SERBOSCO SERVES YOU! INNOVATION AND QUALITY FOR PROFESSIONAL FOOD SERVICE

For over forty years, Serbosco has supported chefs, food service operators and the food industry with good, reliable products of consistent quality. Founded in 1984 in the heart of the Dolomites from a passion for mushrooms, the company is now internationally recognised, with a catalogue ranging from creams, pestos and sauces to ready-to-use preparations designed to ensure practicality and performance in the kitchen.

Each product is developed in the in-house Research & Development laboratory, where recipes are tested to guarantee shelf life, traceability and high standards. Selected raw materials, PDO and PGI ingredients, BRCGS and Bioagricert certifications and references included in the AIC Handbook confirm the company's focus on quality and reliability. The gluten-free range is also extensive, responding to new consumer needs.

Among the latest innovations is the line of creams in Squeezer format: precise dosing, less waste and faster service. Ideal for gourmet sandwiches, piadinas, pizzas, appetisers and finger food, the Squeezer creams combine practicality and quality.



SERBOSCO TI SERVE! INNOVAZIONE E QUALITÀ PER LA RISTORAZIONE PROFESSIONALE

Da oltre quarant'anni Serbosco affianca chef, food service e industria alimentare con prodotti buoni, affidabili e di qualità costante.

Nata nel 1984 nel cuore delle Dolomiti dalla passione per i funghi, l'azienda è oggi riconosciuta a livello internazionale, con un catalogo che spazia da creme, pesti e sughi a preparazioni ready to use, pensate per garantire praticità e performance in cucina.

Ogni prodotto nasce nel laboratorio interno di Ricerca & Sviluppo, dove le ricette vengono testate per assicurare shelf life, tracciabilità e standard elevati.


Crema alla Carbonara
GLUTEN FREE
SENZA GLUTINE
IT 1988/L UE
Buono & SerVito!
Enjoy the Taste!
Peso netto
Net weight
500ge
Ingredienti: Acqua, Formaggio Pecorino Romano DOP (31%), Tuorlo d'uovo (12,5%) (Tuorlo d'uovo pastorizzato, emulsionante (E471), conservante (E202), correttore di acidità (E330), amido di riso, sale, sali di fusione (E339, E452), aroma naturale pepe, pepe (0,1%), coloranti: curcumina e betacarotene.
SENZA GLUTINE
Carbonara Cream
GLUTEN FREE
Dichiarazione nutrizionale Valori medi per 100 g
Nutritional Declaration Average values for 100 g
Energia / Energy 659 kJ/ 157 kcal
Grassi / Fat 13 g
di cui saturi/of which saturates 6,4 g
Carboidrati/Carbohydrates 0,7 g
di cui zuccheri/of which sugars 0 g
Proteine/Proteins 9,9 g
Sale/Salt 2,4 g
Conservare in un luogo asciutto e lontano da fonti di calore; una volta aperta conservare in frigorifero e consumare rapidamente • Store in a dry and cool place; once opened, keep refrigerated and use quickly.
Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi data sul retro • Best before: see date on back.
RACCOLTA PLASTICA
SACCHETTO C/PP 90
Verifica le disposizioni del tuo Comune
Prodotto e confezionato da:
SERBOSCO SRL Via L. De Zorzi, 11 Z.I. Arten
32030 Fonzaso (BL) Italy - www.serbosco.it
8 011856 191028



The new Carbonara Cream, without pancetta or guanciale, also meets the needs of international markets and different food cultures.

Serbosco is also introducing the sac à poche format for strategic references: Pecorino Romano PDO Cream, Parmigiano Reggiano PDO Cream, Carbonara Cream, Cacio&Pepe, Four Cheese and Creamed Cod. These solutions are designed to ensure precision, speed and zero waste in the kitchen and during service.
The company also offers a complete Private Label service, developing customer-branded products and customised recipes. From concept to packaging, Serbosco supports retail, food service and food industry partners with tailor-made solutions, ready for the European and international markets.
Serbosco is looking for new distribution partners interested in representing its product range.

www.serbosco.it





Materie prime selezionate, ingredienti DOP e IGP, certificazioni BRCGS e Bioagricert e referenze nel Prontuario AIC confermano l'attenzione verso qualità e affidabilità. Ampia anche la proposta gluten free, in linea con le nuove esigenze del consumatore.
Tra le novità spicca la linea di creme in formato Squeezer: dosaggio preciso, meno sprechi e maggiore velocità di servizio. Ideali per panini gourmet, piadine, pizze, antipasti e finger food, le creme Squeezer uniscono praticità e qualità.
La nuova Crema Carbonara, priva di pancetta e guanciale, risponde inoltre alle esigenze dei mercati internazionali e delle diverse culture alimentari.

Serbosco introduce anche il formato sac à poche per referenze strategiche: Crema di Pecorino Romano DOP, Crema di Parmigiano Reggiano DOP, Crema Carbonara, Cacio&Pepe, Quattro Formaggi e Baccalà Mantecato. Soluzioni pensate per garantire precisione, rapidità e zero sprechi in cucina e durante il servizio.

L'azienda offre inoltre un servizio completo di Private Label, sviluppando prodotti a marchio del cliente e ricette personalizzate. Dal concept al packaging, Serbosco accompagna retail, food service e industria alimentare con soluzioni su misura, pronte per il mercato europeo e internazionale.
Serbosco cerca nuovi partner distributivi interessati a rappresentare la gamma.

www.serbosco.it

