



i Medicei

gluten free

*Il piacere della cucina italiana,
senza glutine.*

The Authentic Taste of Italy. Naturally Gluten Free.





i Medicei

gluten free

I MEDICEI GLUTEN FREE

Il piacere della cucina italiana, senza glutine.

Mangiare senza glutine non dovrebbe mai significare rinunciare al gusto.

Per questo nasce **I MEDICEI Gluten Free**: una linea di piatti pronti freschi che porta in tavola tutta l'autenticità della tradizione gastronomica italiana, realizzata in uno stabilimento interamente dedicato alla produzione senza glutine, per garantire la massima sicurezza e la più elevata qualità.

Lasagne, primi piatti, ricette della tradizione e nuove proposte raccontano una cucina pensata per tutti, capace di unire piacere, benessere e affidabilità in ogni occasione di consumo.

Perché il gusto della buona cucina italiana deve essere un'esperienza da condividere, senza eccezioni.

I MEDICEI GLUTEN FREE

The Authentic Taste of Italy. Naturally Gluten Free.

Eating gluten free should never mean compromising on taste.

That's why **I MEDICEI Gluten Free** was created: a range of fresh ready meals that brings the authentic flavours of Italian cuisine to the table, produced in a facility entirely dedicated to gluten-free manufacturing to ensure the highest standards of safety, quality and reliability.

Lasagne, pasta dishes, traditional Italian recipes and innovative creations offer a culinary experience designed for everyone, combining authentic flavour, wellbeing and convenience for every dining occasion.

Because the pleasure of real Italian food should be something everyone can enjoy.



La certificazione **BRCGS Gluten Free** attesta il rigoroso controllo dei nostri processi produttivi nella prevenzione della contaminazione da glutine, dalla selezione delle materie prime fino al confezionamento. Uno standard riconosciuto a livello internazionale, che garantisce ai la massima sicurezza e affidabilità dei prodotti **I Medicei Gluten Free**.

BRCGS Gluten Free Certification certifies the rigorous control of our production processes in preventing gluten cross-contamination, from the careful selection of raw materials through to final packaging. Recognized internationally, this certification guarantees the highest standards of safety and reliability for **I Medicei Gluten Free** products.



i Medicei

gluten free

I MEDICEI GLUTEN FREE

Il piacere della cucina italiana, senza glutine.

Mangiare senza glutine non dovrebbe mai significare rinunciare al gusto.

Per questo nasce **I MEDICEI Gluten Free**: una linea di piatti pronti freschi che porta in tavola tutta l'autenticità della tradizione gastronomica italiana, realizzata in uno stabilimento interamente dedicato alla produzione senza glutine, per garantire la massima sicurezza e la più elevata qualità.

Lasagne, primi piatti, ricette della tradizione e nuove proposte raccontano una cucina pensata per tutti, capace di unire piacere, benessere e affidabilità in ogni occasione di consumo.

Perché il gusto della buona cucina italiana deve essere un'esperienza da condividere, senza eccezioni.



I prodotti **I Medicei Gluten Free** sono realizzati in stabilimenti certificati **IFS Food**, lo standard internazionale che garantisce elevati livelli di sicurezza e qualità alimentare lungo tutta la filiera produttiva.

***I Medicei Gluten Free** are produced in **IFS Food** certified facilities, meeting the internationally recognized standard that ensures the highest levels of food safety and quality throughout the entire production process.*

I MEDICEI GLUTEN FREE

The Authentic Taste of Italy. Naturally Gluten Free.

Eating gluten free should never mean compromising on taste.

That's why **I MEDICEI Gluten Free** was created: a range of fresh ready meals that brings the authentic flavours of Italian cuisine to the table, produced in a facility entirely dedicated to gluten-free manufacturing to ensure the highest standards of safety, quality and reliability.

Lasagne, pasta dishes, traditional Italian recipes and innovative creations offer a culinary experience designed for everyone, combining authentic flavour, wellbeing and convenience for every dining occasion.

Because the pleasure of real Italian food should be something everyone can enjoy.



La certificazione **BRCGS Gluten Free** attesta il rigoroso controllo dei nostri processi produttivi nella prevenzione della contaminazione da glutine, dalla selezione delle materie prime fino al confezionamento. Uno standard riconosciuto a livello internazionale, che garantisce ai la massima sicurezza e affidabilità dei prodotti **I Medicei Gluten Free**.

***BRCGS Gluten Free** Certification certifies the rigorous control of our production processes in preventing gluten cross-contamination, from the careful selection of raw materials through to final packaging. Recognized internationally, this certification guarantees the highest standards of safety and reliability for **I Medicei Gluten Free** products.*



Take Away

CODICE	460006
PRODOTTO	Penne al Pomodoro Pasta con salsa di pomodoro e basilico. Una ricetta autentica della tradizione italiana, perfetta per un servizio veloce senza rinunciare alla qualità.
PESO	250 g
CONFEZIONE	vaschetta PP - 135x185 h35
SHELF LIFE	21 gg



CODE	460006
PRODUCT	Penne with Tomato Sauce Pasta with tomato sauce and fresh basil. An authentic Italian classic, perfect for fast, high-quality food service.
WEIGHT	250 g
PACKAGING	tray PP - 135x185 h35
SHELF LIFE	21 days

CODICE	460007
PRODOTTO	Gnocchetti Cacio e Pepe Gnocchetti di riso e mais conditi con pecorino e pepe nero. Un classico della cucina italiana, pronto per un servizio rapido e impeccabile.
PESO	250 g
CONFEZIONE	vaschetta PP - 135x185 h35
SHELF LIFE	21 gg



CODE	460007
PRODUCT	Gnocchetti with Cacio e Pepe Rice and corn gnocchetti with Pecorino cheese and black pepper. A timeless Italian classic, ready for fast and flawless service.
WEIGHT	250 g
PACKAGING	tray PP - 135x185 h35
SHELF LIFE	21 days

CODICE	460038
PRODOTTO	Mac & Cheese Pasta avvolta in una cremosa salsa ai formaggi e gratinata in forno. Una proposta internazionale dal gusto ricco, ideale per menu moderni.
PESO	250 g
CONFEZIONE	vaschetta PP - 135x185 h35
SHELF LIFE	21 gg



CODE	460038
PRODUCT	Mac & Cheese Pasta coated in a rich cheese sauce and oven-baked. An international favourite with a creamy flavour, ideal for modern menus.
WEIGHT	250 g
PACKAGING	tray PP - 135x185 h35
SHELF LIFE	21 days

CODICE	460004
PRODOTTO	Penne all'Amatriciana Pasta con salsa di pomodoro, guanciale croccante, pecorino e peperoncino. Il gusto della tradizione romana, pratico da rigenerare e servire.
PESO	250 g
CONFEZIONE	vaschetta PP - 135x185 h35
SHELF LIFE	21 gg



CODE	460004
PRODUCT	Penne all'Amatriciana Pasta with tomato sauce, crispy guanciale, Pecorino cheese and chili pepper. The authentic taste of Roman tradition, ready to regenerate and serve with ease.
WEIGHT	250 g
PACKAGING	tray PP - 135x185 h35
SHELF LIFE	21 days

CODICE	460012
PRODOTTO	Sformatino Carote e Porri Delicato sformatino con besciamella, uova, porri e carote. Una proposta versatile, ideale come contorno o piatto vegetariano.
PESO	300 g
CONFEZIONE	vaschetta PP - 135x185 h35
SHELF LIFE	21 gg



CODE	460012
PRODUCT	Carrot and Leek flan A delicate flan with béchamel, eggs, carrots and leeks. A versatile option, ideal as a side dish or vegetarian main course.
WEIGHT	300 g
PACKAGING	tray PP - 135x185 h35
SHELF LIFE	21 days

CODICE	460003
PRODOTTO	Lasagne al Ragù Piatto simbolo della cucina italiana. Strati di pasta fresca all'uovo con ragù di carne e besciamella, gratinati con Parmigiano Reggiano. Ideali per un servizio pratico e sempre di qualità.
PESO	400 g
CONFEZIONE	vaschetta PP - 135x185 h35
SHELF LIFE	21 gg



CODE	460003
PRODUCT	Lasagne with Meat Sauce An icon of Italian cuisine. Layers of fresh egg pasta with meat ragù and béchamel, finished with Parmigiano Reggiano. Ideal for practical service with consistently excellent results.
WEIGHT	400 g
PACKAGING	tray PP - 135x185 h35
SHELF LIFE	21 days



Food Service

CODICE	461003 - 462503
PRODOTTO	Lasagne al Ragù Piatto simbolo della cucina italiana. Strati di pasta fresca all'uovo con ragù di carne e besciamella, gratinati con Parmigiano Reggiano. Ideali per un servizio pratico e sempre di qualità.
PESO	1.000 g - 2.000 g
CONFEZIONE	vaschetta ALLUMINIO smaltato 260x320 h60
SHELF LIFE	21 gg



CODE	461003 - 462503
PRODUCT	Lasagne with Meat Sauce An icon of Italian cuisine. Layers of fresh egg pasta with meat ragù and béchamel, finished with Parmigiano Reggiano. Ideal for practical service with consistently excellent results.
WEIGHT	1.000 g - 2.000 g
PACKAGING	ALUMINUM tray - 260x320 h60
SHELF LIFE	21 days

CODICE	462006
PRODOTTO	Penne al Pomodoro Pasta con salsa di pomodoro e basilico. Una ricetta autentica della tradizione italiana, perfetta per un servizio veloce senza rinunciare alla qualità.
PESO	2.000 g
CONFEZIONE	vaschetta PP - 260x320 h50
SHELF LIFE	21 gg



CODE	462006
PRODUCT	Penne with Tomato Sauce Pasta with tomato sauce and fresh basil. An authentic Italian classic, perfect for fast, high-quality food service.
WEIGHT	2.000 g
PACKAGING	tray PP - 260x320 h50
SHELF LIFE	21 days

CODICE	462002
PRODOTTO	Penne all'Amatriciana Pasta con salsa di pomodoro, guanciale croccante, pecorino e peperoncino. Il gusto della tradizione romana, pratico da rigenerare e servire.
PESO	2.000 g
CONFEZIONE	vaschetta PP - 260x320 h50
SHELF LIFE	21 gg



CODE	462002
PRODUCT	Penne all'Amatriciana Pasta with tomato sauce, crispy guanciale, Pecorino cheese and chili pepper. The authentic taste of Roman tradition, ready to regenerate and serve with ease.
WEIGHT	2.000 g
PACKAGING	tray PP - 260x320 h50
SHELF LIFE	21 days

CODICE	462017
PRODOTTO	Mac & Cheese Pasta avvolta in una cremosa salsa ai formaggi e gratinata in forno. Una proposta internazionale dal gusto ricco, ideale per menu moderni.
PESO	2.000 g
CONFEZIONE	vaschetta PP - 260x320 h50
SHELF LIFE	21 gg



CODE	462017
PRODUCT	Mac & Cheese Pasta coated in a rich cheese sauce and oven-baked. An international favourite with a creamy flavour, ideal for modern menus.
WEIGHT	2.000 g
PACKAGING	tray PP - 260x320 h50
SHELF LIFE	21 days

CODICE	462012
PRODOTTO	Sformatino Carote e Porri Delicato sformatino con besciamella, uova, porri e carote. Una proposta versatile, ideale come contorno o piatto vegetariano.
PESO	2.000 g
CONFEZIONE	vaschetta PP - 260x320 h50
SHELF LIFE	21 gg



CODE	462012
PRODUCT	Carrot and Leek flan A delicate flan with béchamel, eggs, carrots and leeks. A versatile option, ideal as a side dish or vegetarian main course.
WEIGHT	2.000 g
PACKAGING	tray PP - 260x320 h50
SHELF LIFE	21 days

CODICE	462007
PRODOTTO	Gnocchetti Cacio e Pepe Gnocchetti di riso e mais conditi con pecorino e pepe nero. Un classico della cucina italiana, pronto per un servizio rapido e impeccabile.
PESO	2.000 g
CONFEZIONE	vaschetta PP - 260x320 h50
SHELF LIFE	21 gg



CODE	462007
PRODUCT	Gnocchetti with Cacio e Pepe Rice and corn gnocchetti with Pecorino cheese and black pepper. A timeless Italian classic, ready for fast and flawless service.
WEIGHT	2.000 g
PACKAGING	tray PP - 260x320 h50
SHELF LIFE	21 days

i Medicei

GROUP

Sede legale

I Medicei SpA

via dell'Artigianato 53
50056 Montelupo Fiorentino (FI) Italia

C.F. P.IVA 04648620484

REA 469084

Cap. soc. € 500.000 i.v.

Codice SDI: M5UXCR1

Pec: imedicei@pecsicura.it

+39 0571 912351

+39 0571 541323

info@imedicei.it

www.imedicei.it

Stabilimenti di produzione

I Medicei Piatti Pronti

via dell'Artigianato 53
50056 Montelupo Fiorentino (FI) Italia

Gluten Free, Victor Salse e Logistica

via dell'Industria 20/24
50056 Montelupo Fiorentino (FI) Italia

Monti e Magie di Pasta Fresca

Via Ferdinando Santi 17
50053 Empoli (FI) Italia

Chef Italia Enjoy

Via Leonardo da Vinci 10
41014 Castelvetro di Modena (MO) Italia

*I Medicei SpA si riserva il diritto di
apportare modifiche e migliorie
tecniche agli articoli prodotti senza
obbligo di preavviso.*