



# BENE GUSTO

*L'Italie dans votre assiette !*





*L'incontournable*

**GASTRONOMIE**

*voyage culinaire unique*

**ASSIETTES COLORÉES**



**G**  
**É**  
**V**  
**A**  
**R**  
**I**  
**É**  
**T**  
**É**  
**S**



*gourmand*



**IT**  
**A**  
**L**  
**L**  
**E**  
**N**  
**N**  
**E**

*expériences gustatives*

**E** **BELLISSIMO**

*saveurs ensoleillées*



**DELIZIOSO**



*recettes traditionnelles*

**PARTAGE**

*fraîcheur*



**TYPIQUES**

*buon appetito*

**MOMENT**





MANGIARE dolce vita

CUISINE  
LÉGUMES



assiettes  
GÉNÉREUSES  
FAMIGLIA  
LA TAVOLA

CRÉATIVE

mamma mia

PASSIONNÉMENT



## BENE GUSTO, L'ART DE VIVRE à l'italienne

Bien plus qu'une marque,  
une invitation au voyage !  
Poussez la porte d'une authentique  
« trattoria ».

Laissez-vous transporter par les « saveurs »  
d'une cuisine traditionnelle, familiale et  
typiquement italienne.

Bene Gusto, une expérience  
culinaire ensoleillée.

À la carte, plats et sauces traditionnels,  
préparés avec générosité dans nos ateliers.

Bene Gusto, toute l'Italie  
dans votre assiette !

*Buon appetito !*









# PLATS CUISINÉS



## POLPETTE ALL'ARRABBIATA

Façonnées dans nos ateliers à partir d'un mélange de viande de veau et dinde, ces boulettes sont cuisinées dans une sauce à base de pulpe de tomate, huile d'olive, oignons, basilic, thym et piment fort. C'est une recette incontournable dans toute la péninsule italienne.



AU BAIN MARIE  
45 À 50 MIN  
EAU FRÉMISSANTE



AU FOUR VAPEUR  
45 À 50 MIN  
85°C / 90°C ENV.

**POCHE 1,6 KG**  
ENV. 200 G PAR PORTION (3X45G VIANDE - 65G SAUCE)  
DLC 14 jours - PCB 2 - réf. 116361

## VITELLO MOZZARELLA E BASILICO

Médaille de veau braisé, cuit longuement à basse température dans une sauce onctueuse à la mozzarella, au mascarpone et basilic. Une pièce de veau généreuse et fondante à cœur.



AU BAIN MARIE  
45 À 50 MIN  
EAU FRÉMISSANTE



AU FOUR VAPEUR  
45 À 50 MIN  
85°C / 90°C ENV.

**POCHE 1,6 KG**  
ENV. 200 G PAR PORTION (130 G VIANDE - 70 G SAUCE)  
DLC 14 jours - PCB 2 - réf. 120047



## RAGÙ DI MANZO\*

(\*DE BŒUF)

Effiloché de boeuf mijoté longuement dans une sauce tomate au vin rouge, carottes, oignons pré-frits, câpres, ail et basilic. Une recette authentique aux saveurs franches, dégustée traditionnellement avec des pâtes.



AU BAIN MARIE  
45 À 50 MIN  
EAU FRÉMISSANTE



AU FOUR VAPEUR  
45 À 50 MIN  
85°C / 90°C ENV.

**POCHE 1,080 KG**  
ENV. 180 G PAR PORTION (55 G VIANDE - 125 G SAUCE/GARNITURE)  
DLC 14 jours - PCB 4 - réf. 120078





## RISOTTO AL PARMIGIANO REGGIANO DOP

Risotto crémeux au parmesan AOP cuisiné avec des tomates mi séchées et une note de basilic. Une recette emblématique de la cuisine du nord de l'Italie, à la fois simple et sophistiquée et traditionnellement servie comme un plat à part entière.



AU BAIN MARIE  
30 à 35 MIN  
EAU FRÉMISSANTE



AU FOUR VAPEUR  
30 à 35 MIN  
85°C / 90°C ENV.

POCHE 1,5 KG  
ENV. 150 G PAR PORTION  
DLC 14 jours - PCB 2 - réf. 120079



## CAPONATA SICILIANA

Compotée de légumes cuisinés aux aubergines, tomates, olives vertes, câpres et raisins de Corinthe. Recette typique de la cuisine Sicilienne, elle se consomme aussi bien chaude que froide, en accompagnement d'un plat de grillades ou en antipasto sur une bruschetta.



AU BAIN MARIE  
35 à 40 MIN  
EAU FRÉMISSANTE



AU FOUR VAPEUR  
35 à 40 MIN  
85°C / 90°C ENV.

POCHE 1,5 KG  
ENV. 150 G PAR PORTION  
DLC 14 jours - PCB 2 - réf. 134680



## POLENTA AL PARMIGIANO REGGIANO DOP

Plat de semoule de maïs cuisinée avec de la crème et du parmesan râpé AOP. Une préparation culinaire délicate et moelleuse, qui se marie facilement avec des viandes, des champignons ou des fromages vieillis.



AU BAIN MARIE  
30 à 35 MIN  
EAU FRÉMISSANTE



AU FOUR VAPEUR  
30 à 35 MIN  
85°C / 90°C ENV.

POCHE 1,5 KG  
ENV. 150 G PAR PORTION  
DLC 14 jours - PCB 2 - réf. 123092





# SAUCES CUISINÉES



## SAUCE MARSALA

Sauce onctueuse et nappante, cuisinée avec des champignons émincés et du Marsala, vin italien reconnu à sa saveur douce et légèrement sucrée. Idéal avec une escalope de veau.



AU BAIN MARIE  
40 à 45 MIN  
EAU FRÉMISSANTE



AU FOUR VAPEUR  
40 à 45 MIN  
85°C / 90°C ENV.

POCHE 1 KG  
DLC 14 jours - PCB 5 - réf. 119734



## SAUCE VODKA

Une délicieuse sauce tomate crémée et pimentée cuisinée à la vodka et au mascarpone, agrémentée d'oignons préfruits et de tomates mi-séchées. Cette sauce a fait son apparition sur la scène culinaire italienne dans les années 1970. À la fois douce et relevée, cette sauce onctueuse s'accorde parfaitement avec des penne.



AU BAIN MARIE  
40 à 45 MIN  
EAU FRÉMISSANTE



AU FOUR VAPEUR  
40 à 45 MIN  
85°C / 90°C ENV.

POCHE 1 KG  
DLC 14 jours - PCB 5 - réf. 123093



## SAUCE GORGONZOLA E MASCAPONE

Sauce onctueuse et gourmande à base de Gorgonzola AOP, de mascarpone et marsala, avec des marquants de raisins et de noix. Sublime avec une volaille ou une viande blanche accompagnée de pâtes fraîches ou de gnocchis.



AU BAIN MARIE  
40 à 45 MIN  
EAU FRÉMISSANTE



AU FOUR VAPEUR  
40 à 45 MIN  
85°C / 90°C ENV.

POCHE 1 KG  
DLC 14 jours - PCB 5 - réf. 123094





**BENE  
GUSTO**

*L'Italie dans votre assiette !*



**ESPRI RESTAURATION** - ZI BEAUFU, 72210 ROËZÉ-SUR-SARTHE - TÉL. 02 43 39 59 50