



CATALOGO 2023





© 2023 Fyto. All right reserved.



STORIA

Storia del brand 5

MISSION

La nostra missione 7

NUGGETS

Nuggets vegetali 9

COTOLETTA

Cotoletta vegetale 11

BURGER

Burger vegetale 13

MACINATO

Macinato vegetale 15

CONTATTI

16







STORIA

L'idea è nata dalle nostre esperienze internazionali. Abbiamo visto il mondo cambiare prima degli altri e assaggiato prodotti innovativi che ci hanno stupito ma anche stimolato, facendo nascere in noi il desiderio di fare di meglio. Una sfida appassionata e significativa che da allora ci ha tenuti impegnati.

Dal greco φυτό = pianta.

Richiama la provenienza delle materie prime, riconducendo il consumatore in maniera chiara e al contempo particolare.

Deriva dall'intenzione di voler comunicare la provenienza del brand, come prodotto non solo salutare ma anche vegano, legandolo a un nome vegetale.





MISSION

Fytò Food vuole salvaguardare il benessere dell'ambiente e dell'essere umano, facendo del corpo di quest'ultimo un vero e proprio tempio. Per noi prendersi cura del proprio organismo e della propria salute (alimentare e non) è il primo passo verso il rispetto per il mondo nella sua interezza, comprese le creature che lo abitano, troppo spesso maltrattate.

NUGGETS

Preparazione a base vegetale, congelata.



100% VEGETALE

Ingredienti:

Preparazione alimentare (acqua, proteina di pisello testurizzata, addensante: metilcellulosa, amidi modificati, fibra di pisello, proteina di pisello, aroma, sale, coloranti: carbonato di calcio, fibra d'avena, spezie, olio di semi di girasole), **Panatura** [farina di GRANO tenero, acqua, sale, spezie (curcuma, paprika), lievito di birra] **Pasta** [acqua, farina di FRUMENTO, amido di FRUMENTO, sale].

Modalità di conservazione:

Conservare a temperatura inferiore a -18°C in confezione originale integra, senza interruzioni della catena del freddo.

Possibilità di confezionamento:

- Linea Ho.re.Ca: Cartone sfuso 4kg
- Linea Retail: Skin o Scatolina personalizzata su carta CKB



Allergeni:

Potrebbe contenere tracce di: latte, uova, soia, senape, sedano, frutta a guscio, solfiti.

Criteri microbiologici e chimici:

Reg. CE 1881/2006 e s.m.i. Contaminanti

Dichiarazione nutrizionale:

Valori medi per 100g di prodotto

Energia	1250 kJ/300 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	18,7g 1,7g
Carboidrati di cui zuccheri	23,2g 0,5g
Fibre alimentari	4,1g
Proteine	7,8g
Sale	1,4g



Preparazione:

Scongelare in frigo a 0/+4°C e utilizzare entro 24 ore. Da consumarsi previo rinnenimento ad almeno 75°C al cuore. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato. Rinvenire a piacimento in forno ventilato preriscaldato a 140°C per circa 2-3 minuti oppure in friggitrice per circa 1 minuto.



In forno
preriscaldato
8-10 minuti 200°C
Girare a metà
cottura



In friggitrice
1 minuto



I nostri consigli:

COTOLETTA

Preparazione a base vegetale, congelata.



100% VEGETALE

Ingredienti:

Acqua, proteina di pisello testurizzata, addensante: metilcellulosa, amidi modificati, fibra di pisello, proteina di pisello, aroma, sale, coloranti: carbonato di calcio, fibra d'avena, spezie, olio di semi di girasole, **Panatura** [farina di GRANO tenero, acqua, sale, spezie (curcuma, paprika), lievito di birra] **Pastella** [acqua, farina di FRUMENTO, amido di FRUMENTO, sale].

Modalità di conservazione:

Conservare a temperatura inferiore a -18°C in confezione originale integra, senza interruzioni della catena del freddo.

Possibilità di confezionamento:

- Linea Ho.re.Ca: Cartone sfuso 4kg
- Linea Retail: Skin o Scatolina personalizzata su carta CKB



Allergeni:

Contiene glutine. Prodotto in uno stabilimento dove si utilizzano: latte, uova, soia, senape, sedano, frutta a guscio, solfiti.

Criteri microbiologici e chimici:

Reg. CE 1881/2006 e s.m.i. Contaminanti

Dichiarazione nutrizionale:

Valori medi per 100g di prodotto

Energia	1250 kJ/300 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	18,7g 1,7g
Carboidrati di cui zuccheri	23,2g 0,5g
Fibre alimentari	4,1g
Proteine	7,8g
Sale	1,4g



Preparazione:

Scongelare in frigorifero a 0/+4°C e utilizzare entro 24 ore. Da consumarsi previa adeguata e completa cottura ad almeno 75°C a cuore del prodotto. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato. Rinvenire a piacimento in forno ventilato preriscaldato a 140°C per circa 4-6 minuti oppure in friggitrice per circa 2 minuti.



In forno
preriscaldato
15 minuti 200°C



In friggitrice
2 minuti



I nostri consigli:

BURGER

Burger vegetale di pisello reidratato.



100% VEGETALE

Ingredienti:

Acqua, proteine di pisello, olio di mais, olio di cocco, addensante: metilcellulosa, fibra di bamboo, aromi naturali, fecola di patate, sale, spezie e piante aromatiche: cipolla, rosmarino, pepe nero, aglio; conservante: acido sorbico.

Modalità di conservazione:

Conservare a temperatura inferiore a -18°C in confezione originale integra, senza interruzioni della catena del freddo.

Possibilità di confezionamento:

- Linea Ho.re.Ca: Cartone sfuso 4kg
- Linea Retail: Skin o Scatolina personalizzata su carta CKB



Criteri microbiologici e chimici:

Reg. CE 1881/2006 e s.m.i. Contaminanti

Dichiarazione nutrizionale:

Valori medi per 100g di prodotto

Energia	900 kJ/217 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	16g 7,7g
Carboidrati di cui zuccheri	5,9g 0,6g
Fibre alimentari	2,6g
Proteine	11g
Sale	0,8g



Preparazione:

Scongelare prima della cottura. Preriscalda la padella a fuoco medio con mezzo cucchiaino di olio, cuoci il burger per 10 minuti, senza coprire, girandolo ogni 3 minuti.



In padella - 10 minuti
Girare ogni 3 minuti



I nostri consigli:

MACINATO

Macinato vegetale di pisello reidratato.



100% VEGETALE

Ingredienti:

Acqua, proteine di pisello, olio di mais, olio di cocco, metilcellulosa, fibra di bambù, aromi naturali, fecola di patate, sale, spezie e piante aromatiche: cipolla, rosmarino, pepe nero, aglio.

Modalità di conservazione:

Conservare a temperatura inferiore a -18°C in confezione originale integra, senza interruzioni della catena del freddo.

Possibilità di confezionamento:

- Linea Ho.re.Ca: Cartone sfuso 4kg
- Linea Retail: Skin o Scatolina personalizzata su carta CKB



Criteri microbiologici e chimici:

Reg. CE 1881/2006 e s.m.i. Contaminanti

Dichiarazione nutrizionale: Valori medi per 100g di prodotto

Energia	900 kJ/217 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	16g 7,7g
Carboidrati di cui zuccheri	5,9g 0,6g
Fibre alimentari	2,6g
Proteine	11g
Sale	0,8g



Preparazione:

Scongelare prima della cottura. Preriscalda la padella a fuoco medio con mezzo cucchiaino di olio, cuoci il macinato per 10 minuti, senza coprire, girandolo ogni 3 minuti.



In padella - 10 minuti



I nostri consigli:

www.fytofood.it

Seguici anche su:







INNOVATIVE FOOD SRL

Via della Magliana 1329, 00148

P.Iva 03109650592