



il Buono
sempre con te

**PIATTI PRONTI
A TEMPERATURA
AMBIENTE**

READY-TO-EAT meals
stored at ambient temperature

www.kwikchef.com



LE PERSONE dietro l' **Idea**

Nicky Sevim ha studiato in Svizzera e recentemente lui e sua moglie sono andati a risiedere nella verde Umbria, a Castiglione del Lago.

Nicky è un designer visionario con una forte passione per l'Alta Qualità del cibo italiano. Viaggiando per il mondo, Nicky ha notato come fosse estremamente difficile consumare cibo italiano pronto di ottima qualità. Da queste considerazioni ha avuto l'idea rivoluzionaria di combinare le materie prime italiane e le nuove tecnologie, con l'obiettivo di reinventare il consumo dei piatti pronti, fornendo un pasto fresco, caldo e della rinomata qualità italiana.

"Fin dall'inizio della mia carriera ho voluto supportare gli chef e la distribuzione della loro abilità culinarie in tutta Europa. Ho lavorato per perfezionare un sistema il più pratico possibile per fornire cibo di qualità in tutto il mondo e abbiamo prodotto i primi piatti auto riscaldanti.

Dopo anni di studio, abbiamo padroneggiato il processo di sterilizzazione che permette di non trasformare il gusto o alterare il contenuto vitaminico degli alimenti, come di solito accade a causa di sostanze chimiche o coloranti artificiali. Il risultato è un pasto caldo come cucinato in casa, 100% libero da batteri e conservabile fuori frigo fino 24 mesi. Adesso il consumatore che vuole in piatto salutare e veloce può gustare un pasto caldo e delizioso in qualsiasi momento.

Ha un buon sapore e si gusta ovunque!"

THE PERSON behind the **Idea**

Nicky Sevim studied in Switzerland and recently he and his wife moved to Castiglione del Lago in Umbria, the green heart of Italy.

Nicky is a visionary designer with a strong passion for High Quality Italian food. Travelling around the world, Nicky noted that it was extremely difficult to come across top quality ready-to-eat meals, particularly as this type of product is essential for those who are always on the run. From these considerations he had the revolutionary idea of combining Italian raw materials and new technologies, with the aim of reinventing the consumption of ready meals, providing a fresh, hot and renowned Italian quality meal. "From the beginning of my career I wanted to support the chefs and the distribution of their culinary skills throughout Europe. I worked towards creating a perfect self-heating system, as practical as possible in order to provide quality food around the world. After years of research and study, we finally succeeded in producing the first self-heating meal of its kind, fully patented worldwide. We have mastered the sterilisation process that does not alter the taste or vitamin content of the meals, as is usually the case with the addition of chemicals or artificial colourants. The result is a delicious homecooked type hot meal, 100% free from bacteria, that can be stored at ambient or room temperature for up to 24 months in the case of MANGIO CALDO and 12 months in the case of KWIK CHEF self-heating meals. Now the consumer can enjoy a healthy, fast, delicious and hot meal whenever and wherever he so desires - **a meal which tastes great and can be eaten anywhere!"**

il Buono

sempre con te

LE NOSTRE LINEE PRODOTTO
OUR PRODUCT LINES





Gustosi per Natura TASTY BY NATURE



SHELF-LIFE
14 MESI
A TEMPERATURA
AMBIENTE
14 MONTHS
SHELF-LIFE
Stored at ambient
temperature

Kwik Chef Gourmet è pensato per chi desidera mangiare sano, predilige le ricette italiane di qualità e deve scegliere un pasto veloce. Le materie prime utilizzate nelle ricette sono orientate al benessere della persona con un'accurata ricerca del sapore gustoso al palato. Le ricerche sul processo termico hanno portato a sviluppare una sola fase chiamata "**stabilizzazione**", che unisce due diversi step: la "**pastorizzazione**" (per eliminare gli agenti patogeni) e la "**disidratazione**" (per eliminare l'umidità). Inoltre, Kwik Chef Gourmet ha aggiunto una terza fase di produzione: il "**raffreddamento**", che ha permesso di raggiungere valori di carica batterica residua sul prodotto impensabili con le tecnologie tradizionali.

Kwik Chef believes in top quality food with a focus on wellbeing and flavour that is designed and perceived to taste great. Research into thermal dynamics led to the development of a process called "stabilisation" that merges two manufacturing steps into one – pasteurisation (to eliminate pathogens) and dehydration (to eliminate moisture). However, Mangio Caldo has added a third phase to its processing facility - cooling, which enables residual microbial loads to be achieved that would be inconceivable using conventional technologies. The highly advanced food manufacturing system ensures unrivalled quality, as proven by the frequent microbiological, chemical and physical inspections that are conducted throughout the production process.

Piatti pronti naturali, senza conservanti aggiunti CHE SI CONSERVANO A TEMPERATURA AMBIENTE

NATURAL INGREDIENTS WITHOUT ADDED PRESERVATIVES. STORE AT AMBIENT TEMPERATURE

Ingredienti naturali e senza conservanti aggiunti

I piatti gastronomici Kwik Chef Gourmet offrono al consumatore un'alimentazione varia, con poco sodio e la massima attenzione alla genuinità degli alimenti e delle materie prime utilizzate, senza conservanti.

Natural ingredients without added preservatives

The gastronomic Kwik Chef Gourmet meals offer the consumer a varied diet, with little sodium and the utmost attention to the authenticity of the food and raw materials used, without preservatives.

Gustose ricette italiane con tecnologia innovativa

Servire Kwik Chef Gourmet significa assaporare la cucina mediterranea, espressione dei prodotti e delle eccellenze italiane: una combinazione tra tradizione gastronomica e innovazione per la massima resa organolettica.

Tasty Italian recipes with innovative technology

Offering Mangio Caldo means savouring Mediterranean cuisine, the expression of Italian products and excellence: a combination of gastronomic tradition and innovation aimed at maximum tasting pleasure.



**Pronti in meno
di 1 minuto**
*Ready in less
than 1 minute*



**Si conservano fuori
dal frigo**
Keep out of fridge



**Senza conservanti
aggiunti**
*No preservatives
added*

Made in Italy



www.kwikchef.com



MACCHERONI
al Formaggio
Mac & Cheese



FETTUCINE
con Funghi
Fettuccine with Mushrooms



PENNE
con Pomodoro e Basilico
Penne with Tomato sauce and Basil



CHILI
con Carne
Chili with meat



RISO
con Pollo Tikka Masala
Rice with Chicken Tikka Masala



LASAGNA
alla Bolognese
Lasagna Bolognese



TROFIE
all'Ortolana
Twisted pasta with Vegetables

Tempi di preparazione ridotti

La preparazione dei piatti è rapida e agevole grazie alle vaschette monoporzionamento pronte in soli 2/3 minuti in microonde o in padella.

Short preparation time

The preparation of the dishes is quick and easy thanks to single portion trays ready in just 2/3 minutes in the microwave or traditional oven.

Sicurezza alimentare

Kwik Chef Gourmet garantisce un alimento genuino con la massima resa organolettica e un accurato controllo lungo tutta la filiera.

Food security

Mangio Caldo guarantees a genuine meal with maximum tasting pleasure and an accurate control along the entire production chain.

Mangio Caldo **GLUTEN FREE**



TORTELLINI
con Prosciutto cotto e Piselli
Tortellini with Cooked ham and Peas



MACCHERONI
al Formaggio
Mac and Cheese



LASAGNA
alla Bolognese
Lasagna Bolognese



LASAGNA
ai Funghi
Mushrooms Lasagna



-  **SENZA CONSERVANTI AGGIUNTI**
NO PRESERVATIVES ADDED
-  **SI CONSERVA A TEMPERATURA AMBIENTE**
STORE AT ROOM TEMPERATURE
-  **GLUTEN FREE**

Le referenze rappresentate in questo catalogo potrebbero essere variabili nel tempo.



maggiori informazioni sul sito / more info

www.kwikchef.com



SELF HEATING
AUTORISCALDANTI

SHELF-LIFE
12 MESI
A TEMPERATURA
AMBIENTE
12 MONTHS
SHELF-LIFE
Stored at ambient
temperature

Goditi un pasto caldo dove vuoi, quando vuoi

ENJOY A HOT DISH, WHEREVER AND WHENEVER YOU DESIRE

KWIK CHEF è il primo pasto auto riscaldante cucinato con materie prime di prima scelta, privo di conservanti. In soli 12 minuti si può gustare un piatto senza l'utilizzo di fonti di calore. Il **processo termico** utilizzato permette la conservazione fuori frigo per **12 mesi** ed è realizzato con ingredienti esclusivamente italiani secondo le ricette della tradizione culinaria della nostra penisola. Reddi Hot è un pasto completo, **pensato per tutti, adatto anche per coloro che sono intolleranti al glutine o celiaci (ingredienti Gluten Free)**; tutti coloro che vogliono gustare, in qualsiasi situazione, un pasto caldo, gustoso e veloce come fossero seduti nella cucina di casa!

KWIK CHEF is the first self-heating meal made of top-quality ingredients, free of preservatives, ready in 12 minutes, that heats up without the use of any external heat sources. The thermal process used allows the product to be stored at room temperature for 12 months. It is made with exclusively Italian ingredients according to the recipes of the culinary tradition of our peninsula. KWIK CHEF is a complete meal, designed for everyone, including those who are gluten intolerant or celiac. It was conceived by us for all those who wish to enjoy, in any situation, a hot tasty quick meal as if they were sitting in their kitchen at home!

Made in Italy

Il tuo piatto caldo pronto in soli 12 minuti

YOUR HOT MEAL, READY IN
ONLY 12 MINUTES



Piatti Pronti AUTORISCALDANTI SELF HEATING READY-TO-EAT MEALS

La rivoluzionaria linea di piatti pronti autoriscaldanti che utilizza una tecnologia brevettata, unica nel panorama mondiale. Applicando una semplice pressione sul fondo della confezione, il cibo si riscalda da solo in 12 minuti senza la necessità di una fonte di calore esterna.

Kwik Chef is a revolutionary line of ready-to-eat self-heating meals that uses a unique, worldwide patented technology. By applying a simple pressure to the underside of the package, the meal heats up in 12 minutes without the need for any external heat source.



maggiori informazioni sul sito / more info

www.kwikchef.com



*Lasagna
alla Bolognese*
Lasagna Bolognese



*Fettuccine
con salsa ai Funghi*
Fettuccine with Mushrooms



*Gnocchi
al Pomodoro*
Gnocchi in tasty Tomato sauce and Basil



*Risotto
con Funghi Porcini*
Risotto with Porcini mushrooms



*Trofie
all'Arrabbiata*
Trofie "pasta" all'Arrabbiata



*Zuppa
di Legumi*
Legume soup

Goditi un pasto caldo **Dove** e **Quando** vuoi

ENJOY A HOT DISH WHEREVER AND WHENEVER YOU DESIRE



Polpette

di Carne al sugo

Meatballs in Tasty Tomato sauce



Bocconcini

di Vitello con Funghi Porcini

Veal bites with Porcini mushrooms



SENZA CONSERVANTI AGGIUNTI
NO PRESERVATIVES ADDED



SI CONSERVA A TEMPERATURA AMBIENTE
STORE AT ROOM TEMPERATURE



GLUTEN FREE



GUARDA COME FUNZIONA
HOW IT WORKS



Rapido: solo 10-12 minuti.
Quick: ready in just 10-12 minutes.



Facile: basta applicare la pressione con il palmo della mano.
Easy: apply a simple pressure with your hand.



Comodo: può essere consumato ovunque, in qualsiasi momento.
Practical: can be eaten wherever and whenever you desire.



Mantiene la temperatura
Temperature is maintained



IL TUO PIATTO CALDO IN SOLI 12 MINUTI
YOUR HOT MEAL READY IN 12 MINUTES





Lasagna
alla Bolognese
Lasagna Bolognese



Lasagna
ai Funghi
Mushrooms Lasagna



Risotto
con Funghi Porcini
Risotto with Porcini mushrooms



Maccheroni
al Formaggio
Mac and Cheese



Polpette
di Carne al Sugo
Meatballs in Tasty Tomato sauce



Zuppa
di Legumi
Legume soup

Le referenze rappresentate in questo catalogo potrebbero subire variazioni nel tempo.

Realizzati esclusivamente in Italia, seguendo le ricette tradizionali.

Produced exclusively in Italy, following only traditional Italian recipes.

Preparati utilizzando le materie prime italiane di prima qualità

Prepared by using only top quality, Italian ingredients.

Gustosi e senza conservanti, additivi o coloranti artificiali

Tasty and without any preservatives, additives or artificial chemical colouring.

Si conservano a temperatura

*ambiente per 12 mesi
Store at room temperature
for 12 months.*

Possono essere gustati dove vuoi e quando vuoi

To be enjoyed wherever and whenever one desires.

Novità nella ristorazione

GROUNDBREAKING CHANGE IN FOOD SERVICE

I piatti KWIK CHEF sono preparati con una tecnologia rivoluzionaria nel campo della conservazione alimentare.

KWIK CHEF dishes are prepared with an innovative technology in the field of food conservation.

La ricerca portata avanti negli anni ha permesso il migliore sfruttamento delle dinamiche termiche, sviluppando un unico processo: la “**stabilizzazione**”. Questo fase unisce: la “sterilizzazione” (ossia l’abbattimento della carica batterica) e la “disidratazione” (ossia la riduzione dell’attività dell’acqua). Per integrare all’interno di un unico impianto tutto il trattamento degli alimenti, la KWIK CHEF ha aggiunto un’ulteriore fase: il **raffreddamento** che ha permesso di raggiungere valori di carica batterica residua impensabili con le tecnologie tradizionali. La KWIK CHEF crede in prodotti alimentari di qualità orientati al benessere della persona e con una percepita e ricercata gradevolezza organolettica. La produzione si avvale dei più moderni sistemi per garantire la **qualità** e la **sicurezza** dei piatti, garantendo il processo con frequenti controlli microbiologici e chimico-fisici durante la lavorazione.

*KWIK CHEF believes in top quality foods with a focus on wellbeing and flavour that’s designed and perceived to taste great. Research into thermal dynamics led to the development of a process called “**stabilisation**” that merges two manufacturing steps into one, pasteurisation (to eliminate pathogens) and dehydration (to eliminate moisture). In order to integrate the entire pasta processing facility in a single plant, KWIK CHEF has also included the **cooling process** which enables residual microbial loads to be achieved that would be inconceivable using conventional technologies. The production is gastronomic and uses the most modern systems to ensure **quality** and **safety** of the dishes. The process is guaranteed by frequent microbiological and chemical-physical inspections throughout the production process.*

● INNOVAZIONE/INNOVATION



La nostra **tecnologia autoriscaldante** è diventata il punto di riferimento nell’innovazione per l’industria alimentare in tutto il mondo.

Con il nostro rivoluzionario sistema autoriscaldante **brevettato** in tutto il mondo, ora puoi goderti un delizioso pasto caldo in luoghi ed in situazioni che prima non sarebbero stati possibili.

*KWIK CHEF **self-heating technology** has become the benchmark in innovation for the food industry worldwide. With our revolutionary self-heating system **patented** all over the world, you can now enjoy a delicious hot meal in places and in situations that previously would not have been possible.*



maggiori informazioni sul sito / more info

www.kwikchef.com



Innovazione nel segno della tradizione italiana

INNOVATION ROOTED IN THE ITALIAN CULINARY TRADITION

La Kwik Chef è orgogliosa di affiancare la qualità del made in Italy ad una tecnologia all'avanguardia.

La Kwik Chef è un'azienda alimentare che si propone di valorizzare tutte le caratteristiche uniche della tradizione culinaria italiana attraverso il recupero delle ricette popolari e regionali per intercettare il desiderio del "mangiare bene" del consumatore.

La Kwik Chef, dopo anni di ricerca e sviluppo, ha brevettato l'innovativa tecnologia autoriscaldante considerata la migliore disponibile nel campo dell'industria alimentare.

KWIK CHEF is proud to combine Italian quality with cutting-edge technology, in a few words: the meals of the future. KWIK CHEF is a food manufacturer that aims to enhance all those unique characteristics of the Italian culinary tradition, through the revival of traditional and regional recipes to satisfy the consumer's desire for a home-made meal. After years of research and development, KWIK CHEF has developed the innovative self-heating technology, considered the best available in the food industry.

KWIK CHEF è consapevole dell'importanza di offrire piatti di qualità che possono soddisfare tutti i palati, rispettando l'equilibrio nutrizionale e gli ingredienti scelti. Per questo investe in ricerca per il continuo miglioramento della produzione e dello sviluppo di proposte gastronomiche in linea con le nuove tendenze alimentari (alimenti a più basso contenuto di sodio, senza glutine, ecc.).

L'innovativo processo produttivo ha reso possibile la creazione di una gamma con una shelf-life unica nel settore HO.Re.Ca. La KWIK CHEF è alla continua ricerca di nuove referenze che possono vantare della più alta qualità, per garantire al consumatore un pasto di valore e al distributore l'opportunità di offrire un ampio menù con prodotti naturali e veloci da servire.

KWIK CHEF is aware of the importance of offering quality meals that can satisfy all palates, respecting nutritional balance and the ingredients selected.

This is why it invests in research for continued improvement of the production and development of gastronomic proposals in line with new food trends (lower-sodium content, gluten-free, etc.). The innovative production process has made possible the creation of a range with a competitive shelf-life in the HoReCa sector. KWIK CHEF creates new recipes with added value to guarantee the consumer a quality meal, and to the restaurateur the opportunity to offer a wide menu and serve natural and quickly prepared products.



maggiori informazioni sul sito / more info

www.kwikchef.com

i Vantaggi

ADVANTAGES

• VANTAGGI/ADVANTAGES

Gustose ricette italiane con tecnologia innovativa, Shelf-life di 24 mesi a temperatura ambiente e ridotti tempi di preparazione. Scopri questi e tanti altri vantaggi che offrono i nostri piatti.

Tasty Italian recipes with innovative technology, stored at room temperature and short preparation times. Our dishes offer these and many other advantages.

Sicuro processo gastronomico

I passaggi tra le varie fasi del processo produttivo avvengono all'interno di un solo impianto, eliminando ogni eventuale contaminazione batterica derivata dal contatto con trasportatori o elevatori.

Controlled production process

The steps between the various production phases take place within the plant, eliminating any bacterial contamination resulting from contact with conveyors or elevators.

Shelf-life di 24 mesi a temperatura ambiente

Grande versatilità sia nell'approvvigionamento del prodotto sia nella sua conservazione, ottimizzando gli spazi e abbattendo costi (non necessita di frigorifero).

Stored at room temperature

The product does not require refrigeration, permitting a great versatility in both the supply and storage phases, optimising spaces and reducing costs.

Ridotti tempi di preparazione

Maggiore rapidità di preparazione dei piatti grazie allo sviluppo di accurate tecnologie. Le monoporzioni facilitano la velocità di preparazione in soli 2/3 minuti nel forno microonde o tradizionale.

Short preparation time

The preparation of the dishes is quick and easy thanks to newly developed technology. The single portion trays are ready to eat after only 2/3 minutes in the microwave or traditional oven or 12 minutes in the case of the self-heating meals, by pushing down on the designated area with one's hand.

Perché scegliere i nostri piatti

WHY CHOOSE OUR PRODUCTS

Ampia scelta per i palati più esigenti

Con Kwik Chef puoi offrire alla tua clientela ricette per tutti i gusti, dalla pasta al sugo, da primi piatti elaborati, ai secondi di carne o pesce. Ogni giorno potrai proporre ai tuoi clienti piatti diversi.

Short preparation time

The preparation of the dishes is quick and easy thanks to newly developed technology. The single portion trays are ready to eat after only 2/3 minutes in the microwave or traditional oven or 12 minutes in the case of the self-heating meals.

Sicurezza alimentare

Kwik Chef garantisce un alimento genuino con la massima resa organolettica e un accurato controllo lungo tutta la filiera di produzione.

Food Security

Kwik Chef guarantees a genuine meal with maximum tasting pleasure and an accurate control along the entire production chain.

Made in Italy

Piatti naturali, senza aggiunta di conservanti

Il prodotto risulta naturale in quanto durante il processo non sono aggiunti conservanti, coloranti o additivi chimici.

Natural dishes, without addition of preservatives

The product is natural because during the process no preservatives, dyes or chemical additives are added.

Gusto genuino e intatto

Le proprietà organolettiche del piatto rimangono intatte nel tempo conferendo alle pietanze gusto, sapore ed una bontà eccellente.

Genuine and intact taste

The organoleptic properties of the dish remain intact over time giving the dishes taste, excellent taste and goodness.



La rivoluzione nel mercato del food

THE REVOLUTION IN THE MARKET OF FOOD

Kwik chef è un'azienda italiana che produce piatti pronti il cui scopo è quello di rendere quei pasti accessibili a tutti, un piatto caldo ovunque e in qualsiasi momento, sempre cucinato secondo la tradizione italiana senza l'utilizzo di conservanti.

Kwik chef is an Italian company that produces ready meals whose purpose is to make those meals accessible to all a warm dish anywhere at any time always cooked in Italian tradition without using preservatives.

SICUREZZA
SAFETY

INNOVAZIONE
INNOVATION

TRADIZIONE
TRADITION

PASSIONE
PASSION



il Buono
sempre con te



Via Kalamata
06038 Spello (PG)
ITALY

info@kwikchef.com

www.kwikchef.com

Dove siamo 
Where we are



Scansiona il codice QR
per ottenere la posizione
*Scan the QR code
to get the position*

Made in Italy