



BUONO, SANO, DI QUALITÀ



I nostri Gnocchi



TUTTA LA TRADIZIONE ITALIANA NATURALMENTE SENZA GLUTINE



BGS acronimo di "Bontà Genuinità Semplicità"

La nostra azienda è specializzata nella produzione di gnocchi e paste tradizionali all'uovo, tutti i nostri prodotti sono surgelati e senza glutine.

Nei nostri laboratori, la tradizione e l'innovazione si fondono per creare primi piatti nati dalla migliore tradizione gastronomica italiana che rispondono alle nuove esigenze dettate dal mercato.

BGS propone ricette di alta qualità (nasce come fornitore della ristorazione di alta gamma), ma dai prezzi competitivi.

La prerogativa dei nostri prodotti parte dalla scelta di materie prime selezionate su tutto il territorio nazionale.

I nostri prodotti vengono lavorati dal fresco e abbattuti a -20°C, il che consente di mantenere inalterate le proprietà organolettiche. Il prodotto surgelato offre inoltre il vantaggio di garantire una lunga durata di conservazione, senza che si renda necessaria l'aggiunta di additivi e conservanti che altererebbero il gusto dei prodotti, la surgelazione consente anche un maggiore controllo delle quantità consumate e riduce drasticamente gli scarti.

La nostra azienda, ha ottenuto le certificazioni BRC, IFS e BIO ed è certificata dal Ministero della Salute come stabilimento gluten free.

*Tutte le nostre specialità, il classico gnocco, quello ripieno, i ravioli come la pasta all'uovo, si cucinano in pochi minuti per rispondere alle esigenze dettate dalla vita moderna senza rinunciare a **Bontà, Genuinità, Semplicità.***

Perché

NATURALMENTE SENZA GLUTINE ?

Per realizzare i nostri gnocchi tradizionali abbiamo selezionato un'antica ricetta del nord Italia che non prevede l'utilizzo di materie prime che contengano glutine, ciò ha permesso di ottenere un prodotto tradizionale, naturalmente senza glutine e ad alta digeribilità che si adatta alla dieta di tutti i consumatori.

Perché

IL PRODOTTO È SURGELATO ?

Il freddo è il più antico ed indicato conservante presente in natura, è l'unico conservante che utilizziamo. La scelta di conservare i nostri alimenti usando la tecnica del freddo, oltre a mantenere inalterato il valore nutrizionale del cibo ci permette di non usare conservanti artificiali che, nei soggetti intolleranti e sensibili sono causa di reazione avverse.

TUTTA LA TRADIZIONE ITALIANA NATURALMENTE SENZA GLUTINE



GNOCCHI DI PATATE RIGATI

I nostri gnocchi di patate rigati sono studiati appositamente per rispettare una dieta vegana, mantenendo tutto il gusto tradizionale degli gnocchi tipici della cucina italiana. Sono buonissimi conditi con qualsiasi salsa o sugo, a seconda dei propri gusti.

COTTURA: 3 minuti - PESO: 500g - PORZIONI: 2/3

RICETTA VEGANA
SENZA GLUTINE SENZA LATTOSIO
SENZA ADDITIVI E CONSERVANTI AGGIUNTI

TUTTA LA TRADIZIONE ITALIANA NATURALMENTE SENZA GLUTINE



SENZA GLUTINE
SENZA ADDITIVI E CONSERVANTI AGGIUNTI

GNOCCHI DI PATATE RIPIENI DI POMODORO E MOZZARELLA

I nostri gnocchi di patate ripieni di mozzarella e pomodoro hanno un sapore molto equilibrato e fresco, tipico dei pomodori italiani e della mozzarella di alta qualità che abbiamo scelto per realizzare un ripieno classico della cucina italiana.

COTTURA: 3 minuti - PESO: 400g - PORZIONI: 2/3

TUTTA LA TRADIZIONE ITALIANA NATURALMENTE SENZA GLUTINE



SENZA GLUTINE
SENZA ADDITIVI E CONSERVANTI AGGIUNTI

GNOCCHI DI PATATE RIPIENI AI FORMAGGI

Un piatto tipico del bel paese, gli gnocchi di patate ripieni ai formaggi sono una vera specialità che soddisfa anche il palato più esigente.

COTTURA: 3 minuti - PESO: 400g - PORZIONI: 2/3

TUTTA LA TRADIZIONE ITALIANA NATURALMENTE SENZA GLUTINE



SENZA GLUTINE
SENZA ADDITIVI E CONSERVANTI AGGIUNTI

GNOCCHI RIPIENI DI PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO

Questa ricetta nasce dalla nostra passione per gli ingredienti di alta qualità. Tutto il sapore e la delicatezza del miglior prosciutto cotto, esaltati dal sapore più deciso e tipico del formaggio Grana Padano DOP e dell'Edamer, rendono questo classico ripieno ancora più irresistibile.

COTTURA: 3 minuti - PESO: 400g - PORZIONI: 2/3

TUTTA LA TRADIZIONE ITALIANA NATURALMENTE SENZA GLUTINE



SENZA GLUTINE
SENZA ADDITIVI E CONSERVANTI AGGIUNTI

GNOCCHI RIPIENI DI CARCIOFI E GRANA

Il gusto e la delicatezza del carciofo e della ricotta, uniti al sapore più intenso e tipico del Grana Padano DOP, fanno di questi gnocchi ripieni un piatto genuino e salutare. Una ricetta di altri tempi, tipica della tradizione italiana

COTTURA: 3 minuti - PESO: 400g - PORZIONI: 2/3

Le nostre certificazioni:



BGS S.r.l.
Via Mulini, 124/E
25039 Travagliato (BS)
tel 030.6395289
info@bgspastificio.it

www.bgspastificio.it

seguici su:

