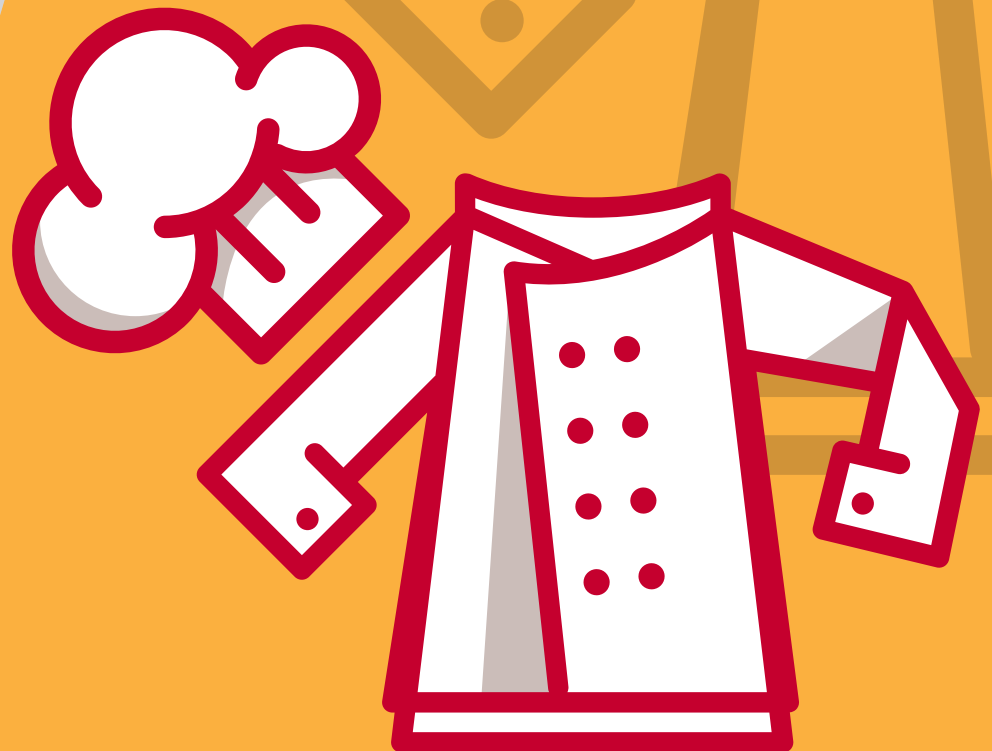


CATALOGO RISTORANTI



LAVORARE CON NOI È FACILE!



Per **ORDINI E INFORMAZIONI** chiama sempre il tuo rappresentante 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 200 | 15 Box € 150,00

Nucab 300 | 20 Box € 200,00

Nucab 400 | 27 Box € 250,00

Vetrina verticale | 20 Box € 250,00

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!



Mantenere il codice di **PAGAMENTO** concordato.

**A DIFFERENZA DEI CASH&CARRY
IL NOSTRO È UN PREZZO
ALL-INCLUSIVE**

Consegna

Prodotto

attrezzatura

Pagamento

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



SENZA GLUTINE



VEGANO



ATM



HAPPY HOUR



BURRO



SPECIAL PRICE



*CHIEDI LA
VISITA CON
DEGUSTAZIONE
AL NOSTRO
ESPERTO.*

PAOLO

TELEFONO 348 7117165

MAIL paolo.digennaro@monzagel.it



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	●●●●●
CIOCCOLATOSO chocolaty	●●●●●
FRUTTATO fruity	●●●●●
SPEZIATO spicy	●●●●●
ACIDO acid	●●●●●
CORPOSO body	●●●●●



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	●●●●●
CIOCCOLATOSO chocolaty	●●●●●
FRUTTATO fruity	●●●●●
SPEZIATO spicy	●●●●●
ACIDO acid	●●●●●
CORPOSO body	●●●●●



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	●●●●●
CIOCCOLATOSO chocolaty	●●●●●
FRUTTATO fruity	●●●●●
SPEZIATO spicy	●●●●●
ACIDO acid	●●●●●
CORPOSO body	●●●●●



1kg
35.27oz

CAFFEINA Caffeine



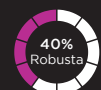
Decaffeinato

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	●●●●●
CIOCCOLATOSO chocolaty	●●●●●
FRUTTATO fruity	●●●●●
SPEZIATO spicy	●●●●●
ACIDO acid	●●●●●
CORPOSO body	●●●●●



500g
17.64oz

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

CAFFEINA Caffeine





PORTIOLI

**NUOVA LINEA
MONOPORZIONATO**

**MELODIA +
CAPSULE FAP**

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

ESPRESSO

Espresso di passione e vitalità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

DOLCE	
CIOCCOLATOSO	
FRUTTATO	
SPEZIATO	
ACIDO	
CORPOSO	

60% Arabica 40% Robusta

7.5g CAFFEINA

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

ORZO

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

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

2.5g

NO OGM FREE CAFFEINA

MELODIA

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 macinadossatore. 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 scaldatasse 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 scaldatasse	70W
Alimentazione monofase	230V 50-60Hz

SINFONIA | GIME

I profili arrotondati e funzionali della componentistica permettono di lavorare a proprio agio, spondo 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", rendono 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.

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.



COFFEE&CO.
CAFFETTERIA



COD. 921

**BICCHIERINI CAFFE'
TAKE-AWAY**
CAFFE' PORTIOLI



COD. 922

**BICCHIERINI CAPPUCCIO
TAKE-AWAY**
CAFFE' PORTIOLI



COD. 1198

**PALETTINE CAFFE'
PLASTICA**
CAFFE' PORTIOLI



COD. 880

ZUCCHERO PORTIOLI
CAFFE' PORTIOLI | 5 gr



COD. 881

ZUCCHERO di CANNA
CAFFE' PORTIOLI | 5 gr



COD. 1192

DOLCIFICANTE
CAFFE' PORTIOLI



DEK IN BUSTINA

COD. 1731 25 BUSTE
CAFFE' PORTIOLI



COD. 883

KIT PER CIALDA
CAFFE' PORTIOLI



COD. 884

CIALDA ESPRESSO
CAFFE' PORTIOLI



COD. 886

CIALDA DEK
CAFFE' PORTIOLI



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; comprendere 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 dell'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 base 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

il ginseng che rinnova il caffè

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)





PROMO
4+1



COD. 101002

GINSENG AROMATICA BUSTA
AROMATICA | 500 gr

PROMO
4+1



COD. 201001

ORZO AROMATICA BUSTA
AROMATICA | 250 gr



COD. 101001

GINSENG GIN CUP BUSTA
SENZA ZUCCHERO
AROMATICA | 500 gr

PROMO
4+1



COD. 101009

GINSENG GIN CUP BUSTA
AROMATICA | 500 gr

PROMO
4+1



COD. 985

GINSENG PLATINUM
AROMATICA | 500 gr



COD. 1119

GINSENG CAPSULA



COD. 512

GINSENG BELOM BUSTA
BELOM | 500 gr



COD. 508

ORZO BELOM BUSTA
BELOM | 250 gr



COD. 1103

ORZO SOL CAPSULA



KIT CREMISSIMA

1 GRANITORE

BRASS MOD. QUARK 6 LT

2 BAG BOX CAFFÈ DA 4 KG

IN OMAGGIO

1 BAG BOX CAFFÈ DA 4 KG

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

€ 644,80 (Pagamento F.M. 60 gg)



COD. 1768

BAG BOX CAFFÈ 4 KG

*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



COD. 1470
CUOR DI ALBICOCCA
CREAMI | 3 kg



COD. 1434
CUOR DI BOSCO
CREAMI | 3 kg



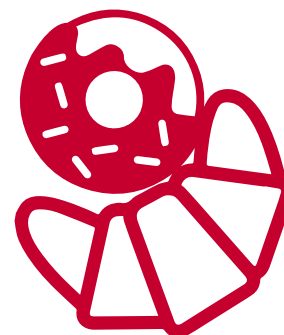
COD. 1433
CUOR DI NOCCIOLA
CREAMI | 3 kg



COD. 1518
CUOR DI NOCCIOLATTE
CREAMI | 3 kg

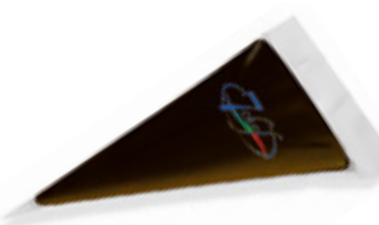


COD. 1431
CUOR DI PISTACCHIO
CREAMI | 3 kg



Una crema pasticcera tradizionale dal delicato aroma di vaniglia.
Sac a poche da 1 kg | 33 brioches (30 gr)

COD. 823
SAC A'POCHE CREMA GRAN CROISSANT
GUERRA | 1 kg



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 | 1 kg



La vera crema al pistacchio senza aggiunta di aromi e conservanti.
Sac a poche da 500 gr | 17 brioches (30 gr)

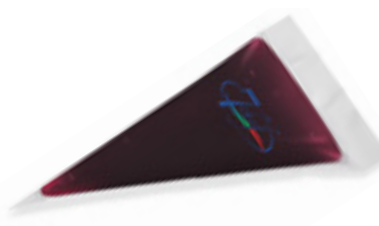
COD. 1267
SAC A'POCHE CREMA AL PISTACCHIO
GUERRA | 500 gr



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)

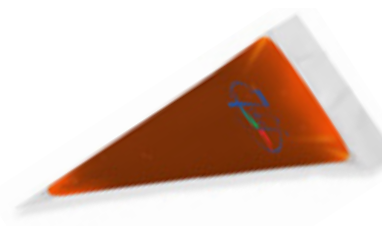
COD. 1268
SAC A'POCHE CREMA MASCARPONE
GUERRA | 500 gr



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 gustosi pezzi 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 | 1 kg

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. MONOPORZIONI



COD. 986692

SEMIFREDDO MANDORLATO

DOLCIARIA MARIGLIANO | 110 gr | 10 pz.
Semifreddo di nocciole campane variegato alla crema di nocciole e cacao e mandorle pralinate.



COD. 1738

CASSATINA SICILIANA

DOLCIARIA MARIGLIANO | 12 pz.
Pan di Spagna leggero profumato allo Strega e farcito con crema di ricotta di pecora, cioccolato fondente, marzapane al distacchio di Sicilia e frutta candita.



COD. 1682

NOCCIOLBU'

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. 1645

DUETTO

DOLCIARIA MARIGLIANO | 12 pz.

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



COD. 1643

DELIZIA AL LIMONE

DOLCIARIA MARIGLIANO | 12 pz.

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



DOLCI&CO.
SWEET EXPERIENCE



COD. 1644

COULANT AL PISTACCHIO

DOLCIARIA MARIGLIANO | 12 pz.

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



NOVITÀ

COD. 987102

CHARLOTTE AI LAMPONI

DOLCIARIA MARIGLIANO | 12 pz.

Pan di Spagna alle mandorle bagnato al limoncello e farcito con mousse di lamponi.



NOVITÀ

COD. 987103

TORRE DI BABELLE

DOLCIARIA MARIGLIANO | 12 pz.

Pan di Spagna alle mandorle imbevuto all'arancia, frutti di bosco e crema di latte di mandorla.



NOVITÀ

COD. 987295

CHEESECAKE AL PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO

DOLCIARIA MARIGLIANO | 12 pz.

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



COD. 1681

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

DOLCIARIA MARIGLIANO | 12 pz.

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



NOVITÀ

COD. 987294

ONDA

DOLCIARIA MARIGLIANO | 12 pz.

Crema al passito e caramello con ricotta di bufala tra due macarons, adagiati su un soffice pan di spagna alle mandorle e cacao.



COD. 1639

ANNURCHINO

DOLCIARIA MARIGLIANO | 12 pz.

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 | 12 pz.

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



COD. 1843

ECLISSI

DOLCIARIA MARIGLIANO | 12 pz.

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



COD. 1642

NUVOLA

DOLCIARIA MARIGLIANO | 12 pz.

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



NOVITÀ

COD. 987293

ORO SOLE

DOLCIARIA MARIGLIANO | 12 pz.

Biscotto e pan di spagna alle mandorle farciti con crema di ricotta di bufala alleggerita con panna e cremoso alla vaniglia Bourbon, limone e mela annurca.



NOVITÀ

COD. 987292

VENEZIANO

DOLCIARIA MARIGLIANO | 12 pz.

Biscotto al caffè e cacao farcito di bavarese al caffè con un cremoso alla vaniglia Bourbon.



COD. 1657

PISTACIA VERA

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr
*Biscotto alle mandorle farcito
con crema di cioccolato bianco e pistacchio di Sicilia.*



COD. 1647

RICOTTA E PERA

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr
*Ricotta di pecora alleggerita con panna fresca
e pere Williams tra due biscotti alle nocciole.*



COD. 1661

CAPRESE AL CIOCCOLATO

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr
*Tradizionale dolce da forno con mandorle tostate,
burro fresco e cioccolato fondente al 70%.*



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. 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. 1648

MANILA

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr
Biscotti al cacao farciti con crema di ricotta al cocco e crema di nocciola e cacao.



NOVITÀ

COD. 987101

CHARLOTTE DI ARANCIA E FRAGOLINE

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr
Pan di Spagna alle mandorle farcito con crema chantilly all'italiana e gelatina di arance, ricoperto con fragole e fragoline.



NOVITÀ

COD. 987100

NARANCIA

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr
Pan di Spagna alle mandorle e arancia farcito con crema e pezzi di arancia fresca.



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. 1656

COSTIERA

DOLCIARIA MARIGLIANO | 1400 gr
Biscotto alle mandorle imbevuto di limoncello e farcito con crema di limoni.



COD. 76873

**CROSTATA VEGANA
AI FRUTTI DI BOSCO**

DELIFRANCE | 1,1 kg



COD. 74819

TORTA CHEESECAKE

DELIFRANCE | 1,6 kg



COD. 74774

SORRENTINA YOGURT & LIMONE

DELIFRANCE | 1,1 kg



COD. 8338

TORTA ALLE CAROTE

EFFEPI | 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.

VANDEMOORTELE | 12 porzioni | 1,4 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



COD. 8307

TORTA PESCHE & AMARETTO

EFFEPI | 1,2 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 | 2,8 kg
21 porzioni (125 gr. cad.)



*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 | 1,7 kg
20 porzioni (85 gr. cad.)



COD. 987299

SALAME AL CIOCCOLATO

PRODOTTO A TEMPERATURA AMBIENTE

BAKE-IT | 1 kg.



COD. 11338

PROFITTEROLES

BISTEFANI | 1,3 kg



Il dolce tortino dal cuore fondente.

COD. 8708

IL MORO

BISTEFANI | 100 gr



*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



SWEET KIT

CAPRESE AL CIOCCOLATO + MORO (12 pezzi)

DUETTO (12 pezzi) + COLULANT AL PISTACCHIO (12 pezzi)

CREMA DOLCE SPRAY

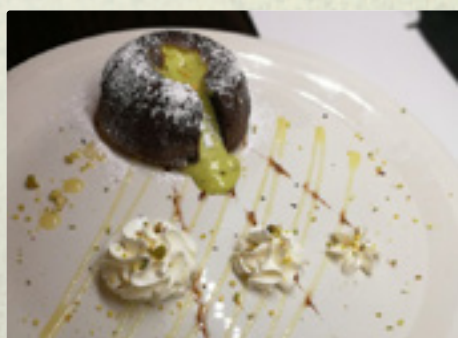
TOPPING CIOCCOLATO

SAC A POCHE CREMA

+ IN OMAGGIO 8 MENU'

€ 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.*

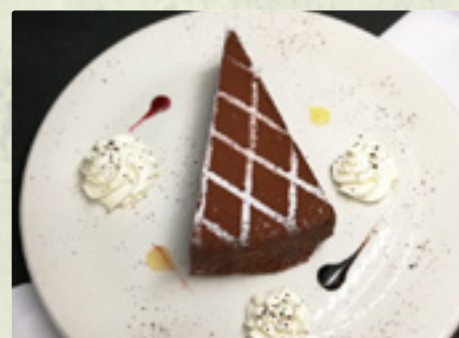


DUETTO

*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



• Senza Glutine.

La qualità di sempre, senza compromessi.



• Il nuovo tappo.

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



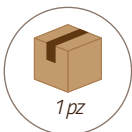
• La nuova bottiglia.

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.



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 CARMELLO
CARTE D'OR | 1 kg



COD. 1476
CREMA DOLCE SPRAY
CARTE D'OR | 500 ml
CONSERVAZIONE +4°C | TMC: 90 GG
SENZA GLUTINE



COD. 1724
PANNA SPRAY
DEBIC | 700 gr
CONSERVAZIONE +4°C | TMC: 90 GG
SENZA GLUTINE



DOLCI&CO. LE TORTE



COD. 8701

KUAKYGelato al cioccolato
EFFEPI | 70 ml

COD. 8702

VACHYGelato alla vaniglia
EFFEPI | 70 ml

COD. 8705

BARRYGelato alla vaniglia
EFFEPI | 70 ml

COD. 74427

COPPA VANIGLIA & CACAO**IDEALI PER MENU' CONTENUTI**

SENZA CUCCHIAINO

ALGIDA | 50 gr.



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.



COD. 27687

CREPES DOLCE Ø 30 cm

DELIFRANCE | 50 gr



COD. 62017

LACTOSE FREE**IDEALI PER MENU' CONTENUTI**

SENZA CUCCHIAINO

ALGIDA | 50 gr.

IL VERO CANNOLO SICILIANO CREMOSO E CROCCANTE PREPARATO ALL'STANTE

Canno

Espressamente siciliano

COD. 987112

**KIT CANNO'
MEDIO**

COMPOSTO DA:

120 CANNOLI

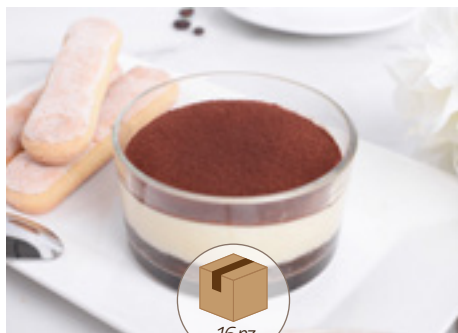
4 SAC À POCHE DI

CREMA DI RICOTTA

1,5 kg



Il Cannolo riempito pesa circa gr. 65
(cialda e crema di ricotta)



COD. 86864
TIRAMISU'
DOLCE VITA



COD. 38288
CREMA CATALANA
DOLCE VITA



COD. 38301
PANNA COTTA
DOLCE VITA



COD. 38293
TORTINO RICOTTA E PERA
DOLCE VITA



COD. 38255
SACHER
DOLCE VITA



COD. 594
MOUSSE AL TORRONCINO
CARTE D'OR



COD. 2015
TARTUFO CLASSICO
CARTE D'OR



COD. 2016
TARTUFO CUOR DI CAFFE'
CARTE D'OR



COD. 38249
SORBETTO AL CAFFE'
DOLCE VITA | 1 lt | 12 porzioni



COD. 2013
GRAN LIMONE
CARTE D'OR



COD. 2024
COCCO
CARTE D'OR



COD. 38259
SORBETTO AL LIMONE
DOLCE VITA | 1 lt | 12 porzioni



DOLCI&CO. LE TORTE



COD. 1689

TORTA CIOCCOLATO EFFEPI

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



COD. 1713

TORTA CIOCCOLATO PRETAGLIATA EFFEPI

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



COD. 1690

PROFITTEROLES CACAO EFFEPI

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



COD. 1691

TRANCIO MERINGA EFFEPI

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



COD. 1729

CHEESECAKE ALLA FRAGOLA EFFEPI

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



COD. 1711

FORESTA NERA EFFEPI

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



COD. 987296

CROSTATA ALBICOCCA PRODOTTO A TEMPERATURA AMBIENTE BAKE-IT | 1,2 kg



COD. 987298

CROSTATA MIRTILLI PRODOTTO A TEMPERATURA AMBIENTE BAKE-IT | 1,2 kg



COD. 987297

CROSTATA CIOCCOLATO PRODOTTO A TEMPERATURA AMBIENTE BAKE-IT | 1,2 kg



COD. 1712

TORTA FRUTTI DI BOSCO EFFEPI

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



COD. 1709

TORTA DI MELE EFFEPI

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



COD. 1710

TORTA DI MELE PRETAGLIATA EFFEPI

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

DOLCI&CO.
LE TORTE



23



COD. 1692

TORTA MERINGATA PRETAGLIATA
EFFEPI

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



COD. 8160

TORTA AL LIMONE
EFFEPI

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



COD. 571

TRANCIO TIRAMISU'
EFFEPI

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



COD. 1688

TORTA PINOLI
EFFEPI

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



COD. 8163

TORTA PINOLI PRETAGLIATA
EFFEPI

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



COD. 8200

**SEMIFREDDO
al TORRONCINO**
EFFEPI | 70 gr



COD. 8480

**TARTUFO NERO PIZZO
ARTIGIANALE**
EFFEPI | 130 gr



COD. 8420

**MONO
BROWNIES & CAFFÈ'**
EFFEPI | 90 gr



COD. 8421

**MONO
CIOCCOLATO & LAMPONI**
EFFEPI | 100 gr



COD. 78671

PANCAKES
DELIFRANCE | 40 gr



AFFOGATO
Coppa in vetro

COD. 8204
AMARENA

COD. 8207
LIMONE

COD. 8206
CIOCCOLATO
EFFEPI | 95 gr



CARTE D'OR

MANTECATO di SERVIZIO

- 001608 LIMONE | 5 lt
- 001610 NOCCIOLA | 5 lt
- 001612 PISTACCHIO | 5 lt
- 001614 CAFFE' | 5 lt
- 003253 STRACCIATELLA | 5 lt
- 038100 PANNA | 5 lt
- 077056 DOUBLE CHOCOLATE | 5 lt
- 078309 STRAWBERRY | 5 lt



MANTECATO GELATERIA

- 050100 VANIGLIA | 5,5 lt
- 050105 PISTACCHIO | 5,5 lt
- 050121 NOCE | 5,5 lt
- 059321 SPAGNOLA | 5,5 lt
- 059561 PANNA | 5,5 lt
- 059562 CAFFE' | 5,5 lt
- 059563 STRACCIATELLA | 5,5 lt
- 059564 FRAGOLA | 5,5 lt
- 059566 NOCCIOLA | 5,5 lt
- 059567 LIMONE | 5,5 lt
- 059568 CREMA | 5,5 lt
- 059569 MALAGA | 5,5 lt
- 080808 VANIGLIA CACAO & COOKIES | 5,5 lt

- 081586 YOGURT FRUTTI DI BOSCO | 5,5 lt
- 081595 CIOCCOLATO | 5,5 lt
- 083358 MENTA & SFOGLIE CACAO | 5,5 lt
- 083619 BANANA | 5,5 lt
- 091074 COCCO | 2 x 2,4 lt
- 091551 TIRAMISU' | 5,5 lt
- 097509 CIOCCOLATO BIANCO | 5,5 lt
- 98109 MARSHMALLOW | 5,5 lt
- 97567 CARMELLO SALATO | 2 x 2,4 lt
- 050122 SORBETTO LAMPONE | 5,5 lt
- 097736 SORBETTO MELA | 2 x 2,4 lt
- 083468 SORBETTO LIMONE | 5,5 lt
- 084375 SORBETTO MELONE | 5,5 lt



Gelateria



CARTE D'OR





PANINO&CO. BURGER



24 pz

COD. 203600

BURGER BUN SESAMO

PASTRIDOR | 90 gr



48 pz

COD. 2146

PANINO HAMBURGER CON SESAMO

VANDEMOORTELE | 75 gr.



44 pz

COD. 165400

PANINO MORBIDO GRIGIO

PASTRIDOR | 105 gr | Ø 13 cm



16 pz

COD. 107333

PANE MAXI HAMBURGER SESAMO

VANDEMOORTELE | 125 gr. | Ø 14 cm



32 pz

COD. 1133

PANE PER HAMBURGER SESAMO

ROBERTO | 75 gr.



*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



33 pz

COD. 65070

150 gr



69 pz

COD. 60170

170 gr



27 pz

COD. 65080

180 gr



35 pz

COD. 77010

HAMBURGER ANGUS CRUDO

FOOD WORKS | 180 gr



10 pz

COD. 90145

GRILL BURGER GIA' COTTO

GE | 200 gr



30 pz

COD. 101931

HAMBURGER MANZO GIA' COTTO

FILENI | 93 gr



COD. 1519
BACON COTTO
OSI | 6 x 1 kg



COD. 5200
EDAMER
AREA FOOD | 2,5 kg ca.



COD. 861
**FILONE SCAMORZA
AFFUMICATA**
AREA FOOD | 2,3 kg ca.



COD. 1132
MAXI TOAST | 10 fette
PRODOTTO A TEMPERATURA AMBIENTE
ROBERTO | 500 gr



COD. 1549
SANDWICH MORBIDO
PRODOTTO A TEMPERATURA AMBIENTE
ROBERTO | 750 gr

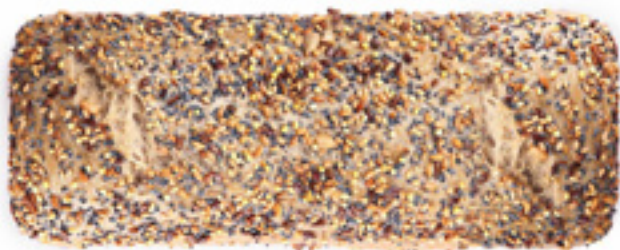


COD. 1128
PAN CARRE' TRAMEZZINI
PRODOTTO A TEMPERATURA AMBIENTE
ROBERTO | 1 kg | ATM





PANINO&CO.
PANE & FOCACCE



Pane ai cereali e semi vari, adatto ad una dieta vegetariana.



COD. 74450

SFILATINO MULTICEREALI
DELIFRANCE | 110 gr.



PANINO
EXPERIENCE



SFILATINO MULTICEREALI / MELANZANE GRIGLIATE /
ZUCCHINE GRIGLIATE / MOZZARELLA FIOR DI LATTE /
BASILICO / SALSA AL POMODORO



Una crosta croccante e una mollica molto alveolata,
un prodotto molto versatile, adatto sia come pane
da tavola, sia da farcire per ottimi sandwich.



COD. 47

**CIABATTINA INTERA
GRANO TENERO**
VANDEMOORTELE | 120 gr.



Pane al latte cosparso di semi di sesamo e tagliato
a libro, perfetto per il classico hot dog con wurstel,
da condire con ketchup e maionese o con senape
e crauti. Ideale per uno spuntino veloce.

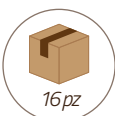


COD. 64

HOT DOG BREAK
VANDEMOORTELE | 75 gr.



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

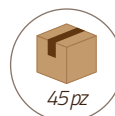


COD. 74446

FILONCINO AUREA
DELIFRANCE | 200 gr.



Un panino dalla forma insolita e dal gusto ricco,
grazie ai semi sulla superficie. Ottimo da farcire,
per un sandwich originale e gustoso.

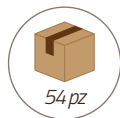


COD. 66230

BARRETTA AI CEREALI
VANDEMOORTELE | 140 gr.



Il più venduto dei panini morbidi, sottile e con poca mollica: pronto per l'uso, è la scelta ideale di chi ama il classico panino da piastra.



COD. 2148

BUGHY PRETAGLIATO

VANDEMOORTELE | 80 gr.



Tipico da hot dog e perfetto per il maxi würstel, per uno street food all'americana.



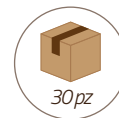
COD. 24

FILONCINO al LATTE

VANDEMOORTELE | 100 gr.



Completamente avvolto dal sesamo, questo delizioso baguettino si fa riconoscere per croccantezza e aspetto invitante in una vetrina tutta colorata.



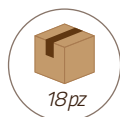
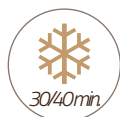
COD. 77566

BAGHETTINO SESAMO

DELIFRANCE | 110 gr.



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. E' un pane versatile, da usare sia per panini "importanti", sia in un cestino del pane.



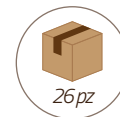
COD. 60330

PANE CRISTALLO

VANDEMOORTELE | 270 gr.



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.



COD. 74454

GIOTTO AUREA

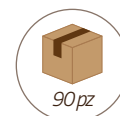
DELIFRANCE | 120 gr.



PANE CRISTALLO COTTO A LEGNA /
BOLOGNA I.G.P. / POMODORI SECCHI CONDITI /
GRANELLA DI PISTACCHIO / BRIE / SONGINO



Un panino dalla forma francese, ma dal gusto italiano. Unico nel suo genere per dimensioni e qualità, ideale da farcire.



COD. 44

SFILATINO

VANDEMOORTELE | 120 gr.



Soffice e pronto all'uso, il pane ideale per chi predilige consistenze morbide e neutre.



COD. 28036

DUCHESSINA
DELIFRANCE | 100 gr.



DUCHESSINA /
PROSCIUTTO CRUDO DOLCE /
CARCIOFI TAGLIATI / SONGINO / FONTINA



Fatta con farine tipo "0" e tipo "1", ottima per chi vuole riscoprire un pane dal profumo intenso e dal sapore autentico.

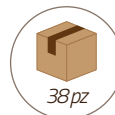


COD. 55358

CIABATTINA PRETAGLIATA
GRANO TENERO LIEVITO MADRE
VANDEMOORTELE | 120 gr.



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



COD. 48100

PANPIZZA
VANDEMOORTELE | 100 gr.



Una crosta croccante e una mollica molto alveolata, in versione pretagliata, ancora più pratica per ottimi sandwich.



COD. 75118

CIABATTA RUSTICA
PRETAGLIATA
VANDEMOORTELE | 120 gr.



Il più venduto dei panini morbidi, sottile e con poca mollica: pronto per l'uso, è la scelta ideale di chi ama il classico panino da piastra.

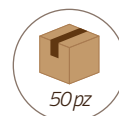


COD. 77574

VENEZIANO
DELIFRANCE | 140 gr.



Questo pane mantovano appartiene alla tradizione dei pani a pasta dura, tipici della pianura padana, ottenuti mantenendo un basso tasso di umidità nell'impasto.



COD. 678

BAULETTO MANTOVANO
VANDEMOORTELE | 90 gr.



La farina di patate rende la ciabatta più morbida e le dona un colore giallo intenso. E' ottima sia come pane da tavola, sia da farcire per gustosi sandwich.



COD. 55309

CIABATTA RUSTICA ALLE PATATE

VANDEMOORTELE | 250 gr.



Originaria del Veneto, la ciabatta è apprezzata in tutta Italia. Ha una crosta croccante e una mollica molto alveolata, ottenuta utilizzando una farina a elevato assorbimento d'acqua.



COD. 106

CIABATTA RUSTICA DI GRANO DURO

VANDEMOORTELE | 250 gr.



La ciabatta ha una crosta croccante e una mollica molto alveolata, ottenuta utilizzando una farina a elevato assorbimento d'acqua. La farina di grano duro dona alla ciabatta un colore più ambrato e un gusto più deciso e ne permette una migliore conservazione.



COD. 55030

CIABATTINA INTERA DI GRANO DURO

VANDEMOORTELE | 100 gr.



Tipico pane toscano, la bozza è adatta a tutti i pasti, da consumare da sola o farcita



COD. 25500

BOZZA TOSCANA

VANDEMOORTELE | 410 gr.



Molto caratterizzata sia nel profumo che nel gusto, la ciabattina ai cereali ha una fragranza particolare e un gusto più ricco, grazie ai semi di lino, zucca e girasole e ai fiocchi di orzo e frumento.



COD. 55035

CIABATTINA INTERA AI CEREALI

VANDEMOORTELE | 120 gr.



Il tradizionale pane con farina di grano duro, di consistenza molto morbida. Ha una forma inconfondibile grazie al taglio naturale dato dalla lunga lievitazione.



COD. 108324

PANE CROCE DEL SUD di GRANO DURO

VANDEMOORTELE | 453 gr.



Un'altra versione della classica ciabatta veneta, dalla crosta croccante e dalla mollica molto alveolata. La farina di grano duro dona al ciabattone un colore più ambrato e un gusto più deciso. Può essere tagliato a fette per il cestino del pane, o in parti più grandi per ottimi panini farciti.



COD. 180

CIABATTONE GRANO DURO

VANDEMOORTELE | 250 gr.



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.



COD. 43

BAGUETTE PREMIUM ARTIGIANALE DI GRANO DURO

VANDEMOORTELE | 300 gr.



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.



COD. 107009

BAGUETTE CLASSICA

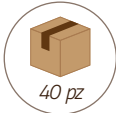
VANDEMOORTELE | 280 gr.



PANE & FOCACCE



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



COD. 55380

BAGUETTE CEREALI
VANDEMOORTELE | 250 gr.



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.



PREZZO PREMIUM

COD. 37728

BAGUETTE FRANCESE
VANDEMOORTELE | 280 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.



COD. 2151

MINI FRUSTINO
VANDEMOORTELE | 35 gr.



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.

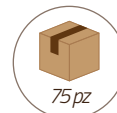


COD. 107192

KAISER VIENNESE
VANDEMOORTELE | 65 gr.



Grazie al lievito madre e ingredienti altamente selezionati, il Bocconcino rustico è più buono, digeribile e conservabile! Perfetto per un cestino del pane sfizioso.

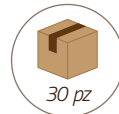


COD. 45

BOCCONCINO di GRANO DURO
VANDEMOORTELE | 40 gr.



Formato unico, arrotondato a chiocciola dall'aspetto artigianale. L'impasto alla semola e la curcuma le danno una tipica colorazione gialla e un delicato retrogusto dolce che si sposa perfettamente con il gusto ricco e pieno dei semi. Oltre alla semola troviamo farro integrale, t umminia, avena e semi di girasole, sesamo, lino, miglio e un seme considerato oggi un superfood: la chia.



COD. 49745

CHIOCCIOLA CHIA E CURCUMA
VANDEMOORTELE | 100 gr.



PANINO
EXPERIENCE



**CHIOCCIOLA CURCUMA E CHIA /
SALSA TARTARA / ZUCCHINE GRIGLIATE /
SCAMORZA / PROSCIUTTO COTTO**



Una creativa e gustosa rivisitazione della classica rosetta, realizzata con farina di frumento, segale, orzo maltato, frumento maltato.

La mollica è alveolata e la crosta croccante.



COD. 51059

ROSA RUSTICA

VANDEMOORTELE | 90 gr.



COD. 41758

**BAGUELINO
MULTICEREALI SCURO**

VANDEMOORTELE | 125 gr.



Realizzato con semola rimacinata di grano duro e spirulina biologica, il panino a forma di otto presenta semi di girasole e miglio in superficie, che arricchiscono il sapore e rendono la crosta croccante.



COD. 50658

PANOTTO ALLA SPIRULINA

VANDEMOORTELE | 100 gr.



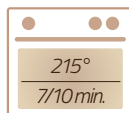
3 ricette (cereali, farro e segale) rustiche e colorate.

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.

COD. 49752

MIX MINI BOCCONCINI RUSTICI

VANDEMOORTELE | 25 gr.



**BOCCONCINO AI CEREALI /
POMODORO / MOZZARELLA DI BUFALA /
PESTO GENOVESE**



Il gusto intenso delle olive verdi lo rende il più amato tra i bastoncini farciti. Ottimo da solo, come snack, o tagliato a fettine per accompagnare l'aperitivo.



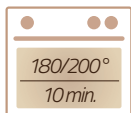
COD. 58109

BASTONCINO alle OLIVE

VANDEMOORTELE | 100 gr.



Le noci si sposano perfettamente con salumi e formaggi, ma questo bastoncino si gusta anche da solo, come snack, o tagliato a fettine per accompagnare l'aperitivo.



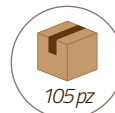
COD. 52210

SFILATINO alle NOCI

VANDEMOORTELE | 120 gr.



Tre bocconcini dallo straordinario impasto francese a base di Levain, notevolmente più qualitativi rispetto a normali impasti diretti: mignon levain, mignon papavero e mignon sesamo



COD. 57959

MIX MIGNON HERITAGE

DELIFRANCE | 40 gr.



Una schiacciata di semola, fatta a mano e cotta su pietra, già pretagliata e con olio extravergine di oliva.



COD. 47737

SCHIACCIATINA ALL'OLIO

VANDEMOORTELE | 130 gr.



Un trancio di focaccia monoporzione, già cotto, pronto per essere farcito e passato nel toaster.



COD. 2130

TRANCIO FOCACCIA GENOVESE

VANDEMOORTELE | 180 gr.



Un trancio di focaccia monoporzione, già tagliato, per una maggiore praticità e pronto per essere farcito.



COD. 74128

TRANCIO FOCACCIA PRETAGLIATA

DELIFRANCE | 90 gr.



La focaccina tipica della colazione genovese, ideale da farcire per uno snack goloso. Già tagliata, per una maggiore praticità.



COD. 1886

FOCACCETTA OLIO PRETAGLIATA

VANDEMOORTELE | 120 gr.

STANCO DEL SOLITO TOAST?

Prova la nuova Focaccia Toast: gustosa come una focaccia e semplice come un toast. Solo 3' in piastra da surgelata per massima comodità e risultati sorprendenti!



GUSTOSA COME UNA FOCACCIA
SEMPLICE COME UN TOAST



COD. 50743

FOCACCIA TOAST CLASSICA

VANDEMOORTELE | 140 gr.

COD. 50761

FOCACCIA TOAST AI CEREALI

VANDEMOORTELE | 140 gr.



COD. 34899

FOCACCINA VEGGY AI 5 CERALI

FATTI PER TE | 80 gr.



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.



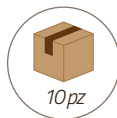
COD. 1172

FOCACCIA L'ORIGINALE

VANDEMOORTELE | 500 gr.



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



COD. 193

FOCACCIA COTTA TRADIZIONALE

VANDEMOORTELE | 650 gr.



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



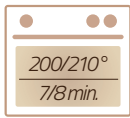
COD. 32124

FOCACCIA POMODORINI

VANDEMOORTELE | 800 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.



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.



COD. 17174

FOCACCIA AI CEREALI

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.



COD. 34124

FOCACCIA STRACCHINO

VANDEMOORTELE | 850 gr.



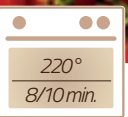
Il sapore intenso dell'impasto unito alla dolcezza della cipolla crea un'inconfondibile armonia di gusto. Ideale come snack, accompagnata da un bicchiere di vino bianco.



COD. 12124

FOCACCIA CIPOLLA

VANDEMOORTELE | 800 gr.



COD. 95540

FOCACCIA PROSCIUTTO & MOZZARELLA

FATTI PER TE | 300 gr.



COD. 95529

FOCACCIA CAPRESE

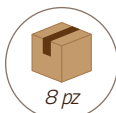
FATTI PER TE | 360 gr.



PANINO&CO. PANE & FOCACCE



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.

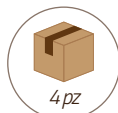


COD. 28171

BASE PIZZA ALTA
VANDEMOORTELE | 750 gr.



La classica pizza del panettiere, alta e morbida, da servire a tranci. I suoi punti di forza sono il pomodoro e la mozzarella dosati a crudo e cotti solo per pochi minuti durante la doratura finale del prodotto.



COD. 26174

PIZZA MARGHERITA ALTA
VANDEMOORTELE | 1 kg



Una pizza bassa con pomodoro condito a crudo, un mix di formaggi e pomodorini a tocchetti. In un grande formato comodo da tagliare in tranci, vi si possono aggiungere farciture a piacere per renderlo ancora più ricco e adatto a tutti i gusti.



COD. 2074

PIZZA TRANCIO MARGHERITA
VANDEMOORTELE | 580 gr.



COD. 999

PIADINA LE VELE
Conservazione +4 °C | TMC: 30 gg
LE VELE | 120 gr.

PIADINE...

...ESISTONO DIVERSI MODI PER PREPARARLE

A SPICCHI



Metti la piadina sulla padella e, quando vedi che inizia a diventare un pochino più rigida, girala. Ripeti l'operazione anche per l'altro lato e la tua piadina è pronta per essere tagliata a spicchi, portata in tavola ed essere riempita con quello che vuoi.

PIADAPIZZA



Questo è un modo molto stuzzicante per una cena veloce tra amici o anche da soli. In pratica, usi la piadina come base di una pizza e la inforni per pochi minuti, finché la mozzarella non si è sciolta.



COD. 1077

PIADINA INTEGRALE
Conservazione +4 °C | TMC: 30 gg
LE VELE | 120 gr.

DA CHIOSCO



Nei chioschi la piadina viene servita piegata a metà e riempita. Se la preferisci così, con il formaggio che si fonde, la metti sulla padella, sempre molto calda mi raccomando, quando la giri, aspetti qualche secondo e disponi su una metà le cose che preferisci (formaggi, insaccati, verdure). La pieghi a metà e la fai cuocere ancora un po' rigirandola.

ARROTOLATA



Non provare a fare la piadina arrotolata con una piadina qualsiasi. Ti riesce solo con quelle artigianali cotte a mano come le nostre. Sempre la stessa cosa: metti la piadina sulla padella molto calda, ci metti i tuoi ingredienti e dopo qualche istante la arrotoli. Una volta cotta, tagli il rotolo in tanti piccoli e sfiziosissimi miniroll.



I nostri cotti..



COD. 50300

PROSCIUTTO COTTO FEUDO

Ideale per panini prezzo premium

TRINITA' | 7 kg ca.

COD. 846

1/2 PROSCIUTTO COTTO PRESIDENT

Coscia

BOGGIANI | 4 kg ca.

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 | 7 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 BAULETTO

Disossato, ideale per farciture.

DOLCEVALLE | 3 kg ca.



COD. 3622

1/2 PROSCIUTTO COTTO PRAGA

SENFETER | 4 kg ca.



COD. 3134

COPPA DI PARMA IGP

CASA MODENA | 2 kg ca.



COD. 1269

1/2 SPECK ALPE

SENFETER | 2,5 kg ca.



COD. 3390

**1/2 MORTADELLA
CON PISTACCHIO**

CASA MODENA | 3 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.



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

FATTORIA NOVELLA SENTIERI | 1,5 kg ca.

**SPECIALITA'
BRIANZOLA**


COD. 1491

LA COLLINETTA

MARCO D'OGGIONO | 1,5 kg ca.



COD. 988

1/2 SPIANATA CALABRA

AREA FOOD | 1,5 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.

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



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



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



COD. 1519
BACON COTTO
OSI | 6 x 1 kg



COD. 1728
ALPIGIANA SPALMABILE
BAYERNLAND | 1,5 kg



COD. 1742
APETINA A CUBETTI (FETA)
ARLA | 200 gr.



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 | 2,5 kg



COD. 1173
TONNO OLIO D'OLIVA
AIRONE | 3 x 80 gr.



PANINO&CO.
SALSE&FARCITURE



COD. 1465
MAIONESE GUSTOSA
GAIA | 5 kg



COD. 1098
MAIONESE
GAIA | 820 gr.



COD. 27031
SENAPE
GAIA | 800 gr



COD. 18239
SALSA BOSCAIOLA
GAIA | 800 gr.



COD. 5200
SALSA TONNATA
GAIA | 800 gr.



COD. 12231
SALLSA BBQ
GAIA | 900 gr



COD. 10411
SALSA COCKTAIL
GAIA | 800 gr.



COD. 29012
KETCHUP
GAIA | 950 gr.



COD. 10502
SALSA TARTARA
GAIA | 960 gr.



COD. 12236
BARBECUE MONODOSE
GAIA | 12 gr



COD. 1100
MAIONESE MONODOSE
GAIA | 12 gr



COD. 29041
KETCHUP MONODOSE
GAIA | 12 gr



COD. 1452
**MONODOSE OLIO
EXTRAVERGINE D'OLIVA**
GAIA | 12 ml



COD. 1451
**MONODOSE
ACETO BIANCO**
GAIA | 5 ml



COD. 1538
**MONODOSE
SALE**
GAIA | 1 gr



COD. 1744
OLIVIE VERDI DI CERIGNOLA
RIZZI | 1700 ml



COD. 1745
OLIVIE NERE DENOCCIOLATE
1700 ml



COD. 1796
OLIVIE VERDI DENOCCIOLATE
1700 ml



COD. 1791
OLIVIE VERDI CONDITE
SABEL | 2 kg



COD. 1732
CARCIOFI A SPICCHI
1700 ml



COD. 1696
POMODORI SECCHI
SABEL | 2 kg



COD. 1197
ARACHIDI
FOX | 1000 gr.



COD. 12204
SALSA MEXICAN
GAIA | 1050 gr.



COD. 1537
TORTILLA CHIPS
AREA FOOD | 450 gr.

BOX APERITIVO 01

COMPOSTO da 10 pz.

€128,02
IVA esclusa



**MINI MOZZARELLE
IN CARROZZA
SPECK&PROVOLA**

confezione 2 kg.



**CALZONCELLO
MIX**

confezione 2,5 kg.



**CROKETTE
NUGGET**

confezione 3 kg.



OLIVIE RIPIENE

confezione 3 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.



**FRITTELLE DI PASTA
LIEVITATA**

OLIVE E PEPPERONI

confezione 3 kg.



NOVITA'

**2 CONFEZIONI
MINI ROSTI**

confezione 1 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

APE RIT IV ♥ 03

COMPOSTO da 724 pz.

€ 65,00
IVA esclusa



COCKTAIL MICRO
confezione 1 kg.



ARACHIDI TOSTATE
confezione 1 kg.



**FRITTELLE DI PASTA
LIEVITATA
OLIVE E PEPERONI**
confezione 3 kg.



**PEPITA DI POLENTA
PICCANTE**
confezioni 1 kg.



SALSA MEXICAN
confezione 1.050 gr.



**4 CONFEZIONI
FOCACCIA COTTA
TRADIZIONALE**
confezione 650 gr.



MINI ROSTI
confezione 1 kg.

OMAGGIO



24 LATTINE (33 cl.)
COCA COLA

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



FOOD&CO.
HAPPY HOUR



COD. 1003

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



COD. 503

CALZONE
MOZZARELLA&POMODORO
SAN GIORGIO | 125 gr



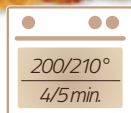
COD. 1226

FRITTELLE DI PASTA
LIEVITATA OLIVE & PEPERONI
RISPO | 3 kg



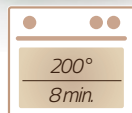
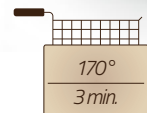
COD. 1339

BASTONCINI
MOZZARELLA
LAMBWESTON | 1 kg



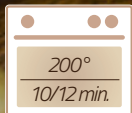
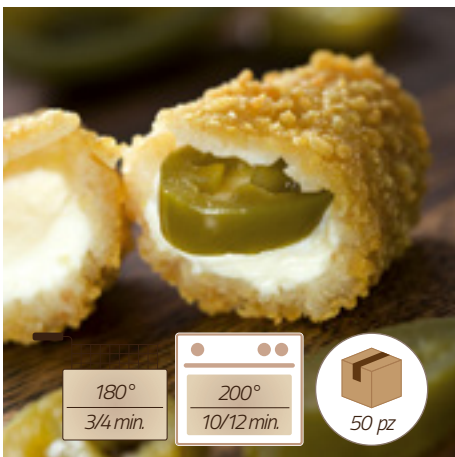
COD. 2028

MINI MOZZARELLE IN
CARROZZA SPECK+PROVOLA
RISPO | 2 kg



COD. 108521

MOZZARELLINE PANATE
FILENI | 12,5 gr



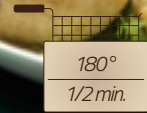
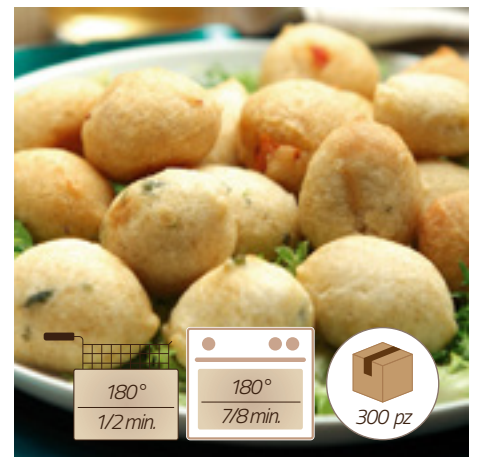
COD. 589

JALABITE
PEPERONI VERDI PICCANTI
CON CREMOSO FORMAGGIO
CGM | 1 kg



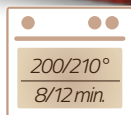
COD. 1342

RED HOT JALAPENOS
LAMBWESTON | 1 kg



COD. 471

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



COD. 1224

PASSIONE PRONTA SPECIAL MIX

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



COD. 1227

COCKTAIL MICRO

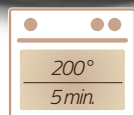
CROCCHÉ CON MOZZARELLA,
POLPETTINA DI MELANZANE,
FRITTATINA DI SPAGHETTI,
ARANCINO AL SUGO, DELIZIA AI 4 FORMAGGI
RISPO | 1 kg



COD. 473

**ARANCINI MIGNON
ALLA SICILIANA**

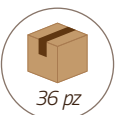
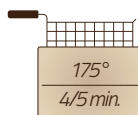
CGM | 2,5 kg



COD. 106001

**OLIVE RIPIENE
MARCHIGIANA**

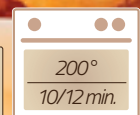
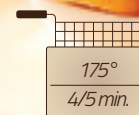
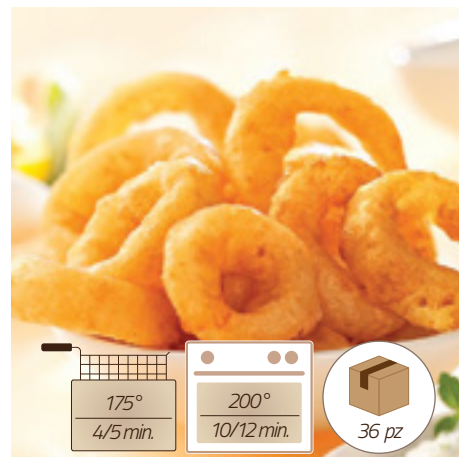
FILENI | 3 kg



COD. 803132

ANELLI CIPOLLA

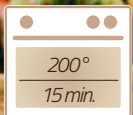
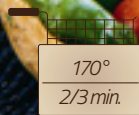
AVIKO | 1 kg



COD. 803566

**ANELLI DI CIPOLLA
PASTELLATI ALLA BIRRA**

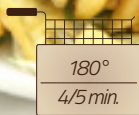
AVIKO | 1 kg



COD. 111001

ANELLI PEPERONI

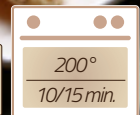
MC CAIN | 1 kg



COD. 687

**ORTAGGI MISTI
PASTELLATI**

CGM | 1 kg



COD. 566

**FIORI DI ZUCCA
PASTELLATI**

CGM | 2 kg



FOOD&CO.
HAPPY HOUR



200/210° 7/8 min.	50 pz
----------------------	-------

COD. 1375
**PEPITE DI POLENTA
PICCANTI**
RISPO | 1 kg



200° 10 min.	150 pz
-----------------	--------

COD. 103087
CHICKEN STICK
FILENI | 17 gr



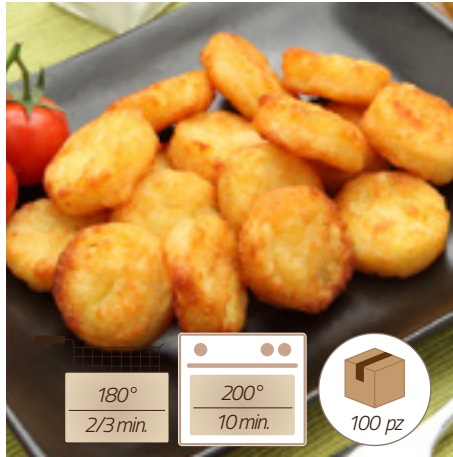
3 min. 800W	200° 7 min.	45 pz
----------------	----------------	-------

COD. 701021
ALI BABA
FILENI | 70 gr



200° 10 min.	350 pz
-----------------	--------

COD. 103082
CHICKEN BALLS
FILENI | 8 gr



180° 2/3 min.	200° 10 min.	100 pz
------------------	-----------------	--------

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



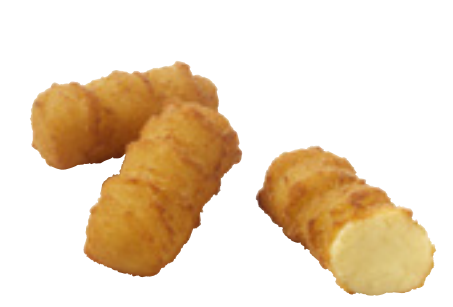
200° 10 min.	125 pz
-----------------	--------

COD. 107375
PEPITOS
FILENI | 20 gr



130 pz

COD. 40140
**CHICKEN NUGGETS
CORNFLAKES**
FOOD WORKS | 3 kg



175° 3 min.

COD. 602502
CROCCHETTE DI PATATE
AVIKO | 2,5 kg



175° 2/3 min.	200° 8/12 min.	50 pz
------------------	-------------------	-------

COD. 43501
CAMEMBERT BITES
LAMBWESTON | 1 kg

CRISPY NUGGETS ★★★★★

3'90 euro 10 BOX pz NUGGET e SALSA

5'90 euro 15 BOX pz NUGGET e SALSA

6'90 euro Combo 01 10 BOX + BIBITA

7'90 euro Combo 02 15 BOX + BIBITA

CRISPY NUGGETS ★★★★★

3'90 euro 10 BOX pz NUGGET e SALSA

5'90 euro 15 BOX pz NUGGET e SALSA

6'90 euro Combo 01 10 BOX + BIBITA

7'90 euro Combo 02 15 BOX + BIBITA



COD. 101759
CROKETTE - NUGGET
FILENI | 17 gr

**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!

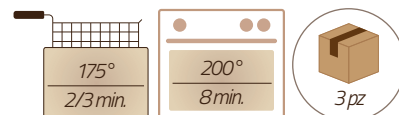
Attenzione a trasformare l'aperitivo in una grande abbuffata, con una drastica riduzione dei margini.

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

**COSA PROPORRE:
Fare piatti a basso costo GIÀ PRONTI.**



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

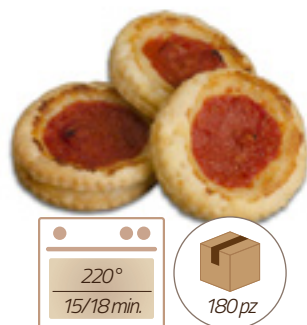


COD. 804871
PHILADELPHIA CRISPY SNACK
AVIKO | 3 kg



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.

COD. 107354
SALATINI 6 GUSTI
VANDEMOORTELE | 4 kg



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.

COD. 107353
**PIZZETTE SFOGLIA
con POMODORO**
VANDEMOORTELE | 4 kg



COD. 553
**PIZZETTE
POMODORO & MOZZARELLA**
GM PICCOLI | 2,5 kg



FOOD&CO. PATATE

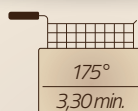


I VANTAGGI PRINCIPALI DELLE WEDGES:

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



I VANTAGGI PRINCIPALI DELLE POTATO DIPPERS:

Forma unica, è diversa da qualsiasi altro prodotto sul mercato. Sono perfette per l'intangolo.
L'aspetto come fatte in casa è sempre un elemento vincente. Grazie al loro rivestimento invisibile si mantengono croccanti. Finger Food: Ideali per piatti condivisi, un aperitivo o cene di gruppo.

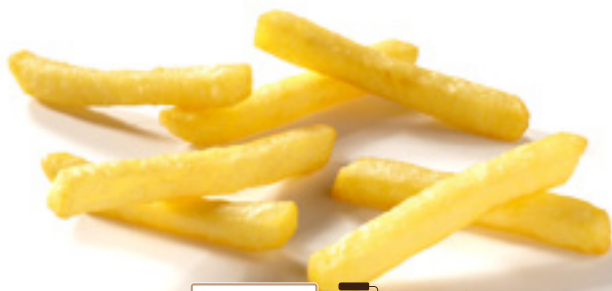
COD. 55147

PATATE DIPPERS
LAMBWESTON | 2,5 kg



COD. 95652

SWEET POTATO (6x6 Shoestring)
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

Crocantezza 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 (9x9)

AVIKO | 2,5 kg



COD. 803821

WEDGES MEDITERRANEI

AVIKO | 2,5 kg



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. 610

Casarecci



🕒 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. 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. 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. 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.

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.

COD. 1046

Panzerotti
ai funghi porcini

🕒 5/6 minuti

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. 987106

Raviolacci con 'nduja
e pecorino
(specialità calabrese)



peso 18,3 gr. cad. | confezione 3 kg.

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. 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. 1044

Triangoli al pesce spada



🕒 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. 987102

Tortelli al
Sapore di mare



peso 13,5 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. 1888

Riso Carnaroli
precotto



🕒 2/5 minuti

SOLUZIONI EXPRESS

confezione 4 x 1 kg.

COD. 1541

Bartolacci
squacquerone e piadina



🕒 2/3 minuti

Peso consigliato porzione: 148 g

peso 37 gr. cad. | confezione 3 kg.



COD. 987202

Penne rigate



🕒 2/5 minuti

SOLUZIONI EXPRESS

peso 2,2 gr. cad. | confezione 4 x 1 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.

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.



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. 769

Taglioline
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.

COD. 1319

Ricciolo
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. 1625

Sfogiaidea Dolcerotolo



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

COD. 624

Pasta Sfogia



Cat. Pillsbury
JUS-ROLL | 4 x 1,5 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.





***"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 bielorusi
di Zhuravichi e Tikinichi che vivono nelle zone contaminate in seguito alle radiazioni
fuoriuscite dallo scoppio della centrale nucleare di Chernobyl'*



*Progetto Bambini Chernobyl
Comitato di Misinto*



www.monzagal.it

MONZAGEL
È al servizio del tuo locale

*Nel 2010, dall'unione di 2 aziende di distribuzione Algida
con più di trent'anni di presenza sul territorio,
nasce **Monzagal***

*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 Monzagal.

*La squadra per Monzagal è davvero importante,
e chi lavora in Monzagal 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.**



039 6882047

info@monzagal.it



CONTATTACI

039 6882047

info@monzagel.it



www.monzagel.it

