

CUOKO

LA SCELTA OK PER LA RISTORAZIONE

TUTTO OK!

**Gli indispensabili
nella cucina di ogni cuoco**

**100%
SELEZIONE
CANCELLONI**



Cancelloni
Food Service

CUOKO - IL PRODOTTO A MARCHIO CANCELLONI, UN VALORE PER LA RISTORAZIONE

CuOKo nasce dall'esigenza di fornire ai professionisti della ristorazione e dell'ospitalità una linea di prodotti indispensabile nella dispensa dello chef, di ottima qualità, sicuri e con prezzi vantaggiosi.

SICURO, BUONO, CONVENIENTE E TRASPARENTE

Sicuro: i prodotti CuOKo sono il risultato dell'accurata selezione dei fornitori e di un rigoroso sistema di controlli e verifiche: garantire sicurezza e qualità è, per Cancelloni, un aspetto fondamentale e un impegno costante che si concretizza nei continui investimenti e nei rigidi controlli sulla produzione, sulla selezione delle materie prime e sui fornitori.

Solo chi rispetta gli elevati standard richiesti può diventare fornitore dei nostri prodotti.

Buono: buono vuol dire qualità controllata e condivisa. I prodotti CuOKo sono il risultato di efficaci collaborazioni con produttori di qualità, industriali o artigianali, e sono progettati e controllati per garantire la bontà e l'efficacia prestazionale, con verifiche periodiche e costanti sulla bontà dei nuovi prodotti e con monitoraggi sistematici sugli esistenti per assicurarne il mantenimento nel tempo. Buono vuol dire qualità controllata: che sia la fase di ricerca o quella di sviluppo, o la fase di perfezionamento, il controllo è sempre garantito e sistematico. Buono è anche qualità condivisa, un sistema per cui la bontà dei prodotti viene sempre validata con panel test eseguiti dall'Università dei Sapori di Perugia anche attraverso analisi comparative, sulla base di parametri certi e misurabili di gamma.

Trasparente: grazie alle filiere controllate, per ogni prodotto si può ricostruire la storia, dall'identificazione delle aziende coinvolte alle singole fasi di trasformazione. Tutti i produttori della linea CuOKo sono italiani e utilizzano per il 90% materie prime italiane; per il restante ricorrono all'estero per ragioni legate all'insufficienza della produzione nazionale e alla stagionalità.

Conveniente: la nostra volontà è quella di offrire un prezzo equo che sia conveniente per il ristoratore, garantendo il miglior rapporto qualità-prezzo al fine di tutelare il potere d'acquisto, in una fascia di prezzo intermedio tra primo prezzo e top di gamma.

FILIERE INTERESSATE

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

ACETO DI VINO BIANCO E ROSSO

POMODORI PELATI

CREMA TARTUFATA

PASTA DI SEMOLA

FARINA

UOVA ALLEVATE A TERRA

PASTA FRESCA

MANDORLE E PISTACCHI SECCHI

SALUMI

FORMAGGI

PORCINI SURGELATI

BASI PER PIZZA & FOCACCE

ITTICO GELO



CUOKO



COD. 450001

**OLIO EXTRA VERGINE OLIVA
CUOKO 100% ITALIA LATTA LT 5**

CARATTERISTICHE

Olio EVO estratto a freddo da olive 100% italiane. Colore giallo oro e aspetto limpido. Gusto riconoscibile, fruttato con elegante sentore erbaceo e moderata dolcezza.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a confezione in lattina da 5 L o cartone da 5 L x 4 pz

CONSIGLI D'USO

Prodotto versatile di eccellente struttura che ne permette l'utilizzo sia in cottura che a freddo come condimento. Da conservare preferibilmente in luogo fresco, asciutto e al buio.

Ottima qualità espressa che ne permette l'uso a diverse temperature: a freddo, così come a caldo. Pratico formato in lattina scura che protegge l'olio da fonti di luce esterne e ne facilita l'uso grazie al tappo dosatore.



COD. 450002

**OLIO EXTRA VERGINE OLIVA
CUOKO LATTA LT 5 UE**

CARATTERISTICHE

Olio EVO prodotto da olive comunitarie. Colore giallo oro e aspetto limpido. Flavour fruttato medio, gusto delicato.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a confezione in lattina da 5 L o cartone da 5 L x 4 pz

CONSIGLI D'USO

Consigliato per le preparazioni a caldo. Meno adatto per condimento a freddo. Da conservare preferibilmente in luogo fresco, asciutto e al buio.

Giusto mix di olive comunitarie per mantenere la costanza del gusto e della struttura dell'olio. Pratico formato in lattina scura che protegge l'olio da fonti di luce esterne e ne facilita l'uso grazie al tappo dosatore.



Aceto di vino di buona qualità
affinato in tini di legno.
Pratico formato in bottiglie in PET
con tappo richiudibile.

COD. 450010

ACETO DI VINO BIANCO PET CUOKO LT 1 X 12

CARATTERISTICHE

Aceto di vino bianco proveniente da uve comunitarie affinato in tini di legno di qualità. Gusto acido e fruttato, penetrante e armonico. Acidità 6%.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone da 12
bottiglie da 1L in PET

CONSIGLI D'USO

Adatto alle preparazioni in cucina, come marinature, ad esempio per alici e pesce azzurro. Ideale anche per condimenti a freddo, ad esempio per insalate.



COD. 450011

ACETO DI VINO ROSSO PET CUOKO LT 1 X 12

CARATTERISTICHE

Aceto di vino rosso proveniente da uve comunitarie affinato in tini di legno di qualità. Gusto acido e fruttato, penetrante e armonico. Acidità 6%.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone da 12
bottiglie da 1L in PET

CONSIGLI D'USO

Ideale per le preparazioni in cucina, come lunghe marinature, specialmente per selvaggina e carni rosse.



CUOKO



UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone da 6 confezioni in latta da 2,5 kg

COD. 450000

**POMODORI PELATI CUOKO PN
GR 2500 3/1 X 6**

CARATTERISTICHE

Pomodori pelati maturi ed interi di eccellente qualità, prodotti in Italia con aggiunta di succo di pomodoro, stabilizzati mediante trattamenti di pastorizzazione.

Elevato grado di dolcezza e aroma molto intenso che si esprime tanto quanto un concentrato di pomodoro. Assoluta cremosità e compattezza della polpa e del sugo. Pulizia totale del sugo dai semi di pomodoro. Ottimi per condimenti, sughi e salse. Ideali per la preparazione di pizze grazie alla densità della polpa e del sugo.



UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone da 6 pezzi da 500 gr al pezzo



COD. 450036

**CREMA TARTUFATA
CUOKO GR 500 X 6**

CARATTERISTICHE

Prodotto a base di funghi champignons e tartufi estivi (*Tuber aestivum* Vitt.) in barattolo. Pronta all'uso

CONSIGLI D'USO

Prodotta con ingredienti accuratamente selezionati. Colore nero e marrone intenso, consistenza cremosa. Aroma tipico del tartufo e del fungo che ricorda i profumi del sottobosco.

Perfetta per crostini, bruschette, primi piatti, secondi di carne o pesce arrostito e frittate. Per gustarla al meglio basta scaldarla a fuoco lento e aggiungere semplicemente olio EVO.





Tempi di cottura:
(7-8 min) ridotti
rispetto ai 10-11
minuti di altri
brand.

- COD. 450012** - FUSILLI CUOKO 3X4
- COD. 450013** - SPAGHETTI CUOKO 3X4
- COD. 450014** - PENNE CUOKO 3X4
- COD. 450015** - TORTIGLIONI CUOKO 3X4
- COD. 450016** - FARFALLE CUOKO 3X4
- COD. 450017** - MEZZE PENNE CUOKO 3X4
- COD. 450018** - SEDANINI CUOKO 3X4
- COD. 450019** - SPAGHETTONI CUOKO 3X4



CARATTERISTICHE

Pasta secca ottenuta dalla macinazione del grano duro e lavorata secondo il metodo tradizionale. Disponibile in vari formati di pasta lunga e corta.

Il 13% di proteine dona alla pasta croccantezza, corposità e un'eccellente tenuta alla cottura e pre-cottura.

Tempi di cottura coerenti con quanto indicato in etichetta e ridotti (7-8 min) rispetto ai 10-11 minuti di altri brand.

La pasta rimane ben separata, anche dopo molto tempo dalla scolatura.

Ideale per la preparazione di primi piatti anche strutturati e complessi. Grazie all'ottima tenuta alla cottura, può essere utilizzata anche per la preparazione di timballi e frittate.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone da 4 confezioni in sacchetto da 3 kg oppure a sacchetto singolo da 3kg



CUOKO



COD. 450045

FARINA MODERATA TIPO 00 CUOKO KG 1

CARATTERISTICHE

Farina tipo 00 di grano tenero ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grani teneri. Adatta ad impasti diretti con breve lievitazione in grado di esaltare il gusto e la friabilità. Particolarmente indicata per panificazione, dolci e pasta fresca.

Tipo:00
W: 180-200
Proteine: minimo 11,5%
Lievitazione: breve (3/4 ore)
Impiego: prodotti da forno, pasta fresca

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a collo in sacchetti da 1 kg per 10 pz



COD. 450046

FARINA VIVACE TIPO 00 CUOKO KG 10

CARATTERISTICHE

Farina tipo 00 di grano tenero ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grani teneri ad alto tenore proteico. Adatta a tutti gli impasti diretti e indiretti con lunga lievitazione dove si richiede un'ottima elasticità tipo biga e poolish. Particolarmente indicata per pizzeria e panificazione, dona forza all'impasto e grandi alveolature.

Tipo:00
W: 320-340
Proteine: minimo 14%
Lievitazione: lunga (12-48 ore)
Impiego: pizzeria e panificazione

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a confezione in sacco da 10 kg

COD. 450021

UOVA ALLEVATE A TERRA
CUOKO PZ 60

CARATTERISTICHE

Uova allevate a terra di calibro M (65g circa), provenienti da galline allevate in Italia e alimentate con mangimi vegetali esenti da farine di origine animale. Si presentano con albume lucente e tuorlo consistente che donano alle uova un aspetto esterno estremamente genuino; la taglia è superiore alla media (65g circa). Di ottima qualità e massima resa, il loro utilizzo in cucina è versatile, dagli antipasti ai dessert, sia per preparazioni al forno che per mantecatura.

Adatto anche a pasticcerie e forni per la preparazione di dolci e torte salate.

Shelf-life: 28 gg dalla data di deposizione.

Si consiglia di non conservare le uova in frigo per mantenerne intatta la freschezza.

COD. 450020

UOVA ALLEVATE A TERRA GIALLE
CUOKO PZ 60

CARATTERISTICHE

Uova allevate a terra a pasta gialla di calibro M (65g circa), provenienti da galline allevate in Italia e alimentate con mangimi vegetali esenti da farine di origine animale. L'albume lucente e il tuorlo consistente donano alle uova un aspetto esterno estremamente genuino. Taglia superiore alla media (65g circa), ottima qualità, massima resa e grande versatilità rendono queste uova estremamente versatili: indicate sia per la preparazione di pasta fresca, condimenti per primi (es. carbonara) che per la crema pasticcera.

Shelf-life: 28 gg dalla data di deposizione.

Pratico formato da 60pz contro i 90pz standard.

Si consiglia di non conservare le uova in frigo per mantenerne intatta la freschezza.



UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone in vassoio da 60 pz



UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone in vassoio da 60 pz



CUOKO



Pronti in 4 minuti



8 UOVA PER
1 KG DI SEMOLA



TRAFILATURA
AL BRONZO

COD. 450055

**TONNARELLI ALL'UOVO FRESCHI
CUOKO ATM KG 1**

CARATTERISTICHE

- Pasta fresca, pastorizzata e confezionata in atmosfera protettiva
- Sfoglia trafilata al bronzo
- Solo grano e uova fresche 100% Italia
- Shelf life: 60 gg

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone di 4 pezzi da 1KG al pezzo



Pronti in 2 minuti



8 UOVA PER
1 KG DI SEMOLA



TRAFILATURA
AL BRONZO

COD. 450054

**TAGLIATELLE ALL'UOVO FRESCHE
CUOKO ATM KG 1**

CARATTERISTICHE

- Pasta fresca, pastorizzata e confezionata in atmosfera protettiva
- Sfoglia trafilata al bronzo
- Solo grano e uova fresche 100% Italia
- Shelf life: 60 gg

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone di 4 pezzi da 1KG al pezzo



Pronti in 2,5 minuti



PARMIGIANO REGGIANO DOP



PROSCIUTTO CRUDO ITALIANO

COD. 450051

CAPPELLETTI AL PROSCIUTTO FRESCHI CUOKO ATM KG 1

CARATTERISTICHE

- Pasta fresca, pastorizzata e confezionata in atmosfera protettiva
- Sfoglia trafilata al bronzo
- Solo grano e uova fresche 100% Italia
- Prosciutto crudo italiano
- Parmigiano Reggiano DOP
- Shelf life: 60 gg

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone di 4 pezzi da 1KG al pezzo



Pronti in 1,5 minuti



PARMIGIANO REGGIANO DOP



CARNE ITALIANA

COD. 450052

TORTELLINI DI CARNE FRESCHI CUOKO ATM KG 1

CARATTERISTICHE

- Pasta fresca, pastorizzata e confezionata in atmosfera protettiva
- Sfoglia trafilata al bronzo
- Solo grano e uova fresche 100% Italia
- Carne di suino di origine Italiana
- Parmigiano Reggiano DOP
- Shelf life: 60 gg

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone di 4 pezzi da 1KG al pezzo



Pronti in 2 minuti



PARMIGIANO REGGIANO DOP



RICOTTA & SPINACI ITALIANI

COD. 450053

RAVIOLONI RICOTTA E SPINACI FRESCHI CUOKO ATM KG 1

CARATTERISTICHE

- Pasta fresca, pastorizzata e confezionata in atmosfera protettiva
- Sfoglia trafilata al bronzo
- Solo grano e uova fresche 100% Italia
- Ricotta e spinaci italiani
- Parmigiano Reggiano DOP
- Shelf life: 45 gg

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone di 4 pezzi da 1KG al pezzo



CUOKO



COD. 450006

FARINA DI MANDORLE CUOKO GR 500

CARATTERISTICHE

Mandorle pelate in farina. Prodotto molto versatile che può essere usato dagli antipasti ai dessert, anche per impanare o addensare le salse. Ideale per la preparazione di impasti e farciture di dolci e semifreddi.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a confezione in busta da 500 gr oppure a cartone da 20 confezioni



COD. 450009

MANDORLE AFFETTATE CUOKO GR 500

CARATTERISTICHE

Mandorle pelate affettate al naturale. Prodotto molto versatile che può essere usato come guarnizione dagli antipasti ai dessert. Ideale anche come topping per il sushi.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a confezione in busta da 500 gr oppure a cartone da 20 confezioni



COD. 450004

MANDORLE SGUSCIATE CUOKO GR 500

CARATTERISTICHE

Mandorle intere sgusciate al naturale. Sgranocchiate da sole o accompagnate ad altra frutta secca, sono l'ideale per tagliere e aperitivi veloci.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a confezione in busta da 500 gr oppure a cartone da 20 confezioni



COD. 450005

MANDORLE PELATE CUOKO GR 500

CARATTERISTICHE

Mandorle intere pelate al naturale.
Ideali per preparare il marzapane o estrarre il latte di mandorla. Da ridurre in granella per guarnire i piatti o in farina per torte e biscotti.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a confezione in busta da 500 gr
oppure a cartone da 20 confezioni



COD. 450003

GRANELLA DI PISTACCHI CUOKO KG 1

CARATTERISTICHE

Pistacchi sgusciati in granella. Prodotto molto versatile che può essere usato dagli antipasti ai dessert, anche per panature croccanti. Ideale anche come guarnizione per pizze gourmet e sushi.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a confezione in busta da 1 Kg
oppure a cartone da 10 confezioni



COD. 450007 / 450008

PISTACCHI SGUSCIATI CUOKO GR 500 / KG 1

CARATTERISTICHE

Pistacchi sgusciati al naturale. Sgranocchiati da soli o accompagnati ad altra frutta secca, sono l'ideale per taglieri e aperitivi veloci. Da ridurre in granella per guarnire i piatti, come pizze gourmet e sushi.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a confezione in busta da 500 gr o
1 Kg oppure a cartone da 20 x 500 gr o 10 x 1 Kg



CUOKO



COD. 450024

CAPOCOLLO STAGIONATO CUOKO KG 2 (Peso Medio)

CARATTERISTICHE

Lonza di collo salata, speziata e stagionata in budello naturale a temperatura e umidità controllate ottenuta dalla lavorazione del collo di suino italiano fresco accuratamente scelto.

Stagionatura minima: 63 giorni.

Il calibro costante assicura una fetta ampia e un'ottima resa. Ideale per taglieri, panini, focacce, torta al testo umbra e torta pasqualina al formaggio. Si consiglia di proteggerlo con una pellicola e avvolgerlo in un canovaccio di cotone impregnato di vino.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile al pezzo da 1,3 - 2,5 kg in rete



COD. 450026

SALAME CASARECCIO CUOKO GR 400 CIRCA

CARATTERISTICHE

Salame casareccio di puro suino nazionale insaccato in budello naturale.

Stagionatura minima: 30 giorni.

Grana media, con giusto rapporto grasso/magro.

Ideale per taglieri di salumi, antipasti, panini e focacce.

Si raccomanda un uso a freddo per preservare intatte tutte le caratteristiche organolettiche del prodotto.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile al pezzo da 300-400 gr



COD. 450023

PANCETTA TESA STAGIONATA A METÀ CUOKO S/V KG 1,4 CIRCA

CARATTERISTICHE

Prodotto ottenuto dalla salatura di porzioni muscolari di pancia di suino italiano scelte e rifilate, sottoposte a salagione in vasche a temperatura controllata per 14 giorni. Il prodotto lavato e asciugato viene aromatizzato con spezie e stagionato. La forma e la dimensione costante della pancetta ne agevola il taglio a macchina. Indicata per taglieri di salumi e come ripieno per focacce, è ideale anche per preparazioni a caldo come bardature di ortaggi e carni.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile al pezzo da 1 - 1,5 kg sottovuoto

COD. 450025

CULATTA DI PROSCIUTTO STAGIONATA CON COTENNA CUOKO KG 5 CIRCA

CARATTERISTICHE

Coscia di suino salata e stagionata a temperatura e umidità controllata, rifilata a forma di peretta con cotenna. Il prodotto è ottenuto dalla lavorazione di carne suina fresca di origine italiana e prevede una stagionatura minima di 6 mesi.

Si caratterizza per: ottima resa grazie ad una sugna di basso spessore, cotenna morbida e perfetta conformazione anatomica che facilita le operazioni di toelettatura.

Indicata come salume da tavola, da tutto pasto così come nella farcitura di panini e focacce, è ideale anche come farcia dei cappelletti. Si consiglia di avvolgere il prodotto con un panno imbevuto di vino bianco, avendo cura di nutrirlo per alcuni giorni per innalzarne il valore aromatico.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile al pezzo da 4-5kg





CUOKO



COD. 450030

PECORINO FRESCO A LATTE CRUDO CUOKO KG 1,2 CIRCA

CARATTERISTICHE

Pecorino fresco prodotto con 100% latte ovino crudo italiano. La stagionatura di circa 20 giorni avviene a temperatura costante di 8-10°C che permette il proliferare di muffe nobili che sottraggono umidità per dare crosta al pecorino, all'interno di ceste girate manualmente per mantenerne la forma compatta.

Ideale per panini strutturati anche unito a salumi.

Da tagliare, può essere assaporato in purezza o abbinato a confetture a frutto rosso; adatto anche alla preparazione di piatti caldi con formaggio fuso, come una parmigiana o carni bianche in padella.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile al pezzo da 1,2 kg circa



COD. 450029

PECORINO SEMI STAGIONATO A LATTE CRUDO CUOKO KG 2,3

CARATTERISTICHE

Pecorino semi-stagionato prodotto con 100% latte ovino crudo italiano. La stagionatura di circa 30gg avviene con temperatura costante tra 8-10°C che permette il proliferare di muffe nobili che sottraggono umidità per dare crosta al pecorino, all'interno di ceste girate manualmente nelle celle per mantenerne la forma compatta.

Ideale da pasteggio o da cuocere in piastra o al coccio.

Il prodotto va utilizzato a temperatura ambiente e mai da frigo e conservato in luogo fresco ed asciutto.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile al pezzo da 2,3 kg circa



COD. 450031

PECORINO STAGIONATO CUOKO KG 2,1 CIRCA

CARATTERISTICHE

Pecorino stagionato prodotto con 100% latte ovino crudo italiano. La stagionatura di circa 90gg avviene con temperatura costante tra 8-10°C che permette il proliferare di muffe nobili che sottraggono umidità per dare crosta al pecorino, all'interno di ceste girate manualmente nelle celle per mantenerne la forma compatta.

Ideale da pasteggio in taglieri di formaggi è consigliato anche per panini in abbinamento a salumi. Il prodotto va utilizzato a temperatura ambiente e mai da frigo e conservato in luogo fresco ed asciutto.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile al pezzo da 2,1 kg circa



CUOKO



UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone in sacchetto sfuso da 5 kg

COD. 450028

PORCINI LAMELLE CUOKO KG 5 CONGELATI

CARATTERISTICHE

Funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* tagliati a lamelle e sottoposti ad adeguate fasi di controllo, selezione qualitativa, pulizia e congelazione.

Porcini di buona qualità in pratico formato a lamelle, con importante presenza di fette integre. Eccellente la cremosità e la buona mantecatura in cottura, pur nella consistenza compatta. Aromaticità e persistenza donano uno spiccato sentore di bosco.

Indicati nella preparazione di bruschette calde e come ingrediente complementare nella preparazione di sughi e condimenti. Ideali anche per realizzare vellutate e contorni in padella.



UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone in sacchetto sfuso da 5 kg

COD. 450027

PORCINI INTERI EXTRA CUOKO KG 5 CONGELATI

CARATTERISTICHE

Funghi appartenenti alla specie *Boletus edulis* interi di qualità extra (superiore alla prima scelta) sottoposti ad adeguate fasi di controllo, selezione qualitativa, pulizia e congelazione. Calibro dei porcini: 4-6 cm.

Funghi porcini di eccellente qualità da poter esporre anche interi.

Indicati nella preparazione di primi piatti e contorni. Ideali per la cottura alla brace, previo scongelamento.



CUOKO



COD. 450033

BASE PRECOTTA BIANCA CUOKO CM 28 X 58 GR 650 X 10 PZ SURGELATA

CARATTERISTICHE

Base per pizza bianca alla pala precotta e surgelata con farina di tipo 0 e farina macinata a pietra tipo 2 (farina di filiera italiana a lavorazione artigianale) e olio EVO, prodotta a mano con metodo tradizionale.

Pronta in pochi minuti. Perfetta per ogni creazione, dalle pizze più classiche alle versioni più elaborate. Adatta a taglieri, aperitivi e pizza da asporto.

Per un consumo ideale, estrarre la singola base dal congelatore circa 30' prima della cottura. Cuocere in forno preriscaldato a 270°C per 4/6 minuti.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone da 10 pezzi da 650 gr al pezzo



COD. 450034

BASE PRECOTTA INTEGRALE VERNA CUOKO CM 28 X 58 GR 650 X 10 PZ SURGELATA

CARATTERISTICHE

Base per pizza alla pala precotta e surgelata con farina macinata a pietra tipo 2, integrale e di grano Verna, e olio EVO, prodotta a mano con metodo tradizionale. Il grano Verna conferisce alla pizza rusticità e un forte sapore di grano. Perfetta per ogni creazione, dalle più classiche alle versioni più elaborate.

Per un consumo ideale, estrarre la singola base dal congelatore circa 30' prima della cottura. Cuocere in forno preriscaldato a 270°C per 4/6 minuti.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone da 10 pezzi da 650 gr al pezzo

**COD. 450035****PINSA PRECOTTA CUOKO
CM 18 X 35 GR 250 X 15 PZ SURGELATA****UNITA' DI VENDITA**Vendibile a cartone da 15 pezzi
da 250 gr al pezzo**CARATTERISTICHE**

Base per pinisa croccante e dal cuore tenero, friabile e versatile prodotta a mano con metodo tradizionale. Impasto con semola di riso, farina di grano tenero tipo 0 e tipo 2 e olio EVO. Pronta in pochi minuti, da sola o guarnita con ingredienti a scelta, è un pasto leggero e originale. Ideale per aperitivi e pasti veloci.

Per un consumo ideale, estrarre la singola base dal congelatore circa 30' prima della cottura. Cuocere in forno preriscaldato tra 250 e 290°C per 4/6 minuti.

**COD. 450037****BASE FOCACCIA PRECOTTA BIANCA
CM 28 X 38 CUOKO GR 630 X 5
SURGELATA****UNITA' DI VENDITA**Vendibile a cartone da 5 pezzi
da 630 gr al pezzo**CARATTERISTICHE**

Base focaccia bianca cotta a pietra, croccante e morbida al cuore. Impasto di farina di grano tenero tipo 0, farina di frumento maltato, acqua, olio EVO, sale e lievito di birra. Versatile per ogni tipo di preparazione. Può essere condita semplicemente con olio EVO, sale grosso e rosmarino oppure con una super farcitura al centro, ricca di ingredienti come verdure, salumi e formaggi.

Cuocere in forno preriscaldato a 250°C per 5/6 minuti. Controllare il grado di cottura desiderato a seconda del tipo di forno utilizzato.

**COD. 450047****BASE FOCACCIA PRECOTTA BIANCA
CM 28 X 58 CUOKO KG 1 X 6
SURGELATA****UNITA' DI VENDITA**Vendibile a cartone da 6 pezzi
da 1000 gr al pezzo**CARATTERISTICHE**

Base focaccia bianca cotta a pietra, croccante e morbida al cuore grazie alla lievitazione naturale. Impasto di farina di grano tenero tipo 0, farina di frumento maltato, acqua, olio EVO, sale e lievito di birra.

Ideale per essere farcita al centro, con tanti ingredienti selezionati come verdure, salumi e formaggi.

Decongelare a temperatura ambiente, spennellare con emulsione di acqua e olio EVO, cuocere a 250° per 5/6 minuti, salare prima di servire.



CUOKO

ITTICO DELL'ADRIATICO



Scopri il gusto autentico del mare Adriatico, anche quando le acque sono in riposo! Il nostro pescato congelato è una prelibatezza che puoi gustare tutto l'anno. Paranza, mazzancolle, sogliole e moscardini: abbiamo selezionato per voi i migliori frutti del mare.

Sia che tu stia preparando un piatto tradizionale o una creazione gourmet, il nostro pescato congelato ti garantirà freschezza, qualità e costanza nel tempo.

Scegli il meglio del nostro mare, sempre disponibile grazie alla selezione Cuoko!



COD. 450038

FRITTURA DELL'ADRIATICO DI
PARANZA EVISCERATA
CUOKO KG 3 IQF CONGELATA

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone in
sacchetto sfuso da 3 kg

COD. 450039

FRITTURA DELL'ADRIATICO DI
PARANZA EVISCERATA E DECAPITATA
CUOKO KG 3 IQF CONGELATA

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone in
sacchetto sfuso da 3 kg

CARATTERISTICHE

La Frittura di Paranza Cuoko è un vero e proprio trionfo di sapori marini, composta da una selezione di pesci eviscerati (e decapitati), tra cui triglie di fango, molo, busbane, zanchette e potassolo. Ecco perché sceglierla:

1. Pesca Responsabile: i nostri pesci vengono pescati rispettando rigorosamente le misure regolari per preservare l'ambiente marino. Ci impegniamo a garantire che il nostro impatto sull'ecosistema sia minimo.
2. Qualità al Massimo: pescati nel momento di maggiore disponibilità, quando il mare è più freddo, i nostri pesci mantengono freschezza, sapore e costanza nel tempo. La lavorazione avviene interamente a mano, garantendo un prodotto di altissima qualità.
3. Pronta all'Uso: la nostra frittura Cuoko riduce notevolmente i tempi di preparazione. E' pronta all'uso, ideale per una frittura di pesce veloce senza rinunciare al gusto e alla qualità dell'Adriatico!
Per un uso ottimale, consigliamo di scongelare i prodotti a temperatura ambiente mezz'ora prima.
4. Mix Bilanciato: abbiamo creato un mix di pesci azzurri perfettamente bilanciato. Questo assicura continuità del prodotto, uniformità di cottura e una varietà di sapori che soddisferà anche i palati più esigenti.

ITTICO DELL'ADRIATICO



Scopri il gusto autentico del mare Adriatico, anche quando le acque sono in riposo! Il nostro pescato congelato è una prelibatezza che puoi gustare tutto l'anno. Paranza, mazzancolle, sogliole e moscardini: abbiamo selezionato per voi i migliori frutti del mare.

Sia che tu stia preparando un piatto tradizionale o una creazione gourmet, il nostro pescato congelato ti garantirà freschezza, qualità e costanza nel tempo.

Scegli il meglio del nostro mare, sempre disponibile grazie alla selezione Cuoko!



COD. 450040

MAZZANCOLLE
DELL'ADRIATICO
35/45 PZ/KG KG 3 IQF

CARATTERISTICHE

Mazzancolle dell'Adriatico tigrate, intere con guscio. Pescate durante l'inverno quando le acque sono più fredde: questo garantisce sapore, qualità e resa del prodotto in cottura. Ideali bollite o arrosto.

Per un uso ottimale, scongelare i prodotti a temperatura ambiente mezz'ora prima.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone in sacchetto sfuso da 3 kg

COD. 450042

SOGLIOLA
DELL'ADRIATICO
GR 80/100 PN KG 3 IQF

CARATTERISTICHE

Sogliola dell'Adriatico intera con pelle. Pezzatura perfetta per una porzione, così da garantire un food cost certo. Ideale bollita o al forno. Per un uso ottimale, scongelare i prodotti a temperatura ambiente mezz'ora prima.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone in sacchetto sfuso da 3 kg

COD. 450048

MOSCARDINO ADRIATICO
CON PELLE EVISCERATO
80/130 GR CUOKO
KG 3 IQF CONGELATO

CARATTERISTICHE

Moscardino dell'Adriatico eviscerato con pelle. Ha un sapore caratteristico che lo differenzia dai moscardini di altre provenienze. Si presta a varie preparazioni: ideale su bruschette, primi piatti o zuppe di pesce.

Per un uso ottimale, scongelare i prodotti a temperatura ambiente mezz'ora prima.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone in sacchetto sfuso da 3 kg

SPIEDINI LAVORATI A MANO



COD. 450043

SPIEDINI CALAMARI PATAGONIA
AL NATURALE GR 80
KG 2,7 IQF

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone in
sacchetto sfuso da 3 kg

COD. 450044

SPIEDINI CALAMARI E MAZZANCOLLE
SGUSCIATE AL NATURALE
GR 70/80 PN KG 2,7 IQF

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone in
sacchetto sfuso da 3 kg

CARATTERISTICHE

Tanti buoni motivi per scegliere gli spiedini Cuoko di Calamari Patagonia e Calamari e Mazzancolle!

1. **Lavorazione Artigianale:** i nostri esperti artigiani lavorano con cura ogni spiedino Made in Italy. I calamari vengono scongelati durante la notte; al mattino gli artigiani compongono gli spiedini e li imballano in sole 2 ore! Niente shock termico, solo passione e dedizione per una freschezza che dura nel tempo.
2. **Calibrati al Grammo:** ogni spiedino ha un peso fisso, garantendo certezza del food cost per la tua attività di ristorazione. Non ci sono sorprese sulla bilancia!
3. **Selezione Premium:** abbiamo scelto solo i migliori prodotti per i nostri spiedini. La selezione è molto alta, garantendo una qualità superiore e un'esperienza gustativa eccezionale.
4. **Calamari Patagonia al Naturale:** i nostri calamari Patagonia sono privi di pelle e al naturale, senza alcun trattamento. Questo assicura un sapore genuino e una consistenza perfetta.

Per un uso ottimale, scongelare i prodotti a temperatura ambiente 30 minuti prima della cottura.



CANCELLONI
FOOD SERVICE S.P.A.

Strada L. Ariosto, 41
06063 Magione (PG)
+39 075 84 77 71
info@cancelloni.it

cancelloni.it **f** **@** **in**