

# PASTA & PIZZA

CATÀLEG HORECA

EXCLUSIU PEL CANAL  
PROFESSIONAL



*Tasta la vida!*

ECO & SOCIAL

# ÍNDEX

<b>Aliments Onyar. Eco &amp; Social</b>	<b>2</b>
— Pasta fresca ultracongelada	4
— Pasta laminada	5
— Pasta farcida	6
— <b>Pizzes i bases de pizza ultracongelades</b>	<b>8</b>
— Bases de pizza	9
— Pizzes	10

# 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. Preparem pasta fresca, pizzes fresques, salses, patés vegetals, conserves i d'altres elaborats. Oferim també productes de la gamma dels fruits secs.



AGRICULTURA  
ECOLÒGICA



PRODUCCIÓ  
DE KMO



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 KMO
- ✓ Gamma vegana
- ✓ Embalatge 100% reciclable
- ✓ Processos de producció sostenibles
- ✓ Certificacions ecològiques i de qualitat



### RENDIBILITAT I CONTROL DE LA MERMA

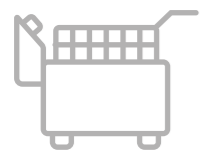
- ✓ Control de costos i mermes
- ✓ Valor afegit i diferenciació: Eco&Social
- ✓ Reducció de personal
- ✓ No precisa descongelació
- ✓ Cuina oberta 24h



# PASTA FRESCA ULTRACONGELADA

LLESTA  
EN 1-2 MIN.  
SENSE  
DESCONGELAR

## 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

## 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.



### ESPAGUETIS D'ESPINACS

Sèmola de blat dur, OOVE, espinacs i sal.

250 g

Bossa EAM

6 u

60 dies

Refrigerat 4°C



### ESPAGUETIS D'OU

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

250 g

Bossa EAM

6 u

60 dies

Refrigerat 4°C



### TALLARINES D'ESPINACS

Sèmola de blat dur, OOVE, espinacs i sal.

250 g

Bossa EAM

6 u

60 dies

Refrigerat 4°C



### TALLARINES D'OU

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

250 g

Bossa EAM

6 u

60 dies

Refrigerat 4°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.
- Coccio a 200°C durant 7 minuts.



### FORN DE PEDRA

- Preescalfar el forn elèctric a 260°C.
- Coccio 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 100% INTEGRAL AMB TOMÀQUET



Farina integral de blat, farina de blat de moro, OOVE, sal i llevat i salsa de tomàquet.

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

### BASE PIZZA AMB TOMÀQUET



Farina de blat, farina de blat de moro, OOVE, sal, llevat i salsa de tomàquet.

⚖️	180 g/u
📏	30 cm
📦	Caixa
📦	25 u
⌚	1 any
📦	Congelat -18°C

### BASES DE PIZZA DE BLAT



Farina de blat, farina de blat de moro, OOVE, sal i llevat.

⚖️	180 g/u
📏	30 cm
📦	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](http://alimentsonyar.org)

