



LINEA
da
FRIGGERE

LINEA
da
FORNO

La qualità non si inventa. Si frigge o si inforna.
You can not invent the quality. You can fry or bake it.

Storia/History

CGM nasce nel 1986, dall'unione di professionalità, ed esperienze, maturate nel campo della ristorazione commerciale. Una storia che si traduce nella capacità di proporre nel settore degli alimenti surgelati l'integrazione tra tradizione e ricerca gastronomica da un lato, tecnologia industriale del "freddo" dall'altro. La bontà delle proposte CGM, nota al mondo del catering, della ristorazione e del bar, si trasforma in vantaggio competitivo, attraverso il rinnovamento costantemente dell'offerta.

CGM srl frozen food company was founded in 1986. CGM matches the food service industry with competence and experience. Strongly motivated, CGM offers the combination between tradition and gastronomic research on the one hand, and the refrigerating industry technology on the other, to the frozen food market. The excellent CGM products are popular within both the catering and food services branches. Its success turns into competitive advantage by constantly renovating the offer.



Mission

CGM può contare su un reparto di ricerca e sviluppo all'avanguardia, capace di analizzare le abitudini di consumo del target di riferimento, anticipandone gusti e scelte gastronomiche. L'azienda ha un impianto produttivo che si estende su un'area di 2.000 mq., compresi gli impianti frigoriferi di produzione e stoccaggio, per complessivi 1.400 m³. Tecnologie con una elevata capacità produttiva, affidabilità e puntualità nelle consegne, consulenza tecnica per la cottura ottimale dei prodotti, sono elementi che rendono CGM un partner commerciale e produttivo affidabile anche per le esigenze produttive di aziende industriali e gruppi della GDO (private label).

Our R&D department analyses the consumption trends of the reference target, in order to foresee its tastes and gastronomic choices. The production plant is 2000 qm wide, all owned by the company, including 1400 m³ of production refrigeration systems, and storage facilities. High capacity production technologies, reliable and timely deliveries, technical advice for the correct cooking of our products: these features represent our service production support and make CGM a reliable partner, also for the industrial companies production needs and Large Scale retail channel (private label).



Arancini vegetali Spinaci, Ricotta e Provola

Croccette di riso farcite con spinaci, formaggio, ricotta fresca e provola affumicata di origine vegetale, quindi adatti anche ad una dieta vegetariana. Impanati e surgelati sono pronti a cuocere; specialità gastronomica da offrire come piatto unico o come primo o secondo piatto nei buffet e nelle occasioni particolari.

Vegetal Arancini whith Spinach, Ricotta and smoked Provola

Rice croquettes stuffed with spinach, cheese, fresh ricotta and smoked provola of vegetal origin, fit for a vegetarian diet. Breaded and frozen, this product is ready to cook. This delicatessen may be served as main dish or as second dish at buffet's and in special occasions.

10' 200°C 3/4' 180°C 4/5' Olio ben caldo Hot oil



Polenta stick panata al Rosmarino

Tradizionale polenta a base di farina di mais, riproposta in chiave moderna: tagliata in gustosissimi stick, piacevolmente aromatizzata al rosmarino nella sua fine panatura, prefritta e surgelata, è subito pronta dopo un breve rinvenimento in forno; gustoso contorno se abbinata a piatti a base di carne o piacevole ed insolito stuzzichino se servita nei buffet, può costituire anche un ottimo piatto unico, leggero e salutare, se accompagnata da una fresca insalata.

Breaded Polenta stick with rosemary

Traditional polenta made of water and maize flour, proposed in a modern version: cut in sticks, seasoned with a rosemary batter, pre-fried and frozen, it is ready to eat after a short tenderizing in the oven: it is a tasty side-dish when combined with meat or a pleasant and unusual snack when served at a buffet, but it can also be served as a light and healthy main course accompanied by a fresh salad.



Fiori di Zucca pastellati

Freschi fiori di zucchina pastellati, prefritti e surgelati, pronti a cuocere. Destinato a chi ama i sapori semplici e naturali.

Molto apprezzati dal settore della ristorazione per la possibilità di somministrare questo prodotto stagionale durante tutto l'arco dell'anno. Ottimo come antipasto, nei buffet e come secondo, se in una porzione più abbondante.

Battered Zucchini flowers

Fresh battered zucchini flowers, pre-fried and deep-frozen, ready to bake. For the lovers of simple and natural tastes.

Very appreciated by catering industry they can be taste throughout the year. Delicious as appetizer and perfect for buffet or as main course.

10' 200°C 3/4' 180°C 5/6' Olio ben caldo Hot oil



Mozzarella panate

Delicate e raffinate mozzarelle, pastellate, impanate e surgelate, pronte a cuocere. Costituiscono un elemento innovativo nei buffet, specie se servite calde oppure possono essere un ottimo secondo accompagnate a diversi piatti.

Breaded mozzarella

Delicate and refined mozzarella battered, bread crumbed and frozen, ready to cook. This product is an innovative element for buffets, particularly when served warm. It is also an excellent main course accompanied to different dishes.



Mozzarella al Tartufo panate

Raffinate e fresche mozzarelline di latte vaccino impreziosite da vero tartufo grattugiato che le rende irresistibilmente gustose. Dalla tipica impanatura punitata di nero, possono essere gustate dopo una breve frittura. Sicuramente apprezzate dai palati più esigenti non passeranno inosservate nei buffet o negli aperitivi, specie se abbinate ad un calice di vino.

Breaded truffle mozzarella balls

Fine small fresh cow milk mozzarella refined by the flavour of real grated truffle that makes them irresistibly tasty. They have a typical black dotted bread-crumbing and can be eaten after a short frying. This product is surely appreciated by the most demanding palates, it will not pass unnoticed at buffet's or as appetizer, particularly when served with a nice chalice of wine.



Mozzarella panate di "Mozzarella di bufala campana DOP"

Delicate e raffinate mozzarelle di latte di bufala, impanate finemente e surgelate, sono pronte a cuocere. Abbinamento ideale per ogni piatto, le mozzarelle di latte di bufala rappresentano la sintesi perfetta dei valori della tradizione artigiana e delle nuove tecnologie produttive.

Breaded DOP Campania buffalo mozzarella

Delicate and refined buffalo milk mozzarella, finely bread-crumbed and frozen, are ready to cook. Buffalo milk mozzarella perfectly synthetize the value of the handicraft tradition and of the new production technologies.

8' 180°C 3/4' 180°C 4/5' Olio ben caldo Hot oil

8' 180°C 3/4' 180°C 4/5' Olio ben caldo Hot oil

3/4' 180°C 4/5' Olio ben caldo Hot oil



Pollo pops

Mini crocchette a base di carne di pollo, cotte al vapore, grigliate ed infine impanate e surgelate, sono pronte a cuocere. Sono sfiziosissime se gustate durante un aperitivo ma si possono benissimo accompagnare anche a fresche verdure come secondo piatto leggero e gustoso.

Chicken pops

Small chicken meat balls coated with crunchy breadcrumbs, and fully cooked (steamed and grilled). They need a short preparation time to be ready for use. Thanks to the delicious taste and to the small shape, they are excellent as appetizers but they can also be combined with fresh vegetables and served as a plate.



Olive ripiene all'ascolana

Piatto tipico della tradizione gastronomica marchigiana, le olive ripiene all'ascolana sono selezionate olive verdi giganti farcite con un gustoso ripieno a base di carne fresca (bovino, tacchino e suino), formaggio grattugiato e spezie. Impanate e surgelate sono pronte per essere cotte. Servite calde accompagnate da un buon vino bianco sono ottime per l'aperitivo, arricchiscono i buffet e si accostano bene, come contorno, a vari secondi piatti.

Stuffed ascolana olives

Stuffed olives "all'Ascolana" are a traditional dish from Marche. Selected giant green stone-less olives, filled with a delicious mix of freshmeat (beef, turkey and pork), grated cheese and spices. Battered, breaded and ready for cooking. Served warm with a glass of good white wine they are an excellent appetizer. These olives can be also served as a side-dish and are the ideal at buffets.



Jalapenos verdi e rossi

Peperoni piccanti messicani "jalapenos" ripieni di formaggio, pastellati, impanati, prefritti e surgelati, pronti a cuocere, ottimi se serviti come aperitivo insieme agli altri prodotti della linea "happy hour"

Green & red Jalapenos

Hot Mexican "jalapenos" filled with cheese, battered, breaded, pre-fried and deep-frozen, ready to cook, delicious as aperitif served together with the other "Happy Hour" products.

4/5' **200°C** **2/3'** **180°C** **3/4'** **Olio ben caldo** **Hot oil**

10' **180°C** **4/5'** **180°C** **5/6'** **Olio ben caldo** **Hot oil**

10/12' **200°C** **3/4'** **180°C** **4/5'** **Olio ben caldo** **Hot oil**



Panzerotti Pomodoro e Mozzarella

Calzoni di pasta pizza farciti con un gustoso ripieno a base di pomodoro e mozzarella, pronti a cuocere. La simpatica forma e l'aspetto del prodotto cotto li rendono protagonisti nei buffet, sono molto utilizzati negli antipasti e nelle occasioni particolari.

Panzerotti tomato & mozzarella

Small pizza dough "pockets" stuffed with a tasty filling of tomato and mozzarella, ready to cook. Thanks to their nice shape and aspect when cooked they are the absolute protagonists on buffets and are often used as appetizers and in special occasions.



Pikkolive (olive ripiene piccanti)

Selezione olive verdi giganti farcite con un gustoso impasto a base di peperoni rossi e peperoncino che attribuisce al prodotto una gradevole piccantezza. Impanate e surgelate, sono pronte in pochi minuti. Servite calde, sono ottime per l'aperitivo e nei buffet, ma si accostano bene anche a vari secondi piatti come contorno.

Pikkolive (stuffed hot olives)

Selected giant green olives with a tasty red pepper and chilli pepper stuffing that makes the product pleasantly hot. The olives, bread-crumb and frozen, are ready in few minutes. When served warm they are an excellent appetizer. They can also be served as a side-dish and are the ideal solution for buffets.



Ortaggi misti pastellati

Fragranti stick di zucchine e di melanzane, tenere carote, cipolle e strisce di peperoni rossi e verdi, pastellati, prefritti e surgelati, pronti a cuocere. Ottimi come contorno o nei buffet accompagnati ad altri prodotti fritti.

Mix battered vegetables

Delicious courgettes and aubergines sticks, tender carrots, onions, and red and green pepper slices. Battered, pre-fried, deep frozen and ready to cook. They are excellent as side-dish or at buffet with other fried products.

8' **180°C** **3/4'** **180°C** **4/5'** **Olio ben caldo** **Hot oil**

10' **180°C** **4/5'** **180°C** **5/6'** **Olio ben caldo** **Hot oil**

10' **200°C** **4/5'** **180°C** **5/6'** **Olio ben caldo** **Hot oil**

ALTRI PRODOTTI/OTHER PRODUCTS

Linea da FRIGGERE / To fry

Linea da FORNO / To bake

ALETTE DI POLLO	CHICKEN WINGS	
ARROSTICINI DI OVINO	MINI MUTTON SKEWERS	
MINI WURSTEL PANATI	BREADED MINI WURSTEL	
MISTO DEL SALUMIERE	BUTCHER MIX	
POLPETTINE DI CARNE PANATE	BREADED MEATBALLS	
STICK POLLO CROCK	CHICKEN CROCK STICK	
ALICI PANATE	BREADED ANCHOVIES	
BOCCONCINI DI BACCALÀ	BACCALÀ BITES	
FILETTI DI BACCALÀ PASTELLATI	BATTERED COD FILLETS	
LE SPIZZICHELLE ALLO SPECK	"LE SPIZZICHELLE" BACON PIZZA DOUGHT BALLS	
MINI INVOLTINI PRIMAVERA	MINI SPRING ROLLS	
ARANCINI ALLA SICILIANA	ARANCINI "SICILIANA"	■
ARANCINI MAXI (180 G)	MAXI RICE ARANCINI	
ARANCINI MIGNON ALLA NDUJA (18 G)	ARANCINI MIGNON WITH NDUJA SALAMI	■ ■
SUPPLÌ GRAN GUSTO	SUPPLÌ "GRAN GUSTO"	■ ■ ■
ANELLI DI CIPOLLA	ONION RINGS	
JALABITE	JALABITE	
MELANZANE POLPETTINE	BREADED AUBERGINES BALLS	■ ■ ■
MISTO VEGETALI PASTELLATI	MIX BATTERED VEGETABLES	
CARCIOFI PANATI	BREADED ARTICHOKES	■ ■ ■
CREMINI ALL'ASCOLANA	"CREMINI ASCOLANA" (SWEET CREAM CUBES)	■ ■ ■
DELIZIE FORMAGGIO E FUNGHI	CHEESE AND MUSHROOMS DELIGHT	
LE PROVOLOSE (Bocconcini di provola affumicata)	"LE PROVOLOSE" (bites of smoked provola cheese)	■ ■ ■
MOZZARELLE STICK PANATE	BREADED MOZZARELLA STICK	■ ■ ■
GRILL BURGER VEGETALI	VEGETABLE GRILL BURGER	
OLIVE RIPIENE VEGETALI	VEGETAL STUFFED OLIVES	
POLPETTINE VEGETALI LENTICCHIE E PATATE	POTATO AND LENTILS VEGETAL BALLS	
MIX WURSTEL	WURSTEL MIX	
LE MARINARE (olive ripiene Pesce)	"LE MARINARE" BREADED FISH STUFFED OLIVES	■ ■
CROCCHÈ PATATE CON MOZZARELLA	POTATO CROQUETTE WITH MOZZARELLA	
CROCCHETTE DI PATATE	POTATO CROQUETTE	■ ■
ROSTI MINI	ROSTI MINI	



CGM s.r.l.

I - 62010 POLLENZA (MC)

Rione Pollenza Scalo, 85

Tel. +39.0733 201025 (r.a.)

Fax +39.0733 201016

info@cgmsurgelati.it

cgmsurgelati@pec.it

www.cgmsurgelati.it

