



**Strumenti per
preparazioni gluten-free**

IL CODICE COLORE

Strumenti per **preparazione** e **servizio** realizzati in **7 colori diversi** ognuno dedicato a specifici ingredienti

Permette di:

- rispettare le norme **HACCP**
- ridurre il rischio di **contaminazione incrociata**
- migliorare l'**organizzazione** della cucina



**Frutta e
verdura**



Pesce



**Cibi
cotti**



**Pane e
latticini**



**Carni
cotte e
pollame**



**Carni
crude**



**Senza
glutine e
allergeni**

Vi proponiamo qui una serie di articoli, in continuo aggiornamento, identificati con il colore **viola**, da dedicare alla lavorazione e preparazione di alimenti **senza glutine** o con **allergeni alimentari**



LINEA SUPRA COLORE

I coltelli della linea **Supra Colore** sono la perfetta combinazione di lame della migliore qualità e di un efficiente **sistema di codice colore** nei manici.



**Coltello disosso
stretto viola 14cm**

Cod. **SAPS307.014P**

Qt.à min. 6



**Coltello francese
viola 20cm**

Cod. **SAPS309.020P**

Qt.à min. 6



**Coltello viola lama
alveolata 18cm**

Cod. **SAPS350.018P**

Qt.à min. 6



**Coltello pane
viola 28cm**

Cod. **SAPS363.028P**

Qt.à min. 6



**Coltello tavola viola
lama dentata 11cm**

Cod. **SAPS672.011P**

Qt.à min. 12



**Spelucchino
viola 11cm**

Cod. **SAPS682.011P**

Qt.à min. 12



**Coltello verdura
viola 7cm**

Cod. **SAPS691.007P**

Qt.à min. 12

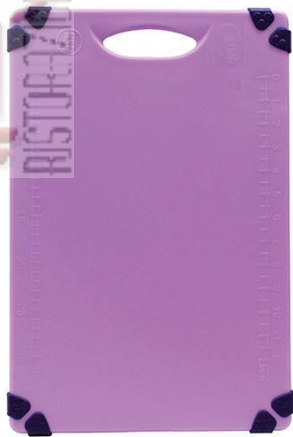


**Coltello finciante
cuoco viola**

Qt.à min. 6

20cm Cod. **SAPS349.020P**

24cm Cod. **SAPS349.024P**



Tagliere viola
30,5x45,5x1,3cm

Cod. **TABCBG1218APR**
Qt.à min. 1

Su entrambi i lati di questo tagliere puoi trovare **indicazioni in cm** per misurare accuratamente e tagliare porzioni precise dei prodotti. Inoltre i **piedini antiscivolo** garantiscono un'aderenza perfetta e sicura



Cartellino tavolo
viola 9x6,5x5cm

Cod. **TABM10PR**
Qt.à min. 1



Stecco golf viola
11,5cm CF100 (CRT12)

Cod. **TABBAMP45PR**
Qt.à min. 1





**Contenitore polipropilene
ermetico con coperchio
GN1/6 h15cm 2,6lt**

Cod. **DEN12399**
Qt.à min. 1



**Contenitore polipropilene
ermetico con coperchio
GN1/4 h15cm 4,3lt**

Cod. **DEN12429**
Qt.à min. 1



**Contenitore polipropilene
ermetico con coperchio
GN1/3 h15cm 6lt**

Cod. **DEN12459**
Qt.à min. 1

I principali allergeni alimentari nell'adulto sono **14** ed è **obbligatorio** per il **ristoratore** comunicare la loro possibile presenza nei piatti, in modo **chiaro** al cliente.

La **contaminazione incrociata** può trasferire un allergene ad un alimento che ne è privo



Glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latticini



Frutta a
guscio



Sedano



Senape



Semi di
sesamo



E-X
Anidride
solforosa
e solfiti



Molluschi




Lupini

Ti ringraziamo per aver sfogliato questo catalogo e ti invitiamo a scoprire tutti i prodotti qui presentati e tanti altri anche sul nostro sito alla sezione shop on-line oppure cliccando [qui](#)


Per ogni informazione non esitare a contattarci via email, con una telefonata o direttamente presso la nostra sede ! Il nostro personale specializzato sarà felice di aiutarti per ogni tua esigenza e consigliarti sulle scelte migliori per il tuo locale

Inoltre sul nostro sito alla sezione "magazine" e sui nostri social puoi trovare sempre nuovi interessanti aggiornamenti sul mondo della mixology e della ristorazione in generale



 Via Monti Urali, 7/d-c – 42122 Reggio Emilia

 **e-mail:** info@cmristorazione.it

 **tel:** +39 0522 391726

 www.cmristorazione.it

Fai click sui loghi per accedere ai nostri social

