



	<b>*</b>	FARINE E LIEVITI		P. 03
	Ö	ROSSI E SPEZIE		P. 13
		MOZZARELLE E FO	RMAGGI	P. 19
-	**	SALUMI		P. 25
	Q	GASTRONOMIA		P. 31
	9	FARCITURE		
N.A.		PASTELLATI E PAN	ATI	P. 43
		DOLCI		P. 49
		AFTER DINNER		P. 57
		SCATOLE PIZZA		P. 60
	8	ATTREZZATURE		P. 63
8	The second			
		An .		
		A		A
1				
	66			



### "W" INDICE DI CAPACITÀ PANIFICABILE O FORZA

Indica la quantità di glutine che è in grado di sviluppare e la capacità di assorbire acqua, di conseguenza l'estensibilità e la resistenza dell'impasto. Maggiore è l'indice "W" più lenta sarà la lievitazione.

- 🔌 Farine deboli: W 90 / 160 assorbimento acqua per il 50% del loro peso.
- 🔌 Farine media forza: W 160 / 250 assorbimento acqua 55/65% del loro peso.
- ♠ Farine forti: W 250 / 310 assorbimento acqua 65/75% del loro peso.
- Farine speciali: W +310 assorbimento acqua fino a 90%. (utilizzate in miscela per aumentare la forza di altre farine base).

#### "W" E TEMPI DI LIEVITAZIONE

W 200	4/6 ore
W 250	12/16 ore
W 300	18/24 ore
W 330	32/36 ore
W 390	48 ore
W 410	72 ore

#### PER CORNICIONI ALVEOLATI E FRAGRANTI

Per tutti i tipi di pizza (classica, al taglio, alla pala, contemporanea...) e di focaccia. Ideale sia per pre-fermenti che per impasti diretti.

Nuvola Super nasce in abbinamento a Nuvola per la preparazione di impasti voluminosi e alveolati, per coloro che ricercano la perfezione delle forme e dei sapori nel cornicione.

#### Farina Nuvola Super di Grano Tenero Tipo "0" CAPUTO

KG 25

W	320 / 340
PROTEINE	13,50 %



Farina Tipo "00" per Pizzerie Pacco Blu CAPUTO kq 25

W 260 / 270

PROTEINE 12,50 %



Farina Tipo "00" Rinforzata Rossa CAPUTO

W	270 / 320
PROTEINE	13,00 %



## RETICOLO GLUTINICO

Farina di grano tenero composta da amido (64%) e proteine (9-15%); a contatto con l'acqua sottoposte a forza meccanica le due principali proteine Glutenina e Gliadina formano un composto proteico chiamato glutine e conseguente reticolo glutinico capace di trattenere amidi e gas generati dalla lievitazione. Più forte è la farina maggiore sarà la capacità di trattenere l'anidride carbonica generata dalla lievitazione.



Farina Tipo "00" Verde MOLINO SIGNETTI kq 25

W	330 / 360
PROTEINE	13,50 %



Farina di Grano Tenero Tipo "00" Superiore CAPUTO

kg 25

W	240 / 260
PROTEINE	11,50 %



Farina di Grano Tenero Tipo "0"

**FERRARI** 

kg 5

Farina Tipo "00"

w

**PROTEINE** 

**MOLINO SIGNETTI** 

260 / 280 12,50 %

W 220
PROTEINE 10,50 %



Farina di Grano Tenero Tipo "00" FERRARI kg 5 / 25

W 290 / 320

PROTEINE 12,50 %





# LA PIZZA NAPOLETANA CONTEMPORANEA





Un omaggio alla tradizione
napoletana della pizza a canotto con
cornicione a grandi volumi, senza
rinunciare alla croccantezza del
cornicione vuoto, dai grossi alveoli
disomogenei tipici dell'impasto
leggero e ben alveolato.

IDEALE per impasti diretti e indiretti.



LA TUA PROSSIMA FARINA

**MOLINOSIGNETTI.IT** 





#### **BIGA**

Pre-fermentato solido, farina / acqua 44% del suo peso / 1 % lievito. La biga può essere corta se lievita 16 ore oppure lunga se lievita 48 ore. Questo pre-impasto è capace di generare alveoli più grossi e irregolari, e generare una maggiore spinta verso l'alto, con una maglia glutinica solida.







#### **POOLISH**

Pre-fermento liquido, farina e acqua nella stessa quantità, lievito da 0,1 % al 2,5% sul peso della farina a seconda dei tempi di lievitazione. Questo pre-impasto è adatto alla creazione di alveoli piccoli per un impasto più croccante, maglia glutinica molto estensibile.



kg 5

W	260 / 290
PROTEINE	11,50 %



Farina Grano Tenero Tipo "00" Pizza Napoletana LE 5 STAGIONI

kg 10

W	290 / 320
PROTEINE	11,50 %



Farina di Grano Tipo "00" Verde LE 5 STAGIONI

kg 10

W	240 / 280
PROTEINE	11,50 %



Farina di Grano Tenero Tipo ''00" Rossa LE 5 STAGIONI

W	380 / 420
PROTEINE	11,50 %



Farina di Grano Tipo "00" Blu LE 5 STAGIONI

W	320 / 360
PROTEINE	13,00 %



# LAPINSA





Un prodotto che permette di massimizzare i risultati per pizza romana, alla pala, in teglia e gourmet.

Questo nuovo mix di farine, nato dalla tradizione ma innovativo, riuscirà a portare alto valore aggiunto ad ogni professionista dell'arte bianca.



MOLINOSIGNETTI.IT







Farina Tipo "1" Ricca MOLINO SIGNETTI

kg 10

**PROTEINE** 14,50 %

Pizzeria Farina di Grano Tenero Tipo "00" CAPUTO

Pizzeria

kg 5



Cuoco Farina di Grano Tenero Tipo "00" CAPUTO

kg 5

Farina di Grano Tenero Tipo ''0" Manitoba Oro CAPUTO

kg 5

W	360 / 380
PROTEINE	14,24 %



Farina di Grano Tenero Integrale FERRARI

W	180 / 200
PROTEINE	12,00 %



# LA FOCACCIA GENOVESE





Una farina innovativa di grano tenero tipo 0 che mira a massimizzare i risultati in termini di aromi e colore della tipica focaccia della tradizione genovese.



LA TUA PROSSIMA FARINA

**MOLINOSIGNETTI.IT** 







Farina Granito di Grano Tenero Tipo "00" **STELLA FOODS** kg 5



W 320 / 360 **PROTEINE** 16,00 %

Miscela Pizzasoia **LE 5 STAGIONI** 

kg 10



**STELLA FOODS** 

Semola di Grano Duro kg 5



Farina di Ceci STELLA FOODS kg 10



Farina di Riso **VIGNOLA** 

kg 4



Farina Mix Multicereali per Pane Nero **MOLINO SIGNETTI** 



Lievito Fresco a Cubetti LIEVITAL

g 25 x 20 cubetti g 500



Lievito Fresco a Cubetti LIEVITAL

conf. 40 pz

g 25 x 2



Lievito Fresco LESAFFRE

g 500



Lievito Naturale per Panificazione VIVA PIZZA

g 500



Criscito Lievito Naturale CAPUTO

kg 1



Lievito Secco Attivo CAPUTO

g 100



Polvere Lievitante per Dolci e Salati "Lievito Backin" Professional CAMEO

kg 1



Lievito di Birra Pizza Bella Alta PANEANGELI

g 27



Lievito Pizza Veloce PANEANGELI

g 26



Lievito PANEANGELI

kg 1



Lievito Vanigliato per Dolci PANEANGELI

3 bustine

g 48



Lievito Vanigliato per Dolci PANEANGELI

10 bustine





### Pizza Sauce Classica

**DENSA E RUSTICA - DA 4100 GR** 

#### Molto più che pomodoro

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Profumo: intenso; colore: rosso intenso; consistenza: ricca e corposa.

#### MODALITÀ DI UTILIZZO

Ideale come base per la pizza;
da utilizzare tal quale come base;
diluita con un 30% di acqua come base per primi o secondi piatti;
facile da dosare e da stendere.

#### TEMPI DI COTTURA:

Cotture brevi in forno a legna o elettrico.

#### CURIOSITÀ DI PRODOTTO:

Ottima resa in pizzeria, con una confezione è possibile preparare più di 75 pizze! Ottimo rapporto qualità/prezzo in funzione dell'elevato contenuto di servizio.





Polpa Fine Pronto Pizza Linea Chef 'O SOLE 'E NAPULE

kg 5 x 2

Polpa Fine Pronto Pizza Linea Chef 'O SOLE 'E NAPULE kg 4,05



ammante



Pomodoro Finissimo Pa' Pizza LA FIAMMANTE kg 2.5

issimo PA PIZ

Pomopizza Polpa di Pomodori LA TORRENTE

kg 4,1





Polpa Fine di Puglia ROSSO GARGANO

kg 10



Polpa di Pomodoro MON JARDIN

kg 2,55



Sole e Napule

i Pelati
in succo denso

II Pelato LA FIAMMANTE

kg 2,5



Pomodorini Interi LA TORRENTE

kg 1,53



Pelati di Puglia ROSSO GARGANO

I Pelati Extra Quality

**'O SOLE 'E NAPULE** 

**Linea Chef** 

kg 2,5

kg 2,55

### Pelati di pomodoro

NATURALE E DELICATO - DA 2500 GR

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Profumo fresco e naturale; colore rosso intenso; sapore delicato; salsina rustica, texture granulosa e densa; NO acido citrico; bacche integre e uniformi.

#### MODALITÀ DI UTILIZZO:

Tagliati e/o filettati marinati per un utilizzo a crudo; frantumati con la frusta; passati nel passaverdure, a trama fine o grossa; frullati con il frullatore ad immersione; utilizzo tal quale (bacche integre) per decorazione; anche a crudo (per preparare finger food).

#### **TEMPI DI COTTURA:**

Adatta sia per cotture brevi che lunghe e in forno sia a legna che elettrico.

#### **CURIOSITÀ DI PRODOTTO:**

#### Gastronomia

La peculiarità dei Pelati Mutti è la pelatura a vapore. Ogni bacca di pomodoro, infatti, viene pelata delicatamente a vapore per preservare l'integrità e il sapore del pomodoro appena colto.

#### S.MARZANO D.O.P.

Coltivati esclusivamente nell'area dell'Agro Sarnese-Nocerino, possiedono il marchio D.O.P. che ne attesta la provenienza geografica.



Molto più che pomodoro



Selezione Gastronomia



San Marzano D.O.P.



La Passata
LA FIAMMANTE

kg 2,5



Passata di Pomodoro MUTTI

kg 2,5



Pomodorini di Puglia ROSSO GARGANO

kg 2,55



Pomodorini Pacchetelle Gialle LA FIAMMANTE

**S** '(



Spaccatelle di Datterino 'O SOLE 'E NAPULE

Spaccatella Pomodoro Giallo 'O SOLE 'E NAPULE

a 650



Pomodorino Giallo al Naturale 'O SOLE 'E NAPULE

g 650



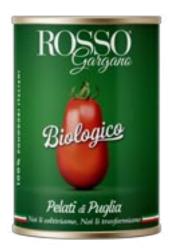
Pomodorino Giallo al Naturale 'O SOLE 'E NAPULE

g 450



Datterini Gialli di Puglia ROSSO GARGANO

g 400



Pelati di Puglia Biologici ROSSO GARGANO

g 400



Passata di Puglia ROSSO GARGANO

g 690



Doppio Concentrato di Pomodoro MUTTI

g 440





#### Concentrato di Pomodoro Le Verdurine MUTTI





Origano Foglie DROGHERIA & ALIMENTARI g 120



Origano Mediterraneo DROGHERIA & ALIMENTARI g 250



Peperoncino Macinato DROGHERIA & ALIMENTARI



Peperoncino Intero DROGHERIA & ALIMENTARI



Peperoncino Frantumato **DROGHERIA & ALIMENTARI** 











Pizza in Fiore **GAMBINO** 

kg 1

#### **Preparato Alimentare** PIZZALELLA

kg 1

#### Mozzarella Gold **GAMBINO**

kg 1



#### Mozzarella per Pizza Filone MIGALI

kg 1



Fior di Latte per Pizza Cubettata GIOIELLA

kg 2



Mozzarella a Cubetti **VERDE PASCOLO** 

kg 1



Mozzarella a Cubetti LATBRI

kg 2,5



Mozzarella a Cubetti per Pizza MIGALI

kg 2,5



Mozzarella a Cubetti MILRAM

kg 2



Mozzarella a Cubetti **SABELLI** 

kg 3



Mozzarella a Fiammifero LATBRI

kg 2



Treccione di Mozzarella **SABELLI** 



Mozzarella per Pizza Julienne MIGALI

kg 2,5



Mozzarella Julienne **SABELLI** 

kg 3



Mozzarella Julienne **VERDE PASCOLO** 

kg 2,5



Fior di Latte per Pizza Julienne **GIOIELLA** 

kg 2



Mozzarella Valfiorita Julienne **BAYERNLAND** 

kg 1



Mozzarella a Fette **BAYERNLAND** 

kg 1





Mozzarelle Ciliegine BAYERNLAND



Mozzarella Fiordilatte **BONTÀ DEL PARCO** 



Mozzarelle Fior di Latte **GIOIELLA** 

kg 1 - pz 10



Mozzarella in Sfoglia **GIOIELLA** 



Mozzarella **GIOIELLA** 

g 100



Mozzarella **MONTEFELICE** 

g 100



Mozzarella **MONTEFELICE** 

g 300 - g 100 x 3



Mozzarella di Bufala **Campana Dop FRANCIA** 

kg 1 - g 25 x 40



kg 1 - g 250 x 4

Mozzarella

Campana Dop

di Bufala

**FRANCIA** 



Mozzarella di Bufala Campana Dop **ARMONIE** 

kg 1 - g 250 x 4



Mozzarella di Bufala Campana Dop **ARMONIE** 

kg 1 - g 125 x 8



Mozzarella di Bufala Dop a Ciuffo **ARMONIE** 

g 250



Mozzarella di Bufala Campana Dop ARMONIE

g 300 - g 100 x 3



Mozzarella di Bufala Campana Dop **ARMONIE** 

g 100



Mozzarella di Bufala Campana Dop **ARMONIE** 





Burratina **GIOIELLA** g 100



**Burrata Fumè** GIOIELLA g 100



**Burratina Mastro Archimede SABELLI** 

g 100



**FRESCOLAT** 





Stracchino Ritagli **FRESCOLAT** 

al kg



Squaquerone FRESCOLAT

al kg



Stracciatella di Burrata **SABELLI** 

kg 1



Stracciatella GIOIELLA

kg 1



Treccione **Affumicato GAMBINO** 

al kg



Gorgonzola Dop a Cubetti IGOR

g 500



Gorgonzola Dop a Cubetti BIRAGHI

g 500



Gorgonzola NONNA MARIA ottavi

al kg



Gorgonzola Dop Marika BASSI ottavi

al kg



Gorgonzola Piccante Dop BASSI ottavi

al kg



Taleggio Dop BASSI

all'etto



**Petit Brie** LES CHATEAUX DE FRANCE

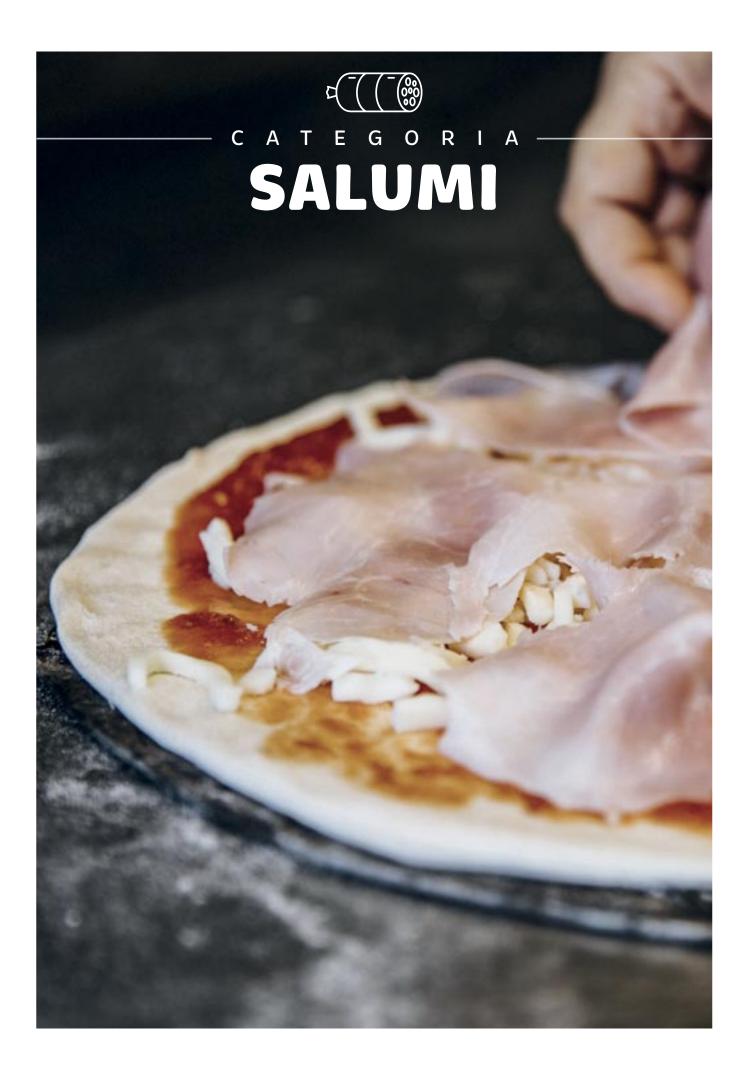


Fontina D'Aosta Dop a quarti



Castelmagno Dop **QUAGLIA** mezza forma

al kg







Prosciutto Cotto Scelto Gran Casale COATI intero, metà





Prosciutto Cotto Senza Glutine Buoni Sapori LENTI



Prosciutto Cotto Vellutato FIORUCCI



Prosciutto Cotto Biancospino FRATELLI RIVA intero, metà al kg



Mortadella Mezza Cilindrica SALUMIFICIO MODENESE c.a. kg 6 / kg 2 al kg

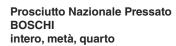


**Prosciutto Crudo Disossato Diamante PANINI** 



Prosciutto di Parma Dop 16 mesi Pressato BOSCHI

al kg



al kg



Prosciutto di San Daniele Dop Disossato **PANINI** 

al kg



**Prosciutto Crudo Disossato ABA DEL COLLE** al kg



**Prosciutto Crudo Disossato SMERALDO** quarto, metà

al kg



Culatta Pronto Taglio GUALERZI

al kg





Bresaola della Valtellina Igp Sottofesa **PINI** metà



BresaOlè Bresaola Punta d'Anca LAZZERI metà

al kg



Bresaola Punta d'Anca Silver BORDONI metà

al kg



**Speck** STELLA ALPINA metà

al kg



Speck PREMIUM metà

al kg



Speck PRIMOFIORE quarti al kg



Pancetta Affumicata Montagna

**SENFTER** metà al kg







Salsiccia Piccante Dritta TRINITÀ



Salame Napoli Professional CASA MODENA al kg

Spianata Piccante VALPADANA metà

al kg



'Nduja Piccante SAN VINCENZO

al kg



'Nduja Piccante SAN VINCENZO

SAN VINCENZ



Salame Napoli Piccante a Fette Professional CASA MODENA

g 500



Salame Piccante a Fette TULIP



Pancetta Stufata Affettata Professional CASA MODENA

g 750





Bacon Affettata Professional CASA MODENA

g 300



Bacon Affumicata a Fette TULIP

kg 1



Wurstel PRIMOFIORE

kg 1



SCAPLINO SCA



#### Wurstel Classico Wudy AIA

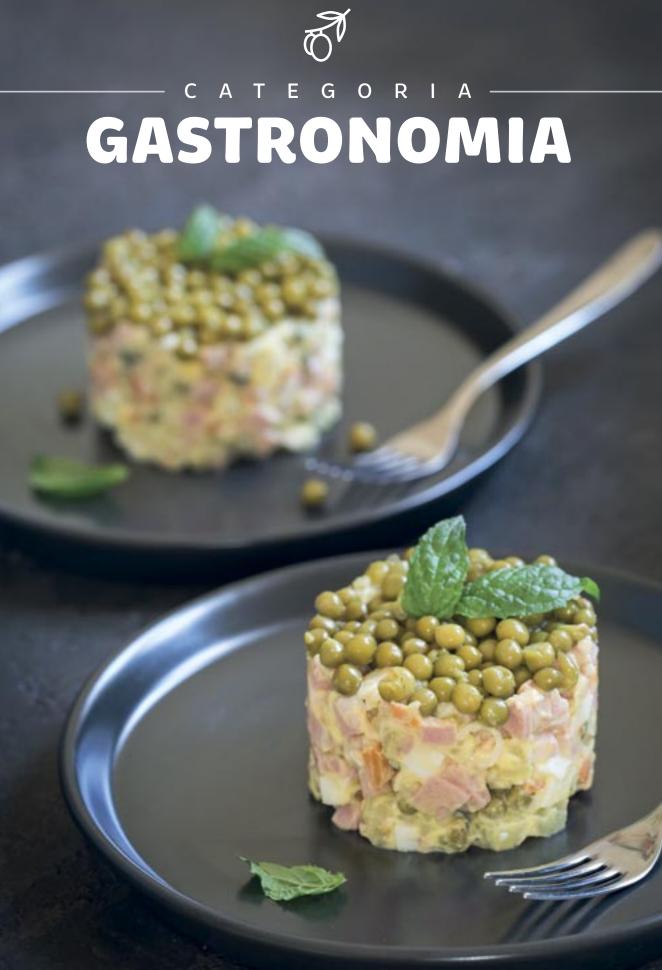
kg 1

Wurstel Classici di Puro Suino SCARLINO

g 250

Wurstel Classici di Puro Suino SCARLINO







Salmone Scozzese Preaffettato FINEST CHOICE



Ritagli di Salmone Affumicato GIMAR

al kg



Trancio di Pesce Spada Affumicato LA BOTTEGA DEL MARE

al kg



Pomodori Semisecchi Sott'Olio DELIGUSTI

kg 1



Peperoncini Piccanti Ripieni al Tonno DELIGUSTI

kg 1





Insalata di Mare al Naturale FACINO

kg 3



Insalata di Mare con Verdure FACINO

kg 5



Insalata di Ma<mark>re</mark> con Verdure DELIGUSTI

kg 1



Insalata di Mare con Surimi DELIGUSTI



Insalata di Polpo in Olio di Semi di Girasole **DELIGUSTI** 

kg 1



Polipetti Marinati DELIGUSTI

kg 1



Seppioline Marinate DELIGUSTI

kg 1



Filetti di Sgombro Marinati **DELIGUSTI** 

kg 1



Filetti di Alici Marinate **DELIGUSTI** 

kg 1



Bastoncini di Pesce Tagliati UNIC

g 900



Gamberi Cocktail 300 / 500 UNIC

g 900



Gamberi Party 200 / 300 UNIC

g 900



Gamberi Jumbo 60 / 90 **CIMBRIC** 

g 900



Bottarga di Muggine Macinata LA BOTTEGA DEL MARE

g 100



Bottarga di Tonno a Pinne Gialle LA BOTTEGA DEL MARE







**Olive Nere Denocciolate 'O SOLE 'E NAPULE** 

kg 2



Olive Nere Riviera **Denocciolate Aromatizzate TORNATORE** 

kg 1



Olive Taggiasche Denocciolate LA BOTTEGA DELL' OLIAIO



Capperi Lacrimella senza aceto al naturale **IPOSEA** 





Olive Denocciolate in Salamoia PONTI Nere, Verdi kg 2



Olive Snocciolate DI VITA Verdi, Nere kg 2



Olive a Rondelle in Salamoia **DI VITA** Verdi, Nere kg 2



Funghi Tagliati al Naturale IPOSEA

kg 1,2



Fettine di Carciofi al Naturale Linea Chef 'O SOLE 'E NAPULE

kg 1,2



Carciofi a Spicchi Linea Chef 'O SOLE 'E NAPULE

kg 1,2



Champignon a Fette Al Naturale Linea Chef 'O SOLE 'E NAPULE

kg 1,2





Champignons Trifolati DI VITA

kg 2,4



Funghi Porcini Trifolati per Pizzeria Logrò D'AMICO

g 780



Peperoni Rossi Arrostiti DI VITA

kg 1,65



Pomodori Secchi a Filetti Speciale Pizzeria D'AMICO

kg 1,6



Scarola con Olive e Capperi **'O SOLE 'E NAPULE** 



Friarielli alla Napoletana LA FIAMMANTE

g 950



'O Friariello Napoletano 'O SOLE 'E NAPULE

g 960



Mister Friariello in Olio di Girasole **'O SOLE 'E NAPULE** 

g 960



kg 1,8





Filetti di Acciughe all'Olio di Girasole **CAPRI** 

g 720



Tonno all'Olio di Oliva LA PINTA

g 80 x 3



Tonno all'Olio di Girasole MARE BUONO

g 80 x 3



Tonno all'Olio di Oliva Linea Chef MARE BUONO

kg 1,73



Tonno all'Olio di Oliva RIO MARE

kg 2



Tonno all'Olio di Oliva Caravella Rossa NINO CASTIGLIONE

g 620



Tonno all'Olio di Girasole Linea Chef MARE BUONO

kg 1,73



Tonno all'Olio Vegetale OCEAN

kg 1,7



Tonno all'Olio di Girasole MARE BUONO



Tonno all'Olio di Oliva MARE BUONO kg 1





Olio Evo Aromatizzato ai Funghi Porcini OLITALIA ml 250

Olio Evo Aromatizzato al Limone **OLITALIA** ml 250



Olio Evo Aromatizzato al Tartufo Nero **DANTE** 

ml 250





Pesto Ricetta Classica **GAIA** 

g 980



g 500



Salsa di Pistacchio **BIFFI** 

g 480



Salsa Tartufata **BIFFI** 

g 480



Crema Cacio e Pepe BIFFI

g 500







Zucchine a Fette Grigliate MAESTRO DI VERDURA

kg 1



Peperoni a Falde Grigliati MAESTRO DI VERDURA

kg 1



Melanzane a Fette Grigliate MAESTRO DI VERDURA

kg 1



Friarielli MAESTRO DI VERDURA

kg 1



Spinaciotto MAESTRO DI VERDURA

kg 2,5



Carciofi a Spicchi NATURISSIMA

kg 1



Piselli Fini MAESTRO DI VERDURA

kg 2,5



Jalapenos Rossi Piccanti con Formaggio PANAPESCA

kg 1



Tris Grigliato Stick OROGEL

kg 1



Tris Mediterraneo OROGEL

kg 1





Funghi Porcini a Pezzi EUROFOOD

kg 1



Misto Funghi senza Porcini BOSCO BUONO kg 1



Misto Funghi con Porcini BOSCO BUONO

kg 1



Funghi Porcini a Fette BOSCO BUONO



Funghi Champignon BOSCO BUONO

kg 1



Funghi Porcini a Cubetti BOSCO BUONO



Funghi Porcini Selezione a Fette BOSCOBUONO

kg 1

kg 1



# PASTELLATI E PANATI





Anelli e Petali di Cipolla Pastellati OROGEL

Fritto Misto Pastellato PAREN kg 2,5

kg 1



Anelli di Cipolla Panati LAMB WESTON

kg 1



Misto di Verdure Pastellate BACHETTI

OROGEL

GRAN FRITTO MISTO PASTELLATO

kg 1



Gran Fritto di Verdure Pastellato OROGEL

kg 1



Tris di Verdure Pastellate OROGEL

kg 1



Fiori di Zucca Pastellati PAREN

kg 1



Fritto Misto dell'Orto Pastellato PAREN

kg 1



Arancini Grandi alla Siciliana SPECIALITÀ dei PICENI

kg 2,5



Arancini Mignon alla Siciliana BACHETTI FOOD

kg 2,5



Arancini Medi alla Siciliana BACHETTI FOOD

kg 2,5



Olive Ascolane Ripiene BACHETTI FOOD

kg 2,5



Supplì Mignon Pomodoro / Mozzarella BACHETTI FOOD

kg 2,5



Supplì Medi Pomodoro / Mozzarella SPECIALITÀ dei PICENI

kg 2,5



Mozzarelline Panate BACHETTI FOOD

kg 2,5



Mozzarella in Carrozza GARBO

kg 1



Bocconcini di Melanzane BACHETTI FOOD

kg 2,5





Anelli alla Romana PANAPESCA

kg 1



Zeppoline al Sapore di Mare PANAPESCA

kg 1



Arrosticini di Totano Gratinati MARE PIÙ

kg 3



Fritto Misto Pastellato PANAPESCA

kg 1



Chicken Sticks Finger Food AIA

kg 3 - buste 2



Chicken Rings Finger Food AIA

kg 3 – buste 2



Nagghy Bocconcini di Filetti di Pollo Impanati AIA

kg 1



Kebab di Tacchino a Fette AIA

kg 1





Patate Prefritte MC CAIN

kg 2,5



Patate Julienne MC CAIN

kg 2,5



Patate 1,2,3 MC CAIN

kg 2,5



Patatine Steakhouse 9 / 18 MC CAIN

kg 2,5



Patate a forma di "U" MC CAIN

kg 2,5



Patate 9 x 9 LAMBWESTON

kg 2,5







Patate Professional con Buccia PIZZOLI

kg 2,5



Patate Fiammifero PIZZOLI

kg 2



Patate a Fiammifero LAMBWESTON

kg 2,5



Patate a Spicchi Country Wedges MC CAIN

kg 2,5



Tocchettoni Rustici PIZZOLI

kg 2,5



PATATAS BRAVAS

ORIGINA

Patate Extra Steakhouse PIZZOLI

kg 2,5



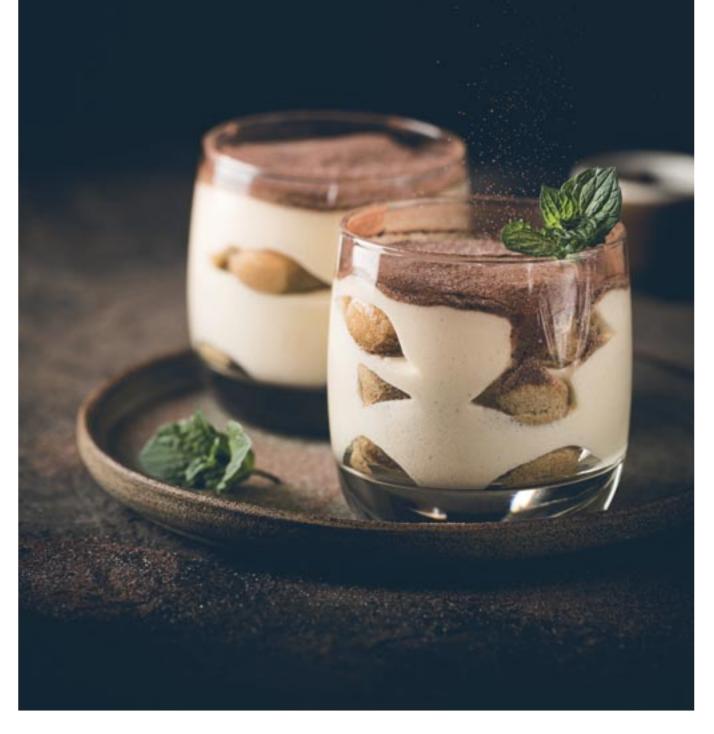


Patatas Bravas MC CAIN

kg 2,5



## DOLCI







Cassatina Siciliana MANCUSO

kg 1,32 - pz 12



Cannoli Siciliani MANCUSO

kg 1,14 - pz 12



Tiramisù Monoporzione DOLCERIA ALBA

g 420 - pz 6





Profiteroles

Tartufo al Cioccolato MANCUSO

g 960 - pz 12

Tartufo Bianco MANCUSO

g 960 - pz 12



g 360 - pz 6



Tartufo
DOLCERIA ALBA

g 765 - pz 9



Panna Cotta DOLCERIA ALBA

g 900 - pz 9



Panna Cotta al Caramello DOLCERIA ALBA

g 900 - pz 9



Quadrotto Cake Pistacchio DOLCERIA ALBA

g 600 - pz 8



Quadrotto Cake Frutti di Bosco DOLCERIA ALBA

g 680 - pz 8



Quadrotto Cake Tiramisù DOLCERIA ALBA

g 600 - pz 8





Cheese Cake alle Fragoline di Bosco EFFEPI

kg 1,23



**Torta Chantilly a Trancio EFFEPI** 

kg 1,35



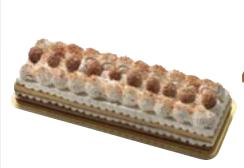
Millefoglie a Trancio **EFFEPI** 

kg 1,4 / 1,25



Saint Honorè a Trancio **EFFEPI** 

kg 1,3



Torta Amaretto a Trancio **EFFEPI** kg 1,25 / 1,15



Torta alla Frutta Mista Trancio **EFFEPI** 

kg 1,2



Torronata a Trancio **EFFEPI** 

kg 1,3



**Profiteroles a Piramide EFFEPI** 

kg 1,25



**EFFEPI** 

kg 1,15



Profiteroles al Cacao DOLCERIA ALBA 8 porzioni - kg 1,2



Profiteroles al Latte DOLCERIA ALBA 8 porzioni - kg 1,2



Tiramisù con Savoiardi DOLCERIA ALBA 7 porzioni - kg 1,1



Meringata DOLCERIA ALBA 10 porzioni - g 850



Tortina Pretagliata Frutti di Bosco DOLCERIA ALBA q430



Soufflé al Cioccolato La Donatella LIZZI kg 1,2 - pz 12

Sorbetto

G7

kg 1

al Limone



Crema Catalana in Coccio da Flambare EFFEPI

g 800 - pz 8

Coppa Variegata

EFFEPI

g 105



Sorbetto in Flutes al Limone ESSEGEL

g 260 - pz 4







Sacher **CASA DEI CAPPELLETTI** al kg



**Torta Meringata** CASA DEI CAPPELLETTI al kg

**Torta Dolce Mela CASA DEI CAPPELLETTI** al kg



Torta Pere e Cioccolato CASA DEI CAPPELLETTI al kg



Baci di Dama CASA DEI CAPPELLETTI



Sorbetto Fresco al Limone SORBISSIMO g 750



Sorbetto alla Mela Verde SORBISSIMO kg 1







Crema al Mascarpone IL DESSERT DI PÀ

lt 1



Crema Catalana IL DESSERT DI PÀ

lt 1



CRÈME CARAMEL

Créme Caramel IL DESSERT DI PÀ

lt 1



Panna Cotta IL DESSERT DI PÀ



**Budino al Cioccolato** IL DESSERT DI PÀ



Panna Cotta al Naturale **ELENA** 

lt 1



Crema Pasticcera **ELENA** 



**Bùnet ELENA** 



Base per Tiramisù Uht **DEBIC** lt 1



Base per Crème Brulée **DEBIC** lt 1



Mousse au Chocolat Uht **DEBIC** lt 1



Base per

Uht

lt 1

**DEBIC** 





Preparato per Panna Cotta CARTE D'OR

g 520



Crema Pasticcera a Freddo CARTE D'OR

g 900 / 520



Preparato per Budino Creme Caramel CARTE D'OR

g 800



Preparato per Semifreddo alla Stracciatella CARTE D'OR

kg 1,26



Preparato per Mousse al Limone CARTE D'OR

g 564



Base Neutra Mille Torte Professional CARTE D'OR

g 770



Preparato per Crema Catalana RISTORA

kg 1



Preparato per Sorbetto al Limone RISTORA

kg 1



Preparato Crema Fredda al Caffè RISTORA

kg 1



Bottoni Fondenti Emilia ZAINI

kg 1



Gocce Fondenti Emilia ZAINI

kg 1





# CATEGORIA—AFTER DINNER









Calice Liquore cl 8,5



**Bicchiere Amaro** Afterdinner



**Bicchiere Amaro** Piemontese cl 10,5



Bicchiere Amaro Alto cl 13,5



Bicchiere Liquore Rockbar cl 7

**59** 



## Prodotti Liner



Liner Italia International S.p.A. leader nella produzione scatole pizza, produce da oltre 35 anni scatole per alimenti, proponendo sempre nuove idee per il raggiungimento di livelli di qualità e purezza elevati e soddisfacenti.

Core business dell'azienda è la scatola da asporto per la pizza, fustellata e automontante, sinonimo di qualità tutta italiana.



## 100 SCATOLE PER PIZZA COSTIERA GENERICO cod. GS 1288028

Tipo carta	KBSV 221 E		
Misure	325x325x30cm		
Imballo vendita	1		



## 100 SCATOLE PER PIZZA COSTIERA GENERICO cod. GS 1288025

Tipo carta	KBSV 221 E
Misure	295x295x30cm
Imballo vendita	1



## 200 VASSOI PER PIZZA TRICROMIA GENERICO

cod. GS 1288035

Tipo carta	KBSV 222 E		
Misure	295x295x30cm		
Imballo vendita	1		



## 200 VASSOI PER PIZZA TRICROMIA GENERICO cod. GS 1288031

Tipo carta	KBSV 222 E
Misure	325x325x30cm
Imballo vendita	1



## Prodotti Liner



## 150 SCATOLE PER PIZZA CILIEGINI GENERICO cod. GS 1288045

Tipo carta	KBSV 222 E				
Misure	310x170x70cm				
Imballo vendita	1				



## PARCO cod. GS 1288041

Tipo carta	KBSKB 222 E		
Misure	600x400x50cm		
Imballo vendita	1		



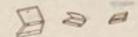
## 50 SCATOLE PER PIZZA FAMILY GENERICA cod. GS 1288039

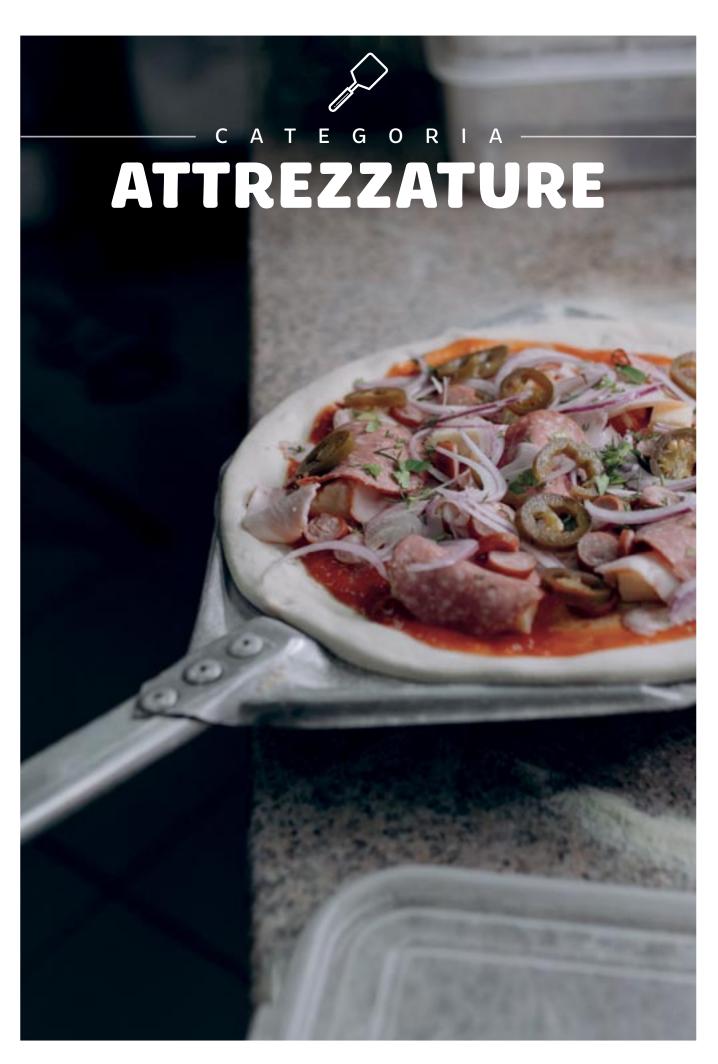
Tipo carta	KBSKB 222 E
Misure	460x460x50cm
Imballo vendita	1

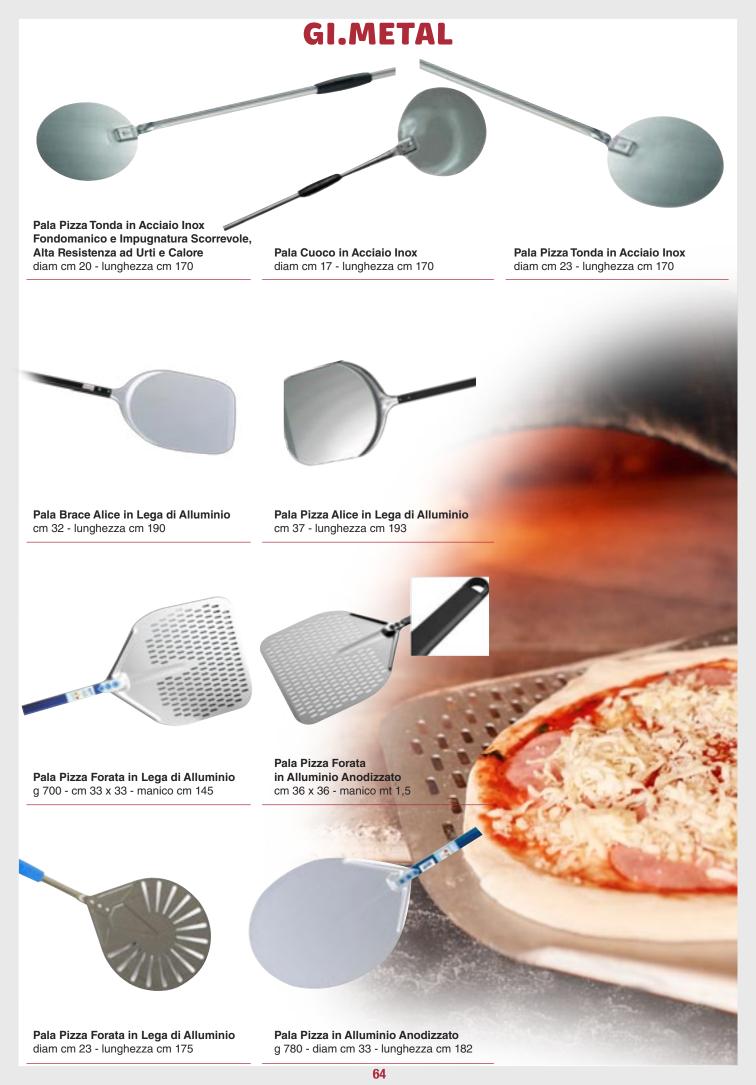


## 100 SCATOLE PER PIZZA PINSA TAGLIERE cod. GS 1820742

Tipo carta	KBSV 222 E		
Misure	380x230x50cm		
Imballo vendita	1 16 12 17		







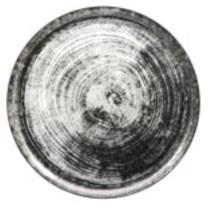




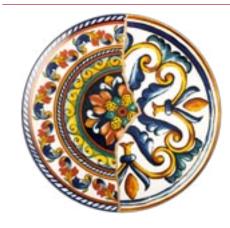
Piatto Pizza Napoli Bianco diam cm 31



Piatto Pizza Napoli Bianco diam cm 33



Piatto Pizza Napoli Black Round in Porcellana diam cm 33



Piatto Positano STW Piano cm 32





Coltelli da Tavola Lama in Acciaio Temperato Manico Inderfomabile lama cm 11 pz 6









Teglia Bassa Ballarini in Alluminio Professionale puro al 99% diam 20 xh 3 cm - spessore mm 1,2



diam 28 xh 3 cm



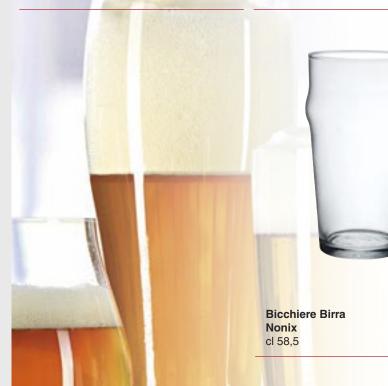
Calice Birra
Executive
cl 26



Calice Birra Executive cl 39



Calice Birra Executive cl 53





Bicchiere Birra Nonix cl 29,4





**Bicchiere Casablanca** cl 36 imballo pz 12

Contenitore Ermetico HACCP con Coperchio Etichetta Lavabile Riscrivibile 8 Alette Intercambiabili per distinguere la categoria merce



1/4 - It 4,3 cm 26,5 x 16,2 xh 15



1/4 - It 2,8 cm 26,5 x 16,2 xh 10



1/6 - It 2,6 cm 17,6 x 16,2 xh 15



1/6 - It 1,8 cm 17,6 x 16,2 xh 10



Bacinella in Acciaio Inox 1/6 - cm 17,5 x 16 xh 10



Bacinella in Acciaio Inox 1/6 - cm 17,5 x 16 xh 15



Coperchio in Acciaio Inox 1/6 - cm 18 x 16



Bacinella in Acciaio Inox 1/4 - cm 26 x 16 xh 10



Bacinella in Acciaio Inox 1/4 - cm 26 x 16 xh 15



Coperchio in Acciaio Inox 1/4 - cm 26 x 16



**Bacinella in Polipropilene** 1/4 - cm 26,5 x 16,2 xh 10 1/4 - cm 26,5 x 16,2 xh 15

**Coperchio in Polipropilene** 1/4 - cm 26,5 x 16,2



**Bacinella in Polipropilene** 1/6 - cm 17,6 x 16,2 xh 15 1/6 - cm 17,6 x 16,2 xh 10



**Coperchio in Polipropilene** 1/6 - cm 17,6 x 16,2









Spillone porta Scontrini in Acciaio Inox diam 7 x h16 cm

Porta Comande in Alluminio cm 46



**IP PIZZA 10-20** Impastatrici Pizza







IP PIZZA 10

IP PIZZA 20

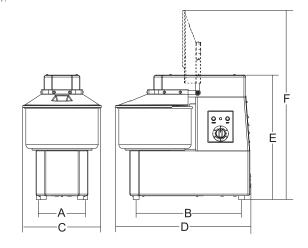
- Struttura in acciaio a grosso spessore.
- · Verniciatura antigraffio a polveri epossidiche alimentare.
- Vasca con bordo rinforzato e asta rompi pasta in acciaio AISI 304.
- Spirale forgiata.
- Coperchio vasca conforme alle normative.
- Motore potente e ventilato.
- Trasmissione moto interno con catena rinforzata.
- Comandi a bassa tensione resistenti IP 67.



Asta rompipasta



Timer opzionale per IP Pizza 20



	Potenza	Alimentazione	Giri vasca - spirale	Capacità vasca	Capacità impasto	Dimensioni vasca	А	В	С	D	E	F	Peso netto	Dimensioni imballo	Peso lordo
	watt/Hp		r.p.m.	lt	kg	mm	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Кд	mm	kg
IP PIZZA 5	370/0,5	230V/50Hz	13 - 83	7	4	Ø 265x140	220	410	280	505	440	670	36	500x630x650	42
IP PIZZA 20	750/1	230-380V/50Hz	10 - 85	21	17	Ø 360x210	230	530	390	680	625	950	72	530x830x1020	84

## TAGLIAVERDURE mod. TV IX

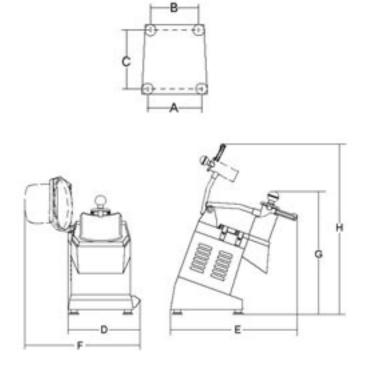


- Realizzazione in lega di alluminio e acciaio inox.
- Motore ventilato per uso continuo.
- Design estremamente compatto per una migliore gestione degli spazi in cucina.
- L'esclusivo sistema a caduta diretta del prodotto permette di lavorare anche prodotti morbidi e delicati come mozzarella e altri formaggi.
- Sicurezza garantita da 3 microinterruttori: su leva, coperchio e vasca.
- Vasca raccogli fette con interblocco in dotazione.
- Disponibile con coperchio inox lavabile in lavastoviglie.

#### **Opzionale**

Ampia disponibilità di dischi per tutte le applicazioni.

		TV IX
Potenza	Watt/Hp	515/0,7
Alimentazione		230-400V/50Hz
Giri disco	r.p.m.	300
A	mm	225
В	mm	195
С	mm	255
D	mm	280
Е	mm	510
F	mm	400
G	mm	510
Н	mm	770
Peso netto	Kg	18,5
Dimensioni imballo	mm	720x350x500
Peso lordo	Kg	22



## **FORNI PIZZA** mod. PIZZA 16-32



- Struttura in acciaio inox
- Mantello esterno in lamiera nera preverniciata a
- Piani di cottura in pietra refrattaria
- Resistenze corazzate
- Sfiato per i vapori di cottura
- Isolamento in fibra di vetro
- 2 camere di cottura indipendenti isolate termicamente per Pizza 32
- 2 termostati per ogni camera che regolano la zona inferiore e superiore



		Pizza 16	Pizza 32		
Potenza	watt	1.600	3.200		
Alimentazione		230V/50Hz	230V/50Hz		
Timer	min.	30	30		
Temperatura	°C	50÷350	50÷350		
Dimensioni interne	mm	423x353 h.81	423x353 h.81 (x2)		
Α	mm	600	600		
В	mm	490	490		
С	mm	575	575		
D	mm	254	460		
Peso netto	Kg	23	38		
Dimensioni imballo	mm	890x800x650	890x800x650		
Peso Iordo	Kg	33	48		



