



LINEA

# Colazione

*il mattino ha LORO in bocca*



*CH&F* Bertolini

# Indice

<i>Specialisti in food e service</i>	3
Visione, differenza, missione	4
Valori	7
Servizi	8
Linea integrale e linea senza glutine	13
Lievito madre	14
Partner	15
<i>Prelievitati (pronto forno)</i>	17
Burro	18
Margarina	22
Linea speciali	27
Linea vegana	30
Linea sfoglia	32
Linea mini	36
Croissant da lievitare	38
<i>Pronto consumo</i>	41
Krapfen e ciambelle	42
Snack dolci	46
Muffin	50
Pasticceria assortita	54
Macarons	58
<i>Farciture</i>	63
Confetture e creme temperatura ambiente	64
Confetture e creme sac-à-poche	66
Farciture da dosatore/dispenser	68

*Il succo della ristorazione è il saper prendersi cura dei propri clienti, delle loro esigenze e dei loro gusti che mutano nel tempo*

## Ch&f Bertolini

//// //// SPECIALISTI IN FOOD SERVICE //// ////

Prodotti selezionati, consulenza e servizi personalizzati per bar, caffetterie, pub, birrerie, pasticcerie, ristoranti, pizzerie e strutture ricettive.



Da quasi 50 anni, Ch&f Bertolini fornisce prodotti alimentari per Bar, Caffetterie, Alberghi, Pasticcerie, Gelaterie, Ristoranti, Pub, Birrerie, Pizzerie e Strutture ricettive. Seleziona solo merce di qualità e la distribuisce con precisione e puntualità; con un assortimento composto da migliaia di referenze è in grado di rifornire adeguatamente tutte le attività che ne facciano richiesta.



## Visione

Sentirsi parte di una squadra significa condividere gli obiettivi, la fatica, i sacrifici e la gioia; giorno dopo giorno.



## Sappiamo fare la differenza

Il succo della ristorazione è il saper prendersi cura dei propri clienti, delle loro esigenze e dei loro gusti che mutano nel tempo. Ch&f Bertolini, oltre a prodotti di qualità selezionati tra i migliori produttori d'Europa, offre un servizio di consulenza formativa sulla scelta, preparazione e servizio di questi prodotti supportando i propri clienti in un percorso strategico di differenziazione.



## Missione

La nostra missione è contribuire al successo dei nostri clienti creando opportunità di differenziazione e attraverso la fornitura di prodotti alimentari selezionati, consulenza personalizzata e servizio dedicato.



# I nostri valori

Ci prendiamo cura dei clienti come se fossero delle estensioni della nostra azienda, dedicandoci alla costante ricerca di nuove idee da sviluppare con loro, nella consapevolezza che sentirsi parte di una squadra significa condividere gli obiettivi, la fatica, i sacrifici e la gioia; giorno dopo giorno. L'attenzione verso ogni mutamento dei fabbisogni del cliente e del mercato ci sprona ad offrire prodotti sempre nuovi e soluzioni innovative.



## *Senso di appartenenza*

Sentirsi parte di una squadra significa condividere gli obiettivi, la fatica, i sacrifici e la gioia; giorno dopo giorno.



## *Collaborazione*

Crediamo nella collaborazione e nell'aiuto reciproco, nella convinzione che così facendo si raggiungano gli obiettivi prima e meglio.



## *Dialogo*

Solo un rapporto diretto, aperto e franco permette di comprendere le specifiche esigenze di ognuno dentro e fuori azienda. Il dialogo è indispensabile per costruire un ambiente sano e rapporti sociali.



## *Cura*

Ci prendiamo cura di tutto quello che ci circonda: dei nostri clienti, dei nostri colleghi, dei prodotti che trattiamo e dell'ambiente.

# Servizi

Servizi personalizzati nella più completa trasparenza

Il nostro successo si misura sul successo dei nostri clienti; per questo Ch&f Bertolini si assicura di creare una vera collaborazione con loro, fornendo servizi di qualità nella più completa trasparenza.

Ad ogni cliente viene assegnato un agente con un'ampia esperienza nel settore e una perfetta conoscenza del territorio, in grado di fornire consulenze personalizzate, orientando il cliente verso le soluzioni più adatte al proprio business.

Si tratta di una fitta rete, che permette all'agente di potersi concentrare su un numero limitato di esercizi, in modo da creare un rapporto diretto e personale, per una vera comprensione delle esigenze di ognuno.



*Distribuzione capillare*

OVUNQUE VOI OPERATE

Grazie ad una flotta di veicoli attrezzati per il trasporto di alimentari a tre diverse temperature (secco-fresco-gelo) Ch&f Bertolini è in grado di realizzare una distribuzione capillare in tutto il territorio servito, a partire dai suoi magazzini e grazie ai suoi nutriti gruppo addetti alla logistica.

*Flessibilità e pro-attività*

AL VOSTRO SERVIZIO

In caso di urgenza il personale di Ch&f Bertolini è in grado di applicare una certa elasticità alle consegne programmate, riprogrammando la distribuzione in modo da soddisfare le necessità urgenti nel minor tempo possibile, anche al di fuori dei consueti itinerari di consegna.



43

VEICOLI ATTREZZATI  
per il trasporto di alimentari a tre diverse temperature  
(secco - fresco - gelo).

5

MAGAZZINI  
grazie ai quali Ch&f Bertolini è in grado di realizzare  
una distribuzione capillare in tutto il territorio servito.

230

ADDETTI ALLA LOGISTICA  
permettono consegne rapide dei prodotti Ch&f Bertolini a tutti  
coloro che ne fanno richiesta.

### *Prodotti certificati*

#### SOLO IL MEGLIO

Tutti i prodotti commercializzati sono stati selezionati secondo elevati standard di qualità. Ogni articolo consegnato proviene da produttori di comprovata affidabilità e in possesso di tutte le certificazioni di qualità e sicurezza previsti. Al contempo l'assortimento di Ch&f Bertolini riporta migliaia di articoli; un numero tale da consentire ad ogni esercente di diversificare la propria offerta, differenziandosi dai concorrenti e proponendo sempre cose nuove ai propri clienti.



### *Comodato attrezzature*

#### UN SPECIFICO SUPPORTO

Ch&f Bertolini mette a disposizione dei suoi clienti un servizio di comodati per le attrezzature, con riparazione sul posto in caso di piccoli guasti o ritiro e sostituzione nei casi più complessi. Inoltre con il servizio resi, è possibile restituire la merce acquistata per errore o in eccesso. Questi servizi sono attivi anche per sagre, feste ed eventi temporanei.





## *Linea integrale*

La ricchezza del grano in ogni sua parte; i nostri prodotti integrali sono più digeribili, ricchi di fibre e minerali e soprattutto sempre più ricercati.



## *Linea senza glutine*

Le ragioni per rinunciare al glutine vanno oltre la celiachia, tanto che il settore gluten-free è in costante crescita. Le nostre proposte per rinunciare al glutine e non alla colazione.

# Lievito madre

Con il lievito madre si ottengono prodotti più fragranti, si conservano più a lungo e sono più digeribili grazie al processo di fermentazione più lungo rispetto al più comune lievito di birra.



Per sapere di più sui prodotti specifici in cui è stato impiegato il lievito madre rivolgetevi al vostro consulente di riferimento.

# I nostri partner





# Prelievitati

PRONTO FORNO

I nostri croissant prelievitati consentono un rapido utilizzo direttamente dal congelatore al forno, con risultati eccellenti in tempi molto brevi e con sprechi molto limitati.

Sono disponibili prodotti al burro, alla margarina, melange, vegani, mini e linea premium.

70 - 110g



Linea  
Burro



Linea  
Margarina



Linea  
Speciali



Linea  
Sfoglie



Linea  
Vegana



Linea  
Mini

Per iniziare piacevolmente la giornata!

# BURRO



*Il sapore della tradizione francese alla base di qualsiasi croissant trova il suo segreto nella scioglievolezza e il gusto del burro di prima qualità, da gustare con farciture o nella sua semplicità.*



Croissant premium curvo al burro di Francia

			
70 g	+/- 21 min. cottura	+/- 185°	48 pz



Croissant integrale e cereali

			
80 g	20-22 min. cottura	160-170° (ventilato)	56 pz



Multicereale vuoto

			
80 g	21-23 min. cottura	170° (statico)	54 pz



Croissant burro vuoto

			
70 g	18 min.	165°	60 pz
75 g	18 min.	165°	52 pz
80 g	18 min. cottura	165° (ventilato)	45 pz



Croissant alle mandorle

			
95 g	28-30 min. cottura	160° (statico)	48 pz



Cornetto al pistacchio

			
90 g	23-25 min. cottura	165-170°	48 pz





### Croissant farcito all'albicocca

80 g	17-18 min.	165-170°	48 pz
90 g	17-18 min.	165-170°	44 pz
90 g	17-18 min. cottura	165-170° (ventilato)	48 pz



### Croissant farcito al lampone

95 g	17-181 min. cottura	170-175° (ventilato)	48 pz



### Croissant farcito al cacao-nocciole

80 g	17-18 min.	165-170°	48 pz
90 g	17-18 min.	165-170°	44 pz
95 g	17-18 min. cottura	165-170° (ventilato)	48 pz

### Croissant alla crema pasticcera

80 g	+/- 21 min.	185°	48 pz
95 g	+/- 21 min. cottura	185°	48 pz



### Croissant Burro Maison Heritage

70 g	22-24 min. cottura	160° (statico)	60 pz



### Croissant albicocca e pesca

100 g	21-23 min. cottura	170° (ventilato)	40 pz

# Margarina



*Grazie al punto di fusione più alto e la minore quantità di acqua la margarina offre un'ottima variante al classico burro, favorendo la leggerezza e la friabilità del prodotto.*



Cornetto vuoto curvo

65 g	22-25 min.	165-170°	60 pz
75 g	22-25 min.	165-170°	50 pz
90 g	22-25 min.	165-170°	40 pz
95 g	22-25 min. cottura	165-170°	40 pz



Cornetto vuoto dritto

65 g	22-25 min. cottura	165-170°	60 pz



Cornetto "1980" vuoto

			
85 g	22-25 min. cottura	165-170°	50 pz



Cornetto all'albicocca

			
105 g	22-25 min. cottura	165-170°	50 pz



Cornetto 5 cereali frutti rossi

			
80 g	25 min. cottura	180-190°	60 pz



Cornetto integrale al miele

			
75 g	25 min. cottura	180-190°	60 pz



Gran cornetto vuoto "mamita"

			
90 g	22-25 min. cottura	165-170°	50 pz



Gran cornetto all'albicocca "mamita"

			
90 g	22-25 min. cottura	165-170°	50 pz



Croissant albicocca senza zucchero

			
70 g	22-26 min. cottura	190°	60 pz



Maxi croissant albicocca

			
90 g	18-20 min. cottura	170°	50 pz



Croissant superfarcito all'albicocca

			
75 g	+/- 21 min.	170-190°	60 pz
95 g	+/- 21 min. cottura	170-190°	40 pz



Croissant superfarcito all'albicocca curvo

			
73 g	+/- 21 min.	170-190°	60 pz
90 g	+/- 21 min. cottura	170-190°	40 pz



Croissant dritto prelievitato al cioccolato

			
75 g	23 min.	170-190°	60 pz
85 g	23 min.	170-190°	40 pz
95 g	23 min. cottura	170-190°	48 pz



Ischia cornetto doppio impasto vuoto

			
80 g	23-25 min. cottura	170°	40 pz



# Linea Speciali

*Le migliori variazioni sul tema, composizioni più audaci al di là della classica forma a cornetto.*



Polacca

 80 g
  20-25 min. cottura
  180°
  50 pz



Casanova

 80 g
  25-30 min. cottura
  170°
  50 pz



Milano lievito madre

 80 g
  22-26 min. cottura
  190°
  45 pz



Incontro cacao

 85 g
  22-26 min. cottura
  190°
  50 pz



Croissant alla crema

 75 g  
 95 g
  +/- 21 min. cottura
  170-190°
  40 pz  
 60 pz





Lemoncino

 80 g
  25 min. cottura
  170°
  50 pz



Danese crema mele

 72 g
  28-30 min. cottura
  170-180°
  60 pz



Sfogliatella riccia

 130 g
  20-25 min. cottura
  180°
  60 pz



Sfogliatella riccia mignon

 35 g
  25-30 min. cottura
  170°
  171 pz



Fagottino cioccolato

 70 g
  20 min. cottura
  170°
  60 pz



Fagottino crema

 70 g
  17-20 min. cottura
  160-170°
  60 pz



Sfogliatella frolla

 110 g
  22-26 min. cottura
  190°
  50 pz



Coda aragosta media

 58 g
  22-26 min. cottura
  190°
  100 pz



Cioccolatissimo con gocce di cioccolato

 90 g
  20 min. cottura
  200°
  50 pz



Storica al pistacchio

 75 g
  20 min. cottura
  170°
  40 pz



Coda aragosta micro

 20 g
  22-26 min. cottura
  190°
  300 pz

# Linea Vegana

La scelta salutare e in linea con gli ultimi trend alimentari, per prodotti di alta qualità senza rinunciare al gusto.



Doge cereali e mirtillo vegan

90g 20-22 min. cottura 200° 30 pz



Fagotto ai cereali antichi e frutti rossi vegano

85g 22-25 min. cottura 165-170° 50 pz



Vegano Morgano ribes e melograno

85g 23-25 min. cottura 165-170° 50 pz



Croissant vegano farro e quinoa

80g 18-20 min. cottura 170° (ventilato) 56 pz



Treccia vegan noci pecan

95g 23-25 min. cottura 165-170° 48 pz



Croissant vegano ripieno di arancia

85g 21 min. cottura 170-190° 48 pz



# Linea Sfoglia



*Le migliori variazioni sul tema, composizioni più audaci al di là della classica forma a cornetto.*



Treccia maple pecan

95 g 18 min. 190° 48 pz



Treccia al pistacchio

90 g 18 min. cottura 190° (ventilato) 90 pz



Treccia caramello salato

92 g 18 min. cottura 190° (ventilato) 90 pz





Chiocciola perle zuccheri e crema

120 g 25-30 min. cottura 170° 171 pz



Fagottino 3 cioccolati

100 g 30-32 min. cottura 160° 60 pz



Apple crown

98 g 18 min. cottura 170-190° 48 pz

Elisir ai cereali con tè matcha

98 g 22-24 min. cottura 175-190° 48 pz



Fagotto mele

80 g 24-27 min. cottura 160-170° 70 pz



Strudel mela uvetta

95 g 22-26 min. cottura 190° 60 pz



# Linea mini



Tutto il gusto  
della colazione  
in formato concentrato!



## Burro

- 1 Mini apricot  
40 g • 108 pz
- 2 Mini amandes  
45 g • 108 pz
- 3 Mini vuoto  
25 g • 160 pz  
30 g • 150 pz
- 4 Mini lamponi  
40 g • 120 pz
- 5 Mini mix salati  
31 g • 144 pz
- 6 Mini multicereali  
30 g • 100 pz

## Margarina

- 1 Mini tris fantasia  
40 g • 110 pz
- 2 Mini vuoto  
38 g • 100 pz
- 3 Mini albicocca  
45 g • 100 pz
- 4 Mini crema  
45 g • 100 pz
- 5 Mini cestini misti frutta  
42 g • 100 pz
- 6 Mini maple pecan  
42,5 g • 120 pz
- 7 Mini danish top  
42 g • 120 pz



# Choissant da lievitare



Mini

40 g • 100 pz

40 g • 225 pz

Croissant vuoto curvo

65 g • 100 pz

Grancornetto vuoto

80 g • 100 pz

Croissant albicocca curvo

70 g • 100 pz

Grancornetto albicocca

85 g • 100 pz

*Per una fragranza nell'aria  
inconfondibile e irresistibile, per una  
freschezza irraggiungibile da altri  
prodotti!*





Vasta selezione da gustare  
di per sé o in compagnia di caffè,  
latte, cappuccino o tè.



# Pronto consumo

Una serie di prodotti di alta qualità dall'immediata disponibilità,  
pronti per essere consumati dai clienti.



Krapfen e  
ciambelle



Snack dolci



Muffin



Pasticceria  
assortita



Macarons

# Krapfen e ciambelle



Mini krapfen vuoto



Mini krapfen cioccolato



Mini krapfen crema





Mini ciambella vuota



Ciambella vuota



Krapfen vuoto



Krapfen vuoto al burro



Mini krapfen albicocca



Ciambella crema



Krapfen albicocca



Krapfen albicocca al burro



Graffe  
95 g • 30 pz



Krapfen crema



Krapfen crema al burro



# Snack dolci



Waffel



Pancake



Gocce zabaione



Crostatine vari gusti



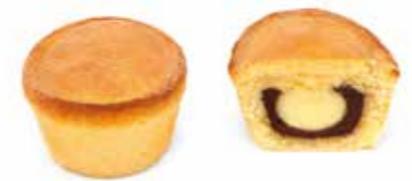
Donut farcito triplo cioccolato



Sbrodoloni crema



Sbrodoloni pistacchio



Mini pasticciotto crema/cioccolato  
60 g • 50 pz



Donuts mix fashion  
68 g



Donuts mix fashion mini  
38 g



Mini pasticciotto crema/amarena  
60 g • 50 pz



SNACK DOLCI

# Muffin



Snack dolci senza glutine



Tulipano cioccolato bianco



Tulipano pistacchio



Tulipano albicocca



Tulipano mela



Mini tulipano albicocca



Tulipano frutti di bosco



Mini tulipano cioccolato bianco



Tulipano cioccolato

# Pasticceria assortita



Mignon pasticceria



Mignon premium





Babà al rum  
130 g • 15 pz



Mini tiramisù mascarpone  
110 g • 9 pz



Cookies  
100 g • 12 pz



Soufflé al cioccolato/pistacchio  
100 g • 12 pz



Soufflé al cioccolato  
100 g • 12 pz



Soufflé al cioccolato bianco  
100 g • 12 pz



Limone senza glutine  
75 g • 9 pz



Tiramisù senza glutine  
80 g • 9 pz



Torroncino senza glutine  
80 g • 9 pz



Meringata cacao  
8 pz



Meringata chantilly  
12 pz



Cheesecake del bosco  
140 g • 12 pz



Operà  
10 g • 12 pz



Tiramisù classico  
10 pz



Tre cioccolati  
100 g • 12 pz



# Macarons

- 1 Caramello
- 2 Cheesecake
- 3 Tiramisù
- 4 Banana dark chocolate
- 5 Cioccolato fondente
- 6 Cioccolato al latte
- 7 Fragola
- 8 Lampone
- 9 Limone
- 10 Mango
- 11 Mojito
- 12 Pistacchio
- 13 Ribes nero
- 14 Ricotta e visciole





Caramello



Cheesecake



Tiramisù



Ribes nero



Ricotta e visciole



Banana dark chocolate



Cioccolato fondente



Cioccolato al latte



Fragola



Lampone



Limone



Mango



Mojito



Pistacchio





*È ancora la qualità a fare la differenza*



## CONFETTURE E CREME

Le marmellate come quelle fatte dalla nonna, le creme per i cornetti e i bomboloni, i topping per il tocco finale dei dolci.



*Confetture e creme  
temperatura ambiente*



*Confetture e creme  
sac-à-poche gelo*



*Farciture da  
dosatore/dispenser*

# Confetture e creme

temperatura ambiente



Le classiche confetture nel formato più comune



Extra darbo fragola



Extra darbo more/ribes



Extra darbo frutti di bosco



Cream pistacchio



Extra darbo albicocca



Extra darbo arancia



Cukicrem gianduia nocciole



Siroppo d'acero



Extra darbo ciliegia



Extra darbo lamponi



Confettura extra albicocca



Nutella



TEMPERATURA AMBIENTE

# Confetture e creme

## Sac-à-poche

Le farciture già pronte all'uso  
in formato sac-à-poche



Crema pasticciera



Crema pasticciera

500g



Farcitura albicocca



Crema ciocco dark



Crema pistacchio



Crema cioccolato bianco



Farcitura bosco



# Farciture da dosatore / dispenser

Il formato  
perfetto per un  
utilizzo che  
enfattizza il  
gusto, senza  
sprechi.



Confettura  
nocciola



Confettura  
pistacchio



Confettura  
crema latte/nocciola



Confettura  
miele millefiori



Confettura  
pesca



Confettura  
albicocca



Confettura  
fragola



Confettura  
ciliegia



Confettura  
arancia



Confettura  
frutti di bosco

FARCITURE DA DOSATORE/DISPENSER



L'offerta di prodotti qui riportata è solo una rappresentazione dell'assortimento di Ch&f Bertolini, che è stato pensato per affrontare le diverse esigenze alimentari di ogni attività ristorativa.

*Contatti il suo agente di zona o una delle nostre sedi* per scoprire una vasta gamma di generi alimentari di alta qualità, per trovare il mix perfetto di prodotti che farà davvero la differenza per la sua attività.

I nostri esperti consulenti sono pronti ad assisterla e offrirle *consulenze personalizzate* sulla nostra selezione di prodotti gastronomici.

Non lasciare che la tua attività Ho.Re.Ca. sia ordinaria quando può essere straordinaria. Contatti il tuo agente di zona per avere l'opportunità di *distinguersi nel mercato* grazie a una selezione di prodotti di alta qualità studiata appositamente per la sua attività





*Ch&F Bertolini*

SEDE LEGALE

**Ch&F Bertolini S.p.a.**

Via San Giacomo, 52 · 30026 Portogruaro (VE)

Tel. 0421 27 16 70 · Fax 0421 27 16 52

info.bertolini@chef.it

**chef.it**

DISTRIBUZIONE  
**BRESCIA**

Via Travagliato, 34  
Torbole Casaglia (BS)  
Tel. 030 21 50 315  
info@maxigelsrl.it

DISTRIBUZIONE  
**PADOVA**

Corso Stati Uniti 23/D  
Padova (PD)  
Tel. 049 89 31 428  
chef.bertolini@chef.it

DISTRIBUZIONE  
**VENEZIA**

Via San Giacomo, 52  
Portogruaro (VE)  
Tel. 0421 27 16 70  
info.bertolini@chef.it

DISTRIBUZIONE  
**GORIZIA**

Via Forans, 2  
Romans d'Isonzo (GO)  
Tel. 0481 95 07 20  
info.romans@chebertolini.191.it