



LINEA PIZZERIA



Cancelloni
Food Service



CATALOGO
PIZZERIA

INDICE

FARINE	p. 8
POMODORI	p. 19
LATTICINI	p. 25
FARCITURE	p. 29
SALUMI	p. 37
FORMAGGI	p. 41
GELO	p. 45
FRITTI	p. 51
SALSE	p. 58
NON FOOD	p. 60

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 missinesi, 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.



FARINE

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 areologiche 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 crusca 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: Lungha
Lievitazioni



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. 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. 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 AGUGIARO &
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).

Ideale 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. 300121

POLPA PIZZA ITALIA
SALSA CLASSICA
MUTTI GR 4100
GR 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. 300158

POLPA PER PIZZA
SALSA MUTTI
KG 5 X 2

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. 300158

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 CILIEGINI
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. 340362

POMODORINI GOURMET
A SPICCHI MID DRY IN
OLIO DI GIRASOLE
GR 780

Vendita a **CONF.**

Confezioni per collo: 6
Pezzi per confezione: 1



COD. 307034

POMODORI SECCHI
OLIO ITALCARCIOFI
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. 340363

POMODORINI GIALLI MID
DRY IN OLIO DI GIRASOLE
GR 750

Vendita a **CONF.**

Confezioni per collo: 6
Pezzi per confezione: 1



LAT
TIC
INI



COD. 310927

MOZZARELLA FIORDI LATTE
100% ITALIANO PERLA
IN ACQUA GR 100 X 10

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 2
Pezzi per confezione: 10



COD. 310935

MOZZARELLA FIORDI LATTE
ITALIA IN ACQUA
GR 100 DIANO KG 2

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 2
Pezzi per confezione: 10



COD. 310914

MOZZARELLA SENZA
LATTOSIO SANTA
LUCIA GALBANI
GR 100 X 12

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 12
Pezzi per confezione: 1

MOZZARELLA FIORDI LATTE PERLA

- Latte 100% pugliese e filiera locale (Gioia del Colle)
- Consistenza morbida, vellutata e succosa
- Prodotta con SIERO-INNESTO
- Pratico formato da 100gr: 1 bocconcino = 1 pizza
- Ottima tenuta in cottura

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 EXPERT
KG 2,5

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 4
Pezzi per confezione: 1



COD. 310933

MOZZARELLA JULIENNE
SENZA LATTOSIO IN BUSTA
GALBANI KG 1 X 4

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 4
Pezzi per confezione: 1



COD. 310203

MOZZARELLA FILONE
VERDE PASCOLO
KG 1

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 8
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. 310929

BURRATINE GR 50 X 3
PERLA GR 150

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 8
Pezzi per confezione: 3



COD. 310930

BURRATA GR 125 X 8
PERLA KG 1

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 2
Pezzi per confezione: 1



COD. 310931

STRACCIATELLA DI
BURRATA PERLA 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 arrosto 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. 290113

GLASSA ACETO
BALSAMICO DI
MODENA IGP OLITALIA
ML 500 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. 275087

MELANZANE
GRIGLIATE IN OLIO DI
SEMI DI GIRASOLE IN
LATTA GR 750/450

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6
Pezzi per confezione: 1



COD. 275089

ZUCCHINE ARROSTITE IN
OLIO DI SEMI DI
GIRASOLE IN LATTA
GR 780/500

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6
Pezzi per confezione: 1



COD. 274405

PEPERONI ARROSTITI
SPELLATI INTERI
D'AMICO
GR 400/350

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 12
Pezzi per confezione: 1



COD. 340416

POMODORI SECCHI
A FILETTI IN OLIO DI
GIRASOLE BUSTA
KG 1,1/0,850

Vendita a **CONF.**

Confezioni per collo: 6
Pezzi per confezione: 1



COD. 275090

CARCIOFI A SPICCHI
GRIGLIATI IN OLIO DI SEMI
DI GIRASOLE IN LATTA
GR 780/470

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. 279990

FILETTI ACCIUGHE
ALICI IN OLIO DI
GIRASOLE AMATI
GR 720X6

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6
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. 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. 274236

CAPPERI IN ACETO
ITALCARCIOFI
ML 720

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 12
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. 270321

ORIGANO WIBERG
GR 110

Vendita al **PZ**

Confezioni per collo: 6
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



SALUMI



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

CULATTONA 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. 240480

NDUJA DI SPILINGA
IN SACAPOCHE
CASA MODENA S/V
GR 500

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 6
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

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. 310869

RICOTTA DI PECORA
GENTILE ITALIA AMATRICE
KG 1,8

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 2
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. 310835

GORGONZOLA DOP
1/8 DOLCE
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. 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. 310881

SCAMORZA AFFUMICATA
BAYERNLAND
KG 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



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

CUOKO



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



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

CUOKO



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



CUOKO



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

Scarica l'**app Cancelloni** per scoprire l'intero assortimento di **DOLCI SURGELATI**







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. 252281

PATATE PREFRITTE CRISPY
KINGS C/BUCCIA PIZZOLI
KG 2,5 X 4

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: 15



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 1X 5

Vendita al **KG**

Confezioni per collo: 5
Pezzi per confezione: 29

COD. 251657



JALAPENOS ROSSI
PICCANTI PREFRITTI 34
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

FRIFFATINA 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
PASTELLATE 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 2025



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



SALE



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

Vendita al **CRT**

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 100



COD. 270725

SCATOLA PIZZA TEGLIA
CM 40 X 60 H 5
PZ 50

Vendita al **CRT**

Confezioni per collo: 1
Pezzi per confezione: 50



COD. 270647

CONTENITORE RETTANGOLARE
ALLUMINIO LACCATO SMOOTHWALL
2 PORZIONI CONTITAL PZ 50
(COPERCHIO 270648)

Vendita a **CONF**

Confezioni per collo: 8
Pezzi per confezione: 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

Vendita a **CONF**

Confezioni per collo: 20
Pezzi per confezione: 30



COD. MOR135846

PALA PINSA ROMANA
FAGGIO CM 30X20



COD. MOR129348

TAGLIERE TONDO
LEGNO TOGNANA
CM 40



Scopri il nostro nuovo **catalogo TAKE AWAY**: contenitori, posate e accessori pratici e resistenti, pensati per garantire funzionalità e stile. Soluzioni ecosostenibili e di qualità per valorizzare al meglio il tuo servizio di asporto.



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**



CANCELLONI FOOD SERVICE S.P.A.

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

cancelloni.it   