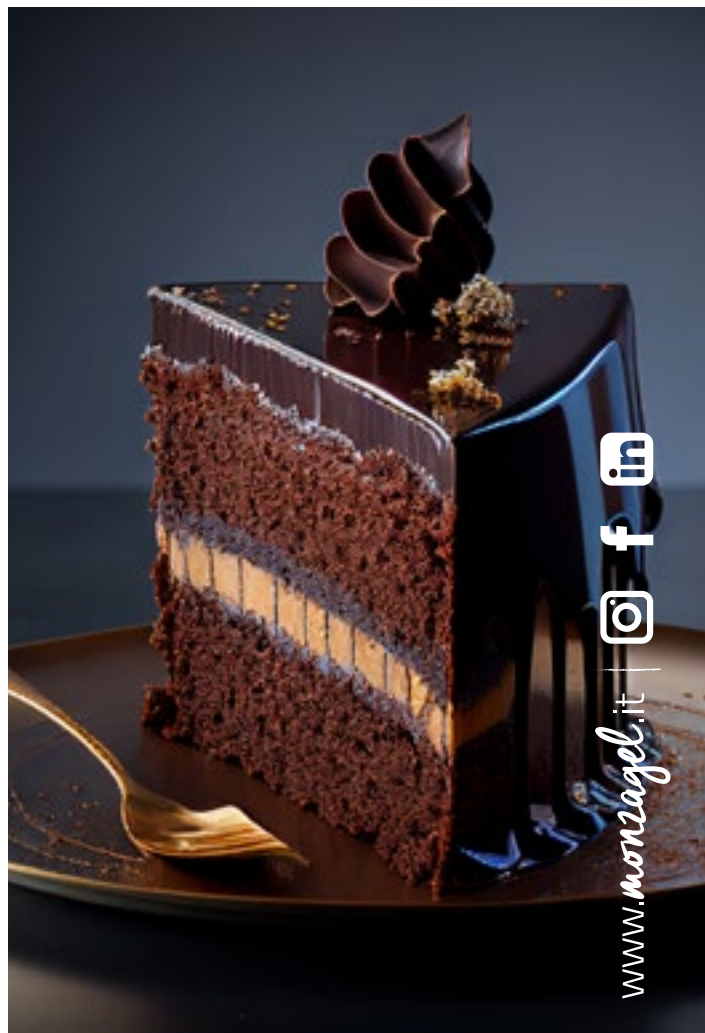


# SPECIALE RISTORANTI 2025







## 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.*



COD. 1657

### PISTACIA VERA

1400 gr

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



COD. 1647

### RICOTTA E PERA

1400 gr

*Ricotta di pecora alleggerita con panna fresca e pere Williams tra due biscotti alle nocciole.*



BEST  
SELLER

COD. 1733

### CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

1400 gr

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





SU  
PRENO  
TAZIONE

COD. 1648

**MANILA**

1400 gr

*Biscotti al cacao farciti con crema di ricotta al cocco e crema di nocciola e cacao.*



COD. 1652

**I TRE CIOCCOLATI**

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**

1400 gr

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



COD. 1656

**COSTIERA**

1400 gr

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







NEW

**CANTALUPO**

12 pz.

*Pan di Spagna alle mandorle farcito con mousse al formaggio fresco, cioccolato bianco e gelee e pezzi di melone retato, decorato con glassa al melone.*



NEW

**CUORE DI CAMELLO**

12 pz.

*Biscotto sablé e pan di spagna al cacao farciti con crema al cioccolato fondente e bianco e un cuore di caramello cremoso.*



COD. 987380

**SINFONIA AL PISTACCHIO**

12 pz.

*Crema al torrone e pistacchio su un Pan di Spagna alle mandorle profumato all'arancia, ricoperto di glassa al pistacchio e granella di torrone.*



COD. 987349

**DOLCE SINFONIA**

12 pz.

*Cremoso al cioccolato al latte ricoperto con granella di nocciola e cioccolato al latte, adagiato su un pan di spagna morbido alla nocciola e cacao.*

**SFOGLIATELLA SANTA ROSA**

12 pz.

*Crema di ricotta, crema pasticcera con amarene semicandite e biscotto al semolino croccante*



COD. 1738

**CASSATINA SICILIANA**

12 pz.

*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.*

BEST  
SELLER

COD. 1681

**CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO**

12 pz.

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



NEW

**PELLECCHIELLA**

12 pz.

*Pan di spagna al cioccolato farcito con mousse leggera al mascarpone profumata all'arancia e polpa di albicocche.*



COD. 987295

**CHEESECAKE AL PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO**

12 pz.

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





**NEW**

## BABÀ ESPRESSO

12 pz.

*Biscotto al cacao farcito con namelaka al caffè, mousse al cioccolato fondente e pralinato alle nocciole*



**BEST SELLER**

COD. 1638

## BABÀ AL RHUM

12 pz.

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



COD. 987678

## BABÀ CHANTILLY E FRAGOLINE

12 pz.

*Pasta di babà bagnata con punch al rum e infuso di arancia, farcita con crema chantilly profumata agli agrumi, ricoperta con fragoline di bosco.*

COD. 1642

## NUVOLA

12 pz.

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

**BEST SELLER**



COD. 1843

## ECLISSI

12 pz.

*Bavarese al cocco, mousse al cioccolato fondente con un cuore alla nocciola e cacao adagiato su un biscotto alle nocciole.*



## INTENSO PIACERE

12 pz.

*Biscotto alle nocciole farcito con mousse al cioccolato fondente, vaniglia Bourbon e cremoso di mandarino.*



COD. 1643

## DELIZIA AL LIMONE

12 pz.

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



**RICOTTA PERA E CIOCCOLATO**

12 pz.

*Biscotto alle nocciole farcito con crema di ricotta di bufala, pere e mousse al cioccolato fondente al 70%.*



COD. 1644

**COULANT AL PISTACCHIO**

12 pz.

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

**COULANT AL CIOCCOLATO FONDENTE**

12 pz.

*Tutto il piacere del buon cioccolato fondente al 70% servito caldo.*



COD. 0988391

**MIGNON ASSORTITI**

35 gr | 24 pezzi



COD. 988470

**MONOPORZIONE BERRIES**

100 gr | 12 pezzi



COD. 988570

**ECLIPSE**

*Mousse alla nocciola con cuore croccante e glassa al cioccolato.*  
100 gr | 12 pezzi



COD. 0136

**MONOPORZIONE CHEESECAKE CARAMELLO**

100 gr | 12 pezzi



COD. 061

**MONOPORZIONE FIORE DI PESCO**

100 gr | 12 pezzi



# MONOPORZIONI



COD. 988569

## MONO INTRIGO

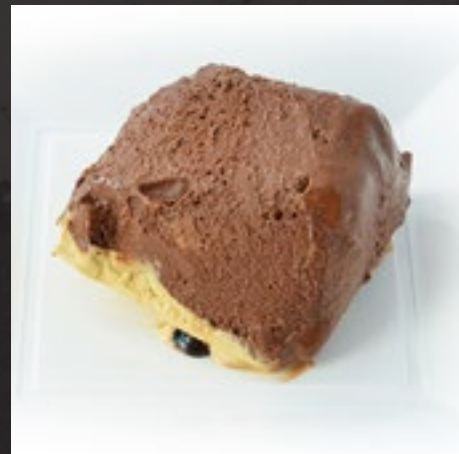
Mousse al rhum variegata con cubetti di pera  
100 gr | 12 pezzi



COD. 988568

## MONO TROPICAL

Mousse al mango con interno ai frutti tropicali  
100 gr | 12 pezzi



COD. 8480

## TARTUFO NERO PIZZO ARTIGIANALE

130 gr | 15 pz.



## MONO DUBAI CHOCOLATE

Mousse al cioccolato, con cuore di pistacchio kataifi e copertura al cioccolato fondente  
100 gr | 12 pezzi



COD. 8200

## SEMIFREDDO al TORRONCINO

70 gr | 12 pz.



COD. 9886010

## MONO TIRAMISÙ

GLUTEN FREE / SENZA LATTOSIO

90 gr | 9 pz.

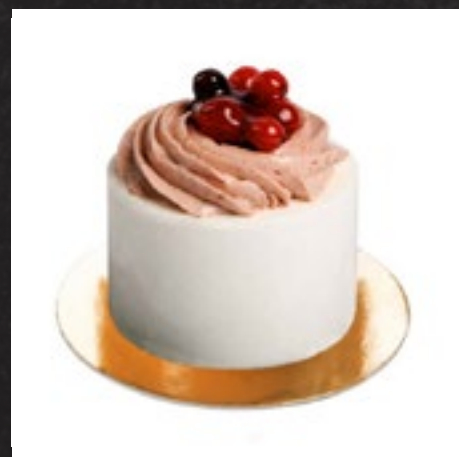


COD. 988553

## MONO CHEESECAKE

GLUTEN FREE

100 gr | 9 pz.



COD. 988624

## MONO MERINGOTTO BOSCO

GLUTEN FREE

80 gr | 9 pz.



# MONOPORZIONI FREEZER BANCO



NEW

## SEMIFREDDO SORBETTO COSTIERA

110 gr | 10 pz.

*Sorbetto e semifreddo di limone accompagnati da salsa al limoncello.*



NEW

## SEMIFREDDO CIOCCOLATO E PISTACCHIO

110 gr | 10 pz.

*Semifreddo al pistacchio di Sicilia e cacao variegato con pistacchi sabbiati e crema di cioccolato bianco.*



COD. 986692

## SEMIFREDDO MANDORLATO

110 gr | 10 pz.

*Semifreddo di nocciole campane variegato alla crema di nocciole e cacao e mandorle pralinate.*



## BABÀ TIRAMISÙ

110 gr | 10 pz.

*Pasta di babà imbevuta al caffè e farcita con crema al mascarpone e crema di cacao e nocciole.*





COD. 748

**COPPA VETRO VETRO AFFOGATO AL CAFFÈ**

6 pz | 90 gr



COD. 750

**COPPA VETRO VETRO TIRAMISÙ**

6 pz | 90 gr



COD. 752

**COPPA VETRO VETRO VARIEGATO AMARENA**

6 pz | 90 gr



COD. 754

**COPPA VETRO VETRO MERINGA**

6 pz | 90 gr







**COD. 38239**  
**CHEESECAKE**  
**AI FRUTTI DI BOSCO**  
12 pz.



**COD. 43852**  
**CHEESECAKE**  
**AL CARAMELLO SALATO**  
12 pz.



**COD. 42869**  
**CHEESECAKE**  
**AL CIOCCOLATO**  
12 pz.



**COD. 38305**  
**TIRAMISU'**  
12 pz.



**COD. 38288**  
**CREME CATALANA**  
12 pz.



**COD. 11662**  
**TORTINO MORO**  
100 gr | 12 pz.



**COD. 2013**  
**GRAN LIMONE**  
15 pz.



**COD. 2015**  
**TARTUFO CLASSICO**  
18 pz.

**COD. 2016**  
**TARTUFO CUOR DI CAFFE'**  
18 pz.



**COPPETTA GROM**



**COD. 40080**  
**TREASURE BOX**



**ZOO SAFARI SENZA GLUTINE**  
**COD. 002123** GELATO ALLA VANIGLIA  
**COD. 002125** GELATO AL CIOCCOLATO  
18 pz.





COD. 10094

**TOPPING CARAMELLO**

1 kg

COD. 1251

**TOPPING FRAGOLA**

1 kg

COD. 1117

**TOPPING FRUTTI di BOSCO**

1 kg

COD. 1020

**TOPPING CIOCCOLATO**

1 kg



COD. 0843371

**PANNA SPRAY**

CONSERVAZIONE +4°C | TMC: 90 GG

SENZA GLUTINE

700 ml | 1 pz.







COD. 43347

**TORTA DELLA NONNA**  
(14 PORZIONI)  
1,3 kg

BEST  
SELLER

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.  
12 porzioni | 1,1 kg



COD. 1711

**FORESTA NERA**  
TMC: 4 gg. | 12 porzioni | 1,1 kg



COD. 988459

Crema di formaggio su base biscotto.  
**AMERICAN CHEESECAKE**  
1,6 kg



COD. 8160

**TORTA AL LIMONE**  
TMC: 4 gg. | 12 porzioni | 1,2 kg



COD. 988509

**CROSTATA AL LIMONE**  
**SWEET EXPERIENCE** | 1,2 kg



COD. 1710

**TORTA DI MELE PRETAGLIATA**  
TMC: 4 gg. | 12 porzioni | 1,2 kg



COD. 1713

**TORTA CIOCCOLATO  
PRETAGLIATA**  
TMC: 4 gg. | 12 porzioni | 1,2 kg



COD. 8163

**TORTA PINOLI PRETAGLIATA**  
TMC: 4 gg. | 12 porzioni | 1,2 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.  
12 porzioni | 1,4 kg





COD. 8338

**TORTA ALLE CAROTE**

1,2 kg



COD. 988512

**TORTA PARADISO CACAO E PERE**

TMC: 4 gg. | 12 porzioni | 1 kg



COD. 987299

**SALAME AL CIOCCOLATO**  
*PRODOTTO A TEMPERATURA AMBIENTE*

**SWEET EXPERIENCE** | 1 kg



COD. 1690

**PROFITTEROLES CACAO**

TMC: 4 gg. | 12 porzioni | 1,2 kg



COD. 11338

**PROFITTEROLES SCURO (VASCHETTA)**

1,3 kg



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

COD. 87925

**TRANCIO MILLEFOGLIE**

1,35 kg



COD. 1691

**TRANCIO MERINGA**

TMC: 4 gg. | 12 porzioni | 950 gr.



COD. 571

**TRANCIO TIRAMISU'**

TMC: 4 gg. | 12 porzioni | 1,2 kg



COD. 1692

**TORTA MERINGATA PRETAGLIATA**

TMC: 4 gg. | 16 porzioni | 1,2 kg



**SU PRENOTAZIONE**

COD. 1712

**TORTA FRUTTI DI BOSCO**

TMC: 4 gg. | 12 porzioni | 1,45 kg



**SU PRENOTAZIONE**

COD. 988517

**TRANCIO AMARETTO**

TMC: 4 gg. | 12 porzioni | 1,2 kg





Lasciare scongelare 9 ore in frigorifero

COD. 40045

**COCCO&LAMPONE**

TMC: 3 gg.

1,7 kg | 20 porzioni (85 gr. cad.)  
3 confezioni per cartone



Lasciare scongelare 9 ore in frigorifero

COD. 41285

**COCCO&CIOCCO**

TMC: 3 gg.

2,8 kg | 21 porzioni (125 gr. cad.)  
3 confezioni per cartone



COD. 76873

**CROSTATA VEGANA  
AI FRUTTI DI BOSCO**

1,1 kg



COD. 002173

**CROSTATA AI FICHI**

950 gr | 2 pz.



COD. 002162

**CROSTATA ALLA CILIEGIA**

900 gr | 2 pz.



COD. 002161

**CROSTATA ALL'ABICOCCA**

900 gr | 2 pz.



COD. 002166

**TORTA LINZER**

530 gr | 4 pz.



COD. 002165

**CROSTATA CON CREMA  
AL GUSTO NOCCIOLE E CACAO**

900 gr | 2 pz.



COD. 002164

**CROSTATA  
AI FRUTTI DI BOSCO**

900 gr | 2 pz.



COD. 002156

**CROSTATA VEGANA  
ALLA FRAGOLA**

900 gr | 2 pz.



COD. 002155

**CROSTATA VEGANA  
ALL'ALBICOCCA**

900 gr | 2 pz.





COD. 002152

**PLUM CAKE**  
**VEGANO GUSTO AGRUMI**  
500 gr | 3 pz.



COD. 002157

**PLUM CAKE**  
**CON GOCCE DI CIOCCOLATO**  
500 gr | 3 pz.



COD. 002158

**PLUM CAKE**  
**GUSTO VANIGLIA**  
500 gr | 3 pz.



COD. 002168

**TORTA SBRICOLONA**  
1.150 gr | 2 pz.



COD. 002176

**TORTA DELLA NONNA**  
1.000 gr | 2 pz.



COD. 6012509

**FETTE DI STRUDEL DI MELE**

*Ripieno di mele fresche da produzione sostenibile. Affinato nel gusto con zucchero e cannella. Avvolto in pasta sottile.*

125 gr. | 48 pz. ca.

**GIÀ COTTO, SURGELATO**



COD. 002170

**TORTA DI CAROTE**  
750 gr | 2 pz.



**FETTE DI STRUDEL AI**  
**FIOCCHI DI LATTE E LAMPONI**

*Fette di strudel al formaggio "quark" e lamponi, già cotte. Avvolte in pasta sottile ed affinato nel gusto con aromi selezionati.*

160 gr. | 20 pz.

**GIÀ COTTO, SURGELATO**



COD. 002160

**ROTOLO CON CREMA**  
**AL PISTACCHIO**  
600 gr | 3 pz.



COD. 002159

**ROTOLO CON CREMA**  
**ALLE NOCCIOLA E CACAO**  
600 gr | 3 pz.



COD. 6013244

**STRUDEL DI MELE**  
**TOP QUALITY**

*Ripieno di mele fresche da produzione sostenibile. Con pinoli e pasta sfoglia al burro. Con estratto di vaniglia e topping di zucchero croccante.*

**SURGELATO | PRONTO PER LA COTTURA**

*Cottura: FORNO: 180°C, 35-40 minuti.*

600 gr.





COD. 002167

**TORTA PARADISO**

750 gr | 2 pz.



COD. 002169

**TORTA DI MELE**

780 gr | 2 pz.



COD. 002177

**TORTA CON CREMA  
AL GUSTO DI LIMONE**

500 gr | 2 pz.



COD. 002171

**TORTA  
GUSTO PERE E CIOCCOLATO**

850 gr | 2 pz.



COD. 002172

**TORTA TENERINA  
AL CIOCCOLATO**

750 gr | 2 pz.



COD. 002168

**TORTA CAPRESE**

750 gr | 2 pz.



COD. 002173

**TORTA YOGURT,  
COCCO E FRUTTI ROSSI**

750 gr | 2 pz.



COD. 002174

**CIAMBELLONE BICOLORE**

1.000 gr | 2 pz.







COD. 987814  
**CANNOLO VUOTO MEDIO**  
160 pz.



COD. 988600  
**CANNOLO VUOTO GRANDE**  
**SWEET EXPERIENCE** | 100 pz.



COD. 1887

## SAC A'POCHE RICOTTA

*Crema pasticcera di ricotta fresca surgelata. Tempo di scongelamento: 5 ore (in frigorifero)  
Una volta aperta conservare in frigorifero e consumare entro 6 giorni.*

1 kg



**SAC A'POCHE  
CREMA MASCARPONE**  
500 gr



**SAC A'POCHE  
CREMA PASTICCERA**  
1 kg





COD. 001146

**SAC A'POCHE  
FARCIBOSCO***Durata 20 giorni, in frigorifero.*

500 gr



COD. 001145

**SAC A'POCHE  
ALBICOCCA***Durata 20 giorni, in frigorifero.*

1 kg



COD. 001268

**SAC A'POCHE  
CREMA MASCARPONE***Durata 5 giorni, in frigorifero.*

500 gr



COD. 988061

**SAC A'POCHE  
RICOTTA***Durata 5 giorni, in frigorifero.*

1 kg



COD. 000824

**SAC A'POCHE  
CREMA PASTICCERA***Durata 5 giorni, in frigorifero.*

1 kg



COD. 1957

**CREMA SPALMABILE  
AL PISTACCHIO**

3 kg

**CREMA SPALMABILE  
ALLA NOCCIOLA**

3 kg



COD. 1958

**MASTER ALBICOCCA**

3 kg



COD. 1960

**MASTER ARANCIA**

3 kg



COD. 1963

**MASTER FRUTTI DI BOSCO**

3 kg





COD. 30202

**BOULE ALLA  
CREMA DI CACAO**

SWEET EXPERIENCE | 160 pz.



COD. 30203

**BOULE  
AL PISTACCHIO**

SWEET EXPERIENCE | 160 pz.



COD. 30204

**BOULE  
ALLA GIANDUIA**

SWEET EXPERIENCE | 160 pz.



COD. 30201

**TARTUFINI  
CIOCCOLATO/CACAO**

SWEET EXPERIENCE | 160 pz.

COD. 30205

**MIX PRALINE**

SWEET EXPERIENCE | 160 pz.

*Pralina di cioccolato al latte  
ripiena alla mandorla*

*Pralina di cioccolato  
fondente  
ripiena all'arancia*

*Pralina di  
cioccolato allatt  
con ripieno al cocco*

*Pralina di cioccolato fondente  
con ripieno al lampone*

*Pralina di cioccolato al latte  
con ripieno al pistacchio*

*Pralina cioccolato fondente  
monorigine 65%  
Madagascar*

*Pralina di  
cioccolato al latte  
ripiena alla nocciola*

*Pralina di cioccolato  
fondente  
con ripieno al caffè*





COD. 988143

**PASTICCIOTTO  
CREMA**

110 gr | 32 pz.

**NOVITÀ... IN ARRIVO**

COD. P0205

**PASTICCIOTTO  
CREMA E AMARENA**

110 gr | 32 pz.



COD. 988490

**MINI PASTICCIOTTO  
RICOTTA E PISTACCHIO**

80 gr | 40 pz.



COD. 988487

**PASTIERINA DI GRANO**

100 gr | 24 pz.



PRODOTTO PRONTO ALL'USO, CONFEZIONATO  
SINGOLARMENTE, SOLO DA SCONGELARE.  
3 MESI DI SHELF LIFE NEL PACK ORIGINALE  
DOPO SCONGELAMENTO.

COD. 76453

**BROWNIE**

60 gr | 48 pz.





**SENZA**  
OLIO DI  
PALMA

**SENZA**  
LATTOSIO

**SENZA**  
GLUTINE

**SENZA**  
GRASSI  
IDROGENATI

**NO**  
OGM

*Preparato per sorbetto, un prodotto dissetante e digestivo  
che non può mancare al ristorante. Di facile e rapida realizzazione.  
Il fine pasto più consumato nei ristoranti e pizzerie.*

COD. 987719

**LIMONE**

Busta da 1 kg

**PRENOTA  
IL TUO  
STARTERKIT  
40 BUSTE x 1 kg  
+  
MACCHINA**  
*(in comodato d'uso)*



1 kg



3 lt



**5 lt  
=  
50 PORZIONI**  
*Flute da 80 gr*

#### CONSIGLI DI UTILIZZO

- Per esaltare l'aroma e la freschezza del limone, aggiungi al sorbetto due foglie di basilico (tritate o intere)
- Trasforma Sorbetto al Limone in un digestivo leggermente alcolico, aggiungendo semplicemente vodka o vino bianco (fermo o frizzante)



COD. 002221

**GHIACCIO ITALIANO**

28x35 mm - 23 gr | 6 buste x 2 kg



**GHIACCIO PILÈ**

11x15 mm - 1 gr | 6 buste x 2 kg

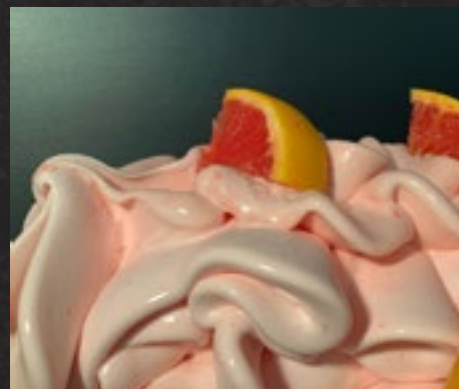




**MELA VERDE**  
3 kg



**MIRTILLO NERO**  
1,5 kg



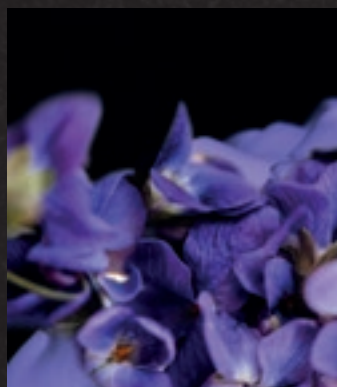
**POMPELMO ROSA**  
1,5 kg



**CASTAGNA**  
1,5 kg



**AMARO ALPINO**  
1,5 kg



**VIOLA**  
1,5 kg



**LIMONE & BASILICO**  
1,5 kg



**PISTACCHIO**  
1,5 kg



**MANDARINO**  
1,5 kg



**NOCCIOLA**  
1,5 kg



**PANNOSO CREMA**  
2,5 kg



**PANNOSO CIOCCOLATO**  
2,5 kg



**PANNOSO FIORDIPANNA**  
2,5 kg



**PANNOSO FRAGOLA**  
2,5 kg



**PANNOSO LIMONE**  
2,5 kg



# *Il mantecato*

dedicato alle gelaterie



50105  
**PISTACCHIO**  
5,5 L - 2750 g



50101  
**CARAMELLO**  
5,5 L - 2750 g



50100  
**VANIGLIA**  
5,5 L - 2820 g



50107  
**YOGURT E FRUTTI  
DI BOSCO**  
5,5 L - 3050 g



50121  
**NOCE**  
5,5 L - 2750 g



50104  
**TRIPLO  
CIOCCOLATO**  
5,5 L - 3000 g



36918  
**CIOCCOLATO  
FONDENTE**  
5,5 L - 2850 g



50108  
**STRACCIATELLA**  
5,5 L - 2700 g



50109  
**FRAGOLA**  
5,5 L - 3350 g



50110  
**PANNA**  
5,5 L - 2750 g



50112  
**CAFFÈ**  
5,5 L - 3000 g



66943  
**SOLERO**  
5,5 L - 3134 g

NOVITÀ





# *Il mantecato*

dedicato alle gelaterie



86945  
**NOCCIOLA**  
5,5 L - 3350 g



50111  
**CREMA  
ALL'UOVO**  
5,5 L - 2850 g



50120  
**MENTA E SFOGLIE  
AL CACAO**  
5,5 L - 2800 g



50116  
**SORBETTO  
AL LIMONE**  
5,5 L - 3100 g



50118  
**SPAGNOLA**  
5,5 L - 2950 g



50119  
**TIRAMISÙ**  
5,5 L - 3000 g



86174  
**BROWNIE**  
5,5 L - 3000 g



64275  
**LIMONE  
SGROPPINO**  
5,5 L - 3100 g



75969  
**SORBETTO  
ALL'ANANAS**  
2,4 L - 1560 g



47782  
**COCCO**  
2,4 L - 1458 g



46694  
**CARAMELLO  
SALATO**  
2,4 L - 1243 g



# *Il mantecato*

dedicato alla ristorazione



64771  
**FRAGOLA**  
5L - 2750 g



64769  
**CACAO**  
5L - 2750 g



64781  
**PANNA**  
5L - 2620 g



64770  
**SORBETTO  
AL LIMONE**  
5L - 2821 g



64776  
**VANIGLIA**  
5L - 2620 g









NEW



**BITTER DEL LAGO**  
700 ml | Confezione da 2 bt.



COD. 987145  
**EGOS PROSECCO DOC**  
75 cl | 6 pz



COD. 917144  
**OXE EXTRA DRY**  
75 cl | 6 pz







*FRIGGITRICE: 175° - 2/3 min.*

COD. 988549

### MAC CACIO E PEPE

1 kg | 6 buste per cartone | 36 pz.



*FORNO: 220° - 10/15 min.*

COD. 43501

### CAMEMBERT BITES

1 kg | 48 pz.



COD. 1197

### ARACHIDI

1000 gr.



COD. 803566

### BEER BATTERED ONION RINGS

1 kg | 6 buste per cartone



COD. 150539

### BREADED ONION RINGS

1 kg | 6 buste per cartone



COD. 152108

### BEER ONION RINGS

1 kg | 6 buste per cartone



*Panini colorati e versatili, preparati con pasta madre e coloranti vegetali naturali per un tocco di fantasia e gusto. Già cotti e pronti da decongelare, arricchiti con un delizioso topping di sesamo, ideali per presentazioni originali e creative.*

COD. 988589

### MICRO BUNS FANTASIA

21 gr. | 80 pz.



*SCONGELARE 30' PRIMA DI INFORNARE.*

*FORNO: 170° - 13/15 min.*

COD. 76337

### MIX MINI CROISSANT SALATI

*Mix di 3 mini croissant salati: farciti con: pomodoro e mozzarella topping cereali, ricotta e spinaci topping zucca, formaggio gouda e topping papavero.*

33 gr | 144 pz.



COD. 14084

### MINIMIX ALPIN.MEDITERRAN

*Cottura: FORNO (ventilato):*

*180°C, 15-20 minuti.*

| 4 x 1 kg | 45 pz. ca. |

*SURGELATI, PRONTO COTTURA*



COD. 14085

### PIZZETTE

**DI PASTA SFOGLIA CON  
POMODORO E MOZZARELLA**

*180°C, 15-20 minuti.*

| 4 x 1 kg | 80 gr. 40 pz. ca. | *SURGELATI,  
PRONTO COTTURA*





FORNO: 200° - 5/6 min.

COD. 001226

**FRITTELLE DI PASTA  
LIEVITATA OLIVE & PEPERONI**

2 x 1,5 kg | 200 pz.



**BEST  
SELLER**

FORNO: 170/180° - 3/5 min.

COD. 001003

**CALZONCELLO MIX**

MOZZARELLA E POMODORO,  
RICOTTA E SALAME, ORTOLANA

2,5 kg | 102 pz.



MICROONDE: 900 Watt - 3/4 min.

FORNO: 200/210° - 7/8 min.

COD. 987960

**FRITTATINA DI SPAGHETTI**

CON CARNE, PISELLI E MOZZARELLA

5 x 1 kg | 25 gr | 40 pz.



COD. 1970

**PICANTO**

POLLO PANATO PICCANTE

40 gr ca. | 100 pz.



COD. 988352

**BOCCONCINI PETTO DI POLLO  
(NUGGETS)**

4 kg (20 gr ca.) | 174 pz.



FRIGGITRICE: 175° - 3/4 min.

FORNO: 200° - 12/14 min.

COD. 987958

**POLLO POP**

1 kg | 7 gr | 140 pz.



COD. 988353

**STICKY PETTO DI POLLO**

10 gr. ca. | 4 kg | 400 pz.



COD. 611

**ALETTE POLLO MEXICI**

4 kg (45 gr) | 90 pz.



FRIGGITRICE: 175° - 3/4 min.

FORNO: 200° - 8/10 min.

COD. 40140

**CHICKEN NUGGETS  
CORNFLAKES**

FILETTO DI POLLO CON PANATURA CROCCANTE  
3 kg | 130 pz.





FORNO: 220° - 5/8 min.

COD. 589

### JALABITE (GIÀ COTTI)

Peperoni verdi piccanti con cremoso formaggio

3 x 1 kg | 50 pz. (a busta)



FRIGGITRICE: 175° - 3/4 min.

FORNO: 200° - 12/14 min.

COD. 156701

### RED HOT JALAPENOS

1 kg | 27 pz.



FORNO: 170/180° - 5 min.

COD. 0988441

### OLIVE ALL'ASCOLANA

18 gr. cad. - 3 kg | 167 pz.



MICROONDE: 900 Watt - 3/4 min.

FORNO: 200/210° - 4/5 min.

COD. 002028

### MINI MOZZARELLE IN CARROZZA SPECK+PROVOLA

Ideale tagliato in 4 anche per l'aperitivo.

2 kg | 2 buste per cartone



FRIGGITRICE: 175° - 1,5/2 min.

FORNO: 225° - 18/20 min.

COD. 154202

### MOZZARELLA STICK

1 kg



FRIGGITRICE: 170° - 3 min.

FORNO: 200° - 12/15 min.

COD. 1339

### BASTONCINI MOZZARELLA

1 kg



FRIGGITRICE: 180° - 3/5 min.

FORNO: 200° - 10/15 min.

COD. 566

### FIORI DI ZUCCA PASTELLATI

RIPIENI DI MOZZARELLA E ACCIUGA

2 kg | 2 buste per cartone | 32 pz.



MICROONDE: 900 Watt - 3/4 min.

FORNO: 200/210° - 7/8 min.

COD. 987952

### ARANCINI MIGNON AL SUGO

1 kg | 40 pz.



COD. 988464

### MOZZARELLINE PANATE

16/18 gr. | 165 pz.



FRIGGITRICE: 185° - 6 min.

FORNO VENTILATO: 200° - 12/13 min.

COD. 310856

### GRAN FRITTO MISTO PASTELLATO

1 kg | 4 buste per cartone



FRIGGITRICE: 180° - 1/2 min.

FORNO: 200° - 7/8 min.

COD. 471

### MIX SPIZZICHELLE

Alghe, speck, marinara, patate/rosmarino, pizzaiola

5 kg | 300 pz.



FRIGGITRICE: 180° - Fino a doratura

COD. 1227

### COCKTAIL MICRO

Crocché con mozzarella, polpettina di melanzane,  
frittatina di spaghetti, arancino al sugo,  
delizia ai 4 formaggi

1 kg | 82 pz.





NEW

COD. 45815

**ROSTI CASARECCIA (GIÀ COTTI)**  
12 pz. x 220 gr.



NEW

COD. 25188

**MINI FAGOTTINI DI PATATE CON  
BERGKASE-SPECK (GIÀ COTTI)**  
22 gr. ca | 1 kg | 46 pz



NEW

COD. 25225

**ROSTI-TOASTIER (GIÀ COTTI)**  
18 gr. ca | 800 gr.



NEW

COD. 22639

**MINI ROSTINI TRIANGOLINI  
ALLO SPECK (GIÀ COTTI)**  
18 gr. ca | 1 kg | 56 pz



NEW

COD. 25220

**MINI FAGOTTINI DI PATATE  
RIPIENI DI FORMAGGI  
FRESCO ALLE ERBE (GIÀ COTTI)**  
22 gr. ca | 1 kg | 26 pz



**FRIGGITRICE:** 180° - 2/3 min.  
**FORNO:** 200° - 10 min.

COD. 001466

**MINI ROSTI**

Piccole schiacciatine preparate  
con patate a pezzetti arrostiti  
1 kg | 5 buste per cartone | 100 pz.



**FORNO:** 220° - 10/15 min.

COD. 602502

**CROCCHETTE DI PATATE  
FORNO**  
2,5 kg | 100 pz.



**FRIGGITRICE:** 175° - 3/4 min.

COD. 805814

**CROCCHETTE DI PATATE  
FRIGGITRICE**  
2,5 kg | 100 pz.



**FORNO VENTILATO:** 205° - 8 min.  
**FRIGGITRICE:** 180° - 4 min.

COD. 310637

**MELANZANE  
A RONDELLE PANATE**  
1 kg



**FRIGGITRICE:** 180° - 3/4 min.  
**FORNO:** 200° - 10 min.

COD. 988548

**POLPETTINE  
DI MELANZANE PANATE**  
1 kg | 24 gr | 40 pz.



# SCEGLI I SALUMI MIGLIORI PER TAGLIERI DI QUALITÀ

## Classico

Tagliere composto da affettati classici dai gusti ben delineati e avvolgenti.

Perfetto come aperitivo ma anche come antipasto o per un secondo piatto.

*Abbinalo con...*

Grissini, pane di diverse tipologie (pane con semi/ai cereali) e olive.



SPECK ALPE



VENTRICINA  
PICCANTE



PANCETTA  
ARROTOLATA



MORTADELLA  
CON PISTACCHIO



PROSCIUTTO  
CRUDO DOLCE



SALAME  
MILANO



## Tagliere del contadino

Tagliere di salumi semplici e delicati nel gusto e nel sapore.

Perfetto come aperitivo ma anche come antipasto o per un secondo piatto.

*Abbinalo con...*

Grissini, pane di diverse tipologie (pane con semi/ai cereali) e pistacchi.



PROSCIUTTO  
COTTO  
GRANBLU



SPECK ALPE



MORTADELLA  
CON PISTACCHIO



BRESAOLA  
PUNTA  
D'ANCA



PROSCIUTTO  
CRUDO DOLCE





**BEST  
SELLER**



COD. 3650

**PROSCIUTTO COTTO  
INTERO PROFESSIONAL**

8 kg ca.



COD. 003479

**1/2 PROSCIUTTO COTTO  
GRAN BLU**

ALTA QUALITÀ, IDEALE PER PIATTO.

4 kg ca.



COD. 10218

**1/2 PROSCIUTTO COTTO MITO  
ALTA QUALITÀ**

Grazie ad un'ottima lavorazione si ottiene Mito, un prosciutto cotto fragrante in cui si stabilisce un ideale rapporto tra parti grasse e parti magre.

4 kg ca.



COD. 987816

**1/2 PROSCIUTTO  
COTTO SCUDIERO SCELTO**

Grazie all'ottima lavorazione si ottiene Scudiero, un prosciutto cotto morbido e appetitoso.

4 kg ca.



COD. 003134

**COPPA DI PARMA IGP**

1,8 kg ca.



COD. 003390

**1/2 MORTADELLA  
CON PISTACCHIO**

3 kg ca.



COD. 001399

**PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO  
PREZZO PREMIUM**

Va bene su affettatrici con il disco lama diam. 28 cm

6 kg ca.



**CRUDO GRAN RESA**

STAGIONATURA MINIMA 6 MESI.

Ideale per taglieri, panini e sulla pizza.

2,4 kg ca.



COD. 987720

**1/2 PROSCIUTTO CRUDO BAULETTO**

DISOSSATO, IDEALE PER FARCITURE.

Pezza adatta per affettatrice piccola.

si presenta con taglio a fetta grande.

3,5 kg ca.



COD. 1022

**1/2 SENFTER SPECK  
GRAN RESA**

2,2 kg ca.



**NEW**

**PANCETTA TESA**



La pancetta arrotolata senza cotenna è prodotta solo con pancette di suini nati ed allevati in Italia, viene salata a secco e fatta stagionare lentamente.

Ne deriva un prodotto dolce e delicato: senza glutine senza derivati del latte.

COD. 001785

**PANCETTA ARROTOLATA**

1,5 kg ca.



**NEW**



COD. 70110

**CARPACCIO DI BRESAOLA**  
500 gr. ca.

**BEST  
SELLER**



COD. 000927

**1/2 BRESAOLA PUNTA D'ANCA**  
**ALTA QUALITÀ**  
1,5 kg ca.



COD. 70610

**1/2 ARROSTO DI TACCHINO**  
2 kg ca.



COD. 100619

**SPIANATA PICCANTE**  
1 kg ca.



COD. 001795

**SALAME DI CASCINA NOSTRANO**  
1 kg ca.



*I migliori tagli di carne di suino ITALIANO selezionato  
senza glutine senza derivati del latte senza coloranti.*

COD. 001784

**1/2 SALAME MILANO**  
1,5 kg ca.



COD. 005200

**EDAMER**  
2,5 kg



COD. 25768

**FORMAGGIO BRIE  
PLASIR DU ROY**  
1 kg



COD. 998501

**FORMAGGIO PROVOLA  
AFFUMICATO**  
1 kg







COD. 001098

**MAIONESE**

820 gr.



COD. 029012

**KETCHUP**

950 gr.



COD. 012231

**SALLSA BBQ**

900 gr



COD. 027031

**SENAPE**

800 gr



COD. 018239

**SALSA BOSCAIOLA**

800 gr.



COD. 010111

**SALSA TONNATA**

800 gr.



COD. 10411

**SALSA COCKTAIL**

800 gr.



COD. 988222

**SALSA GUACAMOLE**

900 gr.



COD. 10502

**SALSA TARTARA**

960 gr.



COD. 12204

**SALSA MEXICAN**

1050 gr.



COD. 1100

**MAIONESE MONODOSE**

| 12 gr | 102 pz.



COD. 29041

**KETCHUP MONODOSE**

| 12 gr | 102 pz.



COD. 12236

**BARBECUE MONODOSE**

| 12 gr | 102 pz.



SU  
PRENO  
TAZIONE

**KETCHUP**

5 kg



**MONODOSE ACETO**

| 5 ml | 198 pz.



COD. 1452

**MONODOSE OLIO  
EXTRAVERGINE D'OLIVA**

| 12 ml | 102 pz.



COD. 1538

**MONODOSE SALE**

| 1 gr | 500 gr.



SU  
PRENO  
TAZIONE

COD. 1465

**MAIONESE GUSTOSA**

5 kg



SU  
PRENO  
TAZIONE**SPECIALE PER RISTORANTI E HOTEL!**

UNA PAGNOTTA RUSTICA BIANCA O INTEGRALE, SPOLVERATA DI FARINA, REALIZZATA CON FARINA DI FRUMENTO E ARRICCHITA CON UNA PICCOLA QUANTITÀ DI FARINA DI SEGALE PER ESALTARNE IL GUSTO... UNA CROSTA SOTTILE E CROCCANTE E UNA MOLLICA TENERA.

COTTURA: 170/190° - 15/16 min.

COD. 236100

**PAGNOTTA DEL MUGNAIO  
BIANCA**

800 gr. (28 cm) | 8 pz.

SU  
PRENO  
TAZIONE**SPECIALE PER RISTORANTI E HOTEL!**

UNA PAGNOTTA MULTI-CEREALI, CON UNA PICCOLA QUANTITÀ DI PASTA MADRE ESSICCATO DI SEGALE PER UN GUSTO MORBIDO, NOCE, ARRICCHITO DAI SEMI DI GIRASOLE E ZUCCA. DECORATO CON SEMI DI LINO (FONTE DI OMEGA 3).

COTTURA: 170/190° - 15/16 min.

COD. 236000

**PAGNOTTA DEL MUGNAIO  
MULTICEREALI**

800 gr. (28 cm) | 8 pz.

**FOOD COST BASSISSIMO!!**

E' il pane francese per eccellenza.

La tradizione ne prescrive le misure canoniche: peso 280 gr, lunghezza 60 cm e diametro 6 cm, circa. La crosta deve essere liscia e dorata.

Prodotto oltre che per la vendita intera, idoneo per creare crostini per l'aperitivo.

COTTURA: 190° - 20 min.

COD. 037728

**BAGUETTE FRANCESE**

280 gr. | 33 pz.

BEST  
SELLER

Un pane della tradizione spagnola, tipico della regione di Barcellona, cotto su pietra per ottenere una particolare alveolatura interna e una grande leggerezza e digeribilità.

SCONGELARE: 30/40 min. | COTTURA: 190/210° - 10/15 min min.

COD. 060330

**PANE CRISTALLO**

270 gr. | 180 gr. | 18 pz.



Farina di segale, mais, orzo, avena, grano e farro sono la squadra vincente di un prodotto dal gusto unico e dalla forma tradizionale francese.

COTTURA: 175/180° - 22/25 min.

COD. 55380

**BAGUETTE CEREALI**

250 gr. | 40 pz.



Una baguette che impegna tutti e cinque i sensi: aroma e sapore sono quelli del tradizionale pane francese, originale nei suoi 5 tagli, nella sua forma a punta e nello spolvero di farina. Prodotta con semola rimacinata di grano duro.

COTTURA: 190° - 20 min.

COD. 43

**BAGUETTE PREMIUM  
ARTIGIANALE DI GRANO DURO**

300 gr. | 30 pz.





Era il "pane dell'imperatore" (Kaiser), ovvero il pane bianco che, è un pane pratico, adatto sia per la tavola di tutti i giorni, sia per piccoli panini farciti.

SCONGELARE: 180 min. - COTTURA: 200/220° - 6/8 min.

COD. 107192

**KAISER VIENNESE**

65 gr. | 100 pz.



### **SPECIALE PER RISTORANTI E HOTEL!**

Il classico panino alla francese, facile da cuocere, adatto al dolce e al salato.

Ottimo anche da farcire, per piccoli sandwich o per ricevimenti.

COTTURA: 220° - 15 min.

COD. 2151

**MINI FRUSTINO**

35 gr. | 115 pz.



### **SPECIALE PER RISTORANTI E HOTEL!**

Mini panino bianco; Mini panino bianco cotto su pietra; Mini panino integrale con farina di segale; Mini panino integrale; Mini panino rotondo integrale.

COTTURA: 170/190° - 4/5 min.

COD. 2151

**PANINI ASSORTITI CATERING**

30/35 gr. | 5x20 pz.



### **SPECIALE PER RISTORANTI E HOTEL!**

Il classico panino alla francese, facile da cuocere, adatto al dolce e al salato.

Ottimo anche da farcire, per piccoli sandwich o per ricevimenti.

COTTURA: 190° - 10 min.

COD. 49112

**FRUSTINO**

50 gr. | 80 pz.



COD. 225609

**PANINI AL LATTE**

25 gr. | 112 pz.

**BEST  
SELLER**



Panini colorati e versatili, preparati con pasta madre e coloranti vegetali naturali per un tocco di fantasia e gusto. Già cotti e pronti da decongelare, arricchiti con un delizioso topping di sesamo, ideali per presentazioni originali e creative.

COD. 988589

**MICRO BUNS FANTASIA**

21 gr. | 80 pz.





COD. 988367

**TENERELLE****PRODOTTO A TEMPERATURA AMBIENTE**

Maxi fette di pane da farcire con fantasia per regalarvi l'equilibrio perfetto tra il sapore e la fragranza dei toast di puro gusto.

| 500 gr



COD. 988397

**SPUNTINELLE CUBO****PRODOTTO A TEMPERATURA AMBIENTE**

Morbide fette di pane bianco senza crosta, preparate con solo ingredienti naturali come lievito madre e olio d'oliva. Perfette da farcire e ideali anche da tostare, per liberare gusto e fantasia.

| 400 gr x 10 pz.



COD. 988360

**SANDWICH MORBIDO ATM****PRODOTTO A TEMPERATURA AMBIENTE**

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.

| 850 gr

**BEST  
SELLER**

COD. 000999

**PIADINA LE VELE**

Conservare in frigorifero +4°C

TMC: 30 gg

| 120 gr. | 6x5 pz.





- Già pronta solo da scongelare ▪ Schiacciate a mano
- Con olio extravergine ▪ Senza zuccheri aggiunti

COD. 988900

## MINI FOCACCINA CON GRANO DURO ALL'OLIO EXTRAVERGINE

CAMILLO | 45 gr. | 55 pz.



*Deliziose focaccine artigianali schiacciate a mano, impreziosite da olio extravergine e un generoso topping di pomodorini. Senza zuccheri aggiunti e già cotte, sono pronte da decongelare per un'esperienza autentica e genuina.*

COD. 002265 | 20 gr. ca.

## MICRO FOCACCINE EVO

CAMILLO | 20 gr. ca. | Diametro 6,5/7 cm | 125 pz. ca.



*Focaccine artigianali schiacciate e farcite a mano, arricchite con olio extravergine e olive intere denocciolate per un gusto mediterraneo autentico. Senza zuccheri aggiunti e già cotte, sono pronte da decongelare, ideali per ogni occasione conviviale.*

COD. 002261

## MICRO FOCACCINA CON OLIVE

CAMILLO | 21 gr. ca. | Diametro 6,5/7,5 cm | 120 pz. ca.



*Focaccine artigianali schiacciate e farcite a mano, arricchite con olio extravergine e olive intere denocciolate per un gusto mediterraneo autentico. Senza zuccheri aggiunti e già cotte, sono pronte da decongelare, ideali per ogni occasione conviviale.*

COD. 002260

## MICRO FOCACCINA CON POMODORINI

CAMILLO | 25 gr. ca. | Diametro 7/8 cm | 120 pz. ca.



# Scrochiarella®



**NEW**



Con mozzarella di Bufala  
Campana DOP (45%) e  
olio extravergine toscano IGP  
**CREMA BUFALINA**  
500 gr

Con Gorgonzola DOP (64%)  
**CREMA CUOR  
DI GORGONZOLA**  
500 gr







COD. 987684

**BASE PER PIZZA - IDRA ROMANA**  
**PRODOTTO ARTIGIANALE DI ALTA QUALITÀ**  
 Può essere scongelato in frigorifero +4 °, dura 3 gg.  
 270 gr. | 14 pz.



**IDRA può essere  
 utilizzata sia come PIZZA  
 che come FOCACCIA**

### **CUOCERE IDRA COME UNA FOCACCIA**

Se hai intenzione di creare una focaccia  
 i passaggi di cottura sono i seguenti:

COTTURA FORNO VENTILATO  
 220/240° per 3/4 minuti

COTTURA FORNO STATICO  
 240/260° per 3/4 minuti

**SE LA INFORNI DA CONGELATA  
 AGGIUNGI 1 MINUTO AI TEMPI INDICATI**

### **CUOCERE IDRA COME UNA PIZZA FARCITA**

Se vuoi creare una splendida pizza,  
 il metodo di cottura è leggermente diverso:

COTTURA FORNO VENTILATO  
 220/240° x 6/7 minuti

COTTURA FORNO STATICO  
 240/260° x 5/6 minuti

**SE LA INFORNI DA CONGELATA  
 AGGIUNGI 1 MINUTO AI TEMPI INDICATI**



COD. 002231

**GRAN PINSA ALLA ROMANA *AMB* / 19x29 cm**  
 COTTURA: 240° - 6 min.  
 220 gr. | 6 pz.

COD. 098855

**PINSA ROMANA 15x36 cm**  
 COTTURA: 220° - 4/5 min.  
 220 gr. | 15 pz.





**GIÀ COTTA!**

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

**IDEALE PER I TUOI APERITIVI!**

COD. 99795

**FOCACCIA LIGURE CON OLIO EVO**

*COTTURA: 200/210° - 3/4 min.*

650 gr. | 5 pz.



COD. 987682

**FOCACCIA ROSMARINO EVO 30x40**

**PRODOTTO ARTIGIANALE DI ALTA QUALITÀ**

*Può essere scongelato in frigorifero +4°, dura 3 gg.*

*COTTURA: 240° - 2/3 min.*

730 gr. | 5 pz.



*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.*

COD. 55479

**FOCACCIA L'ORIGINALE**

*SCONGELARE: 15 min. - COTTURA: 230° - 5 min.*

500 gr | 5 pz.



COD. 987683

**FOCACCIA POMODORINI EVO 30x40**

**PRODOTTO ARTIGIANALE DI ALTA QUALITÀ**

*Può essere scongelato in frigorifero +4°, dura 3 gg.*

*COTTURA: 210° - 2/3 min.*

773 gr. | 4 pz.



*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.*

**IDEALE PER I TUOI APERITIVI!**

COD. 11124

**FOCACCIA OLIVE**

*COTTURA: 200/210° - 7/8 min.*

800 gr | 4 pz.





**BEST  
SELLER**

COTTURA: 240° - 6/7 min.

COD. 987681

**PIZZA MARGHERITA 30x40**  
**PRODOTTO ARTIGIANALE DI ALTA QUALITÀ**

*Può essere scongelato in frigorifero +4°, dura 3 gg.*

850 gr. | 5 pz.



COTTURA: 200/210° - 7/8 min.

*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.*

**COMPLETALA COME PREFERISCI,  
IDEALE PER I TUOI APERITIVI!**

COD. 028171

**BASE PIZZA ALTA**

750 gr | 4 pz.



NEW



COD. 53882

**SOFT BURGER BUN**

80 gr | Ø 11 cm | 34 pz.

BEST  
SELLER

COD. 165400

**PANINO MORBIDO GRIGIO**

105 gr | Ø 13 cm | 44 pz.

SENZA  
GLUTINE

COD. 248

**PANINO HAMBURGER XL**

100 gr | Ø 12 cm | 8 pz.



COD. 203600

**BURGER BUN SESAMO**

82 gr | Ø 12 cm | 24 pz.



COD. 81581

**PANE HAMBURGER  
CON SESAMO 71 G**

71 gr | Ø 11 cm | 30 pz.

**GIÀ COTTO... PRONTO DA SERVIRE**

COD. 988142

**PANPIZZA  
FOCACCIA MEDITERRANEA**

130 gr | Ø 13/15 | 30 pz.

**HAMBURGER MANZO  
CRUDO**

COD. 65070 | 33 pz.

150 gr | forma semiovale  
Ø 20/22 cm | spessore 1 cm

COD. 60170 | 29 pz.

Alta qualità manzo 100%

170 gr | Ø 11 cm | spessore 1,8 cm

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

**BUONO CON SODDISFAZIONE!!!**Succosa e croccante, la cotoletta di pollo,  
gustosamente speziata, diventa perfetta come  
snack per una pausa o come piatto principale.

COD. 50050

**CHICKEN BURGER ROYAL**

195 gr | Diametro 13/15 cm | 10 pz.



COD. 310673

**MAXI BURGER BENESSERE CON QUINOA E SEMI DI LINO**Un'innovativa ricetta sana e gustosa, preparata esclusivamente con deliziose verdure!  
Ottimo per un piatto vegetariano.

125 gr | 8 pz.





FRIGGITRICE: 175° - 3/4 min.



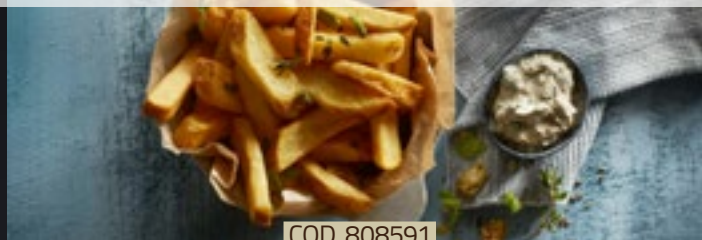
COD. 5555555

## POMMES FRITES 11mm

Queste patatine fritte da 11 mm non sono rivestite e sono ideali per chi vuole offrire patatine fritte di taglio medio come contorno perfetto.

2,5 kg | 4 buste per cartone

FRIGGITRICE: 175° - 3/4 min.



COD. 808591

## PURE&RUSTIC SKIN ON (13x10) - SUPER CRUNCH

Le patatine fritte Pure & Rustic, con la buccia, aggiungono un tocco di autenticità casalinga al vostro menù.

2,5 kg | 4 buste per cartone

FRIGGITRICE: 175° - 3/4 min.



COD. 55317

## PATATE RESERVE (9x9)

Le loro dimensioni più lunghe permettono di avere più porzioni per kg.

2,5 kg | 4 buste per cartone

FORNO: 200° - 10/14 min.

FRIGGITRICE: 175° - 3 min.



COD. 105533

## PATATE DIPPERS

Forma unica, è diversa da qualsiasi altro prodotto sul mercato. Sono perfette per l'antipasto.

2,5 kg | 4 buste per cartone

FRIGGITRICE: 175° - 3 min.



**NOVITÀ IN ARRIVO**

## SWEET POTATOES

Patate dolci rivestite da 9,5 mm per aggiungere colore al vostro menù.

2,5 kg | 4 buste per cartone

FORNO: 180/190° - 3/4 min.  
FRIGGITRICE: 175° - 3/4 min.



COD. 801690

## SUPER CRUNCH\* FRIES 9,5 mm

2,5 kg | 4 buste per cartone

FORNO: 180/190° - 7/1 min.  
FRIGGITRICE: 175° - 3/4 min.



COD. 803821

## WEDGES MEDITERRANEI

Prodotto da forno, ottimo come contorno ma anche ideale per aperitivo aromatizzato.

2,5 kg | 4 buste per cartone

FORNO: 200° - 10/12 min.  
FRIGGITRICE: 175° - 3,15 min.



COD. 127622

## REALLY CRUNCHY FRIES

2,5 kg | 4 buste per cartone

FORNO: 200° - 10/12 min.  
FRIGGITRICE: 175° - 3,15 min.



COD. 988363

## PATATE CHIPS SKIN-ON

2,5 kg | 4 buste per cartone







COD. 310204

**MELANZANE GRIGLiate**

FORNO VENTILATO: 170° - 6 min.

MICROONDE: 800 watt - 3 min.

1 kg



COD. 310618

**PEPERONI A FALDE GRIGLIATI**

FORNO VENTILATO: 180° - 7 min.

MICROONDE: 800 watt - 3 min.

1 kg



COD. 310620

**ZUCCHINE A FETTE GRIGLiate**

FORNO VENTILATO: 180° - 7 min.

MICROONDE: 800 watt - 3 min.

1 kg



COD. 310627

**TRIS GRIGLIATO STICK**

FORNO VENTILATO: 180° - 7 min.

MICROONDE: 800 watt - 3 min.

1 kg



COD. 300056

**FAGIOLINI FINI**

FORNO A VAPORE: 98° - 9 min.

MICROONDE: 800 watt - 3 min.

2,5 kg



COD. 8023

**CAROTINE INTERE**

FORNO A VAPORE: 98° - 9 min.

MICROONDE: 800 watt - 3 min.

2,5 kg



COD. 310150

**PISELLI FINI**

FORNO A VAPORE: 98° - 9 min.

2,5 kg



COD. 310369

**ASPARAGI / 17 CM**

FORNO A VAPORE: 98° - 10 min.

MICROONDE: 800 watt - 4 min.

500 gr



COD. 799

**FINOCCHI A QUARTI**

FORNO A VAPORE: 98° - 20 min.

MICROONDE: 800 watt - 4 min.

2,5 kg



COD. 300034

**CAVOLOFIORI ROSETTE**

FORNO A VAPORE: 98° - 10 min.

MICROONDE: 800 watt - 4 min.

2,5 kg





COD. 310371

## SPINACI FOGLIA PIÙ

FORNO A VAPORE: 98° - 11 min.  
MICROONDE: 800 watt - 4 min.

2,5 kg



COD. 310615

## CIMETTE DI RAPA IQF

FORNO A VAPORE: 98° - 7 min.  
MICROONDE: 800 watt - 4 min.

1 kg



COD. 310053

## FRIARIELLI IN FOGLIA

FORNO A VAPORE: 98° - 12 min.  
MICROONDE: 800 watt - 4 min.

1 kg



COD. 319637

## COTOLETTA DI MELANZANE

FORNO VENTILATO: 200° - 12 min.  
FRIGGITRICE: 175° - 4 min.

1 kg



COD. 319637

## MELANZANE A RONDELLE PANATE

FORNO VENTILATO: 205° - 8 min.  
FRIGGITRICE: 180° - 4 min.

1 kg



COD. 310856

## GRAN FRITTO MISTO PASTELLATO

FORNO VENTILATO: 200° - 12/13 min.  
FRIGGITRICE: 185° - 6 min.

1 kg | 4 buste per cartone



COD. 301137

## BROCCOLI ROSETTE

FORNO A VAPORE: 98° - 9 min.

2,5 kg



COD. 310056

## SOIA EDAMAME

FORNO A VAPORE: 98° - 3 min.  
MICROONDE: 800 watt - 3 min.

1 kg



MILANO 1966  
**ZINI**  
PASSIONE E PASTA



COD. 988394

**CASONCELLI  
ALLA BERGAMASCA**

*Cottura 2 minuti*

6/7 porzioni da 140/165 gr  
6x1 kg | 105 pz.



COD. 0988434

**REGALI GAMBERI E SCAMPI  
& CUORE DI BUFALA**

*Cottura 2 minuti*

7 porzioni da 140 gr  
3x1 kg | 84 pz.



COD. 0988412

**PIEMONTESE  
AI 3 BRASATI DI CARNE**

*Cottura 2 minuti*

6/7 porzioni da 140/165 gr  
5x1 kg | 143 pz.



COD. 0988417

**TORTELLI DI ZUCCA**

*Cottura 2 minuti*

6/7 porzioni da 144/168 gr  
3x1 kg | 84 pz.







COD. 0988407

**ORECCHIETTE  
DI GRANO DURO ITALIANO**

*Cottura 2 minuti*

6 porzioni da 165 gr

5x1 kg | 556 pz.



COD. 0988423

**FUSILLONI  
DI GRANO DURO ITALIANO**

*Cottura 2 minuti*

6 porzioni da 165 gr

4x1 kg | 222 pz.



COD. 0988408

**PACCHERI  
DI GRANO DURO ITALIANO**

*Cottura 2 minuti*

6 porzioni da 165 gr

4x1 kg | 95 pz.



COD. 0988411

**PENNETTE  
DI GRANO DURO ITALIANO**

*Cottura 2 minuti*

6/7 porzioni da 140/165 gr

5x1 kg | 500 pz.



COD. 98850

**SEDANINI  
DI GRANO DURO ITALIANO**

*Cottura 1 minuto*

6/7 porzioni da 140/165 gr

5x1 kg



COD. 0988422

**FUSILLI  
DI GRANO DURO ITALIANO**

*Cottura 2 minuti*

6/7 porzioni da 140/165 gr

5x1 kg | 435 pz.



COD. 0988415

**TAGLIATELLE ALL'UOVO**

*Cottura 2 minuti*

6/7 porzioni da 135/162 gr

3x1 kg | 37 pz.



**HAI UN BAR TAVOLA CALDA?**

*Proponi ai tuoi clienti*

IL BUONO DELL'ITALIA  
CON I PRIMI PIATTI ZINI.



COD. 0988486

**RISIDORO CARNAROLI  
GRAN RISERVA**

*Cottura 90 secondi*

6 porzioni da 160 gr

3x1 kg



COD. 0988406

**LASAGNE EMILIANE  
in *TEGLIA***

*Cottura 45 minuti*

8 porzioni da 312 gr | 2x2,5 kg | 2 teglie



COD. 0988582

**PARMIGIANA DI MELANZANE  
in *TEGLIA***

2x2,4 kg | 2 teglie



COD. 0988405

**GNOCCHI BOSCONI**

*Cottura 2 minuti*

6 porzioni da 165 gr

10x1 kg | 200 pz.





NEW

**FRITTURA MISTA DI PESCE**  
**GIÀ COTTO... SOLO DA SCALDARE**  
 1 kg ca. | 165 pz.



COD. 003062

**CODE GAMBERI 31/35**  
 Prodotto per la ristorazione, per completare la frittura mista o per realizzare un secondo con contorno  
 1 kg



COD. 988220

**TENTACOLI DI TOTANO**  
**GIÀ COTTI**  
 1 kg



COD. 3064

**SEPPIE 60 UP IQF**  
 1 kg



COD. 171

**ANELLI TOTANO**  
**CALO PESO 10%**  
 1 kg | 5 buste per cartone



COD. 987728

**CALAMARI A CIUFFI IQF 60/150**  
**VIETNAM**  
 800 gr



COD. 172

**LATTERINI (ACQUEDELLE)**  
 Per completare la frittura mista, da friggere.  
 1 kg



COD. 00361

## UOVO STRAPAZZATO LIQUIDO

4 bottiglie x 5 lt.

Queste succulente uova strapazzate pastorizzate sono fatte con uova fresche con un pizzico di panna fresca. Sono già conditi e possono essere preparati velocemente nella tua cucina.

### PREPARAZIONE:

Scongelare a +7°C per circa 24 ore.  
Agitare bene la bottiglia prima dell'uso!  
Consumare entro 48 ore dall'apertura.



COD. 01706

## OMELETTE GOURMET

90 gr | 50 pz.

Frittate comode, veloci, gustose e versatili per regalare ai tuoi clienti un'eccezionale esperienza di frittata.

### PREPARAZIONE DEL PRODOTTO SURGELATO

Inumidire, coprire e scaldare le frittate nel microonde per 6 minuti a 700 Watt.

Forno misto vapore: scaldare le frittate 10 minuti a 160°C e 80% di umidità.

I tempi di preparazione possono variare in base alla quantità/grado di congelamento del prodotto e alla capacità dell'attrezzatura.



PANCETTA TESA



COD. 8008860

## BACON A FETTE GIÀ COTTO

Da scaldare su piastra o forno  
| 1 kg |





# LAVORARE CON NOI È FACILE!



Per **ORDINI E INFORMAZIONI** chiama sempre il tuo rappresentante di zona.

Entro le ore 13:30 **CONSEGNA 1° GIORNO SUCCESSIVO**

Dopo le ore 13:30 **CONSEGNA 2° GIORNO SUCCESSIVO**

**ORDINE MINIMO € 150,00**

**PER ORDINI INFERIORI VIENE RICHIESTO UN CONTRIBUTO DI € 2,50 PER LA CONSEGNA.**

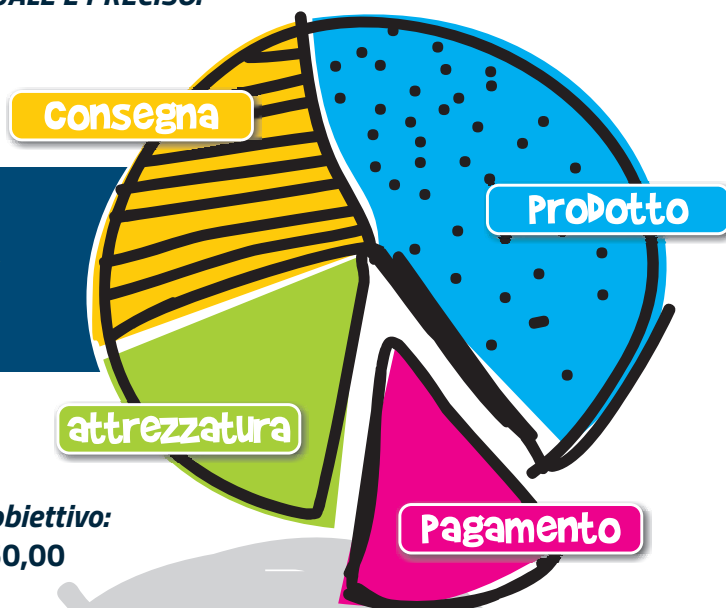


**MANTIENI** il giorno concordato per la consegna

e presta **ATTENZIONE ALLE CONDIZIONI DI PAGAMENTO**,

questo ti garantirà un **SERVIZIO PUNTUALE E PRECISO**.

**IL NOSTRO È UN PREZZO  
ALL-INCLUSIVE**



**OGNI ATTREZZATURA** ha il suo giusto obiettivo:

**FATTURATO MINIMO/MENSILE € 350,00**

per un minimo annuale di € 3.000,00



È **CONSIGLIATA** la **polizza MANCATO FREDDO** per dormire sonni tranquilli!  
**CHIEDI** ed **ESTENDI** la polizza.



**Mantenere il codice di PAGAMENTO** concordato  
per mantenere e non perdere i tuoi **VANTAGGI ECONOMICI**.



Mettiamo a disposizione dei nostri clienti

la nostra **ESPERIENZA** attraverso una **FORMAZIONE CONTINUA**,

**DEMO** e **CONSULENZA** sui prodotti.

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





# IL PARTNER IDEALE PER LA CRESCITA DEL TUO LOCALE



LA NOSTRA MISSIONE È QUELLA DI **CREARE PROGETTI DI PRODOTTO:**  
CHE **PIACCONO** AI TUOI CLIENTI!  
FACILI DA **VENDERE!**  
CAPACI DI FARTI **GUADAGNARE BENE!**



**039 6882047**

[info@monzangel.it](mailto:info@monzangel.it)





INQUADRA IL QR CODE POTREI SCEGLIERE E SCARICARE  
**TUTTI I NOSTRI CATALOGHI**



www.monzagal.it |

