

Un pò di storia...



La **Novellini Food Srl** è una realtà aziendale mantovana che, partendo da radici familiari storiche dedicate principalmente alla selezione e lavorazione delle carni, si è poi specializzata in prodotti cotti, sotto il marchio "La Cucina dei Sapori".

Al suo interno, ampi reparti produttivi con tecnologie all'avanguardia sono dedicati alla produzione delle seguenti linee di prodotti freschi:

Brodi: liquidi, sia convenzionali che da Agricoltura Biologica, prodotti utilizzando vere materie prime fresche (carni e verdure), riportando il metodo del "fatto in casa" a livello industriale;

Sughi e salse fresche: ricette tradizionali, in vaschette formato retail e catering o in buste di alluminio;

Specialità cotte in sottovuoto: carni o altre specialità di pesce, confezionate e cotte in termoformato, secondo il metodo della lenta cottura a bassa temperatura;

Semilavorati alimentari per l'industria: preparati di carne, verdure o pesce destinati all'industria alimentare per ripieni o farciture di prodotti alimentari.

Il vero grande obiettivo che l'Azienda si è da sempre prefissata è garantire il **massimo della qualità**, partendo da un'attenta selezione delle materie prime e seguendo un preciso iter di controllo dell'intero processo produttivo fino alla consegna del prodotto finito.



NOVELLINI FOOD SRL

Via R. Bacchelli, 37 - 46045 Marengo di Marmirolo (MN)

Tel. +39 0376 294090 - Fax +39 0376 467058

direzione@novellinifood.it - www.lacucinadeisapori.com



Semplicità e bontà della cucina italiana



I Sughhi Freschi

Ogni giorno scegliamo con cura ogni ingrediente e materia prima per cucinare per voi i migliori sughhi secondo le tradizionali ricette della cucina italiana. Con i sughhi di **Condifreschi** cucinare non è mai stato così facile!

Tante ricette gustose da provare ogni giorno, tanti sapori da scoprire e apprezzare per ritrovare la tradizione italiana in ogni momento!

Porta un gusto nuovo e tanta festa in tavola, con i nostri sughhi Condifreschi.



Sugo Amatriciana
200 g



Pesto alla Genovese
senz'aglio 150 g



Sugo Montanaro
200 g



Ragù di Carne
200 g



Brodo di Carne Bio
500 ml



Brodo Vegetale Bio
500 ml

I brodi

Brodoè è il primo vero brodo liquido, prodotto secondo ricetta tradizionale, utilizzando materie prime selezionate e fresche. *Non contiene conservanti, glutammato e coloranti.*

E' **SUBITO PRONTO** per:

ottime minestre, mantecare saporiti risotti, aggiungere gusto agli arrosti e intingoli, preparare gustose salse e saporiti sughhi, zuppe e sfiziose vellutate.

Le Specialità Cotte

Specialità **COTTE** in **SOTTOVUOTO**, con il metodo dei grandi chef, **SUBITO PRONTE** per essere solo riscaldate e avere in tavola gustosi secondi piatti della nostra cucina italiana!



I Semilavorati

Semilavorati di **CARNE**, di **VERDURE** e di **PESCE**, destinati all'industria alimentare e in modo particolare ai pastifici per la preparazione dei loro ripieni. Oltre ad avere una propria linea standard, La Cucina dei Sapori è in grado di rispondere alle esigenze della propria clientela realizzando queste preparazioni alimentari secondo la **specifico ricetta** di ogni singolo cliente. I semilavorati sono confezionati in busta di alluminio da 5kg o 8kg, freschi o congelati.

