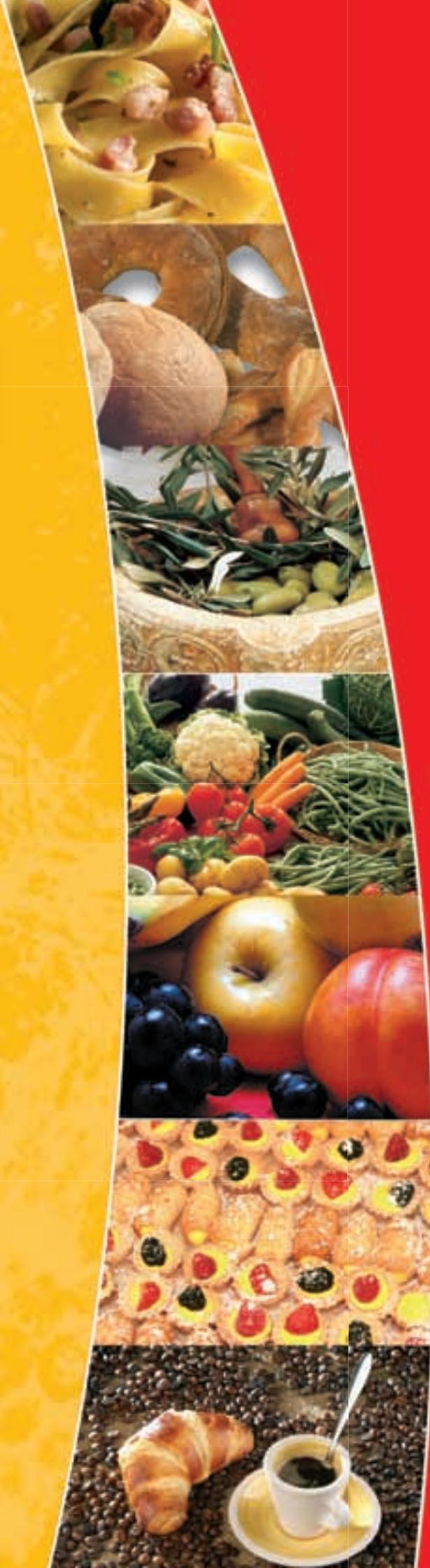


ARCO[®]

specialità per specialisti

catalogo 





pag 06	<i>pasta</i>
pag 36	<i>riso</i>
pag 42	<i>creme e sughi</i>
pag 44	<i>pomodori pelati, polpa e concentrato</i>
pag 48	<i>preparati per brodo</i>
pag 50	<i>farine per pizza</i>
pag 52 - 53	<i>farine, purè e farine speciali</i>
pag 54 - 55	<i>grissini, crackers, fette biscottate e biscotti</i>
pag 56	<i>pane</i>
pag 64	<i>oli extravergine d'oliva</i>
pag 67	<i>oli d'oliva</i>
pag 68 - 69	<i>oli aromatizzati ed oli vegetali</i>
pag 70	<i>oli di semi vegetali</i>
pag 72	<i>aceto balsamico</i>
pag 73	<i>aceto di vino e succo di limone</i>
pag 74 - 75	<i>condimento in bustina, sale e pepe</i>
pag 76 - 77	<i>zafferano, spezie</i>
pag 78	<i>funghi champignons, funghi porcini</i>
pag 82	<i>carciofi</i>
pag 84 - 85	<i>carciofi, verdure sott'olio</i>
pag 86 - 87	<i>verdure sott'olio, verdure alla brace e grigliate</i>
pag 88 - 89	<i>mais, legumi</i>
pag 90	<i>verdure al naturale</i>
pag 92	<i>sottaceti</i>
pag 94	<i>olive</i>
pag 98 - 99	<i>olive, capperi</i>
pag 100	<i>maionese, salse e ketchup</i>
pag 104 - 105	<i>tonno in scatola, sgombro</i>
pag 106	<i>specialità ittiche</i>
pag 114	<i>frutta sciroppata</i>
pag 116	<i>succhi di frutta</i>
pag 118 - 119	<i>concentrati di frutta, topping</i>
pag 120	<i>confetture monoporzioni</i>
pag 122 - 123	<i>zucchero, budini e caramello</i>
pag 124	<i>caffè</i>
pag 126 - 127	<i>caffè e surrogati, the e camomilla</i>
pag 128	<i>frutta secca</i>
pag 130	<i>prodotti per laboratori di pasticceria</i>
pag 132 - 133	<i>semilavorati per pasticceria e pasticceria</i>
pag 136	<i>formaggi</i>
pag 152	<i>prosciutto cotto</i>
pag 154	<i>prosciutto crudo</i>
pag 158	<i>salumi specialità</i>
pag 160 - 161	<i>salumi, salsicce piccanti</i>
pag 162 - 163	<i>speck, bresaola, pancetta</i>



Con **oltre 14000 referenze** di diversi settori merceologici (dalla pasta alle conserve, ai freschi e surgelati, dai formaggi ai latticini e salumi, fino ai detergenti e casalinghi), Dac è in grado di rispondere in modo completo e efficiente a tutte le esigenze del settore della ristorazione collettiva, della ristorazione commerciale e dell'hotellerie, proponendosi come fornitore globale per il canale Ho.re.ca

Una considerevole quota delle referenze è rappresentata da **prodotti a marchio ARCO, di proprietà DAC, che fornitori selezionati si impegnano a produrre secondo ben determinati standard e seguendo le indicazioni fornite dall'azienda.**

Arco è qualità e tradizione italiana: i nostri prodotti sono ideali per la cucina per il pregio delle materie prime impiegate e per la scelta dei formati, studiati ad-hoc per le esigenze della ristorazione.

Arco: Catalogo prodotti secchi e conservati

Pasta e riso, sughi, preparati e condimenti, pane, verdure, pesce, prodotti per la colazione e per la pasticceria: nel catalogo Arco "Prodotti Secchi e Conservati" trovi tutto ciò che serve in cucina per offrire un menu sano e variegato.

Questo catalogo contiene anche la sezione dedicata alla nostra selezione di salumi e formaggi.

Gli altri cataloghi Arco:

Arcogel - Prodotti Surgelati

Arco - Formaggi e Salumi

Arco - Carni Scelte



CHI L'HA DETTO CHE IN FRANCIACORTA SAPPIAMO FARE SOLO IL VINO?

Da una terra famosa e ricca di qualità, dal pastificio Valdigrano, nasce una nuova linea di **pasta di semola di grano duro nei formati classici.**

Risultato di un processo di lavorazione che, tenendo conto delle **antiche tradizioni** ma anche delle più alte e moderne tecnologie, mantiene intatte tutte le sue caratteristiche nutrizionali e organolettiche proprio perché **preparata con i migliori grani italiani “Kronos”** che le conferiscono quel **sapore dolce e ricco di preziosi valori alimentari.**

La varietà di grano duro Kronos è infatti una delle migliori selezioni a livello mondiale per caratteristiche molitorie e di pastificazione, in particolare per il suo contenuto proteico (14,5%) che, determinando la formazione di glutine (circa il 90%), ne assicura un'**ottima tenuta di cottura.**

Fattore importante per la cucina di un ristorante o di mense, grandi o piccole che siano.

La pasta di Franciacorta si riconosce anche per il suo **colore giallo intenso e per il gusto deciso**, che insieme alla tenuta della cottura, sono elementi fondamentali per il risultato di un'ottima cucina.



TUTTO IL BUONO DELLA PASTA DI FRANCIACORTA

- Aspetto uniformemente liscio senza rugosità, “puntature” od ombre scure visibili in trasparenza.
- Gusto di carattere e personalità: si sente il sapore del grano.
- Acqua di cottura limpida e senza sedimenti.
- Lieve sfumatura dolce all’assaggio a crudo.
- Rottura con suono secco e frattura liscia e vetrosa.
- Alto contenuto proteico.
- Ottima tenuta di cottura.
- Non si sfalda e non si spacca.
- Colore limpido giallo ambrato.
- Profumo di grano.





LE CONFEZIONI SPECIALI PER LA RISTORAZIONE

Il segmento della ristorazione collettiva costituisce un settore significativo per Valdigrano. Un segmento particolarmente esigente sotto il profilo del prodotto e della logistica aziendale.

Proprio per questo, grazie alle qualità riconosciute della pasta di Franciacorta, ma soprattutto per la **perfetta tenuta della cottura**, sempre più cuochi e chef preferiscono i nostri prodotti per soddisfare ogni tipo di esigenza.

Il meglio della pasta di Franciacorta nei suoi classici formati, è disponibile in confezioni da 3 kg, distribuita in esclusiva per la ristorazione da:





PIPE
RIGATE I35

Cod. 45689/I35 - 3 kg
Cod. 44174/I35 - 500 gr



MEZZE PENNE
RIGATE I45

Cod. 45689/I45 - 3 kg
Cod. 44174/I45 - 500 gr



MEZZE MANICHE
RIGATE I64

Cod. 45689/I64 - 3 kg
Cod. 44174/I64 - 500 gr



SEDANINI I81

Cod. 45689/I81 - 3 kg



SEDANI RIGATI I26

Cod. 45689/I26 - 3 kg
Cod. 44174/I26 - 500 gr



PENNE RIGATE I44

Cod. 45689/I44 - 3 kg
Cod. 44174/I44 - 500 gr



PENNE LISCE I43

Cod. 45689/I43 - 3 kg



CELENTANI I62

Cod. 45689/I62 - 3 kg
Cod. 44174/I62 - 500 gr



TORTIGLIONI I48

Cod. 45689/I48 - 3 kg
Cod. 44174/I48 - 500 gr



FUSILLI I60

Cod. 45689/I60 - 3 kg
Cod. 44174/I60 - 500 gr



PENNETTE RIGATE I41

Cod. 45689/I41 - 3 kg

SPAGHETTINI 3

Cod. 45689/3 - 3 kg
Cod. 44174/3 - 500 gr

SPAGHETTI 5

Cod. 45689/5 - 3 kg
Cod. 47018/5 - 500 gr

LINGUINE 13

Cod. 45689/13 - 3 kg
Cod. 47018/13 - 500 gr



La pasta artigianale trafilata al bronzo

Raimondo Vicidomini, i cui antenati cominciarono a fabbricare pasta già nel 1812, discende da quelle gloriose e grandi famiglie Nocerine dedite all'arte bianca.

Luigi e Mario Vicidomini sono la sesta generazione di una storia che ha origine agli inizi del 1800, due secoli circa di pasta che vanno da Nocera Inferiore a Castel San Giorgio.

Per capire la differenza con la produzione industriale bisogna visitare questi luoghi, dove l'artigianato dà l'anima in ogni pezzo cui si applica. A Castel San Giorgio, dove di antico sono rimaste anche le splendide chiese e i palazzi nobiliari, l'autenticità del prodotto è favorita dai venti e dalle acque abbondanti dei terreni.

La Materia Prima

la semola di grano duro certificata biologica viene dalla Puglia, più precisamente da Altamura, nel cuore della Murgia, una delle roccaforti della tradizione del grano. La semola naturale arriva da lì come accadeva sin dall'ottocento per essere lavorata in Campania.

La semola consegnata a Vicidomini, non subisce più alcuna alterazione, finisce senza aggiunte, direttamente nell'impastatrice con l'acqua, secondo dosi mantenute assolutamente segrete.

La Scelta dei Formati

Ci sono circa 200 formati diversi. Con la trafilatura in bronzo il risultato rileva totalmente la sua origine artigiana, quasi manuale: si ottiene così una pasta con un alto livello di porosità e ruvidità, con una maggiore tenuta del sugo e migliore uniformità di cottura.

La pasta lavorata con il teflon, invece, presenta una maggiore uniformità del prodotto ed in genere è quella destinata ad essere etichettata da altre aziende.

Non bisogna essere intenditori per cogliere immediatamente la differenza all'occhio, al tatto e al palato: la pasta Vicidomini lavorata al bronzo, infatti, ha un colore bianco-farina ed è talmente buona da poter essere mangiata senza condimento, ad esempio solo con un po' di sale, come facevano nell'Ottocento i mangiamaccheroni nelle affamate strade di Napoli.

L'Essiccamento

Prima avveniva all'aria aperta, da qualche decennio invece la pasta trafilata viene distesa sui telai areati e sistemata in una stanza detta "Celle Cirillo" dal nome del suo inventore.

Nella Cella Cirillo, sui telai dispiegati uno sull'altro, entra in azione un ventilatore. Per le trafile corte ci vogliono tre giorni di essiccamento, mentre per gli spaghetti, le candele e tutte le trafile lunghe si arriva a cinque. Cosa succede dopo resta dunque un mistero: decisivo il dosaggio del vento in relazione al tasso di umidità, alla temperatura, alla quantità.

Insomma, l'avrete capito, ogni pacco è diverso dall'altro, ha una sua storia, una sua personalità.



Cod. 42646

Spaghettoni artigianali Vicidomini

Confezione da 1 Kg

Più spessi del classico spaghetti si fanno amare per loro consistenza e sapore unici.



Cod. 45917

Scialatielli artigianali Vicidomini

Confezione da 1 Kg

Gli scialatielli sono un formato di pasta di origine napoletana, ricordano le linguine, ma sono più larghi e spessi e hanno una lunghezza limitata a circa una ventina di centimetri. Sono solitamente arrotolati come una matassa a formare un nido piuttosto morbido e aperto.

Come cucinarli: I sughi di pesce rappresentano l'abbinamento ideale.



Cod. 43623

Linguine artigianali Vicidomini

Confezione da 1 Kg

Piccola tagliatella piatta e stretta.

Origine del nome: deriva dalla caratteristica forma schiacciata, che ricorda una piccola lingua.

Come cucinarle: ottime con sughi a base di pomodoro fresco, con verdure ed erbe aromatiche e i sughi veloci piccanti, preparati con olio extravergine, aglio, peperoncino. Sono inoltre consigliati i sughi a base di pesce e frutti di mare, ma anche le salse bianche preparate con crema di latte, mascarpone, formaggi teneri e con l'aggiunta di spezie come zafferano, rafano, curry e zenzero.

L'antica tradizione dell'agro nocerino



Cod. 45912

Calamarata artigianale Vicidomini

Confezione da 1 Kg

Formato di pasta di origine campana appartenente alla famiglia dei Paccheri, prende il nome appunto dai calamari ai quali, una volta tagliati ad anelli, assomiglia molto per forma.

Origine del nome: la denominazione di questo formato deriva dalla stretta somiglianza con calamari affettati.

Come cucinarli: particolarmente indicati per accompagnare frutti di mare, come la classica "calamarata".



Cod. 45914

Paccheri lisci artigianali Vicidomini

Confezione da 1 Kg

Pasta a taglio dritto, con diametro di circa 30 mm.

Origine del nome: "paccheri" (termine dialettale dell'italiano "schiaffoni"), grossi maccheroni simili a manicotti dalla superficie liscia.

Un tempo considerati pasta da poveri, vennero così chiamati per il suono emesso al momento di essere serviti.

Come cucinarli: lo spessore, la capienza di questo formato e l'attitudine ad impregnarsi con gli intingoli lo rendono ideale per sughi a base di pesce e di molluschi. Da provare anche con condimenti a base di salsa di pomodoro o ragù ricchi di carne.



Cod. 45913

Mezzi paccheri lisci artigianali Vicidomini

Confezione da 1 Kg

Ispirati ai famosi paccheri, ma di dimensioni ridotte.

Origine del nome: così definiti perché hanno tipicamente le dimensioni di un "mezzo pacchero".

Come cucinarli: lo spessore, la capienza di questo formato e l'attitudine ad impregnarsi con gli intingoli lo rendono ideale per sughi a base di pesce e di molluschi. Da provare anche con condimenti a base di salsa di pomodoro o ragù ricchi di carne.



Cod. 45915

Eliconi artigianali Vicidomini

Confezione da 1 Kg

È uno dei formati di pasta corta che si impregna maggiormente di condimento.

Come cucinarli: ideali con sughi a base di verdure, ma ottimi anche con un semplice sugo al pomodoro.



Cod. 45916

Penne rigate artigianali Vicidomini

Confezione da 1 Kg

Gli ziti rigati (penne), come gli ziti lunghi, prendono il nome dalla forma dialettale "i zit" (gli sposi). A differenza degli ziti lunghi, da spezzare a mano, questo formato è già spezzato e pronto per la cottura.



Pasta lunga

long pasta



N.3 Spghettini

cod. 90/003 confezione da 5 kg

cod. 92/003 confezione da 500 gr



N.5 Spghetti

cod. 90/005 confezione da 5 kg

cod. 92/005 confezione da 500 gr



N.7 Vermicelli

cod. 90/007 confezione da 5 kg

cod. 92/007 confezione da 500 gr



N.9 Bucatini

cod. 90/009 confezione da 5 kg



N.13 Linguine

cod. 90/013 confezione da 5 kg

cod. 92/013 confezione da 500 gr



N.192 Tagliatelle di semola

cod. 22353/192 confezione da 5 kg

cod. 22632 confezione da 500 gr

Pasta corta

short pasta



N.141 Pennette rigate

cod. 90/141 confezione da 5 kg

cod. 92/141 confezione da 500 gr



N.144 Penne rigate

cod. 90/144 confezione da 5 kg

cod. 92/144 confezione da 500 gr



N.145 Mezze penne rigate

cod. 90/145 confezione da 5 kg

cod. 92/145 confezione da 500 gr



N.143 Penne lisce

cod. 92/143 confezione da 500 gr



N.146 Tortiglietti

cod. 90/146 confezione da 5 kg



N.148 Tortiglioni

cod. 90/148 confezione da 5 kg

cod. 92/148 confezione da 500 gr



N.181 Sedanini rigati

cod. 90/181 confezione da 5 kg



N.126 Sedani rigati

cod. 90/126 confezione da 5 kg

cod. 92/126 confezione da 500 gr



Pasta corta

short pasta



N.133 Pipette rigate

cod. 90/133 confezione da 5 kg



N.135 Pipe rigate

cod. 90/135 confezione da 5 kg

cod. 92/135 confezione da 500 gr



N.137 Conchiglie rigate

cod. 90/137 confezione da 5 kg

cod. 92/137 confezione da 500 gr



N.132 Chifferi rigati

cod. 90/132 confezione da 5 kg

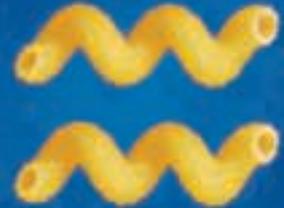
cod. 92/132 confezione da 500 gr



N.160 Fusilli

cod. 90/160 confezione da 5 kg

cod. 92/160 confezione da 500 gr



N.162 Cellentani

cod. 90/162 confezione da 5 kg

cod. 92/162 confezione da 500 gr



N.160 Fusilli tricolore

cod. 94 confezione da 5 kg

cod. 98 confezione da 500 gr



N.164 Mezze maniche rigate

cod. 90/164 confezione da 5 kg



Cod. 22711

Capelli d'angelo - 250 gr

Cod. 23275

Capelli d'angelo - 5 Kg

Pasta corta

short pasta



N.169 Cavatelli

cod. 43165 confezione da 5 kg



N.175 Radiatori

cod. 43166 confezione da 5 kg



N.176 Strozzapreti

cod. 43167 confezione da 5 kg



N.172 Gemelli

cod. 43168 confezione da 5 kg



N.165 Gnocchetti sardi

cod. 86 confezione da 5 kg

cod. 92/165 confezione da 500 gr



N.180 Orecchiette

cod. 95 confezione da 5 kg

cod. 41019 confezione da 500 gr



N.156 Ruote

cod. 43169 confezione da 5 kg



N.154 Farfalle

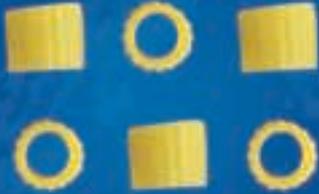
cod. 91/154 confezione da 5 kg

cod. 93/154 confezione da 500 gr



Pastina

small pasta (for soup)



N.118 Ditaloni rigati

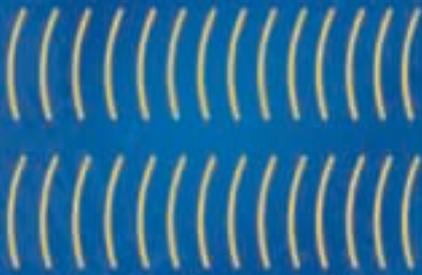
cod. 99/118 confezione da 5 kg



N.116 Ditalini rigati

cod. 99/116 confezione da 5 kg

cod. 88/116 confezione da 500 gr



N.167 Vermicelles coupés

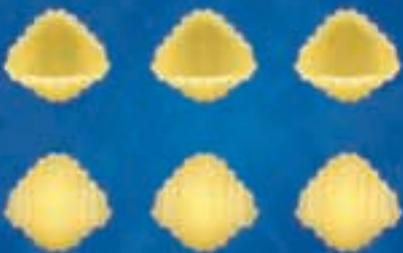
cod. 99/167 confezione da 5 kg

cod. 88/167 confezione da 500 gr



N.166 Coquillettes

cod. 99/166 confezione da 5 kg



N.139 Conchigliette rigate

cod. 99/139 confezione da 5 kg



N.150 Farfalline

cod. 89/150 confezione da 5 kg

cod. 87/150 confezione da 500 gr

Pastina

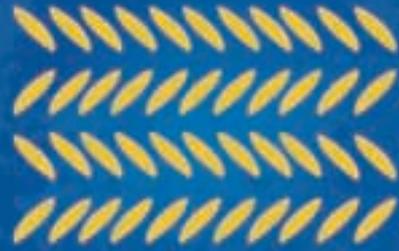
small pasta (for soup)



N.101 Tempestina

cod. 99/101 confezione da 5 kg

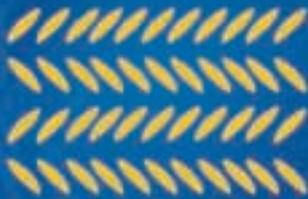
cod. 88/101 confezione da 500 gr



N.105 Risone

cod. 99/105 confezione da 5 kg

cod. 88/105 confezione da 500 gr



N.104 Risi

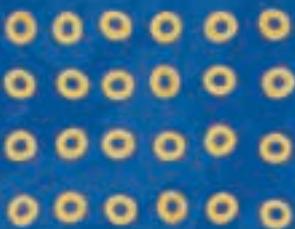
cod. 99/104 confezione da 5 kg



N.108 Stelline

cod. 99/108 confezione da 5 kg

cod. 88/108 confezione da 500 gr



N.109 Anellini

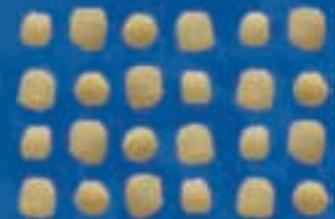
cod. 99/109 confezione da 5 kg

cod. 88/109 confezione da 500 gr



N.110 Alfabeto

cod. 99/110 confezione da 5 kg



N.111 Piombi

cod. 99/109 confezione da 5 kg



N.5 Spaghetti

cod. 96/005 confezione da 1 kg



N.148 Tortiglioni

cod. 96/148 confezione da 1 kg



N.126 Sedanini rigati

cod. 96/126 confezione da 1 kg



N.181 Sedanini rigati

cod. 100/181 confezione da 2 kg



N.144 Penne rigate

cod. 96/144 confezione da 1 kg



N.145 Mezze penne rigate

cod. 100/145 confezione da 2 kg



N.141 Pennette rigate

cod. 100/141 confezione da 2 kg



N.160 Fusilli

cod. 96/160 confezione da 1 kg



N.161 Torti (fusillini)

cod. 100/161 confezione da 2 kg



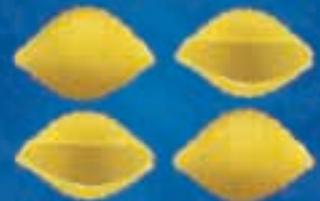
N.134 Gomiti rigati

cod. 100/134 confezione da 2 kg



N.135 Pipe rigate

cod. 100/135 confezione da 2 kg



N.137 Conchiglie rigate

cod. 100/137 confezione da 2 kg

Biologica organic



N.164 Mezze maniche rigate

cod. 100/164 confezione da 2 kg



N.165 Gnocchetti sardi

cod. 100/165 confezione da 2 kg



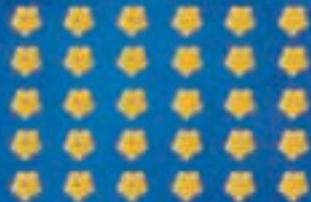
N.154 Farfalle

cod. 102/154 confezione da 2 kg



N.101 Tempestina

cod. 100/101 confezione da 2 kg



N.108 Stelline

cod. 96/108 confezione da 1 kg



N.105 Risone

cod. 96/105 confezione da 1 kg



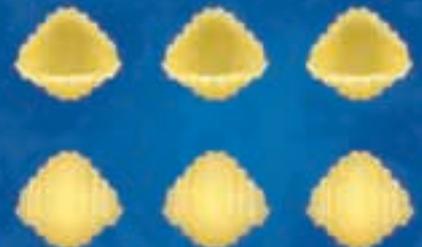
N.116 Ditalini rigati

cod. 100/116 confezione da 2 kg



N.118 Ditali rigati

cod. 100/118 confezione da 2 kg



N.139 Conchigliette rigate

cod. 100/139 confezione da 2 kg

Bio-integrale / *organic whole-wheat*



N.005 Spaghetti

cod. 97/005 confezione da 1 kg



N.144 Penne rigate

cod. 97/144 confezione da 1 kg

Pastina all'uovo

egg small pasta



Cod. 20626/4
N.4
Anellini - 1 kg



Cod. 20626/5
N.5
Risetto - 1 kg



Cod. 20626/2
N.2
Stelline - 1 kg



Cod. 20626/9
N.9
Gentilini (corallini) - 1 kg



Cod. 20626/14
N.14
Grattini - 1 kg



Cod. 20626/15
N.15
Ditalini rigati - 1 kg



Cod. 20626/18
N.18
Filini - 1 kg



Cod. 20626/50
N.50
Quadrucci - 1 kg



Cod. 20627/10
N.10
Farfalline - 1 kg - Formato Speciale



Cod. 20627/11
N.11
Cappelletti - 1 kg - Formato Speciale



Cod. 20627/12
N.12
Sorpresa - 1 kg - Formato Speciale

Lasagne

egg lasagne



Cod. 19357
Lasagne - 5 kg



Cod. 19358
Lasagne verdi - 5 kg





Pasta all'uovo trafilata

egg pasta die



Cod. 20820
Tagliolini - 1 kg



Cod. 22709
Tagliatelle - 1 kg

Cod. 22671
Tagliatelle Arco/Sole - 5 kg



Cod. 22710
Tagliatelle verdi - 1 kg



Cod. 22952
Tagliatelle paglia e fieno - 1 kg



Cod. 29309
Fettuccine 8 mm Arco/Sole
5 kg

Cod. 22672
Tagliatelle verdi Arco/Sole
5 kg



Cod. 25923
Pappardelle - 1 kg



LAVORAZIONE TRAFILATA

Pasta all'uovo laminata

egg pasta laminated



Cod. 25293
N.121
Taglierini - 1 Kg



Cod. 20914
N.122
Taglioline - 1 kg



Cod. 20889
N.123
Tagliatelle - 1 kg



Cod. 20916
N.125
Tagliatelle paglia e fieno - 1 kg



Cod. 20917
N.126
Tagliatelle verdi - 1 kg



Cod. 20918
N.127
Fettuccine - 1 kg



Cod. 20915
N.124
Pappardelle - 1 kg



LAVORAZIONE LAMINATA



Pasta all'uovo

egg pasta



Cod. 20814

N.0

Barbine "Genuine" Arco - 2 kg



Cod. 20815

N.1

Tagliolini "Genuine" Arco - 2 kg



Cod. 20816

N.2

Tagliatelle "Genuine" Arco - 2 kg



Pasta all'uovo

egg pasta



Cod. 20817

N.3

Fettuccine "Genuine" Arco - 2 kg



Cod. 21071

N.4

Pappardelle "Genuine" Arco - 2 kg



Cod. 21072

N.5

Tagliatelle paglia e fieno "Genuine" Arco - 2 kg





Pasta all'uovo

egg pasta



Cod. 23834
Tagliolini uovo Arcooro - 500 gr



Cod. 23835
Spaghetti chitarra uovo Arcooro - 500 gr



Cod. 23836
Tagliatelline uovo Arcooro - 500 gr



Cod. 23837
Tagliatelline paglia e fieno uovo Arcooro
500 gr



Pasta all'uovo

egg pasta



Cod. 23838
Tagliatelle uovo Arcooro - 500 gr



Cod. 23839
Tagliatelle verdi uovo Arcooro - 500 gr



Cod. 23840
Tagliatelle paglia e fieno uovo Arcooro
500 gr



Cod. 23841
Fettuccine uovo Arcooro - 500 gr



Cod. 23842
Pappardelle uovo Arcooro
500 gr





Tortellini e Ravioli secchi

dry tortellini and ravioli



tortellini e ravioli secchi

dry tortellini & ravioli

Cod. 351
Tortellini carne secchi - 1 kg

Cod. 22248
Ravioli carne secchi - 1 kg

Cod. 23622
Cappelletti prosciutto crudo
1 kg



Pasta fresca all'uovo

fresh egg pasta



Cod. 20891
Rigatoni all'uovo Arco freschi
500 gr



Cod. 20892
Bigoli all'uovo Arco freschi
500 gr



Cod. 20893
Tagliatelle all'uovo Arco freschi
500 gr



Cod. 20894
Fettuccine all'uovo Arco freschi
500 gr



Tortellini e Ravioli freschi

fresh tortellini and ravioli



Cod. 12465
Agnolotti al prosciutto
crudo - 1 kg



Cod. 12466
Tortelloni alla carne
1 kg



Cod. 12434
Tortelli ricotta e spinaci
1 kg



Cod. 12433
Ravioli al brasato (carne)
1 kg



Tortellini e Ravioli freschi

fresh tortellini and ravioli

Sole



Cod. 24905

Tortellini di carne Sole
1 kg



Cod. 25388

Ravioli magro Sole
1 kg



Cod. 25265

Tortellini di carne + crudo
Sole - 1 kg



Cod. 24909

Raviolini mignon carne
Sole - 1 kg



Cod. 24911

Ravioli di carne Sole
1 kg



Cod. 24912

Casoncelli di carne
Sole - 1 kg



Cod. 20813

Tortelli ricotta e spinaci
freschi - 500 gr



Cod. 20812

Tortellini al prosciutto crudo
freschi - 500 gr

**sfoglia
primavera
ultrasottile**

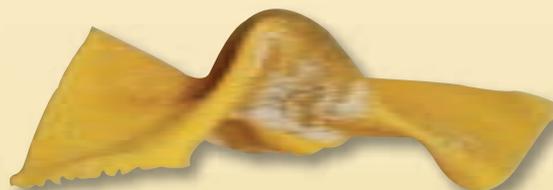


Tortellini e Ravioli freschi

fresh tortellini and ravioli



Cod. 47226
Ravioli a caramella Freschi
alle erbe - 500 gr

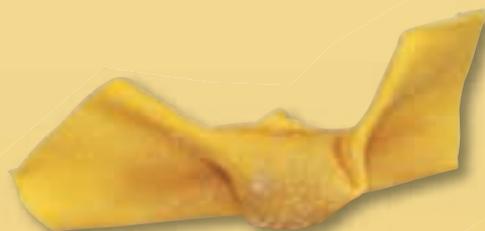


Cod. 47227
Ravioli a caramella
Freschi carne - 500 gr

Fatti a mano



Cod. 47228
Ravioli a caramella Freschi
al Bagoss - 500 gr



Cod. 47229
Ravioli a caramella Freschi
alla zucca - 500 gr



Pasta ripiena all'uovo "Fresche Delizie"

fresh delights filed egg pasta



Cod. 2066

Tortelloni alla ricotta e spinaci "Fresche Delizie" Arco - 500 gr

Cod. 2068

Gran ravioli ai porcini "Fresche Delizie" Arco - 500 gr



Cod. 2069

Agnolotti al prosciutto "Fresche Delizie" Arco - 500 gr

Cod. 2070

Cappelletti alla carne "Fresche Delizie" Arco - 500 gr





Pasta e Gnocchi freschi

fresh pasta and gnocchi



Cod. 14843
Orecchiette - 500 gr



Cod. 14842
Strozzapreti - 500 gr



Cod. 21711
Trofie - 500 gr



Cod. 14368
Gnocchi di patate (70%) - 1 kg

Cod. 23273
Gnocchi di patate (80%) - 1 kg



Cod. 395
Gnocchi verdi con patate - 1 kg



Cod. 353
Gnocchi con patate - 1 kg

Cod. 25984
Gnocchi verdi di patate (70%) - 1 kg



Cod. 24254
Chicche di patate - 1 kg

Gnocchi freschi

fresh gnocchi



Cod. 26883
Gnocchi di patate fresche
Arcooro - 500 gr



con patate fresche

Cod. 26887
Gnocchi radicchio Arcooro
Patate - 500 gr





Riso

Cod. 16553

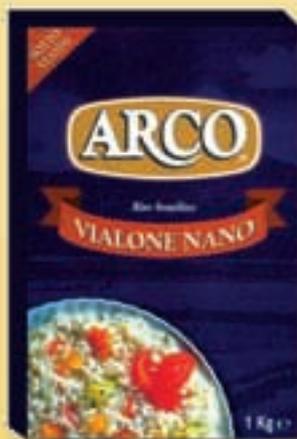
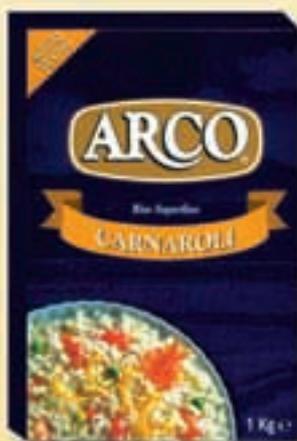
Riso Carnaroli Arco - 1 kg

Cod. 14666

Riso Carnaroli Arco - 5 kg

Cod. 43329

Riso Carnaroli Arcooro - 1 kg



Cod. 14669

Riso Vialone nano Arco - 5 kg

Cod. 20478

Riso Vialone nano Arco - 1 kg



Cod. 27105

Riso selvatico nero Arco

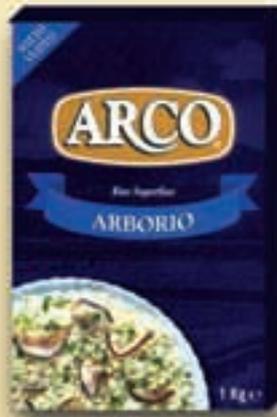
500 gr

Il riso Zizania, detto anche "riso a grana nera", è una pianta spontanea che cresce in zone umide. La cariosside è ricca di carboidrati ed anche di proteine (ciò è un fattore che lo differenzia dagli altri cereali). La zizania è inoltre ricco di sostanze minerali e di vitamine.

Riso



Cod. 14671
Riso Arborio Arco - 5 kg



Cod. 16552
Riso Arborio Arco - 1 kg



Cod. 14670
Ribe - 5 kg

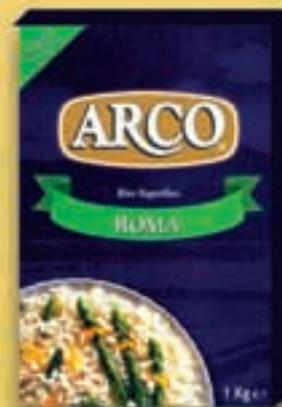


Cod. 484
Riso Roma Arco - 25 kg



Cod. 14667
Riso Roma Arco - 5 kg

Cod. 20477
Riso Roma Arco - 1 kg





Cod. 482
Originario - 25 kg

Cod. 18256
Parboiled - 1 kg

Cod. 467
Parboiled - 5 kg

Cod. 491
Parboiled - 25 kg







IL MIGLIOR CHICCO PER OGNI RICETTA

Cod. 44979

Riso dal chicco lungo e cristallino caratterizzato dall'inconfondibile aroma di legno di sandalo. Originario dell'India e del Pakistan. È adatto per la preparazione di piatti esotici e innovativi ed è un contorno eccellente.

Cod. 25971

Riso originario della Cina dallo splendido chicco di colore nero brillante che viene oggi coltivato in particolari zone della Pianura Padana. È un riso piacevolmente aromatico che sprigiona in cottura un particolare aroma fra il legno di sandalo e il pane appena cotto.



Basmati



Venere

Rouge Camargue



Cod. 46692

Varietà coltivata nella zona paludosa della Camargue, ha come peculiarità un chicco dalla forma sottile ed allungata di un colore rosso che diventa intenso a cottura terminata. Oltre a essere particolarmente ricco di fibre e di proteine è un riso molto profumato.

Cod. 47133

Questo riso è particolarmente adatto alla preparazione del Sushi secondo la tradizionale ricetta giapponese, grazie al suo chicco piccolo e tondo.



Riso per sushi

3 Cereali



Cod. 46691

Equilibrato mix di Riso, Farro e Orzo. Oggi questi cereali sono molto ricercati da una clientela che non rinuncia al sapore ma che è anche attenta alla salute. La preparazione Gallo permette una comoda cottura omogenea dei tre cereali senza difficoltà.

	DIMENSIONI DEL CHICCO	TEMPO DI COTTURA	MOD. DI COTTURA	PESO INIZIALE	PESO FINALE
3 CEREALI	grande	18 min	100 g in 2 l di acqua non salata	100	226
BASMATI	lungo	12 min		100	315,8
VENERE	medio	18 min		100	187,6
ROUGE CAMARGUE	medio	18 min		100	184,8
RISO PER SUSHI	piccolo	12 min		100	211,2

	RESA IN COTTURA %	AMILOSIO*	DUREZZA*	RILASCIO DI AMIDO*	TENUTA COTTURA
3 CEREALI	126,00	-	-	-	*****
BASMATI	215,80	-	-	-	***
VENERE	87,60	-	-	-	*****
ROUGE CAMARGUE	84,80	-	-	-	*****
RISO PER SUSHI	111,20	17-18	0,68	10%	**

Creme e Sughi

Cod. 2760
Crema di porcini FT. - 1 kg

Cod. 2749
Crema ai 4 formaggi FT. - 1 kg

Cod. 19326
Crema di tonno FT. - 1 kg



Cod. 2748
Crema di asparagi FT. - 1 kg

Cod. 2747
Crema di carciofi FT. - 1 kg

Cod. 21427
Crema al radicchio rosso
FT. - 1 kg

Cod. 26676
Crema ai funghi porcini - 1 Kg



Cod. 26675
Crema di asparagi - 1 Kg

Cod. 26677
Crema verdure miste - 1 Kg



Cod. 2797
Crema tartufungo - 250 gr

Creme e Sughi



Cod. 22540
Pesto del golfo FT. - 1 kg



Cod. 26311
Pesto mediterraneo
790 gr



Cod. 2588
Pesto FT. - 1 kg



Cod. 47169
Pesto Genovese
"Antica Genova" fresco - 1 kg



Cod. 2756
Sugo pomodoro FT. - 1 kg



Cod. 19082
Sugo all'amatriciana FT. - 1 kg



Cod. 19083
Ragù alla bolognese FT. - 1 kg

Cod. 21428
Ragù di lepore FT. - 1 kg

Cod. 21430
Ragù di anatra FT. - 1 kg



Cod. 21431
Ragù di Capriolo FT. - 1 kg



Cod. 21429
Ragù di Cinghiale FT. - 1 kg



Pomodori pelati, Polpa e Concentrato



Cod. 1008
Pomodori pelati FT. - 3 kg

Cod. 1002
Pomodori pelati FT. - 1 kg

Cod. 1001
Pomodori pelati FT. - 500 gr



Cod. 19703
Pomodorini di collina FT. - 3 kg

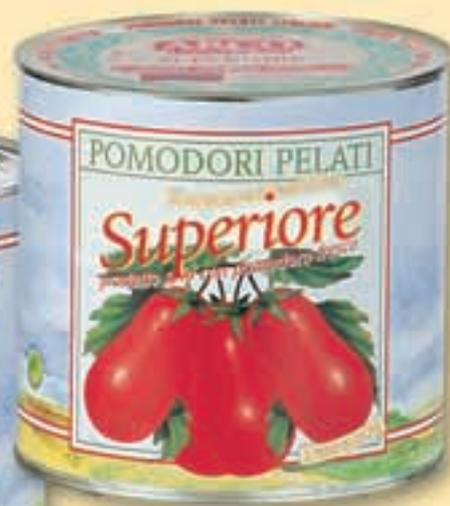
Cod. 18838
Pomodorini di collina FT. - 1 kg

Cod. 47626
Pomodorini di collina FT. - 500 gr



Cod. 1199
Pomodori pelati testarossa
FT. - 3 kg

Cod. 22229
Pomodori pelati qualità
superiore - 3 kg



Pomodori pelati, Polpa e Concentrato

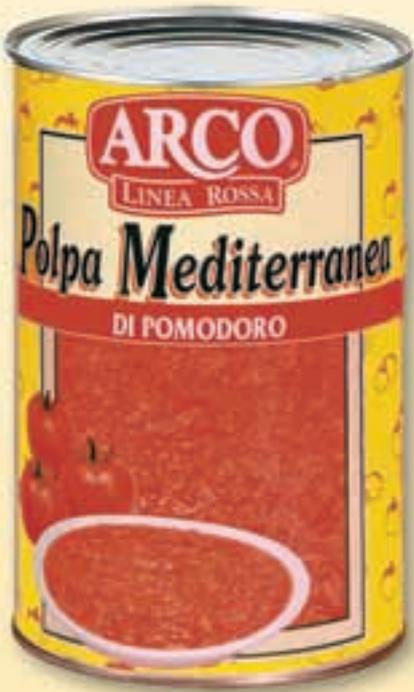


Cod. 9350

Polpa fine di pomodoro
FT. 3 kg

Cod. 18406

Polpa fine di pomodoro
FT. 5 kg



Cod. 22239

Polpa mediterranea FT. - 5 kg

Cod. 17910

Polpa mediterranea di pomodoro
FT. - 3 kg



Cod. 1013

Pelati S. Marzano Dop

FT. - 3 kg



Pomodori pelati, Polpa e Concentrato

Cod. 1022

Polpa oro di pomodoro FT - 3 kg

Cod. 14673

Polpa oro di pomodoro FT - 5 kg



Cod. 1369

Fior di polpa di pomodoro
a pezzettoni FT. - 5 kg



Cod. 1032

Passata di pomodoro FT. - 3 kg



Cod. 1049

Doppio concentrato di pomodoro
FT. - 2,5 kg

Cod. 22223

Doppio concentrato di pomodoro
FT. - 1 kg

Cod. 1191

Doppio concentrato di pomodoro
FT. - 400 g

Pomodori pelati, Polpa e Concentrato



Cod. 2200

Polpabox polpa di pomodoro - 10 kg



Cod. 23429

Polpa fine sacchetto - 3 kg



Cod. 2057

Polpa prima di pomodoro
10 kg



Cod. 19538

Superbox polpa di
pomodoro - 15 kg



Preparati per Brodo

Cod. 27277

Preparato classico per brodo di carne - 1 kg



Cod. 27983

Preparato naturale per brodo 3% Arco s/Glutine - 1 kg



Cod. 22996

Preparato per brodo di pollo Arco - 1 kg



Cod. 2852

Preparato "5" brodo carne - 1 Kg



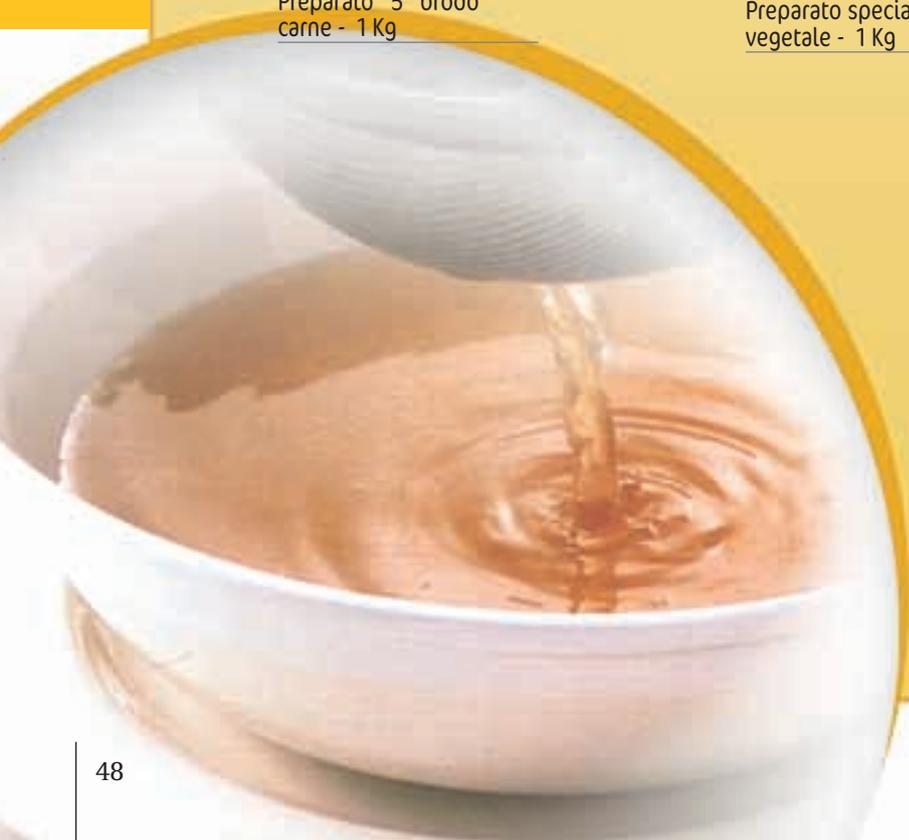
Cod. 2851

Preparato specialbrodo vegetale - 1 Kg



Cod. 22418

Preparato No Glut s/lattosio vegetale - 1 Kg



Cod. 2853

Preparato extra "10" carne - 1 Kg

Preparati per Brodo



Cod. 41063
Preparato s/glutam. s/grassi
idrogenati polvere - 1 kg



Cod. 2820
Preparato granulare vegetale
1 kg



Cod. 2892
Preparato granulare extra 6%
carne s/lattosio - 1 kg

Cod. 24495
Brodo polvere pesce
c/crostacei - 1 kg

Cod. 24496
Brodo granulare funghi
porcini - 1 kg

Cod. 41288
Preparato vegetale Arco
NO allergeni 1 kg s/glutine



Cod. 2855
Saporificatore polvere
26% glut. - 1 Kg

Cod. 21159
Preparato granulare bio brodo
vegetale s/glutammato - 1 kg



Farine per Pizza



Cod. 22650
Farina per pizza "vesuvio" 00
25 kg



Cod. 19186
Farina Sottopizza Arco - 10 kg



Cod. 19165
Farina per pizza "nisida" 00
25 kg



Farine per Pizza



Cod. 19167
Farina per pizza "ischia" 00
25 kg



Cod. 19166
Farina per pizza "capri" 00 - 25 kg



Cod. 21104
Farina per pizza "manitoba" 00
25 kg



Cod. 9121
Farina Light Arco - 25 kg

Farine, Purè

MACINATA A PIETRA



Cod. 46858
Farina di Mais Belgrano
1 kg



Cod. 22445
Crema di riso - 10 kg

Cod. 22372
Farina di riso - 10 kg

Cod. 375
Farina gialla
1 kg

Cod. 25571
Semola di grano duro
1 kg

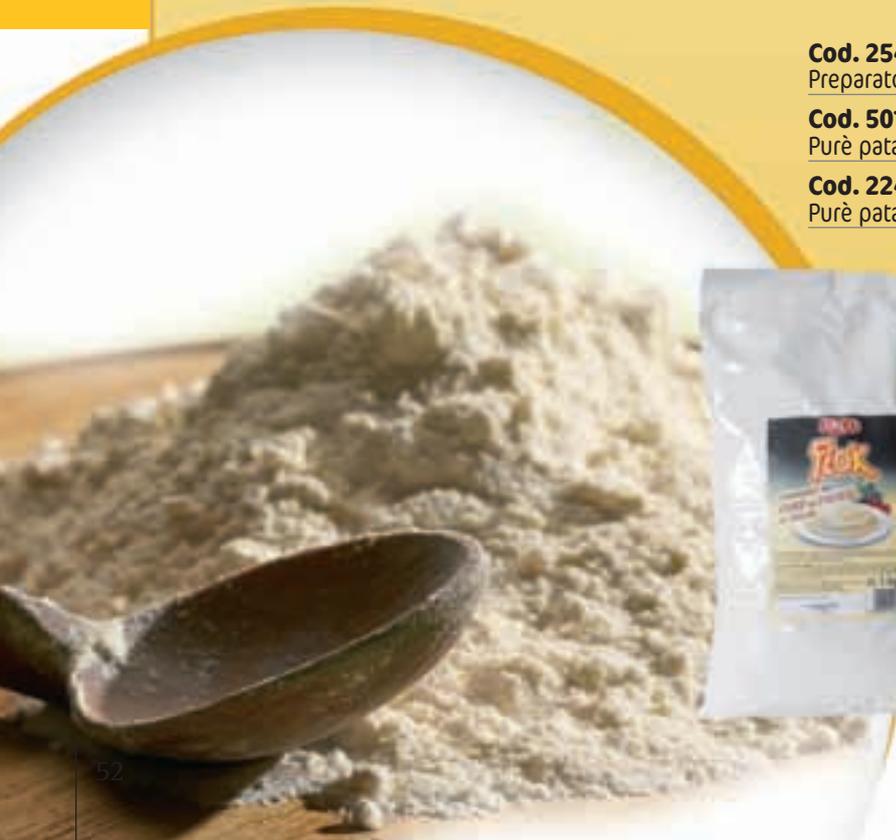
Cod. 25572
Semola rimacinata
di grano duro - 1 kg



Cod. 25467
Preparato Flok per purè 1 kg

Cod. 501
Purè patate gold in fiocchi - 1 kg

Cod. 22478
Purè patate in fiocchi x 4



Farine speciali



Cod. 366
Farina bianca
1 kg

prodotti mix per panificazione

Cod. 27247	farina arcopan 61 soia -	25 kg
Cod. 27248	farina arcopan 62 focaccia -	25 kg
Cod. 27249	farina arcopan 63 cereali -	25 kg
Cod. 27250	farina arcopan 64 fiocchi -	25 kg
Cod. 28207	farina arcopan 65 -	25 kg
Cod. 28208	farina arcopan 66 universale -	25 kg
Cod. 27623	farina arcopan mix amorpoluta 81 -	20 kg
Cod. 27284	farina di farro integrale -	25 kg
Cod. 44654	farina soffice (orzo/avena) Arcopan -	25 kg
Cod. 44655	farina pianelle (grano duro) Arcopan -	25 kg
Cod. 44656	farina riso Arcopan -	25 kg
Cod. 44657	farina moro (tutto semi) Arcopan -	25 kg
Cod. 44658	farina cous cous (semi chiari) Arcopan -	25 kg

per panifici

Cod. 27243	Farina per panifici arcopan 21 -	25 kg
Cod. 27244	Farina per panifici arcopan 31 -	25 kg
Cod. 27245	Farina per panifici arcopan 41 -	25 kg
Cod. 27246	Farina per panifici arcopan 51 integrale -	25 kg
Cod. 28205	Farina per panifici arcopan 52 semola -	25 kg
Cod. 28206	Farina per panifici arcopan 53 rimacinata -	25 kg
Cod. 44003	farina di soia micronizzata 100% -	25 kg

miglioratori

Cod. 29973	Miglioratore Arcopan -	25 kg
-------------------	------------------------	-------

per pasticcerie

Cod. 27239	farina arcopan oro 71 - lievitati	25 kg
Cod. 27241	farina arcopan 72 frolla -	25 kg
Cod. 27242	farina arcopan 73 sfoglia -	25 kg
Cod. 27669	farina arcopan 74 croissant -	20 kg
Cod. 27574	farina arcopan 75 spagna -	20 kg





Grissini



Cod. 252
Grissini blu
torinesi - 12 gr



Cod. 21454
Grissini friabili
15 gr



Cod. 208
Grissini gustosi
15 gr



Cod. 28070
Grissini olive
"rico-salis arco"
12 gr



Cod. 28069
Grissini
"rico-salis arco"
12 gr

Cod. 50245
Portagrissini di bambù Arco



Cod. 18138
Grissinotto classico - 250 gr



Cod. 21953
Grissinotto al sesamo - 250 gr



Cod. 21952
Grissinotto alle olive - 250 gr

Crackers, Fette Biscottate, Biscotti



Cod. 3157
Crackers - 12 gr - 200 pz



Cod. 2612
Fette biscottate - 14,6 gr - 240 pz



Cod. 3184
Biscotti frollini - 25 gr
200 pz



*Il pane,
la nostra selezione.*

Gruppo
DAC
eccellenza per la ristorazione





Pane per Bruschette, divertenti e sfiziose.

Per proporre bruschette in mille gusti: pomodorini, aglio e origano, con il pesce, con i salumi. Si accompagnano ai secondi piatti, con l'aperitivo o possono essere un pranzo veloce come la pizza.



cod. **16622**
Pane Bruschelle Morato 400gr - 4 fette
Q.tà x CT 8



cod. **16630**
Pane Bruschelline Morato 400gr - 6 fette
Q.tà x CT 8



cod. **41441**
Pancrosti Morato 350gr - 15 fette
Q.tà x CT 10



cod. **26027**
Pane Bruschetta Roberto 400gr - 4 fette
Q.tà x CT 8



cod. **41477**
Pane Pugliese Morato 400 gr - 9 fette
Q.tà x CT 9

Il Pancarrè

Pane morbido e soffice a fette, per tramezzini, spuntini e toast. Per la colazione o uno snack in un assortimento di marche variegato e completo.



cod. **19045**
Pan Carré 6+6 Albea - 200 gr
Q.tà x CT 20



cod. **26127**
Pan Carré Ciuffo 330gr - 20 fette
Q.tà x CT 12



cod. **26265**
Pan Carré Mulino Bianco (16 fette)
285 gr - Q.tà x CT 18



cod. **19177**
Tenerelle Morato
Maxitoast 500gr
10 fette
Q.tà x CT 8



I Tramezzini

Sfiziosi, di morbido pane bianco,
da creare e inventare in ogni momento
della giornata



cod. **18258**
Pane per tramezzini Spuntinelle Maxi 700gr - 10 fette
Q.tà x CT 6



cod. **18127**
Pane Tramezzini Spuntinelle 500gr - 10 fette
Q.tà x CT 6



cod. **17032**
Pane Spuntinelle Maxi 350gr - 5 fette
Q.tà x CT 12

I Pani Morbidi

Una selezione di pani morbidi per arricchire la tavola, tutti a marchio Barilla



cod. **22227**
Pan Brioscé 400gr
Q.tà x CT 8



cod. **22228**
Pane Integrale 400gr
Q.tà x CT 8



cod. **23026**
Pane 5 Cereali e Soia 400gr
Q.tà x CT 8



cod. **25455**
Pane Bianco 400gr
Q.tà x CT 8



cod. **45934**
Filone Pane da Tavola
500gr - Q.tà x CT 6



cod. **45935**
Filone Rustico 500gr
Q.tà x CT 6



cod. **46594**
Panfreccia 350gr
Q.tà x CT 8

Pane di Segale

Dall'alto contenuto di fibre, ideale per la colazione, si abbina sia al dolce che al salato. Disponibile già affettato e in monoporzione.



cod. **41069**
 Pane Wollkornbrot Affettato.
 Pane di segale e cereali 500gr
 Q.tà x CT 12



cod. **19180**
 Pane di segale Affettato
 Stagnati 500gr - 10 fette
 Q.tà x CT 12



cod. **17358**
 Pane Wollkornbrot Wepu Segala
 Monoporzione 40gr - Q.tà x CT 200pz

American Style

Sandwich, Hot Dog, Hamburger, per spuntini e proposte "american style".



cod. **44444**
 Pane Hamburger c/sesamo
 Morato 300gr (4Pz) - Q.tà x CT 8



cod. **44443**
 Pane per Hamburger
 Morato 300gr (6pz) - Q.tà x CT 9



cod. **43246**
 American Sandwich Classico
 Morato 825gr - Q.tà x CT 7



cod. **45194**
 Pane per Hot Dogs 250gr
 (4pz) Roberto
 Q.tà x CT 8



cod. **43875**
 American Sandwich Integrale
 Morato 600gr
 Q.tà x CT 10





Piadine e Tigelle

Profumate e croccanti, da servire come il pane o farcite con salumi, verdure, formaggi...



cod. **24289**
Tigelle Emiliane 8+8pz (250gr)
Q.tà x CT 12



cod. **45086**
Piadina Ster 330gr 3pz - diam 21/23 - Q.tà x CT 20

cod. **25002**
Piadina Ster extra sottile 3pz 390gr - diam 24/26 - Q.tà x CT 10



cod. **47664**
Piada di Rimini Extrasottile (5pz) 600gr
diam 26/28 - Q.tà x CT 15



cod. **45107**
Piadina Fabbri Classica
120gr x 10pz - diam 26cm
Q.tà x CT 8

**conservare in frigorifero*

Pane Grattugiato

Ideale per panature, ripieni e polpette



cod. **29404**
Pangrattato lema Orazio Biologico - 500gr
Q.tà x CT 20



cod. **18478**
Pane Grattugiato "Vecchio Molino" 500gr
Q.tà x CT 10



cod. **41060**
Pangrattato Albea 200gr
Q.tà x CT 25



cod. **549**
Pane Grattugiato 25Kg
Senza conservanti.
Q.tà x CT 1

Pane Carasau

Il pane tipico sardo detto anche "carta musica" per la croccantezza che lo contraddistingue e che rende la sua masticazione particolarmente rumorosa.



cod. **20301**
Pane Carasau Scatola 250gr
Q.tà x CT 15

Pane aproteico

Pane aproteico già tagliato a fette, caratterizzato da un contenuto ridotto, garantito e controllato di proteine, sodio, potassio, tiroxina e fenilalanina.



cod. **46053**
Panini Aproten 150gr - Q.tà x CT 6





Veritas[®]
In vino semper.

Condimenti esclusivi Veritas

*dalla selezione Veritas, scelti con
cura per il vostro Ristorante*



Cod 46349 Olio Extravergine di Oliva Col di Bacche

Contenuto: 500ml

Produttore: Azienda Agricola Col Di Bacche
Zona di produzione: Magliano in Toscana (GR)
Oliveto: Località Cupi
Superficie: circa 2 ha
N.Olivi: 200
Altitudine: 170 m slm
Natura del terreno: calcareo
Sesto d'Impianto: parte m 12x12 - parte 8x8
Potatura: ogni due anni
Cultivar: Leccino e Frantoio 70%, Moraiolo 25%,
Pendolino 5%
Periodo raccolta: Novembre
Stato di maturazione alla raccolta: Maturazione media
Sistema di raccolta: Raccolta a mano dalla pianta
(brucatura)
Molitura: a freddo
Frangitura: con macine in pietra (granito)
Estrazione: per centrifuga con acqua a bassa
temperatura
Imbottigliamento: non filtrato.
Resa: 14 kg / ql
Produzione media: 4ql/ha olio
Stoccaggio: in contenitori acciaio

Quantità x cartone: 6PZ



Cod 47239 Aceto Balsamico di Modena I.G.P.
"VERSUM"

Contenuto: 250ml

Zona di produzione:

provincia di Modena e Reggio Emilia, mediante
l'impiego di mosti ottenuti da uve di Trebbiano,
Lambrusco, Sangiovese, Albana, Ancellotta,
Fortana e Montuni.

Ingredienti: Mosto d'uva cotto, aceto di vino.

Caratteristiche:

Colore: bruno scuro
Olfatto: persistente, gradevolmente acetico
Viscosità: consistente
Gusto: agrodolce, con valorizzazione della
componente acida

Densità a 20 °C: non inferiore a 1,250
Acidità: 6%

Quantità x cartone: 6PZ



Oli Extra Vergine d'Oliva

**Cod. 661**

Olio extra vergine di oliva - 5 lt

Cod. 698

Olio extra vergine di oliva - 1 lt

Cod. 541

Olio extra vergine di oliva - 500 ml

Cod. 27600

Olio extra vergine Arco
250 ml

Cod. 18796

Olio extra vergine di oliva
oly pet - 1 lt

Cod. 21869

Olio extra vergine di oliva
oly pet - 5 lt

**Cod. 22548**

Olio extra vergine
Le Fratte - 1 lt

Cod. 1188

Olio extra vergine di oliva
vecchio frantoio - 1 lt

Oli Extra Vergine d'Oliva



Delicato



Cod. 16677
Olio extra vergine di oliva
fior d'olivo - 5 lt

Cod. 699
Olio extra vergine di oliva
fior d'olivo - 750 ml

Cod. 28680
Olio extra vergine
Fior D'Olivo - 250 ml

Cod. 18287
Olio extra vergine di oliva
ovidio - 1 lt

Cod. 18286
Olio extra vergine di oliva
ovidio - 500 ml



Cod. 18938



*Oliera in legno
rettangolare con
spargisale*





Oli Extra Vergine d'Oliva



Cod. 45748
Olio extravergine di Oliva Olea
Maxima - 5 lt

Cod. 43271
Olio extravergine di Oliva Olea
Maxima - 500 ml

100% Italiano



Cod. 28182
Oliera Inox per bottiglie
da 250 cc con salini

Cod. 27600
Olio extra vergine Arco
250 ml

Cod. 27926
Aceto di vino rosso - 250 ml



Cod. 22175
Olio il brioso ligure DOP - 500 ml

Cod. 21897
Olio ameno umbro DOP - 500 ml

Cod. 21898
Olio il gaio toscano IGP - 500 ml



Oli d'Oliva



Cod. 565
Olio di oliva - 500 ml

Cod. 696
Olio di oliva - 1 lt

Cod. 654
Olio di oliva - 5 lt



Cod. 18795
Olio di oliva oly pet - 1 lt

Cod. 21868
Olio di oliva oly pet - 5 lt



Cod. 1187
Olio di oliva vecchio
frantoio - 1 lt

Cod. 22549
Olio di oliva
Le Fratte - 1 lt



Cod. 1380
Olio di sansa di oliva - 1 lt

Cod. 21867
Olio di sansa di oliva pet - 5 lt

Oli aromatizzati



Cod. 42619
Olio Arcooro rosmarino - 250 ml

Cod. 42618
Olio Arcooro basilico - 250 ml

Cod. 42617
Olio Arcooro peperoncino - 250 ml

Cod. 42620
Olio Arcooro tartufo bianco - 250 ml



Oli Vegetali



Cod. 647

Olio di palma raffinato - 25 lt

Cod. 643

Olio di palma bi-frazionato
25 lt

Cod. 44715

Olio di palma bi-frazionato
10 lt





Oli di Semi vegetali



Cod. 628
Olio di semi vari - 25 lt

Cod. 21865
Olio di semi vari pet - 5 lt

Cod. 17718
Olio di semi vari pet - 1 lt

Cod. 21864
Olio di semi di soia pet no OGM - 5 lt

Cod. 14713
Olio di semi di soia pet no OGM - 1 lt



Oli di Semi vegetali



Cod. 17719

Olio di semi di girasole pet - 1 lt

Cod. 21863

Olio di semi di girasole pet - 5 lt

Cod. 629

Olio di semi di girasole - 25 lt



Cod. 17720

Olio di semi di arachide pet - 1 lt

Cod. 21866

Olio di semi di arachide pet - 5 lt

Cod. 630

Olio di semi di arachide - 25 lt

Cod. 17721

Olio di semi di mais pet - 1 lt

Cod. 21862

Olio di semi di mais pet - 5 lt



Aceto Balsamico



Cod. 22230
Aceto balsamico
di Modena "il Maestro"
500 ml



Cod. 574
Aceto balsamico di Modena
Arco - 500 ml



Cod. 29093
Aceto balsamico di Modena
Arco - 250 ml



Cod. 26719
Aceto balsamico
Il Maestro qualità
nera - 5lt



Aceto di Vino & Succo di Limone



Cod. 551
Aceto di vino bianco - 1 lt

Cod. 553
Aceto di vino bianco - 500 ml



Cod. 554
Aceto di vino rosso - 500 ml

Cod. 552
Aceto di vino rosso - 1 lt

Cod. 27927
Aceto di vino bianco - 250 ml

Cod. 27926
Aceto di vino rosso - 250 ml



Cod. 18479
Aceto di vino rosato
ovidio - 500 ml
GR. 7,5°



Cod. 3990
Succo di limone - 1 lt

Cod. 22186
Succo di limone pet - 1 lt





Condimento in bustina



Cod. 21946
Olio di oliva - 10 ml - 300 pz



Cod. 21940
Olio extra vergine - 10 ml - 300 pz



Cod. 21943
Dressing
(olio extra + aceto) - 15 ml - 300 pz



Cod. 21942
Aceto bianco - 5 ml - 300 pz



Cod. 21941
Aceto balsamico - 5 ml - 300 pz

Sale e Pepe



Cod. 26764
Sale iodato - 1 gr - 1000 pz

Cod. 21944
Sale - 2 gr - 1000 pz



Zafferano



Cod. 21253
Zafferano - 0,12 gr - 100 pz

Cod. 1915
Zafferano filli - 2 gr



Cod. 1903
Zafferano - 2 gr



Spezie



Funghi Champignon

Cod. 1677

Primo Fungo funghi al naturale
F.T. - 3 kg

Cod. 17897

Primo Fungo funghi trifolati
al vegetale FT. - 3 kg



Cod. 17896

Primo Fungo trifolati in olio FT. 3 kg

Cod. 26640

Primo Fungo trifolati in olio - 800 gr



Cod. 47627

Champignon busta Primo Fungo
FT. - 1,7 kg



Cod. 1616

Busta funghi trifolati - 1,85 kg

Funghi Champignon



Cod. 1665
Gran gourmet funghi al naturale
FT. - 3 kg



Cod. 1671
Specialfungo funghi trifolati in
olio FT. - 3 kg



Cod. 1678
Funghi trifolati al vegetale
FT. - 3 kg



Cod. 1679
Funghi trifolati in olio
FT. - 3 kg

Cod. 1666
Fiordifungo funghi trifolati in olio
FT. 3 kg

Cod. 16638
Fungoro funghi trifolati in olio
FT. - 5 kg



Funghi Porcini, Champignon



Cod. 27136
Busta funghi trifolati sottobosco
1,5 kg



Cod. 23638
Busta funghi chiodini trifolati
nameco - 1,5 kg



Cod. 24702
Porcini trifolati gnomo
700 gr



Cod. 17376
Porcini secchi - 1 kg

Cod. 21184
Porcini secchi extra - 100 gr

Funghi Porcini, Champignon



Cod. 1657
Porcini al naturale
FT. - 1 kg

Cod. 1672
Funghi misto di bosco
trifolati FT. - 1 kg

Cod. 1652
Fior di porcino trifolati
FT. - 1 kg

Cod. 24088
Guarni-pizza porcini trifolati
FT. - 1 kg

Cod. 24089
Porcini antipasto FT. - 1 kg



Cod. 1617
Funghi porcini primizie trifolati
FT. - 1 kg

Cod. 2761
Funghi porcini trifolati elite
FT. - 1 kg

Cod. 19781
Porcini reale trifolati
FT. - 1 kg

Cod. 1659
Funghi porcini trifolati jolly
FT. - 1 kg



Carciofi

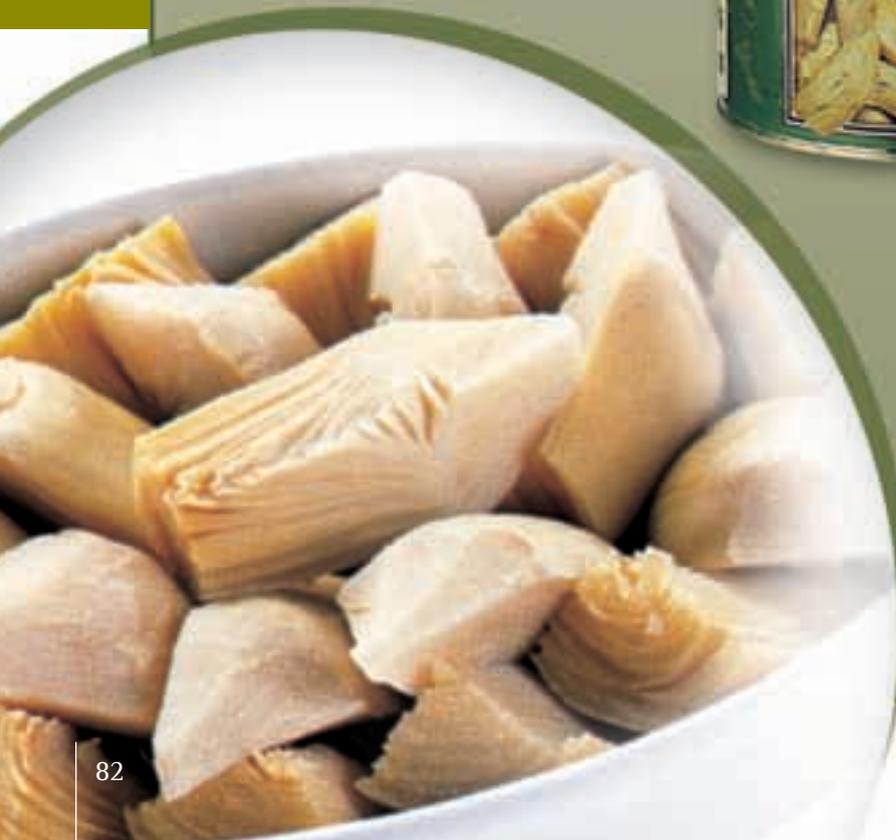


Cod. 1535
Carciofi interi 30/40 al naturale
FT. - 3 kg

Cod. 1538
Carciofi interi 40/50 al naturale
FT. - 3 kg

Cod. 1540
Spicchi di carciofi in olio
FT. - 3 kg

Cod. 1542
Spicchi di carciofi al naturale
FT. - 3 kg



Carciofi



Cod. 19333
Carciofi alla romana FT. - 3 kg



Cod. 19354
Carciofi alla romana FT. - 1 kg



Cod. 22380
Carciofi a fettine trifolati FT. - 3 kg



Cod. 43398
Carciofi a spicchi trifolati
1,7 kg



Cod. 1605
Carciofi a spicchi in olio - 1,7 kg

Cod. 19331
Corolle di carciofi in olio
FT. - 3 kg

Cod. 19332
Fettine extra di carciofo in olio
FT. - 3 kg





Carciofi

Cod. 1578
Carciofini interi medi - 3100 ml

Cod. 20497
Carciofini piccoli in olio - 3100 ml

Cod. 1577
Carciofini interi medi - 720 ml



Cod. 1573
Carciofini spaccatelli - 720 ml

Cod. 1575
Carciofini spaccatelli in olio - 3100 ml

Cod. 1576
Carciofini alla campagnola - 3100 ml



Cod. 1562
Foglie di carciofo
in olio di girasole
3100 ml



Cod. 21967
Carciofi a spicchi grigliati in olio - 1700 ml

Verdure sott'olio



Cod. 20401
Champignon interi in olio
3100 ml

Cod. 20402
Champignon tagliati alla
contadina 3100 ml

Cod. 20403
Champignon tagliati in olio
3100 ml

Cod. 22084
Antipasto extra verdure
3100 ml

Cod. 22085
Antipasto reale
3100 ml

Cod. 20400
Melanzane a filetti in olio
3100 ml



Cod. 13709
Pomodori secchi in olio - 3100 ml

Cod. 1494
Pomodori secchi in olio - 1700 ml



Cod. 22086
Pronto toast - 1700 ml



Verdure sott'olio



Cod. 19216
Verdure per insalate di riso in olio
FT. - 3 kg

Cod. 19249
Verdure per insalate di riso in olio
1700 ml



Cod. 22563
Antipasto alla zingara FT. - 3 kg



Cod. 19217
Capriccio di verdure FT. - 3 kg



Cod. 19214
Antipasto fantasia FT. - 3 kg

Cod. 1482
Delizie di verdure FT. - 2 kg

Cod. 19218
Peperonata FT. - 3 Kg



Cod. 26313
Tris di verdure grigliate
FT. - 3 kg

Verdure alla Brace e Grigliate



Cod. 14676
Melanzane alla brace - 1,7 kg



Cod. 14677
Zucchine alla brace - 1,7 kg



Cod. 14678
Peperoni alla brace - 1,7 kg

Cod. 1521
Zucchine grigliate FT. - 1 kg

Cod. 1579
Peperoni grigliati FT. - 1 kg

Cod. 1533
Melanzane grigliate FT. - 1 kg



Cod. 24751
Peperoncini ripieni - 1 kg

Mais e Legumi

Cod. 18045
Piselli dolcezza fini FT. - 3 kg



Cod. 1063
Fagiolini finissimi FT. - 3 kg



Cod. 18047
Mais dolce
FT. - 425 ml

Cod. 1097
Mais dolce naturale
FT. - 3 kg



Legumi



Cod. 1086
Fagioli cannellini FT. - 3 kg



Cod. 1079
Fagioli bianchi spagna FT. - 3 kg



Cod. 18350
Fagioli rossi kidney FT. - 3 kg



Cod. 1073
Fagioli borlotti FT. - 3 kg



Cod. 16952
Ceci lessati FT. - 3 kg

Verdure al naturale



Cod. 1207
Insalatina al naturale FT. - 3 kg



Cod. 19215
Verdure per insalata di riso naturale FT. - 3 kg



Cod. 1203
Macedonia mix di legumi FT. per
insalata russa - 3 kg



Cod. 23003
Patate a fette al naturale FT. - 3 kg

Verdure al naturale



Cod. 22660
Cipolle a fette al naturale FT. - 3 kg



Cod. 1399
Cipolline borettane al naturale FT. - 3 kg



Cod. 1246
Cuori di palma FT. - 1 kg



Cod. 14888
Barbabietole rosse affettate FT. - 5 kg



Cod. 19428
Asparagi bianchi - 425 gr



Cod. 19431
Asparagi verdi - 330 gr

Cod. 19429
Asparagi verdi al naturale
425 gr



Cod. 1503
Cetrioli 30/40 all'aceto di vino
FT. - 5 kg



Cod. 20986
Cetrioli 140/160 all'aceto di vino
FT. - 5 kg

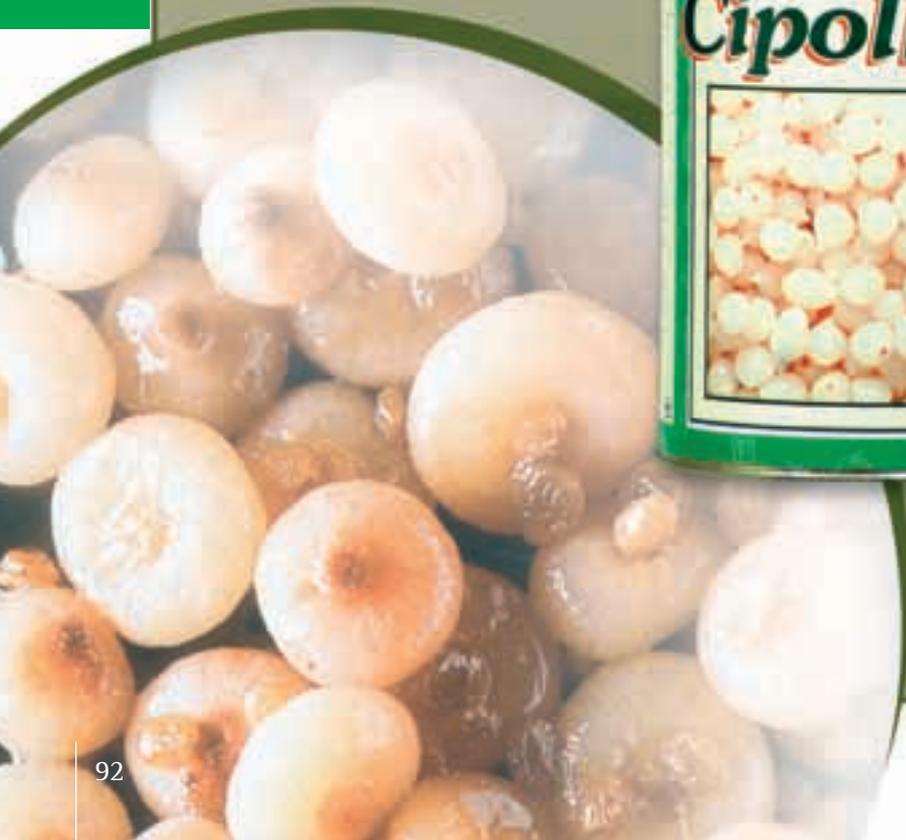


Cod. 20987
Cetrioli 30/40 in agrodolce
FT. - 5 kg

Cod. 1518
Cipolline 21/23 in aceto FT. - 5 kg



Cod. 1442
Giardiniera FT. - 5 kg



Sottaceti



Cod. 1460
Peperoni a falde gialli e rossi
FT. - 5 kg



Cod. 1466
Peperoni filetti gialli e rossi
FT. - 5 kg

Cod. 23064
Peperoni a falde
agrodolce FT. - 3 kg



Cod. 1398
Cipolline borettane
in agrodolce FT. - 3 kg

Cod. 26312
Cipolline perline 14/16 FT. - 3 kg

Cod. 17883
Cipolline borettane all'aceto
balsamico FT. - 1 kg

Cod. 17882
Cipolline borettane all'aceto
balsamico FT. - 3 kg



Cod. 1420
Olive verdi FT. 24/26 - 5 kg

Cod. 1412
Olive verdi denocciolate FT. - 5 kg



Cod. 19157
Olive verdi rondelle FT. - 3 kg

Cod. 14896
Olive nere rondelle FT. - 3 kg

Cod. 22887
Buste olive verdi casolane
880 gr



Olive



Cod. 14402
Olive nere denocciolate FT. 28/32
5 kg

Cod. 1537
Olive nere FT. 24/26 - 5 kg



Cod. 24611
Olive nere giganti "gustose"
500 gr

Cod. 24613
Olive verdi farcite "gustose"
500 gr



Cod. 24614
Olive nostraline "gustose"
500 gr



Cod. 24612
Olive verdi giganti "gustose"
500 gr

Olive

Cod. 45030
Olive verdi cerignola 140/170 - 1 kg

Cod. 45029
Olive verdi cerignola 90/110 - 1 kg



Cod. 45033
Olive verdi nocellara del belice
1 kg



Cod. 45034
Olive verdi schiacciate e
piccanti - 1 kg

Cod. 45032
Olive verdi farcite al
peperone - 1 kg

Olive



Cod. 45038
Olive nere baresane - 1 kg

Cod. 45037
Olive nere colossal - 1 kg



Cod. 45040
Olive nere gaeta - 1 kg

Cod. 45035
Olive nere leccino d'abruzzo - 1 kg



Cod. 45036
Olive nere leccino
denocciate - 1 kg



Cod. 45039
Olive nere piccanti
con cipolle - 1 kg



Cod. 45041
Lupini freschi - 1 kg



Cod. 26898
Olive nere colossal fusto - 8 kg



Cod. 27533
Olive nere Mammut fusto - 8 kg



Cod. 27534
Olive nere kalamata ex jumbo fusto. - 8 kg



Cod. 27535
Olive nere kalamata larg. snocciolate fusto - 3 kg



Cod. 27536
Olive verdi Mammut fusto - 8 kg

Capperi



Cod. 1447
Capperi lacrimella - 3100 ml

Cod. 1446
Capperi lacrimella - 700 gr



Cod. 22756
Capperi lacrimella - 106 ml

Cod. 22757
Capperi lacrimella - 314 ml

Cod. 1444
Capperi occhio - 1700 ml

Cod. 1467
Capperi con gambo - 720 ml



Cod. 22755
Capperi lacrimella
al sale - 106 ml



Cod. 1450
Capperi mezzanella al sale - 1 kg



Cod. 1449
Capperi lacrimella al sale - 1 kg



Cod. 1455
Capperi occhio al sale - 1 kg



Maionese

Cod. 2509
Maionese gourmet - 1 kg

Cod. 2510
Maionese gourmet - 5 kg

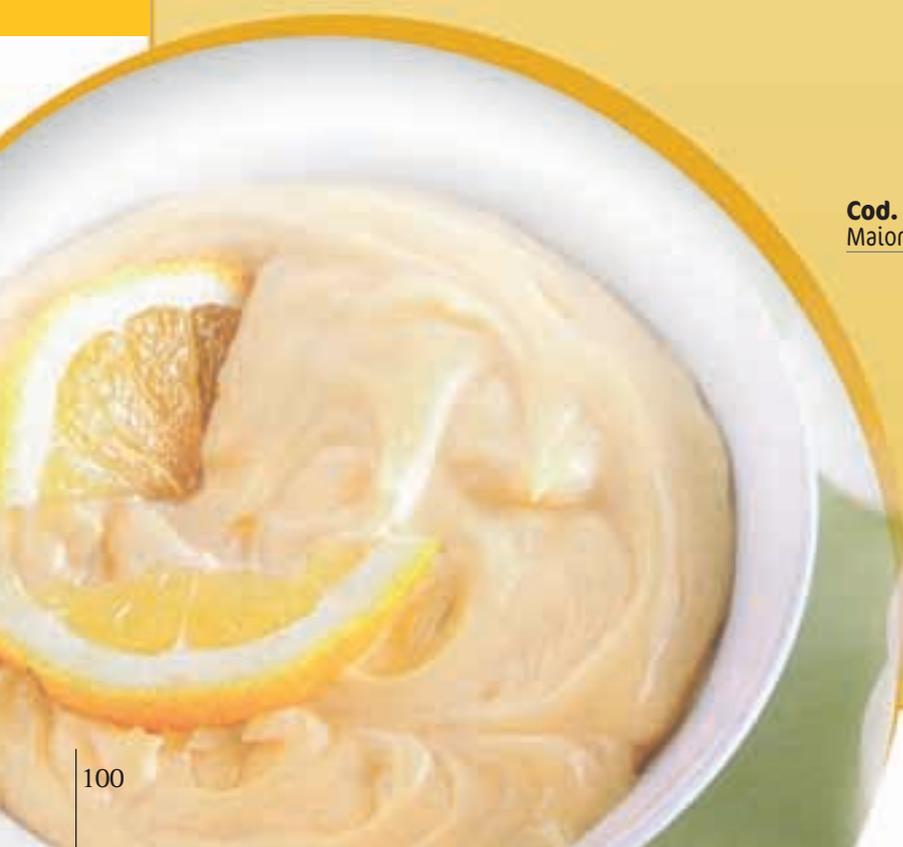


Cod. 2506
Maionese classica - 5 kg

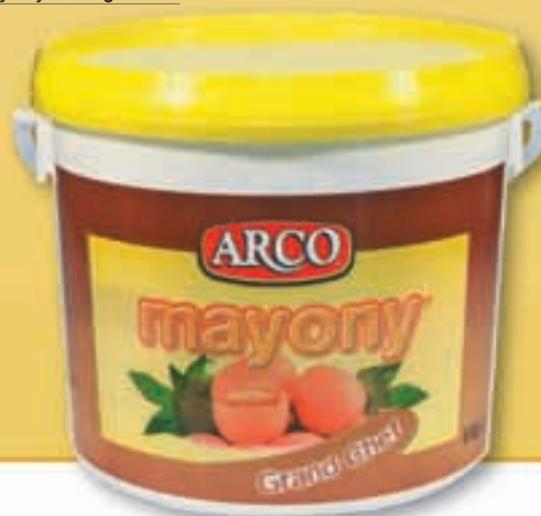
Cod. 2505
Maionese classica - 960 gr



Cod. 22840
Maionese Mayony gastronomic - 5 kg



Cod. 2602
Maionese mayony - 5 kg



Salse, Ketchup



Cod. 2577
Salsa bernese - 960 gr

Cod. 2578
Salsa tonnata - 960 gr

Cod. 2579
Salsa tartara - 960 gr

Cod. 2581
Salsa cocktail - 960 gr

Cod. 2524
Senape media - 1080 gr

Cod. 2586
Patè di olive nere - 1 kg



Cod. 2610
Ketchup - 5 kg

Cod. 22385
Twister - 950 gr



LE BUONE SALSE

Arco ha il piacere di presentarvi la gamma delle Buone Salse:
Maionese, Ketchup e Senape.

Senza conservanti, con materie prime selezionate, queste salse sono create in linea con le moderne indicazioni nutrizionali, abbinando gusto e leggerezza.

Ma non solo: grande praticità di utilizzo e dispenser accattivanti permettono di sottolineare tutta la qualità di questi prodotti.



ARCO
LE BUONE SALSE
Maionese



Cod 44930:
Maionese Bustine Arco
12gr x 132 buste monoporzione



ARCO
LE BUONE SALSE
Ketchup



Cod 44931:
Ketchup Bustine Arco
12gr x 132 buste monoporzione



ARCO
LE BUONE SALSE
Senape



Cod 44932:
Senape Bustine Arco
10gr x 132 buste monoporzione



Tonno in scatola



Cod. 22012
Tonno all'olio d'oliva
prima scelta **yellowfin** - 80 gr



Cod. 42525
Tonno all'olio d'oliva
prima scelta **yellowfin** - 500 gr



Cod. 22011
Tonno all'olio d'oliva
prima scelta **yellowfin** - 1.730 gr

Cod. 1883
Tonno all'olio d'oliva
stella di mare - 80 gr



Cod. 1882
Tonno all'olio d'oliva stella di mare - 1.730 gr



Cod. 22435
Tonno all'olio d'oliva diamante
1° scelta **yellowfin** - 4/6 tranci
- 1.730 gr



Cod. 29610
Filetti di tonno all'olio d'oliva - 1.900 gr



Tonno in scatola e Sgombro



Cod. 2050

Tonno monte cristi yellowfin - 1.730 gr

Cod. 2052

Tonno monte cristi yellowfin - 160 gr

Cod. 2051

Tonno monte cristi yellowfin - 80 gr



Cod. 18192

Tonno all'olio d'oliva riviera - 1.730 gr

Cod. 27196

Tonno all'olio d'oliva riviera - 80 gr



Cod. 1868

Tonno in olio vegetale sirenetta - 1.730 gr

Cod. 22758

Tonno corallo O/vegetale olio di girasole - 1.730 gr



Cod. 1766

Tonno al naturale Arco 1.730 gr

Cod. 16972

Filetti di sgombro all'olio di oliva Arco - 1.950 gr

Cod. 22000

Filetti di sgombro all'olio di oliva Arco - 125 gr



Specialità Ittiche

Cod. 1822
Acciughe specialpizza - 1,7 kg

Cod. 21780
Filetti di alaccie - 720 gr



Cod. 21779
Filetti di acciughe vaso
olio di girasole - 1,7 kg

Cod. 21994
Filetti di acciughe vaso
olio di oliva Suprema - 720 gr



Cod. 1706
Filetti di acciughe lattina
olio di girasole- 620 gr



Cod. 26024
Filetti di acciughe lattina in
olio di oliva Suprema - 800 gr



Cod. 21778
Filetti di acciughe in olio di oliva
Arcooro - 700 gr



Specialità Ittiche



Cod. 16900
Sardoliva bocconcini - 1,5 kg



Cod. 14679
Filetti di sarde - 1,8 kg



Cod. 16899
Peperino bocconi peperoni e acciughe - 1,5 kg



Cod. 2576
Pasta di acciughe - 1,120 kg



Cod. 14680
Filetti di Alici marinate in olio di semi - 1,8 kg



Cod. 46625
Nero di seppia - 500 gr



Cod. 1834
Gamberetti Giant Arco
900 gr



Cod. 16654
Gamberetti 100/200 jumbo
naturale - 900 gr

Cod. 1834
Gamberetti giant arco - 900 gr

Cod. 27968
Gamberetti liofilizzati artici
Arco - 175 gr



Cod. 25423
Gamberetti sgusciati 175/275
royal greenland - 900 gr



Cod. 17992
Aragostelle al naturale - 700 gr



Cod. 19740
Surimi Arco tagliati al
naturale - 900 gr



Cod. 1737
Insalata di mare in
salamoia - 3,5 kg SG

Specialità Ittiche



Cod. 1836
Salmone selvaggio Red King
canadese - 1,8/3,3 kg



Cod. 20636
Salmone Jps superiore preaffettato
affumicato - 1 kg circa



Cod.46984
Salmone preaffettato
affumicato - 1 kg circa

Cod.21015
Salmone affumicato intero nor-
vegese - 1,8/3 kg



Cod. 1817
Storione affumicato
preaffettato - 1,2/2,8 kg



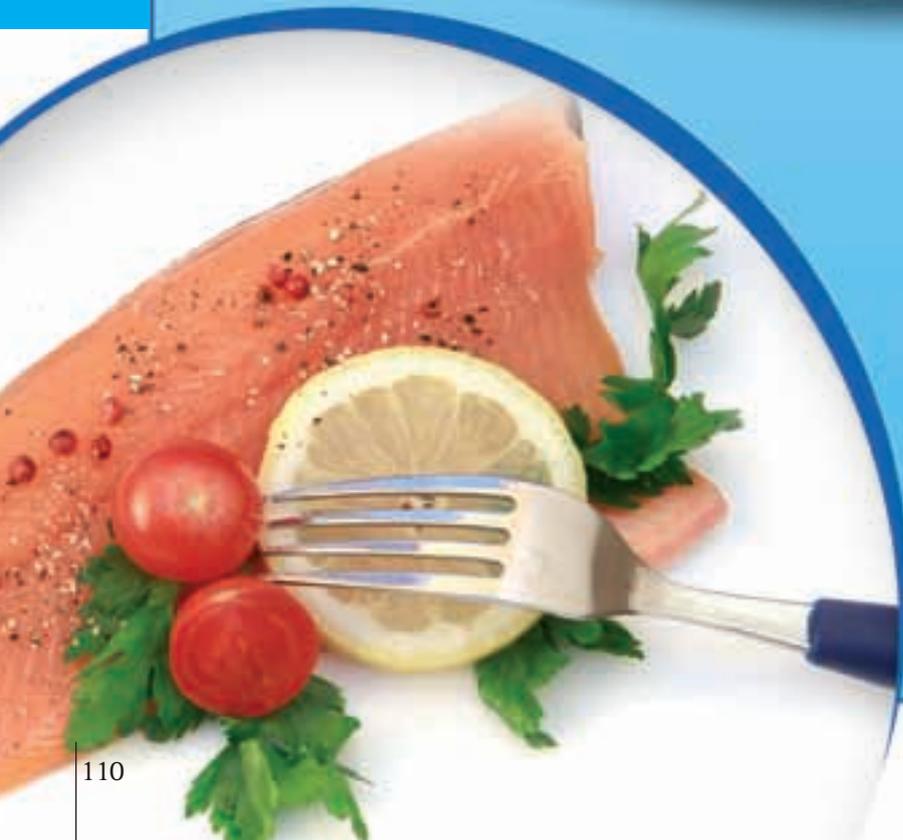
Cod. 17079
Storione bianco filetto
fresco - 1,7/3 kg



Cod. 17078
Tonno trancio affumicato
1,5/3 kg



Cod. 1819
Filetto di trota affumicata
preaffettata - 0,6/1 kg



Specialità Ittiche



Cod. 17325
Anguilla affumicata busta
250 gr



Cod. 24168
Bottarga di muggine - 50/150 gr

Cod. 1846
Bottarga di tonno baffe - 400/1200 gr



Cod. 23297
Caviare calvisius fresco
50 gr



Natur

La vera essenza dei sapori del mare

Natur è l'innovazione alternativa all'affumicatura tradizionale e rappresenta il culmine di molti anni di ricerche e sperimentazioni. Natur è dedicato a tutti quei buongustai amanti dei sapori puri e salvaguardati, in cui prevalgono l'aroma e la consistenza che la natura ci offre. È un ritorno alla vera essenza dei sapori del mare: una scelta che ogni giorno attira più consumatori.

TONNO al naturale



PESCE SPADA al naturale



cod. 45631

Trancio di Tonno Natur

Ingredienti: Tonno (Thunnus Albacares), sale, spezie, olio vegetale. Pronto per l'uso.

Peso	1,5/2,0 Kg
Conservazione	0/3°
Shelf Life	60gg



cod. 45632

Trancio di Pesce Spada Natur

Ingredienti: Pesce Spada (Xiphias Gladius), sale, spezie, olio vegetale. Pronto per l'uso.

Peso	1,5/2,0 Kg
Conservazione	0/3°
Shelf Life	60gg



Gruppo

DA
eccellenza per l

Prodotti affumicati

Fumo da legni pregiati

I prodotti affumicati hanno delle caratteristiche esclusive che li rendono unici e riconoscibili sin dal primo assaggio. Grazie ad una stagionatura lenta con salatura a secco, viene eliminata la maggior parte dell'umidità per dare al prodotto una consistenza compatta e delicata al contempo. Il fumo dei legnami pregiati che vengono utilizzati nella fase successiva aumenta e concentra il sapore naturale, completando il prodotto finale con aromi di grande complessità.

TONNO affumicato



PESCE SPADA affumicato



cod. 45633

Trancio di Tonno Affumicato

Ingredienti: Tonno, sale.
Affumicato con legni pregiati, pronto per l'uso.

Peso	1,5/2,0 Kg
Conservazione	0/3°
Shelf Life	60gg



cod. 45634

Trancio di Pesce Spada Affumicato

Ingredienti: Pesce Spada (Xiphias Gladius), sale.
Affumicato con legni pregiati, pronto per l'uso.

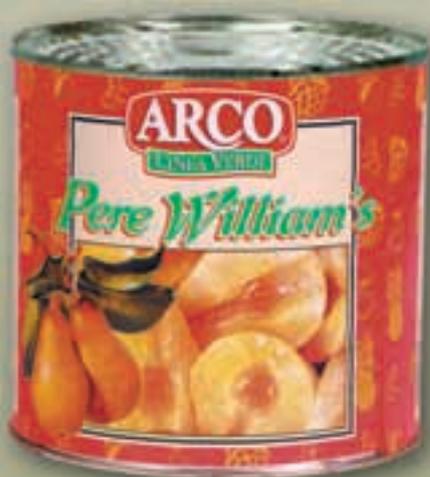
Peso	1,5/2,0 Kg
Conservazione	0/3°
Shelf Life	60gg



Frutta sciropata

Cod. 1309
Macedonia di frutta FT. - 3 kg

Cod. 18048
Albicocche sciropate FT. - 3 kg



Cod. 1327
Pere williams sciropate FT. - 3 kg

Cod. 1324
Pesche sciropate FT. - 3 kg



Cod. 1352
Ananas a fette FT. - 3,060 Kg

Cod. 45278
Ananas a fette FT. - 565 gr



Frutta sciropata



Cod. 20822
Purea di mele FT. - 3 kg

Cod. 20823
Purea di pere FT. - 3 kg



Cod. 18266
Prugne scirocate FT. - 3 kg

Cod. 18843
Purea di prugne FT. - 3 kg

Cod. 1394
Purea di mele FT. - 5 kg

Cod. 18652
Mele a spicchi FT. - 5 kg



Succhi di Frutta



Cod. 22553
Succo di frutta ananas - 1 lt



Cod. 27662
Succo di frutta arancia - 1 lt



Cod. 22555
Succo di frutta
tropicale - 1 lt



Succhi di Frutta



Cod. 22558
Succo di frutta pera - 200 ml

Cod. 22559
Succo di frutta pesca - 200 ml

Cod. 22560
Succo di frutta albicocca - 200 ml



Concentrati di Frutta



Cod. 17738
Concentrato per bevanda arancia sanguinella - 7 kg



Cod. 17737
Concentrato per bevanda arancia bionda - 7 kg

Cod. 17739
Concentrato per
bevanda pompelmo
7 kg



Cod. 17740
Concentrato per bevanda ananas - 7 kg

Topping



Cod. 43776
Topping Nocciola - 750 gr

Cod. 21017
Topping frutti di bosco - 750 gr

Cod. 21018
Topping amarena - 750 gr

Cod. 21019
Topping kiwi - 750 gr

Cod. 43778
Topping zabaione - 750 gr

Cod. 43777
Topping vaniglia - 750 gr



Cod. 20988
Topping caramello - 750 gr

Cod. 20989
Topping cioccolato - 750 gr

Cod. 21016
Topping fragola - 750 gr

Cod. 43775
Topping menta - 750 gr

Cod. 43774
Topping limone - 750 gr

Cod. 43773
Topping lampone - 750 gr



Confetture monoporzioni



Cod. 24978
Confettura albicocche - 25 gr



Cod. 24983
Confettura pesche - 25 gr



Cod. 24980
Marmellata arance - 25 gr



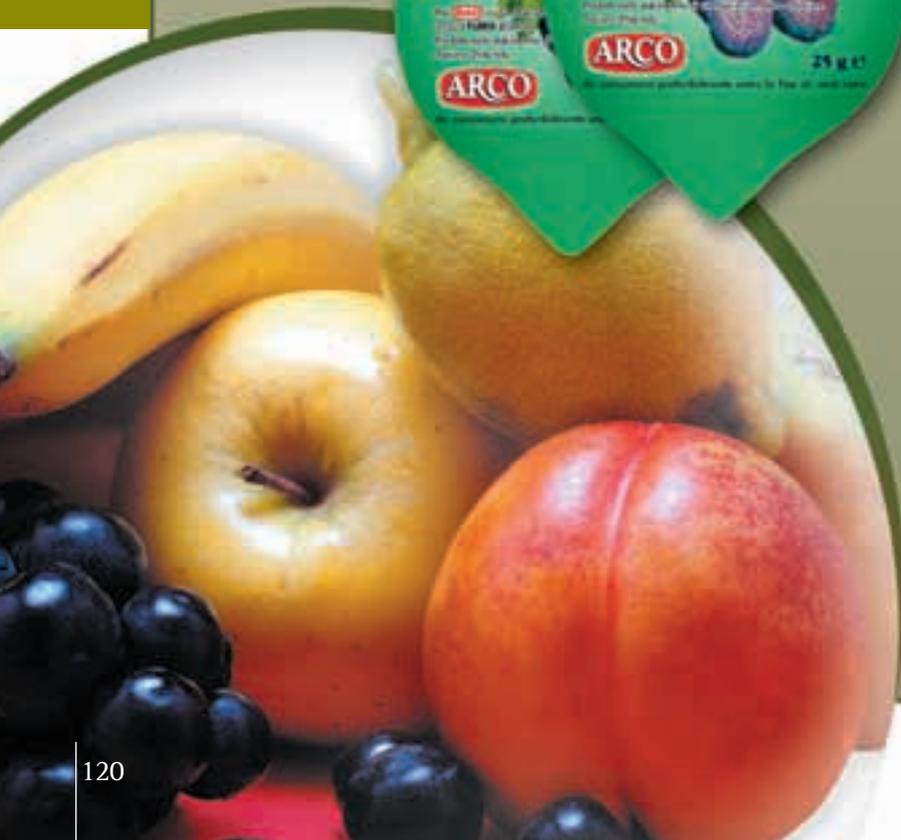
Cod. 24981
Confettura ciliegie - 25 gr



Cod. 24979
Confettura prugne - 25 gr



Cod. 24982
Confettura fragole - 25 gr



Confetture monoporzioni



Cod. 43971
Miele - 30 gr



Cod. 23066
Gelina Albicocca - 6 kg



Cod. 26004
Miele millefiori bustina
6 gr - 150 pz

Cod. 47753
Confettura mirtillo - 28 gr



Cod. 18063
Confettura fragola - 28 gr



Cod. 43369
Confettura arancia- 28 gr



Cod. 47754
Confettura ciliegia - 28 gr



Cod. 18060
Confettura albicocca - 28 gr



Cod. 21238
Confettura pesca - 28 gr

Zucchero

Cod. 3091

Zucchero di canna bustina - 5 kg



Cod. 3099

Zucchero bustina - 10 kg



Cod. 26007

Zucchero "stick" bustina - 5 kg

Budini e Caramello



Cod. 3416
Budino alla vaniglia - 1 kg



Cod. 3417
Budino al crème caramel - 1 kg



Cod. 3418
Budino al cioccolato - 1 kg



Cod. 22830
Budino all'amaretto - 1 kg

Cod. 22499
Preparato per panna cotta - 1 kg



Cod. 19824
Sorbetto limone - 1 kg



Cod. 44565
Caramellato - 1,000 gr



*Gran
Miscela
Bar*



GRAN MISCELA BAR "ARCO ORO"

Una miscela prestigiosa per un "Espresso bar" senza rivali

Validata da un **Panel di Assaggiatori certificati IIAC** (Istituto Italiano Assaggiatori Caffè), la **Gran Miscela Bar "ARCO ORO"** si caratterizza per il *sapiente utilizzo delle migliori origini e selezioni* di caffè verde (con il particolare utilizzo del caffè "despolpado" bahiano).

La **Gran Miscela Bar "ARCO ORO"** si presenta in tazza come un **eccelso espresso bar** dalla **crema** compatta e persistente, dall'**aroma** intenso e fragrante, dal **gusto** morbido ed equilibrato ed il **retrogusto** ricco e duraturo. Le sensazioni tattili all'assaggio offrono una bevanda dal **corpo** pieno e vellutato, di immediata piacevolezza.

L'utilizzo di **chicchi di elevato diametro**, migliorano l'impatto visivo del caffè presente nella campana del macinadosatore.

La **selezione** del caffè garantisce il mantenimento della *migliore qualità nel tempo* ed evita la presenza di corpi estranei.

La **"tostatura a ciclo lento"** ed il **corretto grado di tostatura**, permettono alla miscela di esprimere tutte le potenziali qualità della materia prima utilizzata.

L'adozione di *imballi in triplice accoppiato* e l'inserimento della **valvola unidirezionale "salvaroma"**, assicurano infine la corretta conservazione delle caratteristiche qualitative nel tempo.



Cod. 42050

Caffè Arcooro gran miscela in grani
1 kg



Cod. 23330

Gran caffè macinato
250 gr

Cod. 23331

Gran caffè in grani
1 kg

Caffè e Surrogati



Cod. 3460
Miscela 50% caffè - 150 gr

Cod. 20539
Miscela 60% caffè - 150 gr

Cod. 3021
Miscela 70% caffè - 150 gr



Cod. 3486
Caffè istantaneo - 200 gr



Cod. 3067
Orzo solubile - 500 gr

The e Camomilla



Cod. 3464
The solubile limone - 1 kg

Cod. 3467
The solubile pesca - 1 kg

Cod. 22008
Latte granulare - 500 gr

Cod. 22007
Latte in polvere istantaneo - 1 kg



Cod. 3454
Camomilla solubile limone - 1 kg

Cod. 3459
Camomilla solubile naturale - 1 kg

Cod. 3086
The 100 filtri - 1,8 gr

Cod. 3602
The deteinato 100 filtri - 2,0 gr

Cod. 3004
Camomilla 100 filtri - 1,5 gr



Frutta secca



Cod. 11127
Mais tostato salato - 500 gr



Cod. 26018
Prugne secche sfuse - 12,5 kg



Cod. 23960
Prugne secche snocciolate - 5 kg



Cod. 22651
Noci a quarti sgusciate - 1 kg



Cod. 22630
Noci a metà sgusciate - 1 kg



Cod. 22833
Uva sultanina - 1 kg



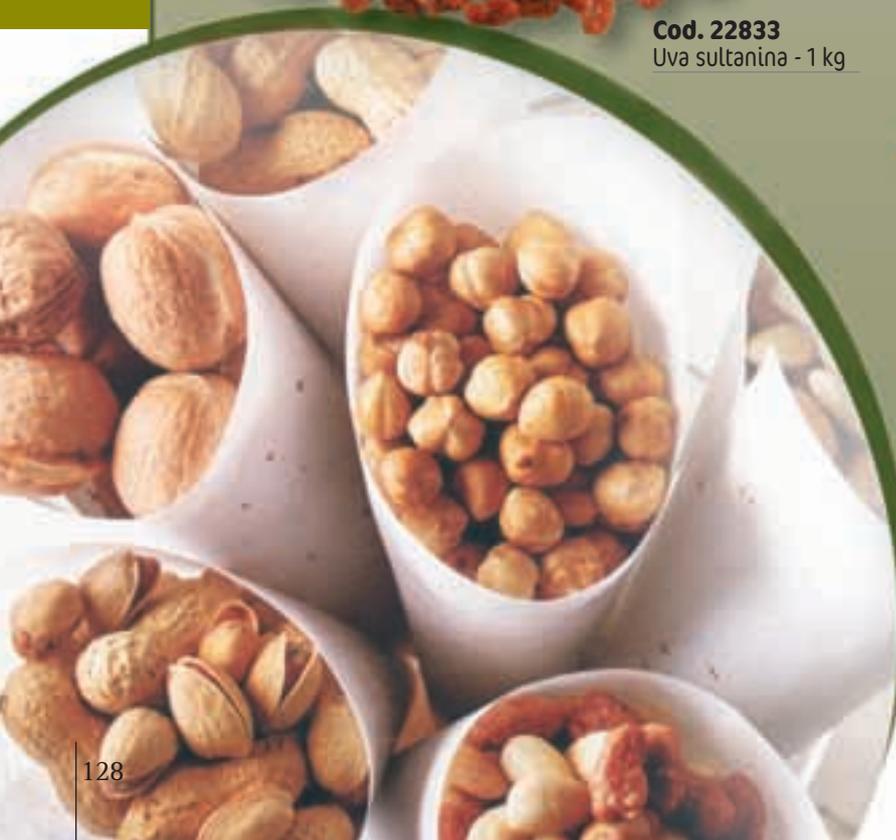
Cod. 11704
Albicocche morbide Life - 250 gr



Cod. 22834
Mandorle affettate - 1 kg



Cod. 22835
Mandorle a bastoncino - 1 kg



Frutta secca



Cod. 22837
Nocciole pelate tostate - 1 kg



Cod. 22838
Granella di nocciole tostate - 1 kg



Cod. 22839
Anacardi sgusciati interi - 1 kg



Cod. 3401
Pinoli extra sgusciati - 1 kg



Cod. 3405
Mandorle pelate intere - 1 kg



Cod. 3404
Pinoli cinesi sgusciati - 1 kg



Cod. 3403
Mandorle sgusciate - 1 kg



Cod. 3437
Pistacchio c/guscio - 1 kg



Cod. 22652
Pistacchio sgusciato - 1 kg



Cod. 16898
Arachidi tostate salate - 1 kg



Cod. 22836
Farina di mandorle - 1 kg



Cod. 41494
Mandorle tostate intere pelate - 1 kg



Cod. 29950
Cremicam - 8 kg



Cod. 29952
Codette cioccolato al latte - 3 kg



Cod. 29957
Gocce nougat - 4 kg



Cod. 29949
Gocce mignon fondente - 5 kg



Cod. 29964
Snobinettes - 270 pz



Cod. 29958
Chicchi caffè - 1 kg



Cod. 29951
Codette cioccolato fondente - 3 kg



Cod. 29953
Codette cioccolato bianco - 3 kg





Cod. 29954
Scagliette cioccolato fondente - 3 Kg



Cod. 29955
Scagliette cioccolato al latte - 3 Kg



Cod. 29956
Scagliette cioccolato bianco - 3 Kg



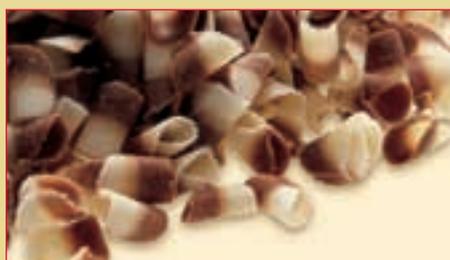
Cod. 29959
Truciolini micro cioccolato fondente - 2 Kg



Cod. 29960
Truciolini micro cioccolato al latte - 2 Kg



Cod. 29961
Truciolini micro cioccolato bianco - 2 Kg



Cod. 29962
Truciolini duo - 2,5 Kg



Cod. 29963
Truciolini gialli - 2,5 Kg



Cod. 3603
Cioccolato fondente Icam - 1 Kg

Cod. 3254
Cioccolato bianca in pani - 2,5 Kg



Cod. 25093
Barchetta brisé - 10 cm - 130 pz



Cod. 25125
Cestino micro frolla - Ø 4 - 180 pz

Cod. 43403
Cestino micro frolla - Ø 9,5 (cestino grande) - 54 pz



Cod. 41703
Vol au vent - 3,8 Ø - 138 pz



Cod. 25088
Vol au vent - 4,8 Ø - 120 pz



Cod. 25085
Bigné - 3 cm - 500 pz



Cod. 25092
Vol au vent - 6 Ø - 90 pz



Cod. 25084
Bigné - 7 cm - 180 pz



Cod. 25086
Bigné - 4,5 cm - 350 pz

Pasticceria



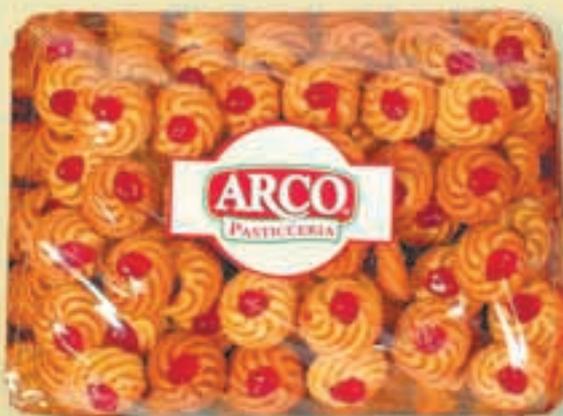
Cod. 43869
Baci di dama alla nocciola - 1,5 kg



Cod. 43870
Baci di dama alla mandorla - 1,5 kg



Cod. 43871
Amaretti gavi - 1,5 kg



Cod. 20718
Petit four - 1,5 kg



Cod. 20719
Brutti e buoni - 1,5 kg

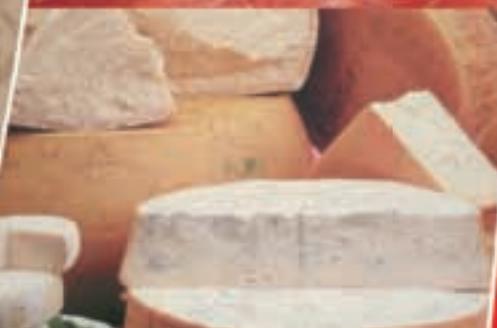


Cod. 43872
Mandorlini - 1,5 kg

ARCO

specialità per specialisti

catalogo
*Formaggi &
Salumi*





Cod. 11968
Parmigiano reggiano



Cod. 18323
Parmigiano 1/2 forma tagliato a ruota



Cod. 25014
Parmigiano 1/8

Cod. 25013
Parmigiano 1/16

Cod. 25012
Parmigiano 1/32



Cod. 751
Grana Padano



Cod. 18321
Grana Padano 1/2 forma tagliato a ruota



Formaggi



Cod. 752
Grana Padano 1/2 forma



Cod. 755
Grana Padano 1/8



Cod. 754
Grana Padano 1/16

Cod. 753
Grana Padano 1/32



Cod. 17778
Grana Padano
grattugiato - 1 kg



Cod. 17777
Formaggio gran mix
grattugiato - 1 kg

Cod. 23194
Formaggio La Fattoria
mix grattugiato - 1 kg



Cod. 24547
Grana padano grattugiato
arcooro lattina - 1 kg



Cod. 19205
Grana padano - 5 gr

Cod. 19399
Formaggio da grattugia - 4 kg ca



Formaggi



Cod. 21928
Mozzarella - 8,3 gr



Cod. 19687
Mozzarella - 30 gr



Cod. 21929
Mozzarella - 50 gr



Cod. 21930
Mozzarella - 100 gr sfusa

Cod. 22065
Mozzarella - 100 gr imbustata



Cod. 1168
Mozzarella - 125 gr



Formaggi



Cod. 25608
Mozzarella bufala dop - 125 gr



Cod. 18510
Mozzarella cubetti - 2,5 kg



Cod. 21939
Mozzarella filone Arco - 1 kg



Cod. 22742
Mozzarella Biancolatte
Arco filoni - 1 kg



Cod. 837
Scamorza affumicata filone - 2,4 kg



Cod. 22743
Scamorza affumicata treccione - 3 kg

Formaggi

Cod. 21957
Burro - 500 gr

Cod. 720
Burro - 1 kg



Cod. 732
Margarina vegetale - 1 kg



Cod. 23650
Ricotta da grattugia



Cod. 22504
Ricotta affumicata



Cod. 24833
Crescenza - 100 gr

Cod. 27964
Certosa - 100 gr



Cod. 836
Crescenza - 1000 gr

Formaggi



Cod. 1144
Taleggio DOP Arco - 2,2 kg ca

Cod. 9199
Taleggio DOP



Cod. 23947
Quartirolo lombardo DOP - 1 kg ca



Cod. 823
Formaggio tavola tondo - 2 kg ca



Cod. 820
Formaggio valle quadrato - 2,2 kg ca



Cod. 23977
Robiola nostrana - 650 gr ca



Cod. 1164
Caprini - 630 gr (7 pz)

Formaggi



Cod. 28519
Cacettino provoloncino - 1 kg ca



Cod. 838
Cacio cavallo - 2,2 kg ca



Cod. 23997
Provoloncino dolce DOP - 1 kg ca



Cod. 811
Provolone piccante DOP 1/4
4,5 kg ca



Cod. 810
Provolone dolce intero DOP
5 kg ca



Formaggi



Cod. 14016
Pecorino brigante sardo - 1,6 kg ca



Cod. 807
Pecorino sardo forma - 2,7 kg ca



Cod. 23096
Pecorino di fossa



Cod. 23522
Pecorino toscano DOP



Cod. 26177
Pecorino stagionato colline maremmane



Cod. 19532
Rigatello - 2,3 kg ca



Cod. 20759
Caciotta rustichello



Cod. 839
Pecorino romano 1/4 - 6 kg ca



Cod. 23817
Asiago fresco (pressato) intero - 14 kg ca



Cod. 23818
Asiago fresco (pressato) 1/4 - 3,4 kg ca



Cod. 14316
Asiago 1/2 forma stag. 12 mesi - 4,8 kg ca



Cod. 849
Asiago mezzano 1/2 forma stag. 4 mesi - 4 kg ca



Cod. 832
Fromagette (caciotta) - 800 gr ca

Formaggi



Cod. 19402
Latteria fresco - 5,5 kg ca



Cod. 809
Latteria mezzano - 6,5 kg ca



Cod. 14380
Latteria stagionato - 6,7 kg ca



Cod. 24644
Formaggella val cavallina - 2 kg ca



Cod. 24643
Formaggio del Belo E'cc - 2 kg ca



Cod. 818
Bagoss spicchi 1/4 - 4,2 kg ca

Formaggi



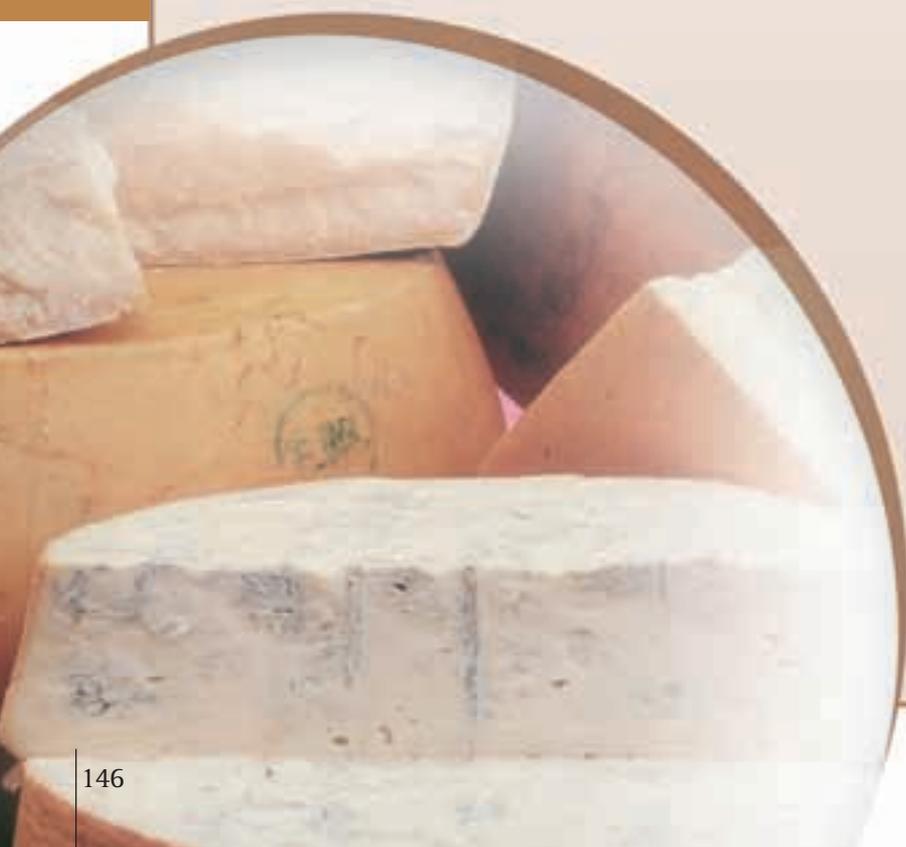
Cod. 827
Gorgonzola DOP - 6,5 kg ca



Cod. 828
Gorgonzola DOP - 3,2 kg ca



Cod. 817
Gorgonzola DOP oro fiore in
vaschetta - 1,5 kg ca



Cod. 830
Edelpiz bergader - 3,2 kg ca

Formaggi



Cod. 801
Emmental svizzero a tranci - 3,5 kg ca



Cod. 28152
Emmental a tranci francese - 2,2 kg ca



Cod. 802
Emmental a tranci bavarese - 2,5 kg ca



Cod. 18053
Tomino - 100 gr ca



Cod. 20642
Toma forma piemontese - 7,5 kg ca



Cod. 22715
Sottilette

Formaggi



Monteveronese

Cod. 26603 fresco 1/4 - 2 kg ca

Cod. 26447 d'allevato 1/4 - 2 kg ca

Cod. 19419 d'allevato forma - 8,5 kg ca

Cod. 18752 stagionato 12 mesi - 6 kg ca



Cod. 20203

Formaggella di montagna - 2,7 kg ca



Cod. 12025

Formaggella valsabbia - 2 kg ca



Cod. 24520

Formaggio "branzi" a quarti - 2,3 kg ca

Cod. 12783

Formaggio "branzi" forma - 11 kg

Formaggi



Cod. 21896
Brie Lescure - 1,2 kg ca



Cod. 871
Fontal intero - 11 kg ca



Cod. 826
Fontal 1/4 - 2,7 kg ca



Cod. 12204
Fontina vera Aosta
DOP - 2,2 kg ca



Cod. 28796
Edamer fette - 1 kg



Cod. 28795
Edamer a cubetti - 1 kg



Cod. 26830
Edamer - 3,2 kg ca



Salumi

Prosciutto cotto
Prosciutto crudo
Salumi specialità
Salumi, Salsicce
Speck, Bresaola
Pancetta





Prosciutto cotto



Cod. 861
Prosciutto cotto "arco oro"

Cod. 927
1/2 prosciutto cotto "arco oro"



Cod. 19226
Prosciutto cotto "prestige"

Cod. 19228
Prosciutto cotto "prestige" 1/4



Cod. 19221
Prosciutto cotto "delizia"



Cod. 21831
1/2 prosciutto cotto praga



Cod. 24929
Prosciutto per toast



Cod. 22516
Prosciutto Grancotto

Cod. 18673
Prosciutto Grancotto 1/2

Prosciutto cotto



Cod. 858
Spalla cotta sgrassata "aurora"



Cod. 21079
Spalla cotta per toast



Cod. 21082
Prosciutto cotto praga



Cod. 24220
Cotto tirolese - 4,5 kg



Cod. 873
Spalla arrosto (porchetta) - 4, 4 kg



Cod. 24196
Manzo cotto stufato affumicato

Prosciutto crudo



Cod. 17675
Prosciutto crudo parma "c/osso arco selezione"



Cod. 18049
Prosciutto crudo parma "s/osso arco selezione"

Cod. 18050
Prosciutto crudo parma addob.
"s/osso arco selezione"

Cod. 20670
1/2 prosciutto crudo parma
"arco selezione"



Prosciutto crudo



Cod. 904
Prosciutto crudo parma "c/osso arco"



Cod. 905
Prosciutto crudo parma "s/osso arco"

Cod. 906
Prosciutto crudo parma addob.
"s/osso arco"

Cod. 13981
1/2 prosciutto crudo parma "s/
osso arco"



Prosciutto crudo



Cod. 24161
Prosciutto crudo italia s/osso



Cod. 21840
1/2 crudo magico quadro



Prosciutto crudo



Cod. 909
Prosciutto crudo fioretto s/
osso - 6 kg

Cod. 908
Prosciutto crudo fioretto addob. "s/
osso selezione arco" - 5,8 kg

Cod. 13405
1/2 prosciutto crudo fioretto s/
osso arco - 3,2 kg



Salumi specialità



Cod. 14329
Salame grazioli



Cod. 26694
Salame felino



Cod. 921
Coppa di Parma



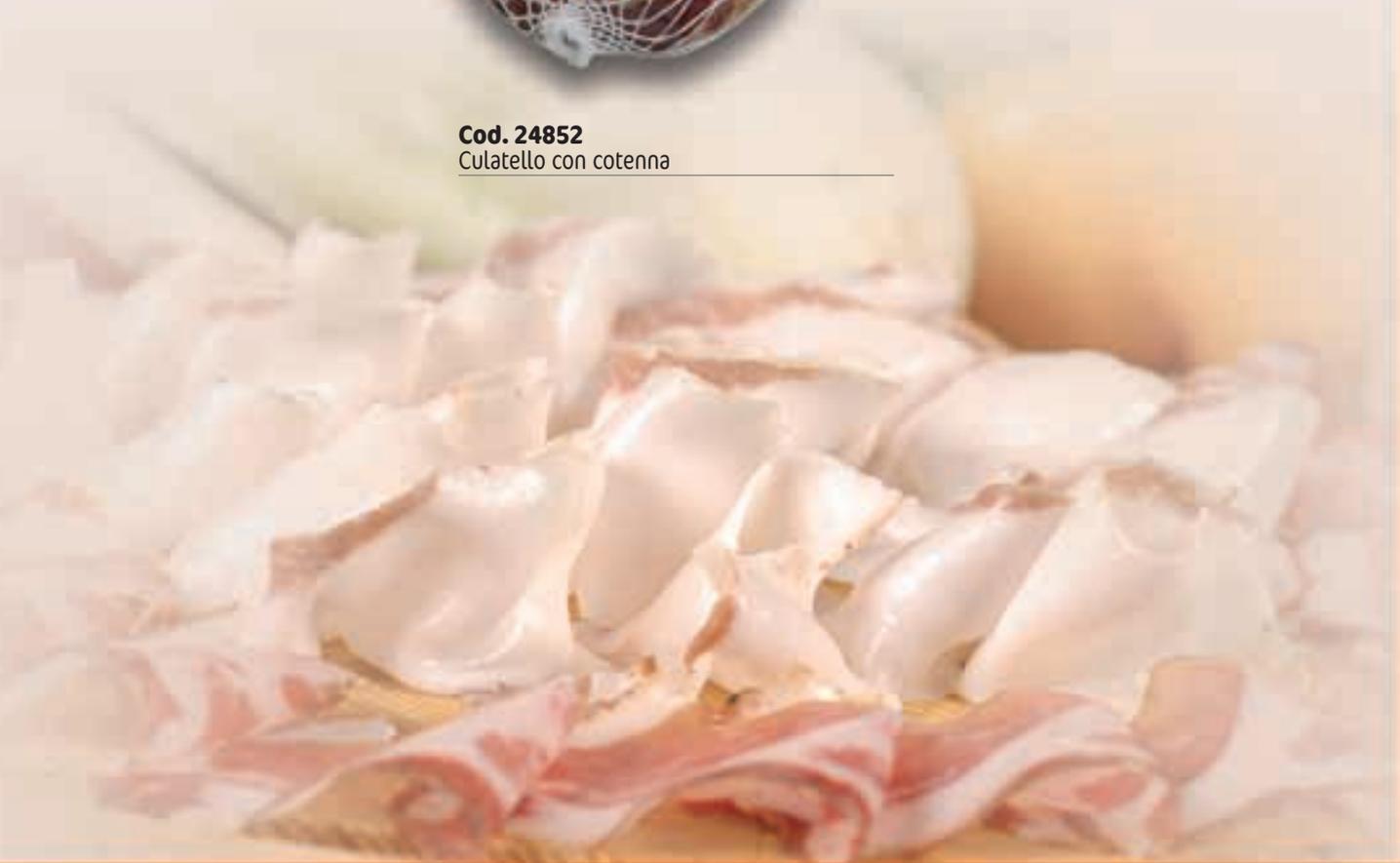
Cod. 18761
Lardo di colonnata



Salumi specialità



Cod. 24852
Culatello con cotenna



Salumi

Cod. 19676
Salame cervo



Cod. 19684
Prosciutto cinghiale
toscana



Cod. 993
Nervetti sottovuoto



Salumi, Salsicce piccanti



Cod. 21830
Salame nostrano
"cremona"



Cod. 21077
Salame ungherese



Cod. 21076
Salame milano



Cod. 26065
Wurstel Grill PS - 7 pz
- 650 gr



Cod. 25690
Salsiccia a fette piccante arco - 550 gr

Speck, Bresaola

Cod. 12605
Speck intero quadrato



Cod. 12606
1/2 speck quadrato



Cod.22886
1/2 speck "la baita"



Cod. 25682
Bresaola della
Valtellina i.g.p. intera

Cod. 25683
Bresaola della
Valtellina i.g.p. 1/2

Pancetta



Cod. 12772
Pancetta coppata s/
cotenna



Cod. 12773
Pancetta "corda"
s/cotenna



Cod. 21838
Pancetta steccata



Cod. 16668
1/2 pancetta coppata



Cod. 21080
1/2 pancetta affumicata cruda

Cod. 16130
Pancetta cubetti
affumicata cruda



Cod. 21081
Pancetta stufata
affumicata 1/2



www.gruppodac.eu

DAC SpA

Via G. Marconi, 15
25020 Flero (BS) Italy
Tel. +39 030 2568211
Fax +39 030 2568340
e-mail: info@dac-catering.it

DAC Nord-Est SpA

Viale delle Industrie, 20
45010 Villafranca Padovana (PD)
Tel. +39 049 9070400
Fax +39 049 9070522
e-mail: info@dacnordest.eu

COMODA SERVICE Srl

Via Mazzini, 28/a
51010 Massa e Cozzile (PT)
Tel. +39 0572 70003
Fax +39 0572 771874

DELITALIA LIMITED

Head Office
Strafford Industrial Park,
Gilroyd Lane, Dodworth Barnsley,
South Yorkshire, S75 3EJ
Tel: +44 01226 206222
Fax: +44 01226 206333
e-mail: office@delitalia.co.uk
Scotland Office
Unit 30, Belleknowes Industrial Park
Inverkeithing, Fife, KY11 1HZ