

NUOVI PRODOTTI

INTEGRAZIONE 1-2017 AL CATALOGO GENERALE N. 18



CHAMPIGNONS TRIFOLATI "C'ERA UNA VOLTA" 100% ITALIANI

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
02506/EI	BUSTA	1700g

Champignons di primissima scelta, calibrati, affettati e lavorati freschi. Dal colore chiaro grazie all'elevata resa sono ideali per farcire pizze, tramezzini, panini o come contorno.

Tutti gli ingredienti di questo prodotto sono italiani.



CAPONATA

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
03162	BUSTA	700g

Caponata preparata con melanzane, pomodoro, pinoli, olive nere, sedano e cipolla. Ottimo contorno in abbinamento a carne o pesce.



POMODORINI GIALLI SEMISECCHI

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
01460	Sc. 4/4	750g

Pomodorini gialli semiseccchi, tagliati a metà e governati in olio di girasole, spezie e aromi. Dal gusto delicato sono ideali come antipasto, contorno per la preparazione di pizze, bruschette, tramezzini e primi piatti.



PESTO ROSSO

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
01701	VASO	580ml

Pesto preparato con pomodori secchi, polpa di pomodoro, pinoli, basilico e olio. Ideale per il condimento di primi piatti ottimo anche come salsa di accompagnamento per secondi piatti.

BACCALÀ MANTECATO

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
01690	VASO	580ml

Classica ricetta veneta a base di stoccafisso ridotto in crema e insaporito con olio e scalogno. Ottimo da servire come antipasto su crostoni di polenta o crostini di pane, può essere utilizzato anche per la preparazione di originali pizze.



NUOVI PRODOTTI

INTEGRAZIONE 1-2017 AL CATALOGO GENERALE N. 18



GLASSA DECOR ORO

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
04111	BOTTIGLIA	250ml



GLASSA DECOR ARGENTO

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
04112	BOTTIGLIA	250ml



GLASSA DECOR RUBINO

CODICE	FORMATO	PESO NETTO
04113	BOTTIGLIA	250ml



NUOVA RICETTA

Preparato per
CREMA PASTICCERA

Dosaggio

1 Busta
+ 1l Latte
= circa 1,3kg

di Crema Pasticcera



Preparato per
CHEESECAKE

Dosaggio

Base: 1 Busta + 70g Burro
Farcitura: 1Busta + 500g Formaggio
+ 300ml Latte intero
= 1 Torta



Preparato per
TORTA ALLE NOCCIOLE

Dosaggio

1 Busta
+ 100g Burro
+ 200ml Latte intero
= 1 Torta

CODICE	FORMATO	BUSTE PER ASTUCCI	ASTUCCI PER CARTONE
03705/D	ASTUCCIO	6 buste	2

CODICE	FORMATO	BUSTE PER ASTUCCI	ASTUCCI PER CARTONE
03709/D	ASTUCCIO	3 buste	2

CODICE	FORMATO	BUSTE PER ASTUCCI	ASTUCCI PER CARTONE
03711/D	ASTUCCIO	3 buste	2



Preparato per
TORTINO AL CIOCCOLATO

Dosaggio

1 Busta + 250ml Latte
+ 150g Burro
= 12 Tortini

CODICE	FORMATO	BUSTE PER ASTUCCI	ASTUCCI PER CARTONE
03708/D	ASTUCCIO	3 buste	2