



**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**



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**

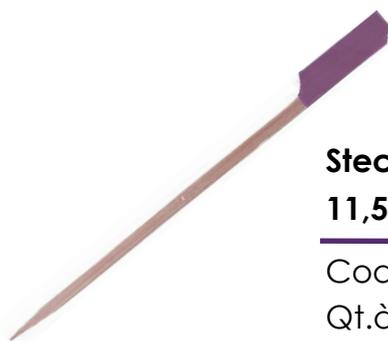
Cod. **TABCBG1218APR**  
Qt.à min. 1

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



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](mailto:info@cmristorazione.it)

 **tel:** +39 0522 391726

 [www.cmristorazione.it](http://www.cmristorazione.it)

Fai click sui loghi per accedere ai nostri social

