

# CATALOGO CATERING



gelo



## PIZZE E FOCACCE

# Basi pizza bianche



**Basi pizza rotonde Gr. 250**  
diam. 33 cm 7x2 pz/ct - GC 5252

**Basi «pixxa» ovali Gr. 250**  
diam. 33 cm 7x2 pz/ct - GC 5253

Un giusto mix di farine e un attento processo di lievitazione, a base di lievito madre con fermenti lattici, sono la chiave di svolta per aggiungere alla bontà la leggerezza. L'idea di realizzare questo prodotto nasce per ottimizzare i tempi di attesa di una clientela che ha dimostrato di apprezzare con entusiasmo il prodotto.



## Base pizza rotonda bianca gr. 275x16 GC 5185

La vera pizza napoletana secondo la ricetta tradizionale e con il caratteristico **cornicione!** Ogni singolo prodotto viene steso a mano per non alterarne la qualità. Tutta la produzione viene realizzata con l'antico sistema di cottura su pietra refrattaria a fuoco vivo in modo da esaltare il gusto e riproporre la genuinità di una volta. Prodotta a Terzigno, un piccolo paese alle pendici del Vesuvio, con farine di grano tenero dei tipi più pregiati per produrre un impasto lavorato a mano e sottoposto ad una lievitazione naturale di 24 ore.



# Pizze margherita



**NEW!**

2 Pizze Margherita Ø 30  
gr. 350x12 Gc5304

Pizze Margherita Ø 28  
gr. 350x12 GC 5302

Un cavallo di battaglia è la pizza cotta nel forno a legna! Unica per qualità ha un impasto che lievita naturalmente per 24 ore, regalando fragranza e digeribilità. Il pomodoro e la mozzarella sono di prima qualità. Pronta dopo pochi minuti di forno ventilato o statico con pietra refrattaria.



## Margherita Napoletana Verace

Ø 30 cm - gr. 350x8 GC 5182

La vera pizza napoletana secondo la ricetta tradizionale e con il caratteristico cornicione! Prodotta a Terzigno, un piccolo paese alle pendici del Vesuvio, vanta ingredienti di qualità elevatissima che ne fanno un prodotto gourmet per veri intenditori e palati raffinati.



- ✓ Ogni pezzo è steso a mano
- ✓ Cotta su pietra refrattaria a fuoco vivo
- ✓ Pregiate farine di grano tenero
- ✓ Lievitazione naturale di 24 ore
- ✓ Mozzarella fiordilatte di Napoli
- ✓ Pomodoro marzanino schiacciato a mano
- ✓ Basilico di Sorrento fresco
- ✓ Olio extra vergine di oliva

**100%**  
MADE IN ITALY



## Margherita Artigianale

gr. 400x8 GR 2232

La qualità delle pizze "da pizzeria" a casa dei consumatori con questo nuovo concetto di pizze surgelate "realmente fatte a mano". Queste pizze sono prodotte dalle mani di esperti pizzaioli, dalla stesura dell'impasto al condimento, dalla preparazione delle materie prime al loro utilizzo.

**NEW!**

*La pizza  
più buona  
che c'è*



*Nicola Lentini*

# Le pizzette

## 3 Pizzette Margherita

gr.140 cad. - gr.420x10

Ø16 cm GR2425

Ottimo snack spezzafame, la pizzetta è subito pronta anche dopo pochi minuti di tostiera o di forno ventilato.



**NEW!**



## Pizzetta margherita

gr. 150x25 GC 3140

Pizzetta margherita pizzetta dalla forma ovale, con filante mozzarella e squisito pomodoro su un impasto fragrante. Adatta per uno spuntino veloce o per ingolosire i clienti durante feste e aperitivi.



## Pizzette di sfoglia esagonale

con formaggio

gr.20 cad - Kg.6x6 GC 0190



# Basi pizza rettangolari



**Base Pizza Classica**  
dim. 30x40 cm  
gr. 1000x4 GC 4620

La classica pizza del panettiere in versione bassa, croccante ma soffice, da servire a tranci. I suoi punti di forza sono il pomodoro e la mozzarella dosati a crudo e cotti solo per pochi minuti durante la doratura finale del prodotto.

**Base Pizza Rossa**  
dim. 30x40 cm  
gr. 750x8 GC 4612

La base perfetta per la classica pizza del panettiere, alta e morbida, da servire a tranci, con pomodoro condito dosato a crudo. Pronta per aggiungere i tuoi ingredienti preferiti, con o senza mozzarella.



**NEW!**



**Margherita teglia**  
30x40 cm  
gr. 900x8 GC 3141

Nuova teglia pizza ad alta resa, ideale da cubettare per aperitivi o da vendere a tranci. Da scaldare a forno ventilato o tostiera per pochi minuti.



# Le focacce in teglia 40 x 30

Una gamma completa di focacce a trancio 40x30 cm per soddisfare tutte le esigenze. Farciture al TOP di gamma e impasto gustoso e morbido, ideale da vendere a tranci o da cubettare per happy hours. Solo da scongelare e scaldare in tostiera.



**Guarda  
il video!**



**Tradizionale**  
gr. 600x5 GC 4952



**Alle Verdure**  
gr. 800x5 GC 4958



**Prodotta  
a Recco**

**Olive**  
gr. 800x5 GC 4956



**Pomodorini**  
gr. 800x5 GC 4954

Olio extra vergine,  
pomodorini e olive  
italiani e lavorati  
a mano



# Cartone misto di focacce

## Cartone misto di focacce Kg. 3 GC 4690



Per venire incontro ai gusti di ogni cliente, le focacce in teglia 30 x 40 ora sono disponibili anche in un ricco cartone misto! Focaccia classica, ai pomodorini, alle olive e vegetariana alle verdure. Date un tocco di fantasia ai vostri happy hour!

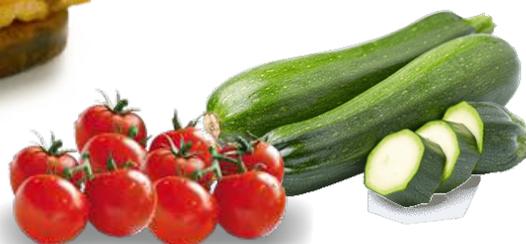


- **Classica**
- **Olive Verdi**



Prodotta  
a Recco

- **Pomodorini**
- **Alle Verdure**



# Focaccia col formaggio



## Focaccia col Formaggio

formato 13x18 cm

Gr. 160 x 8 - GC 4970

La focaccia col formaggio è una specialità ligure per eccellenza nota fin dai tempi delle Crociate. È un prodotto semplice formato da due sottili sfoglie di pasta non lievitata farcite con un cremoso formaggio stracchino fresco.

A Recco viene consumata come antipasto o cena leggera, ma per le sue caratteristiche intrinseche uniche può essere arricchita da altri ingredienti e proposta come antipasto, primo piatto o addirittura come dessert creando veri e propri peccati di gola irripetibili perché unici.



# Focacce all'olio

La classica focaccia all'olio di oliva in due versioni. In trancio da 180 gr., piuttosto alta, si può scongelare e usare intera o tagliandola a metà con qualsiasi farcitura, morbida e non troppo unta è un prodotto di grande successo. La focaccina tonda invece è pretagliata, croccante fuori e morbida dentro, ottima e più sfiziosa rispetto al più classico panino.

## Focaccette all'olio EVO gr. 188x20 GC 4972



Prodotta  
a Recco

## Focaccetta all'Olio pretagliata gr. 120x16 GC 4634



**NEW!**

## Focaccia Ligure ai Cereali gr. 180x16 GC 4636

Questa focaccia ai cereali unisce il sapore del buon olio di oliva ligure alle farine integrali. Segale, fiocchi di avena, orzo, cereali maltati, semi di sesamo e semi di lino: un mix sano e gustoso per una focaccia versatile. Pronta con 5/7 minuti di forno a 200°C.



# Focacce farcite

Ottime focacce farcite, da tagliare in porzioni e vendere come alternativa al panino. Si possono scongelare a temperatura ambiente o a microonde e poi mettere in tostiera per la doratura.

## Focaccia Vegetariana

gr. 320x12 GC 5017

Formaggio, peperoni, melanzane e zucchine



## Focaccia Ionica

gr. 320x12 GC 5015

Prosciutto cotto e formaggio



**NEW!**

