



PRODOTTI E SERVIZI PER LA RISTORAZIONE

CATALOGO GENERALE

labrese®

• AMARONUMERO5 • 05

il Calabrese®



PRODOTTI E SERVIZI PER LA RISTORAZIONE

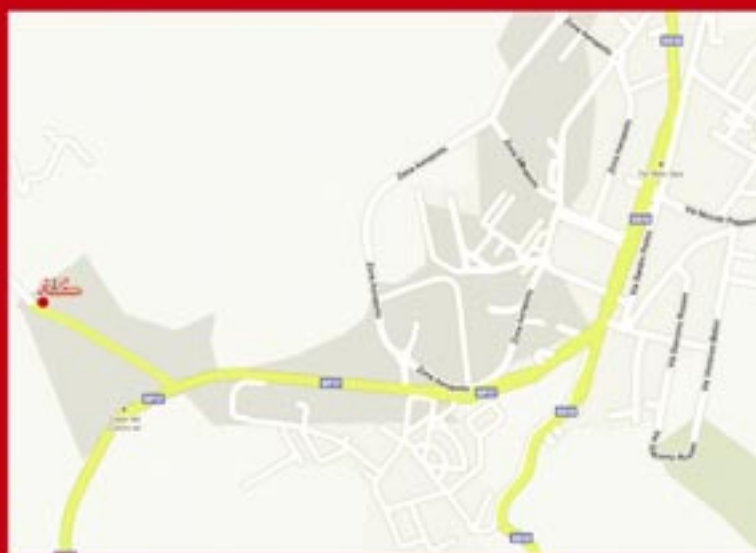
La **M&C FOOD** nasce grazie ai due indivisibili colleghi di lavoro da sempre come "Fratelli",
Francesco C. & Vincenzo M.

Questi ragazzi assieme ai loro collaboratori, formano oggi una bellissima squadra onorata ed amata da tantissima gente.

M&C FOOD ha da tempo investito sui due fattori che possono consentire di seguire obiettivi in un'ottica di lungo periodo:

La soddisfazione del cliente.

La professionalità dei propri collaboratori





PRODOTTI E SERVIZI PER LA RISTORAZIONE

Il centro nevralgico della **M&C FOOD** è un moderno magazzino che si estende su una superficie di milleottocento metri quadri nella ridente cittadina di Vibo Valentia. Qui sono presenti i nostri uffici, da cui vengono coordinate tutte le nostre attività.



Indice

	Spezie e Aromi	pag 4
	Brodi e Fondi	pag 28
	Condimenti salse e generi alimentari	pag 32
	Linea Mare	pag 62
	Pizzeria e Cucina	pag 79
	Pasta e Farina	pag 104
	Tutto il Fresco salumi, affettati, formaggi	pag 129
	I Sottozero	pag 153
	La Prima Colazione	pag 193
	Gelateria e Pasticceria	pag 213
	Carta & Co	pag 228
	Monouso e Tovagliato	pag 236
	Pulizia e Igiene	pag 263
	Bollicine e Vini	pag 285
	Liquori Amari e Distillati	pag 300
	Bibite	pag 353



SPEZIE ED ERBE ITALIANE

Italian herbs and spices



Le erbe e spezie italiane vengono coltivate nei nostri campi in Calabria e lavorate freschissime entro un giorno dal raccolto nel loro momento di perfetta maturazione.
Italian herbs and spices are grown in our fields in Calabria and processed within a day from harvesting.



ALLORO FOGLIA LAUREL LEAVES

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Il gusto è leggermente amaro, l'odore è tipicamente aromatico.

IDEALE PER: Marinature di carne, brasati, stufati, selvaggina e zuppe.

IDEAL FOR: Meat marinades, braised meats, stews, game and soups.

COD. MT1898

40 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 CASES PER LAYER 25 LAYER PER PALLET 8



ANETO DILL LEAVES

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Un colore verde intenso e un profumo avvolgente e pungente; note dolci e gradevoli.

IDEALE PER: Marinature a base di pesce carpaccio di pesce e decorazioni.

IDEAL FOR: Fish-based marinades, fish carpaccio and decorations.

COD. MT1896

130 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 CASES PER LAYER 25 LAYER PER PALLET 8



ROSMARINO ROSEMARY NEEDLES

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Colore verde chiaro. Profumo intenso che si sprigiona nel momento in cui viene macinato o frantumato fago.

IDEALE PER: Marinature di carne, pesce, cottura alla griglia e stufati.

IDEAL FOR: Marinades for meat, fish cooked on the grill or stewed.

COD. MT1893

180 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 CASES PER LAYER 25 LAYER PER PALLET 8



MAGGIORANA MAJORAM LEAVES

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Sapore delicato e speziato, profumo intenso e dolce.

IDEALE PER: Marinature, preparazioni a base di pesce, verdure, carni bianche e decorazioni.

IDEAL FOR: Marinades, fish-based preparations, vegetables, white meats and decorations.

COD. MT1889

70 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 CASES PER LAYER 25 LAYER PER PALLET 8



SALVIA SAGE LEAVES

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Profumo molto intenso e fresco, un colore verde argentato e un sapore balsamico, amaro e lievemente piccante.

IDEALE PER: Marinature di carni bianche e pesce, primi piatti, verdure e panificazione.

IDEAL FOR: Marinades of white meats and fish, first courses, vegetables and baking.

COD. MT1899

160 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 CASES PER LAYER 25 LAYER PER PALLET 8



ORIGANO OREGANO LEAVES

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Caratterizzato da un profumo unico, pungente e intenso, balsamico e fresco.

IDEALE PER: Pizze, Focacce, antipasti, primi piatti della cucina mediterranea.

IDEAL FOR: Pizzas, focaccia bread, appetizers, first courses of the Mediterranean cuisine.

COD. MT1891

120 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 CASES PER LAYER 25 LAYER PER PALLET 8



**PEPERONCINO
IN POLVERE DI CALABRIA
GROUND
CHILI PEPPER**

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Il sapore è piccante, pungente e acre; l'aroma intenso e piccante.

IDEALE PER: Marinature di Carne, Pesce e verdure, primi piatti, ottimo per cucina mediterranea.

IDEAL FOR: Marinades of meat, fish and vegetables, excellent for the first courses of the Mediterranean cuisine.

COD. MT2009

440 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 25 | LAYER PER PALLET 8



**PREZZEMOLO
PARSLEY LEAVES**

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Colore verde acceso; buona fragranza. Sapore pungente e leggermente amaro.

IDEALE PER: Pesce, carne, verdure cotte, primi piatti di pesce e decorazioni.

IDEAL FOR: Fish, meat, cooked salads, fish first courses and decorations.

COD. MT1892

145 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 25 | LAYER PER PALLET 8



**TIMO
THYME LEAVES**

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Caratterizzato da un profumo fresco.

IDEALE PER: Marinature di carne e pesce, primi piatti, ripieni e panificazione.

IDEAL FOR: Meat and fish marinades, first courses, fillings and baking.

COD. MT1894

145 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 25 | LAYER PER PALLET 8



**MENTA
MINT LEAVES**

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Ha un sapore leggermente piccante. Caratterizzata da un gusto dolce, fresco e intenso.

IDEALE PER: Marinature a base di pesce, preparazioni per carni bianche e farce.

IDEAL FOR: Fish-based marinades, preparations for white meats and fillings.

COD. MT1890

140 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 25 | LAYER PER PALLET 8





SPEZIE DAL MONDO

spices of the world

Selezioniamo le nostre spezie dal mondo solo nelle coltivazioni migliori così che i profumi dell'oriente possano inebriare i vostri piatti e farvi vivere vere e proprie esperienze di sapori.

We select our spices from the best crops around the world.

Our blends from the east bring flavor and tradition to your dishes and create a real culinary experience.



ZAFFERANO POLVERE BUSTINE SAFFRON POWDER SMALL BAGS

COD. MT2226

2 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 40
LAYER PER PALLET 6

COD. MT2176

1x0,3 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 1
CASES PER LAYER 25
LAYER PER PALLET 4

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE: Odore e colore tipicamente dello zafferano.

IDEALE PER: Si abbina in molte ricette perfetto per risotti e salse o come elemento decorativo.

IDEAL FOR: Suitable for many recipes, perfect for risottos, sauces and decorations.

AGLIO GRANULARE GRANULATED GARLIC

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

L'odore forte caratteristico dell'aglio è dato dai numerosi composti organici di zolfo e dei suoi derivati presenti al suo interno.

IDEALE PER: Condimento e marinatura, carni rosse e bianche, pesce, primi piatti e salse.

IDEAL FOR: Marinades, red and white meats, fish and first courses.

COD. MT1916

650 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 **CASES PER LAYER** 23 **LAYER PER PALLET** 8



CURRY ENGLISH MILD CURRY

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Questa miscela ha la caratteristica di non contenere aglio ed essere quindi adatta anche agli intolleranti.

IDEALE PER: Carni Bianche, pesce, primi piatti, verdure cucina asiatica più delicata.

IDEAL FOR: White meats, fish, first courses, vegetables, more delicate Asian cuisine.

COD. MT1924

500 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 **CASES PER LAYER** 23 **LAYER PER PALLET** 8



ORIGANO FOGLIE OREGANO

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Caratterizzato da un profumo unico, pungente e intenso, balsamico e fresco.

IDEALE PER: Pizza, aromatizzare pane e piatti della cucina mediterranea.

IDEAL FOR: Pizza, flavoring bread and Mediterranean cuisine.

COD. MT2241

115 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 **CASES PER LAYER** 23 **LAYER PER PALLET** 8



ROSMARINO FRANTUMATO ROSEMARY CRUSHED

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Colore verde chiaro e profumo intenso tipico del rosmarino.

IDEALE PER: Marinatura, patate arrosto, pesce e carne alla griglia.

IDEAL FOR: Marinades, roast potatoes, grilled fish and meat.

COD. MT2242

320 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 **CASES PER LAYER** 23 **LAYER PER PALLET** 8



PEPERONCINO FRANTUMATO CRUSHED CHILLI PEPPER

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Il sapore è piccante, pungente e acre.

IDEALE PER: Marinature, salse e per dare un gusto piccante ai preparazioni di carne e dessert.

IDEAL FOR: Marinades, sauces and to give a spicy taste to meat preparations and desserts.

COD. MT2240

250 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 **CASES PER LAYER** 23 **LAYER PER PALLET** 8



PEPE BIANCO IN GRANI WHITE PEPPER GRAINS

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Ha una piccantezza più contenuta rispetto al pepe nero ed è molto aromatico.

IDEALE PER: Condimenti e marinature di pesce, frutti di mare, carni bianche e carni di maiale. Per aromatizzare salse a base di panna e formaggi o sottaceti.

IDEAL FOR: Fish and meat marinades, meats and grilled fish.

COD. MT1935

600 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 **CASES PER LAYER** 23 **LAYER PER PALLET** 8



**PEPE BIANCO
MACINATO**
GROUND WHITE
PEPPER

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Più delicato rispetto al pepe nero,
molto aromatico.

IDEALE PER: Condimenti e ma-
rinature di pesce, frutti di mare,
carni bianche e carni di maiale. Per
aromatizzare salse a base di panna e
formaggi o sottaceti.

IDEAL FOR: Condiments and marina-
des for fish, seafood, white meats.

COD. MT1936

590 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 25 | LAYER PER PALLET 8



**PEPE NERO
IN GRANI**
BLACK PEPPER
GRAINS

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Ha un aroma intenso e caldo che
ricorda un po' il legno fresco, piace-
volmente aromatico e pungente.

IDEALE PER: Marinature e condimenti
di carni rosse, pesce (tonno, spada,
salmone). Su verdure, carni bianche
arrosto e patate.

IDEAL FOR: Marinades and condi-
ments for red meats, fish.

COD. MT1939

560 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 25 | LAYER PER PALLET 8



**PEPE NERO
MACINATO**
GROUND BLACK
PEPPER

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
ha un aroma intenso e caldo che
ricorda un po' il legno fresco, piace-
volmente aromatico e pungente.

IDEALE PER: Marinature e condi-
menti di carni rosse, pesce (tonno,
spada, salmone). Su verdure, carni
bianche arrosto e patate.

IDEAL FOR: Marinades and
condiments for red meats.

COD. MT1937

560 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 25 | LAYER PER PALLET 8



**PEPE VERDE
IN GRANI**
GREEN PEPPER
GRAINS

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Ha un gusto più fresco ed erbaceo
rispetto agli altri pepi.

IDEALE PER: Marinature di pesce,
secondi di pesce verdure sottolio, gri-
gliate e carni bianche.

IDEAL FOR: Fish marinades, fish main
courses, pickled vegetables, mixed
grilled and white meats.

COD. MT1940

300 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 25 | LAYER PER PALLET 8



**PEPE ROSA
IN GRANI**
PINK PEPPER
GRAINS

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Sapore aromatico, resinoso e molto
più delicato del pepe nero.

IDEALE PER: Marinature di pesce,
secondi di pesce e decorazioni.

IDEAL FOR: Fish marinades, fish main
courses and decorations.

COD. MT1938

280 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 25 | LAYER PER PALLET 8



**ZENZERO
IN POLVERE**
GINGER POWDER

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Ha un sapore fresco e pungente e
un odore caratteristico, intenso, con
sentori agrumati.

IDEALE PER: Antipasti, primi e secon-
di orientali, ripieni, infusi e dessert.

IDEAL FOR: Oriental appetizers,
first and second courses, fillings,
infusions and desserts.

COD. MT1947

440 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 25 | LAYER PER PALLET 8



MIX PEPI IN GRANI PEPPER MIX

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Pepe bianco, pepe nero, pepe verde e pepe rosa, un mix di gusto e vivacità.

IDEALE PER: Condimento e marinature di tutti i piatti, dalle carni al pesce, dalle verdure ai formaggi in quanto il sapore è pungente e al contempo fresco e fruttato.

IDEAL FOR: Seasoning and marinades for all dishes, from meat to fish, from vegetables to cheeses.

COD. MT2035

440 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 **CASES PER LAYER** 25 **LAYER PER PALLET** 8



ANICE IN SEMI ANISE SEEDS

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Il suo aroma è pungente e dolciastro con un retrogusto che ricorda la menta; il gusto è delicato e piacevole.

IDEALE PER: Piatti a base di pesce, nelle salse per pesce e maiale.

IDEAL FOR: Fish dishes, in fish sauces and pork.

COD. MT1917

175 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 25
LAYER PER PALLET 8



ANICE STELLATO STAR ANISE

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Il sapore è molto simile a quello della pianta di liquirizia tanto da esserne sostituito in alcune ricette.

IDEALE PER: Secondi piatti maiale, coniglio e pollo. Nella preparazione del riso thailandese. Nei dolci e infusi.

IDEAL FOR: Second courses of pork, rabbit and chicken. In the preparation of Thai rice. In desserts and infusions.

COD. MT1946

110 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 25
LAYER PER PALLET 8



CANNELLA MACINATA GROUND CINNAMON

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

L'aroma è pungente e secco, ricorda quello dei chiodi di garofano con una nota pepata.

IDEALE PER: Con carne di maiale, di agnello, formaggi freschi, verdure come zucca. In torte, biscotti e creme.

IDEAL FOR: Pork, lamb, fresh cheeses, vegetables such as pumpkin. In cakes, biscuits and creams.

COD. MT1918

230 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 25
LAYER PER PALLET 8



GINEPRO BACCHE JUNIPER BERRIES

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Gusto dolce ed aromatico, profumo speziato e resinoso.

IDEALE PER: Marinature di carni stufate, spezzatini e filetti di pesce. Ideale per cocktail.

IDEAL FOR: Marinades, meat stew and fish fillet. Also ideal for cocktails.

COD. MT1930

160 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 25
LAYER PER PALLET 8



NOCE MOSCATA INTERA WHOLE NUTMEG

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Il sapore aromatico e caldo con retrogusto amaro e piccante, odore ricco, intenso e fresco.

IDEALE PER: Ottimo l'abbinamento con patate, cipolle, spinaci, zucca come ripieni di pasta fresca.

IDEAL FOR: The combination is excellent with potatoes, onions, spinach, pumpkin as stuffed with fresh pasta.

COD. MT1931

240 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 25
LAYER PER PALLET 8



CANNELLA STECHE CINNAMON STICKS



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

L'aroma è pungente e secco, ricorda quello dei chiodi di garofano con una nota pepata.

IDEALE PER: Marinature, selvaggina, dessert, verdure ed infusi.

IDEAL FOR: Marinades, game, desserts, vegetables and infusions.

COD. MT1919

100 gr

TMC 36 mesi

**PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8**



CHIODI DI GAROFANO CLOVES

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Hanno un profumo forte, dolce e fiorito, con una punta di pepato e di "caldo"; sono di colore bruno, e consistenza legnosa.

IDEALE PER: Si sposano bene con verdure dolci come la cipolla, cipollotti e carote. In cottura delle zuppe o nelle marinade a base di molluschi (polpo) e selvaggina. Ottimo in dessert (secchi), infusi e cocktail.

IDEAL FOR: Perfect with sweet vegetables.

COD. MT1920

170 gr

TMC 36 mesi

**PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8**

CORIANDOLO CORIANDER



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Il sapore è dolce e delicato, con un lieve sentore di limone.

IDEALE PER: Molto impiegato nella cucina etnica, si abbina anche a piatti della tradizione italiana a base di pesce, grazie al gusto lievemente agrumato, alle patate, alle carote e ai formaggi. Ottimo nella preparazione di salse a base pomodoro e salse piccanti.

IDEAL FOR: Widely used in ethnic cuisine, it goes well also with traditional Italian fish-based dishes.

COD. MT1944

145 gr

TMC 36 mesi

**PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8**



CUMINO SEMI CUMIN SEEDS

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Il particolare profumo e l'aroma forte e caldo sono dovuti al suo alto contenuto di oli essenziali.

IDEALE PER: Secondi di carne bianca, legumi e zuppe di legumi. Nella panificazione per rendere più intenso il profumo di pane e pane non lievitato. Ottimo negli stufati a base di carni miste e verdure (tabulé, spezzatini).

IDEAL FOR: White meat main courses, legumes and legume soups. In bread making to enhance the aroma of bread and unleavened bread. Excellent in stews with mixed meats and vegetables (tabouleh, stews).

COD. MT1922

200 gr

TMC 36 mesi

**PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8**

ERBA CIPOLLINA CHIVES



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Il sapore delle sue foglie ricorda quello della cipolla.

IDEALE PER: Marinature di Pesce, decorazione di antipasti, tartare, e piatti a base di pesce.

IDEAL FOR: Fish marinades, decoration of appetizers, tartare, and dishes based on fish.

COD. MT1926

40 gr

TMC 36 mesi

**PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8**



NOCE MOSCATA MACINATA GROUND NUTMEG

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Sapore aromatico e caldo con retrogusto amaro e piccante, odore ricco, intenso e fresco.

IDEALE PER: Ottimo l'abbinamento con patate, cipolle, spinaci, zucca come ripieni di pasta fresca.

IDEAL FOR: The combination is excellent with potatoes, onions, spinach, pumpkin as fresh pasta fillings.

COD. MT1932

245 gr

TMC 36 mesi

**PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8**

SEMI SPECIALI

Piatti vegani, Insalate, decorazioni, risotti, secondi piatti di pesce e carne, formaggi, panificazione, dessert.



SEMI DI SESAMO SESAME SEEDS



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

I semi di sesamo sono molto utilizzati in cucina grazie alle loro proprietà aromatiche.

IDEALE PER: Panificazione e croissant salati. Abbinato al sushi, panatura di tranci di tonno, bistecche di pesce spada, cotolette o bocconcini di pollo e tacchino. Ideale nelle insalate e nelle verdure cotte.

IDEAL FOR: Ideal for savory bread and croissants. Try it also with sushi, breading tuna steaks, swordfish steaks, cutlets or chicken and turkey bites. Good also with salads and cooked vegetables.

COD. MT1970

240 gr

TMC 36 mesi

**PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8**

SEMI DI SESAMO NERO SESAME SEEDS



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

I semi di sesamo nero sono largamente utilizzati nella cucina cinese, valorizzano i piatti arricchendoli di sostanze nutritive.

IDEALE PER: Panificazione e croissant salati. Abbinato al sushi, come panatura di tranci di tonno, bistecche di pesce spada, cotolette o bocconcini di pollo e tacchino. Ideale nelle insalate e nelle verdure cotte.

IDEAL FOR: Ideal for savory bread and croissants. Try it also with sushi, breading tuna steaks, swordfish steaks, cutlets or chicken and turkey bites. Good also with salads and cooked vegetables.

COD. MT1972

250 gr

TMC 36 mesi

**PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8**

SEMI DI ZUCCA PUMPKIN SEEDS



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

I semi di zucca sono ricchi di fibre e molto versatili in cucina utilizzati per insaporire e conferire croccantezza.

IDEALE PER: Insalate, panificazione, risotti, vellutate, verdure saltate. Nello yogurt, nei muesli. Decorazione dei piatti.

IDEAL FOR: Ideal for salads, baking, risottos, soups, sautéed vegetables, in yogurt and muesli. Suitable also for the decoration of the dishes.

COD. MT1969

250 gr

TMC 36 mesi

**PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8**

COLORANTI NATURALI

natural dyes

Per colorare gnocchi, pasta all'uovo, antipasti e dessert in modo naturale.



LIMONE IN POLVERE LEMON POWDER



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Limone essiccato e macinato.

IDEALE PER: Ottima per la marinatura di pesce e verdure. Ideale nelle preparazioni di piatti a base di carni bianche, pesce, crostacei. Ottima nei dessert, infusi e cocktail.

IDEAL FOR: Excellent for marinating fish and vegetables, for the preparation of dishes based on white meats, fish and shellfish.

COD. MT2147

170 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8



ARANCIA POLVERE ORANGE POWDER



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Arancia essiccata e macinata.

IDEALE PER: Ottima per la marinatura di pesce e verdure e preparazioni di piatti a base di carni bianche, pesce, crostacei. Ottima nei dessert, infusi e cocktail.

IDEAL FOR: Marinating of fish and vegetables and preparation of dishes based on white meat, fish, shellfish. Excellent in desserts, infusions and cocktails.

COD. MT2146N

130 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8



SCORZE DI LIMONE LEMON PEEL



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Scorze di limone essiccate e macinate.

IDEALE PER: Ottima per la marinatura di pesce e verdure. Ideale nelle preparazioni di piatti a base di carni bianche, pesce, crostacei. Ottima nei dessert, infusi e cocktail.

IDEAL FOR: Excellent for marinating fish and vegetables.

COD. MT984

600 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8



SCORZE DI ARANCIA ORANGE PEEL



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Scorze di arancia essiccate e macinate.

IDEALE PER: Ottima per la marinatura di pesce e verdure. Ideale nelle preparazioni di piatti a base di carni bianche, pesce, crostacei. Ottima nei dessert, infusi e cocktail.

IDEAL FOR: Excellent for marinating fish and vegetables.

COD. MT983

850 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

BARBABIETOLA BEET

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Radice conosciuta ed utilizzata fin dall'antichità come cibo e come colorante naturale.

IDEALE PER: Per colorare pasta fresca, pasta fresca all'uovo, gnocchi, pane, focacce, salse salate, creme dolci e dessert.

IDEAL FOR: For coloring fresh egg pasta, gnocchi, bread, focaccia bread, savory sauces, sweet creams and desserts.

COD. MT1963

700 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 **CASES PER LAYER** 23 **LAYER PER PALLET** 8



CURCUMA TURMERIC

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Spezia esotica nota fin dall'antichità per il sapore caratteristico dalle lievi note di amaro e piccante e per il suo potere colorante.

IDEALE PER: Per colorare pasta fresca, pane, focacce, salse salate, creme dolci e dessert.

IDEAL FOR: For fresh pasta, bread, focaccia, savory sauces, sweet creams and desserts.

COD. MT1966

520 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 **CASES PER LAYER** 23 **LAYER PER PALLET** 8



PAPRIKA DOLCE SWEET PAPRIKA

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
La polvere di paprika è ottenuta dalla macinazione del peperone rosso maturo essiccato che mantiene il suo colore rosso intenso.

IDEALE PER: Per colorare pasta fresca, pane, focacce, salse salate, creme dolci e dessert.

IDEAL FOR: For fresh pasta, bread, focaccia, savory sauces, sweet creams and desserts.

COD. MT1965

490 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 **CASES PER LAYER** 23 **LAYER PER PALLET** 8



SPINACI SPINACH

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Pianta verde dalle foglie dolci, saporige e ricche di ferro, il suo colore verde forte resta invariato dopo l'essiccazione e la macinazione.

IDEALE PER: Per colorare pasta fresca, pasta fresca all'uovo, gnocchi, pane, focacce, salse salate.

IDEAL FOR: For coloring fresh egg pasta, gnocchi, bread, focaccia.

COD. MT1962

500 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 **CASES PER LAYER** 23 **LAYER PER PALLET** 8



CAROTA NERA BLACK CARROT

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Varietà primordiale di carota dal caratteristico e unico colore viola scuro; la radice colorata ha un sapore dolce e delicato e l'alta concentrazione di pigmento la rende un efficace colorante alimentare.

IDEALE PER: Per colorare pasta fresca, pane, focacce, salse salate, creme dolci e dessert.

IDEAL FOR: For fresh pasta, bread, focaccia, savory sauces, sweet creams and desserts.

COD. MT2122

700 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 **CASES PER LAYER** 23 **LAYER PER PALLET** 8





DECORI

decorations

Per dare un tocco di colore a piatti e cocktail in modo naturale.
Decorate dish and cocktail in a natural way.



FIORDALISO BLU BLUE CORNFLOWER



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Fiori di campo edibile, il suo secondo nome è Ciano che denota il suo caratteristico e splendido colore blu.

IDEALE PER: Decorazione per piatti gourmet, dessert e cocktail.

IDEAL FOR: Decoration of gourmet dishes dessert and cocktail.

COD. MT1977

15 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

LAVANDA LAVENDER



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Fiore spontaneo della macchia mediterranea, utilizzato per i suoi profumi e per il suo tipico colore come decorazione nei piatti.

IDEALE PER: Decorazione per piatti gourmet, dessert e cocktail.

IDEAL FOR: Decoration of gourmet dishes dessert and cocktail.

COD. MT1978

45 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

PETALI DI ROSA ROSE PETALS



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Tutte le rose hanno petali adatti alla cucina ma non tutte le specie hanno un profumo notevole e persistente che le rende adatte sia al decoro che alla preparazione dei piatti. Il colore delle nostre rose è rosa antico, romantico e delicato.

IDEALE PER: Decorazione per piatti gourmet, dessert e cocktail.

IDEAL FOR: Decoration of gourmet dishes dessert and cocktail.

COD. MT1975

30 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

PETALI DI CALENDULA CALENDULA



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

I petali di Calendula sono ottimi per decorare e per dare sapore, infatti hanno proprietà simili a quelle dello zafferano.

IDEALE PER: Decorazione per piatti gourmet, per insaporire e colorare brodi e risotti. Ottimi anche per dessert e cocktail.

IDEAL FOR: Decoration of gourmet dishes, to flavor and color broths and risottos. Also excellent for desserts and cocktail.

COD. MT2048

14 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

MIX FIORI FLOWER MIX



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Il mix fiori è composto da Fiordaliso blu, lavanda, petali di Rosa e Calendula per creare colori unici nei piatti.

IDEALE PER: Decorazione per piatti gourmet, dessert e cocktail.

IDEAL FOR: Decoration of gourmet dishes dessert and cocktail.

COD. MT2047

25 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8

PEPERONCINI IN FILI CHILI PEPPER THREADS



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Fili di peperoncino sottilissimi, ricavate dalla parte esterna del frutto, per questo la loro piccantezza è leggera e la colorazione intensa.

IDEALE PER: Decorazione per piatti gourmet, pesce, frutti di mare, dessert e cocktail.

IDEAL FOR: Decoration for gourmet dishes, fish, seafood and desserts and cocktail.

COD. MT2037

40 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8



SPECIALITÀ PEPERONCINI

Un viaggio nel mondo del peperoncino alla scoperta dei migliori cultivar selezionati da ogni parte del mondo ed in grado di rispondere alle esigenze anche dei palati più esigenti. Gusti e colori che creano un gioco di sapori da scoprire e vivere.



PEPERONCINO CHIPLOTE CHIPOTLE CHILI PEPPER



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Chipotle è una delicatezza della cucina Messicana ottenuta dall'essiccazione dei frutti maturi di jalapeno che viene affumicato fino alla completa deidratazione.

IDEALE PER: In cucina può essere usato in diversi piatti come carne, pesce, crostacei, verdure o nella preparazione di salse. Notevoli anche le applicazioni in dolci a base di cioccolato.

IDEAL FOR: It can be used in various dishes such as meat, fish, shellfish, vegetables or in the preparation of sauces. The use in chocolate-based desserts is also remarkable.

COD. MT1901

200 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8



PEPERONCINO CAYENNA CAYENNA CHILI PEPPER



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Cayenna sia il sapore che l'aroma ricordano quello di peperone rosso secco; La cultivar Cayenna è coltivata da noi in Calabria per garantire alta qualità e oli essenziali.

IDEALE PER: Ideale per dare un grado di piccantezza medio a primi piatti e secondi di carne.

IDEAL FOR: Ideal for giving a medium degree of spiciness to first courses and meat main courses.

COD. MT1905

170 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8



PEPERONCINO HABANERO HABANERO CHILI PEPPER



PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Habanero è una cultivar di peperoncini tipica dell'area caraibica; L'Habanero fino a pochi anni fa deteneva il record di peperoncino più piccante al mondo.

IDEALE PER: È ideale nella preparazione di salse piccanti; può essere abbinato a carne grigliata o arrosto.

IDEAL FOR: Suitable for the preparation of spicy sauces; it can be combined with grilled or roasted meat.

COD. MT1903

115 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 6
CASES PER LAYER 23
LAYER PER PALLET 8





INSAPORITORI & MIX

Mix unici studiati per donare ad ogni piatto gusto ed originalità.
I nostri insaporitori contengono una selezione di spezie e sali
100% naturali per accompagnare secondi di carne, di pesce o verdure.



CARNI BIANCHE GRILLED WHITE MEAT AND MEDITERRANEAN ROAST

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Mix carne bianca, sapore intenso di erbe aromatiche con note finali di ginepro e aglio.

IDEALE PER: Ideale su carni bianche arrosto e alla griglia, capretto e agnello al forno, bistecca alla griglia, arrosto di maiale.

IDEAL FOR: Ideal with roasted, grilled or stewed chicken, turkey and rabbit.

COD. MT1960

850 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 **CASES PER LAYER** 25 **LAYER PER PALLET** 8



CARNI ROSSE MIX RED MEAT AND GAME

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Sapore intenso di rosmarino e aglio con note di salvia e un tocco pungente di pepe nero.

IDEALE PER: Ideale su carne rossa grigliata, arrosti di vitello e maiale, agnello al forno.

IDEAL FOR: Ideal on grilled red meat, roasted of veal and pork, roasted lamb.

COD. MT1956

600 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 3 **CASES PER LAYER** 25 **LAYER PER PALLET** 8



PESCE GOURMET MIX GOURMET FISH

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Mix pesce, sapore balsamico e ricco di erbe aromatiche con note finali intense di pepe nero e aglio.

IDEALE PER: Ideale su pesce arrosto, pesce grigliato, polpo e crostacei.

IDEAL FOR: roasted fish, grilled fish, octopus and shellfish.

COD. MT1957

580 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 5 **CASES PER LAYER** 25 **LAYER PER PALLET** 8



PATATE RUSTICHE MIX RUSTIC POTATOES

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Rosmarino, salvia, alloro, maggiorana. Insaporitore a tutto tondo, con sale sale e con le immancabili erbe aromatiche della cucina italiana.

IDEALE PER: Ideale per accompagnare carni bianche, rosse, pesce, verdure.

IDEAL FOR: Ideal for white and red meats, fish and vegetables.

COD. MT2229

410 gr

TMC 36 mesi

PCS FOR CASES 5 **CASES PER LAYER** 25 **LAYER PER PALLET** 8





SALI DAL MONDO

salts from the world

Pregiati sali selezionati dal mondo, una selezione esclusiva: dai sapidi agli speziati ed affumicato, per donare classe ed eleganza ad ogni piatto.



Ideal for:

SALE AFFUMICATO DANIMARCA

DENMARK SMOKED SALT

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Proprietà organolettiche: la sapidità del sale affumicato danese non è particolarmente spiccata.

IDEALE PER: Specialità di mare, zuppe, patate.

IDEAL FOR: Seafood specialities, soups, potatoes.

COD. MT1954

1,1 kg

TMC /

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



SALE BLU DI PERSIA

BLUE SALT OF PERSIA

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Ricco di minerali e oligoelementi; gusto salato e un piacevole retrogusto speziato.

IDEALE PER: Esalta la sapidità delle pietanze macinato al momento.

IDEAL FOR: Enhancing the flavour of dishes when grounded at the moment.

COD. MT1950

1,1 kg

TMC /

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



SALE IN FIOCCHI DI CIPRO

CYPRUS SALT FLAKES

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Questo particolare sale, che si presenta in forma di fiocchi, proviene dal Mar Mediterraneo ed è raccolto a mano per poi essere essiccato al sole.

IDEALE PER: Carni e pesce alla griglia, su carpacci di carne e pesce.

IDEAL FOR: Grilled meat and fish, on meat and fish carpaccio.

COD. MT1952

480 gr

TMC /

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



SALE ROSA HIMALAYA

PINK HIMALAYAN SALT

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Il sapore è ricco e sapido. I cristalli presentano sfumature che vanno dal bianco rosato all'arancio scuro.

IDEALE PER: accompagnare carne, pesce e verdure.

IDEAL FOR: Meat, fish and vegetables.

COD. MT1953

1,1 kg

TMC /

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8



SALE ROSSO HAWAII

HAWAIIAN RED SALT

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:
Aapidità ed un gusto gradevole di nocciole tostate accompagnato da un retrogusto ferroso.

IDEALE PER: Carne grigliata o arrosto, pesce grigliato e zuppe di verdure e legumi.

IDEAL FOR: Grilled or roasted meat, grilled fish and vegetable and legume soups.

COD. MT1951

1,1 kg

TMC 48 mesi

PCS FOR CASES 3 | CASES PER LAYER 23 | LAYER PER PALLET 8





SALE MALDON®

importatore esclusivo per l'Italia

Il sale di Maldon è prodotto dal 1882, da oltre quattro generazioni, dalla famiglia Osborne, proprio a Maldon®. I cristalli dalla naturale forma a piramide, raccolti a mano, sono il marchio di fabbrica di Maldon, che è riconosciuto in oltre 55 paesi, come il miglior sale marino inglese sul mercato.



EST. 1882

Maldon®

**CRISTALLI
DI SALE MARINO**

La sua famosa forma a cristallo, la consistenza crunchy ed il delicato sapore sono i 3 aspetti che caratterizzano Sale Maldon®. I cristalli, grazie alla sua delicata sapidità, esaltano il sapore delle pietanze senza alterarle.

CARTONCINO SALE MALDON 125g

IDEALE PER: Carne e pesce grigliato, arrosti, focacce, cracker, a contrasto, con cioccolato e dessert e per Cocktail.

COD. SM02
125 g

CARTONCINO SALE MALDON 250g

IDEALE PER: Carne e pesce grigliato, arrosti, focacce, cracker, a contrasto, con cioccolato e dessert e per Cocktail.

COD. SM01
250 g

BARATTOLO SALE MALDON 570g

IDEALE PER: Carne e pesce grigliato, arrosti, focacce, cracker, a contrasto, con cioccolato e dessert e per Cocktail.

COD. SM06
570 g

BARATTOLO SALE MALDON 1,4Kg

IDEALE PER: Carne e pesce grigliato, arrosti, focacce, cracker, a contrasto, con cioccolato e dessert e per Cocktail.

COD. SM05
1,4 Kg

CARTONCINO SALE MALDON AFFUMICATO 125g

IDEALE PER: Per dare un sapore di affumicato su Carne e pesce grigliato, arrosti, focacce, cracker, a contrasto, con cioccolato e dessert e per Cocktail.

COD. SM03
125 g

BARATTOLO SALE MALDON AFFUMICATO 500g

IDEALE PER: Per dare un sapore di affumicato su Carne e pesce grigliato, arrosti, focacce, cracker, a contrasto, con cioccolato e dessert e per Cocktail.

COD. SM04
500 g

MACININO SALE MALDON 55g

IDEALE PER: Carne e pesce grigliato, arrosti, focacce, cracker, a contrasto, con cioccolato e dessert e per Cocktail.

COD. SM08
55 g



**ORZO PERLATO:**

L'orzo perlato (privo della pellicina che ricopre il chicco) non necessita di ammollo e ha tempi di cottura più brevi, all'incirca mezz'ora. Nella lavorazione, questo tipo di orzo, perde qualche sostanza nutritiva.

**AGLIO IN FETTE**

Realizzato per coniugare praticità e gusto. Si può utilizzare nella preparazione di pesce e carne alla griglia o al forno come in tutte le ricette dove è previsto l'aglio fresco.

**FARRO PERLATO:**

Il farro è un ottimo regolatore dell'intestino ed è adatto per tutte le età. Pur non lasciando pesantezza allo stomaco comunica un duraturo senso di sazietà ed è quindi ideale nelle diete dimagranti. Il farro è povero di aminoacidi essenziali, in particolare di lisina, tale carenza viene facilmente compensata dall'accostamento gastronomico con le leguminose, è quindi adatto per essere combinato con i legumi per ottenere piatti unici non troppo calorici.

**PAPRIKA DOLCE:**

La paprica o paprika è una spezia in polvere comunemente usata nella preparazione di svariati cibi. È ottenuta dal peperoncino essiccato, liberato dalla parte interna bianca e poi macinato. La paprica può essere dolce, o piccante. La dolcezza e la piccantezza della paprica variano in base alla materia prima utilizzata, cioè in base alla varietà del frutto (o dell'eventuale miscela) e alla lavorazione dello stesso. È piccante quando viene macinata anche la placenta del peperoncino, ossia la parte interna al quale sono attaccati i semi.

**CIPOLLA POLVERE:**

La cipolla vanta proprietà antiossidanti e antinfiammatorie, contiene inoltre buone quantità di quercitina. Tra i benefici più interessanti della cipolla c'è poi la sua capacità antibatterica e antimicrobica, si tratta dunque di un bulbo in grado di impedire la proliferazione di microrganismi potenzialmente dannosi per la salute. Contemporaneamente è in grado di stimolare il sistema immunitario.

**PAPRIKA PICCANTE**

La paprica o paprika è una spezia in polvere comunemente usata nella preparazione di svariati cibi. È ottenuta dal peperoncino essiccato, liberato dalla parte interna bianca e poi macinato. La paprica può essere dolce, o piccante. La dolcezza e la piccantezza della paprica variano in base alla materia prima utilizzata, cioè in base alla varietà del frutto (o dell'eventuale miscela) e alla lavorazione dello stesso. È piccante quando viene macinata anche la placenta del peperoncino, ossia la parte interna al quale sono attaccati i semi.

**JOLLY ARROSTO**

Misto di piante aromatiche, sale e spezie per griglia, ideale per arricchire il gusto di carni cotte alla brace, in particolare filetto e tagliata; molto indicato per arricchire il sapore di carni bianche.



GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE

ORIGINE ITALIA
ORIGINE TURCHIA



MANDORLA NATURALE

NATURALE BARI - CAL.37/38 BARI
CAL. 23/25 CALIFORNIA - NON PARE IL 23/25



MANDORLA PELATA INTERA

PELATA BARI - CAL.37/38 BARI
CAL. 23/25 CALIFORNIA



MANDORLA PELATA A FETTE



PISTACCHIO SGUSCIATO

CALIFORNIA
IRAN



GRANELLA DI PISTACCHIO

CALIFORNIA
IRAN (VERDE)



FARINA DI PISTACCHIO



PINOLI

ORIGINE ITALIA
ORIGINE SIBERIA



ARACHIDI SGUSCIATE

SGUSCIATE ROSSE - SGUSCIATE PELATE, PELATE,
SGUSCIATE PELATE E TOSTATE SGUSCIATE,
TOSTATE E SALATE



NOCI SGUSCIATE

Kg 1

Spezie e Aromi

La linea Foodservice per la Tavola

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquid ex ea commodo consequat. Quis aute iure reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur. Excepteur sint obcaecat cupiditat non proident, sunt in culpa qui officia deserunt mollit anim id est laborum.

Sali e Spezie



Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua.

- Macinino ricaricabile
- Macinatura regolabile da fine a grossa
- Meccanismo in ceramica
- Barra in alluminio anticorrosione



REFERENZE:

Sale Rosa Himalaya	Sale Gotrande
Sale Bianco Sicilia	Sale Blu Persia
Sale Affumicato Danimarca	Pepe Nero in grani
Sale Rosso Hawaii	Mix Pepi in grani
Sale di Cipro	Peperoncino frantumato



MACINA SALE O PEPE
 IN PLEXIGLASS cm. 20



MACINA SALE O PEPE
 IN PLEXIGLASS E CERAMICA cm. 30



Spezie e Aromi



PREPARATO PER PURÈ DI PATATE IN FIOCCHI

Preparato per purè ottenuto da patate delle migliori varietà, selezionate e lavorate con i più moderni procedimenti tecnologici al fine di ottenere flocchi lamellari ideali per la preparazione





Brodi e Fondi

La linea Brodi e fondi racchiude in se tutta l'esperienza e la tradizione della cucina italiana, che possiamo offrirvi con la massima garanzia di qualità.

Una lavorazione accurata, ingredienti selezionati, ricette e formulazioni bilanciate fanno di questi prodotti un insostituibile amico in cucina.





BRODO ILDIA GRANULARE REX - KG 1 CARNE

Preparato per brodo classico, con 4% di estratto di carne, a base di glutammato, granulare. È il brodo di carne più equilibrato, sia nel gusto che nella sua composizione.



BRODO VEGETALE

Preparato per brodo vegetale, granulare. È un "superbrodo" di verdure, perché arricchito con ingredienti studiati per le loro benefiche proprietà, nonché per il loro sapore invitante e originale. Ottimo per risotti e di zuppe. La confezione richiudibile, offre praticità e ideale conservazione.



BRODO ILDIA GRAN VEGETALE GRANUL. LUNA B KG.1

Preparato granulare per brodo, e condimento senza glutammato, lattosio e grassi aggiunti.

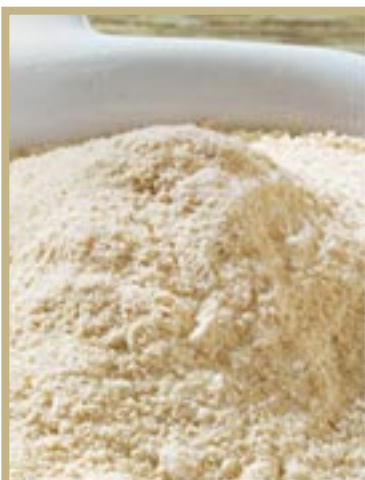


JOLLY ARROSTO

Insaporitore per carni e polli arrosto o allo spiedo, bistecche, petti di pollo, patate al forno, caccagione e altre carni.

Versare 50 g di prodotto in un litro di acqua bollente mescolando fino a raggiungere la completa soluzione.

Versare quindi in uno stampo o direttamente sulla vivanda già pronta e lasciare raffreddare, possibilmente in frigorifero.



BRODO DI PESCE

Di colore chiaro, questo prodotto è preparato con una ricca miscela di pesci e di crostacei. Molto profumata, questa referenza è ideale per la preparazione di zuppe di pesce, risotti alla marinara e primi piatti in genere. Per insaporire al posto del sale sui secondi a base di pesce sia al forno, in umido che alla griglia, contribuirà ad esaltare il sapore. Con una confezione si ottengono 50 litri di brodo.



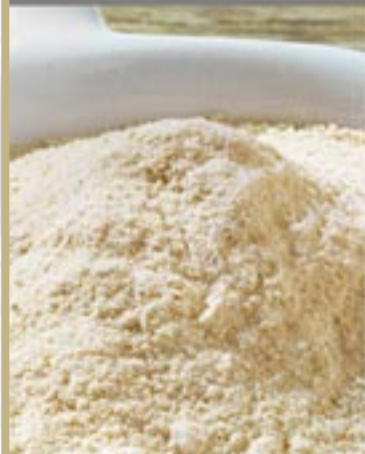
FONDO BRUNO

Preparato in polvere per salsa fondo bruno. Ottenuto con carni bovine di origine selezionata. È la classica riduzione di carne di manzo, indicata per accompagnare arrostiti. Molto pratico. La confezione in barattolo, richiudibile con coperchio, offre praticità e ideale conservazione.



ROUX BIANCO

Preparato in polvere, addensante per fondi di cottura. Realizzato senza grassi vegetali idrogenati, con farina di riso. È il classico addensante, indicato per rendere più corposa ogni preparazione. Mantiene perfettamente la sua densità anche raffreddato e non forma grumi. Confezione in barattolo, richiudibile con coperchio.



FUMETTO DI PESCE E CROSTACEI

Preparato in polvere per fumetto di pesce. È il classico Fumetto, ottenuto con pesce bianco e crostacei disidratati. È indicato per risotti, zuppe e ogni piatto di mare. La confezione in barattolo, richiudibile con coperchio, offre praticità e ideale conservazione.



Amido di Mais

Peso: 2,5 kg
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 4



Amido di Riso

Peso: 600 kg
Resa per confezione: N.A.
Pezzi per confezione: 4



Mise en Place allo Zafferano

Peso: 800 kg
Resa per confezione: 40 lt
Pezzi per confezione: 2



Stacca Facile



Il primo prodotto professionale per oliare teglie e stampi, da usare in alternativa al burro/olio e farina o della carta da forno.

- Adatto per preparazioni sia dolci che salate; inodore, insapore, incolore.
- Resistente alle alte temperature, non brucia e non carbonizza le preparazioni.
- Copre uniformemente la superficie della teglia o dello stampo. Vaporizza con precisione anche gli angoli delle teglie e gli stampi di piccole dimensioni: meno spreco di prodotto.

Condimenti salse e prodotti alimentari

Olio extra vergine di oliva, aceto, aceto Balsamico....

Ogni goccia, un tocco segreto in cucina.

Sapori originali e accostamenti inediti.

E' sufficiente chiudere gli occhi, assecondare la curiosità al palato, per andare alla scoperta di gusti ancora sconosciuti e appagare il naturale desiderio di "nuovo".
Prodotti semplici e versatili, ideali per interrompere la routine quotidiana, sperimentare felici accostamenti e fornire nuovi stimoli alla tavola quotidiana.





ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP 5 Lt

Realizzato seguendo il disciplinare per la produzione di Aceto Balsamico di Modena IGP, dal formato idoneo per le migliori preparazioni in cucina. Ideale per riduzioni, per accompagnare piatti a base di carne ai ferri e bollite, per condire verdure crude, cotte e grigliate.



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Condimento Balsamico dal sapore rotondo e vivace, con aroma e profumi dolci ed equilibrati. Ideale per arricchire di sapore pietanze crude, ottimo usato per marinare carne e pesce.



CREMA CON "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"

Condimento a base di "Aceto Balsamico di Modena IGP". Crema dal colore ambrato e dalla densità ideale per guarnire e decorare piatti raffinati.



Condimenti



Condimenti



**OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA**
250 ML



**OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA**
500 ML



**ACETO
DI VINO BIANCO**
250 ML



**ACETO
BALSAMICO
DI MODENA IGP**
250 ML

Vecchio casale

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVE ITALIANE



CONTIENE
150 BUSTINE
da 7 ML

Condimenti





Mazzitelli Olio

OLIO EXTRA VERGINE AROMATIZZATO AL PEPERONCINO



La purezza dell'olio extra vergine d'oliva, il suo gusto intenso e fruttato vengono esaltati dall'essenza di peperoncino, prodotto tipico calabrese.



OLIO EXTRA VERGINE AROMATIZZATO AL LIMONE



La purezza dell'olio extra vergine d'oliva, il suo gusto intenso e fruttato vengono esaltati dall'essenza di limone, agrume per eccellenza dell'Italia Meridionale. Ne risulta un condimento dalla fragranza ricca di toni, dal gusto delicato e sapido, ideale per rendere più gustosi alcuni piatti della cucina meridionale, per il condimento di fresche insalate verdi, per insaporire pesce al vapore e gustose grigliate. Ottimo da gustare in purezza su pane tostato.



OLIO EXTRA VERGINE AROMATIZZATO ALLA CIPOLLA



La purezza ed il gusto dell'olio extra vergine d'oliva, vengono esaltati dalla cipolla, punta di orgoglio della produzione della Costa degli Dei, secondo le ricette della tradizione contadina. Ne risulta un condimento naturale dall'aroma intenso e dal gusto deciso, ideale per rendere più saporiti tutti i piatti della cucina meridionale, dalle zuppe di legumi alle preparazioni di primi piatti e di salse a base di pesce o da gustare in purezza su pane tostato.



OLIO EXTRA VERGINE AROMATIZZATO AL BERGAMOTTO



La purezza ed il gusto dell'olio extra vergine d'oliva, vengono esaltati dall'essenza di bergamotto, frutto per eccellenza della Calabria. Ne risulta un condimento dall'aroma ricco di profumi, dal gusto deciso e sapido, ideale per rendere più gustosi alcuni piatti della dieta mediterranea, per il condimento di fresche insalate verdi, per condire pesce al vapore o gustose grigliate o verdure. Ottimo da gustare in purezza su pane e bruschette.



OLIO EXTRA VERGINE AROMATIZZATO AL BASILICO



La purezza ed il gusto dell'olio extra vergine d'oliva, vengono esaltati dal basilico, secondo le ricette della tradizione contadina. Ne risulta un condimento naturale dall'aroma deciso, ideale per rendere più saporiti tutti i piatti della cucina meridionale, dalle zuppe di legumi alle preparazioni di primi piatti e di salse a base di pesce o da gustare in purezza su pane tostato.





FRIGGI MEC - 25 LT

L'olio di palma bifrazionato è un derivato del più noto olio di palma, dal quale viene ottenuto a seguito di due processi: il frazionamento e la raffinazione.

CONSIGLI D'USO

Confezionato in fusti da 25L rappresenta un valido uso alternativo ai grassi di origine animali, per la produzione industriale di prodotti da forno, per la ristorazione e le friggitorie.



PRIMO SOLE - ALTO OLEICO - 25 LT

Lo specialista degli oli per friggere, un prodotto pensato appositamente per chi frigge elevati quantitativi. L'olio di semi di girasole Alto oleico PRIMO SOLE, grazie alla sua composizione di acidi grassi monoinsaturi, oltre l'80% di acido oleico, è particolarmente indicato per le frittiture ad alta temperatura: garantisce infatti stabilità in cottura fino a 230°C e permette di duplicare il numero di frittiture possibili, rispetto ad un olio di semi di girasole tradizionale, determinando una notevole riduzione del costo per frittura.



MIX FRIT - 25 LT

Miscela di oli (olio di girasole alto oleico, olio di girasole, olio di palma frazionato), contenente antischiuma, ideale per frittiture asciutte e croccanti. L'olio di girasole alto oleico, per la sua composizione di acidi grassi, è stabile alle alte temperature e più resistente all'ossidazione e alla degradazione degli acidi grassi durante la cottura o conservazione; l'olio di girasole contribuisce all'ottimo gusto della frittura; l'olio di palma frazionato, grazie all'elevato punto di fumo, permette frittiture leggere con limitato assorbimento dell'olio all'interno del prodotto; la presenza di antischiuma, riduce la formazione di schiuma, rallenta l'ossidazione dell'olio e prolunga la sua durata.

Olio di GIRASOLE comune

si compone di molecole piccole



1. più molecole sulla superficie del prodotto
2. le molecole piccole bruciano più velocemente
3. la frittura risulta più pesante
4. minore qualità e salubrità della frittura



SENNA TOP

si compone di molecole grandi



1. meno molecole sulla superficie del prodotto.
2. molecole grandi "durano" più a lungo
3. la frittura risulta leggera
4. maggiore qualità (minore olio assorbito)



I VANTAGGI SENNA TOP :

- Evita l'inglobamento di aria durante il trasporto, riducendo i livelli di perossidi, e rallentando così la ossidazione del prodotto.
- Le molecole dell'olio più grandi inducono a un assorbimento inferiore a carico del prodotto finito, riducendone il consumo.

LE TEMPERATURE CORRETTE

100° - 120°C per tenere la friggitrice pronta all'uso

140° - 150°C per la prefrittura

150° - 170°C per cibi impanati, come pollo, verdure in pastella, pesce, cotoletta

170° - 180°C per ultimare la frittura: patatine, krapfen, crocchette, frutta in pastella, etc.

NON SUPERARE MAI I 180°: (aumenta il fumo, peggiora il fritto, dura meno l'olio)

- La miscela stabilizzata e non ossidata garantisce maggiore durata (olio più neutro e privo di retrogusti).
- La sua struttura cremosa evita la stratificazione, facilitandone l'utilizzo in friggitrice (evita schizzi quando viene versato).

PER UNA FRITTURA MIGLIORE

- Evitare tempi di riscaldamento lunghi e lunghe pause nella frittura.
- Non mescolare l'olio usato con altro fresco.
- Mantenere la proporzione di 1:10 tra alimento e l'olio.
- Friggere alimenti il più possibile asciutti; scongelare leggermente quelli surgelati.
- Filtrare quotidianamente l'olio.
- Non introdurre utensili ferrosi nella friggitrice

Condimenti



Olio di Semi di Girasole formato da 5 lt

Descrizione

L'Olio di Semi di Girasole è estratto dai semi di *Helianthus annuus* della famiglia delle Compositae.

L'olio di semi di girasole contiene una percentuale molto elevata di grassi polinsaturi, in particolare l'acido linoleico (fino al 75%), e una notevole quantità di vitamina E (68 mg / 100 gr).



Olio di Semi di Girasole formato da 1 lt

Descrizione

L'Olio di Semi di Girasole è estratto dai semi di *Helianthus annuus* della famiglia delle Compositae.

L'olio di semi di girasole contiene una percentuale molto elevata di grassi polinsaturi, in particolare l'acido linoleico (fino al 75%), e una notevole quantità di vitamina E (68 mg / 100 gr).



PESTO AL PISTACCHIO



**GRANELLA
DI PISTACCHIO**



**PISTACCHIO INTERO
IN BUSTA**



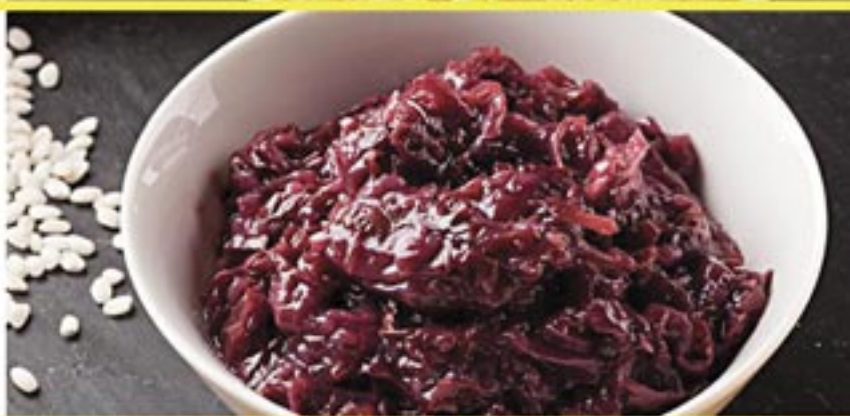
**CREMA
AGLI ASPARAGI**



**CREMA
AI CARCIOFI**



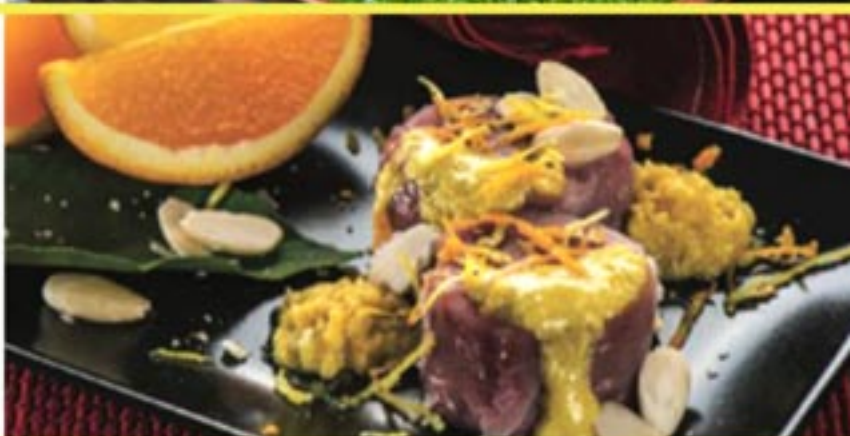
**CREMA
DI RADICCHIO**



**CREMA
DI ORTICHE**



**PESTO DI
AGRUMI**





CREMA DI NOCI



CREMA DI POMODORI SECCHI



CREMA DI PEPERONI GRIGLIATI



CREMA DI ZUCCA





CREMA AI 4 FORMAGGI



CREMA AI FUNGHI PORCINI



SALSA AL TARTUFO BIANCHETTO



SALSA AL TARTUFO





CREMA DI SCAMPI



SUGO AL NERO DI SEPPIA



**PESTO AL
FINOCCHIETTO SELVATICO**

TOP FOOD

MUCHO
GUSTO

GLI
Specialisti
DELLE
Salse



Condimenti



Monodosi

— THE SINGLE PORTIONS —



TOMATO KETCHUP 12g

 DISPENSER 100, 200 bst
 CARTONE 300 bst
 Carton dispenser 100, 200 bags
 Carton box 300 bags



MUSTARD 12g

 DISPENSER 100 bst
 CARTONE 300 bst
 Carton dispenser 100 bags
 Carton box 300 bags

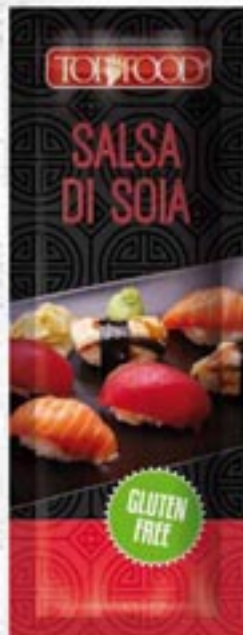


DISPENSER 200 PZ



MAYONNAISE 12g

 DISPENSER 100, 200 bst
 CARTONE 300 bst
 Carton dispenser 100, 200 bags
 Carton box 300 bags



SOY SAUCE 15ml

 DISPENSER 200 bst
 Carton dispenser 200 bags



TOMATO KETCHUP
5000g



MAYONNAISE DA TAVOLA
5000g



BARBECUE SAUCE
5000g





Salsa Sweet and Sour (Mango e Habanero)

Una tipica salsa internazionale agro dolce.
Leggera, fresca, leggermente piccante.
Il mango profumato unito all'aroma del peperone
Habanero la rendono gustosa per accompagnare carni e fritti.



Salsa Nduja BBQ

Autentica tradizione italiana, che si fonde dolcemente
con l'armonia tipica delle BBQ
Unica nella sua tipologia, la classica tipicità calabrese
con note di sound americano
Piccantezza moderata e affumicatura naturale del salume.



Hot Rodeo BBQ California Style

Salsa estremamente piccante
Nasce dall'energia del selvaggio Western all'eleganza della California
note di una piccantezza molto speziata e fruttata !



Salsa Burger

olio di semi di girasole, semi concentrato di pomodoro, cetriolini in agrodolce (cetriolini, acqua, aceto di vino, sale, zucchero, aromi, correttore di acidità: E330), aceto di vino, zucchero, cipolline sott'aceto (cipolline, acqua, aceto di vino, sale, correttore di acidità: E330), uova intere pastorizzate, sale, succo di limone, cipolla, aglio in polvere, senape, proteine del latte, amido modificato di mais, addensanti: E410, E412, E415, correttore di acidità: E270, conservante: E202. Senza glutine.



Salsa Barbecue

semi concentrato di pomodoro 53% (origine del pomodoro: Italia), sciroppo di glucosio/fruttosio, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato di mais, cipolla, aglio, peperoncino piccante, aromi, conservante: E202. Senza glutine.



Salsa Kebab

Salsa a base di yogurt fresco 100% italiano aromatizzata con cipolla, aglio e spezie. Ideale per kebab, hamburger e come dressing per insalate.



Grill Sauce

La Salsa Senna Grill Sauce ha un sapore piccante e gustoso, con pomodoro, peperoncino, cipolla e tenero mais. Ottima per un'alimentazione vegana.



Barbecue Sauce

Gustosa salsa dal sapore affumicato ideale per carni e hamburger



Salsa Sushy Mayo Original

Una nuova maionese unica nel suo genere nipponico -
provala con la tempura o con i tuoi fritti d'ispirazione orientale

Ingredienti: Olio di semi di girasole, acqua, olio di colza, tuorlo d'UOVO, Shiragiku aceto di alcol aromatizzato riso [aceto di alcol (prodotto da alcol con riso e sedimenti di sake), sale], senape (Acqua, semi di senape, aceto di vino, sale, farina di mais, zucchero, miscela di spezie, correttore di acidità: acido tartarico), sale, zucchero, amido modificato di mais, succo di limone concentrato, pasta d'ACCIUGHE, esaltatore di sapidità: glutammato di monosodico, correttore di acidità: acido lattico, conservante: potassio sorbato, colorante: betacarotene, aroma naturale.



Salsa Yogurt

Avvolgente, delicata ed essenziale ,utilizzata per condire pesce,
carne o verdure. Leggera, gustosa



Salsa Guacamole

(SALSA CON AVOCADO E PEPERONI): olio di semi di girasole, acqua, cipolla, avocado (12%), peperone rosso e verde (12%), sciroppo di glucosio/fruttosio, succo di limone, amido modificato di mais, sale, peperoncino piccante, proteine del LATTE, aglio, addensante: E415, antiossidante: E300, correttore di acidità: E330, coloranti: E160a, E133. Senza glutine.



Salsa Dip Mex

SALSA A BASE DI POMODORO CON PEPERONI: polpa di pomodoro 54% (pomodoro, semi concentrati di pomodoro), cipolla, zucchero, aceto di alcool, peperone rosso e verde (6%), succo di limone, sale, sciroppo di glucosio/fruttosio, amido modificato di mais, peperoncino rosso e verde (1%), aglio, spezie, antiossidante: E300, conservante: E202, aromi. Senza glutine.



Salsa RELISH

La salsa relish ha come scopo quello di dare sapore ad un cibo, esaltando le pietanze, dai formaggi ai sandwich, i panini e persino gli hamburger.

Ottima anche per hot dog e carni alla griglia.



**HEINZ
TOMATO KETCHUP**
39 g - 34 ml



**HEINZ
TOMATO MAYONNAISE**
39 g - 34 ml



**KRAFT
TOMATO KETCHUP**
5 KG



Sciropo d'Acero

Sciropo d'acero prodotto da Vermont.
Puro sciropo d'acero canadese da usare come sostituto dello zucchero nelle torte o come aggiunta su gelati, creme, yogurt.
Ingredienti: sciropo d'acero puro al 100%.



DRY RUB



Dry rub

Rub è un verbo che proviene dall'inglese e significa massaggiare. I Rub sono miscele di spezie, zucchero, sale, erbe e verdure essiccate che si usano come metodi di marinatura a secco (dry rub) delle carni e dei pesci, nate negli USA e utilizzate soprattutto per le carni.

L'utilizzo è semplice e molto efficace perché il rub penetra nei tessuti delle carni come le marinature liquide tradizionali, ma in più creano a fine cottura una caramellizzazione (bark) che forma quella tipica crosticina esterna, croccante e profumata. Il risultato finale è che l'esterno della carne si presenta croccante e caramellato mentre l'interno resta morbido e succoso. Questo risultato chiaramente si ottiene con cotture lente e a basse temperature.

L'utilizzo è semplice: pulire e sgrassare dove necessario le carni, inumidire la carne con una salsa tipo BBQ Deluxe o Honey Mustard, cospargere di rub in abbondanza e massaggiare la carne. Successivamente avvolgere con la pellicola e mettere in frigo 2/3 ore a seconda della dimensione del pezzo di carne. Bagnare durante la cottura con succo di mela o 50% aceto di mele e 50% succo di mela ogni 45 minuti circa. A fine cottura pennellare la salsa bbq sulla carne e lasciarla nel barbecue o nel forno a fiamma alta 5/6 min; infine lasciare riposare qualche minuto prima di servire.



TABASCO

330 ml



**WORCESTERSHIRE
SOUCE**



**KIKKOMAN
SALSA DI SOIA**



**KIKKOMAN
SALSA DI SOIA**



Alimentari



Alimentari



CREMA VEGETALE BIVALENTE GOLD

Crema vegetale UHT non zuccherata, caratterizzata dalla presenza di panna nella lista ingredienti che le conferisce ottime caratteristiche organolettiche unite alle elevate prestazioni di una crema vegetale.

Può essere utilizzata tal quale per ricette salate e preparazioni di cucina oppure, addizionata di zucchero, può essere montata ed utilizzata per lavorazioni di pasticceria.



CREMA VEGETALE ZUCCHERATA

Crema vegetale UHT zuccherata, da montare, ideale per decorazioni e farciture di torte, per la preparazione di creme chantilly, mousse, semifreddi, ripieni per cioccolatini ed utilizzi in gelateria.



Alimentari



Zucchero Bianco



Zucchero di Canna



Miele



Fruttosio



Alimentari



Linea Mare

Sempre più apprezzato e rivalutato dai moderni precetti salutistici, il pesce conserva intatto quel senso di infinito e libertà che ci rimanda l'immagine del mare. E come il mare, le nostre preparazioni a base di pesce sono fresche, semplici e perfette, con tutti i profumi e i sapori della più genuina tradizione mediterranea. Materie prima di ottima qualità, massima cura nella lavorazione e l'originalità delle ricette fanno delle specialità di mare un'assortimento tutto da scoprire.





**ALICI SPEZZATE
 IN OLIO DI GIRASOLE**



**FILETTI DI ALICI
 ALL' OLIO DI GIRASOLE**



**COLATURA TRADIZIONALE
 DI ALICI DI CETARA**



POLPA DI RICCIO DI MARE

POLPA DI RICCIO DELLA GALIZIA.
 SI RACCOMANDA IL CONSUMO ALL'INTERNO DELLA LATTA.
 E' IDEALE CON TOAST O SU OMELETTE.
 MOLTO POPOLARE NELL'ALTA CUCINA.

CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO.

70 GRAMMI





SARDE SALATE



ACCIUCHE SALATE



FILETTI DI ACCIUCHE





Olive

" Cu lavura lu tirrenu vola frutti a l'olivaro,
cu' ncurtagghia senza mena bonu fruttu vola fari,
cu li puta, pua li sforza e l'alivi vola a forza"

Chi lavora il terreno vuole frutti dall'uliveto, / chi concima senza
posa/ desidera un buon raccolto, chi porta gli ulivi, poi, li spinge a
produrre, / perchè vuole a forza le olive.

Proverbio Calabrese

La Bibbia narra che una colomba recante nel becco
un ramoscello d'olivo annunciò a Noè la fine del diluvio
universale. Simbolo di pace e di amicizia, l'olivo abbonda
nella terra dolce ed assolata di Calabria, e le dona frutti
preziosi: le olive e l'olio



OLIVE BELLA DI CERIGNOLA formato 3100 ml



L'oliva "Bella di Cerignola" è una particolare cultivar originaria della città di Cerignola, in Puglia. Nota per essere l'oliva da tavola più grande al mondo, si distingue al palato per la polpa soda, croccante e dal gustoso sapore sfizioso.

OLIVE BELLA DI CERIGNOLA SCHIACCIATE CONDITE formato 3100 ml



Le olive "Bella di Cerignola" schiacciate condite offrono una selezione di olive prelibate, arricchite con deliziose combinazioni di ingredienti di alta qualità come aglio, peperoncino e aromi mediterranei, per creare un mix esplosivo di sapori e profumi.

OLIVE NOCELLARA formato 3100 ml



Le olive "Nocellara" sono una prelibatezza che non può mancare sulla tavola degli amanti del buon cibo. Dal colore verde intenso, hanno una consistenza soda e sono particolarmente gustose. Ideali per essere mangiate da sole come snack, per la preparazione di aperitivi, antipasti e per accompagnare formaggi e salumi.

OLIVE TERMITE DI BITETTO formato 3100 ml



Le olive "Bella di Cerignola" schiacciate condite offrono una selezione di olive prelibate, arricchite con deliziose combinazioni di ingredienti di alta qualità come aglio, peperoncino e aromi mediterranei, per creare un mix esplosivo di sapori e profumi.



OLIVE VERDI CON NOCCIOLO



NERE DENOCCIOLATE



VERDI DENOCCIOLATE



VERDI A RONDELLE



NERE A RONDELLE



**OLIVE NERE
 CON NOCCIOLO**



Olive



NERE AL FORNO CONDITE



OLIVE NERE MONACALI



OLIVE VERDI SCHIACCIATE
CONDITE



NOSTRANELLE



OLIVELLE RIVIERA
DENOCCIOLATE



Olive



OLIVE VERDI CALABRESI S IN SALAMOIA



OLIVE NERE EXTRA JUMBO IN SALAMOIA



OLIVE SCHIACCIATE DENOCCIOLATE





TARALLINI KG 2



Pizza



Peperoncino



Cipolla



TRECCINE KG 1,5



Tradizionale



Finocchio



Peperoncino



Cipolla



CROSTINI KG 1



Bianchi



Integrali



TARALLUCCI TRADIZIONALI 3 KG



SPIZZICUZZI AL BACON 3 KG



ARACHIDI TOSTATE E SALATE 1KG





ART	PM0001
DESC	Party mix
EAN	8055773612365
	1 Kg
	4%
	-
	120 box



ART	CA0001
DESC	Crostini gusto Allegro
EAN	8055773612198
	1,2 Kg
	4%
	-
	120 box



ART	AR1032
DESC	Arachidi saporite
EAN	8055773615700
	1 Kg
	10%
	-
	256 box



ART	PI0106
DESC	Pistacchi in guscio tostati e salati
EAN	8055773612228
	1 Kg
	10%
	-
	192 box



Rice Cracker
1200 gr Secchiello



Croccantelle Gusto Pizza
1500 gr Secchiello



Salatini Misti
1200 gr Secchiello





**Pomita Salata
Chipster**
500 gr Secchiello



Crostino Saporito
700 gr Secchiello



Mexicano's
Snack di Riso
1000 gr Secchiello





CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

Eccellenza di Calabria



Cipolla Rossa di Tropea IGP
In agrodolce



Cipolle Rosse a fette
Caramellate
LATTA DA 1 KG





LAMPASCIONI



BORETTANE ALL' AGRODOLCE



BORETTANE ACETO BALSAMICO



CETRIOLINI



BANDERILLAS PER SPIEDINI





PATE' DI OLIVE VERDI



PATE' DI OLIVE NERE



Pizzeria e cucina

La cultura e la civiltà di un popolo sono fatte anche di sapori e sensazioni, che talvolta si fondono con le bellezze naturali e artistiche. L'Italia vanta un'incredibile quantità di felici e irripetibili combinazioni, che in taluni casi raggiungono vertici assoluti: tra queste, la magia del pomodoro.

Prelibati frutti della terra, i funghi in realtà sono perfetti in tutte le stagioni. Ideali come contorno per guarnire insalate, arricchire primi e secondi piatti!

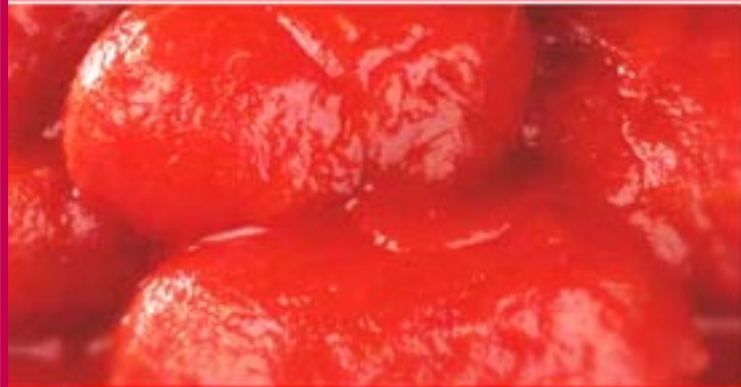
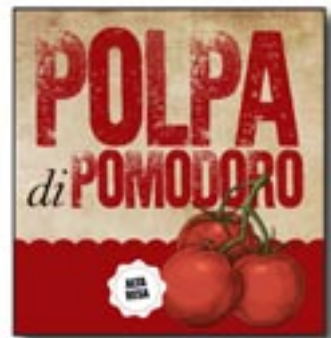
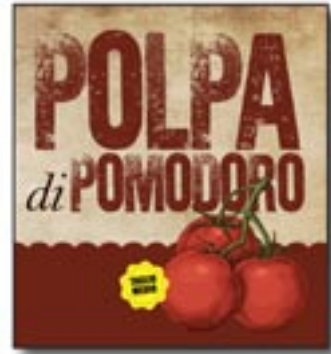
La fragranza delle verdure di stagione, grigliate in giardino: semplici e al naturale, perfetti per accompagnare la carne grigliata, ideali come contorno "salutista" e gustoso o per farcire pizze golose.

Tante proposte semplici e gustose, ricche di preziose sostanze nutritive, per lasciarsi alle spalle i pasti "pesanti" dell'inverno e godere la leggerezza della nuova stagione.





POLPA DI POMODORO



PASSATA DI POMODORO



...2 volte più dolce

3 volte più piccolo...



**IL PELATINO
DOLCISSIMO
CAPOLAVORO**



**I PELATI
IN SUCCO DENSO**



**I PELATI
"IL FIRMATO"**



**POMODORIN D'OR
SPACCATELLE AL NATURALE
QUELLO DOLCE COL PIZZO**



**SPACCATELLE DI DATTERINO
AL NATURALE**



**POMODORIN D'OR
QUELLO DOLCE COL PIZZO
INTERO AL NATURALE**



**POMODORI PELATI
SAN MARZANO DOP**



DOPPIO CONCENTRATO



POMODORINI CILIEGINI





**POMODORINO
SOLEGGIATO GOURMET**



**DATTERINO ROSSO
AL NATURALE**



**POMODORINI CILIEGINI
ROSSI SEMIDRIED**



**PRINCIPE BORGHESE
PACCHETTE DI
POMODORINO PIZZUTELLO
ROSSE AL NATURALE**





**POMODORINI GIALLI
SEMIDRIED**



**DATTERINO GIALLO
AL NATURALE**



**BROCCOLI FRIARIELLI
NAPOLETANI**



**CICORIA
STUFATA IN OLIO**



PESTO DI FRIARIELLI





PATATE A FETTE AL NATURALE

Patate a pasta gialla, lavorate in stagione, affettate e leggermente cotte. Per la natura del prodotto, le fette hanno una dimensione eterogenea. Lo spessore permette di avere fette integre e della giusta croccantezza anche in applicazione. Ideale per farcire pizze in teglia e focacce, per la preparazioni di contorni al forno o in padella. Risciacquare il prodotto prima dell'uso.



ZUCCHINE GRIGLIATE

Zucchine selezionate per pezzatura, tagliate a fette, grigliate ed insaporite con olio, aceto e piante aromatiche. Ottime come antipasto, contorno e per guarnire pizze.



MELANZANE GRIGLIATE

Melanzane scelte per varietà e pezzatura, tagliate a fette, grigliate e insaporite con olio, aceto e piante aromatiche. Ottime come antipasto, contorno e per guarnire pizze.



PEPERONI ARROSTITI

Falde di peperoni rossi e gialli, arrostiti e governanti al naturale. Ottimi come antipasto, contorno, con la "Bagna Cauda".



GOCCE ROSSE DI PEPERONI MIGNON IN AGRODOLCE



GOCCE GIALLE DI PEPERONE MIGNON IN AGRODOLCE



TARTUFO SURGELATO



CARPACCIO DI TARTUFO ESTIVO



Alimentari



Funghi Champignon Freschi

Limoni Freschi





**CARCIOFI CON GAMBO
ALLA ROMANA**



CARCIOFI A SPICCHI



CARCIOFI A FETTINE



CARCIOFI ARROSTITI



CARCIOFI A SPICCHI IN OLIO





**BOCCIOLI DI CARCIOFI
IN OLIO**



**CARCIOFI ALLA ROMANA
CON GAMBO**



**CARCIOFI INTERI
AL NATURALE**



**CARCIOFI INTERI IN
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE**





**FUNGHI PORCINI
TRIFOLATI
CON CREMA 100%**



**FUNGHI PORCINI
TRIFOLATI**



**PORCINOTTO
FUNGHI PORCINI
FUNGHI CASTAGNOLI
TRIFOLATI
SENZA CREMA**



**PORCIGHIOTTO
FUNGHI
TRIFOLATI
SENZA CREMA**



FUNGHI PORCINI
TRIFOLATI
ALTOPIANO



FUNGHI PORCINI
TRIFOLATI
ALTOPIANO
IN CREMA



FUNGHI TRIFOLATI
IL PREALPINO



FUNGHI TRIFOLATI
IL PREALPINO
CON CREMA



Alimentari



ORTODISO



MACEDONIA DI VERDURE



INSALATINA



GIARDINIERA IN ACETO



CRAUTI





CAPPERI - CALIBRO 13



CAPPERI LACRIMELLA IN ACETO



CAPPERI PICCOLI IN SALAMOIA - CALIBRO 7/8



FRUTTI DEL CAPPERO



FRUTTI DEL CAPPERO:
Frutti di Cappero con picciolo, governati in aceto di vino. Indicati per accompagnare aperitivi e per realizzare sfiziosi antipasti, ottimi per arricchire secondi piatti e insalate.



CAPPERI AL SALE LILLIPUT - CALIBRO 7



CAPPERI AL SALE:
Caperi selezionati, di pezzatura piccola e conservati sotto sale. Indicati per guarnire pizze, primi e secondi piatti.



CAPPERI IN OLIO - 1 KG



Alimentari



CECI AL NATURALE



LATTA DA 3 KG E LATTA DA 500 G

Ceci di pezzatura extra, lessati e conservati nel liquido di governo. Ideali come contorno, ottimi anche nelle insalate di pasta e per zuppe.



LENTICCHIE AL NATURALE



LATTA DA 3 KG E LATTA DA 500 G



BORLOTTI AL NATURALE



LATTA DA 3 KG E LATTA DA 500 G

Fagioli Borlotti della pregiata varietà Cranberry wine, lessati e conservati nel liquido di governo. Ideali per zuppe e per arricchire insalate miste



**BIANCHI DI SPAGNA
AL NATURALE**



LATTA DA 3 KG E LATTA DA 500 G



**CANNELLINI
AL NATURALE**



LATTA DA 3 KG E LATTA DA 500 G

Fagioli Cannellini ben calibrati, di pezzatura scelta, lessati e conservati nel liquido di governo. Ideali sul buffet, per realizzare contorni, arricchire condimenti ed insalate miste.



ASPARAGI VERDI



Punte di asparagi verdi, di qualità scelta, al naturale. Indicati per preparare primi e secondi piatti, contorni, zuppe.



ASPARAGI BIANCHI



Alimentari



**MISTO PER RISO
IN OLIO
DI GIRASOLE**



**CUORI DI PALMA
AL NATURALE**



**MAIS DOLCE
IN GRANI
AL NATURALE**



**BARBABIETOLE
ROSSE
ALL'AGRODOLCE**

Antipasti o Contorni?

"Fortunatissima la Calabria che senza umano artificio, mà per sola liberalità del Cielo, porge copiosamente all'uomo le Verdure dei suoi orti, così da poterlo alimentare con diletto e dilettarlo con l'alimento"

E' da prodotti semplici e naturali, conservati secondo metodi antichi, che nascono piatti ricchi di sapore. Saporiti forti ed intesi, pronti da servire in tavola, stuzzicanti come antipasti, ideali per accompagnare carni ed arrostiti





**MELANZANE
 A FETTE ALLA
 CALABRESE - 3KG**

melanzane a fette 67%,
 olio di semi di girasole,
 peperoncino piccante, aglio,
 sale, aceto, erbe aromatiche.



**MELANZANE ALLA
 CALABRESE - 3KG**

melanzane 55%,
 olio di semi di girasole,
 peperoni, peperoncino, aglio,
 origano, prezzemolo, sale,
 correttore di acidità: acido citrico,
 antiossidante: acido l-ascorbico.



**MELANZANE
 GRIGLIATE - 3KG**

melanzane fresche,
 olio di semi di girasole, prezzemolo,
 aglio, peperoncino,
 residuo aceto di vino.



**ZUCCHINE
 GRIGLIATE - 3KG**

zucchine fresche,
 olio di semi di girasole,
 prezzemolo, aglio, peperoncino,
 residuo aceto di vino.



**CARCIOFI
 A FETTE - 3KG**

carciofi, olio di semi di girasole,
 aceto di vino bianco, aglio,
 pepe nero, succo di limone,
 menta, prezzemolo,
 correttore di acidità: acido citrico.



ANTIPASTO ALLA SICILIANA - 3KG

olive verdi, olive nere,
 funghi champignon,
 melanzane a filetti, carciofi,
 olio di semi di girasole,
 aceto di vino, aglio, origano.



CAPONATA SICILIANA - 3KG

melanzane fresche, peperoni freschi,
 polpa d pomodoro, carote, sedano,
 uva sultanina, pinoli, capperi, cipolla,
 aceto di vino, zucchero, olio di semi di
 girasole, olio extra vergine di oliva.



CAPONATA SICILIANA - 3KG

Melanzane 40%,
 pomodori secchi e olive,
 funghi misti 5%, olio di semi di girasole,
 sale, aglio, aceto, erbe aromatiche.



ANTIPASTO ALLA ZINGARA - 2,5KG

Gustoso mix di peperoni, olive,
 capperi e funghi. ottimo come
 antipasto, contorno a secondi piatti
 e per guarnire prelibate insalate.



FUNGHI DI MUSCHIO - 3KG

funghi 67% (volvaria, volvacea),
 aglio, aceto, sale,
 olio di semi di girasole,
 aromi naturali.
CONTIENE SOLFITI.



FUNGHI MISTI ALLA CALABRESE - 3 KG

funghi 67% (pleurotus ostreatus, nameko, shitaki, stropharia rugosa), porcini 5% (boletus edulis), olio di semi di girasole, sale, aglio, aceto, erbe aromatiche.
CONTIENE SOLFITI.



IL FUNGO DELLE SERRE - 3 KG

Funghi 67% (stropharia rugosa), olio di semi di girasole, sale, aglio, aceto, erbe aromatiche.
CONTIENE SOLFITI.



FUNGHI CHAMPIGNON ALLA CONTANDINA TAGLIATI - 3 KG



FUNGHI CHAMPIGNON ALLA CONTANDINA INTERI - 3 KG



FUNGHI ROSITI - 3 KG

funghi (lactarius delicious), olio di semi di girasole, aceto, sale, peperone dolce, origano, semi di finocchio, aglio, correttore di acidità: acido citrico.



POMDOORI SECCHI - 3 KG

pomodori secchi 50%,
olio di semi di girasole, capperi, aglio,
peperoncino, sale,
correttore di acidità: acido citrico,
acido lattico,



PEPERONCINI FARCITI AL TONNO

peperoncini piccanti,
olio di girasole, tonno,
accughe olive, sale , aceto.



PEPERONCINO PICCANTE TAGLIATO

peperoncino tagliato,
olio di girasole



PEPERONCINI PICCANTI

Peperoncini piccanti,
olio di semi di girasole,
aromi naturali,
correttore di acidità: acido citrico.



BOMBA CALABRESE

peperoncino piccante,
olio, melanzane, funghi misti,
carciofi, peperoni, aglio, cipolla,
origano, aromi naturali.



PER FARCIRE E GUARNIRE



PISTACCHIO



BIANCA



GOLD

Pasta e Farina

La pasta è prodotta utilizzando sola semola di grano duro accuratamente selezionata e con metodi produttivi che ne garantiscono l'elevato standard qualitativo ed esaltano il profumo e il sapore del grano duro. La Farina 00 è un ingrediente base per la preparazione di pizze lievitate e focacce, di torte e biscotti, ma anche per preparare delicate creme e besciamelle e per ottenere fragranti frittiture.

Il Riso è un alimento completo e ricco di vitamine appartenenti ai gruppi B, PP, K ed E, nonché di alcuni elementi essenziali, come il potassio, il ferro, il calcio, il fosforo e le fibre alimentari.





Farina di grano tenero tipo 00

Farina di grano tenero tipo 00



FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"

Le farine della linea **Le Macine di Don Lollo** nascono da un'attenta selezione di grani italiani e sono le uniche, secondo un'antica ricetta delle nostre terre.

Con le farine **Le Macine di Don Lollo** puoi riscoprire il vero sapore del grano, che dona ai tuoi prodotti aroma e gusto unici, insieme al caratteristico colore dorato.

Caratteristiche specifiche:

Le farine **Don Lollo** grazie all'accurata selezione della materia prima, alla lunga tradizione molitoria e alla tecnologia applicata garantiscono agli impasti un'ottima stabilità; per questo sono facili da stendere, senza paura di "strappi". Gli impasti ottenuti con le farine **Don Lollo** risulteranno particolarmente **leggeri** e **facilmente digeribili**. **Don Lollo** garantisce farine costanti e con le stesse caratteristiche qualitative, durante tutto l'arco dell'anno.

Dettagli tecnici:

La farina **Costiera Vaticana** è ideale per lievitazioni in giornata dalle 6 alle 8 ore a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24 ore o 48 ore in cella di refrigerazione a 6°C. **Disponibile in sacchi da 25 kg.**

Impiego ideale:

La farina **Costiera Vaticana** è ideale per realizzare pizze, pizze napoletane, focacce e pane.

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1579 kJ (376 Kcal) - Grassi 1.1 g di cui saturi 0.2 g
Carboidrati 76.5 g di cui zuccheri 3.5 g - Fibre 2.8 g - Proteine 13.3 g - Sale 0.01 g

Allergeni:

Il prodotto contiene glutine ed è realizzato in uno stabilimento in cui si lavorano anche **soia, latte e derivati, lupino e sesamo.**

Conservazione:

Si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco e asciutto, ad una temperatura di 18°/20°C ed umidità massima del 45%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può comprometterne l'uso in fase di lavorazione.



LE MACINE

MACINA A PIETRA SECONDO ANTICA RICETTA ARTIGIANALE DELLA NOSTRA TERRA

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"

Le farine della linea **Le Macine di Don Lollo** nascono da un'attenta **selezione di grani italiani** e sono le **uniche, secondo un'antica ricetta delle nostre terre**.

Con le farine **Le Macine di Don Lollo** puoi riscoprire il **vero sapore del grano**, che dona ai tuoi prodotti aroma e gusto unici, insieme al caratteristico colore dorato.

Caratteristiche specifiche:

Le farine **Don Lollo** grazie all'accurata selezione della materia prima, alla lunga tradizione molitoria e alla tecnologia applicata garantiscono agli impasti un'ottima stabilità; per questo sono facili da stendere, senza paura di "strappi". Gli impasti ottenuti con le farine **Don Lollo** risulteranno particolarmente **leggeri** e **facilmente digeribili**. **Don Lollo** garantisce farine costanti e con le stesse caratteristiche qualitative, durante tutto l'arco dell'anno.

Dettagli tecnici:

La farina **Tramonti Vaticani** è ideale per lievitazioni dalle 12 alle 24 ore a temperatura ambiente. **Disponibile in sacchi da 25 kg.**

Impiego ideale:

La farina **Tramonti Vaticani** è ideale per realizzare **pizze, focacce e pane**.

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1596 kJ (380 Kcal) - Grassi 1.1 g di cui saturi 0.2 g
Carboidrati 76.5 g di cui zuccheri 3.5 g - Fibre 2.8 g - Proteine 14.2 g - Sale 0.01 g

Allergeni:

Il prodotto contiene glutine ed è realizzato in uno stabilimento in cui si lavorano anche **soia, latte e derivati, lupino e sesamo**.

Conservazione:

Si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco e asciutto, ad una temperatura di 18°/20°C ed umidità massima del 45%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può comprometterne l'uso in fase di lavorazione.



LE MACINE

MACINA A PIETRA SECONDO ANTICA RICETTA ARTIGIANALE DELLA NOSTRA TERRA

MOLINI
FAGIOLI
FARINE ARTIGIANALI DI QUALITÀ



AUDACE - FARINA PROTEICA - KG 25
FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0

Grazie all'ottima capacità di assorbimento, resiste agli stress di lavorazione. Ideale quindi per lunghe lievitazioni, metodi indiretti con produzione di bighe.
Perfetta per la produzione di rosette soffiate e ciabatte.
Speciale per pizza alla Romana, croccante e leggera, e nella gestione del lievito madre.

PROTEINE 14 GRAMMI

W: 430
P/L: 0,50 +/- 0,10



VERSATILE - KG 25
FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0

Da impiegare per impasti diretti e anche come farina di rinfresco in impasti indiretti, o pre impasti di 2-4 ore.
La buona idratazione la rende estremamente versatile: pani in cassetta, pani della domenica, filoni, focacce e pani soffici. Ideale per tutti i tipi di pizza con impasti diretti e indiretti dove si ricerca una crosta croccante e un'ottima alveolatura.

PROTEINE 13 GRAMMI

W: 300 +/- 10
P/L: 0,5 +/- 0,1



AMPIA - KG 25
FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

Farina ottenuta dalla miscela di grani di buon tenore proteico, adatta per tutte le ricette che richiedono alte percentuali di idratazione, come pizza in teglia alla romana, e una buona estensibilità, indispensabile per prodotti molto stirati.
La resistenza alle lunghe lievitazioni si riflette in una maggior digeribilità dei prodotti finiti.
In pasticceria è adatta a impasti capaci di sopportare stress dovuti alla laminazione e carichi di grassi importanti: croissant francese, pasticceria viennese, pasta sfoglia, ecc.

PROTEINE 13 GRAMMI

W: 320 - 340
P/L: 0,4 - 0,6



MASSIMA PAN DORO PLUS - KG 10
FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

Farina con alto tenore proteico, derivata da una accurata selezione di grani, capace di assorbire elevate quantità di liquidi. Ideale per la preparazione di pre-fermenti come biga e poolish e per il rinfresco del lievito madre. In panificazione e pizzeria, è adatta alla preparazione di prodotti da forno speciali come rosette soffiate e ciabatte, pizza in teglia alla romana, pinsa e pizza alla pala.
In pasticceria, perfetta per i grandi lievitati della tradizione italiana, come panettone, pandoro, colombe.

W: 430
P/L: 0,5 - 0,7



NAPOLETANA - KG 25
FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00

Farina speciale particolarmente elastica per la produzione della tradizione napoletana. Idonea per impasti diretti con medie e lunghe lievitazioni.
Gli impasti si lasciano stendere e plasmare facilmente, reagiscono velocemente alla sollecitazione termica in cottura.

PROTEINE 13 GRAMMI

W: 310 -10/+20
P/L: 0,6 +/- 10



INTEGRALE - FARINA RICCA DI FIBRE - KG 25

FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO

Ricca di fibre, dona rusticità e gusto se utilizzata in purezza mentre, se impiegata con altre farine, permette di ottenere pani voluminosi e alveolati. Ideale per impasti diretti e indiretti, anche con idratazioni importanti. Adatta alla produzione di tipi di pizza dove è richiesto un alto apporto di fibre. Aggiunta in proporzioni variabili dal 15% al 75% arricchisce di sapore e profumo la pizza.

PROTEINE 13

W: 300 +/- 20
P/L: 0,7 +/- 0,1



TOP MILL TIPO 1 - KG 25

FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1

La cura nella selezione dei grani utilizzati per la produzione di questo tipo 1, la rende un prodotto estremamente performante, sia in assorbimento che in gusto e aroma. Una farina che si presta ad ogni tipo di lavorazione, alle lunghe gestioni in frigo e a ricette molto cariche. Ideale per tutte le pizze e i pani che richiedono lavorazioni particolari e alte percentuali di acqua.

PROTEINE 13

W: 300 +/- 20
P/L: 0,7 +/- 0,1



SINTESI - KG 10

MISCELA CON FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0 E FARINE INTEGRALI MACINATE A PIETRA DECORTICATE DI GRANO TENERO E DURO.

Un prodotto unico ed esclusivo che grazie alla macinazione integrata di grano tenero e grano duro dà origine a uno sfarinato senza eguali, mai visto prima. Utilizzato in maniera proporzionale con la farina di grano tenero ne permette l'utilizzo in purezza, ma può essere utilizzato anche come taglio per impreziosire tutti i tipi di impasto: dalla pasticceria alla panificazione, dalla pizza alla pasta fresca.

PROTEINE 15

MOLINI
FAGIOLI
FARINE ARTIGIANALI DI QUALITÀ



LIEVE - KG 10

TIPO 0 - DA FILIERA 100% ITALIANA - FARINA DI GRANO TENERO - FARINA DELLA TRADIZIONE

Farina per impasti diretti e lievitazioni brevi, grazie alla rapida formazione della maglia glutinica. Ideale per tutti i tipi di pane della nostra tradizione: pane toscano, pane di grossa pezzatura a pasta molle e anche pani a pasta dura (tipo il pane ferrarese). Idonea inoltre per la produzione di focaccia in teglia e di impasti da pizza a breve lievitazione che escludono l'utilizzo del frigorifero. Speciale per pizze tirate a matterello.

PROTEINE 10

W: 180-200

P/L: 0.40 - 0.60



CREATIVA - KG 10

TIPO 0 - DA FILIERA 100% ITALIANA - FARINA DI GRANO TENERO - FARINA PRESTANTE

Da impiegare per impasti diretti e anche come farina di rinfresco in impasti indiretti, o pre impasti di 2-4 ore. La buona idratazione la rende estremamente versatile: pani in cassetta, pani della domenica, filoni, focacce e pani soffici. Ideale per tutti i tipi di pizza con impasti diretti e indiretti dove si ricerca una crosta croccante e un'ottima alveolatura.

PROTEINE 13

W: 300 - +/-10

P/L: 0.5 +/-0.1



VIRTUOSA - KG 10

TIPO 1 - DA FILIERA 100% ITALIANA - FARINA DI GRANO TENERO - FARINA PRESTANTE

Una farina ricca di nutrienti e sali minerali, che vengono parzialmente mantenuti sulla crusca grazie ad un altissimo tasso di estrazione. La grande attenzione nella selezione del chicco di grano permette a questo prodotto di avere ottime qualità panificatorie. Il buon assorbimento di base e l'eccellente capacità fermentativa la rendono idonea a tutte le ricette di pizza e pane. Notevole l'applicazione in pasticceria, dove può trovare impiego in paste sfogliate semi-integrali e brioches.

PROTEINE 13

W: 280 +/-10

P/L: 0,5 +/-0.1



PZ 2 FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" - KG 25

Questa farina dà i migliori risultati nella preparazione di pizza soffice tradizionale, il cui impasto può essere fatto lievitare per tempi brevi, dalle 4 alle 6 ore, variabile in relazione alla temperatura e alla quantità di lievito impiegato.

PROTEINE 12 GRAMMI

W: 195-215
P/L: 0.45 - 0.60



PZ 4 FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" - KG 25

E' stata studiata per ottenere i migliori risultati nella preparazione di pizza croccante, il cui impasto possa essere fatto lievitare per tempi molto lunghi (8-18 ore), variabile in relazione alla temperatura e alla quantità di lievito impiegato. Questa farina inoltre risulta adatta per essere manipolata con l'ausilio delle moderne tecnologie del freddo.

PROTEINE 14 GRAMMI

W: 320-350
P/L: 0.45 - 0.65



MISCELA PROFESSIONALE - KG 5 "PREPARATO PER PRODOTTI DA FORNO FINI CON CARBONE VEGETALE"

Miscela professionale pensata per le pizzerie che si caratterizza per il particolare gusto e colore dato dal carbone nero vegetale.

Ideale per la preparazione di pizze gourmet e panificati

PROTEINE 13,7 GRAMMI



PIZZA AI 7 CEREALI - KG 5

Miscela a base di cereali arricchita con semi di sesamo e girasole.

Miscela a base di cereali, arricchita con semi di sesamo e girasole che permette di ottenere una pizza rustica e croccante. Si tratta di un prodotto specificatamente pensato per il mondo delle pizzerie che si caratterizza per il particolare gusto dato dal sapiente abbinamento di 7 diverse tipologie di cereali (grano tenero, segale, farro, orzo, avena, mais, riso). La miscela conferisce all'impasto un aspetto scuro e particolarmente rustico, e i semi di sesamo e girasole creano un'esplosione di gusti naturali e genuini.

Ideale per pizza rustica.

PROTEINE 13,9 GRAMMI

SEMOLA S7



Nata dalla selezione di pregiate varietà di grano duro, la S7 è una semola di estrazione che si distingue per il suo colore dorato e intenso. Indicata per prodotti di alta qualità e lavorazioni artigianali. L'elevato tenore di proteine e l'ottima elasticità, la rendono ideale pasta fresca e paste tipiche regionali. La pasta ottenuta con semola S7 si distinguerà per un colore dorato e brillante, con elevata resistenza alla cottura.

Sacchi da: 25 Kg



SEMOLA RIMACINATA BLU



Semola Rimacinata di grano duro Blu per panificazione

Caratterizzata da un colore dorato. Grazie alla sua estrema versatilità si presta alla lavorazione di impasti diretti e indiretti. L'alto contenuto proteico assicura un elevato assorbimento e una buona tenuta in lievitazione che consentono di ottenere un eccellente sviluppo del prodotto. Indicata per di pane di grossa e media pezzatura, per pizze, focacce, e preparazioni dolciarie. Ideale per la produzione di pane di grandi e medie pezzature, pizze, focacce e preparazioni dolciarie.

Sacchi da: 10 Kg



1KG

**Farina multiuso
Farina tipo "00"**

Farina di grano tenero tipo "00" adatta a tutte le ricette casalinghe della tradizione italiana: torte, biscotti, pasta fatta in casa con uova, torte rustiche, focaccia e pizze.

I LIEVITI



MALTO - KG 1

FARINA DI GRANO TENERO MALTATO

Ideale - in percentuali diverse - per la produzione di tutti i tipi di prodotti da forno. Malto è una farina di frumento maltato ad alto potere diastatico. Si aggiunge alla farina per migliorare la lievitazione, la struttura, il volume, il colore e gusto del prodotto



GERME DI GRANO - GR 250

GERME DI GRANO IN POLVERE

Il germe di grano, un concentrato di sostanze nutritive che oltre ad apportare agli impasti nutrienti importantissimi come vitamine, aminoacidi e Sali minerali, rende il prodotto finito più profumato e gustoso. Nella giusta proporzione aiuta anche la maturazione degli impasti, per una pizza leggera e digeribile.

Modalità operative: Si aggiunge direttamente sulla farina 0,2%-2%

PROTEINE 32



MOLINO SPADONI LIEVITO DI BIRRA - GR 500

LIEVITO SECCO ATTIVO

Le percentuali di uso variano a seconda del processo di lavorazione (tempo e temperatura di lievitazione), ma indicativamente si può dire che dovrebbe sostituire il lievito pressato con un rapporto di 100 gr di Lievito Veloce di Birra ogni 300 gr di lievito pressato (lievito in panetto), mentre dovrebbe sostituire il tradizionale lievito granulare secco con un rapporto di 300 gr di Lievito Veloce di Birra ogni 400 gr di lievito granulare secco.

LIEVITO PANE ANGELI








IL LIEVITO PANE DEGLI ANGELI vanigliato è da sempre il magico alleato di chi ama preparare dolci in casa! Grazie alla lievitazione istantanea, è sufficiente aggiungerlo per ultimo all'impasto, mettere in forno già caldo.. e il gioco è fatto!

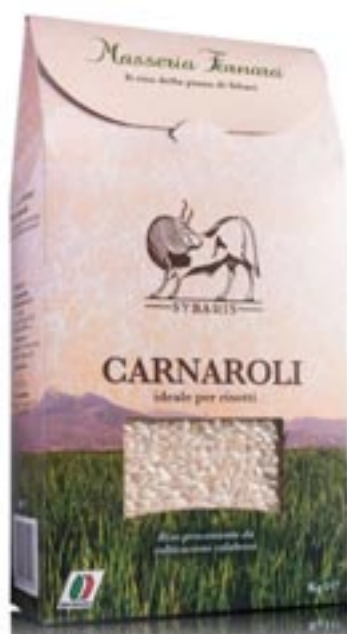
Con oltre 80 anni di tradizione ed esperienza il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI assicura sempre un risultato perfetto e arricchisce tutti i dolci con una delicata fragranza di vanillina.



GR.16X150BUSTINE

Riso

		<p>CARNAROLI</p> 
<p>BASMATI</p>  		<p>ARBORIO</p> 
<p>ROMA</p>  		<p>PARBOILED</p> 
<p>VENERE</p>  		<p>RIBE</p> 
		<p>ORIGINARIO</p> 



RISO CARNAROLI PIANA DI SIBARI DI MASSERIA FORNARA

Il Carnaroli è un riso superfino con chicco grosso e lungo 7 mm circa, di forma allungata. Mantiene la consistenza anche dopo la cottura. Si presta bene per la preparazione di risotti tipici di terra e di mare non molto mantecati bensì più sgranati. Indicato per gli stessi motivi anche per le insalate di riso. E' prodotto nella Piana di Sibari in Calabria, fra mare e montagna ed è proprio questo microclima perfetto che rende il Riso Calabrese davvero ottimo e a volte superiore anche a quelli più rinomati Piemontesi.



RISO ACQUERELLO

Il Riso Acquerello è un Carnaroli coltivato, lavorato e confezionato dalla famiglia Rondolino nella Tenuta Colombara in provincia di Vercelli. È l'unico riso lavorato con l'elica, un delicato processo che conserva intatto il chicco. Viene poi invecchiato per almeno un anno in silos refrigerati a temperatura controllata inferiore ai 15°C: in questo modo, l'amido si stabilizza e durante la cottura si disperde meno, ogni singolo chicco aumenta la capacità di assorbimento dei condimenti.



Riso premium

5 kg SOTTOVUOTO
DOPPIO INCARTO

- Arborio
- Carnaroli
- Ribe
- Roma
- Vialone Nano
- Parboiled



Le Specialità

CELLOPHANE 5x1 kg

Riso Rosso
Integrale 10'

Mix per Insalate
Integrali 10'

Integrale 10'

Gran Nero Integrale 10'

Mix per Insalate
Gran Nero 10'

Basmati Profumato





ARMANDO

LA CURA DEL GRANO

LA PENNA LISCIA



Trafilata al bronzo 12 x 500 gr
Bronze die

	Cottura / Cooking	8-10 min.
	Spessore / Thickness	1,25 mm
	Lunghezza / Length	55 mm

LISCIA MA RUVIDA

Senza le righe e trafilata al bronzo

GRANO 100% ITALIANO

TRAFILATA AL BRONZO

SUPERFICIE PUGOSA
CHE TRATTIENE I CONDIMENTI

PERFETTA TENUTA IN COTTURA



LA PENNETTA

Trafilata al bronzo 12 x 500 gr
Bronze die

	Cottura / Cooking	12-13 min.
	Spessore / Thickness	1,20 mm
	Lunghezza / Length	40 mm



LA FARFALLA

Trafilata al bronzo 12 x 500 gr
Bronze die

	Cottura / Cooking	10-11 min.
	Spessore / Thickness	1,27 mm
	Lunghezza / Length	43 mm

IL TORTIGLIONE

Trafilato al bronzo 12 x 500 gr
Bronze die

	Cottura / Cooking	10-11 min.
	Spessore / Thickness	1,07 mm
	Lunghezza / Length	40 mm



IL RIGATONE

Trafilato al bronzo 12 x 500 gr
Bronze die

	Cottura / Cooking	10-11 min.
	Spessore / Thickness	1,25 mm
	Lunghezza / Length	45 mm



LA MEZZA MANICA

Trafilata al bronzo 12 x 500 gr
Bronze die

🕒	Cottura / Cooking	10-11 min.
⊖	Spessore / Thickness	1,25 mm
⊔	Lunghezza / Length	33 mm



LA CHITARRA

Trafilata al bronzo 21 x 500 gr
Bronze die

🕒	Cottura / Cooking	11-12 min.
⊖	Spessore / Thickness	2 mm
⊔	Larghezza / Width	2 mm



IL BUCATINO

Trafilato al bronzo 21 x 500 gr
Bronze die

🕒	Cottura / Cooking	9-10 min.
⊖	Spessore / Thickness	1,05 mm
⊔	Lunghezza / Length	260 mm



LA LINGUINA

Trafilata al bronzo 20 x 500 gr
Bronze die

🕒	Cottura / Cooking	11-13 min.
⊖	Spessore / Thickness	1,62 mm
⊔	Larghezza / Width	2,95 mm



LO SPAGHETTONE **NOVITÀ**

Trafilato al bronzo 20 x 500 gr
Bronze die

🕒	Cottura / Cooking	13-14 min.
⊖	Spessore / Thickness	2,30 mm
⊔	Lunghezza / Length	260 mm



LO SPAGHETTO

Trafilato al bronzo 20 x 500 gr
Bronze die

🕒	Cottura / Cooking	10-11 min.
⊖	Spessore / Thickness	1,90 mm
⊔	Lunghezza / Length	260 mm

IL FUSILLO

Trafilato al bronzo 12 x 500 gr
Bronze die

 Cottura / Cooking	9-10 min.
 Spessore / Thickness	1,35 mm
 Lunghezza / Length	37 mm



LA TRECCIA

Trafilata al bronzo 12 x 500 gr
Bronze die

 Cottura / Cooking	10-11 min.
 Spessore / Thickness	1,25 mm
 Lunghezza / Length	40 mm



L'ANELLO

Trafilato al bronzo 6 x 500 gr
Bronze die

 Cottura / Cooking	15-17 min.
 Spessore / Thickness	1,55 mm
 Lunghezza / Length	20 mm



IL PACCHERO

Trafilato al bronzo 6 x 500 gr
Bronze die

 Cottura / Cooking	15-17 min.
 Spessore / Thickness	1,55 mm
 Lunghezza / Length	45 mm



IL LUMACONE

Trafilato al bronzo 6 x 500 gr
Bronze die

 Cottura / Cooking	14-16 min.
 Spessore / Thickness	1,57 mm
 Lunghezza / Length	60 mm



IL FUSILLONE

Trafilato al bronzo 6 x 500 gr
Bronze die

 Cottura / Cooking	11-12 min.
 Spessore / Thickness	1,42 mm
 Lunghezza / Length	65 mm



IL GLUTENFREE DI ARMANDO

PASTA SENZA GLUTINE

Tutto il buono di pasta Armando, senza glutine. Una selezione di mais, riso integrale e quinoa per una pasta ricca di gusto e dalla consistenza compatta e ottima tenuta in cottura.



IL FUSILLO

Multicereale, formulata per celiaci



COTTURA

10-11 MIN



SPESSORE

1,30 MM



LUNGHEZZA

35 MM



LA PENNA

Multicereale, formulata per celiaci.



COTTURA

11-12 MIN



SPESSORE

0,95 MM



LUNGHEZZA

45 MM



LO SPAGHETTO

Multicereale, formulata per celiaci



COTTURA

11-12 MIN



SPESSORE

1,8 MM



LUNGHEZZA

245 MM



COTTURA

2 MIN

GLI GNOCCHI





ARMANDO FOOD SERVICE DOPPIA COTTURA

ARMANDO FOODSERVICE

Trafilatura Classica



Realizzata esclusivamente con grano 100% italiano di elevata qualità, con elevato tenore proteico (13%), trafilatura in teflon, perfetta per la **DOPPIA COTTURA**.

Confezione: 3 KG



trafilatura classica



AMPIO ASSORTIMENTO

LINGUINE

SPAGHETTI

SPAGHETTINI

CASERECCHE

CONCHIGLIE RIGATE

CONCHIGLIETTE RIGATE

DITALINI RIGATI

FARFALLE

FARFALLINE

FUSILLI

FUSILLINI

GNOCCHETTI SARDI

MEZZE MANICHE

MEZZE PENNE RIGATE

ORECCHIETTE

PENNE RIGATE

PENNETTE RIGATE

PIPE RIGATE

PIPETTE RIGATE

RIGATONI

SEDANINI

STORTINI

TORTIGLIONI

TUBETTI RIGATI

1

PRE COTTURA: portare l'acqua a bollore, aggiungere il sale e versare la pasta, mescolandola di tanto in tanto

3

ABBATTIMENTO: Riporre la pasta in abbattitore ad una temperatura di +3/+4° C. Conservarla in frigorifero per max 48 ore

2

SCOLATURA: Una volta raggiunto il tempo di pre-cottura indicato sulla confezione per lo specifico formato, scolare il prodotto

4

RINVENIMENTO: Rinvenire la pasta per circa 45 secondi in acqua bollente, scolarla e completare la cottura mantecando con il condimento

DOPPIA COTTURA - DOUBLE COOKING

	Cottura al dente "Al dente" cooking	Cottura piena Full cooking	Pre Cottura Pre-Cooking	Completamento Finish		Cottura al dente "Al dente" cooking	Cottura piena Full cooking	Pre Cottura Pre-Cooking	Completamento Finish
LINGUINE	7 min	9 min	3 min	45 sec	MEZZE MANICHE	13 min	16 min	6 min	45 sec
SPAGHETTI	8 min	10 min	4 min	45 sec	MEZZE PENNE RIGATE	11 min	13 min	4 min	45 sec
SPAGHETTINI	6 min	8 min	4 min	45 sec	ORECCHIETTE	12 min	14 min	4 min	45 sec
CASERECCHE	9 min	10 min	5 min	45 sec	PENNE RIGATE	11 min	13 min	4 min	45 sec
CONCHIGLIE RIGATE	10 min	12 min	4 min	45 sec	PENNETTE RIGATE	8 min	9 min	4 min	45 sec
CONCHIGLIETTE RIGATE	5 min	6 min	3 min	45 sec	PIPE RIGATE	9 min	11 min	3 min	45 sec
DITALINI RIGATI	7 min	8 min	2 min	45 sec	PIPETTE RIGATE	5 min	6 min	2 min	45 sec
FARFALLE	11 min	12 min	6 min	45 sec	RIGATONI	13 min	16 min	6 min	45 sec
FARFALLINE	6 min	7 min	2 min	45 sec	SEDANINI	8 min	9 min	4 min	45 sec
FUSILLI	9 min	10 min	4 min	45 sec	STORTINI	9 min	11 min	4 min	45 sec
FUSILLINI	7 min	8 min	2 min	45 sec	TORTIGLIONI	11 min	12 min	6 min	45 sec
GNOCCHETTI SARDI	10 min	12 min	5 min	45 sec	TUBETTI RIGATI	8 min	9 min	4 min	45 sec

La tabella con i tempi è riportata sul pack



CALAMARATA 500 GR

**INGREDIENTI:
SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA.**

TEMPO DI COTTURA: 10/12 MINUTI.



PACCHERI 500 GR

**INGREDIENTI:
SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA.**

TEMPO DI COTTURA: 10/12 MINUTI.



CONCHIGLIONI 500 GR

**INGREDIENTI:
SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA.**

TEMPO DI COTTURA: 13/15 MINUTI.



MAFALDINE 500 GR

**INGREDIENTI:
SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA.**

TEMPO DI COTTURA: 14/16 MINUTI.



LINGUINE 500 GR

**INGREDIENTI:
SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA.**

TEMPO DI COTTURA: 10/12 MINUTI.



SPAGHETTI QUADRATO 500 GR

**INGREDIENTI:
SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA.**

TEMPO DI COTTURA: 14/16 MINUTI.



SPAGHETTONI 500 GR

**INGREDIENTI:
SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA.**

TEMPO DI COTTURA: 9/11 MINUTI.



**SPAGHETTI
AL NERO DI SEPIA 500 GR**

**INGREDIENTI:
SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA,
NERO DI SEPIA 2%**

TEMPO DI COTTURA: 10/12 MINUTI.



**SPAGHETTI AL PEPERONCINO
500 GR**

**INGREDIENTI:
SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA,
PEPERONCINO 2%**

TEMPO DI COTTURA: 10/12 MINUTI.



TAGLIOLINI AL LIMONE 500 GR

**INGREDIENTI:
SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA,
LIMONE 2%**

TEMPO DI COTTURA: 10/12 MINUTI.



STRUNCATURA 500 GR

**INGREDIENTI:
SEMOLA DI GRANO DURO INTEGRALE,
ACQUA.**

TEMPO DI COTTURA: 10/12 MINUTI.



-  PATATE FRESCHE 100% ITALIANE
-  SEMOLA DI GRANO DURO 100% ITALIANA
-  SENZA UOVA NÉ LATTE
-  PRONTI IN DUE MINUTI
-  FORMATO 500 GR



maffei
MAFFEI IN ITALIA DEL 1932

MACCHERONI AL FERRETTO 900 GR

PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO
OTTIMA TENUTA DELLA COTTURA

INGREDIENTI:
SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA.
PUÒ CONTENERE SOIA, UOVA, SENAPE

TEMPO DI COTTURA: 6 MINUTI.



STROZZAPRETI 1000 GR

PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO
OTTIMA TENUTA DELLA COTTURA

INGREDIENTI:
SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA.
PUÒ CONTENERE SOIA, UOVA, SENAPE.

TEMPO DI COTTURA: 6 MINUTI.



MACCHERONI SICILIANI 700 GR TRAFILATI AL BRONZO

PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO
OTTIMA TENUTA DELLA COTTURA

INGREDIENTI:
SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA
PUÒ CONTENERE SOIA, UOVA, SENAPE.

TEMPO DI COTTURA: 8/9 MINUTI



SPAGHETTI ALLA CHITARRA 900 GR
TRAFILATI AL BRONZO

PASTA FRESCA ALL'UOVO
OTTIMA TENUTA DELLA COTTURA

INGREDIENTI:
SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO,
UOVA (20%), ACQUA.
PUÒ CONTENERE SOIA, LATTE, SENAPE.

TEMPO DI COTTURA: 4 MINUTI.



SCIALATIELLI 900 GR

PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO
OTTIMA TENUTA DELLA COTTURA

INGREDIENTI:
SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA.
PUÒ CONTENERE SOIA, UOVA, SENAPE.

TEMPO DI COTTURA: 6/7 MINUTI.



MEZZI PACCHERI 700 GR
TRAFILATI AL BRONZO

PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO
OTTIMA TENUTA DELLA COTTURA

INGREDIENTI:
SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA.
PUÒ CONTENERE SOIA, UOVA, SENAPE

TEMPO DI COTTURA: 5 MINUTI.



PACCHERI 700 GR
TRAFILATI AL BRONZO

PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO
OTTIMA TENUTA DELLA COTTURA

INGREDIENTI:
SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA.
PUÒ CONTENERE SOIA, UOVA, SENAPE.

TEMPO DI COTTURA: 5 MINUTI

PANE TRAMEZZONE - 350 gr per 12 confezioni



PAN CARRE FIOCCO - 330 gr per 12 confezioni



GRAN PIADA - 330 gr - 3 pezzi per 10 confezioni diametro 25 cm



MAXI TOAST 500 gr - 10 fette per 8 confezioni



Tutto il Fresco

pesce, salumi, affettati, formaggi

Pesce, Salumi, formaggi e latticini: molte referenze per soddisfare tutte le esigenze della ristorazione e del commercio indipendente. Una qualità che non teme confronti a prezzi sempre convenienti. La valorizzazione costante dei prodotti regionali e la ricerca delle specialità. L'assistenza di personale qualificato, profondo conoscitore del prodotto. La conservazione dei prodotti in scaffali refrigerati a umidità e temperatura differenziata nel pieno rispetto della "catena del freddo".





INSALATA DI MARE



**GAMBERI AL NATURALE
KG 2,8**



**FILETTI DI ALICI
ALLA SALSA ORIENTALE**



**FILETTI DI ALICI
AL NATURALE**

La filettatura, lo stivaggio manuale ed il sapore equilibrato garantiscono l'alta qualità del prodotto, rendendolo ideale per antipasti di mare, oppure per gustosi crostini con alici.



TONNO IN TRANCIO AFFUMICATO

Il trancio è ricavato dal filetto e lavorato con metodi naturali: asciugato, salato a mano e sottoposto ad affumicatura con fumo di legna quindi tagliato in trancio.

La specie ittica e la lavorazione appropriata, permettono di ottenere un prodotto invitante e morbido.

Il trancio confezionato sottovuoto offre grande servizio: praticità, versatilità e resa elevata, grazie all'ottima tenuta del taglio.



BACCALÀ PREAFFETTATO AFFUMICATO

Il filetto di merluzzo della specie Gadus Morhua ben pulito viene salato a mano e sottoposto ad un processo di leggera affumicatura a legna. La cura nella selezione della materia prima e nella lavorazione permette di ottenere un trancio di consistenza morbida e compatta con colorazione e gusto tipici del prodotto affumicato.

Il filetto preaffettato e interfolgiato garantisce praticità per originali antipasti e sfiziosi piatti unici.



FILETTO DI MARLIN AFFUMICATO

Un pesce noto per la sua combattività e che si denota per il sapore originale, particolarmente valorizzato grazie alla nostra speciale ricetta. Facile da proporre in numerosi e coraggiosi abbinamenti con verdura, frutta, erbe aromatiche e dare massimo sfogo alla propria creatività. Una soluzione pensata per stupire i propri ospiti ad ogni assaggio.



SALMONE AFFUMICATO PREAFFETTATO

Filetto di salmone norvegese affumicato e preaffettato. Ottenuto dalla lavorazione di pesce fresco, filettato, deliscato e ben pulito da pelli e parti di grasso. Il sapore è dolce e l'affumicatura delicata. L'asciugatura, eseguita in celle con umidità e temperatura controllate, la salatura, eseguita a mano e l'affumicatura a legna, fanno di questo salmone un prodotto di alta qualità. Il filetto è preaffettato e confezionato sottovuoto, per realizzare carpacci e antipasti di pesce.



RITAGLI DI SALMONE

Salmone affumicato pretagliato. Salmone norvegese salato a mano e affumicato in modo naturale, con legno di faggio, tagliato a cubetti e listarelle dello spessore di circa 1 cm. Il sapore piacevolmente affumicato, la consistenza delicata e carnosa e il pratico taglio, rendono questo prodotto ideale per creare piatti di tendenza come i poke bowls con verdure, legumi, semi e frutta, per arricchire insalate miste di ogni genere anche con pasta e riso, per preparare gustose tartare e antipasti.



SALMONE AI PROFUMI DI BERGAMOTTO





nduja
di spilinga



ESSENTIA

THE PURE SOUL OF 'NDUJA

L'evoluzione della tradizione:

'Nduja allo stato liquido.

Questo prodotto è il risultato di una lunga ricerca e di una estrema dedizione sul prodotto più conosciuto della Calabria: la 'nduja. La nostra Essentia è stata estratta naturalmente, attraverso un lento processo di estrazione che ha concentrato tutto il sapore del nostro prodotto d'eccellenza in una soluzione unica e rivoluzionaria.



NETTARE

HONEY 'NDUJA CREAM

Dulcis in fundo, il nettare afrodisiaco.

Nell'antica Roma, il miele era considerato il "nettare degli dèi". Numerosi miti e leggende erano associati a questo prezioso dono delle laboriose api. Uno di questi racconti narrava che Giove, il re degli dèi, fosse stato nutrito dalle ninfe con miele e latte di capra. Un elisir di lunga vita, il miele viene considerato, assieme al peperoncino, un potente afrodisiaco, ed ecco che nasce l'elisir dell'amore, miele di acacia ed essentia di 'nduja.

Dolce e leggermente piccante, si rivela un'altra piccola meraviglia dell'innovazione gastronomica.

Rivela le sue sublimi peculiarità su formaggi freschi o mediamente stagionati.



PARMA 18 MESI s/o piatto

confezione	sottovuoto
cod.art. ean	D001/757081
peso medio (+/- 15%)	kg 8-
u.tà x cartone	2 X 1pz



CRUDO NAZIONALE



CRUDO MATTONELLA



SPECK



Lardo Salato



Bacon Doppio Strato





Capocollo



**Pancetta
Campagnola**



**Pancetta tesa
affumicata**



Guanciale

Fresco



Salame Ungherese



Salame Napoli



Salame Milano

Fresco



Schiacciata



Ventricina



**Sopressata
Calabra**

Salsiccia Piccante Dritta



**Salsiccia Stagionata
Calabra**



**Salsiccia Catenella Calabra
Dolce o Piccante**



BRESAOLA



Mortadella con Pistacchio











Fresco



Provola Dolce



Provolone Piccante

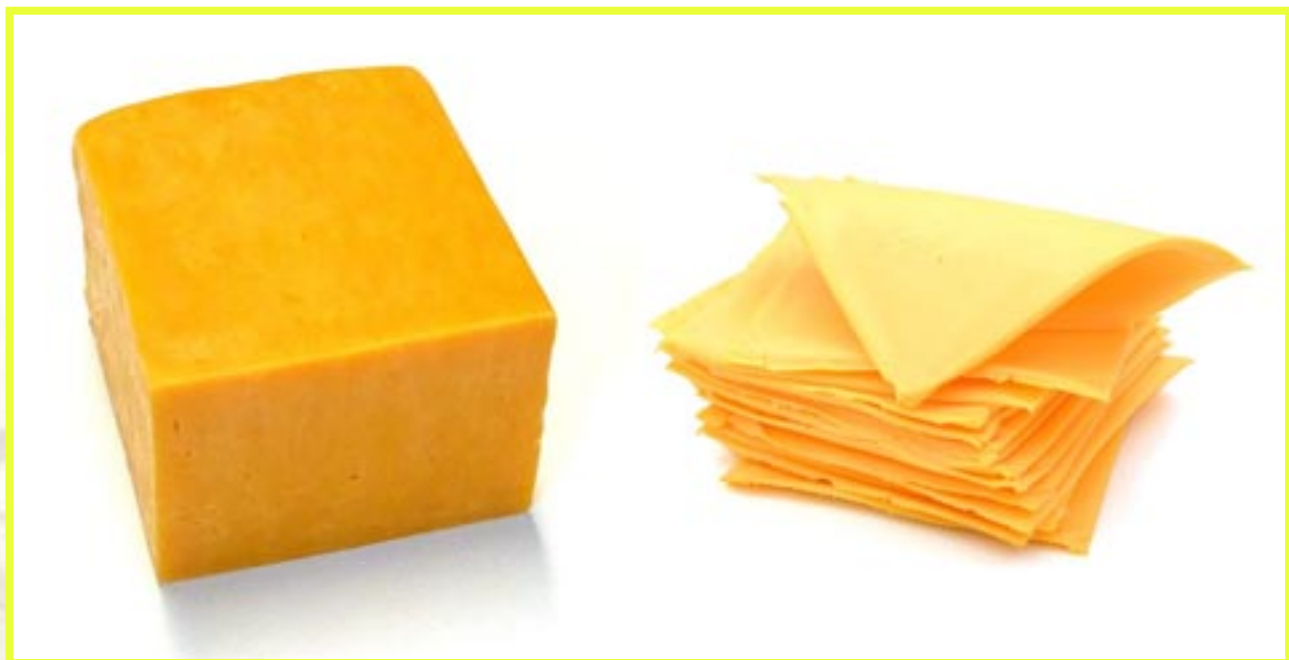


Scamorza Affumicata



**Formaggio Fiaschetto
Provolone Affumicato**

Fresco



CACIO
DOP
OSILANO



Reg. CE n° 1263/96



Fresco



FORMAGGIO PRIMO SALE AL PISTACCHIO



pecora



15 gg



180 gg

Per i palati sensibili abbiamo pensato ad un pecorino fresco a pasta tenera e compatta che si unisce ai pistacchi. E' il pistacchio che conferisce al prodotto un aroma fruttato ed un gusto unico ed appetitoso.

FORMAGGIO AL LIMONE



STAGIONATURA: 15 GIORNI
TERMINE MINIMO DICONSERVAZIONE:
6 MESI.



PESO FORMA INTERA: CILINDRICA DA 2 E 0,5 Kg



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE, TRASPORTO
ED IMMAGAZZINAMENTO: +4 / +6 °C



INGREDIENTI: **LATTE*** OVINO PASTORIZZATO, FETTE E
SCORZE DI LIMONE CANDITE 6%, CAGLIO, FERMENTI
LATTICI, SALE. ORIGINE DEL LATTE: ITALIA.
*Sostanze o prodotti che provocano allergie o
intolleranze



GUSTO: LEGGERMENTE DOLCE.
COLORE: GIALLO PAGLIERINO.
CONSISTENZA: PASTA COMPATTA CON PEZZI
DI SCORZA DI LIMONE.

FORMAGGIO ALL' ARANCIA



STAGIONATURA: 15 GIORNI
TERMINE MINIMO DICONSERVAZIONE:
6 MESI.



PESO FORMA INTERA: CILINDRICA DA 2 Kg E 0,5 Kg



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE, TRASPORTO
ED IMMAGAZZINAMENTO: +4 / +6 °C



INGREDIENTI: **LATTE*** OVINO PASTORIZZATO, FETTE E
SCORZE DI ARANCIA CANDITE 6%, CAGLIO, FERMENTI
LATTICI, SALE. ORIGINE DEL LATTE: ITALIA.
*Sostanze o prodotti che provocano allergie o
intolleranze



GUSTO: LEGGERMENTE DOLCE.
COLORE: GIALLO PAGLIERINO.
CONSISTENZA: PASTA COMPATTA CON PEZZI
DI SCORZA DI ARANCIA.

FORMAGGIO PRIMO SALE POMODORI SECCHI



pecora



15 gg



180 gg

Fresco



Fresco

UOVA DI GALLINA MISURA L - 180 pz



Fresco





I Sottozero

Verdure Surgelate
Rosticceria
Pasta Fresca
Carne
Pane



I Sottozero

I Porcini



Porcini Fette



Porcini Interi



Funghi Misti



Porcini Cubetti

I Sottozero

Verdure Surgelate



I Sottozero

Verdure Surgelate



I Sottozero

Verdure Surgelate



I Sottozero

Verdure Surgelate



I Sottozero

Verdure Surgelate





AVIKO SUPER CRUCH FRIES 9.5mm



POMMES FRITES



POMMES FRITES STEAK HOUSE





JACKET WEDGES



BREADED ONION RINGS





**Mini Gratin
Asparagi e Parmigiano**



SFIZIOSI DI SERRA SAN BRUNO



BRACIOLA DI MELANZANE SCHIACCIATA

Ingredienti: melanzana, pane, tonno, uova, olive, formaggio ovino, (latte), Prezzemolo, aglio, pepe nero, sale, olio di semi di girasole

SURG 0403 - 100 BRACIOLE DA GR 50

SURG 0404 - 50 BRACIOLE DA GR 100

SURG 6042 - 30 BRACIOLE DA GR 150



POLPETTA DI CARNE TONDA

Ingredienti: pane, trito bovino, trito suino, uova, grana padano (latte), pecorino (latte), prezzemolo, aglio, pepe nero, sale, olio semi di girasole.

SURG 0406 - 50 POLPETTE DA GR 100



POLPETTA DI CARNE SCHIACCIATA

Ingredienti: pane, trito bovino, trito suino, uova, grana padano (latte), pecorino (latte), prezzemolo, aglio, pepe nero, sale, olio semi di girasole.

SURG 0407 - 50 POLPETTE DA GR 50

SURG 0408 - 50 POLPETTE DA GR 100

SURG 6041 - 30 POLPETTE DA GR 150



CROCCHETTE DI PATATE MIGNON

Ingredienti: Farina di fiocchi di patata (fecola di patate, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico; latte scremato in polvere, albume e tuorlo d'uovo in polvere, sale, aromi, emulsionante E471; stabilizzante: E450; spezie, antiossidanti: METABISOLFITO di sodio, E304; correttore di acidità: E330; estratti vegetali. Contiene SOLFITI, grana padano (latte), pecorino (latte) aromi naturali q.b.

SURG 0409 - 100 CROCCHETTE DA GR 50

SURG 6043 - 50 CROCCHETTE DA GR 100

SFIZIOSI DI SERRA SAN BRUNO



POLPETTA DI CARNE BIS TONDA

Ingredienti: pane, trito bovino, trito suino, uova, grana padano (latte), pecorino (latte), prezzemolo, aglio, pepe nero, sale, olio semi di girasole.

SURG 6053 - GR 30 x 2 PZ



POLPETTA DI RISO SCHIACCIATA

Ingredienti: riso, burro, farina, uova, grana padano, formaggio pecorino, zafferano, pepe nero, sale, olio di semi di girasole.

SURG 6054 - 160 POLPETTE DA GR 30



POLPETTA DI RISO TONDA

Ingredienti: riso, burro, farina, uova, grana padano, formaggio pecorino, zafferano, pepe nero, sale, olio di semi di girasole.

SURG 6055 - 160 POLPETTE DA GR 30



CROCCHETTE DI PATATE CLASSICA

Da friggere o pronto forno

SURG 6016 - 78 CROCCHETTE DA GR 70

MIGNON

SURG 6017 - 5 KG di CROCCHETTE DA GR 30



ARANCINO MIGNON ALLA 'NDUJA

Da friggere o pronto forno

SURG 6018

5 KG di ARANCINI DA GR 30



ARANCINO MIGNON AL SUGO

Da friggere o pronto forno

SURG 6019

5 KG di ARANCINI DA GR 30



PRODOTTI CALABRESI



**GLUTEN
FREE**

BASE PIZZA SENZA GLUTINE LAVORATA A MANO

Preparazione:

Metodo 1 Pizza Morbida: scongelare la pizza 20 minuti prima della farcitura e cuocere a 280° forno elettrico, oppure 350° forno a legna

Metodo 2 Pizza Croccante: farcire la pizza ancora congelata e cuocere a 280° forno elettrico, oppure 350° forno a legna

Ingredienti: Farina senza glutine, destrosio, lievito, acqua zucchero, sale, olio extra vergine d'oliva

POLPETTINE



MELANZANA

 Pan grattato

IMPASTO

- Melanzana
- Pane
- Uova
- Formaggio
- Mozzarella

SURG06022 - KG 4 - gr 30



BACCALA'

 Pan grattato

IMPASTO

- Baccalà
- Pane
- Uova
- Formaggio
- Prezzemolo

SURG06027 - KG 4 - gr 30



PANZEROTTI

SPECIALI 

 CEREALI

CIME DI RAPA E SALSICCIA

Le cime di rapa soffritte avvolgono pezzetti di salsiccia appena scottata. Un sodalizio semplice ma gustoso che suscita grandi emozioni.

IMPASTO

- Semola di grano duro
- Farina ai cereali

FARCITURA

- Mozzarella
- Cime di rapa
- Salsiccia



SURG06026 - KG 3 - gr 50



FARRO

MORTADELLA E PISTACCHI

Un ripieno profumato, dal sapore intenso e coinvolgente che unisce il salume per eccellenza della tradizione bolognese con la deliziosa granella di pistacchi.

IMPASTO

- Semola di grano duro
- Farro

FARCITURA

- Mozzarella
- Mortadella
- Cuor di burrata
- Granella di pistacchi

SURG06025 - KG 3 - gr 50



PANZEROTTI

MORTADELLA E CACIOCAVALLO

SEMOLA DI GRANO DURO

Un ripieno profumato, dal sapore intenso e coinvolgente che unisce il salume per eccellenza della tradizione bolognese con l'amalgama di un formaggio leggendario a pasta filata di latte vaccino.

IMPASTO

- Semola di grano duro

FARCITURA

- Mozzarella
- Mortadella
- Caciocavallo

SURG06023 - KG 4 - gr 50



CIME DI RAPA E ACCIUGHE

SEMOLA DI GRANO DURO

Il ripieno di questi panzerotti racchiude gli ingredienti di terra e di mare per eccellenza della cucina pugliese, evocando le storiche "orecchiette con le cime di rapa", il piatto pugliese più famoso nel mondo.

IMPASTO

- Semola di grano duro

FARCITURA

- Mozzarella
- Cime di rapa
- Acciughe

SURG06024 - KG 4 - gr 50





Suppli alla romana

Impasto di riso con ripieno di pomodoro e mozzarella

190° - 8/12 min

450 W - 2 min

190° - 6 min

SUPPLI ALLA ROMANA

CATERING Grande	Gr Pezzo 90/100	Sfornami Cod. PF293	Friggimi Cod. PF292
-----------------	-----------------	---------------------	---------------------



Frittelle al sapore di mare

Frittelle di pasta lievitata con alghe di mare

190° - 6 min

450 W - 1 min

190° - 3 min

FRITTELLE AL SAPORE DI MARE

CATERING Mignon	Gr Pezzo 15/20	Sfornami Cod. PF48	Friggimi -
RETAIL Mignon	Gr Pezzo 15/20	Sfornami Cod. PF325	Friggimi -

Frittelle Pettole

Frittelle di pasta lievitata

190° - 6 min

450 W - 1 min

190° - 3 min

FRITTELLE (PETTOLE)

CATERING Mignon	Gr Pezzo 15/20	Sfornami Cod. PF274	Friggimi -
-----------------	----------------	---------------------	------------





Delizie al formaggio

Impasto di patate con ripieno di gorgonzola, formaggio grattugiato e mozzarella

180° - 6 Min

450 W - 2 Min

180° - 5 Min

DELIZIE AL FORMAGGIO

CATERING	Gr Pezzo	Sfornami	Friggimi
Mignon	20/30	Cod. PF40	-



Bocconcini di filetto di baccalà

Filetti di baccalà avvolti da una croccante pastella

200° - 8 Min

450 W - 2 Min

180° - 8 Min

BOCCONCINI DI FILETTO DI BACCALÀ

CATERING	Gr Pezzo	Sfornami	Friggimi
Mignon	20/30	Cod. PF158	-
RETAIL	Gr Pezzo	Sfornami	Friggimi
Mignon	20/30	Cod. PF328	-



Frittatina al ragù

Frittatina di spaghetti con ripieno di ragù e formaggio

180° - 8/12 Min

450 W - 2 Min

180° - 5/7 Min

FRITTATINA AL RAGÙ

CATERING	Gr Pezzo	Sfornami	Friggimi
Extra	120/130	Cod. PF45	Cod. PF47
Medio	80/70	Cod. PF50	Cod. PF51
Mignon	20/30	Cod. PF53	Cod. PF52
RETAIL	Gr Pezzo	Sfornami	Friggimi
Medio	50	Cod. PFR333	-



PESO
UNITARIO
28,6
Weight
per piece

PANZEROTTINI MOZZARELLA E POMODORO 900 gr x 4



Descrizione del prodotto

Panzerottini già fritti e pronti per il forno, ideali per uno snack veloce o un aperitivo sfizioso.

28 gr. di bontà ripiena di mozzarella filante e pomodoro.

Preparazione del prodotto

In forno tradizionale, riscalda i panzerottini per 5 minuti a 180° dopo averli scongelati. In microonde riscalda i panzerottini per circa 2 minuti, senza scongelarli.



PESO
UNITARIO
26,6
Weight
per piece

RUSTICI MISTI CARNE, SPINACI, PROSCIUTTO WURSTELL 1 KG x 6



Descrizione del prodotto

Deliziosi stuzzichini dai ripieni assortiti. Diversi nella forma, sempre sfiziosi nel gusto, sono preparati con una speciale pasta sfoglia leggera e friabile, senza grassi idrogenati.

Preparazione del prodotto

Scongela il prodotto per circa un'ora a temperatura ambiente. Disponi i rustici in una teglia, spennella con un uovo intero sbattuto e cuoci in forno preriscaldato a 220° per circa 20 minuti.

I Sottozero

Verdure Surgelate



OLIVE ALL'ASCOLANA

OLIVE VERDI DENOCCHIOLATE, RIPIENE CON UN TENERO CUORE DI CARNE, MORTADELLA E FORMAGGIO, PREPARATE SECONDO LA RICETTA TRADIZIONALE.



MOZZARELLINE

RAFFINATI BOCCONCINI DI MOZZARELLA, ROTOLATI IN UNA CROCCANTE PANATURA.



ALICI PANATE AL VOLO

GUSTOSI FILETTI DI ALICI PANATE, PREFRITTI E SURGELATI. PRONTE IN POCHI MINUTI DI FORNO, PER UNA COTTURA LEGGERA E FRAGRANTE, LE ALICI PANATE SONO OTTIME COME ANTIPASTO O SECONDO PIATTO.



FILETTI DI BACCALÀ IN PASTELLA

I MIGLIORI "TAGLI" DI PESCE SONO AVVOLTI DA UNA GUSTOSA PASTELLA, A BASE DI FARINA DI GRANO TENERO, E INSAPORITI CON SALE E LIEVITI NATURALI.



TRIS VERDUE MISTE PASTELLATE

UN MIX DI VEGETALI CHE STIMOLA L'APPETITO E SODDISFA IL PALATO GRAZIE A UNA CROCCANTEZZA UNICA E AL SAPORE GENUINO DELLE MATERIE PRIME D'ECCELLENZA, RIGOROSAMENTE SELEZIONATE E ACQUISTATE DAI MIGLIORI PRODUTTORI LOCALI, UTILIZZATE OGNI GIORNO PER PREPARARE LE NOSTRE VERDURE MISTE (MELANZANE, ZUCCHINE, PEPPERONI, CARCIOFI, CAVOLFIORE E ALTRI PRODOTTI DI STAGIONE).



FIORI DI ZUCCA PASTELLATI

PREPARATI UTILIZZANDO SOLO FIORI DI ZUCCA FRESCHI, SONO AVVOLTI DA UNA SOFFICE PASTELLA, REALIZZATA CON LIEVITI NATURALI. RICHIESTISSIMA LA DELIZIOSA VERSIONE PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA.



Arancino alla siciliana

Codice: AR 101

Peso: 200 g

Farcitura: ragù, piselli e mozzarella

Cartone: 40 pezzi

Arancino rotondo al ragù

Codice: AR 201

Peso: 120 g

Farcitura: ragù, piselli e mozzarella

Cartone: 60 pezzi



Metodo di preparazione

Friggere il prodotto ancora surgelato in abbondante olio caldo o in friggitrice a 180°.

AR 101 - AR 103 - AR 102 - AR 104 - AR 109 Scongela il prodotto per circa 4 ore, friggere in abbondante olio caldo o in friggitrice a 180°.

AR 201 - AR 105 - AC 102 - AR 203 Scongela il prodotto per circa 2 ore, friggere in abbondante olio caldo o in friggitrice a 180°.



Arancino mignon al sugo

Codice: AR 421

Peso: 25 g

Farcitura: mozzarella

Cartone: 6 Kg

Arancino alla calabrese G200

Codice: AR 109

Peso: 200 g

Farcitura: tonno, 'nduja e cipolla

Cartone: 40 pezzi



Metodo di preparazione

Friggere il prodotto ancora surgelato in abbondante olio caldo o in friggitrice a 180°.

AR 101 - AR 103 - AR 102 - AR 104 - AR 109 Scongela il prodotto per circa 4 ore, friggere in abbondante olio caldo o in friggitrice a 180°.

AR 201 - AR 105 - AC 102 - AR 203 Scongela il prodotto per circa 2 ore, friggere in abbondante olio caldo o in friggitrice a 180°.



L'Arancino Piccantino

Codice: LP 101

Peso: 60 g

Farcitura: 'nduja e mozzarella

Cartone: 7 kg

Arancino Piccantino G200

Codice: LP 103

Peso: 200 g

Farcitura: 'nduja e mozzarella

Cartone: 40 pezzi



Metodo di preparazione

Friggere il prodotto ancora surgelato in abbondante olio caldo o in friggitrice a 180°.

COD LP 103 - Scongela il prodotto per circa 4 ore, friggere in abbondante olio caldo o in friggitrice a 180°.



Crocchetta di patate

Codice: CR 101

Peso: 72 g

Farcitura: patate

Cartone: 4x25 pezzi

Crocchetta di patate mignon

Codice: CR 102

Peso: 28 g

Farcitura: patate

Cartone: 7x1 Kg



Metodo di preparazione

Friggere il prodotto ancora surgelato in abbondante olio caldo o in friggitrice a 180°.



Mozzarella in carrozza

Codice: MC 101
Peso: 140 g
Farcitura: prosciutto cotto e mozzarella
Cartone: 45 pezzi

Quadrotto

Codice: MC 102
Peso: 40 g
Farcitura: prosciutto cotto e mozzarella
Cartone: 6 Kg

Crostone

Codice: CRO 30
Peso: 150 g
Farcitura: prosciutto cotto ed edamer
Cartone: 30 pezzi



Metodo di preparazione

Friggere il prodotto ancora surgelato in abbondante olio caldo o in friggitrice a 180°.



Suppli al sugo

Codice: SP 101
Peso: 80 g
Farcitura: mozzarella
Cartone: 80 pezzi

Suppli bianco

Codice: SP 112
Peso: 125 g
Farcitura: prosciutto cotto e mozzarella
Cartone: 4 confezioni da 2.000 gr;
 64 pezzi circa



Metodo di preparazione

Friggere il prodotto ancora surgelato in abbondante olio caldo o in friggitrice a 180°.



Calzone al forno

Codice: CF 101
Peso: 150/160 g
Farcitura: pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto
Cartone: 25 pezzi

Rustici 5 gusti assortiti

Codice: RA 301
Peso: 25 g
Farcitura: wurstel, prosciutto cotto, spinaci, olive, tonno
Cartone: 7 Kg



Metodo di preparazione

CF 101 - WR 401 Scongela il prodotto per circa 15 minuti e riscaldare.
 RA 301 Disporre il prodotto sulla teglia, scongelare per circa 20 minuti e infornare a 180° per 20 minuti.
 Per un miglior risultato si consiglia di spennellare con uovo.



Wurstel in camicia

Codice: WR 401
Peso: 140/150 g
Farcitura: wurstel
Cartone: 40 pezzi

Pizzetta mignon

Codice: PM 503
Grammatura: 22 g
Farcitura: pomodoro e mozzarella
Cartone: 4 Kg



Metodo di preparazione

CF 101 - WR 401 Scongela il prodotto per circa 15 minuti e riscaldare.
 RA 301 Disporre il prodotto sulla teglia, scongelare per circa 20 minuti e infornare a 180° per 20 minuti.
 Per un miglior risultato si consiglia di spennellare con uovo.

Pasta



Pasta Surg Canuti Precotta

Pasta sfoglia all'uovo precotta,
 Formato da 400mm x 300mm,
 PEZZI 4 x 2,5 kg

Ideale per preparazioni gastronomiche
 come lasagne o cannelloni.



Quadroni Cernia e Pistacchi

Ingredienti Pasta: Farina di grano tenero, semola di grano duro, uova
Ingredienti Ripieno: ricotta, cernia, pistacchi, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Peso di un singolo pezzo: 15 g.
Rapporto Pasta / Ripieno: 50/50
Incremento di volume in cottura: 40%
Tempo di cottura consigliato: 7 minuti



Quadrotti di Mare ai Crostacei

Ingredienti Pasta: Farina di grano tenero, semola di grano duro, uova
Ingredienti Ripieno: ricotta, seppia, filetto di mostella, cozze, gamberi sgusciati, vongole, Parmigiano Reggiano, Grana Padano.
Peso di un singolo pezzo: 15 g.
Rapporto Pasta / Ripieno: 50/50
Incremento di volume in cottura: 40%
Tempo di cottura consigliato: 7 minuti



Agnolotti alla Piemontese

Ingredienti Pasta: Farina di grano tenero, semola di grano duro, uova
Ingredienti Ripieno: carne di manzo brasata, spinaci, Grana Padano, Parmigiano Reggiano.
Peso di un singolo pezzo: 15 g.
Rapporto Pasta / Ripieno: 50/50
Incremento di volume in cottura: 40%
Tempo di cottura consigliato: 7 minuti

La Pasta dei Trulli di Alberobello



GNOCCHETTI BASILICO

Ingredienti: purea di patate 95%,
farina di grano tenero, basilico,
spinaci, farina di riso.



GNOCCHETTI ROSSI

Ingredienti: purea di patate 95%,
farina di grano tenero,
barbabietola, farina di riso.



GNOCCHI PATATA VIOLA

Peso al pezzo: 20g



SCHIAFFONI

Ripieno: scampi e limone
Sfoglia: semola di grano duro,
uova, acqua.
Peso al pezzo: 18g



CAPPELLO SCORFANO

Ripieno: scorfano.
Sfoglia: semola di grano duro,
uova, acqua.
Peso al pezzo: 25g



**FAGOTTINI
PATATE E POLPO**

Ripieno: patate e polpo
Sfoglia: semola di grano duro,
uova, acqua.
Peso al pezzo: 35g



**TORTELLONI
CACIOCAVALLO e
CAPOCOLLO**

Ripieno: Caciocavallo, Capocollo
Sfoglia: semola di grano duro,



**BALANZONE CODA DI
ROSPO**

Ripieno: rana pescatrice con gam-
bero intero
Sfoglia: semola di grano duro,
uova, acqua, nero di seppia.
Peso al pezzo: 50g



**BALANZONE
RICOTTA DI BUFALA E
MANDORLE**

Ripieno: ricotta di bufala
e mandorle
Sfoglia: uovo.
Peso al pezzo: 30g



**BORSALINO
POLPO E PATATE**

Ripieno: Polpo e Patate
Sfoglia: striata uovo/nero di seppia
Peso al pezzo: 30g



**CRESTE
BURRATA E BASILICO**

Ripieno: burrata e basilico
Sfoglia: uovo
Peso al pezzo: 30g



**SPIGHE
CACIOCAVALLO E
CAPOCOLLO**

Ripieno: caciocavallo e capocollo
Sfoglia: uovo
Peso al pezzo: 30g



**TRECCE BURRATA E
POMODORO SECCO**

Ingredienti: Burrata e pomodoro
secco
Sfoglia: basilico
Peso al pezzo: 20g



**AGNOLOTTI
CROSTACEI**

Ingredienti: Gamberi,
funghi porcini
Sfoglia: prezzemolo
Peso al pezzo: 12g



**AGNOLOTTI
RAPE E
CACIOCAVALLO**

Ripieno: rape e caciocavallo
Sfoglia: semola di grano duro,
uova, acqua.
Peso al pezzo: 20g



Salsiccia Suino Calabrese
Peso Netto 5 Kg



Torcinelli di Ovino
Peso Netto 2,50 Kg



Arrosticini di Suino
Peso Netto 5,50 Kg



Involtini per Ragù Scottona
Peso Netto 2,50 Kg



Bombette di suino
Peso Netto 5,25 Kg



Hamburger Pollo e Tacchino
Peso Netto 5 Kg



Bombette di pancetta di suino
Peso Netto 5,25 Kg



SALSICCIA SBRICIOLATA
SENZA BUDELLO DI PURO SUINO
IDEALE PER FARCIRE PANINI E PIZZE





PREMIUM

BURGER

**HAMBURGER SELEZIONE BALDI CON
SCOTTONA 100G SURG.**



PRONTO
CUOCI



ANALISI
DEI GRASSI



DIAMETRO
UNIFORME



COSTO PIATTO
CERTO



TAGLIA



BOVINO



PREMIUM

BURGER

**HAMBURGER SELEZIONE BALDI CON
SCOTTONA 200 G SURG.**



PRONTO
CUOCI



ANALISI
DEI GRASSI



DIAMETRO
UNIFORME



COSTO PIATTO
CERTO



TAGLIA



BOVINO





TUBOBURGER

Ripieni, ragù, farciture, hamburger di qualsiasi peso e forma: tutta la sapienza del marchio Baldi Carni in una ricetta unica da plasmare e modellare liberamente secondo le specifiche esigenze di ogni menù.

INFO TECNICHE



PRATICO & SMART



COSTO PIATTO CERTO



ANALISI DEI GRASSI

pz cf¹ x peso

peso cf¹

cf¹ x cf²

peso cf²

cf² x strato pl³

cf² x pallet

4pz. x 800g cad

3,2kg

6cf

19,2kg

4cf

32cf

TIPI DI COTTURA



forno



fry TOP



PESO FISSO



griglia



padella





PORZIONATI



PREMIUM

COSTATE BOVINO 280/320g CONG.



**COD. 008030
EAN
2267704**

INFO TECNICHE

TIPI DI COTTURA

Lombata con osso porzionata e congelata. Il controllo del Food Cost in un prodotto pronto all'uso con la praticità della pezzatura uniforme. *Tutto il nostro porzionato è tagliato a freddo.*



PORZIONATO



COSTO PIATTO CERTO



TAGLIATO A FREDDO

pz cf* x peso	peso cf*	cf* x ct*	peso ct*	ct* x strato pl*	ct* x pallet
8pz. x 300g cad	2,4kg Ca.	8cf	19,2kg	4ct	28ct



PREMIUM

FIorentINE BOVINO 500/600g CONG.



**COD. 008034
EAN
2267711**

INFO TECNICHE

TIPI DI COTTURA

La celebre lambata con filetto porzionata e congelata. Il controllo del Food Cost in un prodotto pronto all'uso con la praticità della pezzatura uniforme. *Tutto il nostro porzionato è tagliato a freddo.*



PRATICO & SMART



COSTO PIATTO CERTO



TAGLIATO A FREDDO

pz cf* x peso	peso cf*	cf* x ct*	peso ct*	ct* x strato pl*	ct* x pallet
6pz. x 550g cad	3,3kg Ca.	8cf	26,4kg Ca.	4ct	28ct

Pane



Modalità di preparazione

Baguette 100g

Preriscaldare il forno alla temperatura di 180/190°C ed infornare il prodotto surgelato per 13/14 minuti

Mignon 36g

Preriscaldare il forno alla temperatura di 180/190°C ed infornare il prodotto surgelato per 8/10 minuti

TORTE ■ MONOPORZIONI ■ TRANCI ■ GELATI



TORTA DI MANDORLE



TORTA DELLA NONNA



TORTA DEL NONNO



TORTA LIMONE MERINGA



CHEESCAKE FICHI



TORTA SACHER



TORTA TARTUFATA SCURA



CHEESCAKE NEW YORK

TORTE ■ MONOPORZIONI ■ TRANCI ■ GELATI



TORTA TARTUFATA BIANCA



TORTA FRAGOLE



TORTA FRUTTI DI BOSCO



TORTA RICOTTA E PERE



MINI MERINGATA ALLA NOCCIOLA



MINI TIRAMISU AL MASCARPONE



**MINI PANNA COTTA AL CARMELLO
GLUTEN FREE**



**MINI NOCCIOLA
GLUTEN FREE**



SOUFFLE PISTACCHIO



SOUFFLE CIOCCOLATO



**SOUFFLE CIOCCOLATO
CARAMELLO SALATO**



FRUTTO LIMONE



Tiramisù Classico

CON SAVOIARDI, CREMA PASTICCERA
SPOLVERATA DI CACAO
CON AGGIUNTA DI CREMA GELATO



Foresta Nera Cheesecake

VARIEGATO AL CIOCCOLATO
CON TOPPING ALL' AMARENA
DECORATO CON AMBROGIO AL CHERRY
E SPOLVERATA DI CRUMBLE CIOCCOLATO



Don Totò'

DELICATA MOUSSE AL BERGAMOTTO
CON CUORE DI BERGAMOTTO
BASE CROCCANTE DI CRUMBLE
DI BISCOTTI E NOCCIOLE



Caramelloso

TORTINO DI MOUSSE CREAM CARAMEL
CON RIPIENO DI GIANDUA DI TORINO,
NOCCIOLA IGP, E CROCCANTE DI CRUMBLE



Don Lollo Sweet

TORTINO CON MOUSSE
AL CIOCCOLATO DI MODICA
CON UN CUORE DI CROCCANTE
RICOPERTO DI CIOCCOLATO DI MODICA



Sole Mare

TORTINO FICHI E NOCI,
RIPIENO CON LEGGERA MOUSSE DI CREMA
ALLE NOCI DI SORRENTO E FICHI DI CALABRIA
CON CROCCANTE DI CRUMBLE



Perla Nera

TORTINO CIOCCOLATO E PERE, RIPIENO
CON MOUSSE E CROCCANTE DI CRUMBLE
E COPERTURA DI CIOCCOLATO DI MODICA IGP



Don Lino

SOFFICE MOUSSE AL LIMONCELLO
CON UN CUORE DI LIMONI SEMI CANDITI
E UNA BASE DI GELATO CON UN CRUMBLE
DI BISCOTTI, MANDORLE E NOCCIOLE



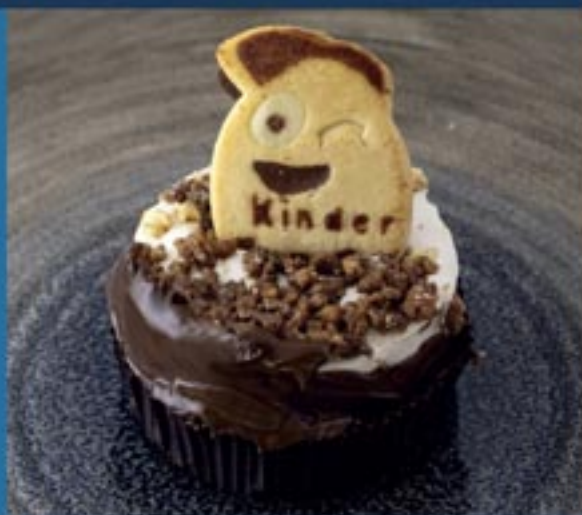
Bonito

CREMA DI NOCCIOLE DI PIEMONTE IGP
VARIEGATO CON WAFER CROCCANTE
RICOPERTO DI CIOCCOLATO ALLA NOCCIOLA.



Happy Friend

CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO SU LETTO
DI CRUMBLE AL BISCOTTO BLACK & WHITE,
VARIEGATO AL CIOCCOLATO AL LATTE



PANNA COTTA



CREME CARAMEL



BUDINO VANIGLIA



BUDINO CIOCCOLATA



TIRAMISU'



Prima Colazione



il Calabrese[®]



La Prima Colazione

la tipica colazione all'italiana è composta da un prodotto da forno, una bevanda calda e un frutto.

È un menu particolarmente equilibrato perché fornisce circa 300-500 calorie, pari al 20-25% del fabbisogno quotidiano: vale a dire, proprio la quota che i nutrizionisti assegnano a un pasto del mattino sano e bilanciato. Inoltre, regala all'organismo tutta l'energia dei carboidrati semplici (zuccheri) e complessi (amidi), a cui si aggiungono le proteine di alta qualità del latte e le fibre, benefiche per l'intestino.



BEVANDE VEGETALI



Bevanda di Riso

Il nostro riso nasce tra Ferrara e Ravenna, coltivato nella nostra azienda agricola e controllato rigorosamente in ogni fase della filiera ed è grazie a lui che la nostra bevanda di Riso OraSi è così buona, dolce e delicata.

BEVANDE VEGETALI



Bevanda di Mandorla senza zuccheri

La Mandorla OraSi è senza zuccheri e OGM, prodotta con mandorle 100% italiane provenienti solo da Puglia, Sicilia e Calabria, coltivate nel pieno rispetto dell'ambiente.

BEVANDE VEGETALI



Bevanda di Soia senza zuccheri

Succede tutto tra i campi verdi di Ferrara e la nostra azienda agricola di Ravenna: una filiera corta e certificata per una soia 100% italiana e a ridotto impatto ambientale. La bevanda di Soia OraSi è priva di lattosio e glutine, senza zuccheri e no OGM.





Monoporzioni



25 g CRACKER DI RISO
MONOPORZIONE

16 g GALLETTE DI RISO
MONOPORZIONE
Riso
Riso e Mais



CONFEZIONE DA 20 FILTRI IN 5 VARIETÀ

LEMON SCENTED TEA

TÈ NERO IMPREZIOSITO DAL BRIOSO AROMA DI LIMONE

ENGLISH BREAKFAST TEA

TÈ NERO CLASSICO DAL SAPORE FORTE E DECISO

EARL GREY TEA

MISCELA DI RAFFINATI TÈ NERI IMPREZIOSITI DAL PROFUMO DI BERGAMOTTO

PRINCE OF WALES TEA

TÈ NERO DAL SAPORE MORBIDO E DELICATO

AGRUMANCE TEA

TÈ NERO SAPIENTEMENTE ARRICCHITO DA UN MELANGE DI AGRUMI



Prima Colazione





DISPLAY ASSORTITO
35 monoporzioni assortite
in un comodo espositore.

Soluzione innovativa e pratica
per offrire la varietà
delle monoporzioni Kellogg's.

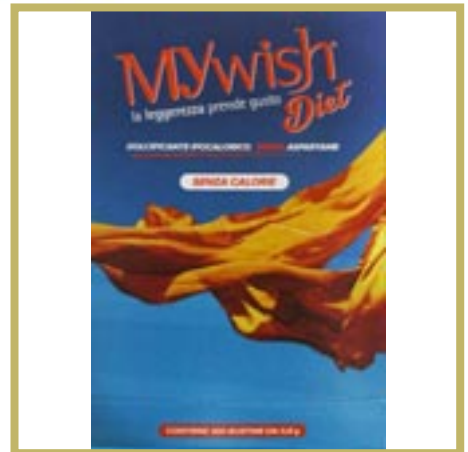
Prima Colazione



ORZO



CAFFE AL GINSENG



DOLCIFICANTE



PICKWICK ENGLISH



DOLCIFICANTE



THE LIPTON CLASSICO



ENGLISH TEA



THE VERDE



CAMOMILLA

PRIMA COLAZIONE



PISTACCHIO



BIANCA



GOLD



• LE CONFETTURE EXTRA •

RICAMATE A MANO

AGRITURISMO
don Lollo

Kiwi
Kiwi e Mela
Arance
Kiwi Arance e Zenzero
More e Mele
Cachi e Uva
Cachi
Pomodoro
Zucchine
Peperoni
Cipolla
Peperoncino



Prima Colazione

ALBICOCCHES ALLO SCIROPPO



ANANAS ALLO SCIROPPO



PRUGNES ALLO SCIROPPO



PERE WILLIAMS ALLO SCIROPPO



Prima Colazione

MELE A FETTE



PESCHE ALLO SCIROPPO



MACEDONIA ALLO SCIROPPO



MACEDONIA RUSTICA A PEZZETTONI





VITAMINDRINK
ACE



ARANCIA



ANANAS



ARANCIA
ROSSA



• NOVITÀ •

• NOVITÀ •

• NOVITÀ •

• NOVITÀ •

• NOVITÀ •

• NOVITÀ •

• NOVITÀ •



PERA



PESCA



SUCCO DI BERGAMOTTO SENZA ZUCCHERO

Succo di Bergamotto senza zucchero: La spremuta di Bergamotto è un concentrato di antiossidanti, minerali e vitamine che producono un'azione benefica sull'organismo riducendo il colesterolo e abbassando i livelli di glucosio nel Sangue.



SUCCO DI MELAGRANA

La melagrana è un alimento ricco di vitamina C e fenoli dalla forte azione antiossidante, aiuta anche contro i problemi legati alla menopausa. Le proprietà del melograno più rinomate sono quelle antitumorali: grazie alla presenza di tannini e polifenoli, questo frutto svolge una potente azione contro i tumori, riducendo i radicali liberi.



SUCCO DI BERGAMOTTO SURGELATO

Il Succo di Bergamotto surgelato viene confezionato dopo un'accurata selezione del frutto, estraendo solo il succo di prima qualità «primo fiore», immediatamente abbattuto di temperatura senza alcuna aggiunta di conservanti o coloranti.



OLIO ESSENZIALE DI BERGAMOTTO PURO AL 100%

Si può utilizzare per aromatizzare dolci, tè o bibite.

www.essenzabergamotto.com

HIGH TECH - Macchine Superautomatiche



BlueDot è il nuovo modello di macchina superautomatica consigliato per un consumo medio giornaliero di 75 tazze. Ideale per i segmenti Office Coffee Service e HoReCa, per soddisfare le esigenze di uffici, B&B, hotel, studi professionali e coffee shop

DEALE PER: Uffici, hotel di medie dimensioni

BENEFICI: Macchina flessibile per una perfetta personalizzazione delle bevande

PRODUZIONE MEDIA GIORNALIERA: 100 tazze

COLORI: Nero e bianco

TECHNICAL DATA

Dimensions (WxHxD)	368x585x550 mm
Weight	25 kg
Spout clearance	80 - 170 mm
Bean hoppers	Up to 2 x 0,6/1,2 kg
Instant canisters	Up to 3 x 0,7/1,5 l
Fresh milk system	Basic
Waste bucket capacity	70
Coffee boiler capacity	0,6 l

Steam boiler capacity	Thermoblock
Group capacity	7 + 10 g (CARibrew M) 9 + 16 g (CARibrew L)
Water connection	Mains or tank
User interface	6 buttons + 4,3" TFT screen
Voltage	100 V 50/60 Hz 120 V 50/60 Hz 220 - 240 V 50/60 Hz
Watts	1400 W + 1700 W depending on version
Communication protocol	MDB
Versions*	ES; ES+FM; ES+FB; ES+FB+FM; ES+IN; ES+IN+FM



GOOD MORNING

I SOLUBILI PER LA PRIMA COLAZIONE

Una Linea completa di solubili per soddisfare tutte le esigenze .

Confezionate in un elegante cartone , in buste in triplice accoppiato per mantenere il prodotto come appena imbustato .



Bevanda al gusto di CIOCCOLATO
 preparato solubile all'istante

Busta da 1000 gr.
 cartone da 10 buste
cod 50095

Con 1000 gr.
 si ottengono 6 litri circa di bevanda pronta



Latte scremato granulare PRO.MILK
 preparato solubile all'istante

Busta da 500 gr.
 cartone da 10 buste
cod 76012

Con 500 gr.
 si ottengono 5,5 litri circa di bevanda pronta



CAFFE' SOLUBILE 100%
 preparato solubile all'istante
 a base di caffè' 100%

Busta da 500 gr.
 cartone da 10 buste
cod 50083

Con 500 gr.
 si ottengono 16,5 litri circa di bevanda pronta



CAFFE' SOLUBILE 70%
 preparato solubile all'istante
 con il 70% di caffè' e orzo,segale,cicoria

Busta da 500 gr.
 cartone da 10 buste
cod 50084

Con 500 gr.
 si ottengono 16,5 litri circa di bevanda pronta



ORZO SOLUBILE
 preparato solubile all'istante

Busta da 500 gr.
 cartone da 10 buste
cod 50072

Con 500 gr.
 si ottengono 16,5 litri circa di bevanda pronta



Prima Colazione



Prima Colazione




SUCCHI CONCENTRATI BEVERIA									
TABELLA CONSUMI									
* bicchieri = 150 ml									
1 litro succo concentrato = sviluppa 28,8 litri di bevanda pronta pari a 192 bicchieri									
HOTEL	presenza	consumo	pari	pari a giorni	consumo	consumi	consumi	numero	
comple	giornaliera	medio	a bicchieri	consumo	mensile	a stagione	a stagione	DISTRIBUZIONE	intestatari
		SUCCHI	1 bicchieri*	TANCHIPEPET	TANCHIPEPET	(8 mesi)	KG		
30	80	40	8,75	0,288	8,8	21	127	1	
50	100	75	11,25	0,413	9,8	35	211	1	
80	120	90	13,6	0,584	10,8	42	253	1	
70	140	105	15,75	0,628	12,3	49	299	1	
80	160	120	18	0,753	14,1	56	328	1	
90	180	135	20,25	1,008	15,8	63	380	1	
100	200	150	22,5	1,257	17,6	70	432	1	
120	240	180	27	1,632	21,1	84	508	2	
150	300	225	34,5	1,712	27,0	108	647	2	
VILLAGGI	600	600	90	0,407	75,3	281	1988	2	
CAMPESSE	750	800	135	0,284	105,0	432	2924	2	
	1000	1200	180	0,212	140,0	560	3275	2	
	1500	1800	270	0,142	210,0	840	5000	2	

DATI TECNICI

Dimensioni: altezza 71cm, larghezza 28 cm, profondità 57 cm

Contenitori: 3
 Capacità per contenitore: 4,5 kg di succo concentrato da cui si ottengono 28,8 litri di bevanda pronta pari a 192 bicchieri da 150 ml.
 Tempo di erogazione: 5 secondi.
 Bicchieri erogati/ora: 600 continuativi.

Può contenere 3 diversi gusti di succo concentrato, combinando i quali è possibile erogare fino a 6 tipi di succo diversi, oltre all'acqua fredda.
 Ad esempio scegliendo di caricare i gusti: ARANCIA BIONDA, POMPELMO, ACE possiamo ottenere le seguenti combinazioni:

1. ARANCIA BIONDA
2. ACE
3. ARANCIA E ACE
4. TASTO LIBERO
5. POMPELMO
6. ARANCIA E POMPELMO
7. POMPELMO E ACE
8. TASTO LIBERO
9. ACQUA FREDDA

Apertura e caricamento frontale.
 Tasto lavaggio e manutenzione semplice.





CONCENTRATI M&C FOOD

attenta scelta delle materie prime e alta qualità di lavorazione e produzione .
In un elegante e comodo cartone trovate 2 PET
In questa confezione il concentrato si conserva perfettamente tappo a tenuta e con dosatore antigoccia e riflesso .



Conc. Succo Arancia Sanguinella

il colore ed il profumo della terra di Sicilia .
Conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo.

PET da 7 kg
diluizione 1 di conc. 7 di acqua
sviluppo pari a 38,4 litri di bevanda pronta pari a 256 bicchieri c.a. da 150 ml
cod EB350 conf PET cart. 2 PET



Conc. Succo Arancia Bionda

con la miglior materia prima italiana viene prodotto il nostro succo concentrato dal colore e sapore naturale.

PET da 7 kg
diluizione 1 di conc. 7 di acqua
sviluppo pari a 38,4 litri di bevanda pronta pari a 256 bicchieri c.a. da 150 ml
cod EB351 conf PET cart. 2 PET



Conc. Succo Ananas

Il profumo ed il gusto fresco di un frutto benefico per il benessere del nostro fisico.

PET da 7 kg
diluizione 1 di conc. 7 di acqua
sviluppo pari a 38,4 litri di bevanda pronta pari a 256 bicchieri c.a. da 150 ml
cod EB353 conf PET cart. 2 PET



Conc. Succo Pompelmo

Il profumo e sapore deciso di questo agrume è inconfondibile.
Disseta con il suo gusto amaro bilanciato.

PET da 7 kg
diluizione 1 di conc. 7 di acqua
sviluppo pari a 38,4 litri di bevanda pronta pari a 256 bicchieri c.a. da 150 ml
cod EB352 conf PET cart. 2 PET



Conc. Succo ACE

Arancia Carota e Limone ormai entrato nelle abitudini del consumatore , un succo multivitaminico ed energetico.

PET da 7 kg
diluizione 1 di conc. 7 di acqua
sviluppo pari a 38,4 litri di bevanda pronta pari a 256 bicchieri c.a. da 150 ml
cod EB354 conf PET cart. 2 PET



Conc. Succo Arancia & Ortaggi

nuovo accostamento per chi desidera un sapore deciso . Contiene ortaggi per aumentare il benessere del nostro fisico.

PET da 7 kg
diluizione 1 di conc. 7 di acqua
sviluppo pari a 38,4 litri di bevanda pronta pari a 256 bicchieri c.a. da 150 ml
cod EB355 conf PET cart. 2 PET

Granita



Dose di impiego:
Acqua lt. 1, FruttaQuick gr. 500.
Attendere 30 minuti prima di mantecare.



Gelateria e Pasticceria

I dolci e gelati, difficile trovare qualcuno che non li ami o che sappia resistere alla tentazione di assaggiarli.

Ultima portata di un pranzo o di una cena, intermezzo pomeridiano ma anche piacevole inizio di una giornata: le occasioni per degustarli sono molte.

Come molte sono le ricette di un piatto capace di soddisfare tutti i gusti e le età.

Semplici o complessi che siano, richiedono grande attenzione e cura del particolare in tutte le fasi della preparazione; materie prime di qualità ed ingredienti freschi combinati nel giusto dosaggio.



Gelateria e Pasticceria

CREMINI



- | | | |
|-----|--|-------------|
| 834 | GRAN CAPPUCCINO preparato in polvere
Di facile impiego da utilizzare nel granitore per ottenere una gustosa "crema al gusto cappuccino". Dose di impiego consigliata: Latte lt. 3 scremato, Panna gr 750, Gran Cappuccino gr. 1500. | 10 x 1,5 kg |
| 911 | GRAN CAFFÈ preparato in polvere
Di facile impiego da utilizzare nel granitore per ottenere una gustosa "crema al caffè freddo". Dose di impiego consigliata: Latte lt. 1, Gran Caffè gr. 500. Per esaltare il gusto si può aggiungere caffè espresso a discrezione. | 20 x 1 kg |
| 847 | GRAN YOGA 500 preparato in polvere
Prodotto con una nuova struttura per gelato classico e gelato soft al gusto yogurt. Dose di impiego: Latte lt.1, Gran Yoga 500 gr. 500. | 10 x 1,5 kg |
| 092 | BASE CREMINO preparato in polvere
Prodotto in polvere già zuccherato può essere utilizzato per ottenere un "Cremino" dolce e vellutato. Il gusto del "Cremino" può essere personalizzato (es. Pistacchio, Nocciole). Per arricchire il prodotto "Cremino" aggiungere del Latte fresco o della Panna. Dose di impiego: Base Cremino gr. 500, Latte intero o Acqua 1 lt., mescolare e versare nella macchina per il Cremino. | 20 x 1,5 kg |



UGOLINI MT1 MINI

Granitore a 1 vasca
 art. **OMRG**

capacità vasca: 6 lt.
 dimensioni: cm. 18x47x65
 Peso: 22 Kg.

Gelateria e Pasticceria

TOPPING

Preparati semidensi al caramello.

Da impiegare per decorare il gelato, arricchire di gusto e di colori coppe, gelati in vaschetta, gelato dessert ecc. Presentati nei vari gusti e colori, hanno la caratteristica di rimanere ben ancorati sul gelato, e sottoposti a basse temperature, non solidificano.



AMARENA



CAFFÈ'



CARAMELLO



CIOCCOLATO



KIWI



FRAGOLA



FRUTTI DI BOSCO



FRUTTO SOMALO
BANANA



LIMONCELLO



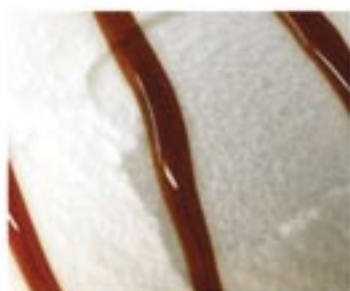
NOCCIOLA



SAMBUCA



SANGRIA



SEA SALT CREAM



WHISKY



Gelateria e Pasticceria

COPERTURE

Questi preparati hanno il pregio di solidificare in brevissimo tempo una volta a contatto con il gelato, formando così uno strato sottile, omogeneo e gustoso grazie ad ingredienti di primissima scelta. Caratterizzati da una consistenza semi densa vengono impiegati per decorare il gelato, le mousse, i semifreddi e i dessert in generale.



BIANCA



CIOCCO NERO



GIALLA FRUTTO
SOMALO (Banana)



GIALLA LIMONE



NERO MODICANO



NOCCIOLA



PANORMUS



VERDE
PISTACCHIO



ROSSA



Gelateria e Pasticceria **OTELLA**

Creme a base di finissimo cacao e nocciole, ideale per la preparazione del cremino in vaschetta, del gelato a strati, di ganache e di mousse. Ha il pregio di non gelare alle basse temperature e di essere estremamente versatile. Perfetta anche per la preparazione del gelato, una volta mantecata e servita in vaschetta senza ulteriori passaggi.



CLASSICA



BIANCA



FONDENTE



ROSA



MANDORLA



**MANDORLA
CROCK**



NOCCIOLA



ARACHIDE



Gelateria e Pasticceria **VARIEGATI**

I variegati rendono il tuo gelato sorprendente e la tua vetrina invitante. Scegli tra grandi classici e le novità del momento, tra variegati creme, variegati frutta, creme di nocciola, creme croccanti e cremini. Sorprendi i tuoi clienti e falli tornare da te.



**VARIEGATO AMBROGIO
CREMROSCE'**



**VARIEGATO AMBROGIO
FONDENTE**



**VARIEGATO AMBROGIO
PISTACCHIO**



**VARIEGATO AMBROGIO
CHERRY**



**VARIEGATO AMBROGIO
BIANCO**

Gelateria e Pasticceria

ALTRI VARIEGATI

Linea di creme golose per farcire e guarnire il gelato arricchendolo di gusto. Si ottengono dalla lavorazione di ingredienti scelti come frutta, cioccolato, nocciole, mandorle o pistacchi. Sono pronte all'uso e hanno la particolare caratteristica di rimanere ben salde alla superficie del gelato, senza scioglierlo né alterarlo.



**STRACCIATELLA
GRANULARE**



**FANTA
SPECULOOS**



**FANTAFRUTTA
POMODORO & GINEPRO**



**BLACK
DRIPPING**



**GREEN
DRIPPING**



DULCE DI LATTE



**NOCCIOLA
PRALINATA**



**PISTACCHIO
GOLOSO**



RISO BIANCO



**RISO BIANCO
PRALINATO**



RISO NERO



**UNICA PER
VARIEGARE**



WAFFEL GOLOSO



Gelateria e Pasticceria

FANTA E FANTAFRUTTA



**FANTA CRUMBLE
SPECULOOS**



**FANTA CRUMBLE
CANNOLO**



**FANTA
BISCOTTINO**



**FANTA
BROWNIES**



**FANTA
CROCKELLA
BIANCA**



**FANTA
CROCKELLA
PISTACCHIO**



**FANTA
CROCKELLA
SCURA**



**FANTA
CRUMBLE**



**FANTA CRUMBLE
CIOCCOLATO**



**FANTA CRUMBLE
PISTACCHIO**



**FANTA CRUMBLE
ROSSO**



**FANTA NOCCIO
CROCK**



FANTA NOCCIOLA



**FANTAFRUTTA
ARANCIA**



**FANTAFRUTTA
ARANCIA**



**FANTAFRUTTA
FICHI**



**FANTAFRUTTA
FRUTTI DI BOSCO**



**FANTAFRUTTA
LAMPONE**



**FANTAFRUTTA
LIMONE**



**FANTAFRUTTA
PISTACCHIO**

Gelateria e Pasticceria

PASTE CREMA

I semilavorati per gelateria nascono da una rigorosa selezione delle materie prime e vengono preparati secondo i più scrupolosi standard di sicurezza, nel pieno rispetto delle proprietà e della genuinità di ciascun ingrediente. Questa attenzione che permette ad ogni maestro gelatiere di lavorare in assoluta tranquillità, e proporre in vetrina un gustoso gelato di sicuro successo.



RINFORZO CAFFE'



**BACIO SCURO
DICS**



**BACIO BIANCO
DICS**



GELO DI MARE



GIANDUYOTTO



LIQUIRIZIA



MENTA VERDE



FORTEMENTA



NOCCIOLA



SOLE



TARTUFONE



TIRAMISU



PISTACCHIO



ZUPPA INGLESE



Gelateria e Pasticceria

MIX FORNO

Sapori pieni, coinvolgenti che uniti ad una straordinaria resa consentono ad ogni maestro pasticcere di esprimere al meglio la propria creatività.

Amore per la tradizione, attenzione ad ogni aspetto della lavorazione, ma anche innovazione per poter soddisfare le esigenze della più moderna pasticceria che oggi, oltre ad ingredienti sicuri e genuini richiede anche prodotti di grande versatilità.

Gli ingredienti per pasticceria Elenka rispecchiano a pieno i valori dell'azienda, che alla tradizione unisce l'innovazione, e alla genuinità, la sicurezza. Valori che da sempre contraddistinguono un marchio riconosciuto in tutto il mondo come sinonimo di eccellenza e affidabilità



BRIOCHE SICILIANA

BASTANO POCHE GESTI PER LA PREPARAZIONE DI UNA VERA BRIOCHE SICILIANA CON IL SUO CARATTERISTICO "TUPPO", DA ACCOMPAGNARE A GUSTOSE GRANITE E GELATI



PAN DI SPAGNA

IL MIX BEN BILANCIATO DEI SUOI INGREDIENTI CONSENTE DI OTTENERE UN PAN DI SPAGNA PERFETTO PER SOFFICITÀ E SPUGNOSITÀ, OTTIMIZZANDO IL LAVORO DEI MAESTRI PASTICCERI.

STACCANTE SPRAY IDEALE PER UNGERE IN MODO PRATICO VELOCE ED IGIENICO





CIOQUICK FONDENTE

Gelato al cioccolato extra fondente



2400 gr. ACQUA CALDA
1 BUSTA CIOQUICK
700 gr. GOCCINE DI CIOCCOLATO

Sciogliere bene il Cioquick nell'acqua, poi mantecare. Se il freddo della vetrina supera - 12°C aggiungere gr. 100 di destrosio.

Gelato al cioccolato fondente



2400 gr. ACQUA CALDA
1 BUSTA CIOQUICK

Sciogliere bene il Cioquick nell'acqua, poi mantecare. Se il freddo della vetrina supera - 12°C aggiungere gr. 100 di destrosio.

Gelato al cioccolato al latte



2400 gr. LATTE 65°
1 BUSTA CIOQUICK

Sciogliere bene il Cioquick nel latte, mixare bene il tutto, poi mantecare. Se il freddo della vetrina supera - 12°C, aggiungere gr. 100 di destrosio.

Ciocolata calda



4 kg. LATTE
1 BUSTA CIOQUICK

Sciogliere bene il Cioquick nel latte, mixare il tutto nella cioccolatiera, portare a 90°C per 5 minuti quindi per il mantenimento, portare il timer a 60°C.

Granita al cioccolato



4 kg. ACQUA CALDA
1 BUSTA CIOQUICK
200 gr. DI ZUCCHERO

Sciogliere bene il Cioquick nell'acqua, fare raffreddare, poi gelare nel mantecatore o nel granitore. Per i golosi, servire con panna montata.

Bevanda al cioccolato



5 kg. ACQUA CALDA
1 BUSTA CIOQUICK

Sciogliere bene il Cioquick nell'acqua, poi mantecare. Se il freddo della vetrina supera - 12°C aggiungere gr. 70 di destrosio.



CIOQUICK BIANCO

Gelato al cioccolato bianco



2800 gr. ACQUA CALDA
1 BUSTA CIOQUICK

Sciogliere bene il Cioquick nell'acqua, poi mantecare. Se il freddo della vetrina supera - 12°C aggiungere gr. 70 di destrosio.

Gelato al cioccolato al latte Più



2800 gr. LATTE 65°
1 BUSTA CIOQUICK

Sciogliere bene il Cioquick nel latte, mixare bene il tutto, poi mantecare. Se il freddo della vetrina supera - 12°C.

Ciocolata calda bianca



4 kg. LATTE
1 BUSTA CIOQUICK

Sciogliere bene il Cioquick nel latte, mixare il tutto nella cioccolatiera, portare a 90°C per 5 minuti quindi per il mantenimento, portare il timer a 60°C.





metti le ali
alla tua
creatività

Otella



COD.	PRODOTTO		 PKG x KG
856	CLASSICA / CACAO E NOCCIOLE		4 x 3
0115	BIANCA / CIOCCOLATO BIANCO		
1056	FONDENTE		
0123	NOCCIOLA		
0156	ARACHIDE		
0153	ROSA / NOTE DI FRUTTI ROSSI		
0154	MANDORLA		
0155	MANDORLA CROCK / CON GRANELLA DI MANDORLE		





LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA

Linea
Professionale



Nuvolotta

Ricotta di pecora
zuccherata



NUVOLOTTA
Ricotta di Pecora
zuccherata

LINEA PROFESSIONALE

Ingredienti: ricotta da siero di latte di pecore, latte di pecora, zucchero, sale. Origine del latte Italia 100% latte ovino Calabrese. Allergeni Lattosio

Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di -20°C/-22°C. Dopo lo scongelamento il prodotto deve essere conservato ad una temperatura di +4 °C, e va consumato entro 7 giorni. **SENZA GLUTINE**

Pezzatura	3 Kg
Pezzi per cartone	4
Peso cartone	12 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	160
Durata	gg
Stagionatura	fresco gg
CODICE EAN	2742284

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1024
	Kcal	244
GRASSI	g	12
di cui acidi grassi saturi	g	6,4
CARBOIDRATI	g	26
di cui zuccheri	g	26
PROTEINE	g	8,1
SALE	g	0,31



Stagionatura fresco



Modalità di trasporto:
catena del freddo

Carta & Co

Carta monolucida di pura cellulosa, prodotta con materie prime di alta qualità e particolarmente indicata per realizzazioni grafiche personalizzate, oppure carta rigenerata, prodotta con materie prime selezionate di cellulosa di secondo impiego, conformi anche alle norme vigenti in materia di forniture ad enti ed amministrazioni pubbliche di prodotti cartari. Le tovaglie in rotolo, le tovagliette ed i coprivassoio sono normalmente goffrati a freddo, per rendere il materiale più resistente e piacevole al tatto.



Portapizza



Portapizza 40x60x5



Portapizza 33x33x3.5

FORMATI DISPONIBILI PORTAPIZZA

33x33x3.5
 30x40x5
 50x50x5
 40x60x5
 45x45x5
 24x24x3
 36x36x3.5
 20x20x3
 29x29x3.5
 35x100x5



CUBO
 33x33x3.5



Portacalzone Disponibili
 28x15x7.5
 15x15x7
 37x17x10

Vassoi

VASSOIO RETTANGOLARE BIANCO

Cartone non idoneo al contatto con gli alimenti



DESIGN



CARATTERISTICHE

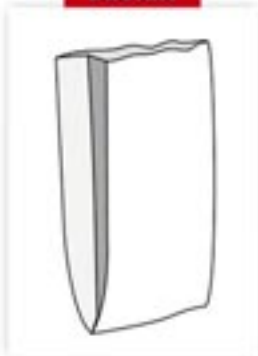
	DA 950 A 1.200 GR./MQ
	CONSULTARE INDICE
	0 COLORI
	TERMORETRAIBILE DA 5/10 KG

SACCHETTI KRAFT BIANCO

Sacchetto neutro in carta Kraft idonea al contatto con tutti i tipi di alimenti



DESIGN



CARATTERISTICHE

	45		
	CONSULTARE INDICE		
	0 COLORI		
	SCATOLE DA 5 / 10 KG		

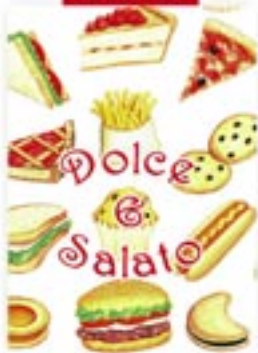
Misura: 12x24, 14x28, 17x34

SACCHETTI DOLCE & SALATO

Sacchetto finestrato in carta politenata per rosticceria



DESIGN



CARATTERISTICHE

	45 + 9 PE		
	19+5x35 cm		
	4 COLORI		
	SCATOLE DA 1.000 PEZZI		

Misura: 12x24 e 14x28



Shopper in Carta

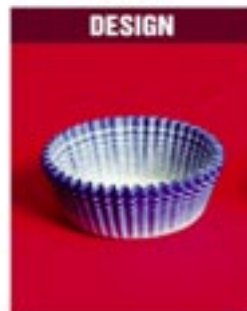
Shopper senza stampa con manico pattina rinforzato in carta kraft bianca e millerighe avana in pura cellulosa



CARATTERISTICHE	
	80
	18+8x26 cm
	0 COLORI
	SCATOLE DA 600

Pirottini in Carta

Pirottini ovali e tondi in carta scivolante



CARATTERISTICHE	
	65
	CONSULTARE INDICE
	1 COLORE STAMPA FISSA
	SCATOLE DA 18.000 e 20.000 PEZZI

Astucci Cono per Fritti

Contenitore a forma di cono per frittura, realizzato in cartoncino politenato per alimenti



CARATTERISTICHE	
	350
	CONSULTARE INDICE
	4 COLORI
	BLISTER DA 500 PEZZI IN TERMORETRAIBILE



Carta Brunella



DESIGN



CARATTERISTICHE

	34
	43x56 cm
	0 COLORI
	SCATOLE DA 20 KG

Sacchetti Pollo Alluminio

Sacchetto termico in carta accoppiata alluminio per alimenti



DESIGN



CARATTERISTICHE

	60
	17+7x34 cm
	3 COLORI
	SCATOLE DA 500 PEZZI

Carta Eitel Gialla

Carta elenco telefonico di bassa grammatura che la rende ideale per sovra-incarto



DESIGN



CARATTERISTICHE

	34
	43x56 cm
	0 COLORI
	SCATOLE DA 20 KG

Carta

POLITENATA PIZZA

Carta politenata pura cellulosa per alimenti



DESIGN



Misura 25x37 e 37x50

CARATTERISTICHE

	31+9 SU RICHIESTA	45+9			
	18x25 cm	25x37 cm	37x50 cm	50x75 cm	75x100 cm
	4 COLORI				
	SCATOLE DA 10 Kg				

CARTA PELLEAGLIO PIZZERIA

Carta di pura cellulosa idonea al contatto con tutti i tipi di alimenti



DESIGN



CARATTERISTICHE

	50				
	75x100 cm				
	4 COLORI				
	TERMORETRAIBILE DA 10 KG				

CARTA PERGAMINO PARAFFINATO

Carta idonea al contatto con tutti i tipi di alimenti bi-trattata con paraffina alimentare



DESIGN



CARATTERISTICHE

	55				
	75x100 cm				
	0 COLORI				
	RISME DA 25 KG				



PIATTO PIZZA TONDO

64245

PIATTO PIZZA TONDO

DIAM.32

SCATOLO DA 500 PZ.



PIATTO PIZZA

27171

PIATTO PIZZA

1/4

SCATOLO DA 500 PZ.

27164

PIATTO PIZZA

1/8

SCATOLO DA 750 PZ.



TOVAGLIE PIZZA

98443

STAMPA PIZZA POLITENATA GR.45-9PE

100x100

3x100 PZ.

Prendi Pizza uuu

Triangolo di cartoncino micro-onda realizzato con 3 strati di carta vegetale



DESIGN



CARATTERISTICHE

	1 COLORE		
	SCATOLE DA 500 PEZZI		

Sottofritti

Sottofritture in carta bianca e paglia



DESIGN



CARATTERISTICHE

	45	80	
	CONSULTARE INDICE		
	0 COLORI		
	TERMORETRAIBILE DA 500 PEZZI		

Astucci Patatine Incollati

Contenitore incollato per frittura, realizzato in cartoncino politenato per alimenti



DESIGN



CARATTERISTICHE

	350		
	CONSULTARE INDICE		
	4 COLORI		
	SCATOLE DA 1.600 PEZZI		

Astucci Porta Crepes

Pratici astucci per crepes da asporto, realizzati in cartoncino per uso alimentare



DESIGN



CARATTERISTICHE

	350		
	4 COLORI		
	SCATOLE DA 500 PEZZI		

Monouso e Tovagliato

Linea di prodotti in carta tissue per collettività:
ospedali, mense, industrie, scuole, imprese di pulizia,
ristoranti, alberghi, ... una linea completa per
ogni esigenza: Strofinacci, asciugamani,
carta igienica, lenzuoli medici, tovaglioli.



KRISTAL



BICCHIERE 575
cod.CART4001
50PZX16CF



BICCHIERE 400
cod. CART0345
50PZX20CF



BICCHIERE 300
cod. CART0579
50PZX25CF



BICCHIERE 250
cod. CART296
50PZX25CF



BICCHIERE 100
cod.CART4000
50PZX20CF

KRISTAL



BICCHIERE 250 MONO
cod. CART0477
1000PZ



BICCHIERE 80 CC
cod. CART0213
100PZX42CF



BICCHIERI 160CC
cod. CART0784
100PZX30CF



BICCHIERE 200CC
cod. CART0753
100PZX30CF



BICCHIERE TUMBLER
350CC
cod.CART0703
50PZX25CF



BICCHIERI TRASP
400 ml
cod.CART0709
20PZX40CF

BIO



BICCHIERI 80



BICCHIERI 200



**BICCHIERE CARTA
80 CC**

cod. CART703 - 50PZX24CF



**COPERCHIO
TRASPARENTE 70 CC**

cod. CART705 - 100PZ



**BICCHIERE CARTA
220 CC**

cod. CART716 - 50PZX20CF



**COPERCHIO
MARRONE 220 CC**

cod. CART717 - 100PZX10CF



**BICCHIERE CARTA
200 CC**

cod. CART0702 - 50PZX30CF



Piatto piano
diam. 210 mm 15 g



Piatto fondo
diam. 210 mm 15 g



Piattino dessert
diam. 165 mm 5 g

Insalatiera in Cartoncino



Coperchio per Insalatiera in Cartoncino



Vaschetta con coperchio 30594 in RPET
è adatto a venire a contatto con
i seguenti alimenti:

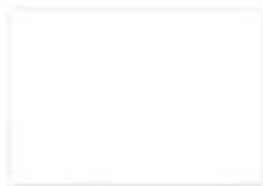
Frutta e ortaggi interi, freschi o refrigerati
Frutta e ortaggi freschi, pelati o in pezzi

Monouso





TOVAGLIETTE 30x40 cm
 BIANCO



TOVAGLIETTE 30x40 cm
 CARTA PAGLIA



Bis Imbustato
 trasparente



Monouso



OMPAK

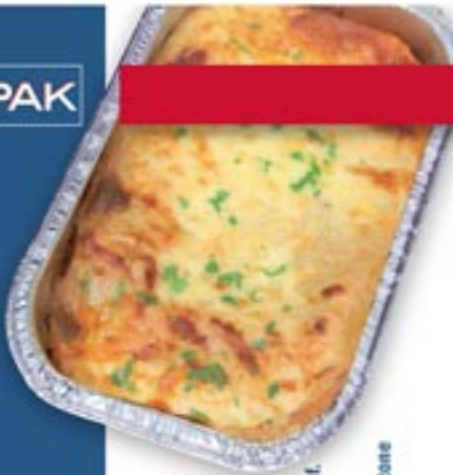
Contenitori rettangolari a bordo G



Descrizione	Codice	Pezzi per conf.	Conf. per cartone	 mm.	 mm.	 mm.	 mm.	 ml.
R1	5001	100	16	150X125	132X107	107X82	44	490
R3	5002	100	10	210X140	195X125	175X105	38	725

OMPAK

Contenitori rettangolari a bordo G



Descrizione	Codice	Pezzi per conf.	Conf. per cartone	 mm.	 mm.	 mm.	 mm.	 ml.
R4	5003	100	8	225X175	213X163	198X148	35	1.190

OMPAK

Contenitori tondi



Descrizione	Codice	Pezzi per conf.	Conf. per cartone	 mm.	 mm.	 mm.	 mm.	 ml.
T3	5061	100	25	70	61	48	38	85
T8	5015	100	18	86	76	55	38	135
T7	5016	100	4	228	197	167	39	1.360

OMPAK

Contenitori rettangolari a bordo L



Descrizione	Codice	Pezzi per conf.	Conf. per cartone	 mm.	 mm.	 mm.	 mm.	 ml.
R8	5050	50	20	148X123	132X105	112X85	40	485
R11	5053	50	16	230X180	209X159	198X148	35	1.125

OMPAK

Contenitori speciali



Descrizione	Codice	Pezzi per conf.	Conf. per cartone	 mm.	 mm.	 ml.
V35	5010	10	10	351X243	21	800
V43	5011	10	12	430X286	25	1.800
V55	5012	10	10	548X359	22	2.150

OMPAK

Rolli



Codice	ALLUMINIO	L mt. X h cm.	Pezzi per cartone
5088	Ricambio	120X29	9
5074	Ricambio	150X29	9
5084	Ricambio	150X29	3
5083	Ricambio	150X33	9
5086	Ricambio	150X33	3
5087	Ricambio	150X29	3
5082	Astuccio dispenser	150X29	6
5073	Astuccio dispenser	120X29	6
5077	Astuccio dispenser	150X33	6
5151	Box polistirolo	150X29	6
5154	Ricambio	120X33	9
5158	Astuccio dispenser	150X45	6
5160	Ricambio	150X45	6

Tutti i prezzi comprendono tasse e bolli.

OMPAK

Rolli - Varie



Codice	PELLICOLA	L mt. X h cm.	Pezzi per cartone
5076	Ricambio	300X29	9
5078	Ricambio PE	300X29	9
5085	Ricambio	300X29	3
5075	Astuccio dispenser	300X29	6
5153	Astuccio microonde	200X29	6
5152	Box polistirolo	300X29	6
5159	Astuccio dispenser	300X45	6
5161	Ricambio	300X45	6



Codice	CARTAFORNO	L mt. X h cm.	Pezzi per cartone
5071	Astuccio dispenser	50X33	12
5157	Astuccio dispenser	50X40	12
5072	Astuccio dispenser	60X40	6
5069	In fogli da 500 pz.	39X59	1
5070	In fogli da 500 pz.	60X40	1



Codice	CARTAFRITTI	L mt. X h cm.	Pezzi per cartone
5155	In fogli da 250 pz. brown	40X60	1
5156	In fogli da 250 pz. bianca	40X60	1

I dati riportati potrebbero subire modifiche.

Tovagliato



**SCOZZESE
CELESTE / BLU**



**SCOZZESE
GIALLO / ROSSO**



**SCOZZESE
VERDE / BLU**



**SCOZZESE
CHAMPAGNE /
BORDEAUX**



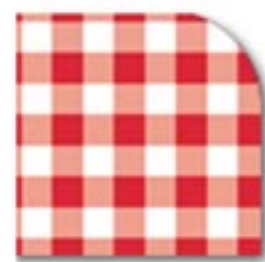
**SCOZZESE
CHAMPAGNE / NERO**



**SCOZZESE
ARANCIO / ROSSO**



SANDWICH



SNACK

Descrizione prodotto	Unità di vendita	Confezione
Tovaglia Fato Scozz. Arancio/Rosso 100x100	Cartone	5 confezioni da pz 50
Tovaglia Fato Scozz. Verde/Blu 100x100	Cartone	5 confezioni da pz 50
Tovaglia Fato Scozz. Giallo/Rosso 100x100	Cartone	5 confezioni da pz 50
Tovaglia Fato Scozz. Celeste/Blu 100x100	Cartone	5 confezioni da pz 50
Tovaglia Fato Scozz. Champagne/Bordeaux 100x100	Cartone	5 confezioni da pz 50
Tovaglia Fato Scozz. Champagne/Nero 100x100	Cartone	5 confezioni da pz 50
Tovaglia Fato Scozz. Sandwich 100x100	Cartone	5 confezioni da pz 50
Tovaglia Fato Scozz. Snack 100x100	Cartone	5 confezioni da pz 50

Tovagliato TNT



CART0611 - LISSY GIALLO
COPRIMACCHIA CARTA A SECCO
MISURA 100X100



CART0564 - LISSY KIWI
COPRIMACCHIA CARTA A SECCO
MISURA 100X100



CART 0433 - CORDA
COPRIMACCHIA 100x100
CART0659 - TOVAGLIA 140x140



CART0588 - ROSSO
COPRIMACCHIA MISURA 100X100



CART 721 - BEIGE
COPRIMACCHIA 100x100



CART725 - NERO
COPRIMACCHIA MISURA 100X100

Tovagliato TNT



CART0696 - GRIGIO PERLA
COPRIMACCHIA MISURA 100X100



CART0605 TURCHESE
COPRIMACCHIA MISURA 100X100



CART0673 - BIANCA
COPRIMACCHIA MISURA 100X100
CART0020 - TOVAGLIA 140X140



CART0408 - ARAGOSTA
COPRIMACCHIA MISURA 100X100



CART0620 - VERDE FLUO
DISPONIBILE MISURA 100X100



CART0489 - BORDEAUX
COPRIMACCHIA MISURA 100X100
CART0640 - TOVAGLIA 140X140

Tovagliato TNT



CART0060 - GIALLO OCRA
COPRIMACCHIA MISURA 100X100



CART0407 - MARRONE
COPRIMACCHIA MISURA 100X100
CART0637 - TOVAGLIA 140X140



CART0586 - BLU
COPRIMACCHIA MISURA 100X100
CART0017 BLU TOVAGLIA 140X140



CART0638 - LILLA
COPRIMACCHIA MISURA 100X100



CART0280 - VERDE BOTTIGLIA
COPRIMACCHIA MISURA 100X100

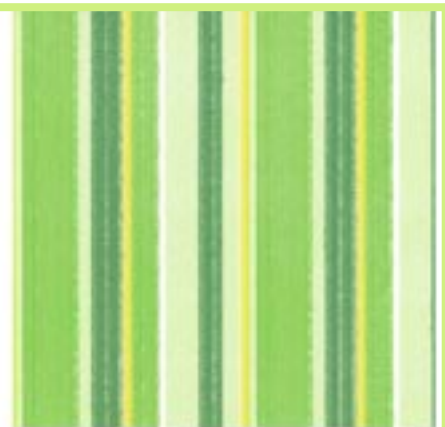
Tovaglioli TNT



CHAMPAGNE AIRLAID
CART0660



GERBERA
CART0514



STRIPES DAISY
verde
CART0665



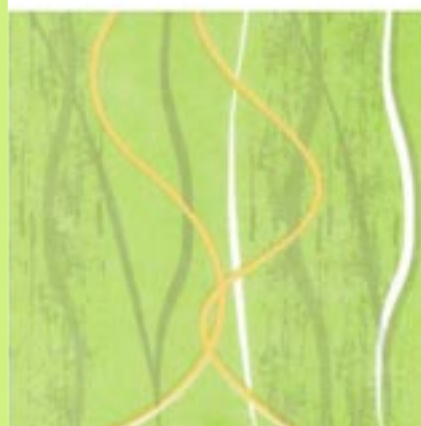
LISSY
kiwi
CART0572



LISSY
orange
CART0513



LISSY GIALLO
CART0512



TWIST
fluo / grigio / giallo
CART0670

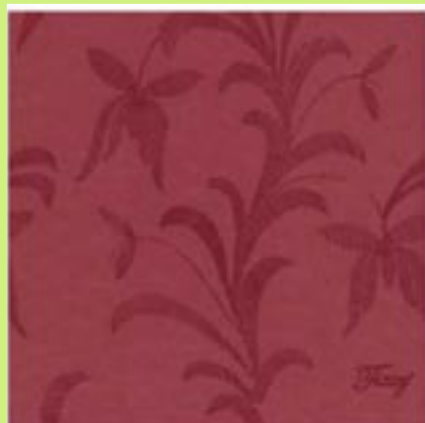


TWIST
celeste / lilla / turchese
CART0681



TWIST
rosa / glicine / viola
CART0679

Tovaglioli TNT



BUTTERFLY
bordeaux tono su tono
CART0421



BUTTERFLY BLU
CART0591



BUTTERFLY
corda tono su tono
CART0587



BUTTERFLY
giallo tono su tono
CART0609



CORALLO
CART0680



STAMPA WAVE GRIGIO
CART0699



CHARME LILLA
CART0627



DESIRE' LILLA
CART0628



DESIRE' BLU
CART0682

Tovaglioli TNT



BIANCO GRECA BLU
CART0488



BIANCO GRECA VERDE
CART0533



BIANCO GRECA BORDEAUX
CART0031



BIANCO GRECA ARANCIO
CART0532



BIANCO GRECA GIALLO
CART0418



OCEAN
blu
CART00018



LINO
marrone
CART0607



LINO BORDEAUX
CART0608



LINO
corda
CART510

Tovaglioli TNT



JUTE
corda / beige / verde

CART00017



JUTE
ghiaccio / perla / turchese

CART512



JUTE BEIGE /CORDA /MARRONE

CART0735



LEVANTÉ
beige

CART511



LEVANTÉ
argento

CART0550



JAMAICA
corda

CART00019



FUSION
aragosta / nero

CART510



FUSION
grigio / nero

CART509



FUSION BEIGE/MARRONE

CART0736

Tovaglioli TNT



NATURE
beige
CART00014

il Calabrese



TOVAGLIOLO BIANCO TNT
CART 3000

**TOVAGLIOLI PUNTA A PUNTA
38x38 40 PZ x 36 CF**



BIANCO



BLU



BORDEAUX



CREMA



MARRONE

Tovaglioli Fato The Smart Table 25x25

Blu Notte



Giallo



Nero



Bordeaux



Arancione





**LUCART STRONG 133T
CART0073
1 ct=12cf x200pz
1 velo 33x33**



**LUCART STRONG 238T5
CART0072
1 ct=50pzx48cf
2 veli 38x38**



**LUCART ECO 233 T5:
CART0500
1 ct=50pzx48cf
2 veli 33x33**



**TOVAGLIOLO LUCART 30X30
CART724
500PZ X8CF
130/T MONOVELO**



**TOVAGLIOLO 17X17 2000PZ
CART0007
1 ct=2000pz**

Distributori



Distributori



ASCIUGAMANI A Z



CARTA IGIENICA INTERFOGLIATA



CARTA IGIENICA



CARTA IG. MONOSIGILLATA



Linea Cortesia



BAGNOCCIA SHAMPOO



SAPONETTA



SAPONETTA



BAGNOCCIA SHAMPOO DAISY



CUFFIA DOCCIA IMBUSTATA



SET CUCITO



CANDELE

VELINE ITERFOGLIATE



CIABATTE



CIABATTE

GELTOP Gel mani

- Con azione igienizzante
- Senza risciacquo
- Contiene alcohol al 70%

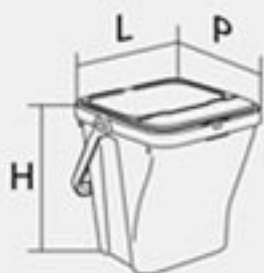
Hand Gel - 3 ml
cod. 30000



Pulizia e Igiene

Dalla cura della persona all'igiene della casa, dalla pulizia dei locali alle stoviglie usa e getta, diverse referenze per rispondere ai Bisogni del commerciante e del professionista nel rispetto delle condizioni igienico sanitarie previste dalle normative vigenti.





art	L	H	P	Imballo pezzi Pack quantity
26/35	390	425	420	4



ECO-TOP: contenitori portarifiuti in PP riciclabile 100% con sportello a becco con apertura e chiusura basculante - Ideali per raccolta differenziata

Resistenti al gelo e al calore, agli agenti chimici, ai raggi UV e all'invecchiamento, prodotti con stabilizzanti anti-UV

Totale assenza di spigoli vivi con superfici esterne ed interne completamente lisce, impilabili e sovrapponibili

Presca ergonomica sul fondo per facilitare lo svuotamento

Maniglia ergonomica e rinforzata con blocco in verticale

Coperchio con cerniere rinforzate e ribassate ad apertura 270°



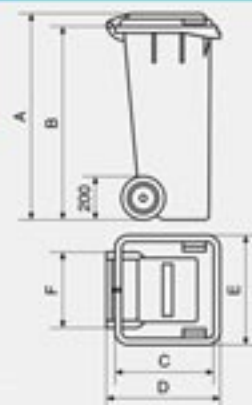
● GIALLO (GIA)
 ● VERDE SCURO (VES)
 ● BRUNO (BRB)
 ● BLU (BLB)



BIDONI CARRELLATI

240 litri

**PULIZIA &
RACCOLTA
DIFFERENZIATA**



A	1070
B	995
C	655
D	730
E	580
F	420
PESO / WEIGHT	13 Kg



2404

Kit pedale + anello per bidone 240 L
240 L bin pedal and ring



1/240

Anello fermasacco per bidone 240 L
240 L bin ring



95/240

Sacchetti immondizia per bidone
raccolta differenziata 240 L
Bin liners 240 L waste bin



BIANCO LATTE
(BIL)



GIALLO (GIA)



VERDE SCURO
(VES)



VERDE BIDONE
(VEB)



BRUNO BIDONE
(BRB)



BLU BIDONE
(BLB)



ROSSO BIDONE
(ROB)



GRIGIO BIDONE
(GRB)



CARRELLI CON STRIZZATORE



Il carrello strizzatore è normalmente composto da telaio (in materiale plastico o in metallo trattato) con ruote e paracolpi, maniglia di spinta, 2 secchi (blu per la soluzione detergente, rosso per l'acqua sporca di recupero) ed uno strizzatore (verticale con ganasce, a libro o a rulli) inserito nel secchio rosso.

.02

MANIGLIONE
DI SPINTA

.05

STRIZZATORE

(verticale con ganasce, a libro o a rulli)
inserito nel secchio rosso

.03

SECCHIO GRIGIO

per la soluzione di pulizia

.04

SECCHIO ROSSO

per la raccolta dell'acqua sporca

.01

BASE

con ruote e paracolpi

METODO DI UTILIZZO

FASE 1

Riempire il secchio grigio con acqua fino a 2/3, riempire il secchio rosso con acqua fino a 1/3, versare nel secchio grigio la corretta dose di prodotto come riportato sull'etichetta.

FASE 2

Immergere mop/frangia nel secchio grigio per impregnarli di soluzione

FASE 3

Introdurre mop/frangia nello strizzatore e strizzare leggermente

FASE 4

Passare mop/frangia sul pavimento, facendo in modo che aderisca bene alla superficie con movimenti a "S" retrocedendo

FASE 5

Introdurre mop/frangia nel secchio rosso, per diluire lo sporco accumulato

FASE 6

Strizzare mop/frangia, per eliminare il più possibile acqua e sporco, che si depositeranno nel secchio rosso

FASE 7

Immergere mop/frangia nel secchio grigio per assorbire una quantità di soluzione sufficiente e riprendere come indicato alla FASE 4

UTILIZZANDO IL DOPPIO SECCHIO

si evita che il mop o la frangia sperchi vengano strizzati nel secchio della soluzione pulita.

Una variante di questo carrello è quella dei carrelli monovasca. Come dice la parola, il monovasca è un secchio (di consistente spessore) sul quale vengono avvitate direttamente le ruote e su cui si inserisce lo strizzatore, senza telaio.

Recentemente, il monovasca si è evoluto in doppia sezione per una effettiva separazione dell'acqua sporca da quella pulita e spesso arricchito con una valvola di scarico al fine di svuotare facilmente l'acqua sporca di recupero.

LA FREQUENZA DEL CAMBIO DIPENDE DAL GRADO DI SPORCO DEL PAVIMENTO.



PINZA MOP



RICAMBIO MOP MICROFIBRA GR 350



SECCHIELLO + STRIZZATORE Lr 12 - ELISSE VERDE

Pulizia e Igiene

ARIX Professional Pro



Codice		0121 OUTDOOR	
Pz. x Conf.	1	Formato	cm. 28X5,4
Conf.x Cart.	6	Materiale	Polipr. Esp.
Pallet x Strati	6x6	Manico cons.	0616-06141-0401



Codice		01201 GARDEN	
Pz. x Conf.	1	Formato	cm. 23-Max 28
Conf.x Cart.	6	Materiale	PP
Pallet x Strati	6x8	Manico cons.	0613-061-0612



Codice		0531 FLEXP	
Pz. x Conf.	1	Formato	cm. 27,5x24x8,5
Conf.x Cart.	15		asta cm. 61
Pallet x Strati	6x8	Materiale	PP con attacco a snodo Gomma asta PVC



Codice		6762 FLOOR	
Pz. x Conf.	1	Formato	cm. 26x5
Conf.x Cart.	12	Materiale	PP
Pallet x Strati	8x6	Manico cons.	0616-06141-0401



Codice		8551 PUSH	
Pz. x Conf.	1	Formato	55x6
Conf.x Cart.	12	Materiale	PP
Pallet x Strati	6x10		Gomma



INDOOR PLUS			
Pz. x Conf	1	Formato	28,7x5
Conf. X Cart	12	Materiale	PP + Thermoplastic Rubber

Pulizia e Igiene



Codice	085412 BUCKET	
Pz. x Conf.	1	Lt. 13
Conf.x Cart.	12	Materiale PP
Pallet x Strati	2x4	manico in PP



Codice	8551 PUSH	
Pz. x Conf.	1	Formato 55x6
Conf.x Cart.	12	Materiale PP
Pallet x Strati	6x10	Gomma



Codice	0313 MOP PLUS	
Pz. x Conf.	1	Formato cm. 28
Conf.x Cart.	12	Materiale 82% Cotone
Pallet x Strati	3x11	10% Poliestere
		Peso gr. 150
		Manico cons. 0616-0614-0401



Codice	0314 BASIC	
Pz. x Conf.	1	Formato cm. 29
Conf.x Cart.	12	Materiale 80% Viscosa
Pallet x Strati	3x11	20% Poliestere
		Peso gr. 130
		Manico cons. 0616-0614-0401



Codice	0401 HANDLE COLOR	
Pz. x Conf.	1	Formato cm. 130
Conf.x Cart.	12	Materiale Acciaio Plastificato
Pallet x Strati	10x6	Manop e vite PP
		Vite Univers.Italiana



Codice	157 ACCOPPIATA CELLULOSA CELL 80	
Pz. x Conf.	10	Formato 12,7x9x2,8
Conf.x Cart.	6	Spugna Cellulosa
Pallet x Strati	8x5	Fibre Poliamm-Poliest.
		Resina Fenolica
		Abrasivo Quarzo

**Codice** **PANNO Multiuso QUICK 40**

Codici	11910/G	11911/R	11913/B	11914/V
Pz. x Conf.	10		Formato	40x38
Conf.x Cart.	10		Materiale	Viscosa Poliestere Polipropilene
Pallet x Strati	10x4		Tessuto	TNT

**Codice** **2861 PANNO Spugna PLANE**

Pz. x Conf.	5	Formato	20x18,4
Conf.x Cart.	20	Materiale	cellulosa cotone
Pallet x Strati	12x4	Spessore	mm. 5,5
		Colori misti	Giallo-Rosso-Blu

**Codice** **287 PANNO Pavimenti COTTON PLUS 60**

Pz. x Conf.	10	Formato	50x55
Conf.x Cart.	6	Materiale	Cotone trama poliestere
Pallet x Strati	4x3	Tessuto	Tessile a riccio

**Codice** **2871 PANNO Pavimenti COTTON SOFT 70**

Pz. x Conf.	10	Formato	50x70
Conf.x Cart.	6	Materiale	cotone - viscosa altre fibre sint.
Pallet x Strati	4x4	Tessuto	Tessile

**PANNO MICRO CUT**

Pz x Conf.	10	Formato	37x37
Conf. x Cart.	10	Materiale	Poliestere 80% Polyammide 20%
		Tessuto	Tessile

**PANNO MICROMAX 60**

Pz x Conf.	3	Formato	60x40
Conf. x Cart.	10	Materiale	Poliestere 80% Polyammide 20%
		Tessuto	Tessile

**PANNO MICRO XL**

Pz x Conf.	12	Formato	60x50
Conf. x Cart.	5	Materiale	Poliestere 80% Polyammide 20%
		Tessuto	Tessile

Pulizia e Igiene



Codice 156 SPUGNA ACCOPPIATA CONVERT 80

Pz. x Conf.	10	Formato	14x9x3,5
Conf.x Cart.	8	Spugna	Poliestere
Pallet x Strati	6x3	Resina	Fenolica
		Fibre	100% Poliammide
		Abrasivo	Carburo di Silicio
		Abrasività	Alta



Codice 1562 SPUGNA ACCOPPIATA CONVERT 90

Pz. x Conf.	10	Formato	13x9x2,5
Conf.x Cart.	8	Spugna	Poliestere
Pallet x Strati	9x3	Fibre	Poliamm-Poliest.
		Resina	Ureica
		Abrasivo	Quarzo
		Abrasività	Media



Codice 137 TAMPONE ABRASIVO GRILL PAD

Pz. x Conf.	10	Formato	15x10
Conf.x Cart.	8	Materiale	100% Poliammide
Pallet x Strati	12x3	Resina	Fenolica
		Abrasivo	Carburo di Silicio
		Abrasività	Molto elevata



Codice 5523 SPUGNA ZINCATA METAL 80

Pz. x Conf.	10	Formato	gr. 80
Conf.x Cart.	12	Materiale	Acciaio Zincato
Pallet x Strati	4x3	Abrasività	Elevata



Codice 552 SPIRALE INOX 30

Pz. x Conf.	10	Formato	gr. 30
Conf.x Cart.	15	Materiale	Acciaio INOX
Pallet x Strati	6x2	Abrasività	Alta



Codice 5528 SPUGNA PLASTIK 25

Pz. x Conf.	10	Formato	gr. 25
Conf.x Cart.	10	Materiale	Polipropilene
Pallet x Strati	6x2	Abrasività	Elevata

LOW 5002 Art 22500 - 22501 - 22502
QUANTI IN LATTICE
DI GOMMA NATURALE FELPATI



FLOW 6030 Art. 23209 - 23210 - 23211
QUANTI MONOUSO IN LATTICE SENZA POLVERE



FLOW 6010 Art 23205 - 23206 - 23207
QUANTI MONOUSO IN NITRILE SENZA POLVERE



Sacchetti N.U.



SACCHI N.U. 70X110 50CFX10BS NERI



SACCHI N.U. 55X65 KG 20 NERI
SACCHI N.U. 70X110 KG 20 NERI
SACCHI N.U. 90X120 KG 20 NERI
SACCHI N.U. 120X150 KG 20 NERI



SACCHI N.U. 55X65 KG 20 TRASPARENTE
SACCHI N.U. 70X110 KG 20 TRASPARENTE
SACCHI N.U. 90X120 KG 20 TRASPARENTE



SACCHI N.U. 55X65 KG 20 AZZURRO
SACCHI N.U. 70X110 KG 20 AZZURRO
SACCHI N.U. 90X120 KG 20 AZZURRO



SACCHI N.U. 55X65 KG 20 GIALLO
SACCHI N.U. 70X110 KG 20 GIALLO
SACCHI N.U. 90X120 KG 20 GIALLO



SACCHI N.U. 55X65 KG 20 VERDE
SACCHI N.U. 70X110 KG 20 VERDE
SACCHI N.U. 90X120 KG 20 VERDE



SACCHI BIODEGRADABILI 90X120
CF 100PX



SACCHI N.U. BAGNO BIANCO 35X44
BIODEGRADABILI - PZ 15X48 CF





OPTIMAX DETERGENT - 5 LT

OPTIMAX Detergent è un detergente alcalino concentrato ad elevato contenuto di sequestranti per il lavaggio meccanico delle stoviglie, particolarmente indicato in presenza di acque dure (oltre i 25 °F).

Caratteristiche principali

- Elevata flessibilità, indicato per tutti i gradi di durezza dell'acqua
- Formula professionale, studiata per rimuovere lo sporco difficile
- Facile da sciacquare, lascia le stoviglie brillanti e prive di residui di detergente
- OPTIMAX Detergent è stato formulato a basso contenuto in fosforo in accordo con la politica Diversey per il rispetto dell'ambiente

Benefici

- L'alto contenuto in sequestranti consente un utilizzo ottimale del prodotto anche in presenza di acque particolarmente dure, salvaguardando lavastoviglie e stoviglie dalla formazione di incrostazioni calcaree
- OPTIMAX Detergent utilizzato alle concentrazioni consigliate, garantisce una riduzione delle operazioni di disincrostazione sia delle lavastoviglie che delle stoviglie riducendo così i costi d'esercizio.

Modalità d'uso

Il prodotto deve essere utilizzato con apparecchiature di dosaggio automatico Diversey. Il dosaggio varia da 1 a 3 g/l* a seconda delle condizioni operative (durezza dell'acqua e tipo di sporco). La temperatura di lavaggio deve essere compresa tra 55-60 °C.



BRILL MATIC KG 5

Additivo di risciacquo brillantante per lavastoviglie, ideale anche in presenza di acque molto dure. Facilita l'asciugatura delle stoviglie che risultano brillanti e senza aloni, svolgendo anche un'azione neutralizzante su eventuali residui di detergente. Al fine di evitare sprechi e compromettere il risultato di lavaggio, si raccomanda l'utilizzo di impianti automatici di dosaggio.

SETTORI DI IMPIEGO:

Ristoranti, alberghi, comunità, mense, enti, ospedali ecc.

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:

Stoviglie in genere (porcellana, plastica, ceramica, vetro).

INCOMPATIBILITÀ:

Nessuna.

CONSIGLI:

Non miscelare con altri prodotti in modo particolare con prodotti a base di sodio ipoclorito. Non travasare il prodotto dalla confezione originale.

MODALITÀ DI IMPIEGO:

Al fine di ottimizzare i consumi e il risultato, il prodotto va utilizzato unicamente con appositi dosatori automatici assicurandosi che la temperatura nel boiler di risciacquo sia quella consigliata dal costruttore.



DETERGENTE PER FORNI A CONVEZIONE KG 12

Specifico per forni a convezione, concentrato, sanifica, dona lucentezza.



OPTIMAX DETERGENT - 20 LT

OPTIMAX Detergent è un detergente alcalino concentrato ad elevato contenuto di sequestranti per il lavaggio meccanico delle stoviglie, particolarmente indicato in presenza di acque dure (oltre i 25 °F).

Caratteristiche principali

- Elevata flessibilità, indicato per tutti i gradi di durezza dell'acqua
- Formula professionale, studiata per rimuovere lo sporco difficile
- Facile da sciacquare, lascia le stoviglie brillanti e prive di residui di detergente
- OPTIMAX Detergent è stato formulato a basso contenuto in fosforo in accordo con la politica Diversey per il rispetto dell'ambiente

Benefici

- L'alto contenuto in sequestranti consente un utilizzo ottimale del prodotto anche in presenza di acque particolarmente dure, salvaguardando lavastoviglie e stoviglie dalla formazione di incrostazioni calcaree
- OPTIMAX Detergent utilizzato alle concentrazioni consigliate, garantisce una riduzione delle operazioni di disincrostazione sia delle lavastoviglie che delle stoviglie riducendo così i costi d'esercizio.

Modalità d'uso

Il prodotto deve essere utilizzato con apparecchiature di dosaggio automatico Diversey. Il dosaggio varia da 1 a 3 g/L* a seconda delle condizioni operative (durezza dell'acqua e tipo di sporco). La temperatura di lavaggio deve essere compresa tra 55-60 °C.



BRILL MATIC 25 KG

Additivo di risciacquo brillantante per lavastoviglie, ideale anche in presenza di acque molto dure. Facilita l'asciugatura delle stoviglie che risultano brillanti e senza aloni, svolgendo anche un'azione neutralizzante su eventuali residui di detergente. Al fine di evitare sprechi e compromettere il risultato di lavaggio, si raccomanda l'utilizzo di impianti automatici di dosaggio.

SETTORI DI IMPIEGO:

Ristoranti, alberghi, comunità, mense, enti, ospedali ecc.

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:

Stoviglie in genere (porcellana, plastica, ceramica, vetro).

INCOMPATIBILITÀ:

Nessuna.

CONSIGLI:

Non miscelare con altri prodotti in modo particolare con prodotti a base di sodio ipoclorito. Non travasare il prodotto dalla confezione originale.

MODALITÀ DI IMPIEGO:

Al fine di ottimizzare i consumi e il risultato, il prodotto va utilizzato unicamente con appositi dosatori automatici assicurandosi che la temperatura nel boiler di risciacquo sia quella consigliata dal costruttore.



MEC 210 SGRASSANTE FORNO

Sgrassante specifico pronto all'uso per la pulizia di piastre di cottura, forni, grill, girarrosto ecc. Scioglie rapidamente i residui di oli e grassi bruciati o carbonizzati, che ammorisono e carbonizzano, rendendo poco igieniche le superfici.

SETTORI DI IMPIEGO:

Bar, alberghi, ospedali, mense, ristoranti.

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:

Piastre di cottura, forni, grill

INCOMPATIBILITÀ:

Metalli leggeri (alluminio), plastificazioni superficiali, superfici sensibili a prodotti altamente alcalini.

CONSIGLI:

Non miscelare con acidi onde evitare reazioni esotermiche con schizzi di prodotto. Prodotto da usarsi solo per gli scopi descritti. Utilizzare guanti adatti ed occhiali protettivi. Non travasare il prodotto dalla confezione originale.

MODALITÀ DI IMPIEGO:

Il prodotto va applicato omogeneamente alle superfici da trattare, possibilmente ancora tiepide ad una temperatura di circa 40 °C, lasciare agire per almeno 10/15 minuti, infine risciacquare accuratamente con acqua a getto o pulire con panni umidi, al fine di rimuovere le incrostazioni che sono state ammorbidite dal prodotto. Utilizzare il prodotto con apposito spruzzatore in dotazione. Per forti incrostazioni ripetere più volte l'applicazione. Per ridurre i tempi di lavoro, si consiglia di effettuare l'applicazione tutti i giorni e, comunque, in base al grado di utilizzo e, quindi, di sporco della superficie da trattare.

DOSAGGIO: utilizzare tal quale.

Freschi R: R 23 nocivo per ingestione. **R35** provoca gravi ustioni. **Freschi S: S1/2** conservare sotto chiave e fuori dalla portata dei bambini. **S26** in caso di contatto con gli occhi, lavare immediatamente ed abbondantemente con acqua e consultare un medico. **S36/37/39** usare indumenti protettivi e guanti adatti e proteggerli gli occhi e la faccia. Contiene: Sodio e Potassio Idrossido.



CREMA LAVAMANI

Detergente neutro cremoso per la pulizia delle mani. Deterge delicatamente le mani, nel pieno rispetto della pelle, grazie alla scelta dei componenti ed al pH eudermico (5,5). Leggermente viscoso, è ideale per l'impiego negli appositi dispenser.

SETTORI DI IMPIEGO:

Ristoranti, alberghi, bar, enti e comunità, ospedali, mense, aziende

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:

Mani ed avambracci.

INCOMPATIBILITÀ:

Nessuna.

CONSIGLI:

Non travasare assolutamente il prodotto dalla confezione originale. Il prodotto è termosensibile quindi conservarlo a temperatura ambiente e non esporre ai raggi diretti del sole onde evitare che fluidifichi e/o decolori.

MODALITÀ DI IMPIEGO:

Versare una piccola quantità di prodotto e dopo aver inumidito le mani, strofinare leggermente. Risciacquare.

COMPOSIZIONE CHIMICA:

Detergente liquido per la pulizia delle mani - a norma della Legge dell'11 ottobre 1986 n. 713 e successive modificazioni.

INGREDIENTI:

AQUA SODIUM LAURETH SULFATE, COCAMIDE DEA, SODIUM CHLORIDE, COCAMIDOPROPYL BETAINE, PARFUM, CITRIC ACID, HEXYL CINNAMAL, METHYLCHLOROISOTHIAZOLINONE AND METHYLISOTHIAZOLINONE, C.I. 16255.

Il prodotto è ideale per l'impiego con gli appositi dispenser.



DISINCROSTANTE ACIDO PER LA RIMOZIONE DEI RESIDUI CALCAREI

Disincrostante per macchine lavastoviglie e superfici in acciaio in genere a base di acido fosforico. È indispensabile per la manutenzione della lavastoviglie, in quanto elimina, senza correre, le incrostazioni di calcare dalle serpentine (che provocano un elevato consumo di energia elettrica) e dagli ugelli, la cui ostruzione è una delle cause principali di cattivo lavaggio della macchina.

SETTORI DI IMPIEGO:

Ristoranti, alberghi, comunità, mense, enti, ospedali ecc.

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:

Macchine lavastoviglie, cuocipasta, lavapentole, etc.

INCOMPATIBILITÀ:

Superfici sensibili agli acidi (legno, marmo, ferro, ghisa, alluminio, superfici cromate).

CONSIGLI:

Non travasare assolutamente il prodotto dalla confezione originale. Non miscelare assolutamente con prodotti alcalini o clorati onde evitare lo sviluppo di reazioni esotermiche oppure lo sviluppo di gas. Proteggerli le mani e gli occhi utilizzando guanti e occhiali protettivi. In caso di contatto con la pelle lavarsi immediatamente ed abbondantemente con acqua. Per neutralizzare la soluzione di disincrostante, non usare mai detersivi clorinati.

MODALITÀ DI IMPIEGO:

Usare il prodotto diluito 1:1 o 1:2 a seconda dello spessore delle incrostazioni da rimuovere. Riempire con prodotto il livello di pescaggio delle pompe delle macchine lavastoviglie a più lavaggi a vuoto.

AVVERTENZE: **Freschi R: R34** provoca ustioni. **Freschi S: S1/2** conservare sotto chiave e fuori dalla portata dei bambini. **S26** in caso di contatto con gli occhi, lavare immediatamente ed abbondantemente con acqua e consultare un medico. **S38** in caso di contatto con la pelle lavarsi immediatamente ed abbondantemente con acqua. **S45** in caso di incidente o di malessere consultare immediatamente il medico (se possibile, mostrargli l'etichetta). Contiene: acido fosforico.



MEC 35 DEGRASER

Detergente sgrassante industriale a base di tensioattivi, per la rapida rimozione di sporco grasso, sia di origine minerale che organica. Particolarmente indicato per il lavaggio a fondo di pavimenti, impianti produttivi, magazzini ed officine. A bassa schiuma, è ideale per l'uso con lavastoviglie, monospazzola o idropulitrice. Lascia l'ambiente gradevolmente profumato.

SETTORI DI IMPIEGO:

Industria, officine, autorimesse, magazzini, bar e ristoranti, mense

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:

Pavimenti, superfici lavabili, etc.

INCOMPATIBILITÀ:

Su superfici verniciate provare prima la tenuta del colore in un angolo nascosto.

CONSIGLI:

Non miscelare con altri prodotti in modo particolare con prodotti acidi. Non travasare il prodotto dalla confezione originale. Non è adatto per ambienti e superfici che entrano a contatto diretto con alimenti (es. pentole, stoviglie etc.)

MODALITÀ DI IMPIEGO:

PAVIMENTI: diluire dall'1% al 4% (10-40 ml. per litro di acqua). Per sporchi ostinati aumentare la concentrazione. Non occorre risciacquare.

MACCHINARI E SUPERFICI: diluire dal 5% al 20% (50-200 ml. per litro di acqua) secondo il grado di sporco. Su sporchi ostinati usare tal quale. Risciacquare.



LUCID MEC

DETERGENTE PER PAVIMENTI LUCIDI

Disincrostante per macchine lavastoviglie e superfici in acciaio in genere a base di acido fosforico. È indispensabile per la manutenzione della lavastoviglie, in quanto elimina, senza corrodere, le incrostazioni di calcare dalle serpentine (che provocano un elevato consumo di energia elettrica) e dagli ugelli, la cui ostruzione è una delle cause principali di cattivo lavaggio della macchina.

SETTORI DI IMPIEGO:

Ristoranti, alberghi, comunità, mense, enti, ospedali ecc.

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:

Macchine lavastoviglie, cuocipasta, lavapentole, etc.

INCOMPATIBILITÀ:

Superfici sensibili agli acidi (legno, marmo, ferro, ghisa, alluminio, superfici cromate).

CONSIGLI:

Non travasare assolutamente il prodotto dalla confezione originale. Non miscelare assolutamente con prodotti alcalini o clorati onde evitare lo sviluppo di reazioni esotermiche oppure lo sviluppo di gas. Proteggersi le mani e gli occhi utilizzando guanti e occhiali protettivi. In caso di contatto con la pelle lavarsi immediatamente ed abbondantemente con acqua. Per neutralizzare la soluzione di disincrostante, non usare mai detersivi clorati.

MODALITÀ DI IMPIEGO:

Usare il prodotto diluito 1:1 e 1:2 a seconda dello spessore delle incrostazioni da rimuovere. Riempire con prodotto il livello di pescaggio delle pompe delle macchine lavastoviglie o più lavaggi a vuoto.

AVVERTENZE: **Fras 1:** R34 provoca ustioni. **Fras 2:** S1/2 conservare sotto chiave e fuori dalla portata dei bambini. **S26** in caso di contatto con gli occhi, lavare immediatamente ed abbondantemente con acqua e consultare un medico **S 38** in caso di contatto con la pelle lavarsi immediatamente ed abbondantemente con acqua **S 45** in caso di incidente o di malessere consultare immediatamente il medico (se possibile, mostrargli l'etichetta). Contiene: acido fosforico



MEC 100 MANUAL OR MATIC

Sgrassante alcalino concentrato, per pulire a fondo tutte le superfici lavabili sporche di grasso, sia di origine animale che vegetale. Senza colore né profumo, è ideale nel settore alimentare per la pulizia di pavimenti, piastrelle, laminati plastici, acciaio inox e tutte le superfici lavabili. È a schiuma frenata e può essere quindi impiegato con macchine lavapavimenti ed idropultrici.

SETTORI DI IMPIEGO:

Esercizi alimentari, macellerie, pasticcerie, gelaterie, panetterie.

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:

Pavimenti, piani di cottura, celle frigorifere, utensili, piani di lavoro e superfici dure in genere.

INCOMPATIBILITÀ:

Non lasciare asciugare le soluzioni sui metalli leggeri (alluminio), vetro, plastificazioni superficiali, superfici sensibili a prodotti alcalini.

CONSIGLI:

Non miscelare con altri prodotti. Manipolare con cura e non travasare il prodotto dalla confezione originale. Utilizzare esclusivamente per gli impieghi descritti.

MODALITÀ DI IMPIEGO:

Diluire il prodotto in acqua secondo lo sporco da rimuovere. Risciacquare abbondantemente con acqua potabile.

1 parte di prodotto e 3 parti di acqua per grassi stratificati

1 parte di prodotto e 10 parti di acqua per grassi normali

1 parte di prodotto e 100 parti di acqua per sporchi leggeri

AVVERTENZE: R34/38 Irritante per gli occhi e la pelle. S24/25 Evitare il contatto con gli occhi e con la pelle. S26 In caso di contatto con gli occhi, lavare immediatamente e abbondantemente con acqua e consultare un medico.



LEMON WASH

Detergente per il lavaggio manuale delle stoviglie, profumato al limone. Produce abbondante schiuma e rimuove efficacemente unto e sporco da tutti i tipi di stoviglie. Grazie al pH neutro ed ai componenti opportunamente selezionati, non altera l'equilibrio naturale dell'epidermide delle mani.

SETTORI DI IMPIEGO:

Bar, alberghi, ospedali, mense, ristoranti.

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:

Stoviglie, pentolame, bicchieri, posate, vassoi, utensili da cucina etc.

INCOMPATIBILITA':

Nessuna.

CONSIGLI:

Non travasare assolutamente il prodotto dalla confezione originale. Il prodotto è termosensibile quindi conservarlo a temperatura ambiente e non esporre ai raggi diretti del sole onde evitare che fluidifichi e/o decolori.

MODALITA' DI IMPIEGO:

Regolarsi secondo la durezza dell'acqua (in gradi francesi °F).

I dosaggi sono riportati nella tabella sottostante:

Durezza dell'acqua in gradi francesi (°F)	Grammi ogni 5 litri d'acqua
DOLCE 0° - 15° F	15
MEDIA 15° - 25° F	25
DURA OLTRE 25° F	30



LEMON WASH

Detergente per il lavaggio manuale delle stoviglie, profumato al limone. Produce abbondante schiuma e rimuove efficacemente unto e sporco da tutti i tipi di stoviglie. Grazie al pH neutro ed ai componenti opportunamente selezionati, non altera l'equilibrio naturale dell'epidermide delle mani.

SETTORI DI IMPIEGO:

Bar, alberghi, ospedali, mense, ristoranti.

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:

Stoviglie, pentolame, bicchieri, posate, vassoi, utensili da cucina etc.

INCOMPATIBILITA':

Nessuna.

CONSIGLI:

Non travasare assolutamente il prodotto dalla confezione originale. Il prodotto è termosensibile quindi conservarlo a temperatura ambiente e non esporre ai raggi diretti del sole onde evitare che fluidifichi e/o decolori.

MODALITA' DI IMPIEGO:

Regolarsi secondo la durezza dell'acqua (in gradi francesi °F).

I dosaggi sono riportati nella tabella sottostante:

Durezza dell'acqua in gradi francesi (°F)	Grammi ogni 5 litri d'acqua
DOLCE 0° - 15° F	15
MEDIA 15° - 25° F	25
DURA OLTRE 25° F	30



MEC MELA

Detergente lavopavimenti particolarmente indicato per la manutenzione delle superfici trattate con cera metallizzata. Grazie alla formulazione non aggressiva ed al pH neutro, esplica un'efficace azione pulente, senza intaccare il film ceroso. Ideale per l'impiego con macchine lavasciuga o idrepulitrici, lascia nell'ambiente un gradevole e persistente profumo.

SETTORI DI IMPIEGO:

Bar, alberghi, ospedali, mense, ristoranti, uffici.

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:

pavimenti

INCOMPATIBILITA':

Nessuna.

CONSIGLI:

Non miscelare con altri prodotti. Non travasare il prodotto dalla confezione originale.

MODALITA' DI IMPIEGO:

Diluire secondo i dosaggi consigliati e procedere alla pulizia con macchine lavasciuga.

Non intacca le superfici trattate a cera.

Scheda dati di sicurezza disponibile su richiesta per gli utilizzatori professionali.

DOSAGGI:	dall' 1% al 3% (10-30 ml di prodotto per litro d'acqua)
-----------------	---



MEC PINO

Detergente lavopavimenti particolarmente indicato per la manutenzione delle superfici trattate con cera metallizzata. Grazie alla formulazione non aggressiva ed al pH neutro, esplica un'efficace azione pulente, senza intaccare il film ceroso. Ideale per l'impiego con macchine lavasciuga o idrogliatrici, lascia nell'ambiente un gradevole e persistente profumo.

SETTORI DI IMPIEGO:

Bar, alberghi, ospedali, mense, ristoranti, uffici.

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:

pavimenti

INCOMPATIBILITA':

Nessuna.

CONSIGLI:

Non miscelare con altri prodotti. Non travasare il prodotto dalla confezione originale.

MODALITA' DI IMPIEGO:

Diluire secondo i dosaggi consigliati e procedere alla pulizia con macchine lavasciuga.

Non intacca le superfici trattate a cera.

Scheda dati di sicurezza disponibile su richiesta per gli utilizzatori professionali.

DOSAGGI:

dall' 1% al 3%
(10-30 ml di prodotto
per litro d'acqua)



MEC ROSA

Detergente lavopavimenti profumato per la pulizia giornaliera dei pavimenti. Non intacca le superfici, anche quelle trattate con cera, non richiede risciacquo e lascia nell'ambiente un gradevole e persistente PROFUMO DI FIORI ROSA.

SETTORI DI IMPIEGO:

Imprese di pulizia, ristoranti, bar, alberghi, ospedali, mense, ecc.

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:

Pavimenti, superfici lavabili

INCOMPATIBILITA':

Nessuna.

CONSIGLI:

Non miscelare con altri prodotti. Non travasare il prodotto dalla confezione originale. Non accedere nell'uso.

MODALITA' DI IMPIEGO:

Diluire in acqua dal 3% al 5% (30 - 50 ml per litro d'acqua) secondo il grado di sporco da rimuoversi e procedere alla pulizia con macchine lavasciuga.

Non occorre risciacquare. Non intacca le superfici trattate a cera.

Scheda dati di sicurezza disponibile su richiesta per gli utilizzatori professionali.



MEC LEMON

Detergente lavopavimenti particolarmente indicato per la manutenzione delle superfici trattate con cera metallizzata. Grazie alla formulazione non aggressiva ed al pH neutro, esplica un'efficace azione pulente, senza intaccare il film ceroso. Ideale per l'impiego con macchine lavasciuga o idrogliatrici, lascia nell'ambiente un gradevole e persistente profumo.

SETTORI DI IMPIEGO:

Bar, alberghi, ospedali, mense, ristoranti, uffici.

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:

pavimenti

INCOMPATIBILITA':

Nessuna.

CONSIGLI:

Non miscelare con altri prodotti. Non travasare il prodotto dalla confezione originale.

MODALITA' DI IMPIEGO:

Diluire secondo i dosaggi consigliati e procedere alla pulizia con macchine lavasciuga.

Non intacca le superfici trattate a cera.

Scheda dati di sicurezza disponibile su richiesta per gli utilizzatori professionali.

DOSAGGI:

dall' 1% al 3%
(10-30 ml di prodotto
per litro d'acqua)

Detergenti



Detergenti



Pulizia e Igiene



Pulizia e Igiene



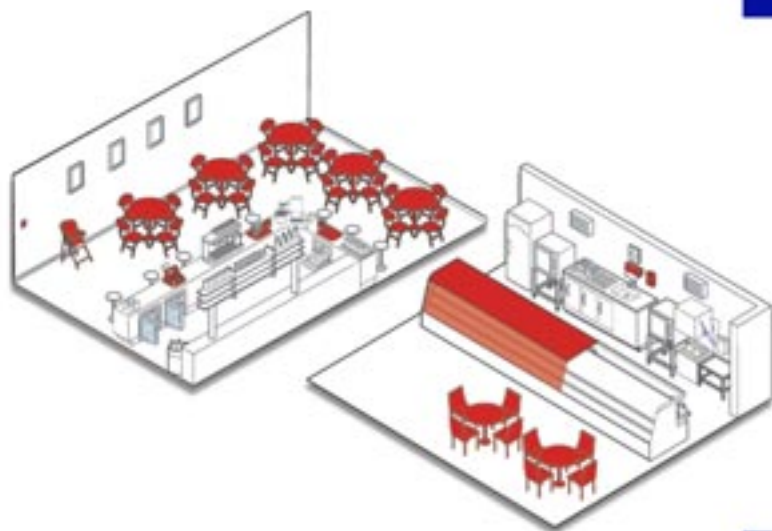


PROTOCOLLO DI SANIFICAZIONE STRAORDINARIA PER PREVENZIONE Covid-19 NELLA RISTORAZIONE



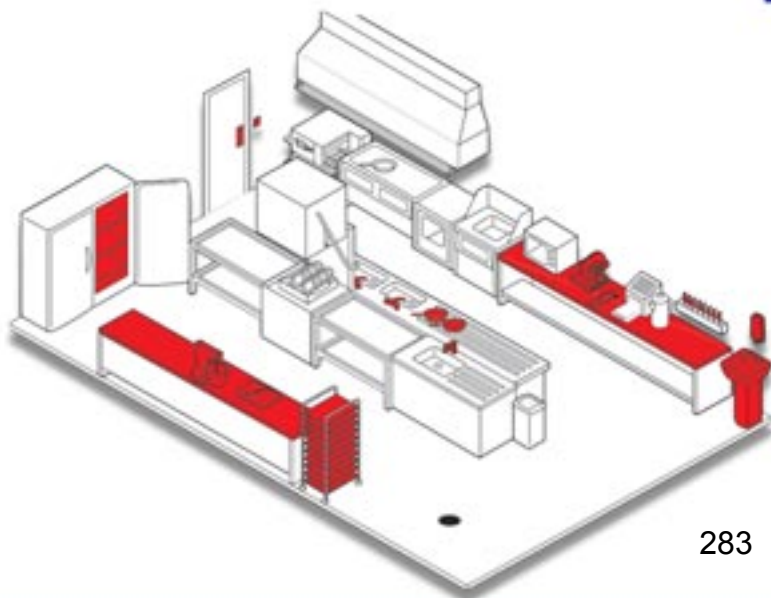
DISINFETTANTE IGIENIZZANTE MANI IN BOTTIGLIA 500 ML SENZA RISCIAQUO

PUNTI CRITICI CONTROLLO E DISINFEZIONE SALA CLIENTI



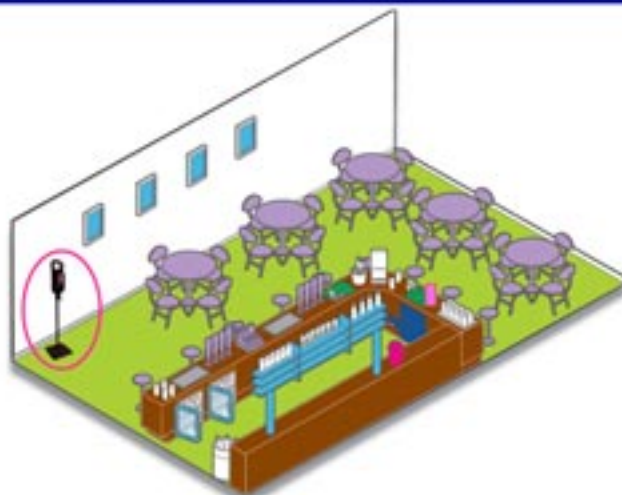
-  vetrinette protettive
-  sedie
-  tutte le maniglie (non solo porte)
-  tavoli
-  dosatori (carichi, puliti e in ordine)
-  pulsantiere
-  tablets

PUNTI CRITICI CONTROLLO E DISINFEZIONE CUCINA

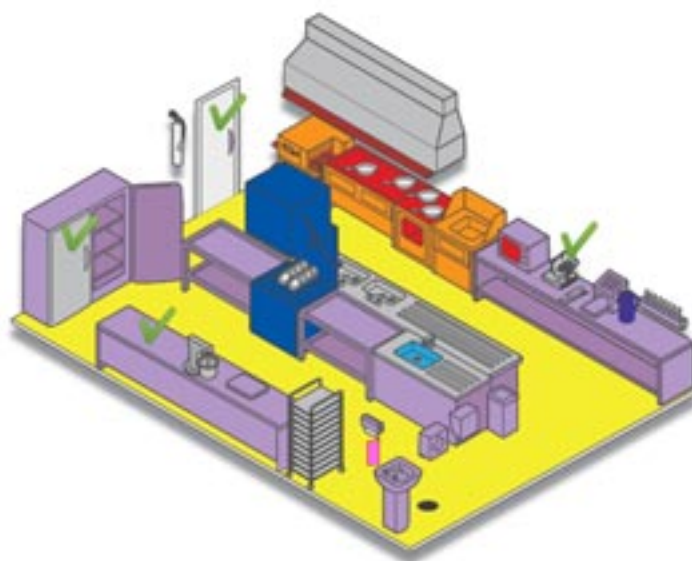






-  maniglie
-  rubinetteria
-  pulsantiere
-  utensili e stoviglie
-  dosatori (carichi, puliti e in ordine)
-  superfici a contatto con alimenti
-  superfici a contatto con mani

Protocollo di sanificazione straordinaria nella Ristorazione AREE CLIENTI – SALA RISTORANTE



Protocollo di sanificazione straordinaria nella Ristorazione CUCINA e ZONE PREPARAZIONE



Frequenza	Prodotto	Dosaggio	Modalità d'uso
Dopo ogni servizio e ad ogni cambio di lavorazione [*] 		SUMA TAB D4 (CLORO) R.M.S. N° 18827	3 Pastiglie ogni 5 L d'acqua Rimuovere accuratamente lo sporco grossolano. Bagnare il panno o il mop nella soluzione. Passare sulla superficie da pulire. Lasciare agire per 5 minuti. Risciacquare abbondantemente con acqua potabile
		DIVODES FG VT29 (ALCOOL) R.M.S. N° 20311	Pronto all'uso Erogare il prodotto sulla superficie e passare con un panno. NON necessita di risciacquo.
		ALCOSAN VT10 (ALCOOL e QUATERNARI) R.M.S. N° 18645	Pronto all'uso Rimuovere lo sporco grossolano. Distribuire la soluzione sulle superfici, con panno o spugna. Sfregare se necessario. Lasciare agire 5 minuti e risciacquare.

Bollicine e Vini

Le tipologie di vino variano in base alla metodologia e alle tecniche di produzione, di vinificazione e di affinamento in botte. I vini vengono classificati in: bianchi e rosati, rossi e speciali. Questi ultimi sono i vini frizzanti, gli spumanti, i passiti e liquorosi e gli aromatizzati. Si tratta di prodotti che hanno una lavorazione particolare e non rientrano nel normale trattamento di cantina.







Bollicine



CON-TRÈ SPUMANTI



CON-TRÈ Bianco Spumante Millesimato Extra Dry

- Vitigno : Uve bacca bianca
- Gradazione : 11 % Vol.
- Bottiglia : Atmosphere
- Cartoni : da 6 bottiglie
- Capacità : 0.750 lt.

CON-TRÈ Rosè Spumante Millesimato Extra Dry

- Vitigno : Uve bacca nera
- Gradazione : 11 % Vol.
- Bottiglia : Atmosphere
- Cartoni : da 6 bottiglie
- Capacità : 0.750 lt.

CON-TRÈ Pinot Grigio Spumante Millesimato Extra Dry

- Vitigno : Pinot Grigio
- Gradazione : 11,5 % Vol.
- Bottiglia : Atmosphere
- Cartoni : da 6 bottiglie
- Capacità : 0.750 lt.



**PROSECCO SUPERIORE
MILLESIMATO BRUT
VALDOBBIADENE**



**MOSCATO
VINO SPUMANTE - DOLCE**



**PROSECCO
BRUT**



**BLANC DE BLANCS
VINO SPUMANTE
MILLESIMATO - EXTRA DRY**

VINI UMBRIA

Colle Pu



COLLE PU - ROSSO

*Sangiovese, Merlot, altro vitigno autoctono umbro
Fermentazione in acciaio, di 4 mesi in barrique e 6 mesi in acciaio,
ulteriori 2 mesi in bottiglia
Vino Biologico*

VINI CALABRIA

LIBRANDI



SEGNO LIBRANDI CIRÒ ROSSO

Ottenuto da uve di Gaglioppo in purezza: tipico, originale e immediato al tempo stesso.



ASYLIA ROSSO DOC MELISSA

Il vino è ottenuto da una breve macerazione di uve di Gaglioppo in purezza che offrono un rosso piacevole, immediato e fruttato.



DUCA SANFELICE CIRÒ DOC

Il nostro miglior Gaglioppo, proveniente da vecchie viti allevate ad alberello della DOC Cirò.



MEGONIO IGT CALABRIA

Da uve Magliocco, vitigno storico calabrese coltivato sulle colline della nostra Tenuta Rosaneti.



GRAVELLO IGT CALABRIA

*Dalle migliori uve allevate nella nostra Tenuta Arcidiaconato
Vino che nasce alla fine degli anni '80 da un uvaggio di Gaglioppo e Cabernet Sauvignon.*



CALAONDA CALABRIA ROSSO IGT

Uve: Magliocco 50%, Merlot 50%

VINI CALABRIA

LIBRANDI



TERRE LONTANE

*Uvaggio di Gaglioppo (70%)
e Cabernet Franc (30%),
è un rosato delicato,
vellutato e fruttato.*



CIRÒ ROSATO

*Ottenuto da uve
Greco bianco
in purezza, è un bianco
fresco, fruttato e piacevole
che rievoca l'estate*



LIBRANDI CIRÒ BIANCO

*Ottenuto da uve
Greco bianco
in purezza, è un bianco
fresco, fruttato e piacevole
che rievoca l'estate*



ASYLIA BIANCO DOC

*Fruttato e floreale.
Vino ottenuto da uve di
Greco bianco, sapido,
fresco e fruttato.*



CRITONE IGT CALABRIA

*Frutto di uve internazionali
coltivate in terra calabrese:
Chardonnay (90%) e
Sauvignon Blanc (10%).*



EFESO

*Un vitigno storico calabrese,
il Mantonico, coltivato
nella nostra Tenuta Rosaneti.*



LABELLA

*Vino da tavola bianco frizzante.
Per tutte le occasioni.
Nostro simbolo dell'estate
calabrese.*

VINI CALABRIA


TENUTA IUZZOLINI



**CIRO ROSSO
CLASSICO**

Vitigno: Gaglioppo



**CIRO BIANCO
DOC**

Vitigno: Greco bianco



**CIRO ROSATO
DOC**

Vitigni: gaglioppo 100%



**BELFRESCO
CALABRIA ROSSO IGT**

Vitigni: gaglioppo 100%



ARTINO

*Vitigno: Gaglioppo
e Magliocco
Affinamento: Passaggio di
6 mesi in barriques di rovere
francese nuove.*



MARADEA

*Vitigno: Gaglioppo
Affinamento: elevage
in barriques di castagno
calabrese per 8-10 mesi.*



**PRINCIPE SPINELLI
CALABRIA ROSSO IGT**

*Vitigni: gaglioppo 95%
e altre varietà
Affinamento: 6 mesi in barriques
e un mese in bottiglia*

VINI CALABRIA



TENUTA IUZZOLINI



MURANERA ROSSO IGT

*Vitigni: Gaglioppo, Magliocco, Cabernet Sauvignon, Merlot
Affinamento: 15 mesi in barriques di rovere francese nuove*



PATERNUM

CALABRIA ROSSO IGT
*Vitigni: magliocco 100%
Affinamento: 24 mesi in barriques poi minimo 24 mesi in bottiglia*



LUMARE

CALABRIA ROSATO IGT
Vitigni: gaglioppo e cabernet sauvignon



DONNA GIOVANNA

*Vitigni: greco bianco da vendemmia tardiva 100%
Affinamento: 6 mesi in barriques di rovere francese nuove e poi 2 mesi in bottiglia*



PRIMAFILA

Vitigno: Greco bianco



MADREGOCCIA

CALABRIA BIANCO IGT
*Vitigni: greco bianco 50% e chardonnay 50%
Affinamento: 6 mesi tra acciaio e bottiglia*



DON FORTUNATO SPUMANTE BRUT METODO CHARMAT

Uve bianche coltivate in Calabria

VINI CALABRIA



**1915 - ANNODOMINI
DONNICI DOP ROSSO
RACCOLTA TARDIVA**

Vitigni: Magliocco e Greco Nero;



**TELESIO
DONNICI DOP ROSSO
BARRIQUE 12 MESI**

*Vitigni: Magliocco, Greco
e Malvasia;*



**NERELLO
CALABRIA IGP ROSSO
BARRIQUE 6 MESI**

Vitigni: Nerello e Greco Nero;



**NEROPACO
DONNICI DOP ROSSO
IL RIPASSO DEL 1915**

Vitigni: Magliocco Dolce;



**FIEGROSSO
DONNICI DOP ROSSO
LA TRADIZIONE**

Vitigni: Magliocco, Greco Nero e Malvasia;



**PEPEROSSO
CALABRIA IGP ROSSO
ETICHETTA NERA**

Vitigni: Magliocco e Merlot;

VINI CALABRIA



**SOLENERO
CALABRIA IGP
ROSSO DA SERVIRE FREDDO**
Vitigni: Magliocco e Merlot;



**NOVELLO
CALABRIA IGP**
Vitigni: Magliocco in purezza;



**ALBAMONTE ROSSO
CALABRIA IGP**
Vitigni: Magliocco in purezza;



**ROSASPINA
CALABRIA IGP ROSATO
BARRIQUE 3 MESI**
Vitigni: Greco Nero;



**ARSU'RA
DONNICI DOP ROSATO
DOPPIA VENDEMMIA**
Vitigni: Magliocco Dolce;



**ALBAMONTE ROSATO
CALABRIA IGP**
Vitigni: Magliocco in purezza;

VINI CALABRIA



MAGARIA
VINO BIANCO DA UVE NERE
Vitigni: Magliocco;



PANDOSIA
CALABRIA IGP BIANCO
Vitigni: Pecorello in Purezza;



LUNAPIENA ORO
DONNICI DOP BIANCO
BARRIQUE 6 MESI
Vitigni: Greco, Mantonico e Malvasia;



LUNAPIENA
DONNICI DOP BIANCO
VENDEMMIA NOTTURNA
Vitigni: Greco, Mantonico e Malvasia;



DOLCEMARE
DONNICI DOP BIANCO
DOPPIA VENDEMMIA
Vitigni: Greco e Malvasia;



ALBAMONTE BIANCO
CALABRIA IGP
Vitigni: Greco Bianco Calabria;

VINI CALABRIA



**MADREPERLA ROSATO
VINO SPUMANTE ROSA
EXTRA DRY**

Vitigni: Blend Vitigni autoctoni;



**MADREPERLA BIANCO
VINO SPUMANTE BRUT**

Vitigni: Blend Vitigni autoctoni



**MONAMOUR ROSATO
VINO FRIZZANTE ROSATO**

Vitigni: Blend Vitigni autoctoni;



**MONAMOUR BIANCO
VINO FRIZZANTE BIANCO**

Vitigni: Blend Vitigni autoctoni;

VINI CALABRIA

Terra Nostra



TERRA NOSTRA
Vino Rosso - 5lt



TERRA NOSTRA
Vino Bianco - 5lt



TERRA NOSTRA
Vino Rosso - 1lt



TERRA NOSTRA
Vino Bianco - 1lt

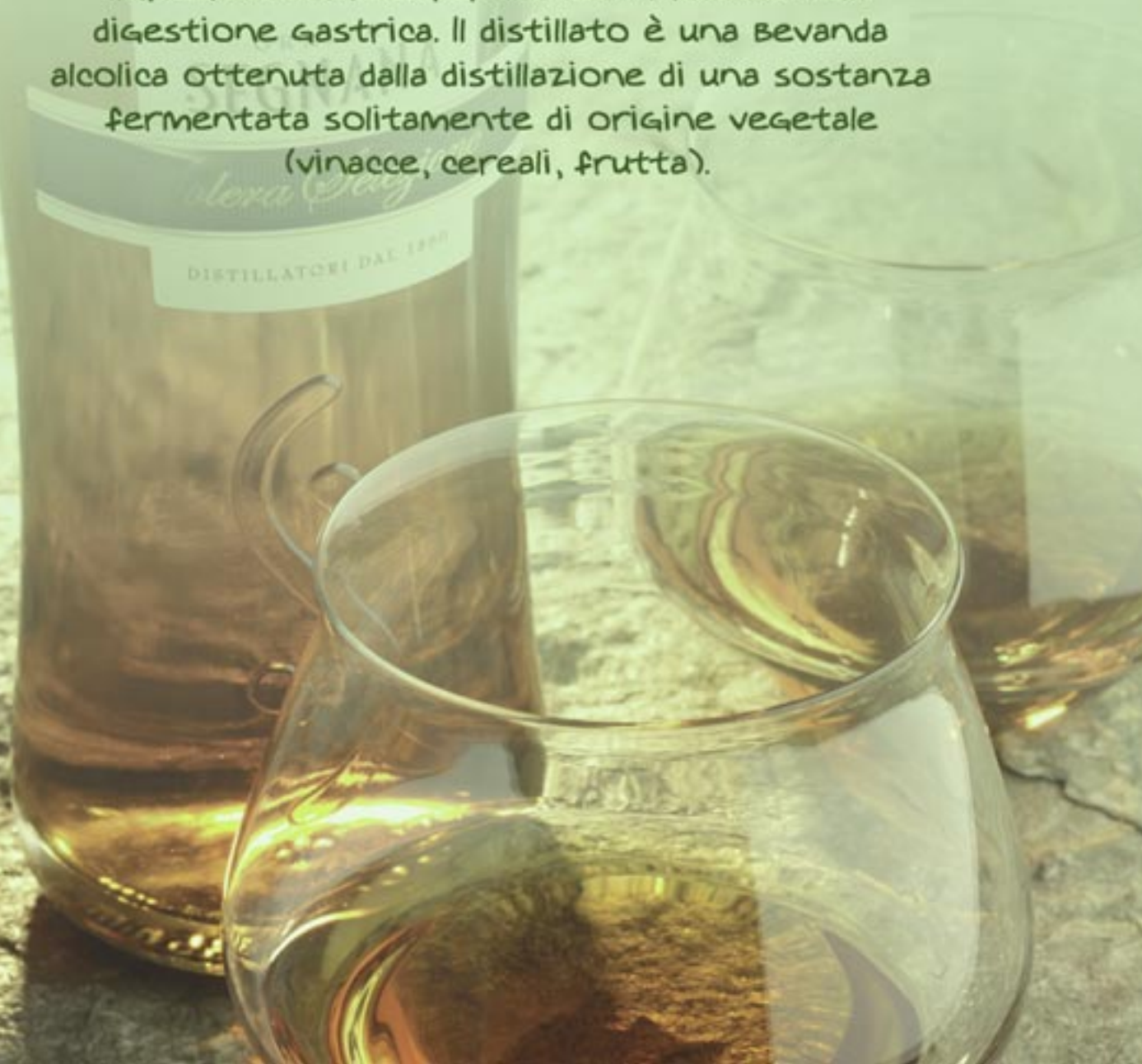


TERRANO - 0,20 cl
Vino Rosso / Rosato / Bianco

Liquori Amari e Distillati

Zuccherate, amare o aromatizzate queste bevande sono particolarmente gradite sia al bar che al ristorante a chiusura del pasto. Il liquore è una soluzione alcolica zuccherina, ricavata da acqueviti, con aggiunta di acqua, zucchero ed essenze di piante aromatiche, come il bergamotto, la liquirizia o il limone, ottenute per distillazione.

L'amaro è una sostanza di intenso sapore amaro impiegata come eupeptico e stimolante della digestione gastrica. Il distillato è una bevanda alcolica ottenuta dalla distillazione di una sostanza fermentata solitamente di origine vegetale (vinacce, cereali, frutta).





AMARO
NUMERO5

il Calabrese[®]

05

www.amaronumero5.com



L'AMARO DEI BRIGANTI

Sigillo conclusivo di ogni pasto, rigorosamente dopo il caffè. È una sintesi di creatività, convivialità e campanilismo. Fresco o a temperatura ambiente, con ghiaccio o liscio è l'elisir per un "piccolo momento di piacere". Un grande classico dal sapore inconfondibile, che conserva il suo fascino, simbolo dell'eccellenza Calabrese. Creato per infusione di erbe officinali, secondo antica ricetta della nostra terra.

AMARO
NUMERO 05

30% Vol.

Ingredienti

Acqua, Alcool, Zucchero,
Infuso di Erbe e Radici Aromatiche
Col E150a, Aromi Naturali

Formati Disponibili: 0,70 cl - 1,50 cl

il Calabrese



**AMARO
NUMERO5**
LIMITED EDITION

L'AMARO DEI BRIGANTI

Sigillo conclusivo di ogni pasto, rigorosamente dopo il caffè. È una sintesi di creatività, convivialità e campanilismo. Fresco o a temperatura ambiente, con ghiaccio o liscio è l'elisir per un **"piccolo momento di piacere"**. Un grande classico dal sapore inconfondibile, che conserva il suo fascino, simbolo dell'eccellenza Calabrese. Creato per infusione di erbe officinali, secondo antica ricetta della nostra terra.

30% Vol.

Ingredienti

Acqua, Alcool, Zucchero,
Infuso di Erbe e Radici Aromatiche
Col E150a, Aromi Naturali

Formati Disponibili: 0,70 cl - 1,50 cl

il Calabrese

LIQUORI CALABRESI

Le Eccellenze

il Calabrese

05



DON LINO

Liquore ottenuto grazie alla maestria delle sapienti mani di un artigiano della nostra terra, attraverso la macerazione in alcool delle scorze di limone, la cui pianta è coltivata nella valle del torrente Trainiti, in Calabria, nelle fattorie di Don Lino e Don Totò.

30% Vol.

Ingredienti

Acqua, Alcool, Zucchero, Aromi Naturali, Infuso Alcolico di Bucces di Limone 15%

Formati Disponibili: 0,70 cl



LIMONCELLO
for five

il Calabrese



L'ORO NERO DI CALABRIA

Nota sin dall'antichità, la licirizria veniva chiamata Glycyrrhiza, un nome di etimologia greca che significava pianta dalla dolce radice. Liqueure ottenuto attraverso l'infusione della radice di licirizria calabrese. Il gusto si presenta delicato e vigoroso, ideale come digestivo.

25% Vol.

Ingredienti

Acqua, Zucchero, Alcool,
Estratto Puro di Radice di Licirizria 10%

Formati Disponibili: 0,70 cl



LIQUIRIZIA
forfive

il Calabrese



DON TOTO'

Liquore ottenuto grazie alla maestria delle sapienti mani di un artigiano della nostra terra, attraverso la macerazione in alcool delle scorze di bergamotto, la cui pianta è coltivata in un piccolo fazzoletto di terra nel cuore della Locride, in Calabria

30% Vol.

Ingredienti

Acqua, Alcool, Zucchero,

Infuso Alcolico di Bucce di Bergamotto 15%

Formati Disponibili: 0,70 cl



BERGAMOTTO
for five

il Calabrese



AMARO
NUMEROS

*Red Orange
Edition*



Un grande classico dal sapore inconfondibile, che conserva il suo fascino, simbolo dell'eccellenza Calabrese.

Creato per infusione di erbe officinali, fiori e agrumi, secondo antica ricetta della nostra terra.

30% Vol.

Ingredienti

Acqua, Zucchero, Alcool, Aromi Naturali
Col E129

Formati Disponibili: 0,70 cl

il Calabrese



il Calabrese[®]

ORIGINAL FRUIT GIN

EST 2022

IL CALABRESE



SCILLA E CARIDDI SUBLIME GIN BIANCO

CALABRIA MAGICA

In principio, Cariddi era una naiade, dedita alle rapine e famosa per la sua voracità. Un giorno, rubò a Eracle i buoi di Gerione e ne mangiò alcuni, tanto che Zeus la fulminò e la fece cadere in mare, dove la mutò in un gigantesco mostro simile a una lampreda, con una gigantesca bocca piena di varie file di numerosissimi denti e una voracità infinita, che risucchiava l'acqua del mare e la rigettava, creando enormi vortici che affondavano le navi transanti lo stretto di Messina. Scilla era una bellissima naiade dagli occhi azzurri, che viveva in Calabria. Era solita recarsi sulla spiaggia di Zancle a fare il bagno. Una sera, sulla spiaggia, Scilla incontrò Glauco, che un tempo era stato un pescatore, ormai trasformato in una divinità marina, metà uomo e metà pesce. La visione di questo essere terrorizzò la ninfa al punto da farla scappare via. In preda alla disperazione, Glauco si rivolse alla maga Circe, nel tentativo di ricondurre a sé l'amata Scilla. La maga, gelosa, provò a sedurre Glauco. Rifiutata, Circe riversò la sua furia vendicativa su Scilla, trasformandola con un sortilegio in un feroce mostro munito di sei teste di cane latranti. Per l'orrore Scilla si gettò in mare e andò a vivere nella cavità di uno scoglio vicino alla grotta dove abitava anche Cariddi.

Ingredienti: Distillato di bacche di ginepro, estratti di alcol di origine agricolo di te verde, alga marina, fiori di bergamotto e varie botaniche calabresi



ANFIARAO

SUBLIME **GIN FINGER LIME**

CALABRIA MAGICA UN OMAGGIO AI BRONZI DI RIACE

Anfiarao, figlio di Oicle e di Ipermnestra, ricevette in dono da Apollo la preveggenza, diventando l'indovino della città di Argo. Grazie alle sue doti, Anfiarao prevede il fallimento della spedizione dei Sette contro Tebe e si rifiutò di accompagnarli, nascondendosi in un luogo noto solo a sua moglie, ma essa si fece corrompere da Polinice che, in cambio della rivelazione del nascondiglio, le promise la collana dell'eterna giovinezza. Anfiarao fu costretto a partire. Una volta a Tebe, fu sconfitto e costretto alla fuga. Solo l'intervento di Zeus impedì che venisse ucciso dai soldati tebani. Il dio decise di farlo precipitare in una fossa aperta con uno dei suoi fulmini e fece sì che quel luogo diventasse sacro, con un oracolo. Anfiarao cadde nelle viscere della terra e precipitò direttamente nell'Oltretomba, al cospetto di Minosse.

Ingredienti: Distillato di bacche di ginepro, infusi con alcol di origine agricola di finger lime, pepe verde, fiori e botaniche tipiche calabresi.



AROCHA

SUBLIME GIN POMPELMO ROSA

CALABRIA MAGICA UN OMAGGIO AD AROCHA

Calabria Magica: un omaggio ad Arocha Un'antica leggenda narra che, nei pressi di Tiriolo, dove quasi si uniscono i due mari Ionio e Tirreno, viveva la ninfa Arocha, figlia del Grati e del Targine, appartenente al coro della dea Artemide. Un giorno, un pastore, di nome Petrarò, la intravide mentre si lavava ad una fonte. Perse completamente la testa, l'avvicinò più volte, ma fu sempre allontanato dalla ninfa. Egli prima cadde in un deliquio disperato, rimanendo insonne e senza cibo più giorni e poi, accecato dall'ira per l'ennesimo rifiuto, le usò violenza e scappò. Arocha, umiliata e offesa, si chiuse in un profondo dolore. E pianse, pianse, pianse talmente tanto, senza smettere un attimo, che il dio Sole, impietosito, la mutò in fiume, l'attuale Corace, e si mise sulle tracce del violentatore. Petrarò si nascose per giorni nella selva, ma il dio Sole, con i suoi dardi infuocati, lo portò allo scoperto e lo fece bersaglio di un fitto lancio di pietre fino a seppellirlo vivo.

Ingredienti: Distillato di bacche di ginepro con infusi in alcol di origine agricola di pepe rosa, succo di pompelmo rosa e botaniche raccolte lungo il fiume Corace.



TIDEO

SUBLIME GIN LIMONE

CALABRIA MAGICA UN OMAGGIO AI BRONZI DI RIACE

Nato dal legame incestuoso fra Oineo, re di Caledonia, e sua figlia Gorge, Tideo fu uno dei protagonisti della spedizione dei Sette contro Tebe. Durante l'assedio, venne ferito mortalmente dal tebano Melanippo, ma, pur morente, riuscì ad uccidere l'avversario. Mentre giaceva in fin di vita, Tideo fu raggiunto da Atena, intenzionata a salvarlo grazie a una medicina avuta da Zeus che lo avrebbe reso immortale, ma Anfiarao, che in precedenza era stato ostacolato da Tideo, decise di vendicarsi. Tagliò la testa di Melanippo e la porse a Tideo. Questi l'aprì e ne mangiò il cervello sotto gli occhi della dea che, disgustata, trattenne per sé la medicina e lo lasciò morire.

Ingredienti: Distillato di bacche di Ginepro, succo di limone della costiera calabrese, infusi con alcol di origine agricola di pepe verde e botaniche tipiche calabresi .

05

AMARO
NUMEROS

il Calabrese



05

AMARO
NUMEROS

il Calabrese



RED EDITION
CL 20



LIMONCELLO 05
CL 20



BERGAMOTTO 05
CL 20



LIQUIRIZIA 05
CL 20



LE ORIGINI

Un'antica leggenda riferisce, che negli anni compresi tra il 1312 ed il 1405 in un antico borgo, sito su un costone della valle del torrente Trainiti, ricco di grotte e piccole fiumare il cui flusso metteva in moto il meccanismo di antichi mulini e frantoi, vissero **Don Lino e Don Totò**, due mugnai denominati in dialetto i "**Casalvecchjoti**".

Si narra che i due fossero esperti conoscitori di erbe aromatiche, che raccoglievano nelle zone più ardue ed impervie del luogo, e producevano in segreto una bevanda spiritosa, ottenuta da varie droghe vegetali, e usata per le sue proprietà eupeptiche.

I "**Casalvecchjoti**" annotarono la ricetta su una pergamena che custodivano in una delle centinaia di grotte presenti nella valle e per anni commercializzarono clandestinamente in tutta la valle il loro prodotto.

Secondo la leggenda, dopo circa 5 secoli e precisamente nel 1815, **Petru, Micu, Luzzu, Roccu e Gatanuzzu**, 5 briganti buoni che si nascondevano nelle grotte della stessa valle, trovarono la pergamena contenente la ricetta per la preparazione della bevanda.

I 5 briganti la portarono con sé per 5 lunghi anni, dalla Calabria alla Lucania fino alla Sicilia, senza dare valore alla ricetta trascritta dai due mugnai.

Una sera i 5 briganti attraversando il sentiero del convento di San Leoluca, passarono davanti ad un'osteria chiamata "**l'Ostaria da Zia Concetta**" e videro fuori dalla porta una "frasca" (ramo di ulivo) a significare che il vino nuovo dell'oste era stato travasato ed era disponibile alla clientela.

I 5 briganti mangiarono e bevvero a sazietà, ma quando giunse l'ora di pagare il conto, si trovarono offerta la cena dal gestore del locale. Per sdebitarsi, decisero di donare la pergamena alla signora, la quale successivamente iniziò a produrre l'amaro.



APER 05
CL 70



VODKA 05
CLEAR
CL 70



VODKA 05
FRAGOLA
CL 70



VODKA 05
PESCA
CL 70



GRAPPA 05
BIANCA
CL 70



GRAPPA 05
BARRICATA
CL 70

AMARI



AMARO RAMAZZOTTI
CL 70



AMARO LUCANO
CL 150



AMARO MONTENEGRO
CL 150



BORSCHI
SAN MARZANO
CL 150



AMARO BRAULIO
CL 70



AMARO RADIS
CL 50



AMARO JAGERMEISTER
CL 100
CL 150



AMARO JAGERMEISTER
SPICE
CL 70

AMARI E DIGESTIVI



AMARETTO DISARONNO
CL 75



AMARO
CHINA MARTINI
CL 70



AMARO
FERNET-BRANCA
LT 1



AMARO
BRANCA MENTA
LT 1



AMARO UNICUM
LT 1



AMARO CYNAR
LT 1



AMARO SILANO
LT 1



AMARO AVERNA
CL 150

AMARI



AMARO PETRUS
LT 70



AMARO JEFFERSON
CL 70



LIQUIRIZIA LA CALABRISSELLA
LT2



LICORICE BONOLLO
CL 70



MIRTO ROSSO
ZEDDA PIRAS
CL 70



MIRTO BIANCO
ZEDDA PIRAS
CL 70



AMARO ROGER
CL 70



MADAME MILÙ
CL 70

GRAPPE



**GRAPPA PRIME
UVE NERA
CL 70**



**GRAPPA PRIME
UVE BIANCA
CL 70**



**GRAPPA 903
BARRIQUE
CL 70**



**GRAPPA 903
BIANCA
CL 70**



**GRAPPINO
BERTAGNOLLI
LT 1**



**GRAPPA
FRATTINA BIANCA
CL 70**



**FRATTINA
CHARDONNAY
CL 70**



**GRAPPA CANDOLINI
BIANCA
CL 70 - CL 100**



**GRAPPA DI PROSECCO
VILLA DEL DOGE
CL 150**



**GRAPPA
VILLA DEL DOGE
CL 150**

GRAPPE



GRAPPA AVERNA
CL 70



GRAPPA BIANCA
NARDINI
LT 1



GRAPPA
VIGNORO
BIANCA
CL 150



GRAPPA
MAGNOBERTA ROBINIA
CL 70



GRAPPA BARRIQUE
INVECCHIATA
CL 70



GRAPPA
ACQUA MAGLIOCCO
CL 70



GRAPPA BIANCA
CAVALLINO BLEND 4
CL 70



GRAPPA STRAVECCHIA
CAVALLINO BLEND 18
CL 70

BRANDY



BRANDY CARDENAL MENDOZA
CL 70



STOCK ORIGINAL
CL 70
CL 100



REMY MARTIN VSOP
CL 70



VECCHIA ROMAGNA E.N.
CL 150



CARLOS I
CL 70



BRANDY FUNDADOR
CL 70



CALVADOS FINE MALANDRIE
CL 70



CALVADOS MORIN SELECTION CL 70

BRANDY



COGNAC COURVOISIER VS
CL 70



COGNAC HENNESSY VS
CL 70



STOCK 84
RISERVA INVECCHIATA
LT 1



STRAVECCHIO BRANCA
CL 70



COGNAC MARTELL
CL 70

RUM



**BACARDI CARTA BLANCO
SUPERIOR
LT 1**



**RUM BACARDI OAKHEART
LT 1**



**BACARDI RESERVA
LT 1**



**BACARDI MOJITO
CL 70**



**BACARDI 8 ANNI
CL 70**



**MATUSALEM GRAN RESERVA
15 ANNI
CL 70**



**MATUSALEM 7 ANNI
15 ANNI - CL 70**



**RUM DIPLOMATICO
RESERVA ESCLUSIVA
CL 70**



**RUM BLANCO
SUPREMO BRUGAL
CL 70**

RUM



RUM PAMPERO ORO
CL 70



PAMPERO ANNIVERSARIO
CL 70



RUM PAMPERO ESPECIAL
LT 1



RUM PAMPERO BLANCO
LT 1



ZACAPA ETICHETTA ROSSA
23YO
CL 70



ZACAPA XO SOLERA
GRAN RESERVA ESPECIAL
CL 70



RUM HAVANA CLUB 3Y
CL 100



HAVANA CLUB
ANEJO ESPECIAL
CL 100

RUM



**RUM HAVANA CLUB
RESERVA
CL 70**



**RUM HAVANA CLUB
BLANCO
CL 70**



**RUM HAVANA CLUB
7 Y
CL 70**



**RUM
APPLETON ESTATE
CL 70**



**RUM SCURO HANEMA CUB
ORO
CL 100**



**RUM HANEMA CUB
BIANCO
CL 100**



**RUM BRUGAL
BLANCO SUPREMO
CL 100**



**RUM BRUGAL
ANEJO SUPERIOR
CL 100**

WHISKY



BOWMORE 8Y
CL 70



WHISKY IRISH MIST
CL 70



WHISKY SOUTHERN COMFORT
LT 1



WHISKY FOUR ROSES
LT 1



WHISKY LONG JOHN
LT 1



WHISKY JACK DANIEL'S
LT 1,50



WHISKY GLEN GRANT
LT 1



CHIVAS REGAL 12Y
LT 1

WHISKY



WHISKY OBAN 14Y
CL 70



WHISKY LAGAVULIN 16Y
CL 70



WHISKY TALISKER 10Y
CL 70



GLENFIDDICH 12
CL 70



JOHNNIE WALKER
RED LABEL - LT 1



JOHNNIE WALKER
BLACK 12 Y
LT 1



WHISKY BALLANTINE'S
LT 1



WHISKY SCOTCH
J&B
LT 1



MONKEY SHOULDER
CL 70



WHISKY JAMESON
CL 70

WHISKY



WHISKY DALWHINNIE
15Y - CL 70



WHISKY JIM BEAM
LT 1



DRAMBUIE
THE ISLE OF SKYE
CL 70



THE GLENLIVET
FOUNDERS RESERVE
CL 70



CANADIAN CLUB
CL 70



WILLIAM LAWSONS
LT 1



MACALLAN 8 ANNI
LT 1



MACALLAN 10 ANNI
CL 70



MACALLAN 12 ANNI
CL 70



WHISKY LAPHROAIG
10Y - CL 70

GIN



GIN TANQUERAY
LT 1



GIN TOBERMORY
CL 70



GIN LARIOS
LT 1



MG MOLINARI
LT 1



GIN BOSFORD
LT 1



GIN RICHMOND
LONDON DRY
CL 70



GIN NICHOLSON
CL 70



GIN HENDRICK'S
CL 70



ELEPHANT GIN
CL 50



GIN GORDON'S
LT 1



GIL
CL 70



PORTOFINO
DRY GIN
CL 70

GIN



GIN MARE
CL 70



GIN MONKEY
CL 50



GIN BEST OF MILORD
LT 1



GIN BULLDOG
CL 70



GIN
HENRY MORGANS
LT 1



GIN BOMBAY
DRY
CL 100



GIN BOMBAY
BRAMBLE
CL 70



GIN BOMBAY
SAPPHIRE
CL 100



GIN ITALIANO NOBILE
BOTANICO MAGNOBERTA
CL 70



GIN ITALIANO
NOBILE AL LAMPONE
MAGNOBERTA
CL 70



BOTANICAL LONDON
GYN
MAGNOBERTA
CL 70

VODKA



VODKA ABSOLUT PEARS
Lt1



VODKA ABSOLUT APEACH
Lt1



VODKA ABSOLUT MANDARIN
Lt1



GRAPPA 903 BIANCA
cl 70



VODKA ABSOLUT CLEAR
Lt1



VODKA BIANCA BLACK GOLD
Lt1



VODKA GREY GOOSE
Cl.70
Lt1



VODKA BIANCA
EXCELLENCE
Lt1

VODKA



VODKA SKYY PESCA
CL 70



VODKA SKYY GREEN APPLE
CL 70



VODKA SKYY STRAWBERRY
CL 70



VODKA SKYY
PASSION FRUIT CL 70



VODKA SKYY MENTA
CL 70



VODKA SKYY
LT 1



VODKA BELVEDERE
CL 70



VODKA BELUGA
CL 70

VODKA



VODKA KEGLEVICH BIANCA
Lt 1



VODKA KEGLEVICH LIQUIRIZIA
cl 70



VODKA KEGLEVICH FRAGOLA
Cl 70
Lt 1



VODKA KEGLEVICH PESCA
Cl 70
Lt 1



VODKA KEGLEVICH MELONE
Lt 1



VODKA ARTIC BIANCA
Lt 1



VODKA ERISTOFF BIANCA
Lt 1



VODKA FINLANDIA
Lt 1

VINI LIQUOROSI



PORTO SANDEMAN RUBY
CL 75



PORTO SANDEMAN WHITE
CL 75



**MARSALA VECCHIO FLORIO
SUPERIORE SECCO**
CL 75



MARSALA FLORIOVO
CL 75



**VINO CORVO PASSITO
PANTELLERIA DOC FLORIO**
CL 50



**PASSITO DI PANTELLERIA
ZIGHIDI FLORIO**
CL 50



**SPADAFORA - SOLARYS
VINO ROSSO PASSITO**
CL 50



**SPADAFORA - SOLARYS
VINO BIANCO PASSITO**
CL 50

APERITIVI



BIANCOSARTI
Lt1



MARTINI BIANCO
Lt1



MARTINI DRY
Lt1



BITTER MARTINI
Lt1



MARTINI ROSATO
Lt1



MARTINI ROSSO
Lt1



MARTINI GOLD D&G
CL 75



PERNOD PARIS
CL 70



GIO SPRITZ APERITIVO
ITALIANO GIORI
LT1



SPRITZ 958
SANTERO
CL 75

APERITIVI



**RICARD PASTIS
DE FRANCE**
CL 70



CINZANO ROSSO
LT 1



CINZANO BIANCO
LT 1



BITTER BARBIERI
LT 1



**APERITIVO
ROSSO SPERONE**
LT 1



APEROL
LT 1



BITTER CAMPARI
LT 1



CAMPARI SODA
CL 9,8



CRODINO
CL 10



**SANBITTER
ROSSO**
CL 10



**SANBITTER
BIANCO**
CL 10

LIQUORI



MALIBU LIQUEUR
LT 1



BAILEYS IRISH CREAM
LT 1



TIA MARIA
CL 70



LIME ROSE'S
LT 1



**CHACHACA
SAGATIBA**
LT 1



Vov
CL 70
CL 100



STREGA ALBERTI
CL 70



BATIDA DE COCO
CL 70



GRAND MARNIER
CL 70



KAHLUA LIQUEUR
LT 1

LIQUORI



PASSOA
Lt 1



COINTREAU
Lt 1



CHERRY STOCK
cl 70



PEACHTREE
cl 70



CHARTREUSE VERDE
cl 70



CHARTREUSE GIALLO
cl 70



CAFFÈ SPORT
BORGHETTI - Lt 1



BENEDICTINE D.O.M.
cl 70



PIMM'S
Lt 1



MIDORI
Lt 1

LIQUORI



**BOLS CREME
DE MENTA VERDE**
CL 70



**BOLS APRICOT
BRANDY**
CL 70



**BOLS CREMA
DE CASSIS**
CL 70



**BOLS CREMA
DI BANANA**
CL 70



**BOLS CREMA
CACAO BIANCO**
CL 70



**BOLS CREMA
DE CACO SCURO**
CL 70



BOLS PEACH
CL 70



**TEQUILA SAUZA
BLANCO**
CL 70



**BOLS
TRIPLE SEC**
CL 70



CACHCHA MADEIRA
LT. 1

LIQUORI



TEQUILA CUERVO
ESPECIAL ORO
Lt 1



TEQUILA CUERVO
ESPECIAL
Lt 1



TEQUILA AGUA
DO SOL
cl 70



TEQUILA SAUZA
BLANCO
Lt 1



TEQUILA SAUZA
GOLD
Lt 1



TEQUILA
SEGULA GONZALES
cl 70



MIRTILLO BEVIFRUTTA
LIQUOROSA GIORI
cl 70



SAMBUCA MOLINARI
Lt 1,5



SAMBUCA MOLINARI
CAFFÈ
cl 70



ANGOSTURA
cl 20

LIQUORI



PUNCH BARBIERI
MANDARINO
Lt1



PUNCH BARBIERI
ARANCIO
Lt1



PUNCH BARBIERI
RUM
Lt1



COCA BUTON
CL 70



LATTE DI SUOCERA
ORIGINAL
CL 70



LATTE DI SUOCERA
LADY
CL 70



GAMUT
DISTILLATO DI MERGAMOTTO
CL 70

LIQUORI ECONOMICI



**DE KUYPER PEACH
TREE**
CL 70



**CREMA LIMONE
LIMONCETTA DI SORRENTO**
AVERNA
CL 50



VERMOUTH ROSSO
APER DRINK
LT 1



VERMOUTH BIANCO
APER DRINK
LT 1



RUM TROVADORES
ORO ARGIA
CL 70



ALKERMES ARGIA
CL 70



MARASCHINO VLahOV
CL 70



ISOLABELLA MANDARINETTO
CL 70

LIQUORI ECONOMICI



GIN BUCKINGHAM
LT 1



TRIPLE SEC
DISTILLATI GROUP
CL 70



MOUD GREEN
APPLE
CL 70



MOUD POWER
MELON
CL 70



MOUD APRICOT
BRANDY
CL 70



MOUD CREMA
CACAO BIANCA
CL 70



MOUD CREMA DI
MENTA BIANCA
CL 70



MOUD PEACH
FLÒ
CL 70



MOUD BLUE
CUCACAO
CL 70



TRIPLE SEC DESIRE
CL 100



LIMONCELLO
ISOLA AZZURRA
CL 200



FRUIT MIX



ALBICOCCA



BANANA



MORA



BLOOD ORANGE



MIRTILLO



CILIEGIA



COCCO



CRANBERRY



MELA VERDE



HUESILLO



KIWI



LYCHEE



MANDARINO



MANGO



MELONE



PAPAYA



MARACUJA



PESCA



PERA



ANANAS



POMPELMO ROSA



MELOGRANO



LAMPONE



FRAGOLA



ANGURIA



FRUTTI DI BOSCO



YUZU

MIX KG 1 PET COCKTAIL

PREMIUM SOUR

Assapora l'essenza dei sour naturali

L'unica gamma di sour **integralmente sviluppata utilizzando limoni siciliani.**

Arricchiscono l'offerta i **succhi 100% naturali**, ottenuti dalla sola **spremitura** di limone, lime e bergamotto.

**Bottiglie 750 ml
6 bottiglie/scatola**



LIME
100%
LSO006PSA



LEMON
100%
LSO005PSA



BERGAMOT
100%
LSO007PSA



GINGER
SOUR
LSO004PSA



SWEET&SOUR
LSO003PSA



CORDIAL
LIME
LCO001PSA





**SCIROPPO
DI ZUCCHERO
BIANCO KG.1**



**SCIROPPO
ZENZERO
750 GR**



**SCIROPPO
GRANATINA
750 GR**



**SCIROPPO
FALERNUM
750 GR**



**SCIROPPO
VIOLETTA
750 GR**



**SCIROPPO
CARDAMOMO
750 GR**



**SCIROPPO
PINACOLADA
750 GR**



**SCIROPPO
FIORI DI
SAMBUCO
750 GR**



**SCIROPPO
MELA VERDE
750 GR**



**SCIROPPO
CETRIOLO
750 GR**



**SCIROPPO
BASILICO
750 GR**



**SCIROPPO
MENTA VERDE
750 GR**



**SCIROPPO
ROSA
750 GR**

DROPS OF MAGIC



STILLABUNT

Magic Velvet è il primo nato di Stillabunt, una gamma destinata ad espandersi rapidamente. Foamer **completamente naturale, senz'alcol e senza zucchero**, 100% **vegano**, non altera né il gusto né il profumo del cocktail. Con una **schiuma compatta e persistente**, risulta quindi una perfetta e conveniente **alternativa al bianco d'uovo**.

Di nuovissima uscita sono le **Essence di Stillabunt**. I prodotti di questa nuova linea comprendono oli essenziali **completamente naturali** ottimi come food e drink finish. Prova a utilizzare le **Essenze Stillabunt** per soddisfare i palati più esigenti e per dare un tocco di originalità alle tue preparazioni.

Magic Velvet 95 ml
Essence 50 ml



**MAGIC VELVET
FOAMER 95ml**
LSF001GSA



**GRAPEFRUIT SPRAY
ESSENCE 50ml**
LSE002GSA



**ORANGE SPRAY
ESSENCE 50ml**
LSE001GSA



**TANGERINE SPRAY
ESSENCE 50ml**
LSE003GSA



DRIED FRUIT

100% fette di frutta secca

Un'ampia selezione di frutta di alta qualità, **essicata lentamente a bassa temperatura**, per mantenere intatte tutte le proprietà organolettiche e nutrizionali. Perfetta per la **decorazione** di drinks e come snack.

100 g
Buste doypack



LEMON
SLICES
LDF005BSA



LIME
SLICES
LDF002BSA



ORANGE
SLICES
LDF001BSA



GREEN
APPLE SLICES
LDF004BSA



PINEAPPLE
SLICES
LDF003BSA



RED GRAPEFRUIT
SLICES
LDF006BSA





PREMIUM INDIAN TONIC WATER

Mescolando deliziosi oli vegetali con acqua di fonte e chinino della più alta qualità degli "alberi della febbre" delle colline orientali della Repubblica Democratica del Congo, abbiamo creato un'acqua tonica squisita e premiata.

Creata per valorizzare i migliori gin, uodka e vini liquorosi come il vermouth, lo sherry fino e il porto bianco.



PREMIUM GINGER BEER

Con una miscela di tre tipi di zenzero provenienti dalla Nigeria, da Cochin e dalla Costa d'Avorio, abbiamo creato una premiata ginger beer, che ha riscosso grandi consensi da gastronomi e da critici. Non troppo dolce sul palato e con un profondo e duraturo aroma di zenzero. Perfetta per Dark & Stormy, Moscow Mule o semplicemente come bibita da sola.



AROMATIC TONIC WATER

Mescolando il delicato sentore amaricante della corteccia di angostura del Sudamerica con sostanze vegetali aromatiche come il cardamomo, le bacche di pimento e lo zenzero, abbiamo creato un'acqua tonica deliziosa e unica che può essere gustata con il gin in un Pink G&T o da sola come drink sofisticato.



MEDITERRANEAN TONIC WATER

Mescolando gli oli essenziali di fiori, frutti ed erbe raccolti sulle coste del Mediterraneo con il chinino di altissima qualità degli "alberi della febbre" della Repubblica Democratica del Congo, abbiamo creato un'acqua tonica delicata e floreale.



SICILIAN LEMON TONIC WATER

Mescolando i migliori limoni siciliani con acqua di fonte e chinino di altissima qualità dagli "alberi della febbre" della Repubblica Democratica del Congo, abbiamo creato una deliziosa acqua tonica al limone con un gusto e un aroma davvero rinfrescanti.



PINK GRAPEFRUIT

La Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit dall'intenso colore rosa è realizzata con vero succo di pompelmi rosa della Florida raccolti a mano. Tutti gli ingredienti sono naturali e di altissima qualità, caratteristica distintiva del brand. Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit essendo priva di dolcificanti artificiali contiene solo 30 calorie per bottiglia.

GHIACCIO ALIMENTARE CONFEZIONATO

**GHIACCIO PRONTO
ALIMENTARE
CUBETTI KG 2x5**



**GHIACCIO PRONTO
ICE BALL
6 CM Ø - 15 PZ**



**GHIACCIO PRONTO
DELUXE CUBO
5x5x5 - x20pz**



**GHIACCIO DELUXE
RETTANGOLO
4x4x10 - x10pz**



Bibite

Le bibite sono bevande analcoliche che possono contenere anidride carbonica (CO₂), zucchero o dolcificanti e prodotti aromatizzanti. Le bibite zuccherate sono molte e differiscono le une dalle altre per sapore. Tutte hanno capacità dissetanti e rinfrescanti e contengono una discreta quantità di carboidrati. Per queste caratteristiche contribuiscono a soddisfare il fabbisogno quotidiano di liquidi e di energia. Sono chiamate light, le bibite dolcificate con dolcificanti ipocalorici (come la saccarina: una sostanza a basso contenuto calorico, ma con un potere dolcificante superiore a quello dello zucchero).





TENUTA BELCORVO





PREMIUM QUALITY
LAGER BEER





Fusto Herrnbräu Weizen Weissbier 20 Lt.

Birra di frumento con sedimento a lievito, perfetta testimonianza dell'antica tradizione bavarese e inconfondibile prodotto originale di Ingolstadt. Delicatamente luppolata e fermentata in bottiglia secondo la buona tradizione birraia, dal gusto pieno e caratteristico.



Fusto Herrnbräu Pils 30 Lt.

Grazie all'aggiunta del celebre luppolo dell'Hallertau, regione tedesca che ne produce oltre il 30% del totale mondiale, questa Pils si rivela fresca e dissetante. Con un grado alcolico del 5%, questa birra chiara si presta ad abbinamenti con primi piatti, pizza, salumi e formaggi a pasta molle, frittiture leggere e anche piatti a base di pesce e carni non impegnative.

CERES
STRONG ALE
7,7



ICHNUSA
NON FILTRATA



BIRRA MESSINA
CRISTALLI
DI SALE





**ORSINI
S O D A
LEMON TONIC**

Con l'obiettivo di migliorare il portfolio delle sode in linea alle esigenze dei migliori Mixology Bar da **Gennaio 2024** sarà disponibile la nuova Lemon Tonic by Orsini Soda una Lemon che si caratterizza per un equilibrio unico tra amarezza, acidità e dolcezza.

new





BERGAMOTTO

ECCELLENZA DI CALABRIA



La bevanda IceBERG è estremamente versatile perché l'opportunità del suo consumo è riscontrabile in ogni momento della giornata. Essendo IceBERG una bevanda fresca e dissetante quale momento più magico sarebbe di assaporarlo seduti su di una sdraio, davanti al mare, e gustarlo sentendo i sapori tipici di un agrume unico, prettamente mediterraneo, con le proprietà già menzionate e con la prerogativa di lasciare la bocca aromatizzata alla menta che, unitamente al bergamotto, hanno un effetto dissetante prolungatissimo non riscontrabile in molte altre bevande.

Altro momento ideale, oltre che per le sue caratteristiche dissetanti, è bere IceBERG in palestra o, comunque, per chi fa sport perché le proprietà energizzanti permettono di riprendersi dalle fatiche. A chi viaggia molto in macchina, soprattutto nel periodo estivo, evita di sostare tanta volte per smorzare la sete provocata dalla calura estiva.

Infine, IceBERG finisce di stupire durante il giorno per mettersi cravatta e giacca la sera per vivere nei migliori lounge bar e disco della città. Infatti il suo consumo lo rende protagonista se miscelato ad opportuni distillati premium come Vodka, Gin, Rum e Tequila per la realizzazione di cocktail che un bravo barman potrà ideare.



La "Bergamottata" è una bevanda nata per promuovere il consumo del succo di bergamotto in modo diffuso tra i giovani e le famiglie. Dal gusto equilibrato tra asprezza e dolcezza è caratterizzata dalla semplicità degli ingredienti e dalla genuinità degli stessi, ottenute senza l'aggiunta di alcun conservante. Le proprietà del bergamotto sono tali da conferire alla bevanda potere energizzante e dissetante, aiuta inoltre secondo recenti studi a combattere i problemi di colesterolo cattivo LDL, prevenendo così malattie cardiovascolari e normalizza i livelli di transaminasi. L'uso del bergamotto, tuttavia, non deve sostituire la terapia farmacologica. La bevanda, ricca di sali minerali e vitamine è ottima per combattere problemi digestivi e per riequilibrare l'organismo anche dopo aver praticato sport o attività intensa. Può essere consumata in tutte le occasioni, dalla tavola al bar e per la preparazione di cocktail.



PEPSI LITRO VETRO A PERDERE LINEA RISTORAZIONE





VITAMINDRINK
ACE



ARANCIA



ANANAS



ARANCIA
ROSSA



• NOVITÀ •

• NOVITÀ •

• NOVITÀ •

• NOVITÀ •

• NOVITÀ •

• NOVITÀ •

• NOVITÀ •



PERA



PESCA

Acque Minerali Calabresi



Vuoto a Rendere 100 cl





Perché scegliere Acqua Orsini?

- 1 **Origine Incontaminato**
 parco nazionale*
 dell'alta murgia
- 2 **Sostenibilità** 
- 3 **Qualità & Gusto** 
- 4 **Eleganza & Design**
 1° Bottiglia VAR
Serigrafata nel
 mercato italiano!!
- 5 **Innovazione**
 Bottiglia senza
 rigature!

acqua
ORSINI

SORGENTE DI PUGLIA



Linea Black&Platimun
Formati da 75 cl bottiglie di vetro
NATURALE E FRIZZANTE



VETRO A RENDERE



50 cl

100 cl

Linea PET Disponibili involucro di plastica
da 6 bottiglie per la 100 cl e 12 per la 50 cl - NATURALE E FRIZZANTE

05

AMARO
NUMEROS

il Calabrese



RED EDITION
CL 20



LIMONCELLO 05
CL 20



BERGAMOTTO 05
CL 20



LIQUIRIZIA 05
CL 20



TIDEO

SUBLIME GIN LIMONE

CALABRIA MAGICA UN OMAGGIO AI BRONZI DI RIACE

Nato dal legame incestuoso fra Oineo, re di Caledonia, e sua figlia Gorge, Tideo fu uno dei protagonisti della spedizione dei Sette contro Tebe. Durante l'assedio, venne ferito mortalmente dal tebano Melanippo, ma, pur morente, riuscì ad uccidere l'avversario. Mentre giaceva in fin di vita, Tideo fu raggiunto da Atena, intenzionata a salvarlo grazie a una medicina avuta da Zeus che lo avrebbe reso immortale, ma Anfiarao, che in precedenza era stato ostacolato da Tideo, decise di vendicarsi. Tagliò la testa di Melanippo e la porse a Tideo. Questi l'aprì e ne mangiò il cervello sotto gli occhi della dea che, disgustata, trattenne per sé la medicina e lo lasciò morire.

Ingredienti: Distillato di bacche di Ginepro, succo di limone della costiera calabrese, infusi con alcol di origine agricola di pepe verde e botaniche tipiche calabresi .



ANFIARAO

SUBLIME **GIN FINGER LIME**

CALABRIA MAGICA UN OMAGGIO AI BRONZI DI RIACE

Anfiarao, figlio di Oicle e di Ipermnestra, ricevette in dono da Apollo la preveggenza, diventando l'indovino della città di Argo. Grazie alle sue doti, Anfiarao prevede il fallimento della spedizione dei Sette contro Tebe e si rifiutò di accompagnarli, nascondendosi in un luogo noto solo a sua moglie, ma essa si fece corrompere da Polinice che, in cambio della rivelazione del nascondiglio, le promise la collana dell'eterna giovinezza. Anfiarao fu costretto a partire. Una volta a Tebe, fu sconfitto e costretto alla fuga. Solo l'intervento di Zeus impedì che venisse ucciso dai soldati tebani. Il dio decise di farlo precipitare in una fossa aperta con uno dei suoi fulmini e fece sì che quel luogo diventasse sacro, con un oracolo. Anfiarao cadde nelle viscere della terra e precipitò direttamente nell'Oltretomba, al cospetto di Minosse.

Ingredienti: Distillato di bacche di ginepro, infusi con alcol di origine agricola di finger lime, pepe verde, fiori e botaniche tipiche calabresi.



AROCHA

SUBLIME GIN POMPELMO ROSA

CALABRIA MAGICA UN OMAGGIO AD AROCHA

Calabria Magica: un omaggio ad Arocha Un'antica leggenda narra che, nei pressi di Tiriolo, dove quasi si uniscono i due mari Ionio e Tirreno, viveva la ninfa Arocha, figlia del Grati e del Targine, appartenente al coro della dea Artemide. Un giorno, un pastore, di nome Petrarò, la intravide mentre si lavava ad una fonte. Perse completamente la testa, l'avvicinò più volte, ma fu sempre allontanato dalla ninfa. Egli prima cadde in un deliquio disperato, rimanendo insonne e senza cibo più giorni e poi, accecato dall'ira per l'ennesimo rifiuto, le usò violenza e scappò. Arocha, umiliata e offesa, si chiuse in un profondo dolore. E pianse, pianse, pianse talmente tanto, senza smettere un attimo, che il dio Sole, impietosito, la mutò in fiume, l'attuale Corace, e si mise sulle tracce del violentatore. Petrarò si nascose per giorni nella selva, ma il dio Sole, con i suoi dardi infuocati, lo portò allo scoperto e lo fece bersaglio di un fitto lancio di pietre fino a seppellirlo vivo.

Ingredienti: Distillato di bacche di ginepro con infusi in alcol di origine agricola di pepe rosa, succo di pompelmo rosa e botaniche raccolte lungo il fiume Corace.