

Catalogo 2024

Ristoranti

Pizzerie

Paninoteche

Pub

Da oltre 60 anni al servizio della ristorazione

Food service





Magi

The logo features the word "Magi" in a red, serif font. A green circular outline surrounds the letter "M". A yellow crown with three points sits atop the green circle. A yellow ribbon with a red border flows from the bottom of the green circle, extending under the letters "a" and "g". The logo is centered on a wooden table surface, with a blurred background of an indoor setting.

La MAGI è nata nel 1963 è un'azienda a carattere familiare che da oltre 60 anni opera nel settore della ristorazione. L'alta qualità dei prodotti che ha scelto di trattare concorre a garantire al cliente sicurezza, affidabilità e puntualità.

Un vasto numero di clienti di valore è la giusta conseguenza dell'ottimo lavoro svolto negli anni.

Per i nostri clienti costituiamo un importante punto di riferimento, consentendo a chi lavora di ottenere sempre un'alta qualità con un'alta resa. Il costante aggiornamento professionale consente alla ditta di essere sempre competitiva e aperta alle nuove esigenze del mercato.

Perchè sceglierci ?



Consegne

Ci teniamo alla vostra merce! Le consegne non verranno affidate a nessun corriere esterno, ma verremo direttamente noi con i nostri mezzi a consegnarvi la merce ordinata.



Supporto

Ci teniamo ai nostri clienti e alla buona riuscita del prodotto finale! Se ci fossero problemi, saremo lieti di programmare insieme a Voi un incontro presso la Vostra attività e nel più breve tempo possibile.



Clean Label

Nel nostro catalogo privilegiamo ingredienti naturali e genuini, evitando l'uso di additivi o conservanti. Una scelta che si riflette nella nostra dedizione a offrire opzioni che mantengono la massima qualità senza compromessi.



Qualità e Innovazione

Il nostro punto di forza è la continua ricerca e proposta di nuovi prodotti di alta qualità. Ci vogliamo distinguere dagli altri proprio così, proponendo i migliori prodotti sul mercato!



Food Cost Cento

Sappiamo che sia molto importante mantenere sotto controllo i costi operativi nel settore della ristorazione, e per questo motivo ci impegniamo a fornire prodotti di alta qualità di utilizzo rapido e semplice.



THE
best
BURGER





pronti all'uso
scongelo ± 60 min
oppure
2' in forno a 170°C

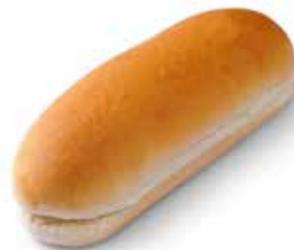


mini bun

Peso: 35 gr
Diametro: 7,5 cm
Pezzi: 120

con sesamo

cod. 224703



Jumbo Hot dog

Peso: 85 gr
Diametro: 20,5 cm
Pezzi: 48

pretagliato

cod. 223415



burger bun brioche

Peso: 109 gr
Diametro: 11,4 cm
Pezzi: 30

pretagliato

cod. 24160000



burger bun 5"

Peso: 82 gr
Diametro: 12 cm
Pz/ct: 24

pretagliato

cod. 20360009



burger bun XXL

Peso: 100 gr
Diametro: 13,5 cm
Pezzi: 24

pretagliato

cod. 23109



burger bun gigante

Peso: 126 gr
Diametro: 14,5 cm
Pezzi: 24

pretagliato

cod. 223565

Burgen Bun Classici



Bunzen Bun Gourmet

pronti all'uso
scongelo ± 60 min
oppure
2' in forno a 170°C



Tiger Roll bun

Peso: 95 gr
Diametro: 12 cm
Pz/ct: 24

pretagliato

cod. 221823



black pepper bun

Peso: 90 gr
Diametro: 12,5 cm
Pz/ct: 24

pretagliato

cod. 223360



rustic bun

Peso: 105 gr
Diametro: 12,5 cm
Pz/ct: 24

pretagliato

cod. 23620000



panino per hamburger senza glutine e lattosio

Pretagliato
Peso: 80 gr Diam.: 9,75 cm
Pz/ct: 36

2650000



Gourmet burger

Peso: 100 gr
Diametro: 12 cm
Pz/ct: 40

pretagliato

cod. 1600



Canapa burger

con semi di canapa e di lino, miglio, grano saraceno e sesamo

Peso: 100 gr
Diametro: 12 cm
Pz/ct: 20

pretagliato

cod. 2675





Burger bun Artigianale classico

prodotto senza aggiunta di zucchero e latte.

Peso: 100 gr
Diametro: 11 cm c.a.
Pz/ct: 30



Tortilla Wrap

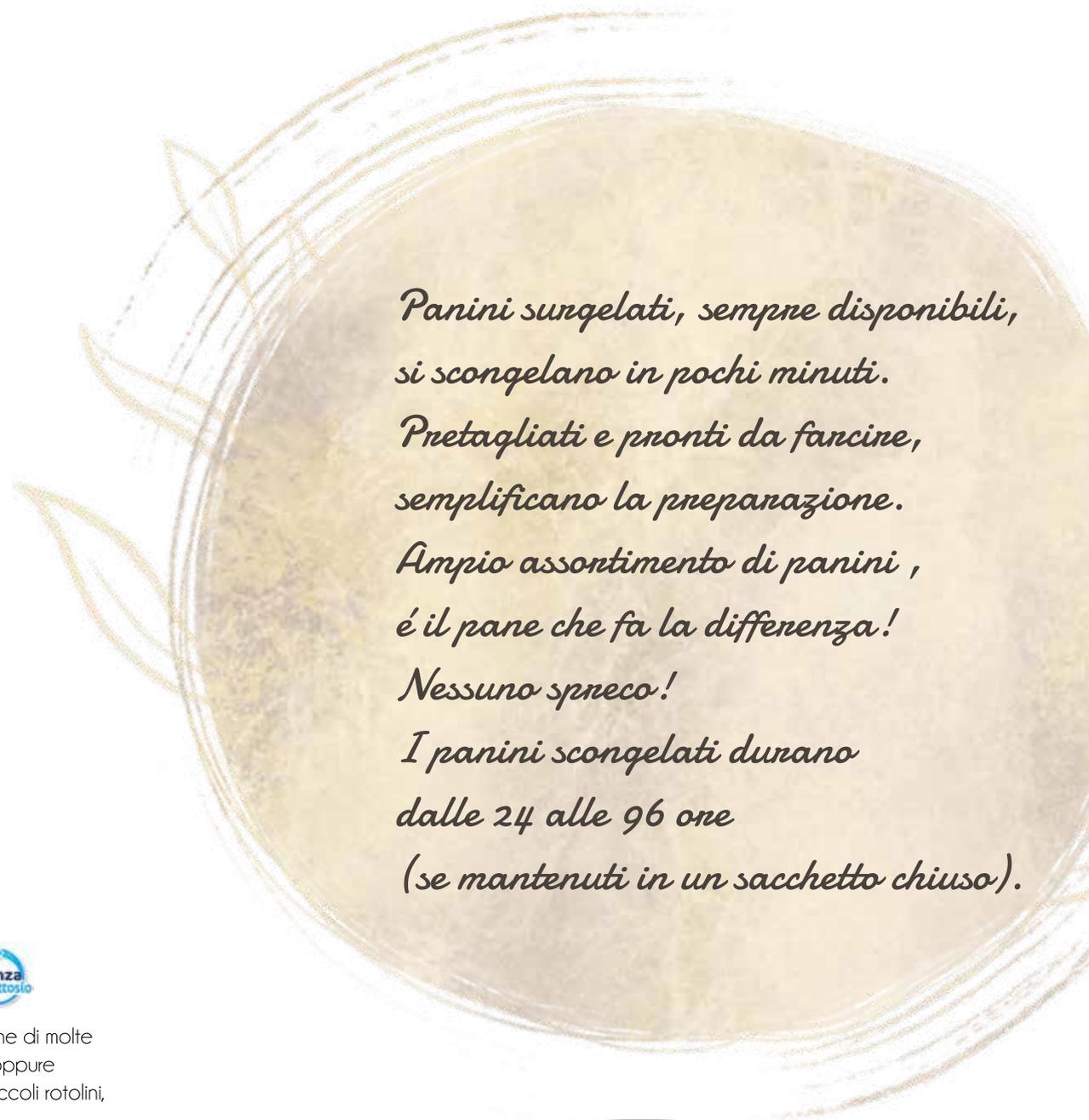
Un wrap. Molte variazioni. I nostri „Tortilla wrap“ sono la base ideale per la preparazione di molte pietanze. Con questo prodotto si possono preparare wrap to go, taco, quesadillas oppure enchilada. Gli snack possono essere gustati sia caldi che freddi e, se tagliati come piccoli rotolini, sono perfetti come fingerfood.

Vantaggi:

- da farcire a piacere
- preparazione semplice
- confezionati in bustine da 15 pezzi

Questo prodotto è sia vegano che vegetariano.

già pronto, da scongelare
Misure: Ø 30,0 cm
Peso 89 g, 90 pezzi / cartone



*Panini surgelati, sempre disponibili,
si scongelano in pochi minuti.*

*Pretagliati e pronti da farcire,
semplificano la preparazione.*

*Ampio assortimento di panini,
è il pane che fa la differenza!*

Nessuno spreco!

*I panini scongelati durano
dalle 24 alle 96 ore*

(se mantenuti in un sacchetto chiuso).

Perchè Sceglierli

Bunger Bun Color



black bun

panburger a base di carbone vegetale, senza aggiunta di latte e coloranti artificiali.

Peso: 100gr
Diametro: 11 cm c.a.
Pezzi: 30



con sesamo



red bun

panino alla barbabietola, senza zucchero, latte e coloranti artificiali.

Peso: 100 gr
Diametro: 11 cm c.a.
Pezzi: 30



con sesamo



yellow bun

panino alla curcuma, senza zucchero, latte e coloranti artificiali.

Peso: 100 gr
Diametro: 11 cm c.a.
Pezzi: 30



con sesamo



blue bun

panino a base di spirulina, senza zucchero, latte e coloranti artificiali.

Peso: 100 gr
Diametro: 11 cm c.a.
Pezzi: 30



con sesamo



green bun

panino agli spinaci, senza zucchero, latte e coloranti artificiali.

Peso: 100 gr
Diametro: 11 cm c.a.
Pezzi: 30



con sesamo



Mini bun colorati (4x)

Peso: 30 gr
Diametro: 6,5 cm
Pz/ct: 25 x 4 (100 panini)

con sesamo
confezione mista

cod. 1160

pronti all'uso
scongelo ± 60 min
oppure
2' in forno a 170°C



violet bun

panino a base di carota
viola, senza aggiunta di
zucchero, latte e
coloranti artificiali.

Peso: 100 gr

Diametro: 11 cm c.a.

Pezzi: 30

con sesamo



love bun

panino a base di bietola
rossa, senza aggiunta di
zucchero, latte e coloranti
artificiali.

Peso: 100gr

Diametro: 11 cm c.a.

Pezzi: 30

con semi di papavero



fitness bun

panino a base di farina di
grano tenero e segale., senza
aggiunta di zucchero, latte e
coloranti artificiali.

Peso: 100gr

Diametro: 11 cm c.a.

Pezzi: 30

con semi di sesamo e
focchi di avena



BURGER BUN DI GRANO DURO PRODOTTI IN ITALIA LAVORAZIONE 100% ARTIGIANALE

Un nuovo pane per hamburger, **SENZA ZUCCHERO e LATTE.**
Un gusto deciso e una bella struttura anche per le farciture più esagerate.
C'è solo la natura che colora.



BURGER

LUXURY - GOURMET

I vantaggi

- Usò direttamente da gelo
- Zero sprechi alimentari
- Food cost controllato
- Filiera controllata
- Sostenibilità e ambiente
- Welfare animale
- Esclusività
- Facilità di utilizzo
- Risparmio economico
- Alta Qualità

- NON SIAMO PER TUTTI -

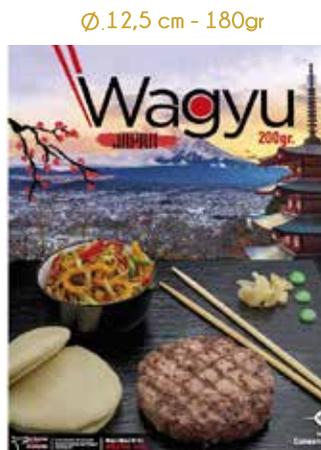
SOLO PER QUELLI CHE GUARDANO AL FUTURO

BBQ

TOP QUALITY MEAT

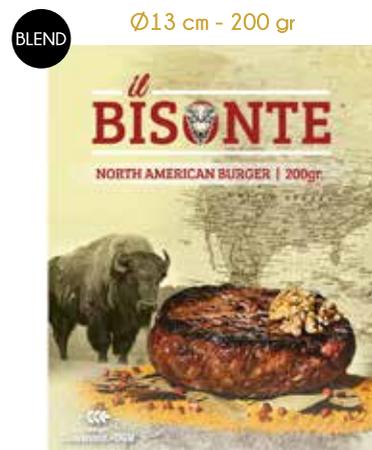
La nostra **esperienza** nel settore ci ha portati a selezionare per voi una vasta gamma di prodotti indispensabili per stare al passo con i **trend** del mercato richiesti dai consumatori, valorizzando **gusto**, genuinità e ovviamente il rapporto **qualità**- prezzo.

Carne di alta qualità certificata



Wagyu

Hamburger di Wagyu Japanese, un pregiato **Bovino Giapponese** caratterizzato da una carne intensamente marmorizzata, ricca di grassi insaturi; saporita, tenera e gustosa



Bisonte

Hamburger di **Bisonte del Nord America**. Abbiamo realizzato un burger che con la sua carne pregiata rappresenta nel gusto l'energia di questo animale poderoso.

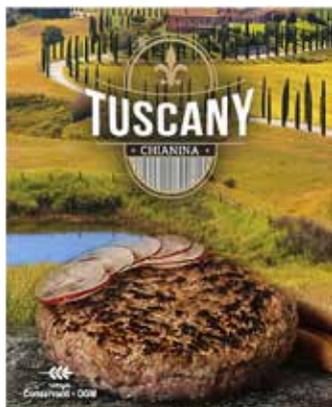


L'Americano

Hamburger di **Black Angus Americano**, I pascoli sterminati degli Stati Uniti e l'alimentazione prettamente di grano duro rendono questa carne morbida al palato ma dal gusto deciso e amata già nel lontano west.



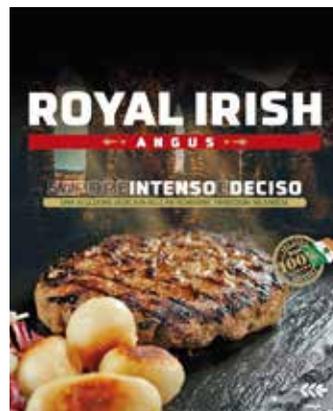
Ø13 cm - 200 gr



Tuscany

Hamburger di **Chianina**, la regina delle carni italiane, la più pregiata. È la razza Bovina più imitata e invidiata al mondo. Chianina - Razza garantita

Ø13cm - 170gr



Royal Irish

Hamburger di **Black Angus Irlandese**, allevati tutto l'anno all'aperto nel clima umido e piovoso dei pascoli naturali. I bovini sono alimentati naturalmente con erba autoctona e la carne risulta di un colore rosso vivo e soda al tatto.

Ø13 cm - 200 gr



Savoy

Hamburger di **Fassona Piemontese**, appartenente anche lei alle razze pregiate italiane. "Oro Rosso", una carne magra e morbida di altissima qualità.

Ø9 cm circa - 90gr

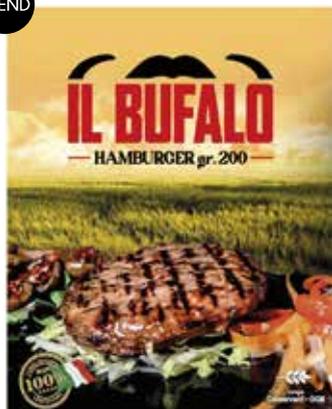


Smashed burger

Hamburger di **Scottona** da carne 100% Italiana. Burger già SMASHATO ultrasottile. Porta il mito dello street food americano nel tuo locale.

Ø13 cm - 200 gr

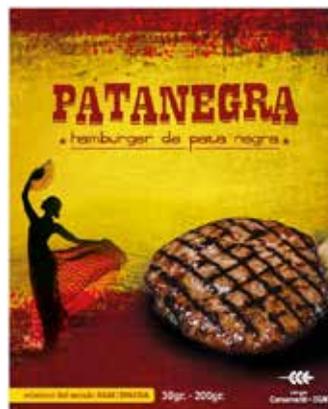
BLEND



Il Bufalo

Hamburger di **Bufalo Italiano**, è una carne magra, succosa e tenerissima al palato. Caratteristica per il suo colore rosso vivo, è ricca di ferro.

Ø13 cm - 200 gr

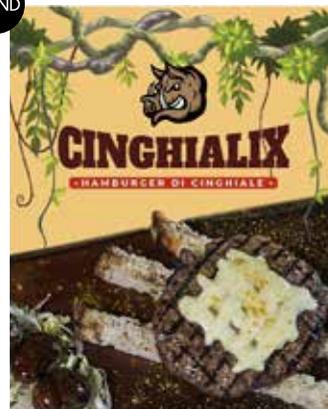


Esquisito

Hamburger di **Pata Negra**, un suino iberico proveniente dalla regione di Guijuelo, dal sapore distintivo grazie all'alimentazione principalmente a base di ghiande.

Ø13 cm - 200 gr

BLEND



Cinghialix

Hamburger di **Cinghiale**, Realizzato con muscoli interi di cinghiale. La carne di cinghiale è particolarmente saporita; dal gusto deciso ed intenso, soproresenta pochi grassi e tante proteine.

Ø17 cm - 440 gr



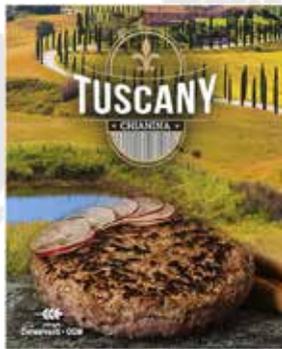
Magnum 44

Hamburger di **Hereford Inglese**, originaria dall' Inghilterra garantisce rusticità e robustezza della carne, perfetta per essere tagliata al coltello in cubetti di 1 cm per realizzare il nostro burger.

Macinato XL - grana 1cm



Mini Burger



Tuscany

Hamburger di **Chianina**, la regina delle carni italiane, la più pregiata. È la razza Bovina più imitata e invidiata al mondo. Chianina - Razza garantita

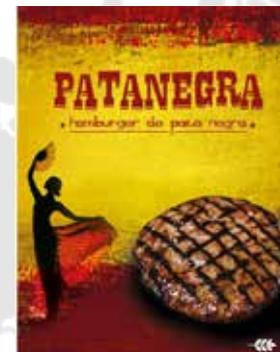
Medaglietta
Ø 6 cm - 30 gr



Magnum

Hamburger di **Bovino adulto**. La miglior carne selezionata per un burger pieno di gusto.

Medaglietta
Ø 6 cm - 30 gr



Esquisito

Hamburger di **Pata Negra**, un suino iberico proveniente dalla regione di Guijuelo, dal sapore distintivo grazie all'alimentazione principalmente a base di ghiande.

Medaglietta
Ø 6 cm - 30 gr



L'Americano

Hamburger di **Black Angus Americano**. I pascoli sterminati degli Stati Uniti e l'alimentazione prettamente di grano duro rendono questa carne morbida al palato ma dal gusto deciso e amata già nel lontano west.

Medaglietta
Ø 6 cm - 30 gr



MINI BUNS

Mini panini colorati ideali per feste, aperitivi, degustazione di diverse carni o menù bambini. Nero, Rosso, Ciallo e Classico

Panini Assortiti 4x
Ø 6,5 cm - 30 gr





Φ 11 cm - 100gr Φ 12 cm - 150 gr e 180 gr



Hamburger Classic

97% carne bovina, spezie, sale e pepe

Burger di pura carne di manzo, già speziato in modo gustoso ed è disponibile in diversi tagli:

100 gr - cod. 65050 150 gr - cod. 65070
180 gr - cod. 65080

Φ 12 cm - 198 gr



Home Style

100 % carne bovina

Rustico e artigianale: una tenera prelibatezza dalla forma irregolare che conquista per l'inconfondibile carattere casereccio. Il puro piacere della carne abbinato a una qualità senza pari!

Crudo, non condito.

Φ 10 cm - 95 gr



Chicken Burger Cornflakes

COTTO

Croccante delicatezza e versatilità: teneri tocchetti di filetto di petto di pollo, ricoperti da una croccante panatura di cornflakes, viziato i palati più fini.

Φ 10 cm - 150gr



Burger di Salmone

Il nostro nuovo ed esclusivo hamburger di salmone entusiasma non solo gli amanti del pesce convinti. Il miglior salmone norvegese dell'atlantico (100%) sano e gustoso in padella o in piastra.

200gr circa



Cotoletta di Pollo

COTTO

Una succulenta cotoletta da filetto intero di petto di pollo panata in una deliziosa panatura classica. Dimensione generosa, dall'aspetto casereccio con una panatura rustica.

Φ 11 cm - 200gr



Chik'n Burger

COTTO

Una delizia per chi ama il pollame: tenera carne di pollo finemente macinata e condita, in croccante panatura. Cotta, condita.

30 burger = 6 Kg

cod. 9410100

75gr



Mozzarella Pattiy

COTTO

Burger ripieno di avvolgente mozzarella, ricoperto da una croccante panatura.

Φ 10 cm - 130gr



Mac'n'Cheese Burger

Il cibo preferito dagli americani, sotto forma di creazione hamburger!

Maccheroni e Cheddar fuso in una panatura croccante.

Leggermente **piccante**.
(da cuocere in friggitrice o al forno)

Cheddar e pasta



Φ 10 cm- 125gr



Mediterranean Veggie Burger

Deliziosa verdura mediterranea grigliata, tagliata a pezzettoni e condita con ingredienti caratteristici della tanto amata cucina mediterranea.



Ø13 cm - 150 gr



Burger Orto e Patate Viola

Burger vegetariano e vegano a base di soia, patata viola e cipolla. La patata viola detta anche "Donna Nera" oggi è definita "salva salute" grazie alle sue sostanze nutritive.



Plant Based Home Style Burger

Ora anche in versione plant-based: gusto genuino, consistenza tenera, stessa preparazione. Il carattere artigianale di questo eroe vegano conquista qualsiasi ospite, dall'estimatore della carne all'imperterrito vegano.



PROTEINE DEL GRANO 100% VEGETALI

Gusto e autenticità: le proteine del grano sono la base ideale per soluzioni di food service innovative.

- ◆ Consistenza carnosa e succulenta al palato - come l'originale a base di carne
- ◆ Soddisfa le esigenze di una dieta varia
- ◆ Stessa praticità - non richiede cambiamenti in cucina
- ◆ Ospiti estasiati - senza compromessi!



Ø 11,5cm - 125gr



Extra e condimenti



COTTO
**Straccetti di petto di
pollo grigliati**

KG. 1

ideale per insalatone



Cheddar a fette

40 fette - 800 gr

imbustate singolarmente

morbido e filante



Pulled Pork

B. 1500 gr

Tipica ricetta americana preparata con carne di maiale che, dopo essere stata aromatizzata, viene cotta lentamente e per un lungo periodo. Ottima per la preparazione di panini accompagnata da insalata di cavolo e salsa bbq.

COTTO



Cipolle a fette caramellate

B. 700 gr

Preparate utilizzando croccanti cipolle bianche affettate ad anelli, sono cucinate all'agrodolce e caramellate con "Aceto Balsamico di Modena IGP". Ottime per condire hamburger, accompagnare formaggi o farcire torte salate, crostini e frittate.

COTTO



COTTO
**Bacon Affum. affettato
già cotto**

KG. 1



Cipolle fritte sbriciolate

B. 500gr



Patate Pre-fritte
Appetizens



Dippers - Round Cut

5 x 2 Kg



Bastoncino stick 9,5mm
premium crunch - coated

4 x 2,5 Kg



Bastoncino stick 7mm
premium crunch - coated

4 x 2,5 Kg

QUICK OVEN FRIES



LA PATATINA CHE CUOCE NELLO STESSO TEMPO DELLA PIZZA !

Patatine già fritte di alta qualità da cuocere in forno,
perfette per qualsiasi location. Soprattutto nei
punti vendita dove non è possibile friggere.

Ideali sulla Pizza, direttamente in forno

Facili e veloci da preparare

Max 4 minuti (in forno)

Gustose e croccanti

Resa porzione più alta

NO odore di fritto

NO spreco

Massima pulizia in cucina

Costi/porzione sotto controllo



Da cuocere direttamente da congelate, senza oli nè grassi.
Perfette in forno o in friggitrice ad aria



Calamari e Gamberi Fritti

fritto misto di Gamberi (Gambero Rosa/Gamberetto Boreale) e Calamari in anelli e ciuffi (Patagonia).

Riscaldare in forno per circa 3 minuti a 180°C o in olio bollente per circa 30 secondi.

3 x 1 Kg

Fritto misto di mare

fritto misto di Calamaro (Patagonia), Merluzzo nordico e GAMBERETTO boreale.

Riscaldare in forno cuocere per circa 10 minuti a 180°C o in microonde con funzione defrost e potenza inferiore a

350 Watt oppure a 180°C o

in olio bollente per circa 30 secondi.

3 x 1 Kg

Acciughe impanate fritte - butterfly

Acciughe di Monterosso pulite, infarinate, impanate, prefritte.

In forno preriscaldato a 180°C cuocere per massimo 3/4 minuti o in olio bollente per circa 1 minuto.

3 x 1 Kg

Bocconi di Baccalà Nordico Fritto

Filetto di baccalà (MERLUZZO NORDICO) ammolato in pastella, fritto e congelato.

Riscaldare in forno per circa 15 minuti a 180°C; in microonde con funzione defrost e potenza inferiore a 350 Watt o in olio bollente per circa 1 minuto.

3 x 1 Kg



Zero sprechi e maggior velocità

Col nostro fritto potrai azzerare gli sprechi e la gestione del fresco per le fritture, potrai sveltire l'uscita dei piatti e potrai servire un ottimo prodotto artigianale con un notevole risparmio di tempo e risorse!

SENZA CANNA FUMARIA

Nessun problema! Col nostro fritto e con la nostra **Friggitrice ad aria**, potrete servire ai vostri clienti un ottimo prodotto anche **senza** avere una friggitrice e cappa! Non perdetevi clienti, ora anche voi potete "friggere"!

Pronto in 60 secondi (max) in friggitrice

oppure

3/5 min in friggitrice ad aria

- Sempre disponibile nel vostro freezer!
- Nessuno spreco e gestione del fresco azzerata!
- Non necessita di alcuna lavorazione!
- Qualità ottima e costante!
- L'olio della friggitrice ha una durata e resa maggiore!
- Maggiore velocità per la cucina!



Torpedo Prawns

Succosi gamberi panati croccanti,
ideali per uno sfizioso aperitivo.

6 x 1,008 Kg



Chips di Merluzzo

Deliziose chips di merluzzo fritto.

3 x 1 Kg

Fritto di Mare



Appetizers



Onion Nest



Deliziose cipolle tagliate sottili a forma di nido con un gustoso rivestimento super croccante in panatura Southern.

PREFRITTO

1 x 3,12 Kg (65 gr/pcs)
cod. D360809



Beer Battered Onion Rings



Anelli **interi** di cipolla tagliati a rondelle, avvolte da una deliziosa pastella alla birra.

PREFRITTO

6 x 1 Kg (21 gr/pcs)
cod. D152108



Breaded Onion Rings



Anelli di cipolla panati, formati da un ripieno di cipolle **tritate**, morbidi dentro e croccanti fuori.

PREFRITTO

6 x 1 Kg (16 gr/pcs)
cod. D150539



Mozzarella Stick

Sfiziosi bastoncini panati farciti con mozzarella filante. Perfetti da accompagnare con diverse salse.

PREFRITTO

6 x 1 Kg (25 gr/pcs)
cod. D154202



Noisettes crocchette di patate



Gustose crocchette tonde di patate.

PREFRITTO

10 x 1 Kg (25 gr/pcs)
cod. PAT015



Triangolini di Verdure



Sfiziosi triangolini di mix di verdure come carote, peperoni, piselli, mais, cipolle e grano, avvolte da una croccante impanatura dorata.

PRECOTTO

2 x 1,1 Kg (22 gr/pcs)
cod. 8461820



Appetizers



Camembert Bites

Deliziosi bocconcini farciti da un delicato e avvolgente ripieno di formaggio camembert.

PREFRITTO

6 x 1 Kg (20 gr/pcs)
cod. D154303



Chili Cheese Nuggets

Sfiziosi bocconcini ripieni di formaggio cheddar e chili, per un tocco piccante.

PREFRITTO

6 x 1 Kg (20 gr/pcs)
cod. D159802



Nacho Cheese Bites

Bocconcini di cheddar ricoperti da una croccante panatura di nachos spezzetati.

PREFRITTO

6 x 1 Kg (22 gr/pcs)
cod. D418201



Cheddar Cheese Jalapeño

Jalapeño verde farcito con saporito cheddar e panato.

PREFRITTO

6 x 1 Kg
cod. D157301



Red Hot Jalapeño

Jalapeño rosso piccante farcito con delicata cream cheese e panato.

PREFRITTO

6 x 1 Kg (35 gr/pcs)
cod. D156701



Pickle & Cheese Bites

Croccanti cetrioli sott'aceto a dadini con un cremoso ripieno al formaggio custoditi da una fragrante panatura speziata di nachos.

PRECOTTO

3 x 1 Kg (48-53 pcs/kg)
cod. 8529900

Appetizers



Nuggets Cornflakes

Deliziosi nuggets di pollo in una croccante panatura cornflakes.

COTTO

12 x 1 Kg (21 gr/pcs)
cod. 40200



Chicken Nuggets Deluxe

Speciali nuggets 100% pollo, tagliati e impanati a mano.

COTTO

3 x 1,5 Kg (25 gr/pcs)



Hot & Spicy Chicken Pop

Bocconcini di tenero petto di pollo, con copertura croccante e speziata.

COTTO

3 x 1,5 Kg (25 gr/pcs)
cod. D360746



Buffalo Chicken Wings

Succose alette di pollo buffalo-style piccanti

COTTO

10 x 1 Kg
cod. 50000



Homestyle Chicken Fingers Buttermilk

Una rustica panatura grossolana con latticello all'insegna del fatto in casa; da 100% di petto di pollo.

COTTO

5 x 1 Kg (25-40 pcs/kg)
cod. 8508800



Chicken Goujons

Teneri e succosi Goujons di filetto di petto di pollo, ricoperti da una deliziosa panatura dorata: una vera delizia da condividere!

COTTO

10 x 1 Kg (36 gr/pcs)
cod. 24080



Pulled Pork Bites

Pulled Pork al massimo della praticità: spalla di maiale sottoposta a cottura lenta avvolta da una croccante impanatura. La salsa barbecue dal gusto affumicato e i tocchetti di jalapeño infuocano il gusto.

PRECOTTO

3 x 1 Kg (36-45 pcs/Kg)
cod. 8467700



Chicken Skewers

Spiedini di petto di pollo, in delicata marinatura neutra e completamente cotti, teneri e deliziosi.

COTTO

4 x 1,98 Kg (60 gr/pcs)
D360717



Plant Chili Nuggets

La versione a base vegetale cremosa e convincente come l'originale. Con croccanti peperoncini jalapeño piccanti e una fragrante tempura.



PRECOTTO

3 x 1 Kg (48-53 pcs/Kg)
cod. 8529800



L'aperitivo con stile



Un format che parla di **tradizione e contemporaneità**, sofisticato e allo stesso tempo "artigianale".

Con i nostri prodotti l'aperitivo diventa "**Gourmet**".
Verdure di **alta qualità** avvolte in insolite **pastelle** dorate, **leggere e croccanti**, presentate con un design accattivante e accompagnati da creme ricercate che ne valorizzano il **gusto**.

Prodotti innovativi per un risultato "sartoriale".

Preparazioni calde e veloci, in friggitrice ad aria, in olio o al forno.

Per coloro che sono alla ricerca di nuove idee.

Presentazione semplice ed accattivante.

Prodotti 100% naturali: l'utilizzo delle nostre farine garantisce la possibilità di rispondere alle esigenze della contemporaneità, essendo esse **adatte agli intolleranti al lattosio e ai vegani**.

Sanno essere il perfetto compromesso tra modernità e tradizione, sfiziosità e genuinità, per un menù buono e mai scontato.



Fiori di Zucchini

in tempura di farina tipo "00"



prefritto

4 x 1 Kg (55-60 pcs/Kg)
cod. DT106



Carciofini

in tempura di farina tipo "00"



prefritto

5 x 1 Kg (90-100 pcs/Kg)
cod. DT103



Salvia

in tempura di farina tipo "00"



prefritto

4 x 1 Kg (110-130 pcs/Kg)
cod. DT117



Stick di ortaggi misti

in tempura di farina tipo "00"



prefritto

5 x 1 Kg (100-110 pcs/Kg)
cod. DT113

Disponibile anche SENZA GLUTINE



Frittelline zucchini e menta



prefritto

5 x 1 Kg (90-100 pcs/Kg)
cod. DT108



Pettole ricotta forte e pomodorino

prefritto

5 x 1 Kg (100-110 pcs/Kg)
cod. DT121





Pettole prezzemolo e patate

prefritto

5 x 1 Kg (100/110 pcs/Kg)
cod. DT120



Stick di peperoni in tempura di farina di grano arso



prefritto

5 x 1 Kg (300-310 pcs/Kg)
cod. DT404



Stick di Zucchine

in tempura al Vino Nero di Troia



prefritto

5 x 1 Kg (100-110 pcs/kg)
cod. DT802



Julienne di cipolla

in tempura di farina tipo "00"



prefritto

5 x 1 Kg
cod. DT152



Parmigiana di Melanzane

Tutto il gusto della parmigiana di melanzane da assaporare in un sol boccone di 4 cm finger food

precotto

8 vassoi da 6 pz (48pz)
cod. DT601



Parmigiana di Zucchine

Tutto il gusto della parmigiana di zucchini da assaporare in un sol boccone di 4 cm finger food

precotto

8 vassoi da 6 pz (48pz)
cod. DT602



Un trionfo di sapori in un boccone di soli 4 cm

pronti da riscaldare, direttamente da congelato:

in friggitrice olio a 170°C in 3 min

in friggitrice ad aria a 200°C in 6 min

in forno a 220°C in 10 min

Spiedini d'autore



Arancino Stick

Riso mantecato con sugo al pomodoro, ragù di carne, piselli, mozzarella, il tutto avvolto in una croccante panatura.

precotto

vassoio da 36 pz (2 pz/ct)

friggitrice: 2/3 min

friggitrice ad aria: 7/8 min (200°C)

forno: 8 min (200°C)



Bolognese Stick

Sfoglia all'uovo condita con ragù di manzo e besciamella.

precotto

vassoio da 36 pz (2 pz/ct)

friggitrice ad aria: 7 min (200°C)

forno: 8 min (200°C)

microonde: 2/3 min (750W)



Stick Melanzane alla Parmigiana

Salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane, una spolverata di grana padano e una croccante panatura.

precotto

vassoio da 36 pz (2 pz/ct)

friggitrice: 2/3 min

friggitrice ad aria: 7/8 min (200°C)

forno: 8 min (200°C)



Stick di Verdure

Frittatina di verdure con melanzane, zucchine, peperoni, spinaci, cipolla e patate.

precotto

vassoio da 36 pz (2 pz/ct)

friggitrice: 2/3 min

friggitrice ad aria: 7/8 min (200°C)

forno: 8 min (200°C)



Pesto Genovese Stick

Sfoglia all'uovo condita con pesto alla genovese (basilico, pinoli, parmigiano e aglio).

precotto

vassoio da 36 pz (2 pz/ct)

friggitrice ad aria: 7 min (200°C)

forno: 8 min (200°C)

microonde: 2/3 min (750W)



Pollo BBQ Stick

Sovraccosce di pollo marinate in salsa barbecue, racchiuse da una croccante panatura.

precotto

vassoio da 36 pz (2 pz/ct)

friggitrice: 2/3 min

friggitrice ad aria: 7/8 min (200°C)

forno: 8 min (200°C)



Pesce Spada al Lime Stick

Pesce spada al lime ricoperto da una friabile pastella e fiocchi di patate, leggermente speziato.

precotto

vassoio da 36 pz (2 pz/ct)

friggitrice: 2/3 min

friggitrice ad aria: 7/8 min (200°C)



Mangiotti con prosciutto cotto

Una gustosa mozzarella in carrozza al prosciutto cotto avvolta da una croccante pastella.

precotto

vassoio da 20 pz (2 pz/ct)

friggitrice: 2/3 min

friggitrice ad aria: 9 min (200°C)

forno: 10/11 min (200°C)



Tiramisù Stick

Crema al mascarpone e Pavesini bagnati al caffè.

vassoio da 36 pz (2 pz/ct)

defrost: 5 min



Mangiotti neri con salmone

Una gustosa mozzarella in carrozza al salmone avvolta da una croccante pastella nera.

precotto

vassoio da 20 pz (2 pz/ct)

friggitrice: 2/3 min

friggitrice ad aria: 9 min (200°C)

forno: 10/11 min (200°C)

Il cibo cambia forma

Questo nuovo modo di assaporare del buon cibo rappresenterà appieno anche quella esigenza di poterlo consumare comodamente anche in piedi o per strada.





GLI Specialisti DELLE Salse

Le salse buone
Prodotte in Italia
85% di ingredienti Italiani
Con uova di galline allevate a terra
Solo olio di Girasole
Tutte le salse sono Senza Glutine 
Senza OGM
Senza chimica



Maionese classica

75% olio di girasole

Leggermente gialla e cremosa
Gusto classico
Ricetta tradizionale

1000 ml - cod. 10011



Tomato Ketchup

Pomodoro 100% Italiano

100 ml - cod. 10041



Salsa BBQ classica

Pomodoro 100% Italiano

Gusto delicato ed equilibrato
Ottima per lavori intensivi

1000 ml - cod. 10045



Senape

Gusto classico
Ricetta tradizionale

1000 ml - cod. 10061



Salsa Burger

75% olio di girasole

Gusto predominante di salsa
rosa e cetriolini, indicata per
burger, panini farciti e frittute.

1000 ml - cod. 10040



Salsa Smoke Baconmayo

75% olio di girasole

gusto intenso di affumicatura a legna
salsa morbida e cremosa, base
maionese con bacon e nota di fumo

1000 ml - cod. 10172



Salsa Hollywood

Ketchup da pomodori gialli

Densa e dal colore dorato, non si
destruttura ed è indicata per vegetali,
salumi, formaggi, ricotta, mozzarelle,
panini, burgers e asian food.

1000 ml - cod. 10159



Mango Habanero

sweet & sour

Gusto dolce ed equilibrato,
caratterizzato dal profumo di mango e
dalla piccantezza del chili habanero.
Indicata per pesce e fritti di pollo.

1000 ml - cod. 10173



Salsa senape e miele

75% olio di girasole

Versione italiana in base maionese
dalla salsa Honey Mustard, per un
gusto morbido e delicato. Indicata
per dressing insalate, sandwich, frittute,
pesce, pollo, wurstel e carni rosse.

1000 ml - cod. 10174



Salsa Cheddar

con vero formaggio cheddar

Densa e cremosa
Facilmente spatolabile e spalmabile
Ottima usata a caldo

515 ml - cod. 19077



Wanted Western Burger deluxe

75% olio di girasole

Salsa cremosa ed equilibrata,
delicata e gustosa caratterizzata da
aromi di fumo e peperone Chipotle.

515 ml - cod. 19086



Salsa Chipotle

75% olio di girasole

Salsa a base maionese con peperone
Chipotle e nota di fumo. Ricetta
originale messicana

515 ml - cod. 19093



Salsa Guacamole

Delicata e cremosa, con pezzi di
avocado. Trattata termicamente per
evitare ossidazioni, facilmente lavorabile,
con un tocco di piccantezza.

515 ml - cod. 19081



Salsa Pepper Smoke

75% olio di girasole

Salsa a base maionese con
peperoni grigliati e aroma
intenso di affumicatura a legna.

515 ml - cod. 19092



Salsa BBQ Deluxe

con 100% pomodoro italiano

Densa e profumata, gusto intenso e
aroma di affumicatura a legna.
Indicata per marinatura di carni o in
cottura, anche a fuoco vivo o indotto.

515 ml - cod. 19084



Whiskey BBQ

con 100% pomodoro italiano e
vero Bourbon **Whiskey Jack Daniel's**

Gusto intenso e deciso. Adatta anche
per cucinare carni a bassa temperatura,
per marinature, in piastra o al forno.

515 ml - 19083



Alabama Peppery White BBQ

75% olio di girasole

salsa BBQ bianca a base maionese.
Gusto ed aroma marcati di
affumicatura, pepe nero e verde.

515 ml - cod. 19090



Salsa Caesar

Dressing preparato con miscela di for-
maggi e pecorino romano DOP. Esalta
tutte le ricette a base di verdura cotta
o cruda. Ideale per frittiture di ogni
genere, formaggi o mozzarella.

515 ml - cod. 19078



Salsa Ranch

Dressing a base yogurt e formaggio
erborinato. Densa e cremosa,
delicata e cremosa con una
bassa percezione di aceto.
Ideale con fish & chips e insalate.

515 ml - cod. 19079



Hot Rodeo BBQ

Salsa Californiana molto aromatica, particolarmente piccante con note di affumicatura a legna. Con ciliegie e agrumi è adatta per esaltare la selvaggina e cotture a bassa temperatura.

515 ml - cod. 19073



Salsa 'Nduja BBQ

Salsa con vera n'duja di Spilinga IGP. Perfetta per tagli di carne di marezzatura importante o carni arrostite.

515 ml - cod. 19074



Apple Onion sauce

con mele del Trentino IGP

Colore champagne, densa e cremosa. A base di cipolle prefritte e mele. Ottima usata a caldo. Ideale per carni bianche e rosse, pesce, frittore e se legata con miele anche formaggi.

515 ml - cod. 19091



Majo Mojito

75% olio di girasole

Maionese al gusto vero del mojito, con sentore spiccato di lime e menta. Non alcolica, viene tolta in produzione. Indicata per aperitivi in genere, pesce.

515 ml - cod. 19087



Majo Spritz

75% olio di girasole

Maionese al gusto vero di Spritz, con sentore spiccato di arance e Aperol. Non alcolica, viene tolta in produzione. Indicata per aperitivi in genere, pesce.

515 ml - cod. 19088



Salsa Poke

Salsa per marinatura di pesci e carni bianche a base di salsa di soia e olio di sesamo. Custosa, ideale per poke. Leggermente piccante.

515 ml - cod. 19015



Mayo Spicy

Salsa fusion che abbina il goloso gusto della maionese al piccante del peperoncino. Ideale per dipping per pesce crudo, fritti ma anche per farcire.

515 ml - cod. 19018



Salsa Yogurt

Salsa cremosa perfetta per insalate, poke, verdure e piatti delicati.

515 ml - cod. 19075



Honey Mustard

Custo delicato e morbido. Indicato per lavorazioni di carni crude, marinature, tartare di manzo, pollo e frittore.

515 ml - cod. 19082



**Maionese classica
75% O.G.**

10002 - secchio 5Kg
10011 - squeeze 1000ml



Ketchup

10034 - secchio 5Kg
10041 - squeeze 1000ml



Salsa BBQ classica

10049 - secchio 5Kg
10045 - squeeze 1000ml

disponibile anche il pratico **dosatore a pompetta** riutilizzabile per tanica e per secchiello

JACK DANIEL'S



BBQ Whiskey Jack Daniels

10372 - tanica 2680gr



BBQ Deluxe

10377 - tanica 2680gr



Wanted Western Burger

10389 - tanica 2300gr



Salsa Cheddar

10378 - tanica 2300gr
10229 - vaso 1062ml



Salsa Dip Mex

10376 - tanica 2400gr
10366 - vaso 1062ml





maionese
50% O.G.

12gr monodose
box dispenser 100pz
10015



ketchup

12gr monodose
box dispenser 100pz
10117



salsa BBQ

12gr monodose
box dispenser 100pz
10120



olio EVO
or. comunitario

10ml monodose
box dispenser 100pz
10081



aceto balsamico
di Modena IGP

5ml monodose
box dispenser 100pz
09020



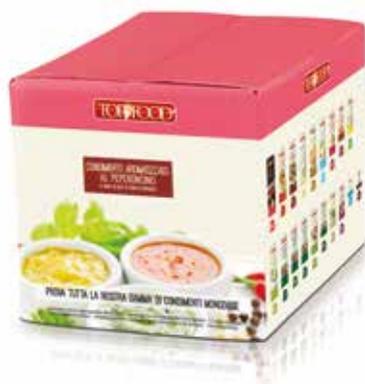
sale iodato

1gr monodose
box dispenser 800pz
10104



pepe nero

0,2gr monodose
box dispenser 800pz
10106



olio al peperoncino

4ml monodose
cartonbox - sfuso 300pz
10101



Dip Cups

Box dispenser
100 pz x 25 gr



Dip Cups
cheddar

25 gr - cod. 1903



Dip Cups
maionese

25 gr - cod. 1900



Dip Cups
ketchup

25 gr - cod. 1901



Dip Cups
BBQ

25 gr - cod. 1902



Dip Cups
dip mex

25 gr - cod. 1904



Dip Cups
Hollywood

25 gr - cod. 1906

Pasta fresca surgelata



La cottura tradizionale
in acqua bollente

La frittura
in olio a 170°/180°C



Perchè scegliere la pasta fresca surgelata?

Qualità artigianale, tipico colore giallo intenso

Caratteristiche organolettiche invariate

Pasta porosa e rugosa

Come usare pasta appena fatta

Food cost controllato

Cottura direttamente da surgelata

Trattiene perfettamente sughi e condimenti

Trafilatura lenta al bronzo

Ha più di 5 uova per chilo di farina

Migliori farine di origine Italiana

Uova di galline da allevamento a terra

Alta resa e percentuale di ripieno

Ridotto tempo di cottura

Tenace anche dopo diverso tempo dalla cottura



tagliatelle 8 mm

Cottura: 2/3 min
Resa dopo la cottura: 70%
Porzioni per chilo: 10
Porzione consigliata: 100gr



spaghetti alla chitarra 2.5mm

Cottura: 4/5 min
Resa dopo la cottura: 75%
Porzioni per chilo: 11
Porzione consigliata: 100gr



pappardelle 18 mm

Cottura: 2/3 min
Resa dopo la cottura: 65%
Porzioni per chilo: 10
Porzione consigliata: 100gr



paccheri classici

Cottura: 3/4 min
Peso: 8 gr
Resa dopo la cottura: 55 %
Porzione consigliata: 105 g
Porzioni per cartone: 20



fagotti al tartufo nero

Cottura: 4/5 min
Resa dopo la cottura: 38%
Ripieno: 35%
Peso: 12 gr
Porzioni per chilo: 9
Porzione consigliata: 115 gr



fagotti formaggio e pere

Cottura: 4/5 min
Resa dopo la cottura: 38%
Ripieno: 40%
Peso: 12 gr
Porzione per chilo: 9
Porzione consigliata: 115gr



tagliolini al nero di seppia 2.5 mm

Cottura: 2/3 min
Resa dopo la cottura: 75%
Porzioni per chilo: 11
Porzione consigliata: 90 gr



tagliatelle al rosmarino con farina di farro 8 mm

- senza uova -

Cottura: 1/2 min
Resa dopo la cottura: 60%
Porzioni per chilo: 10
Porzione consigliata: 100gr





tortelloni giganti ai funghi porcini

Cottura: 5/6 min
Resa dopo la cottura: 38%
Ripieno: 45%
Peso: 25gr
Porzioni per chilo: 8
Porzione consigliata: 125 gr



tortelloni giganti cappesante e gamberi

Cottura: 5/6 min
Resa dopo la cottura: 38%
Ripieno: 45%
Peso: 25gr
Porzioni per chilo: 8
Porzione consigliata: 125 gr



mezzelune baccalà, ceci e rosmarino

Cottura: 5/6 min
Resa dopo la cottura: 27%
Ripieno: 50%
Peso: 16,5%
Porzioni per chilo: 8
Porzione consigliata: 120 gr



raviolacci maremmani ricotta e spinaci

Cottura: 4/5 min
Resa dopo la cottura: 18%
Ripieno: 60%
Peso: 24/27gr
Porzioni per chilo: 8
Porzione consigliata: 125 gr



burrata di Puglia

Cottura: 4/5 min
Resa dopo la cottura: 18%
Ripieno: 60%
Peso: 18/20 gr
Porzioni per chilo: 8
Porzione consigliata: 125 gr (6pz)



scorfano e profumi di Sicilia

Cottura: 4/5 min
Resa dopo la cottura: 17,5%
Ripieno: 55%
Peso: 12/14g
Porzioni per chilo: 8
Porzione consigliata: 125gr (9pz)



pesto alla genovese - sfoglia al basilico -

Cottura: 3/4 min
Resa dopo la cottura: 18%
Ripieno: 60%
Peso: 20/23 gr
Porzioni per chilo: 8
Porzione consigliata: 125gr (6pz)



Pasta Secca



Penne rigate n°66

16x500gr
cottura 11 min.



Tagliatelle all'uovo n°132

12x250gr
cottura 3 min.



Fusilli n°48

16x500gr
cottura 8 min.



Pappardelle all'uovo n°101

12x250gr
cottura 5 min.



Farfalle n°85

16x500gr
cottura 12 min.



Rigatoni n°50

16x500gr
cottura 14 min.



Gnocchi di patate italiane n°117

6x500gr
cottura 2 min.



Spaghetti n°3

24x500gr
cottura 9 min.



Linguine n°13

24x500gr
cottura 10 min.



Spaghetti Grossi n°5

24x500gr
cottura 11 min.

Farine professionali



LUISA

Farina di grano tenero
Tipo: "00"
Forza: 280-320W
Assorbimento: 56% min

Per impasti a lievitazione **media o lunga**
(48h in frigorifero, 18h in ambiente).



ELENA

Farina di grano tenero
Tipo: "0"
Forza: 340-370W
Assorbimento: 65% min

Per impasti a lievitazione **lunga**
(72h in frigorifero, 24h in ambiente).



CARLOTTA

Farina di grano tenero
Tipo: "00"
Forza: 240-260W
Assorbimento: 53% min

Per impasti a lievitazione **breve**
(24h in frigorifero, 12h in ambiente).



MAFALDA

Farina di grano tenero
Tipo: "1"
Forza: 300-320W
Assorbimento: 57% min

Farina **Tipo "1"** macinata a cilindri.
Per impasti a lievitazione **media e lunga**
(48h in frigorifero, 18h in ambiente).



MAIORA

Farina di grano tenero
Tipo: "0" con germe di grano
Forza: 410-430W
Assorbimento: 62% min

Ideale per la preparazione di pane con lievito madre ad alta idratazione e lunga maturazione a freddo, ciabatte, pizza in pala e in teglia a lunga lievitazione. Con germe di grano per un'eccezionale estensibilità dell'impasto, garantendo tenuta e stabilità.



CORE

Farina di grano tenero
Tipo: "1" con germe di grano
Forza: 330-350W
Assorbimento: 60% min

Per **pizza in pala e in teglia alla romana** ed impasti ad **alta idratazione**. Per pizze alte, **alveolate e leggere**. Per impasti **stabili e facili** da gestire, è perfetta sia con lievitazione diretta sia con l'utilizzo di prefermenti o lievito madre. Consente di lavorare anche con **precottura**.



VERA

Farina di grano tenero
Tipo: "00"
Forza: 300-320W
Assorbimento: 55% min

Per la verace pizza napoletana, nata per ottenere impasti lisci ed omogenei facili da stendere "alla napoletana". Ha un'eccezionale tenuta in cottura risultando leggera, digeribile e con il classico sviluppo del cornicione.



ANTIQUA TIPO "1"

media (W280-W300)
forte (W380-W400)

La più chiara delle farine **macinate a pietra**, **versatile** e facile da utilizzare. Contiene tutto il **nucleo farinoso** del chicco di grano, comprese le parti più esterne e vicine alla **crusca** che la rendono caratteristica. Adatta per tutte le ricette di pane, pizza, pasta fresca e dolci - a lunga lievitazione e maturazione a temperatura controllata.

(media) Assorbimento H₂O: 55% min - 80% max
(forte) Assorbimento H₂O: 60% min - 90% max



ANTIQUA INTEGRALE

media (W280-W300)
disponibile solo su prenotazione

La **vera farina integrale**, ottenuta dalla **semplice macinazione** del chicco intero e **non setacciata**, mantiene inalterate tutte le **naturali proprietà del grano**. Adatta per tutte le ricette di pane e pizza integrali, pasta fresca integrale e dolci.

Assorbimento H₂O: 60% min - 80% max

100%

Grani Italiani
Naturale
Macinata a Pietra
Filiera certificata



Antiqua è nata nel 2008 ed è stata la realizzazione di un sogno capace di raccontare una filiera, un territorio, il sapore del grano. Un sogno in grado di valorizzare il lavoro di tanti agricoltori che hanno creduto in questo progetto sin dall'inizio e che oggi, come allora, continuano a lavorare con noi per aiutarci a ottenere la farina migliore.



ANTIQUA TIPO "2"

media (W280-W300)

disponibile solo su prenotazione

Conosciuta anche come **semi-integrale**, oltre al nucleo farinoso del chicco contiene le **frazioni più fini della crusca e del germe**, che ne determinano il **colore scuro e uniforme**. È particolarmente indicata per ricette dal **sapore rustico** di pane, pizza, pasta fresca e dolci.

Assorbimento H₂O: 58% min - 85% max



ANTIQUA CEREALI PIZZA

media (W280-W300)

disponibile solo su prenotazione

Miscela multicereali studiata per la pizzeria, da utilizzare in purezza oppure in combinazione con altre farine, per ottenere prodotti personalizzati e facili da lavorare. Per realizzare pizze multicereali, scure e ricche di fibre. Ottima lavorabilità ed estensibilità dell'impasto, perfetta tenuta in lievitazione.

Ingredienti: base di farina Antiqua Tipo 2 con aggiunta di 6% di semi interi (sesamo, lino, girasole e miglio in proporzioni variabili), farina di mais, germe di grano, farina di cereali maltati tostati.



Farina PZ3

Farina di grano tenero
Tipo: "00"
Forza: 280W
Assorbimento: 55/60% min
Formati: 5Kg e 25Kg

Per impasti a lievitazione **media**.
Per pizza classica



Farina PZ4

Farina di grano tenero
Tipo: "00"
Forza: 325W
Assorbimento: 60/70% min
Formati: 5Kg e 25Kg

Per impasti a lievitazione **lunga**.
Per pizza croccante



Farina 5 Stagioni Oro

Farina di grano tenero
Tipo: "00"
Forza: 390W
Assorbimento: 60% min
Formati: 10Kg e 25Kg

Per impasti a lievitazione **lunga**.
Per pizza classica, croccante



Farina Nazionale

Farina di grano tenero
Tipo: "0"
Forza: 180-200W
Assorbimento: 50% min
Formati: 25Kg

Per impasti a lievitazione **rapida**.
Per panificazione



Farina Manitoba

Farina di grano tenero
Tipo: "00"
Forza: 360W
Assorbimento: 60/70% min
Formati: 5Kg

Per impasti a lievitazione **lunguissima**.
Per pizza croccante



5 Stagioni Delight

Farina di grano tenero
con germe di grano semola
di grano duro rimac. e soia
Formati: 10 Kg

Per impasti a lievitazione **lunga**.
Per pizza croccante, da asporto



Miscela al Carbone

Miscela di grano tenero tipo "00",
grano tenero tipo "0" e carbone
vegetale.
Formati: 5 Kg

Per impasti a lievitazione **media**.
Per pizza gourmet e panificati



Pizza ai 7 cereali

Un sapiente abbinamento di 7 diverse
tipologie di cereali (grano tenero, segale,
farro, orzo,avena, mais, riso). Impasto di
aspetto scuro e particolarmente rustico, e
i semi di sesamo e girasole creano u
n'esplosione di gusti naturali e genuini.
Formati: 5 Kg



Pizza Multifibra

Miscela per pizza ai cereali, croccante e leggera.

Formati: 5 Kg



Semola rimacinata

Semola rimacinata di grano duro ottenuta dalla macinazione di grani duri selezionati, capace di ottima estensibilità, assorbimento e tenuta. Dalla colorazione dorata, è indicata per la produzione di pasta estrusa e utilizzabile in aggiunta a tutti i tipi di impasti da pizza.

Formati: 10 Kg



Madre Pizza

Una preziosa miscela che si aggiunge alla farina per migliorare il sapore, il gusto e la tenuta in lievitazione. Migliora l'estensibilità della pasta per una stesura migliore.

Formati: 1 Kg

Per pizza croccante e digeribile.



Farina di ceci

Farina di ceci indicata per preparazione di farinata .

Formati: 10 Kg



Pane Nero

Miscela equilibrata di diversi cereali, semi di sesamo e di girasole dall'elevato valore nutrizionale, che conferiscono al pane un caratteristico sapore naturale e genuino.

Formati: 5 Kg



Speciale per friggere

A base di farina di riso, la Farina migliorata per friggere è perfetta per ogni tipo di fritto. Aderisce in modo ottimale al cibo in fase di frittura e consente di ottenere un fritto asciutto, leggero e croccante.

Formati: 5 Kg



Staccapizza

Una miscela creata in alternativa alla tradizionale farina bianca per facilitare la lavorazione della pizza, evitando polvere superflua e appiccicosità della pasta cruda durante la manipolazione e rendendo la pizza croccante e dal caratteristico colore dorato.

Formati: 1 Kg



Lievito secco attivo

Lievito di birra secco. Disidratato in microgranuli.

Formati: 500 gr



Impasti pronti surgelati

Le Palline Surgelate, sia ad impasto **classico** che ad impasti **alternativi**, sono state create per offrire soluzioni di **efficienza e praticità** agli addetti al lavoro, **anche per operatori non esperti**, mantenendo l'**alta qualità**, **evitando sprechi** di prodotto e ottenere un controllo sicuro del **food cost**.



Pizza nera ai 7 cereali

con pasta madre fresca
gr. 250



Pizza al Farro integrale

con pasta madre fresca
gr. 250



Pizza nera al carbone vegetale

con pasta madre fresca
gr. 250



Pizza classica

con pasta madre fresca
gr. 250 / 650



Pizza Senza Glutine

gr. 250

**Modalità di scongelamento
in frigorifero**
+4 °C

scongelaire gli impasti in cassetta (coperti),
riporli in frigorifero per 24h e farli lievitare
a temperatura ambiente per 2h.

**Modalità di scongelamento
a temperatura ambiente**
+22/+25 °C

scongelaire gli impasti in cassetta (coperti),
a temperatura ambiente per 10h circa.

Basi pizza precotte

La pizza nasce da ingredienti semplici della cucina italiana: acqua, farina, olio EVO italiano e lievito naturale.

Prodotto artigianale, steso a mano
- solo materie prime 100% italiane -

Velocità, qualità e gusto allo stesso tempo!
Bontà naturale pronta per essere infornata





Base pizza tonda classica

BASI01 - Classica Diam. 31 cm | 215gr
K538 - Classica Diam. 31 cm | 220 gr

Surgelata o Temp. Ambiente



Base pizza Pala

misura 55x25 cm
500 gr



Base pizza Family

misura 30x40 cm
475 gr

ideale per pizza e focacce ripiene



Base Pinsa Romana

con olio EVO, biga e pasta madre
precotta 90%

misura 29x19 cm - 210gr



Base Pinsa Romana

con olio EVO, biga e pasta madre
precotta 90%

misura 39x29 cm - 460gr



Base Pinsa Romana

con olio EVO, biga e pasta madre
precotta 90%

misura 55x25 cm - 60gr

Pane surgelato

Fully baked mini baguette pretagliata



Peso: 85gr
Lunghezza: 17cm
Pz/ct: 80



12510000

☐ 4 min - 170/190°C

☑ 60 min (circa)
pretagliato



Fully baked mini baguette Fitness plus



Peso: 90gr
Lunghezza: 18cm
Pz/ct: 75



224675

☐ 4 min - 170/190°C

☑ 60 min (circa)



Pane Brusco tipo "1" macinata a pietra

Realizzato con farina tipo 1, da grano macinato a pietra, pasta madre e biga. Viene lavorato manualmente conferendo un aspetto rustico con una crosta croccante ed una mollica compatta. Grazie a queste caratteristiche, il prodotto si conserva per più giorni.

Peso: 300gr c.a.

precotto
K506



☐ 20/30 min - 200/210°C ☑ 20/25 min





Ciabattina pretagliata



Peso: 115gr
Lunghezza: 18,5cm
Pz/ct: 60



751

3 min - 190°C

** 75-90 min circa

pretagliato



Pan Pinsa ai cereali



Peso: 100gr
Dimensioni: 13x13cm
Pz/ct: 28 (7 bu x 4 pz)



K546

3/4 min - 180/200°C

** 10-15 min circa

pretagliato



Pan Pinsa alla curcuma e semi di lino



Peso: 100gr
Dimensioni: 13x13cm
Pz/ct: 28 (7 bu x 4 pz)



K548

3/4 min - 180/200°C

** 10-15 min circa

pretagliato



Bagel al sesamo



Peso: 75gr
Lunghezza: 11cm
Pz/ct: 36



978

** 90 min circa

pretagliato



Panini assortiti prestige

Una selezione di 5 mini panini congelati. Pronti a cuocere.

Peso: 30-35gr
Pz/ct: 5x20
22090000

4 min - 170/190°C ** 15 min



Schiacciatina all'olio pretagliata

Schiacciatina alla pala, cotta e pretagliata, realizzata con pasta madre e biga, stesa a mano e condita in superficie con olio EVO



Peso: 170gr
Dim: 18x13 cm
Pz/ct: 20 K519



3/4 min - 180/200°C ** 10/15 min

pretagliato



Pane per sandwich pretagliato senza bordo

Pancarrè quadrato italiano senza crosta

32 fette pretagliate da ca. 51 g cad.
Misure: l 13,0 x b 13,0 x h 1,5 cm
Peso 1,65 kg, 4 pezzi / cartone



cod. 1765



Focaccina soffice flaguelline

Peso: 100gr
Lunghezza: 14 cm
Pz/ct: 48



205218

4 min - 200-220°C

** 60 min (circa)



GLUTEN
FREE



impasto pronto pizza senza glutine

Peso: 250 gr
1ct (4 buste da 10pz)

PP001

☐ 8-9 min - 260/280°C

☑ 10/15 min



base pizza senza glutine - in teglia alluminio -

diametro: 29 cm
Peso: 280 gr
Pz/ct: 8 basi

SG007

☐ 4 min - 170/190°C

☑ 60 min (circa)



base pizza senza glutine e senza lattosio - in teglia alluminio -

diametro: 30 cm
Peso: 225 gr
Pz/ct: 22 basi

MAGI02_22



panino per hamburger senza glutine e lattosio

Pretagliato
Peso: 80 gr Diam: 9,75 cm
Pz/ct: 36

2650000

☐ 4/5 min - 200/210°C

☑ 60 min (circa)



Focaccina Soffice Senza Glutine Ovenable

Confezionata singolarmente
scongelato, si conserva fino a 5gg in frigo

Peso: 90 gr
Pz/ct: 24

SG010



☐ 8/10 min - 240°C (solo ventilato)

☑ 10/15 min

margherita senza glutine e lattosio - **ovenable**

(si cuoce direttamente in forno nella busta)

diametro: 29 cm
Peso: 350 gr
Pz/ct: 8 basi

KRS057SING



Mozzanelle e latticini



Genuinità e freschezza ogni giorno
in cucina e in pizzeria

Quando **l'arte** casearia incontra la tecnologia e la sicurezza alimentare:
Produzione industriale con la massima **qualità artigianale**
e il rispetto delle **tradizioni casearie**.

L'impiego di una materia prima di eccellenza come il **latte di alta qualità** permette
di produrre **mozzarella** e **formaggi** autentici, ricchi di **gusto** e sapore, offrendo al
cliente una garanzia di successo del prodotto finale.





mozzarella taglio
Julienne classico

Kg. 3



mozzarella taglio
largo Julienne

Kg. 3



mozzarella Premium
in acqua gr.100

Kg. 3



mozzarella filone
per pizza

Kg. 1



Mozzarella
di Bufala
Campana
DOP

Mozzarella di Bufala

- bocconcino 50gr
- palla 125gr



Mozzarella Taglio Napoli

busta 1,5Kg - vasca 3Kg



mozzarella fior
di latte in busta

gr. 100 x 24

Specialità di latte



**burratina
nonno Archimede**

SA00725 - 100gr singola
SA00823 - 100 gr x 8 pz (vasca)
SA00722 - 125 gr x 2pz (take away)



**burrata in foglia
take away**

gr. 350

SA00721 - 5 pz singola
SA00821 - 350gr x3 (vasca)



**stracciatella
di burrata**

SA00820 - 2 vasche x 1 Kg
SA00822 - 5 pz x 250 gr



**ricotta carezza di
latte in colapasta**

Kg. 2 c.a.

SA00462



**ricotta
vaccina o mista**

SA00349.2 - 2 x 1,5 Kg VACCINA
SA00794 - 6 pz x 300 gr VACCINA
SA00018 - 2 x 1,5 Kg MISTA



sfoglia di mozzarella

Kg. 1 x 2

SA00117



rotoli farciti

1 x 2 Kg

SA00812.1 - Cotto e Rucola
SA00811.1 - Tonno e Olive



mascarpone

6 pz x 500 gr

SA00016

Fonmaggi



caciottella di mucca
al tartufo

kg. 1 circa

H0211



caciottella di mucca
al peperoncino

kg. 1 circa

H0212



caciottella di mucca
alle noci

kg. 1 circa

H0210



caciottella di mucca
alle olive

kg. 1 circa

H0213



caciotta di mucca

kg. 1 circa

H0202



provola
affumicata filone

Kg. 2 ca.

00431



edam intero

2,5 Kg



scamorze
bianche / affumicate

250gr singole
08729 - bianca
08728 - affumicata

Salumi e Formaggi



Prosciutti crudo



Gran Cosciotto

Intero o a metà sotto vuoto

Il Gran Cosciotto è un crudo caratterizzato da una forma squadrata che lo rende molto pratico per la fase di affettamento. Il suo sapore è equilibrato e vivace.



Fior di Fesa pepato

S.V. intero / metà



Fior di Fesa insugato

S.V. intero / metà



Fior di Fesa lavato

S.V. intero

solamente **2%** di scarto

Nasce dalla coscia di suino che viene disossata prima del processo di stagionatura. Questa lavorazione permette al prodotto di arrivare a regime di stagionatura molto prima rispetto ad un prosciutto in osso e, allo stesso tempo, ha dei grandi vantaggi sia al taglio che nella pulitura, avendo uno scarto ridottissimo e la possibilità di essere lavorato a temperatura positiva.



Prosciutto di Parma D.O.P.



Dolcetto

il "Dolcetto" viene stagionato con l'osso ed è caratterizzato da un sapore dolce.



Pepatello

Caratterizzato da una fetta color rosso intenso attraversata da venature di grasso bianco e morbido. Al palato emergono tutti i sapori della carne stagionata lentamente e delle spezie toscane, equilibrati dalla gentilezza del grasso dolce.

Prosciutti Cotti



**Prosciutto Cotto scelto
Alta Qualità**



**P. Cotto Alta Qualità
Fiero**

Prosciutto cotto ALTA QUALITÀ
prodotto da coscia suina fresca
disossata, salata e aromatizzata in salamoia,
stampata a mano e cotta a vapore secondo
tradizione. La carne utilizzata è di provenienza CE.



P. cotto Feudo
tradizionale

Prosciutto cotto prodotto da coscia
suina fresca disossata, salata e aromatizzata
in salamoia, stampata a mano e cotta a
vapore secondo tradizione. La carne
utilizzata è di provenienza CE.



Cotto del Pizzaiolo

Prosciutto cotto ottenuto da carne di coscia suina
fresca salata e aromatizzata in salamoia e cotta a
vapore. La carne utilizzata è di provenienza CE.
Ideale per farciture di tramezzini e schiacciatine.

Tutti i prosciutti cotti sono
senza glutine e senza derivati del latte



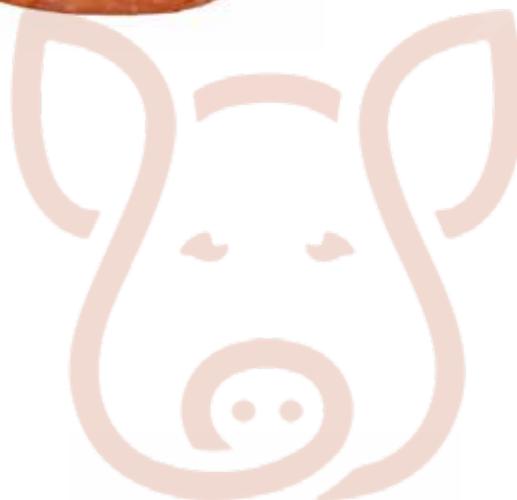
Specialità cotte



Prosciutto cotto grigliato arrosto al tartufo

intero
VIANI - 13880

Solo cosce accuratamente scelte che dopo essere state condite da mani esperte con gli aromi e le spezie tradizionali, sono impreziosite dall'aggiunta del tartufo nero al loro interno e quindi cotti lentamente in forno. L'aroma inconfondibile del tubero caratterizza il profumo e il gusto di questo prosciutto arrosto.



Porchetta tronchetto a metà - 1 lombo

perfetta per affettatrice

sotto vuoto - shelf life 120gg
VIANI - 13710



Arrostino lombo arrosto

già pronto

2,5 Kg ca. sotto vuoto - shelf life 90gg
VIANI - 14070



Prosciutto cotto grigliato arrosto alle erbe

intero
VIANI - 13850

Salumi



Salame Toscano Extra

Intero o metà
ROSI



Lardo

trancio 2 KG ca.
VIANI - 12670



Guanciale

al naturale ROSI
sotto vuoto MICHELETTI



**Capocollo
stagionato**

MICHELETTI



**Lonzino
stagionato**

MICHELETTI



Mortadella con Pistacchio

diametro 18cm

metà sotto vuoto
TRINITA' - contessa



Sbriciolona IGP

toscana
Intera 4,5 Kg circa
VIANI - 10910



Finocchiona IGP

toscana
Intera 2 Kg circa - Diam. 8 cm
VIANI - 14691



Pancetta tesa

al pepe
a metà
MICHELETTI

Salumi



Impasto di salsiccia
Toscana



Salsiccia Toscana
a.t.m.



Salamino piccante
dritto



Speck affumicato

metà sotto vuoto
MICHELETTI



wurstel
di puro suino



Pancetta arrotolata
scotennata

a metà o intera
MICHELETTI



Bresaola
punta d'anca

metà sotto vuoto
VIANI - 14290



Spianata Piccante

intera
TRINITA'

Salumi Retail



Salame Toscano
vaschetta affettato 100gr p.f.
VIANI (12pz) - 10172



Prosciutto Crudo
vaschetta affettato 100gr p.f.
VIANI (12pz) - 11490



Mortadella
vaschetta affettato 100gr p.f.
VIANI (12pz) - 13552



Speck Affumicato
vaschetta affettato 100gr p.f.
VIANI (12pz) - 11591



Prosciutto Cotto
vaschetta affettato 100gr p.f.
VIANI (12pz) - 13997



Salsicce Toscane
sottovuoto 250gr p.f.
VIANI (10 pz)



Salsicce al Peperoncino
sottovuoto 250gr p.f.
VIANI (10pz)



Salsicce al Tartufo
sottovuoto 250gr p.f.
VIANI (10pz)



Salsiccia Cinghiale
sottovuoto 170gr p.v.
VIANI (10pz) - 11271
fuori frigo



Salame Cinghiale
sottovuoto 250gr p.v.
VIANI (10pz) - 11131
fuori frigo



Salame Toscano
sottovuoto 250gr p.v.
VIANI (10pz) - 10532
fuori frigo



Salame al Tartufo
sottovuoto 250gr p.f.
VIANI (10pz) - 10102
fuori frigo



Salame al vino Chianti
sottovuoto 250gr p.v.
VIANI (10pz) - 10128
fuori frigo



Finocchiona
sottovuoto 250gr p.v.
VIANI (10pz) - 14754
fuori frigo



Pancetta stagionata
sottovuoto 300gr p.v.
VIANI (10pz) - 12449
fuori frigo



Salamino Piccante
sottovuoto 250gr p.v.
VIANI (10pz) - 13012
fuori frigo



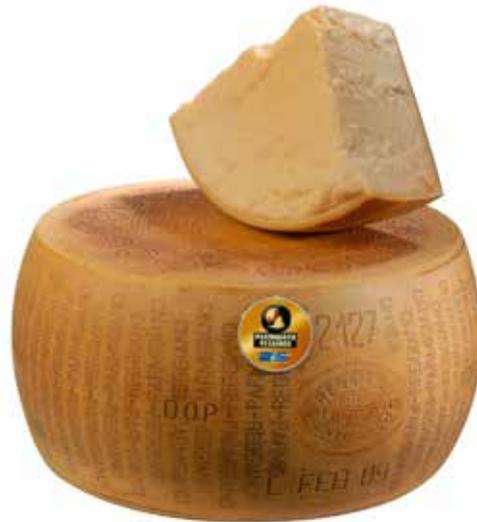
Guanciale
sottovuoto 250gr p.v.
VIANI (10pz) - 12634
fuori frigo

Fonmaggi



Parmigiano Reggiano
grattugiato fresco

kg. 1



Parmigiano Reggiano
1/8 o forma int.



Gorgonzola DOP

- Spicchio 1/8
- Cubetti 500gr



Pecorino romano
grattugiato

500 gr



Grana Padano
grattugiato fresco

1 Kg



Grana Padano
1/8 o forma int.



Gran Rapè
Mix di formaggi

1 Kg



Scaglie di Grana

500 gr

Pomodori

Olio

Condimenti

Spezie

Specialità Alimentari





Polpa fine di Pomodoro

- per tutti gli utilizzi -

Latta

5 Kg (4,05Kg x 3 latte)

3 Kg (2,5 Kg x 6 latte)



Polpa fine di Pomodoro

- per tutti gli utilizzi -

Bag in Box

2 x 5 Kg



Pomodori Pelati

interi

Latta

3 Kg (2,5 Kg x 6 latte)



Filetti di Acciughe

vetro 720gr



Acciughe del Mar Cantabrico a Filetti in Olio di Oliva

cofanetto 50gr
bauletto 700 gr



porcini del campesino

Finemente affettati e cucinati con crema di porcini, olio e spezie, per la preparazione di primi piatti e per la farcitura di pizze, bruschette e tramezzini.

Busta 700gr | D03101 Busta 650gr | RIS0007599
Busta 1700gr | D02502 Busta 1700gr | RIS0075605C



porcini farci pizza

Fette e tranci di porcini cucinati con olio e aromi.

Busta 700gr | D03105



misto funghi trifolati

Abbinamento di cinque classiche specie di funghi freschi (porcini, pineroli, famigliola gialla, pleurotus, shii take) per un prodotto ad alta resa gastronomica e pratico utilizzo in cucina e pizzeria.

Busta 700gr | D03110



champignons trifolati

Preparazione a base di funghi Champignon, studiata per offrire un'alta resa ai professionisti della pizza. Fettine regolari e calibrate, arricchite da una leggera trifolatura, sono gustosissime per la farcitura della pizza.

Busta 1700gr | RIS006524



carciofi a picchi trifolati

Carciofi a picchi preparati con la classica rosolatura degli spicchi, un filo di olio e una manciata di erbe aromatiche. Integri, ben consistenti e particolarmente versatili,

Busta 1700gr | RIS008122



carciofi a picchi per pizza

Carciofi tagliati a picchi, governati in **olio di girasole** ideali per la farcitura di pizze ed insalate.

Busta 1700gr | RIS008119



carciofi a fettine trifolati

Carciofi tagliati a fettine e **trifolati con olio** e aromi. Ottimi per insalate o per farcire le pizze.

Busta 1700gr | D02511
Busta 1700gr | RIS008112



carciofi a fettine 1a scelta

Prodotti dal fresco da carciofi di prima scelta, tagliati a fettine e governati **al naturale**, sono adatti a tutti gli utilizzi sia a freddo che a caldo in cucina ed in pizzeria.

Busta 1700gr | D02524



carciofi a fettine in olio

Teneri carciofi, liberati dalle foglie più dure e dal gambo, tagliati in piccoli spicchi, riposti in **olio di girasole** leggermente aromatizzato con erbe aromatiche.

Il prodotto è di alta resa
Busta 1700gr | RIS008147



cuori di carciofo

Una scrupolosa pulizia dell'ortaggio è alla base di questo prodotto. Solo il cuore è selezionato ed esso si presenta pieno, carnoso, ricco in foglie e totalmente libero da parti legnose, conservato **in acqua salata**.

Latta 2,4 Kg | RIS008161



friarielli

Friarielli lavorati dal fresco e preparati con olio, aglio e peperoncino secondo tradizionale ricetta napoletana.

Latta 760gr | RIS010515
Barattolo vetro 1500gr | D00526



peperoni a filetti tricolore arrostiti

Peperoni tricolore a filetti arrostiti, senza pelle governati in olio di girasole

Busta 1700gr | D02539



gocce di peperoni rossi

Mini peperoni conservati in agrodolce, dal sapore quasi dolciastro, perfetti per dare originalità e fantasia alle ricette. Ideali per dare colore e rendere speciali carpacci ed insalate o per guarnire pizze e bruschette.

Latta 793gr | RIS010651



gocce di peperoni gialli

Mini peperoni conservati in agrodolce, dal sapore quasi dolciastro, perfetti per dare originalità e fantasia alle ricette. Ideali per dare colore e rendere speciali carpacci ed insalate o per guarnire pizze e bruschette.

Latta 793gr | RIS010653



cavolo rosso in agrodolce

Il cavolo rosso, verdura delicata, in questa variante viene esaltato da un taglio fine e una lenta cottura con l'aggiunta di zucchero e sale. La punta di aceto conferisce le note agrodolci.

Latta 800gr | RIS011114



pomodorini datterini gialli salsati

Teneri pomodorini datterini conservati interi nel loro succo, dal gusto morbido ed equilibrato, grazie alla loro dolcezza e al loro colore rendono speciale ogni ricetta. Ideali per piatti a base di pesce e primi piatti.

Latta 800gr | RIS001564



asparagi verdi al naturale

Asparagi verdi di calibro medio grande e per nulla fibrosi. Accompagnano con il loro gusto dolce e delicato diverse creazioni gastronomiche.

Bauletto 700gr | RIS011098



antipasto toscano

Misto di ortaggi e funghi governati in olio di girasole.

Barattolo vetro 1550gr | D00423



salsa di carciofi

Ottenuta da carciofi accuratamente selezionati, sottoposti alla rimozione delle foglie più dure, cotti con brodo vegetale e macinati finemente con un filo di olio di girasole.

barattolo 520gr | RIS012591



salsa di asparagi

Consistenza vellutata, sapore delicato e profumo di primavera, tutto racchiuso in questa salsa a base di asparagi, i cui caratteri organolettici sono custoditi intatti nella preparazione.

barattolo 520gr | RIS012612



salsa di olive nere

Olive nere, delicato olio extra vergine di oliva e sale, si fondono in questa pasta cremosa ed omogenea, dal gusto ricco e pieno.

barattolo 520gr | RIS012577



crema di zucca

Crema di zucca preparata secondo un'antica ricetta mantovana.

latta 830gr | D01036



crema di rucola

Crema di rucola ottenuta dal prodotto fresco, finemente tritato, cucinato con olio e verdure.

barattolo 550gr | D01747



crema di melanzane

Crema ottenuta da melanzane fresche selezionate, cucinate con verdure e aromi.

barattolo 550gr | D01765



salsa di peperoni

salsa a base di peperoni, raccolti a giusto grado di maturazione e macinati fini per conferire alla preparazione un'inconfondibile gusto dolce ed una consistenza vellutata.

barattolo 540gr | RIS012563



salsa del bosco

Ottenuta dalla macinatura granulata di funghi di bosco freschi, è molto aromatica e si presta ad ogni utilizzo di guarnizione e di farcitura.

barattolo 550gr | D01799



crema farci toast

È il farci-toast per i consumi moderni preparato con: melanzane, sedano, carote, zucchine, peperoni, cipolle e champignons macinate finemente.

barattolo 530gr | D01771



salsa di noci

Una salsa armoniosa e vellutata, dalla consistenza omogenea, che si contraddistingue per l'inconfondibile sapore delle noci finemente macinate secondo ricetta.

barattolo 510gr | RIS012732



salsa di pistacchio

Salsa preparata a base di pistacchi selezionati. Ottima per la preparazione di primi piatti, di secondi a base di pesce e per la farcitura.

barattolo 530gr | D01733



pesto di pistacchio

Pesto di pistacchi selezionati. Ideale per la preparazione di primi piatti e secondi. Senza glutine.

barattolo 500gr | 10381



pesto alla genovese

Ottenuto dalla trasformazione del basilico fresco, un classico della cucina italiana. Profumato e saporito, dal gusto intenso e dalla consistenza cremosa.

barattolo 500gr | RIS012707



crema di porcini

Crema di funghi porcini ottenuta da una finissima macinatura del prodotto e cucinata con aromi freschi.

barattolo 540gr | D01751



salsa tartufina scura

Salsa tartufata scura ottenuta con **Champignons Italiani**, olive nere, olio di oliva, acciughe, cipolla e **tartufo nero estivo 4% italiano**.

barattolo 500gr | ST003



salsa tartufina chiara

Salsa tartufata chiara ottenuta con **Champignons Italiani**, panna, olio EVO, **Parmigiano Reggiano** e **tartufo bianchetto 3% Italiano**

barattolo 500gr | TB500



crema ai 4 formaggi

Di pronto utilizzo e con le stesse caratteristiche di gusto rispetto alla crema ai 4 formaggi, è stata elaborata per le preparazioni in cui si richiede una maggiore spalmabilità

barattolo 560gr | D01695



crema ai 5 formaggi

Crema di formaggi preparata con grana padano, fontina, emmenthal, italiano e gorgonzola fusi con burro.

barattolo 560gr | D01749



salsa di pecorino romano

Salsa a base di formaggio **pecorino Romano D.O.P.** stagionato, dal caratteristico sapore deciso e leggermente piccante. Una crema intensa e sapida.

barattolo 540gr | RIS012521



prodotto con oltre il 30%

PARMIGIANO REGGIANO

crema al parmigiano

Crema con solo parmigiano reggiano, ideale per molteplici usi sia in cucina che in pizzeria.

barattolo 550gr | D01697



salsa di cipolla

la salsa di cipolle ha un gusto dolce e delicato, caratteristiche che la rendono un ingrediente versatile nelle cucine professionali.

barattolo 540gr | RIS012528



salsa di peperoncini

La salsa più piccante arriva direttamente dalla Calabria Italiana, qui peperoncini vengono tritati con un filo d'olio.

barattolo 530gr | RIS012565



crema di 'nduja

Specialità gastronomica regionale, dal sapore inconfondibile. Ricavata da carni scelte di suino, aromatizzata con peperoncino piccante.

Latta 260gr | RIS013050



pesto di agrumi

Succose arance sbucciate meticolosamente, unite a mandorle, olio di extra vergine di oliva e formaggio Parmigiano creano un pesto che racchiude tutti i sapori del Mediterraneo.

barattolo 520gr | RIS012607



Hummus

Crema a base di ceci, pasta di sesamo, aromi, poco aglio. Ideale come aperitivo accompagnata a bruschette o pane azimo, può essere usata come salsa per verdure crude in alternativa al classico pinzimonio.

Busta 700gr | D03159



salsa viola di cavolo cappuccio

Salsa a base di cavolo cappuccio viola preparata con cipolle, olio e aceto di vino. Dal gusto leggermente acidulo è indicata sia per gli utilizzi a caldo che a freddo.

Barattolo 540gr | D01686



crema di pomodori secchi

Crema ottenuta dalla macinazione di pomodori secchi, carnosì, amalgamati con olio e spezie. Dal gusto mediterraneo, molto saporita, è indicata per primi piatti, per farciture di panini, bruschette, crostini e pasticcini salati.

Barattolo 550gr | D01763



sugo pomodorella

Sugo preparato con polpa di pomodoro e verdure fresche

Busta 1700gr | D02526

Busta 4 Kg | D02807



crema di castagne

Crema vellutata, ottenuta dalla macinatura di castagne selezionate e leggermente zuccherate. In cucina è particolarmente adatta alla farcitura di torte, per ripieni e per la preparazione di paste o risotti o per panini con mortadella.

Barattolo 600gr | D01754



salsa allo zafferano

La crema allo zafferano è un preparato gastronomico delicato e raffinato, ideato per arricchire antipasti, guarnire primi piatti ed esaltare secondi sia di pesce che di carne.

Barattolo 380gr | RIS004025



chili con carne

Chili con carne preparato secondo esclusiva ricetta del Cowboy's Guest Ranch con sola carne di manzo, senza conservanti e coloranti. Non piccante.

Busta 700gr | D03156

già pronto



Pulled Pork

Tipica ricetta americana preparata con carne di maiale che, dopo essere stata aromatizzata, viene cotta lentamente e per un lungo periodo.

Busta 1500gr | D02510

già pronto



stinco di suino precotto

Stinco di suino precotto, occorre terminare la cottura in acqua bollente, in forno tradizionale o a microonde (direttamente con la busta). Ottimo piatto unico da servire abbinato a patate o verdure.

Prodotto a lunga scadenza.
disponibile solo su prenotazione



capperi al sale

Capperi standard (12mm) al sale.
Dal gusto e dal profumo intenso ma delicato.

PET 1Kg | D04016
Secchiello 1 Kg | RIS011510



capperi in aceto di vino

Capperi di piccola dimensione accuratamente selezionati e governati in aceto. Sono indicati per guarnire piatti freddi, insalate, panini e tramezzini. Ottimi per arricchire le salse.

Vaso vetro 540gr | RIS011516



frutti del capperone in aceto

Frutti del capperone governati in aceto di vino.
Ideali come accompagnamento ad aperitivi o per sfiziose preparazioni nella pasticceria salata.

Barattolo vetro 1600gr | D00464



cipolle a fette caramellate

Preparate utilizzando croccanti cipolle bianche affettate ad anelli, cucinate all'agrodolce e caramellate con "Aceto Balsamico di Modena ICP".

Busta 700gr | D03166



pomodorini gialli semi secchi

Pomodori gialli, della varietà dei ciliegini, tagliati a metà e parzialmente asciugati ed insaporiti con spezie naturali, esaltano il gusto di molte pietanze.
Dal sapore dolce e delicato.

Latta 750gr | RIS001500



pomodorini rossi semi secchi

Classici pomodorini ciliegini, dal color rosso brillante, tipici del Sud Italia. Opportunamente tagliati a metà e solo in parte asciugati, arricchiti di spezie naturali e governati in olio, valorizzano il sapore di molte pietanze.

Latta 750gr | RIS001507



pomodori secchi

Pomodori essiccati, selezionati, rinvenuti e governati **in olio di girasole** aromatizzato che conferisce al prodotto gusto e fragranza.

Barattolo Vetro 1500gr | RIS001519



tonno a pezzi

Tonno a pezzetti **in olio di girasole**, nella comoda e pratica busta salvafreschezza.

Busta 1000gr | RIS005549
Lattina 80gr x 3pz | RIS05556SC



fagioli mexicanos

Fagioli neri tipo mexicanos ideali come contorno o per la farcitura di pizze.

Latta 900gr | D02248



Burro al Tartufo Bianco e bianchetto

a lunga conservazione

TMC 36 mesi

BC03 | 500gr



Carpaccio di Tartufo nero estivo Toscano in EVO Toscano IGP

EF160 - 80gr



Olio EVO al Tartufo Nero (con testimone)

A150 | 250ml



glassa di aceto balsamico di Modena IGP al tartufo bianco

GBT180 | 180gr



Tartufo nero estivo intero surgelati sottovuoto

 Busta 250gr

Mai il gusto di un surgelato è stato così incredibilmente simile a quello del prodotto fresco. La surgelazione istantanea consente di lasciare inalterati la fragranza e l'aroma del prodotto.

Modo d'Uso:

Estrarre dal congelatore i tartufi e lasciarli a temperatura ambiente per circa 5min. Con olio, burro o con aggiunta di panna da cucina e sale, possono essere tagliati a fette sottili direttamente sul piatto oppure grattugiati per realizzare una salsa gustosa.

Funghi porcini - lame extra a fette - surgelati sottovuoto

 Busta 1Kg

Il valore aggiunto di questi funghi Porcini surgelati sta nella loro praticità e qualità ineccepibile, che permette di gustare il fungo in diversi modi e in tutti i periodi dell'anno .

Modo d'Uso:

I Funghi Porcini a fette sono i più comodi e versatili. Trovandoli già tagliati a fette larghe ma sottili questi funghi rilasciano la minor quantità di acqua e sono più facili da scongelare. Una volta scongelati cuocere a proprio piacimento.



nero di seppia

Il nero di seppia è un alleato in cucina per creare piatti di pesce o, in alternativa, da utilizzare nell'impasto per dare un tocco di originalità alle vostre pietanze.

Barattolo 230gr | RIS005074



contorno mediterraneo grill

Tipico contorno composto da cubetti grigliati e surgelati IQF di: Patate, Melanzane, Peperoni e Zucchine. .

Busta 1 Kg | CON007





Olio Extra Vergine di Oliva

origine EU - comunitario

PET 5L



Olive taggiasche denocciolate

secchiello 2 Kg



Olive Nere Denocciolate Naturali

olive Kalamon
origine Grecia



Olive Nere Denocciolate

origine Spagna

busta 1 Kg x 10 pz



Olio di semi di Girasole

PET 5L



Olio speciale per frittura TRADITION

PET 7,5L x 2

Olio tecnico per **fritture croccanti e mai unte**, composto da una sapiente miscela di oli **naturalmente raffinati** di semi (**girasole, girasole alto oleico, vinaccioli d'uva**) e antischiumogeno. Quest'olio ha un particolare **elevato punto di fumo di 240°C** ed ha un'alta **resistenza** che evita il suo imbrunimento. Grazie alla presenza dell'olio di semi di vinacciolo, le prime frittura anche di altri cibi diversi tra loro, non altereranno i loro sapori in nessun modo e manterranno le loro caratteristiche. L'olio Tradition avendo una **potenza interna**, non ha bisogno della spinta del calore, pertanto la friggitrice deve essere impostata ad una **temperatura massima di 175/180°C** per una frittura ottimale e una resistenza dell'olio più duratura. Il nostro olio **dura 2 volte di più rispetto a un olio alto oleico e 3 volte di più rispetto a un olio di semi di girasole**, a pari cotture. Inoltre la tanica è **salva spazio**: impilabile e comprimibile.

glassa con "Aceto Balsamico di Modena Igp"

fiacone 6.15gr - cod. 70079



crema di aceto Ibisco-Peperoncino

Glassa con aceto di
vino bianco italiano.

Sapore: fruttato-fiorito di ibisco, con
una delicata nota piccante



crema di aceto Lime-Tè Verde

Glassa con aceto di
vino bianco italiano.

Sapore: rinfrescante- fruttato di lime,
con una delicata nota di tè verde.



zitronia sun

Preparato con olio di limone naturale. Gusto
intenso e fresco, con ingredienti naturali.

Sapore: intenso e fresco di scorza di limone
appena grattugiata, con una fine nota fruttata

Uso: ideale per le ricette dolci e per il pesce



orangia sun

Preparato con aroma naturale di arancia. Gusto
intenso e fresco, con ingredienti naturali

Sapore: intenso e fresco di buccia d'arancia
appena grattugiata, con una fine nota fruttata

Uso: ideale per ricette dolci, piatti di selvaggina
e di carne e per il cavolo rosso



mix di petali per decorazione

Mix di petali di fiori multicolori essiccati
con odore/sapore aromatico leggero.



origano essiccato
box 430 gr



peperoni cruschi

Tipico peperone della cucina lucana dal colore rosso intenso e dal sapore dolce. Prodotto già essiccato che può essere utilizzato come contorno o snack, e come ingrediente di altri piatti, tra cui la pasta e il pesce. Può essere anche utilizzato sbriciolato per arricchire carni, legumi, prodotti da panetteria, cioccolato e gelato.



prezzemolo
liofilizzato



basilico
liofilizzato



pepe
al limone



pepe
all'arancio



pepe nero
in grani



pepe nero
macinato grosso

Dolci Antiquarianali

Un prodotto dolciario **artigianale** di alta qualità che emoziona e, allo stesso tempo, propaga gli aromi, i profumi e i colori memorabili della propria terra.

Creare insieme un prodotto naturale e di alta qualità è la filosofia dei nostri artigiani pasticceri ed è per questo che rivolgono particolare attenzione alla scelta delle **materie prime**.

La completa **assenza di conservanti** e di **grassi idrogenati** permette loro di realizzare un prodotto sincero, di alta **qualità** e in continuo perfezionamento.



Monoporzioni



Babà al Rum

Pasta di babà bagnato con punch al rum invecchiato, agrumi e vaniglia Bourbon.



Intenso Piacere

Biscotto alle nocciole farcito con mousse al cioccolato fondente, vaniglia Bourbon e cremoso al mandarino.



Delizie al Limone

Pan di spagna bagnato aò limoncello, farcito e glassato con crema di limoni.



Pellecchiella

Pan di spagna al cioccolato farcito con una mousse leggera al mascarpone profumato all'arancio e polpa di albicocche.



Dolce Sfera

Pan di spagna e crumble al cacao con mousse alle nocciole e cioccolato al latte con cremoso di caffè.



Ricotta e Pera

Ricotta alleggerita con pana fresca e pere Williams tra due biscotti alle nocciole.



Arachidi e Caramello

Pan di spagna alle arachidi farcito con crema al cioccolato al latte, crema di arachidi e caramello salato, ricoperto di cioccolato al latte e arachidi salate e tostate.



Nuvola

Pasta biscottata, crema al cioccolato bianco e cioccolato fondente, biscotti al cacao con crema di latte.

Prima del servizio tenere il prodotto a una temperatura di 4°C per circa 2/3 ore.



Monoporzioni



Charlotte ai Lamponi

Pan di Spagna alle mandorle bagnato al limoncello e farcito con mousse di lamponi.



Sorrentino

Pasta di babà bagnata con punch agli agrumi e vaniglia Bourbon e farcita con crema di limoni.



Sfogliatella Santa Rosa

Crema di ricotta, crema pasticcera con amarene semicandite e biscotto al semolino croccante



Dolce Sinfonia

Cre moso al cioccolato al latte ricoperto con granella di nocciola e cioccolato al latte, adagiato su un pan di spagna morbido alla nocciola e cacao.



Sinfonia al Pistacchio

Crema al torrone e pistacchio su un Pan di Spagna alle mandorle profumato all'arancia, ricoperto di glassa al pistacchio e granella di torrone.



Manila

Biscotti al cacao farciti con crema di ricotta al cocco e crema di nocciola e cacao



Oro Sole

Biscotto e pan di spagna alle mandorle farciti con crema di ricotta di bufala alleggerita con panna e cremoso alla vaniglia Bourbon limone e mela annurca.



Prima del servizio tenere il prodotto a una temperatura di 4°C per circa 2/3 ore.

Cheesecake e Barattoli



**Cheesecake
ai frutti di bosco**

Pasta biscottata con crema di mascarpone ricoperta con frutti di bosco.



**Cheesecake
ricotta di bufala e fichi**

Psta biscottata con crema di ricotta di bufala ricoperta con una composta ai fichi bianchi.



**Cheesecake
pistacchio e cioccolato**

Pasta biscottata con crema di mascarpone e pistacchio ricoperta con crema al cioccolato bianco variegato al pistacchio.



Cheesecake ai Frutti di bosco

Pasta biscottata con crema di mascarpone ricoperta con frutti di bosco.
torta 2,4 kg c.a.



Zeppola San Giuseppe frita

Deliziose zeppoline fritte, crema pasticcera e panna con polpa e pezzi di amarena.



**Semifreddo
pistacchio e cioccolato**

Semifreddo al pistacchio di Sicilia e cacao variegato con pistacchi sabbati e crema di cioccolato bianco.



Babà Tiramisù

Pasta di babà imbevuto al caffè e farcita con crema al mascarpone e crema di cacao e nocciolo.



Cheesecake bianca

Crumble yogurt, crema spalmabile e panna.
Da personalizzare a piacere.

Torta 1,2 Kg circa



Gelati e Torte



Mattonella Pinoli Extra

Semifreddo al gusto di crema con pinoli tostati NAZIONALI. Solo panna fresca, tuorlo d'uovo e zucchero. Un'esplosione di cremosità e delicatezza. Incartato a mano.



Mattonella al Pistacchio

Mattonella di **pistacchio di Bronte 100%** in una pratica vaschetta monouso, con linguetta di pretaglio su ambo i lati per facilitare il servizio della mattonella e coperchio salvafreschezza pratica e veloce. Personalizzabile con topping o salse a vostro piacere.



sorbetto BABY limone o mandarino in bicchiere da ponce riutilizzabile



Pastiera Napoletana

Tipico dolce napoletano di pasta frolla farcito con ricotta di pecora e grano cotto profumato al millefiori.

torta 2,4 kg c.a.



Yogurt e Lamponi

Pan di Spagna leggero imbevuto di sciroppo agli agrumi, farcito con crema allo yogurt e polpa di lamponi.
torta 2,4 kg c.a.



Caprese al Limone

Tradizionale dolce da forno con mandorle tostate, burro fresco e limoncello.

torta 2,4 kg c.a.



Tartufi di Pizzo Antiquarianali



Tartufo di Pizzo Classico

Gelato alla nocciola e cioccolato con cuore morbido di cioccolato fondente.



Tartufo Cioblanc

Gelato al cioccolato bianco con cuore di crema al cioccolato bianco.



Tartufo alla nocciola

Gelato alla nocciola con cuore di crema alla nocciola pralinata.



Tartufo al Cocco

Gelato al cocco con cuore morbido di cioccolato fondente.



Tartufo Pistacchioso

Gelato al Pistacchio con cuore di crema al pistacchio pralinato.



Tartufo Noir

Gelato al cioccolato fondente con cuore morbido di cioccolato fondente.



Tutti i tartufi sono **SENZA GLUTINE**

Prima del servizio tenere il prodotto a temperatura ambiente per circa 5 minuti.



Prima colazione



23%
burro

cornetto premium al burro di Normandia

pz/ct: 2x24
70gr | 24560002

 21 min - 170/190°C

 15 min



croissant dritto

pz/ct: 48
70gr | 223805

 21 min - 170/190°C

 15 min



treccia noci pecan e sciroppo d'acero

97,5gr | pz/ct: 4x12 | 18070007 **maxi**
42,5gr | pz/ct: 120 | 18320000 **mini**

 21 min - 170/190°C  15 min - 170/190°C

 0 min



corona alla mela 24 strati di sfoglia danese

pz/ct: 4x12
98gr | 1811000

 21 min - 170/190°C

 0 min



Croissant Ciliegia e Banana

pz/ct: 36
80gr | 225859

 21 min - 170/190°C

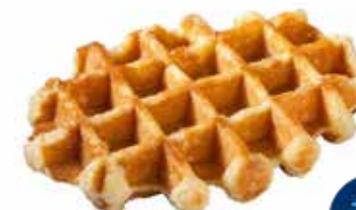
 15 min



ciambellina zuccherata

ciambella frita già cotta, soffice,
mai unta e priva di olio di palma.
Si scongela in 60-90 min

Peso: 70 gr
pz/ct: 40



waffel

cialda al burro con zucchero

Servite le nostre cialde calde con frutta
fresca, gelato o marmellata.

Misure: l 12,5 x b 9,0 x h 3,0 cm
Peso 90 g, 40 pezzi / cartone

1304



22%
burro

croissant multicereali integrale alle more

pz/ct: 48
85gr | 221826

 21 min - 170/190°C

 15 min



mix donuts assortiti pecan con glassatura

pz/ct: 4x12
57gr | Diam. 9 cm

25490000



cuore fondente premium

Questo dolcetto con un cuore di
cioccolato fondente, è ottimo per
preparare un dessert veloce.

pronto in 90 sec. in microonde

Misure: Ø 7,0 cm, h 3,0 cm
Peso 90 g, 20 pezzi / cartone

716801



Decorazioni



**Salsa Sweet & Salty
caramello salato**

Dolcemente cremoso di caramello con una delicata nota di salemma.

590ml - W266153



**topping
ai frutti di bosco**



**topping
al cioccolato**



**topping
al pistacchio**



**topping
al caramello**



**Frutti di bosco
allo sciroppo**

Mélange di mirtilli, lamponi, more e ribes, raccolti in piena maturazione, selezionati e amalgamati con la purea ottenuta dagli stessi frutti.
Latta 1Kg - RIS015008



**Mix di frutti
per decorazioni**



Orangia Sun

Preparato con aroma naturale di arancia. Gusto intenso e fresco, con ingredienti naturali.



Zitronia Sun

Preparato con olio di limone naturale. Gusto intenso e fresco, con ingredienti naturali.

Preparati in polvere



preparato per tiramisù

L'astuccio contiene 6 pratiche buste predosate.

Aggiungendo 500ml di latte e 500ml di panna ad 1 busta, si ottiene 1,3kg circa di crema tiramisù.



preparato per crema pasticcera

L'astuccio contiene 5 pratiche buste predosate.

Aggiungendo 1L di latte ad 1 busta, si ottiene 1,3kg circa di crema pasticcera.

lavorazione anche a freddo



preparato per crema catalana

L'astuccio contiene 5 pratiche buste predosate.

Aggiungendo 500ml di latte e 500ml di panna ad 1 busta, si ottengono 12 porzioni da 100g circa.



preparato per panna cotta

L'astuccio contiene 10 pratiche buste predosate.

Aggiungendo 500 ml di latte e 500 ml di panna ad 1 busta, si ottengono 12 porzioni da 90g circa.



Sorbetto al Limone preparato in polvere sorbettiera 6pz x 1Kg



preparato per tortino al cioccolato

L'astuccio contiene 3 pratiche buste predosate.

Aggiungendo ad 1 busta 150g di burro e 250g di latte si ottengono 12 tortini da 85g l'uno.

Granite Alcoliche



Mr Kool è il frozen cocktail a solo 6° alcolici, facile da preparare per un consumo “easy” e “disimpegnato”.

Mr. Kool Classics **Spritz**
L'aperitivo Italiano per Eccellenza

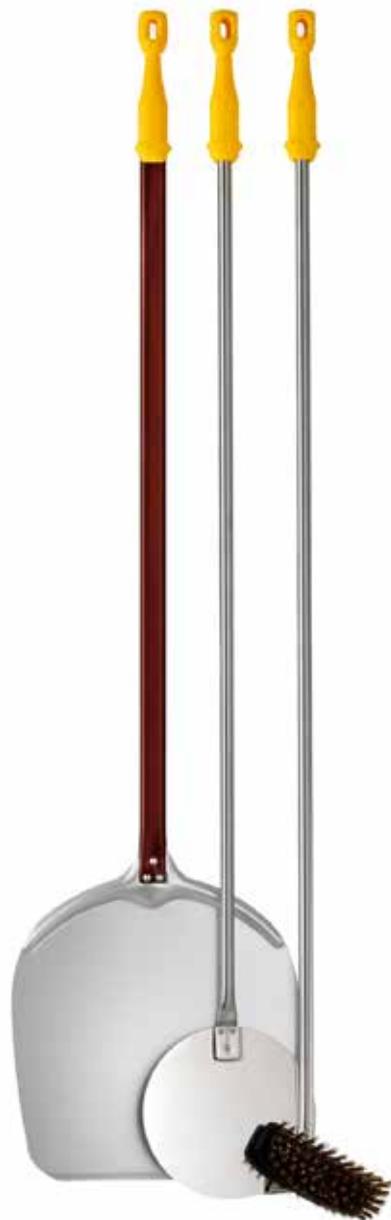
Mr. Kool Classics **Mojito**
tutto il Gusto dell'Estate

Mr. Kool Classics **Moscow Mule**
il Cocktail del momento con Vodka, Lime e un tocco di Zengero

Mr. Kool Classics **Gin Tonic**
Classico e Intramontabile



TRA GRANITA E COCKTAIL, MR KOOL È IL PRODOTTO NATO PER CREARE UNA NUOVA OCCASIONE DI CONSUMO



SCATOLE PIZZA

Mod. Francia 33X33X4 cm
pz/ct: 100pz

SPESSA E ROBUSTA

NON SI IMBARCA

CARTA ALIMENTARE DI ALTA QUALITÀ

PRESE D'ARIA

ABBATTIMENTO DELLA CONDENSA

MANTIENE A LUNGO IL CALORE



distanziatori pizza-cartone

Confezione da 1000 pezzi distanziatore PP Ø 3cm - h 3cm
Utile accessorio per dare un servizio in più alla clientela da asporto.
Appoggiato sopra la pizza impedisce, per qualsiasi motivo che la pizza venga in contatto e quindi rovinata dal coperchio di cartone, o dai cartoni superiori. Elemento in PVC, segue norme alimentari.







Livorno
Via G.B. Lulli 15/19 - 57124



www.dittamagi.it

Tel. 0586 - 851122



info@dittamagi.it
amministrazione@dittamagi.it
ordini@dittamagi.it