROFESSIONALE A PIETRA

Temperatura 290/300°C

Tempo
cottura 3/4 minuti la focaccia
4/5 minuti la farcita



FORNO CONVEZIONE

Posizione pinsa sulla griglia
(non sulla teglia)

Temperatura 220/240°C

Ventilazione minimo

Tempo
cottura 5/6 minuti la focaccia
7/8 minuti la farcita



FORNO DI CASA

Prima della
cottura pre riscaldare bene
il forno

Temperatura 220°C

Tempo
cottura 5/6 minuti la focaccia
7/8 minuti la farcita

MODALITA' DI UTILIZZO

Le nostre pinsa sono studiate per essere messe dal congelatore direttamente in forno per una modalità di utilizzo rapida. La focaccia può seguire lo stesso processo o essere rigenerata e cotta successivamente.



I PLUS



Stesa
a mano



Lenta lievitazione
e alta digeribilità



Pronta in
5 minuti



Adatta a ricette
dolci e salate



Zero
rischi



Non serve
personale
specializzato



Perfetta per
qualsiasi
tipo di forno



Adatta a
mille
preparazioni



Zero
sprechi



Adatta per
qualsiasi
locale



Pronta in
pochi minuti

TUTTI I VANTAGGI PER I PROFESSIONISTI

LA PINSA






Grande alveolatura nata dall'espansione della maglia glutinica, generata dalla lunga lievitazione e dall'alta idratazione. Garanzia di altissima digeribilità



BP0001

BASE PINSA FOCACCIA



 220 gr 19x30 cm

 16 PZ/CT 48 CT/PAL

DECONGELARE 15'/22°


CUOCERE' 3'-4'/220°



BPXL01

BASE PINSA FORMATO XL



 240 gr 36x20 cm

 10 PZ/CT 48 CT/PAL

DECONGELARE 15'/22°

CUOCERE' 3'-4'/220°

LA FARCITA



PRIMA



DOPO




BPF001

MARGHERITA

INGREDIENTI :

Pomodoro San Marzano ,
fior di latte , olio e.v.o.

 405 gr 19x30 cm

 10 PZ/CT 48 CT/PAL

CUOCERE' 4'/220°




BPF002

MARINARA

INGREDIENTI :

Pomodoro San Marzano, aglio,
origano, olio e.v.o.

 355 gr 19x30 cm

 10 PZ/CT 48 CT/PAL

CUOCERE' 4'/220°




BPF003

CROSTINO

INGREDIENTI :

Prosciutto cotto,
fior di latte.

 400 gr 19x30 cm

 10 PZ/CT 48 CT/PAL

CUOCERE' 4'/220°




BPF004

PATATE E SALSICCIA

INGREDIENTI :

Patate, salsiccia, fior di latte.

 430 gr 19x30 cm

 10 PZ/CT 48 CT/PAL

CUOCERE' 4'/220°




BPF005

QUATTRO FORMAGGI

INGREDIENTI :

pecorino romano d.o.p. 32 mesi,
gorgonzola, provola, fior di latte.

 370 gr 19x30 cm

 10 PZ/CT 48 CT/PAL

CUOCERE' 4'/220°




BPF006

ORTOLANA

INGREDIENTI :

Melanzane, zucchine, radicchio
fior di latte, olio e.v.o.

 320 gr 19x30 cm

 10 PZ/CT 48 CT/PAL

CUOCERE' 4'/220°




BPF007

BOSCAIOLA

INGREDIENTI :

Fior di latte, funghi champignon,
salsiccia.

 480 gr 19x30 cm

 10 PZ/CT 48 CT/PAL

CUOCERE' 4'/220°




BPF008

CAPRICCIOSA

INGREDIENTI :

Pomodoro San Marzano, uova,
carciofi, funghi champignon,
olive nere, fior di latte.

 430 gr 19x30 cm

 10 PZ/CT 48 CT/PAL

CUOCERE' 4'/220°




BPF009

FIORI E ALICI

INGREDIENTI :

Fiori di zucca, fior di latte, alici.

 335 gr 19x30 cm

 10 PZ/CT 48 CT/PAL

CUOCERE' 4'/220°




BPF010

ROSSA

INGREDIENTI :

pomodoro San Marzano,
origano.

 330 gr 19x30 cm

 10 PZ/CT 48 CT/PAL

CUOCERE' 4'/220°




BPF011

FIOR DI LATTE

INGREDIENTI :

Fior di latte.

 330 gr 19x30 cm

 10 PZ/CT 48 CT/PAL

CUOCERE' 4'/220°




BPF012

MARGHERITA CON I FUNGHI

INGREDIENTI :

pomodoro San Marzano,
funghi champignon,
fior di latte.

 550 gr 19x30 cm

 10 PZ/CT 48 CT/PAL

CUOCERE' 4'/220°



BPF013

ROSSA FUNGHI E SALSICCIA

INGREDIENTI :

pomodoro San Marzano,
funghi champignon, salsiccia.

 430 gr 19x30 cm

 10 PZ/CT 48 CT/PAL

CUOCERE' 4'/220°

LA TONDA






BPP001

BASE PINSELLA



 120 gr Ø20cm

 20 PZ/CT 48 CT/PAL


DECONGELARE 15'/22°


CUOCERE' 4'/220°

BPT001

BASE PIZZA TONDA



 240 gr Ø33cm

 10 PZ/CT 48 CT/PAL

DECONGELARE 15'/22°

CUOCERE' 4'/220°

LA TONDA FARCITA





BPPF03

PINSELLA CROSTINO

INGREDIENTI :

Prosciutto cotto,
fior di latte.

 220 gr Ø20cm
 12 PZ/CT 48 CT/PAL

CUOCERE' 4'/220°



BPPF04

PINSELLA ORTOLANA

INGREDIENTI :

Melanzane, zucchine, radicchio
fior di latte, olio e.v.o.

 230 gr Ø20cm
 12 PZ/CT 48 CT/PAL

CUOCERE' 4'/220°



BPTF01

PIZZA TONDA MARGHERITA

INGREDIENTI :

Pomodoro San Marzano ,
fior di latte .

 500 gr Ø33cm
 8PZ/CT 48 CT/PAL

CUOCERE' 4'/220°



BPTF10

PIZZA TONDA ROSSA

INGREDIENTI :

Pomodoro San Marzano,
origano.

 420 gr Ø33cm
 8 PZ/CT 48 CT/PAL

CUOCERE' 4'/220°

*Altre tipologie di farcite su richiesta

IL PINSINO



I PLUS



Ideale per panini caldi



Alta tenuta ad oli e sughi



Croccante fuori morbido dentro




Pronto in pochi minuti


PH0001

PINSINO



 110gr

Ø15cm

 36 PZ/CT

48 CT/PAL

DECONGELARE 90'/22°

CUOCERE' 1'/220°



Stesso impasto della pinsa, mollica ad altissima tenuta a sughi e oli, ideale per tutti i tipi di panini caldi.



Zero rischi



Non serve personale specializzato



Perfetta per qualsiasi tipo di forno



Zero sprechi



Adatta per qualsiasi locale



TUTTI I VANTAGGI PER I PROFESSIONISTI

PIENOZEPPO®
ANCHE IL CIBO HA UN CUORE



I PLUS



Prodotto
Innovativo



Tradizione e
Innovazione



Panatura Panko
Croccante



Ripieno morbido:
Lenta cottura a
bassa temperatura



PIENOZEPPPO

Dall'idea, che ogni condimento della tradizione italiana può diventare un ripieno, nasce il Pienozeppo.

La croccantissima panatura Panko, fatta dalla mollica di pane bianco sbriciolato e lasciato disidratare, dona una consistenza ai panati molto croccante e leggera; non imprigiona untuosità, ma ingloba aria a contatto con l'olio bollente che fa scivolare via i grassi evitando che i fritti si inumidiscano.



Zero
rischi



Non serve
personale
specializzato



Perfetta per
qualsiasi
tipo di forno
o friggitrice



Zero
sprechi



Adatta per
qualsiasi
locale

TUTTI I VANTAGGI PER I PROFESSIONISTI



PZ0001

PULLED PORK

INGREDIENTI :

Carne di maiale stufata, sfilacciata e mantecata con cipolla rossa, pomodoro, parmigiano Grana d.o.p., olio e.v.o. e ricoperta di croccante panatura panko

 1,5 Kg/CT 96 CT/PAL

DECONGELARE 120'/22°

CUOCERE' 2'/200°



PZ0002

PICCHIAPO'

INGREDIENTI :

Pollo, pomodoro san Marzano, cipolla rossa, parmigiano Grana d.o.p. , olio e.v.o. ,ricoperte di croccante panatura panko

 1,5 Kg/CT 96 CT/PAL

DECONGELARE 120'/22°

CUOCERE' 2'/200°



PZ0003

MELANZANE

INGREDIENTI :

Melanzane cotte al forno ,ricoperte di croccante panatura panko

 1,5 Kg/CT 96 CT/PAL

DECONGELARE 120'/22°

CUOCERE' 2'/200°



PZ0004

TRIPPA ALLA ROMANA

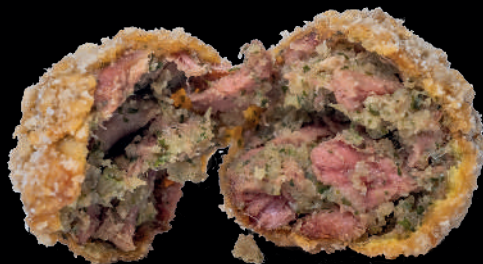
INGREDIENTI :

trippa, pecorino, pomodoro, carote, cipolla, costine di sedano, olio e sale, ricoperta di croccante panatura panko

📦 1,5 Kg/CT 96 CT/PAL

DECONGELARE 120'/22°

CUOCERE' 2'/200°



PZ0005

LINGUA IN SALSA VERDE

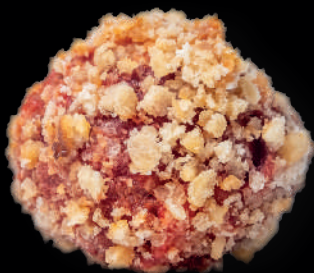
INGREDIENTI :

lingua di vitello, prezzemolo, uova, alici, olio, aglio, aceto, molliche di pane, ricoperta di croccante panatura panko

📦 1,5 Kg/CT 96 CT/PAL

DECONGELARE 120'/22°

CUOCERE' 2'/200°



PZ0006

SCIALATIELLO ALLA RAPA ROSSA E GONZOLA

INGREDIENTI :

scialatielli, rapa rossa, olio, aglio, parmigiano, gorgonzola e sale, ricoperti da croccante panatura panko

📦 1,5 Kg/CT 96CT/PAL

DECONGELARE 150'/22°

CUOCERE' 2'/200°



PZ0007

AMATRICIANA

INGREDIENTI :

Tonnarello all'uovo, pecorino, guanciale, pomodoro San Marzano, peperoncino, olio extravergine di oliva, ricoperti da croccante panatura panko

📦 1,5 Kg/CT 96CT/PAL

DECONGELARE 150'/22°

CUOCERE' 2'/200°



PZ0008

CARBONARA

INGREDIENTI :

scialatiello acqua e farina, guanciale, pecorino romano d.o.p, uovo, pepe nero, ricoperti da croccante panatura panko

📦 1,5 Kg/CT 96CT/PAL

DECONGELARE 150'/22°

CUOCERE' 2'/200°



PZ0009

CACIO E PEPE

INGREDIENTI :

Tonnarello all'uovo, pecorino romano d.o.p. , pepe nero, ricoperti da croccante panatura panko

📦 1,5 Kg/CT 96CT/PAL

DECONGELARE 150'/22°

CUOCERE' 2'/200°

PZ0010

GRICIA

INGREDIENTI :

Picio acqua e farina, guanciale, pepe nero, pecorino romano d.o.p. , olio extravergine di oliva, ricoperti da croccante panatura panko

 1,5 Kg/CT 96CT/PAL

DECONGELARE 150'/22°


CUOCERE' 2'/200°

PZ0011

PARMIGIANA

INGREDIENTI :

melanzane, parmigiano Grana D.O.P., pomodoro San Marzano, basilico, fiordilatte, olio extravergine di oliva, ricoperti da croccante

 1,5 Kg/CT 96CT/PAL

DECONGELARE 150'/22°

CUOCERE' 2'/200°



PIENOZEPPO®
ANCHE IL CIBO HA UN CUORE

MINI





PZM001

PULLED PORK

INGREDIENTI :

Carne di maiale stufata, sfilacciata e mantecata con cipolla rossa, pomodoro, parmigiano Grana d.o.p., olio e.v.o. e ricoperta di croccante panatura panko

📦 2 Kg/CT 96 CT/PAL

DECONGELARE 120'/22°

CUOCERE' 2'-3'/200°



PZM002

TRIPPA ALLA ROMANA

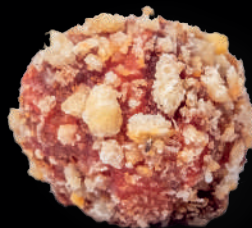
INGREDIENTI :

trippa, pecorino, pomodoro, carote, cipolla, costine di sedano, olio e sale, ricoperta di croccante panatura panko

📦 2 Kg/CT 96 CT/PAL

DECONGELARE 120'/22°

CUOCERE' 2'-3'/200°



PZM003

SCIALATIELLO ALLA RAPA ROSSA E GORGONZOLA

INGREDIENTI :

scialatielli, rapa rossa, olio, aglio, parmigiano, gorgonzola e sale, ricoperti da croccante panatura panko

📦 2 Kg/CT 96 CT/PAL

DECONGELARE 120'/22°

CUOCERE' 2'-3'/200°


PZM004

LINGUA IN SALSA VERDE

.....

INGREDIENTI :

lingua di vitello, prezzemolo, uova, alici, olio, aglio, aceto, molliche di pane, ricoperta di croccante panatura panko

 2 Kg/CT 96 CT/PAL

DECONGELARE 120'/22°

CUOCERE' 2'-3'/200°




PZM006

MELANZANE

.....

INGREDIENTI :

Melanzane cotte al forno , parmigiano Grana d.o.p., olio e.v.o., ricoperte di croccante panatura panko

 2 Kg/CT 96 CT/PAL

DECONGELARE 120'/22°

CUOCERE' 2'-3'/200°




PZM005

PICCHIAPO'

.....

INGREDIENTI :

Pollo, pomodoro san Marzano, cipolla rossa, parmigiano Grana d.o.p. , olio e.v.o. ,ricoperte di croccante panatura panko

 2 Kg/CT 96 CT/PAL

DECONGELARE 120'/22°

CUOCERE' 2'-3'/200°




PZM007

AMATRICIANA

.....

INGREDIENTI :

Tonnarello all'uovo, pecorino, guanciale, pomodoro San Marzano, peperoncino, olio extravergine di oliva, ricoperti da croccante panatura panko

 2 Kg/CT 96 CT/PAL

DECONGELARE 120'/22°

CUOCERE' 2'-3'/200°






PZM008

CARBONARA

INGREDIENTI :

scialatiello acqua e farina, guanciale, pecorino romano d.o.p, pepe nero, ricoperti da croccante panatura panko

 2 Kg/CT 96 CT/PAL

DECONGELARE 120'/22°

CUOCERE' 2'-3'/200°




PZM010

GRICIA

INGREDIENTI :

Picio acqua e farina, guanciale, pepe nero, pecorino romano d.o.p., olio extravergine di oliva, ricoperti da croccante panatura panko

 2 Kg/CT 96 CT/PAL

DECONGELARE 120'/22°

CUOCERE' 2'-3'/200°




PZM009

CACIO E PEPE

INGREDIENTI :

Tonnarello all'uovo, pecorino romano d.o.p. , pepe nero, ricoperti da croccante panatura panko

 2 Kg/CT 96 CT/PAL

DECONGELARE 120'/22°

CUOCERE' 2'-3'/200°




PZM011

PARMIGIANA

INGREDIENTI :

scialatiello acqua e farina, guanciale, pecorino romano d.o.p, basilico , pepe nero, ricoperti da croccante panatura panko

 2 Kg/CT 96 CT/PAL

DECONGELARE 120'/22°

CUOCERE' 2'-3'/200°





FOODILAB IN THE WORLD

FOOD PRODUCTION



HO.RE.CA.



SUPERMERCATI



GROSSITI

La nostra esperienza da ristoratori unita ad una produzione centralizzata ci ha permesso di mettere sul mercato prodotti caratterizzati da un abbattimento totale dei costi.

Il prodotto che arriva al ristorante è un prodotto finito, al miglior prezzo, semplice da ultimare e che necessita di capacità tecniche di preparazione veramente minime.

Chi sceglie i prodotti Foodilab abbraccia una politica nel nome della qualità.



 AMMINISTRAZIONE@FOODILAB.IT  INFO@FOODILAB.IT  WWW.FOODILAB.IT

  FOODILAB.FOODPRODUCTION  06.59.87.23.73 - 366.63.33.395  VIA CARPI 1 - 00071 POMEZIA (RM)