

CATALOGO

New Prokass



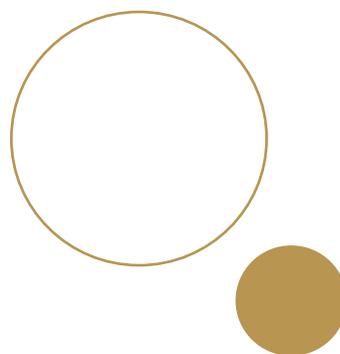
INDICE

Mamita	6
Prontoforno	7
Vegan & Benessere	8
Specialità	9
Linea hotel	10
Mini già cotti	11
Già cotti	12
Torte da colazione	13
Tradizione	14
Semilavorati	15
Da lievitare	15
Gluten free	16
Snack salati	17
Rosticceria	19
Mini rosticceria	19
Focacce & Pane	20
Pollo	21
Vegetali	22
Frutta	24
Bindi	25
Note	30

CHI SIAMO

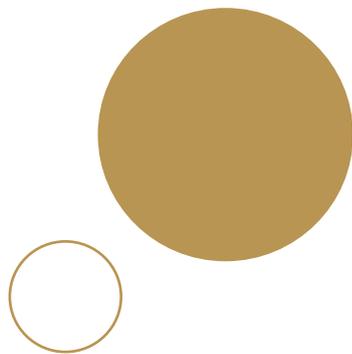
La New Prokass S.r.l. di Cassataro è un'azienda a conduzione familiare che nasce dalla passione di offrire un viaggio all'interno di straordinarie realtà culinarie.

*Dal **1983** mettiamo passione in ogni nostra piccola azione col fine di avere una crescita, anche minima, rispetto al giorno precedente.*



*I nostri valori fondanti sono **tradizione, innovazione** e soprattutto **qualità**.*

Per questo scegliamo di lavorare solo con partner leader del settore.



A CHI CI RIVOLGIAMO

*I nostri prodotti sono dedicati a tutti i professionisti che, come noi, sono convinti che la qualità delle materie prime, l'esperienza e l'ambizione di offrire sempre il meglio ai propri clienti, siano **valori fondamentali** da portare avanti con dedizione, guidati dalla passione per il gusto. Ingredienti nobili e sapori unici sono elementi che ci caratterizzano, capaci di offrire vere e proprie esperienze sensoriali.*

*Scegliamo il meglio per garantire l'**eccellenza!***

LEGENDA

	peso per singolo pezzo		cottura in forno alla temperatura indicata*
	numero pezzi nella singola confezione e/o peso dell'intera confezione		cottura in microonde alla temperatura indicata*
	tempo di cottura*		cottura in friggitrice alla temperatura indicata*
	tempo di scongelamento*		cottura in piastra alla temperatura indicata*
	tempo di cottura in microonde da congelato*		simbolo scongelamento
	dimensioni prodotto		simbolo no scongelamento
	numero porzioni		senza lattosio
			senza glutine

*i dati forniti sono indicativi, utili a rendere l'idea dei tempi e modi di utilizzo del prodotto

MAMITA



Lievitazione naturale, sapore genuino

Natural leavening, genuine taste

Un proceso di lavorazione lento e meticoloso e le 48h di lievitazione naturale donano una leggerezza unica a impasti altamente digeribili creati con farina con grani 100% italiani, materie prime di qualità premium e delicati aromi naturali.

A slow and meticulous process and the 48h hours of natural leavening give a unique lightness to a highly digestible dough created with 100% Italian flour, premium quality raw materials and delicate natural aromas.



Cornetto vuoto curvo

75 g 50 pz.
 165/170° 23/25 min.



Cornetto vuoto 5 cereali

70 g 50 pz.
 165/170° 23/26 min.



Cornetto crema curvo

90 g 50 pz.
 165/170° 23/25 min.



Cornetto ciok curvo

90 g 50 pz.
 165/170° 23/25 min.



Cornetto albicocca curvo

90g 50 pz.
 165/170° 23/25 min.

PRONTOFORNO



Un'icona in continua evoluzione

An icon that keeps on evolving



Cornetto vuoto curvo

75 g 58 pz.
 165/170° 23/25 min.



Cornetto ciok curvo

90 g 50 pz.
 165/170° 23/25 min.



Cornetto crema curvo

90 g 50 pz.
 165/170° 23/25 min.



Cornetto albicocca curvo

90 g 50 pz.
 165/170° 23/25 min.



Croissant mandorlato dritto

90 g 32 pz.
 165/170° 23/25 min.



Croissant Pinky frutti di bosco

105 g 56 pz.
 165/170° 23/25 min.



Croissant Pisti "con cioccolato bianco e pistacchio"

110 g 56 pz.
 165/170° 23/25 min.



Croissant Bruno "con cioccolato bianco e gianduia"

110 g 56 pz.
 165/170° 23/25 min.



Stellotto double ciok "con cioccolato bianco e gianduia"

90 g 60 pz.
 165/170° 20/22 min.

VEGAN & BENESSERE



Il piacere di sentirsi bene

The pleasure of feeling good

Vegan

Benessere



Cornetto vuoto Morgano

 70 g  50 pz.
 165/170°  23/25 min.



Cornetto cereali e miele

 75 g  50 pz.
 180/190°  25 min.



Cornetto Papaya e Mango

 80 g  56 pz.
 165/170°  23/25 min.



Cornetto 5 cereali frutti rossi

 80 g  60 pz.
 165/170°  23/25 min.



Fagottino cereali e frutti di bosco

 85 g  60 pz.
 180/190°  20 min.



Cornetto cereali e arancia

 90 g  50 pz.
 180/190°  25 min.

SPECIALITÀ



Dolci capolavori di arte pasticcera

Sweet masterpieces of pastry art

Lemoncino



🕒 80 g 📦 50 pz.
🕒 165/170° ⌚ 23/25 min.

Fagotto gocce di cioccolato



🕒 85 g 📦 50 pz.
🕒 165/170° ⌚ 23/25 min.

Fogliolina crema e mela



🕒 80 g 📦 60 pz.
🕒 170/180° ⌚ 28/30 min.

Intreccio nocciola



🕒 90 g 📦 60 pz.
🕒 180/190° ⌚ 25 min.

Treccia crema e amarena



🕒 95 g 📦 60 pz.
🕒 170/180° ⌚ 28/30 min.

Intreccio noci pecan



🕒 88 g 📦 60 pz.
🕒 170/180° ⌚ 25/27 min.

Conchiglia pannalatte



🕒 90 g 📦 40 pz.
🕒 180/190° ⌚ 25 min.

Conchiglia cioccolato



🕒 90 g 📦 40 pz.
🕒 180/190° ⌚ 25 min.

Melina "ripieno alle mele"



🕒 110 g 📦 45 pz.
🕒 190° ⌚ 20/25 min.

Fragoletto "con fragola e cioccolato bianco"



🕒 105 g 📦 60 pz.
🕒 190° ⌚ 20/25 min.

Pain au triple chocolat "con cioccolato bianco, a latte e fondente"



🕒 100 g 📦 60 pz.
🕒 165/170° ⌚ 23/25 min.

LINEA HOTEL



*Piccoli nel formato,
grandi nel gusto*

Small size, great taste



**Mini croissant vuoto
"al burro"**

 25 g  150 pz.
 180°  20 min.



Croissant midi vuoto

 50 g  80 pz.
 165/170°  20/22 min.



Mini croissant cereali

 25 g  150 pz.
 180°  20 min.



**Mini Bruno cioccolato
"cioccolato bianco e
gianduia"**

 45 g  90 pz.
 170°  20/25 min.



Mini croissant crema

 45 g  108 pz.
 180°  20 min.



Mini croissant cioccolato

 45 g  108 pz.
 180°  20 min.



Mini croissant albicocca

 40 g  108 pz.
 180°  20 min.



**Tris mini croissant farciti
"crema, cioccolato e
albicocca"**

 35 g  120 pz.
 175°  17 min.



Mini conchiglia pannalatte

🕒 40 g 📦 60 pz.
🕒 180° ⌚ 20 min.



Mini girella crema uvetta

🕒 30 g 📦 150 pz.
🕒 180° ⌚ 20 min.



Mini pain au chocolat

🕒 30 g 📦 150 pz.
🕒 180° ⌚ 20 min.



*Mini tris fantasia
"albicocca, crema e ciok"*

🕒 40 g 📦 4.500 g
🕒 165/170° ⌚ 20/22 min.



*Mini fagottino vegano
ai cereali con frutti di
bosco*

🕒 40 g 📦 100 pz.
🕒 180/190° ⌚ 20 min.



Mini intreccio noci pecan

🕒 50 g 📦 80 pz.
🕒 190/200° ⌚ 20/22 min.



*Mini danish pastry "mini maple pecan, mini girella alla cannella, mini quadrato
alla crema, mini quadrato ai lamponi, mini strudel alla mela"*

🕒 46 g 📦 112 pz. 🕒 190° ⌚ 13/15 min.

MINI GIÀ COTTI



Krapfen ciok

🕒 24 g 📦 104 pz.
🕒 ⌚ 90/120 min.



Krapfen crema

🕒 24 g 📦 104 pz.
🕒 ⌚ 90/120 min.



Ciambella zuccherata

🕒 19 g 📦 132 pz.
🕒 ⌚ 90/120 min.



Mini muffin assortiti

🕒 15 g 📦 120 pz.
🕒 ⌚ 1,5/2 h

GIÀ COTTI



Morbidi, soffici e golosi

Soft, fluffy, delicious



Krapfen vuoto

55 g 48 pz.
60/90 min.



Krapfen ciok

70 g 48 pz.
90/120 min.



Krapfen crema

70 g 48 pz.
90/120 min.



Ciambella zuccherata

55 g 32 pz.
90/120 min.



**Ciambella farcita crema
zuccherata**

95 g 40 pz.
120 min.



**Ciambella farcita ciok
zuccherata**

95 g 40 pz.
120 min.



Donut farcito triplo ciok

69 g 36 pz.
90 min



**Donut party "glassato
alla vaniglia"**

58 g 36 pz.
90 min.



Pancakes

40 g 40 pz.
180° 3 min.
30 sec



Waffles

90 g 30 pz.
200° 2/3 min.
60/80 sec

TORTE DA COLAZIONE



Per un soffice risveglio

For a soft awakening



Torta marmorizzata
"morbido impasto al cacao e yogurt"

🕒 1.000 g 🔄 12 porzioni
⌚ 4/5 h



Torta di mele
"morbido impasto con mele"

🕒 1.000 g 🔄 12 porzioni
⌚ 4/5 h



Torta al limone
"morbido impasto al gusto limone preparato con yogurt, decorato con granella di zucchero"

🕒 1.000 g 🔄 12 porzioni
⌚ 4/5 h



Torta Nonna/Macao
"torta a due gusti"

🕒 1.250 g 🔄 14 porzioni
⌚ 4/5 h



Ciambellone integrale yogurt e frutti di bosco
"impasto a base di farina integrale e yogurt"

🕒 1.000 g 🔄 16 porzioni
⌚ 4/5 h



Ciambellone marmorizzato
"soffice e goloso, impasto marmorizzato a due colori; un connubio tra cacao e yogurt"

🕒 1.000 g 🔄 16 porzioni
⌚ 4/5 h



Crostata con farina integrale e arancia
"pasta frolla con farina di frumento integrale, farcita con arancia"

🕒 950 g 🔄 12 porzioni
⌚ 4/5 h



Crostata all'albicocca
"pasta frolla farcita con albicocche"

🕒 1.100 g 🔄 12 porzioni
⌚ 4/5 h

TRADIZIONE



Il sapore del Sud

The taste of the south of Italy

Sicilia



Crema di ricotta zuccherata
(secchiello)

🕒 4.000 g



Crema di ricotta zuccherata
(vaschetta)

🕒 1.000 g



Crema di ricotta sac a poche
con gocce di cioccolato

🕒 700 g



Cassatelle mignon

🕒 35 g 📦 5.000 g
🌀 180/190° ⌚ Fino a doratura



Cassatina

🕒 95 g 📦 20 pz.
🕒 ⌚ 1,5/2 h



Cassata Siciliana

🕒 1.000 g 📦 1 pz.
🕒 ⌚ 2/3 h

Puglia



Pasticciotto crema

🕒 110 g 📦 32 pz. 🕒 170/180° ⌚ 13/15 min.

Napoli



Code d'aragosta

25 g 6 kg
 30 g 10 kg
 38 g 6 kg
 190/200° 25/30 min.



Sfogliatella riccia

130 g 45 pz.
 190/200° 40/45 min

DA LIEVITARE



*Vicini agli artigiani del
gusto*

Like the artisans of taste

Cornetto vuoto curvo



70 g 100 pz.
 175/180° 15/17 min

Cornetto vuoto linea sfoglia



80 g 100 pz.
 175/180° 15/17 min

SEMILAVORATI

Sfoglia laminata



Dim. 550x370x5 mm 1.000 g 10 pz.

GLUTEN FREE



Cornetto vuoto 

 100 g  15 pz.
 750 watt  45 sec.



Cornetto albicocca 

 100 g  15 pz.
 750 watt  45 sec.



Ciabattina al TEFF cotta 

 50 g  20 pz
 2 min.



Coppa tiraminù gluten free

 12 porzioni
 1,5/2h



Coppa frutti di bosco
gluten free

 12 porzioni
 1,5/2h



Mono tiramisù 

 90 g  9 porzioni
 1,5/2h



Mono pistacchio 

 80 g  9 porzioni
 1,5/2h



Salatini rustici mix

 90 g  15 buste x 5 pz.
 2 min. (da congelato)

Gusti assortiti: 3 pizzette al pomodoro, 1 rustico ricotta e spinaci, 1 rustico prosciutto e spinaci.

Senza uova, senza olio di palma e con olio extra vergine d'oliva.

Assortiment: 3 small pizzas with tomato souce, 1 savoury ricotta and spinach, 1 savoury ham and spinach. Without eggs, without palm oil and with extra virgin olive oil.

N.B. Tutti i prodotti si intendono confezionati singolarmente in pack anticontaminazione.

N.B. All products are individually packaged in anti-contamination packs.

SNACK SALATI



Il piacere di condividere

The pleasure of sharing



Cornetto grande salato vuoto

 80 g  50 pz.
 170°  22/25 min.



Mini croissant salato vuoto

 30 g  4.500 g
 170°  18/20 min.



Calzoncello con pomodoro e mozzarella

 30 g  2.500 g
 170/180°  3/5 min.



Pizzezza sfoglia

 25 g  5.000 g
 180°  20/25 min.



Salatini aperitivo

Wurstel, prosciutto cotto, formaggio, olive
 12 g  3.000 g
 180°  18/20 min.



Mozzarellina panata

  18 g | 3.000 g
PRONTOFORNO DA FRIGGERE
 170/180°  180°
 10/12 min.  Fino a doratura



Oliva all'ascolana

  18 g | 3.000 g
PRONTOFORNO DA FRIGGERE
 170/180°  180°
 10/12 min.  Fino a doratura



Crocchè di patate con mozzarella

  25 g | 3.000 g   25 g | 10 kg
PRONTOFORNO DA FRIGGERE
 170/180°  180°
 10/12 min.  Fino a doratura



Fritto misto aperitivo

Arancino di riso agli spinaci, arancino di riso al sugo, bocconcino di patate e cime di rapa, croccché di patate, bocconcino di melanzane

15 g 3.000 g

170/180° 10/12 min.



Fritto misto campano

Arancino di riso al sugo, bocconcino di melanzane, arancino di riso agli spinaci, timballo di pasta, croccché di patate

30 g 3.000 g

170/180° 10/12 min.



Fritto misto dell'orto

Ortaggi in proporzione variabile: zucchine, peperoni, carote, broccoli

1.000 g x 5 buste

200° 12/13 min.



Aranci più gusti

Arancino di riso al sugo e mozzarella, arancino mozzarella e prosciutto, arancino speck e provola, arancino alla boscaiola, arancino spinaci e mozzarella

25 g 5.000 g

200/210° 6/7 min.



Arancini di riso al sugo

30 g 3.000 g

170/180° 10/12 min.



Bocconcino di melanzane

25 g 3.000 g

170/180° 10/12 min.



Anelli di cipolla

15 g 6.000 g

220° 10/12 min.



Pannelle

1.000 g x 8 buste

180° 5 min.



Chele di granchio

30 g 4.000 g

DA FRIGGERE

180° Fino a doratura



Bocconcini di baccalà in pastella

25 g 5.000 g

220° 10/15 min.



Frittelle alle alghe

15/16 g 6.000 g

190/200° 10/12 min.



Fiori di zucca pastellati ripieni

65 g 5.000 g

200° 7/8 min.

L'Italia a tavola



Pinsa romana 15x36cm

230 g 16 pz.

Max 250° 4/5 min.



Base pomodoro 30x40cm

700 g 8 pz.

190/200° 10/12 min.

ROSTICCERIA



Pause di gioia

Break of pleasure



Pizzetta margherita

130 g 20 pz.
 700 watt 3 min.



Arancine ragù

200 g 30 pz. 1/2 h
PRONTOFORNO DA FRIGGERE
 180° 180°
 10 min. Fino a doratura



Arancine burro

200 g 30 pz. 1/2 h
PRONTOFORNO DA FRIGGERE
 180° 180°
 10 min. Fino a doratura



Arancine spinaci

200 g 30 pz. 1/2 h
PRONTOFORNO DA FRIGGERE
 180° 180°
 10 min. Fino a doratura



Calzone prosciutto e mozzarella

130 g 20 pz.
 700 Watt 3 min.



Calzone wurstel

130 g 20 pz.
 700 Watt 3 min.

MINI ROSTICCERIA

Calzone prosciutto e mozzarella



50 g 50 pz.
 700 Watt
 3 min

Arancine ragù



35 g 5 kg
 180/190°
 6/7 min.

Arancine burro



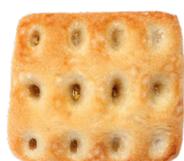
35 g 5 kg
 180/190°
 6/7 min.

FOCACCE & PANE



Un piacere quotidiano

A daily pleasure



Focaccina soffice olio extra vergine di oliva

⏰ 45 g 📦 88 pz.

🕒 240° ⌚ 4 min.



Panini primavera "bocconcini con impasto con sesamo, barbabietola, curcuma e spinaci"

⏰ 30 g 📦 100 pz.

🕒 180° ⌚ 6/8 min.



Speedy pane

⏰ 40 g 📦 112 pz.

🕒 130° ⌚ 5 min.



Demi baguette precotta

⏰ 140 g 📦 25 pz.

🕒 180/190° ⌚ 13/15 min.



Ciabattina olio evo 1% pretagliata cotta

⏰ 110 g 📦 30 pz.

🕒 ⌚ 30 min.



Ciabattina multicereali pretagliata cotta

⏰ 110 g 📦 30 pz.

🕒 ⌚ 30 min.



Hot dog con taglio in superficie cotto

⏰ 85 g 📦 30 pz.

🕒 ⌚ 30 min.



Hamburger pretagliato cotto

⏰ 85 g 📦 30 pz.

🕒 ⌚ 30 min.

POLLO



*Teneri dentro,
croccanti fuori*

Tender inside, crunchy outside

AperiDia



*Bocconcini petto di
pollo*

 1.000 g  4.000 g
 190/200°  10/12min.

Panati



Cotoletta petto di pollo

 150g  27 pz.
 180/200°  6/7 min.



Sticky petto di pollo

 1.000 g  4.000 g
 190/200°  10/12min.



*Cordon bleu petto di
pollo*

 130 g  32pz.
 180/200°  6/7 min.



*Alette pollo dorate
Mexico*

 1.000 g  4.000 g
 190/200°  10/12min.



Spinacine petto di pollo

 100 g  40 pz.
 180/200°  6/7 min.

Burger



Burger di bovino

 150 g  20 pz.  180°  6/8 min.  180/200°  6/8 min.

VEGETALI



Per una vita più green

For a greener life



Funghi misto bosco con porcini

🕒 1.000 g 📦 10 buste



Funghi champignon

🕒 1.000 g 📦 10 buste



Funghi porcini interi

🕒 1.000 g 📦 10 buste



Funghi porcini a cubetti

🕒 1.000 g 📦 8 buste



Broccoli

🕒 1.000 g 📦 10 buste



Fagiolini fini

🕒 1.000 g 📦 10 buste



Asparagi

🕒 450 g 📦 10 buste



Carciofi a spicchi / cuore di carciofi

🕒 1.000 g 📦 10 buste



Spinaci a cubetto / in foglia

🕒 1.000 g 📦 10 buste



Friarielli

🕒 1.000 g 📦 10 buste



Cicoria

🕒 1.000 g 📦 10 buste



Piselli fini

🕒 1.000 g 📦 10 buste



Piselli finissimi

🕒 1.000 g 📦 10 buste



Fave

🕒 450 g 📦 10 buste



Fagioli borlotti

🕒 450 g 📦 10 buste



Minestrone 15 verdure

🕒 1.000 g 📦 10 buste



Cipolla a fette

🕒 2.500 g 📦 4 buste



Misto per soffritto

🕒 1.000 g 📦 5 buste



Tris di verdure grigliate

🕒 1.000 g 📦 10 buste



Melanzane grigliate

🕒 1.000 g 📦 10 buste



Zucchine grigliate

🕒 1.000 g 📦 10 buste



Patate stick 10x10mm

🕒 2.500 g 📦 5 buste



Patate stick 12x12mm

🕒 2.500 g 📦 5 buste



*Patate steakhouse
18x20mm*

🕒 2.500 g 📦 5 buste



Patate stick da forno

🕒 1.000 g 📦 10 buste



*Patate round cut con buccia
(patate dippers)*

🕒 2.000 g 📦 6 buste

FRUTTA



*Fonte di sapore, salute
e benessere*

Source of taste, health and well-being



Fragole

🕒 2.500 g 📦 4 buste



Fragoline

🕒 2.500 g 📦 2 buste



Macedonia 4 frutti

🕒 2.500 g 📦 2 buste



Gelsi

🕒 2.500 g 📦 2 buste



Succo Limone

🕒 1.000 g 📦 10 buste



Succo Arancia

🕒 1.000 g 📦 10 buste



Succo Mandarino

🕒 1.000 g 📦 10 buste



Succo Anguria

🕒 1.000 g 📦 8 buste



Purea Fragola

🕒 1.000 g 📦 6 buste



Purea Melone

🕒 1.000 g 📦 6 buste



Purea Mango

🕒 1.000 g 📦 6 buste



Purea Lampone

🕒 1.000 g 📦 6 buste

BINDI

*Dai dessert della tradizione,
ai prodotti più innovativi
della pasticceria nazionale
ed internazionale*



Torte da forno



Torta della nonna

Pasta frolla con crema pasticcera al profumo di limone ricoperta con pinoli e mandorle

🕒 1.300 g 🍴 14 porzioni

⌚ 4/5 h



Cassata al forno (ricotta e cioccolato)

Base biscotto con crema di ricotta arricchita con gocce di cioccolato e scorze di arancia

🕒 1.600 g 🍴 14 porzioni

⌚ 4/5 h



Torta di mele

Pasta frolla e mele

🕒 1.300 g 🍴 14 porzioni

⌚ 4/5 h



Cheesecake alle fragole

Torta di ricotta e formaggio cremoso su base di biscotto con fragoline e ribes

🕒 1.540 g 🍴 14 porzioni

⌚ 4/5 h

Torte da pasticceria



Chocolate temptation

Crema con cioccolato con cacao, crunch alla nocciola e crema alla nocciola tra due strati di Pan di Spagna al cacao

🕒 1.300 g 🍴 12 porzioni

⌚ 4/5 h



Ricotta e pistacchio

Crema di pistacchio e ricotta fra morbidi Pan di Spagna, decorata con granello di pistacchio e nocciola

🕒 1.100 g 🍴 12 porzioni

⌚ 4/5 h



Tiramisù big

Pan di Spagna inzuppato al caffè e crema allo zabaione

🕒 1.750 g 🍴 20 porzioni

⌚ 4/5 h



Torta della nonna 4.0

Morbidi Pan di Spagna si alternano ad una crema alla vaniglia e panna fresca, una crema pasticcera ai limoni di Sicilia e un croccante crumble al burro; decorata con una glassa a specchio e pinoli tostati.

🕒 1.470 g 🍴 14 porzioni

⌚ 4/5 h



Profiterol scuro

Bigné con crema al gusto vaniglia e ricoperti con crema al cioccolato

🕒 1.300 g 🍴 8 porzioni

⌚ 4/5 h



Profiterol bianco

Bigné con crema al cioccolato e ricoperti con crema al gusto vaniglia

🕒 1.100 g 🍴 8 porzioni

⌚ 4/5 h



Cheesecake monterosa

Pan di Spagna con crema di formaggio e fragoline

🕒 1.300 g 🍴 12 porzioni

⌚ 4/5 h



New York cheesecake

Torta con formaggio cremoso

🕒 2.130 g 🍴 16 porzioni

⌚ 4/5 h

Monoporzioni



Crocante alle mandorle

95 g 9 pz.

Non scongelare



Crocante al pistacchio

95 g 9 pz.

Non scongelare



Crocante all'amarena

95 g 9 pz.

Non scongelare



Agrumi di Sicilia

100 g 9 pz.

Non scongelare



Soufflé al cioccolato

100 g 12 pz. 2/3 h

180° 4 min.

800 Watt 50 sec.
(da congelato)



Soufflé al pistacchio

90 g 12 pz. 2/3 h

180° 4 min.

800 Watt 50 sec.
(da congelato)



Soufflé al cioccolato bianco

100 g 12 pz. 2/3 h

180° 4 min.

800 Watt 50 sec.
(da congelato)



Crema catalana in coccio

115 g 8 pz. 1,5/2 h

200° 10/12 min.

900 Watt 90 sec.



Cremoso ai frutti rossi

110 g 9 pz.

1,5/2 h



Cremoso al pistacchio

100 g 9 pz.

1,5/2 h



Ispirazione al cheesecake

90 g 9 pz.

1,5/2 h



Tiramisù savoiardi

110 g 10 pz.

1,5/2 h



Cassatina

95 g 20 pz.

1,5/2 h



Red velvet

105 g 6 pz.

1,5/2 h

Monoporzioni gelato semifreddo



Semifreddo torroncino

75 g 12 pz.

Non scongelare



Semifreddo alle mandorle

75 g 12 pz.

Non scongelare



Tarturo classico

85 g 12 pz.

Non scongelare



Tartufo bianco

75 g 12 pz.

Non scongelare



Tartufo nocciola

75 g 12 pz.

Non scongelare



Tartufo al caffè

75 g 12 pz.

Non scongelare



Tartufo cheesecake

85 g 12 pz.

Non scongelare



Tartufo al limoncello

85 g 12 pz.

Non scongelare



Coppa mousse chantilly e caffè

80 g 12 pz.

Non scongelare



Coppa cheesecake monterosa

105 g 12 pz.

Non scongelare



Coppa profiterol

100 g 12 pz.

Non scongelare



Coppa tiramisù

100 g 12 pz.

Non scongelare



Coppa mousse cioccolato

80 g 12 pz.

Non scongelare

Monoporzioni gelato



Coppa Isabel

100 g 6 pz.

Non scongelare



Coppa yogurt e frutti di bosco

100 g 6 pz.

Non scongelare



Coppa caffè

95 g 6 pz.

Non scongelare



Coppa spagnola

100 g 6 pz.

Non scongelare



Coppa crema e pistacchio

100 g 6 pz.

Non scongelare



Coppa cioccolato e nocciola

100 g 6 pz.

Non scongelare



Coppa stracciatella

100 g 6 pz.

Non scongelare



Flute limoncello

100 g 8 pz.

Non scongelare



Cocco ripieno

140 g 12 pz.

Non scongelare



Limone ripieno

120 g 12 pz.

Non scongelare

Kids



*Principessa
(gelato alla fragola)*

40 g 12 pz.

Non scongelare



*Twitty
(gelato al fiordilatte)*

40 g 12 pz.

Non scongelare



*Pan Dan
(gelato al gusto vaniglia)*

40 g 12 pz.

Non scongelare



*Cip Ciok
(gelato al cioccolato)*

40 g 12 pz.

Non scongelare



New Prokass
di Cassataro

Contatti



Ingresso: Viale Madonie n.1/a, Finale di Pollina (PA), Italia, 90010

Punto vendita: Via Libertà n.148, Finale di Pollina (PA), Italia, 90010



Tel. 0921 426 679

Cell. 320 76 38 837 Antonio

Cell. 377 09 31 813 Domenico

Cell. 327 19 26 222 Giuliana



info@newprokass.it

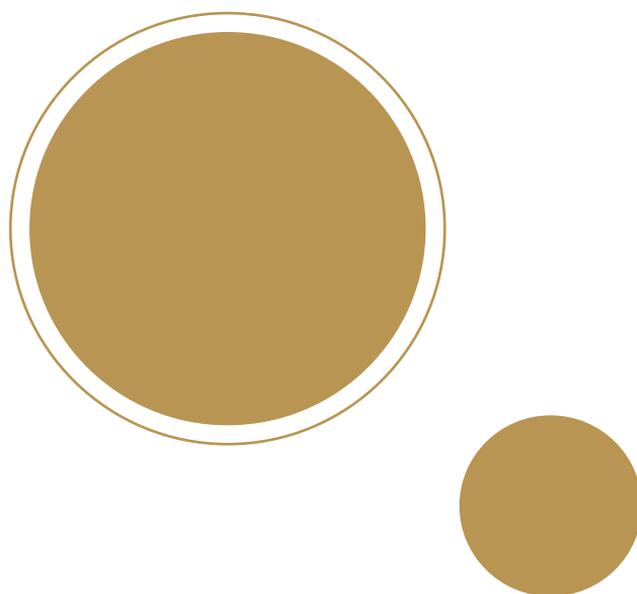
I nostri social



New Prokass di Cassataro D & A



@newpro_cassataro



**New Prokass
di Cassataro**

Viale Madonie 1/a, Finale di Pollina (PA), Italia, 90010

Cell. 320 76 38 837 - 327 19 26 222

info@newprokass.it

