



BUONO, SANO, DI QUALITÀ



I nostri Ravioli



TUTTA LA TRADIZIONE ITALIANA ED È ANCHE 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

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 ED È ANCHE SENZA GLUTINE



RAVIOLI PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO

Questa deliziosa ricetta unisce la delicatezza del prosciutto cotto di alta qualità al sapore più deciso del formaggio Edamer. Un gusto unico, che coccola tutti i palati.

COTTURA: 4 minuti - PESO: 300g - PORZIONI: 2/3

SENZA ADDITIVI
E CONSERVANTI AGGIUNTI,
SENZA GLUTINE, SENZA AMIDO DI FRUMENTO

TUTTA LA TRADIZIONE ITALIANA ED È ANCHE SENZA GLUTINE



RAVIOLI ALLA ZUCCA

Una ricetta tradizionale dell'Italia settentrionale apprezzata per via del suo sapore dolce e appagante. Questa specialità è l'ideale per avvicinarsi a questo ortaggio dal sapore dolce e gustoso.

COTTURA: 4 minuti - PESO: 300g - PORZIONI: 2/3

SENZA ADDITIVI
E CONSERVANTI AGGIUNTI,
SENZA GLUTINE, SENZA AMIDO DI FRUMENTO

TUTTA LA TRADIZIONE ITALIANA ED È ANCHE SENZA GLUTINE



SENZA ADDITIVI
E CONSERVANTI AGGIUNTI,
SENZA GLUTINE, SENZA AMIDO DI FRUMENTO

RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI

Gustoso ripieno di funghi porcini di alta qualità che donano un sapore ed un profumo unico e inconfondibile.

COTTURA: 4 minuti - PESO: 300g - PORZIONI: 2/3

TUTTA LA TRADIZIONE ITALIANA ED È ANCHE SENZA GLUTINE



SENZA ADDITIVI
E CONSERVANTI AGGIUNTI,
SENZA GLUTINE, SENZA AMIDO DI FRUMENTO

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

Un classico piatto della cucina italiana. Una ricetta gustosa e leggera dove la ricotta, dal gusto delicato, esalta il sapore degli spinaci.

COTTURA: 4 minuti - PESO: 300g - 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:

