

SELEZIONE
so food[®]
solo cibi eccellenti

GELO
CATALOGO

CONDIZIONI DI VENDITA

ORDINI

- Si accettano ordini solo per cartoni interi.
 - I prezzi sono da intendersi IVA esclusa.
-

OPZIONI DI PAGAMENTO

- Al ricevimento della merce:
 - In contanti all'autista
 - Mediante POS
 - Contrassegno con assegno a vista fattura intestato a SO FOOD srl
 - Bonifico anticipato con sconto del 2%
-

TRASPORTO

- Per ordini di importo pari o superiore a € 250,00: consegna gratuita
- Per ordini di importo inferiore a € 250,00: € 10,00 di contribuzione spese

Invitiamo i nostri clienti a controllare la quantità e l'integrità della merce al momento della consegna, annotando in fattura eventuali mancanze o danneggiamenti, con data e firma del corriere.

Senza questa dichiarazione, SO FOOD srl non potrà sostituire o reintegrare la merce.

CONTATTI

Marilena Calabrese

Resp. Amministrativo e Ordini

info@sofood.org

T. +39 080 534 36 33

Fulvio Bianchi

Resp. Logistica

ordini@sofood.org

T. + 39 346 147 15 54

SEDI

Sede Legale

SO FOOD SRL

Lungomare IX Maggio, 54

70132 Bari

Deposito

SO FOOD SRL

Baricentro | Lotto 3 Modulo 11

70010 Casamassima | BA



SO GOOD

MISSIONE

Siamo specializzati nella ricerca, vendita e distribuzione di **prodotti gastronomici eccellenti** per la **ristorazione**, le **pizzerie** e le **botteghe gastronomiche**.

Ricerchiamo, selezioniamo e proponiamo specialità alimentari pregiate, prodotte da aziende referenziate con materie prime di grande qualità e nel rispetto dell'ambiente.



SO FAR

VISIONE

Ogni giorno studiamo l'**evoluzione del mercato agroalimentare** per offrire a chef, ristoratori, pizzaioli e gastronomi i migliori prodotti della tradizione italiana ed europea.

Privilegiamo il **rapporto diretto** con ciascun produttore prima di annoverarlo tra i nostri fornitori.

Ci teniamo a creare **relazioni personali empatiche** con i nostri clienti per orientarli al meglio nella scelta delle nostre selezioni di specialità alimentari.



SO FRESH

DISTRIBUZIONE

Il nostro quartier generale è situato al Baricento di Casamassima (Ba) e ospita un **grande magazzino** di 800 mq con circa 2000 referenze attive, tra prodotti alimentari a **temperatura ambiente, freschi, freschissimi e surgelati**.

I nostri consulenti sono impegnati ogni giorno nel rappresentare So Food, servendo un portfolio di oltre 2000 clienti.



SO FAST

CONSEGNE

Disponiamo di una flotta interna specializzata nel trasporto degli alimenti per le consegne **entro 24/48 ore** in Puglia e Basilicata, in modo da garantire la **velocità delle forniture** e la **freschezza dei prodotti** ordinati.

INDICE

DI TRIA	pag. 06	PUGLIA
MENODICIOTTO	pag. 62	PIEMONTE
SMERALDA	pag. 66	PIEMONTE
DOLCERIA ALBA	pag. 70	PIEMONTE

I SURGELATI

TUTTE LE NOSTRE AZIENDE

SELEZIONE
so food

di Tria
dal 1991 firmiamo la natura



CATALOGO PRODOTTI



VERDURE AL NATURALE IN EDIZIONE LIMITATA

Una selezione di ortaggi locali dedicata a chi vuole arricchire la propria offerta con prodotti autoctoni, sapientemente ricercati. Tutte le varietà che desideri, in ogni stagione dell'anno.

Raccolte freschissime, mantengono inalterate le preziose qualità organolettiche, grazie ad un unico conservante: il freddo. Naturalmente buone e pronte all'uso, sono l'ideale per un gustoso contorno o per preparare in poco tempo tante sfiziose ricette.



PRODOTTO FRESCO SURGELATO

FUNGHI CARDONCELLI

Il cardoncello della murgia è un fungo calloso e saporito, con i suoi aromi equilibrati non copre ma valorizza il sapore delle pietanze. Ricco di amminoacidi e vitamine.

MODALITÀ DI UTILIZZO

Cuocere il prodotto da congelato

Trattare il prodotto come da fresco

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA202
PACK: **Busta**
CONTENUTO: **1000g**



IMBALLO: **Cartone**
CONTENUTO: **4kg**
CARTONI X PALLET: **90**
EAN: **8054529670208**



PRODOTTO FRESCO SURGELATO

CIME DI RAPE

Le cime di rape sono le protagoniste indiscusse della cucina pugliese, dall'inconfondibile sapore leggermente amarognolo e piccantino, sono ricche di polifenoli e proprietà antiossidanti.

MODALITÀ DI UTILIZZO

Cuocere il prodotto da congelato

Trattare il prodotto come da fresco

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA201/A
PACK: **Busta**
CONTENUTO: **1000g**



IMBALLO: **Cartone**
CONTENUTO: **4kg**
CARTONI X PALLET: **90**
EAN: **805452967215**



PRODOTTO FRESCO SURGELATO

SPONSALI

La cipolla porraia appartiene alla famiglia delle Liliacee si ottiene dal bulbo della cipolla piantato in estate dal sapore spiccatamente dolce. Ottima per svariate ricette è una ingrediente utilizzato per valorizzare ed esaltare in cucina il sapore delle pietanze. "Sponsali" viene da "sposalizio" in quanto la pizza rustica ripiena che si produce con questi cipollotti, tempo addietro si mangiava in occasione della "promessa di matrimonio".

MODALITÀ DI UTILIZZO

Cuocere il prodotto da congelato

Trattare il prodotto come da fresco

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA207
PACK: **Busta**
CONTENUTO: **1000g**



IMBALLO: **Cartone**
CONTENUTO: **5kg**
CARTONI X PALLET: **90**
EAN: **8054529670178**



PRODOTTO FRESCO SURGELATO

ASPARAGI

Protagonisti della primavera. Teneri, profumati e succulenti. Caratterizzati da un alto contenuto di fibre vegetali, acido folico e vitamine.

MODALITÀ DI UTILIZZO

Cuocere il prodotto da congelato

Trattare il prodotto come da fresco

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA206/A
PACK: **Busta**
CONTENUTO: **1000g**



IMBALLO: **Cartone**
CONTENUTO: **5kg**
CARTONI X PALLET: **90**
EAN: **8054529670246**



PRODOTTO FRESCO SURGELATO

SPICCHI DI CARCIOFI

I carciofi sono fonte preziosa di potassio e sali di ferro. Si prestano a diventare un perfetto ingrediente per molte ricette gustose.

MODALITÀ DI UTILIZZO

Cuocere il prodotto da congelato

Trattare il prodotto come da fresco

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA208
PACK: **Busta**
CONTENUTO: **1000g**



IMBALLO: **Cartone**
CONTENUTO: **5kg**
CARTONI X PALLET: **90**
EAN: **8054529670390**



PRODOTTO FRESCO SURGELATO

FIORI DI ZUCCHINA

I fiori di zuccina sono un ingrediente delicato e sfizioso. Perfetti da friggere o da farcire saranno ottimi in ogni caso. Ricchi di vitamine e Sali minerali aiutano a proteggere il sistema immunitario.

MODALITÀ DI UTILIZZO

Cuocere il prodotto da congelato

Trattare il prodotto come da fresco

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA204
PACK: **Vaschetta**
CONTENUTO: 250g



IMBALLO: **Cartone**
CONTENUTO: 1,25kg
CARTONI X PALLET: 90
EAN: 8054529670253



PRODOTTO FRESCO SURGELATO

CICORIELLA DI TIPO SELVATICO

Ingrediente principe della tradizione contadina. Possiede proprietà depurative per l'organismo, aiuta la funzionalità del fegato e dei reni. Ricca di aminoacidi e vita mine.

MODALITÀ DI UTILIZZO

Cuocere il prodotto da congelato

Trattare il prodotto come da fresco

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA203
PACK: **Vaschetta**
CONTENUTO: 1250g



IMBALLO: **Cartone**
CONTENUTO: 5kg
CARTONI X PALLET: 90
EAN: 8054529670222



PRODOTTO FRESCO SURGELATO

BORRAGINE

Pianta medicinale dall'intenso profumo iodato con proprietà cardiotoniche, purificanti ed emollienti. Ingrediente ideale per piatti dalla forte personalità.

MODALITÀ DI UTILIZZO

Cuocere il prodotto da congelato

Trattare il prodotto come da fresco

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA205
PACK: **Vaschetta**
CONTENUTO: 1250g



IMBALLO: **Cartone**
CONTENUTO: 5kg
CARTONI X PALLET: 90
EAN: 8054529670239

A close-up, high-contrast photograph of a dog's paw, showing the texture of the fur and the pads. The paw is positioned on the left side of the frame, with the rest of the leg extending towards the right. The background is dark and textured, matching the fur.

**VESTIAMO
LA NATURA
CON UN
SARTORIALE**

PASTELLE SARTORIALI

Una copertura leggera che non incide sulla genuinità e la leggerezza della verdura, che rimane il gusto principe. Oltre la tradizionale, le nostre pastelle possono essere realizzate con tipologie differenti di farine e aromatizzazioni:

FARINA DI FARRO

Una variante originale, per un sapore delicato e naturale

FARINA DI GRANO ARSO

Gusto della tradizione, con retrogusto affumicato e tostato.

FARINA INTEGRALE

Naturale, dal sapore rustico e intenso.

NERO DI TROIA

Gusto intenso e fruttato.

CURCUMA E PEPE NERO

Dal sapore delicato e speziato.



VERDORATE IN PASTELLA CLASSICA

Mani sapienti lavorano le verdure una ad una, seguendo metodi artigianali. La pastellatura viene eseguita in modo manuale, andando a creare una ricetta specifica per ogni prodotto. Croccante e asciutta, leggera di gusto e di peso, assorbe meno olio.



CAPPERI

FARINE / AROMATIZZAZIONI



FARINA DI TIPO 00

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE
FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3 MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA
INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CONGELATO NEL CONTENITORE A 200°C E LASCIAR CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO
DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220°C PER CIRCA 10 MINUTI, GIRANDO IL PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA115
PACK: Busta
CONTENUTO: 1000g
PEZZI X KG: 220/250



IMBALLO: Cartone
CONTENUTO: 5kg
CARTONI X PALLET: 90
EAN: 8054529670260



SALVIA

FARINE / AROMATIZZAZIONI



FARINA DI TIPO 00



FARINA INTEGRALE



NERO DI TROIA

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE

FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3 MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA

INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CONGELATO NEL CONTENITORE A 200°C E LASCIAR CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO

DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220°C PER CIRCA 10 MINUTI, GIRANDO IL PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA117

PACK: **Busta**

CONTENUTO: **1000g**

PEZZI X KG: **110/130**



IMBALLO: **Cartone**

CONTENUTO: **4kg**

CARTONI X PALLET: **90**

EAN: **8054529670116**



CARCIOFI

FARINE / AROMATIZZAZIONI



FARINA DI TIPO 00



FARINA INTEGRALE



FARINA DI FARRO



FARINA DI GRANO ARSO

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE

FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3 MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA

INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CONGELATO NEL CONTENITORE A 200°C E LASCIAR CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO

DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220°C PER CIRCA 10 MINUTI, GIRANDO IL PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA103

PACK: Busta

CONTENUTO: 1000g

PEZZI X KG: 90/100



IMBALLO: Cartone

CONTENUTO: 5kg

CARTONI X PALLET: 90

EAN: 8054529670017



ASPARAGI

FARINE / AROMATIZZAZIONI



FARINA DI TIPO 00

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE
FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3 MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA
INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CONGELATO NEL CONTENITORE A 200°C E LASCIAR CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO
DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220°C PER CIRCA 10 MINUTI, GIRANDO IL PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA101
PACK: Busta
CONTENUTO: 1000g
PEZZI X KG: 200/210



IMBALLO: Cartone
CONTENUTO: 5kg
CARTONI X PALLET: 90
EAN: 8054529670000



FIORI DI ZUCCHINA

FARINE / AROMATIZZAZIONI



FARINA DI TIPO 00



FARINA INTEGRALE

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE

FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3 MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA

INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CONGELATO NEL CONTENITORE A 200°C E LASCIAR CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO

DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220°C PER CIRCA 10 MINUTI, GIRANDO IL PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA106

PACK: **Busta**

CONTENUTO: **1000g**

PEZZI X KG: 55/60



IMBALLO: **Cartone**

CONTENUTO: **4kg**

CARTONI X PALLET: **90**

EAN: **8054529670048**



BORRAGINE

FARINE / AROMATIZZAZIONI



FARINA DI TIPO 00

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE
FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3 MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA
INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CONGELATO NEL CONTENITORE A 200°C E LASCIAR CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO
DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220°C PER CIRCA 10 MINUTI, GIRANDO IL PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA102

PACK: **Busta**

CONTENUTO: **1000g**

PEZZI X KG: **110/130**



IMBALLO: **Cartone**

CONTENUTO: **4kg**

CARTONI X PALLET: **90**

EAN: **8054529670185**



FRIGGITELLI

FARINE / AROMATIZZAZIONI



FARINA DI TIPO 00



FARINA INTEGRALE



FARINA DI FARRO

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE
FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3 MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA
INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CONGELATO NEL CONTENITORE A 200°C E LASCIAR CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO
DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220°C PER CIRCA 10 MINUTI, GIRANDO IL PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA122

PACK: Busta

CONTENUTO: 1000g

PEZZI X KG: 300/310



IMBALLO: Cartone

CONTENUTO: 5kg

CARTONI X PALLET: 90

EAN: 8054529670086



OLIVE NERE AL PORRO

FARINE / AROMATIZZAZIONI



FARINA DI TIPO 00

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE
FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3 MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA
INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CONGELATO NEL CONTENITORE A 200°C E LASCIAR CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO
DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220°C PER CIRCA 10 MINUTI, GIRANDO IL PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA109
PACK: Busta
CONTENUTO: 1000g
PEZZI X KG: 200/210



IMBALLO: Cartone
CONTENUTO: 5kg
CARTONI X PALLET: 90
EAN: 8054529670079



STICK DI ZUCCHINE

FARINE / AROMATIZZAZIONI



FARINA DI TIPO 00



FARINA INTEGRALE



FARINA DI FARRO



FARINA DI GRANO ARSO

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE

FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3 MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA

INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CONGELATO NEL CONTENITORE A 200°C E LASCIAR CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO

DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220°C PER CIRCA 10 MINUTI, GIRANDO IL PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA110

PACK: **Busta**

CONTENUTO: **1000g**

PEZZI X KG: **100/110**



IMBALLO: **Cartone**

CONTENUTO: **5kg**

CARTONI X PALLET: **90**

EAN: **8054529670154**



STICK DI MELANZANE

FARINE / AROMATIZZAZIONI



FARINA DI TIPO 00



FARINA INTEGRALE



FARINA DI FARRO



FARINA DI GRANO ARSO

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE
FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3 MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA
INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CONGELATO NEL CONTENITORE A 200°C E LASCIAR CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO
DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220°C PER CIRCA 10 MINUTI, GIRANDO IL PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA111
PACK: Busta
CONTENUTO: 1000g
PEZZI X KG: 100/110



IMBALLO: Cartone
CONTENUTO: 5kg
CARTONI X PALLET: 90
EAN: 8054529670130



STICK DI PEPERONI

FARINE / AROMATIZZAZIONI



FARINA DI TIPO 00



FARINA INTEGRALE



FARINA DI FARRO



FARINA DI GRANO ARSO

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE

FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3 MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA

INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CONGELATO NEL CONTENITORE A 200°C E LASCIAR CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO

DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220°C PER CIRCA 10 MINUTI, GIRANDO IL PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA112

PACK: **Busta**

CONTENUTO: **1000g**

PEZZI X KG: 120/130



IMBALLO: **Cartone**

CONTENUTO: **5kg**

CARTONI X PALLET: **90**

EAN: 8054529670147



STICK DI CAROTE

FARINE / AROMATIZZAZIONI



FARINA DI TIPO 00



FARINA INTEGRALE



FARINA DI FARRO



FARINA DI GRANO ARSO

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE
FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3 MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA
INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CONGELATO NEL CONTENITORE A 200°C E LASCIAR CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO
DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220°C PER CIRCA 10 MINUTI, GIRANDO IL PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA118

PACK: Busta

CONTENUTO: 1000g

PEZZI X KG: 120/130



IMBALLO: Cartone

CONTENUTO: 5kg

CARTONI X PALLET: 90

EAN: 8054529670055



CIPOLLA ROSSA

FARINE / AROMATIZZAZIONI



FARINA DI TIPO 00



FARINA INTEGRALE



CURCUMA E PEPE NERO



NERO DI TROIA

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE
FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3 MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA
INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CONGELATO NEL CONTENITORE A 200°C E LASCIAR CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO
DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220°C PER CIRCA 10 MINUTI, GIRANDO IL PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA105

PACK: **Busta**

CONTENUTO: **1000g**

PEZZI X KG: **180/200**



IMBALLO: **Cartone**

CONTENUTO: **5kg**

CARTONI X PALLET: **90**

EAN: **8054529670031**



PERCOCA A SPICCHI

FARINE / AROMATIZZAZIONI



FARINA DI TIPO 00



NERO DI TROIA

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE

FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3 MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA

INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CONGELATO NEL CONTENITORE A 200°C E LASCIAR CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO

DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220°C PER CIRCA 10 MINUTI, GIRANDO IL PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA145

PACK: **Busta**

CONTENUTO: **1000g**

PEZZI X KG: 50/55



IMBALLO: **Cartone**

CONTENUTO: **5kg**

CARTONI X PALLET: **90**

EAN: 8054529671571



VERDORATE MIX



MIX STICK

STICK DI ZUCCHINE. STICK DI MELANZANE. CAVOLFIORE.
FRITTELLINE ZUCCHINE E MENTA

FARINE / AROMATIZZAZIONI



FARINA DI TIPO 00

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE
FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3 MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA
INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CONGELATO NEL CONTENITORE A 200°C E LASCIAR CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO
DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220°C PER CIRCA 10 MINUTI, GIRANDO IL PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA126

PACK: **Busta**

CONTENUTO: **1000g**

PEZZI X KG: **100/110**



IMBALLO: **Cartone**

CONTENUTO: **5kg**

CARTONI X PALLET: **90**

EAN: **8054529670871**



MIX RONDELLE

RONDELLE DI CAROTA E ZUCCHINE. CIPOLLA ROSSA
CAVOLFIORI

FARINE / AROMATIZZAZIONI



FARINA DI TIPO 00

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE
FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE
OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3
MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA
INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CON-
GELATO NEL CONTENITORE A 200°C E
LASCIAI CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO
DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA
RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E
CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A
220°C PER CIRCA 10 MINUTI. GIRANDO IL
PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA125

PACK: **Busta**

CONTENUTO: **1000g**

PEZZI X KG: 50/55



IMBALLO: **Cartone**

CONTENUTO: **5kg**

CARTONI X PALLET: **90**

EAN: 8054529670857



TRIS DI VERDURE

CAVOLFIORI. CARCIOFI. STICK DI ZUCCHINE

FARINE / AROMATIZZAZIONI



FARINA DI TIPO 00

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE
FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3 MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA
INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CONGELATO NEL CONTENITORE A 200°C E LASCIAR CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO
DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220°C PER CIRCA 10 MINUTI, GIRANDO IL PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA114
PACK: Busta
CONTENUTO: 1000g
PEZZI X KG: 90/100



IMBALLO: Cartone
CONTENUTO: 5kg
CARTONI X PALLET: 90
EAN: 8054529670161



STICK DI ORTAGGI MISTI

STICK DI ZUCCHINE. STICK DI MELANZANE
STICK DI PEPERONI

FARINE / AROMATIZZAZIONI



FARINA DI TIPO 00



FARINA INTEGRALE

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE
FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE
OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3
MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA
INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CON-
GELATO NEL CONTENITORE A 200°C E
LASCIAI CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO
DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA
RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E
CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A
220°C PER CIRCA 10 MINUTI, GIRANDO IL
PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA113

PACK: **Busta**

CONTENUTO: **1000g**

PEZZI X KG: **100/110**



IMBALLO: **Cartone**

CONTENUTO: **5kg**

CARTONI X PALLET: **90**

EAN: **8054529670123**



VERDORATE IN PASTELLE SPECIALI

Regaliamo al cibo una “corona” dorata, una specie di incantesimo che ne valorizza il gusto. Diamo forma al potenziale della materia prima cristallizzandola in un vestito su misura, a seconda delle esigenze che combina insieme i colori, per la gioia degli occhi, e il sapore, per la soddisfazione del palato.



PASTELLA INTEGRALE

SALVIA

FARINE / AROMATIZZAZIONI



FARINA DI TIPO 00



FARINA INTEGRALE



NERO DI TROIA

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE

FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3 MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA

INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CONGELATO NEL CONTENITORE A 200°C E LASCIAR CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO

DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220°C PER CIRCA 10 MINUTI, GIRANDO IL PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA505

PACK: **Busta**

CONTENUTO: **1000g**

PEZZI X KG: **110/130**



IMBALLO: **Cartone**

CONTENUTO: **4kg**

CARTONI X PALLET: **90**

EAN: **8054529671588**



PASTELLA INTEGRALE

CIPOLLA ROSSA

FARINE / AROMATIZZAZIONI



FARINA DI TIPO 00



FARINA INTEGRALE



CURCUMA E PEPE NERO



NERO DI TROIA

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE

FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3 MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA

INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CONGELATO NEL CONTENITORE A 200°C E LASCIAR CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO

DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220°C PER CIRCA 10 MINUTI, GIRANDO IL PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA502

PACK: **Busta**

CONTENUTO: **1000g**

PEZZI X KG: **180/200**



IMBALLO: **Cartone**

CONTENUTO: **5kg**

CARTONI X PALLET: **90**

EAN: **8054529671595**



PASTELLA INTEGRALE

FRIGGITELLI

FARINE / AROMATIZZAZIONI



FARINA DI TIPO 00



FARINA INTEGRALE



FARINA DI FARRO

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE
FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3 MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA
INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CONGELATO NEL CONTENITORE A 200°C E LASCIAR CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO
DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220°C PER CIRCA 10 MINUTI, GIRANDO IL PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA504

PACK: Busta

CONTENUTO: 1000g

PEZZI X KG: 300/310



IMBALLO: Cartone

CONTENUTO: 4kg

CARTONI X PALLET: 90

EAN: 8054529671106



PASTELLA INTEGRALE

STICK ORTAGGI MISTI

STICK DI ZUCCHINE. STICK DI MELANZANE
STICK DI PEPERONI

FARINE / AROMATIZZAZIONI



FARINA DI TIPO 00



FARINA INTEGRALE



CURCUMA E PEPE NERO



NERO DI TROIA

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE
FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE
OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3
MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA
INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CON-
GELATO NEL CONTENITORE A 200°C E
LASCIAI CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO
DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA
RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E
CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A
220°C PER CIRCA 10 MINUTI, GIRANDO IL
PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA509

PACK: **Busta**

CONTENUTO: **1000g**

PEZZI X KG: **100/110**



IMBALLO: **Cartone**

CONTENUTO: **5kg**

CARTONI X PALLET: **90**

EAN: **8054529671113**



PASTELLA GRANO ARSO

STICK PEPERONI

FARINE / AROMATIZZAZIONI



FARINA DI TIPO 00



FARINA INTEGRALE



FARINA DI GRANO ARSO



FARINA DI FARRO

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE

FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3 MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA

INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CONGELATO NEL CONTENITORE A 200°C E LASCIAR CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO

DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220°C PER CIRCA 10 MINUTI, GIRANDO IL PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA404

PACK: Busta

CONTENUTO: 1000g

PEZZI X KG: 300/310



IMBALLO: Cartone

CONTENUTO: 5kg

CARTONI X PALLET: 90

EAN: 8054529671137



PASTELLA NERO DI TROIA

SALVIA

FARINE / AROMATIZZAZIONI



FARINA DI TIPO 00



FARINA INTEGRALE



NERO DI TROIA

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE
FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3 MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA
INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CONGELATO NEL CONTENITORE A 200°C E LASCIAR CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO
DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220°C PER CIRCA 10 MINUTI, GIRANDO IL PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA806

PACK: **Busta**

CONTENUTO: **1000g**

PEZZI X KG: **110/130**



IMBALLO: **Cartone**

CONTENUTO: **4kg**

CARTONI X PALLET: **90**

EAN: **8054529671144**



PASTELLA NERO DI TROIA

CIPOLLA ROSSA

FARINE / AROMATIZZAZIONI



FARINA DI TIPO 00



FARINA INTEGRALE



CURCUMA E PEPE NERO



NERO DI TROIA

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE

FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3 MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA

INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CONGELATO NEL CONTENITORE A 200°C E LASCIAR CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO

DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220°C PER CIRCA 10 MINUTI, GIRANDO IL PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA801

PACK: Busta

CONTENUTO: 1000g

PEZZI X KG: 180/200



IMBALLO: Cartone

CONTENUTO: 5kg

CARTONI X PALLET: 90

EAN: 8054529671120



PASTELLA NERO DI TROIA

STICK ORTAGGI MISTI

STICK DI ZUCCHINE. STICK DI MELANZANE
STICK DI PEPERONI

FARINE / AROMATIZZAZIONI



FARINA DI TIPO 00



FARINA INTEGRALE



NERO DI TROIA

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE
FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE
OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3
MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA
INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CON-
GELATO NEL CONTENITORE A 200°C E
LASCIAI CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO
DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA
RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E
CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A
220°C PER CIRCA 10 MINUTI, GIRANDO IL
PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA807

PACK: **Busta**

CONTENUTO: **1000g**

PEZZI X KG: **100/110**



IMBALLO: **Cartone**

CONTENUTO: **5kg**

CARTONI X PALLET: **90**

EAN: **8054529671151**



PASTELLA CURCUMA E PEPE NERO

CIPOLLA ROSSA

FARINE / AROMATIZZAZIONI



FARINA DI TIPO 00



FARINA INTEGRALE



CURCUMA E PEPE NERO



NERO DI TROIA

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE
FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3 MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA
INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CONGELATO NEL CONTENITORE A 200°C E LASCIAR CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO
DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220°C PER CIRCA 10 MINUTI, GIRANDO IL PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA901

PACK: **Busta**

CONTENUTO: **1000g**

PEZZI X KG: **180/200**



IMBALLO: **Cartone**

CONTENUTO: **5kg**

CARTONI X PALLET: **90**

EAN: **8054529671199**



PASTELLA CURCUMA E PEPE NERO

STICK DI ZUCCHINE

FARINE / AROMATIZZAZIONI



FARINA DI TIPO 00



FARINA INTEGRALE



NERO DI TROIA



CURCUMA E PEPE NERO

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE

FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3 MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA

INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CONGELATO NEL CONTENITORE A 200°C E LASCIAR CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO

DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220°C PER CIRCA 10 MINUTI, GIRANDO IL PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA903

PACK: Busta

CONTENUTO: 1000g

PEZZI X KG: 100/110



IMBALLO: Cartone

CONTENUTO: 5kg

CARTONI X PALLET: 90

EAN: 8054529671090



PETTOLE E FRITTELLE

Soffici e gustose nuvole di pasta, simbolo della gastronomia pugliese, le pettole e le frittelle secondo le antiche tradizioni accompagnano i momenti di festa.



FRITTELLINE ZUCCHINA E MENTA

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE

FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3 MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA

INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CONGELATO NEL CONTENITORE A 200°C E LASCIAR CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO

DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220°C PER CIRCA 10 MINUTI. GIRANDO IL PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA108

PACK: **Busta**

CONTENUTO: **1000g**

PEZZI X KG: **90/100**



IMBALLO: **Cartone**

CONTENUTO: **5kg**

CARTONI X PALLET: **90**

EAN: **8054529670062**



FRITTELLINE MURGIAMARE

GAMBERI E ZUCCHINE

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE

FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3 MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA

INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CONGELATO NEL CONTENITORE A 200°C E LASCIAR CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO

DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220°C PER CIRCA 10 MINUTI. GIRANDO IL PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA116

PACK: **Busta**

CONTENUTO: **1000g**

PEZZI X KG: 90/100



IMBALLO: **Cartone**

CONTENUTO: **5kg**

CARTONI X PALLET: **90**

EAN: **8054529670192**



PETTOLE DORATE

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE

FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3 MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA

INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CONGELATO NEL CONTENITORE A 200°C E LASCIAR CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO

DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220°C PER CIRCA 10 MINUTI. GIRANDO IL PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA119

PACK: **Busta**

CONTENUTO: **1000g**

PEZZI X KG: **100/110**



IMBALLO: **Cartone**

CONTENUTO: **5kg**

CARTONI X PALLET: **90**

EAN: **8054529670307**



PETTOLE RICOTTA FORTE

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE

FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3 MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA

INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CONGELATO NEL CONTENITORE A 200°C E LASCIAR CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO

DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220°C PER CIRCA 10 MINUTI. GIRANDO IL PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA121

PACK: **Busta**

CONTENUTO: **1000g**

PEZZI X KG: **100/110**



IMBALLO: **Cartone**

CONTENUTO: **5kg**

CARTONI X PALLET: **90**

EAN: **8054529670109**



PETTOLE AL PREZZEMOLO

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE

FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3 MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA

INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CONGELATO NEL CONTENITORE A 200°C E LASCIAR CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO

DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220°C PER CIRCA 10 MINUTI. GIRANDO IL PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA120

PACK: **Busta**

CONTENUTO: **1000g**

PEZZI X KG: **100/110**



IMBALLO: **Cartone**

CONTENUTO: **5kg**

CARTONI X PALLET: **90**

EAN: **8054529670093**



FRITTELLINE DI CAVOLFIORI

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE

FRIGGERE LENTAMENTE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE A 175°C PER CIRCA 3 MINUTI.



IN FRIGGITRICE AD ARIA

INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CONGELATO NEL CONTENITORE A 200°C E LASCIAR CUOCERE PER 6 MINUTI CIRCA.



IN FORNO

DISPORRE IL PRODOTTO SU UNA TEGLIA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220°C PER CIRCA 10 MINUTI. GIRANDO IL PRODOTTO A METÀ COTTURA.

CONFEZIONE



CODICE: DITRIA104

PACK: **Busta**

CONTENUTO: **1000g**

PEZZI X KG: 90/100



IMBALLO: **Cartone**

CONTENUTO: **5kg**

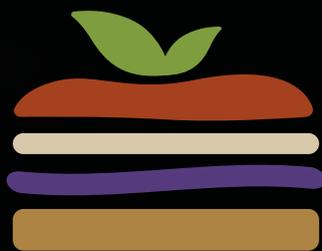
CARTONI X PALLET: **90**

EAN: **8054529670024**



SOLBOCCONE, UN TRIONFO DI SAPORE IN SOLI 4CM

Tutto il gusto della parmigiana da assaporare in un sol boccone. Un grande classico della cucina mediterranea, rivisitato in versione finger food gourmet. Molto più che semplici assaggini: una parmigiana moderna che abbraccia nuovi gusti e la praticità delle nuove occasioni di consumo.



DELICATA GUARNIZIONE

GUSTOSA FARCITURA

CROCCANTE BASE DI PANE



PARMIGIANINA DI MELANZANE E BASILICO

Autentica miniatura della tradizionale parmigiana, adagiata su un croccante crostino di pane.

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE AD ARIA

INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CONGELATO NEL CONTENITORE A 200°C E LASCIAR CUOCERE PER 8 MINUTI CIRCA.



IN FORNO

DISPORRE IL PRODOTTO SU UN TEGLIA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 180°C PER CIRCA 12 MINUTI.

CONFEZIONE

CODICE: DITRIA601

PACK: **vassoio**

PZ X VASSOIO: 6

PZ X CARTONE: 48

IMBALLO: **Cartone**

VASS X CARTONE: 8

CARTONI X PALLET: 180

EAN: 8054529670703



PARMIGIANINA DI ZUCCHINE E MENTA

Rivisitazione della classica parmigiana in chiave estiva, dal gusto fresco e delicato.

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE AD ARIA

INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CONGELATO NEL CONTENITORE A 200°C E LASCIAR CUOCERE PER 8 MINUTI CIRCA.



IN FORNO

DISPORRE IL PRODOTTO SU UN TEGLIA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 180°C PER CIRCA 12 MINUTI.

CONFEZIONE

CODICE: DITRIA602

PACK: **vassoio**

PZ X VASSOIO: 6

PZ X CARTONE: 48



IMBALLO: **Cartone**

VASS X CARTONE: 8

CARTONI X PALLET: 180

EAN: 8054529670741



PARMIGIANINA DI ZUCCA E FUNGHI

Rivisitazione della classica parmigiana in chiave autunnale, dal gusto ricercato e vallutato, per i palati più raffinati.

MODALITÀ DI COTTURA



IN FRIGGITRICE AD ARIA

INSERIRE IL PRODOTTO ANCORA CONGELATO NEL CONTENITORE A 200°C E LASCIAR CUOCERE PER 8 MINUTI CIRCA.



IN FORNO

DISPORRE IL PRODOTTO SU UN TEGLIA RIVESTITA CON CARTA DA FORNO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 180°C PER CIRCA 12 MINUTI.

CONFEZIONE

CODICE: DITRIA603

PACK: **vassoio**

PZ X VASSOIO: 6

PZ X CARTONE: 48



IMBALLO: **Cartone**

VASS X CARTONE: 8

CARTONI X PALLET: 180

EAN: 8054529670765



LE NOSTRE COLLEZIONI D'AUTORE



AL NATURALE



**AL NATURALE
EDIZIONE LIMITATA**



VERDORATE



VERDORATE SPECIALI

Menodiciotto
GELATI FATTI CON ARTE dal 1986



Presidi Slow Food®

Nel nostro gelato - oltre al freddo - ci mettiamo solo materie prime selezionate alla fonte e lavorate secondo processi diversificati, a lungo ricercati e innovativi. Per questo motivo, da trent'anni, siamo sinonimo di qualità e professionalità, sia in Italia che all'estero, creiamo ricette dai gusti unici e raffinati grazie a una continua ricerca e sperimentazione di nuovi ingredienti. Tutto questo lo facciamo per offrirvi il VERO GELATO ITALIANO, quello buono perché fatto solo con quello che ci vuole, niente di più e niente di meno.

PROPONI AI TUOI CLIENTI
IL GUSTO UNICO DI UN GELATO "STELLATO",
FRUTTO DI OLTRE 34 ANNI DI ESPERIENZA



1,8/1,5 - 2,5 lt



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RP CIOCCOLATO



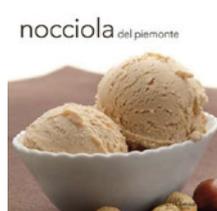
Vaschetta da 1,6 kg
1 pz/CT
Cod.: RS FOND NERO



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RP CAFFÈ



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RP GIANDUIA



Vaschetta da 1,5 kg
1 pz/CT
Cod.: RP NOCCIOLE



Vaschetta da 1,5 kg
1 pz/CT
Cod.: RT V PISTACCHIO



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS YOGURTH



Vaschetta da 1,5 kg
1 pz/CT
Cod.: RT MASCARPONE



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RP CREMA



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RT MADAG VANIGL



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS DULCE LECHE



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS CANNELLA



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RT PARMIGIANO



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RP COCCO



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RP FIORDIPANNA



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS TE VERDE



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS MELONEPICC



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS LAMPONE



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS FRAGOLA



Vaschetta da 1,5 kg
1 pz/CT
Cod.: RT FRAGOLBOSCO



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RSBOSCO



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS MELA VERDE



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS GELSI NERI



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS FR PASSIONE



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT - € 14,00
Cod.: RS LIMON SALVIA



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS UVA FRAGOLA



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS MANGO



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS BERGAMOTTO



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS PESCA



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS GINSENG



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS MENTA



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS ARANCIA



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS POMPEL ROSA



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS MOJITO



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS MANDARINO



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RP LIMONE



Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RS PERA







Smeralda®

POLPA DI
RICCIO DI MARE
Premium

POLPA DI RICCIO DI MARE

Premium



Scopri il gusto autentico
del *riccio di mare*

.....

Vaschetta da 100 gr - **COD. S040364**

Vaso Da 100 g gr - **COD. S040321**





*Smeralda è un
alleato in cucina
per dare ai piatti
quel tocco in più.*

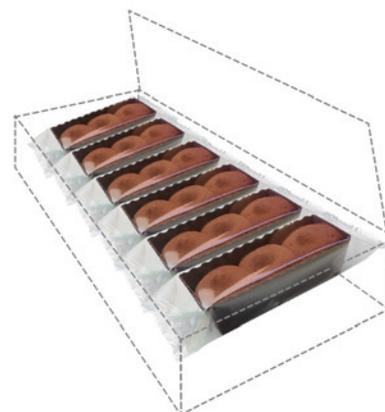




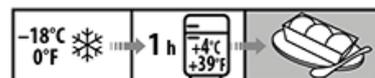
DA
DOLCERIA ALBA

TIRAMISÙ • 6 MONOPORZIONI

L'essenza del tiramisù in un savoiardo imbevuto al caffè e avvolto da golosa crema al mascarpone. Il dolce è servito in vaschetta di carta, sigillata con flow pack.



Cod.				Shelf life
651	10	420 g	36 cartoni (EPAL)	18 mesi



QUADROTTO TIRAMISÙ • 8 PORZIONI

Delizioso semifreddo al mascarpone e zabaglione, adagiato su un soffice pan di Spagna imbevuto al caffè.

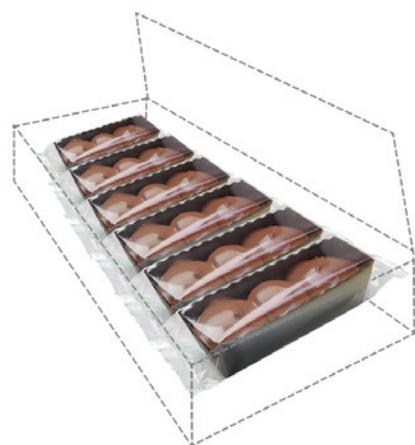


Cod.				Shelf life
626	12	600 g	30 cartoni (EPAL)	18 mesi

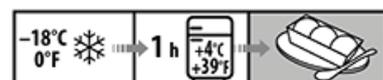


PROFITEROLES CACAO • 6 MONOPORZIONI

Tris di soffici bignè prodotti dai nostri fornai, farciti con crema al latte e ricoperti di deliziosa crema al cacao. Il dolce è servito in vaschetta di carta, sigillata con flow pack.



Cod.				Shelf life
653	10	360 g	36 cartoni (EPAL)	18 mesi



QUADROTTO CIOCCOLATO • 8 PORZIONI

SCONGELAMENTO RAPIDO *

Goloso semifreddo al cioccolato fondente, adagiato su granella di meringa al cacao e decorato con cioccolato fondente.



Cod.				Shelf life
625	12	600 g	30 cartoni (EPAL)	18 mesi



QUADROTTO FRUTTI DI BOSCO • 8 PORZIONI

Delicato semifreddo adagiato su un soffice pan di Spagna ricoperto con frutti di bosco e gelatina di fragola.



Cod.



Shelf life

627

12

680 g

30 cartoni (EPAL)

18 mesi



TORTINO CIOCCOLATO • 9 PORZIONI

Delizioso tortino con cuore morbido al cioccolato fondente. Il dolce è servito nel suo stampo di cottura.



Cod.



Shelf life

670

6

900 g

36 cartoni (EPAL)

18 mesi



PANNA COTTA CARMELLO • 9 COPPE

Dolce al cucchiaino della tradizione piemontese ricoperto da un velo di caramello. Il dolce è servito in coppa sigillata da film termosaldato.



Cod.				Shelf life
617	10	900 g	36 cartoni (EPAL)	18 mesi



CREMOSO AL CARMELLO • 9 COPPE

Il classico dessert con uova originario dell'Alta Savoia, con la superficie ricoperta da un leggero strato di caramello. Il dolce è servito in coppa sigillata da film termosaldato.



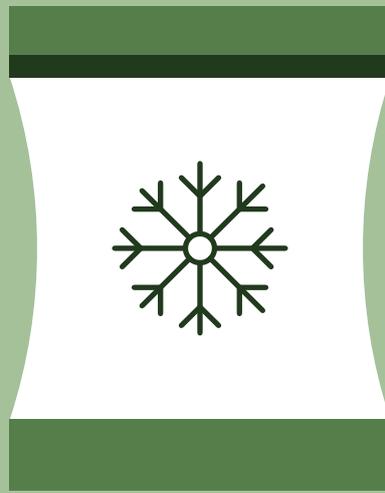
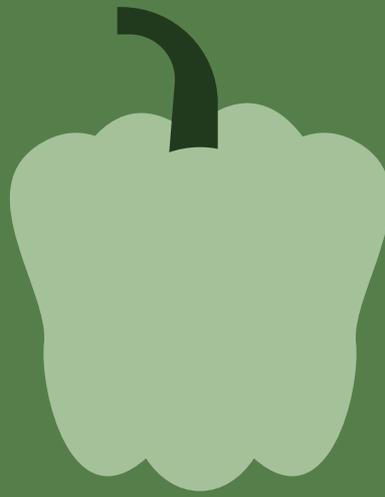
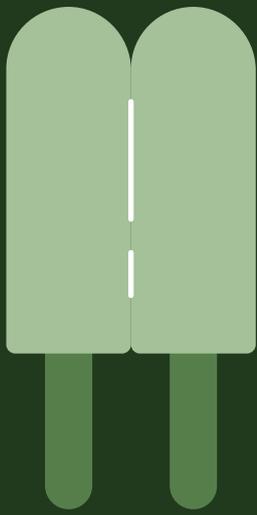
Cod.				Shelf life
628	10	900 g	36 cartoni (EPAL)	18 mesi





So Food è un marchio di proprietà di So Food srl. È vietata la copia e la riproduzione in qualsiasi forma dei contenuti esposti in questo catalogo. È vietata la redistribuzione e la pubblicazione dei contenuti, delle idee creative, della grafica e delle immagini non autorizzati espressamente dagli autori. Tutte le immagini pubblicate nel presente catalogo sono state gentilmente concesse in licenza di utilizzo a So Food srl e restano di proprietà dei legittimi autori.

Supervisore generale
Dante Martellotta



SELEZIONE
so food[®]
solo cibi eccellenti

Lungomare IX Maggio, 54
70132 Bari
T. +39 080 534 3633

info@sofood.org
sofood.org

