
GUSTIdiGUSTO



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

INDICE

04 MISSION

05 I NOSTRI PUNTI DI FORZA

07 ROSTICCERIA FRITTA

09 DIVERSIFICAZIONE DELL'OFFERTA

27 ROSTICCERIA FORNO

38 CREDITS

ISO 9001:2015

ISO 45001:2018

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"



©gustiegusto

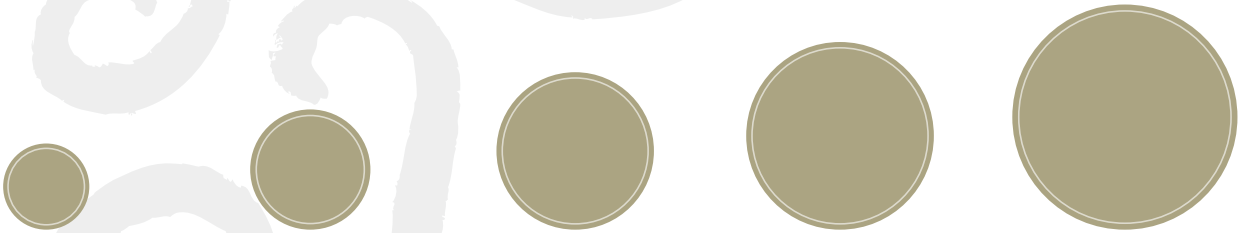
"Il rispetto delle tradizioni e la passione per noi sono la garanzia per la buona riuscita del prodotto"



rosticceria fritta

DIVERSIFICAZIONE DELL'OFFERTA

...ad ognuno il suo!
formati differenziati per andare incontro alle esigenze di tutti.



MICRO	**MIGNON**	**JUNIOR**	**MEDIO**	**GRANDE**
18 gr +/-	25 gr +/-	65 gr +/-	110 gr +/-	140 gr +/-

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

CROCCHÈ



da cuocere

confezione	n° conf. | cartone	n°cartoni | strato	n° strati | europallet	n° cartoni | europallet
2 bs x 2,5 kg	2	9	9	81

		prodotto surgelato	temperatura	tempo di cottura
	Friggitrice |Friggere in abbondante olio caldo	✓	180/190°C	5/6 minuti
	Padella |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	n° conf. | cartone	n°cartoni | strato	n° strati | europallet	n° cartoni | europallet
2 bs x 2,5 kg	2	9	9	81

		prodotto surgelato	temperatura	tempo di cottura
	Forno tradizionale |Posizionare su teglia il prodotto ancora surgelato e cuocere in forno caldo	✓	200/210 °C	8/10 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, perche' consente di avere prodotti di alta qualita' ed estremamente pratici, senza nulla togliere al piacere di cucinare.





da cuocere

confezione	n° conf. | cartone	n°cartoni | strato	n° strati | europallet	n° cartoni | europallet
2 bs x 2,5 kg	2	9	9	81

		prodotto surgelato	temperatura	tempo di cottura
	Friggitrice |Friggere in abbondante olio caldo	✓	180/190°C	5/6 minuti
	Padella |Friggere in abbondante olio caldo	✓	180/190°C	6/7 minuti
	Friggitrice ad aria	✓	180/200°C	15/20 minuti

crocchè con mozzarella

+ /-	25gr	COD. **1050**
+ /-	65gr	COD. **1215**
+ /-	110gr	COD. **1057**
+ /-	140gr	COD. **1048**

crocchè solo patate

+ /-	25gr	COD. **1138**
+ /-	65gr	COD. **1125**
+ /-	110gr	COD. **1118**
+ /-	140gr	COD. **1126**

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	n° conf. | cartone	n°cartoni | strato	n° strati | europallet	n° cartoni | europallet
2 bs x 2,5 kg	2	9	9	81

		prodotto surgelato	temperatura	tempo di cottura
	Forno tradizionale |Posizionare su teglia il prodotto ancora surgelato e cuocere in forno caldo	✓	200/210 °C	8/10 minuti

crocchè con mozzarella

+ /-	25gr	COD. **1049**
+ /-	65gr	COD. **1214**
+ /-	110gr	COD. **1055**
+ /-	140gr	COD. **1047**

crocchè solo patate

+ /-	25gr	COD. **1124**
+ /-	65gr	COD. **1119**
+ /-	110gr	COD. **1116**
+ /-	140gr	COD. **5070**

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	n° conf. | cartone	n°cartoni | strato	n° strati | europallet	n° cartoni | europallet
2 bs x 2,5 kg	2	9	9	81

		prodotto surgelato	temperatura	tempo di cottura
	Friggitrice |Friggere in abbondante olio caldo	✓	180/190°C	5/6 minuti
	Padella |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	n° conf. | cartone	n°cartoni | strato	n° strati | europallet	n° cartoni | europallet
2 bs x 2,5 kg	2	9	9	81

		prodotto surgelato	temperatura	tempo di cottura
	Forno tradizionale |Posizionare su teglia il prodotto ancora surgelato e cuocere in forno caldo	✓	200/210 °C	8/10 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.



©gustiegusto

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 alla siciliana

+/-	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 alla siciliana

+/-	200gr	COD. 2135


©gustaigusto

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**

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

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

arancini al sugo prosciutto e mozzarella

+/-	25gr	COD. **5057**
+/-	65gr	COD. **5055**
+/-	110gr	COD. **5054**
+/-	140gr	COD. **5058**

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**

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

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

arancini al sugo prosciutto e mozzarella

+/-	25gr	COD. **5049**
+/-	65gr	COD. **5048**
+/-	110gr	COD. **5047**
+/-	140gr	COD. **5069**

FRITTATINE



da cuocere

confezione	n° conf. | cartone	n°cartoni | strato	n° strati | europallet	n° cartoni | europallet
2 bs x 2,5 kg	2	9	9	81

		prodotto surgelato	temperatura	tempo di cottura
	Friggitrice |Friggere in abbondante olio caldo	✓	180/190°C	5/6 minuti
	Padella |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	n° conf. | cartone	n°cartoni | strato	n° strati | europallet	n° cartoni | europallet
2 bs x 2,5 kg	2	9	9	81

		prodotto surgelato	temperatura	tempo di cottura
	Forno tradizionale |Posizionare su teglia il prodotto ancora surgelato e cuocere in forno caldo	✓	200/210 °C	8/10 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**



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.



©gustiegusto

frittatina con sugo alla genovese

Tra i piatti della tradizione napoletana: sua maesta' 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

le nostre frittatine

frittatina alla carbonara

quadrotto
timballo di tagliatelle al ragù

patapà
timballo di pasta e patate con provola





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, crocchè)

	+ /-	25gr	COD. **4201**
fritto misto micro	+ /-	18gr	COD. **4314**

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

	+ /-	25gr	COD. **4200**
fritto misto micro	+ /-	18gr	COD. **4313**

fritto misto con polentine (arancini, supplì, frittatine, crocchè, 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**

mix bar (arancini zucca e speck / crocchè / frittatine salsiccia e friarielli / patapà / polpette di melanzane / sorrisi e patate) conf. 6 bs x 500 gr

	+ /-	25gr	COD. **6509**

mix mare (arancini gamberi e limone / crocchette di baccalà / cuorditonno / frittatine al salmone) conf. 4 bs x 1 kg

	+ /-	25gr	COD. **4302**

poker di frittatine (patapà / quadrotti / frittatine alla carbonara / frittatine salsiccia e friarielli)

COD. **4303**



rosticceria forno


©gustidigusto



prontoforno

parigina teglia

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

n° conf. | cartone	n°cartoni | strato	n° strati | europallet	n° cartoni | europallet
4	9	9	81

	prodotto surgelato	temperatura	tempo di cottura
Forno tradizionale |Posizionare su teglia il prodotto. Infornare in forno statico	✓	180 °C	20 minuti



prontoforno

n° conf. | cartone	n°cartoni | strato	n° strati | europallet	n° cartoni | europallet
4	9	9	81

	prodotto surgelato	temperatura	tempo di cottura
Forno tradizionale | Posizionare su teglia il prodotto. Infornare in forno statico	✓	180 °C	20 minuti

parigina ortolana

+/- 1,4 kg COD. **6399**

parigina peperoni e salsiccia

+/- 1,3 kg COD. **6387**

parigina ripiena con scarole e noci

+/- 1,4 kg COD. **6585**

parigina ripiena con melanzane e provola

+/- 1,4 kg COD. **7010**

parigina ripiena con salsiccia e friarielli

+/- 1,4 kg COD. **6584**

focaccia margherita

+/- 1,3 kg COD. **7300**

focaccia fiocco

+/- 1,3 kg COD. **6581**

focaccia salsiccia e friarielli

+/- 1,2 kg COD. **6579**

focaccia panna mais e prosciutto cotto

+/- 1,1 kg COD. **7512**

focaccia margherita con melanzane

+/- 1,3 kg COD. **7301**

focaccia ortolana

+/- 1,2 kg COD. **7471**

focaccia da farcire

+/- 1,2 kg COD. **7205**

focaccia wrustel e patatine

+/- 1,2 kg COD. **6389**

prontoforno

	n°cartoni | strato	n° strati | europallet	n° cartoni | europallet
	9	9	81
	prodotto surgelato	temperatura	tempo di cottura
Forno tradizionale |Posizionare su teglia il prodotto. Infornare in forno statico	✓	180 °C	10 minuti

hot dog mini

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

pizzette

+ /-	40 gr	COD. **6330**

calzoni prosciutto e mozzarella

+ /-	160 gr	COD. **6049**
+ /-	200 gr	COD. **6036**

calzoni pomodoro e mozzarella

+ /-	160 gr	COD. **6034**
+ /-	200 gr	COD. **6038**

calzoni ricotta e salumi

+ /-	160 gr	COD. **6035**
+ /-	200 gr	COD. **6037**

montanare al forno

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

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

+ /-	40 gr	COD. **6333**

prontoforno

	n°cartoni | strato	n° strati | europallet	n° cartoni | europallet
	9	9	81
	prodotto surgelato	temperatura	tempo di cottura
Forno tradizionale |Posizionare su teglia il prodotto. Infornare in forno statico	✓	180 °C	10 minuti

calzoni pomodoro e mozzarella

+ /-	30 gr	COD. **7183**

calzoni ricotta e salumi

+ /-	30 gr	COD. **6180**

calzoni prosciutto e mozzarella

+ /-	30 gr	COD. **6182**

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

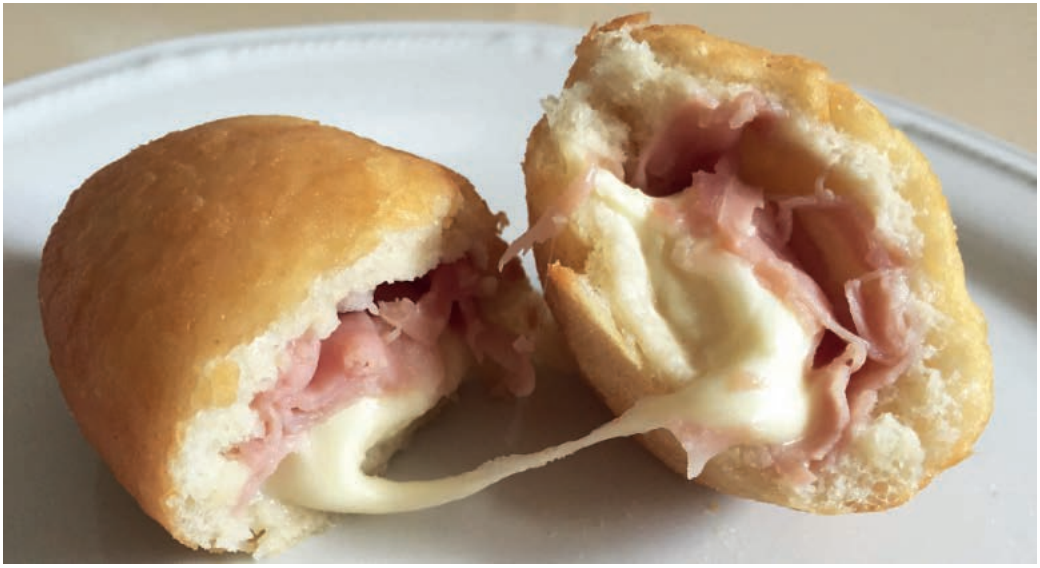
+ /-	40 gr	COD. **6515**

panini napoli

+ /-	130 gr	COD. **6555**
+ /-	160 gr	COD. **6535**

hot dog maxi

+ /-	200 gr	COD. **6551**



prontoforno

	n°cartoni | strato	n° strati | europallet	n° cartoni | europallet
	9	9	81

	prodotto surgelato	temperatura	tempo di cottura
Forno tradizionale |Posizionare su teglia il prodotto. Infornare in forno statico	✓	180 °C	10 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 fritta prosciutto e mozzarella

+/- 500 gr COD. 8001

pizza fritta scarola e provola

+/- 500 gr COD. 8002

pizza fritta ricotta e salame

+/- 500 gr COD. 8003

pizza fritta ricotta e cicoli

+/- 500 gr COD. 8004

la nostra parmigiana

prontoforno

	n°cartoni | strato	n° strati | europallet	n° cartoni | europallet
	9	9	81

	prodotto surgelato	temperatura	tempo di cottura
Forno a microonde |Scongelare e riscaldare	✓	potenza media	3/4 minuti
Forno tradizionale |Infornare in forno statico	✓	180 °C	8/10 minuti

parmigiana di melanzane VS

+ /-	300 gr	COD. **6066**
+ /-	450 gr	COD. **6042**
+ /-	1 kg	COD. **6040**

cubotti di parmigiana

+ /-	50 gr	COD. **6091**
+ /-	100 gr	COD. **6090**





...e per finire “in dolcezza” con la tradizione

pastiera napoletana

prontoforno

	n°cartoni | strato	n° strati | europallet	n° cartoni | europallet
	9	9	81
	prodotto surgelato		
prodotto prontoforno da decongelare 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.

GUSTIdiGUSTO