



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
www.giamafood.com