



CATALOGO
GASTRONOMIA



UNA STORIA DI OLTRE



anni

Con più di quaranta anni di esperienza
Gioia S.p.A si propone come innovativa
società di distribuzione.

L'azienda si contraddistingue per
qualità del servizio, affidabilità e ricercatezza.

*Gioia S.p.A. propone una selezione di prodotti di food confezionato,
in grado di rispondere a tutte le esigenze del canale "fuori casa".*

*Un assortimento di prodotti ad hoc per ristoranti, pizzerie, bar, ingredienti scelti e
controllati in tutta la loro filiera produttiva, dalla certificazione sulla provenienza
all'analisi delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali.*

*L'obiettivo che ci proponiamo è quello di conciliare la grande tradizione alimentare
italiana con un rapido, puntuale e capillare sistema di distribuzione al cliente.*

*Ed è proprio con questa filosofia che i nostri responsabili di settore hanno studiato
una gamma di prodotti selezionati opportunamente per le esigenze della ristorazione.*

*Un vasto assortimento di farine, condimenti, conserve, pasta, sughi, piatti pronti,
preparati per dolci, cereali per la prima colazione, marmellate.*

*Ingredienti scelti e controllati durante tutta la loro filiera produttiva, dalla certificazione
sulla provenienza all'analisi delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali.*

Più di 800 referenze di qualità a prezzi competitivi.

Le caratteristiche del **grano** e della **farina**

Il **GRANO**

Il frumento, meglio noto come grano, è il cereale più estesamente coltivato nel mondo.

Botanicamente fa parte della famiglia delle graminacee e, come gli altri cereali (riso, mais, orzo, avena, ecc.), produce un frutto chiamato cariosside, caratterizzato da un basso contenuto di acqua (12-16%) e quindi facilmente conservabile.

La cariosside di frumento ha forma ellittica ed è composta da un grosso nucleo farinoso (endosperma), un germe (o embrione) e una regione tegumentale esterna (pericarpo). L'endosperma – che costituisce la riserva energetica utilizzata dal germe per produrre una nuova piantina – contiene soprattutto amido (70-75%) e proteine (10-15%), oltre a una piccola quota di zuccheri (glucosio, maltosio...) e vitamine. Il germe è una piccolissima frazione della cariosside (1,6-2% in peso) ma molto ricca di sostanze nutritive quali lipidi, proteine, vitamine (fra cui i tocoferoli, importanti antiossidanti noti anche come vitamina E) ed enzimi. Generalmente viene però separato in fase di macinazione in quanto proprio queste sostanze (e soprattutto i lipidi) possono compromettere la conservabilità della farina. Anche il pericarpo viene separato dal resto della cariosside durante la macinazione, andando a costituire la frazione nota come "crusca".



La FARINA

Valutazione qualitativa

I prodotti ottenuti dalla macinazione del grano tenero sono le farine, quelli del grano duro semole e semolati. La legge (n. 580 del 4 luglio 1967 e DPR 22 febbraio 2001, n. 187) definisce le caratteristiche delle diverse tipologie di sfarinati. L'umidità massima consentita per tutte le farine è 14,5%, ma è tollerata fino al 15,5% a condizione che venga indicato in etichetta. Il contenuto di ceneri, ossia di sostanze minerali, è un indice della resa di estrazione della farina: più è basso e più sono stati eliminati gli strati esterni della cariosside attraverso le operazioni di setacciamento (abburattamento). Si va dalla farina integrale, più scura perché con più crusca, alla farina tipo 00, più bianca perché pressoché priva di crusca. Oltre a questi parametri, che si determinano mediante analisi chimiche, sulla farina si valutano le caratteristiche qualitative che ne determinano il comportamento durante la lavorazione. La valutazione qualitativa si effettua mediante test reologici condotti sugli impasti, tramite l'ausilio di specifiche apparecchiature.

La forza della farina

La conoscenza dei parametri chimici e reologici sopra esposti consente di trarre informazioni sull'idoneità di una farina alla trasformazione in un determinato prodotto (pane, pasticceria lievitata, biscotti).

Tra gli indici reologici vengono considerati soprattutto quelli ottenuti all'alveografo: la forza della farina (W) e l'equilibrio dell'impasto (P/L). Un alto valore di W indica un elevato contenuto di glutine: la farina assorbirà molta acqua e l'impasto sarà resistente e tenace, lieviterà lentamente perché le maglie del reticolo di glutine saranno fitte e resistenti.

Viceversa, un W basso indica una farina che assorbe poca acqua, lievita in fretta e dà un impasto (e un pane) leggero e poco consistente. Nella pratica, per indirizzare le farine alle diverse lavorazioni generalmente si usa far riferimento ai seguenti valori di W: - farine fino a 150 W (deboli): per biscotti, cialde, grissini e dolci friabili; anche per besciamella e per rapprendere salse. Assorbono circa il 50% di acqua. - farine da 170 W a 260 W (medie): pane francese, panini all'olio, pizza, pasta. Assorbono dal 55 al 65% di acqua. - farine da 280 W a 350 W (forti): pizza, pasta all'uovo, pasticceria a lunga lievitazione (babà, brioche). Assorbono dal 65 al 75% del loro peso in acqua. - farine oltre 350 W (farine speciali): in genere fatte con particolari tipi di grano, vengono usate per "rinforzare" farine più deboli, oppure per prodotti particolari. Assorbono fino al 90% di acqua.





Professionisti
d e l l a
PIZZA



Una storia di passione e tradizione quella della famiglia Iaquone, che da oltre 65 anni produce un'ampia gamma di farine destinate non solo ai professionisti ma anche all'uso domestico.

Ed è proprio questa passione il motore dell'azienda.

La cura nella selezione del grano, l'esperienza, la tradizione e l'innovazione, rendono uniche le nostre farine.

L'antica cultura molitoria è stata arricchita dal progetto di Ricerca e Sviluppo (Pizza Italiana alta Qualità e Digeribilità) in cui il grande lavoro tecnico svolto da varie associazioni dai maestri pizzaioli, professionisti artigiani del mondo della panificazione, pasta fresca, pasticceria si incontra con la sapiente arte della selezione, lavorazione e miscelazione delle infinite varietà di grani, cereali alternativi e ingredienti naturali nobili quali ad esempio i lieviti madre. Un moderno laboratorio Reologico ed un centro per le prove tecniche e la formazione completano la struttura Molitoria IAQUONE, garantiscono la costanza qualitativa dei nostri prodotti e concorrono in modo fondamentale alla ricerca e sviluppo.

Verace Pizza Napoletana, Pizza al Taglio e Pizza Tonda alla Romana, Pinza, Pizza in pala, focacce pugliesi e genovesi, pizza fritta, pizza al farro, al kamut, senza glutine, pizze biologiche e da farine macinate a pietra, IAQUONE con oltre 50 prodotti professionali (farine, mix, ingredienti) offre la soluzione ideale ad ogni specifica esigenza dell'artigiano.

Prodotti professionali Per Pizza, Per Pane, Per Pasticceria, Per Pasta Fresca, Per Pastelle, Biologici, Senza Glutine Prodotti Iaquone sono distribuiti da 90 aziende specializzate nella ristorazione in Italia e 40 nei 5 continenti.



Luna Nera

LUNGHISSIMA LIEVITAZIONE

W 500/520

P/L 0,60

INGREDIENTI:

Farina "00" di grani teneri di forza italiani.

IMPIEGO IDEALE:

classica in teglia, rinforzo per farine deboli.

Sacco da 25 Kg.

Codice 0108651



Luna Azzurra

LUNGA LIEVITAZIONE

W 380/400

P/L 0,50-0,60

INGREDIENTI:

Farina "00" di grani teneri e nord americani di forza.

IMPIEGO IDEALE:

classica in teglia, rinforzo farine deboli.

Sacco da 25 Kg.

Codice 0108650



Luna Rossa

LUNGA LIEVITAZIONE

W 320/340

P/L 0,50-0,60

INGREDIENTI:

Farina "00" di grani teneri italiani e grani di forza europei e nord americani.

IMPIEGO IDEALE:

classica in teglia.

Sacco da 25 Kg.

Codice IQF00P25R



Luna Gialla

MEDIA/LUNGA LIEVITAZIONE

W 300/320

P/L 0,50-0,60

INGREDIENTI:

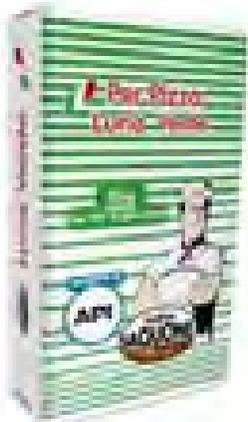
Farina "00" di grani teneri italiani e grani di forza europei e nord americani.

IMPIEGO IDEALE:

classica in teglia.

Sacco da 25 Kg.

Codice 0108643



Luna Verde

BREVE/MEDIA LIEVITAZIONE

W 230/250

P/L 0,60

INGREDIENTI:

Farina "00" di grani teneri italiani.

IMPIEGO IDEALE:

tonda classica, in teglia, alla pala.

Sacco da 25 Kg.

Codice 0108644



Luna Bianca

BREVE LIEVITAZIONE

W 200/210

P/L 0,55-0,60

INGREDIENTI:

Farina "00" di grani teneri italiani.

IMPIEGO IDEALE:

pizza napoletana classica.

Sacco da 25 Kg.

Codice 0108640



Taglio alla Romana

LUNGA LIEVITAZIONE

W 360/380

P/L 0,55

INGREDIENTI:

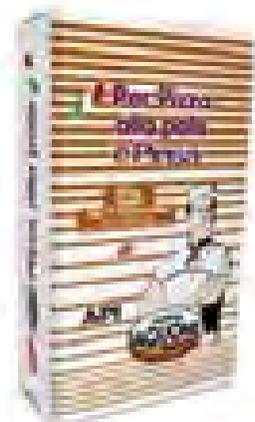
Farina "0" di grani teneri italiani ed europei, soia (NO OGM), semola rimacinata di grano duro, lecitina di soia.

IMPIEGO IDEALE:

in teglia, rinforzo farine deboli.

Sacco da 25 Kg.

Codice 0108663



Pala e Pinsa

MEDIA/LUNGA LIEVITAZIONE

W 280/300

P/L 0,60

INGREDIENTI:

Farina "0" di grani teneri italiani ed europei, farina di soia (NO OGM), semola rimacinata di grano duro, pasta acida, farina di riso, aromi naturali.

IMPIEGO IDEALE:

pala e pinsa.

Sacco da 25 Kg.

Codice 0108652



Slim Soia

MEDIA/LUNGA LIEVITAZIONE

W 280/300

P/L 0,55

INGREDIENTI:

Farina "0" di grani teneri italiani ed europei, farina e semola di soia (NO OGM).

IMPIEGO IDEALE:

pizza classica, alla pala ed in teglia.

Sacco da 25 Kg.

Codice 0108661



Tonda Romana

MEDIA/LUNGA LIEVITAZIONE

W 330

P/L 0,60

INGREDIENTI:

Farina "00" di grani teneri italiani ed europei di forza, soia (NO OGM), semola rimacinata di grano duro, pasta acida.

IMPIEGO IDEALE:

pizza classica romana.

Sacco da 25 Kg.

Codice 0108662



Verace Romana

MEDIA/LUNGA LIEVITAZIONE

W 320/330

P/L 0,60

INGREDIENTI:

Farina "00" di grani teneri italiani ed europei di forza, soia (NO OGM), semola rimacinata di grano duro, pasta acida.

IMPIEGO IDEALE:

in teglia, rinforzo farine deboli.

Sacco da 25 Kg.

Codice IQPVERACE25



Tonda Napoletana

MEDIA LIEVITAZIONE

W 240/270

P/L 0,50-0,60

INGREDIENTI:

Farina "00" di grani teneri italiani, amido e pasta acida.

IMPIEGO IDEALE:

pizza classica verace Napoletana.

Sacco da 25 Kg.

Codice 0108648



Preparato ai 5 cereali

INGREDIENTI:

Farine di: grano tenero 0, segale, lino, avena, farro integrale, soia, riso, kamut integrale, grano saraceno integrale; semola rimacinata, cruschetto tostato, pasta acida, inulina.

IMPIEGO IDEALE:

preparato per pizza e pane gustosi e salutistici con lievitazione breve e media.

Sacco da 10 Kg.

Codice IQFAROMEGA3



Farinotto

MEDIA/LUNGA LIEVITAZIONE

IMPIEGO IDEALE:

pizza frita.

Sacco da 10 Kg.

Codice 0110351



Senza Glutine

Prodotto artigianale senza conservanti, glutine, lattosio.

INGREDIENTI:

Amido di mais, amido di frumento deglutizzato, farina di riso, fecola di patate, glucosio lievito, addensante.

IMPIEGO IDEALE:

tutti i tipi di preparazione gluten free.

Secchio da 5 Kg.

Codice FSGP15



Cruschetto

Sacco da 10 Kg.

Codice 0108606



Professionisti
d e l l a
PIZZA





Luna Nera

LUNGHISSIMA LIEVITAZIONE

W 500/520

P/L 0,60

INGREDIENTI:

Farina "00" di grani teneri di forza italiani.

IMPIEGO IDEALE:

classica in teglia, rinforzo per farine deboli.

Sacco da 25 Kg.

Codice 108651



Luna Azzurra

LUNGA LIEVITAZIONE

W 380/400

P/L 0,50-0,60

INGREDIENTI:

Farina "00" di grani teneri e nord americani di forza.

IMPIEGO IDEALE:

classica in teglia, rinforzo farine deboli.

Sacco da 25 Kg.

Codice 108650



Luna Rossa

LUNGA LIEVITAZIONE

W 320/340

P/L 0,50-0,60

INGREDIENTI:

Farina "00" di grani teneri italiani e grani di forza europei e nord americani.

IMPIEGO IDEALE:

classica in teglia.

Sacco da 25 Kg.

Codice IQF00P25R



Luna Gialla

MEDIA/LUNGA LIEVITAZIONE

W 300/320

P/L 0,50-0,60

INGREDIENTI:

Farina "00" di grani teneri italiani e grani di forza europei e nord americani.

IMPIEGO IDEALE:

classica in teglia.

Sacco da 25 Kg.

Codice 108643



Luna Verde

BREVE/MEDIA LIEVITAZIONE

W 230/250

P/L 0,60

INGREDIENTI:

Farina "00" di grani teneri italiani.

IMPIEGO IDEALE:

tonda classica, in teglia, alla pala.

Sacco da 25 Kg.

Codice 108644



Luna Bianca

BREVE LIEVITAZIONE

W 200/210

P/L 0,55-0,60

INGREDIENTI:

Farina "00" di grani teneri italiani.

IMPIEGO IDEALE:

pizza napoletana classica.

Sacco da 25 Kg.

Codice 108640



Taglio alla Romana

LUNGA LIEVITAZIONE

W 360/380

P/L 0,55

INGREDIENTI:

Farina "0" di grani teneri italiani ed europei, soia (NO OGM), semola rimacinata di grano duro, lecitina di soia.

IMPIEGO IDEALE:

in teglia, rinforzo farine deboli.

Sacco da 25 Kg.

Codice 108663



Pala e Pinsa

MEDIA/LUNGA LIEVITAZIONE

W 280/300

P/L 0,60

INGREDIENTI:

Farina "0" di grani teneri italiani ed europei, farina di soia (NO OGM), semola rimacinata di grano duro, pasta acida, farina di riso, aromi naturali.

IMPIEGO IDEALE:

pala e pinsa.

Sacco da 25 Kg.

Codice 108652



Slim Soia

MEDIA/LUNGA LIEVITAZIONE

W 280/300

P/L 0,55

INGREDIENTI:

Farina "0" di grani teneri italiani ed europei, farina e semola di soia (NO OGM).

IMPIEGO IDEALE:

pizza classica, alla pala ed in teglia.

Sacco da 25 Kg.

Codice 108661



Tonda Romana

MEDIA/LUNGA LIEVITAZIONE

W 330

P/L 0,60

INGREDIENTI:

Farina "00" di grani teneri italiani ed europei di forza, soia (NO OGM), semola rimacinata di grano duro, pasta acida.

IMPIEGO IDEALE:

pizza classica romana.

Sacco da 25 Kg.

Codice 108662



Verace Romana

MEDIA/LUNGA LIEVITAZIONE

W 320/330

P/L 0,60

INGREDIENTI:

Farina "00" di grani teneri italiani ed europei di forza, soia (NO OGM), semola rimacinata di grano duro, pasta acida.

IMPIEGO IDEALE:

in teglia, rinforzo farine deboli.

Sacco da 25 Kg.

Codice IQPVERACE25



Tonda Napoletana

MEDIA LIEVITAZIONE

W 240/270

P/L 0,50-0,60

INGREDIENTI:

Farina "00" di grani teneri italiani, amido e pasta acida.

IMPIEGO IDEALE:

pizza classica verace Napoletana.

Sacco da 25 Kg.

Codice 108648



Preparato ai 5 cereali

INGREDIENTI:

Farine di: grano tenero 0, segale, lino, avena, farro integrale, soia, riso, kamut integrale, grano saraceno integrale; semola rimacinata, cruschetto tostato, pasta acida, inulina.

IMPIEGO IDEALE:

preparato per pizza e pane gustosi e salutistici con lievitazione breve e media.

Sacco da 10 Kg.

Codice IQFAROMEGA3



Farinotto

MEDIA/LUNGA LIEVITAZIONE

IMPIEGO IDEALE:

pizza frita.

Sacco da 10 Kg.

Codice 110351



Senza Glutine

Prodotto artigianale senza conservanti, glutine, lattosio.

INGREDIENTI:

Amido di mais, amido di frumento deglutizzato, farina di riso, fecola di patate, glucosio lievito, addensante.

IMPIEGO IDEALE:

tutti i tipi di preparazione gluten free.

Secchio da 5 Kg.

Codice FSGP15





Farina macinata a PIETRA

Farine di grani teneri e cereali antichi Italiani con più profumi, fibre, vitamine e germe, frutto della sintesi tra la tradizione, l'autenticità e la rusticità della molitura a pietra e la costanza qualitativa della macinazione tradizionale.



Macina D'Altri Tempi Integrale

BREVE/MEDIA LIEVITAZIONE

W 230/250

P/L 0,60

INGREDIENTI:

Farina integrale di grano tenero con Farina integrale di grano tenero macinata a pietra.

IMPIEGO IDEALE:

per pane e pizza rustici.

Sacco da 10 Kg.

Codice 108658



Macina D'Altri Tempi Tipo 1

MEDIA/LUNGA LIEVITAZIONE

W 270/300

P/L 0,65

INGREDIENTI:

Farina tipo n°1 di grano tenero italiano con farina tipo n°1 di grano tenero italiano con macinazione a pietra.

IMPIEGO IDEALE:

pane e pizza rustici.

Sacco da 25 Kg.

Codice 108647



Macina D'Altri Tempi Tipo 2

MEDIA LIEVITAZIONE

W 260/300

P/L 0,65

INGREDIENTI:

Farina n°2 di grano tenero con farina n°2 di grano tenero macinata a pietra.

IMPIEGO IDEALE:

pane e pizza rustici.

Sacco da 25 Kg.

Codice 107225



Macina D'Altri Tempi Tipo 0

MEDIA LIEVITAZIONE

W 250/270

P/L 0,55

INGREDIENTI:

Farina "0" di grani teneri con farina "0" di grano tenero macinata a pietra.

IMPIEGO IDEALE:

pane e pizza rustici.

Sacco da 25 Kg.

Codice 110068



Macina D'Altri Tempi Multicereali

MEDIA/LUNGA LIEVITAZIONE

W 300/320

P/L 0,65

INGREDIENTI:

farine di: grano tenero "0", grano tenero 1 macinata a pietra, farro integrale, segale, Kamut integrale, lino dorato, avena, riso, grano saraceno. Semola rimacinata di grano duro, cruschetto di grano tenero tostato, inulina, pasta acida.

IMPIEGO IDEALE:

pane e pizza rustici.

Sacco da 25 Kg.

Codice FMP25DT



Macina D'Altri Tempi Canapa

MEDIA LIEVITAZIONE

W 240/260

P/L 0,7

INGREDIENTI:

Farina "0" di grano tenero con Farina 0 di grano tenero macinata a pietra e Farina di canapa italiana.

IMPIEGO IDEALE:

pane e pizza rustici.

Sacco da 25 Kg.

Codice 106003

Farina per la PANIFICAZIONE



Tipo "0" Manitoba

LUNGA LIEVITAZIONE

W 380/400

P/L 0,50-0,60

INGREDIENTI:

Farina "0" di grano tenero
Manitoba.

IMPIEGO IDEALE:

pane, panettoni, pandori e pizza.

Sacco da 25 Kg.

Codice IQFARMA25



Sacco Rosso

MEDIA/LUNGA LIEVITAZIONE

W 320/340

P/L 0,50

INGREDIENTI:

Farina "00" di grani teneri
di forza italiani.

IMPIEGO IDEALE:

pane, rosette soffiate, panettoni,
pandori, pizza e pasticceria
speciale.

Sacco da 25 Kg.

Codice F00R25



Sacco Verde

BREVE LIEVITAZIONE

W 210/220

P/L 0,55

INGREDIENTI:

Farina "00" di grani teneri
Nazionali.

IMPIEGO IDEALE:

panificazione comune,
pasticceria semplice.

Sacco da 25 Kg.

Codice 108631



Integrale Fina

INGREDIENTI:

Farina integrale fina di grani
teneri nazionali.

IMPIEGO IDEALE:

panificazione integrale.

Sacco da 25 Kg.

Codice 108635

Farina E FERMENTI

Unione ideale tra cereali e fermenti naturali.
Grazie ai processi di fermentazione e maturazione MADRE NATURA
trasforma le materie prime in prodotti leggeri, profumati fragranti



Farine e Fermenti

BREVE/MEDIA LIEVITAZIONE

W 280/300

P/L 0.55

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero "0", semola rimacinata di grano duro, farina di pisello, farina di riso, lievito madre.

IMPIEGO IDEALE:

tutti i tipi di impasto senza aggiunta di lievito di birra.

Sacco da 25 Kg.

Codice 120143

Farina PER PASTA FRESCA



Pasta Fresca

BREVE LIEVITAZIONE

W 210/220

P/L 0.55

INGREDIENTI:

Farina "00" di grani teneri Nazionali.

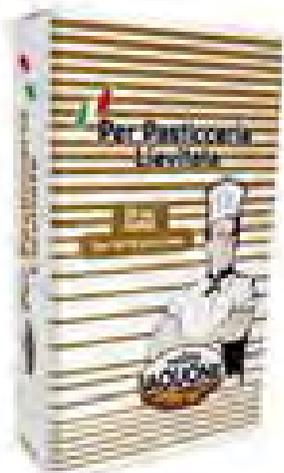
IMPIEGO IDEALE:

pasta fresca.

Sacco da 25 Kg.

Codice F0025PF

Farina PER LA PASTICCERIA



Pasticceria Lievitata

LUNGA LIEVITAZIONE

W 420/430

P/L 0.55

INGREDIENTI:

Farina "00" di grani teneri.

IMPIEGO IDEALE:

cornetti, panettoni, pandori,
colombe.

Sacco da 25 Kg.

Codice 110149



Croissant

LUNGA LIEVITAZIONE

W 340/350

P/L 0,55

INGREDIENTI:

Farina "00" di grano tenero.

IMPIEGO IDEALE:

cornetti, pasta sfoglia, krapfen.

Sacco da 25 Kg.

Codice 106181

Farina PER PASTELLE



Strong & Crispy

BREVE LIEVITAZIONE

W 220

P/L 0,55-0,60

INGREDIENTI:

Farina "00" di grano
tenero, agenti lievitanti.

IMPIEGO IDEALE:

per pastelle.

Sacco da 25 Kg.

Codice 1379003

Farina PER PIADINE



Per Piadina

BREVE LIEVITAZIONE

W 190/201

P/L 0,60-0,90

INGREDIENTI:

Farina "0" di grani teneri
nazionali.

IMPIEGO IDEALE:

piadina.

Sacco da 10 Kg.

Codice FAPIAD10

Farine BIOLOGICHE



Riso

Sacco da 5 Kg.

Codice 108656



Paradiso **Bio**
BUONO
per **BENE**

Farina
Biologica

prodotta in Italia
nella Regione Lazio

*con il rispetto e l'attenzione da parte
di tutti i lavoratori del riso italiano*

Giuliano Tagliamonte



Lieviti e PREPARATI DA SPOLVERO



Lievito istantaneo

Sacco da 500 gr.
Codice IQLIEV05



Semola rimacinata di grano duro

Sacco da 25 Kg.
Codice IQSEM25



Semola di grano duro

Sacco da 5 Kg.
Codice 108608



Lievito Madre

Sacco da 1 Kg.
Codice 105503



Croccantina

Sacco da 5 Kg.
Codice 108610



Farina di riso per spolvero

Sacco da 5 Kg.
Codice 108633



LA PIZZA MIGLIORE RICHIEDE LE FARINE MIGLIORI

È il pasto che fa la differenza. Le 5 Stagioni firma una collezione di farine per pizza straordinarie e l'unico lievito madre essiccato per pizza prodotto da un molino italiano.

Il controllo di qualità dei prodotti Le 5 Stagioni prevede analisi chimico-fisiche particolarmente severe. Il centro di Ricerca&Sviluppo del molino Agugiaro&Figina, vanta oggi la presenza di un team di tecnici, che lavora per essere sempre al passo con le richieste della clientela e per sviluppare nuovi prodotti che possano soddisfare al meglio ogni singola esigenza.

Nel centro di Ricerca&Sviluppo di Curtarolo (PD), vengono giornalmente portate avanti nuove analisi e sperimentazioni, sia per migliorare e monitorare costantemente i prodotti già esistenti, sia per crearne di nuovi. Periodicamente, i tecnici Le 5 Stagioni visitano personalmente i clienti per la messa a punto delle singole esigenze.





Oro

LUNGA LIEVITAZIONE

W 390

P/L 0,60

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero tipo "00" a elevato tenore proteico.

IMPIEGO IDEALE:

tutti gli impasti diretti e indiretti dove si richiede un'ottima elasticità, consigliata anche per tutti gli impasti con maturazione a temperatura controllata.

Sacco da 25 Kg.

Codice 108641



Superiore

MEDIA/LUNGA LIEVITAZIONE

W 330

P/L 0,60

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero tipo "00" ad alto tenore proteico.

IMPIEGO IDEALE:

tutti gli impasti diretti e indiretti dove si richiede un'ottima elasticità, consigliata anche per tutti gli impasti con maturazione a temperatura controllata.

Sacco da 25 Kg.

Codice 108634



Rinforzata

BREVE LIEVITAZIONE

W 250

P/L 0,60

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero tipo "00" a medio tenore proteico.

IMPIEGO IDEALE:

tutti gli impasti diretti di giornata dove si richiede una buona elasticità. È utilizzabile come farina da "rinfresco".

Sacco da 25 Kg.

Codice 108632



"00" Celeste

BREVE LIEVITAZIONE

W 200

P/L 0,60

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero tipo "00" a basso tenore proteico.

IMPIEGO IDEALE:

di facile impiego e adatta a tutti gli impasti diretti di giornata dove si richiede una buona elasticità.

Sacco da 25 Kg.

Codice 108627



Pizza Napoletana

MEDIA LIEVITAZIONE

W 300

P/L 0,60

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero tipo "00" a medio-alto tenore proteico, sviluppata in collaborazione con i maestri pizzaioli dell'Associazione Verace Pizza Napoletana.

IMPIEGO IDEALE:

adatta a tutti gli impasti diretti e indiretti per Pizza Napoletana.

Sacco da 25 Kg.

Codice 105921



Pizza & Tradizione Roma

LUNGA LIEVITAZIONE

INGREDIENTI:

Mix di farine di grano tenero "0", soja, lievito madre Naturkraft.

IMPIEGO IDEALE:

produzione di impasti per pizza alla romana per un risultato particolarmente croccante e leggero.

Sacco da 10 Kg.

Codice 108623



Pizza Teglia

LUNGA LIEVITAZIONE
INGREDIENTI:

Semilavorato con farina di grano tenero tipo "0", grano tenero maltato e soia, sale, destrosio, lievito disattivato, farina di grano tenero maltato, enzimi alimentari.

IMPIEGO IDEALE:

pizze e focacce molto soffici e gustose nel pieno rispetto della tradizione.

Sacco da 10 Kg.
Codice 108006



Ciabatta Romana

LUNGA LIEVITAZIONE
INGREDIENTI:

Farina di grano tenero tipo "00", lievito madre essiccato di frumento, succo di acerola in polvere, enzimi alimentari.

IMPIEGO IDEALE:

pizza "in pala alla romana" estremamente leggera e digeribile. L'impasto sviluppa una mollica molto alveolata e una crosta particolarmente croccante e leggera al palato.

Sacco da 10 Kg.
Codice 108007



Pizza Delight

LUNGA LIEVITAZIONE
INGREDIENTI:

Farina di grano tenero tipo "0", farina di soia 8%, semola di grano duro rimacinata, semola di grano duro, germe vitale di grano 1%.

IMPIEGO IDEALE:

miscela adatta alla produzione di tutti i tipi di pizza. Garantisce un elevato assorbimento di acqua e permette di ottenere una pizza con più alto valore biologico.

Sacco da 10 Kg.
Codice 108621



Pizza Soja

LUNGA LIEVITAZIONE
INGREDIENTI:

Farina di grano tenero tipo "0", preparato alla soia 10% (farina di soia, semola di soia decorticata tostata).

IMPIEGO IDEALE:

miscela adatta alla produzione di tutti i tipi di pizza. Garantisce un elevato assorbimento di acqua e permette di ottenere una pizza particolarmente ricca di proteine vegetali e dal sapore ineguagliabile.

Sacco da 10 Kg.
Codice 108620



Gluten Free

INGREDIENTI:

Uno speciale mix per pizza composto da materie prime naturalmente prive di glutine e latte.

IMPIEGO IDEALE:

pizze gluten free estremamente leggere e digeribili. La sua ricetta d'uso, semplice e intuitiva garantisce risultati sempre eccellenti.

Sacco da 1 Kg. - 10 pezzi
Codice 120131



Semina

LUNGA LIEVITAZIONE

W 340
P/L 0,60

INGREDIENTI:

farina di grano tenero tipo "2" con germe vitale e le parti cruscali più nobili del grano.

IMPIEGO IDEALE:

tutti i tipi lavorazione dove si richiede un'ottima capacità di lievitazione e si ricercano aromi e friabilità particolarmente percepibili.

Sacco da 10 Kg.
Codice 105708



Mora

INGREDIENTI:

Farina integrale a granulometria fine che preserva tutto il buono del grano.

IMPIEGO IDEALE:

impiegata parzialmente in miscelazione con altre farine arricchisce di sapore l'impasto tradizionale, utilizzata in purezza permette di realizzare tutte le tipologie di pizza.

Sacco da 10 Kg.
Codice 108008



Non solo Grano

LUNGA LIEVITAZIONE

INGREDIENTI:

mix multicereale.

IMPIEGO IDEALE:

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.

Sacco da 10 Kg.
Codice 108630



Nucleo Rustica

LUNGA LIEVITAZIONE

INGREDIENTI:

è un preparato di nuova concezione ricco di Omega 3 e di vitamine del gruppo B ed E.

IMPIEGO IDEALE:

va sostituito al 10% della farina. Chiamato Nucleo vista la sua capacità di trasformare una tradizionale farina "00" o "0" in un mix con valori nutrizionali e caratteristiche reologiche eccellenti.

Sacco da 10 Kg.
Codice 108666



Farina macinata a **PIETRA**

Farine di grani teneri e cereali antichi Italiani con più profumi, fibre, vitamine e germe, frutto della sintesi tra la tradizione, l'autenticità e la rusticità della molitura a pietra e la costanza qualitativa della macinazione tradizionale.



N° 1 Macinata a Pietra

LIEVITAZIONE

W 300

P/L 1

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero tipo "1" ad alto tenore proteico macinata in molino con ridotto effetto di stress sul chicco. La macinazione lenta e a bassa temperatura garantisce l'estrazione di farina con maggiore profumo e sapore più intenso.

IMPIEGO IDEALE:

tutti gli impasti diretti e indiretti.

Sacco da 25 Kg.

Codice 108654

Farina per la **PANIFICAZIONE**



Tipo "00" Manitoba

LUNGA LIEVITAZIONE

W 410

P/L 0,60

INGREDIENTI:

Farina di grano tenero tipo "00" ad altissimo tenore proteico. Eccellente come farina da rinfresco del "Lievito Madre".

IMPIEGO IDEALE:

impasti indiretti a temperatura controllata dove si richiede una maglia glutinica particolarmente elastica e resistente.

Sacco da 25 Kg.

Codice 108642

Farina PER PASTA FRESCA



Pasta Fresca

INGREDIENTI:

Speciale farina di grano tenero tipo "00" ottenuta da un processo di macinazione che estrae solo il cuore del chicco di frumento.

IMPIEGO IDEALE:

La sua purezza e il suo basso contenuto di ceneri la rende ideale nella produzione artigianale di pasta fresca all'uovo per un risultato particolarmente dorato e con ridotto rischio di ossidazione.

Sacco da 25 Kg.

Codice 120171



Lieviti e PREPARATI DA SPOLVERO



Lievito Istantaneo

Sacco da 500 gr.
Codice 105368



Lievito NaturKraft

Sacco da 500 gr
Codice 0105367
Sacco da 10 Kg.
Codice 0105367A



Spolverizza

Sacco da 10 Kg.
Codice 108612



Semola rimacinata di grano duro

Sacco da 10 Kg.
Codice 110519



 **AGUGIARO & FIGNA**
S.p.A.

I Grani Antichi sono una speciale farina in edizione limitata che affonda le radici nel passato racchiudendo dentro di se tutti i sapori e i profumi riscoperti da un'attenta ricerca e di un accurato processo di selezione fortemente voluto da Agugiaro&Figna. Una speciale farina di tipo 2 macinata a pietra all'apparenza rustica che rappresenta un prodotto innovativo e dall'alta digeribilità che conferma l'attenzione alla genuinità dei prodotti firmati Agugiaro&Figna.

L'evoluzione del brand è in continuo movimento: le ricerche del gruppo, atte ad ottenere l'eccellenza da ogni punto di vista, vengono svolte grazie ad un Centro di Ricerca e Sviluppo sempre attento alle nuove richieste e alle nuove tendenze. La garanzia aziendale è sottoscritta grazie alle certificazioni a testimonianza dei controlli puntuali e frequenti lungo tutto il flow chart produttivo, all'accurata campagna di acquisti grani e all'attenta selezione nelle miscele degli stessi che permette di ovviare alle alternanze legate ai raccolti ed alle variabilità stagionali.



Grani Antichi

BREVE LIEVITAZIONE

INGREDIENTI:

Farina 100% italiana molto proteica, di tipo 2 macinata a pietra da grani teneri antichi coltivati e macinati nel parmense.

IMPIEGO IDEALE:

impasti dall'amalgama poco tenace, veloci nel fermentare. Conferisce alveolatura fine e compatta, sapore rotondo, friabilità e leggerezza.

*Sacco da 10 Kg.
Codice AGU010*

Prodotto disponibile fino ad esaurimento scorte

Farine da Kilo

| Codice | Articolo |
|----------|---|
| 0105795 | FARINA TIPO 1 D'ALTRI TEMPI MACINATA A PIETRA 1 Kg. - <i>Confezione da 10 pezzi</i> |
| 0105620 | FARINA TIPO "0" 1 Kg. - <i>Confezione da 10 pezzi</i> |
| IQFAR001 | FARINA TIPO "00" 1 Kg. - <i>Confezione da 10 pezzi</i> |
| 0110121 | FARINA PER POLENTA 1 Kg. - <i>Confezione da 10 pezzi</i> |
| 0110067 | FARINA D'ALTRI TEMPI MACINATA A PIETRA 1 Kg. - <i>Confezione da 10 pezzi</i> |
| 0110069 | FARINA TIPO 2 D'ALTRI TEMPI MACINATA A PIETRA 1 Kg. - <i>Confezione da 10 pezzi</i> |
| 0120030 | FARINA TIPO 00 BLU 'LE 5 STAGIONI' 1 Kg. - <i>Confezione da 10 pezzi</i> |
| 0109118 | FARINA TIPO 00 ROSSA ORO 'LE 5 STAGIONI' 1 Kg. - <i>Confezione da 10 pezzi</i> |
| 0109119 | FARINA TIPO 00 BLU 'LE 5 STAGIONI' 1 Kg. - <i>Confezione da 10 pezzi</i> |
| 0105646 | SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO 'LE 5 STAGIONI' 1 Kg. - <i>Confezione da 10 pezzi</i> |





Potremmo iniziare così: c'era nel cuore della Romagna, un vecchio molino, vecchio di 200 anni. E quel molino lo rilevarono Igino ed Elido Naldoni nel 1940. E a Igino e a Elido si succedettero i figli e ai figli i nipoti che fecero crescere quella piccola azienda fino a farla diventare l'azienda d'eccellenza che è oggi Molino Naldoni. Una bella storia... il fatto è che è andata proprio così. E proprio così vuol dire che ciò che offre oggi il molino è il frutto di una grande esperienza nell'arte molitoria, della conoscenza dei grani, della cultura di fare farina, nonché di una passione egualmente tramandata.

Ecco perchè il prodotto è in grado di rispondere in maniera precisa alle esigenze delle industrie alimentari e del fruitore più esperto: il professionista che sia panettiere, pizzaiolo, pasticciere, pastaio o chef.

Certo, da allora ad oggi il processo si è arricchito di tutto quello che la moderna produzione richiede: tecnologie aggiornate, controlli qualitativi elevatissimi sui grani e sui prodotti finiti, una ricerca costante, una proposta diversificata di grani e moliture.

Ma non solo, consapevole dell'importanza che riveste il contenuto di servizio del prodotto, Molino Naldoni ha messo a punto negli anni una logistica sempre più efficiente che trova oggi nella nuova sede di Faenza il suo completamento.





Farina Mari

Miscela di farine tipo "00" che consente di ottenere un impasto morbido e ben lavorabile a tempi lunghi di lievitazione, dalle 18 fino alle 20 ore.

La Farina Mari è una farina di forza che per attitudine si presta alle lunghe fermentazioni e impasti con metodo indiretto.

Ideale per: pizza con impasti a lunga lievitazione.

*Sacco da 25 Kg.
Codice 0110036*



Farina Lucia

Miscela di farine tipo "00" con un buon contenuto di proteine e glutine, ideale per la preparazione di pizze con tempi di lievitazione medi, 12-14 ore.

La Farina Lucia consente di ottenere un impasto morbido e ben lavorabile.

Ideale per: pizza con impasti a media lievitazione.

*Sacco da 25 Kg.
Codice 0120338*



Farina Sofia

Farina tipo "00" di media forza, consigliata per la preparazione della pizza tradizionale o in teglia con tempi medi di lievitazione di 7/8 ore. La Farina Sofia è adatta sia per l'impasto diretto sia indiretto.

Ideale per: pizza tradizionale.

*Sacco da 25 Kg.
Codice 0110035*



Farina Tina

Farina tipo "00" consigliata per la preparazione di pizze e impasti a breve tempo di lievitazione, da 4 a 5 ore.

La Farina Tina è di facile lavorazione grazie alle sue caratteristiche reologiche.

Ideale per: pizza con impasti a breve lievitazione.

*Sacco da 25 Kg.
Codice 0110034*





Il mulino di Napoli

Dal 1924 Caputo lavora il grano con generosità e passione, per offrire a professionisti e appassionati dell'Arte Bianca farine di altissima qualità, prodotte nel pieno rispetto delle materie prime e della tradizione.

Caputo produce un'ampia gamma di farine destinate ai professionisti degli impasti dolciari, della panificazione, della pasta e della pizza, con tanti tipi di farine destinate alle diverse lavorazioni.

Autorevolezza, Spontaneità e Tradizione, è da questi valori che nasce l'arte bianca di Caputo, che grazie all'esperienza maturata in 3 generazioni di Maestri Mugnai Napoletani, ci permette di garantire elevatissimi standard qualitativi, per fare in modo che esperti ristoratori e artigiani del gusto esprimano al meglio la loro creatività.



Farina Manitoba

Farina con amidi di prima estrazione e glutine, ideale per impasti lucidi e consistenti. Estratta dai migliori grani di forza con alto valore proteico.

La qualità del glutine conferisce agli impasti elasticità ed estensibilità, con eccellenti risultati in pasticceria e prodotti lievitati.

Sacco da 25 Kg.
Codice 0110188



Farina Blu Pizza

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, soddisfacendo le esigenze dei migliori maestri pizzaiuoli. Ideale per la classica pizza napoletana.

Sacco da 25 Kg.
Codice 0108636

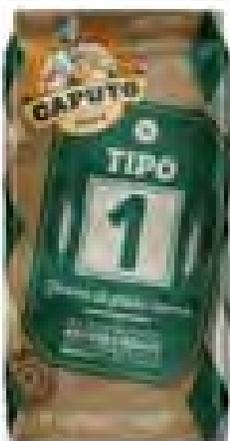


Farina Saccorosso

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

Il glutine, con un equilibrato rapporto di estensibilità, forza ed elasticità è ideale per la lavorazione in pizzeria, pasticceria e in cucina dagli chef.

Sacco da 25 Kg.
Codice 0108637



Farina Tipo 1 Storica

Dalla nostra esperienza un prodotto capace di riportare alla mente tutta la tradizione dei Mugnai Napoletani. La Tipo 1 nasce dall'esperienza dei Mugnai del Mulino Caputo: è una farina che conserva l'autenticità e la tradizione del sapore di una volta. Prodotta con una selezione della migliore varietà di grani ed arricchita con germe di grano, è funzionale ad impasti a lunga lievitazione ed anche come farina da taglio per pane, pizza, dolci.

Sacco da 5 Kg.
Codice 0108260



Farina Nuvola

Ideale per impasti leggeri con grandi alveolature.

Dalla ricerca e sviluppo del Mulino Caputo nasce Nuvola: un'accurata selezione di materie prime 100% naturali senza additivi né conservanti che assicura volume e sofficità degli impasti grazie all'alta capacità fermentativa naturalmente presente nei grani.

Sacco da 5 Kg.
Codice CAPUTO25



Farina Nuvola Super

In alternativa a Nuvola, o per la preparazione di prefermenti, bighe e paste da riporto. Nuvola Super nasce in abbinamento a Nuvola per la preparazione di impasti voluminosi e alveolati, per coloro che ricercano la perfezione delle forme e dei sapori nel cornicione.

Sacco da 5 Kg.
Codice CAPUTO25SUP



la
PASTA



Pastai da oltre 70 anni, orgogliosi delle proprie radici e della loro storia. La pasta Pezzullo è buona come quella di una volta, frutto della più autentica tradizione napoletana.

A Eboli, nello stabilimento in provincia di Salerno, il gusto prende forma: dalla pulitura alla macinazione, dalla lavorazione al confezionamento.

Impegno costante per ottenere un prodotto di altissima qualità.

La pasta Pezzullo è custodita in una confezione 100 % naturale: priva di materiali plastici e biodegradabile. Il primo gesto d'amore verso i prodotti e la terra.



| Codice | Articolo | Peso | Pezzi |
|---------------|---------------------------------|-------------|--------------|
| 0110207 | CASARECCE "PEZZULLO" | 500 gr | 16 |
| 0110138 | FARFALLE "PEZZULLO" | 500 gr | 16 |
| 0110148 | FUSILLI "PEZZULLO" | 500 gr | 16 |
| 0110140 | MEZZE MANICHE "PEZZULLO" | 500 gr | 16 |
| 0110147 | MEZZE MANICHE RIGATE "PEZZULLO" | 500 gr | 16 |
| 0110141 | PASTA MISTA "PEZZULLO" | 500 gr | 16 |
| 0110146 | PENNE RIGATE "PEZZULLO" | 500 gr | 16 |
| 0110139 | RIGATONI "PEZZULLO" | 500 gr | 16 |
| 0110195 | SEDANI "PEZZULLO" | 500 gr | 16 |
| 0110200 | VESUVIOTTO "PEZZULLO" | 500 gr | 16 |
| 0110199 | LINGUINE "PEZZULLO" | 500 gr | 24 |
| 0110136 | SPAGHETTI "PEZZULLO" | 500 gr | 24 |
| 0110137 | SPAGHETTONI "PEZZULLO" | 500 gr | 24 |



Le cose più buone sono sempre quelle più semplici. È questo il segreto di un'azienda di successo. La mission aziendale è riassumibile in pochi punti: controllo della qualità, attenta selezione delle materie prime e moderne tecnologie; attenzione alla salute del consumatore e alla sicurezza; rispetto dell'ambiente e responsabilità sociale.

La pasta Divella è prodotta con semola di grano duro coltivato in Italia e Paesi UE e non UE macinato in Italia.

Esaltare il piacere del mangiar bene vuol dire proporre alimenti di qualità che ben si inseriscono in un quadro alimentare equilibrato.



| Codice | Articolo | Peso | Pezzi |
|-------------|---|---------|-------|
| CANZD | CANNEROZZETTI "DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| CASD | CASARECCE "DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| CAVATELLID | CAVATELLI "DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| DITD | DITALI "DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| ELID | ELICOIDALI "DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| FARD | FARFALLE "DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| FUSD | FUSILLI "DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| DIV050 | GNOCCHETTI SARDI "DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| 110215 | GOMITI "DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| 110203 | LUMACHE "DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| MPED | MEZZE PENNE RIGATE "DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| MERD | MEZZI RIGATONI "DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| DIV049 | NOCELLINE "DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| ORED | ORECCHIETTE "DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| 120104 | PASTA MISTA "DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| PATRIGDIV | PATERNOSTRINI "DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| PTDV | PATERNOSTRI "DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| 52700 | PENNE ZITI RIGATI "DIVELLA" traf. bron. | 500 gr | 24 |
| PEZD | PENNE ZITI RIGATI "DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| 37100 | PIGNOLINA "DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| PIPD | PIPE RIGATE "DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| RIGD | RIGATONI "DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| RIGOD | RIGOLONI "DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| GAS2916513 | SEMI DI MELONE "DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| STED | STELLINE "DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| GAS2916406 | FILINI "DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| DIV031 | BAVETTINE "DIVELLA" | 500 gr | 21 |
| PACD | PACCHERI NAPOLETANI "DIVELLA" | 500 gr | 12 |
| BUCD | BUCATINI "DIVELLA" | 500 gr | 36 |
| LIND | LINGUINE "DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| 6008020 | SPAGHETTI ALLA CURCUMA "DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| SQUAD | SPAGHETTONI "DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| SPBR24 | SPAGHETTI "DIVELLA" trafilati al bronzo | 500 gr | 24 |
| SPAD | SPAGHETTI RISTORANTE "DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| DIV092 | SPAGHETTI TAGLIATI DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| VERO | VERMICELLI "DIVELLA" | 500 gr | 36 |
| VERMD | VERMICELLONI "DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| ZITD | ZITI "DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| 292200 | ELICOIDALI "DIVELLA" | 1000 gr | 15 |
| 294000 | FUSILLI "DIVELLA" | 1000 gr | 15 |
| 292700 | PENNE ZITI RIGATI "DIVELLA" | 1000 gr | 15 |
| 202700 | PENNE RIGATE INTEGRALI "DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| 208000 | SPAGHETTI INTEGRALI "DIVELLA" | 500 gr | 24 |
| FETSEMDIV | FETTUCCINE DI SEMOLA "DIVELLA" | 500 gr | 36 |
| FEUD | FETTUCCINE ALL'UOVO "DIVELLA" | 500 gr | 12 |
| TAGUD | TAGLIATELLE ALL'UOVO "DIVELLA" | 500 gr | 12 |
| 10579 | TRIS DI CEREALI "DIVELLA" | 800 gr | 10 |
| RISOCEREALI | TRIS DI CEREALI "DIVELLA" | 1000 gr | 10 |



DE CECCO

dal 1886



Dal 1886 anno della fondazione De Cecco si pone un compito importante: creare ad arte una pasta inconfondibile portando avanti senza compromessi una tradizione.

Conquiste, passi avanti, affinamenti costellano la storia del pastificio e permettono, ogni giorno di più di portare sulle tavole di tutto il mondo il piacere autentico della cucina italiana.

L'essiccazione è da sempre considerata la fase cruciale e più difficoltosa del processo produttivo di pastificazione, incidendo in modo determinante sulla qualità della pasta. E' per questo che la De Cecco continua a scegliere la lenta essiccazione a bassa temperatura.



| Codice | Articolo | Peso | Pezzi |
|----------|-----------------------------------|---------|-------|
| 0105999 | CASARECCE "DE CECCO" | 1000 gr | 12 |
| 0110126 | DITALI "DE CECCO" | 1000 gr | 12 |
| 0110212 | DITALI PICCOLI "DE CECCO" | 1000 gr | 12 |
| 0105997 | FARFALLE "DE CECCO" | 1000 gr | 12 |
| 0105994 | FUSILLI "DE CECCO" | 1000 gr | 12 |
| 0105991 | GNOCCHETTI SARDI "DE CECCO" | 1000 gr | 12 |
| 0105968 | MEZZE MANICHE RIGATE "DE CECCO" | 1000 gr | 12 |
| 0105969 | MEZZE PENNE RIGATE "DE CECCO" | 1000 gr | 12 |
| 0110125 | MEZZI DITALI "DE CECCO" | 1000 gr | 12 |
| 0105980 | MEZZI RIGATONI "DE CECCO" | 1000 gr | 12 |
| 01060252 | MEZZI RIGATONI "DE CECCO" | 1000 gr | 12 |
| 0110476 | TUBETTI "DE CECCO" | 1000 gr | 12 |
| 0105996 | ORECCHIETTE "DE CECCO" | 1000 gr | 12 |
| 121202 | PASTA MISTA "DE CECCO" | 1000 gr | 12 |
| 0110089 | PENNE LISCE "DE CECCO" | 1000 gr | 12 |
| 0105981 | PENNE RIGATE "DE CECCO" | 1000 gr | 12 |
| 01060251 | PENNE RIGATE "DE CECCO" | 1000 gr | 12 |
| 0105971 | RIGATONI "DE CECCO" | 1000 gr | 12 |
| 0105967 | SEDANI "DE CECCO" | 1000 gr | 12 |
| 120571 | SEDANI RIGATI "DE CECCO" | 1000 gr | 12 |
| DEC069 | SEDANINI "DE CECCO" | 1000 gr | 12 |
| 0105966 | TORTIGLIONI "DE CECCO" | 1000 gr | 24 |
| 0105972 | BUCATINI "DE CECCO" | 1000 gr | 24 |
| 0105860 | FETTUCCINE ALL'UOVO "DE CECCO" | 250 gr | 1 |
| 0107231 | CANNELLONI ALL'UOVO "DE CECCO" | 250 gr | 1 |
| 0105965 | LINGUINE "DE CECCO" | 1000 gr | 12 |
| 0105978 | SPAGHETTI "DE CECCO" | 1000 gr | 12 |
| 0105978 | SPAGHETTINI "DE CECCO" | 1000 gr | 12 |
| 0105979 | SPAGHETTONI "DE CECCO" | 1000 gr | 12 |
| DEC050 | SPAGHETTONI QUADRATI "DE CECCO" | 1000 gr | 12 |
| DEC059 | VERMICELLI "DE CECCO" | 1000 gr | 12 |
| DEC022 | CHICCHE DI PATATE "DE CECCO" | 500 gr | 24 |
| DEC021 | GNOCCHI DI PATATE "DE CECCO" | 500 gr | 24 |
| DEC058 | PIPE RIGATE "DE CECCO" | 500 gr | 24 |
| 0110906 | FUSILLI INTEGRALI "DE CECCO" | 500 gr | 24 |
| 0110154 | PENNE RIGATE INTEGRALI "DE CECCO" | 500 gr | 24 |

il RISO

Il riso è un alimento ricco di proprietà benefiche per il nostro organismo. Oltretutto, uno studio ha messo in luce come i paesi che assumono regolarmente questo alimento hanno un tasso inferiore di persone in sovrappeso. Grazie alle sue innumerevoli proprietà risulta essere un alimento molto utile all'organismo, soprattutto per l'elevata digeribilità e la capacità di regolare la flora intestinale.



**RISO SCOTTI
ARBORIO**
codice 105945
confezione
1Kg. - 10 pezzi



**RISO DIVELLA
ARBORIO**
codice RARBD
confezione
1Kg. - 10 pezzi



**CONTRISO
ARBORIO**
codice 105935
confezione
1Kg. - 10 pezzi



**CONTRISO
RIBE PARBOILED**
codice 107799
confezione
1Kg. - 10 pezzi



**RISO DIVELLA
PARBOILED**
codice RPARD
confezione
1Kg. - 10 pezzi



**RISO SCOTTI
ORO INSALATE
NERO**
codice 107581
confezione
1Kg. - 10 pezzi



**RISO SCOTTI
GRAN ROSSO
INTEGRALE**
codice 110532
confezione
1Kg. - 10 pezzi

codice 106027
confezione
5Kg. - 3 pezzi

codice 107779
confezione
1Kg. - 12 pezzi

codice 105976
confezione
5Kg. - 3 pezzi



**RISO SCOTTI
PARBOILED**
codice 105790
confezione
1Kg. - 10 pezzi



**RISO SCOTTI
INTEGRALE**
codice SCO018
confezione
1Kg. - 10 pezzi



**POLENTA
ISTANTANEA DIVELLA**
codice 8400010
confezione
500 gr - 16 pezzi



**FARINA
"00" DIVELLA**
codice FAR10
confezione
1kg - 10 pezzi

POLENTA E FARINA





**CONTIRISO
CARNAROLI**
codice 105936
confezione
1Kg. - 10 pezzi



**RISO DIVELLA
CARNAROLI**
codice RICADI
confezione
1Kg. - 10 pezzi



**CURTIRISO
RISO BASMATI**
codice 110465
confezione
1Kg. - 10 pezzi



**RISO SCOTTI
CARNAROLI**
codice 105957
confezione
1Kg. - 10 pezzi



**RISO SCOTTI
ORO INSALATE
BASMATI**
codice 107582
confezione
1Kg. - 10 pezzi



**RISO DIVELLA
RIBE FINO**
codice 105775
confezione
1Kg. - 10 pezzi



**CONTIRISO
RIBE**
codice 10588
confezione
1Kg. - 10 pezzi



**RISO SCOTTI
ARANCINI E SUPPLÌ**
codice 105721
confezione
5Kg. - 2 pezzi

COUS COUS

Il couscous consiste in una serie di agglomerati ossia piccoli granelli di semola cotti al vapore, è un alimento tipico della cucina nordafricana che affonda le sue radici nel Maghreb. Si tratta di alimento ricchissimo di proprietà benefiche: è ricco di fibre, carboidrati, proteine, amido, è fonte di vitamine del gruppo B e di vitamina A, possiede importanti sali minerali, tra cui potassio, fosforo, magnesio e calcio, ha una buona digeribilità, è poverissimo di grassi.



**VALFRUTTA
COUS COUS**
codice 107263
confezione
220 gr. - 6 pezzi



**DE CECCO
COUS COUS**
codice DEC061
confezione
500 gr. - 12 pezzi



**KNORR
COUS COUS**
codice 105830
confezione
625 gr. - 1 pezzo



**DIVELLA
COUS COUS**
codice 7001010
confezione
500 gr. - 12 pezzi



COUS COUS
codice 110098
confezione
500 gr. - 12 pezzi



i n o s t r i
POMODORI

POMODORI PELATI

I Pomodori Pelati sono raccolti quando l'estate è al suo culmine. La buccia viene tolta delicatamente a vapore, per catturare tutto il gusto e il profumo del pomodoro fresco. Polposi e consistenti, sono immersi interi in una salsa cremosa. Particolarmente versatili in cucina, utilizzabili insieme alla loro salsa, interi, tagliati a pezzi o a filetti, si prestano a cotture sia brevi che lunghe. Ideali per esaltare i piatti della tradizione mediterranea.



GALLETTO
codice 107257
confezione latta
3Kg. - 6 pezzi



GRAVINA
codice 110230
confezione latta
3Kg. - 6 pezzi



GRAZIELLA
codice PELG2500
confezione latta
3Kg. - 6 pezzi



CIRIO
codice 105837
confezione latta
3Kg. - 6 pezzi



MUTTI
codice POM014
confezione latta
3Kg. - 6 pezzi



MAROTTA CONSERVE
codice M08
confezione latta
3Kg. - 6 pezzi



TRIVERI
codice 105755
confezione latta
3Kg. - 6 pezzi



IAQUONE
codice GASIAPEL2500
confezione latta
3Kg. - 6 pezzi



SORA LELLA
codice 0120133
confezione latta
3Kg. - 6 pezzi



CIRIO
codice 0105636
confez. bag in box
5Kg. - 2 pezzi



DIVELLA
codice PEL400
confezione latta
400gr. - 24 pezzi



O SOLE E NAPULE
codice OSO019
confezione latta
400gr. - 24 pezzi



La polpa di pomodoro mantiene tutta la freschezza del pomodoro appena colto. E' un prodotto unico perché unisce al succo di pomodoro la sua parte più polposa, sminuzzata in pezzetti finissimi, una caratteristica che la rende resistente alle lunghe cotture, anche ad alta temperatura, come quella in forno. E' ideale per la pizza fatta in casa, per preparare ricette a base di carne, verdure o legumi e per condire la pasta fresca di semola o all'uovo.

POMODORI POLPA



MAROTTA
codice M05
confezione latta
3Kg. - 6 pezzi



GALLETTO
codice 0108172
confezione latta
3Kg. - 6 pezzi



IAQUONE
codice 0105805
confezione latta
3Kg. - 6 pezzi



MUTTI
codice POM018
confezione latta
2,5Kg. - 6 pezzi

codice POM015
confezione latta
4,5Kg. - 1 pezzo



CIRIO
codice 0105697
conf. bag in box
5Kg. - 2 pezzi



CIRIO
codice 0105702
conf. bag in box
5Kg. - 2 pezzi



TRIVERI
codice 0110070
confezione latta
3Kg. - 6 pezzi



VALFRUTTA
codice 0105638
conf. bag in box
5Kg. - 2 pezzi



VALFRUTTA
codice 0105701
conf. bag in box
5Kg. - 2 pezzi



DIVELLA
codice POLC400
confezione latta
400 gr. - 24 pezzi



POMODORI PASSATA

Dolce e cremosa, la passata è il modo più comodo di utilizzare il pomodoro. E' ideale per le cotture brevi, in cui mantiene il suo colore rosso brillante. Basta scaldarla per dare cremosità alle tue ricette a base di uova, carni bianche o per preparare sughi veloci per la pasta.

A tavola, con la sua dolcezza e la sua consistenza vellutata, farà felice anche i piccoli di casa.



GALLETTO

codice 107255
confezione latta
3Kg. - 6 pezzi



JOLLY

codice 105803
confezione latta
3Kg. - 6 pezzi



AGRIDE'

codice 105617
confezione vetro
700 gr. - 12 pezzi



DIVELLA

codice PASD700
confezione vetro
700 gr. - 12 pezzi



MUTTI

codice POM004
confezione vetro
700 gr. - 12 pezzi



MUTTI

codice POM017
confezione vetro
400 gr. - 12 pezzi



POMODORINI

I pomodorini sono piccoli pomodori al naturale con il loro succo. Così invitanti perché maturati al sole del Sud e raccolti con cura per preservarne l'integrità, sono confezionati al naturale per un sapore ancora più intenso. Così gustosi come appena colti sono perfetti per primi "freschi", pesce, pizze, focacce e invitanti decorazioni.



AGRIDE'
codice 0110855
confezione latta
3Kg. - 6 pezzi



DIVELLA
codice POM400
confezione latta
400 gr. - 12 pezzi



GALLETTO
codice 0107262
confezione latta
3Kg. - 6 pezzi

codice 0107261
confezione latta
400 gr. - 24 pezzi



CONCENTRATI DI POMODORO

Il concentrato di pomodoro è un prodotto genuino a base di estratto di pomodoro. Attraverso impianti di trasformazione industriali, dopo un'accurata pulitura per essere privato dall'eccesso d'acqua, il pomodoro è tritato e preriscaldato ad alte temperature. Il doppio concentrato è invece una salsa decisamente più corposa e compatta il cui sapore vagamente dolce e profumato regala al palato note fruttate. Può essere utilizzato come sopra, per dar corpo a piatti sia di lunga che di breve preparazione. Può essere anche consumato in purezza, ossia a crudo. Un altro uso del doppio concentrato è come ingrediente per arricchire salse fredde (unito a ketchup, maionese o vellutate) o per addensare e rendere più decisi gli intingoli che accompagnano secondi piatti di carne o pesce.



MUTTI
codice POM019
confezione latta
440 gr. - 12 pezzi



SOLE E NAPULE
codice OSO027
confezione latta
400 gr. - 24 pezzi





OLIO
e
ACETO

ACETO

Aceto Balsamico

| Codice | Articolo | Peso | Pezzi |
|---------|-----------------------------|--------|-------|
| 0110499 | ACETO BALSAMICO LA DISPENSA | 500 ml | 6 |
| 0106202 | ACETO BALSAMICO MONARI | 250 ml | 6 |
| 0106203 | ACETO BALSAMICO MONARI | 500 ml | 6 |
| 0106200 | ACETO BALSAMICO GLASSA IGP | 300 ml | 6 |
| 0110582 | ACETO BALSAMICO GLASSA IGP | 360 ml | 6 |
| MON1003 | ACETO BALSAMICO GLASSA IGP | 500 ml | 6 |
| FEDE001 | ACETO BALSAMICO IGP MODENA | 2 Lt | 1 |



Aceto Bianco / Rosso / Mele

| Codice | Articolo | Peso | Pezzi |
|-----------|-----------------------------|--------|-------|
| 0106205 | ACETO BIANCO MONARI - PET | 1 Lt | 12 |
| 0106206 | ACETO BIANCO MONARI - PET | 2 Lt | 6 |
| 01062041 | ACETO BIANCO MONARI - VETRO | 500 ml | 6 |
| 0110501 | ACETO BIO MELE SACLA' | 500 ml | 6 |
| 14.04.10P | ACETO POSPA BIANCO - PET | 1 Lt | 12 |
| 0106208 | ACETO ROSSO MONARI | 500 ml | 6 |



Succo Limone

| Codice | Articolo | Peso | Pezzi |
|----------|--------------------------|------|-------|
| 0108760 | SUCCO DI LIME 100% - PET | 1 Lt | 1 |
| 01087611 | SUCCO DI LIME PET BAGNOL | 1 Lt | 1 |

OLIO



Olivo Arachide

| Codice | Articolo | Peso | Pezzi |
|---------|----------------------------|-------|-------|
| 0110854 | OLIO ARACHIDE AGRIDE' | 1 Lt | 12 |
| 0106018 | OLIO ARACHIDE MANCINI | 1 Lt | 12 |
| 0107205 | OLIO ARACHIDE MANCINI | 25 Lt | 1 |
| 0107206 | OLIO ARACHIDE AGRIDE' | 2 Lt | 1 |
| 012061 | OLIO ARACHIDI GRAZIA - PET | 5 Lt | 2 |

Olivo Girasole

| Codice | Articolo | Peso | Pezzi |
|---------|--------------------------------|-------|-------|
| 0105864 | OLIO GIRASOLE ALTO LEICO - PET | 10 Lt | 1 |
| 0106019 | OLIO GIRASOLE ALTO LEICO | 5 Lt | 2 |
| 0110506 | OLIO GIRASOLE ALTO LEICO | 5 Lt | 2 |
| 0120178 | OLIO GIRASOLE ALTO LEICO | 5 Lt | 2 |
| 0106017 | OLIO GIRASOLE AGRIDE' | 25 Lt | 1 |
| 0105804 | OLIO GIRASOLE AGRIDE' | 5 Lt | 2 |
| 0120154 | OLIO GIRASOLE SORENTI - PET | 1 Lt | 12 |
| 0120155 | OLIO GIRASOLE SORENTI - PET | 5 Lt | 3 |
| 0105884 | OLIO GIRASOLE AGRIDE' - PET | 1 Lt | 12 |

OLIO



Olivo Extra Vergine di Oliva

L'Italia è il più importante paese al mondo produttore di olio extra vergine di qualità. Il nostro Paese vanta una serie di produttori di grandissima rilevanza e prestigio e fanno dell'olio extra vergine uno dei prodotti made in Italy più ricercati e graditi sulla tavola di consumatori di tutto il pianeta.

L'Italia è l'unico paese al mondo che produce ben 350 varietà di olive diverse.

È necessario quindi proteggere l'olio extra vergine italiano.

L'olio di oliva vergine è l'olio ottenuto dal frutto dell'olivo soltanto mediante processi meccanici o fisici, utilizzando il calore per facilitarne l'estrazione in quantità tale da non causare alterazioni dell'olio stesso. Le olive non subiscono nessun altro trattamento tranne lavaggio, decantazione, centrifugazione e filtrazione. Sono quindi esclusi gli oli ottenuti mediante estrazione con solventi chimici o con coadiuvanti ad azione chimica o biochimica o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.



| Codice | Articolo | Peso | Pezzi |
|------------|---|---------|-------|
| 0120027 | OLIO EXTRAVERGINE OLIVA 100% ITA  | 250 ml | 12 |
| 0106029 | OLIO EXTRAVERGINE OLIVA AGRIDE' | 250 ml | 12 |
| OLEV12 | OLIO EXTRAVERGINE OLIVA COMUNITARIO | 1 Lt | 12 |
| 0106040 | OLIO EXTRAVERGINE OLIVA AGRIDE' | 1 Lt | 12 |
| 0110985 | OLIO EXTRAVERGINE OLIVA POGGIO - PET | 5 Lt | 1 |
| 0107209 | OLIO EXTRAVERGINE OLIVA - PET | 5 Lt | 2 |
| 0106038 | OLIO EXTRAVERGINE OLIVA AGRIDE' - PET | | |
| 0110982 | OLIO EXTRAVERGINE OLIVA - VETRO | 1 Lt | 12 |
| 0120064 | OLIO EXTRAVERGINE OLIVA 100% BIO  | 0,75 Lt | 12 |
| 0106047 | OLIO EXTRAVERGINE OLIVA 100% ITA AGRIDE'  | 1 Lt | 12 |
| FARC003X12 | OLIO EXTRAVERGINE OLIVA ALTA RISTORAZIONE | 1 Lt | 12 |
| 0110056 | OLIO EXTRAVERGINE OLIVA AGRIDE' | 250 ml | 12 |
| FARC011 | OLIO EXTRAVERGINE OLIVA - LATTA | 5 Lt | 21 |

Olio per Friggere

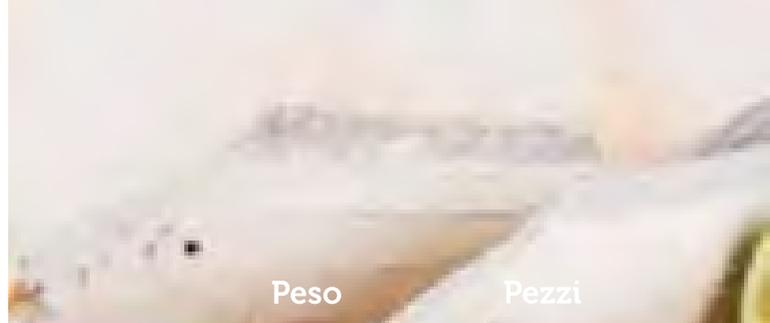
| Codice | Articolo | Peso | Pezzi |
|---------|--------------------------|-------|-------|
| TIB011 | OLIO PER FRIGGERE - PET | 10 Lt | 1 |
| 0110481 | OLIO MIX FRITTURA MARTIN | 10 Lt | 1 |

Olio Aromatizzato

| Codice | Articolo | Peso | Pezzi |
|---------|-------------------------------------|--------|-------|
| 0120322 | OLIO OLIVA TARTUFATO NERO | 250 ml | 1 |
| MONI009 | OLIO EXTRA VERGINE TARTUFATO BIANCO | 250 ml | 6 |
| 0120095 | OLIO EXTRA VERGINE TARTUFATO | 250 ml | 6 |

Olio di Palma

| Codice | Articolo | Peso | Pezzi |
|---------|-----------------------------|-------|-------|
| 0120158 | OLIO PALMA B/FRAZ. SORRENTI | 25 Lt | 1 |
| 0110480 | OLIO PALMA MARTIN - LATTA | 10 Lt | 1 |
| 0106024 | OLIO PALMA AGRIDE' | 25 Lt | 1 |



ZUCCHERO

| Codice | Articolo | Peso | Pezzi |
|---------|-------------------------------|-------|-------|
| 0110988 | ZUCCHERO LIQUIDO CANNA PININ | 1 Lt | 1 |
| 0105366 | MONO DOLCIFICANTE DIET SWEET | 5 gr | 150 |
| 0105444 | MONO FRUTTOSIO SWEET | 5 gr | 150 |
| 0105727 | MONO MIELE SWEET | 6 ml | 125 |
| 0105818 | ZUCCHERO BIANCO BUSTINE GIOIA | 10 Kg | 1 |
| 0105817 | ZUCCHERO BIANCO BUSTINE | 10 Kg | 1 |
| 0105670 | ZUCCHERO CANNA BUSTINE GIOIA | 5 Kg | 1 |
| 0105669 | ZUCCHERO CANNA BUSTINE | 5 Kg | 1 |
| 0120148 | ZUCCHERO BIANCO BUSTINE | 4 gr | 8 Kg |
| 0105886 | ZUCCHERO CANNA GREZZO | 1 Kg | 10 |
| 0105655 | ZUCCHERO SEMOLATO | 1 Kg | 10 |
| 0105536 | ZUCCHERO VELO | 5 Kg | 1 |
| 0110989 | AMIDO DI MAIS | 1 Kg | 1 |
| 0105692 | DOLCIFICANTE DIETOR MONO | 1 gr | 300 |



SALE

| Codice | Articolo | Peso | Pezzi |
|---------|--------------------------------|-------|-------|
| 0105361 | SALE FINO ASTUCCIATO | 1 Kg | 10 |
| 0105389 | SALE FINO IODATO | 1 Kg | 10 |
| 0105355 | SALE FINO SACCO | 10 Kg | 1 |
| 0105407 | SALE FINO SACCO | 25 Kg | 1 |
| 0105357 | SALE GROSSO ASTUCCIATO | 1 Kg | 10 |
| 0105388 | SALE GROSSO IODATO | 1 Kg | 10 |
| 0105397 | SALE GROSSO SACCO | 25 Kg | 1 |
| 0120304 | SALE SUPERFINO TOSCANO CRISTAL | 25 Kg | 1 |
| 0105412 | SALE SUPERFINO TOSCANO CRISTAL | 1 Kg | 10 |



PREPARATI SALSE CREME







Preparato Crema Catalana

Semilavorato in polvere dal colore giallo uovo e dal profumo di buccia di limone per preparare velocemente la crema catalana, tipico dolce al cucchiaio della Catalogna. Preparazione a freddo senza bisogno di cottura; è sufficiente unire panna fresca e latte al preparato seguendo le istruzioni ed infine riporre in frigorifero. Aggiungere zucchero spolverato al momento e caramellizzarlo.

ZUCCHERO 100 % ITALIANO
PREPARAZIONE A FREDDO

Kg. 1 x 1 pz
codice: 0110020



Preparato Crema Pasticcera a freddo

Semilavorato in polvere per la preparazione della classica crema pasticcera. Preparazione a freddo, facile e veloce; è sufficiente aggiungere latte e mescolare secondo le istruzioni riportate sulla confezione. Ideale per farcire bigné, cannoli, torte a base di pan di Spagna, ecc.

ZUCCHERO 100 % ITALIANO
PREPARAZIONE A FREDDO

Kg. 1 x 1 pz
codice: 0107583



Preparato Panna Cotta

Semilavorato in polvere per la preparazione della panna cotta, dessert tipico della cucina italiana. Per la preparazione è sufficiente aggiungere latte e panna e cuocere secondo le istruzioni riportate sulla confezione. Facilità di preparazione e altissima resa. Si può servire con salsa calda di cioccolato e arricchire con frutti di bosco o glasse Menu.

ZUCCHERO 100 % ITALIANO
PREPARAZIONE A CALDO

Kg. 1 x 1 pz
codice: 0110019



Preparato Tiramisù

Semilavorato in polvere per la preparazione del caratteristico dolce al cucchiaio. Ha il colore, il sapore e la densità tipica della crema al mascarpone base tiramisù. Per la preparazione è sufficiente aggiungere a freddo latte e panna seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Una volta preparata la crema, completare poi la preparazione del tiramisù unendo savoiardi inzuppati nel caffè o altri ingredienti secondo la propria ricetta.

ZUCCHERO 100 % ITALIANO
PREPARAZIONE A FREDDO

Kg. 1 x 1 pz
codice: 0110021

SALSE & CREME



Crema 4 Formaggi

Crema di formaggi preparata con grana padano, fontina, emmenthal e italoico fusi con burro di qualità. Ottimo condimento per primi piatti; ideale per farcire pizze, focacce, vol-au-vent, bruschette e pasticceria salata.

Gr. 560 x 1 pz
codice: DMT01757



Crema ai Carciofi

Morbida e fluida crema a base di carciofi in parte macinati e in parte tagliati a pezzetti, conditi con olio e piante aromatiche. Alta resa e pronta all'uso, è ottima per preparare paste al forno e secondi piatti a base di carne.

Gr. 800 x 1 pz
codice: 0105676



Crema Formaggi

Crema morbida preparata con 5 formaggi di primissima qualità: Emmenthal, Grana Padano, Taleggio, Fontina e Gorgonzola fusi con burro. Indicata per mantecare paste asciutte e per condire penne, riso e gnocchi. Ottima per farcire pizze, panini, bruschette e tramezzini. Indicata per accompagnare piatti di carne come scaloppine e filetto e per preparazioni di macelleria.

Gr. 820 x 1 pz
codice: 0105791



Crema Funghi Porcini

Crema preparata con funghi porcini (*Boletus edulis* e relativo gruppo) di ottima qualità, in parte macinati finemente, in parte tagliati a pezzetti. Ideale per mantecare primi piatti ai funghi, per farcire pizze, panini e tartine.

Gr. 760 x 1 pz
codice: 120041



Crema Olive Nere

Morbida e fluida crema a base di carciofi in parte macinati e in parte tagliati a pezzetti, conditi con olio e piante aromatiche. Alta resa e pronta all'uso, è ottima per preparare paste al forno e secondi piatti a base di carne.

Gr. 390 x 1 pz
codice: 0105475



Crema Peperoni rossi

Salsa preparata con peperoni rossi freschi macinati a crema, pomodori secchi, porro ed olio extravergine d'oliva. Indicata per la preparazione di primi piatti e risotti, per farcire pizze a base bianca, bruschette, panini e hamburger.

Gr. 420 x 1 pz
codice: 0105479



Crema Carciofi Cuore

Cuori di carciofo tritati finemente e insaporiti con olio, sale, aceto e verdure fresche. Ottima per farcire tartine, tramezzini, panini. Da diluire con olio per accompagnare carni lessate o alla griglia. Ideale per farcire panini e pizze.

Gr. 760 x 1 pz
codice: 0105698



Crema Formaggio Spalmabile

Crema preparata con 4 formaggi di primissima qualità: Emmenthal, Taleggio, Grana Padano e Fontina fusi con burro. Molto fluida, è particolarmente indicata per farcire pizze, panini, bruschette e per decorazioni a filo.

Gr. 820 x 1 pz
codice: 0107217



Crema Funghi Prataioli

Crema realizzata con funghi prataioli freschi e con tartufo estivo. Ottima per condire primi piatti e per farcire pizze gourmet, bruschette e panini.

Gr. 400 x 1 pz
codice: 110534



Crema Olive Verdi

Crema composta principalmente da olive verdi denocciolate, macinate finemente e rese cremose. Ottima per farcire panini, tramezzini e tartine.

Gr. 390 x 1 pz
codice: 0105796



SALSE & CREME



Gr. 420 x 1 pz
codice: 0105606



Crema di Porcini al Tartufo

Crema a base di funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo), arricchita da tartufo estivo. Indicata per condire primi e secondi piatti e come ripieno di pasta fresca. Ottima per farcire pizze e bruschette.

Gr. 800 x 1 pz
codice: 0105897



Crema Salmone

Ottimo patè di salmone, cremoso e vellutato. Ideale per farcire panini, tartine e sandwich.

Gr. 400 x 1 pz
codice: 0105577



Crema di Scampi

Crema preparata con scampi di ottima qualità, sguosciati e montati a crema. Prodotto dall'alta resa, indicato per condire primi piatti e risotti. Consigliato per la pasticceria salata.

Gr. 380 x 1 pz
codice: 0108595



Salsa Arancia

Crema composta principalmente da olive verdi denocciolate, macinate finemente e rese cremose. Ottima per farcire panini, tramezzini e tartine.

Gr. 430 x 1 pz
codice: 0105581



Crema Radicchio Rosso

Radicchio rosso tagliato a "julienne", dal sapore pieno e delicato, e colore rosso intenso. Ottimo per preparare risotti e piatti a base di carne. Ideale per farcire pizze, panini e hamburger.

Gr. 800 x 1 pz
codice: 0105515



Crema Salsa Tartufo Nero

Crema di funghi prataioli (Agaricus bisporus) e funghi Cornucopi (Craterellus cornucopioides) dal sapore pieno e dallo spiccato profumo di tartufo. Ideale in accompagnamento a secondi piatti di carne.

Gr. 370 x 1 pz
codice: 0105595



Crema di Zucca

Zucca scottata e passata fino a diventare una morbidissima crema. È un'ottima base per infiniti impieghi di cucina dolci e salati: condimento per primi piatti e risotti, ripieno per pasta fresca, farcitura di pizze bianche, torte e crostate. Si sposa molto bene con funghi porcini e creme di formaggio.

Gr. 430 x 1 pz
codice: 0105460



Porcini al funghetto

Funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo) trifolati in olio con l'aggiunta di piante aromatiche e ortaggi misti (cipolla e sedano). Presentano una ricca e gustosa crema, quindi sono particolarmente indicati per primi e secondi piatti.

Gr. 810 x 1 pz
codice: 012042





Salsa Fichi

Fichi a pezzettoni in una salsa agrodolce al marsala molto delicata grazie all'impiego di aceto di mele. Contorno ideale per carni bollite e per accompagnare formaggi freschi o stagionati.

Gr. 450 x 1 pz
codice: 0105514



Salsa Fuocopiccante

Tipica salsa della cucina calabrese a base di peperoncino, con aggiunta di funghi champignon, pomodoro, melanzane e carciofi. Indicata per farcire panini, tramezzini, crostini, bruschette e pizze. Ottima per insaporire primi piatti, risotti, carni alla griglia o lessate.

Gr. 400 x 1 pz
codice: 0105502



Salsa Pere e Zenzero

Salsa agrodolce a base di cubetti di pere Williams raccolte in piena stagione. Il gusto della pera viene esaltato dall'abbinamento con scaglie di zenzero fresco, che conferisce al prodotto una leggera piccantezza ed un particolare profumo. Ideale per accompagnare sia formaggi stagionati come Grana, Pecorino e Montasio che formaggi freschi come Ricotta e Mascarpone. Ottima come contorno a carni bollite. Ideale per farcire panini e pizze.

Gr. 450 x 1 pz
codice: 0105504



Cous Cous

Cous cous di grano. Alimento tipico del Nord Africa e della Sicilia, è costituito da agglomerati, ovvero granelli di semola cotti a vapore. Ottimo come base per piatti unici con carne, pesce e verdure. Reidratare in acqua calda per 4-5 minuti.

Gr. 500 x 1 pz
codice: 0110098



Brodo di Pesce

Preparato granulare per brodo a base di pesce e glutammato. Ottimo per esaltare il caratteristico sapore di pesce bollito. Ideale per preparare sughi, risotti, zuppe, secondi piatti e contorni.

Gr. 600 x 1 pz
codice: 0107202



Pangrattato Dorato

Struttura a piccoli fiocchi che consente una caratteristica impanatura leggera e croccante data dai petali di mais che rendono alternative le portate per colore, gusto e consistenza. Tipico uso nelle macellerie.

Kg 1 x 1 pz
codice: 105881



Pangrattato Erba Verde

Pane che conferisce un colore verde ai prodotti per la presenza di diverse spezie tra cui erba cipollina e prezzemolo. Tipico uso nelle macellerie.

Kg 1 x 1 pz
codice: 0110097



Zuppa Legumi e Cereali

Zuppa preparata con porri, lenticchie, fagioli neri, fagioli cannellini, fagioli borlotti, orzo, farro, ceci, pomodoro, patate, piselli, carote e fave. Pronta all'uso, è ottima in abbinamento a pasta o crostini.

Gr. 850 x 1 pz
codice: 0105482



SOTT'OLIO



Friarielli Latta

Cime di rapa cucinate seguendo l'antica ricetta campana con olio extravergine d'oliva, aglio, sale e peperoncino. Particolarmente indicate per farcire pizze in abbinamento a salsiccia, bruschette e panini. Ottimi come contorno.

Gr. 800 x 1 pz
codice: 0105801



Carciofi Trifolati Spaccati

Carciofi tagliati a metà senza gambo, leggermente acetati, preparati con olio ed insaporiti con piante aromatiche. Ottimi per arricchire insalate.

Kg. 1,7 x 1 pz
codice: 0110096



Funghi Prataioli Trifolati

Funghi champignons di pezzatura medio - piccola, lavorati dal fresco e trifolati. La lavorazione in asettico forma una crema molto profumata che esalta il sapore e ne aumenta la resa. Funghi chiari e saporiti, indicati per la farcitura di pizze, bruschette, panini e tartine. Ottimi per secondi piatti di carne.

Kg. 2,5 x 1 pz
codice: 0105827



Funghi Famigliola Gialla Trifolati

Funghi coltivati Famigliola gialla (*Pholiota mutabilis nameko*) selezionati, trifolati con erbe aromatiche. Caratterizzati da un gradevole sapore intenso, sono ideali per preparare risotti, primi piatti di pasta e per farcire pizze e bruschette.

Gr. 800 x 1 pz
codice: 0106512



Porcini Trifolati Asetticci

Funghi porcini di ottima scelta, accuratamente selezionati, tagliati a fette e trifolati. La lavorazione in asettico forma naturalmente una crema molto profumata che contribuisce ad intensificare il gusto di fungo e a garantire un'alta resa. Indicato per risotti, tagliatelle, primi e secondi piatti e come farcitura per pizze e bruschette.

Gr. 800 x 1 pz
codice: 0105918



Porcini Snack Boschetto

Funghi porcini di ottima scelta, accuratamente selezionati e preparati con olio e piante aromatiche. Il taglio a fette e la ricettazione a crema ne esaltano il gusto e la resa. Particolarmente indicati per farcire tutti i tipi di pizza, ma ottimi anche per la preparazione di primi piatti e contorni.

Gr. 800 x 1 pz
codice: 0105699



Carciofi a spicchi

Carciofi di ottima qualità, tagliati a spicchi e conservati al naturale. La ricettazione al naturale e il taglio a spicchi li rende ottimi per farcire panini e bruschette, o per essere personalizzati in ricette più elaborate.

Kg. 2,5 x 1 pz
codice: 0105705

AL NATURALE



Carciofi a fette

Carciofi tagliati a fettine e preparati con olio, piante aromatiche e spezie. Molto saporiti, sono indicati per la farcitura di pizze, panini e tramezzini.

Kg. 2,5 x 1 pz
codice: 0110094

AL NATURALE





CREMA PORCINI

Crema di funghi porcini ottenuta da una finissima macinatura del prodotto e cucinata con aromi freschi. Condimento per primi piatti, base per zuppe e farciture di pizze, focacce, bruschette e pasticceria salata.

Gr 580 x 1 pz

codice: **DMT01751**



CREMA ASPARAGI

Condimento cremoso preparato con punte di asparagi freschi, olio e aromi. Ideale per condire pasta, per mantecare risotti, per ottenere ripieni e zuppe, per farcire pizze, focacce, bruschette e tutta la pasticceria salata.

Gr 580 x 1 pz

codice: **DMT01753**



CREMA OLIVE NERE

Crema a base di olive nere scelte, macinate con olio d'oliva. Tipica farcitura per tartine, tramezzini, focacce, snack salati. Ottimo condimento per primi piatti o ripieno per pasticceria salata.

Gr 580 x 1 pz

codice: **DMT01755**



CREMA RADICCHIO

Ottenuta da radicchio fresco, tritato finemente, cucinato con olio, vino rosso, verdure e aromi, questa crema è l'ideale condimento per risotti. Ottima per farcire pizze, bruschette e snack salati.

Gr 580 x 1 pz

codice: **DMT01762**



CREMA PEPERONI

Crema a base di peperoni freschi, amalgamati con olio, verdure e aromi. Ottimo condimento per primi piatti, per farcire pizze, bruschette, focacce, tramezzini, sandwich e pasticceria salata.

Gr 580 x 1 pz

codice: **DMT01764**



TOPPING CARAMELLO

Kg 1 x 1 pz

codice: **DMTTOPCAR**

TOPPING CIOCCOLATO

Kg 1 x 1 pz

codice: **DMTTOPCIO**

TOPPING FRAGOLA

Kg 1 x 1 pz

codice: **DMTTOPFRA**

TOPPING FRU.BOSCO

Kg 1 x 1 pz

codice: **DMTTOPFRU**



CREMA FORMAGGIO AL PECORINO

Crema di pronto utilizzo a base di formaggi, fortemente caratterizzata dalla presenza di Pecorino Romano Dop.

Ideale per condire caratteristici primi piatti, si presta grazie alla sua spalmabilità alla preparazione di pizze, focacce e bruschette.

Gr 580 x 1 pz

codice: **DMT01757P**



CREMA SALMONE

Crema vellutata, preparata con salmone affumicato di prima scelta, burro, latte e aromi. Ottima per condire primi piatti, per farcire pasticceria salata o elaborare salse salmonate.

Gr 580 x 1 pz

codice: **DMT01759**



CREMA ZUCCA

Crema di zucca preparata secondo un'antica ricetta mantovana. Ideale per risotti, gnocchi di zucca, ripieno per tortelli e primi piatti in genere. Ottima per torte dolci, per farcire pizze e pasticceria da forno.

Gr 580 x 1 pz

codice: **DMT01761**



CREMA MELANZANE

Crema ottenuta da melanzane fresche selezionate, cucinate con verdure e aromi. Ottima base per pizze e bruschette alle verdure; ideale condimento per primi piatti o per ripieni di ravioli e panzerotti.

Gr 580 x 1 pz

codice: **DMT01765**



CREMA TARTUFI CHIARA

Ottenuta dalla lavorazione di champignons tritati, con l'aggiunta di tartufo bianchetto a scaglie, scorzone e aromi freschi. Prodotto di alta resa è indicato per tutte le elaborazioni di piatti tartufati: antipasti, primi, secondi, pizze e pasticceria salata.

Gr 580 x 1 pz

codice: **DMT01772**



SALSE & CREME



CREMA CARCIOFI

Preparata con soli cuori di carciofi freschi e cucinata con olio e aromi, questa crema è un ideale condimento per paste o riso. Ottima base per ripieni e farciture di pizze, bruschette, panini e tramezzini.

Gr 580 x 1 pz

codice: **DMTCCAR**



SALSA ALLE NOCI

Tipico condimento ligure, ottenuto da noci macinate, olio di oliva e formaggio. Ottimo per primi piatti: panzarotti, troffie, trenette, spaghetti; costituisce una valida base per crostini, pizze, bruschette e pasticceria salata.

Gr 580 x 1 pz

codice: **DMT01785**



SALSA TARTUFO TOSCANO

Crema di champignons tritati, olive nere e scaglie di tartufo nero amalgamati con olio. Ottima base per crostini, bruschette e per la preparazione di piatti tartufati.

Gr 580 x 1 pz

codice: **DMT01772TO**



SALSA PISTACCHIO

Salsa preparata secondo la più tipica tradizione mediterranea a base di pistacchi selezionati. Ottima per la preparazione di primi piatti, di secondi a base di pesce e per la farcitura di crostini, panini e tramezzini.

Gr 580 x 1 pz

codice: **DMT01733**

CARCIOFI



CARCIOFI META'OLIO VS

Kg 1,7 x 1 pz - codice: **DMT00487**

CARCIOFI TRIF. A SPICCHI BS KG

Kg 1 x 1 pz - codice: **DMT02504**

CARCIOFI A FETTE TRIF. BS Kg1.

Kg 1 x 1 pz - codice: **DMT02511**

CARCIOFI GRIGLIATI IN OLIO BS

Kg 1 x 1 pz - codice: **DMT02516**

CARCIOFI A SPICCHI IN OLIO BS

Kg 1 x 1 pz - codice: **DMT02517**

CARCIOFI A FETTE PIZZA BS Kg1

Kg 1 x 1 pz - codice: **DMT02518**

CARCIOFI A FETTE AL NAT.

Kg 3 x 1 pz - codice: **DMT01254**

FUNGHI



PORCINI TRIF. PIZZA

Miscela di funghi coltivati e di bosco, sapientemente cucinati con spezie e aromi. La consistente presenza di champignons ne privilegia l'utilizzo su pizze, bruschette o per farciture.

Gr 800 x 1 pz - codice: **DMT01055FP**



FUNGHI TRIF. FANTASIA

Miscela di funghi coltivati e di bosco selezionati, trifolati con olio e erbe aromatiche. Prodotto adatto a tutti gli usi di cucina o per farcire pizze, bruschette e tramezzini.

Gr 700 x 1 pz - codice: **DMT03103**



PORCINI TRIF. PIZZA BS

Fette e tranci di porcini cucinati con olio e aromi. Ottimi per la farcitura di pizze, bruschette, panini e tramezzini.

Gr 700 x 1 pz - codice: **DMT03105**



FUNGHI CHAMP. FETTE NAT.

Funghi champignons di prima qualità affettati e trifolati. Dal caratteristico colore leggermente scuro e dal sapore intenso sono ottimi per preparare primi piatti, contorni e per farcire pizze, tramezzini, panini.

Kg 1,3 x 1 pz - codice: **DMT02534**



SALE ROSA FINO

Kg 1,35 x 1 pz
codice: 0120102

SALE ROSA GROSSO

Kg 1,4 x 1 pz
codice: 0120103



MIX NOIR ALLO SCIROPPO

Mirtilli, more e ribes selvatici selezionati, miscelati e governati nel loro succo naturale zuccherato. Da abbinare a macedonie, per guarnire gelati, semifreddi, panne cotte, per preparare cocktail e long-drinks.
Gr 580 x 1 pz
codice: DMT01778



VERDURE ZINGARA BS

Ricca miscela di peperoni rossi e gialli a listarelle, olive nere e verdi a rondelle, capperi impreziosita da funghi di muschio e champignons. Prodotto di estrema versatilità adatto a tutti gli utilizzi freddi e caldi in cucina e in pizzeria, in particolare per antipasti e contorni a buffet.

Kg 1,7 x 1 pz
codice: 0105745



RAGU' CINGHIALE

Polpa scelta di cinghiale sapientemente lavorata secondo tradizionale ricetta senza pomodoro. Completato con soffritto d'olio, verdure fresche e spruzzata di vino è un succulento condimento per primi piatti. Ideale per farcire crostini.

Kg 1 x 1 pz
codice: DMT00997



OLIVE TAGGIASCHE

Olive di qualità taggiasca governate al naturale. Ottime per aperitivi e per la preparazione di primi e secondi piatti raffinati.

Kg 1,6 x 1 pz
codice: DMT00519



FAGIOLI RED KIDNEY NAT.

Fagioli tipici americani, lessati; indicati per insalate e piatti tipici.

Kg 3 x 1 pz
codice: 0105465





PORCINI

TARTUFO



PORCINI DELIZ. TRIF.

Gr 800 x 1 pz
codice: 0120182

PORCINI SPEC. CHEF TRIF. OLIO

Gr 800 x 1 pz
codice: 0120183

PORCINI BAITA TRIF. CREMA

Gr 800 x 1 pz
codice: 0120184

PORCINI MALGARO TRIF. OLIO

Gr 800 x 1 pz
codice: 0120185



OLIO EX. VERGINE TARTUFO

Gr 250 x 6 pz
codice: 0120095

OLIO EX. VERGINE TARTUFO BIANCO

Gr 250 x 6 pz
codice: MONI009

SALSA AL TARTUFO

Gr 500 x 1 pz
codice: LGMSALSA

CARPACCIO TARTUFO

Gr 500 x 1 pz
codice: LGMCARP

Donzela

ZAROTTI



TONNO OLIO OLIVA

Kg 1,73 x 1 pz - codice: TOD0173

TONNO DONZELA OLIO OLIVA

Gr 800 x 1 pz - codice: TOD0800



ACCIUGHE A FILETTI

Gr 720 x 1 pz - codice: 0105641

ACCIUGHE A FILETTI

Kg 1,4 x 1 pz - codice: 0105998

TONNO OLIO GIRAS.

Kg 1,7 x 1 pz - codice: 0120149

TONNO OLIO GIRASOLE BUSTA

Kg 1 x 1 pz - codice: 0120150

CALLIPO

Maremi

TONNO



TONNO OLIO GIRASOLE

Kg 1,7 x 1 pz
codice: CAL010

TONNO OLIO OLIVA TRANCI

Kg 1,6 x 1 pz
codice: CAL013

TONNO OLIO DI OLIVA

Gr 80 x 3 pz
codice: CAL029

TONNO OLIO DI OLIVA

Gr 80 x 3 pz
codice: 0105351

TONNO OLIO DI OLIVA

Kg 1,7 x 1 pz
codice: 0108182

TONNO OLIO OLIVA

Kg 1,6 x 1 pz
codice: CAL012

TONNO OLIO GIRASOLE

Gr 80 x 3 pz
codice: CAL028

TONNO OLIO OLIVA

Gr 300 x 1 pz
codice: CAL031

TONNO OLIO OLIVA

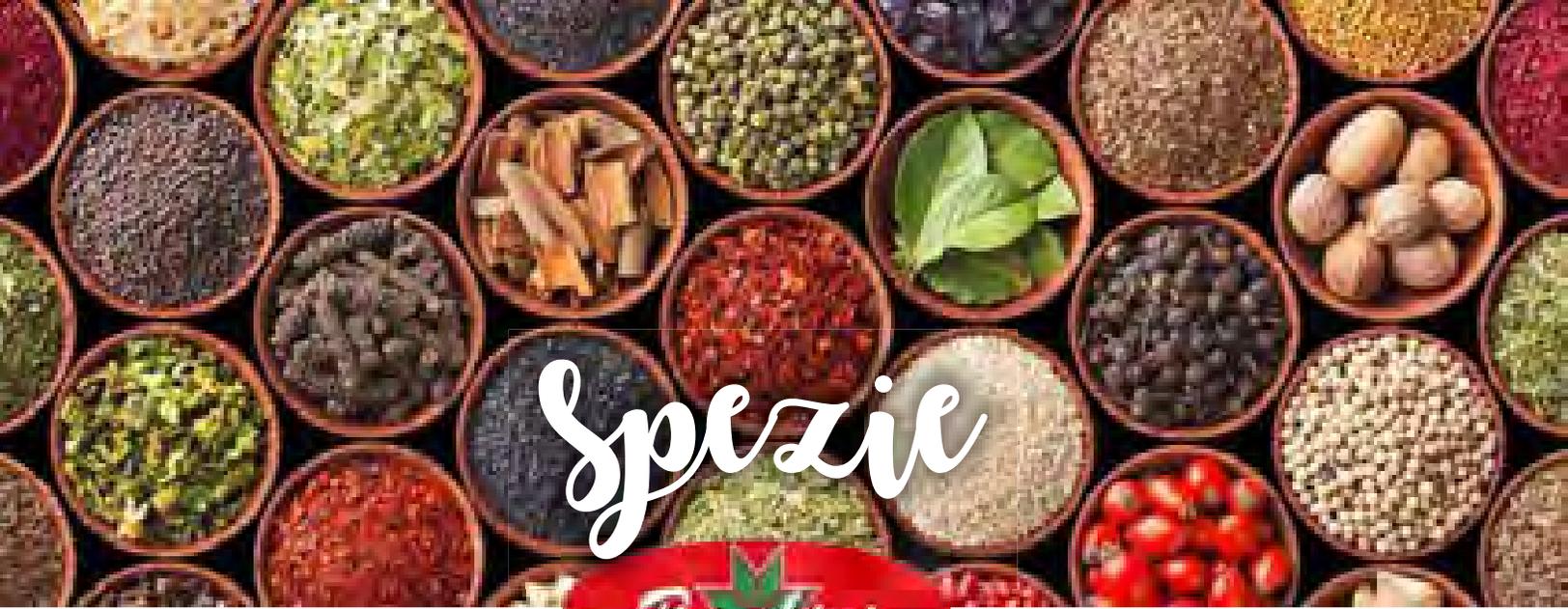
Gr 800 x 1 pz
codice: 0105522

TONNO OLIO GIRASOLE

Kg 1,7 x 1 pz
codice: 0108222

FRUTTA SECCA E SPEZIE

| codice | descrizione | peso e quantità |
|----------|--------------------------------|-----------------|
| 0110352 | Mandorle sgusciate | Kg 1 x 1 pz |
| 0110458 | Mandorle sgusc. Kg1x1 s.spagna | Kg 1 x 1 pz |
| CFR052 | Snack anacardi tost.s/sa | Kg 1 x 1 pz |
| 0106190A | Pinoli orientali gourmet | Kg 1 x 1 pz |
| 0106190 | Pinoli life mediterraneo | Kg 1 x 1 pz |
| 0107221 | Granella pistacchio | Kg 1 x 1 pz |
| 0107674 | Uva sulatanina | Kg 1 x 1 pz |
| 0110454 | Granella di mandorle | Kg 1 x 1 pz |
| CFR022 | Mandorle pelate | Kg 1 x 1 pz |
| CFR023 | Noci sguscia.tipo b | Kg 1 x 1 pz |
| CFR024 | Nocciole sgusciate | Kg 1 x 1 pz |
| CFR051 | Pinoli sgusciati russi | Kg 1 x 1 pz |
| 0110978 | Zafferano puro | gr 12 x 100 pz |
| 0105437 | Insaporitore arrostiti | Kg 1 x 1 pz |
| 0105430 | Rosmarino foglie | Kg 1 x 1 pz |
| 0105461 | Sesamo semi | gr 700 x 1 pz |
| 0105492A | Curry | gr 300 x 1 pz |
| 0105555 | Aglione granulare | Kg 1 x 1 pz |
| 0105565 | Origano in foglia | Kg 1 x 1 pz |
| 0105576 | Pepe verde a salamoia v. | gr 500 x 1 pz |
| 0105615 | Prezzemolo in foglie | gr 500 x 2 pz |
| 0105909 | Pepe nero macinato | Kg 1 x 1 pz |
| 0105937 | Pepe nero grani | Kg 1 x 1 pz |
| 0109185 | Aglione in polvere | Kg 1 x 1 pz |
| 0110216 | Pepe rosa grani | gr 150 x 1 pz |
| 0110232 | Coriandolo | gr 150 x 1 pz |
| 0110467 | Basilico | Kg 1 x 1 pz |
| 0110977 | Curcuma in polvere | Kg 1 x 1 pz |
| 0120326 | Sesamo semi | Kg 1 x 1 pz |
| 1105990 | Noce moscata polvere | Kg 1 x 1 pz |
| 14026 | Erba cipollina | gr 500 x 1 pz |
| GAR023 | Pepe verde disidr. | gr 500 x 1 pz |
| GAR026 | Pepe rosa bacche | gr 150 x 1 pz |
| GAR131 | Pepe verde grani vs | gr 200 x 1 pz |
| GAR202 | Cannella macinata | Kg 1 x 1 pz |
| IQROS1 | Rosmarino frantumato | Kg 1 x 1 pz |
| ITD300 | Pepe rosa | gr 200 x 1 pz |



| codice | descrizione | peso e quantità |
|----------|----------------------|-----------------|
| 0105549A | Pepe rosa salamoia | gr 610 x 1 pz |
| 0106013 | Pepe bianco macinato | Kg 1 x 1 pz |
| 0106191A | Paprika dolce | gr 400 x 1 pz |
| 0106198 | Paprika dolce | Kg 1 x 1 pz |
| 0108287 | Curcuma | Kg 1 x 1 pz |
| 0108590 | Rosmarino frantumato | Kg 1 x 1 pz |
| 01100021 | Mentuccia | Kg 1 x 1 pz |
| 01100022 | Timo | Kg 1 x 1 pz |
| 01100023 | Salvia | Kg 1 x 1 pz |
| 0110466 | Alloro tappo vite | Kg 1 x 1 pz |
| 0110487 | Bacche di ginepro | gr 270 x 1 pz |
| GAR027 | Bacche di ginepro | gr 250 x 1 pz |



| | | |
|---------|------------------------|-----------------|
| GAR007 | Zafferano buste | gr 12,5 x 50 pz |
| PEPFR1 | Peperoncino frantumato | Kg 1 x 1 pz |
| 0110890 | Pangrattato | Kg 1 x 6 pz |





| codice | descrizione | peso e quantità |
|----------|--------------------------------|-----------------|
| 0110499 | Aceto bals. | cl 500 x 6 pz |
| 0110501 | Aceto bio mele | cl 500 x 6 pz |
| 010039 | Porcini trif.crema g800x1sacla | cl 800 x 1 pz |
| 0109120 | Pesto genovese gr940x1 sacla' | cl 940 x 1 pz |
| 0110500 | Pesto pistacchi sic. | cl 560 x 1 pz |
| 0105417 | Condiriso olio vs | cl 960 x 1 pz |
| 0105564 | Carciofi interi olio | Kg 9,60 x 1 pz |
| 0105579 | Carciofi tagl.olio | Kg 1,50 x 1 pz |
| 0105624 | Porcini trif.olio | cl 800 x 1 pz |
| 0105631 | Funghetti in olio | Kg 1,60 x 1 pz |
| 0105665 | Melanzane filet. olio vs | Kg 3,10 x 1 pz |
| 0105687 | Carciofi spicchi olio | Kg 2,40 x 1 pz |
| 0105720 | Carciofi foglie olio latt. | Kg 2,40 x 1 pz |
| 0105768 | Carciofi spicchi olio | Kg 2,90 x 1 pz |
| 0105852 | Funghi champ.trif. O.g. | Kg 3 x 1 pz |
| 0105902 | Carciofi interi olio | Kg 3,10 x 1 pz |
| 0110218 | Friarielli vaso | Kg 1 x 1 pz |
| 0110220 | Peperoncini rip.tonno | Kg 1 x 1 pz |
| 011219 | Porcini mix.trif. | cl 800 x 1 pz |
| 0105686 | Pomodori secchi | Kg 2,90 x 1 pz |
| 0106178 | Capperi in aceto | Kg 1,60 x 1 pz |
| 0106525 | Cipolline in aceto vaso | Kg 1 x 1 pz |
| 01072271 | Insalatina nat latta | Kg 2,60 x 1 pz |
| 0120105 | Cetrioli aceto | Kg 1,60 x 1 pz |
| 0105396 | Barbietole rosse a fette | Kg 3 x 1 pz |
| 0105494 | Funghetti champ.tagli.nat. | Kg 3 x 1 pz |

CONSERVE



CONSERVE & FRUTTA SECCA

Espositore frutta secca mista

4 pz - codice: 048680

Espositore frutta student

gr 25 x 12 pz - codice: 098691

Espositore frutta noci

gr 25 x 12 pz - codice: 098692

Espositore frutta mandorle

gr 25 x 12 pz - codice: 098693

Espositore frutta mix benessere

gr 25 x 12 pz - codice: 098694

Ricarica student

gr 25 x 24 pz - codice: 324260

Ricarica noci

gr 25 x 24 pz - codice: 324277

Ricarica mandorle

gr 25 x 24 pz - codice: 324284

Ricarica mix benessere

gr 25 x 24 pz - codice: 324291



Lenticchie secche Italia

Gr 500 x 1 pz - codice: 0120093

Lenticchie Castelluccio IGP

Gr 500 x 1 pz - codice: 0120094



Olive nere rondelle

Kg 4 x 1 pz - codice: 0105528

Olive nere denoc.

Kg 4 x 1 pz - codice: 0105548



Olive verdi rond.

Kg 4 x 1 pz - codice: 0105529

Olive verdi denoc.

Kg 4 x 1 pz - codice: 0105618

Ceci latta La Palma

gr 400 x 24 pz - codice: 0105598

Fagioli borlotti La Palma

gr 400 x 24 pz - codice: 0105614

Fagioli cannellini La Palma

gr 400 x 24 pz - codice: 0105625

Lenticchie La Palma

gr 400 x 24 pz - codice: 0105711

Ceci La Palma

Kg 2,5 x 6 pz - codice: 0105707

Lenticchie La Palma

Kg 2,5 x 6 pz - codice: 0105711

Fagioli borlotti La Palma

Kg 2,5 x 6 pz - codice: 0105716

Fagioli cannellini La Palma

Kg 2,5 x 6 pz - codice: 0105723

Fagioli bianchi spagna La Palma

Kg 2,5 x 6 pz - codice: 0110468



CONSERVE & FRUTTA SECCA



Cous cous Valfrutta
Gr 220 x 6 pz - codice: GAS045091

**Cous cous
Mediterranea
Valfrutta**
Kg 1 x 1 pz - codice: 0110983

**Fagioli bianchi
spagna Valfrutta**
Gr 660 x 6 pz - codice: 0105491

**Fagioli cannellini
Valfrutta**
Gr 800 x 6 pz - codice: 0105562

**Ceci cott/vap
Valfrutta**
Gr 610 x 6 pz - codice: 0105569

**Farro nat. latta
Valfrutta**
Gr 610 x 6 pz - codice: 0105599

**Farro + 5 cereali nat.
Valfrutta**
Gr 650 x 6 pz - codice: 0105600

**Orzo perlato secco
Valfrutta**
Kg 1 x 1 pz - codice: 0110550

**Piselli piccoli
Valfrutta**
Gr 610 x 6 pz - codice: 0105637

**Fagioli cannellini
Valfrutta**
Kg 3 x 3 pz - codice: 0105693

**Fagioli borlotti
Valfrutta**
Gr 610 x 6 pz - codice: 0106223

**Fagioli borlotti
Valfrutta**
Kg 3 x 3 pz - codice: 171316V

**Lenticchie
Valfrutta**
Kg 3 x 3 pz - codice: 1713318

**Ceci cotti a vapore
Valfrutta**
Kg 3 x 3 pz - codice: 1713454

**Farro mediterraneo
Valfrutta**
Gr 220 x 6 pz - codice: GAS045090

Ceci Divella
gr 400 x 24 pz - codice: DIVCE400

Fagioli borlotti Divella
gr 400 x 24 pz - codice: DIVFB400

Fagioli cannellini Divella
gr 400 x 24 pz - codice: DIVFC400

Piselli Divella
gr 400 x 24 pz - codice: PISD24



MAIS GRANI - O' SOLE 'E NAPULE
Kg 2,1 x 1 pz - codice: OS0005

MAIS DOLCE - O' SOLE 'E NAPULE
gr 340 x 12 pz - codice: OS0006

PEPERONI FIL. OLIO - O' SOLE 'E NAPULE
Kg 2,9 x 1 pz - codice: 03101

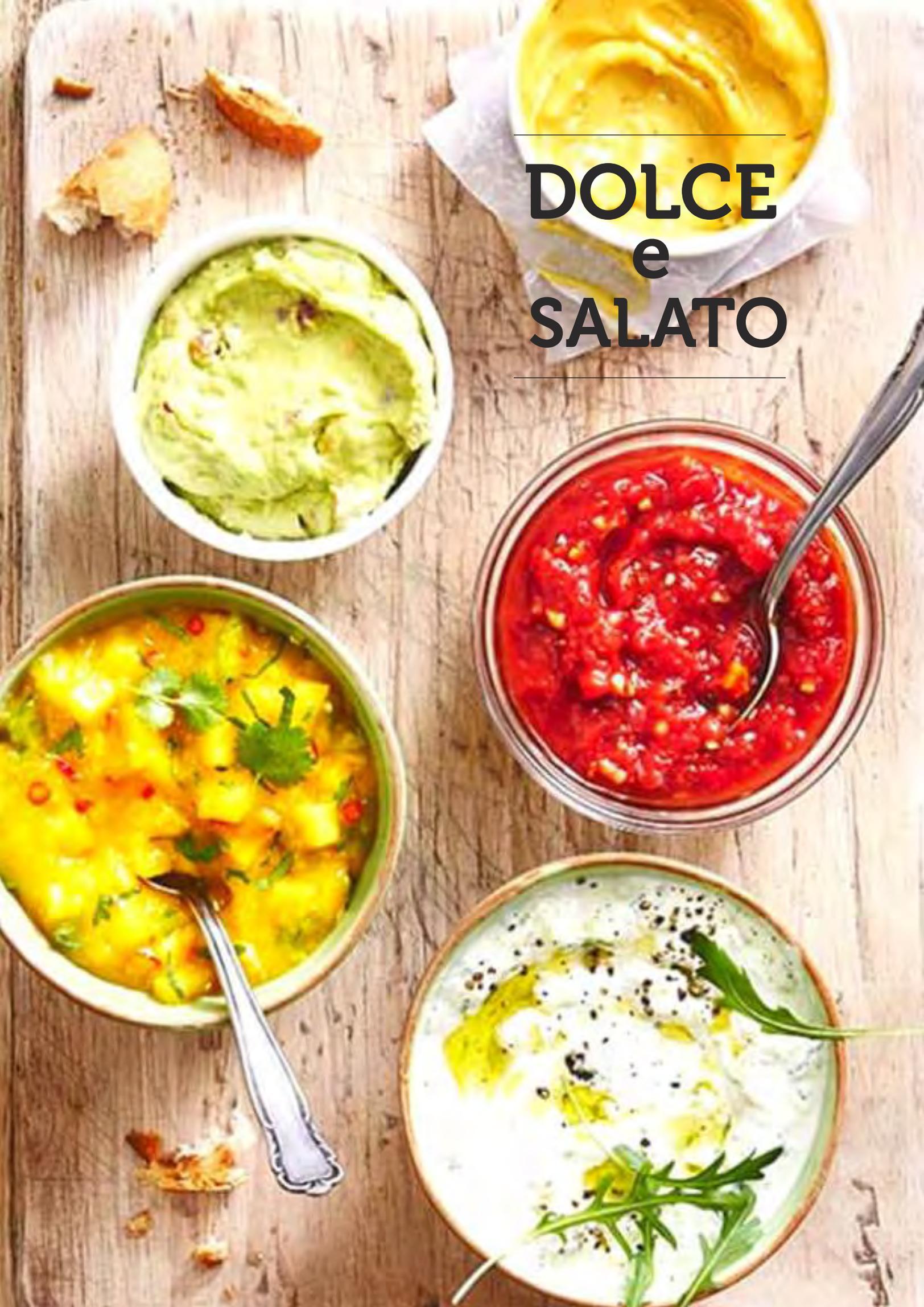
SCAROLA RIPASS. IN OLIO - O' SOLE 'E NAPULE
gr 960 x 1 pz - codice: OS0009

MELANZANE FILET. - OLIO O' SOLE 'E NAPULE
Kg 2,9 x 1 pz - codice: XNT983

FUNGHI CHAMP. NAT. - O' SOLE 'E NAPULE
Kg 2,5 x 1 pz - codice: 0120134



DOLCE e SALATO



PATATINE

Sanck Patatine Lay's
6 gusti x 120 pz
codice: 81039

Ric. Doritos Tex Mex
Gr.44x20 pz - *codice: 81076*

Ric. Doritos Chilli
Gr.44x20 pz - *codice: 81078*

RIC.LAYS CLASSICHE
Gr.44x20 pz - *codice: GAS81015*

RIC.LAYS MEDITERRANEO
Gr.42x20 pz - *codice: GAS81016*

RIC.LAYS CAMPAGNOLO
Gr.44x20 pz - *codice: GAS81017*

RIC.LAYS BACON
Gr.44x20 pz - *codice: GAS81018*

RIC.LAYS EXTRA BBQ
Gr.37x20 pz - *codice: GAS81019*

RIC.LAYS PAPRIKA DOLCE
Gr.44x20 pz - *codice: GAS81042*



SNACK



SNACK TORTILLAS FOX
Gr 450 - *codice: 0105381*

SNACK PATATINE SALE M
Gr 300 - *codice: 0105391*

SNACK PATATINE AL PEPE
Gr 300 - *codice: 0105392*

SNACK PATATINE AL ROSMARINO
Gr 300 - *codice: 0105393*

SNACK RICE CRAKERS
Kg 1 - *codice: 1105975*

PISTACCHI TOSTATI GOURMET
Kg 1 - *codice: 526974*

PISTACCHI TOSTATI FOX
Kg 1 - *codice: FOXP*

SNACK ARACHIDI TOST. SALATE
Kg 1 - *codice: 0105395*

SNACK MAIS TOSTATO
Gr 500 - *codice: 0105440*

SNACK RICE CRAKERS
Kg 1 - *codice: 0105674*

SNACK RICE CRAKERS BUSTA
Gr 500 - *codice: 0105675*

SNACK PISTACCHIO TOSTATO
Kg 1 - *codice: 0105900*

SNACK PATATINE PATA
Gr 400 - *codice: 0108599*

SALSA MESSIC. PICC.
Kg 1,07 - *codice: 0105445*

MARMELLATE



ALBICOCCA SECCHIO Kg 6

codice: 0105809

CILIEGIA SECCHIO Kg 6

codice: 0105810

MORE SECCHIO Kg 6

codice: 0105916

FICHI SECCHIO Kg 6

codice: MEG033

VISCIOLE 80% SECCHIO Kg 6

codice: 0105941

F. BOSCO SECCHIO Kg 6

codice: 0108472

FRAGOLE SECCHIO Kg 6

codice: 0108476



ALBICOCCA Kg 2

codice: 0108473

CILIEGIA Kg 2

codice: 0108474

ARANCIA/ZENZERO Kg 2

codice: 0110120

PESCA/BASILICO Kg 2

codice: 0110185

MORE SECC. Kg 2

codice: 0120098

F. BOSCO Kg 2

codice: MEG002

ALBICOCCA Kg 3

codice: 0120316

CILIEGIE Kg 3

codice: 0120317



ALBICOCCA Gr 340

codice: MEG010

PESCA Gr 340

codice: MEG011

MIRTILLI NERI Gr 340

codice: MEG012

PORZ.ALBICOCCA Gr 25 x 100 pz

codice: 0105928

PORZ.PESCA Gr 25 x 100 pz

codice: MEG013

PORZ.ARANCIA Gr 25 x 100 pz

codice: MEG015

PORZ.CILIEGIE Gr 25 x 100 pz

codice: MEG016

PORZ.FRAGOLA Gr 25 x 100 pz

codice: MEG017



GRANELLA DI NOCCIOLE

Kg 1 - codice: 0110164

OLIO PALMA LATTA

Lt 10 - codice: 0110480

OLIO MIX FRITTURA

Lt 10 - codice: 0110481

CIOCCOLATA EXTRA FOND. 72%

Kg. 1 - codice: 01200107

**CREMA NOCCIOLA
BIANCA CARAVELLA**

Kg. 3 - codice: 0106030B

CREMA NOCCIOLA CARAVELLA

Kg. 3 - codice: 0106030C

**CIOCCOLATA BIANCA
TAVOLETTA**

Kg 1 - codice: 0110106

**CIOCCOLATA FONDENTE
TAVOLETTA**

Kg 1 - codice: 0105867

CIOCCOLATA GOCCE

Kg 1 - codice: 0106048

CIOCCOLATA SCAGLIE

Kg 1 - codice: 01200106

CREMA MONO. NUTELLA

Gr 15 x 21 pz - codice: DOL146

CREMA NOCCIOLA NUTELLA

Kg 3 x 2 pz - codice: 0106030

CREMA NOCCIOLA NUTELLA VASO

Gr 925 - codice: 0120309

CREMA NOCCIOLA NUTELLA VASO

Gr 220 - codice: 0120312

CREMA NOCCIOLA NUTELLA VASO

Gr 450- codice: DOL070

CACAO AMARO

Kg 1 - codice: 0105645



| codice | descrizione | peso e quantità |
|---------------|-----------------------------|-----------------|
| 0105688 | Mono sale iodato | gr 1 x 1000 pz |
| 0105694 | Mono aceto bals. | ml 5 x 100 pz |
| 0105738 | Mono olio ex.ve. | ml 10 x 100 pz |
| 0105743 | Mono pepe nero | gr 2 x 1000 pz |
| 0108494 | Mono senape | ml 12 x 100 pz |
| 0110490 | Mono limone | ml 5 x 100 pz |
| 0110960 | Mono maionese | ml 12 x 100 pz |
| 0110961 | Mono ketchup | ml 12 x 100 pz |
| 01109613 | Mono ketchup | ml 12 x 300 pz |
| 0110962 | Mono barbeque | ml 12 x 100 pz |
| ACETMON5MLX10 | Mono aceto bianco | ml 5 x 100 pz |
| 0105360 | Ketchup top down | Kg 1 x 1 pz |
| 0105371 | Senape top down | Kg 1 x 1 pz |
| 0105384 | Maionese top down | Kg 1 x 1 pz |
| 0105408 | Salsa barbeque | Kg 1 x 1 pz |
| 0105535 | Pesto genovese | gr 800 x 1 pz |
| 0105608 | Ketchup secchiello | Kg 5 x 1 pz |
| 0105678 | Maionese gastronomica | Kg 5 x 1 pz |
| 0110228 | Salsa cocktail | Kg 1 x 1 pz |
| 0110229 | Salsa cheddar | Kg 1 x 1 pz |
| 0110492 | Salsa messicana | gr 370 x 1 pz |
| 0110493 | Crema carciofi | gr 520 x 1 pz |
| 0110494 | Salsa tartufo | gr 520 x 1 pz |
| 0110495 | Crema olive nere | gr 520 x 1 pz |
| 0110496 | Crema olive verdi | gr 520 x 1 pz |
| 0120074 | Salsa guacamole vetro | ml 1000 x 1 pz |
| 0120075 | Salsa dip mex | ml 1070 x 1 pz |
| 0120186 | Salsa relish mucho | Kg 1,170 x 1 pz |
| 0120188 | Salsa sweet mango/habanerg | Kg 1,100 x 1 pz |
| 0120190 | Salsa birra mucho gusto | Kg 1,100 x 1 pz |
| 0120191 | Salsa gorgonzola top | gr 500 x 1 pz |
| 0120192 | Ketchup ndujauop gr | gr 400 x 1 pz |
| 0120193 | Salsa barbecue ndjaup | gr 400 x 1 pz |
| 0120195 | Salsa guacamol.muchotank | gr 230 x 1 pz |
| 0120196 | Cipolle prefritte busta | gr 500 x 1 pz |
| 0120197 | Salsa bbq deluxe secchiello | Kg 5 x 1 pz |

PREPARATI



SAVOIARDI VICENZOVO
gr 300 x 8 px - *codice: 0105749*

BASE PER TORTA MILLEFOGLIE
gr 250 x 6 px - *codice: 0107840*



**TOPPING FRAGOLA
CARTE D'OR**
Kg 1 - *codice: 0105510*

**TOPPING FR.BOSCO
CARTE D'OR**
Kg 1 - *codice: 0105511*

**TOPPING CACAO
CARTE D'OR**
Kg 1 - *codice: 0105512*

**TOPPING CARAMELLO
CARTE D'OR**
Kg 1 - *codice: 0105513*

**TOPPING NOCCIOLA
CARTE D'OR**
Kg 1 - *codice: 0105557*



**PREPARATO PER PURE'
PFANNI**
Kg 4 - *codice: 0120175*

**PREPARATO PER PURE'
KNORR**
gr 850 - *codice: 0106259*

MAIZENA AMIDO DI MAIS
gr 700 - *codice: 0108484*



THE LIPTON VERDE
25 filtri - *codice: 0105385*

CAMOMILLA LIPTON
25 filtri - *codice: 0105405*

THE LIPTON
100 bustine - *codice: 0105500*

**THE LIPTON EARL GREY
PIRAMID**
25 filtri - *codice: 0108097*

**THE LIPTON ENGLISH
BREAKFAST**
25 filtri - *codice: 0108099*

THE LIPTON ROOIBOS
25 filtri - *codice: 0108116*

**THE LIPTON PEACH
MANGO PIRAM.**
25 filtri - *codice: 0108117*

BRODI



BRODO CHIARO GRAN.
Kg 1,2 - *codice: 0105668*

BRODO CUBETTI
Gr 600 - *codice: 0105680*

BRODO FUNGHI PORCINI
Gr 500 - *codice: 0105726*

BRODO DI PESCE GRAN.
Gr 500 - *codice: 0105737*

BRODO RECORD S/GLUT
Kg 1 - *codice: 0105773*

Brodo Di Manzo S/glutine
Kg 1 - *codice: 0107203*

BRODO VEGETALE GRAN.
Kg 1 - *codice: 0107661*

BRODO F. BRUNO PASTA
Kg 1 - *codice: 0108485*

BRODO GRANUL. FUNGHI PORC.
Gr 500 - *codice: DEG144*

ZAFFERANO KNORR
gr 850 - *codice: 0105934*

SALSE



MAIONESE CALVE'
ml 750 - *codice: 0105364*

KETCHUP DOWN CALVE'
ml 750 - *codice: 0105365*

SALSA TABASCO
ml 60 - *codice: 0105406*

SALSA TABASCO
ml 150 - *codice: 0107839*

SALSA WORCESTER
ml 150 - *codice: 0105404*

MONO KETCHUP CALVE'
ml 10 x 198 pz - *codice: 0120039*

MONO MAIONESE CALVE'
ml 10 x 198 pz - *codice: 0120040*

**SALSA CAESAR DRESSING
HELLMANN'S**
Kg 1 - *codice: 0105473*

KETCHUP SECCHIELLO CALVE'
Kg 5 - *codice: 0105814*

MAIONESE COMPATTA CALVE'
Kg 5 - *codice: 0105879*

MAIONESE SAUCE HELLMANN'S
ml 850 - *codice: 0110930*

KETCHUP HELLMANN'S
ml 850 - *codice: 0110931*

MOSTARDA HELLMANN'S
ml 850 - *codice: 0110932*

SALSA BBQ ML HELLMANN'S
ml 850 - *codice: 0110933*





**PREPARATO BUDINO C. CAMEL
CARTE D'OR**
Gr 800 - *codice: 0105610*

CREMA CATALANA S/G CARTE D'OR
Gr 516 - *codice: 0105653*

PANNA COTTA CARTE D'OR
Gr 520 - *codice: 0105753*

TIRAMISU PREP. CARTE D'OR
Gr 500 - *codice: 0105788*

SORBETTO LIMONE CARTE D'OR
KG 1 - *codice: 0105893*

PRONTI


CROCCHETTE KNORR
gr 900 - *codice: 0105568*

GNOCCHI PRONTI KNORR
Kg 1 x 4 pz - *codice: 0105813*

GNOCCHETTI PRONTI KNORR
Kg 1 x 4 pz - *codice: 0105829*


LATTE e PANNA


LATTE UHT GIGLIO PS C/T
Lt 1 x 10 pz - *codice: 0105613*

LATTE UHT INTERO GIGLIO
Lt 1 x 10 pz - *codice: 0105656*

BESCIAMELLA BRICK
gr 500 x 12 pz - *codice: 0105785*

PANNA CUCINA NEWLAT
gr 500 x 12 pz - *codice: 0105800*



**PANNA VEGET.
BIVAL.CUC/DO**
Lt 1 x 12 pz - *codice: 0110482*

**PANNA VEGETALE
ZUCCHERATA**
Lt 1 x 12 pz - *codice: 0110581*



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

Responsabile: Danilo Saccotelli

tel. 329.8311701 - food@gioiaspa.com

www.gioiaspa.com

