

# Forchell<sup>us</sup>

kitchen hack with taste

PRODOTTI FRESCHI  
DI STAGIONE

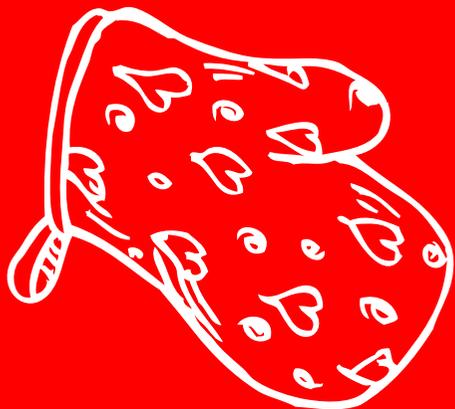
FACILE DA  
RIGENERARE

OTTIMIZZAZIONE  
DELLA CUCINA



# Forchettus<sup>®</sup>

Come puoi  
**rigenerare**  
**il prodotto**  
conservando  
i sapori



Forchettus.it

## Forno a **Microonde**

Rimuovere la scatola di cartone, **forare** la pellicola della vaschetta contenitiva con un forchetta e riscaldare, a secondo dell'alimento e del peso, per un periodo compreso tra i 30 secondi e 1 minuto e mezzo.

Se usate microonde professionali diminuite i tempi. Volendo è possibile inserire più porzioni contemporaneamente.

## Forno di tipo **Tradizionale**

Rimuovere la scatola di cartone, **rimuovere** la pellicola della vaschetta contenitiva e inserire i prodotti in forno. Un vantaggio della tecnologia CPET è quella di poter riporre la confezione in un forno casalingo fino a 200° ottenendo così una gratinatura dove desiderato.

A secondo dell'alimento, è possibile lasciare il prodotto per un periodo di tempo compreso tra i 5 minuti e i 15 minuti.

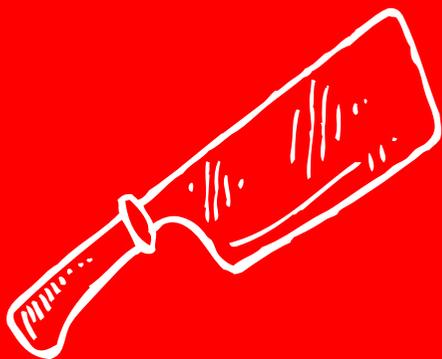
Esempi pratici (*ricordarsi di rimuovere la pellicola*):

**Crespelle:** Forno a 150 gradi per 5 minuti

**Lasagne:** Forno a 220 gradi per 10 minuti

# Forchettus<sup>®</sup>

La sicurezza  
e i vantaggi  
dei cibi in  
**Atmosfera  
Modificata**



Forchettus.it

## Prima la sicurezza

La conservazione dei prodotti alimentari in Atmosfera Modificata ha un duplice vantaggio, garantisce infatti un ambiente batteriostatico dove l'assenza di ossigeno non permette la proliferazione dei batteri nocivi alla salute.

## Di facile **rigenerazione**

Resta un prodotto fresco e non congelato, la facilità con cui si rigenera è alla portata di tutti, basta infatti prelevare dal frigorifero i piatti interessati e pochi minuti dopo avrete una portata profumata e di qualità.

## Confezionamento **CPET**

La continua ricerca nel migliorare la confezione ci permette oggi di prelevare la confezione e inserirla direttamente pochi secondi nel microonde senza neanche togliere la pellicola così da conservare i profumi. Un vantaggio della tecnologia CPET è quella di poter riporre la confezione in forno fino a 220° ottenendo così una superficie croccante.

# Forchettus<sup>®</sup>

**Freschezza e stagionalità alla base del gusto**



Forchettus.it

## **Materie prime di qualità**

Un produzione artigianale e la ricerca della qualità di materie prime, garantisce prodotti eccellenti e pronti a esaltare il palato. Quel buon sapore che solo un piatto fatto da abili mani con prodotti di qualità saprà dare.

## **Le stagioni e i loro sapori**

Oggi più che mai è importante seguire il ciclo vitale della terra sulla quale viviamo, non da meno è la nostra alimentazione. Grazie alla biodiversità presente nel nostro paese è possibile esaltare i sapori stagionali con piatti tipici.

## **Freschezza prima filiera**

Prodotti appena pescati e macellati o appena colti hanno profumi che nella produzione industriale non si spiegano, noi puntiamo a far sentire questi aromi trasmettendo al palato il gusto della freschezza.

# Forchettus<sup>®</sup>

**Controlli di  
sicurezza  
secondo le  
normative  
più stringenti**



Forchettus.it

## Laboratorio **sanificato**

Sanificare in un momento epocale come questo è più importante che mai, grazie a una delle più innovative soluzioni d'oltre oceano, il nostro laboratorio è sanificato costantemente con «Perossido di Idrogeno» anti SARS e COV2 (ceppo principale del Covid19).

## **Tracciabilità** delle materie

Il piatto è un prodotto finito, ma conosciamo l'importanza delle materie prime e da dove arrivano. Secondo rigidi standard consolidati teniamo traccia della filiera completa delle materie prime.

## **Rigidi controlli** di qualità

Oltre a tutti i controlli previsti dalle normative vigenti completamente assolti, controlliamo scrupolosamente l'acquisto e la lavorazione di tutte le materie e di tutti i materiali utilizzati nel nostro laboratorio.

# Forchettus<sup>®</sup>

**Forchettus** è partner di molte realtà italiane nella ristorazione. Grazie al nostro servizio di food delivery, rendiamo ogni occasione speciale, con prodotti freschi e di ottima qualità cucinati a regola d'arte.



Forchettus.it  
ask@forchettus.it