

# ARCOGEL<sup>®</sup>

## SURGELATI



Oltre 2500 referenze gelo per la ristorazione!





Con **oltre 16000 referenze** di diversi settori merceologici (dalla pasta alle conserve, dai freschi ai surgelati, dai formaggi ai latticini e salumi, fino ai detergenti e casalinghi), DAC è in grado di rispondere in modo completo ed 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 di qualità e seguendo le indicazioni fornite dall'azienda.

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

**ARCOGEL: la nostra attenta selezione di prodotti surgelati.**

Una gamma completa che contempla ogni pasto della giornata. Dalle verdure alla carne, dal pesce alla pasta, dal pane ai dolci; ARCOGEL è un assortimento completo di prodotti per la cucina, accuratamente studiato e realizzato per andare incontro alle più disparate esigenze.



# LEGENDA



**MODALITÀ DI SCONGELAMENTO**

---



**TEMPO DI CONSERVAZIONE**

---



**MODALITÀ DI COTTURA AL FORNO**

---



**MODALITÀ DI COTTURA AL MICROONDE**

---



**MODALITÀ DI COTTURA IN FRIGGITRICE**

---



**MODALITÀ DI COTTURA IN PENTOLA**

---



**MODALITÀ DI COTTURA IN PADELLA**

---



**MODALITÀ DI COTTURA SUL GRILL**

---



**MODALITÀ DI SERVIZIO**

# INDICE CATALOGO



**pag. 4 – 39**

**IL PANE** – Il re della tavola in tutte le sue possibili vesti: dai formati più classici ai fantasiosi snack, decine di modi per gustare il pane.

**pag. 40 – 77**

**LA PASTA E I PIATTI PRONTI** – La tradizione incontra la praticità in una selezione che coniuga pasta fresca e fragranti primi piatti già pronti. Un inno alla buona cucina italiana, ma anche a qualche delizia straniera.

**pag. 78 – 135**

**LA CARNE** – Dai tagli tradizionali alle prelibatezze più ricercate, un assortimento di carni uniche per varietà e qualità.

**pag. 136 – 158**

**IL PESCE** – Un catalogo ricchissimo di prodotti ittici provenienti dai mari di tutto il mondo e selezionati per voi all'insegna della freschezza e dell'affidabilità

**pag. 159 – 191**

**I CROSTACEI E I MOLLUSCHI** – Le leccornie marine più ambite in una linea che sa sposare raffinatezza e praticità.

**pag. 192 – 247**

**LE VERDURE** – Che siano pastellate, grigliate, intere o a cubetti le nostre verdure conservano proprietà e caratteristiche dell'appena colto: il sapore della terra in tutte le sue declinazioni.

**pag. 248 – 299**

**I DOLCI** – Per la colazione e per chiudere il pasto in bellezza, i dessert più prelibati e sfiziosi in un assortimento che si gusta prima di tutto con gli occhi.



# Il Pane

Non c'è limite alle possibilità d'impiego dell'impasto più utilizzato in cucina: il pane e la sua gustosa semplicità si adattano a svariate situazioni e il nostro assortimento le contempla tutte.

Dai formati classici agli snack per gli aperitivi, fino ai preparati per pizza; per valorizzare ogni vostra preparazione.







# Una leggerezza unica

La sua crosta sottilissima, la mollica praticamente inesistente, il suo aspetto e la sua consistenza sono una sorpresa per i sensi.

**Ciò che rende questo pane diverso da qualsiasi altro è il suo aspetto traslucido, quasi trasparente.**

Le bolle d'aria nella sua mollica sono molto grandi e regalano al prodotto una leggerezza unica, rendendolo l'accompagnamento ideale per salumi pregiati, formaggi e pesce.

## Caratteristiche del prodotto:

- Crosta sottilissima e croccante.
- Mollica leggerissima, a grandi bolle.
- Aspetto traslucido.
- Gusto dolce e delicato.



## UN PANE PER I MOMENTI GOURMET

Pan de Cristal è "un altro pane": non solo la base ottimale, ma un vero e proprio ingrediente per i momenti gourmet. Pan de Cristal infatti è il famoso pane per il "pan y tomate" tipico nell'abbinamento con lo Jamon Iberico. Grazie alla sua consistenza e al profumo delicato costituisce un prezioso supporto per i sapori ricchi della cucina spagnola e in generale della cucina mediterranea.

### DA PROVARE CON:

- Jamon Iberico
- Acciughe
- Foie Gras





# La gamma Pan de Cristal per Veritas Gourmet



Cod. **83434**

## Pan de Cristal "Diamante"

Peso	200 gr
Lunghezza	38/40 cm
Larghezza	10/11 cm
Pz. Cart.	3 conf. da 4 pz

Prodotto congelato, conservare a -18° 



**Istruzioni per la cottura:** preriscaldare il forno a 190°-200°C e cuocere per 8/10 minuti.  
Lasciar raffreddare e tagliare il prodotto con un coltello seghettato.



Cod. **83435**

## Pan de Cristal "Pulga"

Peso	30 gr
Diametro	10 cm
Pz. Cart.	2 conf. da 50 pz.

Prodotto congelato, conservare a -18° 



**Istruzioni per la cottura:** preriscaldare il forno a 200°-210°C e cuocere per 4/5 minuti.  
Lasciar raffreddare e tagliare il prodotto con un coltello seghettato.



Cod. **83436**

## Pan de Cristal "Flauta"

Peso	60 gr
Lunghezza	20/22 cm
Larghezza	7/8 cm
Pz. Cart.	2 conf. da 25 pz.

Prodotto congelato, conservare a -18° 



**Istruzioni per la cottura:** preriscaldare il forno a 200°-210° e cuocere per 5/6 minuti.  
Lasciar raffreddare e tagliare il prodotto con un coltello seghettato.



Cod. **84905**  
**Canapain Nero Plaque**

*Placca di Pane leggero e morbido per canapé.*

20-30 min a 0-4°C



250 gr x 10 pz



Cod. **84901**  
**Canapain Pomodoro, Pane per Canapé**

*Placca di pane leggero e morbido al pomodoro, per realizzare canapé.*

20-30 min a 0-4°C



250 gr x 10 pz



Cod. **85073**  
**Baguette**

*Tipica baguette parigina precotta, basta finire la cottura per 15 minuti.*

20/30 min a 0-4°C



15-18 min / 180°-190°



280 gr x 36 pz



Cod. **85076**  
**Mini Ciabatta 45 gr**

*A base di farina di segale e olio di oliva.*

10/15 min a 0-4°C



7-8 min / 180°-190°



45 gr x 80 pz



Cod. **87357**  
**Pain des Moissonneurs®**

*Pane a base di farina di frumento e di segale.*

30/60 min a 0-4°C



20-25 min / 180°-190°



450 gr x 14 pz



Cod. **87123**  
**Pane Batard Campagne**

*Delizioso pane dal colore ambrato con farina integrale.*

30 min - 1 h a 0-4°C



20-25 min / 180°-190°



350 gr x 14 pz

# Pane

I Pani Coup de Pates® sono realizzati con frumento speciale, sottoposti ad una lunga lievitazione e cotti in forno a legna, rispettando fedelmente la tradizione del panificio francese.



Cod. **87122**  
**Pane Batard ai Cereali**

*Ricco in cereali, perfetto con burro e marmellata.*

30 min - 1 h a 0-4°C



20-25 min / 180°-190°



350 gr x 15 pz



Cod. **87121**  
**Pane Biologico "Boule Bio"**

*Pane tradizionale rustico dall'aspetto artigianale. Crosta spessa e croccante, interno morbido.*

30 min - 1 h a 0-4°C



20-25 min / 180°-190°



500 gr x 11 pz



Cod. **84814**  
**Panini Fantasia**

*45 panini rustico, 45 panini integrali  
45 panini origano, 45 panini segale*

10/15 min a 0-4°C



12 min / 190°



35 gr x 180 pz



Cod. **85074**  
**Panino Bianco 35 gr**

*Panino ideale per i ristoranti.  
Fresco e croccante.*

10/15 min a 0-4°C



10-12 min / 180°-190°



35 gr x 110 pz



Cod. **85075**  
**Panino Rustico Farina 35 gr**

*Croccante e saporito.*

10/15 min a 0-4°C



10-12 min / 180°-190°



35 gr x 110 pz



Cod. **85146**  
**Mini "Navetta" Cotta**

*Mini pane cotto pronto all'uso, solo  
12 grammi!*

20-30 min a 0-4°C



Pronto da servire



12 gr x 54 pz



Cod. **85272**  
**Bagel Natural Ø 110**

*Bagel Americano: saporita ciambella dorata.*

45 min-1 h a 0-4°C



Pronto da servire



115 gr x 30 pz



Cod. **85273**  
**Bagel Sesamo Ø 110**

*Bagel Americano: saporita ciambella dorata con aggiunta di sesamo.*

45 min-1 h a 0-4°C



Pronto da servire



115 gr x 30 pz



Cod. **85274**  
**Bagel Papavero Ø 110**

*Bagel Americano: saporita ciambella dorata con aggiunta di papavero.*

45 min-1 h a 0-4°C



Pronto da servire



115 gr x 30 pz



Cod. **84146**  
**Mini Bagel Farciti**

-12 salmone, formaggio, cipollina  
-12 pastrami, formaggio, senape  
-12 pollo, cipolla, parmigiano  
-12 cheddar arom. tzatziki, maionese

2/2,5 h a 0-4°C



Pronto da servire



14,6 gr x 48 pz



Cod. **85779**  
**Pane "Pain Bagnt" Ø 130**

*Ricetta tradizionale ideale per panini tipici mediterranei con ingredienti saporiti.*

10/15 min



8-10 min / 180°-190°



120 gr x 15 pz

# Snacking

I Prodotti Snacking sono studiati dagli chef per gli chef.

Di elevata qualità e gusto raffinato permettono di servire una quantità di clienti più ampia in un tempo inferiore, di controllare i costi, e risparmiare risorse.



Cod. **84815**  
**Quiche Lorraine Le Tourier**  
diam. 120 mm

*Quiche Lorraine con formaggio  
Emmenthal e lardo.*

17 min - 170°



200 gr x 12 pz



Cod. **84890**  
**Quiche 3 Formaggi Le Tourier**  
diam. 120 mm

*Quiche 3 formaggi: Emmenthal,  
Gruviera e Comté.*

17 min - 170°



200 gr x 12 pz



Cod. **88292**  
**Quiche Parmesan Poireaux**  
diam. 120 mm

*Quiche Le Tourier® con porro e  
Parmigiano.*

17/20 min - 170°/180°



200 gr x 12 pz



Cod. **89072**  
**Quiche Mediterranè**  
diam. 250 mm

*Quiche Mediterranea Le Tourier®  
con peperoni rossi e gialli, zucchine  
e pomodori essiccati.*

30/35 min - 180°



1,2 Kg x 6 pz



Cod. **89073**  
**Quiche Spinaci**  
diam. 250 mm

*Quiche Le Tourier® con spinaci e  
pinoli.*

30/35 min - 180°



1,2 Kg x 6 pz



Cod. **84873**  
**Gamberi in Camicia di Verdure**

*Croccanti gamberi in camicia di verdure: zucchine, carote e patate.*

8/10 min - 180°/190°



22 gr x 96 pz



Cod. **84874**  
**Triglia in Camicia di Patata**

*Triglia avvolta in patata, ideale per aperitivi "gourmand", da friggere.*

5/8 min - 180°-190°



115 gr x 100 pz



Cod. **84866**  
**Assortito Asiatico**

*14 mini crêpese di frutti di mare  
10 gamberetti in camicia di patata  
10 croccanti di verdure  
11 mini sfoglie frutti di mare*

3/5 min - 180°/190°



20 gr x 45 pz



Cod. **85226**  
**Mini Nems Assortiti**

*4 vassoi di 12 nems (involtini) assortiti: pollo, gamberetti e granchio.  
Salsa Nuoc-mam inclusa.*

16/17 min - 170°/180°



25 gr x 48 pz

# Aperitivo

Tutti i nostri aperitivi sono preparati a mano, con una ricerca di sapori internazionale, per creare di prodotti sempre più innovativi e nuove tendenze del gusto.



## Cod. **84864** **Mini Samosas Assortiti**

4 vassoi di 12 unità di samosas (involtoni) assortite: pollo e zenzero, gamberetti e granchio.

14/15 min - 170°/180°



20 gr x 48 pz



## Cod. **84862** **Mini Aperitivo Ricevimento**

5 mini quiche provenzale,  
5 quiche escargot,  
5 quiche capesante,  
5 quiche gambero,  
5 quiche filetto d'anatra

25/30 min - 170°/180°



20 gr x 125 pz



## Cod. **87594** **Petits Fours Feuilletés**

26 mini sfoglie caprino,  
26 mini sfoglie olive nere,  
26 mini sfoglie salsiccia e senape,  
26 mini sfoglie ai funghi,  
26 roulé prosciutto/formaggio  
26 sfoglie capesante,  
26 sfoglie tonno e origano,  
26 sfogli emmenthal

5/10 min a 0-4°C



12/15 min - 170°-180°



15 gr ca. x 208 pz



## Cod. **84872** **Canapés Excellence**

6 salmone aff. su pane di segale,  
6 salsiccia essicata su pane bianco,  
6 filetto di pesce su pane nordico,  
6 uova di trota su pane nero,  
6 petto d'anatra su pane bianco,  
6 pomodorini e asparagi su pane nordico,  
6 formaggio di capra, pomodorini essiccati su pane naturale,  
6 prosciutto su pane alle noci

2 h 30 min a 0-4°C



Pronto da servire



13 gr x 48 pz



Cod. **84861**  
**Mini Aperitivi Salati**

*5 mini quiche,  
5 mini pizza,  
5 crostatine di salsiccia,  
5 crostatine di salmone e broccoli,  
5 crostatine ai tre formaggi*

25/30 min - 170°/180°



20 gr x 125 pz



Cod. **87134**  
**Capesante alla bretone**

*Capesante gratinate con scalogno e Armagnac.*

10/15 min - 170°-180°



15 gr x 72 pz



Cod. **85442**  
**Mini Hot Dog con Besciamella**

*Delizioso mini Hot Dog con Besciamella gratinata.*

6/8 min - 150°/160°



18 gr x 40 pz



Cod. **85168**  
**Mini Double Cheeseburger**

*Delizioso mini cheeseburger con doppia carne 100% manzo, Cheddar cheese, ketchup e cipolla.*

6/8 min - 150°/160°



20 gr x 40 pz



Cod. **88422**  
**Petits Selec. Feuillet**

*Deliziose mini pizette, mini sfoglie con caprino, mini sfoglie salsiccia e senape e mini sfoglie prosciutto e formaggio.*

5/10 min a 0-4°C



12/15 min - 170°-180°



11 gr x 208 pz



## LA CIABATTA



**Cod. 87052**  
Zoccolino Veneziano  
Rustico Sefa 40gr x 70PZ



Non scongelare



180°/200° - 12 min ca.



**Cod. 82972**  
Zoccolino -Ciabatta- Sefa  
50gr x 70PZ



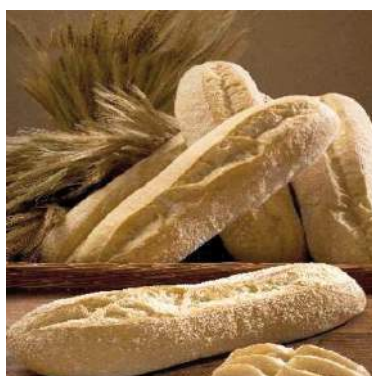
Scongelare a temp.  
ambiente



Non scongelare



180°/200° - 2/3 min



**Cod. 8775**  
Ciabatta Intera Panitaly  
100gr x 36PZ



Non scongelare



200°/220° - 13/15 min



**Cod. 87186**  
Ciabattina Tagliata Agritech  
120gr x 30PZ



Scongelare a temp.  
ambiente per 15 min



180°/200° - 4/5 min



**Cod. 83560**  
Ciabattina Cotta Pastori  
100gr x 75PZ circa



Scongelare a temp.  
ambiente



**Cod. 8779**  
Ciabatta Tagliata Panitaly  
100gr x 36PZ



Scongelare e scaldare  
su piastra



Non scongelare



180°/200° - 5 min



**Cod. 83650**  
Ciabatta Pretagliata  
Glaxy 100gr x 36PZ



Non scongelare



200° - 12 min



**Cod. 8791**  
Ciabatta Tradizionale Sefa  
265gr x 10 PZ



Scongelare a temp.  
ambiente



Non scongelare



180°/200° - 13/15 min

## LA CIABATTA



**Cod. 85857**  
 Pane Francesino Agritech  
 100gr x 40PZ



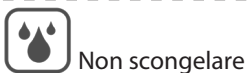
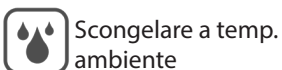
**Cod. 88674**  
 Ciabatta alla Quinoa  
 Delifrance 200gr x 26pz



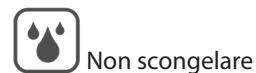
## LA BAGUETTE



**Cod. 8490**  
 Baguette Sefa 150gr x  
 25PZ



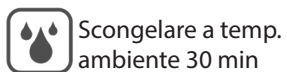
**Cod. 86492**  
 Baguette Bianca Delifrance  
 290gr x 32PZ



## LO SFILATINO MULTICEREALI



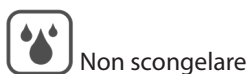
**Cod. 88169**  
 Baguelino Multicereale  
 125 gr



**Cod. 88167**  
 Baguelino Nero Multicereale  
 125gr



**Cod. 83455**  
 Sfilatino Multicereali  
 110gr x 34PZ



## IL PANE MORATINO



**Cod. 84748**  
 Pane Moratino al Malto  
 30gr x 115PZ

---



Scongellare



200° - 8 min



**Cod. 84752**  
 Pane Moratino alle Noci  
 30gr x 66PZ

---



Scongellare



200° - 8 min



**Cod. 84751**  
 Pane Moratino alle Olive  
 30gr x 84PZ

---



Scongellare



200° - 8 min



**Cod. 84749**  
 Pane Moratino al Sesamo  
 30gr x 115PZ

---



Scongellare



200° - 8 min



**Cod. 85001**  
 Pane Moratino alla Zucca  
 30gr x 84PZ

---



Scongellare



200° - 8 min



**Cod. 84750**  
 Pane Moratino al Papavero  
 30gr x 115PZ

---



Scongellare



200° - 8 min

## I PANINI



**Cod. 84141**  
Panini Myn Apery  
Agritech 17gr x 236PZ



180°/190° - 2 min ca.



**Cod. 87086**  
Panini Party Mix Agritech  
4 Gusti 32gr x 128PZ



Scongolare a temp.  
ambiente 5 min ca.



180°/200° - 3 min ca.



**Cod. 88175**  
Panini al Latte  
Vandemoortele 22gr



Scongolare a temp.  
ambiente 30 min



**Cod. 85856**  
Pane Minifrustino Agritech  
35gr x 114PZ



190° - 8/10 min



**Cod. 82398**  
Pane "Chicco" Cereali  
Panitaly 40gr x 105PZ



Non scongelare



200°/220° - 5/6 min



**Cod. 8794**  
Pane "Chicco" Panitaly  
40gr x 105PZ



Non scongelare



200°/220° - 5/6 min



**Cod. 86210**  
Mantovanina Ebnerbrot  
30gr x 80PZ



Scongolare a temp.  
ambiente 30 min ca.



200° - 9/10 min ca.



**Cod. 86212**  
Mirosetta Ebnerbrot  
30gr x 80PZ



Scongolare a temp.  
ambiente 30 min



200° - 9/10 min

## I PANINI



**Cod. 8792**  
 Pane Tartaruga Sefa  
 70gr x 40PZ



Non scongelare



180°/200° - 3 min



**Cod. 87158**  
 Pane Tartaruga Pretagliato  
 Bakery 100gr x 36PZ



200° - 10 min ca.



**Cod. 86322**  
 Pane Segalino Ebnerbrot  
 40gr x 80PZ



Scongelare a temp.  
 ambiente 30 min ca.



200° - 9/10 min ca.



**Cod. 88676**  
 Pane Chicco Bakery  
 40gr x 100PZ



200° - 5 min ca.

## LE SPECIALITÀ



**Cod. 84255**  
 Pane Altamura Filone 2 Kg  
 4PZ



Scongelare a temp.  
 ambiente



180° - 12 min



**Cod. 84253**  
 Pane di Semola Rimacinata  
 di Grano Duro Filone 453gr  
 10PZ



Scongelare a temp.  
 ambiente



180° - 12 min



**Cod. 82973**  
 Pane di Semola Rimacinata  
 di Grano Duro Tondo 453gr  
 10PZ



Scongelare a temp.  
 ambiente



180° - 15 min

## IL PANE MORBIDO



**Cod. 87156**

Panburger con Sesamo  
Pretagliato Bakery 80gr x 48PZ



200° - 10 min ca.



**Cod. 8713**

Pane Hamburger con Sesamo  
Agritech 75gr x 48PZ  
- diam. 11cm



Scongelare a temp.  
ambiente per 15 min



160°/180° - 3/4 min



**Cod. 87157**

Pane Tondo Pretagliato  
Bakery 85gr x 36PZ



Scongelare a temp.  
ambiente



**Cod. 86483**

Pane Americano con Sesamo  
110gr x 54PZ circa



Scongelare a temp.  
ambiente



**Cod. 85393**

Pane Hamburger - Schiacciate  
- con Sesamo 80gr x 10PZ -  
diametro 14cm



Scongelare a temp.  
ambiente



Scaldare 2 min ca.



**Cod. 83289**

Pane Hot Dog con Sesamo  
Ster 60gr x 35PZ



Scongelare a temp.  
ambiente



**Cod. 88575**

Pane "Big Hamburger"  
con sesamo 110gr x 7PZ -  
diam. 14cm



Scongelare a temp.  
ambiente



**Cod. 88574**

Pane "Maxi Hamburger" con  
sesamo 180gr x 7PZ -  
diam. 18cm



Scongelare a temp.  
ambiente

## IL PANE MORBIDO

**Cod. 89925**

Pane Hamburger "Pastridor"  
109gr x 30PZ - diam. 114 mm



Scongelare a temp.  
ambiente per 1 h ca.

**Cod. 89931**

Pane Mini "Giraudi"  
17gr x 63PZ



Scongelare a temp.  
ambiente

**Cod. 89930**

Pane Mini "Pastridor" con  
Sesamo - 27gr x 18PZ



Scongelare a temp.  
ambiente per 30 min ca.

**Cod. 85589**

Pane Break Hot Dog  
Agritech 75gr x 36PZ



Scongelare a temp.  
ambiente 25/30 min ca.

**Cod. 83251**

Bughy Tagliato Agritech  
80gr x 54PZ



Scongelare a temp.  
ambiente 10 min ca.




180° - 5 min ca.



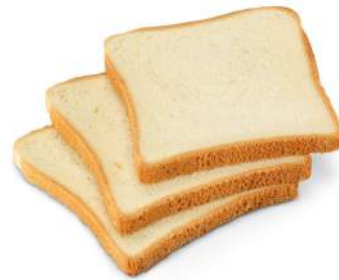
## PANI PER TOAST E TRAMEZZINI




**Cod. 85846**  
Carrè Rifilato Grosso  
13x13 32 Fette Glaxi

 Scongellare a temp.  
ambiente

 48 h




**Cod. 83559**  
Carrè Maxi (12,5 SP)  
16,5x16,5 41 Fette Glaxi

 Scongellare a temp.  
ambiente

 48 h



**Cod. 85429**  
Grill Integrale 1,7 Kg 31  
Fette Glaxi

 Scongellare a temp.  
ambiente

 48 h




**Cod. 87159**  
Sandwich Integrale 12x12  
38 Fette Glaxi

 Scongellare a temp.  
ambiente

 48 h




**Cod. 87244**  
Pelatone Medio 12x12x1,2  
40 Fette 1,9 Kg

 Scongellare a temp.  
ambiente




**Cod. 81665**  
Tramezzino Bianco Molin  
11x1x50 10 Fette 1,1 Kg

 Scongellare a temp.  
ambiente

## IL PANE SENZA GLUTINE




**Cod. 88550**  
Pane Senza Glutine  
60gr x 12PZ

 Scongellare a temp,  
ambiente

 Scaldare a 200°



**Cod. 83069**  
Pane Senza Glutine  
Rosette DS 460gr x 8PZ

 Scongellare a temp.  
ambiente 1/2 h

 180° - 7/8 min



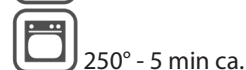
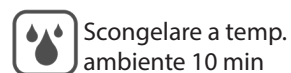
## IL PANE



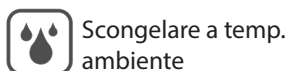
**Cod. 86218**  
 Pane alle Olive Matteopane  
 100gr - CT. 6 Kg



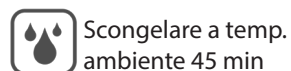
**Cod. 86214**  
 Pane Arabo Agritech  
 100gr x 5PZ



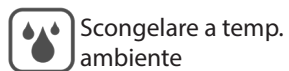
**Cod. 86476**  
 Pane per Kebab  
 100gr x 30 PZ



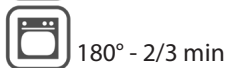
**Cod. 89934**  
 Cheese Puff con Formaggio  
 Vandemoortle 100gr



**Cod. 85588**  
 Pugliese Grande 1200gr  
 25 Fette Glaxi






**Cod. 81946**  
 Pane Bruschetta Agritech  
 500 gr x 5 fette



## BOCCE E BASI PER PIZZA





**Cod. 80193**  
Bocce per Pizza Arcogel  
190gr x 72PZ

-  Scongellare a temp. ambiente
-  Preparare a piacere
-  250°/300° - 10 min ca.





**Cod. 80849**  
Bocce per Pizza Koch  
600gr x 20PZ

-  Scongellare
-  250°/300° - 10 min





**Cod. 88544**  
Palla pizza "230gr Special  
Snack" - 40PZ

-  Scongellare a temp. ambiente
-  Preparare a piacere





**Cod. 88545**  
Palla pizza "500gr Special  
Snack" - 18PZ

-  Scongellare a temp. ambiente
-  Preparare a piacere





**Cod. 8153**  
Spianata Valpizza Surgelata  
225gr x 20PZ - diam. 28cm

-  Scongellare a temp. ambiente per 10 min
-  220° - 5/6 min






**Cod. 85346**  
Base per Pizza Bakery  
25x25 200gr x 25PZ

-  Scongellare a temp. ambiente
-  200° - 10/12 min





**Cod. 87187**  
Base per Pizza Rossa Valpizza  
285gr x 5PZ - diam. 29cm

-  Scongellare a temp. ambiente
-  Condire a piacimento
-  200°/220° - 4/6 min



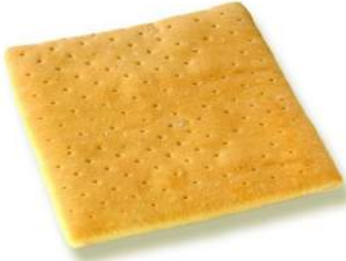
**Cod. 82835**  
Base per Pizza Rossa  
Arcogel 60x40 1,5 Kg


-  Guarnire a piacere
-  270° - 3/4 min


## BOCCE E BASI PER PIZZA


**Cod. 83991**

Base per Pizza Quadra  
Agritech 200gr x 20PZ



 Scongellare a temp.  
ambiente


 Condire a piacimento


 230° - 5/8 min ca.

**Cod. 83230**

Base per Pizza Ster  
25x27 200gr x 24PZ ca.



 Farcire a piacimento  
dalla parte liscia

 250° - 6 min ca.

**Cod. 84221**

Base Bianca Bakery Trancio  
60x40 1 Kg x 14PZ




 Scongellare a temp.  
ambiente per 10 min

 200°

**Cod. 84242**

Pizza Pomodoro Trancio  
Bakery 50x60 650 gr x 8PZ



 Scongellare a temp.  
ambiente per 10 min

 200°


## PIZZA SENZA GLUTINE

**Cod. 85818**

Panetto per Pizza Senza  
Glutine Arcogel 250gr x 20PZ




 Scongellare in frigo  
+4°C - 24 h

 Reimpastare e portare  
a cottura

**Cod. 85622**

Base per Pizza Senza Glutine  
All con Piatto 220gr x 14PZ



 Scongellare a temp.  
ambiente per 5/10 min

 300° - 4/5 min

**Cod. 84264**

Pizza Margherita Senza  
Glutine Maggie 280gr ca.



 Scongellare a temp.  
ambiente 10/15 min

 220°

## LA PIZZA E I CALZONI



**Cod. 80282**

Pizza Margherita Mantua 280gr  
diam. 27cm



Scongelare a temp.  
ambiente 10 min



220° - 5/7 min



**Cod. 83428**

Pizza Margherita Alta Sefa  
30x40 1,025 Kg

Altezza 3,5 cm.



Non scongelare



170°/180° - 8/9 min



**Cod. 81557**

Pizza Margherita Trancio  
Capri 900gr



Non scongelare



180°/200°



**Cod. 84466**

Margherita Trancio Agritech  
580gr x 8PZ



Scongelare



230° - 8 min



**Cod. 85618**

Pizza Margherita Trancio Sefa  
3x200gr



Non scongelare



170°/180° - 6/8 min



**Cod. 86141**

Pizza Margherita Bindi  
250gr x 12PZ



Non scongelare



250° - 5/7 min



**Cod. 87017**

Pizza Margherita Bindi  
120gr x 10PZ



Non scongelare



250° - 5/7 min



**Cod. 86140**

Pizza Easy Bindi  
120gr x 10PZ



Non scongelare

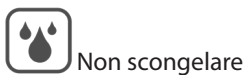


250° - 5/7 min

## LA PIZZA E I CALZONI



**Cod. 88571**  
Calzoncello alla Pizzaiola  
"Plum" 58gr - 5 Kg



Non scongelare



200° - 15 min ca.



**Cod. 86515**  
Calzoncello Margherita  
Mozzarella Pomodoro  
130gr x 24PZ



Scongelare a temp.  
ambiente



250° - 4/5 min

## TORTILLAS E SPECIALITÀ



**Cod. 80492**  
Tortillas di Grano Bianca  
diam. 25cm P.144



Scongelare a temp.  
ambiente



**Cod. 87231**  
Tortillas di Grano Bianca  
diam. 30cm P.144



Scongelare a temp.  
ambiente



**Cod. 87979**  
Panissa Ligure Preaffettata  
1 Kg



Non scongelare



180° - 5 min ca.



**Cod. 88586**  
Uovo Rotolo Affettato 300 gr



Scongelare a temp.  
ambiente

## LA FOCACCIA - LA PIADINA - I CRESCIONI



**Cod. 82976**

Focaccia Alta all'Olio Arcogel  
60x40 1,5 Kg



Scongelare a temp.  
ambiente



220°/240° - 3/4 min



**Cod. 82000**

Focaccia all'Olio Arcogel  
60x40 1,2 Kg



Scongelare a temp.  
ambiente



220°/240° - 3/4 min



**Cod. 82001**

Focaccia alla Cipolla  
Arcogel 60x40 1,6 Kg



Scongelare a temp.  
ambiente



220°/240° - 5 min ca.



**Cod. 82003**

Focaccia con Pomodorini  
Arcogel 60x40 1,6 Kg



Scongelare a temp.  
ambiente



220°/240° - 5 min ca.



**Cod. 87104**

Focaccia alle Olive Arcogel  
60x40 1,6 Kg



Scongelare a temp.  
ambiente



220°/240° - 3/4 min



**Cod. 84723**

Focaccia Tonda Bakery  
80gr x 6PZ



5 min ca.



200° - 10 min ca.



**Cod. 84717**

Focaccia Artigianale  
Tagliata Bakery 400gr



3 min ca.



200° - 5 min ca.



**Cod. 87113**

Focaccia con Formaggio  
Fo.Recco 30x20 300gr



Non scongelare




220° - 6/8 min ca.

## LA FOCACCIA - LA PIADINA - I CRESCIONI

**Cod. 81897**

Focaccia al Rosmarino  
Agritech 180gr x 3PZ



 Scongellare a temp.  
ambiente 10 min ca.

 200° - 3/5 min



**Cod. 83010**

Focaccia Genovese  
Sefa 180gr x 18PZ


 Non scongelare

 220° - 2/3 min

**Cod. 85417**

Focaccia Genovese all'Olio  
Agritech 180gr x 3PZ



 Scongellare a temp.  
ambiente 10 min ca.

 200° - 3/5 min



**Cod. 87015**

Focaccia con Speck e Brie  
Bindi 300gr x 12PZ


 Non scongelare

 250° - 3 min

**Cod. 80511**

Focaccia Caprese Bindi  
360gr x 12PZ




 Non scongelare

 250° - 7 min



**Cod. 86027**

Focaccia con Mozzarella e  
Rucola Bindi 320gr x 12PZ

 Non scongelare

 250° - 7 min

**Cod. 87014**

Focacce Pomodoro Prosciutto  
Emmental Bindi 320gr x 12PZ




 Non scongelare

 250° - 7 min



**Cod. 86262**

Focaccia con Prosciutto e  
Formaggio Bindi 300gr x 12PZ

 Non scongelare

 250° - 7 min

## LA FOCACCIA - LA PIADINA - I CRESCIONI



**Cod. 87003**  
Piadina Bindi 120gr x 50PZ



Non scongelare



250° - 1 min



**Cod. 8752**  
Piadina Extrafine Ster 24/26  
110gr x 60PZ



Scaldare



Farcire con salume,  
formaggio, verdura o salsa



**Cod. 87786**  
Piadina Regina 120gr x 5PZ  
- diametro 28cm



Scongelare a temp.  
ambiente 1/2 h



Scaldare



**Cod. 84392**  
Crescione Teggia con Erbe e  
Formaggio 230gr x 20PZ



1 h ca.



3 min ca.



**Cod. 80874**  
Crescione Teggia con Cotto  
Mozzarella Funghi 230gr x 20PZ



1 h ca.



3 min ca.



**Cod. 84350**  
Crescione Baby con Cotto  
Mozzarella 120gr x 30PZ



1 h ca.



3 min ca.



**Cod. 80873**  
Crescione Teggia con Pomodoro  
Mozzarella 230gr x 20PZ



1 h ca.



3 min ca.



## VOL AU VENT - SALATINI - PIZZETTE - TORTE SALATE

**Cod. 86652**

Vol Au Vent 313gr x 18PZ  
Gelo



Non scongelare



Spennellare i bordi con uovo sbattuto o latte



220° - 13/15 min



**Cod. 83001**

Salatini Bon Chef Mix 11  
5,5 Kg



190°/200° - 15/20 min

**Cod. 86326**

Salatini Milano Pane 6 gusti  
1 Kg



Scongelare a temp. ambiente 10 min



190° - 17/18 min



**Cod. 82677**

Salatini Mignon 10/12 gr  
Righi 2,5 Kg



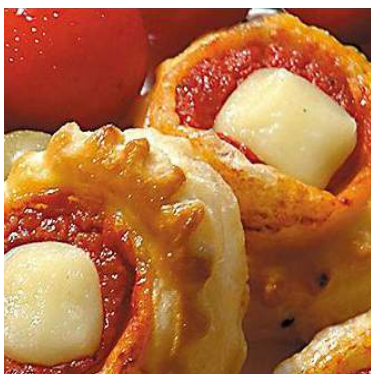
Non scongelare



220° - 10 min ca.

**Cod. 86325**

Pizzette Milano Pane 1 Kg



Non scongelare



200° - 15/20 min



**Cod. 8384**

Erbazzone Pastic. (Sfoglia)  
con Ricotta e Spinaci 1 Kg  
x 6PZ



Non scongelare



220° - 25/30 min ca.

**Cod. 88280**

Torta Pasqualina con Spinaci  
Righi 1,5 Kg x 4PZ



Non scongelare



220° - 30 min ca.



**Cod. 8905**

Torta con Spinaci Righi  
(Erbazzone) 500gr x 6PZ



Non scongelare



200° - 20/25 min

## VOL AU VENT - SALATINI - PIZZETTE - TORTE SALATE



**Cod. 8907**  
Torta ai Carciofi Righi  
500 gr x 6PZ



Non scongelare



220° - 20 min ca.



**Cod. 8908**  
Torta ai Funghi Porcini  
Righi 500 gr x 6PZ



Non scongelare



220° - 25 min ca.



**Cod. 82678**  
Tortino alle Verdure Righi  
125 gr x 24PZ



Non scongelare



220° - 15 min ca.



**Cod. 82679**  
Tortino Prosciutto e Formaggio  
Righi 125 gr x 24PZ



Non scongelare



220° - 15 min ca.



**Cod. 81237**  
Bellavista con Ricotta e Spinaci  
Righi 125 gr x 24PZ



Non scongelare



220° - 15 min ca.



**Cod. 81221**  
Bellavista Zucchine Righi  
125 gr x 24PZ



Non scongelare



220° - 15 min ca.



**Cod. 89013**  
Crostata Rettangolare Righi  
Radicchio e Brie 1 Kg x 6PZ -  
Dim. 30x26 cm



Non scongelare



220° - 25/30 min ca.



**Cod. 89014**  
Crostata Rettangolare Righi  
Stracchino e Zucchine  
1 Kg x 6PZ - Dim. 30x26 cm



Non scongelare




220° - 25/30 min ca.


## PREPARATI PANATI


**Cod. 80032**

Paffutelli al Formaggio 50-55 gr  
(Sofficini) 4 Kg



 Non scongelare  
Olio caldo, 2 min


 Non scongelare  
180° - 3/4 min


 Non scongelare  
220° - 18/20 min


**Cod. 80059**

Paffutelli alla Pizzaiola 50-55 gr  
(Sofficini) 4 Kg



 Non scongelare  
Olio caldo, 2 min


 Non scongelare  
180° - 3/4 min


 Non scongelare  
220° - 18/20 min

**Cod. 81203**

Sofficini Findus ripieni di  
Prosciutto e Mozzarella 250gr  
x 4PZ



 Non scongelare


 Olio caldo, 6 min

 220° - 12/13 min



**Cod. 83687**

Crocchè Mignon con  
Mozzarella 25 gr Rispo 2,5 Kg


 Scongela a temp.  
ambiente


 180°/190° - 4/5 min

**Cod. 83686**

Crocchè con Mozzarella 130 gr  
Rispo 2,5 Kg



 Scongela a temp.  
ambiente


 180°/190° - 6/7 min

**Cod. 83690**

Polpettine con Melanzane  
25gr Rispo 2,5 Kg



 Scongela a temp.  
ambiente


 Olio caldo, 4/5 min

 180°/190° - 6/7 min

**Cod. 82794**

Panzerottini 25/30 gr Formaggio  
e Pomodoro Arcogel 1 Kg





 160° - 3/4 min


**Cod. 87215**

Falafel (Polpette di ceci) 24gr  
Fioravanti - 1 Kg



 Non scongelare

 180° - 3 min ca.

 180° - 12 min ca.

## PREPARATI PANATI

**Cod. 80876**

Suppli Riso Mignon 30gr  
Arcogel 2,5 Kg



180° - 4 min ca.

**Cod. 84117**

Suppli col Sugo 130gr  
Rispo 2,5 Kg



Scongelare a temp.  
ambiente



Olio caldo, 6/7 min



180°/190° - 6/7 min

**Cod. 85662**

Suppli Riso Gran Gusto CGM  
13pz x 1Kg - 2,5 Kg



Non scongelare



Gradi max., 6/7 min



Olio caldo - 7/8 min

**Cod. 83045**

Mozzarelline Panate Arcogel  
2,5 Kg



Non scongelare



190° - 2/3 min

**Cod. 83557**

Mozzarella in Carrozza con  
Prosciutto 90gr x 8PZ



Non scongelare



Forare la confezione  
750 W - 1.30 min

**Cod. 81668**

Cremini Ascolana CGM  
2,5 Kg



In abbondante olio  
bollente per 5/6 min



3/4 min

**Cod. 84968**

Golosetti 10gr Fioravanti 1 Kg



Non scongelare



180° - 2 min ca.

**Cod. 84113**

Frittelle con Alghe di Mare  
15gr Rispo 1,5 Kg



Scongelare a temp.  
ambiente




200°/210° - 3/4 min


## PREPARATI PANATI


**Cod. 83683**

Arancino Sugo 130gr Rispo  
2,5 Kg



 Scongellare a temp.  
ambiente


 Olio caldo, 6/7 min


 180°/190° - 6/7 min


**Cod. 83684**

Arancino Mignon 25gr Rispo  
2,5 Kg



 Scongellare a temp.  
ambiente


 Olio caldo, 6/7 min

 180°/190° - 4/5 min

**Cod. 80984**

Arancini alla Siciliana 50gr  
CGM 2,5 Kg




 In abbondante olio  
bollente per 5/6 min

 3/4 min

**Cod. 80212**

Arancini Mignon 30gr CGM  
2,5 Kg



 In abbondante olio  
bollente per 5/6 min

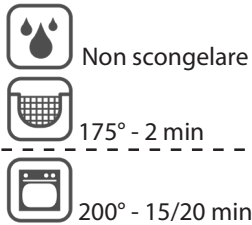
 3/4 min



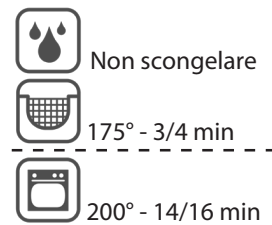
## LINEA SNACK



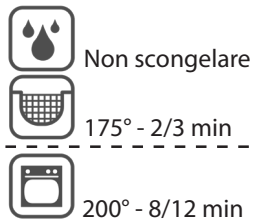
**Cod. 81554**  
Mozzarella Stick 30gr  
Lamb Weston 1 Kg



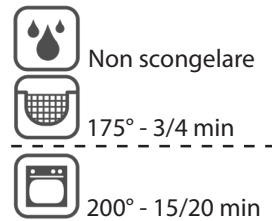
**Cod. 81555**  
Crispy Onion Ring Lamb  
Weston 1 Kg



**Cod. 85133**  
Camembert Bites Lamb  
Weston 1 Kg



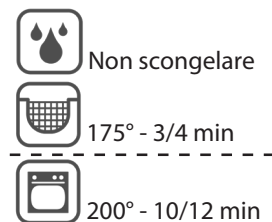
**Cod. 81556**  
Jalapeno Cream Cheese  
32gr Lamb Weston 1 Kg



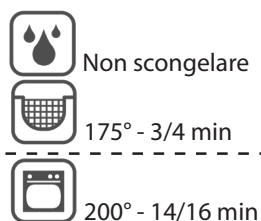
**Cod. 88018**  
Mini Cheese Balls (Ceddar)  
Lamb Weston 1 Kg



**Cod. 84619**  
Peppadew Cream Cheese  
Lamb Weston 1 Kg



**Cod. 85653**  
Red Hot Jalapenos Lamb  
Weston 1 Kg



**Cod. 87981**  
Anelli Interi di Cipolla  
Pastellati Aviko 1 Kg



## LINEA SNACK

**Cod. 86469**

Involtini Primavera con  
Gamberetti 30/35PZ Jui-Si



Non scongelare



175°



200°



**Cod. 87075**

Peppers Red & Hot 1 Kg  
(30/38gr x 26/33PZ) Salomon



Non scongelare



175° - 3/4 min



200° - 10 min ca.



**Cod. 84116**

Sfogliatine con Friarelli e  
Provola 35gr Rispo 1 Kg



200°/220° - 15/20 min



**Cod. 86313**

Gnocco Fritto Nonno Pepi  
35/40 gr x 100PZ



Scongelare a temp.  
ambiente



Friggere in abbondante  
strutto o olio bollente



Servire caldo con salumi  
e scaglie di formaggio



**Cod. 80658**

Strudel Mediterraneo Righi  
125 gr x 24PZ



Non scongelare



220° - 15 min ca.



## PASTA FILLO - BRISEÉ - FROLLA - SFOGLIA

*La pasta Fillo o Phyllo, di origine greca, ha il significato di foglia ed è una varietà di pasta sfoglia preparata in sottilissimi fogli separati. La pasta Fillo cuoce rapidamente e si utilizza in forno o frita per preparare vari piatti di cucina. Estremamente versatile, è utilizzata sia nella preparazione di dolci, che di piatti salati.*



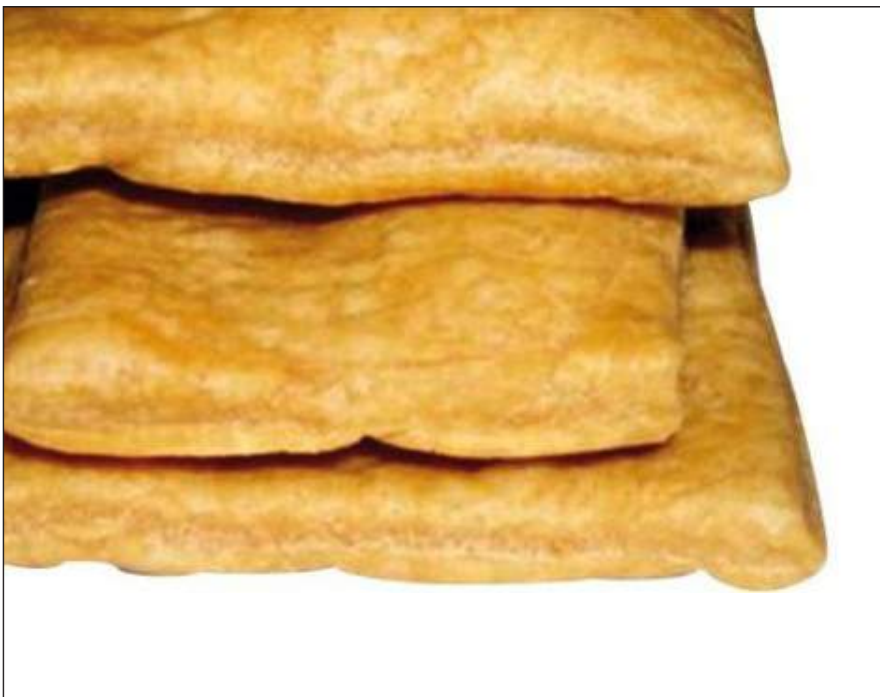
**Cod. 8990**

Pasta Fillo per Strudel 1 Kg

**Cod. 80450**

Fillopasta Preferita 1 Kg

*La pasta Briseé è una tipica preparazione della pasticceria francese utilizzata moltissimo per la preparazione di dolci, ma in particolar modo per la copertura delle torte salate.*



**Cod. 82188**

Pasta Briseé Koch 2 Kg



## PASTA FILLO – BRISEÉ – FROLLA – SFOGLIA

La pasta Sfoglia è una preparazione di cucina e di pasticceria a base di farina, acqua e burro. Di gusto neutro viene usata comunemente per preparazioni salate e dolci.

Tra le preparazioni salate più note ricordiamo i vol-au-vent, i canapé, i salatini.

I dolci più famosi a base di pasta sfoglia sono i diplomatici, i ventagli, le diverse millefoglie, e numerose preparazioni di pasticceria minuta come i cannoli ripieni di crema pasticcera.



**Cod. 85135**

Pasta Sfoglia Rotolo Koch 2,5 Kg

**Cod. 83679 / 84195**

Pasta Sfoglia Stesa Torino 10 Kg (11PZ)

**Cod. 84035 / 84086**

Pasta Sfoglia Stesa La Sottile 11 fogli

**Cod. 82617**

Pasta Sfoglia Stesa Koch 50x30 cm

**Cod. 82956**

Pasta Sfoglia Panetto Arcogel 1 Kg

**Cod. 86324**

Pasta Sfoglia Panetto Jus Rol 1,5 Kg

**Cod. 80712**

Pasta Sfoglia Panetto Sfoglidea 1 Kg

**Cod. 8564**

Pasta Sfoglia Panetto Koch 1 Kg

La pasta frolla è una pasta di consistenza friabile, molto utilizzata in pasticceria per la preparazione di torte e pasticcini.



**Cod. 8375**

Pasta Frolla Koch 1 Kg



# La Pasta e i Piatti Pronti

Pasta fresca come da tradizione e deliziosi primi piatti già pronti: questo il connubio alla base della selezione Arcogel. Il nostro catalogo racchiude le paste ripiene più sfiziose e i formati di pasta più disparati, gli gnocchi di patate e le specialità regionali, sughi pronti e primi piatti come fatti in casa. Insomma, l'italianità a tutto tondo, senza dimenticare di strizzare l'occhio a qualche manicaretto d'oltre confine.





## PASTA FRESCA RIPIENA

**Cod. 81290**

Ravioli Bolognese Carne  
Canuti Gelo - 3 Kg

*Pasta 55% Ripieno 45%*  
*Ripieno: mortadella, prosciutto*  
*crudo, carne bovina e suina,*  
*ricotta, Parmigiano Reggiano,*  
*Grana Padano.*



4/5 min ca.

**Cod. 84462**

Tortellini Bolognese 51s  
Canuti Gelo - 3 Kg

*Pasta 65% Ripieno 35%*  
*Ripieno : carne bovina e suina*  
*(saltata con erbe aromatiche),*  
*mortadella, prosciutto crudo,*  
*Grana Padano.*



3 min ca.

**Cod. 82462**

Tortellini Mignon Bolognese  
54s Canuti Gelo - 3 Kg

*Pasta 70% Ripieno 30%*  
*Ripieno: carne bovina e suina*  
*(saltata con erbe aromatiche),*  
*mortadella, prosciutto crudo,*  
*Grana Padano.*



4 min ca.

**Cod. 82586**

Tortelloni Giganti Ricotta/  
Spinaci Canuti Gelo - 3 Kg

*Pasta 55% Ripieno 45%*  
*Ripieno: ricotta, spinaci,*  
*Parmigiano Reggiano, Grana*  
*Padano.*



5 min ca.

**Cod. 82885**

Tortellacci Neri Giganti al  
Salmone Canuti Gelo - 3 Kg

*Pasta 50% Ripieno 50%*  
*Ripieno: ricotta, salmone*  
*affumicato, prezzemolo.*



5 min ca.

**Cod. 82461**

Tortelloni Ricotta/Spinaci  
Canuti Gelo - 3 Kg

*Pasta 65% Ripieno 35%*  
*Ripieno: ricotta, spinaci,*  
*Parmigiano Reggiano, Grana*  
*Padano.*



4 min ca.

**Cod. 82743**

Fagotti Formaggio/Pere  
Canuti Gelo - 3 Kg

*Pasta 60% Ripieno 40%*  
*Ripieno: pere candite, robiola,*  
*ricotta, taleggio, Parmigiano*  
*Reggiano, Grana Padano.*



4 min ca.

**Cod. 82784**

Panzarotti Ricotta/Spinaci  
Canuti Gelo - 3 Kg

*Pasta 55% Ripieno 45%*  
*Ripieno: ricotta, casatella,*  
*Pecorino Romano, spinaci,*  
*Parmigiano Reggiano, Grana*  
*Padano.*



5 min ca.

## PASTA FRESCA RIPIENA

### Cod. 81190

Quadroni Carciofi Canuti  
Gelo - 3 Kg

*Pasta 50% Ripieno 50%*  
*Ripieno: carciofi, ricotta,*  
*Parmigiano Reggiano, Grana*  
*Padano.*



6 min ca.



### Cod. 87046

Quadroni Cernia/Pistacchi  
Canuti Gelo - 3 Kg

*Pasta 50% Ripieno 50%*  
*Ripieno: cernia, pistacchi,*  
*ricotta, Parmigiano Reggiano,*  
*Grana Padano.*



6 min ca.



### Cod. 84398

Raviolacci Porcini  
Canuti Gelo - 4 Kg

*Pasta 45% Ripieno 55%*  
*Ripieno: ricotta, funghi porcini,*  
*Parmigiano Reggiano, Grana*  
*Padano.*



7 min ca.



### Cod. 81291

Raviolacci Ricotta/Spinaci  
Canuti Gelo - 4 Kg

*Pasta 45% Ripieno 55%*  
*Ripieno: ricotta, spinaci,*  
*formaggio Quattroirolo,*  
*Parmigiano Reggiano, Grana*  
*Padano.*



7 min ca.



### Cod. 82279

Tortelloni Giganti Capesante/  
Gamberi Canuti Gelo - 3 Kg

*Pasta 55% Ripieno 45%*  
*Ripieno: ricotta, gamberi,*  
*capesante, prezzemolo.*



5 min ca.



### Cod. 82281

Quadroni Rossi Radicchio/  
Gorgonzola Canuti Gelo - 3 Kg

*Pasta 50% Ripieno 50%*  
*Ripieno: radicchio rosso,*  
*Gorgonzola, ricotta,*  
*Parmigiano Reggiano, Grana*  
*Padano.*



6 min ca.



### Cod. 82821

Cappelli Arancioni Zucca  
Canuti Gelo - 3 Kg

*Pasta 50% Ripieno 50%*  
*Ripieno: purea di zucca,*  
*ricotta, amaretti, noce moscata,*  
*Parmigiano Reggiano, Grana*  
*Padano.*



6 min ca.



### Cod. 84922

Cappelli Formaggio  
Canuti Gelo - 3 Kg

*Pasta 50% Ripieno 50%*  
*Ripieno: Fontal, emmenthal,*  
*provolone dolce, Gorgonzola,*  
*ricotta, Parmigiano Reggiano,*  
*Grana Padano.*



6 min ca.



## PASTA FRESCA RIPIENA



### Cod. 82283

Quadroni Patate Canuti  
Gelo - 3 Kg

*Pasta 50% Ripieno 50%*  
*Ripieno: patate, ricotta,*  
*Parmigiano Reggiano, Grana*  
*Padano.*



6 min ca.



### Cod. 82282

Quadrotto Mare Crostacei  
Canuti Gelo - 3 Kg

*Pasta 50% Ripieno 50%*  
*Ripieno : nasello, cozze,*  
*gamberi, vongole, ricotta,*  
*Parmigiano Reggiano, Grana*  
*Padano, prezzemolo, erba*  
*cipollina.*



6 min ca.



### Cod. 84786

Tortelloni Verdi Caprino  
Fossa Canuti Gelo - 3 Kg

*Pasta 65% Ripieno 35%*  
*Ripieno: ricotta, formaggio*  
*caprino di fossa.*



4 min ca.



### Cod. 88444

Fagotti Bufala e Pomodori  
Secchi Canuti Gelo - 3 Kg

*Pasta 60% Ripieno 40%*  
*Ripieno: mozzarella di latte*  
*di bufala, polpa di pomodoro,*  
*pomodori secchi.*



4 min ca.



## PASTA FRESCA RIPIENA



### Cod. 83584

Agnolotti Lab. Tortellini  
Gelo - 3 Kg

*Pasta 55% Ripieno 45%*  
*Ripieno: mortadella, Parmigiano Reggiano D.O.P., carne di tacchino e suino brasate, pangrattato, uova, sale, spezie.*



4/5 min ca.



### Cod. 80531

Agnolotti Piemontesi  
Lab. Tortellini Gelo - 3 Kg

*Pasta 54% Ripieno 46%*  
*Ripieno: carni di suino, bovino e tacchino brasate, Parmigiano Reggiano D.O.P., spinaci, pangrattato.*



5/6 min ca.



### Cod. 80665

Tortellini Bolognesi  
Lab. Tortellini Gelo - 3 Kg

*Pasta 68% Ripieno 32%*  
*Ripieno: mortadella, Parmigiano Reggiano D.O.P., carne di suino brasata, pangrattato, sale, spezie.*



3/4 min ca.



### Cod. 85223

Casoncelli Lab. Tortellini  
Gelo - 3 Kg

*Pasta 50% Ripieno 50%*  
*Ripieno: carni di bovino e suino brasate, Parmigiano Reggiano D.O.P., vino rosso, uova, pera, amaretti, uva sultanina, olio.*



3/4 min ca.



### Cod. 83586

Grantortellone Ricotta/Spinaci  
Lab. Tortellini Gelo - 3 Kg

*Pasta 44% Ripieno 56%*  
*Ripieno: ricotta (67%), spinaci in foglia (22%), Grana Padano D.O.P., pangrattato, sale.*



4/5 min ca.



### Cod. 84669

Lunette Tartufo  
Lab. Tortellini Gelo - 3 Kg

*Pasta 52% Ripieno 48%*  
*Ripieno: ricotta, tartufo nero 7%, Parmigiano Reggiano D.O.P., latte intero, pangrattato, sale, aroma naturale.*



5/6 min ca.



### Cod. 80703

Cappellacci Zucca  
Lab. Tortellini Gelo - 3 Kg

*Pasta 44% Ripieno 56%*  
*Ripieno: zucca cotta al forno (65%), Parmigiano Reggiano D.O.P., pangrattato, zucchero, amaretto, sale, noce moscata.*



4/5 min ca.



### Cod. 80533

Cuore Formaggio  
Lab. Tortellini Gelo - 3 Kg

*Pasta 46% Ripieno 54%*  
*Ripieno: formaggi 42% (Taleggio D.O.P., Grana Padano D.O.P., robiola, Edamer), ricotta, pangrattato, sale.*



4/5 min ca.



## PASTA FRESCA RIPIENA



### Cod. 82384

Cuori Rossi Mozzarella Bufala  
Lab. Tortellini Gelo - 3 Kg



*Pasta 46% Ripieno 54%*  
*Ripieno: mozzarella di bufala, ricotta di bufala, pomodoro a fette, basilico, olio extra vergine di oliva, pangrattato, sale, pepe.*



4/5 min ca.

### Cod. 80663

Fiocchetti Gorgonzola  
Lab. Tortellini Gelo - 3 Kg



*Pasta 62% Ripieno 38%*  
*Ripieno: Gorgonzola D.O.P.(48%), ricotta, Grana Padano D.O.P, pangrattato, prezzemolo, sale.*



4/5 min ca.

### Cod. 80696

Fiocchi Formaggio/Pere  
Lab. Tortellini Gelo - 3 Kg



*Pasta 62% Ripieno 38%*  
*Ripieno: formaggi 36% (robiola, Grana Padano D.O.P., Taleggio D.O.P.), ricotta, pere (42%), pangrattato.*



4/5 min ca.

### Cod. 80532

Panzerotti Funghi Porcini  
Lab. Tortellini Gelo - 3 Kg



*Pasta 40% Ripieno 60%*  
*Ripieno: ricotta, funghi misti 34%, Grana Padano D.O.P., pangrattato, funghi porcini secchi 1%, sale.*



5/6 min ca.

### Cod. 86215

Raviolacci Branzino Agrumi  
Lab. Tortellini Gelo - 3 Kg



*Pasta 44% Ripieno 56%*  
*Ripieno: branzino, purea di patata, olio extravergine di oliva, succo e scorza di agrumi, erba cipollina, aglio, pepe, sale.*



4/5 min ca.

### Cod. 88051

Bartolacci con Squacquerone  
Piadina Lab. Tortellini 3 Kg



*Pasta 52% Ripieno 48%*  
*Ripieno: carne di capriolo brasata (64%), Grana Padano D.O.P., vino, pangrattato, bacche di ginepro, sale, spezie.*



6/7 min ca.

### Cod. 80821

Ravioli Ricotta/Bieta  
Lab. Tortellini Gelo - 3 Kg



*Pasta 54% Ripieno 46%*  
*Ripieno: ricotta 66%, bieta 22%, Grana Padano D.O.P., pangrattato, sale.*



5/6 min ca.

### Cod. 85091

Rettangoli Cernia  
Lab. Tortellini Gelo - 3 Kg



*Pasta 48% Ripieno 52%*  
*Ripieno: cernia, ricotta, vino, pangrattato, erba cipollina, prezzemolo, sale, pepe, aglio, scalogno, olio extra vergine.*



4/5 min ca.



## PASTA FRESCA RIPIENA



### Cod. 87750

Rettangoli Salmone/Aneto  
Lab. Tortellini Gelo - 3 Kg

*Pasta 48% Ripieno 52%*  
*Ripieno: salmone fresco, ricotta, salmone affumicato, aneto, mascarpone, pangrattato, sale, scalogno, prezzemolo, pepe.*



4/5 min ca.



### Cod. 80929

Tortelli Mezzaluna Verdi  
Ricotta/Spinaci Lab. Tortellini Gelo - 3 Kg

*Pasta 50% Ripieno 50%*  
*Ripieno: ricotta, spinaci in foglia, Grana Padano D.O.P., pangrattato, prezzemolo, sale.*



4/5 min ca.



### Cod. 83591

Tortelli Crostacei  
Lab. Tortellini Gelo - 3 Kg

*Pasta 43% Ripieno 57%*  
*Ripieno: crostacei 66%, sale, ricotta, Grana Padano D.O.P., pangrattato, prezzemolo, succo di limone, fondo di crostacei.*



4/5 min ca.



### Cod. 87504

Tortelli Cinghiale  
Lab. Tortellini Gelo - 3 Kg

*Pasta 51% Ripieno 49%*  
*Ripieno: carne di cinghiale brasata 82%, patate, Parmigiano Reggiano D.O.P., pangrattato, sale, pepe.*



4/5 min ca.



### Cod. 81247

Tortelli Zucca  
Lab. Tortellini Gelo - 3 Kg

*Pasta 43% Ripieno 57%*  
*Ripieno: zucca cotta al forno, Parmigiano Reggiano D.O.P., pangrattato, zucchero, biscotto amaretto, sale, spezie.*



4/5 min ca.



### Cod. 80664

Tortelli Patate  
Lab. Tortellini Gelo - 3 Kg

*Pasta 43% Ripieno 57%*  
*Ripieno: patata 59%, ricotta, Grana Padano D.O.P., latte, aroma naturale, sale, spezie.*



4/5 min ca.



### Cod. 81151

Ricciole Ricotta/Spinaci  
Lab. Tortellini Gelo - 3 Kg

*Pasta 40% Ripieno 60%*  
*Ripieno: ricotta, spinaci, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.*



750 W - 7/8 min



180° - 30/35 min



### Cod. 81224

Fiocchi Speck/Fontina  
Lab. Tortellini Gelo - 3 Kg

*Pasta 62% Ripieno 38%*  
*Ripieno: Fontina D.O.P. 20%, ricotta, speck 18%, Grana Padano, pangrattato, sale.*



4/5 min ca.



## PASTA FRESCA RIPIENA



### Cod. 80707

Margherite Sapore Mare  
Lab. Tortellini Gelo - 3 Kg

*Pasta 43% Ripieno 57%*  
*Ripieno: pesce (filetti di mostella, gamberetti, vongole), ricotta, pangrattato, succo di limone, prezzemolo, sale, spezie.*



5/6 min ca.



### Cod. 80698

Panzerotti Ricotta/Spinaci  
Lab. Tortellini Gelo - 3 Kg

*Pasta 40% Ripieno 60%*  
*Ripieno: ricotta 63%, spinaci in foglia 21%, Grana Padano D.O.P., pangrattato, sale.*



5/6 min ca.



### Cod. 85866

Ravioli Borrachine  
Lab. Tortellini Gelo - 3 Kg

*Pasta 44% Ripieno 56%*  
*Ripieno: ricotta, borragine 22%, Grana Padano D.O.P., maggiorana, pangrattato, salvia, sale.*



2/3 min ca.



### Cod. 81155

Tortellacci Ricotta/Spinaci  
Lab. Tortellini Gelo - 3 Kg

*Pasta 43% Ripieno 57%*  
*Ripieno: ricotta 70%, spinaci in foglia 19%, Grana Padano D.O.P., pangrattato, sale.*



4/5 min ca.



### Cod. 82666

Tortelli Rustici Capriolo  
Lab. Tortellini Gelo - 3 Kg

*Pasta 52% Ripieno 48%*  
*Ripieno: carne di capriolo brasata (64%), Grana Padano D.O.P., vino, pangrattato, bacche di ginepro, sale, spezie.*



6/7 min ca.



### Cod. 80697

Girasoli Formaggio e Noci  
Lab. Tortellini Gelo - 3 Kg

*Pasta 44% Ripieno 56%*  
*Ripieno: ricotta, formaggi 20%, noci (16%), pangrattato, prezzemolo, sale, spezie.*



5/6 min ca.



### Cod. 86785

Raviolacci alle Castagne  
Lab. Tortellini Gelo - 3 Kg

*Pasta 44% Ripieno 56%*  
*Ripieno: castagne cotte 45,6%, ricotta, Parmigiano Reggiano D.O.P., uova, sale, pepe.*



4/5 min ca.



## PASTA FRESCA RIPIENA



### Cod. 84688

Bauletti Astice Divine  
Crezioni Gelo - 2 Kg

*Pasta 38% Ripieno 62%  
Ripieno: astice 33%, granchio,  
purea di patate, sale, menta,  
pepe bianco.*



5/6 min ca.

### Cod. 84381

Bauletti Ricotta Pecora/  
Pistacchi Divine Creazioni  
Gelo - 2 Kg

*Pasta 38% Ripieno 62%  
Ripieno: ricotta di pecora  
86%, pistacchi di Sicilia 8,6%,  
pangrattato, sale, pepe bianco.*



5 min ca.

### Cod. 84551

Panciotti Capesante/Gamberi  
Divine Creazioni Gelo - 2 Kg

*Pasta 34% Ripieno 66%  
Ripieno: capesante brasate  
24%, gamberi dei mari del Nord  
23.5%, ricotta, mascarpone,  
pangrattato, sale.*



7 min ca.

### Cod. 82863

Panciotti Melanzane/Scamorza  
Divine Creazioni Gelo - 2 Kg

*Pasta 34% Ripieno 66%  
Ripieno: melanzane, scamorza,  
ricotta, Grana Padano D.O.P.,  
Pecorino Romano D.O.P.,  
prezzemolo, basilico, olio, sale.*



7 min ca.

### Cod. 86704

Panciotti Asparagi/Mascarpone  
Divine Creazioni Gelo - 2 Kg

*Pasta 34% Ripieno 66%  
Ripieno: asparagi, ricotta,  
mascarpone, Grana Padano  
D.O.P., pane, olio extra vergine  
di oliva, cipolla, sale, aglio.*



7 min ca.

### Cod. 85090

Quadrelli Chianina/Cardoncelli  
Divine Creazioni Gelo - 2 Kg

*Pasta 45% Ripieno 55%  
Ripieno: carne di bovino  
"chianina", funghi brasati, brodo  
di carne "chianina", ricotta,  
Parmigiano Reggiano D.O.P. .*



6/7 min ca.

### Cod. 84550

Ravioloni Asiago/Radicchio  
Divine Creazioni Gelo - 2 Kg

*Pasta 33% Ripieno 67%  
Ripieno: formaggio Asiago D.O.P.  
29%, radicchio rosso di Treviso  
I.G.P. brasato 24%, ricotta,  
pangrattato, sale, pepe.*



7 min ca.

### Cod. 82862

Ravioloni Ricotta Bufala/  
Spinaci Divine Creazioni  
Gelo - 2 Kg

*Pasta 33% Ripieno 67%  
Ripieno: ricotta di bufala (66%),  
foglioline di spinaci (23%),  
pangrattato, sale, pepe.*



7 min ca.

## PASTA FRESCA RIPIENA



### Cod. 84973

Raviolotti Baccalà Divine  
Creazioni Gelo - 2 Kg

*Pasta 38% Ripieno 62%*  
*Ripieno: baccalà 69%, latte,  
farina di mais bianco, pepe,  
prezzemolo, olio extra vergine  
di oliva, cipolla, aglio, sale.*



5/6 min ca.



### Cod. 84423

Raviolotti Polenta/Montasio  
Divine Creazioni Gelo - 2 Kg

*Pasta 38% Ripieno 62%*  
*Ripieno: polenta 74%,  
formaggio Montasio D.O.P.  
25%, sale.*



5/6 min ca.



### Cod. 82864

Triangoli Pesce Spada Divine  
Creazioni Gelo - 1,8 Kg

*Pasta 41% Ripieno 59%*  
*Ripieno: pesce spada brasato,  
ricotta, finocchietto selvatico,  
prezzemolo, olio, pangrattato,  
aglio, scalogno, sale, pepe.*



6 min ca.



### Cod. 83843

Scrigni Burrata Puglia  
Divine Creazioni Gelo - 2 Kg

*Pasta 29% Ripieno 71%*  
*Ripieno: burrata (61%), ricotta,  
olio extravergine di oliva, pane,  
gelatina alimentare, uova, sale,  
pepe.*



2 min ca.



### Cod. 83844

Scrigni Funghi Porcini  
Divine Creazioni Gelo - 2 Kg

*Pasta 29% Ripieno 71%*  
*Ripieno: funghi porcini (80%),  
patate, mirtilli, porro, olio  
extravergine di oliva, gelatina  
alimentare, sale, timo, pepe, aglio.*



3 min ca.



### Cod. 82861

Castelmagni Divine Creazioni  
Gelo - 2 Kg

*Ripieno 62% : ricotta,  
Castelmagno DOP,  
pangrattato, sale.*



5 min ca.



### Cod. 84692

Balanzoni al Parmigiano Divine  
Creazioni Gelo - 2 Kg

*Pasta 48% Ripieno 52%*  
*Ripieno: Parmigiano Reggiano  
D.O.P. (44%), ricotta, pangrattato,  
uova, sale, noce moscata.*



5 min ca.



### Cod. 85576

I Carbonari Divine Creazioni  
Gelo - 2 Kg

*Pasta 40% Ripieno 60%*  
*Ripieno: guanciaie brasato,  
Pecorino, Parmigiano Reggiano,  
latte, uovo, fecola di patate, olio  
extravergine di oliva, pepe, aglio.*



1 min ca.



## PASTA FRESCA RIPIENA



### Cod. 89926

Agnoli Tartufo e Stracchino  
Divine Creazioni Gelo - 2 Kg

*Pasta 45% Ripieno 55%*  
*Ripieno: ricotta, Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche, tartufo nero Scorzone, pangrattato, sale.*



4/5 min ca.



### Cod. 89927

Scrigni agli Scampi Divine  
Creazioni Gelo - 2 Kg

*Pasta 30% Ripieno 70%*  
*Ripieno: scampi, ricotta, brodo, mascarpone, pangrattato, olio extra di oliva, sale, cipolla, aglio, erba cipollina, rosmarino, pepe.*



6/7 min ca.



### Cod. 89928

Le Violette Divine Creazioni  
Gelo - 2 Kg

*Pasta 40% Ripieno 60%*  
*Ripieno: purea di patate viola, stracchino, guanciale, Pecorino romano DOP, sale, erba cipollina.*



6/7 min ca.



# PASTA FRESCA RIPIENA AC TUTTO PASTA®

Il Pastificio Artigianale Sardo

**Cod. 88782**

Kulurgiones Neri Gamberi/  
Cozze/Vongole AC Tutto Pasta  
Gelo - 3 Kg

*Ripieno: gamberi, cozze, sale, vongole, ricotta, fiocchi di patate, olio, prezzemolo, vernaccia, aglio, peperoncino.*



5/6 min ca.

**Cod. 88621**

Kulurgiones Ogliastrini  
AC Tutto Pasta Gelo - 3 Kg

*Ripieno: purea di patate, formaggio vaccino fresco, formaggio pecorino stagionato, olio, sale, noce moscata, pepe.*



5/6 min ca.

**Cod. 87148**

Quadretti Rosa Salmone  
AC Tutto Pasta Gelo - 3 Kg

*Ripieno: ricotta, salmone affumicato, fiocchi di patate, panna fresca, prezzemolo fresco, scalogno, sale, noce moscata, pepe.*



5/6 min ca.

**Cod. 87149**

Ravioli Ricotta Pecora/Spinaci  
AC Tutto Pasta Gelo - 3 Kg

*Ripieno: ricotta, foglioline di spinaci, fiocchi di patate, formaggio pecorino, sale, noce moscata.*



6/7 min ca.

**Cod. 87145**

Seadas Formaggio AC Tutto  
Pasta Gelo - 90g x 4PZ

*Ripieno: formaggio fresco (98%), scorza di limone, sale.*



7 min ca.

**Cod. 89067**

Lunette allo Speck  
AC Tutto Pasta Gelo - 4 Kg

*Ripieno: formaggio vaccino, ricotta, Grana Padano D.O.P., speck, fiocchi di patate, sale.*



6 min ca.

## PASTA FRESCA RIPIENA


**Cod. 84360**

Ravioli Ricotta/Spinaci  
Sole Gelo - 2,5 Kg

*Pasta 65% Ripieno 35%*  
*Ripieno: ricotta, pangrattato, spinaci, Grana Padano, Parmigiano Reggiano, sale, noce moscata, pepe.*



5/7 min ca.


**Cod. 84361**

Ravioli Carne Sole  
Gelo - 2,5 Kg

*Pasta 65% Ripieno 35%*  
*Ripieno: ricotta fresca, pepe, mortadella, carne bovina, sale, pangrattato, Grana Padano, Parmigiano Reggiano.*



7/8 min ca.


**Cod. 84363**

Tortellini Carne Sole  
Gelo - 2,5 Kg

*Pasta 75% Ripieno 25%*  
*Ripieno: mortadella, pangrattato, prosciutto crudo, ricotta, sale, pepe, noce moscata.*



7/8 min ca.


**Cod. 84362**

Tortelloni Ricotta/Spinaci  
Sole Gelo - 2,5 Kg

*Pasta 75% Ripieno 25%*  
*Ripieno: ricotta, pangrattato, spinaci, Grana Padano, Parmigiano Reggiano, sale, pepe, noce moscata.*



5/7 min ca.


**Cod. 84457**

Agnolotti (Ravioli) Carne  
Sfusi Orioli Gelo - 5 Kg

*Pasta 55% Ripieno 44%*  
*Ripieno: carne di bovino, cipolla, carote, sedano, sale, prosciutto cotto, brodo, olio, pepe, aglio, rosmarino, noce moscata.*



5/7 min ca.


**Cod. 84458**

Agnolotti (Ravioli) Magro  
Sfusi Orioli Gelo - 5 Kg

*Pasta 55% Ripieno 45%*  
*Ripieno: spinaci, ricotta, pangrattato, fiocchi di patate, sale, noce moscata, pepe, margarina vegetale.*



5/7 min ca.


**Cod. 83992**

Raviolini carne Lombardini  
Gelo - 1 Kg

*Pasta 54% Ripieno 46%*



5/6 min ca.


**Cod. 87126**

Ravioli Liguri Carne/Verdura  
Delizie L Gelo - 2,5 Kg

*Ripieno: ricotta fresca, carne bovina, prosciutto cotto, aglio, sale, prosciutto crudo, uova, mortadella, spinaci, salame, Grana Padano DOP, pangrattato.*



3 min ca.

## PASTA FRESCA RIPIENA



**Cod. 88081**  
Ravioli del Plin Isoardi Gelo  
- 2,5 Kg x 2PZ

*Ripieno: carni bovine e suine rosolate, polpa di prosciutto cotto, spinaci, porri, pangrattato, sale.*



5 min ca.



**Cod. 88480**  
Ravioli della Nonna  
Isoardi Gelo - 2,5 Kg

*Ripieno: carni bovine e suine rosolate, polpa di prosciutto cotto, riso, spinaci, pangrattato, sale.*



5 min ca.



**Cod. 87084**  
Raviolini Borrachine  
Delizie Liguri Gelo - 2,5 Kg

*Ripieno: ricotta fresca, borragine, prosciutto cotto, mortadella, spinaci, carne bovina, salame, uova, pangrattato, Grana Padano DOP, sale, aglio, rosmarino.*



2/3 min ca.



**Cod. 87085**  
Ravioli Branzino B/N  
Delizie Liguri Gelo - 2,5 Kg

*Ripieno: ricotta fresca, branzino, Grana Padano DOP, pangrattato, spinaci, cipolla, sale, olio di oliva, salvia, rosmarino.*



3 min ca.



**Cod. 85020**  
Ravioli Ricotta/Spinaci Senza  
Glutine Dr. Shar Gelo - 300g

*Prodotto dietetico realizzato con materie prime prive di glutine.*



4/5 min ca.



**Cod. 81909**  
Tortellini Carne Senza Glutine  
Dr. Shar Gelo - 300g

*Prodotto dietetico realizzato con materie prime prive di glutine.*



2/3 min ca.



## PASTA FRESCA



**Cod. 82584**  
Bersaglieri Tricolore  
Canuti Gelo - 3 Kg

*Consigliato condimento a base di carne, a base di formaggi o a base di verdure.*



5 min ca.



**Cod. 81292**  
Garganelli Canuti  
Gelo - 3 Kg

*Consigliato condimento a base di carne, a base di formaggi, a base di verdure o a base di pesce.*



4 min ca.



**Cod. 81791**  
Spaghetti Chitarra  
Canuti Gelo - 2 Kg

*Consigliato condimento a base di carne, a base di formaggi, a base di verdure o a base di pesce.*



4 min ca.



**Cod. 81294**  
Strigoli Canuti  
Gelo - 3 Kg

*Consigliato condimento a base di carne, a base di formaggi, a base di verdure o a base di pesce.*



6 min ca.



**Cod. 81296**  
Tagliolini Uovo da Pesce  
Canuti Gelo - 2 Kg

*Consigliato condimento a base di carne, a base di pesce o con brodo di carne.*



2 min ca.



**Cod. 82665**  
Tagliolini Nero Seppia  
Canuti Gelo - 2 Kg

*Consigliato condimento a base di pesce.*



2 min ca.

## PASTA FRESCA

**Cod. 80709**

Spaghetti Chitarra  
Lab. Tortellini Gelo - 1,5 Kg

*Ingredienti della sfoglia:*  
semola di grano duro, uova,  
acqua, sale.



5/6 min ca.

**Cod. 80432**

Garganelli Romagnoli  
Lab. Tortellini Gelo - 3 Kg

*Ingredienti della sfoglia:*  
semola di grano duro, farina  
di grano tenero, uova, acqua,  
sale.



4/5 min ca.

**Cod. 85822**

Maccheroni al Torchio  
Lab. Tortellini Gelo - 1,5 Kg

*Ingredienti della sfoglia:*  
semola di grano duro, uova,  
acqua, sale.



2/3 min ca.

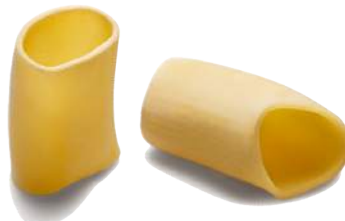
**Cod. 85123**

Paccheri Lab. Tortellini  
Gelo - 1,5 Kg

*Ingredienti della sfoglia:*  
semola di grano duro, acqua.



4/5 min ca.

**Cod. 82859**

Passatelli Lab. Tortellini  
Gelo - 1,5 Kg

*Ingredienti della sfoglia:*  
uova, Parmigiano Reggiano,  
pangrattato, farina di grano  
tenero, sale, noce moscata.



1 min ca.

**Cod. 80692**

Strigoli Lab. Tortellini  
Gelo - 3 Kg

*Ingredienti della sfoglia:* farina  
di grano tenero, acqua, sale.



4/5 min ca.

**Cod. 80648**

Bersaglieri Lab. Tortellini  
Gelo - 3 Kg

*Ingredienti della sfoglia:*  
semola di grano duro, uova,  
spinaci e pomodori disidratati,  
acqua, sale.



4/5 min ca.

**Cod. 84378**

Bigoli Lab. Tortellini  
Gelo - 3 Kg

*Ingredienti della sfoglia:*  
semola di grano duro, farina  
di grano tenero, uova, acqua,  
sale.



8 min ca.



## PASTA FRESCA



### Cod. 80699

Orecchiette Lab. Tortellini  
Gelo - 1,5 Kg

*Ingredienti della pasta: semola di grano duro, acqua.*



4/5 min ca.

### Cod. 83548

Pappardelle Lab. Tortellini  
Gelo - 3 Kg

*Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova, acqua, sale.*



3 min ca.

### Cod. 85727

Pici Lab. Tortellini  
Gelo - 1,5 Kg

*Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, acqua.*



5/6 min ca.

### Cod. 86480

Riminesi Lab. Tortellini  
Gelo - 3 Kg

*Ingredienti della pasta: farina di grano tenero, acqua, sale.*



2/3 min ca.

### Cod. 84654

Scialatielli Lab. Tortellini  
Gelo - 1,5 Kg

*Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, acqua, sale.*

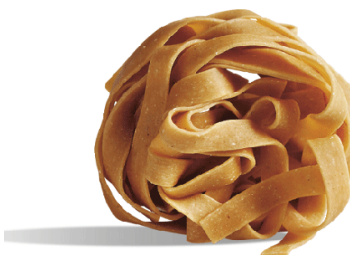


4/5 min ca.

### Cod. 85819

Tagliatelle Farina di Castagne Lab. Tortellini Gelo - 1,5 Kg

*Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova, farina di castagne (14%), acqua, sale.*



3/4 min ca.

### Cod. 86702

Tagliatelle Rustiche Uovo Lab. Tortellini Gelo - 2 Kg

*Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova, farina di castagne (14%), acqua, sale.*



3/4 min ca.

### Cod. 80527

Tagliatelle Lab. Tortellini  
Gelo - 1,5 Kg

*Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova, acqua, sale.*



3 min ca.

## PASTA FRESCA



### Cod. 84379

Taglioline Gialle  
Lab. Tortellini Gelo - 1,5 Kg

*Ingredienti della sfoglia:*  
semola di grano duro, uova,  
acqua, sale.



2/3 min ca.

### Cod. 80695

Tagliolini Nero Seppia  
Lab. Tortellini Gelo - 1,5 Kg

*Ingredienti della sfoglia:*  
semola di grano duro, uova,  
nero di seppia, acqua, sale.



2/3 min ca.

### Cod. 80700

Strozzapreti Lab. Tortellini  
Gelo - 1,5 Kg

*Ingredienti della sfoglia:*  
semola di grano duro, uova,  
acqua, sale.



2/3 min ca.



## PASTA FRESCA

**Cod. 85729**

Spaghetti Chitarra Unipasta  
Kamut Gelo - 2 Kg

*Ingredienti della sfoglia:*  
semola di grano duro, uova,  
sale.



2 min ca.



**Cod. 84616**

Garbugli (Taglioline) Divine  
Creazioni Gelo - 1,6 Kg

*Ingredienti della sfoglia:*  
semola di grano duro, uova,  
acqua, sale.



3 min ca.



**Cod. 87959**

Tagliolini all'Uovo Oliva  
2000 - 3 Kg

*Ingredienti della sfoglia:*  
semola di grano duro, uova,  
sale.



2 min ca.



**Cod. 87083**

Trofiette Delizie Liguri  
Gelo - 2,5 Kg

*Ingredienti della pasta:* farina  
di grano tenero, acqua.



3 min ca.



**Cod. 87151**

Lorighittas AC Pasta  
Gelo - 2,5 Kg

*Ingredienti della pasta:* semola  
di grano duro, acqua, sale.



10/11 min



**Cod. 88781**

Macarrones De Punzu  
AC Pasta Gelo - 4 Kg

*Ingredienti della pasta:* semola  
di grano duro, acqua.



6/7 min



**Cod. 83572**

Pasta Kataifi  
Gelo - 1 Kg

*Pasta filiforme, senza lieviti,  
senza grassi e senza zuccheri  
aggiunti.*



Scongellare a temp.  
ambiente



Olio caldo



## PASTA FRESCA PER LASAGNE



**Cod. 80979**

Pasta Uovo Lasagne  
Koch Cotta Gelo - 2 Kg

*Pasta all'uovo precotta e surgelata di colore giallo.*



Scongelare a temp.  
ambiente per 1 h



**Cod. 80980**

Pasta Uovo Verde  
Lasagne Koch Gelo - 2 Kg

*Pasta all'uovo precotta e surgelata di colore verde.*



Scongelare a temp.  
ambiente per 1 h



**Cod. 85547**

Pasta Uovo Bio x Lasagne  
Koch Gelo - 2 Kg

*Pasta all'uovo precotta e surgelata di colore giallo.*



Scongelare a temp.  
ambiente per 1/2 h



**Cod. 82266**

Pasta Uovo Lasagne  
IQF Pasta Itali Gelo - 6 Kg

*Ingredienti della sfoglia:  
semola di grano duro, farina  
di grano tenero, acqua, uova.*



Scongelare a temp.  
ambiente 10 min



**Cod. 85437**

Prontosfoglia Lasagne  
Surgital Gelo - 2 Kg x 5PZ

*Pasta fresca all'uovo precotta  
surgelata.*



Scongelare a temp.  
ambiente



## PASTA PRECOTTA

### Cod. 82084

Fusilli IQF n.98 Barilla  
Gelo - 4 Kg



*PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, PRECOTTA, SURGELATA.*

*Ingredienti: semola di grano duro, acqua, sale.*

### Cod. 82114

Pennette IQF n.72 Barilla  
Gelo - 4 Kg



*PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, PRECOTTA, SURGELATA.*

*Ingredienti: semola di grano duro, acqua, sale.*

### Cod. 85735

Pennette Integrali IQF Barilla  
Gelo - 4 Kg



*PASTA DI SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO, PRECOTTA, SURGELATA*

*Ingredienti: semola integrale di grano duro, acqua, sale.*

### Cod. 81847

Raviolone Ricotta/Spinaci IQF Barilla Gelo - 4 Kg



*Ingredienti: ricotta 38%, semola di grano duro, acqua, uova, spinaci (2,8%), pangrattato, panna fresca, sale.*

### Cod. 81781

Spaghetti IQF n.005 Barilla  
Gelo - 4 Kg



*PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, PRECOTTA, SURGELATA.*

*Ingredienti: semola di grano duro, acqua, sale.*

### Cod. 82115

Tagliatelle Uovo IQF n.229 Barilla Gelo - 4 Kg



*PASTA FRESCA ALL'UOVO, PRECOTTA, SURGELATA.*

*Ingredienti: pasta di semola di grano duro all'uovo, acqua, sale.*  
*\*Uova di galline allevate a terra.*

### Cod. 81782

Trofie IQF n.99 Barilla  
Gelo - 1 Kg x 4PZ



*PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO, PRECOTTA, SURGELATA.*

*Ingredienti: semola di grano duro, acqua, sale.*

## PASTA PRECOTTA

**Zini** Antico Pastificio Milanese  
Dal 1886

**Cod. 81588**

Agnolotti Aragosta Collezione  
Milano Gelo - 1 Kg

*Un trionfo di delicatezza per questa deliziosa proposta, ideale per un menù gourmet semplice e al contempo ricercato.*



2/3 min

**Cod. 88151**

Garganelli Uovo Zini  
Gelo - 1 Kg

*Con la loro forma arrotolata, la rigatura e la porosità della pasta, rappresentano uno dei classici della tradizione emiliana.*



1 min ca.

**Cod. 87091**

Linguine Uovo Zini  
Gelo - 1 Kg

*Colore giallo intenso, gusto genuino e consistenza sempre al dente.*



2/3 min ca.

**Cod. 87092**

Paccheri Trafilati Bronzo  
Zini Gelo - 1 Kg

*Un formato di origine partenopea, tradizionalmente trafilato al bronzo.*



1 min ca.

**Cod. 88152**

Pappardelle Zini  
Gelo - 3 Kg

*Di origine toscana, le Pappardelle sono più larghe delle Tagliatelle e questo le rende ideali per sughi a base di carne e selvaggina.*



2 min ca.

**Cod. 82085**

Ravioli Ricotta/Spinaci  
Zini Gelo - 1 Kg

*Un inno alla semplicità, con la loro forma quadrata duttile e versatile, che si sposa con un ripieno semplice e delicato.*



2/3 min ca.

**Cod. 85204**

Sorrisi al Basilico Collezione  
Milano Gelo - 1 Kg

*Tutto il profumo e l'inconfondibile sapore del basilico ligure per un vero e proprio inno alla tradizione Mediterranea.*



2/3 min ca.

**Cod. 87093**

Stelle Bufala/Spinaci  
Collezione Milano Gelo - 1 Kg

*Una rivisitazione in chiave contemporanea di un grande classico della tradizione italiana, che non può mancare nei migliori menù.*



2/3 min ca.





**PASTA PRECOTTA** **Zini** Antico Pastificio Milanese  
Dal 1856



**Cod. 87094**  
Vele Asparagi Collezione  
Milano Gelo - 1 Kg

*L'elegante ed insolita forma triangolare appaga la vista, mentre il ripieno è arricchito dalla presenza di piccoli pezzi di asparagi.*



2/3 min ca.



**Cod. 81473**  
Penne Zini Collezione  
Milano Gelo - 5 Kg

*Pratiche e versatili, offrono il gusto e la consistenza della pasta secca tradizionale.*



1 min ca.



**Cod. 88538**  
Stelle Carciofi Trifolati  
Collezione Milano Gelo - 1 Kg

*Un equilibrio perfetto di sapori, tra le note amare del carciofo e la dolcezza della pasta all'uovo: una proposta leggera e delicata, ideale sempre.*



2/3 min ca.



**Cod. 88446**  
Tagliolini al Nero di Seppia  
Collezione Milano Gelo - 1 Kg

*La consistenza sempre al dente della pasta all'uovo fatta in casa di una volta arricchita dal nero di seppia, che la rende lucida e brillante.*



2 min ca.



**Cod. 88445**  
Vele al Tartufo Collezione  
Milano Gelo - 1 Kg

*Due triangoli di pasta all'uovo sovrapposti racchiudono un ripieno cremoso, realizzato con Tartufo Nero Umbro e Mascarpone.*



2/3 min ca.

## SPAETZLE



**Cod. 80173**  
Spaetzle Spinaci Koch  
Gelo - 1 Kg

*Ingredienti della sfoglia:  
semola di grano duro, acqua.*



5/6 min ca.



**Cod. 80945**  
Spaetzle Uovo Koch  
Gelo - 1 Kg

*Ingredienti della pasta: farina  
di grano tenero, acqua, sale.*




2/3 min ca.

## GNOCCHI



**Cod. 84721**  
Gnocchi Patate Pizzoli  
Gelo - 2,5 Kg

*Ingredienti: patate (65%),  
farina di grano tenero (26%),  
patate disidratate, amido,  
sale.*

 100° - Scolare quando  
affiorano in superficie



**Cod. 80186**  
Gnocchi Patate Arcogel  
Gelo - 1 Kg

*Tradizionali bocconcini di  
farina e patate di forma  
ovoidale, color crema.*

 3/4 min ca.



**Cod. 83990**  
Gran Gnocchi Patata  
Lab. Tortellini Gelo - 1 Kg

*Ingredienti: purea di patate  
(91%), farina di grano tenero  
tipo "00", uova, sale.*

 2 min ca.



**Cod. 81822**  
Gnocchi Verdi Koch  
Gelo - 1 Kg

*Tradizionali bocconcini di  
farina, patate e spinaci di  
forma ovoidale, color verde.*

 3 min ca.



**Cod. 83745**  
Gnocchi alla Romana Fette  
Zini Gelo - 1 Kg

*Gnocchi alla romana a fette,  
surgealti.*

 180° - 30 min



**Cod. 81638**  
Gnocchi Patate Bio Koch  
Gelo - 1 Kg


*Tradizionali bocconcini di  
farina e patate di forma  
ovoidale, color crema.*

 3 min ca.



**Cod. 83205**  
Gnocchi ripieni ai Porcini  
"Canuti" Gelo - 1 Kg

*Deliziosi gnocchi di patate  
ripieni di ricotta e funghi  
porcini.*

 Scolare quando  
affiorano in superficie



**Cod. 85820**  
Gnocchi Castagna Caserecci  
Lab. Tortellini Gelo - 1 Kg

*Deliziosi gnocchi di patate e  
castagne.*

 1 min ca.

# GNOCCHI BGS



**Cod. 86554**  
Gnocchi BGS Senza Glutine  
Pesto/Stracchino Gelo - 500g

*Ripieno: basilico, aglio, pinoli, grana padano, latte, fiocco di patate, sale, stracchino.*



3 min ca.



**Cod. 88281**  
Gnocchi BGS Senza Glutine  
Pomodoro/Mozzarella  
Gelo - 500g

*Ripieno: mozzarella vaccina, polpa di pomodoro, aglio, cipolla, basilico, sale, pepe, grana padano, fiocco di patate.*



3 min ca.



**Cod. 86557**  
Gnocchi BGS Senza Glutine  
Ripieni Gamberi/Nasello  
Gelo - 500g

*Ripieno: gamberi, nasello filetti, aglio, prezzemolo, olio oliva xv, fiocco di patate, pecorino romano.*



3 min ca.



**Cod. 88212**  
Gnocchi BGS Senza Glutine  
Rucola/Speck/Asiago  
Gelo - 500g

*Ripieno: speck, asiago, latte, grana padano, sale, pepe bianco.*



3 min ca.



**Cod. 86556**  
Gnocchi BGS Senza Glutine  
Ripieni 4 Formaggi Gelo - 500g

*Ripieno: emmenthal, gorgonzola, taleggio, grana padano, latte.*



3 min ca.



**Cod. 86552**  
Gnocchi BGS Senza Glutine  
Patate Gelo - 500g

*Ingredienti: fiocco di patate, amido di mais, amido di riso, farina di riso, albume d'uovo pastorizzato, sale, acqua.*




3 min ca.

## CHICCHE DI PATATE



**Cod. 85464**  
Chicche Patate Pizzoli  
Gelo - 1 Kg

*Gnocchetti (chicche) di patate non rigati, precotti e surgelati IQF.*

 100° - Scolare quando affiorano in superficie



**Cod. 87994**  
Chicche Tricolore Delizie Liguri Gelo - 2,5 Kg

*Gnocchetti (chicche) di colore bianco, verde e rosso a ricordare la bandiera italiana.*

 3/4 min ca.



**Cod. 82539**  
Chicche (Gnocchetti) Patate Koch Gelo - 1 Kg

*Tradizionali palline di pasta cilindrica leggermente ricurve di color giallo crema.*

 1 min ca.



**Cod. 80528**  
Gnocchetti Verdi Lab. Tortellini Gelo - 1 Kg

*Gnocchetti di patata e spinaci dalla forma artigianale.*

 1 min ca.



**Cod. 82664**  
Gnocchetti all'Ortica Lab. Tortellini Gelo - 1 Kg

*Gnocchetti di patata e ortica dalla forma artigianale.*

 1 min ca.



**Cod. 80738**  
Gnocchetti Patata Lab. Tortellini Gelo - 1 Kg

*Gnocchetti di patata dalla forma artigianale.*

 1 min ca.



**Cod. 82540**  
Gnocchetti Verdi (Chicche) Koch Gelo - 1 Kg

*Tradizionali bocconcini di farina e patate di forma cilindrica leggermente ricurvi di color verde.*

 2 min ca.



**Cod. 84759**  
Gnocchi Caserecci Zucca Lab. Tortellini Gelo - 1 Kg

*Gnocchetti di patata e zucca dalla forma artigianale ruvidi.*

 1 min ca.

## CREPPELLE VUOTE E RIPIENE


**Cod. 80559**

Crespelle Naturali 30g x 60PZ  
diam. 17cm Gelo Lab. Tortellini

*Ingredienti: latte fresco parz.  
scremato e pastorizzato,  
farina di frumento, uova, sale.*



Scongelare in frigo 1 h



150°/160° - 5 min ca.


**Cod. 82729**

Crepes Naturali 15g x 60PZ  
Tonde Canuti Gelo

*Ingredienti: latte, farina di  
grano tenero tipo "00", uova,  
sale, zucchero.*



Scongelare 5 min



180° - 25 min ca.


**Cod. 86385**

Crespelle Basi SBF Vuote  
40g x 10PZ diam. 17cm Gelo

*Ingredienti: latte intero, farina  
di grano tenero tipo "00",  
uova, sale, olio.*



Scongelare a temp.  
ambiente



4/5 min da ambo i lati


**Cod. 81903**

Crespelle Ripiene Funghi  
75g x 40PZ Arcogel Gelo

*Ingredienti: latte scremato,  
farina di grano tenero tipo "0",  
funghi trifolati, formaggi, sale,  
ricotta, uova, fecola di patate,  
burro, olio, noce moscata.*



10/11 min


**Cod. 81905**

Crespelle Ripiene Formaggi  
75g x 40PZ Arcogel Gelo

*Ingredienti: latte scremato,  
farina di grano tenero tipo "0",  
ricotta, uova, formaggi, fecola  
di patate, burro, olio, sale,  
noce moscata.*



10/11 min


**Cod. 81902**

Crespelle Ripiene  
Prosciutto/Formaggio  
75g x 40PZ Arcogel Gelo

*Ingredienti: latte scremato,  
farina di grano tenero tipo "0",  
formaggi, prosciutto cotto, sale,  
ricotta, fecola di patate, burro,  
olio, noce moscata.*



10/15 min


**Cod. 81904**

Crespelle Ripiene  
Ricotta/Spinaci 75g x 40PZ  
Arcogel Gelo

*Ingredienti: ricotta, olio, latte  
scremato, farina di grano  
tenero tipo "0", uova, spinaci,  
formaggio grattugiato, fecola  
di patate, pepe, noce moscata.*



10/15 min


**Cod. 81833**

Crepes Funghi Lab. Tortellini  
52/54g x 30PZ Gelo

*Ripieno: ricotta, funghi, Grana  
Padano DOP, olio, sale  
prezzemolo, aglio.*



180° - 30/35 min

## LASAGNE



**Cod. 82027 / 85418**

Lasagne Bolognese  
Barilla Gelo - 2,4 Kg - 330g

*LASAGNE A BASE DI  
PASTA FRESCA ALL'UOVO  
COTTA CON RAGU' E  
BESCIAMELLA, SURGELATE*



**Cod. 85737 / 85419**

Lasagne Verdure  
Barilla Gelo - 2,4 Kg - 330g

*LASAGNE A BASE DI PASTA  
FRESCA ALL'UOVO COTTA  
CON SALSA DI POMODORO,  
BESCIAMELLA E VERDURE,  
SURGELATE*



**Cod. 85823**

Lasagne Bolognese  
Lab. Tortellini Gelo - 2,5 Kg

*Primo piatto a base di pasta  
fresca all'uovo precotta con  
besciamella e ragù di carne,  
surgelato.*



180° - 1 h 20 min



**Cod. 80982**

Lasagne Bolognese  
Arcogel Gelo - 2 Kg

*Lasagne con besciamella,  
ragù di carne e formaggio  
grattugiato.*



200° - 45/50 min



**Cod. 85855**

Lasagne Verdure  
Lab. Tortellini Gelo - 2,5 Kg

*Primo piatto a base di pasta  
fresca all'uovo precotta con  
salsa alle verdure e ai funghi,  
surgelato.*



180° - 1 h 20 min



**Cod. 84628**

Lasagne Bolognese  
Roscio Gelo - 2,4 Kg

*Preparazione gastronomica  
surgelata a base di ragù e  
besciamella.*



180° - 45/50 min



**Cod. 83067**

Lasagne Senza Glutine  
Dr Shar Gelo - 300g

*Prodotto dietetico realizzato  
con materie prime prive di  
glutine.*



180° - 30/35 min

## CANNELLONI

### Cod. 83066

Cannelloni Ricotta/Erbette  
Senza Glutine Dr Shar Gelo -  
300g

*Prodotto dietetico realizzato  
con materie prime prive di  
glutine.*



200° - 25 min ca.



### Cod. 82710

Cannelloni Ricotta/Spinaci  
50g IQF Canuti Gelo - 3 Kg

*Ripieno: ricotta, latte, spinaci,  
uova, Grana Padano, olio,  
focchi di patate, burro, sale,  
noce moscata.*



180° - 25 min ca.



### Cod. 85572

Cannelloni Carne IQF  
Koch Gelo - 1 Kg x 5PZ

*Cannelloni di carne bovina,  
surgelati.*



180° - 1 h 20 min



### Cod. 85571

Cannelloni Ricotta/Spinaci  
IQF Koch Gelo - 1 Kg x 5PZ

*Cannelloni di ricotta e spinaci,  
surgelati.*



180° - 1 h 20 min



### Cod. 81836

Cannelloni Ricotta/Spinaci  
IQF Lab. Tortellini Gelo - 3 Kg

*Ripieno: ricotta, spinaci,  
pangrattato, Grana Padano  
DOP, sale.*



180° - 30/35 min



### Cod. 83254

Cannelloni Carne IQF  
Lab. Tortellini Gelo - 3 Kg

*Ripieno: carne, Parmigiano  
Reggiano DOP, mortadella,  
uova, ortaggi, brodo, ricotta,  
spinaci, pangrattato, olio, sale,  
spezie, aglio.*



180° - 30/35 min



### Cod. 82711

Cannelloni Carne IQF 50g  
Canuti Gelo - 3 Kg

*Ripieno: carne bovina e suina,  
carote, cipolle, uova, Grana  
Padano, sedano, olio, ricotta,  
patate in focchi, sale burro,  
aglio, noce moscata, rosmarino.*



180° - 25 min ca.



### Cod. 85824

Cannelloni Ricotta/Spinaci con  
Besciamella F.Primi Gelo - 2 Kg

*Pasta: semola di grano duro,  
uova, acqua.  
Ripieno: ricotta, spinaci in foglia,  
pangrattato, Grana Padano DOP.  
Salsa: besciamella, pomodoro.*



180° - 1 h



## PRIMI PIATTI

**Cod. 80720**

Cannelloni Ricotta/Spinaci  
F.Primi Gelo - 300g x 4PZ

*Pasta: semola di grano duro, uova, acqua.*  
*Ripieno: ricotta, spinaci in foglia, pangrattato, Grana Padano.*  
*Salsa: latte, farina, pomodoro.*



750 W - 4/5 min

**Cod. 88802**

Lasagne al Ragù di Soia  
F.Primi Gelo - 380g x 4PZ

*Lasagne con ragù a base di soia e besciamella.*



750 W - 7 min

**Cod. 81113**

Lasagne Bolognese  
F.Primi Gelo - 330g x 4PZ

*Ragù: carne di bovino brasata, pomodoro, vino rosso, olio, burro, sale.*  
*Salsa: latte, farina, sale.*



750 W - 6 min

**Cod. 85849**

Fettuccine Panna/Prosciutto  
F.Primi Gelo - 300g x 4PZ

*Pasta: semola di grano duro, uova, acqua, sale.*  
*Salsa: panna, prosciutto crudo, piselli, latte intero, burro, farina di frumento, sale.*



750 W - 4 min

**Cod. 81253**

Garganelli Salmone F.Primi Gelo - 300g x 4PZ

*Pasta: semola di grano duro, farina, uova, acqua, sale.*  
*Salsa: salmone affumicato, latte, panna, farina, pomodoro, cipolla, prezzemolo, sale.*



750 W - 4.50 min

**Cod. 84758**

Garganelli Gamberi/Zucchine F.Primi Gelo - 300g x 4PZ

*Pasta: semola di grano duro, farina, uova, acqua, sale.*  
*Salsa: gamberi, zucchine, pomodoro, panna, olio, farina, aglio, brodo di pesce, sale.*



750 W - 4.50 min

**Cod. 85218**

Penne all'Arrabbiata F.Primi Gelo - 300g x 4PZ

*Pasta: semola di grano duro, acqua.*  
*Salsa: pomodoro, olio, aglio, prezzemolo, sale, zucchero, spezie.*



750 W - 4.50 min

**Cod. 83542**

Risotto ai Porcini F.Primi Gelo - 300g x 4PZ

*Riso, funghi porcini, funghi misti, Grana Padano D.O.P., brodo, latte, crema a base di grassi vegetali, olio, scalogno, prezzemolo, farina, burro, sale.*



750 W - 4 min



## PRIMI PIATTI

**Cod. 85531**

Risotto allo Zafferano F.Primi  
Gelo - 300g x 4PZ

*Riso, zafferano, Parmigiano Reggiano D.O.P., brodo, farina di frumento, burro, scalogno, olio, sale.*



750 W - 4 min

**Cod. 85217**

Spaghetti al Pomodoro F.Primi Gelo - 350g x 4PZ

*Pasta: semola di grano duro, sale, acqua.*

*Salsa: pomodoro, olio, sedano, carota, cipolla, sale, basilico, zuccherino.*



750 W - 5 min

**Cod. 84021**

Spaghetti Cacio e Pepe F.Primi Gelo - 350g x 4PZ

*Pasta: semola di grano duro, acqua, sale.*

*Salsa: Pecorino Romano D.O.P., latte, panna, burro, farina di frumento, pepe, sale.*



750 W - 5 min

**Cod. 85619**

Spaghetti alla Carbonara F.Primi Gelo - 300g x 4PZ

*Pasta: semola di grano duro, acqua, sale.*

*Salsa: pancetta aff., latte, panna, tuorlo, Grana Padano, olio, burro, farina, pepe.*



750 W - 4 min

**Cod. 81709**

Strozzapreti Speck/Funghi F.Primi Gelo - 300g x 4PZ

*Pasta: semola di grano duro, uova, acqua, sale.*

*Salsa: pomodoro, funghi misti, panna, speck, olio, cipolla, piante aromatiche, sale, spezie.*



750 W - 4.50 min

**Cod. 87196**

Spaghetti alle Vongole F.Primi Gelo - 350g x 4PZ

*Pasta: semola di grano duro, acqua, sale.*

*Salsa: vongole, brodo di pesce, prezzemolo, sale, aglio, peperoncino.*



750 W - 5 min

**Cod. 82685**

Strigoli Pesto F.Primi  
Gelo - 300g x 4PZ

*Pasta: farina, acqua, sale.*

*Salsa: basilico, Pecorino Romano D.O.P., pinoli, noci, anacardi, olio, prezzemolo, Grana Padano, aglio, sale.*



750 W - 3.50 min

**Cod. 87513**

Taglierini Porcini F.Primi  
Gelo - 300g x 4PZ

*Pasta: semola di grano duro, uova, acqua, sale.*

*Salsa: funghi porcini, funghi misti, olio, panna, Grana Padano, cipolla, pepe, aglio.*



750 W - 4 min



## PRIMI PIATTI

**Cod. 80718**

Tortelli Bolognesi F.Primi Panna/  
Prosciutto Gelo - 300g x 4PZ

*Ripieno: mortadella, Parmigiano Reggiano, spezie, carne di suino brasata, pangrattato, vino. Salsa: latte, panna, prosciutto cotto, farina, margarina, sale.*



750 W - 4 min

**Cod. 85219**

Pasta e Fagioli F.Primi  
Gelo - 350g x 4PZ

*Pasta: semola di grano duro, acqua.*

*Zuppa: fagioli 45%, carota, sedano, cipolla, olio, sale, brodo vegetale, spezie.*



750 W - 5 min

**Cod. 85221**

Ravioli Carciofi F.Primi  
Gelo - 300g x 4PZ

*Ripieno: ricotta, carciofi, Grana Padano, pangrattato, sale. Salsa: latte, panna, carciofi, farina, prosciutto cotto, cipolla, margarina, vino, olio, sale.*



750 W - 4.50 min

**Cod. 85215**

Risotto agli Asparagi  
F.Primi Gelo - 300g x 4PZ

*Riso, asparagi, brodo, latte, Parmigiano Reggiano D.O.P., farina, margarina, olio, crema a base di grassi vegetali, cipolla, sale.*



750 W - 4 min



## PRIMI PIATTI



**Cod. 84630**  
Melanzane Parmigiana  
Roscio Gelo - 2,4 Kg

*Preparazione gastronomica a base di melanzane, polpa di pomodoro e mozzarella, surgelate.*



180° - 45/50 min



**Cod. 84276**  
Paella Fresta  
Gelo - 1,5 Kg

*Piatto tipico spagnolo, con pesce, pollo e vegetali, insaporiti con spezie. Surgelato IQF.*



Scaldare dell'acqua, cuocere 8/10 min



**Cod. 81167**  
Canederli Speck Koch  
Gelo - 75g x 54PZ

*Ingredienti: pane cubettato, acqua, farina di frumento tipo "0", uova, speck, pancetta, prezzemolo, latte, cipolla, sale, porro, pepe, rosmarino.*



20 min



**Cod. 81168**  
Canederli Formaggio Koch  
Gelo - 75g x 54PZ

*Preparazione gastronomica tradizionale a base di pane e formaggi. Forma sferica, color marroncino puntellato di bianco e verde.*



20 min



**Cod. 82157**  
Frittatine Naturali AIA  
Gelo - 65g x 30PZ

*Frittatine naturali surgelate.*



**Cod. 81169**  
Canederli Spinaci Koch  
Gelo - 75g x 54PZ

*Ingredienti: pane cubettato, acqua, spinaci, farina di frumento tipo "0", uova, latte, cipolla, sale, porro, noce moscata, pepe.*



Rinvenimento 5 min



**Cod. 87585**  
Pannelle Palermitane  
Gelo - 1 Kg

*Frittelle di farina di ceci, prezzemolo, sale e acqua.*



Non scongelare



190° - 4/5 min



**Cod. 87584**  
Panelline Palermitane  
Gelo - 1 Kg

*Frittelle di farina di ceci, prezzemolo, sale e acqua.*



Non scongelare



190° - 4/5 min

## PRIMI PIATTI



**Cod. 87018**  
Lunette agli Spinaci  
(Schlutzkrapfen) - 800gr

*Mezzelune ripiene con ricotta  
e spinaci.*



5 min ca.



**Cod. 83689**  
Frittatine Spaghetti Mignon  
25g Rispo Gelo - 2,5 Kg

*Frittatina di spaghetti misura  
piccola.*



180°/190° - 4/5 min



Olio caldo, 4/5 min ca.



## SECONDI PIATTI

**Cod. 84121**

Arrostto con Verdure  
F.Primi Gelo - 300g x 4PZ



*Arrostto: pollo, spezie, erbe aromatiche, sale.*  
*Salsa: olio, vino, sale, spezie, erbe aromatiche, limone.*  
*Contorno: olio, zucchine, melanzane, peperoni rossi.*



750 W - 5 min

**Cod. 85530**

Cotoletta Pollo con Patate  
F.Primi Gelo - 300g x 4PZ



*Cotoletta: petto di pollo, pangrattato, olio di arachide, olio di girasole, amido di frumento, sale.*  
*Contorno: patate prefritte.*



750 W - 4.50 min

**Cod. 83987**

Filetto Merluzzo con Patate  
F.Primi Gelo - 300g x 4PZ



*Filetto di merluzzo, patate grigliate, olio extravergine di oliva, succo di limone, prezzemolo, sale, pepe.*



750 W - 5 min

**Cod. 83985**

Melanzane Parmigiana  
F.Primi Gelo - 300g x 4PZ



*Melanzane grigliate (44%), pomodoro, formaggio a pasta filata, cipolla, olio, burro, brodo vegetale, basilico, zucchero.*



750 W - 6 min

**Cod. 84122**

Filetto Pollo con Funghi/Patate  
F.Primi Gelo - 300g x 4PZ



*Filetto: petto di pollo, sale, aromi.*  
*Contorno: patate prefritte, funghi trifolati.*



750 W - 5 min

**Cod. 85520**

Miniburger con Patate  
F.Primi Gelo - 300g x 4PZ



*Carne: carne di bovino, pepe, pangrattato, albume in polvere, farina di frumento, sale, estratto di rosmarino.*  
*Contorno: patate prefritte.*



750 W - 4 min

**Cod. 83986**

Polipo con Patate  
F.Primi Gelo - 300g x 4PZ



*Polipo, patate prefritte, olio, olive nere in salamoia, succo di limone, prezzemolo, sale, pepe.*



750 W - 4.50 min

**Cod. 88803**

Cotoletta Soia e Quinoa  
F.Primi Gelo - 400gr x 4PZ



*Cotoletta di soia con contorno di quinoa tricolore e verdure.*



750W - 5 min

## SECONDI PIATTI



**Cod. 88014**  
Baccalà alla Vicentina  
Di Martino Gelo - 2,5 Kg

*Ingredienti: stoccafisso, sardine salate, farina di grano tenero, latte, cipolla, formaggio grattugiato, olio, aglio, sale, pepe.*



Non scongelare,  
rinvènire a bagno maria



**Cod. 82265**  
Gratin Broccoli/Patate  
Bonduelle Gelo - 2,5 Kg

*Saporito gratinato di verdure, arricchito con un salsa al formaggio già distribuita uniformemente su ogni singola verdura.*



180° - 20 min  
200° - 5 min x gratinare



## SUGHI PRONTI



**Cod. 81264**  
Salsa alle Noci Artica  
Gelo - 1 Kg (500+500)

*Salsa alle noci*

 Scongellare a temp.  
ambiente 20/30 min


 750 W - 8 min



**Cod. 84735**  
Pesto Roscio  
Gelo - 1 Kg

*Salsa al pesto*

 Scongellare a temp.  
ambiente


 Mescolare e servire  
direttamente sulla pasta



**Cod. 88627**  
Ragù alla Bolognese Roscio  
- 1 Kg

*Salsa al ragù bolognese.*


 Scongellare a temp.  
ambiente


 Portare a ebollizione e  
servire come condimento



**Cod. 88358**  
Sugo all'Amatriciana Roscio  
- 1 Kg

*Salsa all'amatriciana.*


 Scongellare a temp.  
ambiente


 Portare a ebollizione e  
servire come condimento



**Cod. 88698**  
Sugo alla Carbonara Roscio  
Gelo - 1 Kg

*Sugo alla carbonara*

 Scongellare a temp.  
ambiente


 Servire come condimento



**Cod. 89007**  
Sugo Gricia Roscio  
Gelo - 1 Kg

*Sugo alla gricia*

 Scongellare a temp.  
ambiente

 Servire come condimento



# La Carne

In un unico variegatissimo assortimento trovano posto i tagli più tradizionali e le prelibatezze più ricercate; i pratici preparati e le materie prime più inusuali. Un catalogo che sa prestarsi alla cucina veloce così come all'estro e alla sperimentazione degli chef più audaci, garantendo un elevatissimo standard di qualità e bontà.







## CARNI VITELLO - 0/8 MESI

### tagli anatomici



### Spalla Vitello

**Cod. 8695**  
Spalla Vitello  
S/O



### Reale Vitello

**Cod. 8605**  
Reale Vitello  
S/O Nazionale



### Fesa Vitello

**Cod. 8615**  
Fesa Vitello  
4,5 Kg ca.



### Coscia Vitello

**Cod. 8632**  
Coscia Vitello 4 tagli  
noce, fesa, sottofesa,  
scamone - 14 Kg



### Noce s/spinacino Vitello

**Cod. 8879**  
Noce senza Spinacino  
Vitello - 2,9 Kg



### Scamone Vitello

**Cod. 8887**  
Scamone Vitello  
Cuore



### Magatello Vitello

**Cod. 8303**  
Magatello Vitello  
(Girello)



### Carrè Vitello

**Cod. 8393**  
Carrè Vitello  
C/O C/F

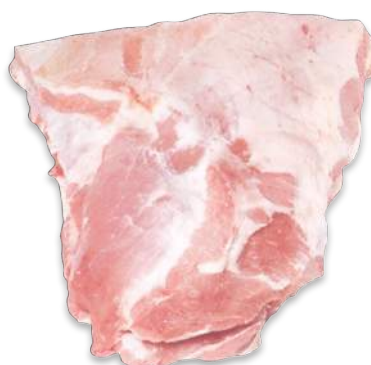
## CARNI VITELLO - 0/8 MESI

### tagli anatomici



### Sottofesa Vitello

**Cod. 81877**  
Sottofesa Vitello +  
Magatello + Pesce



### Punta Pancia

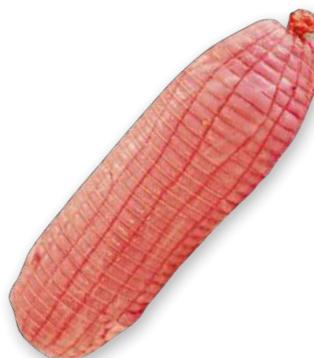
**Cod. 8013**  
Punta Pancia (petto)  
Vitello

### arrotondati - porzionati - frattaglie



### Punta Rotolo

**Cod. 82044**  
Punta rotolo legata  
Vitello - 2,5 Kg



### Reale Rotolo

**Cod. 8608**  
Reale rotolo legato  
Vitello - 2,5 Kg



### Spalla Rotolo

**Cod. 80747**  
Spalla rotolo legata  
Vitello - 2,5 Kg



### Testina Arrotondata

**Cod. 8612**  
Testina Arrotondata  
Vitello Nazionale



### Arrosto Vitello

**Cod. 86419**  
Arrosto Vitello Rete  
DALF Gelo - 2 Kg x 3pz

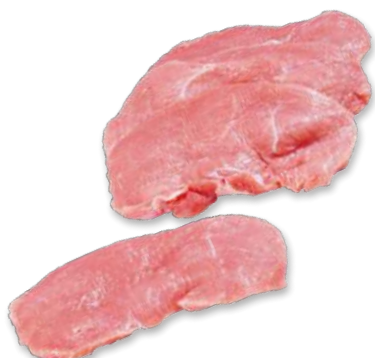


### Cotoletta Vitello

**Cod. 82763**  
Cotoletta C/O Vitello  
(Nodino) 180/220

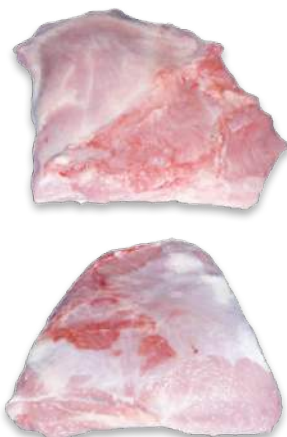
## CARNI VITELLO - 0/8 MESI

### arrotolati - porzionati - frattaglie



### Scamone Fette

**Cod. 80234**  
Scamone fette Vitello  
150 gr x 10 Ft



### Guancioli Vitello

**Cod. 81172**  
Guancioli "Schell"  
100g  
Vitello - 1,4 Kg



### Stinco Vitello

**Cod. 8740**  
Stinco Posteriore  
Vitello Spunt.



### Ossobuco Vitello

**Cod. 8609**  
Ossobuco Vitello  
5 Kg ca.



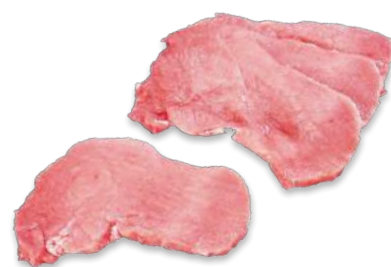
### Spezzatino Vitello

**Cod. 82400**  
Spezzatino Vitello  
Nazionale - 1 Kg  
  
**Cod. 86420**  
Spezzatino Vitello DALF  
Gelo - 1,5 Kg x 4 pz



### Macinato Vitello

**Cod. 82145**  
Trita Vitello - 1 Kg



### Fesa fette Vitello

**Cod. 81878**  
Fesa fette Vitello  
150 gr x 10 Ft



### Fette CCC Noce Vitello IQF

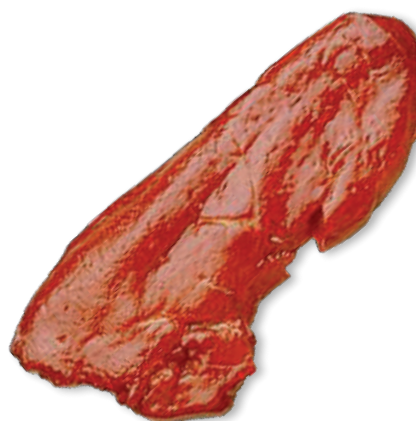
**Cod. 88768**  
Fette "CCC" noce Vitello  
120/130 - ct. 3/4 Kg  
IQF

**CARNI VITELLO - 0/8 MESI**  
**arrotolati - porzionati - frattaglie**



**Lingua  
Vitello**

**Cod. 84339**  
Lingua Vitello



**Fegato  
Vitello**

**Cod. 81234**  
Fegato di Vitello



**Animelle  
Vitello**

**Cod. 84582**  
Animelle Vitello -  
1,5 Kg



**Cervella  
Vitello**

**Cod. 84850**  
Cervella Vitello  
300/400 gr



**Ossa  
Vitello**

**Cod. 85862**  
Ossa Vitello

**CARNI VITELLONE Z - 8/12 MESI**



**Braciola  
Vitellone Z**

**Cod. 87991**  
Braciola Z Vitellone  
300/350

## CARNI BOVINO - 12/24 MESI

tagli anatomici - posteriore



### Fesa Bovino

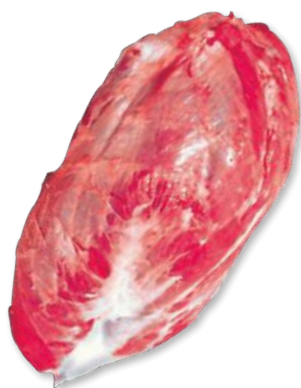
**Cod. 80077**  
Fesa Vitellone Bovino  
-24M



### Sottofesa Squadrata

**Cod. 8230**  
Sottofesa squadrata  
Bovino -24M

**Cod. 88986**  
Sottofesa squadrata  
Bovino "Dalf"



### Campanello Bovino

**Cod. 81973**  
Campanello Pesce  
Vitellone Bovino -24M

**Cod. 86547**  
Campanello Nazionale  
Vitellone Bovino -24M



### Campanello DALF

**Cod. 88226**  
Campanello Bovino DALF  
-24M Gelo - CT 10/12 Kg  
- Singolo pezzo 1/2 Kg



### Noce senza Spinacino

**Cod. 86549**  
Noce S/Spinacino  
Nazionale Bovino -24M



### Magatello Bovino

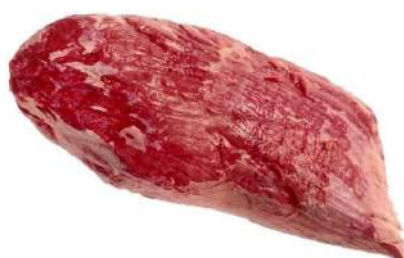
**Cod. 8063**  
Magatello (Girello)  
Vitellone Bovino -24M

**Cod. 87554**  
Magatello Brasile  
Vitellone Bovino -24M



### Noce DALF

**Cod. 88289**  
Noce Bovino DALF -24M  
Gelo - CT 10/12 Kg -  
Singolo pezzo 5/6 Kg



### Magatello DALF

**Cod. 88228**  
Magatello Bovino DALF -24M  
Gelo - CT 10/12 Kg - Singolo  
pezzo 2/3 Kg

## CARNI BOVINO - 12/24 MESI

tagli anatomici - posteriore



### Magatello Nazionale

**Cod. 86550**  
Magatello Bovino Nazionale  
-24M



### Geretto Bovino

**Cod. 80090**  
Geretto Bovino -24M  
Muscolo Posteriore  
S/O



### Spinacino Bovino

**Cod. 82248**  
Spinacino Bovino  
-24M



### Scamone Bovino

**Cod. 8928**  
Scamone Cuore  
Vitellone Bovino -24M

### filetto - controfiletto



### Filetto Bovino N. Zelanda

**Cod. 88164**  
Filetto N. Zelanda  
Scordonato - 4/5 Lbs



### Roast-Beef Bovino

**Cod. 81352**  
Roast-Beef Metà  
(2PZ) Bovino S/O



### Controfiletto Bovino DALF

**Cod. 88653**  
Controfiletto Bovino DALF  
S/O - metà - 2 pz x ct

## CARNI BOVINO - 12/24 MESI anteriore di vitellone



### Cappelletto Prete

**Cod. 8346**  
Cappelletto Prete  
(Pernice) Vitellone  
Bovino 24M



### Cappelletto DALF

**Cod. 88804**  
Cappelletto Bovino DALF -24M  
Gelo



### Fesone Spalla Bovino

**Cod. 83425**  
Fesone Spalla DALF  
Bovino S/O

**Cod. 89933**  
Fesone Spalla Bugin  
Bovino



### Guancioli Bovino

**Cod. 80355**  
Guancioli Vitellone  
Bovino - 500 gr 4PZ

**Cod. 87999**  
Guancioli Bovino - 1,8 Kg



### Biancostato

**Cod. 81896**  
Biancostato C/O  
Bovino - 1,5 Kg



### Bollito Misto

**Cod. 87781**  
Bollito Misto  
Piemontese Bovino



### Reale Bovino

**Cod. 8481**  
Reale S/O Vitellone  
Bovino 12-24M - 1 Kg



## CARNI BOVINO - 12/24 MESI porzionati



### Spezzatino Bovino

**Cod. 87558 / 85561**  
Spezzatino Bovino -  
1 Kg



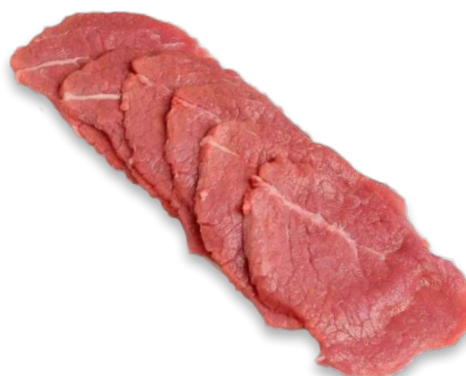
### Spezzatino DALF

**Cod. 88227**  
Spezzatino Bovino DALF  
Gelo - CF 5 Kg



### Noce Fette Bovino

**Cod. 81383**  
Noce Fette Bistecca  
Bovino - 120 gr



### Fettine Bovino

**Cod. 86643**  
Fettine Coscia Bovino -  
80/100 gr



### Macinato Misto

**Cod. 85184**  
Macinato Misto  
(Bovino/Suino) - 1 Kg



### Macinato Bovino

**Cod. 82605 / 85747**  
**/ 86649 / 88274**  
Macinato Vitellone  
Bovino 12-24M - 1 Kg

**Cod. 86486**  
Macinato "Halal"  
Bovino 12-24M - 1 Kg



### Cupim Bovino

**Cod. 83479**  
Cupim (Gobba)  
Bovino

## CARNI BOVINO - 12/24 MESI

### frattaglie



### Fegato Bovino

**Cod. 80499**  
Fegato (12-24 M)  
Bovino



### Trippa tagliata Bovino

**Cod. 8202**  
Trippa Bovino affettata  
lessata - 1 Kg

## BISONTE



### Entrecote Bisonte

**Cod. 86396**  
Entrecote di Bisonte  
- 5 Kg



### Scamone Bisonte

**Cod. 88979**  
Scamone di Bisonte  
- Cuore



## CARNI BOVINO ADULTO

### posteriore



**Sottofesa  
Bovino  
Adulto**

**Cod. 8484**  
Sottofesa Bovino  
Adulto



**Noce  
Bovino  
Adulto**

**Cod. 8120**  
Noce Bovino  
Adulto



**Fesa 1/2  
Bovino  
Adulto**

**Cod. 80251**  
Fesa a metà  
Bovino Adulto



**Muscolo  
Bovino  
Adulto**

**Cod. 80256**  
Muscolo Bovino Adulto  
Stinco Posteriore



**Magatello  
Bovino  
Adulto**

**Cod. 80255**  
Magatello Bovino  
Adulto (Girello)



**Spinacino  
Bovino  
Adulto**

**Cod. 82051**  
Spinacino Bovino  
Adulto



**Scamone  
Bovino  
Adulto**

**Cod. 80112**  
Scamone "Pad"  
Bovino Adulto - 4 Kg



**Scamone  
Bovino  
Nazionale**

**Cod. 84045**  
Scamone Bovino  
Cuore Nazionale

## CARNI BOVINO ADULTO

### posteriore



### Campanello Bovino Adulto

**Cod. 80938**  
Campanello - Pesce -  
Bovino Adulto - Gelo



### Filetto Bovino

**Cod. 88082**  
Filetto Bovino "Vida"  
- 1,5/2 Kg

**Cod. 82190**  
Filetto Bovino - +2 Kg

### anteriore



### Reale Bovino Adulto

**Cod. 80252**  
Reale Bovino  
Adulto



### Spalla Bovino Adulto

**Cod. 81807**  
Spalla Bovino  
Adulto



### Cappello Prete Bovino Adulto

**Cod. 8017**  
Cappello Prete  
Bovino Adulto

### porzionato - frattaglie



### Trita Bovino Adulto

**Cod. 82064**  
Carne Trita Bovino  
Adulto - 1 Kg



### Polpette Bovino Adulto

**Cod. 85116**  
Polpette Bovino 30 gr

**Cod. 86416**  
Polpette Alliance Bovino

## CARNI BOVINO ADULTO

### porzionato - frattaglie



### Ossa Bovino Adulto

**Cod. 80254**  
Ossa Adulto Bovino  
Tagliate x Brodo



### Polpettine Bovino Adulto

**Cod. 84408**  
Polpettine Alcaas  
Bovino - 20 gr

**Cod. 86479**  
Polpette s/sale  
Bovino - 20 gr



### Lingua Bovino

**Cod. 81156**  
Lingua Bovino



### Polpette Cotte Bovino

**Cod. 88071**  
Polpette Cotte Bovino  
"Dia" 20 gr



### Coda Bovino

**Cod. 84077**  
Coda Bovino



## Il maiale iberico

(*Sus Ibericus*) è l'ultimo discendente del *Sus Mediterraneus*: una specie che un tempo estendeva il suo dominio attraverso i boschi della zona mediterranea e che oggi ha ridotto la sua presenza in una mezza dozzina di località al sud della Penisola Iberica: la Salamanca, i pascoli dell'Extremadura, la catena montuosa di Huelva, l'Algarve in Portogallo e alcune aree delle catene montuose di Còrdoba e Cadice.

Il Maiale Iberico è un animale di piccola taglia, con i quarti posteriori allungati e stilizzati e una zampa sottile, che gli permette di percorrere grandi distanze per trovare nutrimento.

Ha un muso dalla forma allungata e stretta per facilitare la ricerca di cibo, il dorso tende a mantenersi orizzontale, il torace è alto e inarcato, lo scheletro è sottile e flessibile, ma la caratteristica principale di questo animale è una presenza notevole di grasso nel muscolo.

Queste peculiarità nascono dalla simbiosi tra il maiale iberico e l'ambiente naturale che lo ospita: il pascolo mediterraneo.

Questa simbiosi, la naturalità nei metodi di allevamento, l'alimentazione e le caratteristiche insite nell'animale regalano una carne tenera e succosa, piacevolmente mazzata e caratterizzata da aromi di noce e nocciole.

Da Garimori, gioiello della produzione artigianale di carne iberica, una selezione pregiata di tagli surgelati per la ristorazione di altissimo livello, scelti da Veritas Gourmet.

L'ESISTENZA DEL MAIALE IBERICO ASSICURA LA SOPRAVVIVENZA DEI PASCOLI DEL MEDITERRANEO, UN HABITAT CHE OCCUPA 1.726.000 ETTARI DELL'ECOSISTEMA MEDITERRANEO.



Il Cerdo Iberico si trova nelle zone della Salamanca, nei pascoli dell'Extremadura, sulla catena montuosa di Huelva, in Algarve in Portogallo e in alcune aree delle catene montuose di Còrdoba e Cadice.



# Presca Iberica Garimori

*Cottura arrosto, al forno, alla griglia o alla piastra*

Questo taglio rappresenta la suprema eleganza tra i tagli del maiale Iberico.

La carne di questo pezzo, con le dimensioni di un pugno, è così dolce, sottile e raffinata da essere il taglio di carne sognato da ogni chef.

Chiamata anche "Presca de paleta", "bola" (palla), o "cabeza de lomo" (testa della lombata) la Presca è parte del muscolo finale della lombata che si trova nella cavità della scapola delle zampe anteriori del maiale. E' tonda, mostra una rilevante presenza di grasso ed ha un'estrema tenerezza.

Cod. **83353**

Peso 600 gr. ca.

Pz. Cart. 6



Prodotto congelato, conservare a -18°



# Pluma Iberica Garimori

*Cottura in tegame, alla griglia o alla piastra*

La Pluma è il risultato della ricerca di nuove consistenze e sapori ed è diventata in poco tempo uno dei tagli più richiesti di maiale iberico. Consumata fino a tempi molto recenti insieme alla lombata, la pluma è in effetti un muscolo di forma rettangolare che circonda la lombata stessa. Avvolta in un sottile strato di grasso, la pluma fornisce una carne succosa, con un sapore più marcato rispetto a quello della lombata.

Cod. **83354**

Peso 300 gr. ca.

Pz. Cart. 7

Prodotto congelato, conservare a -18° 





# Secreto Iberico Garimori

*Cottura arrosto, alla griglia o alla piastra*

Un taglio suggestivo, che fa innamorare al primo morso. E' il pezzo più succulento che si possa ottenere dall'animale, una delle stelle dell'industria suina. Si tratta di una striatura di carne con appena uno o due centimetri di spessore che si trova tra le parti grasse del ventre del maiale.

L'alto livello di infiltrazione di grasso regala a questo taglio uno spettacolare colore rosato, ed una consistenza liscia impossibile per altri animali.

Cod.	<b>83355</b>
Peso	400 gr. ca.
Pz. Cart.	6



Prodotto congelato, conservare a -18°



# Cabecero Iberico Garimori

(Coppa)

*Cottura in umido o arrosto*

Cabecero è un taglio che si trova sulla punta della lombata del maiale iberico e comprende la presa e la parte superiore della scapola (aguja). E' un taglio che richiama l'attenzione dello chef per le sue splendide caratteristiche: la sua carne è tenera e gustosa, con una rilevante presenza di grasso.

Il Cabecero è versatile per la cucina e spettacolare al tavolo.

Cod.	<b>83357</b>
Peso	1,5 kg. ca.
Pz. Cart.	2

Prodotto congelato, conservare a -18° 



# Carré Iberico Garimori

*Cottura alla griglia o arrosto*

Il carré è il taglio anatomico della lombata, incluso l'osso. La consistenza ed il sapore di questo taglio sono presenti nella cucina di molti paesi: è un vero lusso tra i tagli del suino iberico, molto apprezzato dagli chef.

---

Cod. **83358**

---

Peso **800 gr. ca.**

---

Pz. Cart. **4**

---

 Prodotto congelato, conservare a -18°



# Puntina Iberica Garimori

(Costine)

*Cottura alla griglia o arrosto*

Per molti questa è la parte più gustosa del maiale iberico. E' sempre stato uno dei tagli più apprezzati sulla griglia ed è un pezzo molto suggestivo nella presentazione. Sia nella preparazione sulla griglia che nella cottura al forno la puntina è uno spettacolo per il palato e la vista. Per gli amanti del sapore, la carne più vicina all'osso è una vera delizia.

Cod.	<b>83359</b>
Peso	1,3 kg. ca.
Pz. Cart.	2

Prodotto congelato, conservare a -18° 



# Hamburger Jamon Garimori

(Hamburger di carne di maiale iberico con Jamon)

*Cottura alla griglia o in tegame*

A chi non piacciono gli hamburger? E se a tutti piacciono tanto, perché non fare gli hamburger con l'eccellente carne di maiale iberico?

Con questa premessa abbiamo cominciato a preparare i nostri hamburger iberici con prosciutto iberico, dando vita ad un nuovo piatto eccezionalmente diverso da tutto ciò che è mai stato provato prima.

Cod.	<b>83361</b>
Peso	125 gr.
Pz. Cart.	24



Prodotto congelato, conservare a -18°



# Guancia Iberica Garimori

*Cottura in umido o arrosto*

Non è facile trovare una concentrazione simile di gelatina in un morso unico.

Le guance del maiale iberico raggiungono appena i 100gr di peso, sono praticamente prive di grasso e sono costituite da fibre che si intersecano.

Forniscono un delicato ed untuoso morso che stupisce soprattutto per la sua singolare consistenza.

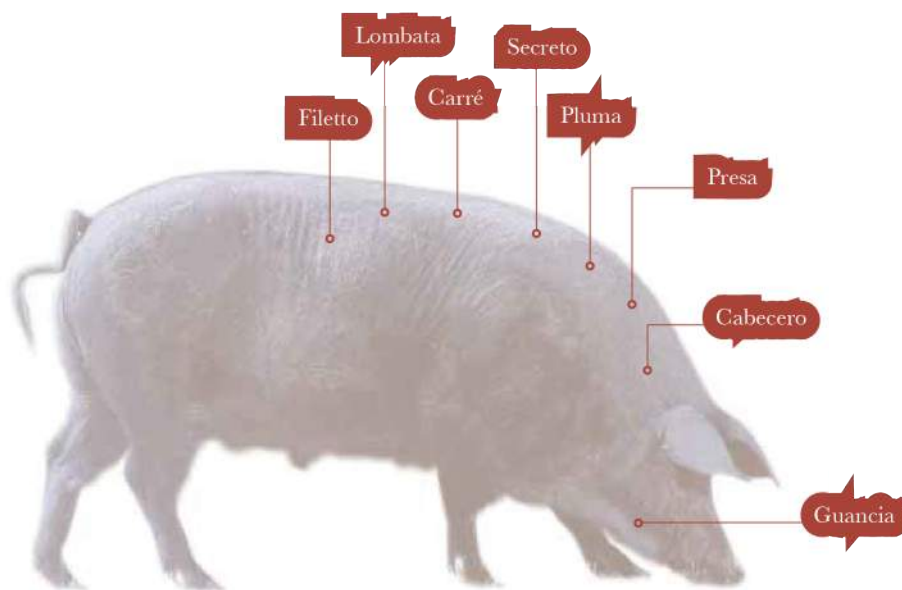
E' la base di alcuni piatti popolari veramente indimenticabili.

Cod.	<b>83414</b>
Peso	<b>800 gr.</b>
Pz. Cart.	<b>3</b>

# Maialino Iberico Garimori

Cod. **85769**

Peso **4-5 kg.**



## Grasso sano

Il maiale iberico ha una carne sana, che contiene tra i 18 e i 20 grammi di proteine per 100 grammi. Nella carne del maiale iberico sono presenti una moderata quantità di colesterolo (nel caso del magro è stimato tra i 60 e gli 80 mg per 100 gr.) e acidi grassi monoinsaturi (più del 50% sul contenuto totale di grassi) oltre che una notevole percentuale di antiossidanti naturali. Tutte queste caratteristiche hanno valso al maiale iberico l'appellativo di "Albero d'Olivo con le zampe".



A differenza del suino rosa, la carne del suino iberico esprime le sue migliori caratteristiche in una cottura breve, quasi al sangue.

## CARNI SUINE

### tagli anatomici



### Carrè Suino

**Cod. 8786**  
Carrè Suino  
C/O



### Noce Suino

**Cod. 8823**  
Noce Suino -  
2 Kg ca. 2PZ

### Spalla Suino S/O

**Cod. 8028**  
Spalla Suino  
S/O



### Filetto Suino

**Cod. 84065**  
Filetto Suino  
"Amaro" - 500/700

**Cod. 8602**  
Filetto "Aia" Suino  
Nazionale 470gr x 3pz.



### Cosciotto Suino

**Cod. 80277**  
Cosciotto Suino S/Osso  
C/Cotenna



### Fesetta Suino Nazionale

**Cod. 84322**  
Fesetta "Hauser"  
Nazionale



### Fesetta Suino

**Cod. 88451**  
Fesetta "Pfischer"  
  
**Cod. 82707**  
Fesetta Suino "Stella"  
2,5 Kg ca.



### Coppa Suino

**Cod. 80015**  
Coppa Suino  
S/O



## CARNI SUINE

### tagli anatomici

### Costine Tagliate Suino



**Cod. 80273**  
Costine Tagliate 3PZ  
Suino Nazionale

**Cod. 86415**  
Costine "Jean Floch"  
Suino

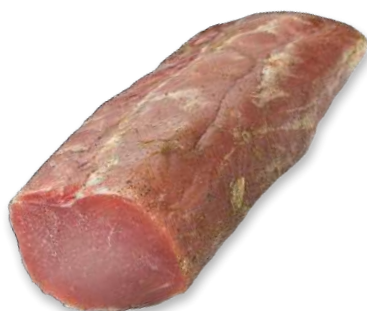
### Costine Foglio Intero



**Cod. 88054**  
Costine Suino - Foglio  
3 Kg - Nazionale

### lonza

### Lonza Suino



**Cod. 84554**  
Lonza Jac C/Catena  
Suino

**Cod. 89915**  
Lonza Discarn Suino  
a metà

### Lonza Nazionale Suino



**Cod. 80265**  
Lonza "Puro Occhio"  
Nazionale Suino  
S/Bard.

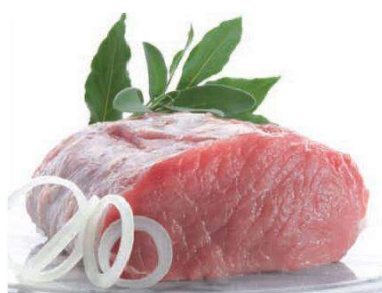
### Lonza Nazionale Suino C/C



**Cod. 8035**  
Lonza Nazionale  
Suino C/Cordone

**Cod. 80120**  
Lonza Nazionale Suino  
Metà C/Cordone

### Lonza Mignon Suino Hauser



**Cod. 86699**  
Lonza (CEE) Mignon  
S/Cordone Suino  
"Hauser"

### Carrè Jean Floch



**Cod. 86414**  
Carrè (Lonza) Bologna S/O  
"Jean Floch"

### Lonza Suino Hauser



**Cod. 88553**  
Lonza CEE Con Cordone  
Suino Hauser

## CARNI SUINE

### porzionati - arrotolati



### Stinco Metà Suino

**Cod. 87325**  
Stinco metà Suino con  
Cotenna

**Cod. 86339 / 86650**  
Stinco metà Suino senza  
Cotenna



### Stinco Intero Suino

**Cod. 85698**  
Stinco intero Suino  
con Cotenna

**Cod. 86340 / 86651**  
Stinco intero Suino  
senza Cotenna



### Lonza Fette Suino

**Cod. 84123**  
Lonza Fette Suino  
IQF - 110 gr



### Ossobuco Suino

**Cod. 8733**  
Ossobuco Suino  
senza Cotenna



### Braciola Suino Preparato

**Cod. 85344**  
Braciola Suino -  
140/170 - Iniett. 11%

**Cod. 85491**  
Braciola Suino -  
180/220 - Iniett. 21%



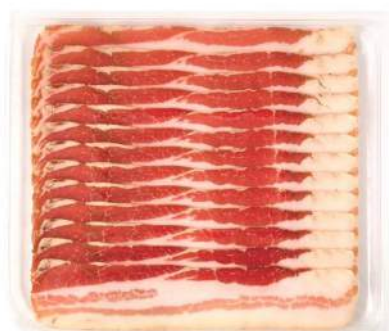
### Braciola Suino Jean Floch

**Cod. 86413**  
Braciola Suino Jean  
Floch - 140/160



### Braciola Suino Nazionale

**Cod. 80262**  
Braciola Suino Nazionale  
170/190 - ct. 5/6 Kg



### Bacon Fette

**Cod. 85368**  
Bacon Fette - Pancetta  
Affumicata - 1 Kg

## CARNI SUINE

### porzionati - arrotolati



### Rotolo Suino

**Cod. 84519**  
Rotolo Suino  
Fesa P. - 2,5 KG

### maialini da latte



### Suinetto

**Cod. 82291**  
Suinetto Intero C/O - 5/6 Kg

**Cod. 81125**  
Suinetto S/Osso C/Testa  
- 15 Kg ca.

**Cod. 88659**  
Suinetto C/Osso - 10/12 Kg



## CARNI OVINE - CAPRINE



### Costolette Agnello

**Cod. 84478**  
Costolette Agnello  
IQF



### Coscia Agnello

**Cod. 86674**  
Coscia intera Agnello  
Nazionale



### Carrè Agnello

**Cod. 8751**  
Lombata Agnello  
C/O Carrè

**Cod. 86247**  
Carrè Pretagliato  
Agnello Nazionale



### Rotolo Agnello

**Cod. 81031**  
Agnello Rotolo -  
2,3 Kg ca.



### French Rack Carrè Agnello

**Cod. 8614**  
French Rack - Carrè -  
Agnello Nuova Zelanda



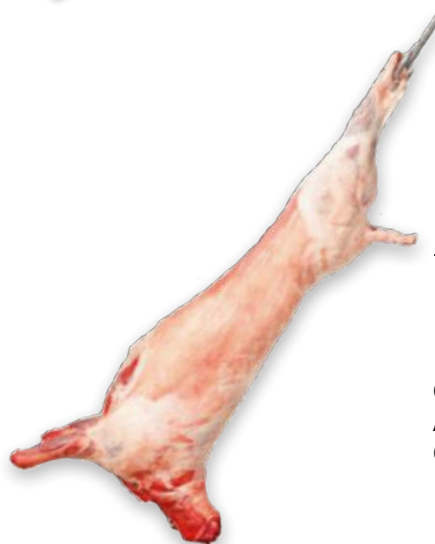
### Stinchi Agnello Posteriore

**Cod. 85128**  
Stinchi Agnello  
Posteriore



### Anteriore Pecora

**Cod. 88658**  
Anteriore di Pecora -  
10 Kg ca.



### Agnello Sardo

**Cod. 8506**  
Agnello Sardo C/Testa  
C/Frattaglie - 5/6 Kg

## CARNI OVINO - CAPRINE



### Spalla Agnello

**Cod. 83154**  
Spalla Agnello  
Squadrata C/O

**Cod. 81779**  
Spalla Agnello  
Anteriore C/O



### Arrosticini Ovino

**Cod. 84855**  
Arrosticini "Del Monaco"  
Ovino - 20 gr



### Capretto

**Cod. 80246**  
Capretto Tagliato  
(Pezzi) Francia

**Cod. 8814**  
Capretto S/Testa  
Francia



## CONIGLIO



### Coniglio Pezzi

**Cod. 82773**  
Coniglio Pezzi -  
1,2 Kg ca.



### Coniglio Nazionale

**Cod. 84317**  
Coniglio Intero  
Nazionale s/testa



### Coniglio Bertoni

**Cod. 84316**  
Coniglio Conf. "Bertoni"  
C/Testa - 1,4 Kg



### Rotolo Coniglio

**Cod. 80209**  
Rotolo con Coniglio -  
2,3 Kg



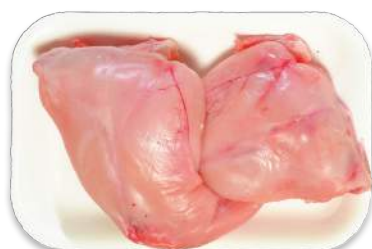
### Coniglio Macinato

**Cod. 85140**  
Coniglio Macinato  
"Berica"



### Coniglio Disossato

**Cod. 85475**  
Coniglio Disossato  
600/700 gr



### Cosce Coniglio

**Cod. 80102**  
Cosce Coniglio



### Coniglio Ripieno Disossato

**Cod. 82852**  
Coniglio Ripieno  
Disossato - 2,5 Kg

## LEPRE



## Anteriore Lepre

**Cod. 84428**  
Anteriore di Lepre S/O  
- 2 Kg x 4 pz



## Lepre Spellata Argentina

**Cod. 89009**  
Lepre Spellata  
Argentina S/T - 2 Kg ca.



## Polpa Lepre

**Cod. 89016**  
Polpa di Lepre 1 Kg

## CINGHIALE



## Bocconcini Cinghiale

**Cod. 84027**  
Cinghiale Bocconcini  
Scelti - Polpa Extra



## Carrè Cinghiale

**Cod. 81961**  
Carrè Cinghiale C/O -  
2 Kg



## Polpa Extra Cinghiale

**Cod. 84023**  
Polpa Extra Cinghiale

## CERVO



## Carrè Cervo

**Cod. 84945**  
Carrè di Cervo -  
C/O



## Coscia Cervo

**Cod. 86305**  
Coscia Cervo 4 Tagli  
S/O



## Costolette Cervo

**Cod. 87780**  
Costolette Cervo -  
100/150



## Polpa Extra Cervo

**Cod. 84024**  
Polpa Extra Cervo -  
2,5 Kg



## Spalla Cervo

**Cod. 81952**  
Spalla Cervo  
S/O Nazionale



## Polpa Cervo Bocconcini

**Cod. 84025**  
Cervo Bocconcini  
Scelti "Alpika"



## Filetto Cervo

**Cod. 87822**  
Filetto Cervo  
N. Zelanda



## CAPRIOLO



### Polpa Capriolo

**Cod. 84026**  
Capriolo Bocc. Scelti "Alpika"

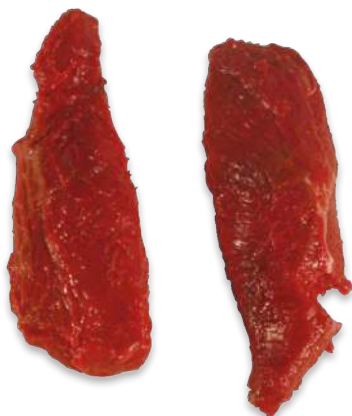
**Cod. 84022**  
Polpa Extra Capriolo - 2,5 Kg



### Sella Capriolo

**Cod. 84624**  
Sella Capriolo 5/6 pz -  
Ct. 10/12 Kg

## CANGURO



### Filetto Canguro

**Cod. 85264**  
Filetto Canguro -  
1,1 Kg ca.

## LUMACHE



### Lumache Carne

**Cod. 8239**  
Lumache Carne Surgelate - 1 Kg

**Cod. 82081**  
Lumache Carne Bianca - 1 Kg



## Pollo Rurale Nero Borgogna

*(Poulet Fermier Noir de Bourgogne)*



Codice	Descrizione	Peso
85665	Pollo Rurale Borgogna - Gelo	1,2 – 1,4Kg
Quantità x CT	8pz	

### I prodotti "Label Rouge": garanzia di superiorità qualitativa



"Label Rouge" è un marchio ufficiale francese legato ad un consorzio che garantisce la superiorità qualitativa del prodotto che lo ha ottenuto.

Creato nel 1965, "Label Rouge" è il risultato dell'iniziativa di un gruppo di allevatori di pollame impegnati nello sviluppo di un metodo di allevamento in linea con la tradizione e che potesse essere quindi da un lato garanzia di qualità superiore di tali prodotti rispetto a quelli convenzionali ottenuti da animali allevati in ambienti confinati, e dall'altro lato garanzia della genuinità attraverso una serie di controlli.

In sostanza è risultato premiante l'accoppiamento di un concetto come il benessere animale alla rivalutazione di razze regionali, insieme all'introduzione di un sistema di rintracciabilità, il quale, tramite un numero di identificazione sui singoli tagli venduti, consente di andare indietro di due generazioni. Tutto ciò è supervisionato dallo Stato Francese.

Questo modello collettivo volontario ha lo scopo di produrre cibi di qualità elevata nel rispetto dello sviluppo rurale sostenibile e della biodiversità, promuovendo l'agricoltura familiare con metodi estensivi, senza che tutto ciò possa essere tacciato di mancanza di efficienza o di avversione alle nuove tecnologie.

### Pollo Rurale Nero di Borgogna:

Si caratterizza per il colore nero, il collo "nudo", per la finezza della sua pelle e la qualità della sua carne.

La carne è particolarmente soda e gustosa grazie ai metodi di allevamento, all'alimentazione naturale, agli elevati standard di igiene.

La garanzia della superiorità di questi elementi è garantita dal marchio Label Rouge.

*Origine:* Saône et Loire. Côte d'Or e comuni limitrofi.

*Allevamento:* all'aria aperta, su vasti prati erbosi e ombreggiati; 2 m2 di percorsi erbosi a capo.

*Alimentazione:* 100% vegetali, minerali e vitamine. 75 % minimo di cereali e derivati di cui 20% minimo di mais. Senza prodotti di origine animale né farina di pesce.

*Età di Macellazione:* 81 giorni di allevamento (il doppio rispetto al tipo di allevamento tradizionale).

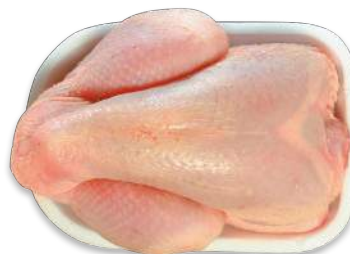
## CARNI AVICOLE



## Pollo Busto sfuso

**Cod. 84516 / 80452 /  
80179 / 82259**

Pollo Busto sfuso -  
1100 gr - 1200 gr - 1300 gr -  
1000 gr



## Galletto

**Cod. 82088**  
Galletto S4 Valtellina -  
430/530

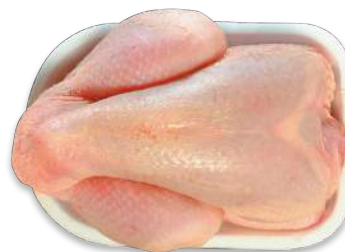
**Cod. 85659**  
Galletto Vallespluga -  
530/630



## Gallina Busto

**Cod. 84391**  
Gallina Busto Sfuso SCS 2,5 Kg

**Cod. 8173**  
Gallina Busto Conf. Midi 900gr



## Galletto Valtellina

**Cod. 8812**  
Galletto Valtellina -  
580/640

## pollo



## Petto Pollo

**Cod. 85212**  
Petto Pollo Brasile



## Petto Pollo Metà

**Cod. 82793**  
Petto Pollo Metà  
Lux.



## Petto Pollo Grosso

**Cod. 80345**  
Petto Grosso -  
500 gr



## Petto Pollo Berica

**Cod. 80436**  
Petto Berica -  
2,5 Kg

## CARNI AVICOLE

### cosce di pollo



### Cosce Pollo

**Cod. 8274**  
Cosce Pollo

**Cod. 80033**  
Cosce di Pollo Arcogel  
180/220



### Coscette Pollo

**Cod. 86421 / 86498 /  
86424**

Coscette Pollo -  
190 gr - 210 gr - 250 gr

**Cod. 89010 / 89011**  
Coscette Pollo SCS -  
180/220 gr - 240/280 gr



### Cosce Pollo Disossate

**Cod. 85347**  
Cosce Pollo Disossate  
300/350 senza pelle



### Sovracosce Pollo

**Cod. 80362**  
Sovracosce Pollo  
S/O



### Sottocosce Pollo

**Cod. 81099**  
Sottocosce Pollo  
C/O - 200 gr

### fuselli di pollo

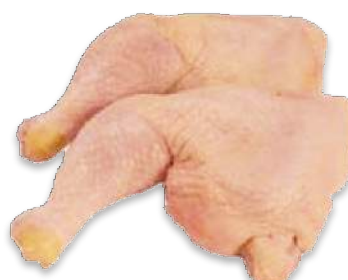


### Fuselli Pollo

**Cod. 86423**  
Fusi Pollo 100/120

**Cod. 80656**  
Fuselli medi Arcogel 140/160

### quarto di pollo

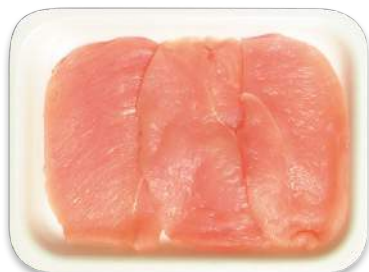


### Quarto Pollo

**Cod. 88354**  
Quarto Pollo SCS  
Nazionale - 450/550 gr

## CARNI AVICOLE

### pollo a fette



### Pollo Fette

Cod. 80336 / 86422 /  
82996

Petto Pollo Fette

Cod. 87161  
Fettine Pollo IQF



### Filetto Pollo Metà

Cod. 82082  
Filetto Pollo Metà  
270/340

Cod. 87805  
Filetto Pollo Metà  
200/250



### Pollo Filetto Fette

Cod. 88355  
Petto Pollo Filetti SCS  
- CF. 2,5 Kg

### ali di pollo



### Ali Pollo

Cod. 83727  
Ali Pollo "Belussi"



### Alette Pollo

Cod. 8815  
Alette Pollo -  
60/80 gr

## CARNI AVICOLE

### lavorati di pollo



### Macinato Carne Pollo

**Cod. 81815**  
Macinato Carne  
Pollo - 2,3 Kg



### Involtini Pollo

**Cod. 80683**  
Involtini Pollo -  
40/50 gr



### Rollatine Pollo

**Cod. 81336**  
Rollatine Pollo -  
200/220 gr



### Polpette Pollo / Tacchino

**Cod. 80727**  
Polpette crude  
pollo/tacchino - 20 gr



### Straccetti Pollo

**Cod. 88973**  
Straccetti Pollo Roscio  
- 2,5 Kg



### Spiedini Pollo

**Cod. 80722**  
Spiedini  
pollo/tacchino

**Cod. 88189**  
Spiedini Petto Pollo



### Rotolo Pollo

**Cod. 81893**  
Rotolo Pollo Petto -  
2,9 Kg

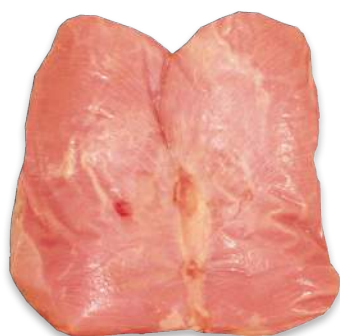


### Fegatini Pollo

**Cod. 81137**  
Fegatini Pollo

## CARNI AVICOLE

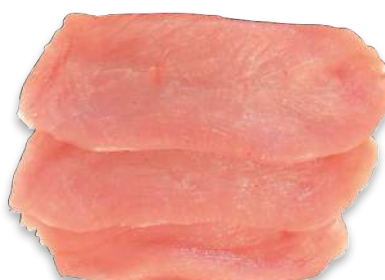
### tacchino



#### Fesa Tacchino

Cod. 80686 / 89916  
Fesa Tacchino

Cod. 80285  
Fesa Tacchino Metà



#### Fesa Tacchino Fette

Cod. 80372  
Fesa Fette Tacchino  
IQF - 120 gr



#### Fesa Tacchino Cuore

Cod. 88414  
Fesa Tacchino Cuore  
SCS



#### Fusi Tacchino

Cod. 8268  
Fusi Tacchino "Dia"  
Interf. - 500/600 gr



#### Sovracoscia Tacchino

Cod. 80687  
Sovracoscia Tacchino  
S/O senza/pelle



#### Rotolo Fesa

Cod. 80286  
Rotolo Fesa  
Tacchino

Cod. 84607  
Rotolo Fesa Tacchino  
P. Lux.



#### Rotolo Tacchino Farcito

Cod. 81025  
Rotolo Tacchino  
Farcito Ricotta/Spinaci



#### Arrotolato Tacchino

Cod. 80287  
Rotolo Sovracosce  
Tacchino

## CARNI AVICOLE

### tacchino



### Spiedini Tacchino

**Cod. 80346 / 83239**  
Spiedini Tacchino -  
130 gr - 90 gr



### Spiedigril

**Cod. 80383 / 83892**  
Spiedigrill Pollo/Suino/  
Tacchino



### Ossobuco Tacchino

**Cod. 80369**  
Ossobuco Tacchino -  
50 gr



### Spezzatino Tacchino

**Cod. 88291**  
Spezzatino Tacchino  
"Aia" - 2 Kg



### Bon Roll Tacchino / Suino

**Cod. 80271**  
Bon Rollo "Aia"  
Tacchino/Suino - 750 gr



### Tacchinella Ripiena

**Cod. 8381**  
Tacchinella Ripiena  
Castagne S/O



## CARNI AVICOLE

### faraona



### Faraona Busto

**Cod. 83539**  
Faraona Busto "Aia"  
Eviscerata - 1,4 Kg



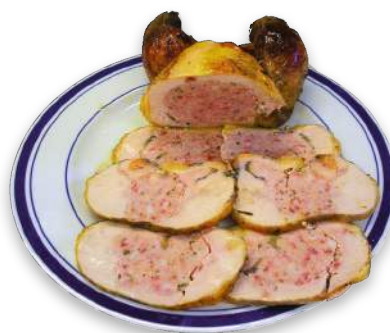
### Faraona Petto

**Cod. 85604**  
Petto Faraona C/P  
S/Ala



### Faraona Disossata

**Cod. 84429**  
Faraona Disossata  
Dia - 700 gr ca.



### Faraona Ripiena

**Cod. 85422**  
Faraona Ripiena c/funghi  
Disossata - 1,1 Kg

## CARNI AVICOLE

### anatra



### Busto Anatra

**Cod. 83459**  
Anatra Busto Hung.  
- 2,3 Kg x 6 pz



### Carne Anatra

**Cod. 82854**  
Anatra Carne x Ragù  
(Spezzatino) - 1 Kg



### Petto Anatra

**Cod. 87968**  
Petto Anatra Francia -  
400 gr

## CARNI AVICOLE

## oca


**Oca  
Busto**

**Cod. 88163**  
Oca Busto Ungheria


**Petto Oca  
Affumicato**

**Cod. 8179**  
Rotolo Petto Oca  
Affumicato - 600/900 gr

## fagiano


**Fagiano  
Busto**

**Cod. 8603**  
Fagiano Busto -  
700/800 gr

## quaglia


**Quaglia  
Busto**

**Cod. 8319**  
Quaglia Busto -  
160 gr x 4PZ

## struzzo


**Polpa  
Struzzo**

**Cod. 83883**  
Polpa di Struzzo 1,6 Kg

## PRODOTTI A BASE DI SOIA E BIOLOGICI



### Burger Soia

Cod. 84071  
Burger Soia Alcass -  
80 gr



### Polpettine di Soia

Cod. 84949  
Polpettine di Soia  
Amica Natura - 300 gr



### Cotolette Soia

Cod. 86491  
Cotolette Soia Alcass -  
80 gr



### Burger Vegetale

Cod. 80341  
Burger Vegetale  
"Valsoia" - 75 gr



### Fettine Soia

Cod. 89075  
Fettine "Valsoia" - Vegetale  
- 75 gr x 2 pz



### Polpettine Biologiche

Cod. 80151  
Polpettine Biologiche  
Bovino - 20 gr



### Macinato Bio Bovino

Cod. 80409  
Macinato Bio  
Bovino - 400 gr



### Burger Bovino Bio

Cod. 80150  
Burger Bovino Bio -  
50 gr - 80 gr



## Dal cuore delle Langhe la Manza Fassona

La Fassona ha origini antichissime. Nel periodo paleolitico, circa 25-30.000 anni fa, una specie bovina che popolava il territorio piemontese si fonde con un'altra etnia proveniente dal Pakistan, lo zebù. Nella seconda metà dell'800 inizia a manifestarsi sugli animali che popolavano un paese delle Langhe, una mutazione genetica naturale che diventerà poi peculiare nell'evoluzione della specie contraddistinguendola da tutte le altre razze italiane: l'ipertrofia muscolare. Questo termine indica il particolare sviluppo delle fasce muscolari da cui deriva il nome "fassona", di origine francese, poi filtrato dal dialetto piemontese. **Ca' del Bove seleziona solo capi di razza piemontese, la cui provenienza è garantita da un disciplinare rilasciato dal ministero della salute e delle politiche agricole alimentari e forestali.**

## Carni succose e aromatiche

Le carni si caratterizzano per il colore rosso intenso tipico della genetica piemontese. Compattezza, tenerezza e succosità, aroma e sapore gradevole e quasi dolce, con una lunga persistenza gustativa ed equilibrata in infiltrazione di grasso sono le caratteristiche fondamentali delle carni di femmina di razza piemontese, allevate con metodologie tradizionali. **L'intento di Ca' del bove è quello di far consumare una carne naturale, "semplicemente buona", in quanto siamo convinti che il buono sia patrimonio di tutti.**



Il cibo fa parte della nostra vita, i sapori nitidi ed i ricordi piacevoli sono le cose che ci stanno più a cuore.

---

# Hamburger “Gourmet” di Fassona

Per proporre il miglior Hamburger Gourmet Italiano, Veritas Gourmet ha selezionato uno dei prodotti più pregiati del territorio da un'azienda tradizionale e rigorosa che fa della qualità e della scelta dei capi migliori il proprio valore principale e la propria missione.



Cod. **85647**

Peso	110 gr
Pz. Cart.	28 pz.

Cod. **87847**

Peso	150 gr
Pz. Cart.	20 pz.

Cod. **87846**

Peso	270 gr
Pz. Cart.	12 pz.

Prodotto congelato, conservare a -18° 

## Dalle Langhe Piemontesi Ca' del Bove, semplicemente Buono.

Grazie alla loro costituzione geologica e climatica le Langhe rappresentano, come territorio, un fenomeno unico. Questa condizione ha creato un sistema geo-climatico che ha fortemente caratterizzato il prodotto agreste dandogli una connotazione sensoriale tipica. L'aria, l'acqua e la terra, in armonia, generano un foraggio semplice e naturale che dà alla carne della Fassona piemontese la tipica costituzione molecolare, ma soprattutto il gusto che la distingue tra molte carni. Ca' del Bove seleziona solo capi di razza Piemontese con provenienza garantita.





**I burger della linea Gourmet sono stati pensati per rivoluzionare il mercato ormai saturo dei burger. Giraudi Meats offre due linee esclusive, frutto di un lungo lavoro di ricerca e sviluppo.**

La linea "Signature Beef Blends" propone burgers preparati con puro muscolo di manzo Europeo macinato come dal macellaio, a cui vengono poi aggiunti altri ingredienti per esaltarne il sapore e dare così un tocco unico.

La linea "Butcher Beef Blends" propone burgers prodotti con puro muscolo al 100% e utilizza i migliori tagli al mondo provenienti dalle migliori razze.



Un mix dei migliori tagli di Kobe Giapponese Certificato, presente al 10%, e Black Angus USA, presente al 90%.



**COD. 88669**



**BURGER "BOUTIQUE"  
KOBE / ANGUS USA - 32 GR X 2 KG  
3 CF X CT**



**COD. 88769**



**BURGER "BOUTIQUE"  
KOBE / ANGUS USA - 170 GR X 2 KG  
3 CF X CT**



Delizioso manzo con Jalapeno verde che conferisce una nota speziata.



**COD. 88670**



**BURGER "BOUTIQUE"  
JALAPENOS - 32 GR X 2 KG  
3 CF X CT**



**COD. 88770**



**BURGER "BOUTIQUE"  
JALAPENOS - 170 GR X 2 KG  
3 CF X CT**

E.U.  
BEEF BURGERS  
**TRUFFLE**  
SIGNATURE

Il burger chic e goloso al raffinato sapore di tartufo.



**COD. 88671**



BURGER "BOUTIQUE"  
TARTUFO - 32 GR X 2 KG  
3 CF X CT



**COD. 88773**



BURGER "BOUTIQUE"  
TARTUFO - 170 GR X 2 KG  
3 CF X CT

E.U.  
BEEF BURGERS  
**SMOKED CHIPOTLE**  
SIGNATURE

Il burger dal gradevole sapore affumicato e speziato del Chipotle.



**COD. 88672**



BURGER "BOUTIQUE"  
SMOKED - 32 GR X 2 KG  
3 CF X CT



**COD. 88771**



BURGER "BOUTIQUE"  
SMOKED - 170 GR X 2 KG  
3 CF X CT

E.U.  
BEEF BURGERS  
**FLAME GRILLED**  
SIGNATURE

Un burger dal gusto grigliato, degno del miglior barbecue estivo.



**COD. 88772**



BURGER "BOUTIQUE"  
GRILLED - 170 GR X 2 KG  
3 CF X CT



**COD. 88479**

MEDAGLIONE DI CHIANTINA  
200GR X 12PZ - GELO

.....

Questo burger di gr. 200, diam. di 13 cm, è realizzato con sola carne pregiata di muscoli interi di Chianina IGP. La carne di Chianina è di altissima qualità per le sue proprietà nutritive, infatti è magra, nutriente e fortificante. Si distingue perchè gustosa e succulenta, di color rosso chiaro con fibre tenere.



**COD. 83858**

GAGLIARDO DI CHIANTINA  
380GR X 20PZ - GELO

.....

Questo burger di gr. 380, diam. di 17 cm, è realizzato con sola carne pregiata di muscoli interi di Chianina IGP. La carne di Chianina è di altissima qualità per le sue proprietà nutritive, infatti è magra, nutriente e fortificante. Si distingue perchè gustosa e succulenta, di color rosso chiaro con fibre tenere.



**COD. 88551**

BURGER DI BUFALO  
200GR X 12PZ - GELO

.....

Questo burger di gr. 200, diam. di 13 cm, è realizzato con carne di Bufalo Italiano. La peculiarità della carne di Bufalo è il basso contenuto di grasso intramuscolare e la succosità. Il suo colore rosso vivo, è una carne adatta a tutti!







Da oggi con DAC puoi avere nel tuo ristorante il vero Hamburger Tradizionale Americano.

Una prelibatezza da provare: Pane con Sesamo di prima qualità, Carne 100% pregiato Black Angus Americano, Maionese e Ketchup, Chips.



**TROVI TUTTO NEL NOSTRO ASSORTIMENTO**

**Cod. 84881**

Burger Black Angus USA 170gr x 27 pz - diam. 10,93 cm h. 1 cm

**Cod. 89015**

Burger Black Angus USA 170gr x 31 pz - PM BEEF

**Cod. 83312**

Burger Black Angus USA 227gr x 24 pz - diam. 11,89 cm h. 1,27 cm

**Cod. 89935**

Burger Black Angus USA 270gr - diam. 13 cm h. 1,99 cm

**Cod. 88190**

Burger Black Angus USA 283gr x 15 pz - diam. 12,17 cm h. 1,58 cm



Prodotto congelato, conservare a -18°

**PANE**



**PATATINE**



**SALSE**



# BURGER DI POLLO

## "TOP QUALITY"



- \* Preparato solo con PETTO DI POLLO!
- \* Macinatura a grana medio-grande



Carne gelo

**85354: Hamburger Petto di Pollo 140 gr - Gelo**  
**5Kg x CT**

Hamburger ottenuto da solo petto di pollo macinato.  
Forma tonda (diametro 130 mm), spessore mm 10. Macinatura grana medio/grande.

La superficie ha un colore rosato tenue, omogeneo, brillante.

Dopo la cottura: colore paglierino chiaro tendente all'avorio. Consistenza morbida che lascia percepire la struttura della carne, sapore delicato tipico di specie con sfumate note aromatiche vegetali. **Grazie alla macinatura a grana medio/grande che caratterizza questo prodotto realizzato solo con petto di pollo, l'Hamburger di Pollo "Top Quality" è hamburger di elevatissima qualità!**



## BURGER pollo



### Burger Pollo

Cod. 80294 / 88279  
Burger Pollo -  
80 gr - 90 gr



### Crunchy Chick'n Burger

Cod. 87240  
Crunchy Chick'n Burger -  
1,5 Kg

## tacchino



### Burger Tacchino

Cod. 8892 / 88791  
Burger Tacchino -  
80 gr - 100 gr

## vitello



### Burger Vitello

Cod. 83848  
Burger Vitello Top  
"CCC" - 100 gr



### Burger Vitello Alliance

Cod. 86418  
Burger Vitello  
Alliance - 120 gr

## cinghiale



### Burger Cinghiale

Cod. 87326  
Burger Cinghiale -  
200 gr



### Burger Cervo

Cod. 87327  
Burger Cervo - 200 gr

## BURGER bovino

### Burger Bovino Arcogel



Cod. 81728 / 80366 /  
80367 / 80724 / 81729

Burger Bovino  
50gr - 80gr - 100gr - 125gr -  
150gr

### Burger Bovino Grigliato



Cod. 82694  
Burger Grigliato Bovino  
78 gr - 26PZ

### Burger Bovino Alcass



Cod. 80356  
Burger Bovino "Crystal"  
Alcass - 100 gr

Cod. 86478  
Burger Bovino s/sale Alcass  
- 100 gr



### Burger Bovino

Cod. 83757  
Burger Bovino TOP  
"CCC" - 100 gr

Cod. 88192  
Burger Bovino  
"S. Stef." - 80 gr

### Burger Bovino Alliance



Cod. 86417  
Burger Bovino  
Alliance - 100 gr



### Burger Bovino Ilsa

Cod. 83263  
Bonburger Ilsa -  
200 gr

### Burger Scottish Beef



Cod. 87771  
Burger Bovino "Scottish  
Beef" - 200 gr

### Burger Bovino Australia



Cod. 83701  
Burger Bovino Australia -  
150 gr



## Burger Chianina Ca' Bove

**Cod. 88300**  
Burger Chianina  
- 150 gr x 29pz

**Cod. 89054**  
Burger Chianina  
- 200 gr x 21pz



## Burger Baldi Chianina

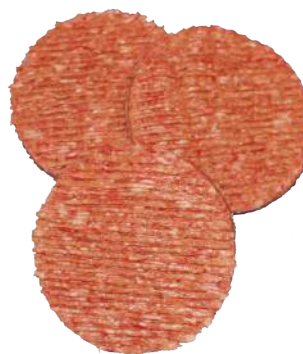
**Cod. 87801**  
Burger Baldi Chianina  
200gr x 12pz - Diam. 13cm  
H.1,6cm



## Burger Inalca

**Cod. 88288**  
Burger Inalca 120 gr

**Cod. 88275**  
Burger Inalca 150 gr



## Burger S. Stefano

**Cod. 88195**  
Burger S. Stefano -  
160 gr

## KEBAB



## Kebab Pollo / Tacchino

**Cod. 83989**  
Kebab Pollo/Tacchino  
"Punjab" Crudo - 7 Kg

**Cod. 84092**  
Kebab Pollo/Tacchino Eurab  
Crudo - 10 Kg



## Kebab Vitello / Tacchino

**Cod. 88751**  
Kebab Tacchino/Vitello  
"Gelfood" - 7 Kg

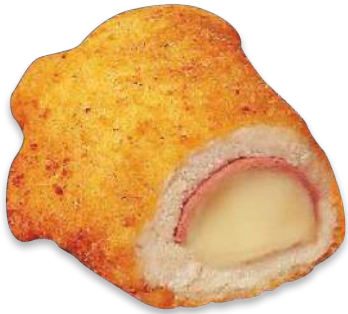


## Kebab Cotto

**Cod. 86467**  
Kebab Cotto IQF Tagliato  
Vitello/Tacchino/Pollo

## PANATI

### Cordon Bleu Pollo



Cod. 81766 / 87234  
Cordon Bleu Pollo  
- 115 gr - 130 gr



### Cordon Bleu

Cod. 83109  
Cordon Bleu Pollo  
"Aia" - 120 gr

### Cordone Bleu Tacchino



Cod. 88277  
Cordon Bleu Tacchino  
"Arrivè" 125 gr



### Briccole (Cotoletta) Panata

Cod. 85242  
Briccole (Cotoletta)  
Panata - 100 gr

### Cotoletta Pollo



Cod. 80292 / 87235 /  
83649 / 80291  
Cotoletta Pollo



### Cotoletta Giga XXL Pollo

Cod. 83751  
Cotoletta Giga XXL  
Pollo - 250 gr

### Cotoletta Filetto



Cod. 81730 / 87242  
Cotoletta Filetto Pollo "Aia"  
- 96 gr - 140 gr



### Filetti Pollo Panati

Cod. 84282  
Filetti Pollo Panati  
"Amadori" - 100 gr

## PANATI



### Mini Panatella Pollo

**Cod. 85852**  
Mini Panatella Pollo



### Spinacina Petto Pollo

**Cod. 80351**  
Spinacina Petto Pollo -  
110 gr

**Cod. 87237**  
Cotolette Spinaci Pollo -  
100 gr



### Cotoletta Tacchino

**Cod. 81057**  
Cotoletta Tacchino  
"Dia" Panata 120 gr



### Cotoletta Milanese

**Cod. 83257**  
Cotoletta Milanese  
Panata Vitello - 80 gr



### Cotoletta Suino

**Cod. 87110**  
Cotoletta Suino  
Panata - 300 gr



### Filetto Pollo Panato

**Cod. 87071**  
Filetto Pollo Panato  
"Salomon"



### Filetti Pollo

**Cod. 80394**  
Filetti Pollo Cotti  
Tagliati - 1,2 Kg



### Striscioline Pollo

**Cod. 83775**  
Striscioline Pollo  
Panato - 1 Kg

## PANATI



### Filetto Pollo Marinato

**Cod. 87072**  
Filetto Pollo Marinato  
"Salomon"



### Speedy Pollo

**Cod. 88536**  
Speedy Pollo Pastellati  
15gr "Friki" - 2 Kg



### Bocconcini Pollo Panati

**Cod. 85243**  
Bocconcini "F. Bonita"  
Pollo - 20 gr



### Bocconcini Pollo Panati

**Cod. 80293**  
Bocconcini "Arcogel"  
Pollo - 20 gr

**Cod. 87236**  
Bocconcini "M. Verde"  
Pollo - 25 gr



### Birbe Pollo

**Cod. 84283**  
Birbe (Crocchette) Pollo  
"Amadori" - 20 gr



### Crocchette Pollo S / Glutine

**Cod. 86398**  
Crocchette Pollo  
Senza/Glutine - 375 gr



### Pollo Pops

**Cod. 88364**  
Pollo Pops Prefritti  
CGM 1 Kg x 111 pz



### Croquette Pollo / Tacchino

**Cod. 80349**  
Croquette "Aia"  
Pollo/Tacchino - 20 gr



## PANATI



### Bocconcini Naghhy Pollo

**Cod. 81365**  
Naghhy "Aia" Pollo  
Bocconcini Panati - 1 Kg



### Nuggets Pollo Panati

**Cod. 88276**  
Nuggets Pollo Panati  
"Arrivè"



### Speedy Bandidos

**Cod. 82645**  
Speedy Bandidos - 20gr



### Spiedone Grand Brochette

**Cod. 88624**  
Spiedone Grand Brochette  
- 100gr x 15 pz



### Grand Escalope Grill

**Cod. 88889**  
Grand Escalope Grill -  
140gr x 16 pz



### Alette Messicane Pollo

**Cod. 88278**  
Alette Messicane Pollo  
"Arrivè" 30gr



### Alette Pollo Mexico

**Cod. 80565**  
Alette Pollo Mexico  
Wings "Sadia"



### Buffalo (Ali Pollo) Piccanti

**Cod. 84281**  
Buffalo W. (Ali Pollo)  
Piccanti - 33/42 gr



# Il Pesce

Solchiamo le acque di tutto il mondo per offrire un catalogo di prodotti ittici vario e completo, che comprenda prodotti d'acqua salata e d'acqua dolce, pesci interi e mix già pronti. Freschezza e affidabilità sono i criteri che dirigono le nostre scelte, perché possiate portare in tavola tutto il pregio di questa delicata materia prima.







# Il merluzzo bianco Gadus Morhua

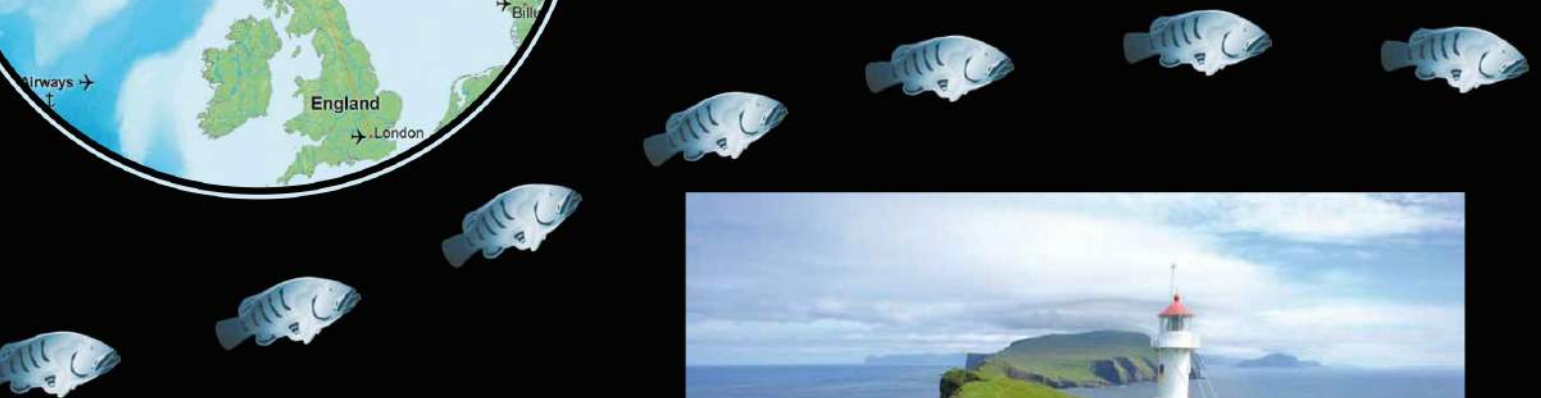
È un pesce tipico dell'Oceano Atlantico settentrionale, della parte occidentale nella zona compresa tra la Groenlandia fino alla Carolina del Nord, e della parte orientale (Mare di Norvegia fino all'Islanda e lo Spitzbergen, Mare del Nord, Mare di Barents). Ha una forma moderatamente allungata, con testa piuttosto grande ed un vistoso barbiglio chiaro sotto il mento.

Ha tre pinne dorsali, due anali, pinne ventrali in posizione giugulare e pinna caudale tronca. E' un pesce predatore che si nutre principalmente di aringhe raggiungendo i due metri di lunghezza e i 96 kg di peso.



## Il merluzzo di Alkorta delle Faroe Islands

La pesca avviene nelle fresche ed incontaminate acque delle Faroe Islands, un arcipelago formato da 18 isole situato nell'Oceano Atlantico settentrionale, tra l'Islanda e la Norvegia, un vero e proprio paradiso naturalistico. E' proprio in queste acque incontaminate che Alkorta trova il merluzzo ideale per la lavorazione dei propri prestigiosi filetti.



## PREPARAZIONE

Dopo l'eviscerazione il merluzzo, ottenuto da baffe di almeno 4Kg, viene sapientemente sfilettato, coperto di sale marino e conservato a temperatura controllata per un periodo di maturazione minimo di tre mesi.

Questo processo di salatura porta massima qualità alla deliziosa carne bianca di questo pesce. Dopo la maturazione nel sale avviene il processo di dissalatura.



## ALKORTA CUSTODISCE AL MEGLIO IL SUO SEGRETO

Alkorta custodisce al meglio il suo segreto, che consiste nell'idratare il merluzzo e quindi procedere alla dissalazione. Il Bacalao viene sottoposto ad idratazione in acqua freddissima, creando un processo di dissalatura molto lento e che mantiene le carni sode e vitree. Questo processo per diminuire il contenuto di sale comporta molta manualità con frequenti cambiamenti dell'acqua, e può durare in totale tra i 4 e i 7 giorni. Solo in questo modo si ottiene un prodotto dolce e di alta qualità.



## I vantaggi del merluzzo dissalato gelo



Il merluzzo dissalato presenta una carne morbida, omogenea e soda, che trattiene tutta la sua naturale succosità. Alkorta confeziona il suo Bacalao dissalato utilizzando le tecniche più innovative, offrendo un merluzzo dissalato di qualità eccezionale. Di seguito i vantaggi di questo straordinario prodotto:

- Rigorosa applicazione di HACCP che garantisce sicurezza alimentare.
- Scelta del taglio desiderato.
- Punto di sale costante, sapidità omogenea.
- Il ristoratore sa perfettamente quanto costa una porzione.
- Gestione della scorta.



# La gamma Bacalao Alkorta per Veritas Gourmet

Veritas Gourmet ha scelto il meglio della produzione Alkorta: una gamma completa di prodotti congelati, abbattuti immediatamente dopo la lavorazione e privi di glassatura.



Cod. **86533**

## Lomo Alta Cucina

Filetto Gadus Moruha di grandi dimensioni ed elevato spessore, ottenuto dalla parte più alta del Bacalao.

Peso	500 gr/pz
Pz. Cart.	2 conf. - 2 pz x conf.
Peso Cart.	2 Kg ca.

Conservare a -18° ❄️

Prodotto privo di glassatura. Confezione sottovuoto.



Cod. **86534**

## Lomo Gourmet

Filetto di spessore uniforme ottenuto dalla parte centrale del Bacalao.

Peso	240 gr ca./pz
Pz. Cart.	2 conf. - 4 pz x conf.
Peso Cart.	2 kg ca.

Conservare a -18° ❄️

Prodotto privo di glassatura. Confezionato in atmosfera protetta.





Cod. 86535

## Lomo Selecto

Lombata centrale senza spina con forma quadrata, di 180/200 gr.  
La sua presentazione quadrata ed la sua grossezza fanno che sia un taglio perfetto per l'alta cucina.  
Questi pezzi sono ideali per piatti con porzioni generose.

Peso	180-220 gr ca./pz
Pz. Cart.	2 conf. - 5 pz x conf.
Peso Cart.	2 kg ca.

Conservare a -18°   
Prodotto privo di glassatura. Confezione sottovuoto.



Cod. 86536

## Desmigado Bacalao

Pezzi di polpa di Gadus Moruha  
senza pelle né lische.

Peso	1 kg ca.
Pz. Cart.	2 conf. da 1 kg
Peso Cart.	2 kg

Conservare a -18°   
Prodotto privo di glassatura





Cod. 86531

## Callos

Trippa ottenuta dal ventre del Bacalao.

Peso	1 kg (10/12 unità per kg)
Pz. Cart.	2 conf. per cart.
Peso Cart.	2 kg

Conservare a -18° 

Prodotto privo di glassatura. Confezionato in atmosfera protetta.



La trippa del Bacalao è un tessuto connettivo che diventa fondente dopo una semplice cottura. Uno dei modi più tradizionali per prepararla è tagliarla a strisciole in un soffritto di sedano, carote e cipolle, stufate con pernod e vino bianco, e l'aggiunta di una punta di zafferano. Si cuoce per circa 20 minuti e il risultato è una piccola zuppa dal sapore delizioso. Possono essere anche semplicemente soffritte con olio, aglio e peperoncino.

Cod. 86532

## Salsa de Pil Pil

Salsa a base di baccalà, olio d'oliva, aglio e peperoncino.

Peso	6 pz. x 80 gr
Pz. Cart.	2 conf. da 480 gr
Peso Cart.	960 gr

Conservare a -18° 

Prodotto privo di glassatura. Confezionato in atmosfera protetta.



**La ricetta "capostipite"**. Per gli amanti del baccalà da sempre l'abbinamento con questa salsa è il "paradiso" della cucina basca. E' la salsa più tipica che da sempre costituisce il miglior abbinamento con il Bacalao, in grado di esaltare il prodotto già da sola.





# CONSIGLI PER L'UTILIZZO

Il baccalà dissalato ha il vantaggio di essere un prodotto di facile utilizzo e abbinamento, ma indispensabile per i palati golosi ed esigenti.

È sicuramente un buon protagonista dei nostri menu, prestandosi in molteplici preparazioni che vanno dal crudo al mantecato, fritti, umidi, o con le ultime moderne tecniche di cottura.

È speciale in cotture brevi che mantengono la sua caratteristica umidità con abbinamenti che vanno dal delicato al più deciso.



## INSALATA DI BACCALÀ AGLI AGRUMI con giardino di crudità, zenzero aneto e frutti del capperò e pil pil.

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 g di filetto alto di baccalà dissalato.

La scorza di 1 limone e di 1 arancia non trattati

Olio extravergine di oliva

### PER LE CRUDITÀ

2 pomodori ramati

2 coste di sedano bianco

2 carote

1 finocchio

Olio extravergine di oliva

Pepe

Sale

Per lo zenzero:

100 g di zenzero

50 g di zucchero

100 g di acqua

2 g di sale



### PER FINIRE IL PIATTO

Frutti del capperò

Aneto fresco

Pil Pil

### PROCEDIMENTO:

Taglia il filetto in tranci da 200 g l'uno. Condisci con olio e condizionali sottovuoto con le scorze degli agrumi affettate. Cuoci a 48° per 25 minuti, poi abbatti a +3°C. Pela lo zenzero, taglialo a bastoncini e fallo cuocere con lo zucchero e l'acqua per 10 minuti, poi fallo raffreddare a temperatura ambiente.

Prepara il giardinetto di verdure mondiate e tagliate a bastoncino, i pomodori a filetti senza semi, lo zenzero scolato dallo sciroppo e condisci con olio, sale e pepe. Prepara una maionese nella maniera classica con la frusta, e diluiscila con il succo di arancia fino a che avrà una consistenza fluida. Leva il baccalà dalla busta e sfoglialo delicatamente. Metti un mucchietto di crudità sul piatto, contornalo con le foglie di baccalà, alcuni ciuffi di aneto, i frutti del capperò e condisci con il pil pil.

*Ricetta dello chef Marco Pirotta*



# Carbonaro dell'Alaska - Black Cod

---



## Carbonaro dell'Alaska Black Cod

Veritas Gourmet è distributore di Carbonaro dell'Alaska (Black Cod) per il mercato italiano.

Grazie ad accordi stipulati con alcune tra le maggiori compagnie di pesca, Veritas Gourmet è in grado di fornire con continuità ai propri clienti le pezzature più pregiate, ovvero le più grandi, del prodotto.

Il prodotto presente in assortimento Veritas Gourmet è FAS BLACK COD J-CUT il che significa che è FROZEN AT SEA (congelato a bordo), metodo che permette la miglior conservazione in assoluto del prodotto.

## Scheda Tecnica

---

Cod. **82416**

Carbonaro Alaska/Black Cod - Senza Testa - 5/7 LB - Gelo - 7-8 pz x CT - Peso medio/pz 3kg ca. ❄️

---

Cod. **85282**

Carbonaro Alaska Conf 1PZ - Senza Testa - 5/7 LB - Gelo - 1pz x CT - Peso medio/pz 3Kg ca. ❄️

---

# Carbonaro dell'Alaska

La cucina giapponese, che vanta una vasta conoscenza dei prodotti ittici e dei loro infiniti impieghi in gastronomia, sta lavorando da anni con un pesce che è stato ignorato nel resto del mondo: il Gindara o Carbonaro dell'Alaska. Sino a poco tempo fa, nemmeno il paese dove tuttora si effettua la maggior pesca di questo pesce (Stati Uniti), aveva grandi conoscenze su questa specie che ha una carne morbida e liquescente, un buon sapore ed un alto contenuto di oli. Solo in anni recenti, con la crescente diffusione della cucina giapponese, il Carbonaro dell'Alaska ha conquistato molti estimatori e viene oggi servito nei migliori ristoranti del mondo.

**Nonostante sia considerato un pesce bianco, la sua carne contiene molto più olio di qualsiasi altro pesce catalogato in questa categoria. Infatti, negli Stati Uniti, è sovente chiamato butterfish o pesce burro, un nome che descrive correttamente la consistenza morbida della carne, il pieno sapore e l'alto contenuto di olio di questa specie unica.**

Il Merluzzo Nero si trova nel Pacifico del Nord dalle coste marine della California sino all'Alaska, nel Mare di Bering, nelle Isole Aleutine e in Giappone. La specie vive in acque profonde, generalmente sotto i 200 metri, ma si conosce la sua abitudine di risalire in superficie durante il giorno e tornare in acque profonde di notte.

Il Merluzzo Nero è molto longevo, e la sua maturità riproduttiva avviene tra il terzo e il sesto anno d'età. Depone le uova (circa 100.000 per femmina) tra la fine dell'inverno e l'inizio della primavera, così che la stagione della pesca va da Marzo a Novembre.



## GINDARA MISOZUKE

(Carbonaro marinato in miso dolce)

### INGREDIENTI:

3-4 kg di Black Cod  
1 kg di Miso dolce  
100 ml di Sake  
100 ml di Mirin

Mettete il mirin e il sake sul fuoco e portateli ad ebollizione, dopodiché lasciate raffreddare e mescolate con il miso. Salate il Black Cod, lasciate che il sale agisca e quando il pesce avrà perso l'acqua, asciugatelo bene. Fate macerare il pesce nel miso da 24 a 48 ore. Togliete il miso e finite la preparazione del piatto nel forno a cottura lenta.

# Salmone Selvaggio dell'Alaska

---



## Salmone Selvaggio dell'Alaska Salmone “Sockeye” Selvaggio Rosso

Veritas Gourmet è distributore di Salmone Selvaggio dell'Alaska per il mercato italiano.

### Scheda Tecnica

---

Cod. **85228**

Salmone “Sockeye” Selvaggio Rosso - Filetto 700gr - 4 pz X CT - Gelo 

---

**Habitat:** Alaska - Pacifico Nord

**Dimensioni medie:** 2,7 kg

**Dimensioni del filetto:** 500 / 900 g

**Carne:** grazie alla sua dieta di plancton, la carne del salmone rosso è di un colore rosso intenso.

**Preparazione:** è ottimo per piatti alla piastra o al forno, nonché per piatti di pesce crudo. Il salmone rosso non deve cuocere a lungo affinché conservi la sua succosità interna.

**Dati nutrizionali:** elevato apporto di proteine e Omega 3 - 100% selvaggio e naturale.

# Ciclo di Vita

Gli avannotti nascono nei fiumi e per un periodo di uno a due anni crescono nei laghi delle zone interne dell'Alaska, dopodiché migrano verso gli estuari costieri e iniziano la loro vita in acque salate, periodo che durerà da uno a quattro anni. Quando hanno dai quattro ai sei anni, ritornano nei loro fiumi d'origine per riprodursi e morire.

# Nicchia Ecologia

A differenza delle altre specie di salmone del Pacifico, il salmone rosso si nutre quasi esclusivamente di plancton e di piccoli crostacei. Grazie alle sue branchiospine fitte, lunghe e sottili, il salmone rosso filtra il plancton, nello stesso modo in cui si nutrono le balene.

## COME DISTINGUERE IL SALMONE SELVAGGIO DAL SALMONE DI ACQUACOLTURA?

- La carne del salmone selvaggio non presenta le venature di grasso tipiche del salmone da piscifattoria
- La maggior parte del salmone selvaggio proviene dall'Alaska e dal Pacifico Nordzona FAO 67
- La maggior parte del salmone selvaggio è salmone pacifico (genus *Onchorhynchus*)
- La maggior parte del salmone da piscifattoria è salmone atlantico (*Salmo salar*)

## IL SALMONE SELVAGGIO È IN PERICOLO DI ESTINZIONE?

No. Le popolazioni di salmone selvaggio dell'Alaska sono protette da un contesto giuridico rigoroso e da una gestione basata su premesse scientifiche e regolamentari che garantiscono una risposta adeguata di fronte alle fluttuazioni naturali delle popolazioni stesse, in modo da adattare le catture di conseguenza.



## WON-TON CROCCANTE DI SALMONE ROSSO CON SALSA TERIYAKE

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 200 g di sockeye (salmone selvaggio varietà rossa)
- 8 fogli di pasta per won-ton
- 16 foglie di basilico
- 1 uovo

Tagliate il salmone in pezzi dalla stessa lunghezza dei fogli di won-ton e di circa 2 cm di spessore. Preparate la salsa mescolando gli ingredienti e tenetela da parte. Versate la pasta di won-ton sul piano di lavoro, disponete una foglia di basilico su ogni foglio di pasta per poi sistemarci sopra le fette di salmone.

### PER LA SALSA TERIYAKE:

- 10 cucchiaini di salsa di soia
- 6 cucchiaini di mirin (vino dolce di riso)
- 4 cucchiaini di sake
- 2 cucchiaini di zucchero

Arrotolate la pasta formando dei fagottini che sigillerete con dell'uovo sbattuto e poi farete friggere in abbondante olio caldo. Scolate i fagottini, passateli sulla carta da cucina e serviteli caldi insieme alla salsa Teriyake.



# Halibut Groenlandia

---



## Halibut Groenlandia Reinhardtus Hippoglossoides

Veritas Gourmet è distributore di Halibut Groenlandia (Filetto) per il mercato Italiano.

Con i suoi grandi filetti di colore bianco candido Halibut Groenlandia è considerato una prelibatezza. La polpa è tenera e ha un sapore delicato. Le acque fredde che circondano la Groenlandia determinano ritmi di crescita molto lenti, che conferiscono all'Halibut un gusto più intenso ed una consistenza più soda.

Specie settentrionale ed artica, vive sia nell'Oceano Atlantico che nell'Oceano Pacifico. In Europa lo si ritrova dalla Scozia (molto raro) fino al mar Bianco ed all'Oceano Artico, attorno all'Islanda ed alla Groenlandia.

Vive tra 50 e 2000 metri di profondità su fondi mobili, ma passa il suo tempo anche in acque libere. E' simile all'halibut da cui si distingue per la bocca ancora più grande e per gli occhi molto staccati, di cui il superiore sul bordo dorsale. Il colore è marrone scurissimo, la pigmentazione ed il colore sono identici sul lato cieco e su quello oculare. Misura fino a 1 metro.

**Descrizione:** Corpo compresso. Bocca con mascelle molto grandi munite di denti lunghi a forma di zanne.

Occhi posizionati entrambi sul lato destro del corpo.

**Taglia Massima:** 102 cm.

**Taglia Minima:** 30 cm (Regolamento CE 2287/2003).

**Colorazione:** Da brunastra, a quasi nerastra; lato cieco un po' più chiaro.

**Zona di pesca:** Atlantico (FAO 21).

## Scheda Tecnica

---

Cod. **87526**

**Halibut Royal Greenland** - Filetto 400/700 Intero - 2 blocchi per 6,81Kg - 13,62 Kg/CT - Gelo



# Pesce Spada Sashimi

---



## Pesce Spada Sashimi

Veritas Gourmet è distributore di Pesce Spada Sashimi per il mercato Italiano.

Il nostro pesce spada "Sashimi" deve la sua denominazione al particolare tipo di trattamento a cui è sottoposto il prodotto appena pescato. Il pesce viene abbattuto a  $-60^{\circ}$  direttamente sulla nave, e viaggia poi ad una temperatura di  $-20^{\circ}$ . In questo modo la carne si conserva freschissima ed è adatta per essere consumata cruda.

## Scheda Tecnica

---

Cod. **87535**

Pesce Spada Filone 4/6Kg - Gelo ❄️

---



**Il pesce spada sashimi è ideale per:** Tartare, Carpaccio, Marinatura, Affumicatura.  
Il prodotto è adatto anche per la cottura alla piastra o al forno.

# Tuna Steaks Regular

---



## Tuna Steaks Regular

Veritas Gourmet è distributore di Tuna Steaks Regular per il mercato Italiano.

Il Thunnus Albacares è diffuso nei mari caldi del globo in particolare nell'oceano Pacifico, nel mar Caraibico, nell'oceano Indiano e nel sud dell'Atlantico. In Europa si trova lungo le coste portoghesi e tal volta anche nel mar mediterraneo. Pescato, lavorato immediatamente viene poi abbattuto e commercializzato

### Tonno Steaks Regular: ideale per tagliate.

Il prodotto, oltre ad avere un'altissima qualità grazie ai controlli costanti a cui viene sottoposto, si rivela particolarmente pratico perché:

- **Porzionato 180/200gr.**
- **Ha glassatura "zero": ogni porzione è confezionata singolarmente.**
- **E' completamente privo di scarto (pelle, osso, parti di coda, sangue).**

## Scheda Tecnica

---

Cod. **85311**

**Tonno Steaks Regular (Thunnus Albacares)** ❄️

180/200gr Gelo

Zona di Pesca: Pacifico - FAO71

Bisteche di tonno porzionato 180/200gr. - 5 Kg per cartone

### PREPARAZIONE

- 1) Mantenere perfettamente surgelato
- 2) Estrarre la quantità desiderata
- 3) Lasciar decongelare le fette, ancora sottovuoto, in frigorifero per 2 ore.
- 4) Conservare come il fresco





# Superfrozen Tuna

-60°C



PIÙ FRESCO DEL FRESCO, COME APPENA PESCATO

## Superfrozen Tuna

Veritas Gourmet è distributore di Tonno Superfrozen per il mercato Italiano.

Thunnus Obesus è diffuso nell'oceano Atlantico Occidentale, nell'oceano Pacifico e in quello Indiano.

Con il tonno superfrozen l'utilizzatore rinviene solo la quantità che deve essere consumata o venduta. Il prodotto, selezionato e disponibile 12 mesi all'anno, può essere consumato crudo oppure cotto. Superfrozen Tuna è libero da Istamina ed Anisakis, monossido di carbonio e coloranti. Dopo alcune ore di esposizione all'aria subiscono l'ossidazione delle proteine pigmentate, la colorazione può dunque passare dal rosso vivo al marrone nel giro di un giorno. Questo può essere evitato attraverso la tecnica "Superfrozen". Per la pezzatura e la praticità, oltre che per la qualità intrinseca del prodotto, il tonno Superfrozen trova il suo utilizzo ottimale nelle tagliate e nelle tartare.

## Scheda Tecnica



Cod. **85327** ❄️  
**Tonno Fette Superfrozen SASHIMI**  
180-200gr/pz. Gelo - (Thunnus Obesus)  
Altezza 2-3 cm - 3 kg x CT



Cod. **83886** ❄️  
**Tonno Sashimi "Grado A" Filone Superfrozen**  
Gelo Peso/pz 2KG (Thunnus Obesus)  
Pz. per cartone 6

### Istruzioni di scongelamento

- 1 - Mantenere perfettamente surgelato.
- 2 - Aprire il sacchetto e lavare il trancio sotto l'acqua fredda per 15 secondi.
- 3 - Avvolgere il tonno in un panno di cotone.
- 4 - Lasciar riposare in frigorifero per 24 ore.
- 5 - Utilizzare e conservare come il fresco.



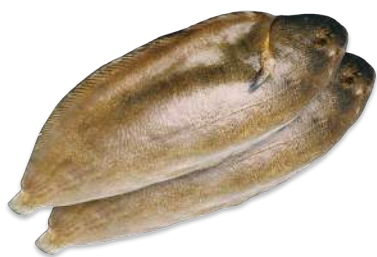
## LA TARTARE PERFETTA

Per ottenere una tartare perfetta definire la quantità necessaria di prodotto (Solitamente 100gr/porzione). Cubettare il prodotto ancora quando parzialmente congelato, con coltello affilatissimo così da non danneggiare i tessuti del tonno. Lasciar riposare in frigorifero per alcuni minuti, senza condimento. Condire, impiattare, servire. Le nostre fette superfrozen 180-200gr servono perfettamente 2 persone.



**GLI INTERI**

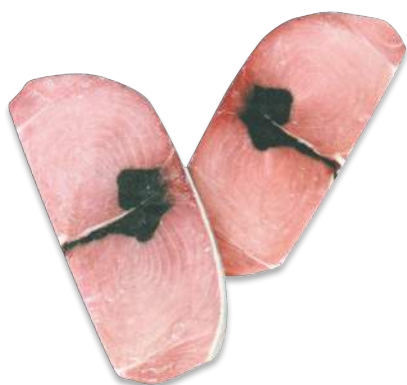
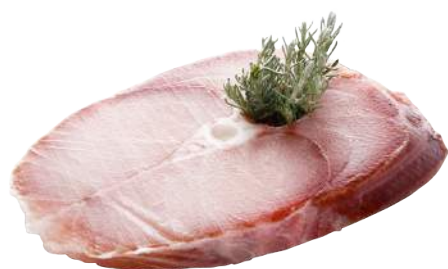
varie grammature - varie provenienze

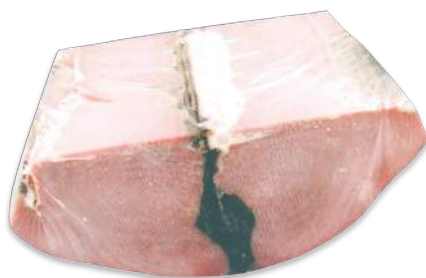
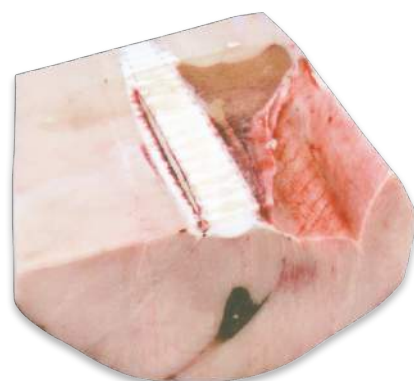
**DI SOGLIOLA****DI ROMBI/SOASI****DI MERLUZZO/NASELLO  
DECAPITATO****DI SARDA DI LAGO****DI SCORFANO  
DECAPITATO****DI BRANZINO****DI BRANZINO  
EVISCERATO/SQUAMATO****DI ORATA****DI ORATA  
EVISCERATA/SQUAMATA****DI LUTIANO ROSA - ROSSO - NERO (PAGRO)**

**INTERI**

varie grammature - varie provenienze

**DI DENTICE****DI TROTA EVISCERATA****DI SALMONE  
DECAPITATO****DI TRIGLIA****DI RICCIOLA****DI LAVARELLO****DI CODA DI ROSPO****DI PESCE GHIACCIO/  
ACQUADELLE****DI TROTA SALMONATA****DI SALMERINO****DI COSCE DI RANA**

**I TRANCI****DI PESCE SPADA****DI LAMPUGA****DI SMERIGLIO****DI TONNO****DI MERLUZZO/NASELLO****DI RICCIOLA****DI PALOMBO****DI VERDESCA****DI SALMONE**

**I FILONI****DI PESCE SPADA****DI TONNO****DI SMERIGLIO****DI VERDESCA****ALI DI RAZZA**

**I FILETTI**

varie grammature - varie glassature - varie provenienze

**DI PANGASIO****DI PERSICO****DI S. PIETRO****DI TILAPIA****DI SCORFANO****DI HALIBUT****DI CERNIA****DI TROTA SALMONATA****DI SALMONE****DI TROTA BIANCA****DI MERLUZZO****DI ORATA**

## I FILETTI

varie grammature - varie glassature - varie provenienze



**DI BRANZINO**



**DI GALLINELLA**



**DI PLATESSA**



**DI PLATESSA S/P**



**DI LIMANDA**



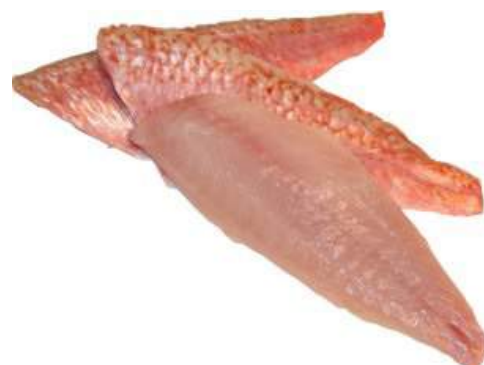
**DI LIMANDA S/P**



**DI SGOMBRO**



**DI ALACCIA**



**DI TRIGLIA**



**DI MERLANO**



**DI RICCIOLA**



**DI ROMBO**

## I FILETTI

varie grammature - varie glassature - varie provenienze



**DI BROTULA**



**DI PESCE CASTAGNA**



**DI LAVARELLO**



**DI SALMERINO**



**DI LAMPUGA**



**DI BACCALÀ**



**CUORI DI MERLUZZO  
PORZIONI**



**DI SALMONE AFF.  
RITAGLI**





# I Crostacei e i Molluschi

Tra tutti i prodotti del mare, queste particolari specie ittiche sono senza dubbio fra le più amate e ambite. Che siano al naturale, pastellati, sgusciati o preparati in gustosi mix, i prodotti inclusi in questa selezione di alta qualità provengono da ogni parte del mondo e conservano il loro sapore delicato e caratteristico.



# Capesante Canada

---



## Capesante Canada Naturali 100% *Placopecten magellanicus*

Congelate direttamente dopo la pesca.  
Senza additivi né conservanti.

Veritas Gourmet è distributore di Capesante Canada per il mercato Italiano.

Veritas Gourmet è distributore di una linea di prodotti ittici di altissima qualità, adatti per la ristorazione più esclusiva. Siamo in grado di garantire una fornitura e una qualità costante dei prodotti, che scegliamo dalle migliori fishing company.

## Scheda Tecnica

---

Cod. **88188**

Capesante Canada Polpa Naturale 10/20 pz x 4lb - Busta da 1 Kg - 3 pz x CT - Gelo - Cartone apribile



# Capesante Canada

Dalle remote, limpide ed incontaminate acque canadesi dell'Oceano Atlantico Nord Occidentale le Capesante Canada selezionate da Veritas Gourmet sono un prodotto ittico riconosciuto in tutto il mondo. Pescate nelle glaciali acque dell'Oceano Atlantico Nord Occidentale, le nostre capesante vengono aperte, pulite e congelate entro 45 minuti dalla cattura per assicurarne l'eccellente qualità ed il sapore unico.

Le Capesante Canadesi sono un prodotto ottimo, di grande pregio:

- Congelate direttamente dopo la pesca.
- Naturali al 100%, nessun additivo né conservanti.
- Senza Collare, senza Guscio.
- Congelate IQF - Peso pieno.
- Deliziose e gustose.
- Adatte per il consumo a crudo.

L'altissima qualità e la naturalità del prodotto, che grazie al procedimento di abbattimento rimane "più fresco del fresco", rendono le nostre Capesante Canadesi ideali per piatti semplici, in grado di esaltare la gustosità e consistenza della polpa.

## Sono particolarmente indicate per:

- Preparazioni a crudo (Tartare, Carpaccio, etc.)
- Preparazioni semplici in forno o padella.



## TARTARE DI CAPESANTE E FINOCCHIO

### INGREDIENTI:

Capesante Canadesi surgelate.

Finocchi.

Olio d'oliva extra vergine delicato, come quello della Riviera Ligure.

Curry in polvere.

Limone (particolarmente adatto il Limone di Sorrento, dolce e profumato).

Sale e pepe macinato al momento q.b.

Tagliate a dadini le Capesante precedentemente scongelate. Pulite il finocchio e tagliatelo a pezzettini. In una ciotola mescolate l'olio, il succo del limone e il finocchio, salate e pepate leggermente. Spolverate le capesante con il curry e poi versatevi sopra la marinata a base di finocchio. Lasciate marinare in frigorifero almeno ½ ora.

# Gambero Rosso



*Dalle acque limpide della Sicilia  
una nuova linea di prodotti ittici di altissima qualità.*

## G1 - Gambero Rosso Sicilia Aristeomorpha Foliacea

Prodotto congelato a Bordo  
Ideale per il consumo a crudo

**Zona di Pesca:** ( ZONA FAO 37.1.2 .3)  
*Mediterraneo*

In questa specie la femmina può arrivare fino a 22-25 cm, mentre i maschi non oltrepassano i 17-18 cm. Entrambi sono provvisti di un lungo rostro, appuntito ed esile, sulla cui cresta nelle femmine sono presenti cinque-otto denti mentre nei maschi, a rostro lievemente più corto, sono presenti cinque-sei denti.

Il colore di questa specie è rosso sangue, le sue carni sono molto più pregiate rispetto a quelle del gambero bianco.

In dialetto siciliano è chiamato Ammuru cani, U patri di l'ammuru o Ammuru turcu.

Prodotto della pesca sottoposto a  
trattamento di bonifica preventiva

**-20°C/24H.**

Per la consumazione a crudo.

Nota ministero della salute 4379-P del 17/02/2011

# Gambero Rosso Mediterraneo ideale per il consumo a crudo

Cod. **88899**

Gambero Rosso 0° Mediterraneo - 10/20 pz - 1 Kg - Gelo



Cod. **88629**

Gambero Rosso 1° Mediterraneo - 20/30 pz - 1 Kg - Gelo



Cod. **88630**

Gambero Rosso 2° Mediterraneo - 31/40 pz - 1 Kg - Gelo



Cod. **88563**

Gambero Rosso 3° Mediterraneo - 41/60 pz - 1 Kg - Gelo



Cod. **88631**

Gambero Rosso 4° Mediterraneo - 61/80 pz - 1 Kg - Gelo



Cod. **89112**

Gambero Rosso 5° Mediterraneo - 81/100 pz - 1 Kg - Gelo



**Questo Prodotto della pesca è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva (24h/-20°) quindi può essere consumato crudo o praticamente crudo.**

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso intenso talvolta con riflessi violacei sul dorso.

**Odore:** gradevole.

**Sapore:** delicato.

**Aspetto:** corpo compresso lateralmente, la cui parte anteriore (cefalotorace) è ricoperta di un carapace da cui partono 13 paia di appendici. Sul carapace è presente una spina epatica. Presenza di una carena dorsale. La parte posteriore (addome) è formata da 6 segmenti. Occhi pedunculati con presenza di un tubercolo.

Il gambero rosso, acquistato da barche del luogo già congelato a bordo, viene sottoposto a visita sanitaria, quindi trasportato presso lo stabilimento tramite camion frigoriferi autorizzati, e direttamente stoccato in apposita cella di conservazione in attesa di essere commercializzato.



### CONSIGLIO D'UTILIZZO:

Decongelare il prodotto in frigorifero e non ricongelare  
(Consumare preferibilmente entro le 24 ore).

Consumare a crudo con solo l'aggiunta di pepe nero  
e un filo d'olio extravergine

## Gamberi Rosa (Code)

### Sgusciati (code):

Cod. **83715** - Code Gambero Rosa 1° Sgusciato - "Asaro"

Conf. 1 Kg - 300/400 pz - 4 conf. per cartone



Cod. **88958** - Code Gambero Rosa 2° Sgusciato

Conf. 1 Kg - 100/200 pz - 4 conf. per cartone





*Dalle acque limpide della Sicilia  
una nuova linea di prodotti ittici di altissima qualità.*

## Mazzancolla Penaeus Kerathurus Prodotto congelato a bordo

**Zona di Pesca:** (ZONA FAO 37.1.2)  
*Sicilia centrale e occidentale, coste della Tunisia.*

La mazzancolla (*Penaeus Kerathurus*) è un crostaceo decapode (con dieci zampe) della famiglia dei Peneidi. A differenza del gambero, con cui molto spesso viene confusa, ha un colore grigio-marrone, con sfumature giallo-violacee ed il corpo più compresso lateralmente. La mazzancolla rispetto al gambero è più grossa: in media è lunga 12 cm, però può raggiungere in alcuni casi anche i 25 cm; inoltre, la mazzancolla ha due antenne filiformi più lunghe. Ha un rostro piuttosto sviluppato, fornito di una decina di denti superiori ed uno solo inferiore; nella parte posteriore della corazza, costituita da sei segmenti, ha una coda a ventaglio. Generalmente il periodo di pesca copre la stagione invernale ed avviene attraverso reti a strascico, in quanto l'animale vive tra sabbia e fango a poca profondità (20 – 50 m). La mazzancolla è molto presente nel mar Mediterraneo, soprattutto nel nostro mar Adriatico, possiamo però trovarla anche in alcune zone dell'Atlantico orientale. Della mazzancolla si preferisce togliere il guscio nel caso in cui si cucini alla griglia o fritta, magari con una impanatura leggera. Invece se bollita, la mazzancolla si sguscia solo a cottura avvenuta, così che il sapore rimanga più intenso; risulterà inoltre anche più facile sgusciarla quando sarà già cotta.

Prodotto della pesca sottoposto a  
trattamento di bonifica preventiva

**-20°C/24H.**

Per la consumazione a crudo.

Nota ministero della salute 4379-P del 17/02/2011

# Scheda Tecnica

Cod. **85683**

Mazzancolla 1° Medipesca 16/20 Sicilia 1 Kg Gelo - 4pz x Ct. ❄️

Cod. **85684**

Mazzancolla 2° Medipesca 21/30 Sicilia 1Kg Gelo - 4pz x Ct. ❄️

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo-rosato con striature trasversali, più scure, sul marrone.

**Odore:** gradevole.

**Sapore:** delicato.

**Aspetto:** corpo compresso lateralmente, la cui parte anteriore (cefalotorace) è ricoperta di un carapace da cui partono 13 paia di appendici. Presenza di una carena dorsale, di una cresta molto pronunciata e di spina epatica sul carapace. La parte posteriore (addome) è composta da 6 segmenti. Occhi pedunculati con presenza di un tubercolo.

Le mazzancolle, acquistate da barche del luogo già congelate a bordo, vengono sottoposte a visita sanitaria, quindi trasportate presso lo stabilimento tramite camion frigoriferi autorizzati, e direttamente stoccate in apposita cella di conservazione in attesa di essere commercializzate.



### CONSIGLIO D'UTILIZZO:

Decongelare il prodotto in frigorifero e non ricongelare  
(Consumare preferibilmente entro le 24 ore).  
Consumare a crudo con solo l'aggiunta di pepe nero  
e un filo d'olio extravergine



## MAZZANCOLLE PANATE ALLA SICULA

### INGREDIENTI:

Mazzancolle  
Arance succose  
Pan grattato  
Pistacchi  
Mandorle  
Sale e Pepe q.b

Pulite dall'involucro le mazzancolle lasciandovi le teste, riponetele in una casseruola dai bordi alti e versatevi sopra il succo d'arancia fino a coprirle. Lasciatele macerare per almeno 15 minuti e preparate a parte una mistura composta dal pangrattato, mandorle e pistacchi sminuzzati, sale e pepe bianco. Sgocciate quindi le mazzancolle e panatele nella mistura ottenuta, cuocetele in una griglia a fuoco medio 5 minuti per lato fin quando la superficie non sarà dorata. Servitele infine con un filo d'extravergine e con contorno di radicchio alla griglia con aceto balsamico.



*Dalle acque limpide della Sicilia  
una nuova linea di prodotti ittici di altissima qualità.*

## Scampi Nephrops Norvegicus Prodotto congelato a bordo

**Zona di Pesca:** (ZONA FAO 37.1.2)  
*Sicilia Centrale e Occidentale, coste della Tunisia.*

Sono i crostacei più nobili dopo astici e aragoste. Lo scampo (*Nephrops Norvegicus*) è un crostaceo simile all'astice ma di dimensioni inferiori, ha una forma allungata ed è di colore bianco-rosato con delle chiazze più chiare. La parte anteriore è quella più sviluppata, con un rostro laterale seghettato su cui si trovano gli occhi; è dotato inoltre di due paia di antenne (di cui due più sviluppate) e di un paio di chele robuste munite di spine, per afferrare meglio le prede. Nella parte posteriore, la coda, aperta a ventaglio e formata da 6 segmenti mobili, viene utilizzata, insieme alle 8 zampe, per muoversi. Vive nei fondi marini preferibilmente sabbiosi, tra i 20 e gli 800 m di profondità. I due sessi si possono distinguere per la presenza, nel maschio, di due appendici appuntite sotto l'addome che costituiscono gli organi sessuali. In più, generalmente, il maschio è più grande della femmina: lo scampo maschio raggiunge i 25 cm di lunghezza, mentre la femmina è lunga non più di 10-15 cm. Vengono utilizzati spesso come antipasto o serviti in insalate. Possono essere cotti alla griglia e serviti come secondo piatto. Si consiglia di cucinarli interi, così che il sapore non venga disperso nel corso della cottura.

Prodotto della pesca sottoposto a  
trattamento di bonifica preventiva

**-20°C/24H.**

Per la consumazione a crudo.

Nota ministero della salute 4379-P del 17/02/2011



# Scheda Tecnica

Cod. **85685**

Scampi 1° Medipesca 10/12pz Sicilia 1 Kg - Gelo - 3pz x Ct. ❄️

Cod. **85686**

Scampi 2° Medipesca 20/30pz Sicilia 1 Kg - Gelo - 3pz x Ct. ❄️

Cod. **85687**

Scampi 3° Medipesca 30/40pz Sicilia 1 Kg - Gelo - 3pz x Ct. ❄️

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosato con sfumature giallo-aranciate.

**Odore:** gradevole.

**Sapore:** delicato, morbido e molto gustoso.

**Aspetto:** corpo allungato e snello. La parte anteriore (cefalotorace) è ricoperta di un carapace munito di spine, da cui si diramano 13 paia di appendici. La parte posteriore (addome) è costituita da 6 segmenti. Rostro con punta ricurva verso l'alto, provvisto di 2 chele robuste provviste di spine.

Gli scampi, acquistati in barche del luogo già congelati, a bordo vengono sottoposti a visita sanitaria, quindi trasportati presso lo stabilimento tramite camion frigoriferi autorizzati e direttamente stoccati in apposita cella di conservazione in attesa di essere commercializzati.



### CONSIGLIO D'UTILIZZO:

Decongelare il prodotto in frigorifero e non ricongelare  
(Consumare preferibilmente entro le 24 ore).

Consumare a crudo con solo l'aggiunta di pepe nero  
e un filo d'olio extravergine



## SCAMPI MARINATI AL PEPE ROSA

### INGREDIENTI:

Scampi

Arancia

Insalata Belga Riccia (indivia Riccia)

Vino Bianco Secco

Olio d'Oлива Extra-vergine

Pepe Rosa, Sale, Limone

Pulite gli scampi tenendo solo le code. Sgusciatele, dividetele a metà per il lungo e allineatele su un piatto. Irroratele con il succo del limone e il vino e lasciate riposare per 1 ora. Prima di servire lavate e asciugate l'insalata poi conditela con 2 cucchiaini d'olio e sale e allargatela su un piatto. Sistematevi sopra le code di scampi ben sgocciolate, cospargete con qualche grano di pepe, qualche spicchetto d'arancia pelato a vivo e poco olio d'oliva.



*Dalle acque limpide della Sicilia  
una nuova linea di prodotti ittici di altissima qualità.*

## Moscardini Eledone Cirrhosa

**Zona di Pesca:** (ZONA FAO 37.1.2)

*Sicilia centrale e occidentale, coste della Tunisia.*

Il corpo del moscardino E.Cirrhosa è caratterizzato da un ampio mantello ovoidale, ha pelle ricoperta di granuli e disseminata di ampie verrucosità. La testa è più stretta del corpo, sopra gli occhi è presente un filamento. I tentacoli, otto come nel polpo, sono abbastanza corti e muniti di una sola fila di ventose.

il moscardino bianco può spingersi a profondità di circa 400 metri. Si nutre di crostacei, piccoli pesci ed altri molluschi, che cattura nel substrato sul quale vive. Raggiunge un peso massimo di 700 grammi circa, ma la taglia comune è compresa mediamente tra i 200-300 grammi. La colorazione è marroncino-giallastra e bianca e varia di intensità e sfumature in base allo stato dall'animale ed alla sua vitalità. Appena pescato, emana un caratteristico odore di muschio. Il suo ciclo vitale si conclude in due anni. Il metodo di pesca utilizzato per la cattura è la rete a strascico. Il sapore è simile a quello del Polpo. Particolarmente ricercati sono i moscardini di piccola taglia, più teneri e gustosi. I moscardini vengono spesso cucinati in umido, con salsa, pomodorini e spezie, in maniera tale da esaltarne il loro aroma piuttosto forte. Altri impieghi comuni dei moscardini vedono questi molluschi come alternativa per zuppe, frittiture ed insalate fredde e per quanto riguarda i novelli dalla carne tenerissima particolarmente indicate sono le frittiture o le cotture al vino.

# Scheda Tecnica

Cod. **85706**

Moscardino 1° Medipesca 20/25gr - 1 Kg - Gelo - 4pz x CT ❄️

Cod. **88813**

Moscardino 3° Sicilia 80/120gr - 2,5 Kg - Gelo - 4pz x CT ❄️

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** bruno-rossastro nella parte superiore, biancastro nella parte inferiore.

**Odore:** gradevole.

**Sapore:** tenero.

**Aspetto:** Corpo allungato con testa più stretta e ben distinta dal corpo. Dalla bocca si diramano 8 braccia, molto allungate, munite di una fila di ventose. Sono presenti delle piccole papille sul corpo.

Il Moscardino Bianco fresco, acquistato da barche del luogo, viene sottoposto a visita sanitaria, quindi trasportato presso lo stabilimento tramite camion frigoriferi autorizzati, scaricato in una zona appositamente adibita ad ingresso prodotto fresco, trasferito nella cella di stoccaggio temporaneo con appositi carrelli inox, e mantenuto ad una temperatura che va da 0° a +4° C in attesa dell'inizio del ciclo di lavorazione. Prelevato il prodotto dalla cella di stoccaggio temporaneo ha inizio il ciclo di lavorazione che prevede il trasferimento del prodotto nella zona dove è allocata la lavatrice Roll Water, alimentata con acqua potabile in cui viene lavato e arricciato. Finita questa fase, il prodotto viene immesso in vasche inox per essere trasportato sui tavoli inox ove viene selezionato e pesato. In seguito il prodotto viene posto negli appositi contenitori di polistirolo estruso per alimenti, con aggiunta di acqua potabile, e quindi posto sui carrelli inox ed introdotto nel tunnel di congelazione. La fase di congelazione avviene nel seguente modo: il prodotto permane nel suddetto tunnel ad una temperatura di -40° C. per un periodo che va da un minimo di 6 ad un max di 24 ore. A congelazione avvenuta il prodotto viene spostato nell'adiacente zona di confezionamento dove viene etichettato, sigillato in termoretrazione, cartonato e pallettizzato. Il pallet viene a sua volta cellofanato con l'apposito avvolgitore semi automatico. Ciò avvenuto, il prodotto viene spostato a mezzo carrelli elevatori nella cella di stoccaggio a temperature che oscillano tra -18° e -21° C circa.



## MOSCARDINI IN UMIDO

### INGREDIENTI:

Moscardini  
Pomodori perini  
Olive taggiasche  
Olio extravergine di oliva  
Peperoncino  
Aglio  
Origano  
Prezzemolo  
Sale

Lavate e pulite i moscardini; lavate i pomodori, incideteli lateralmente e spellateli passandoli per qualche minuto in acqua bollente, tagliateli a rondelle. In una casseruola, meglio se di coccio, ponete i moscardini, le rondelle di pomodoro, l'aglio, parte del prezzemolo tritato grossolanamente, un pizzico di origano, le olive, il peperoncino e l'olio. Salate, mescolate bene, incoperchiate e portate a cottura, a fiamma lenta, mescolando solo un paio di volte. A fine cottura decorate il piatto con prezzemolo tritato finissimo. I moscardini in umido sono ottimi accompagnati col cuscus, la polenta o dei semplici crostini di pane spennellati di olio e passati per pochi minuti al grill.



*Dalle acque limpide della Sicilia  
una nuova linea di prodotti ittici di altissima qualità.*

## Calamaretti (Totarielli) Alloteuthis Media

**Zona di Pesca:** (ZONA FAO 37.1.2)

*Sicilia centrale e occidentale e coste della Tunisia.*

Il calamaretto è un mollusco cefalopode dal corpo allungato a forma di cono con l'estremità aguzza. Sul dorso, in posizione laterale, si trovano due pinne strette che si dipartono da metà del corpo, la testa sporge dal mantello con gli occhi in posizione laterale e attorno alla bocca si trovano quattro paia di braccia ed un paio di tentacoli ricchi di ventose all'estremità. Il colore è bianco trasparente con puntini rosa violetti. Può raggiungere una misura di 12-14 cm, ma è più comune attorno ai 3-7 cm. La conchiglia è interna ed ha la consistenza di un velo trasparente. Si può confondere col calamaro, se sono della stessa taglia, per essere sicuri si deve osservare l'estremità del corpo, in questo caso più aguzza. Si riproduce durante tutto l'anno e le uova vengono deposte sul fondo e fissate ai substrati sottoforma di ammassi gelatinosi.

Può raggiungere 350 m di profondità, normalmente si trova tra 20 e 100 mt., migra verso le coste in primavera e autunno. Si pesca con reti a strascico e con reti da traino pelagiche con piccole barche da pesca costiera.

# Scheda Tecnica

Cod. **89062**

**Calamaretti (totarielli) Sicilia 1 Kg Gelo - 5/10cm ca. cad**



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** lattiginoso con sfumature dal rossiccio-rosato al bruno.

**Odore:** gradevole.

**Sapore:** delicato e gustoso.

**Aspetto:** Corpo fusiforme e allungato, con due pinne triangolari inserite oltre la metà del corpo, occhi ricoperti da membrana cornea, dieci tentacoli di cui: due lunghi tentacoli retrattili con quattro file di ventose e otto tentacoli più corti, non retrattili e con due file di ventose. Di piccole dimensioni, presenta anche una punta sul vertice del mantello, dovuta ad un velo cartilagineo interno che tende all'esterno.

Il Calamaretto fresco acquistato da barche del luogo viene sottoposto a visita sanitaria, quindi trasportato presso lo stabilimento tramite camion frigoriferi autorizzati, scaricato in una zona appositamente adibita ad ingresso prodotto fresco, trasferito nella cella di stoccaggio temporaneo con appositi carrelli inox, e mantenuto ad una temperatura che va da 0° a +4° C in attesa dell'inizio del ciclo di lavorazione, che avviene nell'apposita zona di lavorazione. Prelevato dalla cella di stoccaggio temporaneo, il prodotto viene trasferito nella zona di lavaggio molluschi, costituita da una serie di vasche inox e da una ventola soffiante che, attraverso l'immissione di aria nell'acqua, provvede a detergere il prodotto, conferendogli un aspetto più candido. Finita questa fase, il prodotto viene immesso in vasche inox per essere trasportato sui tavoli inox ove viene selezionato e pesato. Successivamente il prodotto viene posto negli appositi contenitori di polistirolo estruso per alimenti con aggiunta di acqua potabile, posto sui carrelli inox ed introdotto nel tunnel di congelazione. La fase di congelazione avviene nel seguente modo: il prodotto permane nel suddetto tunnel ad una temperatura di -40° C. per un periodo che va da un minimo di 6 ad un max di 24 ore. A congelazione avvenuta il prodotto viene spostato, a mezzo degli stessi carrelli, nell'adiacente zona di confezionamento dove viene etichettato, sigillato con film plastico per termoretrazione, cartonato e pallettizzato. Il pallet viene a sua volta cellofanato con l'apposito avvolgitore semiautomatico. Ciò avvenuto, il prodotto viene spostato a mezzo carrelli elevatori nella cella di stoccaggio a temperature che oscillano tra -18° e -21° C circa.



## CALAMARETTI FRITTI (totarielli fritti)

### INGREDIENTI:

Calamaretti (Totarielli)  
Farina  
Olio di Semi di Arachide  
Limone  
Sale

Dividete la sacca dei totani dai tentacoli; prendete le sacche che pulirete e laverete in abbondante acqua. Scolatele bene, passatele nella farina e friggetele in abbondante olio ben caldo.



## Gamberessa di Sicilia *Pasiphaea Multidentata*

La gamberessa appartiene alla famiglia dei crostacei e trova il suo habitat naturale presso fondi bassi e sabbiosi, tra gli 8 e i 140 m di profondità. Questa specie è caratterizzata da carni sode e delicate ed è una preda fondamentale della dieta mediterranea.

Acquistata da barche del luogo già congelata a bordo, la gamberessa viene sottoposta a visita sanitaria, quindi trasportata presso lo stabilimento tramite camion frigoriferi autorizzati e direttamente spostata a mezzo carrelli elevatori nella cella di stoccaggio ad una temperatura che oscilla tra -18° e -21° C.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: roseo / bianco

ODORE: gradevole

SAPORE: molto delicato

ASPETTO: corpo compresso lateralmente, la cui parte anteriore (cefalotorace) è ricoperta da un carapace con spina epatica. Da questo si dipanano 13 paia di appendici.

Di piccole dimensioni, presenta anche una carena dorsale. La parte posteriore (addome) è formata da 6 segmenti. Gli occhi sono pedunculati con presenza di un tubercolo.



## Totanetti di Sicilia *Todarodes Sagittatus*

Il totano fresco acquistato da barche del luogo, viene sottoposto a visita sanitaria, quindi trasportato presso lo stabilimento tramite camion frigoriferi autorizzati, scaricato in una zona appositamente adibita ad ingresso prodotto fresco, trasferito nella cella di stoccaggio temporaneo con appositi carrelli inox e mantenuta ad una temperatura che va da 0° a +4° C in attesa dell'inizio del ciclo di lavorazione, che avviene in una zona ad esso dedicata. Il prodotto, una volta prelevato dalla cella di stoccaggio temporaneo, viene immesso in vaschetta d'acciaio inox per essere trasportato sui tavoli, anch'essi inox, ove viene selezionato e pesato. In seguito, viene posto negli appositi contenitori per alimenti con aggiunta di acqua potabile e quindi posto su carrelli inox, che lo introducono nel tunnel di congelazione.

La fase di congelazione avviene nel seguente modo: il prodotto permane nel suddetto tunnel ad una temperatura di -40° C per un periodo che va da un minimo di 6 ad un max di 24 ore. A congelazione avvenuta il prodotto viene spostato, mezzo stessi carrelli, nell'adiacente zona di confezionamento dove viene etichettato, sigillato, cartonato e pallettizzato. Ciò avvenuto, il prodotto viene spostato a mezzi carrelli elevatori nella cella di stoccaggio a temperatura che oscilla tra -18° e -21° C circa.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: lattiginoso con sfumature dal rossiccio-rosato al bruno

ODORE: gradevole

SAPORE: delicato e gustoso

ASPETTO: corpo fusiforme e allungato, con due pinne triangolari inserite oltre la metà del corpo, occhi ricoperti da una membrana cornea, dieci tentacoli di cui: due lunghi retrattili con quattro file di ventose e otto più corti, non retrattili e con due file di ventose. Di piccole dimensioni, presenta anche una punta sul vertice del mantello, dovuta ad un velo cartilagineo interno che tende all'esterno.

Cod. **89041**

Totanetti Sicilia 2 Blocco - 2,5 Kg - Gelo



# Gambero Viola del Mediterraneo



## Gambero Viola del Mediterraneo Aristeu Antenatus

Prodotto congelato a peso pieno

**Zona di Pesca:** (ZONA FAO 37)  
*Mediterraneo*

### CRUDO DI GAMBERO VIOLA

**INGREDIENTI PER 2 PERSONE:**

160/200 gr di gambero viola  
2 fette di avocado  
4 fragole  
semi di papavero  
olio extravergine di oliva  
sale

**PREPARAZIONE:**

Tagliare a fette sottili il gambero e disporle nel piatto. Sbucciare l'avocado e tagliare a dadini la polpa, fare lo stesso con metà delle fragole, unire in una ciotola e condire con un pizzico di sale e un filo d'olio. Al momento di servire, mescolare la frutta e aggiungerla ai gamberi. Decorare con semi di papavero, le fragole rimanenti disposte a ventaglio e condire i gamberi con un filo d'olio.



Gambero Viola del Mediterraneo **ideale per il consumo a crudo**

Cod. **88897**

Gambero Viola del Mediterraneo 1 - 20/30 - 1 Kg - Gelo





# Gambero Blu



## Gambero Blu “Obsiblué” Litopenaus Stylirostris

Obsiblué è il nome di un raro crostaceo di colore blu.

È un gambero bello da vedere, che si differenzia per la consistenza tenace che possiede, dal suo colore, e dal suo sapore di mare e dolce al tempo stesso. Viene pescato sulla costa occidentale della Nuova Caledonia (Nuova Scozia), la più grande laguna del mondo, che si trova al largo delle coste dell'Australia, nell'Oceano Pacifico.

### MODALITÀ DI UTILIZZO

Immergerli in acqua fredda, e lasciare scongelare, si possono utilizzare:

- interi (al vapore, leggermente sbollentati in un «court bouillon» aromatico)
- SGUSCIATI CRUDI O COTTI (cotti alla planchia, o ricettati a seconda di una interpretazione personale dello chef).

ESPRIMONO MAGGIORMENTE LE LORO CARATTERISTICHE  
SE MANGIATI CRUDI



Cod. **88884**

Gambero Blu “Obsiblué” Sgocciolato - 20/30 pz sfuso - Gelo



# Gamberi Boreali Precotti e Sgusciati



## Gamberi Boreali

I Gamberi Boreali del Nord Atlantico (Zona FAO 21) sono considerati i migliori del mondo. Vivono nelle acque gelide e limpide al largo della Groenlandia e del Canada, con ritmi di crescita molto lenti che conferiscono loro una polpa soda e un sapore dolce e delicato. Per garantire una migliore conservazione della consistenza e del sapore vengono surgelati singolarmente.

### IDEALI PER FINGER FOOD E INSALATE

Riconosciuti per la loro dolcezza, i Gamberi Boreali sono indicati per ottenere buonissime insalate, accompagnandoli, per esempio, a fagioli cannellini, olio, limone e pepe.

Sono ottimi anche in salsa cocktail o semplicemente con un goccio di limone per creare deliziosi antipasti.



Cod. **87132**

Gamberi L 175/275 - 2 Kg - 5 Pz x ct. - Gelo



# Polpa di Snow Crab Canada



## Polpa di Snow Crab

Dac è distributore di Snow Crab per il mercato italiano.

Dac è distributore di una linea di prodotti ittici di altissima qualità, adatti per la ristorazione più esclusiva.

Siamo in grado di garantire una fornitura e una qualità costante dei prodotti, che scegliamo dalle migliori fishing company.

### SNOW CRAB SALAD CON AVOCADO

**INGREDIENTI :**

Polpa di Snow Crab  
Avocado  
Cipollotti novelli  
Pomodorini sardi  
Coriandolo  
Limone  
Olio extra vergine di oliva  
Sale e pepe qb.

**PREPARAZIONE :**

Tagliare l'avocado a metà eliminando il nocciolo, sbucciarlo e ridurlo a tocchetti; spruzzarlo con metà del succo di limone filtrato. Mondare e lavare i pomodori, tagliarli a spicchi ed eliminare i semi; mondare anche i cipollotti e tagliarli a rondelle sottili. In una ciotola emulsionare l'olio, il succo di limone filtrato, una presa di sale e una di pepe. Insaporire con il coriandolo lavato e tagliuzzato e condire con l'emulsione preparata.



Cod. 89046

Polpa di Snow Crab Canada Blocco Sgocciolato - 400 gr - Gelo

30% proveniente dalle chele - 70% proveniente dal corpo



# Mazzancolle Tropicali



## Mazzancolle Tropicali *Penaeus Vannamei*

### MODALITÀ DI UTILIZZO

Le mazzancolle, crostacei conosciuti anche come sparnocchie o granzi, in cucina vengono utilizzate principalmente senza guscio e la loro polpa delicata necessita di una rapida cottura.

Ideali preparate fritte o alla griglia: nel primo caso, si preferisce adottare un'impanatura o una pastella leggera per non comprimere il sapore.

Ottime, comunque, sono anche le mazzancolle bollite: in questo caso vanno sgusciate dopo la cottura, così da conservare tutto il sapore.

Estremamente versatili, le mazzancolle possono essere servite in accompagnamento a crepes o pasta, oppure saltate in padella, magari abbinare con una crema di verdure e condite con un filo di olio.



Cod. **83100**

Mazzancolle Selvagge Tropicali - Ecuador - U7 Sgocciolate - 700gr - Gelo



Cod. **83075**

Mazzancolle Selvagge Tropicali - Ecuador - U10 Sgocciolate - 700gr - Gelo



# Canocchie



## Canocchie - Cicale di Mare Squilla Mantis

### BAVETTE ALLE CANOCCHIE

**INGREDIENTI:**

500 gr bavette  
4 canocchie  
2 spicchi d'aglio  
16 pomodorini  
prezzemolo  
olio extravergine di oliva  
sale e pepe q.b.

**PREPARAZIONE:**

In una padella mettere gli spicchi d'aglio schiacciati, l'olio extravergine di oliva, le canocchie e i pomodorini e fare rosolare a fuoco medio per circa 5 minuti. Togliere le canocchie dal fuoco, tagliare le code longitudinalmente ed estrarre la polpa cercando di mantenerla intatta. Continuare a rosolare i pomodorini fino a quando la buccia non inizia a rompersi, aggiungere la polpa di canocchie e regolare di sale e pepe. Aggiungere le bavette, mescolare e servire con una spolverata di prezzemolo tritato.



Cod. **89121**

Canocchie - Cicale di Mare - Sgocciolate - Vassoio 20/30 pz - 1 Kg - Gelo



# Astice Canada



## Astice Canada - Rete Homard Canadien

Prodotto congelato e confezionato singolarmente in rete

### ASTICE A CRUDO

Incidere l'astice nella lunghezza. Dividere ogni metà in 3-4 pezzi, togliere la sacca contenente la sabbia, conservare la parte cremosa vicino alla sacca.

Scaldare 2 cucc. di burro in una casseruola, mettere i pezzi di astice nel burro già caldo e aggiustare di sale e pepe. Non appena la carne è scottata e i gusci hanno preso colore, aggiungere 2 cucc. di champagne e 1 dl e mezzo di maderia, fare ridurre di due terzi. Aggiungere 3 dl di panna.

Coprire e fare cuocere per 15-18 min.

Togliere quindi i pezzi di astice, estrarne la carne e tenerli in caldo in una casseruola coperta. Legare la salsa con 3 tuorli d'uovo diluiti con 1 dl di panna e con la parte cremosa conservata, pestata con 50 gr di burro.

Scaldare senza far bollire e versare sui pezzi di astice.



Cod. **89021**

Astice Canada Crudo - Rete - 375/400 - Sgocciolato - Gelo



Cod. **83318**

Astice Canada Crudo - Rete - 400/450 - Sgocciolato - Gelo



# Polpa d'Astice



## Polpa d'Astice Coda e Pinze Homarus Americanus

### INSALATA DI ASTICE AGRUMATA

**INGREDIENTI:**

700/800 gr di polpa di astice  
1 arancia  
succo di 1 limone  
scorza di limone  
olio extra vergine di oliva  
pepe

**PREPARAZIONE:**

Tagliare a rondelle la polpa d'astice. Togliere la buccia agli agrumi e tenere da parte un pò di scorza. Tagliare a vivo la polpa degli agrumi ed in un recipiente mescolarne il succo con l'olio. Disporre al centro di un piatto da portata le rondelle di astice formando una rosa e poi sistemare intorno, a raggiera, le fettine di agrumi alternandone una di limone ed una di arancia. Bagnare con la salsa e guarnire con qualche scorzetta di agrumi tagliata a julienne. Insaporire di pepe e servire. Accomagnare questo piatto con un vino bianco secco molto freddo.



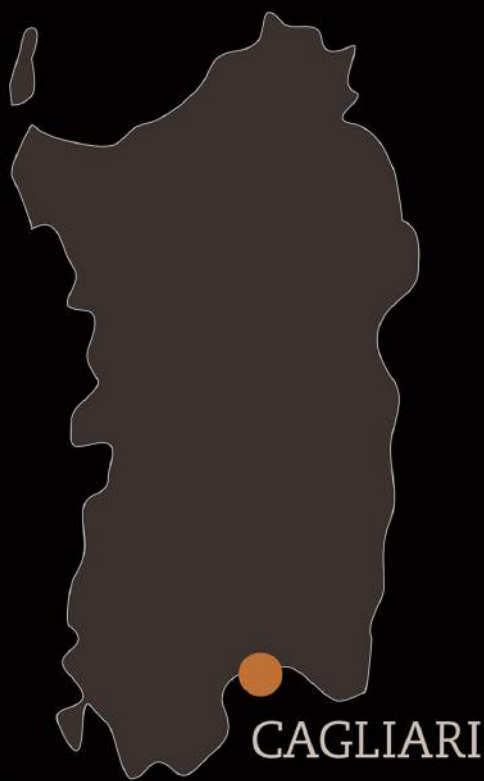
Cod. **89044**

Polpa d'Astice Coda e Pinze Nude - 120/150 gr - Sgocciolato - Gelo





Smeralda, azienda storica situata sulla costa Cagliaritano, seleziona e trasforma i tesori del mare in prelibatezze secondo metodi di lavorazione tradizionali e nel rispetto di standard qualitativi eccellenti.



# Polpa di Riccio di Mare

Il riccio di mare è una specie molto ricercata per la prelibatezza delle sue Gonadi (ovvero le uova). Alla famiglia delle Echinidae appartengono le specie di ricci di mare della gamma Smeralda. Le prelibatissime uova vengono estratte manualmente con grande attenzione e senza altro intervento vengono confezionate.

Le uova di riccio originarie del mare cristallino della Sardegna "riccio locale sardo" vengono congelate immediatamente dopo la pesca.

Lo stesso procedimento (fatta eccezione per il congelamento) viene effettuato per il prodotto in lattina sterilizzata.

Dei ricci di mare si mangiano solo le Gonadi, la polpa arancione contenuta nel riccio che ha un sapore unico di mare, più delicato di quello delle ostriche, tra il dolce e il salato.



Cod. **87167**

## Polpa di Riccio locale sardo

Peso medio **100 gr.**

Q.tà x cart. **6 pz**



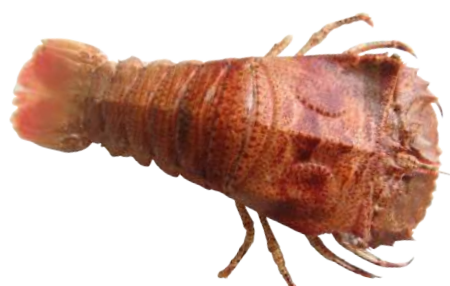
Prodotto congelato,  
conservare a -18°.





**CROSTACEI**

varie grammature - varie provenienze

**ARAGOSTA****ARAGOSTA  
COTTA****ARAGOSTELLE****MAGNOSA****GRANCHIO****GRANCHIO BLU****GRANCIPORRO****KING CRAB****GAMBERONI VANNAMEI****GAMBERONI  
TERRA/BORDO****GAMBERI****GAMBERI BLACK TIGER**

**CROSTACEI**

varie grammature - varie provenienze

**SCAMPI****SCAMPI PORCUPINE****GOBBETTI****GAMBERI SGUSC.  
CRUDI****GAMBERI SGUSCI. DEV.  
CRUDI****GAMBERI SGUSC.  
SCOTTATI****CODE CON GUSCIO****CODE CON GUSCIO  
SCOTTATE****CODE DI SCAMPO  
CON GUSCIO****CODE DI SCAMPO  
SGUSCIATE**

**MOLLAME**

varie grammature - varie provenienze

**POLPO****POLPO  
VASCHETTA****POLPO  
BLOCCO****POLPO COTTO****POLIPETTI****SEPPIOLINE****SEPIE PULITE****SEPIE SPORCHE****PUNTILLA  
(CALAMARETTI)****CALAMARI PULITI****CALAMARO SPORCO****ANELLI/CIUFFI  
CALAMARO**

**MOLLAME**

varie grammature - varie provenienze

**TUBITOTANO PULITO****TUBITOTANO SPORCO****ANELLI TOTANO****FETTUCCINE TOTANO****TENTACOLI TOTANO****TRIPPA DI ROSPO**

## FRUTTI DI MARE



**COZZE CON GUSCIO  
E MEZZO GUSCIO**



**COZZE SGUSCIATE**



**VONGOLE CON  
GUSCIO**



**VONGOLE VERACI**



**VONGOLE SGUSCIATE**



**CAPELANTE  
CON GUSCIO**



**CAPELANTE POLPA**



**GUSCIO DI  
CAPELANTE**



**SCONCIGLIO POLPA**



**CANNOLICCHI CON  
GUSCIO**

## PREPARATI



**FISHBURGER**



**CODE PANATE  
AVVOLTE**



**NERO DI SEPPIA**



**SURIMI BASTONCINI**



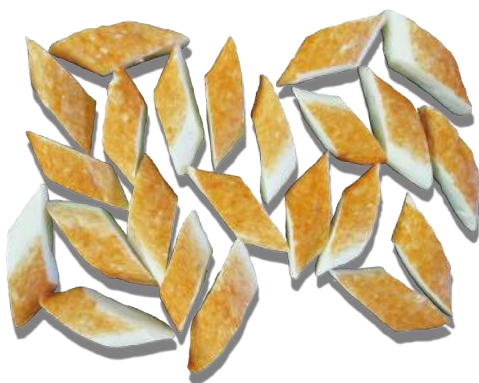
**SURIMI BOCCONCINI**



**SURIMI TRANCETTI**



**SURIMI IMITAZIONE  
GAMBERO**



**SURIMI IMITAZIONE  
GRANCHIO**



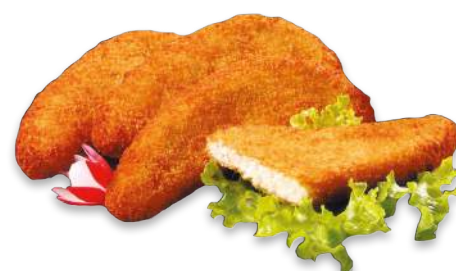
**SUSHI**

## PASTELLATI



**BASTONCINI PANATI**

**BASTONCINI PANATI  
SENZA GLUTINE**



**COTOLETTE  
PANATE**



**BISTECCHE  
PANATE**



**FILETTI PANATI**



**FILETTI PANATI  
SENZA GLUTINE**



**GAMBOLÌ**



**FISHBURGER PANATO**



**MINI BURGER PANATO**



**CROCCHETTE  
PANATE**



**NUGGETS**



**BOCCONCINI**

**PASTELLATI****ANELLI PANATI****CODE PANATE****CHELE GRANCHIO****INSALATA DI MARE  
CON SURIMI****FRITTO MISTO  
PESCE FARINATO****FRITTO MISTO PESCE  
NATURALE****PREP. PER RISOTTO****COCKTAIL DI MARE  
CON POLPO****PREP. PER SPAGHETTI**



**SPIEDINI**  
naturali - panati



**SPIEDINI**  
**MAZZANCOLLE PANATI**



**SPIEDINI MISTI**  
**PANATI**



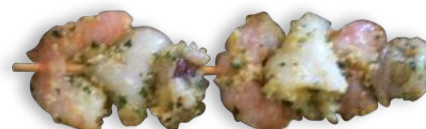
**SPIEDINI**  
**CALAMARI PANATI**



**SPIEDINI**  
**GAMBERI SURIMI**



**ARROSTICINI**  
**TOTANO PANATI**



**SPIEDINI**  
**GAMBERI/CALAMARI/SEPPIE**



**SPIEDINI SEACON**  
**GAMBERI**



**SPIEDINI**  
**SALMONE E PEPERONI**



**SPIEDINI**  
**CALAMARI/GAMBERI**



**ARROSTICINI**  
**SALMONE E TOTANO**



# Le Verdure

Coltivate, selezionate e preparate con estrema cura, le verdure e i legumi del nostro catalogo conservano il sapore genuino della terra. Una linea che vanta numerosissimi prodotti già pronti, come purè e pastellati, e altrettanti semplicemente puliti e surgelati freschi, per andare incontro a qualsiasi esigenza.





W W F »SPITZENKLASSE«  
GERMANY ROSTFREI INOX  
9582/20cm (8")  
1.4116 X 45 Cr Mo V 15

## AROMI



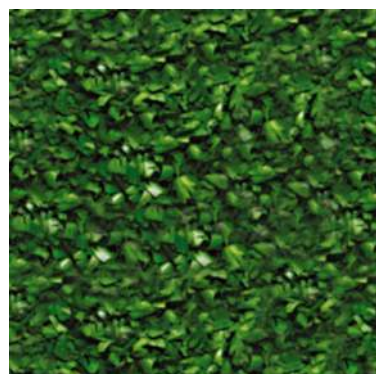
## Basilico Orogel

**Cod. 88262**  
Basilico Orogel Gelo 500g



## Erba Cipollina

**Cod. 80172**  
Erba Cipollina Dujardin  
250g Gelo



## Prezzemolo Dujardin

**Cod. 8129 / 8211**  
Prezzemolo Dujardin Gelo  
-250g - 1 Kg



## Prezzemolo Orogel

**Cod. 88265**  
Prezzemolo Orogel Gelo -  
500gr



## Cipolle Cubetti Dujardin

**Cod. 80866**  
Cipolle Cubetti Dujardin  
Gelo - 2,5 Kg



## Cipolle Fette Dujardin

**Cod. 80802**  
Cipolle Fette Dujardin  
4/6 Gelo - 2,5 Kg



## Cipolle Borettane IGP

**Cod. 80803**  
Cipolle Borettane IGP  
Gelo - 2,5 Kg



## Cipolle Fette Maestro V.

**Cod. 87049**  
Cipolle Fette Maestro V.  
Gelo - 2,5 Kg

## AROMI



**Cipolle  
Borettane  
Orogel**

**Cod. 88241**  
Cipolle Borettane Orogel  
Gelo - 1 Kg



**Porro  
Fette**

**Cod. 80804**  
Porro Fette Dujardin  
50/50 Gelo - 2,5 Kg



**Porro  
Cubetti**

**Cod. 84098**  
Porro Cubetti Dujardin  
Sfuso Gelo - 10 Kg



**Aglione  
Cubetti**

**Cod. 8665**  
Aglione Cubetti Dujardin  
Gelo 250g



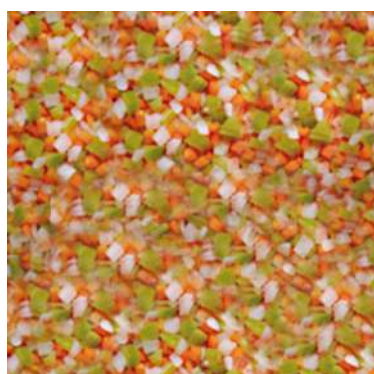
**Aglione  
Spicchi**

**Cod. 81254**  
Aglione Spicchi Paren  
Gelo - 1 Kg



**Misto  
Soffritto  
Orogel**

**Cod. 88264**  
Misto Soffritto Orogel  
Gelo - 1 Kg



**Misto  
Soffritto  
Pasfrost**

**Cod. 83233**  
Misto Soffritto Pasfrost Gelo -  
2,5 Kg



## Produzione Riservata

“È la voglia di riportare allo splendore, sulla tavola, il sapore della tradizione nostrana pugliese, fatta di pazienza, di sani prodotti della terra quasi dimenticati, tramandati nel tempo di generazione in generazione e scampati all’oblio grazie all’attenzione della famiglia de Palma. È una selezione accurata e riservata delle migliori verdure dell’orto, generosamente affidate a mani contadine, coltivate con lo stesso amore che ci metteva la nonna, per donare il gusto antico e puro delle prelibatezze di qualità rimaste intatte nel tempo. E’ la volontà, l’intuito, l’amore per la propria terra, la tenacia di raggiungere obiettivi di alto valore, pregio e soddisfazione riservati a pochi.”



# Spirito Contadino è coltivazione naturale.

SpiritoContadino crede fortemente che il futuro della buona tavola sia il recupero delle tradizioni contadine di una volta. Per questo si impegna a seguire i campi dalla semina alla raccolta, dalla mondatura alla preparazione di ottimi prodotti sani e di qualità. Il seme selezionato è prodotto nei campi di proprietà Spirito Contadino e viene utilizzato per una nuova semina, per garantire e mantenere alti livelli di qualità. Vengono rispettati pazientemente i ritmi e la stagionalità che la natura impone, senza forzature, con concime organico per avere una coltivazione naturale.

## “Lavorati a Mano”



Ogni prodotto ha la sua storia.  
Lo leggi nel suo colore, nell'odore che sprigiona quando lo assapori, una storia legata ai nomi e ai luoghi.  
Una storia che racconta l'emozione della raccolta dei frutti che la terra dona, lo spirito che si respira, la gioia di trasmettere una passione.



# Le verdure naturali surgelate **Spirito Contadino**



Cod. 87030

## Mugnuli Selvatici di Campo

Buste	1 kg
Pz. x Cart.	4 pz

Il mignulo selvatico di campo è un ortaggio raro, tipico del Salento. Ci sono molte ricette tradizionali, tra le quali la famosa "Tria con li mignuli" tipica pasta fatta in casa (simile alle tagliatelle) oppure "Pane fritto con piselli e mignuli". Possono essere abbinati alla carne, al pesce come il baccalà e ad altre verdure in minestre, zuppe ed insalate.

 Gelo IQF



Cod. 87032

## Rosette Fogliari di Papavero Selvatico di Campo

Buste	1,25 kg
Pz. x Cart.	4 pz

La Rosetta Fogliare di Papavero selvatico di campo è una pianta erbacea appartenente alla famiglia delle Papaveracee. Vengono utilizzate nella tradizionale cucina di molte regioni italiane nelle minestre, al forno, in padella o come ripieni di tortelli e di crescioni.

 Gelo IQF



Cod. 87026

## Melanzane Mignon

Buste	2 kg
Pz. x Cart.	2 pz
Pz. x Kg.	85/90 pz
Peso al pz.	10-15 gr

La melanzana mignon è un ortaggio caratteristico per le sue piccole dimensioni, 10-15 gr, ha una forma leggermente allungata ed ha un colore viola pieno. In cucina può essere utilizzata in svariati modi al forno, in padella, per preparare ottimi primi, secondi ed abbinata a qualsiasi prodotto.

 Gelo IQF



Cod. 87028

## Funghi Cardoncelli

Peso	2 kg
Pz. x Cart.	2 pz

Il fungo cardoncello è un fungo tipico pugliese, prelibato perché caratterizzato sia dalla sua consistenza, si presenta sodo e carnoso, e sia per l'inconfondibile gusto particolare e delicato. Il fungo cardoncello ha una grande versatilità in cucina, è ottimo trifolato, gratinato, fritto, arrosto, al forno con carne e patate, sulla pizza, in abbinamento ai legumi, in zuppe e minestre a base di cereali, ed anche al pesce.

 Gelo IQF





La pizza con **Spirito Contadino!**  
Semplicemente fantastica.

Cod. **87033**

## Borragine

Buste	1,25 kg
Pz. x Cart.	4 pz

La Borragine è una pianta erbacea, nota per migliorare l'umore, infatti gli Antichi Romani aggiungevano la borragine e i suoi fiori al vino come un antidoto alla tristezza e rendeva coraggiosi coloro che la mangiavano. E' molto utilizzata in cucina, ottima frita, a zuppa, ripieno per ravioli, tortelli, come frittata, risotto. Accompagna con ottimi risultati carne, purè di fave ed altre piante spontanee.

Gelo IQF ❄️



Cod. **87034**

## Cicoriella Selvatica

Busta	1,25 kg
Pz. x Cart.	4 pz

La cicoriella selvatica di campo è un'erba spontanea, una pianta alimentare dai benefici effetti salutari, del cui uso alimentare si ha più antica traccia.

Sempre presente nell'alimentazione dei nostri avi, la cicoriella selvatica ha una grande versatilità in cucina, viene preparata in brodo, in teglia, in padella, gratinata, a zuppa, come frittata, timballo, usata come ingrediente per polpette, crepes, ravioli, torte salate. Nelle preparazioni culinarie, oltre al notissimo e antico piatto "Fave e cicorie", accompagna anche olive, fagioli, patate, rosette fogliari di papavero selvatico, carni, impiegata anche in piatti a base di pesce come calamaretti e mazzancolle.

Gelo IQF ❄️



Cod. **87024**

## Fiori di Zucca

Busta	1 kg
Pz. x Cart.	1 pz
Pz. x Kg.	100/105 pz

Il Fiore di zucca, presente in cucina fin dall'antichità, è un vegetale eclettico che si presta a numerose ricette, dall'antipasto al primo, dal secondo al contorno, ed infine anche al dolce.

Gelo IQF ❄️



# Le verdure naturali surgelate **Spirito Contadino**



Cod. **87023**

## Peperone Friggitello

Busta	3 kg
Pz. x Cart.	1 pz
Pz. x Kg.	90/95 pz

I Peperoni Friggitelli Sapore Antico sono dei piccoli peperoni dolci, dalla forma allungata e dal colore verde brillante, una varietà antica. Utilizzati in cucina per antipasti, primi, contorni, secondi.

 Gelo IQF



Cod. **87029**

## Olive Dolci Pugliesi

Busta	2 kg
Pz. x Cart.	2 pz

Le olive dolci sono olive tipiche pugliesi, caratterizzate da un colore nero brillante punteggiato, la cui polpa è chiara, sfumata di rosso, e si consuma solo quando la bacca è completamente matura. Sono utilizzate come ingrediente principale in molte ricette tipiche, tra le quali la più famosa è "Olive fritte" in cui vengono direttamente fritte in olio con l'aggiunta di sale e pomodorino.

 Gelo IQF



Cod. **87027**

## Spicchi di carciofini

Busta	2 kg
Pz. x Cart.	2 pz
Pz. x Kg.	230/240 pz

Il carciofino è un ortaggio tipico del mediterraneo, maggiore coltivazione in Puglia, di alto valore nutritivo. Con gli spicchi di carciofini si possono preparare ottimi antipasti, primi, secondi e contorni, pizze ed insalate.

 Gelo IQF



Cod. **87025**

## Friarielli di Campo

Buste	1,25 kg
Pz. x Cart.	4 pz

Il friariello è un prodotto agroalimentare tradizionale della Campania. La ricetta tipica è "Friarielli con salsiccia", sono anche ottimi fritti con aglio e peperoncino, per preparare primi, secondi, contorni, per condire pizze o farcire torte rustiche.

 Gelo IQF

Cod. 87031

## Cime di Rapa

Busta	2 kg
Pz. x Cart.	2 pz

La cima di rapa è un ortaggio originario delle regioni meridionali, in particolare della Puglia ed è inserita nell'elenco dei Prodotti Tradizionali Regionali Pugliesi. E' un ottimo ingrediente per primi piatti, famoso "Orecchiette con le cime di rape", ma è anche ottimo con il risotto. Ottimo anche come secondo o contorno, da cucinare in svariati modi come bollite, ad insalata, in padella con aglio e peperoncino, stufate.

Gelo IQF ❄️



Cod. 87211

## Marasciuolo selvatico di campo

Busta	1,25 kg
Pz. x Cart.	4 pz

Il Marasciuolo selvatico di campo è un'erba spontanea, appartenente alla famiglia delle Crucifere, conosciuta dai Romani che la utilizzavano per curare l'ipertensione. In cucina si presta a numerose ricette, dall'antipasto al primo, dal secondo al contorno, può essere abbinato alla carne, al pesce, per preparare gustose pizze o minestre con i legumi o con altre verdure spontanee.

Gelo IQF ❄️



Cod. 87210

## Germogli di Finocchio Selvatico di Campo

Busta	1,25 kg
Pz. x Cart.	4 pz

Il finocchio selvatico di campo è una tipica erba spontanea mediterranea, conosciuta dagli Egizi e dai Greci, che gli attribuivano proprietà rinvigorenti, e dai Romani che la usavano come spezia e medicina. Si presta a numerose ricette, dall'antipasto al primo, dal secondo al contorno, può essere abbinato alla carne, al pesce, per preparare gustose pizze o minestre con i legumi o con altre verdure spontanee.

Gelo IQF ❄️



Cod. 87212

## Senape selvatica di campo

Busta	1,25 kg
Pz. x Cart.	4 pz

La senape selvatica di campo è un'erba spontanea, appartenente alla famiglia delle Brassicacee, conosciuta già dall'epoca dei Romani che la apprezzavano sia per le caratteristiche gastronomiche e sia per quelle medicamentose. La senape selvatica di campo ha una grande versatilità in cucina, viene preparata in brodo, in teglia, in padella, gratinata, a zuppa, come frittata, timballo, usata come ingrediente per polpette, crepes, ravioli, torte salate.

Gelo IQF ❄️



# Le verdure in crosta di farina di grano Spirito Contadino

Con pastella ricavata dal grano coltivato nei campi "Spirito Contadino". Dal chicco di grano accuratamente cernito e macinato, nasce una farina dalle caratteristiche eccellenti, che contiene tutti gli elementi nutritivi nobili e conserva un alto equilibrio naturale. La preziosa farina, ottenuta dalla coltivazione naturale, nei nostri terreni, viene utilizzata per preparare una leggera, croccante e dorata crosta di farina di grano, che avvolge le verdure, donando un profumo e sapore unico.

In terra di Puglia, a Borgo Tressanti, in provincia di Foggia, si ripete da cent'anni un miracolo: quello della natura che affida i suoi doni alle mani operose di contadini.

Da secoli la Puglia con i suoi terreni fertili ed il clima mite è considerato il granaio d'Italia.

Terra di inconfondibile bellezza, tranquillità e custode di sapori unici, che di anno in anno anima la storia dell'agricola Spirito Contadino, che s'impegna a privilegiare uno stile di vita naturalmente sano.





## La preparazione

Gli ingredienti, accuratamente selezionati, vengono lavati, scottati e avvolti a mano in una leggera crosta di farina di grano, precotte e surgelate con il metodo IQF (Individually QuickFrozen) per offrire il meglio del loro sapore.



### Si consiglia

di friggere le verdure con olio di semi di girasole a 170° fino a una leggera doratura, indi servire.

## Gli abbinamenti

Le Verdure in crosta di farina di grano Spirito Contadino sono ideali stuzzichini o finger food, happy hour, per accompagnare un aperitivo o buffet oppure da servire in attesa di cominciare un pranzo o una cena. Possono essere servite come contorno, per accompagnare sia carne sia pasce, o anche come secondo ad esempio con una frittura mista.





Cod. 87039

## Panciotte, Patate, Pancetta e Rosmarino in crosta di farina di grano

Peso conf. 2 kg  
Pz. x Cart. 2 pz

Le Panciotte sono il risultato dell'unione perfetta tra le patate e la pancetta, che vengono ulteriormente esaltate dall'inconfondibile aroma del rosmarino.

**Consigli di utilizzo:** cuocere lentamente il prodotto, da surgelato, in friggitrice in abbondante olio a 160/170°C per circa 2 minuti, servire caldo.

 Gelo IQF



Cod. 87035

## Asparagina con erba cipollina in crosta di farina di grano

Peso conf. 2 kg  
Pz. x Kg. 165 / 170  
Pz. x Cart. 2 pz

L'asparagina è una specie spontanea, molto antica, è una varietà pregiata in quanto è più sottile rispetto all'asparago comune ha un gradevole sapore, poco amarognolo, che lega col profumo delicato dell'erba cipollina.

**Tempi di raccolta:** Marzo / Maggio

**Consigli di utilizzo:** cuocere il prodotto, da surgelato, in friggitrice in abbondante olio a 170°C per circa 2 ½ minuti, servire caldo.

 Gelo IQF



Cod. 87036

## Fritelline di peperoni e cacio in crosta di farina di grano

Peso conf. 2 kg  
Pz. x Kg. 155 / 160  
Pz. x Cart. 2 pz

La frittellina di peperoni e cacio è una frittellina gustosa ed invitante, un piacevole accostamento che permette di gustare ed individuare ogni singolo profumo dell'ingrediente, dalla freschezza del peperone al profumo aromatico dell'origano per poi affondare nel sapore deciso del cacio.

**Tempi di raccolta:** Luglio / Agosto.

**Consigli di utilizzo:** cuocere il prodotto, da surgelato, in friggitrice in abbondante olio a 170°C per circa 2,30 minuti, servire caldo.

 Gelo IQF



Cod. 87038

## Borragine in crosta di farina di grano

Peso conf. 2 kg  
Pz. x Kg. 50 / 55  
Pz. x Cart. 2 pz

La borragine è un'antica verdura spontanea pugliese, conosciuta come carne dei poveri, dal sapore unico e inconfondibile.

**Tempi di raccolta:** Novembre / Febbraio.

**Consigli di utilizzo:** cuocere il prodotto, da surgelato, in friggitrice in abbondante olio a 170°C per circa 1,45 minuti, servire caldo.

 Gelo IQF

Cod. **87040**

## Olive e porro in crosta di farina di grano

Peso conf.	2 kg
Pz. x Kg.	220 / 225
Pz. x Cart.	2 pz

Le olive in crosta di farina di grano sono una prelibatezza tipica della Dieta Mediterranea, particolare la loro consistenza carnosa e quindi croccante.

**Tempi di raccolta:** metà Settembre / metà Novembre.

**Consigli di utilizzo:** cuocere il prodotto, da surgelato, in friggitrice in abbondante olio a 170°C per circa 2,20 minuti, servire caldo.

Gelo IQF ❄️



Cod. **87043**

## Cime di rape e salsiccia in crosta di farina di grano

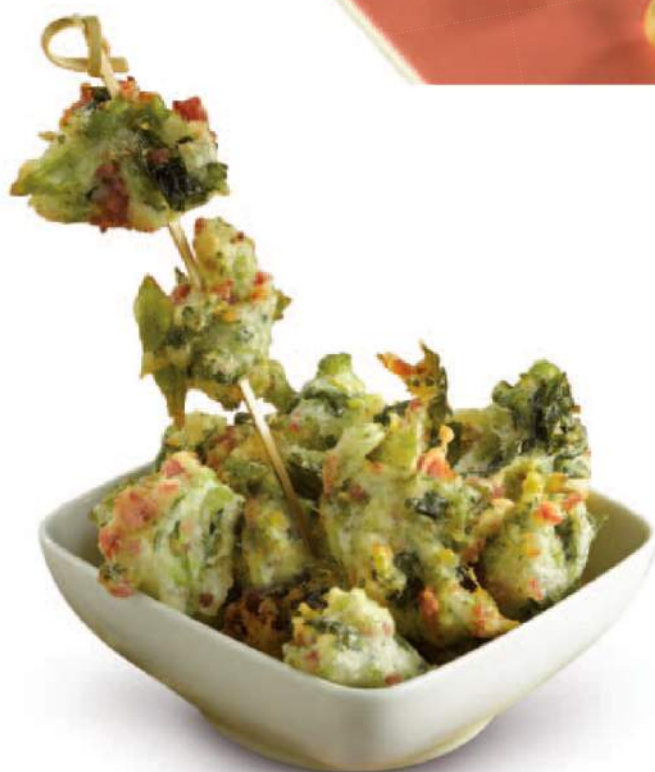
Peso conf.	2 kg
Pz. x Kg.	105 / 110
Pz. x Cart.	2 pz

La frittellina di cime di rapa e salsiccia è una ricetta gustosa che unisce il sapore deciso e inconfondibile della cima di rapa, tipica verdure dell'antica tradizione contadina, al sapore tipico della salsiccia.

**Tempi di raccolta:** Dicembre / Febbraio.

**Consigli di utilizzo:** cuocere il prodotto, da surgelato, in friggitrice in abbondante olio a 170°C per circa 2,25 minuti, servire caldo.

Gelo IQF ❄️



Cod. **81615**

## Salvia in crosta di farina di grano

Peso conf.	2 kg
Pz. x Kg.	190 / 195
Pz. x Cart.	2 pz

La Salvia è una pianta aromatica, le cui foglie hanno un profumo unico tra il piccante e l'amaro, raccolte a mano e in breve tempo selezionate, lavate, scottate e avvolte in una leggera crosta di farina di grano, precotte e surgelate con il metodo IQF (Individually QuickFrozen), per offrire il meglio del loro sapore e della loro qualità. La salvia in crosta di farina di grano è un ideale stuzzichino o finger food, happy hour, per accompagnare un aperitivo o buffet oppure da servire in attesa di cominciare un pranzo o una cena.

**Tempi di raccolta:** Maggio / Giugno - Settembre / Ottobre.

**Consigli di utilizzo:** cuocere il prodotto, da surgelato, in friggitrice in abbondante olio a 170°C per circa 1,30 minuti, servire caldo.

Gelo IQF ❄️





Cod. **82252**

## Fiori di zucca in crosta di farina di grano

Peso conf.	2 kg
Pz. x Kg.	65 / 70
Pz. x Cart.	2 pz

In breve tempo dalla raccolta, mondati e avvolti in una leggera crosta di farina di grano, sempre a mano, vengono precotti e poi surgelati con il metodo IQF (Individually Quick Frozen) per conservare integro il loro gusto e sapore delicato. Salutari per le proprietà rinfrescanti e diuretiche e risultano molto digeribili.

**Tempi di raccolta:** Giugno / Agosto.

**Consigli di utilizzo:** cuocere il prodotto, da surgelato, in friggitrice in abbondante olio a 170°C per circa 2,20 minuti, servire caldo.

 Gelo IQF



Cod. **82364**

## Carciofi in crosta di farina di grano

Peso conf.	2 kg
Pz. x Kg.	125 / 130
Pz. x Cart.	2 pz

I Carciofini vengono raccolti quando sono ancora piccoli e delicati, cioè quando il cuore del carciofo è tenero e pieno di gusto. Dopo poco la raccolta vengono mondati, ridotti in spicchi, appena scottati al naturale, avvolti sempre a mano in una leggera crosta di farina di grano, precotti e surgelati con il metodo IQF (Individually QuickFrozen), per offrire il meglio del loro sapore e della loro qualità. Ricchi di ferro e sali minerali, favoriscono la diuresi e riducono la fragilità capillare.

**Tempi di raccolta:** Marzo / Maggio - Ottobre / Novembre.

**Consigli di utilizzo:** cuocere il prodotto, da surgelato, in friggitrice in abbondante olio a 170°C per circa 2,10 minuti, servire caldo.

 Gelo IQF



Cod. **82366**

## Pettole prezzemolo in crosta di farina di grano

Peso conf.	2 kg
Pz. x Kg.	140 / 145
Pz. x Cart.	2 pz

Le pettole sono delle sfiziose palline ottenute da un impasto molto leggero e fragrante, un impasto soffice grazie alla farina ottenuta dalla coltivazione di un grano accuratamente selezionato. Aromatizzate con un profumato prezzemolo e del gustoso formaggio, le palline vengono fatte a mano, precotte e poi surgelate con il metodo IQF (Individually QuickFrozen) per conservare la fragranza e il sapore delicato.

**Consigli di utilizzo:** cuocere il prodotto, da surgelato, in friggitrice in abbondante olio a 170°C per circa 2,00 minuti, servire caldo.

 Gelo IQF



Cod. **82370**

## Tris di verdure in crosta di farina di grano

Peso conf.	2 kg
Pz. x Kg.	140 / 145
Pz. x Cart.	2 pz

Il tris di verdure in crosta di farina di grano è un delizioso mix di verdure in quanto è composto dalla zucchina, dal cavolfiore e dal carciofo quindi un prodotto non solo prelibato ma anche salutare in quanto racchiude le proprietà nutrizionali di tre tipi di verdure.

**Tempi di raccolta.**

**Zucchina:** Giugno / Settembre; **Cavolfiore:** Novembre / Gennaio; **Carciofo:** Marzo / Maggio - Ottobre / Novembre.

**Consigli di utilizzo:** cuocere il prodotto, da surgelato, in friggitrice in abbondante olio a 170°C per circa 3,35 minuti, servire caldo.

Gelo IQF ❄️

Cod. **82368**

## Gamberi e zucchine in crosta di farina di grano

Peso conf.	2 kg
Pz. x Kg.	110 / 115
Pz. x Cart.	2 pz

La frittellina di zucchine e gamberi è una squisita frittellina che unisce due sapori, quello della terra e quello del mare. Un accostamento favoloso, un sapore fresco ed invitante. Dopo aver selezionato gli ingredienti, vengono lavati, scottati e avvolti a mano in una leggera crosta di farina di grano, precotte e surgelate con il metodo IQF (Individually QuickFrozen).

**Tempi di raccolta:** giugno - settembre.

**Consigli di utilizzo:** cuocere il prodotto, da surgelato, in friggitrice in abbondante olio a 170°C per circa 2,40 minuti, servire caldo.

Gelo IQF ❄️

Cod. **87037**

## Fritelline di zucchine ricotta e menta

Peso conf.	2 kg
Pz. x Kg.	120 / 125
Pz. x Cart.	2 pz

La frittellina di zucchina, ricotta e menta è una frittellina gustosa ed invitante grazie alla freschezza della menta che accompagna il gusto delicato della zucchina e deciso come quello della ricotta. Una freschezza che cattura non solo il palato, ma anche il nostro organismo per le virtù salutari della zucchina, ricca di vitamine e sali minerali.

**Tempi di raccolta:** giugno - settembre.

**Consigli di utilizzo:** cuocere il prodotto, da surgelato, in friggitrice in abbondante olio a 170°C per circa 2,10 minuti, servire caldo.

Gelo IQF ❄️



LINEA



## Bieta Cubi Bio Orogel

**Cod. 88266**  
Bieta Erbetta Cubi Bio  
Orogel Gelo - 2,5 Kg



## Zucchine Disco Bio Orogel

**Cod. 88272**  
Zucchine Disco Bio  
Orogel Gelo - 2,5 Kg



## Finocchi Fette Orogel

**Cod. 88245**  
Finocchi Fette Orogel  
Gelo - 2,5 Kg



## Finocchi Quarti Bio Orogel

**Cod. 88311**  
Finocchi Quarti Bio Orogel  
Gelo - 2,5 Kg



## Asparagini Orogel

**Cod. 88523**  
Asparagini Orogel Gelo -  
500 gr



## Zucchine Cubetti Orogel

**Cod. 88256**  
Zucchine Cubetti Orogel  
Gelo - 2,5 Kg



## Spinaci Cubi Bio Orogel

**Cod. 88271**  
Spinaci Cubi Bio Orogel  
Gelo - 1 Kg



## Carciofi Fette Orogel

**Cod. 88524**  
Carciofi a fette Orogel Gelo  
- 2,5 Kg

LINEA



## Cipolline Grigliate Orogel

**Cod. 88525**  
Cipolline Grigliate Orogel  
Gelo - 1 Kg



## Peperoni Rossi/Gialli Orogel

**Cod. 88251**  
Peperoni Rossi/Gialli Falde  
Orogel Gelo - 1 Kg



## Borlotti Orogel

**Cod. 88242**  
Borlotti Orogel  
Gelo - 2,5 Kg



## Fagiolini Bio Orogel

**Cod. 88268**  
Fagiolini Bio Orogel  
Gelo - 2,5 Kg



## Zucca Cubetti Orogel

**Cod. 88255**  
Zucca Cubetti Orogel  
Gelo - 1 Kg



## Piselli Bio Orogel

**Cod. 88270**  
Piselli Bio Orogel  
Gelo - 2,5 Kg



## Carote Disco Bio Orogel

**Cod. 88267**  
Carote Disco Bio Orogel  
Gelo - 2,5 Kg



## Melanzane Panate Orogel

**Cod. 88534**  
Melanzane Panate a  
Rondelle Orogel Gelo - 1 Kg

LINEA



## Peperoni Arrostiti Orogel

**Cod. 88532**  
Peperoni Arrostiti Senza  
Pelle Orogel Gelo - 1 Kg



## Ortica Cubello Orogel

**Cod. 89097**  
Ortica Cubello 20 gr  
Orogel Gelo - 1 Kg



## Radicchio Rosso Orogel

**Cod. 89096**  
Radicchio Rosso Tagliato  
IQF Orogel Gelo - 1 Kg



## Peperonata Orogel

**Cod. 88528**  
Peperonata Orogel Gelo -  
1 Kg



## Cavolo Verza Cubetto Orogel

**Cod. 89098**  
Cavolo Verza Cubetto  
Orogel Gelo - 1 Kg



## Minestrone Bio Orogel

**Cod. 88269**  
Minestrone Bio  
Orogel Gelo - 2,5 Kg



## Minestrone Leggero Orogel

**Cod. 88249**  
Minestrone Leggero  
Senza Legumi Orogel  
Gelo - 2,5 Kg



## Baccelli Soia Edamame Orogel

**Cod. 89103**  
Soia Edamame in Baccelli  
Orogel Gelo - 1 Kg

LINEA



## Fantasia Pastellata Orogel

**Cod. 89101**  
Fantasia Pastellata Orogel  
Gelo - 1 Kg



## Verdure Pastellate Orogel

**Cod. 88529**  
Tris Verdure Stick Pastellate  
Orogel Gelo - 1 Kg



## Mini Burger Quinoa Lino Orogel

**Cod. 89100**  
Mini Burger 40 gr Quinoa e  
Lino Orogel Gelo - 1 Kg



## Mini Burger Verdure Orogel

**Cod. 89099**  
Miniburger 40 gr Verdure  
Panati Orogel Gelo - 1 Kg



## Burger Orogel

**Cod. 88526**  
Burger 80gr alle Spinaci  
Orogel Gelo - 1 Kg

**Cod. 88527**  
Burger Vegetale Grig. e  
Scamorza Orogel Gelo - 1 Kg



## Insalata Orogel

**Cod. 88531**  
Insalata ai 5 Cereali e  
Verdure Orogel Gelo - 1 Kg



## Cous Cous Verdure Orogel

**Cod. 88530**  
Cous Cous alle Verdure  
Orogel Gelo - 1 Kg



## Quinoa Orogel

**Cod. 88533**  
Quinoa con Verdure e Goji  
Orogel Gelo - 1 Kg

**VERDURE NAZIONALI FRUTTADORO®**

**Cicoria  
Fruttadoro**

**Cod. 88240**  
Cicoria Fruttadoro  
Gelo - 2,5 Kg


**Bieta Costa  
Foglia Più  
Fruttadoro**

**Cod. 88233**  
Bieta Costa Foglia Più  
Fruttadoro Gelo - 2,5 Kg


**Piselli  
Fini  
Fruttadoro**

**Cod. 88252**  
Piselli Fini  
Fruttadoro Gelo - 2,5 Kg


**Fagiolini  
Finissimi  
Fruttadoro**

**Cod. 88244**  
Fagiolini Finissimi  
Fruttadoro Gelo - 2,5 Kg


**Zucchine  
Rondelle  
Fruttadoro**

**Cod. 88257**  
Zucchine Rondelle  
Fruttadoro Gelo - 2,5 Kg


**Finocchi  
Quarti  
Fruttadoro**

**Cod. 88246**  
Finocchi Quarti  
Fruttadoro Gelo - 2,5 Kg


**Cavolfiore  
Rosette  
Fruttadoro**

**Cod. 88239**  
Cavolfiore Rosette  
Fruttadoro Gelo - 2,5 Kg


**Carote  
Rondelle  
Fruttadoro**

**Cod. 88238**  
Carote Rondelle  
Fruttadoro Gelo - 2,5 Kg

VERDURE NAZIONALI **FRUTTADORO**<sup>®</sup>**Spinaci  
Foglia Più  
Fruttadoro**

**Cod. 88254**  
Spinaci Foglia Più Cubo  
Fruttadoro Gelo - 1 Kg

**Bieta Erbetta  
Foglia Più  
Fruttadoro**

**Cod. 88234**  
Bieta Erbetta Foglia Più  
Fruttadoro Gelo - 2,5 Kg



VERDURE NAZIONALI

Paren



## Spinaci Foglia

Cod. 80775  
Spinaci Foglia Paren  
Gelo - 2,5 Kg



## Spinaciotto Porzionato

Cod. 80777  
Spinaciotto Porzionato  
Paren 50g Gelo - 2,5 Kg



## Bieta Foglie Erbetta

Cod. 81959  
Bieta Foglie - Erbetta -  
Paren Gelo - 2,5 Kg



## Bieta Coste Cubetti

Cod. 83546  
Bieta Coste Cubetti  
Paren Gelo - 2,5 Kg



## Piselli Fini

Cod. 81013  
Piselli Fini Paren  
Gelo - 2,5 Kg



## Piselli Medi

Cod. 8005  
Piselli Medi Paren  
Gelo - 2,5 Kg



## Fagiolini Fini

Cod. 80783  
Fagiolini Fini Paren  
Gelo - 2,5 Kg



## Fagiolini Extrafini

Cod. 81015  
Fagiolini Extrafini Paren  
Gelo - 2,5 Kg



## VERDURE NAZIONALI




## Zucchine Disco

**Cod. 80779**  
Zucchine Disco  
Paren Gelo - 2,5 Kg



## Broccoli Calabri Blocco

**Cod. 80797**  
Broccoli Calabri Blocco  
Paren Gelo - 2,5 Kg



## Friarielli Cubi

**Cod. 85476**  
Friarielli Cubi Paren  
Gelo - 1 Kg



## Cavolfiore Rosette

**Cod. 80794**  
Cavolfiore Rosette 40/60  
Paren Gelo - 2,5 Kg



## Zucchine Disco Bio

**Cod. 83474**  
Zucchine Disco Bio  
Paren Gelo - 2,5 Kg



## Asparagi Nazionali Punte

**Cod. 82109**  
Asparagi Nazionali Punte  
13cm Paren Gelo - 1 Kg



## Carciofi Cuore Interi

**Cod. 81010**  
Carciofi Cuore Interi  
Paren Gelo - 2,5 Kg



## Carote Rondelle

**Cod. 80763**  
Carote Rondelle  
Paren Gelo - 2,5 Kg

VERDURE NAZIONALI

Paren



## Fave

Cod. 81378  
Fave Paren Gelo - 2,5 Kg



## Cime Rapa Cubetto

Cod. 87239  
Cime Rapa Cubetto 50g  
Paren Gelo - 1 Kg



## Cavolfiore Rosette Bio

Cod. 83469  
Cavolfiore Rosette Bio  
Paren Gelo - 2,5 Kg



## VERDURE NAZIONALI *Bonduelle*



### Foglioline Spinaci Bonduelle

**Cod. 80870**  
Foglioline Spinaci  
Bonduelle Minute  
Gelo - 1 Kg



### Cavolo Romanesco Bonduelle

**Cod. 87268**  
Cavolo Romanesco  
Bonduelle Gelo - 1 Kg



### Spinaci Tritati Bonduelle

**Cod. 83229**  
Spinaci Tritati Bonduelle  
Gelo - 2,5 Kg



### Taccole Piatte Bonduelle

**Cod. 83081**  
Taccole Piatte Tagliate  
Bonduelle Gelo - 1 Kg



### Carote Bastoncini Bonduelle

**Cod. 80574**  
Carote Bastoncini Bonduelle  
Minute Gelo - 2,5 Kg

## VERDURE NAZIONALI



## Spinaci Foglie Green Frost

**Cod. 80774**  
Spinaci Foglie Green Frost  
Gelo - 2,5 Kg



## Bieta Foglie Green Frost

**Cod. 82068**  
Bieta Foglie Green Frost  
Gelo - 2,5 Kg



## Piselli Finissimi Green Frost

**Cod. 83007**  
Piselli Finissimi Green Frost  
Gelo - 2,5 Kg



## Carciofi Cuori Arcogel

**Cod. 80957**  
Carciofi Cuori Interi  
Arcogel Gelo - 2,5 Kg



## Carciofi Spicchi Arcogel

**Cod. 80958**  
Carciofi Spicchi  
Arcogel Gelo - 2,5 Kg



## Cavolfiori Maremonti

**Cod. 80965**  
Cavolfiori 30/60 IQF  
Maremonti Gelo - 2,5 Kg



## Fagiolini Fini GranMenù

**Cod. 88243**  
Fagiolini Fini Granmenù  
Gelo - 2,5 Kg



## Bieta Costa Cubo Fruttalgel

**Cod. 83918**  
Bieta Costa Cubo DL  
Fruttalgel Gelo - 2,5 Kg

## VERDURE NAZIONALI



### Piselli Novelli Findus

**Cod. 8948**  
Piselli Novelli  
Findus Gelo - 1 Kg



### Broccoli S/Gambo Scherini

**Cod. 80796**  
Broccoli S/Gambo IQF  
Scherini Gelo - 2,5 Kg



### Carciofi Fondi Underagro

**Cod. 87270**  
Carciofi Fondi  
Underagro Gelo - 1 Kg



### Asparagi Verdi

**Cod. 87812**  
Asparagi Verdi 10/16  
Gelo - 1 Kg

**Cod. 8009**  
Asparagi Verdi 12/16  
Gelo - 1 Kg



### Asparagi Medi Scherini

**Cod. 87586**  
Asparagi Medi 12/16 mm  
Scherini Gelo - 1 Kg



### Asparagi Scherini

**Cod. 89911**  
Asparagi 16/20 mm  
Scherini Gelo - 1 Kg



### Asparagi Bianchi Erica

**Cod. 80975**  
Asparagi Bianchi  
Erica Gelo - 1 Kg



### Piselli Fini Bio Almaverde

**Cod. 82420**  
Piselli Fini Bio  
Almaverde Gelo - 2,5 Kg

## VERDURE NAZIONALI



**Fagiolini  
Fini Bio  
Almaverde**

**Cod. 82297**  
Fagiolini Fini Bio  
Almaverde Gelo - 2,5 Kg



**Peperonata  
Naturale**

**Cod. 80773**  
Peperonata Naturale  
(Verdure) Gelo - 2,5 Kg



**Peperoni  
Cubetti  
Rossi**

**Cod. 87988**  
Peperoni Cubetti Rossi  
Sfusi Gelo - 10 Kg



**Peperoni  
Cubetti  
Gialli**

**Cod. 87984**  
Peperoni Cubetti Gialli  
Sfusi Gelo - 10 Kg



**Borlotti  
Sica**

**Cod. 80769**  
Borlotti Sica  
Gelo - 2,5 Kg



**Melanzane  
Cubetti  
IQF**

**Cod. 82815**  
Melanzane Cubetti 10x10  
IQF Gelo - 10 Kg



**Broccoli  
Bio IQF**

**Cod. 81641**  
Broccoli Bio IQF 20/40 mm  
- 2,5 Kg



## Spinaci Cubo

**Cod. 80776**  
Spinaci Porzionate Cubo 50g  
Dujardin Gelo - 2,5 Kg



## Bieta Erbetta

**Cod. 81863**  
Bieta Porzionata Erbetta  
Dujardin Gelo - 2,5 Kg



## Fagiolini Finissimi

**Cod. 80897**  
Fagiolini Finissimi  
Dujardin Gelo - 2,5 Kg



## Fagiolini Fini

**Cod. 80896**  
Fagiolini Fini Dujardin  
Gelo - 2,5 Kg



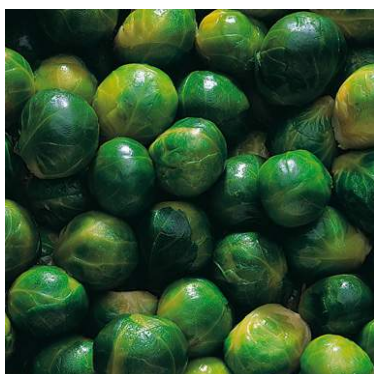
## Fagiolini Medi/Fini

**Cod. 80927**  
Fagiolini Medi/Fini  
Dujardin Gelo - 2,5 Kg



## Cavolfiore Rosette

**Cod. 80793**  
Cavolfiore Rosette 30/60  
Dujardin Gelo - 2,5 Kg



## Cavolini Bruxelles

**Cod. 80792**  
Cavolini Bruxelles 25/32  
Dujardin Gelo - 2,5 Kg



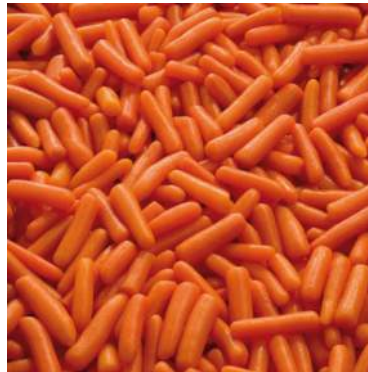
## Carote 14/18

**Cod. 80764**  
Carote 14/18 Dujardin  
Gelo - 2,5 Kg



## Carote Rondelle

**Cod. 80762**  
 Carote Rondelle  
 Dujardin Gelo - 2,5 Kg



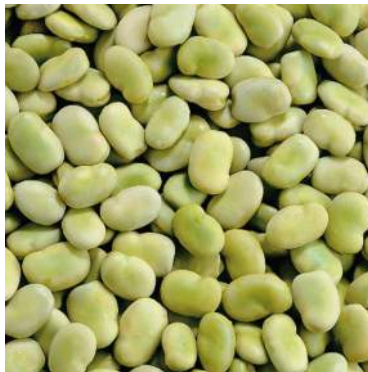
## Carote Mignon 14-

**Cod. 81199**  
 Carote Mignon 14-  
 Dujardin Gelo - 2,5 Kg



## Carote Cubetti

**Cod. 80765**  
 Carote Cubetti 10 x 10  
 Dujardin Gelo - 2,5 Kg



## Fave

**Cod. 80761**  
 Fave Dujardin  
 Gelo - 2,5 Kg



## Scorzanera

**Cod. 82963**  
 Scorzanera 5cm  
 Dujardin Gelo - 1 Kg

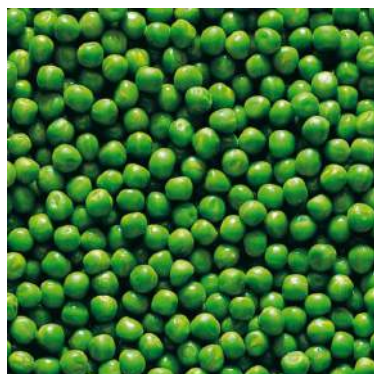


## Mais Dolce Sgranato

**Cod. 80768**  
 Mais Dolce Sgranato  
 Dujardin Gelo - 2,5 Kg



## VERDURE ESTERO



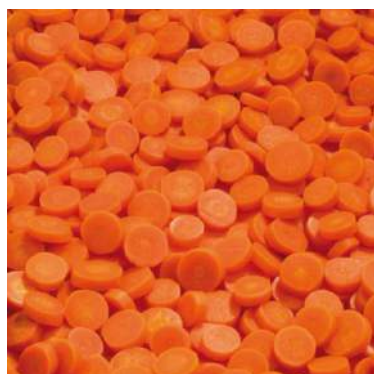
### **Piselli Finissimi Pasfrost**

**Cod. 84602**  
Piselli Finissimi  
Pasfrost Gelo - 2,5 Kg



### **Cavolfiore Pasfrost**

**Cod. 82849**  
Cavolfiore 30/60  
Pasfrost Gelo - 2,5 Kg



### **Carote Rondelle Pasfrost**

**Cod. 82850**  
Carote Rondelle  
Pasfrost Gelo - 2,5 Kg



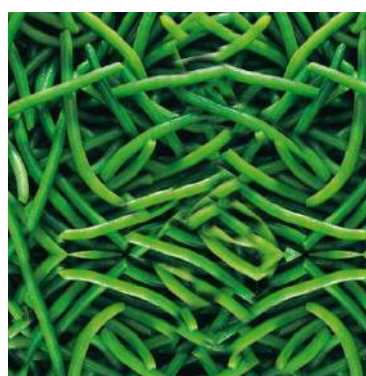
### **Spinaci Cubo Pasfrost**

**Cod. 83231**  
Spinaci Porzionati Cubo  
Pasfrost Gelo - 2,5 Kg



### **Fagiolini Finissimi Pasfrost**

**Cod. 84603**  
Fagiolini Finissimi  
Pasfrost Gelo - 2,5 Kg



### **Fagiolini Fini Pasfrost**

**Cod. 8007**  
Fagiolini Fini  
Pasfrost Gelo - 2,5 Kg



### **Zucchine Rondelle Maestro V.**

**Cod. 83957**  
Zucchine Rondelle  
Maestro V. Gelo - 2,5 Kg



### **Piselli Fini Maestro V.**

**Cod. 88587**  
Piselli Fini Maestro V.  
Gelo - 2,5 Kg

## VERDURE ESTERO



**Spinaci**  
**Cubo Foglia**  
**Maestro V.**

**Cod. 83959**  
 Spinaci Porzionati Cubo  
 50g Foglia Maestro V.  
 Gelo - 2,5 Kg



**Bieta**  
**Cubo Foglia**  
**Maestro V.**

**Cod. 83958**  
 Bieta Porzionata Cubo  
 50g Foglia Maestro V.  
 Gelo - 2,5 Kg



**Carciofi**  
**Spicchi**  
**Maestro V.**

**Cod. 87804**  
 Carciofi Spicchi  
 Maestro V. Gelo - 2,5 Kg



**Broccoli**  
**IQF**  
**Maestro V.**

**Cod. 87855**  
 Broccoli 40/60 IQF  
 Maestro V. Gelo - 1 Kg



**Zucca**  
**Cubetti**  
**Maestro V.**

**Cod. 83962**  
 Zucca Cubetti  
 Maestro V. Gelo - 2,5 Kg



**Finocchi**  
**Quarti**  
**Maestro V.**

**Cod. 84140**  
 Finocchi Quarti  
 Maestro V. Gelo - 2,5 Kg



**Carote**  
**Stick 4x4**  
**Ardo**

**Cod. 84083**  
 Carote Stick 4x4  
 Ardo Gelo - 1 Kg



**Fagiolini**  
**Finissimi**  
**Ardo**

**Cod. 83667**  
 Fagiolini Finissimi Precotti  
 Ardo Gelo - 2,5 Kg

## VERDURE GRIGLIATE - PASTELLATE



### Melanzane Grigliate Maremonti

**Cod. 8249**  
Melanzane Grigliate  
Maremonti Gelo - 1 Kg



### Melanzane Grigliate Underagro

**Cod. 87139**  
Melanzane Grigliate Naz.  
Underagro Gelo - 1 Kg



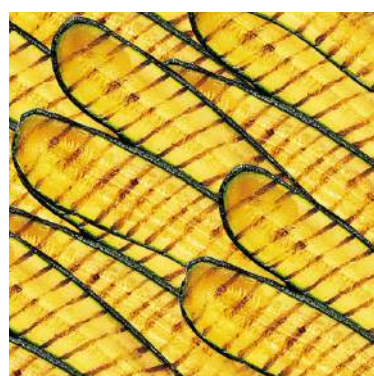
### Peperoni Grigliati Maremonti

**Cod. 8251**  
Peperoni Grigliati  
Maremonti Gelo - 1 Kg



### Peperoni Grigliati Underagro

**Cod. 87154**  
Peperoni Grigliati Naz.  
Underagro Gelo - 1 Kg



### Zucchine Grigliate Underagro

**Cod. 87140**  
Zucchine Grigliate  
Underagro Gelo - 1 Kg



### Zucchine Grigliate Maremonti

**Cod. 8250**  
Zucchine Grigliate  
Maremonti Gelo - 1 Kg



### Contorno Grigliato Underagro

**Cod. 87179**  
Contorno Grigliato Naz.  
Underagro Gelo - 1 Kg



### Verdure Bon Bon Bonduelle

**Cod. 82917**  
Bon Bon alle Verdure 18g  
Bonduelle Gelo - 1 Kg

## VERDURE GRIGLIATE - PASTELLATE



### Olive Ascolane Panate

**Cod. 80875**  
Olive Ascolane Panate  
Arcogel - 2,5 Kg

**Cod. 84686**  
Olive Ascolane Panate  
Re Gel Gelo - 2,5 Kg



### Capperi Pastellati

**Cod. 84482**  
Capperi Pastellati Pizzoli  
Gelo - 1 Kg



### Verdure Miste Panate

**Cod. 80800**  
Verdure Miste Panate  
CGM Gelo - 2,5 Kg



### Foglie Salvia Pastellate

**Cod. 83726**  
Foglie Salvia Pastellate  
Pizzoli Gelo - 1 Kg



### Petali Cipolle Pastellati

**Cod. 83438**  
Petali Cipolle Pastellati  
Pizzoli Gelo - 1 Kg



### Fiori Zucca Ripieni CGM

**Cod. 85811**  
Fiori Zucca CGM  
Alici/Mozzarella Pastellati  
Gelo - 2 Kg



### Fiori Zucca Ripieni Rispo

**Cod. 84114**  
Fiori Zucca Rispo  
Ric/Prov Pastellati  
Gelo - 2 Kg



### Fiori Zucca Ripieni Pizzoli

**Cod. 85145**  
Fiori Zucca Pizzoli  
Mozzarella/Pomodoro  
Pastellati Gelo - 1 Kg

## VERDURE GRIGLIATE - PASTELLATE



### Friarielli Fritti

Cod. 89938  
Friarielli Fritti Tortora 2 Kg



### Scarole Fritte

Cod. 89939  
Friarielli Fritti Tortora 2 Kg



### Fritto Misto Pastellato Orto Paren

Cod. 85786  
Fritto Misto Pastellato Orto Paren Gelo - 1 Kg



### Zucchine Pastellate Paren

Cod. 81026  
Zucchine Pastellate Paren Gelo - 2,5 Kg



### Verdure Miste Pastellate

Cod. 8335  
Verdure Miste Pastellate C/Carote Paren Gelo - 2,5 Kg



### Misto Vegetale Pastellato

Cod. 83746  
Misto Vegetale Pastellato Vis Gelo - 1 Kg



### Veggie Burger Lutosa

Cod. 88506  
Veggie Burger - Verdure - Lutosa 2,5 Kg



### Burger Vegetale Aviko

Cod. 86520  
Burger Vegetale Aviko Gelo - 112,5g x 10PZ

# i Monolegumi

• Deliziose verdure cotte surgelate... solo da scaldare!



cod. 82221  
BIETA A CUBETTI / 2,5 KG



cod. 84222  
CAVOLFIOR ROSETTE / 2,5 KG



cod. 84230  
TRIS DI VERDURE E BROCCOLI / 2,5 KG



- forno a vapore
- in placca d'acciaio con coperchio in forno convenzionale
- forno a microonde, saltate in padella

**ARCOGEL**



# i Puré naturali



- 100% verdure cotte dalla consistenza vellutata
- Prodotti naturali, senza sale e senza grassi, pronti da scaldare!



cod. 84204  
**PURÉ DI BROCCOLI / 2,5 KG**



cod. 84206  
**PURÉ DI PISELLI / 2,5 KG**



cod. 84205  
**PURÉ DI FAGIOLINI / 2,5 KG**



cod. 84209  
**PURÉ DI ZUCCA / 2,5 KG**



cod. 84212  
**PURÉ 3 VERDURE**  
(carote gialle, zucchine, rapa) / 2,5 KG



cod. 84203  
**PURÉ DI CAROTA / 2,5 KG**



cod. 84208  
**PURÉ DI ZUCCHINE / 2,5 KG**



cod. 80760  
**PURÉ DI ZUCCA "ROLLI" / 2,5 KG**



- In placca d'acciaio in forno convenzionale
- Forno a microonde
- Pentola

Può essere utilizzato anche come ripieno per ravioli o tortelli e torte salate. Da condire.

## VERDURE - LEGUMI - CONTORNI



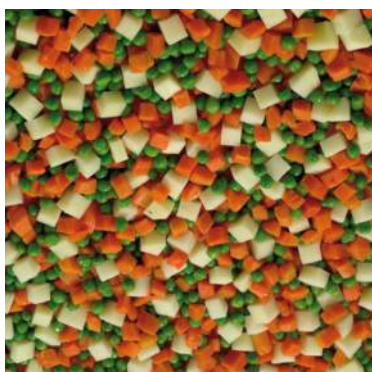
### Insalata Russa Dujardin

**Cod. 80937**  
Insalata Russa Dujardin  
Gelo - 2,5 Kg



### Insalata Russa Fruttadoro

**Cod. 88247**  
Insalata Russa Fruttadoro  
Gelo - 2,5 Kg



### Insalata Russa Paren

**Cod. 80759**  
Insalata Russa Paren  
Gelo - 2,5 Kg



### Miscela Euro Mix Ardo

**Cod. 88294**  
Miscela Euro Mix Ardo  
Gelo - 2,5 Kg



### Miscela Asiatica Ardo

**Cod. 83665**  
Miscela Asiatica Ardo  
Gelo - 2,5 Kg



### Miscela Cinese Ardo

**Cod. 86244**  
Miscela Cinese Ardo  
Gelo - 2,5 Kg



### Julienne Mix Ardo

**Cod. 86245**  
Julienne Mix Ardo  
Gelo - 2,5 Kg

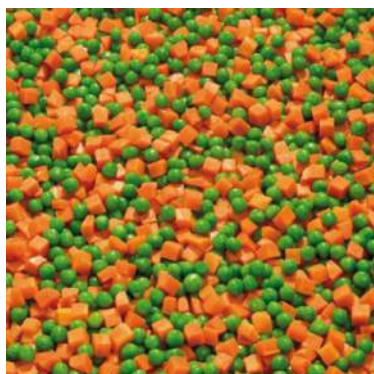


### Miscela Primavera Ardo

**Cod. 86330**  
Miscela Primavera Ardo  
Gelo - 2,5 Kg



## VERDURE - LEGUMI - CONTORNI



### **Piselli/Carote Cubetti Dujardin**

**Cod. 82054**  
Piselli/Carote Cubetti  
Dujardin Gelo - 1 Kg



### **Misto Verdure Broccolimax**

**Cod. 81933**  
Misto Verdure  
Broccolimax Gelo - 2,5 Kg



### **Contorno Verdure Maestro V.**

**Cod. 87050**  
Contorno Verdure  
Maestro V. Gelo - 1 Kg



### **Ratatouille Bonduelle**

**Cod. 81219**  
Ratatouille Bonduelle  
Gelo - 2,5 Kg



### **Miscela Messicana Greens**

**Cod. 85580**  
Miscela Messicana Greens  
5V. Gelo - 2,5 Kg



### **Miscela Primavera Greens**

**Cod. 85581**  
Miscela Primavera Greens  
5V. Gelo - 2,5 Kg



### **Riso Bianco Precotto Ardo**

**Cod. 83652**  
Riso Bianco Precotto  
Ardo Gelo - 2,5 Kg



### **Contorno Contadina Bonduelle**

**Cod. 80575**  
Contorno Contadina  
Bonduelle Gelo - 2,5 Kg

## VERDURE - LEGUMI - CONTORNI



### Germogli Soia Ardo

**Cod. 84161**  
Germogli di Soia Ardo  
Gelo - 1 Kg



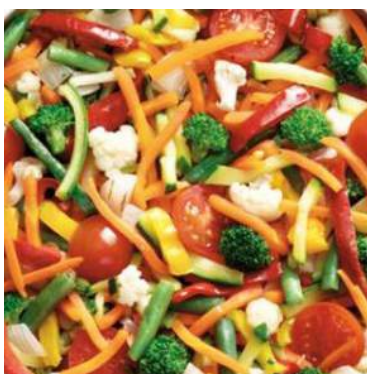
### Wok Verde Mix Ardo

**Cod. 86395**  
Wok Verde Mix  
Ardo Gelo - 1 Kg



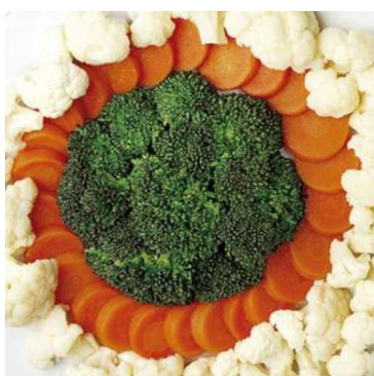
### Contorno Ortolano Paren

**Cod. 82984**  
Contorno Ortolano Paren  
Gelo - 1 Kg



### Contorno Leggero Paren

**Cod. 82640**  
Contorno Leggero Paren  
Gelo - 1 Kg



### Contorno Tricolore Paren

**Cod. 82792**  
Contorno Tricolore Cott.  
Vapore Paren Gelo - 1 Kg



### Contorno Rustico Paren

**Cod. 82805**  
Contorno Rustico Paren  
Gelo - 1 Kg



### Fantasia Mediterranea Bonduelle

**Cod. 80578**  
Fantasia Mediterranea  
Bonduelle Gelo - 2,5 Kg



### Vellutata Verdure Ardo

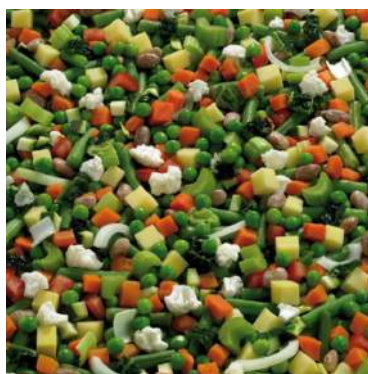
**Cod. 83793**  
Vellutata di Verdure  
Paren Gelo - 600g

## VERDURE - LEGUMI - CONTORNI



### Minestrone Bio Almaverde

**Cod. 82211**  
Minestrone Bio Almaverde  
12 verdure Gelo - 2,5 Kg



### Minestrone Dujardin

**Cod. 80766**  
Minestrone 14 verdure  
Dujardin Gelo - 2,5 Kg



### Zuppa Vegetale Greens

**Cod. 85582**  
Zuppa Vegetale 9 verdure  
Greens Gelo - 2,5 Kg



### Minestrone Tradizione Findus

**Cod. 84144**  
Minestrone Tradizione  
Findus Gelo - 1 Kg



### Minestrone Paren

**Cod. 81014**  
Minestrone 10 verdure  
Paren Gelo - 2,5 Kg



### Minestrone Legumi IGP

**Cod. 80005**  
Minestrone con Legumi  
IGP Gelo - 1 Kg



### Minestrone Fruttadoro

**Cod. 88248**  
Minestrone 13 verdure  
Fruttadoro Gelo - 1 Kg

## FUNGHI - TARTUFI - MISTO FUNGHI



### Porcini Interi

**Cod. 80440 / 8091 / 89078**

Porcini Interi Gelo - 1 Kg



### Porcini Interi Extra

**Cod. 80353**

Porcini Interi Extra Arcogel Gelo - 1 Kg



### Porcini Cubetti

**Cod. 80940 / 89093**

Porcini Cubetti Gelo - 1 Kg



### Porcini Cubetti Extra

**Cod. 81192**

Porcini Cubetti Extra Arcogel Gelo - 1 Kg



### Porcini Fette

**Cod. 89092**

Porcini Fette Sfusi Gelo - 1 Kg



### Porcini Lamina

**Cod. 82995**

Porcini Lamina Arcogel - 1 Kg



### Tartufo Fette

**Cod. 81699**

Tartufo Fette Appennino Gelo - 1 Kg



### Tartufo Nero Pezzi

**Cod. 85585**

Tartufo Nero Estivo Umbria Pezzi - 1 Kg

## FUNGHI - TARTUFI - MISTO FUNGHI



### Porcini Teste

**Cod. 87501**  
Porcini Teste Erica  
Gelo - 1 Kg



### Cocktail Funghi

**Cod. 83086**  
Cocktail Funghi  
Bosco Gelo - 1 Kg



### Misto Funghi

**Cod. 81180**  
Misto Funghi Arcogel  
Gelo - 1 Kg



### Champignon Pasfrost

**Cod. 84536**  
Champignon Fette  
Pasfrost Gelo - 2,5 Kg



### Finferli

**Cod. 83122**  
Finferli Gelo - 1 Kg



### Funghi Nameko

**Cod. 81150**  
Funghi Nameko  
Gelo - 1 Kg



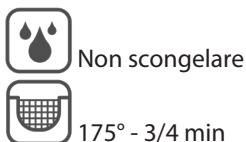
### Funghi Shiitake Pezzi

**Cod. 88019**  
Funghi Shiitake Pezzi  
Gelo - 1 Kg

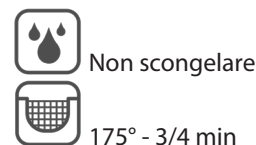
# PATATE FRITTE E SPECIALITÀ *Lamb Weston*



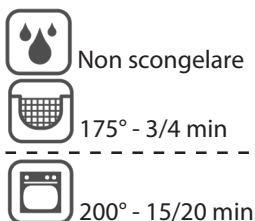
**Cod. 83255**  
Patate Regular 9x9  
LambWeston Gelo - 2,5 Kg



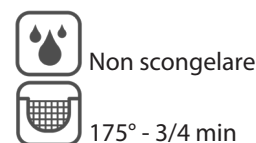
**Cod. 83245**  
Patate Regular 11x11  
LambWeston Gelo - 2,5 Kg



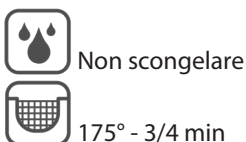
**Cod. 86375**  
Patate Stealth 11x11  
LambWeston Gelo - 2,5 Kg



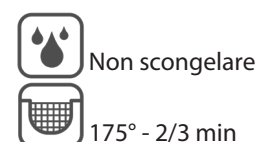
**Cod. 80814**  
Patate Private Res 9x9  
LambWeston Gelo - 2,5 Kg



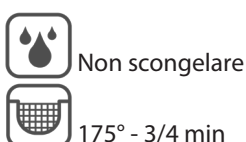
**Cod. 83247**  
Patatine Stick 11x11 F66  
LambWeston Gelo - 2,5 Kg



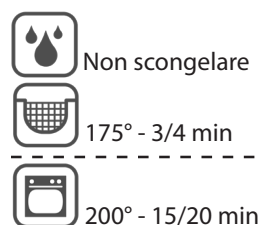
**Cod. 81923**  
Patate Julienne 6x6  
LambWeston Gelo - 2,5 Kg



**Cod. 81329**  
Patate Steakhouse  
LambWeston Gelo - 2,5 Kg




**Cod. 81248**  
Patatine Stealth 9x9  
Gelo - 2,5 Kg





# PATATE FRITTE E SPECIALITÀ *LambWeston*



**Cod. 88205**  
Patate Spicchi Ondulati  
LambWeston Gelo - 2,5 Kg

 Non scongelare

 175° - 3/4 min

 200° - 15/20 min



**Cod. 83628**  
Patate Dippers C/Buccia  
LambWeston Gelo - 2,5 Kg


 Non scongelare

 175° - 3 min


 200° - 15 min



**Cod. 80570**  
Crocchette Patate  
LambWeston Gelo - 2,5 Kg


 Non scongelare

 175° - 3/4 min

 200° - 16/18 min




**Cod. 81330**  
Patate Wedges Spicchi  
LambWeston Gelo - 1 Kg

 Non scongelare

 175° - 3/4 min



**Cod. 84609**  
Patate Twister Aromat.  
LambWeston Gelo - 2,5 Kg


 Non scongelare

 175° - 3/4 min

 200° - 16/20 min




**Cod. 81589**  
Patate Twister Naturali  
LambWeston Gelo - 2,5 Kg

 Non scongelare

 175° - 3/4 min



**Cod. 83817**  
Medaglioni di Rosti  
LambWeston Gelo - 1 Kg


 Non scongelare

 175° - 3/4 min

 200° - 15/20 min



**Cod. 81765**  
Patate Crisscuts Aromat.  
LambWeston Gelo - 2,5 Kg

 Non scongelare


 175° - 2/3 min

# PATATE FRITTE E SPECIALITÀ *LambWeston*



**Cod. 80677**  
Patate Potato Cubes  
LambWeston Gelo - 2,5 Kg


 Non scongelare

 175° - 5/6 min

 180° - 20/25 min



**Cod. 84326**  
Patate a Spicchi Tradizionali  
LambWeston Gelo - 2,5 Kg


 Non scongelare


 175° - 5/6 min


 200° - 15/20 min



**Cod. 81732**  
Patate Spicchi Aromatizzate  
LambWeston Gelo - 2,5 Kg

 Non scongelare

 175° - 3/4 min

 200° - 15/20 min




**Cod. 83137**  
Chips C/Buccia  
LambWeston Gelo - 2,5 Kg


 Non scongelare

 175° - 3/4 min



**Cod. 81924**  
Patate Spicchi C/Buccia  
LambWeston Gelo - 2,5 Kg

 Non scongelare

 175° - 3/4 min



**Cod. 82541**  
Patate Mais Amaiz. Fries  
LambWeston Gelo - 2,5 Kg


 Non scongelare


 175° - 3/4 min

 200° - 15/20 min




**Cod. 86216**  
Patatine Crinkle 11x11  
Taglio Ondulato LambWeston  
Gelo - 2,5 Kg

 Non scongelare


 175° - 3/4 min



**Cod. 88579**  
Patate Dolci Stick "Sweet"  
LambWeston Gelo - 2,5 Kg

 Non scongelare

 175° - 2/3 min

 200° - 20/25 min





# PATATE FRITTE E SPECIALITÀ *Lamb Weston*



**Cod. 88578**  
Patate Coinnosseur 16x18  
LambWeston Gelo - 2,5 Kg


**Cod. 89937**  
Patate Coinnosseur 13x13  
LambWeston Gelo - 2,5 Kg

 Non scongelare


 175° - 3/4 min



**Cod. 89094**  
Ziggy Fries 9x9  
LambWeston Gelo - 2,5 Kg


 Non scongelare


 175° - 2/3 min

 200° - 8/12 min



**Cod. 89095**  
Spicchi Mediterranei  
LambWeston Gelo - 2,5 Kg


 Non scongelare

 175° - 3/4 min


 200° - 15/20 min



**Cod. 83437**  
Munchskin Patata Scavata  
LambWeston Gelo - 1,81 Kg

 Non scongelare


 175° - 3 min


 200° - 14/16 min



**Cod. 85654**  
Purè Mashed Potatoes  
LambWeston Gelo - 2,5 Kg

 5 min

 max. temp. - 4 min

 120° - 12/16 min

## PATATE FRITTE E SPECIALITÀ

**Cod. 83851**

Patate Freeze Chill 11/11  
Mc Cain Gelo - 2,5 Kg



Non scongelare



3/4 min



10/15 min

**Cod. 80815**

Patatine Stick 3/8 Mc Cain  
Gelo - 2,5 Kg



Non scongelare



175° - 3 min

**Cod. 83212**

Patata Fry'N Dip Mc Cain  
Gelo - 2,5 Kg



Non scongelare



175° - 3 min

**Cod. 8965**

Patate 1-2-3 Mc Cain  
Easy Gelo - 2,5 Kg



Non scongelare



175° - 3/4 min



200° - 18/22 min

**Cod. 80812**

Patate Julienne 6x6  
Mc Cain Gelo - 2,5 Kg



Non scongelare



175° - 3 min

**Cod. 80828**

Patate Steakhouse 9x18  
Mc Cain Gelo - 2,5 Kg



Non scongelare



175° - 3/4 min

**Cod. 80811**

Patate Fritte Spicchi Mc Cain  
Gelo - 2,5 Kg



Non scongelare



175° - 3 min



180° - 20/25 min

**Cod. 86529**

Patate Maxi Chips Mc Cain  
Gelo - 2 Kg



Non scongelare



175° - 3 min

## PATATE FRITTE E SPECIALITÀ

**Cod. 84409**

Patate Cubettoni Naturale  
Mc Cain Gelo - 2,5 Kg



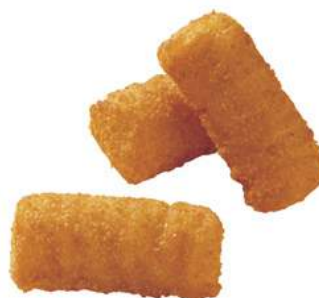
Non scongelare

Olio caldo, 10 min  
rigirando spesso

225° - 25/30 min

**Cod. 80809**

Crocchette Patate 25g  
Mc Cain Gelo - 2,5 Kg



Non scongelare



175° - 4 min

**Cod. 84201**

Patate Smiles Mc Cain  
Gelo - 1,5 Kg



Non scongelare



175° - 2 min



200° - 12/15 min

**Cod. 84248**

Patate Dollar Fette  
Mc Cain Gelo - 2,5 Kg



Non scongelare



175° - 2/3 min



190° - 20/25 min

**Cod. 86454**

Patate Duchesse Mc Cain  
Gelo - 1,5 Kg



Non scongelare



175° - 3/4 min



200° - 20/25 min

**Cod. 84033**

Patate Noisettes Mc Cain  
Gelo - 2,5 Kg



Non scongelare



175° - 2 min



200° - 10/12 min

**Cod. 84275**

Patate Bravas Cubi  
Mc Cain Gelo - 2,5 Kg



Non scongelare



4 min



25 min

**Cod. 80807**

Patate Rosti Medaglioni 33g  
Mc Cain Gelo - 1,5 Kg



Non scongelare



175° - 3 min



200° - 18/20 min

## PATATE FRITTE E SPECIALITÀ

**Cod. 80954**Spicchi Country Erbe C/Buccia  
Mc Cain Gelo - 2,5 Kg

Non scongelare



3/4 min



10/15 min

**Cod. 59763**Patate Cubo 15x15  
Mc Cain/Easy N. - 2 Kg

Non scongelare

Olio caldo, 5/6 min  
rigirando spesso

200° - 25 min

**Cod. 59764**Patate Lamelle 6mm  
Mc Cain/Easy N. - 2 Kg

Non scongelare

Olio caldo, 5/6 min  
rigirando spesso

200° - 25 min

**Cod. 86453**Patate Spicchi Beaumarais  
Gelo - 2,5 Kg

Non scongelare



175° - 3/4 min

**Cod. 89077**Patate Steakhouse 9x18  
Caterpak Gelo - 2,5 Kg

Non scongelare



175° - 3/4 min

**Cod. 89076**Patate Stick 3/8 9x9  
Caterpak Gelo - 2,5 Kg

Non scongelare



175° - 3 min

## PATATE FRITTE E SPECIALITÀ



**Cod. 86208**  
Rostini Rotondi Mini 10,5g  
11ER Gelo - 3 Kg



Non scongelare



175° - 2/3 min



220° - 15/20 min



**Cod. 82310**  
Burger Verdure Panati 50g  
11ER Gelo - 3 Kg



Non scongelare



Olio caldo, 5/7 min ca.



**Cod. 82308**  
Barchette Mini Patate 40g  
11ER Gelo - 1,75 Kg



Non scongelare



170°/180° - 3 min ca.



**Cod. 86242**  
Fagottino Ripieno  
Formaggio/Erbe 60g 11ER  
Gelo - 3 Kg



Non scongelare



170° - 8 min



Olio caldo, 10 min ca.



**Cod. 82311**  
Crocchette Patate Pigna 18g  
11ER Gelo - 2 Kg



Non scongelare



170°/175° - 4/5 min



200° - 15/20 min



**Cod. 82309**  
Rosti Patate Speck 50g 11ER  
Gelo - 2,5 Kg



Non scongelare



Olio caldo, 5/7 min ca.

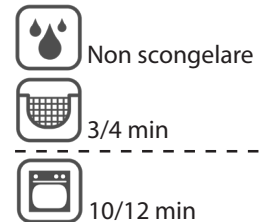
# PATATE FRITTE E SPECIALITÀ



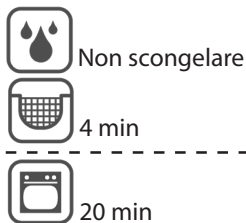
**Cod. 80816**  
Patate Stick 11x11  
Pizzoli Gelo - 2,5 Kg



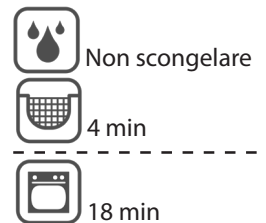
**Cod. 85380**  
Patate Stick Extra 9,5x9,5  
Pizzoli Gelo - 2,5 Kg



**Cod. 85142**  
Rustici Tocchettoni  
Pizzoli Gelo - 2,5 Kg



**Cod. 85471**  
Patate Fritte Spicchi  
Pizzoli Gelo - 2,5 Kg



**Cod. 8789**  
Patate Fritte Fette  
Pizzoli Gelo - 1 Kg



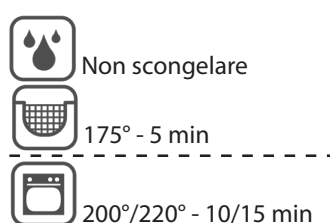
**Cod. 85472**  
Patate Fritte Novelle  
Pizzoli Gelo - 2,5 Kg



**Cod. 85473**  
Patate Spicchi Naturale  
Pizzoli Gelo - 2,5 Kg



**Cod. 8790**  
Patate Roselline Duchesse  
Pizzoli Gelo - 1 Kg



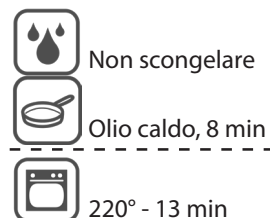
# PATATE FRITTE E SPECIALITÀ



**Cod. 80810**  
Crocchette Patate Cilindri  
Pizzoli Gelo - 2,5 Kg



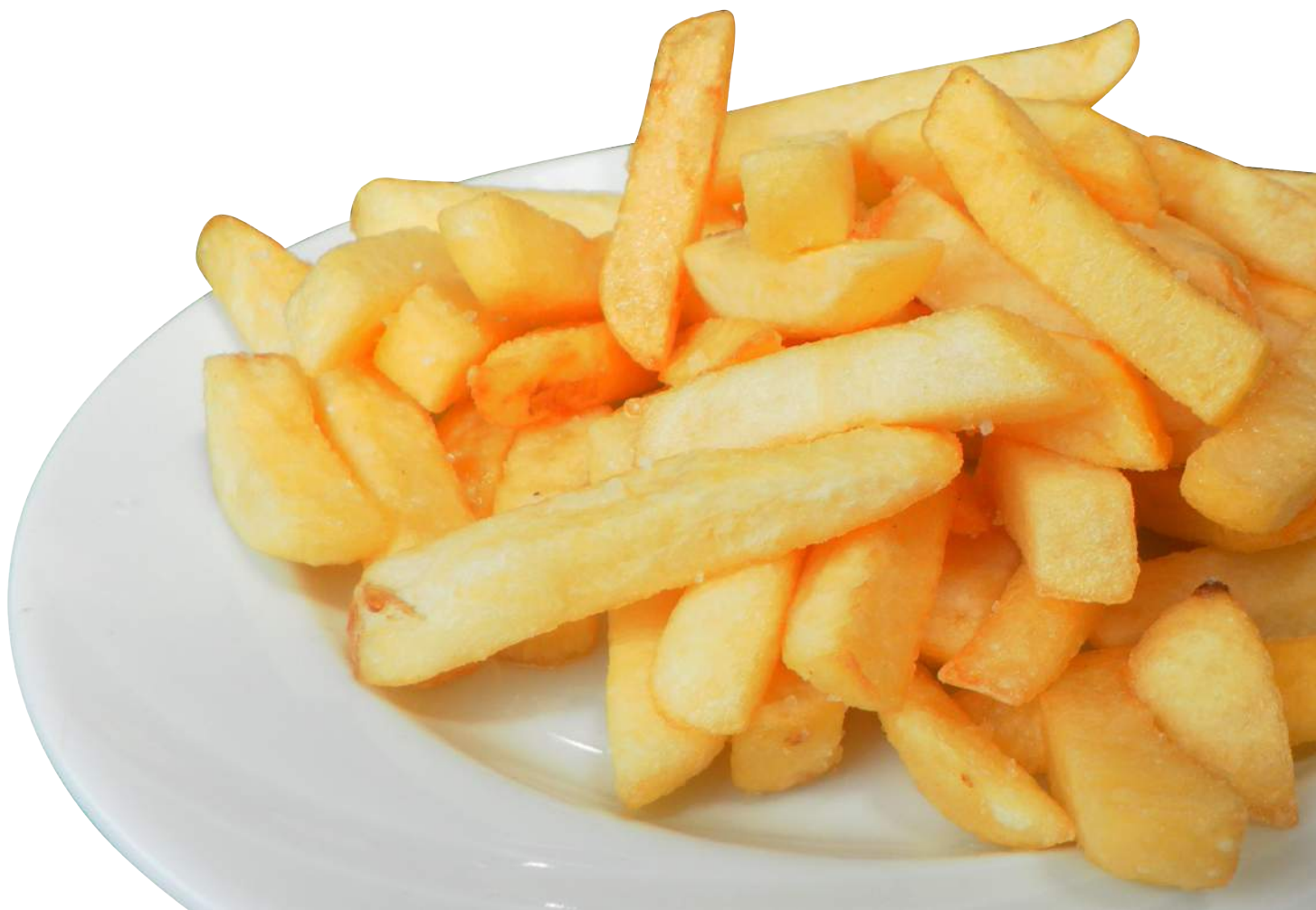
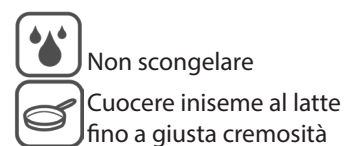
**Cod. 8787**  
Patate Fritte Tocchetti  
Pizzoli Gelo - 1 Kg



**Cod. 85781**  
Patate Stick Patasnella  
Pizzoli Gelo - 750 g



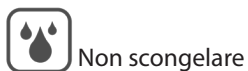
**Cod. 89111**  
Purè Professional Pizzoli  
1 Kg



## PATATE FRITTE E SPECIALITÀ



**Cod. 85465**  
Patate Stick 9x9  
Ecofrost Gelo - 2,5 Kg



Non scongelare



175° - 3 min



**Cod. 85467**  
Patate Julienne 7x7  
Ecofrost Gelo - 2,5 Kg



Non scongelare



175° - 3 min



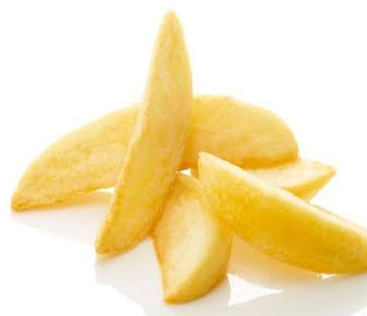
**Cod. 85466**  
Patate Steakhouse  
Ecofrost Gelo - 2,5 Kg



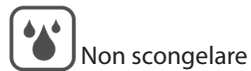
Non scongelare



175° - 3 min



**Cod. 85468**  
Patate Spicchi  
Ecofrost Gelo - 2,5 Kg



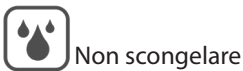
Non scongelare



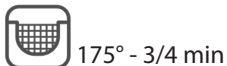
175° - 3 min



**Cod. 85469**  
Crocchette Patate  
Ecofrost Gelo - 1 Kg



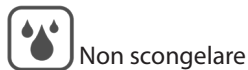
Non scongelare



175° - 3/4 min



**Cod. 83596**  
Patate Bio Cubettoni  
Almaverde Gelo - 2,5 Kg



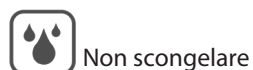
Non scongelare



5/7 min ca.



**Cod. 86502**  
Patate Spicchi Naturali  
DL Gelo - 2,27 Kg



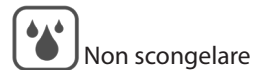
Non scongelare



10 min ca.



**Cod. 88258**  
Patate Pezzettoni Naturale  
GranMenù Gelo - 2,5 Kg



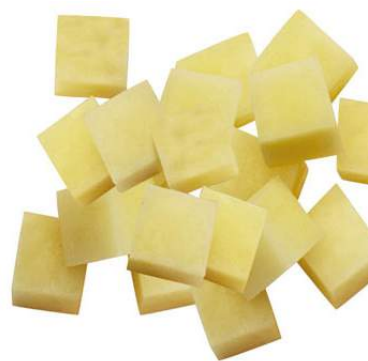
Non scongelare



190° - 16 min



## PATATE FRITTE E SPECIALITÀ



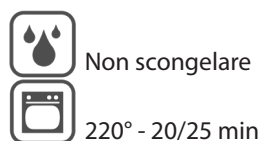
**Cod. 87130**  
Patate Cubo 10x10x10  
Ardo Sfuse Gelo - 10 Kg



**Cod. 88293**  
Patate Novelle Naturale  
Scottate Ardo Gelo - 2,5 Kg



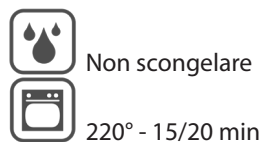
**Cod. 83141**  
Gratin Formaggio 100g  
Aviko Gelo - 1,5 Kg



**Cod. 87982**  
Mini Gratin Asparagi/Formaggio  
35g Aviko Gelo - 2,5 Kg



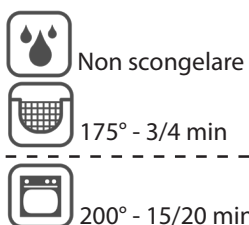
**Cod. 88299**  
Patate Oven Fries 11x11  
Aviko Gelo - 2,5 Kg



**Cod. 88073**  
Rostis Formaggio 28g  
Lutosa Gelo - 1 Kg



**Cod. 82352**  
Mini Roast Potatos Patas  
Bravas 8-12mm Lutosa Gelo  
- 2,5 Kg





# I Dolci

Che si tratti di profumati croissant o di semifreddi, la pasticceria da noi selezionata racchiude tutto il meglio della tradizione dolciaria. Dalla colazione alla cena, passando per brunch e pause pomeridiane, i nostri dolci sono una delizia per gli occhi e per il palato. Un mastro pasticcere di fiducia sempre a vostra disposizione.







Cod. **84818**  
**Mini Croissant Pronto Forno**

18,2 % di burro.

12 min / 170°



25 gr x 225 pz



Cod. **84794**  
**Mini Croissanteria Assortita**

50 mini croissant pronto forno  
50 mini girelle pronto forno  
50 mini pain chocolat pronto forno

12 min / 170°



26,7 gr x 150 pz



Cod. **84790**  
**Mini Calzone Mela**

Ripieno di vera composta e pezzi di mela.

20 min / 170°



40 gr x 150 pz



Cod. **84835**  
**Croissant Selezione (Vuoto)**

18% di burro.

16 min / 170°



55 gr x 110 pz



Cod. **84791**  
**Treccia Noce Pronto Forno**

Con pasta e pezzi di noce.

20 min / 170°



95 gr x 48 pz



Cod. **84797**  
**Pancake Diam. 90**

Il tradizionale pancake americano, morbido e leggero.

30 min - 1 h a 0-4°C



Pronto da servire



25 gr x 80 pz

# Breakfast e Coffee Break

La croissanteria Coup de Pates® è fatta con i migliori ingredienti francesi: farina di prima qualità, vera composta di frutta e con un'alta percentuale di burro nella pasta sfoglia.



Cod. **85505**  
**Cialda Bruxelles**

*Da servire calda.*

1 h a 0-4°C



Pronto da servire



80 gr x 50 pz



Cod. **84858**  
**Crêpe Natura Diam. 270**

*Crêpe da farcire (con burro, frutti di bosco, zucchero...).*

1 h a 0-4°C



Pronto da servire



50 gr x 50 pz



Cod. **87562**  
**Mini Crêpes Dolci**

*Dal sapore tipico di crêpes bretonne.*

30 min a 0-4°C



Pronto da servire



15 gr x 180 pz



Cod. **85042**  
**Brownies Cioccolato**

*Brownies di cioccolato pretagliati.*

12,5 h a 0-4°C



Pronto da servire



2,49 Kg / 83 gr x 30 pz



Cod. **85040**  
**Brownies Cioccolato - Noce Pecan**

*Brownies di cioccolato pretagliati con noci pecan.*

2,5 h a 0-4°C



Pronto da servire



2,49 Kg / 83 gr x 30 pz



Cod. **84819**  
**Mini Girella Pronto Forno**

*23% di burro, uvetta e morbida crema pasticcera.*

12 min / 170°



30 gr x 120 pz



Cod. **84837**  
**Girella Uvetta**

26,1% di burro, uvetta e morbida crema pasticcera.

18 min / 170°



110 gr x 60 pz



Cod. **84836**  
**Pain Chocolat**

18,2% di burro normanno, 9,2% di cioccolato.

18 min / 170°



65 gr x 90 pz



Cod. **84820**  
**Mini Pain Chocolat Pronto Forno**

18,2% di burro normanno, 9,2% di cioccolato.

20 min / 170°



25 gr x 250 pz



Cod. **87142**  
**Doot's Cioccolato**

Donut al cioccolato.

1/1,5 h a 0-4°C



Pronto da servire



67 gr x 36 pz



Cod. **85301**  
**Doot's Fiesta**

Donut con glassa bianca e gocce di colore.

1/1,5 h a 0-4°C



Pronto da servire



58 gr x 36 pz



Cod. **83747**  
**Mini Doot's**

Mini donut zuccherato.

30 min a 0-4°C



Pronto da servire



28 gr x 80 pz

# Breakfast e Coffee Break

La croissanteria Coup de Pates® è fatta con i migliori ingredienti francesi: farina di prima qualità, vera composta di frutta e con un'alta percentuale di burro nella pasta sfoglia.



Cod. **83748**  
**Mini Doot's Cioccolato**

*Mini donut al cioccolato.*

30 min a 0-4°C



Pronto da servire



30 gr x 80 pz



Cod. **85275**  
**Mini Doot's Party**

*Mini donut con glassa bianca e gocce di colore.*

30 min a 0-4°C



Pronto da servire



27 gr x 80 pz



Cod. **85105**  
**Mini Krapfen Mela**

*Morbido e zuccherato a mano, con 30% di mela.*

30 min



Pronto da servire



27 gr x 105 pz



Cod. **84856**  
**Mini Krapfen Zuccherati (Vuoti)**

*Estremamente soffici e leggeri.*

30 min a 0-4°C



Pronto da servire



19 gr x 105 pz



Cod. **84788**  
**Maxi Cookies Assortiti**

*24 al cioccolato,  
24 bianco e mirtilli.*

30 min



12 min / 170°



85 gr x 48 pz



Cod. **86765**  
**Muffin Tulipe Cioccolato**

*Morbido muffin ripieno di cioccolato in incarto tulipano.*

1,5-2 h a 0-4°C



Pronto da servire



110 gr x 20 pz



# Breakfast e Coffee Break

La croissanteria Coup de Pates® è fatta con i migliori ingredienti francesi: farina di prima qualità, vera composta di frutta e con un'alta percentuale di burro nella pasta sfoglia.



Cod. **87108**  
**Muffin Tulipe Mirtillo**

*Morbido muffin ripieno di mirtillo in incarto tulipano.*

1,5-2 h a 0-4°C



Pronto da servire



110 gr x 20 pz



Cod. **87141**  
**Muffin Tulipe Vaniglia**

*Morbido muffin ripieno di crema alla vaniglia in incarto tulipano.*

1,5-2 h a 0-4°C



Pronto da servire



110 gr x 20 pz



Cod. **87252**  
**Mini Muffin Assortiti**

*Muffin assortiti alla vaniglia con gocce di cioccolato e al cioccolato con gocce di cioccolato.*

30 min a 0-4°C



Pronto da servire



17,5 gr x 96 pz



# Ricevimento e Pralineria

Per ricevere i vostri ospiti più importanti abbiamo creato una gamma di prodotti ideali per soddisfare i palati più sofisticati.



## Cod. **84804** Mini Macarons

24 al pistacchio,  
24 al lampone,  
24 al limone,  
24 al cioccolato,  
24 al caffè,  
24 alla vaniglia.

1,5/2 h a 0-4°C



Pronto da servire



10 gr x 144 pz



## Cod. **84898** Petits Fours Dolci Eccellenza

2 vassoi di 50 Petit Fours assortiti  
con mandorle, miele, cannella,  
pera, lampone, ciliegia, cioccolato  
gianduja, arancia, torrone, vaniglia  
e ananas.

2/2,5 h a 0-4°C



Pronto da servire



12 gr x 100 pz



## Cod. **84897** Petit Fours Dolci

2 vassoi di 57 Petit Fours assortiti:  
al pistacchio, crostatina al limone,  
crostatina al lampone, éclair di caffè,  
opéra, éclair di cioccolato, caramello,  
pralina.

2/2,5 h a 0-4°C



Pronto da servire



13,5 gr x 114 pz



## Cod. **84896** Petit Fours Confiseurs

2 vassoi di 50 Petit Fours assortiti  
ai gusti: albicocca, pistacchio,  
cioccolato, crostatina tatin,  
caramello, lampone.

2/2,5 h a 0-4°C



Pronto da servire



14,5 gr x 100 pz



## Cod. **87238** Lollipops de Macarons

11 lollipops de macarons al cioccolato  
al latte,  
11 lollipops de macarons al cioccolato  
fondente,  
10 lollipops de macarons al cioccolato  
bianco e frutti rossi.

24 h a 2-4°C



Pronto da servire



18 gr x 32 pz



Cod. **84129**  
**Venezuela Cioccolato al Latte**

*Ciocolatino con cacao di Venezuela  
ripieno di crema al rum.*

24 h a 2-4°C  
Poi mantenere a 17/18°



Pronto da servire



7,8 gr x 162 pz



Cod. **85025**  
**Bresilien Cioccolato al Latte**

*Ciocolatino al latte ripieno con  
caffè e whisky.*

24 h a 2-4°C  
Poi mantenere a 17/18°



Pronto da servire



10 gr x 100 pz



Cod. **85029**  
**Caramel Fior di Sale  
Cioccolato al Latte**

*Ciocolatino ripieno al latte con  
caramello al fiore di sale.*

24 h a 2-4°C  
Poi mantenere a 17/18°



Pronto da servire



10 gr x 100 pz



Cod. **85026**  
**Palet or Cioccolato Fondente**

*Ciocolatino ripieno di crema al  
caffè.*

24 h a 2-4°C  
Poi mantenere a 17/18°



Pronto da servire



10 gr x 100 pz

# Dessert

I prodotti della nostra linea dessert sono elaborati secondo la filosofia Coup de Pates®: proporre i prodotti più innovativi e sicuri con materie prime di elevatissima qualità, permettendo allo stesso tempo di avere uno scarto "zero".



Cod. **87269**  
**Tartellette Tatin Diam. 95**

*Tipico dolce francese con fondo di pasta brisée ripiena di mele tagliate in quattro, cotta e caramellata.*

12/15 min - 170°/180°



120 gr x 30 pz



Cod. **85454**  
**Tartellette Mirtillo Diam. 100**

*Crostatina a base di panna DOC Isigny, mandorla e lampone con decorazione di mirtilli.*

2,5/3 h a 0-4°C



Pronto da servire



140 gr x 15 pz



Cod. **85455**  
**Tartellette Lamponi Diam. 100**

*Crostatina a base di panna DOC Isigny, mandorla e lampone con decorazione lamponi.*

2,5/3 h a 0-4°C



Pronto da servire



140 gr x 15 pz



Cod. **84878**  
**Mezzo Quadro Lampone 2,6 Kg**

*Torta di lampone mecker e sfoglie croccanti di cioccolato e caramello. Si taglia surgelato e si utilizza soltanto ciò che serve, ottenendo scarto zero.*

4/5 h a 0-4°C



Pronto da servire



2600 gr x 1 pz

# Dessert

I prodotti della nostra linea dessert sono elaborati secondo la filosofia Coup de Pates®: proporre i prodotti più innovativi e sicuri con materie prime di elevatissima qualità, permettendo allo stesso tempo di avere uno scarto "zero".



Cod. **84803**  
**Mezzo Quadro Cioccolato**  
**1,9 Kg**

*Torta di cioccolato svizzero e sfoglia croccante di cioccolato e caramello. Si taglia surgelato e si utilizza soltanto ciò che serve, ottenendo scarto zero.*

4/5 h a 0-4°C



Pronto da servire



1900 gr x 1 pz



Cod. **84899**  
**Piramide 3 Cioccolati**

*Piramide di cioccolato nero, bianco e al latte su biscotto croccante.*

3,5/4 h a 0-4°C



Pronto da servire



100 gr x 16 pz



Cod. **84801**  
**Perle Nere Lampone**

*Dessert di cioccolato ripieno di salsa di cioccolato nero e mousse di lampone coperto di lampone mecker.*

2,5/3 h a 0-4°C



Pronto da servire



75 gr x 16 pz



Cod. **85450**  
**Crème à Brûler in**  
**contenitore di ceramica**

*Crème à Brûler: ricetta tipica francese a base di crema fresca, uova, zucchero e vaniglia, servito in vaso di ceramica rustico. Spolverare di zucchero e caramellare prima di servire.*

3/3,5 h a 0-4°C



Pronto da servire



150 gr x 12 pz

# Dessert

I prodotti della nostra linea dessert sono elaborati secondo la filosofia Coup de Pates®: proporre i prodotti più innovativi e sicuri con materie prime di elevatissima qualità, permettendo allo stesso tempo di avere uno scarto "zero".



## Cod. **85451** **Piramide Carrousel**

*Piramide ripiena di mousse di nocciola e mousse di cioccolato, base di biscotto al gusto di arancia e riso soffiato.*

3,5/4 h a 0-4°C



Pronto da servire



100 gr x 16 pz



## Cod. **85371** **Cheesecake Porzionato (14 FT)**

*Cheesecake tradizionale. Sugerimento: si può guarnire con salsa ai frutti rossi, caramello o cioccolato.*

5/6 h a 0-4°C



Pronto da servire



1500 gr x 2 pz



## Cod. **87258** **Torta Rustica alle Mele** **Daim. 230**

*Base di pasta sfoglia con composta di mele e fettine di mele.*

30-35 min / 160°-170°



850 gr x 6 pz



## Cod. **89066** **Fondo di Torta alle Mandorle** **Diam. 200**

*Base di pasta dolce al burro con crema frangipane. Guarnire a piacere.*

25-30 min / 160°-170°



340 gr x 6 pz

# bindi - CROISSANTERIA



**Cod. 86110**  
Croissant Mini Neutri  
25gr x 150pz

*Mini croissant al burro (21%).*



Non scongelare



180° - 20 min ca.



**Cod. 86102**  
Croissant Albergo Vuoto  
50gr x 100pz

*Croissant alberghi vuoto.*



Non scongelare



180°/190° - 25 min ca.



**Cod. 86104**  
Croissant Albergo alla Crema  
55gr x 100pz

*Croissant alberghi farcito alla crema.*



Non scongelare



180°/190° - 25 min ca.



**Cod. 86105**  
Croissant Albergo alla  
Marmellata 55gr x 100pz

*Croissant alberghi farcito all'albicocca.*



Non scongelare



180°/190° - 25 min ca.



**Cod. 81482**  
Croissant Artigianali  
all'Albicocca 70gr x 70pz

*Croissant artigianale farcito all'albicocca.*



Non scongelare



180°/190° - 25 min ca.



**Cod. 86061**  
Croissant Dir. ai Cereali e  
Miele 65gr x 70pz

*Croissant ai cereali e miele.*



Non scongelare



180°/190° - 25 min ca.



**Cod. 86058**  
Croissant Salato New  
65gr x 70pz

*Croissant dritto salato.*



Non scongelare



180°/190° - 25 min ca.



**Cod. 85797**  
Gran Croissant all'Albicocca  
90gr x 50pz

*Gran croissant farcito all'albicocca.*



Non scongelare



180°/190° - 25 min ca.

# bindi - CROISSANTERIA



**Cod. 85800**  
Gran Croissant Vuoto  
80gr x 50pz

*Gran croissant vuoto.*



Non scongelare



180°/190° - 25 min ca.



**Cod. 86113**  
Gran Croissant al Cioccolato  
90gr x 50pz

*Gran croissant farcito al cioccolato.*



Non scongelare



180°/190° - 25 min ca.



**Cod. 86112**  
Gran Croissant all'Albicocca  
90gr x 50pz

*Gran croissant farcito all' albicocca.*



Non scongelare



180°/190° - 25 min ca.



**Cod. 85799**  
Gran Croissant alla Crema  
90gr x 50pz

*Gran croissant farcito alla crema.*



Non scongelare



180°/190° - 25 min ca.



**Cod. 86114**  
Croissant al Burro Vuoto  
67gr x 80pz

*Croissant al burro (21,6%).*



Non scongelare



180°/190° - 25 min ca.



**Cod. 86115**  
Croissant al Burro con Albicocca  
85gr x 60pz

*Croissant al burro (16%) farcito all'albicocca.*



Non scongelare



180°/190° - 25 min ca.



**Cod. 86116**  
Croissant al Burro con Cioccolato 85gr x 60pz

*Croissant al burro (16%) farcito al cioccolato.*



Non scongelare



180°/190° - 25 min ca.



**Cod. 86117**  
Mini Girella 30gr x 150pz

*Mini girella al burro (13%) con crema e uvetta.*



Non scongelare



180° - 20 min ca.

# bindi - CROISSANTERIA



**Cod. 87007**  
Conchiglia Panna Latte  
85gr x 80pz

*Sfoglia farcita con crema panna latte.*



Non scongelare



180°/190° - 25 min ca.



**Cod. 86135**  
Conchiglia al Cioccolato  
85gr x 80pz

*Sfoglia farcita con crema al cioccolato.*



Non scongelare



180°/190° - 25 min ca.



**Cod. 86183**  
Intreccio alla Nocciola  
90gr x 60pz

*Sfoglia farcita con crema alla nocciola.*



Non scongelare



180°/190° - 25 min ca.



**Cod. 87008**  
Intreccio alle Noci Pecan  
95gr x 60pz

*Sfoglia con noci pecan e sciroppo di acero.*



Non scongelare



180°/190° - 25 min ca.



**Cod. 86182**  
Intreccio al Lampone  
90gr x 60pz

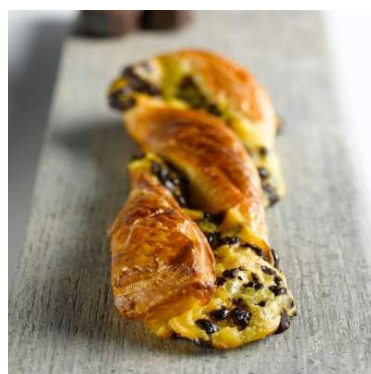
*Sfoglia farcita con lamponi.*



Non scongelare



180°/190° - 25 min ca.



**Cod. 86161**  
Treccia alla Crema e Cioccolato  
90gr x 50pz

*Impasto al burro (10%) farcito di crema pasticcera e gocce di cioccolato.*



Non scongelare



180°/190° - 25 min ca.



**Cod. 86100**  
Cannolo Crema e Mela  
90gr x 65pz

*Cannolo di pasta sfoglia farcito con crema e mele.*



Non scongelare



180°/190° - 25 min ca.



**Cod. 86179**  
Mini Muffins assortiti  
15gr x 120 pz

*Mini muffin assortiti (al latte e al cioccolato con pezzi di cioccolato).*



1,5/2 h



2 gg



# bindi - CROISSANTERIA



**Cod. 87016**

Donuts al Cioccolato  
55gr x 36pz

*Morbida ciambella americana  
glassata al cioccolato.*



1,5/2 h



1 gg a temp. ambiente



Temperatura ambiente



**Cod. 86064**

Donuts Farciti  
77gr x 36pz

*Morbida ciambella americana  
farcita e coperta al cioccolato.*



1,5/2 h



1 gg a temp. ambiente



Temperatura ambiente



**Cod. 86062**

Ciambella 50gr x 24pz

*Ciambella.*



1,5/2 h



1 gg



Temperatura ambiente



**Cod. 86093**

Mini Ciambella 19gr x 132pz

*Mini ciambella.*



1,5/2 h



1 gg



Temperatura ambiente



**Cod. 86091**

Krapfen alla Crema  
70gr x 24pz

*Krapfen farcito con crema.*



1,5/2 h



1 gg



Temperatura ambiente



**Cod. 84251**

Krapfen Vuoto 50gr x 24pz

*Krapfen Vuoto.*



1,5/2 h



1 gg



Temperatura ambiente



**Cod. 86092**

Mini Krapfen alla Crema  
24gr x 104pz

*Mini krapfen farcito con crema.*



1,5/2 h



1 gg



Temperatura ambiente

# bindi - TORTE E DESSERT



**Cod. 85870**  
Torta alle Carote 1,15 Kg

*Dolce di carote spolverato con zucchero a velo.*



**Cod. 85937**  
Crostata alle Noci 1,10 Kg

*Morbido impasto alle noci, farcito con crema alle noci, decorato con noci.*



**Cod. 85879**  
Torta Delizia 1 Kg

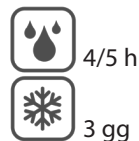
*Pan di Spagna con crema pasticcera e decorato con crema alle mandorle e mandorle filettate.*



**Cod. 85890 / 86019**  
Torta della Nonna 1,3 Kg - 500 gr

**Cod. 86197 / 86194**  
Torta della Nonna 12/14 ft 1,3 Kg

*Pasta frolla con crema pasticcera al profumo di limone, ricoperta con pinoli e mandorle.*



**Cod. 85892**  
Pastiera 1,50 Kg

*Torta di grano cotto con ricotta e scorze di arancia.*



**Cod. 85896**  
Torta Strudel 1,10 Kg

*Pasta sfoglia con mele e uvetta.*



**Cod. 85897**  
Torta Zagara 1,30 Kg

*Pasta frolla e pasta margherita, farcite con crema al limone.*



**Cod. 81436**  
Torta Ciambellone della Nonna - 42 porzioni - 3 Kg

*Morbido impasto al cacao e morbido impasto al limone.*



# bindi - TORTE E DESSERT



**Cod. 85895**

Torta Sant Honorè Trancio  
1 Kg

*Pan di Spagna con creme al gusto vaniglia, cioccolato e bigné con crema pasticcera.*



4/5 h



3 gg



**Cod. 85883**

Torta al Limone 1 Kg

*Pasta frolla con crema al limone ricoperta di meringa flambè.*



4/5 h



3 gg



**Cod. 85886**

Torta Meneghina 1,10 Kg

*Pasta lievitata farcita con uvetta e crema pasticcera.*



4/5 h



3 gg



**Cod. 85887**

Torta Millefoglie 1,35 Kg

*Pasta sfoglia farcita con crema pasticcera.*



4/5 h



3 gg



**Cod. 85888**

Torta Mousse Chantilly e  
Torrone

*Pan di Spagna al cacao con crema tipo Chantilly, salsa al caramello e pezzi di torrone.*



4/5 h



3 gg



**Cod. 85894**

Torta alla Ricotta e Pere  
1,10 Kg

*Biscotto alla nocciola farcito con crema alla ricotta e pere.*



4/5 h



3 gg



**Cod. 85934**

Crostatina Frutti di Bosco 1,3 Kg

**Cod. 86158**

Torta Frutti di Bosco 12 ft

*Pasta frolla con crema pasticcera e frutti di bosco.*



4/5 h



3 gg



**Cod. 85933**

Crostatina alla Frutta Tonda  
1,45 Kg

*Pasta frolla con crema pasticcera e frutta di stagione e sciropata.*



4/5 h



3 gg

# bindi - TORTE E DESSERT



**Cod. 85932**  
Crostatina alla Frutta Lunga  
1,45 Kg

*Pasta frolla con crema  
pasticcera e frutta di  
stagione e sciropata.*



4/5 h



3 gg



**Cod. 85872**  
Torta Cheesecake alle  
Fragole 1,5 Kg

*Torta di ricotta e formaggio  
cremoso su base di biscotto  
con fragoline e ribes.*



4/5 h



3 gg



**Cod. 85906**  
Torta Mousse al Limone  
1,15 Kg

*Mousse di crema al limone con  
salsa al limone.*



4/5 h



3 gg



**Cod. 86281**  
Torta Cheesecake Pretagliata  
NewYork 2,13 Kg

*Torta americana con formaggio  
cremoso.*



4/5 h



3 gg



**Cod. 85912**  
Torta Choco Nocciola 1,20 Kg

*Pan di Spagna al cacao con  
crema alla nocciola e  
cioccolato, decorata con  
riccioli di cioccolato.*



4/5 h



3 gg



**Cod. 85875**  
Torta Cheesecake Monterosa  
1,25 Kg

*Pan di Spagna con crema  
di formaggio e fragoline.*



4/5 h



3 gg



**Cod. 86201**  
Torta Chocolate Trilogy  
Pretagliata 1,2 Kg

*Crema al cioccolato amaro,  
bianco e al latte, con Pan di  
Spagna al cacao.*



4/5 h



3 gg



**Cod. 85910**  
Torta Chocolate 1,46 Kg

*Pan di Spagna al cacao farcita  
con crema al cioccolato e  
glassata al cioccolato.*



4/5 h



3 gg

# bindi - TORTE E DESSERT



**Cod. 85913**

Torta al Cioccolato e Pere  
1,40 Kg

*Pasta frolla con crema al cioccolato, riccioli di cioccolato fondente e pere.*



4/5 h



3 gg



**Cod. 85916**

Torta Macao 1,20 Kg

*Torta morbida di cioccolato su base di biscotti al cacao.*



4/5 h



6 gg



**Cod. 85909**

Caprese al Cioccolato  
0,95 Kg

*Classica torta campana con cioccolato e granella di mandorle.*



4/5 h



6 gg



**Cod. 85918**

Torta Selva Nera 1,15 Kg

*Pan di Spagna al cacao con crema, ciliegie amarenate e crema al cioccolato, decoro al cioccolato.*



4/5 h



3 gg



**Cod. 85917**

Torta Sacher 0,80 Kg

*Pan di Spagna al cacao con farcitura all'albicocca, ricoperto al cioccolato.*



4/5 h



6 gg



**Cod. 85921**

Torta Toscanella 1,05 Kg

*Pasta sfoglia e bignè ripieni, con crema pasticcera, crema con scorze d'arancia e decoro al cioccolato.*



4/5 h



3 gg



**Cod. 85926**

Torta Tiramisù in Vaschetta  
1 Kg

*Pan di Spagna con creme allo zabaione e caffè.*



4/5 h



3 gg



**Cod. 85922**

Torta Tiramisù Big 1,75 Kg

*Pan di Spagna inzuppato al caffè e crema allo zabaione.*



4/5 h



3 gg

# bindi - TORTE E DESSERT



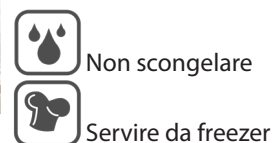
**Cod. 85925**  
Torta Tiramisù con Savoiaardi  
1,05 Kg

*Crema al mascarpone, pan di Spagna e savoiardi inzuppati al caffè.*



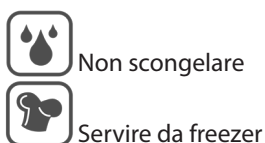
**Cod. 85885**  
Torta Marengo Tonda 0,90 Kg

*Meringa farcita con crema al gusto vaniglia.*



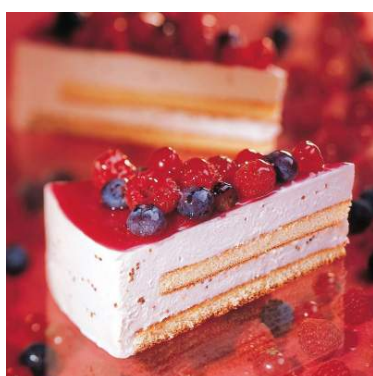
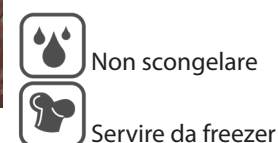
**Cod. 85884**  
Torta Marengo Lunga  
0,85 Kg

*Meringa farcita con crema al gusto vaniglia.*



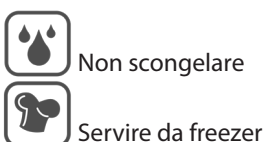
**Cod. 85907**  
Torta Mousse alla Stracciatella 1 Kg

*Pan di Spagna al cacao farcito con crema al gusto vaniglia, gocce di cioccolato e crema al cioccolato.*



**Cod. 85908**  
Torta Mousse allo Yogurt con Frutti di Bosco 0,95 Kg

*Mousse preparata con yogurt e decorata con lamponi, mirtilli e ribes.*



**Cod. 85904**  
Profiterol Scuro Vassoio 1,3 Kg

**Cod. 87155**  
Dett. Torta Profiterol Scuro 54gr

*Bigné con crema al gusto vaniglia e ricoperti con crema al cioccolato.*



**Cod. 85900**  
Profiterol Bianco Vassoio  
1,1 Kg

*Bigné con crema al cioccolato e ricoperti con crema al gusto vaniglia.*



**Cod. 83605**  
Torta Pretagliata alle Fragole  
24 fette 3,84 Kg

*Pan di Spagna farcito con crema al gusto vaniglia e decorato con fragole.*



# bindi - TORTE E DESSERT



**Cod. 89132**

Cassata al forno con Ricotta e Cioccolato 1,7 Kg

*Base biscotto, crema di ricotta con gocce di cioccolato e scorze di arancia, decorata con crumble di pasta frolla e zucchero a velo.*



4/5 h



3 gg



**Cod. 89131**

Chocolate Temptation 1,4 Kg

*Crema con cacao dell'Ecuador, crunch alla nocciola e crema alla nocciola tra due strati di pan di spagna al cacao, glassata al cioccolato.*



4/5 h



3 gg



**Cod. 87005**

Soufflé al Cioccolato 100gr x 12pz

*Soufflé con cuore di cioccolato fuso.*



2/3 h



3 gg



180° - 4 min



Senza pirottino alluminio  
cong. 50" - scong. 20"



**Cod. 86185**

Soufflé Bianco al Cioccolato 100gr x 12pz

*Soufflé con cuore al cioccolato bianco fuso.*



2/3 h



3 gg



180° - 4 min



Senza pirottino alluminio  
cong. 50" - scong. 20"



**Cod. 89123**

Soufflé Black & White 100 gr x 12 pz

*Soufflé al cioccolato fondente e cuore di cioccolato bianco fuso.*



2/3 h



3 gg



180° - 4 min



Senza pirottino alluminio  
cong. 50" - scong. 20"



**Cod. 86060**

Scrigno alle Mele e Mandorle 100gr x 6pz

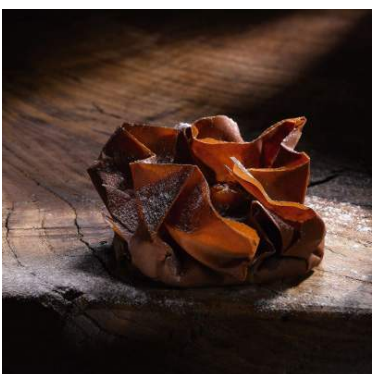
*Pasta fillo con ripieno di crema di mandorle e mele a cubetti.*



1,5/2 h



2 gg



**Cod. 86025**

Fillo Pere e Cioccolato 90gr x 6pz

*Pasta fillo al cacao, con ripieno al cioccolato e pere sciropate*



1,5/2 h



2 gg



**Cod. 85973**

Cannolo Siciliano 120gr x 10pz

*Cialda ripiena di crema di ricotta, con gocce di cioccolato e scorza d'arancia candita.*



1,5/2 h



2 gg

# bindi - TORTE E DESSERT



**Cod. 85952**  
Babà 113gr x 8pz

*Il tipico dolce napoletano con inzuppatura al rum.*



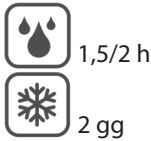
**Cod. 88124**  
Babà al Rum con Crema Pasticcera 160 gr x 10 pz

*Classica ricetta napoletana con inzuppatura al rum e farcito con crema pasticcera.*



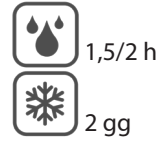
**Cod. 85975**  
Cassatina Monoporzione 100gr x 12pz

*Pan di Spagna con crema alla ricotta, decorata con frutta candita.*



**Cod. 86018**  
Delizia al Limone Monoporzione 130gr x 6pz

*Cupole di Pan di Spagna farcite e ricoperte con creme al limone.*



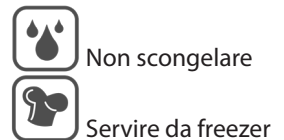
**Cod. 86178**  
Tiramisù con Savoiardi Monoporzione 110gr x 10pz

*Crema al mascarpone e savoiardi inzuppati al caffè.*



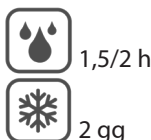
**Cod. 84104**  
Meringa Monoporzione 75gr x 9pz

*Meringa farcita con crema al gusto vaniglia.*



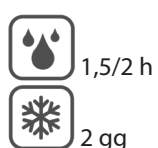
**Cod. 86203**  
Cupoline al Cioccolato Croccante 95gr x 6pz

*Pan di Spagna al cacao farcito con crema alla nocciola e ricoperto con cioccolato al latte e nocciole.*



**Cod. 86204**  
Ricotta e Pere Monoporzione 95gr x 6pz

*Morbidi biscotti alla nocciola con crema alla ricotta e pere.*





# bindi - TORTE E DESSERT



**Cod. 84102**

Ricotta e Cioccolato  
Monoporzione 95gr x 9pz

*Morbidi biscotti al cacao, nocciola e gocce di cioccolato con crema alla ricotta.*



1,5/2 h



2 gg



**Cod. 86123**

Melange Fragoline e Ribes  
6pz

*Pasta fillo con crema al gusto vaniglia, decorata con fragoline e ribes.*



1,5/2 h



2 gg



**Cod. 84103**

Sacher Monoporzione  
90gr x 9pz

*Pan di Spagna al cacao con farcitura all'albicocca ricoperto con cioccolato.*



1,5/2 h



2 gg



**Cod. 86132**

Panna Cotta con Caramello  
12pz

*Panna e latte fresco con salsa al caramello.*



1,5/2 h



2 gg



**Cod. 83603**

Cocco e Nocciola  
Monoporzione 100gr x 10pz

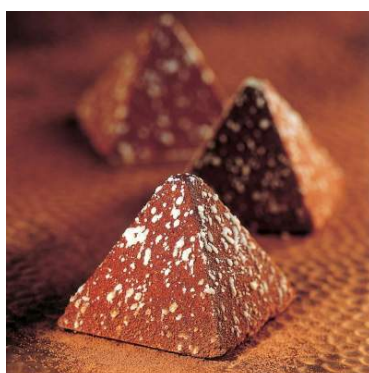
*Biscotto alla nocciola con crema al gusto di cocco e crema alla nocciola decorato con cocco rapè.*



1,5/2 h



2 gg



**Cod. 87006**

Piramide al Cioccolato  
65gr x 6pz

*Mousse al cioccolato con un cuore di croccante alle nocciole su un biscotto al cacao.*



1,5/2 h



2 gg



**Cod. 88613**

Tiramisù Panettone  
100 gr x 9 pz

*Base di panettone con crema al mascarpone e cuore allo zabaione, decorato con scorze d'arancia e perle di cioccolato.*



1,5/2 h



2 gg



**Cod. 86010**

Coppa Crema Catalana in Vetro  
140gr x 9pz

*Crema ricoperta di zucchero caramellato.*



1,5/2 h



2 gg

# bindi - TORTE E DESSERT

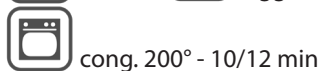


**Cod. 87000**  
Crema Catalana in Coccio  
115gr x 8pz

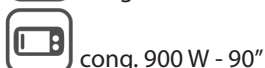
*Crema catalana con zucchero caramellato.*



1,5/2 h 2 gg



cong. 200° - 10/12 min



cong. 900 W - 90"



**Cod. 86007**  
Coppa al Mascarpone in  
Vetro 100gr x 9pz

*Crema al mascarpone con  
cioccolato e granella di  
amaretto.*



1,5/2 h

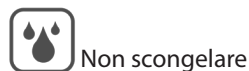


2 gg



**Cod. 86175**  
Tartufo Classico 85gr x 12pz

*Gelato semifreddo allo  
zabaione e gelato al cioccolato,  
decorato con granella di  
nocciole e cacao.*



Non scongelare



Servire da freezer



**Cod. 86170**  
Tartufo Bianco  
75gr x 12pz

*Gelato semifreddo allo  
zabaione con cuore di gelato  
al caffè decorato con granella  
di meringa.*



Non scongelare

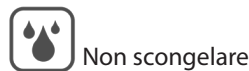


Servire da freezer



**Cod. 86169**  
Tartufo alla Nocciola  
75gr x 12pz

*Gelato semifreddo alla nocciola  
con cuore di cioccolato liquido,  
decorato con nocciole pralinate  
e meringa.*



Non scongelare

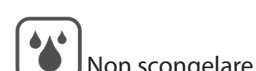


Servire da freezer

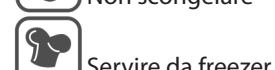


**Cod. 86176**  
Tartufo al Limoncello  
85gr x 12pz

*Gelato semifreddo al  
limone con cuore liquido  
al limoncello, decorato con  
granella di meringa.*



Non scongelare



Servire da freezer



**Cod. 86057**  
Semifreddo alla Menta Bianca  
e Cioccolato 85gr x 12pz

*Gelato semifreddo alla menta  
con cuore di semifreddo al  
cioccolato, decorato con  
glassa al cioccolato.*



Non scongelare

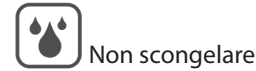


Servire da freezer

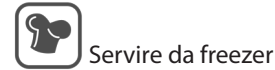


**Cod. 86151**  
Semifreddo al Caffè  
70gr x 12pz

*Gelato semifreddo al caffè  
con cuore al gusto vaniglia,  
decorato con granella di Pan  
di Spagna al cacao.*



Non scongelare



Servire da freezer

# bindi - TORTE E DESSERT



**Cod. 87004**  
Semifreddo al Torroncino  
75gr x 12pz

*Gelato semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate.*



Non scongelare



Servire da freezer



**Cod. 86002**  
Coppa Mousse Cioccolato  
80gr x 12pz

*Gelato semifreddo al cioccolato decorato con riccioli di cioccolato al latte.*



Non scongelare



Servire da freezer



**Cod. 86015**  
Coppa Profiterol in Plastica  
100gr x 12pz

*Bigné ripieni di crema al gusto vaniglia, avvolti da gelato semifreddo al cioccolato.*



Non scongelare



Servire da freezer



**Cod. 86150**  
Coppa Tiramisù in Plastica  
100gr x 12pz

*Pan di Spagna inzuppato al caffè con gelato semifreddo allo zabaione e caffè, decorato con spolvero di cacao.*



Non scongelare



Servire da freezer



**Cod. 86013**  
Coppa Creme Brulee con  
Frutti di Bosco in Vetro  
120gr x 9pz

*Crema al gusto di vaniglia con salsa di lamponi e frutti di bosco ricoperti di caramello.*



1,5/2 h



2 gg

**Cod. 86226**  
Torta Speciale a Tema x 30  
persone 3,30 Kg

**Cod. 86958**  
Torta Speciale a Tema x 50  
persone 5,50 Kg

**Cod. 86228**  
Torta Specialissima

**Cod. 86362**  
Torta Speciale x 30 persone

**Cod. 88133**  
Orsetta Battesimo Marzapane

**Cod. 86231**  
Tableau 24 cm

# bindi - BISCOTTI E FROLLE



**Cod. 85959**  
Biscotti Esse Bicolore  
70gr x 40pz

*Pasta frolla con decorazione al cacao.*



1,5/2 h



10 gg



**Cod. 85961**  
Biscotti Fiore alla Frolla e Albicocca 60gr x 40pz

*Pasta frolla con decorazione all'albicocca.*



1,5/2 h



10 gg



**Cod. 86031**  
Frolli Crema alla Gianduia  
70gr x 18pz

*Pasta frolla ripiena al gusto gianduia, decorata con granella di nocciola.*



1,5/2 h



10 gg



**Cod. 85955**  
Biscotti Frolle Miste  
60gr x 47pz

*Frolle miste: Charlotte all'albicocca, Rugantino alla nocciola, Esse, Zaletta.*



1,5/2 h



10 gg



**Cod. 85956**  
Biscotti Baci di Dama al Cacao 1 Kg

**Cod. 85965**  
Biscotti Nocini 1 Kg

**Cod. 85957**  
Biscotti Baci di Dama 1 Kg

**Cod. 85966**  
Biscotti Sabbiosini 1 Kg

**Cod. 85958**  
Biscotti Dame 1 Kg

**Cod. 86410**  
Biscotti Occhio di Bue alla Fragola 1 Kg

**Cod. 85960**  
Biscotti Esse Mignon 70gr x 40pz

**Cod. 83860**  
Biscotti Frollini al Caffè 1 Kg

**Cod. 85962**  
Biscotti Frollini al Burro 1 Kg

**Cod. 85963**  
Biscotti Frollini all'Albicocca 1 Kg

**Cod. 85964**  
Biscotti Mandorlini Ciliegia 1 Kg



1,5/2 h



10 gg

# bindi - GELATI



**Cod. 86314**  
Gelato Sorbetto al Limone  
4,1 LT



**Cod. 86359**  
Gelato Sorbetto al Mandarino  
2,5 LT



**Cod. 86097**  
Gelato Sorbetto al Pompelmo  
Rosa 2,5 LT



**Cod. 86318**  
Gelato Sorbetto alla Mela Verde  
4,8 LT



**Cod. 86037**  
Gelato al Cocco 4,1 LT



**Cod. 85791**  
Gelato al Cioccolato 4,1 LT



**Cod. 85792 / 86066**  
Gelato alla Crema  
4,1 LT - 4,8 LT



**Cod. 85795**  
Gelato al Limone 4,1 LT



**Cod. 86080 / 86076**  
Gelato al Pistacchio  
4,1 LT - 4,8 LT



**Cod. 86086**  
Gelato alla Stracciatella 4,1 LT



**Cod. 85796**  
Gelato alla Nocciola 4,8 LT



**Cod. 86067**  
Gelato al Fiordilatte 4,8 LT



**Cod. 86070**  
Gelato alla Fragola 4,8 LT



**Cod. 86089**  
Gelato allo Yogurt 4,8 LT



**Cod. 86035**  
Gelato al Caffè 4,8 LT

# bindi - GELATI



**Cod. 85998**

Coppa alla Stracciatella in Vetro 100gr x 6pz

*Gelato alla stracciatella e cioccolato, decorato con nocciole pralinate.*



Non scongelare



Servire da freezer



**Cod. 85986**

Coppa al Caffè in Vetro 95gr x 6pz

*Gelato alla panna variegato al caffè. Decorato con chicchi di cioccolato al caffè.*



Non scongelare



Servire da freezer



**Cod. 85991**

Coppa alla Crema e Pistacchio in Vetro 100gr x 6pz

*Gelato alla crema e al pistacchio variegato al cioccolato, decorato con pistacchi pralinati.*



Non scongelare



Servire da freezer



**Cod. 85997**

Coppa Spagnola in Vetro 100gr x 6pz

*Gelato alla panna variegato all'amarena e decorato con ciliegie amarenate.*



Non scongelare



Servire da freezer



**Cod. 86000**

Coppa allo Yogurt e Frutti di Bosco in Vetro 100gr x 6pz

*Gelato allo yogurt con salsa alla fragola, decorato con mirtilli e ribes.*



Non scongelare



Servire da freezer



**Cod. 85979**

Cocco Ripieno 140gr x 12pz

*Noce di cocco ripiena con gelato al cocco*



Non scongelare



Servire da freezer



**Cod. 85953**

Ananas Ripieno 100gr x 12pz

*Frutto ripieno di sorbetto di ananas.*



Non scongelare



Servire da freezer



**Cod. 86119**

Limone Ripieno 100gr x 12pz

*Frutto ripieno di sorbetto di limone.*



Non scongelare



Servire da freezer

# bindi - GELATI



**Cod. 85971**  
Bocconcini Dai-Dai alla Panna  
70gr x 70pz

*Dolci bocconcini alla panna e latte glassati con cioccolato fondente.*



Non scongelare



Pronto da servire



**Cod. 86148**  
Rondò Vaniglia e Fragola  
80gr x 6pz

*Gelato alla vaniglia e gelato alla fragola, decorati con lampone, mora e cioccolato.*



Non scongelare



Servire da freezer



**Cod. 86157**  
Sorbifacile al Caffè 900ml

*Preparato al caffè per sorbetto da bere.*



900 ml 4/5 h



conf. sigillata 10 gg  
conf. aperta 3/4 gg



Agitare bene, servire ben freddo.



**Cod. 86155**  
Sorbifacile al Limone 4,5 LT

*Preparato al limone per sorbetto da bere.*



4,5 Lt: 8-10 h



conf. sigillata 30 gg  
conf. aperta 5 gg



Agitare bene, servire ben freddo.



**Cod. 87181**  
Coppa Elvis al Cioccolato  
0,48gr x 12pz



**Cod. 83600**  
Coppa Hip Hop alla Fragola  
0,48gr x 12pz



**Cod. 87182**  
Coppa Lady alla Fragola  
0,48gr x 12pz



**Cod. 83601**  
Coppa Pan Dan alla Vaniglia  
0,48gr x 12pz



**Cod. 87183**  
Coppa Man in Black alla Vaniglia  
0,48gr x 12pz



**Cod. 83602**  
Coppa Cip Ciok al Cioccolato  
0,48gr x 12pz



**Cod. 83661**  
Torta alla Crema 0,90 Kg

*Pan di spagna con inzuppitura e crema al gusto vaniglia.*



1 h



3 gg



**Cod. 83662**  
Torta alla Nocciola e  
Torrone 0,90 Kg

*Pan di spagna con crema alle nocciole, crema al gusto di torrone e granella di nocciole.*



1 h



3 gg



**Cod. 83663**  
Torta al Cacao e Crema  
0,90 Kg

*Pan di spagna al cacao con crema al cacao, crema al gusto vaniglia decorata con cacao.*



1 h



3 gg



**Cod. 83664**  
Torta ai Mirtilli e Ribes  
0,90 Kg

*Crema al gusto vaniglia, mirtilli, ribes e pan di spagna.*



1 h



3 gg



**Cod. 83853**  
Torta Soffice al Cacao 1 Kg

*Soffice impasto preparato al cacao.*



4/5 h



6 gg



**Cod. 83854**  
Torta Soffice alle Mele 1 Kg

*Soffice impasto alle mele.*



4/5 h



6 gg



**Cod. 83855**  
Torta Soffice allo Yogurt 1 Kg

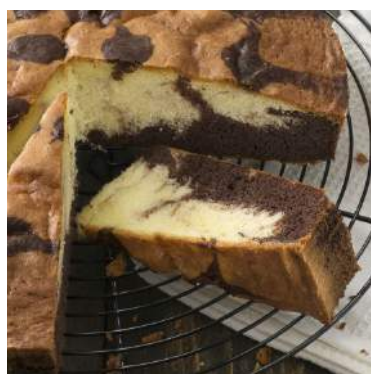
*Soffice impasto preparato con yogurt.*



4/5 h



6 gg



**Cod. 88505**  
Torta Soffice Marmorizzata  
1 Kg

*Soffice impasto al cacao e yogurt.*



4/5 h



6 gg





**Cod. 88126**  
Torta Soffice al Grano  
Saraceno, Mirtilli e Ribes

*Soffice impasto con grano  
saraceno, farcito con mirtilli e  
ribes.*



4/5 h



6 gg



**Cod. 88543**  
Crostata alla Ciliegia 1100gr

*Pasta frolla farcita alle ciliegie.*



4/5 h



6 gg



**Cod. 84101**  
Crostata al Cioccolato 1100gr

*Pasta frolla farcita con  
cioccolato.*



4/5 h



6 gg



**Cod. 84100**  
Crostata all'Albicocca 1100gr

*Pasta frolla farcita con  
albicocche.*



1 h



3 gg



**Cod. 88125**  
Crostata Integrale ai Mirtilli  
1100gr

*Fragrante pasta frolla con farina  
integrale e mirtilli.*



4/5 h



6 gg





**Cod. 83655**  
Gelato al Cioccolato  
4,8 LT - 2350gr



**Cod. 83656**  
Gelato al Limone  
4,8 LT - 2350gr



**Cod. 83657**  
Gelato alla Fragola  
4,8 LT - 2350gr



**Cod. 83658**  
Gelato al Fiordilatte  
4,8 LT - 2350gr



**Cod. 83659**  
Gelato al Caffè  
4,8 LT - 2350gr



**Cod. 83660**  
Gelato alla Nocciola  
4,8 LT - 2350gr



**Cod. 84134**  
Gelato alla Vaniglia  
4,8 LT - 2350gr



**Cod. 88127**  
Gelato al Liquore di Rosa  
4,8 LT - 2350gr



**Cod. 83939**  
Gelato al Tè Verde  
4,8 LT - 2350gr



**Cod. 84133**  
Gelato di Riso  
4,8 LT - 2350gr

## PASTICCERIA

**Cod. 83704**Coda d'Aragosta Mignon  
30gr - 7 Kg

*Anche mignon la sfogliatella riccia, si caratterizza per la forma allungata. Da farcire dopo la cottura con crema.*



30/40 min



180°/200° - 20/25 min

**Cod. 83694**Sfogliatella Frolla Napoletana  
Mignon 36gr - 7 Kg

*La sfogliatella frolla ha un involucre rotondo di pasta frolla con ripieno a base di ricotta, semola, zucchero, canditi e cannella.*



30/40 min



180°/200° - 20/25 min

**Cod. 83696**Pastiera Napoletana  
Mignon 28gr - 7 Kg

*Piccola, croccante fuori nella pasta frolla quanto morbida dentro, per un piacere pieno di ricotta, frutta candita e grano.*



170° - 30 min

Spolverizzare con  
zucchero a velo**Cod. 83693**Sfogliatella Napoletana  
Mignon 40gr - 7 Kg

*Una ricca sfoglia abbraccia il ripieno di ricotta e semola. Gustata calda è ancora più buona di quando è fredda.*



30/40 min



180°/200° - 20/25 min

**Cod. 83692**Sfogliatella Frolla Napoletana  
110gr x 80pz

*La sfogliatella frolla ha un involucre rotondo di pasta frolla con ripieno a base di ricotta, semola, zucchero, canditi e cannella.*



30/40 min



180°/200° - 20/25 min

**Cod. 83695**Sfogliatella Napoletana  
110gr x 75pz

*Una ricca sfoglia abbraccia il ripieno di ricotta e semola. Gustata calda è ancora più buona di quando è fredda.*



30/40 min



180°/200° - 20/25 min

**Cod. 88296**Coda d'Aragosta  
105gr x 75pz

*Più grande della sfogliatella riccia, si caratterizza per la forma allungata. Da farcire dopo la cottura con crema.*



180° - 30/35 min

Farcire e spolverizzare  
con zucchero a velo**Cod. 88295**Tappi per Sfogliate  
54gr x 150pz

*Prodotto dolciario da forno, crudo, composto da un impasto di sfoglia riccia arrotolato e tagliato.*



48 h




200° - 30/35 min

## CROISSANT - MUFFIN - DONUT


**Cod. 85594**

Croissant Integrali e Cereali  
Delifrance 80gr x 55pz


*Croissant lievemente salato con burro, fonte di fibre con farina integrale (10%) e diversi semi di papavero, girasole, lino scuro.*


 Forno ventilato  
18/20 min - 170°


**Cod. 85295**

Mini Croissant Delifrance da  
lievitare 40gr x 225pz

*Croissant ideale per la colazione o pause golose! Formato mini.*


 Lievitazione per 6-8 ore  
in forno chiuso.

 Forno ventilato  
12/15 min - 160°/180°


**Cod. 85435**

Mini Croissant all'Albicocca  
Delifrance 40gr x 120pz


*Il mini croissant farcito all'albicocca ha un gusto saporito con 15% di farcitura, 17,5% di burro e una pasta sfoglia fragrante.*

 Forno ventilato  
14/16 min - 180°/200°


**Cod. 84076**

Croissant Salato Delifrance  
60gr x 50pz


*Fragrante e saporito croissant salato.*

 Forno ventilato  
20 min - 160°


**Cod. 86697**

Croissant alla Crema Vaniglia  
Delifrance 70gr x 60pz


*Croissant puro burro, con una nuova farcitura alla vaniglia, per chi vuole un'alternativa alle solite creme.*

 Forno ventilato  
25/27 min - 160°


**Cod. 85591**

Croissant all'Albicocca  
Delifrance 70gr x 60pz


*Croissant al burro (15%) con una ricca farcitura di albicocche.*

 Forno ventilato  
16/18 min - 180°/200°


**Cod. 85593**

Croissant al Cioccolato e  
Nocciola Delifrance 70gr x 60pz


*Croissant al burro (14,5%) con una ricca farcitura al cacao e alle nocciole, decorato con granelle di cioccolato.*

 Forno ventilato  
25/27 min - 160°


**Cod. 88800**

Croissant Harmonie Vuoto  
Delifrance 60gr x 100pz

*Goloso croissant nature con sfoglia base margarina.*

 Forno ventilato  
20/22 min - 170°

## CROISSANT - MUFFIN - DONUT



**Cod. 88673**  
Mini Croissant Prosc. / Form.  
Delifrance 31gr x 165pz

*Croissant mini farcito con prosciutto e formaggio.*

 Forno ventilato



**Cod. 84537**  
Croissant D. Sud Albicocca da  
lievitare 60gr x 150pz


*Croissant da far lievitare  
ripieno di deliziosa marmellata  
all'albicocca.*

 Non scongelare

 Servire da freezer

**Cod. 81637**  
Gran Cornetto all'Albicocca  
Arcogel 90gr x 40pz

*Cornetto ripieno di squisita  
marmellata all'albicocca.*

 Non scongelare

 Servire da freezer



**Cod. 85513**  
Croissant Mini Cotto Integrale  
Salato Wolf B 30gr x 60pz


*Mini cornetto salato di pasta  
sfoglia al burro, ai cereali.*

 2 h

**Cod. 83330**  
Cornetto Cotto Integrale Vital  
Wolf B 90gr x 35pz

*Fragrante ed aromatico  
croissant integrale al burro,  
con farina di germe di cereali  
e semi.*

 2 h

 Farcire con verdure, salumi  
e formaggi a piacere.



**Cod. 85512**  
Croissant Cotto Integrale  
Salato Wolf B 70gr x 54pz

*Croissant di pasta al burro  
con semi, insaporito grazie  
ad una lavorazione a base di  
soda, da farcire a piacere.*


 2 h



**Cod. 86717**  
Croissant Vuoto Senza  
Glutine Dr Shar 55gr x 4pz

*Croissant vuoto senza glutine,  
ideale per i celiaci.*


 60 min

 7/8 min - 180°

**Cod. 88182**  
Crown Flavoured Vanilla  
Vandemoortele 97gr

*Dolcetto di pasta sfoglia con  
ripieno alle mandorle e crema  
alla vaniglia.*

 30 min

 20/25 min - 190°/210°



## CROISSANT - MUFFIN - DONUT

**Cod. 88172**Muffin al Cioccolato 82 gr  
Vandemoortele*Muffin al cacao con gocce di cioccolato (14%).*

30/60 min



3 gg temp. ambiente

**Cod. 88173**Muffin alla Vaniglia 82 gr  
Vandemoortele*Muffin con aroma di vaniglia.*

30/60 min



3 gg temp. ambiente

**Cod. 88176**Muffin Mini 15 gr alla Vaniglia  
e Cioccolato Vandemoortele*Muffin alla vaniglia con pepite di cioccolato (11%) e muffin al cacao (3%) con pepite di cioccolato (11%).*

30/60 min



3 gg temp. ambiente

**Cod. 85372**Muffin Doppio Ciok Wolf B  
120gr*Muffin al cioccolato ripieno di crema gianduia e guarnito con due diversi tipi di cioccolata a pezzetti, al latte e fondente.*

1,5 h



2 gg temp. ambiente

**Cod. 85373**

Muffin al Mirtillo Wolf B 120gr

*Muffin ai mirtilli ripieno di confettura ai mirtilli neri e pezzetti di mirtilli, guarnito con granella di pasta frolla al burro.*

1,5 h



2 gg temp. ambiente

**Cod. 85503**Muffin al Limone e Cioccolato  
Wolf B 120gr*Muffin aromatizzato al limone con gocce di cioccolato.*

1,5 h



2 gg temp. ambiente

**Cod. 89942**Muffin al Pistacchio  
Delifrance 90gr x 20pz*Muffin impasto nature, farcito al pistacchio.*

Scongelare 2-3 h



Pronto da servire

**Cod. 89943**Muffin Red Velvet allo Yogurt  
Delifrance 90gr x 20pz*Muffin impasto Red Velvet, farcito allo yogurt.*

Scongelare 2-3 h



Pronto da servire

## CROISSANT - MUFFIN - DONUT

**Cod. 88432**Muffin al Cioccolato  
Quadrifoglio 100gr x 12pz*Soufflé al cioccolato con cuore di crema fusa.*

Non scongelare



180° - 4 min

**Cod. 87089**Soufflé al Cioccolato  
Donatella 100gr x 12pz*Squisito soufflé con un cuore di cioccolato che fonde e che conquista.*Scongellare 1 h  
8/10 min - 180°/190°Togliere il pirottino  
450 W - 60/70 sec**Cod. 88171**Donut alla Vaniglia  
Vandemoortele 58gr*Donut con copertura a base di zucchero aromatizzato alla vaniglia.*

30/60 min



2 gg temp. ambiente

**Cod. 88170**Donut alla Fragola  
Vandemoortele 58gr*Donut con copertura a base di zucchero aromatizzato alla fragola.*

30/60 min



2 gg temp. ambiente

**Cod. 88215**Doony Balls Mix 3 gusti  
Vandemoortele 22gr*Deliziosi mini doony al sapore di cioccolato, vaniglia e fragola, ricoperti con praline zuccherate al sapore di lampone e tutti frutti.*

20/30 min



2 gg. temp. ambiente

**Cod. 81763**Krapfen ripieno alla Marmellata  
"Donatella" 65 gr x 48 pz*Soffice krapfen ripieno di deliziosa marmellata.*Scongellare a temp.  
ambiente per 1 h ca.

## TORTE - MOUSSE - CREME

**Cod. 80731**

Tiramisù con Savoiaardi Arcogel  
1 Kg Trancio

*Dall'originale ricetta italiana: savoiardi, caffè, delicata crema mascarpone, il tutto spolverato con cacao.*



1/2 h temp. ambiente



3 gg

**Cod. 81272**

Meringata Arcogel 1 Kg  
Trancio

*Croccanti strati di meringa e soffice panna.*



1 h temp. ambiente



3 gg

**Cod. 81417**

Torta Millefoglie Arcogel  
1,3 Kg Trancio

*Strati di pasta sfoglia farciti con delicata crema.*



1/2 h temp. ambiente



3 gg

**Cod. 81412**

Rullè al Limone Donatella  
1,2 Kg Trancio

*Sottile pan di spagna arrotolato, farcito con crema al gusto di limone.*



3 h temp. ambiente



3 gg

**Cod. 82336**

Torta Chantilly Donatella 1 Kg  
Trancio

*Pan di spagna farcito e decorato con crema chantilly e panna.*



1/2 h



3 gg

**Cod. 81414**

Torta Selva Nera Donatella  
1 Kg Trancio

*Pan di spagna al cioccolato, farcito con vaniglia e amarene allo sciroppo, decorato con sfoglia al cioccolato.*



1/2 h



3 gg

**Cod. 80248**

Torta Sacher Donatella  
1,1 Kg Trancio

*Tipico dolce Viennese con pan di spagna al cacao, glassato con cioccolato fondente e farcito con confettura di albicocca.*



2 h temp. ambiente



3 gg

**Cod. 81241 / 85607**

Torta alle Mandorle 1,2 Kg  
Donatella / Pretagliata 14 ft

*Pasta frolla ripiena di uno squisito impasto di mandorle e zucchero e ricoperto con mandorle affettate.*



2/3 h temp. ambiente



3 gg





## TORTE - MOUSSE - CREME

**Cod. 82337**Crostatata Pere e Cioccolato  
Arcogel 1,4 Kg Tonda*Pasta frolla al cioccolato farcita con crema al cioccolato decorata con deliziose pere e riccioli di cioccolato.*

2/3 h temp. ambiente



3 gg

**Cod. 82072**Crostatata al Cioccolato  
Arcogel 1,4 Kg Tonda*Morbida pasta frolla farcita con crema al cioccolato, ricoperta di plum cake, granella di nocciola e zucchero a velo.*

2/3 h temp. ambiente



3 gg

**Cod. 82073**Crostatata alla Futta Mista  
Arcogel 1,4 Kg Tonda*Pasta frolla farcita con crema, pan di spagna e ricoperta di frutta e gelatina.*

2/3 h temp. ambiente



3 gg

**Cod. 8685**Torta alla Ricotta Arcogel  
1,4 Kg Tonda*Base di pasta frolla ripiena di impasto di ricotta e uvetta.*

2/3 h temp. ambiente



3 gg

**Cod. 80055**Crostatata alle Mele Arcogel  
1,4 Kg Tonda*Fragrante pasta frolla e morbido pan di spagna ricoperti di crema, spicchi di mele e gelatina.*

2/3 h temp. ambiente



3 gg

**Cod. 80052**Torta della Nonna Arcogel  
1,4 Kg Tonda*Pasta frolla ripiena di crema, il tutto ricoperto da bastoncini di mandorle tostate, pinoli e zucchero a velo.*

2/3 h temp. ambiente



3 gg

**Cod. 80053 / 85590**Crostatata al Limone Donatella  
1,4 Kg / Pretagliata 14 ft*Morbida pasta frolla farcita con crema al limone e ricoperta di plum cake.*

2/3 h temp. ambiente



3 gg

**Cod. 81578**Sant Honorè Donatella 1,2 Kg  
Tonda*Un classico della pasticceria. Pan di spagna farcito con panna, decorato con crema al cioccolato, panna e bigné ripieni.*

2 h



3 gg



## TORTE - MOUSSE - CREME

**Cod. 8448**

Torta della Nonna Talon 1,4 Kg Tonda

*Pasta frolla ripiena di crema, ricoperta da bastoncini di mandorle e zucchero a velo.*



4/5 h temp. ambiente



5 gg

**Cod. 81570**

Torta al Limone Talon 1,4 Kg Tonda

*Deliziosa pasta frolla ripiena di ottima crema al limone.*



4/5 h temp. ambiente



5 gg

**Cod. 8693**

Crostatà alle Mele Talon 1,4 Kg Tonda

*Deliziosa pasta frolla ripiena di crema pasticcera e mele a pezzi (38%).*



4/5 h temp. ambiente



5 gg

**Cod. 81569**

Torta al Cioccolato Talon 1,4 Kg Tonda

*Deliziosa pasta frolla al cacao ripiena di crema pasticcera al cacao e guarnita con gocce di cioccolato.*



4/5 h temp. ambiente



5 gg

**Cod. 85375**

Torta alla Ricotta Talon 1,4 Kg Tonda

*Deliziosa pasta frolla ripiena di ricotta (20%) e crema pasticcera.*



4/5 h temp. ambiente



5 gg

**Cod. 80637**

Torta ai Frutti di Bosco Talon 1,4 Kg Tonda

*Deliziosa pasta frolla ripiena di ottima crema pasticcera e guarnita con frutti di bosco (25%).*



4/5 h temp. ambiente



5 gg

**Cod. 8690**

Crostatà alle Pere Talon 1,4 Kg Tonda

*Deliziosa pasta frolla ripiena di crema pasticcera e pere a pezzi (25%).*



4/5 h temp. ambiente



5 gg

**Cod. 86755**

Torta Artigianale al Limone Donatella 1100gr

*Morbida pasta frolla farcita con crema al limone e ricoperta di plum cake.*



2/3 h temp. ambiente



3 gg

## TORTE - MOUSSE - CREME

**Cod. 86753**Torta Artigianale alle Mele  
Donatella 1000gr*Dalla tradizione artigianale,  
fragante pasta frolla e morbido  
pan di spagna ricoperti di crema,  
spicchi di mele e gelatina.*

2/3 h temp. ambiente



3 gg

**Cod. 86756**Torta Artigianale al Cioccolato  
Donatella 1100gr*Morbida pasta frolla farcita con  
crema al cioccolato ricoperta di  
plum cake, granella nocciola e  
cacao.*

2/3 h temp. ambiente



3 gg

**Cod. 86754**Torta Artigianale della Nonna  
1100gr*Pasta frolla ripiena di crema,  
il tutto ricoperto da bastoncini  
di mandorle tostate, pinoli e  
zucchero a velo.*

2/3 h temp. ambiente



3 gg

**Cod. 83699**Profiterols Bianco Arcogel  
24 bigné 1,2 Kg*Vaschetta contenente 24 bigné  
farciti con crema chantilly al  
cacao ricoperti di crema al latte  
e spolverata finale di cacao.*

2/3 h temp. ambiente



3 gg

**Cod. 83580**Profiterols al Cacao Arcogel  
24 bigné 1,2 Kg*Vaschetta contenente 24 bigné  
farciti con crema chantilly e  
ricoperti di delicata crema al  
cacao.*

2/3 h temp. ambiente



3 gg

**Cod. 80225**Torta della Nonna Donatella  
14 fette 1,4 Kg*Dolce pasta frolla con cuore di  
crema pasticcera, ricoperto di  
bastoncini di mandorle tostate,  
pinoli e zucchero a velo.*

2/3 h temp. ambiente



3 gg

**Cod. 87772**Torta Ciococao Donatella  
14 fette 1,3 Kg*Mousse al cacao su una sottile  
base di pan di spagna, il tutto  
ricoperto da uno spolvero di  
cacao.*

2 h temp. ambiente



3 gg

**Cod. 87174**Foresta Nera Donatella  
12 fette 1 Kg*Morbido pan di spagna farcito  
con vaniglia e amarene, il  
tutto ricoperto di sfoglie al  
cioccolato.*

1/2 h temp. ambiente



3 gg



## TORTE - MOUSSE - CREME

**Cod. 82075**

Torta ai Frutti di Bosco  
Donatella 14 fette 1,4 Kg

*Pasta frolla farcita con crema chantilly, pan di spagna, ricoperta di frutti di bosco e gelatina.*



2/3 h temp. ambiente



3 gg

**Cod. 80228**

Crostata alle Mele  
Donatella 14 fette 1,4 Kg

*Dalla tradizione, fragrante pasta frolla e morbido pan di spagna ricoperti di crema, spicchi di mele e gelatina.*



2/3 h temp. ambiente



3 gg

**Cod. 89918**

Crostata alla ricotta Donatella  
14 fette 1,4 Kg

*Base di pasta frolla ripiena di impasto di ricotta e uvetta. Pretagliata in 14 fette.*



2 h temp. ambiente



3 gg

**Cod. 82285**

Mousse al Limone Donatella  
1,200 Kg

*Sottile strato di pan di spagna ricoperto di mousse al limone, il tutto rifinito con glassa al limone e riccioli di cioccolato.*



2 h temp. ambiente



3 gg

**Cod. 88177**

Torta Frangipane e Frutti di Bosco Vandemoortele 1060gr

*Base di pasta frolla, farcitura di frangipane, decorata con frutti di bosco e ricoperta di gelatina.*



9 h in frigorifero



3 gg

**Cod. 80637**

Torta ai Frutti di Bosco Talon  
1,4 Kg Tonda

*Base di pasta frolla, farcitura di frangipane, decorata con mele e mandorle lamellate e ricoperta di gelatina.*



9 h in frigorifero



3 gg

**Cod. 88174**

Torta alle Fragole Vandemoortele 2300gr

*Base di pasta frolla e crumble, con farcitura di bavarese (11,5%) al gusto fragola, decorata con fragole.*



9 h



1 gg

**Cod. 89940**

Pastiera Napoletana cotta Tortora 1 Kg

*La pastiera è un dolce pasquale partenopeo a base di pasta frolla ripiena ricotta, grano bollito e canditi.*



Scongellare



10 gg - +4° C



## TORTE - MOUSSE - CREME

**Cod. 89137**Cassatina Mastro Pepe  
80gr x 12pz

*La cassata siciliana è una torta tradizionale siciliana a base di ricotta zuccherata, pan di Spagna, pasta reale e frutta candita.*



2 h



5 gg

**Cod. 87090**Panna Cotta Donatella  
100gr x 12pz

*Morbida panna cotta preparata solo con il latte. Deliziosa servita con fragole e frutti di bosco, cioccolato o salsa al caramello.*



30 min temp. ambiente



3 gg

**Cod. 87096**Coppa al Mascarpone e Frutti  
di Bosco in Vetro Quadrifoglio  
90gr x 10pz

*Mousse al mascarpone variegata con salsa di fragola e decorata con frutti di bosco freschi.*



30 min in frigorifero



4/5 gg

**Cod. 87095**Coppa Tiramisù in Vetro  
Quadrifoglio 90gr x 10pz

*Mousse al mascarpone con pan di spagna imbevuto nel caffè e decorato con polvere di cacao.*



30 min in frigorifero



4/5 gg

**Cod. 86219**Strudel di Mele Melinda  
600gr Crudo

*Nelo strudel Melinda la delicata pasta sfoglia racchiude tutta la passione nella produzione delle mele scelte per questo dolce.*



30 min temp. ambiente



35/40 min - 200°

**Cod. 84961**Strudel alle Mele Graziadei  
1,3 Kg Crudo

*Pasta sfoglia farcita con mele dalla consistenza friabile e soffice una volta cotto.*



30 min temp. ambiente



35/40 min - 200°

**Cod. 88881**Mousse al Mascarpone  
Quadrifoglio 2000ml

*Un dessert tradizionale usato per guarnire o da servire tal quale.*



4 h in frigorifero



2 gg

**Cod. 88434**Zuccotto al Cioccolato e  
Zabaione Quadrifoglio 100gr

*Mousse di mascarpone su base di biscotto ricoperta da zabaione con cuore di cioccolato.*



30 min in frigorifero



4/5 gg

## TORTE - MOUSSE - CREME



**Cod. 85055**  
Salame di Cioccolato 1 Kg

*Salame al cioccolato classico.*



Non scongelare



Pronto da servire



**Cod. 89941**  
Mascarpone (4 x 1 Kg) più  
crumble (320 gr) 7 Chef

*Crema fresca in sac à poche,  
con il 20% di mascarpone;  
particolarmente adatta per la  
composizione di dessert con la  
frutta. Sacchetto di crumble per  
la decorazione.*



Temp. ambiente



**Cod. 89105**  
Panna Cotta 7 Chef  
1 Kg

*Preparato per dessert,  
confezionato in sac a poche.  
Deve solo essere scaldato,  
guarnita e servita.*



Temp. ambiente



Scaldare, raffreddare e  
decorare a piacere.



**Cod. 89941**  
Crema Cioccolato 7 Chef  
1 Kg

*Crema al cioccolato,  
confezionata in sac à poche.  
Ideale come ingrediente unico  
o in abbinamento ad altri gusti.*



Temp. ambiente



**Cod. 89104**  
Crema Gran Croissant 7 Chef  
1 Kg

*Crema pasticcera tradizionale  
dal delicato aroma di vaniglia  
ideata per la farcitura della  
croissanteria e pasticceria.*



Temp. ambiente



**Cod. 85774**  
Crema Pasticciera 7 Chef  
1 Kg

*Preparato congelato alla  
crema pasticcera, in sac à  
poche, pronta all'uso.*



Temp. ambiente

## TORTE - MOUSSE - CREME senza glutine



**Cod. 88088**

Meringata Senza Glutine  
Trancio - 650gr

*Doppio strato di meringhe  
farcito con crema chantilly.*



Scongelare a temp.  
ambiente 3/4 h



3 gg



**Cod. 88090**

Torta Tiramisù Senza Glutine  
Trancio - 650gr

*Doppio strato di Pan di Spagna,  
imbevuto al caffè, farcito con  
una morbida crema al gusto  
tiramisù e decorato con cacao.*



Scongelare a temp.  
ambiente 3/4 h



3 gg



**Cod. 88091**

Crostata ai Frutti di Bosco  
Senza Glutine 1,1 Kg

*Classica frolla fragrante farcita  
con deliziosi frutti di bosco.*



Scongelare a temp.  
ambiente



2 gg



**Cod. 88092**

Torta della Nonna con Pinoli  
Senza Glutine 1,1 Kg

*Base di pasta frolla, ripiena di  
crema pasticcera, decorata con  
zucchero a velo e pinoli.*



Scongelare a temp.  
ambiente 3/4 h



3 gg



**Cod. 88093**

Torta Tiramisù Mono Senza  
Glutine 90gr

*Delicato dessert di tiramisù,  
decorato con cacao in polvere.*



Scongelare a temp.  
ambiente



Pronto da servire



**Cod. 88094**

Dessert al Doppio Cioccolato  
Mono Senza Glutine 90gr

*Delicata mousse al doppio  
cioccolato.*



Scongelare a temp.  
ambiente



2 gg



**Cod. 88095**

Dessert Panna Cotta alla  
Fragola Senza Glutine 60gr

*Dessert panna cotta con  
copertura alla fragola.*



Scongelare a temp.  
ambiente



2 gg



**Cod. 88287**

Tiramisù Senza Glutine  
Dr. Shar 100gr x 2pz

*Mascarpone e savoiardi come  
nella ricetta originale del tiramisù,  
con 21% di mascarpone.  
Senza glutine.*



Scongelare



Pronto da servire

## GELATI



**Cod. 88429**  
Gelato al Caramello e Burro  
Salato - 4,2 LT



**Cod. 88430**  
Gelato alla Crema Tradizionale  
- 4,2 LT



**Cod. 88431**  
Gelato Sorbetto al Caffè -  
4,2 LT



**Cod. 85705**  
Ghiaccioli Essegel Gusti Vari  
70gr x 50pz



**Cod. 85859**  
Gelato Cocco Ripieno  
Pasticceria Torino 100gr



**Cod. 85858**  
Gelato Limone Ripieno  
Pasticceria Torino 100gr



**Cod. 88418**  
Gelato in Tazza Tom & Jerry  
Stracciatella 65gr x 12pz



**Cod. 88419**  
Gelato in Tazza Warner Bros  
Vaniglia/Cioccolato 65gr x 12pz



**Cod. 85293**  
Gelato in Coppa al Cacao e  
Panna Gelcream 55gr x 24pz



**Cod. 85294 / 83994**  
Gelato in Coppa alla Fragola e  
Limone Gelcream 55gr - 70gr



**Cod. 85292**  
Gelato in Coppa alla Panna  
Gelcream 55gr x 24pz



**Cod. 48452**  
Gelato Bio in Coppa alla Panna  
e Cacao Ghisolfi 50gr x 18pz



**Cod. 87783**  
Gelato in Coppa alla Panna e  
Cacao 70gr x 32pz



**Cod. 83432**  
Gelato in Coppa al Caffè  
Gelcream 55gr x 9pz



**Cod. 88750**  
Gelato Panna e Cacao New  
Cold S/G 50gr x 32pz



**Cod. 30700**  
Gelato Bianco e Amarena  
Valsolia 500gr x 6pz



## GELATI



**Cod. 83792**  
Gelato Panna e Fragola  
Gelcream 60gr x 8pz



**Cod. 83791**  
Gelato Limoncello Gelcream  
55gr x 8pz



**Cod. 85586**  
Gelato Banane Gelcream  
40gr x 8pz



**Cod. 88185**  
Cono Gelato Panna e Cacao  
Dr. Schar 70gr x 6pz



**Cod. 85616**  
Gelato Ricocioc Gelcream  
50gr x 36pz



**Cod. 85615**  
Gelato Biscotto alla Panna  
Gelcream 47gr x 42pz



**Cod. 85438**  
Cono Gelato alla Panna  
Gelcream 70gr



GELATI 



**Cod. 83999**  
Gelato al Fiordilatte G 7 -  
2 LT 1 Kg



**Cod. 84702**  
Gelato al Limone G 7 -  
4,75 LT 2,6 Kg



**Cod. 84703**  
Gelato alla Panna G 7 -  
4,75 LT 2,6 Kg



**Cod. 85613**  
Gelato alla Stracciatella G 7 -  
4,75 LT 2,6 Kg



**Cod. 84700**  
Gelato alla Crema G 7 -  
4,75 LT 2,6 Kg



**Cod. 85603**  
Gelato alla Vaniglia G 7 -  
4,75 LT 2,6 Kg



**Cod. 85614**  
Gelato alla Nocciola G 7 -  
4,75 LT 2,6 Kg



**Cod. 84699**  
Gelato al Cacao G 7 -  
4,75 LT 2,6 Kg



**Cod. 85664**  
Gelato alla Spagnola G 7 -  
4,75 LT 2,6 Kg



**Cod. 84701**  
Gelato alla Fragola G 7 -  
4,75 LT 2,6 Kg



# FRUTTA **Rogelfrut**



**Cod. 81604**  
Lamponi Interi FAR 2,5 Kg



**Cod. 88625**  
Avocado Salud in cubi (3-5 gr)  
- 500gr



**Cod. 82452**  
Polpa al Frutto della Passione  
Ravifruit 1 Kg



**Cod. 82528**  
Succo di Limone Brik  
S. Gatto 500gr



**Cod. 89912**  
Succo di Limone "Primofiore"  
Brik 500 gr



**Cod. 85363 / 8236**  
Sorbetto Sorbissimo al  
Limone 5 Kg - 1 Kg



**Cod. 87097**  
Sorbetto Mantec. al Limone  
Quadrifoglio 2,8 LT



**Cod. 88302**  
Ghiaccio Cubetti Alimentare  
P. Nord - 1,5 Kg



**Cod. 86499**  
Ribes Rosso Rogel Frut 2,5 Kg



**Cod. 87919**  
Lamponi Rotti Rogel Frut  
2,5 Kg



**Cod. 87806**  
Macedonia Bosco Rogel  
Frut 4 Frutti 2,5 Kg



**Cod. 81612**  
Castagne Pelate Rogel Frut  
2,5 Kg



**Cod. 81597**  
Mele a Fette Rogel Frut 2,5 Kg



**Cod. 85694**  
Mirtilli Neri Rogel Frut 2,5 Kg



**Cod. 81611**  
Amarene Rogel Frut 2,5 Kg



**Cod. 87807**  
Fragole Toutvenent Rogel Frut  
2,5 Kg

# FRUTTA Rogelfrut®



**Cod. 85861**  
Prugne a metà Rogel Frut 1 Kg



**Cod. 81629**  
Purea di Fragole più  
Zucchero Rogel Frut  
1 Kg



**Cod. 81717**  
Purea Frutti di Bosco  
Senza Zucchero  
Rogel Frut 1 Kg



**Cod. 88412**  
Polpa Lamponi Rogel  
Frut 1 Kg



**Cod. 88413**  
Purea Mango Rogel Frut  
1 Kg

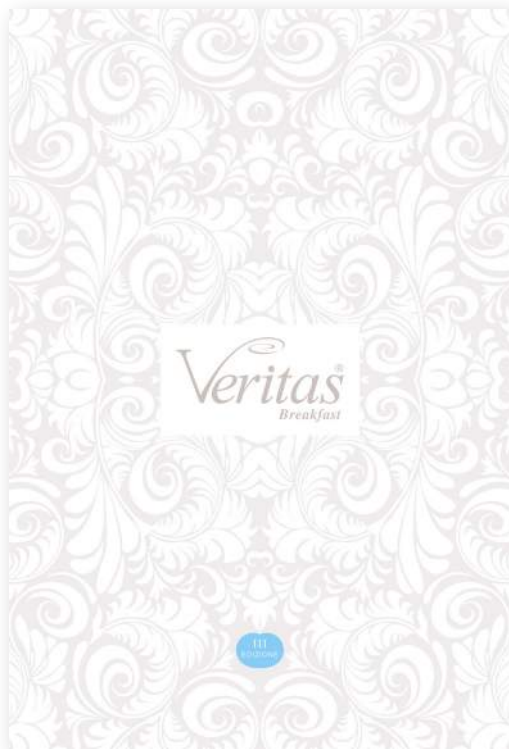


**Cod. 81631**  
Polpa Passion Frut  
Senza Zucchero Rogel  
Fruit 1 Kg

Gruppo Dac presenta:

# Veritas® COLLECTION

Veritas®  
Breakfast



Immagina un buffet ricco, spettacolare. Sul tavolo decorato con fiori freschi sono disposte brocche d'argento. Immagina l'aroma del caffè e i dolci fragranti. Profumi di vaniglia e spezie orientali si diffondono dalle teiere, polpa di frutta fresca, sciropata e marmellate di ogni tipo stuzzicano la voglia dei più golosi dalle ciotole di porcellana. Dai vassoi scintillanti diffondono la loro essenza torte glassate e pane appena sfornato, prelibatezze salate, formaggi cremosi e salumi delicati. Il buffet della colazione ideale con questo concetto e questo scopo nasce Veritas Breakfast. La terza edizione del catalogo strizza l'occhio alle tendenze più importanti in ambito food con le due nuove sezioni "American Breakfast" e "Vegan Breakfast" e amplia l'offerta di referenze gluten free.

- pag. 5 **D**OLCI E DENTINI
- pag. 37 **C**ONFEITURE E DOLCI SALMABILI
- pag. 37 **C**AFFETTERIA, CIOCCOLATERIA, ZUCCHERO
- pag. 38 **C**ASSANI, BISCOTTI, TORTE, PASTICCERIA
- pag. 113 **F**RUTTA SECCA E SCIROPATA
- pag. 123 **S**UCCHI DI FRUTTA, LATTE E YOGURT
- pag. 147 **U**OVADA GRAN GOURMET
- pag. 157 **S**PECIALITÀ SALATE
- pag. 161 **L**AVAGNOLINI E MIGNOLE
- pag. 197 **A**MERICAN BREAKFAST
- pag. 207 **G**LUTEN FREE
- pag. 213 **V**EGAN BREAKFAST

Veritas

## Yoga

**Yoga Drink Point**  
Il dispenser per la Prima Colazione.

Funziona ad elettricità, non necessita di rubinetti/ impianto idraulico, ha un sistema di ricarica semplice e rapido. Facilmente trasportabile, può valorizzare sulla colazione, interni ed esterni: **basta una presa elettrica!** Modulare e configurabile a due altezze a seconda del contenitore da riempire. Facilmente lavabile.

Il dispenser non rinfresca il prodotto, mantiene solo la temperatura.  
Si consiglia di inserirlo il prodotto fresco.

Richiedi al rappresentante Dac tutte le informazioni: un promoter Yoga sarà a tua disposizione per una dimostrazione gratuita.

**Yoga Drink Point**

Capacità contenitore	4 litri (1 x 2 x 2 litri)
Peso netto unità	11,3 kg
Dimensioni (altezza x larghezza x profondità)	64x48x78 cm
Voltaggio	110-240 V
Consumo	100-150 W
Potenza totale	110 W

Il Dispenser è facile da usare, pratica e può essere caricato e pulito con facilità.

Veritas

## CLIPPER® NATURAL, FAIR & DELICIOUS

**To Bio Clipper Bacche Salvatiche**

Cont. neto	50g/17g
TEA	20
Quantità	12 bustine
Costo per confezione	4,16€

**To Deteinato Bio Clipper Nero**

Cont. neto	50g/17g
TEA	20
Quantità	24 bustine
Costo per confezione	2,08€

**Camomilla Clipper Bio**

Cont. neto	50g/17g
TEA	20
Quantità	24 bustine
Costo per confezione	2,08€

**Infusa Clipper Bio Limone Zenzero**

Cont. neto	50g/17g
TEA	20
Quantità	12 bustine
Costo per confezione	4,16€

**Veritas Breakfast:** un catalogo di prodotti ideali per l'hotellerie, dedicati esclusivamente alla prima colazione, che offre infinite varianti spaziando a 360° nelle possibilità dei sapori e delle preferenze di una clientela internazionale, strizzando l'occhio alla scelta di prodotti d'élite.

Oltre 600 referenze frutto di una ricerca attenta ed ispirata ai principi del mangiar sano.

Richiedi i cataloghi Veritas al nostro rappresentante!



L'Happy Hour è un momento della giornata nel quale tapas e appetizer freddi o caldi da mangiare rigorosamente con le mani diventano un pasto a sé, fuori dagli schemi della cucina tradizionale italiana, ma ormai integrato anche nel nostro stile di vita. Veritas Happy Hour è la nostra selezione per l'aperitivo, un momento divertente in cui il palato viene solleticato da un'esplosione di sapori e diversi accostamenti: morbido e croccante, salato/più salato, agrodolce o piccante, fresco e "bollente". Nella nostra selezione per l'Happy hour troverete snack caldi e freddi, gli stuzzichini classici da sgranocchiare e i finger-food raffinati di ispirazione fusion. I prodotti della selezione sono tutti facili da preparare, da mixare o da arricchire con le salse e appagano la vista con i loro colori. Veritas Happy Hour cattura tutti i sensi in un momento veramente happy!



Edizione 3

INDICE	
Flamingos Fly	4
Fishy Story	8
Oliver Twist	10
Hot Bombitos	12
Cheesy Smart	15
Bread & Puppets	17
Gluten Free	22
Cool Snakes	24
Deep Morchilla	31

### Bread & Puppets

Grassi, crocanti, sfolgliati, dolci. Tutti in versione del mare, realizzati a base di olive verdi, olio extravergine di oliva e formaggi.

CODICE	TIGELLE EMILIANE 8x8 250GR	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI UTILIZZO SUGGERIMENTI D'USO
24289	Le "Ragion" tra le rustiche specialità dell'aperitivo modenese, è la "Cascantina", oggi comunemente chiamata "tigella" (ideali per i fuori pasto, da gustare da sole o farcite con formaggi molli e salsini).	12	Cuocere sulla piastra o nel forno per circa 1 minuto oppure in forno a 200° per 2/3 minuti. Tagliare e servire con salsini e formaggi.
CODICE	CRACKERS SFOGLIA ALLE OLIVE OLIVA E MARINO - 150GR	PZ. CARTONE	
46631	Sorelle sfoglie cotte al forno, croccante, arricchite dall'apporto delle olive verdi, in una forma così invitante e sfiziosa da gustare in ogni momento.	12	
CODICE	CRACKERS SFOGLIA OLIVA E MARINO 180GR	PZ. CARTONE	
46632	Sfoglie croccanti cotte al forno dall'apporto delicato che nasce dall'uso di pochi e semplici ingredienti: olio e sale.	12	
CODICE	FRISELLE TRADIZIONALI DOLCE BONÀ 250 GR	PZ. CARTONE	
16587	Un piccolo pane in forma di ciambello. Un tipico prodotto pugliese da gustare con olio d'oliva, pomodorata e origano, come bruschette o come crostini nelle zuppe. Senza additivi coloranti né conservanti.	12	

\*Cartone aperto/costi di vendita mini: 1 pz.

### Hot Bombitos

Le tortillas esotiche di gusto grasso che deliziano tutti da accompagnamento che portano il gusto in giro per il mondo.

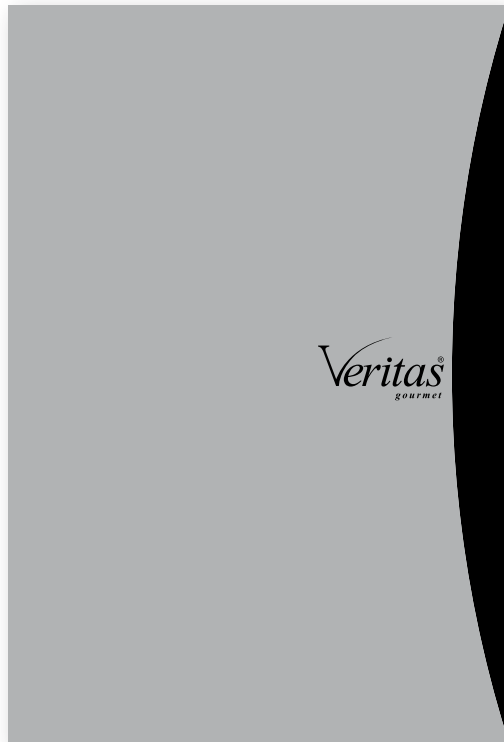
CODICE	TORTILLAS CHIPS "POCO - LOCO" 450GR	PZ. CARTONE
29473		12
CODICE	TORTILLA CLASICA PANDELA 400 GR	PZ. CARTONE
38524		10
CODICE	SALSA ROSSA DIP MESSICANA 1050 GR	PZ. CARTONE
29472		6*
CODICE	SALSA DIP CACIEMOLE AVOCADO 330 ML	PZ. CARTONE
46853		12

\*Cartone aperto/costi di vendita mini: 1 pz.

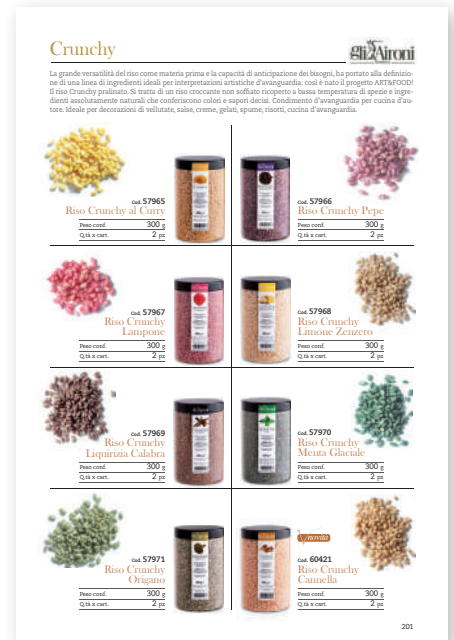
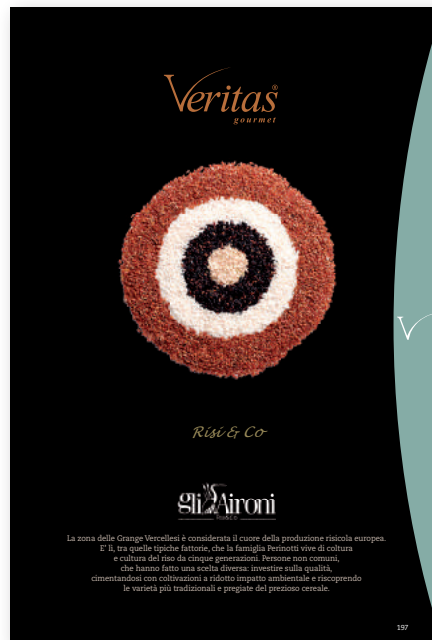
**Veritas Happy Hour:** è il nostro catalogo dedicato al momento dell'aperitivo, un momento divertente in cui il palato viene solleticato da un'esplosione di sapori e diversi accostamenti. I prodotti della selezione sono tutti facili da preparare, da mixare o da arricchire con le salse e appagano la vista con i loro colori. Veritas Happy Hour cattura tutti i sensi in un momento veramente happy!

Richiedi i cataloghi Veritas al nostro rappresentante!

**Veritas**<sup>®</sup>  
gourmet



Appetizers	3
Salsumi Iberici	17
Salsumi Italiani	35
Pesce	55
Carne	97
Verdure	139
Formaggi	153
Prodotti da forno	175
Pasta e Riso	183
Farine	203
Dressing	209
Acqua	211
Professionali	213



**Veritas Gourmet:** è la nostra selezione dedicata alle eccellenze e alle specialità per l'alta e altissima ristorazione. I principi ispiratori delle nostre selezioni sono l'attenta ricerca nell'ambito della provenienza e territorialità, la scelta delle referenze più esclusive e pregiate sul mercato nazionale ed internazionale, lo studio approfondito delle tendenze del gusto.

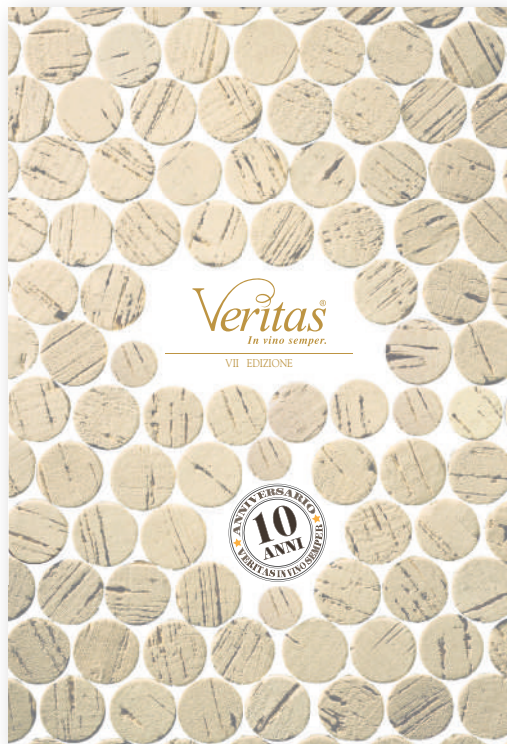
[www.veritasgourmet.it](http://www.veritasgourmet.it)



# Veritas®

COLLECTION

Veritas®  
In vino semper.



Veritas®  
In vino semper.

compie 10 anni di storia. Una storia di passione e grande lavoro, di selezione accurata, di partnership con i maggiori produttori di vino internazionali e di ricerca costante di piccoli tesori nascosti nel variegato panorama vitivinicolo nazionale.



Dal 2006 sviluppiamo costantemente il nostro comparto vini: una cantina di oltre 1500 referenze di vini pregiati e selezionati con un intelligente mix di tradizione e innovazione.

vini bianchi white wines 白ワイン  
 יינות לבנים vinhos brancos hvidvine  
 vins blancs λευκα κρασια 白葡萄酒  
 Weißweine सफेद वाइन witte wijnen  
 vinos blancos النبيذ الابيض vitya viner  
 ಹೈವೈಟ್ ವೈನ್ beyaz şaraplar bílá vína  
 vin nyeupe valkoviinit белые вина  
 화이트 와인 flonta bán wina białe  
 hvite viner ໂວນໜາວ vini bianchi

<p>Veritas I BIANCHI Lombardia</p> <p>Curtrefranca Bianco Doc ALMATERRA Bellavista</p> <p>Cod. 60104 ML. 750 [E] [C] [C] [C]</p>	<p>Veritas I BIANCHI Lombardia</p> <p>Terre Di Franciacorta Doc SS. ANNUNCIATA Bellavista</p> <p>Cod. 29977 ML. 750 [E] [C] [C] [C]</p>
<p>Veritas I BIANCHI Lombardia</p> <p>Curtrefranca Doc MALANDRINO La Santissima Castello di Gussago</p> <p>Cod. 56065 ML. 750 [E] [C] [C] [C]</p>	<p>Veritas I BIANCHI Lombardia</p> <p>Curtrefranca Doc VIGNA RAMPANETO Cavallotti</p> <p>Cod. 41835 ML. 750 [E] [C] [C] [C]</p>

Veritas®  
In vino semper.

Speciale  
BANQUETING

**Veritas in Vino Semper:** un catalogo e una realtà che dura da 10 anni. Una storia di passione e grande lavoro, di selezione accurata, di partnership con i maggiori produttori di vino internazionali e di ricerca costante di piccoli tesori nascosti nel variegato panorama vitivinicolo nazionale.

Una cantina di oltre 1500 referenze di vini pregiati, selezionati con un sapiente mix di tradizione e innovazione.



**DAC SpA**

Via G. Marconi, 15  
25020 Flero (BS) Italy  
Tel +39 030 2568211  
Fax +39 030 2568340  
info@gruppodac.eu

**FILIALE 1 NORDEST**

Viale delle Industrie, 20  
35010 Villafranca Padovana (PD)  
Tel +39 049 9070400  
Fax +39 049 9070522

**FILIALE 2 ROMA**

Via Torre Maggiore, 1  
00040 Santa Palomba,  
Pomezia (RM)

**DELITALIA LIMITED**

**Head office:**

Strafford Ind Park  
Gilroyd Lane, Dodworth, Barnsley  
South Yorkshire, S75 3EJ  
Tel 01226 206222  
Fax 01226 206333  
office@delitalia.co.uk

**Scotland office:**

30, Belleknowes Ind Estate  
Inverkeithing, Fife, KY11 1HZ

**London office:**

5, Aldington Road  
Westminster Ind Estate  
London, SE18 5TS