

Prodotti surgelati





Indice

06	Prodotti dolci
13	Linea senza glutine
15	Linea vegana
19	Treccine, sfogliatine e fagottini
22	Krapfen, bomboloni e ciambelle
28	Paste dolci e monoporzioni
31	Creme e basi
33	Prodotti salati
38	Scrocchiarella
40	Pane
44	Frutta
50	Verdura



66

Qualità al vostro servizio.

Da cinquant'anni al fianco dei professionisti del gusto, oggi guardiamo avanti con rinnovata ambizione.

Nata dall'intuizione di **Narciso Benetello** e consolidata dalla visione di **Pierluigi**, che continua ad essere presente in azienda, la nostra realtà è oggi portata avanti dalle sue tre figlie: **Barbara, Claudia e Sara**, che guidano il progetto familiare con la stessa passione e uno sguardo rivolto all'innovazione. **Non ci accontentiamo**: ci strutturiamo, cresciamo, miglioriamo ogni giorno per essere il partner ideale di panettieri, pasticceri, pizzaioli e gelatieri.

Il nostro sguardo è rivolto al futuro: amplieremo i territori serviti, raggiungeremo nuove province e mercati, perfezioneremo costantemente la qualità del nostro servizio. Affiniamo la selezione dei prodotti con cura, scegliendo solo articoli di eccellenza che possano fare davvero la differenza nel vostro lavoro.

Cosa ci distingue?

Non vendiamo solo prodotti, offriamo un servizio completo. Academy dedicate ai nostri clienti, formazione continua per i nostri agenti commerciali sempre aggiornati sulle ultime novità, collaborazioni vere con i nostri fornitori basate sulla condivisione di visione e scambio di idee. Un'assistenza clienti sempre disponibile perché nessuno rimanga mai solo di fronte a una sfida.

Con **oltre 30 professionisti** al vostro servizio tra Padova, Venezia, Rovigo e Treviso, siamo pronti a crescere insieme a voi.

Perché il vostro successo è il nostro obiettivo.



Prodotti dolci

LEGENDA:



Peso al pezzo



N° pezzi per confezione



Temperatura di cottura



Tempo di cottura



Tempo di scongelamento



Tempo di lievitazione



Su ordinazione



Prodotto senza lattosio



Prodotto vegano

Una selezione di cornetti vuoti e farciti, di varie pezzature per offrire una scelta più ampia, nella versione pronta da cuocere o da lievitare.

Per rispondere ad ogni gusto, proponiamo sia l'impasto classico Francese, più sfogliato e "friabile", che quello Italiano, più simile a una brioche e con le uova tra gli ingredienti.

Prelievitati



GRAN CORNETTO VUOTO

Cod. 0002770 | Conf. da 4,16 Kg



80 g



52 pz



160/170°C



25/28 min

CROISSANT DRITTO VUOTO LE LUNE

Impasto al burro 24%

Cod. 0008731 | Conf. da 4,32 Kg



80 g



54 pz



160/165°C



24/26 min



CROISSANT HARMONIE VUOTO

Cod. 0008485 | Conf. da 6 Kg



60 g



100 pz



160/170°C



22 min



ARIZTA

CROISSANT FRANCESE VUOTO

Impasto al burro 24,5%

Cod. 0003217 | Conf. da 4,9 Kg



70 g



70 pz



5/10 min



165/175°C



14/18 min

Da lievitare



LIZZI

CORNETTO DRITTO VUOTO

Cod. 0006089 | Conf. da 6 Kg

60 g 100 pz 8/12 h 180/190°C 16/18 min



Acquaviva

GRAN CORNETTO VUOTO

Cod. 0002773 | Conf. da 8 Kg

80 g 100 pz 3/6 h 160°C 18/20 min



LIZZI

CORNETTO CURVO VUOTO

Cod. 108 | Conf. da 6 Kg

60 g 100 pz 8/12 h 180/190°C 16/18 min



DP

CROISSANT CHARENTES**Impasto al burro 27%**

Cod. 0008848 | Conf. da 10,8 Kg

60 g 180 pz 2,5/3 h 175°C 15/18 min



LIZZI

CORNETTO MAXI CURVO VUOTO

Cod. 0003156 | Conf. da 6,4 Kg

80 g 80 pz 5/6 h 180/190°C 18/20 min



Acquaviva

CORNETTO VUOTO

Cod. 0003948 | Conf. da 6,5 Kg

65 g 100 pz 3/6 h 160°C 18/20 min

Prelievitati



LIZZI

CORNETTO CURVO ALBICOCCA

Cod. 188 | Conf. da 3,36 Kg

70 g 48 pz 10/20 min 180/190°C 16/18 min



Acquaviva

GRAN CORNETTO CURVO ALBICOCCA

Cod. 41 | Conf. da 4,68 Kg

90 g 52 pz 160/170°C 25/28 min

Da lievitare



LIZZI

CORNETTO CURVO ALBICOCCA

Cod. 0003915 | Conf. da 7 Kg

70 g 100 pz 8/12 h 180/190°C 16/17 min

Prelievitati

Prelievitati

NOCCIOLA



CROISSANT CREMA NOCCIOLE 16% DORAMI
Cod. 0010139 | Conf. da 4,94 Kg

95 g 52 pz 160/165°C 24/26 min

GRAN CORNETTO CURVO NOCCIOLA
Cod. 0004168 | Conf. da 4,68 Kg

90 g 52 pz 160/170°C 25/28 min



CORNETTO SUPER FARCITO GIANDUIA 17%
Impasto al burro
Cod. 180 | Conf. da 3,84 Kg

80 g 48 pz 30 min 180/190°C 18/20 min



CORNETTO MIGNON DRITTO VUOTO
Cod. 0004184 | Conf. da 3 Kg

23 g 180/190°C 15 min



CORNETTO MIGNON ALBICOCCA
Cod. 0003777 | Conf. da 3 Kg

28 g 108 pz 180°C 15 min



CROISSANT CREMA ALLE MANDORLE
Cod. 0003284 | Conf. da 4,94 Kg

95 g 52 pz 1,3 h 160/170°C 26/28 min



GRAN CORNETTO CURVO CREMA
Cod. 0002771 | Conf. da 4,68 Kg

90 g 52 pz 160/170°C 25/28 min



CORNETTO MULTICEREALI FRUTTI DI BOSCO
Cod. 0004403 | Conf. da 4,16 Kg

80 g 52 pz 1,3 h 160/170°C 25/28 min



CROISSANT PISTACCHIO DORAMI
Cod. 0010222 | Conf. da 4,94 Kg

95 g 52 pz 20 min 160/165°C 24/26 min

SPECIALI

Prelievitati



CORNETTO INTEGRALE AL MIELE

Cod. 932 | Conf. da 3,36 Kg

70 g 48 pz 10/20 min 180/190°C 16/18 min



CORNETTO MAXI DRITTO CEREALI

Cod. 0007296 | Conf. da 3,84 Kg

80 g 48 pz 180/190°C 16/18 min



CROISSANT PINKY FRUTTI DI BOSCO

Cod. 0010646

110 g 56 pz 165/170°C 20/25 min



CROISSANT PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO

Cod. 0010647

110 g 56 pz 165/170°C 20/25 min



CROISSANT SACHER

Cod. 0010648

110 g 56 pz 165/170°C 20/25 min



CROISSANT CHEBON NERO DRITTO

Cod. 0011153

110 g 56 pz 165/170°C 20/25 min

Linea senza glutine



Il cornetto senza glutine, già cotto e confezionato, per escludere ogni possibile contaminazione e offrire anche alle persone allergiche o intolleranti, la classica colazione italiana.



CORNETTO VUOTO

Cod. 0006131 | Conf. da 0,8 Kg

80 g 10 pz Microonde 45 sec
750 W



CORNETTO NOCCIOLA 15%

Cod. 0007560 | Conf. da 0,95 Kg

95 g 10 pz Microonde 45 sec
750 W

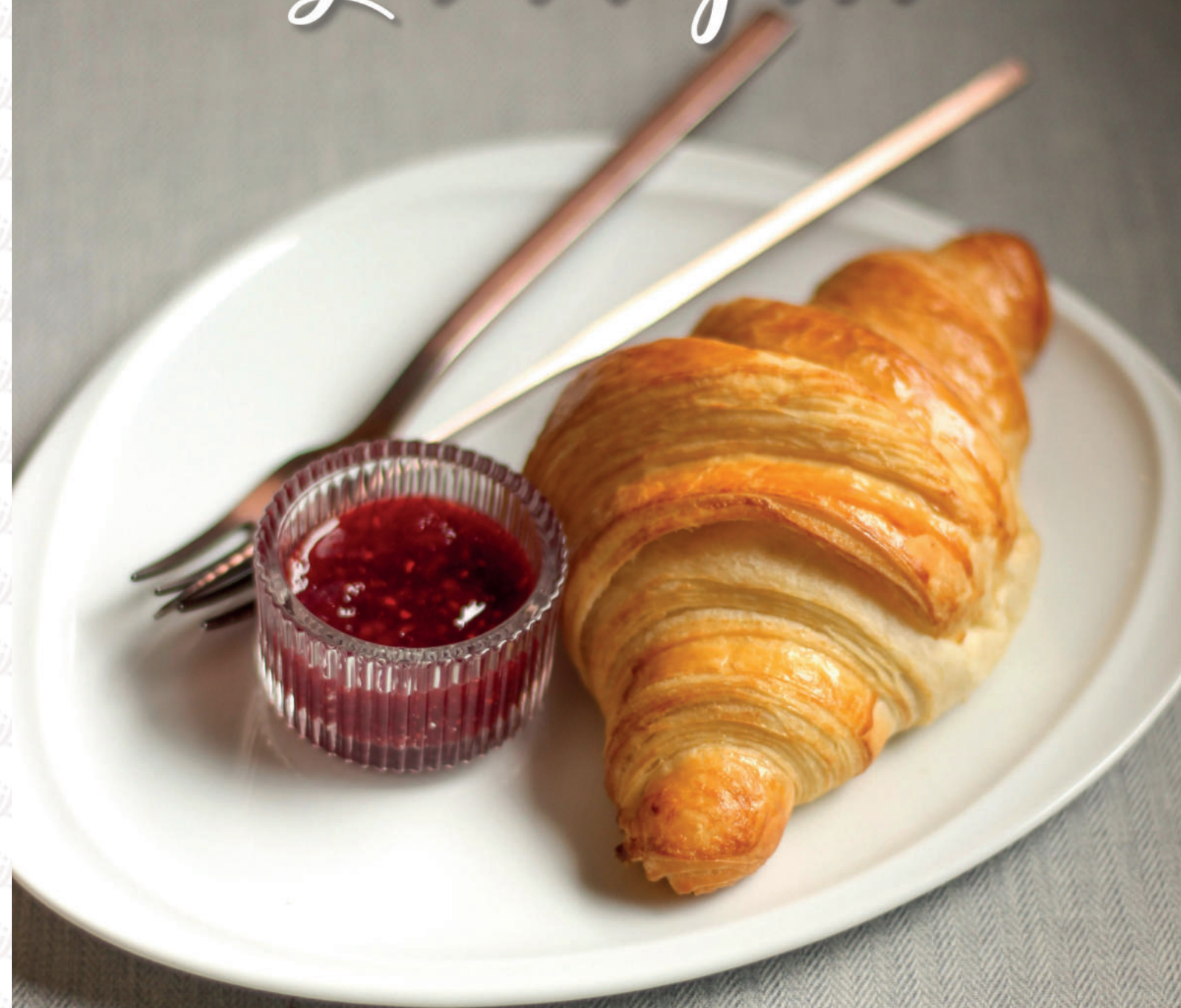


CORNETTO ALBICOCCA 15%

Cod. 0006880 | Conf. da 0,95 Kg

95 g 10 pz Microonde 45 sec
750 W

Linea vegana



SENZA GLUTINE

Prelievitati



FAGOTTINO CIOCCOLATO
Cod. 205 | Conf. da 4,5 Kg

75 g 60 pz 10/20 min 180/190°C 18/20 min



CORNETTO CANAPA E MELOGRANO
Cod. 0006445 | Conf. da 4,8 Kg

80 g 60 pz 10/20 min 180/190°C 16/18 min



CORNETTO DRITTO VUOTO
Cod. 0005385 | Conf. da 3,6 Kg

60 g 60 pz 10/20 min 180/190°C 16/18 min



CORNETTO VENERE
Cod. 0007184 | Conf. da 3,84 Kg

80 g 48 pz 180°C 16/18 min



CORNETTO ARANCIA INTEGRALE
Cod. 0003155 | Conf. da 4,8 Kg

80 g 60 pz 10/20 min 180/190°C 16/18 min



CORNETTO DRITTO ACE
Cod. 0007183 | Conf. da 3,84 Kg

80 g 48 pz 180°C 16/18 min



CORNETTO CURVO ALBICOCCA
Cod. 0002261 | Conf. da 3,64 Kg

70 g 52 pz 10/20 min 180/190°C 16/18 min



CORNETTO GRANO SARACENO RIBES NERO
Cod. 0009586 | Conf. da 4,56 Kg

95 g 48 pz 10/20 min 180/190°C 16/18 min



CORNETTO PAPAYA E MANGO
Cod. 0009585 | Conf. da 4,32 Kg

90 g 48 pz 180/190°C 16/18 min



CORNETTO ORTICA MIRTILLO E GINEPRO
Cod. 0010037 | Conf. da 4,32 Kg

90 g 48 pz 180/190°C 16/18 min

Prelievitati



LIZZI

CORNETTO CURCUMA S.O.

Cod. 0007180 | Conf. da 3,6 Kg



75 g 48 pz 10/20 min 180/190°C 16/18 min



LIZZI

CORNETTO AI 3 FARRI E MORA

Cod. 0007521 | Conf. da 3,84 Kg



80 g 48 pz 10/20 min 180/190°C 16/18 min



LIZZI

CORNETTO CAMOMILLA E LIMONE

Cod. 0010337 | Conf. da 4,32 Kg



90 g 48 pz 15 min 180/190°C 16/18 min



LIZZI

CORNETTO IL MORO CON CARBONE

Cod. 0011116 | Conf. da 3,12 Kg



65 g 48 pz 10/20 min 180/190°C 18/20 min

Treccine, sfogliatine e fagottini



In aggiunta alla pasta brioche e croissant, tutto l'assortimento di sfoglia per la prima colazione.
Dalla classica girella all'uvetta ai pasticcini lampone e vaniglia, passando per le treccine farcite ed infine un classico che non passa mai di moda: lo Strudel.

Pronto forno

Pronto forno



TRECCIA CREMA E PEPITE Impasto al burro

Cod. 0009209 | Conf. da 6 Kg

100 g 60 pz 170°C 18/20 min



TRECCIA NOCI PECAN

Cod. 0010868 | Conf. da 4,56 Kg

95 g 48 pz 190°C 17/20 min



INTRECCIO RONDÒ FRUTTI ROSSI

Cod. 0004291

95 g 60 pz 190°C 22/26 min



INTRECCIO RONDÒ NOCCIOLA

Cod. 1187

90 g 60 pz 190°C 22/26 min



TRECCINA CREMA AL LIMONE

Cod. 0009824 | Conf. da 2,975 Kg

85 g 35 pz 170/180°C 24/27 min



TRECCIA MANDORLA E ARANCIA

Cod. 0009587 | Conf. da 4,56 Kg

95 g 48 pz 10/20 min 190/200°C 20/22 min



INTRECCIO ZAFFIRO CREMA PASTICCERA

Cod. 700

95 g 60 pz 190°C 22/26 min



MELE IN CAMICIA CON MARMELLATA Impasto al burro

Cod. 0008192

100 g 20 pz 200°C 22 min



TRECCINA SFOGLIA ALBICOCCA

Cod. 0009795 | Conf. da 2,975 Kg

85 g 35 pz 170/180°C 24/27 min



85 g 35 pz 170/180°C 24/27 min

85 g 35 pz 170/180°C 24/27 min

Krapfen, bomboloni e ciambelle



KRAPFEN ALBICOCCA Impasto al burro

Cod. 0009807 | Conf. da 1,92 Kg



80 g



24 pz



3/4 h



KRAPFEN IN VASSOIO ALLA CREMA Impasto al burro

Cod. 0003025 | Conf. da 3,6 Kg



75 g



48 pz



3 h



KRAPFEN IN VASSOIO VUOTI Impasto al burro

Cod. 0003084 | Conf. da 2,64 Kg



55 g



48 pz



2 h

KRAPFEN SFUSI VUOTI Impasto al burro

Cod. 115 | Conf. da 2,475 Kg



55 g



45 pz



2 h



KRAPFEN MIGNON VUOTI

Cod. 0009251 | Conf. da 2,24 Kg



16 g



140 pz



1/1,5 h

KRAPFEN MIGNON ALLA CREMA

Cod. 0004503 | Conf. da 2,5 Kg



25 g



2 h

Pronto forno

**BOMBOLONE ALLA CREMA**

Cod. 0003793 | Conf. da 2,7 Kg



95 g



24 pz



3/4 h

**CIAMBELLA MAXI**

Cod. 0006413 | Conf. da 3 Kg



100 g



30 pz



90/120 min

**CONCHIGLIA GIANDUIA 20%**

Cod. 312 | Conf. da 6 Kg



80 g



75 pz



45/60 min



180/190°C



20/24 min

**STRUDELINO DI MELE**

Cod. 0010789



1300 g

4 pz
(conf. per
cartone)

200/210°C



35/40 min

**CIAMBELLA ZUCCHERATA**

Cod. 0010968 | Conf. da 2,8 Kg



70 g



40 pz



60/90 min



110°C



2 min

**CIAMBELLA CREMA**

Cod. 163 | Conf. da 2,88 Kg



80 g



36 pz



3 h

**TOSCANELLO CREMA MELA**

Cod. 903 | Conf. da 5,4 Kg



90 g



60 pz



185°C



25 min

**GIRELLA ALL'UVETTA****Impasto al burro**

Cod. 0009208 | Conf. da 8 Kg



100 g



80 pz



170°C



18/20 min

**KRAPFEN VUOTO NON GLASSATO**

Cod. 0008640 | Conf. da 2,88 Kg



60 g



48 pz



90/120 min

**BOMBOLONI VUOTI**

Cod. 0004390 | Conf. da 2,15 Kg



50 g



48 pz



1 h

**PASTICCINO LAMPONE E VANIGLIA**

Cod. 0003057 | Conf. da 0,4 Kg



120 g



40 pz



3 h



165°C



20 min

**MIX MINI DONUT**

Cod. 0008768 | Conf. da 1,37 Kg



38 g



36 pz



2/3 h

Pronto forno

SFOGLIATINE



CODA D'ARAGOSTA MEDIA VUOTA

Cod. 0006088 | Conf. da 7 Kg

50 g 40/60 min 190/200°C 25/30 min



APOLLINA MICRO

Cod. 0010835 | Conf. da 8 Kg

20/22 g 180°C 15/20 min



FAGOTTO AI 3 CIOCCOLATI

Cod. 0006193 | Conf. da 4,05 Kg

90 g 45 pz 160/165°C 22/25 min



CANNA CREMA

Cod. 0004387

80 g 20 pz 3/4 h



SFOGLIATELA NAPOLETANA

Cod. 47 | Conf. da 8,25 Kg

110 g 75 pz 1/2 h 180/200°C 30/35 min



SFOGLIATELLA FROLLA

Cod. 0007440 | Conf. da 3,75 Kg

125 g 30 pz 20/30 min 200/220°C 20/22 min



STRUDEL DI MELE

Impasto al burro

Cod. 0008313

500 g 8 pz 200/210°C 30/35 min



DONUT CIOCCOLATO

Cod. 0004623 | Conf. da 2,7 Kg

75 g 36 pz 30 min

SFOGLIATINE

Paste dolci e monoporzioni

I MacaRAL sono la rivisitazione ideata da Roberto Rinaldini dei macaron francesi. Meringhe morbide alle mandorle o con la variante alla nocciola o al pistacchio ripieni con creme leggere al burro o ganache di cioccolato. Anche il nome MacaRAL nasce dalla creatività di Roberto Rinaldini, in occasione del Salone del Mobile di Milano del 2012. RAL infatti è la gamma di colori a cui fanno riferimento architetti e designer di tutto il mondo, un gioco di parole che in modo molto originale rende ancor più unico questo prodotto.

CODICE	PRODOTTO	N° PEZZI
0010633	Macaral cappuccino	36
0010628	Macaral cioccolato fondente	36
0010632	Macaral cioccolato bianco/vaniglia	36
0010635	Macaral cioccolato al latte/caramello	36
0010634	Macaral fragola	36
0010629	Macaral mirtillo	36
0010630	Macaral pistacchio	36


RINALDINI

MONOPORZIONI



MUFFIN TRIPLO CIOCCOLATO BELGA

Cod. 0007218 | Conf. da 2,16 Kg

90 g 24 pz 120/180 min



BUDINO DI RISO

Cod. 0003916 | Conf. da 3,24 Kg

90 g 36 pz 180°C 23/24 min



PASTE ROLLÈ LIMONCINI

Cod. 0002288 | Conf. da 825 g

55 g 15 pz 30 min



PASTE TIRAMISÙ

Cod. 0002287 | Conf. da 825 g

55 g 15 pz 30 min



CROSTATA TONDA MANGO E MARACUJA

Dimensioni: Ø 27 cm

Cod. 0010043

900 g 2/3 h 21/22°C



CROSTATA FRAGOLA E RABARBARO

Dimensioni: Ø 27 cm

Cod. 0010342

900 g 2/3 h 21/22°C



Crema e basi



RICOTTA DI PECORA

67% ricotta
33% zucchero

Cod. 0006442 | Conf. da 3,5 Kg



PASTA SFOGLIA CRUDA IN PANETTI

Dimensioni: 24 x 17 x 2 cm

Cod. 1717 | Conf. da 10 Kg

1 Kg 10 pz 200/220°C 15/30 min
(conf. per cartone)



SFOGLIA CRUDA LAMINATA

Dimensioni: 54,5 x 37,5 cm

Cod. 1391 | Conf. da 10 x 1 Kg

1 Kg 200/220°C 15/30 min



SFOGLIA CRUDA LAMINATA 12 FOGLI

Impasto al burro 10%

Dimensioni: 35,5 x 26 x 0,3 cm

Cod. 387 | Conf. da 5 Kg

1 pz 180/200°C 15/18 min
(12 fogli per cartone)

Prodotti
salati





SALATINI WURSTEL

Cod. 0002915 | Conf. da 2 Kg

17/19 g 190/200°C 18/20 min



SALATINI RUSTUCI

Cod. 0011304 | Conf. da 4 Kg

18 g 220°C 15/18 min



PIZZETTE FORMAGGIO

Cod. 781 | Conf. da 6 Kg

23 g 165/170°C 16/18 min



PIZZETTE QUICK

Impasto al formaggio

Cod. 146 | Conf. da 4 Kg

18 g 220 pz 210°C 15 min



DELIZIA POMODORO E MOZZARELLA

Cod. 0002379 | Conf. da 4,5 Kg

90 g 50 pz 190/200°C 20/25 min



CORNETTO SALATO INTEGRALE

Cod. 0002936 | Conf. da 3,84 Kg

80 g 48 pz 180/200°C 16/18 min

ARYZTA



PIZZETTE POMODORO

Previa disponibilità

Cod. 0011303 | Conf. da 4 Kg

22 g 220°C 15/18 min



PIZZETTE POMODORO

Cod. 1540 | Conf. da 5 Kg

20/22 g 190°C 16/18 min



GIRELLA AL FORMAGGIO

Cod. 0002938 | Conf. da 6 Kg

120 g 50 pz 160/170°C 16/18 min

ARYZTA



STRUDEL CON SPINACI E FORMAGGIO FETA

Cod. 0002941 | Conf. da 6,25 Kg

125 g 50 pz 190°C 18 min

ARYZTA



MINI PIZZA MARGHERITA

Dimensioni: Ø 8 cm

Cod. 0002191 | Conf. da 0,415 Kg

50 g 8 pz 15 min 250°C 4/5 min



MINI PIZZA MARGHERITA

Dimensioni: Ø 16 cm

Cod. 1132 | Conf. da 0,42 Kg

140 g 3 pz 200/220°C 14 min





PIZZETTE PANE

Cod. 0007168 | Conf. da 2,88 Kg



30 g



96 pz



PIZZETTA MONTANARINA MIGNON

Cod. 0010837 | Conf. da 1 Kg



25/26 pz



220°C



3/4 min



PIZZICOTTO ARLECCHINO (prosciutto, mozzarella e pomodoro)

Dimensioni: 22 x 11 x 3 cm

Cod. 0009390 | Conf. da 0,6 Kg



300 g



2 x 3 pz



250°C



4/5 min



FLAUTO MARGHERITA

Dimensioni: 25 x 8 x 3 cm

Cod. 0010030 | Conf. da 4,32 Kg



180 g



6 x 4 pz



200/220°C



18 min



MINI CROISSANT PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Cod. 0008553 | Conf. da 5,11 Kg



31 g



165 pz



30/45 min



180°C



18/20 min



MIX MINI CROISSANT FARCITI (pomodoro e mozzarella, ricotta e spinaci, cereali e formaggio)

Cod. 0008551 | Conf. da 4,75 Kg



31 g



144 pz



30 min



180°C



18/20 min



ROTOLO WÜRSTEL

Dimensioni: 18 x 7 x 4 cm

Cod. 0004708 | Conf. da 0,97 Kg



160 g



6 x 4 pz



15 min



200/220°C



24/26 min



TORTA PASQUALINA (ricotta e spinaci)

Dimensioni: Ø 22 cm

Cod. 141 | Conf. da 4,2 Kg



700 g



1 x 6 pz



220°C



30 min



PANZEROTTINI MOZZARELLA E POMODORO

Cod. 0010585 | Conf. da 4 Kg



28 g



170°C



7/9 min



MINI CALZONE MARGHERITA

Dimensioni: 15 x 7 x 3 cm

Cod. 0009657 | Conf. da 4,8 Kg



120 g



40 pz



250°C



4/5 min



FOCACCIA ROMANA

Dimensioni: 36 x 18 cm

Cod. 0003014 | Conf. da 6 Kg



250 g



210°C



6 min
(su piastra
antiaderente)



PIADINA ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Dimensioni: Ø 27 cm

Cod. 0009808 | Conf. da 7,2 Kg



120 g



5 pz
(per 12 conf.)



1 min
(su piastra
antiaderente)

Scrocchiarella



La pizza continua ad essere ad oggi il prodotto più richiesto dai consumatori, e spesso diventa difficile gestirne la produzione facendo previsioni di consumo.

Scrocchiarella Frozen è la risposta pratica, veloce e sempre pronta, ottima come appena fatta, ma è molto più di una pizza.

Estremamente croccante e friabile all'esterno, all'interno la mollica resta umida come nella tipica pala romana.

Viene prodotta utilizzando farina di ottima qualità, lievito madre, olio extra vergine d'oliva e sale iodato protetto Presal, stesa a mano in modo completamente artigianale.

Viene poi precotta e surgelata, per essere ultimata in pochi minuti.

È disponibile in vari formati: tonda classica, rettangolare in varie misure oppure sandwich già tagliata.

E non è tutto, Scrocchiarella Frozen è disponibile anche Integrale o al Riso Venere.

Come preparare la Scrocchiarella Frozen?

Togliere la base Scrocchiarella dal congelatore. Procedere in modo diverso a seconda che la base vada farcita prima o dopo cottura.

Nel primo caso scaldare la base per 3 minuti in forno a 290° C, farcire a piacere e ultimare la cottura per altri 3 minuti.

Nel caso in cui si voglia condire tutta a crudo, cuocere solamente la base in forno a 290°C per circa 7 minuti e poi farcire a piacere.

SCROCchiarella®

CODICE	PRODOTTO	N° PEZZI
0005775	Scrocchiarella Classica 55x25 cm	8
0006219	Scrocchiarella Classica 38x28 cm	8
0006755	Scrocchiarella Rustica 55x25 cm	8
0006671	Scrocchiarella Integrale 55x25 cm	8
0006672	Scrocchiarella Riso Venere 55x25 cm	8
0008203	Scrocchiarella Sandwich 12x52 cm	8
0005348	Scrocchiarella Classica tonda dm 25	8



**Scrocchiarella
Classica
55x25 cm**



**Scrocchiarella
Classica
30x40 cm**



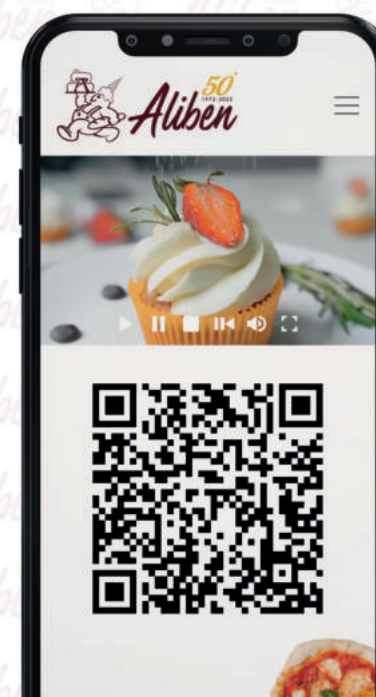
**Scrocchiarella
Sandwich
12x52 cm**



**Scrocchiarella
diametro 25 cm**



**PIZZA IN PALA CLASSICA
BASE DEL GUSTO
Dimensioni: 28 x 18 cm
Cod. 0011128 | Conf. da 12 pz**



Inquadra
il QRCode
e scopri
tutte
le nostre
ricette!

Pane



OROPAN

PANE BASSO DI SEMOLA

Cod. 0009674



500 g 14 pz



LIZZI

BAGUETTE EUROPAIN

Dimensioni: circa 20 cm

Cod. 0009212 | **Integrale** | 40 pz

Cod. 0010231 | 40 pz



100 g 18/20 min 180/190°C



Vassalli

IMPASTO CRUDO FERRARERE

Da lievitare

Cod. 489 | Conf. da 13 Kg



130 g 98/102 pz 75 min 210°C 15 min
(a 33/35°C)



Acquaviva

FILONE RUSTICO

Cod. 0007702 | Conf. da 8,5 Kg



340 g 25 pz 30/60min 180/190°C 13/15 min



Matteo

PANE ALL'UVETTA PICCOLO

Cod. 0003013 | Conf. da 10 Kg



70 g 180°C 10 min



Matteo

PANE ALLE NOCI

Cod. 0002823 | Conf. da 6 Kg



115 g 190°C 10 min



PANE ALLA CIPOLLA

Cod. 0002985 | Conf. da 6 Kg



115 g 190°C 10 min



PANE ALLA PANCETTA

Cod. 0002743 | Conf. da 6 Kg



125 g 190°C 10 min



PANE PER TRAMEZZONE

Cod. 0006806 | Conf. da 1,3 Kg



4 pz
(n° conf. per cartone)

3 h



PANE PER TRAMEZZINI AGLI SPINACI

Cod. 00003812 | Conf. da 1 Kg



4 pz
(n° conf. per cartone)

3 h



PANE ALLE OLIVE

Cod. 0002367 | Conf. da 6 Kg



110 g 180°C 10 min



PANE TRAMEZZINO CLASSICO

Cod. 1087 | Conf. da 1 Kg



10/8 pz
(n° fette)

3 h



PANE PELATONE ALLA CURCUMA

Cod. 0009215 | Conf. da 1 Kg



PANE PELATON E BIANCO

Dimensioni: 11 x 11 cm
Cod. 0005879 | Conf. da 1 Kg



PANE PER TRAMEZZINI AL POMODORO

Cod. 0002041 | Conf. da 1 Kg



4 pz
(n° conf. per cartone)

3 h



PANE PER TRAMEZZINI SCURO

Cod. 0003811 | Conf. da 1 Kg



4 pz
(n° conf. per cartone)

3 h



PANE PELATON INTEGRALE PER TOAST

Dimensioni: 11 x 11 cm
Cod. 0003191 | Conf. da 1 Kg



PANE PELATON AI CEREALI

Cod. 0009222 | Conf. da 1 Kg

Frutta



Rogelfrut

FRAGOLE SENZA SENGANA
Cod. 841 | Conf. da 2,5 Kg



Rogelfrut

MISTO BOSCO 4 FRUTTI
Cod. 0003529 | Conf. da 2,5 Kg



Rogelfrut

LAMPONI INTERI
Cod. 317 | Conf. da 2,5 Kg



Rogelfrut

MELE A FETTE
Cod. 0003871 | Conf. da 2,5 Kg



Simone Gatto

SUCCO LIMONE
Cod. 0005484 | Conf. da 500 g

FRUTTA

Puree 100% frutta prodotte solamente utilizzando la migliore frutta matura selezionata, senza aggiunta di additivi o zuccheri.
 Un processo tecnologico unico: un lavoro a basse temperature, rapido e in assenza di ossigeno, che permette di mantenere inalterati aspetto e sapore della frutta.
 Coltivata con pratiche eco-responsabili, Adamance nasce nella cioccolateria Valrhona, nel cuore della Valle del Rodano, per rispondere alle esigenze di chi di pasticceria è davvero esperto.



PUREA ALBICOCCA
Cod. 0009332 | 1Kg



PUREA PESCA BIANCA
Cod. 0009333 | 1Kg



PUREA FRAGOLA
Cod. 0009335 | 1Kg



PUREA FRAGOLA MARA DES BOIS
Cod. 0009336 | 1Kg



PUREA LAMPONE
Cod. 0009337 | 1Kg



PUREA RIBES NERO
Cod. 0009338 | 1Kg



PUREA MANGO
Cod. 0009341 | 1Kg



PUREA LIME
Cod. 0009575 | 1Kg



PUREA MIRTILLO
Cod. 0009576 | 1Kg



PUREA COCCO
Cod. 0009340 | 1Kg



PUREA FRUTTO DELLA PASSIONE
Cod. 0009346 | 1Kg



PUREA LIMONE
Cod. 0009875 | 1Kg



PUREA MANDARINO
Cod. 0009877 | 1Kg



PUREA ARANCIA ROSSA
Cod. 0009878 | 1Kg



PUREA BERGAMOTTO
Cod. 0010091 | 1Kg



PUREA YUZU
Cod. 0010090 | 1Kg



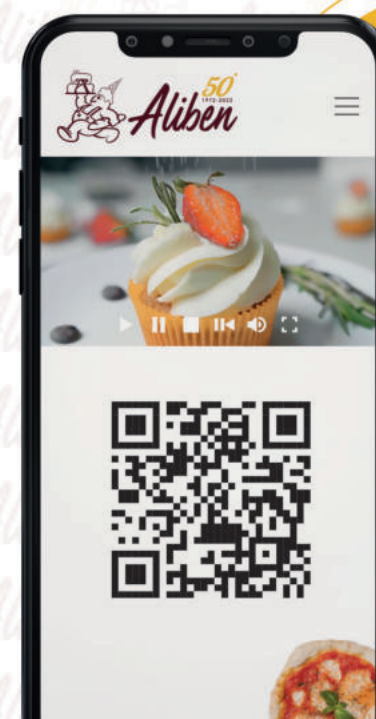
PUREA CALAMANSI
Cod. 0010314 | 1Kg



PUREA AMARENA
Cod. 0010312 | 1Kg



PUREA ANANAS
Cod. 0010313 | 1Kg



Inquadra
il QRCode
e scopri il
ricettario!

adamance

La storia di Rogelfrut inizia nel 1987, da oltre 40 anni uno dei leader in materia di succhi e puree di frutta.
Un grande assortimento di gusti, da quelli tradizionali ai più innovativi.
Da sempre la frutta è alla base del settore gelateria e pasticceria, trovando spazio nei bar, ristoranti e anche nei reparti bakery.

Rogelfrut®



PUREA LAMPONE 10%
Cod. 286 | 1Kg



**SUCCO LIMONE DI
SORRENTO**
Cod. 0004087 | 1Kg



PUREA MANGO
Cod. 445 | 1Kg



PUREA PERA
Cod. 0006218 | 1Kg



PUREA PESCA
Cod. 0007411 | 1Kg



SUCCO ANANAS
Cod. 0004601 | 1Kg



**PUREA FRUTTI DI
BOSCO 10%**
Cod. 0007454 | 1Kg



PUREA BANANA
Cod. 394 | 1Kg



PUREA MIRTILLO
Cod. 0009038 | 1Kg



**PUREA
ALBICOCCA 10%**
Cod. 0003640 | 1Kg



PUREA FRAGOLA 10%
Cod. 0004085 | 1Kg



**SUCCO PASSION FRUIT
CONCENTRATO**
Cod. 0004639 | 1Kg



PUREA DI PAPAYA
Cod. 0008738 | 1Kg



SUCCO LIME
Cod. 0006162 | 500g



SUCCO ANGURIA
Cod. 0011111 | 500g



Verdura



INDUSTRIE **ROLLI** ALIMENTARI
l'alta qualità italiana dei surgelati

SPINACCIO CUBELLO
Cod. 422 | Conf. da 2,5 Kg



INDUSTRIE **ROLLI** ALIMENTARI
l'alta qualità italiana dei surgelati

CIPOLLA A FETTE
Cod. 423 | Conf. da 2,5 Kg



INDUSTRIE **ROLLI** ALIMENTARI
l'alta qualità italiana dei surgelati

MELANZANE GRIGLIATE
Cod. 0003220 | Conf. da 1 Kg



INDUSTRIE **ROLLI** ALIMENTARI
l'alta qualità italiana dei surgelati

ZUCCHINE GRIGLIATE
Cod. 0003222 | Conf. da 1 Kg



INDUSTRIE **ROLLI** ALIMENTARI
l'alta qualità italiana dei surgelati

PEPERONI A FALDE GRIGLIATI
Cod. 0009838 | Conf. da 1 Kg



INDUSTRIE **ROLLI** ALIMENTARI
l'alta qualità italiana dei surgelati

PUREA DI ZUCCA
Cod. 0010707 | Conf. da 1 Kg



ALIBEN SRL

Via Mareggia 26/c - 35028 Piove di Sacco (PD)

T. +39 049 9703 765

M. marketing@aliben.it

