



Production artisanale • Recettes traditionnelles • Ingrédients de qualité

Pâtes
Plats de pâtes préparés
Sauces
Pizzas

CERTIFICATION - BRC (A)



Baldassari Foods NV, Scheepstraat 3, 3630 Maasmechelen, België. Tel: +32 89 767 567
info@baldassaripasta.be - www.baldassaripasta.be



LE fournisseur de pâtes, plats de pâtes préparés, sauces et pizzas artisanales pour les collectivités, la distribution et l'horeca.



Depuis 1989 la société familiale Baldassari fabrique des pâtes, des sauces et des plats de pâtes préparés selon une méthode traditionnelle et des recettes artisanales italiennes.

Le procédé de fabrication est essentiellement manuel. Cela permet de combiner avec grand soin des ingrédients hautement qualitatifs dans de petites productions. Cela confère de plus une grande flexibilité pour répondre aux exigences de clients ou de marques propres.

La gamme de produits se compose de :

- **Pâtes**

Les pâtes sont déclinées en plusieurs types : fusilli, tagliatelle, spaghetti, macaroni, penne et feuilles de lasagne. Elles sont toutes fabriquées avec des oeufs frais entiers pasteurisés, et sont disponibles tant nature que précuites.

- **Plats de pâtes préparés**

Aux côtés de différents types de lasagne, nous offrons également un bel assortiment de plats de pâtes et de cannellonis.

- **Sauces**

Un large assortiment de sauces est disponible en différents formats. Les sauces sont préparées selon des méthodes traditionnelles et sont mijotées pour une perception organoleptique maximale.

- **Pizzas**

Les pizzas sont garnies manuellement et généreusement avec des ingrédients et sauces. Elles sont disponibles en différentes recettes et formats.

- **Autres**

Une sélection de plats saisonniers sans pâtes mais tout aussi traditionnels et artisanaux est également disponible : chili con carne, moussaka, vol-au-vent, chicons au gratin, riz poulet-curry,...

Il existe également une large palette de plats végétariens, de préparations avec des viandes halal et de portions pour enfants.

Ce sont principalement les professionnels des collectivités (hopitaux, maisons de repos, universités, ...), les traiteurs et les exploitants horeca soucieux de la qualité qui trouveront en Baldassari un partenaire idéal. Ils peuvent choisir entre les plats préparés ou les produits de base pour leurs préparations ou présentations propres. Les associations, écoles et organisations caritatives trouveront également en Baldassari un partenaire fiable.

Les produits sont livrés frais ou surgelés. Les plats de pâtes et lasagnes sont proposés dans un emballage convenant tant aux micro-ondes qu'aux fours traditionnels jusqu'à 200°C.

Baldassari dispose également de la certification BRC-A, garante de notre engagement en termes de qualité.

LASAGNES

Toutes nos lasagnes sont garnies manuellement, avec des ingrédients soigneusement sélectionnés et nos propres sauces artisanales. Nous employons des feuilles de pâtes aux œufs non précuites et des sauces mijotées, pour une sensation « al dente » et un goût unique.



Recettes de LASAGNES disponibles:

- | | | |
|-------------------------------|---------------------------|---|
| • Bolognese chef | béchamel | |
| • Creme | douce, tomates et crème | |
| • Bolognese | goût plus prononcé | |
| • Verdura grill | légumes grillés | ❖ |
| • Ricotta épinards | onctueuse | ❖ |
| • Saumon | plaquettes | ❖ |
| • Inverno (10-03) | poulet sauce tartufata | |
| • Estivale (04-09) | broccoli mascarpone | ❖ |
| • Supreme | au jambon | |
| • 100% viande de boeuf | | |
| • Bolognese <i>Halal</i> | <i>viande boeuf halal</i> | |
| • Bolognese chef <i>Halal</i> | <i>viande boeuf halal</i> | |

❖ = végétarien



Formats disponibles:

400 gr (Airpet [1] / alu)
 500 gr (Airpet [1] / alu)
 3 kg PP (microondes)
 3 kg alu (four traditionnel)
 4 kg alu (four traditionnel)

[1] Compatible pour micro-ondes et fours traditionnels (jsq 200°C – pas de grill)

Conservation

Garantie à la livraison
 Frais (0 - +4°C) : 14 jours
 Surgelé (-18°C) : 8 mois



PLATS DE PATES PREPARES

Tous nos plats de pâtes sont garnis manuellement et généreusement, avec des ingrédients soigneusement sélectionnés et nos propres pâtes et sauces artisanales.



Recettes de PLATS DE PATES disponibles:

- Spaghetti bolognese
- Macaroni jambon (dinde)-fromage
- Spaghetti amatriciana
- Fusilli arrabiata
- Penne carbonara
- Macaroni pesto-poulet
- Tagliatelle primavera scampi
- Cannelloni ricotta épinards
- Cannelloni bolognese
- Pâtes napolitana boulettes
- Etuvée de poulet et pâtes
- Trio di pasta
- Spaghetti bolognese *Halal*
- Spaghetti ou macaroni pesto kip *Halal*
- Macaroni jambon (dinde)-fromage *Halal*

❖ = végétarien



AUTRES PLATS (sans pâtes):

- Chili con carne
- Moussaka
- Vol-au-vent
- Roulades de chicons sauce jambon-fromage
- Riz poulet-curry



Formats disponibles:

400 gr (airpet / alu)
500 gr (airpet / alu)
600 gr (airpet / alu)
1 kg (PP)
3 kg (alu pour four)

Conservation

Garantie à la livraison

Frais (0 - +4°C) : 14 jours

Surgelé (-18°C) : 8 mois



PATES

Nos pâtes sont produites avec des œufs frais entiers pasteurisés. Cela leur confère leur goût et leur consistance particulières.

Elles sont également disponibles précuites.

Elles se caractérisent par une tenue bien au-dessus de la moyenne en cas de régénération ou de courte seconde cuisson.

Recettes de PÂTES disponibles:

- Fusilli
- Tagliatelle
- Spaghetti
- Macaroni
- Penne
- Tagliatelle verte
- Feuilles de lasagne

Formats disponibles:

500 gr (penne fusilli macaroni)

600 gr (tagliatelle - spaghetti / nids)

1 kg (PP / sachets)

Conservation

Garantie à la livraison

Frais (0 - +4°C) :

14 jours

Surgelé (-18°C) :

8 mois



SAUCES

Toutes nos sauces sont préparées manuellement et mijotées, avec des ingrédients soigneusement sélectionnés et selon des méthodes traditionnelles. C'est ce qui leur confère leur goût et leur consistance particulièrement riches.

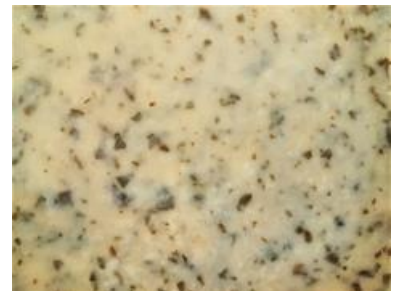
Elles peuvent être utilisées telles quelles, ou servir de base à une interprétation propre du chef.

De par leur texture elles peuvent également être délayées le cas échéant.



Recettes de SAUCES disponibles:

- Bolognese
- Napolitana
- Primavera
- 4-Formaggi
- Arrabiata
- Carbonara
- Vidée
- Poulet-curry
- Saumon-aneth
- Pesto crème
- Bolognese *Halal*
- Carbonara *Halal*



❖ = végétarien

Formats disponibles:

500 gr
1 kg
3 kg (PP)
3 kg (récipient)
10 kg (récipient)



Conservation

Garantie à la livraison

Frais (0 - +4°C) : 14 jours

Surgelé (-18°C) : 8 mois



PIZZAS

Toutes nos pizzas sont garnies manuellement et généreusement, avec des ingrédients soigneusement sélectionnés et nos propres sauces artisanales. Elles peuvent également servir de base à une déclinaison propre du chef.



Recettes de PIZZA disponibles:

- Margherita
- Bolognese
- Salami
- Verdura
- Prosciutto
- Prosciutto & funghi
- 4-Staggioni
- 4-Formaggi
- Chef
- Hawaii
- Tonno
- Bacon



❖ = végétarien



Formats disponibles:

Ø 25 cm
Ø 30 cm
Plaque 30 x 40 cm



Conservation

Garantie à la livraison.

Frais (0 - +4°C) : 5 jours
Surgelé (-18°C) : 8 mois



CERTIFICATE

ISACert B.V. certifies that

Baldassari Foods
BRC site code: 1497762
Scheepstraat 3
3630 Maasmechelen
BELGIUM

has been evaluated and found to meet the requirements of

Global Standard for Food Safety
Issue 7: January 2015

audit scope: Production (cooking, pasteurizing, cooling and assembling) of fresh and deep frozen pasta dishes, pizzas, rice dishes and sauces packed under MAP, vacuum or atmospheric packaging.

Exclusions from scope: none

Product Categories: 10 - Ready meals and sandwiches; ready to eat desserts

Achieved Grade: A

Audit Program: Repeat Announced

Auditor number:
104148

Certificate number:
BRC-IS 184646

Audit date(s):
2016-06-06, 2016-06-07

Certificate issue date:
2016-09-04

Certificate expiry date:
2017-07-31

Re-audit due date:
2017-06-19

For ISACert B.V.
Angelie Jansen



Certification Manager

This certificate remains the property of ISACert B.V.,
P.O. Box 8006, NL-6710AA Ede, The Netherlands
For verification of validity: +31 (0)318 658 750 or
info@isacert.com
Or visit the BRC Directory www.brcdirectory.com to validate
certificate authenticity.
If you would like to feedback comments on the BRC Global
Standard or the audit process directly to BRC, please
contact enquiries@brcglobalstandards.com



A Vinçotte company

