

www.eurofood.lu



Spécial SURGELÉ



eurofood
DISTRIBUTION



Notre Sélection HORECA - SURGELÉ

124, Z.A.E. WOLSERF L-3290 BETTEMBOURG * Tél. 52 52 10-200 * Fax. 52 52 10-250 * service@eurofood.lu * www.eurofood.lu



L'italienne préférée des chefs.



NUTRIAMO GRANDI VALORI



SOMMAIRE



P.1



P.20



P.21



P.23



P.23



P.25



P.27



P.28



P.29



P.34



P.37



L'italienne préférée des chefs.



Les meilleures matières premières

Minimum 6 à 9 oeufs / kg

IQF (pratique et pas de perte)

Meilleure gestion et contrôle du coût denrée

Temps de cuisson court (1 à 6 min)

Originalité et innovation constante

LA PASTA DA FORNO

SGTA10 CANNELLONI ALLA CARNE
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredients del ripieno 66% : carne di bovino e suino brasata (28%), ortaggi in proporzione variabile (spinaci, sedano, carote, cipolla, aglio), parmigiano reggiano DOP, mortadella, uova, ricotta, pangrattato, brodo vegetale, sale, spezie.



SGTB10 RICCIOLE RICOTTA SPINACI
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredients del ripieno 60% : ricotta (84%), spinaci in foglia (7%), pangratto, Grana Padano D.O.P, sale.



60-65g /pièce

SGTB14 RICCIOLE SALSATE RICOTTA SPINACI (AVEC SAUCE) SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredients del ripieno: ricotta, speck 10%, provolone 7%, pangrattato, sale.



60-65g /pièce



SGTB09 CANNELLONI RICOTTA SPINACI
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredients del ripieno 64% : ricotta (66%), spinaci in foglia (22%), pangratto, Grana Padano D.O.P, sale.



60g /pièce

SGTB14 RICCIOLE SALSATE RICOTTA SPINACI (AVEC SAUCE) SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredients del ripieno : ricotta 84%, spinaci 7%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.



60-65g /pièce

SGTG01 PRONTOSFOGLIA (FEUILLES DE LASAGNE) SURGITAL 5 X 2kg

SGTG02 PRONTOSFOGLIA VERDE (FEUILLES DE LASAGNE VERTE) SURGITAL 5 X 2kg



167g /feuille

format gastro

Dimension 48 x 25 x 0,11

5 x 12 feuilles



LA PASTA RIPIENA

SGTA13 FIOCCHI SPECK E FONTINA VALDOSTANA SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 38%: Fontina Valdostana D.O.P. (12,2%), ricotta, speck (18,3%), Grana Padano D.O.P., pangrattato, sale.

11g /pièce

+30-35% rdt à la cuisson

cuisson 4/5'



SGTC19 FIOCCHI FORMAGGIO E PERE SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 38%: formaggi 36% (robbiola, Grana padano D.O.P., Taleggio D.O.P.), ricotta, pere (42%), pangrattato.

11g /pièce

+30-35% rdt à la cuisson

cuisson 4/5'



SGTC20 FIOCCHETTI AL GORGONZOLA SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 40%: Gorgonzola D.O.P. (48%), ricotta, Grana Padano D.O.P., pangrattato, prezzemolo, sale.

5,3g /pièce

+30% rdt à la cuisson

cuisson 4'



SGTC31 CUORI ROSSI CON MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO E BASILICO SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 54%: mozzarella di bufala (24%), ricotta di bufala, pomodoro a fette (20%), basilico (1%), olio extra vergine di oliva, pangrattato, sale, pepe.

17g /pièce

+20% rdt à la cuisson

cuisson 4/5'



SGTC25 LUNETTE AL TARTUFO SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 48%: ricotta, tartufo nero 7% (Tuber aestivum vittad), Parmigiano Reggiano D.O.P., latte intero, pangrattato, sale, aroma naturale.

8,3g /pièce

+20-25% rdt à la cuisson

cuisson 5'



SGTB18 LUNETTE AI 4 FORMAGGI SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 48%: formaggi 41% (Gorgonzola D.O.P., Taleggio D.O.P., Grana Padano D.O.P., robbiola), ricotta, pangrattato, sale.



SGTS15L GIGANTI NERI AL SALMONE SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti ripieno 47,0%: ricotta 60,0% (siero di latte, sale, correttore di acidità: acido lattico), pangrattato (farina di grano tenero tipo «0», acqua, sale, lievito, farina di frumento maltato), salmone affumicato 15,0% (salmone, sale, fumo), grana padano dop (latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo), sale.

26g /pièce

+30% rdt à la cuisson

cuisson 6-7'



SGTC11 GIGANTI RICOTTA E ASPARAGI SURGITAL 1 X 3 kg

PRÉCOMMANDE

Ingredienti del ripieno 47%: ricotta (56%), asparagi (28%), Grana Padano D.O.P., pangrattato, aroma naturale, sale, cipolla, aglio

26g /pièce

+30% rdt à la cuisson

cuisson 6-7'



SGTC10 GIGANTI FUNGHI PORCINI SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 47%: ricotta, funghi 28% (porcini, champignon, shiitake, sfandrina, famigliola gialla), Grana Padano D.O.P., pangrattato, funghi porcini secchi, sale.



SGTA11 AGNOLOTTO PIEMONTESE SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 46%: carni di suino, bovino e tacchino brasate con ortaggi, spezie e piante aromatiche, Parmigiano Reggiano D.O.P., spinaci, pangrattato.

7,10g /pièce

+25% rdt à la cuisson

cuisson 5-6'



SGTC27 **RETTANGOLI CON SALMONE E ANETO**
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 52%: salmone fresco (14%), ricotta, salmone affumicato (8%), mascarpone, pangrattato, sale, aneto, scalogno, prezzemolo, pepe.



11g /pièce
+20% rdt
à la cuisson
cuisson 4'

SGTC28 **RETTANGOLI ALLA CERNIA**
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 55%: cernia brasata 38%, ricotta, pangrattato, erba cipollina, prezzemolo, sale, pepe, aglio, scalogno, vino, olio extra vergine di oliva.



11g /pièce
+20% rdt
à la cuisson
cuisson 4/5'

SGTC14 **PANZEROTTI RICOTTA E SPINACI**
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 60%: ricotta (63%), spinaci in foglia (21%), Grana Padano D.O.P., pangrattato, sale.



22g /pièce
+25/30% rdt
à la cuisson
cuisson 5/6'

SGTC15 **PANZEROTTI CON FUNGHI PORCINI**
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 60%: ricotta, funghi misti 34% (porcini, champignon, shiitake, sfindrina, famigliola gialla), Grana Padano D.O.P., pangrattato, funghi porcini secchi (1%), sale.



SGTC50 **GIRASOLI MASCARPONE E NOCI**
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 56%: ricotta, formaggi 20% (Grana Padano D.O.P., casatella), noci (16%), pangrattato, prezzemolo, sale, spezie



28,5g /pièce
+20% rdt
à la cuisson
cuisson 5/6'



SGTC49 **TORTELLI AL SAPORE DI MARE**
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 57%: limanda 46%, ricotta, gambero rosa 12,5%, pangrattato, mascarpone, gambero argentino 2%, succo di limone, prezzemolo, olio di semi di girasole, sale, pepe, aglio.



13,5g /pièce
+25% rdt
à la cuisson
cuisson 4/5'



SGTA14 **TORTELLI RUSTICI AL CAPRIOLO**
(AU CHEVREUIL)
SURGITAL 1 X 3 kg

PRÉCOMMANDE

Ingredienti del ripieno 48%: carne di capriolo brasata con ortaggi epiantie aromatiche (64%), Grana Padano D.O.P., vino, pangrattato, bacche di ginepro, sale, spezie.



14g /pièce
+40% rdt
à la cuisson
cuisson 6'

SGTA15 **TORTELLI AL CINGHIALE (AU SANGLIER)**
SURGITAL 1 X 3 kg

PRÉCOMMANDE

Ingredienti del ripieno 48%: carne di cinghiale brasata 82% (carne di cinghiale 60%, polpa di pomodoro, olio di semi di girasole, vino, cipolla, sedano, carote, aglio, salvia, alloro, rosmarino, ginepro), sale, spezie.



14g /pièce
+40% rdt
à la cuisson
cuisson 6'

SGTC24 **TORTELLI ALLA ZUCCA**
SURGITAL 1 X 3 kg

PRÉCOMMANDE

Ingredienti del ripieno 57%: zucca cotta al forno (70%), Parmigiano Reggiano D.O.P., pangrattato, zucchero, biscotto amaretto, sale, spezie.



SGTB08 **TORTELLACCI RICOTTA E SPINACI**
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 50%: ricotta (70%), spinaci in foglia (19%), Grana Padano D.O.P. pangrattato, sale.



17,5g /pièce
+25% rdt
à la cuisson
cuisson 4/5'

SGTC37N **TORTELLI CON MOZZARELLA DI**
BUFALA CAMPANA, POMODORO E
BASILICO SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 57%: mozzarella di bufala campana DOP (24%), ricotta di bufala, pomodoro (20%), pane, basilico (2%), sale, olio extra vergine di oliva, pepe.



17,5g /pièce
+25% rdt
à la cuisson
cuisson 4/5'

SGTC26 **TORTELLI AL CROSTACEI**
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 57%: crostacei 66% (coda di gamberi, polpa di astice, polpa di granchio), ricotta, Grana Padano D.O.P., pangrattato, prezzemolo, succo di limone fresco, fondo di crostacei, sale, pepe.



Laboratorio
Tortellini
Primi per la Ristorazione



SGTB16 GRANTORTELLONE VERDE RICOTTA E SPINACI
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 50%: ricotta (67%), spinaci in foglia (22%), Grana Padano D.O.P., pangrattato, sale.

14g /pièce

+20% rdt
à la cuisson

cuisson 3'



SGTC29 GRANTORTELLONE FUNGHI PORCINI
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 56%: ricotta, funghi porcini, funghi misti (champignon, shiitake, sfstrandrina, famigliola gialla), Grana Padano D.O.P., pangrattato, sale, prezzemolo, aglio.

15g /pièce

+20% rdt
à la cuisson

cuisson 3/4'



SGTB15 GRANTORTELLONE RICOTTA E SPINACI
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 50%: ricotta (67%), spinaci in foglia (22%), Grana Padano, D.O.P., pangrattato, sale.

15g /pièce

+20% rdt
à la cuisson

cuisson 3/4'



SGTA04 CAPPELLETTI AL PROSCIUTTO CRUDO
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 32%: prosciutto crudo, carne di suino e tacchino brasata, mortadella, Parmigiano Reggiano D.O.P., pangrattato, sale, spezie

3,2g /pièce

+35% rdt
à la cuisson

cuisson 3/4'



SGTC42 RAVIOLACCI AI FUNGHI PORCINI
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 56%: ricotta, funghi misti 21% (Porcini, champignon, shiitake, sfstrandrina, famigliola gialla), funghi Porcini 8%, pangrattato, Grana Padano DOP, olio di semi di girasole, sale, aglio.

18,3g /pièce

+25% rdt
à la cuisson

cuisson 4/5'



SGTA02 TORTELLINI BOLOGNESI
SURGITAL 1 X 3 kg **PRÉCOMMANDE**

Ingredienti del ripieno 32%: mortadella, Parmigiano Reggiano D.O.P., carne di suino brasata, pangrattato, sale, spezie

3,2g /pièce

+40% rdt
à la cuisson

cuisson 3/4'



SGTA20 RAVIOLACCI CON 'NDUJA E PECORINO
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 56%: ricotta, 'nduja 28%, Pecorino Romano DOP 15%, pangrattato, sale.

18,3g /pièce

+20% rdt
à la cuisson

cuisson 4/5'



SGTC32 RAVIOLACCI AI CARCIOFI
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 56%: ricotta, carciofi (30%), Grana Padano D.O.P., pangrattato, sale.

18,3g /pièce

+25% rdt
à la cuisson

cuisson 4/5'



SGTB01 RAVIOLI RICOTTA E BIETA
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 46%: ricotta (66%), bieta (22%), Grana Padano D.O.P., pangrattato, sale.

7,1g /pièce

+25% rdt
à la cuisson

cuisson 5/6'



SGT1110 TORTELLINI ALLA CARNE
SURGITAL 3 X 1 kg

Ingredienti del ripieno : mortadella, carni di tacchino e suino brasate, Parmigiano reggiano, estratto di brodo, pangrattato, sale e spezie.

4g /pièce

+10% rdt
à la cuisson



SGTC35 RAVIOLACCI AL BRANZINO E PROFUMO DI AGRUMI
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno : branzino 53%, purea di patata, olio extravergine di oliva, succo di agrumi (arancia, limone, scorza di agrumi (arancia, limone), erba cipollina, aglio, pepe, sale)

18,3g /pièce

+20% rdt
à la cuisson

cuisson 4/5'



SGT11120 RAVIOLI ALLA CARNE
SURGITAL 3 X 1 kg

Ingredienti del ripieno : mortadella, carni di tacchino e suino brasate, Parmigiano reggiano, pangrattato, sale e spezie.

5,5g /pièce

+35% rdt
à la cuisson

cuisson 4/5'



SGT113 TORTELLONI ALLA CARNE
SURGITAL 3 X 1 kg

Ingredienti del ripieno : mortadella, carni di tacchino e suino brasate, Parmigiano reggiano, estratto di brodo, pangrattato, sale e spezie.

6,7g /pièce

+35% rdt
à la cuisson



SGTA19 RAVIOLACCI CARNE BRAZATE
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno : carne 40% (carne di bovino, carne di suino, carne di tacchino), brodo, Parmigiano Reggiano DOP, spinaci, sedano, carote, cipolla, pangrattato, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.

18,3g /pièce

+20% rdt
à la cuisson

cuisson 4/5'





SGTF01 GNOCCHI DI PATATA LINEA AZZURRA
SURGITAL 6 X 1 kg

Ingredienti: purea di patata (66%), farina di grano tenero, semola di grano duro, amido di mais, sale, farina di riso.

5,5g /pièce
+16% rdt
à la cuisson
cuisson 1/2'



SGTF09 GRAN GNOCCHI DI PATATA
SURGITAL 6 X 1 kg

Ingredienti: purea di patata (91%), farina di grano tenero, uova, sale, farina di riso.

8,3g /pièce
+15% rdt
à la cuisson
cuisson 2'



SGTF10 GNOCCHI DI PATATA LINEA ORO
SURGITAL 6 X 1 kg

Ingredienti: purea di patata 91%, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, sale, farina di riso.

5,5g /pièce
+16% rdt
à la cuisson
cuisson 1/2'



SGTD14 GNOCCHETTI SARDI
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti: semola di grano duro, farina di grano tenero, acqua, sale.

0,8g /pièce
+55% rdt
à la cuisson
cuisson 4'



SGTF50 GNOCCHI RIPIENI CON POMODORO E MOZZARELLA
SURGITAL 6 X 1 kg

Ingredienti del ripieno 20%:
salsa al pomodoro 77%,
mozzarella 10,7%.
Grana padano D.O.P.,
amido di mais, fecola di patata.

8,3g /pièce
+6% rdt
à la cuisson
cuisson 1'



SGTF51 GNOCCHI RIPIENI AL GORGONZOLA
SURGITAL 6 X 1 kg

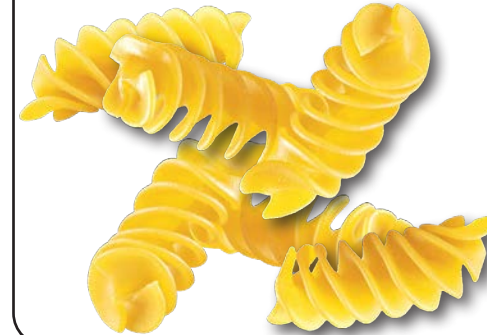
Ingredienti del ripieno 20%:
gorgonzola D.O.P. 45%,
ricotta, pangrattato

9g /pièce
+6% rdt
à la cuisson
cuisson 1'



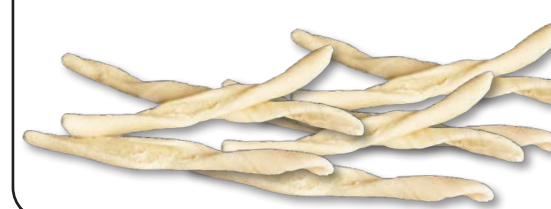
SGTD23 FUSILLONI ALL' UOVO
SURGITAL 1 X 2 kg

6,4g /pièce
+45% rdt
à la cuisson
cuisson 4-5'



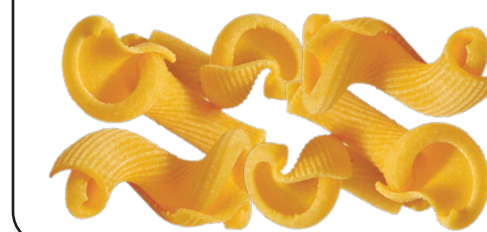
SGTD16 I RIMINESI
SURGITAL 1 X 3 kg

2g /pièce
+35% rdt
à la cuisson
cuisson 2/3'



SGTD12 MACCHERONI AL TORCHIO
SURGITAL A1 X 1,5 kg

2,3g /pièce
+40% rdt
à la cuisson
cuisson 2/3'



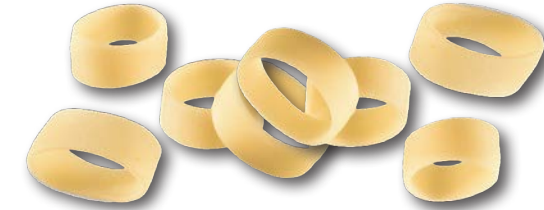
SGTD02 STRIGOLI
SURGITAL 1 X 3 kg

0,8g /pièce
+45% rdt
à la cuisson
cuisson 4/5'



SGTD22 CALAMARATA
SURGITAL 1 X 1,5 kg

3,3g /pièce
+35% rdt
à la cuisson
cuisson 3'



TRAFILATA
al BRONZO

SGTD19 PACCHERI
SURGITAL 1 X 1,5 kg

9,1g /pièce
+50% rdt
à la cuisson
cuisson 4/5'



SGTD04 ORECCHIETTE
SURGITAL 1 X 3 kg

1,4g /pièce
+70% rdt
à la cuisson
cuisson 3/4'



SGTD01 GARGANELLI ROMAGNOLI
SURGITAL 1 X 3 kg

1,5g /pièce
+50% rdt
à la cuisson
cuisson 4/5'



SGTD06 STROZZAPRETI
SURGITAL 1 X 3 kg

1,8g /pièce
+50% rdt
à la cuisson
cuisson 2-3'



SGTA16 RAVIOLI DEL PLIN
Specialità delle langhe e dell'alto Monferrato
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 40%: carne brasata 60% (carne di bovino, carne di suino, carne di tacchino, carote, sedano, porro, olio di semi di girasole, vino, aglio, rosmarino, sale, pepe), Parmigiano Reggiano DOP, spinaci, pangrattato, noce moscata.



2,3g /pièce

+26% rdt
à la cuisson

cuisson 1-2'



SGTD17 SCIALATIELLI - Specialità Campania
SURGITAL 1 X 3 kg

Rigorosamente non più lunghi di 10/12 cm, gli Scialatielli somigliano a delle fettuccine, ma presentano uno spessore maggiore. Tipicamente campani, si sposano benissimo con sughi di pesce.

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, sale.



1,6g /pièce

+50% rdt
à la cuisson

cuisson 3'

SGTA19 RAVIOLACCI CARNE BRASATE
- Specialità Piemont SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 56%: carne 40% (carne di bovino, carne di suino, carne di tacchino), brodo, Parmigiano Reggiano DOP, spinaci, sedano, carote, cipolla, pangrattato, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.



18,3g /pièce

+20% rdt
à la cuisson

cuisson 4/5'

SGTE14 PICI - Specialità di Siena e Grosseto
SURGITAL 1 X 2 kg



35g /pièce

+90% rdt
à la cuisson

cuisson 5-6'

TRAFILATA
al BRONZO

SGTD21 CAVATELLI - Specialità Pugliese
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, sale



1,85g /pièce

+50% rdt
à la cuisson

cuisson 4/5'

SGTE16 SPAGHETTI DI PASTA FRESCA
SURGITAL 1 X 2 kg



30g /nid

absorbe parfaitement
la sauce

50% rdt
à la cuisson

cuisson 2-3'

TRAFILATA
al BRONZO



SGTE01 TAGLIOLINE GIALLE
SURGITAL 1 X 1,5 kg



25g /pièce

+70% rdt
à la cuisson

cuisson 2/3'

SGTE07 TAGLIOLINE AL NERO DI SEPIA
SURGITAL 1 X 1,5 kg



25g /pièce

+60% rdt
à la cuisson

cuisson 1-2'

SGTE02 TAGLIOLINE VERDI
SURGITAL 1 X 1,5 kg



25g /pièce

+60% rdt
à la cuisson

cuisson 1-2'

SGTE06 SPAGHETTI ALLA CHITARRA
SURGITAL 4 X 1 kg



50g /nid

+60% rdt
à la cuisson

cuisson 5/6'

SGTE19 PAPPARDELLE RUSTICHE AUX OEUFS
SURGITAL 1 X 2 kg



26g /nid

absorbe parfaitement
la sauce

70% rdt
à la cuisson

cuisson 3'

ALTA TRADIZIONE

SGTE15 TAGLIATELLE RUSTICHE AUX OEUFS
SURGITAL 1 X 2 kg



35g /nid

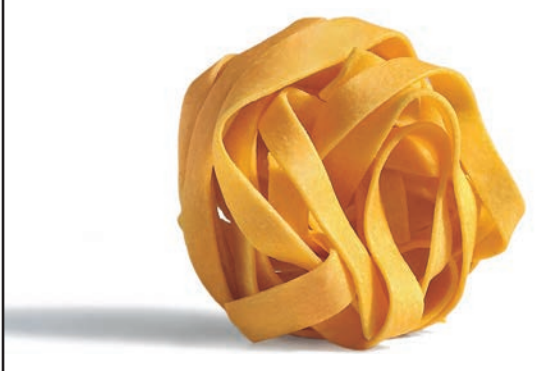
5/6 oeufs /kg

absorbe parfaitement
la sauce

cuisson 2-3'

ALTA TRADIZIONE

SGTE04 TAGLIATELLE
SURGITAL 1 X 1,5 kg



25g /pièce

+60% rdt
à la cuisson

cuisson 2/3'





Pâtes artisanales de luxe
Chaque pièce est unique
Ingrédients d'origine DOP / min. 8 oeufs/ kg
I.Q.F et emballage individuel



SGTK128 SCRIGNI RIPIENI AGLI SCAMPI
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingrédients del ripieno: scampi 27%, ricotta, brodo, mascarpone, pangrattato, olio extra vergine di oliva, sale, cipolla, aglio, erba cipollina, rosmarino, pepe.

16-20g /pièce
+20% rdt
à la cuisson
cuisson 2'



SGTK137 TRIANGOLETTI PARMIGGIANO REGIANO
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

10-12g /pièce
+26% rdt
à la cuisson
cuisson 3'



SGTK125 SCRIGNI CON FUNGHI PORCINI
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingrédients del ripieno 71%: funghi porcini 80%, patate, mirtillo, porro, olio extravergine di oliva, gelatina alimentare, sale, timo, pepe, aglio.

18-23g /pièce
+33% rdt
à la cuisson
cuisson 3'



SGTK133 SCRIGNI CACIO E PEPE
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingrédients del ripieno 67%: latte intero fresco pastorizzato, Pecorino Romano DOP 27%, ricotta, pane, pepe nero

16g /pièce
+20% rdt
à la cuisson
cuisson 3/4'



SGTK105ITG INTRIGHI (TAGLIATELLE À ABAISSE RUGUEUSE) SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

23-27g /pièce
+68% rdt
à la cuisson
cuisson 2/3'



SGTK100 BALANZONI AL PARMIGIANO
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingrédients del ripieno 52%: Parmigiano Reggiano D.O.P (45%), robiola, ricotta di mucca, pangrattato, uovo, sale, noce moscata.

13-14g /pièce
+33% rdt
à la cuisson
cuisson 5'



SGTK103 RAVIOLOTTI FORMAGGIO FOSSA
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingrédients del ripieno 62%: Formaggio di Fossa di Sogliano DOP cheese 17%, ricotta, breadcrumbs, salt, pepper.

18-23g /pièce
+18% rdt
à la cuisson
cuisson 4/5'



SGTK105 RAVIOLONI CON CREMA DI RICOTTA DI BUFALA E FOGLIOLINE DI SPINACI
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingrédients del ripieno 67%: ricotta di bufala (66%), foglioline di spinaci (23%), pangrattato, sale, pepe.

38-46g /pièce
+15% rdt
à la cuisson
cuisson 7'



SGTK127 RAVIOLOTTI AL BACCALÀ
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingrédients del ripieno 62%: baccalà 69%, latte, farina di mais bianco, prezzemolo, olio extra vergine di oliva, cipolla, aglio, sale, pepe.

18-23g /pièce
+15% rdt
à la cuisson
cuisson 5'-6'



SGTK112 RAVIOLOTTI CON POLENTA E MONTASIO D.O.P.
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingrédients del ripieno 62%: polenta 74%, (acqua, farina di mais, sale), formaggio Montasio D.O.P. (25%), sale.



SGTK111 RAVIOLONI CON FORMAGGIO ASIAGO DOP E RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingrédients ripieno 67%: ricotta, Asiago DOP 29%, Radicchio Rosso di Treviso IGP brasato 24%, pangrattato, sale, pepe.

38-46g /pièce
+15% rdt
à la cuisson
cuisson 5'



SGTK134 BAULETTI CONFRIARELLI CACIO
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingredienti del ripieno 62%: broccoli-ropa brasati 36%, ricotta, formaggio, Caciocavallo Silano DOP 25%, pangrattato, sale, pepe.



30-34g /pièce

+20% rdt
à la cuisson

cuisson 6'

SGTK136 BAULETTI CON PESCE SPADA LIME
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingredienti del ripieno 59%: pesce spada (62%), ricotta di mucca, finocchio selvatico, prezzemolo, vino, olio extravergine di oliva, pangrattato, olio di girasole, aglio, scalogno, sale, pepe.



18-23g /pièce

+20% rdt
à la cuisson

cuisson 5'

SGTK126 PANCIOTTI CON PUNTE DI ASPARAGI E MASCARPONE
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingredienti del ripieno 66%: asparagi 40%, ricotta, mascarpone 3,5%, Grana Padano DOP, olio extra vergine di oliva, cipolla, sale, aglio, pepe.



32-33g /pièce

+15% rdt
à la cuisson

cuisson 7'

SGTK132 PANCIOTTI CON FINFERLI FONTINA
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingredienti del ripieno 66%: ricotta, formaggio fontina DOP 18,5%, polenta di mais bianco, finferli 18,5%, prezzemolo, olio extra vergine di oliva, sale, aglio, pepe.



32-33g /pièce

+15% rdt
à la cuisson

cuisson 6'

SGTK119 BAULETTI RIPIENI ALL'ASTICE (au homard)
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingredienti del ripieno 62%: astice brasato 33%, merluzzo brasato, purea di patate, sale, menta pepe bianco.



18-23g /pièce

+20% rdt
à la cuisson

cuisson 5-6'

SGTK115 BAULETTI® CON RICOTTA DI PECORA E PISTACCHI DI SICILIA
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingredienti del ripieno 62%: ricotta di pecora 86%, pistacchi di Sicilia 8,6%, pangrattato, sale, pepe bianco.



18-23g /pièce

+20% rdt
à la cuisson

cuisson 5'

SGTK110 PANCIOTTI CON MELANZANA E SCAMORZA
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingredienti del ripieno 65%: melanzane (61%), scamorza (12%), ricotta di mucca, Grana Padano D.O.P., Pecorino Romano D.O.P., prezzemolo, basilico, olio extravergine di oliva, olio di girasole, sale, aglio, scalogno, pepe.



32-33g /pièce

+15% rdt
à la cuisson

cuisson 7'

SGTK117 QUADRELLI CON CARNE CHIANINA E CARDONCELLI
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingredienti del ripieno 50%: carne di bovino brasata «Razza Chianina» 55%, funghi Cardoncelli brasati 4%, brodo di carne di bovino «Razza Chianina», ricotta, formaggio Parmigiano Reggiano D.O.P., Pangrattato, olio di girasole, prezzemolo, sale, aglio, uova.



10-14g /pièce

+20% rdt
à la cuisson

cuisson 6-7'

SGTK129 AGNOLI CON TARTUFO E STRACCHINO ALL'ANTICA
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingredienti del ripieno: ricotta, Stracchino all'Antica delle Valli Oro-biche (presidio Slow Food) 21%, tartufo nero scorzone 5%, pangrattato, sale.



10-14g /pièce

+20% rdt
à la cuisson

cuisson 6-7'

SGTK107 TORTELLINI MODA DI BOLOGNA
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingredienti del ripieno: Parmigiano Reggiano DOP 38%, mortadella 38%, carne di suino, olio di semi di girasole, noce moscata, vino, sale, rosmarino, aglio, pepe.



1,90-1,95g /pièce

+35% rdt
à la cuisson

cuisson 3/4'

SGTK113 PANCIOTTI CON CAPPESANTE E GAMBERI DEI MARI DEL NORD
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingredienti del ripieno 60%: capesante brasate 24% (cappesante 85%, olio di semi di girasole, coriandolo, aglio), gamberi dei mari del Nord (23,5%), ricotta di mucca, mascarpone, pangrattato, sale.



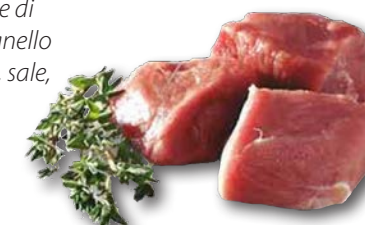
32-33g /pièce

+15% rdt
à la cuisson

cuisson 7'

SGTK116 QUADRELLI CON AGNELLO E TIMO
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingredienti del ripieno 55%: carne di agnello brasata 44% (carne di agnello 90%, olio di girasole, vino bianco, sale, pepe, aglio), ricotta, timo 0,3%, spinaci, brodo di agnello, Parmigiano Reggiano D.O.P., pangrattato, cipolla.



SGTK131 I MAMMOLI DI PATATA VIOLA
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 3 kg

Ingredienti: purea di patate viola 68% (Vitelotte), farina di grano tenero, acqua, fecola di patata, sale.



4,3g /pièce

cuisson 3'

Pastasi
soluzioni express

PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES PRÉCUITES

destinées au service traiteur et à la restauration collective, Une gamme selon la plus haute tradition culinaire italienne grâce **une technique unique de précuisson à la vapeur**



CUISSON RAPIDE

Apparence uniforme

+ Al dente et résistantes

+ économiques

+ goûteuses

SGTP501 PENNE RIGATE SURGITAL 4 X 1 kg PRÉCUITES!



2,2g /pièce

+10% rdt à la cuisson

cuisson 1'

SGTP502 FUSILLI SURGITAL 4 X 1 kg PRÉCUITES!



2g /pièce

+10% rdt à la cuisson

cuisson 1'

SGTP503 FARFALLE SURGITAL 4 X 1 kg PRÉCUITES!



2,4g /pièce

+10% rdt à la cuisson

cuisson 1'

SGTP507 TAGLIATELLE AUX OEUFS SURGITAL 4 X 1 kg PRÉCUITES!



28g /nid

+10% rdt à la cuisson

cuisson 1'

SGTP1003 GARGANELLI ROMAGNOLI SURGITAL carton de 3 kg PRÉCUITES!



2,3g /pièce

+10% rdt à la cuisson

cuisson 1'

SGTP600 RIZ CARNAROLI PRÉCUIT SURGITAL 4 X 1 kg PRÉCUIT!



cuisson rapide!

eau bouillante 1-2'

micro-ondes 2-3'

four vapeur 3-4'

casserole 4-5'

SGTP506 SPAGHETTI ALLA CHITARRA SURGITAL 4 X 1 kg PRÉCUITES!



40g /nid

+35% rdt à la cuisson

cuisson 2'

SGTP504 RIGATONI SURGITAL 4 X 1 kg PRÉCUITES!



3,8g /pièce

+10% rdt à la cuisson

cuisson 1'

SGTP509 TORTELLONI RICOTTA SPINACI SURGITAL 4 X 1 kg PRÉCUITES!



7,7g /pièce

+10% rdt à la cuisson

cuisson 1 1/2'

SGTP007 TORTELLONI RICOTTA E SPINACI SURGITAL carton de 6 kg PRÉCUITES!



Ingredienti del ripieno: ricotta 67%, spinaci 10%, pangrattato, Grana Padano, prezzemolo, sale.

7,7g /pièce

+10% rdt à la cuisson

cuisson 1 1/2'

SGTP011 CAPPELLETTI AI FORMAGGI SURGITAL carton de 6 kg PRÉCUITES!



Ingredienti del ripieno 32%: casatella, Parmigiano Reggiano D.O.P., Grana Padano D.O.P., pangrattato, uova, sale, spezie.

4g /pièce

+10% rdt à la cuisson

cuisson 1'



SGTP1000 TORTELLINI ALLA CARNE DI MANZO SURGITAL carton de 3 kg PRÉCUITES!



Ingredienti del ripieno 35%: carne di bovino brasata (34%), ortaggi (carote, spinaci, bieta, sedano, cipolla, aglio), polpa di pomodoro, pangrattato, brodo vegetale, spezie, sale, olio di semi di girasole.

4g /pièce

+10% rdt à la cuisson

cuisson 1'

SGTP511 TORTELLINI CARNE SURGITAL 4 X 1 kg PRÉCUITES!



Ingredienti del ripieno 25%: mortadella, carne di tacchino e carne di suino, (22%), pangrattato, Parmigiano, reggiano DOP, uova, olio di semi girasole, sale, spezie, rosmarino, pepe, aglio, vino.

4g /pièce

+10% rdt à la cuisson

cuisson 1'



SGTP1001 RAVIOLI ALLA CARNE DI MANZO
SURGITAL carton de 3 kg **PRÉCUITES!**

Ingredienti del ripieno 35%: carne di bovino brasata (28%), brodo, ortaggi (carote, spinaci, bieta, sedano, cipolla, aglio), polpa di pomodoro, pangrattato, spezie, sale, olio di semi di girasole.

8,4g /pièce
+10% rdt à la cuisson
cuisson 1'30"

PRÉCOMMANDE

SGTP510 RAVIOLI RICOTTA & EPINARD
SURGITAL 1 kg **PRÉCUITES!**

Ingredienti del ripieno 35%: ricotta (66%), spinaci (22%), Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

SGTP1002 RAVIOLI RICOTTA & EPINARD
SURGITAL carton de 3 kg **PRÉCUITES!**

Ingredienti del ripieno 35%: ricotta (66%), spinaci (22%), Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

SGTP1005 RAVIOLI AL SALMONE
SURGITAL carton de 3 kg **PRÉCUITES!**

Ingredienti del ripieno 35%: salmone affumicato (16%), Grana Padano DOP, ricotta, pangrattato, sale.

PIADINE

SGTH14 PIADINA ROMAGNOLA «LA FINISSIMA» 100 G / 26 CM DIAM. SURGITAL 30 X 100 g

Snack allegri

100g /pièce
26cm /diamètre
6 x 5 pièces
cuisson 1-2' au four ou à la poêle

LES PLATS PRÉPARÉS surgelés

fiordiprimi
SURGITAL
25 kg e

Forno Ventilato 45min. [180°C]
Forno Tradizionale 1h 20min. [180°C]
no microonde

SGTV108 LASAGNE CASARECCE con carne di bovino e suino
SURGITAL 2 X 2,5 kg

Ingredienti: Ingredienti della pasta 17%: semola di grano duro, uova, acqua, sale. Ingredienti della besciamella 36%: latte intero, farina di grano tenero, burro, sale. Ingredienti del ragù di carne 46%: polpa di pomodoro, carne di bovino 24%, carne di suino 23%, ortaggi in proporzione variabile (carota, sedano, cipolla), vino, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, piante aromatiche. Parmigiano Reggiano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

SGTV107 LASAGNE ALLE VERDURE
SURGITAL 2 X 2,5 kg

Ingredienti: Ingredienti della pasta 20%: semola di grano duro, uova, acqua, sale. Ingredienti della salsa 80%: verdure 40% (zucchine, carote, sedano, melanzane, asparagi, patate, pomodoro, cipolla), latte intero, farina di frumento, fecola di patate, burro, funghi 5% (champignon, sfiandrine, porcini, shiitake, famigliola gialla), Edamer, Grana Padano DOP, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, basilico, sale. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

SGTV111 MELANZANE ALLA PARMIGIANA
SURGITAL 2 X 2 kg

Ingredienti: Ingredienti: melanzane grigliate 33%, mozzarella 7,5%, passata di pomodoro, polpa di pomodoro, ortaggi in proporzione variabile (sedano, carote, cipolla), Edamer, Grana Padano DOP, pangrattato, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, burro, basilico, zucchero, pepe, sale.



SGTT2509 SAUCE POMODORO E BASILICO
SURGITAL 6 X 500g

SGTT2501 SAUCE ARRABIATA
SURGITAL 6 X 500g

SGTT2506 SAUCE RAGÙ ALLA BOLOGNESE
SURGITAL 6 X 500g

SGTT2504 SAUCE CREMA DI FORMAGGI
SURGITAL 6 X 500g

SGTT2503 SAUCE CARBONARA
SURGITAL 6 X 500g

SGTT2505 SAUCE PESTO ALLA GENOVESE
SURGITAL 6 X 500g

SGTT2510 SAUCE PESCATORA
SURGITAL 6 X 500g

SGTT2502 SAUCE CACIO E PEPE
SURGITAL 6 X 500g

SGTT2508 SAUCE FUNGHI PORCINI
SURGITAL 6 X 500g

Excellentes et pratiques

- Prêtes à l'emploi**
- IQF**
Cdt : 1 kg (sachet refermable)
- Meilleure gestion et contrôle du coût denrée**
(12-14 galets/portion)
- Rapidité de réchauffage**
(1 min/portion, 4 min/sachet kilo)
- Sans OGM, sans colorant, sans conservateur, ni adjuvant**



LÉGUMES CLASSIQUES

RGL1047 ASPARAGI PUNTE 18CM (asperges)
OROCEL 12 X 500g

RGL2005 CAVOLFIORE ROSETTE (choux fleur)
OROCEL 4 X 2,5 kg

RGL1046 ASPARAGINI (petites asperges)
OROCEL 12 X 500g

SPECIAL PIZZA!

RGL2003 CARCIOFI CUORI INTERI (coeurs d'artichaut)
OROCEL 2 X 2,5 kg

RGL2001 BROCOLI IQF
OROCEL 3 X 2,5 kg

RGL2004 CAROTTE DISCO
OROCEL 4 X 2,5 kg

RGL2009 CIME DI RAPA CUBELLO
OROSEL 4 X 2,5 kg

ITALIANA!



SVG10 CIME DI RAPA
SOAVEGEL 8 X 1KG



RGL1008 POMODORINO A FETTE (tomates cerises
en tranches)
OROSEL 6 X 1 kg

SPECIAL PIZZA!



RGL2007 FAGLIOLINI FINISSIMI (haricots verts fins)
OROSEL 4 X 2,5 kg



RGL2002 PISELLI MEDI (petits pois moyens)
OROSEL 4 X 2,5 kg



RGL2010 MINISTRONE (13 LÉGUMES)
OROSEL 4 X 2,5 kg



pommes de terre, carottes, tomates,
courgettes, haricots verts, pois,
haricots borlotti, chou fleurs, céleri,
poireau, épinards, persil, basilic.

RGL2011 SPINACI PORZIONATI (épinards en cubes)
OROSEL 4 X 2,5 kg



RGL1007 MISTO DI VERDURE PER SOFFRITTO
(mélange de légumes à poêler : carottes,
céleri, oignons) OROSEL 12 X 1 kg



GRIGLIATI
(légumes cuits et grillés prêts à l'emploi)

RGL1015 MELANZANE GRIGLIATE A FETTE
(aubergines)
OROSEL 4 X 1 kg



RGL1033 TRIS GRIGLIATO
(aubergines, poivrons, courgettes)
OROSEL 4 X 1 kg



RGL1025 MELANZANE STICK GRIGLIATE
(aubergines grillées
en batonnets)
SPECIAL PIZZA!



RGL1024 ZUCCHINE STICK GRIGLIATE
(courgettes grillées en
batonnets)
SPECIAL PIZZA!
OROSEL 6 X 1 kg



RGL1023 PEPERONI STICK GRIGLIATI
(poivrons grillés en
batonnets)
SPECIAL PIZZA!
OROSEL 6 X 1 kg



PASTELLATI

RGL1038 GRAN FRITTO MISTO PASTELLATO
(courgettes, épinards, choux-fleurs,
carottes, poivrons, brocolis)
OROSEL 4 X 1 kg





NUTRIAMO GRANDI VALORI



SVG07 ARANCINI ALLA SICILIANA MIGNON
1KG SOAVEGEL (40 x 25g)



SVG08 FIORI DI ZUCCA PASTELLATI
SOAVEGEL 6 X 1KG



SVG06 OLIVE ALL' ASCOLANA 6 x 1KG
SOAVEGEL (62 x 16g)



SVG05 MOZZARELLA IN CARROZZA MIGNON
4 X 1KG SOAVEGEL (50 x 20g)



SVG04 PANZEROTTINI POMODORO
MOZZARELLA 8 x 500G SOAVEGEL
(20 x 25g)



CHAMPIGNONS NATURELS
DE HAUTE QUALITÉ
COLLECTÉS DANS DES ZONES
CONTRÔLÉES
CHOISIS PAR LES MYCOLOGUES
EXPERTS
SURGELÉS INDIVIDUELLEMENT
DANS LES HEURES SUIVANT LA
RÉCOLTE

SGF1031 CHAMPIGNONS ENTIERS
PRIMA SCELTA SURGELÉS
5 X 1KG ASIAGOFOOD



SGF1951 CHAMPIGNONS LAMELLES
EXTRA SURGELÉS 4X1KG
ASIAGOFOOD



SGF1071 CHAMPIGNONS CUBETTI
EXTRA SURGELÉS 6X1KG
ASIAGOFOOD



SGF112 MÉLANGE DE
CHAMPIGNONS AVEC 10%
DE CÈPES SURGELÉS 6X1KG
ASIAGOFOOD



FRUITS DE PREMIÈRE
QUALITÉ
CUEILLIS À LA MAIN JUSTE AU
BON STADE DE MATURITÉ
SOIGNEUSEMENT
SÉLECTIONNÉS
CONGELÉS UN PAR UN POUR
PRÉSERVER LE CONTENU
NUTRITIONNEL ET LA SAVEUR.

SGF01 RÉF. SGF01
FRAMBOISES SURGELÉES
6 X 1KG ASIAGOFOOD



SGF02 RÉF. SGF02
MYRtilLES SURGELÉES
6X1KG ASIAGOFOOD



SGF03 RÉF. SGF03
MÉLANGE DE FRUITS DES
BOIS SURGELÉS 6X1KG
ASIAGOFOOD

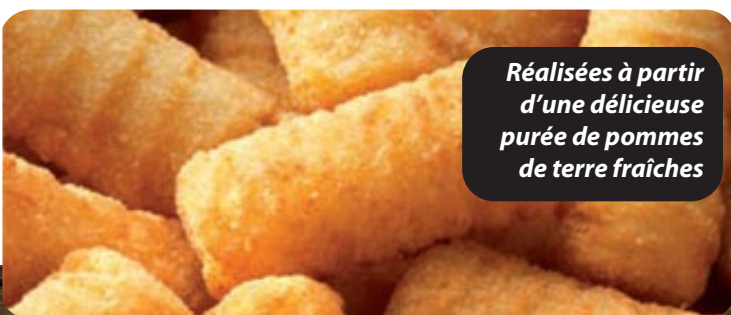


SGF04
FRAISES
SURGELÉES 6X1KG
ASIAGOFOOD





MCC08 **POMMES CROQUETTES**
MC CAIN 4 X 2,5 kg



Réalisées à partir d'une délicieuse purée de pommes de terre fraîches

MCC01 **Frites Original Julienne 6 mm**
MC CAIN 5 X 2,5 kg



Ultra fines, dorées, longues et exceptionnellement croustillantes

MCC13 **Frites Bistrot Style 14mm**
MC CAIN 5 X 2,5 kg



D'inspiration «maison», texture unique : Charnue et croustillante Goût authentique de bintje

MCC03 **Frites Steakhouse 9/18 mm**
MC CAIN 5 X 2,5 kg



Frites de coupe extra- large

MCC12 **Frites Fry'n'Dip**
MC CAIN 5 X 2,5 kg



Coupe exclusive. Des arêtes croustillantes, Moelleuse et fondante à l'intérieur

MCC04 **Frites Tradistyle 11/11**
MC CAIN 5 X 2,5 kg



Coupe irrégulière biseautée. Moelleuse et fondante

MCC02 **Frites Original 1er Choix 9 mm**
MC CAIN 5 X 2,5 kg



Dorées, longues et exceptionnellement croustillantes

MCC09 **Pommes Rissolées**
MC CAIN 5 X 2,5 kg



- Fond traditionnel à pizza -
étiré à la main, nappé de tomate, pré-cuit, surgelé

CGL004 **Fonds de Pizza Tomatés Gustoso**
29CM LUXFRAIS 24 X 280 g



- **GOÛT** : APRÈS CUISSON, GOÛT AUTHENTIQUE DE PÂTE À PIZZA
- **FORME** : RONDE
- **TEXTURE** : MOELLEUSE ET CROUSTILLANTE
- **CALIBRE** : POIDS UNITAIRE 285G (+/-10G), DIAMÈTRE 29CM (+/-1CM)
- **COMPOSITION** : PÂTE À PIZZA (70%) : FARINE DE BLÉ TENDRE TYPE «O», EAU, SEL, HUILE DE TOURNESOL, LEVURE NATURELLE, FARINE DE BLÉ MALTÉ. SAUCE TOMATE (30%) : PURÉE DE TOMATE, HUILE DE TOURNESOL, SEL, SUCRE, ORIGAN, POIVRE

CONSEILS D'UTILISATION :
Congelée ou décongelée, garnir la base avec vos ingrédients préférés.
Cuisson en four traditionnel
5 min à 220°C,
ou en four à pizza
3 min à 320°C.



Hummm... Charal



CHL01 STEAK HACHÉ SURGELÉ UE 15%MG CHARAL 6KG (60 X 100G)

Steak haché 15%MG de 100g.
La qualité d'une viande **100% pur bœuf**.
Une **saveur préservée** grâce au procédé de surgélation Charal
Sans décongélation préalable, cuire directement à la plaque de cuisson, poêle ou grill sans ajout de matière grasse.



CHL02 STEAK HACHÉ SURGELÉ ROND «SÉLECTION DU BOUCHER» 15%MG CHARAL 6KG (40 X 150G)

La qualité d'une viande **100% muscle d'origine française**
Une texture tendre et aérée grâce au hachage gros grain
Un temps de cuisson optimisé grâce au formage basse pression qui facilite la circulation de la chaleur
Une saveur préservée grâce au procédé de surgélation Charal



CHL03 CARPACCIO MINUT'SURGELÉ CHARAL (15 X 70G)

La qualité d'une **viande française 100% pur boeuf**
Une décongélation rapide en quelques minutes
Une présentation assiette en rosace
Une gestion de stock simplifiée
Une saveur préservée grâce au procédé de surgélation Charal



LES MOLLUSQUES

GLN027 NOIX DE ST JACQUES SANS CORAIL IQF 10/20 1kg (800g net) GALANA



GLN007 TUBES DE CALAMAR IQF U5 (700g net) GALANA



SVG92 CALAMARS NON NETTOYÉS LUSIT M PV BLOC 5,2 KG SOAVEGEL

SVG93 CALAMARS NON NETTOYÉS LUSIT L PV BLOC 11,2 KG SOAVEGEL

SVG13 CALAMARS NETTOYÉS THAÏLANDE, U5 6 X 1,4KG SOAVEGEL



SVG55 POLPETTI 10/20 750G SOAVEGEL



SVG82 CALAMARS ANNEAUX ET TENTACULES U5 800G SOAVEGEL



GLN117 PALOURDES ENTIÈRES CUITES IQF 60/80 1 kg (800g net) GALANA

SVG21 VONGOLE C/GUSCIO 60/80 24X500GR SOAVEGEL

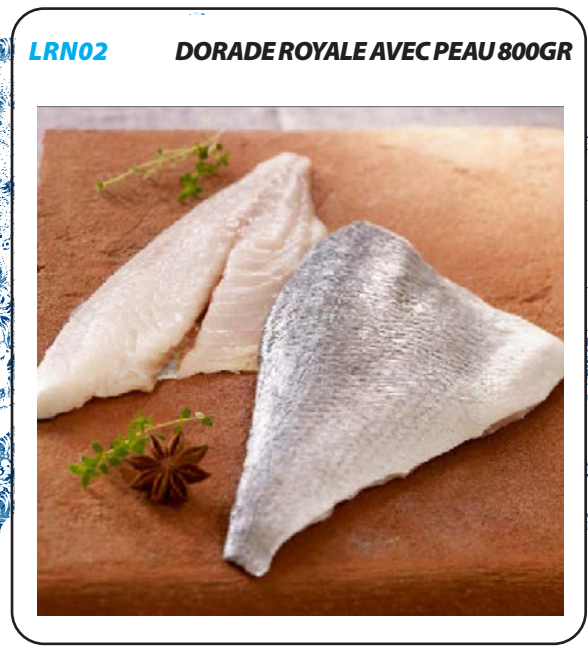


SVG70 POULPE T7 MAROC 500/800 12KG SOAVEGEL





GLN021 FILET DE COLIN D'ALASKA CONGELE IQF 1KG 120/150 (800GR NET) GALANA



LRN02 DORADEROYALE AVEC PEAU 800GR



GLN208 DOS DE CABILLAUD PACIFIQUE CRU IQF 180/200GR 10*1KG (900GR NET) GALANA



GLN026 FILET DE SOLE A PLAT 80/120 1KG GALANA



LRN07 FILET DE BAR AVEC PEAU 800G



LRN11 SOLE MER DU NORD SANS PEAU PAC +/- 450GR



SVG69 FILET DE THON PINNE GIALLE 2 X+/-2KG LOPEZ SOAVEGEL



LRN06 FILET DE SAUMON AVEC PEAU +/- 1.7KG



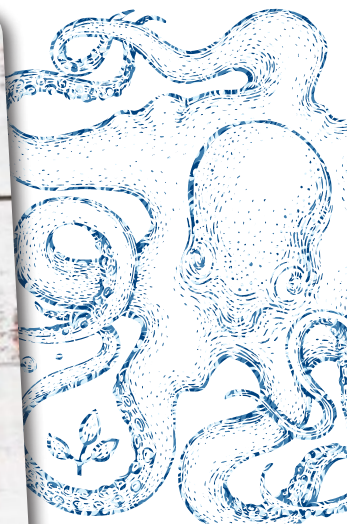
SVG86 LONGE D'ESPADON 5.6KG IQF SOAVEGEL



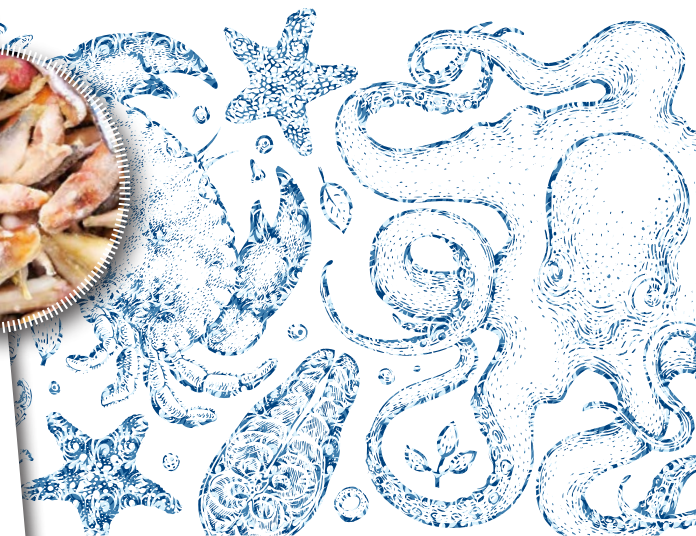
SVG22 FILET D'ESPADON SANS OS 5KG LOPEZ SOAVEGEL



- GLN119 SCAMPIS IQF 1KG 41/50 DÉCORTIQUÉS DEVEINÉS (800GR NET) GALANA
- GLN102 SCAMPIS IQF 1KG 26/30 DÉCORTIQUÉS DEVEINÉS (800GR NET) GALANA
- GLN101 SCAMPIS IQF 1KG 21/25 DÉCORTIQUÉS DEVEINÉS (800GR NET) GALANA
- GLN115 SCAMPIS IQF 1KG 16/20 DÉCORTIQUÉS DEVEINÉS (800GR NET) GALANA
- GLN110 SCAMPIS IQF 1KG 13/15 DÉCORTIQUÉS DEVEINÉS (800GR NET) GALANA - PC
- GLN116 SCAMPIS IQF 1KG 8/12 DÉCORTIQUÉS DEVEINÉS (800GR NET) GALANA



SVG50 FRITTURA DI PARANZA EVISC.
(MÉLANGE DE POISSONS ÉVISCÉRÉS
POUR FRITURE) 4KG



GLN114 SCAMPIS 13/15 1KG BLACK TIGER A/C EP
(800GR NET) GALANA



- SVG47 GAMBAS 50/60 10% 6X2KG SOAVEGEL
- GLN201 GAMBAS 1KG 16/20 BT IQF (800GR NET)
GALANA
- GLN205 GAMBAS 1KG 8/12 BT SEMI IQF (800GR NET)
GALANA
- SVG23 GAMBAS ARGENTINE L1 C/B 6X2KG IQF
SOAVEGEL



GLN103 SCAMPIS IQF 1KG 8/12 EP (800GR NET)
GALANA

GLN111 SCAMPIS IQF 16/20 EP 1KG GALANA



GLN124 CUISSES DE GRENOUILLE IQF 13/15 NON
IONISEES 1KG GALANA

GLN022 CUISSES DE GRENOUILLE IQF 16/20 NON
IONISEES 1KG GALANA



SCN07 COCKTAIL FRUITS DE MER PREMIUM IQF
KG (800GR NET) SEACORIN (chaire de
moules cuites, anneaux blanchis et tentacules crues de
calamars, queues de crevettes décortiquées, chaire de
palourdes cuites)



SVG56 MIXTURE DE FRUITS DE MER -
PRÉPARATION POUR RISOTTO ET
SPAGHETTI SURGELÉ 2 X 3KG SOA-
VEGEL (calamars, calamars géants,
moules, vongole, gambas)



BELGIAN SUPERIOR ICE CREAM & SORBET



GELATERIA CALLIPO
Pizzo di Calabria

LES SORBETS **PAGOTINI**

GLN415 **SORBET POMME VERTE**
PAGOTINI 1 X 2,5l



GLN418 **SORBET MANGUE**
PAGOTINI 1 X 2,5l



GLN410 **SORBET MOJITO**
PAGOTINI 1 X 2,5l



GLN403 **SORBET MARC DE CHAMPAGNE**
PAGOTINI 1 X 2,5l



GLN414 **SORBET POIRE WILLIAM**
PAGOTINI 1 X 2,5l



GLN412 **SORBET FRUITS DE LA PASSION**
PAGOTINI 1 X 2,5l



GLN405 **SORBET FRAISE**
PAGOTINI 1 X 2,5l



GLN413 **SORBET CITRON AVEC MORCEAUX**
PAGOTINI 1 X 2,5l



GLN401 **SORBET CASSIS**
PAGOTINI 1 X 2,5l



LES SORBETS **CALLIPO**

CLPFS041 **SORBET FRAMBOISE**
CALLIPO 1 X 2,5l



CLPFS014 **SORBET CITRON DE SICILE**
CALLIPO 1 X 2,5l



CLPFS025 **SORBET ORANGE ALLONGÉE DE CALABRE**
CALLIPO 1 X 2,5l



BELGIAN SUPERIOR ICE CREAM & SORBET

GELATERIA CALLIPO
Pizzo di Calabria

LES CRÈMES GLACÉES **PAGOTINI**

GLN300 **CARAMEL BEURRE SALÉ**
PAGOTINI 1 X 2,5l



GLN313 **CHOCOLAT BLANC**
PAGOTINI 1 X 2,5l



GLN317 **VANILLE BOURBON**
PAGOTINI 1 X 5l



GLN307 **CHOCOLAT BELGE**
PAGOTINI 1 X 2,5l 1 X 5l

GLN307 **CHOCOLAT BELGE**
PAGOTINI 1 X 2,5l 1 X 5l



GLN301 **PISTACHE**
PAGOTINI 1 X 2,5l



GLN322 **MOKA**
PAGOTINI 1 X 2,5l 1 X 5l



GLN316 **CRÈME GLACÉE FRAISE**
PAGOTINI 1 X 2,5l

GLN316 **CRÈME GLACÉE FRAISE**
PAGOTINI 1 X 2,5l



GLN323 **RHUM RAISIN**
PAGOTINI 1 X 2,5l

GLN311 **CRÈME GLACÉE YAOURT**
PAGOTINI 1 X 2,5l



GLN310 **NOUGAT DE MONTELMAR**
PAGOTINI 1 X 2,5l





CLPFS021 VANILLE
CALLIPO 1 X 4,75 l

CLPFS011 CHOCOLAT
CALLIPO 1 X 2,5 l

CLPFS010 CAFÉ
CALLIPO 1 X 2,5 l

CLPFS030 NOISETTES
CALLIPO 1 X 4,75 l

CLPFS038 NOIX ET FIGUES DE CALABRE
CALLIPO 1 X 4,75 l

CLPFS026 NOIX DE COCO
CALLIPO 1 X 4,75 l

CLPFS028 PISTACHE DE SICILE
CALLIPO 1 X 4,75 l

CLPFS017 STRACCIATELLA
CALLIPO 1 X 2,5 l

CLPFS022 FIORDILATTE ALL'AMARENA
CALLIPO 1 X 2,5 l

CLPFS016 FRAISE
CALLIPO 1 X 2,5 l

CLPFS012 FIORDILATTE
CALLIPO 1 X 2,5 l

CLPFS043 POIRE
CALLIPO 1 X 2,5 l

CLPFS027 MELON
CALLIPO 1 X 4,75 l

GZZ011 CITRON GIVRÉ ARDEN'GLACES 10 X 150 ml

GZZ009 ORANGE GIVRÉE ARDEN'GLACES 10 X 150 ml

GZZ010 COCO GIVRÉ ARDEN'GLACES 10 X 150 ml

GZZ001 ANANAS GIVRÉ ARDEN'GLACES 8 X 150 ml



LES CRÈMES GLACÉES GIZZI

Gizzi
Maître Glaciers

GZZ801 VANILLE LONG ARDEN'GLACES 1 X 5 l

CLPFS45 TARTUFO PISTACCHIO
CALLIPO 12 X 110 ml

Pistacchio

CLPFS019 TARTUFO CAFFÈ E PANNA
CALLIPO 12 X 110 ml

Caffè e Panna

CLPFS018 TARTUFO NOCCIOLA E CIOCCOLATO
CALLIPO 12 X 110 ml

Nocciola e Cioccolato

CLPFS042 TARTUFO LIMONCELLO
CALLIPO 12 X 110 ml

Limoncello

LES PÂTISSERIES surgelées ❄️



Les gâteaux Dolcerefreddo Moralberti Baked représentent la passion et le dévouement au travail. La pâte brisée et la génoise sont cuites selon la recette originale de la tradition pâtissière italienne. Les matières premières sont rigoureusement fraîches et travaillées à la main, de la ricotta aux œufs en passant par les pommes, pelées à la main et déposées sur le gâteau, comme le ferait un chef pâtissier de haut niveau.

MRB01 TIRAMISU TRANCIO
1KG MORALBERTI



TIRAMISU TRANCIO



"SPÉCIAL BUFFET"

DEUX COUCHES DE BOUDOIRS TREMPÉS
DANS DU SIROP DE CAFÉ,
AVEC DE LA CRÈME DE MASCARPONE,
SOUPOUDRÉ DE CACAO.

MRB02 TIRAMISU CLASSICO
10X120GR MORALBERTI

TIRAMISU CLASSICO



«PORTION INDIVIDUELLE»

DEUX COUCHES DE BOUDOIRS TREMPÉS
DANS DU SIROP DE CAFÉ,
AVEC DE LA CRÈME DE MASCARPONE,
SOUPOUDRÉ DE CACAO.



MRB14 CHEESE CAKE FRAGOLINO DI BOSCO
1,2KG MORALBERTI



CHEESE CAKE FRAGOLINO DI BOSCO



UNE COUCHE DE BISCUIT CROUSTILLANT
SURMONTÉE DE MOUSSE DE RICOTTA,
DÉCORÉE DE GLAÇAGE À LA FRAISE
ET FRAISES DES BOIS.

MRB04 SELVA NERA MORALBERTI
1,2KG MORALBERTI



SELVA NERA



- PRÉTRANCHÉ 12 PARTS -

GÂTEAU ÉPONGE AU CACAO REMPLI DE CHANTILLY,
CERISES NOIRES ET SIROP DE CERISE NOIRE,
DÉCORÉ AVEC DES CUILLERÉES DE CRÈME,
DES COPEAUX DE CHOCOLAT ET
DES CERISES ROUGES CONFITES.

MRB06 SACHER ROTONDA 1,2KG
MORALBERTI

SACHER ROTONDA



TROIS COUCHES DE GÉNOISE AU CACAO
TARTINÉES DE CONFITURE D'ABRICOTS,
RECOUVERTES D'UN GLAÇAGE AU CACAO ET AUX
NOISETTES.



MRB05 CROSTATA PERE CIOCCOLATO
1,3KG MORALBERTI



CROSTATA PERE CIOCCOLATO



PÂTE BRISÉE ET GÉNOISE, FOURRÉE
À LA CRÈME DE CACAO ET AUX
POIRES, DÉCORÉE DE COPEAUX
DE CHOCOLAT ET D'UN GLAÇAGE À
L'ABRICOT.

MRB07 TORTA CAPRESE 1,2KG
MORALBERTI

TORTA CAPRESE

PÂTE DE CACAO AUX AMANDES,
DÉCORÉE DE SUCRE GLACE.



MRB08 CROSTATA DI FRUTTA ROTONDA
1,5 KG MORALBERTI

CROSTATA DI FRUTTA ROTONDA

PÂTE BRISÉE ET GÉNOISE FARCIE À LA CRÈME
PÂTISSIERE DÉCORÉE DE FRUITS MÉLANGÉS ET
DE GELÉE D'ABRICOTS.



MRB12 CROSTATA FICHI E NOCI 1,3KG
MORALBERTI

CROSTATA FICHI E NOCI

PÂTE BRISÉE ET GÉNOISE GARNIE DE CRÈME,
RECOUVERTE DE NOIX, NOISETTES, FIGES,
GLAÇAGE ABRICOT.



MRB111 PASTICCINI DE LUXE MIGNON 1,2KG
MORALBERTI

PASTICCINI DE LUXE MIGNON

MÉLANGE DE PÂTISSERIE À LA CHANTILLY,
CACAO, NOISETTE ET CRÈME DE CAFÉ
ET FRUITS CONFITS.



MRB09 CROSTATA LIMONE ROTONDA
1,2KG MORALBERTI

CROSTATA LIMONE ROTONDA

PÂTE BRISÉE GARNIE DE CRÈME DE CITRON,
GÉNOISE DÉCORÉE,
GLAÇAGE ABRICOT ET SUCRE GLACE.



MRB10 CROSTATA LIMONE FLAMBE
1,2 KG MORALBERTI

CROSTATA LIMONE FLAMBE

PÂTE BRISÉE ET GÉNOISE FARCIE
À LA CRÈME AU CITRON, DÉCORÉE DE
MERINGUE FLAMBÉE.



MRB13 PROFITEROLLES CHOCOLAT 1,3KG
MORALBERTI

PROFITEROLLES CHOCOLAT

CHOUX BEIGNETS FOURRÉS
À LA CRÈME CHANTILLY RECOUVERTS
D'UNE CRÈME AU CHOCOLAT AU LAIT.



MRB15 CROSTATA MELE ROTONDA 1,3KG
MORALBERTI

CROSTATA MELE ROTONDA

PÂTE SABLÉE ET FINE COUCHE DE GÉNOISE
RECOUVERTE DE POMMES FRAÎCHES BROSSEES,
GLAÇAGE À LA GELÉE D'ABRICOTS.





90g /pièce

Hauteur : 3,4 - 3,6cm

Diamètre : 6,3 - 6,5cm

CUISSON:

35-40'' micro-ondes à 800-900 W
12-13 ' au four à 200°C

GLN334 MOELLEUX CHOCOLAT
24 X 90G BELDESSERT



GLN421 MOELLEUX CHOCOLAT
CAMEL 24 X 90G
BELDESSERT



GLN422 MOELLEUX CHOCOLAT
FRAMBOISE 24 X 90G
BELDESSERT





euro food
DISTRIBUTION



Au service de la **RESTAURATION**
et de la **DISTRIBUTION ALIMENTAIRE**

Notre métier : **distributeur de produits alimentaires italiens**

Notre raison d'être : *une vraie passion pour la différence.*
Leitmotivs : haute qualité et valeur ajoutée

Notre offre : **produits «premium» et marques fortes**

Notre idée du service : **tenir nos engagements, sans excuse**
le strict respect des normes d'hygiène
et d'HACCP

Notre principale force : *le goût du travail bien fait*

Notre petite faiblesse : *l'obstination du «zéro défaut»*

