



NEW FROZEN

food service & beverage

CATALOGO DI PRODOTTI SURGELATI

La nostra azienda

La New Frozen è un'azienda di rivendita gelati, surgelati e prodotti freschi che opera in Sicilia dal 2001 con sede a Blancavilla (CT). Vanta una numerosa categoria di prodotti di gamma di altissima qualità, adatti ad ogni tipo di attività: bar, pasticcerie, ristoranti, strutture alberghiere, domicili privati. Nel nostro catalogo troverete un'ampia selezione di prodotti a marchi di alta qualità riconosciuti nel settore frozen foods, che spaziano dal salato al dolce, dal fresco al congelato, e vi permetteranno di rifornire la vostra attività comodamente garantendo ai consumatori finali un'ottima esperienza qualitativa. Ciò che ci distingue è la professionalità con il quale mandiamo avanti la nostra azienda e che adoperiamo nei rapporti con la clientela, garantendo un servizio disponibile ed efficace.





COLAZIONE PRELIEVITATO

Cornetto gianduia

125 g



	FARCITURA	crema di gianduia
	PREPARAZIONE	scongela a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 165 °C per circa 25 minuti
	BOX	40 pz

Cornetto crema

125 g



	FARCITURA	crema bianca
	PREPARAZIONE	scongela a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 165 °C per circa 25 minuti
	BOX	40 pz

Cornetto marmellata

125 g



	FARCITURA	marmellata di albicocche
	PREPARAZIONE	scongela a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 165 °C per circa 25 minuti
	BOX	40 pz

NEW

COLAZIONE PRELIEVATI

Cornetto negretto cacao

110 g



	FARCITURA	crema di nocciole
	PREPARAZIONE	scongela a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 165 °C per circa 25 minuti
	BOX	40 / 50 pz

Cornetto negretto con scaglie

120 g



	FARCITURA	crema di nocciole
	PREPARAZIONE	scongela a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 165 °C per circa 25 minuti
	BOX	40 / 50 pz

Cornetto bicolore pistacchio

110 g



	FARCITURA	crema di pistacchio
	PREPARAZIONE	scongela a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 165 °C per circa 25 minuti
	BOX	40 / 50 pz

Cornetto bicolore Choco Star (con doppia farcitura)

110 g



	FARCITURA	crema al cioccolato bianco e crema di nocciole
	PREPARAZIONE	scongela a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 165 °C per circa 25 minuti
	BOX	40 / 50 pz

COLAZIONE DA LIEVITARE

Cornetto vuoto

70 g



	FARCITURA	
	PREPARAZIONE	scongela a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 165 °C per circa 25 minuti
	BOX	80 pz

Cornetto gianduia

125 g



	FARCITURA	crema gianduia
	PREPARAZIONE	scongela a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 165 °C per circa 25 minuti
	BOX	60 pz

Cornetto crema

125 g



	FARCITURA	crema bianca
	PREPARAZIONE	scongela a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 165 °C per circa 25 minuti
	BOX	60 pz

Cornetto marmellata

125 g



	FARCITURA	marmellata di albicocca
	PREPARAZIONE	scongela a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 180 °C per 20-25 minuti
	BOX	60 pz

NEW
FROZEN
food service & beverage

COLAZIONE PRONTO FORNO

Raviola catanese fritta

150 g



	FARCITURA	ricotta
	PREPARAZIONE	scongelaire a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 165 °C per circa 25 minuti
	BOX	25 pz

Raviola romana al forno

130 g



	FARCITURA	ricotta
	PREPARAZIONE	scongelaire a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 165 °C per circa 25 minuti
	BOX	45 pz

Sfogliatina crema e mela

150 g



	FARCITURA	crema bianca
	PREPARAZIONE	scongelaire a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 165 °C per circa 25 minuti
	BOX	40 pz

Croissant maxi vuoto

75 g



	FARCITURA	
	PREPARAZIONE	scongelaire a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 165 °C per circa 25 minuti
	BOX	50 pz

Croissant glassato vuoto

85 g



	FARCITURA	
	PREPARAZIONE	scongelaire a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 175 °C per circa 20 minuti
		50 pz

Croissant vuoto cereali sesamo

50 g



	FARCITURA	
	PREPARAZIONE	scongelaire a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 175 °C per circa 20 minuti
	BOX	65 pz

Croissant integrale al miele

80 g



	FARCITURA	miele
	PREPARAZIONE	scongelaire a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 125 °C per circa 20 minuti
	BOX	50 pz

Croissant miele e zenzero

80 g



	FARCITURA	miele e zenzero
	PREPARAZIONE	scongelaire a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 175 °C per circa 20 minuti
		50 pz

NEW
FROZEN
food service & beverage

COLAZIONE PRONTO FORNO

Croissant Boscorigo

90 g



	FARCITURA	more, mirtilli, ribes e couliss di fragole
	PREPARAZIONE	Scongelare a temperatura ambiente per 15 / 20 min.
	FORNO	Preriscaldato a 175° C per 20 min.
	BOX	55 pz

Croissant mandorla

75 g



	FARCITURA	crema di mandorle
	PREPARAZIONE	Scongelare a temperatura ambiente per 15 / 20 min.
	FORNO	Preriscaldato a 175° C per 20 min.
	BOX	50 pz

Croissant albicocca

105 g



	FARCITURA	marmellata di albicocca
	PREPARAZIONE	Scongelare a temperatura ambiente per 15 / 20 min.
	FORNO	Preriscaldato a 175° C per 20 min.
	BOX	50 pz

Croissant crema

105 g



	FARCITURA	crema bianca
	PREPARAZIONE	Scongelare a temperatura ambiente per 15 / 20 min.
	FORNO	Preriscaldato a 175° C per 20 min.
		50 pz

Croissant cioccolato glassato

105 g



	FARCITURA	crema al cioccolato
	PREPARAZIONE	Scongelare a temperatura ambiente per 15 / 20 min.
	FORNO	Preriscaldato a 175° C per 20 min.
	BOX	50 pz

COLAZIONE PRONTO FORNO

Croissant vuoto baby al burro

30 g



	FARCITURA	
	PREPARAZIONE	Scongelare a temperatura ambiente per 15 / 20 min.
	FORNO	Preriscaldato a 175° C per 20 min.
	BOX	150 pz

Croissant vuoto baby

25 g



	FARCITURA	
	PREPARAZIONE	Scongelare a temperatura ambiente per 15 / 20 min.
	FORNO	Preriscaldato a 175° C per 20 min.
	BOX	Conf. da 4 kg

Croissant baby Principino (int.)

35 g



	FARCITURA	al miele
	PREPARAZIONE	Scongelare a temperatura ambiente per 15 / 20 min.
	FORNO	Preriscaldato a 175° C per 20 min.
	BOX	Conf. da 3 kg

Croissant baby salato

30 g



	FARCITURA	
	PREPARAZIONE	Scongelare a temperatura ambiente per 15 / 20 min.
	FORNO	Preriscaldato a 175° C per 20 min.
	BOX	Conf. da 4 kg

Croissant salato

85 g



	FARCITURA	
	PREPARAZIONE	Scongelare a temperatura ambiente per 15 / 20 min.
	FORNO	Preriscaldato a 175° C per 20 min.
	BOX	50 pz

NEW
FROZEN
food service & beverage

COLAZIONE PRONTO FORNO

Croissant vegan vuoto

50 g



	FARCITURA	
	PREPARAZIONE	scongela a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 165 °C per circa 25 minuti
	BOX	65 pz

Croissant Vegan Cereali Salato

80 g



	FARCITURA	
	PREPARAZIONE	scongela a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 165 °C per circa 25 minuti
	BOX	40 pz

Croissant vegan carbone

65 g



	FARCITURA	
	PREPARAZIONE	scongela a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 165 °C per circa 25 minuti
	BOX	40 pz

Croissant vegan albicocca

80 g



	FARCITURA	marmellata di albicocche
	PREPARAZIONE	scongela a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 165 °C per circa 25 minuti
	BOX	40 pz

Croissant vegan Choco cream

80 g



	FARCITURA	crema al cioccolato
	PREPARAZIONE	scongela a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 165 °C per circa 25 minuti
	BOX	40 pz

COLAZIONE PRONTO FORNO

Croissant Cacao e Nocciola Gluten free

100 g



	FARCITURA	crema di gianduia
	PREPARAZIONE	scongela a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 180 °C per 20-25 minuti
	BOX	12 pz

Croissant albicocca Gluten free

100 g



	FARCITURA	marmellata di albicocca
	PREPARAZIONE	scongela a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 180 °C per 20-25 minuti
	BOX	12 pz

Croissant grano saraceno e frutti di bosco

100 g



	FARCITURA	marmellata ai frutti di bosco
	PREPARAZIONE	scongela a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 180 °C per 20-25 minuti
	BOX	12 pz

NEW FROZEN
food service & beverage

COLAZIONE PRONTO FORNO

Involentino alla Crema bianca

180 g



	FARCITURA	crema bianca
	PREPARAZIONE	scongela a temperatura ambiente per 5-10 minuti
	FORNO	preriscaldato a 180 °C per circa 25 minuti
	BOX	40 pz

Involentino al Cioccolato

180 g



	FARCITURA	crema al cioccolato
	PREPARAZIONE	scongela a temperatura ambiente per 5-10 minuti
	FORNO	preriscaldato a 180 °C per circa 25 minuti
	BOX	40 pz

Iris alla Crema bianca

180 g



	FARCITURA	crema bianca
	PREPARAZIONE	scongela a temperatura ambiente per 5-10 minuti
	FORNO	preriscaldato a 180 °C per circa 25 minuti
	BOX	20 pz

Iris al Cioccolato

180 g



	FARCITURA	crema al cioccolato
	PREPARAZIONE	scongela a temperatura ambiente per 5-10 minuti
	FORNO	preriscaldato a 180 °C per circa 25 minuti
		20 pz

Iris Mignon assortiti

70 g



	FARCITURA	crema bianca / crema al cioccolato
	PREPARAZIONE	scongela a temperatura ambiente per 5-10 minuti
	FORNO	preriscaldato a 180 °C per circa 25 minuti
	BOX	40 pz

COLAZIONE PRONTO FORNO

Pan degli dei

90 g



	FARCITURA	cioccolato e crema bianca
	PREPARAZIONE	scongela a temperatura ambiente per 5-10 minuti
	FORNO	preriscaldato a 175 °C per circa 20 minuti
	BOX	50 pz

Panzerotto alla Crema

170 g



	FARCITURA	crema bianca
	PREPARAZIONE	scongela a temperatura ambiente per 5-10 minuti
	FORNO	preriscaldato a 180 °C per circa 25 minuti
	BOX	25 pz

Panzerotto al Cioccolato

170 g



	FARCITURA	crema al cioccolato
	PREPARAZIONE	scongela a temperatura ambiente per 5-10 minuti
	FORNO	preriscaldato a 180 °C per circa 25 minuti
	BOX	25 pz

Panzerotto alla Ricotta

170 g



	FARCITURA	ricotta
	PREPARAZIONE	scongela a temperatura ambiente per 5-10 minuti
	FORNO	preriscaldato a 180 °C per circa 25 minuti
	BOX	25 pz

Panzerotti Mignon assortiti

2,5 kg



	FARCITURA	crema bianca / cioccolato / ricotta
	PREPARAZIONE	scongela a temperatura ambiente per 5-10 minuti
	FORNO	preriscaldato a 180 °C per circa 25 minuti
	BOX	Conf. da 2,5 kg

NEW FROZEN
food service & beverage

COLAZIONE PRONTO FORNO

Conchiglia vuota 70 g



	FARCITURA	
	PREPARAZIONE	scongelare a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 165 °C per circa 25 minuti
	BOX	70 pz

Conchiglia Ciocream 90 g



	FARCITURA	crema di nocciole e cacao
	PREPARAZIONE	scongelare a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 165 °C per circa 25 minuti
	BOX	60 pz

Conchiglia Latte e panna 90 g



	FARCITURA	crema
	PREPARAZIONE	scongelare a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 165 °C per circa 25 minuti
	BOX	60 pz

Conchiglia Biscuit e crema 90 g



	FARCITURA	crema al biscotto
	PREPARAZIONE	scongelare a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 165 °C per circa 25 minuti
	BOX	60 pz

Krapfen vuoto 50 g



	FARCITURA	
	PREPARAZIONE	scongelare a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 165 °C per circa 25 minuti
	BOX	48 pz

COLAZIONE PRONTO FORNO

Krapfen albicocca 50 g



	FARCITURA	marmellata di albicocche
	PREPARAZIONE	scongelare a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 165 °C per circa 25 minuti
	BOX	48 pz

Krapfen Ciocream 50 g



	FARCITURA	crema di nocciole e cacao
	PREPARAZIONE	scongelare a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 165 °C per circa 25 minuti
	BOX	48 pz

Krapfen crema 50 g



	FARCITURA	crema bianca
	PREPARAZIONE	scongelare a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 165 °C per circa 25 minuti
	BOX	48 pz

Krapfen pistacchio 50 g



	FARCITURA	crema al pistacchio
	PREPARAZIONE	scongelare a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 165 °C per circa 25 minuti
	BOX	48 pz

Graffa 90 g



	FARCITURA	
	PREPARAZIONE	scongelare a temperatura ambiente per 15-20 minuti
	FORNO	preriscaldato a 165 °C per circa 25 minuti
	BOX	28 pz

NEW FROZEN
food service & beverage

COLAZIONE PRONTO FORNO

Macallé fritto vuoto

90 g



	FARCITURA	
	PREPARAZIONE	scongelare a temperatura ambiente per 25-30 minuti
	FORNO	Precotto
	BOX	30 pz

Ciambella maxi vuota

95 g



	FARCITURA	
	PREPARAZIONE	scongelare a temperatura ambiente per 25-30 minuti
	FORNO	Precotto
	BOX	30 pz

Ciambella Crema

95 g



	FARCITURA	crema bianca
	PREPARAZIONE	scongelare a temperatura ambiente per 25-30 minuti
	FORNO	Precotto
	BOX	30 pz

Ciambella Crema nocciola e Cacao

95 g



	FARCITURA	crema di nocciole e cacao
	PREPARAZIONE	scongelare a temperatura ambiente per 25-30 minuti
	FORNO	Precotto
	BOX	30 pz

Ciambella Donut Latte e panna

70 g



	FARCITURA	crema
	PREPARAZIONE	scongelare a temperatura ambiente per 25-30 minuti
	FORNO	Precotto
	BOX	36 pz

COLAZIONE PRONTO FORNO

Ciambella Donut Crema Cacao

70 g



	FARCITURA	crema al cacao
	PREPARAZIONE	scongelare a temperatura ambiente per 25-30 minuti
	FORNO	Precotto
	BOX	36 pz

Treccina crema

130 g



	FARCITURA	crema bianca
	PREPARAZIONE	scongelare a temperatura ambiente per 25-30 minuti
	FORNO	Preriscaldato a 180° C per 25 min. circa
	BOX	40 pz

Treccina marmellata

130 g



	FARCITURA	marmellata
	PREPARAZIONE	scongelare a temperatura ambiente per 25-30 minuti
	FORNO	Preriscaldato a 180° C per 25 min. circa
	BOX	40 pz

Treccina pistacchio

130 g



	FARCITURA	crema al pistacchio
	PREPARAZIONE	scongelare a temperatura ambiente per 25-30 minuti
	FORNO	Preriscaldato a 180° C per 25 min. circa
	BOX	40 pz

Treccina cioccolato

130 g



	FARCITURA	crema al cioccolato
	PREPARAZIONE	scongelare a temperatura ambiente per 25-30 minuti
	FORNO	Preriscaldato a 180° C per 25 min. circa
	BOX	40 pz

NEW
FROZEN
food service & beverage

COLAZIONE PRONTO FORNO

Treccina noci pecan

95 g



	FARCITURA	noci pecan
	PREPARAZIONE	scongellare a temperatura ambiente per 25-30 minuti
	FORNO	Preriscaldato a 180° C per 25 min. circa
	BOX	48 pz

Strudelino mele

70 g



	FARCITURA	crema bianca e mele
	PREPARAZIONE	scongellare a temperatura ambiente per 25-30 minuti
	FORNO	Preriscaldato a 180° C per 25 min. circa
	BOX	90 pz

Giruvetta crema

100 g



	FARCITURA	crema bianca
	PREPARAZIONE	scongellare a temperatura ambiente per 25-30 minuti
	FORNO	Preriscaldato a 180° C per 25 min. circa
	BOX	50 pz

Muffin cacao e cioccolato

85 g



	FARCITURA	crema al cacao e cioccolato
	PREPARAZIONE	scongellare a temperatura ambiente per 25-30 minuti
	FORNO	Precotto
	BOX	20 pz

Mini Muffin cacao

30 g



	FARCITURA	crema al cacao
	PREPARAZIONE	scongellare a temperatura ambiente per 25-30 minuti
	FORNO	Precotto
	BOX	70 pz

NEW FROZEN
food service & beverage





CRUDI

Arancino al Ragù

220 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere per 6/7 minuti
	BOX	30 pz

Arancino al Burro e Prosciutto

220 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere per 6/7 minuti
	BOX	30 pz

Arancino agli Spinaci

220 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere per 6/7 minuti
	BOX	30 pz

Arancino alla Norma

220 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere per 6/7 minuti
	BOX	30 pz

Arancino ai Funghi

220 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere per 6/7 minuti
	BOX	30 pz

COTTI

Arancino al Ragù

220 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere
	BOX	per circa 2/3 minuti

Arancino al Burro e Prosciutto

220 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere
	BOX	30 pz

Arancino agli Spinaci

220 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere
	BOX	30 pz

Arancino alla Norma

220 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere
	BOX	30 pz

Arancino ai Funghi

220 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere
	BOX	30 pz

Arancino al Pistacchio

220 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere
	BOX	per circa 2/3 minuti

Arancino Broccoli e Salsiccia

220 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere
	BOX	30 pz

Arancino Zucca e Speck

210 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere
	BOX	30 pz

Arancino Gorgonzola e Noci

175 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere
	BOX	30 pz

Arancino Gamberetti, Zucchine e Mentuccia

175 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere
	BOX	30 pz

NEW FROZEN
food service & beverage

COTTI

COTTI

Arancino al Ragù (senza piselli)

220 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere
	BOX	30 pz

Arancino spaghetti Norma

220 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere
	BOX	30 pz

Arancino spaghetti Matriciana

220 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere
	BOX	30 pz

Arancino spaghetti Carbonara

220 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere
	BOX	30 pz

NEW
FROZEN
food service & beverage

COTTI

Arancino al Salmone

220 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere
	BOX	30 pz

Arancino Pescespada e Melanzane

220 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere
	BOX	30 pz

COTTI

Bomba al Prosciutto e Formaggio

165 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FORNO	180° per circa 30 minuti
	BOX	25 pz

Cartocciata alle Melanzane

165 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FORNO	180° per circa 30 minuti
	BOX	25 pz

Cartocciata agli Spinaci

165 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FORNO	180° per circa 30 minuti
	BOX	25 pz

Cartocciata al Pistacchio

165 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FORNO	180° per circa 30 minuti
	BOX	25 pz

Cartocciata Prosciutto e Formaggio

165 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FORNO	180° per circa 30 minuti
	BOX	25 pz

COTTI

Cartocciata ai Funghi

165 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FORNO	180° per circa 30 minuti
	BOX	25 pz

Cartocciata ai Wurstel

175 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FORNO	180° per circa 30 minuti
	BOX	25 pz

Bolognese

200 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FORNO	180° per circa 30 minuti
	BOX	25 pz

Paté di spinaci

175 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FORNO	180° per circa 30 minuti
	BOX	25 pz

Cipollina agli spinaci

175 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FORNO	180° per circa 30 minuti
	BOX	25 pz

NEW FROZEN
food service & beverage

CRUDI & COTTI

Cipollina (cruda - da lievitare)

220 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FORNO	180° per circa 30 minuti
	BOX	35 pz

Cipollina (cotta)

200 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FORNO	180° per circa 30 minuti
	BOX	25 pz

Cartocciata mista

165 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FORNO	180° per circa 30 minuti
	BOX	25 pz

COTTI

Crispelle alle acciughe

1 kg



	PREPARAZIONE	Scongelare 3 ore prima dell'utilizzo
	FORNO	Prefritto
	BOX	

Crispelle alla ricotta

1 kg



	PREPARAZIONE	Scongelare 3 ore prima dell'utilizzo
	FORNO	Prefritto
	BOX	

Crispelle al riso

1 kg



	PREPARAZIONE	Scongelare 3 ore prima dell'utilizzo
	FORNO	Prefritto
	BOX	

NEW FROZEN
food service & beverage

CRUDI & COTTI

Pizzette mignon (cruda - da lievitare)

45 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FORNO	Preriscaldato a 220° per circa 15 minuti
	BOX	3 kg

Arancini mignon (cotti)



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere per 2/3 minuti
	BOX	6 - 7 kg

Arancini mignon misti (cotti)



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere per 2/3 minuti
	BOX	6 - 7 kg

Panzerotti pizzaiola (cotti)

40 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere per 4/5 minuti
	BOX	2 buste da 1 kg

CRUDI & COTTI

Siciliana Pomodoro e Mozzarella

160 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	(CRUDA) Olio ben caldo e friggere per 10 min. ca. (COTTA) Olio ben caldo e friggere per circa 2/3 min.
	BOX	25 pz

Siciliana Prosciutto e Formaggio

160 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FORNO	(CRUDA) Olio ben caldo e friggere per 10 min. ca. (COTTA) Olio ben caldo e friggere per circa 2/3 min.
	BOX	25 pz

Siciliana Tuma e Acciughe

170 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	(CRUDA) Olio ben caldo e friggere per 10 min. ca. (COTTA) Olio ben caldo e friggere per circa 2/3 min.
	BOX	25 pz

Diavola

170 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	(CRUDA) Olio ben caldo e friggere per 10 min. ca. (COTTA) Olio ben caldo e friggere per circa 2/3 min.
	BOX	25 pz

Pizzetta Pomodoro, Formaggio e Olive

130 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FORNO	(CRUDA) Preriscaldato a circa 220° per circa 25 min. (COTTA) Preriscaldato a circa 220° per circa 10 min.
	BOX	20 pz

NEW FROZEN
food service & beverage

CRUDI & COTTI

Cipollina Prosciutto e Formaggio

220 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FORNO	200/220°C 20-25'
	BOX	25 pz

Patè Prosciutto e Formaggio

180 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FORNO	200/220°C 20-25'
	BOX	20 pz

Sfoglia al Ragù

165 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FORNO	200/220°C 20-25'
	BOX	25 pz

Calzone Prosciutto e Formaggio

190 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FORNO	200/220°C 20-25'
	BOX	25 pz

Cartocciata Wurstel e Formaggio

190 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FORNO	200/220°C 20-25'
	BOX	25 pz

Arancino al Ragù

210 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere per circa 6/7 minuti
	BOX	30 pz

Arancino Prosciutto e Mozzarella

210 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere per circa 6/7 minuti
	BOX	30 pz

Arancino al Pistacchio

210 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere per circa 6/7 minuti
	BOX	25 pz

Arancino agli Spinaci

210 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere per circa 6/7 minuti
	BOX	25 pz

Arancino alla Norma

210 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere per circa 6/7 minuti
	BOX	25 pz

NEW FROZEN
food service & beverage

CRUDI

CRUDI

Arancino ai Funghi

210 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere per circa 6/7 minuti
	BOX	25 pz

Arancino alla Nduja

210 g



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere per circa 6/7 minuti
	BOX	20 pz

Arancino Carciofi e Salsiccia

210 g SPECIALITÀ



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere per circa 6/7 minuti
	BOX	25 pz

Arancino Pollo e Curry

210 g SPECIALITÀ



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere per circa 6/7 minuti
	BOX	25 pz

Arancino Vino rosso e Salsiccia

210 g SPECIALITÀ



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere per circa 6/7 minuti
	BOX	35 pz

CRUDI

Arancino ai Quattro Formaggi

210 g SPECIALITÀ



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere per circa 6/7 minuti
	BOX	30 pz

Arancino al Pesce Spada

210 g SPECIALITÀ



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere per circa 6/7 minuti
	BOX	30 pz

Arancino al Salmone

210 g SPECIALITÀ



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere per circa 6/7 minuti
	BOX	30 pz

Arancino al Nero di Seppia

210 g SPECIALITÀ



	PREPARAZIONE	Scongelare circa 5 ore prima dell'utilizzo
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo e friggere per circa 6/7 minuti
	BOX	30 pz

NEW FROZEN
food service & beverage



Piselli fini
10 kg

BOX

10 x 1 kg / 4 x 2,5 kg



Piselli finissimi
10 kg

BOX

10 x 1 kg / 4 x 2,5 kg



Spinaci a cubetti
1/2,5 kg

BOX

10 x 1 kg / 4 x 2,5 kg



Cipolla a fette
2,5 kg

BOX

10 x 1 kg / 4 x 2,5 kg



Cipolla in cubetti
2,5 kg

BOX

10 x 1 kg / 4 x 2,5 kg



VEGETALI

Misto per soffritto

10 kg

BOX

10 x 1 kg / 4 x 2,5 kg



Carotine baby

10 kg

BOX

4 x 2,5 kg



Carote a rondelle

10 kg

BOX

4 x 2,5 kg



Fagiolino

10 kg

BOX

10 x 1 kg



Friarielli

10 kg

BOX

10 x 1 kg



NEW
FROZEN
food service & beverage

VEGETALI

Bieta erbetta

10 kg

BOX

10 x 1 kg



Broccoli

10 kg

BOX

4 x 2,5 kg



Broccoli rosetta

10 kg

BOX

4 x 2,5 kg



Cavolfiori

10 kg

BOX

4 x 2,5 kg

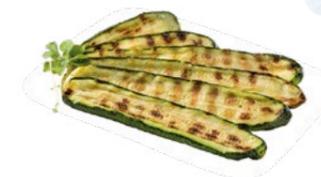


Zucchine grigliate

6 kg

BOX

6 x 1 kg



VEGETALI

Minestrone
10 kg

BOX

10 x 1 kg / 4 x 2,5 kg



Melanzane grigliate
6 kg

BOX

6 x 1 kg



Peperoni grigliati
6 kg

BOX

6 x 1 kg



Tris di verdure grigliate
6 kg

BOX

6 x 1 kg



Tris di verdure pastellate
6 kg

BOX

6 x 1 kg



Fior di zucca pastellati
6 kg

BOX

6 x 1 kg



Funghi Champignon
10 kg

BOX

10 x 1 kg



Funghi porcini cubo
10 kg

BOX

10 x 1 kg



Funghi porcini interi
10 kg

BOX

10 x 1 kg



Misto funghi con porcini
10 kg

BOX

10 x 1 kg



NEW
FROZEN
food service & beverage

VEGETALI

VEGETALI

Melanzane pretagliate a cubetti

6 kg

BOX

6 x 1 kg



Carciofi a picchi

6 kg

BOX

6 x 1 kg



Cuore di carciofi

6 kg

BOX

6 x 1 kg



Fondi di carciofi

6 kg

BOX

6 x 1 kg



Asparagi

10 kg

BOX

10 x 1 kg



NEW
FROZEN
food service & beverage

VEGETALI

Insalata russa

10 kg

BOX

4 x 2,5 kg





APPETIZERS

Pommes Frites 11 mm

12,5 kg



	FORNO	200° per circa 20 minuti
	FRIGGITRICE	2,5 min / 3 min
	BOX	5 x 2,5 kg

Steakhouse

12,5 kg



	FORNO	200° per circa 20 minuti
	FRIGGITRICE	2,5 min / 3 min
	BOX	5 x 2,5 kg

Julienne 7 mm

12,5 kg



	FORNO	200° per circa 20 minuti
	FRIGGITRICE	2,5 min / 3 min
	BOX	5 x 2,5 kg

Crinkle (Zig Zag)

12,5 kg



	FORNO	200° per circa 20 minuti
	FRIGGITRICE	175° - 3 min / 3,5 min
	BOX	5 x 2,5 kg

Jacket Wedges (spicchi con buccia)

10 kg



	FORNO	200° per circa 20 minuti
	FRIGGITRICE	175° - 3 min / 3,5 min
	BOX	4 x 2,5 kg

NEW

APPETIZERS

Spicy Jacket Wedges (Spicchi speziati)

10 kg



	FORNO	220° per circa 15 / 20 minuti
	FRIGGITRICE	175° - 3 min / 3,5 min
	BOX	4 x 2,5 kg

Pom à Part Oven (Spicchi forno)

10 kg



	FORNO	220° per circa 15 / 20 minuti
	FRIGGITRICE	175° - 3 min
	BOX	4 x 2,5 kg

Pom'Sautees (Fettine di patate)

10 kg



	FORNO	220° per circa 15 / 20 minuti
	FRIGGITRICE	175° - 3 / 4 min
	BOX	4 x 2,5 kg

Croquettes Long

10 kg



	FORNO	180° per circa 15 / 20 minuti
	FRIGGITRICE	175° - 3 / 4 min
	BOX	4 x 2,5 kg

Pom'Noisettes

220 g



	FORNO	220° per circa 15 minuti
	FRIGGITRICE	Olio ben caldo per 10 min. ca.
	BOX	4 x 2,5 kg

APPETIZERS

Veggie Burger (Hamburger Vegetale)

220 g



	FORNO	220° per circa 20/25 minuti
	FRIGGITRICE	175° per circa 5/6 minuti
	BOX	30 pz

Gratin Mushroom (Funghi)

220 g



	FORNO	220° per circa 20/25 minuti
	BOX	30 pz

Gratin Cheese (Formaggio)

220 g



	FORNO	220° per circa 20/25 minuti
	BOX	30 pz

Gratin Italian (Mozzarella e Pomodoro)

220 g



	FORNO	220° per circa 20/25 minuti
	BOX	30 pz

Gratin Broccoli (Broccoli)

220 g



	FORNO	220° per circa 20/25 minuti
	BOX	30 pz

NEW FROZEN
food service & beverage

APPETIZERS

Mini Gratin (Asparagus & Parmesan)

220 g



	FORNO	220° per circa 20/25 minuti
	BOX	30 pz

Sweet Fries Potatoes (patatine coated dolci rosse)

220 g



	FRIGGITRICE	175° per circa 3/4 minuti
	BOX	30 pz

Chili Cheddar Cheese Nuggets (Pepite pastellate cheddar e jalapeño)

220 g



	FRIGGITRICE	175° per circa 3/4 minuti
	BOX	30 pz

Mozzarella Fingers (Bastoncini di Mozzarella)

220 g



	FRIGGITRICE	3 / 4 min (175° C)
	FORNO	7 / 8 min (200° C)
	BOX	4 x 2,5 kg

Onion Rings (anelli di cipolla ricostituiti)

220 g



	FRIGGITRICE	2 min (175° C)
	FORNO	15 min (200° C)
	BOX	4 x 2,5 kg

APPETIZERS

Patatine fritte - Con buccia 9/9 - 11/11
Stealth Fries

10 kg



	FRIGGITRICE	3 / 4 min (175° C)
	FORNO	15 / 20 min (200° C)
	BOX	4 x 2,5 kg

Steakhouse - Le casalinghe 9/18
Stealth Fries

10 kg



	FRIGGITRICE	3 / 4 min (175° C)
	FORNO	15 / 20 min (200° C)
	BOX	4 x 2,5 kg

Extra Fine 5/5
Private Reserve

10 kg



	FRIGGITRICE	3 / 4 min (175° C)
	FORNO	15 / 20 min (200° C)
	BOX	4 x 2,5 kg

Steakhouse - Le casalinghe 9/18
Freeze Chilled

10 kg



	FRIGGITRICE	3 / 4 min (175° C)
	FORNO	15 / 20 min (200° C)
	BOX	4 x 2,5 kg

Patatine fritte - Da forno 11/11
Regular Fries

10 kg



	FRIGGITRICE	3 / 4 min (175° C)
	FORNO	15 / 20 min (200° C)
	BOX	4 x 2,5 kg

NEW FROZEN
food service & beverage

APPETIZERS

Spicchi di patate
Wedges

10 kg



	FRIGGITRICE	3 / 4 min (175° C)
	FORNO	20 / 25 min (220° C)
	BOX	4 x 2,5 kg

Spicchi di patate - Con buccia
Wedges

10 kg



	FRIGGITRICE	3 / 4 min (175° C)
	FORNO	20 / 25 min (220° C)
	BOX	4 x 2,5 kg

Spicchi tradizionali
Wedges

10 kg



	FRIGGITRICE	5 / 6 min (175° C)
	FORNO	20 / 25 min (200° C)
	BOX	4 x 2,5 kg

Criss Cuts

10 kg



	FRIGGITRICE	2 / 3 min (175° C)
	FORNO	15 / 20 min (200° C)
	BOX	4 x 2,5 kg

Spicchi aromatizzati - Con buccia
Wedges

10 kg



	FRIGGITRICE	3 / 4 min (175° C)
	FORNO	15 / 20 min (200° C)
	BOX	4 x 2,5 kg

NEW
FROZEN
food service & beverage

APPETIZERS

Crocchette di patate
Patate classiche

10 kg



	FRIGGITRICE	3 / 4 min (175° C)
	FORNO	15/20 minuti (180°C)
	BOX	4 x 2,5 kg



APPETIZERS

Patate Duchesse
Patate classiche

10 kg



	FRIGGITRICE	3 / 4 min (175° C)
	FORNO	15 / 20 min (200° C)
	BOX	10 x 1kg

Gratin Dauphinois
Gratin

125 g



	FORNO	20 / 25 min (200° C)
	BOX	30 pz

Gratini™ Dauphinois
Gratin

62 g



	FORNO	15 / 20 min (200° C)
	BOX	30 pz

Gratini™ Spinach a la Creme
Gratin

62 g



	FORNO	15 / 20 min (200° C)
	BOX	30 pz

Gratini™ Quattro Formaggi
Gratin

62 g



	FORNO	15 / 20 min (200° C)
	BOX	30 pz

APPETIZERS

Mozzarella Sticks
Formaggio

6 kg



	FRIGGITRICE	2 min (175° C)
	FORNO	15 / 20 min (200° C)
	BOX	6 x 1 kg

Bocconcini di Camembert
Formaggio

6 kg



	FRIGGITRICE	2:30 min (175° C)
	FORNO	12 / 15 min (200° C)
	BOX	6 x 1 kg

Nuggets di formaggio piccante
Formaggio

6 kg



	FRIGGITRICE	3 / 4 min (175° C)
	FORNO	15 / 20 min (200° C)
	BOX	6 x 1 kg

Jalapeno ripieni al Cheddar
Formaggio

6 kg



	FRIGGITRICE	3:30 / 4 min (175° C)
	FORNO	15 / 20 min (200° C)
	BOX	6 x 1 kg

Anelli di cipolla pastellati
Verdure

6 kg



	FRIGGITRICE	3 / 4 min (175° C)
	FORNO	15 / 20 min (200° C)
	BOX	6 x 1 kg

NEW FROZEN
food service & beverage

APPETIZERS

Bastoncini Ast.

280 g



	FRIGGITRICE	12 min (210° C)
	FORNO	5 min (175° C)
	BOX	9 pz

Birbe di pollo Ast.

300 g



	FRIGGITRICE	3 min
	FORNO	10 min (200° C)
	BOX	9 pz

Birbe di pollo

3 kg



	FRIGGITRICE	3 min
	FORNO	10 min (200° C)
	BOX	30 pz

Birbe Rings

270 g



	FRIGGITRICE	3 min
	FORNO	10 min (225° C)
	BOX	30 pz

Biricchini di pollo

2,5 kg



	FRIGGITRICE	3 min
	FORNO	10 min (200° C)
	BOX	30 pz

APPETIZERS

Bufwings

2,5 kg



	FRIGGITRICE	3 min
	FORNO	12 min (200° C)
	BOX	30 pz

Chicky Sticks

2,5 kg



	FRIGGITRICE	3 / 4 min (180° C)
	FORNO	15 min (200° C)
	BOX	30 pz

Cordon Bleu

750 g / 1 kg



	FRIGGITRICE	5 min
	FORNO	10 min (200° C)
	BOX	30 pz x 750g / 3 pz x 1kg

Cotoletta di pollo

700 g



	FRIGGITRICE	5 min
	FORNO	10 min (200° C)
	BOX	4 pz

Cotoletta di pollo

1 kg



	FRIGGITRICE	5 min
	FORNO	10 min (200° C)
	BOX	3 pz


 NEW FROZEN
 food service & beverage

APPETIZERS

Gran Burger Ast.

280 g



	FRIGGITRICE	5 min
	FORNO	15 min (220° C)
	BOX	3 pz

Hamburger bovino

180 g



	PADELLA	10 min ca.
	BOX	30 pz

Kebab pollo/tacchino

5 kg



	PADELLA	3 min ca.
	BOX	30 pz

Mucho Gusto

2,5 kg



	FRIGGITRICE	5 min
	FORNO	10 min (220° C)
	BOX	3 pz

Tagliata di pollo

2,8 kg



	PADELLA	3 min ca.
	BOX	30 pz

APPETIZERS

Nuggets

2,5 kg



	FRIGGITRICE	3 / 4 min (180° C)
	FORNO	15 min (200° C)
	BOX	30 pz

Kebab a fette - Prima Qualità

6 kg



	CARNI	Pollo e Tacchino
	BOX	6 x 1 kg

Kebab intero

15 kg / 30 kg



	CARNI	Pollo e Tacchino
	BOX	1

Tortillas - 25 cm



	BOX	6 x 18 pz
--	-----	-----------

Tortillas - 30 cm



	BOX	6 x 18 pz
--	-----	-----------

NEW FROZEN
food service & beverage

APPETIZERS

Mozzarella sticks
220 g



	FRIGGITRICE	2 min (175° C)
	FORNO	15 / 20 min (200° C)
	BOX	30 pz

Sweet chili cheese bites
220 g



	FRIGGITRICE	2:30 min (175° C)
	FORNO	12 / 15 min (200° C)
	BOX	30 pz

Gouda cheese bites
220 g



	FRIGGITRICE	2:30 min (175° C)
	FORNO	12 / 15 min (200° C)
	BOX	30 pz

Veggie chicken bites
220 g



	FRIGGITRICE	2:30 min (175° C)
	FORNO	12 / 15 min (200° C)
	BOX	30 pz

Chili cheese bites
220 g



	FRIGGITRICE	2:30 min (175° C)
	FORNO	12 / 15 min (200° C)
	BOX	30 pz

NEW
FROZEN
food service & beverage

APPETIZERS

Old Amsterdam bites
220 g



	FRIGGITRICE	2:30 min (175° C)
	FORNO	12 / 15 min (200° C)
	BOX	30 pz

Gouda cheese bites
220 g



	FRIGGITRICE	2:30 min (175° C)
	FORNO	12 / 15 min (200° C)
	BOX	30 pz

Veggie chicken bites
220 g



	FRIGGITRICE	2:30 min (175° C)
	FORNO	12 / 15 min (200° C)
	BOX	30 pz

Chili cheese bites
220 g



	FRIGGITRICE	2:30 min (175° C)
	FORNO	12 / 15 min (200° C)
	BOX	30 pz

APPETIZERS

Ketchup	BOX	850 g / 5 kg
---------	-----	--------------



Maionese	BOX	850 g / 5 kg
----------	-----	--------------



Salsa Barbecue	BOX	850 g / 5 kg
----------------	-----	--------------





 food service & beverage





Pesce spada fette

BOX

8 kg / 10 kg



Pesce spada fette "carpaccio"

BOX

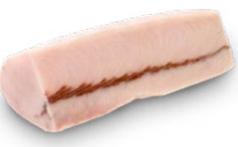
8 kg / 10 kg



Pesce spada filone

BOX

8 kg / 10 kg



Salmone - tranci

BOX

6 kg x 1 pz



Salmone affumicato
Preaffettato

BOX

1,2 kg x 10 pz



PESCE

Filetto di merluzzo

BOX

1 x 10 kg



Filetto di merluzzo (Decap. IQF)

BOX

1 x 10 kg



Filetto merluzzo "cuore" (IQF)

BOX

1 x 5 kg



Filetto di Baccalà

BOX

1 x 10 kg



Filetti orata (IQF 80/120)

BOX

1 x 5 kg



NEW
FROZEN
food service & beverage

PESCE

Filetto di branzino (IQF 80/120)

BOX

1 x 5 kg



Filetti alici deliscate

BOX

1 x 6 kg



Calamari puliti interi (IQF)

BOX

1 x 10 kg



Calamari sporchi (18/22 IQF)

BOX

1 kg



Polpo Marocco - T7 / T6

BOX

12 x 1 kg



PESCE

Seppia pulita (IQF 200/400)

BOX

10 x 1 kg



Moscardini 20/40

BOX

6 x 1 kg



Cozze intere (S.V. 40/60)

BOX

10 x 1 kg



Cozze (1/2 guscio 40/60)

BOX

10 x 1 kg



Cozze cilene sgusciate (IQF)

BOX

10 x 1 kg



NEW
FROZEN
food service & beverage

PESCE

Vongole (Pac. con guscio marr. 80/120)

BOX

10 x 1 kg



Vongole polpa (Pacif. 100/UP)

BOX

10 x 1 kg



Gamberi argentini L1

BOX

6 x 2 kg



Gamberi argentini L2

BOX

6 x 2 kg



Gamberetti (sgusc. 50/70)

BOX

10 x 1 kg



PESCE

Misto scoglio

BOX

6 x 1 kg



Insalata di mare

BOX

6 x 1 kg



Code di gambero panato

BOX

500 g x 10 pz



Crunchy fish panati

BOX

1 kg



Croccolone pizzaiola

BOX

1 kg



NEW
FROZEN
food service & beverage

PESCE

Croccolone spinaci

BOX



Anelli di totano alla romana

BOX

1 kg x 5 pz



Bastoncini di merluzzo panati

BOX

300 g x 10 pz / 500 g x 10 pz



Filettone di merluzzo panato

BOX

5 kg



SUCCHI E FRUTTA

Succo di limone

BOX

12 kg x 1 pz



Succo di mandarino

BOX

12 kg x 1 pz



Succo d'arancia

BOX

12 kg x 1 pz



SUCCHI E FRUTTA

Gelsi neri - secchiello

BOX

2 kg / 3 kg



Gelsi neri congelati

BOX

1 kg



Fragoline di bosco

BOX

1 kg



Fragole congelate

BOX

1 kg



Fragole congelate

BOX

450 g / 1 kg



NEW
FROZEN
food service & beverage

SUCCHI E FRUTTA

Misto frutti di bosco

BOX

450 g / 1 kg



Lamponi

BOX

450 g / 1 kg



Mirtilli congelati

BOX

450 g / 1 kg



Uva sultanina

BOX

1 kg



Ghiaccio alimentare

BOX

2 kg x 6 pz / 2 kg x 7 pz





DOLCI - MONOPORZIONI

Tartufo bianco

90 g



CONSUMO	Non scongelare. Estrarre dal congelatore e consumare dopo alcuni minuti.
BOX	16 pz

Tartufo nero

90 g



CONSUMO	Non scongelare. Estrarre dal congelatore e consumare dopo alcuni minuti.
BOX	16 pz

Tartufo al pistacchio

100 g



CONSUMO	Non scongelare. Estrarre dal congelatore e consumare dopo alcuni minuti.
BOX	16 pz

Cuore caldo al pistacchio tostato

100 g / 135 g



 FORNO	Preriscaldato a 180° per 13 minuti
BOX	12 pz

Cuore caldo al cioccolato

100 g / 135 g



 FORNO	Preriscaldato a 180° per 13 minuti
BOX	12 pz

DOLCI - MONOPORZIONI

Ricotta pistacchio e Cioccolato

105 g



CONSUMO	Attendere qualche minuto prima di servirla. Temperatura di servizio +4° C
BOX	9 pz

Mousse Pistacchio e Cioccolato

120 g



CONSUMO	Attendere qualche minuto prima di servirla. Temperatura di servizio +4° C
BOX	9 pz

Mousse Cocco e Cioccolato

130 g



CONSUMO	Attendere qualche minuto prima di servirla. Temperatura di servizio +4° C
BOX	9 pz

Mousse Mandorle e Caffè

140 g



CONSUMO	Attendere qualche minuto prima di servirla. Temperatura di servizio +4° C
BOX	9 pz

Mousse Frutti Rossi e Cioccolato

135 g



CONSUMO	Attendere qualche minuto prima di servirla. Temperatura di servizio +4° C
BOX	9 pz

DOLCI - MONOPORZIONI

Mousse Cioccolato e Nocciola

130 g



CONSUMO	Attendere qualche minuto prima di servirla. Temperatura di servizio +4° C
BOX	9 pz

Mousse Cioccolato e Caramello Salato

135 g



CONSUMO	Attendere qualche minuto prima di servirla. Temperatura di servizio +4° C
BOX	12 pz

Tiramisù

105 g



CONSUMO	Attendere qualche minuto prima di servirla. Temperatura di servizio +4° C
BOX	9 pz

Cassata siciliana

115 g



CONSUMO	Attendere qualche minuto prima di servirla. Temperatura di servizio +4° C
BOX	9 pz

Brontella (Mono porz.)

135 g



CONSUMO	Attendere qualche minuto prima di servirla. Temperatura di servizio +4° C
BOX	16 pz

NEW
FROZEN
food service & beverage

DOLCI

Torta sette veli Pistacchio past.

1,3 kg



CONSUMO	Attendere qualche minuti prima di servirla. Temperatura di servizio +4° C
BOX	30 pz

Torta ai Frutti di bosco

1,4 kg



CONSUMO	Attendere qualche minuti prima di servirla. Temperatura di servizio +4° C
BOX	

Torta Pera e Cioccolato

1,4 kg



CONSUMO	Attendere qualche minuti prima di servirla. Temperatura di servizio +4° C
BOX	

Torta Cheesecake e fragoline

1,4 kg



CONSUMO	Attendere qualche minuti prima di servirla. Temperatura di servizio +4° C
BOX	

Salame di cioccolato

1 kg



CONSUMO	Scongelamento per 1 ora circa
BOX	3 pz

NEW FROZEN
food service & beverage

DOLCI

Profiteroles Bianco

1,4 kg



BOX	
-----	--

Profiteroles Cioccolato

1,4 kg



BOX	
-----	--

Cassata siciliana

1,4 kg



BOX	
-----	--

DOLCI

Pan di Spagna cotto

4,5 kg



CONSUMO	Scongelare circa 8 ore prima dell'utilizzo
BOX	1,5 kg x 3 pz

Roullè Pan di Spagna

4,8 kg



CONSUMO	Scongelare circa 8 ore prima dell'utilizzo
BOX	400 g x 12 pz

Pasta sfoglia quadri

1,5 kg



CONSUMO	Scongelare circa 30 minuti prima dell'utilizzo
BOX	90 pz (15x15 cm)

Pasta sfoglia laminata

10 kg



CONSUMO	Scongelare circa 30 minuti prima dell'utilizzo
BOX	1 kg x 10 pz

Aragoste mignon

10 kg



CONSUMO	Non scongelare. In forno preriscaldato a 180 ° C per 15/20 minuti
BOX	

NEW FROZEN
food service & beverage

DOLCI - CREME

Ricotta zuccherata

3,5 kg / 6 kg



CONSUMO	Scongelare a temperatura frigo (0/+4° C)
BOX	1 secchiello

Sac à Poche - Ricotta

1 kg



BOX	
-----	--

Sac à Poche - Crema

1 kg



BOX	
-----	--

Sac à Poche - Crema e Cioccolato

1 kg



BOX	
-----	--



**NEW
FROZEN**
food service & beverage