



# **ALLEGATO B**

## **STRUTTURA E COMPOSIZIONE TIPO DEI MENU'**

### **CAPITOLATO TECNICO**



Come già indicato all'articolo 7.1.1.2.1.2. nel capitolato tecnico, nell'ambito dell'offerta quotidiana di verdura e frutta il Prestatore deve garantire che almeno il 50% dei contorni posti in distribuzione siano ricchi di sostanze antiossidanti, utili alla prevenzione di numerose patologie.

Fra gli ortaggi dotati di potere antiossidante scientificamente provato, che devono essere posti in distribuzione a rotazione e secondo la propria stagionalità, vengono individuati:

- gli ortaggi appartenenti alla famiglia delle crocifere: cavoli, cavolfiori, cavoletti di Bruxelles, broccoli, etc;
- gli spinaci, carote, barbabietola, patate dolci, in generale nelle verdure giallo – arancioni o verde scuro (p.e. peperoni);
- i pomodori e la frutta di colore rosato (p.e. pompelmo rosa, ciliegie) e l'ortofrutta contenente buone quantità di licopene;
- i porri, la soia, i cereali, l'aglio, la cipolla;
- i frutti a bacca: fragole, mirtilli, lamponi, more, etc;
- gli agrumi

**SERVIZIO MENSA SELF-SERVICE PRESSO I RISTORANTI AZIENDALI DI SAN DONATO MILANESE, CREMA E TORINO****MENU' ORDINARIO**

|                                     | <b>SCELTA</b>   | <b>ALTERNATIVE PRESENTI TUTTI I GIORNI</b>   |
|-------------------------------------|---|--|
| <b>PRIMO PIATTO</b>                 | <b>1 PRIMO PIATTO A SCELTA TRA 3:</b><br><b>Primo piatto asciutto</b><br><b>Primo piatto ripieno/al gratin /al forno/risotto</b><br><b>Primo piatto in brodo</b><br><i>Il Prestatore deve inoltre garantire tutti i giorni la presenza di Pasta e Riso in bianco (olio extravergine di oliva, burro) o al pomodoro</i>  | 1 Porzione di formaggio a scelta tra 2<br>1 Porzione di salumi a scelta tra 3<br>1 Porzione di verdura cotta o cruda<br>1 Panino farcito<br>1 Yogurt confezionato da 125 g<br>1 Frutta fresca di stagione o macedonia<br>1 Dessert   |
| <b>SECONDO PIATTO</b>               | <b>1 SECONDO PIATTO A SCELTA TRA 3</b><br><b>1 piatto a base di carne</b><br><b>1 piatto a base di pesce</b><br><b>1 piatto "gastronomico" a base verdura - uova</b><br><b>1 piatto "grill" (*****): Il Prestatore deve garantire tutti i giorni la disponibilità di un servizio espresso su richiesta, in grado di elaborare al momento fettine di carne bianca, carne rossa, filetti o tranci di pesce, formaggi alla piastra semi stagionati e stagionati.</b> | 1 Porzione di formaggio a scelta tra 2<br>1 Porzione di salumi a scelta tra 3<br>2 Porzioni di verdura cotta o cruda<br>1 Piatto freddo gastronomico (es. insalatone, roast-beef, vitello tonnato)<br>2 Panini farciti<br>1/3 di pizza rotonda diametro 45 cm<br>1 porzione di kebab<br>2 Yogurt confezionati da 125 g (***)<br>1 Porzione di verdura cotta o cruda + 1 Frutto o 1 macedonia<br>1 Frullato di frutta e/o verdura fresche |
| <b>CONTORNO(*)</b>                  | <b>1 CONTORNO A SCELTA TRA:</b><br><b>2 Contorni cotti caldi, secondo la stagione</b><br>e<br><b>2 Contorni cotti refrigerati, secondo la stagione</b><br>e<br><b>5 contorni da consumarsi freddi, crudi o in scatola (esposti nell'area salad) (*)</b><br>oppure<br><b>4 contorni da consumarsi freddi, crudi o in scatola (esposti in linea) (*)</b>  | -  |
| <b>PANE FRESCO DI GIORNATA (**)</b> | <b>2 Panini da gr 50</b>  | 3 Confezioni Grissini<br>3 Confezioni Cracker  |
| <b>BEVANDE (****)</b>               | <b>A libero consumo</b>   | -  |

Il Prestatore deve inoltre garantire inoltre tutti i giorni da considerarsi come **alternativa al secondo piatto**  
**i seguenti prodotti:**

**PIZZA DI PRODUZIONE ESPRESSA:** La pasta da utilizzare per la pizza deve essere fresca, prodotta in loco o acquistata da un fornitore qualificato, preparata dalla miscelazione di Farina tipo 00, acqua e lievito naturale o surgelata, previa autorizzazione della Committente dopo presentazione di specifica e scheda tecnica.

**YOGUTERIA:** Il Prestatore dovrà allestire presso ogni impianto di distribuzione dei pasti un'area dedicata alla distribuzione del prodotto yogurt fresco sfuso, frutta fresca tagliata, cereali, bustine di zucchero raffinato e di canna. L'alternativa al secondo piatto "yogurteria", comprende una porzione di yogurt fresco (in una ciotola da 500 ml) erogata da apposito distributore refrigerato accompagnato a discrezione dell'utente da frutta fresca sbucciata e tagliata (almeno 4 tipi diversi e separati, conservati refrigerati in appositi contenitori trasparenti) o cereali soffiati o estrusi. L'allestimento degli arredi, delle stoviglie e delle apparecchiature necessarie saranno totalmente a carico del Prestatore, previa autorizzazione da parte di Eniservizi.

**KEBAB:** Il prestatore dovrà allestire presso ogni impianto di distribuzione dei pasti un'area dedicata alla produzione espressa e distribuzione del prodotto denominato "kebab" costituito da carne di vitello e tacchino (150 gr di carne cotta in gyros), pane arabo (pita con tasca) o in alternativa piada extra fine (gr 120), verdure: insalata, pomodori, salse, cipolla (70 gr). L'allestimento degli arredi e delle apparecchiature necessarie saranno totalmente a carico del Prestatore, previa autorizzazione da parte della Committente.

**FRULLATO:** Il Prestatore dovrà allestire presso ogni impianto di distribuzione dei pasti un'area dedicata alla produzione espressa e distribuzione del prodotto frullato di frutta e/o verdura fresca e di stagione la cui grammatura dovrà essere pari ad almeno 400 gr (quotidianamente dovrà essere garantita la scelta fra due tipologie di frullato di cui uno costituito da frutta mista e due mono gusto, di cui uno a base di frutta e uno a base di verdura). L'allestimento degli arredi e delle apparecchiature necessarie saranno totalmente a carico del Prestatore, previa autorizzazione da parte di Eniservizi.

Il Prestatore deve garantire tutti i giorni la presenza di un **Menù Panineria** in alternativa al menù ordinario.

#### **MENU' PANINERIA**

- **3 Panini** a scelta tra 4 (baguette, ciabatte, focacce, tramezzini)
- **1 Porzione di Verdura** cotta o cruda
- **1 Yogurt da 125 gr** o **1 Frutto fresco** di stagione o **1 macedonia di frutta fresca di stagione** o **1 Dessert senza grassi idrogenati**

(\*) Il Prestatore deve garantire, su richiesta del Committente, la presenza di prodotti di IV Gamma, senza che questo comporti alcuna variazione sul corrispettivo.

(\*\*) Il Prestatore deve garantire, su richiesta del Committente, la presenza di Pane fresco imbustato, senza che questo comporti alcuna variazione sul corrispettivo.

(\*\*\*) In aggiunta e in alternativa allo yogurt in mono porzione, il Prestatore deve prevedere la distribuzione di Yogurt refrigerato sfuso, mediante idonea attrezzatura, del tipo probiotico e del tipo prebiotico.

Lo yogurt a libero consumo deve essere quotidianamente rimpiazzato ed è assolutamente vietata ogni forma di riciclo.

(\*\*\*\*) Il Prestatore deve garantire la distribuzione delle bevande a libero consumo mediante distributori automatici di bevande sfuse e frigoriferi a colonna posti al termine della linea di distribuzione.

I bicchieri monouso devono essere impilati in appositi contenitori tubolari (forniti a cura del Prestatore) che ne garantiscano l'igiene.

Le bevande a libero consumo devono essere scelte tra Coca Cola e Pepsi Cola.

Il Prestatore deve garantire tra le alternative di bibite proposte nei distributori a libero consumo la presenza di una bibita senza zucchero.

Nell'ambito delle bibite considerate come genere extra in formato da 33 cl, il Prestatore deve prevedere la proposta di birra analcolica in formato 33 cl.

Le bevande a libero consumo fornite devono sempre essere:

| TIPO DISTRIBUTORI       | BEVANDE  |
|-------------------------|--|
| Distributori automatici | - bevande analcoliche, 4 diverse alternative (fra cui 1 senza zucchero)<br>- acqua naturale, anche a temperatura ambiente e gasata               |
| Frigoriferi o colonne   | - bevande analcoliche gassate in lattina<br>- acqua naturale e gassata in bottigliette da ½ lt in PET<br>- bibita analcolica in lattina da 33 cl |

(\*\*\*\*\*) L'offerta quotidiana del grill dovrà prevedere sempre un'offerta di 3 gamme di prodotto carneo, di 1 gamma di prodotto ittico, 1 gamma di formaggi, delle seguenti merceologie:

- carne bovina (sottofiletto/fettina/costatina di vitello)

- carne bianca a scelta fra pollo/tacchino/maiale





- macinati e altro (hamburger 100% di carne bovina, wurstel (tipo *servelade* due pezzi), salsiccia di suino, salsiccia di tacchino, prosciutto cotto di Praga)
- un prodotto a scelta fra le specie ittiche elencate nell'allegato E delle seguenti famiglie: salmone, pesce spada, nasello, cernia, trota, halibut
- formaggi: provolone DOP, scamorza di provenienza italiana del tipo normale e affumicato, toma italiana

*N.B. La struttura dei menu descritti è puramente indicativa, ma rappresenta il servizio minimo da fornire.*



*In fase di offerta il Prestatore potrà apportare delle migliorie, in termini di qualità e quantità di scelte previste.*

**SERVIZIO AL TAVOLO PRESSO I RISTORANTI ANNESSI ALLE MENSE**

|                                      | <b>SCELTA</b>   |
|--------------------------------------|---|
| <b>ANTIPASTI</b>                     | <b>1 A SCELTA FRA ALMENO 3 PROPOSTE</b>   |
| <b>PRIMO PIATTO</b>                  | <p><b>1 PRIMO PIATTO A SCELTA TRA ALMENO 3:</b></p> <p>Primo piatto asciutto<br/>           Primo piatto ripieno/al gratin /al forno/risotto<br/>           Primo piatto in brodo</p> <p><i>Il Prestatore deve inoltre garantire tutti i giorni la presenza di Pasta e Riso in bianco (olio extra vergine di oliva, burro) o al pomodoro.</i></p>   |
| <b>SECONDO PIATTO</b>                | <p><b>1 SECONDO PIATTO A SCELTA ALMENO TRA 4:</b></p> <p>1 piatto a base di carne<br/>           1 piatto a base di pesce<br/>           1 piatto "gastronomico" a base verdura - uova</p> <p>1 piatto "grill": <i>Il Prestatore deve garantire tutti i giorni la disponibilità di un servizio espresso su richiesta, in grado di elaborare al momento fettine di carne bianca, carne rossa, filetti o tranci di pesce, formaggi alla piastra semi stagionati e stagionati.</i></p> |
| <b>CONTORNO</b>                      | <b>1 CONTORNO A SCELTA TRA ALMENO 4</b><br>(tra contorni cotti e crudi secondo la stagione)   |
| <b>FRUTTA<br/>YOGURT<br/>DESSERT</b> | <b>1 PORZIONE A SCELTA TRA:</b><br>3 frutti di stagione, 5/6 tipi yogurt (*), macedonia di frutta fresca di stagione e almeno 3 dessert senza grassi idrogenati (di cui uno alla frutta, un semifreddo, una torta classica) serviti su carrello   |
| <b>PANE FRESCO<br/>DI GIORNATA</b>   | <b>A SCELTA TRA 3 TIPOLOGIE DI PANE FRESCO DI GIORNATA, 3 TIPOLOGIE DI GRISSINI E 3 TIPOLOGIE DI CRACKER</b>  |
| <b>BEVANDE</b>                       | <p><b>A SCELTA TRA ACQUA, BIBITE E BEVANDE ALCOLICHE</b></p> <p><i>Le bevande fornite devono sempre essere:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bevande analcoliche gassate in vetro (3 alternative diverse);</li> <li>• vino bianco e rosso in bottiglia di vetro a perdere;</li> <li>• acqua naturale e gassata in bottiglia di vetro</li> </ul>   |

Sono da considerarsi incluse nella composizione del pasto le tisane, gli infusi di fine pasto (*almeno 7 varietà*) e caffè classico, incluso il decaffeinato, d'orzo, e speciali compreso il cappuccino.

*N.B. La struttura dei menu descritti è puramente indicativa, ma rappresenta il servizio minimo da fornire.*



In fase di offerta il Prestatore potrà apportare delle migliorie, in termini di qualità e quantità di scelte previste.

**SERVIZIO PREPARAZIONE PASTI VEICOLATI PER TURNISTI****MENU ORDINARIO**

|                                      | <b>SCELTA</b>   | <b>ALTERNATIVE PRESENTI TUTTI I GIORNI</b>   |
|--------------------------------------|---|--|
| <b>PRIMO PIATTO</b>                  | <p><b>1 PRIMO PIATTO A SCELTA TRA 3:</b><br/> <b>Primo piatto asciutto</b><br/> <b>Primo piatto ripieno/al gratin /al forno/risotto</b><br/> <b>Primo piatto in brodo</b></p> <p><i>Il Prestatore deve inoltre garantire tutti i giorni la presenza di Pasta e Riso in bianco (olio extravergine di oliva, burro) o al pomodoro</i></p> | <p>1 Porzione di formaggio a scelta tra 2 (***)<br/> 1 Porzione di salumi a scelta tra 3 (***)<br/> 1 Porzione di verdura cotta o cruda<br/> 1 Panino farcito<br/> 1 scatoletta di tonno da 80 gr (apertura a strappo o easy pill)<br/> 1 scatoletta di carne (bovino e a richiesta del Committente pollo) da 70 gr (apertura a strappo o easy pill)<br/> 1 Yogurt<br/> 1 Frutta fresca di stagione<br/> 1 Dessert</p>   |
| <b>SECONDO PIATTO</b>                | <p><b>1 SECONDO PIATTO A SCELTA TRA 3</b><br/> <b>1 piatto a base di carne</b><br/> <b>1 piatto a base di pesce</b><br/> <b>1 piatto "gastronomico" a base verdura - uova</b></p>   | <p>1 Porzione di formaggio a scelta tra 2<br/> 1 Porzione di salumi a scelta tra 3<br/> 2 Porzioni di verdura cotta o cruda<br/> 1 Piatto freddo gastronomico (es. insalatone, roast-beef)<br/> 2 Panini farciti<br/> 2 scatolette di tonno da 80 gr (apertura a strappo o easy pill)<br/> 1 scatoletta di carne (bovino e a richiesta del Committente pollo) da 140 gr (apertura a strappo o easy pill)<br/> 2 Yogurt<br/> 1 Porzione di verdura cotta o cruda +1 Frutto<br/> 1/3 di pizza rotonda diametro 45 cm</p> |
| <b>CONTORNO</b>                      | <p><b>1 CONTORNO A SCELTA TRA 4</b><br/> <b>(tra contorni cotti e crudi secondo la stagione) (*)</b></p>  | -  |
| <b>FRUTTA<br/>YOGURT<br/>DESSERT</b> | <p><b>1 PORZIONE A SCELTA TRA:</b><br/> <b>3 frutti di stagione, 5/6 tipi yogurt e 2 dessert senza grassi idrogenati</b></p>  | -  |
| <b>PANE FRESCO DI GIORNATA (**)</b>  | <b>2 PORZIONI</b>   | 3 Confezioni Grissini o 3 Confezioni Cracker   |



|                |   |
|----------------|---|
| <b>BEVANDE</b> | <b>1 A SCELTA TRA ACQUA E BIBITE</b><br><i>Le bevande fornite devono sempre essere:</i> <ul style="list-style-type: none"><li>• bevande analcoliche gassate in lattina 33 cc (4 alternative diverse);</li><li>• acqua naturale e gassata in bottigliette da ½ lt in plastica PET-</li></ul> |
|----------------|---|

Il Prestatore deve garantire inoltre tutti i giorni la presenza di pizza da considerarsi come piatto unico in sostituzione del primo e del secondo del giorno; per la consegna devono essere utilizzati gli appositi cartoni ad uso alimentare, ciascuno per ogni pezzo di prodotto e devono essere inseriti in appositi contenitori a norma di legge idonei per la veicolazione, specifici per pizza.

La pasta da utilizzare per la pizza deve essere fresca, prodotta in loco o acquistata da un fornitore qualificato, preparata dalla miscelazione di Farina tipo 00, acqua e lievito naturale previa autorizzazione della Committente dopo presentazione di specifica e scheda tecnica.

(\*) Il Prestatore deve garantire, su richiesta del Committente, la presenza di prodotti di IV Gamma, senza che questo comporti alcuna variazione sul corrispettivo.

(\*\*) Il Prestatore deve garantire, su richiesta del Committente, la presenza di Pane fresco imbustato, senza che questo comporti alcuna variazione sul corrispettivo.

(\*\*\*) Il Prestatore deve garantire la fornitura di formaggi e salumi preconfezionati all'origine nelle grammature previste.

Il Prestatore deve garantire tutti i giorni la presenza di un **Menù Panineria** in alternativa al menu del giorno.

#### **MENU' PANINERIA**

- **3 Panini** a scelta tra 4 (baguette, ciabatte, focacce, tramezzini)
- **1 Porzione di Verdura** cotta o cruda
- **1 Yogurt o 1 Frutto fresco** di stagione o **1 Dessert senza grassi idrogenati**.

*N.B. La struttura dei menu descritti è puramente indicativa, ma rappresenta il servizio minimo da fornire.*



*In fase di offerta il Prestatore potrà apportare delle migliorie, in termini di qualità e quantità di scelte previste. I dessert si intendono senza grassi idrogenati e la macedonia è esclusivamente prodotta con frutta fresca di stagione è vietato l'uso della macedonia in scatola.*

**SERVIZIO CESTINI NOTTURNI****TIPO 1**

- 1 bevanda a scelta tra: Acqua, Bibite analcoliche, Succhi di frutta
- 1 panino e 3 confezioni di crackers (marca a scelta tra Barilla, Buitoni, Saiwa)
- 1 confezione di affettato in atmosfera modificata (gr. 80/100)
- 1 confezione di sottilette (5 fette) di marca (Kraft o Tigre o equivalenti a scelta del Committente)
- 1 dessert a scelta senza grassi idrogenati tra (uht, merendine confezionate, tavolette di cioccolato cacao min 50%)
- 1 confezione di latte da ½ lt parzialmente scremato
- 2 frutti di stagione

**TIPO 2**

- 1 bevanda a scelta tra: Acqua, Bibite analcoliche, Succhi di frutta
- 1 panino e 3 confezioni di crackers (marca a scelta tra Barilla, Buitoni, Saiwa)
  
- 1 confezione di tonno in scatola (gr. 170)
- 1 confezione di sottilette (5 fette) di marca (Kraft o Tigre o equivalenti a scelta del Committente)
- 1 dessert senza grassi idrogenati a scelta tra (uht, merendine confezionate, tavolette di cioccolato cacao min 50%)
- 1 confezione di latte da ½ lt parzialmente scremato
- 2 frutti di stagione

**TIPO 3**

- 1 bevanda a scelta tra: Acqua, Bibite analcoliche, Succhi di frutta
- 1 panino e 3 confezioni di crackers (marca a scelta tra Barilla, Buitoni, Saiwa)
- 1 confezione di carne in scatola (gr. 150)
- 1 confezione di sottilette (5 fette) di marca (Kraft o Tigre o equivalenti a scelta del Committente)
- 1 dessert a scelta senza grassi idrogenati tra (uht, merendine confezionate, tavolette di cioccolato cacao min 50%)
- 1 confezione di latte da ½ lt parzialmente scremato
- 2 frutti di stagione

*N.B. La struttura dei menu descritti è puramente indicativa, ma rappresenta il servizio minimo da fornire.*



*In fase di offerta il Prestatore potrà apportare delle migliorie, in termini di qualità e quantità di scelte previste. I dessert si intendono senza grassi idrogenati e la macedonia è esclusivamente prodotta con frutta fresca di stagione è vietato l'uso della macedonia in scatola.*

## **SERVIZIO BANQUETING**

### **TIPO 1 - BASE**

3 Antipasti misti (tartine o canapè, tagliere di salumi e formaggi, brioches salate o tramezzini)

2 Primi piatti caldi (1 base pasta e 1 base riso)

Dessert senza grassi idrogenati (1 tipo: torta o semifreddo)

Succhi di frutta (3 assortimenti diversi) e acque minerali

macedonia di frutta fresca o tagliata di frutta fresca

Vino bianco secco, Vino rosso **DOC**

Caffè (non liofilizzato, in cialda o espresso)

Pane tipo artigianale (con sesamo, semi papavero etc) – grissini tipo artigianali esempio Rubatà di Chieri – crackers - a volontà

### **TIPO 2 - PLUS**

4 Antipasti misti (bocconcini di mozzarella di bufala con prosciutto crudo, tagliere di salumi e formaggi, cocktail di gamberetti, torte salate o flan di verdure)

2 Primi piatti caldi (1 base pasta e 1 base riso)

Forma di Parmigiano Reggiano in bellavista

Pasticceria mignon senza grassi idrogenati o torta o semifreddo

Succhi di frutta (3 assortimenti diversi) e acque minerali

Vino bianco secco, Vino rosso **DOC**

Spumante

Macedonia di frutta fresca o tagliata di frutta di frutta fresca

Caffè (non liofilizzato, in cialda o espresso)

Pane tipo artigianale (con sesamo, semi papavero etc) – grissini tipo artigianali esempio Rubatà di Chieri – crackers - a volontà

### **TIPO 3 - EXTRA**



Aperitivo (cocktail alcolico ed analcolico)

5 Antipasti misti (bocconcini di mozzarella di bufala con prosciutto crudo, tagliere di salumi e formaggi, cocktail di gamberetti, torte salate o flan di verdure, salmone-spada-tonno affumicati))

2 Primi piatti caldi (1 base pasta e 1 base riso)

Forma di Parmigiano Reggiano in bellavista

1 secondo piatto a base di carne o pesce con contorno di verdure cotte

Pasticceria mignon senza grassi idrogenati

Dessert (2 tipi: torta e semifreddo) senza grassi idrogenati

Succhi di frutta (3 assortimenti diversi) e acque minerali

Macedonia di frutta fresca o tagliata di frutta fresca

Vino bianco secco, Vino rosso DOC

Spumante

Caffè (non liofilizzato, in cialda o espresso)

Pane tipo artigianale (con sesamo, semi papavero etc) – grissini tipo artigianali esempio Rubatà di Chieri – crackers - a volontà

#### **TIPO 4 – FINGER FOOD**

Aperitivo (cocktail alcolico ed analcolico)

3 pezzi (\*) antipasto

3 pezzi (\*) primo

3 pezzi (\*) secondo

3 pezzi (\*) dolce

Macedonia di frutta fresca o tagliata di frutta fresca

Vino bianco secco, Vino rosso DOC

Spumante

Caffè (non liofilizzato, in cialda o espresso)

Pane tipo artigianale (con sesamo, semi papavero etc) – grissini tipo artigianali esempio Rubatà di Chieri – crackers - a volontà



(\*) Per pezzo si intende contenitore in plastica alimentare di design specifico per il finger food

*N.B. La struttura dei menu descritti è puramente indicativa, ma rappresenta il servizio minimo da fornire.*

*In fase di offerta il Prestatore potrà apportare delle migliorie, in termini di qualità e quantità di scelte previste. I dessert si intendono senza grassi idrogenati e la macedonia è esclusivamente prodotta con frutta fresca di stagione è vietato l'uso della macedonia in scatola.*

## **SERVIZIO COFFEE BREAK**

### **TIPO 1**

Caffè

The con latte e/o limone

Succhi di frutta

Acqua minerale

Biscotteria di tipo industriale senza grassi idrogenati

### **TIPO 2**

Caffè

Thè con latte e/o limone

Succhi di frutta

Succhi d' arancia e pompelmo



Acqua minerale

Brioche e Pasticceria di tipo industriale senza grassi idrogenati

**TIPO 3**

Caffè

The con latte e/o limone

Succhi di frutta

Spremute d'arancia e pompelmo

Acqua minerale

Brioche artigianali senza grassi idrogenati

Pasticceria dolce e salata artigianale senza grassi idrogenati



*N.B. La struttura dei menu descritti è puramente indicativa, ma rappresenta il servizio minimo da fornire.*

*In fase di offerta il Prestatore potrà apportare delle migliorie, in termini di qualità e quantità di scelte previste. I dessert si intendono senza grassi idrogenati e la macedonia è esclusivamente prodotta con frutta fresca di stagione è vietato l'uso della macedonia in scatola.*