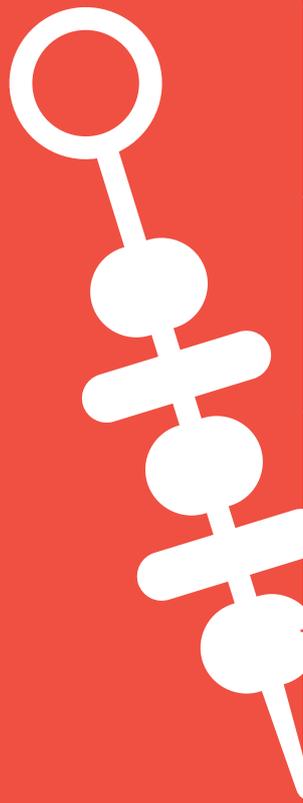




Tempi & Temperature

Antipasti

Tempi & temperature



CANAPÉ

 SURGELAZIONE RAPIDA

35 minuti (preraffreddato a 0°C)

TORTE SALATE STRUDEL QUICHES PLUMCAKE

 ABBATTIMENTO RAPIDO

2 ore (preraffreddato a 0°C)

 SURGELAZIONE DELICATA
PRODOTTO INTERO

2 ore e 55 minuti (preraffreddato a 0°C)

 SURGELAZIONE DELICATA
PRODOTTO A FETTE

1 ora e 40 minuti (preraffreddato a 0°C)

PIZZETTE SFOGLIA

 SURGELAZIONE RAPIDA

30 minuti (preraffreddato a 0°C)

TIMBALLO FLAN SFORMATINO

 ABBATTIMENTO RAPIDO

2 ore (preraffreddato a 0°C)

 SURGELAZIONE DELICATA

2 ore e 30 minuti (preraffreddato a 0°C)

 PIATTO PRONTO
PRODOTTO RAFFREDDATO

1 ora e 10 minuti (65°C in camera)

Primi piatti

Tempi & temperature

RISO BOLLITO
RISOTTO
CEREALI BOLLITI

- ABBATTIMENTO RAPIDO
- SURGELAZIONE RAPIDA

55 minuti (preraffreddato a 0°C,
2-3 cm di spessore)

45 minuti (preraffreddato a 0°C,
2-3 cm di spessore)

LASAGNA
CREPELLE

- ABBATTIMENTO RAPIDO
- SURGELAZIONE RAPIDA
- PIATTO PRONTO
PRODOTTO RAFFREDDATO
- SCONGELAMENTO CONTROLLATO

2 ore (preraffreddato a 0°C, 3 cm di spessore)

2 ore (preraffreddato a 0°C, 3 cm di spessore)

1 ora e 30 minuti (65°C camera)

1 ora e 10 minuti (25°C)

PASTA

- ABBATTIMENTO RAPIDO
- SURGELAZIONE RAPIDA

40 minuti (preraffreddato a 0°C)

35 minuti (preraffreddato a 0°C)

PASTA FRESCA

- SURGELAZIONE RAPIDA

45 minuti (preraffreddato a 0°C)

ZUPPE
MINISTRE
VELLUTATE

- ABBATTIMENTO RAPIDO
- SURGELAZIONE RAPIDA
- PIATTO PRONTO
PRODOTTO RAFFREDDATO
- SCONGELAMENTO CONTROLLATO

2 ore (preraffreddato a 0°C, 3 cm di spessore)

1 ora e 45 minuti (preraffreddato a 0°C,
3 cm di spessore)

50 minuti (70°C)

1 ora e 30 minuti (30°C)

GNOCCHI

- SURGELAZIONE RAPIDA

1 ora (preraffreddato a 0°C)

PASTA RIPIENA

- SURGELAZIONE RAPIDA

40 minuti

Secondi carne

Tempi & temperature

ROASTBEEF (800g)

- ABBATTIMENTO RAPIDO 2 ore (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA PRODOTTO CRUDO 3 ore e 10 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA PRODOTTO COTTO 2 ore e 40 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA PRODOTTO A FETTE 1 ora e 15 minuti (preraffreddato a 0°C, 1/2 cm di spessore)
- COTTURA A BASSA TEMPERATURA (con rosolatura iniziale, 55°C al cuore, 85°C in camera) 1 ora e 30 minuti (preriscaldato a 85°C)
- SCONGELAMENTO PRODOTTO INTERO 4 ore e 30 minuti (15°C)
- SCONGELAMENTO PRODOTTO A FETTE 1 ora (15°C, 1/2 cm di spessore)

FILETTO DI MAIALE 4 cm di spessore

- ABBATTIMENTO RAPIDO 2 ore (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA PRODOTTO CRUDO 2 ore e 35 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA PRODOTTO COTTO 1 ora e 45 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA PRODOTTO A FETTE 1 ora (preraffreddato a 0°C, 2 cm di spessore)
- COTTURA A BASSA TEMPERATURA (con rosolatura iniziale, 65°C al cuore, 85°C in camera) 1 ora e 30 minuti (preriscaldato a 85°C)
- SCONGELAMENTO PRODOTTO INTERO 1 ora e 20 minuti (15°C)
- PIATTO PRONTO PRODOTTO INTERO RAFFREDDATO 1 ora e 45 minuti (70°C in camera)
- PIATTO PRONTO PRODOTTO A FETTE RAFFREDDATO 30 minuti (65°C)

FETTINA DI CARNE 1 cm di spessore

- SURGELAZIONE RAPIDA PRODOTTO CRUDO 45 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SCONGELAMENTO 50 minuti (9°C)

Secondi carne

2 ore (preraffreddato a 0°C)

2 ore e 40 minuti (preraffreddato a 0°C)

2 ore e 30 minuti (preraffreddato a 0°C)

1 ora (preraffreddato a 0°C, 2 cm di spessore)

1 ora e 20 minuti (preriscaldato a 75°C in camera, 55°C al cuore)

1 ora e 20 minuti (15°C)

2 ore (15°C)

30 minuti (65°C)

2 ore (preraffreddato a 0°C)

2 ore e 5 minuti (preraffreddato a 0°C)

2 ore e 15 minuti (preraffreddato a 0°C)

1 ora (preraffreddato a 0°C, 2 cm di spessore)

1 ora e 30 minuti (preriscaldato a 85°C)

2 ore e 30 minuti (15°C)

1 ora e 20 minuti (15°C)

1 ora e 50 minuti (80°C in camera)

30 minuti (65°C)

ABBATTIMENTO RAPIDO ❄️

SURGELAZIONE RAPIDA
PRODOTTO CRUDO ❄️

SURGELAZIONE RAPIDA
PRODOTTO COTTO ❄️

SURGELAZIONE RAPIDA
PRODOTTO A FETTE ❄️

COTTURA A BASSA TEMPERATURA (con rosolatura iniziale, 75°C in camera) 🍲

SCONGELAMENTO PRODOTTO INTERO ❄️

SCONGELAMENTO PRODOTTO A FETTE ❄️

PIATTO PRONTO
PRODOTTO RAFFREDDATO 🍽️

ABBATTIMENTO RAPIDO ❄️

SURGELAZIONE RAPIDA
PRODOTTO CRUDO INTERO ❄️

SURGELAZIONE RAPIDA
PRODOTTO COTTO INTERO ❄️

SURGELAZIONE RAPIDA
PRODOTTO A FETTE ❄️

COTTURA A BASSA TEMPERATURA (con rosolatura iniziale, 85°C in camera, 60°C al cuore) 🍲

SCONGELAMENTO PRODOTTO INTERO ❄️

SCONGELAMENTO PRODOTTO
COTTO A FETTE ❄️

PIATTO PRONTO PRODOTTO
INTERO RAFFREDDATO 🍽️

PIATTO PRONTO PRODOTTO
A FETTE RAFFREDDATO 🍽️

FILETTO DI MANZO
4 cm di spessore

PETTO ANATRA
3-4 cm di spessore



Secondi carne

Tempi & temperature



PETTO POLLO 2,5 cm di spessore

- ABBATTIMENTO RAPIDO 1 ora e 40 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA
PRODOTTO CRUDO 1 ora (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA
PRODOTTO COTTO 1 ora e 45 minuti (preraffreddato a 0°C)
- COTTURA A BASSA TEMPERATURA
(con rosolatura iniziale, 85°C in camera,
70°C al cuore) 3 ore (preriscaldato a 85°C)
- SCONGELAMENTO 1 ora e 50 minuti a 9°C
- PIATTO PRONTO
PRODOTTO COTTO E RAFFREDDATO 1 ora a 65°C

POLPETTE 3 cm di diametro

- ABBATTIMENTO RAPIDO 1 ora e 5 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA
PRODOTTO CRUDO 1 ora (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA
PRODOTTO COTTO 1 ora e 20 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SCONGELAMENTO A 15°C 1 ora
- PIATTO PRONTO
PRODOTTO RAFFREDDATO 1 ora a 65°C

ARROSTO DI VITELLO 7 cm di spessore

- ABBATTIMENTO RAPIDO 1 ora e 40 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA
PRODOTTO CRUDO 3 ore a 20 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA
PRODOTTO COTTO INTERO 2 ore e 40 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA
PRODOTTO COTTO A FETTE 45 minuti (preraffreddato a 0°C, 1,5 cm di spessore)
- SCONGELAMENTO
PRODOTTO INTERO 2 ore e 10 minuti (15°C)
- PIATTO PRONTO PRODOTTO
INTERO RAFFREDDATO 2 ore (75°C in camera)
- PIATTO PRONTO PRODOTTO
A FETTE RAFFREDDATO 40 minuti a 65°C

Secondi pesce

Tempi & temperature



FILETTO DI SALMONE
3 cm di spessore

- ABBATTIMENTO RAPIDO 1 ora (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA
PRODOTTO CRUDO 1 ora e 40 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA
PRODOTTO COTTO 1 ora (preraffreddato a 0°C)
- COTTURA A BASSA TEMPERATURA**
(a 85°C in camera, 42°C al cuore) 15 minuti (preriscaldato a 85°C)
- SCONGELAMENTO PRODOTTO
CRUDO A 8°C 2 ore e 50 minuti
- PIATTO PRONTO
PRODOTTO RAFFREDDATO 30 minuti a 60°C

TRANCIO TONNO
TRANCIO SPADA
2 cm di spessore

- ABBATTIMENTO RAPIDO 1 ora e 15 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA
PRODOTTO CRUDO 1 ora e 30 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA
PRODOTTO COTTO 1 ora e 10 minuti (preraffreddato a 0°C)
- COTTURA A BASSA TEMPERATURA**
(85°C in camera, 42°C al cuore) 10 minuti (preriscaldato a 75°C)
- SCONGELAMENTO PRODOTTO
CRUDO A 8°C 2 ore e 50 minuti
- PIATTO PRONTO
PRODOTTO RAFFREDDATO 20 minuti a 65°C

PESCE INTERO
branzino
orata
sgombro
dentice

- ABBATTIMENTO RAPIDO 1 ora e 10 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA
PRODOTTO CRUDO 1 ora e 45 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA
PRODOTTO COTTO 1 ora e 35 minuti (preraffreddato a 0°C)
- COTTURA A BASSA TEMPERATURA**
(a 85°C in camera e 68°C al cuore) 1 ora e 30 minuti (preriscaldato e 85°C)
- SCONGELAMENTO PRODOTTO
CRUDO A 9°C 1 ora e 15 minuti
- PIATTO PRONTO
PRODOTTO RAFFREDDATO 1 ora a 65°C

Secondi pesce

1 ora (preraffreddato a 0°C)	ABBATTIMENTO RAPIDO ❄️
50 minuti (preraffreddato a 0°C)	SURGELAZIONE RAPIDA PRODOTTO CRUDO ❄️
1 ora (preraffreddato a 0°C)	SURGELAZIONE RAPIDA PRODOTTO COTTO ❄️
15 minuti (preriscaldato a 85°C)	COTTURA A BASSA TEMPERATURA (85°C in camera) 🍳
50 minuti	SCONGELAMENTO PRODOTTO CRUDO A 8°C ❄️
20 minuti (65°C in camera)	PIATTO PRONTO PRODOTTO RAFFREDDATO 🍽️
1 ora e 15 minuti (preraffreddato a 0°C)	ABBATTIMENTO RAPIDO ❄️
2 ore e 50 minuti (preraffreddato a 0°C)	SURGELAZIONE RAPIDA PRODOTTO COTTO ❄️
5 ore (preriscaldato a 85°C)	COTTURA A BASSA TEMPERATURA (85°C in camera) 🍳
2 ore e 30 minuti (a 15°C)	SCONGELAMENTO PRODOTTO COTTO ❄️
40 minuti (65°C in camera)	PIATTO PRONTO PRODOTTO RAFFREDDATO 🍽️
45 minuti (preraffreddato a 0°C)	ABBATTIMENTO RAPIDO ❄️
1 ora e 10 minuti (preraffreddato a 0°C)	SURGELAZIONE RAPIDA PRODOTTO CRUDO ❄️
55 minuti (preraffreddato a 0°C)	SURGELAZIONE RAPIDA PRODOTTO COTTO ❄️
35 minuti (preriscaldato a 85°C)	COTTURA A BASSA TEMPERATURA (85°C in camera) 🍳
1 ora e 40 minuti	SCONGELAMENTO PRODOTTO CRUDO A 8°C ❄️
40 minuti (15°C)	SCONGELAMENTO SEPIE COTTE 15°C ❄️
40 minuti (65°C in camera)	PIATTO PRONTO PRODOTTO RAFFREDDATO 🍽️

FILETTO DI PESCE
orata
branzino
sgombro
triglia
gallinella

POLPO
500g

SEPIE



Secondi pesce

Tempi & temperature



CUORE DI MERLUZZO
3 cm di spessore

-  ABBATTIMENTO RAPIDO 1 ora e 45 minuti (preraffreddato a 0°C)
-  SURGELAZIONE RAPIDA
PRODOTTO COTTO 1 ora e 15 minuti (preraffreddato a 0°C)
-  **COTTURA A BASSA TEMPERATURA**
(85°C in camera, 54°C al cuore) 1 ora (preriscaldato a 85°C)
-  SCONGELAMENTO PRODOTTO COTTO 2 ore (15°C)
-  PIATTO PRONTO
PRODOTTO RAFFREDDATO 40 minuti (65°C in camera)

RANA PESCATRICE
3 cm di spessore

-  ABBATTIMENTO RAPIDO 1 ora e 45 minuti (preraffreddato a 0°C)
-  SURGELAZIONE RAPIDA
PRODOTTO CRUDO 1 ora e 45 minuti (preraffreddato a 0°C)
-  SURGELAZIONE RAPIDA
PRODOTTO COTTO 1 ora e 15 minuti (preraffreddato a 0°C)
-  **COTTURA A BASSA TEMPERATURA**
(85°C in camera) 50 minuti (preriscaldato a 85°C,
con rosolatura iniziale)
-  SCONGELAMENTO PRODOTTO
CRUDO A 9°C 2 ore
-  SCONGELAMENTO PRODOTTO COTTO 1 ora e 30 minuti (15°C)
-  PIATTO PRONTO
PRODOTTO RAFFREDDATO 40 minuti (65°C in camera)

Crudo

Tempi &
temperature

TARTARE DI MANZO
2 cm di spessore



SURGELAZIONE RAPIDA

55 minuti (preraffreddato a 0°C)



SCONGELAMENTO A 8 °C

1 ora e 20 minuti

TARTARE DI PESCE
2 cm di spessore



SURGELAZIONE

1 ora (preraffreddato a 0°C)



SCONGELAMENTO A 8 °C

1 ora e 20 minuti

CARPACCIO DI CARNE



SURGELAZIONE

25 minuti (preraffreddato a 0°C)



SCONGELAMENTO

20 minuti (8°C)

CARPACCIO DI PESCE



SURGELAZIONE

25 minuti (preraffreddato a 0°C)



SCONGELAMENTO

20 minuti (8°C)

Verdure

Tempi & temperature

VERDURE IN PADELLA Stese, 3 cm di spessore

- ABBATTIMENTO RAPIDO 1 ora e 35 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA
PRODOTTO COTTO 1 ora e 5 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SCONGELAMENTO PRODOTTO COTTO
(30°C) 50 minuti
- PIATTO PRONTO
PRODOTTO RAFFREDDATO 40 minuti (65°C in camera)

VERDURE AL VAPORE VERDURE BOLLITE

- ABBATTIMENTO RAPIDO 45 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA
PRODOTTO COTTO 55 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SCONGELAMENTO PRODOTTO COTTO
(30°C) 50 minuti
- PIATTO PRONTO
PRODOTTO RAFFREDDATO 50 minuti (65°C in camera)

VERDURE RIPIENE

- ABBATTIMENTO RAPIDO 1 ora e 25 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SURGELAZIONE RAPIDA
PRODOTTO COTTO 1 ora e 15 minuti (preraffreddato a 0°C)
- SCONGELAMENTO PRODOTTO COTTO 1 ora (30°C)
- PIATTO PRONTO
PRODOTTO RAFFREDDATO 50 minuti (65°C in camera)

VERDURE CRUDE (piselli freschi, fave fresche, carota a cubetti, zuccina a cubetti, verdure per soffritto, cavolfiore a cubetti, fagioli, cannellini, fagiolini a cubetti)

- SURGELAZIONE RAPIDA
PRODOTTO CRUDO 1 ora (preraffreddato a 0°C)
- SCONGELAMENTO PRODOTTO CRUDO 1 ora (15°C)

Verdure

1 ora e 45 minuti (preraffreddato a 0°C)

SURGELAZIONE DELICATA
PRODOTTO COTTO ❄️

PATATE AL FORNO

1 ora e 45 minuti (preraffreddato a 0°C)

1 ora e 55 minuti (preraffreddato a 0°C)

1 ora e 20 minuti

1 ora (70°C in camera)

ABBATTIMENTO RAPIDO ❄️
SURGELAZIONE RAPIDA
PRODOTTO COTTO ❄️
SCONGELAMENTO PRODOTTO COTTO
(15°C) ❄️
PIATTO PRONTO PRODOTTO RAFFREDDATO ❄️

TERRINA DI VERDURE
2 cm di spessore

1 ora e 15 minuti (preraffreddato a 0°C)

1 ora e 35 minuti (preraffreddato a 0°C)

1 ora (75°C in camera)

ABBATTIMENTO RAPIDO ❄️
SURGELAZIONE RAPIDA
PRODOTTO COTTO ❄️
PIATTO PRONTO
PRODOTTO RAFFREDDATO ❄️

PURÉ
steso, 2 cm di spessore

Salse - Sughii - Brodi

Tempi & temperature



SALSA DI POMODORO
3 cm di spessore



ABBATTIMENTO RAPIDO

2 ore (preraffreddato a 0°C)



SURGELAZIONE RAPIDA
PRODOTTO COTTO

1 ora e 35 minuti (preraffreddato a 0°C)



SCONGELAMENTO PRODOTTO COTTO
(30°C)

1 ora e 15 minuti

SALSA TONNATA
2 cm di spessore



SURGELAZIONE RAPIDA

1 ora (preraffreddato a 0°C)



SCONGELAMENTO

1 ora e 20 minuti (15°C)

PESTO



SURGELAZIONE RAPIDA

45 minuti (preraffreddato a 0°C)



SCONGELAMENTO

1 ora e 15 minuti (15°C)

BRODO VEGETALE
BRODO DI CARNE
BRODO DI PESCE



ABBATTIMENTO RAPIDO

2 ore (preraffreddato a 0°C)



SURGELAZIONE RAPIDA

1 ora e 45 minuti (preraffreddato a 0°C)

Lievitati

Tempi &
temperature



PANINI AL LATTE



SURGELAZIONE DELICATA

1 ora e 40 minuti (preraffreddato a 0°C)

CIABATTA



SURGELAZIONE RAPIDA
PRODOTTO INTERO

1 ora e 45 minuti (preraffreddato a 0°C)



SURGELAZIONE RAPIDA
PRODOTTO A FETTE

40 minuti (preraffreddato a 0°C)

PIZZA



SURGELAZIONE RAPIDA
PRODOTTO COTTO

1 ora e 25 minuti (preraffreddato a 0°C)



SURGELAZIONE RAPIDA
PRODOTTO CRUDO

50 minuti (preraffreddato a 0°C)

PANINI AL LATTE
FARCITI CON
FORMAGGIO E SALUMI

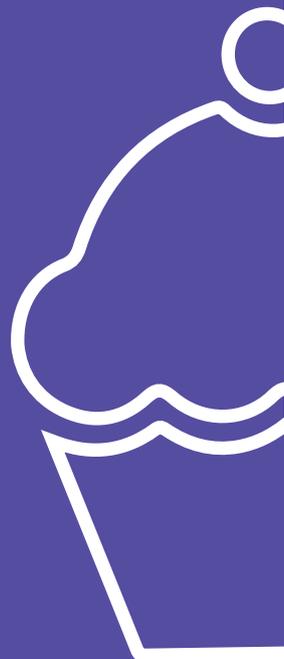


SURGELAZIONE RAPIDA

2 ore e 15 minuti (preraffreddato a 0°C)

Dolci

Tempi &
temperature



PANNA COTTA/
MOUSSE

❄️ ABBATTIMENTO RAPIDO
🌀 SURGELAZIONE RAPIDA

1 ora e 15 minuti (preraffreddato a 0°C)

1 ora e 10 minuti (preraffreddato a 0°C)

SEMIFREDDI/
BAVARESI

❄️ ABBATTIMENTO RAPIDO
🌀 SURGELAZIONE RAPIDA

1 ora e 5 minuti (preraffreddato a 0°C)

55 minuti (preraffreddato a 0°C)

GRANITA

🌀 SURGELAZIONE RAPIDA

1 ora e 5 minuti (preraffreddato a 0°C)

GHIACCIO/
GHIACCIOLI

🌀 SURGELAZIONE RAPIDA

1 ora e 20 minuti (preraffreddato a 0°C)

FRUTTA

🌀 SURGELAZIONE RAPIDA
LAMPONI E MIRTILLI

45 minuti (preraffreddato a 0°C)

CHEESECAKE

❄️ ABBATTIMENTO RAPIDO
🌀 SURGELAZIONE RAPIDA

1 ora (preraffreddato a 0°C)

1 ora e 15 minuti (preraffreddato a 0°C)

DOLCI DA FORNO
(torte,crostate)

❄️ ABBATTIMENTO RAPIDO
❄️ SURGELAZIONE DELICATA

2 ore (preraffreddato a 0°C)

1 ora e 50 minuti (preraffreddato a 0°C)