

iMoltoBuoni[®]

• PRONTI IN POCHI MINUTI •



COME FATTI IN CASA
just like home cooking



LE MIGLIORI RICETTE PER I PALATI PIÙ ESIGENTI

THE BEST RECIPES FOR THE MOST DEMANDING PALATES





PIATTI PRONTI SURGELATI

DEEP-FROZEN READY MEALS



Pionieri nella produzione di Piatti Pronti Surgelati

Grazie ad un'esperienza di oltre quarant'anni, rappresentiamo con i nostri prodotti, la migliore risposta al pasto veloce, senza rinunciare alla tradizione della cucina italiana nota in tutto il mondo.

The pioneers of deep frozen ready meal production

Thanks to more than 40 years of experience, our products provide the best solution for quick meals, without compromising on the tradition of Italian cooking, which is famous all over the world.

Innovazione nel rispetto della tradizione

Pur impiegando tecnologie e macchinari di ultima generazione, restiamo sempre fedeli ai metodi artigianali nella preparazione delle nostre ricette, senza l'aggiunta di aromi artificiali, grassi idrogenati, coloranti e OGM.

Innovation respecting tradition

Even though we use the latest technologies and materials, we still maintain home-cooking methods in the preparation of our meals, without the addition of artificial flavourings, hydrogenated fats, colourings or GM foods.



Cucinare con i minuti contati

Solo pochi minuti per gustare la qualità dei nostri piatti, senza dover utilizzare pentole e fornelli. Avere poco tempo a disposizione non significa più rinunciare al piacere della buona cucina.

Cooking when you're short of time

Just a few minutes and you can taste the quality of our dishes, without needing to use pans or the hob. Not having much time doesn't mean giving up the pleasure of good cooking.

Packaging attraente pratico e sicuro

Elegante confezione in cellulosa idonea al riscaldamento nel microonde con presentazione fotografica del prodotto e richiamo emozionale alla tradizione culinaria italiana. È possibile il consumo della pietanza direttamente nella sua confezione originale.

Attractive, practical, safe packaging

Elegant cellulose packaging suitable for microwave heating, with a photographic representation of the product and emotional reference to the Italian culinary tradition. It's possible to eat the dish directly from the original packaging.

Surgelazione: conservare secondo natura

Grazie ai moderni impianti di surgelazione di cui disponiamo, i nostri piatti mantengono intatte tutte le proprietà organolettiche e garantiscono un elevato standard di sicurezza alimentare. Il freddo è l'unico conservante assolutamente naturale di cui l'uomo dispone.

Deep-freezing: nature's way of preserving food

Thanks to modern deep-freezing methods, our dishes maintain all their original characteristics and guarantee a high standard of food safety. Freezing is the only completely natural preservative that man has.

Solo ingredienti selezionati e controllati

Acquistiamo da fornitori altamente selezionati le migliori materie prime reperibili sul mercato, in quanto crediamo che l'alta qualità e la genuinità dei nostri piatti sia il miglior valore aggiunto da poter offrire ai nostri clienti.

Only selected and controlled ingredients

We purchase the best ingredients from carefully selected suppliers, as we believe that the high quality and goodness of our dishes is the best guarantee that we can offer our customers.





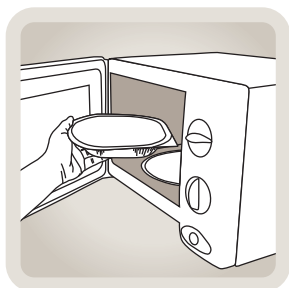
LA PREPARAZIONE

PREPARATION

01

Introdurre la confezione chiusa e ancora surgelata nel forno a microonde.

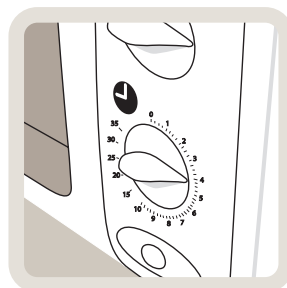
Place the tray still frozen and covered in the microwave.



02

Riscaldare alla massima potenza (800 W) per il tempo indicato sul coperchio.

Heat at full power (800 W) for the time indicated on the cover.



03

Lasciare riposare qualche istante, togliere il coperchio e servire.

Let rest briefly, remove the lid and serve.





I Molto Buoni,
come fatti in casa
just like home cooking



PRONTO GREEN, L'AZIENDA OGGI



Situata in posizione centrale nella verde Umbria, a pochi chilometri da Perugia, oggi la Pronto Green è una realtà affermata a livello nazionale ed internazionale.

L'azienda, di proprietà esclusiva della famiglia Colli, è giunta ormai alla terza generazione nel segno della passione e della continuità.

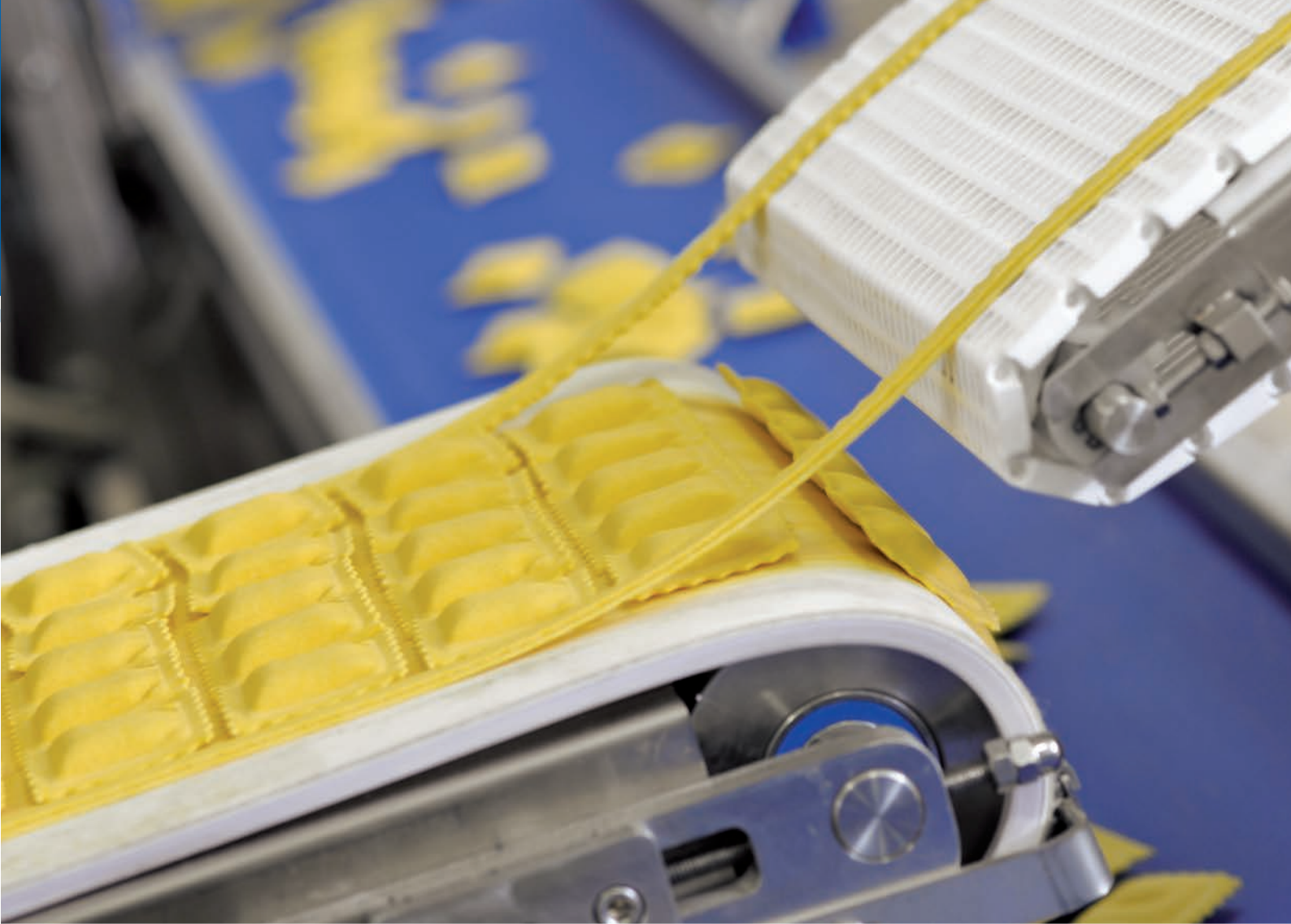
Pronto Green oggi impiega circa 100 persone, ed opera su una superficie totale di 50.000 m², di cui 25.000 coperti. Le celle frigorifere (-25°C), con un volume pari a 35.000 m³, sono dotate di un sistema a scaffalature compattabili e possono contenere più di 8.000 pallets.

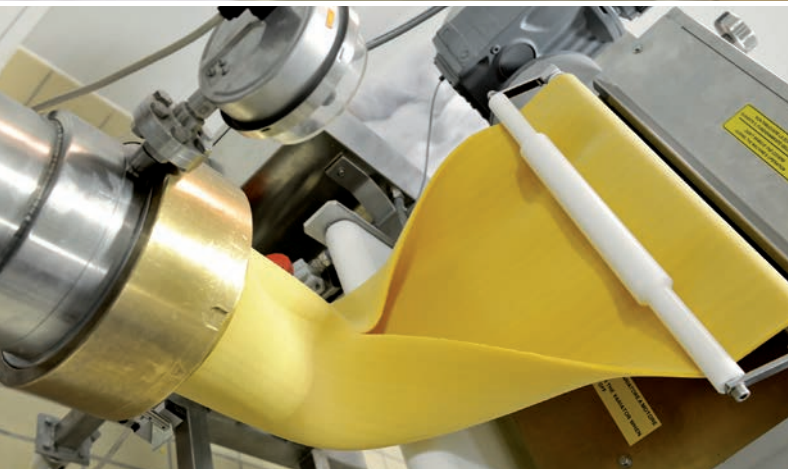
Il nuovo e moderno impianto di produzione, con i suoi 7.000 m² di superficie rende l'azienda in grado di rispondere in maniera pronta ed efficace alle più diverse richieste del mercato.

La mission della Pronto Green è stata chiara sin dall'inizio della sua storia: fornire prodotti di alta qualità e sicurezza alimentare, nel rispetto della tradizione.

A tale fine l'azienda, consapevole dell'importanza di implementare un sistema integrato qualità e sicurezza come strumento competitivo, ha istituito nella propria organizzazione un sistema di gestione qualità conforme alle norme IFS e BRC, in modo tale da far fronte alle richieste di un mercato sempre più aperto ed esigente. Per il futuro prossimo l'azienda prevede un'ulteriore espansione, attraverso una politica commerciale volta all'identificazione di potenziali partners nei diversi mercati di riferimento.







PRONTO GREEN, THE COMPANY TODAY

Situated in the centre of Umbria, the green heart of Italy, just a few kilometres from Perugia, Pronto Green is a well-known company at a national and international level.

The company has been owned and run solely by the Colli family now for three generations, a hallmark of our continued passion and commitment.

Pronto Green employs about 100 people and operates in an area of 50,000 square metres, of which 25,000 are covered. The freezers (-25°C) with a capacity of 35,000 cubic metres are equipped with a warehousing system with movable shelving and can hold more than 8,000 pallets.

The new and modern production plant, with a surface of 7,000 square metres, enables the firm to respond to market requirements quickly and efficiently.

The mission of the company has been clear from the outset: to provide products of high quality, while respecting both food safety and tradition.

Aware of the importance of implementing an integrated system of quality and product safety in order to be competitive, the firm has introduced a system of quality management in accordance with IFS and BRC regulations enabling it to work in an open and demanding market.

In the future, the enterprise foresees further development through a commercial policy that seeks to identify potential partners in different markets.



PRONTO GREEN, DA 50 ANNI, SOLO COSE BUONE.

La Pronto Green nasce nel **1960** a Ponte San Giovanni (PG), iniziando la propria attività con la surgelazione dei soli prodotti vegetali da cui deriva appunto il nome "Green".

Il fondatore di questa, per allora, nuovissima attività fu Bruno Colli che già dal **1955** sperimentava, insieme alla moglie Anastasia, la conservazione attraverso il freddo costruendo da solo i macchinari indispensabili per le prime produzioni, come un tunnel di surgelazione non ancora esistente in commercio e celle frigorifere per il mantenimento dei prodotti a -20°C.

Dal **1967** con l'avvento dei figli Piero, Paolo e poi Eros, ebbe inizio la produzione di pasta fresca surgelata e di piatti pronti surgelati.

Nel **1982** per la continua espansione delle vendite fu necessaria la costruzione di un nuovo impianto frigorifero di circa 8.000 m³ e nello stesso anno lo stabilimento ottenne il riconoscimento CEE.

Nel **1995**, grazie ad importanti investimenti in nuovi macchinari, fu aumentata considerevolmente la capacità produttiva e la varietà della gamma.

Dal **2000** è entrata in azienda anche la terza generazione della famiglia Colli: prima Riccardo e Massimo, poi Elena e Luisa.

Nel **2010** è stato realizzato il nuovo e moderno impianto di produzione di 7.000 m².

PRONTO GREEN, 50 YEARS OF REALLY GOOD THINGS.

Pronto Green was founded in **1960** in Ponte San Giovanni (PG) and started out deep-freezing vegetable products; thus the family fittingly decided to include the word "Green" in the company name. The founder of this business, which was incredibly innovative at the time, was Bruno Colli. From **1955** he and his wife Anastasia had already been experimenting with techniques of freezing for preserving food. He built the indispensable machinery for the first productions by himself, such as a tunnel for freezing, which was not commercially available at that time, and freezer units to preserve products at a temperature of below 20° centigrade. From **1967** with the arrival of their sons Piero, Paolo and later Eros, the production of ready-made deep-frozen meals started. They were originally packed in aluminum trays and destined for the canteens of important Italian factories. In **1982** the company built a much-needed new refrigeration plant of about 8000 cubic metres in order to deal with continued growth in sales; in the same year the company obtained recognition under European Union standards. In **1995**, after investing significantly in new machinery, the company packaging was overhauled and improved, replacing the aluminum trays with new cellulose trays, which are suitable for microwave cooking. Since **2000** the third generation of the Colli family has been working for the business. First Riccardo and Massimo, then Elena and Luisa. In **2010** the new modern production plant of 7000 square metres was inaugurated.



MADE IN UMBRIA - ITALY



Pronto Green S.p.A

Via E. Torricelli, 13 - 06135
Ponte San Giovanni (PG) - Italia
Tel. +39 075 5990666
Fax +39 075 5990945
prontogreen@prontogreen.it

www.imoltobuoni.it

Azienda Certificata:

