



Granchet



Pomodoro

FRESCHEZZA
PRONTA ALL'USO





LA GARANZIA
DI UNA GRANDE
MARCA



Granchef

è l'alta gamma di prodotti
dedicata ai professionisti della ristorazione
che cercano la qualità, il servizio e la sicurezza
che solo 14.000 soci agricoltori possono garantire:
un controllo costante su tutta la filiera, dal campo alla tavola.

POMODORO
VALFRUTTA
GRANCHEF

*una qualità controllata
e certificata*

- Pomodoro 100% italiano
- Selezione delle migliori sementi, certificate no OGM
- Campi di coltivazione nelle aree più vocate d'Italia
- Controllo della filiera, dalla semina al prodotto finito
- Tecniche agronomiche all'avanguardia per garantire l'eccellenza del pomodoro
- Stabilimenti vicini ai luoghi di raccolta: tempi ridotti di trasporto
- Raccolta e lavorazione nell'arco di 24 ore
- Rispetto per l'ambiente, con energie rinnovabili e produzione integrata certificata

**Gusto, consistenza e resa
sempre ottimali**



GUSTO E QUALITÀ

PIATTO DOPO PIATTO

Un'immagine di linea che racconta l'essenza della marca, valorizzando l'alta qualità di Valfrutta Granchet



GRAN PELATI DEL SALENTO

Dal calibro grande e uniforme, conquistano per il gusto pieno, la consistenza compatta ed il profumo intenso. L'elevato peso sgocciolato e la ricca salsatura che li avvolge garantiscono una resa superiore alla media del 15% circa.

Peso netto: 2.500 g - Peso sgocciolato: 1.650 g
Porzioni 28



POMODORINI DEL SALENTO

Dolci e sodi, piccoli e succosi, i Pomodorini del Salento conservano intatto il cuore del loro sapore fresco, esaltato da una ricca salsatura che assicura una resa elevata.

Peso netto: 2.500 g - Peso sgocciolato: 1.500 g
Porzioni 25



PASSATA VELLUTATA

Il gusto ed il colore del pomodoro fresco di giornata con una consistenza particolarmente ricca e cremosa, ottenuta grazie al setaccio a trama finissima.

Peso netto: 2.500 g
Porzioni 25



POLPA GRAN CUBETTI

Tutto il sapore ed il profumo del pomodoro fresco in cubetti grandi e definiti che restano ben visibili anche dopo cotture prolungate, immersi in una ricca salsatura che aumenta la resa finale.

Peso netto: 2.550 g
Porzioni 26



POLPA IN SALSA DENSA

I cubetti di pomodoro dal taglio grande e la ricca salsatura di pomodoro rendono unica la Polpa in Salsa densa: tutto il colore rosso brillante e il gusto fresco e dolce del pomodoro appena colto.

Peso netto: 2.550 g
Porzioni 26



ROSSOPIZZA

Prodotto versatile dalla consistenza cremosa: una polpa estrusa molto fine immersa in una naturale salsatura, ideale per mantenere tutta la freschezza e la dolcezza del pomodoro appena raccolto. Garantisce un risultato impeccabile sulla pizza e nelle ricette che richiedono lunghe cotture.

Porzioni 42



ROSSOPIZZA DENSO

Polpa densa e cremosa ottenuta da pomodoro estruso molto fine con l'aggiunta di una ricca salsatura. Ideale per preparazioni che esaltano il sapore intenso e riconoscibile del pomodoro. Pronta da versare direttamente sulla pizza, con un risultato ineguagliabile anche nei forni elettrici e a gas. Eccellente per ricette con brevi cotture.

Porzioni 50



POLPA DA PELATI DEL SALENTO

Una polpa unica ottenuta dai migliori pomodori lunghi della Puglia, che racchiude tutto il gusto dolce e fresco tipico del vero pelato italiano. La consistenza densa e cremosa garantisce una resa elevata, perfetta sulla pizza e per preparazioni a breve cottura.

Porzioni 50



POLPAFINE

Una polpa ricca da pomodoro estruso, immersa in una naturale salsatura, che mantiene la freschezza di gusto e colore del pomodoro appena raccolto anche nelle cotture prolungate, come stufati e brasati. Il gusto dolce e la giusta consistenza la rendono ideale per pizze polpose dal gusto fresco.

Porzioni 42

Disponibile anche in latta da 4.100 g



POLPAFINE DENSA

Polpa dal cubettato fine con una densa salsatura che assicura un'ottima resa, accontenta gli utilizzatori che desiderano un pomodoro corposo dal gusto intenso, perfetta per conferire alle pizze un aspetto polposo ed invitante, ma anche per primi e secondi piatti a rapida cottura.

Porzioni 50



PASSATA VELLUTATA

Una passata dalla consistenza particolarmente ricca e cremosa perché ottenuta grazie al setaccio a trama finissima, così gustosa che sembra fatta in casa. Versatile e pratica, è la base per moltissime ricette.

Porzioni 50

PRATICO FORMATO DA 3 KG

COMODA SOLUZIONE IN BUSTA DA 5 KG

DATI TECNICI

UNITÀ DI VENDITA						PALLET					
FORMATO	REFERENZA	CODICE EAN prodotto	PEZZI PER U. di V.	DIMENSIONI U. di V. (mm) Alt. Larg. Prof.	PESO LORDO kg	N STRATI	UDV XSTRATO	UDV X PALLET	DIMENSIONI PALLET (mm) Alt. Larg. Prof.	PESO LORDO kg	TMC Mesi
Scatola 3 kg	GRAN PELATI DEL SALENTO	8001440113789	Termo x3	155 475 160	8,7	9	11	99	1545 1200 800	891	36
	PASSATA VELLUTATA	8001440114878	Termo x3	155 475 160	8,7	9	11	99	1545 1200 800	891	36
	POLPA GRAN CUBETTI	8001440113802	Termo x3	155 475 160	8,7	9	11	99	1545 1200 800	891	36
	POLPA IN SALSA DENSA	8001440113796	Termo x3	155 475 160	8,7	9	11	99	1545 1200 800	891	36
	POMODORINI DEL SALENTO	8001440114861	Termo x3	155 475 160	8,7	9	11	99	1545 1200 800	891	36
Bag in Box 5 kg x 2	PASSATA VELLUTATA	8001440314506	2	285 270 215	10,5	5	14	70	1575 1200 800	735	30
	POLPA DA PELATI DEL SALENTO	8001440325199	2	285 270 215	10,5	5	14	70	1575 1200 800	735	30
	POLPAFINE	8001440305115	2	285 270 215	10,5	5	14	70	1575 1200 800	735	30
	POLPAFINE DENSA	8001440306167	2	285 270 215	10,5	5	14	70	1575 1200 800	735	30
	ROSSOPIZZA	8001440306174	2	285 270 215	10,5	5	14	70	1575 1200 800	735	30
	ROSSOPIZZA DENSO	8001440305122	2	285 270 215	10,5	5	14	70	1575 1200 800	735	30
Scatola 5 kg	POLPAFINE	8001440128011	Termo x3	235 475 158	14,5	5	11	55	1325 1200 800	797,5	36



Granchef

Food Service Conserve Italia Soc. Coop. Agricola
Via P. Poggi, 11 - 40068 S. Lazzaro di Savena (BO)
Numero Verde 800 885030 Tel. +39 051 6228311
www.valfruttagranchef.it

