



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

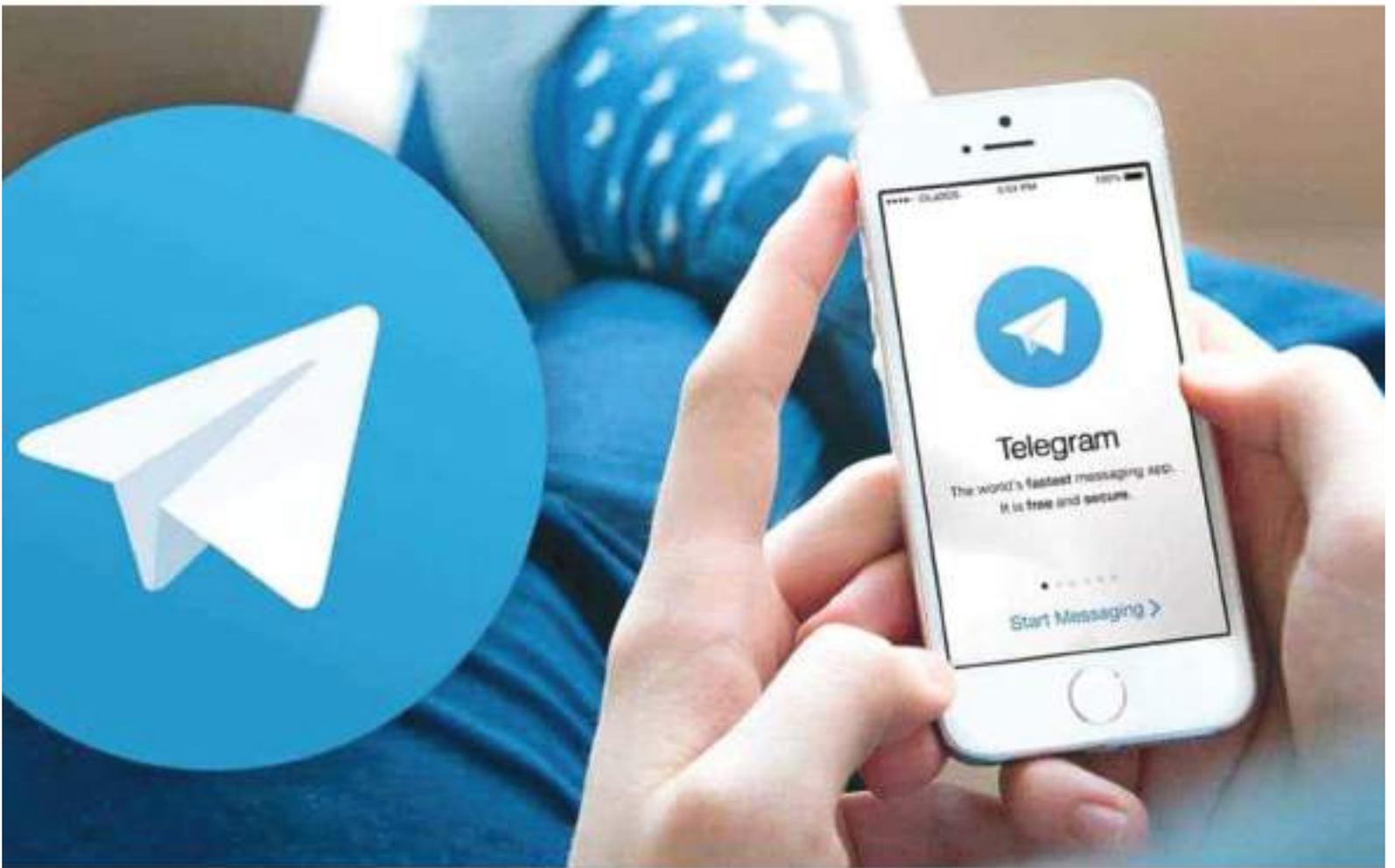


INDICE

	pag.
PRIMA COLAZIONE	
• 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
SENZA GLUTINE	32
PRANZO E SNACK	
• Rapidò	34
• Gourmet	35
• Pasta fresca surgelata	40
• Fast Food	41
BAKERY	
• Pane	47
• Buoni e Pronti	53
• Focacceria	54
• Pizzella	57
APERITIVO	60
DESSERT E GELATI	
• Dessert	64
• Torte	76
• Specialità siciliane	86
• Gelati impulso e vaschette	89
SURGELATI	95
GHIACCIO	100
ATTREZZATURE	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

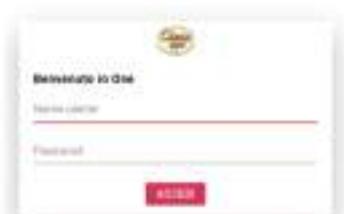


Da oggi puoi fare gli ordini dei nostri prodotti ovunque tu desideri, con uno smartphone, un tablet oppure da PC.

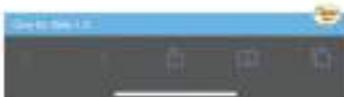
Il nostro portale ti consente di poter visualizzare tutta la nostra gamma prodotti suddivisa in varie categorie, a seconda della tipologia di prodotto.



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

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'OLTRAMARE



**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 cioc 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



Novita



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



Novita

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 zuckerata
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.



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, bietta 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[®]
Ravioli alle olive Taggiasche
Prodotto su ordinazione
2.500 gr • 1 confezioni/cartone

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



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

10' 190° C



Bastoncini di pane
COD. 1695
20 gr • 160 Pezzi

5' 180° 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

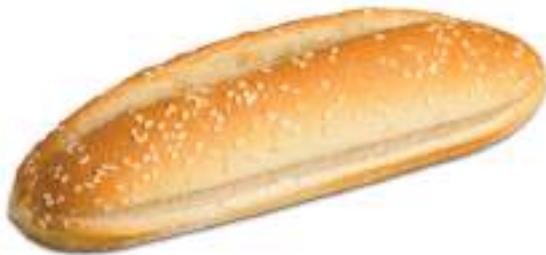


Pane hamburger sesamo
COD. 49131
 75 gr • 48 Pezzi

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

1 Locandina Pizzella
take away

5 Taglieri in legno

1 Rotella tagliapizza

5 Box on-the-go
automontanti

12 Box take away

200 Frangini copritagliere

prezzo di listino	€ 517,25
Totale prezzo promo a soli	€ 299,00 IVA ESCLUSA

APERITIVO



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



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



Frittelle 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

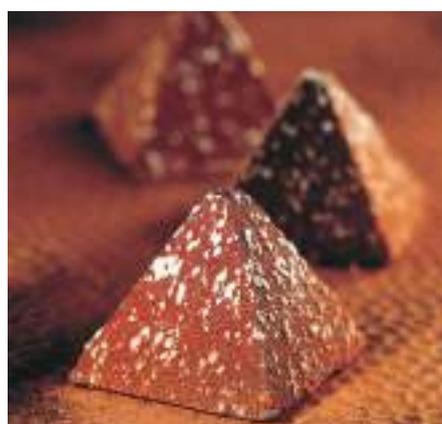


Cupolina al cioccolato e rum

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 monoporzio
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

bindi
fantasia nel dessert®

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 gianduja, 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 nocciole 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 noccia (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

Scongelamento 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

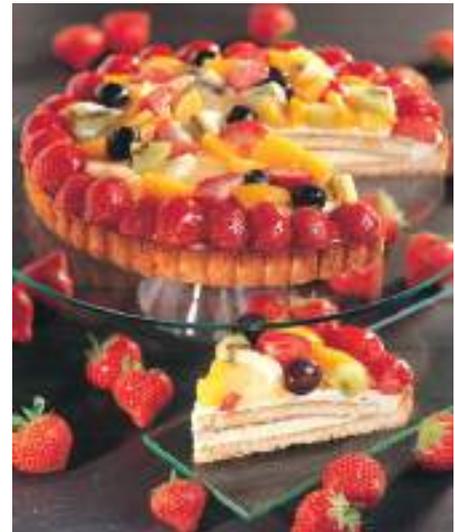
TORTE PASTICCERIA

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

bindi
fantasia nel dessert®



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



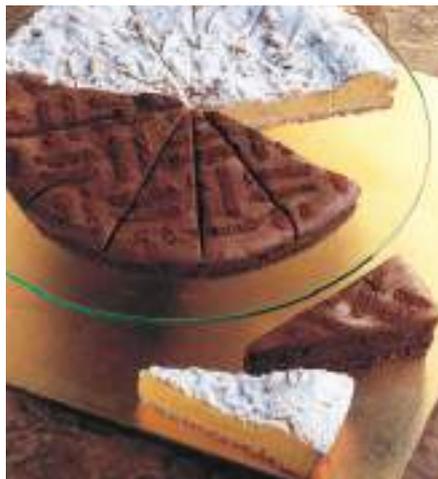
Profiterol bianco : vassoio
bigné ripieni di crema al cioccolato, avvolti in crema al gusto vaniglia.
COD. B 1560
1.100 gr • 8 Porzioni

TORTE FORNO

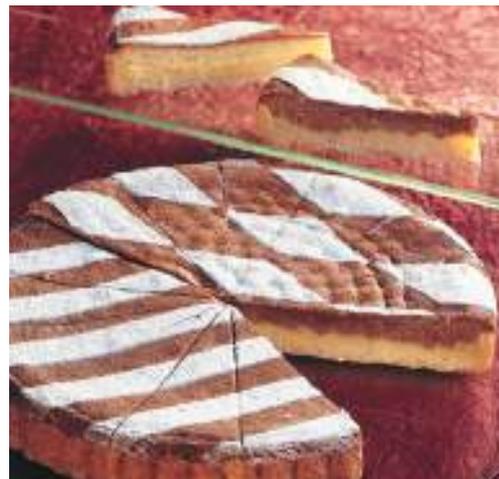
Scongelamento 4/5 ore. Conservazione del prodotto scongelato fino a 6 giorni in frigorifero



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



fantasia nel dessert®

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



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



Mele e mandorle

impasto alle mandorle con mele a spicchi.

COD. B 1096

1.250 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



Macao

morbido impasto di cioccolato su un biscotto al cacao.

COD. B 1120

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



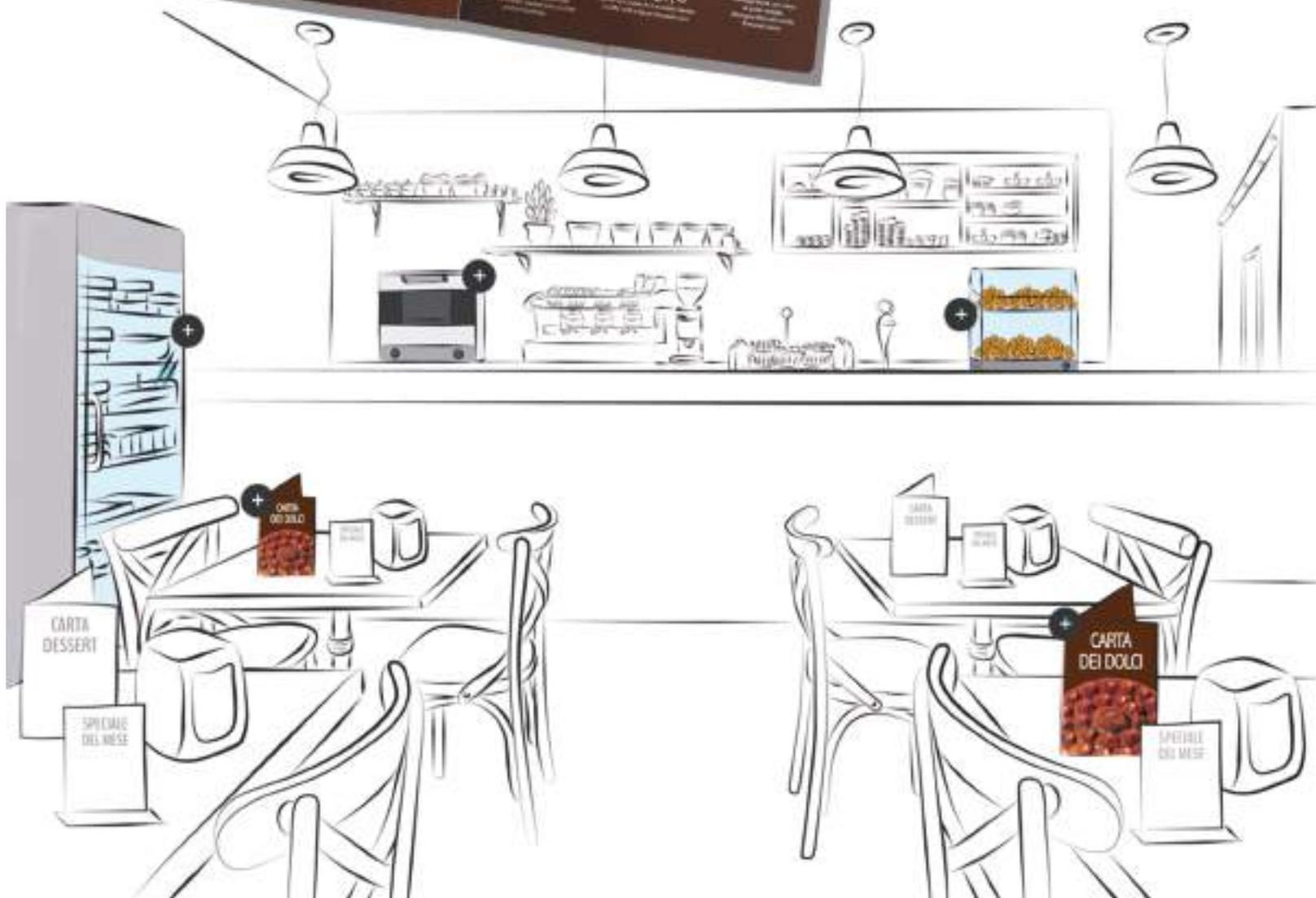
Torta nocciola torroncino
Pan di Spagna, panna alla nocciola,
panna al torroncino, granella di nocciole tostate
COD. B 0257
900 gr • 10 Porzioni



fantasia nel dessert®



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

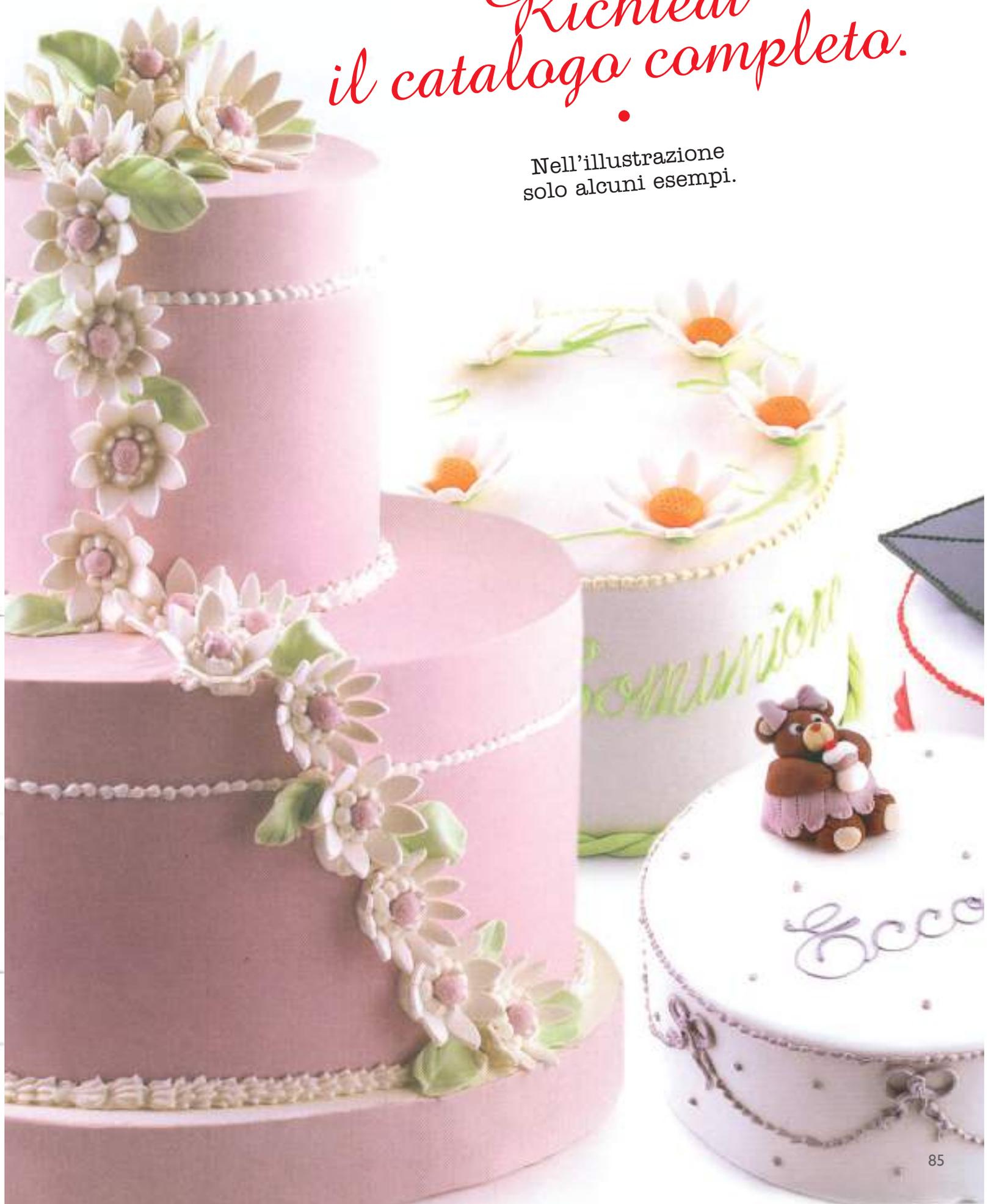


TORTE CERIMONIA

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

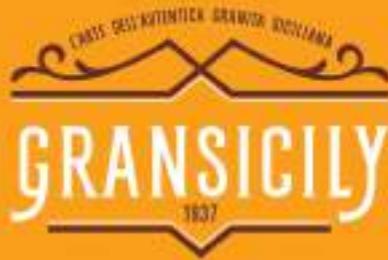
Cassatina siciliana
 COD. DC 00308
 gr.95 • 12 Pezzi



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
Stracciatella	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
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
info@liguriagel.it



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