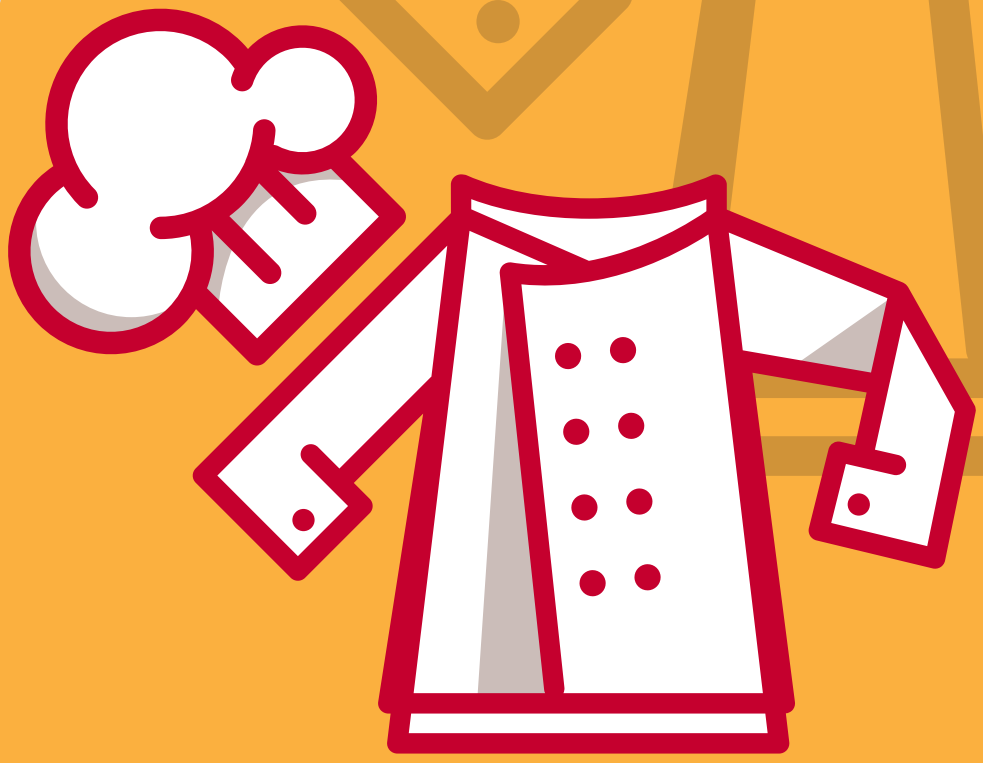
CATALOGO
RISTORANTI



MONZAGEL

www.monzagel.it

LAVORARE CON NOI È FACILE!

Per ORDINI E INFORMAZIONI chiama sempre il tuo rappresentate di zona.
Entro le h. 13:00 CONSEGNA 1° GIORNO SUCCESSIVO
Dopo le h. 13:00 CONSEGNA 2° GIORNO SUCCESSIVO
ORDINE MINIMO € 100,00

MANTIENI il giorno concordato per la consegna
e presta ATTENZIONE ALLE CONDIZIONI DI PAGAMENTO,
questo ti garantirà un SERVIZIO PUNTUALE E PRECISO.

OGNI ATTREZZATURA ha il suo giusto obiettivo minimo mensile:

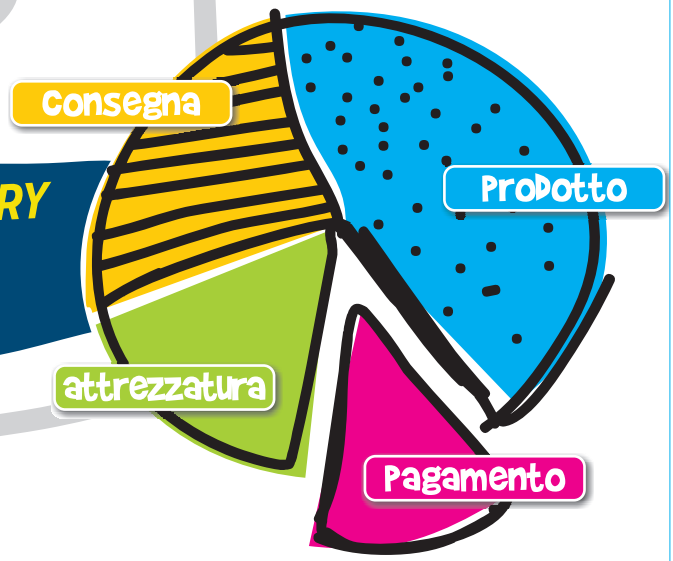
Draghetto | 6 Box	**€ 120,00**	**Nucab 400** | 27 Box	**€ 250,00**
Nucab 200 | 15 Box	**€ 150,00**	**Vetrina verticale** | 20 Box	**€ 250,00**
Nucab 300 | 20 Box	**€ 200,00**	**Globo 700** | 35 Box	**€ 350,00**

ANCHE IL FORNO ha il suo giusto obiettivo minimo mensile: € 200,00

Attiva la polizza MANCATO FREDDO per dormire sonni tranquilli!

Le forniture prevedono il pagamento
a RIMESSA DIRETTA A 7 GG. al rappresentante

A DIFFERENZA DEI CASH&CARRY
IL NOSTRO E' UN PREZZO
ALL-INCLUSIVE



Rispettandole queste semplici regole, noi ti garantiamo una vasta gamma di prodotti in costante evoluzione, un ottimo servizio e promozioni continue.

CURIOSITA'
PEZZI CONFEZIONE
FORNO
DECONGELAMENTO
FRIGGITRICE
MICRO-ONDE
PADELLA
GLUTEN FREE
VEGAN OK
GLUTEN FREE
HAPPY HOUR
BURRO
SPECIAL PRICE

PORTIOLI
l'espresso
CHIEDI LA
VISITA CON
DEGUSTAZIONE
AL NOSTRO
ESPERTO.
VALENTINO
TELEFONO 348 7107621
MAIL zona12@monzagel.it

COFFEE&CO.

CAFFETTERIA

Gusto

I più pregiati chicchi provenienti da Africa, Asia, Sud e Centro America, selezionati e tostati singolarmente secondo tradizione, per una miscela che si distingue per la grande eleganza dei sapori, la vellutata pienezza del gusto e la finissima fragranza degli aromi.il tutto a vantaggio della minor formazione di calcare.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Organoleptic features

DOLCE sweet	4
CIOCCOLATOSO chocolaty	4
FRUTTATO fruity	2
SPEZIATO spicy	3
ACIDO acid	1
CORPOSO body	5

35% Arabica

65% Robusta

1kg
35.27oz

CAFFEINA Caffeine

Extrabar

I più pregiati chicchi provenienti da Africa, Asia, Sud e Centro America, selezionati e tostati singolarmente secondo tradizione, per una miscela che si distingue per la grande eleganza dei sapori, la vellutata pienezza del gusto e la finissima fragranza degli aromi.il tutto a vantaggio della minor formazione di calcare.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Organoleptic features

DOLCE sweet	5
CIOCCOLATOSO chocolaty	3
FRUTTATO fruity	4
SPEZIATO spicy	2
ACIDO acid	3
CORPOSO body	3

70% Arabica

30% Robusta

1kg
35.27oz

CAFFEINA Caffeine

Bar

I più pregiati chicchi provenienti da Africa, Asia, Sud e Centro America, selezionati e tostati singolarmente secondo tradizione, per una miscela che si distingue per la grande eleganza dei sapori, la vellutata pienezza del gusto e la finissima fragranza degli aromi.il tutto a vantaggio della minor formazione di calcare.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Organoleptic features

DOLCE sweet	4
CIOCCOLATOSO chocolaty	3
FRUTTATO fruity	3
SPEZIATO spicy	2
ACIDO acid	3
CORPOSO body	4

60% Arabica

40% Robusta

1kg
35.27oz

CAFFEINA Caffeine

Decaffeinato

I più pregiati chicchi provenienti da Africa, Asia, Sud e Centro America, selezionati e tostati singolarmente secondo tradizione, per una miscela che si distingue per la grande eleganza dei sapori, la vellutata pienezza del gusto e la finissima fragranza degli aromi.il tutto a vantaggio della minor formazione di calcare.

*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Organoleptic features

DOLCE sweet	4
CIOCCOLATOSO chocolaty	4
FRUTTATO fruity	2
SPEZIATO spicy	3
ACIDO acid	2
CORPOSO body	3

60% Arabica

40% Robusta

500g
17.64oz

*187.5g - 25x7.5g
6.61oz - 25x0.26oz

CAFFEINA Caffeine

Etiopia

Per tutti coloro che prediligono un'acidità equilibrata e liquorosa con aromi finemente cioccolatosi.

India

Per tutti coloro che amano i sapori intensi, speziati e raffinati.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Organoleptic features

	Etiopia	India
DOLCE sweet	●●●●○	●●●●○
CIOCCOLATOSO chocolaty	●●○○○	●●●●○
FRUTTATO fruity	●●●●●	●●◐○○
SPEZIATO spicy	●○○○○	●●●○○
ACIDO acid	●●●○○	●●○○○
CORPOSO body	●●◐○○	●●●◐○
CAFFEINA Caffeine	▼▼▼▼▼	▼▼▼▼▼

187.5g - 25x7.5g
6.61oz - 25x0.26oz

MONORIGINI Single origins

Brasile

Per tutti coloro che amano i gusti dolci, mielosi e leggermente biscottati.

Honduras

Per tutti coloro che prediligono sapori eleganti, dolci con note floreali.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Organoleptic features

	Brasile	Honduras
DOLCE sweet	●●●●●	●●●●●
CIOCCOLATOSO chocolaty	●●○○○	●●○○○
FRUTTATO fruity	●●○○○	●●●●●
SPEZIATO spicy	●○○○○	●○○○○
ACIDO acid	●○○○○	●●●◐○
CORPOSO body	●●●○○	●●●○○
CAFFEINA Caffeine	▼▼▼▼▼	▼▼▼▼▼

187.5g - 25x7.5g
6.61oz - 25x0.26oz

MONORIGINI Single origins

MACCHINA CAFFE' SINFONIA | *GIME*

I profili arrotondati e funzionali della componentistica permettono di lavorare a proprio agio, sposando al meglio le esigenze del cliente. Il display grafico ad alta qualità mantiene aggiornato l'operatore sullo stato della macchina mentre le nuove manopole "inclinate", r endono l'operazione estremamente veloce e precisa. Per un design unico e inconfondibile. Innovativa. Sinfonia infatti in grado di mantenere costanti nel tempo le temperature senza variazioni, favorendo il mantenimento delle qualità organolettiche del prodotto in tazza, il tutto a vantaggio della minor formazione di calcare.

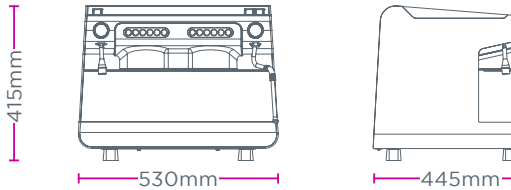
MACCHINA CAFFE' OPERA | *GIME*

Dotata di singola caldaia a circuito termosifonico , la macchina è in grado di rispettare gli elevati canoni di qualità delle bevande grazie all'attento studio delle sue caratteristiche tecniche, realizzate ad hoc per le nostre miscele. Il controllo della temperatura mediante pressostato, associa la semplicità d'utilizzo alla costanza della stabilità termica dei gruppi; caratteristica fondamentale per il mantenimento delle qualità organolettiche del caffè erogato. Realizzata con materiali di elevata qualità, consente al barista di lavorare con rapidità, precisione e con il minimo sforzo per offrire ai clienti un servizio di elevata qualità.

NOVITÀ 2018

PORTIOLI

MELODIA



NUOVA LINEA MONOPORZIONATO MELODIA + CAPSULE FAP

È una macchina a capsule professionale, dal design elegante e tecnicamente all'avanguardia. Piccola nelle dimensioni ma di grande versatilità, permette di diversificare il suo utilizzo nei vari locali di settore, grazie alla: comoda tanica per l'acqua alloggiata al suo interno, doppia caldaia (una per il caffè/una per il Vapore) e possibilità di erogazione senza l'ausilio del macinadosatore.

Melodia rappresenta il partner ideale per chiunque, anche sotto il profilo dei consumi elettrici; data la possibilità di poter disinserire, mediante pratici pulsanti, l'alimentazione dello scalda tazze e della caldaia vapore a beneficio del risparmio energetico.

Peso	43kg - 1517oz
Potenza	1900W
Caldaia caffè	1.1Lt
Caldaia vapore	2.5Lt
Resistenza caffè	500W
Resistenza vapore	800W
Resistenza gruppo	200W
Resistenza scaldatazze	70W
Alimentazione monofase	230V 50-60Hz

INDIA

Espresso intenso ed equilibrato con note di cioccolato e miele.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

DOLCE	●●●●●
CIOCCOLATOSO	●●●●●
FRUTTATO	●●●○○
SPEZIATO	●●●○○
ACIDO	●●○○○
CORPOSO	●●●●○

100% Arabica

7.5g

CAFFEINA

HONDURAS

Espresso fine e pregiato con note fruttate.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

DOLCE	●●●●●
CIOCCOLATOSO	●●○○○
FRUTTATO	●●●●●
SPEZIATO	●○○○○
ACIDO	●●●●○
CORPOSO	●●●○○

100% Arabica

7.5g

CAFFEINA

DECAFFEINATO

Gioia dello spirito nell'espresso a basso contenuto di caffeina.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

DOLCE	●●●●○
CIOCCOLATOSO	●●●●○
FRUTTATO	●●○○○
SPEZIATO	●●●○○
ACIDO	●●○○○
CORPOSO	●●●○○

60% Arabica
40% Robusta

7.5g

CAFFEINA

CAFFÈ LUNGO

La sensualità di un espresso con maggior volume in tazza.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

DOLCE	●●●●○
CIOCCOLATOSO	●●○○○
FRUTTATO	●●●●○
SPEZIATO	●○○○○
ACIDO	●●●●○
CORPOSO	●●○○○

65% Arabica
35% Robusta

7.5g

CAFFEINA

ESPRESSO

Espresso di passione e vitalità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

DOLCE	●●●●○
CIOCCOLATOSO	●●●○○
FRUTTATO	●●●○○
SPEZIATO	●●○○○
ACIDO	●●●○○
CORPOSO	●●●●○

60% Arabica
40% Robusta

7.5g

CAFFEINA

ORZO

L'alternativa naturale al classico espresso, senza rinunciare al gusto e alla qualità Portioli.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORE ENERGETICO	363kcal-1540kJ
GRASSI	0.0g
CARBOIDRATI	79.5g
PROTEINE	6.8g
SALE	0.2g

2.5g

NO OGM
FREE CAFFEINE

GINSENG

Tutta l'energia del ginseng unito al gusto dell'espresso Portioli.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORE ENERGETICO	421kcal-1763kJ
GRASSI	10.37g
CARBOIDRATI	75.83g
PROTEINE	6.22g
SALE	0.19g

8.0g

NO HYDROGENATED FAT
NO PALM OIL
FREE GLUTEN
NO OGM

CAFFETTERIA

COD. 884
CIALDA ESPRESSO
CAFFE' PORTIOLI

150 pz

COD. 886
CIALDA DEK
CAFFE' PORTIOLI

100 pz

COD. 880
ZUCCHERO PORTIOLI
CAFFE' PORTIOLI | 5 gr

2.000 pz

COD. 881
ZUCCHERO di CANNA
CAFFE' PORTIOLI | 5 gr

1.000 pz

COD. 1192
DOLCIFICANTE
CAFFE' PORTIOLI

300 pz

COD. 875
CIOCCOLATINO
CAFFE' PORTIOLI | 3 gr

240 pz

PORTIOLI
COFFEE ACADEMY

CHIEDI INFORMAZIONI E PARTECIPA AI NUOVI FORMAT *CORSI DI FORMAZIONE CAFFETTERIA by* PORTIOLI

PORTIOLI COFFEE EXPERIENCE

TARGET: *il corso è rivolto a baristi e titolari di locali sia in fase di apertura di nuova attività che a coloro che già operano nel settore.*

OBIETTIVO: *conoscere e perfezionare le proprie competenze di base sia teoriche che pratiche del barista addetto alla caffetteria; c omprendere al meglio le tecniche di trasformazione della materia caffè.*

PORTIOLI COFFEE SENSORY EXPERIENCE

TARGET: *la giornata formativa è orientata a coloro che operano nel settore bar caffetteria e in particolare ai professionisti che desiderano approfondire e perfezionare i metodi di preparazione delle bevande in caffetteria.*

OBIETTIVO: *affinare le proprie capacità tecniche con un approccio tecnico e sensoriale con una comprensione del l'identità e dei profili organolettici delle bevande offerte. Acquisire le competenze per poter argomentare e descrivere i prodotti serviti identificandone i punti di forza.*

PORTIOLI COFFEE *MASTER*

TARGET E REQUISITI DI ACCESSO AL CORSO:
iscrizione prevista solo nel caso di Attestato di frequentazione avvenuta corso Portioli Coffee Experience o Portioli Coffee Sensory Experience.

OBIETTIVO: *perfezionare le tecniche apprese nel percorso basico con l'acquisizione di contenuti strategici per migliorare la propria attività sia dal punto di vista produttivo che economico avendo chiari gli obiettivi a breve e medio termine della propria impresa..*

aromatica

l'aroma delle emozioni

EROGATORE 2 VIE

€ 495,00 + IVA 22%

OMAGGIO 12 BUSTE GINSENG

(45 Cup x Busta)

Realizzo 45 Cup x 12 = 540 x € 1,20

Realizzo Omaggio € 648,00

PER GLI ORDINI SUCCESSIVI

PROMO 3+1

(escluso GinCup Sugar Free)

COD. 101002
GINSENG AROMATICA BUSTA
AROMATICA | 500 gr

COD. 512
GINSENG BELOM BUSTA
BELOM | 500 gr

COD. 985
GINSENG PLATINUM
PLATINUM | 500 gr

COD. 101009
GINSENG GIN CUP BUSTA
GIN CUP | 500 gr

COD. 101001
GINSENG GIN CUP BUSTA
SENZA ZUCCHERO
GIN CUP | 500 gr

COD. 119
GINSENG CAPSULA
XXX | 500 gr

COD. 201001
ORZO AROMATICA BUSTA
AROMATICA | 250 gr

COD. 508
ORZO BELOM BUSTA
BELOM | 250 gr

COD. 1103
ORZO SOL CAPSULA
XXX

FARCITURE

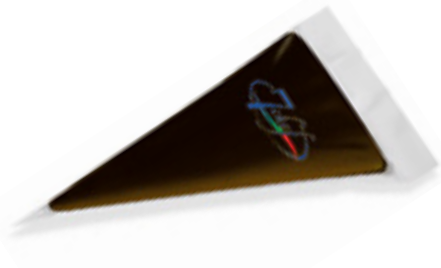
Una crema pasticcera tradizonale dal delicato aroma di vaniglia.

Sac a poche da 1 kg | 33 brioches (30 gr)

COD. 823

SAC A'POCHE CREMA GRAN CROISSANT

GUERRA | 500 gr



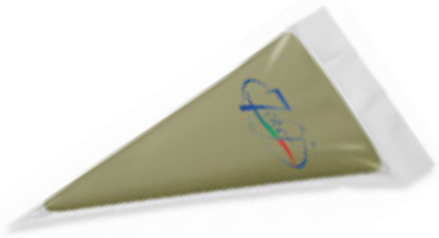
Una crema dal gusto deciso che utilizza un cioccolato fondente di altissima qualità.

Sac a poche da 1 kg | 33 brioches (30 gr)

COD. 824

SAC A'POCHE CIOCCOLATO

GUERRA | 500 gr



La vera crema al pistacchio senza aggiunta di aromi e conservanti.

Sac a poche da 500 gr | 17 brioches (30 gr)

COD. 1267

SAC A'POCHE CREMA AL PISTACCHIO

GUERRA | 500 gr

Una crema fresca pastorizzata e surgelata, in sac à poche, con il 20% di mascarpone; è particolarmente adatta per la composizione di dessert con la frutta, da decorare con creatività e originalità.

Sac a poche da 1 kg | 33 brioches (30 gr)

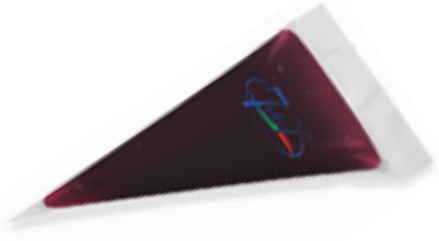
COD. 1268

SAC A'POCHE CREMA MASCARPONE

GUERRA | 500 gr

SCONGELAMENTO:
24 ore in frigorifero
2/3 ore a temperatura ambiente
10/15 minuti in acqua tiepida

CONSERVAZIONE:
Surgelata: 12 mesi a -20° C
Scongelata chiusa: 7 giorni in frigorifero
Scongelata aperta: 48 ore



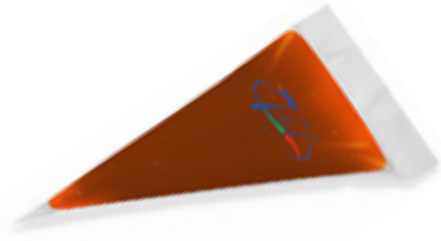
Un preparato a base di frutti di bosco con gustosi pezzi di frutta, un colore intenso e una consistenza ideale per la farcitura.

20 brioches (20 gr) | Cartone da 3 kg

COD. 1146

SAC A'POCHE FARCI BOSCO

GUERRA | 500 gr



Un preparato a base di albicocca con gustosipezzi di frutta, un colore intenso e una consistenza ideale per la farcitura.

Sac a poche da 1 kg | 40 brioches (20 gr)

COD. 1145

SAC A'POCHE FARCI COCCA

GUERRA | 500 gr

SCONGELAMENTO:
24 ore in frigorifero
1 ora a temperatura ambiente
10/15 minuti in acqua tiepida

CONSERVAZIONE:
Surgelata: 12 mesi a -20° C
Scongelata: 10 giorni dalla data di scongelamento, aperta o chiusa

COD. 1470
CUOR DI ALBICOCCA
CREAMI | 3 kg

COD. 1434
CUOR DI BOSCO
CREAMI | 3 kg

COD. 1433
CUOR DI NOCCIOLA
CREAMI | 3 kg

COD. 1432
CUOR DI FONDENTE
CREAMI | 3 kg

COD. 1518
CUOR DI NOCCIOLATTE
CREAMI | 3 kg

COD. 1431
CUOR DI PISTACCHIO
CREAMI | 3 kg

KIT CREMISSIMA

1 GRANITORE

BRASS MOD. QUARK 6 LT

2 BAG BOX CAFFÈ DA 3.8 LT

IN OMAGGIO

1 BAG BOX CAFFÈ DA 3.8 LT

(REALIZZO OMAGGIO 50 BICC. X € 2 = € 100.00)

€ 644,80 (Pagamento F.M. 60 gg)

BAG BOX CAFFÈ 3.8 LT

Una volta inserito nella campana sviluppa 5000 ml pari a 50 bicchieri da 100 ml

€ 24,50

GRANITORE

BRASS MOD. QUARK 6 LT

€ 600,00

SWEET experience

VUOI PRENDERE
PER LA GOLA
I TUOI CLIENTI?

PICCOLE PRELIBATEZZE GRANDE PIACERE

*Creare un **prodotto naturale** e di alta qualità è la nostra filosofia aziendale ed è per questo che rivolgiamo particolare attenzione nella scelta delle materie prime.*

*Il **non utilizzo di conservanti e di grassi idrogenati** ci permette di mettere a punto un prodotto genuino, di alta qualità e in continuo perfezionamento.*

DOLCI&CO.

SWEET EXPERIENCE

COD. 1658

MACCHIA CAFFE'

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr

Biscotto al cacao farcito con parfait al caffè arabica 100% e cremoso al cioccolato fondente.

COD. 1661

CAPRESE AL CIOCCOLATO

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr

Tradizionale dolce da forno con mandorle tostate, burro fresco e cioccolato fondente al 70%.

COD. 1653

TROPICANA

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr

Sablé al cacao e pan di spagna al cocco farciti con crema alla banana e crema catalana con fette di banana profumate al rhum caraibico ricoperta da una glassa al mango.

COD. 1733

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr

Pasta biscottata con crema di mascarpone ricoperta con frutti di bosco.

COD. 1739

CHEESECAKE ALLA CREMA DI NOCCIOLA E CIOCCOLATO

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr

Pasta biscottata al cacao con crema di mascarpone e cioccolato fondente ricoperta con crema di nocciole e cacao.

COD. 1654

CHEESECAKE AL PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr

Pasta biscottata con crema di mascarpone e pistacchio ricoperta con crema al cioccolato bianco variegata al pistacchio.

COD. 1651

CILENTANA

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr

Biscotto alle nocciole farcito con crema di ricotta e cremoso di fichi e cioccolato fondente, ricoperto con una confettura di fichi bianchi.

COD. 1656

COSTIERA

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr

Biscotto alle mandorle imbevuto di limoncello e farcito con crema di limoni.

COD. 1652

I TRE CIOCCOLATI

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr

Cioccolato fondente, al latte e bianco alleggeriti con panna e un soffice strato di pan di Spagna al cacao.

COD. 1660

PASTIERA NAPOLETANA

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr

Tipico dolce napoletano di pasta frolla farcito con ricotta di pecora e grano cotto profumato al millefiori.

COD. 1657

PISTACIA VERA

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr

Biscotto alle mandorle farcito con crema di cioccolato bianco e pistacchio di Sicilia.

SWEET EXPERIENCE

COD. 1662

PROFUMO DEL SUD

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr

Pan di Spagna alle carote, more selvatiche, crema di mascarpone alla vaniglia e gelatina di co d'india.

COD. 1659

TENTAZIONE

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr

Pan di Spagna alle mandorle e cacao farcito con crema al latte di mandorla e cremoso al cioccolato fondente di origine dominicana 75%.

COD. 1650

TOFFEE

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr

Pasta frolla farcita con caramello mou e ricoperta con una delicata mousse al cioccolato al latte.

COD. 1680

SACHER

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr

Biscotto al cacao bagnato al Grand Marnier farcito con una composta di albicocche e ricoperto con una glassa al cioccolato fondente.

COD. 1741

REGINELLA

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr

Cremoso al cioccolato bianco e cannella regina adagiato su un biscotto di mandorle e mela annurca.

COD. 1655

CASSATA SICILIANA

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr

Pan di Spagna leggero e pasta di mandorle al pistacchio di Sicilia farciti con crema di ricotta di pecora e goccine di cioccolato fondente.

COD. 1639

ANNURCHINO

DOLCIARIA MARIGLIANO

Pasta di babà bagnata con liquore di mela annurca e farcita con crema di mela annurca profumata alla cannella regina.

COD. 1638

BABÀ AL RHUM

DOLCIARIA MARIGLIANO

Pasta di babà bagnata con punch al rhum invecchiato, agrumi e vaniglia Bourbon.

COD. 1738

CASSATINA SICILIANA

DOLCIARIA MARIGLIANO

Pan di Spagna leggero profumato allo Strega e farcito con crema di ricotta di pecora, cioccolato fondente, marzapane al pistacchio di Sicilia e frutta candita.

COD. 1681

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

DOLCIARIA MARIGLIANO

Pasta biscottata con crema di mascarpone ricoperta con frutti di bosco.

COD. 1644

COULANT AL PISTACCHIO

DOLCIARIA MARIGLIANO

Coulant al cioccolato fondente con cuore caldo di pistacchio e cioccolato bianco

COD. 1645

DUETTO

DOLCIARIA MARIGLIANO

Pan di Spagna al cacao farcito con crema al cioccolato bianco.

COD. 1642

NUVOLA

DOLCIARIA MARIGLIANO

Pasta biscottata, crema al cioccolato bianco e cioccolato fondente, biscotti al cacao con crema di latte.

COD. 1682

NOCCIOBU'

DOLCIARIA MARIGLIANO

Biscotto al cacao e nocciole ricoperto da crema al cioccolato fondente e ricotta di bufala con interno di cremino alle nocciole campane.

COD. 1643

DELIZIA AL LIMONE

DOLCIARIA MARIGLIANO

Pan di Spagna bagnato al limoncello, farcito e glassato con crema di limoni.

COD. 76873
CROSTATA VEGANA AI FRUTTI DI BOSCO
DELIFRANCE | 1,1 kg

COD. 78645
CROSTATA INTEGRALE CEREALI & FICHI
DELIFRANCE | 1,1 kg

COD. 28960
TORTA ALLE CAROTE
DELIFRANCE | 1,1 kg

COD. 74774
SORRENTINA YOGURT & LIMONE
DELIFRANCE | 1,1 kg

COD. 74768
FOCACCIA DOLCE YOGURT & CIOCCOLATO
DELIFRANCE | 1,1 kg

ORE 16/18... LA MERENDA

IL CLIENTE CERCA RELAX E QUALITÀ

Per l'esercente il guadagno è dato dai prodotti di specialità. I camerieri devono essere gentili e consigliare i clienti.

COSA PROPORRE:

Caffè particolari, torte artigianali, frolle e monodosi a cucchiaio

COD. 74964
NEW LADY RING
DELIFRANCE | 14 porzioni | 1,5 kg

Torta viennese farcita con cubettoni di mele, uvetta e cannella...

COD. 46333
VIENNESE ALLE MELE
Lasciare scongelare 9 ore in frigorifero | TMC: 3 gg.
VANDEMOORTELE | 12 porzioni | 1,4 kg

Torta al cioccolato, farcita e ricoperta al cioccolato, decorata con scaglie di cioccolato...

COD. 28169
CHOCO DOME
Lasciare scongelare 9 ore in frigorifero | TMC: 3 gg.
VANDEMOORTELE | 12 porzioni | 1,1 kg

Torta al cacao, farcita con crema di cioccolato e di cioccolato bianco. Ricoperta con ganache al cioccolato.

COD. 42661
DAY&NIGHT CHOCOLATE PIE
Lasciare scongelare 9 ore in frigorifero | TMC: 1 gg.
VANDEMOORTELE | 12 porzioni | 1,1 kg

Una nuova sensazione di torta al cioccolato abbinata al cocco...

COD. 41285
COCCO&CIOCCO
Lasciare scongelare 9 ore in frigorifero | TMC: 3 gg.
VANDEMOORTELE | 21 porzioni (125 gr. cad.) | 2,8 kg

Torta al gusto di vaniglia, con farcitura di lamponi e spolverata di cocco...

COD. 40045
COCCO&LAMPONE
Lasciare scongelare 9 ore in frigorifero | TMC: 3 gg.
VANDEMOORTELE | 20 porzioni (85 gr. cad.) | 1,7 kg

SWEET EXPERIENCE

Dolci e croccanti meringhe, arricchite da una crema morbida e gustosa.

COD. 11662

TRANCIO MERINGA

BISTEFANI | 850 gr

Deliziosa pasta frolla e crema pasticcera al profumo di limone ricoperta di zucchero a velo e pinoli tostati.

COD. 11691

TORTA DELLA NONNA

BISTEFANI | 14 porzioni | 1,1 kg

Una delicata crema pasticcera tra ricchi strati di fragrante pasta sfoglia.

COD. 87925

TRANCIO MILLEFOGLIE

BISTEFANI | 1,35 kg

Il dolce tortino dal cuore fondente.

COD. 8708

IL MORO

BISTEFANI | 100 gr

12 pz

COD. 1730

SALAME AL CIOCCOLATO

TMC: 4 gg.

EFFEPI | 14 porzioni | 1 kg

COD. 11338

PROFITTEROLES

BISTEFANI | 1,3 kg

SWEET KIT

CAPRESE AL CIOCCOLATO

MORO

(12 pezzi)

DUETTO

(12 pezzi)

COLULANT AL PISTACCHIO

(12 pezzi)

CREMA DOLCE SPRAY

TOPPING CIOCCOLATO

SAC A POCHE CREMA

+ IN OMAGGIO 8 MENÙ

€ 109,23

Presentali così...

IL MORO *oppure*
COULANT AL PISTACCHIO

Capovolgere il tortino nel piatto da portata e togliere lo stampo

Riscaldare in microonde a 600 W per 1 minuto oppure a 700 W per 50 secondi

Controllare che il centro del tortino sia morbido (cremoso).

Decorare con Crema dolce spray e topping al cioccolato, spolverare con zucchero a velo.

DUETTO

Posizionare il dessert sul piatto di portata togliendolo dal vassoio.

Riscaldare in microonde a 700 W per 15 secondi.

Decorare con Crema dolce spray e topping al cioccolato, spolverare con zucchero a velo.

TORTA CAPRESE
AL CIOCCOLATO

Tagliare la fetta direttamente da surgelata e posizionarla sul piatto da portata.

Riscaldare in microonde a 700W per 30 secondi.

Decorare con Crema dolce spray e topping al cioccolato, spolverare con zucchero a velo.

SWEET experience

LE DECORAZIONI

• Senza Glutine.

La qualità di sempre, senza compromessi.

SENZA GLUTINE

• Il nuovo tappo.

Per decorazioni professionali: facilita il dosaggio e riduce gli sprechi.

• La nuova bottiglia.

Più maneggevole, facile da utilizzare. Il nuovo tappo garantisce l'utilizzo "Top Down".

• Il nuovo formato.

Ora da 1kg, per avere minori ingombri in cucina.

1Kg

1 pz

COD. 1251
TOPPING FRAGOLA
CARTE D'OR | 1 kg

COD. 1117
TOPPING FRUTTI di BOSCO
CARTE D'OR | 1 kg

COD. 1020
TOPPING CIOCCOLATO
CARTE D'OR | 1 kg

COD. 100194
TOPPING CARAMELLO
CARTE D'OR | 1 kg

1 pz

COD. 1476
CREMA DOLCE SPRAY
CARTE D'OR | 500 ml

CONSERVAZIONE +4 °C | TMC: 90 GG
SENZA GLUTINE

12 pz

NOVITÀ 2018

COD. 8701
KUAKY
Gelato al cioccolato
EFFEPI | 70 ml

COD. 8702
VACHY
Gelato allla vaniglia
EFFEPI | 70 ml

COD. 8705
BARRY
Gelato allla vaniglia
EFFEPI | 70 ml

36 pz

COD. 74427
COPPA VANIGLIA & CACAO
IDEALI PER MENU' CONTENUTI
SENZA CUCCHIAINO
ALGIDA | 50 gr.

36 pz

COD. 74429
COPPA VANIGLIA & FRAGOLA
IDEALI PER MENU' CONTENUTI
SENZA CUCCHIAINO
ALGIDA | 50 gr.

COD. 1625
SFOGLIAIDEA DOLCEROTOLO
SURGITAL
peso 1,6 gr. cad. | confezione 1,5 kg.

40 pz

COD. 2758
CREPES NATURALI Ø 30 cm
I LIKE | 55 gr

16 pz

COD. 62017
LACTOSE FREE
IDEALI PER MENU' CONTENUTI
SENZA CUCCHIAINO
ALGIDA | 50 gr.

LE TORTE

COD. 1689
TORTA CIOCCOLATO
EFFEPI
TMC: 4 gg. | *14 porzioni* | *1,2 kg*

COD. 1713
TORTA CIOCCOLATO PRETAGLIATA
EFFEPI
TMC: 4 gg. | *14 porzioni* | *1,2 kg*

COD. 1690
PROFITTEROLES CACAO
EFFEPI
TMC: 4 gg. | *14 porzioni* | *1,2 kg*

COD. 1693
CROSTATA ALBICOCCA
EFFEPI
TMC: 4 gg. | *14 porzioni* | *1 kg*

COD. 1729
CHEESECAKE ALLA FRAGOLA
EFFEPI
TMC: 4 gg. | *14 porzioni* | *1,2 kg*

COD. 1711
FORESTA NERA
EFFEPI
TMC: 4 gg. | *14 porzioni* | *1,1 kg*

COD. 1712
TORTA FRUTTI DI BOSCO
EFFEPI
TMC: 4 gg. | *14 porzioni* | *1,45 kg*

COD. 8160
TORTA AL LIMONE
EFFEPI
TMC: 4 gg. | *14 porzioni* | *1,2 kg*

COD. 1709
TORTA DI MELE
EFFEPI
TMC: 4 gg. | *14 porzioni* | *1,2 kg*

LE TORTE

COD. 1710
TORTA DI MELE PRETAGLIATA
EFFEPI
TMC: 4 gg. | *14 porzioni* | *1,2 kg*

COD. 1692
TORTA MERINGATA PRETAGLIATA
EFFEPI
TMC: 4 gg. | *16 porzioni* | *1,2 kg*

COD. 1691
TRANCIO MERINGA
EFFEPI
TMC: 4 gg. | *14 porzioni* | *950 gr.*

COD. 1688
TORTA PINOLI
EFFEPI
TMC: 4 gg. | *14 porzioni* | *1,2 kg*

COD. 8163
TORTA PINOLI PRETAGLIATA
EFFEPI
TMC: 4 gg. | *14 porzioni* | *1,2 kg*

COD. 1687
TRANCIO ST. HONORE'
EFFEPI
TMC: 4 gg. | *14 porzioni* | *1,2 kg*

COD. 571
TRANCIO TIRAMISU'
EFFEPI
TMC: 4 gg. | *14 porzioni* | *1,2 kg*

COD. 8200
SEMIFREDDO al TORRONCINO
EFFEPI | *70 gr*

AFFOGATO *Coppa in vetro*
COD. 8204 | **AMARENA**
COD. 8207 | **CREMA FIORENTINA**
COD. 8206 | **CIOCCOLATO**
EFFEPI | *95 gr*

CARTE D'OR®

LE MONOPORZIONI

Una variegata gamma
di deliziosi dessert
per ogni gusto.

I CLASSICI... di cui non puoi fare a meno!

TARTUFO
CLASSICO

TARTUFO
CUOR DI CAFFÈ

GRAN LIMONE

COCCO

I BICCHIERI... da gustare in ogni occasione!

CRUMBLE
DI MELE

CHEESECAKE
AI FRUTTI ROSSI

TIRAMISÙ

LE GOLOSE SPECIALITA'...

CRÈME BRÛLÉE

MOUSSE
AL TORRONCINO

CARTE D'OR®

IL MANTECATO DI SERVIZIO

DEDICATO ALLA RISTORAZIONE

5 L

CACAO

CAFFÉ

YOGURT

TIRAMISÙ

AROMA PANNA

STRACCIATELLA

VANIGLIA

PISTACCHIO

NOCCIOLA

CARAMELLO

LIMONE

AMARENA

FRAGOLA

Gelateria

CARTE D'OR

IL MANTECATO

PER LA TUA GELATERIA

Se si parla di gelato mantecato, Gelateria è davvero un marchio di garanzia. La grande esperienza, la particolare attenzione per la qualità degli ingredienti e l'architettura unica ed originale delle vaschette rendono inconfondibile la sua presenza all'interno della gelateria.

VANIGLIA, CACAO & COOKIES
gelato alla vaniglia con variegatura al cacao magro e biscotti ricoperti al cacao.

LE CREME

5,5 L

FROZEN YOGURT
con yogurt fresco

PISTACCHIO
con pezzetti di pistacchi tostati

CIOCCOLATO BIANCO
con riccioli di finissimo cioccolato bianco

SENZA GLUTINE

NOCCIOLA
con nocciole appena tostate

MALAGA
con marsala e uva passita al whisky

SENZA GLUTINE

PANNA
con tanta panna fresca

CIOCCOLATO
con cacao dell'Equador

NOCE
con pezzetti di noce caramellati

SPAGNOLA
con deliziose amarene

CARAMELLO
con pezzetti di caramello

VANIGLIA
con vaniglia bourbon del Madagascar

CAFFÈ
con infuso di caffè appena tostato e macinato

STRACCIATELLA
con tante scaglie di cioccolato

SENZA GLUTINE

CREMA ALL'UOVO
con tuorlo d'uovo fresco

TIRAMISÙ
con biscotti al caffè

MENTA E SFOGLIE AL CACAO
una combinazione fresca e sorprendente

BROWNIE
gelato al cioccolato fondente, variegatura al cacao magro e pezzetti di biscotti morbidi al cacao

NOCCIOLATO
la perfetta combinazione di deliziosa nocciola e goloso cioccolato fondente con il 70% di cacao dell'Equador

BACIO
con pezzetti di nocciole appena tostate

TRIS DI CIOCCOLATO
al latte, bianco e fondente

LA FRUTTA

5,5 L

LIMONE GELATO
con succo di limoni di Sicilia

SENZA GLUTINE

FRAGOLA
con fragole Senga Sengana

SENZA GLUTINE

BANANA
con banane dell'Equador

YOGURT E FRUTTI DI BOSCO
yogurt intero fresco con una deliziosa variegatura

2,4 L

COCCO
con deliziosa polpa di cocco

I SORBETTI

5,5 L

SORBETTO AL LAMPONE
con polpa e pezzetti di lampone

SORBETTO AL MELONE
con succo e polpa di melone

SORBETTO AL LIMONE
con succo di limoni di Sicilia

SORBETTO AL MANDARINO
con succo e polpa di mandarino

SORBETTO AL MANGO
con polpa e pezzetti di mango indiano

SORBETTO ALLA MELA
con pezzetti di mela

SORBETTO ALLA PESCA
con pezzetti di pesca

SORBETTO ALL'ANANAS
con pezzetti di ananas

BURGER

Hamburger puro: per condirlo a piacere
Morbido e granuloso nella consistenza, dal gusto naturale,
sulla griglia o in padella: questo hamburger classico
ha le qualità per diventare un vero best-seller.
La migliore carne di manzo al 100%
senza esaltatori di sapidità, additivi o conservanti

HAMBURGER MANZO CRUDO

FOOD WORKS

50 pz
COD. 65050
100 gr

69 pz
COD. 60170
170 gr

27 pz
COD. 65080
180 gr

48 pz
COD. 2146

PANINO HAMNURGER CON SESAMO

VANDEMOORTELE | 75 gr.

35 pz
COD. 257600

PANINO PREMIUM HAMBURGER SESAMO

PASTRIDOR | 100 gr | Ø 13 cm

40 pz
COD. 77010

HAMBURGER ANGUS CRUDO

FOOD WORKS | 180 gr

35 pz
COD. 240800

PANINO HAMBURGER INTEGRALE

LANTMANEN | 100 gr

44 pz
COD. 165400

PANINO MORBIDO GRIGIO

PASTRIDOR | 105 gr | Ø 13 cm

20 pz
COD. 6002

COTOLETTA DI POLLO SUPREMA

FILENI | 135 gr

PANE & FOCACCE

Impasto morbido e dorato grazie ai fiocchi di patate con crosta croccante e il caratteristico taglio a croce che dona rusticità al prodotto. Ideale per burger e farciture golose.

180°
12 min.

COD. 74454

GIOTTO AUREA

DELIFRANCE | 120 gr.

Il classico panino alla francese, facile da cuocere, adatto al dolce e al salato. Ottimo anche da farcire, per piccoli sandwich o per ricevimenti.

220°
15 min.

115 pz

COD. 2151

MINI FRUSTINO

VANDEMOORTELE | 35 gr.

La crosta sottile e fragrante racchiude la soffice mollica ambrata, impreziosita dall'aggiunta di fiocchi di patate.

180°
18 min.

COD. 74446

FILONCINO AUREA

DELIFRANCE | 200 gr.

16 pz

Impastato come una pizza è un prodotto molto morbido, la sua tasca è adatta ad ogni tipo di verdure e condimento.

20/30 min.

190°
4 min.

COD. 48100

PANPIZZA

VANDEMOORTELE | 100 gr.

Il brezel è il compagno ideale di una buona pinta di birra, perfetto se servito ancora caldo. Il burro e il malto rendono questo prodotto estremamente gustoso.

10/20 min.

210/230°
15 min.

72 pz

COD. 107352

BREZEL al BURRO

VANDEMOORTELE | 120 gr.

38 pz

PANE & FOCACCE

3 ricette (cereali, farro e segale) rustiche e colorate.
La lavorazione artigianale e il lievito madre rendono ogni prodotto unico per la forma, per le spaccature naturali e per i topping distribuiti sempre diversamente.

215° | 7/10 min.

COD. 49752

MIX MINI BOCCONCINI RUSTICI

VANDEMOORTELE | 25 gr.

Ben otto forme diverse e simpatiche per questo morbido pane al latte. Perfetto per accompagnare un "menù bimbi" e come raffinati mini panini per il banqueting.

5 min. | 180° | 1 min. | 200 pz

COD. 6000

MINI APERY

VANDEMOORTELE | 20 gr.

15 min. | 170/190° | 4 min. | 100 pz

COD. 220900

PANINI ASSORTITI PRESTIGE

PASTRIDOR | 33 gr.

Quattro gusti per quattro piccoli panini: classico, al sesamo, al papavero e al girasole, nel formato ideale per il cestino del pane, ma anche come piccoli snack.

5 min. | 180° | 2 min. | 128 pz

COD. 54135

NUOVO PARTY MIX

VANDEMOORTELE | 32 gr.

4 pz

COD. 1128

PAN CARRE' TRAMEZZINI

ROBERTO | 1 kg | ATM

La focaccia che si mangia a Genova, da gustare appena uscita dal forno, con l'olio che scivola nei buchi della superficie e unge le mani. Provatela al contrario, con la superficie rivolta verso il basso: ne assaporerete al meglio il gusto.

15 min. | 230° | 5 min. | 5 pz

COD. 1172

FOCACCIA L'ORIGINALE

VANDEMOORTELE | 500 gr.

Questa focaccia contiene una percentuale maggiore di olio extravergine d'oliva rispetto alle altre focacce.

200/210° | 3/4 min. | 10 pz

COD. 193

FOCACCIA COTTA TRADIZIONALE

VANDEMOORTELE | 650 gr.

PANE & FOCACCE

Pomodorini a rondelle e origano donano a questa focaccia il sapore fresco e invitante dell'estate.

200/210° 7/8 min. | 4 pz

COD. 32124

FOCACCIA POMODORINI

VANDEMOORTELE | 800 gr.

Impasto tradizionale e stracchino cremoso per una focaccia dal gusto goloso e avvolgente. Rimane morbida a lungo ed è ideale per uno snack saporito.

200/210° 7/8 min. | 4 pz

COD. 34124

FOCACCIA STRACCHINO

VANDEMOORTELE | 850 gr.

Ce ne vogliono tante, di olive, per fare una focaccia davvero buona. È questo il segreto della nostra ricetta: olive nell'impasto e olive sulla superficie, per un aroma intensamente ligure.

200/210° 7/8 min. | 4 pz

COD. 11124

FOCACCIA OLIVE

VANDEMOORTELE | 800 gr.

Benessere e Gusto. Lasciati conquistare dal sapore della nuova focaccia ai cereali, la sua energia ti sorprenderà a ogni morso. Gusto e salute in un'unica ricetta.

220° 7/8 min. | 4 pz

COD. 17174

FOCACCIA AI CEREALI

VANDEMOORTELE | 800 gr.

Il sapore intenso dell'impasto unito alla dolcezza della cipolla crea un'inconfondibile armonia di gusto. Ideale come snack, accompagnata da un bicchiere di vino bianco.

200/210° 7/8 min. | 4 pz

COD. 12124

FOCACCIA CIPOLLA

VANDEMOORTELE | 800 gr.

La base perfetta per la classica pizza del panettiere, alta e morbida, da servire a tranci, con pomodoro condito dosato a crudo. Pronta per aggiungere i tuoi ingredienti preferiti, con o senza mozzarella.

200/210° 7/8 min. | 8 pz

COD. 28171

BASE PIZZA ALTA

VANDEMOORTELE | 750 gr.

I nostri cotti..

COD. 50300
PROSCIUTTO COTTO FEUDO
Ideale per panini prezzo premium
TRINITA' | 8 kg ca.

PROSCIUTTO COTTO PRESIDENT
Coscia
COD. 879 **INTERO** | *8 kg ca.*
COD. 846 **1/2** | *4 kg ca.*
BOGGIANI

COD. 4812
1/2 PROSCIUTTO COTTO FIORE
Coscia
STELLA 81 | 4 kg ca.

COD. 868
1/2 PROSCIUTTO COTTO SCARLET
Alta qualità, ideale per piatto
BOGGIANI | 4 kg ca.

COD. 3479
1/2 PROSCIUTTO COTTO GRAN BLU
Alta qualità, ideale per piatto.
CASA MODENA | 4 kg ca.

I nostri crudi..

COD. 1544
PROSCIUTTO CRUDO DOLCE
Alta qualità, ideale per piatto, stagionato.
MARCO D'OGGIONO | 6 kg ca.

COD. 1399
PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO
PREZZO PREMIUM
Va bene su affettatrici con il disco lama diametro 28 cm
LIMONTA | 6 kg ca.

COD. 802
1/2 PROSCIUTTO CRUDO DOLCETTA
Ideale per piccole affettatrici, fetta lunga per panini.
LIMONTA | 2 kg ca.

COD. 989
1/2 PROSCIUTTO CRUDO SGAMBATO
Disossato, ideale per farciture.
DOLCEVALLE | 3 kg ca.

COD. 3622
1/2 PROSCIUTTO COTTO PRAGA
SENFTER | 4 kg ca.

COD. 3134
COPPA DI PARMA IGP
CASA MODENA | 1,5 kg ca.

COD. 927
1/2 BRESAOLA PUNTA D'ANCA
PINI | 1,5 kg ca.

COD. 1463
1/2 BRESAOLA SOTTOFESA
PINI | 1,5 kg ca.

COD. 1269
1/2 SPECK ALPE
SENFTER | 2,5 kg ca.

COD. 3390
1/2 MORTADELLA CON PISTACCHIO
CASA MODENA | 3 kg ca.

SALUMI&FORMAGGI

COD. XXX

PANCETTA ARROTOLATA

FATTORIA NOVELLA SENTIERI | 1 kg ca.

COD. 1491

LA COLLINETTA

MARCO D'OGGIONO | 1,5 kg ca.

COD. 988

1/2 SPIANATA CALABRA

AREA FOOD | 1,5 kg ca.

COD. 1697

NDUJA PICCANTE

AREA FOOD | 0,5 kg ca.

COD. 1559

SALAME CAMPAGNOLO

LA FELINESE | 0,5 kg ca.

COD. 1784

1/2 SALAME MILANO

FATTORIA NOVELLA SENTIERI | 1,5 kg ca.

COD. 1075
ROAST-BEEF COTTO
AREA FOOD | 2 kg ca.

COD. 1728
ALPIGIANA SPALMABILE
BAYERNLAND | 1,5 kg

COD. 1777
FESA DI TACCHINO ARROSTO
AREA FOOD | 3 kg ca.

COD. 1742
FETA
ARLA | 200 gr.

COD. 1318
BACON COTTO
CRISPY | 1 kg

COD. 1698
GORGONZOLA DOLCE BLU
AREA FOOD | 200 gr

SALUMI&FORMAGGI

COD. 1701

FORMAGGIO BRIE CANTORELLE

AREA FOOD | 1 kg

COD. 1700

EDAMER TEDESCO AFFETTATO

BAYERNLAND | 1 kg

COD. 1524

MOZZARELLA

MAESTRELLA | 1 kg

COD. 861

FILONE SCAMORZA AFFUMICATA

AREA FOOD | 2,5 kg

COD. 1699

GRANA PADANO

AREA FOOD | 1 kg

COD. 5200

EDAMER

AREA FOOD | 3 kg

COD. 1465
MAIONESE GUSTOSA
GAIA | 5 kg

COD. 1100
MAIONESE MONODOSE
GAIA | 12 gr

102 pz

COD. 12236
BARBECUE MONODOSE
GAIA | 12 gr

102 pz

COD. 29041
KETCHUP MONODOSE
GAIA | 12 gr

102 pz

COD. 1326
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
OLEIFICIO DI MONIGA DEL GARDA | 3 lt.

COD. 1537
TORTILLA CHIPS
AREA FOOD | 450 gr.

14 pz

VUOI RICEVERE SUBITO IN OMAGGIO 24 BOTTIGLIE BECK'S *(33 cl.)*?

COSTO
€ 82,82
~~€ 72,00~~
OMAGGIO BECK'S
= CON SOLO
€ 10,82

ACQUISTA PROMO A+B!

PROMO A *(10 PEZZI)* € 41,41

NACHOS+GUACAMOLE
450 gr. / 330 ml. | 1+1 pz.

BRUSCHETTE
150 gr. | 2 pz.

ARACHIDI
1000 gr. | 1 pz.

ONDINE
250 gr. | 1 pz.

CORNETTI
300 gr. | 1 pz.

CORN CHIPS
350 gr. | 1 pz.

PASTA SNACK
250 gr. | 1 pz.

GRANDI STICK
250 gr. | 1 pz.

PROMO B *(10 PEZZI)* € 41,41

TORTILLAS+SALSA DIP
1000 gr. / 330 ml. | 1+1 pz.

VINTAGE ROSMARINO
450 gr. | 1 pz.

OLIVE PICCANTI
1000 gr. | 2 pz.

GRANDI STICK
250 gr. | 1 pz.

BASTONCINI PICCANTI
250 gr. | 1 pz.

PATATE RIGATE
400 gr. | 1 pz.

ORECCHIETTE
200 gr. | 1 pz.

TORTILLAS NATURALI
450 gr. | 1 pz.

BOX APERITIVO 01

COMPOSTO da 10 pz.

€ 128,02
IVA esclusa

MINI MOZZARELLE IN CARROZZA SPECK&PROVOLA
confezione 2 kg.

CROKETTE NUGGET
confezione 3 kg.

CALZONCELLO MIX
confezione 2,5 kg.

2 CONFEZIONI PEPITA DI POLENTA PICCANTE
confezioni 1 kg.

PASSIONE PRONTA SPECIAL MIX
FRITTELLE CON ALGHE DI MARE
GRAN MISTO ORTO MARE
FILETTI DI BACCALA' PASTELLATI
MISTO FRITTO
confezione 2 kg.

OLIVIE RIPIENE
confezione 3 kg.

NOVITA'

2 CONFEZIONI MINI ROSTI
confezione 1 kg.

FRITTELLE DI PASTA LIEVITATA OLIVE E PEPERONI
confezione 3 kg.

OMAGGIO

24 BOTTIGLIE *(33 cl.)*
BECK'S
VALORE REALIZZO € 72,00 *(€ 3,00 X 24 BOTTIGLIE)*

OPPURE

6 BOTTIGLIE *(75 cl.)*
SPUMANTE BRUT
VALORE REALIZZO € 105,00 *(€ 2,50 X 42 CALICI)*

PROMO

APERITIVO 03

COMPOSTO da 724 pz.

€ 65,00
IVA esclusa

ARACHIDI TOSTATE
confezione 1 kg.

COCKTAIL MICRO
confezione 1 kg.

SALSA MEXICAN
confezione 1.050 gr.

FRITTELLE DI PASTA LIEVITATA OLIVE E PEPERONI
confezione 3 kg.

PEPITA DI POLENTA PICCANTE
confezioni 1 kg.

MINI ROSTI
confezione 1 kg.

4 CONFEZIONI FOCACCIA COTTA TRADIZIONALE
confezione 650 gr.

OMAGGIO

24 LATTINE *(33 cl.)* COCA COLA

VALORE REALIZZO € 48,00 *(€ 2,00 X 24 LATTINE)*

170/180°
3/5 min.

COD. 1003
CALZONCELLO MIX
MOZZARELLA E POMODORO, RICOTTA E SALAME, ORTOLANA
SAN GIORGIO | 2,5 kg

102 pz

CONSIGLI DI PREPARAZIONE:
DOPO AVERLO COTTO IN FORNO SCALDALO 2 MINUTI NEL MICROONDE PRIMA DI SERVIRLO

180°
15 min.

COD. 801753
GRATIN BROCCOLI
AVIKO | 1,5 kg

200/210°
5/6 min.

COD. 1226
FRITTELLE DI PASTA LIEVITATA OLIVE & PEPERONI
RISPO | 3 kg

200 pz

200°
12/15 min.

COD. 1339
BASTONCINI MOZZARELLA
LAMBWESTON | 1 kg

30 pz

3/4 min.
750 W

200/210°
4/5 min.

COD. 2028
MINI MOZZARELLE IN CARROZZA SPECK+PROVOLA
RISPO | 2 kg

58 pz

200°
8 min.

170°
3 min.

COD. 108521
MOZZARELLINE PANATE
FILENI | 12,5 gr

165 pz

HAPPY HOUR

COD. 1224

PASSIONE PRONTA SPECIAL MIX

FRITTELLE CON ALGHE DI MARE | GRAN MISTO ORTO MARE
FILETTI DI BACCALA' PASTELLATI | MISTO FRITTO
RISPO | 2 kg

180°
3/4 min.

COD. 589

JALABITE

PEPERONI VERDI PICCANTI
CON CREMOSO FORMAGGIO
CGM | 1 kg

50 pz

180°
1/2 min.

COD. 471

MIX SPIZZICHELLE

ALGHE, SPECK, MARINARA,
PATATE/ROSMARINO, PIZZAIOLA
CGM | 5 kg

300 pz

175°
3/4 min.

COD. 1342

RED HOT JALAPENOS

LAMBWESTON | 1 kg

30 pz

COD. 1227

COCKTAIL MICRO

CROCCHÉ CON MOZZARELLA, POLPETTINA DI MELANZANE,
FRITTATINA DI SPAGHETTI, ARANCINO AL SUGO, DELIZIA AI 4 FORMAGGI
RISPO | 1 kg

180°
2 min.

COD. 106001

OLIVE RIPIENE MARCHIGIANA

FILENI | 3 kg

200 pz

200°
10/12 min.

175°
4/5 min.

COD. 803132
ANELLI CIPOLLA
AVIKO | 1 kg

36 pz

200°
10/12 min.

175°
4/5 min.

COD. 803566
ANELLI DI CIPOLLA PASTELLATI ALLA BIRRA
AVIKO | 1 kg

36 pz

200/210°
7/8 min.

COD. 1375
PEPITE DI POLENTA PICCANTI
RISPO | 1 kg

50 pz

200°
15 min.

170°
2/3 min.

COD. 111001
ANELLI PEPERONI
MC CAIN | 1 kg

60 pz

180°
4/5 min.

COD. 687
ORTAGGI MISTI PASTELLATI
CGM | 1 kg

60 pz

200°
10/15 min.

180°
3/5 min.

COD. 566
FIORI DI ZUCCA PASTELLATI
CGM | 2 kg

32 pz

FOOD&CO.

HAPPY HOUR

200°
7 min.

COD. 701021
ALI BABA
FILENI | 70 gr

45 pz

200°
10 min.

COD. 103082
CHICKEN BALLS
FILENI | 8 gr

350 pz

200°
10 min.

COD. 103087
CHICKEN STICK
FILENI | 17 gr

150 pz

180°
2/3 min.

COD. 1466
MINI ROSTI
PICCOLE SCHIACCIATINE PREPARATE CON PATATE A PEZZETTI ARROSTITE
CGM | 1 kg

100 pz

200°
10 min.

COD. 107375
PEPITOS
FILENI | 20 gr

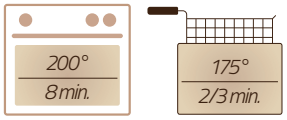
125 pz

COD. 40140
CHICKEN NUGGETS CORNFLAKES
FOOD WORKS | 3 kg

130 pz

CROCCANTI CREMOSI DELIZIOSI

Philadelphia® Crispy Snack...
...una gustosa e croccante impanatura con un cuore alla crema di formaggio Philadelphia® ed erba cipollina.



3 pz

COD. 804871
PHILADELPHIA CRISPY SNACK
AVIKO | 3 kg

COD. 101759

CROKETTE - NUGGET

FILENI | 17 gr

175°
3 min.

COD. 602502

CROCCHETTE DI PATATE

AVIKO | 2,5 kg

180°
3/4 min.

COD. 473

ARANCINI MIGNON ALLA SICILIANA

CGM | 2,5 kg

137 pz

ORE 18/20:30... L'APERITIVO

VALORI RICERCATI:
RELAX E CLIMA DISTESO

Guadagno dato dalle politiche di prezzo.

COSTRUISCI CON IL NOSTRO RAPPRESENTANTE IL TUO FOOD COST!

Attenzione a trasformare l'aperitivo in una grande abbuffata,
con una drastica riduzione dei margini.

I camerieri hanno più tempo devono essere gentili e consigliare i clienti.

COSA PROPORRE:
Fare piatti a basso costo già pronti.

200°
8/12 min.

175°
2/3 min.

COD. 43501

CAMEMBERT BITES

LAMBWESTON | 1 kg

50 pz

COD. 554
SALATINI MISTI 6 GUSTI
AREA FOOD | 4 kg

157 pz

La friabilità della pasta sfoglia si unisce a un ripieno sempre diverso: würstel, peperoni, prosciutto cotto, spinaci, formaggio e tonno. Perfetti per un aperitivo ricco, un happy hour o un banqueting variopinto.

210/220°
15/20 min.

COD. 107354
SALATINI 6 GUSTI
VANDEMOORTELE | 4 kg

188 pz

Il salatino per eccellenza: la pizzetta in pasta sfoglia, con il gustoso pomodoro messo a crudo che ne caratterizza l'aroma. La friabilità della sfoglia e il sapore del pomodoro la rendono irresistibile.

220°
15/18 min.

COD. 107353
PIZZETTE SFOGLIA con POMODORO
VANDEMOORTELE | 4 kg

180 pz

COD. 553
PIZZETTE POMODORO & MOZZARELLA
AREA FOOD | 3 kg

133 pz

200°
20/24 min.

175°
4,30 min.

I VANTAGGI PRINCIPALI DELLE WEDGES:

Maggiori profitti per porzione.
Ideali per una varietà di piatti.
Preparabili in friggitrice, forno o grill.
Si mantengono calde più a lungo.
Gusto naturale di patata con copertura gustosa e croccante.

COD. 1337

PATATE SPICCHI WEDGES

LAMBWESTON | 2,5 kg

I VANTAGGI PRINCIPALI DELLE PATATE RESERVE:

Gusto naturale di patata.
7 dimensioni di taglio diverse.
Le loro dimensioni più lunghe permettono di avere più porzioni per kg.
Sono facili da preparare.
Qualità costante durante l'anno.

COD. 55317

PATATE RESERVE (9x9)

LAMBWESTON | 2,5 kg

200°
10/14 min.

175°
3 min.

I VANTAGGI PRINCIPALI DELLE POTATO DIPPERS:

Forma unica, è diversa da qualsiasi altro prodotto sul mercato.
Sono perfette per l'intingolo.
L'aspetto come fatte in casa è sempre un elemento vincente.
I taglio sottile le rende non troppo pesanti, con una consistenza equilibrata .
Grazie al loro rivestimento invisibile si mantengono croccanti.
Finger Food: Ideali per piatti condivisi, un aperitivo o cene di gruppo.

COD. 55147

PATATE DIPPERS

LAMBWESTON | 2,5 kg

200°
20/24 min.

175°
3 min.

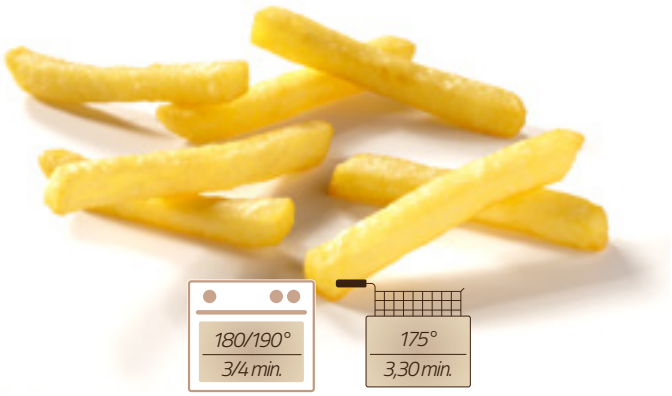
I VANTAGGI PRINCIPALI DELLE TWISTERS:

Maggiori profitti per porzione
Sono preparabili in friggitrice o in forno.
Resa eccezionale.
Sono un'aggiunta sfiziosa ai vostri menu
Si mantengono calde due volte più lungo rispetto alle patate fritte standard. .

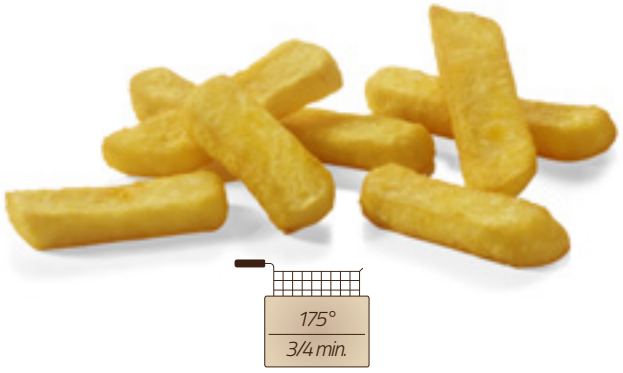
COD. 493535

PATATE TWISTERS

LAMBWESTON | 2,5 kg



COD. 801690
SUPER CRUNCH FRIES 9,5 mm
AVIKO | 2,5 kg

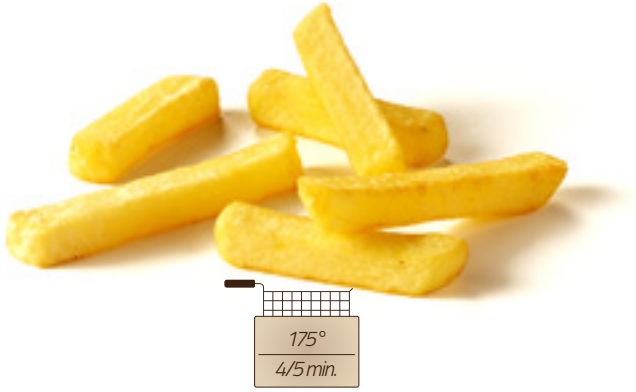


COD. 805859
STEAKHOUSE SUPER CRUNCH
AVIKO | 2,5 kg

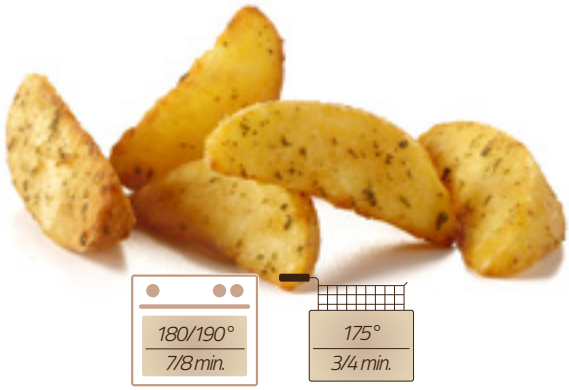
SUPER CRUNCH!

PATATE FRITTE SENZA COMPROMESSI

Croccantezza superiore.
Holding time più lungo.
Servibili più a lungo.
Minore consumo di olio.
Molto lunghe e di gusto eccezionale.
Rimangono calde molto a lungo dopo la cottura, senza perdere in croccantezza grazie allo speciale trattamento di copertura che ne trattiene il calore all'interno per più tempo.



COD. 260687
PATATE COUNTRY HOUSE
AVIKO | 2,5 kg



COD. 803821
WEDGES MEDITERRANEI
AVIKO | 2,5 kg

PASTA FRESCA SURGELATA

COD. 609

Agnolotti

4/5 minuti

Costo medio della pasta a porzione:
120 g a crudo + 35% resa dopo la cottura = 160 g

€ 1,01

peso 6,4 gr. cad. | confezione 3 kg.

COD. 767

Tortellini bolognesi

3/4 minuti

Costo medio della pasta a porzione:
120 g a crudo + 40% resa dopo la cottura = 170 g

€ 1,01

peso 3,2 gr. cad. | confezione 3 kg.

COD. 986

Cuori Rossi

4/5 minuti

Costo medio della pasta a porzione:
100 g a crudo + 50% resa dopo la cottura = 150 g

€ 0,93

peso 1,6 gr. cad. | confezione 1,5 kg.

COD. 610

Casoncelli

3/4 minuti

Costo medio della pasta a porzione:
120 g a crudo + 25% resa dopo la cottura = 150 g

€ 1,01

peso 6,5 gr. cad. | confezione 3 kg.

COD. 684

Fiocchi formaggio e pese

4/5 minuti

Costo medio della pasta a porzione:
100 g a crudo + 35% resa dopo la cottura = 135 g

€ 0,93

peso 11 gr. cad. | confezione 3 kg.

COD. 685

Fiocchetti al gorgonzola

4/5 minuti

Costo medio della pasta a porzione:
110 g a crudo + 25% resa dopo la cottura = 140 g

€ 0,99

peso 5,3 gr. cad. | confezione 3 kg.

PASTA FRESCA SURGELATA

COD. 1482

Giganti neri al salmone

6/7 minuti

Costo medio della pasta a porzione:
100 g a crudo + 70% resa dopo la cottura = 170 g

€ 1,00

peso 26 gr. cad. | confezione 3 kg.

COD. 1046

Panzerotti ai funghi porcini

5/6minuti

Costo medio della pasta a porzione:
120 g a crudo + 40% resa dopo la cottura = 170 g

€ 0,99

peso 22 gr. cad. | confezione 3 kg.

COD. 1436

Violette

6/7 minuti

Costo medio della pasta a porzione:
100 g a crudo + 60% resa dopo la cottura = 160 g

€ 1,20

peso 25 gr. cad. | confezione 1,5 kg.

COD. 1202

Lunette Mandorle & broccoli

4/5 minuti

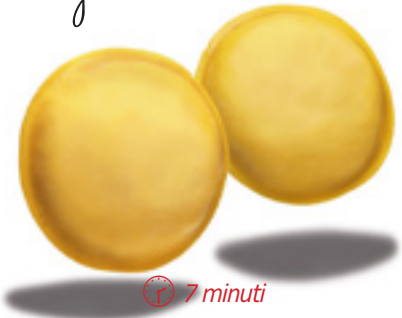
Costo medio della pasta a porzione:
140 g a crudo + 20% resa dopo la cottura = 170 g

€ 1,18

peso 8,30 gr. cad. | confezione 3 kg.

COD. 638

Panciotti con capesante e gamberi del nord



7 minuti

Costo medio della pasta a porzione:
130 g a crudo

€ 2,45

peso 32 gr. cad. | confezione 63 pz. / 2 kg.

COD. 942

Panciotti melanzane e scamorza

7 minuti

Costo medio della pasta a porzione:
130 g a crudo + 15% resa dopo la cottura = 150 g

€ 1,53

peso 11 gr. cad. | confezione 2 kg.

FOOD&CO.

PASTA FRESCA SURGELATA

COD. 613

Panzerotti ricotta e spinaci

5/6 minuti

Costo medio della pasta a porzione:
120 g a crudo + 40% resa dopo la cottura = 170 g

€ 0,89

peso 22 gr. cad. | confezione 3 kg.

COD. 2022

Raviolacci al farro formaggio & noci

4/5 minuti

Costo medio della pasta a porzione:
100 g a crudo + 40% resa dopo la cottura = 140 g

€ 1,20

peso 2,3 gr. cad. | confezione 1,5 kg.

COD. 1438

Ravioloni Asiago & Radicchio

7 minuti

Costo medio della pasta a porzione:
100 g a crudo + 40% resa dopo la cottura = 140 g

€ 1,20

peso 2,3 gr. cad. | confezione 1,5 kg.

COD. 617

Rettangoli alla Cernia

4/5 minuti

Costo medio della pasta a porzione:
110 g a crudo + 20% resa dopo la cottura = 130 g

€ 1,06

peso 11 gr. cad. | confezione 3 kg.

COD. 1677

Tortelli agli asparagi

4/5 minuti

Costo medio della pasta a porzione:
140 g a crudo + 25% resa dopo la cottura = 175 g

€ 1,18

peso 17,5 gr. cad. | confezione 3 kg.

COD. 615

Tortelli alla zucca

4/5 minuti

Costo medio della pasta a porzione:
140 g a crudo + 25% resa dopo la cottura = 175 g

€ 1,18

peso 17,5 gr. cad. | confezione 3 kg.

2/3 minuti

Peso consigliato porzione: 148 g

peso 37 gr. cad. | confezione 3 kg.

COD. 1044

Triangoli al pesce spasa

7 minuti

Costo medio della pasta a porzione:
125 g a crudo + 15% resa dopo la cottura = 144 g

€ 1,82

peso 11 gr. cad. | confezione 1,8 kg.

COD. 663

Strozzapreti

2/3 minuti

Costo medio della pasta a porzione:
100 g a crudo + 50% resa dopo la cottura = 150 g

€ 0,42

peso 1,7 gr. cad. | confezione 3 kg.

COD. 602

Maccheroni al torchio

2/3 minuti

Costo medio della pasta a porzione:
100 g a crudo + 40% resa dopo la cottura = 140 g

€ 0,21

peso 2,3 gr. cad. | confezione 1,5 kg.

FOOD&CO.

PASTA FRESCA SURGELATA

COD. 600

Garganelli Romagnoli

4/5 minuti

Costo medio della pasta a porzione:
100 g a crudo + 50% resa dopo la cottura = 150 g

€ 0,59

peso 1,5 gr. cad. | confezione 3 kg.

COD. 826

Paccheri

4/5 minuti

Costo medio della pasta a porzione:
110 g a crudo + 50% resa dopo la cottura = 165 g

€ 0,49

peso 14 gr. cad. | confezione 1,5 kg.

COD. 872

Strigoli

4/5 minuti

Costo medio della pasta a porzione:
100 g a crudo + 45% resa dopo la cottura = 145 g

€ 0,52

peso 0,8 gr. cad. | confezione 3 kg.

COD. 976

Orecchiette

4/5 minuti

Costo medio della pasta a porzione:
100 g a crudo + 50% resa dopo la cottura = 150 g

€ 0,43

peso 11 gr. cad. | confezione 3 kg.

COD. 621

Gnocchi di patata 68%

1/2 minuti

Costo medio della pasta a porzione:
180 g a crudo + 16% resa dopo la cottura = 185 g

€ 0,35

peso 5,5 gr. cad. | confezione 10x1 kg.

COD. 622

Gnocchetti di patata 91%

1 minuto

Costo medio della pasta a porzione:
135 g a crudo + 20% resa dopo la cottura = 160 g

€ 0,43

peso 2,3 gr. cad. | confezione 10x1 kg.

PASTA FRESCA SURGELATA

COD. 1674

Tagliatelle Rustiche

2/3 minuti

Costo medio della pasta a porzione:
100 g a crudo + 70% resa dopo la cottura = 170 g

€ 0,45

peso 25 gr. cad. | confezione 1,5 kg.

COD. 1714

Spaghetti trafilati al bronzo

2/3 minuti

Costo medio della pasta a porzione:
100 g a crudo + 60% resa dopo la cottura = 160 g

€ 0,45

peso 50 gr. cad. | confezione 1,5 kg.

COD. 601

Scialatielli

4/5 minuti

Costo medio della pasta a porzione:
100 g a crudo + 50% resa dopo la cottura = 150 g

€ 0,44

peso 1,6 gr. cad. | confezione 1,5 kg.

COD. 603

Tagliolini gialle

2/3 minuti

Costo medio della pasta a porzione:
100 g a crudo + 70% resa dopo la cottura = 170 g

€ 0,45

peso 25 gr. cad. | confezione 1,5 kg.

COD. 769

Tagliolini al nero di seppia

2/3 minuti

Costo medio della pasta a porzione:
100 g a crudo + 70% resa dopo la cottura = 170 g

€ 0,45

peso 25 gr. cad. | confezione 1,5 kg.

PASTA FRESCA SURGELATA

COD. 1319

Ricciole Speck & Provola

4/5 minuti

Costo medio della pasta a porzione:
100 g a crudo + 70% resa dopo la cottura = 170 g

€ 0,83

peso 25 gr. cad. | confezione 1,5 kg.

COD. 1769

LASAGNE CASERECCIE
"RICETTA ARTIGIANALE"
SURGITAL | 2,5 kg

COD. 1625

Sfogliaidea Dolcerotolo

peso 1,6 gr. cad. | confezione 1,5 kg.

COD. 624

Prontosfoglia (48x25 cm)

peso 166 gr. cad. | confezione 12 fogli / 2x5 kg.

Con il food cost controllato il guadagno è assicurato

Tu che già conosci la pasta fresca Il Pastaio del Paese e ne apprezzi la qualità e i vantaggi, forse non hai mai pensato quanto sia facile anche calcolarne il costo porzione. Quello che si fa comunemente è fermarsi a considerare il prezzo al chilo, ma è fuorviante ed inoltre non tiene conto della resa del prodotto. Il valore reale del tuo piatto lo ottieni solo calcolando il costo porzione. Questa operazione, che è diventata fondamentale nella moderna ristorazione ed è la voce principale nel controllo generale dei costi di esercizio, non è sempre facile perchè soggetta a troppe variabili: fornitore, variazioni di prezzo, tempi di rifornimento, stoccaggio e via dicendo.
Da questo punto di vista Il Pastaio del Paese ti offre un prodotto che ha più costanti che variabili: dalla qualità al prezzo, dalla resa alla indeperibilità.
La pasta Il Pastaio del Paese è un prodotto finito il cui costo porzione si calcola facilmente. Per farti un esempio in questo folder abbiamo calcolato per te il costo porzione delle nostre paste più richieste.

MONZAGEL

E'al servizio del tuo locale

www.monzagel.it

Nel 2010, dall'unione di 2 aziende di distribuzione Algida con più di trent'anni di presenza sul territorio, nasce ***Monzagel*** *che opera nel nord milanese, attraverso la scelta dei migliori prodotti per il canale Ho.re.ca. crea progetti di crescita per portare più clienti nel tuo locale e ti fornisce le migliori strategie di vendita.*

Sono ben 40 le persone che oggi lavorano in Monzagel.

La squadra per Monzagel è davvero importante, e chi lavora in Monzagel è orgoglioso di farne parte. All'interno dell'azienda, si respira ancora quel sapore di rivalsa, sacrificio e rispetto per le persone che i suoi fondatori, Federico, Mauro e Massimiliano hanno imparato dai loro padri.

ABBIAMO COLLAUDATO IL METODO PER FARTI VENDERE E GUADAGNARE DI PIÙ E FARTI PREFERIRE DAL TUO CLIENTE.

15 CONSULENTI ALLE VENDITE

16 CONSEGNATARI *per portarti i prodotti entro 24/36 ore*

2 CHEF A TE DEDICATI *per affiancarti, portandoti nuove idee e piu' clienti nel tuo locale*

6 OPERATORI *per ascoltare e soddisfare tutte le tue richieste*

5 MAGAZZINIERI *per preparare al meglio i tuoi ordinl*

2 TECNICI *addetti alla manutenzione delle attrezzature per interventi rapidi*

039 6882047

info@monzagel.it

MONZAGEL

Sostiene

"NON SIAMO STATI CHIAMATI A FARE GRANDI COSE, MA PICCOLE COSE CON GRANDE AMORE"

Madre Teresa di Calcutta

Monzagel sostiene Progetto Bambini Chernobyl - Comitato di Misinto
Nato nel 1996 da un gruppo di famiglie di Misinto desideroso di guardare oltre le pareti delle proprie abitazioni con l'intento di voler portare un aiuto a chi sfortunatamente si trova in condizioni di bisogno.
L'attenzione va principalmente ai bambini bielorussi di Zhuravichi e Tikinichi che vivono nelle zone contaminate in seguito alle radiazioni fuoriuscite dallo scoppio della centrale nucleare di Černobyl'

www.progettocernobylmisinto.com

MONZAGEL

E' al servizio del tuo locale

CONTATTACI

039 6882047

info@monzagel.it

www.monzagel.it