



Avalon
Food & Consulting

Qualità e Innovazione per il Business della
ristorazione

Presented by Gabriele Enrico

<https://www.avalonfood.it/>

April, 2025



L'innovazione Avalon

Abbiamo rivoluzionato la tradizione culinaria italiana, preservando sapori e consistenze senza conservanti né congelamento. Grazie a un metodo esclusivo, i nostri piatti restano perfetti fino a 14 giorni, pronti per essere rifiniti e serviti.





La nostra filosofia

“Anni di ricerca, sperimentazione e passione ci hanno permesso di creare i Piatti Sospesi nel Tempo, un'innovazione unica che preserva sapori e consistenze senza compromessi.

Abbiamo lavorato instancabilmente per raggiungere questo traguardo, perché crediamo che solo essendo pienamente soddisfatti del nostro operato possiamo offrire il meglio a chi, come voi, trasforma i nostri prodotti in esperienze gastronomiche indimenticabili. Voi mettete l'anima nei nostri piatti. Noi vi diamo il tempo e gli strumenti per farlo al meglio”

CEO/Founder

L'evoluzione della ristorazione

Avalon nasce per rispondere alle nuove esigenze della ristorazione moderna: offrire cibo sano, gustoso e di alta qualità, disponibile in qualsiasi momento della giornata. Grazie all'adozione di tecnologie innovative e al rispetto delle più rigorose procedure di sicurezza alimentare, produciamo un'ampia gamma di piatti READY TO EAT, garantendo freschezza, equilibrio nutrizionale e massimo rispetto delle materie prime.



Cosa offriamo:

- Piatti sicuri e bilanciati, con un perfetto equilibrio di proteine, carboidrati e fibre
- Produzione con tecnologie avanzate per preservare sapori, consistenze e valori nutrizionali
- Soluzioni alimentari su misura: dagli snack ai pasti completi, fino a servizi di catering di alto livello

Con un know-how in continua evoluzione, Avalon è il partner ideale per chi cerca qualità e innovazione nella ristorazione.



L'esperienza che fa la differenza

Avalon Food nasce dall'intuizione e dall'esperienza dello Chef Gabriele Enrico, professionista con oltre 20 anni di carriera nella ristorazione di alta gamma, maturata in prestigiosi hotel e ristoranti.

La sua visione nasce dall'osservazione di un mondo in evoluzione. Da questa consapevolezza ha sviluppato un nuovo concetto di ristorazione, in cui praticità e alta cucina si incontrano senza compromessi. **Perché la sua esperienza è la vera garanzia di Avalon?**

- Ha formato e guidato generazioni di chef come docente e coordinatore dell'Accademia del Gambero Rosso di Torino
- Ha integrato tecnologie avanzate per garantire sicurezza alimentare e conservazione ottimale senza rinunciare alla qualità
- Ha creato un'offerta versatile, dal pasto veloce al catering di alto livello, per rispondere a ogni esigenza

Sotto la guida dello Chef Enrico, Avalon è sinonimo di eccellenza, ricerca e innovazione, unendo il rigore della grande cucina alla praticità di un prodotto sempre pronto a stupire.



Caratteristiche del prodotto

I prodotti Avalon offrono una soluzione gastronomica di eccellenza. Grazie a tecniche avanzate di conservazione e all'uso di materie prime selezionate, garantiamo piatti freschi, facili da rigenerare e dal sapore autentico.



Conservazione in atmosfera modificata

- Mantiene la freschezza senza bisogno di congelamento
- Ambiente batteriostatico che previene la proliferazione batterica
- Piatti pronti in pochi minuti, con sapori e consistenze inalterati

Confezionamento CPET

- Possibilità di rigenerare il prodotto direttamente in microonde senza rimuovere la pellicola
- Utilizzabile anche in forno fino a 200°C, per ottenere una superficie croccante e fragrante

Materie prime di alta qualità

- Selezione accurata degli ingredienti per garantire il massimo del gusto
- Produzione artigianale per un sapore autentico e raffinato
- Piatti pronti a esaltare il palato, come fatti a mano da uno chef esperto

I vantaggi gestionali ed economici

Ottimizzare i costi senza rinunciare alla qualità è fondamentale nella ristorazione alberghiera. Con Avalon, gli hotel possono ridurre i costi del personale, minimizzare gli sprechi e migliorare la gestione operativa, garantendo un'offerta gastronomica di alto livello con un food cost prevedibile e controllato.



Possibilità di servire fino a 130 coperti con solo 2 persone in cucina



Riduzione della necessità di personale aggiuntivo, anche in caso di picchi stagionali



Eliminazione della maggior parte delle ore dedicate alla preparazione della linea



Meno straordinari e riduzione dei costi per lavoratori a chiamata

I vantaggi per gli operatori di cucina

Un lavoratore soddisfatto e contento delle proprie condizioni di lavoro, oltre ad essere più efficiente, ha più a cuore il successo dell'impresa per cui lavora.



Orari di lavoro più sostenibili, migliorando la qualità della vita e la soddisfazione del personale



Maggiore concentrazione sul servizio e sulla creatività nell'impiattamento



Gestione ottimizzata delle comande, senza il problema delle tempistiche strette

La nostra selezione di piatti



Un'ampia gamma di creazioni gastronomiche, dai classici della tradizione italiana a proposte innovative dal gusto raffinato. Ogni piatto è studiato per offrire sapori autentici, ingredienti selezionati e presentazioni curate. Avalon è inoltre a disposizione per creare piatti su misura, personalizzando l'offerta in base alle esigenze specifiche della struttura, grazie a un know-how consolidato e a una continua ricerca culinaria.

ANTIPASTI

- Crocchette di patate e "patanegra" / estratto di pomodoro all'aglio
- Praline di pappa al pomodoro con avocado e olive
- Insalata di gamberi Caesar 2.0
- Budino di asparagi con crema di grana padano
- Carpaccio di sedano rapa con crema di mandorle polvere di nduja

PRIMI

- Lasagne alla bolognese e mozzarella filante
- Gnocchi di melanzane alla sorrentina
- Pizzicotti alle erbe alla "genovese di polipo"
- Risotto mantecato alla provola affumicata e polvere di pomodoro
- Orzotto mantecato alle erbe e salmerino scottato

SECONDI

- Parmigiana di melanzane al basilico
- Polletto marinato al lime e grigliato
- Controfiletto di vitello alla senape
- Filetto di salmone porro alla brace, polvere di pomodoro e beurre blanc
- Trancio di salmone alla griglia
- Filetto di branzino con pomodoro e olive
- Orata alla griglia e pesto d'erbe