



Food Service



Food Service



— *FOOD SERVICE* —





MATERIE PRIME SELEZIONATE, GUSTO UNICO, MARCHE
FORTI E AFFIDABILI SONO LA RICETTA DI SUCCESSO DEI
PRODOTTI ALIMENTARI DEL GRUPPO BOLTON.

L'ingrediente segreto è sapere esprimere al meglio
i valori di chi ci sceglie: il gusto per le cose fatte
bene, che esaltano il piacere dello stare intorno a una
tavola. Marche e prodotti eccellenti che
testimoniano nel mondo il nostro impegno per la qualità, il
gusto e l'innovazione.



Rio Mare è il partner dei professionisti della ristorazione
per creare ricette uniche nel gusto e nella qualità,
con una gamma di prodotti studiati
appositamente per il Food Service.

Lattine
DA 65G A 240G



SCOPRI DI PIÙ

Latte
DA 500G A 2000G



SCOPRI DI PIÙ

Buste
DA 65G A 1950G



SCOPRI DI PIÙ

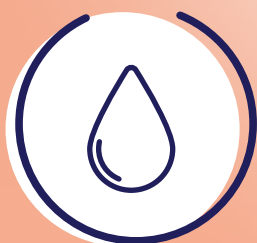


Lattine DA 65G A 240G

Il Tonno Rio Mare all'Olio di Oliva, nell'iconico formato in lattina, è l'ideale per piccoli e medi esercizi, che vogliono inserire un ingrediente di qualità nelle proprie ricette.

Tonno all'Olio di Oliva 65g FS

LA STESSA QUANTITÀ DI TONNO DEL FORMATO DA 80G,
CON IL FILO DI OLIO DI OLIVA CHE SERVE.



MENO OLIO = MENO SPRECO

Grazie all'innovativa tecnologia

Almost no drain

il nuovo Rio Mare 65g ha meno olio
e non ha bisogno di essere sgocciolato.



PRATICA E VELOCE

La minore quantità di olio
***riduce al minimo il rischio
di sporcare il piano da lavoro***
così da non perdere tempo.

La gamma DELLE LATTINE



**IDALE PER BAR E
TAVOLE CALDE**








**DA 1 A 4 PORZIONI
PER LATTINA**



DA 1 A 20 COPERTI



Specifiche tecniche

	CODICE ARTICOLO	GRAMMATURA	GRAMMATURA SGOCCIOLATA	UNITÀ DI VENDITA	COLLI PER BANCALE	STRATI PER BANCALE
	32305	65g	52g	12 x 8 x 65g	54	6
	31260	80g	52g	12 x 8 x 80g	54	6
	34163	120g	78g	3 x 24 x 120g	52	4
	H34256	160g	104g	48 x 160g	45	5
	34314	240g	156g	36 x 240g	50	5



Latte

DA 500G A 2000G

Il Tonnino Rio Mare all'Olio di Oliva in latta è il formato dedicato agli esercizi medi e grandi, che non vogliono rinunciare al gusto e alla qualità Rio Mare. Ideale per tutte le ricette, dai primi piatti alle insalatone fresche e golose.

La gamma DELLE LATTE



**IDALE PER
RISTORANTI, PIZZERIE
E CATERING**





**DA 8 A 30 PORZIONI
PER LATTA**



**DA 100 A
500 COPERTI**



Specifiche tecniche

	CODICE ARTICOLO	GRAMMATURA	GRAMMATURA SGOCCIOLATA	UNITÀ DI VENDITA	COLLI PER BANCALE	STRATI PER BANCALE
	H34711	500g	350g	12 x 500g	66	6
	H34811	1000g	650g	6 x 1000g	77	7
	H34911	2000g	1500g	3 x 2000g	77	7



Trancetti Buste

DA 65G A 1000G

I Trancetti di Tonno Rio Mare all'Olio di Oliva, nel pratico formato in busta, sono la soluzione ideale per ogni esercizio, dal più piccolo al più grande.

Il formato facile e veloce lo rende l'ingrediente di qualità, per arricchire tutte le preparazioni.

Trancetti di Tonno

I Trancetti di Tonno Rio Mare all'Olio di Oliva in busta da 65g
contengono circa il 20% di prodotto sgocciolato in più
rispetto alla classica lattina da 80g di Rio Mare all'Olio di Oliva



GUSTOSI



**PRATICI
E VELOCI**



**IDEALI PER
ARRICCHIRE
I TUOI PIATTI**



MENO OLIO = MENO SPRECO

Grazie all'innovativa tecnologia
Almost no drain
il nuovo Rio Mare 65g ha meno olio
e non ha bisogno di essere sgocciolato.

La gamma

DELLE BUSTE - TRANCETTI



**IDALE PER RISTORANTI,
PIZZERIE E TAVOLE
CALDE**



**DA 1 A 16 PORZIONI
PER BUSTA**



DA 20 A 200 COPERTI



Specifiche tecniche

	CODICE ARTICOLO	GRAMMATURA	GRAMMATURA SGOCCIOLATA	UNITÀ DI VENDITA	COLLI PER BANCALE	STRATI PER BANCALE
	37380	65g	62g	48 x 65g	50	5
	37213	200g	190g	30 x 200g	42	6
	37219	500g	475g	12 x 500g	63	7
	37214	1000g	950g	6 x 1000g	72	6

Specifiche tecniche

	CODICE ARTICOLO	GRAMMATURA	GRAMMATURA SGOCCIOLATA	UNITÀ DI VENDITA	COLLI PER BANCALE	STRATI PER BANCALE
	32305	65g	52g	12 x 8 x 65g	54	6
	31260	80g	52g	12 x 8 x 80g	54	6
	34163	120g	78g	3 x 24 x 120g	52	4
	H34256	160g	104g	48 x 160g	45	5
	34314	240g	156g	36 x 240g	50	5
	H34711	500g	350g	12 x 500g	66	6
	H34811	1000g	650g	6 x 1000g	77	7
	H34911	2000g	1500g	3 x 2000g	77	7
	37380	65g	62g	48 x 65g	50	5
	37213	200g	190g	30 x 200g	42	6
	37219	500g	475g	12 x 500g	63	7
	37214	1000g	950g	6 x 1000g	72	6



**Palmera è l'aiuto ideale per una cucina pratica e attenta ai costi
per avere sempre un ingrediente versatile disponibile
per ogni tipo di cottura.**



LATTINE
DA 80G A 240G

SCOPRI DI PIÙ



LATTE
1730G

SCOPRI DI PIÙ



BUSTE
DA 650G A 1950G

SCOPRI DI PIÙ



Lattine DA 80G A 240G

Palmera è l'aiuto ideale per una cucina pratica e intelligente,
per avere sempre a disposizione un ingrediente di qualità.
Il formato in lattina è l'ideale per piccoli e medi esercizi.

La gamma

DELLE LATTINE



**IDALE PER BAR
E TAVOLE CALDE**



**DA 1 A 4 PORZIONI
PER LATTINA**



DA 1 A 20 COPERTI



Specifiche tecniche

	CODICE ARTICOLO	GRAMMATURA	GRAMMATURA SGOCCIOLATA	UNITÀ DI VENDITA	COLLI PER BANCALE	STRATI PER BANCALE
	A11022	80g	52g	6 x 24 x 80g	40	5
	A11501	240g	156g	3 x 12 x 240g	50	5



Latte

1730G

Il formato in latta offre la migliore qualità di tonnetto striato e Olio di Oliva, garantendo un sapore autentico e pieno ad ogni ricetta al giusto prezzo.

La gamma

DELLE LATTE



IDALE PER RISTORANTI,
PIZZERIE E CATERING



FINO A 27 PORZIONI PER
LATTA



DA 200 A 500 COPERTI



Specifiche tecniche

	CODICE ARTICOLO	GRAMMATURA	GRAMMATURA SGOCCIOLATA	UNITÀ DI VENDITA	COLLI PER BANCALE	STRATI PER BANCALE
	A17150	1730g	1210g	3 x 1730g	80	8



Buste

DA 650G A 1950G

**Il formato in busta offre la migliore qualità del Tonno in Pezzi all'Olio di Oliva e Girasole.
La soluzione facile e veloce ideale per offrire un sapore autentico e pieno ad ogni
ricetta al giusto prezzo.**

La gamma

DELLE BUSTE



IDALE PER RISTORANTI,
PIZZERIE E CATERING



DA 10 A 30 PORZIONI
PER BUSTA









DA 50 A 500 COPERTI



Specifiche tecniche

	CODICE ARTICOLO	GRAMMATURA	GRAMMATURA SGOCCIOLATA	UNITÀ DI VENDITA	COLLI PER BANCALE	STRATI PER BANCALE
	A17050	650g	600g	6 x 650g	112	8
	A17055	650g	600g	6 x 650g	112	8
	A17005	1950g	1900g	4 x 1950g	54	9

Specifiche tecniche

	CODICE ARTICOLO	GRAMMATURA	GRAMMATURA SGOCCIOLATA	UNITÀ DI VENDITA	COLLI PER BANCALE	STRATI PER BANCALE
	A11022	80g	52g	6 x 24 x 80g	40	5
	A11501	240g	156g	3 x 12 x 240g	50	5
	A17150	1730g	1210g	3 x 1730g	80	8
	A17050	650g	600g	6 x 650g	112	8
	A17055	650g	600g	6 x 650g	112	8
	A17005	1950g	1900g	4 x 1950g	54	9



Food Service

**SIMMENTHAL È LA CARNE DI MANZO IN GELATINA
DAL GUSTO UNICO ED INIMITABILE
NELL'INCONFONDIBILE SCATOLETTA ROSSA.**



LATTINE

DA 90G E 140G





LATTINE

DA 90G A 140G

SIMMENTHAL È LA CARNE DI MANZO IN GELATINA DAL GUSTO UNICO ED INIMITABILE NELL'INCONFONDIBILE SCATOLETTA ROSSA. IDEALE NEI PIATTI A CALDO DOVE LA GELATINA, SCIOLGIENDOSI, CONTRIBUISCE A INSAPORIRE IL PIATTO, O NELLE RICETTE A FREDDO DOVE CONSERVA TUTTA LA SUA FRESCHEZZA...E PER UN DELIZIOSO PIATTO ESTIVO ANCHE FREDDA DA FRIGO.

LA GAMMA

DELLE LATTINE



IDALE PER BAR
E TAVOLE CALDE





DA 1 A 4 PORZIONI
PER LATTINA



DA 1 A 20 COPERTI



SPECIFICHE TECNICHE

	CODICE ARTICOLO	GRAMMATURA	UNITÀ DI VENDITA	COLLI PER BANCALE	STRATI PER BANCALE
	975739	90g	96x90g	50	5
	975740	140g	72x 140g	40	5

