# CATALOGO CATERING





## PRIMI PIATTI E ALTRO







Gnocchi di patate flow pack gr. 500x6 F42001

Chicche di patate flow pack gr. 500x6 F42003

-----



Gnocchetti tirolesi spatzle gr. 350x8 F42012





#### Primi regionali





Il gusto della tradizione. Nel borgo di Villanova d'Albenga, nel Ponente Ligure, ancora oggi nascono ogni giorno, dal lavoro di mani sapienti, oltre venti tipi di pasta fresca di una qualità senza compromessi. Alcune materie prime, come la Borragine della Piana di Albenga, sono a Km.0 e lavorate fresche. La sfoglia, con semola di grano duro e uova fresche italiane da galline allevate a terra è sottilissima ed assorbe molto bene il sugo. Alla vasta gamma di ricette della tradizione ligure e piemontese si aggiunge la cura nella preparazione quotidiana degli ingredienti, per garantire il massimo della qualità e della bontà.

Ravioli del Plin con Carne gr. 250x10 F40001

Agnolotti alla Piemontese con Carne

gr. 250x10 F40002

Ravioli con Carne e Borragine

gr. 250x10 F40003

Plin sfogliaverde con Erbette e Spinaci - gr. 250x10 F40004

Pansotti Paglia&Fieno con erbette

gr. 250x10 F40008

Cappelletti al prosciutto crudo

gr. 250x10 F40009

Taglierini alle Borragini gr. 250x10 F40015

Taglierini con sfoglia all'Uovo

gr. 250x10 F40016

Trofie Liguri

gr. 250x10 F40024

#### SURICHIESTA E STAGIONALI:

Ravioli di Zucca gr. 250x10 F40023

Plin con Castelmagno DOP gr. 250x10 F40007

Ravioli al Branzino

gr. 250x10 F40022 PRODOTTO SU PRENOTAZIONE

Raviolo con Carciofo Spinoso d'Albenga gr. 250x10 F40012 PRODOTTO SU Presidio Slow Food'

Raviolo con Zucchina Trombetta di Albenga gr. 250x10 F40010 Presidio Slow Food

Raviolo con Asparago Violetto di Albenga gr. 250x10 F40011 PRENDIZENE Presidio Slow Food'

Raviolo Verde Ortica e Ricotta gr. 250x10 F40014 RENOTIZIONE PROPRIES

Plin Salsiccia e Porro gr. 250x10 F40017 REROTZSUL 1

Ravioli con Ricotta e Borragine gr. 250x10 F40018

Plin con Carne e Cavolo
Kg.1x6 F40030 PRODUTTO SU
PRENDIZIONE

Pansotti con Ricotta ed Erbette Kg.1x6 F40031 PRENOTIZIONE →

#### Pasta Luciana Mosconi





Cappelletti alla Carne fresca - gr. 250 F42101

RUVIDA, TENACE
MARCHIGIANA

TORTELLINI AI
PROSCUTTO CRUDO
SOLO CON
PROMITTO CROSO INTERNA SIGNATURA

PROSCUTTO CRUDO
SOLO CON

PROSCUTTO CRUDO
SOLO CON

SOLO CON

PRINTING CROSO INTERNA SIGNATURA

CANAS SIGNATURA SIGNATURA

PRINTING CROSO INTERNA SIGNATURA

SENZA

GUITAMARIO, PRO GUITAMA

CANAS CONTRA CON

Tortellini prosciutto crudo fresca - gr. 250 F42102



Ravioli Ricotta e Spinaci fresca - gr. 250 F42103



**Tagliatelle** fresca - gr. 250 F42115



**Sfoglia per lasagne** <u>fresca</u> - gr. 250 F42120

#### Piadine e tigella





**5 Piada Sottile** gr. 600x10 F 6140 FRESCO

Prodotta a Riccione e realizzata con materie prime accuratamente selezionate. Grande successo nel mercato romagnolo! Lo stesso prodotto è disponibile anche a temperatura ambiente, in comode buste.



**5 Piadillas Multicereali** gr. 100 al pz. 5 buste x ct. F 6170

Una piadina ma preparata con farina integrale e cereali e che non contiene strutto nell'impasto. Buona, sana e in linea con le nuove esigenze dei nostri clienti.







### **6 Piade al carbone vegetale** gr. 90x5 F 6171

Caratteristica e salutare: nuova piadina con l'aggiunta di carbone vegetale per ottenere un impasto di colore nero. Una deliziosa piadina che potete farcire a piacere ed utilizzare stesa, piegata ed arrotolata.



#### 2 Tigellone Maxi gr. 90x16 F 6172

Apprezzata specialità modenese, queste tigelle maxi si contraddistinguono per la loro morbidezza interna e la superficie dorata. Da farcire in mille modi, anche in versione hamburger per stupire i tuoi clienti

### Prodotti freschi a base di pesce





Un pesce nobile originario dei freddi mari del Nord, è famoso per il suo incredibile viaggio dalle fresche acque del fiume a quelle salate del mare aperto. E' un pesce dal gusto deciso e con piacevoli nuance di affumicatura tipiche del legno di faggio. Ha sapore delicato e dalla carne compatta, consistente e caratterizzata da leggere striature rosate.





### Trancio di baccalà pastellato cotto

gr. 100/pz. - vaschetta gr. 500 F5400

Una vaschetta di tranci già pastellati e cotti, si scaldano in pochi minuti in forno (8' a 180°C), air fryer (6' a 160°C), friggitrice o padella. Il miglior merluzzo del Nord Europa in un pratico formato per conservazione al <u>fresco</u>.

