



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 appaiono 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 capero 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



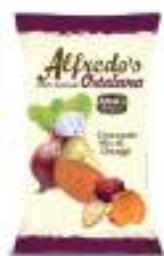
CODICE	MAIS GIGANTE PICCANTE STUZZICHERIA 500GR	PZ. CARTONE
48592	Mais croccante e leggermente piccante a chicchi grandi.	6

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	PATATINE 200 GR BOLLO GIALLO "AMICA CHIPS"	PZ. CARTONE
61261		12
CODICE	PATATINE 500 GR BOLLO BLU "AMICA CHIPS"	PZ. CARTONE
61262		5

CODICE	PATATINE "PRINGLES" ORIGINAL 165 GR	PZ. CARTONE
56042	La Pringles original dal gusto che non passa mai di moda.	18

CODICE	PATATINE "PRINGLES" PAPRIKA 40 GR X 12 PZ	PZ. CARTONE
61265	Il gusto unico delle Pringles nella variante Paprika.	12

CODICE	PATATINE "PRINGLES" ORIGINAL 40 GR	PZ. CARTONE
61264	Il gusto pringles Original in formato mini.	12

CODICE	PATATINE RUSTICHE "SAN CARLO" 300 GR	PZ. CARTONE
55905	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	PATATINE "BI - BIP" FORMAGGIO 100 GR	PZ. CARTONE
63159	Croccantissimi snack al formaggio.	24

CODICE	PATATINE ORTOLANA "ALFREDO'S" 100 GR	PZ. CARTONE
62421	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. CARTONE
14680	Uno degli antipasti freddi più gustosi.	2



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



CODICE	SARDOLIVA BOCCONCINI VASCHETTA 2 KG	PZ. 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 "EL PESCADOR DE VILLAGARCIA"	PZ. CARTONE
56843		12*
CODICE	SARDINE AFFUMICATE "EL PESCADOR DE VILLAGARCIA" 1 KG	PZ. CARTONE
56845		4*



CODICE	SARDINE MARINATE "EL PESCADOR DE VILLAGARCIA" 1 KG	PZ. 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. 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 LAVORAZIONE "CASA SANTONA"	PZ. CARTONE
55274	Peso 500 g / 44 anchoas per confezione ca.	6*



CODICE	ANCHOA CANTABRICO LAVORAZIONE "STORICA"	PZ. 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 LAVORAZIONE "STORICA"	PZ. 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 IN OLIO DI GIRASOLE 80 GR	PZ. 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	TORTILLAS CHIPS "POCO - LOCO" 450GR	PZ. CARTONE
29473		12
CODICE	TORTILLA CLASSICA PANDAL 400 GR	PZ. CARTONE
58524		10

CODICE	SALSA ROSSA DIP MESSICANA 1050 GR	PZ. CARTONE
29472	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	SALSA DIP GUACAMOLE AVOCADO 330 ML	PZ. CARTONE
46853	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	SALSA TARTUFATA "ARCO" 500 GR	PZ. CARTONE
56004	Ideale per guarnire tartine e nei tramezzini. Può essere utilizzata anche per condimenti e sughi.	6*



CODICE	SALSA TONNATA "ARCO" 960 GR	PZ. CARTONE
2578	Ottima per tramezzini gustosi e tartine o per guarnire le verdure.	6*



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



CODICE	PATÈ SALSA NOCI "GAIA" 480 GR	PZ. CARTONE
55449	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	PATÉ OLIVE TAGGIASCHE OLIO EXTRAVERGINE 950GR	PZ. CARTONE
48690	Delizioso Paté di Olive Taggiasche	6*



CODICE	PATÉ DI OLIVE NERE "ARCO" 1 KG	PZ. CARTONE
2586	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	BOCCONCINI GRANA PADANO SFUSI "RD" VASCHETTA DA 1 KG	PZ. CARTONE
55988	Deliziosi cubetti di grana padano. La confezione in ATP consente di mantenere la fragranza del prodotto... Uno tira l'altro!	2



CODICE	FORMAGGIO "GRAN MORAVIA" FORMA 35 KG	PZ. CARTONE
57613	Idea per menu vegetariani!	1



NOVITÀ

CODICE	FORMAGGIO A SCAGLIE "GRAN ARCO" 500 GR	PZ. CARTONE
61556	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	MOZZARELLA GR 8,3 "CASEIFICIO VILLA"	PZ. CARTONE
21928		2



CODICE	MOZZARELLA CILIEGINA 10 GR "MORO" X 1 KG	PZ. CARTONE
22200		3



CODICE	MOZZARELLA 30 GR "CASEIFICIO VILLA" X 1 KG	PZ. CARTONE
19687		2



CODICE	GORGONZOLA CUBETTI "BIRAGHI" VASCHETTA 1 KG	PZ. CARTONE
44002	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	BIBANESI AL KAMUT 500GR	PZ. CARTONE
47879	Bibanesi di Kamut con olio extra vergine di oliva.	6
CODICE	BIBANESI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 500GR	PZ. CARTONE
60576	Bibanesi con olio extra vergine di oliva.	8



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

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



CODICE	TARALLINI CON SEMI DI FINOCCHIO 300GR	PZ. CARTONE
16583	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. 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. CARTONE
18138	Crocanti e saporiti i grissini della tradizione, ideali con i salumi o da sgranocchiare.	12



CODICE	GRISSINI SESAMO GRISSINOTTI "ARCO" 250 GR	PZ. CARTONE
21953	Crocanti e saporiti i grissini della tradizione, ideali con i salumi o da sgranocchiare.	12



CODICE	GRISSINI OLIVE GRISSINOTTI "ARCO" 250 GR	PZ. CARTONE
21952	Crocanti e saporiti i grissini della tradizione, ideali con i salumi o da sgranocchiare.	12



CODICE	GRISSINI "OLIVA E MARINO" POMODORO 200 GR	PZ. 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

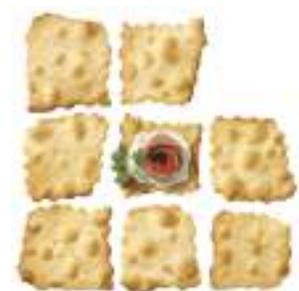
Grissini, crostini, sfoglie, taralli, tutte le versioni del pane: morbido o croccante da intingere nelle salse, per accompagnare i salumi e i formaggi



CODICE	TIGELLE EMILIANE 8+8 250GR	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI UTILIZZO SUGGERIMENTI D'USO
24289	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	CRACKERS SFOGLIA ALLE OLIVE "OLIVIA E MARINO" 150 GR	PZ. CARTONE
61413	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	CRACKERS SFOGLIA "OLIVIA E MARINO" 180 GR	PZ. CARTONE
61414	Sfoglie croccanti cotte al forno dal sapore delicato che nasce dall'uso di pochi e semplici ingredienti: olio e sale.	12



CODICE	FRISELLE TRADIZIONALI "DOLCE BONTÀ" 250 GR	PZ. CARTONE
16587	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	CROSTINI "NATURALE" CROCCANTELLI - 500 GR	PZ. CARTONE
22367		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	VOL AU VENT DIAM 38 - 138 PEZZI	PZ. CARTONE
41703		1
CODICE	VOL AU VENT DIAM 48 - 120 PEZZI	PZ. CARTONE
25088		1
CODICE	VOL AU VENT DIAM 60 - 90 PEZZI	PZ. CARTONE
25092		1



Morbide fette di pane bianco per preparare gustosi tramezzini.

CODICE	PANE TRAMEZZINO "MORATO" SPUNTINELLE 500 GR	PZ. CARTONE
18127		6
CODICE	PANE TRAMEZZINO MAXI "MORATO" 700 GR	PZ. CARTONE
18258		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 "MORATO" 825 GR	PZ. 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 "MORATO" 600 GR	PZ. 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. 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. CARTONE
45086		20
CODICE	PIADINA "STER" 3 PZ 390 GR. DIAM 24/26	PZ. CARTONE
25002		10
CODICE	PIADA DI RIMINI EXTRA SOTTILE 5 PZ - 600 GR	PZ. CARTONE
47664		15

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



	<p>CODICE BASE PER PIZZA S/GLUTINE "SCHAR" 150 GR</p>	<p>PZ. CARTONE</p>
<p>24244</p>	<p>Base dell'originale pizza italiana, pronta per essere farcita</p>	<p>8*</p>
	<p>CODICE PAN CARRÈ "SCHAR" 200 GR</p>	<p>PZ. CARTONE</p>
<p>47016</p>	<p>Il pan carrè, soffice e gustoso. Ideale per preparare freschi sandwich con una delicata doratura.</p>	<p>6</p>
	<p>CODICE PANE BIANCO FETTE "BI-AGLUT" 200 GR</p>	<p>PZ. CARTONE</p>
<p>48694</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 GRISSINI "SCHAR" 150 GR</p>	<p>PZ. CARTONE</p>
<p>42219</p>	<p>Gustosi grissini da sgranocchiare liberamente o da accompagnare ai salumi.</p>	<p>10</p>
	<p>CODICE GRISSINI "BI-AGLUT" 150 GR</p>	<p>PZ. CARTONE</p>
<p>21206</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 CRACKERS "BI-AGLUT" 150 GR</p>	<p>PZ. CARTONE</p>
<p>18161</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	CRACKERS SENZA GLUTINE "BARILLA" 33 GR X 6 PC	PZ. CARTONE
63659	Tutta la bontà di un cracker al rosmarino in una versione gluten free.	10



NOVITÀ

CODICE	TARALLI MONOPORZIONE SENZA GLUTINE	PZ. CARTONE
55230	Squisiti taralli totalmente privi di glutine, da gustare in sicurezza	48



NOVITÀ

CODICE	PIADINELLE SENZA GLUTINE "STER" 200 GR	PZ. CARTONE
62127	Piadinelle appetitosa e leggera, da farcire a piacimento per un aperitivo goloso	10



NOVITÀ

CODICE	FISH 4 YOU BASTONCINI GLUTEN FREE "SCHÄR" 300 GR	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE
83070	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	FILETTI DI BACCALÀ PASTELLATI SENZA GLUTINE "GARBO"	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE
88140	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	CROCCHETTE DI POLLO SENZA GLUTINE "SCHÄR" 375 GR	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE
86398	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	CORNETTO SALATO "DELIFRANCE" 60 GR - 50 PZ.	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE
84076 	Cornetto salato pronto per la cottura da farcire a piacere con salumi, formaggi, verdure.	1	 Senza scongelare, disporre i prodotti sulla teglia del vostro forno. Cuocere 17-18 minuti a 180°. Lasciare raffreddare e degustare.



CODICE	CORNETTO VITAL COTTO "BUT- TERBACK" 90 GR - 35 PZ.	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE
83330 	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	 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	CROISSANT INTEGRALE SALATO COTTO "BUTTERBACK" 70 GR - 54 PZ.	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE
85512 	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, cruschetto 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	 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	MINI CROISSANT SALATO COTTO "BUTTERBACK" 30 GR - 60 PZ.	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE
85513 	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	 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	GNOCO "NONNO PEPI" DA FRIGGERE 35/40 GR - 100 PZ.	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE
86313 	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	 Friggere ancora surgelato in abbondante strutto o olio bollente.
CODICE	PIZZA MARGHERITA "SEFA" 30X40 (1025GR) GELO	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE
83428 	Pizza soffice e gustosa, da tagliare a cubetti.	5	 Cuocere per 8 min in forno preriscaldato a 180°-200°.
CODICE	FOCACCIA POMODORINI "ARCOGEL" 60X40 GELO	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE
82003 	Delicata ma avvolgente. Una miscela di aromi inconfondibili, frutto del sapore dell'olio di oliva e del profumo intenso dei pomodorini.	5	 Cuocere per circa 4 min in forno preriscaldato a 260°.
CODICE	FOCACCIA ALTA OLIO "ARCOGEL" 1,5 KG	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE
82976 	Morbida. Ideale per essere imbottita, può essere servita fredda o calda a seconda della farcitura.	4	 Cuocere per circa 4 min in forno preriscaldato a 260°.

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



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



CODICE	FOCACCIA CIPOLLA "ARCOGEL" 1,6 KG GELO	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE
82001 	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	FOCACCIA OLIVE "ARCOGEL" 1,8 GELO	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE
87104 	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	CANAPAIN POMODORO "COUP DE PATES" 250GR X 10PZ	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE
84901 	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	CANAPAIN NERO PLAQUE "COUP DE PATES" 250GR X 10PZ	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE
84905 	Placca di pane leggero e morbido per la realizzazione di canapés.	1	 Pronto all'utilizzo, scongelare a temperatura ambiente per 20 minuti.



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



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



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



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



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



CODICE	PANINO RUSTICO FARINA "COUP DE PATES" 35GR X 110PZ	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE
85075	Croccante e saporito.	1	 Scongellare per 10/15 min e cuocere per 8/10 min in forno preiscaldato 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



Cool Snakes

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



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



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.



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 	Delicata torta salata a base di pasta sfoglia ripiena di spinaci.	6	 Passare direttamente il prodotto dal surgelatore al forno pre-riscaldato a 200/220°C. Tempo di cottura: 25-30 minuti.
8905 	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	 Passare direttamente il prodotto dal surgelatore al forno pre-riscaldato a 200/220°C. 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	 Passare direttamente il prodotto dal surgelatore al forno pre-riscaldato a 200/220°C. 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	 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 "COUP DE PATES" 13GR X 48PZ	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE
84872	Assortito di canapé salati: 6 con salmone affumicato su pane di segale, 6 con salsiccia essicata su pane bianco, 6 con filetto di pesce su pane nordico, 6 con uova di trota su pane nero, 6 con petto d'anatra su pane bianco, 6 con pomodorini e asparagi su pane nordico, 6 con formaggio di capra, pomodorini essiccati e mandorle su pane naturale 6 con prosciutto su pane alle noci.	1	 Pronto all'utilizzo, scongelare a temperatura ambiente per 2 ore.



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



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



CODICE	PETIT FOURS FEUILLETÉS "COUP DE PATES" 15 GR - 208 PZ.	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE
87594	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 sfoglie emmenthal	1	 Scongelare 5-10 min a 0-4°C 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". 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. 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. 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. 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	GOLOSETTI 10 GR "FIORAVANTI" - 1 KG GELO	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE
84968 	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	ARANCINO RISPO MIGNON 25 GR - 2,5 KG CONF.	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE
83684 	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	MOZZARELLA STICK 30 GR "LAMB WESTON" GELO	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE
81554 	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	CRISPY ONION RINGS "LAMB WESTON"	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE
81555 	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	CAMEMBERT BITES "LAMB WESTON"	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE
85133 	Soffici e teneri bocconcini di formaggio Camembert dal sapore delicato	6	 Friggitrice: 2:30 min. a 175°C Forno: 8-12 min. a 200°C



CODICE	CREAM CHEESE JALAPENOS "LAMB WESTON"	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE
81556 	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 "LAMB WESTON"	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, 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 "LAMB WESTON"	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, 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 "LAMB WESTON"	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE
85653	Originale Peperoncino rosso Jalapeno messicano ripieno con un delizioso formaggio cremoso.	6	 Friggitrice: 3:30 min a 175°C Forno: 14-16 min a 200°C



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



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



CODICE	PETALI DI CIPOLLE PASTELLATE "PIZZOLI"	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE
83438	Leggere e croccanti fette di cipolla avvolte in una pastella croccante e gustosa.	5	  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 1KG GELO	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE
85145 	Fiori di zucca pastellati con goloso ripieno di pomodoro e mozzarella.	4	 In friggitrice a 175° per 3-4 minuti. In forno per 15-16 minuti a 220°.



NOVITÀ

CODICE	FANTASIA PASTELLATA "OROGEL" 1 KG	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, 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	MIX PESCE E VERDURE: 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. MIX DI VERDURE: 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



Veritas gourmet

CODICE	CIME DI RAPA E SALSICCIA IN CROSTA DI FARINA "SPIRITO CONTADINO"	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, 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.



Veritas gourmet

CODICE	FRITTELLE PEPERONI E CACIO "SPIRITO CONTADINO"	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, 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.



Veritas gourmet

CODICE	GAMBERI E ZUCCHINE "SPIRITO CONTADINO"	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, 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[®]
gourmet

CODICE	OLIVE E PORRO "SPIRITO CONTADINO"	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, 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[®]
gourmet

CODICE	POLPETTA DI PATATE E PANCETTA "SPIRITO CONTADINO"	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, 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[®]
gourmet

CODICE	PETTOLE AL PREZZEMOLO "SPIRITO CONTADINO"	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, 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[®]
gourmet

CODICE	POLPETTE ZUCCHINE RICOTTA E MENTA "SPIRITO CONTADINO"	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, 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	Croccanti 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°.

*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	MINI HOT DOG CON BESCIAPELLA "COUP DE PATES" 18GR X 40PZ	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, 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 "COUP DE PATES" 22GR X 96PZ	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE
84873	Gamberetti avvolti in verdure croccanti invitanti e colorati.	1	Friggere in olio bollente per 5 minuti.



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



CODICE	MAZZANCOLLE AVVOLTE IN PASTA FILLO (45/50 PZ) 1 KG GELO	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, 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 1 KG (30 - 35PZ) GELO C/GAMBERETTI 30 GR CIRCA	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, 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 "COUP DE PATES" 25GR X 48PZ	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE
85226	4 vassoi di 12 nems (involtini) assortiti: pollo, gamberetti e granchio. Salsa Nuoc-mam inclusa.	1	 Cuocere per 16 minuti in forno preriscaldato a 170°.



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



CODICE	ASSORTITO ASIATICO "COUP DE PATES" 20GR X 45PZ	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, 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	 Friggere in olio bollente per 5 minuti.



CODICE	BOCCONCINI BACCALÀ PASTELLATI "PIZZOLI" 1KG	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE
84481	Croccanti bocconcini di baccalà pastellati cucinati secondo la tradizione mediterranea.	5	  In friggitrice a 175° per 3-4 minuti. 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	BOCCONCINI POLLO PANATI "ARCOGEL" 20GR - 5KG	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE
80293 	Morbidi bocconcini di pollo dalla panatura fragrante.	5	 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	SPEEDY POLLO "FRIKI" PASTELLATI 2 KG	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE
88536 	Sfiziosi stick di filetti di pollo pastellato alle erbe.	1	 Forno microonde 700watt 4 minuti in padella: con olio abbondante o burro per 10-12 minuti.



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



CODICE	BUFFALO W (ALI DI POLLO) PICCANTI 33/42 (2,5KG)	PZ. CARTONE	MODALITÀ DI COTTURA, PREPARAZIONE
84281 	Alette arrostiti classiche, uno dei piatti più "gettonati" negli Usa e amatissimo dalle nuove generazioni di tutto il mondo.	1	 Forno termoventilato: inserire nel forno pre riscaldato ad una temperatura di 180°C per 12 minuti. 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



Tel. 030 2568211

www.veritashappyhour.it