

CHEF AT HOME

Cheffo

by GARBATO

www.cheffo.it



Chi siamo

CHEFFO è una giovane realtà gastronomica che offre beni e servizi alimentari, ispirandosi a tre semplici valori: **BUONO**, **FACILE** e **PULITO**



BUONO I nostri piatti sono preparati con la cura e la passione di uno Chef, oltre a un'attenta selezione delle materie prime



FACILE I nostri piatti possono essere rigenerati con pochi e facili passaggi, ottimizzando i tempi di preparazione



PULITO I nostri piatti sono rigenerabili minimizzando lo sporco in cucina, oltre a prevedere un packaging ecocompatibile



www.cheffo.it

A chi ci rivolgiamo

Siamo una giovane realtà, ma abbiamo le idee chiare sul valore che portiamo a Clienti e Consumatori, cui ci rivolgiamo.

1. Business

- B2B – Uffici e professionisti
- B4B – Esercizi commerciali
 - Boutique gastronomiche
 - Palestre e circoli sportivi
 - Pub - Lounge bar
 - Enotecche



2. Retail

- B2C – Famiglie e consumatori finali
- B4C – Consumatori con specifiche esigenze dietetiche

www.cheffo.it

Cosa offriamo per i Clienti «B4B»

Il «B4B» è dedicato a Lounge Bar, Pub o altre attività che:

- Vogliono arricchire la propria proposta gastronomica, sia in occasione di eventi sia in modo ricorrente e strutturato.
- All'interno del proprio locale non hanno la possibilità di cucinare.
- Vogliono differenziare la propria offerta con cibi freschi e pronti da rigenerare in pochi minuti.

CHEFFO è a disposizione per disegnare il menù più fitting rispetto all'identità commerciale e l'esperienza offerta dai propri Clienti.

La nostra offerta prevede:

1. Co-disegno dei menù con il Cliente
2. Rotazione dei menù su base stagionale
3. Consegna dei beni presso le sedi del Cliente

Il «B4B» è fatto per voi, con passione e rispetto per il territorio, le stagioni e l'ambiente.



La nostra food experience



Prima

- Disegno e condivisione del menù
- Selezione materie prime
- Preparazione e pre-cottura dei piatti
- Confezionamento «sottovuoto»
- Consegna dei pasti



Durante

- Scelta del piatto
- Rigenerazione (≈3 minuti)



Dopo

- Smaltimento confezioni negli appositi contenitori
- Ritiro dei contenitori, ove richiesto

Menù, prezzi e condizioni di servizio

Aperitif Experience

• Costine di suino baby back al miele C.B.T. 13,00 €/kg.
Gr. 80 circa cadauno

• Pop corn di pollo 11,00 €/kg.

• Guancia di manzo brasata e C.B. 35,00 €/kg.

• Alette di pollo in salsa Tex Mex 11,00 €/kg.

• Fagioli all'uccelletto 10,00 €/kg.

• Polpette di bollito 15,00 €/kg.
Gr. 20 circa cadauno

• Polpette di ceci alle erbe fini 12,00 €/kg.
Gr. 20 circa cadauno

• Cicoria ripassata oppure scarola alla romana 10,00 €/kg.

• Ceci fritti 8,00 €/kg.

• Mini flan di verdure dell'orto 12,00 €/kg.
Gr. 25 circa cadauno

• Gateau di patate e piselli 12,00 €/kg.

• Salmone marinato all'arancia e aneto 35,00 €/kg.

• Gamberioni L1 in crosta di guancia
minimo 2 kg (ca 36pz.) 28,00 €/kg.

• Salsa BBQ - gazpacho 15,00 €/kg.

• Hummus di ceci – Salsa verde artigianale 18,50 €/kg.

Menù, prezzi e condizioni di servizio

Lunch & Dinner Experience

- Gnocchetti con guanciale croccante, julienne di zucchine e pecorino romano

- Risotto con moscardini al guazzetto mediterraneo

- Pollo C.B.T. in crosta di guanciale, farcito con salsiccia alle noci e uvetta

- Risotto al ragu' di carni bianche, fonduta di formaggi e scaglie di Castelmagno

- Cous cous di pesce spada con pesto di olive, capperi e pomodoro

- Involtino di pesce spada e mazzancolle con melanzane al gratin

- Busiata all'amatriciana

- Bistecca di pollo alla griglia C.B.T.

- Bocconcini di baccalà alla romana

- Lasagnetta alla bolognese oppure ai 4 formaggi, speck e funghi

- Stinco di maiale C.B.T.

- Filetto di orata in crosta di patate rosti

- Scrigno di melanzana al gratin con tagliolini al pomodoro e mozzarella

- Polpette di magro al sugo

- Trancio di salmone alla griglia



Menù, prezzi e condizioni di servizio

- I prezzi sopra riportati sono al netto dell'IVA 10%
- Accettiamo ordini ed effettuiamo consegne su base settimanale
- L'ordine minimo è di € 250,00 con consegna gratuita

- I nostri prodotti benché privi di conservanti, grazie alla tecnica del sottovuoto e dell'ATM, possono essere conservanti, prima di essere aperti, per circa 12 gg.
- Il menù indicato è soggetto a variazioni in funzione della disponibilità e della stagionalità degli ingredienti
- Oltre quanto sopra, CHEFFO propone un servizio su misura, dal disegno del menù alla realizzazione del servizio

**Per saperne di più...
Basta provare!**



Crediamo che i rapporti di collaborazione debbano partire da una reciproca conoscenza della parti, volta ad approfondire i relativi desideri e bisogni.

Per questo, per noi, ogni nuovo rapporto parte mettendoci a disposizione dei Clienti, attraverso quello che chiamiamo «Experience Catch Up».

Un incontro dedicato a raccontarvi più in profondità come è nata CHEFFO, le persone che l'hanno voluta, il servizio che offriamo e, soprattutto, a farvi provare la nostra «Food Experience»

www.cheffo.it

www.cheffo.it

Contatti

Francesca Tontini
Food Experience Director
Mobile: +39 375 641 9965
E-mail: francescatontini@cheffo.it

Fabrizio Battaglia
Innovation & Managing Director
Mobile: +39 3487292012
E-mail: fabriziobattaglia@cheffo.it







Grazie

www.cheffo.it