CATALOGO
LA NUOVA GASTRONOMIA

La Nuova
Gastronomia
e pasticceria

La Nuova Gastronomia e pasticceria

1986 nasce la Nuova Gastronomia e pasticceria. Lasciato il negozio di famiglia, Fabiano decide, con la moglie Nadia, di portare su larga scala l'esperienza acquisita nella bottega di famiglia – una vecchia gastronomia molto apprezzata per la bontà dei suoi prodotti.

Da una cucina di 40 mq i coniugi Carlotti iniziano la loro avventura. Oggi la struttura, oltre 2.400 mq, si sviluppa su quattro piani. Il primo dedicato esclusivamente alla produzione di cibi caldi contenenti glutine, separati dagli altri per annullare possibili contaminazioni, il piano terra ospita la preparazione dei piatti più delicati (a base di pesce, salse, maionese, ecc.) mentre sono interrate le zone destinate alla conservazione di materie prime e al parcheggio dei mezzi per le consegne.

Nell'area magazzino è stata realizzata una cantinetta attrezzata, dove ospitare clienti e amici per degustare i prodotti della Nuova Gastronomia e pasticceria. Struttura, organizzazione e produzione pensate per soddisfare le richieste di clienti e Grande Distribuzione, secondo tempi e modalità estremamente flessibili, tutto seguendo elevati standard di qualità, genuinità e freschezza, caratteristiche tipiche dei prodotti della grande tradizione artigianale culinaria italiana.

EN

The "Nuova Gastronomia e pasticceria" was established in 1986. Fabiano, and his wife Nadia, decided to start a new business adventure after leaving the family shop – an old deli store very appreciated for the quality of its products – and to bring on large scale business their long experience acquired.

Carlotti spouses start their adventure from a kitchen room of 40 sm. Today the structure, over 2,400 square meters, spread over four floors: the first floor is dedicated to the production of hot food containing gluten, separate from other foods in order to cancel possible contamination; the ground floor houses the preparation of the most delicate dishes (seafood, sauces, mayonnaise, etc.) while underground areas are dedicated for the conservation of raw materials and the parking of deliveries vehicles. In the warehouse was also built a cellar equipped to house guests and friends for tasting the products of the "Nuova Gastronomia e pasticceria".

Structure, organization and production are designed to meet the demands of customers and retailers, based on time and extremely flexible ways, according to high standards of quality, authenticity and freshness, typical characteristics of the products of traditional craft culinary in Italy.

il lavoro di squadra

Nel 1987 viene assunto il primo autista, nel 1988 il cuoco, ancora oggi parte integrante del team. I coniugi Carlotti sono certi che il merito dei successi sia dovuto anche alle persone che lavorano con loro. Grande spirito di collaborazione e medesimi obiettivi di qualità e soddisfazione del cliente. Investimenti in strutture moderne ed innovative, consentono di creare un **ambiente lavorativo efficiente e confortevole**, per quest'ultimo scopo è stata creata anche una sala ricreazione dove trascorrere le ore di pausa.

i prodotti

I prodotti della Nuova Gastronomia e pasticceria rispettano **alti standard qualitativi**. Vengono impiegate materie prime la cui qualità è garantita da fornitori che condividono gli stessi principi dell'azienda. I piatti hanno una **self-life limitata perché privi di conservanti aggiunti**, sono preparati solo su ordinazione, secondo uno scadenziario specifico sia per la raccolta ordini che per le consegne.

rispetto ambientale

La genuinità e la qualità delle materie prime sono inevitabilmente legate al rispetto della bio diversità. La Nuova Gastronomia e pasticceria da diversi anni coniuga le proprie scelte strategiche con precisi obiettivi di rispetto per l'ambiente. Dal 2007, in azienda, il riscaldamento dell'acqua è ottenuto con un **impianto a pannelli solari** mentre è recente l'installazione di **pannelli fotovoltaici per la produzione di energia elettrica**. Il materiale di comunicazione è stampato secondo un modello industriale sostenibile validato da TUV SUD che permette di avere **stampati a basso impatto ambientale**.

le nostre certificazioni

La Nuova Gastronomia e pasticceria è certificata **ISO 9001:2008** da 7 anni, **certificato IFS higher level** da 2 anni oltre alla **certificazione di prodotto** conforme al disciplinare tecnico di produzione agroalimentare marchio **BERGAMO CITTÀ DEI MILLE SAPORI**.

La Nuova Gastronomia

Prodotti Gastronomici

Vere prelibatezze

insalata russa

insalata capricciosa

capricciosa della nonna

viennese con würstel

insalata mediterranea

insalata di pollo americana

involtini cornovaglia

involtini tirolesi

lingua in salsa verde

savoiarda con prosciutto

savoiarda con würstel

nervetti con fagioli

La Nuova Gastronomia

I PRIMI

Delizie di cereali

insalata di riso

insalata di riso con gamberi

pasta fredda

pasta fredda alle verdure

pasta fredda al tonno

pasta alla ligure

pasta con gamberi e verdure

paella

La Nuova
Gastronomia
e pasticceria

risotto ai funghi

risotto agli asparagi

risotto ai carciofi

risotto alla parmigiana

risotto alla pescatora

lasagne di carne

lasagne alla boscaiola

lasagne al pesto

lasagne vegetariane

cannelloni di carne

cannelloni di magro

crespelle spinaci e ricotta

crespelle ai funghi

crespelle agli asparagi

crespelle al salmone

crespelle ai formaggi

melanzane alla parmigiana

tagliolini al salmone

tagliolini agli asparagi

tagliolini alla boscaiola

manicotti tricolore

manicotti bicolore

gnocchi verdi allo zola

gnocchi alla romana

casonsèi della bergamasca

pizzoccheri

tortelli con erbette e salsa alle noci

tortelli freschi di magro

casoncelli pasta fresca

fondi per crespelle

arancini di riso e semilavorati

arancini di riso mignon

La Nuova Gastronomia

IL PESCE

Dal mare alla tavola

anelli di totano fritti

pescheria fritta

gamberi fritti

chele fritte

verdesca impanata fritta

platessa impanata fritta

frittelle di merluzzo

merluzzo infarinato

merluzzo alla livornese

polpo alla doria

polpo alla ghiotta

piovra fantasia

cocktail di gamberi

gamberi in olio

gamberi con sedano

insalata di mare

insalata di mare con verdure

zuppa di pesce

seppioline in umido

tranci di pesce in umido

trote salmonate

filetti marinati

sarde in olio

polpo in stampo

La Nuova Gastronomia

LA CARNE

Tenera e Saporita

cima alla genovese

spinacino

arrosto

vitello tonnato

scaloppe al vino

scaloppe al limone

scaloppe ai funghi

sottofesa all’inglese

cordon bleu di pollo

valdostane

polpette di carne

cotolette alla milanese

La Nuova Gastronomia

LE TORTE SALATE

Un pizzico di sapore

pasqualina

carciofata

valdostana

brisée

pizza margherita

pizza capricciosa

pizza tirolese

pizza al tonno

pizza alle verdure

La Nuova Gastronomia

LE VERDURE

Come appena colte

patate lesse

cavolfiori lessi

finocchi lessi

spinaci lessi

erbette lesse

cicoria lessa

fagiolini lessi

carote lesse

tris di verdure lesse

zucchine alla griglia

peperoni alla griglia

melanzane alla griglia

verdure alla griglia miste

zucchine fritte

patate arrosto

crocchette di patate fritte

crocchette semilavorate

olive all’ascolana

La Nuova Gastronomia
I Dolci
Dolcezza con stile

… come da tradizione,
ai dolci il compito di chiudere la carrellata dei prodotti
della Nuova Gastronomia e pasticceria.
Le buone **frittelle di mele***, un dolce semplice e delizioso*
da gustare durante tutto l'anno e non solo per il Carnevale
ricorrenza durante la quale vengono preparate, secondo l'antica
ricetta delle nostre nonne, anche fragranti **chiacchere***.*

La Nuova
Gastronomia
e pasticceria

WWW.**LANUOVAGASTRONOMIA**.COM

via Ugo Foscolo, 7
24052 AZZANO S. PAOLO (Bergamo)
Tel. +39 035 533 653
Fax +39 035 534 194
info@lanuovagastronomia.com

REALIZZAZIONE GRAFICA E FOTOGRAFIE
GIUSTI EVENTI

ECO OFFSET
www.ecooffset.it
LO STAMPATO A BASSO IMPATTO AMBIENTALE
Eco Offset
è il modello industriale
sostenibile accertato da
TÜV ITALIA
lo stampato è a basso
impatto ambientale

La Nuova
Gastronomia
e pasticceria

Qualità
Prodotti freschi
Rispetto ambientale
Freschezza
ISO 9001:2008