



S GRILLO
Distribuzione

CATALOGO PRODOTTI



LE NOSTRE SALSE

- Salsa BBQ - 1Kg
- Salsa rossa dolce - 1Kg
- Salsa pepe rosa - 1Kg
- Salsa siciliana - 1Kg
- Salsa Amalfi - 1Kg
- Salsa BBQ smoked - 1Kg
- Salsa casalinga - 1Kg
- Salsa verde rustica - 1Kg
- Salsa pizzaiola - 1Kg
- Salsa peperoni rossi - 1Kg
- Salsa ai funghi porcini - 1Kg
- Salsa mandorla e arancia - 1Kg
- Salsa mexicana dolce - 1Kg
- Salsa curry e limone - 1Kg
- Salsa rossa andalusia piccante - 1Kg
- Salsa basilico e rosmarino - 1Kg
- Salsa arrosto mediterraneo - 1Kg



LE NOSTRE MARINATE



- La marinatura - 1Kg
- La marinatura limone e rosmarino - 1Kg
- La marinatura agli agrumi - 1Kg

Stai cercando un'azienda specializzata nella vendita di un'ampia scelta di salse gustose per la tua attività? Le nostre salse e marinate rispecchiano i sapori del territorio e sapranno donare ai tuoi alimenti un gusto più intenso. Dall'intramontabile salsa BBQ alle salse più originali, gli esperti di Grillo Distribuzione sono sempre disponibili per fornirti maggiori informazioni su tutti i prodotti.



LE NOSTRE PANATURE

- Pangrattato - 1Kg
- Panatura alla pizzaiola gialla - 1Kg
- Panatura Arcopan - 1Kg
- Pangrosso al pistacchio - 1Kg
- Panatura gusto bacon crispy - 1Kg
- Pangrosso violet - 1Kg
- Panatura cornflakes - 1Kg
- Panatura limone e prezzemolo - 1Kg
- Panatura panstick - 1Kg
- Panatura alla pizzaiola rossa - 1Kg
- Panatura al Mojito - 1Kg
- Pangrosso bianco - 1Kg
- Pangrosso giallo - 1Kg
- Pangrattato giallo - 1Kg
- Pangrosso arancio - 1Kg
- Pangrattato arancio - 1Kg
- Panatura limone e rosmarino - 1Kg
- Panatura Magimix - 1Kg



La panatura ottima per rendere croccanti e sfiziosi i tuoi piatti. Dal classico pangrattato alle varianti più fantasiose, noi di Grillo Distribuzione offriamo un'ampia scelta di prodotti originali per garantirti panature croccanti, aromatizzate e già pronte per l'uso, ideali per carne, pesce o verdure.

La panatura è una tecnica culinaria attraverso il quale si riveste solitamente il cibo con mollica di pane o pangrattato, creando in cottura uno strato croccante, saporito e gradevole alla vista.

La panatura è adatta per friggere, poiché crea un rivestimento di protezione fondamentale quando si cucina con alte temperature. Al giorno d'oggi esistono invitanti alternative al semplice pangrattato: con un pò di fantasia ed esperienza in cucina, è possibile infatti realizzare numerose e stuzzicanti panature.



BUDELLA

- Ovino/caprino
- Budella di suino
- Dritto di bue
- Torte di bue
- Gole di bue
- Collati da:
 - 0.500gr
 - 0.700gr
 - 1.2gr
- Fazzoletti per pancetta

Budella naturali per insaccati. Da diversi anni, Grillo Distribuzione è un affermato punto di riferimento per tutte le aziende attive nel settore alimentare, alla ricerca di un partner affidabile in grado di garantire soluzioni di elevata qualità per la conservazione di insaccati e altri alimenti. Per la produzione degli insaccati italiani, vengono utilizzati tradizionalmente come involucri gli intestini dell'animale, i cosiddetti "budelli" o "budella", destinati a prodotti sia crudi che cotti. Per le caratteristiche di alto pregio, il budello naturale è in grado di interagire attivamente con l'impasto, garantendo la protezione del prodotto e la corretta maturazione dell'insaccato. I budelli naturali per insaccati sono prodotti che richiedono una particolare cura ed attenzione nella loro realizzazione. Sottoposti alle più rigorose disposizioni di legge sui prodotti alimentari, i budelli devono subire un'adeguata e approfondita pulizia, effettuata in locali attrezzati da parte di professionisti del settore. Richiedi solo il meglio per i tuoi insaccati. Grillo Distribuzione è l'azienda leader in grado di offrirti una vasta offerta di budella per insaccati, disponibili in diverse tipologie e calibri.





ACCESSORI

- Dischi per hamburger:
 - 100-500 • 110-600
 - 100-600 • 130-500
 - 110-500 • 130-600
 - • 150-400
- Stecconi classici o bandiera
 - 15cm • 20cm • 25cm
- Spago a spolette di vari colori
- Rete per arrosti diametri:
 - 14 • 18 • 22
 - 16 • 20 • 24
- Dischi in cartaforno in varie misure
- Dischi rosa in perlafol in varie misure
- Dischetti microforati
- Dischi carta forno
- Guanti in Nitrile
 - Nitrofort 7.2 colore blu
S - M - L - XL
 - Nitrile 3.5 colore nero
S - M - L - XL
 - Nitrile 4.0 colore blu
S - M - L - XL



Punto di riferimento nel commercio di accessori per alimenti, la nostra azienda è in grado di individuare i migliori materiali specifici per il contatto con prodotti alimentari.

Trattiamo dischi e dischetti in cellophane per la preparazione degli hamburger di varie tipologie e grandezze. Dal 1978 ascoltiamo attentamente le richieste dei nostri clienti, fino a ottenere accessori per alimenti di prima scelta che più soddisfino le loro esigenze.





ADDITIVI PER FRESCHI

- L'Hamburger 070 plus
- L'Hamburger 070
- L'Hamburger
- L'Hamburger +
- Il Premix salsiccia 010
- Mix crocchette
- Tramezzini plus
- Polpette 070
- L'Hamburger bianco genuino
- Il bianco
- Il vino bianco
- La fibra
- Salsiccia genuina
- L'Hamburger genuino 06
- Il Rosso fresh
- Il Rosso 015
- Il Rosso n
- Il Rosso
- Bom
- Aroma carne
- Aroma pollo
- Aroma salsiccia
- Aroma naturale arancia
- Aroma naturale limone
- La gelatina



Le persone sono sempre alla ricerca di piatti gustosi, pratici e facili da preparare in una piastra, su una padella o alla griglia. piatti come Hamburger, polpette, salsicce e tutti i prodotti preparati con carne macinata. A seconda del tipo di carne esistano svariate proposte.

Grillo distribuzione offre da 40 anni soluzioni per esaltare i sapori e la qualità di qualsiasi vostra produzione a base di carne macinata, ottenendo così omogeneità e compattezza e una presentazione ottimale.



ADDITIVI PER STAGIONATO



- Acido ascorbico
- Lo stagionato
- Lo stagionato coppa e pancetta
- Lo stagionato SL
- Lo stagionato light
- Aroma casareccio
- Aroma salame
- Aroma special
- Nitrisal

Gli additivi alimentari sono sostanze utilizzate nell'industria alimentare durante la preparazione, l'immagazzinamento e la commercializzazione di prodotti destinati all'alimentazione. Svolgono determinate funzioni quali, ad esempio, colorare, dolcificare o conservare. Salami, prosciutti crudi, capiccoli, pancette, coppe e altro ancora. Con la nostra varietà di additivi siamo pronti a far risaltare caratteristiche come compattezza, forma, sapore, profumo e colore per ogni vostra preparazione.





I NOSTRI PESTI SALATI

- Pesto di mandorle
- Pesto di pistacchio
- Pesto di noci

I nostri pesti rispecchiano i sapori del territorio e sapranno donare ai tuoi alimenti un gusto più intenso.

La pasta si abbina perfettamente alla cremosità di questi pesti. Inoltre sono realizzati in modo da esaltare il gusto della frutta secca, ottimi anche con pane e crostini.

Pesto di mandorle

Il pesto di mandorle è un delizioso condimento tipico della Sicilia occidentale, veloce da preparare e ottimo per stupire i commensali grazie alla sua estrema semplicità e raffinatezza.

Creato con semplicità e in maniera del tutto artigianale, vi permetterà di portare in tavola una preparazione estiva e profumatissima, ideale per arricchire i vostri piatti di pasta come solo le ricette siciliane sanno fare. Potete gustarlo da solo o renderlo ancora più speciale con l'aggiunta di un trito di erbe aromatiche, come timo, prezzemolo e basilico, o ancora abbinarlo a scampi e gamberetti saltati in padella.

Lasciatevi conquistare dalla delicata consistenza e dal gusto unico del nostro pesto di mandorle, un tipo di pesto differente dal classico.

Pesto di pistacchi

Il pesto di pistacchi è una preparazione dal gusto fresco e aromatico che esalta il sapore unico e inconfondibile di questi frutti. Il segreto per ottenere un pesto squisito è senz'altro quello di usare pistacchi di prima qualità, e noi con la nostra esperienza siamo specializzati nella selezione delle migliori qualità. Il pesto di pistacchi è il condimento perfetto per condire un primo piatto o delle fantastiche lasagne! Ovviamente si può gustare anche spalmato su croccanti crostini di pane tostato da servire come stuzzicanti antipasti, o focacce o pizza.

Pesto di noci

Il pesto di noci è un condimento tipico cremoso e profumato utilizzato per condire la pasta fresca come le trofie e i più classici pansotti ma che si sposa bene con tutti gli altri tipi di pasta sia corta che lunga





LE DOLCISSIME



- Dolcissima al Pistacchio - 180g
- Dolcissima alla Nocciola - 180g

Se volete mettere un po' di armonia al vostro palato, non dubitate a scegliere le nostre dolcissime al pistacchio e alla nocciola.

Gli esperti di Grillo Distribuzione sono a disposizione per fornirvi maggiori informazioni su tutti i prodotti.





LE NOSTRE SPEZIE

- Peperoncino frantumato
- Peperoncino in polvere
- Pepe nero intero trattato a vapore
- Pepe bianco macinato fine
- Pepe nero macinato fino t1
- Pepe nero macinato t3
- Pomodoro scaglie
- Carota granulare
- Polvere di spinaci
- Rosmarino
- Prezzemolo
- Origano
- Pepe nero macinato t7
- Semi di finocchio
- Aglio in polvere
- Paprika dolce
- Cipolla a fette
- Mix erbe

LINEA GOURMET INSAPORITORI

- Aromi per spaghetti
- Aromi per barbecue
- Aromi per patate
- Aromi per pesce
- Aromi per arrosto

Gli aromi e gli insaporitori alimentari sono composti usati per conferire odore e/o sapore agli alimenti. La legislazione comunitaria e nazionale definisce diversi tipi di aromi: aromi naturali, preparazioni aromatiche di piante.





LA NOSTRA FRUTTA SECCA

- **Pistacchio**
 - Turchia
 - Grecia
 - Iran
 - Argentina
- 1Kg - disponibile intero, granella, polvere
- **Noce sgusciata** - 1Kg
- **Mandorla**
1Kg - disponibile pelata e a fette
- **Pinoli** - 1Kg





CHI SIAMO

Trattiamo esclusivamente budella naturali di montone, maiale e bue. Destinate all'uso alimentare con la funzione di involucro esterno per il confezionamento di insaccati crudi e cotti. Inoltre commercializziamo spezie, aromi, additivi, accessori e salse.

Grazie agli interventi e consigli dei nostri clienti siamo arrivati ad avere successo nel nostro operato.

Dal 1978 il nostro obiettivo è ottenere la piena soddisfazione del cliente e garantire i più alti standard qualitativi.



✉ grillodistribuzione@gmail.com
 🌐 www.grillodistribuzione.it
 📌 Grillo Distribuzione

Grillo Giuseppe
 Responsabile commerciale
 347 6943530

Grillo Francesco
 Responsabile marketing
 347 8137642

Li Muli Francesco
 Agente
 345 2200896