

**EUROCHEF**®

I T A L I A

**Gusto e Qualità Professionale  
fin dal primo assaggio!**

**A company of**



# Gourmet Italian Food

La nostra  
**MISSIONE**



Migliorare la vita di tutti i giorni attraverso un'offerta di soluzioni alimentari innovative, sostenibili e di alta qualità.



**42.000**

Superficie - mq

**350**

Dipendenti

**19.000**

Volumi - Ton.

**50**

Nazioni servite



1



2



CUCINA NOSTRANA  
*Gusto autentico in tavola*

3



4



5



6

**GIF** è un gruppo che riunisce storiche aziende alimentari italiane unite dall'amore per la cucina autentica di qualità. Gastronomia, piatti pronti, sandwich, dessert e pane in cassetta: una gamma ampia e profonda in diversi formati per soddisfare le esigenze di tutti i canali distributivi.

**Fondazione**

29 Giugno 2021

**RICETTE ECCELLENTI, SEMPRE BUONE, SUBITO PRONTE!**

# La nostra Storia

Eurochef Italia nasce nel 1998 a Sommacampagna (VR) dal desiderio di *Stefano Stanghellini* di:

«Soddisfare il crescente bisogno di Alimentazione Rapida ed Equilibrata attraverso una linea di prodotti **Freschi & Pronti** ispirati alla **Gastronomia Italiana di Alta Qualità**»

Eurochef Italia è oggi riconosciuta dal Mercato di riferimento come azienda Leader per Competenza, Servizio e Qualità.

**Fondazione**

*21 Aprile 1998*



# I nostri Valori

«Per noi l'**Uomo**, come primaria risorsa di ogni attività, avrà sempre un ruolo indispensabile per i nostri traguardi futuri.

**Umiltà, entusiasmo**, mettere in discussione costantemente le proprie capacità con **intelligenza**, sono gli ingredienti base per crescere con successo come Azienda.

La **formazione, l'addestramento pratico, le motivazioni umane, l'etica professionale** sono per noi pilastri importanti.

E insieme, un clima di grande professionalità, uno **spirito di gruppo** che ci unisca e consenta di ottenere con **tenacia** gli obiettivi più ambiziosi»

*Stefano Stanghellini*







# La nostra Casa

Nel 2009 abbiamo inaugurato uno stabilimento di **10.000 mq**, dove produciamo **Gastronomia e Dessert** in due aree separate.

Grazie alle Certificazioni ottenute ai massimi livelli, da qui spediamo in tutto il mondo i nostri prodotti, **freschi e surgelati**, con i migliori partner logistici.

Sono presenti presso la nostra sede uno **Spaccio Aziendale** ed un **Ristorante Self Service**, entrambi aperti al pubblico.



BRC Certificate	IFS Certificate	Bio Agricert	FDA Approved
			

# La nostra Qualità

*"Ci piacciono le ricette semplici, quelle con pochi Ingredienti scelti bene, piatti gustosi che ognuno sceglierebbe sempre per la sua tavola"*

**Le migliori Materie Prime  
Assenza di Semilavorati  
Fornitori Certificati  
Senza Conservanti e Aromi artificiali**

Ecco la **pasta** fresca di nostra produzione, con semola di grano duro italiano e trafilatura al bronzo ... ed i secondi di **carne**, solo pezzi anatomici ed una sapiente lenta cottura ... così morbidi che si tagliano con la forchetta!





# LINEA FRESCO TRADIZIONALE





# La Gastronomia

I nostri Chef cucinano ogni giorno  
**Primi, Secondi e Contorni**  
deliziosi ed eccellenti!

Una straordinaria gamma di ricette, preparate  
con **cura e passione** per soddisfare le  
esigenze quotidiane dei Vostri Clienti.

Ricette	PESO	TMC	Conservazione °C
60+	Da 1 a 2,5 KG	35 Giorni	0 - 4







# Il Take Away

La perfetta combinazione di freschezza e semplicità!

Una ampia selezione di **primi, secondi, piatti unici, contorni e dessert!** Confezionati in eleganti vaschette microondabili.

**Praticità, Gusto e Bellezza!**

Ricette	TMC	Conservazione °C
40+	Da 21 a 30 Giorni	0 - 4





# I Piatti Pronti

Una gamma ampia e profonda di **Primi e Secondi Piatti tradizionali** per una clientela attenta al servizio che ricerca **Freschezza, Qualità e Bontà** in una soluzione di rapida preparazione!

Ricette	TMC	Conservazione °C
40+	35 Giorni	0 - 4





# I Ragù

I **Ragù di Carne & Selvaggina** sono una dichiarazione d'amore per la cucina regionale italiana: ricchi di carattere, straordinari nel gusto!

Ricette	PESO	TMC	Conservazione °C
5	220 G	35 Giorni	0 - 4





# La Pasticceria «Free From»

- ✓ **Dessert Fatti a mano senza Glutine e Lattosio**
- ✓ Presentati in **Pirottino da pasticceria**
- ✓ **Senza Conservanti, Alcool, e Olio di Palma**
- ✓ Confezionati in atmosfera modificata

Ricette	PESO	TMC	Conservazione °C
6	90/100 G	18 Giorni	0 - 4



si presenta così!



**STUPISCI** *mi*  
ESPLORATORI DEL GUSTO

**LINEA FRESCO  
INNOVAZIONE**

# Il Plant Based

*Plant based*

Il nuovo brand di **Piatti pronti & Tramezzini** pensato per chi ama esplorare i territori del gusto!

- ✓ Ricette gustose e innovative
- ✓ Proteine **100% vegetali**
- ✓ **Senza Conservanti**



Ricette	TMC	Conservazione °C
6	20-30 Giorni	0 - 4

In collaborazione con

**planted.**

# Vitality

La nuova gamma di **Piatti pronti equilibrati** per un target di consumatori che cercano una combinazione di **gusto, nutrizione e praticità!** Sono pensati per chi ha uno stile di vita dinamico e salutista!

**Ad Alto Contenuto di Proteine**  
**Senza Conservanti Aggiunti**

Ricette	TMC	Conservazione °C
3	30 Giorni	0 - 4



*Vitality*



# Oriental

Una gamma di ricette tipiche della **Cucina Asiatica** rielaborate ed arricchite di ingredienti originali per darti momenti di gusto ancora più sorprendenti!



Sapori dal mondo

Senza Conservanti Aggiunti

Ricette	TMC	Conservazione °C
4	30 Giorni	0 - 4





DISTRIBUZIONE  
ESCLUSIVA



# LINEA PANINI & TRAMEZZINI





# Fabian

Sfornati e farciti

# High Protein

High Protein è la linea di tramezzini **ad alto contenuto proteico**, per chi desidera una pausa gustosa senza rinunciare a salute e benessere!



Ricette	Peso	TMC	Conservazione °C
3	150g	25 Giorni	0 - 4





- ✓ **MAXI FORMATO**
- ✓ **RICCA FARCITURA**
- ✓ **SENZA LATTOSIO**

# Fabian nel Mondo!

Ricette	Peso	TMC	Conservazione °C
5	170g	20 Giorni	0 - 4

Un viaggio intorno al mondo assaporando le ricette più iconiche del globo!





**Fabian**  
Sfornati e farciti

# Insieme con Gusto!

Dal nostro forno ogni giorno mini brioche **fatte a mano** farcite con i migliori ingredienti per una pausa gustosa da condividere con chi vuoi!

✓ **Senza Conservanti aggiunti**

Ricette	Peso	TMC	Conservazione °C
2	150g	25 Giorni	0 - 4





# Fabian

## Sfornati e farciti

# Linea tradizione

Tramezzini doppi con gusti classici che non possono mai mancare! Realizzati con ingredienti di prima qualità, offrono il sapore autentico delle **ricette tradizionali**. Perfetti per una pausa pranzo veloce o uno spuntino delizioso!

✓ **Senza Conservanti aggiunti**

Ricette	TMC	Conservazione °C
10+	25 Giorni	0 - 4





# Fabian

Sfornati e farciti

# Panini & Co.

Dal nostro forno, focacce **fatte a mano** e molte altre specialità farcite con i migliori ingredienti. Scopri tante soluzioni gustose per la tua pausa di qualità!

✓ **Senza Conservanti aggiunti**

Ricette	TMC	Conservazione °C
10+	25 Giorni	0 - 4





FROZEN  
-18 °C

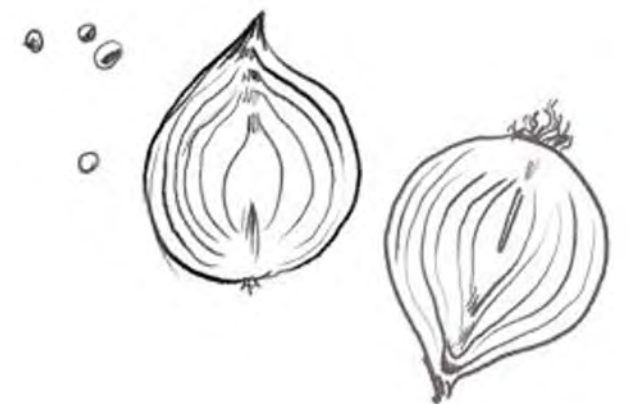


# LINEA BIO SURGELATO





# I Piatti Pronti Biologici



La Qualità delle nostre ricette unita alla scelta sostenibile della alimentazione **Biologica** è disponibile surgelata per tutte le esigenze di distribuzione e consumo.



Ricette	PESO	TMC	Conservazione °C
4	300/400 G	6 Mesi	- 18





# La Pasticceria «Free From» & Bio Vegana

- ✓ **Dessert Fatti a mano senza Glutine e Lattosio**
- ✓ Presentati in **Pirottino da pasticceria**
- ✓ **Senza Conservanti, Alcol, e Olio di Palma**

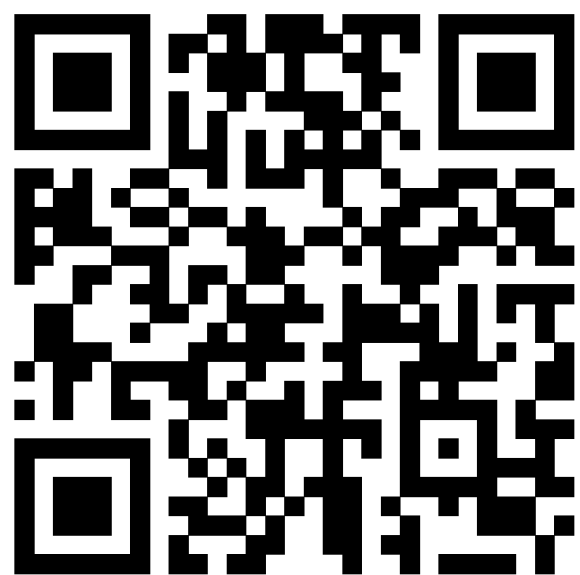
Ricette	PESO	TMC	Conservazione °C
7	110 G	6 Mes	- 18



# Grazie per l'Attenzione!

---

Visita il nostro CATALOGO!



[SCARICALO QUI!](#)



Via della Tecnica, 40 37066 Sommacampagna (VR)  
Tel. 045 8961042 - Fax 045 8961041  
[www.eurochefitalia.com](http://www.eurochefitalia.com) [info@eurochefitalia.com](mailto:info@eurochefitalia.com)

