



# CATALOGO PIZZERIA



## INDICE

FARINE .....	p. 8
POMODORI .....	p. 19
LATTICINI .....	p. 25
FARCITURE .....	p. 29
SALUMI .....	p. 36
FORMAGGI .....	p. 40
GELO .....	p. 44
FRITTI .....	p. 50
SALSE .....	p. 57
NON FOOD .....	p. 59

# Non tutti possono essere Cuoko

I prodotti CuOKo sono frutto di una accurata selezione dei fornitori e di rigorosi controlli per garantire sicurezza e bontà. Solo se rispettano gli elevati standard di Cancelloni possono diventare CuOKo, con la certezza del miglior rapporto tra qualità e prezzo.



# CUOKO

LA SCELTA OK PER LA RISTORAZIONE

Scopri gli indispensabili  
nella cucina di ogni cuoco.





**TANTI  
MODI  
PER  
DIRE  
PIZZA**

Conosciuta e apprezzata in tutto il mondo la pizza è molto di più di un semplice panetto a base di farina, acqua e lievito. È arte di impasto, lievitazione, forma, scelta di ingredienti, cottura e presentazione. È tradizione e innovazione. Ciò che distingue la pizza "italiana" dal resto del mondo sono l'originalità degli stili e la genuinità degli ingredienti.

## PIZZA NAPOLETANA

La regina indiscussa delle pizze è lei, la pizza napoletana: tonda, con la pasta sottile al centro e il bordo rigonfio da cui emergono le bollature scure dovute alla cottura. È così che tipicamente si presenta la pizza napoletana, con piccole differenze che possono riguardare soprattutto la dimensione e il pronunciamento del bordo, detto "cornicione". La pizza napoletana è l'unica riconosciuta a livello europeo come STG, ovvero Specialità Territoriale Garantita. Un modo per tutelarne l'identità territoriale e le caratteristiche, con la specifica indicazione degli ingredienti di base, ovvero: farina di grano tenero, acqua, sale e lievito di birra, per l'impasto.

Per quanto riguarda la farcitura, invece, si ammettono le due varianti Margherita e Marinara. La prima, quella più nota e storicamente creata in onore della Regina Margherita di Savoia, prevede pomodoro, mozzarella STG (prodotta a partire da latte vaccino intero), olio extravergine di oliva e basilico fresco. Il disciplinare che definisce la STG include, inoltre, la versione con Mozzarella di Bufala Campana DOP. La seconda, invece, la più antica, il pasto tipico che i pescatori portavano con loro quando salpavano per il mare aperto, contempla pomodoro, aglio, origano, acciughe e olio extravergine di oliva.

Oltre a quelli tutelati dalla denominazione STG, tra i condimenti più tipici vale la pena citare salsiccia e friarielli, con una base bianca, ovvero con solo mozzarella o provola affumicata, e senza pomodoro. È ormai nota anche la variante con cornicione ripieno, più piccola di diametro, ma bombata: parte della pasta viene infatti tirata in modo da avere un bordo più pronunciato, che racchiude una farcitura solitamente di ricotta.

Da sottolineare come l'olio non sia previsto nell'impasto, ma solo da aggiungere a crudo, a cottura ultimata. A questo proposito, aspetto caratterizzante della pizza napoletana verace è la cottura direttamente sul piano del forno, tradizionalmente a legna, che avviene ad alta temperatura e per pochi minuti. Fondamentali in questo l'abilità e l'esperienza del pizzaiolo nel gestire tempi e modi.

## PIZZA ALLA ROMANA: LA SOTTILE E "SCROCCHIARELLA"

La variante più simile alla pizza napoletana è la cosiddetta pizza romana. In questo caso la pasta viene lavorata e tirata in modo da ottenere un disco dallo spessore basso e uniforme. L'assenza del cornicione è la prima evidente differenza con la pizza napoletana, mentre l'altra riguarda la consistenza: la pizza romana è detta anche scrocchiarella per via della sua croccantezza.

A renderla tale contribuiscono sia l'aggiunta di olio già nell'impasto, sia la cottura, che avviene sempre a diretto contatto col piano del forno, ma a temperatura inferiore e per qualche minuto in più rispetto alla napoletana: indicativamente dai 7 ai 10 minuti a circa 250 °C. Viene chiamata pizza "romana" per distinguerla, appunto, dalla napoletana verace, ma la sua diffusione è pressoché capillare. I condimenti possono essere i più svariati, tra i più classici: pomodoro e mozzarella, capricciosa (ovvero: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, funghi e carciofi), quattro stagioni (stessi ingredienti della capricciosa, ma separati l'uno dall'altro, in modo da avere quattro spicchi con quattro gusti diversi) e marinara (pomodoro, aglio e origano).

## LA VARIANTE "ALLA PALA" E LA PINSA ROMANA

Quando si parla di pizza romana o alla romana, oltre alla classica tonda senza cornicione, si può fare riferimento anche a una particolare tipologia, che è più prettamente legata al Lazio e a Roma in particolare. Si tratta della pizza alla pala, così definita per via del supporto utilizzato per infornarla. La pala, tradizionalmente in legno, è costituita da un lungo manico e da una parte terminale ovoidale. È qui che l'impasto viene steso prima di andare in cottura, con la pizza che, una volta sfornata, risulterà modellata su questa forma. Anche per la pizza alla pala la croccantezza è un aspetto caratterizzante, così come l'alveolatura della pasta. Per ottenere questo risultato è fondamentale la lavorazione dell'impasto, che prevede un'alta idratazione, ovvero una percentuale d'acqua tra il 75% e l'80% del totale e lunghi tempi di lievitazione (da un minimo di 24 ore, sino a 48 e oltre). Tra i condimenti più tipici della pizza romana alla pala: mozzarella, fiori di zucca e alici e porchetta e puntarelle, anche se la più classica è la bianca.

Praticamente la superficie viene cosparsa solo con un po' di sale e olio, presentandosi più come una focaccia. Questa versione si presta molto a essere tagliata in due e farcita a piacere, ad esempio con della mortadella. Protagonista oggi dello street food romano, quella della pizza bianca è una tradizione legata all'abitudine degli antichi fornai capitolini di inserire una parte dell'impasto nel forno in modo da testarne la temperatura.

Rimanendo nell'ambito della pizza alla pala, vale la pena citare la cosiddetta PINSA. Un nome registrato nel 2001 dall'imprenditore romano Corrado Di Marco, titolare dell'omonima azienda. Si presenta esattamente come una pizza alla pala, ma si differenzia per l'utilizzo di lievito madre e soprattutto per l'impasto ottenuto dal mix di farine di frumento, soia e riso. Proprio la farina di riso, in particolare, sarebbe determinante nell'assorbimento dell'alta percentuale di acqua (sempre intorno all'80%) sul totale dell'impasto. Aspetto che, insieme alla modesta quantità di olio utilizzato e ai lunghi tempi di lievitazione, contribuisce a conferirle quell'alta digeribilità che ne ha favorito l'apprezzamento e la diffusione.

## **PIZZA AL TRANCIO, LA REGINA DELLO STREET FOOD**

La pizza al trancio ha saputo conquistare il mondo dello street food.

Si prepara in grosse teglie metalliche (solitamente ferro o alluminio, più raramente rame) tondeggianti e dal bordo alto qualche centimetro, dove l'impasto viene steso e condito prima di essere infornato, tradizionalmente in forno a legna, ma sempre più spesso ormai in quello elettrico. Quest'ultimo permette, infatti, di gestire meglio la fase di cottura, che non deve essere troppo violenta, com'è invece per la pizza napoletana.

La pizza al trancio necessita piuttosto di temperature intorno ai 250 °C e di tempi che difficilmente vanno oltre i dieci minuti. Questo contribuisce a cuocerla uniformemente e a evitare che si secchi troppo, garantendo quella sofficità che ne è tratto distintivo. Viene tagliata e servita in tranci triangolari dello spessore di circa un centimetro. Anche in questo caso si gioca sul contrasto tra la morbidezza della parte superiore e la base, generalmente più croccante. Il classico trancio margherita si usa condirlo con un abbondante strato di mozzarella, che copre quasi completamente la passata di pomodoro distribuita sulla superficie.

## **LE SPECIALITÀ NATE DALLA CULTURA DELLA PIZZA**

### **PIZZA SICILIANA**

Sfincione palermitano, cudduruni di Siracusa tipiche pizze in teglia alte e morbide vendute nelle panetterie ma anche pituni missinisi, irresistibili mezzelune fritte e croccanti.

Quello che oggi caratterizza la pizza siciliana sono gli ingredienti: impasto con farina di semola di grano duro, condimento a base di pecorino locale, acciughe e pangrattato.

Ce ne sono di tutte le forme: rettangolari, tonde o tonde doppie, come il classico "pizzolo".

### **CALZONE**

Preparato con lo stesso impasto della pizza viene piegato a mezzaluna e cotto in forno. Il suo valore aggiunto consiste nella farcitura: è tanto più gustoso quanto più viene imbottito di ingredienti.

### **PIZZA FRITTA**

Questo calzone fritto di pasta ripieno di ricotta, provola, salame o pomodoro è una specialità tipica napoletana, portata alla ribalta dallo street food. L'esterno, croccante e dorato racchiude un irresistibile ripieno.

### **PIZZA CONTEMPORANEA**

La pizza gourmet è una pizza ricercata dallo stampo moderno e contemporaneo. Deve stupire la vista e l'olfatto, il gusto e il tatto, in un trionfo di sfumature e di ingredienti di alta qualità che fanno della pizza gourmet un concetto rivoluzionario dell'offerta gastronomica italiana di oggi. Pizza dunque non più come piatto povero e fugace come proposta ricca, costosa e articolata.

A close-up photograph of a hand sifting flour over a large, rounded piece of dough. The flour is captured in mid-air, creating a dense, cascading shower of white particles against a solid black background. The dough below is a light, warm beige color with a slightly textured surface. The overall composition is vertical and centered.

# FA RI NE



In questa sezione troverete un'accurata selezione di farine, differenti sia per grado di macinazione che tipo d'impiego e tempi di lievitazione. Potrete così selezionare quelle più idonee per le vostre pizze.

Tutte le farine 00 sono ideali per impasti diretti o indiretti e tempi lunghi di lievitazione. Queste tipologie di farina sono perfette per pizze al piatto o a tranci, ma anche focacce o pizze fritte.

Farine 00 speciali per Pizza alla Napoletana, Ciabatta alla Romana e Pizza alla Romana sono le scelte per chi vuole proporre soluzioni innovative e soddisfare i gusti dei vari clienti.

## LO SAPEVI CHE...

"Il grano sottoposto a germinazione assistita assicura un apporto di nutrienti maggiore, favorisce la lievitazione e maturazione degli impasti..."

## CHE INDICE W PREFERISCI?

La forza della farina (indicata nelle etichette dei pacchi di farina a uso professionale con la lettera W = fattore di panificabilità) è la quantità di glutine che essa riesce a sviluppare e la sua conseguente capacità di assorbire acqua; ovvero la capacità che ha una farina nel resistere nel tempo alla lavorazione.

Vediamo nel dettaglio che cosa significa la "forza" delle farine:

### W FRA 90 E 130

Farine di scarsa qualità non adatte a panificare, contenuto proteico 9/10% circa. Adatte solo per biscotti ad impasto diretto.

### W FRA 170 E 240

Farine medie con attitudine alla panificazione e adatte per pizza, pasta, pane comune, fette biscottate, pane francese e panini, bighe a corta lievitazione (5/6 ore). Assorbono dal 55% al 65% del loro peso in acqua. Contenuto proteico 12% circa.

### W FRA 240 E 350

Farine forti adatte al pane classico, alla pizza e a pasticceria a lunga lievitazione (babà e brioche, bighe a lunga lievitazione oltre le 15 ore, panettone, pandoro ad esempio). Assorbono dal 65% all' 75% del loro peso in acqua. Contenuto proteico 13% circa.

Farine senza glutine per pizza, per offrire ai vostri clienti un prodotto finale unico e che rispetti la tipicità. Con queste farine, potrete realizzare deliziosi prodotti da forno biologici in modo facile.

Farina tipo 1 macinata a pietra per pizza. Ottenuta dal metodo di macinazione del grano più antico, questa farina preserva tutte le caratteristiche nutrizionali del chicco di grano. Le farine per pizza macinate a pietra sono, quindi, l'ideale per realizzare pizze, focacce o anche prodotti dolciari dal sapore antico e ricercato.

La farina è l'ingrediente principale che deve essere scelto con cura per creare impasti perfetti!

In base alla quantità e alla qualità del glutine presente in una farina si avrà più o meno resistenza ed elasticità e quindi tempi di lievitazione differenti. In genere elevati valori di W indicano farine con molto glutine. Ciò si traduce in un alto contenuto di proteine che quindi è in grado di assorbire più acqua, con un impasto che risulterà più resistente e quindi più lento a lievitare.

## W OLTRE 350

Sono farine speciali molto forti adatte ad un uso solo in miscela per rafforzare farine più deboli o per produrre pani particolari. Contenuto proteico 13,5/15%. Assorbono il 90% del peso in acqua e si producono con grani speciali, come la Manitoba: Manitoba è il nome di una regione del Canada, ma oggi vengono chiamate Manitoba tutte le farine con forza W superiore a 350.

La principale caratteristica di queste farine è l'elevata presenza di proteine che determina la capacità di sviluppare a contatto con l'acqua una maglia glutinica tenace e di tollerare lievitazioni lunghe.



# LE FARINE CLASSICHE



**COD. 372216**

FARINA 00  
RINFORZATO VERDE  
LE 5 STAGIONI  
KG 25

Vendita al **KG**

**Confezioni per collo: 1**  
**Pezzi per confezione: 1**

Farina di grano tenero Tipo "00" adatta a tutti gli impasti diretti con lievitazione in giornata dove si richiede una buona elasticità.

**W 250**

Tipo:00  
Ideale per: pizza sottile e al trancio tipo "mattonella"  
Lievitazione: breve (2-6 ore)



**COD. 372357**

FARINA 00 BLU SUPERIORE  
LE 5 STAGIONI  
KG 10

Vendita al **KG**

**Confezioni per collo: 1**  
**Pezzi per confezione: 1**

Farina di grano tenero tipo "00" ad alto tenore proteico adatta a tutti gli impasti diretti e indiretti con lunga lievitazione dove si richiede un'ottima elasticità. È particolarmente indicata anche per tutti gli impasti con maturazione a temperatura controllata (frigorifero).

**W 330**

Tipo:00  
Ideale per: pala romana e ciabatta  
Lievitazione: lunga (8-13 ore)



**COD. 372212**

FARINA 00  
ORO ROSSA  
LE 5 STAGIONI  
KG 25

Vendita al **KG**

**Confezioni per collo: 1**  
**Pezzi per confezione: 1**

Farina di grano tenero Tipo "00" adatta a tutti gli impasti diretti e indiretti con lunga lievitazione dove è richiesta elasticità e resistenza, consigliata anche per tutti gli impasti con maturazione a temperatura controllata (frigorifero). Ottima per rinfreschi di lievito madre.

**W 390**

**DISPONIBILE**  
**FORMATO 10 KG**  
**COD. 372358**

Tipo: 00  
Ideale per: lunghe lievitazioni come panettoni e sfoglie  
Lievitazione: lunga (18-21 ore)



**COD. 372299**

FARINA 00 MANITOBA  
MARRONE  
LE 5 STAGIONI  
KG 10

Vendita al **KG**

**Confezioni per collo: 1**  
**Pezzi per confezione: 1**

Farina di grano tenero tipo "00" ad altissimo tenore proteico adatta a tutti gli impasti indiretti con lunga lievitazione a temperatura controllata dove si richiede una maglia glutinica particolarmente elastica e resistente. Eccellente come farina da rinfresco del "Lievito Madre".  
**NON CONTIENE LIFOSATI**

**W 410**

Tipo :00  
Ideale per: pizza al taglio  
Lievitazione: lunga (24 ore)



**W 310**

**DISPONIBILE  
FORMATO 10 KG  
COD. 372255**

**COD. 372243**

**FARINA 00  
PER PIZZA NAPOLETANA  
LE 5 STAGIONI  
KG 25  
Vendita al KG**

**Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1**

Farina di tipo "00", ad elevato tenore proteico, in grado di mantenere a lungo la struttura glutinica. Strutturata e resistente, per impasti alla napoletana a lunga maturazione è bilanciata per favorire l'estensibilità della pasta rispetto la tenacità.

Tipo : 00  
Ideale per: pizza napoletana  
Lievitazione: lunga



**W 300**

**COD. 372346**

**FARINA TIPO 1  
MACINATA A PIETRA  
LE 5 STAGIONI  
KG 10  
Vendita al KG**

**Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1**

Farina ottenuta da una macinazione lenta a bassa temperatura con mole di granito a ridotto effetto di stress sui chicchi.

E' ideale per creare pizze fragranti e digeribili, dal sapore di una volta. Particolarmente indicata per la lavorazione di impasti indiretti con medie e lunghe lievitazioni.

Tipo:1  
Impiego: pizze fragranti  
Lievitazione: media / lunga



**COD. 372215**

**FARINA SPOLVERINA  
LE 5 STAGIONI  
KG 10**

**Vendita al KG**

**Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1**

È uno sfarinato di grano duro che grazie alle sue speciali caratteristiche e alla sua granulometria si presta all'utilizzo come spolvero per il banco da pizza.

Rispetto alla farina bianca ha una consistenza meno polverosa, facilita l'infornata, aumenta la croccantezza e consente una maggiore doratura del classico cornicione.

Adatta a spolverare il banco della pizza perché in grado di non appiccicare e rendere la pizza più fragrante e dorata.

# LE SPECIALITÀ



**COD. 372241**

FARINA TIPO 00  
PASTA FRESCA  
LE 5 STAGIONI KG 10

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grani teneri liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità e conformi alla legislazione vigente. Farina ottenuta da particolari processi della macinazione, ideale nella produzione artigianale di pasta fresca.

Tipo:00  
Impiego: pasta fresca



**COD. 372264**

FARINA NUCLEO PIZZA  
RUSTICA LE 5 STAGIONI  
KG 10

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1

NUCLEO RUSTICO è un "concentrato" sviluppato allo scopo di rendere possibile la trasformazione di una farina "00" o "0" in un Mix dai valori nutrizionali e caratteristiche reologiche eccellenti. Grazie alla suo utilizzo è possibile raggiungere il sapore ricco ed intenso tipico dei prodotti di tipo integrale Ricco di Omega 3 e di vitamine del gruppo B ed E, particolarmente indicato per impasti diretti a lunga lievitazione a temperatura controllata (frigorifero).

Tipo: Integrale  
Impiego: varie tipologie  
Lievitazione: lunga

Ingredienti: miscela di semi 42% (semi di lino, semi di miglio decorticati, semi di SESAMO), farinaccio di GRANO tenero, germe di GRANO 15%, tritello di GRANO tenero, granella di SOIA

DOSAGGIO CONSIGLIATO  
Sostituirlo al 10% della farina



**COD. 372226**

FARINA SEMOLA RIMACINATA  
LE 5 STAGIONI  
KG 10

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1

Ottenuta dalla macinazione di grani duri proteici selezionati, capace di ottimo assorbimento e tenuta. Particolarmente spigolosa e dalla colorazione dorata è indicata per pasta fresca estrusa a superficie ruvida.

**W 200**

Tipo:00  
Impiego: pasta fresca e stesura



**COD. 372263**

FARINA TIPO 2 SEMINA  
LE 5 STAGIONI  
KG 10

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1

Questa speciale farina di grano tenero tipo "2" è ottenuta con procedimento paragonabile alla distillazione. Il chicco di frumento viene privato degli elementi meno pregiati lasciando intatti l'aleurone, il germe vitale e le parti crusali più nobili del grano. Il suo elevato contenuto proteico e le sue caratteristiche organolettiche la rendono adatta a tutti i tipi lavorazione dove si richiede un'ottima capacità di lievitazione e si ricercano aromi e friabilità particolarmente percepibili. È consigliata in particolare per impasti che richiedono una lunga maturazione a temperatura controllata (frigorifero).

**W 340**

Tipo: 2  
Impiego: varie tipologie  
Lievitazione: lunga

## MISCELE MULTIUSO E SPECIFICHE



**COD. 372213**

FARINA MISCELA  
PIZZASOIA LE 5  
STAGIONI KG 10

Vendita al **KG**

**Confezioni per collo: 1**  
**Pezzi per confezione: 1**

SPECIALE MISCELA PER LA PRODUZIONE DI BASI DI PIZZA ALLA SOIA. Utilizzando questa miscela, si ottengono pizze più leggere e più digeribili, ricche di proteine vegetali e dal sapore ineguagliabile. Viene impiegata per le lunghe lievitazioni.

Tipo: 0  
Impiego: pizza tradizionale e focaccia  
Lievitazione: Lunghe Lievitazioni



**COD. 372234**

FARINA NON SOLO  
GRANO LE 5 STAGIONI  
KG 10

Vendita al **KG**

**Confezioni per collo: 1**  
**Pezzi per confezione: 1**

Non Solo Grano, è uno speciale mix multicereale indicato per la produzione di impasti da pizza classica. La presenza del Lievito Madre Naturkraft, permette di ottenere una pizza molto digeribile e leggera di consistenza friabile dal sapore ricco e intenso. Si consiglia l'utilizzo negli impasti che necessitano di lunghe lievitazioni a temperatura controllata (frigorifero).

Tipo: 00 farina mix multicereale  
Impiego: pizza classica croccante  
Lievitazione: lunga



**COD. 372219**

FARINA PIZZA &  
TRADIZIONE ROMA  
LE 5 STAGIONI  
KG 10

Vendita al **KG**

**Confezioni per collo: 1**  
**Pezzi per confezione: 1**

Pizza & Tradizione Roma è un mix destinato alla produzione di impasti per pizza alla romana per un risultato particolarmente croccante e leggero. La sua particolare composizione (che include il Lievito Madre Naturkraft) lo rende particolarmente adatto negli impasti che necessitano di lunghe maturazioni a temperatura controllata (frigorifero).

Tipo: 0  
Impiego: pizza alla romana  
Lievitazione: lunga

Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo 0, farina di GRANO tenero essiccata, farina di SOIA, lievito madre essiccato di FRUMENTO, lievito disattivato, enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi), agenti di trattamento della farina: acido ascorbico



**COD. 372213**

FARINA PIZZA SOIA  
LE 5 STAGIONI  
KG 10

Vendita al **KG**

**Confezioni per collo: 1**  
**Pezzi per confezione: 1**

Una speciale miscela adatta alla produzione di tutti i tipi di pizza. Grazie all'altissima qualità delle materie prime, Pizzasoià garantisce un elevato assorbimento di acqua e permette di ottenere una pizza ricca di proteine vegetali e dal sapore ineguagliabile. Si consiglia l'utilizzo negli impasti a lunga lievitazione.

Tipo: miscela  
FARINA/SEMOLA/MAIS  
Lievitazione: lunga



**COD. 372257**

MIX SEMOLA PER PASTA  
FRESCA AGUGIARO &  
FIGNA KG 10

Vendita al **KG**

**Confezioni per collo: 1**  
**Pezzi per confezione: 1**

Miscela di farina di grano tenero a basso contenuto di ceneri e semola di grano duro ideale per la produzione di pasta fresca.

Ricetta d'impiego:  
Mix Pasta Fresca g 1000  
Uova intere g 250 \*  
Acqua g 90-95 \*  
TOTALE g 1340-1345

\* = questa dose è specifica per impastatrici professionali; se impastate in modo tradizionale aumentate i liquidi (uovo e acqua) fino al 45% sulla farina.

Modalità operative: Inserire lo sfarinato nella vasca dell'impastatrice. Impastare aggiungendo l'acqua e l'uovo di ricetta per un tempo di circa 6 minuti.

Far riposare brevemente, quindi trafilare o laminare per ottenere il formato desiderato



**COD. 372258**

MIX PAN MUESLI  
PREPARATO PER PANE  
AGUGIARO & FIGNA  
KG 10

Vendita al **KG**

**Confezioni per collo: 1**  
**Pezzi per confezione: 1**

Speciale miscela a base di multicereali e semi per la produzione di pane e prodotti da forno dolci e salati, di colorazione scura intensa.

Utilizzabile in purezza o in miscela con le farine tradizionali per caratterizzare pani e dolci, lievitati e non.

Miscela versatile per produrre PANE NERO e aromatico e altri prodotti da forno dolci e salati, idonea anche alla preparazione di grissini, cake, frolle biscotti.

Informazioni tecniche Utilizzabile in purezza o in miscela con le farine tradizionali per caratterizzare pani e dolci, lievitati e non.

Per dolci lievitati laminati utilizzare fino al 50% in abbinamento a specifica farina tradizionale lasciando la sfoglia leggermente più spessa.



**COD. 372297**

FARINA PER FRIGGERE E-  
LEGANTE AGUGIARO &  
FIGNA KG 2 X 6

Vendita al **KG**

**Confezioni per collo: 1**  
**Pezzi per confezione: 1**

Farina speciale, termotrattata, dedicata alla frittura all'italiana.

In modo del tutto naturale un esclusivo sistema di termotrattamento conferisce a Elegante le caratteristiche di aderire perfettamente agli alimenti umidi, di formare una barriera uniforme e salda all'olio di frittura che rimane chiaro e pulito, di addensare al meglio i liquidi evitando la sineresi alla crema abbattuta in frigorifero.



**COD. 372287**

FARINA INTEGRALE  
MORA AUGIARO &  
FIGNA KG 2 X 6

Vendita al **KG**

**Confezioni per collo: 1**  
**Pezzi per confezione: 1**

Farina di tipo integrale ottenuta da macinazione calibrata a tutto corpo.

Preserva il germe di grano e le frazioni esterne più nobili del chicco di grano. Include lo strato aleuronico fonte di vitalità.

Offre un sapore caratteristico, pieno e dolce che risalta nella degustazione dei prodotti da forno. Apporta la globalità dei sali minerali, delle fibre grezze e di quelle solubili presenti nel chicco di grano.

IDEALE PER:tutte le produzioni di pasticceria, dai lievitati ai biscotti, inclusi pasta sfoglia e dolci montati.

# FARINA SENZA GLUTINE



**COD. 372277**

PREPARATO PER PIZZA SENZA  
GLUTINE LE 5 STAGIONI  
GR 1000

Vendita al **KG**

**Confezioni per collo: 10**  
**Pezzi per confezione: 1**

Semilavorato realizzato con materie prime naturalmente prive di glutine; indicato nelle diete in cui è necessaria l'assenza di glutine. Adatto per la produzione di pizza tonda al taglio e focacceria.



**COD. 277780**

FARINA DI MAIS  
BRAMATA  
KG 1

Vendita al **KG**

**Confezioni per collo: 10**  
**Pezzi per confezione: 1**

Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di cariossidi di mais degerminato, a varietà gialla, preventivamente pulite e liberate dalle impurità.

Può contenere glutine entro 20 ppm e tracce di soia





W 270-290

**COD. 372322**

FARINA TIPO 0 NUVOLA  
CAPUTO KG 25

Vendita al **KG**

**Confezioni per collo: 1**  
**Pezzi per confezione: 1**

**PER IMPASTI LEGGERI**

Ideale per impasti leggeri con grandi alveolature, grande volume, grande sofficità.



W 260-270

**COD. 372320**

FARINA 00 PIZZERIA  
CAPUTO KG 25

Vendita al **KG**

**Confezioni per collo: 1**  
**Pezzi per confezione: 1**

**LUNGA FERMENTAZIONE**

Farina con glutine elastico e resistente, ideale per impasti a lunga lievitazione.

Il glutine elastico e l'amido soffice favoriscono la formazione d'impasti con ottima idratazione, leggeri, a lievitazione perfetta. Ideale per la classica pizza napoletana.



W 220-240

**COD. 372319**

FARINA 00 CLASSICA  
CAPUTO KG 25

Vendita al **KG**

**Confezioni per collo: 1**  
**Pezzi per confezione: 1**

Farina prodotta da una miscela di grani a basso tenore proteico. Rapida idratazione e glutine estensibile garantiscono un'ottima maturazione dell'impasto in poche ore. Ideale per pane bianco e panificazione generica.



W 300-320

**COD. 372321**

FARINA 00 SACCOROSSO  
CAPUTO KG 25

Vendita al **KG**

**Confezioni per collo: 1**  
**Pezzi per confezione: 1**

**LUNGA LIEVITAZIONE**

Ideale per impasti che richiedono tempi di riposo lunghi e lievitazioni prolungate in celle di frigo.



W 250-270

**COD. 372323**

FARINA TIPO 1  
CAPUTO KG 5

Vendita al **KG**

**Confezioni per collo: 1**  
**Pezzi per confezione: 1**

**GERME E CRUSCA  
NATURALMENTE PRESENTI**

Farina di grano tenero con germe e crusca; dal colore, profumo e gusto inconfondibili, in grado di esaltare ogni preparazione. È funzionale ad impasti a lunga lievitazione ed anche come farina da taglio per pane, pizza, dolci.



W 260-280

**COD. 372324**

FARINA TIPO 00 PASTA FRESCA  
KG 25 CAPUTO

Vendita al **KG**

**Confezioni per collo: 1**  
**Pezzi per confezione: 1**

Farina calibrata facile da stendere. Grazie alla sua consistenza elastica ideale per dar gusto alla tua pasta fresca e gnocchi.





W 300



**COD. 372347**

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1

FARINA TIPO 0 ITALIA OIRZ  
CREATIVA KG 10

DA FILIERA 100% ITALIANA  
FARINA DI GRANO TENERO

Da impiegare per impasti diretti e anche come farina di rinfresco in impasti indiretti, o pre impasti di 2-4 ore.

La buona idratazione la rende estremamente versatile: pani in cassetta, pani della domenica, filoni, focacce e pani soffici.

Ideale per tutti i tipi di pizza con impasti diretti e indiretti dove si ricerca una crosta croccante e un'ottima alveolatura.



W 180-200



**COD. 372348**

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1

FARINA TIPO 0 ITALIA OIRZ LIEVE  
KG 10

DA FILIERA 100% ITALIANA  
FARINA DI GRANO TENERO

Farina per impasti diretti e lievitazioni brevi, grazie alla rapida formazione della maglia glutinica.

Ideale per tutti i tipi di pane della nostra tradizione: pane toscano, pane di grossa pezzatura a pasta molle e anche pani a pasta dura (tipo il pane ferrarese).

Idonea inoltre per la produzione di focaccia in teglia e di impasti da pizza a breve lievitazione che escludono l'utilizzo del frigorifero. Speciale per pizze tirate a matterello.



W 280



**COD. 372349**

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1

FARINA TIPO 1 ITALIA OIRZ  
VIRTUOSA KG 10

DA FILIERA 100% ITALIANA  
FARINA DI GRANO TENERO

Una farina ricca di nutrienti e sali minerali, che vengono parzialmente mantenuti sulla crusca grazie ad un altissimo tasso di estrazione.

La grande attenzione nella selezione del chicco di grano permette a questo prodotto di avere ottime qualità panificatorie.

Il buon assorbimento di base e l'eccellente capacità fermentativa la rendono idonea a tutte le ricette di pizza e pane.

Notevole l'applicazione in pasticceria, dove può trovare impiego in paste sfogliate semi-integrali e brioches.

## FARINE OIRZ (ORIGINE ITALIANA RESIDUO ZERO)

Prodotte secondo Disciplinare tecnico per la produzione di Farina di Grano Tenero 100% d'origine italiana a residuo zero.

RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI inferiori ai limiti di quantificazione

CONTENUTO DI MICOTOSSINE inferiore alla metà dei limiti di legge



Magione (PG), Umbria



Grano di filiera da  
95 agricoltori umbri



**CUOKO**



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

**COD. 450045**

FARINA MODERATA TIPO 00 CUOKO KG 1

Vendita al **KG**

Vendibile a cartone in sacchetti da 1 kg per 10 pz

**Confezioni per collo: 10**

**Pezzi per confezione: 1**

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

**COD. 450046**

FARINA VIVACE TIPO 00 CUOKO KG 10

Vendita al **KG**

Vendibile a confezione in sacco da 10 kg

**Confezioni per collo: 1**

**Pezzi per confezione: 1**

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.





# PO MO DO RO

**CUOKO**

POMODORI PELATI INTERI



**IL MEGLIO DEL  
POMODORO**



**CUOKO**

**COD. 450000**

POMODORI PELATI  
CUOKO 3/1 PN  
GR 2500 X 6

Vendita al **CRT**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1

## **POMODORI PELATI INTERI: ITALIANI PER NATURA**

### CARATTERISTICHE

Pomodori pelati maturi e interi di eccellente QUALITA' prodotti in ITALIA con aggiunta di solo succo di pomodoro.

- ✓ Completamente privi di semi di pomodoro
- ✓ Elevato grado di dolcezza
- ✓ Aroma intenso quanto quello del concentrato di pomodoro
- ✓ Cremosità e compattezza di sugo e polpa
- ✓ Di eccellente qualità, prodotti in Italia

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





**COD. 300102**

POMODORI PELATI IN  
LATTA 3/1 MUTTI PN  
KG 2,5 X 6

Vendita al **CRT**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 300110**

POMODORI PELATI  
IN BOX MUTTI  
KG 2,3 X 4

Vendita al **CRT**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 300116**

POMODORI PELATI  
TORRENTE IN LATTA  
KG 2,5 X 6

Vendita al **CRT**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 900041**

POMODORI PELATI  
BIOLOGICI  
GR 2500 X 6

Vendita al **CRT**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 300106**

POMODORI PELATI SAN  
MARZANO DOP  
MANFUSO  
GR 2500 X 6

Vendita al **CRT**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 277206**

POMODORI GRANPELATI  
SALSATI GRANCHEF  
KG 2,5 X 3

Vendita al **CRT**

Confezioni per collo: 3  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 300113**

POLPA DA PELATI DEL  
SALENTO  
BOX GRANCHEF  
KG 5X2

Vendita al **CRT**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 300138**

POLPA FINE MUTTI  
POMODORO  
GR 4050 X 3

Vendita al **CRT**

Confezioni per collo: 3  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 300156**

POLPA FINE DI POMODORO  
POMOPIZZA BOX LA TORRENTE  
KG 5 X 2

Vendita al **CRT**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 300103**

POLPA FINE POMODORO  
BOX MUTTI  
KG 5X2

Vendita al **CRT**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 300020**

POLPA ARDITA DI  
POMODORO SUPER  
PIZZA RODOLFI  
KG 3

Vendita al **CRT**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1

**COD. 372328**

POLPA POMODORO  
FINE POMI LATTA PN  
KG 2,5 X 6

Vendita al **CRT**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1





**COD. 277205**

POMODORINI CILEGINI  
ITALIA 1/1 CIRIO  
GR 800X6

Vendita al **CRT**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 300131**

POMODORINI DI COLLINA  
KG 3 X 6 PN  
GR 2500

Vendita al **CRT**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 340392**

POMODORI SEMI DRY  
OLIO GIRASOLE  
ML 1500

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 307034**

POMODORI SECCHI  
OLIO ITALCARIOFI  
CC 1700

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 300151**

POMODORI DATTERINI GIALLI  
ITALIA AL NATURALE GRANCHIEF  
GR 800 X 6

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 300148**

POMODORINO DATTERINO  
GIALLO IN SUCCO DI  
DATTERINO GIALLO SAMMY  
KG 1X12

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 300145**

POMODORINO GIALLO  
LA TORRENTE  
GR 1950X3

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 3  
Pezzi per confezione: 1





# LAT TIC INI



**COD. 310927**

MOZZARELLA FIORDILATTE  
100% ITALIANO PERLA  
IN ACQUA GR 100 X 10

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 10



**COD. 310691**

MOZZARELLA FIORDILATTE  
100% ITALIANA DIANO  
CASEARIA IN ACQUA  
GR 125 X 8

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 8



**COD. 310584**

MOZZARELLA FIORDILATTE  
100% ITALIANO  
DIANO CASEARIA GR 100

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 20  
Pezzi per confezione: 1

## MOZZARELLA FIORDILATTE PERLA

- Latte 100% pugliese
- Colore perfettamente bianco
- Pasta morbida e vellutata
- Fessure interne che rilasciano il latte
- Siero lattiginoso e omogeneo
- Consistenza cedevole
- Superficie rugosa
- Sapore connotato
- CON SIERO INNESTO

Bontà casearie fatte in Puglia

**perla**  
IN PUGLIA DAL 1950

Porta in tavola i sapori  
autentici della tradizione

**PUGLIESE**





**COD. 310438**

MOZZARELLA  
JULIENNE  
KG 2,5

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 310617**

MOZZARELLA JULIENNE  
VASCHETTA DIANO  
CASEARIA  
KG 2,5

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 310860**

MOZZARELLA JULIENNE  
FIORDILATTE  
KG 2,5

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 310848**

MOZZARELLINA  
BOCCONCINI GR 8  
GALBANI  
KG 1

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 310914**

MOZZARELLA SENZA  
LATTOSIO SANTA  
LUCIA GALBANI  
GR 100 X 12

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 12  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 310585**

MOZZARELLA FILONE  
FIORDILATTE 100%  
ITALIA S/V DIANO  
CASEARIA  
KG 1 X 3

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 3  
Pezzi per confezione: 1





**COD. 310586**

MOZZARELLA BUFALA  
CAMPANA DOP  
DIANO CASEARIA  
GR 125 X 2

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 12  
Pezzi per confezione: 2



**COD. 310864**

MOZZARELLA  
BUFALELLA CAMPANA  
DIANO CASEARIA  
GR 250

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 12  
Pezzi per confezione: 2

Mozzarella a base di  
latte di bufala (minimo  
45%) e latte vaccino dal  
gusto fresco e delicato.



**COD. 310591**

BURRATINA FIOR DI LATTE  
DIANO CASEARIA  
GR 125X2

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 8  
Pezzi per confezione: 2



**COD. 310494**

STRACCIATELLA DI  
BURRATA FRESCA  
KG 1

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 1



**FARCITURE**



**COD. 272656**

CARCIOFI CON GAMBO  
ALLA ROMANA  
ITALCARCIOFI  
GR 2500

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 350100**

CARCIOFI FETTINE  
TRIFOLATE BUSTA  
DEMETRA  
GR 1700

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 274292**

CARCIOFI FOGLIE IN  
OLIO DI SEMI  
ML 1700

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 272609**

CARCIOFI SPICCHI  
SPECIALPIZZA BUSTA  
DEMETRA  
GR 1700

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 272655**

CARCIOFI SPICCHI AL  
NATURALE ITALCARCIOFI  
ML 2650

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1





**COD. 275007**

OLIVE DENOCCIOLATE  
RIVIERA IN OLIO EXTRA  
VERGINE PS KG 2,7  
FICACCI  
KG 1 X 3

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 3  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 275084**

OLIVE TAGGIASCHE  
DENOCCIOLATE IN  
OLIO  
GR 950/570

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 275079**

OLIVE VERDI  
RONDELLE 'O SOLE  
'E NAPULE  
GR 4100/2000

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 275085**

OLIVE NERE  
INTERE 'O SOLE  
'E NAPULE  
GR 4100/2500

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 340054**

CAPRICCIO CREMA  
DI OLIVE NERE  
DEMETRA  
ML 580

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 340055**

CAPRICCIO CREMA  
DI OLIVE VERDI  
DEMETRA  
ML 580

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 340135**

FRIARIELLI  
DEMETRA  
ML 580

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 350230**

FRIARIELLI DEMETRA  
OLIO GIRASOLE  
DEMETRA  
ML 1700

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 300120**

MISTER FRIARIELLO  
GR 960

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**CUOKO**

**COD. 450036**

CREMA TARTUFATA  
CUOKO  
GR 500 X 6

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1

#### CARATTERISTICHE

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



**COD. 350233**

CIPOLLE ROSSE  
CARAMELLATE  
ANFOSSO  
GR 500

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 274401**

PEPERONI ARROSTO  
O SOLE E NAPULE  
GR 400 X 6

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1





**COD. 340053**

CAPRICCIO CREMA  
AI FUNGHI PORCINI  
DEMETRA  
ML 580

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 350124**

PORCINI TRIFOLATI  
FARCI PIZZA BUSTA  
DEMETRA  
GR 700

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 350035**

PORCINI TRIFOLATI  
CAMPESINO  
DEMETRA  
GR 800

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 350225**

CHAMPIGNON AFFETTATI  
AL NATURALE IN BUSTA  
NOVA FUNGHI  
GR 1850

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 350226**

CHAMPIGNON  
TRIFOLATI NOVA  
FUNGHI BUSTA  
GR 1700

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 277387**

CHAMPIGNONS AL  
NATURALE  
SCELTA ORO SAMA  
GR 2500

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 279830**

FILETTI DI ACCIUGHE  
DEL CANTABRICO IN  
OLIO DI OLIVA  
GR 500

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 280123**

TONNO IN PEZZI IN  
OLIO D'OLIVA BUSTA  
RIO MARE  
KG 1

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 274236**

CAPPERI IN ACETO  
ITALCARCIOFI  
ML 720

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 12  
Pezzi per confezione: 1

**COD. 279990**

FILETTI ACCIUGHE  
ALICI IN OLIO DI  
GIRASOLE AMATI  
GR 720X6

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 280122**

TONNO IN PEZZI  
OLIO D'OLIVA  
BUSTA RIO MARE  
GR 65 X 48

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 48  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 340437**

FRUTTO DEL CAPPERO IN  
VETRO O SOLE E NAPULE  
GR 700/400

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1





**COD. 270276**

PEPERONCINO A FILETTI  
WIBERG  
GR 45

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 350198**

FIOCCHI POMODORO  
WIBERG  
GR 170

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 3  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 340250**

CIPOLLE ARROSTITE  
TRITATE WIBERG KG 1

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 270246**

BASILICO LIOFILIZZATO  
WIBERG  
GR.55X6

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 270278**

ROSMARINO WIBERG  
GR.140

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 270264**

ORIGANO WIBERG  
GR.430

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 272090**

NOCI SGUSCIATE A  
QUARTI GR 800

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 8  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 272023**

PINOLI PELATI KG 1

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 5  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 450003**

GRANELLA DI PISTACCHI  
CUOKO KG 1

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



# SA LU MI



**COD. 240473**

COSCIA SUINO  
STAGIONATA  
DISSOSSATA VIANI  
KG 6,5

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 240174**

PROSCIUTTO CRUDO  
DI NORCIA IGP  
STAGIONATO 12 MESI  
DISSOSSATO S/V LANZI  
KG 7

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 450025**

CULATTA DI  
PROSCIUTTO  
STAGIONATA CON  
COTENNA CUOKO  
KG 5

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 1

**COD. 450056**

COSCIA SUINO  
STAGIONATA TUTTA  
FETTA S/COTENNA  
S/V CUOKO  
KG 5

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1

### CARATTERISTICHE

Prodotto salato e stagionato a temperatura e umidità controllata ottenuto dalla lavorazione con metodo tradizionale di carne suina fresca di origine europea acquistata da fornitori selezionati qualificati. Stagionatura minima di 6 mesi.

Conservato in confezione sottovuoto.

Si caratterizza per la pressatura della coscia che ne agevola la pulizia e il taglio a macchina, per una fetta eccellente.

Aroma dolce, gradevole, con aroma fragrante e tipico del prosciutto magro. Indicato come salume da tagliare, nella farcitura di panini e focacce e sulla pizza a freddo.



**COD. 240094**

PROSCIUTTO COTTO  
S/P GRANBLU CASA  
MODENA  
KG 4

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 240327**

PROSCIUTTO COTTO  
ALTA QUALITA JULIUS  
BONFATTI NEGRINI  
KG 6

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 1

**COD. 240010**

MORTADELLA P/S  
ALCISA IGP  
KG 2,5

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 240086**

BRESAOLA VALTELLINA IGP  
PUNTA D'ANCA S/V  
RIGAMONTI KG 3

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 240314**

SPECK TOP QUALITY  
SENFTER A META' GRANDI  
SALUMIFICI ITALIANI  
KG 2,5

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 240312**

GOTA (GUANCIALE) DI SUINO  
STAGIONATA BATTISTI  
KG 1

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 20  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 450023**

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

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 12  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 240462**

PANCETTA ARROTONDATA  
ITALIA COATI S/V  
KG 3,5

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 1

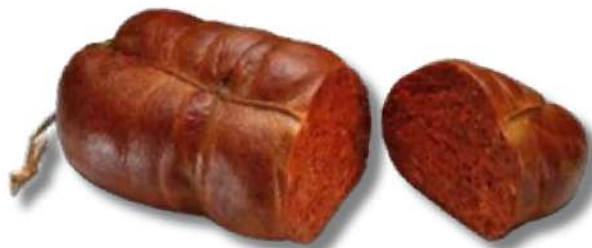


**COD. 240456**

SALAME PICCANTE  
PREAFFETTATO TULIP  
ATM KG 1

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 12  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 240318**

'NDUJA DI SPILINGA  
CRESPONE  
GR 400

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 240031**

SALAME  
VENTRICINA ITALIA  
CLAI KG 3,3

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 240049**

SALAME SPIANATA  
ROMANA ITALIA CLAI  
KG 2,5

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 240148**

LARDO CINTA  
SENESE  
KG 1

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 240307**

LARDO DI  
PATANEGRA S/V  
SALUMIFICIO CERU  
KG 1,5

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 15  
Pezzi per confezione: 1



# FORMAGGI





**COD. 310815**

FORMAGGIO FRESCO  
SPALMABILE CREAM  
CHEESE DEBIC  
KG 1,5

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 310853**  
**COD. 310874**

FORMAGGIO FRESCO  
SPALMABILE GALBANI  
KG 1

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 310851**

MASCARPONE  
GALBANI GR 500

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 8  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 310079**

RICOTTA SARDA  
BIANCA SALATA S/V  
KG 2,5

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 310686**

RICOTTA DI MUCCA  
100% ITALIANA  
KG 1,5

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 310875**

RICOTTA DOLCE MISTA PECORA  
SAC A POCHE GALBANI  
GR 500 X 4

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 310024**

GORGONZOLA DOP  
NATURA'S EXTRA 1/8  
KG 1,5

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 310578**

BERGADER STANGHE  
KG 3,2

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 310835**

GORGONZOLA DOP  
1/8 DOLCE  
KG 1,5

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 310077**

TALEGGIO DOP  
KG 2,4

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 310692**

PROVOLA AFFUMICATA  
DIANO CASEARIA S/V  
KG 1 X 10

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 10  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 310857**

SQUACQUERONE DI  
ROMAGNA DOP GALBANI  
GR 800 X 3

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 3  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 310388**

FORMAGGIO GRAN MORAVIA  
1/8 S/V BRAZZALE KG 4,2

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 310009**

GRANA PADANO  
DOP 1/8 S/V  
KG 4,5

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 310685**

GRANA PADANO SCAGLIE  
BRAZZALE  
GR 500

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 10  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 310147**

GRANA PADANO DOP  
GRATTUGIATO  
KG 1

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 8  
Pezzi per confezione: 1





**COD. 310867**

PECORINO ROMANO DOP  
1/8 CAPPATO NERO S/V  
KG 4

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 8  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 310022**

PECORINO ROMANO  
DOP 1/8 S/V  
KG 4

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 8  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 310138**

PECORINO ROMANO DOP  
GRATTUGIATO PINNA  
KG 1

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 12  
Pezzi per confezione: 1





GE  
LO

**CUOKO**

**CUOKO**

**CUOKO**



**COD. 450035**

PINSA PRECOTTA  
CUOKO CM 18 X 35  
GR 250 X 15 PZ  
SURGELATA

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1

**COD. 450037**

BASE FOCACCIA  
PRECOTTA BIANCA  
CM 28 X 38 CUOKO  
GR 630 X 5  
SURGELATA

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1

**COD. 450033**

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

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1

**CUOKO**

**CUOKO**



**COD. 450047**

BASE FOCACCIA  
PRECOTTA BIANCA  
CM 28 X 58 CUOKO  
KG 1 X 6 SURGELATA

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 450034**

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

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 450028**

PORCINI LAMELLE  
CUOKO KG 5  
CONGELATI

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 350153**

PORCINI CUBO PRIMA  
SCELTA URBANI  
KG 1 X 5 CONGELATI

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 5  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 252842**

CHAMPIGNONS FETTE  
ASIAGO FOOD  
KG 1 SURGELATI

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 10  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 250788**

TARTUFO NERO  
ESTIVO SURGELATO  
URBANI TARTUFI  
GR 500

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 12  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 251351**

TARTUFO NERO ESTIVO IN  
PEZZI URBANI TARTUFI  
GR 500 SURGELATO

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 12  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 253112**

CIPOLLE ROSSE GRIGLIATE  
BONDUELLE  
KG 1 SURGELATE

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 250733**

CIPOLLE TAGLIATE  
SURGELATE  
BONDUELLE  
KG 2,5X2

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 253401**

PEPERONI JULIENNE  
GRIGLIATI ROSSI E GIALLI  
BONDUELLE  
KG 1 SURGELATI

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 250701**

BROCCOLI ROSETTE  
BONDUELLE KG 2,5  
SURGELATI

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 250716**

SPINACI FOGLIA  
INTEGRA PORZIONI  
125 GR BONDUELLE  
KG 2,5X4 SURGELATI

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 260098**

FRIARIELLI (CIME DI RAPA)  
FOGLIA INTEGRA PORZIONI  
80 GR/PZ BONDUELLE  
KG 1X6 SURGELATI

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 253374**

PEPERONI ROSSI E  
GIALLI A FALDE  
GRIGLIATI OROGEL  
KG 5 SURGELATI

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 5  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 252353**

MELANZANE A FETTE  
GRIGLIATE OROGEL  
KG 1 X 4 SURGELATE

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 252355**

ZUCCHINE A FETTE  
GRIGLIATE OROGEL  
KG 1 X4 SURG.

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 259512**

TRIS VERDURE GRIGLIATO  
STICK (MELANZANE,  
PEPERONI, ZUCCHINE)  
OROGEL  
KG 1X4

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 259840**

ZUCCA A CUBETTI  
OROGEL KG 1 X 6  
SURGELATA

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 259779**

PATATE SPICCHI  
PRONTOFORNO  
OROGEL  
KG 1 X 6 SURGELATE

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1





**COD. 252868**

BABA CLASSICO  
EXPRESSO  
GR 110 X 12  
SURGELATO

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 12



**COD. 253059**

CHEESECAKE  
MONOPORZIONE  
NUDA EXPRESSO  
GR 110 X 12  
SURGELATO

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 12



**COD. 252385**

DOLCE DESSERT SABLÉ  
CREMA GIANDUIA  
TRAITEUR DE PARIS  
MONOPORZIONE  
GR 90 X 16 SURGELATO

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 16



**COD. 253200**

CAPRESINA NAPOLETANA  
EXPRESSO GR 90 X 40  
SURGELATA

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 20



**COD. 253463**

DOLCE DESSERT CARAMEL  
DELIGHT TRAITEUR DE  
PARIS MONOPORZIONE  
GR 90 X 16 SURGELATO

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 12



**COD. 253274**

DESSERT AL CUCCHIAIO  
TIRAMISU' VASETTO  
MONOPORZIONE IL  
DOLCE FORNO  
GR 100 X 12 SURGELATO

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 12



Scopri il nostro catalogo dolci surgelati: ti aspetta una vasta gamma di dessert pronti da servire, pensati per soddisfare tutte le esigenze.

Tante torte, semifreddi e monoporzioni, tutti realizzati con ingredienti di alta qualità e ricette tradizionali, ideali per arricchire il menu e sorprendere i tuoi clienti con dolci deliziosi e pratici.







**COD. 253536**

PATATE PREFRITTE  
SCOOPS CON BUCCIA  
COATED FARM FRITES KG  
2,5 SURGELATE

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 5  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 253146**

PATATE A FETTE SLICES  
SUNFLOWER FARM FRITES  
KG 1 X 12 SURGELATE

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 12  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 253357**

PATATE PREFRITTE BASTONCINO  
FORNO MM 8,5 QUICK OVEN  
FARM FRITES  
KG 2 X 4 SURGELATE



Vendita al **KG**



Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 253380**

PATATE PREFRITTE BASTONCINO  
SURECRISP MAX FRIES  
CROCCANTE MM 10/10 MC CAIN  
KG 2,5 SURGELATE

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 253377**

VERDURE A BASTONCINO  
VEGGIE FRIES MC CAIN  
KG 2,5 SURGELATE

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 252828**

PATATE PREFRITTE COUNTRY  
STYLE SKIN ON MM 11/11  
C/BUCCIA MC CAIN  
KG 2,5 SURGELATE

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 5  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 253341**

PATATE SPIKKY EXTRA PIZZOLI  
KG 2,5X4 SUR

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 253619**

PATATE PREFRITTE  
STEAKHOUSE DOPPIA  
TEMPERATURA MM 10/20  
FARM FRITES KG 2 SURGELATE

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 253342**

PATATE PREFRITTE TAGLIO  
ONDULATO CON BUCCIA  
WONDERS EXTRA PROFESSIONAL  
PIZZOLI KG 2,5 X 4 SURGELATE

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 253469**

ARANCINI DI RISO AL  
PROSCIUTTO PREFRITTI GR 200  
L'ASCOLANA  
KG 3 SURGELATI

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 253363**

BOCCONCINI CACIO FRITTO  
DI PECORINO FRESCO PANATI  
PREFRITTI CGM  
KG 1 SURGELATI

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 259688**

FRITTELLINE ALLE  
ALGHE L'ASCOLANA  
PREFRITTE  
KG 1 SURG

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 259751**

SFOGLIATINE RUSTICHE  
MIGNON CON FRIARELLI E  
PROVOLA GR 35/PZ RISPO  
KG 1 SURGELATE

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 5  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 253470**

ARANCINI DI RISO AL RAGU'  
PREFRITTI GR 200  
L'ASCOLANA KG 3  
SURGELATI

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 5



**COD. 252278**

ANELLI CIPOLLA  
PASTELLATI ALLA BIRRA  
PREFRITTI MC CAIN  
1 X 6 SURGELATI

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 251078**

ANELLI DI MOZZARELLA  
AFFUMICATA PANATI  
PREFRITTI SURGELATI  
KG 1

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 36



Scopri il nostro Catalogo Burger e Fantasia, dove ogni boccone è un'esplosione di sapori! Troverai una vasta gamma di frittore irresistibili, dalle classiche patatine croccanti agli anelli di cipolla dorati, fino alle novità più creative come i bastoncini di zucchine e le crocchette di formaggio. Oltre alle frittore, troverai tante idee innovative per rinnovare il tuo menù, con burger gourmet preparati con ingredienti freschi e di alta qualità, pensati per soddisfare ogni palato. Vieni a scoprire tutte le nostre proposte e porta una ventata di novità nel tuo locale!

**COD. 251112**



JALAPENOS (PEPERONI)  
VERDI CHEDDAR  
CHEESE PREFRITTI GR  
33/PZ CGM SURGELATI  
KG 1 X 5

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 5  
Pezzi per confezione: 29

**COD. 251657**



JALAPENOS ROSSI  
PICCANTI PREFRITTI34  
GR/PZ  
CGM SURGELATI  
KG 1X5

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 5  
Pezzi per confezione: 29



**COD. 252988**

MOZZARELLA IN  
CARROZZA PANATA  
PREFRITTA GR 50  
GARBO SURGELATA  
KG 1 X 4

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 20



**COD. 252929**

CACIOTTINI DI  
FORMAGGIO  
PECORINO PANATO  
PREFRITTO KG 1 X 5  
SURGELATI

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 5  
Pezzi per confezione: 23



**COD.251489**

OLIVE RIPIENE  
ALL'ASCOLANA CON  
TARTUFO PREFRITTE  
L'ASCOLANA KG 1  
SURGELATE

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 5  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 252928**

BOCCONCINI DI  
ASIAGO DOP PREFRITTI  
KG 1 X 3 SURGELATI

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 3  
Pezzi per confezione: 55





**COD. 253400**

FRITTATINA DI BUCATINI CON CARNE MACINATA E PISELLI PANATA GR 100 EXPRESSO KG 1,2 X 2 SURGELATA

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 12



**COD. 253399**

CROCCHÈ DI PATATE CLASSICO PANATO GR 100 EXPRESSO KG 1,4 X 2 SURGELATO

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 14



**COD. 252993**

BOCCONCINI AL CHEDDAR GR 20 FARM FRITES KG 1 X 6 SURGELATI

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 50



**COD. 252992**

BOCCONCINI AL CAMEMBERT GR 20 FARM FRITES KG 1 X 6 SURGELATI

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 50



**COD. 250297**

MELANZANE A RONDELLE PANATE OROGEL KG 1 X 4 SURGELATE

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 252286**

DORATINE (POLPETTINE) MELANZANE E SCAMORZA OROGEL KG 1 SURG.

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 252307**

ZUCCHINE STICK PA STELLATE OROGEL KG 1 X 4 IQF SURGELATE

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 4  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 290112**

OLIO FRIENN PER FRIGGERE OLITALIA BAG IN BOX LT 20

Vendita al **LIT**

Confezioni per collo: 1  
Pezzi per confezione: 1



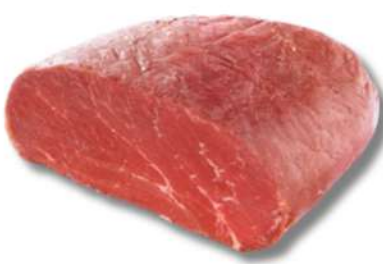
**COD. 290115**

OLIO GIRASOLE ALTO OLEICO FRITTURISTA LT 10 X 2

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 1

# VOGLIA DI GOURMET



**COD. 240426**

CARNE SALADA  
FESA A META S/V  
SOSIO KG 2,5

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 402832**

CREMANT DE  
BORDEAUX BRUT  
ROSE CALVET LT 0,75

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



Scopri il nostro  
catalogo Vini 2024



**COD. 270564**

SALE DI MALDON  
BARATTOLO  
GR 570

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 276810**

CHIPS DI  
BARBABIETOLA  
ROSSA PLATATINE  
GR 500 X 2

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 2  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 340051**

CAPRICCIO CREMA DI  
CARCIOFI DEMETRA  
ML 580

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1

# VOGLIA DI GOURMET



**COD. 330078**

BOTTARGA DI  
MUGGINE  
SOTTOVUOTO LA NEF  
GR 70/150

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 10  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 270287**

ZITRONIA SUN  
WIBERG GR.300

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 3  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 402877**

SPUMANTE BRUT  
NATURE '20 PICCHI  
LT 0,75

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 450009**

MANDORLE AFFETTATE  
CUOKO GR 500

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 20  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 252415**

GAMBERI ROSSI SICILIA  
4° PZ/KG 50/80  
KG 1 CONGELATI

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 8  
Pezzi per confezione: 65



**COD. 340373**

SALSA GUACAMOLE  
GAIA SQUEEZE GR 800

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1





SALES



**COD. 310404**

SALSA DI FICHI  
DEMETRA GR 470

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 340057**

CAPRICCIO CREMA  
DI RADICCHIO  
DEMETRA  
ML 580

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 340064**

CAPRICCIO CREMA DI  
ZUCCA MANTOVANA  
DEMETRA  
ML 580

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 340050**

CAPRICCIO CREMA  
DI ASPARAGI DEMETRA  
ML 580

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 350223**

SALSA VIOLA CAVOLO  
CAPPUCCIO DEMETRA  
ML 580

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 350195**

SALSA DI PISTACCHIO  
DEMETRA  
580 ML

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 350202**

CREM A POCHE  
4 FORMAGGI DEMETRA  
GR 600 X 6

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



**COD. 350221**

CREM A POCHE  
GORGONZOLA DEMETRA  
GR 600 X 6

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6  
Pezzi per confezione: 1



# NON FOOD



**COD. 700097**

SCATOLA PIZZA AL VOLO  
CM 33 X 33 X 3  
LINERITALIA PZ 100



**COD. 270647**

CONTENITORE  
RETTANGOLARE  
ALLUMINIO LACCATO  
SMOOTHWALL  
2 PORZIONI CONTITAL  
PZ 50



**COD. MOR116281**

CESTELLO FILO  
INOX TONDO  
CM 9



**COD. MOR116282**

CESTELLO FILO  
INOX QUADRATO  
CM 9,5



**COD. MOR116283**

CESTELLO FILO  
INOX CONO  
CM 11,5



**COD. 271243**

CONETTO PER FRITTO  
CM 22 X 22 X 31 PZ 100



**COD. MOR135846**

PALA PINSA ROMANA  
FAGGIO CM 30X20



**COD. MOR129348**

TAGLIERE TONDO  
LEGNO TOGNANA  
CM 40

Scarica l'app **Cancelloni** per scoprire l'intero catalogo **NON FOOD**





**COD. MOR135565**

PIATTO PIZZA  
S.CIRCUS NERO  
CM 33



**COD. MOR136917**

PIATTO PIZZA  
STAINS CM 33



**COD. MOR200013**

PIATTO PIZZA  
ALCHIMIA BLU  
CM 33



**COD. MOR200013**

PIATTO PIZZA  
MELODY CM 33



**COD. MOR142719**

PIATTO PIAZZA  
AMELIE CM 33





**COD. MOR102203**

PALA PIZZA INOX  
TONDA FORATA  
CM 20



**COD. MOR68754**

PALA PIZZA  
ALLUMINIO TONDA  
FORATA CM 32



**COD. MOR68755**

PALA PIZZA  
ALLUMINIO  
RETTANGOLARE  
FORATA CM 32



**COD. MOR29129**

SPAZZOLONE  
OTTONE PER FORNO



**COD. MOR75338**

TAGLIAPASTA INOX



**COD. MOR125900**

CUCCHIAIO PIZZAIOLO  
CM 33X6,5 GR53



**COD. MOR117708**

BORSA TERMICA PER PIZZE  
CM 35X35 H20



**COD. MOR86630**

CASSETTA SERVICE PP  
CM 60X40 H7

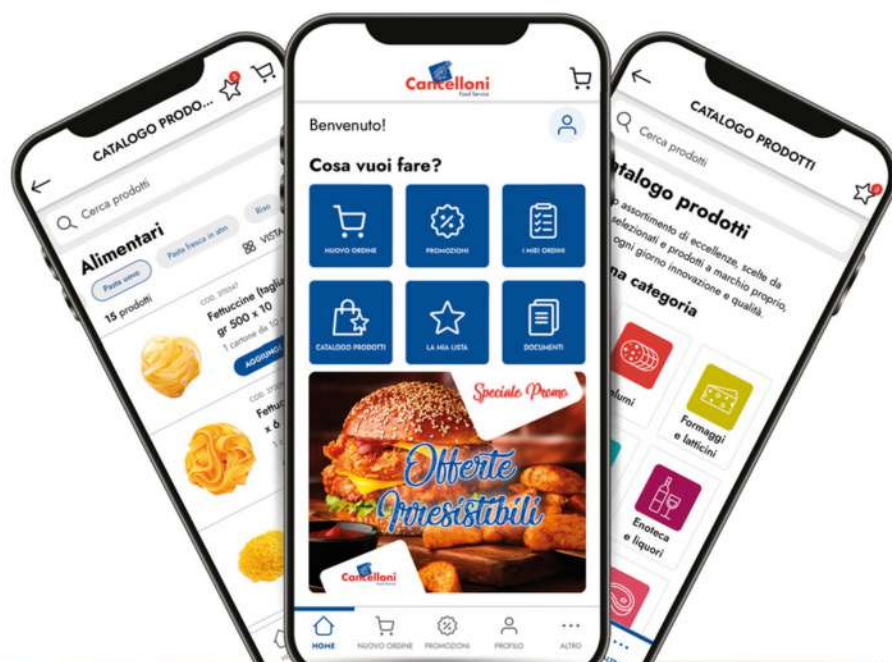
**COD. MOR102887**

COPERCHIO  
CASSETTA PP  
CM 60X40



**CONTENITORI PORTA  
CONDIMENTI  
IN ACCIAIO INOX  
O PLASTICA  
DISPONIBILI IN VARI  
FORMATI**

# Qualità a(p)portata di mano



Ancora più facile e immediato conoscere novità e promozioni sul nostro assortimento: l'App Cancelloni ti mette in contatto diretto con l'eccellenza del mondo Ho.Re.Ca! Avrai la possibilità di riordinare i prodotti già acquistati, richiedere preventivi al tuo agente di fiducia, sfogliare l'intero assortimento, e tanti altri vantaggi esclusivi. **Cosa aspetti a connetterti con noi?**



  
**Cancelloni**  
Food Service

[www.cancelloni.it](http://www.cancelloni.it)



**CANCELLONI FOOD SERVICE S.P.A.**

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

cancelloni.it   