

maiora
FATTI AD ARTE

PIATTI PRONTI ARTIGIANALI



Chi siamo

La nostra storia

Abbiamo iniziato la nostra attività nel settore del catering grazie alla passione di **Antonio Gelsumino** per la cucina italiana. Nel corso degli anni, ci siamo affermati come punto di riferimento nel mercato, offrendo una cucina eccezionale. Abbiamo avuto il privilegio di servire un'ampia gamma di clienti. Organizziamo eventi aziendali, matrimoni, feste private e occasioni speciali da oltre 15 anni.

Con il passare del tempo, abbiamo notato un aumento della domanda da parte di bar e aziende che cercavano soluzioni pronte da fornire alla propria clientela. È così che, nel 2017, abbiamo deciso di rispondere a questa esigenza sviluppando la nostra linea di Piatti Pronti **Maioresi Fatti Ad Arte**.



Chi siamo

Mission

La mission di Maiora è portare i sapori autentici del cibo italiano sulle tavole di tutto il mondo. L'obiettivo è offrire piatti preparati con cura e passione, fornendo soluzioni comode senza compromettere la qualità o il gusto.



Vision

Immaginiamo un mondo in cui tutti possano godere di pasti sani e fatti in casa che nutrano il corpo e l'anima. Grazie alla nostra dedizione all'artigianalità e alla sostenibilità, da anni siamo un sinonimo di fiducia, autenticità ed eccellenza.

I nostri valori



Eccellenza artigianale Made in Italy

I nostri piatti incarnano l'essenza stessa dell'artigianato. Ogni prodotto è realizzato interamente a mano, dalla preparazione all'impacchettamento, senza l'intervento di macchine.



Tradizione

Siamo orgogliosi di portare nel mondo il gusto autentico della cucina italiana, con una selezione di primi e secondi legati a una tradizione culinaria tramandata di generazione in generazione.



Materie prime selezionate

Collaboriamo strettamente con fornitori locali, privilegiando quelli a km 0 con i quali abbiamo instaurato un rapporto di fiducia in 15 anni di attività.



Piatti senza additivi e conservanti

Le nostre preparazioni non prevedono l'utilizzo di conservanti, coloranti o aromi artificiali di nessun tipo e sono create a partire da basi fresche.



Varietà e innovazione

Siamo orgogliosi di offrire un'ampia varietà di piatti, tra cui primi, secondi e opzioni vegetariane che soddisfano le esigenze di un mercato sempre più attento alla salute o con particolari esigenze alimentari.



Garanzia di qualità

Adottiamo rigorose misure di controllo della qualità durante tutto il processo di produzione.



Sostenibilità e consumo responsabile

Ci impegniamo in pratiche di sostenibilità e di approvvigionamento etico, dando priorità al sostegno di agricoltori e produttori locali. Tutti i nostri piatti sono realizzati in porzioni singole per diminuire lo spreco alimentare riducendo al minimo la nostra impronta ambientale e conservando risorse preziose per le generazioni future.



Flessibilità

La flessibilità delle nostre linee di produzione e la competenza nel creare nuove ricette su misura per i nostri clienti ci contraddistinguono come il partner perfetto con cui costruire un rapporto duraturo nel tempo.

PRIMI PIATTI





LASAGNA CLASSICA

330gr

Uno dei piatti italiani più amati e conosciuti al mondo. Ogni forchettata è una sinfonia di sapori. Strati di pasta fresca all' uovo si alternano a un ricco ragù di carne, salsa di pomodoro vellutata, cremosa besciamella e una generosa spolverata di formaggio. Questa specialità è ideale per un pranzo in famiglia, una cena informale con gli amici o come comfort food.

LASAGNA FUNGHI E SALSICCIA

330gr

Una raffinata reinterpretazione della tradizione italiana. Strati di pasta fresca racchiudono un ricco ripieno di succulenti funghi e salsiccia di maiale, avvolti da una crema a base di latte, mozzarella filante e Parmigiano Reggiano grattugiato. Ogni fetta è un equilibrio perfetto di sapori per un'esperienza culinaria straordinaria.

TORTELLINI AI FUNGHI E PROSCIUTTO CRUDO

330gr

I nostri tortellini ripieni di prosciutto crudo sono preparati con una delicata sfoglia di pasta all' uovo. La cremosità della salsa si sposa perfettamente con il sapore dei funghi, il gusto deciso del Parmigiano Reggiano e la delicatezza dei tortellini. La soluzione perfetta per un pasto gourmet destinato a soddisfare i palati più raffinati.

LASAGNA PROSCIUTTO COTTO E ZUCCHINE

330gr

Un piatto dai gusti delicati, ideale per i bambini. Strati di pasta fresca si intrecciano con prosciutto cotto e tenere zucchini, il tutto avvolto da una cremosa besciamella e mozzarella filante. In ogni stratto, una generosa spolverata di Parmigiano aggiunge un tocco sapido, creando un contrasto perfetto con tutti gli altri ingredienti. Un'opzione sfiziosa per tutti.

CRÊPES PANCETTA E ZUCCHINE

330gr

Le nostre sottili crêpes avvolgono un gustoso ripieno di pancetta e zucchine fresche, immerse in una generosa besciamella cremosa e un tocco finale di Parmigiano in cima. Ogni boccone è un'ode alla delicatezza. Ideali come antipasto o primo, perfette per occasioni speciali.

CRÊPES CON ASPARAGI E SPECK

330gr

Le nostre crêpes racchiudono un ripieno di asparagi, speck e besciamella, preparata con latte fresco secondo la tradizione. Per concludere una generosa spolverata di Parmigiano Reggiano. Ogni boccone offre un bel contrasto tra la delicatezza degli asparagi e il gusto deciso dello speck e del Parmigiano. Un piatto sfizioso da non perdere.

TORTELLINI AI FUNGHI E PROSCIUTTO CRUDO

330gr

I nostri tortellini ripieni di prosciutto crudo sono preparati con una delicata sfoglia di pasta all'uovo. La cremosità della salsa si sposa perfettamente con il sapore dei funghi, il gusto deciso del Parmigiano Reggiano e la delicatezza dei tortellini. La soluzione perfetta per un pasto gourmet destinato a soddisfare i palati più raffinati.

TORTELLINI AL RAGÙ DI MANZO

330gr

Deliziosa specialità che unisce i sapori tradizionali italiani. Il sugo ricco e avvolgente dei pomodori pelati viene condito con un profumato soffritto di cipolla, carota e sedano e carne di manzo. Come tocco finale, una spolverata di Parmigiano Reggiano per un'esplosione di sapori a ogni forchettata.



maiora
FATTI AD ARTE



PRIMI PIATTI VEGETARIANI





LASAGNA RADICCHIO E GORGONZOLA

330gr

La nostra lasagna è composta da strati di sfoglia fresca all'uovo alternati a un ripieno cremoso. Il sapore leggermente amarognolo e piccante del radicchio si sposa perfettamente con il gusto deciso del gorgonzola e la cremosità della besciamella. Il tutto viene esaltato dalla sapidità del Parmigiano, creando un contrasto perfetto.

LASAGNA AI BROCCOLI

330gr

Questa lasagna è una deliziosa variante della lasagna classica. Strati di sfoglia fresca avvolgono un gustoso ripieno di broccoli croccanti, mozzarella filante e Parmigiano Reggiano grattugiato. Ogni porzione offre un'esperienza culinaria irresistibile.

LASAGNA AI CARCIOFI

330gr

La nostra lasagna ai carciofi è una pietanza vegetariana ricca e gustosa, una raffinata reinterpretazione della tradizione italiana. Strati di pasta all'uovo si alternano a un ripieno ricco di gusto a base di carciofi freschi e teneri, immersi in una cremosa besciamella. Il tutto è arricchito da una generosa spolverata di Parmigiano Reggiano ad ogni strato, che dona al piatto un sapore ricco e avvolgente, rendendo questa lasagna ideale per ogni occasione.

LASAGNA AI QUATTRO FORMAGGI

330gr

La lasagna ai quattro formaggi è un classico della cucina italiana ed è una golosità vera: cremosissima, bianca e sfiziosa. Strati generosi di pasta fresca all'uovo si alternano a un ripieno cremoso e avvolgente, realizzato con un delizioso quartetto di formaggi italiani: mozzarella filante, Parmigiano Reggiano stagionato, gorgonzola dal gusto deciso e fontina morbida. Questa lasagna rappresenta il massimo della raffinatezza culinaria, perfetta come comfort food e per gli amanti dei formaggi.

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI

330gr

Un classico intramontabile della cucina italiana, amatissimo da tutti. Questi deliziosi cannelloni sono farciti con un ripieno cremoso di ricotta fresca e spinaci, racchiusi in una sfoglia di pasta all'uovo. La dolcezza della ricotta si sposa perfettamente con il gusto leggermente amarognolo degli spinaci, creando un ripieno in totale equilibrio. Il tutto è immerso dalla classica salsa di pomodoro e arricchito con una generosa spolverata di Parmigiano Reggiano, che aggiunge un tocco finale sapido e irresistibile.

TROFIE IN CREMA CON FUNGHI E TARTUFO

330gr

Questo piatto prelibato unisce la delicatezza delle trofie artigianali a una besciamella vellutata, arricchita dal sapore intenso dei funghi freschi. L'inconfondibile aroma del tartufo e una generosa spolverata di Parmigiano grattugiato danno il tocco finale. Ideale per occasioni speciali o per trasformare un pasto quotidiano in un evento straordinario.





SECONDI PIATTI





POLLO ALLA PAPRIKA CON BIETA

330gr

Un piatto che unisce sapori intensi e genuini. Il pollo viene arricchito dalla paprika e accompagnato da bieta fresca, saltata in padella. Questo piatto offre un equilibrio perfetto tra l'intensità della paprika e la freschezza della verdura.

POLLO AL LATTE CON SPINACI

330gr

Un'ottima scelta per chi desidera godersi un piatto sano e delizioso, che celebra la semplicità e la bontà degli ingredienti genuini. Il petto di pollo viene avvolto da una cremosa salsa al latte, che lo rende particolarmente tenero, e accompagnato da un contorno di spinaci freschi e gustosi saltati in padella. Un piatto goloso per grandi e piccoli.

POLLO AL BALSAMICO CON VERDURE GRIGLIATE

330gr

I teneri bocconcini di pollo vengono marinati e saltati in una salsa all'aceto balsamico, che dona un gusto agrodolce e raffinato. Il tutto viene accompagnato da un contorno di zucchine grigliate che aggiungono un tocco di freschezza. Perfetti per chi cerca un piatto sano, gustoso e sofisticato.

BOCCONCINI DI POLLO FRITTI CON MISTICANZA VERDURE

330gr

I bocconcini di pollo vengono dorati al punto giusto, preservando la tenerezza all'interno e la croccantezza all'esterno. Vengono abbinati a una misticanza di verdure composta da cicoria e rape saltate in padella, che aggiunge un gran valore nutritivo e sfizioso al piatto.

POLPETTE DI SALSICCIA CON PATATE AL FORNO

330gr

Il calore e i sapori della tradizione italiana vengono evocati grazie a questo piatto semplice e gustoso. Le polpette di salsiccia, grazie all'aggiunta di pan grattato e Parmigiano Reggiano, sono morbide e succulente e vengono accompagnate dalle classiche patate al forno. Un piatto intramontabile della cucina italiana.

BURGER DI CARNE CON PISELLI E CAROTE

330gr

Il nostro burger è preparato con carne italiana di prima scelta e abbinato a un contorno gustoso di piselli e carote. Questo piatto offre l'equilibrio ideale tra proteine, grassi e carboidrati, rendendolo una scelta sana e deliziosa per chi non vuole rinunciare al gusto e mantenere la linea.



POLLO AL CURRY CON RISO BASMATI

330gr

Uno dei piatti più amati nel mondo! I teneri bocconcini di pollo vengono cotti in una salsa aromatica, speziata al curry. Il curry avvolge il pollo con il suo aroma caldo, mentre la cremosità del latte bilancia il tutto. Accompagnato dalla delicatezza del riso basmati profumato, per un'esperienza culinaria esotica e irresistibile. Ogni boccone è un'esplosione di gusto e profumi.

POLLO ALL'AGRODOLCE CON CIME DI RAPE

330gr

I teneri bocconcini di pollo vengono cucinati in una salsa agrodolce, dal gusto irresistibile. Abbinati alle cime di rapa, leggermente saltate in padella per mantenere il loro gusto distintivo. Questo piatto offre un'esperienza culinaria armoniosa. Inoltre, è una scelta sana che fornisce proteine, vitamine, minerali e fibre.





SECONDI PIATTI VEGETARIANI





BURGER VEGETARIANO CON CECI E CAROTE

330gr

Una deliziosa alternativa al burger classico per chi non vuole rinunciare al gusto. Il nostro burger è un preparato di verdure fresche: carote, patate, zucchine, melanzane e zucca, accompagnato da un contorno di ceci e carote fresche. Ogni morso è una vera soddisfazione, ideale per chi cerca un'opzione vegetariana gustosa e nutriente. Perfetto sia per pranzo che per cena.

POLPETTE DI LEGUMI CON VERDURA SALTATA

330gr



Queste deliziose polpette sono preparate con una selezione di legumi, tra cui ceci, lenticchie e fagioli, amalgamati e arricchiti con erbe aromatiche e spezie, che ne esaltano il gusto. In abbinamento un contorno di cicoriotta saltata in padella. Questo piatto offre un sapore ricco e appagante ed è anche un'ottima fonte di proteine. Ideale per chi cerca un'alternativa vegana salutare e sfiziosa.

MINI BURGER VEGETARIANI SU LETTO DI VERDURE SALTATE

330gr



Un'esplosione di sapori e salute che non potrà che conquistarvi al primo assaggio. I mini burger vengono preparati con cavolfiore fresco e patate finemente schiacciate, per creare una consistenza morbida e saporita che si scioglie in bocca. Adagiati su un letto di cicorie saltate in padella, queste piccole delizie sono un piatto sano, gustoso e innovativo. In poche parole un tocco di benessere!



Perché sceglierci?

Scegliere **Maio** significa optare per un prodotto che coniughi **tradizione, qualità e comodità**.

Contattaci per esperienze culinarie straordinarie.







CHI CI HA SCELTO





Viale dei Pini, 42 - 65010 Collecervino (PE)
info@maioracatering.it · www.maioracatering.it

