



NOVITA'
2022-2023

ESPERIENZA UNICA
SAPORI INNOVATIVI
Per i migliori locali della
ristorazione moderna

LINEA
PREMIUM

ANELLI INTERI DI CIPOLLA PASTELLATI ALLA BIRRA OLANDESE



ANELLI DI CIPOLLA INTERI

TEMPURA SUPER
FRIABILE E
CROCCANTE

Per coloro che attendevano da tempo un aperitivo dal sapore internazionale, gli anelli di cipolla pastellati alla birra rappresentano la soluzione perfetta! Sfiziosi e innovativi, sono diventati un «must» irrinunciabile nelle birrerie, steak-house e altri locali a carattere western food. Un'esplosione di sapore che vi stupirà, mandando in estasi il palato.

PRONTOFORNO

ANC0233



225°C
10 min.



180°C
1,5 min.



200°C
8-9 min.

N.D.

1 kg x 5

JALAPEÑOS CON CREMA AL CHEDDAR (30% DI CREMA AL CHEDDAR) - 32/38 G



VERI JALAPEÑOS
MARINATI IN ACETO

RIPIENO CON 30%
DI CREMA AL CHEDDAR

PANATURA SUPER
CROCCANTE

Il famosissimo peperone messicano si veste di una panatura croccante, che racchiude un morbido e succulento cuore di crema al cheddar. Il suo gusto stuzzica il palato di chi vuole sperimentare sapori d'oltreoceano. Immane per ricreare un perfetto aperitivo in chiave mexican-style piacevolmente piccante!

PRONTOFORNO

JAL0338



225°C
7-8 min.



175°C
2-3 min.



200°C
6 min.

32/38 g

1 kg x 5

STICK DI MOZZARELLA - 22/25 G



MOZZARELLA
GUSTOSA E FILANTE

PROFUMATA
PANATURA
ALL'AGLIO ED
ERBA CIPOLLINA

PRODOTTO AD ALTA
TENUTA: IN FORNO
NON SI SPACCA!

Appetitosi stick di gustosa e filante mozzarella, avvolti da una croccante panatura dorata e profumata con fresche erbe aromatiche. Pronti in pochi minuti, sono perfetti per arricchire aperitivi da servire al tavolo o a buffet. Faranno innamorare i più grandi, ma anche i più piccoli!

PRONTOFORNO

MOZ0233



200°C
5-6 min.



175°C
1,5 min.



200°C
4-5 min.

22/25 g

1 kg x 5

TRAMEZZINO SPECK E PROVOLA IN TEMPURA (5% DI SPECK, 25% DI PROVOLA)



SOFFICE PANCARRÈ
AL LATTE

TEMPURA
LEGGERA,
CROCCANTE
E DORATA



DOPPIA FARCITURA DI SPECK (5%)
E PROVOLA (25%) PRODOTTI
IN ITALIA CON MATERIE PRIME UE

Il classico club sandwich, famoso nella gastronomia mondiale, concettualizzato in chiave tutta italiana. Una pastella super croccante, avvolge una sostanziosa farcitura di speck e provola, che manda in estasi le papille gustative. Ottimo come alternativa al Burger, il tramezzino rappresenta una grande novità sia per un piatto ricco e gustoso, sia per un aperitivo rustico, ma di alto livello!

PRONTOFORNO

MOZ0293



200°C
9-10 min.



200°C
8-9 min.

95/120 g

1 kg x 4

OLIVA CHEDDAR LOVER (15% DI CHEDDAR) - 20 G



SOSTANZIOSO RIPIENO
DI FORMAGGIO
CHEDDAR (15%)

PANATURA TEX-MEX
SUPER CROCCANTE,
CON UNA PICCANTE
NOTA DI PEPERONCINO
E PAPIKA

OLIVA
QUALITATIVA

L'oliva all'ascolana si veste di modernità. Appetitose olive panate, ripiene di filante e cremoso formaggio Cheddar. Una ricetta della tradizione marchigiana, rivisitata in chiave Usa style. Pronte in pochi minuti e l'esplosione di gusto assicurata!

PRONTOFORNO

OLI0383



210°C
5 min.



180°C
3 min.



210°C
3 min.

20 g

1 kg x 5



MAC AND CHEESE (9% DI CHEDDAR) - 26/28 G

UN PRELIBATO MIX DI
FORMAGGIO CHEDDAR
(9%), PROVOLONE
E GRANA PADANO

PANATURA
CROCCANTE
E INNOVATIVA



PASTA DI SEMOLA
DI GRANO DURO
PRODotta IN ITALIA
(CON GRANI UE ED
EXTRA-UE)

L'american classic, di derivazione italiana, viene ricreato in una versione snack completamente unica! Una croccante panatura esterna racchiude un cuore morbido e filante di pasta e cheddar. I Mac & Cheese, pronti in soli 5 minuti, sono perfetti per impreziosire aperitivi e buffet!

PRONTOFORNO

MAC0333



230°C
5 min.



200°C
6 min.

26/28 g

1 kg x 5

MOZZARELLINA AL CUORE DI PESTO DI BASILICO ITALIANO (8% DI PESTO) - 20 G



MOZZARELLA
PRODOTTA
IN ITALIA

PANATURA SUPER
«CRUNCHY»

8% DI CUORE
DI PESTO
DI BASILICO
ITALIANO

Il nord e il sud Italia si fondono in un connubio perfetto: filanti bocconcini di mozzarella racchiusi in una croccante panatura, con cuore di pesto di basilico 100% italiano. Un viaggio nei sapori tipici del bel paese...in un solo boccone!

PRONTOFORNO

MOZ0303



190°C
5-6 min.



200°C.
4-5 min.

20 g

1 kg x 5

MOZZARELLINA ALLA SORRENTINA PANATA



SOFFICE INTERNO
DI MOZZARELLA

CROCCANTE E SPEZIATA
PANATURA MODERNA,
PROFUMATA ALLO ZEST
DI LIMONE

Il formaggio fresco preferito dagli italiani si veste di una panatura super croccante e profumata con scorze di limone. Questa versione raffinata e delicata della mozzarellina panata rappresenta la soluzione ideale per un aperitivo originale ed elegante!

PRONTOFORNO

MOZ2772



200-210°C
6 min.



200°C.
4-5 min.

12 g

1 kg x 5

SALATINI MICRO AL BURRO 6 GUSTI



DORATA PASTA SFOGLIA
CON 30% DI BURRO

RIPIENI AL POMODORO
SECCO, BACCALÀ, PESTO
DI BASILICO, GORGONZOLA,
OLIVE NERE, FUNGHI
CHAMPIGNON E TARTUFO

Sei golosissimi gusti racchiusi in una sfoglia dorata al burro, che la rende delicata e friabile. I salatini micro sono indispensabili nel buffet dell'aperitivo, offrendo una varietà di sapori che delizierà tutti!

DA FORNO

RUS1522



180-190°C
15-18 min.

12 g

1 kg x 5



APERITIVO

MINI CROISSANT CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO

- Pasta sfoglia al burro, leggera, friabile e profumata
- 32% di ripieno con prosciutto cotto e formaggio super filante
- Ideali come aperitivo serviti con erba cipollina e accompagnati da un pinzimonio di verdure fresche

DA FORNO	COR2521		Scongelare per 45 minuti a temperatura ambiente
30 g	1 kg x 5	180-190°C 12-14 min.	



PIATTI BILANCIATI

FIORI DI ZUCCA ROBIOLA E GAMBERETTI CON PECORINO

- Pastellatura dorata, leggera, asciutta e croccante per un gustoso risultato
- Cuore morbido e gustoso con gamberetti boreali e cremosa robiola
- Per un piatto bilanciato accompagnali con un'insalata di cavolo viola condito con un dressing allo yogurt e basilico oppure servili come aperitivo con un drink

PRONTOFORNO	FRZ2861		
45/55 g	2 kg x 2	200°C 6-7 min.	200°C 8-9 min.



PIATTI BILANCIATI

FRITTATINA CACIO E PEPE CON FIORI DI ZUCCA E LIME

- Pastellatura leggera, asciutta e profumata
- Pizzico di lime per un sapore equilibrato che rinfresca il palato
- 13,5 % di ripieno con cacio pecorino, pepe e fiori di zucca
- Per un piatto leggero servilo con un carpaccio di zucchine, limone e pomodorini con granella di pistacchi

PRONTOFORNO	FRI2811			
65 g	1 kg x 5	200-210°C 7-8 min.	3-4 min.	200°C 5-6 min.



TAKE AWAY

FRITTATINA SALSICCIA E FRIARIELLI

- Pastellatura leggera, asciutta e profumata
- Succulento ripieno con il 13 % di salsiccia friarielli e un mix di formaggio pecorino, grana padano e provolone
- Accompagnare con champignon crudi, e indivia belga

PRONTOFORNO	FRI0142			
130 g	2,5 Kg X 2	200-210°C 8-9 min.	3-4 min.	200°C 12-13 min.
PRONTOFORNO	FRI2931			
65 g	1 kg x 5	200-210°C 7-8 min.	3-4 min.	200°C 5-6 min.



GOURMET

FIORI DI ZUCCA RICOTTA E SALMONE CON PEPE ROSA

- Pastellatura dorata, leggera, asciutta e croccante per un ghiotto risultato
- Cuore morbido e gustoso con salmone, ricotta e delicato pepe rosa
- Per un piatto gourmet o anche per un aperitivo servili con una dadolata di avocado, coriandolo, lime e pomodorini

PRONTOFORNO	FRZ2781		
45/55 g	2 kg x 2	200°C 6-7 min.	200°C 8-9 min.



GOURMET

OLIVA ALL'ASCOLANA PREMIUM

- Panatura all'uovo sottile che scrocchia, profumata e gustosa
- Ripieno delicato, composto da carne di bovino, di suino, pollo e mortadella con Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi
- Per un piatto gourmet o anche per un aperitivo servile con mele verdi, radicchio rosso, cipolle, noci e condimento alla senape

PRONTOFORNO	OLI2771			
20 g	1 kg x 5	210°C 7-8 min.	3-4 min.	200°C 4-5 min.



APERITIVO

POLPETTINA DI MELANZANE

- Mix di provola affumicata, provolone semipiccante e mozzarella. Cubetti di melanzane più grandi. Nuova impanatura super croccante
- Per un gustoso aperitivo servile con crudité di verdure e maionese di yogurt piccante

PRONTOFORNO	POL2002			
25 g	1 kg x 5	210°C 7-8 min.	3-4 min.	200°C 4-5 min.



TAKE AWAY

ARANCINO ALLE VERDURE

- Panatura super croccante e vivace con fiocchi di AVENA, semi di girasole e di LINO
- Mix di riso cavolfiore, riso rosso e bianco, con il 10 % di verdure e con formaggio fresco e provolone
- Per un poké o un piatto gourmet servili con insalata di carciofi, spinacini baby, mandorle e salsa tartara

PRONTOFORNO	ARA2881			
65 g	1 kg x 5	200-210°C 7-8 min.	3-4 min.	200°C 5-6 min.



**OLIVA ALL'ASCOLANA
PREMIUM**

**Eccellenze
di gusto con materie
prime italiane*
di alta qualità**

*secondo la disponibilità

**Tipici della cultura
gastronomica
italiana classica
e moderna**

**Facili e
veloci nella
preparazione**

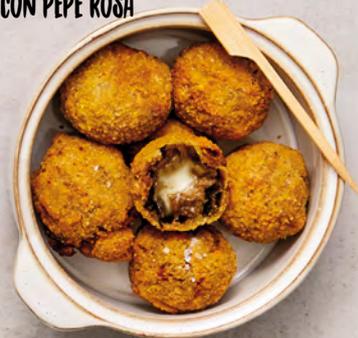
**Ottimi per feste,
aperitivi, pranzi,
cene, in casa
e fuori casa**

**Confezione
riciclabile nel rispetto
dell'ambiente**

**FIORI DI ZUCCA
ROBIOLA E GAMBERETTI
CON PECORINO**



**FIORI DI ZUCCA
RICOTTA E SALMONE
CON PEPE ROSA**



**POLPETTINA
DI MELANZANE**



**FRITTATINA
SALSICCIA E FRIARIELLI**



**FRITTATINA
CACIO E PEPE CON
FIORI DI ZUCCA E LIME**



**MINI CROISSANT CON
PROSCIUTTO E FORMAGGIO**



**ARANCINO
ALLE VERDURE**

