

Pronti, Via!



E TI SENTI UNO CHEF!
PRONTI IN DUE MINUTI



*Pronti,
Via!*

E TI SENTI UNO CHEF!
IVANA SPAGNA



IL PRODOTTO IDEALE

**PER CHI HA POCO TEMPO,
MA NON VUOLE RINUNCIARE
ALLA QUALITÀ IN CUCINA.**

Porta sulla tavola i sapori della tradizione Italiana con *ProntiVia!*
I nostri prodotti sono preparati con tutto l'amore
per le cose buone e solo con materie prime di qualità.

Offriamo una ampia gamma di primi e secondi piatti
da preparare in pochi minuti, con ingredienti
rigorosamente naturali e zero conservanti.
La particolarità è che si conserva a temperatura ambiente.
Portali con te, in ufficio, ovunque per non rinunciare mai
al gusto e al benessere anche fuori casa.



90 SECONDI
A 900 W



2 MINUTI
IN PADELLA



NEI MIGLIORI
PUNTI VENDITA

NATURALMENTE BUONI
PRONTI IN DUE MINUTI

RISOTTO ALLA MILANESE BUONO COME A MILANO

Direttamente dal capoluogo meneghino, riso, zafferano e Parmigiano Reggiano DOP: con *Pronti Via!* torna una ricetta della tradizione culinaria milanese in una versione veloce da preparare e facile da gustare. Il risotto lombardo per definizione, condito con un tocco di zafferano e una mantecatura perfetta.



Ingredienti: besciamella 64% (acqua, burro (LATTE), farina di GRANO tenero, sale, aromi (SEDANO)), riso, olio di semi di girasole, formaggio in polvere (LATTE), brodo (SEDANO), sale, aromi, zafferano 0.005%.

RISOTTO ALLA PARMIGIANA VERO GUSTO ITALIANO

Il grande sapore del Parmigiano Reggiano DOP unito alla consistenza verace del riso: con Risotto alla Parmigiana di *Pronti Via!* puoi portare sempre con te un vero primo italiano.



Ingredienti: LATTE (46%), riso, acqua, burro (LATTE), farina di GRANO tenero, olio di semi di girasole, brodo (SEDANO), formaggio in polvere (LATTE), sale, erbe aromatiche, spezie e aromi.

RISOTTO AGLI ASPARAGI IL SAPORE DELLA NATURA

Un piatto dal gusto delicato e saporito. Cosa aspetti, assaggialo subito! Un ortaggio che sboccia ogni primavera. Tenero e succulento, l'asparago dona sempre un sapore raffinato a questo risotto.



Ingredienti: riso, besciamella 33% (acqua, burro (LATTE), farina di GRANO tenero, sale, brodo (SEDANO)), asparagi 26%, burro (LATTE), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, brodo vegetale (SEDANO), formaggio in polvere (LATTE), sale, spezie, erbe aromatiche, aromi.



Ingredienti: riso, besciamella (acqua, burro (LATTE), farina di GRANO tenero, sale, brodo (SEDANO)), funghi champignon 15%, olio di semi di girasole, formaggio (LATTE), funghi secchi 0.8%, aromi, sale, spezie.

RISOTTO AI FUNGHI CON FUNGHI PORCINI

I nostri funghi conservano tutto il profumo dei boschi da cui provengono. Per un'esplosione di gusto a ogni assaggio.

TROFIE AL PESTO GUSTO LIGURE

Dalla cucina ligure, le trofie fresche con il pesto rilasciano un intenso profumo di basilico e pinoli, uno dei piatti più famosi al mondo. Utizziamo solo prodotti freschi senza l'utilizzo di conservanti per questo piatto, pronto in 2 minuti.



Ingredienti: pasta di semola di **GRANO** duro, basilico semilavorato 22% (basilico 65%, olio di semi di girasole, sale), olio di semi di girasole 17%, patate, grana padano (**LATTE**, sale, caglio, lisozima: proteina dell'**UOVO**), aromi naturali, pinoli 0.4%, erbe aromatiche.

FUSILLI ALLA BOLOGNESE TRADIZIONE EMILIANA

Fusilli alla bolognese, uno dei piatti classici della cucina italiana. Il nostro ragù viene preparato con macinato di bovino, salsiccia fresca e pomodoro, cotto lentamente per qualche ora. Adatto per tutta la famiglia, lo puoi consumare ovunque.



Ingredienti: polpa di pomodoro (polpa di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), pasta di semola di **GRANO** duro, macinato di bovino 9%, salsiccia di suino 7% (carne suina, acqua, sale, vino bianco, spezie, piante aromatiche, concentrato di barbabietole, antiossidanti: acido ascorbico), olio extra vergine di oliva, **SEDANO**, carote, cipolla, olio di semi di girasole, burro (**LATTE**), zucchero, aromi naturali (**SEDANO**), sale, erbe aromatiche, spezie.



FETTUCCINE AI FUNGHI TARTUFATI CON PASTA FRESCA

Le fettuccine ai funghi tartufati sono un primo piatto gustoso e di effetto per una cena tra amici. Deliziosa pasta fresca abbinata ad una preziosa crema di funghi tartufati, rilascia un profumo intenso e delicato. Facili e veloci da preparare in solo 2 minuti nel microonde.

Ingredienti: pasta (semola di **GRANO** duro, **UOVA**), acqua, funghi champignon 10% (agaricus hortensis), salsa tartufata 5% (funghi coltivati(agaricus bisporus), olio extra vergine di oliva, acqua, tartufo estivo (tuberum aestivum), prezzemolo, peperoncino, aromi, sale, antiossidante (E300), correttore di acidità (E330) (E270)), burro (**LATTE**), farina di riso, olio extra vergine di oliva, funghi secchi 0.4%, olio di semi di girasole, formaggio in polvere (**LATTE**), aromi, sale, erbe aromatiche.



PENNE POMODORO E BASILICO L'INTRAMONTABILE

Per chi ama i prodotti semplici, le Penne al pomodoro e basilico sono un piatto pronto da gustare, buone ed appetitose, esclusivamente con ingredienti di qualità. Perfetta per il pranzo al lavoro, per tutta la famiglia e per i bambini. Si preparano in padella o microonde in solo 2 minuti.

Ingredienti: polpa di pomodoro 59% (polpa di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), pasta di semola di **GRANO** duro, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, sale, aromi naturali (**SEDANO**), basilico 0,7%, erbe aromatiche, spezie.

STROZZAPRETI ALL'ORTOLANA SAPORI DELLA NATURA

Avete voglia di un primo piatto semplice, genuino e allo stesso tempo gustoso? Gli strozzapreti freschi accompagnati da un ottimo sugo alle verdure non possono mancare sulla tua tavola. Si preparano in 2 minuti nel microonde o in padella.



Ingredienti: pasta di semola di **GRANO** duro, polpa di pomodoro (polpa di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), ortaggi in proporzione variabile 28% (zucchine, melanzane, peperoni, carote, cipolla, **SEDANO**), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, burro (**LATTE**), basilico, zucchero, sale, aromi naturali (**SEDANO**), prezzemolo, erbe aromatiche.

PENNE ALL'ARRABBIATA VOGLIA DI PICCANTE

Ricetta classica Romana, dai sapori forti e decisi. Un primo piatto in grado di soddisfare ogni palato. Pomodoro e peperoncino sono gli ingredienti principali che caratterizzano questo piatto. In soli 2 minuti potrai preparare un classico della cucina conosciuto in tutto il Mondo.



Ingredienti: polpa di pomodoro (polpa di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), pasta di semola di **GRANO** duro, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, burro (**LATTE**), zucchero, sale, peperoncino 0.3%, aromi (contiene **SEDANO**), erbe aromatiche, spezie.



TAGLIOLINI CACIO E PEPE TRADIZIONE CAPITOLINA

Un classico della cucina Laziale oramai diventato simbolo della città di Roma. Pasta fresca accompagnata da un delizioso pecorino, una ricetta semplice ma insidiosa da preparare. Con *Piatti Pronti Via!* la potrai preparare in 2 minuti, con una spolverizzata di pepe finale.

Ingredienti: pasta (semola di **GRANO** duro, uova fresche, acqua), **LATTE** 24%, acqua, pecorino romano 9% (latte ovino, sale, caglio), burro 5% (**LATTE**), farina di riso, olio di semi di girasole, aromi naturali (**LATTE**, **SEDANO**), pepe 0.2%, sale, erbe aromatiche, spezie



TUTTO IL BUONO DELLA TRADIZIONE ITALIANA IN SOLI 90 SECONDI DI MICROONDE

Grazie alla ricerca costante e all'innovazione tecnologica, i nostri piatti garantiscono elevati standard sia in termini di conservazione che di gusto e rappresentano la scelta perfetta per chi ama il benessere, anche a tavola.

CASERECCE DI LENTICCHIE POMODORO E BASILICO

Si tratta di un primo piatto rigorosamente senza glutine, una ricetta semplicissima ma gustosissima, di *Pronti Via!*



Ingredienti: polpa di pomodoro 59% (polpa di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), caserecce (farina di lenticchie), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, sale, aromi naturali (**SEDANO**), basilico 0,7%, erbe aromatiche, spezie.

FUSILLI DI CECI POMODORO E BASILICO

Sono un primo piatto veloce e gustoso, la pasta di legumi, valido sostituto della pasta di grano, abbinato al più classico dei condimenti. Dalla linea gluten free di *Pronti Via!*



Ingredienti: polpa di pomodoro 59% (polpa di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), fusilli (farina di ceci, acqua), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, sale, aromi naturali (**SEDANO**), basilico 0,7%, erbe aromatiche, spezie.



Ingredienti: caserecce (farina di lenticchie), polpa di pomodoro (polpa di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), ortaggi in proporzione variabile 28% (zucchine, melanzane, peperoni, carote, cipolla, **SEDANO**), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, burro (**LATTE**), basilico, zucchero, sale, aromi naturali (**SEDANO**), prezzemolo, erbe aromatiche.

CASERECCE DI LENTICCHIE ALL'ORTOLANA

È un classico della cucina italiana. Un primo piatto di pasta con zucchine, pomodori, melanzane e grana, colorato e gustoso, della linea gluten free di *Pronti Via!*



Ingredienti: fusilli (farina di ceci, acqua), polpa di pomodoro (polpa di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), ortaggi in proporzione variabile 28% (zucchine, melanzane, peperoni, carote, cipolla, **SEDANO**), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, burro (**LATTE**), basilico, zucchero, sale, aromi naturali (**SEDANO**), prezzemolo, erbe aromatiche.

FUSILLI DI CECI ALL'ORTOLANA

Un vero tripudio d'estate: peperoni, melanzane e zucchine per un piatto vegetariano, gluten free, da leccarsi i baffi! I fusilli all'ortolana sono perfetti da gustare anche freddi, anche per una pausa pranzo gustosa a lavoro, al posto di un frugale panino!

PRIMI PIATTI - LASAGNE

LASAGNA ALLA BOLOGNESE UN GRANDE CLASSICO

Dall'unione di questi tre ingredienti, sfoglia di pasta fresca all'uovo, ragù e besciamella, nasce uno dei piatti più celebri e amati della cucina italiana, le lasagne alla bolognese. *Pronti Via!* le prepara manualmente una ad una, sfoglia su sfoglia, per farvi gustare in 2 minuti un piatto prelibatissimo e naturale per tutta la famiglia.



Ingredienti: besciamella (acqua, LATTE, burro (LATTE), farina di GRANO, olio di semi di girasole, aromi (LATTE), sale, erbe aromatiche), polpa di pomodoro (polpa di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), macinato di bovino 6%, pasta all'UOVO (semola di GRANO duro, UOVA 25%), salsiccia di suino 6% (carne suina, acqua, sale, vino bianco, spezie, piante aromatiche, concentrato di barbabietole, antiossidanti: acido ascorbico), SEDANO, carote, cipolla, olio extra vergine di oliva, natural aromas, zucchero, brodo (SEDANO), sale.

SECONDI - CARNE

POLPETTE DI CARNE AL SUGO GUSTOSISSIME

Le polpette di carne sono una ricetta realizzata con ingredienti semplici ma molto saporiti, è un ottimo secondo piatto che piace anche ai bambini. Pronte in 2 minuti nel microonde o in padella.



Ingredienti: polpette 49% (carne di bovino 55%, proteine di SOIA reidratate 16%, farina di SOIA reidratata 11.2%, albume d'UOVO, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo 0, lievito di birra, sale), ketchup (acqua, doppio concentrato di pomodoro, zucchero, aceto, sale, amido modificato di mais, aroma), acqua, fibra vegetale, amido, sale, cipolla in polvere, saccarosio, destrosio, aroma naturale (GLUTINE), aglio in polvere), polpa di pomodoro (polpa di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), fusilli (farina di ceci, acqua), olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, sale, aromi naturali (SEDANO, LATTE), basilico 0,7%, erbe aromatiche, spezie.



LASAGNA VEGETARIANA GUSTOSA E LEGGERA

Lasagna vegetariana, una pietanza che racchiude in sé sapori, profumi e colori della cucina mediterranea. In vaschetta con astuccio esterno in cartoncino, basta aprire e scaldare 2 minuti in microonde. Pochi ingredienti ma un vero tripudio di sapori: pasta fresca all'uovo, besciamella, e verdure miste. Un piatto completo, sfizioso e unico.

Ingredienti: besciamella (acqua, burro (LATTE), farina di GRANO tenero, olio di semi di girasole, formaggio in polvere (LATTE), brodo (SEDANO), sale), polpa di pomodoro (polpa di pomodoro, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), pasta all'UOVO (semola di GRANO duro, UOVA 25%), zucchine 10%, melanzane 6.5%, funghi champignon 4%, SEDANO, carote, cipolla, vino rosso (SOLFITI), zucchero, olio extra vergine di oliva, brodo (SEDANO), sale.



BOCCONCINI DI POLLO CON VERDURE LEGGERO E GUSTOSO

I bocconcini di pollo con verdure, un piatto leggero e gustoso. Pezzetti di pollo accompagnati da un sugo di verdure, è un ottimo secondo piatto che piace a tutti. Pronti in 2 minuti nel microonde o in padella.

Ingredienti: pollo 50%, polpa di pomodoro 31% (polpa di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), zucchine 7%, carota 5.5%, pepe 2.7%, cipolla in polvere, olio extravergine di oliva, prezzemolo, aromi naturali (SEDANO), sale, basilico.

*Pronti,
Via!*

TUTTI I PRODOTTI PRONTI VIA!



**RISOTTO
ALLA MILANESE**



**RISOTTO
AGLI ASPARAGI**



**RISOTTO
ALLA PARMIGIANA**



**RISOTTO
AI FUNGHI**



**CASERECCHE
DI LENTICCHIE
POMODORO E BASILICO**

GLUTEN FREE



**CASERECCHE
DI LENTICCHIE
ALL'ORTOLANA**

GLUTEN FREE



**FUSILLI
DI CECI
POMODORO E BASILICO**

GLUTEN FREE



**FUSILLI
DI CECI
ALL'ORTOLANA**

GLUTEN FREE



**TROFIE
AL PESTO**



**FETTUCCINE
AI FUNGHI TARTUFATI**



**FUSILLI
ALLA BOLOGNESE**



**PENNE
POMODORO E BASILICO**



**LASAGNA
ALLA BOLOGNESE**



**LASAGNA
VEGETARIANA**



**STROZZAPRETI
ALL'ORTOLANA**



**TAGLIOLINI
CACIO E PEPE**



**PENNE
ALL'ARRABBIATA**



**POLPETTE
DI CARNE
AL SUGO**



**BOCCONCINI
DI POLLO
CON VERDURE**

GUSTOSI PER NATURA

SCOPRI DI PIÙ SU
[PRONTIVIA.EU](https://www.prontivia.eu)



Pronti,
Tia!



*Pronti,
Via!*

SCOPRI DI PIÙ SU
[PRONTIVIA.EU](https://www.prontivia.eu)

