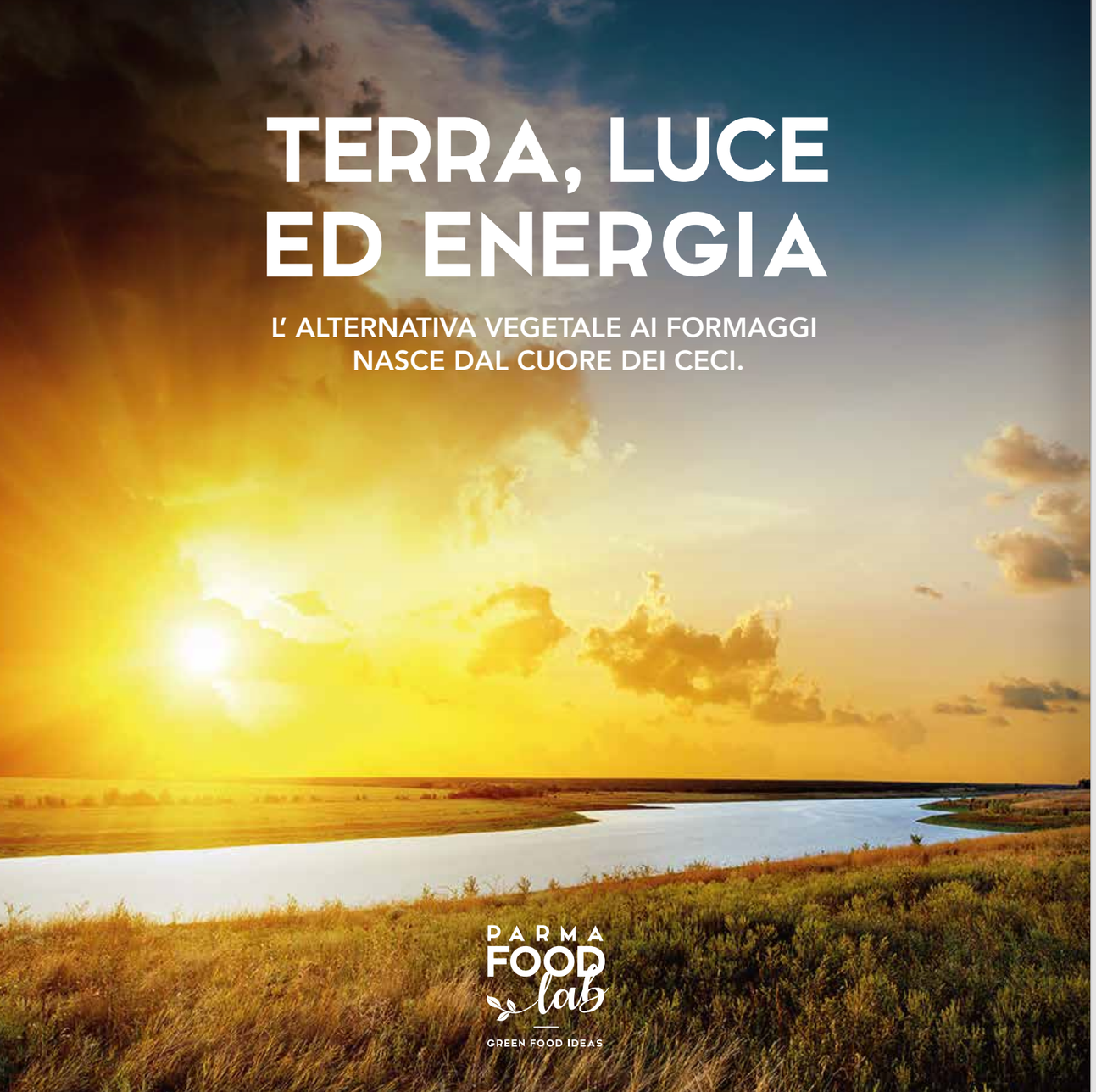
PARMA
FOOD
lab

GREEN FOOD IDEAS



PORTO VIA
ITALIAN VEG FOOD

TERRA, LUCE ED ENERGIA

L'alternativa vegetale ai formaggi nasce dal cuore dei ceci.

Lo dimentichiamo troppo spesso. La nostra Terra emana energia: la trasforma in bellezza e vigore che chiamiamo Natura. Incanalarsi nel suo flusso significa rispettarla, sincronizzarsi, entrare in sintonia con il suo respiro, i suoi ritmi, le sue cadenze.

Riceviamo dalla terra i frutti e l'energia per vivere la nostra esistenza nel momento in cui scegliamo di sostenerla.

Perché sì, è vero, la tecnologia e il progresso avanzano, ma non c'è nessuna scoperta o innovazione che non sia stata realizzata secondo le leggi della Natura.

PORTO VIA
ITALIAN VEG FOOD

Dall' energia della Natura abbiamo creato una nuova linea di prodotti vegetali, alternativi ai formaggi filanti, o da grattugiare, a base di ceci fermentati.

La nuova gamma di alimenti vegetali porta tutte le virtù dei legumi.

PERCHÉ SCEGLI DI SCEGLIERCI?

SOSTENIBILITÀ

Utilizziamo solo ceci Bio da raccolti attorno ai 20 km dalla nostra sede, tra le provincie di Parma e Reggio Emilia, nelle terre già abitate da Matilde di Canossa.

CONSAPEVOLEZZA

Le nostre alternative ai formaggi sono 100% vegetali e contribuiscono ad un'alimentazione sana e consapevole. Il consumo dei legumi e dei ceci in Italia ha avuto un incremento del 47% nell'ultimo decennio.*

VALORE

Lavoriamo i ceci nella loro Aquafaba ++, più ricca rispetto alla tradizionale perché proveniente da ceci fermentati. Ricchi di gusto e virtù prebiotiche.

*Fonte Coldiretti: https://www.coldiretti.it/consumi/giornata-legumi-volano-i-consumi-47-dai-ceci-ai-fagioli

PORTO VIA
ITALIAN VEG FOOD

UNICI perchè...

- 100% vegetali Plant Based
- A base di ceci fermentati
- Ceci Bio 100% italiani
- No coloranti. Solo nettare di frutta
- No conservanti
- Aromi solo naturali
- Texture paragonabile al formaggio
- Filabilità ottimale anche in forno uso domestico
- Scioglie in pochissimi minuti
- Shelf Life di media-lunga durata

Lo sapevi che?

I ceci rappresentano una scelta futura e totalmente sostenibile. Le sue piante riducono l'erosione del terreno e ne migliorano la qualità fissando l'azoto dall'aria per trasferirlo alla terra. Eliminano in molti casi l'uso di fertilizzanti.

GLUTEN FREE · SOY FREE · LACTOSE FREE · ALLERGENS FREE

AQUA FABA++

PLANT BASED

da CECI ITALIANI SOSTENIBILI

Conosci l'Aquafaba?

L'Aquafaba nasce come acqua di cottura dei ceci o come acqua di governo e può essere utilizzata in cucina per ricette dolci o salate al posto degli albumi di uova.
La nostra Aquafaba **++** è ancora più ricca perché deriva dall'estrazione dinamica di nutrienti provenienti da ceci fermentati.

PRODUCT RANGE
FOOD SERVICE

Tutte le proposte vegetali Portovia sono a base di ceci fermentati da microorganismi naturalmente presenti anche nei latticini.

La preparazione rende i prodotti altamente digeribili e assimilabili, contribuisce ad una funzione prebiotica.

AQUA FABA++ · PLANT BASED · da CECI ITALIANI SOSTENIBILI

Filarella
DELICATA

Alternativa 100% vegetale alla mozzarella classica. A base di ceci Bio fermentati – 100% italiani, senza latte e senza glutine, ottima in cucina per tutti i piatti come alternativa a formaggi filanti e mozzarella.
Perfetta per deliziose Pizze Gourmet.

INGREDIENTI

Bevanda di ceci (acqua, ceci) amidi, olio di semi di girasole altoleico, proteine di riso, sale, aromi naturali, cipolla, addensante: E407.

POTENZIALI ALLERGENI
(Reg. CE 1169/2011 – All. II): NESSUNO

TMC: 120 Giorni

100% vegetali

GLUTEN FREE · SOY FREE · LACTOSE FREE · ALLERGENS FREE

CONFEZIONI
disponibili

FILONE
intero
500g
1Kg

BUSTA
cubetti
500g
1Kg

BUSTA
julienne
500g
1Kg

VALORI NUTRIZIONALI 100g

Valore energetico	259 Kcal/ 1073 KJ
Grassi	22g
di cui saturi	20g
Carboidrati	13g
di cui zuccheri	2g
Fibre	2,9g
Proteine	1,4g
Sale	1,7g

PRODUCT RANGE
FOOD SERVICE

Tutte le proposte vegetali Portovia sono a base di ceci fermentati da microorganismi naturalmente presenti anche nei latticini.

La preparazione rende i prodotti altamente digeribili e assimilabili, contribuisce ad una funzione prebiotica.

AQUA FABA++ · PLANT BASED · da CECI ITALIANI SOSTENIBILI

Filarella
FUMÈ

Alternativa 100% vegetale alle scamorze e formaggi affumicati. A base di ceci Bio fermentati – 100% italiani, senza latte e senza glutine, ottima in cucina per tutti i piatti come alternativa a smoked cheese.
Perfetta per Lasagne veg e prelibati primi piatti vegetariani.

INGREDIENTI

Bevanda di ceci (acqua, ceci), proteine di riso, amidi, olio di semi di girasole, carragenina iota, sale, cipolla in polvere, acido lattico, pepe bianco, fumo liquido.

POTENZIALI ALLERGENI
(Reg. CE 1169/2011 – All. II): NESSUNO

TMC: 120 Giorni

100% vegetali

GLUTEN FREE · SOY FREE · LACTOSE FREE · ALLERGENS FREE

CONFEZIONI
disponibili

FILONE intero	BUSTA cubetti	BUSTA julienne
500g	500g	500g
1Kg	1Kg	1Kg

VALORI NUTRIZIONALI 100g

Valore energetico	255 Kcal/ 1055 KJ
Grassi	20,3g
di cui saturi	18,6g
Carboidrati	14,4g
di cui zuccheri	0,3g
Fibre	3,4g
Proteine	1,7g
Sale	1,6g

PRODUCT RANGE
FOOD SERVICE

Tutte le proposte vegetali Portovia sono a base di ceci fermentati da microorganismi naturalmente presenti anche nei latticini.

La preparazione rende i prodotti altamente digeribili e assimilabili, contribuisce ad una funzione prebiotica.

AQUA FABA++ · PLANT BASED · da CECI ITALIANI SOSTENIBILI

Filarella
SAPORITA

Alternativa 100% vegetale ai formaggi fusi tipo Cheddar. A base di ceci Bio fermentati – 100% italiani, senza latte e senza glutine, ottima in cucina per tutti i piatti come alternativa a Cheddar e formaggi filanti.
Perfetta per gustosi Burger Gourmet.

INGREDIENTI

Bevanda di ceci (acqua, ceci) amidi, olio di semi di girasole altoleico, proteine di riso, sale, aromi naturali, colorante: E160b , addensante: E407.

POTENZIALI ALLERGENI
(Reg. CE 1169/2011 – All. II): NESSUNO

TMC: 120 Giorni

100% vegetali

GLUTEN FREE · SOY FREE · LACTOSE FREE · ALLERGENS FREE

CONFEZIONI
disponibili

FILONE
intero
500g
1Kg

BUSTA
cubetti
500g
1Kg

BUSTA
julienne
500g
1Kg

VALORI NUTRIZIONALI 100g

Valore energetico	328 Kcal/ 1356 KJ
Grassi	30,2g
di cui saturi	27,6g
Carboidrati	12g
di cui zuccheri	0,5g
Fibre	2,8g
Proteine	0,9g
Sale	1,8g

PRODUCT RANGE
FOOD SERVICE

Tutte le proposte vegetali Portovia sono a base di ceci fermentati da microorganismi naturalmente presenti anche nei latticini.

La preparazione rende i prodotti altamente digeribili e assimilabili, contribuisce ad una funzione prebiotica.

AQUA FABA++ · PLANT BASED · da CECI ITALIANI SOSTENIBILI

Grattosino

Alternativa 100% vegetale al Parmigiano e ai formaggi grattugiati. A base di ceci Bio fermentati – 100% italiani, senza latte e senza glutine, ottimo in cucina per tutti i piatti come alternativa ai formaggi a grana. Perfetto per Risotti mantecati e per dare carattere a primi piatti vegetariani.

INGREDIENTI

Amido*, bevanda di ceci (acqua, ceci), olio di girasole altoleico, burro di cacao*, nettare di albicocca* (purea di albicocca*, acqua, zucchero di canna*), fecola di patate, sale, fiocchi di patate*, lievito secco in fiocchi, aromi naturali, cipolla, aglio, acidificante: acido lattico.

* da agricoltura biologica

POTENZIALI ALLERGENI
(Reg. CE 1169/2011 – All. II): NESSUNO

TMC: 180 Giorni

CONFEZIONI
disponibili

FORMA
intera
1,2Kg

BUSTA
grattugiato
500g
1Kg

100% vegetali

GLUTEN FREE · SOY FREE · LACTOSE FREE · ALLERGENS FREE

VALORI NUTRIZIONALI 100g

Valore energetico	281 Kcal/ 1175 KJ
Grassi	11g
di cui saturi	3,4g
Carboidrati	44,5g
di cui zuccheri	0,3g
Fibre	2,9g
Proteine	0,88g
Sale	2,06g

PRODUCT RANGE
RETAIL

Tutte le proposte vegetali Portovia sono a base di ceci fermentati da microorganismi naturalmente presenti anche nei latticini.

La preparazione rende i prodotti altamente digeribili e assimilabili, contribuisce ad una funzione prebiotica.

AQUA FABA++ · PLANT BASED · da CECI ITALIANI SOSTENIBILI

Filarella DELICATA

100% vegetali

GLUTEN FREE · SOY FREE · LACTOSE FREE · ALLERGENS FREE

FILATURA PERFETTA

DOYPACK 150g
julienne o cubetti

Filarella FUMÈ

DOYPACK 150g
julienne o cubetti

Filarella SAPORITA

DOYPACK 150g
julienne o cubetti

Grattosino

DOYPACK 150g
grattugiato

PRODUCT RANGE
RETAIL

Tutte le proposte vegetali Portovia sono a base di ceci fermentati da microorganismi naturalmente presenti anche nei latticini.

La preparazione rende i prodotti altamente digeribili e assimilabili, contribuisce ad una funzione prebiotica.

AQUA FABA++ · PLANT BASED · da CECI ITALIANI SOSTENIBILI

Grattosino

Alternativa 100% vegetale al Parmigiano e ai formaggi grattugiati. A base di ceci Bio fermentati – 100% italiani, senza latte e senza glutine, ottimo in cucina per tutti i piatti come alternativa ai formaggi a grana. Perfetto per Risotti mantecati e per dare carattere a primi piatti vegetariani.

IDEALE PER
PRIMI PIATTI

RESA PERFETTA

100% vegetali

GLUTEN FREE · SOY FREE · LACTOSE FREE · ALLERGENS FREE

FORMA 1,2Kg
intera o a peso

SPICCHIO 200g
da grattugiare

PARMA FOOD lab

GREEN FOOD IDEAS

PARMA FOOD LAB s.r.l.
Strada Pedemontana, 64
Loc. Vignale • 43029
Traversetolo (PR)
P.IVA/C.F. 02980790345

T. +39 0521 064106
E. commerciale@parmafoodlab.it

PORTO VIA
ITALIAN VEG FOOD

AQUA FABA++

PLANT BASED

da CECI ITALIANI SOSTENIBILI