

M&C FOOD
PRODOTTI E SERVIZI PER LA RISTORAZIONE

CATALOGO GENERALE

Calabrese®

◆ ◆ AMARONUMERO5 ◆ ◆ 05

il Calabrese®



PRODOTTI E SERVIZI PER LA RISTORAZIONE

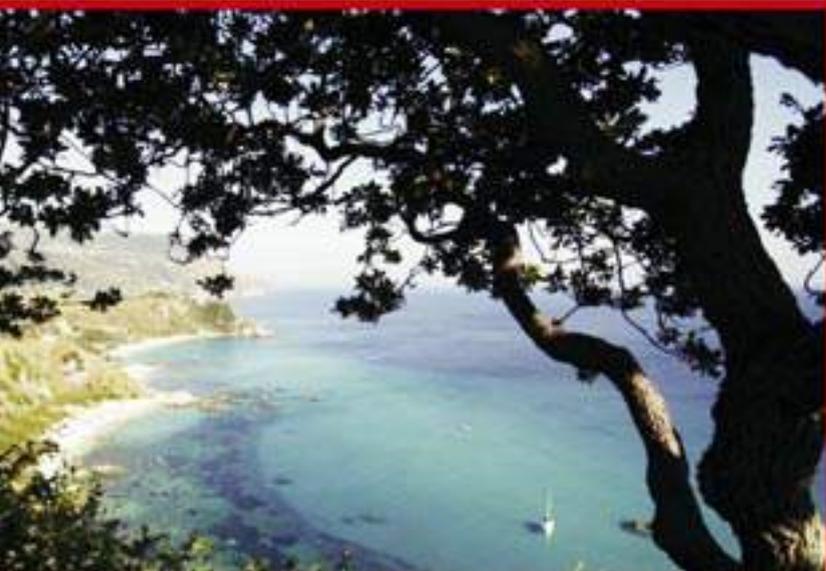
La **M&C FOOD** nasce grazie ai due indivisibili colleghi di lavoro da sempre come "Fratelli",
Francesco C. & Vincenzo M.

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





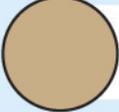
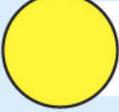
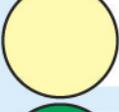
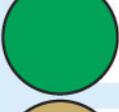
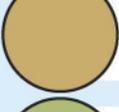
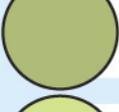
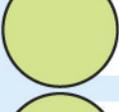
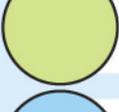
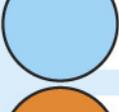
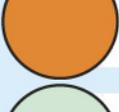
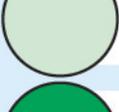
PRODOTTI E SERVIZI PER LA RISTORAZIONE

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.

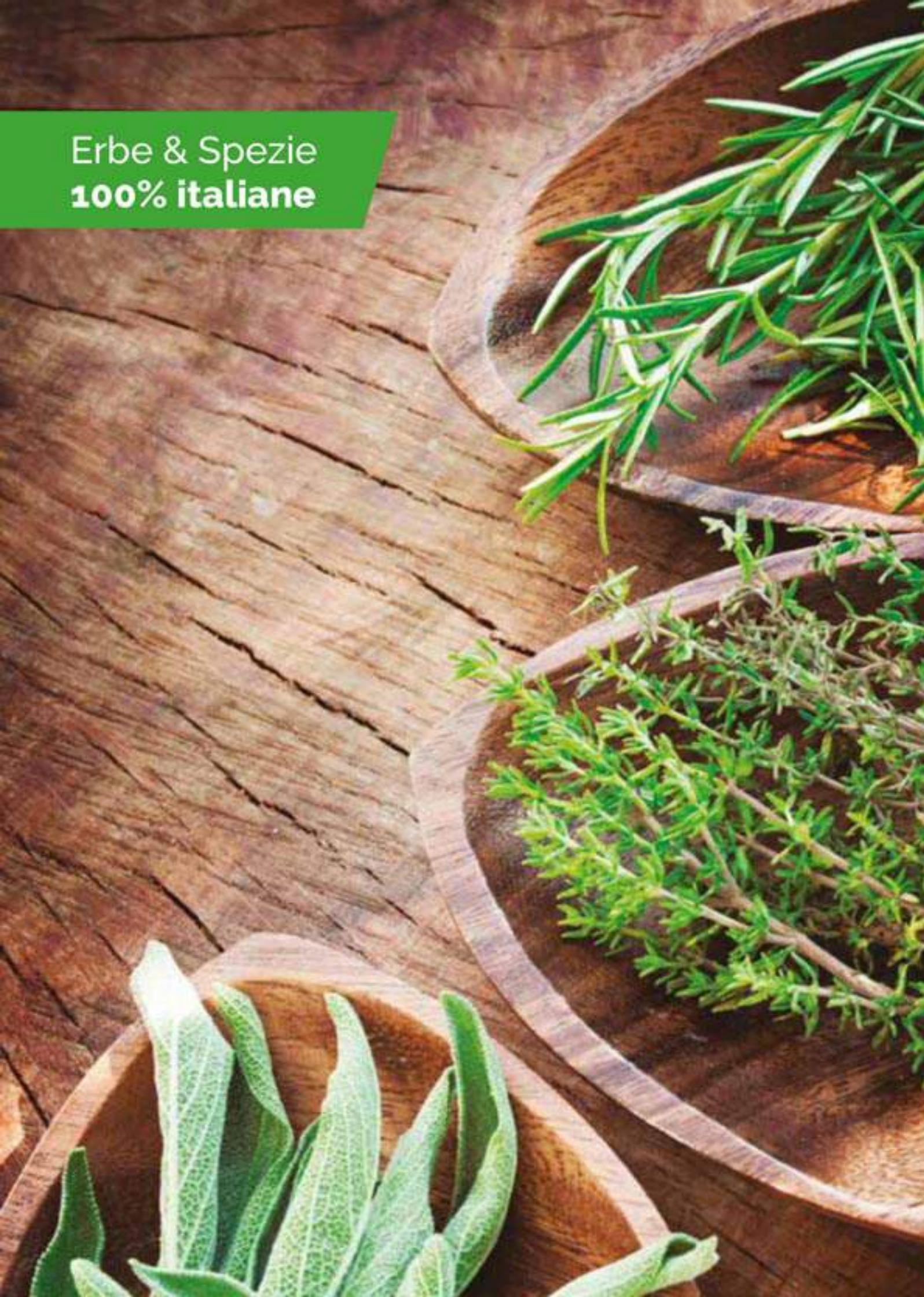


Zona industriale loc Aeroporto | Comparto "B" lotto 61Bis | 89900 Vibo Valentia

Indice

	Spezie e Aromi	pag 4
	Brodi e Fondi	pag 32
	Condimenti salse e generi alimentari	pag 36
	Linea Mare	pag 64
	Pizzeria e Cucina	pag 75
	Pasta e Farina	pag 105
	Tutto il Fresco salumi, affettati, formaggi	pag 126
	I Sottozero	pag 151
	La Prima Colazione	pag 195
	Gelateria e Pasticceria	pag 217
	Carta & Co	pag 224
	Monouso e Tovagliato	pag 232
	Pulizia e Igiene	pag 264
	Bollicine e Vini	pag 288
	Liquori Amari e Distillati	pag 303
	Bibite	pag 345

Erbe & Spezie
100% italiane





Erbe & Spezie 100% italiane



Gran parte delle nostre spezie italiane vengono coltivate nei nostri campi in Calabria e lavorate freschissime entro un giorno dal raccolto nel loro momento di perfetta maturazione, così da preservare perfettamente gli odori, il gusto e le proprietà benefiche.

The Italian herbs and spices are grown in our fields in Calabria and processed fresh within a day of the harvest in their moment of perfect ripeness, so as to perfectly preserve the smells, taste and beneficial properties.

Alloro foglie Bay leaves

Proprietà organolettiche: Il gusto è leggermente amaro, l'odore è tipicamente aromatico.

Consigli di impiego: Marinature di carne e pesce, Brasati, stufati e zuppe.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1898	40 gr	36 mesi

Aneto Dill

Proprietà organolettiche: un colore verde intenso e un profumo avvolgente e pungente; note dolci e gradevoli.

Consigli di impiego: Marinature a base di pesce, carpacci di pesce e decorazioni.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1896	130 gr	36 mesi

Basilico Basil

Proprietà organolettiche: colore verde scuro intenso e un aroma caratteristico di basilico italiano.

Consigli di impiego: Cucina Mediterranea.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1888	190 gr	36 mesi

Finocchio semi Fennel seeds

Proprietà organolettiche: I semi di finocchio sono più o meno dolci, pepati o amari, a seconda della varietà.

Consigli di impiego: Marinature di pesce e carne, farce, salumi e panificazione.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1929	500 gr	36 mesi

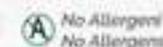
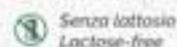
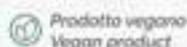
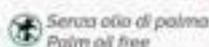
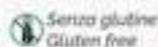
Maggiorana Marjoram

Proprietà organolettiche: sapore delicato e speziato, profumo intenso e dolce.

Consigli di impiego: marinature, preparazioni a base di pesce, carni bianche e decorazioni.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1889	70 gr	36 mesi





Erbe & Spezie 100% italiane

Menta *Mint*

Proprietà organolettiche: ha un sapore leggermente piccante. Caratterizzata da un gusto dolce, fresco e intenso.

Consigli di impiego: marinature a base di pesce, preparazioni per selvaggina e farce.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1890	140 gr	36 mesi

Origano *Oregano*

Proprietà organolettiche: caratterizzato da un profumo unico, pungente e intenso, balsamico e fresco.

Consigli di impiego: pizze, focacce, antipasti, primi piatti, secondi piatti e cucina mediterranea.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1801	120 gr	36 mesi

Paprika Dolce *Sweet Paprika*

Proprietà organolettiche: è l'alimento più ricco di carotenoidi. La paprika ha un gusto delicato, un poco amaro, lievemente piccante e abbastanza aromatico.

Consigli di impiego: primi piatti, secondi piatti e preparazioni leggere.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1895	470 gr	36 mesi

Peperoncino macinato *Ground chilli pepper*

Proprietà organolettiche: il sapore è piccante, pungente e acre; l'aroma intenso e piccante.

Consigli di impiego: marinature di Carne, Pesce e verdure, primi piatti ottimo per cucina mediterranea.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2009	440 gr	36 mesi

Prezzemolo *Parsley*

Proprietà organolettiche: colore verde acceso; buona fragranza. Sapore pungente e leggermente amaro.

Consigli di impiego: pesce, carne, insalate cotte, primi piatti di pesce e decorazioni.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1892	145 gr	36 mesi

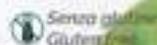
Rosmarino *Rosemary*

Proprietà organolettiche: colore verde chiaro. Profumo intenso che si sprigiona nel momento in cui viene macinato o frantumato l'ago.

Consigli di impiego: marinature di carne, pesce, cottura alla griglia e stufati.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1893	100 gr	36 mesi



Senza glutine
Gluten-free



Senza olio di palma
Palm oil free



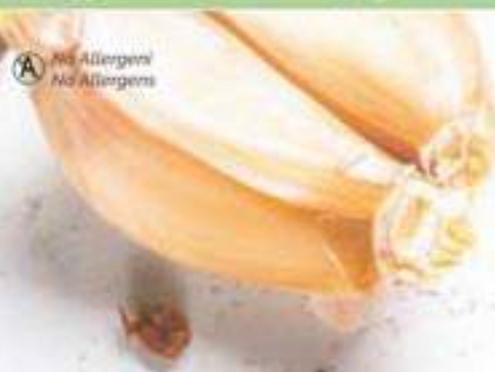
Prodotto vegano
Vegan product



Senza lattosio
Lactose-free



No Allergeni
No Allergens



Erbe & Spezie 100% italiane



Salvia Sage

Proprietà organolettiche: profumo molto intenso e fresco, un colore verde argentato e un sapore balsamico, amaro e lievemente piccante.

Consigli di impiego: marinature di carni bianche e pesce, primi piatti, verdure e panificazione.



Timo Thyme

Proprietà organolettiche: caratterizzato da un profumo fresco e odoroso dall'aroma intenso.

Consigli di impiego: marinature di carne e pesce, primi piatti, ripieni e panificazione.

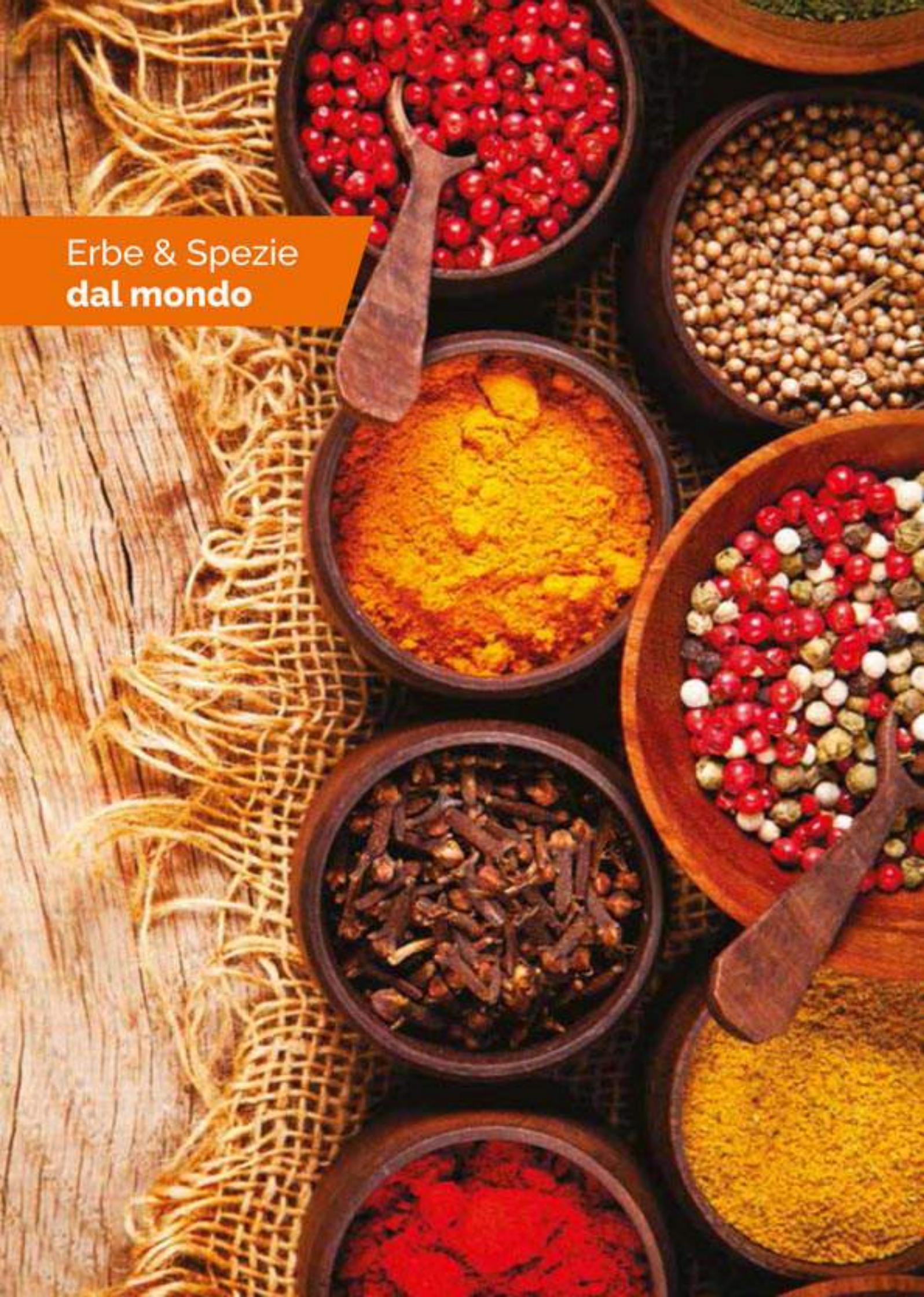


Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1809	100 gr	36 mesi

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1804	110 gr	36 mesi

- Senza glutine
Gluten free
- Senza olio di palma
Palm oil free
- Prodotto vegano
Vegan product
- Senza lattosio
Lactose-free
- No Allergeni
No Allergens



A top-down view of several wooden bowls filled with different types of spices and herbs. The bowls are arranged on a rustic wooden surface, with a piece of light-colored burlap cloth draped across the left side. The spices include bright red berries, small round seeds, a vibrant yellow powder, dark brown sticks, and a bright red powder. A wooden spoon is placed in one of the bowls. The overall scene is warm and textured, highlighting the natural origins of the ingredients.

Erbe & Spezie
dal mondo



Erbe & Spezie dal mondo



Un'accurata selezione di sapori e profumi provenienti da tutto il mondo. Selezioniamo le nostre spezie dal mondo solo nelle coltivazioni migliori per trasformare ogni piatto in vere e proprie esperienze di gusto.

An exclusive selection of flavors and fragrances from all over the world. We select our spices from the world only in the best crops to transform each dish into real taste experiences.

Aglio granulare 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.

Consigli di impiego: marinature, carni rosse e bianche, pesce e primi piatti.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1916	650 gr	36 mesi

Curcuma Turmeric

Proprietà organolettiche: il sapore è poco pronunciato, ha delle lievi note di amaro e piccante.

Consigli di impiego: piatti asiatici a base di pollo, suino e verdure, riso.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1943	520 gr	36 mesi

Curry English Mild Curry

Proprietà organolettiche: questa miscela ha la caratteristica di non contenere aglio ed essere quindi adatta anche agli intolleranti.

Consigli di impiego: carni bianche, pesce, primi piatti, verdure cucina asiatica più delicata.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1924	500 gr	36 mesi

Curry piccante Hot curry

Proprietà organolettiche: il curry piccante Montasco ha un caratteristico gusto piccante e un colore ocra dorato.

Consigli di impiego: carni bianche, pesce, primi piatti, verdure cucina asiatica piccante.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1923	520 gr	36 mesi

Pepe bianco grani White pepper grains

Proprietà organolettiche: ha una piccantezza più contenuta rispetto al pepe nero ed è molto aromatico.

Consigli di impiego: Marinature di pesce e carne, carni e pesce alla griglia, primi piatti.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1935	600 gr	36 mesi

Pepe bianco macinato Ground white pepper

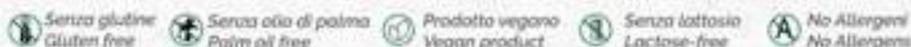
Proprietà organolettiche: più delicato rispetto al pepe nero, molto aromatico.

Consigli di impiego: Marinature di pesce e carne, carni e pesce alla griglia, primi piatti.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1936	590 gr	36 mesi

Pallettizzazione:





Erbe & Spezie dal mondo

Pepe nero grani *Black pepper grains*

Proprietà organolettiche: ha un aroma intenso e caldo che ricorda un po' il legno fresco, piacevolmente aromatico e pungente.

Consigli di impiego: marinature di pesce e carne, carni e pesce alla griglia, primi piatti.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1939	560 gr	36 mesi

Pepe nero macinato *Ground black pepper*

Proprietà organolettiche: ha un aroma intenso e caldo che ricorda un po' il legno fresco, piacevolmente aromatico e pungente.

Consigli di impiego: marinature di pesce e carne, carni e pesce alla griglia, primi piatti.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1937	560 gr	36 mesi

Pepe verde grani *Green pepper grains*

Proprietà organolettiche: ha un gusto più fresco ed erbaceo rispetto agli altri pepi.

Consigli di impiego: marinature di pesce e carne, carni e pesce alla griglia, primi piatti.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1940	300 gr	36 mesi

Pepe rosa grani *Pink pepper grains*

Proprietà organolettiche: sapore aromatico, resinoso e molto più delicato del pepe nero.

Consigli di impiego: marinature di pesce, secondi di pesce e decorazioni.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1938	280 gr	36 mesi

Zenzero macinato *Ginger powder*

Proprietà organolettiche: ha un sapore fresco e pungente e un odore caratteristico, intenso, con sentori agrumati.

Consigli di impiego: antipasti, primi e secondi orientali, ripieni, infusi e dessert.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1947	440 gr	36 mesi

Zenzero scaglie *Ginger flakes*

Proprietà organolettiche: ha un sapore fresco e pungente e un odore caratteristico, intenso, con sentori agrumati.

Consigli di impiego: antipasti, primi e secondi orientali, ripieni, infusi e dessert.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1949	300 gr	36 mesi

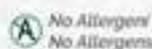
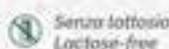
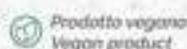
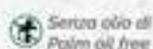
Mix pepi *Pepper mix*

Proprietà organolettiche: pepe bianco, pepe nero, pepe verde e pepe rosa, un mix di gusto e vivacità.

Consigli di impiego: Marinature di pesce e carne, carni e pesce alla griglia, primi piatti.



Items	Net weight	Shelf-life
MT2035	440 gr	36 mesi



Senza glutine
Gluten free

Senza olio di palma
Palm oil free

Prodotto vegano
Vegan product

Senza lattosio
Lactose-free

No Allergeni
No Allergens



Erbe & Spezie dal mondo



Le nostre miscele come il curry raccontano di tradizioni culinarie che odorano di intenso, di peposo e speziato e ci riportano con la mente nelle cucine dell'antica India.

Our blends such as curry tell of culinary traditions that smell of intense, pepose and spicy and bring us back to the kitchens of ancient India.

Anice 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.

Consigli di impiego: marinature, carni bianche, bolliti, mostarde, insaccati, infusi e panificazione.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1917	175 gr	36 mesi

Anice stellato

Star anise

Proprietà organolettiche: il sapore è molto simile a quello della pianta di liquirizia tanto da esserne sostituito in alcune ricette.

Consigli di impiego: marinature, carni bianche, bolliti, mostarde, insaccati, dessert ed infusi.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1946	110 gr	36 mesi

Cannella macinata

Ground cinnamon

Proprietà organolettiche: l'aroma è pungente e secco, ricorda quello dei chiodi di garofano con una nota pepata.

Consigli di impiego: marinature, selvaggina, dessert, verdure ed infusi.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1918	230 gr	36 mesi

Cannella stecche

Cinnamon sticks

Proprietà organolettiche: l'aroma è pungente e secco, ricorda quello dei chiodi di garofano con una nota pepata.

Consigli di impiego: marinature, selvaggina, dessert, verdure ed infusi.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1919	100 gr	36 mesi

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.

Consigli di impiego: si utilizzano interi, oppure macinati appena prima dell'uso, per evitare la dispersione degli oli aromatici.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1920	170 gr	36 mesi

Erbe & Spezie dal mondo





Erbe & Spezie dal mondo

Coriandolo

Coriander

Proprietà organolettiche: il sapore è dolce e delicato, con un lieve sentore di limone.

Consigli di impiego:

usato in cucina come spezia per insaporire carni o insaccati; oppure miscelato insieme ad altre spezie: es. Curry e Garam Masala.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1944	145 gr	36 mesi

Cumino

Cumin

Proprietà organolettiche: il particolare profumo e l'aroma forte e caldo sono dovuti al suo alto contenuto di oli essenziali.

Consigli di impiego:

secondi di carne di pesce; verdure, zuppe, minestre, dessert ed infusi.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1922	200 gr	36 mesi

Cumino macinato

Ground cumin

Proprietà organolettiche: il particolare profumo e l'aroma forte e caldo sono dovuti al suo alto contenuto di oli essenziali.

Consigli di impiego:

secondi di carne di pesce; verdure, zuppe, minestre, dessert ed infusi.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2036	200 gr	36 mesi

Erba cipollina

Chives

Proprietà organolettiche: il sapore delle sue foglie ricorda quello della cipolla.

Consigli di impiego:

si sposa benissimo soprattutto col pesce; è adatta per insaporire ogni tipo di piatto.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1926	40 gr	36 mesi



Erbe & Spezie dal mondo

Ginepro bacche

Juniper berries

Proprietà organolettiche: gusto dolce ed aromatico, profumo speziato e resinoso.

Consigli di impiego:

marinature, Solvaggina, carni stufate spezzatini, salumi ed infusi.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1930	160 gr	36 mesi

Noce moscata intera

Whole nutmeg

Proprietà organolettiche: il sapore aromatico e caldo con retrogusto amaro e piccante, odore ricco, intenso e fresco.

Consigli di impiego:

marinature, ripieni, primi piatti, secondi piatti, salse salate e dessert.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1931	240 gr	36 mesi

Noce moscata macinata

Ground nutmeg

Proprietà organolettiche: sapore aromatico e caldo con retrogusto amaro e piccante, odore ricco, intenso e fresco.

Consigli di impiego:

marinature, ripieni, primi piatti, secondi piatti, salse salate e dessert.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1932	245 gr	36 mesi

Erbe & Spezie dal mondo



Paprika affumicata *Smoked paprika*

Proprietà organolettiche: gusto delicato, lievemente piccante e sapore affumicato.

Consigli di impiego: antipasti, primi piatti, secondi piatti e salse.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1934	230 gr	36 mesi

Peperoncini fili *Chili pepper threads*

Proprietà organolettiche: strisce sottilissime ricavate dalla parte esterna del frutto, per questo la loro piccantezza è leggera e la colorazione intensa.

Consigli di impiego: per guarnire e decorare i piatti. Si coniugano perfettamente a pesce, frutti di mare, intingoli, salse e insalate.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2037	40 gr	24 mesi

Senza glutine / *Gluten free*
 Senza olio di palma / *Palm oil free*
 Prodotto vegano / *Vegan product*
 Senza lattosio / *Lactose-free*
 No Allergeni / *No Allergens*

Fiocchi di pomodoro*



- dal gusto aromatico e dolce, decorativi, dalla piena forza aromatica
- ideali come elemento decorativo nella cucina speziata e piccante

Fior di sale colorato

Fiocchi di sale con spezie

Salzblüten bunt

Salzflocken mit Gewürzen

Sale naturale speziato con il colore delle erbe e dei fiori.

Uso: ideale per pesce, crostacei e vitello e per completare i piatti vegetariani



Fili di peperoncino

sottili

Chilli-Fäden

fein

Dal gusto fruttato con una leggera nota piccante, finemente tritati in modo uniforme, dalla piena forza aromatica.

Uso: ideali per decorare in modo saporito



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.



Specialità Peperoncini



• 6 pcs. per crt.

Amando

100%
Italiano

L'Amando Montefusco, caratteristico peperoncino dalla forma allungata e dal colore rosso intenso, è coltivato nelle nostre piantagioni in Calabria. Ha il tipico aroma del peperone rosso.

Consigli di impiego: per insaporire salse, per la preparazione delle salse piccanti e per un tocco finale hot in piatti di carne, crostacei o dolci a base di cioccolato.



Codice	Peso netto	Shelf-life
--------	------------	------------

MT1902	165 gr	36 mesi
--------	--------	---------

Amazon Yellow

Originario del Messico meridionale (regione Tabasco), ha un colore giallo scuro, sapore di peperone giallo maturo, dolce e fruttato, con un retrogusto sapido. È caratterizzato da una piccantezza medio-alta.

Consigli di impiego: ideale essiccato e macinato grossolanamente per condire a crudo la carne grigliata, le verdure cotte e crude e il pesce.



Codice	Peso netto	Shelf-life
--------	------------	------------

MT1907	130 gr	36 mesi
--------	--------	---------

Chipotle

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

Consigli di impiego: usato in diversi piatti come carne, pesce, crostacei, verdure o nella preparazione di salse. Notevoli anche le applicazioni in dolci a base di cioccolato.



Codice	Peso netto	Shelf-life
--------	------------	------------

MT1901	200 gr	36 mesi
--------	--------	---------

Cayenna

100%
Italiano

Coltivato nelle nostre piantagioni in Calabria, è uno dei peperoncini più comuni, nella forma e nell'utilizzo; sapore e aroma ricordano quello del peperone rosso secco; è caratterizzato da una piccantezza medio-alta.

Consigli di impiego: usato nella preparazione di cibi piccanti sia in polvere che intero, oppure in una salsa diluita a base di aceto. Si abbina con ogni tipo di pietanza.



Codice	Peso netto	Shelf-life
--------	------------	------------

MT1905	170 gr	36 mesi
--------	--------	---------

Habanero

L'Habanero fino a pochi anni fa deteneva il record di peperoncino più piccante al mondo.

Consigli di impiego: È ideale nella preparazione di salse piccanti; può essere abbinato a carne grigliata o arrosto, se si vuol provare un piatto super hot.



Codice	Peso netto	Shelf-life
--------	------------	------------

MT1903	115 gr	36 mesi
--------	--------	---------

Jalapeno

Il frutto del jalapeno, tipico del Messico, viene raccolto quando ancora è verde e immaturo. Ha il sapore del peperone verde e una piccantezza lieve.

Consigli di impiego: È estremamente versatile ed è indicato soprattutto per i piatti più delicati.



Codice	Peso netto	Shelf-life
--------	------------	------------

MT1900	170 gr	36 mesi
--------	--------	---------

Senza glutine
 Senza olio di palma
 Prodotto vegano
 Senza lattosio
 No Allergeni

Selezione Sali
dal mondo





PERCHE' IL SALE MALDON IN CUCINA

La sua famosa forma a piramide con una consistenza "crunchy" ed il delicato sapore, sono i due aspetti che lo contraddistinguono. I cristalli rilasciano la loro salinità con morbida precisione, regalando una fresca intensità e un gusto pulito. Un ingrediente molto versatile da usare in qualsiasi momento del processo di cottura esaltando il sapore della pietanza senza alterarla.

I principali utilizzi e modalità del Sale Maldon in Cucina :

Ideale con carne e pesce grigliati, arrostiti oppure sulla caprese al fine di esaltare al meglio il sapore degli ingredienti senza coprirli. Non è difficile abbinarlo, a contrasto, con cioccolato e dolci e biscotti di ogni genere. Grazie alla sua consistenza, è ottimo anche su focacce, grissini e cracker.

LA STORIA

Il sale Maldon è prodotto dal 1882 da oltre quattro generazioni dalla famiglia Osborne proprio a Maldon, una cittadina dell'Inghilterra dove da quasi mille anni le coste sinuose di questa zona sono lo scenario della produzione di sale.

IL SALE DI QUALITÀ

I cristalli dalla naturale forma a piramide, raccolti a mano, sono il marchio di fabbrica di Maldon, che è riconosciuto in oltre 55 paesi del mondo, come il miglior sale marino inglese sul mercato.

FATTO A MANO IN PICCOLI LOTTI

È prodotto con un metodo unico: temperatura e tempi di lavorazione sono un'arte. Il calore dolce svela il segreto dell'acqua, mentre mani esperte si prendono cura di ogni lotto.

SOSTENIBILITÀ

L'azienda si impegna a osservare la responsabilità sociale d'impresa, con estrema serietà oltre che essere sempre alla ricerca di metodi per ridurre l'impatto ambientale. Tutte le nostre confezioni in cartone puntano a raggiungere Carbon Neutral entro il 2025.

MANDATO REALE

Nel 2010 Sua Maestà la Regina ha visitato le saline di Maldon. Due anni dopo, è stato concesso il Mandato Reale di fornitori ufficiali di sale marino.

IL SALE





Selezione Sali dal mondo



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

Precious salts selected from the world, an exclusive selection from savory to spicy and smoked to give class and elegance to every dish.

Affumicato Danimarca Denmark smoked salt

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

Consigli di impiego:

viene abbinato a specialità di mare, zuppe, patate, verdure cotte alle quali conferisce un sentore di affumicatura.



Blu di Persia Blue salt of Persia

Proprietà organolettiche: ricco di minerali e oligoelementi, gusto fortemente salato ma non troppo persistente e un piacevole retrogusto speziato.

Consigli di impiego:

esalta la sapidità delle pietanze macinate al momento; viene utilizzato anche come decorazione dei piatti.



Codice

Peso netto

Shelf-life

MT1954

1100 gr

/

Codice

Peso netto

Shelf-life

MT1950

1100 gr

/

Sale del Guèrande Whole salt from Guerandé

Proprietà organolettiche: ricco di minerali quali il potassio, il magnesio, il fosforo, il calcio e il manganese.

Consigli di impiego:

è ottimo nelle verdure cotte o su piatti da sapori poco forti; spesso è utilizzato come decorazione per il suo particolare colore.



Fiocchi di Cipro Salt flakes of Cyprus

Proprietà organolettiche: è un sale sapido ma allo stesso tempo fresco delicato.

Consigli di impiego:

ideale per accompagnare carni, pesce, verdure e insalate.



Codice

Peso netto

Shelf-life

MT1955

770 gr

/

Codice

Peso netto

Shelf-life

MT1952

480 gr

/

Rosa dell'Himalaya Pink Himalayan salt

Proprietà organolettiche: il sapore è ricco e sapido. I cristalli presentano sfumature che variano dal bianco rosato all'arancio scuro.

Consigli di impiego:

ideale per accompagnare carne, pesce e verdure.



Rosso delle Hawaii Red salt from Hawaii

Proprietà organolettiche: vivace sapidità ed un gusto gradevole di nocciole tostate accompagnato da un retrogusto ferreo.

Consigli di impiego:

adatto ad accompagnare carne grigliata o arrostita, pesce grigliato e zuppe di verdure e legumi.



Codice

Peso netto

Shelf-life

MT1951

1100 gr

/

Codice

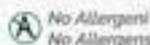
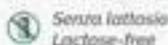
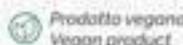
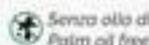
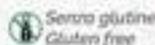
Peso netto

Shelf-life

MT1953

1100 gr

48 mesi



Senza glutine
Gluten free

Senza olio di palma
Palm oil free

Prodotto vegano
Vegan product

Senza lattosio
Lactose-free

No Allergeni
No Allergens

Fiori speciali



Fiordaliso blu *Blue cornflower*

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



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1977	15 gr	36 mesi

Lavanda *Lavender*

Fiore spontaneo della macchia mediterranea, utilizzato in gastronomia da secoli per i suoi profumi e per il tipico colore come decorazione dei piatti.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1976	45 gr	36 mesi

Petali di rosa *Rose petals*

Tutte le rose producono fiori 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.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1975	30 gr	36 mesi

Calendula *Calendula*

La calendula può essere usata per insaporire e colorare brodi e risotti; i petali hanno infatti proprietà simili a quelle dello zafferano.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2048	14 gr	36 mesi

Mix Fiori *Flower mix*

Fiordaliso blu, lavanda, petali di rosa, petali di calendula.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2047	25 gr	36 mesi

Consigli di impiego: dessert e decorazione per piatti gourmet.

Senza glutine
Gluten free

Senza olio di palma
Palm oil free

Prodotto vegano
Vegan product

Senza lattosio
Lactose-free

No Allergeni
No Allergens





Scorze Agrumi



Arancia disidratata *Orange*



Limone disidratato *Lemon*



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1983	110 gr	36 mesi

Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1984	110 gr	36 mesi

Consigli di impiego: Marinature di pesce, secondi di pesce e carne bianca, miscelato a sale, pepe e zucchero per profumare pesce o dessert.



Buste stand up



Spezie italiane

Prodotto	Codice	Peso netto	Shelf-life
Aneto/ <i>Dill</i>	MT2114	300 gr	36 mesi
Basilico/ <i>Basil</i>	MT2117	350 gr	36 mesi
Maggiorana/ <i>Marjoram</i>	MT2115	150 gr	36 mesi
Menta/ <i>Mint</i>	MT2118	350 gr	36 mesi
Origano/ <i>oregan</i>	MT1995	270 gr	36 mesi
Peperoncino frantumato <i>Crushed chilli pepper</i>	MT2121	1000 gr	36 mesi
Peperoncino macinato <i>Ground chilli pepper</i>	MT2120	750 gr	36 mesi
Prezzemolo/ <i>Parsil</i>	MT2116	250 gr	36 mesi
Rosmarino/ <i>Rosemary</i>	MT2119	300 gr	36 mesi

Erbe e spezie dal mondo

Prodotto	Codice	Peso netto	Shelf-life
Aglio/ <i>Garlic</i>	MT2112	1100 gr	36 mesi
Cipolla/ <i>Onion</i>	MT2113	350 gr	36 mesi
Pepe nero grani <i>Black pepper in grains</i>	MT1996	1200 gr	36 mesi
Pepe nero macinato <i>Ground Black pepper</i>	MT2110	1100 gr	36 mesi

Erbe e spezie dal mondo

Prodotto	Codice	Peso netto	Shelf-life
Sale rosa Himalaya <i>Pink Himalayan salt</i>	MT1997	2400 gr	///
Sale rosa Himalaya fine <i>Fine Himalayan pink salt</i>	MT2111	2300 gr	///



Piastra di sale rosa Dell'Himalaya

Un modo speciale e d'impatto per cuocere
o mantenere calde le pietanze in tavola.

*A special and impactful way to cook or keep di-
shes on the table hot.*



Piastra di sale rosa Dell'Himalaya

Piastra piccola 19,5 x19,5 x 2h cm

Confezione da 6 pz.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT919	1,4 kg	/

Pinza per piastra



Codice	Peso netto	Shelf-life
CM19923		/

Porta-piastra



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1436		/

COME UTILIZZARE LA PIASTRA:

SUL GAS: Posizionare la piastra sul fornello con il pratico porta-lastra, con uno spargitore di fiamma, far scaldare la piastra e procedere alla cottura dei cibi senza aggiungere sale né olio.

ATTENZIONE: Non mettere mai la piastra a contatto con la fiamma del gas per evitarne la rottura.

IN FORNO: Preriscaldare il forno a 150°, posizionare la piastra sul ripiano intermedio per circa 45/50 minuti, toglierla dal forno con presine o guanti per evitare scottature e appoggiarla su una base resistente al calore. Una volta tolta dal forno procedere alla cottura dei cibi desiderati direttamente sulla piastra.

A FREDDO: Mettere in congelatore la piastra, estrarla dopo una decina di minuti e posizionarla su un vassoio per poterla portare in tavola e poggiare su di essa la pietanza preferita.





Coloranti
naturali

Coloranti naturali



Barbabietola Beet

Radice conosciuta ed utilizzata fin dall'antichità come cibo e come colorante naturale data la sua alta concentrazione di antociani che la colorano di un brillante rosso-viola.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1963	700 gr	36 mesi

Curcuma Turmeric

Spezia esotica nota fin dall'antichità non solo per il sapore caratteristico dalle lievi note di amaro e piccante e per le sue proprietà benefiche ma anche per il suo potere colorante: colore giallo scuro e brillante.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1966	520 gr	36 mesi

Paprika dolce Sweet paprika

Frutto polposo e colorato, dal tipico sapore dolce e dal profumo intenso e caratteristico: la polvere di paprika è ottenuta dalla macinazione del peperone rosso maturo essiccato che mantiene il suo colore rosso intenso.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1965	490 gr	36 mesi

Spinaci Spinach

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



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1962	500 gr	36 mesi

Carota nera Black carrot

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, sano e naturale.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT2122	700 gr	36 mesi

Consigli di impiego: per colorare gnocchi, pasta all'uovo, antipasti e dessert in modo naturale.

Senza glutine / Gluten free
 Senza olio di palma / Palm oil free
 Prodotto vegano / Vegan product
 Senza lattosio / Lactose-free
 No Allergeni / No Allergens





Insaporitori e 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.

• 3 pcs. per crt.

Mix pesce

Il profumo e il gusto di questa miscela sono caratterizzati dall'effetto balsamico e fresco delle erbe aromatiche mediterranee con un pizzico di aroma di pepe nero ed aglio.

Consigli di impiego: pesce al forno, grigliata di pesce, stufato e zuppe di pesce, spiedini di pesce.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1957	580 gr	36 mesi

Mix carne bianca

Mix fortemente aromatico grazie alle erbe dal profumo deciso che lo compongono, quali il lauro, il rosmarino e il basilico, accompagnate dal profumo e dal gusto forte dell'aglio.

Consigli di impiego: arrosti, grill o stufati di pollo, tacchino e coniglio; ottimo anche sul maiale arrosto.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1960	650 gr	36 mesi

Mix carne rossa

Caratterizzato dal profumo aromatico del rosmarino e della salvia e dalla pungenza di aglio e pepe nero, ha un sapore deciso e completo della classica ricetta dell'arrosto all'italiana.

Consigli di impiego: arrosti, brasati, grigliata di carne rossa, selvaggina.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1958	600 gr	36 mesi

Mix patate

Miscela dal sapore fresco e balsamico di origano e timo con una nota pungente di aglio e un tocco piccante di pepe nero.

Consigli di impiego: patate e verdure al forno, patate e verdure alla griglia e in padella, patate e verdure fritte, da provare anche negli sfornati e gateau di patate e verdure.



Codice	Peso netto	Shelf-life
MT1959	370 gr	36 mesi

Senza glutine
 Senza olio di palma
 Prodotto vegano
 Senza lattosio
 No Allergeni

**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**

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 Gaiandre |
| Sale Bianco Sicilia | Sale Blu Persia |
| Sale Affumicato Danimarca | Pepe Nero in grani |
| Sale Rosso Hawaii | Mix Pepe 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





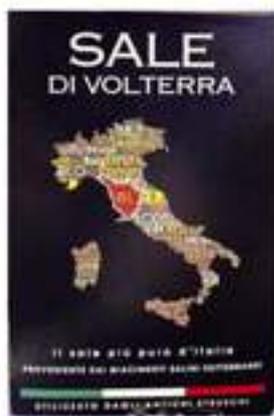
Spezie e Aromi



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 fiocchi lamellari ideali per la preparazione



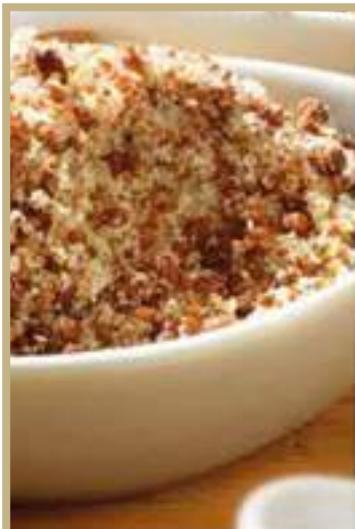


Brodi e Fondi

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



Brodi e Fondi



BRODO GOURMET

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.



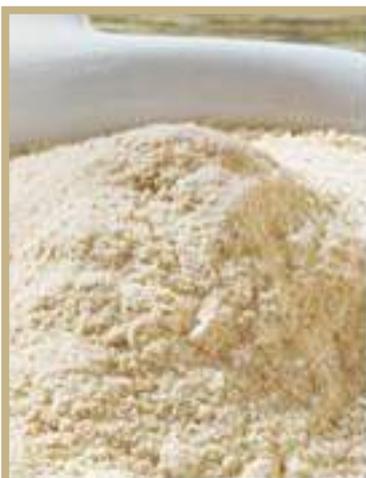
BRODO VEGETALE

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 ALLO ZAFFERANO

Preparato per brodo con zafferano, a base di glutammato, granulare. È il tipico brodo realizzato con aggiunta di pregiato zafferano, indicato per risotti, secondi piatti e piatti tipici che richiedono. La confezione in barattolo, richiudibile con coperchio, offre praticità e ideale conservazione.



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.



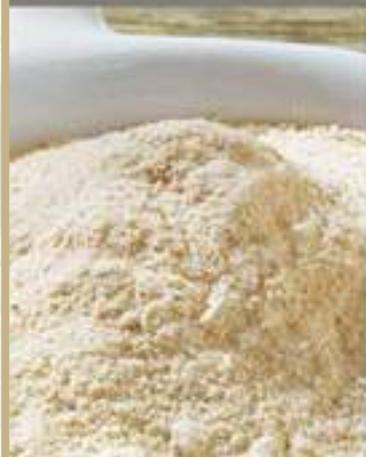
FONDO BRUNO

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 arrosti. 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

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.



BRODI E FONDI



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



Aceto di Vino Bianco



Aceto Balsamico
di Modena IGP

Vecchio casale

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVE ITALIANE



CONTIENE
100 BUSTINE
da 10 ML

Condimenti



Condimenti

M

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 gustosi 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 salumi 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 salumi o base di pesce o da gustare in purezza su pane tostato.



Condimenti



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 animale, per la produzione industriale di prodotti da forno, per la ristorazione e le friggitorie.



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 frittture ad alta temperatura: garantisce infatti stabilità in cottura fino a 230°C e permette di duplicare il numero di frittture possibili, rispetto ad un olio di semi di girasole tradizionale, determinando una notevole riduzione del costo per frittura.

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).



CREMA AI 4 FORMAGGI



CREMA AGLI ASPARAGI



CREMA AI CARCIOFI





CREMA DI ZUCCA



CREMA DI RADICCHIO



CREMA AI FUNGHI PORCINI





CREMA DI NOCI



CREMA DI POMODORI SECCHI



CREMA DI PEPERONI GRIGLIATI





CREMA DI SCAMPI



**SALSA AL TARTUFO
BIANCHETTO**



SALSA AL TARTUFO





PESTO AL PISTACCHIO



**PESTO AL
FINOCCHIETTO SELVATICO**



PATE' DI OLIVE NERE





SUGO AL NERO DI SEPPIA



TOP FOOD

MUCHO
GUSTO

GLI
Specialisti
DELLE
Salse



Condimenti



Monodosi

— THE SINGLE PORTIONS —



DISPENSER 200 PZ





TOMATO KETCHUP
5000g



MAYONNAISE DA TAVOLA
5000g



BARBECUE SAUCE
5000g





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 HARISSA: semi concentrato di pomodoro, cipolla, olio di semi di girasole, succo di limone, peperoni rossi piccanti (8%), sale, aglio, peperoncino piccante, amido modificato di mais, spezie, correttore di acidità: E330, antiossidante: E300, conservanti: E202, E211.



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 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.



Cheddar Nacho

L'uso suggerito di questo formato è freddo, per bar e aperitivi,

come dip e spread con tortillas, patatine fritte, fajitas o come

farcitura per panini, hamburgers, hot dogs p tortillas morbide.

Facile da usare, tal quale, gusto delicato, ma originale.



Salsa Mayo Spicy

Salsa fusion che abbina il goloso gusto della maionese al piccante

del peperoncino. Salsa piccante da dipping per pesce crudo o bollito,

per fritti, ma anche per finire e farcire panini e tramezzini.



MAJO SPRITZ



MAJO MOJITO

Due salse glamour nate per accompagnare happy hour, spuntini e happenings. Ottime per nuove esperienze gustative associate ai cocktail e agli aperitivi più amati. Ideali anche con il pesce.



Aperi
MAJO



ALABAMA PEPPERY WHITE BBQ

Salsa dai tipici gusti della cucina Creola. La sua particolarità è di essere pensata e usata per il BBQ ma a base di maionese e non di pomodori o ketchup. Molto profumata grazie al rafano e al mix di pepi nero e verde utilizzati ma solo leggermente piccante. Dedicata originariamente al galletto al BBQ, oggi viene suggerita anche con tutti i tagli di carne cotti al BBQ a cottura lenta, dal Roast Beef alle Ribs.



APPLE ONION SAUCE

Salsa agrodolce, profumata e delicata a base di cipolle stufate, caramellate e tritate, con l'aggiunta di purea di mele, leggermente candita e speziata. Ideale per accompagnare il maiale arrosto, lo stufato al BBQ o alla brace. Ottima anche con tutte le carni bianche, dal pollo al coniglio fino alla selvaggina e all'agnello.





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



**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.



Prodotti Ittici



**ALICI SPEZZATE
IN OLIO DI GIRASOLE**



**FILETTI DI ALACCE
IN OLIO DI GIRASOLE**



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



**COLATURA TRADIZIONALE
DI ALICI DI CETARA**



Prodotti Ittici



SARDE SALATE



ACCIUGHE SALATE



FILETTI DI ACCIUGHE

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 VERDI CON NOCCILOLO



NERE DENOCCIOLATE



VERDI DENOCCIOLATE



VERDI A RONDELLE



NERE A RONDELLE



**OLIVE NERE
 CON NOCCILOLO**



Olive



NERE AL FORNO CONDITE



OLIVE NERE MONACALI



Olive denocciate dal colore variegato e dalla pezzatura eterogenea, ma sempre di piccole dimensioni. Il sapore intenso le rende ideali per farcire pizze e focacce, ottime per accompagnare piatti di carne e pesce.



OLIVE VERDI SCHIACCIATE CONDITE



NOSTRANELLE



OLIVELLE RIVIERA DENOCCIOLATE



Olive



OLIVE VERDI CALABRESI S IN SALAMOIA



OLIVE NERE EXTRA JUMBO IN SALAMOIA





TARALLINI KG 2



Olio EVO



Curcuma



Finocchio



Pizza



Peperoncino



Zenzero

TRECCINE KG 1,5

Tradizionale



Finocchio



Peperoncino



Cipolla



BRUSCHETTE KG 1

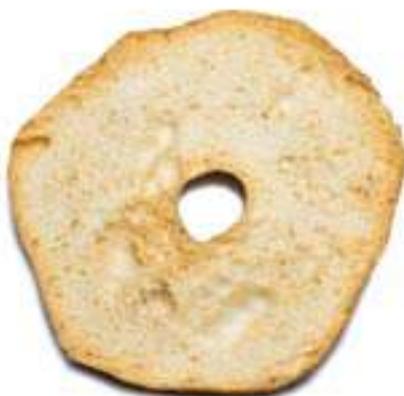


Classiche



Rustiche

CROSTINI KG 1



Bianchi



Integrali



TARALLUCCI TRADIZIONALI 3 KG



SPIZZICUZZI AL BACON 3 KG



ARACHIDI TOSTATE E SALATE 1KG



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...



AI PROFESSIONISTI
TOP QUALITY

IL PELATINO
DOLCISSIMO
CAPOLAVORO



I PELATI
IN SUCCO DENSO



I PELATI
"IL FIRMATO"

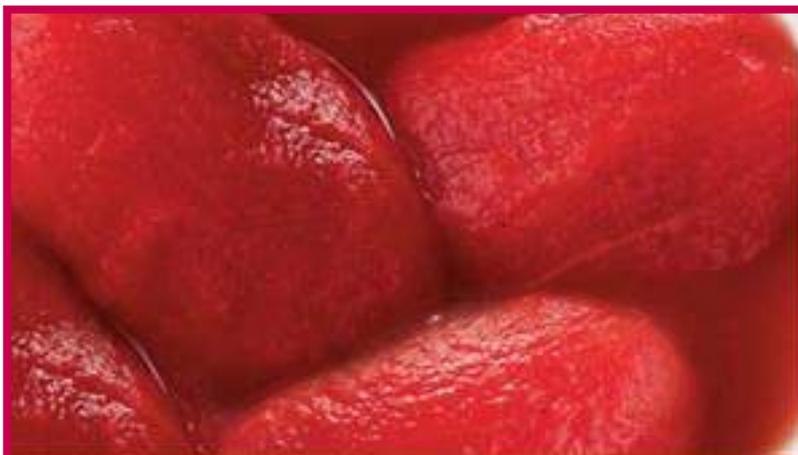


POMODORIN D'OR
SPACCATELLE AL NATURALE
QUELLO DOLCE COL PIZZO



SPACCATELLE DI DATTERINO
AL NATURALE

Pomodoro



**POMODORI PELATI
SAN MARZANO DOP**



DOPPIO CONCENTRATO



POMODORI CILIEGINI





MARZANINO



**DATTERINO ROSSO
AL NATURALE**



**POMODORINI ROSSI
SEMIDRIED**



**DATTERINO GIALLO
AL NATURALE**





**POMODORINI GIALLI
SEMIDRIED**



**BROCCOLI FRIARIELLI
NAPOLETANI**



CICORIA RIPASSATA





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



TARTUFO NERO ESTIVO A FETTE IN OLIO



Alimentari



Funghi Champignon Freschi

Limoni Freschi





CARCIOFI CON GAMBO
ALLA ROMANA



CARCIOFI A SPICCHI



CARCIOFI A FETTINE



CARCIOFI ARROSTITI

Alimentari



CARCIOFI A SPICCHI IN OLIO



**BOCCIOLI DI CARCIOFI
IN OLIO**



**CARCIOFI ALLA ROMANA
CON GAMBO**





**FUNGHI PORCINI
TRIFOLATI
CON CREMA 100%**



**FUNGHI PORCINI
TRIFOLATI**



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



**MISTO FUNGHI
TRIFOLATI
SENZA CREMA**

1 KG



**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

		<p>ORTORISO</p> 
		<p>MACEDONIA DI VERDURE</p> 
		<p>INSALATINA</p> 
		<p>GIARDINIERA IN ACETO</p> 
		<p>CRAUTI</p> 

Alimentari



CAPPERI



CAPPERI LACRIMELLA IN ACETO



CAPPERI PICCOLI



FRUTTI DEL CAPERO



FRUTTI DEL CAPERO:
Frutti di Capero 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



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

Alimentari



CECI AL NATURALE



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



FAGIOLINI AL NATURALE



PISELLI AL NATURALE



Alimentari



BORLOTTI AL NATURALE



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



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.



CANNELLINI AL NATURALE



ASPARAGI VERDI



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

Alimentari

	BORETTANE AL NATURALE
	BORETTANE ALL' AGRODOLCE
	BORETTANE ACETO BALSAMICO
	PERLINE ALL' ACETO

Alimentari

	<p>BORETTANE AL NATURALE</p> 
	<p>BORETTANE ALL' AGRODOLCE</p> 
	<p>BORETTANE ACETO BALSAMICO</p> 
	<p>PERLINE ALL' ACETO</p> 



CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

Eccellenza di Calabria



Cipolla Rossa di Tropea IGP
In agrodolce



Cipolle Rosse a fette
Caramellate



LAMPASCIONI



Cipolline selvatiche 55%, olio di semi di girasole, aceto di vino, olio extra vergine di oliva, peperoni, sale, piante aromatiche, spezie, correttori di acidità acido citrico, antiossidanti acido ascorbico, aromi.

AGLIO ALLA MARCHIGIANA



Aglio, olio di semi di girasole, aceto di vino, olio extra vergine di oliva, sale, piante aromatiche, spezie, correttori di acidità acido citrico, antiossidanti acido ascorbico.

CIPOLLA PRONTA



Cipolle bianche, lavorate dal fresco, a fette, croccanti. Governate in olio e leggermente acetate, sono ideali per arricchire contorni e torte salate. Indispensabile per farcire panini e tramezzini.

ANTIPASTO ALLA ZINGARA



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

Alimentari



CUORI DI PALMA



CETRIOLINI



MAIS



BARBABIETOLE ROSSE



GRANO COTTO
 PER PASTIERA NAPOLETANA

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





BOMBA CALABRESE



ANTIPASTO CALABRESE



PEPERONCINO PICCANTE



PEPERONCINI PICCANTI

INGREDIENTI

Bomba Calabrese: Vegetali in proporzione variabile 80%: melanzane, olive, pomodori secchi, pomodori verdi, funghi, olio di semi di girasole, sale, aglio, origano; acidificante: acidolattico; antiossidante: acido ascorbico.

Antipasto calabrese: pomodori secchi, pomodori verdi, melanzane, carciofi, olive, peperoni, olio di semi di girasole, aromi naturali.

Peperoncini piccanti: olio di semi di girasole, peperoncino piccante

Alimentari



INVOLTINI DI MELANZNE



PEPERONCINI FARCITI AL TONNO



INGREDIENTI

Involtini di melanzane: melanzane, pomodori secchi, acciughe, olio di semi di girasole, aromi naturali

Peperoncini al tonno: peperoncini piccanti, tonno, olive, olio di semi di girasole, aromi naturali



POMODORI SECCHI



POMODORI SECCHI



POMODORI VERDI



CARCIOFI TAGLIATI



CARCIOFI ALLA RUSTICA



Alimentari



INGREDIENTI

Funghi champignon: funghi coltivati, olio di semi di girasole, aromi naturali
Funghi di muschio: funghi di muschio, olio di semi di girasole, aromi naturali

Alimentari



FUNGHI MISTI ALLA CALABRESE



IL FUNGO DELLE SERRE



MELANZANE A FETTE
 ALLA CALABRESE



MELANZANE ALLA CALABRESE



INGREDIENTI

Funghi misti: funghi chiodini, funghi di muschio, porci nello, porcini, olio di semi aromi naturali

Fungo delle Serre: funghi (stropharia rugosa), aceto, alloro, peperoncino, sale, olio di semi di girasole, aromi naturali

Melanzane: melanzane, olio di semi di girasole, aglio, peperoncino, 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:

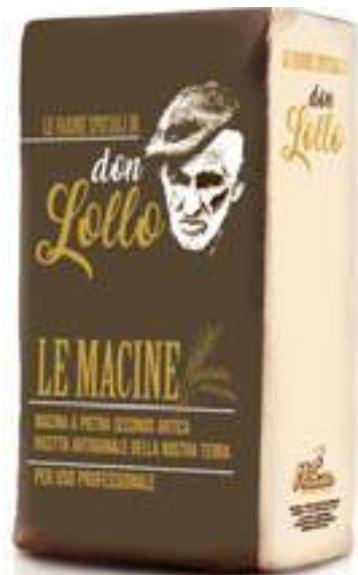
Valore Energetico 1579 kJ (376 Kcal) - Grassi 1.1 g di cui saturi 0.2 g
Carboidrati 76.5 g di cui zuccheri 3.5 g - Fibre 2.8 g - Proteine 13.3 g - Sale 0.01 g

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

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "1"

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 **Fibra 1** 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 **Fibra 1** è ideale per realizzare **pizze, focacce e pane, dolci lievitati, pasta sfoglia e pasta fresca**

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1596 kJ (380 Kcal) - Grassi 1.1 g di cui saturi 0.2 g

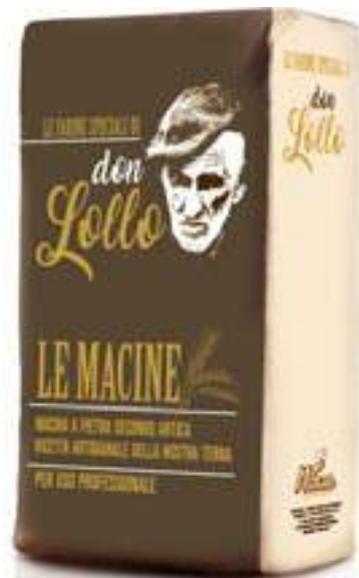
Carboidrati 66.4 g di cui zuccheri 3.5 g - Fibre 6.2 g - Proteine 14.4 g - Sale 0.01 g

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

Moreschina

Farina multicereali con semi interi con germe di grano vitale pressato a freddo e macinato a pietra

Ingredienti: Farine di grano tenero tipo "0", germe di grano vitale, semola rimacinata di grano duro, farina di soia, farina di segale, farina integrale, semolino di mais, fiocchi d'avena e d'orzo, semi di sesamo, semi di miglio, semi di lino.

Scadenza 24 mesi - Confezione sacco 10 Kg - Forza della farina W 270/290

Ideale per La farina Moreschina è ideale per realizzare pizze, focacce e pane. Ma anche pasticceria, come dolci lievitati e pasta sfoglia.

Dettagli tecnici: la presenza di 8 cereali di cui 5 semi fanno di questa farina un vero concentrato di benessere. I semi interi, a contatto con il calore del forno si tostano, sprigionando aroma e gusto unici e inconfondibili.

La farina Moreschina è ideale per lievitazioni in giornata dalle 6 alle 8 ore a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24, 48 o 72 ore in cella di refrigerazione a 6°C. Disponibile in sacchi da 10 kg e 25 kg.

Consigli di 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 compromettere l'uso in fase di lavorazione.

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



Oro Fibra Due

Farina di grano tenero integrale con germe di grano vitale pressato a freddo e macinato a pietra

Scadenza 12 mesi - Confezione sacco 10 Kg

Ideale per La farina Oro Fibra Due è ideale per realizzare pizze, focacce e pane. Ma anche pasta fresca anche all'uovo e pasticceria, come dolci lievitati e pasta sfoglia.

Dettagli tecnici: La farina integrale con parti cruscali di varia calibratura; si presenta puntinata e dal colore non troppo scuro.

La crusca presente dona un gusto intenso e rustico ai prodotti, senza compromettere la maglia glutinica degli impasti. La farina Oro Fibra Due è ideale per lievitazioni dalle 9 alle 10 ore a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24 o 48 ore in cella di refrigerazione a 6°C. Disponibile in sacchi da 10 kg e 25 kg.

Consigli di 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 compromettere l'uso in fase di lavorazione.

Allergeni: Il prodotto contiene glutine. Prodotto in uno stabilimento in cui si lavorano anche soia, latte e derivati, lupino e sesamo.



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: 1 Kg, 5 Kg, 10 Kg, 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: 1 Kg, 5 Kg, 10 Kg, 25 Kg



Caratterizzata da un colore paglierino che ricorda i campi di grano. L'assorbimento e la buona tenuta in lievitazione la rendono ideale per la produzione di pane di grandi e piccole pezzature, ciabatte e bocconcini, pizze, focacce e preparazioni dolciarie.



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.



FRITTO DORO MIDI - 5KG

Ideale per impanare qualsiasi alimento da friggere quale pesce, carne, verdure, etc. Frittodoro riduce l'assorbimento di olio consentendo quindi di ottenere una frittura sempre croccante, digeribile e leggera, da oggi ancora più perfetta.



FARINE PER PIZZA "ANIMA DI GRANO": MIDI - 25 KG

Farine per pizza ideali per la preparazione di impasti che richiedono tempi di lievitazione dalle 10 alle 18 ore. Le farine Anima di Grano MIDI, sono ottenute dall'accurata selezione di grani esteri con alto contenuto proteico per garantire un'ottima stabilità e un alto assorbimento di liquidi, favorendo l'estensibilità ottimale. Queste farine sono ideali per la preparazione di pizza italiana al piatto, pizza al metro, pizza in teglia, pizza in pala alla romana e focacce.

00 1 - liev. a 20-25°: 10 ore - W 300-310 P/L 0.50-0.070
00 2 - liev. a 20-25°: 14 ore - W 330-340 P/L 0.60-0.70
00 3 - liev. a 20-25°: 18 ore - W 360-370 P/L 0.60-0.70



FARINE PER PIZZA "ANIMA DI GRANO": SLOW - 25 KG

Farine per pizza ideali per la preparazione di impasti che richiedono tempi di lievitazione oltre le 18 ore. Le farine Anima di Grano SLOW, sono ottenute dall'accurata selezione di grani esteri per conferire l'elevato contenuto proteico indispensabile per favorire l'estensibilità necessaria per impasti con lunghi tempi di maturazione. Queste farine sono consigliate per la preparazione di pizza italiana al piatto, pizza al metro, pizza in teglia e per impasti ad alta idratazione. Ideali anche per il rinforzo di altre farine.

0 4 - liev. a 20-25°: 18 ore - W 360-370 P/L 0.60-0.70
0 M - liev. a 20-25°: 20 ore - W 340-380 P/L 0.50-0.70
0 M2 - liev. a 20-25°: 24 ore - W 390-410 P/L 0.62-0.68



INFIBRA VIVA - GERME DI GRANO TOSTATO - 25 KG

Germe di grano fresco tostato estratto direttamente dalla macinazione, tostato mediante trattamento termico.



FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" - 1 KG

Farine professionali ideali per pane, per lievitazioni brevi, medie o lunghe con lavorazioni dirette o a biga da W 150 a W 230.

00 NS - W 150-180
00 N - W 180-200
00 B - W 210-230



DOPPIAESSE

Farina Tipo '0' (W 300) (massimo 6/8 ore di lievitazione)

Miscela professionale ideale per una pizza dal cornicione estremamente alveolato e sviluppato.

DOPPIAESSE è ottenuta dalla macinazione di grani pregerminati, particolarmente ricchi di proteine, vitamine e sali minerali.

La presenza di enzimi naturali benefici incide sulla qualità dell'impasto: il risultato è una pizza leggerissima, ad alta digeribilità, dal cornicione estremamente sviluppato e alveolato.

Tecnicamente DOPPIAESSE consente di raggiungere risultati straordinari in tempi dimezzati e con panetti più leggeri del 10% rispetto alla media.



RED

Farina Tipo '0' (W 330) (12/16 ore di lievitazione)

Miscela di farine di Tipo '0' ottenuta da grani selezionati.

È ideale per impasti con metodo tradizionale a lunga lievitazione, conservazione fino a 2 giorni in cella frigorifera e per ottenere la tradizionale "Pizza napoletana".



PIZZA DELIVERY

Da una pregiata miscela di grano duro e grano tenero parzialmente pregerminati e lievito madre, Molino Magri ha ideato un semilavorato concentrato che esalta la fragranza e migliora la conservazione della pizza dopo la cottura. La pizza a domicilio richiede infatti un'attenzione particolare su tempistiche, ingredienti e impasti.

Pizza delivery, aggiunto alla farina, consente di semplificare il lavoro del professionista pizzaiolo senza stravolgere metodica e abitudini.

I tempi e le distanze dell'home delivery non sono più un problema! L'impasto, arricchito con il semilavorato concentrato Pizza delivery, grazie alla presenza di enzimi naturali benefici, reagirà alla cottura in modo più efficace e veloce, la Vostra pizza sarà scioglievole, alveolata, leggera e buona più a lungo. Dal forno alla tavola di casa.



RISOCROCKIZZA

Semilavorato a base di grano tenero Tipo '1', farina di riso, pasta acida e soia tostata (16/24 ore di lievitazione)

È una miscela di grano tenero di Tipo '1' a bassa raffinazione, semolino di riso e soia tostata con elevato potere di assorbimento (la miscela assorbe oltre l'80% di acqua). Lievitazione naturale con pasta acida in miscela. È ideale per la produzione di pizza alla romana, alveolata, croccante e leggera dal gusto delicato ideale per esaltare la guarnitura e il gusto.

LIEVITO MADRE

Caratteristiche Distintive : Ottenuto dalla fermentazione di farina di Grano Antico Risciola 100% Italiano arricchita in Germe Vitale di Grano, entrambi macinati a pietra. Esalta notevolmente le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto finito.

Istruzioni d'uso: Essendo in polvere può essere aggiunto direttamente alla farina senza necessità di scioglierlo in acqua. Il lievito madre si presta a due tipi di lavorazioni: se lo si adopera per lievitazioni che durano oltre le 14 ore non necessita di essere innescato con lievito di birra; se lo si adopera per lievitazioni di durata più breve lo si può innescare con lievito di birra o bisogna andare ad aumentare la dose madre.

Allergeni: Contiene glutine, può contenere tracce di latte, soia e sesamo

Durata e Dosi: TMC: 24 mesi • Lievitazione: varia, dipende dalla quantità di lievito di birra adoperato come innesco

Dosi: 100 gr di lievito per 1kg di farina (10% di lievito madre sul peso della farina).



PASTA MADRE

Caratteristiche Distintive : Permette una lievitazione naturale che regala ai prodotti una fragranza ed un gusto autentico, grazie al Grano Antico Risciola 100% Italiano e al Germe Vitale di Grano, entrambi macinati a pietra. Esalta notevolmente le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto

Istruzioni d'uso: Essendo in polvere può essere aggiunto direttamente alla farina senza necessità di scioglierlo in acqua. Va sempre innescato con lievito di birra.

Allergeni: Contiene glutine, può contenere tracce di latte, soia e sesamo

Durata e Dosi: TMC: 24 mesi • Lievitazione: dipende dalla quantità di lievito di birra adoperato come innesco

Dosi: 40 gr di lievito per 1 kg di farina (4% di pasta madre sul peso della farina).



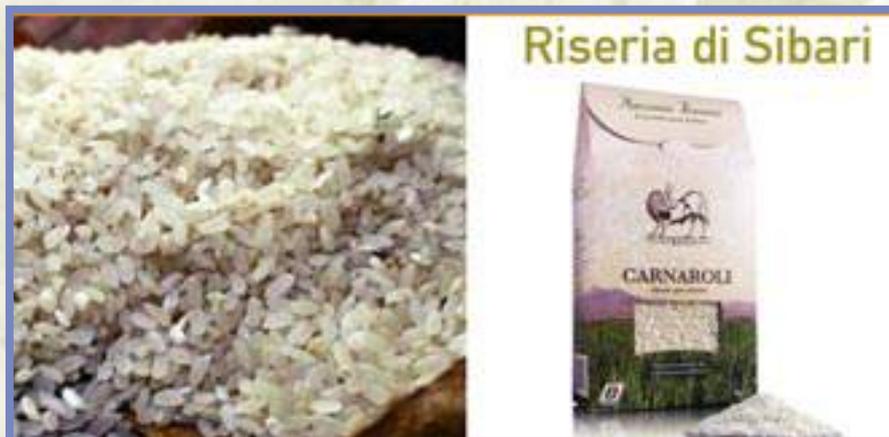
LIEVITO PANE ANGELI

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.



Riso





Riso premium



3 kg SOTTOVUOTO
 DOPPIO INCARTEO
 Arborio
 Carnaroli
 Ribe
 Roma
 Vialone Nano
 Parboiled



Le Specialità



CELOPHANE 3x3 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

FOOD SERVICE



LA PENNA

Trafilata al bronzo 12 x 500 gr
Bronze die

 Cottura / Cooking	10-11 min.
 Spessore / Thickness	1,15 mm
 Lunghezza / Length	62 mm



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



LO SPAGHETTONE **NOVITÀ**

Trafilato al bronzo **20 x 500 gr**
Bronze die

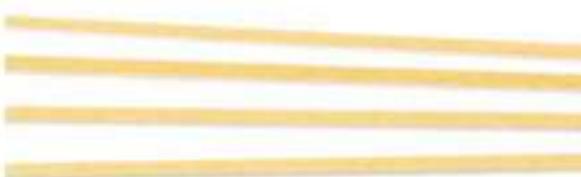
Cottura / Cooking	13-14 min.
Spessore / Thickness	2,30 mm
Lunghezza / Length	260 mm



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



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 FETTUCCIA

Trafilata al bronzo **18 x 500 gr**
Bronze die

Cottura / Cooking	10-11 min.
Spessore / Thickness	1,2 mm
Larghezza / Width	5,4 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



ARMANDO

PASTAARMANDO.IT

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



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





ARMANDO

PASTAARMANDO.IT

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

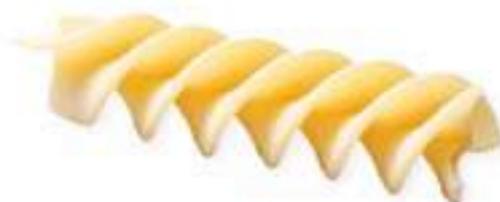
 Cottura / Cooking	14-16 min.
 Spessore / Thickness	1,57 mm
 Lunghezza / Length	60 mm



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



LA PAPPARDELLA

Sfoglia spessa 12 x 500 gr
Thick sheet

 Cottura / Cooking	7-8 min.
 Spessore / Thickness	1,27 mm
 Larghezza / Width	12,7 mm





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

CASERECCIE

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 sbattitore 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
CASERECCIE	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



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.



GNOCCHI 1000 GR

**INGREDIENTI: PUREA DI PATATE 80%
[ACQUA, FECOLA DI PATATE, FIOCCHI DI PATATE
(PATATE, EMULSIONANTI: MONO- E DICLICERIDI
DEGLI ACIDI GRASSI, ANTIOSSIDANTI: ACIDO CITRICO,
METABISOLFITO DI SODIO, SPEZIE,
AROMA NATURALE)], FARINA DI GRANO TENERO,
FARINA DI RISO, SALE, CORRETTORE DI ACIDITÀ:
ACIDO LATTICO, CONSERVANTE: ACIDO SORBICO,
AROMA NATURALE.**

PUÒ CONTENERE SOIA, SENAPE, LATTE.

**TEMPO DI COTTURA:
PRONTI 1' DOPO L'AFFIORAMENTO.**



**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.



**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





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.

MISTO MARE INFARINATO SURGELATO

INGREDIENTI: FILETTO DI TOTANO (Dorosichus gigas PRODOTTO DALLA PESCA FAO 87), TOTANO (NOTOTODARUS BLOANUS/ILLEX ARGENTINUS PRODOTTO DALLA PESCA FAO 81/41), GAMBERI (LITOPENAEUS VANNAMEI PRODOTTO DI ACQUACOLTURA, ECUADOR FAO 87) (CONSERVANTE: METABISOLFITO DI SOOIO E223, ANTIOSSIDANTE : ACIDO CITRICO E330), CALAMARO (SEPIOTEUTHES LESSONAIANA/URDOTEUTHES CHINENSIS PRODOTTO DELLA PESCA FAO 51-57/71) (ANTIOSSIDANTE ACIDO CITRICO E330, CITRATO DI SOOIO E331), SEPIA (SEPIA OFFICINALIS PRODOTTO DELLA PESCA FAO 34/37.1.2.3) (ANTIOSSIDANTE ACIDO CITRICO E330), POLPO (OCTOPUS VULGARIS PRODOTTO DELLA PESCA FAO 34/37.3.1), FARINA TIPO "00" P.
 PRODOTTO IN UNO STABILIMENTO CHE UTILIZZA : PESCE, UOVA, LATTE, SEDANO E SOLFITI.



POLPA DI RICCIO DELLA GALIZIA

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.
 DA CONSUMARSI: 5 ANNI DOPO LA DATA DI PRODUZIONE.
 CONSERVARE IN UN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO.





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 interfogliato 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



Fresco





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



NAZIONALE s/o piatto

confezione	sottovuoto
cod.art. ean	D003/211554
peso medio (+/- 15%)	kg 6,5-
u.tà x cartone	2 x 1pz



NAZIONALE s/o mattonella

confezione	sottovuoto
cod.art. ean	D013/257655
peso medio (+/- 15%)	kg 5~
u.tà x cartone	5 x 1pz



Fresco



Montenero, costituiscono la linea di prosciutti disossati proposti dal nostro salumificio. Dal sapore autentico, pronti al taglio, consentono un comodo e facile consumo. San Vincenzo è l'unica azienda che produce questi salumi con cosce selezionate di suini destinati ai D.O.P. che si caratterizzano per l'alta qualità. Il sapore di questi prosciutti è unico ed è quello del sud: la salagione, la preparazione attenta, la speziatura con gli aromi calabresi e infine l'attenta stagionatura nel clima purissimo delle montagne silane, ne fanno delle vere eccellenze. Il prosciutto, morbido e dolce con sentori di spezie, si sposa bene con del pane non salato o con dei grissini tradizionali, ma è ottimo anche con abbinamenti dolci come i fichi o il melone che stemperano la sapidità del prodotto. Si gusta preferibilmente tagliato a coltello con fette spesse.

Fresco



**Pancetta
Arrotondata**



Pancetta tesa



Guanciale

Fresco



Salame Ungherese



Salame Napoli



Salame Milano

Fresco



Schiacciata



Ventricina



**Sopressata
Calabra**

Fresco



Mortadella con Pistacchio



Capocollo



Salame Gentile Calabra



**Salsiccia Stagionata
Calabra**



**Salsiccia Catenella Calabra
Dolce o Piccante**







nduja
di spilinga



Fresco



Provola Dolce



Provolone Piccante



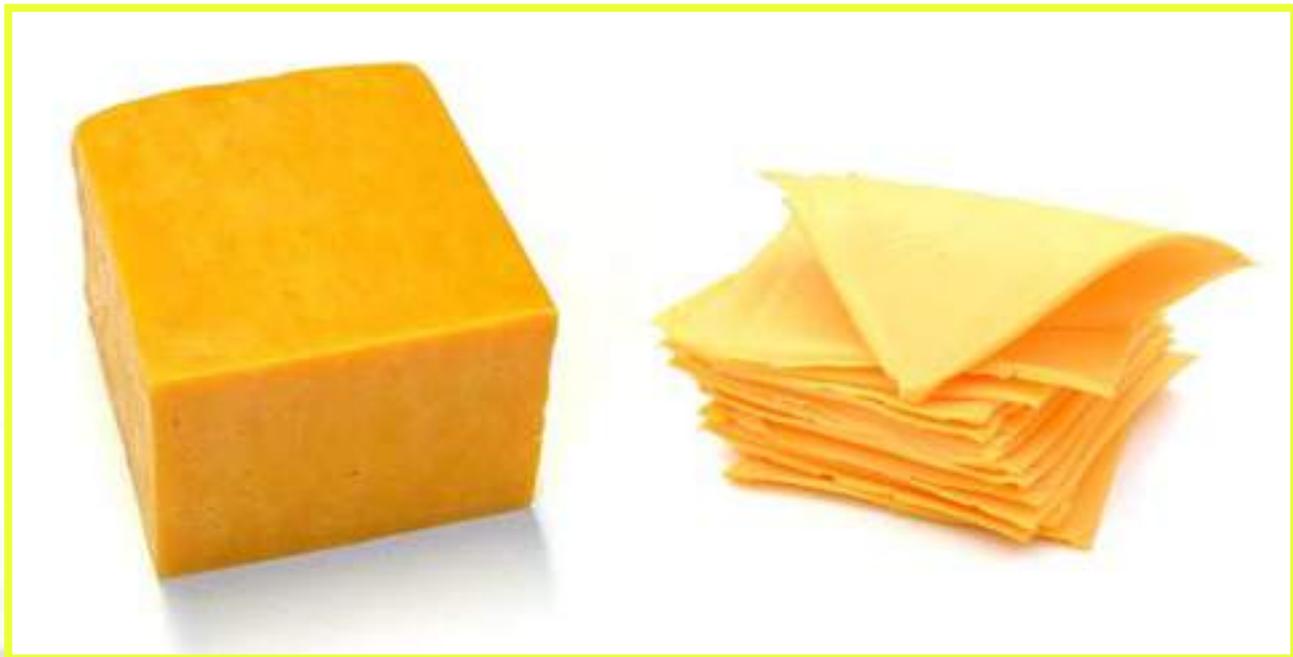
Scamorza Affumicata



**Formaggio Fiaschetto
Provolone Affumicato**



Fresco



Fresco



Fresco



PRIMO SALE CON NOCI



STAGIONATURA: 15 GIORNI
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 6 MESI



PESO FORMA INTERA: CILINDRICA DA 0,6 A 2 Kg



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



INGREDIENTI: **LATTE*** OVINO PASTORIZZATO, **NOCI*** 2 %, CAGLIO, FERMENTI LATTICI, SALE. ORIGINE DEL LATTE: ITALIA.

*Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze



GUSTO: FRESCO E DELICATO
COLORE: GIALLO PAGLIERINO VAREGGATO
CONSISTENZA: PASTA COMPATTA CON PEZZI DI NOCI ANNEGATE

FORMAGGIO AL LIMONE



STAGIONATURA: 15 GIORNI
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 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 8%, 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 DI CONSERVAZIONE: 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 8%, 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.

CACIO BUFALO

Riscoprendo antiche ricette casearie, nasce Cacio Bufalo, un formaggio di latte vaccino adatto ai palati delicati che amano la consistenza dei formaggi stagionati. Una vera delizia che coniuga la tradizione più autentica con l'innovazione moderna.



vacca



210 gg



360 gg



7 kg

• 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



Fresco



FRESCHЕ CONFEZIONATE GRAN CONSUMO



**20 Uova Fresche
Medie**

codice prodotto	A5090	A5207
codice a barre	8008110041304	
uova per conf.	20	20
n° conf. per cassa	10	72
durata	26 gg	26 gg



**30 Uova Fresche
Piccole**

codice prodotto	A4953	A5236
codice a barre	8008110041403	
uova per conf.	30	30
n° conf. per cassa	6	28
durata	26 gg	26 gg

PREPARATO PER UOVA STRAPAZZATE





I Sottozero

Verdure Surgelate
Rosticceria
Pasta Fresca
Carne
Pane



I Sottozero

I Porcini



Porcini Fette



Porcini Interi



**Misto Funghi
Fungolosi**



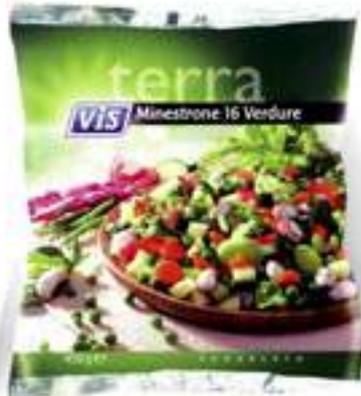
Funghi Misti



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





PATATAS BRAVAS



SPICY JACKET WEDGES



JACKET WEDGES



BREADED ONION RINGS





**Mini Gratin
Asparagi e Parmigiano**



**Mini Gratin Vegetariano
(Pastinaca & Topinambur)**



SFIZIOSI DI SERRA SAN BRUNO



BRACIOLA DI MELANZANE SCHIACCIATA

Ingredienti: melanzana, tonno, olive,
impanatura, formaggio grana padano, formaggio pecorino

Grammatura: mignon g.50 - medio g.100



POLPETTA DI CARNE SCHIACCIATA RIPIENA

Ingredienti: carne bovina, carne suina, prosciutto cotto,
mozzarella, formaggio grana padano, formaggio pecorino,
aromi naturali.

Grammatura: mignon g.50 - medio g.100



CROCCHETTE DI PATATE MIGNON

Ingredienti: farina di fiocchi di patata, latte, uovo,
grana padano, formaggio pecorino, aromi, pane grattugiato

Grammatura: mignon g.50

MELANZANE



Parmigiana di Melanzane

Ingredienti: melanzana, pomodoro pelato
cipolla, grana padano, mozzarella, formaggio pecorino
Grammatura: 200 gr



Melanzana Ripiena

Ingredienti: melanzana, pomodoro fresco, pane grattugiato
carne trita suino, uovo, caciocavallo, carne bovina
formaggio pecorino, salame, grana padano.

Grammatura: 120/150 gr.

PRODOTTI CALABRESI



CROCCHETTONE

Preparazione: Scongellare per circa 5 ore e poi Friggere a 160°
Servire con pesto di pistacchio e/o mandorle tostate

Ingredienti: Macinato di scottona, uovo, pane raffermo, fonduta di cheddar, salsa BBQ, sale e pepe

Grammatura: 250 gr x 20 Pz



FRITTATINA

Preparazione: Scongellare per circa 5 ore,
Immergere la frittatina in una pastella di acqua e farina (100gr di farina e 90gr di acqua), oppure impanare nel pangrattato e Friggere a 160°

Ingredienti: Spaghetti, besciamella, piselli surgelati, macinato di vitello, cipolla, formaggio grattugiato, olio d'oliva sale e pepe, noce moscata

Grammatura: 150 gr x 33 Pz



**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



BACCALA'

 Pan grattato

IMPASTO

- Baccalà
- Pane
- Uova
- Formaggio
- Prezzemolo



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





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



PANZEROTTI

MORTADELLA E CACIOCAVALLO



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



CIME DI RAPA E ACCIUGHE



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



L'artigiano®

• DELLA PINSA •

LEGGEREZZA

Mix di farine completamente naturali ad alta idratazione, con l'utilizzo della PASTA MADRE.

DIGERIBILITÀ

Grazie alla sua lunga lievitazione di almeno 48 ore.

FRAGRANZA

Un sapore sempre unico ed inimitabile per un prodotto naturale al 100%.

SEMPLICITÀ

Non serve personale altamente specializzato per la sua preparazione.

VELOCITÀ

Non serve aspettare lunghi tempi per la sua stesura, il prodotto è già pronto per essere farcito, con un forno professionale la Pinsa dell'Artigiano cuoce in soli 4 minuti.

RISPARMIO

Di spazio, di costi e sprechi. Non servono macchinari e spazi per lievitazioni, con un solo forno per la cottura potrai aggiungere contenuti al tuo menù e non avrai sprechi di pasta.



PINSA - L'ARTIGIANA 1936
PESO 250 GR



PINSA CLASSICA DIMENSIONI CM 19x33

PINSA - L'ARTIGIANA 1921
PESO 135 GR



PINSA MONOPORZIONE DIMENSIONI CM 19x21

PINSA - L'ARTIGIANA 13
PESO 115 GR



PINSA TONDA DIMENSIONI Ø 13

Il Sottozero

Verdure Surgelate



OLIVE ALL'ASCOLANA

OLIVE VERDI DENOCCHIATE, 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 POCHE 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, PEPERONI, 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

Crostone

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

Quadrotto

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



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.



SCIALATIELLI

Ingredienti:
semola di grano duro, acqua.
Larghezza: 5 mm
Porzione: 100g



PANZOTTA RICOTTA DI BUFALA E CARCIOFI

Ripieno: ricotta di bufala e carciofi.
Sfoglia: semola di grano duro,
uova, acqua.
Peso al pezzo: 45g



TORTELLONI CERNIA

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



CAPPELLO SCORFANO

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



TROFIETTE BASILICO

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, basilico, spinaci.



BALANZONE CODA DI ROSPO

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



AGNOLOTTI

Ripieno: limone.
Sfoggia: semola di grano duro, uova, acqua e curcuma.
Peso al pezzo: 12g



OVALE FINFERLI

Ripieno: funghi finferli.
Sfoggia: semola di grano duro, uova, farina di farro integrale.
Peso al pezzo: 40g



TORTELLONI CROSTACEI

Ripieno: crostacei (gamberi, polpa di granchio, aragosta, scampi).
Sfoggia: semola di grano duro, uova, acqua, pomodoro, prezzemolo.
Peso al pezzo: 20g



TAGLIATELLE PRIMITIVO

Ingredienti: Semola di grano duro, uova 20%, barbabietola rossa in polvere, vino rosso primitivo (contiene solfiti) 7%, acqua.



TROCCOLI GRANO ARSO

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua, grano arso (farina di grano duro tostato) 12%.



CAPELLOTTI GORGONZOLA E NOCI

Ripieno: gorgonzola e noci
Sfoggia: Semola di grano duro (coltivato e molito in Italia), uova 20%, acqua.
Peso al pezzo: 20g



INCROCIATI

Ripieno: ricotta di bufala
Sfoglia: semola di grano duro,
uova, acqua.
Peso al pezzo: 30g



SCHIAFFONI

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



FAGOTTINI PATATE E POLPO

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



CAPPELLACCI OMBRINA / ZUCCHINE/ CURCUMA

Ripieno: Ombrina Zucchine
Curcuma, patate
Sfoglia: semola di grano duro,
uova, acqua, spinaci in polvere
Peso al pezzo: 35g



TORTELLONI CACIOCAVALLO e CAPOCOLLO

Ripieno: Caciocavallo, Capocollo
Sfoglia: semola di grano duro,
farina di farro integrale
uova, acqua.
Peso al pezzo: 35g



ELICHE RUCOLA E PROVOLA

Ripieno: Rucola Provola
Sfoglia: semola di grano duro,
uova, Peperoncino,
paprika dolce, acqua,
Peso al pezzo: 50g



AGNOLOTTI RAPE E CACIOCAVALLO

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



GIRASOLI ALLE VERDURE

Ripieno: verdure grigliate
(zucchine, melanzane, peperoni)
Sfoglia: semola di grano duro,
uova, acqua
Peso al pezzo: 45g



SCHIAFFONI BACCALA

Ripieno: Patate, baccalà (olio extra
vergine di oliva, aglio, sale, vino
bianco (contiene solfiti), pepe)
28%, cicorielle selvatiche. pangrat-
tato, sale, pepe, prezzemolo.
Sfoglia: Semola di grano duro,
uova 20%, acqua.
Peso al pezzo: 18g



EXPLORA

ANGUSBURGER PREMIUM USA 200g



COD. 008023
EAN
8017993080232
GROS
007775

INFO TECNICHE

Gli Angusburger Premium USA da 200g sono realizzati con pregiati tagli di Angus USA, razza regina, selezionata direttamente nel paese di origine.

TIPI DI COTTURA



PRONTO CUOCI



ANALISI DEI GRASSI



COSTO PIATTO CERTO



130 mm Ø e 16 mm H



200 g



forno



fry TOP



griglia



padella

pr ct* x peso	peso ct*	ct* x ct*	peso ct*	ct* x strato pl*	ct* x poliet
8pz. x 200g cat	1,6kg	12ct	19,2kg	4ct	32ct
→ 14pz. x 200g cat	2,8kg	6ct	16,8kg	4ct	32ct



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





BURGER: SELEZIONE BALDI

PREMIUM



HAMBURGER DI BOVINO SELEZIONE BALDI

INFO TECNICHE

Gli hamburger "Selezione Baldi" sono il risultato dell'esperienza acquisita da baldi in 50 anni di storia, un gusto bilanciato e succulento che porta in tutte le tavole il piacere di un ottimo hamburger.



PRONTO CUOCI



ANALISI DEI GRASSI



COSTO PIATTO CERTO

	peso c ¹	c ¹ x c ²	peso c ¹	c ¹ x c ² x strallo p ¹	c ¹ x c ² x pallet
	2,4kg	6cf	14,4kg	4ct	32ct
	3,1kg	6cf	18,6kg	4ct	32ct
	6kg	1cf	6kg	12ct	120ct



PESO FISSO

TIPI DI COTTURA



forno



fry TDP



griglia



padella

COG. 008001 / EAN 8017993080010



HAMBURGER BOVINO 80g

30pz. x 80g cad.



110 mm Ø x 8 mm H



80 g



COG. 008041 / EAN 8017993080416



HAMBURGER BOVINO 100g

24pz. x 100g cad.



115 mm Ø x 9,7 mm H



100 g



COG. 005045 / EAN 8017993050457



HAMBURGER BOVINO 200g

30pz. x 200g cad.



130 mm Ø x 16 mm H



200 g



EXPLORA

HAMBURGER CHIANINA 200g



PESO FISSO

COG. 008002
EAN
8017993080027
GROS
007772

INFO TECNICHE

Gli Hamburger di Chianina da 200g portano l'eccellenza della carne italiana in tutta la magnificenza di un hamburger gourmet Made in Italy.



PRONTO CUOCI



ANALISI DEI GRASSI



COSTO PIATTO CERTO



130 mm Ø x 16 mm H



200 g



forno



fry TDP



griglia



padella



	pr c ¹ x peso	peso c ¹	c ¹ x c ²	peso c ¹	c ¹ x c ² x strallo p ¹	c ¹ x c ² x pallet
	8pz. x 200g cad.	1,6kg	12cf	19,2kg	4ct	32ct
	14pz. x 200g cad.	2,8kg	6cf	16,8kg	4ct	32ct



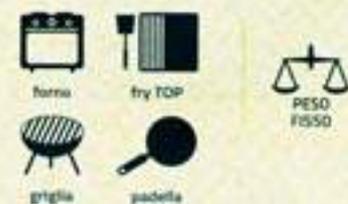
MINIBURGER

Lo spessore e l'assortimento degli Hamburger Gourmet in bontà da 60g. Una collezione dedicata ai professionisti del food: per strategie di acquisto vincenti ed esclusive, per arricchire sapore e margini economici di ogni menù e occasione.

INFO TECNICHE

PRONTO CUOCI	ANALISI DEI GRASSI	COSTO PIATTO CERTO	67 mm Ø 16 mm H	60 g	
pz cf ¹ x peso	peso cf ¹	cf ¹ x ct ¹	peso ct ¹	ct ¹ x strato pl ¹	ct ¹ x pallet
30pz. x 60g car	1,8kg	6cf	10,8kg	4ct	32ct

TIPDI COTTURA





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 cf ¹ x peso	peso cf ²	cf ³ x ct ⁴	peso ct ⁴	ct ⁵ x strofo pl ⁶	ct ⁵ x pallet
4pz. x 800g cad	3,2kg	6cf	18,2kg	4ct	32ct

TIPI DI COTTURA



forno



fry TOP



PESO FISSO



griglia



padella



PORZIONATI



PREMIUM

COSTATE BOVINO 280/320g CONG.



COD. 008030
EAN
2267704

INFO TECNICHE

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.*

TIPI DI COTTURA



pr cf ^o x peso	peso cf ^o	cf ^o x ct ^o	peso ct ^o	ct ^o x strato pl ^o	ct ^o 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

La celebre lombata 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.*

TIPI DI COTTURA



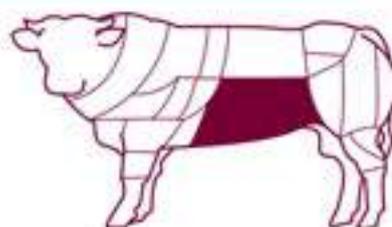
pr cf ^o x peso	peso cf ^o	cf ^o x ct ^o	peso ct ^o	ct ^o x strato pl ^o	ct ^o x pallet
6pz. x 550g cad	3,3kg Ca.	8cf	26,4kg Ca.	4ct	28ct

Tagli Bovino

PANCIA VITELLONE S/V



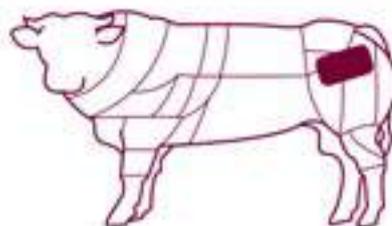
Il taglio comprende la regione dell'addome vero e proprio e, in parte la regione del costato. La pancia ha una forma allungata e piatta in cui il muscolo si alterna al grasso rendendo la carne di una morbidezza estrema.



FESA VITELLONE S/V



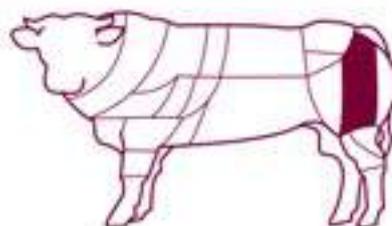
La fesa si ricava dalla parte interna della coscia. Ha fibre muscolari lunghe e sottili, quindi, risulta particolarmente tenera. Ha inoltre, poco grasso di infiltrazione. È un taglio di prima scelta che corrisponde alla "rosa" del bovino adulto ed è composto dalle stesse fasce muscolari.



SOTTOFESA VITELLONE



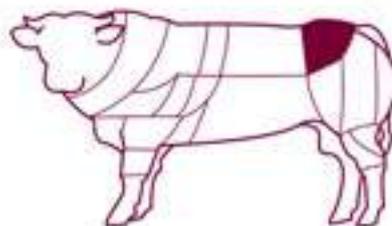
È la parte laterale posteriore della coscia e ha forma rettangolare, buono per cotolette. Altre denominazioni: lucertolo, controgirello, culata, dietro coscia, fetta di mezzo.



SCAMONE VITELLONE S/V



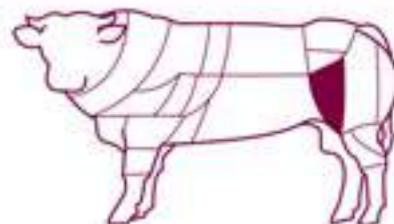
Lo scamone rappresenta il pezzo di congiunzione tra la lombata e le cosce. Lo scamone è un taglio di prima categoria ed è un taglio abbastanza magro. È privo di grasso di infiltrazione. Ottimo per arrosti, roast-beef e carpacci.



NOCE VITELLONE S/V



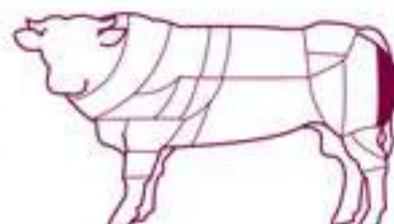
La noce è ricavata dalla parte anteriore della coscia (lato esterno) attaccata al femore. È un taglio magro riconoscibile dalla caratteristica forma di pala leggermente ovoidale.



GIRELLO VITELLONE S/V



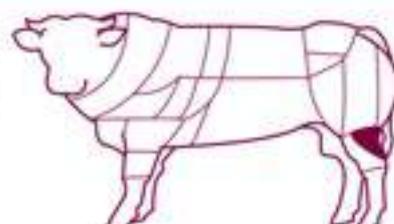
Il girolo si ricava dal margine posteriore della coscia. È costituito da un unico muscolo, è tondo, compatto, molto magro, ma di fibra grossa e quindi piuttosto duro rispetto ad altri tagli, usato per carpacci e scialoppine. Altre denominazioni: magatello, lacerto, coscia rotonda.



CAMPANELLO VITELLONE S/V



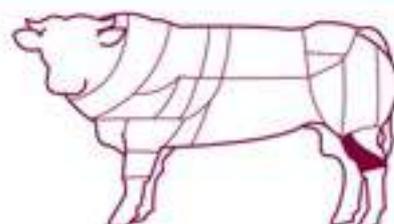
È un taglio della gamba posteriore corrispondente al polpaccio umano. È ricco di lamine connettivali e usato per stracotto e bolliti. Altre denominazioni: collo del campanello, muscolo posteriore, pesce, piccione.



GERETTO VITELLONE



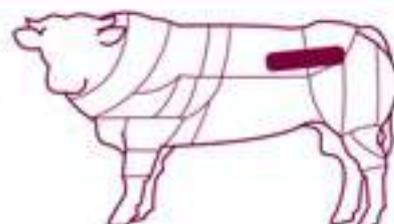
Il pezzo, a forma di tronco di cono, richiama, l'omero della coscia. Altre denominazioni: Rotondino di spalla, fusello, rollino, polpa di spalla.



FILETTO



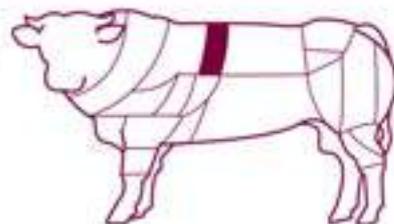
Il filetto è posto per la maggior parte della sua lunghezza sotto le vertebre lombari. Può essere staccato intero o lasciato unito alla lombata (bistecca con il filetto). Il filetto è la parte più pregiata dell'animale.



ENTRECOTE S/O S/V



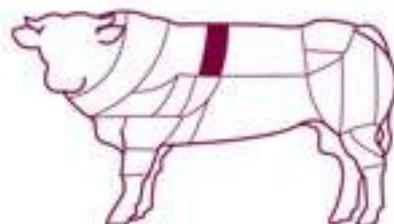
La lombata può essere suddivisa in due tagli: Lombata e Costata. La lombata vera e propria si trova nella parte posteriore del taglio, ha come base ossea le sei vertebre lombari e al suo interno è posizionato il filetto. Può essere commercializzata con o senza osso.



ENTRECOTE C/O



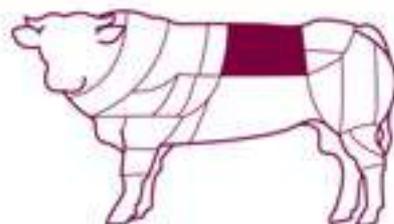
Del lombo intero vengono staccate semplicemente le prime 5 costole, anche per questo è chiamato tronchetto.



CONTROFILETTO BOVINO S/V



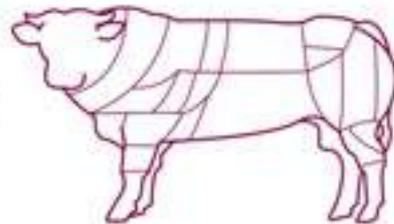
È un taglio corrispondente alla zona dorsale, nella lombata e adiacente al filetto. È una delle parti più pregiate dell'animale, tenero, adatto per cotture brevi e poco elaborate: bistecche, tagliate e arrosti.



HAMBURGER FRESCHI



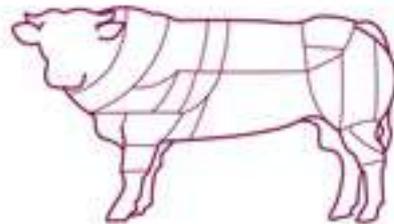
Prepariamo i nostri hamburger con tagli selezionati di scottona e bovino: punta di petto, pancina e copertina. La carne è macinata una sola volta in modo da avere un hamburger succoso e meno compatto, con l'aggiunta di grasso ricavato direttamente dai tagli.



GUANCE BOVINO S/V



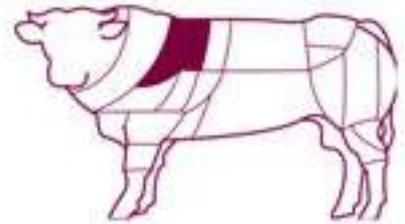
Piccolo muscolo che muove le mandibole del bovino nella masticazione, è ricchissimo di tessuti connettivi e perfetto per le cotture a calore umido, sia lessato sia brasato (diventa tenerissimo).



REALE



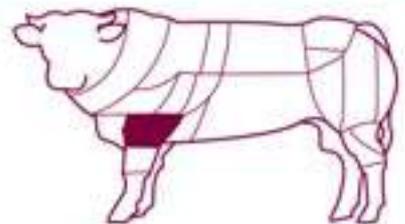
Posizionato subito prima del lombio, costituisce il collo dell'animale. Una parte, quella più vicino alla lombata, è adatta per essere tagliata a fette ed è molto simile alla costata e utilizzata come bistecca ai ferri. Un'altra, corrispondente alla parte centrale è adatta per fettine e scaloppine. L'ultima parte è invece più dura e quindi si adatta a bolliti, brasati e spezzatini.



SPALLA VITELLONE S/V



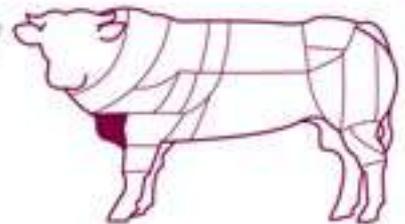
Ricavato dall'anteriore è un taglio di seconda categoria, molto adatto per bolliti.



PUNTA DI PETTO VITELLONE S/V



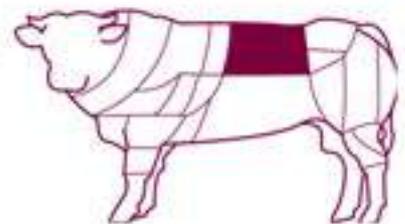
Anche conosciuto con il nome brisket, è un Taglio di carne economico, adatto per il bollito e per hamburger. Piuttosto grassa, grazie alle cotture lente diventa un taglio estremamente morbido e adatto per panini.



FIorentina O LOMBO 3C



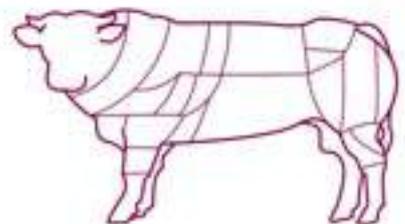
Costituisce l'ultima parte del lombio, prima della coscia. Conosciuta come ossa a "T" per la forma che lo stesso prende, da una parte dell'osso troviamo il controfiletto e dall'altra il filetto. Termina con la cima o testa di filetto, l'ultima parte del filetto (che ha una forma allungata).



LOMBATELLO



Anche chiamato dagli americani hanger steak, si trova nella parte anteriore della pancia. Pende dal diaframma dell'animale, taglio molto saporito e adatto per marinatura.

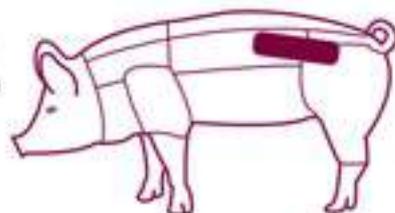


Selezione Suino

FILETTO



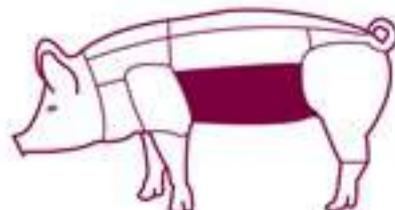
Sotto le vertebre in opposizione al lombo, è un piccolo taglio di colore scuro rispetto al rosato degli altri tagli. Di grande interesse gastronomico, è tenerissimo e adatto a tutte le cotture rapide a calore secco.



PANCIA S/O SENZA COTENNA



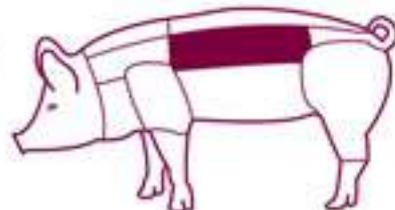
La pancia del maiale viene disossata e squadrata.



COSTINE (RIBS)



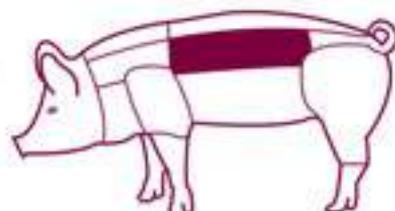
Nel torace tra le zampe anteriori, molto apprezzate (numerosi i nomi dialettali), sono cucinate intere o separate nelle varie coste in forno o sulla griglia. Si possono spollpare per realizzare sughi e ragù o inserire in stufati (casocùla) o minestre.



LONZA O FILONE



La lonza non è altro che il carrè disossato, ovvero il cuore del lombo, può essere consumata come arrosto, come roast-beef ma anche a fettine, in padella o in umido.



il Pollo



CONFEZIONI LIBERO SERVIZIO



Il Pollo

codice prodotto:	A2039	A4768
codice a barre:	2229080	2229080
peso per conf. g	1100 ca.	1100 ca.
n° conf. per cassa	4	4
peso per cassa kg	4,50 ca.	4,40 ca.
durata:	10 gg	10 gg



Sottilissime - Fettine di Petto di Pollo

codice prodotto:	80800
codice a barre:	2229190
peso per conf. g	250 ca.
n° conf. per cassa	10
peso per cassa kg	2,50 ca.
durata:	8 gg



Il Pollo - Petto

codice prodotto:	A4052
codice a barre:	2229070
peso per conf. g	450 ca.
n° conf. per cassa	10
peso per cassa kg	4,50 ca.
durata:	8 gg



Il Pollo - Fettine di filetto

codice prod. giallo:	A2073	A4051
codice prod. bianco:	A2389	
codice a barre:	2229190	2229190
peso per conf. g	350 ca.	350 ca.
n° conf. per cassa	20	8
peso per cassa kg	7,00 ca.	2,80 ca.
durata:	8 gg	8 gg



Il Pollo - fusti

codice prod. giallo:	A4053	
codice prod. bianco:	A2130	
codice a barre:	2229020	2229020
peso per conf. g	500 ca.	400 ca.
n° conf. per cassa	8	8
peso per cassa kg	4,00 ca.	3,20 ca.
durata:	9 gg	9 gg



Il Pollo - Sovracosce

codice prod. giallo:	A4054	
codice prod. bianco:	A2140	
codice a barre:	2229030	2229030
peso per conf. g	550 ca.	500 ca.
n° conf. per cassa	8	8
peso per cassa kg	4,40 ca.	4,00 ca.
durata:	9 gg	9 gg



Il Pollo - Quarti

codice prod. giallo:	A2054	
codice prod. bianco:	A2130	
codice a barre:	2229060	2229060
peso per conf. g	800 ca.	760 ca.
n° conf. per cassa	5	5
peso per cassa kg	4,10 ca.	3,80 ca.
durata:	9 gg	9 gg

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



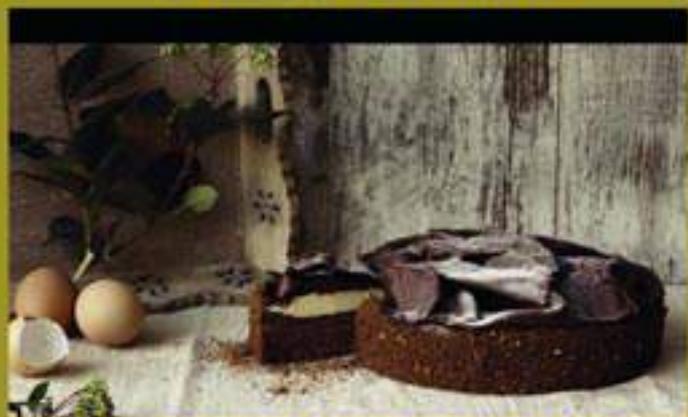
TORTA LIMONE MERINGA



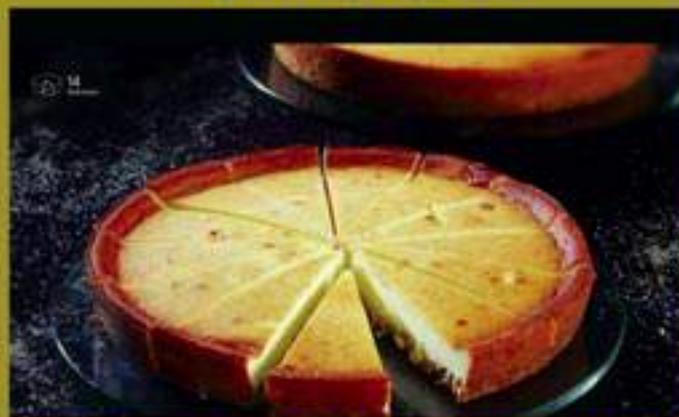
CHEESCAKE FICHI



TORTA SACHER



TORTA TARTUFATA SCURA



CHEESCAKE NEW YORK

TORTE ■ MONOPORZIONI ■ TRANCI ■ GELATI



TORTA TARTUFATA BIANCA



TORTA FRAGOLE



TORTA FRUTTI DI BOSCO



MINI TIRAMISÙ AL MASCARPONE



TRANCIO TIRAMISÙ SAVOIARDI



**MINI PANNA COTTA AL CARMELLO
GLUTEN FREE**



**MINI NOCCIOLA
GLUTEN FREE**

TORTE ■ MONOPORZIONI ■ TRANCI ■ GELATI



**SOUFFLE AL CIOCCOLATO
E CIOCCOLATO BIANCO**



SOUFFLE AL CIOCCOLATO



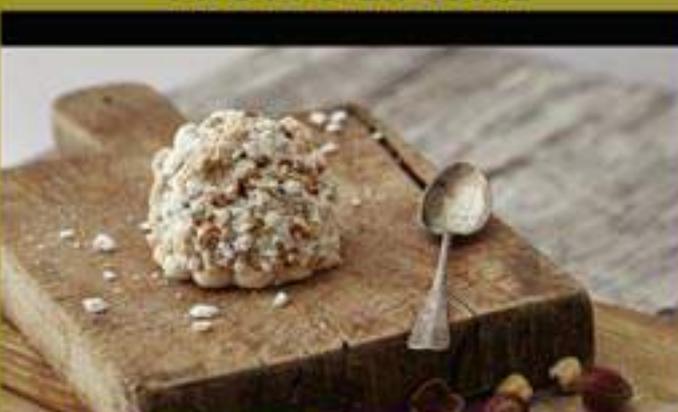
DALIA TIRAMISU



FRUTTO LIMONE



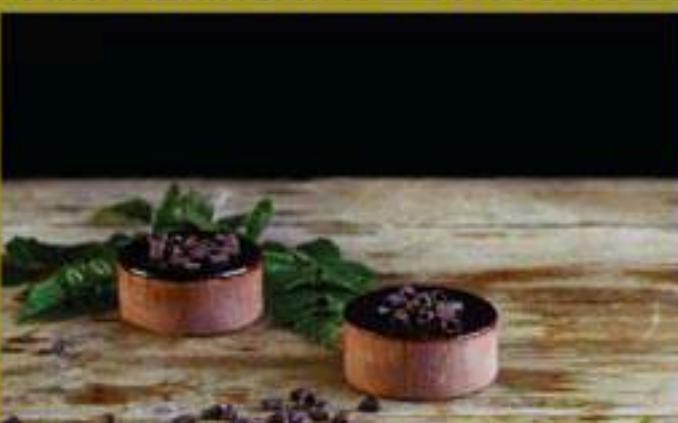
FRUTTO COCCO



MINI MERINGATA ALLA NOCCIOLA



MINI MOUSSE LIMONE



MINI MOUSSE CIOCCOLATO

TORTE ■ MONOPORZIONI ■ TRANCI ■ GELATI



MINI DALIA AL LIMONE



SACHER



**SOUFFLE CIOCCOLATO
E PISTACCHIO**

TARTUFO

il Calabrese[®]



TARTUFO GELATO - 125 gr
con ripieno al liquore

AMARO
NUMERO 5



AutunnoCinque

Cremaosissima mousse con cuore di Amaro Numero 05 decorata con noci

Base croccante di crumble di mandorla e nocciole



TorronCinque

Soffice mousse al torroncino con una variegatura di crema Amaro Numero 05

Sulla base un croccante di mandorla e nocciole



CioccoCinque

Cremaosissima mousse al Cremoso al cioccolato impreziosito di Amaro Numero 05

Base croccante di crumble di mandorla e nocciole





Don Stefano

Cremosissima mousse al pistacchio di Raffadali impreziosita di crema Amaro Numero 05

Sulla base un crumble al pistacchio



Don Diego

Parfait alle mandorle soffice mousse al torrone e crema di Amaro Numero 05 al centro



Don Lino

Soffice mousse al Limoncello Numero 05 con un cuore di limoni semi canditi

Sulla base un crumble di biscotti, mandorle e nocciole





Don Toto'

Delicata mousse al Bergamotto Numero 05
con cuore di bergamotto

Base croccante di crumble di biscotti e nocciole



Don Lollo Sweet

Tortino di mousse al cioccolato di Modica
con un cuore di croccante ricoperto
di cioccolato di Modica



Principessa

Soffice mousse variegata al cioccolato
con Fragoline cremose al centro

Base croccante di crumble di biscotto
cioccolato e mandorle



PANNA COTTA



CREME CARAMEL



BUDINO VANIGLIA



BUDINO CIOCCOLATA



TIRAMISU'



A white ceramic coffee cup filled with dark coffee, with wisps of white steam rising from the surface. The cup sits on a matching white saucer. The background is a dense field of dark brown, roasted coffee beans. In the foreground, a few coffee beans are scattered on a dark red wooden surface. A green rectangular box with a white border is centered in the upper half of the image, containing the text 'classic caffè' in a white serif font, a small coffee bean icon, and 'CIRCI' in a large, bold, white sans-serif font with a registered trademark symbol.

classic caffè
CIRCI®

Prima Colazione



Prima Colazione



il Calabrese[®]

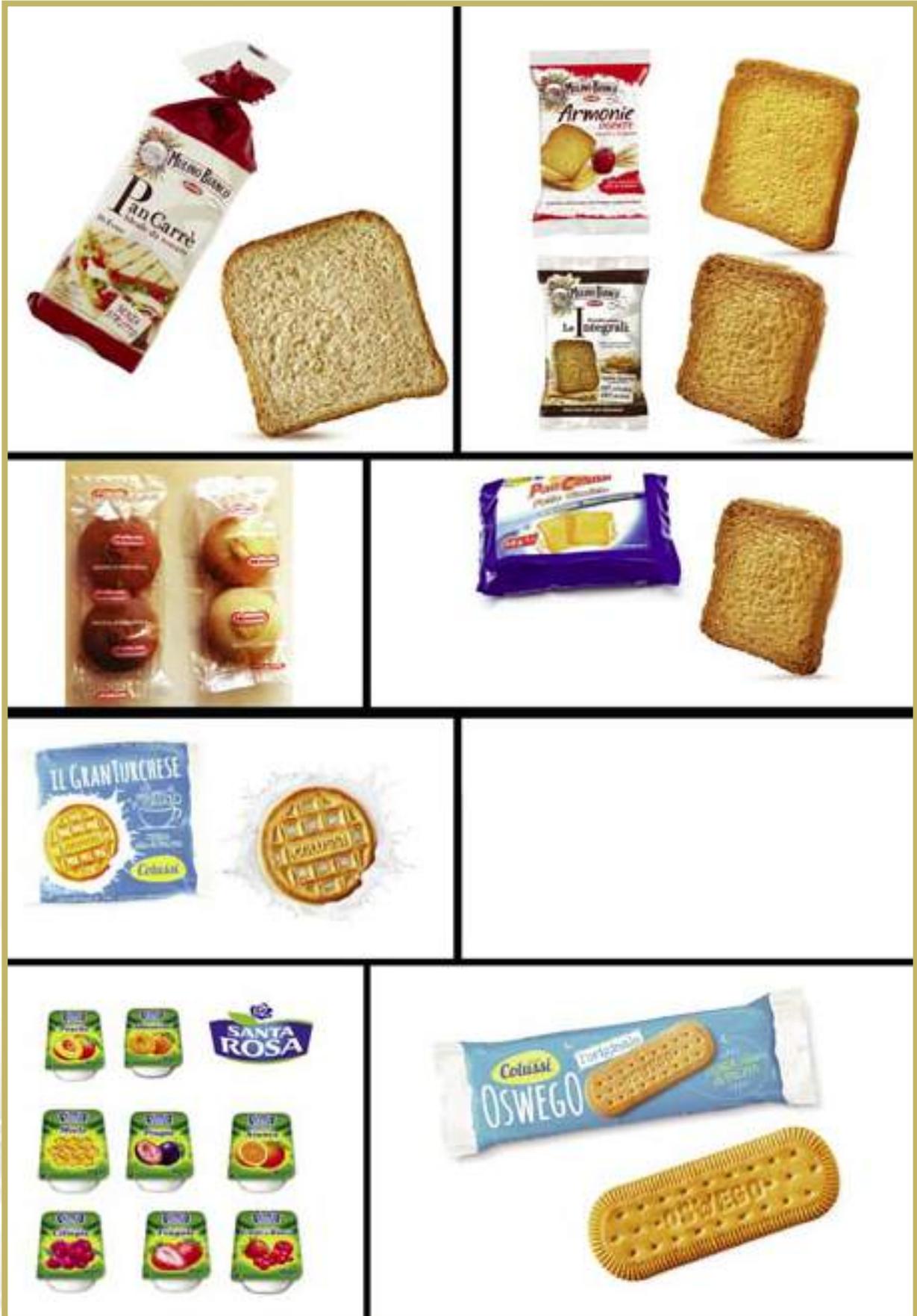


La Prima Colazione

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.







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.

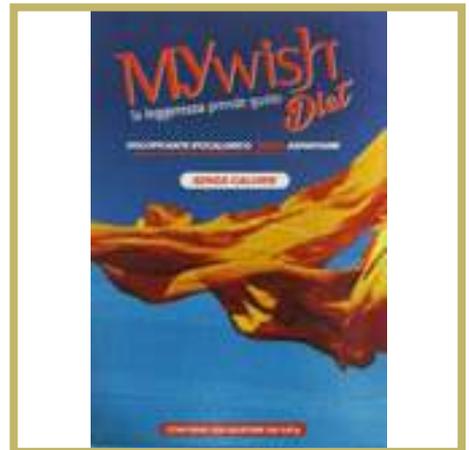
Prima Colazione



ORZO



CAFFE AL GINSENG



DOLCIFICANTE



PICKWICK ENGLISH



DOLCIFICANTE



THE LIPTON CLASSICO



ENGLISH TEA



THE VERDE



CAMOMILLA



PRIMA COLAZIONE



PISTACCHIO



BIANCA



GOLD



Prima Colazione



Prima Colazione

ALBICOCCHHE ALLO SCIROPPO



ANANAS ALLO SCIROPPO



PRUGNE 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



ANANAS



ARANCIA



MELA



POMPELMO



ACE
INTENSO



ALBICOCCA
INTENSO



ANANAS
E COCCO
INTENSO



ARANCIA
ROSSA
INTENSO



BANANA
INTENSO



COCCO
INTENSO



FRAGOLA
INTENSO



KIWI, MELA
KIWI GOLD
INTENSO



LIMONE
E ZENZERO
INTENSO



MANCO
INTENSO



MELOGRANO
INTENSO



MIRTILLO
INTENSO



PERA
INTENSO



PESCA
INTENSO



PESCA
E MANGO
INTENSO



POMODORO
INTENSO



RIBES NERO
INTENSO



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.

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 APERIVA									
TABELLA CONDIZIONI									
1 bicchiere a 150 ml									
1 litro di succo concentrato = imballaggio 30,4 litri di bevanda pronta pari a 204 bicchieri									
MODEL	prezzo contenitore	contenitore giornaliero	contenitore SUCCHI bicchieri*	gusti a 200 g/giorno	gusti a giorni per settimana	contenitori mensile	contenitori a stagione (3-10M)	contenitori a stagione AG	numero bicchieri/contenitore
30	80	40	6,75	1,69	5,3	24	24	127	1
40	100	50	11,25	3,475	9,8	36	36	211	1
45	120	60	15,0	3,75	11,25	42	42	252	1
75	140	70	16,75	4,175	12,5	48	48	288	1
80	160	80	18,0	4,5	13,5	54	54	324	1
90	180	90	20,25	5,0625	15,1875	60	60	360	1
100	200	100	22,5	5,625	16,875	66	66	402	1
120	240	120	27	6,75	20,25	78	78	486	2
150	300	150	33,75	8,4375	25,3125	96	96	604	2
WILLAGE	600	600	90	22,5	67,5	252	252	1296	2
EMPRESS	750	750	112,5	28,125	84,375	324	324	1620	2
	1000	1000	150	37,5	112,5	420	420	2100	2
	1500	1500	225	56,25	168,75	630	630	3150	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 20,4 litri di bevanda pronta pari a 192 bicchieri da 150 ml.

Tempo di erogazione: 5 secondi.

Bicchieri erogati/ora: 600 continui.

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	5. POMPELMO
2. ACE	6. ARANCIA E POMPELMO
3. ARANCIA E ACE	7. POMPELMO E ACE
4. TASTO LIBERO	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 riflusso .



Conc. Succo Arancia Sanguinella

PET da 6 kg
il colore ed il profumo della terra di Sicilia .
Conosciuto ed apprezzato in tutto il mondo.

diluzione 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 6 kg
diluzione 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 6 kg
diluzione 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 6 kg
diluzione 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 6 kg
diluzione 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 6 kg
diluzione 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 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



CARAMELLO



CAFFÈ



CIOCOLATO



WHISKY



VANIGLIA



FRAGOLA



FRUTTO SOMALO



KIWI



LIMONCELLO



SEASALT CREAM



SAMBUCA



NOCCIOLA



PISTACCHIO



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.

Cioccolata 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		
0115	BIANCA / CIOCCOLATO BIANCO		
1056	FONDENTE		
0123	NOCCIOLA		
0156	ARACHIDE		4 x 3
0153	ROSA / NOTE DI FRUTTI ROSSI		
0154	MANDORLA		
0155	MANDORLA CROCK / CON GRANELLA DI MANDORLE		

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 40x60



Portapizza 40x40



Portapizza 33x33x3.5

FORMATI DISPONIBILI PORTAPIZZA

33x33x3,5

30x40

50x50

40x60

40x40

45x45

24x24

15x15

36x36

29x29

35x100



33x33x3,5 CUBO



Portacalzone 28X15X7,5

Vassoi

VASSOIO RETTANGOLARE BIANCO

Cartone non idoneo al contatto con gli alimenti



DESIGN



CARATTERISTICHE

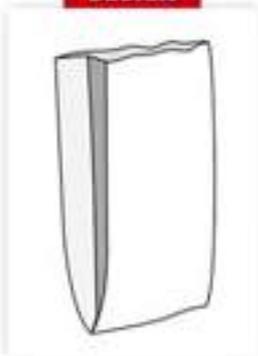
	DA 950 A 1.200 GR./MQ
	CONSULTARE INDICE
	0 COLORI
	TERMORETRAIBILE DA 5/10 KG

SACCHETTI KRAFT BIANCO

Sacchetto neutro in carta Kraft, idoneo 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

Sacchetti finestrati in carta polimerata per pasticceria



DESIGN



CARATTERISTICHE

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

Misura: 12x24 e 14x28



Shopper in Carta

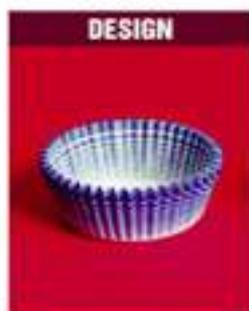
Shopper senza stampa con manico pattina rinforzato in carta kraft bianca e millerighe avana in pura cellulosa



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

Pirottini in Carta

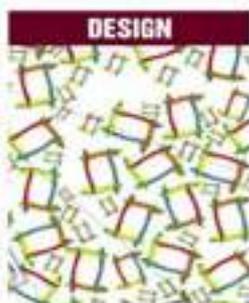
Pirottini ovali e tondi in carta acivolante



CARATTERISTICHE	
	65
	CONSULTARE INDICE
	1 COLORE STAMPA FISSA
	SCATOLE DA 10.000 + 20.000 PEZZI

Astucci Cono per Fritti

Containitore a forma di cono per frittura, realizzato in cartoncino polimerizzato per alimenti



CARATTERISTICHE	
	350
	CONSULTARE INDICE
	4 COLORI
	BLISTER DA 500 PEZZI IN TESSUTO TRASPARENTE



Carta Brunella



DESIGN



CARATTERISTICHE

		34
	43x56 cm	
	0 COLORI	
	SCATOLE DA 30 KG	

Sacchetti Pollo Alluminio

Sacchetto termico in carta accoppiata alluminio per alimenti



DESIGN



CARATTERISTICHE

	60		
	17x7x34 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 30 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			
	TERMORESISTIBILE 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			
	RISERVA DA 25 KG			



PIATTO PIZZA TONDO

64245

PIATTO PIZZA TONDO

DIAM.32

SCATOLA DA 500 PZ.



PIATTO PIZZA

27171

PIATTO PIZZA

1/4

SCATOLA DA 500 PZ.

27164

PIATTO PIZZA

1/8

SCATOLA DA 750 PZ.



TOVAGLIE PIZZA

98443

STAMPA PIZZA POLITENATA GR.45-9PE

100x100

3x100 PZ.

Prendi Pizza vuu

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 paglie



DESIGN



CARATTERISTICHE

	45	80	
	CONSULTARE INDICE		
	0 COLORI		
	TERMORESISTIBILE DA 500 PEZZI		

Astucci Patatine Incollati

Contenitore incollato per frittura, realizzato in cartoncino polietilene per alimenti



DESIGN



CARATTERISTICHE

	350		
	CONSULTARE INDICE		
	4 COLORI		
	SCATOLE DA 1.000 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.



Monouso



bicchiere 575



bicchiere 400



bicchiere 250



bicchiere mono250



bicchiere 80



bicchiere 200



bicchiere 160



bicchiere tumbler

BIO



bicchiere 80



bicchiere 200



Piatto piano
diam. 210 mm 15 g



Piatto fondo
diam. 210 mm 15 g



Piattino dessert
diam. 165 mm 5 g

Insalatiera per uso freddo



Coperchio Insalatiera
per uso freddo



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

Style&Finger food dinnerware



Bicchieri - Cups - Gobelets - Vasos



PL270NPP	60660	68963	Ø81 h95	15,7	250	●	20	21	36	PP	
----------	-------	-------	---------	------	-----	---	----	----	----	----	--



PL270BPP	60661	68970	Ø81 h95	15,7	250	○	20	21	36	PP	
----------	-------	-------	---------	------	-----	---	----	----	----	----	--



PL400NPP	60641	68967	Ø85 h112	19,8	400	●	20	21	30	PP	
----------	-------	-------	----------	------	-----	---	----	----	----	----	--



PL400BPP	60642	68994	Ø85 h112	19,8	400	○	20	21	30	PP	
----------	-------	-------	----------	------	-----	---	----	----	----	----	--



Piatti quadrati - Square plates - Assiettes carrées - Platos cuadrados



PQSB16	70450	30556	136x136 h8	18,2		○	24	16	56	PS	
--------	-------	-------	------------	------	--	---	----	----	----	----	--



PQSN16	70452	30563	136x136 h8	18,2		●	24	16	56	PS	
--------	-------	-------	------------	------	--	---	----	----	----	----	--



PQMB16	70438	30570	172x172 h10	28,7		○	24	16	42	PS	
--------	-------	-------	-------------	------	--	---	----	----	----	----	--



PQMN16	70439	30587	172x172 h10	28,7		●	24	16	42	PS	
--------	-------	-------	-------------	------	--	---	----	----	----	----	--



PQXLB16	70436	30617	235x235 h13,5	63,0		○	12	16	28	PS	
---------	-------	-------	---------------	------	--	---	----	----	----	----	--



PQXLN16	70437	30624	235x235 h13,5	63,0		●	12	16	28	PS	
---------	-------	-------	---------------	------	--	---	----	----	----	----	--

Style&Finger food dinnerware



Finger food



PLE60N	70685	69007	55x55 h35	5,1	60	●	24	20	160	PS
--------	-------	-------	-----------	-----	----	---	----	----	-----	----



PLE60B	70686	69014	55x55 h35	5,1	60	○	24	20	160	PS
--------	-------	-------	-----------	-----	----	---	----	----	-----	----



PLE100N	70688	69021	68x68 h40	7	100	●	24	24	98	PS
---------	-------	-------	-----------	---	-----	---	----	----	----	----



PLE100B	70687	69038	68x68 h40	7	100	○	24	24	98	PS
---------	-------	-------	-----------	---	-----	---	----	----	----	----



PLE150N	70700	69045	78x78 h50	8,4	150	●	24	20	96	PS
---------	-------	-------	-----------	-----	-----	---	----	----	----	----



PLE150B	70689	69052	78x78 h50	8,4	150	○	24	20	96	PS
---------	-------	-------	-----------	-----	-----	---	----	----	----	----



PLE350N	70695	69069	104x104 h60	15,2	350	●	24	20	45	PS
---------	-------	-------	-------------	------	-----	---	----	----	----	----



PLE350B	70694	69076	104x104 h60	15,2	350	○	24	20	45	PS
---------	-------	-------	-------------	------	-----	---	----	----	----	----

Ciotole - Bowls - Coupes - Copas



PLPFN	70697	69144	160x160 h60	53	1000	●	6	20	28	PS
-------	-------	-------	-------------	----	------	---	---	----	----	----



PLPFB	70696	69151	160x160 h60	53	1000	○	6	20	28	PS
-------	-------	-------	-------------	----	------	---	---	----	----	----



Style&Finger food dinnerware



Finger food



PLMON	70710	69083	100x50 h15	6,4	22	●	50	12	160	PS	
PLMOB	70698	69090	100x50 h15	6,4	22	○	50	12	160	PS	
PLMQN	70711	69113	65x65 h18	4,4	50	●	50	12	160	PS	
PLMOB	70712	69106	65x65 h18	4,4	50	○	50	12	160	PS	

Posate - Cutlery - Couverts - Cubiertos



FOM10S	80193	40778	188	7,0		●	10	20	288	PS	
FOM50S	80182	40266	188	7,0		●	50	10	60	PS	
COM10S	80191	40730	205	7,3		●	10	20	140	PS	
COM50S	80183	40280	205	7,3		●	50	10	60	PS	
CUM10S	80192	40754	190	6,7		●	10	20	180	PS	
CUM50S	80184	40303	190	6,7		●	50	10	60	PS	

● Grigio metallizzato - Metallic grey

Style&Finger food dinnerware



Mini posate - Mini cutlery - Mini-couverts - Minicubiertos

	FOPM40S	80186	40358	107	1,5	●	40	50	90	PS
	CNDM40S	80185	40334	107	1,8	●	40	50	90	PS
	PLFND10	80470	78764	140	2,6	●	10	50	168	PS
	PLFND100	80471	78771	140	2,6	●	100	8	88	PS
	CNDM10	80220	48170	126	2,7	●	10	50	160	PS
	CNDM100	80210	48163	126	2,7	●	100	8	160	PS
	PLCUCT	80377	69120	190	3,2	⊗	50	20	126	PS
	PLMFCT	80376	69137	100	1,8	⊗	50	20	98	PS

● Grigio metallizzato - Metallic grey

Ispirate
dal lusso.

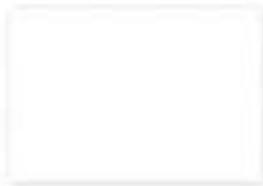


Monouso





TOVAGLIETTE 30x40 cm
 BIANCO



TOVAGLIETTE 30x40 cm
 CARTA PAGLIA



Monouso



OMPAK

Contenitori rettangolari a bordo G



Descrizione	Codice	Pezzi per cont.	Cont. per cartone	mm				
				125X100	114X89	94X69	34	280
R9	5051	100	16	125X100	114X89	94X69	34	280
R2	5020	100	20	160X110	144X94	132X82	26	310
R6	5021	100	20	160X110	144X94	127X77	37	430
R1	5001	100	16	150X125	132X107	107X82	44	490
R18	5026	100	16	152X129	132X109	100X77	52	550
R13	5025	100	10	210X141	194X125	177X108	28	610
R3	5002	100	10	210X140	195X125	175X105	38	725
R15	5009	100	12	230X101	225X88	206X72	50	865

I dati riportati potrebbero subire modifiche

OMPAK

Contenitori rettangolari a bordo G



Descrizione	Codice	Pezzi per cont.	Conf. per cartone	mm.	mm.	mm.	mm.	mm.
	R45 5023	100	12	204X138	185X120	160X95	49	910
	R4 5003	100	8	225X175	213X163	198X148	35	1.190
	R30 5022	100	7	240X179	224X163	206X145	42	1.360
	R5 5004	50	10	315X214	293X192	276X175	46	2.320
	X1 5005	50	6	320X260	299X239	278X218	40	2.625
	R31 5024	50	6	322X262	298X238	273X213	50	3.260
	X4 5006	30	4	396X336	368X308	345X285	50	4.750
	R500 5014	10	10	525X325	495X295	473X273	39	5.350

I dati tecnici potranno subire modifiche.

OMPAK

Contenitori tondi



I dati tecnici possono essere modificati.

Descrizione
 Codice
 Pezzi per cartone
 Cost. 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
C4	5007	100	4	288	265	253	15	920
C5	5008	100	8	216	201	194	15	530
T7	5016	100	4	228	197	167	39	1.360
T9	5018	100	4	290	288	270	40	2.200
T6	5017	100	6	278	262	248	23	1.240
T10	5019	100	4	300	287	275	26	1.550

OMPAK

Contenitori rettangolari a bordo L



I dati riportati permettono calcoli approssimativi.

Descrizione	Codice	Pezzi per conf.	Conf. per cartone	L X L (mm)					vol.
				R8	R16	R10	R45	R11	
R8	5050	50	20	148X123	132X105	112X85	40	485	
R16	5060	50	12	192X140	175X123	159X107	30	585	
R10	5052	50	20	218X113	202X97	184X79	54	900	
R45	5028	50	20	202X137	186X121	161X96	50	940	
R11	5053	50	16	230X180	209X159	198X148	35	1.125	
R12	5054	25	18	320X220	294X194	274X174	42	2.380	
X2	5055	25	8	320X260	299X239	271X211	50	3.240	
R8	5057	1.000	1	148X123	132X105	112X85	40	485	
COPERCHI X R8	5550	1.000	1	L X L (mm)					133X185

OMPAK

Contenitori speciali



Descrizione	Codice	Pezzi per cont.	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

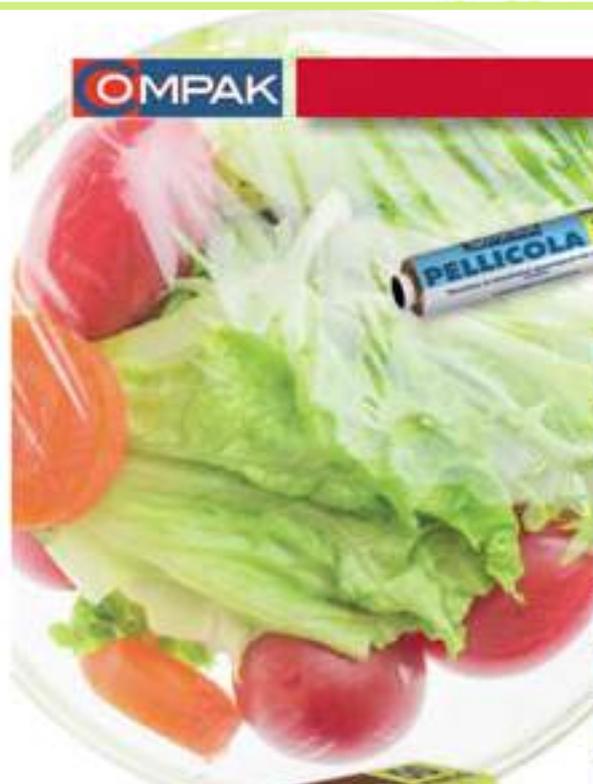


Codice	ALLUMINIO	L. mt. X h. cm.	Pezzi per cartone
5088	Ricambio	120X29	9
5074	Ricambio	150X29	9
5084	Ricambio	150X29	3
5083	Ricambio	150X33	9
5086	Ricambio	150X33	3
5087	Ricambio	150X29	3
5082	Astuccio dispenser	150X29	6
5073	Astuccio dispenser	120X29	6
5077	Astuccio dispenser	150X33	6
5151	Box polistirolo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

© 2011 Ompak s.p.a. tutti i diritti sono riservati.

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



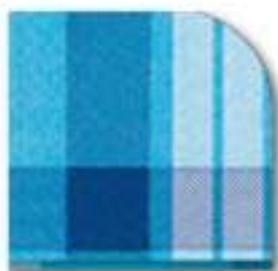
Codice	CARTAFORNO	L mt. X h cm.	Pezzi per cartone
5071	Astuccio dispenser	50X33	12
5157	Astuccio dispenser	50X40	12
5072	Astuccio dispenser	60X40	6
5069	In fogli da 500 pz.	39X59	1
5070	In fogli da 500 pz.	60X40	1



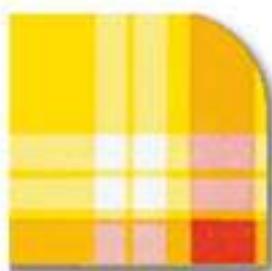
Codice	CARTAFORNO	L mt. X h cm.	Pezzi per cartone
5155	In fogli da 250 pz. brown	40X60	1
5156	In fogli da 250 pz. bianca	40X60	1

I dati tecnici possono variare senza preavviso.

Tovagliato



**SCOZZESE
CELESTE / BLU**



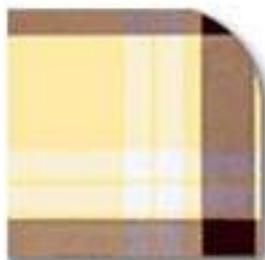
**SCOZZESE
GIALLO / ROSSO**



**SCOZZESE
VERDE / BLU**



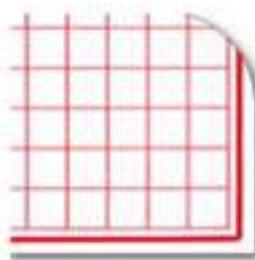
**SCOZZESE
CHAMPAGNE /
BORDEAUX**



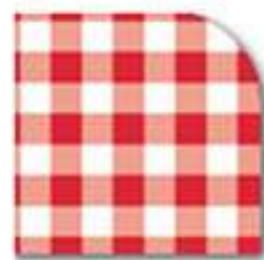
**SCOZZESE
CHAMPAGNE / NERO**



**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



CART0710 - LISSY ARANCIO
COPRIMACCHIA CARTA A SECCO
MISURA 100X100



CART0588 - ROSSO
COPRIMACCHIA MISURA 100X100



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



CART0361 - SALMONE
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**



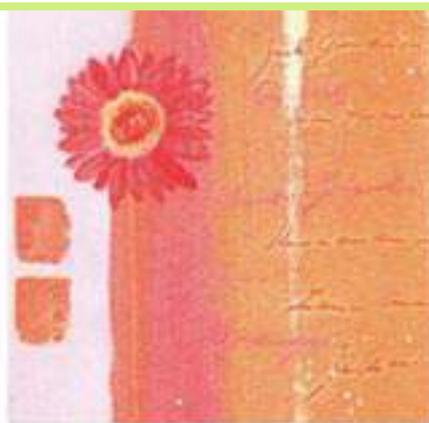
**CART0280 - VERDE BOTTIGLIA
COPRIMACCHIA MISURA 100X100**

Tovaglioli TNT



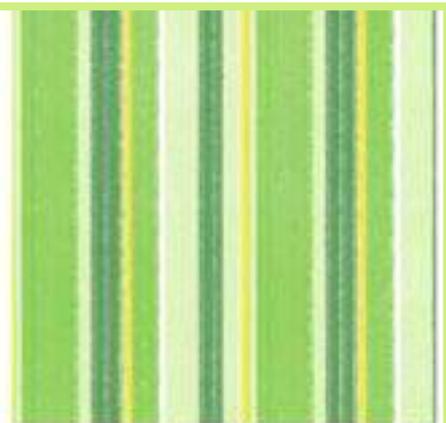
CHAMPAGNE AIRLAID

CART0660



GERBERA

CART0514



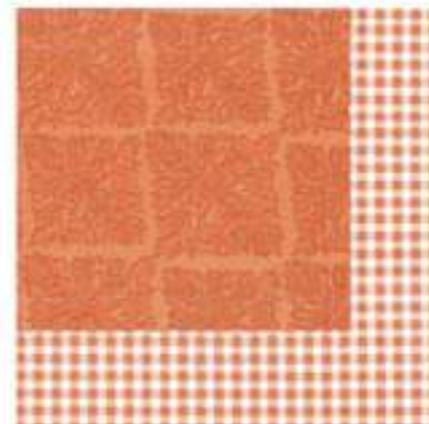
STRIPES DAISY
verde

CART0665



LISSY
kiwi

CART0572



LISSY
orange

CART0513



LISSY GIALLO

CART0512



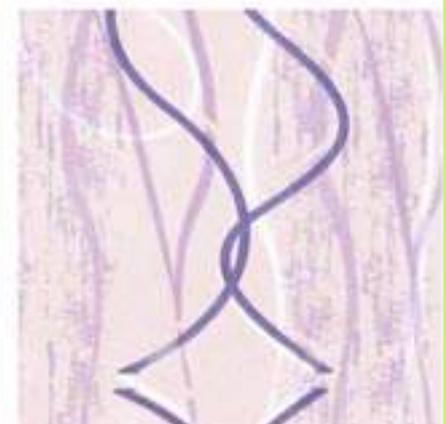
TWIST
fluo / grigio / giallo

CART0670



TWIST
celeste / lilla / turchese

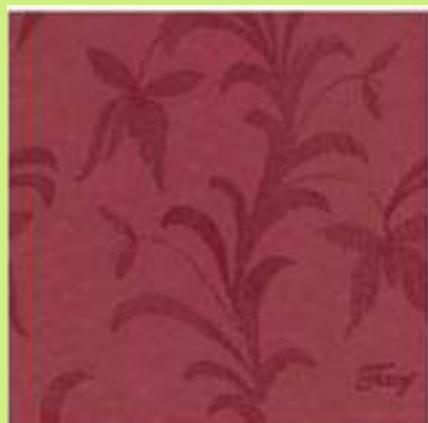
CART0681



TWIST
rosa / glicine / viola

CART0679

Tovaglioli TNT



BUTTERFLY
bordeaux tono su tono
CART0421



BUTTERFLY BLU
CART0591



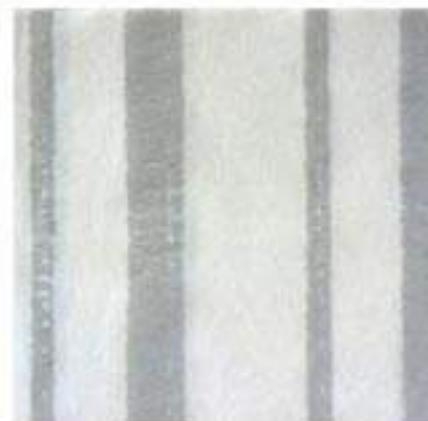
BUTTERFLY
corda tono su tono
CART0587



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



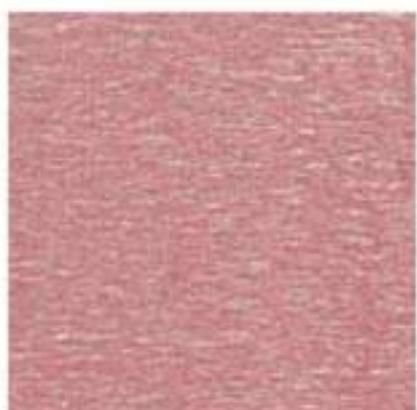
BIANCO GRECA GIALLO
CART0418



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



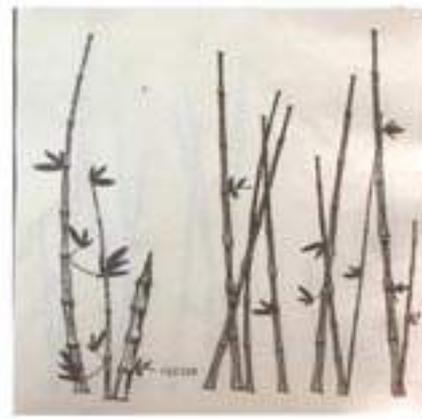
FUSION
aragosta / nero

CART510



FUSION
grigio / nero

CART509



FUSION BEIGE/MARRONE

CART0736

Tovaglioli TNT



NATURE
beige
CART00014



MELANGE / CHÉRIE
champagne
CART0660

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



BIANCO



BLU



BORDEAUX



CREMA



MARRONE

Tovaglioli Fato The Smart Table 25x25

Blu Notte



Giallo



Bordeaux



Arancione

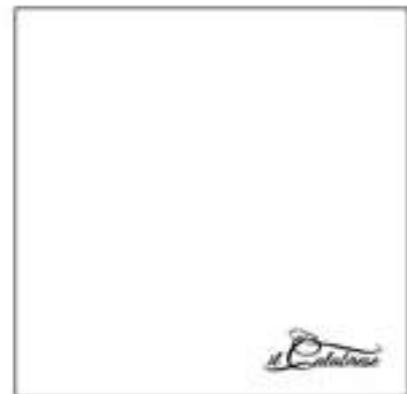


Nero



**TOVAGLIOLO BIANCO
 TNT**

il Calabrese



Tovaglioli



Distributori



Distributori



SPIROL MAXI X 180MT X 6 - LUCART



SPIROL MAXI X 180MT X 6 - LUCART

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



CIABATTE



CANDELE



CANDELE

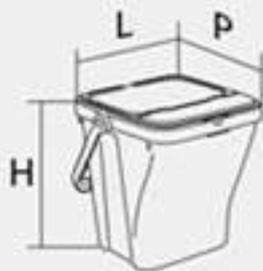
Linea Cortesia



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



**PULIZIA &
RACCOLTA
DIFFERENZIATA**

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°



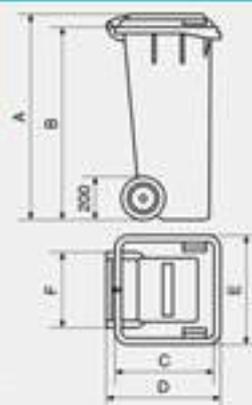
● GIALLO (GIA)
 ● VERDE SCURO (VES)
 ● BRUNO (BRB)
 ● BLU (BLB)



BIDONI CARRELLATI

240 litri

**PULIZIA &
RACCOLTA
DIFFERENZIATA**



A	1070
B	995
C	655
D	730
E	580
F	420
RESO / 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)



Pulizia e Igiene

CARRELLI CON STRIZZATORE



Il carrello strizzatore è normalmente composto da telaini (in materiale plastico o in metallo trattati con ruote e para-copri), maniglia di spinta, 2 secchi (blu per la soluzione detergente, rosso per l'acqua sporca di recupero) ed una strizzatore verticale con ganascio, a libro e a rullo inserito nel secchio rosso.

METODO DI UTILIZZO

FASE 1

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

FASE 2

Immergere mop/trangia nel secchio grigio per impregnarsi di soluzione.

FASE 3

Introdurre mop/trangia nella strizzatore e strizzare leggermente.

FASE 4

Passare mop/trangia sul pavimento, facendo in modo che aderisca bene alla superficie con movimenti a "S" ritracciando.

FASE 5

Introdurre mop/trangia nel secchio rosso, per allineare le spesse accumulate.

FASE 6

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

FASE 7

Immergere mop/trangia 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/la frangia sporchi vengano strizzati nel secchio della soluzione pulita.

Una variante di questo carrello è quello dei carrelli monosecchio. Come dice la parola, il monosecchio è un secchio (di materiale spesso) sul quale vengono montate direttamente le ruote e i cacciavite inserendo lo strizzatore, senza telaini.

Recentemente, il monosecchio 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 svuotarlo facilmente (l'acqua sporca di recupero).

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



Pulizia e Igiene

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 FLEXO		
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

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



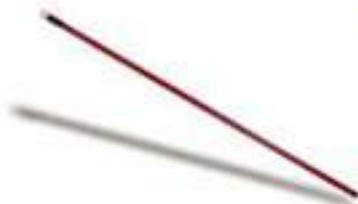
Codice	8551 PUSH	
Pz. x Conf.	1	Formato 55x6
Conf.x Cart.	12	Materiale PP
Pallet x Strati	6x10	Gomma



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

Pulizia e Igiene

Professional PTA



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
Pallet x Strati	10x4		Tessuto	Polipropilene 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 **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

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 - 22601 - 22802
QUANTI IN LATTICE
DI GOMMA NATURALE FELPATI



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



FLOW 6010 Art. 23295 - 23296 - 23297
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**

Detergenti



Detergenti



Detergenti





MATIC 2000

Detergente liquido ad alta concentrazione per il lavaggio automatico delle stoviglie, particolarmente indicato in presenza di acque dure (anche oltre 40°F). Il prodotto ha una formulazione priva di fosfati, non produce schiuma e solubilizza rapidamente lo sporco distaccandolo da stoviglie, posate, bicchieri e pentole. Ideale l'utilizzo con gli impianti di dosaggio automatici.

SETTORI DI IMPIEGO: Ristoranti, alberghi, comunità, mense, enti, ospedali ecc.

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:

Stoviglie, pentole in acciaio inox, bicchieri, vassoi, posate, etc.

INCOMPATIBILITÀ:

Metalli leggeri (alluminio), plasticazioni superficiali, superfici sensibili a prodotti altamente alcalini.

CONSIGLI:

Non miscelare con acidi onde evitare reazione esotermica con schizzi di prodotto. Utilizzare unicamente con gli appositi dosatori su macchine lavastoviglie. Manipolare con cura e non travasare assolutamente il prodotto dalla confezione originale. Utilizzare guanti ed occhiali protettivi. Conservare fuori dalla portata dei bambini. Utilizzare esclusivamente per gli impieghi descritti.

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 nella vasca di lavaggio e nel boiler di risciacquo sia quella consigliata dal costruttore.

AVVERTENZE: Frasi R: R35 Provoca gravi ustioni, Frasi S: S1/2 Conservare sotto chiave e fuori della portata dei bambini, S26 In caso di contatto con gli occhi, lavare immediatamente e abbondantemente con acqua e consultare un medico, S36/37/39 Usare indumenti protettivi e guanti adatti e proteggerli gli occhi/la faccia, S45 In caso di incidente o di malessere consultare immediatamente il medico (se possibile, mostrargli l'etichetta). Contiene: idrossido di potassio; potassio caustico.



BRILL MATIC

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

Specifico per forni a convezione, concentrato, sanifica, dona lucentezza.



MATIC 2000 30 KG

Detergente liquido ad alta concentrazione per il lavaggio automatico delle stoviglie, particolarmente indicato in presenza di acque dure (anche oltre 40° F). Il prodotto ha una formulazione priva di fosfati, non produce schiuma e solubilizza rapidamente lo sporco distaccandolo da stoviglie, posate, bicchieri e pentole. Ideale l'utilizzo con gli impianti di dosaggio automatici.

SETTORI DI IMPIEGO: Ristoranti, alberghi, comunità, mense, enti, ospedali ecc.

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:

Stoviglie, pentole in acciaio inox, bicchieri, vassoi, posate, etc.

INCOMPATIBILITÀ:

Metalli leggeri (alluminio), plastificazioni superficiali, superfici sensibili a prodotti altamente alcalini.

CONSIGLI:

Non miscelare con acidi onde evitare reazione esotermica con schizzi di prodotto. Utilizzare unicamente con gli appositi dosatori su macchine lavastoviglie. Manipolare con cura e non travasare assolutamente il prodotto dalla confezione originale. Utilizzare guanti ed occhiali protettivi. Conservare fuori dalla portata dei bambini. Utilizzare esclusivamente per gli impieghi descritti.

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 nella vasca di lavaggio e nel boiler di risciacquo sia quella consigliata dal costruttore.

AVVERTENZE: Frasi R: R35 Provoca gravi ustioni. Frasi S: S1/2 Conservare sotto chiave e fuori della portata dei bambini. S26 In caso di contatto con gli occhi, lavare immediatamente e abbondantemente con acqua e consultare un medico. S36/37/39 Usare indumenti protettivi e guanti adatti e proteggersi gli occhi/la faccia. S45 In caso di incidente o di malessere consultare immediatamente il medico (se possibile, mostrargli l'etichetta). Contiene: idrossido di potassio; potassa caustica



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 e carbonizzati, che ossidano 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 reazione esotermica 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 a 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. **S34/S37/S39** usare indumenti protettivi e guanti adatti e proteggere 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 termoviscibile 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, METHYLCHLOROISOETHIAZOLINONE 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 delle 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, cuoripasta, 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 o 1:2 a seconda della spessore delle incrostazioni da rimuovere. Riempire con prodotto il livello di pescaggio delle pompe delle macchine lavastoviglie o 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 molestare 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 basso 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, mensa

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, mensa, 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 o 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: **R34** provoca ustioni. **FraSI** 51/2 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 molestare 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 idropulitrice.

SETTORI DI IMPIEGO:

Esercizi alimentari, macellerie, pasticceria, gelateria, panetteria.

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 2 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: **R36/38** 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 ed 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 cerato. Ideale per l'impiego con macchine lavasciuga o idropulitrici, 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.

Schede 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 lavapavimenti 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 intoccare il film ceroso. Ideale per l'impiego con macchine lavasciuga o idropulitrici, lascia nell'ambiente un gradevole e persistente profumo.

SETTORI DI IMPIEGO:

Bar, alberghi, ospedali, mense, ristoranti, uffici.

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:

pavimenti

INCOMPATIBILITÀ:

Nessuna.

CONSIGLI:

Non miscelare con altri prodotti. Non travasare il prodotto dalla confezione originale.

MODALITÀ 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 lavapavimenti 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

INCOMPATIBILITÀ:

Nessuna.

CONSIGLI:

Non miscelare con altri prodotti. Non travasare il prodotto dalla confezione originale. Non accedere nell'uso.

MODALITÀ DI IMPIEGO:

Diluire in acqua dal 2% al 5% (30 - 50 ml per litro d'acqua) secondo il grado di sporco da rimuovere 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 lavapavimenti 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 intoccare il film ceroso. Ideale per l'impiego con macchine lavasciuga o idropulitrici, lascia nell'ambiente un gradevole e persistente profumo.

SETTORI DI IMPIEGO:

Bar, alberghi, ospedali, mense, ristoranti, uffici.

SUPERFICI DI APPLICAZIONE:

pavimenti

INCOMPATIBILITÀ:

Nessuna.

CONSIGLI:

Non miscelare con altri prodotti. Non travasare il prodotto dalla confezione originale.

MODALITÀ 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



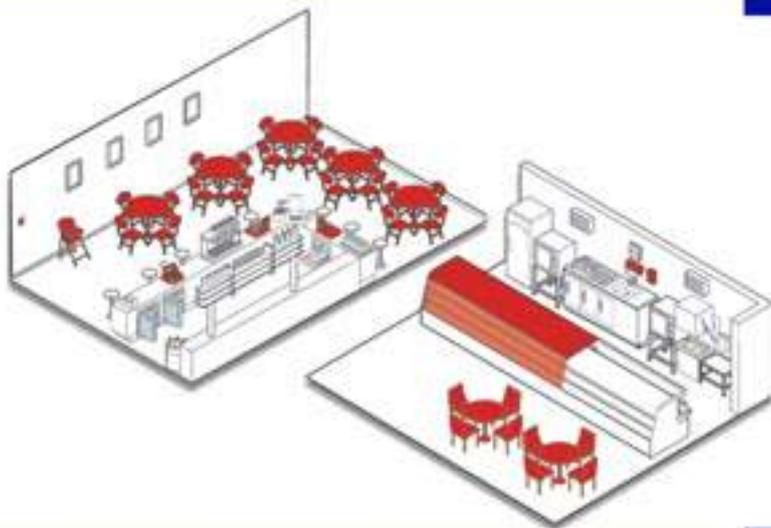


PROTOCOLLO DI SANIFICAZIONE STRAORDINARIA PER PREVENZIONE Covid-19 NELLA RISTORAZIONE



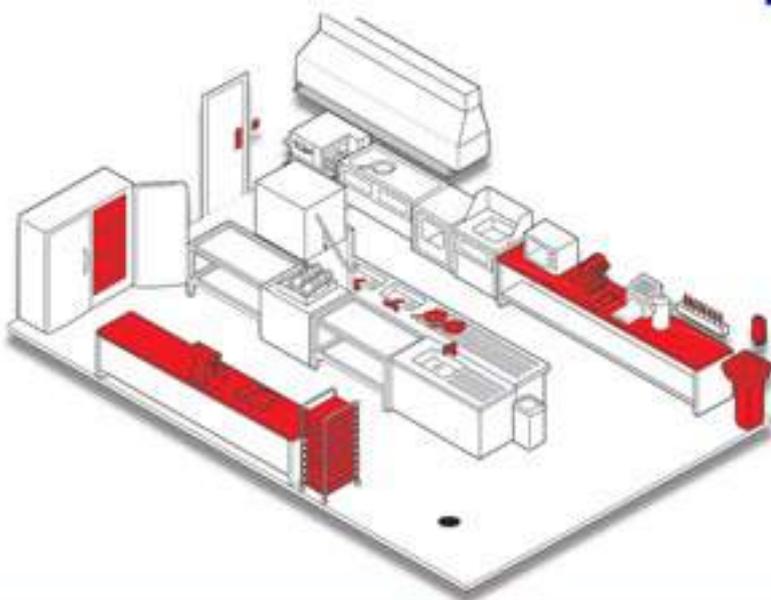
**DISINFETTANTE IGIENIZZANTE
MANI IN BOTTIGLIA
500 ML SENZA RISCIAQUO**

PUNTI CRITICI CONTROLLO E DISINFEZIONE SALA CLIENTI



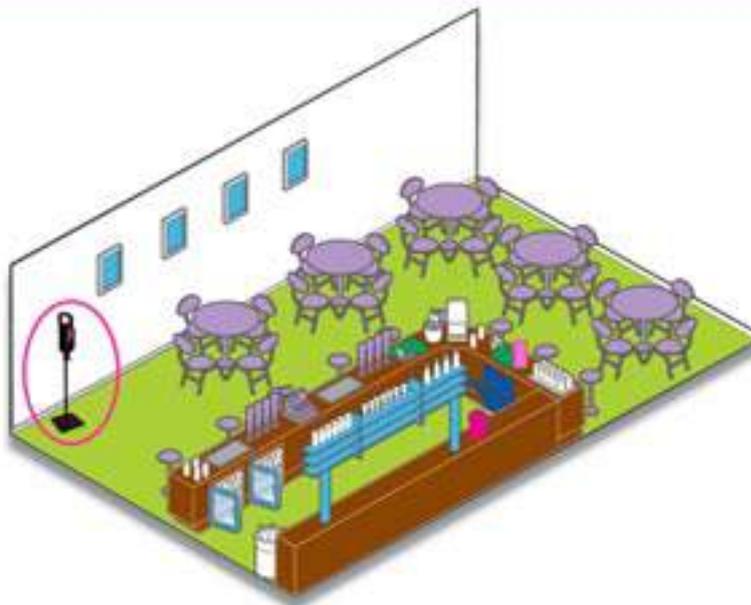
- vetrinette protettive
- tutte le maniglie (non solo porte)
- dosatori (carichi, puliti e in ordine)
- tablets
- sedie
- tavoli
- pulsantiere

PUNTI CRITICI CONTROLLO E DISINFEZIONE CUCINA

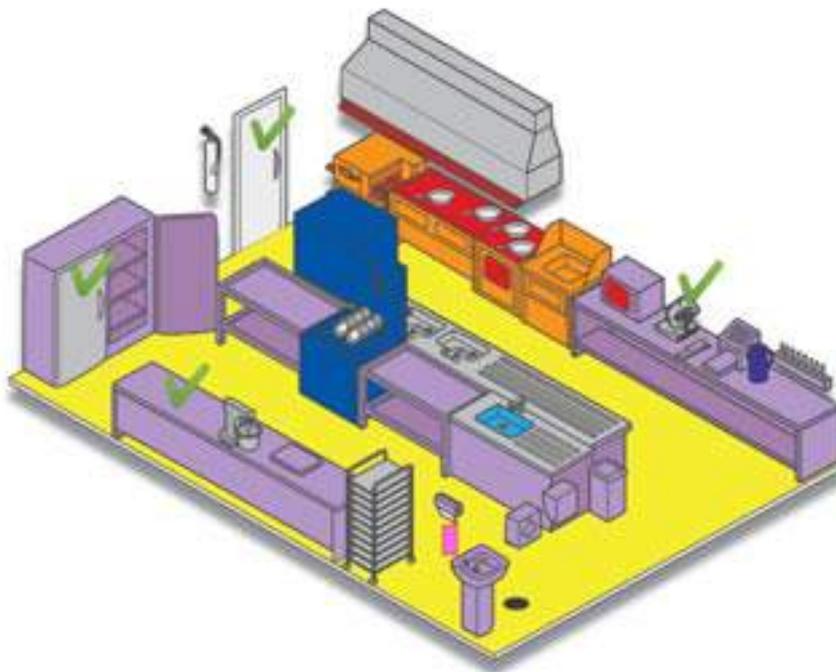


- maniglie
- pulsantiere
- dosatori (carichi, puliti e in ordine)
- superfici a contatto con alimenti
- superfici a contatto con mani
- rubinetteria
- utensili e stoviglie

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° 18648	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.

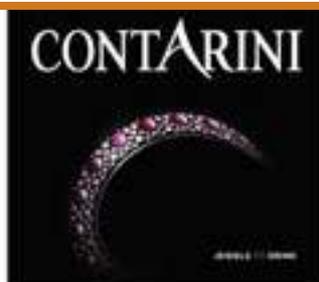
CON-TRÈ Rosè Spumante Millesimato Extra Dry

- 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.

Bollicine



**PROSECCO SUPERIORE
MILLESIMATO BRUT**



**PROSECCO SUPERIORE
MILLESIMATO EXTRA DRY**



**MOSCATO
VINO SPUMANTE - DOLCE**

Bollicine



**PROSECCO
BRUT**



**PROSECCO SUPERIORE
BRUT**



**PROSECCO SUPERIORE
EXTRA DRY**



**BLANC DE BLANCS
VINO SPUMANTE
MILLESIMATO - EXTRA DRY**



**PINOT ROSÉ
VINO SPUMANTE - BRUT**

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.*



TERRE LONTANE

Uvaggio di Gaglioppo (70%) e Cabernet Franc (30%), è un rosato delicato, vellutato e fruttato.

VINI CALABRIA

LIBRANDI



SEGNO LIBRANDI CIRÒ ROSATO

Ottenuto da uve Greco bianco in purezza, è un bianco fresco, fruttato e piacevole che rievoca l'estate



SEGNO 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%



**PRINCIPE SPINELLI
CALABRIA ROSSO IGT**

*Vitigni: gaglioppo 95% e altre varietà autorizzate
Affinamento: 6 mesi in barriques di secondo
passaggio e un mese in bottiglia*



ARTINO

*Vitigno: Gaglioppo e Magliocco
Affinamento: Passaggio di sei mesi
in barriques di rovere francese nuove.*

VINI CALABRIA



LUMARE

CALABRIA ROSATO IGT

Vitigni: gaglioppo e cabernet sauvignon



PRIMAFILA

Vitigno: Greco bianco



MADREGOCCIA

CALABRIA BIANCO IGT

*Vitigni: greco bianco 50%
e chardonnay 50%
Affinamento: 6 mesi tra acciaio e
bottiglia*



DONNA GIOVANNA

*Vitigni: greco bianco da
vendemmia tardiva 100%
Affinamento: 6 mesi in barriques di
rovere francese nuove e
poi 2 mesi in bottiglia*



PATERNUM

CALABRIA ROSSO IGT

*Vitigni: magliocco 100%
Affinamento: 24 mesi in barriques
poi minimo 24 mesi in bottiglia*

VINI CALABRIA



**SOLENERO
CALABRIA IGP**

*Vitigni: una equilibrata
combinazione di Magliocco e
Merlot;*



**ROSASPINA
CALABRIA IGP**

Vitigni: Greco Nero in purezza;



**ARSU'RA
TERRE DI COSENZA DOP**

*Vitigni: Magliocco Dolce in
purezza;*



**MAGARIA
CALABRIA IGP**

*Vitigni: Magliocco Dolce
in purezza;*



**LUNAPIENA
TERRE DI COSENZA DOP**

*Vitigni: tipici della zona, quali
Greco Bianco, Mantonico e Malvasia;*



**DOLCEMARE
TERRE DI COSENZA DOP**

Vitigni: Greco e Malvasia;



VINI CALABRIA



**1915 - ANNODOMINI
TERRE DI COSENZA DOP**

*Vitigni: autoctoni, Magliocco
Dolce e Greco Nero;*



**TELESIO
TERRE DI COSENZA DOP**

*Vitigni: tipici della zona, quali
il Magliocco, il Greco Nero
e la Malvasia;*



**NERELLO
CALABRIA IGP**

*Vitigni: Nerello detto anche
Calabrese e Greco Nero;*



**NEROPACO
TERRE DI COSENZA DOP**

*Vitigni: Magliocco Dolce,
in purezza;*



**NOVELLO
CALABRIA IGP**

Vitigni: Magliocco Dolce, in purezza;



**PEPEROSSO
CALABRIA IGP**

*Vitigni: una equilibrato blend
di Magliocco Dolce e Merlot;*

VINI CALABRIA



**TERRANO ROSSO
CALABRIA IGP**

*Vitigni:
Magliocco in purezza;*



**TERRANO ROSATO
CALABRIA IGP**

*Vitigni:
Magliocco in purezza;*



**TERRANO BIANCO
CALABRIA IGP**

*Vitigni:
Greco bianco in purezza;*



**PANDOSIA
CALABRIA IGP**

*Vitigni:
Pecorello in purezza*



**MADREPERLA ROSA
SPUMANTE EXTRA-DRY**

*Vitigni: un equilibrato
blend di vitigni autoctoni;*



**MADREPERLA BIANCO
SPUMANTE BRUT**

*Vitigni: un equilibrato blend
di vitigni autoctoni;*



**MONAMOUR ROSATO
VINO FRIZZANTE**

*Vitigni: un equilibrato
blend di vitigni autoctoni;*



**MONAMOUR BIANCO
VINO FRIZZANTE**

*Vitigni: un equilibrato
blend di vitigni autoctoni;*

VINI CALABRIA



Trupia
CANTINE ROMBOLA'



**TRUPIA
CALABRIA IGP**

*Vitigni: Uve nere di Calabria
Affinamento: Botti di Rovere e Bottiglie*



**CRITAJANCA
CALABRIA IGP**

Vitigni: Uve nere di Calabria



**SCIALATA
CALABRIA IGP**

Vitigni: Uve bianche di Calabria

VINI CALABRIA

Terra Nostra



TERRA NOSTRA
Vino Rosso - 5lt



TERRA NOSTRA
Vino Bianco - 5lt



TERRA NOSTRA
Vino Rosso - 1lt



TERRA NOSTRA
Vino Bianco - 1lt



TERRA NOSTRA
Vino Rosso - 0,20 cl

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
NUMEROS

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.

SOLO NEI
MIGLIORI
RISTORANTI

LIQUORI CALABRESI

Le Eccellenze

il Calabrese[®]







05

il Calabrese

AMARO
NUMERO 5

*Red Orange
Edition*



05

AMARO
NUMEROS

il Calabrese



AMARO 05
CL 70



AMARO 05
LIMITED EDITION
CL 70



BERGAMOTTO 05
CL 70



LIMONCELLO 05
CL 70



LIQUIRIZIA 05
CL 70



AMARO 05
RED ORANGE EDITION
CL 70



GRAPPA 05
BIANCA
CL 70



GRAPPA 05
BARRICATA
CL 70

05

AMARO
NUMEROS

il Calabrese



APER 05
CL 70



VODKA 05
CLEAR
CL 70



VODKA 05
FRAGOLA
CL 70



VODKA 05
PESCA
CL 70



IL CALABRESE SOUVENIR
GIFT BOX

CONTIENE UNA BOTTIGLIA DA CL 70



LIQUIRIZIA 05
CL 20



BERGAMOTTO 05
CL 20



LIMONCELLO 05
CL 20

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



MIRTO ROSSO
CL 70



LIQUIRIZIA LA CALABRISSELLA
LT 2



LICORICE BONOLLO
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 OF
LIGNEUM
CL 70



GRAPPA OF PROSECCO
BONOLLO
CL 70



GRAPPA OF AMARONE
BIANCA BONOLLO
CL 70



GRAPPA AVERNA
CL 70



GRAPPA BIANCA
NARDINI
LT 1



GRAPPA
BARRIOUE INVECCHIATA
CL 70



GRAPPA
ACQUA MAGLIOCCO
CL 70



GRAPPA
MAGNOBERTA ROBINIA
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

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 SCURO HANEMA CUB
ORO
CL 100



RUM HANEMA CUB
BIANCO
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



JOHNNIE WALKER
RED LABEL - LT 1



JOHNNIE WALKER
BLACK 12 Y
LT 1



WHISKY BALLANTINE'S
LT 1



WHISKY SCOTCH J&B
LT 1



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 NICHOLSON
CL 70



GIN HENDRICK'S
CL 70



ELEPHANT GIN
CL 50



GIN GORDON'S
LT 1



GIL
CL 70

GIN



GIN MARE
Cl. 70



GIN MONKEY
cl. 50



GIN BEST OF MILORD
Lt 1



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
Lt1



VODKA KEGLEVICH LIQUIRIZIA
Cl 70



VODKA KEGLEVICH FRAGOLA
Cl70
Lt1



VODKA KEGLEVICH PESCA
Cl70
Lt1



VODKA KEGLEVICH MELONE
Lt1

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



APEROL
LT 1



BITTER CAMPARI
LT 1



CAMPARI SODA
CL 9,8



CRODINO
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



CHACHA PITU
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
SEGUILA 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
Lt 1



PUNCH BARBIERI
ARANCIO
Lt 1



PUNCH BARBIERI
RUM
Lt 1

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

LIQUORI ECONOMICI



GIN BUCKINGHAM
LT1



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
FLÓ
CL 70



MOUD BLUE
CACAO
CL 70



TRIPLE SEC DESIRE
CL 100



LIMONCELLO
ISOLA AZZURRA
CL 200



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%
LS0006PSA



LEMON
100%
LS0005PSA



BERGAMOT
100%
LS0007PSA



GINGER
SOUR
LS0004PSA



SWEET&SOUR
LS0003PSA



CORDIAL
LIME
LC0001PSA



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 **Essenze 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



Sciropi



Amarena
Sour cherry
SCIAMA1PET



Arancia
Orange
SCIARA1PET



Cassis
Cassis
SCICAS1PET



Fragola
Strawberry
SCIFRA1PET



Granatina
Grenadine
SCIGRA1PET



Lampone
Raspberry
SCILAM1PET



Latte di mandorla
Almond milk
SCILAT1PET



Limone
Lemon
SCILIM1PET



Menta
Mint
SCIMEN1PET



Orzata
Barley water
SCIORZ1PET



Tamarindo
Tamarind
SCITAM1PET

**Bottiglia
in PET da
750 ml**
PET Bottle
750 ml

**CARATTERISTICHE
PACKAGING DETAILS**
 Contenuto: / Content: 750 ml
 Unità di vendita: / Sale unit:
 bottiglia PET / PET bottle
 Imballo: / Pack: 6
 Imballi per strato:
 Packs x layer: 25
ITALIA
 Imballi per pallet:
 Packs x pallet: 100
 Dimensioni pallet:
 Pallet dimension: 80 x 120 x 133
EXPORT
 Imballi per pallet:
 Packs x pallet: 125
 Dimensioni pallet:
 Pallet dimension: 80 x 120 x 163



Amarena
Sour cherry
SCIAMA2



Arancia
Orange
SCIARA2



Cassis
Cassis
SCICAS2



Fragola
Strawberry
SCIFRA2



Granatina
Grenadine
SCIGRA2



Lampone
Raspberry
SCILAM2



Limone
Lemon
SCILIM2



Menta
Mint
SCIMEN2



Orzata
Barley water
SCIORZ2



Tamarindo
Tamarind
SCITAM2

**Bottiglia
in vetro da
1,5 litri**
Glass bottle
1.5 liters

**CARATTERISTICHE
PACKAGING DETAILS**
 Contenuto: / Content: 1,5 L
 Unità di vendita: / Sale unit:
 bottiglia vetro / glass bottle
 Imballo: / Pack: 6
 Imballi per strato:
 Packs x layer: 12
ITALIA
 Imballi per pallet:
 Packs x pallet: 48
 Dimensioni per pallet:
 Pallet dimension: 80 x 120 x 155
EXPORT
 Imballi per pallet:
 Packs x pallet: 60
 Dimensioni per pallet:
 Pallet dimension: 80 x 120 x 189



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, vodka 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.

GHIACCIO ALIMENTARE CONFEZIONATO

**GHIACCIO PRONTO
ALIMENTARE
CUBETTI KG 2x5**



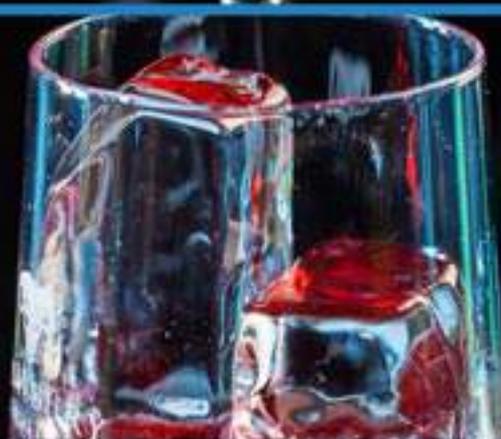
**GHIACCIO PRONTO
ICE BALL
6 CM Ø - 15 PZ**



**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

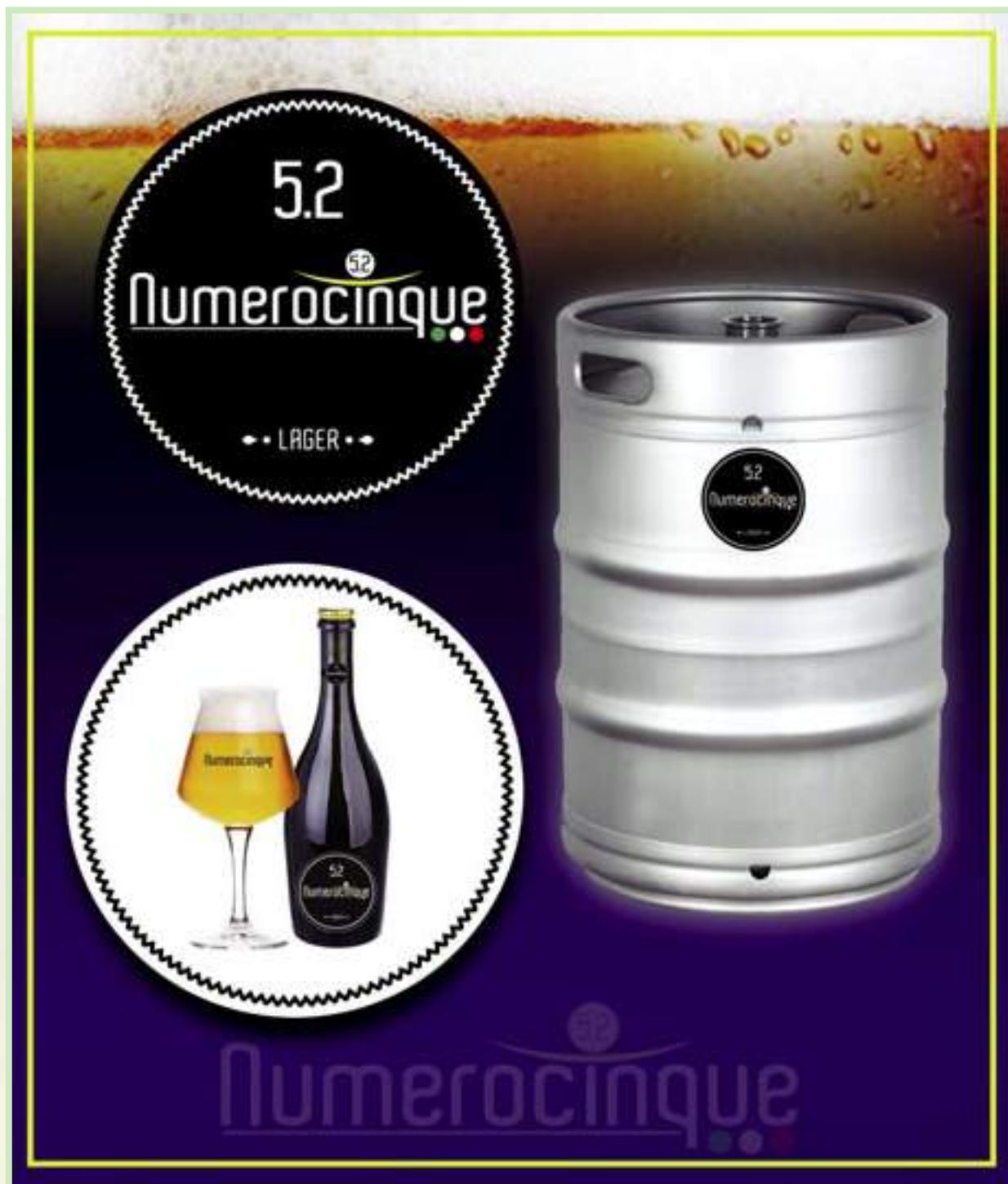




PREMIUM QUALITY
LAGER BEER



Birra



Descrizione prodotto

Birra fusto 5,2 Numero Cinque Blonde

Unità di vendita

Fusto

Confezione

Fusto da 20 lt



**ICHNUSA
NON FILTRATA**



**CERES
UNFILTERED
6,9**



**CERES
STRONG ALE
7,7**



**'NA
BIRETTA
CHIARA**



**'NA
BIRETTA
IPA**



**'NA
BIRETTA
ROSSA**





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.



Ferrarelle

presenta

INFINITA

L'unica **GAMMA COMPLETA** dedicata in **ESCLUSIVA** al canale **HORECA**,
prodotta con **IL 100% DI PLASTICA RICICLATA DA NOI**



L'EFFERVESCENZA

LA MAXIMA

LA LISCIA

INFINITA

100% ELEGANZA

100% SOSTENIBILITÀ

100% PLASTICA RICICLATA DA NOI

INQUADRA
QUI



INFINITA

un prodotto ambasciatore
per comunicare ai tuoi clienti
le tue scelte sostenibili



PET 100 CL



PET 50 CL

Acqua Minerale

Vuoto a Rendere 75 cl



Vuoto a Perdere 75 cl



Acqua Minerale



Vuoto a Rendere 75 cl



Vuoto a Rendere 75 cl



Acqua Minerale



Vuoto a Rendere 100 cl



Messerwerk Lorch
Eagle



Messerwerk Lorch

Eagle



Eagle U-Grip Professional Serie:

Chefmesser 23 cm:



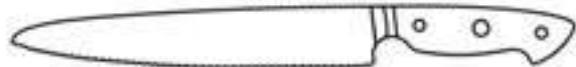
Santoku-Messer 18 cm:



Santoku-Messer 13 cm:



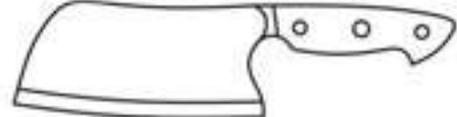
Brotmesser 23 cm:



Filetmesser 24 cm:



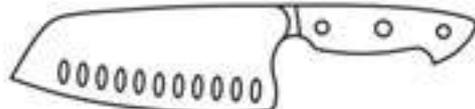
Hackmesser 16 cm:



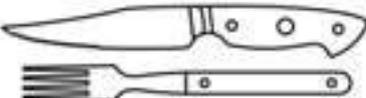
Nakiri-Messer 18 cm:



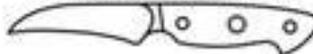
ChaiDao-Messer 18 cm:



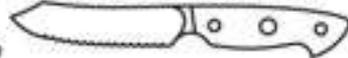
Steakmesser Set:



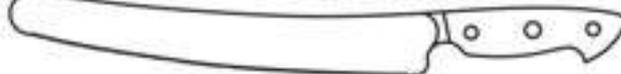
Tourniermesser 8 cm:



Brotzeitmesser 11 cm:



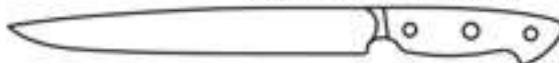
Brotmesser 26 cm:



Ausbeinmesser 15 cm:



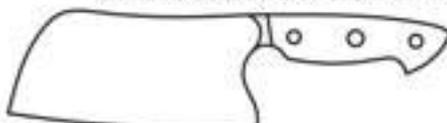
Tranchiermesser 23 cm:



Officemesser 10 cm:



Chinesisches Kochmesser 16 cm



Fleischgabel:



Wetzstahl:



AMARO
NUMERO5

il Calabrese[®]

05

www.amaronumero5.com



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 producessero 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.