



TRADIZIONE  
EVOLUZIONE  
RICERCA  
QUALITÀ  
TECNOLOGIA

*dal 1932*



## DALLA TRADIZIONE ALL' EVOLUZIONE

Menù s.r.l. è un'impresa leader nella produzione di specialità alimentari destinate alla ristorazione professionale: condimenti, salse e creme, funghi, primi piatti, pietanze, preparati per dolci e dessert.

Ha sempre risposto con nuove proposte all'evoluzione del gusto, mantenendo costantemente la qualità delle materie prime, l'igiene della lavorazione, la sicurezza delle confezioni.



di Antonella Monzoni

## OLTRE 80 ANNI DI ATTIVITÀ ALIMENTARE DI CUI 50 NEL CATERING

Dal salumificio fondato da Romolo Barbieri a Cavezzo (Modena) nel 1932 all'attuale società sono passati oltre ottant'anni e una vera e propria metamorfosi. Oggi Menù, con oltre 800 referenze a catalogo e con i suoi 350 agenti per circa 30.000 clienti serviti, rappresenta una realtà leader al servizio della ristorazione. Nel 1941 inizia la produzione del ragù Tutto, la prima specialità alimentare che aprirà la strada a tutte le altre. Successivamente, nel 1950 nasce la ditta Robar (Romolo Barbieri) e inizia la produzione dei dadi per brodo e contemporaneamente anche di alcune specialità pronte. Nel 1956 Rodolfo Barbieri prende le redini dell'azienda, privilegiando la produzione di specialità alimentari. Nel 1970 viene acquistato un terreno a Medolla per la costruzione del magazzino che verrà completato nel corso degli anni, la casa colonica esistente viene trasformata in un ristorante per accogliere i clienti. Nel 1972 cambia la ragione sociale in Menù s.r.l. e inizia la costruzione dello stabilimento di Medolla. Dal

1975 al 1994 Rodolfo Barbieri è affiancato dalla sorella Giliana che si dedica alla ricerca e allo sviluppo dei nuovi prodotti e della ristorazione. Nel 1999 Menù riceve la certificazione ISO 9001. Oggi Menù è anche certificata ISO 22000 e FSSC 22000.

Lo stabilimento rispecchia in pieno l'evoluzione di Menù: reparti e divisioni hanno come comune denominatore la ricerca della qualità, dalla materia prima al prodotto finito, ottenuta attraverso la tecnologia avanzatissima senza mai dimenticare la mano dell'uomo. Nel reparto ricerca e sviluppo nascono e si provano le idee, sempre calibrate sulle richieste del mercato e sulle possibilità di realizzazione su scala industriale. I cuochi, coordinati da esperti in scienze dell'alimentazione, sono sempre all'opera per studiare e provare nuovi abbinamenti da lanciare sul mercato. La produzione della maggior parte dei prodotti Menù segue la stagionalità della campagna e il reparto produzione è come una grande cucina.





## MENÙ IN CONTINUA CRESCITA

Dal salumificio fondato da Romolo Barbieri a Cavezzo (Modena) nel 1932 all'attuale società sono passati già ottant'anni ma con una vera e propria metamorfosi.

Oggi la Menù, presieduta da Rodolfo Barbieri, il figlio di quel Romolo fondatore, è una realtà con:

- 250 dipendenti
- oltre 350 agenti
- circa 30.000 clienti
- più di 800 prodotti in catalogo
- uno stabilimento che supera i 40.000 metri quadrati di superficie e 70 milioni di euro di fatturato.

## METODOLOGIA DI PRODUZIONE

Le specialità Menù sono prive di conservanti e sottoposte a severi controlli. La cottura dopo la chiusura del prodotto ne esalta i sapori, come in una pentola a pressione. Le materie prime freschissime provengono principalmente dalla fiorente campagna emiliana e dai principali mercati nazionali ed esteri.

Il ciclo di produzione riproduce, per accuratezza e modalità di lavoro, ciò che avviene in una tradizionale cucina familiare. A tecnologie già

affermate si associano macchine a elevata capacità produttiva, che sono un valido ausilio ai nostri cuochi per mantenere alto il livello della produzione senza che ciò vada a scapito della qualità. Le ricette si rifanno alla tradizionale cucina casalinga senza però rinunciare a proporre prodotti di gusto raffinato. Menù, tra le prime in Italia, utilizza impianti di sterilizzazione in asettico ottenendo prodotti di inparagonabile qualità e freschezza.



## COSA PROPONE MENÙ

**OLTRE 40 TIPI DI LAVORAZIONE DI FUNGHI:** Prataioli e porcini in una speciale ed esclusiva preparazione in asettico. Porcini, prataioli, finferli, pleurotus, famigliola gialla, muschio, coltivati e per fino i giapponesi shiitake. Tutti raccolti freschi e poi cucinati da Menù in tanti modi diversi. Trifolati, in olio o al naturale.

**OLTRE 20 TIPI DI LA VORAZIONE DI CARCIOFI:** Cucinati in ricette originali o più tradizionali, alla giudia, alla rustica e alla romana. Carciofi per tutte le preparazioni. Raccolti in stagione e cucinati dal fresco pronti per essere utilizzati nei primi piatti o negli antipasti, come contorno dei secondi, sulle pizze e nei panini.

**OLTRE 60 SALSE E CONDIMENTI:** I ragù della tradizione e le ricette più ricercate a base di cacciagione o di ingredienti raffinati. Le salse e le creme mediterranee o fantasia, vegetariane, di pesce o con la carne, piccanti o delicate. E i pomodori pelati, in sugo e pezzettoni. L'ortaggio per tante occasioni ideale per accontentare tutte le esigenze. Sono gli strumenti versatili per variare il menù ogni giorno. Tante soluzioni per condire i primi piatti e aggiungere sapore alle ricette quotidiane.

**OLTRE 40 PREPARATI PER DOLCI:** Crema catalana, panna cotta, semifreddi, i topping, i preparati per dolci etc... Tantissime proposte che permettono di far uscire dalla cucina dolci al cucchiaio, al forno e semifreddi tanto buoni quanto belli.

## COLLEZIONE ECO-DESIGN "RI-GENERA"

Splendidi oggetti di design ricercato, realizzati completamente a mano e in numero limitato. Ottenuti utilizzando bucce e semi di pomodoro recuperati alla fine del processo di produzione, successivamente essiccati e amalgamati a materiali come cera d'api e resina.

# I MARCHI DELL'AZIENDA



Industria Specialità Alimentari



**Menù**, offre oltre cinquecento prodotti in catalogo per moltiplicare le idee e dare un aiuto a bar, paninoteche, birrerie, pub e simili. Ricette sfiziose che permettono agli operatori della ristorazione fast o slow di contare su un'offerta nuovissima, preparazioni originali e una presentazione veramente sublime. E dietro tutto questo naturalmente c'è l'esperienza e la qualità **Menù**.

**Bruschetta...Mia**, un progetto di successo a dotato da tantissimi Locali diversi.

La proposta nasce per valorizzare e sfruttare al meglio le potenzialità della bruschetta, adatta per tante occasioni. Per chi inserisce il marchio nel proprio locale Menù ha preparato pane e formaggio speciali, i vari ingredienti di farcitura, menù fotografici componibili ed adesivi, tovagliolini, taglieri per servire il prodotto, ricette create appositamente e perfino forni creati su misura per questo prodotto.

**L'albero della vita**, tutto ciò che serve per la prima colazione. Dai prodotti da forno, ai cereali, dai succhi di frutta alle bevande solubili, dalle marmellate alla frutta sciropata e al naturale.

**Benserviti**, tanti prodotti per altrettante esigenze differenti. Troviamo le ricette a base di pesce, come insalate di mare, carpacci, polipi, filetti di alici, le linee di salumi, precotti e bocconcini sfiziosi. Tutto per arricchire i vostri menù.

**Cucina Antica** offre sughetti di cacciagione (lepre, capriolo, cinghiale ed altri ancora), condimenti di pesce, classici al ragù o a base pomodoro; ed ancora salse (tra le quali le agrodolci particolarmente indicate per abbinamenti a carni e formaggi), creme, olive, contorni, 66 prodotti (sempre in continuo aumento) che vengono venduti al consumatore finale attraverso negozi specializzati.

## CERTIFICAZIONI

AZIENDA CON SISTEMA  
DI SICUREZZA ALIMENTARE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= FSSC 22000 =

AZIENDA CON SISTEMA DI  
SICUREZZA ALIMENTARE  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 22000 =

AZIENDA CON SISTEMA  
DI GESTIONE QUALITÀ  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 9001 =

## NUOVA SIMBOLOGIA

Nuovi simboli vanno ad arricchire il catalogo generale Menù 2015 per rendere semplice e intuitivo il contenuto dei nostri prodotti, a seguire la legenda:



I prodotti che riportano questo simbolo sono realizzati senza Glutine



I prodotti che riportano questo simbolo sono Naturalmente senza Glutine



I prodotti che riportano questo simbolo non contengono Lattosio



I prodotti che riportano questo simbolo non contengono Grassi Idrogenati



I prodotti che riportano questo simbolo vengono prodotti in Italia al 100%

★ ★ ★ ★ ★

*gli*

# INIMITABILI

*I magnifici 23*

Gli Inimitabili, gli unici lavorati con il procedimento in asettico. Aseptic System Menù è il marchio di garanzia dell'azienda, uno speciale procedimento che consente di mantenere inalterato il gusto, il sapore e il profumo simile ad un prodotto appena lavorato dal fresco.



# PORCINI A FETTE TRIFOLATI



GQ1 - Scat. g 780 pn.

Funghi porcini di prima scelta selezionati e particolarmente curati, affettati e trifolati. La particolare tecnica di sterilizzazione permette al porcino di mantenere tutto il sapore e il profumo del prodotto lavorato dal fresco.



*Grazie al loro gusto intenso i porcini a fette trifolati sono l'ideale per rendere ogni primo piatto raffinato e importante, si sposano perfettamente con ogni secondo, oppure si presentano come un ricco contorno.*



Tagliatelle ai porcini



# FUNGHI PRATAIOLI TRIFOLATI



FE1 - Scat. g 780 pn.

FE3 - Scat. g 2500 pn.

Questo fungo è particolarmente buono, profumato e bianco grazie alla lavorazione in asettico. Funghi prataioli coltivati (*Agaricus Bisporus*), olio di semi di girasole, sale e piante aromatiche.



Pizza ai funghi prataioli



Consigliati come contorno a carni, sono l'ideale anche sulla pizza, oppure per realizzare panini farciti e tartine. Una proposta particolarmente raffinata li vede come ripieno per le Crêpes.

# GRANSALSA DI FUNGHI PORCINI



BV1 - Scat. g 780 pn.

Salsa a base di funghi porcini cubettati di prima scelta selezionati, cucinata con olio di semi di girasole e ortaggi.



Filetto ai porcini

Ideale per condire primi piatti, risotti e secondi piatti a base di carne. Molto indicata per farcire pasta al forno e per ripieni di pasta fresca. Ottima anche allungata come zuppa.

# GRANSALSA DI MELANZANE



ZK1 - Scat. g 800 pn.

Salsa con melanzane, olio di semi di girasole e piante aromatiche.



Pennette alle melanzane

Ideale per condire primi piatti, farcire pasta al forno e per ripieni di pasta fresca.

# GRANCREMA DI ASPARAGI



KM1 - Scat. g 800 pn.

Salsa fatta principalmente da punte e pezzi di asparago fresco, macinato a crema e insaporito da verdure, erbe aromatiche e spezie.



Pizza asparagi e speck

*Essendo più cremosa e senza aceto, trova largo uso in pizzeria, sulla bruschetta, nei crostoni e in paninoteca. Ottima anche nella composizione di primi piatti, paste al forno, paste ripiene, abbinata ad arrostiti o filetti.*

# GRANSALSA DI PUNTE DI ASPARAGI



CY107 - Scat. g 810 pn.

Punte di asparagi cucinati con olio vegetale, ortaggi misti e piante aromatiche.



Ravioli con asparagi

*Può essere usata così com'è nella scatola e solo scaldata. Oppure abbinata a Crema ai formaggi Menù. Veramente speciale per primi piatti o riso, torte salate, omelette, sformati, soufflé, pizze, flan, panini.*

## GRANSALSA DI CUORI DI CARCIOFO



**C1107 - Scat. g 800 pn.**  
Salsa con cuori di carciofo, olio di semi di girasole, piante aromatiche e spezie.



Garganelli ai carciofi

La Gransalsa di cuori di carciofo in asettico rappresenta un vero jolly, ottima per condire pasta asciutta e riso, così com'è o miscelata alla Crema ai formaggi. Si trasforma in una base squisita per bruschette e tartine.

## GRANCREMA DI CARCIOFI



**B01 - Scat. g 800 pn.**  
Morbidissima crema formata da carciofi tagliati a fettine, conditi con olio, aglio e prezzemolo.



Pizza con Grancrema di carciofi

È ideale per condire pasta, riso, gnocchi, ravioli e per ripieni di pasta. Ottima sulla pizza, bruschette, crostoni e spalmata sui panini. Si può abbinare a Crema ai formaggi Menù.

# GRANSALSA DI ZUCCHINE IN ASETTICO



**BZ1 - Scat. g 800 pn.**  
Salsa con zucchine, olio di semi di girasole, spezie.



Farfalle con zucchine

*Ottima per condire i primi piatti, diventa un valido e fantasioso aiuto anche per i secondi, in particolare accompagnando carni e nella preparazione di omelette.*

# GRANPESTO ALLA GENOVESE



**BY107 - Scat. g 800 pn.**  
Tipico pesto alla genovese a base di basilico, olio, acqua, anacardi grana padano e pecorino.



Linguine al pesto

*Per primi piatti caldi, insalate di pasta, per condire patate lessate o fagiolini, spalmato su pomodori crudi o gliati.*



# CREMA AI FORMAGGI, AL PROFUMO DI TARTUFO, SPALMABILE



**Crema ai formaggi al profumo di tartufo**

**EI1 - Scat. g 820 pn.**

Crema ai formaggi con un fragrante e spiccato profumo di tartufo.



**Crema ai formaggi spalmabile**

**EM1 - Scat. g 820 pn.**



**Crema ai formaggi**

**EF1 - Scat. g 820 pn.**

Crema morbidissima e dal colore chiaro formata da 5 formaggi di primissima qualità: Emmental, Grano Padano, Taleggio, Fontina e un po' di Gorgonzola fusi con burro. È l'unica crema ai formaggi lavorata senza conservanti.

*La Crema ai formaggi si presta per condire penne, riso, gnocchi; ottima per mantecare le paste asciutte diluita con un po' di latte. Si utilizza per panini, tartine, tramezzini, vol-au-vent, scaloppine, pizze. La versione spalmabile si stende facilmente su pizza e bruschette, ideale per panini e tramezzini.*

## GRANCREMA DI GORGONZOLA

Crêpes al radicchio e alla Grancrema di Gorgonzola



**KF1 - Scat. gr 820 pn.**

Un prodotto ricco di sapore, il suo ingrediente principale è un Gorgonzola DOP dolce di primissima qualità, che conferisce un gusto intenso ma equilibrato.

*Perfetta per tartine o crostini per farcire vol-au-vent e torte salate, oppure in ottime paste al forno, risotti e paste corte. Ideale sulla pizza o per creare bruschette saporite.*

# FONDUTA VALDOSTANA CON FONTINA D.O.P DELLA VALLE D' AOSTA



**EY1 - Scat. g 820 pn.**

Composta da Fontina, acqua, tuorlo d'uovo latte e burro. Scaldare il prodotto in una casseruola a fuoco lento, o meglio a bagno maria, mescolando fino ad ottenere una crema fluida. Si può scaldare in forno a microonde in apposito contenitore, rimischiando di tanto in tanto.



**KG1 - Scat. g 820 pn.**

Morbida crema con formaggio pecorino lavorata in asettico.

*La Grancrema di pecorino è ideale per condire bucatini, gnocchi, riso e paste in genere. Ottima da utilizzare su pane e pizze.*



# GRANCREMA DI FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO D.O.P.

Gnocchi con crema ai formaggi e alle noci



**KL1 - Scat. gr 820 pn.**

Un ingrediente speciale dalle tradizioni molto antiche per questa gustosissima Grancrema che contiene Formaggio di Fossa di Sogliano DOP.



*Perfetta per comporre ottime tartine e crostini e farcire vol-au-vent e torte salate. Ottima nella realizzazione di paste al forno, risotti e paste corte, ma anche per guarnire pizze e bruschette sfiziose.*

# GRANCREMA AL PARMIGIANO REGGIANO



*Ideale per comporre tartine e crostini, farciture di vol-au-vent, torte salate. Come condimento di ottime paste al forno, risotti, paste corte, per guarnire pizze o bruschette.*



Strozzapreti con Grancrema al Parmigiano Reggiano



**KH1 - Scat. g 820 pn.**

Prodotto pronto all'uso a base di Parmigiano Reggiano DOP di pianura stagionato 24 mesi, di primissima qualità che conferisce un gusto intenso e deciso. Conservazione: 24 mesi

# GRANCREMA DI SCAMORZA AFFUMICATA

Quaglie ripiene



**E91 - Scat. g 820 pn.**

Prodotto pronto all'uso, a base di scamorza affumicata di primissima qualità che conferisce un gusto di affumicato intenso e deciso, ma equilibrato. Conservazione: 24 mesi



*Ideale per condire primi piatti, zuppe e torte salate*

# GRANCREMA DI PORCINI AL TARTUFO



**KR1 - Scat. g. 800 pn.**

Ricetta pregiata a base di funghi porcini e tartufo, lavorati mediante l'impianto asettico che ne preserva e garantisce profumo e sapore caratteristici della materia prima in uso.

Conservazione: 24 mesi



Tortelloni con ripieno di Grancrema di porcini al tartufo

*Ideale per condire primi piatti, risotti e secondi piatti a base di carne. Molto indicata per farcire pasta al forno e per ripieni di pasta fresca.*

# GRANSALSA DI PORRO

**BI1 - Scat. g. 800 pn.**



Porro fresco affettato a rondelle unito a olio, burro e pepe. La sua particolare lavorazione in asettico ne garantisce il profumo e il gusto delicato caratteristico della materia prima appena raccolta.

Conservazione: 24 mesi



*Questa salsa dal gusto particolarmente delicato, trova largo uso nella lavorazione di primi piatti, zuppe e torte salate.*

Risotto al porro



# POMODORINA



**CAX - busta da g  
10.000 pn.**  
Confezionata in  
asettico.



Spaghetti Pomodorina

*Speciale salsa al pomodoro, preparata con pezzi di pomodoro fresco e grande varietà di verdure fresche. Prodotta nel pieno della stagione con il miglior pomodoro è ideale per primi piatti e anche per crostini, pizze o per cucinare umidi e intingoli.*

# SORBETTO GUSTO LIMONE

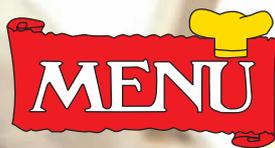


**LJ1 - Scat. g 850 pn.**



Bevanda fresca e dissetante, ideale come digestivo, ottima se servita tra una portata e l'altra. Conservazione a temperatura ambiente.

*Prima dell'utilizzo versare tutto il contenuto della latta (sia liquido che solido) in un recipiente, mescolando energicamente con una frusta, mettere poi in frigo (0°-4°) almeno 5 ore prima di consumarlo e servirlo ben freddo. Per una maggiore cremosità abbassare la temperatura di servizio riponendo la confezione nel freezer per un periodo non superiore alle 2 ore.*



*Industria Specialità Alimentari*

# Novità 2015

Trofie al salmone al profumo di agrumi





Tagliolini con gamberi e pesto di agrumi

## Pesto di agrumi

con spremuta di arancia fresca!



**B07** - Vaso g. 380 pn.

Pesto gustoso, aromatico ottenuto tritando polpa e buccia di arancia, buccia di limone, mandorle intere tostate e grana padano DOP; il tutto viene emulsionato con l'olio extravergine di oliva. Può essere utilizzato come condimento di pasta, riso e cereali, come accompagnamento a verdure crude o a piatti a base di pesce.

**Conservazione:** 24 mesi temperatura ambiente.

## Condimento piccante tricolore

**B57** - Vaso g. 390 pn.

Condimento a base di peperoncini piccanti freschi rossi e verdi tagliati a rondelle, aglio fresco tritato e a fette sottili. Può essere utilizzato in cucina nella preparazione di primi piatti ma anche per la realizzazione di bruschette, pizze, ecc.

**Conservazione:** 24 mesi temperatura ambiente.

da verdure fresche



## Salsa di **Pere** e **zenzero**



con pere  
100% italiane



**TV7** - Vaso g. 450 pn.

Salsa agrodolce a base di cubetti di pere Williams raccolte in piena stagione. Il gusto della pera viene esaltato dall'abbinamento con scaglette di zenzero fresco, che conferisce al prodotto una leggera piccantezza e un



particolare profumo. Ideale per accompagnare sia formaggi stagionati come grana, pecorino e montasio che formaggi freschi come ricotta e mascarpone. Ottima come contorno a carni bollite. **Conservazione:** 24 mesi temperatura ambiente.

Formaggi e pane ai cereali con salsa di pere e zenzero

Coniglio arrosto con olive taggiasche denocciolate, capperi e patate



## Olive taggiasche denocciolate



prodotto  
100% italiano



**XL1** - Scat. g. 770 pn.

Olive taggiasche, di calibro superiore provenienti esclusivamente dal Ponente Ligure, in olio extravergine di oliva 100% Italiano. Perfette per l'aperitivo, le olive Taggiasche sono un ingrediente base della cucina ligure, ideali per accompagnare piatti a base di pesce e carne.

**Conservazione:** 36 mesi temperatura ambiente.

## **Mezzoro** pomodori a metà semi dry



con pomodori  
italiani



**XC1** - Scat. g. 800 pn.

I pomodori vengono raccolti nei campi del sud Italia e tagliati a metà, poi accuratamente essiccati in modo lento e costante per mantenere il gusto e sapore tipici del pomodoro; vengono poi aromatizzati con piante aromatiche e foglie di basilico fresco appena raccolte. Prodotto ideale per buffet ed antipasti freddi tipo caprese. Trova largo uso in cucina per accompagnare piatti di pesce, paste salate e insalate di pasta fredda. **Conservazione:** 24 mesi temperatura ambiente.

# Lasagne al ragù di carne con Pomodorina

**R4V** - Vaschetta da 350 g

Novità della linea "Sempre Pronti", le lasagne sono preparate dal fresco in giornata. L'impasto della sfoglia viene lavorato da uova intere e gli ingredienti del ragù sono lavorati da carne e verdure fresche arricchiti con oltre il 30% della nostra Pomodorina.

Primo piatto pronto all'uso. In microonde: dopo aver tolto la pellicola protettiva mettere in microonde per 2 minuti a 750W. In forno tradizionale: disporre il prodotto in un'apposita pirofila e cuocere 8-10 min a 180°C.

**Conservazione:** 12 mesi a temperatura ambiente.



con  
Pomodorina

# Pasta senza glutine



**Spaghetti pasta trafilata in bronzo  
senza glutine**

**busta 500 g**

**COD. 702337** - Pasta di altissima qualità, senza glutine, dalla caratteristica trafilatura al bronzo. Tempo di cottura consigliato 10 -12 minuti.

**Conservazione:** 24 mesi a temperatura ambiente.

**Fusilli pasta trafilata in bronzo  
senza glutine**

**busta 500 g**

**COD. 702343** - Pasta di altissima qualità, senza glutine, dalla caratteristica trafilatura al bronzo. Tempo di cottura consigliato 8-10 minuti.

**Conservazione:** 24 mesi a temperatura ambiente.

# Polpa di Granchio Queen



**ML9** - Latta in banda stagnata con apertura easy open da 190 g

Polpa di granchio imperiale con un'elevata presenza di chele di grosso calibro, dal profumo e gusto particolarmente intensi. Ideale per sugo a base di pomodoro e ricotta e per il numero elevato di chele (10-12 pz), ottimo per guarnizioni di piatti di pesce. **Conservazione:** 48 mesi a temperatura ambiente.

# Tonno a pezzetti all'olio di oliva

**M8P** - Busta 1000 g.

Tonno a pezzetti in olio di oliva, dalla tenera consistenza e in pratica busta di alluminio.

**Conservazione:** 36 mesi a temperatura ambiente.



# Tortillas

**7045** - Busta 240 g, 4 pezzi per confezione (12 buste per cartone).

Ottimo sottile impasto precotto, che per la sua particolare morbidezza ed elasticità, si presta per essere arrotolata senza rompersi o spezzarsi. Riscaldare la tortillas in padella/piastra 1 minuto per lato e farcirla a piacere con verdure, formaggi, salumi e salse usando la fantasia e il gusto personale. Ottima anche per le preparazioni di macelleria. **Conservazione:** 65 giorni temperatura ambiente.



Cestino con bocconcini di focaccia velati con: Crema di Salvia, Crema di rosmarino, Sale alle erbe, olio extravergine d'oliva e sale grosso

# Base per Focaccia precotta



**7015** - Busta da 290 g, 2 pezzi per busta (4 buste per cartone). Pezzi da 30x20 cm, spessore 2 cm. Base per focaccia precotta rettangolare bianca pronta all'uso, previa veloce ricottura dopo farcitura a piacere.

Ricetta che segue la tradizione della vera focaccia italiana a base di strutto e olio d'oliva. Particolarmente adatta per cestini di pane tal quale o con una spolverata di sale alle erbe aromatiche. Si presta per essere condita in superficie o farcita all'interno a piacere.

**Conservazione:** 60 giorni a 0-4°C.

# Base pizza senza glutine e senza lattosio



**7031** - Busta 220 g; 6 pezzi per confezione. Questa base nasce dalla scelta accurata di ingredienti e viene lavorata artigianalmente, tirata e stesa a mano. La base pizza senza glutine nella pratica confezione con vassoio è un prodotto da forno per la preparazione di pizze di vario genere adatte a persone intolleranti al glutine.

**Conservazione:** 60 giorni a 0-4°C.



# SOMMARIO CATALOGO GENERALE 2015

Aceti Balsamici	87	Lasagne	76
Aceto	89	Linea Snack	102
Acciughe e tonno	80	Lumache	86
Aperitivi	90	Maionese della Casa	100
Balsamici	87	Maionese Dorée	100
Base per focaccia	103	Maionese Troppo Buona	101
Budino al cioccolato	133	Maionese all'arancia	101
Budino alla vaniglia	133	Monodosi	100
Cannelloni di carne alla pomodorina	76	Mostarde	93
Cannelloni di ricotta e spinaci	76	Mousse	135
Carciofi Preparati	42	Novità	17
Castagne	127	O'Babà	133
Condimenti a base di Pesce	66	Olio	88
Condimenti a base di Selvaggina	64	Olive per Aperitivi	112
Condimenti Tipici e Speciali	58	Olive per Gastronomia	110
Contorni Pronti	117	Pani grattugiati colorati	82
Crema Catalana	130	Pasta all'uovo	74
Crema Fredda Neutra	139	Pasta di semola	74
Crema Inglese con semi di vaniglia	132	Panna Cotta	131
Crema Pasticcera	132	Pietanze Pronte	84
Creme ai Formaggi	51	Preparati per Brodo	70
Creme Caramel	133	Preparati in polvere	82
Creme Fredde	139	Prod. a stagione con pomodoro Italiano	68
Creme Speciali	94	Prodotti Bruschetta...Mia	103
Crocante	134	Prodotti Liofilizzati	83
Dessert "Ciao Dolcezza"	135	Prugne	127
Dolce Freddo e Delizie	136	Risi	75
Espositori Olio, Aceto e Dressing	89	Sale alle Erbe e Saporitore	82
Fondi liquidi	77	Salse	96
Fondi in polvere	77	Salse a base Maionese	99
Fonduta con Fontina D.O.P.	51	Salse Agrodolci	92
Frutti di Bosco	128	Salse Mediterranee	53
Funghi di Bosco	30	Senape	101
Funghi Porcini	24	Solofungo	34
Funghi Porcini "il Boschetto"	28	Soffritto Pronto	58
Funghi Porcini lavorati in Asettico	23	Sorbetti	140
Funghi Porcini Essiccati e Liofilizzati	30	S'panito	103
Funghi Coltivati	39	Specialità Dolciarie	130
Funghi Prataioli al naturale, trifolati	36	Specialità in Polvere	125
Funghi Prataioli lavorati in Asettico	37	Succo di Limone	127
Funghi Prataioli Coltivati	38	Staccante Spray	132
Garniture di frutti di bosco	129	Tiramisù	130
Gelatina Spray	132	Torta alle mandorle	134
Glasse Menù	138	Torta allo yogurt	134
Glassa all'aceto Balsamico	77	Tortino al cacao	134
Gnocchi e Chicche di patate	76	Verdure al Naturale	121
Granite	140	Verdure Preparate	104
Grancreme ai Formaggi in asettico	52	Vongole e Specialità di Mare	78
Grigliate	115	Wurstel	99
Inimitabili	5	Zucchero Caramellato	133
Insalate	120	Zuppe	72
Ketchup	101		

## Aziende e servizi

Benserviti	141	PizzaAsporta	171
Albero della Vita	157	Ristorante d'asporto	172
Macelleria	166	La Polentera	173
S'panito Service	167	Show Room	174
Bruschetta ...Mia	168	Comunicazione Menù	175
Menù su misura	169	Alice Master Pizza	176
Servizio pizza	170	Cucina Antica	177

# 1 | FUNGHI PORCINI LAVORATI IN ASETTICO



PORCINI A FETTE TRIFOLATE IN ASETTICO

GQ1 - Scat. g 780 pn.

Funghi porcini di prima scelta selezionati e particolarmente curati, affettati e trifolati. La particolare tecnica di sterilizzazione permette al porcino di mantenere tutto il sapore e il profumo del prodotto lavorato dal fresco.

Impieghi: Ideale per primi piatti o come contorno.

**Gli inimitabili!**



## 2 | FUNGHI PORCINI



### PORCINI A FETTE DEL BOSCAIOLO

**GD1 - Scat. g 810 pn.**

Porcini scelti tagliati a fettine e cucinati in un sughino formato da porcini frullati e da olio. Impieghi: per condire primi piatti di pasta o riso. Contorno per scaloppine o altre preparazioni di carne, per panini, pizze e crostini o con polenta.



### PORCINI DEL RE PER ANTIPASTI

**G21 - Scat. g 800 pn.**

Piccoli porcini interi leggermente acetati e messi sott'olio di oliva, olio di semi di girasole con aromi e alloro. Impieghi: per raffinati antipasti.



## 2 | FUNGHI PORCINI



### FUNGHI PORCINI PREPARATI

**GC1 - Scat. g 790 pn.**

Porcini secchi di prima scelta reidratati e trifolati con olio di semi di girasole e piante aromatiche. Impieghi: per primi piatti, panini, vol-au-vent, pizze, crostini. Speciali per risotti.



### TRANCE PORCINI PER ANTIPASTI

**GM1 - Scat. g 800 pn.**

Porcini tagliati a tocchetti lievemente acetati e messi sott'olio di oliva, olio di semi di girasole con aromi e alloro. Impieghi: per antipasti.

## 2 | FUNGHI PORCINI

GK1 - Porcini trifolati speciali per pizza

GG1 - Porcini a fette trifolati

GI1 - Teste di porcini al naturale



GL1 - Funghi porcini trifolati Grand Gourmet



GH1 - Porcini di bosco al naturale



### FUNGHI PORCINI TRIFOLATI GRAND GOURMET



**GL1 - Scat. g 800 pn.**  
Funghi porcini di prima scelta, autunnali, affettati e trifolati con olio di semi di girasole, piante aromatiche, sale. Impieghi: per condimento a primi e secondi piatti.



### PORCINI DI BOSCO AL NATURALE



**GH1 - Scat. g 810 pn.**  
Porcini di ottima qualità tagliati a grossi pezzi e conservati al naturale in acqua e sale. Impieghi: per tutte le preparazioni dove si impieghino funghi porcini.



### PORCINI TRIFOLATI SPECIALI PER PIZZE



**GK1 - Scat. g 790 pn.**  
Porcini secchi di buona scelta, trifolati con olio di semi di girasole e piante aromatiche. Ottimi, con forte sapore di porcino. Sono leggermente più scuri dei porcini preparati.



### PORCINI A FETTE TRIFOLATI



**GG1 - Scat. g 800 pn.**  
Porcini di ottima qualità tagliati a fettine e trifolati con olio di semi di girasole e piante aromatiche. Impieghi: per primi piatti di pasta o riso; contorno per scaloppe, arrostiti, brasati, per pizze e panini o con polenta.



### TESTE DI PORCINI AL NATURALE



**GI1 - Scat. g 800 pn.**  
Teste di porcino di grossa pezzatura adatte per essere servite alla griglia o impanate e fritte.

### 3 | FUNGHI PORCINI "IL BOSCHETTO"

G91 - Funghi Porcini  
"Boschetto" al naturale



G01 - Funghi Porcini  
"al Funghetto"



G11 - Funghi Porcini  
Snack "Boschetto"





G61 - Funghi Porcini  
"Boschetto"  
a fette trifolati

G81 - Funghi Porcini  
"Boschetto" per antipasti



**FUNGI PORCINI  
"BOSCHETTO"  
AL  
NATURALE**

**G91 - Scat. g 810 pn.**

Funghi porcini (*Boletus Edulis*),  
acqua, sale, aromi. Usi: indicato  
come condimento per primi e  
secondi piatti.

**NEW FORMULA**



**FUNGI PORCINI  
SNACK  
"BOSCHETTO"**



**G11 - Scat. g 800 pn.**

Funghi porcini (*Boletus Edulis*),  
olio di semi di girasole, sale,  
piante aromatiche. Usi: studiato  
per la pizzeria, ma ideale anche  
per primi piatti e contorni, si  
può arricchire con aglio e prez-  
zemolo freschi.



**FUNGI PORCINI  
"AL FUNGHETTO"**



**G01 - Scat. g 810 pn.**

Porcini (*Boletus Edulis*), olio di  
semi di girasole, sale, vino  
bianco, piante aromatiche, or-  
taggi misti (cipolla, sedano),  
aromi. Usi: indicati come con-  
dimento per primi e secondi  
piatti.



**FUNGI PORCINI  
"BOSCHETTO"  
PER ANTIPASTI**



**G81 - Scat. g 800 pn.**

Funghi porcini (*Boletus Edulis*),  
olio di oliva, olio di semi di gira-  
sole, aceto di vino, zucchero,  
aceto balsamico di Modena, sa-  
le, vino bianco, piante aromati-  
che. Usi: il prodotto così prepa-  
rato serve per antipasti e per  
accompagnare carni lessate.

**NEW FORMULA**



**FUNGI PORCINI  
"BOSCHETTO"  
A FETTE TRIFOLATI**



**G61 - Scat. g 800 pn.**

Funghi porcini (*Boletus Edulis*),  
olio di semi di girasole, sale, aro-  
mi, piante aromatiche. Usi: idea-  
le come contorno e antipasto.

### 3 | FUNGHI PORCINI ESSICCATI E LIOFILIZZATI



#### FUNGHI PORCINI ESSICCATI EXTRA

**GB0 - Sacco g 500 pn.**

Cartone da 2 sacchi.

Funghi porcini secchi (*boletus edulis*) di categoria extra.



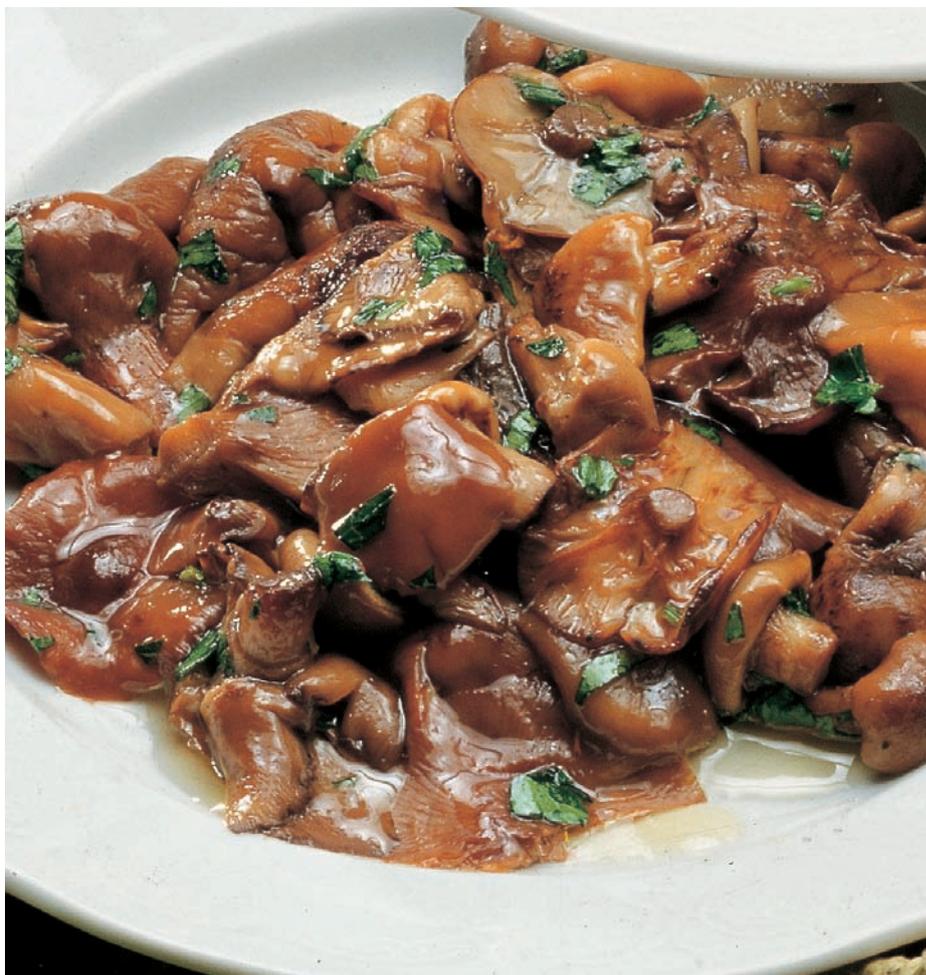
### 4 | FUNGHI DI BOSCO



#### CHIODINI TRIFOLATI (*armillaria mellea*)

**GN1 - Scat. g 780 pn.**

Funghi chiodini di ottima qualità, molto saporiti, trifolati in olio di semi di girasole e verdure fresche. Impieghi: riso, paste asciutte, contorno per polente, omelettes.



## 4 | FUNGHI DI BOSCO



**FINFERLI AL NATURALE**  
(*cantharellus cibarius*)

**GU1 - Scat. g 800 pn.**

Funghi finferli o galletti dal caratteristico sapor fruttato conservati in acqua e sale.

Impieghi: risotti, paste asciutte, contorni, per misto di funghi, con polenta.



**FINFERLE AL NATURALE**  
(*cantharellus lutescens*)

**GV1 - Scat. g 800 pn.**

Piccoli e molto saporiti conservati in acqua e sale. Impieghi: risotti, contorni, omelette, per misto funghi, con polenta.

## 4 | FUNGHI DI BOSCO



G71 - Poker di funghi



G51 - Cocktail di funghi trifolati



GW1 - Boletus Badius per Antipasti



FX1 - Misto funghi trifolato Trifungo

G31 - Boletus Badius trifolati

  **POKER DI FUNGHI**



**G71 - Scat. g 780 pn.**  
Misto di quattro tipi di funghi, di cui due di bosco (porcini e finferli) e due coltivati (funghi del muschio e famigliola gialla). Impieghi: per primi piatti, secondi, contorni e pizze.

  **COCKTAIL DI FUNGHI TRIFOLATI**



**G51 - Scat. g 810 pn.**  
**G53 - Scat. g 2.500 pn.**  
Cartone da 6 scatole.  
Sei varietà di funghi, di cui cinque appartenenti ai funghi di bosco (chiodini, porcini, finferli, sanguinelli, pinaroli) e uno appartenente ai funghi coltivati (famigliola gialla). Consigliati per pizzerie, come contorni, condimenti.

  **BOLETUS BADIUS TRIFOLATI**



**G31 - Scat. g 810 pn.**  
Fungo di bosco di buona qualità di dimensione medio-grandi ha il profumo del porcino e sapore dolce. Preparato con olio di semi di girasole, vino bianco e piante aromatiche; è consigliato per pasta, riso e per accompagnare polente.

  **MISTO FUNGHI TRIFOLATO TRIFUNGO**



**FX1 - Scat. g 800 pn.**  
Misto di tre tipi di funghi: porcini e finferli di bosco, funghi famigliola gialla coltivati. Il porcino è affettato, la famigliola gialla e i finferli interi (piccoli e pregiati). Uso: per primi e secondi piatti, contorni, pizze. Si usa tal quale o sciolto dall'olio.

  **BOLETUS BADIUS PER ANTIPASTI**



**GW1 - Scat. g 800 pn.**  
Fungo di bosco dal profumo del porcino e sapore dolce. Preparato con vino bianco e piante aromatiche; è consigliato per antipasti e in accompagnamento a carni bollite.



## 5 | SOLOFUNGO



**SOLOFUNGO  
TRIS NATURA**

**GAP - Buste g 810 pn.**  
Cartone da 12 buste.  
Tutto fungo (Famigliola gialla, porcini e finferli), senza liquido di governo. Utilizzabile dunque tutto il contenuto della busta senza sgocciolare il prodotto. Funghi chiari e croccanti, poichè non si diluisce il sapore e la fragranza in acqua. Per sughi, sulla pizza, per contorni, trifolato etc.



**SOLOFUNGO  
POKER NATURA**

**FVP - Buste g 810 pn.**  
Cartone da 12 buste.  
Tutto fungo (Famigliola gialla, porcini, Strofaria e Pleurotus), senza liquido di governo. Utilizzabile dunque tutto il contenuto della busta senza sgocciolare il prodotto. Funghi chiari e croccanti, poichè non si diluisce il sapore e la fragranza in acqua. Per sughi, sulla pizza, per contorni, trifolato etc.



**SOLOFUNGO  
FINFERLI TRIFOLATI**

**FLP - Buste g 800 pn.**  
Cartone da 12 buste  
Finferli (Cantharellus Cibarius), olio di semi di girasole, vino bianco, sale, piante aromatiche. Tutto fungo, senza liquido di governo. Si può quindi utilizzare tutto il contenuto della busta senza sgocciolare il prodotto. Funghi chiari e croccanti poichè il sapore e la fragranza non sono diluiti. Per tartine e tramezzini, ottimo per tirare un riso agli scampi oppure, opportunamente diluito con panna, ideale per condire tagliolini.



**SOLOFUNGO  
PORCINI TRIFOLATI**

**FOP - Buste g 800 pn.**  
 Cartone da 12 buste  
 Porcini (gruppo Boletus Edulis), olio di semi di girasole, sale, vino bianco, piante aromatiche. Tutto fungo, senza liquido di governo. Si può quindi utilizzare tutto il contenuto della busta senza sgocciolare il prodotto. Funghi chiari e croccanti poiché il sapore e la fragranza non sono diluiti. Consigliato come contorno, per preparare sughi, risotti, omelette. Ideale per la preparazione di pizze, bruschette, tartine.



**FANTASIA DI  
FUNGHI**

**FK2 - Buste g 1600 pn.**  
 Funghi (famigliola gialla Pholiota Mutabilis, Strofaria Rugosoanulata, Porcini gruppo Boletus Edulis, funghi Pleurotus, Funghi del muschio Volvaria volvacea, Finferli cantharellus Cibarius) (82%), olio di semi di girasole, vino bianco, sale, ortaggi, piante aromatiche, aromi. Usi: ideale per tutti gli usi di un misto di funghi freschi trifolati, sulla pizza, o come condimento di un primo piatto, di un secondo piatto, oppure come contorno sulla polenta.



**FUNGHI PORCINI  
& COMPANY**

(cantharellus lutescens)  
**FNP - Buste g 800 pn.**  
 Porcini gruppo boletus edulis (33%), strofaria rugosoanulata, finferli cantharellus cibarus, funghi pleurotus, olio di semi di girasole, vino bianco, sale, cipolla, piante aromatiche, aromi, antiossidante: acido ascorbico. Usi: tutti gli usi di un fungo fresco. Per sughi, sulla pizza, per contorni, trifolato etc.

## 6 | FUNGHI PRATAIOLI AL NATURALE E TRIFOLATI



*FP2 - Funghi prataioli  
al Naturale*

*FQ2 - Funghi  
prataioli Trifolati*



### FUNGHI PRATAIOLI AL NATURALE

#### **FP2 - Busta g 1600**

Cartone da 12 buste. Fungo particolarmente buono, profumato. La breve durata della sterilizzazione permette di mantenere il prodotto molto saporito e fragrante. Inoltre la confezione risulta pratica nell'apertura, ridotta nello spazio di stoccaggio e di smaltimento.



### FUNGHI PRATAIOLI TRIFOLATI

#### **FQ2 - Busta g 1700**

Cartone da 12 buste. Fungo particolarmente buono, profumato. La breve durata della sterilizzazione permette di mantenere il prodotto molto saporito e fragrante. Inoltre la confezione risulta pratica nell'apertura, ridotta nello spazio di stoccaggio e di smaltimento.

## 6 | FUNGHI PRATAIOLI LAVORATI IN ASETTICO



### GLI INIMITABILI



FUNGHI PRATAIOLI TRIFOLATI IN ASETTICO

FE1 - Scat. g 780 pn.

FE3 - Scat. g 2500 pn. Cartone da 6 scatole.

Questo fungo è particolarmente buono, profumato e bianco grazie alla lavorazione in asettico. Funghi prataioli coltivati (*Agaricus Bisporus*), olio di semi di girasole, sale e piante aromatiche. Impieghi: consigliati come contorno a carni. Ideali per pizze, tartine e panini.



FUNGHI PRATAIOLI TRIFOLATI IN ASETTICO  
(medaglia d'argento)

FI3 - Scat. g 2500 pn.

Cartone da 6 scatole.



## 6 | FUNGHI PRATAIOLI COLTIVATI



### PRATAIOLI IN OLIO DI GIRASOLE

**FUH - Vaso vetro g 760 pn.**

Cartone da 6 vasi.

Piccolissimi e bianchi funghi prataioli, leggermente acetati e messi sott'olio di semi di girasole. Impieghi: antipasti, panini, tartine.



### PRATAIOLI TRIFOLATI AL TARTUFO

**FT1- Scat. g 790 pn.**

Funghi prataioli di prima scelta trifolati e lavorati con tartufo che gli conferisce il caratteristico gusto e profumo. Impieghi: pizze, contorni per carni stufate o scaloppe.





### FUNGHI PRATAIOLI TRIFOLATI CAMINETTO ROSSO

**FA0K** - Scat. g 410 pn.  
Cartone da 12 scatole.

**FA1** - Scat. g 790 pn.

**FA3** - Scat. g 2.500 pn.  
Cartone da 6 scatole.

Piccoli funghi prataioli coltivati di prima scelta, tagliati a fettine e trifolati con olio di semi di girasole e verdure fresche.

Impieghi: risotti, paste asciutte, pizze, panini, tramezzini, omelette, contorni.

Ottimi per tutti gli usi.

## 7 | FUNGHI COLTIVATI



### FAMIGLIOLA GIALLA (PHOLIOTA MUTABILIS) PER ANTIPASTI

**F21** - Scat. g 770 pn.

Funghi in olio di oliva e olio di semi di girasole scottati in aceto di vino e aceto Balsamico di Modena. Impieghi: per antipasti, per farcire panini e per preparare pizze.



### FAMIGLIOLA GIALLA (PHOLIOTA MUTABILIS) TRIFOLATI

**F11** - Scat. g 800 pn.

Funghi dal gradevole sapore intenso, trifolati con olio di semi di girasole e verdure fresche. Impieghi: risotti, paste asciutte, contorni, ripieni per cacciagioni o pollo.

# 7 | FUNGHI COLTIVATI



## SHIITAKE PER ANTIPASTO



**GYH - Vaso vetro g 750 pn.**

Cartone da 6 vasi.

fungo di buona consistenza e di gusto gradevole, in olio di girasole con spezie e piante aromatiche, leggermente acetato. Impieghi: per antipasti all'italiana, tartine ecc.



## FUNGHI DEL MUSCHIO

(volvaria volvacea)



**GF1 - Scat. g 790 pn.**

Piccolissimi funghi coltivati, leggermente acetati e conservati in olio di oliva e olio di semi di girasole. Impieghi: antipasti, panini, tramezzini.



## 7 | FUNGHI COLTIVATI



### FUNGHI PLEUROTUS TRIFOLATI



**GZ1 - Scat. g 800 pn.**

Funghi Pleurotus detti anche manine o sbrise tagliati e trifolati. È un fungo consistente e saporito. Impieghi: primi piatti, contorno a carni, per pizze, per panini, ecc.



### MISTO DI FUNGHI PER ANTIPASTO



**GJ1 - Scat. g 800 pn.**

Misto di funghi coltivati (Famiglia gialla, funghi Shiitake e funghi del muschio) leggermente acetati conservati in olio di semi di girasole, insaporiti con spezie e piante aromatiche. Impieghi: ideale per antipasti, tramezzini, bocconcini, insalate di pasta o riso, contorni e insalate di verdure.

## 8 | CARCIOFI PREPARATI



### CARCIOFI ALLA GIUDIA

**HD3 - Scat. g 2.550 pn.**

Cartone da 6 scatole.

Grossi carciofi con gambo, trifolati in un sugo composto da olio di oliva, olio di semi di girasole, vino bianco, prezzemolo, piante aromatiche.

Sono lavorati dal fresco. Impieghi: contorni (ottimi gratinati al forno o fritti), antipasti.



### CARCIOFI ALLA GRIGLIA

**T01 - Scat. g 780 pn.**

Carciofi alla griglia insaporiti con olio di oliva, olio di semi di girasole, sale, grigliati con metodo tradizionale e aromi (prezzemolo, aglio). Impieghi: i carciofi alla griglia sono indicati per contorni di carne e pesce. Già pronti da servire freddi o tiepidi per buffet.

Li raccomandiamo per pizze speciali non essendo acidificati e per panini caldi e tramezzini accompagnati con carni alla griglia o hamburger.



### BOCCIOLI DI CARCIOFI GRIGLIATI (TAGLIATI A METÀ)

**XH1 - Scat. g 780 pn.**

Una nuova versione dei carciofi grigliati ancora più eclettica e appetitosa, per arricchire i piatti e soddisfare il palato. Versatili e gustosi, sono ideali per farcire pizze e bruschette, ma anche in antipasti, contorni e per creare sughi saporiti.



### BOCCIOLI DI CARCIOFO

**HR3 - Scat. g 2.400 pn.**

Cartone da 6 scatole.

Carciofi interi senza gambo studiati per qualsiasi tipo di guarnizione, pizze, contorni.



## 8 | CARCIOFI PREPARATI



### CARCIOFI ALLA ROMANA

HD1 - Scat. g 800 pn.

HDA - Scat. g 2400 pn.

Carciofi con gambo, trifolati in un sugo composto da olio di oliva, olio di semi di girasole, vino bianco, prezzemolo, piante aromatiche. Impieghi: ideali per preparare gustosi antipasti e per contorni.



### RUSTICHELLO CARCIOFI ALLA RUSTICA

HS8 - Scatola da g 2.400 pn.

Cartone da 6 scatole. Carciofi interi di medio calibro (48-52) lavorati nel tradizionale metodo casalingo, conservati in olio di semi di girasole. Impieghi: Ideali per antipasti.



### RUSTICONE

H78 - Scatola da g 2400 pn.

Boccioli di medio e grosso calibro (28-30) di dimensioni più grandi del Rusticello - lavorati tradizionalmente e in olio di semi di girasole.



### CARCIOFI AL NATURALE

HE8 - Scat. g 2.500 pn.

Carciofi interi al naturale (40/50). Cartone da 6 scatole.



### CARCIOFI AL NATURALE

HP8 - Scat. g 2.500 pn.

Carciofi interi al naturale (30/40). Cartone da 6 scatole. Impieghi: per tutti gli usi di cucina.



### CARCIOFI INTERI IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

HG1 - Scat. g 780 pn.

Carciofi con un leggero sapore di aceto e cucinati in olio di semi di girasole. Per antipasti, contorni.



## 8 | CARCIOFI PREPARATI



### CARCIOFI A FETTINE AL NATURALE

HH8 - Scat. g 2.500 pn.  
Cartone da 6 scatole.



### CARCIOFI ALLA PROVENZALE [SPACCATELLI AL BASILICO]

H93 - Scat. g 2.500 pn.  
Cartone da 6 scatole.

Carciofi di ottima qualità  
tagliati in 4 pezzi.

L'aggiunta del basilico gli conferisce un gusto particolare, rendendoli ideali per antipasti.



### SPACCATELLI DI CARCIOFO "FRESCHEZZA" ALL'OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

HA1 - Scat. g 790 pn.

HA3 - Scat. g 2.500 pn.  
Cartone da 6 scatole.

Carciofi tagliati in quattro pezzi,  
trifolati in olio di semi di girasole.  
Impieghi: per pizze, panini,  
tartine.



## 8 | CARCIOFI PREPARATI



### CARCIOFINI TRIFOLATI INTERI



**HC1 - Scat. g 780 pn.**

Piccoli carciofi di prima qualità lavorati dal fresco, trifolati con olio di semi di girasole, aglio, aceto e prezzemolo. Impieghi: antipasti.



### SPICCHI DI CARCIOFO AL NATURALE



**HF8 - Scat. g 2.500 pn.**

Cartone da 6 scatole.  
Carciofi a spicchi al naturale. Impieghi: per tutti gli usi di cucina.



### SPACCATELLI DI CARCIOFI TRIFOLATI



**HBH - Vaso vetro g 760 pn.**  
Cartone da 6 vasi.

**HB3 - Scat. g 2500 pn.**  
Cartone da 8 scatole.  
Carciofi tagliati in due conservati in olio, insaporiti con piante aromatiche e leggermente acetati. Impieghi: per panini, tartine e antipasti.

## 8 | CARCIOFI PREPARATI



### SPACCATELLI DI CARCIOFO NATURA

HK3 - Scat. g 2.550 pn.

Cartone da 6 scatole.

Carciofi tagliati in 4 pezzi e conservati in olio e acqua. Ideali per antipasti, insalate e pizze.



### FETTINE DI CARCIOFO IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE



HT8 - Scat. g 2400 pn.

Cartone da 6 scatole.



### SPACCATELLI CARCIOFI ALL' OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

HN3 - Scat. g 2.500 pn.

Cartone da 6 scatole.



### SPACCATELLI DI CARCIOFO TRIFOLATI

HN2 - Busta. g 1.700 pn.

Carciofi tagliati in 4 pezzi e conservati in olio di semi di girasole. Ideali per antipasti, insalate e pizze.

## 8 | CARCIOFI PREPARATI



### CARCIOFI A FETTE "NATURA"

**H83 - Scat. g 2500 pn.**  
Carciofi, tagliati a fettine in una miscela di acqua e olio di semi di girasole, sale, piante aromatiche e spezie. Ottimo per pizze, panini, tramezzini.



### FOGLIE E FONDI DI CARCIOFO IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

**HL3 - Scat. g 2.500 pn.**  
Cartone da 6 scatole. Fondi di carciofo tagliati, miscelati a foglie, insaporiti senza aceto e messi sott'olio di semi di girasole. Impieghi: pizze. (Il prodotto non è acetato e si consuma volentieri anche caldo).  
Dosi: per circa 26/28 pizze.



### SPICCHI DI CARCIOFO AL NATURALE

**HY8 - Scat. g 2.550 pn.**  
Cartone da 6 scatole. Carciofi italiani tagliati a spicchi lavorati al naturale. Impieghi: per tutti gli usi di cucina. Senza glutammato.



### CARCIOFI A FETTINE AL NATURALE

**HZ8 - Scat. g 2.550 pn.**  
Cartone da 6 scatole. Carciofi italiani tagliati a fettine lavorati al naturale. Impieghi: per tutti gli usi di cucina. Senza glutammato.

## 9 | GRANCREME "INIMITABILI" IN ASETTICO



Si arricchisce la scelta degli "inimitabili" in asettico con le nuove Gransalse, insuperabili per esaltare i primi piatti, versatili anche per accompagnare carni e omelette con tutta la freschezza del gusto che da sempre contraddistingue la lavorazione in asettico.



### GRANCREMA DI PORCINI AL TARTUFO

**KR1 - Scat. g 800 pn.**

Ricetta pregiata a base di funghi porcini (56%) e tartufo (1,5%), lavorati mediante l'impianto asettico che ne preserva e garantisce profumo e sapore caratteristici della materia prima in uso. Ideale per condire primi piatti, risotti e secondi piatti a base di carne. Molto indicata per farcire pasta al forno e per ripieni di pasta fresca.



### "GRANCREMA" DI CARCIOFI IN ASETTICO

**B01 - Scat. g 800 pn.**

Morbidissima crema formata da carciofi tagliati a fettine, conditi con olio, aglio e prezzemolo. È ideale per condire pasta, riso, gnocchi, ravioli e per ripieni di pasta. Ottima sulla pizza, bruschette, crostoni e spalmata sui panini. Si può abbinare a "Crema ai formaggi Menù.



### "GRANCREMA" DI ASPARAGI IN ASETTICO

**KM1 - Scat. g 800 pn.**

La gran crema di asparagi è una salsa fatta principalmente da punte e pezzi di asparago fresco, macinato a crema e insaporito da verdure, erbe aromatiche e spezie. Grazie alla lavorazione in asettico questa salsa mantiene il sapore e il gusto dell'asparago lavorato dal fresco. Trova largo uso in pizzeria, in paninoteca. Ottima anche per primi piatti, paste al forno, paste ripiene, abbinata ad arrosti o filetti.



# 9 | GRANCREME "INIMITABILI" IN ASETTICO



## "GRANSALSA" DI ZUCCHINE IN ASETTICO



**BZ1 - Scat. g 800 pn.**  
Salsa a base di zucchini ideale per condire primi piatti, secondi piatti, da accompagnare a carni, in omelette.



## "GRANSALSA" DI MELANZANE IN ASETTICO



**ZK1 - Scat. g 800 pn.**  
Salsa a base di melanzane, olio di semi di girasole e piante aromatiche. Ideale per condire primi piatti, farcire pasta al forno e per ripieni di pasta fresca.



## "GRANSALSA" DI PORCINI IN ASETTICO



**BV1 - Scat. g 800 pn.**  
Salsa a base di funghi porcini cubettati di prima scelta selezionati. Cucinata con olio di semi di girasole e ortaggi. Ideale per condire primi piatti, risotti e secondi piatti a base di carne. Molto indicata per farcire pasta al forno e per ripieni di pasta fresca. Ottima anche allungata da servire come zuppa.

# 9 | GRANCREME "INIMITABILI" IN ASETTICO



## "GRANSALSA" DI PORRO



**B11 - Scat. g 800 pn.**

Porro fresco affettato a rondelle unito a olio, burro e pepe.

La sua particolare lavorazione in asettico ne garantisce il profumo e il gusto delicato caratteristico della materia prima appena raccolta. Questa salsa dal gusto particolarmente delicato, trova largo uso nella lavorazione di primi piatti, zuppe e torte salate.



## "GRANSALSA" DI CUORI DI CARCIOFO IN ASETTICO

**C1107 - Scat. g 800 pn.**

Salsa con cuori di carciofo e piante aromatiche ideale per condire pasta asciutta o riso o da miscelare con Crema ai formaggi o Pomodorina.



## "GRANSALSA" DI PUNTE DI ASPARAGI IN ASETTICO

**CY107 - Scat. g 800 pn.**

Punte di asparagi cucinati con olio vegetale, ortaggi misti e piante aromatiche. Speciale per primi piatti o riso, torte salate, omelette, sformati, soufflés, pizze, flans, panini.



## 10 | FONDUTA CON FONTINA D.O.P. DELLA VALLE D'AOSTA



### FONDUTA VALDOSTANA CON FONTINA D.O.P. DELLA VALLE D'AOSTA



**EY1 - Scat. g 820 pn.**

Composta da fontina, acqua, tuorlo d'uovo latte e burro. Utilizzabile sia come fonduta

che come condimento o anche crema. Scaldare il prodotto in una casseruola a fuoco lento, o meglio a bagno maria, mescolando fino ad ottenere una crema fluida. Si può scaldare in forno a microonde in apposito contenitore, rimescolando di tanto in tanto.



## 10 | CREME AI FORMAGGI



### CREMA AI FORMAGGI



**EF1 - Scat. g 820 pn.**

Crema morbidissima e dal colore chiaro formata da 5 formaggi di primissima qualità: Emmental, Grano Padano, taleggio, fontina e un po' di gorgonzola fusi con burro. È l'unica crema ai formaggi lavorata senza conservanti. Impieghi: per condire penne, riso, gnocchi. Per mantecare, diluita con latte, paste asciutte. Per panini, tartine, tramezzini, vol-au-vent, scaloppine, pizze..



### CREMA AI FORMAGGI AL PROFUMO DI TARTUFO



**EI1 - Scat. g 820 pn.**

Crema ai formaggi con un fragrante e spiccato profumo di tartufo. Composta da Emmental, Grano Padano, taleggio, fontina e un po' di gorgonzola fusi con burro.



### CREMA AI FORMAGGI SPALMABILE



**EM1 - Scat. g 820 pn.**

Crema dal colore chiaro formata da 4 formaggi di primissima qualità: emmental, taleggio, Grano padano e fontina fusi con un po' di burro. Impiegata tal quale come condimento per pasta e riso, si stende anche senza l'uso di un cucchiaino su pizza e bruschette. Per panini e tramezzini, scaloppine, nei vol-au-vent.

# 10 | GRANCREME AI FORMAGGI IN ASETTICO



## GRANCREMA DI PECORINO IN ASETTICO

**KG1 - Scat. g 820 pn.**  
Morbida crema con formaggio Pecorino lavorata in asettico. Ideale per condire bucatini, gnocchi, riso e paste in genere. Ottima da utilizzare su pane e pizze.



## GRANCREMA DI FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO

**KL1 - Scat. g 820 pn.**  
Un ingrediente speciale dalle tradizioni antiche la Grancrema che contiene Formaggio di Fossa di Sogliano DOP. Perfetta per tartine, crostini, farcire vol-au-vent e torte salate. Ottima nella realizzazione di paste al forno, risotti e paste corte. Per guarnire pizze e bruschette sfiziose.



## GRANCREMA DI GORGONZOLA

**KF1 - Scat. g 820 pn.**  
Prodotto ricco di sapore, l'ingrediente principale è un Gorgonzola DOP dolce di primissima qualità, che conferisce un gusto intenso ma equilibrato. Per tartine o crostini per farcire vol-au-vent e torte salate, paste al forno, risotti e paste corte. Ideale sulla pizza o per creare bruschette saporite.



## GRANCREMA AL PARMIGIANO REGGIANO

**KH1 - Scat. g 820 pn.**  
Prodotto pronto all'uso a base di Parmigiano Reggiano DOP di pianura stagionato 24 mesi, gusto intenso e deciso. Per comporre tartine e crostini, farciture di vol-au-vent, torte salate, oppure per ottime paste al forno, risotti, paste corte, per guarnire pizze o per bruschette.



## GRANCREMA DI SCAMORZA AFFUMICATA

**E91 - Scat. g 820 pn.**  
Prodotto pronto all'uso, a base di scamorza affumicata di primissima qualità che conferisce un gusto di affumicato intenso e deciso, ma equilibrato. Ideale per condire primi piatti, zuppe e torte salate.



## 11 | SALSE MEDITERRANEE



### CREMA DI ROSMARINO



#### KU7 - Vaso g 360 pn.

Crema a base di rosmarino fresco e italiano che si caratterizza per il profumo predominante. La crema della linea "le aromatiche" è arricchita da olio di oliva. Ne consegue un'ottima emulsione di colore verde brillante, di ottimo profumo e di gusto caratteristico. Indicata per lavorazioni di carne e macelleria. Ideale per insaporire salse e creme, per condire primi piatti, paste ripiene e risotti.



### CREMA DI SALVIA



#### KT7 - Vaso g 360 pn.

Cartone da 6 vasi.

La cremosa salsa di salvia preparata utilizzando foglie fresche di salvia coltivata in pieno campo che dona un sapore e un aroma unici. Per primi piatti, come tortelloni e zuppe e per accompagnare le carni.



### SALSA DI RUCOLA



#### C27 - Vaso vetro g 360 pn.

Cartone da 6 vasi.

È una salsa vegetale dal gusto forte e deciso, tipico della rucola, dal colore verde intenso. Ideale per primi piatti (versare il prodotto dopo averlo mescolato, direttamente sulla pasta), pesce al forno, formaggi freschi, pizze, panini, schiacciatine, patate lessate e omelette.



### CREMA DI ORTICA



#### E87 - Vaso g 360 pn.

Crema ottenuta da una pianta erbacea selvatica utilizzata in ricette culinarie per il ricco contenuto nell'ortica di vitamine e ferro. Ottimo per risotti, minestrone, frittate, frittelle e crochette. Utili anche per colorare paste fresche, gnocchi e per ripieni.

# 11 | SALSE MEDITERRANEE

NEW



## PESTO ROSSO CREMA A BASE DI POMODORI SEMISECCHI E RICOTTA

CG0K - Scat. g. 410 pn.

Pesto della tradizione mediterranea in cui il dolce sapore della ricotta e dei pomodori semiseccchi si sposa al gusto leggermente pungente del peperoncino e della paprika. Particolarmente indicato per condire primi, farcire pizze, bruschette e panini.



## "GRANPESTO" ALLA GENOVESE IN ASETTICO

BY107 - Scat. g 800 pn.

Condimento a base di basilico, olio di semi di girasole, anacardi, grana padano e pecorino grattugiati, ideale per primi piatti caldi, insalate di pasta, per condire patate lessate o fagiolini, spalmato su pomodori crudi o grigliati.



## PESTO ALLA GENOVESE

BY1 - Scat. g 810 pn.

Prodotto cremoso utilizzabile diluito con acqua di cottura. Condimento per primi piatti di pasta. Ottimo per insaporire minestre e zuppe.



NEW FORMULA

## PESTO ALLA GENOVESE

C3H - Vaso vetro g 720 pn.

C37 - Vaso vetro g 360 pn.

Questa nuova ricetta è stata studiata per riprodurre al meglio la ricetta tradizionale ligure. Utilizzando ingredienti D.O.P., come Basilico coltivato e lavorato in Liguria e Parmigiano Reggiano. Il Basilico Ligure D.O.P. conferisce la tipica colorazione verde intenso.





## 11 | SALSE MEDITERRANEE

**NEW**



**PESTO DI AGRUMI**



**B07 - Vaso g. 400 pn.**

Pesto gustoso, aromatico: polpa e buccia di arancia, buccia di limone, mandorle intere tostate e grana padano DOP; emulsionato con olio extravergine di oliva. Condimento per pasta, riso e cereali, come accompagnamento a verdure crude o pesce.



**PESTO AL SESAMO**



**CC7 - Vaso vetro g 370 pn**

Pesto a base di sesamo diluito con acqua di cottura per condire pasta, come dressing su carpacci di pesce e carne allungato con olio, per ripieni di paste fresche con ricotta, come salsa per secondi di carne e pesce, condimento per pizze bianche e bruschette, inoltre per fare ottimi panini aromatizzati.



**SALSA ALLE MANDORLE**

**C67 - Vaso vetro g 370 pn.**

Cartone da 6 vasi.

Salsa a base di mandorle tostate, tritate e mandorle a piccole fette dal gusto delicato e ben definito. Il burro e l'olio d'oliva contenuti la rendono cremosa e morbida. Per carni bianche, ottima come ripieno per tortelloni di pesce o da spalmare su un filetto di pesce da gratinare al forno. Adatta anche a primi piatti e a dolci in genere. Si consiglia una leggera gratinatura del prodotto per accentuarne il gusto.



**PESTO AI  
PISTACCHI**



**BX7 - Vaso vetro g 400 pn.**

Cartone da 6 vasi.

Pesto dalla tradizione mediterranea. Ideale per condire primi piatti di pasta e come farcitura per crêpes e pesci.



**SALSA DI NOCI**



**C47 - Vaso vetro g 370 pn.**

**C4H - Vaso vetro g 750 pn.**

Cartone da 6 vasi.

Condimento a base di formaggio Grana Padano, noci, olio d'oliva e olio di semi di girasole. Mescolare e versate il prodotto direttamente sulla pasta calda o saltare in padella con crema ai formaggi (Menù). Per primi piatti, patatine, sandwiches, tramezzini. Con formaggi e verdure.

# 11 | SALSE MEDITERRANEE



## CONDIMENTO AL FINOCCHIETTO SELVATICO

BW0K - Scat. g 400 pn.

BW1 - Scat. g 780 pn.

A base di finocchietto selvatico fresco (raccolto a mano nella zona del Belice), pinoli, acciughe e uva sultanina per la preparazione del tipico condimento della "pasta con le sarde" di sicula tradizione. Ottimo utilizzato tal quale oppure con l'aggiunta di sarde, triglie o con polpa di pomodoro.



## SALSA DI FOGLIE DI SPINACI

CK1 - Scat. g 820 pn.

Foglie di spinaci cucinati con striscioline di prosciutto cotto, verdure. Impieghi: per condire primi piatti sola o abbinata alla crema ai formaggi (tagliatelle, riso, penne), per torte salate, panini, tramezzini, omelette.



## SALSA DI RADICCHIO ROSSO

C81 - Scat. g 800 pn.

Radicchio rosso di Chioggia, tagliato a "julienne", di sapore pieno e delicato, di colore rosso intenso. Impieghi: raffinato condimento per primi piatti (pasta o riso), per contorni, panini, pizze, crêpes.



## 11 | SALSE MEDITERRANEE



### CREMA DI ZUCCA

**ECOK - Scat. g 430 pn**

Cartone da 12 scatole.

Cuore di zucca scottata e passata fino a ridurla in morbidissima crema è una base naturale e semplicissima per infiniti impieghi di cucina dolci e salati. Impieghi: per condire primi piatti (riso, rigatoni) assieme a un po' di burro oppure come base per ripieno di tortelloni di zucca, crostate o tortelli dolci.



### SALSA ARLECCHINO AI PEPERONI

**CS1 - Scat. g 830 pn.**

Peperoni gialli e rossi tagliati a quadretti e amalgamati con una salsina a base di peperoni frullati. Impieghi: per condire penne, riso, fusilli, tartine, anche per panini, omelette, sformati, salsa per carni lessate.



**NEW FORMULA**



### CREMA DI PEPERONI ROSSI



**KNOK - Scat. g 420 pn.**

Salsa lavorata rigorosamente in stagione, composta da peperoni rossi freschi, macinati a crema, pomodori secchi, porro, olio extravergine d'oliva. Dal gusto delicato ed equilibrato, leggermente dolce tipico del peperone.

Contiene aceto e trova largo uso in cucina per comporre piatti freddi e piatti caldi. Ottima come salsa d'accompagnamento a pesce e carni bianche. Buona nella preparazione di primi piatti e risotti. Trova largo uso in pizzeria, per pizze a base bianca, bruschette, crostini, panini, tramezzini, ecc...



### SALSA DI MELANZANE



**C70K - Scat. g 410 pn**

Cartone da 12 scatole. Condimento dal sapore molto raffinato. Melanzane tagliate a cubetti e mantecate in un sughino di panna, olio di oliva, vino bianco, verdure fresche. Impieghi: per condire primi piatti miscelare con Crema di formaggi, panna o Pomodorina Menù.

## 11 | SOFFRITTO PRONTO

già cotto



SOFFRITTO PRONTO A BASE DI VERDURE FRESCHE



**B10K - Scat. g 390 pn.**

La base per soffritto è una preparazione composta da carota, cipolla e sedano fresco, il tutto condito con olio di girasole. Il prodotto è lavorato da materie prime fresche e selezionate, le verdure vengono lavate, tagliate e impregnate di sale e spezie in modo da conferirne gusto e sapore. Ideale come base per sughi e pietanze a base di carne.



## 11 | SALSE MEDITERRANEE



SUGO AI POMODORINI DATTERINI

**CUOK - Scat. g 410 pn.**

Specialità della cucina mediterranea, questo tipo di pomodoro si distingue per la sua dolcezza e intensità di sapore. Prodotto esclusivamente in stagione con datterini freschi. Ideale per spaghetti e bavette oppure pasta corta. Aggiungendo parmigiano e basilico si compone il famoso sugo campano "lo scarpariello". Inoltre è un'ottima base nella lavorazione di pesce e carni bianche.



POMOLEGGERO SALSA A BASE DI POMODORO

**B81 - Scat. g 810 pn.**

Condimento a base di pomodoro dal gusto delicato, con una leggera punta di aglio, basilico fresco e olio extra vergine d'oliva. Ideale per piatti di pesce come spaghetti allo scoglio, sauté di cozze al pomodoro, pesce al forno, ecc.



NEW



CONDIMENTO PICCANTE TRICOLORE

**B57 - Vaso g. 400 pn.**

Condimento a base di peperoncini piccanti freschi rossi e verdi tagliati a rondelle, aglio fresco tritato e a fette sottili. Ideale nella preparazione di primi piatti e per bruschette, pizze, ecc.



## 12 | CONDIMENTI TIPICI E SPECIALI



### POMODORINA

**CAOK** - Scat. g 410 pn.  
Cartone da 12 scatole.

**CA1** - Scat. g 830 pn.

**CA3** - Scat. g 2.550 pn.  
Cartone da 6 scatole.

**CAP** - Busta g 1000 pn.

Speciale salsa al pomodoro, preparata con pezzi di pomodoro fresco e grande varietà e abbondanza di verdure fresche, piante aromatiche e olio di semi di girasole. Prodotta nel pieno della stagione con il miglior pomodoro. Impieghi: ideale per primi piatti e anche per crostini, pizze o per cucinare umidi, intingoli, ecc.



### POMODORINA IN ASETTICO

**CAX** - Busta g 10.000 pn.

Confezionata in asettico. Speciale salsa al pomodoro, preparata con pezzi di pomodoro fresco e grande varietà e abbondanza di verdure fresche, piante aromatiche e olio di semi di girasole. Prodotta nel pieno della stagione con il miglior pomodoro. Impieghi: ideale per primi piatti e anche per crostini, pizze o per cucinare umidi, intingoli, ecc.

## 12 | CONDIMENTI TIPICI E SPECIALI



### CONDIMENTO CON FUNGHI PORCINI

**CQ1 - Scat. g 830 pn.**

Polpa di pomodoro in pezzi, funghi porcini secchi di prima qualità, olio di semi di girasole e verdure fresche sono i componenti di questo profumato sugo. Impieghi: per condire qualsiasi tipo di pasta.



### CARBONARA

**CB1 - Scat. g 830 pn.**

Sugo già pronto con pancetta affumicata rosolata in olio di semi di girasole e uova. Impieghi: per condire spaghetti, bucatini anche sulla pizza e sui crostini.



### SUGO ALL' AMATRICIANA

**CL1 - Scat. g 830 pn.**

Classico sugo all'amatriciana cucinato con grossi pezzi di pancetta affumicata e fresca, pomodoro in pezzi, cipolla e spezie. Impieghi: consigliato per condire spaghetti, penne, bucatini, sedanini, ecc.



## 12 | CONDIMENTI TIPICI E SPECIALI



### LAGÙ DI CONIGLIO

**SC0K** - Scat. g 400 pn.  
Cartone da 12 scatole.  
Sugo tradizionale: fettine di carne di coniglio in un soffritto di ortaggi e pancetta. Ottimo e gustoso condimento per primi piatti di pasta.



### BOSCAIOLA

**CN1** - Scat. g 830 pn.  
È una specialità preparata con funghi porcini, speck, piselli, funghi prataioli, polpa di pomodoro in pezzi e verdure fresche. Impieghi: sugo per condire primi piatti, come contorno; salsa per scaloppine, crostini, ecc.



### RAGÙ DELLA CASA

**C91** - Scat. g 830 pn.  
Classico della cucina casalinga, è un ragù cucinato secondo i modi tradizionali con carne bovina e suina fresca, verdure fresche, pomodoro e olio. Impieghi: serve per condire primi piatti.



### RAGÙ DEL NORCINO

**CT1** - Scat. g 830 pn.  
Sugo a base di carne suina fresca macinata e pomodoro con soffritto di ortaggi in olio. Ottimo e gustoso condimento per primi piatti di pasta.

## 12 | CONDIMENTI TIPICI E SPECIALI



### SUGO ALLA ZINGARA

**CV1 - Scat. g 820 pn.**

È il famoso sugo alla puttanesca. Preparato con verdure fresche rosolate in olio di semi di girasole, polpa di pomodoro fresca, olive verdi e olive nere tagliate a grossi pezzi, capperi, acciughe, peperoncino, origano. Impieghi: condimento per spaghetti, penne e altri tipi di pasta (circa 10 porzioni), e anche per fettine di carne alla pizzaiola, pizze, crostini.



### POMOSILICO (CONDIMENTO AL POMODORO E BASILICO)

**C01 - Scat. g 830 pn.**

Sugo prodotto con soffritto di cipolla in olio, aggiunto di pomodoro, caratterizzato da una notevole presenza di basilico fresco. Impieghi: condimento per primi piatti di pasta e sulla pizza.



### SUGO ALL'ARRABBIATA

**CR1 - Scat. g 830 pn.**

Prodotto nel pieno della stagione con il miglior pomodoro, olio di oliva, verdure fresche, profumato con piante aromatiche. Caratteristico per il sapore piccante del peperoncino rosso. Impieghi: condimento per pasta (penne, maccheroncini, ecc.) (circa 10 porzioni).



## 12 | CONDIMENTI TIPICI E SPECIALI



### LA CRUDAIOLA



**B20K - Scat. g 410 pn.**

Sugo a base di pomodoro con ricotta di pecora e filetti di mandorle. Ideale per condire primi piatti, da usare come salsa di base per accompagnare tortini di verdure e a base di pesce, consigliata anche per insaporire crostini caldi e tartine.



### SALSA "BRUSCHETTA MIA"



**UF1 - Scat. g 830 pn.**

Cubetti di pomodoro nel loro succo, senza aggiunta di concentrato in modo da renderli adatti alla distribuzione sul pane, conditi con un po' di olio di oliva e con le piante aromatiche specifiche per il tipo di utilizzo (aglio, basilico, origano) peperoncino e pepe. Ha tutte le caratteristiche del pomodoro preparato al momento. Impieghi: studiato appositamente per bruschette, è utilizzabile anche sulla pizza e come condimento per pasta.



### SUGO ALL'ISOLANA



**C11 - Scat. g 800 pn.**

Sugo composto da polpa di pomodoro, pasta di acciughe, piante aromatiche e spezie cucinate con olio di semi di girasole. Impieghi: indicato per primi piatti oppure da usare caldo su bruschette e crostini di pane.

## 13 | CONDIMENTI A BASE DI SELVAGGINA



### RAGÙ DI CAPRIOLO AL BAROLO

**CMOK** - Scat. g 400 pn.

Cartone da 12 scatole.

Carne scelta di capriolo macinata a piccoli pezzi e cucinata con verdure fresche, spezie e vino Barolo. Impieghi: per condire pappardelle, garganelli, per accompagnare una polenta.

Appetitoso sui crostini.



### ANATRA BRASATA AL BAROLO PER CONDIMENTI

**SHOK** - Scat. g 400 pn.

Cartone da 12 scatole.

Polpa d'anatra (Italia) tagliata a fettine brasata con vino Barolo, verdure e spezie.

Impieghi: per condire primi piatti, per la preparazione di terrine, crostini.



### RAGÙ DI FAGIANO

**SLOK** - Scat. g 400 pn.

Cartone da 12 scatole. Polpa scelta di fagiano cucinata con verdure fresche, spezie, panna.

Impieghi: per pappardelle, pasta e pasta all'uovo. Per crostini, per crêpes, per sformati. Frullato è un'ottima base per terrine, torte salate ecc.



## 13 | CONDIMENTI A BASE DI SELVAGGINA



### RAGÙ DI CINGHIALE

**SEOK - Scat. g 400 pn.**

Cartone da 12 scatole.

Carne scelta di cinghiale macinata in piccoli pezzi, cucinata con verdure fresche, spezie e vino Barolo.

Impieghi: per condire primi piatti, per la preparazione di terrine e crostini oppure per accompagnare una polenta.



### RAGÙ DI CERVO

**S00K - scat. g 400 pn.**

Cartone da 12 scatole.

carne scelta di cervo macinata in piccoli pezzi, cucinata con cipolla, vino rosso, spezie e piante aromatiche.

Impieghi: per condire primi piatti, per la preparazione di terrine e crostini oppure per accompagnare una polenta.



### LEPRE IN SALMI AL BAROLO PER CONDIMENTI

**S10K - Scat. g 410 pn.**

Cartone da 12 scatole.

Carne scelta di lepre tagliata a grossi pezzi cucinata con verdure, spezie e vino Barolo.

Impieghi: per polenta e primi piatti.

# 14 | CONDIMENTI A BASE DI PESCE

## CREMA DI SCAMPI



**MG0K - Scat. da gr 380 pn.**

Scampi sgusciati montati a crema con olio di girasole e una base di cipolla dolce. Crema spalmabile dal sapore tipico molto delicato da impiegare per tartine e tramezzini, ottima per tirare un riso agli scampi.

## L'ACCIUGOSA - SALSA DI ACCIUGHE



**MC7- Vaso vetro g 380 pn**

Cartone da 6 vasi. Crema molto saporita a base di filetti di acciughe spezzate e salate, perfettamente spalmabile. Ideale su crostini, bruschette e piadine, per condire primi piatti.

## CONDIMENTO CON VONGOLE

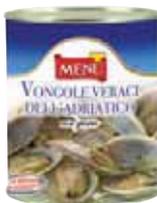


**CP1 - Scat. g 830 pn.**

È il tradizionale condimento delle nostre zone costiere, preparato con vongole, pomodoro in pezzi e i tipici aromi della cucina marina. Impieghi: per condire spaghetti, riso, tagliolini (10 porzioni) e anche per crostini e pizze.

**NEW**

## VONGOLE VERACI DELL'ADRIATICO CON GUSCIO



**MD1- Scat. g. 1000 pn.**

Vongole veraci dell'Adriatico lavate in un liquido con olio extravergine, vino bianco e prezzemolo. Conservazione: 36 mesi

**NEW**

## VONGOLE DELL'ADRIATICO CON GUSCIO



**MH1- Scat. g. 1000 pn.**

Vongole dell'Adriatico lavorate in un liquido con olio extravergine, vino bianco e prezzemolo. Conservazione: 36 mesi



## 14 | CONDIMENTI A BASE DI PESCE



### SUGO DEL PESCATORE



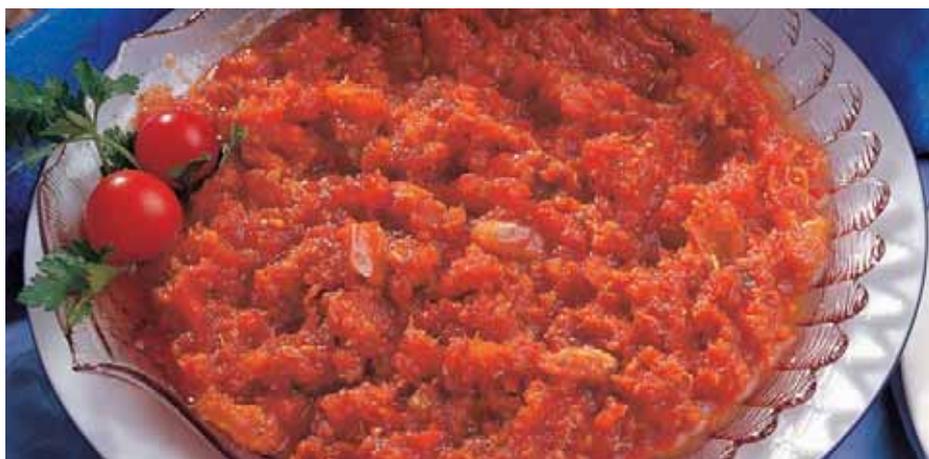
**CZOK** - Scat. g 400 pn.  
Cartone da 12 scatole.  
Anelli di calamaretti, vongole, seppie, cozze, cucinati con olio di semi di girasole, verdure e spezie, secondo una antica ricetta marinara. Impieghi: per risotti, spaghetti, tagliolini. Anche per zuppe e pizze.



### SUGO AL TONNO



**CDOK** - Scat. g 410 pn.  
Cartone da 12 scatole. Sugo al tonno già pronto con tonno di prima scelta all'olio d'oliva, olive, capperi e tipici profumi della cucina. Per condire spaghetti, riso (6-7 porzioni), per crostini, panini, tartine.



### SUGO ALLA POLPA DI GRANCHIO



**CW1** - Scat. g 800 pn.  
Condimento molto delicato preparato con polpa di granchio, polpa di pomodoro e verdure che conferiscono il tipico aroma della cucina marinara. Impieghi: per primi piatti e con l'aggiunta di crostacei e frutti di mare per un'ottima pasta allo scoglio.



### SUGO AL SALMONE



**CJOK** - Scat. g 410 pn.  
Cartone da 12 scatole.  
È composto da una salsina formata da salmone affumicato a crema e a listarelle, panna, burro, olio di oliva e olio di semi di girasole. Impieghi: per condire tagliolini, riso, farfalle (6-8 porzioni).

# 15 | PRODOTTI A STAGIONE CON POMODORO ITALIANO



US3 - Pomodori pelati

UK3 - Polpavera a cubettoni

UTU - Polpavera

TZ1X - Pomodori ciliegini



POMODORI  
PELATI

**US3 - Scat. g 2500 pn.**  
Cartone da 6 scatole.  
Pomodori pelati adatti a tutti gli  
usi di cucina



POMODORI  
CILIEGINI

**TZ1X - Scat. g 800 pn.**  
Ideali per tutti gli usi  
di cucina



POLPA DI  
POMODORO  
"POLPAVERA A  
CUBETTONI"

**UK3 - Scat. g 2.500 pn.**  
Cartone da 6 scatole.  
È un ottimo prodotto per  
usi di cucina.



POLPA DI  
POMODORO  
"SPECIALE  
TEGLIA"

**UV3T - Scat. g 2500 pn.**  
Polpa di pomodoro legger-  
mente più liquida appositamente  
lavorata per la cottura  
di pizze in teglia o in forno  
elettrico.



POLPAVERA  
FINE

**UVU - Sacco da 10 Kg pn.**  
Confezionato in asettico.



POLPAVERA

**UTU - Sacco da 10 Kg pn.**  
Sacco accoppiato  
alluminio e polietilene,  
confezionato in asettico.



POLPAVERA

**UVL - Sacco da g 5000 pn.**  
Cartone da 2 sacche.



POLPAVERA

**UTL - Sacco da g 5000 pn.**  
Cartone da 2 sacche.

# 15 | PRODOTTI A STAGIONE CON POMODORO ITALIANO



POLPA DI POMODORO  
"POLPAVERA"

UT3 - Scat. g 2.500 pn.

UT0K - Scat. g 410 p.n.  
Cartone da 6 scatole.  
Ottimo prodotto adatto a  
tutti gli usi di cucina.



POLPA DI POMODORO  
"POLPAVERA  
LA SAPOROSA"

UL3 - Scat. g 2.500 pn.  
Cartone da 6 scatole. Polpa di  
pomodoro già pronta condita  
con sale e piante aromatiche.  
È un ottimo prodotto per pizza.



POLPA DI POMODORO  
"POLPAVERA FINE"  
TAGLIO FINE

UV0K - Scat. g 410 p.n.

UV3 - Scat. g 2.500 pn.  
Cartone da 6 scatole.

UV5 - Scat. g 4.050 pn.  
Cartone da 3 scatole.



DOPIO CONCENTRATO  
DI POMODORO

UU1 - Scat. g 800 pn.

UU3 - scat. g 3000 pn.  
Cartone da 6 scatole.  
Concentrato di pomodoro con  
un 28% di residuo ottico. Impie-  
ghi: per tutti gli usi di cucina.



PASSATA  
DI POMODORO

U21 - Scat. g 820 pn.

U23 - Scat. g 2500 pn.  
Cartone da 6 scatole.  
Ottenua con pomodoro  
fresco di stagione.

# 16 | PREPARATI PER BRODO

BA0 - Superbrodomanzo "Casamia"



## SUPERBRODOMANZO "CASAMIA"

**BA0 - Barattolo g 500 pn.**  
Cartone da 12 barattoli.

**BA1 - Barattolo g 1.000 pn.**

Preparato per brodo in pasta a base di glutammato con 8% di estratto di carne e 4% di ottimo formaggio Grana Padano, non contiene verdure, ha sapore di brodo di carne genuino e naturale. Dose: g 22 per litro di acqua. Impieghi: consigliato per un ottimo e ristretto consommé di manzo.



## GRAN CUOCO GRANULARE

**BH1 - Barattolo g 600 pn.**

Brodo granulare a base di carne. Contiene: estratto carne 8%, estratto per brodo 8%, glutammato 18%, grasso solo il 10%. Impieghi: ideale per consommé. Speciale per insaporire arrostiti, pesce, sughi, verdure, ecc. Indicato anche per brodi magri. Dose: g 22 per litro di acqua.



## SUPERBRODO AI FUNGHI PORCINI

**BF1X - Barattolo g 600 pn.**

Cartone da 6 barattoli. Preparato granulare per brodo a base di funghi porcini. Questo prodotto molto facile da dosare, serve ad esaltare il caratteristico aroma del porcino secco. Impieghi: Ideale per sughi, risotti, secondi piatti e contorni. Dose: 22 g per litro.



## GRAN BRODO

**BD1 - Barattolo g 1.000 pn.**

Preparato per brodo in pasta a base di glutammato con 5% di estratto di carne, 3% di ottimo formaggio Grana Padano, 15% di glutammato. Dose: g 22 per litro di acqua. Impieghi: per brodi e per insaporire pietanze e intingoli.



## BUON BRODO (VEGETALE)

**BC1 - Barattolo g 1.000 pn.**

Preparato per brodo vegetale in pasta. Contiene: estratto per brodo vegetale 8%, estratto lievito 4%, glutammato 15% e il 44% di sale. Impieghi: adatto per preparare brodi, per insaporire minestrone di verdure, ecc... Dose: g 22 per litro di acqua.

BH1 - Gran Cuoco granulare

BD1 - Gran brodo

BF1X - Superbrodo  
ai Funghi Porcini

BC1 - Buon brodo (vegetale)

## 16 | PREPARATI PER BRODO



### BRODO SENZA GLUTAMMATO



**BE1 - Barattolo g 600 pn.**  
Brodo in polvere senza glutammato e senza grassi idrogenati, leggero, con solo il 2% di carne. Sciogliere il contenuto in acqua bollente. Per ogni litro di brodo occorrono circa 22 g di prodotto. Ottimo anche per allungare sughi e condimenti.



### FUMETTO DI PESCE



**BPO - Barattolo g 300 pn.**  
Cartoni da 6 barattoli. Prep. per brodo di pesce a base di glutammato. A base di pesce e crostacei disidratati e liofilizzati. Aggiungere il preparato all'acqua calda sino a ottenere la salatura desiderata. Indicato per brodi, minestre, risotti e fondi di pesce. Ottimo per insaporire grigliate, bolliti, sughi, spargendolo direttamente sulla preparazione.



### SUPERBRODO DI PESCE

**BB1X - Barattolo g 600 pn.**  
Cartone da 6 barattoli. Preparato granulare per brodo a base di pesce. Questo prodotto molto facile da dosare, serve ad esaltare il caratteristico sapore di pesce bollito. Impieghi: Ideale per sughi, risotti, zuppe, secondi piatti e contorni.



### SAPORITORE ALLE VONGOLE

**BMO - Barattolo g 300 pn.**  
Cartone da 6 barattoli. Preparato granulare per brodo a base di vongole. Questo prodotto molto facile da dosare, serve ad esaltare il caratteristico aroma di vongole. Impieghi: Ideale per qualsiasi piatto a base di vongole o mitili, ne accentua e migliora il tipico gusto di questi molluschi.

# 17 | ZUPPE



## ZUPPA DI LEGUMI E CEREALI

**ZP1 - scat gr 850 pn.**

Zuppa preparata con legumi (lenticchie, soia, fagioli) e cereali (orzo, farro). Da allungare con acqua o brodo e servire accompagnata da pasta o crostini.



## ZUPPA DI CECI

**ZM1 - Scat. g 850 pn.**

Zuppa fatta con una parte di ceci a crema e una parte di ceci interi. Per un miglior servizio e una maggiore resa, e' consigliabile allungata con acqua o brodo.



## ZUPPA DI ASPARAGI

**ZE1 - Scat. g 820 pn.**

Zuppa fatta con punte d'asparagi lavorata dal fresco dal sapore fine e delicato.



## ZUPPA DI FAGIOLI

**ZB1 - Scat. g 850 pn.**

Zuppa preparata con una parte di fagioli interi ed una parte a crema, per conferirgli una cremosita' tipica. Ottimo servita con maltagliati.

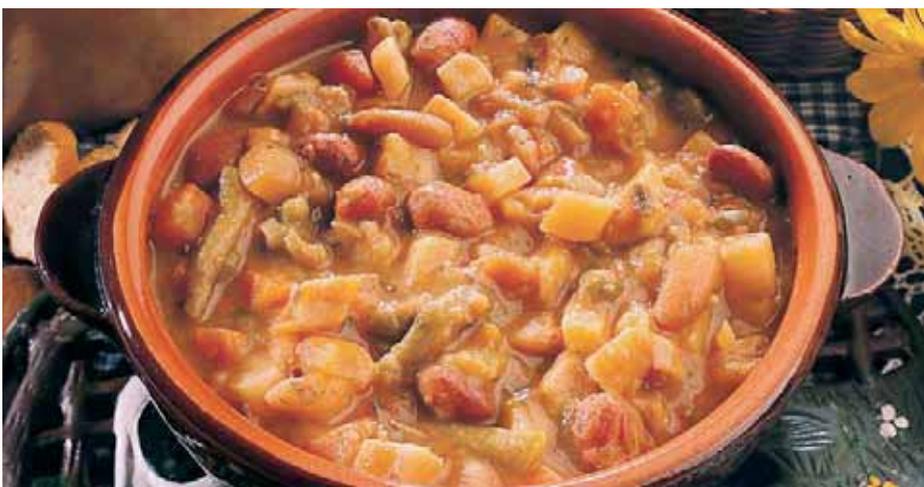


## ZUPPA DI CIPOLLE

**ZD1 - Scat. g 800 pn.**

Zuppa fatta con cipolle fresche dal sapore dolce ed equilibrato. Per servirla in modo classico, gratinarla in forno spolverata con formaggio grana.





## 17 | ZUPPE



### CREMA DI FAVE

ZF1 - Scat. g 830 pn.

Come zuppa da allungare con acqua o brodo. Come condimento da utilizzare per l'abbinamento di primi piatti a base di pesce. Come salsa per accompagnare crostacei o filetti di pesce.



### ZUPPA DI PORRI E LENTICCHIE

ZQ1 - Scat g 840 pn.

Zuppa preparata con porri freschi e lenticchie. Da allungare con acqua o brodo per dargli la cremosità voluta. Da abbinare con pasta o crostini.



### ZUPPA DI FARRO

ZR1 - Scat. g 850 pn.

Zuppa di farro e ortaggi (cipolla, carota, sedano), olio extravergine di oliva e concentrato di pomodoro. Aggiungere al contenuto metà o una scatola d'acqua o brodo in base alla consistenza voluta e scaldare. Consigliamo di servire con crostini tostati, olio extravergine e una macinata di pepe.



### RIBOLLITA - ZUPPA DI VERDURE

XF1 - Scat. g 830 pn.

Ottimo preparato per comporre la ribollita, un antico piatto della cucina toscana, una minestra di verdure con all'interno il particolare cavolo nero. Tutte le verdure vengono lavorate dal fresco in stagione, seguendo la ricetta tipica toscana. Per ultimare il piatto basta aggiungere il pane toscano raffermo, tagliato a fettine, scaldare e servire con olio extravergine in abbondanza e pepe macinato a mulinello.



### MINISTRONE DI VERDURE

ZA1 - Scat. g 850 pn.

Ogni scatola contiene un favoloso misto concentrato di verdure fresche così composto: patate, piselli, carote, fagiolini, fagioli borlotti e cannellini, sedano, bietola, verza, prezzemolo, cipolla, pomodoro, ecc. Impieghi: ottimo come zuppa di verdura allungato con brodo. Speciale per la preparazione di minestrone con pasta, aggiungendo a piacere pasta e allungando con acqua o brodo.

## 18 | PASTA DI SEMOLA



### PACCHERI

#### RX0 - Sacchetto da 500 g

Tipo di pasta tradizionale napoletana. La ruvida e larga superficie permette di assorbire perfettamente ogni tipo di sugo. Si può anche farcire il loro interno.

### FUSILLI RUVIDI

#### RJ1 - Busta da 1 kg

Pasta di semola di grano duro di origine italiana al 100% con 14% di proteine, trafilata al bronzo (ruvida) ed essiccata a bassa temperatura per lungo tempo.

### ORECCHIETTE

#### RZ0 - Sacchetto da 500 g

Nascono dall'antica tradizione culinaria pugliese ma grazie alla loro bontà sono amate in tutta Italia. La loro forma concava, dall'interno liscio e dall'esterno scanalato, le rende versatili e in grado di trattenere perfettamente il condimento rendendo ogni piatto unico.

### TROFIE

#### RY0 - Sacchetto da 500 g

Grazie alla loro forma affusolata ed attorcigliata, trattengono perfettamente il condimento. Ideali con i sughi di verdure ed in particolare con il pesto, ricetta tipica della tradizione culinaria ligure.



#### R11 - SPAGHETTI RUVIDI

Confezioni: Busta da 1 kg

#### R21 - LINGUINE RUVIDE

Confezioni: Busta da 1 kg

#### R81 - ELICOIDALI RUVIDI

Confezioni: Busta da 1 kg

#### R91 - PENNE RIGATE RUVIDE

Confezioni: Busta da 1 kg

## 19 | PASTA ALL'UOVO



# 20 | RISI



Una gamma di risi ideale per soddisfare i gusti più raffinati. Imballaggio: conf. da 12 pacchi.



## RISO PRECOTTO "DISIDRATATO"

**RVOK - Busta da g 500**

Riso precotto da rinvenire in acqua.  
Usi: ideale per insalate fredde.



RVOK- Riso precotto



## RISO ARBORIO

**RA1 - Pacco g 1.000 pn.**

Ideale per risotti.



## RISO BASMATI

**RM1 - Pacco g 1.000 pn.**

Ottimo per accompagnare secondi piatti e per la preparazione di insalate o piatti tipici orientali.



## RISO CARNAROLI

**RK1 - Pacco g 1.000 pn.**

Ottimo per risotti.



## RISO PARBOILED RIBE

**RP1 - Pacco g 1.000 pn.**

Per qualsiasi utilizzo ed in particolare per insalate di riso.



## RISO VIALONE NANO

**RT1 - Pacco g 1.000 pn.**

Particolarmente indicato per cucinare risotti ben mantecati.



## RISO SANT'ANDREA

**RS1 - Pacco g 1.000 pn.**

Ideale per risotti e minestre.

Pasta all'uovo trafilata al teflon, prodotta con semole di grano duro di origine 100% italiana; le uova sono fresche pastorizzate di categoria A.



## GARGANELLI (PASTA ALL'UOVO)

**PZ1 - Sacco da kg 1**

Pasta all'uovo secca tipica dell'Emilia Romagna. Tempo di cottura molto breve.



## LARGHE (PASTA ALL'UOVO)

**R30 - Busta da 500**

La migliore pasta all'uovo, vanto della cucina emiliana nel mondo, prodotta seguendo ancora la ricetta dell'antica tradizione.



## STROZZAPRETI (PASTA ALL'UOVO)

**R01 - Busta da 1 kg**

Rigorosamente all'uovo, buona da gustare e bellissima da vedere è l'ideale per stupire con primi piatti esclusivi.

## 20 | GNOCCHI E CHICCHE

Conservazione: 240 giorni in luogo fresco e asciutto (temperatura massima 24°C). Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero a 0-4°C consumare entro pochi giorni.

### GNOCCHI DI PATATE

**RD1 - Busta da 1 kg**  
Cartone da 9 buste

Piatto tipico della tradizione culinaria italiana, già pronti all'uso, cuociono in pochi minuti; la loro forma ovale, rigata in superficie, li rende ideali per creare piatti ogni giorno invitanti.

### CHICCHE DI PATATE

**RE1 - Busta da 1 kg**  
Cartone da 9 buste. Le

Chicche sono una gustosa alternativa ai classici Gnocchi, piatto tipico della tradizione italiana. Nate dalla originaria ricetta che combina patate selezionate e farina di grano tenero, sono già pronte e cuociono in pochi minuti.



## 20 | CANNELLONI E LASAGNE **SEMPREPRONTI**

NEW FORMULA

### CANNELLONI DI RICOTTA E SPINACI CON BESCIAAMELLA

**RFV - Vaschetta 350 g Cartone da 20 vaschette**

Della linea "Sempre pronti", cannelloni di ricotta e spinaci danno un gusto alternativo alla carne. Besciamella, cannelloni di pasta all'uovo (uova italiane) ripieni (ricotta, spinaci).

### CANNELLONI DI CARNE ALLA POMODORINA

**R5V - Vaschetta 350 g**  
Cartone da 20 vaschette

Della linea "Sempre pronti", ricetta tipica della gastronomia italiana senza aggiunta di conservanti. Cannelloni di pasta all'uovo (uova italiane) ripieni (con carne bovina e suina europea, pomodoro italiano, pane grattugiato, formaggio e verdure fresche). I cannelloni vengono poi coperti dalla nostra tipica e storica "Pomodorina" che dona un tocco di personalità e un nuovo connubio di gusti.

### **NEW** LASAGNE DI CARNE ALLA POMODORINA

**R4V - Confezioni: vaschetta da 350 g**

Novità della linea "Sempre Pronti", le lasagne sono preparate dal fresco in giornata. L'impasto della sfoglia viene lavorato da uova intere e gli ingredienti del ragù sono lavorati da carne e verdure fresche arricchiti con oltre il 30% della nostra preziosa Pomodorina. Primo piatto pronto all'uso. In microonde: dopo aver tolto la pellicola protettiva mettere in microonde per 2 minuti a 750W. In forno tradizionale: disporre il prodotto in un apposita pirofila e cuocere 8-10min a 180°C. Conservazione: 12 mesi a temperatura ambiente.





## 21 | FONDI LIQUIDI



Cartoni da  
12 scatole

### FONDO BRUNO (DEMI-GLACE)

**BQOK - Scat. g 420 pn.**

Base di partenza per la preparazione di molte salse. Per insaporire e dare gusto alle carni, passate in padella o al forno, per dare un tocco di sapore in più agli umidi, agli arrostiti, alla pasta e al riso.

### FONDO AI FUNGHI PORCINI

**BROK - Scat. g 420 pn.**

Di consistenza cremosa è pronto per l'uso. Abbinato ad altre salse a cui conferisce uno squisito e fragrante profumo di fungo porcino. Con aggiunta di panna si può ottenere una salsa deliziosa per paste. Per carni basta qualche cucchiaino per un buon risultato.

### FONDO AL TARTUFO

**BTOK - Scat. g 420 pn.**

Di buona consistenza ha la fragranza delicata del tartufo nero e il prorompente aroma del tartufo bianco. Per qualsiasi preparazione ove si richieda la freschezza dell'aroma forte e delicato allo stesso tempo, del tartufo. Per pasta, riso e carni.

## 21 | GLASSA ALL'ACETO BALSAMICO



## 21 | FONDI IN POLVERE



GLASSA ALL'ACETO  
BALSAMICO

**D20 - g 600 pn.**

Cartone da 6 topdown.

Dal sapore pieno, prodotto di elevata qualità poichè non è a base di glicosa, coloranti e aromi ma utilizza l'aceto balsamico come ingrediente. Per guarnire dessert, gelati, coppe di frutta e macedonie. Per carni, grigliate, verdure al naturale e fritte.



DEMI GLACE SALSA  
D'ARROSTO IN POLVERE

**BK1X - Scat. g 520 pn.**

Cartone da 6 barattoli.

Salsa per arrostiti in polvere idonea alla preparazione di salse per accompagnare piatti di carne.

Uso: Aggiungere 120 g di prodotto in 1 litro d'acqua fredda, porre sul fuoco e portare all'ebollizione. Lasciar raffreddare per 5 minuti continuando a mescolare.



ROUX BIANCO  
ADDENSANTE

**BN1X - Scat. g 460 pn.**

Cartone da 6 barattoli.

Preparato granulare adatto ad addensare qualsiasi tipo di liquido: acqua, brodi, latte, sughi. Uso: Si consiglia di aggiungerlo a pioggia nel liquido bollente e mescolare con una frusta. Sono sufficienti 70 g per litro per addensare zuppe o sughi e fino a 100 g per litro per la preparazione di salse bianche o besciamella.



## 22 | VONGOLE E SPECIALITÀ DI MARE

Gamberetti cotti e liofilizzati, pronti per l'uso dopo averli messi in acqua fredda per 1-2 minuti. Aumentano di 5 volte il loro peso. Per il sapore, la consistenza e il colore sono migliori dei freschi.



**GAMBERETTI  
LIOFILIZZATI/G.**

**MS9 - Scat. All. g 160 pn.**

Cartoni da 6 pezzi.

(320 gamberi circa). Impieghi: per cocktail di gamberi, fritto di gamberi e insalate.



**GAMBERETTI  
LIOFILIZZATI/P.**

**MM9 - Scat. All. g 160 pn.**

Cartoni da 6 pezzi.

(475 gamberi circa). Impieghi: per panini, tramezzini, pizze, per condire riso e pasta.



**POLPA DI RICCIO  
AL NATURALE**

**MW9 - Scat. g 120 pn.**

Polpa di riccio di mare (*Loxechinus Albus*), acqua e sale. Impieghi: antipasti, primi piatti.



**POLPA DI  
GRANCHIO**

**MQ9 - Scat. g 170 pn.**

**MQ1X - Scat. g 800 pn.**

Polpa di granchio a pezzetti in acqua leggermente salata. Impieghi: antipasti, primi piatti, panini, tramezzini, tartine.



**NEW**



**POLPA DI  
GRANCHIO QUEEN**

**ML9 - Latta in banda stagnata con apertura easy open da 190 g**

Polpa di granchio imperiale con elevata presenza di chele di grosso calibro dal profumo e gusto particolarmente intensi.

Ideale per sugo a base di pomodoro e ricotta ottimo per guarnizioni di piatti di pesce





## 22 | VONGOLE E SPECIALITÀ DI MARE



  **VONGOLE AL  
NATURALE  
CON GUSCIO (ADRIATICO)**

**MF1 - g 990 pn.**  
Prodotto italiano **lavorato dal fresco**. Vongole **Venus gallina** di **origine italiana** con il loro guscio in un liquido al naturale.



 **VONGOLE VERACI  
CON GUSCIO**

**MA1 - g 1000 pn.**  
Vongole con il loro guscio in un liquido al naturale.



  **VONGOLE DEL  
PACIFICO  
SENZA GUSCIO**

**MA103 - g 800 pn.**  
**MA1 - g 800 pn.**  
Vongole del Pacifico (**Paphia ondulata**) sguosciate, cotte, di **pezzatura media**, conservate in acqua e sale.



  **VONGOLE DEL  
PACIFICO  
SENZA GUSCIO**

**M31X - g 830 pn.**  
Vongole del Pacifico **Meretrix Meretrix** sguosciate, cotte, di **pezzatura medio-grande**, conservate in acqua e sale.



  **VONGOLE  
AL NATURALE  
SENZA GUSCIO**

**M51 - g 800 pn.**  
Vongole **Venus gallina** sguosciate di **piccola pezzatura**, conservate in acqua e sale.

## 23 | ACCIUGHE E TONNO



**ACCIUGHE  
SALATE**

**M05 - Scat. g 5000 pn.**  
sgocc. 5000 g  
Cartone da 2 scatole.  
Filetti di acciughe salate,  
indicato per antipasti e  
primi piatti.



**FILETTI DI  
ACCIUGHE**

**MP1 - Scat. g 700 pn.**  
Filetti di acciughe salati in  
olio di semi di girasole,  
prodotti in Sicilia. Impie-  
ghi: indicato per vari usi di  
cucina.



**FILETTI DI  
ACCIUGHE**

**MPH - Vaso vetro g 820 pn.**  
Cartoni da 6 vasi.



**PEZZETTI DI ACCIUGHE  
IN OLIO DI GIRASOLE**

**MR1 - Scat. g 700 pn.**  
Pezze di filetti di acciughe  
in olio di semi di giraso-  
le, prodotti in Sicilia. Impie-  
ghi: adatti soprattutto  
per pizza.



**FILETTI DI  
ACCIUGHE MAROCCO**

**M71K - Scat. g 600 pn.**  
Cartoni da 12 scatole.



**FILETTI DI SGOMBRO  
ALL'OLIO D'OLIVA**

**MX2 - Scat. g 1800 pn.**  
Cartone da 6 scatole.



### FILETONE DI TONNO ALL'OLIO D'OLIVA



**MK2 - Scat. g 1.730 pn.**  
Cartone da 8 scatole.



### TONNO EXTRA ARTIGIANALE TAMBURELLO



**M62 - Scat. g 1.728 pn.**  
Cartone da 8 scatole. Tranci di tonno di primissima scelta, all'olio di oliva. Tipo Yellowfin.



### TONNO YELLOWFIN DI PRIMA QUALITÀ IN OLIO D'OLIVA



**MI1 - Scat. g 1.000 pn.**  
Cartone da 12 scatole

**MN2 - Scat. g 1.730 pn.**  
Cartone da 6 scatole



### TONNO IN OLIO D'OLIVA APERTURA A STRAPPO



**MI003 - Scat. g 620 pn.**



### TONNO IN OLIO DI GIRASOLE

**MB2 - Scat. g 1730 pn.**  
Cartone da 6 scatole



### TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

**MI9 - Scat. g 160 pn.**  
Trancio di tonno dal colore chiaro, per insalate, primi piatti, tramezzini.



### TONNO ALL'OLIO D'OLIVA MONODOSE

**MIZ - Scat. g 80 pn.**  
Cartoni da 96 scatole.



### TONNO IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

**MBP - Busta da g 1000 pn.** Cartone da 8 buste.



**MB0 - Busta da 500 g pn.** Cartone da 10 buste. Trancetti di tonno dal colore chiaro, dal sapore pieno e consistenza tenera in olio di girasole in pratiche buste alluminare. Per tutti gli usi del tonno.



### TONNO IN BUSTA ALL'OLIO DI OLIVA

**M8P - busta 1000 g.**  
Tonno a pezzetti in olio di oliva.



## 24 | PREPARATI IN POLVERE



### PREPARATO IN POLVERE ALLO ZAFFERANO

**B90 - Barattolo g 250 pn.**

Preparato in polvere al gusto di zafferano, da aggiungere direttamente alla pietanza in fase di lavorazione. Ideale per insaporire risotti, salse per antipasti, primi piatti e secondi piatti.



## 25 | SALE ALLE ERBE E SAPORITORE



### SALE ALLE ERBE

**PG0 - Barattolo g 400 pn.**

Cartone da 12 barattoli. Un ricco assortimento di erbe e piante aromatiche miscelate a sale. Uso: per insaporire arrosti, pesci, uova.



### SAPORITORE IN POLVERE

**BLO - Barattolo g 450 pn.**

Cartone da 12 barattoli. A base vegetale con 35% di glutammato. Impieghi: ideale per insaporire minestre, pietanze, ripieni, carni, ecc.



## 25 | PANI GRATTUGIATI COLORATI

### MISTO PANI COLORATI

**Q3B - 5 Buste alluminate 1000 g**

Composto da: 1 busta Panrosso, 2 buste bangiallo, 2 buste panverde.



*Ideale nella panatura di carne e pesce. Per mantenere i colori più accesi e vivaci, in caso di frittura, l'olio non deve superare i 160 gradi.*

### PANVERDE

**Q41 - Busta alluminata 1000 g**

Pane che conferisce un colore variegato ai prodotti per la presenza di diverse spezie, si distingue per questo dall'anonimo pangrattato classico. tipico uso nelle macellerie.

### PANGIALLO

**Q31 - Busta alluminata 1000 g**

Struttura a piccoli fiocchi che consente una caratteristica impanatura leggera e croccante, petali di mais che rendono alternative le portate per colore, gusto e consistenza. Tipico uso nelle macellerie.

### PANROSSO

**Q51 - Busta alluminata 1000 g**

Pane di un naturale colore rosso e di nota piccante che conferisce ad ogni ricetta una personalità pungente. Tipico uso nelle macellerie.



## AGLIO LIOFILIZZATO

**PQ9 - Scat. all. g 175 pn.**  
 Cartoni da 6 barattoli.  
 Uso istantaneo, utilizzabile tal quale per preparare salse o condimenti aromatizzati. Aggiunto a pietanze o a salse e sughi in fase di cottura o di preparazione.



## SCALOGNO LIOFILIZZATO

**PR9 - Scat. all. g 90 pn.**  
 Cartoni da 6 barattoli.  
 Uso istantaneo, utilizzabile tal quale per preparare salse o condimenti aromatizzati. Aggiunto a pietanze o a salse e sughi in fase di cottura o di preparazione.



## PEPE ROSA

**PI9 - Scat. all. g 190 pn.**  
 Cartoni da 3 barattoli.  
 Pepe rosa liofilizzato intero, istantaneo con il sapore del fresco. Pronto per l'uso.



## ERBA CIPOLLINA

**PJ9 - Scat. all. g 28 pn.**  
 Cartoni da 6 barattoli.  
 Ingredienti: erba cipollina.  
 28 g di erba cipollina corrispondono a circa 240 g di erba cipollina fresca. Uso istantaneo, sapore fresco.



## PEPE VERDE

**PH9 - Scat. all. g 100.**  
 Cartoni da 6 barattoli.  
 Pepe verde liofilizzato, tenerissimo e friabile a differenza di quello in salamoia che è molto duro. Impieghi: si usa senza reidratarlo in acqua mettendolo direttamente nella salsa per filetti, primi piatti, ecc.



Stracotto

SE1 - Cinghiale al barolo

SG1 - Goulasch



## TRIPPA CAMPAGNOLA

**SAOK - Scat. g 410 pn.**  
Cartone da 12 scatole

**SA1 - Scat. g 850 pn.**

Trippa bianca di ottima qualità, tagliata a listarelle. Cucinata alla parmigiana con verdure fresche, olio di semi di girasole, polpa di pomodoro, Grana Padano grattugiato. Secondo piatto o per la preparazione di zuppe e risotti.



## CERVO ALLE ERBE FINI

**SM1 - Scat. g 850 pn.**

Carne scelta di cervo tagliata a cubetti e cucinata in una salsa con particolari piante aromatiche che ne esaltano il sapore. Impieghi: ottimo secondo di selvaggina da proporre con polenta, castagne, funghi o purè. Per condire una pasta. Frullato è un'ottima base per terrine e sformati.



## CAPRIOLO IN SALMI

**SF1 - Scat. g 850 pn.**

Polpa scelta di capriolo tagliata a grossi pezzi e salmistrata con i tipici aromi adatti alla cacciagione. Impieghi: secondo piatto caratteristico da servire con polenta o purè (5 porzioni).



## STRACOTTO D'ASINO

**SP1 - Scat. g 850 pn.**

Carne d'asino a cubetti cucinata secondo una ricetta tradizionale. Impieghi: Ideale per secondi piatti, accompagnato da polenta o purè di patate. Può anche essere utilizzato per condire una pasta dopo aver sfiltrato la carne con l'aiuto di una forchetta.



## CINGHIALE AL BAROLO

**SE1 - Scat. g 850 pn.**

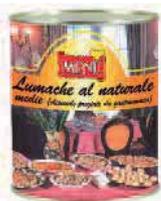
Polpa scelta di cinghiale tagliata a grossi pezzi e stufata con vino Barolo ed erbe aromatiche. Impieghi: ottimo secondo di selvaggina da proporre con polenta, castagne, funghi o purè.



## GOULASCH

**SG1 - Scat. g 850 pn.**

Carne bovina fresca cucinata seguendo la ricetta tradizionale con verdure fresche e spezie. Secondi piatti accompagnati anche da patate, cipolle, purè. Dosi: 5-6 porzioni.



## LUMACHE AL NATURALE MEDIE SGUSCIATE

**EG1 - Scat. g 830 pn.  
g 450 sgocc.**

Cartoni da 12 scatole.

Tipo lumache: genere Helix. Questo prodotto è caratterizzato dall'accurata selezione fatta a mano, che garantisce la mancanza di lumache di scarsa qualità. Per risotti, alla Bourguignonne, in tegame in umido con erbette, accompagnate con polenta.



## LUMACHE AL NATURALE PICCOLE SGUSCIATE

**EH1 - Scat. g 830 pn.  
g 470 sgocc.**

Cartoni da 12 scatole

## CHIOCCIOLE TRIFOLATE

**SU1 - Scat. g 790 pn.**

Lumache genere Helix, sgusciate, con olio di semi di girasole e insaporite da bieta erbetta e piante aromatiche. Ottime come pietanza pronta anche con l'aggiunta di pomodoro, per accompagnare polenta e come condimento per riso.



## POLIPETTI ALLA MARINARA

**MU1 - Scat. g 815 pn.**

Pietanza pronta a base di polpo, olio di oliva, succo di limone, vino bianco, piante aromatiche.



## STOCCAFISSO ALLA VICENTINA

**S90K - Scat. g 400 pn.**

Prodotto ottenuto da pregiato stoccafisso rinvenuto in acqua, senza lische, mondato e cucinato come da tradizione in bianco.

Piatto unico tradizionale, ideale servito con polenta.





## PATATA NOVELLA ALL'ACETO BALSAMICO

**VR1 - Scat. g 860 pn.**

L'abbinamento di queste piccole patate novelle con salsa all'aceto balsamico che le accompagna è eccezionale. Impieghi: stuzzichino per aperitivi e antipasti. Ottime come contorno, anche scaldate con pomodorina e origano.



## SALSICCIOTTI ALL'ACETO BALSAMICO

**SS1 - Scat. g 850 pn.**

Piccole luganeghe di carne suina in una deliziosa salsina all'aceto balsamico. Impieghi: stuzzichino per aperitivi e antipasto caldo con Pomodorina e origano, per panini e pizze e per primi piatti.



## CIPOLLINE ALL'ACETO BALSAMICO

**VW1 - Scat. g 820 pn.**

**VW3 - Scat. g 2.600 pn.**

Cartone da 6 scatole.

Cipolline borrettane cucinate all'agrodolce con aceto balsamico. Impieghi: antipasto, contorno per scaloppe e carni lessate o grigliate, pesce. Ottime sia calde che fredde.

# 29 | ACETI BALSAMICI



## ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA D.O.P. EXTRAVECCHIO

**K4Z - Bottiglia da ml 100**

Prezioso aceto frutto di oltre 25 anni di invecchiamento; ammalia con sensazioni balsamiche, bocca ricca, pienezza, acidità e mineralità ben coese, potenza incalzante, finale interminabile. Abbinamenti ideali: poche gocce per un abbinamento preferibilmente su un buon filetto o su pietanze crude e formaggi (come il parmigiano reggiano come vuole la tradizione).



## ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

**K5Z - Bottiglia da ml 100**

Aceto di almeno 12 anni di invecchiamento. Abbinamenti ideali: Ottimo su pietanze cotte quali carni, frittate e pasta.



 **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

**EK5 - Latta da 5 Lt.**  
Cartone da 4 latte. Olio selezionato, leggermente fruttato per la ristorazione e l'utilizzo in cucina, dal colore meno intenso rispetto a quello delle bottiglie da 250 e 500 ml che vengono serviti a tavola.

  **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "RISERVA"**

**EKC - Bottiglia quadra Lt. 0,5**  
Olio extravergine d'oliva di categoria superiore, ottenuto direttamente dalle olive, mediante procedimento meccanico a freddo, colore giallo dorato, sapore leggero delicato e sobrio, tendente al dolce. Esalta il sapore di piatti delicati, senza alterarne il gusto. Utilizzare crudo per condire insalate, pesce, carni bianche, bresaola, carpacci, antipasti e bruschette.

  **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "CLASSICO"**

**EK0X - Bottiglia quadra Lt. 0,5**  
Olio extravergine d'oliva di categoria superiore, dal colore verde chiaro e gusto robusto. Ideale per pietanze calde, per condire verdure cotte, carni rosse e ricette alla brace.

**CONDIMENTO AL PEPERONCINO IN OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA**

**E30X - Bottiglia quadra Lt. 0,5**  
Olio extravergine d'oliva con aggiunta di pezzi di peperoncino secco. Con il suo sapore tipico e piccante è l'ideale per primi piatti, su pizza e bruschette.

 **SALE**

**P2M - bustine da 1 g**  
Cartone da 1000 bustine. Bustine monodose convenienti, pratiche ed igieniche.

 **PEPE**

**P3M - bustine da 0,2 g**  
Cartone da 1000 bustine.

**OLIERA COMBINATA IN ACCIAIO**

**0442 - Cartone da 4 pezzi**  
Completa di spargisale, pepe e porta stuzzicadenti.

**OLIERA SEMPLICE IN ACCIAIO**

**0441 - Cartone da 4 pezzi**

**CONDIMENTO AL PROFUMO DI TARTUFO IN OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA**

**K10X - Bottiglia quadra Lt. 0,5**  
Ideale per esaltare con l'inconfondibile e ricco profumo primi piatti, pizze e bruschette.





 ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP "RISERVA SPECIALE"

**EJ2X - Bottiglione lt. 2.**  
 Cartoni da 2 bottiglie.  
 Con tappo salvagoccia. condimento ottenuto per lenta acetificazione di aceto e mosto cotto di uva delle zone tipiche modenesi e reggiane, maturato per anni in barili di rovere.

 ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

**EN2X - Bottiglione lt. 2.**  
 Cartoni da 2 bottiglie.  
 Con tappo salvagoccia. Condimento ottenuto con aceto e mosto cotto di uva delle zone tipiche modenesi e reggiane.

 ACETO DI VINO BIANCO

**E00 - Bottiglia da Lt 0,5.**  
 Cartone da 12 bottiglie.  
 Aceto di vino di alta qualità per ristorazione, gradazione 7,2° ricavato da vini bianchi delle Marche e del Veneto.

 ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

**EN6 - Bottiglia lt. 0,25.**  
 Cartoni da 6 o 12 bottiglie.  
 Con tappo salvagoccia. condimento ottenuto con aceto e mosto cotto di uva delle zone tipiche modenesi e reggiane.

 ESPOSITORE OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

**EKF - Monodose da 10 ml**  
 Espositore da 100 monodosi.

 ESPOSITORE ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

**ENF - Monodose da 5 ml**  
 Espositore da 100 monodosi

 PORTAMONODOSI IN LEGNO LACCATO BLU

**7553 - Olio e Aceto, Sale e Pepe, Tovaglioli, Stuzzicadenti, in legno laccato blu.**

 ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP "RISERVA SPECIALE"

**EJ6 - Bottiglia lt. 0,25**  
 Cartoni da 12 bottiglie

**EJ6X - Bottiglia lt. 0,25**  
 Cartoni da 6 bottiglie. Con tappo salvagoccia. condimento ottenuto per lenta acetificazione di aceto e mosto cotto di uva delle zone tipiche modenesi e reggiane, maturato per anni in barili di rovere.



T9H - Perline

T23 - Cipolline maggioline

TRH - Frutto del capperò

VPH - Coralline

V9H - Peperoni Lombardi



## FRUTTO DEL CAPPERÒ ALL'ACETO

**TRH - Vaso vetro g 790 pn.**  
Cartone da 6 vasi.  
frutti del capperò con il picciolo, conservati in un liquido di governo leggermente acetato, vivacizzato dalla presenza di cubetti di peperone. Impieghi: ideali per aperitivi, buffet, antipasti, tartine e contorni. Pronti per essere serviti dopo la scolatura.



## PEPERONI LOMBARDI

**V9H - Vaso vetro g. 920** Cartone da 6 vasi.  
Tipici peperoni dalla forma lunga e affusolata e di colore verde chiaro. Per antipasti di salumi, buffet, come contorni a carni bollite e per preparare salse tipiche, sfiziosi come stuzzichini.



## CIPOLLINE MAGGIOLINE ALL'ACETO

**T23 - Scat. g 2500 pn.**  
Cartone da 6 scatole.  
Ideali per aperitivi e antipasti.



## PERLINE (CIPOLLINE ALL'ACETO BALSAMICO)

**T9H - Vaso g 800 pn.**  
Cartone da 6 vasi. Piccole cipolline conservate in aceto balsamico. Senza olio, pronte per essere servite dopo averle scolate. Impieghi: ideale per aperitivi, buffet, antipasti, tartine tramezzini e contorni.

## CORALLINE (CIPOLLINE AL SUCCO DI LAMPONE)

**VPH - Vaso vetro g 800 pn.**  
Cartone da 6 vasi. Ingredienti: Cipolline, aceto di vino, succo di lampone, zucchero. Caratteristiche: Cipolline in aceto di vino, con succo di lampone. Prodotto agrodolce già pronto per essere servito. Impieghi: antipasti, aperitivi, buffet, tartine, spiedini, contorni.



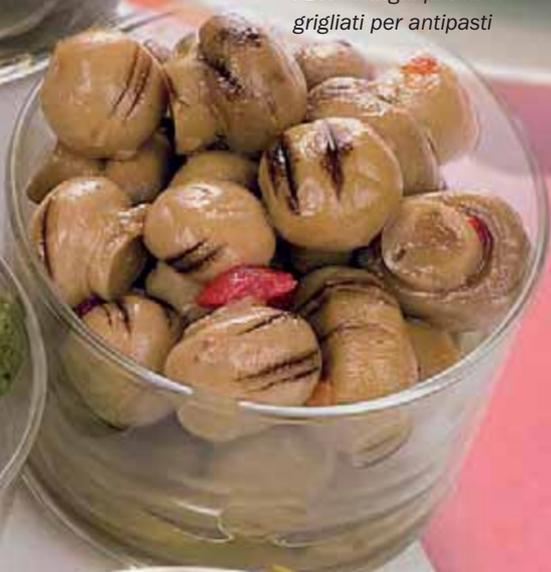
ZSH - Spicchi di aglio in agrodolce



T13 - Cetriolini all'aceto

FDH - Funghi prataioli grigliati per antipasti

V81 - Cetriolini all'aceto balsamico



VZH - Goccioline

XG7 - Capperini in olio extra vergine di oliva



### SPICCHI DI AGLIO IN AGRODOLCE

ZSH - Vaso vetro g 780 pn.

Cartone da 6 vasi.

Croccanti spicchi d'aglio dall'aspetto invitante, sapientemente marinati in agrodolce e conditi con erbe aromatiche e spezie. Indicato per aperitivi e a buffet. Ottimo come antipasto abbinato a salumi.



### CETRIOLINI ALL'ACETO BALSAMICO

V81 - Scat. g 850 pn.

Piccoli cetrioli conservati in un liquido leggermente agrodolce composto da aceto balsamico, olio di semi di girasole, sale, zucchero. Impieghi: adatti per aperitivi, antipasti, panini, tramezzini.



### FUNGI PRATAIOLI GRIGLIATI PER ANTIPASTI

FDH - Vaso vetro g 760 pn.

Cartone da 6 vasi.

Prataioli grigliati in olio conditi con erbe aromatiche aglio e fettine di peperoncini piccanti. Delicatamente acetati e leggermente piccanti, dall'aspetto gradevole ed invitante. Per antipasti, contorni, buffet o aperitivi.



### GOCCIOLINE (CIPOLLINE AROMATICHE)

VZH - Vaso g 800 pn.

Cartone da 6 vasi. Ingredienti: cipolline, aceto di vino, semi di anice, zucchero. Caratteristiche: Cipolline in agrodolce a forma di goccia, aromatizzate da un fresco sapore di anice. È un prodotto già pronto per essere servito.



### CETRIOLINI ALL'ACETO

T13 - Scat. g 2500 pn.

Cartone da 6 scatole.

Ideali per aperitivi e antipasti.



### CAPPERINI IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

XG7 - Vaso g. 380 pn.

Capperini di piccolo calibro, particolarmente indicati per arricchire buffet e come ingrediente per ottimi antipasti e per condimenti, pizze, bruschette, panini, piatti di carne e di pesce.

## 31 | SALSE AGRODOLCI

Come contorno a carni per lo più bollite e pollami. Accompagnano formaggi stagionati e freschi.



### SALSAFRAGOLA ALL'ACETO BALSAMICO

**T17 - Vaso g 450 pn.**

Cartone da 6 vasi. Salsa densa, profumata ed aromatica, dal colore rosso scuro/caramellato, con grossi pezzi di fragola. Sapore agrodolce con le note tipiche della fragola e dell'aceto balsamico.

### SALSA DI CIPOLLA TROPEA ALL'ACETO BALSAMICO

**TQ7 - Vaso g 420 pn.**

Cartone da 6 vasi. Salsa agrodolce a base di cipolla rossa e aceto Balsamico di Modena. Ideale per accompagnare formaggi, frittura di pesce, di verdura e carni alla griglia. Gradevolmente profumata regala un gusto deciso e particolare ad ogni piatto.

### SALSA DI POMODORI VERDI

**TY7 - Vaso g 430 pn.**

Cartone da 6 vasi. Cubetti di pomodori verdi lavorati dal fresco in una salsa agrodolce molto delicata grazie all'impiego di aceto di mele. Speziata con zenzero e senape, ha un sapore intenso e vivace.

### SALSARANCIA

**TD7 - Vaso vetro g 430 pn.**

Cartone da 6 vasi. Assimilabile ad una mostarda ottenuta con polpa di arancia a pezzettoni e cipolla a cubetti, ha una nota piccante che conferisce una certa particolarità al sapore agrodolce di fondo.

### SALSAFICHI

**TC7 - Vaso g 450 pn.**

Cartone da 6 vasi. Fichi a pezzettoni in una salsa in agrodolce al marsala molto delicata grazie all'impiego di aceto di mele.

### PEPERONISSIMA SALSA AGRODOLCE CON PEPERONI

**VO7 - Vaso g. 450 pn.**

Salsa agrodolce a base di peperoni rossi italiani lavorati esclusivamente dal fresco, in stagione, con una aggiunta di paprika che la rende una salsa, nuova, unica ed originale.



**con pere  
100% italiane**



### SALSA DI PERE E ZENZERO

**NEW**

**TV7 - Vaso g. 450 pn.**

Salsa agrodolce a base di cubetti di pere Williams raccolte in piena stagione. Il gusto della pera viene esaltato dall'abbinamento con scaglie di zenzero fresco, che conferisce al prodotto una leggera piccantezza e un particolare profumo. Ideale per accompagnare sia formaggi stagionati come grana, pecorino e montasio che formaggi freschi come ricotta e mascarpone. Ottima come contorno a carni bollite



TAGLIERINI PORTASALSE IN LEGNO

0591 - (10 taglieri per conf.) tagliere portaciotole in legno  
0597 - ciotoline per salse (6 pezzi per confezione)



SALSIERA QUADRIFOGLIO

cod. 0596

## 32 | "MOSTARDE"



### MOSTARDA DI FUNGHI CON PORCINI



K97 - Vaso g 480 pn.

Mostarda composta da funghi porcini e funghi strofaria, aromatizzati da spezie. La particolare lavorazione, e l'originale ricetta, conferiscono ai funghi una gradevole consistenza, un gusto intenso e particolarmente speziato. Particolarmente indicata come abbinamento a formaggi stagionati, salumi affumicati e salumi di cacciagione. Ideali con il culatello.

## 33 | CREME SPECIALI



CARPACCIO  
DI TARTUFO

**P69 - Latte metallica g 350 pn**  
Cartone da 3 latte.

Tartufo nero di origine italiana a fette, in olio di semi di girasole, mantiene intatto il caratteristico aroma. Validò sostituto del tartufo fresco con il vantaggio che può essere utilizzato tutto l'anno. Pronte all'uso, le fette intere di tartufo nero possono essere cosparse nella quantità desiderata insieme all'olio direttamente sulle tagliatelle al ragù, sulle lasagne al forno o più in generale sui primi piatti.



CREMA DI FUNGHI PRATAIOLI  
AL PROFUMO DI TARTUFO

**EXH - Vaso vetro g 760 pn.**  
Cartone da 6 vasi.

Funghi prataioli freschi finemente tagliati e aromatizzati al tartufo. Impieghi: per tartine, vol-au-vent. Per primi piatti e secondi piatti a base di carne.



SALSANERA AL  
PROFUMO  
DI TARTUFO

**ED7 - Vaso vetro g 370 pn.**  
Cartone da 6 vasi.

Crema dal sapore pieno e dallo spiccato profumo di tartufo, di colore scuro tipico del tartufo nero e dei funghi. Impieghi: per tartine, vol-au-vent. Per primi piatti e secondi piatti a base di carne. Ottima per pizza al tartufo.



CREMA CON  
TARTUFO

**E5H - Vaso vetro 750 g pn.**  
Cartone da 6 vasi.

Crema dallo spiccato profumo dato dal tartufo (nero), dal tipico colore scuro su di una base di crema di funghi prataioli uniti al raffinato tubero (*Tuber aestivum*). Forma una crema dal sapore pieno e prezioso.



CREMA DI  
FUNGHI PORCINI

**EAH07 - Vaso vetro g 760 pn.**  
Cartone da 6 vasi.

Pezzettini finissimi di funghi porcini legati da una salsina formata da porcini, olio di semi di girasole, margarina, ecc. Impieghi: per mantecare alla perfezione primi piatti ai funghi, per panini, tartine, vol-au-vent, pizze.





## 33 | CREME SPECIALI



### CREMA DI ASPARAGI



**EE7 - Vaso vetro g 380 pn.**

Cartone da 6 vasi.

Crema ideale per farcire panini e tramezzini; oppure per condire primi piatti. Si può utilizzare anche come ripieno per torte salate e per preparare delle deliziose omelette.



### FEGATELLA



**EB7 - Vaso vetro g 400 pn.**

**EBH - Vaso vetro g 800 pn.**  
Cartone da 6 vasi.

È la classica salsa per crostini toscani. Formata da fegatini di pollo (Italia) tritati finemente, cipolla, capperi, acciughe, peperoncino rosso. Appetitosa e piccante. Impieghi: crostini, tartine, ecc.



### CREMA DI OLIVE NERE



**EZ7 - Vaso vetro g 390 pn.**

**EZH - Vaso vetro g 770 pn.**

Cartone da 6 vasi. È chiamata il caviale italiano. Squisite olive nere macinate finemente e miscelate ad olio di oliva, sale e una spruzzatina di aceto e di succo di limone. Impieghi: tartine, panini, tramezzini, sandwiches ed anche per originali primi piatti. Con Pomodorina o panna per secondi piatti.



### CREMA DI OLIVE VERDI



**E07 - Vaso vetro g 390 pn.**

Cartone da 6 vasi.

Crema composta principalmente da olive verdi denocciolate macinate finemente e rese cremose. Impieghi: per panini, tramezzini, tartine e per primi piatti originali.

### CREMA DI TONNO



**ME0K - Scat. g 400 pn.**

Cartone da 12 scatole.

**ME1 - Scat. g 800 pn.**

Crema di tonno omogeneizzata con olio d'oliva, burro, uova e altri ingredienti naturali.

Impieghi: per tartine, panini, quale salsa per carne e pesce.

## 33 | CREME SPECIALI



### PATÉ DI SALMONE

**MTOK - Scat. g 400 pn.**

Cartone da 12 scatole.

Ottimo paté di salmone, cremoso, consistente, vellutato e, allo stesso tempo, adatto a più usi. Impieghi: per farcire vol-au-vent, spalmato su tartine, panini, sandwiches.



## 34 | SALSE



### SALSA TERRAMARE

**VYH - Vaso g 770 pn.**

Cartone da 6 vasi. Salsa molto fine dallo spiccato sapore di pesce è composta da ortaggi misti, calamari, seppie, capperi, aceto di vino, piante aromatiche, pasta di acciughe, sale e spezie. Impieghi: tartine, tramezzini, crostini caldi. Accompagna ogni tipo di pesce.



### SALSA PIZZICOSA

**VEH - Vaso g 800 pn.**

Cartone da 6 vasi. Verdure fresche (cipolle, peperoni, carote, finocchi, rape, sedano, cetrioli, cavolfiore) cucinate con peperoncino, paprika e spezie. Impieghi: panini, tramezzini, hamburger.



### SALSA DEL MIO PAESE

**VSH - Vaso vetro g 770 pn.**

Cartone da 6 vasi.

Questa salsa viene cucinata secondo l'antica ricetta. Composta da ben 8 diverse verdure: carote, cipolle, peperoni, sedano, rape, finocchi, cetrioli e cavolfiore. Impieghi: quale salsa per carni lessate e per guarnire panini e tramezzini.



### DELIZIA CAMPAGNOLA

**V7H - Vaso vetro g 780 pn.**

Cartone da 6 vasi. Misto di tonno, cipolline sott'aceto, capperi, acciughe, peperone rosso e altre verdure tritate e condite con spezie, olio di girasole, aceto balsamico. Impieghi: panini, tramezzini, tartine, insalate di riso o pasta.





## 34 | SALSE

### SALSA DI CUORI DI CARCIOFO



**CEH - Vaso vetro g 760 pn.**  
Cartone da 6 vasi. Cuori di carciofo tritati finemente e insaporiti con olio di semi di girasole, sale, aceto, verdure fresche. Impieghi: tartine, tramezzini, panini. Diluita con olio per accompagnare carni lessate o alla griglia.

### GOLFO DI NAPOLI



**VUH - Vaso vetro g 770 pn.**  
**VU3 - Scat. g 2.500 pn.**  
Cartone da 6 vasi. Carote, olive verdi, funghi, carciofi, peperoni cucinati in olio di semi di girasole rendono questa salsa appetitosa. Impieghi: panini, pizze, tramezzini, tartine, insalate di riso.

### TINGA SALSA MESSICANA



**VXH - Scat. g 800 pn.**  
Cartoni da 6 vasi.  
Caratteristiche: salsa dal gusto tipico messicano, preparata con carne di pollo e pancetta e con cipolla e peperone. È già pronta per essere utilizzata. Impieghi: Ideale per panini, tramezzini, tartine oppure per farcire tigelle e piadine.

### TRITO OLIVE E ROSMARINO



**KS7 - Vaso vetro g 360 pn.**  
Trito di oliva Hojiblanca (54%) e rosmarino dal profumo incisivo. Tipico utilizzo per bruschette e tartine.

### SALSADORO SALSA VEGETALE A BASE DI POMODORI ESSICCATI



**QKH - Vaso. g 770 pn.**  
Salsa vegetale a base di pomodori essiccati, ideale per crostoni e bruschette, per accompagnare carni e pesce, formaggi, uova, ma anche come saporiore in sughi e intingoli.



## FARCIGUSTO



**Z2H - Vaso vetro g 750 pn.**

Cartone da 6 vasi. Misto di verdure in vaso, senza aceto, leggermente speziato con una nota di peperoncino. Composto da peperoni gialli e rossi tagliati a pezzetti e con prataioli freschi affettati. Il tutto conservato in olio di semi di girasole. Ideale per farcire, panini, bruschette e pizze.



## SALSA DI POMODORI SECCHI



**BU7 - Vaso vetro g 420 pn.**

Cartone da 6 vasi. Salsa a base di pomodori secchi, olio di oliva, pasta di acciughe e capperi. Ideale per crostoni e bruschette, per accompagnare carni e pesce, formaggi, uova, ma anche come saporitore in sughi e intingoli.



## SALSA DI FUOCO



**C57 - Vaso g 400 pn.**

Cartone da 6 vasi. Tipica salsa della cucina calabrese a base di peperoncino e verdure. Dal caratteristico gusto piccante, armoniosamente equilibrato con gli altri ingredienti per dare un gusto intenso ma bilanciato. Particolarmente indicata per panini, tramezzini, crostini, bruschette, pizza. Ottimo per insaporire primi piatti, risotti, carni alla griglia o lessate.



## PREZZEMOLINA



**VD7 - Vaso vetro g 380 pn.**

Cartone da 6 vasi. Salsa verde preparata seguendo un'antica ricetta. È composta da prezzemolo, peperoni verdi, capperi, acciughe, olio di semi di girasole. Impieghi: per accompagnare carni lessate, pesci, uova, grigliate, panini, tramezzini, toast.



## SALSA TACO'S



**S2H - Vaso g 760 pn.**

Cartone da 6 vasi. Salsa di pomodoro con peperoni verdi e cipolla dal tipico sapore piacevolmente piccante. Impieghi: accompagna piatti di carne (pollo, manzo, maiale) si può usare come salsa (viene usata per farcire tortillas o taco) su piadine o nei panini oppure servire abbinata a riso.



## 35 | WURSTEL GIGANTI E AFFUMICATI SENZA PELLE



### WURSTEL GIGANTI

**SXH - Vaso vetro da 1.030 g**  
8 pezzi per vaso. Calibro da 23 mm. 90 g di peso per un pezzo. Wurstel in salamoia senza pelle, originali tedeschi, affumicati con solo legno di faggio. Scaldare il prodotto per 7-8 minuti, non far bollire. Ottimo, tagliato a rondelle, per pizze. Intero per farcire panini. Come secondo piatto scottato sulla griglia.



### COCKTAIL WURSTEL AFFUMICATI SENZA PELLE

**SWH - Vaso g 1030 pn.**  
Mini wurstel affumicati senza pelle (circa 100 pz per vaso), ideali per stuzzichini, per accompagnare aperitivi e cocktails.

## 36 | SALSE A BASE MAIONESE



### SAUCE TONNÉ

**ETH - Vaso vetro g 750 pn.** Cartone da 6 vasi. Salsa derivata dalla maionese della casa con tonno di prima qualità, capperi, acciughe, erbe aromatiche. Impieghi: pronta per vitello tonnato e per panini, tramezzini, sandwiches.



### SAUCE COCKTAIL

**ERH - Vaso vetro g 750 pn.** Cartone da 6 vasi. È la classica salsa rosa aurora derivata da base maionese della casa con concentrato di pomodoro, Brandy, paprika, spezie ed erbe aromatiche. Impieghi: principalmente per crostacei (gamberetti, aragoste, ecc.) adatta anche per panini, tartine, tramezzini.



### SAUCE TARTARE

**ESH - Vaso vetro g 750 pn.** Cartone da 6 vasi. Salsa derivata dalla maionese della casa con cipolle fresche, cipolline sott'aceto, senape e altre spezie. Impieghi: per panini, tramezzini, hamburger, pesci, carni, ecc.



### SAUCE REMOULADE

**EQH - Vaso vetro g 750 pn.** Cartone da 6 vasi. Salsa derivata dalla maionese della casa, con prezzemolo fresco, cetriolini, capperi, erbe aromatiche, senape. Per panini, tramezzini, uova, pesci, carni.



## 36 | MAIONESI

### MAIONESE DELLA CASA

EP5 - Secchio g 5000 pn. Conf. da 2 secchi

EPH - Vaso vetro g 750 pn.

Tuorli d'uovo freschi, olio di semi di girasole, succo di limone naturale, aceto, sale sono i genuini e classici ingredienti casalinghi che compongono questa nostra maionese.

Impieghi: decorazioni, insalate russe, per pesci, carni, panini, tramezzini, ecc.

### SACCO A POCHE

EPP - Sacco a poche g 1.000 pn.

Cart. da 12 confezioni. Brevetto Menù.

Impieghi: Secondo la necessità è sufficiente tagliare la punta della tasca e la maionese a poche è pronta per farcire tramezzini e panini o per guarnire tartine e piatti freddi. Questa pratica confezione, un sistema brevettato dalla Menù, garantisce la perfetta igiene del contenuto, la sua conservazione in frigorifero inalterata e anche un notevole risparmio di tempo, di spazio e di prodotto.



## 36 | MAIONESE DORÉE

### MAIONESE MONODOSE DORÉE

EPMOU - Conf. monodose g 18 pn. Cartone da 180 monodosi.

Ideale per le paninoteche tende ad ingiallire meno della classica maionese. Economica, a basso contenuto calorico. Per decorazioni, insalate russe, accompagna pesci, carni, per farcire panini, tramezzini, etc...

### MAIONESE DORÉE TOP DOWN

KDOK - Conf. g 460 pn. Ideale per le paninoteche in quanto tende ad ingiallire meno della classica maionese. Economica, a basso contenuto calorico. Per decorazioni, insalate russe, accompagna pesci, carni, per farcire panini, tramezzini, etc...Cartone da 12 Top down.



## 36 | MAIONESE TROPPO BUONA



## 36 | MAIONESE ALL'ARANCIA



## 36 | SENAPE



## 36 | KETCHUP



NEW FORMULA

  MAIONESE  
"TROPPO  
BUONA" SENZA AROMI

E25 - Secchio g 5000 pn.

Cartone da 2 secchi. Ideale nelle paninoteche in quanto non ingiallisce ed è "pomabile". Economica e a basso contenuto calorico composta da olio di semi di girasole, tuorlo d'uovo, succo di limone, aceto di vino, sale, zucchero e aromi.



  MAIONESE  
ALL'ARANCIA

E4H - Vaso vetro g 750 pn.

Maionese di colore aranciato dal sapore delicato, aromatizzata con succo d'arancia rossa.

Particolarmente indicato per accompagnare piatti di pesce, carni bianche ed anche come condimento ad insalate (salad dressing) o



 SENAPE

EWH - Vaso vetro g 830 pn.

Cartone da 6 vasi.

Senape dal sapore equilibrato.



 TOMATO KETCHUP

EU5 - Secchio g 6000 pn. Cartone da 2 secchi. Salsina di pomodoro, aceto, zucchero, paprika, peperoncino rosso e altri aromi compongono il nostro ottimo ketchup di grande resa. Impieghi: per panini, tramezzini, patatine fritte, salse, hamburger.

 KETCHUP - TOP DOWN

KEOK - Conf. g 550 pn.

Cartone da 12 Top down

 KETCHUP MONODOSE

EUMOU - Conf. monodose g 20 pn.

Cartone da 180 monodosi.



**NEW**



**BASE PIZZA  
SENZA GLUTINE**



**7031 - Busta 220 g**

Questa base nasce dalla scelta accurata di ingredienti e viene lavorata artigianalmente, tirata e stesa a mano. La base pizza senza glutine nella pratica confezione con vassoio è un prodotto da forno per la preparazione di pizze di vario genere adatte a persone intolleranti al glutine.

**TORTILLAS MEXICO**

**7044 - Busta da 450 g**

Cartone da 6 buste. Triangolini di sfoglia di mais fritta e salata e piccante. Per snack e aperitivi sfiziosi.



**NACHO CHIPS**

**7042 - Busta g 450 pn.**

Sfoglia tonda, croccante, salata al mais e olio vegetale.



**"CHIPS" TORTILLA AL  
NATURALE**

**7041 - Busta g 453 pn.**

Cartone da 6 buste. Triangolini di mais ideali per snack salati da intingere in salse piccanti come taco's e pizzicosa.



**PATATINE AL PEPE NERO**

**7043 - Busta da 400 g**

Cartone da 3 buste. Patate selezionate ed affettate croccanti dal sapore aromatizzato al pepe nero. Per snack e aperitivi sfiziosi.



**TORTILLAS**

**NEW**

**7045 - Busta 240 g**

4 pezzi per confezione. Ottimo sottile impasto pre-cotto, si presta per essere arrotolata senza rompersi. Riscaldare la tortillas in padella/piastra 1 minuto per lato e farcirla a piacere con verdure, formaggi, salumi e salse con fantasia.



**ARACHIDI TOSTATE SALATE**

**7070 - Busta da 1000 g**

Cartone da 8 buste. Arachidi di grosse dimensioni calibro 25/29, al sale, dal gusto pieno. Per snack e aperitivi sfiziosi.



**MAIS TOSTATO SALATO**

**7065 - Busta da 350 g**

Cartone da 6 buste. Snack a base di mais, grosse dimensioni, non eccessivamente salato. Ideale per snack e aperitivi sfiziosi.



**TARALLI CLASSICI**

**584M - Busta da 300 g**

Cartone da 20 buste. Prodotto da forno, tipico della tradizione pugliese, con olio extravergine d'oliva (4%) e olio d'oliva (15%). Piccoli, lisci ma croccanti e friabili, al sapore dell'olio extravergine d'oliva e irresistibili nel gusto, come aperitivo, impreziosiscono la tavola e i cestini del pane.



**NEW**



**BASE PIZZA**



**7085 - Busta 220 g**

diametro 30 cm 5 pezzi per busta 6 buste per cartone. Base pizza precotta tonda da consumare previa ulteriore cottura, prodotta artigianalmente, secondo la tradizione della vera pizza italiana. La ricetta utilizzata consente di ottenere una base croccante, leggera, molto digeribile, senza grassi animali.

**PIADA EXTRASOTTILE**

**7032 - Busta g 390 pn.**

Cartone da 10 buste. Ogni busta contiene 3 piadine sfogliate di 27 cm di diametro tirate sottili con interno morbido. Ottima da farcire con salumi, verdure cotte, salse, formaggi teneri.



**TIGELLA DI MODENA**

**7050 - Busta g 180 pn.**

Cartone da 14 buste. Ogni busta contiene 6 tigelle morbide da consumare con pesto tipico e salumi o particolari salse.



## 38 | BASE PER FOCACCIA



## 38 | PRODOTTI BRUSCHETTA...MIA



**NEW**

### BASE PER FOCACCIA

**7015 - Busta da 290 g**  
 2 pezzi per busta (4 buste per cartone).  
 Pezzi da 30x20 cm, spessore 2 cm. Base per focaccia precotta rettangolare bianca pronta all'uso, previa veloce ricottura dopo farcitura a piacere. Ricetta che segue la tradizione della vera focaccia italiana a base di strutto e olio d'oliva. Particolarmente adatta per cestini di pane tal quale o con una spolverata di sale alle erbe aromatiche. Si presta per essere condita in superficie o farcita all'interno a piacere.



### FORMAGGIO BRUSCHETTA MIA

**7020 - Busta sottovuoto da Kg. 1**  
 Cartone da 6 buste



### PANE BRUSCHETTA MIA

**7010 - Busta g 500 pn.**  
 6 confezioni da 5 fette.

**spanito**  
 LO SNACK PIÙ GRADITO



**NEW**

### S'PANITO

**7080 -Sacchetto per alimenti 1 kg. (450 pezzi)**  
 Piccolo contenitore a forma di cestino a base di pane, ideale per degustare sfiziosi, invitanti stuzzichini e appetizer

## 39 | VERDURE PREPARATE



### CIPOLLE ROSSE ALL'ACETO

**TJ3 - Latta 2600 g**

Cartone da 6 latte.

Cipolle rosse croccanti, cucinate con aceto, zucchero e sale e conservate in agrodolce. Usi: scolate dal liquido di governo, sono indicate per accompagnare salumi e bolliti, per antipasti o come contorno (intere ma anche tagliate a spicchi o a fettine). Macinate si possono usare come base per salse agrodolci.



### CIPOLLINE IN AGRODOLCE

**VN1 - Scat. g 830 pn.**

**VN3 - Scat. g 2.550 pn.**

Cartone da 6 scatole.

Cipolline borrettane cucinate in aceto, zucchero, olio di semi di girasole. Molto appetitose. Impieghi: antipasti, contorni e panini.



### CIPOLLE A FETTE

**VJH - Vaso vetro g 780 pn.**

Cartone da 6 vasi.

Cipolla bianca tagliata a fettine sottilissime e cucinata in agrodolce con aceto, zucchero, olio di semi di girasole. Impieghi: panini, pizze, omelette, sformati.



### ASPARAGI RUSTICI

**T4H - Vaso vetro g 740 pn.**

Cartone da 6 vasi.

Asparagi colti in stagione preparati in olio con aglio e aromi. Ideali per antipasti, buffet, abbinati ai salumi o ad altre verdure. Ottimi anche come contorno, da utilizzare sulla pizza, sulla bruschetta nei panini e tramezzini.





## ANTIPASTO ALL'ITALIANA

**V11 - Scat. g 830 pn.**

Antipasto tipico della cucina piemontese, arricchito con peperoni, capperi, fagiolini e cipolline. Il tutto in una salsa di pomodoro, gradevolmente agrodolce.

Particolarmente indicato da buffet. Ottimo da arricchire un antipasto misto di salumi. Naturalmente si può personalizzare a piacere, con tonno, mais o altro.



## ANTIPASTO RUSTICO MISTO DI VERDURE IN AGRODOLCE PER ANTIPASTO

**Z53 - Scat. g 2650 pn.**

Misto di verdure in agrodolce, (8 tipi di verdura: peperoni, carota, cavolfiore, cipolline, finocchio, sedano, zucchine, funghi champignon) ideale per antipasti freddi, buffet e da contorno. Ottimo da abbinare a taglieri di salumi e formaggi.



## PEPERONI FANTASIA (FILETTI DI PEPERONI IN AGRODOLCE)

**VB1 - Scatola g 820 pn.**

**VB3 - Scatola g 2.600 pn.**

Cartone da 6 scatole.

**VBH - Vaso vetro g 810 pn.**

Cartone da 6 vasi.

Freschi peperoni rossi e gialli tagliati a filetti e preparati in un liquido leggermente agrodolce e olio di semi di girasole. Impieghi: panini, tramezzini, pizze, tartine, sandwiches.

## 39 | VERDURE PREPARATE



### GLI "ARRICCIATI" PEPERONI SEMIDRY

**XD1 - Scat. g 800 pn.**

Fazzoletti di peperoni rossi italiani lavorati in stagione dal fresco ed essiccati garantendo il gusto dolce e caratteristico del peperone.



### PEPERONI ARRICCIATI SEMIDRY TRICOLORE

**XJ1 - Scat. g 800 pn.**

Quadretti di peperoni italiani, rossi, gialli e verdi, lavorati in stagione dal fresco e parzialmente essiccati per garantire il gusto dolce e caratteristico del peperone. Ideali come antipasto, serviti a buffet, sulle pizze, sulle bruschette e, abbinati ad altri ingredienti, ottimi per la preparazione di saporiti primi piatti.



### PEPERONI INTERI ALLA BRACE

**TT1 - Scat. g 800 pn.**

Peperoni interi detorsati e passati alla brace.



### FALDE DI PEPERONI IN AGRODOLCE

**VA1 - Scat. g 820 pn.**

**VA3 - Scat. g 2.550 pn.**

Cartone da 6 scatole. Bellissimi peperoni rossi e gialli tagliati in quattro parti e conservati in liquido leggermente agrodolce. Impieghi: antipasto (condito con olio o al naturale), contorni, panini. Da cucinare anche ai ferri, al forno o ripieni.



### PEPERONEPRONTO

**V41 - Scat. g 820 pn.**

Peperoni rossi e gialli trifolati. Contorno molto delicato e leggero indicato per antipasti, contorni e pizze.



## 39 | VERDURE PREPARATE



### ARMONIA DI VERDURE



**T51 - Scat. g 810 pn.**

**T53 - Scat. g 2500 pn.**

Cartone da 6 scatole. Misto di verdure (peperoni, sedano rapa, carote, cetrioli e carciofi) con funghi prataioli e olive verdi e nere non acetato e quindi particolarmente indicato come guarnizioni di pizze. Trova buon impiego anche sulla bruschetta e sulla piada. Può essere servita come contorno a carni e pesce o accompagnare degli antipasti. Scolato dall'olio e miscelato a maionese permette di ottenere una capricciosa

### ORTOPIZZA [IN OLIO]



**TA1 - Scat. g 830 pn.**

**TA3 - Scat. g 2.550 pn.**

Cartone da 6 scatole. Ben 7 verdure (carote, zucchine, peperoni, funghi, melanzane, carciofi, cipolle) tagliate a rondelle. Impieghi: per pizze, torte salate, frittate, panini, insalate di riso e pasta.

### MISTO GOLOSO



**TW2 - busta all. 1.600 g**

Misto ortaggi con funghi. Funghi prataioli coltivati (*Agaricus Bisporus*), peperoni, olio di semi di girasole, sale, capperi, aceto di vino, olive nere, olive verdi, zucchero, piante aromatiche. Usi: ideale per pizze, bruschette e piadine, per antipasti, buffet e contorni.



## ANTIPASTO GITANO

**VI3 - Scat. g 2.450 pn.**

Cartone da 6 scatole. Misto di verdure in olio (peperoni e carciofi) con l'aggiunta di funghi (Famigliola gialla e prataioli) e di olive verdi e nere non acetato; ideale per guarnire pizze, bruschette e piadine, per antipasti, buffet e contorni. Ottimo per condire insalate di riso e pasta.



## GRANDANTIPASTO (VERDURE PER ANTIPASTO)

**TH1 - Scat. g 830 pn.**

Funghi prataioli, funghi famigliola gialla, funghi del muschio, cipolline tonde, cetriolini, olive verdi e nere che miscelate a carciofi tagliati a metà e a grossi quadretti di peperoni gialli e rossi, poi condite con olio di oliva, olio di semi di girasole, sale, zucchero, aceto, aceto balsamico, formano un gustosissimo



## BUON ORTO (NEW FORMULA)

**TK1 - Scat. g 800 pn.**

**TK3 - Scat. g 2.500 pn.**  
Cartone da 6 scatole. Verdure (carote, peperoni, finocchi, rape, cetrioli, carciofi, cavolfiori, cipolline, sedano) all'aceto tagliate a pezzi in olio di girasole, impreziosite con: prataioli, olive nere e verdi e capperi. Gusto fresco e croccante. impieghi: per antipasti, insalate di riso o pasta, insalate di mare e contorni.



## TUTTOCAMPO (SENZA MAIS)

**TB1 - Scat. g 830 pn.**

Ortaggi tagliati a cubetti (carote, peperoni, cetrioli, sedano, finocchio, rape, cavolfiore) miscelate a piselli, rondelle di olive verdi e nere, fettine di cipolla, capperi in olio di semi di girasole e aceto di vino. Impieghi: ideale sia per condire riso, pasta che come antipasto o piatto unico.



## TUTTOCAMPO (MISTO DI VERDURE PER INSALATE)

**TG1- Scat. g 830 pn.**

Otto varietà di ortaggi (piselli, cipolle, rape, carote, sedano, cetrioli, cavolfiori, peperoni) con rondelle di olive verdi e nere, mais, conditi con olio di semi di girasole, aceto e aceto balsamico. Ottimo per insalate di riso, paste fredde, insala-



VI3 - Antipasto Gitano

TH1 - Grandantipasto

TB1 - Tuttocampo

TK1 - Buon orto

TG1 - Tuttocampo



## 39 | VERDURE PREPARATE

**NEW**



**MEZZORO  
POMODORI  
A METÀ SEMI DRY**

**XC1 - Scat. g. 800 pn.**

Raccolto nei campi e tagliato a metà, viene essiccato in modo lento e costante per mantenere il gusto e sapore tipici del pomodoro. Aromatizzato con piante aromatiche e foglie di basilico fresco. Prodotto ideale per buffet ed antipasti freddi tipo caprese, per accompagnare piatti di pesce, paste salate e insalate di pasta fredda.



**RUOTINE DI POMODORO  
SEMISECCHE**

**ZJ1 - Scat. g 780 pn.**

Pomodoro tondo italiano tagliato a fette di spessore 5 mm ed essiccato naturalmente al sole di Puglia. Ideale per condire pizze e bruschette, per farcine panini e per accompagnare secondi piatti.



**DORATI  
POMODORI CILIEGINI AL  
BASILICO**

**TN1 - Scat. g 800 pn.**

Pomodorini semisoleggiati, dal sapore dolce e intenso, morbidi e freschi conditi con olio e basilico, non acetati. Ideali per condire pasta, pizze, farcine panini, bruschette e come contorno.



**TUTTO SOLE  
POMODORI SECCHI**

**UA1 - Scat. g 800 pn.**

Pomodori scelti, coltivati ed essiccati al caldo sole del Sud che ne conserva il vivo colore, il sapore ed una eccezionale morbidezza. Lavorati con olio di oliva e olio di semi di girasole. Impieghi: antipasti, panini, primi piatti, pizze, aperitivi.



**SOLEGGIATI POMODORI  
A SPICCHI**

**TX1 - Scat. g 800 pn.**

**TX3 - Scat. g 2500 pn.**

Cartone da 6 scatole. Pomodori tondi a spicchi salati e leggermente soleggiati, sotto olio profumati con origano e aglio. Dal gusto dolce e delicato, non acetati. Sono un prodotto tipico del nostro sud dove vengono essiccati al sole e conservati in vaso con olio. Uso: consigliato per antipasti e buffet, tartine e tramezzini, per primi piatti (caldi o freddi).

# 40 | OLIVE PER GASTRONOMIA



## OLIVE NOSTRALINE DENOCCIOLATE

Z91 - Scat. g 790 pn.

Z93 - Scat. g 2500 pn.

Cartone da 6 scatole. Olive Nostraline (Leccino) denocciolate al naturale dal caratteristico sapore e colore scuro. Ideali per primi piatti, insalate fredde, aperitivi e buffet. Ottime anche per farcire pizze o prodotti da forno.



## OLIVE NERE A RONDELLE

UW3 - Scat. g 2400 pn.

Cartoni da 6 scatole

Oliva nera affettata.

Impieghi: consigliate per pizze.



## OLIVE VERDI A RONDELLE

XE3 - Scat. g 2500 pn.

Il gusto inconfondibile delle olive in versione facile e pronta all'uso. Impieghi: perfette da sole o abbinate ad altri ingredienti per creare pizze e focacce creative, ma anche per dare un tocco di gusto sfizioso



## OLIVE VERDI DENOCCIOLATE

U13 - Scat. g 2550 pn.

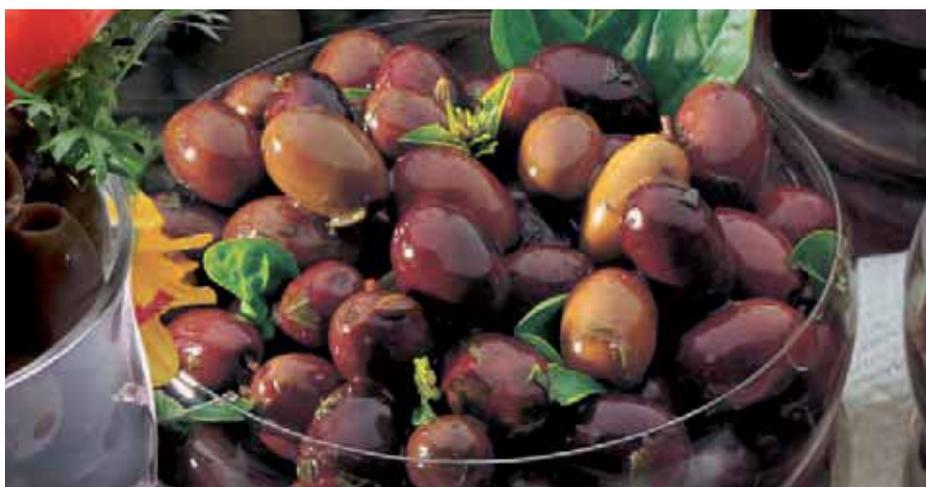
Cartoni da 6 scatole. Oliva verde privata del nocciolo, avente il calibro 24-26. Impieghi: è ideale per aperitivi.



## OLIVE TAGGIASCHE "ALLA PROVENZALE"

U81 - Scat. g 850 pn.

Olive liguri marinate in olio di oliva, con aggiunta di erbe aromatiche. Impieghi: col pesce cotto al forno e carni bianche in genere.



## 40 | OLIVE PER GASTRONOMIA



### OLIVE CUQUILLO



**T61 - Scat. g 830**

Per aperitivi o antipasti, nei buffet, ma anche su pizza, nei sughi o per carni come coniglio o pesce al forno o in padella.

### OLIVE GAETA "ALLA SICILIANA"



**UH1 - Scat. g 830pn.**

Olive di Gaeta, aromatizzate con: peperoni a filetti, rosmarino, aglio, il tutto in olio di oliva. Impieghi: per buffet freddi e da contorno.

### OLIVE NOSTRALINE "ALLA CALABRESE"



**U91 - Scat. g 850 pn.**

Olive nostraline, insaporite con erbe aromatiche e olio d'oliva. Impieghi: oliva particolarmente adatta a cotture di carni al forno.

### TRIS DI OLIVE PICCANTINE



**U01 - Scat. g. 780 pn.**

Olive denocciate nere, nostraline e verdi condite con olio, peperoncino e piante aromatiche. Lo spiccato sapore di peperoncino rende queste olive particolarmente stuzzicanti e appetitose. Ideali per aperitivi, antipasti, stuzzichini, buffet.

## 40 | OLIVE PER GASTRONOMIA

**NEW**



### OLIVE TAGGIASCHE DENOCCIOLATE

**XL1 - Scat. g. 770 pn.**

Olive taggiasche, di calibro superiore, in olio extravergine di oliva 100% Italiano provenienti esclusivamente dal Ponente Ligure. Perfette per l'aperitivo, ideale anche per accompagnare piatti a base di pesce e carne.



## 40 | OLIVE PER APERITIVI



### OLIVE GIGANTI VERDI

**U63 - Scat. g 2600 pn.**

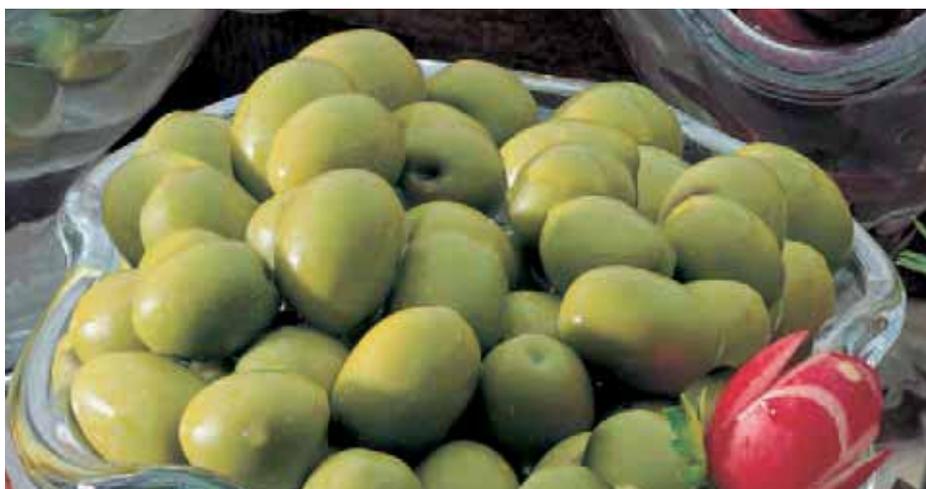
Cartoni da 6 scatole  
Oliva verde di grosso calibro.  
Impieghi: consigliate per buffet freddi e per antipasti.



### OLIVE VERDI

**UX3 - Scat. g 2650 pn.**

Cartoni da 6 scatole  
Oliva verde del calibro 24-26.  
Impieghi: adatte per antipasti e buffet freddi.



### OLIVE NERE DENOCCIOLATE

**UJ3 - scat.gr 2400 pn.**

Cartoni da 6 scatole  
Olive nere prive del nocciolo, aventi il calibro 24-26.  
Impieghi: per insalate fredde, aperitivi.



## 40 | OLIVE PER APERITIVI



### OLIVE NERE

**U03 - Scat. g 2600 pn.**

Cartoni da 6 scatole  
Oliva nera del calibro 24-26.

Impieghi: è ideale per primi piatti.



### OLIVE LA GRAN BELLA DI CERIGNOLA

**TU3 - Scat. g 2.550 pn.**

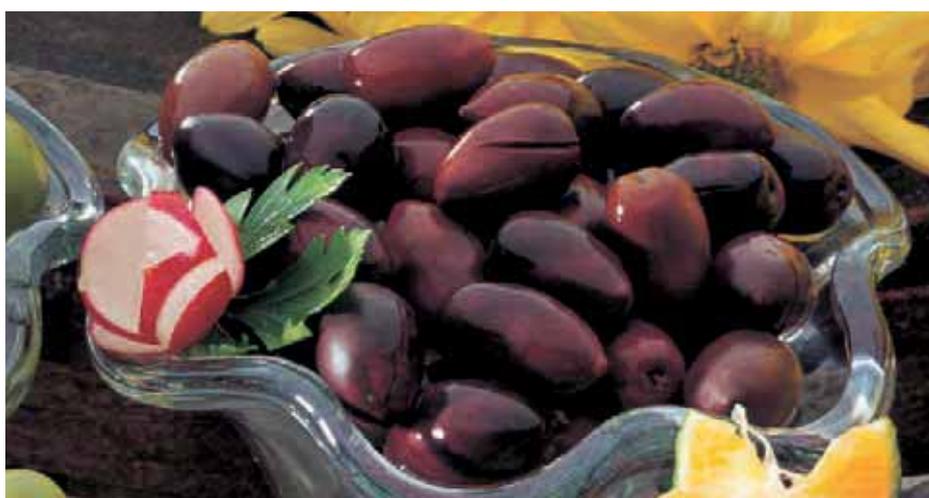
Cartoni da 6 scatole. Oliva verde e carnosa, di calibro grande, con nocciolo, coltivata in Puglia nella zona di Cerignola. Ideale per aperitivi, buffet e antipasti.



### OLIVE "BELLA DI CERIGNOLA"

**TU1 - Scat. g 830 pn.**

Oliva verde e carnosa, di calibro medio, con nocciolo, coltivata in Puglia nella zona di Cerignola. Ideale per aperitivi, buffet e antipasti.



### OLIVE "ALLA GRECA"

**U51 - Scat. g 830 pn.**

Oliva greca marinata con acqua, aceto e olio d'oliva. Impieghi: si possono usare da antipasto, aperitivi, insalate.

## 40 | OLIVE PER APERITIVI



### OLIVE FARCITE AL PEPERONCINO

**ZXH - Scat. g 790 pn.**

Cartone da 6 vasi.

Olive verdi calibro colossal, denocciolate, in cui è inserita manualmente la punta di un peperoncino verde piccante. Di aspetto invitante, dal gusto pieno e caldo del peperoncino, sono da impiegare per cocktail e aperitivi, ottime per antipasti e buffet, per guarnire piatti di salumi, formaggi o secondi di carne.



### OLIVE FARCITE AL PEPERONE

**ZWH - Scat. g 790 pn.**

Cartone da 6 vasi.

Olive verdi calibro colossal, denocciolate, in cui è inserito manualmente un filetto di peperone rosso dolce. Di aspetto invitante, dal gusto dolce, sono da impiegare per cocktail e aperitivi, ottime per antipasti e buffet, per guarnire piatti di salumi, formaggi o secondi di carne.



### OLIVE NERE MANZANILLA

**ZT1 - Scat. g 840 pn.**

Ideale per aperitivi e buffet, antipasti, per condire insalate fredde di pasta e riso, nei contorni, coi formaggi. In cucina può essere impiegata





### PEPERONI ALLA GRIGLIA

**VT1 - Scat. g 800 pn.**

Peperoni alla griglia insaporiti con olio di oliva, olio di semi di girasole, aglio, prezzemolo e sale.



### MELANZANE ALLA GRIGLIA

**TE1 - Scat. g 790 pn.**

Melanzane alla griglia insaporite con olio di oliva, olio di semi di girasole, aceto, piante aromatiche, sale e spezie.

### PRATAIOLI INTERI GRIGLIATI

**FR1X - Busta g 1.200**

Cartone da 6 buste.

Funghi prataioli di prima scelta grigliati ideali per antipasti, buffet, contorni, insalate di riso o pasta.



### ZUCCHINE ALLA GRIGLIA

**TL1 - Scat. g 780 pn.**

Fette di zucchini grigliate e condite con le tipiche piante aromatiche, conservate in olio. Impieghi: ideale come contorno, ottimo come antipasto e nei buffet.



### RADICCHIO ROSSO DI TREVISO ALLA GRIGLIA

**TF1 - Scat. g 770 pn.**

Radicchio Trevigiano rosso insaporito con olio d'oliva e sale, tagliato in 4/4 e grigliato con metodo tradizionale. Ideale come antipasto e contorno servito caldo o tiepido.



### CARCIOFI GRIGLIATI

**TO1 - Scat. g 780 pn.**

Caratteristiche: carciofi alla griglia insaporiti con olio di oliva, olio di semi di girasole, sale, grigliati con metodo tradizionale e aromi (prezzemolo, aglio). Impieghi: i carciofi alla griglia sono indicati per contorni di carne e pesce. Ottimi da servire come piatto da buffet freddi, per pizze e panini. Già pronti da servire freddi o tiepidi. Per panini caldi e tramezzini accompagnati con carni alla griglia o hamburger.



### MIX GRILL

**TP1 - Scat. g 830 pn.**

Peperoni, zucchine e melanzane grigliati e tagliati a cubettoni. Si presentano miscelati in una salsa che permette di consumare tutto il prodotto senza scolarlo. Impieghi: Ideale come contorno, ottimo anche come antipasto o per guarnire una pizza.



### CIPOLLE ALLA GRIGLIA

**TM1 - Scat. g 800 pn.**

Cipolle borrettane medie tagliate a metà e grigliate col metodo tradizionale con aggiunta di olio di oliva, olio di semi di girasole. Dolci di sapore, bianche e sode, belle a vedersi. Impieghi: valide come antipasti nei buffet freddi, speciali come contorno per accompagnare carni e pesci. Raccomandate per pizze, hamburger caldi, tramezzini.

## 42 | CONTORNI PRONTI



### CAPONATA

**V61 - Scat. g 820 pn.**  
Melanzane a tocchetti cucinate in stagione "alla siciliana" con cipolla, sedano, olive, capperi, acciughe. Molto appetitosa. Impieghi: contorni, panini, antipasti, pizze.



### PEPERONATA DELLA CASA

**V50K - Scat. g 410 pn.**  
Cartone da 12 scatole.

**V51 - Scat. g 830 pn.**

**V53 - Scat. g 2.600 pn.**  
Cartone da 6 scatole.  
Prodotta a stagione con peperoni freschi rossi e gialli, tagliati a grossi pezzi seguendo la ricetta tradizionale. Impieghi: contorno, panini.



### LENTICCHIE IN UMIDO

**T71 - Scat. g 850 pn.**  
Preparate tradizionalmente con un soffritto di verdure in olio, lardo, pancetta e pomodoro. Già pronte per essere servite, accompagnano tutte le pietanze invernali (arrosti, stinco, cotechino, zampone), abbinate anche a purea di



### MELANZANE GUSTOSE

**ZLP - Busta alluminata. g 1.000 pn.**

12 buste per cartone.  
Melanzane tagliate a cubetti lavorate dal fresco in stagione e insaporite con cipolla, aglio, pomodoro e un pizzico di peperoncino. La conservazione in busta, permette una minor cottura in lavorazione, quindi un notevole miglioramento delle caratteristiche

## 42 | CONTORNI PRONTI



### SCAROLA BRASATA

ZHOK - Scat. g 400 pn.

Caratteristiche: insalata scarola raccolta e lavorata dal fresco in stagione. Viene poi cucinata con l'aggiunta di olive nostraline denocciolate, capperi, aglio a fette, e un pò d'acciughe. Usi: questo prodotto nasce come contorno, ma si può utilizzare per comporre antipasti, secondi a base di pesce o carne. Per farcire pizze, bruschette, e torte salate.



### BROCCOLI SAPORITI

B30K - Scat. g 410 pn.

Caratteristiche: broccoli raccolti in stagione e lavorati dal fresco, con l'aggiunta di peperoncino e acciughe. Prodotto dal sapore delicato che trova largo uso in cucina. Come contorno caldo oppure presentato a buffet. Particolarmente indicato per primi piatti, accompagnato a molluschi e pesce in genere. Ottimo per insaporire zuppe a base di legumi e cereali.



### FRIARIELLI CIME DI RAPA "PICCANTINE"

BJ1 - Scat. g 800 pn.

BJ0K - Scat. g 410 pn

I friarielli sono le cime di rapa in padella con olio, aglio, sale e peperoncino. Impieghi: la classica ricetta napoletana è friarielli e salsiccia sulla pizza, ma si possono utilizzare in moltissime preparazioni, dai contorni alla farcitura di panini e bruschette fino ai primi piatti (per esempio le orecchiette



### FRIARIELLI CIMETTE DI RAPA "PICCANTINE"

B60K - Scat. g 410 pn

Solo le migliori punte senza il gambo. I friarielli sono le cime di rapa in padella con olio, aglio, sale e peperoncino. Impieghi: la classica ricetta napoletana è friarielli e salsiccia sulla pizza, ma si possono utilizzare in moltissime preparazioni, dai contorni alla farcitura di panini e bruschette fino ai primi piatti (per esempio le orecchiette con i friarielli).



## 42 | CONTORNI PRONTI



### FAGIOLI NERI IN SALSA MESSICANA

Z41 - Scat. g 820 pn.

Fagioli neri conditi con una tipica salsa messicana a base pomodoro. Usi: impiegabili tal quali come contorno. Parzialmente scolati possono farcire pizze, bruschette e piade. Frullati o schiacciati possono essere usati come particolare salsa o crema.



### FAGIOLI BORLOTTI DI LAMON

VO1 - Scat. g 850 pn.

Fagioli noti per la loro bontà e morbidezza. Impieghi: per contorno.



### FAGIOLONI BIANCHI IN UMIDO

VM1 - Scat. g 850 pn.

Fagioli corona bianchi, molto grossi, conditi con olio di semi di girasole, pomodori, verdure fresche. Impieghi: per contorni.



### REFRIITOS (SALSA DI FAGIOLI NERI ALLA MESSICANA)

T81 - Scat. g 850 pn.

Fagioli neri (in parte interi e in parte passati) già conditi con i tipici ingredienti della cucina centroamericana. Pronti all'uso, salsa densa profumata e piacevolmente piccante. Accompagna piatti di carne (pollo, manzo, maiale) si può usare come salsa (viene usata per farcire tortillas o taco) su piadine o nei panini oppure abbinata a riso.



  **INSALATINA ARCOBALENO**

**VF1 (T.G.) - Scat. g 830 pn.**  
Taglio grosso. Carote e sedano rapa tagliati alla julienne, miscelate a filetti di peperoni rossi e conservati in un liquido leggermente agrodolce. Impieghi: insalata russa, capricciosa, contorni, panini, tramezzini.

**VF3 (Taglio grosso) Scat. g 2.550 pn.**  
Cartone da 6 scatole

**VG3 (Taglio fine) Scat. g 2.550 pn.**  
Cartone da 6 scatole



  **RAPE ROSSE A FETTE**

**VH3 - Scat.g 2.500 pn.**  
Cartone da 6 scatole  
Fettine di rape rosse. Impieghi: per contorni e insalate.



  **SEDANO RAPA A FILETTI**

**V23 - Scat. g 2.500 pn.**  
Cartone da 6 scatole  
Sedano rapa tagliato alla julienne e posto in un liquido di acqua, sale, aceto. Impieghi: per contorni e insalate.



  **CAROTE A FILETTI**

**V33 - Scat. g 2.550 pn.**  
Cartone da 6 scatole  
Carote tagliate alla julienne, in acqua, sale e aceto. Impieghi: per contorni e insalate.

## 44 | VERDURE AL NATURALE



### FAGIOLI BORLOTTI

UP1 - Scat. g 800

UP3 - Scat. g 2.600  
Cartoni da 6 scatole



### FAGIOLI DI SPAGNA

UM3 - Scat. g 2.600  
Cartoni da 6 scatole



### FAGIOLI CANNELLINI

UI1 - Scat. g. 800

UI3 - Scat. g. 2.600  
Cartoni da 6 scatole



### PISELLI MEZZI FINI

UB3 - Scat. g 2.600  
Cartoni da 6 scatole



### PISELLI FINI AL NATURALE

UC3 - Scat. g 2.600

UC1 - Scat. g 800  
Cartoni da 6 scatole



### FAGIOLI FINI

UD3 - Scat. 2.600  
Cartoni da 6 scatole



### FAGIOLI CORONA

UQ3 - Scat. g 2.600  
cartoni da 6 scatole



### FARRO AL NATURALE

Z71X - Scat. g 800 pn.

Cartone da 6 scatole. Da utilizzare per zuppe e insalate.



### CECI AL NATURALE

Z01X - Scat. g 800 pn.

Cartone da 6 scatole.  
Ceci interi lavorati al naturale in acqua e sale, da utilizzare per insalate, zuppe e

# 44 | VERDURE AL NATURALE



**ASPARAGI VERDI LUNGI AL NATURALE**

**VKB - Scat. g 1.200 pn.**  
Cartoni da 12 scatole. Asparagi freschi, di lunghezza cm. 16-17, al naturale. Per contorni, per pizze e per uova.



**PUNTE DI ASPARAGI VERDI AL NATURALE**

**U71 - Scat. g 900 pn.**



**ASPARAGI BIANCHI (INTERI AL NATURALE)**

**URO - Scat. g 430 pn.**  
Asparagi bianchi, pelati, di provenienza estera, al naturale.



**ASPARAGI BIANCHI BAULETTO AL NATURALE**

**UR1 - Scat. g 700 pn.**  
Cartone da 12 scatole



**ASPARAGI VERDI BAULETTO AL NATURALE**

**TS1K - Scat. g 780 pn.**



**CIPOLLE BIANCHE A RONDELLE**

**VL1 - Scat. g 820 pn.**

**VL3 - Scat. g 2500 pn.**  
Cartone da 6 scatole. Cipolle bianche in acqua e sale tagliate a rondelle. Impieghi: per pizze, insalate, focacce farcite e panini.



**CIPOLLINE AL NATURALE**

**VQ3 - Scat. g 2.550 pn.**  
Cartone da 6 scatole. Cipolline borettane in acqua e

## 44 | VERDURE AL NATURALE



### CAPPERI

**U39 - Scat. g 1.000 pn.**  
Cartoni da 6 barattoli  
Puntine di capperi sotto sale.



### CAPPERINI

**U31 - Scat. g 1.000 pn.**  
Cartoni da 6 barattoli  
Puntine piccole di capperi sotto sale.



### GIARDINIERA ALL'ACETO

**T35 - Scat. g 4.000 pn.**  
Cartone da 3 scatole  
Mix di verdure tagliate all'aceto. Impieghi: ideale per antipasti, insalate di riso, insalate di mare e contorni.



### CUORI DI PALMA

**UG1 - Scat. g 800 pn.**  
Cartoni da 12 scatole.  
Ideali per arricchire insalate esotiche e macedonie di frutta.

# 44 | VERDURE AL NATURALE



## CRAUTI AL NATURALE DELL'ALTO ADIGE

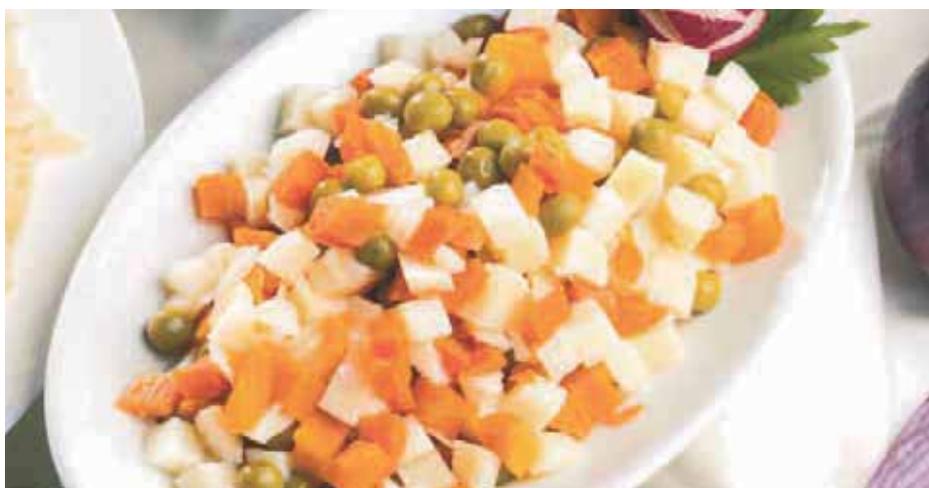
**UE1 - Scat. g 770 pn.**  
Cartoni da 12 scatole  
Classici crauti conservati  
al naturale.



## MACEDONIA DI VERDURE

[VERDURE MISTE PER  
INSALATA RUSSA]

**UZ3 - Scat. g 2.550 pn. peso  
sgocc. g 1.600.**  
Cartone da 6 scatole.  
Misto di verdure: patate,  
carote a cubetti e piselli, in  
acqua e sale. Impieghi: per  
insalate.



## PEPERONCINI DETORSOLATI

**Z11 - Scat. da g 790 pn.**  
Ingredienti: peperoncini, aceto  
di vino, sale. Usi: semilavorato  
che permette di preparare dei  
peperoncini ripieni con la più  
ampia libertà di scelta degli in-  
gredienti.  
Dal tonno alle olive, acciughe e  
capperi, sott'aceti e verdure o le  
salse più svariate.



## MAIS DOLCE IN GRANI AL NATURALE

**U40 - Scat. g 300 pn.**  
Cartoni da 12 scatole

**U42 - Scat. g 1870**  
Cartoni da 3 scatole  
Mais dolce in grani, speciale  
per insalate e contorni.



## 45 | SPECIALITÀ IN POLVERE



### POLENTERA

#### **0105 - La macchina è consegnata già montata.**

Si consiglia di preparare una busta di polenta e di scaricare la macchina la prima volta buttando il prodotto. Non lasciare mai la polenta nella vasca con la macchina spenta. Scaricare sempre a fine giornata e riempire la vasca con acqua. Far girare qualche istante e scaricare l'acqua. Togliere le due viti che fermano il motore. Sfilarlo e togliere la vasca per una facile pulizia.



### FIOCKI DI PATATE

**PC0 - Busta g 440 pn.**  
Cartone da 12 pezzi

**PC5 - Sacco kg. 2,5 pn.**  
Scatola da 4 buste.

**PC9 - Sacco kg. 20 pn.**

Fiocchi di patate olandesi essiccati pronti per l'uso. Con una busta (g 440), miscelata ad 1 lt. di latte e 1,5 lt. d'acqua bollente, si ottengono kg. 2,940 di ottimo purè (dose per circa 23-25 persone).



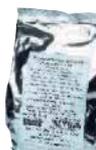
### KROKKI

**PE1 - Busta g 900 pn.**  
Cartone da 12 pezzi.

Fiocchi di patate macinati, uova, sale. Da versare e miscelare rapidamente ad acqua fredda.

Uso: con una busta (g 900)

miscelata a lt. 2,5 di acqua, si ottiene kg. 3,400 di impasto per formare squisite crocchette. (Dose per 125 crocchette).



### POLENTA DELLA CASA

**PL1 - g 700 pn.**

per l. 3 di acqua. Farina di mais precotta. Si versa in acqua bollente e si fa sobbollire per soli 5 minuti.



### GNOKKI

**PD1 - Busta g 1000 pn.**  
Cartone da 12 pezzi.

**PD9 - Sacco g 5000 pn.**  
Cartone da 3 pezzi.

Fiocchi di patate macinati, farina di frumento, uova, sale. Si miscela con acqua fredda e in un attimo si ottiene un morbido impasto per fare squisiti gnocchetti di patate. Uso: con una busta (g 1000) miscelata a 1,5 lt. d'acqua si ottengono kg. 2,500 di gnocchetti (dose per circa 10-11 persone).



### GNOCCHI AGLI SPINACI

**P11 - Busta g 1000 pn.**  
Cartone da 12 pezzi.

Fiocchi di patate macinati, farina di frumento, uova, sale, spinaci. Si miscela con acqua fredda e in un attimo si ottiene un morbido impasto per fare squisiti gnocchetti di spinaci. Uso: con una busta (g 1000), miscelata a 1,5 lt. d'acqua, si ottengono kg. 2,500 di gnocchetti (dose per circa 10-11 persone).



## PREPARATO PER CRÊPES (IN POLVERE)

**PK1 - Busta in film poliaccoppiato g 800 pn.**  
Cartone da 12 pezzi.  
(pari a 70 crêpes del diametro di 17 cm.)

Preparato in polvere per

Crêpes o "Crespelle".

Senza grassi idrogenati.

Uso: Per ottenere Kg. 1,500 di pastella (vale a dire 35 crêpes) miscelare 500 g di prodotto e 1 litro d'acqua.

Impieghi: le crêpes si possono servire piegate a metà, in quattro parti, a triangolo o arrotolate come cannelloni.

Come pasta per crespelle e, dopo averle farcite, disporle in una pirofila con piccoli fiocchetti di burro e qualche cucchiaino di panna o di besciamella, quindi farle cuocere in forno. Possono essere riempite con un'infinita varietà di ingredienti dolci e salati. Per primi piatti, secondi piatti e contorni particolari. Sono ideali come dessert.



## BESCIAMELLA

**P41 - Busta g 1000 pn.**  
Cartone da 12 pezzi.  
Preparato in polvere completo, pronto per l'uso.

Uso: stemperare il contenuto della busta in lt. 3 di acqua e portare ad ebollizione.



## GELATINA IN POLVERE

**PF0 - Barattolo g 350 pn.**

Cartone da 12 barattoli.

Gelatina in polvere, sale, glutammato.

Uso: g 50 di prodotto sciolto in un litro di acqua calda e portata a bollore.

Si ottiene una gelatina ottima e brillante.

**PF1X - Scatola g 1000 pn**





 **CASTAGNAPRONTA**

**AR1 - Scat. g 850 pn.**  
Castagne, acqua, zucchero, sale. Impieghi: per dolci, per farciture e secondi piatti particolari.



 **CASTAGNE AL MIELE DI ACACIA**

**AV1 - Scat. g 800 pn.**  
Per lavorazioni di dolci, dessert e guarnizioni, con miele di acacia italiano.



 **PRUGNE ALLO SCIROPPO**

**AF1 - Scat. g 880 pn.**  
peso sgocc. g 600.  
Grosse prugne nostrane, essiccate e poste in un leggero sciroppo di acqua e zucchero di sapore squisito e naturale. Impieghi: da servire in coppa, per crostate,



 **SUCCO DI LIMONE**

**A11 - Bott. ml. 1000**  
Cartoni da 12 bottiglie  
Purissimo succo di limone al 100% naturale. Impieghi: per bevande, thè, gelati, pesci, carni.



Mirtilli, lamponi, more e ribes messi in vasi di vetro nel loro succo con aggiunta di un pò di zucchero. Cartoni da 6 vasi. Impieghi: decorazioni per dessert e gelati, per crostate e crêpes, in coppe con panna, per aperitivi.



LAMPONI NEL  
LORO SUCCO

AD7 - Vaso vetro g 420 pn.



RIBES NEL LORO  
SUCCO

AB7 - Vaso vetro g 420 pn.



MORE NEL LORO  
SUCCO

AC7 - Vaso vetro g 420 pn.



MIRTILLI NEL LORO  
SUCCO

AA7 - Vaso vetro g 420 pn.



MISTO FRUTTI DI  
BOSCO

(MIRTILLI, RIBES E MORE)

A07 - Vaso vetro g 420 pn.

A0H - Vaso vetro g 850 pn.

## 48 | GARNITURE DI FRUTTI DI BOSCO



### GARNITURE DI MORE



**A91 - Scat. gr. 830 pn.**  
More nel loro succo di lavorazione, addensato che non necessita di essere scolato. Ideale da usare come decorazione su dessert e gelati o da abbinare a panna montata servita in coppa. Ottimo per farcire crostate e crepés o per creare freschi aperitivi.

### GARNITURE DI MIRTILLI



**A81 - Scat. gr. 830 pn.**  
Mirtilli nel loro succo di lavorazione, addensato che non necessita di essere scolato. Ideale da usare come decorazione su dessert e gelati o da abbinare a panna montata servita in coppa. Ottimo per farcire crostate e crepés o per creare freschi aperitivi.

### GARNITURE DI RIBES



**A71 - Scat. gr. 830 pn.**  
Ribes nel loro succo di lavorazione, addensato che non necessita di essere scolato. Ideale da usare come decorazione su dessert e gelati o da abbinare a panna montata servita in coppa. Ottimo per farcire crostate e crepés o per creare freschi aperitivi.

### GARNITURE DI FRUTTI DI BOSCO



**A01 - Scat. gr. 830 pn.**  
More, ribes, mirtilli leggermente zuccherati, ideale da usare come decorazione su dessert e gelati o da abbinare a panna montata servita in coppa. Ottimo per farcire crostate e crepés o per creare freschi aperitivi.



 **CREMA CATALANA**  
PREPARATO IN POLVERE

**DX1 - Busta in film poliaccoppiato gr. 1000 pn.**  
Cartone da 12 buste.

Prodotto in polvere dal colore giallo uovo al profumo di buccia di limone. Appositamente

studiato per lavorazione a freddo senza bisogno di cottura. Impieghi: semilavorato per la preparazione del caratteristico dolce al cucchiaio, a cui va aggiunto dello zucchero spolverato al momento e caramellizzato con il caratteristico ferro rovente o con pistola a gas per pasticceria.

**KIT CREMA CATALANA**

**Cod. 0516**  
**CARAMELLIZZATORE A GAS RICARICABILE**

**Cod. 0518**  
**PIASTRA CARAMELLIZZATORE**

**Cod. 0543** Vassoi per cazzuele

**(3 pezzi) Cod. 0542**  
**Cazzuele (12 pezzi)**



 **PREPARATO PER TIRAMISÙ (IN POLVERE)**

**DP1 - Busta in film poliaccoppiato gr. 1000 pn.**  
Cartone da 12 buste. Semilavorato in polvere per la preparazione del caratteristico dolce al cucchiaio o per la preparazione di dessert in coppa che prevedono l'utilizzo di mascarpone. Ha il colore, il sapore e la densità tipica della crema al mascarpone base tiramisù. La velocità della preparazione a freddo riduce notevolmente i costi e i tempi d'impiego mantenendo un ottimo risultato.





**BONET  
PREPARATO IN  
POLVERE**

**LA1X - Busta in film  
poliaccoppiato gr. 1050 pn.**  
Preparato in polvere per confezionare il "Bonet", (dolce tipico piemontese), a base di amaretto e cacao. Ideale come dolce invernale, ma si adatta ad ogni stagione.



**PANNA COTTA  
PREPARATO IN  
POLVERE**

**DZ1 - Busta in film  
poliaccoppiato gr. 1000 pn.**  
Cartone da 12 buste.  
Un prodotto dalla veloce preparazione che appagherà il palato del cliente più esigente. Si può servire con salsa calda di cioccolato e arricchire coi frutti di bosco della linea Menù. Insaporire con caffè o con una salsa a base di menta per chi ama i gusti decisi.



**PANNA COTTA  
ALLA  
LIQUIRIZIA  
PREPARATO IN POLVERE**

**D81X - Busta in film  
poliaccoppiato gr. 1000 pn.**  
Cartone da 6 buste.  
Prodotto in polvere con tutte le caratteristiche della panna cotta Menù con l'aggiunta di liquirizia purissima in polvere che sviluppa nelle fasi di preparazione il caratteristico colore ed aroma. Impieghi: da abbinare con topping (fragola, cioccolato, kiwi, caramello), zucchero caramellato, frutti di bosco, ribes, mirtilli, aceto balsamico di Modena.



## CREMA PASTICCERA A FREDDO PREPARATO IN POLVERE

**DY1X - Busta in film  
poliaccoppiato gr. 1000 pn.**

Particolarità di questo prodotto è che si prepara senza far bollire nè latte nè la crema, ma basta solo montare per 3 minuti circa 200 gr. di preparato con 500 gr di latte a temperatura ambiente. Impieghi: per farcire bigné, cannoli, torte a base di pan di Spagna, ecc.



## CREMA INGLESE CON SEMI DI VANIGLIA

**P01X - Scat. gr. 1000 pn.**

Cartone da 6 astucci.

Prodotto istantaneo da preparare a freddo. Crema caratteristica per la presenza di vari semi di vaniglia ottenuti sgranando le bacche di vaniglia. Stendere la crema inglese a specchio su di un piatto ed usarla come base per accompagnare torte secche da forno, semifreddi e dolci al cucchiaio.

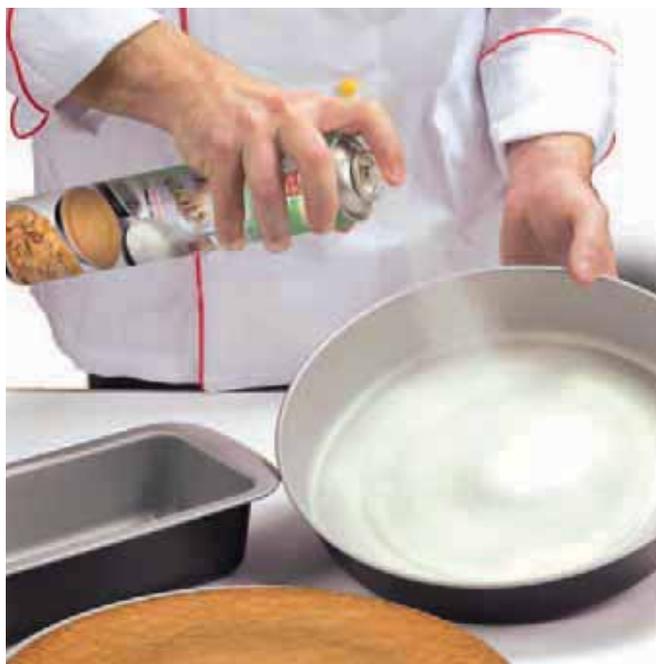


## STACCANTE SPRAY

**Q10 - Staccante spray 500 ml**

Cartone da 6 spray.

Staccante alimentare spray per ungere teglie, stampi, forme e piastre. Il formato spray permette una diffusione regolare.



## GELATINA SPRAY

**Q24 - Gelatina spray ml 200**

Cartone da 6 spray.

Gelatina pronta all'uso, facilmente dosabile grazie al comodo sistema di erogazione a spray.

La gelatina spray si presta per essere adoperata in tutte le preparazioni di crostate di frutta e macedonie.





## 'O BABÀ DOLCE PARTENOPEO AL LIQUORE DI LIMONE

**DVH - Vaso vetro 800 gr.**  
**Baba' secchi (all'origine): 100g.**  
 Liquore: 700 ml (14% Vol)  
 Tipico dolce da forno della cucina napoletana, aromatizzato da liquore al limone.  
 Si presentano come mini baba', ideali da dessert, accompagnati da una crema inglese oppure crema chantilly con decorazione di frutti di bosco.



## BUDINO AL CIOCCOLATO PREPARATO IN POLVERE

**DG1X - Busta in film  
poliaccoppiato g 1000 pn.**  
 Cartone da 6 buste.  
 Ingredienti: preparato in polvere con zucchero, farina, purissimo cacao olandese.  
 Usi: budini, farcitura di torte.



## BUDINO ALLA VANIGLIA PREPARATO IN POLVERE

**DL1X - Busta in film  
poliaccoppiato g 1000 pn.**  
 Cartone da 6 buste.  
 Ingredienti: preparato in polvere con zucchero, farina, uova e un pizzico di vaniglia. Usi: budini di crema, farcitura di torte.



## CREME CAMEL PREPARATO IN POLVERE

**DM1 - Busta in film  
poliaccoppiato g 1000 pn.**  
 Cartone da 12 buste.  
 Preparato in polvere con zucchero, uova, zucchero caramellato. G 140 di prodotto per 1 lt. di latte.



## ZUCCHERO CAMELLATO

**DNO - Top-down g 650 pn.**  
 Cartoni da 6 Top-down.  
 Prodotto denso con purissimi cristalli di zucchero. Impieghi: su crème caramel, coppe, gelati, dessert, ecc.





## PREPARATO PER TORTA ALLO YOGURT

**PY0 - Busta in film poliaccoppiato g 400 pn.**  
Cartone da 12 buste.

Facile e veloce da realizzare, dolce soffice, con buona elasticità, volume porosità uniforme. Ideale per la classica torta allo yogurt o come base per tutti i tipi di torta da forno.



## PREPARATO PER TORTA ALLE MANDORLE

**PW0 - Busta in film poliaccoppiato g 500 pn.**  
Cartone da 12 buste.

Facile e di veloce realizzazione, dolce soffice, con buona elasticità. Il dolce ottenuto può essere congelato per un successivo utilizzo. Ideale per ristoranti, pasticcerie e bar.



## PREPARATO PER TORTINO AL CACAO

**PX1X - Busta in film poliaccoppiato g 890 pn.**  
Cartone da 6 buste. Preparato per la realizzazione di tortini

monoporzioni con cuore di crema cacao. Ricco di cioccolato in pezzi, soffice con interno sempre morbido. Il tortino preparato può essere congelato per essere utilizzato in seguito. Ideale per ristoranti, bar e pasticcerie.



## PREPARATO PER CROCCANTE

**P50 - Busta in film poliaccoppiato g 500 pn.**  
Cartoni da 6 buste.

Croccante è un preparato completo, contiene mandorle filettate ed è subito pronto per l'uso. Si consuma tal quale, cotto nel pirottino. Si utilizza anche come copertura per sfoglia, frolla e paste lievitate alle quali conferisce una dolce nota croccante. Ancora caldo può essere modellato in forme di svariato tipo come cono, cestino, cannolo ecc..



## 50 | DESSERT "CIAO DOLCEZZA" - PREPARATO IN POLVERE



*I Desserts di semplice e veloce preparazione rappresentano una alternativa alla pasticceria tradizionale, arricchiti da ingredienti di ottima qualità, risolvono brillantemente qualsiasi problema dolciario. Impieghi: la loro consistenza soffice e cremosa li rende particolarmente adatti per la preparazione di semifreddi, come farcia per torte e per decorazioni.*

Cartoni da 6 pezzi. Buste in film poliaccoppiato.

### DESSERT GUSTO PANNA

**DA1X - Busta g 750 pn.**  
Panna vegetale bianca e di ottimo sapore. Dopo montata mantiene a lungo la sua consistenza.

### DESSERT GUSTO ZABAGLIONE

**DE1X - Busta gr. 800 pn.**

### DESSERT GUSTO FRAGOLA

**DF1X - Busta gr. 800 pn.**  
Con pezzetti di fragole disidratate.



## 51 | MOUSSE - PREPARATO IN POLVERE



*Preparato in polvere studiato appositamente per confezionare in 5 minuti morbidi "dolci a freddo" con il semplice aiuto di una frusta elettrica, il nostro preparato e un po' di latte. Impieghi: per una gustosa mousse in coppa, decorata con piccole scaglie di cioccolato fondente (mousse al cioccolato), piccoli chicchi di caffè (mousse al caffè), fragole (mousse alla fragola), e yogurt (mousse allo yogurt). Cartoni da 6 pezzi. Buste in film poliaccoppiato.*



**MOUSSE AL  
CIOCCOLATO**

**DH1X - Busta g 750 pn.**  
Prodotto in polvere pronto da usare per una mousse al cioccolato.



**MOUSSE AL CAFFÈ**

**DI1X - Busta g 750 pn.**  
Prodotto in polvere pronto da usare per una mousse al caffè.



**MOUSSE ALLA  
FRAGOLA**

**DK1X - Busta g 750 pn.**  
Prodotto in polvere pronto da usare per una mousse alla fragola.

### MOUSSE ALLO YOGURT

**DJ1X - Busta g 750 pn.**  
Prodotto in polvere pronto da usare per una mousse allo yogurt.



**"DELIZIA DI NOCCIOLE"**  
PREPARATO DOLCE IN CREMA

**LD1X - Barattolo da 750 g pn.**

Crema concentrata con pezzi di nocchie da usare abbinata al preparato in polvere per semifreddi "Dolcefreddo".



**DELIZIA ALL'AMARETTO**  
PREPARATO DOLCE IN CREMA

**LE1X - Barattolo da 750 g pn.**

Crema concentrata con pezzi di amaretto da usare abbinata al preparato in polvere per semifreddi "Dolcefreddo".



**DELIZIA AL TORRONE**  
PREPARATO DOLCE IN CREMA

**LB1X - Barattolo da 750 g pn.**

Crema concentrata con pezzi di torrone da usare abbinata al preparato in polvere per semifreddi "Dolcefreddo".

## 52 | LINEA "DOLCE FREDDO"



  **DOLCE FREDDO - PREPARATO IN POLVERE PER SEMIFREDDO**

**LC1X - Busta in film poliaccoppiato g 1000 pn.**  
Base neutra, da usare mescolata a uno dei gusti della linea "DELIZIA". In questo modo è possibile ottenere con una sola base tanti semifreddi di gusti diversi.

Si prepara montando con lo sbattitore elettrico il prodotto unito al latte e aggiungere uno dei gusti della linea "DELIZIA". Versare nello stampo e lasciare a -18°C per almeno 4 ore, si ottiene un semifreddo morbido e pronto al servizio.



  **DELIZIA AL COCCO**  
**PREPARATO DOLCE IN CREMA**

**L81X - Barattolo da g 750**  
Crema concentrata a base di cocco, un tocco di freschezza, con la Delizia al cocco Menù. Come gli altri preparati in crema di questa linea, è possibile ottenere un ottimo semifreddo al cocco. Rapido e versatile, questo prodotto è utilissimo per creare torte semifreddo, oppure dolci in monoporzioni.



  **DELIZIA AL CAFFÈ**  
**PREPARATO DOLCE IN CREMA**

**L91X - Barattolo da g 750**  
Crema concentrata al caffè, è possibile ottenere un ottimo semifreddo al caffè. Rapido e versatile, questo prodotto è utilissimo per creare fantasiose varianti di dolce freddo, molto comodo per le monoporzioni.



 **DELIZIA AI FRUTTI DI BOSCO**  
**PREPARATO DOLCE IN CREMA**

**L61X - Barattolo da g 750**  
Prima delizia Menu a base frutta. La presenza di vera frutta ne caratterizza il sapore distinguendola dai soliti preparati industriali che hanno il classico gusto di "caramella". Perfetta a fine pasto anche in sostituzione al più fresco dei sorbetti

# 53 | GLASSE MENÙ

## Sopra Tutto

Gli ingredienti più pregiati vengono utilizzati per le glasse Menù che si caratterizzano per il loro sapore pieno. Ne bastano piccole quantità per rendere un piatto speciale. Ideale per guarnire dessert, gelati, torte e dolci in genere. Cartoni da 6 Top-down.



### D30 - GLASSA AL CIOCCOLATO

**Top Down da 600 g**

Caratteristiche: a base di cacao e cioccolato puro con gocce di rum che ne intensificano il sapore



### DNO - ZUCCHERO CAMELLATO

**DNO - Top-down g 650 pn.**

Prodotto denso con purissimi cristalli di zucchero. Impieghi: su crèmes caramel, coppe, gelati, dessert, ecc.



### DS0 - GLASSA AI FRUTTI DI BOSCO

**Top Down da 630 g**

Caratteristiche: a base di succo e polpa di mirtillo, mora e ribes



### QA0 - GLASSA ALLA FRAGOLA

**Top down da 630 g**

A base di fragole, dal sapore fresco e vivace per donare colore e sapore ai tuoi dessert.



### D20 - GLASSA ALL'ACETO BALSAMICO

**Top Down da 600 g**

A base di Aceto Balsamico per insaporire dolci e salati

## 54 | CREMA FREDDA NEUTRA



### CREMA FREDDA NEUTRA PREPARATO IN POLVERE

#### DT1X - Sacchetto da g 800

Un'ottima base versatile che combinata con le glasse da vita a tanti nuovi dessert dai gusti più golosi e sorprendenti.

1) Amalgamare con una frusta in una terrina il prodotto con acqua e latte.

2) Versare il composto nella sorbettiera regolando al massimo il regolatore di densità.

3) Il prodotto è pronto in circa 120 minuti.

4) Per caratterizzarne il gusto consigliamo di aggiungere:

In un bicchiere da 100 - 120 g aggiungere 15-20 g di glasse Menù.

In sorbettiera a dose piena (800 gr. di prodotto con mezzo litro di latte più un litro e mezzo d'acqua) 500 g di glassa allo zabaione Menù o 350 gr di glassa alla menta Menù.



### "MENÙ CREAM"

Cod. 01185 Capacità 6 Litri

Dimensioni: l. 26 cm p.42,5 cm, h. 65 cm (minimo ingombro rispetto alle macchine tradizionali) Peso netto 28 Kg. Refrigerante ecologico R 404 Velocità nella preparazione de prodotto 40/60 min. Voltaggio 230V/50 Hz consumi elettrici più che dimezzati, (classe A - 350 watt)

## 54 | CREME FREDEDE



### CREMA FREDDA AL CAFFÈ

#### PV1 - Sacchetto da 900 gr.

Miscelare il contenuto della busta in 2 litri di latte intero. Amalgamare il tutto e versare nel granitore per almeno un'ora. Lasciando il prodotto più a lungo si ottiene un "coffecream" più cremoso. Si ottengo così circa 40 flut da cc 100.



### CREMA FREDDA AL CIOCCOLATO

#### PM1 - Sacchetto da 1 kg.

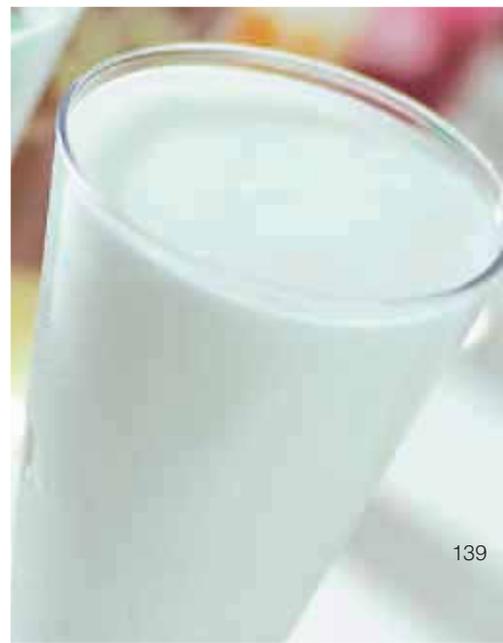
Miscelare il contenuto della busta in 2,5 litri di latte intero. Lasciare nel granitore per almeno 45 min. Lasciando il prodotto più a lungo si ottiene un prodotto più cremoso.



### CREMA FREDDA ALLO YOGURT

#### PB1 - Sacchetto da 1 kg.

Versare il contenuto della busta in 4 litri di latte parzialmente scremato e lasciare nel granitore per circa 45 min.



## 55 | GRANITE

### PREPARATO PER GRANITA AL LIMONE

LTO - Sacchetto da 500 gr.

### PREPARATO PER GRANITA ALLA MENTA

LUO - Sacchetto da 500 gr.

### PREPARATO PER GRANITA NEUTRA

LSO - Sacchetto da 500 gr.

Facili da preparare, le granite sono disponibili nei classici gusti menta e limone e nella versatile base neutra da personalizzare con gli appositi sciroppi. Busta contenente 500 g di prodotto che va diluito con 3 litri di acqua, versato nell'apposito granitore e lasciato raffreddare per 45 minuti circa. Con una busta si ottengono circa 20/25 porzioni. Consigliamo di mescolare in un bicchiere 130 g di granita neutra con 30 g di sciroppo di frutta o le nostre glasse Menù nella stessa dose (amarena, fragola, frutti di bosco, menta).



## 56 | PREPARATI PER SORBETTI

### SORBETTIERA

**01191** - Ideale per la produzione di granite, sorbetti e frozen yogurt. Doppia miscelazione brevettata: uniformità in tutta la vasca e nessun accumulo di ghiaccio. Disponibile anche con due o tre vasche, ciascuna con un gruppo refrigerante autonomo. È dotata di un sistema di sicurezza, infatti all'apertura del coperchio si bloccano automaticamente tutti gli organi in movimento.



**SORBETTO GUSTO LIMONE  
PREPARATO IN POLVERE**

**LL1** - Busta in film poliaccoppiato gr. 1000 pn.

Prodotto in polvere che va miscelato con acqua e preparato in sorbettiera, in modo da ottenere un composto tipicamente fluido e cremoso.



**SORBETTO GUSTO MELA VERDE  
PREPARATO IN POLVERE**

**LG1X** - Busta in film poliaccoppiato gr. 1000 pn.

Prodotto in polvere che va miscelato con acqua e preparato in sorbettiera, in modo da ottenere un composto tipicamente fluido e cremoso.



GIÀ PRONTO  
DA SERVIRE



**SORBETTO GUSTO LIMONE  
IN ASETTICO**

**LJ1** - Scat. gr. 850 pn.

Bevanda fresca e dissetante, ideale come digestivo, ottima se servita tra una portata e l'altra. Prima dell'utilizzo versare tutto il contenuto della latta (sia liquido che solido) in un recipiente, mescolando energicamente con una frusta, mettere poi in frigo (0°-4°) almeno 5 ore prima di consumarlo e servirlo ben freddo. Per una maggiore cremosità abbassare la temperatura di servizio riponendo la confezione nel freezer per un periodo non superiore alle 2 ore. Conservazione a temperatura ambiente.



# BENSERVITI

## LA FRESCHEZZA È SERVITA



### BENSERVITI

Benserviti, tanti prodotti per altrettante esigenze differenti. Troviamo le ricette a base di pesce, come insalate di mare, carpacci, polipi, filetti di alici, le linee di salumi, precotti e bocconcini sfiziosi. Tutto per arricchire i vostri menù.

# 1 | I CARPACCI



Conservazione: TMC 90 giorni. Conservazione e trasporto 0-4°C. Confezione sottovuoto



*Carpaccio di spada ai due pepi con chenelle di mousse alla salvia*



*Carpaccio di tonno esotico*



*Tartare di Marlin all'Aceto balsamico*



## PESCE SPADA AFFUMICATO

**1X9 - peso variabile 1,0-1,2 kg.**

1pz x cartone. Vendita al kg.

Diametro del trancio 90 mm.

Tranci di pesci accuratamente selezionati che subiscono un processo di salatura, asciugatura e affumicatura che ne preservano odore, profumo e gusto caratteristici del prodotto fresco.



## TONNO AFFUMICATO

**1Z9 - peso variabile 1,2-1,5 kg**

1pz x cartone. Vendita al kg.

Diametro del trancio 120 mm.

Tranci di pesci accuratamente selezionati che subiscono un processo di salatura, asciugatura e affumicatura che ne preservano odore, profumo e gusto caratteristici del prodotto fresco.



## MARLIN AFFUMICATO

**1B9 - peso variabile 1,0-1,2 kg,**

1pz x cartone. Vendita al kg.

Diametro del trancio 90 mm.

Tranci di pesci accuratamente selezionati che subiscono un processo di salatura, asciugatura e affumicatura che ne preservano odore, profumo e gusto caratteristici del prodotto fresco.



## 1 | I CARPACCI

Conservazione:  
TMC 60 giorni confezione sottovuoto  
conservazione e trasporto 0-4 °C.



**NEW**



**SALMONE NORVEGESE  
AFFUMICATO FETTA LUNGA**

140 - Busta 500 g contenuta in un elegante  
astuccio di cartone bianco. 2pz x cartone.

Fetta lunga prodotto di pregio



**NEW**



**SALMONE NORVEGESE  
AFFUMICATO PREFEZZATO**

159 - Busta peso variabile 0,8-1,2 kg.

1pz x cartone. Vendita al kg.

Salmone affumicato preaffettato taglio trasverso.

## 2 | I CARPACCI MARINATI



*Consigli d'uso: affettato e posto su un piatto  
di portata può essere condito a piacere  
con olio extravergine d'oliva, succo di limone,  
sale, pepe, prezzemolo, ecc.*

### CARPACCIO DI POLPO MARINATO

1T1 - Vaschetta Kg. 1

Conservazione:

6 mesi dalla data di produzione.

Modalità di conservazione:

da 0° a 4° C.



### CARPACCIO DI PESCE SPADA MARINATO

1W1 - Vaschetta Kg. 1

Conservazione:

6 mesi dalla data di produzione.

Modalità di conservazione:

da 0° a 4° C.

## 3 | I PRODOTTI CONDITI (IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE)



### FILETTI DI ALICI MARINATI

---

**1D1 - Vaschetta Kg. 1**

---

**1DD - Vaschetta Kg. 2**

Conservazione: 6 mesi dalla data di produzione.

Mod. di conservazione : da 0° a 4° C

Confezione disponibile:

Vaschetta da Kg. 1 o Kg. 2



### FILETTI DI SGOMBRO MARINATI

---

**1SD - Vaschetta Kg. 2**

Conservazione: 6 mesi dalla data di produzione. Mod. di conservazione: da 0° a 4° C

Confezione disponibile:

Vaschetta da Kg. 2



## 4 | I MIX (IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE)



### INS. DI MARE ATLANTICA

#### 1AD - Vaschetta Kg. 2

(totani, polpi, seppie, gamberi)

Conservazione:

6 mesi dalla data di produzione.

Mod. di conservazione: da 0° a 4° C

## 5 | LE BOTTARGHE



BOTTARGA  
DI TONNO

#### 11Z - Busta sigillata PVC da 100 gr

La bottarga di tonno si caratterizza per il salato sapore di mare, deciso, e viene prodotta secondo i tradizionali procedimenti dei pescatori dell'isola di Carloforte.

Nella preparazione si curano con particolare attenzione le fasi di stagionatura che precedono la macinatura e il confezionamento. Ideale per accompagnare primi, antipasti, secondi e insalate.

Conservazione:

18 mesi dalla data di produzione.

Conservare in luogo fresco e asciutto.



BOTTARGA  
DI MUGGINE

#### 12Z - Busta sigillata PVC da 100 gr

In cartone da 6 buste. La bottarga di cefalo (muggine) macinata, si contraddistingue dal caratteristico colore giallo oro. In Sardegna viene chiamata anche l'oro della Sardegna, proprio per il colore e per il suo valore; può essere utilizzata per preparazioni di ricette tradizionali, come i famosi spaghetti alla bottarga. Si utilizza anche per la preparazione di tartine, alternativa più rustica ed economica al caviale.

Conservazione:

18 mesi dalla data di produzione.

Conservare in luogo fresco e asciutto.

## 6 | I PRODOTTI AL NATURALE

Sciacquare bene il prodotto sotto l'acqua corrente per circa 20 minuti e condirlo a piacere con olio extravergine d'oliva, succo di limone, sale, pepe, prezzemolo.



### TRANCE DI POLPO

**10DN - Secchiello Kg. 1,6**

Conservazione:

6 mesi dalla data di produzione.

Modalità di conservazione:  
da 0° a 4° C.



### INSALATA DI MARE OCEANICA

**1KDN - Secchiello Kg. 1,6**

**1K5N - Secchiello Kg. 5**  
(totani, seppie, polpi, cozze, gamberi).

Conservazione:

6 mesi dalla data di produzione.

Modalità di conservazione:  
da 0° a 4° C.



### INSALATA DI MARE ATLANTICA

**1ADN - Secchiello Kg. 1,6**

**1A5N - Secchiello Kg. 5**  
(totani, polpi, seppie, gamberi).

Conservazione:

6 mesi dalla data di produzione.

Modalità di conservazione:  
da 0° a 4° C.



## 7 | I PRODOTTI AL NATURALE PASTORIZZATI

Questa gamma di prodotti è creata per coloro i quali hanno l'esigenza di avere un prodotto che abbia una maggiore conservabilità rispetto ai prodotti freschi. Il trattamento termico a cui tale gamma di prodotti è sottoposta è in grado di garantire una maggiore durata del prodotto dal punto di vista igienico-sanitario. Al fine di poter conservare comunque il gusto, il colore e la consistenza inalterati è comunque necessario conservarlo in frigorifero.



Consigli d'uso: sciacquare bene il prodotto sotto l'acqua corrente per circa 20 minuti e condirlo a piacere con olio extravergine d'oliva, succo di limone, sale, pepe, prezzemolo.



### INS. DI MARE REGINA DEI MARI

**1L1N - Vaschetta Kg. 1**

Totani, polpi, cozze, gamberi.

Conservazione: 12 mesi dalla data di produzione.



### INS. DI MARE COSTA DEL SOLE

**1J1N - Vaschetta Kg. 1**

Seppie, totani, polpi, gamberi, cozze.

Conservazione: 12 mesi dalla data di produzione.



### TRANCE DI POLPO

**101N - Vaschetta Kg. 1**

Conservazione: 12 mesi dalla data di produzione.

## 8 | I GUSTOSI SFIZI



1M1 - Bocconcini di peperoni



1U1 - Seppioline farcite

### BOCCONCINI DI PEPERONI

**1M1 - Vaschetta Kg.1**  
(peperoni, acciughe, capperi, olive verdi)  
Conservazione:  
6 mesi dalla data di produzione.  
Modalità di conservazione:  
da 0° a 4° C.

### BOCCONCINI DI MELANZANE

**1I1 - Vaschetta Kg.1**  
(melanzane, pomodori secchi)  
Conservazione:  
6 mesi dalla data di produzione.  
Modalità di conservazione:  
da 0° a 4° C.

### BOCCONCINI SFIZIOSI

**1QD - Vaschetta Kg.2**  
(alici, olive farcite con peperone)  
Conservazione:  
6 mesi dalla data di produzione.  
Modalità di conservazione:  
da 0° a 4° C.



1I1 - Bocconcini di melanzane



1Y1 - Peperotti ripieni



1QD - Bocconcini sfiziosi

## SEPIOLINE FARCITE

### 1U1 - Vaschetta Kg.1

(seppie, salsa verde con prezzemolo)

Conservazione:

6 mesi dalla data di produzione.

Modalità di conservazione:

da 0° a 4° C.

## PEPEROTTI RIPIENI

### 1Y1 - Vaschetta Kg.1

(peperoncini, salsa con olive, peperoni, acciughe e capperi)

Conservazione:

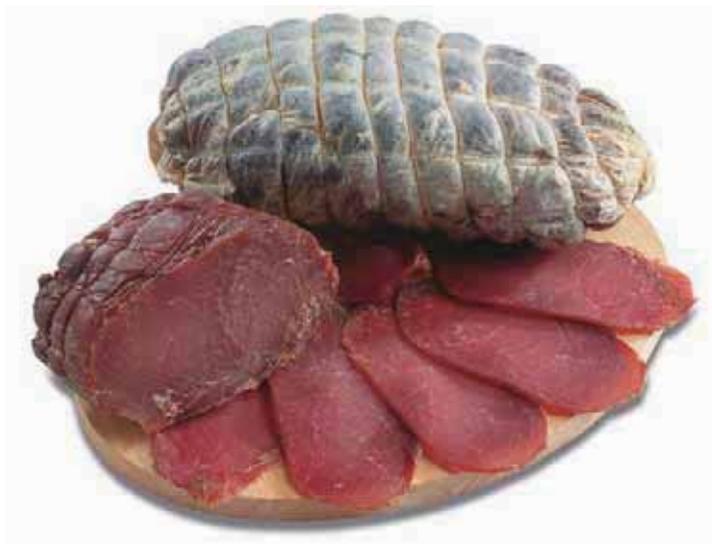
6 mesi dalla data di produzione.

Modalità di conservazione:

da 0° a 4° C.



## 9 | CACCIAGIONE E SPECIALITÀ



**PROSCIUTTO DI CINGHIALE**  
2E9 - Peso indicativo in kg. 1,2 / 1,7



**GUANCIALE COTTO AFFUMICATO**  
2T9 - Peso indicativo in kg. 1,0 / 1,5



**PROSCIUTTO DI CERVO**  
2D9 - Peso indicativo in kg. 1,2 / 1,5



**SALAME DI CINGHIALE AL PEPE**  
2L9 - Peso indicativo in kg. 0,45 / 0,55



**SALAME DI CERVO**  
2F9 - Peso indicativo in kg. 0,47 / 0,55



**SALAME D'OCA**  
2G9 - Peso indicativo in kg. 0,47 / 0,55

Conservazione: 180 giorni dalla data di produzione  
 Modalità di conservazione: da 2° a 7° C  
 Consigli d'uso: si consiglia di aprire la confezione 10 minuti prima dell'utilizzo



### MORTADELLA DI CINGHIALE

2K9 - Peso indicativo in kg. 1,7 / 1,80



### SALSICCIA DI CINGHIALE

2H9 - Peso indicativo in kg. 0,94 / 1,06

### PETTO D'OCA STAGIONATO E AFFUMICATO

2U9 - Peso indicativo in kg. 0,4/0,7



### LARDO TOSCANO

2B9 - Peso indicativo in kg. 2,0 / 2,5

### SALAME PICCANTE

2J9 - Peso in kg. 0,5

## 10 | I PRECOTTI



ZAMPONE DEI PICO

**239 - Busta sottovuoto di poli-accoppiato di alluminio g 1000.**

Zampone cotto a vapore senza aggiunta di polifosfati. Oltre alla cotenna, l'impasto è arricchito di tagli pregiati del suino italiano, macinati a "grana" grossa con l'aggiunta di aromi esclusivamente naturali, insaccato nella pelle rigorosamente fresca e infine cotto lentamente a vapore. Tutto questo per ottenere uno zampone altamente equilibrato e digeribile.

Conservazione 24 mesi dalla data di produzione



### STINCO DI PROSCIUTTO DI MAIALE

**2AF - Peso indicativo g 550**

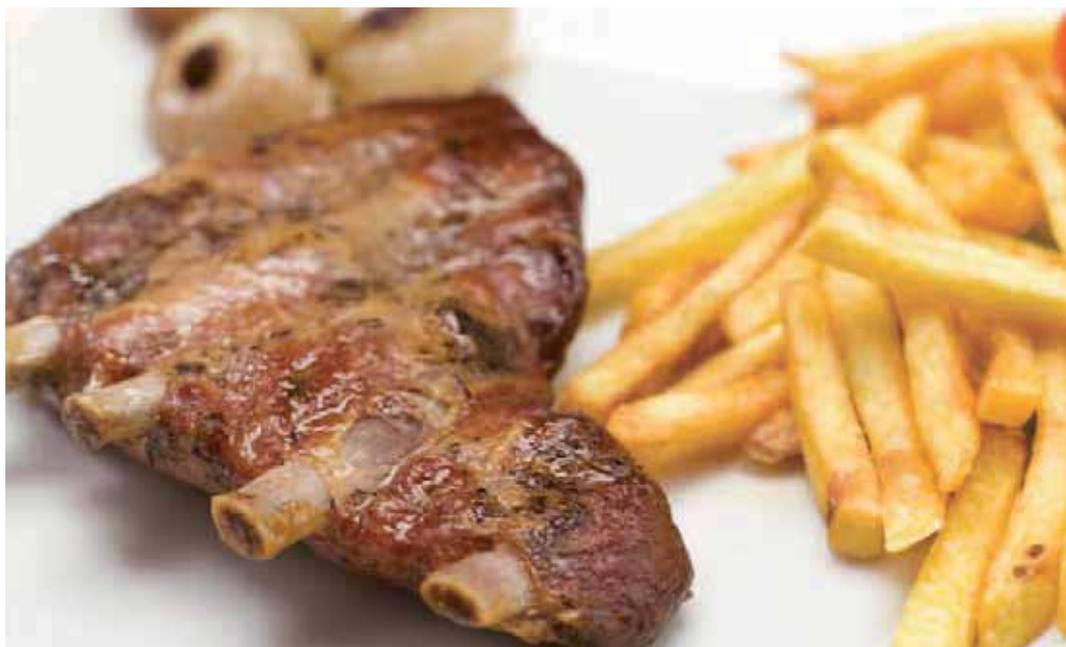
Cartone da 6 pezzi

Conservazione 24 mesi  
dalla data di produzione.

Modalità di conservazione  
ideale: in luogo fresco  
e asciutto.



## 10 | I PRECOTTI



### COSTINE DI MAIALE

**24F** - Peso indicativo g 600

Unità di vendita 6 pezzi.

Conservazione:

12 mesi dalla data di produzione.



### STINCO DI PROSCIUTTO DI MAIALE MONOPORZIONE

**2WF** - Peso indicativo g 175/200

Cartone da 12 pezzi.

Conservazione:

24 mesi dalla data di produzione.



### COSCIA D'ANATRA

**2RF** - Peso indicativo g 300

Cartone da 6 pezzi.

Conservazione:

24 mesi dalla data di produzione.

## 11 | PORCHETTA

### TRANCIO DI PORCHETTA

2Y9 - Peso indicativo Kg. 5/8

Conservazione: 4 mesi dalla data di produzione.  
Modalità di conservazione ideale: da 0° a 4° C



## 12 | CARNE SALADA DEL TRENINO



### CARNE SALADA DEL TRENINO

2Q9 - Peso indicativo Kg. 2

Conservazione: 3 mesi dalla data di produzione.  
Modalità di conservazione ideale: da 0° a 4° C



## 13 | GIRELLO AFFUMICATO



### GIRELLO AFFUMICATO

2M9 - Peso indicativo Kg. 1

Conservazione:  
4 mesi dalla data di produzione.  
Modalità di conservazione ideale: da 0° a 4° C.



# 14 | MISTO FORMAGGI

## 3A9 - Misto formaggi

Prodotti di altissima qualità, con stagionatura fatta ad arte in grotte naturali di lapillo vulcanico situate ai confini tra Toscana e Lazio, che porta al formaggio un sapore insuperabile ed una particolare consistenza dovuti all'umidità, alla temperatura, al particolare microclima della grotta, artificialmente non ricreabile.



Conservare a 0/+8°C. TMC 110 giorni.  
Cartone da 2,400 kg fissi contenente  
8 pezzi confezionati in sottovuoto  
termoretraibile da 300 g cadauno:  
Pecorino stagionato in grotta - 2 pezzi.  
Pecorino Nocetto in foglie di noce - 2 pezzi.  
Pecorino al peperoncino - 2 pezzi.  
Pecorino nel vino - 2 pezzi.

### PECORINO STAGIONATO IN GROTTA

Pecorino stagionato nelle grotte naturali di lapillo vulcanico per 120 giorni circa. L'umidità, la temperatura, il particolare microclima della grotta donano al formaggio una speciale consistenza e un gusto ineguagliabile.

### PECORINO NOCETTO

Pecorino stagionato tra due strati di foglie di noce che gli donano un aroma e un profumo inconfondibile. Perfetto da gustare accompagnato da un buon vino rosso toscano.

### PECORINO AL PEPERONCINO

Un richiamo ai tradizionali sapori del sud, un gusto avvolgente e piccante. Pecorino stagionato per circa 30 giorni, il sapore del formaggio si fonde con quello del peperoncino creando un aroma ed un gusto sorprendenti.

### PECORINO STAGIONATO NEL VINO

Pecorino stagionato nelle botti di rovere immerso nel vino rosso toscano, una vera eccellenza per buongustai. È un prodotto di buona pastosità, morbido e con gusto delicato.

# Formaggi

*La nostra selezione è speciale  
con le salse agrodolci Menù*





# L'ALBERO della VITA

## Breakfast & Relax



## L'ALBERO DELLA VITA

L'albero della vita, tutto ciò che serve per la prima colazione. Dai prodotti da forno ai cereali, dai succhi di frutta alle bevande solubili, dalle marmellate alla frutta sciropata e al naturale.

# 1 | TORTE E CROSTATE

56M0 - Torta caffè modenese

56D0 - Crostata di prugna

56E0 - Torta mandorle e amaretto

56L0 - Torta al limone

56G0 - Torta cioccolato e arancia

56B0 - Crostata di fragole

56A0 - Crostata di albicocche

56F0 - Crostata di frutti di bosco

## 1 | TORTE E CROSTATE



### TORTA MANDORLE E AMARETTO

**56E0 - g 600**  
Cartone da 2 pezzi.

### CROSTATA DI ALBICOCCA

**56A0 - g 600**  
Cartone da 2 pezzi.

### CROSTATA DI FRAGOLE

**56B0 - g 600**  
Cartone da 2 pezzi.

### CROSTATA CON CONFETTURA DI FRUTTI DI BOSCO

**56F0 - g 600**  
Cartone da 2 pezzi.

### TORTA CIOCCOLATA E ARANCIA

**56G0 - g 400**  
Cartone da 3 pezzi.

### CROSTATA DI PRUGNA

**56D0 - g 600**  
Cartone da 2 pezzi.

### TORTA CAFFÈ MODENESE

**56M0 - g 400**  
Cartone da 3 pezzi.

### TORTA AL LIMONE

**56L0 - g 600**  
Cartone da 2 pezzi.



## 2 | LINEA CEREALI



### CORN FLAKES

**5409 - g 25**  
Cartone da 40 pezzi.



### MUESLI

**5429 - g 35**  
Cartone da 40 pezzi.



### RISO SOFFIATO CIOCCOLATO

**5419 - g 25**  
Cartone da 40 pezzi.



### CORN FLAKES

**5400 - g 375**  
Cartone da 6 pezzi.

### RISO SOFFIATO CIOCCOLATO

**5410 - g 375**  
Cartone da 6 pezzi.

### RISO SOFFIATO NATURALE

**5430 - g 375**  
Cartone da 6 pezzi.

### MUESLI

**5421 - g 1000**  
Cartone da 6 pezzi.



# 3 | LINEA FORNO

Conservazione: 240 giorni in luogo fresco e asciutto a temperatura ambiente



## PLUMCAKE VARIEGATO

56TM - g 32  
Cartone da 72 pezzi.

## PLUMCAKE ALLO YOGURT

566M - g 32  
Cartone da 72 pezzi.

## PLUMCAKE CON CREMA AL CIOCCOLATO

567M - g 42  
Cartone da 72 pezzi.

## PLUMCAKE ALBICOCCA

56VM - g 42  
Cartone da 72 pezzi.



## PLUMCAKE LIMONE

5640 - g 500  
Cartone da 4 pezzi.

## PLUMCAKE BICOLORE

5690 - g 500  
Cartone da 4 pezzi.

## PLUMCAKE UVETTA

5650 - g 500  
Cartone da 4 pezzi.



## FETTE BISCOTTATE X 2

560M - g 15  
Cartone da 150 pezzi.  
Le fette sono protette da un apposito cartoncino canettato-ondulato antirottura.



*Pasticcini al burro ideali per accompagnare the e cappuccino.*



## TENERELLE MANDORLE

5762 Confezione da g 2000



## POKERINI CACAO

5752 Confezione da g 2000



## PASTA DI MELIGA

5772 Confezione da g 2000



## FROLLA UVETTA

5792 Confezione da g 2000



## "PETIT" X2 BISCOTTO SECCO

563M - g 13  
Cartone da 150 pezzi.



## BISCOTTO FROLLINO

562M - g 16,5  
Cartone da 150 pezzi.

## 4 | LINEA PRODOTTI EQUOSOLIDALI ALTROMERCATO



### UN CAFFÈ DOPPIAMENTE BUONO

0365 - Macchina da caffè

L'albero della vita in collaborazione con:

**altromercato**

vi offre il piacere di gustare un'ottimo caffè e sostenere il commercio equo e solidale per garantire condizioni di vita migliori al sud del mondo.



### CAFFÈ IN CIALDA

55FM - 7 g Cartone da 150 cialde.

Miscela di arabica e robusta di primissima qualità proveniente da America Latina, Asia ed Africa, dove viene prodotto dalle organizzazioni di commercio equo e solidale.



## 5 | LINEA SOLUBILI E LINEA FILTRO

### ORZO EXPRESS

552FX - 6 g

Orzo mondo tostato macinato e protetto in singole cialde filtro, comode per essere utilizzate nelle macchine espresso da bar o in casa e con la moka. Basta 1 filtro per ogni tazza. Ideale per la prima colazione e in qualsiasi momento della giornata. 3 dispenser da 50 cialde.



### THE CEYLON IN BUSTINA

PN9 - 100 filtri

Miscela delle migliori qualità di The provenienti da Ceylon. Cartone da 4 scatole.

### "YOGOSPRINT" PREPARATO AL GUSTO DI YOGURT

5590 - 450 g

Preparazione: 90 g di prodotto per un litro di latte intero. Sciogliere il prodotto nel latte intero e frullare per circa 40 secondi o mantecare con sorbettiera. Unità di vendita: 20 pezzi da 450 g

### CIOCCOTAZZA

PS1X - Scatola da 1 Kg

Da stemperare con latte. Ideale per cioccolatiere a vapore e per realizzare cioccolata in tazza. Dose: 180 g per ogni litro di latte. Cartone da 6 scatole.

### CIOCO GUSTO

PUF - Buste da 25 g dispenser da 50 bustine

Da stemperare con latte. Pratica confezione monodose per realizzare cioccolata in tazza. Dose: 1 bustina per una tazza di latte. Cartone da 6 scatole.

### PREPARATO SOLUBILE 70% CAFFÈ

5554 - Buste da 150 g

Miscela istantanea di caffè (70%) e tostati naturali. Dose: 15 g per litro di acqua. Cartone da 20 pezzi.

### CAFFÈ ISTANTANEO

5574 - Buste da 200 g Cartone da 20 pezzi.

Caffè solubile istantaneo. Dose: 1,3/1,5 g per 40/50 cc. di acqua.

### CAFFÈ LIO ORO

5544 - Buste da 200 g  
Caffè granulare solubile di prima qualità.

### ORZO SOLUBILE

5534 - Buste da 200 g  
Orzo solubile. Dose: 15 g per litro di acqua. Cartone da 10 pezzi.

### LATTE IN POLVERE FINE

PA103 - Buste da 1000 g  
Latte in polvere fine, ideale per gli usi di cucina e pasticceria. Dose: 500 g di prodotto ogni 4,5 litri di acqua. Cartone da 10 pezzi.



## 6 | BEVANDE SOLUBILI CALDE PER EROGATORI

### CIOCO SOLUBILE



**PU1X** - Preparato per bevanda al gusto di cioccolato solubile in acqua.  
Dosi: 500 da 120 cc. cad.  
Confezione: Busta da g 1000  
10 Buste per cartone

### CIOCCOBONTÀ



**PT1X** - Preparato per cioccolata in tazza solubile.  
Dosi: 190 da 120 cc. cad.  
Confezione: Barattolo da g 1000  
6 Barattoli per cartone

### LATTE SCREMATO GRANULARE Istantaneo



**PAO** - Latte granulare  
Dosi: 830 da 120 cc. cad.  
Confezione: Busta da g 500  
20 Buste per cartone



### GINCOFFEE

**55E1X** - Preparato per caffè al ginseng.  
Dosi: 600 da 60 cc. cad.  
Confezione: Barattolo da g 1000  
6 Barattoli per cartone



### CAFFÈ Istantaneo GUSTO ITALIANO

**55B4** - Caffè solubile istantaneo.  
Dosi: 2800 da 40/50 cc. cad.  
Confezione: Busta da g 200  
20 Buste per cartone

### ORZOMATIC

**553603** -  
Orzo solubile. Dosi: 1300 da 40 cc. cad.  
Confezione: Busta da g 300  
10 Buste per cartone



# 7 | CONFETTURE

Ideali per prime colazioni e merende da spalmare su fette biscottate o biscotti. Per rendere più dolce l'ora del the.



## CONFETTURA IN VASCHETTA



- AS9A - Confettura di albicocche
- AS9C - Confettura di ciliege
- AS9F - Confettura di fragole
- AS9B - Confettura di frutti di bosco
- AS9P - Confettura di pesche
- AS9R - Confettura di prugne
- AS9D - Marmellata di arancio
- AS9M - Confettura di mora

## CONFETTURA EXTRA IN VETRO



- 45 g. di frutta per 100 g. di prodotto.
- 5319 - Confettura extra di albicocche
- 5339 - Confettura extra di fragole
- 5369 - Confettura extra di pesche

Unità di vendita: 80 pezzi da g 28

Confetture composte da 45 g di frutta per 100 g di prodotto. Particolarmente indicate per crostate e prime colazioni.

## CONFETTURE IN LATTA



- 53C3 - Confettura extra di ciliegia
- 53A3 - Confettura extra di albicocca
- 53E3 - Confettura extra di pesca
- 53F3 - Confettura extra di prugna
- 53D3 - Confettura extra di fragola
- 53L3 - Confettura extra di amarena
- 53G3 - Confettura extra di arancia
- 53B3 - Confettura extra di frutti di bosco

Unità di vendita: 4 pezzi da Kg. 2,3



## MIELE

538M - 6 gr.  
6 espositori da 100 buste.



### 5379 - MIELE VERGINE INTEGRALE MILLEFIORI ITALIANO

Unità di vendita:  
80 pezzi da g 30



### AT9 - MIELE

Unità di vendita:  
120 pezzi da g 25



### CREME SPALMABILI

#### 558F - Fior di cacao

Crema alla nocciola facilmente spalmabile. Una merenda deliziosa e al tempo stesso sana e genuina. Unità di vendita: 120 vaschette da g 18



# 8 | FRUTTA SCIROPPATA

Frutta sciropata accuratamente selezionata e conservata con acqua e zucchero.



ANANAS A FETTE

AM2 - g 850 p.n.



PESCHE

AG1 - g 820 p.n.



MACEDONIA DI FRUTTA

AL1 - g 820 p.n.



PERE

AI1 - g 820 p.n.



ANANAS A FETTE

AM3 - g 3.050 p.n.

PESCHE

AG3 - g 2.550 p.n.

MACEDONIA DI FRUTTA

AL8 - g 2.600 p.n.

(pere, pesche, ananas, uva, ciliegie)



MACEDONIA RUSTICA

AL3 - g 2.600 p.n.

(pere, pesche, ananas, uva, papaya)



PERE

AI3 - g 2.600 p.n.



PRUGNE

AF3 - g 2.850 p.n.

Unità di vendita: 6 pezzi x crt.



## 9 | LINEA BEVANDE CONCENTRATE



THE IN BOTTIGLIA

5230 - The alla pesca g 2.650 p.n.

5240 - The al limone g 650 p.n.



CONCENTRATI  
IN TANICA

5170 - Concentrato arancia bionda

5180 - Concentrato arancia sanguinella

5200 - Concentrato ananas

Da diluire con 7 parti di acqua.

Unità di vendita: 2 pezzi da 7 Kg. cad.



## 10 | DOLCIFICANTI E LINEA CORTESIA PERSONALIZZATA



Bustine di zucchero  
personalizzabili per cliente.



ZUCCHERO SEMOLATO BIANCO

550UOP - Confezione: cartoni da 10 kg.

ZUCCHERO GREZZO DI CANNA

551UOP - Confezione: cartoni da 10 kg.

ZUCCHERO DI CANNA TUBO

551TOP - Confezione: cartoni da 5 kg.



ZUCCHERO SEMOLATO A TUBO

550TOP - Confezione: cartoni da 5 kg.

ZUCCHERO SEMOLATO

550U - buste per kg.10



EDULCORANTE "LIFE LIGHT"

556F - 1 g

4 espositori da 150 buste.



# MACELLERIA

Da oltre ottant'anni **Menù s.r.l.** è un punto di riferimento per i professionisti della ristorazione con la sua produzione di specialità alimentari destinate all'Ho.re.ca. e lavora continuamente per produrre soluzioni innovative e specialità dedicate ai professionisti di tutto il mondo. Fra questi la macelleria è un settore che sta vivendo diversi cambiamenti, non solo nell'ampliamento dell'offerta, ma nel diverso modo di proporre il prodotto e nel ruolo che ricopre il macellaio, vero professionista, sempre più gastronomo e promotore di qualità.

**Menù** propone un nuovo modo di intendere la macelleria: tanti consigli e informazioni utili sui metodi di preparazione che riguardano il mondo della carne, studiati appositamente da specialisti del settore.



## ROLL-UP

I nuovi Roll-up di Menù pensati per le macellerie puntano a catturare l'attenzione della clientela e comunicare che all'interno del negozio si possono trovare piatti pronti e specialità perfette con la carne. Questi innovativi espositori, disponibili in cinque diversi soggetti, sono estensibili e facili da allestire di fronte alle vetrine e all'interno del punto vendita senza dover ricorrere ad adesivi o chiodi, ma anche da esporre all'esterno del locale negli orari di apertura. Un modo conveniente e facile anche per rinnovare il negozio dal punto di vista estetico perché i Roll-up raccontano con un'immagine minimal ma sofisticata tutto il gusto che si può trovare varcando la soglia.

## MENÙ MACELLERIA

La prima rivista che, attraverso le immagini suggestive di ricette, preparati, prodotti abbinabili e idee, vuole raccontare la creatività che nasce dalla macelleria e in macelleria, inteso come punto vendita trasversale a cui la clientela può rivolgersi per trovare gusto e tantissima qualità. Tanti consigli e informazioni utili sui metodi di preparazione che riguardano il mondo della carne, studiati appositamente da specialisti del settore per specialisti del settore.



# S'panito service

## VASSOI PORTA SNACK

Ideale per accompagnare aperitivi, comodo per l'happy hour e stuzzichini da banco. Si presta nei buffet dei banqueting, come entr ee al ristorante e in pizzeria, nelle enoteche e nei wine bar accompagnato a un inebriante calice di vino. Tanta fragranza e leggerezza in un solo boccone. Il finger food ideale a base di pane da prendersi con le dita che si caratterizza per essere:

- Prodotto artigianale e fatto in Italia.
  - Di massima igiene nella preparazione e nell'utilizzo.
  - Innovativo dal gusto neutro e ideale per valorizzare qualsiasi tipo di preparazione.
  - Sempre della stessa forma e capienza.
- Quindi costi certi con la possibilit  di fornire ricette diverse e sempre nuove.
- Servizio elegante e funzionale con le diverse proposte di vassoio sia in cartoncino plastificato e nell'elegantissimo vetro.



### LINEA CARTONCINO

- O551B Buffet 24 S'panito Cartoncino bianco (25 pz x conf)
- O550B Mini Buffet 7 S'panito Cartoncino bianco (50 pz x conf)
- O551 Buffet 24 S'panito Cartoncino nero (25 pz x conf)
- O550 Mini Buffet 7 S'panito Cartoncino nero (50 pz x conf)

Cartoncino canettato ondulato di colore nero o bianco, con plastificazione lucida Link Certificato Alimentare, ideale per aperitivi e banqueting, impilabili e affiancabili per presentare finger food sfiziosi



### LINEA VETRO

- O549 Vassoio 7 S'panito Vetro (3 pz x conf)
- O548 Vassoio 13 S'panito Vetro (2 pz x conf)
- O547 Tavolozza S'panito Vetro (1 pz x conf)

Vassoi di vetro fatti a mano, ideati da designer e artisti del settore, lavorazione artigianale manuale personalizzata. Design esclusivo Men  con logo sabbiato.



Nuova linea Bruschetta Mia

Bruschetta  
...Mia



#### TUTTO IL SERVIZIO PER IL TUO LOCALE!

Un progetto che si conferma vincente e che offre grandi opportunità di business per bar, pub, birrerie, paninoteche, wine-bar, bingo ecc...

Un kit composto da attrezzature particolari per la tostatura del pane come forni rotanti a gas o elettrici, gli esclusivi taglieri, i menù fotografici componibili con foto adesive dalle gustose ed invitanti ricette.

I portatovaglioli, le tovaglie personalizzate, i manifesti, le insegne, il metodo e l'insegnamento per la realizzazione corretta delle bruschette ecc... Insomma un vero servizio completo per il tuo locale.

## MENÙ SU MISURA

Un servizio completo che vi permette di personalizzare il vostro menù fotografico seguendo i gusti della clientela e le esigenze del vostro locale. Basta scegliere il formato e le immagini ed inserirlo nell'apposito portamenù.

Si possono ordinare solo le copie che utilizzerete con una soluzione estremamente conveniente.

Menù personalizzati con il formato che preferite, sono disponibili in quattro formati stampabili solo fronte, oppure fronte/retro.



### PORTA MENÙ A VITE COLOR AVORIO

Color avorio, stampa oro e angoli rinforzati con 12 buste plastica  
Ogni confezione 10 pezzi

### MENÙ FOTOGRAFICO TIPO A

**7791A** - dimensione cm 10,5x30  
n° foto contenute 4 fronte  
(più eventuali 4 retro)

### MENÙ FOTOGRAFICO TIPO B

**7791B** - dimensione cm 14,8x21  
n° foto contenute 8 fronte  
(più eventuali 8 retro)

### MENÙ FOTOGRAFICO TIPO C

**7791C** - dimensione cm 15x30  
n° foto contenute 6 fronte  
(più eventuali 6 retro)

### MENÙ FOTOGRAFICO TIPO D

**7791D** - dimensione cm 21x30  
n° foto contenute 8 fronte  
(più eventuali 8 retro)

MENÙ  
FOTOGRAFICO  
TIPO B



MENÙ  
FOTOGRAFICO  
TIPO D

MENÙ FOTOGRAFICO TIPO C

# SERVIZIO PIZZA



COD: 7085 BASE PIZZA

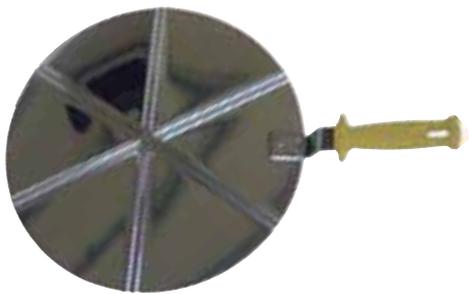


## MINI POSTER PERSONALIZZABILI

Mini poster personalizzabile da esporre nel locale come Novità Pizza.



## MEÙ FOTOGRAFICO



## CACCIAPIZZA

Cod: 0552  
Ø 36 cm - 6 porzioni, inox



Cod: 0555  
Ø 33 cm, inox

## PALA PER PIZZA



## ROTELLA TAGLIAPIZZA

Cod: 0553  
Ø 10 cm professionale curva, inox



## SPAZZOLA FIBRA NATURALE

con raschietto  
Cod: 0554  
h 70 cm, inox



## FORNO DUE PIZZE COD: 7405

### Caratteristiche:

- Controllo meccanico
- Camera cottura in acciaio Inox
- Cottura su pietra refrattaria
- Lampade illum. interna camera
- Timer digitale e termostati 450 °C
- Porta fredda: Vetro esterno temperato, vetro interno ceramico
- Rivestimento esterno freddo tramite ventilazione forzata

- Esterno in acciaio inox
- Dimensioni esterne (BxTxH) 53,5 X 58,5 X 34,5 cm
- Dimensioni interne (BxTxH) 35 X 41 X 7,5 cm
- Piani: N° 2
- Alimentazione Elettrica Volt: 230/50-60Hz 3N/380/50-60Hz 16A
- Potenza: kW 3
- Termostati: 3X450 °C
- Peso Netto: Kg 27

## PIZZASPORTA

La borsa (sporta) che dà servizio, fidelizza il cliente e che, grazie allo sponsor pubblicitario da Voi segnalato, non ti potrà costare niente.

Bella, resistente, pratica, poco ingombrante, elegante e riutilizzabile. Comoda e per ogni tipo di trasporto (auto, bici, a piedi...) realizzata in tessuto (TNT) può essere personalizzata con il nome del locale e di uno sponsor che intende reclamizzare la propria attività. Può ospitare fino a 6 pizze del diametro di 35 cm. Il cliente pizzeria può farne dono alla clientela più fedele.

Personalizzabile con stampa ad 1 colore da un lato applichiamo logo e indirizzo del locale o dell'azienda che intende reclamizzarsi o essere reclamizzata.



*Ancora più facile  
la pizza take away!*



## “IL TUO RISTORANTE ANCHE D'ASPORTO”

Un nuovo servizio cliente  
Un comodissimo kit (cod. 77B)  
per l'asporto dei piatti da ristorante.

Praticissimi piatti richiudibili,  
contenitore da asporto e cartello  
esplicativo da appendere nei locali.

### BOX D'ASPORTO

Cod. 7677 (mm. 180x365x150h.)

### MINI POSTER RISTORANTE D'ASPORTO

Cod. 7783 (mm. 420x300)

### PIATTO D'ASPORTO GRANDE

Cod. 7672 (mm. 180x330x45h.)  
COPERCHIO PER PIATTO

Cod. 7673 (mm. 180x330)

### PIATTO D'ASPORTO PICCOLO

Cod. 7678 (mm. 180x180x45h.)

### COPERCHIO PER PIATTO

Cod. 7679 (mm. 180x180)

# *Le nostre specialità anche d'asporto!!!*



## LA POLENTERA

Ecco una proposta che conferma la completezza dell'offerta Menù, che guarda con estrema attenzione alle esigenze dei locali, fornendo le attrezzature in abbinamento ai propri prodotti, per preparazioni facili e veloci.

Pensata per chi vuole realizzare in modo semplice e veloce un piatto storico e intramontabile, la **Polentera** è la macchina Menù per preparare una gustosa polenta utilizzando la polenta Menù.

Disponibile in **tre modelli dalle capacità diverse** (fino a 7 kg, fino a 15 kg e fino a 30 kg), viene fornita già montata ed è di facile manutenzione.

**La Polentera** è ideale per i locali che vogliono inserire nel proprio menù la polenta come piatto unico, come contorno o in varianti creative.



## SHOW ROOM IN ITALIA

Da anni Menù offre ai suoi clienti l'operazione Showroom, uno spazio accogliente dove poter assaggiare tutte le specialità dell'azienda, preparate da uno staff di cuochi professionisti. Tre sono gli Showroom Menù: Termini Imerese, Rimini e Lugana di Sirmione.

In questi luoghi è possibile degustare esclusive ricette, assaporare il gusto e la genuinità dei prodotti Menù, in un'atmosfera allegra e conviviale. Inoltre è possibile condividere in prima persona la passione per la buona cucina grazie agli innumerevoli corsi per le diverse specializzazioni, come ad esempio per pasticceria, pizzeria, paninoteche, buffet per antipasti, macelleria.

In sintesi gli showroom si presentano come un piccolo salone specializzato permanente, disponibile dodici mesi all'anno.

Ogni cliente può prendere accordi con l'agente della sua zona e organizzare la degustazione mirata, rigorosamente su appuntamento. Presso ogni showroom sono sempre disponibili professionisti in grado di presentare diversi abbinamenti, i migliori utilizzi del prodotto e tante ricette per variare i menù quotidiani.

All'interno poi degli showroom si può trovare anche una vasta gamma di attrezzature per utilizzare o presentare al meglio prodotti e ricette, come sorbettiere, cioccolatiere, forni da bruschetta, attrezzature per buffet da prima colazione. Un servizio in più che Menù offre ai propri clienti per poterli servire sempre meglio e presentare i prodotti nel migliore dei modi possibili.



### SALA DEGUSTAZIONE MENÙ DI MEDOLLA

La sala degustazione di Medolla è un luogo d'incontro che Menù utilizza per essere ancora più vicina ai suoi interlocutori privilegiati, cioè gli operatori del mondo dell'ospitalità e della ristorazione, dopo tanti anni di contatto costante e stretto rapporto con i propri clienti. Una specie di salotto di casa, dove scambiare opinioni e ricevere consigli mirati, sperimentare nuove ricette e imparare sempre cose nuove. Da quest'anno la sala riapre le porte, dopo la pausa obbligatoria causata dal sisma 2012, per pranzi con inclusa una visita guidata allo stabilimento. Il pranzo prevede moltissimi piatti, naturalmente preparati con specialità Menù.

La sala degustazione Menù si trova a Medolla (Mo) in Via Statale 12, n° 102



### SHOW ROOM MENÙ

Via Verona, 29 - 25019 Lunghezza di Sirmione (BRESCIA)  
Rif.: Capoferri Gianni



### SHOW ROOM MENÙ

Via Nuova Circonvallazione 67,  
47900 - RIMINI  
Rif.: Maurizio Dallara

### SHOW ROOM MENÙ

Via On. G. Seminara, 8  
90018 Termini Imerese (PALERMO)  
Rif.: Luciano Gaglio

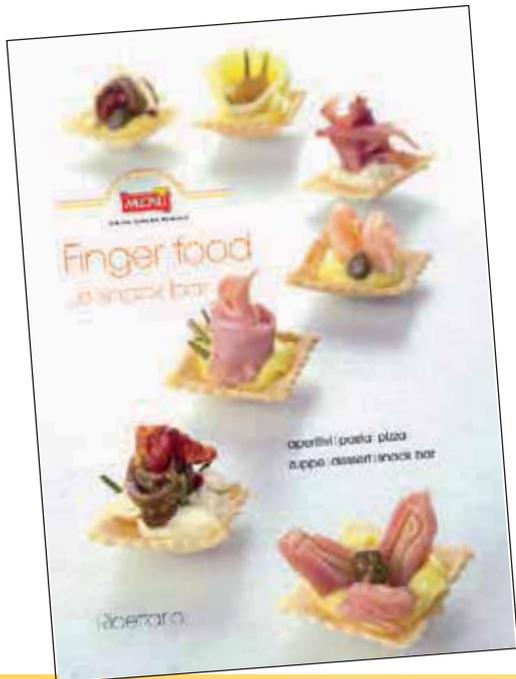


# COMUNICAZIONE MENÙ

[WWW.MENU.IT](http://WWW.MENU.IT)

Tutto il mondo menù in un click  
La storia, la visita dello stabilimento virtuale, le news sull'azienda. E poi le ricette, i prodotti, le proposte che cambiano ogni settimana. Ma soprattutto uno strumento interattivo che permette un dialogo costante tra l'azienda e i clienti.

- Cuoco on line (scrivi al cuoco Menù)
- Oltre 700 ricette
- Tutto il catalogo e i servizi
- Abbonati alla rivista Menù
- Iscriviti alla News Letter
- Novità ed eventi



## VOLANTINO CARPACCI

Lancio di nuovi prodotti durante l'anno: idee di ricette e presentazione del prodotto.

## IL SERVIZIO PER IL FINGER FOOD

La Menù, sempre attenta ai cambiamenti di costume e del mercato, ha pronta una grande scelta di prodotti per la preparazione di tante idee, dolci e salate, per l'aperitivo e per le mille occasioni della stuzzichino. Il servizio è completato da una serie di contenitori per servire al meglio il finger food. Bicchierini, piattini e cucchiari di varie forme e dimensioni.

## RICETTARIO FINGER FOOD E SNACK BAR

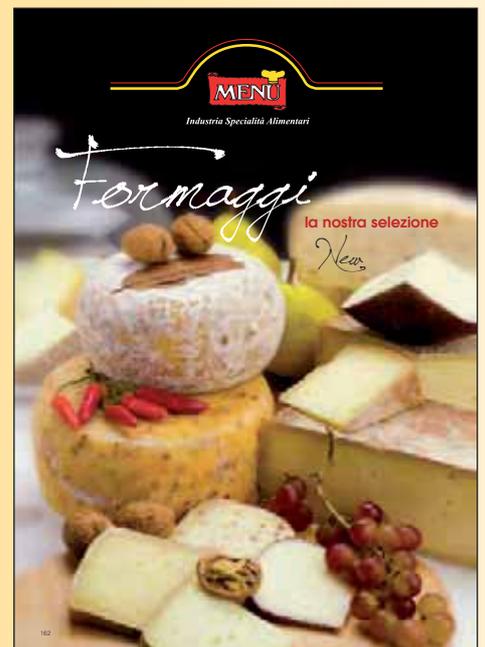
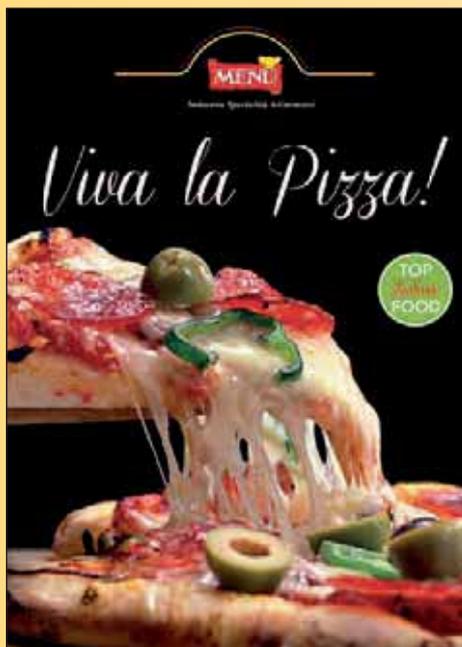
Suggerimenti, idee e ricette da gustare in punta di dita.

## VIVA LA PIZZA

Nuovo ricettario con oltre 75 idee per la pizzeria: pizze in teglia, pizze tonde, lunghissimi e pizze speciali.

## CATALOGO FORMAGGI

Selezione dei formaggi Menù, con proposte di abbinamenti a salse e salumi.



La prima  
gara TV  
dedicata alla  
**PIZZA**

ALICE MASTER PIZZA

MENÙ S.R.L. AZIENDA  
SELEZIONATA  
PER LA QUALITÀ E LA VARIETÀ  
DEI SUOI PRODOTTI  
DA ALICE MASTER PIZZA

Novità in TV

Alice

**Alice Master Pizza**, la prima gara televisiva interamente dedicata alla pizza, in prima serata a partire da sabato 7 febbraio per 22 imperdibili appuntamenti, che vedrà pizzaioli provenienti da tutto il territorio nazionale e non solo, sfidarsi con i propri cavalli di battaglia, fino alla finalissima che incoronerà il primo Master Pizza d'Italia.

Sarà l'incantevole città di Sorrento a fare da cornice a questa nuova trasmissione, che vedrà protagonisti oltre ai 60 pizzaioli in gara, tre giudici di rango: ad affiancare il "mago della pizza" **Antonino Esposito** saranno i fatti altri due volti noti e amatissimi del **Canale Alice**: Cristina Lunardini e Sergio Maria Teutonico.

Sarà affidato a loro il compito di osservare scrupolosamente e valutare l'operato dei pizzaioli in gara, il cui numero si ridurrà progressivamente fino alla finalissima a giugno che incoronerà il primo Master Pizza d'Italia.

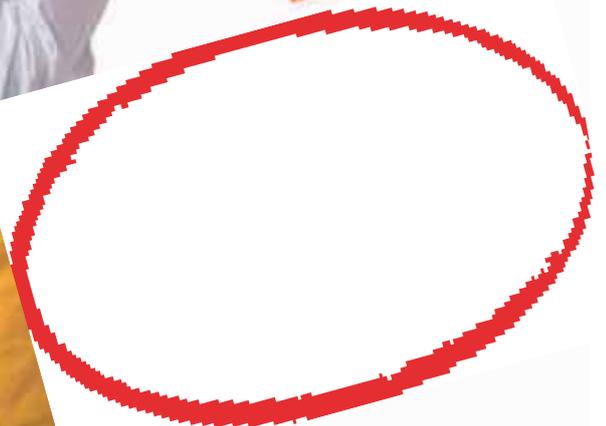
E non sarà per niente facile: più di 80 sono infatti le sfide in programma, oltre 300 le pizze che verranno sfornate dai concorrenti sotto lo sguardo attento dei 3 giudici, ma anche di chef stellati e ospiti d'eccezione che arricchiranno di volta in volta il parterre del programma.

L'evento TV si preannuncia ricco di contenuti, di approfondimenti sui prodotti gastronomici d'eccellenza del territorio italiano, e sulle interpretazioni internazionali di ingredienti e piatti simbolo della cucina tricolore.

A disposizione dei concorrenti, tutto quello che un pizzaiolo può desiderare in termini di farine, ingredienti e attrezzature. E ovviamente i prodotti **Menù**.

Menù è stata infatti selezionata per la qualità e la varietà dei suoi prodotti.

Una ricerca della qualità garantita a 360°, dalla selezione del prodotto fresco all'attenzione speciale nei confronti del cliente.





Cucina Antica è un prodotto Menù e puoi acquistarlo nei migliori negozi (in particolare macellerie e gastronomie) anche on-line



LE SPECIALITÀ

Cucina Antica: Via Statale 12 n°102 - 41036 Medolla (Mo)  
Tel. 0535 49711 - N° verde 800-070783  
[www.cucinaantica.it](http://www.cucinaantica.it) - [commerciale@cucinaantica.it](mailto:commerciale@cucinaantica.it)

*home gourmet*



*Industria Specialità Alimentari*

STABILIMENTO: VIA STATALE 12 N°102 - 41036 MEDOLLA (MO)

UFFICI: VIA CONCORDIA N°25 - 41032 CAVEZZO (MO)

TEL. 0535 49711 - FAX 0535 46899

WWW.MENU.IT - MENU@MENU.IT - N° VERDE 800-070783