



www.eurofood.lu

Produits SURGELÉS

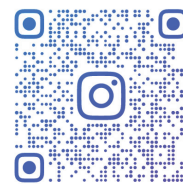


eurofood
DISTRIBUTION

- valable au 03/08/2023 -



Follow us on
Instagram



@EUROFOODLUXEMBOURG



Notre Sélection HORECA - PRODUITS SURGELÉS

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



BELGIAN SUPERIOR ICE CREAM & SORBET



Arden'Glaces

GLACIER FABRICANT
— depuis 1892 —



SOMMAIRE



P.1



P.20



P.21



P.23



P.23



P.25



P.28



P.29



P.30



P.35



P.38



LES PÂTES FRAÎCHES surgelées



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'





Laboratorio Tortellini
Primi per la Ristorazione

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., robiola), 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 **PRÉCOMMANDE**
SURGITAL 1 X 3 kg

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, sfstrandina, 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'

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'

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'

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'

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

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





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'



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 olivia, pepe.

17,5g /pièce

**+25% rdt
à la cuisson**

cuisson 4/5'



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.



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'



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'



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'



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'



SGT110 **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**



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'



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**



SGTC42 RAVIOLACCI AI FUNGHI PORCINI
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 56%: ricotta, funghi misti 21% (Porcini, champignon, shiitake, sfandrina, 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'

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'

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'

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'

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'

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

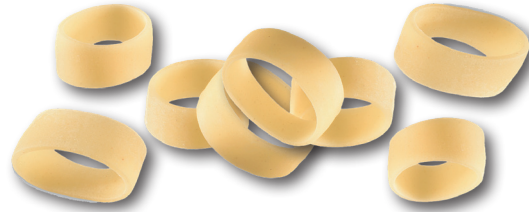
**+6% rdt
à la cuisson**

cuisson 1'



Laboratorio Tortellini®
Primi per la Ristorazione

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

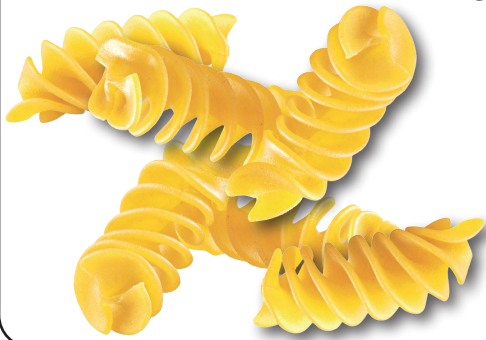


1,4g /pièce

+70% rdt
à la cuisson

cuisson 3/4'

SGTD23 FUSILLONI ALL' UOVO
SURGITAL 1 X 2 kg



6,4g /pièce

+45% rdt
à la cuisson

cuisson 4-5'

SGTD01 GARGANELLI ROMAGNOLI
SURGITAL 1 X 3 kg



1,5g /pièce

+50% 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'

TRAFILATA
al BRONZO

SGTD02 STRIGOLI
SURGITAL 1 X 3 kg



0,8g /pièce

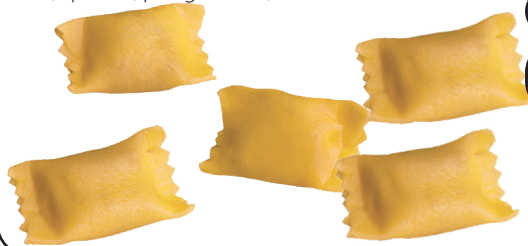
+45% rdt
à la cuisson

cuisson 4/5'



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'

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



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'

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



SGTE06

**SPAGHETTI ALLA
CHITARRA SURGITAL**
4 X 1 kg



50g /nid

+60% rdt
à la cuisson

cuisson 5/6'

SGTE04

TAGLIATELLE
SURGITAL 1 X 1,5 kg



25g /pièce

+60% rdt
à la cuis-

cuisson 2/3'



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'

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

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

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

SGTE020PB

LINGUINE DI VERDURA PISELLI LENTICCHIE
SURGITAL 1 X 1,5 kg



35g /pièce

+5% rdt
à la cuis-

cuisson 1'

NEW!





Pâtes artisanales de luxe

Chaque pièce est unique

Ingrédients d'origine DOP / min. 8 oeufs/kg

I.Q.F et emballage individuel



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

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



18-23g /pièce

**+33% rdt
à la cuisson**

cuisson 3'

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'

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'

SGTK137 TRIANGOLETTI PARMIGGIANO REGIANO
SURGITAL DIVINE CREAZIONI **1 X 2 kg**



10-12g /pièce

**+26% rdt
à la cuisson**

cuisson 3'

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

Ingredienti 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

Ingredienti 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

Ingredienti 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

Ingredienti 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



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

Ingredienti 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'



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

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



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, finocchietto 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'

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'

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

Ingredienti del ripieno: ricotta, Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche (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'

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'



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'



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

Ingredienti del ripieno 60% : capesante brasate 24% (capesante 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'



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

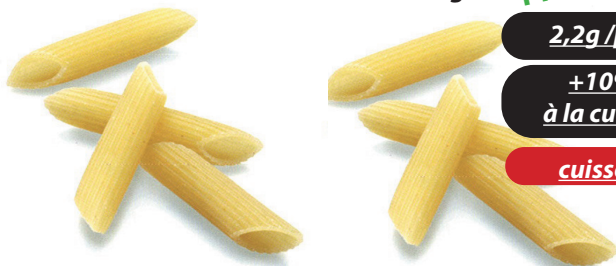
4 X 1 kg

PRÉCUITES!

2,2g /pièce

+10% rdt
à la cuisson

cuisson 1'



SGTP502

FUSILLI
SURGITAL

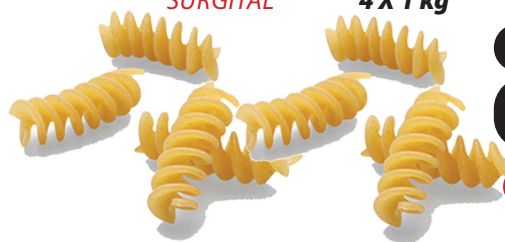
4 X 1 kg

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'



SGTP506

SPAGHETTI ALLA CHITARRA
SURGITAL

4 X 1 kg

PRÉCUITES!

40g /nid

+35% rdt
à la cuisson

cuisson 2'



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'



SGTP504

RIGATONI
SURGITAL

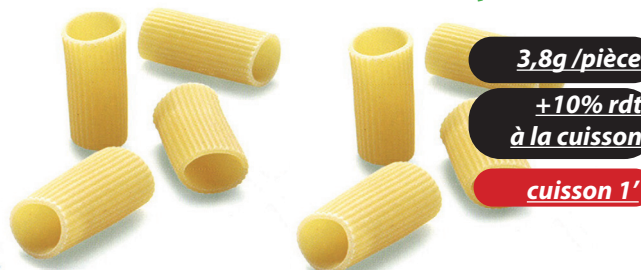
4 X 1 kg

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 6kg

PRÉCUITES!

7,7g /pièce

**+10% rdt
à la cuisson**

cuisson 1 1/2'

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



SGTP011

CAPPELLETTI AI FORMAGGI

SURGITAL carton de 6 kg

PRÉCUITES!

4g /pièce

**+10% rdt
à la cuisson**

cuisson 1'

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



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.



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

SGTP1002 RAVIOLI RICOTTA & EPINARD
SURGITAL carton de 3 kg

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.



STREET FOOD

SGTS106 BARTOLACCI SQUACQUERONE PIADINA carton de 3KG **SURGITAL**

Ingredienti del ripieno 64% : Squacquerone (formaggio) 73%, piadina 21%, formaggio fresco, lattuga, aceto di vino, pepe, sale.



NEW!

37g /pièce

130g /portion

cuisson:
à la poêle
ou en friture



PIADINE

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



100g /pièce

26cm /diamètre

6 x 5 pièces

cuisson 1-2'
au four
ou à la poêle





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

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 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: 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

SGTT3003 SAUCE RAGÙ DI CARNI BIANCHE
SURGITAL 6 X 500g

SGTT3004 SAUCE TARTUFO
SURGITAL 6 X 500g

Excellentes et pratiques

Prêtes à l'emploi

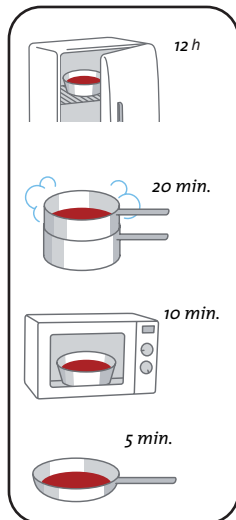
IQF

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





OROGEL

LÉGUMES CLASSIQUES

RGL1047 ASPARAGI PUNTE 18CM (asperges)
OROGEL 12 X 500a



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



RGL1046 ASPARAGINI (petites asperges)
OROGEL 12 X 500g

SPECIAL PIZZA!



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



RGL2001 BROCOLI IQF
OROGEL 3 X 2,5 kg



RGL2004 CAROTTE DISCO
OROGEL 4 X 2,5 kg



RGL2009

CIME DI RAPA CUBELLO
OROGEL 4 X 2,5 kg

ITALIANA!



SVG10

CIME DI RAPA
SOAVEGEL 8 X 1KG



RGL1008

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

SPECIAL PIZZA!



RGL2007

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



RGL2002

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



RGL2010

MINISTRONE (13 LÉGUMES)
OROGEL 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)
OROGEL 4 X 2,5 kg



RGL1007

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



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

RGL1015

MELANZANE GRIGLIATE A FETTE
(aubergines)

OROGEL 4 X 1 kg



Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti a 360° dalla terra alla tavola. *Orogel, la Garanzia dell'Italia che produce.*

RGL1033

TRIS GRIGLIATO
(aubergines, poivrons, courgettes)

OROGEL 4 X 1 kg



Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti a 360° dalla terra alla tavola. *Orogel, la Garanzia dell'Italia che produce.*



RGL1025

MELANZANE STICK GRIGLIATE
(aubergines grillées en batonnets)

SPECIAL PIZZA!



Filiera Italiana
Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti per garantirne salubrità ed elevata qualità

RGL1024

ZUCCHINE STICK GRIGLIATE
(courgettes grillées en batonnets)

OROGEL 6 X 1 kg

SPECIAL PIZZA!



Filiera Italiana
Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti per garantirne salubrità ed elevata qualità

RGL1023

PEPERONI STICK GRIGLIATI
(poivrons grillés en batonnets)

OROGEL 6 X 1 kg

SPECIAL PIZZA!



Filiera Italiana
Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti per garantirne salubrità ed elevata qualità

PASTELLATI

RGL1038

GRAN FRITTO MISTO PASTELLATO
(courgettes, epinards, choux-fleurs, carottes, poivrons, brocolis)

OROGEL 4 X 1 kg



Filiera Italiana
Curiamo e certifichiamo i nostri prodotti per garantirne salubrità ed elevata qualità



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)



DES100

ARANCINO SICILIANO PROSCIUTTO MOZZARELLA (JAMBON MOZZARELLA)
40 PIÈCES X 200G (CARTON DE 8 KILOS) *DOLCE E SALATI*



PRÉ-FRIT

DES101

ARANCINO SICILIANO AL RAGÙ (RAGOÛT) 40 PIÈCES X 200G
(CARTON DE 8 KILOS) *DOLCE E SALATI*



PRÉ-FRIT

DES102

ARANCINO SICILIANO SPINACI MOZZARELLA (EPINARD MOZZARELLA)
40 PIÈCES X 200G (CARTON DE 8 KILOS) *DOLCE E SALATI*



PRÉ-FRIT

LES CHAMPIGNONS SURGELÉS



QUALITÉ
PROFESSIONNELLE
EXTRA

SOIGNEUSEMENT
SELECTIONNÉS, NETTOYÉS,
PUIS SURGELÉS

SGF1031
CÈPES ENTIERS EXTRA
SURGELÉS URBANI 8 X 1 kg



URB104
CÈPES EN TRANCHES
EXTRA SURGELÉS URBANI
6 X 1 kg



URB105
CÈPES CUBES EXTRA SUR-
GELÉS URBANI 8 X 1 kg



URB106
MIX CHAMPIGNONS AVEC
CÈPES SURGELÉS URBANI
10 X 1 kg



LES FRUITS SURGELÉS

ASIAGO
FOOD



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
6 X 1KG ASIAGOFOOD



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



SGF04
FRAISES
SURGELÉES 6X1KG
ASIAGOFOOD



LES PRODUITS DE POMMES DE TERRE surgelés



MCC08 **POMMES CROQUETTES**
MCCAIN 4 X 2,5 kg



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

MCC01 **FRITES ORIGINAL JULIENNE 6 MM**
MCCAIN 5 X 2,5 kg



Ultra fines,
dorées, longues
et exceptionnellement
croustillantes

MCC13 **FRITES BISTROT STYLE 14mm**
MCCAIN 5 X 2,5 kg



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

MCC03 **FRITES STEAKHOUSE 9/18 MM**
MCCAIN 5 X 2,5 kg



Frites de coupe extra- large

MCC12 **FRITES FRY'N'DIP**
MCCAIN 5 X 2,5 kg



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

MCC04 **FRITES TRADISTYLE 11/11**
MCCAIN 5 X 2,5 kg



Coupe irrégulière biseautée.
Moelleuse et fondante

MCC02 **FRITES ORIGINAL 1ER CHOIX 9 MM**
MCCAIN 5 X 2,5 kg



Dorées, longues
et exceptionnellement
croustillantes

MCC09 **POMMES RISSOLÉES**
MCCAIN 5 X 2,5 kg





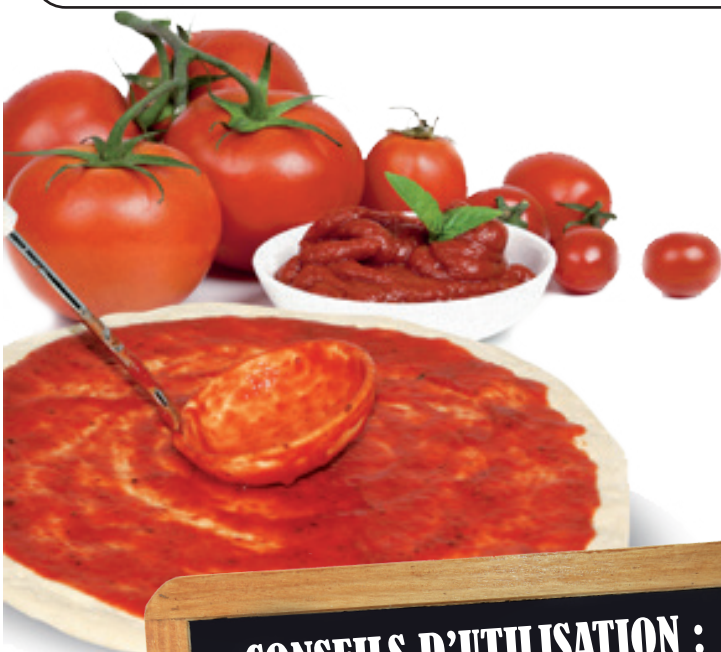
- Fond traditionnel à pizza - étiré à la main, nappé de tomate, précuit, surgelé

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



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

SVG13 CALAMARS NETTOYES THAILANDE,
U5 6 X 1,4KG SOAVEGEL



SVG55 POLPETTI 10/20 750G SOAVEGEL

GLN212 BABY POULPES 20/40 (MOSCARDINI)
ENTIERS NETTOYÉS IQF 1KG (800G NET) GALANA



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

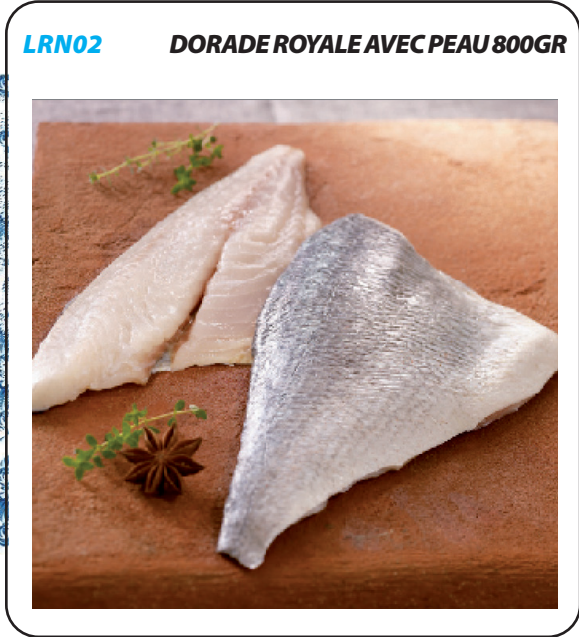


SVG70 POULPE T7 MAROC 500/800 12KG
SOAVEGEL

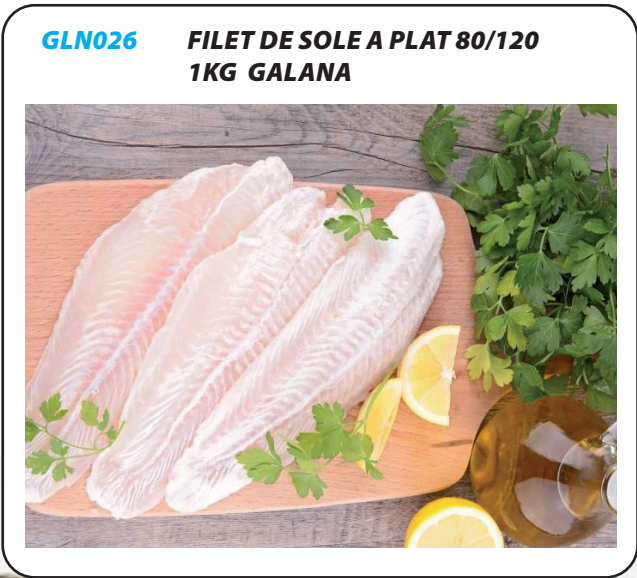




GLN021 FILET DE COLIN D'ALASKA CONGELE IQF 1KG
120/150 (800GR NET) GALANA



LRN02 DORADE ROYALE AVEC PEAU 800GR



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



LRN07 FILET DE BAR AVEC PEAU 800G



LRN06 FILET DE SAUMON AVEC PEAU +/- 1.7KG



LRN05B **DOS DE CABILLAUD 180/220G (800G NET)**



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



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

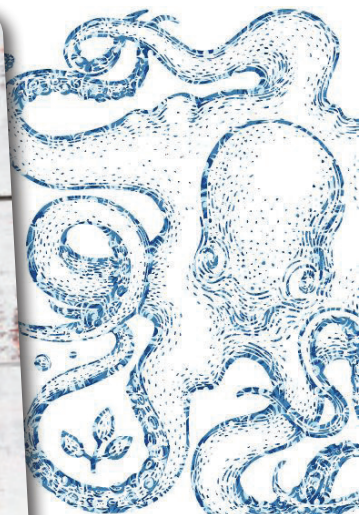


SVG86 **LONGE D'ESPADON 5.6KG IQF
SOAVEGEL**



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 - PG
- GLN116** SCAMPIS IQF 1KG 8/12 DÉCORTIQUÉS DEVEINÉS (800GR NET) GALANA

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

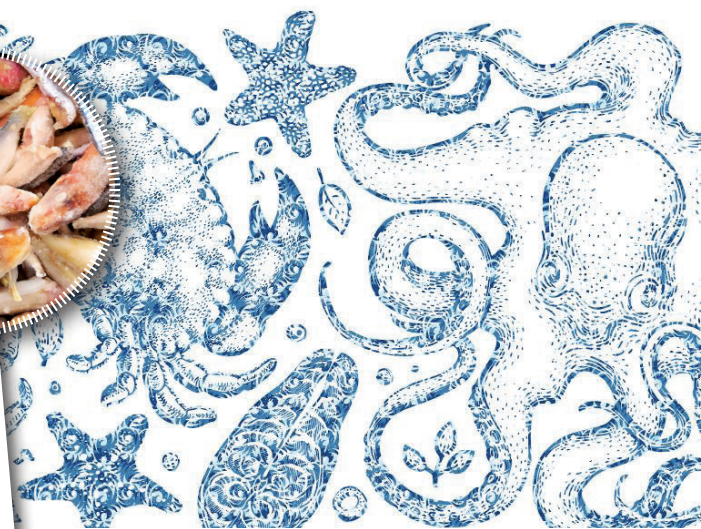


- SVG47** GAMBAS 50/60 10% 6X2KG SOAVEGEL
- GLN201** GAMBAS 1KG 16/20 BT IQF (800GR NET) GALANA
- GLN205** GAMBAS 1KG 8/12 BT SEMI IQF (800GR NET) GALANA
- SVG23** GAMBAS ARGENTINE L1 C/B 6X2KG IQF SOAVEGEL

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

- GLN111** SCAMPIS IQF 16/20 EP 1KG GALANA





SVG50

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

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



GLN414 **SORBET**
POIRE WILLIAM
PAGOTINI



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

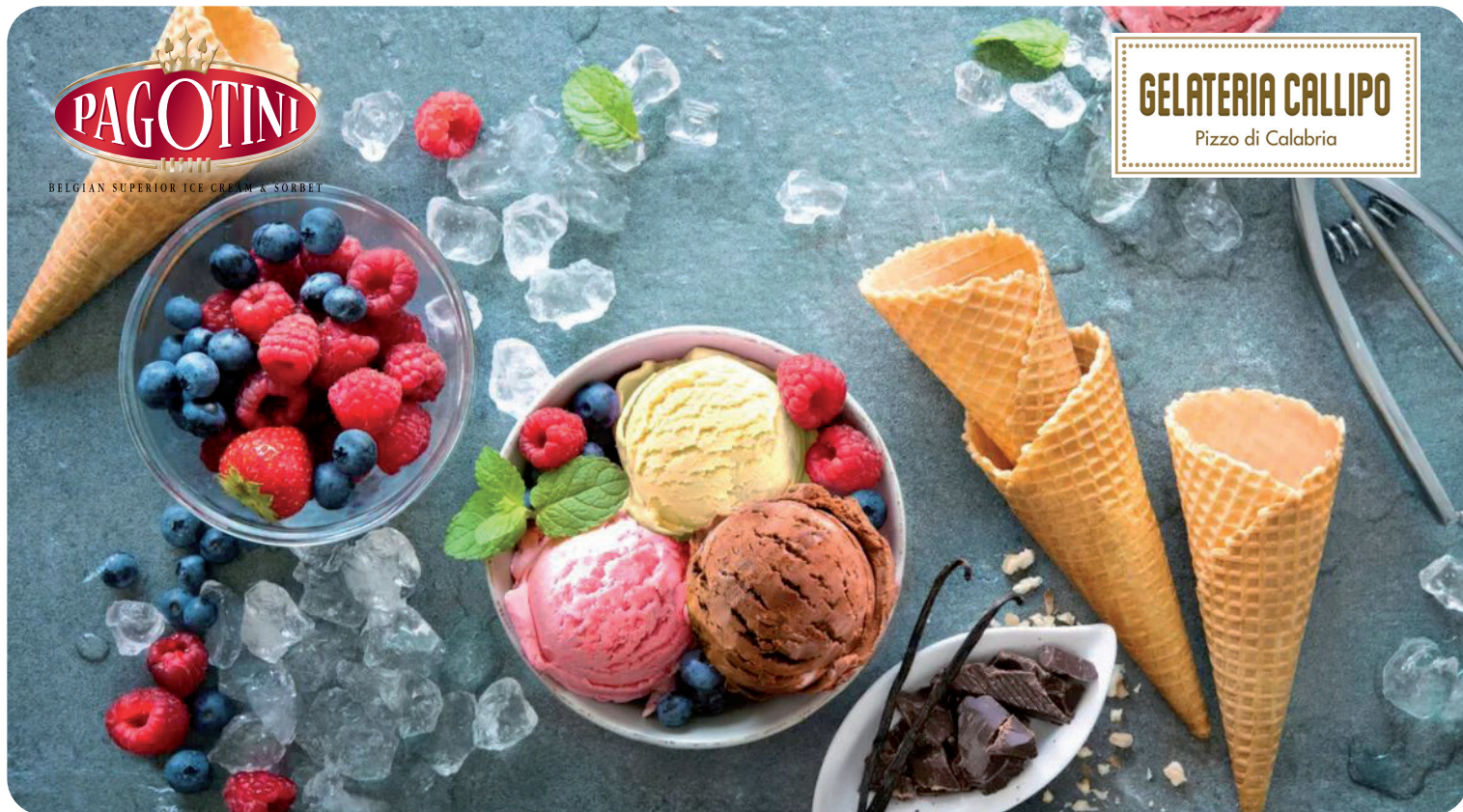


CLPFS014 **SORBET CITRON DE**
SICILE CALLIPO 1 X 2,5l



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





LES CRÈMES GLACÉES PAGOTINI

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



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



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



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



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



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



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



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



LES CRÈMES GLACÉES CALLIPO

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



LES CRÈMES GLACÉES GIZZI

Gizzi
Maître Glaciers

GZZ801 VANILLE LONG
ARDEN'GLACES 1 X 5 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



GELATERIA CALLIPO

Pizzo di Calabria

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 surgélées



Les gâteaux Dolcefreddo 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 CLASSICO



«PORTION INDIVIDUELLE»

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 TRANCIO



"SPÉCIAL BUFFET"

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.



MRB13 **PROFITEROLLES CHOCOLAT 1,3KG**
MORALBERTI

PROFITEROLLES CHOCOLAT



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



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.



MRB12

CROSTATA FICHI E NOCI 1,3KG
MORALBERTI

CROSTATA FICHI E NOCI



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



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.



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.



MRB15 CROSTATA MELE ROTONDA 1,3KG
MORALBERTI

CROSTATA MELE ROTONDA



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



DES103 CASSATINA SICILIANA - 12 PIECES X 100G (CARTON DE 1,2KG) DOLCE SALATI

NEW





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

GLN334 MOELLEUX CHOCOLAT
24 X 90G **BEDESSERT**



90g /pièce

Hauteur : 3,4 - 3,6cm

Diamètre : 6,3 - 6,5cm

Fondants
Chocolat
LAVACAKES





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.**
Leitmotifs : 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»**

