



GASTRONOMIA & CATERING



Torte salate da cuocere



220°
25'

COD. 10011



TORTA BRISE' CARCIOFI



1100 GR



2 PZ



210°
25'



COD. 10089



**TORTA SALATA
PATATE VERZA**



900 GR



2 PZ



200°
30'

COD. 11323



**TORTA DI SFOGLIA
RICOTTA E SPINACI**



700 GR



6 PZ



200°
15'

COD. 14363



**TRECCIA AI
FRIARIELLI COTTA**



1 KG



2 PZ



230°
25'

COD. 10012



**TORTA BRISE'
PRIMAVERA**



1100 GR



2 PZ



220°
30'

COD. 10102



**TORTA DI SFOGLIA
PROSCIUTTO E FORMAGGIO**



700 GR



6 PZ



200°
30'

COD. 110108



**PASTA SFOGLIA CON
CAPRINO E SPINACI**



100 GR



40 PZ



200°
6'

COD. 10084



**TORTA SALATA
PROSCIUTTO E FUNGHI
COTTA**



1500 GR



2 PZ



230°
25'

COD. 10057



**TORTA BRISE'
MONTANARA**



1100 GR



2 PZ



200°
30'

COD. 110100



**TORTA DI SFOGLIA
FRIARIELLI E SALSICCIA**



700 GR



6 PZ



200°
20'

COD. 434



TORTINO DI VERDURE



80 GR



18 PZ



200°
6'

COD. 10081



**TORTA SALATA CON
ZUCCHINE E PROSCIUTTO
GIÀ COTTA**



1500 GR



2 PZ



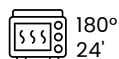
PRONTO USO



PRONTO USO



Tortini e Gratin



COD. 10046



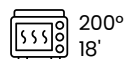
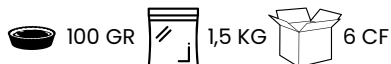
GRATIN DI PATATE



COD. 10064



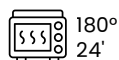
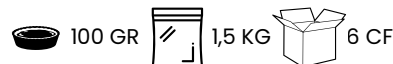
**GRATIN BROCCOLI E
PATATE**



COD. 72216



**GRATIN DI PATATE E
FUNGHI**



COD. P0251



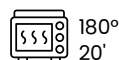
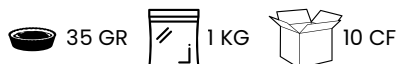
**GRATIN DI PATATE E
FUNGHI PORCINI**



COD. P10065



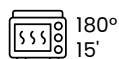
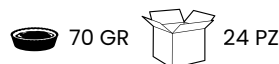
**GRATIN DI PATATE
ASPARAGI E PARMIGIANO**



COD. 10105



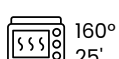
**FORMAGGIO DI CAPRA
IN PASTA KATAIFI**



COD. 11004



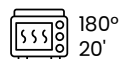
FLAN DI ZUCCA



COD. T10077



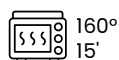
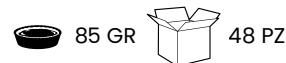
**FLAN DI ASPARAGI E
PARMIGIANO**



COD. 13946



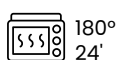
**CIALDA DI PATATE
(WAFFLE)**



COD. 05043



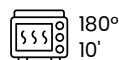
**CESTINI DI PARMIGIANA
CROCCANTE**



COD. 10049



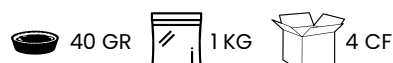
**GRATIN DI PATATE
CON TARTUFO**



COD. 10870



**MINI SFORMATINI DI
PATATE E CURCUMA**





Tartine e Finger Food

COD. 10062Q



MINI QUICHE 5 TIPI

(Spinaci e salmone-Funghi e prezzemolo-
Verdure essicate e pomodoro-Formaggio
(gorgonzola, emmental, formaggio di
capra)-Formaggio caprino e miele)



18 GR



75 PZ

COD. 26533



MINI BARCHETTE DI PATATE



40 GR



2 KG



2 CF

COD. 10045



CANAPE' ASSORTITI 9 TIPI VASSOIO

6 Cake alle cipolle, filetto d'anatra affumicata e arancia amara
6 Financier al pomodoro, crema al formaggio di capra, pomodoro marinato ed erba cipollina
6 Pane nero, rilette di pollo con senape, pane bianco, paprika
6 Blini, crema rafano e limone, acciughe marinate, pepe rosa, aneto
6 Pane nordico, tortino fondente di granchi, mousse all'avocado, scorza di limone
6 Biscotto alle noci, crema al roquefort, dadini di roquefort
6 Biscotto al caramello, cremoso al foie gras, gelatina di fico
6 Cake al peperoni, crema gusto crostacei, gambero d'acqua dolce marinato
6 Blini, crema al limone, salmone affumicato, mix di spezie



10 GR



54 PZ

COD. 10085



MINI STRUDEL PROSCIUTTO E FORMAGGIO



80 GR



50 PZ

COD. 10086



MINI STRUDEL VEGETARIANO



80 GR



50 PZ

COD. 205041



MINI CHEESEBURGER COTTI



19 GR



192 PZ

COD. 00333



MINI NAVETTE COLORATE



10 GR



120 PZ



6 CM

COD. 05001



MINI BAGEL MIX 6 TIPI (Cereali-Carbene-Pomodoro-Spinaci-Curcuma)



40 GR



60 PZ



5 CM

COD. 01330



MINI BLINIS (CREPES) 4 GUSTI (Limone-The verde-Olive verdi-Peperone)



240 PZ



4,5 CM

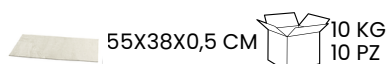


Pasta Sfoglia e basi

COD. 329



**PASTA SFOGLIA CRUDA
LAMINATA BURRO**



COD. 16P25



**PASTA SFOGLIA
PANETTI**



COD. 00761



PASTA KATAIFI



COD. 00767



PASTA FILLO ROTOLO



COD. 59359



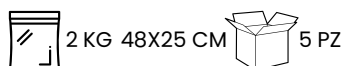
PASTA BRISEE DANESE



COD. 16P23



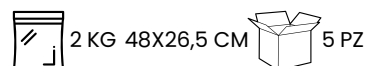
**PASTA PER LASAGNE
PRECOTTA ALL'UOVO**



COD. 13550



**PASTA ALL'UOVO VERDE
PER LASAGNE PRECOTTA**



Prodotti in teglia



COD. 12313



LASAGNE AGLI ASPARAGI



COD. 112353



**LASAGNE AI
CARCIOFI**



COD. 12355



LASAGNE AI FUNGHI



COD. 12305



LASAGNE ALLA CIPOLLA



COD. 12312



**LASAGNE DI BACCALA'
ALLA VICENTINA**



COD. 12358



**LASAGNE DI PESCE
CRUDO**



COD. 3411



**LASAGNE BOLOGNESI
GIALLE MANZO/SUINO**



COD. 12352



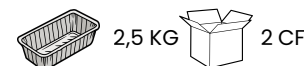
**LASAGNE BOLOGNESE
100% MANZO**



COD. 12315



**LASAGNE ORTAGGI E
VERDURE**



COD. 12354



**LASAGNE RADICCHIO E
SALAMELLA**



COD. 12363



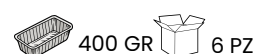
**LASAGNE ZUCCA
FUNGHI E SPECK**



COD. KINGL



**LASAGNE BOLOGNESI
MONOPORZIONE**



Prodotti in teglia



COD. P11018



**CANNELLONI ALLA
CARNE IQF**



50 PZ (3 KG)



COD. 11020



**CANNELLONI RICOTTA
E SPINACI IQF**



50 PZ (3 KG)



COD. 11015



**CANNELLONI DI MAGRO
RICOTTA E SPINACI**



2 KG



2 CF
(24 PZ)



COD. 83626



**MELANZANE ALLA
PARMIGIANA**



2,5 KG



2 CF



COD. PRD100190



**GRATIN DI PATATE
FILENI**



1,5 KG



COD. 11223

COD. 11226

COD. 50537



**CREPPELLE AL
NATURALE**



17 CM



60 PZ



22 CM



60 PZ



30 CM



40 PZ

COD. 11220



COD. 11222



**CREPPELLE AGLI
ASPARAGI**



70 GR



24 PZ



COD. 11225



**CREPPELLE RICOTTA E
SPINACI**



75 GR



10 PZ



4 CF



COD. 11220



CREPPELLE AI CARCIOFI



75 GR



10 PZ



4 CF



COD. 11221



CREPPELLE AI FUNGHI



75 GR



10 PZ



4 CF



COD. 11227



**CREPPELLE AL
SALMONE**



75 GR



10 PZ



4 CF



COD. 11224



**CREPPELLE AL FORMAGGIO
E PROSCIUTTO**



75 GR



10 PZ



4 CF



Primi Piatti

COD. 11217



GNOCCHI DI PATATE



1 KG



5 CF

COD. 18720

COD. GNO24



CHICCHE GNOCCHI DI
PATATE MIGNON



6 KG

COD. 12140

COD. 12070



GNOCCHI ALLA
ROMANA



6 KG

COD. 12380



GNOCCHI MAMMOLI
PATATA VIOLA



4 KG

COD. P00420



GNOCCHI PATATA
VERDI CON SPINACI



10 KG

COD. 00411



PAELLA DI PESCE



500 GR



8 CF

COD. 00415



CANEDERLI TIROLES
AL FORMAGGIO



75 GR



60 PZ (4,5 KG)

COD. 50522



SPATZLE CON
SPINACI



1 KG



6 CF



CANEDERLI TIROLES
ALLO SPECK



75 GR



48 PZ (3,6 KG)

COD. 14318



SPATZLE ALL'UOVO



500 GR



12 CF

PRODOTTI DEL
GARDA

COD. 00080



CASONSEI ALLA
BRESCIANA



1 KG CA

COD. 00026



BIGOLI



1 KG CA

COD. 00064



TAGLIOLINI ALL'UOVO



1 KG CA

PRODOTTI DEL
GARDA

COD. 00977



TORTELLINI DI
VALEGGIO



1 KG

PRODOTTI DEL
GARDA

COD. 00062



CASONCELLI ALLA CARNE
CHIUSURA CAMELLA



1 KG CA

COD. 00097



SPAGHETTI ALLA
CHITARRA



1 KG CA

COD. S1832



MACCHERONCINI
ALL'UOVO



1 KG CA

PRODOTTI DEL
GARDA

COD. S00077



TORTELLI AL BAGOSS
QUADRATI



1 KG

PRODOTTI DEL
GARDA

COD. 149



TORTELLI ALLA ZUCCA



1 KG CA

COD. 00063



TAGLIATELLE
ALL'UOVO



1 KG CA

COD. 00014



PACCHERI



1 KG CA

PRODOTTI DEL
GARDA

COD. TFT10M00



TORTELLI DEL GARDA



1 KG



be unique.
be Divine.



TORTELLINI



PANCIOTTI®



SCRIGNI®



BAULETTI®



BALANZONI



PASTA CORTA PASTA LUNGA PASTA RIPIENA
PASTA ALL'UOVO PASTA DA FORNO



The Art
of Express.



TEMPI DI COTTURA
OTTIMIZZATI



CONVENIENZA



CARATTERISTICHE
ORGANOLETICHE
INALTERATE



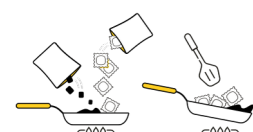
CONSISTENZA
SEMPRE "AL DENTE"



IN ACQUA BOLLENTE



IN FORNO A MICROONDE
(800W)



IN PADELLA



IN FORNO A VAPORE
(100°C)



I Sughi



COD. 31011



SUGO POMODORO E
BASILICO



COD. 31010



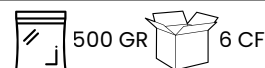
SUGO ALL'ARRABBIATA



COD. 31013



SUGO ALL'AMATRICIANA



COD. 31012



SUGO RAGU' ALLA
BOLOGNESE



COD. 31028



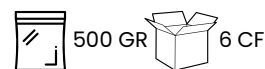
SUGO AGLI SCAMPI



COD. 31016



SUGO ALLA
PESCATORA



COD. 31015



SUGO ALLA
CARBONARA



COD. 31014



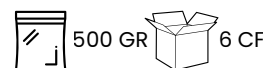
SUGO AI FORMAGGI



COD. 31023



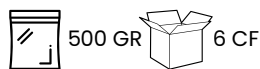
SUGO CACIO E PEPE



COD. 31019



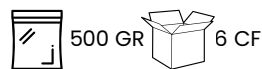
SALSA AGLI ASPARAGI



COD. 31018



SUGO AI FUNGHI
PORCINI



COD. 31030



SUGO ALLO ZAFFERANO



I Dolci



COD. 09355



PASTA FROLLA CRUDA



COD. 09357



**FONDI DI TORTA E
FOGLI DI PASTA**



COD. P00111



PAN DI SPAGNA ROULLE'



COD. 22227



**PASTICCINI SAINT
GERMAIN 8 TIPI**

(Fraisier-Almondine con scorze di limone-
Quadrati ai tre cioccolati-Financier-Crumble
al cacao-Financier al caramello e cannella-
Cheesecake ai lamponi-Opera)



COD. 81600



**BISCOTTERIA
ASSORTITA FROLLA**



COD. MSTMND



**MISTO MANDORLA
BISCOTTI**



COD. 30233



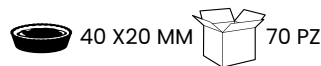
**TARTELLETTE FROLLA
MIGNON**



COD. 34498



**TARTELLETTE NEUTRE
GLUTEN FREE**



COD. 10101



**TARTELLETTE BRISE'
MICRO**



COD. P0118



**CANNONCINI VUOTI AL
BURRO**



COD. 99021
COD. 12024



**BIGNE' VUOTI MEDI
BIGNE' VUOTI PICCOLI**



COD. P0432



**CANNOLI SICILIANI
MIGNON**





Basi per Dolci



COD. 46002



COD. 46001



COD. 46034



BASE CHEESECAKE UHT



COD. 21014



MOUSSE AL CIOCCOLATO



BASE PARFAIT



COD. 21011



PANNA COTTA



CREME BRULEE



COD. 21019



PREPARATO PER TIRAMISU'



Soluzioni ad alto rendimento, in grado di soddisfare esigenze di qualità, sicurezza e servizio.

Versatili, buone, genuine, certificate, nate dalla specializzazione che caratterizza FrieslandCampina

I dessert realizzati con le basi Debic consentono di risparmiare tempo ed energia, lasciando spazio a ogni genere di personalizzazione. Garantiscono risultati sorprendenti sia usando la base pura che unendola ad altri ingredienti. In soli 6 minuti sono pronte per soddisfare i palati più esigenti

