



Granchef

Vegetali



NATURALMENTE
BUONI





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.

LEGUMI E VERDURE
VALFRUTTA
GRANCHEF

*una qualità controllata
e certificata*

- Coltivazione nelle aree più vocate
- Selezione delle varietà migliori, certificate no OGM
- Raccolti e lavorati con cura per preservarne la bontà
- Rispetto per l'ambiente, con energie rinnovabili e tecniche agricole a impatto ridotto

**Bontà intatta, gusto genuino
e consistenza perfetta.**



GUSTO E VERSATILITÀ PER OGNI RICETTA



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



FAGIOLI CANNELLINI

L'attenta selezione e cura con cui vengono lavorati preservano il gusto leggero e delicato dei fagioli cannellini. Dalla consistenza tenera ma compatta e dalla buccia molto sottile sono estremamente versatili, eccellenti per preparazioni veloci.
Peso netto: 2.600 g - Peso sgocciolato: 1.500 g



FAGIOLI BORLOTTI

Tutta la genuinità dei fagioli 100% italiani, raccolti nei nostri campi e lavorati in giornata per mantenerne intatta tutta la bontà, il gusto ricco e la consistenza corposa. Estremamente versatili, sono ottimi anche per ricettazioni veloci.
Peso netto: 2.600 g - Peso sgocciolato: 1.500 g



TRIS DI FAGIOLI

Fagioli borlotti, cannellini e rossi provenienti da un'attenta selezione e lavorati con estrema cura per garantire tutto l'anno la loro bontà. Un perfetto mix delle tre varietà, dal sapore ricco e dalla consistenza eccellente. Pratico, veloce ed equilibrato, si adatta a tutti i tipi di cottura.
Peso netto: 2.600 g - Peso sgocciolato: 1.500 g



FAGIOLINI FINISSIMI

Tutto il gusto delicato dei fagiolini 100% italiani, lavorati entro poche ore dalla raccolta per preservarne la freschezza. Grazie all'ottima consistenza ben si prestano a molteplici utilizzi, in cotture medio-veloci o quasi a freddo.
Peso netto: 2.600 g - Peso sgocciolato: 1.400 g



LENTICCHIE

Selezionate con grande cura, ancora più gustose perché cotte in una salsa di pomodoro, hanno una consistenza compatta che le rende eccellenti per numerose preparazioni. La loro versatilità consente di ottimizzare i tempi di preparazione, essendo perfette anche nelle brevi cotture.
Peso netto: 2.600 g - Peso sgocciolato: 1.500 g



INSALATA CAPRICCIOSA

Invitante mix di verdure croccanti tagliate alla julienne: sedano rapa, carota, peperoni rossi e verdi. Dal gusto fresco e appetitoso ha una nota gradevolmente acetosa, perfetta per guarnizioni e per dare un tocco di colore alle ricette.
Peso netto: 2.600 g - Peso sgocciolato: 1.400 g



RAPE ROSSE

Le migliori rape rosse, lavorate entro poche ore dalla raccolta per mantenerne intatte bontà e colore rosso brillante. Grazie al sapore dolce, alla consistenza compatta e al delicato gusto acetoso ben si prestano come antipasto e in molteplici preparazioni.
Peso netto: 2.600 g - Peso sgocciolato: 1.400 g



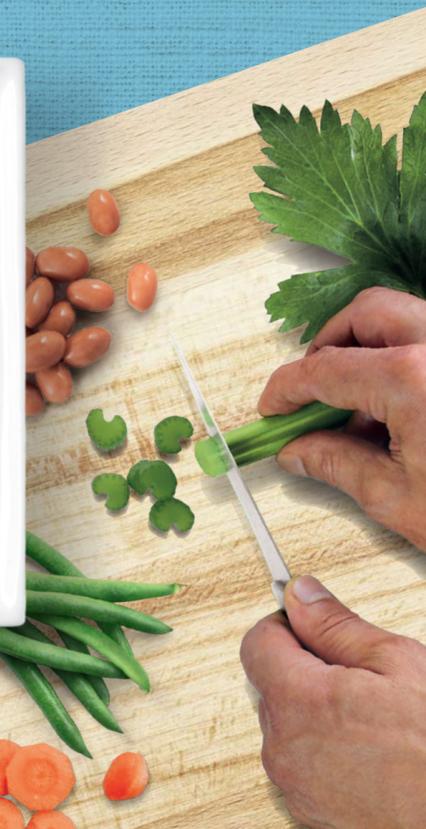
FAGIOLINI MEDIO FINI

Di buona consistenza e dal sapore delicato, i fagiolini medio fini sono lavorati in giornata per mantenere intatta la loro freschezza. Ideali per cotture tra i 10 e i 20 minuti o all'utilizzo quasi a freddo.

Peso netto: 2.600 g - Peso sgocciolato: 1.400 g



Peso netto: 800 g - Peso sgocciolato: 440 g



ALLA NATURA ABBIAMO AGGIUNTO SOLO IL NOSTRO IMPEGNO

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 X STRATO | UDV X PALLET | DIMENSIONI PALLET (mm) Alt. Larg. Prof. | PESO LORDO kg | TMC Mesi |
|-----------------|-------------------------|------------------------|-----------------------|---|---------------------|-------------|-----------------|-----------------|---|---------------------|-------------|
| Scatola 3 kg | FAGIOLI BORLOTTI | 8001440119033 | Termo x 3 | 155 475 160 | 8,7 | 11 | 9 | 99 | 1545 1200 800 | 861,3 | 4,8 |
| | FAGIOLI CANNELLINI | 8001440114434 | Termo x 3 | 155 475 160 | 8,7 | 11 | 9 | 99 | 1545 1200 800 | 861,3 | 4,8 |
| | FAGIOLINI FINISSIMI | 8001440114595 | Termo x 3 | 155 475 160 | 8,7 | 11 | 9 | 99 | 1545 1200 800 | 861,3 | 36 |
| | FAGIOLINI MEDIO FINI | 8001440114571 | Termo x 3 | 155 475 160 | 8,7 | 11 | 9 | 99 | 1545 1200 800 | 861,3 | 36 |
| | INSALATA CAPRICCIOSA | 8001440114625 | Termo x 3 | 155 475 160 | 8,7 | 11 | 9 | 99 | 1545 1200 800 | 861,3 | 4,8 |
| | LENTICCHIE | 8001440126833 | Termo x 3 | 155 475 160 | 8,7 | 11 | 9 | 99 | 1545 1200 800 | 861,3 | 4,8 |
| | RAPE ROSSE | 8001440114649 | Termo x 3 | 155 475 160 | 8,7 | 11 | 9 | 99 | 1545 1200 800 | 861,3 | 24 |
| | TRIS DI FAGIOLI | 8001440114519 | Termo x 3 | 155 475 160 | 8,7 | 11 | 9 | 99 | 1545 1200 800 | 861,3 | 4,8 |
| Scatola 1 kg | FAGIOLINI MEDIO FINI | 8001440114731 | Termo x 6 | 120 310 210 | 5,4 | 12 | 12 | 144 | 1590 800 1200 | 777,6 | 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

