

FOOD & WINE



Bontà in cucina

ACQUISTA ONLINE
becsimulimpresa.altervista.org



BONTÀ EMILIANO ROMAGNOLE



PER CATERING
RISTORAZIONE
MENSE AZIENDALI
CONSUMATORE



Società Cooperativa



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA



CHI SIAMO



BEC soc. coop.

La nostra azienda **commercia ON LINE** un ricco paniere di prodotti gastronomici di alta qualità e di tipicità dell'Emilia Romagna, anche in piatti pronti.

Ci rivolgiamo alla ristorazione aziendale, forniamo servizio catering per eventi, festeggiamenti, occasioni speciali, assicuriamo anche ai privati la possibilità di acquistare scegliendo tra le proposte in catalogo.

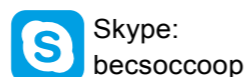
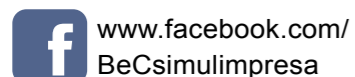
La nostra gamma di prodotti comprende un'ampia scelta di primi e secondi piatti pronti, menù di carne, di pesce, vegetariani e vegani, un'importante selezione di vini emiliano-romagnoli, olio extravergine di oliva, condimenti e alcuni presidi gastronomici di nicchia.

Semplicità e rapidità sono i nostri punti di forza: semplicità di acquisto poichè è sufficiente aggiungere i prodotti scelti sul carrello on line del nostro sito e cliccare. Rapidità di consegna grazie alla nostra rete di fornitori specializzati presenti in tutte le località.



Contattaci e acquista con un semplice click

bec@simulimpresa.com - becsimulimpresa.altervista.org



BEC soc. coop. Sede: via Kennedy, numero 6, 43125 Parma
Orari di apertura: Martedì dalle 16.00 alle 19.00 Giovedì dalle 14.00 alle 17.00



MENÙ DI PESCE

Insalata di mare
Spaghetti allo scoglio
Branzino alla griglia con patate saltate
Sorbetto al limone



MENÙ DI CARNE

Torta frita e salumi misti
Gramigna
Spalla cotta di San Secondo con purea
Sbrisolona con la Nutella



MENÙ VEGETARIANO

Insalata mista
Tortelli d'erbetta
Flan di grana con funghi e finferli
Crostata di frutta



MENÙ VEGANO

Focaccia con scarola e capperi
Riso venere, verdure e crema di zucchine
Tofu con verdure
Vegan cheesecake ai lamponi

GASTRONOMIA



PRIMI PIATTI

Tortelli d'erbetta cotti e conditi	€ 4,00
Tortelli di zucca cotti e conditi	€ 4,00
Tortelli di patate cotti e conditi	€ 4,00
Tortelli di patate con sugo di funghi	€ 4,50
Tortelli di patate con sugo di verdure	€ 4,50



Gnocchi di patate al pomodoro	€ 3,00
Gnocchi di patate ai funghi porcini	€ 3,50
Gnocchi di patate al gorgonzola	€ 4,00
Gnocchi alla crema di carciofi-asparagi	€ 4,50



Tagliatelle con sugo ai funghi porcini	€ 4,00
Tagliatelle al pomodoro	€ 3,50
Tagliatelle al ragù	€ 4,00
Tagliatelle alla boscaiola	€ 4,50
Tagliatelle alle verdure	€ 4,00



Trofie con pesto alla genovese	€ 3,50
Trofie al gorgonzola	€ 4,00



Penne al ragù	€ 4,00
Penne al sugo di funghi porcini	€ 4,00
Penne al gorgonzola	€ 4,00
Penne con zucchine e speck	€ 4,00
Penne alle verdure	€ 4,00
Penne al pesto	€ 3,50
Penne al pomodoro	€ 3,00



Anolini in brodo	€ 4,50
------------------	--------



Risotto ai carciofi/asparagi	€ 3,50
Risotto alle verdure	€ 3,50
Risotto ai funghi porcini	€ 4,00

GASTRONOMIA

PRIMI AL FORNO

Lasagne vegetariane	€ 4,00
Lasagne al ragù	€ 4,00
Pasta al forno	€ 4,00

Cannelloni ai carciofi	€ 4,00
Cannelloni di magro	€ 3,50

PRIMI AL FORNO IN TEGLIA

Lasagne al ragù/vegetariane	€ 12,00/kg
Cannelloni ai carciofi	€ 12,00/kg
Cannelloni di magro	€ 12,00/kg

PRIMI FREDDI

Insalata di riso	€ 3,50
Insalata di farro	€ 3,50

ZUPPE

Zuppa di farro	€ 3,50
Zuppa di legumi e cereali	€ 3,50

SECONDI DI CARNE

Scaloppine al vino/limone	€ 4,00
Scaloppine ai funghi	€ 4,50

Pollo alle olive e capperi	€ 4,00
Pollo alla birra	€ 4,00
Pollo alla pizzaiola	€ 4,00



WINES

WINES



Colli Piacentini Doc Gutturino

Alcol: 13,5%
Temperatura ideale: 18°C
Prezzo bottiglia: €12

Intenso color porpora, con profumi di mirtillo e prugne, scia di pepe verde. È ottimo in abbinamento con stracotto di manzo



Colli Piacentini Doc Sauvignon Frizzante

Alcol: 11,5%
Temperatura ideale: 8°C
Prezzo bottiglia: €10

È caratterizzato da un color paglierino tenue con riflessi argentei. Sprigiona note fragranti di sambuco, nespolo ed erbe aromatiche. Ottimo l'abbinamento con primi piatti delicati come tortelli di patate burro e salvia



Colli Bolognesi Doc Pignoletto Frizzante

Alcol: 11,5%
Temperatura ideale: 8°C
Prezzo bottiglia: €7

Profuma di fiori freschi, mughetto, biancospino, pesca e pera bianca. In bocca è piacevolmente lungo e appagante. Proposto con tagliatelle prosciutto e piselli



Casata Pasquinon Sangiovese di Romagna Doc Superiore

Alcol: 13,5%
Temperatura ideale: 16°C
Prezzo bottiglia: €9

Vino caratterizzato da un color rosso rubino, al naso sprigiona profumi di frutti rossi. Abbinamento consigliato: tagliolini al ragu di coniglio

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE



È un condimento tipico della cucina emiliana, prodotto con mosti cotti d'uve provenienti esclusivamente dalla province di Modena e Reggio Emilia, fermentati, acetificati e invecchiati in botticelle per diversi anni. È un prodotto molto apprezzato, tutelato dal marchio DOP. Dal sapore acido e dolce allo stesso tempo, è denso, di colore bruno scuro, lucente. Ottimo come condimento di insalate, ma anche su carni e pesce, bolliti, formaggi saporiti, speciale sul Parmigiano Reggiano, su fragole, pesche e frutti tropicali. Prezzo medio €40/50 a bottiglietta



Colli Bolognesi Doc Pignoletto Superiore

Percentuale di alcol: 13,5%
Temperatura ideale: 10°C
Prezzo bottiglia: € 8,50

In questo vino che nasce nei vigneti dei Colli di Bologna si sprigiona un bouquet di profumi di frutta fresca, pera e mela, di fiori bianchi, salvia e timo. Morbido e avvolgente si sposa a un piatto di ossobuco di vitello con piselli.



Reno Doc Montuni Frizzante

Alcol: 11,5%
Temperatura ideale: 8°C
Prezzo bottiglia: €4

Vino brioso e fresco, sprigiona fragranze floreali. Ottimo per accompagnare il polipo con patate



Colli di Parma Doc Malvasia frizzante

Alcol: 11,5%
Temperatura ideale: 10°C
Prezzo bottiglia: €6

Un affascinante color paglierino, con riflessi oro verde. Raffinato al palato, profuma di bergamotto, frutta esotica e pepe bianco. In abbinamento con risotto agli asparagi



Luis Sangiovese di Romagna Doc Riserva

Alcol: 14%
Temperatura ideale: 18°C
Prezzo bottiglia: €10

Di un bel color rubino intenso, è un vino di grande piacevolezza, con un buon equilibrio di tannini e morbidezza. Abbinamento: pollo alla diavola e carni alla brace

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA



Olio colline di Romagna DOP
Colline di Romagna, è la seconda DOP per l'olio extra vergine di oliva della Romagna, dove l'olivicultura oggi è in crescita. L'olivo trova la sua massima coltivazione nella provincia di Rimini, privilegiando il territorio collinare delle valli del Marecchia, del Marano e del Conca. Una discreta presenza si ha anche nelle prime colline dell'Appennino cesenate, nel forlivese nelle valli del Montone e del Bidente. Le caratteristiche, in genere, di quest'olio, sono il colore giallo con riflessi verdognoli molto intensi. L'odore è fruttato tenue e il sapore è di media dolcezza, non eccessivamente corposo e molto apprezzabile. Prezzo medio: €10



Mito Forlì Igt Rosso

Alcol: 13,5%
Temperatura ideale: 18°C
Prezzo bottiglia: €30

È un vino energico e vigoroso, con sensazione di rotondità che addolcisce i tannini. Di un bel colore rosso granato si sposa con intingoli e piatti in salmi



Romagna Doc Sangiovese superiore

Alcol: 14%
Temperatura ideale: 18°C
Prezzo bottiglia: €9

Di un bel color rosso rubino fitto, offre al naso profumi di prugna e marasca. Si abbina con un secondo di carne, arrostiti e stufati



Colli d'Imola Doc Pignoletto

Alcol: 13%
Temperatura ideale: 10°C
Prezzo singola bottiglia: €7

Di un bel colore giallo paglierino luminoso, sprigiona note di frutta a polpa bianca. Si abbina con antipasti di pesce, insalate di polpo e di scampi, appetizer



Reggiano Doc Lambrusco

alcol: 11%
Temperatura ideale: 16°C
Prezzo bottiglia: €3

Bella spuma su un color porpora intenso. Note fruttate con sensazioni di frutti di bosco, fragoline e viole. In abbinamento si propone gnocco fritto e salumi



Olio di Brisighella DOP
È il primo olio extra vergine di oliva commercializzato con l'etichetta DOP dell'Unione Europea, già dal marzo 1998. La zona di produzione, per lo più la vallata del Lamone, al confine con la Toscana, comprende tutto o in parte il territorio dei comuni di Brisighella, Faenza, Riolo Terme, Casola Valsenio in provincia di Ravenna e Modigliana in quella di Forlì-Cesena. Le varietà più coltivate sono la cosiddetta nostrana di Brisighella, che predomina rappresentando oltre l'80% del totale, e la ghiacciola, con circa il 5%, entrambe autoctone. L'olio ottenuto è di grandissima qualità, fruttato, con percezione netta di erbe, di carciofo, corposo e deciso. Prezzo medio: €15

BEC FOOD AND BEVERAGE: I PRESIDI DELL'EMILIA ROMAGNA

PESCE

Anguilla marinata tradizionale delle valli di Comacchio 7€/kg

Salmerino del Corno alle Scale 7€/kg



SALUMI E DERIVATI CARNEI

Culatello di Zibello 6€/kg

Mariola 6€/kg

Mortadella classica 5€/kg

Bistecca di razza bovina romagnola 7€/kg

Razza suina mora romagnola 7€/kg

Spalla cruda 5€/kg

Bistecca di vacca bianca modenese 7€/kg



ALTRO

Confettura di Pera cocomerina 4€/kg

Raviggiolo dell'Appennino Tosco Emiliano 6€/kg

Sale dolce marino artigianale di Cervia 2,50€/kg

