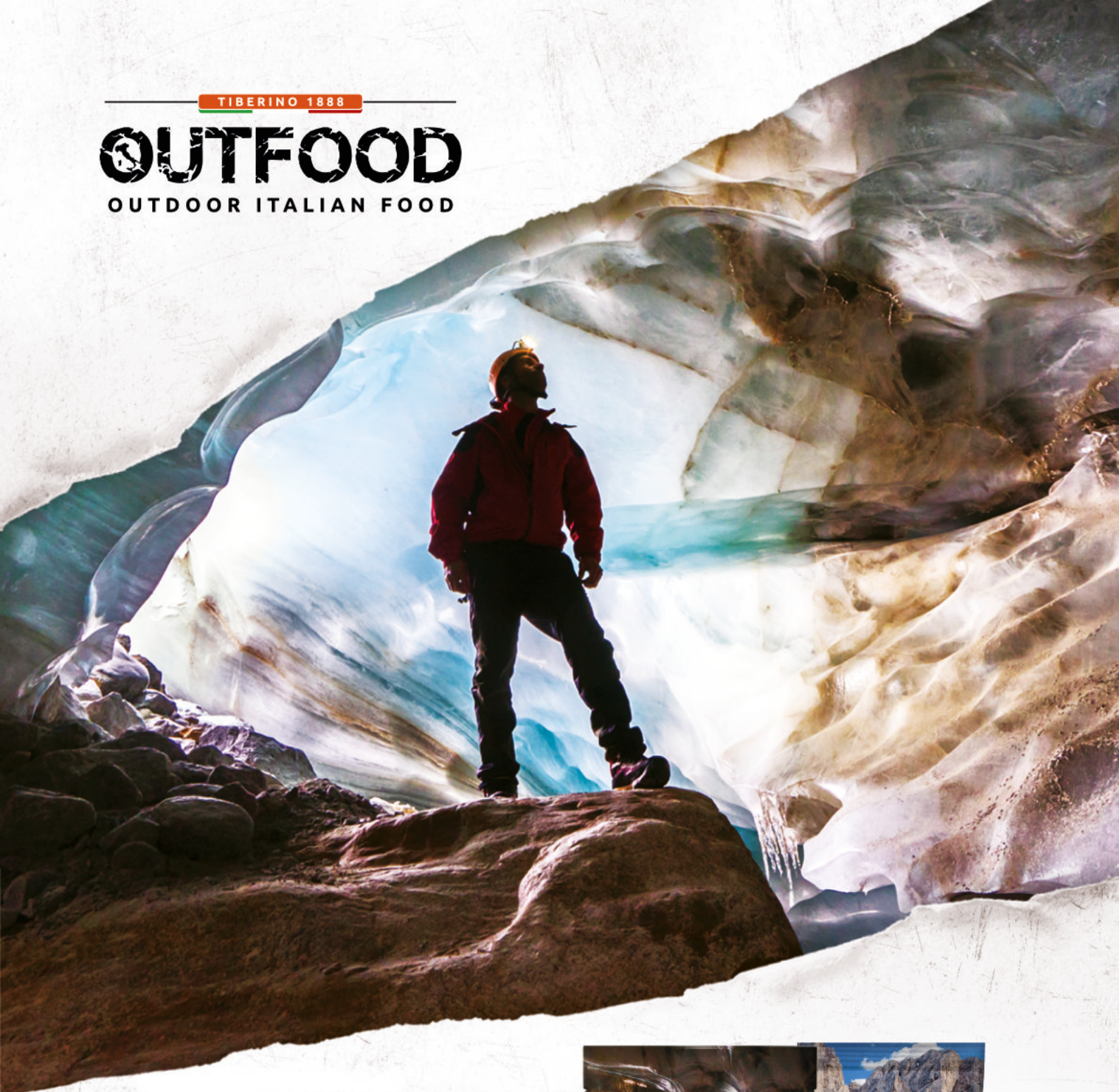


TIBERINO 1888

OUTFOOD

OUTDOOR ITALIAN FOOD



Scopri
il Gusto
dell'Avventura





▲
Spedizione La Venta nel
Deserto della Baja California

Gli Outfood Tiberino in viaggio per una
eccitante spedizione con La Venta verso il
Deserto della Baja California.

“OUTFOOD” è la nuova linea tutta italiana di piatti pronti creata dagli appassionati e dai professionisti dell’outdoor.

- ✓ Colazioni e Primi Piatti pronti da cuocere semplicemente aggiungendo acqua bollente all’interno della confezione;
- ✓ Shelf life di 24 mesi;
- ✓ Tutte le ricette sono realizzate con materie prime di prima qualità e certificate, 100% naturali, perfettamente bilanciate per fornire un ottimale apporto nutrizionale
- ✓ Leggera da trasportare, facile da preparare anche nelle condizioni più estreme, la linea Outfood permette di gustare dovunque tutto il sapore tipico e genuino della cucina italiana, senza l’uso di conservanti, additivi o insaporitori chimici.



OUTFOOD di Tiberino1888

La linea OUTFOOD nasce dalla collaborazione tra NASA, ESA, ASI e Tiberino, azienda tutta italiana con oltre 100 anni di esperienza nel settore food.

Dal 2007 siamo davvero orgogliosi di essere stati i primi a servire pasti italiani nella Stazione Spaziale Internazionale.



La confezione

Perfetta compagna di viaggio

- > Resistente agli urti
- > Idrorepellente
- > Ermetica
- > Flessibile





Facile da preparare

Gusta un piatto gourmet ovunque tu sia

- > Aggiungi acqua bollente nella confezione
- > Mescola bene
- > Chiudi la busta e lascia riposare
- > Taglia il sacchetto e gusta



Lunga Conservazione

Disidratato è meglio!

LIOFILIZZATO

- ✗ Alti costi di produzione
- ✗ Alto impatto ambientale
- ✗ Qualità organolettiche non garantite
- ✗ Packaging ingombrante
- ✗ Perdita di consistenza

DISIDRATATO

- ✓ Bassi costi produttivi
- ✓ Ecosostenibile
- ✓ Conserva intatte le qualità organolettiche
- ✓ Packaging compatto
- ✓ Preserva la consistenza

La disidratazione è un processo di conservazione che consiste nel rimuovere l'acqua contenuta in un ingrediente grazie all'aria calda.

Attraverso questo processo, l'acqua contenuta in un ingrediente passa da un massimo del 90% ad appena il 10-15%, permettendo di preservare la freschezza

delle verdure ben oltre il limite della loro stagionalità e per tutto l'anno. Inoltre la disidratazione, a differenza di altri metodi di conservazione industriali, mantiene inalterate le proprietà nutrizionali degli ingredienti fino al momento del loro utilizzo. Senza il bisogno di aggiungere sale o conservanti chimici.

Spedizione La Venta
a Perito Moreno Argentina

Outfood di Tiberino scala
le montagne argentine con La Venta

Fai la tua scelta

OUTFOOD
EXPLORER

OUTFOOD
BASECAMP



Per situazioni estreme



Per campi base, camperismo,
navigazione e altro

OUTFOOD

EXPLORER



Ideale per quelle situazioni estreme che necessitano di rapidità e semplicità di preparazione, senza l'utilizzo di ulteriori strumenti. Il packaging compatto serve sia per preparare che per consumare il pasto grazie all' innovativo formato stand-up.



PORRIDGE DI AVENA CON UVETTA E MANDORLE

FARINA D'AVENA CON MANDORLE, UVETTA E CANNELLA

Il mix di mandorle e uvetta offre una sferzata di energia con ingredienti sani

INGREDIENTI

AVENA 65%, zucchero vanigliato, uvetta 12.5%, MANDORLA 8.5%, cannella. Può contenere tracce di: altri cereali contenenti GLUTINE, SEDANO, SOIA, NOCCIOLE, SENAPE, TONNO, SEPPIA, UOVA.

PREPARAZIONE

- 1) Aggiungi acqua bollente o acqua calda o latte (180 ml) nella busta fino a raggiungere il livello 7.3 (vedi gradazione a sinistra) - ATTENZIONE LA BUSTA SARA' BOLLENTE.
- 2) Mescola bene, chiudi la busta con la zip e lasciala riposare per 3/5 minuti (NON AGITARE LA BUSTA!)
- 3) Aggiungi altra acqua se necessario.
- 4) Taglia il sacchetto e gusta!

Non contiene glutammato aggiunto, ingredienti chimici o derivati animali. Conservare in un luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di luce. Prodotto con ingredienti disidratati. Da consumarsi previa cottura. Origine avena: EU.



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100G

Energia / Energy	1628KJ/383KCAL
Grassi / Total fat	10G
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	1.7G
Carboidrati / Carbohydrate	59.7G
- di cui zuccheri / of which sugars	21.8G
Fibra / Fiber	9.1G
Proteine / Protein	10.7G
Sale / Salt	0G



PORRIDGE DI AVENA AL CIOCCOLATO

FARINA D'AVENA CON CIOCCOLATO FONDENTE E MANDORLE

Fonte di carboidrati a lenta digestione e dal caldo sapore di cioccolato fondente, questo porridge sarà una perfetta carica mattutina.

INGREDIENTI

Fiocchi di AVENA integrale 70%, zucchero vanigliato (zucchero, amido di mais 3%, vanillina 0.04%), cacao in polvere (correttore di acidità: carbonato di potassio E501, vanillina.) 8,5%, granella di MANDORLE. Può contenere tracce di: altri cereali contenenti GLUTINE, SEDANO, SOIA, NOCCIOLE, SENAPE, TONNO, SEPPIA, UOVA.

PREPARAZIONE

- 1) Aggiungi acqua bollente o acqua calda o latte (180 ml) nella busta fino a raggiungere il livello 7.3 (vedi gradazione a sinistra) - ATTENZIONE LA BUSTA SARA' BOLLENTE.
- 2) Mescola bene, chiudi la busta con la zip e lasciala riposare per 3/5 minuti (NON AGITARE LA BUSTA!)
- 3) Aggiungi altra acqua se necessario.
- 4) Taglia il sacchetto e gusta!

Non contiene glutammato aggiunto, ingredienti chimici o derivati animali. Conservare in un luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di luce. Prodotto con ingredienti disidratati. Da consumarsi previa cottura. Origine avena: EU.



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100G

Energia / Energy	1690KJ/398KCAL
Grassi / Total fat	12.3G
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	3G
Carboidrati / Carbohydrate	54.8G
- di cui zuccheri / of which sugars	13.5G
Fibra / Fiber	11.8G
Proteine / Protein	12.8G
Sale / Salt	0G



PASTA CON FUNGHI PORCINI

PREPARATA CON SEMOLA DI GRANO DURO E SALSA AI FUNGHI PORCINI

Il primo perfetto a base di funghi, aglio, salvia e rosmarino.

INGREDIENTI

Pasta (semola di GRANO duro, acqua) 84%, funghi porcini (*Boletus Edulis*) 4,8%, brodo (Sale, estratto per brodo di proteine vegetali di SOIA e di mais, verdure disidratate in proporzione variabile (patata, carota, cipolla, aglio, prezzemolo, SEDANO, pomodoro): olio di semi di mais.), cipolla, fiocchi di patate, farina di riso, prezzemolo, olio extravergine di oliva, pepe nero. Può contenere tracce di: altri cereali contenenti GLUTINE, MANDORLE, NOCCIOLE, SENAPE, TONNO, SEPPIA, UOVA.

PREPARAZIONE

- 1) Aggiungi acqua bollente o acqua calda (180 ml) nella busta fino a raggiungere il livello 7.3 (vedi gradazione a sinistra) - ATTENZIONE LA BUSTA SARA' BOLLENTE.
- 2) Mescola bene, chiudi la busta con la zip e lasciala riposare per 3/5 minuti (NON AGITARE LA BUSTA!)
- 3) Aggiungi altra acqua se necessario.
- 4) Taglia il sacchetto e gusta!

Non contiene glutammato aggiunto, ingredienti chimici o derivati animali. Conservare in un luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di luce. Prodotto con ingredienti disidratati. Da consumarsi previa cottura. Origine pasta: ITA.



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100G

Energia / Energy	1501KJ/354KCAL
Grassi / Total fat	3.4G
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	1G
Carboidrati / Carbohydrate	66.9G
- di cui zuccheri / of which sugars	5.4G
Fibra / Fiber	4.1G
Proteine / Protein	13.2G
Sale / Salt	2.2G



PASTA ALLA BOLOGNESE

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE, DISPONIBILE NELLA VERSIONE VEGAN CON SOIA NON OGM

Niente di meglio di un classico intramontabile della cucina italiana, pronto in pochi minuti ovunque tu sia.

INGREDIENTI

Pasta (semola di GRANO duro, acqua) 53%, granella di SOIA 14%, pomodoro, fiocchi di patate, brodo (Sale, estratto per brodo di proteine vegetali di SOIA e di mais, verdure disidratate in proporzione variabile (patata, carota, cipolla, aglio, prezzemolo, SEDANO, pomodoro): olio di semi di mais.), farina di riso, olio extravergine di oliva, cipolla, basilico, pepe nero. Può contenere tracce di: altri cereali contenenti GLUTINE, SEDANO, SOIA, NOCCIOLE, SENAPE, TONNO, SEPPIA, UOVA.

PREPARAZIONE

- 1) Aggiungi acqua bollente o acqua calda (180 ml) nella busta fino a raggiungere il livello 7.3 (vedi gradazione a sinistra) - ATTENZIONE LA BUSTA SARA' BOLLENTE.
- 2) Mescola bene, chiudi la busta con la zip e lasciala riposare per 3/5 minuti (NON AGITARE LA BUSTA!)
- 3) Aggiungi altra acqua se necessario.
- 4) Taglia il sacchetto e gusta!

Non contiene glutammato aggiunto, ingredienti chimici o derivati animali. Conservare in un luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di luce. Prodotto con ingredienti disidratati. Da consumarsi previa cottura. Origine pasta: ITA.



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100G

Energia / Energy	1457KJ/344KCAL
Grassi / Total fat	3G
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0.8G
Carboidrati / Carbohydrate	58.8G
- di cui zuccheri / of which sugars	10.9G
Fibra / Fiber	6.9G
Proteine / Protein	17.5G
Sale / Salt	2.3G



PASTA CON PESTO DI BASILICO ALLA GENOVESE

PASTA PREPARATA CON SEMOLA DI GRANO DURO E SALSA AL PESTO DI BASILICO GENOVESE VEGAN

Goditi un primo delizioso e vegano.

INGREDIENTI

Pasta (semola di GRANO duro, acqua) 87,5%, brodo (Sale, estratto per brodo di proteine vegetali di SOIA e mais, verdure disidratate in proporzioni variabili (cipolla, carota, aglio, SEDANO, prezzemolo, patata, pomodoro): olio di semi di mais), Farina di riso, basilico 2%, MANDORLE, aglio, olio extravergine di oliva, pinoli, pepe nero.

PREPARAZIONE

- 1) Aggiungi acqua bollente o acqua calda (180 ml) nella busta fino a raggiungere il livello 7.3 (vedi gradazione a sinistra) - ATTENZIONE LA BUSTA SARA' BOLLENTE.
- 2) Mescola bene, chiudi la busta con la zip e lasciala riposare per 3/5 minuti (NON AGITARE LA BUSTA!)
- 3) Aggiungi altra acqua se necessario.
- 4) Taglia il sacchetto e gusta!

Non contiene glutammato aggiunto, ingredienti chimici o derivati animali. Conservare in un luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di luce. Prodotto con ingredienti disidratati. Da consumarsi previa cottura. Origine pasta: ITA.



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100G

Energia / Energy	1497KJ/353KCAL
Grassi / Total fat	3.5G
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	1G
Carboidrati / Carbohydrate	66.9G
- di cui zuccheri / of which sugars	3.9G
Fibra / Fiber	3.4G
Proteine / Protein	13.3G
Sale / Salt	3G



PASTA AI BROCCOLI

PASTA PREPARATA CON SEMOLA DI GRANO DURO, BROCCOLI E POMODORI SECCHI

Un primo piatto leggero e delizioso a base di verdure.

INGREDIENTI

Pasta (semola di GRANO duro, acqua) 76%, broccoli 11%, brodo (Sale, estratto per brodo di proteine vegetali di SOIA e di mais, verdure disidratate in proporzione variabile (patata, carota, cipolla, aglio, prezzemolo, SEDANO, pomodoro): olio di semi di mais.), Focchi di patate, aglio, olio extravergine di oliva, pepe nero.

PREPARAZIONE

- 1) Aggiungi acqua bollente o acqua calda (180 ml) nella busta fino a raggiungere il livello 7.3 (vedi gradazione a sinistra) - ATTENZIONE LA BUSTA SARA' BOLLENTE.
- 2) Mescola bene, chiudi la busta con la zip e lasciala riposare per 3/5 minuti (NON AGITARE LA BUSTA!)
- 3) Aggiungi altra acqua se necessario.
- 4) Taglia il sacchetto e gusta!

Non contiene glutammato aggiunto, ingredienti chimici o derivati animali. Conservare in un luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di luce. Prodotto con ingredienti disidratati. Da consumarsi previa cottura. Origine pasta: ITA.



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100G

Energia / Energy	1320KJ/311KCAL
Grassi / Total fat	2.5G
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0.9G
Carboidrati / Carbohydrate	59.8G
- di cui zuccheri / of which sugars	5.3G
Fibra / Fiber	4G
Proteine / Protein	11.6G
Sale / Salt	3.9G



PASTA CON SALSA DI POMODORO

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO CON SUGO DI POMODORO AL BASILICO

Il piatto iconico per eccellenza, pronto in pochi minuti aggiungendo acqua calda

INGREDIENTI

Pasta (semola di GRANO duro, acqua) 76%, pomodoro 8,8%, fiocchi di patate, brodo (Sale, estratto per brodo di proteine vegetali di SOIA e di mais, verdure disidratate in proporzione variabile (patata, carota, cipolla, aglio, prezzemolo, SEDANO, pomodoro): olio di semi di mais.), olio extravergine di oliva, cipolla, basilico 0,8%, carota, pepe nero. Può contenere tracce di: altri cereali contenenti GLUTINE, SEDANO, SOIA, NOCCIOLE, SENAPE, TONNO, SEPIA, UOVA.

PREPARAZIONE

- 1) Aggiungi acqua bollente o acqua calda (180 ml) nella busta fino a raggiungere il livello 7.3 (vedi gradazione a sinistra) - ATTENZIONE LA BUSTA SARA' BOLLENTE.
- 2) Mescola bene, chiudi la busta con la zip e lasciala riposare per 3/5 minuti (NON AGITARE LA BUSTA!)
- 3) Aggiungi altra acqua se necessario.
- 4) Taglia il sacchetto e gusta!

Non contiene glutammato aggiunto, ingredienti chimici o derivati animali. Conservare in un luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di luce. Prodotto con ingredienti disidratati. Da consumarsi previa cottura. Origine pasta: ITA.



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100G

Energia / Energy	1471KJ/347KCAL
Grassi / Total fat	3.1G
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	1G
Carboidrati / Carbohydrate	66.1G
- di cui zuccheri / of which sugars	8.5G
Fibra / Fiber	4.5G
Proteine / Protein	12.5G
Sale / Salt	2.9G



POLENTA CON PORCINI E PANCETTA

FARINA DI MAIS CON FUNGHI PORCINI, SALSA DI POMODORO E BACON, DISPONIBILE ANCHE IN VERSIONE VEGANA CON SOIA NON OGM

Scopri la nostra polenta preparata con funghi porcini selezionati, salvia e erbe aromatiche, un piatto dedicato ai palati più esigenti! Disponibile anche in versione vegan con bocconcini di soia.

INGREDIENTI

Farina di mais 44%, granulato di SOIA 29%, pomodoro, brodo (Sale, estratto per brodo di proteine vegetali di SOIA e mais, verdure disidratate in proporzioni variabili (cipolla, carota, aglio, SEDANO, prezzemolo, patata, pomodoro): olio di semi di mais), bacon 4%, cipolla, fiocchi di patate, funghi porcini (Boletus edulis) 4%, olio extravergine di oliva, prezzemolo, pepe nero. Può contenere tracce di: altri cereali contenenti GLUTINE, MANDORLE, NOCCIOLE, TONNO, SENAPE, SEPIA, UOVA.

PREPARAZIONE

- 1) Aggiungi acqua bollente o acqua calda (180 ml) nella busta fino a raggiungere il livello 7.3 (vedi gradazione a sinistra) - ATTENZIONE LA BUSTA SARA' BOLLENTE.
- 2) Mescola bene, chiudi la busta con la zip e lasciala riposare per 3/5 minuti (NON AGITARE LA BUSTA!)
- 3) Aggiungi altra acqua se necessario.
- 4) Taglia il sacchetto e gusta!

Non contiene glutammato aggiunto, ingredienti chimici o derivati animali. Conservare in un luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di luce. Prodotto con ingredienti disidratati. Da consumarsi previa cottura. Origine mais: EU.



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100G

Energia / Energy	1437KJ/340KCAL
Grassi / Total fat	3.8G
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0.5G
Carboidrati / Carbohydrate	49.8G
- di cui zuccheri / of which sugars	9.5G
Fibra / Fiber	8.7G
Proteine / Protein	22G
Sale / Salt	2.5G



PASTA ALLA PUTTANESCA CON OLIVE E CAPPERI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO CON SUGO DI POMODORO, OLIVE E CAPPERI

Un piatto di pasta alla puttanesca ovunque tu sia, leggero e un po' speziato.

INGREDIENTI

Pasta (semola di GRANO duro, acqua) 77%, pomodoro 6,5%, brodo (Sale, estratto per brodo di proteine vegetali di SOIA e di mais, verdure disidratate in proporzione variabile (patata, carota, cipolla, aglio, prezzemolo, SEDANO, pomodoro): olio di semi di mais.), fiocchi di patate, cipolla, olio extravergine di oliva, paprika, olive 0,8%, capperi 0,8%, peperoncino piccante, prezzemolo, pepe nero. Può contenere tracce di: altri cereali contenenti GLUTINE, SEDANO, SOIA, NOCCIOLE, SENAPE, TONNO, SEPIA, UOVA.

PREPARAZIONE

- 1) Aggiungi acqua bollente o acqua calda (180 ml) nella busta fino a raggiungere il livello 7.3 (vedi gradazione a sinistra) - ATTENZIONE LA BUSTA SARA' BOLLENTE.
- 2) Mescola bene, chiudi la busta con la zip e lasciala riposare per 3/5 minuti (NON AGITARE LA BUSTA!)
- 3) Aggiungi altra acqua se necessario.
- 4) Taglia il sacchetto e gusta!

Non contiene glutammato aggiunto, ingredienti chimici o derivati animali. Conservare in un luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di luce. Prodotto con ingredienti disidratati. Da consumarsi previa cottura. Origine pasta: ITA.



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100G

Energia / Energy	1461KJ/345KCAL
Grassi / Total fat	3.5G
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	1G
Carboidrati / Carbohydrate	65.7G
- di cui zuccheri / of which sugars	7.8G
Fibra / Fiber	4.6G
Proteine / Protein	12.3G
Sale / Salt	2.3G



PASTA ALL'ORTOLANA CON VERDURE

PREPARATA CON SEMOLA DI GRANO DURO, ORTAGGI E SOIA NON OGM

Ottima per fare il pieno di energia per sforzi prolungati

INGREDIENTI

Pasta (semola di GRANO duro, acqua) 63,5%, verdure 18% (pomodoro, zucchine, zucca, broccoli, cipolla, carota, melanzane, porro, capperi), granulato di SOIA, fiocchi di patate, brodo (Sale iodato, estratto per brodo di proteine vegetali di SOIA e di mais, verdure disidratate in proporzioni variabili (cipolla, carota, aglio, SEDANO, prezzemolo, patata, pomodoro): olio di semi di mais), erba cipollina, olio extravergine di oliva, aglio, pepe nero. Può contenere tracce di: altri cereali contenenti GLUTINE, MANDORLE, NOCCIOLE, TONNO, SENAPE, SEPIA, UOVA.

PREPARAZIONE

- 1) Aggiungi 300 ml di acqua bollente nella busta fino a raggiungere il livello 12,5 (vedi gradazione a sinistra). (ATTENZIONE: LA BUSTA SARÀ BOLLENTE!)
- 2) Mescola bene, chiudi la busta con la zip e lasciala riposare per 10 minuti (NON AGITARE LA BUSTA!) Aggiungi altra acqua se necessario.
- 3) Taglia il sacchetto e gusta!

Non contiene glutammato aggiunto, ingredienti chimici o derivati animali. Conservare in un luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di luce. Origine pasta: Italia. Prodotto con ingredienti disidratati. Da consumarsi previa cottura. Origine pasta: ITA.



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100G

Energia / Energy	1370KJ/323KCAL
Grassi / Total fat	1.9G
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0.7G
Carboidrati / Carbohydrate	59.2G
- di cui zuccheri / of which sugars	7.5G
Fibra / Fiber	6.9G
Proteine / Protein	15.2G
Sale / Salt	4G



MINISTRONE ALL'ITALIANA

PASTO A BASE DI VERDURE

Una zuppa calda e corroborante ricca di fibre e sali minerali

INGREDIENTI

Verdure 60% (pomodoro, zucchine, zucca, broccoli, cipolla, carota, melanzane, porro, granolato di SOIA, fiocchi di patate, Pasta (semola di GRANO duro, acqua) 33%, brodo (Sale, estratto per brodo di proteine vegetali di SOIA e mais, verdure disidratate in proporzioni variabili (cipolla, carota, aglio, SEDANO, prezzemolo, patata, pomodoro): olio di semi di mais), olio extravergine di oliva, erba cipollina, pepe nero. Può contenere tracce di: altri cereali contenenti GLUTINE, MANDORLE, NOCCIOLE, TONNO, SENAPE, SEPIA, UOVA.

PREPARAZIONE

- 1) Aggiungi 300 ml di acqua bollente nella busta fino a raggiungere il livello 12,5 (vedi gradazione a sinistra). (ATTENZIONE: LA BUSTA SARÀ BOLLENTE!)
- 2) Mescola bene, chiudi la busta con la zip e lasciala riposare per 10 minuti (NON AGITARE LA BUSTA!) Aggiungi altra acqua se necessario.
- 3) Taglia il sacchetto e gusta!

Non contiene glutammato aggiunto, ingredienti chimici o derivati animali. Conservare in un luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di luce. Origine pasta: Italia. Prodotto con ingredienti disidratati. Da consumarsi previa cottura. Origine pasta: ITA.



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100G

Energia / Energy	1293KJ/306KCAL
Grassi / Total fat	3.9G
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0.8G
Carboidrati / Carbohydrate	45.7G
- di cui zuccheri / of which sugars	12.8G
Fibra / Fiber	11.5G
Proteine / Protein	17.7G
Sale / Salt	4.2G



COUS COUS MEDITERRANEO ALLE ERBE E SPEZIE

PICCOLI GRANELLI DI SEMOLA DI GRANO DURO CON VERDURE SPEZIATE

La nostra miscela segreta di spezie e erbe aromatiche donerà un tocco esotico alla tua escursione! Abbiamo bilanciato perfettamente i sapori dolci con il piccante per creare un gusto ricco e indimenticabile.

INGREDIENTI

Couscous (semolato di GRANO duro, acqua) 59,5%, SOIA granulata 24%, brodo (Sale iodato, estratto per brodo di proteine vegetali di SOIA e di mais, verdure disidratate in proporzione variabile (patata, carota, cipolla, aglio, prezzemolo, SEDANO, pomodoro): olio di semi di mais), fiocchi di patate, farina di riso, carota, pomodoro, cipolla, porro, peperone, paprika, curry 0,25%, curcuma, erba cipollina, olio extravergine di oliva, pepe nero. Può contenere tracce di: altri cereali contenenti GLUTINE, SEDANO, SOIA, NOCCIOLE, TONNO, SEPIA, UOVA.

PREPARAZIONE

- 1) Aggiungi acqua bollente o acqua calda (180 ml) nella busta fino a raggiungere il livello 7.3 (vedi gradazione a sinistra) - ATTENZIONE LA BUSTA SARA' BOLLENTE.
- 2) Mescola bene, chiudi la busta con la zip e lasciala riposare per 3/5 minuti (NON AGITARE LA BUSTA!)
- 3) Aggiungi altra acqua se necessario.
- 4) Taglia il sacchetto e gusta!

Non contiene glutammato aggiunto, ingredienti chimici o derivati animali. Conservare in un luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di luce. Prodotto con ingredienti disidratati. Da consumarsi previa cottura. Origine cous cous: UE.



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100G

Energia / Energy	1410KJ/334KCAL
Grassi / Total fat	3.7G
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0.7G
Carboidrati / Carbohydrate	51G
- di cui zuccheri / of which sugars	5.6G
Fibra / Fiber	8.5G
Proteine / Protein	20.3G
Sale / Salt	3.1G



COUS COUS CON VERDURE ALLA SICILIANA

PICCOLI GRANELLI DI SEMOLA DI GRANO DURO CON VERDURE E SOIA

Una antica ricetta siciliana dal gusto aromatico e mediterraneo preparata con verdure fresche. I grani di soia non ogm completano un piatto equilibrato dal punto di vista nutrizionale.

INGREDIENTI

Couscous (semolato di GRANO duro, acqua) 59,5%, SOIA granulata 24%, brodo (Sale iodato, estratto per brodo di proteine vegetali di SOIA e di mais, verdure disidratate in proporzione variabile (patata, carota, cipolla, aglio, prezzemolo, SEDANO, pomodoro): olio di semi di mais.), fiocchi di patate, farina di riso, carota, pomodoro, cipolla, porro, peperone, paprika, curry 0,25%, curcuma, erba cipollina, olio extravergine di oliva, pepe nero. Può contenere tracce di: altri cereali contenenti GLUTINE, SEDANO, SOIA, NOCCIOLE, SENAPE, TONNO, SEPPIA, UOVA.

PREPARAZIONE

- 1) Aggiungi acqua bollente o acqua calda (180 ml) nella busta fino a raggiungere il livello 7.3 (vedi gradazione a sinistra) - ATTENZIONE LA BUSTA SARA' BOLLENTE.
- 2) Mescola bene, chiudi la busta con la zip e lasciala riposare per 3/5 minuti (NON AGITARE LA BUSTA!)
- 3) Aggiungi altra acqua se necessario.
- 4) Taglia il sacchetto e gusta!

Non contiene glutammato aggiunto, ingredienti chimici o derivati animali. Conservare in un luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di luce. Prodotto con ingredienti disidratati. Da consumarsi previa cottura. Origine cous cous: UE.



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100G

Energia / Energy	1385KJ/328KCAL
Grassi / Total fat	3.4G
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0.6G
Carboidrati / Carbohydrate	55.3G
- di cui zuccheri / of which sugars	7.3G
Fibra / Fiber	8.5G
Proteine / Protein	15.2G
Sale / Salt	2.9G



PASTICCIO DI PATATE CON PORCINI E PANCETTA

PURÈ A BASE DI FIOCCHI DI PATATE CON CARNE E FUNGHI

Un piatto squisito e ricco in carboidrati, che costituisce un pranzo ottimale per recuperare rapidamente le energie e proseguire la giornata al top.

INGREDIENTI

Fiocchi di patate 42,5%, SOIA granulare, bacon 10%, pomodoro, brodo (Sale, estratto per brodo di proteine vegetali di SOIA e di mais, verdure disidratate in proporzione variabile (patata, carota, cipolla, aglio, prezzemolo, SEDANO, pomodoro): olio di semi di mais), cipolla, funghi porcini (*Boletus edulis*) 3,3%, olio extravergine di oliva, prezzemolo. Può contenere tracce di: altri cereali contenenti GLUTINE, SEDANO, SOIA, NOCCIOLE, SENAPE, TONNO, SEPPIA, UOVA.

PREPARAZIONE

- 1) Aggiungi acqua bollente o acqua calda (180 ml) nella busta fino a raggiungere il livello 7.3 (vedi gradazione a sinistra) - ATTENZIONE LA BUSTA SARA' BOLLENTE.
- 2) Mescola bene, chiudi la busta con la zip e lasciala riposare per 3/5 minuti (NON AGITARE LA BUSTA!)
- 3) Aggiungi altra acqua se necessario.
- 4) Taglia il sacchetto e gusta!

Non contiene glutammato aggiunto, ingredienti chimici o derivati animali. Conservare in un luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di luce. Prodotto con ingredienti disidratati. Da consumarsi previa cottura. Origine patate: UE.



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100G

Energia / Energy	1507KJ/359KCAL
Grassi / Total fat	6.8G
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0.9G
Carboidrati / Carbohydrate	48.1G
- di cui zuccheri / of which sugars	9.2G
Fibra / Fiber	9.1G
Proteine / Protein	21G
Sale / Salt	4.1G



GOULASH VEGAN CON FUNGHI PORCINI E PURÈ DI PATATE

BOCCONCINI DI SOIA IN UNA DELIZIOSA E CREMOSA

Una soluzione pratica, veloce e gustosa per preparare un piatto vegano completo, con soia non ogm.

INGREDIENTI

Soia (Farina di SOIA testurizzata) 54,5%, fiocchi di patate 29%, brodo (sale iodato: 45,8%, estratto proteico di SOIA e mais per brodo 29%, verdure disidratate in proporzione variabile (cipolla, carota, aglio, SEDANO, prezzemolo, patate, pomodoro): 19%, olio di semi di mais), funghi porcini 4,8%, pomodoro, olio extra vergine di oliva, rosmarino. Può contenere tracce di: altri cereali contenenti GLUTINE, SEDANO, SOIA, NOCCIOLE, SENAPE, TONNO, SEPPIA, UOVA.

PREPARAZIONE

- 1) Aggiungi acqua bollente o acqua calda (180 ml) nella busta fino a raggiungere il livello 7.3 (vedi gradazione a sinistra) - ATTENZIONE LA BUSTA SARA' BOLLENTE.
- 2) Mescola bene, chiudi la busta con la zip e lasciala riposare per 3/5 minuti (NON AGITARE LA BUSTA!)
- 3) Aggiungi altra acqua se necessario.
- 4) Taglia il sacchetto e gusta!

Non contiene glutammato aggiunto, ingredienti chimici o derivati animali. Conservare in un luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di luce. Prodotto con ingredienti disidratati. Da consumarsi previa cottura. Origine soia: UE.



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100G

Energia / Energy	1429KJ/339KCAL
Grassi / Total fat	3.4G
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0.7G
Carboidrati / Carbohydrate	44.1G
- di cui zuccheri / of which sugars	8.2G
Fibra / Fiber	10.8G
Proteine / Protein	27G
Sale / Salt	2.9G



GOULASH VEGANO

BOCCONCINI DI SOIA CON SALSA DI POMODORO ALLA PAPRIKA DOLCE AFFUMICATA

Perfetto per fare il carico di proteine vegetali senza appesantire la digestione, costituisce una cena ricca in proteine vegetali.

INGREDIENTI

Bocconcini di SOIA 48%, Pasta (semola di GRANO duro, acqua), fiocchi di patate, pomodoro, paprika, brodo (Sale, estratto per brodo di proteine vegetali di SOIA e mais, verdure disidratate in proporzioni variabili (cipolla, carota, aglio, SEDANO, prezzemolo, patata, pomodoro): olio di semi di mais), cipolla, olio extravergine di oliva, semi di finocchio pepe nero. Può contenere tracce di: altri cereali contenenti GLUTINE, SEDANO, SOIA, NOCCIOLE, SENAPE, TONNO, SEPPIA, UOVA.

PREPARAZIONE

- 1) Aggiungi acqua bollente o acqua calda (180 ml) nella busta fino a raggiungere il livello 7.3 (vedi gradazione a sinistra) - ATTENZIONE LA BUSTA SARA' BOLLENTE.
- 2) Mescola bene, chiudi la busta con la zip e lasciala riposare per 3/5 minuti (NON AGITARE LA BUSTA!)
- 3) Aggiungi altra acqua se necessario.
- 4) Taglia il sacchetto e gusta!

Non contiene glutammato aggiunto, ingredienti chimici o derivati animali. Conservare in un luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di luce. Prodotto con ingredienti disidratati. Da consumarsi previa cottura. Origine soia: UE.



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100G

Energia / Energy	1379KJ/327KCAL
Grassi / Total fat	3.6G
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0.7G
Carboidrati / Carbohydrate	40.2G
- di cui zuccheri / of which sugars	10.8G
Fibra / Fiber	12.6G
Proteine / Protein	28.7G
Sale / Salt	3.1G



SPEZZATINO VEGAN ALLA PIZZAIOLA CON SOIA NON OGM, POMODORO E ORIGANO

Una cena ad alto contenuto proteico di origine vegetale e ad alto tasso di gusto!

INGREDIENTI

Soia (farina di SOIA testurizzata) 47%, pasta (semola di GRANO duro, acqua), pomodoro 13%, flocchi di patate, brodo (Sale, estratto per brodo di proteine vegetali di SOIA e di mais, verdure disidratate in proporzione variabile (patata, carota, cipolla, aglio, prezzemolo, SEDANO, pomodoro): olio di semi di mais.), olio extravergine di oliva, cipolla, origano 1%, pepe nero. Può contenere tracce di: altri cereali contenenti GLUTINE, SEDANO, SOIA, NOCCIOLE, SENAPE, TONNO, SEPPIA, UOVA.

PREPARAZIONE

- 1) Aggiungi acqua bollente o acqua calda (180 ml) nella busta fino a raggiungere il livello 7.3 (vedi gradazione a sinistra) - ATTENZIONE LA BUSTA SARA' BOLLENTE.
- 2) Mescola bene, chiudi la busta con la zip e lasciala riposare per 3/5 minuti (NON AGITARE LA BUSTA!)
- 3) Aggiungi altra acqua se necessario.
- 4) Taglia il sacchetto e gusta!

Non contiene glutammato aggiunto, ingredienti chimici o derivati animali. Conservare in un luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di luce. Prodotto con ingredienti disidratati. Da consumarsi previa cottura. Origine soia: UE.



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100G

Energia / Energy	1393KJ/330KCAL
Grassi / Total fat	3G
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0.6G
Carboidrati / Carbohydrate	41G
- di cui zuccheri / of which sugars	13.3G
Fibra / Fiber	11.8G
Proteine / Protein	28.4G
Sale / Salt	3.6G



SPEZZATINO VEGAN ALLA DIAVOLA

BOCCONCINI DI SOIA DAL GUSTO PICCANTE E DECISO

Per chi ama i sapori forti, una cena piccante e gustosa con soia non ogm

INGREDIENTI

Soia (farina di SOIA testurizzata) 52%, pasta (semola di GRANO duro, acqua), pomodoro, flocchi di patate, brodo (Sale, estratto per brodo di proteine vegetali di SOIA e di mais, verdure disidratate in proporzione variabile (patata, carota, cipolla, aglio, prezzemolo, SEDANO, pomodoro): olio di semi di mais), olio extravergine di oliva, cipolla, peperoncino 1%, prezzemolo, pepe nero. Può contenere tracce di: altri cereali contenenti GLUTINE, SEDANO, SOIA, NOCCIOLE, SENAPE, TONNO, SEPPIA, UOVA.

PREPARAZIONE

- 1) Aggiungi acqua bollente o acqua calda (180 ml) nella busta fino a raggiungere il livello 7.3 (vedi gradazione a sinistra) - ATTENZIONE LA BUSTA SARA' BOLLENTE.
- 2) Mescola bene, chiudi la busta con la zip e lasciala riposare per 3/5 minuti (NON AGITARE LA BUSTA!)
- 3) Aggiungi altra acqua se necessario.
- 4) Taglia il sacchetto e gusta!

Non contiene glutammato aggiunto, ingredienti chimici o derivati animali. Conservare in un luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di luce. Prodotto con ingredienti disidratati. Da consumarsi previa cottura. Origine soia: UE.

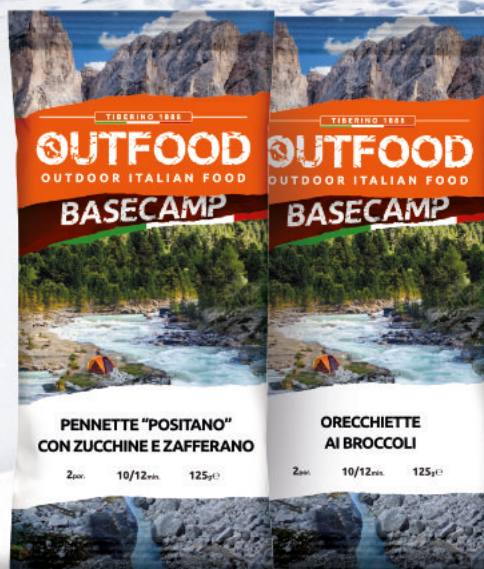


VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100G / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100G

Energia / Energy	1343KJ/318KCAL
Grassi / Total fat	1.9G
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0.5G
Carboidrati / Carbohydrate	37.5G
- di cui zuccheri / of which sugars	14.4G
Fibra / Fiber	12.7G
Proteine / Protein	30.9G
Sale / Salt	4G

OUTFOOD

BASECAMP



Un'ampia selezione di piatti pronti in confezioni monodose e multidose.

Si preparano in 3 facili mosse con un fuoco, una pentola e un po' d'acqua.

Ideali per campi base, nautica, camperismo e altro.



- RISO BASMATI CON CURRY E UVETTA
- RISO BASMATI CON SPEZIE E ERBE
- RISO BASMATI AI PORCINI
- BAVETTE CON PESTO ROSSO ALLA TRAPANESE
- ZUPPA DI FAGIOLI ALLA LUCANA
- CAVATELLI BROCCOLI E FAGIOLI
- CAVATELLI CON FUNGHI PORCINI
- ZUPPA DI FAGIOLI ALLA PUGLIESE
- ANTICA ZUPPA "CRAPIATA" DI MATERA
- MINISTRONE CLASSICO DI VERDURE
- ANTICA ZUPPA IMPERIALE DI FEDERICO II
- PASTA E FAGIOLI
- ZUPPA DI PORRI
- ORECCHIETTE AL RAGU VEGAN
- ORECCHIETTE AI BROCCOLI
- ORZO PERLATO CON PORCINI
- ORZO PERLATO CON SPINACH
- PENNE ALL'ARRABBIATA
- PENNE CAPONATE CON MELANZANE, PAPRIKA E CAPPERI
- PENNE RAVELLO CON ZEST DI LIMONE & PEPE ROSA
- PENNETTE AMALFI CON ZEST DI ARANCIA E SEMI DI FINOCCHIO
- PENNETTE POSITANO CON ZUCCHINE E ZAFFERANO
- PENNETTE AI FUNGHI PORCINI
- POLENTA ALLE ERBE MEDITERRANEE
- POLENTA AI FUNGHI PORCINI
- ZUPPA DI LENTICCHIE ROSSE
- RISOTTO CON OLIO AL TARTUFO
- RISOTTO AMALFI CON ZEST DI ARANCIA
- RISOTTO PEPERONI E CAPPERI
- RISOTTO CON BOTTARGA E ZEST DI LIMONE
- RISOTTO CON ZUCCA GIALLA ALLA MANTOVANA
- RISOTTO ALL'ORTOLANA CON VERDURE
- RISOTTO CON ZUCCHINE ALLA POSITANO
- RISOTTO CON LIMONE ALL'USO DI CAPRI
- RISOTTO CON CARCIOFI ALLA ROMANA
- RISOTTO CON SPINACI ALLA TOSCANA
- RISOTTO AL NERO DI SEPIA
- RISOTTO ALLA VICENTINA CON ASPARAGI E PORRI
- RISOTTO AL PESTO DI BASILICO
- RISOTTO CON CIME DI RAPA
- RISOTTO AI FUNGHI PORCINI
- FREGOLA SARDA CON CURRY E UVETTA
- FREGOLA SARDA AI FUNGHI PORCINI
- COUS COUS ALLA SICILIANA CON VERDURE
- COUS COUS ALLA SICILIANA CON CAPONATA DI VERDURE
- COUS COUS ALLA SICILIANA CON SPINACI
- COUS COUS ALLA SICILIANA CON SPEZIE
- ZUPPA TIROLESE CON VERDURE E PAPRIKA
- ZUPPA DI FARRO CON MINISTRONE DI VERDURE
- ZUPPA DI LEGUMI ALLA PUGLIESE
- TROFIETTE AL PESTO GENOVESE
- BOCCONCINI DI SOIA AI FUNGHI PORCINI
- BOCCONCINI DI SOIA CON PAPRIKA DOLCE AFFUMICATA
- BOCCONCINI DI SOIA ALLA PIZZAIOLA
- BOCCONCINI DI SOIA CON VERDURE



▲
Spedizione La Venta in Islanda

Outfoods di Tiberino con La Venta

BRAND AMBASSADORS



WWW.LAVENTA.IT

GIANCARLO
PEDOTE
OCEAN SAILOR

WWW.GIANCARLOPEDOTE.IT

TIBERINO 1888

OUTFOOD

OUTDOOR ITALIAN FOOD

WWW.OUTFOOD.IT



Sudalimenta srl
Traversa I di Strada Glomerelli I/A - 70132 Bari - Italy
Tel. e Fax +39 080 5046600
info@tiberino.com - www.tiberino.com

