

# COMPANY PROFILE

IDEE IMPRENDITORIALI INNOVATIVE E DI VALORE



# INDICE

- Introduzione • 03-04
- Il progetto • 05-06
- La mission • 07-10
- Le nostre ricette • 11-15
- Un'opportunità unica • 16-19



# COME NASCE PIATTO SANO

2017

2018

2019

2020

2021

2022

2023

2024

Ciao sono **Stefania**, ideatrice di piattosano.com, manager nel campo della salute e del benessere e mamma di due splendidi bimbi.

Questo connubio è stato fondamentale per la realizzazione del sogno di **piattosano.com**.

**Era il 2018:** Anita, la mia prima figlia, era appena nata. Io ero sola perché mio marito lavorava: tutto mi sembrava spaventoso, difficile, faticoso e l'allattamento mi sfiniva.

Le mie sensazioni in quei momenti erano: sono stanca e ho fame.

Per la stanchezza non ho ancora trovato una soluzione ma per la fame avevo un'idea chiara!

**Per me e per la mia bimba, desideravo qualcosa di genuino,** buono, sano, bilanciato e completo ma non avevo tempo ed energia per prepararlo.

E' così che nasce il progetto piattosano.com: **piatti pronti**, preparati con il **rispetto**, la **cura** e la **passione** di un **piatto fatto in casa**, per chi come me è sempre di corsa ma non vuole rinunciare al gusto e alla salute.

# MANGIARE SANO È SEMPLICE

e soprattutto  
veloce

**piattosano.com** è una nuova realtà che produce piatti pronti sani ed equilibrati, da tenere in frigo e scaldare al bisogno, per permetterti di guadagnare tempo, senza rinunciare al gusto e alla salute.



# BENESSERE

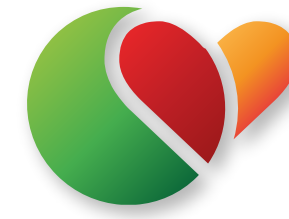
*una questione di  
equilibrio alimentare*

**Il rapporto tra alimentazione sana e salute è molto stretto**

Dobbiamo praticare una sana attività fisica, riposare in modo corretto, vivere con serenità il nostro tempo, imparando a gestire l'ansia e lo stress, ma ancor di più dobbiamo **mangiare in modo sano**.

**Noi mettiamo il nostro tempo e la nostra conoscenza al tuo servizio.**





Nasce con l'obiettivo di **semplificare la quotidianità**, proponendo piatti già pronti, pratici, sani e buoni.

I pasti equilibrati di piattosano.com sono un'**alternativa salutare e gustosa alle pause pranzo fuori casa** in cui rischiamo di eccedere con grassi e condimenti.

Le ricette piattosano.com sono contenute in eleganti contenitori di vetro o in pratici sacchetti sottovuoto.

**Acquista un pasto piattosano.com, scaldalo nel microonde e gustalo senza sensi di colpa!**

risparmio tempo

guadagno in salute

rispetto l'ambiente

ricette buone e gustose



piattosano.com

### Cosa significa alimentazione sana?

Noi di piattosano.com ci siamo interrogati su cosa significasse mangiare in modo sano e consapevole.

Dopo vari studi, ricerche e approfondimenti siamo giunti a stilare i 5 punti della “**salute nel piatto**”:

- 1. Materie prime**  
attentamente selezionate
- 2. Combinazione della ricetta**  
rispettando le proporzioni dei macronutrienti
- 3. Tipologia di cottura**  
che preservi i valori nutrizionali degli alimenti
- 4. Quantità studiate**  
per fornire lo stesso apporto calorico per ogni ricetta
- 5. Tipologia di conservazione**  
che protegga gli alimenti senza alterare la qualità e il gusto



## piattosano.com È PRATICO

I nostri piatti pronti del menù piattosano.com sono conservati in eleganti contenitori di vetro o in pratici sacchetti sottovuoto.

Si conservano in frigorifero **fino a 40 giorni senza** utilizzare nessun tipo di **conservante.**

**piattosano.com è anche ECO-FRIENDLY:** i contenitori sono dei barattoli in vetro, materiale eco-friendly per eccellenza.





## piattosano.com É BUONO

### **Piatti sani e soprattutto BUONI!**

I nostri piatti sono realizzati da cuochi professionisti in collaborazione con un esperto nutrizionista.

**Il risultato:** un piatto da ristorante ma con le perfette proprietà nutrizionali.

Le ricette sono attentamente studiate in modo da risultare gustose e succulente, senza utilizzare grassi e sale, ma dosando sapientemente le spezie e le creme di verdura.

Le lente cotture con **forni altamente tecnologici**, a bassa temperatura o sottovuoto, permettono di preservare le qualità nutrizionali delle materie prime e di esaltare il gusto dei piatti.



# ALIMENTAZIONE e FALSI MITI

## Saltare i pasti fa dimagrire

Si crede che privando l'organismo di calorie e nutrienti durante la giornata si avrà una riduzione della massa grassa. In realtà quello che accade è l'opposto: il corpo, privato di cibo, va in allerta e rallenta il dimagrimento. A questo punto, il cervello è spinto a desiderare cibo, soprattutto i carboidrati per mantenere gli zuccheri a valori normali.

## Scaldare cibo nel forno a microonde è pericoloso

Le microonde vengono assorbite dalle molecole di acqua e grasso che, grazie all'energia ricevuta, sono in grado di vibrare: l'attrito molecolare provocato dallo sfregamento genera calore e il calore a sua volta cuoce il cibo. È importante rendersi conto che il cibo cotto nel forno a microonde non diventa "radioattivo", non rimane alcuna energia nel forno o nel cibo dopo che il forno a microonde è stato spento.

## I carboidrati la sera fanno ingrassare

È falso! Si tratta di una errata convinzione: non conta infatti in che momento della giornata si mangino carboidrati, ma piuttosto quanti se ne introducono quotidianamente e di quante calorie totali si compone la nostra dieta. Anzi, per chi la notte ha difficoltà a dormire, una cena a base di carboidrati sembra possa favorire il riposo notturno, stimolando la produzione di serotonina.



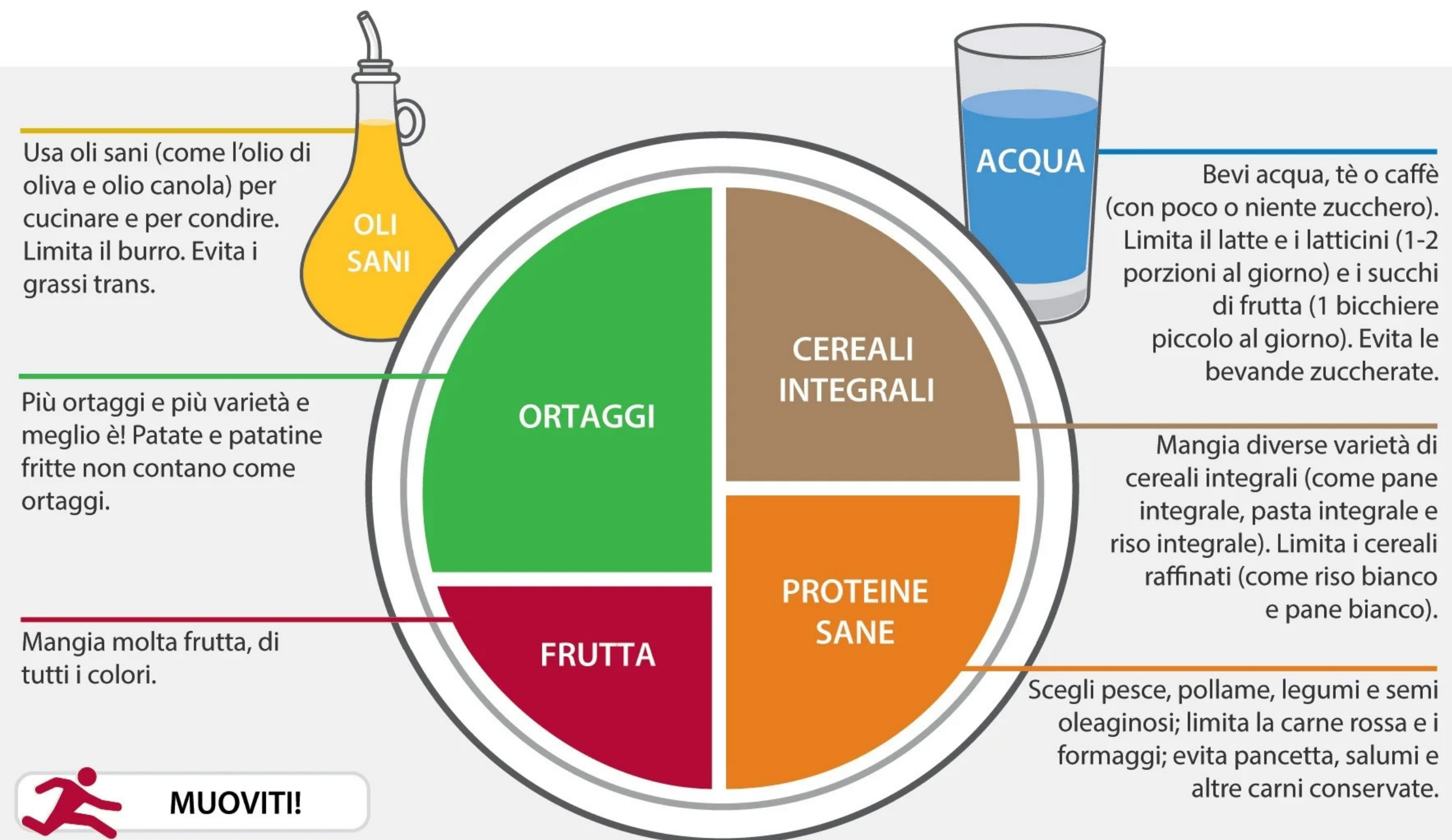
# LE RICETTE piattosano.com

**Tutte le ricette del menù rispettano le proporzioni dei macronutrienti e le indicazioni del Piatto del Mangiar Sano di Harvard.**

Il piatto del Mangiar Sano di Harvard è una guida per creare pasti salutari e bilanciati, sia che siano serviti su un piatto, che organizzati in un cestino take away.

1/2 - ORTAGGI E FRUTTA  
1/4 - CEREALI INTEGRALI  
1/4 - PROTEINE

## IL PIATTO DEL MANGIAR SANO



© Harvard University



Harvard T.H. Chan School of Public Health  
The Nutrition Source  
[www.hsph.harvard.edu/nutritionsource](http://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource)

Harvard Medical School  
Harvard Health Publications  
[www.health.harvard.edu](http://www.health.harvard.edu)





piattosano.com

## Zuppa di ceci, orzo e mazzancolle

### Ingredienti:

Mazzancolle, orzo bio, ceci bio, carote bio, cipolla bio, porro bio, olio extravergine d'oliva bio, sale.

### Energia per porzione:

FORMATO REGULAR 622 Kcal

ENERGIA	PROTEINE	GRASSI	GRASSI	CARB.	ZUCCHERI	SODIO
622 Kcal	31 g	19,8 g	3 g	77,3 g	12,4 g	0,5 g
DI*	DI*	DI*	DI*	DI*	DI*	DI*
31 %	62 %	25 %	15 %	28 %	25 %	22 %

DI\*: Assunzione giornaliera raccomandata basata su una dieta da 2000 calorie



piattosano.com

## Filetto di pesce San Pietro con farro e verdure in agrodolce

### Ingredienti:

Filetto di pesce San Pietro, farro bio, broccoletto bio, cavolo bianco bio, olio extravergine d'oliva bio, semi di sesamo bianco, semi di sesamo nero, aceto, curcuma, pepe, sale.

### Energia per porzione:

FORMATO REGULAR 580 Kcal

ENERGIA	PROTEINE	GRASSI	GRASSI	CARB.	ZUCCHERI	SODIO
580 Kcal	42,4 g	14,6 g	2,6 g	61,8 g	13,7 g	1 g
<b>DI*</b> 29 %	<b>DI*</b> 86 %	<b>DI*</b> 19 %	<b>DI*</b> 19 %	<b>DI*</b> 13 %	<b>DI*</b> 27 %	<b>DI*</b> 43 %

DI\*: Assunzione giornaliera raccomandata basata su una dieta da 2000 calorie





piattosano.com

## Pollo agli agrumi con cocco e zafferano, riso basmati e asparagi

### Ingredienti:

Asparagi, pollo, riso basmati bio, arancio, latte di cocco, limone, scalogno, farina di riso bio, olio extravergine d'oliva bio, zafferano, sale.

### Energia per porzione:

FORMATO REGULAR 571 Kcal

ENERGIA	PROTEINE	GRASSI	GRASSI SAT.	CARB.	ZUCCHERI	SODIO
571 Kcal	44 g	14,5 g	3,7 g	68,2 g	11,8 g	1,2 g
DI* 29 %	DI* 88 %	DI* 19 %	DI* 19 %	DI* 19 %	DI* 24 %	DI* 52 %

DI\*: Assunzione giornaliera raccomandata basata su una dieta da 2000 calorie





# UN'OPPORTUNITÀ IMPRENDITORIALE INNOVATIVA E DI VALORE

## Silver Solution 01

Hai un locale (chalet, palestra, bar, bottega, enoteca...) e vuoi offrire ai tuoi clienti l'opportunità di acquistare un pasto buono, sano ed equilibrato?

Crea un **corner piattosano.com**

Ti forniremo tutte le ricette del nostro menù, contenute in eleganti contenitori di vetro, da consumare sul posto o gustare dove si preferisce.

**Senza acquistare una cucina e senza assumere uno chef.**

**La scelta giusta per chi vuole ampliare fin da subito il suo business**

## Gold Solution 02

Sei il titolare di un ristorante o di un locale con la sua cucina?

**Amplia la tua offerta** proponendo le ricette piattosano.com. Ricette bilanciate con indicato l'esatto apporto calorico totale e la ripartizione dei macronutrienti: per chi è attento alla salute e al benessere.

Riceverai le diverse combinazioni in pratici sacchetti sottovuoto monoporzione, semplicemente da scaldare ed impiattare.

**Ottimi anche come idea per un gustoso aperitivo!**

## Platinum Solution 03

**Vuoi investire in un progetto imprenditoriale innovativo? Apri un punto piattosano.com**

Affidati a noi e ti forniremo tutto il necessario per affermarti nel mondo della salute e del benessere.

Ti accompagneremo **passo dopo passo**, fin dalla ricerca del locale, in una nuova modalità di ristorazione. Un'attività semplice, remunerativa, etica e sostenibile, senza bisogno di avere una cucina o di assumere del personale!

**Un minimo investimento per un grande progetto di valore**



# Silver Solution 01



Hai un locale (chalet, palestra, bar, bottega, enoteca...) e vuoi offrire ai tuoi clienti l'opportunità di acquistare un pasto buono, sano ed equilibrato?

Crea un corner [piattosano.com](https://www.piattosano.com) e incrementa fin da subito il tuo business

**SCEGLI LA SOLUZIONE SILVER**

## Quali sono i vantaggi?

- **Requisiti location:** nessuno. Ci riserviamo comunque la valutazione del locale per assicurare la continuità di immagine e la coerenza con il nostro business
- **Formazione e supporto:**
  1. formazione specializzata per te e il tuo team, supporto ed assistenza per la vendita
  2. fornitura di materiale di marketing e di comunicazione
  3. creazione di un evento di lancio del prodotto nel tuo locale
- **Approvvigionamento:** tutto il menù è prodotto e distribuito dal nostro laboratorio e fornito in eleganti contenitori in vetro monoporzione che si conservano fino a 40 giorni in frigorifero
- **Comunicazione istituzionale:** [piattosano.com](https://www.piattosano.com) si prende carico della comunicazione di prodotto, della gestione dei canali social e della promozione di tutti i punti vendita [piattosano.com](https://www.piattosano.com)





**Sei il titolare di un ristorante o di un locale con la sua cucina?**

**Amplia l'offerta del tuo menù,** proponendo le ricette piattosano.com: ricette sane e bilanciate per i tuoi clienti attenti alla salute e al benessere.

**Senza occupare tempo e spazio nella tua cucina!**

**SCEGLI LA SOLUZIONE GOLD**

**Quali sono i vantaggi?**

- **Requisiti location:** nessuno. Ci riserviamo comunque la valutazione del locale per assicurare la continuità di immagine e la coerenza con il nostro business
- **Formazione e supporto:**
  1. formazione specializzata per te e il tuo team, supporto ed assistenza per la vendita
  2. fornitura di materiale di marketing e di comunicazione
  3. creazione di un evento di lancio del prodotto nel tuo locale
- **Approvvigionamento:** tutto il menù è prodotto e distribuito dal nostro laboratorio e fornito in pratici sacchetti sottovuoto monoporzione che si conservano in frigorifero fino a 40 giorni
- **Comunicazione istituzionale:** piattosano.com si prende carico della comunicazione di prodotto, della gestione dei canali social e della promozione di tutti i punti vendita piattosano.com





## Platinum Solution 03

Vuoi investire in un progetto imprenditoriale innovativo?

**Apri un punto piattosano.com**

Affidati a noi e ti forniremo tutto il necessario per avviare la tua attività nel mondo della salute e del benessere, con una nuova modalità di ristorazione!

**SCEGLI LA SOLUZIONE PLATINUM**

**Quali sono i vantaggi?**

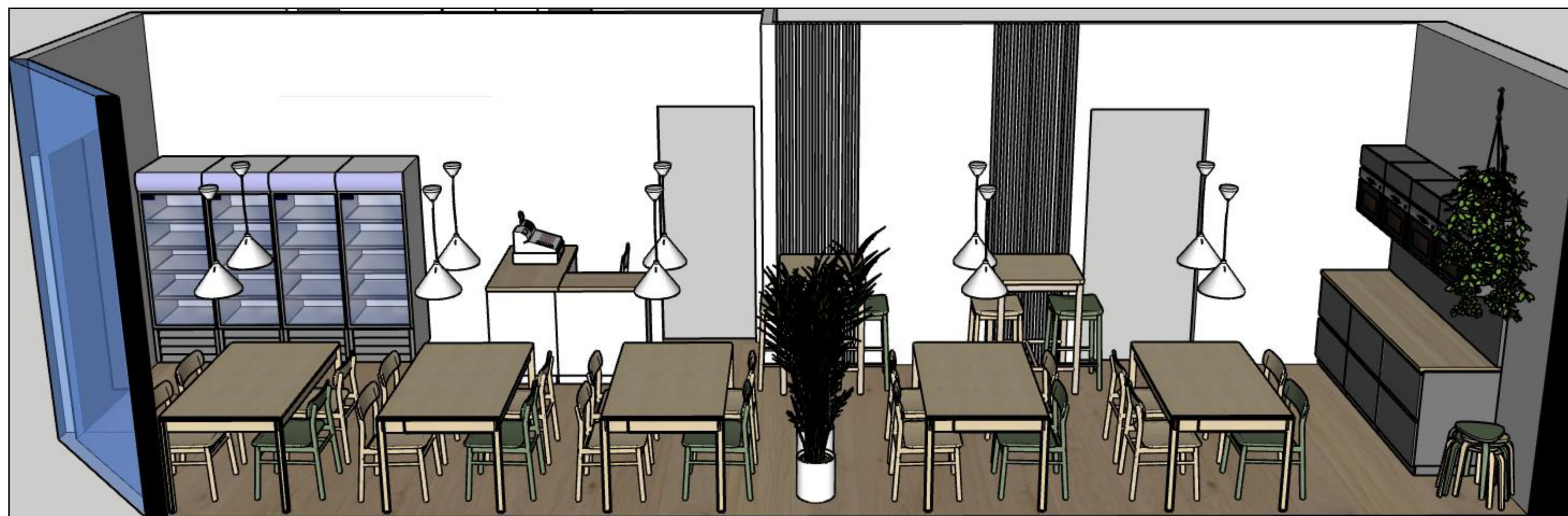
- **Requisiti location:** locale di almeno 40 m<sup>2</sup> (vedi rendering).
- **Formazione e supporto:**
  1. assistenza nella scelta del locale
  2. studio e progettazione del design interno del locale
  3. formazione specializzata
  4. supporto ed assistenza per la vendita
  5. fornitura di materiale di marketing e di comunicazione
  6. creazione di un evento di lancio del prodotto nel tuo locale
  7. servizio di assistenza online
- **Approvvigionamento:** tutto il menù è prodotto e distribuito dal nostro laboratorio e fornito in duplice modalità: contenitori in vetro monoporzione oppure pratici sacchetti sottovuoto monoporzione. I prodotti si conservano in frigorifero fino a 40 giorni. Sarà possibile vendere all'interno del locale anche altri prodotti dell'azienda (prodotti confezionati da cuocere, integratori alimentari e cosmetici)
- **Modalità di somministrazione:** autosomministrazione (vedi rendering)
- **Comunicazione istituzionale:** piattosano.com si prende carico della comunicazione di prodotto, della gestione dei canali social e della promozione di tutti i punti vendita piattosano.com





Progettazione dell'interno del locale incluso nella soluzione

## Platinum Solution





## Un progetto di Stefania Di Berardino

Approvato e sostenuto da **Moschini Farmaceutici di Fabio Moschini**



### **Sede legale:**

Via Onesti 7 - 60126 Ancona Collemarino (AN)  
P.I. 02966860427

### **Uffici direzionali e vendita al dettaglio:**

Via della Tecnica, 25 - 60015 Falconara Marittima (AN)  
[www.moschinifarmaceutici.it](http://www.moschinifarmaceutici.it)

### **Contatti**

+39 328 6076165 - +39 071 0970558 - [moschinifarmaceutici@gmail.com](mailto:moschinifarmaceutici@gmail.com)