




uno
buono
FACILE. GENUINO. SICURO.

UNA
NUOVA IDEA DI
RISTORAZIONE
CHE UNISCE
BONTÀ,
VELOCITÀ E
SICUREZZA.





Unobuono è l'alleato ideale per migliorare la gestione, i tempi e la proposta del tuo locale o della tua attività Ho.Re.Ca (bar, hotel, chioschi, stabilimenti balneari, piccole attività di ristorazione) grazie ad un'offerta di prodotti, genuini e sicuri, che si distinguono per qualità artigianale e facilità di preparazione. Panini, tramezzini, piadine, burger e primi piatti pronti, per ogni palato, in soli 3 minuti.
Buoni per i tuoi clienti, buoni per il tuo lavoro.

Una proposta



Food & Catering
Made in Sicily
da oltre 10 anni.

**NEL NOSTRO
LABORATORIO
ARTIGIANALE
FARCIAMO
A MANO
OGNI
PANINO.**





Chi l'ha detto che
un pasto veloce fuori casa
deve per forza essere di scarsa qualità?
Unobuono seleziona con attenzione
solo **ingredienti 100% italiani**
(le migliori farine, salumi, formaggi,
verdure del territorio) e li lavora
coniugando approccio artigianale
e linee produttive di ultima generazione.
Bontà e sicurezza, per esperienze di gusto
in cui praticità e sapore si incontrano.

IL PANE

Scegliamo solo farine di grano duro di origine italiana con lievito madre ed olio evo. Ricette della tradizione italiana, come la Puccia pugliese a lievitazione naturale cotta su pietra, abbinata ad impasti più ricercati, come il multicereali. Dieta mediterranea e ricette regionali, inclusive e buone per tutti.



CIABATTA

Il pane italiano dal gusto rustico



PIADINA

Tutto il sapore della Romagna



SALTIMBOCCA

Il croccante che piace a tutti



PUCCIA

Leggera e friabile



MULTICEREALI

Ricco, proteico e gustoso



BUN AI SEMI

Iconico e buonissimo



BAGEL

Il panino a ciambella cosmopolita



TRAMEZZINO

Il morbido che esalta la farcitura



MAXI TOAST

Il più classico tra i classici



MORBIDONE

Il pane soffice ed allungato



LE FARCITURE

Selezioniamo solo gli ingredienti migliori, materie prime buone e semplici. Prediligiamo la filiera corta ed utilizziamo solo ciò che serve per valorizzare gusti e sapori, senza aggiungere emulsionanti, conservanti o additivi chimici. Ogni ingrediente è controllato da personale specializzato in biotecnologia alimentare. Perché buono, per noi, è anche sicuro.



GRANPALATO

Le nostre proposte
di panini farciti

Buoni e sani.
Perfetti per chi segue una
dieta proteica o veg,
ma anche per chi vuole
un'alternativa ricercata.



Cod.GP02 UnoPerTutti
con prosciutto crudo e
mozzarella **senza lattosio**



Cod.GP04 UnoCompleto
con hummus di ceci, pomodori secchi
e zucchine grigliate **100% vegano**



Cod.GP06 UnoAllaMano
con verdure grigliate e pomodori secchi
100% vegano



Cod.GP08 UnoAlternativo
con hamburger vegetale e hummus di ceci
100% vegetariano



Cod.GP10 UnoAlMare
con tonno, mozzarella,
olive e maionese



Cod.GP12 UnoFit
con bresaola, provola affumicata
e salsa rucola



Cod.GP14 UnoLeggero
con verdure grigliate e mozzarella
100% vegetariano



Cod.GP16 UnoAPesca
con salmone, salsa cocktail e maionese



Cod.GP18 UnoVintage
con gamberetti, salsa cocktail e maionese



Cod.GP20 UnoAdieta
con verdure grigliate, filato dolce e maionese
100% vegetariano



TUTTOSAPORE

Le nostre proposte
di panini farciti

Gusti decisi e dalla forte personalità.
Per rendere ogni pasto
un'esperienza goduriosa.



Cod.TS22 UnoSvedese
con salmone affumicato,
formaggio spalmabile e salsa rucola



Cod.TS24 UnoDiMontagna
con speck, filato dolce e salsa boscaiola



Cod.TS26 UnoAffumicato
con bacon e provola affumicata



Cod.TS28 Uno Gustoso
con cotoletta di pollo,
mozzarella e maionese



Cod.TS30 Uno Americano
con hamburger e cheddar



Cod.TS32 Uno Pungente
con salame piccante, provola
affumicata e salsa mediterranea



Cod.TS34 Uno Piccante
con salame piccante, provola affumicata
e salsa mediterranea



Cod.TS36 Uno Deciso
con coppa, filato dolce e salsa rucola



Cod.TS38 Uno Selvatico
con speck, filato dolce e salsa boscaiola



PURABONTÀ

Le nostre proposte
di panini farciti

Tutto il buono dei sapori semplici.
Gusti classici e senza tempo,
per chi ama le certezze.



Cod.PB40 UnoDiSempre
con prosciutto crudo e mozzarella



Cod.PB42 UnoDiFamiglia
con prosciutto cotto e mozzarella



Cod.PB44 UnoClassico
con prosciutto cotto e filato dolce



Cod.PB46 UnoRustico
con prosciutto crudo e filato dolce



Cod.PB48 UnoItaliano
con prosciutto cotto e mozzarella



Cod.PB50 UnoDiScuola
con salame dolce e filato dolce



Cod.PB52 UnoSemplice
con prosciutto cotto e filato dolce



Cod.PB54 UnoSchietto
con prosciutto crudo e provola affumicata



Cod.PB56 UnoLogico
con prosciutto crudo e filato dolce



Cod.PB58 Uno Genuino
con prosciutto cotto e filato dolce



Cod.PB60 Uno Di Campagna
con salame dolce e filato dolce



Cod.PB62 Uno Di Casa
con cotoletta di pollo e maionese



Cod.PB64 Uno Veloce
con prosciutto cotto e filato dolce



Cod.PB66 Uno Di Corsa
con prosciutto crudo e filato dolce



Cod.PB68 Uno Giovane
con würstel e ketchup



Cod.PB70 UnoFresco
con tonno e maionese



Cod.PB72 UnoFacile
con prosciutto cotto, filato dolce e maionese



Cod.PB74 UnoForte
con prosciutto crudo, filato dolce e maionese





I PRIMI PIATTI

Gustosi e genuini.
Preparati artigianalmente secondo
le ricette tradizionali e controllati
scrupolosamente secondo
attenti protocolli di sicurezza.
I Primi Piatti di Unobuono
sono pratici e pronti da servire.
Proposte di gusto golose e sane,
adatte anche al palato più esigente.



Cod.PP76 Insalata di riso



Cod.PP78 Lasagna al forno



Cod.PP80 Insalata di orzo



Cod.PP82 Pasta al forno



Cod.PP84 Insalata di farro



Cod.PP86 Parmigiana



Cod.PP88
Lasagna bianca agli spinaci



Cod.PP90 Cous cous



Tutti i nostri prodotti sono confezionati con l'innovativa tecnologia ATM che, grazie ad un sistema ad atmosfera controllata, permette di mantenere inalterate le qualità di gusto e nutrizione, i sapori e la freschezza naturale del prodotto fino a 30 giorni, senza aggiungere conservanti o stabilizzanti. Più genuini, più a lungo.



uno
buono
FACILE. GENUINO. SICURO.

SEMPRE PRONTI, SEMPRE BUONI

Sarà come avere una cucina **aperta H24**. Puoi servire i prodotti Unobuono in ogni momento della giornata: pranzi, aperitivi, snack, merende.

VERSATILI, VELOCI E SALVA SPAZIO

Panini sfiziosi e piatti deliziosi in **3 minuti**. Ti basta una piastra o un fornetto ventilato ed eviti l'acquisto di macchinari specifici, come l'affettatrice.

SERVIZIO FACILE E VELOCE

I prodotti Unobuono possono essere serviti e completati anche da personale non qualificato, **non servono mani esperte** o professionisti formati.

ZERO IMPREVISTI

Avrai sempre la **certezza del food cost** ed eliminerai per sempre le sorprese e gli imprevisti. È tutto come lo vedi: non aggiungiamo conservanti, ma neanche costi.

SEMPLIFICA LE ATTIVITÀ DI GESTIONE DELLA TUA AZIENDA

RIDUCI SPRECHI E COSTI

Unobuono ti fa abbattere gli sprechi di cibo avariato e ti fa risparmiare nei costi di acquisto delle materie prime. Così hai più **marginale di guadagno**.

PERFETTI PER IL LAVORO FLESSIBILE

Grazie alla lunga conservazione potrai avere sempre una scorta abbondante per poter **affrontare anche picchi improvvisi di lavoro** senza stress.



CONSULENZA COMMERCIALE

Unobuono ti fornisce una **consulenza formativa per ogni operatore** sulle modalità di doratura dei prodotti, le migliori tecniche di esposizione e la scelta delle linee ideali per la tua attività.

COMUNICAZIONE

Tutta la proposta Unobuono è accompagnata da **materiale pubblicitario** che servirà a supportare e valorizzare la vendita del prodotto all'interno del tuo locale.





PRONTA CONSEGNA

Il nostro laboratorio e il nostro metodo di lavoro ci permettono di **rispondere ad ogni tua esigenza** in termini di quantità e tempistiche di fornitura dei prodotti che desideri.

SU MISURA PER TE

Il nostro catalogo è ricchissimo, ma abbiamo anche strumenti per supportare la **creazione di prodotti su misura**, partendo dagli ingredienti desiderati.



Via San Matteo 101 – 95014 Giarre (CT)

Tel. +39 095 7795742

Cell. +39 392 1003117

Resp. Commerciale +39 333 5389120

fcfood.it
uno-buono.it

uno
buono
FACILE. GENUINO. SICURO.

Una proposta

FC
food

Food & Catering
Made in Sicily
da oltre 10 anni.