



BENE GUSTO

L'Italie dans votre assiette !



MANGIARE dolce vita

CUISINE
LÉGUMES



assiettes
GÉNÉREUSES
FAMIGLIA
LA TAVOLA

CRÉATIVE

mamma mia

PASSIONNÉMENT



BENE GUSTO, L'ART DE VIVRE *à l'italienne*

Bien plus qu'une marque,
une invitation au voyage !
Poussez la porte d'une authentique
« trattoria ».

Laissez-vous transporter par les « saveurs »
d'une cuisine traditionnelle, familiale et
typiquement italienne.

Bene Gusto, une expérience
culinaire ensoleillée.

À la carte, plats et sauces traditionnels,
préparés avec générosité dans nos ateliers.

Bene Gusto, toute l'Italie
dans votre assiette !

Buon appetito !



PLATS CUISINÉS



POLPETTE ALL'ARRABBIATA

Façonnées dans nos ateliers à partir d'un mélange de viande de veau et dinde, ces boulettes sont cuisinées dans une sauce à base de pulpe de tomate, huile d'olive, oignons, basilic, thym et piment fort. C'est une recette incontournable dans toute la péninsule italienne.



AU BAIN MARIE
45 À 50 MIN
EAU FRÉMISSANTE



AU FOUR VAPEUR
45 À 50 MIN
85°C / 90°C ENV.

POCHE 1,6 KG
ENV. 200 G PAR PORTION (3X45G VIANDE - 65G SAUCE)
DLC 14 jours - PCB 2 - réf. 116361

VITELLO MOZZARELLA E BASILICO

Médaille de veau braisé, cuit longuement à basse température dans une sauce onctueuse à la mozzarella, au mascarpone et basilic. Une pièce de veau généreuse et fondante à cœur.



AU BAIN MARIE
45 À 50 MIN
EAU FRÉMISSANTE



AU FOUR VAPEUR
45 À 50 MIN
85°C / 90°C ENV.

POCHE 1,6 KG
ENV. 200 G PAR PORTION (130 G VIANDE - 70 G SAUCE)
DLC 14 jours - PCB 2 - réf. 120047



RAGÙ DI MANZO* (*DE BŒUF)

Effiloché de boeuf mijoté longuement dans une sauce tomate au vin rouge, carottes, oignons pré-frits, câpres, ail et basilic. Une recette authentique aux saveurs franches, dégustée traditionnellement avec des pâtes.



AU BAIN MARIE
45 À 50 MIN
EAU FRÉMISSANTE



AU FOUR VAPEUR
45 À 50 MIN
85°C / 90°C ENV.

POCHE 1,080 KG
ENV. 180 G PAR PORTION (55 G VIANDE - 125 G SAUCE/GARNITURE)
DLC 14 jours - PCB 4 - réf. 120078



RISOTTO AL PARMIGIANO REGGIANO DOP

Risotto crémeux au parmesan AOP cuisiné avec des tomates mi séchées et une note de basilic. Une recette emblématique de la cuisine du nord de l'Italie, à la fois simple et sophistiquée et traditionnellement servie comme un plat à part entière.



AU BAIN MARIE
30 à 35 MIN
EAU FRÉMISSANTE



AU FOUR VAPEUR
30 à 35 MIN
85°C / 90°C ENV.

POCHE 1,5 KG
ENV. 150 G PAR PORTION
DLC 14 jours - PCB 2 - réf. 120079



CAPONATA SICILIANA

Compotée de légumes cuisinés aux aubergines, tomates, olives vertes, câpres et raisins de Corinthe. Recette typique de la cuisine Sicilienne, elle se consomme aussi bien chaude que froide, en accompagnement d'un plat de grillades ou en antipasto sur une bruschetta.



AU BAIN MARIE
35 à 40 MIN
EAU FRÉMISSANTE



AU FOUR VAPEUR
35 à 40 MIN
85°C / 90°C ENV.

POCHE 1,5 KG
ENV. 150 G PAR PORTION
DLC 14 jours - PCB 2 - réf. 134680



POLENTA AL PARMIGIANO REGGIANO DOP

Plat de semoule de maïs cuisinée avec de la crème et du parmesan râpé AOP. Une préparation culinaire délicate et moelleuse, qui se marie facilement avec des viandes, des champignons ou des fromages vieillis.



AU BAIN MARIE
30 à 35 MIN
EAU FRÉMISSANTE



AU FOUR VAPEUR
30 à 35 MIN
85°C / 90°C ENV.

POCHE 1,5 KG
ENV. 150 G PAR PORTION
DLC 14 jours - PCB 2 - réf. 123092



SAUCES CUISINÉES



SAUCE MARSALA

Sauce onctueuse et nappante, cuisinée avec des champignons émincés et du Marsala, vin italien reconnu à sa saveur douce et légèrement sucrée. Idéal avec une escalope de veau.



AU BAIN MARIE
40 à 45 MIN
EAU FRÉMISSANTE



AU FOUR VAPEUR
40 à 45 MIN
85°C / 90°C ENV.

POCHE 1 KG
DLC 14 jours - PCB 5 - réf. 119734



SAUCE VODKA

Une délicieuse sauce tomate crémée et pimentée cuisinée à la vodka et au mascarpone, agrémentée d'oignons préfruits et de tomates mi-séchées. Cette sauce a fait son apparition sur la scène culinaire italienne dans les années 1970. À la fois douce et relevée, cette sauce onctueuse s'accorde parfaitement avec des penne.



AU BAIN MARIE
40 à 45 MIN
EAU FRÉMISSANTE



AU FOUR VAPEUR
40 à 45 MIN
85°C / 90°C ENV.

POCHE 1 KG
DLC 14 jours - PCB 5 - réf. 123093



SAUCE GORGONZOLA E MASCAPONE

Sauce onctueuse et gourmande à base de Gorgonzola AOP, de mascarpone et marsala, avec des marquants de raisins et de noix. Sublime avec une volaille ou une viande blanche accompagnée de pâtes fraîches ou de gnocchis.



AU BAIN MARIE
40 à 45 MIN
EAU FRÉMISSANTE



AU FOUR VAPEUR
40 à 45 MIN
85°C / 90°C ENV.

POCHE 1 KG
DLC 14 jours - PCB 5 - réf. 123094

