



GU  TIdiGUSTO



“Se è vero che siamo quello che mangiamo, io voglio mangiare solo cose buone”

INDICE

04	MISSION
05	I NOSTRI PUNTI DI FORZA
08	DIVERSIFICAZIONE DELL'OFFERTA
09	ROSTICCERIA FRITTA
29	ROSTICCERIA FORNO
40	CREDITS

MISSION



ARTIGIANALITÀ

“Chi lavora con le sue mani è un LAVORATORE. Chi lavora con le sue mani e la sua testa è un ARTIGIANO. Chi lavora con le sue mani, la sua testa ed il suo cuore è un ARTISTA”

San Francesco D'Assisi

Lo scopo della nostra azienda è: *creare un prodotto ARTIGIANALE*. Poniamo al centro l'uomo, il suo cuore e le sue mani affinché i nostri prodotti siano *“buoni come fatti in casa”*.

TIPICITÀ

I sapori, la bontà e il gusto unico delle nostre tipicità partenopee rappresentano i punti di forza dell'azienda: l'incontro tra la grande tradizione italiana, il rispetto delle regole della preparazione casalinga e l'*innovazione* sono il nostro *valore aggiunto*.

QUALITÀ

Nel nostro lavoro c'è l'amore e la passione, la dedizione e la soddisfazione per le cose fatte bene! Da sempre siamo attenti alla scelta e alla selezione delle materie prime di qualità che rendono i nostri prodotti buoni, genuini, gustosi, fragranti, digeribili e saporiti.

I NOSTRI PUNTI DI FORZA

materie prime di qualità
NO ogm
NO grassi idrogenati
NO additivi



LAVORAZIONE ARTIGIANALE



“Cucinare bene è un modo di dare”



*“Il rispetto delle tradizioni
e la passione per noi sono
la garanzia per la buona
riuscita del prodotto”*

UNICI NEL GUSTO

“Sappiamo quanto sia importante l'eccellenza delle materie prime che ci permette di garantire ai nostri clienti tutto il piacere del sapore di buono”



DIVERSIFICAZIONE DELL'OFFERTA

...ad ognuno il suo!

formati differenziati per andare incontro alle esigenze di tutti.



MICRO

18 gr +/-

MIGNON

25 gr +/-

JUNIOR

65 gr +/-

MEDIO

110 gr +/-

GRANDE

140 gr +/-

* il formato MAXI 200 gr +/- è esclusivamente su richiesta



rosticceria fritta



CROCCHÈ



da cuocere

confezione	formato	n° conf. cartone	n°cartoni strato	n° strati europallet	n° cartoni europallet
					
5000 gr	4 tp	1	9	9	81

prodotto da scongelare	temperatura	tempo di cottura
		

	Friggitrice Scongellare e friggere in abbondante olio caldo	✓	180/190°C	5/6 minuti
	Padella Scongellare e friggere in abbondante olio caldo	✓	180/190°C	6/7 minuti
	Friggitrice ad aria	✓	180/200°C	15/20 minuti

crocchè salame napoli e mozzarella

+/- 25gr	COD. 1058
+/- 65gr	COD. 1028
+/- 110gr	COD. 1026
+/- 140gr	COD. 1019

crocchè con prosciutto cotto e mozzarella

+/- 25gr	COD. 1024
+/- 65gr	COD. 1093
+/- 110gr	COD. 1011
+/- 140gr	COD. 1018

crocchè salsiccia e friarielli

+/- 25gr	COD. 1419
+/- 65gr	COD. 1420
+/- 110gr	COD. 1412
+/- 140gr	COD. 1431

crocchè con provola

+/- 25gr	COD. 5052
+/- 65gr	COD. 5032
+/- 110gr	COD. 5028
+/- 140gr	COD. 5029

croc pork (crocchè con porchetta)

+/- 65gr	COD. 1038
+/- 110gr	COD. 1040

prefritto

confezione	formato	n° conf. cartone	n°cartoni strato	n° strati europallet	n° cartoni europallet
					
5000 gr	4 tp	1	9	9	81

prodotto da scongelare	temperatura	tempo di cottura
		

	Forno tradizionale Posizionare su teglia il prodotto ancora surgelato e cuocere in forno caldo Per una migliore resa si consiglia di scongelare e cuocere in forno caldo	✓	200/210 °C	8/10 minuti
	Forno a microonde - Cuocere a potenza media	✓	200/210 °C	5/6 minuti
			potenza media	3/4 minuti

crocchè salame napoli e mozzarella

+/- 25gr	COD. 1045
+/- 65gr	COD. 1017
+/- 110gr	COD. 1013
+/- 140gr	COD. 1014

crocchè con prosciutto cotto e mozzarella

+/- 25gr	COD. 1020
+/- 65gr	COD. 1090
+/- 110gr	COD. 1010
+/- 140gr	COD. 1070

crocchè salsiccia e friarielli

+/- 25gr	COD. 1429
+/- 65gr	COD. 1410
+/- 110gr	COD. 1411
+/- 140gr	COD. 1430

croc pork (crocchè con porchetta)

+/- 65gr	COD. 1035
+/- 110gr	COD. 1031

crocchè con provola

+/- 25gr	COD. 5059
+/- 65gr	COD. 1432
+/- 110gr	COD. 1431
+/- 140gr	COD. 1434

crocchè mortadella e provola

+/- 110gr	COD. 1015
-----------	------------------



ECCELLENTI E SURGELATI

Un modo efficace di conservare che mantiene intatti la struttura e il sapore dei cibi, preservandone le caratteristiche organolettiche e nutrizionali.

Il surgelato rappresenta una delle massime evoluzioni in cucina, perché consente di avere prodotti di alta qualità ed estremamente pratici, senza nulla togliere al piacere di cucinare.



da cuocere

confezione	formato	n° conf. cartone	n°cartoni strato	n° strati europallet	n° cartoni europallet
					
5000 gr	4 tp	1	9	9	81
			prodotto da scongelare	temperatura	tempo di cottura
					
	Friggitrice Scongellare e friggere in abbondante olio caldo	✓		180/190°C	5/6 minuti
	Padella Scongellare e friggere in abbondante olio caldo	✓		180/190°C	6/7 minuti
	Friggitrice ad aria	✓		180/200°C	15/20 minuti

o'panzarott bacon e mozzarella

10 PZ x 500gr **COD. 1030**

o'panzarott salsiccia e friarielli

10 PZ x 500gr **COD. 1031**

cuorditonno crocchette di tonno e patate

+/- 25gr **COD. 1101**

crocchette di patate con baccalà

+/- 25gr **COD. 1112**

gattoncino

+/- 90gr **COD. 1113**

cuordisalmone crocchette di patate e salmone (conf. 4 kg)

+/- 25gr **COD. 1102**

prefritto

confezione	formato	n° conf. cartone	n°cartoni strato	n° strati europallet	n° cartoni europallet
					
5000 gr	4 tp	1	9	9	81
			prodotto da scongelare	temperatura	tempo di cottura
					
	Forno tradizionale Posizionare su teglia il prodotto ancora surgelato e cuocere in forno caldo		✓	200/210 °C	8/10 minuti
	Per una migliore resa si consiglia di scongelare e cuocere in forno caldo		✓	200/210 °C	5/6 minuti
	Forno a microonde - Cuocere a potenza media		✓	potenza media	3/4 minuti

o'panzarott bacon e mozzarella

10 PZ x 500gr **COD. 1021**

o'panzarott salsiccia e friarielli

10 PZ x 500gr **COD. 1029**

cuorditonno crocchette di tonno e patate

+/- 25gr **COD. 1100**

crocchette di patate con baccalà

+/- 25gr **COD. 1110**

gattoncino

+/- 90gr **COD. 1111**

cuordisalmone crocchette di patate e salmone (conf. 4 kg)

+/- 25gr **COD. 1117**

ARANCINI



da cuocere

confezione	formato	n° conf. cartone	n°cartoni strato	n° strati europallet	n° cartoni europallet
					
5000 gr	4 tp	1	9	9	81
			prodotto da scongelare	temperatura	tempo di cottura
					
	Friggitrice Scongelerare e friggere in abbondante olio caldo		✓	180/190°C	5/6 minuti
	Padella Scongelerare e friggere in abbondante olio caldo		✓	180/190°C	6/7 minuti
	Friggitrice ad aria		✓	180/200°C	15/20 minuti

arancini bianchi prosciutto mozzarella e piselli

+/- 25gr	COD. 2144
+/- 65gr	COD. 2092
+/- 110gr	COD. 2161
+/- 140gr	COD. 2061

arancini alla norma

+/- 25gr	COD. 2214
+/- 65gr	COD. 2233
+/- 110gr	COD. 2231
+/- 140gr	COD. 2239

arancini zucca e speck

+/- 25gr	COD. 2129
+/- 65gr	COD. 2138
+/- 110gr	COD. 2124
+/- 140gr	COD. 2148

prefritto

confezione	formato	n° conf. cartone	n°cartoni strato	n° strati europallet	n° cartoni europallet
					
5000 gr	4 tp	1	9	9	81
			prodotto da scongelare	temperatura	tempo di cottura
					
	Forno tradizionale Posizionare su teglia il prodotto ancora surgelato e cuocere in forno caldo			200/210 °C	8/10 minuti
	Per una migliore resa si consiglia di scongelare e cuocere in forno caldo		✓	200/210 °C	5/6 minuti
	Forno a microonde - Cuocere a potenza media		✓	potenza media	3/4 minuti

arancini bianchi prosciutto mozzarella e piselli

+/- 25gr	COD. 2022
+/- 65gr	COD. 2090
+/- 110gr	COD. 2060
+/- 140gr	COD. 2050

arancini alla norma

+/- 25gr	COD. 2210
+/- 65gr	COD. 2232
+/- 110gr	COD. 2230
+/- 140gr	COD. 2237

arancini zucca e speck

+/- 25gr	COD. 2121
+/- 65gr	COD. 2134
+/- 110gr	COD. 2120
+/- 140gr	COD. 2119

arancini gamberi e limone

+/- 110gr	COD. 2228
-----------	-----------

*arancini
zucca e speck*

I sapori dell'autunno si incontrano in un mix delicato e accattivante.



*arancini
provola e nero di seppia*

Per gli amanti del sapore di mare la bontà dell'arancino con il gusto unico della seppia e uno *smile* di provola.

da cuocere

arancini salame napoli e mozzarella

+/-	25gr	COD. 2249
+/-	65gr	COD. 2248
+/-	110gr	COD. 2235
+/-	140gr	COD. 2315

arancini ai funghi porcini

+/-	25gr	COD. 2127
+/-	65gr	COD. 2130
+/-	110gr	COD. 2125
+/-	140gr	COD. 2167

arancini provola e nero di seppia

+/-	25gr	COD. 2282
+/-	65gr	COD. 2317
+/-	110gr	COD. 2281
+/-	140gr	COD. 2316

arancini siciliani

+/-	200gr	COD. 2139
-----	-------	-----------

prefritto

arancini salame napoli e mozzarella

+/-	25gr	COD. 2224
+/-	65gr	COD. 2225
+/-	110gr	COD. 2236
+/-	140gr	COD. 2226

arancini ai funghi porcini

+/-	25gr	COD. 2122
+/-	65gr	COD. 2145
+/-	110gr	COD. 2123
+/-	140gr	COD. 2223

arancini provola e nero di seppia

+/-	25gr	COD. 2221
+/-	65gr	COD. 2279
+/-	110gr	COD. 2275
+/-	140gr	COD. 2222

arancini siciliani

+/-	200gr	COD. 2135
-----	-------	-----------



da cuocere

arancini salsiccia e friarielli

+/- 25gr	COD. 2302
+/- 65gr	COD. 2234
+/- 110gr	COD. 2331
+/- 140gr	COD. 2335

arancini cacio e pepe

+/- 25gr	COD. 2263
+/- 65gr	COD. 2273
+/- 110gr	COD. 2276
+/- 140gr	COD. 2318

suppli arancini al sugo a punta ripieni di carne mac./piselli/mozzarella

+/- 25gr	COD. 5045
+/- 65gr	COD. 5044
+/- 110gr	COD. 5043
+/- 140gr	COD. 5031

prefritto

arancini salsiccia e friarielli

+/- 25gr	COD. 2301
+/- 65gr	COD. 2330
+/- 110gr	COD. 2300
+/- 140gr	COD. 2304

arancini cacio e pepe

+/- 25gr	COD. 2277
+/- 65gr	COD. 2266
+/- 110gr	COD. 2265
+/- 140gr	COD. 2220

suppli arancini al sugo a punta ripieni di carne mac./piselli/mozzarella

+/- 25gr	COD. 5046
+/- 65gr	COD. 5042
+/- 110gr	COD. 5040
+/- 140gr	COD. 5030

FRITTATINE



da cuocere

confezione	formato	n° conf. cartone	n°cartoni strato	n° strati europallet	n° cartoni europallet
					
5000 gr	4 tp	1	9	9	81

prodotto da decongelare	temperatura	tempo di cottura
		

	Friggitrice Scongellare e friggere in abbondante olio caldo	✓	180/190°C	5/6 minuti
	Padella Scongellare e friggere in abbondante olio caldo	✓	180/190°C	6/7 minuti
	Friggitrice ad aria	✓	180/200°C	15/20 minuti

frittatine panate con ripieno di carne mac./mozz/piselli

+/- 25gr	COD. 3132
+/- 65gr	COD. 3131
+/- 110gr	COD. 3051
+/- 140gr	COD. 3061

frittatine alla carbonara

+/- 25gr	COD. 3066
+/- 65gr	COD. 3044
+/- 110gr	COD. 3037
+/- 140gr	COD. 3042

patapà / timballo di pasta e patate con provola

+/- 25gr	COD. 3079
+/- 65gr	COD. 3081
+/- 110gr	COD. 3078
+/- 140gr	COD. 3074

frittatine alla nerano

+/- 65gr	COD. 3121
+/- 110gr	COD. 3112
+/- 140gr	COD. 6044

frittatine mortadella e pistacchio

+/- 65gr	COD. 3126
+/- 110gr	COD. 3142
+/- 140gr	COD. 3125

prefritto

confezione	formato	n° conf. cartone	n°cartoni strato	n° strati europallet	n° cartoni europallet
					
5000 gr	4 tp	1	9	9	81

prodotto da decongelare	temperatura	tempo di cottura
		

	Forno tradizionale Posizionare su teglia il prodotto ancora surgelato e cuocere in forno caldo Per una migliore resa si consiglia di scongelare e cuocere in forno caldo	✓	200/210 °C	8/10 minuti
	Forno a microonde - Cuocere a potenza media	✓	potenza media	3/4 minuti

frittatine panate con ripieno di carne mac./mozz/piselli

+/- 25gr	COD. 3021
+/- 65gr	COD. 3130
+/- 110gr	COD. 3060
+/- 140gr	COD. 3050

frittatine alla carbonara

+/- 25gr	COD. 3100
+/- 65gr	COD. 3099
+/- 110gr	COD. 3065
+/- 140gr	COD. 3098

patapà / timballo di pasta e patate con provola

+/- 25gr	COD. 3076
+/- 65gr	COD. 3083
+/- 110gr	COD. 3075
+/- 140gr	COD. 3080

frittatine alla nerano

+/- 65gr	COD. 3106
+/- 110gr	COD. 3104
+/- 140gr	COD. 6046

frittatine mortadella e pistacchio

+/- 65gr	COD. 3135
+/- 110gr	COD. 3128
+/- 140gr	COD. 3129

*Patapa'
timballo di pasta e
patate con provola*

Il modo migliore per "sentire" napoli è "mangiarla" ed è proprio gustando la pasta e patate con provola che si può trovare la semplicità, la forza, la sincerità dei gusti della nostra città.



*frittatina
con sugo alla genovese*

Tra i piatti della tradizione napoletana: sua maestra' la genovese. Ragu' bianco di carne e cipolle che viene stufato lungamente fino a diventare un intingolo cremoso e profumatissimo.

da cuocere

frittatine ai funghi porcini

+/- 25gr	COD. 2410
+/- 65gr	COD. 3141
+/- 110gr	COD. 3172
+/- 140gr	COD. 3174

frittatine con sugo alla genovese

+/- 25gr	COD. 2294
+/- 65gr	COD. 2295
+/- 110gr	COD. 2292
+/- 140gr	COD. 2297

frittatine cheddar / bacon

+/- 25gr	COD. 3095
+/- 65gr	COD. 3102
+/- 110gr	COD. 3094
+/- 140gr	COD. 3101

frittatine pastellate con ripieno di carne mac./mozz/piselli

+/- 65gr	COD. 3067
+/- 110gr	COD. 3062

prefritto

frittatine ai funghi porcini

+/- 25gr	COD. 2411
+/- 65gr	COD. 3140
+/- 110gr	COD. 3170
+/- 140gr	COD. 3171

frittatine con sugo alla genovese

+/- 25gr	COD. 2293
+/- 65gr	COD. 2291
+/- 110gr	COD. 2289
+/- 140gr	COD. 2311

frittatine cheddar / bacon

+/- 25gr	COD. 3092
+/- 65gr	COD. 3091
+/- 110gr	COD. 3090
+/- 140gr	COD. 3096

Quadrotti

Timballo di tagliatelle al ragu':
la Campania e l'Emilia Romagna sono simili per la solarita' e la genuinita' della loro gente che ci hanno ispirato per creare questo timballo di tagliatelle alla bolognese.



frittatine mortadella e pistacchio

La frittatina mortadella e pistacchio ha un sapore ricco e goloso, grazie alla combinazione della dolcezza dei pistacchi con il gusto sapido della mortadella.

da cuocere

frittatine cacio e pepe

+/- 25gr	COD. 2309
+/- 65gr	COD. 2272
+/- 110gr	COD. 2270
+/- 140gr	COD. 2424

frittatine salsiccia e friarielli

+/- 25gr	COD. 4055
+/- 65gr	COD. 3103
+/- 110gr	COD. 3057
+/- 140gr	COD. 3043

quadrotti / timballo di tagliatelle al ragù

+/- 25gr	COD. 3111
+/- 65gr	COD. 3073
+/- 110gr	COD. 3071
+/- 140gr	COD. 3072

prefritto

frittatine cacio e pepe

+/- 25gr	COD. 2314
+/- 65gr	COD. 2271
+/- 110gr	COD. 2313
+/- 140gr	COD. 2312

frittatine salsiccia e friarielli

+/- 25gr	COD. 4056
+/- 65gr	COD. 3054
+/- 110gr	COD. 3058
+/- 140gr	COD. 3097

quadrotti / timballo di tagliatelle al ragù

+/- 25gr	COD. 3110
+/- 65gr	COD. 3120
+/- 110gr	COD. 3040
+/- 140gr	COD. 3070

frittura mista



da cuocere

fritto misto (arancini, supplì, frittatine, croccchè)

+/- 25gr **COD. 4201**

fritto misto micro

+/- 18gr **COD. 4314**

fritto misto con polentine (arancini, supplì, frittatine, croccchè, polentine)

+/- 25gr **COD. 4192**

fritto misto con polentine micro

+/- 18gr **COD. 4311**

super fritto misto (timballi di tagliatelle al ragù, timballi di pasta e patate con provola, arancini sals. e friarielli, arancini zucca e speck)

+/- 25gr **COD. 4315**

polpette di melanzane

+/- 25gr **COD. 1141**

mozzarella in carrozza

+/- 80gr **COD. 6133**

prefritto

fritto misto (arancini, supplì, frittatine, croccchè)

+/- 25gr **COD. 4200**

fritto misto micro

+/- 18gr **COD. 4313**

fritto misto con polentine (arancini, supplì, frittatine, croccchè, polentine)

+/- 25gr **COD. 4190**

fritto misto con polentine micro

+/- 18gr **COD. 4310**

super fritto misto (timballi di tagliatelle al ragù, timballi di pasta e patate con provola, arancini sals. e friarielli, arancini zucca e speck)

+/- 25gr **COD. 4300**

polpette di melanzane

+/- 25gr **COD. 1140**

mozzarella in carrozza

+/- 80gr **COD. 6130**



rosticceria forno



crudo smeg

n° conf. cartone	n°cartoni strato	n° strati europallet	n° cartoni europallet
			
5	6	9	54
	prodotto da scongelare	temperatura	tempo di cottura
			
 Forno tradizionale Scongela a temperatura ambiente per completare la lievitazione, posizionare su teglia il prodotto e infornare in forno statico fino a cottura	✓	180 °C	fino a cottura

crudo

n° conf. cartone	n°cartoni strato	n° strati europallet	n° cartoni europallet
			
5	9	9	81
	prodotto da scongelare	temperatura	tempo di cottura
			
 Forno tradizionale Scongela a temperatura ambiente per completare la lievitazione, posizionare su teglia il prodotto e infornare in forno statico fino a cottura	✓	180 °C	fino a cottura

prontoforno

n° conf. cartone	n°cartoni strato	n° strati europallet	n° cartoni europallet
			
4	9	6	54
	prodotto da scongelare	temperatura	tempo di cottura
			
 Forno tradizionale Scongela e posizionare su teglia il prodotto. Infornare in forno statico	✓	180 °C	10 minuti



prontoforno in teglia smeg

parigina teglia smeg

+/- 1,6 kg **COD. 6374**

parigina teglia smeg

+/- 1,8 kg **COD. 6375**

parigina

+/- 1,6 kg **COD. 6376**



parigina

+/- 1,2 kg **COD. 6372**

parigina ripiena con scarole e noci

+/- 1,1 kg **COD. 6999**

parigina ripiena con melanzane e provola

+/- 1,1 kg **COD. 7009**

parigina ripiena con salsiccia e friarielli

+/- 1,1 kg **COD. 6583**

focaccia bianca prosciutto cotto e funghi

+/- 1,1 kg **COD. 6582**

focaccia margherita

+/- 1 kg **COD. 6560**

focaccia fiocco

+/- 1 kg **COD. 7511**

pronto forno

n° conf. cartone	n°cartoni strato	n° strati europallet	n° cartoni europallet
4	9	9	81
	prodotto da scongelare	temperatura	tempo di cottura
Forno tradizionale Scongelare e posizionare su teglia il prodotto. Informare in forno statico		180 °C	10 minuti

focaccia salsiccia e friarielli

+/- 1,100 kg **COD. 6580**

focaccia panna mais e prosciutto cotto

+/- 1 kg **COD. 7510**

focaccia margherita con melanzane

+/- 1,100 kg **COD. 7200**

focaccia ortolana

+/- 1,100 kg **COD. 7470**

focaccia da farcire

+/- 1 kg **COD. 7204**

focaccia wrustel e patatine

+/- 1,100 kg **COD. 6373**

prontoforno

confezione	n° conf. cartone	n°cartoni strato	n° strati europallet	n° cartoni europallet	
5 Kg	1	9	9	81	
		prodotto da scongelare	temperatura	tempo di cottura	
	Forno tradizionale Scongelerare e posizionare su teglia il prodotto. Informare in forno statico		✓	180 °C	5 minuti

hot dog mini

+/- 25 gr **COD. 6518**

pizzette

+/- 25 gr **COD. 6330**

calzoni prosciutto e mozzarella

+/- 200 gr **COD. 6036**

calzoni ricotta e salame

+/- 200 gr **COD. 6037**

calzoni pomodoro e mozzarella

+/- 160 gr **COD. 6034**

+/- 200 gr **COD. 6038**

calzoni ricotta e salumi

+/- 160 gr **COD. 6035**

montanare al forno

+/- 160 gr **COD. 6310**

pizzette gusti di gusto (melanzane/provola - zucca/provola - patate/provola - panna/mais/cotto)

+/- 25 gr **COD. 6333**

prontoforno

confezione	n° conf. cartone	n°cartoni strato	n° strati europallet	n° cartoni europallet	
4 Kg	1	9	9	81	
		prodotto da scongelare	temperatura	tempo di cottura	
	Forno tradizionale Scongelerare e posizionare su teglia il prodotto. Informare in forno statico		✓	180 °C	5 minuti

calzoni pomodoro e mozzarella

+/- 25 gr **COD. 7183**

calzoni ricotta e salumi

+/- 25 gr **COD. 6180**

calzoni prosciutto e mozzarella

+/- 25 gr **COD. 6182**

bacetti misti (mini panini napoletani peperoni e salsiccia/salsiccia e friarielli / salumi e mozzarella / melanzane e mozzarella)

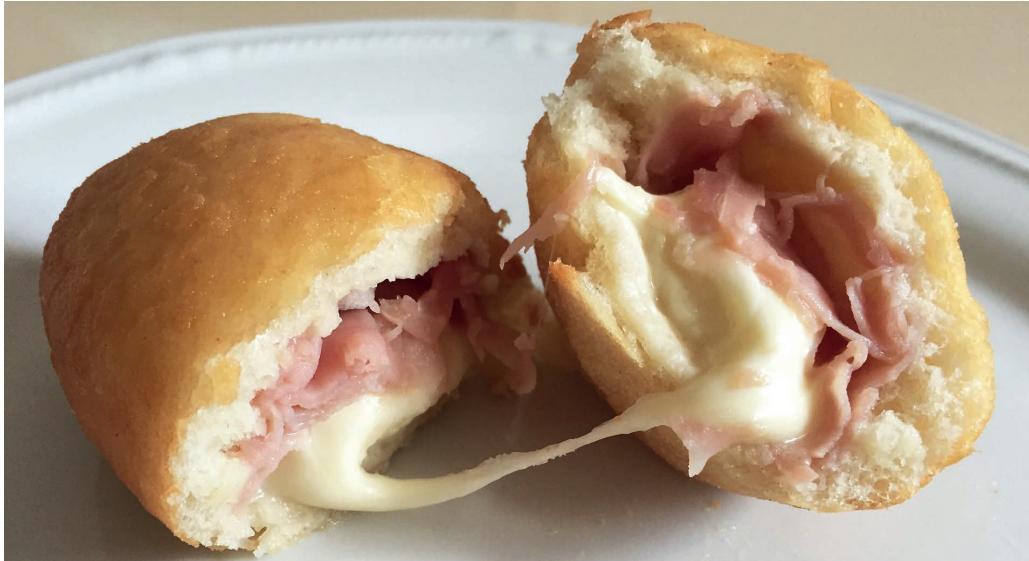
+/- 25 gr **COD. 6515**

panini napoli

+/- 160 gr **COD. 6523**

hot dog maxi

+/- 200 gr **COD. 6525**



prontoforno

n° conf. cartone	n°cartoni strato	n° strati europallet	n° cartoni europallet
6	9	9	81
	prodotto da scongelare	temperatura	tempo di cottura
Forno tradizionale Scongela e posizionare su teglia il prodotto. Infornare in forno statico	✓	180 °C	5 minuti

ciabatta margherita

+/- 400 gr **COD. 6561**

ciabatta con pomodorini

+/- 400 gr **COD. 6566**

ciabatta panna, mais e prosciutto cotto

+/- 400 gr **COD. 6563**

pizza frita prosciutto e mozzarella

+/- 500 gr **COD. 8001**

pizza frita scarola e provola

+/- 500 gr **COD. 8002**

pizza frita ricotta e salame

+/- 500 gr **COD. 8003**

pizza frita ricotta e cicoli

+/- 500 gr **COD. 8004**

piatti pronti

precotto

n° conf. cartone	n° cartoni strato	n° strati europallet	n° cartoni europallet
			
6 vs	9	9	81

	prodotto da scongelare	temperatura	tempo di cottura
 Padella Scongela e riscalda il prodotto	 ✓		 8/10 minuti
 Forno a microonde - Scongela e riscalda	✓	potenza media	3/4 minuti
 Forno tradizionale Scongela e posiziona su teglia il prodotto. Inforna in forno statico	✓	180°	8/10 minuti

parmigiana di melanzane VS

+/- 1 kg **COD. 6040**

parmigiana di melanzane VS

+/- 300 gr **COD. 6066**

parmigiana di melanzane VS

+/- 450 gr **COD. 6042**

friarielli in padella VS

+/- 1 kg **COD. 6282**

scarola affogata VS

+/- 1 kg **COD. 6440**

cannelloni VS

+/- 450 gr **COD. 4091**

lasagna VS

+/- 450 gr **COD. 4080**



melanzane a funghetto VS

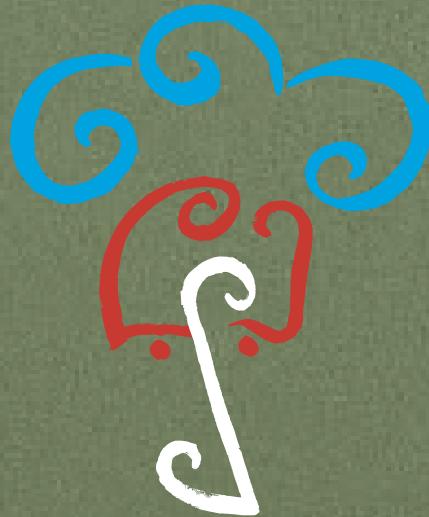
+/- 1 kg **COD. 6140**

cannelloni

+/- 300 gr **COD. 4095**

lasagna VS

+/- 300 gr **COD. 6002**



**...e per finire "in dolcezza"
con la tradizione**

pastiera napoletana

prontoformo

n° conf. cartone	n° cartoni strato	n° strati europallet	n° cartoni europallet
			
3	9	9	81
		prodotto da scongelare 	
 prodotto prontoformo da scongelare e servire		✓	



pastiera napoletana

+/- 1 kg

COD. 6790

“

Narra la leggenda che la *sirena Partenope* ogni primavera emergesse per salutare le genti felici che popolavano il golfo tra Posillipo e il Vesuvio, allietandole con canti di gioia.

Una volta la sua voce fu così melodiosa e soave che tutti gli abitanti ne rimasero affascinati e rapiti e, per ringraziarla, sette fra le più belle fanciulle dei villaggi furono incaricate di consegnarle i doni della natura e quindi la farina, la ricotta, le uova, il grano tenero, l'acqua di fiori d'arancio, le spezie e lo zucchero. Gli dei riunirono e mescolarono con arti divine tutti gli ingredienti, trasformandoli nella prima pastiera, che superava in dolcezza il canto della stessa sirena.

DABA produzioni s.r.l.

sede legale: Piazza Nazionale 96 - 80143 (NA)

sede operativa: Via Guido De Ruggiero 82 - 80031 Brusciano (NA)

P.IVA 08715261213 N°Rea 979257

081 5199024

info@dabaproduzioni.it

gustidigusto@gmail.com

DABA produzioni s.r.l.

