





















LAVORARE CON NOI È FACILE!



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



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



OGNI ATTREZZATURA ha il suo giusto obiettivo minimo mensile:

 Draghetto | 6 Box
 € 120,00
 Nucab 400 | 27 Box
 € 250,00

 Nucab 200 | 15 Box
 € 150,00
 Vetrina verticale | 20 Box
 € 250,00

 Nucab 300 | 20 Box
 € 200,00
 Globo 700 | 35 Box
 € 350,00

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



Attiva la polizza MANCATO FREDDO per dormire sonni tranquilli!



Mantenere il codice di PAGAMENTO concordato.



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





FRIGGITRICE



MICRO-ONDE



PADELLA



SENZA GLUTINE



VEGANO







BURRO



COMPOSTO da 10 pz.

€128,02 IVA esclusa





confezioni 1 kg.

















TIGLIE (33 d.)

VALORE REALIZZO € 72,00 (€ 3,00 X 24 BOTTIGLIE)

OPPURE

6 BOTTIGLIE (75 cl.)

CONTRACTOR OF THE CONTRACTOR OF THE

SAPE SITE OF THE STATE OF THE S

COMPOSTO da 724 pz.

€ **65,00**IVA esclusa



COCKTAIL MICRO confezione 1 kg.



PEPITA DI POLENTA PICCANTE confezioni 1 kg.



ARACHIDI TOSTATE confezione 1 kg.



SALSA MEXICAN confezione 1.050 gr.



confezione 1 kg.



4 CONFEZIONI FOCACCIA COTTA TRADIZIONALE confezione 650 gr.

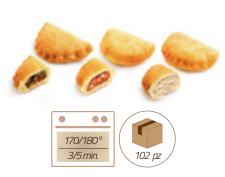


24 LATTINE (33 cl.)
COCA COLA

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



FOOD&CO. HAPPY HOUR

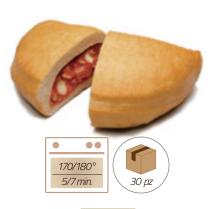


COD. 1003

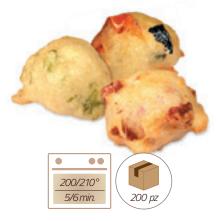
CALZONCELLO MIX

MOZZARELLA E POMODORO,
RICOTTA E SALAME, ORTOLANA

SAN GIORGIO | 2,5 kg



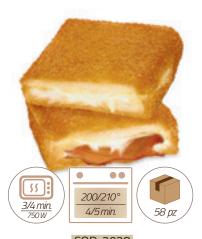
COD. 503
CALZONE
MOZZARELLA&POMODORO
SAN GIORGIO | 125 gr



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

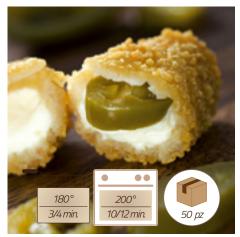
RISPO | 2 kg



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

80 pz

8/12 min.

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

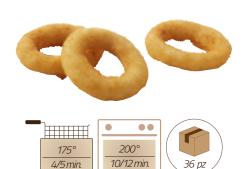


COD. 106001

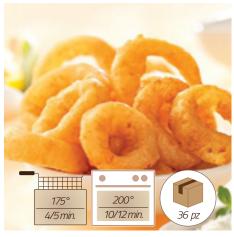
OLIVE RIPIENE

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

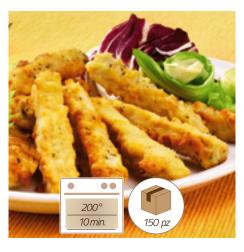




FOOD&CO. HAPPY HOUR



COD. 1375
PEPITE DI POLENTA
PICCANTI
RISPO | 1 kg



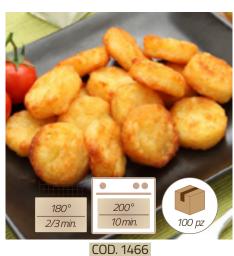
COD. 103087 CHICKEN STICK FILENI | 17 gr



COD. 701021 **ALI BABA** *FILENI* | *70 gr*



COD. 103082 CHICKEN BALLS FILENI | 8 gr



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



COD. 107375
PEPITOS
FILENI | 20 gr

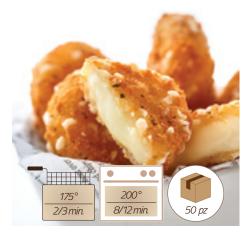




COD. 40140
CHICKEN NUGGETS
CORNFLAKES
FOOD WORKS | 3 kg



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



COD. 43501

CAMEMBERT BITES

LAMBWESTON | 1 kg





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'intingolo. 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



PATATE FRITTE SENZA COMPROMESSI

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



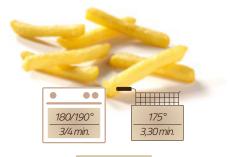
COD. 805859 STEAKHOUSE SUPER CRUNCH AVIKO | 2,5 kg

175° 4/5min.

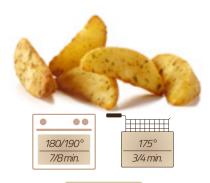
COD. 260687

PATATE COUNTRY HOUSE (9x9)

AVIKO | 2,5 kg



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



COD. 803821
WEDGES MEDITERRANEI
AVIKO | 2,5 kg





COD. 1209

ASPARAGI VERDI

AGRIFOOD | 1 kg



COD. 874 **BIETA IN FOGLIA PORZIONATA**AGRIFOOD | 2,5 kg



COD. 828

BROCCOLI ROSETTE

AGRIFOOD | 2,5 kg



COD. 829

CARCIOFI A SPICCHI

AGRIFOOD | 2,5 kg



COD. 8023

CAROTE BABY MINUTE

BONDUELLE | 2,5 kg



COD. 8022 CAROTE RONDELLE MINUTE BONDUELLE | 2,5 kg



COD. 8040
CAVOLFIORI MINUTE
BONDUELLE | 2,5 kg



COD. 8027

CAVOLINI BRUXELLES

BONDUELLE | 2,5 kg



COD. 8033
CONTORNO FANTASIA
MEDITERRANEA
BONDUELLE | 2,5 kg





FOOD&CO. VERDURE



COD. 8006

FAGIOLINI FINI MINUTE

BONDUELLE | 2,5 kg



COD. 799

FINOCCHI A SPICCHI

AGRIFOOD | 2,5 kg



COD. 1441
FRIARIELLI IN FOGLIA
AGRIFOOD | 1 kg



COD. 1105
MINESTRONE
BONDUELLE | 1 kg

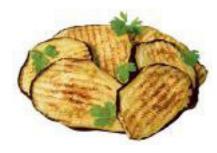


COD. 8026 GRATIN PATATE BONDUELLE | 2,5 kg



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

COD. 801753 GRATIN BROCCOLI AVIKO | 1,5 kg



COD. 1788

MELANZANE GRIGLIATE

GIAS | 1 kg



COD. 1789

PEPERONI A FALDE GRIGLIATI

GIAS | 1 kg



COD. 1787 **ZUCCHINE GRIGLIATE**GIAS | 1 kg



COD. 845

SPINACI IN FOGLIA PORZIONATI

AGRIFOOD | 2,5 kg



COD. 8012 **ZUCCHINE RONDELLE**BONDUELLE | 2,5 kg



COD. 1276

FUNGHI CHAMPIGNON

AGRIFOOD | 1 kg







COD. 171 **ANELLI CALAMARI** CALO PESO 10% AREA FOOD | 1 kg



COD. 1155 **CALAMARI A CIUFFI IQF 15 UP VIETNAM** AREA FOOD | 1 kg



COD. 1605 **CALAMARI A CIUFFI IQF 60/150 VIETNAM**

AREA FOOD | 1 kg





COD. 3062 **CODE GAMBERI 31/35** AREA FOOD | 1 kg



COD. 1398 RONDELLE DI TENTACOLI TOTANO GIA' COTTE AREA FOOD | 1 kg



COD. 3064 SEPPIE 60 UP IQF AREA FOOD | 1 kg



COD. 172 LATTERINI (ACQUEDELLE) AREA FOOD | 1 kg



COD. 555 MISTO RISOTTO PESCE AREA FOOD | 1 kg





FOOD&CO. MACELLERIA



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



COD. 65050 100 gr



COD. 65070 150 gr



COD. 60170 170 gr



COD. 65080 180 gr



COD. 77010

HAMBURGER
ANGUS CRUDO
FOOD WORKS | 180 gr



COD. 90145

GRILL BURGER

GIA' COTTO

GE | 200 gr



COD. 101931

HAMBURGER MANZO
GIA' COTTO
FILENI | 93 gr



COD. 1388

COTOLETTA DI POLLO
PREZZO PREMIUM

FILENI | 97 gr



COTOLETTA DI POLLO SUPREMA FILENI | 135 gr



COD. 1093 SALSICCIA GRIGLIATA SURGITAL | 100 gr



COD. 109194

PETTO DI POLLO A FETTE
GIA' COTTO

FILENI | 2,5 kg



COD. 1161

FETTINE PETTO DI POLLO

MC CAIN | 1 kg







COD. 6471

ARROSTO

CON PATATE A SPICCHI

GOURMET | 300 gr



COD. 6476
COTOLETTA
CON PATATE AL FORNO
GOURMET | 300 gr



COD. 5230
FILETTI DI POLLO
E CARCIOFI
FILENI | 280 gr



COD. 1615
TAGLIATINA DI POLLO
E VERDURE
GOURMET | 300 gr



COD. 5060

BRASATO DI TACCHINO
E PATATE

FILENI | 280 gr



COD. 443

SCALOPPINA DI POLLO
AI FUNGHI
FILENI | 280 gr





FOOD&CO. PIATTI FRESCHI



COME PREPARARLI



Asportare o forare la pellicola e porre la vaschetta nel forno a **170°C**

7 5 minuti



Asportare o forare la pellicola e porre la vaschetta nel forno a **700 W**

? 2 minuti



Asportare la pellicola e porre il contenuto della vaschetta in padella e mescolare.

CONSERVAZIONE

l piatti non sono surgelati e nemmeno pastorizzati, **sono freschi**, si conservano in frigorifero da 0°C a +4°C

UN CONSIGLIO

A metà preparazione mescolare il prodotto per uniformare il calore. Se il prodotto risulta troppo asciutto aggiungere mezzobicchiere di acqua mescolare no ad amalgamare il tutto.



Pasta all'uovo condita con ragù di carne di manzo.

COD. 766

TAGLIATELLE AL RAGU'
GASTRONOMIA TOSCANA | 300 gr



Le tagliatelle ai funghi porcinisono un primo piatto prelibato e tipicamente autunnale.

COD. 682

TAGLIATELLE AI FUNGHI
GASTRONOMIA TOSCANA | 300 gr



Penne con salsa di pomodoro arricchita da peperoncino.

COD. 955 PENNE ARRABBIATA GASTRONOMIA TOSCANA | 300 gr



Tutto il gusto della classica ricetta romana con pomodoro e pancetta.

COD. 950

PENNE ALL'AMATRICIANA

GASTRONOMIA TOSCANA | 300 gr



Pasta all'uovo con spinaci e ripieno di mortadella, prosciutto crudo e carne di manzo

COD. 700

RISO ZAFFERANO E SPECK

GASTRONOMIA TOSCANA | 300 gr



Riso con radicchio rosso

COD. 987011

RISOTTO AL RADICCHIO ROSSO

GASTRONOMIA TOSCANA | 300 gr



Il ripieno è il medesimo delle lunette ma il piatto è arricchito da cubetti di pancetta.

COD. 681

CASONCELLI BURRO & PANCETTA

GASTRONOMIA TOSCANA | 300 gr



COD. 1694

GRAMIGNA CON SALSICCIA

GASTRONOMIA TOSCANA | 300 gr



Pasta all'uovo e fagioli borlotti insaporiti dal gusto delicato della salvia.

COD. 981

PASTA E FAGIOLI STAGIONALI

GASTRONOMIA TOSCANA | 300 gr



Teneri bocconcini di carne di manzo con piselli.

COD. 688

SPEZZATINO CON PISELLI

STAGIONALI

GASTRONOMIA TOSCANA | 250 gr



Il ripieno è lo stesso, la panna è arricchita da cubetti di spalla cotta.

COD. 690

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO

GASTRONOMIA TOSCANA | 300 gr



Tipico piatto italiano con ragù di carne di manzo e besciamella.

COD. 900

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

GASTRONOMIA TOSCANA | 300 gr



Pasta all'uovo e ceci con un tocco di pepe e rosmarino.

COD. 1309

PASTA E CECI STAGIONALI

GASTRONOMIA TOSCANA | 250 gr



Riso con verdure miste, spalla cotta e wurstel

COD. 789

INSALATA DI RISO STAGIONALI

GASTRONOMIA TOSCANA | 300 gr



Pasta all'uovo con spinaci e ripieno di mortadella, prosciutto crudo e carne di manzo

COD. 933

LUNETTE VERDI DI CARNE CON ZOLA

GASTRONOMIA TOSCANA | 300 gr



Melanzane con besciamella e salsa di pomodoro con formaggio.

COD. 987134

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

GASTRONOMIA TOSCANA | 300 gr



Una zuppa ricca con farro, fagioli borlotti, carote e sedano.

COD. 1308

ZUPPA DI FARRO STAGIONALI

GASTRONOMIA TOSCANA | 300 gr



I fusilli sono conditi con verdure miste e tonno.

COD. 790 PASTA FREDDA STAGIONALI

GASTRONOMIA TOSCANA | 300 gr







LA COTTURA A VAPORE: elemento di distintività della marca portavoce di naturalità e salubrità SERVIZIO: nuovi mix di prodotto sani, naturali, buoni e pronti da gustare PACK: un nuovo packaging ad alto contenuto di servizio, moderno e MICRONDABILE SHELF LIFE: 15 MESI (servizio)

INGREDIENTI: utilizzo di vegetali ad elevato appeal e contenuto nutrizionale.

Lista ingredienti coerente al posizionamento.

TARGET: persone interessate alle valenze nutrizionali, salutistiche dei prodotti che seguono un regime alimentare ed equilibrato

NON SURGELATO





COD. 45093

BULGUR, QUINOA, RISO ROSSO

CON POMODORI E OLIVE VERDI

VALFRUTTA | 220 gr.



COD. 45091

COUS COUS CON CAROTE, PISELLI,
ZUCCHINE E PEPERONI
VALFRUTTA | 220 gr.



COD. 45090

FARRO CON OLIVE NERE,
POMODORI SECCHI E CAPPERI

VALFRUTTA | 220 gr.



COD. 45092

RISO BASMATI, LENTICCHIE

CON BOCCONCINI DI SOIA E SALSA DI SOIA

VALFRUTTA | 220 gr.









COD. 9928

Zuppa di cereali e legumi GOURMETITALIA | 300 gr.

CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA













COD. 9795

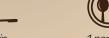
Crema di broccoli e renzero, con riso GOURMETITALIA | 300 gr.

CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA















COD. 9796

Riso venere con gamberetti e zucchine GOURMEPITALIA | 300 gr.

CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA







FOOD&CO. PRIMI PIATTI SURGELATI





GNOCCHI FATTI CON PATATE FRESCHE E POMODORO ITALIANO

COD. 34151

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

FATTI PER TE | 300 gr



PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE E POMODORO ITALIANO. ANCORA PIÙ GUSTOSA, CON UNO STRATO IN PIÙ!

COD. 34153

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

FATTI PER TE | 300 gr



RICETTA VEGANA. PASTA DI SEMOLA RUMMO. POMODORO ITALIANO

COD. 34365

FUSILLI AL POMODORO

FATTI PER TE | 300 gr



POMODORO ITALIANO

COD. 34178

MEZZE PENNE ALL'ARRABIATA

FATTI PER TE | 300 gr



SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO CON LEGNO DI FAGGIO NATURALE. PANNA FRESCA ITALIANA

COD. 34180

MEZZE PENNE AL SALMONE

FATTI PER TE | 300 gr



RICETTA VEGANA. MELANZANE, ZUCCHINE E POMODORINI ITALIANI. PASTA SENZA GLUTINE RUMMO

COD. 34373

PENNE ALLA MEDITERRANEA

FATTI PER TE | 300 gr



RICETTA VEGANA, CON POMODORINI, MELANZANE, OLIVE E CAPPERI. PASTA INTEGRALE BIO

COD. 34369

PENNE ALLA SICILIANA

FATTI PER TE | 300 gr



RICETTA VEGANA, CON ASPARAGI E POMODORINI ITALIANI. PASTA SENZA GLUTINE

COD. 34371

PENNE ASPARAGI E POMODORINI

FATTI PER TE | 300 gr



RUCOLA E POMODORINI ITALIANI; PECORINO ROMANO DOP. **PASTA INTEGRALE BIO**

COD. 34367

PENNE PESTO DI RUCOLA E POMODORINI

FATTI PER TE | 300 gr

FOOD&CO. PRIMI PIATTI SURGELATI



PASTA FRESCA ALL'UOVO CON PANNA FRESCA ITALIANA

COD. 34174

TORTELLINI
PANNA E PROSCIUTTO
FATTI PER TE | 300 gr



PASTA FRESCA ALL'UOVO CON POMODORO E RICOTTA FRESCA ITALIANI

COD. 34155

RAVIOLI AL POMODORO

FATTI PER TE | 300 gr



PESTO ALLA GENOVESE CON PINOLI E BASILICO ITALIANI; PECORINO ROMANO DOP

COD. 34176

TROFIE AL PESTO

FATTI PER TE | 300 gr



PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE E POMODORO ITALIANO.

COD. 34149

FETTUCCINE AL RAGU'

FATTI PER TE | 300 gr



PASTA FRESCA ALL'UOVO CON FUNGHI PORCINI

COD. 34170

TAGLIATELLE AI FUNGHI

FATTI PER TE | 300 gr



PASTA FRESCA ALL'UOVO CON GORGONZOLA DOP

COD. 34172

TAGLIOLINI VERDI

SPECK E GORGONZOLA

FATTI PER TE | 300 gr



PASTA FRESCA ALL'UOVO CON PECORINO ROMANO DOP

COD. 34168

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

FATTI PER TE | 300 gr



RISOTTO ITALIANO CON CALAMARI, GAMBERI, POLPO E VONGOLE. SENZA GLUTINE

COD. 34176

RISOTTO ALLA PESCATORA

FATTI PER TE | 300 gr



CON POLLO E PATATE A CUBETTI ITALIANI.

COD. 34147

FILETTO DI POLLO CON PATATE GRIGLIATE FATTI PER TE | 300 gr

FOOD&CO. PRIMI PIATTI SURGELATI





COD. 6513

RAVIOLI SPECK E ZUCCHINE

GOURMET | 300 gr



COD. 195

TORTELLONI BURRO E SALVIA

GOURMET | 300 gr



COD. 16459

MEZZELUNE SPECK/BRIE

GOURMET | 300 gr



COD. 2018

TAGLIOLINI VERDI P/S

GOURMET | 300 gr



COD. 6460

FARFALLE ALLA CAPRESE

GOURMET | 300 gr



COD. 2143 GNOCCHI 4 FORMAGGI GOURMET | 300 gr



COD. 16423 GNOCCHI AL RAGU' GOURMET | 300 gr



COD. 16260 GNOCCHI POMODORO GOURMET | 300 gr



COD. 16445

GRAMIGNA ALLA BOSCAIOLA

CON SALSICCIA

GOURMET | 300 gr



COD. 16423

LASAGNE BOLOGNESE

GOURMET | 300 gr



COD. 1373

PIZZOCCHERI

GOURMET | 300 gr



COD. 9983

TONNARELLI CACIO & PEPE

GOURMET | 300 gr

Riso Carnaroli cotto, mantecato e insaporito con Asparagi. Surgelato IQF.

COD. 10 RISOTTO AGLI ASPARAGI RISO SCOTTI | 300 gr



Riso Carnaroli cotto, mantecato e insaporito con funghi Porcini. Surgelato IQF.

COD. 01 RISOTTO AI FUNGHI PORCINI RISO SCOTTI | 300 gr



Risotto alla Parmigiana. Surgelato IQF

COD. 497 RISOTTO ALLA PARMIGIANA RISO SCOTTI | 300 gr



Riso Carnaroli cotto con Radicchio e Provola. Surgelato IQF.

COD. 03

RISOTTO PROVOLA E RADICCHIO

RISO SCOTTI | 300 gr



Riso Carnaroli cotto con zafferano. Surgelato IQF.

COD. 09

RISOTTO ZAFFERANO

RISO SCOTTI | 300 gr



Risotto alla Parmigiana. Surgelato IQF

COD. 1637

RISOTTO ZUCCA E ASIAGO

RISO SCOTTI | 300 gr



COD. 1769

LASAGNE CASERECCIE

"RICETTA ARTIGIANALE"

SURGITAL | 2,5 kg



FOOD&CO. PIZZA & CO.



COD. 1344

BASE PIZZA BIANCA

RINED | 220 gr | Ø 32 cm



COD. 1345

BASE PIZZA POMODORO

RINED | 290 gr | Ø 29 cm



COD. 1394

PIZZETTA MARGHERITA

RINED | 150 gr | Ø 18 cm



COD. 1346 PIZZA MARGHERITA RINED | 380 gr | Ø 28 cm



E SE PER LA **PAUSA PRANZO** I TUOI CLIENTI AVESSERO **VOGLIA DI PIZZA?**

NON FARLO USCIRE DAL TUO LOCALE, CHIEDI AL TUO RAPPRESENTANTE LA **DEGUSTAZIONE GRATUITA!**





COD. 1346

PIZZELLA MARGERITA

RINED | 200 gr





COD. 1350

PIZZELLA PROSCIUTTO

RINED | 220 gr





PIZZELLA
PROSCIUTTO&FUNGHI
RINED | 225 gr





COD. 1348
PIZZELLA
SALAME PICCANTE
RINED | 225 gr

COD. 609





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 Casoncelli



🕝 3/4 minuti

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

€ 1,01

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

Cuori Rossi



7 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



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.

Fiocchetti al gorgonzola





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



T / minut

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



(r) 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.

Panerotti ai funghi porcini



(r) 5/6minuti

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

€ 0,99

peso 22 gr. cad. | confezione 3 kg.



Raviolacci con'nduja e pecorino (specialità calabrese)





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

Panzerotti ricotta e spinaci



7 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.

Rettangoli alla Cernia



4/5 minuti

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

peso 11 gr. cad. | confezione 3 kg.

Triangoli al pesce spasa



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 Sapore di mare



peso 13,5 gr. cad. | confezione 3 kg.

Tortelli agli asparagi



(f) 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.

Bartolacci squacquerone e piadina

Peso consigliato porzione: 148 g

peso 37 gr. cad. | confezione 3 kg.



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

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.

Maccheroni al torchio



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



7 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



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.

Strigoli



(*t*) 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.

recchiette



(r) 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.

Gnocchi di patata 68% — Gnocchetti di patata 91%



(r) 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.



(r) 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



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



7 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.

Tadioline al nero di seppia



(r) 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

Ricciole

Speck & Provola



(r) 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.

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.

COD. 1625 Sfogliaidea Dolcerotolo



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

Pasta Stodia



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



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

Madre Feresa di Calcutta

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







www.monzagel.it

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

che opera nel nord milanese, attraverso la scelta dei migliori prodotti per il canale Ho.re.ca. crea progetti di crescita per portare più clienti nel tuo locale e ti fornisce le migliori strategie di vendita.

Sono ben 40 le persone che oggi lavorano in Monzagel.

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

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



CONSULENTI ALLE VENDITE

per portarti
i prodotti entro
24/36 ore

SPECIALISTI
DELLE VENDITE

per affiancarti, portandoti nuove idee e piu' clienti nel tuo locale

OPERATORI
per ascoltare
e soddisfare
tutte le tue
richieste

MAGAZZINIERI

per preparare al meglio i tuoi ordinl addetti alla manutenzione delle attrezzature per interventi rapidi

039 6882047

info@monzagel.it



CONTATTACI 039 6882047 info@monzagel.it















www.monzagel.it