



**GASTRONOMIA PRIMAVERA**  
 via Samone 13  
 Salerano Canavese 10010 - (TO)  
 Tel +39 0125 28 15 87  
 Fax +39 0125 61 15 13  
 info@gastronomiaprimavera.it  
[gastronomiaprimavera.it](http://gastronomiaprimavera.it)



**PRIMAVERA** GASTRONOMIA  
 li facciamo Belli & Buoni

progettazione grafica  
**contradamanti**  
 immagine & comunicazione

# la Storia

Una storia ricca di valori. Arricchire la tavola, dargli personalità. Trasformare la quotidianità del pasto in un momento di piacere. Andare oltre alle consuetudini.

Con questi presupposti Gastronomia Primavera è diventata una delle più importanti realtà in questo settore così ricco di sfide e di creatività.

Un impegno che ogni giorno produce nuovi prodotti, gusti, soluzioni tecniche e innovazioni per dare a chi sceglie Gastronomia Primavera la certezza di un marchio affidabile come un amico di lunga data.

Ne sono un esempio le nuove confezioni TAKE AWAY con coperchio di riutilizzo in atmosfera protettiva, che con la loro bellezza e unicità, hanno invecchiato in un istante tutte le confezioni classiche di gastronomia presenti sul mercato.

Una scelta sicura; conoscere bene il valore delle cose. Per questo produciamo a partire da un livello irrinunciabile di alta qualità. Un valore al quale diamo accessibilità attraverso una gestione oculata del sistema produttivo.

Genuinità, bontà, igiene, sicurezza e controlli: sono le parole chiave del nostro mondo. Per darvi sempre la miglior scelta.



**Primavera** GASTRONOMIA  
li facciamo Belli & Buoni

**PRODUZIONE ARTIGIANALE**  
**GLI INGREDIENTI FANNO LA DIFFERENZA**

Abbiamo scelto per voi i migliori ingredienti della gastronomia italiana e reinterpretato le ricette "classiche" ripresentandole in chiave moderna, fresca e sbarazzina.



[gastronomiaprimavera.it](http://gastronomiaprimavera.it)

take away **bauletto g 150/200**

## takeaway

innovazione e praticità

Per garantire freschezza e genuinità ai suoi prodotti, Gastronomia Primavera si avvale di una rete di collaboratori che comprende le più diffuse forme di distribuzione. In questo modo, ogni piatto mantiene inalterato il suo valore e si fornisce alla clientela una scelta sicura.

Dal grossista alla piccola bottega, dalla concessionaria di zona al supermercato, la nostra azienda assicura al cliente una presenza costante e una scorta attenta sugli scaffali e sulle tavole dei consumatori. L'attenzione dedicata al packaging ha portato allo sviluppo di confezioni dedicate ai vari settori e distributori.

Svolgendo ricerche di mercato orientate a comprendere meglio le esigenze del cliente, Gastronomia Primavera si è adeguata alle nuove aspettative che si sono manifestate: la clientela ha la necessità di consumare un pasto già pronto, trovandosi spesso fuori casa, in autonomia, rapidità e sicurezza. Senza trascurare il design del packaging studiando soluzioni dedicate ed uniche.

I piatti TAKE AWAY di Gastronomia Primavera sono quindi perfetti per tali esigenze, sono piatti pronti, anche monoporzione, senza sprechi e confezionati per essere consumati immediatamente.

Buon Appetito.

## antipasti con maionese



pratico sistema brevettato apri e chiudi



 antipasti con maionese



**insalata russa**  
con patate, carote, piselli, peperoni e cetriolini



**insalata capricciosa**  
con prosciutto cotto julienne

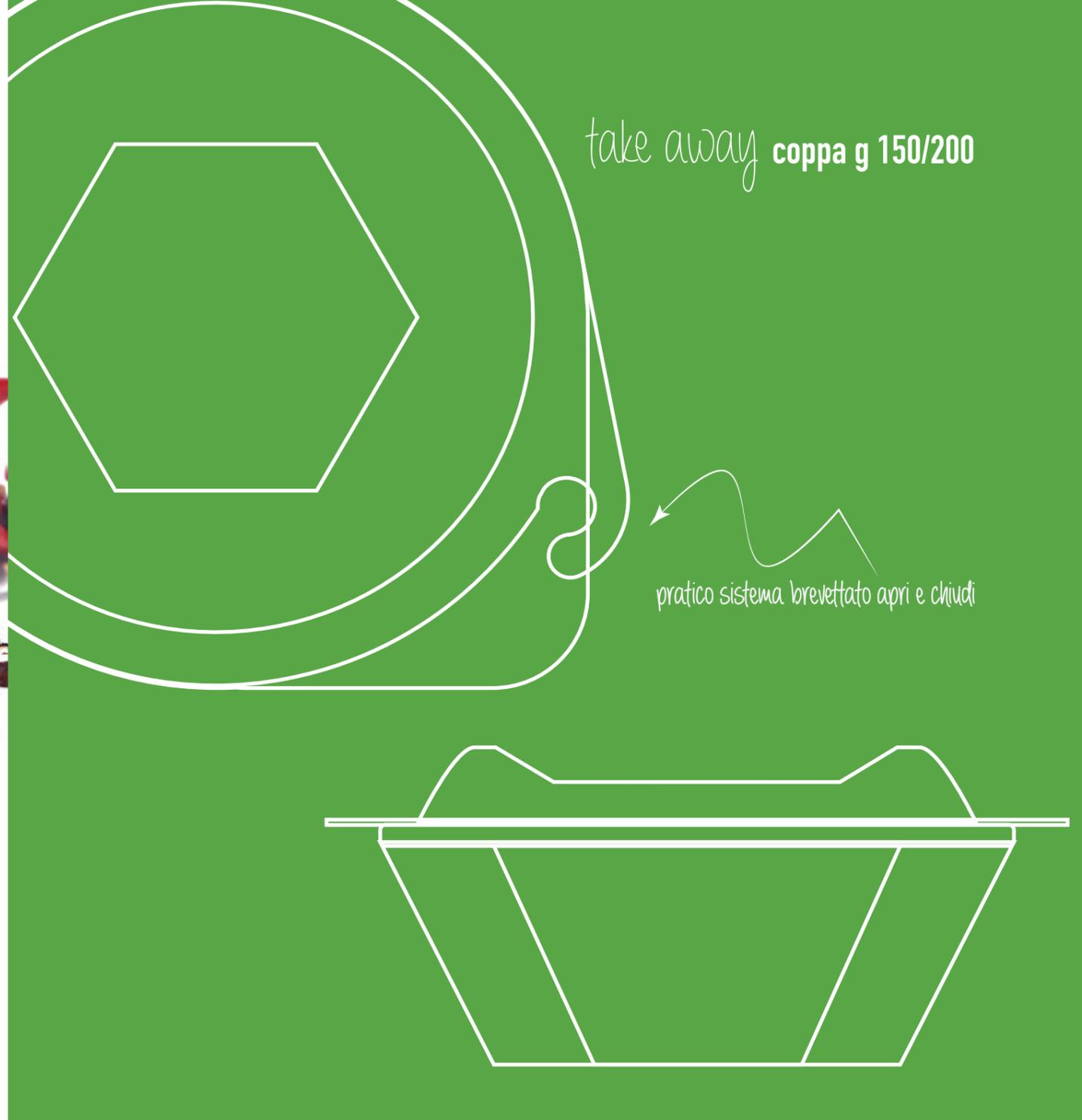


**insalata boscaiola**  
con tonno, funghetti e prosciutto cotto



**cocktail di gamberetti**

 antipasti





**pomodori conditi**  
con capperi ed erbe provenzali



**antipasto piemontese**  
con giardiniera, tonno e champignon



**tomini al verde**



**tomini alla diavola**



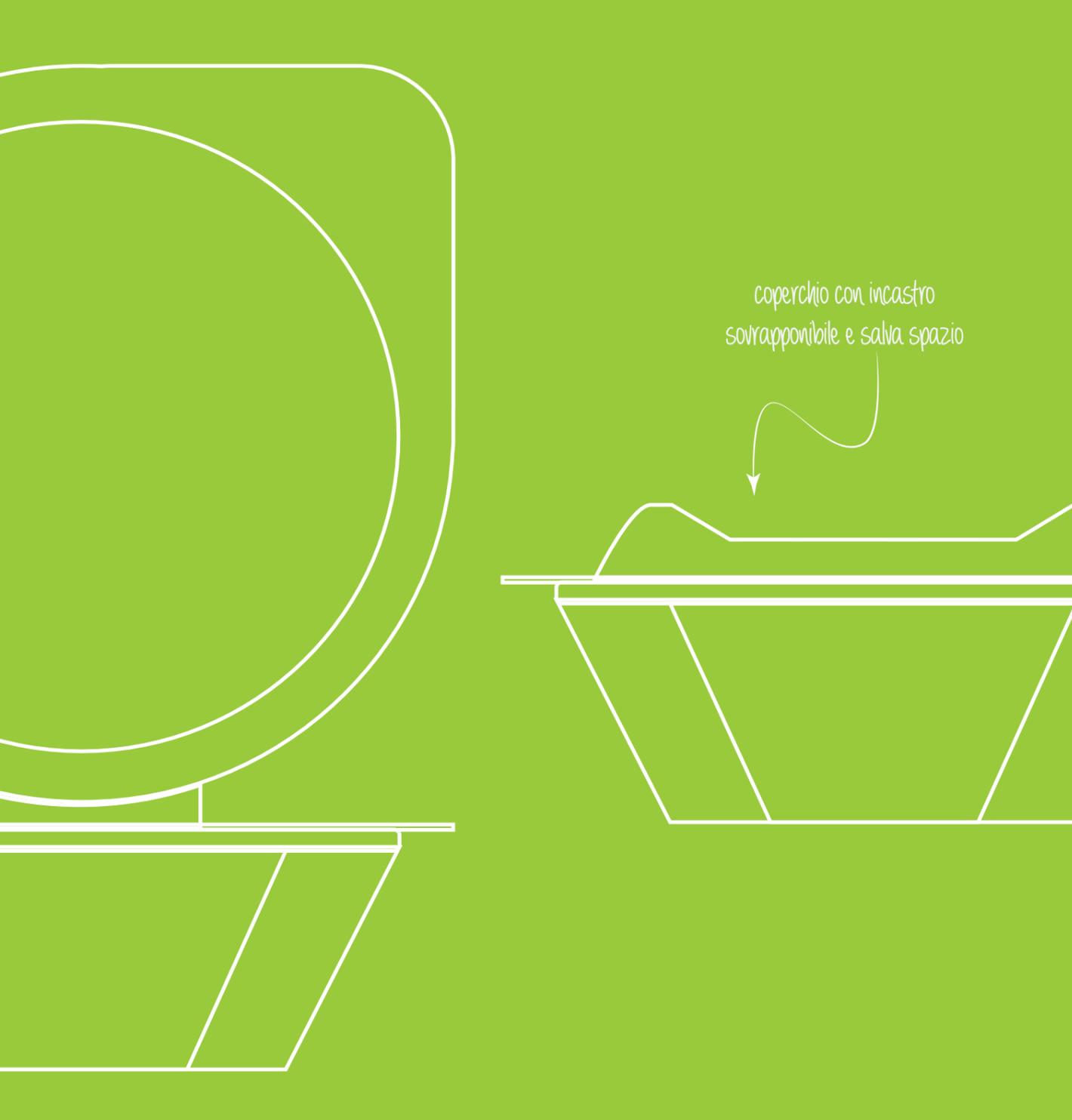
**lingua al verde**  
tradizionale bagnetto verde piemontese



**mix di verdure grigliate**  
con melanzane, peperoni, zucchine e funghetti



**peperoni in bagna couda**



 antipasti di mare



acciughe in salsa rossa



frittura marinata



acciughe al verde



antipasto esotico  
con surimi, gamberetti e verdure julienne



insalata di polpo  
olive e capperi

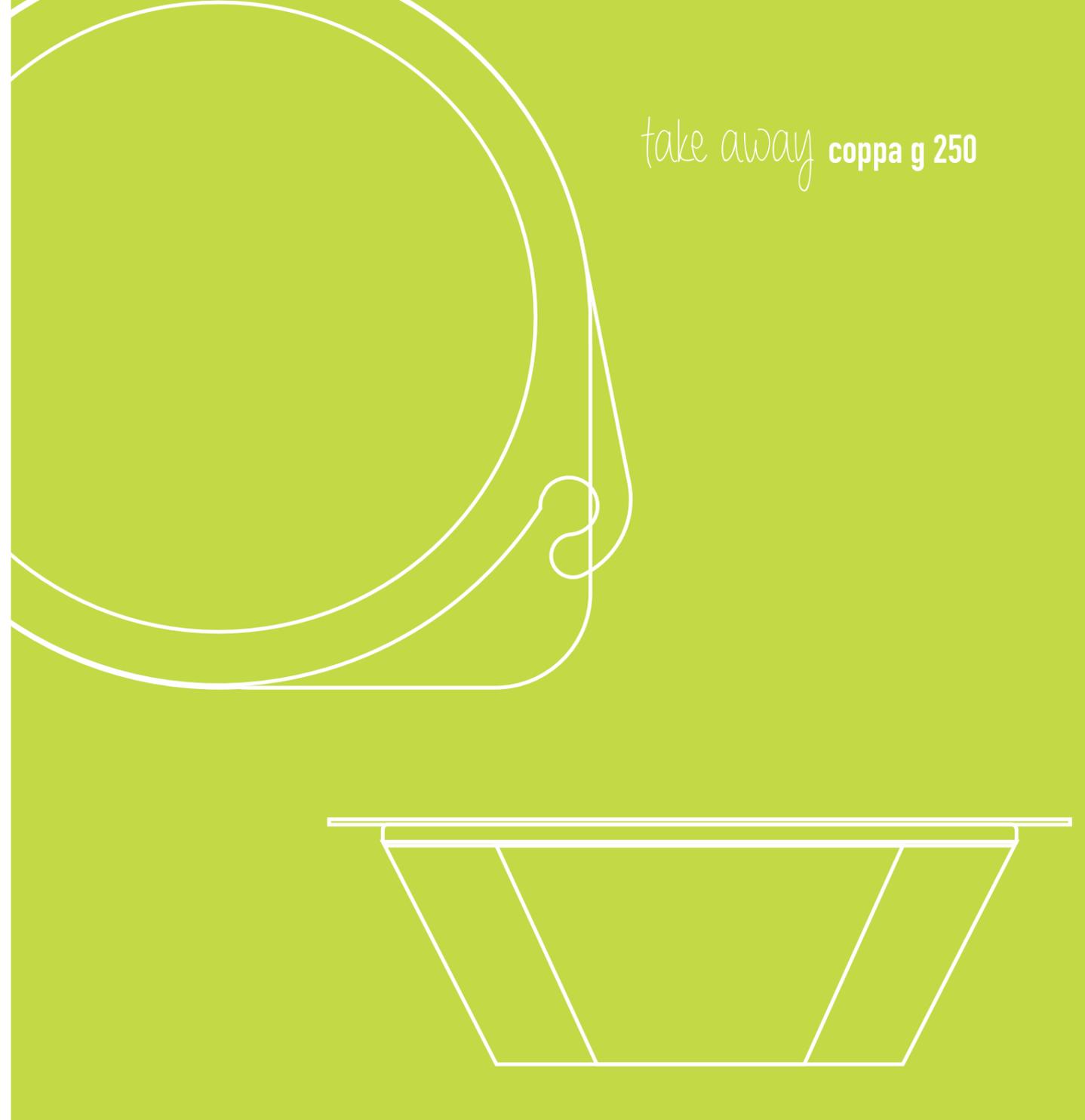


insalata di mare

 olive condite



take away coppa g 250





olive nere piccanti



olive denocciate



olive nere al forno



olive greche verdi  
cipolline e peperone dolce



olive schiacciate



olive arlecchino  
cipolline e peperone dolce



olive riviera dolci

 pesti e sughi freschi  
confezione da g 100

ottimi per condire la pasta o  
per impreziosire tartine e crostini

confezione da g 100  
brattolo da 1 kg



PRODUZIONE  ARTIGIANALE  
**Sugò**

 **salse fresche**  
confezione da g 200



ottime per accompagnare carne e pesce

take away con posata g 200



una confezione per fare Primavera



**cous cous**  
con carote e olive



**tre risi**  
con semi del benessere



**insalata di quinoa**  
con melanzane e peperoni



**insalata di farro**  
con prosciutto e funghi



**insalata di riso**  
con sottaceti e prosciutto

*buone, fresche e pronte ad ogni evenienza*



"double pack"  
confezione intelligente  
sempre pronta per il  
forno e per il microonde

 *pastas fresca*



*provala con i nostri sughi e le salse Sugo'*