



---

**CATALOGO GELO**

---

Agros, ultima acquisizione del gruppo Gioia S.p.A., è una delle più importanti realtà tra le aziende che distribuiscono Algida (Gruppo Unilever) in Italia.

Da più di 40 anni commercializziamo surgelati fra cui pesce, carne, verdure e specialità delle migliori marche.

Siamo in grado di offrire un assortimento ampio e variegato e di garantire ai nostri clienti un servizio preciso e puntuale con consegne in giornata.

Fra i nostri clienti annoveriamo bar, ristoranti, hotel, parchi divertimento, stabilimenti balneari ecc. e riusciamo a soddisfare tutte le loro esigenze con un portafoglio prodotti che comprende anche specialità bio, vegan e gluten-free.

**Affidarsi completamente alla nostra esperienza e professionalità significa mettere insieme i nostri punti di forza considerando il cliente un vero e proprio partner commerciale.**



## Indice

---

Pesce	.....	p. 1
Carne	.....	p. 11
Verdure	.....	p. 17
Preparati	.....	p. 23
Panati e Pastellati	.....	p. 25
Pasta	.....	p. 31
Pane	.....	p. 35
Pizza e Focacce	.....	p. 39
Pinsa	.....	p. 41
Brioche e Pasticceria	.....	p. 43
Gluten Free	.....	p. 47





# il Pesce

## Differenza tra pesce surgelato e congelato

Prima di tutto è necessario spiegare la differenza tra pesce surgelato e pesce congelato.

Il processo di surgelazione è possibile solo a livello industriale attraverso l'impiego di apparecchiature ad hoc. La surgelazione avviene in modo velocissimo e riesce ad abbattere la temperatura fino a  $-80^{\circ}$  centigradi. Nei supermercati sono tanti i cibi surgelati che possiamo reperire.

La congelazione può essere effettuata anche a livello domestico con un semplice freezer: le temperature non sono altrettanto basse e i tempi sono decisamente più lunghi di quelli della surgelazione.

Il prodotto surgelato ha un aspetto piuttosto simile a quello fresco: durante il processo si creano dei cristalli di ghiaccio di dimensioni molto ridotte, che non alterano in modo significativo la composizione dell'alimento. Nel caso del congelamento, invece, il ghiaccio è molto più presente. Pertanto, quando si decide di congelare un alimento, insieme all'acqua si perdono molte sostanze nutritive in esso presenti.



## Come scongelare il pesce

Per scongelare il pesce (sia surgelato che congelato), lasciandone intatte tutte le proprietà, non si deve effettuare l'operazione a temperatura ambiente. In questo modo, sarebbe riavviato il processo di deperimento rallentato con la congelazione.

Il modo migliore è trasferire gli alimenti dal freezer al frigorifero: la temperatura sotto i 5 °C consente uno scongelamento omogeneo, che preserva tutte le caratteristiche degli alimenti. Se non avete tempo, potete preservare l'igiene del cibo congelato passando direttamente dal freezer alla cottura del cibo. In alternativa, potete decidere di usare il microonde: ricordate di impostare sempre la funzione defrost. Durante questo processo non dimenticate di girare di tanto in tanto la pietanza per evitare che inizi il processo di cottura.



**Filettone di Baccalà**

Kg 11 - cod. 82101 - 500/1000

Kg 11 - cod. 82100 - 1000 UP



**Frittura di pesce evisc. decap.**

Kg 5 - cod. 82093



**Filetto di Passera**

Kg 5 - cod. 82117 - 400/600

Kg 10 - cod. 82097 - 200/400



**Filetto San Pietro**

Kg 6 - cod. 82103 - 150/200



**Coda di Pescatrice**

gr 500/1000 - cod. 82065



**Filetto di Cernia**

Kg 8 - cod. 82102



**Filetto di Ricciola**

Kg 10 - cod. 82106 - 800/1200

Kg 6 - cod. 82129 - 200/400



**Filetto di Gallinella**

Kg 6 - cod. 82105 - 100/150



**Filetti di Merluzzo**

Kg 6 - cod. 82114 - 150/200

Kg 4 - cod. 82118

PV - cod. 82099 - 500/700



**Merluzzo decapitato**

PV - cod. 82107



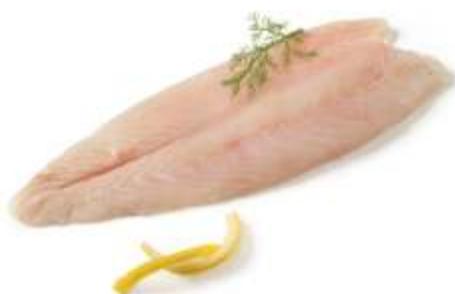
**Filetto di Ombrina**  
Kg 5 - cod. 82108 - 500/1000



**Filetto di Baccalà dissalato**  
Kg 7 - cod. 82109



**Filetto di Alici**  
Kg 5 - cod. 82113



**Filetto di Persico**  
Kg 6 - cod. 82116 - 200/500



**Filetto di Orata**  
Kg 5 - cod. 82123 - 120/150



**Filetti di Salmone**  
Kg 10 - gr 800/1500 - cod. 82124



**Filetto di Branzino**  
Kg 5 - cod. 82125 - 120/150



**Filetto di Halibut**  
gr 400/700 - cod. 82154



**Filetto di Nasello**  
Kg 7x2 - cod. 82130



**Filetto di Pangasio**  
Kg 5 - cod. 82153 - 120/200  
Kg 10 - cod. 82131 - 170/230



**Filetto di Rombo**  
Kg 5 - cod. 82127 - 200/400



**Filetto di Scorfano**  
Kg 4 - cod. 82155 - 70/120



**Medaglioni di Merluzzo**  
Kg 10 - cod. 82227 - 110/130



**Trance di Verdesca S/P**  
Kg 8 - cod. 82307



**Salmone a fette**  
Kg 7 - cod. 82493



**Trance di Pesce Spada**  
Kg 7 - cod. 82530  
Kg 8 - cod. 82531



**Filetto di Platessa s/p**  
Kg 5 - cod. 82569



**Zuppa di pesce in vassoio**  
gr 720x10 - cod. 82578



**Rombo Soasi**  
Kg 10 - cod. 82576 - 500/1000





**Code di gambero scottate**  
Kg 10 - cod. 82069 - 16/20  
**Code di gambero C2 Bordo**  
Kg 2 - cod. 82070



**Gamberi interi Cuba**  
Kg 1 - cod. 82132 - 58/80



**Gambero Rosso Sicilia**  
Kg 1 - cod. 82133 III°  
Kg 2 - cod. 82159 II°

**Gambero Rosso I°**  
Kg 1 - cod. 82142

**Gambero Rosa Sicilia**  
Kg 2 - cod. 82141

**Gamberi Riazor**  
Kg 2 - cod. 82135 - L1  
Kg 2 - cod. 82177 - L2

**Gambero Santa Cruz**  
Kg 2 - cod. 82137

**Gambero sgusciato**  
Kg 1 - cod. 82140 - 100/200

**Gambero Viola II°**  
Kg 1 - cod. 82156

**Gambero Viola III°**  
Kg 1 - cod. 82165



**Gambero Gobbetto**  
Kg 1 - cod. 82139



**Gambero Arbumasa**  
Kg 2 - cod. 82187

# crostacei



**Mazzancolla sgusciata cruda**

Kg 1 - cod. 82168 - 61/70

Kg 1 - cod. 82169 - 70/90



**Mazzancolla Riazor**

Kg 2 - cod. 82170 - 60/70

Intera Kg 2 - cod. 82172 - 70/80



**Mazzancolla Tunisia**

gr 800 - cod. 82162 - 16/20

Kg 1 - cod. 82174 - 20/30



**Scampi Sicilia I° Kg 1 - cod. 82344**

**Scampi Sicilia II° Kg 1 - cod. 82345**

**Scampi Irlanda 20/30 - cod. 82346**

**Scampi Irlanda 17/20 - cod. 82347**

**Scampi kg 3 - 10/15 - cod. 82348**

**Scampi kg 3 - 15/20 - cod. 82349**

**Scampi Interi Misto 16/20-21/30 Pv - cod. 82350**

**Scampi Interi Misto 11/15-16/20 Pv - cod. 82351**

**Scampi Marius 13/16 - cod. 82363**

**Scampi Interi cong. a bordo 41/50 - cod. 82364**

**Scampi Kg 1,5 21/25 cong. a bordo - cod. 82368**

**Scampi Kg 1,5 26/35 cong. a bordo - cod. 82369**

**Scampi Marius 4/7 Danimarca Kg 1 - cod. 82380**

**Scampi Interi 21/30 Kg 1 -cod. 82383**

**Scampi Marius Danimarca 8/12 - cod. 82384**

**Scampi Irlanda 31/40 -cod. 82386**



**Aragosta Cruda**

Kg 10 - cod. 82571 - 360/740



**Astice America Crudo**

Kg 5 - cod. 82572 - 300/500



**Calamaro Patagonia**  
Kg 6 - CL4 - cod. 81900

**Calamaro Patagonia pulito**  
Kg 5,4 - C4 10/12 - cod. 81902

**Calamaro Patagonia sporco**  
C4 - cod. 81904 - PV

**Calamaro Patagonia sporco**  
Kg 5 - CL4 - cod. 81907

**Calamaro Patagonia**  
Kg 10 - C4 - cod. 82001

**Calamaro Marocco**  
2P IQF - cod. 81906 - PV

**Calamaro Marocco**  
3P - cod. 82005 - PV

**Calamaro Marocco**  
3P IQF - cod. 82008 - PV

**Calamaro Patagonia anelli e ciuffi**  
Kg. 0,85 x 6 - cod. 82004

**Ciuffi di Calamaro**  
100/250 IGF - cod. 82010

**Ciuffi di Calamaro**  
50/100 IGF - cod. 82011

**Calamaro Tagliato a ciuffi**  
Kg 8 - cod. 82012

**Calamaro Sud Africa**  
M Cm 18/22 - cod. 82022 - PV

**Calamaro Cappuccetto Sicilia**  
Kg 2 - cod. 82028

**Calamaro U10 India**  
Kg 10 - cod. 82029

**Calamaretto Velo**  
Kg 2 - cod. 82042

**Calamaro Bl. U5 Asian**  
Kg 12 - cod. 82046

**Calamaro U10 Teppitak**  
Kg 13,62 - cod. 82047

**Calamari U10 Asian**  
Kg 12 - cod. 82048

**Calamaro Puntillas 3/5 Blue F.**  
Kg 1 - cod. 82050

**Calamaro Patagonia C4 Riazor**  
cod. 82053 - PV

**Calamaro Patagonia C4**  
**Sporco Brasmar**  
cod. 82058 - PV

**Calamaro U5 Thay Pulito**  
Kg 12 - cod. 82019

**Calamaro U10 Thay Pulito**  
Kg 12 - cod. 82020



**Totani**  
**anelli** Kg 1 - cod. 82002  
**fettuccine** Kg 5 - cod. 82003

**Tentacolo tagliato cotto**  
Kg 5 - cod. 82052

**Tentacolo Pacifico**  
Kg 7 - cod. 82056

**Totani Sicilia**  
Kg 25 - cod. 82006



**Polpo Galizia T6 800/1200**

Kg 12 - cod. 82243

**Polpo Iqf. 1000/2000 Indonesia**

Kg 15 - cod. 82246

**Polipetti 10/20**

Kg 10 - cod. 82245

**Polipetti 20/40 IQF**

Kg 10 - cod. 82248

**Polpo T6 Marocco**

Kg 12 - cod. 82250

**Polpo T5 1200/1500 Galizia**

Kg 12 - cod. 82251

**Polpo IQF T7 Marocco**

Kg 12 - cod. 82252 - 500/800

**Polpo Fiore Marocco T7**

Kg 12 - cod. 82257

**Polpo T6 800/1200 Kenia**

cod. 82275

**Polpo T5 Marocco**

Kg 12 - cod. 82276

**Polpo T4 Marocco**

Kg 12 - cod. 82293 - 1500/2000



**Seppie 61 Up Thay Iqf**

Kg 10 - cod. 82401

**Seppie U1 Capitain Iqf**

Kg 10 - cod. 82403

**Seppie Indopacifica 20/40**

Kg 10 - cod. 82404

**Seppie India Iqf U1/2 500/1000**

Kg 10 - cod. 82406



**Cozze con guscio**  
Kg 6 - cod. 82077

**Cozze con guscio intere**  
Kg 5 - cod. 82083

**Cozze sgusciate 100/200**  
Kg 1 - cod. 82084



**Vongole scure 40/60**  
Kg 6 - cod. 82090

**Vongole con guscio**  
Kg 10 - cod. 82091  
Kg 10 - cod. 82092



**Polpa di riccio**  
gr 200 - cod. 82158



# la Carne

## Carne congelata: tempi di conservazione

Conservare la carne nel congelatore consente di mantenere le proprietà organolettiche del prodotto per periodi piuttosto lunghi. Come detto, però, occorre prestare attenzione alla temperatura del congelatore, in quanto minore è la stessa più si prolungano i tempi di conservazione.

Per esempio, possiamo osservare come a temperature di -18 gradi e -30 gradi i tempi possono raddoppiare o addirittura triplicare:

la carne di maiale può essere conservata per 4 mesi a -18 gradi e fino a 15 mesi a -30 gradi;

il manzo per 9 mesi a -18 gradi e fino a 18 mesi a -30 gradi;

la carne di vitello e quella di agnello vanno dai 6 mesi a -18 gradi ai 18 mesi a -30 gradi;

il pollame può variare dai 6 ai 9 mesi a -18 gradi fino ai 18 mesi a -30 gradi;

la carne di selvaggina spazia dai 6-10 mesi a -18 gradi fino a 12 mesi a -30 gradi;

la salsiccia congelata dura dai 2 ai 3 mesi;

la carne di cinghiale congelata dura invece dai 6 ai 10 mesi.

Se invece vi state chiedendo quanto dura la carne macinata congelata, trattandosi di un taglio soggetto a un deperimento molto rapido, potete considerare 3-4 mesi di durata in congelatore, a patto di metterla in sacchetti per il freezer chiusi ermeticamente (riducendo al minimo o eliminando la presenza d'aria). Se conservata nella confezione del supermercato, la carne può infatti deperire velocemente sia a causa della permeabilità del contenitore che per la presenza di gas tipici del confezionamento in atmosfera protettiva, che in congelatore ne accelerano la decomposizione.



## Quanto dura la carne cruda in frigorifero?

Prima di concentrarci sui tempi di conservazione della carne congelata, vediamo brevemente quanto dura la carne cruda in frigorifero. Se, infatti, pensiamo di consumare la carne fresca entro pochi giorni, può essere preferibile conservarlo in frigo senza ricorrere al congelamento. Anche in questo caso, la prima precauzione da prendere è quella di limitare il contatto con l'aria: la carne tolta dalla confezione e lasciata in frigo, anche se coperta, può irrancidirsi rapidamente ed essere soggetta alla proliferazione di batteri, dapprima in superficie e poi all'interno.

Se si desidera conservare la carne in frigorifero è dunque consigliabile avvolgerla con una pellicola di plastica quanto più aderente possibile, un'operazione che ostacola la proliferazione di microbi e germi. È possibile conservare una fettina di bovino fino a 4 giorni, un pollo intero o un coniglio per una settimana (circa 4 giorni se a pezzi), e 2-3 giorni una fettina di maiale, in quanto tale carne è soggetta a un'ossidazione più rapida. Tagli più grandi di bovino, come fese e filetti, possono invece durare anche una settimana intera.



**Fusello di pollo**  
cod. 80711 - PV



**Pollo polpa sovracosce SP**  
cod. 80713 - PV  
**Cosce di pollo** - cod. 80714 - PV



**Quarti di pollo Lux**  
cod. 80716 - PV



**Petto di pollo**  
Kg 16 - cod. 80726



**Sovracoscia di pollo PV**  
cod. 80729



**Petto di pollo fette**  
Kg 4 - cod. 80744  
Kg 3,2 - cod. 80743



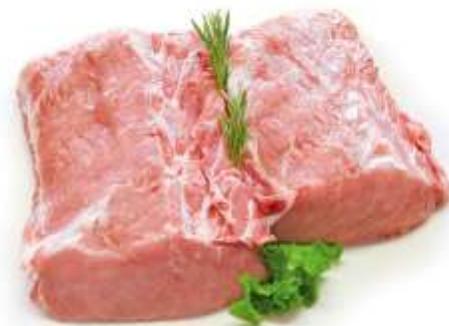
**Petto di polo metà**  
Kg 6 - cod. 80745



**Costolette di agnello**  
Kg 5 - cod. 80746



**Fesa bovino PV**  
cod. 80750



**Lonza suino PV**  
cod. 80751



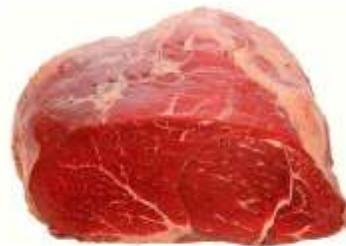
**Filone di suino intero PV**  
cod. 80752



**Bracirole di suino 150/170**  
Kg. 6 - cod. 80779



**Macinato di bovino**  
Kg. 1 - cod. 80786



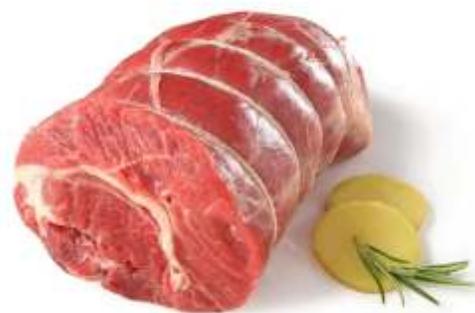
**Noce di bovino PV**  
cod. 80825



**Polpette di bovino**  
Kg. 5 - cod. 80954



**Spezzatino di bovino PV**  
cod. 80961



**Arrosto di vitello reale PV**  
cod. 80963



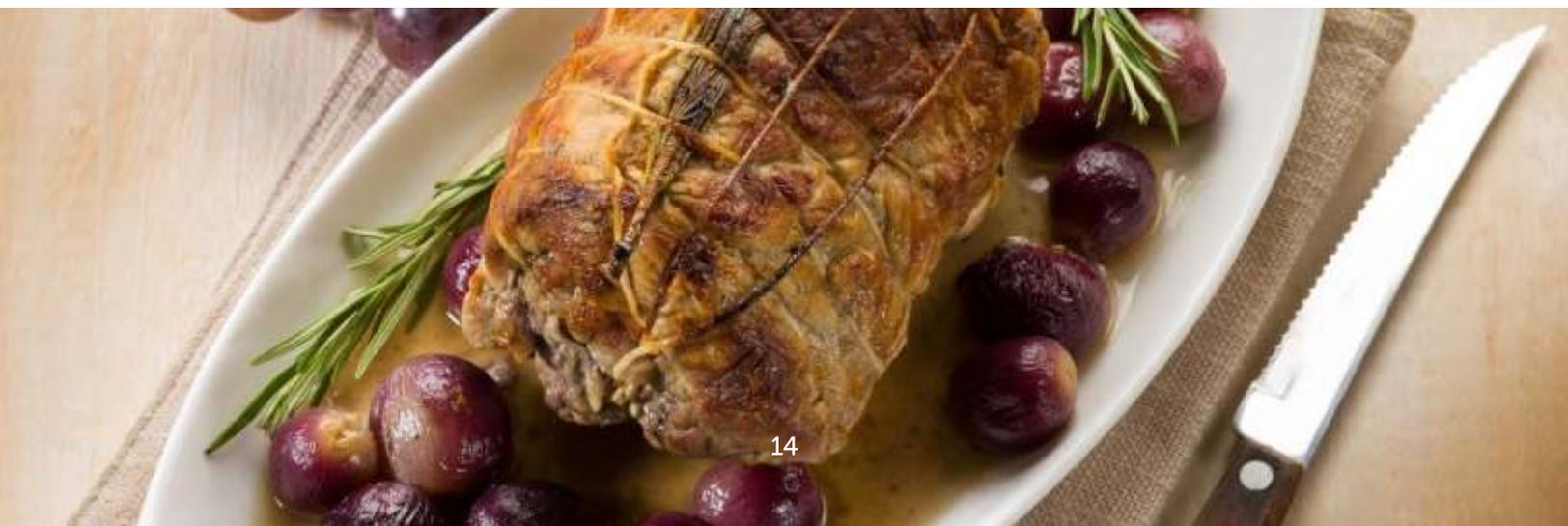
**Rollè di tacchino PV**  
cod. 80964



**Ali di pollo Messico**  
Kg 2,5 - cod. 80701  
Kg 3 - cod. 80706



**Gran Escalope**  
Kg 2,24 - cod. 80707





**Hamburger G.E.- gr. 80**  
Kg 2 - Pz 24 - cod. 80771

**Hamburger - gr. 155**  
Kg 2 - Pz 13 - cod. 80772

**Hamburger Vegetale - gr. 100**  
Kg 2 - cod. 80774

**Hamburger di Angus  
Irlandese - gr. 230**  
Kg 3,45 - cod. 80775

**Hamburger di Chianina - gr. 200**  
Kg 3 - cod. 80776

**Hamburger di Scottona - gr. 200**  
Kg 3 - cod. 80777

**Hamburger di Bufalo - gr. 230**  
Kg 3,45 - cod. 80778

**Miniburger Bovino**  
gr 28 - cod. 80780

**Hamburger Bovino crudo**  
gr 220 - cod. 80787

**Hamburger Bovino crudo**  
gr 150 - cod. 80791

**Hamburger Bovino crudo**  
gr 100 - cod. 80788

**Hamburger Bovino grigliato**  
gr 200 - cod. 80790





**Grilled Strips**  
Kg. 5 - cod. 80708



**Grand brochette spiedoni**  
Kg. 1,5 - cod. 80760



**Ribs suino salsa BBQ - PV**  
cod. 80761



**Filetto di pollo grigliato PV**  
cod. 80966



**Salsiccia suino rettangolare**  
Kg 2 - cod. 80784



**Petto di pollo grigliato**  
Kg 2 - cod. 80785





# le Verdure

## La congelazione preserva le vitamine

Le verdure congelate sono una buona alternativa a quelle fresche. Dalle 2 alle 3 ore dal raccolto, le verdure vengono scottate velocemente nell'acqua calda per eliminare i germi e subito dopo vengono poste in freezer: lo shock termico abbassa la temperatura delle verdure a  $-40^{\circ}\text{C}$  in pochi minuti. Questo processo preserva la maggior parte delle vitamine e mantiene la consistenza e il gusto dei cibi. Successivamente, per mantenere la qualità delle verdure surgelate è fondamentale che la catena del freddo venga mantenuta senza interruzioni. Inoltre, devi prestare molta attenzione alle indicazioni sulla confezione in quanto le verdure sono ancora essenzialmente crude, devono essere quindi cucinate nella maniera corretta: non cuocerle eccessivamente, i nutrienti contenuti in essa si disperderebbero. Segui le indicazioni e avrai la certezza di preparare un piatto di verdure saporito e ricco di vitamine.





**Asparagi**  
Kg 1 - cod. 80013

**Asparagi**  
Kg. 1 - cod. 80014



**Bieta cubo Paren**  
Kg 2,5 x 4 - cod. 80022



**Broccoli Rosette Paren**  
Kg 2,5 - cod. 80028  
Kg 2,5 - cod. 80031

**Broccoli General Food**  
Kg 2,5 - cod. 80030  
**Broccoli Rosette G.F**  
Kg 1 - cod. 80040



**Bieta GF**  
Kg 2,5 - cod. 80173



**Friarielli Cubo Paren**  
Kg 1 - cod. 80066



**Friarielli Cubetto Paren**  
Kg 2,5 - cod. 80176

**Cicoria in foglie Paren**  
Kg 1- cod. 80050

**Cicoria Cubo Paren**  
Kg 1 - cod. 80051  
Kg 2,5 - cod. 80048

**Cicoria Cubo G Food**  
Kg 1 - cod. 80052

**Cicoria Cubo G Food**  
Kg 2,5 - cod. 80053



**Fagiolini finissimi GF**  
Kg 2,5 - cod. 80068  
**Fagiolini finissimi Paren**  
Kg 2,5 - cod. 80069



**Finocchi spicchi Paren**  
Kg 2,5 - cod. 80071



**Insalata Russa**  
Kg. 2,5 - cod. 80072



**Contorno Primavera**  
Kg 1 - cod. 80063



**Contorno Tricolore**  
Kg 1 - cod. 80061



**Contorno Campagnolo**  
Kg 1 - cod. 80064



**Contorno Grigliato**  
Kg 1 - cod. 80065



**Cavolfiore GF**  
Kg 2,5 cod. 80073



**Contorno leggero**  
Kg 1 - cod. 80074



**Contorno messicano**  
Kg 1 - cod. 80075



**Cavolfiore rosette G. Frost**  
Kg 2,5 - cod. 80080



**Funghi Champignon fette GF**  
Kg 2,5 - cod. 80090



**Minestrone GF**  
Kg 2,5 - cod. 80161



**Piselli Finissimi GF**  
Kg 2,5 - cod. 80123  
**Piselli Finissimi Paren**  
Kg 2,5 - cod. 80150

**Piselli Finissimi G. Frost**  
Kg 2,5 - cod. 80151



**Peperoni Grigliati Paren**  
Kg 1 - cod. 80162



**Patate Duchessa**  
Kg 1,5 - cod. 80099

**Patate Crocchette**  
Kg 2,5 - cod. 80100

**Potato Toast**  
Kg 2 - cod. 80101

**Patate Steak House Mc**  
Kg 2,5 - cod. 80102

**Patate Rustiche Country**  
Kg 2,5 - cod. 80104

**Patate Juliennes**  
Kg 2,5 - cod. 80105

**Patate Cubettoni**  
Kg 2,5 - cod. 80107

**Patate Wedgehouse**  
Kg 2,5 - cod. 80108

**Patate Rustici Spicy**  
Kg 2,5 - cod. 80109

**Patate Crispers**  
Kg 2,5 - cod. 80110

**Patate Mini Crocchette**  
Kg 1,5 - cod. 80119

**Patate Mc Cain**  
Kg 2,5 - cod. 80120

**Patate Maxi Chips Mccain**  
Kg 2 - cod. 80121

**Patate Fri'n Dip**  
Kg 2,5 - cod. 80122

**Patate Rustiche spicchi**  
Kg 1 - cod. 80270

**Patate Rondelle**  
Kg 2,5 - cod. 80271

**Patate Country Style**  
Kg 2,5 - cod. 80272

**Carciofi con Gambo GF**  
Kg 8 - cod. 80169

**Carciofi Spicchi Paren**  
Kg 2,5- cod. 80170

**Carciofi Spicchi D.l.**  
Kg 2,5 - cod. 80171

**Carciofi Interi Paren**  
Kg 2,5 - cod. 80174



**Funghi Porcini a Cubetti**  
Kg 1 - cod. 80501

**Funghi Pioppini**  
Kg 1 - cod. 80504

**Funghi Cong. Porcino For.**  
Kg 1 - cod. 80512

**Funghi Porcini Extra**  
Kg 1 - cod. 80513

**Porcini Interi Extra Urbani**  
Kg 1 - cod. 80521

**Porcini Int Forest Urbani**  
Kg 1 - cod. 80522

**Porcino Cubo Urbani**  
Kg 1 - cod. 80523

**Porcini a Fette Urbani**  
Kg 1 - cod. 80524

**Misto Funghi Urbani**  
Kg 1 - cod. 80528



**Zucchine a rondelle GF**  
Kg 2,5 - cod. 80180

**Zucchine disco Paren**  
Kg 2,5 - cod. 80231

**Zucchine grigliate Paren**  
Kg 1 - cod. 80242



**Misto per soffritto**  
gr 150 x 10 - cod. 80279

**Misto per soffritto**  
Kg 1 - cod. 80280



**Spinaci Cubo Paren** Kg 2,5 - cod. 80181  
**Spinaci Cubo G Food** Kg 2,5 - cod. 80182  
**Spinaci Cubo Paren** Kg 2,5 - cod. 80183



**Scarola Cubo**  
Kg 1 - cod. 80200



**Minestrone**  
**Paren**  
Kg 2,5  
cod. 80202



**Cime di Rapa GF**  
Kg 2,5 - cod. 80230  
**Cime di Rapa Paren**  
Kg 1 - cod. 80209



**Cavolo Romanesco GF**  
Kg. 2,5 - cod. 80189



**Carote rondelle GF**  
Kg 2,5 - cod. 80239  
**Carotine intere baby**  
Kg 2,5 - cod. 80251



**Melanzane grigliate Paren**  
Kg 1 - cod. 80241



**Misto frutti di bosco**  
Kg 1 x 6 - cod. 96050



# i Preparati

Per preparati intendiamo quegli alimenti pronti e solitamente trasformati a livello agroalimentare. Tale cibo è solitamente pronto da consumare, facilmente trasportabile e ha una lunga durata di conservazione. I cibi pronti spesso vengono anche preparati per "essere più appetibili per il consumatore".

Pane, formaggio, cibo salato e altri cibi preparati sono stati venduti per migliaia di anni, mentre altri alimenti si sono sviluppati grazie all'evoluzione della tecnologia alimentare. I tipi di cibi pronti possono variare in base al paese e alla regione geografica. Gli aspetti positivi dei preparati sono senza ombra di dubbio la comodità, la rapidità nella realizzazione e la diminuzione degli sprechi. Molto spesso capita di non trovare disponibili freschi gli ingredienti che occorrono per preparare le nostre ricette soprattutto se parliamo di pesce. Per questo motivo proponiamo prodotti come l'insalata di mare, il misto scoglio o il preparato per risotto che ci consentono di soddisfare tutte le esigenze dei clienti.



**Melanzane Parmigiana**  
Kg 1,5 - cod. 80967



**Gran Antipasto Di Mare**  
Kg 4,1 - cod. 82222



**Misto Scoglio**  
Kg 2 - cod. 82224  
Kg 1 - cod. 82223



**Insalata Di Mare**  
Kg 1 - cod. 82225



**Spiedini Di Mare**  
Kg 1 - cod. 82302



**Preparato Per Risotto**  
Kg 1 - cod. 82303



**Uovo Lungo Aff.**  
gr 300 x 10 - cod. 80782



# Panati e Pastellati

I prodotti Panati e pastellati si prestano a preparazioni creative adatte a diversi momenti di consumo: aperitivo, buffet per eventi, contorno per frittiture di pesce o secondo piatto sfizioso. La pastella e la panatura dei prodotti sono state studiate per ottenere un ottimo risultato – croccante e fragrante – sia con la cottura in friggitrice, sia in forno.

In pochi minuti si avrà, in entrambi i casi, un prodotto gustoso, da personalizzare con la tua creatività. Il loro vanto principale è la possibilità di mangiare prodotti di stagione 'fuori stagione', mantenendo intatte le loro qualità. Gli alimenti panati e pastellati comprendono un'offerta ampia e diversificata, dai suppli', i fiori di zucca, le crocchette ai bastoncini di pesce e le cotolette. Questi prodotti soddisfano un pubblico sempre più ampio, anche i palati più esigenti.





**Cimette di rapa pastellate**  
Kg 1 - cod. 80289



**Chele di granchio**  
Kg 1 - cod. 80311



**Cheddar cheese Jalapeno peppers**  
Kg 1 - cod. 80318



**Fritto misto pastellato**  
Kg 2,5 - cod. 80319



**Filetto di baccalà Garbo**  
Kg 2,5 - cod. 80331 (75 gr)



**Bastoncini di mozzarella**  
Kg 1 - cod. 80332



**Fiori di zucca Garbo**  
Kg 2,5 - cod. 80340 (50 gr)



**Mozzarelline panate sfuse**  
Kg 2,5 - cod. 80360 (20 gr)



**Olive Ascolane sfuse**  
Gela - Kg 2,5 - cod. 80370 (20 gr)  
Garbo - Kg 2,5 - cod. 80371 (20 gr)



**Suppli**  
Kg 2 - cod. 80380 (80 gr)  
**Suppli di riso mignon**  
Kg 2 - cod. 80381 (50 gr)  
**Suppli Tris alla romana**  
Kg 2 - cod. 80383 (87 gr)  
**Suppli alla 'nduja**  
Kg 6 - cod. 80384 (80 gr)  
**Suppli al ragù**  
Kg 2 - cod. 80434

**Suppli alla romana grandi**  
Kg 2,5 - cod. 80308 (gr 100)  
**Suppli alla romana mignon**  
Kg 2,5 - cod. 80316 (gr 25)  
**Suppli alla siciliana grandi**  
gr 100 - cod. 80432  
**Suppli alla siciliana maxi**  
Kg 2,5 - cod. 80309 (gr 160)



**Cotoletta di mare**  
Kg 4 - cod. 82076



**Bastoncini di pesce**  
Kg 4 - cod. 82078  
Kg 5 - cod. 82079



**Platessa panata**  
Kg 5 - cod. 82082



**Speedy Pops**  
Kg 2,5 - cod. 80699 (gr 8)



**Speedy Bandidos**  
Kg 2 - cod. 80702 (gr 20)



**Ortaiola spinaci**  
Kg 3 - cod. 80710



**Chicken balls alle olive**  
Kg 3 - cod. 80712



**Giga cotoletta**  
Kg 3 - cod. 80721 (gr 250)



**Cordon bleu classic**  
Kg 2,4 - cod. 80722 (gr 100)



**Briccola di pollo**  
Kg 5 - cod. 80723



**Bocconcini di pollo**  
Kg 3 - cod. 80724



**Gran Milanese Reale**  
Kg 2,1 - cod. 80770

# panati & pastellati



**Cotoletta classica**  
Kg 2,4 - cod. 80733

**Cotoletta pollo Halal**  
Kg 3 - cod. 80728

**Cotoletta pollo Wienerart**  
Kg 2 - cod. 80793

**Cotoletta pollo G.E.**  
Kg 2 - cod. 80794

**Cotoletta petto di pollo G.E.**  
Kg 2 - cod. 80795



**Frittelle al gusto pizzaiola**  
Kg 1,5 - cod. 80325

**Frittelle olive e peperoni**  
Kg 1,5 - cod. 80327

**Frittelle con alghe di mare**  
Kg 1,5 - cod. 80328

**Frittelle al gusto di granchio**  
Kg 1,5 - cod. 80329



**Arancini più gusti**  
Kg 1 - cod. 80414 (gr 25)  
**Arancini mignon**  
Kg 1 - cod. 80415 (gr 25)



**Mozzarella in carrozza**  
Kg 2 - cod. 80317



**Sfogliatine mix rustiche**  
Kg 4 - cod. 80321



**Bocconcini baccalà pastellato**  
Kg 1 - cod. 80324



**Crocchè mignon prefritti**  
Kg 1 - cod. 80314 (gr 25)  
**Crocchè medi**  
Kg 2,5 - cod. 80307 (gr 65)



**Polpette melanzane forno**  
Kg 1 - cod. 80313 (gr 25)  
**Polpette melanzane**  
Kg 2,5 - cod. 80306 (gr 25)



**Fiori di zucca ricotta e provola**  
Kg 2 - cod. 80312



**Frittatina di spaghetti media**  
Kg 2,5 - cod. 80310



**Milanese p. pollo**  
PV - cod. 80797



**Verdure pastellate**  
Kg 1 - cod. 80281



**Cocktail micro**  
Kg 1 - cod. 80282 (gr 12)



**Pizzetta sfoglia con mozzarella**  
Kg 4 - cod. 80296



**Rustici mignon**  
Kg 5 - cod. 80297



**Calzoncelli pizzaiola**  
Kg 2,5 - cod. 80305



**Fritto misto Napoli**  
Kg 2,5 - cod. 80304





# la Pasta

## La qualità della tradizione italiana

Perché la surgelazione è l'unico metodo che preserva la pasta fresca in modo naturale e per lungo tempo.

La pasta fresca viene trafilata, formata, pastorizzata ed infine surgelata utilizzando il metodo IQF (Individual Quick Frozen) in un unico e rapido ciclo produttivo.

- Shelf life di 18 mesi a -18°C
- Caratteristiche organolettiche (odore, sapore, colore) e qualità nutrizionali rimangono invariate per tutto il periodo di conservazione e senza uso di conservanti
- Grazie all'IQF, si preleva dal sacchetto solo la quantità necessaria per la cottura
- Cottura direttamente da surgelata
- Controllo del food cost: meno sprechi e riordini meno frequenti rispetto alla pasta fresca non surgelata.





**Tortelloni giganti  
Astice e Granchio**  
Kg 3 - cod. 82619



**Tortelloni giganti  
Neri Salmone e Timo**  
Kg 3 - cod. 82630



**Tortelloni giganti  
Capesante e Gamberi**  
Kg 3 - cod. 82631



**Pasta sfoglia precotta gialla**  
Kg 10 - cod. 82611



**Quadroni Cernia e pistacchio**  
Kg 3 - cod. 82600



**Ravioli ricotta e spinaci**  
Kg. 3 - cod. 82601



**Tortellini alla bolognese**  
Kg 3 - cod. 82603



**Tagliatelle**  
Kg 1,5 - cod. 82604



**Scialatielli**  
Kg 2 - cod. 82605



**Paccheri**  
Kg 2 - cod. 82606



**Delezie  
mozzarella di bufala e olive tag.**  
Kg 3 - cod. 82607



**Bontortellone cacio e pepe**  
Kg 3 - cod. 82608



**Gnocchetti di patate**

Kg 10 - cod. 82609

**Gnocchi di patate 22S**

Kg 10 - cod. 82628

**Gnocchi casarecci di patate e uova**

Kg 5 - cod. 82610



**Fagotti formaggio e pere**

cod. 82612



**Chicche tricolore**

Kg 5 - cod. 82613



**Cannelloni di carne IQF**

Kg 3 - cod. 82617



**Tagliolini al nero di seppia**

Kg 2 - cod. 82620



**Crepes ricotta e spinaci IQF**

Kg. 3 - cod. 82621



**Strozzapreti romagnoli**

Kg 2 - cod. 82626



**Cannelloni ricotta e spinaci IQF**

Kg 3 - cod. 82627



**Delizie di baccalà a patate**

Kg 3 - cod. 82629



**Lasagne gialle alla bolognese**

Kg 2 - cod. 96090



**Paella**

Kg 9 - cod. 96091



**Pasta sfoglia - Kg 4 - cod. 80298**

in rotoli - gr 500 x 10 - cod. 80299

laminata - Kg 10 - cod. 80698

**Pasta fillo - Kg 6 - cod. 80300**

**Pasta kataifi - Kg 6 - cod. 80301**



# il Pane

## Perché è bene utilizzare il pane surgelato

Il pane surgelato è buono, perché la maggior parte delle aziende che produce questo prodotto è specializzata in quello;

Ti consente di risparmiare molto tempo rispetto alla cottura classica del pane: mediamente una baguette o un classico panino ha bisogno di soli 10 minuti per essere pronto da servire;

La surgelazione è il metodo più naturale di conservazione, quindi non necessita di conservanti, coloranti etc;

Eviti gli sprechi: il pane fresco ha dei tempi "di vita" davvero brevi, rischio che non corri con quello surgelato che è invece sempre disponibile e ti consente di gestire gli ordini con più facilità;





**Baguelino Brown Multicereali**  
60 pz - cod. 81091



**Bughy grigliato**  
54 pz - cod. 81101 (gr 80)



**Minifrustino**  
115 pz - cod. 81102 (gr 35)



**Mini multicereali**  
116 pz - cod. 81103 (gr 35)



**Hot Dog Break**  
36 pz - cod. 81106 (gr 75)



**Piadina Extrafine**  
cod. 81107 (gr 110)



**Mini bocconcini rustici**  
120 pz - cod. 81108 (gr 35)



**Chiocciola Chia e Curcuma**  
30 pz - cod. 81110 (gr 100)



**Maxi hamburger sesamo**  
16 pz - cod. 81111 (gr 120)



**Ciabattina lievito madre**  
cod. 81114 (gr 100)



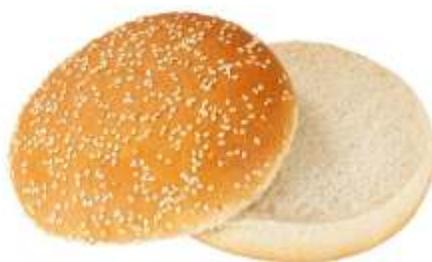
**Ciabattina ai cereali**  
cod. 81118 (gr 120)



**Nuovo Party Mix**  
120 pz - cod. 81108 (gr 32)



**Francesino**  
cod. 81127 (gr 100)



**Hamburger sesamo**  
cod. 81128 (gr 75)



**Ciabattina**  
grano tenero - cod. 81129 (gr 100)  
grano duro - cod. 81132 (gr 100)



**Focaccia Ligure**  
cod. 81130 (gr 180)



**Schiacciata**  
cod. 81131 (gr 130)





# Pizza & Focacce

La pizza è il piatto italiano per eccellenza, quello che ci contraddistingue in ogni parte del mondo. Da tempo la comodità di gustare una pizza surgelata ha conquistato gli italiani perché, oltre ad essere davvero buona, risolve il problema della preparazione, che, per garantire un risultato soddisfacente, necessita di molta esperienza e professionalità. Il clima conviviale che è in grado di creare, la soddisfazione di un trancio ricco di golosità e la varietà di gusti sono tra i punti di forza del prodotto, garantiti da controlli di qualità. La miglior pizza surgelata, inoltre, ha la farcitura adeguata alle tue esigenze e ti permette di scegliere quella idonea ad una eventuale dieta ipocalorica. Potrai anche gratificare il tuo palato e quello dei tuoi commensali gustando pizze margherita e focacce con ripieni gustosi come speck e stracchino, friarelli e salsiccia e altri.



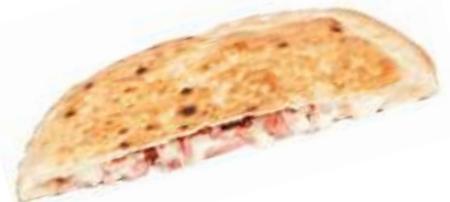
**Pizza Margherita**  
10 pz - cod. 81347 (gr 420)



**Focaccia Ionica**  
12 pz - cod. 81330



**Focaccia Vegetariana**  
12 pz - cod. 81332



**Focaccia Speck e stracchino**  
12 pz - cod. 81335



**Focaccia Friarielli e salsiccia**  
12 pz - cod. 81336



**Focaccia Contadina**  
12 pz - cod. 81331



**Focaccia Mediterranea**  
30 pz - cod. 81333

# la Pinsa



Quella che potremmo più giustamente chiamare “Pinsa Romana moderna” è una rivisitazione di un’antica ricetta che risale al tempo dell’ Antica Roma, rielaborata grazie a ingredienti e tecniche di lavorazione odierne.

La ricetta come idea originaria prende forma da un prodotto antico che proveniva dalle popolazioni contadine fuori le mura, le quali grazie alla macinazione di cereali (miglio, orzo e farro) e con l’aggiunta di sale ed erbe aromatiche, cucinavano queste schiacciatine o focacce.

Il termine Pinsa deriva appunto dal latino Pinsere: allungare-schiacciare. Questa ricetta classica nel corso dei secoli ha subito diverse rivisitazioni, fino ad arrivare ai giorni nostri.

Le caratteristiche principali della Pinsa Romana sono:

- La Forma ovale
- La Friabilità (croccante nei bordi e morbida all’interno)
- La Digeribilità (grazie a diverse tecniche di lievitazione-maturazione)
- L’unico ed originale Mix di farine utilizzato:  
farina di frumento, farina di riso, farina di soia e pasta madre
- La Fragranza (dovuta alle ore di maturazione e dall’utilizzo della pasta madre).



## le Basi Pinsa

**Base Pinsa XXL60**  
Pala ripiena  
16 pz - cod. 81340

**Base Pinsa Classica**  
16 pz - cod. 81341

**Base Pinsa Classica**  
35 pz - cod. 81344

**Base Pinsa Classica**  
Monoporzione  
50 pz - cod. 81346

**Base Pinsa Classica XL60**  
20 pz - cod. 81342

**Pinsa 32 cm**  
20 pz - cod. 81343





# la Pasticceria

Non c'è niente di più soddisfacente, al termine di un pasto, oppure a merenda o a colazione, di un dolce sfizioso. I dolci occupano un ruolo molto importante nella tradizione gastronomica italiana, per questo qualsiasi attività ristorativa che si rispetti non può non avere nel proprio menù un capitolo dedicato ai dolci. Molti dolci, tuttavia, per essere preparati a regola d'arte, richiedono lunghe preparazioni, procedimenti complessi che non tutti possono permettersi di fare e per questo si decide di ricorrere a semilavorati o prodotti surgelati. Tutto ciò non va sicuramente a discapito della qualità infatti le aziende da noi selezionate mantengono elevati standard qualitativi in grado di soddisfare tutti, professionisti e clienti finali. Neanche a dirlo, la scelta di brioches e dolci congelati ci consente di eliminare inutili sprechi sia di tempo che denaro, in quanto una realizzazione artigianale comporta costi di gestione da non sottovalutare. Poi vuoi mettere il profumo di brioches appena sfornate nel tuo locale?





**Muffin Triplo Cioccolato**  
36 pz - cod. 91587

**Muffin Nocciole**  
36 pz - cod. 91589

**Muffin Lampone Limone**  
36 pz - cod. 91591

**Mini Muffin Box Mix**  
150 pz - cod. 92943



**Pasticciotto Lecce** 110 gr  
30 pz - cod. 92660

**Pasticciotto Crema Amarena** 110 gr  
30 pz - cod. 92661

**Pasticciotto Crema Cioccolato** 110 gr  
30 pz - cod. 92664

**Pasticciotto Moretto** 110 gr  
30 pz - cod. 92666

**Mini Pasticciotto Lecce** 60 gr  
50 pz - cod. 92662

**Mini Pasticciotto Ricotta Pistacchio** 60 gr  
50 pz - cod. 92665

**Mini Pasticciotto Crema Amarena** 60 gr  
50 pz - cod. 92663



**Canadese  
Noci Pecan**  
48 pz - cod. 92942



**Twist bake up**  
50 pz - cod. 92944



**Pancakes**  
100 pz - cod. 93785 (35 gr)



**Doony's Mix**  
cod. 92753

**Donut Cioccolato**  
36 pz - cod. 92755

**Donut Pinky**  
36 pz - cod. 92756



**Trancio Tiramisù Savoiardì**  
Kg 1,2 - cod. 99644



**Cornetto diritto Cereali e Miele**  
60 pz - cod. 93761

**Cornetto Cereali e Frutti di bosco**  
55 pz - cod. 93763

**Gran Cornetto vuoto**  
55 pz - cod. 93775

**Cornetto Multisemi  
miele e zenzero**  
44 pz - cod. 93756

**Re Cacao**  
55 pz - cod. 93765

**Re di Bosco**  
55 pz - cod. 93764

**Cornetto Vegano vuoto**  
60 pz - cod. 93762

**Cornetto Vegano Albicocca**  
60 pz - cod. 93774

**Cornetto Vegano Mirtilli**  
36 pz - cod. 93777



**Cioccopan con gocce  
cioccolato fondente**  
70 pz - cod. 93760



**Strudel con miele e uvetta**  
55 pz - cod. 93766



**Treccia alla crema**  
70 pz - cod. 93769



**Conchiglia Nocciola**  
50 pz - cod. 93767



**Sfogliatella Napoletana**  
60 pz - cod. 93772

**Frolla Napoletana**  
60 pz - cod. 93780



**Tortina Vegana**  
24 pz - cod. 93778



## Gluten Free: benefici

Negli ultimi anni stanno crescendo i casi di celiachia e le problematiche alimentari in relazione all'assunzione di glutine.

In Italia, una persona su 100 è celiaca e una su 1000 è allergica al frumento. Una dieta senza glutine può apportare benefici anche a chi soffre di intolleranza al glutine. Il motivo dell'incremento di queste disfunzioni alimentari sta nel fatto che i cereali coltivati oggi contengono più glutine rispetto al quello passato. Il frumento utilizzato ai nostri giorni è stato selezionato perché sia in grado di resistere alle intemperie ed il suo gambo è più corto di quello coltivato dai nostri nonni che era il grano originario. Il risultato è che il frumento così modificato si porta dietro delle tare genetiche, tra cui appunto un maggiore contenuto in glutine.

Spesso, anche in assenza di una diagnosi ufficiale di celiachia, si osserva un generale miglioramento delle condizioni di salute (spariscono gonfiore addominale, coliti, diarree, flatulenze, nausea) in seguito all'eliminazione degli alimenti contenenti glutine, anche solo per un lasso di tempo.







Crocchette di Patate  
gr 150 x 6 - cod. 80286



Big Bag Pizza Rita  
8 pz - cod. 12104



Expo Veramore  
36 pz - cod. 12109



Coppa Tiramisù  
8 pz - cod. 12108



Cornetto vuoto  
senza glutine  
e lattosio  
10 pz - cod. 12100

Cornetto nocciola  
senza glutine  
10 pz - cod. 12102

Fagottino alla nocciola  
senza glutine  
10 pz - cod. 12103

# Glossario

## DIFFERENZA FRA SURGELATO E CONGELATO

**Surgelazione** e' un processo industriale che consiste nel portare la temperatura a  $-18^{\circ}$  in tempi brevi. si ottiene una migliore conservazione e molto piu' sicura, inoltre mantiene il potere nutrizionale e non altera odori, sapori e consistenza.

**Congelazione** e' un processo domestico che consiste nel portare la temperatura a  $-18^{\circ}$  in tempi molto lunghi che non garantisce dal punto di vista igienico sanitario.

## SCADENZE DEI PRODOTTI SURGELATI

### LINEA ITTICI

#### **PESCI NATURALI:**

NASELLO/MERLUZZO INTERO EVESKERATO 18/21 MESI  
 NASELLO/MERLUZZO IN TRANCE O FILETTI 15/18  
 PLATESSA IN FILETTI 18 MESI  
 PESCE CON GRASSO TRA IL 2% E IL 5% (SPADA-PALOMBO-ECC.) 18 MESI  
 PESCE CON GRASSO SUPERIORE AL 5% (SALMONE-TROTA-ECC.) 9 MESI

#### **MOLLUSCHI E CROSTACEI:**

MOLLAME (POLPO-SEPIE-CALAMARI-ECC.) 24 MESI  
 GAMBERI INTERI 12 MESI  
 GAMBERI SGUSCIATI 15 MESI  
 GAMBERI SENZA TESTA CON GUSCIO 15 MESI  
 VONGOLE SGUSCIATE 15 MESI  
 COZZE 12 MESI

**PESCI PANATI ANCHE PREFITTI:** 18 MESI

### LINEA CARNE

AVICOLI: 21 MESI  
 PORZIONE CARNE BOVINA: 18 MESI  
 PORZIONE CARNE OVINA E SUINA: 12 MESI  
 CARNE TRITATA: 9 MESI  
 ELABORATI DI CARNE: 12 MESI

### LINEA FRUTTA E VERDURA

AL NATURALE: 30 MESI  
 GRIGLIATI: 24 MESI  
 ERBE AROMATICHE/FUNGHI: 18 MESI

### LINEA PATATE

FRITTE E CROCCHETTE: 24 MESI  
 GNOCCHI: 18 MESI

### LINEA PASTA CRUDA

FROLLA E SFOGLIA: 18 MESI  
 PIZZA: 9 MESI

### LINEA PIZZA

MARGHERITA O FARCITA CON VEGETALI: 15 MESI  
 ALTRIMENTI FARCITE: 12 MESI

### LINEA SPECIALITA' GASTRONOMICHE

A SECONDA DEGLI INGREDIENTI USATI: TRA I 9 E I 15 MESI

### LINEA CREPES

TRA I 18 E I 21 MESI

## DECALOGO PRODOTTI ITTICI

### **-I.Q.F. (INDIVIDUAL-QUICK-FREEZING)**

SURGELAZIONE INDIVIDUALE CHE PERMETTE DI PRELEVARE CON FACILITA' I PEZZI NECESSARI PER LA PREPARAZIONE

### **-BLOCCHI O LASTRE**

SURGELAZIONE A BORDO, GENERALMENTE PER MOLLUSCHI E FILETTI DI PESCE DI GRANDI DIMENSIONI. IL PROCEDIMENTO USATO E' QUELLO DI UTILIZZARE APPOSITE FORME NELLE QUALI SI INTRODUCE IL PRODOTTO E POI VENGONO RIEMPIUTE DI ACQUA.

### **-GLASSATURA**

VALORE ESPRESSO IN % E' LA QUANTITA' DI ACQUA PRESENTE NELLA CONFEZIONE.

## SIGLE DI PROVENIENZA DEL PESCATO

AR: Argentina, AU: Australia, BD: Bangladesh, CA: Canada, CN: Cina, CO: Colombia, CU: Cuba, DK: Danimarca, EC: Ecuador, EG: Egitto, ES: Spagna, FR: Francia, GB: Regno Unito, GR: Grecia, GY: Guyana, IE: Irlanda, IN: India, IR: Iran, IS: Islanda, IT: Italia, JP: Giappone, KE: Kenia, Ma: Marocco, Mg: Madagascar, Mr: Mauritania, MT: Malta, Mx: Messico, MY: Malaysia, MZ: Mozambico, NA: Namibia, NL: Olanda, NO: Norvegia, NZ: Nuova Zelanda, OM: Oman, PE: Perù, PK: Pakistan, SIC: Sicilia, SN: Senegal, SO: Somalia, TH: Thailandia, TN: Tunisia, TR: Turchia, TZ: Tanzania, US: Stati Uniti, VE: Venezuela, VN: Vietnam, YE: Yemen, ZA: Sud Africa, ZW: Zimbabwe.

**N.B.: LA QUALITÀ MIGLIORE E QUELLA DI PROVENIENZA DAI MARI FREDDI**

## UNITA' DI MISURA

### UNITA' DI MISURA PER CALAMARI E TOTANI:

U/3: PER PRODOTTI PULITI E SPORCHI PEZZI 3 PER KG.  
 U/5: PER PRODOTTI PULITI PEZZI 5 PER KG.  
 U/10: PER PRODOTTI PULITI PEZZI 10 PER KG.  
 10/20: PER PRODOTTI PULITI PEZZI DA 10 A 20 PER KG.  
 60 UP: PER PRODOTTI PULITI PEZZI 60 PER KG.  
 100/300: PER PRODOTTI DAL PESO A PEZZO DA 100 A 300 GR.  
 300/500: PER PRODOTTI DAL PESO A PEZZO DA 300 A 500 GR.  
 13/18: PER PRODOTTI DAL PESO A PEZZO DA 13 A 18 GR.  
 18/22: PER PRODOTTI DAL PESO A PEZZO DA 13 A 18 GR.  
 1P: PRODOTTI PEZZI DA 300 A 500 GR.  
 2P: PRODOTTI SPORCHI PEZZI DA 150 A 250 GR.  
 3P: PRODOTTI SPORCHI PEZZI DA 100 A 150 GR.  
 S: PRODOTTI SPORCHI PEZZI DA 100 A 200 GR.  
 M: PRODOTTI SPORCHI PEZZI DA 300 A 400 GR.  
 L: PRODOTTI SPORCHI PEZZI DA 400 A 600 GR.  
 XL: PRODOTTI SPORCHI PEZZI DA 600 ED OLTRE GR.  
 C1: PRODOTTO SPORCO DA 20 A 25 CM.  
 C2: PRODOTTO SPORCO DA 18 A 22 CM.  
 C3: PRODOTTO SPORCO DA 15 A 20 CM.  
 C4: PRODOTTO SPORCO DA 13 A 15 CM.  
 C5: PRODOTTO SPORCO DA 8 A 13 CM.

### UNITA' DI MISURA E PEZZATURA SEPIE:

100/200: SEPIE SPORCHE DA 100 A 200 GR.  
 300/500: SEPIE SPORCHE DA 300 A 500 GR.  
 1000/2000: SEPIE SPORCHE E PULITE DA 1 A 2 KG.  
 10/20: SEPIE SPORCHE E PULITE DA 10 A 20 PEZZI PER KG.  
 60UP: SEPIE PULITE DA 60 PEZZI PER KG.  
 P: SEPIE SPORCHE E PULITE DA 4 A 6 PEZZI PER KG.  
 M: SEPIE SPORCHE E PULITE DA 2 A 4 PEZZI PER KG.  
 G: SEPIE SPORCHE E PULITE DA 1 A 2 PEZZI PER KG.  
 GG: SEPIE SPORCHE E PULITE DA 1 PEZZO PER KG.

### UNITA' DI MISURA E PEZZATURA POLPI:

T2: POLPO VERACE INTERO DAL PESO PER PEZZO DAI 3 AI 4 KG.  
 T3: POLPO VERACE INTERO DAL PESO PER PEZZO DAI 2 AI 3 KG.  
 T4: POLPO VERACE INTERO DAL PESO PER PEZZO DAL 1,5 AI 2 KG.  
 T5: POLPO VERACE INTERO DAL PESO PER PEZZO DAL 1,2 A 1,5 KG.  
 T6: POLPO VERACE INTERO DAL PESO PER PEZZO DA 0,800 A 1,2 KG.  
 T7: POLPO VERACE INTERO DAL PESO PER PEZZO DA 0,500 A 0,800 GR.  
 T8: POLPO VERACE INTERO DAL PESO PER PEZZO DA 0,300 A 0,500 GR.  
 T9: POLPO VERACE INTERO DAL PESO PER PEZZO DA 0,200 A 0,300 GR.  
 300/500: POLPO A PEZZI IN VASCHETTA DA 0,300 E 0,500 GR.  
 500/800: POLPO A PEZZI IN VASCHETTA DA 0,500 E 0,800 GR.  
 10/20: POLPO CONFEZIONATO DA 10 A 20 PEZZI PER KG.  
 20/40: POLPO CONFEZIONATO DA 20 A 40 PEZZI PER KG.  
 40/60: POLPO CONFEZIONATO DA 40 A 60 PEZZI PER KG.

### UNITA' DI MISURA E PEZZATURA GAMBERI:

#### GAMBERI ARGENTINI

L1: NUMERO 10/20 PEZZI PER KG.  
 L2: NUMERO 20/30 PEZZI PER KG.  
 L3: NUMERO 30/40 PEZZI PER KG.  
 L4: NUMERO 40/60 PEZZI PER KG.  
 L5: NUMERO 60/80 PEZZI PER KG.

#### GAMBERI SICILIA

I: NUMERO 10/20 PEZZI PER KG.  
 II: NUMERO 20/30 PEZZI PER KG.  
 III: NUMERO 30/40 PEZZI PER KG.

#### GAMBERI PER FRITTURA

90/120: NUMERO 90/120 PEZZI PER KG  
 120/170: NUMERO 120/170 PEZZI PER KG  
 58/80 CUBA: NUMERO 58/80 PEZZI PER KG

#### UNITA' DI MISURA E PEZZATURA MAZZANCOLLE:

OO: NUMERO 10/15 PEZZI PER KG.  
 AA: NUMERO 16/20 PEZZI PER KG.  
 A: NUMERO 21/30 PEZZI PER KG.  
 BB: NUMERO 31/40 PEZZI PER KG.  
 B: NUMERO 41/60 PEZZI PER KG.  
 C: NUMERO 61/80 PEZZI PER KG.  
 U10: NUMERO 10 PEZZI PER KG.

#### UNITA' DI MISURA E PEZZATURA SCAMPI:

N.1: NUMERO 4/7 PEZZI PER KG.  
 N.2: NUMERO 8/12 PEZZI PER KG.  
 N.3: NUMERO 13/16 PEZZI PER KG.  
 N.4: NUMERO 17/20 PEZZI PER KG.  
 N.5: NUMERO 21/30 PEZZI PER KG.  
 N.6: NUMERO 31/40 PEZZI PER KG.  
 N.7: NUMERO 41/50 PEZZI PER KG.

## DESCRIZIONE PRODOTTI

### DESCRIZIONE DELLA CARNE:

- PORZIONE CARNE AVICOLA
- PORZIONE CARNE BOVINA
- PORZIONE CARNE OVINA
- PORZIONE CARNE SUINA
- CARNE TRITATA (BOVINO-SUINO-POLLO-MISTA)
- ELABORATI DI CARNE (PRONTI DA CUOCERE)
- CARNE PREFRITTA O IMPANATA

**LA DESCRIZIONE DEGLI ARTICOLI DELLA CARNE NON HANNO SIGLE PARTICOLARI AD ECCEZIONE DELLA DICITURA I.Q.F. E GLASSATURA (GL.) E QUINDI SONO DI FACILE INTERPRETAZIONE PER SODDISFARE I BISOGNI DEL CLIENTE.**

### DESCRIZIONE DELLA VERDURA E FRUTTA:

- IN FOGLIA
- A CUBETTI
- A PEZZI
- A RONDELLE
- INTERE PULITE
- GRIGLIATE
- PREPARATI PER SOFFRITTO
- PREFRITTE ED IMPANATE
- FRUTTA (MORE-MIRTILLI-RIBES)

**LA DESCRIZIONE DEGLI ARTICOLI DELLA VERDURA NON HANNO SIGLE PARTICOLARI AD ECCEZIONE DELLA DICITURA I.Q.F. E GLASSATURA (GL.) E QUINDI SONO DI FACILE INTERPRETAZIONE PER SODDISFARE I BISOGNI DEL CLIENTE.**

### DESCRIZIONE DELLE PATATE:

- PATATINE CLASSICHE
- PATATINE DI VARI TAGLI
- PATATINE CON BUCCIA

**LA DESCRIZIONE DEGLI ARTICOLI PATATE SONO DI FACILE INTERPRETAZIONE PER SODDISFARE I BISOGNI DEL CLIENTE E SONO TUTTE IN I.Q.F.**

### DESCRIZIONE SPECIALITA' GASTRONOMICHE:

- SUPPLI' (MIGNON E NORMALI)
- ARANCINI
- PREFRITTI PER SNACK
- PRIMI PIATTI (MONOPORZIONE)
- LASAGNA
- PARMIGIANA

**LA DESCRIZIONE DEGLI ARTICOLI SPECIALITA' GASTRONOMICHE SONO DI FACILE INTERPRETAZIONE PER SODDISFARE I BISOGNI DEL CLIENTE E SONO TUTTE IN I.Q.F.**

### DESCRIZIONE PASTE CRUDE, PIZZE , PANE E LA BASE PINSA:

- PASTA FROLLA
- PASTA FLOGLIA
- BASE PINSA
- PIZZA MARGHERITA
- PIZZA GUARNITA CON VEGETALI
- PIZZA GUARNITA CON ALTRI INGREDIENTI
- PANE DI VARIE MISURE E DIVERSE TIPOLOGIE

**LA DESCRIZIONE DEGLI ARTICOLI PASTE CRUDE, PIZZE E PANE SONO DI FACILE INTERPRETAZIONE PER SODDISFARE I BISOGNI DEL CLIENTE E SONO TUTTE IN I.Q.F.**

### DESCRIZIONE LINEA DOLCI:

- CROISSANT DI VARI TIPI (SEMPLICI E RIPIENI)
- TORTE DI VARI TIPI
- TRANCI DI TORTA DI VARI TIPI

**LA DESCRIZIONE DEGLI ARTICOLI DELLA LINEA DOLCI SONO DI FACILE INTERPRETAZIONE PER SODDISFARE I BISOGNI DEL CLIENTE E SONO TUTTE IN I.Q.F.**









**Gioia S.p.A.**  
**Sede Operativa**

Via Campoli Appennino, 1 - 00131 Roma

Tel. 06 79.34.08.06  
Fax 06 79.34.98.33  
info@gioiaspa.com

[www.gioiaspa.com](http://www.gioiaspa.com)



**Agros S.r.l.**  
**Sede Operativa**

Via di Salone, 129 - 00131 Roma

Tel. 06 41.31.779  
info@agrossrl.com  
surgelati@agrossrl.com

[www.agrossrl.com](http://www.agrossrl.com)

