GIOIA
SPA

Agros
Srl

CATALOGO GELO

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

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

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

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

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

GIOIA SPA

Agros srl

Indice

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

il Pesce

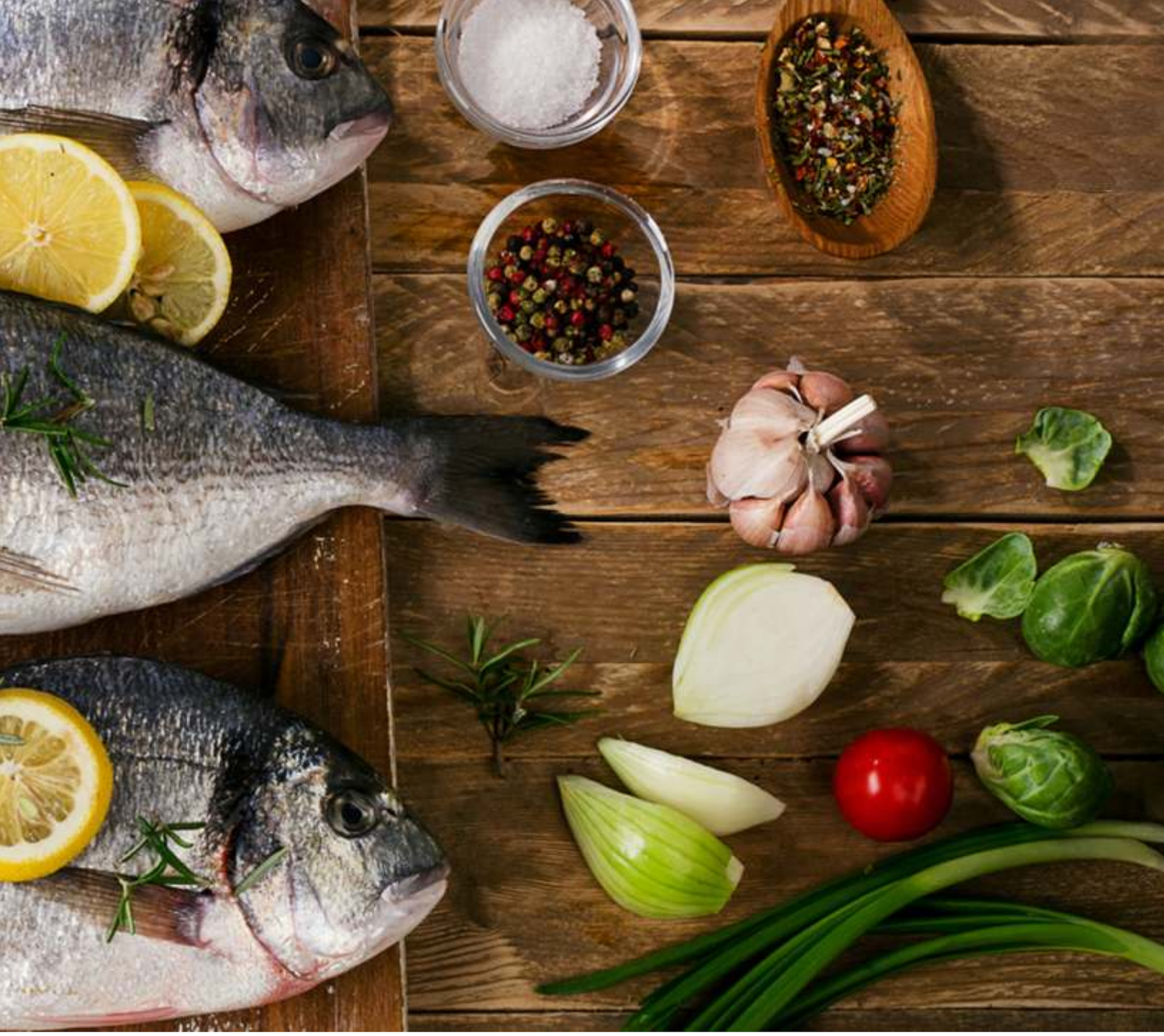
Differenza tra pesce surgelato e congelato

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

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

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

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



Come scongelare il pesce

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

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

Filettone di Baccalà
Kg 9,35 - cod. 82095- 500/1000
Kg 9,35 - cod. 82094- 1000 UP

Coda di Pescatrice
gr 500/1000 - cod. 82065

Filetto di Cernia
Kg 8 - cod. 82102

Merluzzo decapitato
PV - cod. 82107

Filetti di Merluzzo
Kg 6 - cod. 82114 - 150/200
Kg 5 - cod. 82110

Filetto di Ombrina
Kg 5 - cod. 82087 - 300/500

Filetto di Baccalà dissalato
Kg 7 - cod. 82109

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

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

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

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

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

Salmone a fette
Kg 6 - cod. 82493

Trance di Pesce Spada
Kg 6 - cod. 82528

Filone Pesce Spada C/P C/O
PV - cod. 82529

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

Filetto di Branzino
Kg 4 - cod. 82163 - 100/140
Kg 5 - cod. 82125 - 120/150

Filetto di Alici
Kg 5 - cod. 82152

Filetto di Scorfano
Kg 4 - cod. 82157 - 120/170

Filetto di Pangasio
Kg 10 - cod. 82131 - 170/230

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

Code di gambero C2 Bordo
Kg 2 - cod. 82070
Code di gambero C1 Bordo
Kg 2 - cod. 82072

Gamberi interi Cuba
Kg 1 - cod. 82144 - 58/80

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

Gambero Rosso I°
Kg 1 - cod. 82142

Gambero Rosa Sicilia
Kg 2 - cod. 82141

Gamberi Moscuzza
Kg 2 - cod. 82176 - L1
Kg 2 - cod. 82178 - L2

Gambero Viola II°
Kg 1 - cod. 82156

Gambero Viola III°
Kg 1 - cod. 82165

Gambero Gobbetto
Kg 1 - cod. 82139

Gambero Arbumasa
Kg 2 - cod. 82187

Mazzancolla sgusciata cruda
Kg 1 - cod. 82168 - 61/70
Kg 1 - cod. 82169 - 70/90

Mazzancolla Riazor
Kg 2 - cod. 82170 - 60/70

Intera Kg 1,8
cod. 82172 - 70/80

Scampi Sicilia I° Kg 1 - cod. 82344
Scampi Sicilia II° Kg 1 - cod. 82345
Scampi kg 3 - 10/15 - cod. 82348
Scampi kg 3 - 15/20 - cod. 82349
Scampi Marius 13/16 - cod. 82363
Scampi Kg 1,350 21/25 cong. a bordo - cod. 82362
Scampi Kg 1,5 26/35 cong. a bordo - cod. 82369

Scampi Irlanda 20/30 - cod. 82346
Scampi Irlanda 17/20 - cod. 82347
Scampi Marius 4/7 Danimarca Kg 1 - cod. 82380
Scampi Interi 21/30 Kg 1 -cod. 82383
Scampi Marius Danimarca 8/12 - cod. 82384
Scampi Irlanda 31/40 -cod. 82386

Astice America Crudo
Kg 5 - cod. 82572 - 300/500

Calamaro Patagonia
P.V. - CL4 - cod. 81900

Calamaro Marocco
2P IQF - cod. 81906 - PV

Calamaro Marocco
3P - cod. 82005 - PV

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

Ciuffi di Calamaro
100/250 IGF - cod. 82010

Ciuffi di Calamaro
50/100 IGF - cod. 82011

Calamaro Cappuccetto Sicilia
Kg 2 - cod. 82028

Calamaro U5 Thay Prestige
Kg 8,4 - cod. 82029

Calamaretto Velo
Kg 2 - cod. 82042

Calamaro Bl. U5 Asian
Kg 12 - cod. 82046

Calamari U10 Asian
Kg 12 - cod. 82048

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

Calamaro Patagonia C4 Riazor
cod. 82053 - PV

Calamaro Patagonia C4 Sporco Brasmar
cod. 82058 - PV

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

Tentacolo tagliato cotto
Kg 5 - cod. 82052

Tentacolo Pacifico
Kg 7 - cod. 82056

Polpo Iqf. 1000/2000 Indonesia
Kg 15 - cod. 82246

Polipetti 10/20
Kg 10 - cod. 82245

Polipetti 20/40 IQF
Kg 10 - cod. 82248

Polpo T6 Marocco
Kg 12 - cod. 82250

Polpo IQF T7 Marocco
Kg 12 - cod. 82252 - 500/800

Polpo T5 Marocco
Kg 12 - cod. 82276

Polpo T4 Marocco
Kg 12 - cod. 82293 - 1500/2000

Polpo F1
P.V. cod. 82258 - 2000/3000

Polpo DBJA N.2
P.V. cod. 82262 - 1500/2000

Polpo DBJA N.1
P.V. cod. 82263 - 2000/3000

Polpo T6 Marocco Fiore
P.V. - cod. 82277

Polipetti 60 UP
gr. 800 - cod. 82238

Polipetti 40 UP
gr. 800 - cod. 82239

Seppie 61 Up Thay Iqf
Kg 10 - cod. 82401

Seppie U1 Capitain Iqf
Kg 7,5 - cod. 82403

Seppie Indopacifica 20/40
Kg 10 - cod. 82404

Seppie India Iqf U1/2 500/1000
Kg 7,5 - cod. 82406

Seppie Marocco 500/1000
Kg 7 - cod. 82405

Seppie Sunny ½ 500/1000
Kg 10 - cod. 82407

Seppie Sunny U/2 1000/2000
Kg 10 - cod. 82408

Cozze con guscio
Kg 6 - cod. 82077

Cozze con guscio intere
Kg 5 - cod. 82083

Cozze sgusciate 100/200
Kg 1 - cod. 82084

Vongole con guscio White
Kg 10 - cod. 82092

Vongole con guscio scottate marroni
Kg 1 - cod. 82086

Vongole sgusciate
700/1000 - cod. 82089

Polpa di riccio
gr 200 - cod. 82158

la Carne

Carne congelata: tempi di conservazione

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

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

la carne di maiale può essere conservata per 4 mesi a -18 gradi e fino a 15 mesi a -30 gradi;
il manzo per 9 mesi a -18 gradi e fino a 18 mesi a -30 gradi;
la carne di vitello e quella di agnello vanno dai 6 mesi a -18 gradi ai 18 mesi a -30 gradi;
il pollame può variare dai 6 ai 9 mesi a -18 gradi fino ai 18 mesi a -30 gradi;
la carne di selvaggina spazia dai 6-10 mesi a -18 gradi fino a 12 mesi a -30 gradi;
la salsiccia congelata dura dai 2 ai 3 mesi;
la carne di cinghiale congelata dura invece dai 6 ai 10 mesi.

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

Quanto dura la carne cruda in frigorifero?

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

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

Fusello di pollo
cod. 807151 - PV

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

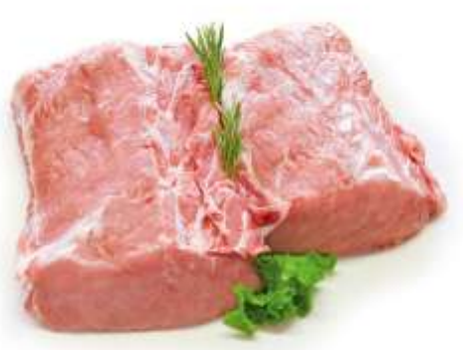
Quarti di pollo Lux
cod. 80716 - PV

Petto di pollo
Kg 2 - cod. 80732

Petto di pollo fette
Kg 4 - cod. 80744

Petto di polo metà
Kg 6 - cod. 80745

Costolette di agnello
Kg 3 - cod. 80731



Lonza suino PV
cod. 80751

Filone di suino intero PV
cod. 80752

Macinato di bovino
Kg. 1 - cod. 80786

Noce di bovino PV
cod. 80825

Polpette di bovino
Kg. 5 - cod. 80954

Arrosto di vitello reale PV
cod. 80963

Rollè di tacchino PV
cod. 80964

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

Gran Escalope
Kg 2,24 - cod. 80707

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

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

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

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

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

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

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

Miniburger Bovino
gr 28 - cod. 80780

Hamburger Bovino crudo
gr 150 - cod. 80791

Hamburger Bovino crudo
gr 100 - cod. 80788

Hamburger Bovino grigliato
gr 200 - cod. 80790

Grilled Strips
Kg. 5 - cod. 80708

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

Ribs suino salsa BBQ - PV
cod. 80761

Filetto di pollo grigliato PV
cod. 80966

Salsiccia suino rettangolare
Kg 2 - cod. 80784

Petto di pollo grigliato
Kg 2 - cod. 80785

le Verdure

La congelazione preserva le vitamine

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

Asparagi
Kg. 1 - cod. 80014

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

Broccoli Rosette Paren
Kg 2,5 - cod. 80031

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

Bieta GF
Kg 2,5 - cod. 80173

Friarielli Cubo Paren
Kg 1 - cod. 80066

Cicoria in foglie Paren
Kg 1- cod. 80050

Cicoria Cubo Paren
Kg 1 - cod. 80051

Cicoria Cubo G Food
Kg 1 - cod. 80052

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

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

Finocchi spicchi Paren
Kg 2,5 - cod. 80071

Insalata Russa
Kg. 2,5 - cod. 80072

Contorno Primavera
Kg 1 - cod. 80063

Contorno Tricolore
Kg 1 - cod. 80061

Contorno Campagnolo
Kg 1 - cod. 80064

Contorno Grigliato
Kg 1 - cod. 80065

Minestrone Paren
Kg 1 cod. 80202

Peperoni Falde General Food
Kg 1 - cod. 80163

Peperoni Grigliati Paren
Kg 1 - cod. 80162

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

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

Minestrone GF
Kg 2,5 - cod. 80161

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

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

Cavolfiore GF
Kg 2,5 cod. 80073

Patate Crocchette
Kg 2,5 - cod. 80100

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

Patate Rustiche Country
Kg 2,5 - cod. 80104

Patate Juliennes
Kg 2,5 - cod. 80105

Patate Cubettoni
Kg 2,5 - cod. 80107

Patate Mini Crocchette
Kg 1,5 - cod. 80119

Patate Crispers
Kg 2,5 - cod. 80110

Patate Rustici Spicy
Kg 2,5 - cod. 80109

Patate Mc Cain
Kg 2,5 - cod. 80120

Patate Maxi Chips Mccain
Kg 2 - cod. 80121

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

Patate Rustiche spicchi
Kg 1 - cod. 80270

Patate Rondelle
Kg 2,5 - cod. 80271

Patate Super Crips Fry'n Dip
Kg 2,5 - cod. 80114

Patate Country Style
Kg 2,5 - cod. 80272

Patate Wedgehouse
Kg 2,5 - cod. 80108

Carciofi Spicchi Paren
Kg 2,5- cod. 80170

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

Funghi Pioppini
Kg 1 - cod. 80504

Porcini Interi Extra Urbani
Kg 1 - cod. 80521

Porcini Int Forest Urbani
Kg 1 - cod. 80522

Porcino Cubo Urbani
Kg 1 - cod. 80523

Porcini a Fette Urbani
Kg 1 - cod. 80524

Misto Funghi Urbani
Kg 1 - cod. 80528

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

Zucchine disco Paren
Kg 2,5 - cod. 80231

Zucchine grigliate Paren
Kg 1 - cod. 80242

Misto per soffritto
Kg 1 - cod. 80280

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

Scarola Cubo
Kg 1 - cod. 80200

Minestrone Paren
Kg 2,5
cod. 80202

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

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

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

Melanzane grigliate Paren
Kg 1 - cod. 80241

Misto frutti di bosco
Kg 1 - cod. 96060

i Preparati

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

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

Melanzane Parmigiana
Kg 1,5 - cod. 80967

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

Misto Scoglio Paella
Kg 1 - cod. 82223

Insalata Di Mare
Kg 1 - cod. 82225

Preparato per primi piatti
Kg 1 - cod. 82304

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

Panati e Pastellati

I prodotti Panati e pastellati si prestano a preparazioni creative adatte a diversi momenti di consumo: aperitivo, buffet per eventi, contorno per fritture di pesce o secondo piatto sfizioso. La pastella e la panatura dei prodotti sono state studiate per ottenere un ottimo risultato – croccante e fragrante – sia con la cottura in friggitrice, sia in forno.
In pochi minuti si avrà, in entrambi i casi, un prodotto gustoso, da personalizzare con la tua creatività. Il loro vanto principale è la possibilità di mangiare prodotti di stagione 'fuori stagione', mantenendo intatte le loro qualità. Gli alimenti panati e pastellati comprendono un'offerta ampia e diversificata, dai suppli', i fiori di zucca, le crocchette ai bastoncini di pesce e le cotolette . Questi prodotti soddisfano un pubblico sempre più ampio, anche i palati più esigenti.

Cimette di rapa pastellate
Kg 1 - cod. 80289

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

Chele di granchio
Kg 1 - cod. 80303

Fritto misto pastellato
Kg 2,5 - cod. 80319

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

Bastoncini di mozzarella
Kg 1 - cod. 80332

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

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

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

Supplì
Kg 2 - cod. 80380 (80 gr)

Supplì di riso mignon
Kg 2 - cod. 80381 (50 gr)

Supplì alla romana grandi
Kg 2,5 - cod. 80308 (gr 100)

Supplì alla romana mignon
Kg 2,5 - cod. 80316 (gr 25)

Supplì alla siciliana grandi
gr 100 - cod. 80432

Supplì alla siciliana maxi
Kg 2,5 - cod. 80309 (gr 160)

Cotoletta di mare
Kg 4 - cod. 82076

Bastoncini di pesce
Kg 5 - cod. 82079

Cotoletta classica
Kg 2,4 - cod. 80733

Cotoletta pollo Halal
Kg 3 - cod. 80728

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

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

Ortaiola spinaci
Kg 3 - cod. 80710

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

Chicken balls alle olive
Kg 3 - cod. 80712

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

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

Briccola di pollo
Kg 5 - cod. 80723

Bocconcini di pollo
Kg 3 - cod. 80724

Gran Milanese Reale
Kg 2,1 - cod. 80770

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

Mozzarella in carrozza
Kg 2 - cod. 80317

Sfogliatine mix rustiche
Kg 4 - cod. 80321

Milanese p. pollo
PV - cod. 80797

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

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

Fritto misto dell'orto
Kg 1 - cod. 80281

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

Pizzetta sfoglia con mozzarella
Kg 4 - cod. 80296

Rustici mignon
Kg 5 - cod. 80297

Calzoncelli pizzaiola
Kg 2,5 - cod. 80305

Fritto misto Napoli
Kg 2,5 - cod. 80304

la Pasta

La qualità della tradizione italiana

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

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

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

Tortelloni giganti
Astice e Granchio
Kg 3 - cod. 82619

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

Tortelloni giganti
Capesante e Gamberi
Kg 3 - cod. 82631

Pasta sfoglia precotta gialla
Kg 10 - cod. 82611

Quadroni Cernia e pistacchio
Kg 3 - cod. 82600

Ravioli ricotta e spinaci
Kg. 3 - cod. 82601

Tortellini alla bolognese
Kg 3 - cod. 82603

Tagliatelle
Kg 1,5 - cod. 82604

Scialatielli
Kg 2 - cod. 82605

Paccheri
Kg 2 - cod. 82606

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

Gnocchetti di patate
Kg 10 - cod. 82609
Gnocchi di patate 22S
Kg 10 - cod. 82628
Gnocchi casarecci di patate e uova
Kg 5 - cod. 82610

Fagotti formaggio e pere
cod. 82612

Chicche tricolore
Kg 5 - cod. 82613

Cannelloni di carne IQF
Kg 3 - cod. 82617

Tagliolini al nero di seppia
Kg 2 - cod. 82620

Crepes ricotta e spinaci IQF
Kg. 3 - cod. 82621

Strozzapreti romagnoli
Kg 2 - cod. 82626

Cannelloni ricotta e spinaci IQF
Kg 3 - cod. 82627

Delizie di baccalà a patate
Kg 3 - cod. 82629

Lasagne gialle alla bolognese
Kg 2 - cod. 96090

Pasta sfoglia - Kg 4 - cod. 80298
in rotoli - gr 500 x 10 - cod. 80299
laminata - Kg 10 - cod. 80698

Pasta fillo - Kg 6 - cod. 80300

Pasta kataifi - Kg 6 - cod. 80301

Materie prime italiane

PESO 300 gr

CATTURA 800 w

TEMPO DI COTTURA 4 minuti

RAVIOLI AL POMODORO
Codice 34155

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO
Codice 34174

FETTUCCINE AL RAGU'
Codice 34149

TAGLIATELLE AI FUNGHI
Codice 34170

MEZZEPENNE AL SALMONE
Codice 34180

SPAGHETTI ALLA CARBONARA
Codice 34168

GNOCCHI ALLA SORRENTINA
Codice 34151

RISOTTO ALLA PESCATORA
Codice 34166

PENNE ALL'ARRABIATTA
Codice 34178

FUSILLINI AL POMODORO
Codice 34365

TAGLIOLINI VERDI
SPECK E GORGONZOLA
Codice 34172

LASAGNE ALLA BOLOGNESE
Codice 34153

TROFIE AL PESTO
Codice 34176

PENNE ALLA MEDITERRANEA
senza glutine
Codice 34373

PENNE ASPARAGI E POMODORINI
senza glutine
Codice 34371

FILETTO DI POLLO CON PATATE
250gr.
Codice 34147

il Pane

Perché è bene utilizzare il pane surgelato

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

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

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

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

Baguelino Brown Multicereali
60 pz - cod. 81091

Minifrustino
115 pz - cod. 81102 (gr 35)

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

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

Piadina Extrafine
cod. 81107 (gr 110)

Mini bocconcini rustici
120 pz - cod. 81108 (gr 25)

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

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

Ciabattina lievito madre
cod. 81114 (gr 100)

Ciabattina ai cereali
cod. 81118 (gr 120)

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

Francesino
cod. 81127 (gr 100)

Hamburger sesamo
cod. 81128 (gr 75)

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

Focaccia Ligure
cod. 81130 (gr 180)

Schiacciatina
cod. 81131 (gr 130)

Pizza & Focacce

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

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

Focaccia Ionica
12 pz - cod. 81330

Focaccia Vegetariana
12 pz - cod. 81332

Focaccia Speck e stracchino
12 pz - cod. 81335

Focaccia Friarielli e salsiccia
12 pz - cod. 81336

Focaccia Contadina
12 pz - cod. 81331

Focaccia Mediterranea
30 pz - cod. 81333

la Pinsa

Quella che potremmo più giustamente chiamare "Pinsa Romana moderna" è una rivisitazione di un'antica ricetta che risale al tempo dell' Antica Roma, rielaborata grazie a ingredienti e tecniche di lavorazione odierne.
La ricetta come idea originaria prende forma da un prodotto antico che proveniva dalle popolazioni contadine fuori le mura, le quali grazie alla macinazione di cereali (miglio, orzo e farro) e con l'aggiunta di sale ed erbe aromatiche, cucinavano queste schiacciatine o focacce.
Il termine Pinsa deriva appunto dal latino Pinsere: allungare-schiacciare. Questa ricetta classica nel corso dei secoli ha subito diverse rivisitazioni, fino ad arrivare ai giorni nostri.
Le caratteristiche principali della Pinsa Romana sono:

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

le Basi Pinsa

Base Pinsa XXL60
Pala ripiena
16 pz - cod. 81340

Base Pinsa Classica
16 pz - cod. 81341

Base Pinsa Classica
35 pz - cod. 81344

Base Pinsa Classica
Monoporzione
50 pz - cod. 81346

Base Pinsa Classica XL60
20 pz - cod. 81342

Pinsa 32 cm
20 pz - cod. 81343

la Pasticceria e la prima colazione

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

VEGGY BRIOCHE SEMPLICE
Codice 61920

TRECCIA NOCI PECAN
E SCIROPPO D'ACERO
Codice 61764

CORNETTO AI CEREALI E MIELE
Codice 80753

RE CROISSANT SEMPLICE
Codice 37988

CORNETTO TOP SEMPLICE
Codice 30444

CHAPEAU! CROISSANT
TUTTOBURRO SEMPLICE
Codice 95507

MASSIMO ALLA CREMA
Codice 73862

MASSIMO NOCCIOLATO
Codice 70710

GRAN PANGOCCIOLATO
Codice 34416

PANGOCCIOLATO
Codice 34415

Muffin Triplo Cioccolato
36 pz - cod. 91587

Muffin Nocciole
36 pz - cod. 91589

Muffin Lampone Limone
36 pz - cod. 91591

Mini Muffin Box Mix
150 pz - cod. 92943

Pasticciotto Leccese 110 gr
30 pz - cod. 92660
Pasticciotto Crema Amarena 110 gr
30 pz - cod. 92661
Pasticciotto Crema Cioccolato 110 gr
30 pz - cod. 92664
Pasticciotto Moretto 110 gr
30 pz - cod. 92666

Mini Pasticciotto Leccese 60 gr
50 pz - cod. 92662
Mini Pasticciotto Ricotta Pistacchio 60 gr
50 pz - cod. 92665
Mini Pasticciotto Crema Amarena 60 gr
50 pz - cod. 92663

Doony's Mix
cod. 92753

Doony's Mix farciti
36 pz - cod. 92750

Twist bake up
50 pz - cod. 92944

Tris Cofee Breack
130 pz - cod. 93783

Mini Doony's Mix farciti
90 pz - cod. 92751

Mini Ciambella Donut Zucc.
75 pz - cod. 93797

Gran Fagotto Nocciola
60 pz - cod. 93786

Trancio Tiramisù Savoiardi
Kg 1,2 - cod. 99644

Gran Cornetto Cuore di Madre curvo
48 pz - cod. 93773

Gran Cornetto vuoto
55 pz - cod. 93775

Gran Cornetto Crema curvo
55 pz - cod. 93776

Gran Cornetto Nocciola curvo
55 pz - cod. 93781

Cornetto diritto Cereali e Miele
60 pz - cod. 93761

Croissant vuoto
90 pz - cod. 93902

Croissant vuoto da lievitare
150 pz - cod. 93905

Cornetto Madre Re Bosco
48 pz - cod. 93770

Cornetto Madre Re Cacao
48 pz - cod. 93771

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

Gran Cornetto nocciola extra farc.
48 pz - cod. 93792

Gran Cornetto albicocca extra farc.
48 pz - cod. 93788

Cornetto Cuore di Madre dritto vuoto
60 pz - cod. 93794

Gran Cornetto Crema chantilly
30 pz - cod. 93807

Cornetto Pistacchio curvo
55 pz - cod. 93782

Cornetto Multisemi miele e zenzero
44 pz - cod. 93756

Cornetto Crema Amarena
36 pz - cod. 93913

Hotel Cornetto Cuore di Madre vuoto
88 pz - cod. 93789

Croissant albicocca burro 16%
44 pz - cod. 93907

Croissant nocciola burro 16%
44 pz - cod. 93908

Croissant lampone burro 16%
44 pz - cod. 93909

Croissant crema burro 16%
44 pz - cod. 93910

Cornetto Vegano vuoto
60 pz - cod. 93762

Cornetto Vegano Albicocca
60 pz - cod. 93774

Cornetto Vegano Mirtilli
36 pz - cod. 93777

Cornetto Vegano Fr. Bosco
60 pz - cod. 93805

Gran Multicereali vuoto
55 pz - cod. 93787

Cornetto Multicereali e miele
60 pz - cod. 93790

Danesina con crema
48 pz - cod. 93791

Treccia Nocciola
70 pz - cod. 93768

Krapfen vuoto
48 pz - cod. 93796

Krapfen crema
48 pz - cod. 93798

Krapfen cioccolato
48 pz - cod. 93799

Krapfen mini crema
3 Kg - cod. 93800

Cioccopan con gocce cioccolato fondente
70 pz - cod. 93760

Strudel con mele e uvetta
55 pz - cod. 93766

Treccia alla crema
70 pz - cod. 93769

La Graffa Maxi Ciambella
36 pz - cod. 93803

Ciambella tonda
40 pz - cod. 93795

Sfogliatella Napoletana
60 pz - cod. 93772

Frolla Napoletana
60 pz - cod. 93780

Tortina Vegana
24 pz - cod. 93778

Gran Paffutella
55 pz - cod. 93911

Melizia Mele
70 pz - cod. 93793

Melizia Creama
70 pz - cod. 93914

Fagotto Cereal Dark Caffarel
32 pz - cod. 93801

Fagotto Vegano gusto ACE
60 pz - cod. 93806

Conchiglia nocciola
60 pz - cod. 93802

Conchiglia lattepanna
63 pz - cod. 93804

Pancannolo nocciola
70 pz - cod. 93912

Barretta Vegetale Ribes e melagrana
36 pz - cod. 93915

Canadese noci Pecan
72 pz - cod. 93901

Fagottino cioccolato
70 pz - cod. 93903

Girella Crema Uvetta
60 pz - cod. 93904

Mix Mini Viennoiserie
136 pz - cod. 93906

PANNA COTTA MONOPORZIONE
Codice 38301

CREMA CATALANA MONOPORZIONE
Codice 38288

SORBETTO AL LIMONE
Codice 38259

SORBETTO AL CAFFÈ
Codice 38249

TORTA DELLA NONNA PRETAGLIATA
Codice 43347

TORTINO RICOTTA E PERE MONOPORZIONE
Codice 38293

TORTA DI MELE PRETAGLIATA
Codice 43768

DELIZIA AL LIMONE MONOPORZIONE
Codice 38303

MERINGA MONOPORZIONE
Codice 38299

MERINGA TRANCIO
Codice 45191

SACHER MONOPORZIONE
Codice 38244

SACHER
Codice 38271

CHEESECAKE CIOCCOLATO
MONOPORZIONE
Codice 43869

CHEESECAKE CARAMELLO SALATO
MONOPORZIONE
Codice 43852

CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO
TORTA
Codice 38213

CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO
MONOPORZIONE
Codice 38239

CHEESECAKE DA FARCIRE
Codice 38315

TIRAMISÙ MONOPORZIONE
Codice 38305

TIRAMISÙ IN PIROFILA
Codice 38222

TIRAMISÙ TRANCIO
Codice 11582

PROFITEROLES SCURO
Codice 44208

PROFITEROLES BIANCO
Codice 44201

PROFITEROLES FONDENTE
Codice 44202

TORTINO BIANCO
Codice 43697

TORTINO MORO
Codice 43822

TORTINO PISTACCHIO
Codice 43824

DOLCE VITA
IL BUONGUSTO ITALIANO

CARTE D'OR
TARTUFO CUOR DI CAFFE'
Codice 62841

CARTE D'OR
TARTUFO IL CLASSICO
Codice 62840

CARTE D'OR GRAN LIMONE
Codice 63350

CARTE D'OR GRAN COCCO
Codice 63356

CARTE D'OR
MOUSSE AL TORRONCINO
Codice 86655

CARTE D'OR
COPPA TIRAMISU'
Codice 86864

MAGNUM CLASSICO
Codice 51790

MAGNUM BIANCO
Codice 51810

MAGNUM
ALLE MANDORLE
Codice 51860

MAGNUM BONBONIERA
Codice 8098

CORNETTO CLASSICO
Codice 31610

CORNETTO ESAGERATO
XXL VANIGLIA
Codice 70896

CORNETTO CHOCO'N BALL
Codice 75292

GENTILINI OOH
Codice 38335

CUCCIOLONE MAXI
Codice 87647

CALIPPO COLA STILL
Codice 46124

CALIPPO LIME
Codice 40128

Gelato mantecato GROM 1,8 lt

codice	prodotto	pz a crt
31750	Grom Boh Pistacchio	1
31778	Grom Boh Fragola	1
31752	Grom Boh Crema di Grom	1
31767	Grom Boh Vaniglia	1
31769	Grom Boh Stracciatella	1
31774	Grom Boh Limone	1
31754	Grom Boh Cioccolato	1
31771	Grom Boh CAffè	1
31776	Grom Boh Lampone	1
36250	Grom Boh Nocciola	1

Gelato mantecato HEART 5 lt

codice	prodotto	pz a crt
77056	Heart Cioccolato	1
95737	Heart Caramello	1
38100	Heart Panna	1
78309	Heart Fragola	1
03233	Heart Pistacchio	1
03223	Heart Tiramisù	1
80508	Heart Yogurt	1
96176	Heart Amarena	1
86172	Heart Caffè	1
38660	Heart Limone	1
03245	Heart Nocciola	1
03253	Heart Stracciatella	1
03220	Heart Vaniglia	1

Gluten Free: benefici

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

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

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

GLUTEN FREE

ten
ee

Crocchette di Patate
gr 150 x 6 - cod. 80286

Big Bag Pizza Rita
8 pz - cod. 12104

Expo Veramore
36 pz - cod. 12109

Coppa Tiramisù
8 pz - cod. 12108

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

Cornetto nocciola senza glutine
10 pz - cod. 12102

Fagottino alla nocciola senza glutine
10 pz - cod. 12103

Glossario

DIFFERENZA FRA SURGELATO E CONGELATO

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

Congelazione e' un processo domestico che consiste nel portare la temperatura a -18c° in tempi molto lunghi che non garantisce dal punto di vista igienico sanitario.

SCADENZE DEI PRODOTTI SURGELATI

LINEA ITTICI

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

MOLLUSCHI E CROSTACEI:
MOLLAME (POLPO-SEPPIE-CALAMARI-ECC.) 24 MESI
GAMBERI INTERI 12 MESI
GAMBERI SGUSCIATI 15 MESI
GAMBERI SENZA TESTA CON GUSCIO 15 MESI
VONGOLE SGUSCIATE 15 MESI
COZZE 12 MESI

PESCI PANATI ANCHE PREFITTI: 18 MESI

LINEA CARNE

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

LINEA FRUTTA E VERDURA

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

LINEA PATATE

FRITTE E CROCCHETTE: 24 MESI
GNOCCHI: 18 MESI

LINEA PASTA CRUDA

FROLLA E SFOGLIA: 18 MESI
PIZZA: 9 MESI

LINEA PIZZA

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

LINEA SPECIALITA' GESTRONOMICHE

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

LINEA CREPES

TRA I 18 E I 21 MESI

DECALOGO PRODOTTI ITTICI

- I.Q.F. (INDIVIDUAL-QUICK-FREEZING)
SURGELAZIONE INDIVIDUALE CHE PERMETTE DI PRELEVARE CON FACILITA' I PEZZI NECESSARI PER LA PREPARAZIONE

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

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

SIGLE DI PROVENIENZA DEL PESCATO

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

N.B.: LA QUALITA' MIGLIORE E QUELLA DI PROVENIENZA DAI MARI FREDDI

UNITA' DI MISURA

UNITA' DI MISURA PER CALAMARI E TOTANI:

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

UNITA' DI MISURA E PEZZATURA SEPPIE:

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

UNITA' DI MISURA E PEZZATURA POLPI:

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

UNITA' DI MISURA E PEZZATURA GAMBERI:

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

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

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

UNITA' DI MISURA E PEZZATURA MAZZANCOLLE:
OO: NUMERO 10/15 PEZZI PER KG.
AA: NUMERO 16/20 PEZZI PER KG.
A: NUMERO 21/30 PEZZI PER KG.
BB: NUMERO 31/40 PEZZI PER KG.
B: NUMERO 41/60 PEZZI PER KG.
C: NUMERO 61/80 PEZZI PER KG.
U10: NUMERO 10 PEZZI PER KG.

UNITA' DI MISURA E PEZZATURA SCAMPI:
N.1: NUMERO 4/7 PEZZI PER KG.
N.2: NUMERO 8/12 PEZZI PER KG.
N.3: NUMERO 13/16 PEZZI PER KG.
N.4: NUMERO 17/20 PEZZI PER KG.
N.5: NUMERO 21/30 PEZZI PER KG.
N.6: NUMERO 31/40 PEZZI PER KG.
N.7: NUMERO 41/50 PEZZI PER KG.

DESCRIZIONE PRODOTTI

DESCRIZIONE DELLA CARNE:

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

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

DESCRIZIONE DELLA VERDURA E FRUTTA:

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

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

DESCRIZIONE DELLE PATATE:

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

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

DESCRIZIONE SPECIALITA' GASTRONOMICHE:

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

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

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

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

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

DESCRIZIONE LINEA DOLCI:

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

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

GIOIA
SPA

Gioia S.p.A.
Sede Operativa
Via Campoli Appennino, 1 - 00131 Roma

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

www.gioiaspa.com

Agros Srl

Agros S.r.l.
Sede Operativa
Via di Salone, 129 - 00131 Roma

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

www.agrossrl.com