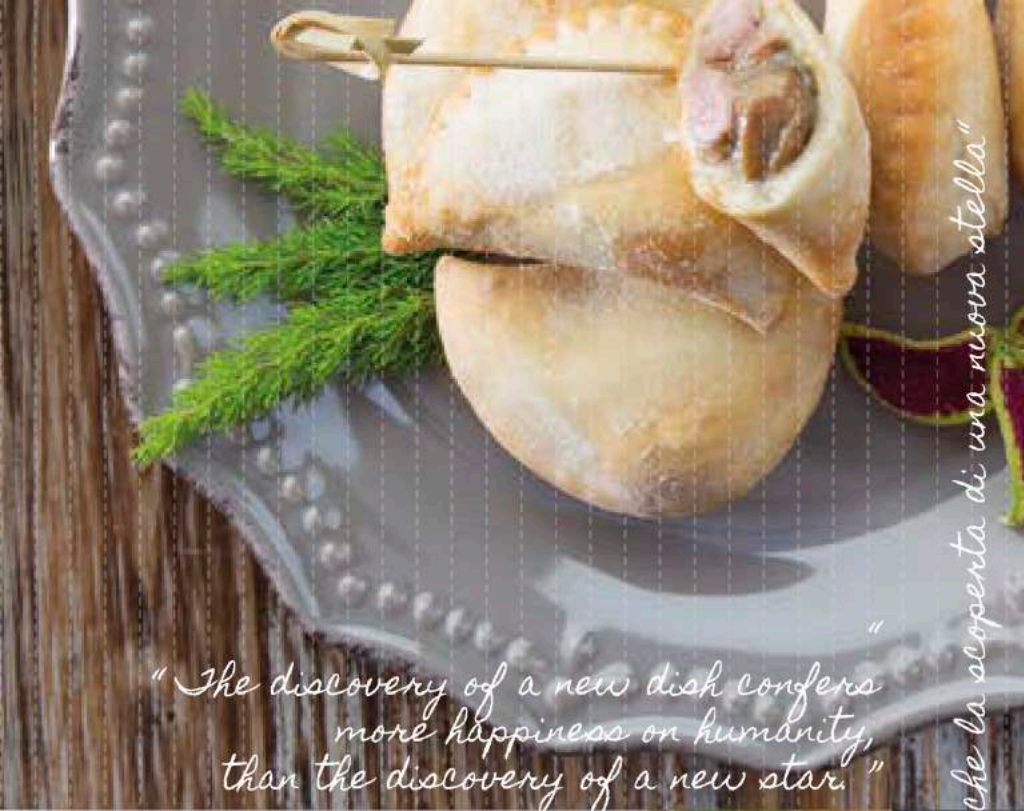
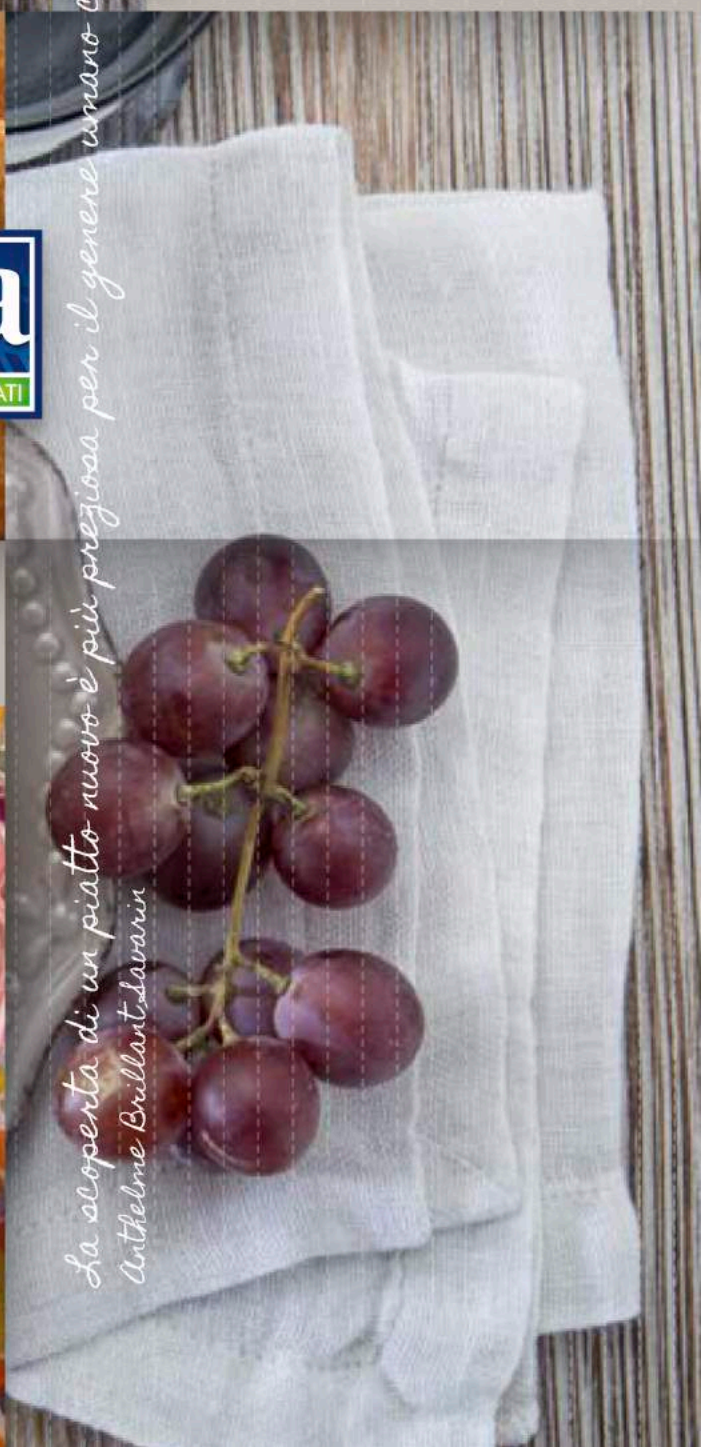




*"The discovery of a new dish confers
more happiness on humanity,
than the discovery of a new star."*



la qualità per eccellenza



La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano che la scoperta di una nuova stella
Antoine Brillant-Savarin



DAL 1986, AD ASCOLI PICENO



We are in the middle of central Italy, in the southern part of the Marche Region, between gentle hills of olives tree that stroke the sea and small medieval villages where you can still feel all their history and traditions. For ages until nowadays in our territory, art and culture have blended with the simple life of a small village where personal relationships are still considered a cornerstone and the love for work contribute to improve all the small and big enterprises, like our company, that want to promote all over the world the beauty and the wealth of this places.

IL TERRITORIO

Siamo nel cuore dell'Italia centrale, nella parte sud delle Marche, tra dolci colline di uliveti che via via si uniscono al mare e piccoli borghi antichi che parlano di storia e di tradizioni.

Un territorio, il nostro, dove da secoli, l'arte e la cultura si mescolano con la vita semplice di provincia, in cui i rapporti umani sono ancora un elemento fondamentale e l'amore per il lavoro continua a far crescere piccole e grandi realtà imprenditoriali, come la nostra Azienda, che vogliono far conoscere al mondo le ricchezze e le bellezze di questi luoghi.

le Colline Ascolane

Un territorio dove da secoli, l'arte e la cultura si mescolano con la vita semplice di provincia

gela
ALIMENTI SURGELATI

LA STORIA

"Le storie che si ricordano, di solito, sono legate sempre a qualcosa ... un profumo ... un luogo ... un colore ... una melodia ..."

La nostra storia inizia con un sapore ... non uno qualsiasi, uguale a tanti altri, ma un sapore intenso, unico e inconfondibile che sa di tradizione, di segreti che si tramandano nei secoli, di racconti delle nonne, e di momenti speciali, in cui, immancabilmente quel sapore arrivava nelle tavole degli ascolani.

Quel sapore ancora oggi riesce a stupirci e a farci chiedere ogni volta dove sta la magia ... la magia di un'oliva ripiena all'ascolana."

Alessandra Alessandrini
DIRETTORE MARKETING

La nostra azienda nasce nel 1986 ad Ascoli Piceno, dove nei primi anni di attività produce quasi artigianalmente due prodotti tipici della cucina ascolana, le olive ripiene ed i cremini.

Dopo pochi anni, grazie all'esperienza e alle intuizioni del fondatore, Giovanni Battista Alessandrini, la GELA inizia ad allargare i propri orizzonti ed a proporre i propri prodotti surgelati sul mercato alimentare italiano, riuscendo nel tempo a posizionarsi su tutto il territorio come una delle aziende di riferimento nel canale HO.RE.CA e fino a diventare quindi una vera e propria industria alimentare.

Oggi la GELA produce 20 specialità gastronomiche surgelate e continua la propria ascesa con una missione di azienda ben definita, che punta tutto sulla qualità dei propri prodotti e sulla serietà dei servizi messi a disposizione della clientela, con la convinzione di poter essere sempre più presenti anche sui mercati esteri.

*la gastronomia tradizionale con le moderne abitudini alimentari,
senza perdere di vista nè la praticità dei suoi prodotti, nè la qualità.*

THE STORIES

GB *"The stories that we remember, are always linked to something ... a scent ... a place ... a colour ... a melody ... Our story starts with a flavour ... not just a flavour like any other, but an intense, unique and unmistakable flavour that tastes of tradition, of secrets passed down over the centuries and of grandmothers' tales. A flavour which, in special moments turned up without fail on the dining tables of Ascoli. That flavour can still surprise us today and each time we ask ourselves where the magic is ... the magic of a stuffed olive all'ascolana."*

Alessandra Alessandrini
MARKETING DIRECTOR

Our company was founded in 1986 in Ascoli Piceno. In the first years of business we produced almost completely by hand two specialties of Ascoli, stuffed olives and cremini.

After a few years, thanks to the experience and insights of its founder, Giovanni Battista Alessandrini, GELA started to broaden its horizons and to offer its frozen products to the Italian food market. Over time it has positioned itself in all the territory as one of the reference companies in the HO.RE.CA channel and gone on to become a food manufacturer true and proper.

Today GELA produces 20 frozen gastronomic specialties and continues its ascent with a well-defined company mission centred around product quality and excellent customer service, in the conviction that it will be ever more present, both on the domestic and foreign markets.

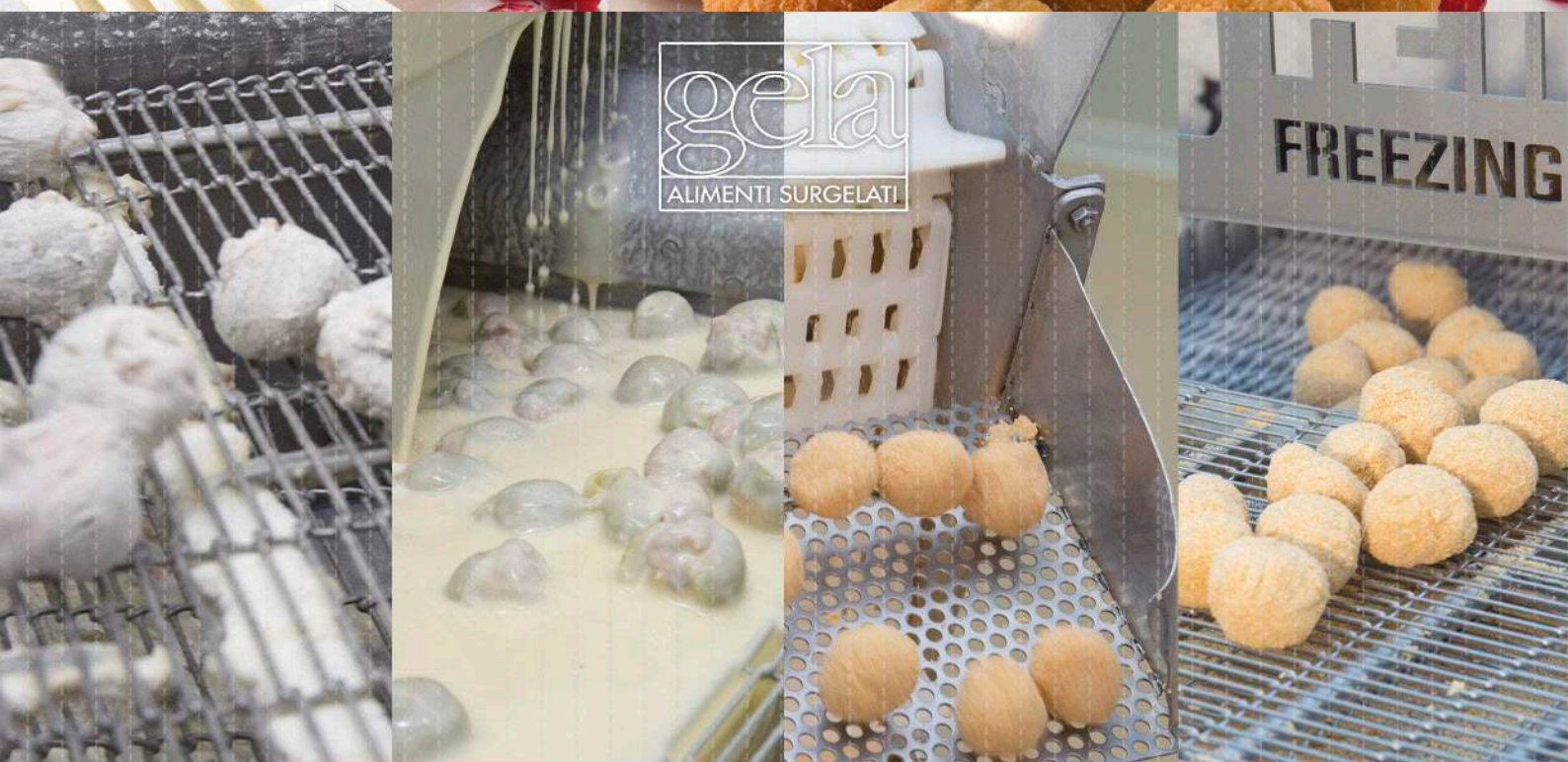


DAL 1986, AD ASCOLI PICENO





DAL 1986, AD ASCOLI PICENO



La GELA coniuga la gastronomia tradizionale con le moderne abitudini alimentari, senza perdere di vista nè la praticità dei suoi prodotti, che sono per la maggior parte panati anzichè pastellati, nè la qualità. Questa rappresenta il concetto su cui si basa la produzione della GELA. L'Azienda, infatti, ha come obiettivo il mantenimento di determinati standard prefissati, poichè ritiene fondamentale la soddisfazione del proprio Consumatore, così come l'adempimento delle norme qualitative.

la GELA garantisce la qualità in tutti i suoi processi produttivi, dall'acquisto delle materie prime, allo stoccaggio, alle vari fasi di produzione, confezionamento, magazzinaggio, fino al momento della consegna.

Le scelte dell'Azienda riflettono la sua filosofia, basata sulla volontà di conservare intatti gli elementi nutritivi e le qualità organolettiche di ogni prodotto, grazie alla sola tecnologia del freddo. La GELA è un'Azienda che vuole continuare ad evolversi, mantenendo come fondamento la qualità dei suoi prodotti, che sono il suo punto di forza, insieme all'esperienza, alla flessibilità e, non ultima, alla serietà. Azienda certificata ISO9001 / I.F.S. / BRC.

LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

GB GELA is constantly evolving and now based at its brand new headquarters it offers a new challenge to the market by expanding the range of its products, all Italians. For a long time we gained our customer's trust and the key to our success is our attention to quality. The company combines traditional gastronomy with modern eating habits taking into account both convenience and quality of its products, most of which are breaded and not battered. Quality is the cornerstone of GELA's production. The company's aim is infact to maintain high prefixed standards because it considers vital both the Consumer's satisfaction and high quality products. GELA infact ensures the quality of all its production processes, from the raw material purchasing and their storage through all the stages of processing to the packaging and the delivery. The company's choices reflect its policy which is based on the commitment to preserve product's nutrients and organoleptic properties using the cooling technology alone. GELA wants to continue to evolve maintaining the quality of its products, which is together with experience, flexibility and, last but not least, reliability the company's real strength: IFS, BRC, ISO9001 certification.



Sua Eccellenza



L'Oliva Ripiena

OLIVA RIPIENA ALL'ASCOLANA

Ingredienti: olive verdi denocciolate (33%), farina di **frumento**, acqua, ripieno 24%: carne di bovino, carne di suino, mortadella (carne di suino, grasso suino, cotenna, sale, aromi naturali, conservante: nitrito di sodio). Sale, **formaggio** (lisozima da **uovo**), olio di semi di girasole, farina di mais, amido di mais, **sedano**, carota, cipolla, **uovo** intero in polvere, fibra alimentare (**frumento**), lievito di birra, paprika, noce moscata, pepe, agenti lievitanti: difosfati, carbonati di sodio. Può contenere tracce di **soia**. L'utilizzo di olive può comportare la presenza accidentale di noccioli o parti di essi.

Preparazione: senza scongelare, friggere direttamente in padella o nella friggitrice con olio molto caldo (180°C) finché non raggiunge la doratura desiderata (4/5 minuti).

BREADED OLIVES STUFFED WITH MEAT

Ingredients: green pitted olives (33%), **wheat** flour, water, filling 24%: beef, pork, mortadella (pork meat, pork fat, hide, salt, natural flavour, preservative: sodium nitrite). Salt, **cheese** (lysozyme from **egg**), sunflower seed oil, corn flour, corn starch, **celery**, carrot, onion, powdered whole **egg**, dietary fiber (**wheat**) beer yeast, nutmeg, pepper, leavening agents: diphosphates, carbonate of sodium). May contain **soy** traces. May contain pits or parts of them.

Preparation: do not defreeze. fry directly in a pan or a deep-fryer in very hot oil (180°C) until it reaches the desired golden colour. (4/5 minutes).

OLIVES FARCIES "ALL'ASCOLANA"

Ingredients: Olives vertes dénoyautées (33%), farine de **blé**, eau, farce 24% viande bovine, viande de porc, mortadelle (viande de porc, graisse de porc, lard, sel de cuisine, arômes naturels, conservateur: nitrite de sodium). Sel **fromage** (Lysozyme d' **oeuf**), huile de tournesol, farine de maïs, amidon de maïs, **céleri**, carotte, oignon, **œuf** en poudre, fibre alimentaire (**blé**), levure de bière, paprika, noix muscade, poivre, poudres à lever: diphosphates, carbonates de sodium. Peut contenir des traces de **soja**. L'utilisation des olives peut entraîner la présence accidentelle de noyaux ou fragments de noyaux. **Préparation:** ne pas décongeler. Frisez avec de l'huile bien chaude (180°) jusqu'à avoir la dorure désirée. (4/5 minutes).

FLEISCH GEFÜLLTE PANIERTE OLIVEN

Zutaten: Grüne und entkerne Oliven (33%), **Weizenmehl**, Wasser, Füllung 24% Rindfleisch, Schweinefleisch, Mortadella (Schweinefleisch, Schweinefett, Schwarte, Speisesalz, natürliche Aromen, Konservierungsmittel: Natrium Nitrit). Speisesalz, **Käse** (Lysozym von Ei), Sonnenblumenöl, Maismehl, Maisstärke, **Sellerie**, Karotte, **Zwiebel**, **Hühnerpulver**, Ballaststoff (**Weizen**), Bierhefe, Paprika, Muskatnuss, Pfeffer, Backbetriebsmittel: Dinatriumphosphat, Natriumhydrogencarbonat. Es kann **Soja** Spuren enthalten. Mit der Nutzung von Oliven kann man zufällige Kerne oder Teile passieren.

Zubereitung: Nicht auftauen, direkt in der Friteuse in reichlich heissem Öl (180°) fritieren, bis die gewünschte goldbraune Farbe erricht hat (4/5 Minuten lang).

ACEITUNAS RELLENAS A LA "ASCOLANA"

Ingredientes: Aceitunas verdes sin hueso (33%), harina de **trigo**, agua, relleno 24%: carne de vacuno, carne de cerdo, mortadela (carne de cerdo, grasa de cerdo, pellejo de cerdo, sal, aromas naturales, conservante: nitrito de sodio). **Queso** (lisozima de **huevo**), aceite de semillas de girasol, harina de maíz, almidón de maíz, **apio**, zanahoria, cebolla, **huevo** entero en polvo, fibra alimentaria (**trigo**), levadura de cerveza, pimentón, nuez moscada, pimienta, agentes de fermentación: difosfatos, carbonatos de sodio. Puede contener trazas de **soja**. Puede contener accidentalmente huesos de aceitunas o sus partes. **Preparación:** No descongelar. Freír con aceite muy caliente (180°) hasta que se doren (4/5 minutos).

*"One cannot think well, love well, sleep well,
if one has not dined well"*

(Virginia Woolf)

"Uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non ha mangiato bene."





*una panatura croccante che
svela un morbido cuore di latte*

BOCCONCINI DI MOZZARELLA

Ingredienti: mozzarella 50% (**latte**, sale, caglio, fermenti lattici), semilavorato per impanatura (farina di **frumento**, lievito sale, paprika), acqua, farina di **frumento**, farina di mais, sale, olio di semi di girasole, amido di mais, **uovo** intero in polvere, fibra alimentare (**frumento**), agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio. Può contenere tracce di **soia**, **sedano**.

Preparazione: Senza scongelare, friggere direttamente in padella o nella friggitrice con olio molto caldo (180°C) finché non raggiunge la doratura desiderata (2 minuti circa). Scolare ed avvolgerle con carta assorbente per circa 2 minuti affinché il calore arrivi fino al cuore della mozzarella.

BREADED MOZZARELLA BITS

Ingredients: mozzarella 50% (**milk**, salt, rennet, lactic ferments), semi-finished breading product (**wheat** flour, yeast, salt, paprika), water, **wheat** flour, maize flour, salt, sunflower seed oil, maize starch, powdered whole **egg**, dietary fiber (**wheat**), leavening agents: disodium diphosphate, carbonate acid of sodium. May contain **soy**, **celery** traces.

Preparation: Do not defreeze. Fry directly in a pan or in a deep-fryer in very hot oil (180°C) until they reach the desired golden brown colour (about 2 minutes), then drain the product in brown paper for about 2 minutes to let the cheese heat through.

PETITES MOZZARELLA

Ingredients: Mozzarella 50% (**lait**, sel, présure, ferments lactiques), panure (farine de **blé**, levure, sel, paprika), eau, farine de **blé**, farine de maïs, sel, huile de tournesol, amidon de maïs, **œuf** en poudre, fibre alimentaire (**blé**), poudres à lever: phosphate disodique, bicarbonate de sodium. Peut contenir des traces de **soja**, **céleri**.

Préparation: Ne pas décongeler. Frisez avec de l'huile bien chaude (180°) jusqu'à avoir la dorure désirée. (2 minutes). Egouttez et enveloppez-les dans du papier absorbant pour environ 2 minutes afin que la chaleur arrive jusqu'au cœur de la mozzarella.

PANIERTE MOZZARELLA-KÄSE HÄPPCHEN

Zutaten: Mozzarella-Käse 50% (**Milch**, Speisesalz, Lab, Milchfermente), Panadezubereitung (**Weizenmehl**, Hefe, Speisesalz, Paprika), Wasser, zartes **Weizenmehl**, Maismehl, Speisesalz, Sonnenblumenöl, Maisstärke, **Hühnerpulver**, Ballaststoff (**Weizen**), Backbetriebsmittel: Dinatriumphosphat, Natriumhydrogencarbonat. Es kann **Soja**, **Sellerie**, Spuren enthalten.

Zubereitung: Nicht auftauen, direkt in der Friteuse in reichlich heissem Öl (180°) fritieren, bis die gewünschte goldbraune Farbe erreicht hat (2 Minuten lang). Abtropfen lassen und in Loeshpapier für circa 2 Minuten einhüllen bis die Wärme das Herz die Mozzarella erreicht. Nur nach Kochen verbraucht werden kann.

BOCADITOS DE MOZZARELLA EMPANADOS

Ingredientes: Mozzarella 50% (**leche**, sal, cuajo, fermentos lácteos), semi-elaborado para empanar: (harina de **trigo**, levadura, sal, pimentón), agua, harina de **trigo**, harina de maíz, sal, aceite de semillas de girasol, almidón de maíz, **huevo** entero en polvo, fibra alimentaria (**trigo**), agentes de fermentación: difosfato disódico, carbonato ácido de sodio. Puede contener trazas de **soja**, **apio**.

Preparación: No descongelar. Freír en la sartén o en la freidora con aceite muy caliente (180°) hasta que sedoren (2 minutos). Sáquelas con el papel absorbente durante aprox. 2 minutos así que el calor llegue hasta el corazón de la mozzarella.



disponibili senza lattosio

LACTOSE-FREE ALSO AVAILABLE - DISPONIBLE AUSSI SANS LACTOSE
EVEN MILCHFREIER - DISPONIBLE SIN LACTOSA

"There is no sincerer love than the love of food"

"Non c'è amore più sincero di quello per il cibo" (George Bernard Shaw)



salato e dolce si fondono

CREMINI DORATI

Ingredienti: latte intero pastorizzato, farina di grano tenero tipo "0", acqua, zucchero, amido modificato, sale, farina di mais, amido di mais, olio di semi di girasole, uovo intero in polvere, fibra vegetale alimentare (frumento), lievito di birra, paprika, agente lievitante: carbonato acido di sodio, pirofosfato acido di sodio, conservante: sorbato di calcio (E203), antiagglomerante: carbonato di calcio (E170), aromi, colorante: riboflavina (E101). Può contenere tracce di soia.

Preparazione: senza scongelare, friggere con olio molto caldo (180°C) finché non raggiunge la doratura desiderata, circa 2 minuti.

gnocchetti di crema

CUSTARD CUBES

Ingredients: pasteurized whole milk, soft wheat flour type 0, semi-finished bread product (wheat flour, yeast, salt, paprika), sugar, modified starch, salt, wheat flour, maize starch, sunflower seed oil, powdered whole egg, dietary fiber (wheat), brewers' yeast, paprika, leavening agents (disodium diphosphate, sodium pyrophosphate, preservative: calcium sorbate (E203), anti-caking agent: calcium carbonate (E170), flavourings, food dyes: riboflavin (E110). May contain soy traces.

Preparation: do not defreeze fry in very hot oil (180°C) until it reaches the desired golden brown colour (about 2 minutes).

CUBES DE CRÈME DORÉES

Ingredients: lait de vache pasteurisé, farine de blé tendre "0", eau, sucre, amidon modifié, sel, farine de maïs, amidon de maïs, mélange d'œuf en poudre, fibre végétale alimentaire (blé), levure de bière, paprika, poudre à lever: bicarbonate de sodium, pyrophosphate acide de sodium, conservateur: sorbate de calcium (E203), anti-agglomérant: carbonate de calcium (E170), arômes, colorant: riboflavine (E101). Peut contenir des traces de soja.

Préparation: Ne pas décongeler. Frisez avec de l'huile bien chaude (180°) jusqu'à avoir la dorure désirée. (Environ 2 minutes).

GOLDENE "CREMINI"

Zutaten: pasteurisierte Milch, zartes und glattes Weizenmehl Typ 0, Wasser, Zucker, modifizierte Stärke, Speisesalz, Maismehl, Maisstärke, Mischung von Hühnereipulver, Ballaststoff (Weizen), Bierhefe, Paprika, Backbetriebsmittel: Natriumhydrogencarbonat, saures Natriumpyrophosphat, Konservierungsmittel: Kalziumsorbit (E203), Trennmittel: Kalziumcarbonat (E170), Aromen, Farbstoff: Riboflavin (E101). Es kann Soja Spurenhaltungen.

Zubereitung: Nicht auftauen. In einer Friteuse: etwa 2 Minuten im sehr Heißöl (180°).

"CREMINI" DORADOS

Ingredientes: leche entera pasteurizada, harina de trigo tipo "0", agua, azúcar, almidón modificado, sal, harina de maíz, almidón de maíz, aceite de semillas de girasol, huevo entero en polvo, fibra vegetal alimentaria (trigo), levadura de cerveza, pimentón, agentes de fermentación: carbonato ácido de sodio, pirofosfato ácido de sodio, conservante: sorbato de calcio (E203), anti-aglomerante: carbonato de calcio (E170), sustancias aromáticas, colorante: riboflavina (E-101). Puede contener trazas de soja.

Preparación: No descongelar. Freír con el aceite muy caliente (180°) para aproximadamente 2 minutos hasta que se doren.



Animals feed, man eats, only a man of wisdom knows how to eat

[Anthelme Brillat-Savarin]

"Gli animali si nutrono, l'uomo mangia solo l'uomo di spirito sa mangiare."



un ripieno di morbido filetto di merluzzo

OLIVE RIPIENE DI PESCE

Ingredienti: olive verdi denocciolate (33%), semilavorato per impanatura (farina di **frumento**, lievito, sale, paprica), acqua, **pesce** 18% (merluzzo: Merluccius Hubbsi pescato in Oceano Atlantico Zona FAO N.41), farina di **frumento**, sale, olio di semi di girasole, farina di mais, amido di mais, **sedano**, carota, cipolla, **uovo** intero in polvere, fibra alimentare (**frumento**), noce moscata, prezzemolo, aglio, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio. Può contenere tracce di **soia**. L'utilizzo di olive può comportare la presenza accidentale di noccioli o parti di essi. **Preparazione:** senza scongelare, friggere con olio molto caldo (180°C) finché non raggiunge la doratura desiderata (4/5 minuti).

BREADED OLIVES STUFFED WITH FISH

Ingredients: green pitted olives (33%), semi-finished breading product (**wheat** flour, yeast, salt, paprika), water, **fish** 18% (cod: Merluccius Hubbsi from the Atlantic Ocean FAO fishing Area n.41), **wheat** flour, salt, sunflower seed oil, corn flour, corn starch, **celery**, carrot, onion, powdered whole **egg**, dietary fiber (**wheat**) nutmeg, parsley, garlic, leavening agents (disodium diphosphate, carbonate acid of sodium. May contain **soy** traces. May contain pits or parts of them. **Preparation:** Do not defreeze fry in very hot oil (180°C) until it reaches the desired golden colour. (about 4/5 minutes).

OLIVES FARCIES AVEC DU POISSON

Ingredients: Olives vertes dénoyautées (33%), panure (farine de **blé**, levure, sel, paprika), eau, poisson (18% morue: Merluccius Hubbsi pêché dans l'Atlantique Zone FAO n.41), farine de **blé**, sel, huile de tournesol, farine de maïs, amidon de maïs, **céleri**, carotte, oignon, **œuf** en poudre, fibres alimentaires (**blé**), noix muscade, persil, ail, poudres à lever: phosphate disodique, bicarbonate de sodium. Peut contenir des traces de **soja**. L'utilisation des olives peut entraîner la présence accidentelle de noyaux ou fragments de noyaux. **Préparation:** ne pas décongeler. Frisez avec de l'huile bien chaude (180°) jusqu'à avoir la dorure désirée. (4/5 minutes).

FISCH GEFÜLLTE PANIERTE OLIVEN

Zutaten: Grüne und entkerne Oliven (33%), Panadezubereitung (**Weizenmehl**, Hefe, Speisesalz, Paprika), Wasser, **Fisch** (18% Kabeljau Merluccius Hubbs aus Atlantischem Ozean FAO-Gebiet 41), **Weizenmehl**, Speisesalz, Sonnenblumenöl, Maismehl, Maisstärke, **Sellerie**, Karotte, Zwiebel, Hühnerpulver, Ballaststoff (**Weizen**), Muskatnuss, Petersilie, Knoblauch, Backtriebmittel: Dinatriumphosphat, Natriumhydrogencarbonat. Es kann **Soja** Spurenenhalten. Mit der Nutzung von Oliven kann man zufällige Kerne oder Teile passieren. **Zubereitung:** Nicht auftauen, direkt in der Friteuse in reichlich heissem Öl (180°) fritieren, bis die gewünschte goldbraune Farbe erricht hat (4/5 Minuten lang).

ACEITUNAS RELLENAS DE PESCADO

Ingredientes: Aceitunas verdes sin hueso (33%), producto semi-preparado para empanar: (harina de **trigo**, levadura, sal, pimentón), agua, **pescado** 18% (**pescado**: Merluccius Hubbs capturado en el océano Atlántico Zona FAO 41), harina de **trigo**, sal, aceite de semillas de girasol, harina de maíz, almidón de maíz, **apio**, zanahoria, cebolla, **huevo** entero en polvo, fibra alimentaria (**trigo**), nuez moscada, perejil, ajo, agentes de fermentación: difosfato disódico, carbonato ácido de sodio. Puede contener trazas de **soja**. Puede contener accidentalmente huesos de aceitunas o sus partes. **Preparación:** No descongelar. Freír con aceite muy caliente (180°) hasta que se doren (4/5 minutos).



"Uno stomaco vuoto non è un buon consigliere politico". Albert Einstein
"An empty stomach is not a good political adviser."



OLIVE RIPIENE CON TARTUFO

Ingredienti: olive verdi denocciolate 33%, farina di **frumento**, aroma naturale di **seppia (molluschi)**, acqua, ripieno di carne 24%: carne di bovino, carne di suino, mortadella (carne di suino, grasso suino, cotenna, sale, aromi naturali, conservante: nitrito di sodio). Sale, **formaggio** (lisozima da **uovo**), tartufo estivo disidratato 0.2% (tuber aestivum Vitt, aroma), olio di semi di girasole, farina di mais, amido di mais, **sedano**, carota, cipolla, **uovo** intero in polvere, fibra vegetale alimentare (**frumento**), lievito di birra, paprika, noce moscata, pepe, agenti lievitanti: difosfati, carbonati di sodio. Può contenere tracce di **soia**. L'utilizzo di olive può comportare la presenza accidentale di noccioli o parti di essi. **Preparazione:** senza scongelare, friggere con olio molto caldo (180°C) finché non raggiunge la doratura desiderata (4/5 minuti).

BREADED OLIVES STUFFED WITH TRUFFLE

GB **Ingredients:** green pitted olives 33%, **wheat** flour, **cuttlefish** natural flavour (**molluscs**), water, filling 24%: beef, pork, mortadella (pork meat, pork fat, hide, salt, natural flavour, preservative: sodium nitrite). Salt, **cheese** (lysozyme from **egg**), dried summer truffle 0.2% (tuber aestivum Vitt, flavours), sunflower seed oil, corn flour, corn starch, **celery**, carrot, onion, powdered whole **egg**, dietary fiber (**wheat**) beer yeast, nutmeg, pepper, leavening agents: diphosphates, carbonate of sodium). May contain **soy** traces. May contain pits or parts of them. **Preparation:** do not defreeze. Fry directly in a pan or a deep-fryer in very hot oil (180°C) until it reaches the desired golden colour (4/5 minutes).

OLIVES FARCIES AVEC TRUFFE

F **Ingredients:** olives vertes dénoyautées 33 %, farine de **froment**, arôme naturel de **sépia (mollusques)**, eau, farce de viande 24 % : bœuf, porc, mortadelle (viande de porc, graisse de porc, couenne, sels, arômes naturels, conservateurs : nitrite de sodium). Sel, **fromage** (lysozyme d'**œuf**), truffes d'été déshydratées 0,2% (tuber aestivum Vitt, arôme), huile de graines de tournesol, farine de maïs, amidon de maïs, **céleri**, carottes, oignons, **œufs** entiers en poudre, fibre végétale alimentaire (**froment**), levure de bière, paprika, noix de muscade, poivre, agents de levage : diphosphates, carbonates de sodium. Peut contenir des traces de **soja**. L'utilisation d'olives peut entraîner la présence accidentelle de noyaux ou fragments de noyaux. **Préparation:** à consommer après cuisson. Sans décongeler le produit, faire frire à l'huile très chaude (180°C) jusqu'à obtenir la couleur dorée désirée (4/5 minutes).

TRÜFFEL GEFÜLLTE PANIERTE OLIVEN

D **Zutaten:** grüne Oliven entsteint 33%, **Weizenmehl**, natürliches **Tintenfischaroma (Weichtiere)**, Wasser, Fleischfüllung 24%: Rindfleisch, Schweinefleisch, Mortadella (Schweinefleisch, Schweinefett, Schwarte, Salz, natürliche Aromen, Konservierungsmittel: Natriumnitrit). Salz, **Käse** (Lysozym aus **Ei**), Sommertrüffel dehydriert 0,2% (tuber aestivum Vitt, Aroma), Sonnenblumenöl, Maismehl, Maisstärke, **Sellerie**, Karotten, Zwiebeln, **Volleipulver**, pflanzliche Ballaststoffe (Weizen), Bierhefe, Paprika, Muskatnuss, Pfeffer, Triebmittel: Diphosphat, Natriumcarbonat. Kann Spuren von **Soja** enthalten. Bei der Verwendung von Oliven können vorhandene Kerne oder Teile davon nicht ausgeschlossen werden. Mit der Nutzung von Oliven kann man zufällige Kerne oder Teile passieren. **Zubereitung:** Verzehr nur nach Erhitzung. Das Produkt unaufgetaut in sehr heißem Öl (180°C) frittieren, bis es wie gewünscht goldbraun ist (4/5 Minuten).

ACEITUNAS RELLENAS CON TRUFA

E **Ingredientes:** Aceitunas verdes sin hueso (33%), harina de **trigo**, aroma natural de **calamar (molluscos)** agua, relleno 24%: carne de vacuno, carne de cerdo, mortadella (carne de cerdo, grasa de cerdo, pellejo de cerdo, sal, aromas naturales, conservante: nitrito de sodio). Sal, **queso** (lisozima de **huevo**), trufa deshidratada 0.2% (tuber aestivum Vitt, aromas), aceite de semillas de girasol, harina de maíz, almidón de maíz, **apio**, zanahoria, cebolla, **huevo** entero en polvo, fibra alimentaria (**trigo**), levadura de cerveza, pimentón, nuez moscada, pimienta, agentes de fermentación: difosfatos, carbonatos de sodio. Puede contener trazas de **soja**. Puede contener accidentalmente huesos de aceitunas o sus partes. **Preparación:** No descongelar. Freír con aceite muy caliente (180°) hasta que se doren (4/5 minutos).





OLIVE VEGANE

Ingredienti: olive verdi denocciolate 33%, semilavorato per impanatura (farina di **frumento**, lievito, sale, paprica, curcuma), acqua, lenticchia, fagioli, ceci, pastella (farina di **frumento**, sale, amido modificato di **frumento**), farina di **frumento**, quinoa, olio di semi di girasole, sale, carote, **sedano**, cipolla. Può contenere tracce di **soia**. L'utilizzo di olive può comportare la presenza accidentale di noccioli o parti di essi.

Preparazione: da consumarsi previa cottura. pronte in 5 minuti friggere il prodotto ancora surgelato per 3 minuti in olio bollente 180°C. Scolatele ed avvolgetele con carta assorbente per circa 2 minuti, affinché il calore arrivi fino al ripieno delle olive.

"To eat is a necessity, but to eat intelligently is an art"

BREADED OLIVES WITH VEGAN FILLING

GB Ingrédients: Green pitted olives 33%, **wheat** flour, water, lentils, beans, chickpeas, batter (**wheat** flour, salt, modified **wheat** starch), **wheat** flour, quinoa, sunflower seed oil, salt, carrot, **celery**, onion. May contain **soy** traces. The use of pitted olives may imply the accidental presence of pits or parts of them.

Préparation: eat after cooking. ready in 4/5 minutes. In deep fryer or pan, fry directly the product still frozen for 4/5 minutes in hot oil 180° until it reaches a slightly golden colour.

OLIVES PANES AVEC VEGANE FARCE

F Ingrédients: olives vertes dénoyautées 33 %, mélange de farine pour panure (farine de **froment**, levure, sel, paprika, curcuma), eau, lentilles, haricots, pois chiches, pâte (farine de **froment**, sel, amidon modifié de **froment**), farine de **froment**, quinoa, huile de tournesol, sel, carottes, **céleri**, oignons. Peut contenir des traces de **soja**. L'utilisation d'olives peut entraîner la présence accidentelle de noyaux ou fragments de noyaux.

Préparation: à consommer après cuisson. Prêt en 5 minutes. Faire frire le produit encore congelé pendant 3 minutes dans de l'huile à 180°C. Egoutter et envelopper dans du papier absorbant pendant environ 2 minutes pour que la chaleur atteigne la farce des olives.

VEGANER GEFÜLLTE PANIERTE OLIVEN

D Zutaten: grüne Oliven entsteint 33%, Panier-Fertigmischung (**Weizenmehl**, Hefe, Salz, Paprika, Kurkuma), Wasser, Linsen, Bohnen, Kichererbsen, Teigmasse (**Weizenmehl**, Salz, modifizierte **Weizenstärke**), **Weizenmehl**, Quinoa, Sonnenblumenöl, Salz, Karotten, **Sellerie**, Zwiebeln. Kann Spuren von **Soja** enthalten. Bei der Verwendung von Oliven können vorhandene Kerne oder Teile davon nicht ausgeschlossen werden.

Zubereitung: Verzehr nur nach Erhitzung. In 5 Minuten fertig. Das noch tiefgefrorene Produkt 3 Minuten lang in 180°C heißem Öl frittieren. Abtropfen lassen und ca. 2 Minuten lang in Küchenpapier einwickeln, damit die Wärme zur Füllung der Oliven vordringt.

ACEITUNAS CON RELLENO VEGANO

E Ingredientes: aceitunas verdes deshuesadas 33%, semilaborado para empanar (harina de **trigo**, levadura, sal, pimentón, cúrcuma), agua, lentejas, judías, garbanzos, masa para rebozar (harina de **trigo**, sal, almidón modificado de **trigo**), harina de **trigo**, quinoa, aceite de semillas de girasol, sal, zanahoria, **apio**, cebolla. Puede contener trazas de **soja**. Debido al uso de aceitunas puede contener accidentalmente huesos o partes de huesos de aceitunas.

Preparación: consumir previa cocción. Listas en 5 minutos. Freír el producto todavía congelado durante 3 minutos en aceite hirviendo a 180°C. Escurrirlas y envolverlas con papel absorbente unos 2 minutos, para que el calor alcance el relleno de las aceitunas.



NOVITÀ



"Mangiare è una necessità. Mangiare intelligentemente è un'arte." François de La Rochefoucauld



OLIVE RIPIENE AI FORMAGGI

Ingredienti: olive verdi denocciolate (33%), semilavorato per impanatura (farina di **frumento**, lievito, sale, paprica), acqua, **formaggio** 20% (**latte**, sale, caglio, fermenti, calcio cloride, colture di muffa, lisozima: proteina dell'**uovo**), farina di **frumento**, sale, olio di semi di girasole, farina di mais, amido di mais, **uovo** intero in polvere, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio. Può contenere tracce di **soia**. L'utilizzo di olive può comportare la presenza accidentale di noccioli o parti di essi.

Preparazione: senza scongelare, friggere con olio molto caldo (180°C) finchè non raggiunge la doratura desiderata (4/5 minuti).

un mix di tre formaggi riempiono l'oliva

BREADED OLIVES STUFFED WITH CHEESE

Ingredients: green pitted olives (33%), semi-finished breading product (wheat flour, yeast, salt, paprika), water, cheese 20% (milk, salt, rennet, ferments, calcium chloride, mould cultures, lysozyme: egg protein) wheat flour, salt, sunflower seed oil, corn flour, corn starch, celery, carrot, onion, powdered whole egg, leavening agents (disodium diphosphate, carbonate acid of sodium). May contain soy traces. May contain pits or parts of them.

Preparation: Do not defreeze fry in very hot oil (180°C) for about 4/5 min.

OLIVES FARCIES AVEC DU FROMAGE

Ingredients: Olives vertes dénoyautées (33%), panure (farine de blé, levure, sel, paprika), eau, fromage 20% (lait, sel, présure, ferments, chlorure de calcium, moisissure, Lysozyme protéine d'oeuf), farine de blé, sel huile de tournesol, farine de maïs, amidon de maïs, œuf en poudre, poudres à lever: phosphate disodique, bicarbonate de sodium. Peut contenir des traces de soja. L'utilisation des olives peut entraîner la présence accidentelle de noyaux ou fragments de noyaux. **Préparation:** ne pas décongeler. Frisez avec de l'huile bien chaude (180°) jusqu'à avoir la dorure désirée. (4/5 minutes).

KÄSE GEFÜLLTE PANIERTE OLIVEN

Zutaten: Grüne und entkerne Oliven (33%), Panadezubereitung (Weizenmehl, Hefe, Speisesalz, Paprika), Wasser, Käse 20% (Milch, Speisesalz, Lab, Milchfermente, Kalziumchlorid, Schimmel, Lysozym), Weizenmehl, Speisesalz, Sonnenblumenöl, Maismehl, Maisstärke, Hühnereipulver, Backbetriebsmittel: Dinatriumphosphat, Natriumhydrogencarbonat. Es kann Soja Spuren enthalten. Spuren enthalten. Mit der Nutzung von Oliven kann man zufällige Kerne oder Teile passieren.

Zubereitung: Nicht auftauen, direkt in der Friteuse in reichlich heissem Öl (180°) fritieren, bis die gewünschte goldbraune Farbe erricht hat (4/5 Minuten lang).

ACEITUNAS RELLENAS DE QUESO

Ingredientes: Aceitunas verdes sin hueso (33%), producto semi-preparado para empanar: (harina de trigo, sal, levadura, pimentón), agua, queso 20% (leche, sal, cuajo, cloruro de calcio, cultivos de moho, lisozima: proteína del huevo), harina de trigo, sal, aceite de semillas de girasol, harina de maíz, almidón de maíz, huevo entero en polvo agentes de fermentación: difosfato disódico, carbonato ácido de sodio. Puede contener trazas de soja. Puede contener accidentalmente huesos de aceitunas o sus partes.

Preparación: No descongelar. Freír con aceite muy caliente (180°) hasta que se doren (4/5 minutos).



per un break speciale

POLPETTE DI MELANZANE

Ingredienti: melanzane grigliate 52%, semilavorato per impanatura (farina di **frumento**, lievito di birra, sale, curcuma, paprika), acqua, formaggio fresco (**latte**, sale, caglio, fermenti lattici), provola affumicata (**latte** vaccino intero, caglio, sale, fermenti lattici, aroma fumo), formaggio grattugiato (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima da **uovo**), olive nere, mozzarella vaccina 2% (**latte**, sale, caglio, fermenti lattici), sale, pepe. Può contenere tracce di **soia**.

Preparazione: friggere il prodotto ancora surgelato per 4 minuti in olio bollente (180°). Lasciate riposare per circa 1 minuto.

AUBERGINES LITTLE BALLS

GB **Ingredients:** grilled aubergines 52%, semi-finished breading product: (wheat flour, brewer's yeast, salt, curcuma, paprika), water, fresh cheese (milk, salt, rennet, lactic ferments) smoked provola cheese (milk, salt, rennet, lactic ferments, smoke flavourings) grated cheese (milk, salt, rennet, preservative: lysozyme from egg), black olives, mozzarella 2% (milk, salt, rennet, lactic ferments), salt, pepper. May contain soy traces.

Preparation: Do not defreeze. Fry in very hot oil (180°C) for about 4 minutes. Let the product stand for about 1 minute.

BOULETTES FARCIES AVEC AUBERGINES

F **Ingédients:** Aubergines au grill 52%, panure (farine de blé, levure de bière, sel, curcumine, paprika), eau, fromage fraîche (lait, sel, présure ferments lactiques), provola fumée (lait de vache entier, présure, sel, ferments lactiques, arôme fumé), fromage rapé (lait, présure, Conservateur: Lysozyme d'œuf), olives noires, mozzarella de vache 2% (lait de vache, sel, présure, ferments lactiques), sel, poivre. Peut contenir des traces de soja.

Préparation: Frisez le produit encore surgelé pour 4 minutes en huile bien chaude à 180°. Laissez reposer pour 1 minute environ.

FRIKADELLEN MIT AUBERGINEN

D **Zutaten:** Gegrillte Auberginen 52%, Panadezubereitung (Weizenmehl, Bierhefe, Speisesalz, Gelbwurz, Paprika), Wasser, Käse (Milch, Speisesalz, Lab, Milchfermente), geräucherte Büffelkäsesorte Vollkuhmilch, Lab, Speisesalz, Milchfermente, Aromen: Rauch), geribener Käse (Milch, Speisesalz, Lab, Konservierungsmittel: Lysozym Protein von Ei), schwarze Oliven, Kuhmozzarella-Käse 2% (Milch, Speisesalz, Lab, Milchfermente), Speisesalz, Pfeffer. Es kann Soja Spuren enthalten.

Zubereitung: Nicht auftauen, direkt in der Friteuse in reichlich heißem Öl (180°) frittieren, bis die gewünschte goldbraune Farbe erricht hat (4 Minuten lang), Abtropfen lassen und in Loeshpapier für etwa 1 Minute ausruhen.

ALBÓNDIGAS DE BERENJENA

E **Ingredientes:** berenjenas a la parrilla 52%, producto semi-preparado para empanar: (harina de trigo, levadura de cerveza, sal, cúrcuma, pimentón), agua, queso fresco (leche, sal, cuajo, fermentos lácteos), queso ahumado (leche, cuajo, sal, fermentos lácteos, aroma de humo), queso rallado (leche, sal, cuajo, conservante: lisozima proteína del huevo), aceitunas negras, mozzarella de vaca 2% (leche, sal, cuajo, fermentos lácteos), sal, pimienta. Puede contener trazas de soja.

Preparación: No descongelar. Freír con el aceite muy caliente (180°) para 2 minutos. Sâquelas con el papel absorbente por 1 minuto.



"it is said that appetite comes with eating,
but it comes with starving indeed"

"Si dice che l'appetito vien mangiando, ma in realta' viene a star digiuni."
(foto' dal film 'Toto' al Giro d'Italia)



POLPETTINE DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Ingredienti: melanzane grigliate 53%, pomodoro, semilavorato per impanatura (farina di **grano** tenero tipo 0, lievito di birra, sale, curcuma, paprika), acqua, mozzarella (**latte** vaccino intero, caglio, sale, fermenti lattici), formaggio fresco **latte**, sale, caglio), formaggio grattugiato (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), pastella (farina di **frumento**, sale, amido modificato di **frumento** E1404), olio di semi di girasole, sale, **sedano**, carota, cipolla. Può contenere tracce di **soia**.

Preparazione: senza scongelare, friggere con olio molto caldo (180°C) finché non raggiunge la doratura desiderata (4/5 minuti).

snack di melanzane alla parmigiana

AUBERGINES LITTLE BALLS "ALLA PARMIGIANA"

GB **Ingredients:** grilled aubergines (53%), tomato, semi-finished breading product: (soft **wheat** flour type 0, brewer's yeast, salt, curcuma, paprika), water, mozzarella (**milk**, salt, rennet, lactic ferments), fresh **cheese** (**milk**, salt, rennet), grated cheese (**milk**, salt, rennet, lysozyme from **egg**), batter (**wheat** flour, salt, modified **wheat** starch E1404) sunflower seed oil, salt, **celery**, carrot, onion. May contain **soy** traces.

Preparation: Do not defreeze. Fry in very hot oil (180°C) for about 4/5 minutes until it reaches a golden colour.

BOULETTES FARCIES AVEC AUBERGINES A LA PARMESANE

F **Ingredients:** Aubergines au grill 53%, tomate, panure (farine de **blé** "0", levure de bière, sel, curcumine, paprika), eau, mozzarella (**lait** de vache entier, présure, sel, ferments lactiques), **fromage** fraîche (**lait**, sel, présure), **fromage** rapé (**lait**, sel, présure, lysozyme d'**œuf**), pâte à beignets (farine de **blé**, amidon modifié de blé E1404), huile de tournesol, sel, **céleri**, carotte, oignon. Peut contenir des traces de **soja**.

Préparation: Frisez le produit encore surgelé pour 4/5 minutes en huile bien chaude à 180° jusqu'à avoir la dorure désirée.

FRIKADELLEN MIT AUBERGINEN

D **Zutaten:** Gegrillte Auberginen 53%, Tomaten, Panier-Fertigmischung (**Weichweizenmehl** Type 0, Bierhefe, Salz, Kurkuma, Paprika), Wasser, Mozzarella (**Kuh-Vollmilch**, Lab, Salz, Milchsäurebakterien), Frischkäse (**Milch**, Salz, Lab), geriebener Käse (**Milch**, Salz, Lab, Lysozym aus Ei), Teigmasse (**Weizenmehl**, Salz, modifizierte Weizenstärke E1404), Sonnenblumenöl, Salz, **Sellerie**, Karotten, Zwiebeln. Kann Spuren von **Soja** enthalten.

Zubereitung: Nicht auftauen, direkt in der Friteuse in reichlich heissem Öl (180°) fritieren, bis die gewünschte goldbraune Farbe erricht hat (4/5 Minuten lang).

SNACK DE BERENJENAS A LA PARMESANA

E **Ingredientes:** berenjenas a la parrilla 53%, tomate, producto semi-preparado para empanar: (harina de **trigo** tipo "0", levadura de cerveza, sal, cúrcuma, pimentón), agua, mozzarella (**leche** entera de vaca, cuajo, sal, fermentos lácteos), queso fresco (**leche**, sal, cuajo, fermentos lácteos), **queso** rallado (**leche**, sal, cuajo, lisozima del **huevo**), pasta del rebozado (harina de **trigo**, sal, almidón de trigo modificado E1404), aceite de semillas de girasol, sal, **apio**, zanahoria, cebolla. Puede contener trazas de **soja**.

Preparación: no descongelar. Freír con el aceite muy caliente (180°) para 4/5 minutos. Hasta que se doren.



"L'uomo è ciò che mangia"

"Man is what he eats"
(Ludwig Feuerbach)



mezzaluna di pasta sfoglia

PRANZOTTI ALLA PIZZAIOLA

Ingredienti: farina di **frumento**, acqua, pomodoro (16,2%), mozzarella 4% (**latte**, sale, caglio, fermenti lattici), formaggio (**latte**, sale, caglio), strutto (grasso di suino raffinato), olio di semi di girasole, sale, formaggio grattugiato (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), lievito, zucchero, amido di mais modificato, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, addensante/gelificante: farina di semi di guar, origano, pepe. Può contenere tracce di **soia**.

Preparazione: Senza scongelare, porre i pranzotti in olio molto caldo (160°C). Girarli in continuazione fino a che non appaiono leggermente dorati (circa 4/5 minuti), servire caldi.

"PRANZOTTI" FILLED WITH TOMATO AND MOZZARELLA

GB **Ingredients:** wheat flour, water, tomato (16.2%), mozzarella 4% (**milk**, salt, rennet, lactic ferments), cheese (**milk**, salt, rennet), lard (refined pig fat), sunflower oil, salt, grated cheese (**milk**, salt, rennet, lysozyme from **egg**), yeast, sugar, modified corn starch, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, thickening agent: guar gum, oregano, pepper. May contain **soy** traces. **Preparation:** Do not defreeze, put the pranzotti in a deep-fryer with hot oil (160°). Turn them steadily until they reach a slightly golden colour (about 4/5 minutes). Serve hot.

"PRANZOTTI" FARCIES AVEC TOMATE ET MOZZARELLA

F **Ingédients:** Farine de blé, eau, tomate (16,2%), mozzarella 4% (**lait**, sel présure, ferments lactiques), fromage (**lait**, sel présure), saindoux (matière grasse de porc raffinée), huile de tournesol, sel, fromage (**lait**, présure, conservateur: Lysozyme protéine d'œuf), levure, sucre, amidon de maïs modifié, émulsifiant: mono et diglycérides d'acides gras, épaississant/gélifiant: farine de graines de guar, origan, poivre. Peut contenir des traces de soja. **Préparation:** Ne pas décongeler. Mettez les Pranzotti dans une friteuse avec de l'huile bien chaude (160°). Tournez sans arrêt jusqu'à obtenir un légère dorure. Servir chaud.

"PRANZOTTI" MIT TOMATEN UND MOZZARELLA

D **Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Tomaten (16,2%), Mozzarella 4% (**Milch**, Salz, Lab, Milchsäurebakterien), Käse (**Milch**, Salz, Lab), Schmalz (raffiniertes Schweinefett), Sonnenblumenöl, Salz, geriebener Käse (**Milch**, Salz, Lab, Lysozym aus Ei), Hefe, Zucker, modifizierte Maisstärke, Emulgator: Mono- und Diglyceride der Fettsäuren, Dickungsmittel/Gelierungsmittel: Guarkernmehl, Oregano, Pfeffer. Kann Spuren von Soja enthalten.

Zubereitung: Die unaufgetauten Pranzotti in sehr heißes Öl (160°C) geben. Immer wieder wenden, bis sie leicht goldbraun gefärbt sind (circa 4/5 Minuten), heiß servieren.

"PRANZOTTI" RELLENOS DE TOMATE Y MOZZARELLA

E **Ingredientes:** harina de trigo, agua, tomate (16,2%), mozzarella 4% (**leche**, sal, cuajo, fermentos lácteos), queso (**leche**, sal, cuajo), manteca de cerdo (grasa de cerdo refinada), aceite de semillas girasol, sal, queso rallado (**leche**, sal, cuajo, lisozima del huevo), levadura, azúcar, almidón de maíz modificado, emulsionante: mono y diglicéridos de ácidos grasos, espesante/gelificante: harina de semillas de guar, orégano, pimienta. Puede contener trazas de soja.

Preparación: No descongelar. Colocar los pranzotti en una freidora con aceite muy caliente, a la temperatura de 160°C voltear continuamente hasta que se doren, y servirlos calientes (4/5 minutos).

ripiena di rosso pomodoro e mozzarella



"good food and good wine are heaven on earth"



"Buona cucina e buon vino, è il paradiso sulla terra"

Enrico 40

un gustoso ripieno di funghi e prosciutto

PRANZOTTI AI FUNGHI

Ingredienti: farina di frumento, acqua, besciamella (amido modificato di mais (E1422), proteine del latte, burro in polvere), funghi 8%, strutto (grasso di suino raffinato), prosciutto cotto 2% (carne di suino, sale, saccarosio, aromi, lattato di sodio, destrosio, diacetato di sodio, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio) olio di semi di girasole, sale, lievito, zucchero, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, addensante/gelificante: farina di semi di guar, prezzemolo, aglio, noce moscata, pepe. Può contenere tracce di soia.

Preparazione: Senza scongelare, porre i pranzotti in olio molto caldo (160°C). Girarli in continuazione fino a che non appaiono leggermente dorati (circa 4/5 minuti), servire caldi.

PRANZOTTI FILLED WITH MUSHROOMS

GB **Ingredients:** wheat flour, water, bechamel (modified corn starch (E1422), milk proteins, butter powder), mushrooms 8%, lard (refined pig fat), ham 2% (pork, salt, sucrose, spices, sodium lactate, dextrose, sodium diacetate, antioxidant: sodium ascorbate, preservative: sodium nitrite) sunflower seed oil, salt, yeast, sugar, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, thickening agent: guar gum, parsley, garlic, nutmeg, pepper. May contain soy traces.

Preparation: Do not defreeze, put the pranzotti in a deep-fryer with hot oil (160°). Turn them steadily until they reach a slightly golden colour (about 4/5 minutes). Serve hot.

PRANZOTTI FARCIES AVEC CHAMPIGNONS

F **Ingredients:** Farine de blé, eau, béchamel (amidon de maïs modifié (E1422), protéine du lait, beurre en poudre), champignons 8%, saindoux (matière grasse de porc raffinée), jambon cuit 2% (Viande de porc, sel, saccharose, arômes, lactate de sodium, Dextrose, diacétate de sodium, Antioxydant: Ascorbat de sodium, Conservateur: Nitrite de sodium), huile de tournesol, sel, levure, sucre, émulsifiant: mono et diglycérides d'acides gras, épaississant/géifiant: farine de graines de guar, persil, ail, noix muscade, poivre. Peut contenir des traces de soja.

Préparation: Ne pas décongeler. Mettez les Pranzotti dans une friteuse avec de l'huile bien chaude (160°). Tournez sans arrêt jusqu'à obtenir un léger dorure. Servir chaud.

PRANZOTTI MIT PILSEN

D **Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, Bechamelsauce (modifizierte Maisstärke (E1422), Milcheiweiß, Puderbutter), Pilze 8%, Schmalz (raffiniertes Schweinefett), Kochschinken 2% (Schweinefleisch, Salz, Saccharose, Aromen, Natriumlaktat, Dextrose, Natriumdiacetat, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Konservierungsmittel: Natriumnitrit), Sonnenblumenöl, Hefe, Zucker, Emulgator: Mono- und Diglyceride der Fettsäuren, Dickungsmittel/Gelierungsmittel: Guarkernmehl, Petersilie, Muskatnuss, Pfeffer. Kann Spuren von Soja enthalten.

Zubereitung: Die unaufgetauten Pranzotti in sehr heißes Öl (160°C) geben. Immer wieder wenden, bis sie leicht goldbraun gefärbt sind (circa 4/5 Minuten), heiß servieren.

PRANZOTTI RELLENOS DE SETAS

E **Ingredientes:** harina de trigo, agua, bechamel (almidón modificado de maíz (E1422), proteínas de la leche, mantequilla en polvo), setas 8 %, manteca de cerdo (grasa de cerdo refinada), jamón cocido 2% (carne de cerdo, sal, sacarosa, aromas, lactato de sodio, dextrosa, diacetato de sodio, antioxidante: ascorbato de sodio, conservante: Nitrito de sodio) aceite de semillas de girasol, sal, levadura, azúcar, emulsionante: mono y diglicéridos de ácidos grasos, espesante/gelificante: harina de semilla de guar, perejil, ajo, nuez moscada, pimienta. Puede contener trazas de soja.

Preparación: No descongelar. Colocar los pranzotti en una freidora con aceite muy caliente, a la temperatura de 160°C voltear continuamente hasta que se doren, y servirlos calientes (4/5 minutos).





PRANZOTTI RICOTTA E SPINACI

Ingredienti: farina di **frumento**, acqua, **ricotta** 16%, spinaci 16%, strutto (grasso di suino raffinato, antiossidante: E320), formaggio (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), olio di semi di girasole, sale, lievito, zucchero, noce moscata, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, addensante/-gelificante: farina di semi di guar. Può contenere tracce di **soia**.

Preparazione: Senza scongelare, porre i pranzotti in olio molto caldo, o meglio in una friggitrice alla temperatura di (160°C). Girarli in continuazione fino a che non appaiono leggermente dorati (circa 4/5 minuti), servire caldi.

CHEESE AND SPINACH "PRANZOTTI"

GB **Ingredients:** wheat flour, water, **ricotta cheese** 16%, spinach 16%, lard (refined pig fat, antioxidant: E320), cheese (milk, salt, rennet, lysozyme from egg), sunflower seed oil, salt, yeast, sugar, nutmeg, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, thickening agent: guar gum. May contain soy traces.

Preparation: do not defreeze, put the pranzotti in a deep-fryer with hot oil (160°). Turn them steadily until they reach a slightly golden colour (about 4/5 minutes). Serve hot.

"PRANZOTTI" RICOTTA ET ÉPINARDS

F **Ingrédients:** Farine de blé, eau, **ricotta (fromage blanc)** 16%, épinards 16%, saindoux (matière grasse de porc raffinée, antioxydant: E320), fromage (lait, sel, présure, lysozyme d'œuf), huile de tournesol, sel, levure, sucre, noix muscade émulsifiant: mono et diglycérides d'acides gras, épaississant/gélifiant: farine de graines de guar. Peut contenir des traces de soja.

Préparation: Ne pas décongeler. Mettez les Pranzotti dans une friteuse avec de l'huile bien chaude (160°). Tournez sans arrêt jusqu'à obtenir un légère dorure. Servir chaud.

"PRANZOTTI" RICOTTA UND SPINAT

D **Zutaten:** Weizenmehl, Wasser, **Ricotta** 16%, Spinat 16%, Schmalz (raffiniertes Schweinefett, Antioxidationsmittel: E320), Käse (**Milch**, Salz, Lab, Lysozym aus Ei), Sonnenblumenöl, Salz, Hefe, Zucker, Muskatnuss, Emulgator: Mono- und Diglyceride der Fettsäuren, Dickungsmittel/Gelierungsmittel: Guarkernmehl. Kann Spuren von Soja enthalten.

Zubereitung: Die unaufgetauten Pranzotti in sehr heißes Öl (160°C) geben. Immer wieder wenden, bis sie leicht goldbraun gefärbt sind (circa 4/5 Minuten), heiß servieren.

"PRANZOTTI" CON QUESO RICOTTA Y ESPINACAS

E **Ingredientes:** harina de trigo, agua, **queso ricotta** 16%, espinacas 16%, manteca de cerdo (grasa de cerdo refinada, antioxidante: E320), queso (**leche**, sal, cuajo, lisozima del **huevo**), aceite de semillas girasol, sal, levadura, azúcar, nuez moscada, emulsionante: mono y diglicéridos de ácidos grasos, espesante/gelificante: harina de semilla de guar. Puede contener trazas de soja.

Preparación: No descongelar. Colocar los pranzotti en una freidora con aceite muy caliente, a la temperatura de 160°C voltear continuamente hasta que se doren, y servirlos calientes (4/5 minutos).



NOVITÀ

PRANZOTTI INTEGRALI

Ingredienti: Farina di **grano** tenero integrale, acqua, farina di **frumento**, pomodoro 16%, mozzarella 4% (**latte**, sale, caglio, fermenti lattici), **formaggio (latte**, sale, caglio), strutto (grasso suino raffinato), olio di semi di girasole, **formaggio (latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, addensante/gelificante: farina di semi di guar, lievito, zucchero, amido di mais modificato, origano, pepe. Può contenere tracce di **soia**.

Preparazione: Senza scongelare, porre i pranzotti in olio molto caldo (160°C). Girarli in continuazione fino a che non appaiono leggermente dorati (circa 4/5 minuti), servire caldi.

WHOLEMEAL WHEAT "PRANZOTTI" FILLED WITH TOMATO AND MOZZARELLA

GB **Ingredients:** wholemeal wheat flour, water, tomato (16,2%), mozzarella 4% (milk, salt, rennet, lactic ferments), cheese (milk, salt, rennet), lard (refined pork fat), sunflower seed oil, salt, cheese (Lysozyme from egg), yeast, sugar, modified maize starch, emulsifier: mono and diglycerides of fatty acids, thickening agents: guar beans flour, oregano, ground pepper. May contain soy traces.

Preparation: Do not defreeze, put the pranzotti in a deep-fryer with hot oil (160°). Turn them steadily until they reach a slightly golden colour (about 4/5 minutes). Serve hot.

"PRANZOTTI" AVEC FARINE COMPLÈTE FARCIES AVEC TOMATE ET MOZZARELLA

F **Ingrédients:** Farine de blé tendre intégrale, eau, farine de froment, tomate 16 %, mozzarella 4 % (lait, sel, présure, fermentes lactiques), fromage (lait, sel, présure), saindoux (graisse de porc raffinée), huile de tournesol, fromage (lait, sel, présure, lysozyme d'œuf), émulsifiants : mono et diglycérides d'acides gras, épaississant/gélifiant : farine de graines de guar, levure, sucre, amidon de maïs modifié, origan et poivre. Peut contenir des traces de soja.

Préparation: Ne pas décongeler. Mettez les Pranzotti dans une friteuse avec de l'huile bien chaude (160°). Tournez sans arrêt jusqu'à obtenir un légère dorure. Servir chaud.

VOLLKORNMEHL "PRANZOTTI" MIT TOMATEN UND MOZZARELLA

D **Zutaten:** Vollkornweizenmehl, Wasser, **Weizenmehl**, Tomaten 16%, Mozzarella 4% (**Milch**, Salz, Lab, Milchsäurebakterien), Käse (**Milch**, Salz, Lab), Schmalz (raffiniertes Schweinefett), Sonnenblumenöl, Käse (**Milch**, Salz, Lab, Lysozym aus Ei), Emulgatoren: Mono- und Diglyceride der Fettsäuren, Dickungsmittel/Gelierungsmittel: Guarkernmehl, Hefe, Zucker, modifizierte Maisstärke, Oregano, Pfeffer. Kann Spuren von Soja enthalten.

Zubereitung: Die unaufgetauten Pranzotti in sehr heißes Öl (160°C) geben. Immer wieder wenden, bis sie leicht goldbraun gefärbt sind (circa 4/5 Minuten), heiß servieren.

"PRANZOTTI" DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL RELLENOS DE TOMATE Y MOZZARELLA

E **Ingredientes:** harina de **trigo** candeal integral, agua, harina de trigo, tomate 16%, mozzarella 4% (**leche**, sal, cuajo, fermentos lácticos), queso (**leche**, sal, cuajo), manteca (grasa de cerdo refinada), aceite de semillas de girasol, queso (**leche**, sal, cuajo, lisozima de huevo), emulsionantes: monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, espesante/gelificante: harina de semillas de guar, levadura, azúcar, almidón de maíz modificado, orégano, pimienta. Puede contener trazas de soja.

Preparación: No descongelar. Colocar los pranzotti en una freidora con aceite muy caliente, a la temperatura de 160°C voltear continuamente hasta que se doren, y servirlos calientes (4/5 minutos).



"Mai che a un ringresso deaseno un piatto di spaghetti caldi!" (Toto dal film Il Professore)

frittatine di pasta con un cuore morbido di mozzarella

PASTICCIOTTI DI SPAGHETTI

Ingredienti: spaghetti 58%, acqua, pane grattugiato, farina di **frumento**, prosciutto cotto (carne di suino, sale, saccarosio, aromi, lattato di sodio, destrosio, diacetato di sodio, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), mozzarella vaccina (**latte**, caglio, sale), carne bovina, **formaggio** grattugiato (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo), pomodoro, piselli, sale, vino bianco, olio di semi di girasole, amido di mais, **burro** in polvere, proteine di **latte** scremato in polvere, carota, **sedano**, cipolla, pepe, origano. Può contenere tracce di **soia**.

Preparazione: friggere il prodotto ancora surgelato per 4 minuti in olio bollente (180°C). Lasciate riposare il prodotto per circa 1 minuto.

PASTICCIOTTI - SPAGHETTI BALLS

GB **Ingredients:** spaghetti 58%, water, breadcrumbs, wheat flour, ham (pork, salt, sucrose, spices, sodium lactate, dextrose, sodium diacetate, antioxidant: sodium ascorbate, preservative: sodium nitrite), cow milk mozzarella (milk, rennet, salt), beef, grated cheese (milk, salt, rennet, preservative: lysozyme from egg), tomato, peas, salt, white wine, sunflower seed oil, corn starch, powdered butter, powdered skimmed milk proteins, carrot, celery, onion, pepper, oregano. May contain soy traces.
Preparation: Do not defreeze. Fry in very hot oil (180°C) for about 4 minutes until it reaches a golden colour. Let stand the product for about 1 minute.

PASTICCIOTTI - BOULETTES DE SPAGHETTI

F **Ingredients:** spaghetti 58%, eau, pain rapé, farine de blé, jambon cuit (Viande de porc, sel, saccharose, arômes, lactate de sodium, dextrose, diacétate de sodium, antioxydant: ascorbat de sodium, conservateur: nitrite de sodium), mozzarella de vache (lait de vache, présure, sel), viande bovine, fromage rapé (lait de vache, sel, présure, conservateur: Lysozyme d'œuf), tomate, petits pois, sel, vin blanc, huile de tournesol, amidon de maïs, beurre en poudre, protéine du lait écrémé en poudre, carotte, céleri, oignon, poivre, origan. Peut contenir des traces de soja.
Préparation: Frisez le produit encore surgelé pour 4 minutes en huile bien chaude à 180°. Laissez reposer pour 1 minute environ.

PASTICCIOTTI - SPAGHETTI-BÄLLCHEN

D **Zutaten:** Spaghetti 58%, Wasser, geriebenes Brot, Weizenmehl, gekochter Schinken (Schweinefleisch, Speisesalz, Saccharose, Aromen, Natriumlactat, Dextrose, Natrium-Diacetat, Antioxidans: Natriumascorbat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Kuhmozzarella-Käse (Milch, Lab, Speisesalz), Rindfleisch, geribener Käse (Milch, Speisesalz, Lab, Konservierungsmittel: Lysozym von Ei), Tomaten, Erbsen, Speisesalz, weißer Wein, Sonnenblumenöl, Maisstärke, Puderbutter, Magermilchweisspulver, Karotte, Sellerie, Zwiebel, Pfeffer, Dost. Es kann Soja Spuren enthalten.
Zubereitung: Nicht auftauen, direkt in der Friteuse in reichlich heißem Öl (180°) frittieren, bis die gewünschte goldbraune Farbe erreicht hat (4 Minuten lang). Abtropfen lassen und in Loeshpapier für etwa 1 Minute ausruhen.

PASTICCIOTTI - ALBONDIGAS DE SPAGHETTI

E **Ingredientes:** spaghetti 58%, agua, pan rallado, harina de **trigo**, jamón cocido (carne de cerdo, sal, sacarosa, aromas, lactato de sodio, dextrosa, diacetato de sodio, antioxidante: ascorbato de sodio, conservante: nitrito de sodio), mozzarella de vaca (leche, cuajo, sal), carne de vacuno, queso rallado (leche, sal, cuajo, conservante: lisozima de huevo), tomate, guisantes, sal, vino blanco, aceite de semillas de girasol, almidón de maíz, mantequilla en polvo, proteína de la leche desnatada en polvo, zanahoria, apio, cebolla, pimienta, orégano. Puede contener trazas de soja.
Preparación: no descongelar. Freír en el aceite muy caliente (180°) 4 minutos. Retirar cuando estén doradas. Saqueelas con el papel absorbente por 1 minuto.



there is nothing else tickling so voluptuously the stomach
and the head like the vapors of those tasty dishes that caress
the mind preparing it to desire

“Non conosco nulla che vellichi così voluttuosamente lo stomaco e la testa
quanto i vapori di quei piatti saporiti che vanno ad accarezzare la mente
preparandola alla lussuria.” (De Sade)



un gusto originale e deciso

MOZZARELLINE CON TARTUFO

Ingredienti: mozzarella 50% (**latte** vaccino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici), semilavorato per impanatura (farina di **frumento**, lievito sale, paprika), acqua, farina di **frumento**, aroma naturale di **seppia** (**molluschi**), farina di mais, tartufo estivo disidratato 0.2% (tuber aestivum Vitt, aroma), sale, olio di semi di girasole, amido di mais, **uovo** intero in polvere, fibra alimentare (**frumento**), agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio. Può contenere tracce di **soia**, **sedano**.

Preparazione: senza scongelare, friggere il prodotto ancora surgelato per circa 2 minuti in olio bollente a 180°C. Lasciate riposare il prodotto per circa due minuti.

BREADED MOZZARELLA BITS WITH TRUFFLE

Ingredients: mozzarella 50% (**milk**, salt, rennet, lactic ferments), semi-finished breading product (**wheat** flour, yeast, salt, paprika), water, **wheat** flour, **cuttlefish** natural flavour (**molluscs**) maize flour, dried summer truffle 0.2% (tuber aestivum Vitt, flavours), salt, sunflower seed oil, maize starch, powdered whole **egg**, dietary fiber (**wheat**), leavening agents :disodium diphosphate, carbonate acid of sodium. May contain **soy**, **celery** traces.

Preparation: Do not defreeze. Fry directly in a pan or in a deep-fryer in very hot oil (180°C) until they reach the desired golden brown colour (about 2 minutes), then drain the product in brown paper for about 2 minutes to let the cheese heat through.

PETITES MOZZARELLA AVEC TRUFFE

Ingredients: mozzarella 50 % (**lait** de vache pasteurisé, sel, présure, ferments lactiques), préparation pour panure (farine de **froment**, levure, sel, paprika), eau, farine de **froment**, arôme naturel de **sépia** (**mollusques**), farine de maïs, truffes d'été déshydratées 0,2 % (tuber aestivum Vitt, arôme), sel, huile de tournesol, amidon de maïs, **œufs** entiers en poudre, fibres alimentaires (**froment**), agents de levage : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium. Peut contenir des traces de **soja**, **céleri**.

Préparation: À consommer après cuisson. Faire frire le produit encore congelé pendant 2 minutes dans l'huile bouillante à 180°C. Laisser reposer pendant environ deux minutes.

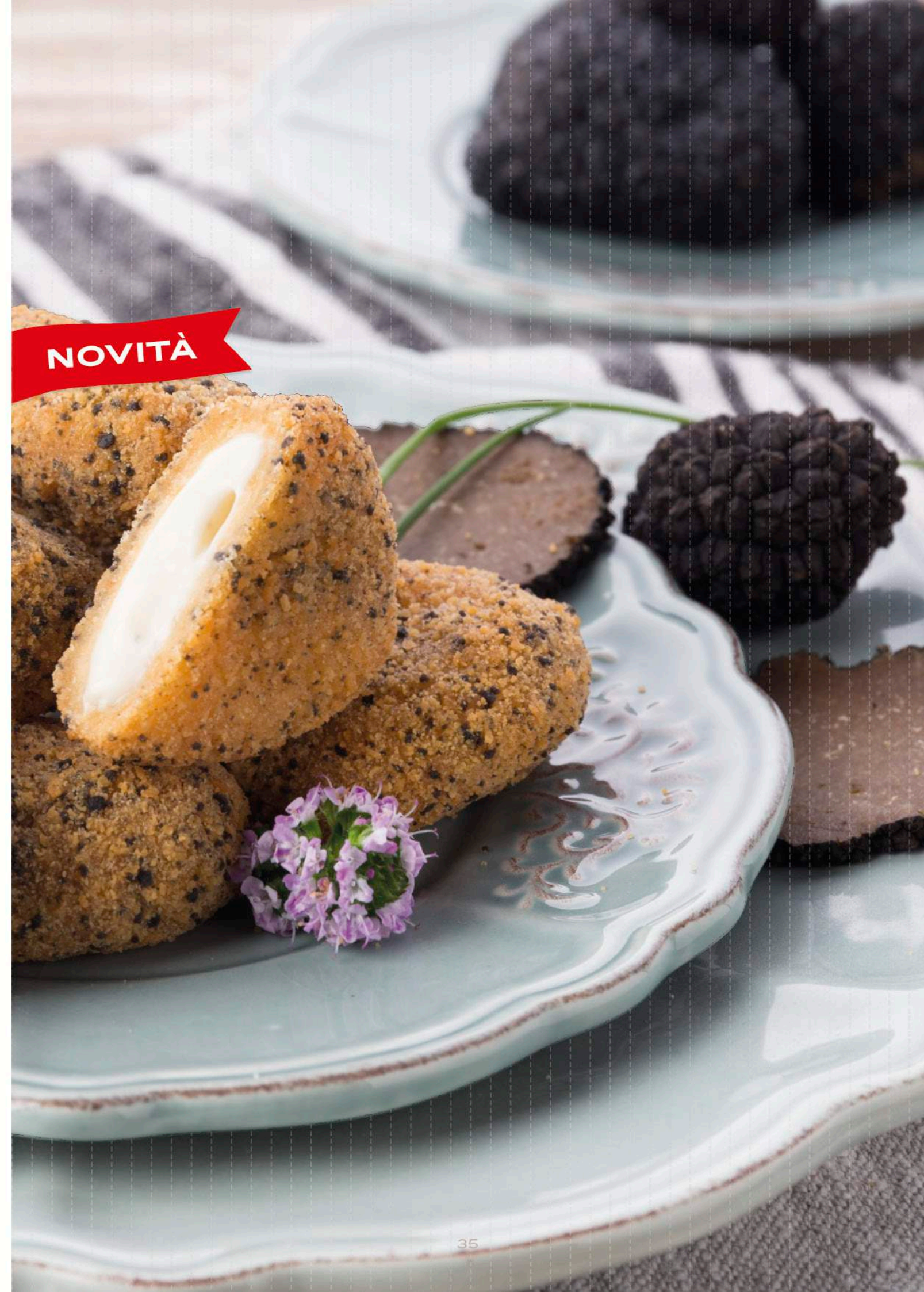
PANIERTE MOZZARELLA-KÄSE HÄPPCHEN MIT TRÜFFEL

Zutaten: Mozzarella 50% (pasteurisierte **Kuhmilch**, Salz, Lab, Milchsäurebakterien), Panier-Fertigmischung (**Weizenmehl**, Hefe, Salz, Paprika), Wasser, **Weizenmehl**, natürliches **Tintenfischaroma** (**Weichtiere**), Maismehl, Sommertrüffel dehydriert 0,2% (tuber aestivum Vitt, Aroma), Salz, Sonnenblumenöl, Maisstärke, **Volleipulver**, Ballaststoffe (Weizen), Triebmittel: Natriumdiphosphat, Natriumcarbonat. Kann Spuren von **Soja**, **Sellerie** enthalten. **Zubereitung:** Verzehr nur nach Erhitzung. Das noch tiefgefrorene Produkt 2 Minuten lang in 180°C heißem Öl frittieren. Dann das Produkt ca. zwei Minuten lang ruhen lassen.

BOCADITOS DE MOZZARELLA CON TRUFA

Ingredientes: Mozzarella 50 % (**leche**, sal, cuajo, fermentos lácteos), semi-elaborado para empanar: (harina de **trigo**, levadura, sal, pimentón), agua, harina de **trigo**, aroma natural de **calamar** (**moluscos**) harina de maíz, trufa deshidratada 0.2% (tuber aestivum Vitt, aromas) sal, aceite de semillas de girasol, almidón de maíz, **huevo** entero en polvo, fibra alimentaria (trigo), agentes de fermentación: difosfato disódico, carbonato ácido de sodio. Puede contener trazas de **soja**, **apio**.

Preparación: No descongelar. Freír en la sartén o en la freidora con aceite muy caliente (180°) hasta que sedoren (2 minutos). Sâquelas con el papel absorbente durante aprox. 2 minutos así que el calor llegue hasta el corazón de la mozzarella.



NOVITÀ



FUSETTINE CON MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO

Ingredienti: mozzarella 40% (**latte**, sale, caglio, fermenti lattici), prosciutto cotto 10% (coscia di suino, sale, aromi, destrosio, saccarosio, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), semilavorato per panatura (farina di **frumento**, paprika in polvere disidratata, curcuma in polvere disidratata), acqua, farina di mais, sale, olio di semi di girasole, zucchero, amido di mais, **uovo** intero in polvere, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio). Può contenere tracce di **soia**.

Preparazione: da consumarsi previa cottura. Friggere in abbondante olio bollente a 180°C per circa 2 minuti, lasciar riposare il prodotto per un minuto.

BREADED FUSETTINE WITH MOZZARELLA AND COOKED HAM

Ingredients: mozzarella 40% (**milk**, rennet, salt, lactic ferments), cooked ham 10% (pork meat, salt, flavours, dextrose, saccharose, antioxidant: sodium ascorbate, preservative: sodium nitrite) semi-finished breading product (**wheat** flour, powdered dehydrated paprika, powdered dehydrated paprika), water, maize flour, salt, sunflower seed oil, sugar, maize starch, salt, powdered whole **egg**, leavening agents: disodium diphosphate, carbonate acid of sodium. May contain **soy** traces.

Preparation: Do not defreeze. Fry directly in a pan or in a deep-fryer in very hot oil (180°C) until it about 2 minutes), then drain the product in brown paper for about 1 minute to let the cheese heat through.

FUSETTINE DE MOZZARELLA ET JAMBON CUIT PANÉES

Ingredients: mozzarella 40 % (**lait**, sel, présure, ferments lactiques), jambon cuit 10 % (cuisse de porc, sel, arômes, dextrose, saccharose, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium), préparation pour panure (farine de **froment**, paprika en poudre déshydraté, curcuma en poudre déshydraté), eau, farine de maïs, sel, huile de graines de tournesol, sucre, amidon de maïs, **œufs** entiers en poudre, agents de levage (diphosphate disodique, bicarbonate de sodium). Peut contenir des traces de soja.

Préparation: à consommer après cuisson. Faire frire dans une grande quantité d'huile à 180°C pendant environ 2 minutes, laisser reposer le produit pendant une minute.

PANIERTE FUSETTINE MIT MOZZARELLA-KÄSE UND GEKOCHTER SCHINKEN

Zutaten: mozzarella 40% (**Milch**, Salz, Lab, Milchsäurebakterien), Kochschinken 10% (Schweineschenkel, Salz, Aromen, Dextrose, Saccharose, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Konservierungsmittel: Natriumnitrit), Panier-Fertigmischung (**Weizenmehl**, dehydriertes Paprikapulver, dehydriertes Kurkumapulver), Wasser, Maismehl, Salz, Sonnenblumenöl, Zucker, Maisstärke, **Volleipulver**, Triebmittel (Natriumdiphosphat, Natriumcarbonat).

Zubereitung: Verzehr nur nach Erhitzung. In reichlich 180°C heißem Öl circa 2 Minuten lang frittieren und dann eine Minute ruhen lassen.

FUSETTINE CON MOZZARELLA Y JAMON COCIDO

Ingredientes: mozzarella 40% (**leche**, cuajo, sal, fermentos lácticos), jamon cocido (carne de cerdo, sal, aromas, dextrosa, saccharosa, antioxidante: ascorbato de sodio, conservante : Nitrito de sodio) semi-elaborado para empanar: (harina de **trigo**, dextrosa, pimentón deshidratado en polvo, curcuma deshidratada en polvo) agua, harina de maíz, sal, azúcar, almidón de maíz, **huevo** entero en polvo, agentes de fermentación: difosfato disódico, carbonato ácido de sodio. Puede contener trazas de **soja**.

Preparación: No descongelar. Freír en la sartén o en la freidora con aceite muy caliente (180°) hasta que sedoren (2 minutos). Sàquelas con el papel absorbente durante aprox. 1 minuto así que el calor llegue hasta el corazón del producto.





zucchine, carciofi e cavolfiori

FRITTO MISTO DI VERDURE PASTELLATE

Ingredienti: ortaggi in proporzione variabile 52%: (zucchine, cavolfiori, carciofi), farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di **frumento**, sale, aromi naturali. Può contenere tracce di **uova, latte** e derivati

Preparazione: in forno ventilato: disporre il prodotto ancora surgelato, senza sovrapporlo, in una teglia ed infornare a forno preriscaldato a (200°C) per 15 minuti, girando di tanto in tanto fino a doratura desiderata. **In friggitrice:** versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 185°C per 6 minuti circa, fino a quando non risulti dorato e croccante. Scolare ed asciugare con la carta da fritto.

MIX OF BATTERED VEGETABLES

Ingredients: Vegetables in variable proportions 52% (courgettes, cauliflowers, artichokes), corn flour: water, sunflower oil, **wheat** flour, salt, natural flavours. May contain **eggs, milk** and dairy traces.

Preparation: in the convection oven: Lay the frozen product in a tray, do not put one upon the other and bake it in the preheated oven at 200°C for 15 minutes, turn occasionally until they reach the desired golden brown colour. **In the deep-fryer:** put the frozen product in hot oil at 185°C for 6 minutes until it reaches a golden brown colour and it results crispy. Drain it and dry in the blotting paper.

FRITURE VERIÉE DE LÉGUMES MIXTES DANS LA PÂTE A FRIRE

Ingredients: Légumes en proportion variable 52%: courgettes, choux fleurs, artichauts, farine de maïs, eau, huile de tournesol, farine de blé, sel, arômes naturels. Peut contenir des traces d'**œuf, lait** et ses dérivés.

Préparation: Four à chaleur tournante: Disposer le produit encore surgelé, sans superposer-le dans un plat à four en métal et enfourner dans le four déjà préchauffé à 200 C° pendant 15 minutes, retournant quelque fois, jusqu'à avoir la dorature et le nouveau croquant désirées. **Friteuse:** Frisez directement dans une friteuse le produit pas décongelé avec de l'huile bien chaude (185°C) jusqu'à avoir la dorure et le nouveau croquant désirées (6 minutes), égouttez et enveloppez-le dans du papier absorbant.

GEBRATENE MISCHUNG DES ZERSCHLAGENEN GEMÜSES

Zutaten: Gemüse von unbeständigen Ausmasses 52%: Zucchini, Blumenkohl, Artischocken, Maismehl, Sonnenblumenöl, **Weizenmehl**, Speisesalz, Wasser, natürliche Aromen. Es kann Spuren von **Eier, Milch** und seine Derivaten enthalten.

Zubereitung: Im belüfteten Ofen: Dirkt in den Ofen (200°C) legen das noch gefrorene Produkt, ohne überdrucken, in einem Auflaufform und tempern 15 Minuten, manchmal umkehrend bis die gewünschte goldbraune Farbe erricht hat.

Friteüse: Direkt in der Friteüse in reichlichheissem Öl (185°C) 6 Minuten fritieren bis die gewünschte goldbraune Farbe erricht hat und knusprig geworden sind, abtropfen lassen mit Loeshpapier.

VERDURAS REBOZADAS

Ingredientes: Verduras en proporción variable 52% (calabacines, coliflor, alcachofas), harina de maíz, agua, aceite de semillas de girasol, harina de **trigo**, sal; aromas naturales Puede contener trazas de **huevos, leche** y sus derivados.

Preparación: En el horno ventilado: poer el producto congelado, de manera que no se sobreponga, en una fuente y enhornar en el horno pre-calentado a 200°C durante 15 minutos y revolver de vez en cuando hasta que se dore como usted desee. **En la freidora:** echar el producto congelado en aceite hirviendo (185°C) durante 6 minutos hasta que sea dorado y crujiente, escurir y secar con papel absorbente.



Guy De Maupassant

Only idiots are not greedy... you have to be as greedy as poets, you have to be as greedy as artists.
"Solo gli imbecilli non sono ghiotti..."
"si è ghiotti come poet, si è ghiotti come artisti..."



L'alice avvolta dal formaggio

FIORI DI ZUCCA PASTELLATI

Ingredienti: Pastella 34%, farina di **grano** tenero, acqua, sale e lievito naturale, fiori di zucca (30%), mozzarella 30% (**latte** pastorizzato, sale, fermenti lattici, correttore di acidità acido citrico), **alici** 4% (Engraulis Encrasicolus - Zona di pesca Mar Mediterraneo FAO 37.1 - 37.2 - 37.3), olio di semi di girasole. **Allergeni nel prodotto: cereali contenenti glutine, prodotti a base di pesce e latte.** Nello stabilimento sono presenti prodotti a base di **crostacei, uova, arachidi, soia, frutta a guscio, sedano, sesamo, senape, lupini, molluschi e anidride solforosa.**

Preparazione: Senza scongelare. In padella. Mettere i fiori di zucca ancora surgelati in una padella con olio caldo, cuocere per circa 5 minuti girandoli di tanto in tanto. In forno: porre il prodotto in teglia senza nulla da aggiungere: cuocere il prodotto ancora surgelato per 10 minuti (200°C).

BATTERED MARROW FLOWERS

Ingredients: Batter 34%, soft **wheat** flour, water, salt and yeast. Pumpkin flowers (30%), mozzarella 30% (pasteurised milk, salt, lactic ferments, acidity regulator: citric acid), **anchovies** 4% (engraulis encrasicolus - Mediterranean fishing Area 37.1 - 37.2 - 37.3), sunflower seed oil. **Allergens in the product: Cereals containing gluten, fish-based products and milk-based products.** In the plant there are **shellfish, eggs, peanuts, soy nuts, celery, sesame, mustard, lupins, molluscs and sulfur dioxide based products.**

Preparation: Do not defreeze. Put the product in a deep-fryer: 5 minutes in very hot oil (180°). In the oven: heat the oven (200°) and then put the product in a pan for about 10 minutes.

FLEURS DE COURGE EN PÂTE À BEIGNETS

Ingredients: Pâte 34% : farine de **blé**, eau, sel et levure. fleurs de courge (30%), mozzarella 30% (**lait** pasteurisé, sel, ferments lactiques correcteur d'acidité: acide citrique), **anchois** 4% (Engraulis encrasicolus - Zone pêche du Méditerranée FAO 37.1 - 37.2 - 37.3), huile de tournesol. **Allergènes dans le produit : Céréales contenant du gluten, Poissons et produits à base de poissons et Lait et produits à base de lait.** Allergènes présents dans l'usine : **Crustacés, Œufs, Arachides, Soja, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, sésame, Lupin Mollusques, Anhydride sulfureux.**

Préparation: ne pas décongeler. Frisez les fleurs de courge dans une bonne quantité d'huile (180°C) pendant 5 minutes ou faire cuire au four (200°) pendant environ 10 minutes.

KÜRBISBLUMEN IM TROPFTEIG

Zutaten: Teig 34% : **Weizenmehl**, Wasser, Salz und natürliche Hefe. Kürbisblumen (30%), Mozzarella-Käse 27% (pasteurisierte **Milch**, Speisesalz, Milchfermente, Sauerregulator: Citronensäure), **Sardellen** 4% (Engraulis encrasicolus - FAO Gebiet in Mediterranean See 37.1 - 37.2 - 37.3), Sonnenblumenkerne. **Allergene in dem Produkt: Glutenhaltiges, Getreiden Produkten und Erzeugnissen auf Milchbasis.** Bei der Produkten sin **Schleintiere, Eier, Erdnüsse, Soja, Nüsse, Sellerie, Senf, Lupine, Weichtiere und Schwefeldioxid.**

Zubereitung: Nicht auftauen. In einer Friteuse: 5 Minuten in reichlich heißem Öl (180°). Im Ofen: heizen Sie den Ofen (200°) und setzen Sie dann das Produkt in eine Wanne für ungefähr 10 Minuten ein.

FLORES DE CALABACÍN REBOZADAS

Ingredientes: Rebozado 34%: harina de **trigo**, agua, sal, levadura. Flores de calabacín (30%), mozzarella 30% (**leche** pasteurizada, sal, fermentos lácteos, regulador de acidez ácido cítrico), **anchoas** 4% (Engraulis encrasicolus - Zona de pesca mar mediterráneo FAO 37.1 - 37.2 a 37.3), aceite de semillas de girasol. **Alérgenos en el producto: cereales que contengan gluten, pescado y productos a base de pescado y leche y sus derivados.** En el establecimiento se utilizan también crustáceos y productos a base de crustáceos, huevo, cacahuetes, soja, frutos de cáscara, apio, sésamo, mostaza, altramuces, moluscos, dióxido de azufre.

Preparación: No descongelar. En una sartén: 4/5 de los minutos en el aceite muy caliente (180°). En el horno: caliente el horno (200°) por 10 minutos.



"Tutta la storia umana attesta che la felicità dell'uomo, peccatore affamato, da quando Eva mangiò il pomo, dipende molto dal pranzo."

All human history attests that happiness for man - the hungry sinner - since Eve ate apples Much depends upon dinner.

(George Gordon Byron)

riso arricchito da piselli, pomodoro e mozzarella filante

ARANCINI DI RISO

Ingredienti: riso 31%, acqua, pomodoro, semilavorato per impanatura (farina di **frumento**, lievito, sale, paprica), carne bovina, mozzarella 4% (**latte** vaccino pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio), farina di **frumento**, olio di semi di girasole, vino bianco, **formaggio** grattugiato (lisozima da **uovo**), piselli, sale, **sedano**, carote, cipolla, prezzemolo, pepe, preparato per brodo (sale alimentare, amido di mais, verdure disidratate in proporzione variabile (cipolla, **sedano**, carota, prezzemolo), estratto di lievito, estratto vegetale (da **soia**), estratto di carne 5%, olio extravergine d'oliva 3%, spezie.), proteine del **latte**, burro in polvere, amido modificato (E1422, E1404).

Preparazione: Se il prodotto è in formato medio (gr 65) o grande (gr 100) scongelare prima in frigorifero. Friggere per 4 minuti in olio bollente (180°C). Lasciare riposare il prodotto per circa 1 minuto.

RICE ARANCINI

GB **Ingredients:** rice 31%, water, tomato, semi-finished breading product (wheat flour, yeast, salt, paprika), beef, mozzarella 4% (milk, salt, rennet, lactic ferments), **wheat** flour, sunflower seeds oil, white wine, **grated cheese** (lysozyme from egg), peas, salt, **celery**, carrots, onion, parsley, pepper, stock mix (salt, corn starch, dehydrated vegetables in variable proportions (onion, **celery**, carrots, parsley), yeast extract, vegetable extract (from soy), meat extract 5%, extra virgin olive oil 3%, spices), milk proteins, powdered butter, modified starch (E1422, E1404).

Preparation: for the medium (gr.65) and the large size (gr.100) defreeze the product in the fridge before cooking. Fry the product for 4 minutes in hot oil (180°). Let lay for about 1 minute.

F **Ingédients:** riz 31%, eau, tomate, panure (farine de blé, levure, sel, paprika), viande bovine, mozzarella 4% (lait de vache, sel, présure, ferments lactiques), farine de blé, huile de tournesol, vin blanc, **fromage rapé** (Lysozyme protéine d'œuf), petits pois, sel, **céleri**, carotte, oignon, persil, poivre, mélange pour bouillon (Sel, Amidon de maïs, légumes déshydratés en proportions variables (Oignon, **Céleri**, Carotte, Persil), extrait de levure, extrait végétale (de **soja**), extrait de viande 5%, huile d'olive vierge extra 3%, épices), protéine du lait, beurre en poudre, amidon modifié (E1422, E1404).

Préparation: le produit en format moyenne (gr 65) et grand (gr 100) doit être décongelé avant de frire. Frisez avec de l'huile bien chaude (180°C) 4 minutes. Laissez reposer pour 1 minute environ.

KLEIN REISORANGEN

D **Zutaten:** Reis 31%, Wasser, Tomaten, Panadezubereitung (Weizenmehl, Hefe, Speisesalz, Paprika), Rindfleisch, Mozzarella-Käse 4% (Milch, Milchfermente, Speisesalz, Lab), **Weizenmehl**, Sonnenblumenöl, weißer Wein, geribener Käse (Lysozym Protein von Ei), Erbsen, Speisesalz, **Sellerie**, Karotte, Zwiebel, Petersilie, Pfeffer, Zubereitung für Brühe (Speisesalz, Maisstärke, getrocknete Gemüse von unbeständigen Ausmasses (Zwiebel, **Sellerie**, Karote, Petersilie), Hefextrakt, Pflanzextrakt (aus Soja), Fleischextrakt 5%, natives Olivenöl extra vergine 3%, Gewürze), **Milcheiweiß**, Puderbutter, modifizierte Stärke (E1422, E1404).

Zubereitung: Wenn das produkt gross (100gr) oder medium (65 gr.) Format ist, tiefgefroren im Kuehlschran lassen. Direkt der Friteuse in reichlich heißem Öl (180°) frittieren, bis die gewünschte goldbraune Farbe erricht hat (4 Minuten lang). Abtropfen lassen und in Loeshpapier für etwa 1 Minute ausruhen.

"ARANCINO" DE ARROZ

E **Ingredientes:** arroz 31%, agua, tomate, producto semi-preparado para empanar: (harina de trigo, levadura, sal, pimientón), carne de vacuno, mozzarella 4% (leche, sal, cuajo), harina de trigo, aceite de semillas de girasol, vino blanco, **queso rallado** (lisozima del huevo), guisantes, sal, **apio**, zanahorias, cebolla, perejil, pimienta, preparado de caldo (sal, almidón de maíz, verduras deshidratadas en proporciones variables (cebolla, **apio**, zanahoria, perejil), extracto de levadura, extracto vegetal (de soja), extracto de carne 5%, aceite de oliva virgen extra 3%, especias), proteínas de la leche, manteca en polvo, almidón modificado (E1422, E1404).

Preparación: El producto de talla mediana (gr 65) o grande (gr 100) debe ser descongelado en el frigorífico antes de freír. Freír directamente en aceite muy caliente (180°C) por 4 minutos hasta que estén doradas. Dejar reposar el producto 1 minuto antes de servir.



"Il mondo ipocrita non vuol dare importanza al mangiare, ma poi non si fa festa che non si distenda la tovaglia e non si cerchi di mangiare del meglio."

"The deceitful world do not want to give importance to food but there isn't a party in which we do not lie down the tablecloth and try to gobble the best"
(Pellegrino Artusi)



SUPPLI' DI RISO CON MOZZARELLA

Ingredienti: riso (33%), acqua, semilavorato per impanatura: (farina di **frumento**, lievito, sale, paprika), pomodoro, formaggio fresco (**latte**, sale caglio), farina di **frumento**, mozzarella vaccina 1,5% (**latte**, sale, caglio, fermenti lattici), formaggio grattugiato (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), olio di semi di girasole, sale, amido di mais modificato, burro in polvere, **latte** scremato in polvere, preparato per brodo: (sale, amido di mais, verdure disidratate in proporzione variabile (cipolla, **sedano**, carota, prezzemolo), estratto di carne 5%, estratto di lievito, estratto vegetale (da **soia**), olio extravergine d'oliva 3%, spezie), **sedano**, carote, cipolla, pepe, prezzemolo.

Preparazione: Se il prodotto è in formato medio (gr 65) o grande (gr 100) scongelare prima in frigorifero. Friggere per 4 minuti in olio bollente (180°C). Lasciare riposare il prodotto per circa 1 minuto.

riso e mozzarella, preparato artigianalmente

RICE CROQUETTES WITH MOZZARELLA

Ingredients: rice (33%), water, semi-finished breading product: (**wheat** flour, yeast, salt, paprika), tomato, fresh cheese (**milk**, salt, rennet), **wheat** flour, cow milk mozzarella 1.5% (**milk**, salt, rennet, lactic ferments), grated cheese (**milk**, salt, rennet, lysozyme from **egg**), sunflower seeds oil, salt, modified corn starch, powdered butter, powdered skimmed **milk**, stock mix: (salt, corn starch, dehydrated vegetables in variable proportions (Onion, **celery**, carrots, parsley), 5% meat extract, yeast extract, vegetable extract (from **soy**), 3% extra virgin olive oil, spices), **celery**, carrots, onions, pepper, parsley.
Preparation: for the medium (gr.65) and the large size (gr.100) defreeze the product in the fridge before cooking. Fry the product for 4 minutes in hot oil (180°). Let lay for about 1 minute.

SUPPLI DE RIZ FARCIS AVEC MOZZARELLA

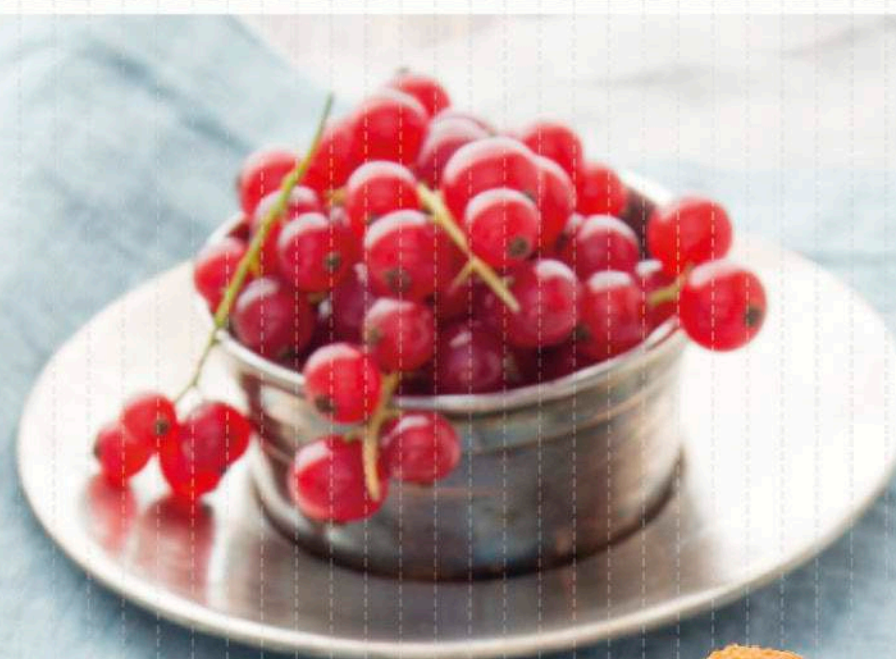
Ingredients: riz (33%), eau, panure (farine de **blé**, levure, sel, paprika), tomate, fromage (**lait**, sel, présure), farine de **blé**, mozzarella de vache 1,5% (**lait**, sel, présure, ferments lactiques), **fromage** rapé (Lysozyme protéine d'**œuf**), petits pois, sel, **céleri**, carotte, oignon, persil, poivre, mélange pour bouillon (Sel, Amidon de maïs, légumes déshydratés en proportions variables (Oignon, **Céleri**, Carotte, Persil), extrait de levure, extrait végétale (de **soja**), extrait de viande 5%, huile d'olive vierge extra 3%, épices), **céleri**, carotte, oignon, poivre, persil.
Préparation: le produit en format moyenne (gr 65) et grand (gr 100) doit être décongelé avant de frire. Frisez avec de l'huile bien chaude (180°C) 4 minutes. Laissez reposer pour 1 minute environ.

REISKNÖDEL MIT MOZZARELLA-KÄSE

Zutaten: Reis (33%), Wasser, Panadezubereitung: (**Weizenmehl**, Hefe, Speisesalz, Paprika), Tomaten, käse (**Milch**, Speisesalz, Lab), **Weizenmehl**, Mozzarella-Käse 1,5% (**Milch**, Speisesalz, Lab, Milchfermente), geribener Käse (**Milch**, Speisesalz, Lab, Lysozym von **Ei**), Sonnenblumenöl, Speisesalz, modifizierte Maisstärke, Butterpulver, Magermilchpulver, Zubereitung für Brühe: (Speisesalz, Maisstärke, getrocknete Gemüse von unbeständigen Ausmasses (Zwiebel, Sellerie, Karotte, Petersilie), Fleischextrakt 5%, Hefextrakt, Pflanzenextrakt (aus **Soja**), natives Olivenöl extra 3%, Gewürze.), **Sellerie**, Karotte, Zwiebel, Pfeffer, Petersilie.
Zubereitung: Wenn das produkt gross (100gr) oder medium (65 gr.) Format ist, tiefgefroren im Kuehlschran lassen. Direkt der Friteuse in reichlich heißem Öl (180°) frittieren, bis die gewünschte goldbraune Farbe erricht hat (4 Minuten lang). Abtropfen lassen und in Loeshpapier für etwa 1 Minute ausruhen.

SUPPLI DE ARROZ CON MOZZARELLA

Ingredientes: Arroz (33 %), agua, producto semi-preparado para empanar: (harina de **trigo**, levadura, sal, pimentón), tomate, queso (leche, sal, cuajo), harina de **trigo**, mozzarella de vaca 1,5% (**leche**, sal, cuajo, fermentos lácteos), queso rallado (**leche**, sal, cuajo, lisozima del **huevo**), aceite de semillas de girasol, sal, almidón de maíz modificado, mantequilla en polvo, **leche** desnatada en polvo, preparado de caldo: (sal, almidón de maíz, verduras deshidratadas en proporciones variables (cebolla, **apio**, zanahoria, perejil), extracto de carne 5%, extracto de levadura, extracto vegetal (de **soja**), aceite de oliva virgen extra 3%, especias), **apio**, zanahorias, cebolla, pimienta, perejil.
Preparación: El producto de talla mediana (gr 65) o grande (gr 100) debe ser descongelado en el frigorífico antes de freír. Freír directamente en aceite muy caliente (180°C) por 4 minutos hasta que estén doradas. Dejar reposar el producto 1 minuto antes de servir.



"All men are monsters. The only thing to do is to feed the wretches well. A good cook does wonders"

(Oscar Wilde)

"Tutti gli uomini sono dei mostri, non c'è altro da fare che cibare bene. un buon cuoco fa miracoli."



soffici fiocchi di patate con un cuore di mozzarella

CROCCHETTE DI PATATE

Ingredienti: acqua, fiocchi di patate 32%, pane grattugiato (farina di **frumento**, lievito di birra, sale), formaggio fresco (**latte**, sale, caglio), prosciutto cotto 4% (coscia di suino, sale, aromi, destrosio, saccarosio, antiossidante: ascorbato di sodio, nitrito di sodio), olio di semi di girasole, **formaggio** grattugiato (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), mozzarella vaccina 1.5% (**latte**, sale, caglio, fermenti lattici), sale, amido modificato di frumento, prezzemolo, pepe. Può contenere tracce di **soia**.
Preparazione: Se il prodotto è in formato medio (gr 65) o grande (gr 100) scongelare prima in frigorifero. Friggere per 4 minuti in olio bollente (180°C). Lasciare riposare il prodotto per circa 1 minuto.

POTATO CROQUETTES

Ingredients: water, smashed potatoes (32%), bread-crumbs (**wheat** flour, yeast, salt), fresh cheese (**milk**, salt, rennet), cooked ham 4% (pork, salt, flavourings, dextrose, sodium ascorbate, preservative: sodium nitrite), sunflower seed oil, grated **cheese** (**milk**, salt, rennet, lysozyme from egg) mozzarella 1.5% (**milk**, salt, rennet, lactic ferments), salt, wheat starch, parsley, pepper). May contain soy traces.
Preparation: for the medium (gr.65) and the large size (gr.100) defreeze the product in the fridge before cooking. Fry the product for 4 minutes in hot oil (180°). Let lay for about 1 minute.

CROQUETTES DE POMMES AVEC MOZZARELLA

Ingredients: eau, flocons de pommes de terre 32%, pain rapé (farine de **blé**, levure, sel), fromage (**lait**, sel, présure), jambon cuit 4% (viande de porc, sel, arômes, saccharose, dextrose, ascorbat de sodium, nitrite de sodium), **fromage** rapé (Lysozyme protéine d'œuf), huile de tournesol, mozzarella de vache 1.5% (**lait**, sel, présure, ferments lactiques), sel, amidon modifié de **blé**, persil, poivre. Peut contenir des traces de **soja**.
Préparation: le produit en format moyenne (gr 65) et grand (gr 100) doit être décongelé avant de frire. Frisez avec de l'huile bien chaude (180°C) 4 minutes. Laissez reposer pour 1 minute environ.

KLEINEN KARTOFFELNKRÖKETTEN MIT MOZZARELLA

Zutaten: Wasser, Kartoffelflocke 32%, geribenes Brot (**Weizenmehl**, Hefe, Speisesalz) Käse (**Milch**, Speisesalz, Lab), gekochter Schinken 4% (Schweinfleisch, Speisesalz, Aromen, Dextrose, Saccharose, Natriumascorbat Konservierungsstoff: Natriumnitrit.) geribener Käse (**Milch**, Speisesalz, Lab, Lysozym von Ei), Kuhmozzarella-Käse 1.5% (**Milch**, Speisesalz, Lab, Milchfermente), Speisesalz, modifizierte **Weizenstärke**, Petersilie, Pfeffer. Es kann **Soja** Spuren enthalten.
Zubereitung: Wenn das Produkt gross (100gr) oder medium (65 gr.) Format ist, tiefgefroren im Kuehlschran lassen. Direkt der Friteuse in reichlich heißem Öl (180°) frittieren, bis die gewünschte goldbraune Farbe erricht hat (4 Minuten lang). Abtropfen lassen und in Loeshpapier für etwa 1 Minute ausruhen.

CROQUETAS DE PATATAS

Ingredientes: agua, copos de patata 32%, pan rallado (harina de **trigo**, levadura, sal), queso fresco (**leche**, sal, cuajo), jamón cocido 4% (carne de cerdo, sal, aromas, dextrosa, sacarosa, antioxidante: ascorbato de sodio, nitrito de sodio), aceite de semillas de girasol, **queso** rallado (**leche**, sal, cuajo, lisozima del **huevo**), mozzarella de vaca 1.5% (leche, sal, cuajo, fermentos lácteos), sal, almidón modificado de **trigo**, perejil y pimienta. Puede contener trazas de **soja**.
Preparación: El producto de talla mediana (gr 65) o grande (gr 100) debe ser descongelado en el frigorífico antes de freír. Freír directamente en aceite muy caliente (180°C) por 4 minutos hasta que estén doradas. Dejar reposar el producto 1 minuto antes de servir.



un fritto misto fantasioso e saporito

FRITTO MISTO

Contenuto: bocconcini di mozzarella, pranzotti pizzaiola, arancini mignon al sugo con mozzarella, crochè con mozzarella, pasticciotti.

Preparazione: friggere il misto ancora surgelato per 2/3 minuti in olio bollente (180°C). Lasciate riposare per circa 1 minuto.

MIX OF FRIED PRODUCTS

Ingredients: mozzarella balls, pranzotti, rice croquettes, potato croquettes, pasticciotti.
Preparation: without defrosting, fry the product for 2/3 minutes in hot oil (180°C). Let the product stand for about 1 minute.

FREITURE MIXTE

ingrédients: petites mozzarella, pranzotti, arancini de riz, croquettes de pommes de terre avec mozzarella, pasticciotti.
Préparation: Frisez le produit encore surgelé pour 2/3 minutes en huile bien chaude à 180°. Laissez reposer pour 1 minute environ.

GEMISCHTE GEBACKENE

Zutaten: Mozzarella-käse Häppchen, Pranzotti, Klein Reisorangen, Kleinen Kartoffelkroketten mit Mozzarella, Pasticciotti.
Zubereitung: Nicht auftauen, direkt in der Friteuse in reichlich heißem Öl (180°) frittieren, bis die gewünschte goldbraune Farbe erricht hat (2/3 Minuten lang). Abtropfen lassen und in Loeshpapier für etwa 1 Minute ausruhen.

FRITURA MIXTA

Ingredientes: bocaditos de mozzarella, pranzotti, "arancino" de arroz, croquetas de patata, "pasticciotti".
Preparación: no descongelar. Freír con el aceite muy caliente (180°) para 2/3 minutos. Retirar cuando estén doradas. Sáquelas con el papel absorbente más o menos por 1 minuto.



CISCHETTI DI MOZZARELLA

Ingredienti: mozzarella 56% (**latte**, caglio, sale), semilavorato per impanatura (farina di **frumento**, lievito, sale, paprica), acqua, farina di **frumento**, farina di mais, sale, olio di semi di girasole, erbe aromatiche: (prezzemolo, aglio, rosmarino, ginepro, coriandolo, basilico, origano, alloro, salvia, maggiorana, timo), amido di mais, **uovo** intero in polvere, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio). Può contenere tracce di **soia**.

Preparazione: friggere il prodotto ancora surgelato per 2 minuti in olio bollente a 180°C. Lasciate riposare il prodotto per circa due minuti.

stick di mozzarella panati

“CISCHETTI” MOZZARELLA STICKS

G **Ingredients:** mozzarella 56% (**milk**, rennet, salt) semi-finished breading product (**wheat flour**, yeast, salt, paprika), water, **wheat flour**, maize flour, salt, sunflower seed oil, aromatic herbs: (parsley, garlic, rosemary, juniper, coriander, basil, oregano, laurel, sage, marjoram, thyme) maize starch, powdered **egg**, leavening agents (phosphate sodium, carbonate acid of sodium). May contain **soy** traces.

Preparation: fry the frozen product for 2 minutes in hot oil at 180°C. Let stand the product for about 2 minutes and serve.

“CISCHETTI” BÂTONS DE MOZZARELLA PANÉS

F **Ingédients:** Mozzarella 56% (**lait**, présure, sel), panure (farine de **blé**, levure, sel, paprika), eau, farine de **blé**, farine de maïs, sel, huile de tournesol, herbes (persil, ail, romarin, genièvre, coriandre, basilic, origan, laurier, sauge, marjolaine, thym), amidon de maïs, **œuf** en poudre, poudres à lever: phosphate disodique, bicarbonate de sodium. Peut contenir des traces de **soja**.

Préparation: frire le produit encore surgelé dans l'huile très chaud (180°C) et laisser reposer environ 2 minutes.

“CISCHETTI” MOZZARELLA STICKS

D **Zutaten:** Mozzarella-Käse 56% (**Milch**, Lab, Speisesalz), Panadezubereitung (**Weizenmehl**, Hefe, Speisesalz, Paprika), Wasser, **Weizenmehl**, Maismehl, Speisesalz, Sonnenblumenöl, Gewürzkräuter: (Petersilie, Knoblauch, Rosmarin, Wacholder, Koriander, Basilikum, Dost, Lorbeer, Salbei, Majoran, Thymian), Maisstärke, **Hühnerpulver**, Backbetriebsmittel (Dinatriumphosphat, Natriumhydrogencarbonat). Es kann **Soja** Spuren enthalten.

Zubereitung: Tiefgefrorene Cischetti ins heiße Öl (180°C) etwa 2 Minuten backen und 2 Minuten ruhen lassen.

“CISCHETTI” STICK DE MOZZARELLA

E **Ingredientes:** mozzarella 56% (**leche**, cuajo, sal), producto semi-preparado para empanar (harina de **trigo**, levadura, sal, pimentón en polvo), agua, harina de **trigo**, harina de maíz, sal, aceite de girasol, plantas aromáticas: (perjol, ajo, romero, enebro, cilantro, basilico, orégano, laurel, salvia, mejorana, timo), almidón de maíz, **huevo** entero en polvo, agentes de fermentación (difosfato disódico, carbonato ácido de sodio). Puede contener trazas de **soja**.

Preparación: no descongelar freir el producto en aceite muy caliente (180°C) 2 minutos y dejar reposar dos minutos.



“Fa che il cibo sia la tua medicina e la medicina sia il tuo cibo.” (Appropriate)
“Let food be thy medicine and medicine be thy food.”



POLENTINE CON SALSICCIA

Ingredienti: acqua, farina di mais, semilavorato per impanatura (farina di **frumento**, paprika in polvere disidratata, curcuma in polvere disidratata, olio di semi di girasole), salsiccia 20% (carne di suino, sale, pepe), farina di mais, amido di mais, olio di semi di girasole, **uovo** intero in polvere, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio. Può contenere tracce di **soia**.

Preparazione: senza scongelare, friggere in abbondante olio bollente 180°C per circa 2/3 minuti. Lasciar riposare il prodotto per 2 minuti circa.

disponibili in vari gusti

BREADED CORNMEAL (DIFFERENT FLAVOURS)- SAUSAGE

Ingredients: water, corn flour, semi-finished breading product (**wheat** flour, powdered dehydrated paprika, powdered dehydrated curcuma, sunflower seeds oil), sausage 20% (pork, salt, pepper), corn flour, corn starch, sunflower seeds oil, powdered whole **egg**, leavening agents: disodium diphosphate, carbonate acid of sodium. May contain **soy** traces.

Preparation: Do not defreeze. Fry directly in a pan or in a deep-fryer in very hot oil (180°C) until it about 1 minutes), then drain the product in brown paper for about 2 minute.

PETITES DE POLENTA PANEËS (SAVEURS DIFFÉRENTS) - SAUCISSE

Ingredients: eau, farine de maïs, préparation pour panure (farine de **froment**, paprika en poudre déshydraté, curcuma en poudre déshydraté, huile de graines de tournesol), saucisse 20 % (viande de porc, sel, poivre), farine de maïs, amidon de maïs, huile de graines de tournesol, **œufs** entiers en poudre, agents de levage : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium. Peut contenir des traces de **soja**.

Préparation: faire frire dans une grande quantité d'huile à 180°C pendant 2/3 minutes. Laisser reposer le produit pendant 2 minutes environ.

PANIERTE MAISBREI (VERSCHIEDENE GESCHMÄCKE) - SALSICCIA

Zutaten: Wasser, Maismehl, Panier-Fertigmischung (**Weizenmehl**, dehydriertes Paprikapulver, dehydriertes Kurkumapulver, Sonnenblumenöl), Salsiccia 20% (Schweinefleisch, Salz, Pfeffer), Maismehl, Maisstärke, Sonnenblumenöl, **Volleipulver**, Triebmittel: Natriumdiphosphat, Natriumcarbonat. Kann Spuren von **Soja** enthalten.

Zubereitung: In reichlich 180°C heißem Öl circa 2/3 Minuten lang frittieren. Dann ca. 2 Minuten ruhen lassen.

BOCADITOS DE POLENTA (GUSTOS DIFERENTES)- SALCHICHA

Ingredientes: agua, harina de maíz, semi-elaborado para empanar: (harina de **trigo**, pimentón deshidratado en polvo, curcuma deshidratada en polvo, aceite de semillas de girasol) salchicha 20% (carne de cerdo, sal, pimienta), harina de maíz, almidón de maíz, aceite de semillas de girasol, **huevo** entero en polvo, agentes de fermentación: difosfato disódico, carbonato ácido de sodio. Puede contener trazas de **soja**.

Preparación: No descongelar. Freír en la sartén o en la freidora con aceite muy caliente (180°) hasta que sedoren (2 minutos). Sáquelas con el papel absorbente durante aprox. 1 minuto así que el calor llegue hasta el corazón del producto.



NOVITÀ



*"Nessuno può essere saggio a stomaco vuoto"
(George Heliot)
"no one can be wise on an empty stomach"*



CACIO FRITTO PECORINO

Ingredienti: formaggio fresco di pecora (**latte** ovino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici), semilavorato per impanatura (farina di **frumento**, destrosio, lecitina di girasole, curcuma in polvere, sale, colorante: estratto di paprika), acqua, farina di mais, farina di **frumento**, olio di semi di girasole, amido di mais, sale, **uovo** intero in polvere, fibra alimentare vegetale (**frumento**), lievito di birra, paprika, agenti lievitanti: disosfato disodico, carbonato acido di sodio. Può contenere tracce di **soia**.

Preparazione: da consumarsi previa cottura. Friggere in abbondante olio bollente a 180°C per circa 2 minuti, lasciar riposare il prodotto per un minuto.

BREADED PECORINO CHEESE

Ingredients: fresh sheep **cheese** (pasteurised sheep's **milk**, rennet, salt, lactic ferments) semi-finished breading product (**wheat** flour, dextrose, sunflower lecithin, powdered curcuma, salt, food dye: paprika extract), water, maize flour, **wheat** flour, sunflower seed oil, maize starch, salt, powdered whole **egg**, dietary fiber (**wheat**), brewer's yeast, paprika leavening agents: disodium diphosphate, carbonate acid of sodium. May contain **soy** traces.

Preparation: Do not defreeze. Fry directly in a pan or in a deep-fryer in very hot oil (180°C) until it about 2 minutes), then drain the product in brown paper for about 1 minute to let the cheese heat through.

PETITES DE PECORINO FROMAGE PANÉES

Ingredients: **fromage** frais de brebis (**lait** de brebis pasteurisé, présure, sel, ferments lactiques), préparation pour panure (farine de **froment**, dextrose, lécithine de tournesol, curcuma en poudre, sel, colorant : extrait de paprika), eau, farine de maïs, farine de **froment**, huile de graines de tournesol, amidon de maïs, sel, **œufs** entiers en poudre, fibres alimentaires végétales (**froment**), levure de bière, paprika, agents de levage : diphosphate disodique, carbonate acide de sodium. Peut contenir des traces de **soja**.

Préparation: à consommer après cuisson. Faire frire dans une grande quantité d'huile à 180°C pendant environ 2 minutes, laisser reposer le produit pendant une minute.

PANIERTE PECORINO-KÄSE

Zutaten: Frischer **Schafskäse** pasteurisierte (**Schafsmilch**, Lab, Salz, Milchsäurebakterien), Panier-Fertigmischung (**Weizenmehl**, Dextrose, Sonnenblumenlecithin, Kurkumpulver, Salz, Farbstoff: Paprikaextrakt), Wasser, Maismehl, **Weizenmehl**, Sonnenblumenöl, Maisstärke, Salz, **Volleipulver**, pflanzliche Ballaststoffe (**Weizen**), Bierhefe, Paprika, Triebmittel: Natriumdiphosphat, Natriumcarbonat. Kann Spuren von **Soja** enthalten.

Zubereitung: Verzehr nur nach Erhitzung. In reichlich 180°C heißem Öl circa 2 Minuten lang frittieren und dann eine Minute ruhen lassen.

BOCADITOS DE QUESO PECORINO EMPANADOS

Ingredientes: Queso fresco de oveja (**leche** pasteurizada de oveja, cuajo, fermentos lácteos, sal), semi-elaborado para empanar: (harina de **trigo**, dextrosa, lecitina de girasol, curcuma en polvo, sal, colorante alimentario: extracto de pimentón), agua, harina de **trigo**, harina de maíz, sal, aceite de semillas de girasol, almidón de maíz, **huevo** entero en polvo, fibra alimentaria (**trigo**), levadura de cerveza, pimentón, agentes de fermentación: difosfato disódico, carbonato ácido de sodio. Puede contener trazas de **soja**.

Preparación: No descongelar. Freir en la sartén o en la freidora con aceite muy caliente (180°) hasta que sedoren (2 minutos). Sàquelas con el papel absorbente durante aprox. 1 minuto así que el calor llegue hasta el corazón del producto.





RUSTICI MIGNON 4 GUSTI

Ingredienti: Pasta sfoglia 71% [farina di **frumento**, margarina vegetale (grassi vegetali non idrogenati palma e cocco in proporzione variabile-, acqua, olio di semi di girasole, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; sale, correttore di acidità: acido citrico; aromi), acqua, sale, estratto di malto d'**orzo**, **burro**]. Ripieno assortito 29%: wurstel (carne di suino, carne di tacchino separata meccanicamente, acqua, grasso di suino, fecola di patate, sale, aromi, destrosio, aroma naturale, aromatizzante di affumicatura, addensanti: carragenina, farina di semi di carrube; antiossidante: ascorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio), **ricotta** (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico), peperoni trifolati (peperoni, olio di semi di girasole, sale, piante aromatiche, correttore di acidità: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico), prosciutto cotto affumicato (carne di coscia suina, sale, zuccheri: destrosio, saccarosio; spezie, antiossidante: ascorbato di sodio; estratto di rosmarino, conservante: nitrito di sodio), spinaci, **formaggi (latte**, sale, caglio, conservante: lisozima da **uova**), acqua, **uova** pastorizzate, fiocchi di patate, olio di semi di girasole, sale, olio extra vergine di oliva, **latte** scremato in polvere, zucchero, spezie. Può contenere tracce di **pesce**, **frutta a guscio**, **sedano** e **senape**.

Preparazione: Mettere i salatini ancora surgelati nella parte centrale del forno ben caldo (210°C) e cuocerli per circa 18 minuti.

RUSTICI MIGNON 4 FLAVORS

GE **Ingredients:** Puff pastry 71% [Wheat flour, margarine (vegetable non hydrogenated oils- palm and coconut oil in variable proportions- water, sunflower seed oil, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids, salt, acidity regulator: citric acid; flavourings), water, salt, malted **barley** extract, **butter**] assorted filling 29%: Vienna sausage (pork meat, mechanically separated turkey meat, water, pork fat, potato starch, salt, flavourings, dextrose, natural flavourings, smoke flavouring, thickeners: carrageenan, carob seed flour; antioxidant: sodium ascorbate preservative: sodium nitrite), **cottage cheese** (Wehy, **milk**, salt, acidity regulator: citric acid), peppers (peppers, sunflower seed oil, salt, herbs, acidity regulator: citric acid, antioxidant: ascorbic acid), smoked cooked ham (pork meat, salt, sugars: dextrose, saccharose; herbs, acidity regulator: citric acid, antioxidant: sodium ascorbate) rosemary extract, preservative: sodium nitrite), Spinach, **cheeses (milk**, salt, rennet, preservative: lisozyme from **eggs**) water, pasteurised **eggs**, potato flakes, sunflower seed oil, salt, extravirgin olive oil, powdered skimmed **milk**, sugar, spices. May contain **fish**, **nuts**, **celery**, **mustard**.
Cooking instructions: Do not defreeze. Heat the oven at 210 °C, lay the product in middle grill of the oven and cook for 18 minutes.

RUSTICI MIGNON 4 FLAVORS

F **Ingédients:** Ingrédients: pâte feuilletée 71% [farine de **blé**, margarine (huiles et graisses végétales non hydrogénés, de palme et de coco en proportions variables- , eau, huile de tournesol, émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras, sel, correcteur d'acidité: acide citrique; arômes), eau, sel, extrait de malt d'**orge**, **beurre**. Interieur assorti 29%: wurstel (viande de porc et de dinde séparées mécaniquement, eau, graisse de porc, fécule de pomme de terre, sel, arômes, dextrose, arôme naturel, arôme de fumée, épaississants: carraghénane, farine de graines de caroubes ; antioxidant: ascorbate de sodium, conservateur: nitrite de sodium), **Fromage** blanc (lactosérum, **lait**, sel, correcteur d'acidité: acide citrique) poivrons (poivrons, huile de tournesol, sel, plantes aromatiques correcteur d'acidité: acide citrique, antioxidant : acide ascorbique), jambon cuit fumé (viande de porc, sel, sucres, dextrose, saccharose ; extrait de romarin , conservateur: nitrite de sodium), épinards, **fromages (lait**, sel, présure, conservateur: lysozyme d'**œuf**), eau, **œufs** pasteurisés, flocons de pommes de terre, huile de tournesol, huile d'olive vierge extra, lait écrémé en poudre, sucre, épices. Peut contenir des traces de **poisson**, **fruits à coques**, **céleri** et **moutarde**.
Préparation: Dans le four: chauffer le four à 210°, mettre le produit encore surgelé sur la grille au centre du four et cuire pour environ 18 minutes.

HERZHAFTES GEBÄCK 4 - FACH SORTIERT

D **Zutaten:** Blätterteig 71% [weizenmehl, Pflanzenmargarine (ungehärtete Pflanzenfette - Palm- und Kokosöl in veränderlichen Anteilen - Wasser, Sonnenblumenöl, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride der Fettsäuren; Salz, Säureregulator: Zitronensäure; Aromen), Wasser, Salz, **gerstenmalzextrakt**, **butter**]. Gemischte Füllung 29%: Würstchen (Schweinefleisch, mechanisch getrenntes Truthahnfleisch, Wasser, Schweinefett, Kartoffelstärke, Salz, Aromen, Dextrose, natürliches Aroma, Raucharomen, Dickungsmittel: Carrageen, Johannisbrotkernmehl; Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Konservierungsmittel: Natriumnitrit), **ricotta (molke**, **milch**, Salz, Säureregulator: Zitronensäure), feingeschnittene Paprika (Paprika, Sonnenblumenöl, Salz, Küchenkräuter, Säureregulator: Zitronensäure; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure), geräucherter Kochschinken (Schweineschenkel, Salz, Zucker: Dextrose, Saccharose; Gewürze, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Rosmarinextrakt, Konservierungsmittel: Natriumnitrit), Spinat, **käse (milch**, Salz, Lab, Konservierungsmittel: Lysozym aus Ei), Wasser, pasteurisierte **eier**, Kartoffelflocken, Sonnenblumenöl, Salz, natives Olivenöl extra, **Magermilchpulver**, Zucker, Gewürze. Kann Spuren von **fisch**, **schalenfrüchten**, **sellerie** und **senf** enthalten.
Zubereitung: Die unaufgetauten Snacks im vorgeheizten Ofen (210°C) auf mittlerer Schiene ca. 18 Minuten backen.

RUSTICI MIGNON 4 FLAVORS

E **Ingredientes:** hojaldre 71% [Harina de **trigo**, margarina (Grasas Vegetales no hidrogenadas, De palma y coco en diversas proporciones, agua, aceite de girasol, emulsionantes mono y diglicéridos de los ácidos grasos; sal, corrector de acidez: ácido cítrico; aromi), agua, sal, extracto de **cebada** malteada, **mantequilla**]. Relleno surtido 29%: salchicha de Viena (carne de cerdo, carne de pavo separada mecánicamente, agua, grasa de cerdo, , fécula de patatas, sal, aromas, dextrosa, aroma natural, aroma ahumado, espesantes: carragenano, goma garrofin; antioxidaante: ascorbato de sodio; conservante: nitrito de sodio), **requesón** (suero de **leche**, **leche**, sal, corrector de acidez: ácido cítrico), pimentones (pimentones, aceite de girasol, sal, hierbas aromáticas, corrector de acidez: ácido cítrico; antioxidaante ácido ascórbico), jamón cocido ahumado (carne de cerdo, sal, azúcares: dextrosa, sacarosa; especias, antioxidaante: ascorbato de sodio; extracto de romero, conservante: nitrito de sodio), espinacas, **quesos (leche**, sal, cuajo, conservante: lisozima de **huevos**), agua, huevos pasteurizados, copos de patatas, aceite de girasol, sal, aceite de oliva virgen extra, **Leche** descremada en polvo, azúcar, especias. Puede contener trazas de **pescado**, **frutos de cascara**, **apio** y **mostaza**.
Preparación: Sin descongelar, poner el producto en la parte central del horno ya caliente (210°C) por 18 minutos.



"Il cibo trova sempre coloro che amano cucinare!" Gusteau dal film Ratatouille)
"Food always comes to those who love to cook"



PRONTI ... IN FORNO



PESO CONFEZIONE TEMPO DI COTTURA

NOVITÀ

NOVITÀ

NOVITÀ

NOVITÀ

NOVITÀ

NOVITÀ

OLIVE RIPIENE ALL'ASCOLANA BREADED OLIVES STUFFED WITH MEAT OLIVES FARCIES "ALL'ASCOLANA" FLEISCH GEFÜLLTE PANIERTE OLIVEN ACEITUNAS RELLENAS A LA "ASCOLANA"	2,5 kg 250 g	8 minuti 200°C circa
OLIVE VEGANE BREADED OLIVES WITH VEGAN FILLING OLIVES PANES AVEC VEGENE FARCE VEGANER GEFÜLLTE PANIERTE OLIVEN ACEITUNAS CON RELLENO VEGANO	2,5 kg	6 minuti 200°C circa
OLIVE RIPIENE CON TARTUFO BREADED OLIVES STUFFED WITH TRUFFLE OLIVES FARCIES AVEC TRUFFE TRÜFFEL GEFÜLLTE PANIERTE OLIVEN ACEITUNAS RELLENAS CON TRUFA	2,5 kg	6 minuti 200°C circa
MOZZARELINE CON TARTUFO BREADED MOZZARELLA BITS WITH TRUFFLE PETITES MOZZARELLA AVEC TRUFFE PANIERTE MOZZARELLA-KÄSE HÄPPCHEN MIT TRÜFFEL BOCADITOS DE MOZZARELLA CON TRUFA	2,5 kg 250 g	6 minuti 200°C circa
BOCCONCINI DI MOZZARELLA BREADED MOZZARELLA BITS PETITES MOZZARELLA PANIERTE MOZZARELLA-KÄSE HÄPPCHEN BOCADITOS DE MOZZARELLA EMPANADOS	2,5 kg 250 g	8 minuti 200°C circa
PRANZOTTI PIZZAIOLA "PRANZOTTI" FILLED WITH TOMATO AND MOZZARELLA "PRANZOTTI" FARCIES AVEC TOMATO ET MOZZARELLA "PRANZOTTI" MIT TOMATEN UND MOZZARELLA "PRANZOTTI" RELLENOS DE TOMATE Y MOZZARELLA	2,0 kg	8 minuti 200°C circa
PRANZOTTI INTEGRALI WHOLEMEAL WHEAT "PRANZOTTI" FILLED WITH TOMATO AND MOZZARELLA "PRANZOTTI" AVEC FARINE COMPLÈTE FARCIES AVEC TOMATO ET MOZZARELLA VOLLKORNMEHL "PRANZOTTI" MIT TOMATEN UND MOZZARELLA "PRANZOTTI" DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL RELLENOS DE TOMATE Y MOZZARELLA	2,0 kg	6 minuti 200°C circa
FUSETTINE CON MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO BREADED FUSETTINE WITH MOZZARELLA AND COOKED HAM FUSETTINE DE MOZZARELLA ET JAMBON CUIT PANÉES PANIERTE FUSETTINE MIT MOZZARELLA-KÄSE UND GEKÖCHTER SCHINKEN FUSETTINE CON MOZZARELLA Y JAMON COCIDO	2,5 kg	4/5 minuti 200°C circa
CACIO FRITTO PECORINO BREADED PECORINO CHEESE PETITES DE PECORINO FROMAGE PANÉES PANIERTE PECORINO-KÄSE BOCADITOS DE QUESO PECORINO EMPANADOS	2,5 kg	4/5 minuti 200°C circa



PESO CONFEZIONE TEMPO DI COTTURA

NOVITÀ

PASTICCIOTTI DI SPAGHETTI PASTICCIOTTI - SPAGHETTI BALLS PASTICCIOTTI - BOULETTES DE SPAGHETTI PASTICCIOTTI - FRIKADELLEN MIT SPAGHETTI PASTICCIOTTI - ALBONDIGAS DE SPAGHETTI	2,5 kg	8 minuti 200°C circa
POLENTINE CON SALSICCIA (DISPONIBILI IN VARI GUSTI) BREADED CORNMEAL (DIFFERENT FLAVOURS) PETITES DE POLENTA PANÉES (SAVEURS DIFFÉRENTS) PANIERTE MAISBREI (VERSCHIEDENE GESCHMÄCKE) BOCADITOS DE POLENTA (GUSTOS DIFERENTES)	2,5 kg	4/5 minuti 200°C circa
POLPETTE DI MELANZANE AUBERGINES LITTLE BALLS BOULETTES FARCIES AVEC AUBERGINES FRIKADELLEN MIT AUBERGINEN ALBONDIGAS DE BERENJENA	2,5 kg	8 minuti 200°C circa
POLPETTINE DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA AUBERGINES LITTLE BALLS "ALLA PARMIGIANA" BOULETTES FARCIES AVEC AUBERGINES A LA PARMESANE FRIKADELLEN MIT AUBERGINEN SNACK DE BERENJENAS A LA PARMESANA	2,5 kg 250 g	10 minuti 200°C circa
ARANCINI DI RISO RICE ARANCINI ARANCINI DE RIZ KLEIN REISORANGEN "ARANCINO" DE ARROZ	2,5 kg 250 g	8 minuti 200°C circa
SUPPLI DI RISO CON MOZZARELLA RICE CROQUETTES WITH MOZZARELLA SUPPLI DE RIZ FARCIS AVEC MOZZARELLA REISKNÖDEL MIT MOZZARELLA-KÄSE SUPPLI DE ARROZ CON MOZZARELLA	2,5 kg	8 minuti 200°C circa
CISCHETTI DI MOZZARELLA "CISCHETTI" MOZZARELLA STICKS "CISCHETTI" BÂTONS DE MOZZARELLA PANÉS "CISCHETTI" MOZZARELLA STICKS "CISCHETTI" STICK DE MOZZARELLA	2,5 kg	8 minuti 200°C circa
FRITTO MISTO DI VERDURE PASTELLATE MIX OF BATTERED VEGETABLES FRITURE VERIEE DE LEGUMES MIXTES DANS LA PÂTE A FRIRE GEBRATENE MISCHUNG DES ZERSCHLAGENEN GEMÜSES VERDURAS REBOZADAS	2,5 kg	20/25 minuti 200°C circa
FIORI DI ZUCCA PASTELLATI BATTERED MARROW FLOWERS FLEURS DE COURGE EN PÂTE À BEIGNETS KÜRBISBLUMEN IM TROPFTEIG FLORES DE CALABACÍN REBOZADAS	2,5 kg	15 minuti 200°C circa



I NOSTRI PRODOTTI DISPONIBILI NEI SEGUENTI FORMATI

OUR PRODUCTS ARE AVAILABLE IN THE FOLLOWING SIZES - NOS PRODUITS SONT DISPONIBLES SOUS LES FORMATS SUIVANTS - UNSERE PRODUKTE SIND ERHÄLTICH IN DEN FOLGENDEN GRÖßEN - NUESTROS PRODUCTOS ESTAN DISPONIBLES EN LA FORMA SIGUIENTE

	"CA" N° PEZZI PER Kg PIECES NUMBER PER Kg NOMBRE DE PIÉCES PAR Kg STÜCKE ZÄHLEN FÜR Kg NÚMERO DE PEDAZOS PERA EL Kg	BUSTA PACKET SÄCKCHEN TÚTE BOLSO	CARTONI CARTONS KARTONS PAQUETES
OLIVE RIPIENE ALL'ASCOLANA BREADED OLIVES STUFFED WITH MEAT OLIVES FARCIÉS PANÉES GEFÜLLTE UND PANIERTE OLIVEN ACEITUNAS RELLENAS Y EMPANADAS	50/60	2,5 kg 1kg 500 gr	5 kg/10 kg 5 kg/10 kg 5 kg
OLIVE RIPIENE DI PESCE BREADED OLIVES STUFFED WITH FISH OLIVES FARCIÉS AVEC DU POISSON FISCH GEFÜLLTE PANIERTE OLIVEN ACEITUNAS RELLENAS DE PESCADO	50/60	2,5 kg 500 gr	5 kg 5 kg
OLIVE RIPIENE AI FORMAGGI BREADED OLIVES STUFFED WITH CHEESE OLIVES FARCIÉS AVEC DU FROMAGE KÄSE GEFÜLLTE PANIERTE OLIVEN ACEITUNAS RELLENAS DE QUESO	50/60	2,5 kg 500 gr	5 kg 5 kg
BOCCONCINI DI MOZZARELLA BREADED MOZZARELLA BITS PETITES MOZZARELLA PANIERTE MOZZARELLA-KÄSE HÄPPCHEN BOCADITOS DE MOZZARELLA EMPANADOS	50/60	2,5 kg 1 kg 500 gr	5 kg/10 kg 5 kg/10 kg 5 kg
CREMINI DORATI CUSTARD CUBES CUBES DE CRÈME DORÉES GOLDENE "CREMINI" "CREMINI" DORADOS	40	2,5 kg 500 gr	5 kg 5 kg
PRANZOTTI PIZZAIOLA "PRANZOTTI" FILLED WITH TOMATO AND MOZZARELLA "PRANZOTTI" FARCIÉS AVEC TOMATE ET MOZZARELLA "PRANZOTTI" MIT TOMATEN UND MOZZARELLA "PRANZOTTI" RELLENOS DE TOMATE Y MOZZARELLA	37/40	2,5 kg 500 gr	5 kg 5 kg
PRANZOTTI AI FUNGHI PRANZOTTI FILLED WITH MUSHROOMS PRANZOTTI FARCIÉS AVEC CHAMPIGNONS PRANZOTTI MIT PILSEN PRANZOTTI RELLENOS DE SETAS	37/40	2,5 kg 500 gr	5 kg 5 kg
PRANZOTTI RICOTTA E SPINACI CHEESE AND SPINACH "PRANZOTTI" "PRANZOTTI" RICOTTA ET ÉPINARDS "PRANZOTTI" MIT MOLKENKÄSE UND SPINATEN "PRANZOTTI" CON QUESO RICOTTA Y ESPINACAS	37/40	2,5 kg 500 gr	5 kg 5 kg
FRITTO MISTO DI VERDURE PASTELLATE MIX OF BATTERED VEGETABLES FRITURE VERIEE DE LÉGUMES MIXTES DANS LA PÂTE A FRIRE GEBRATENE MISCHUNG DES ZERSCHLAGENEN GEMÜSES VERDURAS REBOZADAS	120/130	1 kg	4 kg
FIORI DI ZUCCA PASTELLATI BATTERED MARROW FLOWERS FLEURS DE COURGE EN PÂTE À BEIGNETS KURBISBLUMEN IM TROPFTEIG FLORES DE CALABACÍN REBOZADAS	14	2,5 kg	5 kg
CISCHETTI DI MOZZARELLA "CISCHETTI" MOZZARELLA STICKS "CISCHETTI" BÂTONS DE MOZZARELLA PANÉS "CISCHETTI" MOZZARELLA STICKS "CISCHETTI" STICK DE MOZZARELLA	50/60	2,5 kg 500 gr	5 kg 5 kg
ARANCINI DI RISO RICE ARANCINI ARANCINI DE RIZ KLEIN REISORANGEN "ARANCINO" DE ARROZ	MIGNON 35 gr MEDIUM 65 gr LARGE 100 gr	45 15 10	2,5 kg/500 gr 2,5 kg/500 gr 2,5 kg
SUPPLI DI RISO CON MOZZARELLA RICE CROQUETTES WITH MOZZARELLA SUPPLI DE RIZ FARCIÉS AVEC MOZZARELLA REISKNÖDEL MIT MOZZARELLA-KÄSE SUPPLI DE ARROZ CON MOZZARELLA	MIGNON 35 gr MEDIUM 65 gr LARGE 100 gr	45 15 10	2,5 kg/500 gr 2,5 kg/500 gr 2,5 kg

CATERING

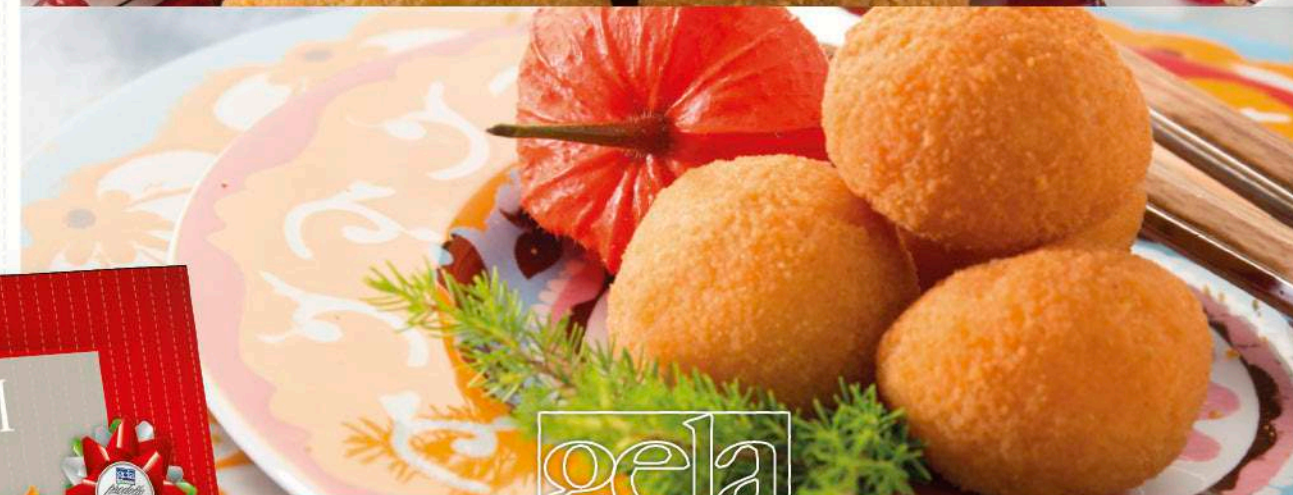
	N° PEZZI PER Kg PIECES NUMBER PER Kg NOMBRE DE PIÉCES PAR Kg STÜCKE ZÄHLEN FÜR Kg NÚMERO DE PEDAZOS PERA EL Kg	BUSTA PACKET SÄCKCHEN TÚTE BOLSO	CARTONI CARTONS KARTONS PAQUETES
RUSTICI MIGNON 4 GUSTI RUSTICI MIGNON 4 FLAVORS RUSTICI MIGNON 4 FLAVORS RUSTICI MIGNON 4 FLAVORS RUSTICI MIGNON 4 FLAVORS	54/56	1 kg	4 kg
PASTICCIOTTI DI SPAGHETTI PASTICCIOTTI - SPAGHETTI BALLS PASTICCIOTTI - BOULETTES DE SPAGHETTI PASTICCIOTTI - FRIKADELLEN MIT SPAGHETTI PASTICCIOTTI - ALBONDIGAS DE SPAGHETTI	MIGNON 35 gr EXTRA 120 gr	45 8	2,5 kg/500 gr 2,5 kg
POLPETTE DI MELANZANE AUBERGINES LITTLE BALLS BOULETTES FARCIÉS AVEC AUBERGINES FRIKADELLEN MIT AUBERGINEN ALBONDIGAS DE BERENJENA	35 gr	45	2,5 kg 500 gr
POLPETTINE DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA AUBERGINES LITTLE BALLS "ALLA PARMIGIANA" BOULETTES FARCIÉS AVEC AUBERGINES A LA PARMESANE FRIKADELLEN MIT AUBERGINEN SNACK DE BERENJENAS A LA PARMESANA	35 gr	36	2,5 kg 500 gr
FRITTO MISTO DI VERDURE PASTELLATE MIX OF BATTERED VEGETABLES FRITURE VERIEE DE LÉGUMES MIXTES DANS LA PÂTE A FRIRE GEBRATENE MISCHUNG DES ZERSCHLAGENEN GEMÜSES VERDURAS REBOZADAS	35/40	1 kg	5 kg





RETAIL *Anche da forno*

	"CA" N° PEZZI PER CONFEZIONE PIECES NUMBER NOMBRE DE PIECES STÜCKE ZAHLEN NUMERO DE PEDAZOS	ASTUCCIO CASE ETUI FUTTERAL ENVOLTURA	CARTONI ASTUCCIO CARTONS CASE CARTONS ETUI KARTONS FUTTERAL PAQUETES ENVOLTURA
OLIVE RIPIENE ALL'ASCOLANA BREADED STUFFED OLIVES OLIVES FARCIES PANÉES GEFÜLLTE UND PANIERTE OLIVEN ACEITUNAS RELLENAS Y EMPANADAS	12/15 circa	250 gr	3 kg
BOCCONCINI DI MOZZARELLA BREADED MOZZARELLA BITS PETITES MOZZARELLA PANIERTE MOZZARELLA-KÄSE HÄPPCHEN BOCADITOS DE MOZZARELLA EMPANADOS	13/15 circa	250 gr	3 kg
POLPETTINE DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA AUBERGINES LITTLE BALLS "ALLA PARMIGIANA" BOULETTES FARCIES AVEC AUBERGINES A LA PARMESANE FRIKADELLEN MIT AUBERGINEN SNACK DE BERENJENAS A LA PARMESANA	9 circa	250 gr	3 kg
ARANCINI DI RISO RICE ARANCINI ARANCINI DE RIZ KLEIN REISORANGEN "ARANCINO" DE ARROZ	10 circa	250 gr	3 kg





DAL 1986, AD ASCOLI PICENO



LA DITTA SI RISERVA IL DIRITTO DI QUALSIASI CAMBIAMENTO

The Company reserves its right to make changes in the recipes of its products



GELAS.R.L. - VIA MOLINO CARFRATELLI, 5 - Z.I. - 63031 ASCOLI PICENO



AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITÀ CERTIFICATO

PHONE +39 0736 812570 - FAX +39 0736 812017

WWW.GELASURGELATI.IT - INFO@GELASURGELATI.IT

