

PASTA & PIZZA

CATÀLEG HORECA

EXCLUSIU PEL CANAL
PROFESSIONAL



Tasta la vida!

ECO & SOCIAL

ALIMENTS ONYAR

Productes ecològics de qualitat i de proximitat, amb alt valor social

Aliments Onyar elabora productes ecològics i de proximitat amb valor social a la Fundació Ramon Noguera. Preparam pasta fresca, pizzes fresques, salses, patés vegetals, conserves i d'altres elaborats. Oferim també productes de la gamma dels fruits secs.



ÍNDEX

Aliments Onyar. Eco & Social	2
— Pasta fresca ultracongelada	3
— Pasta laminada	4
— Pasta farcida	5
— Pizzes i bases de pizza ultracongelades	7
— Bases de pizza	8
— Pizzes	9



AGRICULTURA
ECOLÒGICA



PRODUCCIÓ
DE KM0



ALIMENTS 100%
NATURALS

MÀXIMA QUALITAT I RENDIBILITAT



FÀCIL PREPARACIÓ I VERSATILITAT

- ✓ Sense necessitat de personal especialitzat
- ✓ Fàcil de regenerar
- ✓ Llest per personalitzar
- ✓ Fàcil preparació < 6 minuts
- ✓ No precisa descongelació
- ✓ Cuina oberta 24h



QUALITAT DEL PRODUCTE

- ✓ Ingredients ecològics
- ✓ Sense conservants, ni colorants, ni additius
- ✓ Productes 100% naturals i de KM0
- ✓ Gamma vegana
- ✓ Embalatge 100% reciclable
- ✓ Processos de producció sostenibles
- ✓ Certificacions ecològiques i de qualitat



RENDIBILITAT I CONTROL DE LA MERMA

- ✓ Control de costos i mermes
- ✓ Valor afegit i diferenciació: Eco&Social
- ✓ Reducció de personal
- ✓ No precisa descongelació
- ✓ Cuina oberta 24h

 Pes
  Format
  Mides
  Unitats
  Envàs
  Curació
  Conservació

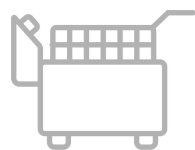
EAM. Envasat en atmosfera modificada

OOVE. Oli d'oliva verge extra

 Vegà

PASTA FRESCA ULTRACONGELADA

FÀCIL PREPARACIÓ



AIGUA BULLINT

Coure la pasta 1-2min. en aigua bullint lleugerament salada, escórrer i servir.



FORN VAPOR

En safata GN (alçada 65mm) coure amb vapor 3-4 min. a 100°C (100% vapor)



MICROONES

Cobrir la pasta amb aigua lleugerament salada o substituir l'aigua per una salsa i coure uns 2-3 min. a 800w.



PAELLA

Posar a la mateixa paella la pasta i una salsa al gust i remoure uns 3 minuts.

100%
ARTESANA

- ✓ PASTA AMB ABUNDANT FARCIT
- ✓ FORMAT AMB BOSSES DE 1KG EN CAIXES DE 3KG
- ✓ CONSERVACIÓ FINS A 2 ANYS
- ✓ FÀCIL DOSIFICACIÓ I PREPARACIÓ

LLESTA
EN 1-2 MIN.

SENSE
DESCONGELAR

PASTA FRESCA LAMINADA

L'ingredient principal de la nostra pasta fresca és la sèmola de blat dur ecològic, una matèria prima que ens permet obtenir una massa d'una qualitat excel·lent. Es complementa amb altres ingredients per elaborar les diferents varietats que oferim, incloent les opcions veganes.



TALLARINES D'ESPINACS

Sèmola de blat dur, OOVE, espinacs i sal.

3 kg

Caixa

2 anys

Congelat -18 °C



TALLARINES D'OU

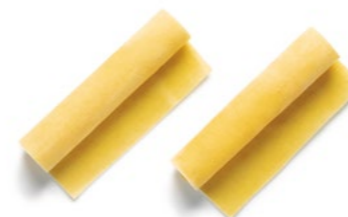
Sèmola de blat dur, OOVE, ou, cúrcuma i sal.

3 kg

Caixa

2 anys

Congelat -18 °C



PLACA DE CANELÓ D'OU

Sèmola de blat dur, OOVE, ou, cúrcuma i sal.

3 kg

8,5 x 10 cm 17 x 12 cm

Caixa

2 anys

Congelat -18 °C



PLACA DE LASSANYA D'ESPINACS

Sèmola de blat dur, OOVE, espinacs i sal.

3 kg

17 x 24 cm

Caixa

2 anys

Congelat -18 °C



PLACA DE LASSANYA D'OU

Sèmola de blat dur, OOVE, ou, cúrcuma i sal.

3 kg

17 x 24 cm

Caixa

2 anys

Congelat -18 °C



LLESTA
EN 1-2 MIN.
SENSE
DESCONGELAR

PASTA FRESCA FARCIDA

Els nostres ingredients han estat seleccionats per aconseguir un **producte de qualitat 100% natural** que manté totes les seves propietats en òptimes condicions durant tota la seva vida útil.



VARIETAT
VEGANA



FÀCIL
PREPARACIÓ



100%
ARTESANAL



RAVIOLI QUATRE FORMATGES

Sèmola de blat dur, ceba, formatge gouda, formatge gorgonzola, formatge blau, mozzarella, pa ratllat, OOVE, sal marina, ou i pebre negre.

	3 Kg
	Caixa
	2 anys
	Congelat -18°C



RAVIOLIS DE FORMATGE BLAU I CEBA CARMEL·LITZADA

Sèmola de blat dur, OOVE, ceba, formatge blau i pebre negre.

	3 Kg
	Caixa
	2 anys
	Congelat -18°C



RAVIOLIS DE FORMATGE DE CABRA I PASTANAGA

Sèmola de blat dur, OOVE, pastanaga, ceba, formatge de cabra, ou i espècies.

	3 Kg
	Caixa
	2 anys
	Congelat -18°C



RAVIOLIS D'ESPINACS, POMA I PANSEES

Sèmola de blat dur, OOVE, espinacs, ceba, poma, pansa sultana, sal i pebre negre.

	3 Kg
	Caixa
	2 anys
	Congelat -18°C



RAVIOLIS DE TOMÀQUET, ALFÀBREGA I OLIVES

Sèmola de blat dur, OOVE, ceba, tomàquet, paté d'oliva d'Aragó, pebre vermell, alfàbrega, sal i pebre negre.

	3 Kg
	Caixa
	2 anys
	Congelat -18°C



RAVIOLIS DE VEDELLA A LES FINES HERBES

Sèmola de blat dur, OOVE, vedella, ceba, tomàquet, pastanaga, pebrot vermell, sal, ou, all i espècies.

	3 Kg
	Caixa
	2 anys
	Congelat -18°C



RAVIOLIS DE XIITAKE I CARBASSÓ

Sèmola de blat dur, OOVE, xiitake, ceba, carbassó, tamarí, sal i pebre negre.

	3 Kg
	Caixa
	2 anys
	Congelat -18°C



LLESTA EN 6-7 MIN.
SENSE DESCONGELAR

PIZZES I BASES DE PIZZA ULTRACONGELADES

PREPARACIÓ SEGONS EL TIPUS DE FORN



FORN DE CONVECCIÓ

- Preescalfar el forn elèctric a 200°C.
- Cocción a 200°C durant 7 minuts.



FORN DE PEDRA

- Preescalfar el forn elèctric a 260°C.
- Cocción a 260°C durant 6 minuts.

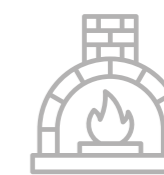
- ✓ INGREDIENTS SELECCIONATS
- ✓ MASSA FINA I CRUIXENT
- ✓ FORMA RODONA IRREGULAR COM LA PIZZA ARTESANA
- ✓ 30 CM DE DIÀMETRE
- ✓ LLESTA EN 7 MINUTS, NO PRECISA DESCONGELACIÓ

BASES DE PIZZA

Les nostres bases fresques de pizza s'elaboren a partir de massa mare, que els proporciona l'intens aroma i el gran sabor que les caracteritza. Es produeixen artesanalment, sense additius, a partir d'una selecció de farines ecològiques, una combinació que ens permet treballar la massa i obtenir unes bases lleugerament fines i cruixents.



MASSA MARE



PRE-CUITES EN FORN LLENYA



FINA I CRUIXENT



FARINES ECOLÒGiques DE BLAT, BLAT DE MORO I 100% INTEGRAL



BASES DE PIZZA AMB TOMÀQUET



Espelta: Farina integral d'espelta (conté GLUTEN), aigua, farina de blat de moro, AOVE, sal i llevat.

Blat: Farina de blat, farina de blat de moro, aigua, AOVE, sal marina i llevat.

100% integral: Farina de blat integral, aigua, AOVE, sal, sucre, llevat i sèmola de blat de moro.

⚖️	200 g/u
📏	30 cm
📦	Caixa
📦	25 u
⌚	1 any
🧊	Congelat -18°C

BASES DE PIZZA



Espelta: Farina integral d'espelta (conté GLUTEN), aigua, farina de blat de moro, AOVE, sal i llevat.

Blat: Farina de blat, farina de blat de moro, aigua, AOVE, sal marina i llevat.

⚖️	200 g/u	150 g/u
📏	30 cm	
📦	Caixa	
📦	25 u	
⌚	1 any	
🧊	Congelat -18°C	

BOLA DE BLAT



Blat: Farina de blat, farina de blat de moro, aigua, AOVE, sal marina i llevat.

⚖️	200 g/u
📦	Caixa
📦	25 u
⌚	1 any
🧊	Congelat -18°C



LLESTA
EN 6-7 MIN.

SENSE
DESCONGELAR

PIZZES

Els ingredients de primera qualitat que formen les nostres pizzes fresques, fetes amb bases de massa mare, han estat seleccionats per oferir saboroses i saludables combinacions, des de les pizzes més clàssiques fins les varietats veganes, o amb base d'espelta integral.



PIZZA QUATRE FORMATGES

Salsa de tomàquet, mozzarella, formatge de cabra, formatge gouda, formatge blau, orenga, farina de blat, farina de blat de moro i llevat.

	380 g/u
	30 cm
	Caixa
	9 u
	1 any
	Congelat -18°C



PIZZA DE PERNIL DOLÇ I OLIVES

Salsa de tomàquet, mozzarella, pernil dolç, olives verdes, orenga, farina de blat, farina de blat de moro i llevat.

	360 g/u
	30 cm
	Caixa
	9 u
	1 any
	Congelat -18°C





Aliments Onyar

C/Indústria, 22 17005 Girona
alimentsonyar@grupfrn.cat
972 237 611

alimentsonyar.org

