I CALDI SURGELATI
Rispo®
SCELTA DI ECCELLENZA
UNICA ESPERIENZA
Per le migliori gastronomie
e locali di ristorazione
LINEA
PREMIUM

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

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

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

PIATTI BILANCIATI

FRITTATINA CACIO E PEPE CON FIORI DI ZUCCA E LIME

- Pastellatura leggera, asciutta e profumata
- Retrogusto al lime per un sapore equilibrato
- 13,5 % di ripieno con cacio pecorino, pepe e fiori di zucca
- Per un piatto leggero servile con un carpaccio di zucchine, limone e pomodorini con granella di pistacchi

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

TAKE AWAY

FRITTATINA SALSICCIA E FRIARIELLI

- Pastellatura leggera, asciutta e profumata
- Succulento ripieno con 33% di salsiccia e 66% di friarielli e provola affumicata
- Accompagnale con champignon crudi, e indivia belga

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

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 e delicato pepe rosa
- Per un piatto gourmet o anche per un aperitivo servili con una dadolata di avocado, coriandolo, lime e pomodorini

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

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

PRONTO FORNO	OLI2771	210°C 7-8 min.	3-4 min.	200°C 4-5 min.
25 g	1 kg x 5			

POLPETTINA DI MELANZANE (Ricetta rivisitata)

- 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

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

ARANCINO BENESSERE ALLE VERDURE

- Panatura super croccante e vivace con fiocchi di AVENA, semi di girasole e di LINO
- Mix di cavolfiore, riso integrale e bianco con il 30% di verdure e il 5% di formaggio fresco e provolone
- Per un pokè o un piatto gourmet servili con insalata di carciofi, spinacini baby, mandorle e salsa tartara

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

I CALDI SURGELATI

Rispo®

OLIVA ALL'ASCOLANA
PREMIUM

FRITTATINA
CACIO E PEPE CON
FIORI DI ZUCCA E LIME

MINI CROISSANT CON
PROSCIUTTO E FORMAGGIO

ARANCINO
BENESSERE ALLE VERDURE

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

Rispo Frozen Food srl

Via Lima 48, 81024 Maddaloni (CE)
Tel. 0823.204141 - www.risposurgelati.it