

GreenS[®]
food



Dalla grande passione nella ricerca di questi preziosi sapori e dalla passione per la buona cucina, nasce la tradizione dei nostri prodotti.

Attività leader nell'attività di raccolta, lavorazione, trasformazione e distribuzione di funghi sia di bosco che coltivati e verdure, è sinonimo di qualità e genuinità, grazie ad un'attenta cura nella ricerca di materie prime selezionate

The tradition of our mushrooms is born from the care in the research and the selection of these flavours and from the passion for fine food.

The company's main activity is collecting, processing and distributing of wild and cultivated mushrooms and vegetables and this is synonymous of quality and naturalness, thanks to the care in selecting raw materials.



QUALITA' E SICUREZZA

Particolare attenzione è prestata all'attività di formazione del personale Greens Food, sia in Italia che all'Estero, ritenuta indispensabile per assicurare un elevato standard qualitativo dei nostri prodotti.

I funghi e le verdure, già selezionati all'origine, necessitano poi di un ulteriore controllo qualità nei nostri stabilimenti, per rispondere al meglio alle esigenze della moderna industria alimentare: alta resa, omogeneità e qualità. Una filiera controllata e la certificazione del Sistema di Gestione Qualità secondo le norme UNI EN ISO 22000, IFS e BRC danno garanzia di sicurezza dei prodotti alla clientela.

Inoltre Greens Food è certificata per la fornitura di funghi e verdure BIO.

AFFIDABILITA' E SERVIZIO

Tutti i prodotti vengono stoccati in moderne celle frigorifere perfettamente attrezzate, pronti per la distribuzione che Greens Food effettua direttamente o tramite importanti aziende di trasporto, in tutta Italia ed Europa. Altro punto forte della Greens Food è la rete vendita, pronta a soddisfare ogni richiesta della clientela confezionando su misura ogni singolo prodotto.

L'affidabilità e la puntualità del servizio sono di primaria importanza nella filosofia della nostra azienda. di primaria importanza nella filosofia della nostra azienda.

QUALITY AND SAFETY

We pay particular attention to the training of Greens Food personnel, in Italy and abroad, with several adjournments in order to ensure high product quality standards.

After a careful selection at the source, mushrooms are subjected to further quality controls carried out in our plants. We can thus respond to the needs of modern food industries: high yield, homogeneity and constant quality.

Greens Food Company has carried out a Quality Management System according to UNI EN ISO 22000, IFS and BRC standards, to guarantee reliability to customer.

Greens Food is certified also for the supply BIO mushrooms and vegetables.

RELIABILITY AND SERVICE

After control and processing, all products are stored in modern and organized refrigeration cells, ready for distribution provided by Greens Food or by top freight logistic companies all through Italy and Europe. Greens Food is ready to meet every customer request packing every single product.

The reliability and punctuality of services are some of the objectives of primary importance for our company.



Certificazione ISO 22000
Certification ISO 22000



Certificazione BRC
Certification BRC



Certificazione IFS
Certification IFS



PORCINI CUBI
BOLETUS CUBES
BOLETUS EDULIS



PORCINI INTERI
BOLETUS WHOLE
BOLETUS PINICOLA



PORCINI LAME
BOLETUS SLICES
BOLETUS RETICOLATUS



PORCINI TAGLIATI A METÀ
BOLETUS HALF CUT
BOLETUS AEREUS





FUNGHI MISTI
 MIXED MUSHROOMS
 BOLETUS EDULIS
 AGARICUS BISPORUS
 LENTINUS EDODES
 PHOLIOTA NAMEKO



CHAMPIGNONS
 CHAMPIGNONS
 AGARICUS BISPORUS



FINFERLI
 FINFERLI
 CANTHARELLUS CIBARIUS



TAGLIATELLE AI PORCINI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

300 g di tagliatelle

500 g di funghi Porcini congelati

Cipolla a cubetti congelata

1 Mazzetto di prezzemolo

Olio d'oliva

sale q. b.

PREPARAZIONE:

Sciacquare delicatamente i Porcini congelati sotto l'acqua fredda e tagliarli non troppo finemente. Mettere in padella per 5 minuti e separare l'acqua. Scolarli. Nel frattempo in una padella fare soffriggere un po' di cipolla e l'olio d'oliva. Quanto il soffritto sarà pronto, unire i funghi porcini, coprire e cuocere per 10 minuti a fuoco allegro. Nel frattempo cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolarle al dente e proseguire la cottura facendole saltare in padella con i funghi. Spargere il prezzemolo tritato e servire su piatti caldi.

TAGLIATELLE WITH PORCINI

PERSONS 4:

500 g of noodles

500 g frozen Porcini mushrooms

Frozen onion cubes

One bunch of parsley

Olive oil

Salt

PREPARATION:

Rinse gently frozen Porcini under cold water and cut not too finely. Put into a pan for 5 minutes and separate the water. Drain. Meanwhile put olive oil in the same pan and fry some frozen onion cubes. As the onion is ready, add the Porcini mushrooms, cover and cook for 10 minutes on soft heat. Meanwhile, cook the noodles in salted water, drain when noodles are quite hard and put them into the mushrooms. Sprinkle the chopped parsley and serve on warm plates.

La Ricetta
Green
food





ZUCCHINE GRIGLATE
GRILLED COURGETTES



MELANZANE GRIGLATE
GRILLED AUBERGINES



PEPERONI GRIGLIATI
GRILLED PEPPERS



CAROTE
CARROTS



FAGIOLI
BEANS



PISELLI
PEAS



FAGIOLINI
GREEN BEANS



FAVE
BROAD BEANS





ASPARAGI
ASPARAGUS



CARCIOFI
ARTICHOKES



CAVOLI
CABBAGES



FINOCCHI
FENNELS



SPINACI
SPINACHES



BROCCOLI
BROCCOLI



SOFFRITTO
SAUTÉED VEGETABLES



BIETA
BIETA



FILETTO DI MANZO CON PORCINI E GRIGLIATI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

500 g di filetto di manzo
200 g di zucchine e melanzane grigliate congelate
500 g di funghi Porcini congelati
Cipolla a cubetti congelata
1 Mazzetto di prezzemolo
Olio d'oliva
sale q. b.

PREPARAZIONE:

Sciacquare delicatamente i Porcini congelati sotto l'acqua fredda e tagliarli non troppo finemente. Mettere in padella per 5 minuti e separare l'acqua. Scolarli. Nel frattempo in una padella fare soffriggere un po' di cipolla e l'olio d'oliva. Quanto il soffritto sarà pronto, unire i funghi porcini, il prezzemolo e coprire e cuocere per 10 minuti a fuoco allegro. Nel frattempo scaldare le zucchine e le melanzane già grigliate in forno per 10 minuti a 180°. Scottare in una padella il filetto per 5 minuti per lato e salare. Adagiare su un piatto caldo il filetto, aggiungere sopra i funghi e a latole verdure grigliate e servire.

BEEF TENDERLOIN WITH PORCINI AND GRILLED

PERSONS 4:

500g beef fillet
300 g frozen grilled Courgettes and Aubergines
500 g frozen Porcini mushrooms
Frozen onion cubes
One bunch of parsley
Olive oil
Salt

PREPARATION:

Rinse gently frozen Porcini under cold water and cut not too finely. Put into a pan for 5 minutes and separate the water. Drain. Meanwhile put olive oil in the same pan and fry some frozen onion cubes. As the onion is ready, add the Porcini mushrooms, cover and cook for 10 minutes on soft heat. Meanwhile heat the grilled frozen courgettes and aubergines in the oven for 10 minutes at 180 °C. Cook the beef tenderloin in a pan for 5 minutes side by side and salt. Serve the fillet on a hot plate, add the mushrooms and above it and beside grilled vegetables and serve.

La Ricetta
Green
food





FRUTTI DI BOSCO

LAMPONI
MIRTILLI
MORE
RIBES
FRAGOLE

WILD FRUITS

*RASPBERRIES
BLUEBERRIES
BLACKBERRIES
CURRANTS
STRAWBERRIES.*





*I nostri Prodotti
trovano sempre
Colaro che
Amano Cucinare*



PORCINI ESSICATOIO
DRIED BOLETUS
BOLETUS EDULIS



PORCINI ORIGINALE
DRIED BOLETUS
BOLETUS EDULIS



PORCINI CLASSE "A"
DRIED BOLETUS
BOLETUS EDULIS



PORCINI CLASSE "AT1"
DRIED BOLETUS
BOLETUS EDULIS



PORCINI PEZZETTONE
DRIED BOLETUS
BOLETUS EDULIS



FUNGHI SHIITAKE
DRIED SHIITAKE
LENTINUS EDODES



FUNGHI PLEUROTUS
DRIED PLEUROTUS
PLEUROTUS OSTREATUS



FUNGHI CHAMPIGNON
DRIED CHAMPIGNON
AGARICUS BISPORUS





Concept: Giorgia Reniero
Graphic Design:studlick.it
Photo: Giuseppe Amante
Recipt by: Giorgia Reniero
Print: Grafiche Rumor
special thanks to:

GREENS FOOD s.r.l.
36030 S. Vito di Leg. (VI) - ITALY
Viale dell'Artigianato, 29/31
Tel. 0445 500220 - Fax 0445 575863
P.IVA 03776860243
info@greensfood.it

www.greensfood.it

