

SPECIALE RISTORANTI 2025

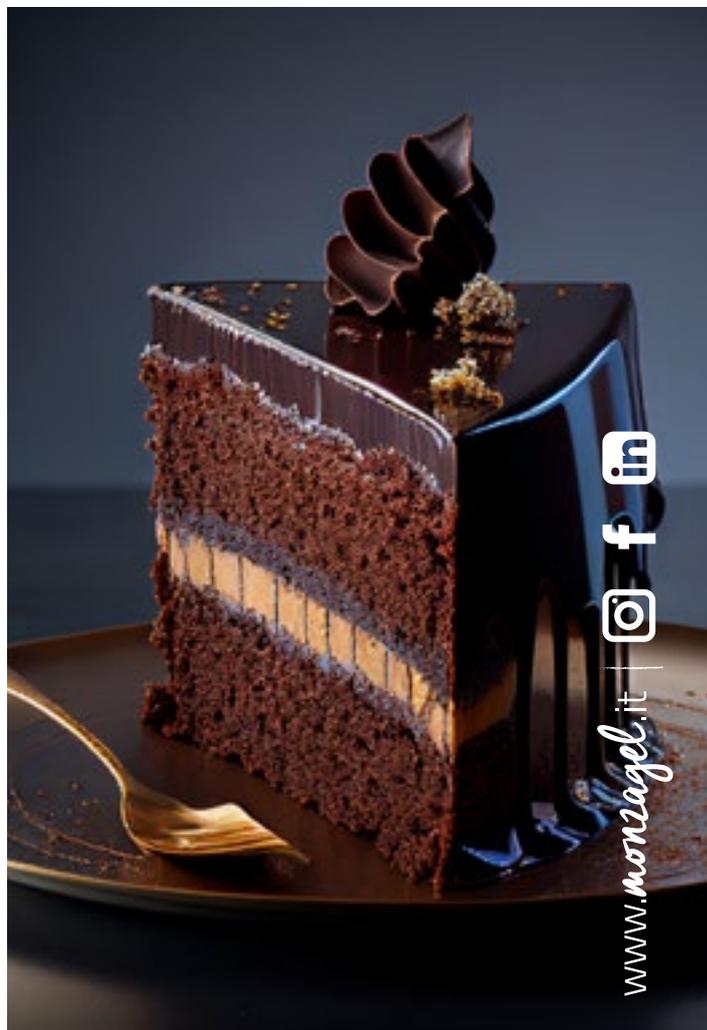


Il partner vicino a te!



SWEET
experience

mi
PIACE



www.monzagel.it |   



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.



**BEST
SELLER**

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.



MONOPORZIONI



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 pasticceria 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 rhum invecchiato, agrumi e vaniglia Bourbon.



COD. 987678

BABÀ CHANTILLY E FRAGOLINE

12 pz.

Pasta di babà bagnata con punch al rhum 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

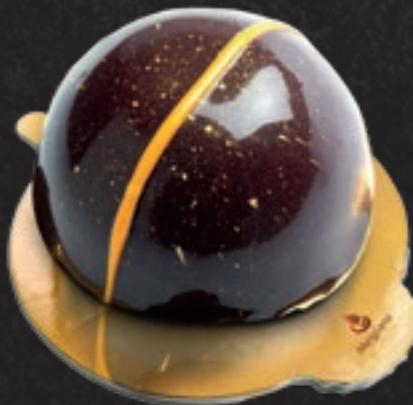


COD. 1843

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.



SU
PRENO
TAZIONE

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

NEW



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 sabbati 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 CARMELLO 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. 2024
COCCO
 12 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.

TOPPING & PANNA MONTATA



COD. 10094

TOPPING CARMELLO

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



COD. 1712

TORTA FRUTTI DI BOSCO

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



COD. 988517

TRANCIO AMARETTO

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

SU
PRENO
TAZIONE

SU
PRENO
TAZIONE



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

FARCITURE



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 cioccolato fondente
monorigine 65%
Madagascar*

*Pralina di cioccolato
fondente
ripiena all'arancia*

*Pralina di
cioccolato allatte
con ripieno al cocco*

*Pralina di
cioccolato al latte
ripiena alla nocciola*

*Pralina di cioccolato fondente
con ripieno al lampone*

*Pralina di cioccolato
fondente
con ripieno al caffè*

*Pralina di cioccolato al latte
con ripieno al pistacchio*





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)



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)



1 kg



3 lt



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

COD. 002221
GHIACCIO ITALIANO
28x35 mm - 23 gr | 6 buste x 2 kg

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



MELA VERDE
3 kg



MIRTILO NERO
1,5 kg



POMPELMO ROSA
1,5 kg



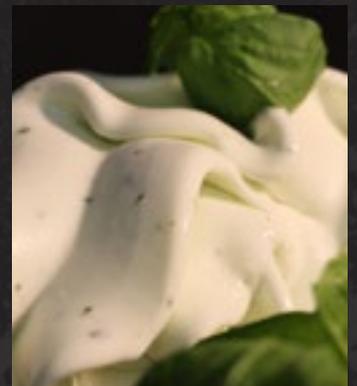
CASTAGNA
1,5 kg



AMARO ALPINO
1,5 kg



VIOLA
1,5 kg



LIMONE & BASILICO
1,5 kg



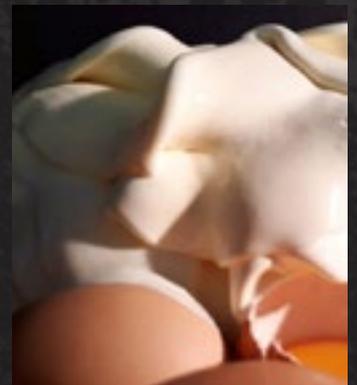
PISTACCHIO
1,5 kg



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 mantecata

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 mantecata

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



Tassomi

**IL LUSSO
DI OSARE**



LA CEDRATA
180 ml | 25 pz



NEW

LA CEDRATA ZERO
180 ml | 25 pz



TONICA SUPERFINE
180 ml | 25 pz



**TONICA AGRUMI
MEDITERRANEI**
180 ml | 25 pz



NEW

NEW

**LIMONATA
LA BIOLOGICA**
180 ml | 25 pz



**GINGER BEER
LA BIOLOGICA**
180 ml | 25 pz



**GINGER ALE
LA BIOLOGICA**
180 ml | 25 pz



NEW

POMPELMO SODA
180 ml | 25 pz



CHINOTTO BIO
180 ml | 25 pz



SAMBUCO BIO
180 ml | 25 pz





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

PICANTOS

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.
Pezatura 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
SALSА BOSCAIOLA
800 gr.



COD. 010111
SALSА TONNATA
800 gr.



COD. 10411
SALSА COCKTAIL
800 gr.



COD. 988222
SALSА GUACAMOLE
900 gr.



COD. 10502
SALSА TARTARA
960 gr.



COD. 12204
SALSА 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.



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.



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 ESSICATA 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 regalarti 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'intangolo.
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/(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

CAVOLFIORI 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 1956
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

**PIEMONTESI
 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.

SU
PRENO
TAZIONE

COD. 003062

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

SU
PRENO
TAZIONE

COD. 988220

TENTACOLI DI TOTANO
GIÀ COTTI
1 kg

SU
PRENO
TAZIONE

COD. 3064

SEPIE 60 UP IQF
1 kg

SU
PRENO
TAZIONE

COD. 171

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

SU
PRENO
TAZIONE

COD. 987728

CALAMARI A CIUFFI IQF 60/150
VIETNAM
800 gr

SU
PRENO
TAZIONE

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**

Consegna

Prodotto

attrezzatura

Pagamento



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 **PIACCIONO** AI TUOI CLIENTI!
FACILI DA **VENDERE!**
CAPACI DI FARTI **GUADAGNARE BENE!**



039 6882047

info@monzagal.it



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



www.monzagel.it |   

