

Il Sottozero

Verdure Surgelate
Rosticceria
Pasta Fresca
Carne
Pane



I Sottozero

I Porcini



Porcini Fette



Porcini Interi



**Misto Funghi
Fungolosi**



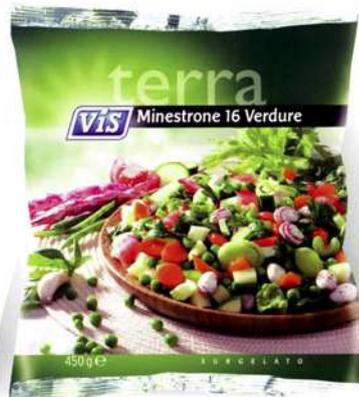
Funghi Misti



Porcini Cubetti

I Sottozero

Verdure Surgelate



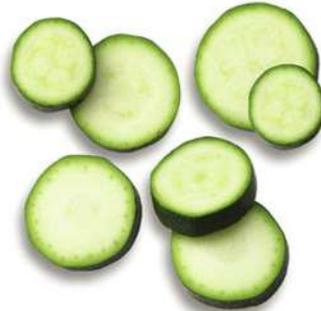
I Sottozero

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



PANZEROTTI

SPECIALI

 FARRO

MORTADELLA E PISTACCHI

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

IMPASTO

- Semola di grano duro
- Farro

FARCITURA

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



PANZEROTTI

CLASSICI

MORTADELLA E CACIOCAVALLO

 SEMOLA DI GRANO DURO

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

IMPASTO

- Semola di grano duro

FARCITURA

- Mozzarella
- Mortadella
- Caciocavallo



CIME DI RAPA E ACCIUGHE

 SEMOLA DI GRANO DURO

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

IMPASTO

- Semola di grano duro

FARCITURA

- Mozzarella
- Cime di rapa
- Acciughe



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

I 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 POCHI MINUTI DI FORNO, PER UNA COTTURA LEGGERA E FRAGRANTE, LE ALICI PANATE SONO OTTIME COME ANTIPASTO O SECONDO PIATTO.



FILETTI DI BACCALÀ IN PASTELLA

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



TRIS VERDUE MISTE PASTELLATE

UN MIX DI VEGETALI CHE STIMOLA L'APPETITO E SODDISFA IL PALATO GRAZIE A UNA CROCCANTEZZA UNICA E AL SAPORE GENUINO DELLE MATERIE PRIME D'ECCELLENZA, RIGOROSAMENTE SELEZIONATE E ACQUISTATE DAI MIGLIORI PRODUTTORI LOCALI, UTILIZZATE OGNI GIORNO PER PREPARARE LE NOSTRE VERDURE MISTE (MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI, CARCIOFI, CAVOLFIORI 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 sgucciati, 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.
Sfoglia: semola di grano duro, uova, acqua e curcuma.
Peso al pezzo: 12g



OVALE FINFERLI

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



TORTELLONI CROSTACEI

Ripieno: crostacei (gamberi, polpa di granchio, aragosta, scampi).
Sfoglia: semola di grano duro, 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
Sfoglia: 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
Sfoclia: semola di grano duro,
farina di farro integrale
uova, acqua.
Peso al pezzo: 35g



ELICHE RUCOLA E PROVOLA

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



AGNOLOTTI RAPE E CACIOCAVALLO

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



GIRASOLI ALLE VERDURE

Ripieno: verdure grigliate
(zucchine, melanzane, peperoni)
Sfoclia: 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.
Sfoclia: Semola di grano duro,
uova 20%, acqua.
Peso al pezzo: 18g



PRODOTTI E SERVIZI PER LA RISTORAZIONE

carni



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 x 16 mm H



200g



forno



fry TOP



griglia



padella

<i>pz cf* x peso</i>	<i>peso cf*</i>	<i>cf* x ct*</i>	<i>peso ct*</i>	<i>ct* x strato pl*</i>	<i>ct* x pallet</i>
8pz. x 200g cad	1,6kg	12cf	19,2kg	4ct	32ct
GROS → 14pz. x 200g cad	2,8kg	6cf	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 cf*	cf* x ct*	peso ct*	ct* x strato pl*	ct* 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 TOP



griglia



padella

COD. 008001 / EAN 8017993080010



HAMBURGER BOVINO 80g

30pz. x 80g cad



110 mm Ø x 8 mm H



80g



COD. 008041 / EAN 8017993080416



HAMBURGER BOVINO 100g

24pz. x 100g cad



115 mm Ø x 9,7 mm H



100g



COD. 005045 / EAN 8017993050457



HAMBURGER BOVINO 200g

30pz. x 200g cad



130 mm Ø x 16 mm H



200g



EXPLORA

HAMBURGER CHIANTINA 200g



GROS



PESO FISSO

COD. 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



200g



forno



fry TOP



griglia



padella



	pz cf* x peso	peso cf*	cf* x ct*	peso ct*	ct* x strato pl*	ct* 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



60g

pz cf* x peso

30pz. x 60g cad

peso cf*

1,8kg

cf* x ct*

6cf

peso ct*

10,8kg

ct* x strato pl*

4ct

ct* x pallet

32ct

TIPI DI COTTURA



forno



fry TOP



PESO FISSO



griglia



padella





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* x peso

peso cf*

cf* x ct*

peso ct*

ct* x
strato pl*

ct*
x pallet

4pz. x 800g cad

3,2kg

6cf

19,2kg

4ct

32ct

TIPI DI COTTURA



forno



fry TOP



PESO
FISSO



griglia



padella





PORZIONATI



PREMIUM

COD. 008030
EAN
2267704

COSTATE BOVINO 280/320g CONG.

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.*



PORZIONATO



COSTO PIATTO
CERTO



TAGLIATO
A FREDDO

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



TIPI DI COTTURA



griglia



fry TOP



PREMIUM

COD. 008034
EAN
2267711

FIORENTINE BOVINO 500/600g CONG.

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.*



PRATICO
& SMART



COSTO PIATTO
CERTO



TAGLIATO
A FREDDO

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



TIPI DI COTTURA



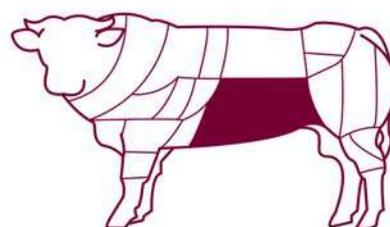
griglia

Tagli Bovino

PANCIA VITELLONE S/V



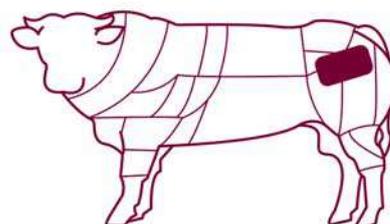
Il taglio comprende la regione dell'addome vero e proprio e, in parte la regione del costato. La pancia ha una forma allungata a piatta in cui il muscolo si alterna al grasso rendendo la carne di una morbidezza estrema.



FESA VITELLONE S/V



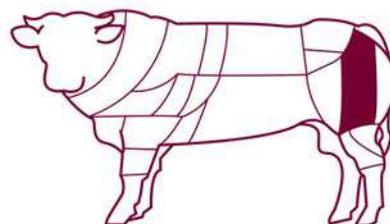
La fesa si ricava dalla parte interna della coscia. Ha fibre muscolari lunghe e sottili, quindi, risulta particolarmente tenera. Ha inoltre, poco grasso di infiltrazione. È un taglio di prima scelta che corrisponde alla "rosa" del bovino adulto ed è composto dalle stesse fasce muscolari.



SOTTOFESA VITELLONE



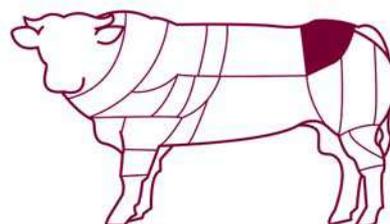
È la parte laterale posteriore della coscia e ha forma rettangolare, buono per cotolette. Altre denominazioni: lucertolo, controgirello, culata, dietro coscia, fetta di mezzo.



SCAMONE VITELLONE S/V



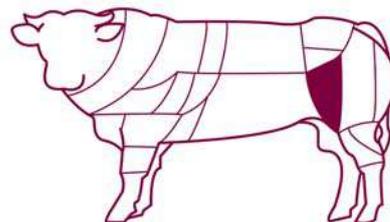
Lo scamone rappresenta il pezzo di congiunzione tra la lombata e la coscia. Lo scamone è un taglio di prima categoria ed è un taglio abbastanza magro. È privo di grasso di infiltrazione. Ottimo per arrostiti, roast-beef e carpacci.



NOCE VITELLONE S/V



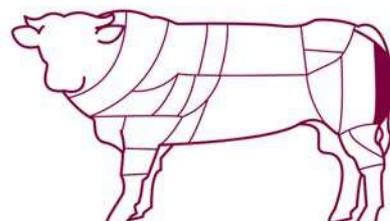
La noce è ricavata dalla parte anteriore della coscia (lato esterno) attaccata al femore. È un taglio magro riconoscibile dalla caratteristica forma di palla leggermente ovoidale.



GIRELLO VITELLONE S/V



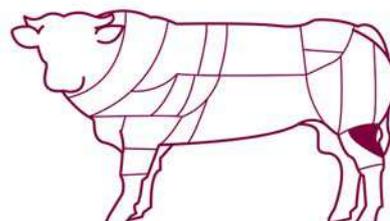
Il girello si ricava dal margine posteriore della coscia. È costituito da un unico muscolo, è tondo, compatto, molto magro, ma di fibra grossa e quindi piuttosto duro rispetto ad altri tagli, usato per carpacci e scaloppine. Altre denominazioni: megatello, lacerto, coscia rotonda.



CAMPANELLO VITELLONE S/V



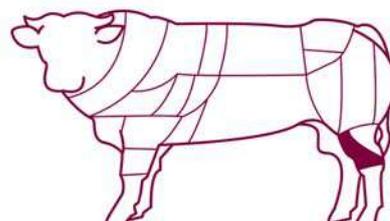
È un taglio della gamba posteriore corrispondente al polpaccio umano. È ricco di lamine connettivali e usato per stracotto e bolliti. Altre denominazioni: collo del campanello, muscolo posteriore, pesce, piccione.



GERETTO VITELLONE



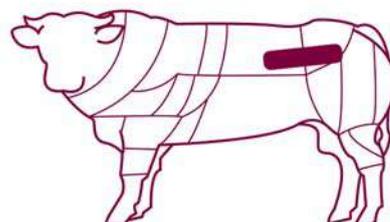
Il pezzo, a forma di tronco di cono, richiama, l'omonimo della coscia. Altre denominazioni: Rotondino di spalla, fusello, rollino, polpa di spalla.



FILETTO



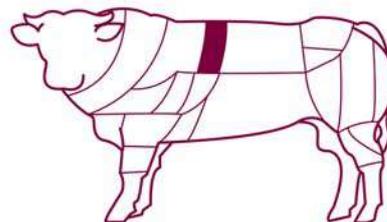
Il filetto è posto per la maggior parte della sua lunghezza sotto le vertebre lombari. Può essere staccato intero o lasciato unito alla lombata (bistecca con il filetto). Il filetto è la parte più pregiata dell'animale.



ENTRECOTE S/O S/V



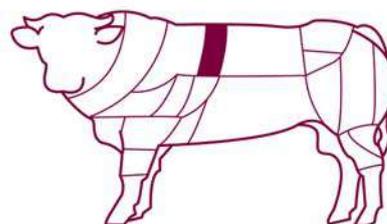
La lombata può essere suddivisa in due tagli: Lombata e Costata. La lombata vera e propria si trova nella parte posteriore del taglio, ha come base ossea le sei vertebre lombari e al suo interno è posizionato il filetto. Può essere commercializzata con o senza osso.



ENTRECOTE C/O



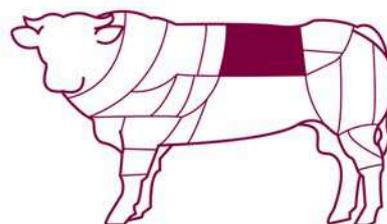
Dal lombo intero vengono staccate semplicemente le prime 5 costole, anche per questo è chiamato tronchetto.



CONTROFILETTO BOVINO S/V



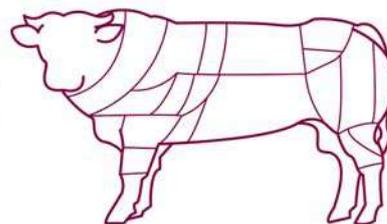
È un taglio corrispondente alla zona dorsale, nella lombata e adiacente al filetto. È una delle parti più pregiate dell'animale, tenero, adatto per cotture brevi e poco elaborate: bistecche, tagliate e arrosti.



HAMBURGER FRESCHI



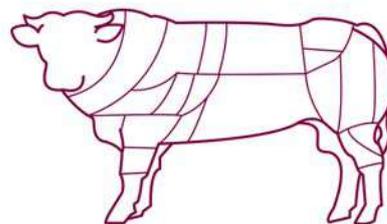
Prepariamo i nostri hamburger con tagli selezionati di scottona e bovino: punta di petto, pancia e copertina. La carne è macinata una sola volta in modo da avere un hamburger succoso e meno compatto, con l'aggiunta di grasso ricavato direttamente dai tagli.



GUANCE BOVINO S/V



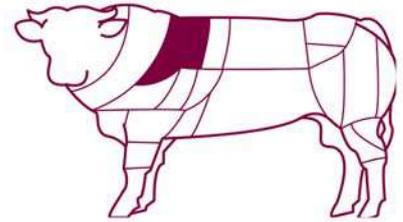
Piccolo muscolo che muove le mandibole del bovino nella masticazione, è ricchissimo di tessuti connettivi e perfetto per le cotture a calore umido, sia lessato sia brasato (diventa tenerissimo).



REALE



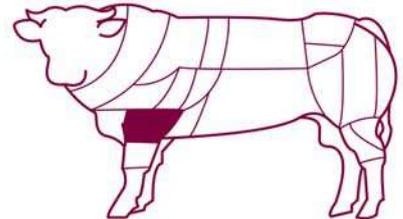
Posizionato subito prima del lombo, costituisce il collo dell'animale. Una parte, quella più vicino alla lombata, è adatta per essere tagliata a fette ed è molto simile alla costata e utilizzata come bistecca ai ferri. Un'altra, corrispondente alla parte centrale è adatta per fettine e scaloppine. L'ultima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



SPALLA VITELLONE S/V



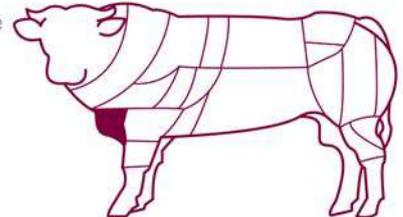
Ricavato dall'anteriore è un taglio di seconda categoria, molto adatto per bolliti.



PUNTA DI PETTO VITELLONE S/V



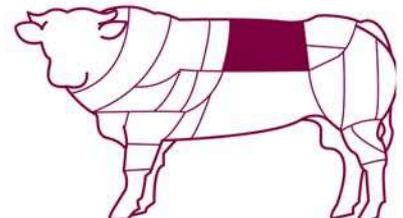
Anche conosciuto con il nome brisket, è un Taglio di carne economico, adatto per il bollito e per hamburger. Piuttosto grassa, grazie alle cotture lente diventa un taglio estremamente morbido e adatto per panini.



FIorentina O LOMBO 3C



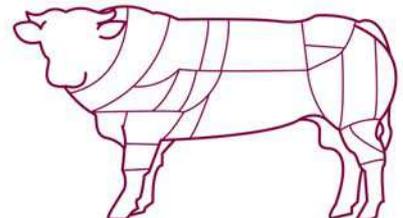
Costituisce l'ultima parte del lombo, prima della coscia. Conosciuta come osso a "T" per la forma che lo stesso prende, da una parte dell'osso troviamo il controfiletto e dall'altra il filetto. Termina con la cima o testa di filetto, l'ultima parte del filetto (che ha una forma allungata).



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 marinature.

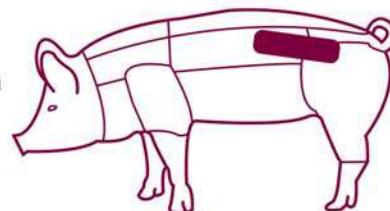


Selezione Suino

FILETTO



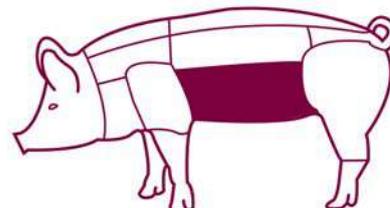
Sotto le vertebre in opposizione al lombo, è un piccolo taglio di colore scuro rispetto al rosato degli altri tagli. Di grande interesse gastronomico, è tenerissimo e adatto a tutte le cotture rapide a calore secco.



PANCIA S/O SENZA COTENNA



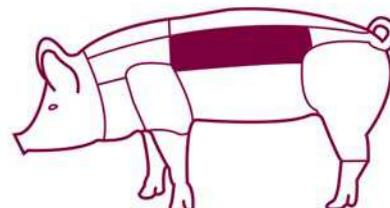
La pancia del maiale viene disossata e squadrata.



COSTINE (RIBS)



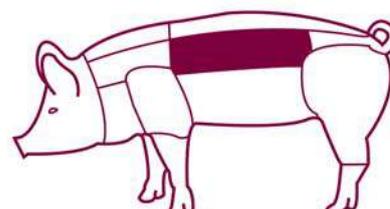
Nel torace fra le zampe anteriori, molto apprezzate (numerosi i nomi dialettali), sono cucinate intere o separate nelle varie coste in forno o sulla griglia. Si possono spolpare per realizzare sughi e ragù o inserire in stufati (casoeùla) o minestre.



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	B2890
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	A2369	A2369
codice a barre	2231910	2231910
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 - Fusi

codice prod. giallo	A4053
codice prod. bianco	A2136
codice a barre	2229020
peso per conf. g	500 ca.
n° conf. per cassa	8
peso per cassa kg	4,00 ca.
durata	9 gg



il Pollo - Sovracosce

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



il Pollo - Quarti

codice prod. giallo	A2054
codice prod. bianco	A2130
codice a barre	2228980
peso per conf. g	820 ca.
n° conf. per cassa	5
peso per cassa kg	4,10 ca.
durata	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



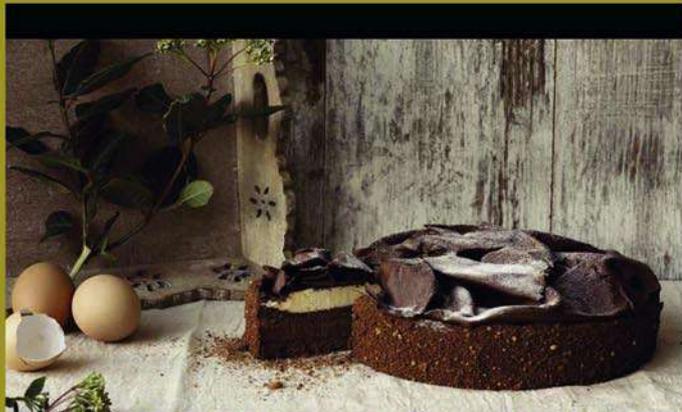
TORTA LIMONE MERINGA



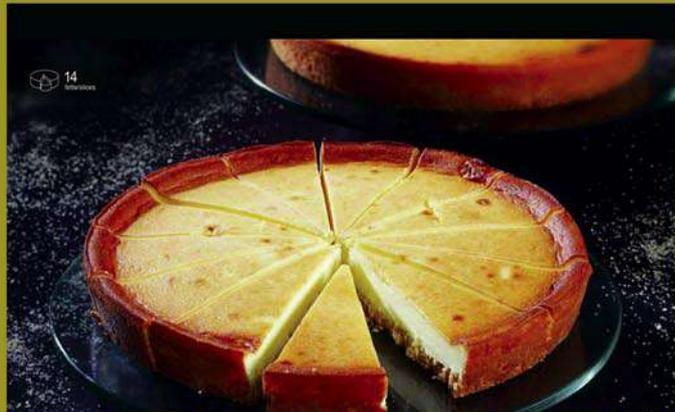
CHEESCAKE FICHI



TORTA SACHER



TORTA TARTUFATA SCURA



CHEESCAKE NEW YORK

TORTE ■ MONOPORZIONI ■ TRANCI ■ GELATI



TORTA TARTUFATA BIANCA



TORTA FRAGOLE



TORTA FRUTTI DI BOSCO



MINI TIRAMISU AL MASCARPONE



TRANCIO TIRAMISU 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



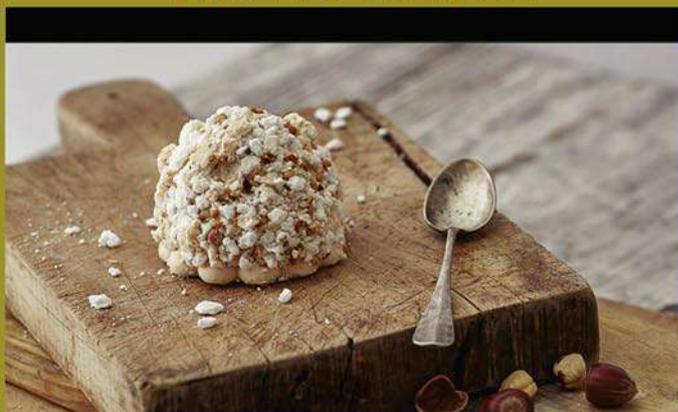
DALIA TIRAMISU



FRUTTO LIMONE



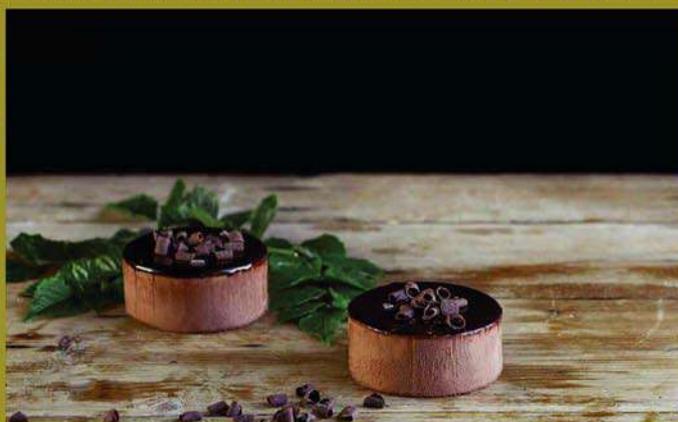
FRUTTO COCCO



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



Autunno Cinque

Cremaosissima mousse con cuore di **Amaro Numero 05** decorata con noci

Base croccante di crumble di mandorla e nocciole



Torrone Cinque

Soffice mousse al torrone con una variegatura di crema **Amaro Numero 05**

Sulla base un croccante di mandorla e nocciole



Ciocco Cinque

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'

