



KOSTANTINO

amiamo il cibo italiano

[www.kostantino.it](http://www.kostantino.it)

CHEF E SOMMELIER, **COSTANTINO DI CLAUDIO**,  
DA SEMPRE APPASSIONATO DI CIBO E VINI, ATTENTO ALLA QUALITÀ  
DELLE MATERIE PRIME, CURIOSO DELLE NUOVE TECNICHE DI COTTURA,  
HA DA SEMPRE SEGUITO L'EVOLUZIONE DELLA TECNOLOGIA IN CUCINA  
E LE AVANGUARDIE DEL GUSTO.

## Filosofia

**KOSTANTINO** è un progetto alimentare che segue un preciso codice etico: le nostre preparazioni e le nostre ricette vengono realizzate seguendo un disciplinare interno, creato da **professionisti del settore alimentare** che da decenni operano con successo nel mondo della ristorazione e del turismo in collaborazione con **tecnologi alimentari e nutrizionisti**.

Crediamo fortemente nella centralità del nostro laboratorio che garantisca efficienza e **intelligente sfruttamento energetico** per una **produzione sostenibile**.



Your secret chef,

*Costantino Di Claudio*



KOSTANTINO

amiamo il cibo italiano

**Preparazioni  
gastronomiche  
di alta qualità,  
fresche  
e innovative,  
dal profilo  
nutrizionale  
bilanciato,  
cotte per te  
sottovuoto  
a bassa  
temperatura.**

# Qualità e sicurezza alimentare

La cottura in sottovuoto, “sous vide”, a bassa temperatura “pastorizzazione” è considerata da tempo il metodo più sano e sicuro. Noi di KOSTANTINO sfruttiamo e amplifichiamo le potenzialità del sottovuoto con un nostro particolare processo operativo per la preparazione di piatti pronti, seguendo il naturale ciclo stagionale delle materie prime, la loro tracciabilità e freschezza grazie ad una filiera controllata. Con la pastorizzazione in alta pressione idrostatica, garantiamo l’integrità delle caratteristiche organolettiche e dei valori nutrizionali. **Non utilizziamo conservanti, glutammati, coloranti, correttori di acidità e di sapore nel rispetto della salute e dell’impronta mediterranea del cibo Made in Italy.**



# Perché con il nostro Food System si risparmia?

## I 7 CLASSICI PASSAGGI (VECCHI) OBBLIGATORI

- ~~1. Acquistare tutte le derrate alimentari che compongono il menù~~
- ~~2. Stoccaggio e pulizia della materia prima in celle separate~~
- ~~3. Trasformare e cuocere, produzione scarti di lavorazione~~
- ~~4. Gestire il personale dedicato alla preparazione e alla pulizia~~
- ~~5. Vendita del prodotto~~
- ~~6. Gestione prodotti cotti invenduti~~
- ~~7. Eliminazione degli avanzi inutilizzabili~~

## I NOSTRI PASSAGGI (NUOVI!)

1. ACQUISTI ON LINE E GESTISCI LE TUE SCORTE
2. VENDI IL PRODOTTO
3. RIGENERI SOLO LE PORZIONI CHE TI OCCORRONO
- ★ PLUS: 4. RIVENDITA IN DELIVERY E TAKE AWAY!

**= RISPARMIO OLTRE IL 30%**

Sui costi di:

- personale
- energia
- detergenti e pulizia dei piani e degli strumenti
- tempo (fare la spesa e cucinare tutte le preparazioni)
- spazio di stoccaggio in frigorifero
- spazio dedicato ai rifiuti
- manutenzioni
- costi gestionali

Valori nutrizionali ottenuti conformemente al  
"Regolamento CEE/UE 25 ottobre 2011, n. 1169"  
Art. 31 comma 4 lettere c e d.

Kostantino® è un marchio registrato, di proprietà della Cotto per Te S.R.L.

AIUTIAMO IL PIANETA  
prima di riciclare lava la busta.  
\* Non dispendere nell'ambiente \*

 Cotto per Te.





Guarda il tutorial per la preparazione



KOSTANTINO  
amiamo il cibo italiano

# Perché il nostro prodotto funziona?

**PERCHÉ È PRATICO, IN TRE SEMPLICI MOSSE POTRAI GUSTARLO!**



# 1

**PORTA A BOLLORE 2 LT D'ACQUA\*. QUANDO L'ACQUA BOLLE, SPEGNI IL FORNELLO E IMMERSI LA BUSTA ANCORA SIGILLATA NELL'ACQUA CALDA PER IL TEMPO INDICATO SULLA CONFEZIONE (temperatura ideale: 80°).**

\*Quantità di acqua necessaria per rigenerare 1 BUSTA sottovuoto.



# 2

**ESTRAI LA CONFEZIONE DALL'ACQUA, APRI LA BUSTA E VERSA DELICATAMENTE IL CONTENUTO NEL TUO PIATTO DA PORTATA**



# 3

**GUARNISCI A PIACERE E PORTA IN TAVOLA**

# Chiunque è in grado

di rigenerare il prodotto ottenendo piatti di alta qualità.

Le nostre pratiche buste monoporzione, consentono l'ottimizzazione degli spazi nei frigoriferi ed evitano spiacevoli contaminazioni con altri cibi.

# È sano e buono

Utilizziamo ingredienti tracciabili e di alta qualità.

Le corrette prassi operative indispensabili per l'applicazione del sottovuoto evitano la continua manipolazione degli alimenti riparandoli dalle contaminazioni batteriche.

Alcuni ingredienti utilizzati subiscono alla fonte il trattamento di abbattimento delle temperature per preservare la freschezza degli alimenti.



*"Mangiare è una necessità,  
ma mangiare in modo intelligente è un'arte".*

*Francois de La Rochefoucauld*





KOSTANTINO

amiamo il cibo italiano

# Le nostre proposte

## **I CLASSICI**

Grandi successi della cucina italiana realizzati con ingredienti selezionati

## **I LEGGERI**

Elevato valore nutrizionale con basso contenuto di grassi

## **I GUSTOSI**

Primi dai sapori decisi e sfiziosi per palati raffinati

## **I PROTEICI**

Secondi ricchi di gusto preparati con i migliori ingredienti

## **I COMPLETI**

Piatti unici selezionati con un perfetto bilanciamento di nutrienti

## **SUPERFOOD**

Tutte le proprietà e i benefici di alimenti ricercati con il massimo del sapore

## **THE JOKER**

Contorni versatili per accompagnare i tuoi piatti preferiti

I CLASSICI



# Ravioli

di **borragine**

in salsa di **noci**



*“I sapori della Liguria”*

[www.kostantino.it](http://www.kostantino.it)



## RAVIOLI DI BORRAGINE IN SALSA DI NOCI

 INGREDIENTI

**Latte intero UHT** (18,27%), **ricotta** (17,30%), acqua (12,36%) **farina "0"** (11,42%), **semola** (11,42%), **farina "00"**, borragine (6,79%), **uova** (8,03%), noci (3,74%), pangrattato (3,09%), **parmigiano** (3,09%), **burro** (1,87%), aglio, cipollina, pepe nero, sale, salvia, **marsala**.

Alimento pastorizzato sottovuoto e cotto a bassa temperatura pronto all'uso.

 INGREDIENTS

**UHT whole milk** (18.27%), **ricotta** (17.30%), water (12.36%) **flour "0"** (11.42%), **semolina** (11.42%), **"00" flour**, borage (6.79%), **eggs** (8.03%), walnuts (3.74%), breadcrumbs (3.09%), **parmesan** (3.09%), **butter** (1.87%), garlic, spring onion, black pepper, salt, sage, **marsala**.

Pasteurized and low temperature cooked food, vacuum packed, ready to use.

Tabella nutrizionale Nutrition facts	100 g
<b>Energia</b> (Energy)	787 kJ
	<b>187 kcal</b>
Grassi (Total fat)	7,7 g
di cui grassi saturi (Desaturated fat)	3,3 g
Carboidrati (Carbohydrates)	20,5 g
di cui zuccheri (Sugars)	1,6 g
Fibre (Dietary fibers)	1,2 g
Proteine (Proteins)	8,4 g
Sale (Salt)	0,86 g

I CLASSICI



# Lasagna

al **ragù**



*"Il classico per eccellenza,  
un'istituzione della cucina italiana"*

[www.kostantino.it](http://www.kostantino.it)



## LASAGNA AL RAGÙ

**INGREDIENTI**

**Latte intero UHT** (32 %), carne di maiale e manzo (17,2 %), **farina di frumento tipo "0"** (12 %), pomodoro (11,6 %), **grana** (7,5 %), **uova** (6,5 %), carota (3,1 %), cipolla (3,1 %), **burro** (3 %), **sedano** (2 %), olio EVO (1 %), alloro, sale, pepe.

Alimento pastorizzato sottovuoto e cotto a bassa temperatura pronto all'uso.

**INGREDIENTS**

**UHT whole milk** (32%), minced pork and beef (17.2%), **type "0" wheat flour** (12%), tomato (11.6%), **parmesan** (7.5%), **eggs** (6.5%), carrot (3.1%), onion (3.1%), **butter** (3%), **celery** (2%), EVO oil (1%), bay leaf, salt, pepper.

*Pasteurized and low temperature cooked food, vacuum packed, ready to use.*

<b>Tabella nutrizionale</b> <b>Nutrition facts</b>	<b>100 g</b>
<b>Energia</b> (Energy)	689 kJ
	<b>165 kcal</b>
Grassi (Total fat)	8,1 g
di cui grassi saturi (Saturated fat)	4,3 g
Carboidrati (Carbohydrates)	11,7 g
di cui zuccheri (Sugars)	2,4 g
Fibre (Dietary fibers)	0,7 g
Proteine (Proteins)	11,0 g
Sale (Salt)	0,81 g

I CLASSICI



# Mezze penne al pomodoro



*“Intramontabile primo piatto italiano”*

[www.kostantino.it](http://www.kostantino.it)

# I CLASSICI



## MEZZE PENNE AL POMODORO

### INGREDIENTI

**Pasta di semola di grano duro** (29%), polpa di pomodoro (27%), olio EVO (1%), **sedano**, carota, cipolla, sale.

Alimento pastorizzato sottovuoto e cotto a bassa temperatura pronto all'uso.

### INGREDIENTS

**Durum wheat semolina pasta** (29%), chopped tomato (27%), EVO oil (1%), **celery**, carrot, onion, salt.

*Pasteurized and low temperature cooked food, vacuum packed, ready to use.*

<b>Tabella nutrizionale</b> <b>Nutrition facts</b>	<b>100 g</b>
<b>Energia</b> (Energy)	630 kJ
	<b>149 kcal</b>
Grassi (Total fat)	2,6 g
di cui grassi saturi (Desaturated fat)	0,5 g
Carboidrati (Carbohydrates)	24,6 g
di cui zuccheri (Sugars)	2,4 g
Fibre (Dietary fibers)	0,9 g
Proteine (Proteins)	4,9 g
Sale (Salt)	0,22 g

I CLASSICI



# Penne

alla **puttanesca**



*“Dai quartieri spagnoli napoletani  
un primo saporito e sfizioso”*

[www.kostantino.it](http://www.kostantino.it)

# I CLASSICI



## PENNE ALLA PUTTANESCA

### INGREDIENTI

**Pasta di semola di grano duro** (32,2%), polpa di pomodoro (30%), olive nere (6,1%), capperi (2,4%), **acciughe** (1,2%), olio EVO (1%), **sedano**, origano, sale, prezzemolo, peperoncino.

Alimento pastorizzato sottovuoto e cotto a bassa temperatura pronto all'uso.

### INGREDIENTS

**Durum wheat semolina pasta** (32.2%), tomato pulp (30%), black olives (6.1%), capers (2.4%), **anchovies** (1.2%), EVO oil (1%), **celery**, oregano, salt, parsley, chilli.

Pasteurized and low temperature cooked food, vacuum packed, ready to use.

<b>Tabella nutrizionale</b> <b>Nutrition facts</b>	<b>100 g</b>
<b>Energia</b> (Energy)	620 kJ
	<b>147 kcal</b>
Grassi (Total fat)	3,3 g
di cui grassi saturi (Saturated fat)	0,5 g
Carboidrati (Carbohydrates)	24,2 g
di cui zuccheri (Sugars)	2,1 g
Fibre (Dietary fibers)	0,7 g
Proteine (Proteins)	4,8 g
Sale (Salt)	0,20 g

I CLASSICI



# Sedanini

al **ragù**



*“Ragù o ragoût? Poco importa come si scrive,  
l'importante è il suo sapore inconfondibile”*

[www.kostantino.it](http://www.kostantino.it)

# I CLASSICI



## SEDANINI AL RAGÙ

### INGREDIENTI

Acqua (43%), **farina di semola di grano duro** (22,6%), polpa di pomodoro (10,5%), carne di manzo (7%), carne di maiale (7%), **sedano** (1,8%), carota (2,8%), cipolla (2,8%), sale (0,5%), olio EVO (0,2%), pepe, **vino** rosso, alloro.

Alimento pastorizzato sottovuoto e cotto a bassa temperatura pronto all'uso.

### INGREDIENTS

Water (43%), **Durum wheat semolina flour** (22.6%), chopped tomato (10.5%), beef (7%), pork (7%), **celery** (1.8%), carrot (2.8%), onion (2.8%), salt (0.5%), EVO oil (0.2%), pepper, red **wine**, bay leaf.

*Pasteurized and low temperature cooked food, vacuum packed, ready to use.*

Tabella nutrizionale Nutrition facts	100 g
<b>Energia</b> (Energy)	500 kJ
	<b>119 kcal</b>
Grassi (Total fat)	3,1 g
di cui grassi saturi (Saturated fat)	1,1 g
Carboidrati (Carbohydrates)	16,8 g
di cui zuccheri (Sugars)	1,1 g
Fibre (Dietary fibers)	0,9 g
Proteine (Proteins)	0,9 g
Sale (Salt)	0,63 g

Kostantino® è un marchio registrato, di proprietà della Cotto per Te S.R.L.



Gli ingredienti evidenziati in **grassetto** contengono allergeni. | The ingredients highlighted in **bold** contain allergens.

I CLASSICI



# Risotto

allo **zafferano**



*“Se il riso è vita, lo zafferano è il sole”*

[www.kostantino.it](http://www.kostantino.it)



## RISOTTO ALLO ZAFFERANO

 INGREDIENTI

Acqua (48,2%), riso (30,5%), **burro** (8,8%), **parmigiano** (4,8%), **vino** bianco (4,8%), cipolla (2,4%), carote (0,1%), **sedano** (0,1%), zafferano (0,02%).

Alimento pastorizzato sottovuoto e cotto a bassa temperatura pronto all'uso.

 INGREDIENTS

Water (48.2%), rice (30.5%), **butter** (8.8%), **parmesan** (4.8%), white **wine** (4.8%), onion (2.4%), carrots (0.1%), **celery** (0.1%), saffron (0.02%).

*Pasteurized and low temperature cooked food, vacuum packed, ready to use.*

Tabella nutrizionale Nutrition facts	100 g
<b>Energia</b> (Energy)	803 kJ
	<b>192 kcal</b>
Grassi (Total fat)	8,5 g
di cui grassi saturi (Saturated fat)	5,4 g
Carboidrati (Carbohydrates)	24,0 g
di cui zuccheri (Sugars)	0,5 g
Fibre (Dietary fibers)	0,9 g
Proteine (Proteins)	3,8 g
Sale (Salt)	0,20 g

I GUSTOSI



# Lasagna

al **salmone**

indivia e lime



*"Un tocco di fantasia  
in un piatto della tradizione"*

[www.kostantino.it](http://www.kostantino.it)

# I GUSTOSI



## LASAGNA AL SALMONE, INDIVIA E LIME

### INGREDIENTI

**Latte intero UHT** (44,4 %), **salmone** (18,6 %), indivia (12,4 %), **uova** intere (10,7 %), **burro** (4,4 %), tuorlo d'**uovo** (3,5 %), **farina di frumento tipo 0** (3,4 %), **farina di frumento integrale** (1,1 %), limes (1 %), sale (0,4 %).

Alimento pastorizzato sottovuoto e cotto a bassa temperatura pronto all'uso.

### INGREDIENTS

**UHT whole milk** (44.4%), **salmon** (18.6%), endive (12.4%), whole **eggs** (10.7%), **butter** (4.4%), **egg yolk** (3.5%), **wheat flour type 0** (3.4%), **whole wheat flour** (1.1%), limes (1%), salt (0.4%).

*Pasteurized and low temperature cooked food, vacuum packed, ready to use.*

<b>Tabella nutrizionale</b> <b>Nutrition facts</b>	<b>100 g</b>
<b>Energia</b> (Energy)	570 kJ
	<b>137 kcal</b>
Grassi (Total fat)	9,2 g
di cui grassi saturi (Saturated fat)	4,4 g
Carboidrati (Carbohydrates)	5,8 g
di cui zuccheri (Sugars)	2,6 g
Fibre (Dietary fibers)	0,4 g
Proteine (Proteins)	7,6 g
Sale (Salt)	2,19 g

Kostantino® è un marchio registrato, di proprietà della Cotto per Te S.R.L.



Gli ingredienti evidenziati in **grassetto** contengono allergeni. | The ingredients highlighted in **bold** contain allergens.

I GUSTOSI



# Cavatelli

al sugo di **mare**  
e **verdure**



*"Il sud, il mare,  
gusti decisi e penetranti"*

[www.kostantino.it](http://www.kostantino.it)

# I GUSTOSI



## CAVATELLI (GNOCCHI DI SEMOLA) AL SUGO DI MARE E VERDURE

### INGREDIENTI

**Farina di frumento tipo 0** (32,2%), acqua (25,7%), **cernia** (8%), **ricciola** (6,4%), **triglia** (6,4%), olio EVO (4,9%), **seppie** (3,2%), **calamari** (3,2%), **gamberi** (3,2%), cipolle (1,6%), sale (1,3%), carote (1%), **vongole** (0,8%), **cozze** (0,8%), **sedano** (0,6%), prezzemolo (0,5%), pepe nero (0,1%).

Alimento pastorizzato sottovuoto e cotto a bassa temperatura pronto all'uso.

### INGREDIENTS

**Wheat flour type 0** (32.2%), water (25.7%), **grouper** (8%), **amberjack** (6.4%), **mullet** (6.4%), EVO oil (4.9%), **cuttlefish** (3.2%), **squid** (3.2%), **shrimps** (3.2%), onions (1.6%), salt (1.3%), carrots (1%), **clams** (0.8%), **mussels** (0.8%), **celery** (0.6%), parsley (0.5%), black pepper (0.1%).

Pasteurized and low temperature cooked food, vacuum packed, ready to use.

Tabella nutrizionale Nutrition facts	100 g
<b>Energia</b> (Energy)	768 kJ
	<b>183 kcal</b>
Grassi (Total fat)	6,7 g
di cui grassi saturi (Saturated fat)	1,2 g
Carboidrati (Carbohydrates)	21,2 g
di cui zuccheri (Sugars)	1,3 g
Fibre (Dietary fibers)	1,5 g
Proteine (Proteins)	8,6 g
Sale (Salt)	0,05 g

I PROTEICI



# Dadolata di pollo

in salsa al **limone**

e **prezzemolo**



*"I sapori semplici danno lo stesso piacere dei più raffinati" (Epicuro)*

[www.kostantino.it](http://www.kostantino.it)

# I PROTEICI



## DADOLATA DI POLLO IN SALSA AL LIMONE E PREZZEMOLO

### INGREDIENTI

Pollo (79,72%), **vino** bianco (7,47%), limone (4,98%), **burro** (4,98%), cipolla (2,49%), **farina di frumento tipo "0"**, prezzemolo.

Alimento pastorizzato sottovuoto e cotto a bassa temperatura pronto all'uso.

### INGREDIENTS

Chicken (79.72%), white **wine** (7.47%), lemon (4.98), **butter** (4.98%), onion (2.49%), **type "0" wheat flour**, parsley.

*Pasteurized and low temperature cooked food, vacuum packed, ready to use.*

<b>Tabella nutrizionale</b> <b>Nutrition facts</b>	<b>100 g</b>
<b>Energia</b> (Energy)	515 kJ
	<b>123 kcal</b>
Grassi (Total fat)	4,6 g
di cui grassi saturi (Saturated fat)	2,6 g
Carboidrati (Carbohydrates)	0,7 g
di cui zuccheri (Sugars)	0,4 g
Fibre (Dietary fibers)	0,0 g
Proteine (Proteins)	18,7 g
Sale (Salt)	0,03 g

I PROTEICI



# Scaloppine

di **maiale**

al **limone**



***“Semplici, nutrienti  
ma leggere allo stesso tempo”***

[www.kostantino.it](http://www.kostantino.it)

# I PROTEICI



## SCALOPPINE DI MAIALE AL LIMONE

### INGREDIENTI

Carne di maiale (46,8%), finocchi (32,2%), carote (8,1%) limone (3,1%), cipolla (1,2%), **burro** (3,1%), **farina**, olio evo, sale, **vino** bianco.

Alimento pastorizzato sottovuoto e cotto a bassa temperatura pronto all'uso.

### INGREDIENTS

Pork (46.8%), fennel (32.2%), carrots (8.1%) lemon (3.1%), onion (1.2%), **butter** (3.1%), **flour**, evo oil, salt, white **wine**.

*Pasteurized and low temperature cooked food, vacuum packed, ready to use.*

<b>Tabella nutrizionale</b> <b>Nutrition facts</b>	<b>100 g</b>
<b>Energia</b> (Energy)	476 kJ
	<b>114 kcal</b>
Grassi (Total fat)	5,2 g
di cui grassi saturi (Saturated fat)	2,2 g
Carboidrati (Carbohydrates)	5,6 g
di cui zuccheri (Sugars)	4,4 g
Fibre (Dietary fibers)	1,1 g
Proteine (Proteins)	10,6 g
Sale (Salt)	0,41 g

I PROTEICI



# Coppa di maiale alla piastra



*"T'amo pio maiale"  
(autore sconosciuto)*

[www.kostantino.it](http://www.kostantino.it)

# I PROTEICI



## COPPA DI MAIALE ALLA PIASTRA

### INGREDIENTI

Coppa di maiale (97,22%), sale, semi di finocchio, zucchero, **vino** bianco.

**Alimento pastorizzato sottovuoto e cotto a bassa temperatura pronto all'uso.**

### INGREDIENTS

Coppa (pork) (97.22%), salt, fennel seeds, sugar, white **wine**.

*Pasteurized and low temperature cooked food, vacuum packed, ready to use.*

<b>Tabella nutrizionale</b> <b>Nutrition facts</b>	<b>100 g</b>
<b>Energia</b> (Energy)	949 kJ
	<b>228 kcal</b>
Grassi (Total fat)	17,5 g
di cui grassi saturi (Saturated fat)	6,1 g
Carboidrati (Carbohydrates)	0,7 g
di cui zuccheri (Sugars)	0,7 g
Fibre (Dietary fibers)	0,1 g
Proteine (Proteins)	16,7 g
Sale (Salt)	1,08 g

I PROTEICI



# Polipetti al lemongrass con Lenticchie e Carote



*“Quando il mare sposa il sapore dei legumi  
e la loro ricchezza”*

[www.kostantino.it](http://www.kostantino.it)



## POLIPETTI AL LEMONGRASS CON LENTICCHIE E CAROTE

## INGREDIENTI

**Polpo** (61,2 %), carote (21,4 %), lenticchie (6,1 %), cipolle (5,2 %), olio EVO (3,7 %), **vino** bianco (2,4 %).

Alimento pastorizzato sottovuoto e cotto a bassa temperatura pronto all'uso.

## INGREDIENTS

**Octopus** (61,2 %), carrots (21,4 %), lentils (6,1 %), onions (5,2 %), EVO oil (3,7 %), white **wine** (2,4 %).

Pasteurized and low temperature cooked food, vacuum packed, ready to use.

Tabella nutrizionale Nutrition facts	100 g
<b>Energia</b> (Energy)	471 kJ
	<b>112 kcal</b>
Grassi (Total fat)	3,6 g
di cui grassi saturi (Saturated fat)	0,6 g
Carboidrati (Carbohydrates)	7,9 g
di cui zuccheri (Sugars)	1,4 g
Fibre (Dietary fibers)	4,3 g
Proteine (Proteins)	10,0 g
Sale (Salt)	0,21 g

I PROTEICI



# Polpette

di **pesce**

al sugo di **pomodoro**



*"Tradizioni di famiglia  
racchiuse in una ricetta super golosa"*

[www.kostantino.it](http://www.kostantino.it)

# I PROTEICI



## POLPETTE DI PESCE AL SUGO DI POMODORO

### INGREDIENTI

**Branzino** (20,9%), polpa di pomodoro (20,9%), acqua (10,4%), cipolla (6,3%), **orata** (6,3%), **pan carrè** (5,2%), **ricotta** (5,2%), **uova** (3,7%), **calamari** (3,1%), carote (3,1%), **cozze** (3,1%), **sedano** (3,1%), **seppie** (3,1%), **acciughe** (2,5%), **pangrattato** (1%), olio EVO, sale, prezzemolo.

Alimento pastorizzato sottovuoto e cotto a bassa temperatura pronto all'uso.

### INGREDIENTS

*Sea bass* (20.9%), *chopped tomato* (20.9%), *water* (10.4%) *onion* (6.3%), *sea bream* (6.3%), ***loaf bread*** (5.2%), ***ricotta*** (5.2%), ***eggs*** (3.7%), ***squid*** (3.1%), *carrots* (3.1%), ***mussels*** (3.1%), ***celery*** (3.1%), ***cuttlefish*** (3.1%), ***anchovies*** (2.5%), *breadcrumbs* (1%), *EVO oil*, *salt*, *parsley*.

*Pasteurized and low temperature cooked food, vacuum packed, ready to use.*

<b>Tabella nutrizionale</b> <b>Nutrition facts</b>	<b>100 g</b>
<b>Energia</b> (Energy)	331 kJ
	<b>79 kcal</b>
Grassi (Total fat)	2,7 g
di cui grassi saturi (Desaturated fat)	0,8 g
Carboidrati (Carbohydrates)	4,6 g
di cui zuccheri (Sugars)	1,4 g
Fibre (Dietary fibers)	0,6 g
Proteine (Proteins)	8,7 g
Sale (Salt)	0,94 g

I PROTEICI



# Branzino

alla **mediterranea**



*"Tenero, saporito, delicato e italiano"*

[www.kostantino.it](http://www.kostantino.it)

# I PROTEICI



## BRANZINO ALLA MEDITERRANEA

### INGREDIENTI

**Branzino** (68,75%), pomodori secchi (18,75%), olive taggiasche (8,12%), olio EVO (3,12%), sale (1,2%).

**Alimento pastorizzato sottovuoto e cotto a bassa temperatura pronto all'uso.**

### INGREDIENTS

**Sea bass** (68.75%), dried tomatoes (18.75%), Taggiasca olives (8.12%), EVO oil (3.12%), salt (1.2%).

*Pasteurized and low temperature cooked food, vacuum packed, ready to use.*

<b>Tabella nutrizionale</b> <b>Nutrition facts</b>	<b>100 g</b>
<b>Energia</b> (Energy)	662 kJ
	<b>158 kcal</b>
Grassi (Total fat)	6,7 g
di cui grassi saturi (Saturated fat)	1,2 g
Carboidrati (Carbohydrates)	8,2 g
di cui zuccheri (Sugars)	1,5 g
Fibre (Dietary fibers)	2,4 g
Proteine (Proteins)	14,9 g
Sale (Salt)	2,81 g

I CLASSICI



# Ricciola

alla **mugnaia**



*“Una squisita ricetta classica,  
invitante e delicata”*

[www.kostantino.it](http://www.kostantino.it)



## RICCIOLA ALLA MUGNAIA

**INGREDIENTI**

**Ricciola** (80,6%), **burro** (10,7%), capperi (5,3%), **vino** bianco (2,1%), limone (0,5%), prezzemolo (0,5%).

Alimento pastorizzato sottovuoto e cotto a bassa temperatura pronto all'uso.

**INGREDIENTS**

**Amberjack** (80.6%), **butter** (10.7%), capers (5.3%), white **wine** (2.1%), lemon (0.5%), parsley (0.5%)

Pasteurized and low temperature cooked food, vacuum packed, ready to use.

<b>Tabella nutrizionale</b> <b>Nutrition facts</b>	<b>100 g</b>
<b>Energia</b> (Energy)	708 kJ
	<b>170 kcal</b>
Grassi (Total fat)	11,6 g
di cui grassi saturi (Desaturated fat)	6,5 g
Carboidrati (Carbohydrates)	0,3 g
di cui zuccheri (Sugars)	0,2 g
Fibre (Dietary fibers)	0,2 g
Proteine (Proteins)	16,0 g
Sale (Salt)	0,16 g

THE JOKER



# Carote

zenzero e prezzemolo



*“I colori della salute”*

[www.kostantino.it](http://www.kostantino.it)



## CAROTE ZENZERO E PREZZEMOLO

### **INGREDIENTI**

Carote (93,59%), olio EVO (2,46%), limone (1,97%), zenzero, prezzemolo, rosmarino, sale.

**Alimento pastorizzato sottovuoto e cotto a bassa temperatura pronto all'uso.**

### **INGREDIENTS**

Carrots (93.59%), EVO oil (2.46%), lemon (1.97%), ginger, parsley, rosemary, salt.

*Pasteurized and low temperature cooked food, vacuum packed, ready to use.*

<b>Tabella nutrizionale</b> <b>Nutrition facts</b>	<b>100 g</b>
<b>Energia</b> (Energy)	251 kJ
	<b>60 kcal</b>
Grassi (Total fat)	2,8 g
di cui grassi saturi (Saturated fat)	0,4 g
Carboidrati (Carbohydrates)	6,5 g
di cui zuccheri (Sugars)	4,5 g
Fibre (Dietary fibers)	2,8 g
Proteine (Proteins)	0,9 g
Sale (Salt)	0,03 g

THE JOKER



# Zucchine

olive nere e menta



***“Abbinamento originale e vincente  
con tutti i sapori della nostra terra”***

[www.kostantino.it](http://www.kostantino.it)



## ZUCCHINE OLIVE NERE E MENTA

### **INGREDIENTI**

Zucchine (77,14%), olive nere (17,41%), olio EVO (4,47%), menta, sale.

**Alimento pastorizzato sottovuoto e cotto a bassa temperatura pronto all'uso.**

### **INGREDIENTS**

Zucchini (77.14%), black olives (17.41%), EVO oil (4.47%), mint, salt.

*Pasteurized and low temperature cooked food, vacuum packed, ready to use.*

<b>Tabella nutrizionale</b> <b>Nutrition facts</b>	<b>100 g</b>
<b>Energia</b> (Energy)	419 kJ
	<b>101 kcal</b>
Grassi (Total fat)	9,2 g
di cui grassi saturi (Saturated fat)	1,4 g
Carboidrati (Carbohydrates)	1,5 g
di cui zuccheri (Sugars)	1,5 g
Fibre (Dietary fibers)	1,6 g
Proteine (Proteins)	2,4 g
Sale (Salt)	0,53 g

THE JOKER



# Riso bianco

all'inglese



*“Il contorno nutriente universale più versatile”*

[www.kostantino.it](http://www.kostantino.it)



## RISO BIANCO ALL'INGLESE

### INGREDIENTI

Acqua (42,03%), riso (33,33%), **burro** (16,67%), carote (3%), cipolla (3%), **sedano** (1,06%), prezzemolo, alloro, pepe nero, sale.

Alimento pastorizzato sottovuoto e cotto a bassa temperatura pronto all'uso.

### INGREDIENTS

Water (42.03%), rice (33.33%), **butter** (16.67%), carrots (3%), onion (3%), **celery** (1.06), parsley, bay leaf, black pepper, salt.

*Pasteurized and low temperature cooked food, vacuum packed, ready to use.*

Tabella nutrizionale Nutrition facts	100 g
<b>Energia</b> (Energy)	1027 kJ
	<b>246 kcal</b>
Grassi (Total fat)	13,7 g
di cui grassi saturi (Saturated fat)	8,7 g
Carboidrati (Carbohydrates)	27,3 g
di cui zuccheri (Sugars)	0,6 g
Fibre (Dietary fibers)	0,9 g
Proteine (Proteins)	2,8 g
Sale (Salt)	0,25 g

I COMPLETI



# Fregola sarda

alle verdure



*“Antica tradizione del mediterraneo  
squisitamente vegan”*

[www.kostantino.it](http://www.kostantino.it)

# I COMPLETI



## FREGOLA SARDA ALLE VERDURE

### INGREDIENTI

Acqua (31,2 %), **semola** (31,2 %), zucchine (7,8 %), cavolo broccolo (6,2 %), melanzane (6,2 %), porri (6,2 %), carote (6,2 %), olio EVO (3,1 %), sale (0,9 %), limone (0,6 %), menta (0,2 %).

Alimento pastorizzato sottovuoto e cotto a bassa temperatura pronto all'uso.

### INGREDIENTS

Water (31.2%), **semolina** (31.2%), zucchini (7.8%), broccoli (6.2%), aubergines (6.2%), leeks (6.2%), carrots (6.2%), EVO oil (3.1%), salt (0.9%), lemon (0.6%), mint (0.2%).

*Pasteurized and low temperature cooked food, vacuum packed, ready to use.*

<b>Tabella nutrizionale</b> <b>Nutrition facts</b>	<b>100 g</b>
<b>Energia</b> (Energy)	611 kJ
	<b>145 kcal</b>
Grassi (Total fat)	3,4 g
di cui grassi saturi (Saturated fat)	0,5 g
Carboidrati (Carbohydrates)	23,4 g
di cui zuccheri (Sugars)	1,5 g
Fibre (Dietary fibers)	2,0 g
Proteine (Proteins)	4,2 g
Sale (Salt)	0,93 g

Kostantino® è un marchio registrato, di proprietà della Cotto per Te S.R.L.



Gli ingredienti evidenziati in **grassetto** contengono allergeni. | The ingredients highlighted in **bold** contain allergens.

I COMPLETI



# Riso Pilaf

con **Pollo** e soia

al curry e fiori



***“Aromi internazionali  
in un piatto ricco e fragrante”***

[www.kostantino.it](http://www.kostantino.it)

# I COMPLETI



## RISO PILAF CON POLLO E SOIA AL CURRY E FIORI

### INGREDIENTI

Acqua (22,5 %), riso, (21,8 %), farina di **soia** (18,7 %), pollo, petto, (18,7 %), porri (12,5 %), olio EVO (3,1 %), limone (1,6 %), sale (0,9 %), spezie, curry (0,2 %), fiori edibili (0,1 %).

Alimento pastorizzato sottovuoto e cotto a bassa temperatura pronto all'uso.

### INGREDIENTS

Water (22.5%), rice, (21.8%), **soy** flour (18.7%), chicken breast, (18.7%), leeks (12.5%), EVO oil (3, 1%), lemon (1.6%), salt (0.9%), curry powder (0.2%), edible flowers (0.1%).

*Pasteurized and low temperature cooked food, vacuum packed, ready to use.*

<b>Tabella nutrizionale</b> <b>Nutrition facts</b>	<b>100 g</b>
<b>Energia</b> (Energy)	888 kJ
	<b>211 kcal</b>
Grassi (Total fat)	7,2 g
di cui grassi saturi (Desaturated fat)	1,0 g
Carboidrati (Carbohydrates)	22,5 g
di cui zuccheri (Sugars)	1,9 g
Fibre (Dietary fibers)	2,7 g
Proteine (Proteins)	12,8 g
Sale (Salt)	0,91 g

Kostantino® è un marchio registrato, di proprietà della Cotto per Te S.R.L.



Gli ingredienti evidenziati in **grassetto** contengono allergeni. | The ingredients highlighted in **bold** contain allergens.

I COMPLETI



# Farro con trota al limone e aneto



*“Un piatto leggero e fresco, molto raffinato”*

[www.kostantino.it](http://www.kostantino.it)

# I COMPLETI



## FARRO CON TROTA AL LIMONE E ANETO

### INGREDIENTI

Acqua (34,8 %), **farro**, (23,5 %), **trota** (23,2 %), cipolla (13,9 %), olio EVO (2,3 %), succo di limone (0,9 %), sale (0,6 %), zucchero (0,4 %), scorza di limone (0,2 %), aneto.

Alimento pastorizzato sottovuoto e cotto a bassa temperatura pronto all'uso.

### INGREDIENTS

Water (34.8%), **emmer** (23.5%), **trout** (23.2%), onion (13.9%), EVO oil (2.3%), lemon juice (0.9%), salt (0.6%), sugar (0.4%), lemon zest (0.2%), dill.

*Pasteurized and low temperature cooked food, vacuum packed, ready to use.*

<b>Tabella nutrizionale</b> <b>Nutrition facts</b>	<b>100 g</b>
<b>Energia</b> (Energy)	538 kJ
	<b>128 kcal</b>
Grassi (Total fat)	3,6 g
di cui grassi saturi (Desaturated fat)	0,6 g
Carboidrati (Carbohydrates)	15,8 g
di cui zuccheri (Sugars)	1,8 g
Fibre (Dietary fibers)	1,8 g
Proteine (Proteins)	7,1 g
Sale (Salt)	0,72 g

SUPERFOOD



# Orzo con cernia

all'arancia, broccoli e verbena



*“L’abbraccio tra acqua e terra,  
sapore e nutrimento”*

[www.kostantino.it](http://www.kostantino.it)



## ORZO CON CERNIA ALL'ARANCIA, BROCCOLI E VERBENA

### INGREDIENTI

Broccolo (34,2 %), **cernia** (24,4 %), brodo di **pesce** (19%), **orzo**, (15 %), arance (3,4 %), olio evo (2,9 %), sale (0,9 %), salvia (0,1 %), **sedano**, carota, cipolla.

Alimento pastorizzato sottovuoto e cotto a bassa temperatura pronto all'uso.

### INGREDIENTS

Broccoli (34.2%), **grouper** (24.4%), **fish stock**(19%), **barley** (15%), oranges (3.4%), EVO oil (2.9%), salt (0.9%), sage (0.1%), **celery**, carrot, onion.

*Pasteurized and low temperature cooked food, vacuum packed, ready to use.*

Tabella nutrizionale Nutrition facts	100 g
<b>Energia</b> (Energy)	506 kJ
	<b>121 kcal</b>
Grassi (Total fat)	4,9 g
di cui grassi saturi (Desaturated fat)	0,9 g
Carboidrati (Carbohydrates)	11,2 g
di cui zuccheri (Sugars)	1,2 g
Fibre (Dietary fibers)	3,4 g
Proteine (Proteins)	6,3 g
Sale (Salt)	1,04 g

"La storia della cucina  
è la storia del mondo".  
*Chef Costantino Di Claudio*





# KOSTANTINO

amiamo il cibo italiano

**Tel. +39 0332.1504740**

**Cell.+39 338.9574902**

**info@kostantino.it**

**kostantino@pec.it**

**www.kostantino.it**

**Sede legale:**

Cotto per Te S.R.L.  
Via Bernascone 19  
Varese 21100

**Stabilimento:**

Via Trieste 100  
Besozzo (VA) 21023

**P. Iva 03761820129**

