



*Insieme per darti di più!*

**Collezione Prodotti  
2021-2022**



## *i nostri Partner:*



FINALE LIGURE

ALASSIO



IMPERIA

SANREMO

VENTIMIGLIA

MENTONE

MONTE-CARLO

CANNES



# Insieme per darti di più!

## CHI SIAMO

Siamo due aziende che commercializzano e distribuiscono prodotti surgelati in Liguria.

La Chierici & figlio copre la zona della provincia di Imperia e vicina Costa azzurra, la Liguria gel invece copre la provincia di Genova e Savona.

Abbiamo un'ampia gamma di prodotti che spaziano dalla prima colazione fino al dessert, con il preciso intento di soddisfare le più disparate esigenze provenienti dal mercato.

La nostra mission è diventare un punto di riferimento per bar, ristoranti e alberghi della zona, con un'attenta propensione alla soddisfazione del cliente, nostro più importante patrimonio.



Enrico Campostano  
Amministratore  
Liguria Gel



Mirco Chierici  
Amministratore  
Chierici & figlio



## INDICE

	pag.
<b>PRIMA COLAZIONE</b>	
• Croissant burro	7
• Croissant lievito madre	12
• Linea benessere	18
• Le specialità	20
• Selezione alberghi	22
• Linea mini	26
• Biscotti	28
• Sac a poche	28
• I già cotti	29
<b>SENZA GLUTINE</b>	32
<b>PRANZO E SNACK</b>	
• Rapidò	34
• Gourmet	35
• Pasta fresca surgelata	40
• Fast Food	41
<b>BAKERY</b>	
• Pane	47
• Buoni e Pronti	53
• Focacceria	54
• Pizzella	57
<b>APERITIVO</b>	60
<b>DESSERT E GELATI</b>	
• Dessert	64
• Torte	76
• Specialità siciliane	86
• Gelati impulso e vaschette	89
<b>SURGELATI</b>	95
<b>GHIACCIO</b>	100
<b>ATTREZZATURE</b>	101

## LEGENDA

-  scongelamento
-  forno
-  micro-onde
-  tostiera
-  friggitrice



**Vuoi sempre rimanere aggiornato sulle ultime novità e promozioni?**

**Unisciti ai nostri canali telegram!!!**



**Bar**

Il nostro canale  
dedicato ai Bar



**Scansiona il QR  
CODE per poter  
accedere al canale  
e UNISCITI per  
ricevere notifiche  
su novità e  
offerte!!!**



**Ristoranti**

Il nostro canale  
dedicato ai  
Ristoranti



# Portale B2B



Da oggi puoi fare gli ordini dei nostri prodotti ovunque tu desideri, con uno smartphone, un tablet oppure da PC.

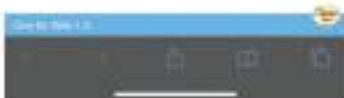
Il nostro portale ti consente di poter visualizzare tutta la nostra gamma prodotti suddivisa in varie categorie, a seconda della tipologia di prodotto.



Finestra di accesso al portale da smartphone



Finestra della categoria "Torte di pasticceria" all'interno della sezione prodotti del Portale



## Come attivare il servizio?

Per attivarlo è sufficiente fare richiesta al proprio commerciale di zona oppure facendo richiesta direttamente all'azienda tramite i contatti scritti sotto.

Le credenziali per il primo accesso verranno fornite dall'azienda, con possibilità da parte vostra di modificare, a vostro piacimento, la password dopo il primo accesso, accendendo all'area privata.

Per qualsiasi informazione non esitate a contattarci!

email: [info@chiericiefiglio.com](mailto:info@chiericiefiglio.com)

Telefono: 0184502727

# Prima Colazione

linea burro • linea margarina • linea benessere • le specialità • selezione alberghi

i mini • i già cotti • biscotti • caffè • sac a poche

i nostri Partner:



# CROISSANT BURRO



Croissant  
*Elysée*  
clean label

COD. DF 78822  
60 gr • 60 Pezzi

20-25' 160°-170° C

*Délicrance*  
UNA SENSAZIONE D'ALTEZZA



Croissant Harmonie  
COD. DF 7053  
60 gr • 100 Pezzi

20-25' 160°-170° C



Croissant Harmonie ai frutti rossi  
COD. DF 19219  
80 gr • 56 Pezzi

20-25' 160°-170° C

Superfarcito albicocca

17,5% burro  
COD. DF 79346  
70 gr • 60 Pezzi

20-25' 160°-170° C



Superfarcito cioccolato

17% burro  
COD. DF 79347  
70 gr • 60 Pezzi

20-25' 160°-170° C



Superfarcito crema al limone

17% burro  
COD. DF 79348  
70 gr • 60 Pezzi

20-25' 160°-170° C

# CROISSANT BURRO



## Croissant Delissimo vuoto

24% burro

**COD. DF 8031**

75 gr • 48 Pezzi

 18-20' 160°-170° C



## Superfarcito cioccolato

16,5% burro

**COD. DF 5046**

90 gr • 48 Pezzi

 20-25' 160°-170° C



## Superfarcito albicocca

17% burro

**COD. DF 5044**

90 gr • 48 Pezzi

 20-25' 160°-170° C



## Superfarcito al lampone

14% burro

**COD. DF 7147**

90 gr • 48 Pezzi

 18-20' 160°-170° C



## Superfarcito crema al limone

16,5% burro

**COD. DF 5047**

90 gr • 48 Pezzi

 20-25' 160°-170° C





**Integrale al miele**

17% burro

**COD. DF 28226**

90 gr • 48 Pezzi

 20-25' 160°-170° C



**Superfarcito pistacchio**

16,5% burro

**COD. DF 5493**

90 gr • 48 Pezzi

 20-25' 160°-170° C



**Croissant Harmonie albicocca**

**COD. DF 74838**

90 gr • 48 Pezzi

 18-20' 160°-170° C

**Croissant all albicocca  
e pesca**

faritura 15,5% • burro 19,5%

**COD. DF 76187**

100 gr • 40 Pezzi

 28-30' 160° C



**Integrale ai frutti di bosco**

17,5% burro

**COD. DF 28228**

100 gr • 40 Pezzi

 20-25' 160°-170° C



**Croissant Delissimo albicocca**

20% burro

**COD. DF 8037**

100 gr • 40 Pezzi

 20-25' 160°-170° C



**Pain au chocolat**

21% burro

**COD. DF 27235**

**COD. A 0632**

75 gr • 60 Pezzi



20-25'

160°-170° C



**Girella uvetta** 13,5% burro

**COD. DF 846**

96 gr • 60 Pezzi



20-25'

160°-170° C



**Fagottino 3 cioccolati**

15,5% burro

**COD. DF 27245**

100 gr • 60 Pezzi



20-25'

160°-170° C



**Croissant Royal**

**COD. 30506**

67 gr • 55 Pezzi



**Croissant Royal all albicocca**

**COD. 30041**

90 gr • 55 Pezzi



*Un prodotto premium  
ideale per chi ama il gusto inconfondibile  
del burro senza rinunciare  
alla semplicità e naturalezza dei sapori.*



**Croissant Vuoto BuRè** 24% burro  
COD. C 0134  
75 gr • 50 Pezzi

 20-25' 165-170° C



**Gran croissant albicocca BuRè** 24% burro  
COD. C 0133  
90 gr • 50 Pezzi

 20-25' 165-170° C



**Gran croissant crema BuRè** 24% burro  
COD. C 0132  
90 gr • 50 Pezzi

 20-25' 165-170° C



**Gran croissant ciok BuRè** 24% burro  
COD. C 0135  
90 gr • 50 Pezzi

 20-25' 165-170° C

# CROISSANT LIEVITO MADRE



**Gran croissant albicocca**  
**COD. A 1110**  
 95 gr • 50 Pezzi

**Croissant artigianale albicocca**  
**COD. A 1693**  
 70 gr • 70 Pezzi

 20-25' 180-190° C



**Gran croissant cioccolato**  
**COD. A 1116**  
 95 gr • 50 Pezzi

 20-25' 180-190° C



**Gran croissant crema**  
**COD. A 1111**  
 95 gr • 50 Pezzi

 20-25' 180-190° C



**Gran croissant vuoto**  
**COD. A 1113**  
 80 gr • 50 Pezzi

 20-25' 180-190° C



*La lievitazione naturale è la madre della linea dei prodotti da forno Mamita, dedicata a chi ama la genuinità e la leggerezza. Un processo che dura 48 dove il gusto inconfondibile dei cornetti San Giorgio incontra il sapore della tradizione.*



**Gran Croissant Crema**  
**COD. MC 006**  
 90 gr • 50 Pezzi

 20-25' 165-170° C



**Gran Cornetto alle More**  
**COD. MC 019**  
 90 gr • 50 Pezzi

 20-25' 165-170° C



**Cornetto vuoto**  
**COD. MC 002**  
 75 gr • 50 Pezzi

 20-25' 165-170° C



**Cornetto Albicocca**  
**COD. MC 005**  
 75 gr • 60 Pezzi

 20-25' 165-170° C



**Cornetto curvo vuoto** COD. SC 21747  
72 gr • 60 Pezzi  
**crema** COD. SC 211830  
85 gr • 60 Pezzi  
**albicocca** COD. SC 211886  
85 gr • 60 Pezzi



**Cornetto con cioccolato in scaglie**  
COD. SC 21837  
80 gr • 70 Pezzi



**Polacca**  
COD. SC 21839  
80 gr • 50 Pezzi



**Conchiglia vuota** COD. SC 11895  
60 gr • 90 Pezzi  
**Conchiglia cioccolato** COD. SC 41895  
90 gr • 60 Pezzi



**Olandesina crema**  
COD. SC 211880  
90 gr • 60 Pezzi



**Gran Cornetto Ciok**  
COD. MC 003  
90 gr • 50 Pezzi

 20-25' 165-170° C



**Twin crema e cioccolato**  
COD. SC 41815  
90 gr • 54 Pezzi



**Pain au chocolat**  
COD. SC 211877  
80 gr • 70 Pezzi



**Gran Cornetto Albicocca**  
COD. MC 004  
90 gr • 50 Pezzi

 20-25' 165-170° C



**Fagottino alle mele**  
COD. SC 31867  
80 gr • 70 Pezzi



**Intreccio cioccolato alla nocciola**  
COD. SC 311882  
80 gr • 60 Pezzi

# I DISPENSER SUPERCROISSANT

Pratici, robusti e garantiti a vita!



**Prendi, farcisci e servi!**

**Dai nuovo impulso alle  
tue vendite con il nuovo  
concept di  
Supercroissant!!!**

# Farcipolacca

Create per una conservazione a temperatura ambiente.  
Le creme hanno una **shelf life di 24 mesi**.

**Disponibili nei gusti:**



## **PISTACCHIO**

con il 15% di pistacchi

## **ALBICOCCA**

con il 35% di frutta



## **CREMA**

ricettazione "su misura"  
per la Polacca

## **GIANDUIA**

con il 15% di nocciole



## **BUONO!**

un nuovo gusto che cattura,  
con crema di latte e nocciole

# CROISSANT LINEA BENESSERE



## Benessere

*Dedicata a chi ama uno stile di vita sano o chi ha particolari esigenze alimentari. Un mix di ingredienti in grado di trasformare un tradizionale croissant in una prelibatezza per vegani, amanti delle farine speciali o, semplicemente, consumatori alla ricerca della leggerezza.*

## Novità

**Cornetto VEGANO al cioccolato**  
COD. CV 003

85 gr • 50 Pezzi

*L'unico ad avere il topping al cioccolato 100% certificato Vegano*



 20-25' 165-170° C



**Cornetto 5 CEREALI e frutti rossi**  
COD. C 2112

80 gr • 50 Pezzi

 20-25' 165-170° C



**Croissant INTEGRALE miele**  
COD. C 2008

80 gr • 60 Pezzi

 20-25' 165-170° C

**Tronchetto VEGANO mela e cannella**  
COD. TRSV 1

90 gr • 60 Pezzi

 20-25' 165-170° C



**Cornetto VEGANO vuoto**  
COD. CV 001

70 gr • 50 Pezzi

 20-25' 165-170° C



**Cornetto VEGANO albicocca**  
COD. CV 002

85 gr • 50 Pezzi

 20-25' 165-170° C



**Fagotto VEGANO ai cereali antichi e frutti rossi**  
COD. F 0116

85 gr • 50 Pezzi

 20-25' 165-170° C







**bindi**  
fantasia nel dessert®

**Novità**

**Cornetto ai carboni vegetali**  
COD. G 094  
65 gr • 48 Pezzi

 20-25' 180-190° C



**Croissant 5 cereali e mirtilli**  
COD. A 0226  
75 gr • 70 Pezzi

 20-25' 180-190° C

**Croissant cereali e arancia**  
COD. A 1085  
90 gr • 50 Pezzi

 20-25' 180-190° C



**Fagotto VEGANO**  
ai cereali antichi e frutti rossi  
COD. A 1106

85 gr • 50 Pezzi

 20-25' 180-190° C



**Mini Fagotto VEGANO**  
ai cereali antichi con frutti di bosco  
COD. A 1108

40 gr • 100 Pezzi

 20' 180° C



# CROISSANT LINEA BENESSERE

**Délic France**  
UNA STAMPA D'ESCLUSIVO



**Croissant VEGANO**  
pesca, aloe e curcuma  
COD. DF 18776

100 gr • 48 Pezzi

 20-25' 165-170° C



**Croissant integrale e semi**  
ai frutti di bosco  
COD. DF 28228

80 gr • 56 Pezzi

 22-24' 160° C



**Croissant VEGANO farro e quinoa**  
COD. DF 76907

80 gr • 56 Pezzi

 22-24' 160° C



**Croissant integrale con semi**  
al miele  
COD. DF 28226

80 gr • 56 Pezzi

 22-24' 160° C



**Croissant integrale e semi**

20% burro

COD. DF 6561

80 gr • 56 Pezzi

 22-24' 160° C



fantasia nel dessert

# LE SPECIALITÀ



**Conchiglia cioccolato**  
**COD. A 1082**  
 85 gr • 80 Pezzi

20-25' 180-190° C



**Conchiglia crema latte**  
**COD. A 1081**  
 85 gr • 80 Pezzi

20-25' 180-190° C



**Croissant bicolore cacao**  
**COD. A 1083**  
 95 gr • 50 Pezzi

20-25' 180-190° C



**Croissant bicolore lampone**  
**COD. A 1084**  
 85 gr • 80 Pezzi

20-25' 180-190° C



**Intreccio noci pecan** COD. A 1231  
 95 gr • 60 Pezzi

20-25' 180-190° C



**Strudel** COD. A 1707  
 80 gr • 80 Pezzi

20-25' 180-190° C



**Intreccio nocciola** COD. A 1091  
 90 gr • 60 Pezzi

20-25' 180-190° C



**Pancake** COD. A 2356  
 40 gr • 40 Porzioni  
 tipica frittella per la prima colazione  
 americana.



**Waffel** COD. B 2357  
 90 gr • 40 Porzioni  
 dolce a cialda. Croccante fuori e  
 morbido internamente

Scongelamento 1.5/2 ore. Conservazione del prodotto scongelato fino a 2 giorni in frigorifero

# LE SPECIALITÀ



**Cioccolatissimo**  
COD. D 0301

90 gr • 50 Pezzi

20-25' 165-170° C

**Novità**



**Conchiglia ciok**  
COD. C 1610

95 gr • 60 Pezzi

25-30' 170-180° C



**Novità**



**Conchiglia panna latte**  
COD. C 1605

110 gr • 60 Pezzi

25-30' 170-180° C



**Sfogliatella riccia**  
COD. S 0429

60 gr • 120 Pezzi

35-38' 180-190° C



**Stello**  
Cioccolato Bianco e Gianduia  
COD. S 0502

90 gr • 60 Pezzi

20-25' 165-170° C

**Duetto Ciok**  
COD. D 0301

90 gr • 50 Pezzi

20-25' 165-170° C

## Novita' PANDORI



TOPPING  
zucchero

CODICE    
BP001 60 g 60 pz

 165/170°C

 20/22 min.

Pasta lievitata morbida dal sapore di latte e burro, con zucchero in superficie. Il Pandori segue un processo di lievitazione naturale che lo rende leggero, genuino e soffice



Sfogliatella frolla  
COD. S 0423 **Novita'**  
130 gr • 60 Pezzi

 20-25' 165-170° C



Cuor di sfoglia ciok  
COD. C 1301

95 gr • 50 Pezzi

 25-30' 170-180° C



Fior di fichi e noci  
COD. F 1706

85 gr • 60 Pezzi

 25-30' 170-180° C



Treccina crema  
COD. T 0710

95 gr • 60 Pezzi

 25-30' 170-180° C

# SELEZIONE ALBERGHI



**Mini croissant vuoto**  
**COD. C 0443**  
 40 gr • 100 Pezzi

18-20' 165-170° C



**Mini croissant albicocca decor**  
**COD. C 1332**  
 45 gr • 100 Pezzi

18-20' 165-170° C



**Mini croissant ciocch decor**  
**COD. C 1324**  
 45 gr • 100 Pezzi

18-20' 165-170° C



**Mini croissant crema decor**  
**COD. C 0124**  
 45 gr • 100 Pezzi

18-20' 165-170° C



**Croissant Vuoto**  
**COD. A 1100**  
 50 gr • 100 Pezzi

25' 180° C



**Croissant Cioccolato**  
**COD. A 1101**  
 55 gr • 100 Pezzi

25' 180° C




**Burro e cereali (19% burro)**  
**COD. A 2375**  
 52 gr • 90 Pezzi

25' 180° C



**Croissant Crema**  
COD. A 1104  
55 gr • 100 Pezzi

 25' 180° C



**Croissant Albicocca**  
COD. A 1103  
55 gr • 100 Pezzi

 25' 180° C

# SELEZIONE ALBERGHI

Scongelamento 4/5 ore. Conservazione del prodotto scongelato fino a 6 giorni in frigorifero



**Crostata Vegana**  
4 cereali limone e zenzero  
COD. B 1125

900 gr • 12 Porzioni



**Crostata ai mirtilli**  
fragrante frolla con farina integrale e mirtilli.  
COD. B 2747

1.000 gr • 12 Porzioni



**Crostata Vegana**  
4 cereali sambuco e lampone  
COD. B 1127

900 gr • 12 Porzioni



**Torta soffice pere e cioccolato**  
soffice impasto al cioccolato con pere sciroppate.

COD. B 0426

1000 gr • 12 Porzioni



**Torta soffice alle carote**  
soffice impasto a base di carote spolverato con zucchero a velo  
COD. B 2621

1.000 gr • 12 Porzioni



**Torta soffice saraceno mirtilli e ribes**  
Soffice impasto con grano saraceno, farcito con mirtilli e ribes  
COD. B 2732

1.000 gr • 12 Porzioni



**Torta soffice cioccolato**  
soffice impasto al cacao  
COD. B 2340

1.000 gr • 12 Porzioni





**Crostata all albicocca**  
fragrante pasta frolla farcita con albicocche  
**COD. B 2473**  
1.100 gr • 12 Porzioni



**Crostata al cioccolato**  
fragrante pasta frolla farcita con cioccolato  
**COD. B 2475**  
1.100 gr • 12 Porzioni



**Torta soffice yogurt**  
soffice impasto allo yogurt  
**COD. B 2342**  
1.000 gr • 12 Porzioni



**Torta soffice mele**  
soffice impasto alle mele  
**COD. B 2341**  
1.000 gr • 12 Porzioni



**Torta soffice marmorizzata**  
soffice impasto di cacao e yogurt  
**COD. B 2622**  
1.000 gr • 12 Porzioni



**Mele/Cioccolato: PRETAGLIATA**  
torta a due gusti  
**COD. B 1517**  
1.300 gr • 14 Porzioni



**Nonna/Macao: PRETAGLIATA**  
torta a due gusti  
**COD. B 1516**  
1.250 gr • 14 Porzioni



**Zagara/Beatrice: PRETAGLIATA**  
torta a due gusti  
**COD. B 1470**  
1.300 gr • 14 Porzioni

# LINEA MINI



## Mini Krapfen crema COD. DF 2124

25 gr • 104 Pezzi

90-120'

## Mini Krapfen vuoto COD. DF 4950

16 gr • 140 Pezzi

90'



## Mini ciambella cod A 0225

19 gr • 132 Pezzi

Scongelamento 1.5/2 ore.  
Conservazione del prodotto scongelato 1 giorno  
a temperatura ambiente



## Assortimento Mini

24% burro

### COD. DF 2454

25 gr • 120 Pezzi

14-16' 160° C

## Mix Mini Harmonie

impasto con burro e margarina

### COD. DF 79366

30 gr • 126 Pezzi



## Mix Mini Danish

### COD. DF 1307

25 gr • 120 Pezzi

18-20' 160° C



## Mini Tulipano ai mirtilli

### COD. DF 74738

26 gr • 42 Pezzi

60'



## Mini Tulipano al cioccolato farcito al cioccolato bianco

### COD. DF 74736

26 gr • 42 Pezzi

60'



## Mini macarons

### COD. DF 78460

15 gr • 48x2 Pezzi

Scongelamento 1 ora



**Mini croissant vuoto**  
**COD. C 0443**  
 40 gr • 100 Pezzi

 18-20' 165-170° C



**Mini croissant albicocca decor**  
**COD. C 1332**  
 45 gr • 100 Pezzi

 18-20' 165-170° C




**Mini croissant Delifrance**  
**COD. DF 79335**

25 gr • 120 Pezzi  
 18-20' 180° C



**Mini croissant cioc decor**  
**COD. C 1324**

45 gr • 100 Pezzi  
 18-20' 165-170° C




**Mini Fagotto VEGANO**  
 ai cereali antichi con frutti di bosco  
**COD. A 1108**

40 gr • 100 Pezzi

 20' 180° C




**Mini croissant crema decor**  
**COD. C 0124**

45 gr • 100 Pezzi  
 18-20' 165-170° C



**Sorrisini**  
**COD. S 0420**

25 gr • 160 Pezzi  
 20-22' 165-170° C

# BISCOTTI



## Biscotti assortiti COD. A 2350

1.000 gr

Bacio di dama al cacao, Cuore di frolla, Incanto alla ciliegia, Occhio di bue all'albicocca.  
Scongellamento 1,5/2 ore. Conservazione del prodotto scongelato fino a 10 giorni in frigorifero



## Poker di Frolle

Charlotte all'albicocca, Rugantino alla nocciola, Esse, Zaletta.

### COD. A 1621

60 gr • 47 Pezzi

Scongellamento 1,5/2 ore. Conservazione del prodotto scongelato fino a 10 giorni in frigorifero



## Cookies

biscotto di pasta frolla con cioccolato fondente

### COD. A 0343

70 gr • 48 Pezzi

Scongellamento 1,5/2 ore. Conservazione del prodotto scongelato fino a 10 giorni in frigorifero

# SAC A POCHE

## Crema Gran Croissant

Crema pasticcera tradizionale dal delicato aroma di vaniglia

### COD. P7F 27

1 Kg. • 8 Pezzi



# I GIÀ COTTI



**Mini Krapfen crema COD. DF 2124**  
25 gr • 104 Pezzi

 90-120'

**Mini Krapfen vuoto COD. DF 4950**  
16 gr • 140 Pezzi

 90'



**Mini ciambella COD. A 0225**  
19 gr • 132 Pezzi

 180'

**Krapfen vuoto COD. A 1093**  
50 gr • 24 Pezzi

 90-120' Dopo il rinvenimento non ricongelare e consumare entro 24 ore.

**Krapfen crema COD. A 1095**  
70 gr • 24 Pezzi



**Maxi Ciambella zuccherata COD. C 0603**  
100 gr • 36 Pezzi

 60-90' Dopo il rinvenimento non ricongelare e consumare entro 24 ore.



**Ciambella crema COD. DF 19122**  
75 gr • 36 Pezzi

**COD. C 0609**  
95 gr • 40 Pezzi

 180'

# I GIÀ COTTI



## Pasticciotto alla crema

**COD. A 0221**

95 gr • 20 Pezzi

 90-120'

Dopo il rinvenimento non ricongelare e consumare entro 24 ore.



## Tulipano al cioccolato

**COD. DF 27684**

90 gr • 20 Pezzi

 120'



## Tulipano al cioccolato farcito al cioccolato bianco

**COD. DF 28971**

90 gr • 20 Pezzi

 120'



## Nature

Una deliziosa ricetta al burro super morbida 20% burro

**COD. DF 18234**

65 gr • 24 Pezzi

Scongellamento 2.5/3 ore.



## Tulipano ai cereali farcito ai frutti di bosco

**COD. DF 28167**

90 gr • 20 Pezzi

 120'



## Tulipano albicocca

**COD. DF 27686**

90 gr • 20 Pezzi

 120'



## Tulipano farcito mela

**COD. DF 75453**

100 gr • 20 Pezzi

 120'



**Ciambella vuota al burro**  
COD. DF 19120

60 gr

 90-120'



**Muffin pistacchio**  
COD. DF 75457

90 gr • 20 Pezzi

Scongellamento 2.5/3 ore.



**Mini Tulipano al cioccolato farcito  
al cioccolato bianco**  
COD. DF 74736

26 gr • 42 Pezzi

 60'



**Mini Tulipano ai mirtilli**  
COD. DF 74738

26 gr • 42 Pezzi

 60'



**Mini Tulipano nature**  
COD. DF 28405

26 gr • 42 Pezzi

 60'



**Mix fashion donut**

frutti di bosco, lampone, crema, cioccolato

**COD. DF 19140**

72 gr • 48 Pezzi

 150'



**Donut cioccolato**  
COD. DF 19139

70 gr • 48 Pezzi

 150'

# SENZA GLUTINE



**Cornetto albicocca**  
**COD. GFC 03**  
 100 gr • 15 Pezzi



**Cono panna Magrini**  
**COD. 4957**  
 80 gr • 24 Pezzi



**PEPINO**  
**Vaschetta lt.2,0**

- |               |            |
|---------------|------------|
| Cacao         | COD. 2672A |
| Fior di latte | COD. 2672B |
| Pistacchio    | COD. 2672M |
| Nocciola      | COD. 2672F |



**Coppa frutti di bosco**  
**COD. B1124**  
 100 gr • 12 Pezzi



**Coppa tiramisù**  
**COD. B1123**  
 100 gr • 12 Pezzi

**Novita®**

**Novita®**



**Mini fagotto di verdure e formaggio**  
**COD. EL 25182**  
 1.000 gr • 4 Pezzi



**Mini fagotto di patate e salmone**  
**COD. EL 25194**  
 1.000 gr • 4 Pezzi



**Mini rostini di patate**  
**COD. EL 22252**  
 3.000 gr • 2 Pezzi





**Tagliatina di pollo con verdure grigliate**  
COD. GO 7404  
300 gr • 6 Pezzi



**Riso Venere con gamberi e zucchine**  
COD. GO 9796  
300 gr • 6 Pezzi



**Mini triangoli rosti di speck**  
COD. EL 22639  
1.000 gr • 4 Pezzi



**Patate combi frites ondulate**  
COD. EL 21467  
1.600 gr • 5 Pezzi



**Patate prinzezz**  
COD. EL 21259  
2.000 gr • 5 Pezzi



**Stick rosti**  
COD. EL 22641  
1.000 gr • 4 Pezzi

# Scegli la pasta. Scegli la salsa.

La pasta precotta e surgelata che, abbinata ad una delle tante salse disponibili, ti consente di preparare velocemente primi piatti appetitosi. Un motivo in più per dare ai tuoi clienti un pasto gustoso e ricco di qualità.



Lo scaldapasta è in comodato d'uso gratuito con un consumo minimo di 10 pasti al giorno.



COD. RA 8032  
Pasta di semola di grano duro  
**trofie**



COD. RA 8020  
Pasta di semola di grano duro  
**penne**



COD. RA 8023  
Pasta di semola di grano duro  
**fusilli**



COD. RA 8021  
Pasta di semola di grano duro  
**spaghetti**



COD. RA 8003  
Pasta all'uovo  
**tagliatelle**



COD. RA 8041  
Pasta ripiena  
**ravioli**  
ricotta e spinaci



COD. RA 8063  
Gnocchi di patate  
**gnocchi mignon**

## I sughi



**carbonara**



**pesto**

**bolognese**



**pomodoro e basilico**



**arrabbiata**



*...lasciati avvolgere dai  
sapori della tradizione  
gastronomica italiana...*

# i Primi

4-5' 800 W



## Spaghetti al pomodoro e basilico COD. GO 6422

300 gr • 6 Pezzi

Ingredienti: pomodoro 39%, semola di grano duro, olio di semi di girasole, cipolle, carote, sedano, olio extra vergine di oliva 1%, sale, basilico 0,5%, amido di frumento, aglio, pepe, zucchero.



## Tagliatelle alla bolognese COD. GO 6432

300 gr • 6 Pezzi

Ingredienti: pomodoro, semola di grano duro, carne di manzo 8%, olio di semi di girasole, carne di maiale 5,5%, uova, carote, pancetta, cipolle, sedano, sale, vino bianco, aglio, spezie.



## Spaghetti alla carbonara COD. GO 6418

300 gr • 6 Pezzi

Ingredienti: latte scremato reidratato, semola di grano duro, pancetta 12%, uova 6%, formaggi, panna, burro, farina di grano tenero, olio di semi di girasole, sale, pepe, aromi.



## Pappardelle con funghi porcini COD. GO 6452

300 gr • 6 Pezzi

Ingredienti: funghi champignon 31%, acqua, semola di grano duro, funghi porcini 7,5%, uova, panna, farina di frumento, burro, olio di semi di girasole, cipolle, prezzemolo, olio extra vergine di oliva, sale, estratto di lievito, lattosio, farina di riso, proteine vegetali, basilico, aglio, aromi.



## Spaghetti alla marinara COD. GO 6466

300 gr • 6 Pezzi

Ingredienti: pomodoro, semola di grano duro, seppie 7,5%, calamari 6%, polpo 3%, gamberetti 2%, brodo di vongole, olio di semi di girasole, vongole 1,5%, olio extra vergine di oliva, sale, farina di frumento, aglio, aroma, farina di riso, cipolle, prezzemolo, peperoncino.



## Tagliolini verdi con panna e speck COD. GO 6431

300 gr • 6 Pezzi

Ingredienti: semola di grano duro, latte scremato, panna 14%, speck 6%, uova, farina di grano tenero, spinaci 3%, olio di semi di girasole, burro, sale, aromi, pepe.

## Novita'

## Caserecce al pesto di basilico COD. GO 9999

300 gr • 6 Pezzi

Ingredienti: pasta di semola di grano duro 63% [semola di grano duro (glutine), acqua, sale], besciamella [acqua, latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, farina di grano tenero (glutine), amido di frumento (glutine)], olio extra vergine di oliva 5%, olio di semi di girasole, basilico 4,5%, formaggio Grana Padano 3% (latte, sale, caglio, conservante: lisozima d'uovo), formaggio Pecorino Romano 1% (latte), sale, aglio, pepe bianco. Può contenere tracce di soia.





**Penne all'arrabbiata**  
**COD. GO 6428**

300 gr • 6 Pezzi  
 Ingredienti: pomodoro 54%, semola di grano duro, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, cipolle, prezzemolo, sale, acciughe, aglio, peperoncino, zucchero.



**Gnocchi di patate al ragù**  
**COD. GO 6423**

300 gr • 6 Pezzi  
 Ingredienti: gnocchi di patate, pomodoro, carne di manzo, carne di maiale, olio di semi di girasole, pancetta, carote, cipolle, grasso di suino, sedano, sale, vino bianco, amido di frumento, destrosio, zucchero, aglio, aromi, pepe.



**Pennette al salmone affumicato**  
**COD. GO 6408**

300 gr • 6 Pezzi  
 Ingredienti: latte scremato reidratato, semola di grano duro, panna, pomodoro, salmone affumicato 3,5%, salmone fresco 3,5%, burro, farina di frumento, olio di semi di girasole, sale, cipolle, brandy, prezzemolo, aglio, pepe, aromi.



**Gnocchi di patate ai 4 formaggi**  
**COD. GO 6433**

300 gr • 6 Pezzi  
 Ingredienti: gnocchi di patate, latte scremato reidratato, formaggi 5%, panna, burro, farina di grano tenero, formaggio Gorgonzola 0,5%, olio di semi di girasole, sale, prezzemolo, pepe.



**Ravioli di magro al pomodoro**  
**COD. GO 6447**

300 gr • 6 Pezzi  
 Ingredienti: pomodoro 36%, ricotta 15%, semola di grano duro, olio di semi di girasole, uova, bieta 2,5%, cipolle, farina di grano tenero, carote, sedano, olio extra vergine di oliva, formaggio Parmigiano Reggiano, patate, sale, fibra vegetale, amido di frumento, zucchero, aglio, lievito di birra, pepe.



**Tortellini alla panna e prosciutto**  
**COD. GO 6412**

300 gr • 6 Pezzi  
 Ingredienti: latte scremato reidratato, semola di grano duro, panna 7%, prosciutto cotto 6%, uova, carne di maiale, olio di semi di girasole, mortadella, burro, formaggio Grana Padano, carne di manzo, farina di grano tenero, formaggio Parmigiano Reggiano, sale, brandy, aromi, lievito di birra, spezie.

**Cannelloni ricotta e spinaci con besciamella**  
 2.000 gr • 2 confezioni/cartone  
**COD. V 106**



**Lasagne alla bolognese**  
 2.500 gr • 2 confezioni/cartone  
**COD. V 100**

# i Primi



## Risotto alla milanese / zafferano COD. GO 6744

300 gr • 6 Pezzi

Ingredienti: riso parbolied precotto, Grana Padano 4%, burro 3%, farina di frumento, cipolle, carne di maiale, olio extra vergine di oliva, olio semi di girasole, sale, vino bianco, estratto di lievito, lattosio, farina di riso, funghi porcini secchi, proteine vegetali, prezzemolo, basilico, estratto di carne, zafferano, aromi.



## Riso Venere con gamberi e zucchine COD. GO 9796

300 gr • 6 Pezzi

Ingredienti: riso venere integrale parzialmente cotto 58,5% (riso, acqua, sale), gamberetti 23% (gamberetti, sale, antiossidanti E330-E331), zucchine 22%, porri, olio extravergine di oliva 4%, vino bianco, sale, erba cipollina, prezzemolo, peperoncino. Può contenere tracce di pesce, molluschi, soia, latte, uova e sedano.



## Risotto ai porcini COD. GO 6420

300 gr • 6 Pezzi

Ingredienti: riso parbolied precotto, funghi champignon, 20%, acqua, panna, funghi porcini 6%, olio di semi di girasole, farina di frumento, burro, olio extra vergine di oliva, cipolle, sale, prezzemolo, estratto di lievito, lattosio, farina di riso, proteine vegetali, basilico, aglio, aromi.



## Risotto alla pescatora COD. GO 6450

300 gr • 6 Pezzi

Ingredienti: riso parbolied, pomodoro, ciuffetti di seppia 11%, calamari 9%, cozze sgusciate 5%, polpo 4%, gamberetti sgusciati 3%, olio di semi di girasole, vongole sgusciate 2%, olio extra vergine di oliva, aglio, sale, cipolle, prezzemolo, zucchero, aroma, amido di frumento, vino bianco, pepe, peperoncino. Può contenere tracce di pesce.



## Lasagne alla bolognese COD. GO 6680

350 gr • 6 Pezzi

Ingredienti: ragù di carne 42%, besciamella, semola di grano duro, formaggi, uova.



## Cannelloni ricotta e spinaci COD. V 106

350 gr • 6 Pezzi

Ingredienti: besciamella, ricotta 22%, pomodoro, semola di grano duro, spinaci 5%, uova, formaggio Grana Padano, latte intero in polvere, patate in fiocchi, sale, olio di semi di girasole, burro, zucchero, fibra vegetale, cipolle, farina di riso, olio extra vergine di oliva, aglio, noce moscata.



## Arancino al ragù punta 26 pezzi

## Arancino agli spinaci rotondo 26 pezzi

# i Secondi

5-6' 800 W



## Cotoletta di pollo con patate al forno COD. GO 6476

300 gr • 6 Pezzi

Ingredienti: patate al forno 62%, cotoletta di pollo 38%, olio vegetale, fiocchi di patate, amido di frumento, proteine del latte, latte scremato, farina di riso, sale, aromi, fibra vegetale.

## Tagliatina di pollo con verdure grigliate COD. GO 7404

300 gr • 6 Pezzi

Ingredienti: vegetali in proporzione variabile 44%, filetto di pollo 41%, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, cipolla, amido, sale, zucchero, destrosio, amido modificato, siero di latte, latte scremato in polvere, piante aromatiche, stabilizzante E450, aromi.



## Arrosto di maiale con patate novelle COD. GO 6471

300 gr • 6 Pezzi

Ingredienti: patate 45%, carne di suino 37%, olio di semi girasole, cipolle, farina di grano tenero, carote, carne di bovino, sedano, sale, vino bianco, funghi porcini secchi, patate aromatiche, aglio, aromi.



## Melanzane alla parmigiana COD. GO 6475

300 gr • 6 Pezzi

Ingredienti: pomodoro 49%, melanzane 30%, mozzarella 7,5%, olio di semi di girasole, formaggio, cipolle, olio extra vergine di oliva, zucchero, amido di frumento, sale, basilico, aglio.



## Scaloppine ai funghi con patate COD. GO 6749

300 gr • 6 Pezzi

Ingredienti: filone di maiale 38%, patate 36%, funghi champignons 17%, panna, olio di semi di girasole, farina di grano tenero, burro, sale, vino bianco, funghi orcini secchi 0,4%, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, piante aromatiche, estratto di lievito, lattosio, farina di riso, proteine vegetali, cipolla, aglio, aromi.



## Petto di pollo con carote e patate COD. GO 6489

300 gr • 6 Pezzi

Ingredienti: carne di pollo 52%, spinaci 39%, patate 22%, olio di semi di girasole, olio extra vergine di oliva, burro, sale, cipolle, erbe aromatiche, aglio, può contenere tracce di glutine.

## Arancina al prosciutto COD. DC 00168

200 gr • 15 Pezzi

Ingredienti: riso alla curcuma ripieno di besciamella e cubetti di prosciutto cotto e mozzarella.

## Arancina al ragù COD. DC 00163

200 gr • 15 Pezzi

Ingredienti: riso aromatizzato alla curcuma ripieno di ragù alla bolognese, con carne tritata, piselli e spezie.



# PASTA FRESCA SURGELATA



**Gnocchi patate extra**  
COD. PR 017  
2.500 gr • 2 confezioni/cartone



**Ravioli alla ligure**  
COD. PR 001  
2.500 gr • 2 confezioni/cartone



**Ravioli di burage sfoglia velo**  
COD. PR 040  
2.500 gr • 2 confezioni/cartone



**Pansotti di magro**  
(ricotta e spinaci)  
COD. PR 002  
2.500 gr • 2 confezioni/cartone



**Trofie**  
COD. PR 013  
2.500 gr • 2 confezioni/cartone



**Tagliatelle**  
COD. PR 026  
2.500 gr • 1 confezioni/cartone



**Tagliolini**  
COD. PR 025  
2.500 gr • 1 confezioni/cartone



**Novita<sup>®</sup>**  
**Ravioli alle olive Taggiasche**  
Prodotto su ordinazione  
2.500 gr • 1 confezioni/cartone



# Fast Food

Hamburger cotti - Hamburger crudi - Cotolette - Patatine fritte



# HAMBURGER GIÀ COTTI

BURGER 94 GR.  
COD. PRD 101931


30 Pezzi/Cartone

BURGER 200 GR.  
COD. GE 746

10 Pezzi/Cartone

BURGER FASSONA GRIGLIATO 110 GR.  
COD. GPHAM 0



40 Pezzi Kg.4,3/Cartone

 scaldare con forno o tostiera



Cotoletta di filetto di pollo  
*Viennese*  
COD. EL 72729  
190 gr • Kg. 2x5

Cotoletta di filetto di pollo  
COD. PRD 103026  
96 gr • 26 Pezzi

	3'	190° C
	11'	200° C

# HAMBURGER DA CUOCERE

HAMBURGER FASSONA 150 GR.  
COD. GHAM 02  
29 Pezzi Kg.4,35/Cartone

cuocere sulla piastra



**OMG burger**  
100 gr. Pezzi 20



**BURGER DI VERDURE PANATO**  
COD. 310284  
125 gr • Kg. 1x4



**Mc Cain 3/8 (friggitrice)**  
COD. S 00002  
2.500 gr. • 5 Buste/Cartone



**Mc Cain 1-2-3 (forno)**  
COD. S 00068  
2.500 gr. • 4 Buste/Cartone



**Mc Cain Julienne (friggitrice)**  
COD. S 00092  
2.500 gr. • 5 Buste/Cartone



**Mc Cain Steckhouse (friggitrice)**  
COD. S 00215  
2.500 gr. • 5 Buste/Cartone



**Mc Cain Bravas (forno)**  
COD. S 00248  
2.500 gr. • 5 Buste/Cartone



**Mc Cain Crispers (friggitrice)**  
COD. S 01476  
2.500 gr. • 4 Buste/Cartone



**Patate combi frites ondulate (forno)**  
COD. EL 21467  
1.600 gr • 5 Pezzi

**Patate prinzezz (forno)**  
COD. EL 21259  
2.000 gr • 5 Pezzi



**Fry n dip (friggitrice)**  
COD. S 00477  
2.500 gr. • 5 Buste/Cartone





**Fagiolini pastellati**  
**COD. 353284** 1.000 gr • 3 Buste/Cartone



**Misto vegetale per caponata**  
**COD. 353250** 1.000 gr • 6 Buste/Cartone



**Melanzane a rondelle panate**  
**COD. 310637** 1.000 gr • 4 Buste/Cartone



**Misto tricolore pastellato**  
**COD. 353255** 1.000 gr • 6 Buste/Cartone



**Tris grigliate stick**  
**COD. 310627** 1.000 gr • 4 Buste/Cartone



**Peperoni a fette grigliati**  
**COD. 310618** 1.000 gr • 4 Buste/Cartone



**Zucchine a fette grigliate**  
**COD. 310620** 1.000 gr • 4 Buste/Cartone



**Melanzane a fette grigliate**  
**COD. 310204** 1.000 gr • 4 Buste/Cartone



**Fagiolini finissimi**  
**COD. 300052** 2.500 gr • 4 Buste/Cartone



**Piselli finissimi**  
**COD. 310145** 2.500 gr • 4 Buste/Cartone



**Spinaci cubello**  
**COD. 300371** 2.500 gr • 4 Buste/Cartone

# Bakery

piccoli formati - panini da farcire - grandi formati - focacceria varia

i nostri partner:



# Piccoli formati



Mini frustino  
COD. 47959  
35 gr • Kg. 4

8-10' 190° C



Mix bocconcini rustici  
COD. 49752  
25 gr • Kg. 3

7-10' 215° C

Mix mini navette colorate  
COD. DF 18068  
10 gr • 120 Pezzi



Mini rosette 4 varietà  
COD. 808  
35 gr • 120 Pezzi

10' 200° C

Assortimento mini panini rustici 4 varietà  
COD. 809  
35 gr • 120 Pezzi

10' 190° C



Bastoncini di pane  
COD. 1695  
20 gr • 160 Pezzi

5' 180° C

Mini panini Buongustaio 4 varietà  
COD. 822  
35 gr • 120 Pezzi

10' 190° C



# Panini da farcire



**Pelatone 13x13**  
**COD. ST 264**  
 12 gr • 38 Pezzi

25-30'



**Pane puccia**  
**COD. DF 19008**  
 130 gr • 30 Pezzi

20' 7' 200° C

**Piadina maxi romagnola**  
**COD. FFPIAD 6606**  
 110 gr • 36 Pezzi

25-30'



**Gran focaccia sale e olio**  
**COD. DF 19490**  
 130 gr • 24 Pezzi



**Bughy pretagliato**  
**COD. 50625**  
 80 gr • 54 Pezzi

10' 5' 180° C



**Maxi toast 15x15**  
**COD. 49140**  
 71 gr • 35 Pezzi

25-30'



**Ciabatta pretagliata**  
**COD. 49143**  
 120 gr • 30 Pezzi

15' 5' 180° C



**Ciabatta intera**  
**COD. 47411**  
 120 gr • 32 Pezzi





**Giotto**  
**COD. DF 74161**  
 100 gr • 25 Pezzi

6' 190° C



**Giotto Aurea**  
**COD. DF 74454**  
 120 gr • 26 Pezzi

8' 180° C



**Ciabattina con 4% olio d oliva extravergine**  
**COD. DF 74504**  
 100 gr • 36 Pezzi

16' 180° C



**Gourmy burger**  
**COD. 49739**  
 100 gr • 25 Pezzi

10' 190° C



**Sfilatino Veneziano piccolo**  
**COD. DF 77574**  
 140 gr • 22 Pezzi

8' 180° C



**Pane hamburger sesamo**  
**COD. 49131**  
 75 gr • 48 Pezzi

**Pane hamburger jumbo**  
**COD. ST 140**  
 90 gr • 36 Pezzi

**Spuntello tradizionale**  
**COD. DF 74702**  
 115 gr • 45 Pezzi

10' 190° C



**Hot dog tagliato a libro**  
**COD. 49133**  
 75 gr • 36 Pezzi

15' 3-4' 180° C

**Sfilatino piccolo multicereali**  
**COD. DF 74450**  
 110 gr • 34 Pezzi

12' 180° C



**Ciabatta pretagliata**  
**COD. DF 27746**  
 100 gr • 36 Pezzi

8' 180° C



# Panini da farcire



**OMG Burger**  
**COD. 1324**  
 100 gr. • 48 Pezzi

**Novita**

10' | 190° C



**Focaccia francese naturale**  
**COD. 205218**  
 100 gr. • 48 Pezzi

10' | 190° C



**Novita**

**OMG Ciabatta**  
**COD. 2548**  
 115 gr. • 60 Pezzi

10' | 190° C



**Assortimento Bagel**  
**tagliati 3 varietà**  
**COD. 3909**  
 75 gr. • 45 Pezzi

90'



**Panino per hamburger**  
**Laugen**  
**COD. 1994**  
 80 gr. • 30 Pezzi

5-6' | 180° C



# Grandi formati



**Sfilatino Veneziano rustico**  
COD. DF 77575  
220 gr • 30 Pezzi

 18' 190° C



**Sfilatino Aurea**  
COD. DF 74446  
200 gr • 16 Pezzi

 18' 180° C



**Ciabatta grano tenero**  
COD. DF 74126  
265 gr • 10 Pezzi

 16' 180° C

# Grandi formati



**Baguette 280 gr.**  
**COD. 49109**  
 280 gr • 40 Pezzi

10-15' 18' 200° C



**Baguettino**  
**COD. 49111**  
 150 gr • Kg. 6

10-15' 18' 200° C



**Pane di cristallo**  
**COD. 60330**  
 270 gr • 18 Pezzi

30-40' 15' 200° C

## buoni e pronti



**Focaccia prosciutto e formaggio**  
**COD. P 1264**  
 320 gr • 12 Pezzi

  7' se congelato 3' se scongelato 250° C



**Focaccia Caprese**  
 con mozzarella, pomodoro e olive  
**COD. P 1141**  
 360 gr • 12 Pezzi

  7' se congelato 3' se scongelato 250° C



**Panzerotto mediterraneo**  
 con pomodoro e formaggio  
**COD. P 1003**  
 120 gr • 10 Pezzi

  7' se congelato 3' se scongelato 250° C



**Focaccia mozzarella e rucola**  
**COD. P 1500**  
 320 gr • 12 Pezzi

  7' se congelato 3' se scongelato 250° C





**Easy pizza**  
 con mozzarella e pomodoro  
**COD. P 0099**  
 120 gr • 10 Pezzi

  7' se congelato 3' se scongelato 250° C



**Focaccia speck e brie**  
**COD. P 1519**  
 300 gr • 12 Pezzi

  7' se congelato 3' se scongelato 250° C

# FOCACERIA



**Focaccia al formaggio da dorare**  
**COD. ZA 10062**  
300 gr • 5 Pezzi

 4-5' 220° C



**Focaccia Romana**  
**COD. 52371**  
420 gr • 10 Pezzi



**Farinata da dorare**  
**COD. ZA 10032**  
320 gr • 5 Pezzi

 8' 250° C



**Focaccina 80 gr.**  
**COD. 49088**  
80 gr • 65 Pezzi

**Focaccina 100 gr.**  
**COD. OM 011**  
100 gr • 30 Pezzi

 10'   5' 200° C

**Croissant salato**  
**COD. DF 77703**  
60 gr • 50 Pezzi

 8' 250° C





**Pizza margherita**  
**COD. MG 2801**  
 diametro 28 cm. • 340 gr • 10 Pezzi

20' 6' 230° C



**Base bianca**  
**COD. BSG321**  
 diametro 32 cm. • 235 gr • 30 Pezzi

10' 6-8' 230° C



**Pronto crepes**  
**COD. CRNAT 2758**  
 275 gr • 40 Pezzi

20' 6' 230° C



**Torta verde cotta tonda**  
**COD. OM 013**  
 500 gr • 10 Pezzi

15-18' 200° C

**Torta verde da cuocere**  
**COD. E 001**  
 500 gr • 5 Pezzi

20-23' 200° C



**Focaccia stirata a mano**  
**COD. DF 75212**  
 180 gr • 18 Pezzi

10' 3-5 min. 200° C



**Focaccia Multicereali**  
 pretagliata  
**COD. DF 74455**  
 90 gr • 36 Pezzi

3' 190° C



**Focaccia con olive** COD. OM016  
800 gr. • 6 Pezzi

**Focaccia con cipolle** COD. OM015  
7 50 gr. • 6 Pezzi



**Focaccia con pomodorini**  
COD. OM017  
800 gr. • 6 Pezzi



**Sardenaira Ligure**  
30x40  
COD. OM 003  
1000 gr • 6 Pezzi

10-15' 7-8' 200° C



**Torta verde 30x40**  
COD. OM 007  
2.000 gr • 6 Pezzi

20-23' 200° C



**Pizza Margherita 30x40**  
COD. OM 018  
750 gr • 7 Pezzi



**Focaccia ligure 30x40**  
COD. OM 012  
650 gr. • 6 Pezzi

**Focaccia originale 30x40**  
COD. 49083  
500 gr • 5 Pezzi

7- 200° C





## LA BUONA PIZZA SURGELATA PRONTA DA SERVIRE IN SOLI 3 MINUTI

**UN SERVIZIO PRATICO, VELOCE E DI ALTISSIMA QUALITÀ CHE  
PERMETTE A CHIUNQUE LAVORI NELL'AMBITO DELLA RISTORAZIONE DI  
INCREMENTARE IL BUSINESS RIDUCENDO COSTI ED ELIMINANDO SPRECHI**

Versatile e innovativa, in linea con la fascia di prezzo degli snack,  
può essere consumata al tavolo o proposta da passeggio o da asporto.



Pizzella Margherita  
COD. OVMG 01  
200 gr • 12 Pezzi



Pizzella prosciutto cotto  
COD. OVPS 01  
220 gr • 12 Pezzi



Pizzella prosciutto/funghi  
COD. OVPF 01  
200 gr • 12 Pezzi



Pizzella salame piccante  
COD. OVSL 01  
225 gr • 12 Pezzi



Pizzella verdure  
COD. OVVE 01  
230 gr • 12 Pezzi



Pizzella 4 formaggi  
COD. OVFM 01  
230 gr • 12 Pezzi



**SUPER BUONA  
e pronta  
in pochi minuti!!!!**



## PROMOZIONE KIT PIZZELLA RISERVATA AI GESTORI



**1** Forno 3 pezzi (3,0 Kw) - mm 620x340x240 h

**10** Menu illustrati  
**4** Portamenu  
numera tavolo  
in legno

**1** Crowner segna  
prezzi da banco  
con base in legno

**5** Taglieri in legno

**1** Rotella tagliapizza

**200** Frangini copritagliere

**5** Box on-the-go  
automontanti

**1** Locandina Pizzella  
take away

**12** Box take away

prezzo di listino	€ 517,25
<b>Totale prezzo promo a soli</b>	<b>€ 299,00</b> IVA ESCLUSA

# APERITIVO



**Mini ciambelline rosti**  
**COD. EL 23085**  
 13 gr • 1 Kg



**Crocchette di patate McCain**  
**COD. S 00236**  
 26 gr • 2,5 Kg



**Fritelle mix**  
**COD. PR 0001**  
 100 gr • 5 Kg



**Mix mini navette colorate**  
**COD. DF 18068**  
 10 gr • 1,2 Kg



**Fritto misto aperitivo prefritto**  
**COD. F 2702**  
 15 gr • 3 Kg

**Crocchè di patate prefritta**  
**COD. C 1211**  
 100 gr • 5 Kg



**Fritto misto mignon da friggere**  
**COD. F 2701**  
 20 gr • 6 Kg



**Chicken Stick Fileti**  
COD. PRD 103087  
17 gr • 2,55 Kg



**Crocchette pollo plus Fileti**  
COD. PRD 101759  
17 gr • 3 Kg



**Ali di pollo**  
COD. S 00565  
33 gr • 1 Kg



**Arancino riso sugo prefritto**  
COD. A 0313  
100 gr • 5 Kg



**Arancino riso sugo mignon da friggere**  
COD. A 0334  
25 gr • 5 Kg.



**Mini rostini di patate**  
COD. EL 22252  
10 gr • 3 Kg



**Bocconcini formaggio / chili**  
COD. S 00535  
20 gr • 1 Kg



**Surimi chele panate**  
COD. S 0845  
33 gr • 1 Kg

# APERITIVO



**Mini triangoli rosti di speck**  
**COD. EL 22639**  
 1.000 gr • 4 Pezzi



**Mini fagotto di patate / salmone**  
**COD. EL 25194**  
 22 gr. Kg. 1



**Stick rosti**  
**COD. EL 22641**  
 1.000 gr • 4 Pezzi



**Mini fagotto di verdure / formaggio**  
**COD. EL 25182**  
 22 gr. Kg. 1



**Bastoncini mozzarella**  
**COD. S 00530**  
 35 gr • 1 Kg



**Salatini aperitivo assortiti 4 gusti**  
**COD. S 1505**  
 12 gr • 3 Kg



**Anelli di cipolla**  
COD. S 00480  
16 gr • 1 Kg



**Anelli calamari alla romana**  
COD. S 00019  
20 gr • 0,5 Kg



**Jalapenos peppers**  
COD. S 00480  
33 gr • 1 Kg



**Frittelle alle alghe**  
COD. DF 78613  
15 gr • 3 Kg



**Fagiolini pastellati**  
COD. 353284

1.000 gr • 3 Buste/Cartone



**Misto tricolore pastellato**  
COD. 353255

1.000 gr • 6 Buste/Cartone



**Melanzane a rondelle panate**  
COD. 310637

1.000 gr • 4 Buste/Cartone



**Olive ascolane Bont`**  
COD. S 00308  
55 gr • 2,5x4 Kg

# Dessert

monoporzioni - torte

i nostri partner:





# MONOPORZIONI

da scongelare



fantasia nel dessert®

Scongelamento 1,5/2 ore. Conservazione del prodotto scongelato fino a 2 giorni in frigorifero.



### Cupolina cioccolato

pan di Spagna al cacao con crema nocciola, ricoperto con cioccolato al latte e nocciole.

**COD. B 0681**

100 gr • 6 Pezzi/Cartone



### Cupolina al cioccolato e rum

Pan di Spagna con crema pasticcera al rum ricoperto di cioccolato e cioccolato bianco

**COD. B 0201**

100 gr • 9 Pezzi/Cartone



### Piramide al cioccolato

mousse al cioccolato con cuore di gianduia croccante, su un biscotto al cioccolato

**COD. B 0474**

65 gr • 6 Pezzi/Cartone



### Ricotta e pere

crema alla ricotta e pere, tra due morbidi biscotti alla nocciola.

**COD. B 0682**

100 gr • 6 Pezzi/Cartone



### Ricotta e cioccolato

Crema alla ricotta tra due morbidi biscotti al cacao e nocciola con gocce di cioccolato.

**COD. B 2467**

100 gr • 9 Pezzi/Cartone



### Delizia al limone

cupola di pan di Spagna farcita e ricoperta con crema al limone.

**COD. B 0576**

130 gr • 6 Pezzi/Cartone



### Apple tartlet

Pasta frolla al burro con mele decorata con zucchero e cannella.

**COD. B 2800**

125 gr • 6 Pezzi/Cartone



# MONOPORZIONI

da scongelare

Scongelamento 1,5/2 ore. Conservazione del prodotto scongelato fino a 2 giorni in frigorifero.



Coppa tiramisù  
COD. B1123  
100 gr • 12 Pezzi

**Novita**

Coppa frutti di bosco  
COD. B1124  
100 gr • 12 Pezzi

**Novita**



Pasticciotto alla crema  
COD. A 0221  
95 gr • 20 Pezzi



Choco nocciola monoporzion  
COD. B 0265  
100 gr • 9 Pezzi



Souffle Black & White  
fondente con cuore di cioccolato bianco fuso  
COD. B 2770 100 gr • 12 Pezzi/Cartone

50" se congelato 20" se scongelato 350 W



Souffle al pistacchio  
al cioccolato con cuore al pistacchio liquido.  
COD. B 0144 90 gr • 12 Pezzi/Cartone

50" se congelato 20" se scongelato 350 W

# MONOPORZIONI

## da scongelare

Scongelamento 1,5/2 ore. Conservazione del prodotto scongelato fino a 2 giorni in frigorifero.



fantasia nel dessert®



### Cre moso al pistacchio

morbido biscotto alla nocciola con crema di ricotta e pistacchio.

**COD. B 2578**

100 gr • 9 Pezzi/Cartone



### Cre moso ai Frutti Rossi

Pan di Spagna con crema vaniglia, cuore ai frutti rossi, cioccolato bianco e salsa ai frutti rossi.

**COD. B 2579**

110 gr • 9 Pezzi/Cartone



### Cre moso al cioccolato

Pan di Spagna al cacao, crema cioccolato, cuore di cioccolato fondente, scaglie di cioccolato

**COD. B 0137**

120 gr • 12 Pezzi/Cartone



### Soufflè al cioccolato

con goloso cuore di cioccolato liquido

**COD. B 1467** 100 gr • 12 Pezzi/Cartone

50' se congelato 20' se scongelato **350 W**



### Crème brûlée e frutti di bosco (vetro)

crema al gusto di vaniglia con salsa di lamponi e frutti di bosco ricoperti di caramello

**COD. B 881**

120 gr • 9 Pezzi/Cartone



### Coppa tre cioccolati

coppa con creme ai tre cioccolati.

**COD. B 0193**

110 gr • 9 Pezzi/Cartone



### Catalana (coccio)

crema catalana (con panna e tuorlo d'uovo) con zucchero caramellato

**COD. B 0650**

115 gr • 8 Pezzi/Cartone

90' **900 W**



### Waffle

Prodotto di origine anglosassone per chi vuole proporre ai propri clienti un dessert particolare.

**COD. B 2357**

90 gr • 40 Pezzi/Cartone

2-3' 200° C 60-80' **900 W**



### Coppa mascarpone e fragole

Pan di Spagna con inzuppatura al gusto fragola, crema al mascarpone e gocce di cioccolato, decorata con fragoline e salsa alle fragole.

**COD. B 0135**

110 gr • 9 Pezzi/Cartone

**bindi**  
fantasia nel dessert®

# MONOPORZIONI

da scongelare

Scongelamento 1,5/2 ore. Conservazione del prodotto scongelato fino a 2 giorni in frigorifero.



## Coppa limone di Sorrento

Pan di Spagna e crema gusto vaniglia con succo di "Limone di Sorrento IGP", decorata con granella di pistacchi.

**COD. B 1131** 100 gr • 9 Pezzi/Cartone

**Novità**



## Mascarpone e lampone (vetro)

crema al mascarpone con lamponi, decorata con granella di pistacchio.

**COD. B 0232**

90 gr • 9 Pezzi/Cartone



## Mascarpone (vetro)

crema al mascarpone con cioccolato e granella d'amaretto.

**COD. B 0830**

100 gr • 9 Pezzi/Cartone



## Tiramisù monoporzione

crema al mascarpone e savoiardi inzuppati al caffè

**COD. B 0577**

110 gr • 10 Pezzi/Cartone



## Melange fragoline e ribes

Pasta fillo con crema al gusto vaniglia, decorata con fragoline e ribes.

**COD. B 0657**

100 gr • 6 Pezzi/Cartone



## Coppa mandorle tostate e amaretto

Pan di Spagna, con crema mascarpone, granella di amaretti e mandorle tostate filangè.

**COD. B 0621**

95 gr • 9 Pezzi/Cartone



## Agrumi di Sicilia

semifreddo al mandarino e ai limoni siciliani, con cuore liquido agli agrumi su base di Pan di Spagna

**COD. B 0814**

90 gr • 9 Pezzi/Cartone

# MONOPORZIONI

da scongelare



Scongelamento 1,5/2 ore. Conservazione del prodotto scongelato fino a 2 giorni in frigorifero.



**Fillo con pere e cioccolato**  
pasta fillo al cacao con ripieno al cioccolato e pere sciroppate  
**COD. B 0654**  
100 gr • 6 Pezzi/Cartone



**Babà al rum**  
con crema pasticcera  
**COD. B 2769**  
160 gr • 10 Pezzi/Cartone



**Babà al rum**  
il tipico dolce della tradizione napoletana.  
**COD. B 158**  
112 gr • 8 Pezzi/Cartone

Scrigno con mele e mandorle  
pasta fillo farcita con crema di mandorle e mele a cubetti  
**COD. B 0655**  
100 gr • 6 Pezzi/Cartone



**Cannolo alla siciliana**  
cialda ripiena di crema di ricotta, con gocce di cioccolato e scorza d'arancia candita.  
**COD. B 0575**  
120 gr • 10 Pezzi/Cartone

# MONOPORZIONI

pronto consumo

Non scongelare. Estrarre dal freezer e servire.



## Croccante al pistacchio COD. B 0625

Dessert semifreddo con crema al pistacchio, con cuore al pistacchio, decorato con granella di mandorle caramellate.  
95 gr • 9 Pezzi/Cartone



## Tartufo classico

semifreddo allo zabaione e gelato gianduia, avvolto in granella di nocciola e cacao.

## COD. B 533

85 gr • 12 Pezzi/Cartone



## Croccante alle mandorle COD. B 0267

Semifreddo con crema alla nocciola, cuore morbido al cioccolato, decorato con mandorle caramellate.  
95 gr • 9 Pezzi/Cartone



## Profiterol (vetro)

crema al cioccolato e bignè ripieni di crema al gusto vaniglia.

## COD. B 1659

100 gr • 12 Pezzi/Cartone



## Croccante all'amarena COD. B 0623

Semifreddo con crema al gusto vaniglia, con cuore all'amarena, decorato con mandorle caramellate.  
95 gr • 9 Pezzi/Cartone



## Profiterol (plastica)

bignè ripieni di crema al gusto vaniglia, avvolti da crema al cioccolato.

## COD. B 2643

90 gr • 12 Pezzi/Cartone

# MONOPORZIONI

pronto consumo

Non scongelare. Estrarre dal freezer e servire.



fantasia nel dessert®



### Tartufo bianco

semifreddo al caffè in un gelato allo zabaione, avvolto con granella di meringa.

**COD. B 517**

75 gr • 12 Pezzi/Cartone



### Meringata

meringa farcita con crema gusto vaniglia

**COD. B 2469**

76 gr • 9 Pezzi/Cartone



### Meringa al cioccolato

Meringa farcita con crema al cioccolato fondente, ricavato da pasta di cacao di Santo Domingo.

**COD. B 0080**

75 gr • 9 Pezzi/Cartone

Non scongelare.  
Estrarre dal freezer  
e servire dopo  
5 - 10 min



### Semifreddo al caffè

con crema pasticcera e crema al gusto vaniglia, decorato con granella di pan di spagna al cacao

**COD. B 513**

70 gr • 12 Pezzi/Cartone



### Semifreddo al torroncino

decorato con granella di nocciole pralinate.

**COD. B 514**

80 gr • 12 Pezzi/Cartone



### Semifreddo menta bianca e cioccolato

alla menta bianca con cuore di semifreddo al cioccolato.

**COD. B 1486**

85 gr • 12 Pezzi/Cartone



### Semifreddo alle mandorle

decorato con mandorle di Sicilia tostate

**COD. B 0789**

80 gr • 12 Pezzi/Cartone



### Tiramisù (vetro)

creme al caffè e allo zabaione su pan di spagna imbevuto al caffè.

**COD. B 1658**

100 gr • 12 Pezzi/Cartone



### Tiramisù (plastica)

creme allo zabaione e al caffè su pan di spagna imbevuto di caffè.

**COD. B 2642**

100 gr • 12 Pezzi/Cartone



fantasia nel dessert®

# MONOPORZIONI

pronto consumo

Non scongelare. Estrarre dal freezer e servire.



## Mousse cioccolato (vetro)

crema al cioccolato e zabaione,  
decorate con riccioli di cioccolato.**COD. B 1669**

80 gr • 12 Pezzi/Cartone



## Limone ripieno

sorbetto di limone nel suo inconfondibile frutto.

**COD. B 567**

100 gr • 12 Pezzi/Cartone



## Cheesecake alle fragole (plastica)

Pan di Spagna con gelato semifreddo  
cheesecake, decorato con salsa alle fragole.**COD. B 2645**

110 gr • 12 Pezzi/Cartone



## Cassata

gelato semifreddo allo zabaione, al cioccolato  
e alla panna con frutta candita.**COD. B 2101**

100 gr • 16 Pezzi/Cartone



## Cocco ripieno

gelato al cocco racchiuso nel classico frutto esotico

**COD. B 662**

140 gr • 12 Pezzi/Cartone



# MONOPORZIONI

pronto consumo

Non scongelare. Estrarre dal freezer e servire.

**bindi**  
fantasia nel dessert®



### Stracciatella (vetro)

gelato stracciatella con variegatura al cioccolato e nocchie pralinate.

**COD. B 1482**

100 gr • 6 Pezzi/Cartone



### Crema e pistacchio (vetro)

gelato alla crema variegato al cioccolato e gelato al gusto di pistacchio con pistacchi pralinati.

**COD. B 821**

100 gr • 6 Pezzi/Cartone



### Coppa mandorle e cioccolato (vetro)

Coppa gelato alla mandorla, variegato con salsa al cioccolato, decorato con mandorle caramellate.

**COD. B 1474**

100 gr 6 • Pezzi/Cartone



### Ananas ripieno

sorbetto di ananas raccolto nel suo originale frutto

**COD. B 515**

100 gr • 12 Pezzi/Cartone



### Cioccolato e nocciola (vetro)

gelato alla nocciola e gelato al cioccolato amaro con variegatura al cioccolato.

**COD. B 820**

100 gr • 6 Pezzi/Cartone



### Yogurt e frutti di bosco (vetro)

gelato allo yogurt variegato ai frutti di bosco con mirtillo e ribes.

**COD. B 1571**

95 gr • 6 Pezzi/Cartone



### Caffè (vetro)

gelato fiordilatte con variegatura al caffè e grani di cacao magro al caffè.

**COD. B 1397**

95 gr • 6 Pezzi/Cartone



### Spagnola (vetro)

gelato fior di latte variegato all'amarena con ciliege amarenate.

**COD. B 1520**

100 gr • 6 Pezzi/Cartone



# MONOPORZIONI

pronto consumo

Non scongelare. Estrarre dal freezer e servire.



### Flute mela verde e Calvados (vetro)

gelato alla mela verde variegato al Calvados.

**COD. B 1485**

100 gr • 8 Pezzi/Cartone

### Flute limoncello (vetro)

gelato al limone con variegatura al limoncello.

**COD. B 1398**

100 gr • 8 Pezzi/Cartone



### Flute frutti di bosco (vetro)

Gelato ai frutti di bosco con succo di lime e variegatura al lampone.

**COD. B 1393**

100 gr • 8 Pezzi/Cartone



### Flute mangoe passion fruit (vetro)

Gelato al mango con variegatura al frutto dellapassione

**COD. B 0136**

100 gr • 8 Pezzi/Cartone



### Cip Ciok

gelato al cioccolato

**COD. B 0689**

48 gr • 12 Pezzi/Cartone



### Twitty

gelato al fior di latte

**COD. B 0528**

48 gr • 12 Pezzi/Cartone



### Pan Dan

gelato al gusto vaniglia

**COD. B 0687**

48 gr • 12 Pezzi/Cartone



### Hip Pop

gelato alla fragola

**COD. B 0686**

48 gr • 12 Pezzi/Cartone

# TORTE SEMIFREDDO

pronto consumo

Non scongelare. Estrarre dal freezer e servire.



**Marengo lunga**  
meringa farcita con crema vaniglia.  
**COD. B 1213**  
850 gr • 12 Porzioni



**Mousse yogurt e frutti di bosco**  
mousse preparata con yogurt, lamponi, mirtilli e ribes.  
**COD. B 1437**  
950 gr • 12 Porzioni

# AMERICAN LIFE STYLE

**PASTICCERIA  
IN USA STYLE.  
LA PASSIONE  
PER I DOLCI  
PROVENIENTI  
DALLA PIÙ FEDELE  
TRADIZIONE  
AMERICANA**



**Pancake**  
tipica frittella per la prima colazione  
americana.  
**COD. A 2356**  
40 gr • 40 Porzioni  
Scongelamento 1.5/2 ore.  
Conservazione del prodotto scongelato fino a  
2 giorni in frigorifero



**Waffel**  
dolce a cialda. Croccante fuori e  
morbido internamente  
**COD. B 2357**  
90 gr • 40 Porzioni  
Scongelamento 1.5/2 ore.  
Conservazione del prodotto scongelato fino a  
2 giorni in frigorifero



# TORTE PASTICCERIA

Scongellamento 4/5 ore. Conservazione del prodotto scongelato fino a 3 giorni in frigorifero



## Torta bianca: PRECUT

Biscotto alla nocciola farcito con crema al gusto vaniglia e gocce di cioccolato, strato di crunch alla nocciola e Pan di Spagna al cacao. Lucidata con glassa al cioccolato bianco

**COD. B 0298**

1.400 gr • 12 Porzioni



## Cioccolato, more e lampone: PRECUT

pastafrolla al cacao e mandorle, farcita con una "ganache" al cioccolato fondente con pasta di cacao di Santo Domingo, decorata con more e lamponi.

**COD. B 0360**

1.680 gr • 12 Porzioni



## Millefoglie

pasta sfoglia farcita con crema pasticcera

**COD. B 1292**

1.350 gr • 11 Porzioni



## Tiramisù con savoiardi

crema mascarpone e savoiardi inzuppati al caffè.

**COD. B 1505**

1.050 gr • 11 Porzioni



## Tiramisù big

crema allo zabaione e pan di Spagna inzuppato al caffè

**COD. B 1015**

1.750 gr • 20 Porzioni

# TORTE PASTICCERIA

Scongelamento 4/5 ore. Conservazione del prodotto scongelato fino a 3 giorni in frigorifero

**bindi**  
fantasia nel dessert®



## Fragole: PRECUT

Pan di Spagna farcito con crema gusto vaniglia e decorato con fragole

**COD. B 1937**

3.840 gr • 24 Porzioni

## Black Biscuits: PRECUT

Pan di Spagna al cacao farcito con crema al formaggio e granella di biscotto ricoperta di cioccolato. Decorata con granella di biscotto nero e crema alla nocciola.

**COD. B 0271**

1.380 gr • 12 Porzioni



## Lamponi e passion fruit: PRECUT

Pan di Spagna con crema al frutto della passione e salsa lamponi, glassa al cioccolato bianco e lamponi

**COD. B 0713**

1.400 gr • 12 Porzioni

## Pistacchio e cioccolato: PRECUT

Biscotto alla nocciola farcito con crema al pistacchio e gocce di cioccolato, decorato con granella di pistacchio e di nocciole pralinate.

**COD. B 0455**

1.200 gr • 12 Porzioni



## Cioccolato arancio e cocco: PRECUT

Pan di Spagna al cacao con cocco, cioccolato con scorze d'arancia e crunch alla nocciola. Decorato con gocce di cioccolato e cocco rapè.

**COD. B 0145**

1.400 gr • 12 Porzioni



## Hazelnut Passion: PRECUT

Pasta frolla al cioccolato e crema con nocciole. Decorata con granella di nocciole pralinate.

**COD. B 0431**

1.500 gr • 14 Porzioni

## Torta al limone

crema al limone ricoperta di meringa flambée, su base di pasta frolla.

**COD. B 1452**

1.000 gr • 14 Porzioni



**bindi**  
fantasia nel dessert®

# TORTE PASTICCERIA

Scongelamento 4/5 ore. Conservazione del prodotto scongelato fino a 3 giorni in frigorifero



## Selva nera

crema con amarene e crema al cioccolato, pan di Spagna al cacao e decoro al cioccolato.

**COD. B 1333**

1.150 gr • 12 Porzioni



## Mousse limone

mousse di crema al limone con salsa al limone.

**COD. B 1478**

1.150 gr • 12 Porzioni



## Cioccolato e pere

crema al cioccolato, riccioli di cioccolato fondente, pere e pasta frolla.

**COD. B 1074**

1.400 gr • 14 Porzioni



## Chocolate temptation

Crema cioccolato e nocciola tra due strati di Pan di Spagna al cacao, con glassa al cioccolato.

**COD. B 2618**

1.300 gr • 12 Porzioni



## Choco / Nocciola

pan di Spagna al cacao con crema nocciola e cioccolato, con riccioli di cioccolato al latte.

**COD. B 0691**

1.200 gr • 14 Porzioni



## Ricotta e pistacchio

Crema di pistacchio e ricotta fra morbidi Pan di Spagna, con granella di pistacchi e nocciole.

**COD. B 0132**

1.100 gr • 12 Porzioni



## Ricotta e pere

crema alla ricotta con pere, tra due morbidi biscotti alla nocciola.

**COD. B 1010**

1.100 gr • 12 Porzioni



## Mousse cioccolato

mousse di cioccolato con polvere di cacao.

**COD. B 1476**

1.400 gr • 12 Porzioni

# TORTE PASTICCERIA

Scongelamento 4/5 ore. Conservazione del prodotto scongelato fino a 3 giorni in frigorifero



**Torta cocco nocciola**  
biscotto alla nocciola con crema al gusto cocco e nocciola, decorato con cocco rapé.  
**COD. B 0775**  
1.250 gr • 12 Porzioni



**Frutta tonda**  
pasta frolla con crema pasticcera e frutta  
**COD. B 1826**  
1.450 gr • 14 Porzioni



**Frutta mista**  
frutta di stagione con crema pasticcera e pasta frolla.  
**COD. B 122**  
1.450 gr • 10 Porzioni



**Frutti di bosco**  
crema pasticcera, frutti di bosco e pasta frolla.  
**COD. B 1314**  
1.300 gr • 14 Porzioni



**Mirtilli**  
Pasta frolla con crema pasticcera e mirtilli.  
**COD. B 141**  
1.150 gr • 10 Porzioni



**Profiterol scuro : vassoio**  
bigné ripieni di crema al gusto vaniglia, avvolti in crema al cioccolato.  
**COD. B 3456**  
1.300 gr • 8 Porzioni



**Profiterol bianco : vassoio**  
bigné ripieni di crema al cioccolato, avvolti in crema al gusto vaniglia.  
**COD. B 1560**  
1.100 gr • 8 Porzioni



# TORTE FORNO

Scongelamento 4/5 ore. Conservazione del prodotto scongelato fino a 6 giorni in frigorifero



**Mele/Cioccolato: PRETAGLIATA**  
torta a due gusti  
**COD. B 1517**  
1.300 gr • 14 Porzioni



**Nonna/Macao: PRETAGLIATA**  
torta a due gusti  
**COD. B 1516**  
1.250 gr • 14 Porzioni



**Zagara/Beatrice: PRETAGLIATA**  
torta a due gusti  
**COD. B 1470**  
1.300 gr • 14 Porzioni



**Mele casalinga**  
pasta frolla ripiena di mele a fette.  
**COD. B 1294**  
1.300 gr • 14 Porzioni



**Cheesecake alle fragole**  
crema di ricotta e formaggio su pasta biscottata, con fragoline di bosco e ribes.  
**COD. B 1275**  
1.540 gr • 14 Porzioni



**Cheesecake limoncello**  
torta di ricotta e mascarpone con crema al limoncello e variegatura di salsa al limone.  
**COD. B 0189**  
1.350 gr • 14 Porzioni



# TORTE FORNO

**bindi**  
fantasia nel dessert®

Scongelamento 4/5 ore. Conservazione del prodotto scongelato fino a 6 giorni in frigorifero



**Mele e mandorle**  
impasto alle mandorle con mele a spicchi.  
**COD. B 1096**  
1.250 gr • 14 Porzioni



**Torta della nonna**  
pasta frolla con crema pasticcera al profumo di limone, ricoperta con pinoli e mandorle.  
**COD. B 1290**  
1.300 gr • 14 Porzioni



**Macao**  
morbido impasto di cioccolato su un biscotto al cacao.  
**COD. B 1120**  
1.200 gr • 14 Porzioni



**Torta di noci**  
morbido impasto di noci, farcito con crema alle noci, decorato con noci.  
**COD. B 2646**  
1.200 gr • 14 Porzioni



**Cassata al forno (ricotta e cioccolato)**  
biscotto con crema di ricotta, gocce cioccolato, scorze arancia, crumble di frolla, zucchero a velo  
**COD. B 2740**  
1.600 gr • 14 Porzioni



**Pastiera**  
classica torta napoletana con ricotta e scorze di arancia.  
**COD. B 152**  
1.500 gr • 14 Porzioni

# Pasticceria MANZONI

Non scongelare. Estrarre dal freezer e servire.  
Conservazione fino a 2 giorni in frigorifero



**Torta soffice al limone**  
Soffice impasto al limone  
decorato con granella di zucchero.  
**COD. B 2591**  
1.000 gr • 12 Porzioni



**Torta soffice saraceno mirtilli e ribes**  
Soffice impasto con grano saraceno,  
farcito con mirtilli e ribes  
**COD. B 2732**  
1.000 gr • 12 Porzioni



**Crostata Vegana**  
4 cereali limone e zenzero  
**COD. B 1125**  
900 gr • 12 Porzioni **Novita'**



**Crostata Vegana**  
4 cereali sambuco e lampone  
**COD. B 1127**  
900 gr • 12 Porzioni **Novita'**



**Crostata ai mirtilli**  
fragrante pasta frolla con farina integrale  
e mirtilli.  
**COD. B 2747**  
1.000 gr • 12 Porzioni



**Crostata all'albicocca**  
fragrante pasta frolla farcita con albicocche  
**COD. B 2473**  
1.100 gr • 12 Porzioni



**Crostata al cioccolato**  
fragrante pasta frolla farcita con cioccolato  
**COD. B 2475**  
1.100 gr • 12 Porzioni

# Pasticceria MANZONI

Non scongelare. Estrarre dal freezer e servire.  
Conservazione fino a 2 giorni in frigorifero



**Torta soffice pere e cioccolato**  
soffice impasto al cioccolato con pere  
sciropate.  
**COD. B 0426**  
1000 gr • 12 Porzioni



**Torta soffice cioccolato**  
soffice impasto al cacao  
**COD. B 2340**  
1.000 gr • 12 Porzioni



**Quadrotto morbido al cacao**  
Pan di Spagna al cacao con cioccolato,  
granella di cioccolato al latte, spolvero di cacao  
**COD. B 0888**  
2.400 gr • 30 Porzioni



**Torta soffice yogurt**  
soffice impasto allo yogurt  
**COD. B 2342**  
1.000 gr • 12 Porzioni



**Torta soffice mele**  
soffice impasto alle mele  
**COD. B 2341**  
1.000 gr • 12 Porzioni



**Torta cacao crema**  
Pan di Spagna al cacao, crema al cacao,  
crema al gusto vaniglia e decorazione al cacao  
**COD. B 0258**  
900 gr • 10 Porzioni

**Torta soffice marmorizzata**  
soffice impasto di cacao e yogurt  
**COD. B 2622**  
1.000 gr • 12 Porzioni



**Torta soffice alle carote**  
soffice impasto a base di carote  
spolverato con zucchero a velo  
**COD. B 2621**  
1.000 gr • 12 Porzioni



**Torta nocciola torroncino**  
Pan di Spagna, panna alla nocciola,  
panna al torroncino, granella di nocciole tostate  
**COD. B 0257**  
900 gr • 10 Porzioni

**bindi**

fantasia nel dessert®



- Scegli il tuo formato
- Seleziona le referenze
- Richiedi la tua  
"CARTA DESSERT"

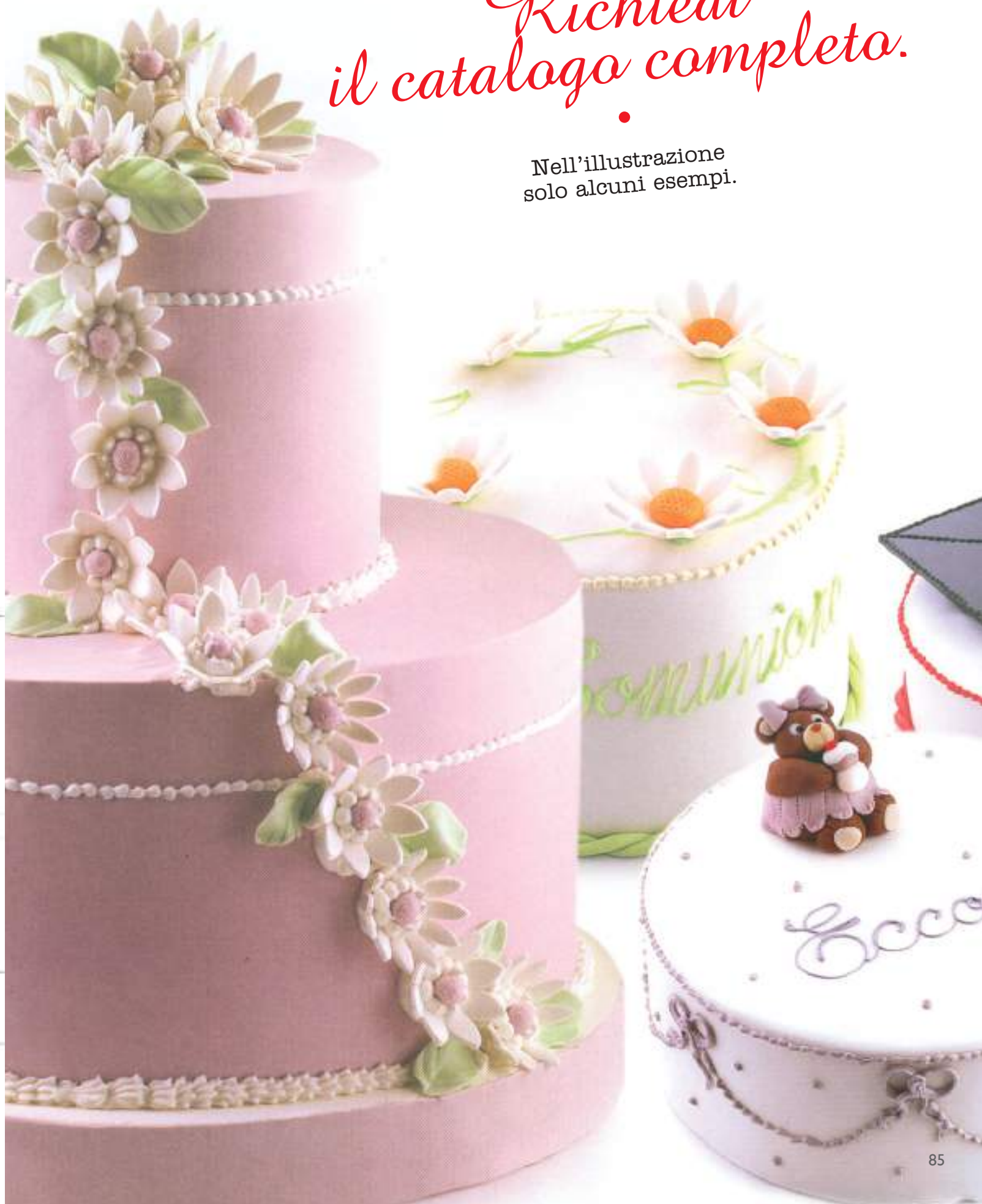


# TORTE CERIMONIA

**bindi**  
fantasia nel dessert®

*Richiedi  
il catalogo completo.*

Nell'illustrazione  
solo alcuni esempi.





Cassata siciliana  
 COD. DC 00288 500 gr  
 COD. DC 00680 1 Kg.  
 COD. DC 00293 2 Kg.

Cannoli siciliani  
 COD. DC 00277  
 gr.110 • 10 Pezzi

Scongelamento 1,5/2 ore.  
 Conservazione del prodotto  
 scongelato fino a 2 giorni  
 in frigorifero

Cassatina siciliana  
 COD. DC 00308  
 gr.95 • 12 Pezzi



Cassatina siciliana mignon  
 COD. DC 00311  
 gr.45 • 24 Pezzi



Cannolicchi ricotta  
 COD. DC 00278  
 gr.45 • 21 Pezzi



## La vera granita siciliana

Ingredienti naturali provenienti da materie prime selezionate e di altissima qualità.

Disponibili in pratici barattoli da 5 kg da disporre negli appositi congelatori.



Granita al Pistacchio



Granita al Mandarino



Granita alle Fragole


**Novità!!**



*Menta bianca*



*Caffè*



Granita alle Mandorle



Granita al Limone



Granita al Gelso



Granita al Cioccolato



**Servi la granita con il suo apposito  
pozzetto da 4 o da 6 barattoli**



**Scansiona il QR code e  
sopri come servire il  
prodotto al meglio!**



**Brioches con Tuppo:  
Gr.100  
24 pezzi a scatola**

**Adatta per essere farcita  
con la granita od il gelato!!**



# Gelati

## Impulso e Vaschette





**Gelati dal 1884**



**il Pinguino**  
L'Originale dal 1939



**i Classici**



**il caffè BIO**  
CAFFÈ COSTADORO



**gli Speciali**



**il Sorbetto BIO**



**le Selezioni**



**la Coppetta**



**il Cono**

Crema PEPINO  
Crema&Ganduja



**il Biscotto**

Vaniglia&Cacao



# LA BOMBA

DISPONIBILE IN  
8 DIFFERENTI  
GUSTI

ASSORTITI:

- LIMONE
- ANICE
- COLA
- ARANCIA
- FRAGOLA
- POMPELMO ROSA
- MENTA
- SAMBUCO



## Fruit Delight®

frutta frullata sulle stecche

LO TROVI  
IN 7 DELIZIOSI  
GUSTI:

- PESCA
- KIWI
- FRAGOLA
- FRUTTI DI BOSCO
- MELONE
- ANGIURIA
- ANANAS



Gelati PEPINO 1884  

...oltre 130 anni di Gelato

gelatipepino.it

LA BOMBA È UN GHIACCIOLO  
ARTIGIANALE COMPLETAMENTE  
PRODOTTO A MANO DALLA FORMA  
ORIGINALE: UN LIMONE SULLO STECCO



UN SORBETTO DELIZIOSO E  
RINFRESCANTE, PRODOTTO SOLO CON  
FRUTTA INTERA FRULLATA.



# 1884 Smoothies

frutta & verdura



Riscopri il vero  
sapore della  
**FRUTTA**



SENZA AGGIUNTA  
DI ZUCCHERI E CONSERVANTI  
con succo di mela

Naturale  
al 100%

SENZA GLUTINE

SELEZIONE  
PRODOTTI  
TORINO



### BISCOTTI

Pralinato  
Fiordilatte  
Fiordilatte e cioccolato



### VIP

Pralinato  
Bianco  
Ricoperto  
Bianco Liquirizia  
Pesca e Yogurt Greco  
Pistacchio



### CONI

Big Whisky  
Classico  
Amarena  
Cioccolato



### STECCHI

Sorbetto Lampone  
Panna Fragola  
Limonstec  
Panna ricoperto  
Prelinato Amarena



### SQUEEZY

Limone  
Cola

### COPPE

Limoncello  
Yogurt e Frutti di Bosco  
Fiordilatte e Cioccolato  
Caffè  
Fiordilatte e Amarena  
Crema e Cookies  
Crema e Pistacchio  
Cioccolato e Nocciola



## BINDI

### Vaschetta lt. 4, 8

Amarena	COD. B40.0126
Banana	COD. B40.0231
Caffè	COD. B40.0116
Cioccolato	COD. B40.0096
Cocco	COD. B40.0227
Crema	COD. B40.0095
Fiordilatte	COD. B40.0098
Fragola	COD. B40.0568
Limone	COD. B40.0566
Nocciola	COD. B40.0097
Pistacchio	COD. B40.0100
Straciatella	COD. B40.0105
Fragola sorbetto	COD. B40.0163
Limone sorbetto	COD. B40.0127
Mela Verde sorbetto	COD. B40.1403

## BINDI GRAN GELATO

### Vaschetta lt. 2, 5

Cioccolato	COD. B20.0087
Crema	COD. B20.0089

#### SORBETTI:

Fragola	COD. B20.0093
Limone	COD. B20.0092
Mango	COD. B20.1488
Mandarino	COD. B20.1335
Mela verde	COD. B20.0094
Pompelmo rosa	COD. B20.0569

## MANZONI

### Vaschetta lt. 4, 8

Tè verde	COD. B 2336
----------	-------------



Sorbetti dal 1995



- Limone COD. PL 6331
- Mirto COD. PL 0208
- Mela verde COD. PL 6334
- Fragola e Porto COD. PL 6328
- Pera e Calvados COD. PL 6335
- Mandarino Vodka COD. PL 0203
- Arancia Campari COD. PL 0008
- Mango e Rhum COD. PL 0207



Contenuto in barattolo impermeabile alla luce per evitare anche la minima ossidazione della frutta.  
 Senza conservanti di alcun tipo perché sappiamo proteggere la frutta nella sua giusta "buccia".  
 Barattolo da 2,5 lt.



**Sorbifacile Bindi**  
**gusto limone**  
**COD. B 1958**

900 ml • 6 Pezzi/Cartone  
 Scongellamento 4/5 ore.

Conservazione del prodotto scongelato fino a 5 giorni in frigorifero

# Surgelati

verdure - pesce





### Frittura Calamari e Gamberi

Calamari Patagonia e gamberi Ecuador. Prefritti in olio di semi di girasole, infarinati in farina Manitoba 00 e farina speciale ricetta La Barchina frozen

Cod. BA215 Kg.3



### Frittura Acciughe sfilettate

Acciughe del mediterraneo sfilettate. Prefritte in olio di semi di girasole, infarinate in farina Manitoba 00 e farina speciale ricetta La Barchina frozen

Cod. BA315 Kg.3



### Frittura di Baccalà

Filetto di Baccalà sfilettato a bocconcini. Prefritti in olio di semi di girasole, infarinati in farina Manitoba 00 e farina speciale ricetta La Barchina frozen

Cod. BA415 Kg.3

## Hai un bar ?



### Vantaggi della friggitrice ad aria:

- nessun bisogno di canna fumaria o cappa di aspirazione
- è possibile friggere il prodotto in 3/4 minuti
- non serve aggiungere olio
- il tuo fritto sarà croccante in pochi minuti

## Hai un ristorante ?



### Utilizzare una normale friggitrice:

- Prodotto pronto in 30 secondi
- Il prodotto è sempre a disposizione nel tuo congelatore
- Nessuna gestione del fresco
- Maggiore velocità per la cucina



# Ristorazione



**Tris grigliate stick**  
COD. 310627

1.000 gr • 4 Buste/Cartone



**Misto vegetale per caponata**  
COD. 353250

1.000 gr • 6 Buste/Cartone



**Insalata 5 cereali integrali e verdura**  
COD. 351316

1.000 gr • 4 Buste/Cartone



**Maxi burger verdure panati**  
COD. 310284

1.000 gr • 4 Buste/Cartone



**Peperoni a fette grigliati**  
COD. 310618

1.000 gr • 4 Buste/Cartone



**Zucchine a fette grigliate**  
COD. 310620

1.000 gr • 4 Buste/Cartone



**Melanzane a fette grigliate**  
COD. 310204

1.000 gr • 4 Buste/Cartone



**Fagiolini finissimi**  
COD. 300052

2.500 gr • 4 Buste/Cartone



**Piselli finissimi**  
COD. 310145

2.500 gr • 4 Buste/Cartone



**Spinaci cubello**  
COD. 300371

2.500 gr • 4 Buste/Cartone



**Anelli di calamaro Marfrio**  
**COD. S 00018**  
 1.000 gr • 6 Buste/Cartone



**Gamberi L1 • L2**  
 chiedere disponibilità



**Polpo**  
**T3 • T4**  
 2000/UP  
 3000/UP  
 chiedere disponibilità



**Tentacoli di Totano**  
 chiedere disponibilità





**Calamari C4L • C4LL**  
chiedere disponibilità



**Funghi porcini cubetto**  
**COD. S 00130**  
1.000 gr • 5 Buste/Cartone



**Latterini**  
**COD. A 27020**  
1.000 gr • 10 Buste/Cartone



**Cozze guscio 60/80 Cile Orizon**  
**COD. S 00556**  
1.000 gr • 5 Buste/Cartone



**Vongole con guscio 60/80 Vietnam**  
**COD. A 27020**  
1.000 gr • 10 Buste/Cartone





**2.000 gr - 5 Buste/Cartone**



# Attrezzature



**Forno Nerone - 4 teglie**  
Dimensioni (lpxh): cm.60x56x54



**Forno microonde WTC  
800 Watt**  
**€ 80,00**  
+ I.V.A.  
Dimensioni (lpxh): cm.45x36x26



**Vetrinetta 2 ripiani**  
**€ 220,00**  
+ I.V.A.  
Dimensioni (lpxh): cm.35x50x37



**Vetrinetta 3 ripiani**  
**€ 290,00**  
+ I.V.A.  
Dimensioni (lpxh): cm.35x50x43





## VETRINE VERTICALI

piccola e grande

## VETRINE SFUSO

V13 - 13 vaschette

V/10 - 10 caschette

## CONSERVATORI ORRIZZONTALI

150 lt. - 200 lt. - 300 lt. - 700 lt.





## **Chierici & figlio srl**

**Provincia di Imperia e Costa azzurra**

Via Sen. E. Marsaglia 141  
18038 Sanremo (IM)

Tel. 0184502727  
[www.chiericiefiglio.com](http://www.chiericiefiglio.com)  
[info@chiericiefiglio.com](mailto:info@chiericiefiglio.com)



## **Liguria gel srl**

**Provincia di Genova e Savona**

Via Luigi Canepa 11 B-R  
16165 Genova (GE)

Tel. 0108301407  
[www.liguriagel.it](http://www.liguriagel.it)  
[info@liguriagel.it](mailto:info@liguriagel.it)



**Scansiona i QR Code  
e visita il nostro mondo!!!**