

# *eatarte*

*Capolavori della cucina casalinga*





# L'eccellenza nei piatti pronti



## Chi siamo

EatArte è una azienda con sede in Abruzzo, specializzata nella preparazione di piatti pronti da mangiare in versione sia surgelata che "fresca".

I nostri piatti sono disponibili sia in formato monoporzione (vaschette o bicchieri "take-away") che in formato catering. Grazie all'utilizzo di ingredienti rigorosamente selezionati e di provenienza locale offriamo un prodotto di altissima qualità gastronomica ad un prezzo assolutamente concorrenziale per tale livello.

La proposta di EatArte, accolta con entusiasmo da consumatori ed operatori del settore, è in grado di presidiare in modo distintivo alcuni dei bisogni ad oggi inevasi offrendo (oltre ai benefit tipici della categoria dei piatti pronti):

- Attrattività rappresentata dalla varietà della scelta, che incuriosisce e invita alla prova
- Piatti della migliore tradizione per chi non è in grado o non ha voglia di prepararli in casa
- Ingredienti di cui si apprezza l'origine regionale
- Un mix di grandi classici e novità da scoprire o riscoprire
- Ampia gamma di prodotti: risotti, lasagne, zuppe, carne, pesce

## Il concetto

Adori la buona cucina e ti piacerebbe poterti premiare ogni giorno con un qualcosa di veramente speciale, dal sapore autentico, preparato con cura e attenzione, un po' come si faceva una volta?

Oggi c'è una novità capace di coniugare per la prima volta la bontà dei piatti come preparati in casa con il massimo della praticità. EatArte propone un ricco assortimento di primi piatti pronti, di altissima qualità gastronomica, in grado di restituirti intatte tutte le proprietà, il gusto e la prelibatezza del piatto appena cucinato, in un attimo.

Grazie ad ingredienti naturali selezionati con cura all'interno del territorio dell'Abruzzo, i sapori di casa si fondono con lo stile, la passione e la raffinatezza della migliore tradizione culinaria italiana.



## Opportunità per i rivenditori

L'elevato contenuto di servizio non è il solo né il principale punto di forza dei piatti pronti EatArte.

L'uso di ingredienti selezionati per migliorare il percepito di bontà e una gamma di piatti dove sono presenti soluzioni, non troppo costose, ma sufficientemente elaborate da non poter essere replicate tra le mura domestiche, offrono ai rivenditori un prodotto in grado di generare alta frequenza d'acquisto e forte affezione da parte dei consumatori.

Fattori questi di cruciale importanza in una fase nella quale si nota un chiaro spostamento dei consumi dal ristorante alla casa o il bar, e verso soluzioni che siano comunque in grado di riprodurre l'esperienza gustativa del ristorante.

## Linea Bio

Acquistare prodotti biologici non è più un lusso o una scelta di pochi, ma una pratica ormai largamente diffusa fra i consumatori.

Una clientela però del tutto particolare, che non accetta alcun compromesso in termini di qualità del cibo, anche quando i ritmi di vita impongono una maggiore velocità nella fruizione dei pasti.

I piatti EatArte offrono una soluzione a questa duplice esigenza attraverso una linea salutista di 8 referenze, preparate usando ingredienti rigorosamente ed esclusivamente "biologici".





# 2 versioni di prodotto



EatArte propone due linee di prodotto - surgelato e "fresco" - comprensive entrambe di circa 50 referenze fra primi e secondi.

## Surgelato

I piatti pronti in versione surgelata sono dotati di una shelf life di almeno 12 mesi.

Disponibili sia in vaschetta che in bicchiere, non contengono alcun conservante e mantengono così intatte le qualità nutrizionali ed organolettiche (sapore, odore, colore) dell'alimento.

Tutti i piatti sono pronti per essere consumati con un semplice rinvenimento al forno microonde di 4-5 minuti.

## Fresco

Alla linea surgelata si affianca quella refrigerata, o "fresca". Si definisce "fresca" perché il processo di produzione e confezionamento in ATM (Atmosfera Modificata) prevede la cottura tradizionale, un rapido abbattimento della temperatura a zero ed il confezionamento tramite termosaldatura. Il prodotto è privo di qualsiasi additivo, si conserva in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0 e 4 °C, deve essere consumato entro 30 giorni ed è pronto per essere consumato con un semplice rinvenimento al forno microonde di 90 secondi.





# Le nostre paste



Le nostre paste

- Pennette al pomodoro e basilico
- Pennette all'arrabbiata
- Fettuccine tartufo e funghi
- Fettuccine al ragù
- Linguine al pesto
- Spaghetti alla carbonara
- Chitarra al ragù
- Farfalle alla boscaiola
- Fettuccine alla boscaiola
- Pennette all'amatriciana
- Pennette alla puttanesca
- Pennette alla vodka
- Fusilli alla pecorara
- Gnocchi al formaggio
- Tagliatelle ai funghi
- Fettuccine con carciofi e pinoli
- Pasta alla norma
- Linguine allo scoglio
- Sedanini agli scampi
- Farfalle panna e salmone





# *Le nostre paste ripiene*



Le nostre paste ripiene

## *Paste Ripiene*

- Lasagna al ragù
- Lasagna con i funghi
- Timballo ai carciofi
- Lasagne ai frutti di mare
- Cannelloni di carne
- Cannelloni ricotta e spinaci
- Tortellini al ragù
- Tortellini panna e prosciutto
- Ravioli ricotta e spinaci al ragù
- Ravioli alla boscaiola
- Mezze lune ricotta e spinaci in salsa di noci





# *I nostri risotti*



I nostri risotti

## *Risotti*

- *Risotto con i funghi*
- *Risotto zucchine e gamberetti*
- *Risotto agli asparagi*
- *Risotto alla marinara*
- *Risotto radicchio e provola*
- *Risotto zafferano e salsiccia*
- *Insalata di riso*





# *I nostri secondi di carne*



SECONDI

## *Secondi di Carne*

- Vitello arrosto con funghi e piselli
- Cotoletta di pollo con patate
- Rollè di tacchino con patate
- Braciola di maiale con verdure miste
- Petto di pollo alla griglia con spinaci
- Spezzatino con piselli
- Arista di maiale con patate al forno
- Brasato con patate.





# *I nostri secondi di pesce*



I nostri secondi di pesce

## *Secondi di Pesce*

- Calamari con patate e piselli
- Persico con patate





# Le nostre zuppe



Le nostre zuppe

## Zuppe

- Minestrone
- Pasta e fagioli
- Zuppa fagioli e funghi
- Zuppa patate e porri

