

CATALOGO CATERING



freschi



PRIMI PIATTI E ALTRO



Gnocchi di patate flow pack
gr.500x6 F42001



Chicche di patate flow pack
gr.500x6 F42003



Gnocchetti tirolesi spätzle
gr.350x8 F42012





Il gusto della tradizione. Nel borgo di Villanova d'Albenga, nel Ponente Ligure, ancora oggi nascono ogni giorno, dal lavoro di mani sapienti, oltre venti tipi di pasta fresca di una qualità senza compromessi. Alcune materie prime, come la Borragine della Piana di Albenga, sono a Km.0 e lavorate fresche. La sfoglia, con semola di grano duro e uova fresche italiane da galline allevate a terra è sottilissima ed assorbe molto bene il sugo. Alla vasta gamma di ricette della tradizione ligure e piemontese si aggiunge la cura nella preparazione quotidiana degli ingredienti, per garantire il massimo della qualità e della bontà.

Ravioli del Plin con Carne
gr.250x10 F40001

Agnolotti alla Piemontese con Carne
gr.250x10 F40002

Ravioli con Carne e Borragine
gr.250x10 F40003

Plin sfogliaverde con Erbette e Spinaci - gr.250x10 F40004

Pansotti Paglia&Fieno con erbette
gr.250x10 F40008

Cappelletti al prosciutto crudo
gr.250x10 F40009

Taglierini alle Borragini
gr.250x10 F40015

Taglierini con sfoglia all'Uovo
gr.250x10 F40016

Trofie Liguri
gr.250x10 F40024

SU RICHIESTA E STAGIONALI:

 **Ravioli di Zucca**
gr.250x10 F40023

 **Plin con Castelmagno DOP**
gr.250x10 F40007 

Ravioli al Branzino
gr.250x10 F40022 

Raviolo con Carciofo Spinoso d'Albenga
gr.250x10 F40012  

Raviolo con Asparago Violetto di Albenga
gr.250x10 F40011  

Raviolo Verde Ortica e Ricotta
gr.250x10 F40014 

Plin Salsiccia e Porro
gr.250x10 F40017 

Plin con Carne e Cavolo
Kg.1x6 F40030 

Pansotti con Ricotta ed Erbette
Kg.1x6 F40031 



**Cappelletti alla Carne
fresca - gr. 250 F42101**



**Tortellini prosciutto crudo
fresca - gr. 250 F42102**



**Ravioli Ricotta e Spinaci
fresca - gr. 250 F42103**



**Tagliatelle
fresca - gr. 250 F42115**



**Sfoglia per lasagne
fresca - gr. 250 F42120**

Pasta fresca



Plin agli arrosti
gr.250x8 F42201

Plin ricotta e spinaci
gr.250x8 F42202



Agnolotti alla piemontese
gr.250x8 F42205



Tagliolini tajarin
gr.250x8 F42220



Agnolotti salsiccia di Bra e porri
gr.250x8 F42206

NEW!

Piadine e tigella



5 Piada Sottile

gr. 600x10 F 6140 FRESCO

Prodotta a Riccione e realizzata con materie prime accuratamente selezionate. Grande successo nel mercato romagnolo! Lo stesso prodotto è disponibile anche a temperatura ambiente, in comode buste.



5 Piadillas Multicereali

gr. 100 al pz. 5 buste x ct. F 6170

Una piadina ma preparata con farina integrale e cereali e che non contiene strutto nell'impasto. Buona, sana e in linea con le nuove esigenze dei nostri clienti.



NEW!



6 Piade al carbone vegetale

gr. 90x5 F 6171

Caratteristica e salutare: nuova piadina con l'aggiunta di carbone vegetale per ottenere un impasto di colore nero. Una deliziosa piadina che potete farcire a piacere ed utilizzare stesa, piegata ed arrotolata.

NEW!



2 Tigellone Maxi

gr. 90x16 F 6172

Apprezzata specialità modenese, queste tigelle maxi si contraddistinguono per la loro morbidezza interna e la superficie dorata. Da farcire in mille modi, anche in versione hamburger per stupire i tuoi clienti

Prodotti freschi a base di pesce

Salmone Norvegese Affumicato

gr.200x10 F4961 busta

gr.100x10 F4962 folder

gr.50x15 F4963 folder

Salmone selezionato con cura dalle acque limpide ed incontaminate dei fiordi norvegesi e lavorato con metodi naturali in Italia, salato a mano con sale marino e affumicato con legno di faggio.



NEW!



Salmone Norvegese Affumicato

gr.200x10 F4964

Solo dalle acque incontaminate dei fiordi norvegesi si ottengono salmoni dalle carni tenere e saporite, alle quali la buona distribuzione del grasso dona compattezza e una morbidezza inconfondibile.

**PRODOTTO SU
PRENOTAZIONE**

NEW!



Tranci di baccalà

Tranci di baccalà pastellato cotto aschetta gr.200x2 F5400

Una vaschetta di tranci già pastellati e cotti, si scaldano in pochi minuti in forno (8' a 180°C), air fryer (6' a 160°C), friggitrice o padella. Il miglior merluzzo del Nord Europa in un pratico formato per conservazione al fresco.



Ingredienti: baccalà ammollato (merluzzo nordico, sale, stabilizzanti: E450, E451, acqua), 77% farina di grano tenero tipo 00, acqua, olio di semi di girasole alto oleico, lievito di birra.

Cottura: in forno per almeno 8 minuti a 180°C o in friggitrice ad aria per almeno 6 minuti a 160°C

NEW!

