



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

progettazione grafica
contradamanti
 immagine & comunicazione

Primavera GASTRONOMIA
 li facciamo Belli & Buoni

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

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

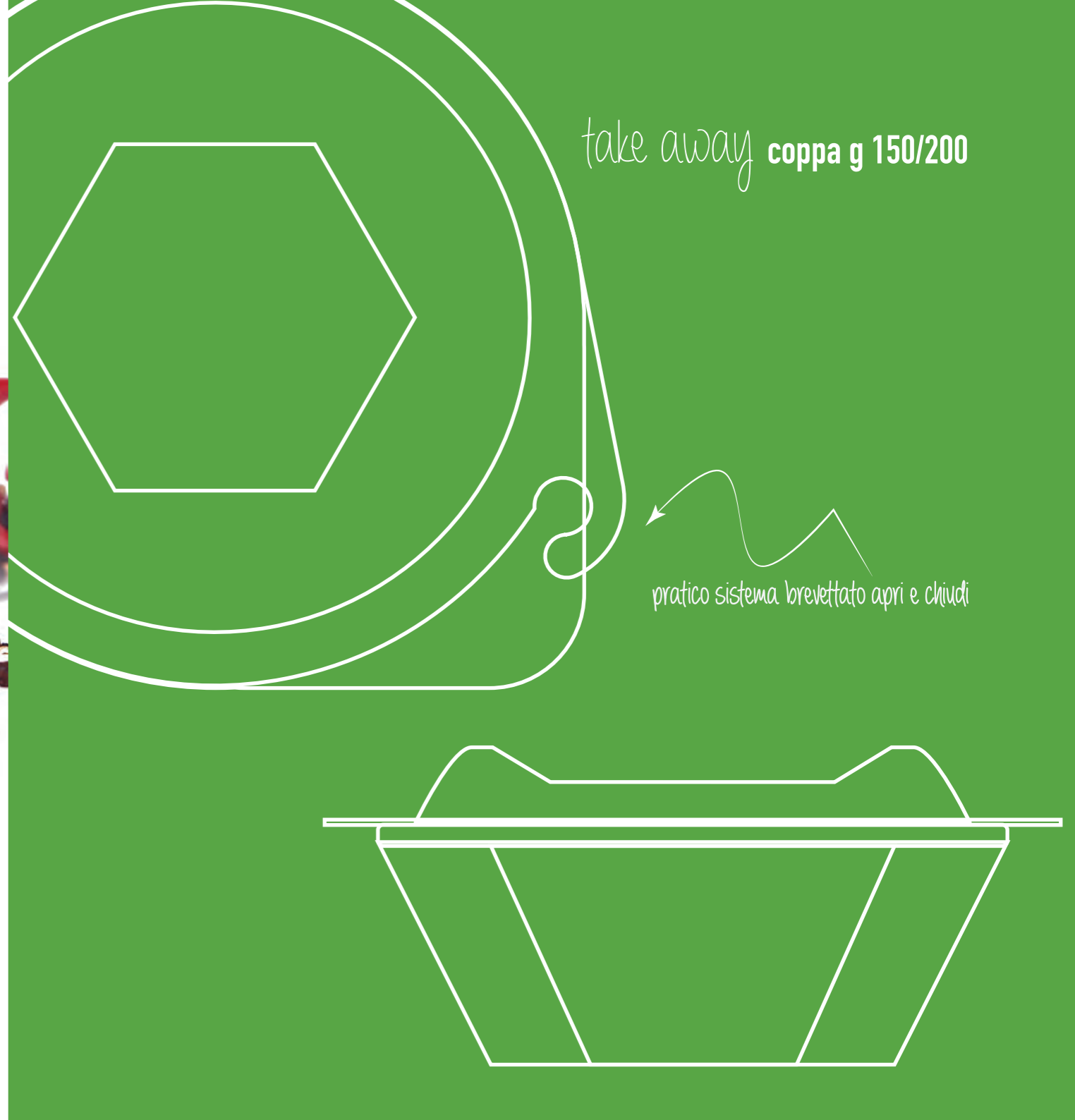


insalata boscaiola
con tonno, funghetti e prosciutto cotto



cocktail di gamberetti

 antipasti





pomodori conditi
con capperi ed erbe provenzali



antipasto piemontese
con giardiniera, tonno e champignon



tomini al verde



tomini alla diavola



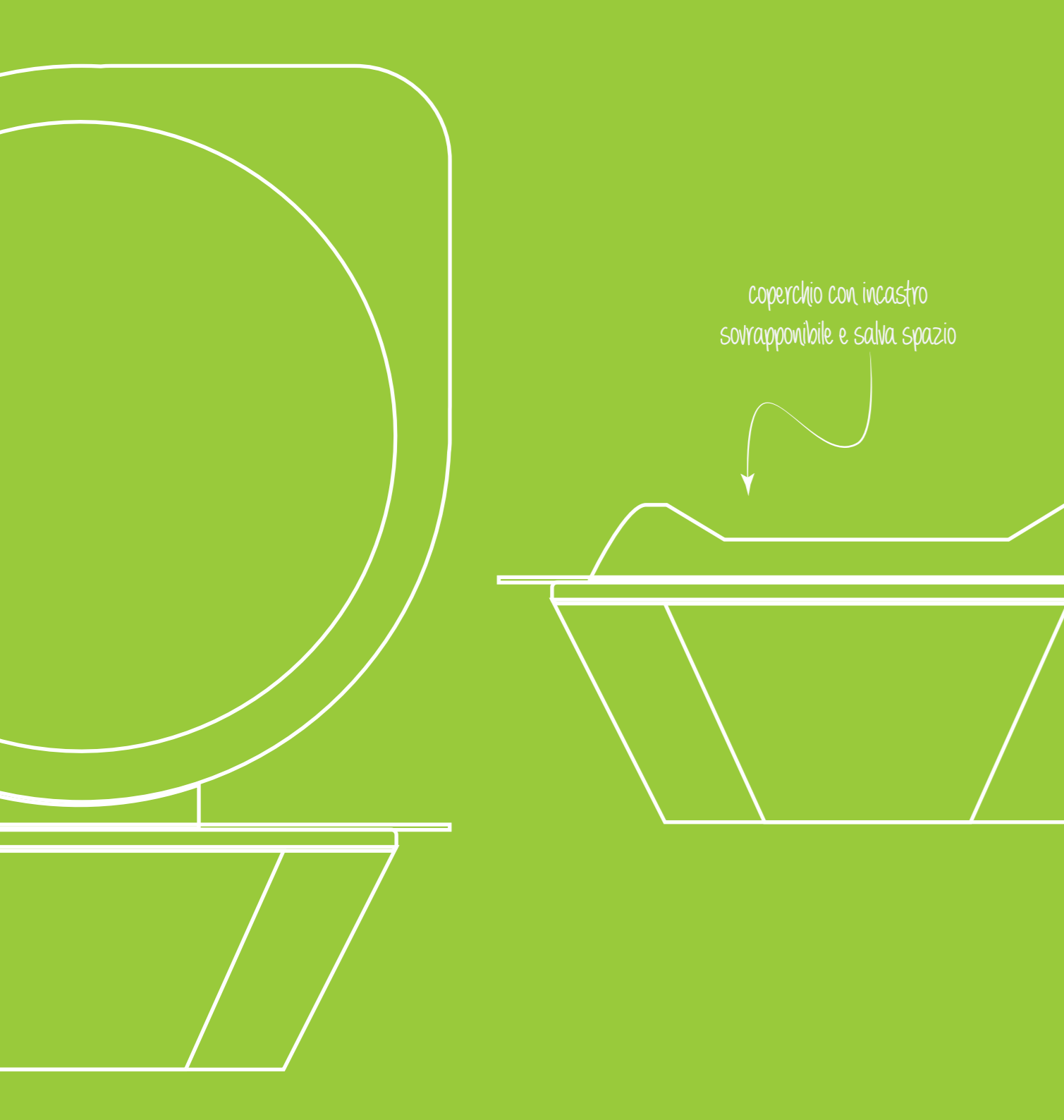
lingua al verde
tradizionale bagnetto verde piemontese



mix di verdure grigliate
con melanzane, peperoni, zucchini e funghetti



peperoni in bagna couda



copercchio con incastratura
sovrapponibile e salva spazio



 antipasti di mare

 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

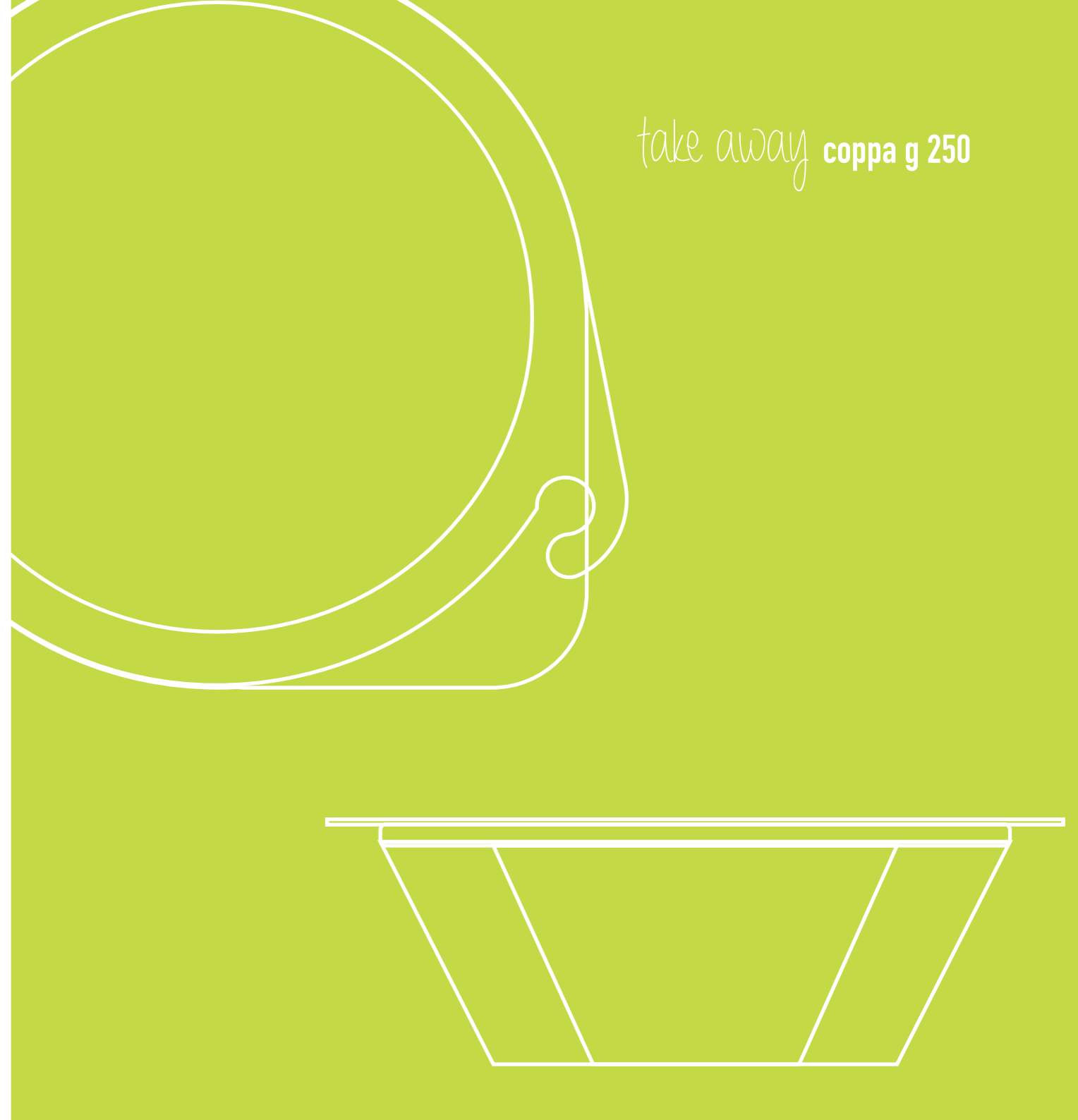


insalata di mare

 olive condite



take away coppa g 250





olive nere piccanti



olive greche verdi
cipolline e peperone dolce



olive schiacciate



olive denocciate



olive nere al forno



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



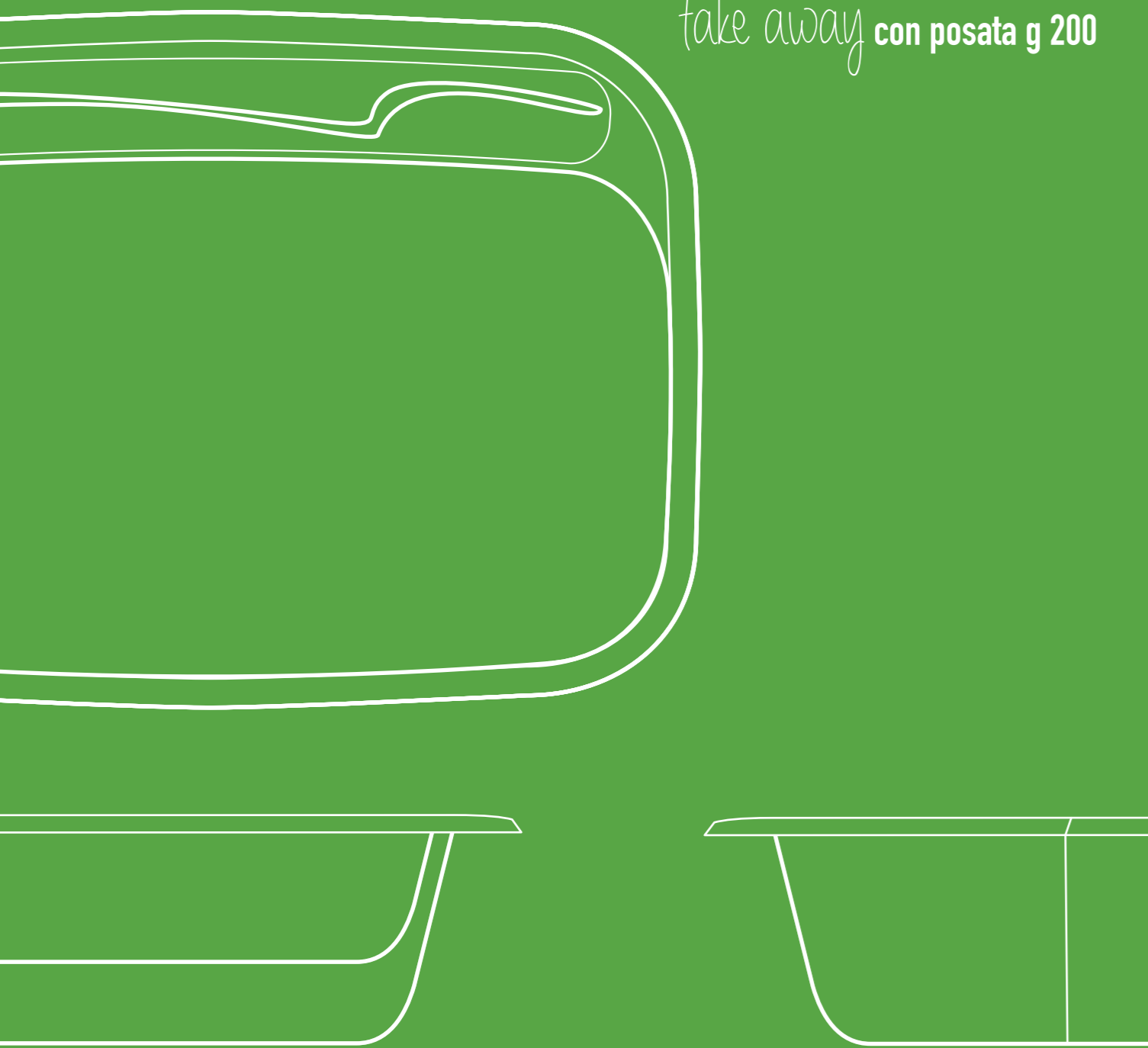
PRODUZIONE  ARTIGIANALE
Sugò

 **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

 *pasta fresca*



provala con i nostri sughi e le salse Sugo'