

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 3%

TRASPORTO

- Per ordini di importo pari o superiore a € 350,00: consegna gratuita
- Per ordini di importo inferiore a € 350,00: € 15,00 di contribuzione spese.
- Per ordini di importo pari o superiore a € 200,00 che includono anche l'acquisto di prodotti freschissimi: € 5,00 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 Baricentro 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	SARDEGNA

I SURGELATI

TUTTE LE NOSTRE AZIENDE

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: 202
 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: 201/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: 207
 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: 206/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: 208
 PACK: **Busta**
 CONTENUTO: 1000g



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



PRODOTTO FRESCO SURGELATO
FIORI DI ZUCCHINA

I fiori di zucchini 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: 204
 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: 203
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: 205
PACK: **Vaschetta**
CONTENUTO: 1250g



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



**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: 115
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: 117
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: 103
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: 101
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: 106
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: 102
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: 122
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 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: 109
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 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: 110
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: 111
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: 112
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: 118
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: 105
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 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: 145
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 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: 126
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: 125
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: 114
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 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: 113
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: 505
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: 502
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: 504
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 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: 509
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: 404
PACK: **Busta**
CONTENUTO: 1000g
PEZZI X KG: 300/310



IMBALLO: **Cartone**
CONTENUTO: 5kg
CARTONI X PALLET: 90
EAN: 8054529671113



PASTELLA NERO DI TROIA

SALVIA



PASTELLA NERO DI TROIA




CIPOLLA ROSSA




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: 806
PACK: **Busta**
CONTENUTO: 1000g
PEZZI X KG: 110/130

 IMBALLO: **Cartone**
CONTENUTO: 4kg
CARTONI X PALLET: 90
EAN: 8054529671144


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: 801
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 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: 807
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: 901
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: 903
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.



FRITTELINE 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: 108
PACK: **Busta**
CONTENUTO: 1000g
PEZZI X KG: 90/100



IMBALLO: **Cartone**
CONTENUTO: 5kg
CARTONI X PALLET: 90
EAN: 8054529670062



FRITTELINE 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: 116
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: 119
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: 121
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: 120
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: 104
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: 601

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: 602

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: 603

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



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



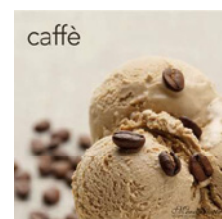
1,8/1,5 - 2,5 lt



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 CAFFE'



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



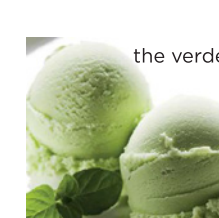
Vaschetta da 1,8 kg
1 pz/CT
Cod.: RT PARMIGIANO



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.: RS BOSCO



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
Vaso Da 100 g gr



**Smeralda**[®]

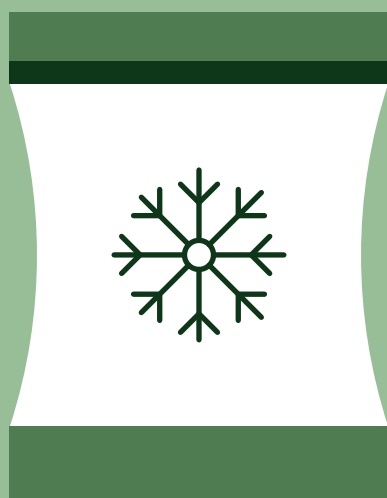
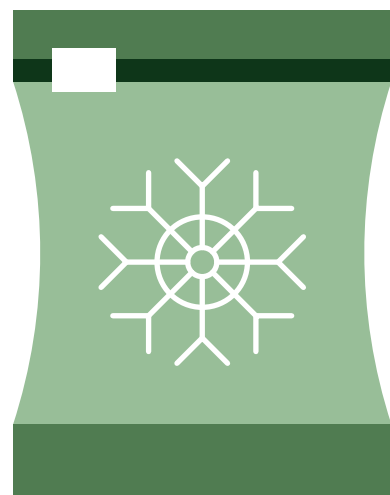
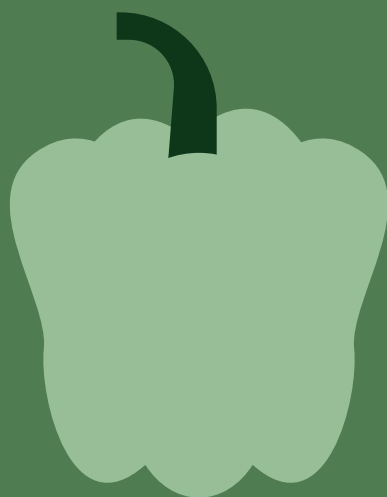
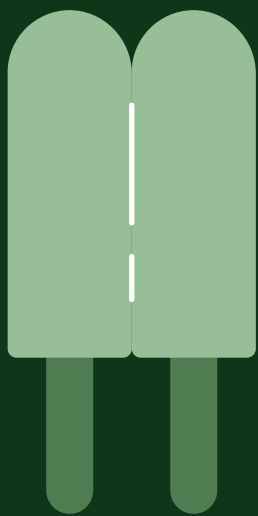
*Smeralda è un
alleato in cucina
per dare ai piatti
quel tocco in più.*





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

