

CATALOGO CATERING



gelo



PIZZE E FOCACCE

Basi 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. 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, sottoposto ad una lievitazione naturale di 24 ore e cotto su pietra refrattaria a fuoco vivo per esaltare il gusto e riproporre la genuinità di una volta. Prodotta a Terzigno, alle pendici del Vesuvio.



Schiacciata romana
gr. 250x20 GC4609

Gustosa schiacciata con farina di grano tenero di tipo «00», con olio extra vergine di oliva, lievito di birra e farina di frumento maltato. Prontoforno.

NEW!



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.



Pizze artigianali

Supermargherita gr. 420x8 GR 2420

Tutto il profumo e la fragranza della vera pizzeria. Arricchita dal lievito madre e da una selezione delle migliori materie prime, stesa e farcita a mano da abili pizzaioli.



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.



Nicola Lentini

*La pizza
più buona
che c'è*



Le pizzette

3 Pizzette Margherita

gr. 140 cad. - gr. 420x10

Ø16 cm GR 2425

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.



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.



Tradizionale
gr. 600x5 GC 4952



Alle Verdure
gr. 800x5 GC 4958



Pomodorini
gr. 800x5 GC 4954



Olive
gr. 800x5 GC 4956



Cipolle
gr. 800x5 GC 4957

NEW!

Olio extra vergine
pomodorinieolive
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**

NEW!

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



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.





4 Focaccette Olio Extra Vergine gr. 188x4 GC 4972

Classica focaccia all'olio di oliva in trancio, alta, da scongelare e farcire intera o a metà. Morbida e non troppo unta è un prodotto di grande successo.



Focaccetta all'Olio pretagliata gr. 120x16 GC 4634

Focaccina tonda all'olio di oliva, croccante fuori e morbida dentro. Ottima e più sfiziosa rispetto al classico panino, da farcire a fantasia. Pretagliata.



Focaccia Ligure ai Cereali gr. 180x16 GC 4636

Segale, fiocchi di avena, orzo, cereali maltati, semi di sesamo e semi di lino: un mix sano e gustoso per una focaccia versatile. 5/7 minuti di forno a 200°C.



Focaccetta tonda ai Cereali gr. 120x16 GC 4637

La versione healthy della classica Focaccetta! Con semi in superficie e cereali nell'impasto. Un alimento salutare, ma dal gusto intenso e goloso. Pretagliata.



NEW!

Focaccetta sapori pugliesi gr. 200x16 GC 4632

Focaccetta della tradizione barese, ricca di olive nere e pomodorini succosi per un impasto alto, morbido e gustoso. Con farina di semola di grano duro dall'alto potere saziante.



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



NEW!



Focaccia Ionica

gr. 320x12 GC 5015

Prosciutto cotto e formaggio

