



Ricette della  
tradizione italiana

الوصفات الإيطالية التقليدية



Da oltre 40 anni facciamo solo Primi Piatti Pronti surgelati .  
Innovatori nel settore, siamo da sempre partner dei principali brand  
della distribuzione nazionale e internazionale  
grazie alla qualità dei nostri prodotti e alla flessibilità della realizzazione delle soluzioni.  
Le nostre ricette autentiche rispecchiano genuinità e passione per gli ingredienti del territorio.

لأكثر من 40 عامًا ، قمنا بإعداد الأطباق الأولى الجاهزة للأكل  
المجمدة فقط.

مبتكرين في هذا القطاع ، كنا دائمًا شركاء للعلامات التجارية  
الرئيسية للتوزيع الوطني والدولي  
بفضل جودة منتجاتنا ومرونة تحقيق الحلول.  
تعكس وصفاتنا الأصيلة الأصالة والشغف بالمكونات المحلية.





# *Penne Pomodoro e Mozzarella*

بيننا طماطم و موزاريللا



Realizzate con pasta di semola di Gragnano e sugo  
a base di pomodoro, mozzarella e profumato basilico.

Prepared using durum-wheat semolina pasta of Gragnano  
and a tomato, mozzarella and perfumed basil sauce.

محضرة من مكرونة سميد من القمح القاسي من Gragnano  
وصلصة الطماطم وجبن موزاريللا والريحان المعطر.



Linea Horeca

Linea Retail





# *Penne all'Arrabbiata*

بيننا مكرونة مع صلصة أرابياتا (بالفلفل الحار)



Semplice e gustosa, realizzata con pasta di semola di Gragnano e sugo a base di pomodoro, olio extravergine di oliva e peperoncino.

Simple and tasty, it's prepared using durum-wheat semolina pasta of Gragnano and a tomato, extra-virgin olive oil and chili pepper sauce.

بسيطة ولذيذة ، يتم تحضيرها باستخدام مكرونة سميد القمح القاسي من Gragnano والطماطم وزيت الزيتون البكر الممتاز وصلصة الفلفل الحار.



Linea Horeca

Linea Retail





# *Spaghetti Cacio e Pepe*

سباجيتي بالجبنة والفلفل



Dalla tradizione romana, realizzata con pasta di semola di Gragnano e sugo a base di formaggio, pepe e Pecorino Romano DOP.

In Roman tradition, it's prepared using durum wheat semolina pasta of Gragnano and cheese, black pepper and roman pecorino

من التقاليد الرومانية ، يتم تحضيرها باستخدام مكرونة سميد القمح القاسي من Gragnano والجبن والفلفل الأسود والبيكورينو الروماني DOP (حماية المنشأ).



Linea Horeca

Linea Retail





# *Tagliatelle ai Funghi Porcini*

تالياتيللا مع فطر البورشيني



Realizzate con pasta fresca all'uovo e sugo a base di funghi porcini,  
e funghi champignon freschi.

Prepared using fresh egg pasta and a fresh porcini mushroom  
and champignon mushroom sauce.

محضرة باستخدام مكرونة البيض الطازج وفطر البورشيني الطازج  
وصلصة الفطر شامبينيون.



Linea Horeca

Linea Retail



# *Ravioli Ricotta e Spinaci al Pomodoro*

رافيولي الريكوتا والسبانخ مع صلصة الطماطم



Realizzati con ravioli freschi surgelati (di ricotta e spinaci) e sugo a base di pomodoro e profumato basilico.

Prepared using fresh frozen ravioli (spinach and ricotta) and a tomato and perfumed basil sauce.

محضرة باستخدام رافيولي طازج (سبانخ وريكوتا) وطماطم وصلصة ريحان معطرة.



Linea Horeca

Linea Retail





# *Gnocchi alla Sorrentina*

نيوكي علي أسلوب سورينتو



Realizzati con gustosi gnocchi di patate e sugo a base di pomodoro, mozzarella e profumato basilico.

Prepared using tasty potato gnocchi and a tomato, mozzarella and perfumed basil sauce.

مصنوعة من نيوكي البطاطس اللذيذة و صلصة الطماطم ،  
والموزاريلا و الريحان المعطر.



Linea Horeca

Linea Retail





# *Risotto ai Funghi*

أرز بالفطر



Realizzato con riso Carnaroli italiano selezionato e sugo a base di funghi porcini e funghi champignon freschi.

Prepared using fine Italian Carnaroli rice and a fresh porcini mushroom and champignon mushroom sauce.

محضرة باستخدام أرز كارنارولي الإيطالي الفاخر وفطر بورشيني الطازج وصلصة الفطر شامبينون.



Linea Horeca

Linea Retail





# Tagliolini allo Scoglio

تاليوليني المأكولات البحرية



Realizzati con pasta fresca all'uovo e sugo a base di frutti di mare (calamari, polpi, vongole), gamberi e pomodoro.

Prepared using fresh egg pasta and a seafood (calamari, octopus and clams), prawns and tomato sauce.

محضرة باستخدام مكرونة بالبيض الطازج والمأكولات البحرية (كاليماري والأخطبوط والمحار) وجامبيري وصلصة الطماطم.



Linea Horeca

Linea Retail



**GIAMA FOOD**

Via Carona 36  
6900 Paradiso (Swiss)

Via G. Spontini, 5  
20131 Milano (Italy)

[Info@giamafood.com](mailto:Info@giamafood.com)  
[www.giamafood.com](http://www.giamafood.com)