



LO SPEZZATINO DI VITELLO



L'OSSOBUCO DI VITELLO



IL BRASATO AL BAROLO





L'ARROSTO DI VITELLO

I Già Cotti nel sacco di Pro Chef, preparati con ricette autentiche e ingredienti senza glutine, sono pronti in pochi minuti di cottura nel forno, al microonde o in padella.

Scoprite lo spezzatino di vitello, cotto lentamente e con cura secondo la tradizione italiana. È un secondo prelibato e genuino, senza glutine né conservanti, che coniuga gusto e praticità.

Per una scelta più delicata, provate l'ossobuco di vitello. cotto a bassa temperatura per esaltarne la morbidezza e il sapore raffinato.

Per offrire un'esperienza più intensa, provate il brasato al Barolo: un taglio morbidissimo, esaltato dal più nobile dei vini delle Langhe.

Per un'eleganza avvolgente, scoprite la guancia di vitello brasata al Barolo: morbidissima, cotta lentamente nel vino Barolo per un gusto profondo e sofisticato.

Se invece cercate tenerezza, lasciatevi conquistare dall'arrosto di vitello: un piatto equilibrato e ricco di gusto, preparato con cura secondo la tradizione italiana.











i GIÀ COTTI nel sacco



SERVI SEMPRE UN PIATTO PERFETTO!



Estrai il prodotto precotto dal sacchetto









LO SPEZZATINO DI VITELLO

Metti la quantità necessaria in una pentola o in una pirofila con la sua salsa Riscaldalo in forno a 180° per 15 minuti Riscaldalo in forno a microonde per 4 minuti Riscaldalo in padella per 10 minuti

L'ARROSTO DI VITELLO | IL BRASATO AL BAROLO | LA GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL BAROLO

Affetta il prodotto necessario da freddo, metti la salsa in un contenitore a parte Riscaldalo in forno a 180° per 15 minuti e aggiungi la salsa Riscaldalo in forno a microonde per 4 minuti e aggiungi la salsa Riscaldalo in padella per 10 minuti e aggiungi la salsa

L'OSSOBUCO DI VITELLO

Metti la quantità necessaria in una pentola o in una pirofila Riscaldalo in forno a 180° per 15 minuti Riscaldalo in forno a microonde per 4 minuti Riscaldalo in padella per 10 minuti

