



ASSORTIMENTO



Blasko Convenience è un marchio del gruppo Marcher Fleischwerke, un'impresa a conduzione familiare con sede a Villach. La produzione dei piatti pronti ha luogo nelle sedi di Bruck an der Mur, Oberwaltersdorf e Villach. Blasko Convenience, è una produzione di alimentari, che può guardare indietro di una storia per 50 anni aziendale della Famiglia Blasko e da decenni per una cucina pura casalinga con un'alta pretesa di qualità.

Blasko Convenience si vede come partner di servizio per la gastronomia di sistema, le grandi cucine, i gli asili, i negozi delle stazioni di servizio, l'industria alberghiera e la vendita al dettaglio di generi alimentari. Le nostre competenze principali comprendono consegne fresche per il banco caldo da gastronomia, specialità surgelate e i piatti pronti freschi Convenience per il libero servizio.

Questa brochure offre una panoramica della nostra gamma attuale e del nostro metodo di produzione. Informazioni aggiornate sono disponibili all'indirizzo www.blasko.at. Siamo sempre lieti di fornire informazioni per telefono!

Il team Blasko-Convenience

PS: Contattateci al numero 0043 (0)3862 56020, il nostro personale è completamente a vostra disposizione. Ulteriori informazioni si trovano anche sul sito www.blasko.at.



Bastoncini di petto di pollo

PER CHI CUCINIAMO?

*Ideali per ogni
cucina.*

MENSE AZIENDALI

Rispettiamo perfettamente le esigenze di ogni cucina aziendale e possiamo ampliare i vostri menù con numerosi piatti alla moda e rendere la vostra cucina aziendale un luogo di incontro molto amato. Sul nostro sito Web www.blasko.at è possibile trovare comodamente informazioni su tutti gli ingredienti, gli allergeni e i tipi di preparazione.

SCUOLE & ASILI

I bambini sono spesso difficili quando si tratta di cibo. Hanno le loro preferenze e i loro desideri, e noi vorremmo soddisfarli: i nostri piatti per il forno a convezione mantengono il loro gusto, colore e la loro consistenza. I nostri canederli hanno un sapore più simile a quelli che preparava la nonna che non a quelli della cucina di un aereo. I nostri piatti di pollo fritto sono gustosi e teneri. Combinati con una cucchiata di mirtilli rossi o del ketchup deliziano i più giovani. Inoltre, abbiamo anche cotolette impanate che conservano il tipico gusto croccante del forno! Il nostro database su www.blasko.at consente di filtrare facilmente gli allergeni e gli ingredienti principali.

HOTEL & GASTRONOMIA

Per i vostri menù vi affidate ai classici? Quando si tratta di cucina casalinga, possiamo contare su decenni di esperienza. La nostra offerta standard spazia dalla cotoletta al pollo fritto fino alle polpette di carne per tutti i gusti.

GASTRONOMIA DI SISTEMA & STAZIONI DI SERVIZIO

Avete necessità di grandi quantità di un prodotto? Nessun problema! Nella nostra rete aziendale abbiamo forti partner e possiamo soddisfare senza problemi anche richieste di grandi quantità: dalle materie prime alla preparazione, fino alle unità confezionate desiderate.

COMMERCIO ALIMENTARE AL DETTAGLIO

Riforniamo i rivenditori di generi alimentari con i nostri pratici piatti pronti: in un'epoca di rapidità e mobilità, i piatti pronti sono richiesti come mai prima d'ora. Piatti freschi da banco caldo o da libero servizio oppure prodotti surgelati di facile preparazione a casa. Nella nostra newsletter diamo sempre nuovi suggerimenti per guarnire o per preparare dei contorni.



I piatti Blasko-Convenience sono un arricchimento del menù per molte aree della gastronomia di sistema, ma ovviamente anche per il consumatore finale.



COSA È IMPORTANTE PER NOI

Qualità e sostenibilità

QUALITÀ DELLA PREPARAZIONE

Per i classici piatti come la cotoletta alla milanese, si porziona la carne, la si batte, la si impana con uova intere provenienti da allevamenti a terra certificati e pangrattato e quindi frita in olio vegetale puro (acidi grassi trans <1%). Per il prosciutto e il formaggio utilizzati, ad es. per il cordon bleu o polpette di carne ripiene, si utilizzano solo prodotti di alta qualità.

LA TECNOLOGIA PIÙ MODERNA

I nostri impianti sono all'avanguardia e sottoposti a numerosi controlli di sicurezza e qualità fino alla consegna dei nostri prodotti. Tutti i prodotti sono preparati a mano e con amore dal nostro team di cucina. Per noi, la qualità non si esaurisce con il prodotto finito: noi pensiamo alla migliore forma di conservazione e prestiamo attenzione a unità di imballaggio efficienti. Anche la collaborazione con i nostri clienti è soggetta ai nostri standard di qualità: noi vogliamo offrire prodotti attraenti che soddisfino standard elevati, dall'aspetto visivo fino alla confezione.

INNOVAZIONE

Noi amiamo la cucina austriaca, ma siamo aperti al nuovo. Lo sviluppo di prodotti di tendenza è tanto divertente per noi quanto giocare con vecchie ricette per creare qualcosa di nuovo. Non poniamo limiti al nostro parco giochi intellettuale e lavoriamo costantemente su nuovi piatti, ricette, contorni o varianti. Per questo, il nostro team di sviluppo dei prodotti ama viaggiare in altri Paesi, assaggiare e provare: quello che ci piace potrebbe arrivare presto sulla tavola, perfettamente in armonia con il motto "Blasko cucina per me".

CERTIFICAZIONI

La sicurezza dei prodotti ha da noi la massima priorità e, per questo, la rigorosa gestione della qualità è continuamente soggetta ai numerosi controlli necessari per le varie certificazioni. Siamo certificati International Featured Standard (IFS) Food, Versione 6.1, ovvero al massimo livello. Per Blasko, sostenibilità, attenzione alle risorse e consapevolezza non sono solo parole: l'impegno verso le persone e l'ambiente viene vissuto e messo in pratica ogni giorno. Ad esempio, per la produzione di alimenti di alta qualità si usa elettricità al 100% neutrale dal punto di vista delle emissioni di CO₂ e nella scelta delle materie prime si dà la priorità alla regionalità e la si garantisce attraverso una tracciabilità trasparente. Per gli imballaggi, l'accento è posto sull'ottimizzazione e sulla riciclabilità degli imballaggi. Come imballaggi esterni si utilizzano solo scatole di cartone certificate FSC realizzate con materie prime provenienti da fonti gestite in maniera responsabile. Le ricette per i prodotti sono create secondo lo standard „Clean Label“ e ciò significa che alla Blasko Convenience si utilizzano solo alimenti naturali senza l'aggiunta di additivi, come conservanti, esaltatori di sapidità, coloranti e sostanze aromatizzanti.



I VANTAGGI DEI NOSTRI PRODOTTI

*I nostri prodotti.
I vostri vantaggi.***TRACCIABILITÀ**

La tracciabilità e la regionalità diventeranno sempre più importanti, soprattutto nel settore della gastronomia. I prodotti Blasko sono perfettamente tracciabili. Noi diamo la preferenza ai fornitori regionali con buoni prodotti, dove qualità, prezzo e disponibilità sono giusti. Su richiesta, e a seconda delle necessità, possiamo anche offrire materie prime e ingredienti biologici, specialmente nel settore delle carni fresche. In tali casi, ricorriamo volentieri al supporto della nostra casa madre, la Marcher Fleischwerke.

SOSTANZE NUTRITIVE E ALLERGENI

Noi forniamo un calcolo affidabile del valore nutrizionale e abbiamo il pieno controllo di tutti gli ingredienti e gli allergeni che devono essere dichiarati. In tal modo, possiamo fornire facilmente e correttamente menù e informazioni per i consumatori finali. Le nostre opzioni di filtro sul sito www.blasko.at consentono di trovare tutte le informazioni importanti per ogni prodotto.

BUONA PORZIONABILITÀ

Si risparmia tempo e la preparazione diventa meno impegnativa; si possono gestire meglio le scorte e si è indipendenti dalle stagioni. Tutti i prodotti sono facili da porzionare, di facile preparazione, la loro ricetta resta invariata e sono a lunga conservazione. Inoltre, garantiamo un'elevata sicurezza alimentare attraverso numerose certificazioni. Parola chiave "zero spreco": Si evitano significativamente più sprechi grazie all'alta resa alimentare. E con noi potete fare bene i vostri calcoli: Le variazioni dei prezzi delle materie prime richiedono sempre tempo che gioca adesso a vostro favore. Anche nelle piccole cucine, si possono creare piatti meravigliosi.

FACILITÀ DI PREPARAZIONE

Tutti i nostri piatti sono cucinati ogni giorno nelle nostre cucine e sono completamente cotti. Per renderli pronti da consumare, i prodotti devono essere solo riscaldati. Su ogni confezione, diamo consigli sulla preparazione. Tuttavia, la preparazione per il consumo può avvenire in vari modi, a seconda delle proprie possibilità. In forno, nella padella, nella casseruola o nel forno a convezione, nel forno a vapore combinato, nel forno a microonde, nella friggitrice ad aria, nella friggitrice o sulla griglia.



CUCINA AUSTRIACA E PRODOTTI DI TENDENZA INTERNAZIONALI

Tutto fresco ogni giorno

BUONO COME SE FOSSE FATTO IN CASA

Nelle cucine di sviluppo si lavora costantemente alla creazione di piatti dalle ricette tradizionali che è possibile preparare e servire facilmente e senza perdita del gusto. Ogni piatto dovrebbe avere un sapore casalingo, ecco perché il nostro slogan è "Blasko cucina per me". E poiché il cibo non consiste solo dei nostri prodotti, riflettiamo su contorni, idee decorative, combinazioni con i nostri componenti e consigli per la preparazione.

RISVEGLIO DEI RICORDI

La cucina tipica austriaca è sinonimo di fiducia per la selezione delle materie prime, la profonda conoscenza durante la preparazione e il grande piacere. In Austria adoriamo i piatti che ci ricordano i sapori dell'infanzia. Apprezziamo gli ingredienti che rimangono costanti nella loro semplicità. Il nostro team di cucina crea piatti tipici austriaci secondo le ricette tradizionali, con un impegno amorevole, preparazione eseguita al momento e freschezza di consegna. Materie prime controllate, ingredienti freschi e cucina dallo stile classico, nonché l'assenza di conservanti e esaltatori di sapidità, garantiscono che i nostri piatti abbiano il sapore della cucina casalinga.

SOLUZIONI DI CONFEZIONAMENTO

Garantiamo la massima flessibilità con diverse soluzioni di confezionamento. Surgelato o fresco in atmosfera protettiva, confezioni singole o dimensioni da gastronomia: offriamo soluzioni diverse per esigenze diverse. I nostri prodotti possono essere ordinati in vaschette, scatole, polisacchetti e sacchetti tubolari, in confezioni piccole e grandi. Tutte le soluzioni di confezionamento consentono prelievi parziali. I piatti preparati quotidianamente di fresco sono confezionati in atmosfera protettiva e congelati. Con questo metodo, si conservano tutte le vitamine e gli ingredienti, nonché l'intero gusto.

- *senza esaltatori di sapidità*
- *e senza conservanti*

PERSONALIZZAZIONE. I VOSTRI DESIDERI, IL NOSTRO ORDINE

Siamo sempre aperti a tutte le tendenze e, a seconda delle necessità, saremo lieti di produrre prodotti di tendenza della cucina mediterranea, come il Vitello Tonnato o componenti per condimenti per Bowls o insalate. Da non dimenticare sono tutte le forme di hamburger e polpette in tipico stile americano.





POLLO FRITTO & CO

Croccante e dorato

Per domande relative al nostro assortimento contattateci al +43 5 9524 - 5000



FILETTI DI PETTO DI POLLO

I filetti di petto di pollo sono impanati con uovo intero e pangrattato secondo la ricetta tradizionale e quindi cotti al forno in olio vegetale puro. Si utilizzano gli ingredienti migliori, come i filetti di pollo e le uova di allevamenti a terra austriaci. Non si usano additivi, come esaltatori di sapidità, conservanti, coloranti e aromi. I filetti di petto di pollo fritti non contengono olio di palma. I filetti di petto di pollo fritti possono essere riscaldati anche in modo particolarmente croccante in pochi minuti in forno, senza grassi.

Filetti di petto di pollo, impanati, cotti al forno

Peso/pz.	Conservazione	UV
125 g/pezzo	fresco	Vaschetta PP 1.250 g
125 g/pezzo	fresco	Confezione MAP 500 g
150 g/pezzo	surgelato	Scatola 3.000 g
125 g/pezzo	surgelato	Scatola 3.000 g
125 g/pezzo	surgelato	Polybag 625 g



SCALOPPINE DI SOVRACOSCE DI POLLO

Le sovracosce di pollo senza pelle vengono impanate con uovo intero e pangrattato secondo una ricetta tradizionale e quindi cotte in forno con olio vegetale puro. Si utilizzano i migliori ingredienti, come sovracosce di pollo disossate e uova di allevamenti a terra austriaci. Non si usano additivi, come esaltatori di sapidità, conservanti, coloranti e aromi. Nelle scaloppine di sovracosce di pollo non è presente olio di palma. Le scaloppine di sovracosce possono essere anche preparate in forno in modo particolarmente croccante in pochi minuti e senza grassi.

Scaloppine di sovracosce di pollo, senza pelle, disossate, impanate, cotte al forno

Peso/pz.	Conservazione	UV
	fresco	Vaschetta PP ca. 550 g



COSCE DI POLLO AL FORNO

Le cosce di pollo sono impanate con uovo intero e pangrattato secondo la ricetta tradizionale e quindi cotte al forno in olio vegetale puro. Si utilizzano i migliori ingredienti, come cosce di pollo di allevamento naturale e uova di allevamenti a terra austriaci. Non si usano additivi, come esaltatori di sapidità, conservanti, coloranti e aromi e le cosce di pollo al forno sono anche privi di olio di palma. Le cosce di pollo al forno possono essere anche riscaldate in forno in modo particolarmente croccante in pochi minuti e senza grassi.

Cosce di pollo, senza pelle, con osso, impanate, cotte al forno

Peso/pz.	Conservazione	UV
	fresco	Vaschetta PP ca. 550 g



SCALOPPINE DI TACCHINO

Le scaloppine di fesa di tacchino sono impanate con uovo intero e pangrattato secondo la ricetta tradizionale e quindi cotte al forno in olio vegetale puro. Si utilizzano i migliori ingredienti, come fesa di tacchino di allevamento naturale e uova di allevamenti a terra austriaci. Non si usano additivi, come esaltatori di sapidità, conservanti, coloranti e aromi. Nelle scaloppine di fesa di tacchino non è presente olio di palma. Le scaloppine di tacchino possono essere anche preparate in forno in modo particolarmente croccante in pochi minuti e senza grassi.

Scaloppine di tacchino, impanate, cotte al forno

Peso/pz.	Conservazione	UV
120 g/pezzo	fresco	Vaschetta PP 480 g
120 g/pezzo	surgelato	Polybag 600 g



BISTECCHES DI POLLO (PATCH)

I pezzi di petto di pollo sono marinati con spezie, porzionati nella dimensione desiderata, passati nel pangrattato e quindi cotti al forno in puro olio vegetale. Si utilizzano i migliori ingredienti. Non si usano additivi, come conservanti, esaltatori di sapidità, coloranti e aromi. Nelle bistecche di pollo non è presente olio di palma. Le bistecche di pollo possono essere preparate in modo particolarmente croccante in forno anche in pochi minuti senza grassi e, grazie alla loro forma regolare, sono ideali per preparare golosi panini imbottiti.

Bistecche di pollo di pezzi di carne compattata, impanate, cotte al forno

Peso/pz.	Conservazione	UV
125 g/pezzo	fresco	Vaschetta PP 250 g
125 g/pezzo	fresco	Vaschetta PP 500 g
80 g/pezzo	fresco	Vaschetta PP 480 g
125 g/pezzo	fresco	Vaschetta PP 500 g
80 g/pezzo	fresco	Vaschetta PP 480 g
125 g/pezzo	surgelato	Scatola 6.000 g
125 g/pezzo	surgelato	Polybag 1.000 g
125 g/pezzo	surgelato	Scatola 3.000 g
150 g/pezzo	surgelato	Scatola 3.000 g
80 g/pezzo	surgelato	Scatola 1.600 g
80 g/pezzo	surgelato	Scatola 6.000 g



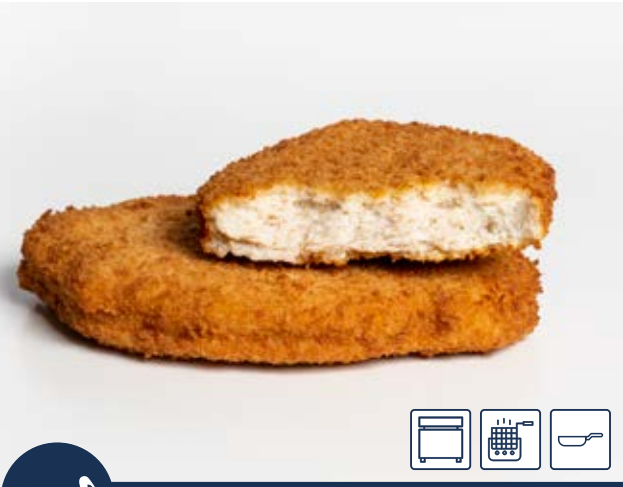
CORDON BLEU DI TACCHINO

I filetti di petto di tacchino vengono marinati con spezie, porzionati nella dimensione desiderata e farciti con prosciutto di tacchino e formaggio. I cordon bleu vengono poi impanati con pangrattato e cotti in puro olio vegetale. Vengono utilizzati i migliori ingredienti, non vengono impiegati additivi come esaltatori di sapidità, coloranti o aromi e i cordon bleu di tacchino sono anche privi di olio di palma. Particolarmente croccanti, i cordon bleu di tacchino possono essere preparati senza grassi anche in forno in pochi minuti e, grazie alla loro forma regolare, sono ideali per essere inseriti in una pasta come snack.

Cordon Bleu di tacchino, panato, cotto

Peso/pz.	Conservazione	UV
125 g/pezzo	fresco	Vaschetta PP 250 g
125 g/pezzo	fresco	Vaschetta PP 500 g
125 g/pezzo	surgelato	Polybag 500 g
150 g/pezzo	surgelato	Scatola 3.000 g

Per domande relative al nostro assortimento contattateci al +43 5 9524 - 5000



BISTECCHES DI TACCHINO (PATCH)

I pezzi di fesa di tacchino sono marinati con spezie, porzionati nella dimensione desiderata, passati nel pangrattato e quindi cotti al forno in puro olio vegetale. Si utilizzano i migliori ingredienti. Non si usano additivi, come conservanti, esaltatori di sapidità, coloranti e aromi. Nelle bistecche di tacchino non è presente olio di palma. Le bistecche di tacchino possono essere anche riscaldate in forno in modo particolarmente croccante in pochi minuti e senza grassi.

Bistecche di tacchino di pezzi di carne compattata, impanate, cotte al forno

Peso/pz.	Conservazione	UV
150 g/pezzo	fresco	Scatola 3.000 g



CORDON BLEU DI POLLO (PATCH)

I pezzi di petto di pollo sono marinati con spezie, porzionati nella dimensione desiderata e riempiti con prosciutto di tacchino e formaggio. Quindi, i cordon bleu vengono impanati con pangrattato e cotti in forno con puro olio vegetale. Si utilizzano i migliori ingredienti, non si usano additivi, come esaltatori di sapidità, coloranti e aromi. I cordon bleu non contengono olio di palma. I cordon bleu di pollo possono essere preparati in forno anche in pochi minuti senza grassi e, grazie alla loro forma regolare, sono ideali come spuntino con un panino.

Cordon bleu di pollo di pezzi di carne compattata, impanato, al forno

Peso/pz.	Conservazione	UV
125 g/pezzo	fresco	Vaschetta PP 250 g
150 g/pezzo	fresco	Scatola 3.000 g



CORDON BLEU DI POLLO

I petti di pollo provenienti da allevamenti naturali sono farciti con prosciutto di tacchino e formaggio e impanati con uovo intero e pangrattato secondo una ricetta tradizionale e quindi fritti in olio vegetale puro. Si utilizzano i migliori ingredienti, come petto di pollo e uova da allevamenti a terra austriaci. Non si usano additivi, come esaltatori di sapidità, coloranti e aromi. Nei cordon bleu non è presente olio di palma. I cordon bleu di pollo possono essere anche riscaldati in forno in modo particolarmente croccante in pochi minuti e senza grassi.

Cordon bleu di pollo ripieni di formaggio e prosciutto di tacchino per toast, impanati, cotti al forno

Peso/pz.	Conservazione	UV
165 g/pezzo	fresco	Vaschetta PP 1.155 g
167 g/pezzo	surgelato	Polybag 670 g

CORDON BLEU DI POLLO CON VARI RIPIENI

I filetti di pollo allevati naturalmente vengono farciti con vari ripieni come aglio selvatico, aglio o pomodoro/mozzarella, impanati con uovo intero e pangrattato secondo una ricetta tradizionale e poi fritti in puro olio vegetale. Vengono utilizzati i migliori ingredienti, nessun additivo come conservanti, esaltatori di sapidità, coloranti o aromi e i cordon bleu di pollo sono anche privi di olio di palma. Particolarmente croccanti, i cordon bleu di pollo possono essere preparati senza grassi in forno in pochi minuti e rappresentano una gustosa alternativa ai soliti cordon bleu grazie alla loro ricchezza.

Cordon bleu di pollo con vari ripieni, impanati, cotti al forno

ID	Peso/pz.	Conservazione	UV
aglio	165 g/pezzo	fresco	Vaschetta PP 1.155 g
Tom. mozz.	165 g/pezzo	fresco	Vaschetta PP 1.155 g
aglio selvatico	165 g/pezzo	fresco	Vaschetta PP 1.155 g

Cosce al forno

RICETTA / IDEA

L'accompagnamento ideale per pollo fritto & Co sono delle insalate fresche come ad esempio un'insalata di patate con erba cipollina fresca dal gusto forte o un'insalata di cetrioli con un condimento a base di crema di yogurt. Se si desidera un gusto un po' più insolito, si può anche combinare una salsa di yogurt indiano con menta piperita, cumino e il succo di un limone. Si possono mescolare anche i classici mirtilli rossi con un pizzico di rafano per creare un contorno alternativo finemente aromatico. *Per sapere di più www.blasko.at*

CROCCHETTE IN PASTELLA

Le crocchette di pollo sono formate da pezzi di petto di pollo marinati e tagliati a pezzetti e cotti in una pastella in puro olio vegetale. Vengono utilizzati i migliori ingredienti, nessun additivo come conservanti, esaltatori di sapidità, coloranti o aromi e i nuggets sono anche privi di olio di palma. Le crocchette possono essere preparate senza grassi in forno in pochi minuti e sono particolarmente apprezzate dai bambini.

Nuggets di pollo fatti da pezzi di carne in pastella, cotti al forno e surgelati		
Peso/pz.	Conservazione	UV
25 g/pezzo	surgelato	Karton 3.000 g

NUGGET DI POLLO

I nugget di pollo sono formati da pezzi di petto di pollo marinati e tritati, impanati e cotti in puro olio vegetale. Si utilizzano i migliori ingredienti. Non si usano additivi, come conservanti, esaltatori di sapidità, coloranti e aromi. Nei nugget di pollo non è presente olio di palma. I nugget di pollo possono essere preparati in forno in pochi minuti senza grassi e sono particolarmente apprezzati dai bambini.

Nugget di pollo di pezzi di carne campattata, cotti in forno, surgelati		
Peso/pz.	Conservazione	UV
25 g/pezzo	surgelato	Scatola 3.000 g

ALI DI POLLO AL FORNO

Le ali di pollo sono impanate con uovo intero e pangrattato secondo una ricetta tradizionale e quindi cotte in forno in olio vegetale puro. Si utilizzano i migliori ingredienti, come ali di pollo e uova di allevamenti a terra austriaci. Non si usano additivi, come conservanti, esaltatori di sapidità, coloranti e aromi. Nelle ali di pollo non è presente olio di palma. Le ali di pollo fritte possono essere anche riscaldate in forno in modo particolarmente croccante in pochi minuti e senza grassi.

Ali al forno, impanate, cotte al forno		
Peso/pz.	Conservazione	UV
	fresco	Vaschetta PP 450 g

BASTONCINI DI PETTO DI POLLO

I petti di pollo provenienti da allevamenti naturali sono marinati con spezie, impanati e quindi cotti in forno con olio vegetale puro. Si utilizzano i migliori ingredienti. Non si usano additivi, come conservanti, esaltatori di sapidità, coloranti e aromi. Nei bastoncini di pollo non è presente olio di palma. I bastoncini di pollo possono essere riscaldati in pochi minuti in forno e senza grassi e sono ottimi da gustare su insalate fresche.

Strisce di petto di pollo, cotte al forno		
Peso/pz.	Conservazione	UV
ca. 50 g/pezzo	fresco	Vaschetta PP 200 g
ca. 50 g/pezzo	fresco	Vaschetta PP ca 1.200 g
ca. 50 g/pezzo	surgelato	Polybag 500 g
ca. 50 g/pezzo	surgelato	Scatola 3.000 g

BISTECHE DI POLLO CON PANATURA AI CORNFLAKES

I pezzi di petto di pollo sono marinati con spezie, porzionati nella dimensione desiderata, passati nella panatura a base di cornflakes e cotti al forno in puro olio vegetale. Si utilizzano i migliori ingredienti, non si usano additivi, come esaltatori di sapidità, conservanti, coloranti e aromi. Nelle bistecche di pollo non è presente olio di palma. Le bistecche di pollo possono essere preparate in modo particolarmente croccante in forno anche in pochi minuti senza grassi e, grazie alla loro forma regolare, sono ideali come spuntino o in un goloso panino.

Bistecche di pollo di pezzi di carne campattata con panatura di cornflakes, cotte al forno		
Peso/pz.	Conservazione	UV
100 g/pezzo	fresco	Vaschetta PP 600 g
100 g/pezzo	surgelato	Scatola 3.000 g

COSCIA DI POLLO AL FORNO COTOLETTA IN IMPANATURA DI CORNFLAKES

Le cosce di pollo rifilate vengono impanate in modo estremamente croccante con uova intere e cornflakes e poi cotte in puro olio vegetale. Vengono utilizzati i migliori ingredienti, come cosce intere disossate e uova provenienti da allevamenti austriaci, vengono evitati additivi come conservanti, esaltatori di sapidità, coloranti e aromi e le cotolette di coscia sono anche prive di olio di palma. Particolarmente croccanti, le cotolette di coscia possono essere preparate senza grassi anche in forno in pochi minuti e sono ideali come spuntino in una pasta.

Scaloppina di coscia di pollo al forno con rivestimento in cornflakes, senza pelle, disossata, impanata, al forno			
ID	Gewicht/Stk	Lagerung	VE
2622	100 g/Stück	frisch	PP-Tasse 500 g

Per domande relative al nostro assortimento contattateci al +43 5 9524 - 5000

SPECIALITÀ CROCCANTI
DI MAIALE

Per la nostra cotoletta e il cordon bleu si utilizzano solo materie prime selezionate. La carne di maiale migliore e ingredienti di alta qualità, dal pangrattato, alle uova, al formaggio e al prosciutto. Grazie al nostro esclusivo processo di preparazione, la cotoletta ha il sapore di una appena preparata in casa.

Ricetta idea: Il contorno ideale della sostanziosa cotoletta è l'insalata di soncino. Il suo gusto fresco con una nota nocciola si abbina bene alla carne cotta al forno. Il gusto speziato e pepato si combina bene con i ravanelli, è anche vivivamente accattivante, oppure come versione della Stiria con patate e pancetta croccante.
Per sapere di più www.blasko.at

La migliore qualità
per il gusto migliore!



COTOLETTA DI CARRÉ DI
MAIALE

Le cotolette di maiale alla viennese sono impanate con uovo intero e pangrattato secondo la ricetta tradizionale e quindi cotte al forno in olio vegetale puro. Si utilizzano i migliori ingredienti, come carne suina dell'Austria e uova di allevamenti a terra austriaci. Non si usano additivi, come conservanti, esaltatori di sapidità, coloranti e aromi. Nelle cotolette non è presente olio di palma. Le cotolette di maiale possono essere anche riscaldate in forno in modo particolarmente croccante in pochi minuti e senza grassi e con vari contorni hanno il sapore delle cose preparate in casa.

Cotoletta di carré di maiale, impanata, al forno

Peso/pz.	Conservazione	UV
125 g/pezzo	fresco	Confezione MAP 500 g
200 g/pezzo	fresco	Vaschetta PP 1.200 g
125 g/pezzo	fresco	Vaschetta PP 1.250 g
125 g/pezzo	surgelato	Scatola 500 g
80 g/pezzo	surgelato	Scatola 1.600 g
200 g/pezzo	surgelato	Scatola 3.000 g

Per domande relative al nostro assortimento
contattateci al +43 5 9524 - 5000



CORDON BLEU DI MAIALE

Le cotolette di carré di maiale vengono farcite con prosciutto cotto da toast e formaggio Emmentaler e impanate con uovo intero e pangrattato secondo una ricetta tradizionale e quindi cotte al forno in olio vegetale puro. Si utilizzano i migliori ingredienti, come carne suina dell'Austria e uova di allevamenti a terra austriaci. Non si usano additivi, come esaltatori di sapidità, coloranti e aromi. Nei cordon bleu di maiale non è presente olio di palma. I cordon bleu di maiale possono essere anche riscaldati in forno in pochi minuti e senza grassi e hanno il sapore delle cose preparate in casa.

Cordon bleu di maiale, dal carré del maiale, ripieno con Emmentaler di latte fieno e prosciutto cotto da toast, impanati, cotti al forno

Peso/pz.	Conservazione	UV
153 g/pezzo	fresco	Vaschetta PP 1.380 g
167 g/pezzo	surgelato	Scatola 500 g



CORDON BLEU CONTADINO
DI MAIALE

Le cotolette di carré di maiale sono farcite con saporiti funghi, pancetta e formaggio Emmentaler e impanate con uovo intero e pangrattato secondo una ricetta tradizionale e quindi cotte al forno in olio vegetale puro. Si utilizzano i migliori ingredienti, come carne suina dell'Austria e uova di allevamenti a terra austriaci. Non si usano additivi, come esaltatori di sapidità, coloranti e aromi. Nei cordon bleu non è presente olio di palma. I cordon bleu del contadino possono essere anche preparati in forno in pochi minuti e senza grassi e offrono un'ottima variazione nel menù degli amanti dei piatti dal gusto forte.

Cordon bleu contadino, dal carré del maiale, ripieni con pancetta, funghi e formaggio, impanati, cotti al forno

Peso/pz.	Conservazione	UV
165 g/pezzo	fresco	Vaschetta PP 1.320 g



COTOLETTA & CO
Croccante e sempre buono

Cordon bleu di maiale

NON SEMPRE SOLO COTOLETTA.

Un altro classico della cucina locale è il Leberkäse al forno, sia di maiale che di tacchino. Anche qui, ha priorità la qualità del prodotto di partenza. Preparati con cura e al momento ogni giorno, i nostri piatti a base di Leberkäse sono una delizia semplice e autentica.

Ricetta idea: Una deliziosa combinazione con Leberkäse al forno è un fresco tzatziki greco fatto con cetrioli finemente affettati e un gustoso condimento a base di yogurt e aglio. Al posto delle classiche mele fritte, sono consentite anche patatine fritte di patate dolci.
Per sapere di più www.blasko.at





LEBERKÄSE AL FORNO

Il Leberkäse viene porzionato, impanato e cotto al forno in puro olio vegetale. Si utilizzano i migliori ingredienti, non si usano additivi, come esaltatori di sapidità, coloranti e aromi. Nel Leberkäse non è presente olio di palma. Il Leberkäse può essere anche riscaldato in forno in pochi minuti e senza grassi ed è ottimo come spuntino, anche guarnito con salse.

Peso/pz.	Conservazione	UV
125 g/pezzo	surgelato	Scatola 3.000 g

LEBERKÄSE & CO

Sorprendentemente diverso







LEBERKÄSE PICCANTE CORDON BLEU

Il Leberkäse porzionato al peperoncino sono farcite con succoso prosciutto tostato e formaggio Emmental, impanate e cotte in puro olio vegetale. Vengono utilizzati i migliori ingredienti, nessun additivo come esaltatori di sapidità, coloranti o aromi e il Leberkäse è anche privo di olio di palma. Il cordon bleu di Leberkäse al peperoncino può essere preparato senza grassi in forno in pochi minuti ed è delizioso anche come snack guarnito con salse.

Peso/pz.	Conservazione	UV
125 g/pezzo	fresco	Vaschetta PP 500 g







POLPETTE HAMBURGER DI VERDURE

Le polpette di verdure hanno un'impanatura di sesamo o sono semplicemente fritte come polpette in olio vegetale puro. Si utilizzano i migliori ingredienti. Non si usano additivi, come conservanti, esaltatori di sapidità, coloranti e aromi. Nelle polpette di verdure non è presente olio di palma. Le polpette di verdure possono essere riscaldate in forno senza grassi in pochi minuti e sono ideali come piatto principale o per la preparazione di hamburger vegetariani.

Peso/pz.	Conservazione	UV
100 g/pezzo	surgelato	Scatola 3.000 g



PRELIBATEZZE DI CARNE MACINATA

Succose dentro, croccanti fuori

Per domande relative al nostro assortimento
contattateci al +43 5 9524 - 5000



POLPETTE DI CARNE MACINATA

Le saporite polpette di carne macinata sono preparate secondo una ricetta tradizionale e fritte in puro olio vegetale. Si utilizzano i migliori ingredienti e carni suine austriache. Non si usano additivi, come conservanti, esaltatori di sapidità, coloranti e aromi. Nelle polpette di carne macinata non è presente olio di palma. Le polpette di carne macinata possono essere anche preparate in forno in pochi minuti e senza grassi

Polpette di carne macinata fritte

Peso/pz.	Conservazione	UV
125 g/pezzo	fresco	Confezione MAP 250 g
125 g/pezzo	fresco	Confezione MAP 500 g
125 g/pezzo	fresco	Vaschetta PP 2.000 g
80 g/pezzo	surgelato	Scatola 1.600 g
150 g/pezzo	surgelato	Scatola 3.000 g
100 g/pezzo	surgelato	Scatola 3.000 g



POLPETTE PUSZTA

Le polpette di carne macinata Puszta hanno un gusto particolarmente saporito e piccante, raffinate con pezzettini di peperoni e fritte in puro olio vegetale. Si utilizzano i migliori ingredienti e carni suine austriache. Non si usano additivi, come conservanti, esaltatori di sapidità, coloranti e aromi. Nelle polpette di carne macinata Puszta non è presente olio di palma. Le polpette di carne macinata Puszta possono essere anche riscaldate in forno in pochi minuti e senza grassi e sono ottime come spuntino piccante con un panino.

Polpette di carne macinata Puszta con pezzettini di peperone, fritte

Peso/pz.	Conservazione	UV
125 g/pezzo	fresco	Confezione MAP 500 g



POLPETTE DELLA NONNA DI CARNE MACINATA

Le polpette della nonna di carne macinata sono preparate secondo una ricetta tradizionale e fritte in puro olio vegetale. Si utilizzano i migliori ingredienti e carni suine austriache. Non si usano additivi, come conservanti, esaltatori di sapidità, coloranti e aromi. Nelle polpette di carne macinata non è presente olio di palma. Le polpette della nonna di carne macinata sembrano fatte a mano e possono essere riscaldate in pochi minuti nel forno senza grassi.

Polpette della nonna di carne macinata fritte

Peso/pz.	Conservazione	UV
125 g/pezzo	fresco	Confezione MAP 500 g
125 g/pezzo	fresco	Vaschetta PP 2.000 g
125 g/pezzo	surgelato	Scatola 3.000 g



POLPETTE DI CARNE MAIALE / MANZO

Le saporite polpette di carne macinata sono preparate secondo una ricetta tradizionale e fritte in puro olio vegetale. Si utilizzano i migliori ingredienti e carni austriache di maiale e di manzo. Non si usano additivi, come conservanti, esaltatori di sapidità, coloranti e aromi. Nelle polpette di carne macinata non è presente olio di palma. Le polpette di carne macinata possono essere riscaldate in pochi minuti in forno senza grassi e sono ottime come piatto principale ma anche come finger food con varie salse.

Polpette di carne macinata di maiale e manzo, fritte

Peso/pz.	Conservazione	UV
14 g/pezzo	fresco	Vaschetta PP 1.500 g
14 g/pezzo	fresco	Vaschetta PP ca. 500 g
14 g/pezzo	surgelato	Scatola 1.600 g



CEVAPCICI

I saporiti cevapcici sono preparati secondo una ricetta tradizionale e fritti in puro olio vegetale. Si utilizzano i migliori ingredienti e carni austriache di maiale e di manzo. Non si usano additivi, come conservanti, esaltatori di sapidità, coloranti e aromi. Nei cevapcici non è presente olio di palma. I cevapcici possono essere anche preparati in forno in pochi minuti e senza grassi e sono eccellente con vari contorni.

Cevapcici fritti

Peso/pz.	Conservazione	UV
50 g/pezzo	fresco	Confezione MAP250 g
50 g/pezzo	fresco	Confezione MAP500 g
50 g/pezzo	surgelato	Polybag 1.000 g
50 g/pezzo	surgelato	Scatola 3.000 g



POLPETTE DI TACCHINO

Le polpette di tacchino sono preparate con i migliori ingredienti e le spezie migliori e fritte in puro olio vegetale. Non si usano additivi, come conservanti, esaltatori di sapidità, coloranti e aromi. Nelle polpette di tacchino non è presente olio di palma. Le polpette di tacchino possono essere anche riscaldate in forno in pochi minuti e senza grassi e sono ottime come spuntino con un panino o come piatto principale con una grande varietà di contorni.

Polpette di tacchino, fritte

Peso/pz.	Conservazione	UV
125 g/pezzo	fresco	Confezione MAP 500 g
125 g/pezzo	surgelato	Polybag 3.000 g



RICETTA / IDEA

Ajvar è un'ottima alternativa alla senape e al ketchup. Questo saporito contorno di peperoni e melanzane, olio d'oliva, sale e pepe completa ogni piatto a base di carne macinata con una nota mediterranea.

Per sapere di più www.blasko.at

Buon appetito!

Per domande relative al nostro assortimento contattateci al +43 5 9524 - 5000



POLPETTE DI MANZO

Le polpette di manzo sono preparate con carne di manzo austriaca e gli ingredienti migliori e fritte in puro olio vegetale. Non si usano additivi, come conservanti, esaltatori di sapidità, coloranti e aromi. Nelle polpette non è presente olio di palma. Le polpette di manzo possono essere anche riscaldate in forno in pochi minuti e senza grassi e con vari contorni hanno il sapore delle cose preparate in casa.

Polpette di manzo fritte

Peso/pz.	Conservazione	UV
100 g/pezzo	fresco	Confezione MAP 400 g



POLPETTE DI VITELLO

Le saporite polpette sono preparate con carne di vitello austriaca e gli ingredienti migliori e fritte in puro olio vegetale. Non si usano additivi, come conservanti, esaltatori di sapidità, coloranti e aromi. Nelle polpette non è presente olio di palma. Le polpette possono essere preparate senza grassi in pochi minuti in forno e sono ideali come finger food con varie salse.

Polpette di carne macinata

Peso/pz.	Conservazione	UV
14 g/pezzo	surgelato	Scatola 3.000 g
14 g/pezzo	surgelato	Scatola 7.000 g



SCALOPPINE DI VITELLO

Le scaloppine di vitello sono preparate con carne di vitello austriaca e gli ingredienti migliori e fritte in puro olio vegetale. Non si usano additivi, come conservanti, esaltatori di sapidità, coloranti e aromi. Nelle scaloppine non è presente olio di palma. Le scaloppine di vitello possono essere anche preparate in forno in pochi minuti e senza grassi e con vari contorni hanno il sapore delle cose preparate in casa.

Scaloppine di vitello fritte

Peso/pz.	Conservazione	UV
100 g/pezzo	surgelato	Scatola 3.000 g

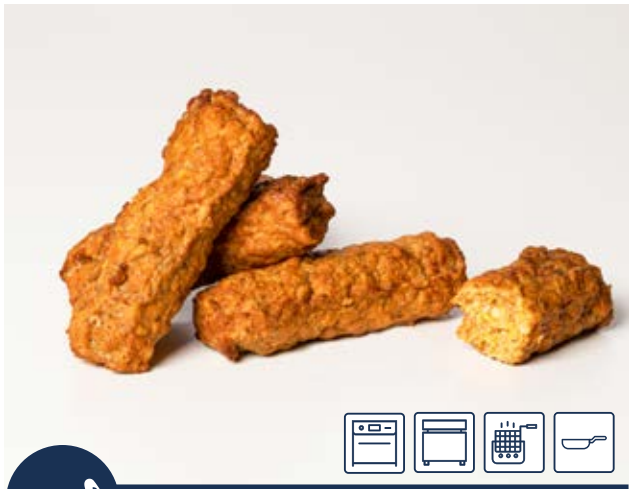


CEVAPCICI DI MANZO

I cevapcici piccanti sono preparati secondo una ricetta tradizionale. Vengono utilizzati i migliori ingredienti e la carne di manzo austriaca, non vengono utilizzati additivi come conservanti, esaltatori di sapidità, coloranti o aromi e i cevapcici sono anche privi di olio di palma.

Cevapcici di manzo, crudi

Peso/pz.	Conservazione	UV
50 g/pezzo	surgelato	Polybag 1.000 g



GRILLER DI TACCHINO

I Griller di tacchino sono preparate con i migliori ingredienti e spezie e fritte in puro olio vegetale. Non vengono utilizzati additivi come conservanti, esaltatori di sapidità, coloranti e aromi e i grillers di tacchino sono anche privi di olio di palma. I Griller di tacchino possono essere preparate senza grassi in forno in pochi minuti e sono ottime come spuntino in una pasta o come piatto principale con una varietà di contorni.

Griller di tacchino, crudi

Peso/pz.	Conservazione	UV
50 g/pezzo	surgelato	Karton 3.000 g



RICETTA / IDEA

Piccolo sforzo con grande effetto: il ketchup fatto in casa. Con diversi condimenti si possono creare esperienze di gusto molto particolari: ad esempio, la cannella e il coriandolo conferiscono al ketchup una nota speciale. *Per saperne di più www.blasko.at*

Buon appetito!



POLPETTE DI CARNE MISTA

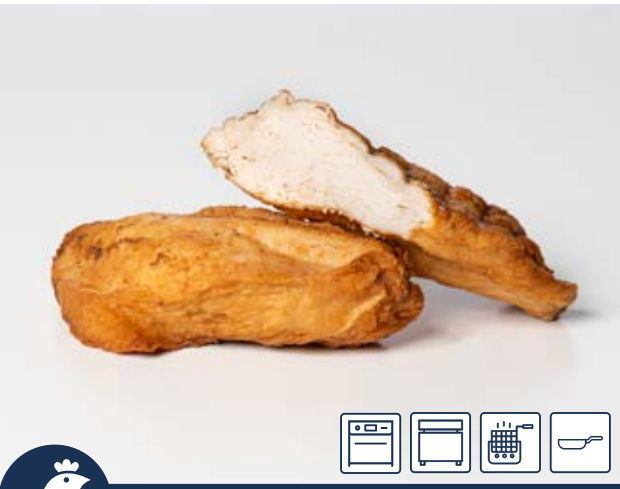
Le saporite polpette di carne mista sono preparate secondo una ricetta tradizionale con carni austriache di maiale e manzo e fritte in puro olio vegetale. Si utilizzano i migliori ingredienti. Non si usano additivi, come conservanti, esaltatori di sapidità, coloranti e aromi. Nelle polpette di carne mista non è presente olio di palma. Le polpette di carne mista possono essere anche preparate in forno in pochi minuti e senza grassi. Particolarmente gustose sono anche le varianti dei prodotti di carne mista con ripieni diversi.

Polpette di carne macinata di maiale e manzo, fritte

Peso/pz.	Conservazione	UV
125 g/pezzo	fresco	Confezione MAP 750 g
100 g/pezzo	surgelato	Scatola 3.000 g



FRITTI
come appena fatti



PETTI DI POLLO

I petti di pollo di allevamenti naturali sono aromatizzati e fritti in grasso vegetale puro. Si utilizzano i migliori ingredienti, non si usano additivi, come esaltatori di sapidità, conservanti, coloranti e aromi. Nei petti di pollo non è presente olio di palma. I petti di pollo fritto possono essere riscaldati in forno, senza grassi e in pochi minuti. Insieme a una insalata fresca costituiscono la base per un pasto povero di grassi e ricco di proteine.

Petti di pollo, fritti

Peso/pz.	Conservazione	UV
100 g/pezzo	fresco	Confezione MAP 500 g



STRISCE DI PETTI DI POLLO

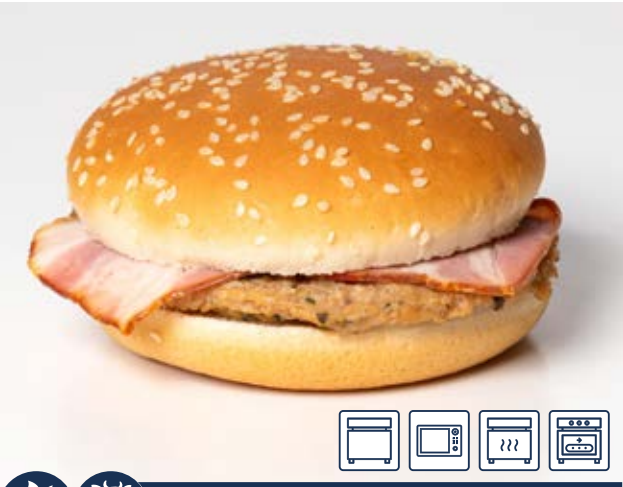
Le strisce di filetto di pollo, allevato in modo naturale, vengono insaporite e rosolate in puro grasso vegetale. Vengono utilizzati solo ingredienti di alta qualità; si rinuncia deliberatamente ad additivi come esaltatori di sapidità, conservanti, coloranti e aromi. I filetti di pollo rosolati sono inoltre privi di olio di palma. Le strisce di filetto di pollo possono essere preparate in pochi minuti nel forno senza aggiunta di grassi e, abbinate a un'insalata fresca, costituiscono la base per un pasto povero di grassi e ricco di proteine.

Strisce di petti di pollo, fritti

Peso/pz.	Conservazione	UV
50 g/pezzo	fresco	Confezione MAP 200 g



Per domande relative al nostro assortimento contattateci al **+43 5 9524 - 5000**



 BACONBURGER

Con il Bacon Burger, il classico patty stagionato è perfettamente completato da una fetta di bacon. I nostri hamburger sono fatti a mano e confezionati con cura nel nostro stabilimento. Sono possibili variazioni con altri condimenti e salse. Le polpette sono prefritte e pronte da mangiare dopo pochi minuti nel microonde o nel forno.

Polpettone di carne macinata fritto, in pasta di sesamo con pancetta

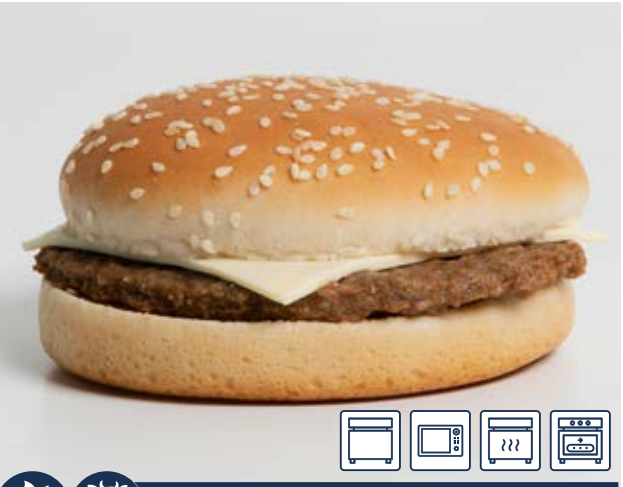
Confezionato a piacere 2 pezzo

A scelta con ketchup

Confezionato in atmosfera protettiva,

istruzioni per la conservazione da +2 °C a 6 °C

Durata minima di conservazione: 16 giorni



 CHEESEBURGER

I panini per hamburger sono farciti con un polpettone di carne di maiale e di manzo e formaggio fuso; alcune confezioni contengono anche la salsa. Vengono utilizzati i migliori ingredienti, non vengono utilizzati additivi come conservanti, esaltatori di sapidità, coloranti o aromi e i cheeseburger sono anche privi di olio di palma. Gli hamburger possono essere preparati in poco tempo nel microonde e guarniti con ketchup e insalata fresca prima di essere gustati.

Polpettone di carne macinata fritto, in pasta di sesamo con formaggio fuso

Confezionato a piacere 2 pezzo

A scelta con ketchup

Confezionato in atmosfera protettiva,

istruzioni per la conservazione da +2 °C a 6 °C

Durata minima di conservazione: 16 giorni



 HAMBURGER DI POLLO

I panini per hamburger sono farciti con panetti di pollo impanati. Vengono utilizzati i migliori ingredienti, nessun additivo come conservanti, esaltatori di sapidità, coloranti o aromi e gli hamburger di pollo sono anche privi di olio di palma. Gli hamburger possono essere preparati in poco tempo nel microonde e guarniti con salsa e insalata fresca prima di essere gustati.

Polpettone di pollo al forno, in un panino con semi di sesamo

Confezionato a piacere 2 pezzo

A scelta con con salsa gourmet

Confezionato in atmosfera protettiva,

istruzioni per la conservazione da +2 °C a 6 °C

Durata minima di conservazione: 16 giorni

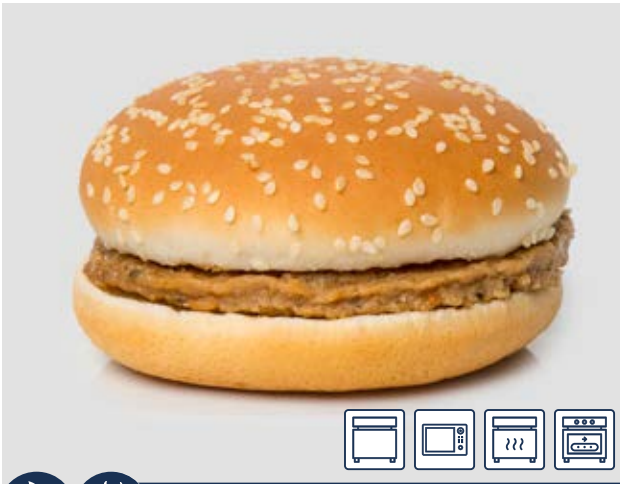
ASSORTIMENTO BURGER
semplice e veloce



CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE

Forno: Srotolare l'hamburger. Riscaldare l'hamburger aperto nel forno preriscaldato a 170 °C per 7-8 minuti. Disporre, guarnire e gustare.

Microonde: Disimballare gli hamburger. Riscaldare nel microonde a 650 watt per circa 1 minuto e lasciare riposare per circa 30 secondi. Disporre, guarnire e gustare.

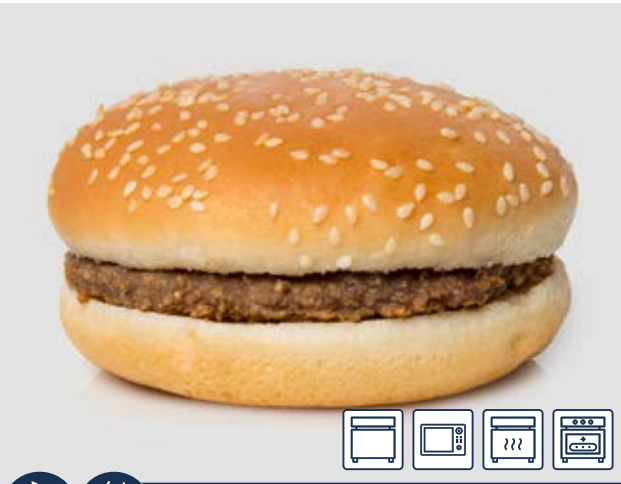


SPICY BURGER

Il classico burger incontra un tocco piccante nel nostro Burger Piccante. Il patty è riccamente condito con peperoni jalapeño e pezzi di paprika, servito in un soffice panino al sesamo. I nostri burger sono realizzati e confezionati con cura a mano nella nostra cucina. Sono possibili varianti con altri condimenti e salse. I patty sono precotti e pronti da gustare dopo pochi minuti nel microonde o nel forno.

Polpettone di carne macinata piccante fritto, in pasta di sesamo

Confezionato a piacere 2 pezzo
Confezionato in atmosfera protettiva,
istruzioni per la conservazione da +2 °C a 6 °C
Durata minima di conservazione: 16 giorni

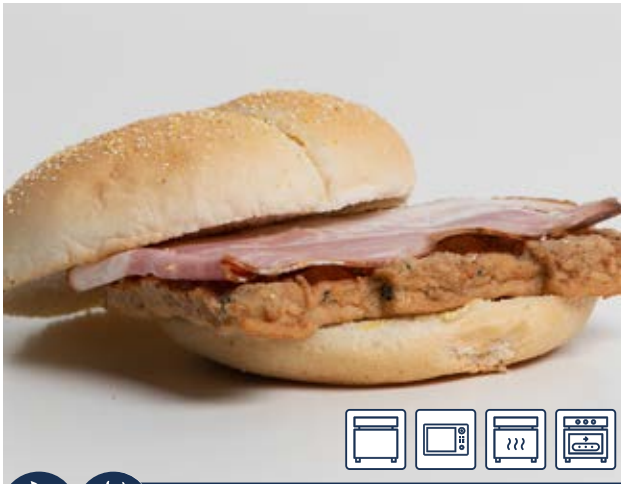


HAMBURGER CHORIZO

Il classico hamburger incontra il chorizo piccante e aromatico. La polpa è composta da manzo, maiale e un saporito chorizo e si trova in un soffice panino al sesamo. I nostri hamburger sono fatti a mano e confezionati con cura nel nostro stabilimento. Sono possibili variazioni con altri condimenti e salse. Le polpette sono prefritte e pronte da mangiare dopo pochi minuti nel microonde o nel forno.

Pane tritato di chorizo e manzo, in pasta di sesamo con formaggio fuso

Confezionato a piacere 2 pezzo
A scelta con ketchup, maionese o salsa tartara
Confezionato in atmosfera protettiva,
istruzioni per la conservazione da +2 °C a 6 °C
Durata minima di conservazione: 16 giorni



WESTERNBURGER

Un tocco di selvaggio West: polpetta stagionata a forma di costoletta e abbondante pancetta affumicata in un panino di farina di mais. I nostri hamburger sono fatti a mano e confezionati con cura nel nostro stabilimento. Soffici panini incontrano carne accuratamente stagionata. Sono possibili variazioni con altri condimenti e salse. Le polpette sono prefritte e pronte da mangiare dopo pochi minuti nel microonde o nel forno.

Pane a forma di macinato fritto, con pancetta affumicata, in pasta di sesamo

Confezionato a piacere 2 pezzo
A scelta con ketchup, maionese o salsa tartara
Confezionato in atmosfera protettiva,
istruzioni per la conservazione da +2 °C a 6 °C
Durata minima di conservazione: 16 giorni



CANEDERLI E RAVIOLI

pronti e finiti



CANEDERLI DI CARNE

I Canederli di carne sono preparati con il tradizionale impasto di patate e sono ripieni di carne di maiale. Per prepararli, è sufficiente scaldare i canederli in acqua non bollente. Dopo qualche minuto di cottura a vapore, sono pronti da mangiare.



CANEDERLI DI FEGATO AL FORNO

I canederli di fegato sono preparati secondo una ricetta tradizionale con carne di maiale austriaca e fritti in puro olio vegetale. Vengono utilizzati i migliori ingredienti, non vengono impiegati additivi come conservanti, esaltatori di sapidità, coloranti o aromi e i canederli di fegato sono anche privi di olio di palma. I canederli di fegato possono essere preparati senza grassi in forno in pochi minuti o semplicemente riscaldati direttamente nella zuppa calda e hanno il sapore di quelli cucinati in casa.



CANDERLI DI PANE

I Canderli di pane sono un classico e sono preparati con erbe fresche secondo una ricetta tradizionale. Per prepararli, è sufficiente scaldare i canderli in acqua non bollente. Dopo qualche minuto di cottura a vapore, sono pronti da mangiare.



CANEDERLI AGLI SPINACI

Con i canederli agli spinaci, gli spinaci delicati raffinano i canederli di pane tradizionalmente conditi. I canederli sono adatti sia come piatto principale che come contorno a piatti di carne. Per prepararli, è sufficiente scaldare i canederli in acqua calda per qualche minuto.

BLASKO CUINA ANCHE VEGANO!

*Senza carne
e appetitoso!*





W. Blasko Convenience Fertiggerichte GmbH

Leobner Straße 78
8600 Bruck/Mur, Austria
Tel. +43 5 9524 – 5000

www.blasko.at