



Edizione 4

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!



LEGENDA

---



SURGELATO

---



DA RISCALDARE

---



DA SCONGELARE

---



DA FRIGGERE

---

# INDICE

## Flamingos Fly

*Sott'olio e sott'aceto il gusto fresco di banderillas e capperi, il vegetale in tutte le sue declinazioni: ripieno, sgusciato e da sgusciare ideale per "aprire le danze".*

pag. 4

## Fishy Story

*Il sapore del mare nelle sue versioni più decise, un concentrato di gusto che ama le bollicine.*

pag. 8

## Oliver Twist

*L'aperitivo per eccellenza, le olive in tutte le forme e i colori. A disposizione una panoramica delle varietà più importanti e diffuse del prezioso frutto. Naturali o speziate si prestano a tutti gli abbinamenti, dai vini bianchi fermi, passando dalle bollicine fino al Martini, per il più classico dei cocktail.*

pag. 10

## Hot Bombitos

*Le nachos esplodono di gusto grazie alle deliziose salse da accompagnamento che portano il palato in giro per il mondo.*

pag. 12

## Cheesy Smart

*Bocconcini di formaggio saporiti da gustare con il pane o morbide creme da spalmare sulle tartine, l'aperitivo Veritas Happy Hour propone un buffet che non teme confronti.*

pag. 15

## Bread & Puppets

*Grissini, crostini, sfoglie, taralli, tutte le versioni del pane: morbido o croccante da intingere nelle salse, per accompagnare i salumi e i formaggi*

pag. 17

## Gluten Free

*I prodotti senza glutine ideali per l'aperitivo, si prestano a tanti fantasiosi abbinamenti per preparare tartine, sandwich e deliziosi snack assolutamente Gluten Free. Provali con i formaggi spalmabili, le olive e le salse delle nostre sezioni Happy Hour!*

pag. 22

## Cool Snakes

*Le focacce, le tigelle, la pizza e il pane gelo completano il buffet degli aperitivi con la loro fragrante bontà.*

pag. 24

## Deep Mordilla

*Gli snack più saporiti da tutto il mondo: i classici a base di sfoglia, i panati e i pastellati della tradizione italiana, i fingerfood etnici dai sapori esotici e speziati.*

pag. 30



Le **banderillas** sono una delle più famose tapas spagnole. Spiedini di verdura leggermente piccanti, ideali per aperitivo o antipasto, sono composti da cetriolini, cipolline perline, olive verdi denocciolate, peperoni rossi, peperoncini verdi piccanti.

| CODICE | BANDERILLAS VASO 2000 ML - 60/65 PZ X VASO  | PZ. CARTONE |
|--------|---|-------------|
| 48512  | Dalla tradizione spagnola gustosi spiedini con peperoni, cipolle, olive e cetriolini all'aceto. | 6*          |



| CODICE | WURSTEL COCKTAIL TEDESCHI FT 1 KG - 104 PZ X VASO | PZ. CARTONE |
|--------|---|-------------|
| 45074  | Sfiziosi miniwurstel da stuzzicare.               | 6           |



| CODICE | PEPERONCINI FARCITI "ARCO" IN OLIO DI SEMI - 1,5 KG                       | PZ. CARTONE |
|--------|---|-------------|
| 56143  | I classici peperoncini ripieni con una gustosa farcitura a base di tonno. | 2           |



| CODICE | CARCIOFI SPICCHI GRIGLIATI "ARCO" VASO 1700 ML                  | PZ. CARTONE |
|--------|---|-------------|
| 21967  | Ottimi carciofi grigliati di altissima qualità in olio di semi. | 4*          |



Sfiziosi salatini speziati con ricette innovative per scoprire sapori nuovi e invitanti.

| CODICE | CRACKER MEXICO 500 GR              | PZ. CARTONE |
|--------|------------------------------------|-------------|
| 56185  | Croccanti e piccanti al formaggio. | 6           |

| CODICE | CRACKER RICE 500 GR                  | PZ. CARTONE |
|--------|--------------------------------------|-------------|
| 56186  | Delicate e leggeri crackers di riso. | 6           |



| CODICE | MISTO JAPAN SNACK 500 GR  | PZ. CARTONE |
|--------|---|-------------|
| 56184  | Deliziosi stuzzichini Giapponesi a base di riso, soia, peperoncino: colorati e leggeri. | 6           |

| CODICE | SALATINI ASSORTITI MAXI PARTY 500GR      | PZ. CARTONE |
|--------|--|-------------|
| 56647  | Croccanti snack salati da sgranocchiare. | 12          |





Il frutto del cappero macerato in aceto.

| CODICE | CAPPERI FRUTTI CON GAMBO "ARCO"        | PZ. CARTONE |
|--------|--|-------------|
| 48501  |  | 2*          |
| CODICE | CAPPERI FRUTTI CON GAMBO "ARCO" 720 ML | PZ. CARTONE |
| 1467   |  | 6*          |



| CODICE | ARACHIDI JUMBO C/GUSCIO LIFE 500GR  | PZ. CARTONE |
|--------|-------------------------------------|-------------|
| 12111  | Le arachidi al naturale con guscio. | 2           |



Uno degli snack più popolari al mondo, immancabili nell'happy hour.

| CODICE | ARACHIDI "ARCO" SGUSCIATE SALATE S/V 1 KG | PZ. CARTONE |
|--------|---|-------------|
| 48537  |   | 2           |
| CODICE | ARACHIDI "LIFE" SALATE 1 KG BUSTA         | PZ. CARTONE |
| 3491   |   | 2           |



| CODICE | ANACARDI SGUSCIATI INTERI 1 KG   | PZ. CARTONE |
|--------|----------------------------------|-------------|
| 22839  | Deliziosi snack salati naturali. | 2*          |



| CODICE | PISTACCHI C/GUSCIO 26/28 LIFE 1KG | PZ. CARTONE |
|--------|-----------------------------------|-------------|
| 3437   | Pistacchi salati con guscio.      | 2           |



| CODICE | MAIS TOSTATO "LIFE" 500 GR SALATO                      | PZ. CARTONE |
|--------|--|-------------|
| 62162  | Gustoso mais tostato e salato, ideale con l'aperitivo. | 1           |



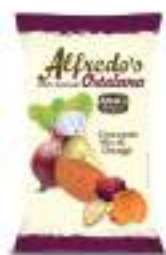
| CODICE | MAIS GIGANTE PICCANTE STUZZICHERIA 500GR                | PZ. CARTONE |
|--------|---|-------------|
| 48592  | Mais croccante e leggermente piccante a chicchi grandi. | 6           |

# Flamingos Fly

Sott'olio e sott'aceto il gusto fresco di banderillas e capperi, il vegetale in tutte le sue declinazioni: ripieno, sgusciato e da sgusciare ideale per "aprire le danze".



NOVITÀ



NOVITÀ

La classica patatina, croccante e stuzzicante.

|              |   |                |
|--------------|---|----------------|
| CODICE       | <b>PATATINE 200 GR BOLLO GIALLO "AMICA CHIPS"</b> | PZ.<br>CARTONE |
| <b>61261</b> |   | 12             |
| CODICE       | <b>PATATINE 500 GR BOLLO BLU "AMICA CHIPS"</b>    | PZ.<br>CARTONE |
| <b>61262</b> |   | 5              |

|              |   |                |
|--------------|---|----------------|
| CODICE       | <b>PATATINE "PRINGLES" ORIGINAL 165 GR</b>                | PZ.<br>CARTONE |
| <b>56042</b> | La Pringles original dal gusto che non passa mai di moda. | 18             |

|              |   |                |
|--------------|---|----------------|
| CODICE       | <b>PATATINE "PRINGLES" PAPRIKA 40 GR X 12 PZ</b>      | PZ.<br>CARTONE |
| <b>61265</b> | Il gusto unico delle Pringles nella variante Paprika. | 12             |

|              |   |                |
|--------------|---|----------------|
| CODICE       | <b>PATATINE "PRINGLES" ORIGINAL 40 GR</b>   | PZ.<br>CARTONE |
| <b>61264</b> | Il gusto pringles Original in formato mini. | 12             |

|              |  |                |
|--------------|--|----------------|
| CODICE       | <b>PATATINE RUSTICHE "SAN CARLO" 300 GR</b>  | PZ.<br>CARTONE |
| <b>55905</b> | Un prodotto speciale, dal sapore intenso e dalla consistenza grezza della patata. Spessore, taglio ondulato e larghezza la rendono unica, diversa da tutte le altre. Le sue caratteristiche ne fanno una patatina perfetta per essere usata anche in cucina. | 10             |

|              |   |                |
|--------------|---|----------------|
| CODICE       | <b>PATATINE "BI - BIP" FORMAGGIO 100 GR</b> | PZ.<br>CARTONE |
| <b>63159</b> | Croccantissimi snack al formaggio.          | 24             |

|              |   |                |
|--------------|---|----------------|
| CODICE       | <b>PATATINE ORTOLANA "ALFREDO'S" 100 GR</b>   | PZ.<br>CARTONE |
| <b>62421</b> | Croccanti chips di verdure con pastinaca, barbabietola e patate dolci. Uno snack originale e incredibilmente gustoso! | 10             |





| CODICE | ALICI MARINATE "ARCO" IN OLIO DI SEMI   | PZ.<br>CARTONE |
|--------|---|----------------|
| 14680  | Uno degli antipasti freddi più gustosi. | 2              |



| CODICE | FILETTI DI SARDE "ARCO" 1,8 KG VASCHETTA            | PZ.<br>CARTONE |
|--------|---|----------------|
| 14679  | Prodotto ideale per l'aperitivo, fresco e saporito. | 2              |



| CODICE | SARDOLIVA BOCCONCINI VASCHETTA 2 KG  | PZ.<br>CARTONE |
|--------|--|----------------|
| 48743  | Freschissimi filetti di sardine arrotolate attorno ad una gustosa oliva farcita al peperone. | 2              |

Le migliori sardine del cantabrico, sale e l'aroma naturale del fumo.  
Per un happy hour da veri gourmet



| CODICE | SARDINE AFFUMICATE<br>"EL PESCADOR DE VILLAGARCIA"      | PZ.<br>CARTONE |
|--------|---|----------------|
| 56843  |   | 12*            |
| CODICE | SARDINE AFFUMICATE<br>"EL PESCADOR DE VILLAGARCIA" 1 KG | PZ.<br>CARTONE |
| 56845  |   | 4*             |



| CODICE | SARDINE MARINATE<br>"EL PESCADOR DE VILLAGARCIA" 1 KG   | PZ.<br>CARTONE |
|--------|---|----------------|
| 56846  | Le migliori Sardine del Cantabrico preparate secondo la ricetta tradizionale. Ideali per l'aperitivo più gustoso e raffinato. | 4*             |



| CODICE | SARDE SALATE 2 KG "RECCA"  | PZ.<br>CARTONE |
|--------|--|----------------|
| 57590  | Sarde conservate sotto sale: il miglior metodo per presentare il vero sapore del pesce ed il profumo del mare. | 12*            |

Un'acciuga dal sapore sublime e delicato al tempo stesso. Segreti di questo risultato sono la selezione del pescato e l'esclusiva salatura che dura ben due anni, in aggiunta ad una lavorazione artigianale dedicata per ogni acciuga, con un processo esclusivo che ne riduce la concentrazione di sale, ottenendo i migliori sapori e profumi del mare.



| CODICE | ANCHOA CANTABRICO<br>LAVORAZIONE "CASA SANTONA" | PZ.<br>CARTONE |
|--------|---|----------------|
| 55274  | Peso 500 g / 44 anchoas per confezione ca.      | 6*             |



| CODICE | ANCHOA CANTABRICO<br>LAVORAZIONE "STORICA" | PZ.<br>CARTONE |
|--------|--|----------------|
| 55677  | Peso 100 g / 8 anchoas per confezione ca.  | 10*            |
| 55676  | Peso 500 g / 44 anchoas per confezione ca. | 5*             |



| CODICE | ANCHOA GRANDE ATLANTICO<br>LAVORAZIONE "STORICA" | PZ.<br>CARTONE |
|--------|--|----------------|
| 55678  | Peso 100 g / 10 anchoas per confezione ca.       | 10*            |
| 55679  | Peso 500 g / 64 anchoas per confezione ca.       | 10*            |



| CODICE | FILETTI ACCIUGHE CON PEPERONI<br>IN OLIO DI GIRASOLE 80 GR | PZ.<br>CARTONE |
|--------|--|----------------|
| 25562  | Antipasto saporito e gustoso.                              | 12             |

# Oliver Twist

L'aperitivo per eccellenza, le olive in tutte le forme e i colori. A disposizione una panoramica delle varietà più importanti e diffuse del prezioso frutto. Naturali o speziate si prestano a tutti gli abbinamenti, dai vini bianchi fermi, passando dalle bollicine fino al Martini, per il più classico dei cocktail.



| CODICE | OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE IN OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "ANFOSSO" 950 GR   | PZ. CARTONE |
|--------|--|-------------|
| 48688  | L'Oliva taggiasca è una cultivar di olivo tipica della Riviera ligure, così chiamata perché arrivò a Taggia, portata dai monaci di San Colombano provenienti dall'isola monastero di Lerino. Nonostante le dimensioni ridotte la taggiasca è un'oliva molto gustosa. | 6*          |



| CODICE | OLIVE RIVIERA SNOCCIOLATE IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "ANFOSSO" 950 GR | PZ. CARTONE |
|--------|---|-------------|
| 48689  | Gustosa alternativa alla Taggiasca con un buon rapporto qualità prezzo.   | 6*          |



| CODICE | OLIVE VERDI CERIGNOLA 90/110 "ARCO" 1 KG   | PZ. CARTONE |
|--------|--|-------------|
| 45029  | Molto carnosa, saporita e con una marcata nota di sapidità, si sposa perfettamente con taglieri di formaggi freschi. Questa oliva è l'ideale con vini bianchi tranquilli come un Soave del Veneto. | 4*          |



| CODICE | OLIVE VERDI CERIGNOLA 10/11 LATTA 4 KG  | PZ. CARTONE |
|--------|---|-------------|
| 1416   | La "Bella di Cerignola", carnosa e sapida, con il suo gusto tipicamente mediterraneo completa alla perfezione qualsiasi tagliere misto. | 3           |



| CODICE | OLIVE VERDI CERIGNOLA 140/170 "ARCO" 1 KG   | PZ. CARTONE |
|--------|---|-------------|
| 45030  | Molto carnosa, saporita e con una marcata nota di sapidità, si sposa perfettamente con taglieri di formaggi freschi. Questa oliva è l'ideale con vini bianchi tranquilli come un Soave del Veneto. 10/12° la temperatura di servizio. | 4*          |

# Oliver Twist

L'aperitivo per eccellenza, le olive in tutte le forme e i colori. A disposizione una panoramica delle varietà più importanti e diffuse del prezioso frutto. Naturali o speziate si prestano a tutti gli abbinamenti, dai vini bianchi fermi, passando dalle bollicine fino al Martini, per il più classico dei cocktail.



| CODICE | OLIVE VERDI FARCITE AI PEPERONI "ARCO"  | PZ. CARTONE |
|--------|---|-------------|
| 45032  | Ottime come aperitivo e come contorno per piatti a base di carne bianca. Ideale l'abbinamento con un bianco Lombardo. | 4*          |



| CODICE | OLIVE VERDI NOCELLARA BELICE 1 KG                        | PZ. CARTONE |
|--------|--|-------------|
| 45033  | Olive siciliane dal sapore deciso, ottime per antipasti. | 4*          |



| CODICE | OLIVE VERDI SCHIACCIATE PICCANTI "ARCO" 1 KG  | PZ. CARTONE |
|--------|---|-------------|
| 45034  | Sapore deciso per queste olive, ottime come condimento per piatti saporiti e piacevoli stuzzichini. Da abbinare a vini bianchi che abbiano una nota salina e di macchia mediterranea. | 4*          |



| CODICE | OLIVE NERE GAETA "ARCO" 1KG   | PZ. CARTONE |
|--------|---|-------------|
| 45040  | Considerate tra le olive più pregiate, vengono raccolte a Marzo e presentano un colore nero rosato. Dopo la raccolta vengono fatte fermentare per 8 mesi. | 4*          |



| CODICE | OLIVE NERE LECCINO "ARCO" 1 KG   | PZ. CARTONE |
|--------|--|-------------|
| 45035  | Olive coltivate in Lazio, Abruzzo, Toscana e Puglia. Il periodo di raccolta si concentra nel mese di Ottobre/Novembre, quando il prodotto è arrivato a completa maturazione. | 4*          |



| CODICE | OLIVE NERE LECCINO DENOCCIOLATE "ARCO" 1 KG | PZ. CARTONE |
|--------|---|-------------|
| 45036  | Olive varietà Leccino denocciolate.         | 4*          |

\*Cartone apribile/unità di vendita min: 1 pz.

# Hot Bombitos

Le nachos esplodono di gusto grazie alle deliziose salse da accompagnamento che portano il palato in giro per il mondo.



Croccanti e gustose, da sole o accompagnate con le salse, ottime per l'aperitivo o l'after dinner.

|              |  |                |
|--------------|--|----------------|
| CODICE       | <b>TORTILLAS CHIPS "POCO - LOCO" 450GR</b> | PZ.<br>CARTONE |
| <b>29473</b> |  | 12             |
| CODICE       | <b>TORTILLA CLASSICA PANDAL 400 GR</b>     | PZ.<br>CARTONE |
| <b>58524</b> |  | 10             |

|              |  |                |
|--------------|--|----------------|
| CODICE       | <b>SALSA ROSSA DIP MESSICANA 1050 GR</b>   | PZ.<br>CARTONE |
| <b>29472</b> | Salsa rossa a base di passata di pomodoro, jalapenos e cipolla. Per la sua densità è ottima per intingere le tortillas chips, per accompagnare le patatine fritte o completare i piatti della cucina messicana | 6*             |



|              |  |                |
|--------------|--|----------------|
| CODICE       | <b>SALSA DIP GUACAMOLE AVOCADO 330 ML</b>  | PZ.<br>CARTONE |
| <b>46853</b> | Salsa di avocado schiacciato e aromatizzato con aglio e limone. La sua ricetta è tramandata fin dal tempo degli Aztechi, il suo nome deriva da AhuacaMolli, (ovvero "Ahuacatl", che sarebbe il nome azteco dell'avocado, trasformato nel messicano aguacates, e "molli", che significa salsa). | 12             |

# Hot Bombitos

Le nachos esplodono di gusto grazie alle deliziose salse da accompagnamento che portano il palato in giro per il mondo.



|              |   |             |
|--------------|---|-------------|
| CODICE       | <b>SALSA TARTUFATA "ARCO" 500 GR</b>  | PZ. CARTONE |
| <b>56004</b> | Ideale per guarnire tartine e nei tramezzini. Può essere utilizzata anche per condimenti e sughi. | 6*          |



|             |  |             |
|-------------|--|-------------|
| CODICE      | <b>SALSA TONNATA "ARCO" 960 GR</b>                                 | PZ. CARTONE |
| <b>2578</b> | Ottima per tramezzini gustosi e tartine o per guarnire le verdure. | 6*          |



|             |  |             |
|-------------|--|-------------|
| CODICE      | <b>SALSA COCKTAIL "ARCO" 960 GR</b>  | PZ. CARTONE |
| <b>2581</b> | Per condire tartine, piadine, tramezzini, ottima con salumi o classica con i gamberetti. | 6*          |



|              |   |             |
|--------------|---|-------------|
| CODICE       | <b>PATÈ SALSA NOCI "GAIA" 480 GR</b>  | PZ. CARTONE |
| <b>55449</b> | Ideale da abbinare ai formaggi, per delicati antipasti con crostini e verdure, o come ingrediente per condire la pasta e per completare in modo raffinato ripieni e torte salate. | 6*          |



|              |  |             |
|--------------|--|-------------|
| CODICE       | <b>PATÈ OLIVE TAGGIASCHE OLIO EXTRAVERGINE 950GR</b> | PZ. CARTONE |
| <b>48690</b> | Delizioso Paté di Olive Taggiasche                   | 6*          |



|             |  |             |
|-------------|--|-------------|
| CODICE      | <b>PATÈ DI OLIVE NERE "ARCO" 1 KG</b>        | PZ. CARTONE |
| <b>2586</b> | Paté di olive nere Arco Intenso e aromatico. | 6*          |

\*Cartone apribile/unità di vendita min: 1 pz.

# Hot Bombitos

Le nachos esplodono di gusto grazie alle deliziose salse da accompagnamento che portano il palato in giro per il mondo.



| CODICE | PATÉ OLIVE VERDI 190GR   | PZ. CARTONE |
|--------|--|-------------|
| 48823  | Gustosissimo sui crostini o con i grissini, il paté di olive verdi trasforma il buffet freddo o l'aperitivo in vivace momento di degustazione. | 6           |



| CODICE | PATÉ PEPERONI 190GR  | PZ. CARTONE |
|--------|--|-------------|
| 48160  | Peperoni freschissimi, rossi e gialli, finemente tritati, pronti per preparare gustosi tramezzini. | 6           |



| CODICE | PATÉ ZUCCHINE 190GR   | PZ. CARTONE |
|--------|---|-------------|
| 48215  | Una specialità tradizionale pugliese, da spalmare su pane, crostini e friselle, per aggiungere un sapore originale all'aperitivo. | 6           |



| CODICE | PATÉ CARCIOFI 190GR  | PZ. CARTONE |
|--------|--|-------------|
| 48042  | Squisita crema di carciofi, defogliati in zona di produzione e confezionati secondo la tradizionale ricetta ligure. Ottimo per accompagnare le uova sode, o semplicemente spalmato sul pane. | 6           |

Le specialità **Cerasaro**, delicate e perfette da spalmare, sono deliziose su crostini e bruschette.



| CODICE | CREMA SCALOGNO E TIMO 540GR | PZ. CARTONE |
|--------|-----------------------------|-------------|
| 61014  |                             | 1           |



| CODICE | CREMA AGLIO E PEPERONCINO 540GR | PZ. CARTONE |
|--------|---------------------------------|-------------|
| 61490  |                                 | 1           |



\*Cartone apribile/unità di vendita min: 1 pz.

# Cheesy Smart

Bocconcini di formaggio saporiti da gustare con il pane o morbide creme da spalmare sulle tartine, l'aperitivo Veritas Happy Hour propone un buffet che non teme confronti.



| CODICE | GORGONZOLA AL CUCCHIAIO S/CROSTA 6 KG  | PZ. CARTONE |
|--------|--|-------------|
| 49605  | Completamente privo di crosta in alto, ai lati, sotto, e pronto all'uso. La crosta generalmente genera più del 20% di scarto. Il nuovo prodotto scrostato invece è totalmente privo di scarto. L'erborinatura presente nella pasta conferisce a questo prodotto unico una connotazione lievemente piccante che ben si amalgama con l'estrema piacevolezza della crema, dal gusto fondente. Estremamente versatile in cucina per qualsiasi tipo di preparazione, ottimo da solo. Consigliamo di servirlo aiutandovi con un cucchiaino, a una temperatura non troppo rigida per mantenere il prodotto cremoso. | 1           |



| CODICE | PASTA DI CAPRINO SPALMABILE 2 KG ca. | PZ. CARTONE |
|--------|--------------------------------------|-------------|
| 60370  | Ideale da spalmare sulle tartine.    | 1           |



| CODICE | PASTA DI ROBIOLA SPALMABILE 2 KG ca. | PZ. CARTONE |
|--------|--------------------------------------|-------------|
| 60386  | Per preparare ottime tartine.        | 1           |



| CODICE | PHILADELPHIA 1650 GR              | PZ. CARTONE |
|--------|-----------------------------------|-------------|
| 22854  | Il più classico degli spalmabili. | 4*          |



| CODICE | FORMAGGIO SPALMABILE "ARLA" 1,5 KG SECCHIELLO   | PZ. CARTONE |
|--------|---|-------------|
| 51180  | Solo ingredienti naturali donano al formaggio Arla il suo sapore unico e freschissimo, la sua impareggiabile consistenza lieve e cremosa, con quell'aroma naturale di latte | 4*          |



NOVITÀ

| CODICE | FORMAGGIO SPALMABILE "GALBANI" LATTICINO 1 KG   | PZ. CARTONE |
|--------|---|-------------|
| 61702  | Una delicata crema di latte che conserva tutto il sapore fresco della materia prima. La base perfetta per tartine e snack dal gusto fine e leggero. | 4*          |

\*Cartone apribile/unità di vendita min: 1 pz.



# Cheesy Smart

Bocconcini di formaggio saporiti da gustare con il pane o morbide creme da spalmare sulle tartine, l'aperitivo Veritas Happy Hour propone un buffet che non teme confronti.



| CODICE       | <b>BOCCONCINI GRANA PADANO SFUSI "RD" VASCHETTA DA 1 KG</b>  | PZ. CARTONE |
|--------------|--|-------------|
| <b>55988</b> | Deliziosi cubetti di grana padano. La confezione in ATP consente di mantenere la fragranza del prodotto... Uno tira l'altro! | 2           |



| CODICE       | <b>FORMAGGIO "GRAN MORAVIA" FORMA 35 KG</b> | PZ. CARTONE |
|--------------|---|-------------|
| <b>57613</b> | Idea per menu vegetariani!                  | 1           |



NOVITÀ

| CODICE       | <b>FORMAGGIO A SCAGLIE "GRAN ARCO" 500 GR</b>  | PZ. CARTONE |
|--------------|--|-------------|
| <b>61556</b> | Il gusto e la bontà di GranArco in un formato ultra comodo, adatto per essere degustato da solo come appetizer o per accompagnare salumi e carpacci. | 4           |

La mozzarella da tagliare a cubetti, per guarnire tartine, da abbinare a pomodorini e verdure o per le insalate di riso e pasta.



| CODICE       | <b>MOZZARELLA GR 8,3 "CASEIFICIO VILLA"</b> | PZ. CARTONE |
|--------------|---|-------------|
| <b>21928</b> |   | 2           |



| CODICE       | <b>MOZZARELLA CILIEGINA 10 GR "MORO" X 1 KG</b> | PZ. CARTONE |
|--------------|---|-------------|
| <b>22200</b> |   | 3           |



| CODICE       | <b>MOZZARELLA 30 GR "CASEIFICIO VILLA" X 1 KG</b> | PZ. CARTONE |
|--------------|---|-------------|
| <b>19687</b> |   | 2           |



| CODICE       | <b>GORGONZOLA CUBETTI "BIRAGHI" VASCHETTA 1 KG</b>            | PZ. CARTONE |
|--------------|---|-------------|
| <b>44002</b> | Gorgonzola tagliato a cubetti, un'idea nuova per l'aperitivo. | 2           |

# Bread & Puppets

Grissini, crostini, sfoglie, taralli,  
tutte le versioni del pane:  
morbido o croccante da intingere  
nelle salse, per accompagnare  
i salumi e i formaggi



| CODICE       | <b>BIBANESI AL KAMUT 500GR</b>                     | PZ.<br>CARTONE |
|--------------|--|----------------|
| <b>47879</b> | Bibanesi di Kamut con olio extra vergine di oliva. | 6              |
| CODICE       | <b>BIBANESI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 500GR</b>  | PZ.<br>CARTONE |
| <b>60576</b> | Bibanesi con olio extra vergine di oliva.          | 8              |



| CODICE       | <b>TARALLI CLASSICI ALL'OLIO DI OLIVA "DOLCE BONTÀ" - 500GR</b>  | PZ.<br>CARTONE |
|--------------|--|----------------|
| <b>43994</b> | Preparati con impasto a base di farina di grano selezionato, vino bianco, il miglior olio extra vergine d'oliva. | 12             |

| CODICE       | <b>TARALLI CLASSICI ALL'OLIO DI OLIVA SECCHIO DA 2 KG</b>    | PZ.<br>CARTONE |
|--------------|--|----------------|
| <b>45042</b> | Tutta la genuinità dei taralli in una maxiconfezione da 3Kg. | 1              |



| CODICE       | <b>TARALLINI CON SEMI DI FINOCCHIO 300GR</b>  | PZ.<br>CARTONE |
|--------------|---|----------------|
| <b>16583</b> | I taralli sono preparati con un impasto a base di farine di grano selezionato, vino bianco, il miglior olio extra vergine d'oliva, con aggiunta di semi di finocchio. Prodotto tipico pugliese, è reso originale dalla sua friabilità e dal gusto che lo rende appetibile ai più esigenti palati. | 12             |

# Bread & Puppets

Grissini, crostini, sfoglie, taralli,  
tutte le versioni del pane:  
morbido o croccante da intingere  
nelle salse, per accompagnare  
i salumi e i formaggi



| CODICE | GRISSINOTTO BREZEL "ARCO" 250 GR   | PZ.<br>CARTONE |
|--------|--|----------------|
| 49340  | Un nuovo prodotto della linea "I Grissinotti" Arco, adatto per la stagione e ideale per essere gustato insieme ai salumi saporiti come lo speck, secondo la tradizione dell'alto Adige, dell'Austria e della Germania. La caratteristica del grissino è la superficie lucida (tipica del brezel) dal colore dorato, arricchita con grani di sale grosso. | 12             |



| CODICE | GRISSINI GRISSINOTTI "ARCO" 250 GR  | PZ.<br>CARTONE |
|--------|---|----------------|
| 18138  | Croccanti e saporiti i grissini della tradizione, ideali con i salumi o da sgranocchiare. | 12             |



| CODICE | GRISSINI SESAMO GRISSINOTTI "ARCO" 250 GR   | PZ.<br>CARTONE |
|--------|---|----------------|
| 21953  | Croccanti e saporiti i grissini della tradizione, ideali con i salumi o da sgranocchiare. | 12             |



| CODICE | GRISSINI OLIVE GRISSINOTTI "ARCO" 250 GR  | PZ.<br>CARTONE |
|--------|---|----------------|
| 21952  | Croccanti e saporiti i grissini della tradizione, ideali con i salumi o da sgranocchiare. | 12             |



| CODICE | GRISSINI "OLIVA E MARINO" POMODORO 200 GR   | PZ.<br>CARTONE |
|--------|---|----------------|
| 46628  | Forme irregolari che rimandano al mondo della tradizione, di qualità e ingredienti unici. Come i pomodorini, che trasmettono tutto il calore del sole... per un'esperienza di gusto nuova e sfiziosa. | 12             |

# Bread & Puppets

Grissini, crostini, sfoglie, taralli, tutte le versioni del pane: morbido o croccante da intingere nelle salse, per accompagnare i salumi e i formaggi



| CODICE       | <b>TIGELLE EMILIANE 8+8<br/>250GR</b>  | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI UTILIZZO<br>SUGGERIMENTI D'USO   |
|--------------|--|----------------|--|
| <b>24289</b> | La "Regina" fra le rustiche specialità dell'appennino modenese, è la "Crescentina", oggi comunemente chiamata "Tigella". Ideali per i fuori pasto, da gustare da sole o farcite con formaggi molli e salumi. | 12             | Cuocere sulla piastra o nel tostapane per circa 1 minuto oppure in forno a 220° per 2/3 minuti. Tagliare e servire con affettati e formaggi. |



| CODICE       | <b>CRACKERS SFOGLIA ALLE OLIVE<br/>"OLIVIA E MARINO" 150 GR</b>  | PZ.<br>CARTONE |
|--------------|--|----------------|
| <b>61413</b> | Sottile sfoglia cotta al forno, croccante, arricchita dal sapore delle olive verdi, in una forma così invitante e sfiziosa da gustare in ogni momento. | 12             |



| CODICE       | <b>CRACKERS SFOGLIA<br/>"OLIVIA E MARINO" 180 GR</b>  | PZ.<br>CARTONE |
|--------------|---|----------------|
| <b>61414</b> | Sfoglie croccanti cotte al forno dal sapore delicato che nasce dall'uso di pochi e semplici ingredienti: olio e sale. | 12             |



| CODICE       | <b>FRISELLE TRADIZIONALI<br/>"DOLCE BONTÀ" 250 GR</b>  | PZ.<br>CARTONE |
|--------------|--|----------------|
| <b>16587</b> | Un piccolo pane a forma di ciambella. Un tipico prodotto pugliese da gustare con olio d'oliva, pomodorini e origano, come bruschette o come crostini nelle zuppe. Senza additivi coloranti né conservanti. | 12             |

# Bread & Puppets

Grissini, crostini, sfoglie, taralli,  
tutte le versioni del pane:  
morbido o croccante da intingere  
nelle salse, per accompagnare  
i salumi e i formaggi



I crostini da guarnire o da gustare con i salumi e i formaggi.

| CODICE       | <b>CROSTINI "NATURALE" CROCCANTELLI - 500 GR</b> | PZ.<br>CARTONE |
|--------------|--|----------------|
| <b>22367</b> |  | 10             |



Croccanti vol au vent in ricca pasta sfoglia, ideali per stuzzichini caldi e freddi, da guarnire e farcire a piacere con creatività e fantasia.

| CODICE       | <b>VOL AU VENT DIAM 38 - 138 PEZZI</b> | PZ.<br>CARTONE |
|--------------|--|----------------|
| <b>41703</b> |  | 1              |
| CODICE       | <b>VOL AU VENT DIAM 48 - 120 PEZZI</b> | PZ.<br>CARTONE |
| <b>25088</b> |  | 1              |
| CODICE       | <b>VOL AU VENT DIAM 60 - 90 PEZZI</b>  | PZ.<br>CARTONE |
| <b>25092</b> |  | 1              |



Morbide fette di pane bianco per preparare gustosi tramezzini.

| CODICE       | <b>PANE TRAMEZZINO "MORATO" SPUNTINELLE 500 GR</b> | PZ.<br>CARTONE |
|--------------|--|----------------|
| <b>18127</b> |  | 6              |
| CODICE       | <b>PANE TRAMEZZINO MAXI "MORATO" 700 GR</b>        | PZ.<br>CARTONE |
| <b>18258</b> |  | 6              |

# Bread & Puppets

Grissini, crostini, sfoglie, taralli,  
tutte le versioni del pane:  
morbido o croccante da intingere  
nelle salse, per accompagnare  
i salumi e i formaggi



| CODICE | AMERICAN SANDWICH CLASSICO<br>"MORATO" 825 GR  | PZ.<br>CARTONE |
|--------|--|----------------|
| 48741  | 14 soffici fette di pane da sandwich americano, realizzate con farina integrale, ideali per spuntini veloci e perfette con ogni gustosa farcitura. | 6              |



| CODICE | AMERICAN SANDWICH INTEGRALE<br>"MORATO" 600 GR  | PZ.<br>CARTONE |
|--------|---|----------------|
| 48846  | 14 soffici fette di pane da sandwich americano, per creare sfiziosi spuntini da portare con voi per un goloso picnic o per un pranzo veloce in giro per la città. | 9              |



| CODICE | PANE CARASAU SCATOLA 250 GR   | PZ.<br>CARTONE |
|--------|---|----------------|
| 20301  | Questo antico pane, croccante e sottile che ci arriva direttamente dal cuore del Mediterraneo, fa parte della tradizione sarda. Da utilizzare in tanti modi: come sostituto del pane, con i formaggi e gli affettati, come base per l'insalata, condito con gustose salse e accompagnato da vino rosso. | 15             |

Piadina tradizionale da farcire a piacere.



|        |   |                |
|--------|---|----------------|
| CODICE | PIADINA "STER" 3 PZ 330 GR. DIAM 21/23      | PZ.<br>CARTONE |
| 45086  |   | 20             |
| CODICE | PIADINA "STER" 3 PZ 390 GR. DIAM 24/26      | PZ.<br>CARTONE |
| 25002  |   | 10             |
| CODICE | PIADA DI RIMINI EXTRA SOTTILE 5 PZ - 600 GR | PZ.<br>CARTONE |
| 47664  |   | 15             |

\*Cartone apribile/unità di vendita min: 1 pz.



|   |  |                    |
|---|--|--------------------|
|    | <p>CODICE <b>BASE PER PIZZA S/GLUTINE "SCHAR" 150 GR</b></p>   | <p>PZ. CARTONE</p> |
| <p><b>24244</b></p>   | <p>Base dell'originale pizza italiana, pronta per essere farcita</p>   | <p>8*</p>          |
|    | <p>CODICE <b>PAN CARRÈ "SCHAR" 200 GR</b></p>  | <p>PZ. CARTONE</p> |
| <p><b>47016</b></p>   | <p>Il pan carrè, soffice e gustoso. Ideale per preparare freschi sandwich con una delicata doratura.</p>   | <p>6</p>           |
|   | <p>CODICE <b>PANE BIANCO FETTE "BI-AGLUT" 200 GR</b></p>   | <p>PZ. CARTONE</p> |
| <p><b>48694</b></p>   | <p>Il Pan Bianco a fette ha il classico gusto del pane bianco, morbidissimo e buono come appena sfornato, è adatto per tartine e per accompagnare salumi e formaggi.</p>       | <p>6</p>           |
|  | <p>CODICE <b>GRISSINI "SCHAR" 150 GR</b></p>   | <p>PZ. CARTONE</p> |
| <p><b>42219</b></p>   | <p>Gustosi grissini da sgranocchiare liberamente o da accompagnare ai salumi.</p>  | <p>10</p>          |
|  | <p>CODICE <b>GRISSINI "BI-AGLUT" 150 GR</b></p>  | <p>PZ. CARTONE</p> |
| <p><b>21206</b></p>   | <p>Croccanti e fragranti, i grissini BiAglut SfornaGusto sono ottimi per accompagnare salumi e formaggi semplicemente come un allegro spuntino.</p>                            | <p>6</p>           |
|  | <p>CODICE <b>CRACKERS "BI-AGLUT" 150 GR</b></p>  | <p>PZ. CARTONE</p> |
| <p><b>18161</b></p>   | <p>I cracker BiAglut stuzzicano la fantasia, da sgranocchiare come sostituto del pane durante i pasti, come spuntino o come base per la preparazione di invitanti tartine.</p> | <p>6</p>           |

# Gluten Free

I prodotti senza glutine ideali per l'aperitivo, si prestano a tanti fantasiosi abbinamenti per preparare tartine, sandwich e deliziosi snack assolutamente Gluten Free. Provali con i formaggi spalmabili, le olive e le salse delle nostre sezioni Happy Hour!



NOVITÀ

|              |  |                |
|--------------|--|----------------|
| CODICE       | <b>CRACKERS SENZA GLUTINE "BARILLA"<br/>33 GR X 6 PC</b>               | PZ.<br>CARTONE |
| <b>63659</b> | Tutta la bontà di un cracker al rosmarino in una versione gluten free. | 10             |



NOVITÀ

|              |   |                |
|--------------|---|----------------|
| CODICE       | <b>TARALLI MONOPORZIONE SENZA GLUTINE</b>                             | PZ.<br>CARTONE |
| <b>55230</b> | Squisiti taralli totalmente privi di glutine, da gustare in sicurezza | 48             |



NOVITÀ

|              |  |                |
|--------------|--|----------------|
| CODICE       | <b>PIADINELLE SENZA GLUTINE "STER" 200 GR</b>                                    | PZ.<br>CARTONE |
| <b>62127</b> | Piadinelle appetitosa e leggera, da farcire a piacimento per un aperitivo goloso | 10             |




NOVITÀ

|              |  |                |   |
|--------------|--|----------------|---|
| CODICE       | <b>FISH 4 YOU<br/>BASTONCINI GLUTEN FREE<br/>"SCHÄR" 300 GR</b>                          | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE  |
| <b>83070</b> | Appetitoso finger food realizzato con filetti di pollack d'alaska e panatura gluten-free | 10             |  Cuocere in padella, in olio caldo su entrambi i lati per 3-4 minuti. In forno preriscaldato a 200° per 11-13 minuti |




NOVITÀ

|              |  |                |  |
|--------------|--|----------------|--|
| CODICE       | <b>FILETTI DI BACCALÀ PASTELLATI<br/>SENZA GLUTINE "GARBO"</b> | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE   |
| <b>88140</b> | Deliziosi filetti di Baccalà e Alici in pastella gluten-free.  | 6              |  Friggere in olio caldo per 3-4 minuti, girandoli più volte. Rimuovere o forare la pellicola della vaschetta e inserirla in forno preriscaldato a 180° per 15/20 minuti. Microonde: inserire la vaschetta sigillata o forata nel microonde per 3 minuti a 700/800 watt. |



NOVITÀ

|              |  |                |  |
|--------------|--|----------------|--|
| CODICE       | <b>CROCCHETTE DI POLLO<br/>SENZA GLUTINE<br/>"SCHÄR" 375 GR</b>            | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE   |
| <b>86398</b> | Croccanti filetti di pollo, in pastella senza glutine e privi di lattosio. | 8              |  Cuocere in padella, in olio caldo su entrambi i lati per 3-4 minuti. In forno preriscaldato a 200° per 10-12 minuti. |



\*Cartone apribile/unità di vendita min: 1 pz.





# Cool Snakes

Le focacce, le tigelle, la pizza e il pane gelo completano il buffet degli aperitivi con la loro fragrante bontà.





| CODICE  | <b>CORNETTO SALATO<br/>"DELIFRANCE" 60 GR - 50 PZ.</b>                                    | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE   |
|---|---|----------------|--|
| <b>84076</b><br> | Cornetto salato pronto per la cottura da farcire a piacere con salumi, formaggi, verdure. | 1              | <br>Senza scongelare, disporre i prodotti sulla teglia del vostro forno. Cuocere 17-18 minuti a 180°. Lasciare raffreddare e degustare. |



| CODICE  | <b>CORNETTO VITAL COTTO "BUT-<br/>TERBACK" 90 GR - 35 PZ.</b>  | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE  |
|---|--|----------------|---|
| <b>83330</b><br> | Fragrante ed aromatico croissant integrale con la forza vitale della farina di germe di cereali e semi. Realizzato con burro di alta qualità. Il cornetto ha un gusto particolarmente aromatico grazie ai 10 differenti germogli ricavati ad esempio da farro, miglio e fieno greco. | 1              | <br>Prelevare i prodotti congelati dal cartone, disporre sulle teglie e lasciare scongelare i prodotti per ca. 2 ore a temperatura ambiente. Attenzione: non scongelare mai i prodotti all'interno del cartone e non coprire durante la fase di scongelamento. |



| CODICE  | <b>CROISSANT INTEGRALE SALATO COTTO<br/>"BUTTERBACK" 70 GR - 54 PZ.</b>  | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE  |
|---|--|----------------|---|
| <b>85512</b><br> | Fragrante ed aromatico croissant integrale con la forza vitale della farina di germe di cereali e semi. Croissant al burro di alta qualità con semi interi di zucca, girasole, cruschello di farro e semi di lino nell'impasto. Il cornetto ha un gusto particolarmente aromatico grazie ai 10 differenti germogli ricavati ad esempio da farro, miglio e fieno greco. | 1              | <br>Prelevare i prodotti congelati dal cartone, disporre sulle teglie e lasciare scongelare i prodotti per ca. 2 ore a temperatura ambiente. Attenzione: non scongelare mai i prodotti all'interno del cartone e non coprire durante la fase di scongelamento. |











| CODICE  | <b>MINI CROISSANT SALATO COTTO<br/>"BUTTERBACK" 30 GR - 60 PZ.</b>  | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE  |
|---|---|----------------|---|
| <b>85513</b><br> | Mini cornetto salato di pasta sfogliata al burro ai cereali. Impasto sfogliato con semi di lino, segale e farina di frumento. Guarnito con semi di sesamo e deliziosamente croccante. | 1              | <br>Prelevare i prodotti congelati dal cartone, disporre sulle teglie e lasciare scongelare i prodotti per ca. 2 ore a temperatura ambiente. Attenzione: non scongelare mai i prodotti all'interno del cartone e non coprire durante la fase di scongelamento. |

# Cool Snakes

Le focacce, le tigelle, la pizza e il pane gelo completano il buffet degli aperitivi con la loro fragrante bontà.



Provalo con i prodotti della nostra linea salumi: richiedi al tuo rappresentante l'elenco merceologico generale.



| CODICE  | <b>GNOCO "NONNO PEPI"<br/>DA FRIGGERE 35/40 GR - 100 PZ.</b>  | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE  |
|---|---|----------------|---|
| <b>86313</b><br>   | Lo gnocco fritto è una delle ricette tipiche dell'Emilia Romagna preparato con la pasta del pane e da farcire con salumi e formaggi.    | 1              | <br>Friggere ancora surgelato in abbondante strutto o olio bollente. |
| CODICE  | <b>PIZZA MARGHERITA "SEFA"<br/>30X40 (1025GR) GELO</b>  | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE  |
| <b>83428</b><br> | Pizza soffice e gustosa, da tagliare a cubetti.   | 5              | <br>Cuocere per 8 min in forno preriscaldato a 180°-200°.          |
| CODICE  | <b>FOCACCIA POMODORINI<br/>"ARCOGEL" 60X40 GELO</b>   | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE  |
| <b>82003</b><br> | Delicata ma avvolgente. Una miscela di aromi inconfondibili, frutto del sapore dell'olio di oliva e del profumo intenso dei pomodorini. | 5              | <br>Cuocere per circa 4 min in forno preriscaldato a 260°.         |
| CODICE  | <b>FOCACCIA ALTA OLIO<br/>"ARCOGEL" 1,5 KG</b>  | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE  |
| <b>82976</b><br> | Morbida. Ideale per essere imbottita, può essere servita fredda o calda a seconda della farcitura.                                      | 4              | <br>Cuocere per circa 4 min in forno preriscaldato a 260°.         |

\*Cartone apribile/unità di vendita min: 1 pz.





| CODICE  | <b>FOCACCIA OLIO<br/>"ARCOGEL" 1,2 KG</b>             | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE   |
|---|---|----------------|--|
| <b>82000</b><br> | Crocante. Dal sapore salato, intenso e irresistibile. | 5              |  Cuocere per circa 4 min in forno preriscaldato a 260°. |





| CODICE  | <b>FOCACCIA CIPOLLA<br/>"ARCOGEL" 1,6 KG GELO</b>   | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE   |
|---|---|----------------|--|
| <b>82001</b><br> | Sapore deciso e penetrante. La croccantezza della crosta si alterna alla soffice consistenza della cipolla. | 5              |  Cuocere per circa 4 min in forno preriscaldato a 260°. |





| CODICE  | <b>FOCACCIA OLIVE<br/>"ARCOGEL" 1,8 GELO</b>  | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE   |
|---|---|----------------|--|
| <b>87104</b><br> | Il gusto pieno di una manciata di olive pregiate arricchisce la naturale bontà della Focaccia Genovese. | 5              |  Cuocere per circa 4 min in forno preriscaldato a 260°. |





| CODICE  | <b>CANAPAIN POMODORO<br/>"COUP DE PATES" 250GR X 10PZ</b>                     | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE  |
|---|---|----------------|---|
| <b>84901</b><br> | Placca di pane leggero e morbido al pomodoro per la realizzazione di canapés. | 1              |  Pronto all'utilizzo, scongelare a temperatura ambiente per 20 minuti. |




| CODICE  | <b>CANAPAIN NERO PLAQUE<br/>"COUP DE PATES" 250GR X 10PZ</b>      | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE  |
|---|---|----------------|---|
| <b>84905</b><br> | Placca di pane leggero e morbido per la realizzazione di canapés. | 1              |  Pronto all'utilizzo, scongelare a temperatura ambiente per 20 minuti. |




| CODICE  | <b>MINI NAVETTE COTTA 12 GR<br/>"COUP DE PATES" - 54 PZ.</b> | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE  |
|---|--|----------------|---|
| <b>85146</b><br> | Mini pane cotto pronto all'uso, solo 12 grammi!              | 1              |  Scongelare per 20-30 min a 0-4°C. |





| CODICE  | <b>PANE BATARD AI CEREALI "COUP DE PATES" 350 GR - 15 PZ.</b>                                   | PZ.<br>CARTONE |
|---|---|----------------|
| <b>87122</b>  | Ricco in cereali, perfetto con burro e marmellata.<br>Pane adatto al taglio. Ideale per buffet. | 1              |
|  |   |                |






| CODICE  | <b>PANE BATARD CAMPAGNE "COUP DE PATES" 350 GR - 14 PZ.</b>        | PZ.<br>CARTONE |
|---|--|----------------|
| <b>87123</b>  | Pane Batard Campagne.<br>Pane adatto al taglio. Ideale per buffet. | 1              |
|  |  |                |






| CODICE  | <b>PANINI FANTASIA<br/>"COUP DE PATES" 35GR X 180PZ</b>                               | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE  |
|---|---|----------------|---|
| <b>84814</b>  | 45 panini rustico,<br>45 panini segale,<br>45 panini origano,<br>45 panini integrali. | 1              |  Cuocere in forno preriscaldato a 190° x 12 min. |
|  |   |                |   |



| CODICE  | <b>PANINO BIANCO<br/>"COUP DE PATES" 35GR X 110PZ</b> | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE   |
|---|---|----------------|--|
| <b>85074</b>  | Fresco e croccante.                                   | 1              |  <br>Scongellare per 10/15 min e cuocere per 10/12 min in forno preriscaldato a 180°-190°. |
|  |   |                |  |



| CODICE  | <b>PANINO RUSTICO FARINA<br/>"COUP DE PATES" 35GR X 110PZ</b> | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE  |
|---|---|----------------|---|
| <b>85075</b>  | Croccante e saporito.   | 1              |  <br>Scongellare per 10/15 min e cuocere per 8/10 min in forno preriscaldato a 180°-190°. |
|  |   |                |   |





## MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE

Per un risultato ottimale scongelare il prodotto prima della cottura e cuocere per circa 8 minuti. in forno pre-riscaldare a 200°C.

Morbidi bocconcini di pane con cui arricchire il buffet, in tanti gusti golosi.



| CODICE | PANE MORATINO ALLE NOCI 30GR X 66 PZ | PZ. CARTONE |
|--------|--------------------------------------|-------------|
| 84752  | Panino alle noci da servire caldo.   | 1           |



| CODICE | PANE MORATINO AL MALTO 30GR X 115PZ | PZ. CARTONE |
|--------|-------------------------------------|-------------|
| 84748  | Piccolo pane al malto.              | 1           |



| CODICE | PANE MORATINO AL SESAMO 30 GR X 115PZ | PZ. CARTONE |
|--------|---------------------------------------|-------------|
| 84749  | Panino arricchito con semi di sesamo. | 1           |





## MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE

Per un risultato ottimale scongelare il prodotto prima della cottura e cuocere per circa 8 minuti. in forno pre-riscaldare a 200°C.

Morbidi bocconcini di pane con cui arricchire il buffet, in tanti gusti golosi.



| CODICE | PANE MORATINO AI SEMI DI PAPAVERO 30GR X 115PZ | PZ. CARTONE |
|--------|--|-------------|
| 84750  | Pane ai semi di papavero.                      | 1           |
|        |  |             |

| CODICE | PANE MORATINO ALLE OLIVE 30GR X 84PZ | PZ. CARTONE |
|--------|--------------------------------------|-------------|
| 84751  | Panino alle olive.                   | 1           |
|        |                                      |             |






| CODICE | PANE MORATINO ALLA ZUCCA 30GR X 84PZ | PZ. CARTONE |
|--------|--------------------------------------|-------------|
| 85001  | Bocconcino di pane alla zucca.       | 1           |
|        |                                      |             |




# Deep Mordilla

Gli snack più saporiti da tutto il mondo: i classici a base di sfoglia, i panati e i pastellati della tradizione italiana, i fingerfood etnici dai sapori esotici e speziati.



| CODICE  | ERBAZZONE 1 KG  | PZ. CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE   |
|---|---|-------------|---|
| 8384<br> | Delicata torta salata a base di pasta sfoglia ripiena di spinaci. | 6           | <br>Passare direttamente il prodotto dal surgelatore al forno pre-riscaldato a 200/220°C.<br>Tempo di cottura: 25-30 minuti. |
| 8905<br> | Delicata torta salata a base di pasta sfoglia ripiena di spinaci. |             |   |




| CODICE | TORTA SALATA CARCIOFI "RIGHI" 500 GR                               | PZ. CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE  |
|--------|--|-------------|--|
| 8907   | Delicata torta salata a base di pasta sfoglia ripiena di carciofi. | 6           | <br>Passare direttamente il prodotto dal surgelatore al forno pre-riscaldato a 200/220°C.<br>Tempo di cottura: 20 minuti. |



| CODICE | TORTA SALATA FUNGHI PORCINI "RIGHI" 500 GR                       | PZ. CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE  |
|--------|--|-------------|--|
| 8908   | Delicata torta salata a base di pasta sfoglia ripiena di funghi. | 6           | <br>Passare direttamente il prodotto dal surgelatore al forno pre-riscaldato a 200/220°C.<br>Tempo di cottura: 25 minuti. |



NOVITÀ

| CODICE | CROSTATA RADICCHIO E BRIE "RIGHI" - 1 KG                                 | PZ. CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE  |
|--------|--|-------------|--|
| 89013  | Torta salata farcita con radicchio e brie, dal gusto raffinato e deciso. | 6           | <br>Cuocere in forno preriscaldato a 200-220°C per circa 25-30 minuti, fino al grado di doratura preferito. Per una migliore cottura cuocere la torta su griglia aperta con carta da forno. |


# Deep Mordilla

Gli snack più saporiti da tutto il mondo: i classici a base di sfoglia, i panati e i pastellati della tradizione italiana, i fingerfood etnici dai sapori esotici e speziati.




NOVITÀ



| CODICE | CROSTATA STRACCHINO E ZUCCHINE "RIGHI" - 1 KG                                  | PZ. CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE   |
|--------|--|-------------|---|
| 89014  | Sfiziosa torta salata a base di pasta sfoglia ripiena di zucchine e stracchino | 6           |  Cuocere in forno preriscaldato a 200-220°C per circa 25-30 minuti, fino al grado di doratura preferito. Per una migliore cottura cuocere la torta su griglia aperta con carta da forno. |


NOVITÀ




| CODICE | BELLAVISTA RICOTTA E SPINACI "RIGHI" 125 GR - 24 PZ                        | PZ. CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE  |
|--------|--|-------------|--|
| 81237  | Delicata torta salata a base di pasta sfoglia ripiena di ricotta e spinaci | 1*          |  Cuocere in forno a 220°C per 15 min circa |

NOVITÀ



| CODICE | BELLAVISTA ZUCCHINE "RIGHI" 125 GR - 24 PZ                        | PZ. CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE  |
|--------|---|-------------|--|
| 81221  | Delicata torta salata a base di pasta sfoglia ripiena di zucchine | 1*          |  Cuocere in forno a 220°C per 15 min circa, fino al grado di cottura desiderato |



| CODICE | VOL AU VENT 313 GR - 18 PZ.   | PZ. CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE  |
|--------|---|-------------|--|
| 86652  | Uno degli stuzzichini più classici: deliziosi dischetti di pasta sfoglia sovrapposti, aperti in alto e vuoti all'interno da farcire sia con verdure, crema di formaggio o funghi, gamberetti o carne tritata. | 1           |  Passare direttamente il prodotto dal surgelatore al forno pre-riscaldato a 200/220°C. Tempo di cottura: 25 minuti. |

\*Cartone apribile/unità di vendita min: 1 pz.



# Deep Mordilla

Gli snack più saporiti da tutto il mondo: i classici a base di sfoglia, i panati e i pastellati della tradizione italiana, i fingerfood etnici dai sapori esotici e speziati.



| CODICE | CANAPÉS EXCELLENCE<br>"COUP DE PATES" 13GR X 48PZ   | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE                                  |
|--------|---|----------------|---|
| 84872  | Assortito di canapé salati:<br>6 con salmone affumicato su pane di segale,<br>6 con salsiccia essicata su pane bianco,<br>6 con filetto di pesce su pane nordico,<br>6 con uova di trota su pane nero,<br>6 con petto d'anatra su pane bianco,<br>6 con pomodorini e asparagi su pane nordico,<br>6 con formaggio di capra, pomodorini essiccati e mandorle su pane naturale<br>6 con prosciutto su pane alle noci. | 1              | <br>Pronto all'utilizzo, scongelare a temperatura ambiente per 2 ore. |



| CODICE | MINI APERITIVI RICEVIMENTO<br>"COUP DE PATES" 20GR X 125PZ   | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE                        |
|--------|--|----------------|---|
| 84862  | 25 mini quiche provenzale,<br>25 crostatine al granchio,<br>25 quiche escargot,<br>25 quiche formaggio olandese,<br>25 quiche capesante. | 1              | <br>Cuocere per circa 25 min in forno preriscaldato a 170°. |



| CODICE | MINI APERITIVI SALATI<br>"COUP DE PATES" 20GR X 125PZ  | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE                       |
|--------|--|----------------|--|
| 84861  | 25 mini quiche, 25 mini pizza,<br>25 crostatine di salsiccia,<br>25 crostatine di salmone e broccoli,<br>25 crostatine ai tre formaggi | 1              | <br>Cuocere per circa 25 min in forno preriscaldato a 170° |



| CODICE | PETIT FOURS FEUILLETÉS<br>"COUP DE PATES" 15 GR - 208 PZ.   | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE                            |
|--------|---|----------------|---|
| 87594  | 26 mini sfoglie caprino<br>26 mini sfoglie olive nere<br>26 mini sfoglie salsiccia e senape<br>26 mini sfoglie ai funghi<br>26 roulé prosciutto/formaggio<br>26 sfoglie capesante<br>26 sfoglie tonno e origano<br>26 sfoglie emmenthal | 1              | <br>Scongelare 5-10 min a 0-4°C<br>Cuocere 12/15 min a 170/180° |

# Deep Mordilla

Gli snack più saporiti da tutto il mondo: i classici a base di sfoglia, i panati e i pastellati della tradizione italiana, i fingerfood etnici dai sapori esotici e speziati.



| CODICE | SALATINI "BON CHEF"   | PZ. CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE                    |
|--------|---|-------------|--|
| 83001  | Prodotti molto gustosi da servire come aperitivo o "stuzzichino pomeridiano".<br>I gusti assortiti sono pesto, wurstel, pomodoro e capperi, spinaci, pollo, tonno, carciofi, prosciutto cotto, pizzette mignon, pomodoro e uovo, olive. | 1           | Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 18 minuti. |



| CODICE | SALATINI MIGNON 10/12 GR "ARCOGEL"   | PZ. CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE  |
|--------|--|-------------|--|
| 82677  | Deliziosi salatini ai gusti della tradizione mediterranea: spinaci, pomodoro, formaggio. | 1           | Passare direttamente il prodotto dal surgelatore al forno pre-riscaldato a 200/220°C.<br>Tempo di cottura: 10 min. |



| CODICE | SALATINI "MILANO PANE" 6 GUSTI   | PZ. CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE  |
|--------|--|-------------|--|
| 86326  | Deliziosi salatini ai gusti della tradizione mediterranea: spinaci, pomodoro, formaggio. | 6           | Passare direttamente il prodotto dal surgelatore al forno pre-riscaldato a 200/220°C.<br>Tempo di cottura: 10 min. |



| CODICE | PIZZETTE "MILANO PANE" 1 KG  | PZ. CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE  |
|--------|--|-------------|--|
| 86325  | Deliziosi salatini ai gusti della tradizione mediterranea: spinaci, pomodoro, formaggio. | 4           | Passare direttamente il prodotto dal surgelatore al forno pre-riscaldato a 200/220°C.<br>Tempo di cottura: 10 min. |



| CODICE | PANZEROTTINI 25-30GR FORM/POM "ARCOGEL" 1 KG   | PZ. CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE   |
|--------|--|-------------|---|
| 82794  | Delicato calzoncino di pasta sfoglia farcito con uno squisito ripieno di pomodoro, origano e mozzarella. La simpatica forma e l'ottimo aspetto del prodotto cotto contribuiscono a renderli attrattivi nei buffet. | 6           | Versare il prodotto in una padella con olio ben caldo o in friggitrice a 130° girandoli continuamente fino a che non appaiano dorati. |

\*Cartone apribile/unità di vendita min: 1 pz.



| CODICE | CREMINI ASCOLANA 2,5KG GELO   | PZ. CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE  |
|--------|---|-------------|--|
| 81668  | Sono ottimi in qualsiasi occasione, come contorno ai secondi a base di carne e nei buffet. Particolare gusto sprigionano se assaporati caldi, magari nell'attesa del pranzo; freddi invece diventano dei gustosi stuzzichini. | 2           | Versare il prodotto in una padella con olio bollente e cuocere per 5/6 minuti oppure in friggitrice al massimo della temperatura per 3/4 minuti. |



Versare il prodotto in una padella con olio bollente e cuocere per 5/6 minuti oppure in friggitrice al massimo della temperatura per 3/4 minuti.



| CODICE | SUPPLI RISO MIGNON (30GR) 2,5 KG GELO  | PZ. CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE   |
|--------|--|-------------|---|
| 80876  | Gustose crocchette di riso farcite con carne tritata, parmigiano, sugo al ragù e mozzarella. | 2           | Versare il prodotto in una padella con olio bollente a 110/120° e cuocere finché non appare dorato. |



Versare il prodotto in una padella con olio bollente a 110/120° e cuocere finché non appare dorato.



| CODICE | OLIVE ASCOLANE RE GEL PANATE - 2,5 KG  | PZ. CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE  |
|--------|--|-------------|--|
| 84686  | Le Olive ripiene all'Ascolana sono selezionate olive verdi giganti. Una volta denocciolate vengono riempite con un gustoso impasto composto da carne e l'aggiunta di odori aromatizzanti. Ben calde, sono ottime per l'aperitivo accompagnate da un vino bianco secco frizzante. | 2           | Togliere dal congelatore qualche minuto prima della cottura, friggere in abbondante olio bollente fino a raggiungere la doratura del prodotto. |



Togliere dal congelatore qualche minuto prima della cottura, friggere in abbondante olio bollente fino a raggiungere la doratura del prodotto.



| CODICE | MOZZARELLINE "ARCOGEL" PANATE 2,5 GELO  | PZ. CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE   |
|--------|---|-------------|---|
| 83045  | Una croccante panatura ricopre le freschissime ciliegie di latte e ne esalta il sapore. | 2           | Friggere in olio bollente per 2/3 minuti. Lasciare riposare dopo la cottura altri 3-4 minuti prima di servirle. |



Friggere in olio bollente per 2/3 minuti. Lasciare riposare dopo la cottura altri 3-4 minuti prima di servirle.



| CODICE | ARANCINI MIGNON 30GR - 2,5 KG GELO  | PZ. CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE   |
|--------|---|-------------|---|
| 80212  | Polpette di riso a forma di piccole arance, ripiene con un impasto formato da parmigiano, carne tritata, piselli, prosciutto e pomodoro. Rotolati nella pastella e nel pan grattato vengono poi congelati per essere cotti. | 2           | Versare il prodotto in una padella con abbondante olio bollente per 3/4 minuti oppure cuocere in friggitrice per 5/6 minuti al massimo della temperatura. |





Versare il prodotto in una padella con abbondante olio bollente per 3/4 minuti oppure cuocere in friggitrice per 5/6 minuti al massimo della temperatura.



# Deep Mordilla

Gli snack più saporiti da tutto il mondo: i classici a base di sfoglia, i panati e i pastellati della tradizione italiana, i fingerfood etnici dai sapori esotici e speziati.





| CODICE  | <b>GOLOSETTI 10 GR<br/>"FIORAVANTI" - 1 KG GELO</b>               | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE  |
|---|---|----------------|---|
| <b>84968</b><br> | Mini Wurstel Impanati 4 gusti: suino, pollo, formaggio, piccanti. | 5              |  Senza scongelare, friggere in abbondante olio bollente (180°C) per 2 minuti circa, finché appariranno ben dorati. |





| CODICE  | <b>ARANCINO RISPO MIGNON<br/>25 GR - 2,5 KG CONF.</b>             | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE  |
|---|---|----------------|---|
| <b>83684</b><br> | Arancino di riso al sugo farcito con carne, piselli e mozzarella. | 2              |  Pentola o friggitrice: scongelare e friggere in abbondante olio caldo a 180/190° per 3-4 minuti. Padella: scongelare e friggere in abbondante olio caldo a 180/190° per 6-7 minuti girandoli continuamente. |





| CODICE  | <b>MOZZARELLA STICK 30 GR<br/>"LAMB WESTON" GELO</b>  | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE  |
|---|---|----------------|---|
| <b>81554</b><br> | Il sapore dell'Italia in un elegante bastoncino. Questo originale snack consiste in bastoncini di mozzarella cremosa con uno strato di saporite spezie italiane. Croccante all'esterno e morbido all'interno. Pratico da servire. | 6              |  In friggitrice a 175° per 2 minuti. In forno per 15-20 minuti a 200°. |





| CODICE  | <b>CRISPY ONION RINGS<br/>"LAMB WESTON"</b>   | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE  |
|---|---|----------------|---|
| <b>81555</b><br> | Anelli gradevolmente regolari preparati con cipolle tritate fresche e rivestiti con un croccante strato di panatura: sono i nostri Anelli di cipolla ricomposti. Rimangono caldi e croccanti più a lungo. | 6              |  In friggitrice a 175° per 2-3 minuti. In forno per 14-16 minuti a 200°. |



| CODICE  | <b>CAMEMBERT BITES<br/>"LAMB WESTON"</b>                               | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE   |
|---|--|----------------|--|
| <b>85133</b><br> | Soffici e teneri bocconcini di formaggio Camembert dal sapore delicato | 6              |  Friggitrice: 2:30 min. a 175°C<br>Forno: 8-12 min. a 200°C |




| CODICE  | <b>CREAM CHEESE JALAPENOS<br/>"LAMB WESTON"</b>  | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE  |
|---|--|----------------|---|
| <b>81556</b><br> | Morbido formaggio cremoso in un gustoso peperoncino jalapenos. Due sapori che si abbinano ottimamente in questo appetizer. Con un rivestimento particolarmente croccante di panatura e spezie. | 6              |  In friggitrice a 175° per 3-4 minuti. In forno per 15-20 minuti a 200°. |


# Deep Mordilla

Gli snack più saporiti da tutto il mondo: i classici a base di sfoglia, i panati e i pastellati della tradizione italiana, i fingerfood etnici dai sapori esotici e speziati.




| CODICE | MINI CHEESE BALLS CHEDDAR<br>"LAMB WESTON"   | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE   |
|--------|--|----------------|--|
| 88018  | La soluzione perfetta per servire uno snack ideale, appetizer o contorno da condividere in qualsiasi momento della giornata. | 6              |  In friggitrice cuocere per circa 2 min. a 175°C. |




| CODICE | PEPPADEW CREAM CHEESE<br>"LAMB WESTON"  | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE  |
|--------|---|----------------|---|
| 84619  | Un peperoncino peppadew farcito con delizioso formaggio cremoso e con una panatura croccante dall'inconfondibile gusto agrodolce. | 6              |  In friggitrice a 175° per 3-4 minuti. In forno per 15-20 minuti a 200°. |





| CODICE | RED HOT JALAPENOS<br>"LAMB WESTON"   | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE   |
|--------|--|----------------|--|
| 85653  | Originale Peperoncino rosso Jalapeno messicano ripieno con un delizioso formaggio cremoso. | 6              |  Friggitrice: 3:30 min a 175°C<br>Forno: 14-16 min a 200°C |





| CODICE | VERDURE TRIS PASTELLATE<br>"SPIRITO CONTADINO"                | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE  |
|--------|---|----------------|---|
| 82370  | Croccante tris pastellato di zucchine, cavolfiori e carciofi. | 2              |  Friggere in olio a 160/170° per circa 1 minuto. |



| CODICE | CAPPERI PASTELLATI<br>1KG GELO  | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE  |
|--------|---|----------------|---|
| 84482  | Deliziosi frutti del capperone con gambo avvolti in una croccante panatura. | 5              |  <br>In friggitrice a 175° per 3-4 minuti. In forno per 15-18 min a 220°. |





| CODICE | PETALI DI CIPOLLE PASTELLATE<br>"PIZZOLI"   | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE   |
|--------|---|----------------|--|
| 83438  | Leggere e croccanti fette di cipolla avvolte in una pastella croccante e gustosa. | 5              |  <br>In friggitrice a 175° per 3 minuti. In forno per 15 min a 220°. |



# Deep Mordilla

Gli snack più saporiti da tutto il mondo: i classici a base di sfoglia, i panati e i pastellati della tradizione italiana, i fingerfood etnici dai sapori esotici e speziati.




| CODICE | FIORI DI ZUCCA MOZZA/POMO<br>1KG GELO                                  | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE   |
|--------|--|----------------|--|
| 85145  | Fiori di zucca pastellati con goloso ripieno di pomodoro e mozzarella. | 4              |  <br>In friggitrice a 175° per 3-4 minuti. In forno per 15-16 minuti a 220°. |




| CODICE | FANTASIA PASTELLATA<br>"OROGEL" 1 KG  | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE   |
|--------|---|----------------|--|
| 89101  | Quattro golose combinazioni di delizie pastellate buone da gustare e belle da vedere. Tre mix vegetariani e uno di pesce e verdure che si sposano perfettamente con i nostri vini frizzanti, per un aperitivo croccante, vivace e colorato. | 4              | <b>MIX PESCE E VERDURE:</b> Cuocere in forno ventilato, preriscaldato a 205°C per 8 minuti, disponendo il prodotto sulla teglia coperta da carta da forno, senza sovrapporre i pezzi. Regolare di sale e servire. Cuocere in olio bollente a 180°C per 4 minuti. Scolare bene su carta da cucina prima di servire. Salare a piacere.<br><b>MIX DI VERDURE:</b> Cuocere in forno ventilato, preriscaldato a 200°C fino a doratura. Salare a piacere e servire. Cuocere in olio bollente a 185 °C per 6 minuti. Scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire |




| CODICE | CIME DI RAPA E SALSICCIA<br>IN CROSTA DI FARINA<br>"SPIRITO CONTADINO"   | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE  |
|--------|--|----------------|---|
| 87043  | 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. | 2              |  In friggitrice in abbondante olio a 170°C per circa 2,25 minuti, servire caldo. |



| CODICE | FRITTELLE PEPERONI E CACIO<br>"SPIRITO CONTADINO"   | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE  |
|--------|---|----------------|---|
| 87036  | 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. | 2              |  In friggitrice in abbondante olio a 170°C per circa 2,25 minuti, servire caldo. |



| CODICE | GAMBERI E ZUCCHINE<br>"SPIRITO CONTADINO"   | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE   |
|--------|---|----------------|--|
| 82368  | 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). | 2              |  Cuocere il prodotto, da surgelato, in friggitrice in abbondante olio a 170°C per circa 2,40 minuti, servire caldo. |




\*Cartone apribile/unità di vendita min: 1 pz.

# Deep Mordilla

Gli snack più saporiti da tutto il mondo: i classici a base di sfoglia, i panati e i pastellati della tradizione italiana, i fingerfood etnici dai sapori esotici e speziati.




Veritas<sup>®</sup>  
gourmet

| CODICE | OLIVE E PORRO<br>"SPIRITO CONTADINO"   | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE   |
|--------|--|----------------|--|
| 87040  | Le olive in crosta di farina di grano sono una prelibatezza tipica della Dieta Mediterranea, particolare la loro consistenza carnosa e quindi croccante. | 2              |  Cuocere il prodotto, da surgelato, in friggitrice in abbondante olio a 170°C per circa 2,20 minuti, servire caldo. |




Veritas<sup>®</sup>  
gourmet

| CODICE | POLPETTA DI PATATE E PANCETTA<br>"SPIRITO CONTADINO"  | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE   |
|--------|---|----------------|--|
| 87039  | La panciotta è una frittellina molto sfiziosa e saporita composta da cubetti di patate e pancetta aromatizzate con del profumato rosmarino. 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) per offrire il meglio della loro freschezza. Le panciote 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. | 2              |  Cuocere il prodotto, da surgelato, in friggitrice in abbondante olio a 170°C per circa 2,10 minuti, servire caldo. |




Veritas<sup>®</sup>  
gourmet

| CODICE | PETTOLE AL PREZZEMOLO<br>"SPIRITO CONTADINO"   | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE   |
|--------|--|----------------|--|
| 82366  | Le pettole sono delle sfi ziose 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). | 2              |  Cuocere il prodotto, da surgelato, in friggitrice in abbondante olio a 170°C per circa 2,00 minuti, servire caldo. |



Veritas<sup>®</sup>  
gourmet

| CODICE | POLPETTE ZUCCHINE RICOTTA E MENTA<br>"SPIRITO CONTADINO"  | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE   |
|--------|---|----------------|--|
| 87037  | La frittellina di zuccina, ricotta e menta è una frittellina gustosa ed invitante grazie alla freschezza della menta che accompagna il gusto delicato della zuccina e deciso come quello della ricotta. Una freschezza che cattura non solo il palato, ma anche il nostro organismo per le virtù salutari della zuccina, ricca di vitamine e sali minerali. | 2              |  Cuocere il prodotto, da surgelato, in friggitrice in abbondante olio a 170°C per circa 2,10 minuti, servire caldo. |





NOVITÀ



CODICE

**MINI BURGER DI VERDURE PANATE  
"OROGEL" - 1 KG - 40 GR AL PZ.**

PZ.  
CARTONE

MODALITÀ DI COTTURA,  
PREPARAZIONE

89099

Crocanti burger di verdure, pronti per essere gustati.



4



Cuocere in forno ventilato e preriscaldato a 190°C per 9 minuti.



Cuocere in olio bollente a 175°C per 4 minuti, finchè il prodotto non risulta dorato. Scolare e asciugare con la carta da fritto.

NOVITÀ



CODICE

**MINI BURGER VEGETARIANO CON QUINOA E SEMI DI LINO "OROGEL" - 1 KG - 40 GR AL PZ.**

PZ.  
CARTONE

MODALITÀ DI COTTURA,  
PREPARAZIONE

89100

Mini burger vegetali con quinoa e semi di lino, delicati e leggeri, per una pausa all'insegna del benessere



4



Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 190°C per 9 min.

CODICE

**MINI BAGEL FARCITI  
"COUP DE PATES" 14,6 GR - 48 PZ**

PZ.  
CARTONE

MODALITÀ DI COTTURA,  
PREPARAZIONE

84146

1 piatto di 48 unità contiene:  
12 mini bagel farciti con salmone formaggio cipollina (guarnizione papavero)  
12 mini bagel farciti con pastrami formaggio, senape all'antica (guarnizione cereali)  
12 mini bagel farciti con pollo cipolla parmigiano (guarnizione sesamo)  
12 mini bagel farciti con cheddar formaggio aromatizzato tzatziki maionese (guarnizione cipolle fritte)



1



Scongellare per 2h - 2h 30 min 0° - 4° C



CODICE

**CAPESANTE BRETONE  
"COUP DE PATES" 15 GR X 72PZ**

PZ.  
CARTONE

MODALITÀ DI COTTURA,  
PREPARAZIONE

87134

Capesante gratinate con scalogno e Armagnac



1



Cuocere per 15 minuti in forno preriscaldato a 170°.



CODICE

**MINI DOUBLE CHEESEBURGER  
"COUP DE PATES" - 20GR X 40PZ**

PZ.  
CARTONE

MODALITÀ DI COTTURA,  
PREPARAZIONE

85168

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



1



Cuocere per 6-8 minuti in forno preriscaldato a 150-160°.





# Deep Mordilla

Gli snack più saporiti da tutto il mondo: i classici a base di sfoglia, i panati e i pastellati della tradizione italiana, i fingerfood etnici dai sapori esotici e speziati.



| CODICE | MINI HOT DOG CON BESCIAPELLA<br>"COUP DE PATES" 18GR X 40PZ | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE                      |
|--------|---|----------------|---|
| 85442  | Delizioso mini hotdog con besciamella gratinata.            | 1              | Cuocere per 6-8 minuti in forno preriscaldato a 150-160°. |



| CODICE | GAMBERETTI IN CAMICIA DI VERDURE<br>"COUP DE PATES" 22GR X 96PZ | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE    |
|--------|---|----------------|---|
| 84873  | Gamberetti avvolti in verdure croccanti invitanti e colorati.   | 1              | Friggere in olio bollente per 5 minuti. |



| CODICE | TRIGLIA IN CAMICIA DI PATATA<br>"COUP DE PATES" 15GR X 100PZ | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE    |
|--------|--|----------------|---|
| 84874  | Triglia avvolta in patata, ideale per aperitivi "gourmand".  | 1              | Friggere in olio bollente per 5 minuti. |



| CODICE | MAZZANCOLLE AVVOLTE IN PASTA<br>FILLO (45/50 PZ) 1 KG GELO | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE  |
|--------|--|----------------|---|
| 83651  | Specialità sfiziosa di ispirazione fusion.                 | 4              | In friggitrice a 175° per 7-8 minuti. In forno preriscaldato per 7-8 minuti a 220°. Piastra o griglia ben calda 4/5 minuti per lato |




| CODICE | INVOLTINI JUI-SI PRIMAVERA<br>1 KG (30 - 35PZ) GELO<br>C/GAMBERETTI 30 GR CIRCA | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE  |
|--------|---|----------------|---|
| 86469  | La più classica delle delizie asiatiche in formato mini per aperitivo.          | 4              | In friggitrice a 175° per 3-4 minuti. In forno per 7-8 minuti a 220°. Piastra o griglia ben calda 4/5 minuti per lato |




# Deep Mordilla

Gli snack più saporiti da tutto il mondo: i classici a base di sfoglia, i panati e i pastellati della tradizione italiana, i fingerfood etnici dai sapori esotici e speziati.




| CODICE | MINI NEMS ASSORTITI<br>"COUP DE PATES" 25GR X 48PZ   | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE  |
|--------|--|----------------|---|
| 85226  | 4 vassoi di 12 nems (involtini) assortiti: pollo, gamberetti e granchio. Salsa Nuoc-mam inclusa. | 1              | <br>Cuocere per 16 minuti in forno preriscaldato a 170°. |





| CODICE | MINI SAMOSAS ASSORTITI<br>"COUP DE PATES" 20GR X 48PZ  | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE  |
|--------|--|----------------|---|
| 84864  | 4 vassoi di 12 unità di samosas (involtini) assortite: pollo e zenzero, gamberetti e granchio. | 1              | <br>Cuocere per 15 minuti in forno preriscaldato a 170°. |



| CODICE | ASSORTITO ASIATICO<br>"COUP DE PATES" 20GR X 45PZ  | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE   |
|--------|--|----------------|--|
| 84866  | 14 mini crêpes di frutti di mare, 10 gamberetti in camicia di patata, 10 croccanti di verdure, 11 mini sfoglie frutti di mare. | 1              | <br>Friggere in olio bollente per 5 minuti. |



| CODICE | BOCCONCINI BACCALÀ<br>PASTELLATI "PIZZOLI" 1KG  | PZ.<br>CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA,<br>PREPARAZIONE  |
|--------|---|----------------|---|
| 84481  | Croccanti bocconcini di baccalà pastellati cucinati secondo la tradizione mediterranea. | 5              |  <br>In friggitrice a 175° per 3-4 minuti.<br>In forno per 15-18 minuti a 220°. |



# Deep Mordilla

Gli snack più saporiti da tutto il mondo: i classici a base di sfoglia, i panati e i pastellati della tradizione italiana, i fingerfood etnici dai sapori esotici e speziati.



NOVITÀ

CODICE

## CROCCHETTE DI TONNO 500 GR - 30 GR AL PEZZO

PZ.  
CARTONE

MODALITÀ DI COTTURA,  
PREPARAZIONE

**88129**

Un impasto di tonno e besciamella, lavorato e rotolato nel pan grattato, per ottenere una crocchetta dal sapore pieno e appetitoso.

8



Friggere in olio a 180° per 4-6 minuti



NOVITÀ

CODICE

## GAMBOLI - 3 KG

PZ.  
CARTONE

MODALITÀ DI COTTURA,  
PREPARAZIONE

**88764**

Buonissimi spiedini di olive e mazzancolle, arricchiti da una croccante panatura

1 \*



Friggere in olio a 180° per 3 minuti. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 8 minuti, avendo cura di girarli almeno a metà cottura.



NOVITÀ

CODICE

## FILETTI DI BACCALÀ PASTELLATI MIGNON "GARBO"

PZ.  
CARTONE

MODALITÀ DI COTTURA,  
PREPARAZIONE

**88138**

Deliziosi filetti di baccalà dissalato avvolti da un'invitante pastella.

2



Friggere in abbondante olio bollente per circa 5 minuti. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per circa 15 minuti.



NOVITÀ

CODICE

## ARROSTICINI DI TOTANO 1 KG

PZ.  
CARTONE

MODALITÀ DI COTTURA,  
PREPARAZIONE

**88818**

Sfiziosi arrosticini di totano riccamente gratinati.

3



Cuocere in una padella antiaderente liscia su fuoco medio per circa 6 minuti, avendo cura di girarli più volte. Una volta cotti, cospargerli con un intingolo preparato con olio, prezzemolo, limone. Cuocere in forno ventilato a 200° per circa 18 minuti, girandoli a metà cottura. Cuocere in forno tradizionale a 200° per 22 minuti, girandoli a metà cottura. Una volta cotti, cospargere con un intingolo preparato con olio, prezzemolo e limone.



NOVITÀ

CODICE

## ARROSTICINI DI SALMONE E TOTANO 1 KG

PZ.  
CARTONE

MODALITÀ DI COTTURA,  
PREPARAZIONE

**88765**

Squisiti arrosticini di salmone e totano, coperti da una gratinatura saporita e dorata

6






Cuocere in padella antiaderente liscia su fuoco medio per circa 6 minuti, avendo cura di girarli più volte. Una volta cotti, cospargerli con un intingolo preparato con olio, prezzemolo, limone. Cuocere in forno ventilato a 200° per circa 18 minuti, girandoli a metà cottura. Cuocere in forno tradizionale a 200° per 22 minuti, girandoli a metà cottura. Una volta cotti, cospargere con un intingolo preparato con olio, prezzemolo e limone.



# Deep Mordilla

Gli snack più saporiti da tutto il mondo: i classici a base di sfoglia, i panati e i pastellati della tradizione italiana, i fingerfood etnici dai sapori esotici e speziati.






| CODICE  | <b>BOCCONCINI POLLO PANATI "ARCOGEL" 20GR - 5KG</b>   | PZ. CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE   |
|---|---|-------------|---|
| <b>80293</b><br> | Morbidi bocconcini di pollo dalla panatura fragrante. | 5           | <br><br>Cuocere per 12 minuti in forno preriscaldato a 200°. In friggitrice per 5 minuti a 180°. In padella a fuoco medio per 6 minuti. |





| CODICE  | <b>SPEEDY POLLO "FRIKI" PASTELLATI 2 KG</b>              | PZ. CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE  |
|---|--|-------------|--|
| <b>88536</b><br> | Sfiziosi stick di filetti di pollo pastellato alle erbe. | 1           | <br><br>Forno microonde 700watt 4 minuti in padella: con olio abbondante o burro per 10-12 minuti. |



| CODICE  | <b>ALETTE POLLO ROSTICELLE "FRIKI" 2,5 KG GELO</b> | PZ. CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE  |
|---|--|-------------|--|
| <b>80565</b><br> | Alette di pollo arrosto marinate.                  | 1           | <br><br>Forno microonde 700watt 4 minuti in padella: con olio abbondante o burro per 10-12 minuti. |



| CODICE  | <b>BUFFALO W (ALI DI POLLO) PICCANTI 33/42 (2,5KG)</b>   | PZ. CARTONE | MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE   |
|---|--|-------------|---|
| <b>84281</b><br> | Alette arrostiti classiche, uno dei piatti più "gettonati" negli Usa e amatissimo dalle nuove generazioni di tutto il mondo. | 1           | <br>Forno termoventilato: inserire nel forno pre riscaldato ad una temperatura di 180°C per 12 minuti.<br>Forno a micro onde: riscaldare il prodotto per 5 minuti a media potenza 650 ÷ 700 w. |

Accompagna l'happy hour con le nostre bollicine!



## Victoria

Cod. 47588  
**Prosecco Doc "Victoria" cl 75**  
PZ. CARTONE 6

**Vitigno:** 100% Prosecco.

**Colore:** Giallo paglierino scarico con riflessi brillanti e cristallini.

**Profumo:** Caratteristico profumo fruttato con spiccati sentori di Mela e Pesca, in secondo piano emergono profumi di fiori bianchi e un leggero sentore di Salvia.

**Gusto:** Al palato si palesa fresco in acidità e ricco di aromaticità.

Perfettamente bilanciato questo prosecco conferma al palato le sensazioni del naso conferendo al vino eleganza ed equilibrio.

**Abbinamenti gastronomici:** adatto come aperitivo ma anche a tutto pasto in abbinamento a piatti di pesce carni bianche e risotti.

Servire in ampi bicchieri alla temperatura di 7°.

## Victoria

Cod. 63285  
**Spumante Blanc de Blancs "Victoria" cl 75**  
PZ. CARTONE 6

**Vitigno:** 80% Chardonnay, 20% Glera

**Colore:** Giallo paglierino

**Profumo:** Tipico della frutta esotica a polpa gialla armonicamente mescolato a delicati sentori di fiori primaverili.

**Gusto:** Fresco e aromatico, grazie alla felice unione dei due vitigni. Al palato si presenta bilanciato ed elegante.

**Abbinamenti gastronomici:** Questo spumante si adatta perfettamente a tutte le occasioni di convivialità e banchettistica.

NOVITÀ



## Victoria

Cod. 49306  
**Spumante Extra Dry Cuvée "Victoria" cl 75**  
PZ. CARTONE 6

**Vitigno:** Pinot Nero

**Colore:** giallo paglierino con perlage delicato.

**Profumo:** piacevolmente floreale.

**Gusto:** gusto secco con finale intenso ed elegante.

**Abbinamenti gastronomici:** ottimo come aperitivo, si consiglia con piccoli stuzzichini o anche a tutto pasto.

**Temperatura di servizio:** 8-10°.

## Victoria

Cod. 57833  
**Spumante Cuvée Rosé "Victoria" cl 75**  
PZ. CARTONE 6

**Vitigno:** Glera in prevalenza

**Caratteristiche:** Colore rosato brillante con riflessi vivi.

Perlage fine e persistente. Aroma con note fruttate di ciliegia e arancia con sentori di rosa appassita. Gusto di facile beva, con espressioni floreali, fresco e rotondo.

**Abbinamenti gastronomici:** ottimo come aperitivo, accompagna ottimamente tutto il pasto.

**Temperatura di servizio:** 6-8°



"Trovate tutte le nostre referenze vino nel catalogo dedicato Veritas in Vino Semper".

Veritas®  
In vino semper.

VERITAS ovvero autenticità. La nostra filosofia è tutta qui.

Nel vasto e variegato panorama del vino, VERITAS si pone come esperto e conveniente organo di intermediazione, consigliando la cantina appropriata, ottimizzando i tempi, garantendo trasparenza in termini di prezzo e qualità dei prodotti.

[www.veritasinvinoemper.it](http://www.veritasinvinoemper.it)



Tel. 030 2568211

[www.veritashappyhour.it](http://www.veritashappyhour.it)