



CATALOGO PRODOTTI  
2024



La **RCS FOOD** con sede a Fermo nasce con l'intento di soddisfare le esigenze del canale Horeca/Retail e lavorare in un settore delicato come quello della ristorazione richiede tanta esperienza, passione, affidabilità e professionalità.

Siamo sempre attenti alle esigenze del mercato e specializzati nella commercializzazione di prodotti surgelati, ambient, freschi e food & beverage.

La forza della nostra azienda risiede nell'accuratezza: non ci limitiamo a trasportare prodotti ma ne garantiamo sempre la qualità, oltre che a garantire al punto vendita, assistenza e consulenza continua, per essere sempre al passo coi tempi.

Per questo siamo concessionari esclusivi dei marchi "**Sammontana**" gelati, "**Il Pasticcere**" e "**Tre Marie**" croissanterie e "**Golden Brasil Coffee**", che ci hanno scelti come loro partner sul territorio marchigiano.

I nostri clienti, sempre attenti ed esigenti loro stessi alla qualità, sono eterogenei nel settore food: catering, bar, ristoranti, hotel, alimentari e locali in genere che lavorano nel campo della ristorazione e hanno scelto la **RCS FOOD** per l'affidabilità e la professionalità.

Oltre ciò, siamo altamente specializzati e forniti con oltre 200 referenze, nel canale della colazione, vantando i migliori brand presenti sul mercato. In tanti anni di esperienza non abbiamo mai mancato il nostro obiettivo: soddisfare le esigenze di tutti i nostri clienti tramite l'ampio assortimento del nostro magazzino. Non ci limitiamo solo a questo, bensì garantiamo un servizio di consegne celere e capillare e operiamo nelle province di Ancona, Macerata, Fermo e Ascoli Piceno, grazie al minuzioso e preciso lavoro dei nostri agenti di distribuzione.

**Scegliere la RCS FOOD significa scegliere qualità, puntualità e affidabilità**, caratteristiche costruite in anni di esperienza, che abbiamo perfezionato per te che sei un cliente esigente e rigoroso.

**Scopri cosa possiamo realizzare insieme!**







A large, light blue circular graphic with a white border and a grey outer ring. Inside the circle, the words "RACES" and "FOOT" are written in a bold, white, sans-serif font, stacked vertically. The text is slightly tilted to the right.

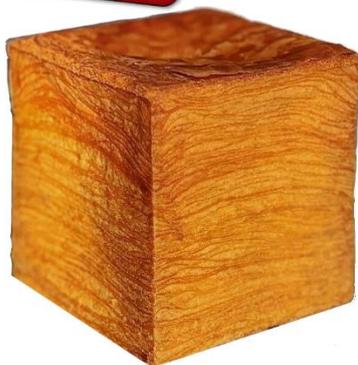
RACES  
FOOT

PAGINA

<b>PASTICCERIA</b>	<b>6</b>
<b>GELATI</b>	<b>36</b>
<b>PIZZA &amp; FOCACCE</b>	<b>44</b>
<b>PANE</b>	<b>48</b>
<b>SPECIAL SANDWICHES</b>	<b>53</b>
<b>FAST &amp; FINGER FOOD</b>	<b>58</b>
<b>FIRST AND SECOND DISHES</b>	<b>64</b>
<b>SALUMI &amp; FORMAGGI</b>	<b>72</b>
<b>VERDURE</b>	<b>76</b>
<b>APERITIVO</b>	<b>78</b>
<b>PANINI FARCITI</b>	<b>82</b>
<b>CAFFE'</b>	<b>84</b>
<b>SALSE &amp; CONDIMENTI</b>	<b>86</b>

# PASTICCERIA





Nato nel Nord Europa, è arrivato anche in Italia.

Grazie alla sua forma originale ha conquistato tutti, diventando uno dei prodotti di pasticceria più virali su Instagram e TikTok.

C'è qualcosa di più tradizionale e universalmente riconoscibile della forma del croissant? Forse no, ma la colazione sta cambiando immagine, rifacendosi il look. Complice anche il successo di Instagram e TikTok che hanno reso virale una nuova concezione di brioche... al cubo.

Il croissant a forma di cubo arriva dalla Svezia.

L'inventore, il pasticcere svedese Bedros Kabranian, l'ha chiamato Crube, una sorta di sintesi tra cube e croissant.

Appena sfornato diventa un successo nel giro di pochi giorni, tra i foodies a livello internazionale. Il motivo? E' esteticamente perfetto, croccante fuori e morbido dentro, e spesso racchiude una voluttuosa crema pronta ad ingolosire chiunque. Una trasformazione ingegnosa di forma: il cornetto, nei laboratori della pasticceria Magnus Johanssons Bageri och Konditori di Stoccolma, è stato inserito in un cubo, ispirandosi sia alle star dei social come Cédric Grolet, autore del Cubo di Rubik, ossia un dolce alla frutta buonissimo e fotogenico, sia al trend che spopola in Cina da tempo, dove hanno prodotto uno stampo per realizzare la forma ideale di croissant a parallelepipedo.

- Quali sono i segreti del cornetto cubico :

Prima dell'assaggio, facendo passare tra le mani il croissant cubico come se fosse un grande dado da mordere, ci si chiede come sia possibile aver modificato la forma del protagonista indiscusso della colazione in modo così empirico. Un laborioso periodo di tentativi ha portato Bedros Kabrian alla soluzione (proprio come il cubo di Rubik). Tutta una questione di misure e spazi: la sfoglia del croissant nel forno raddoppia o addirittura triplica di dimensione, quindi sembrava assai complicato ottenere un cubo perfetto. E' venuto in soccorso lo stampo: trattandosi di uno stampo sigillato, andava riempito sino all'85%, considerando che la foglia cresceva molto meno e perdeva burro durante la cottura.

- Differenze tra croissant classico e "al cubo":

Buoni e belli. Entrambi, qualsiasi sia la forma in cui si presentano accanto ad un cappuccino o a un chai latte, allietano il palato (e gli occhi).

Gli ingredienti sono gli stessi, che sia a cornetto o a cubo; glasse e creme variano a seconda dei gusti e dall'estro dei pasticceri. Il sapore non cambia: è quello di una brioche al burro finemente sfogliata. A cambiare è solo la forma, quindi il metodo di cottura: per il croissant classico è libera in teglia, mentre per il cubo è in stampo.

## VUOTI

---



**ELITE**  
COD. 8468



**MAESTRO**  
COD. 8273



**DIRITTO**  
COD. 8843



**POLACCA**  
COD. 6931



**SEMPLICE**  
COD. 2271



**SENZA GLUTINE**  
COD. 4431

8/9



**SFOGLIATO**  
COD. 8384



**GRANCROISSANT  
ZUCCHERATO**  
COD. 6251



**SENZA GLASSA**  
COD. 2062

## VUOTI AL BURRO

---



**JOLI'**  
COD. 8388



**SEMPLICE**  
COD. 8437



**IDEALE**  
COD. 106426

**VUOTI**

**L'Ideale**, il croissant dalla caratteristica forma a cono che potrà valorizzare al meglio le nuove farciture post cottura Fatto di pochi e semplici ingredienti come quelli che si usano a casa.

**CONSIGLI DI RIEMPIMENTO**

- Forare con l'aiuto di un coltello la parte in alto, leggermente sopra la punta. Questa permetterà alla crema di rimanere all'interno del croissant senza fuoriuscite anche quando sarà posto in posizione orizzontale
- Per un prodotto superfarcito affondare il coltello fino alla punta del croissant
- Spingere la sac à poche all'interno del foro e premere per riempire bene il croissant all'interno

**FARCITURE**



**CREMA PASTICCERA**  
COD. 106474

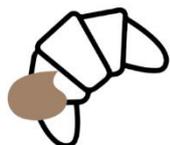
**CREMA PISTACCHIO**  
COD. 106477

**ALBICOCCA**  
COD. 106478

**FRUTTI DI BOSCO**  
COD. 106479

**CREMA TIRAMISU'**  
COD. 3566

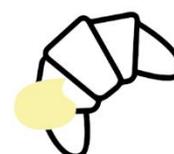
**CIOCOCREMA**  
COD. 3563



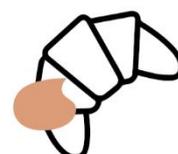
**CIOCOLATO FONDENTE**  
COD. 6745



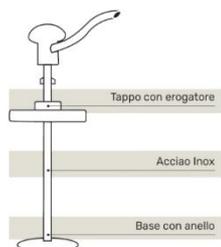
**PISTACCHIO**  
COD. 6741



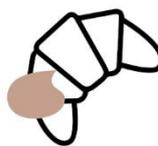
**CREMA PASTICCERA**  
COD. 6747



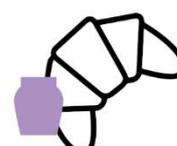
**CARAMELLO SALATO**  
COD. 6746



**EROGATORE ACCIAIO INOX**  
COD. 6748



**NOCCIOLA & CACAO**  
COD. 6742



**FRUTTI DI BOSCO**  
COD. 6743



**ALBICOCCA**  
COD. 6744

## FARCITI



**ELITE**  
COD. 8577



**MAESTRO**  
COD. 8274



**JOLI' AL BURRO**  
COD. 8389

10/11



**SFOGLIATO**  
COD. 8395



**GRANCROISSANT  
ZUCCHERATO**  
COD. 6252

**ALBICOCCA**



**SEMPLICE**  
COD. 6562

## FARCITI



**MAESTRO**  
COD. 8276



**JOLI' AL BURRO**  
COD. 8387



**SFOGLIATO**  
COD. 8397



**CHOCO DARK  
FONDENTE**  
COD. 6261



**RODRIGO MORO**  
COD. 6038



**SEMPLICE**  
COD. 6553

## FARCITI



**MAESTRO**  
COD. 8275



**JOLI' AL BURRO**  
COD. 8386



**SFOGLIATO**  
COD. 8396

12/13



**GRANCROISSANT**  
COD. 6562



**SEMPLICE**  
COD. 6551

CREMA



**CREMA AMARENA**  
COD. 8106

## FARCITI



**JOLI' ARANCIA  
AMARA**  
COD. 8393



**FARCITURE MISTE**



**EXTRA PISTACCHIO**  
COD. 6325



**RODRIGO  
PISTACCHIO**  
COD. 106415



**RODRIGO BOSCO**  
COD. 6260



**ALLE MANDORLE**  
COD. 8474



## CEREALI



**MIELE**  
COD. 8359



**FRUTTI DI BOSCO**  
COD. 8358



**VUOTO**  
COD. 8467

14/15

## SFOGLIE



**TOSCANA ALLA  
CREMA**  
COD. 8691



**RISVEGLIO  
NOCCIOLA CACAO**  
COD. 6265

**TOSCANA ALBICOCCA**  
COD. 3365



**STRUDEL**  
COD. 8133



**SFOGLIA CHANTILLY**  
COD. 8357



**IDILLIO CREMA &  
MELA**  
COD. 6262

## SFOGLIE



**TRIFOGLIO LATTE &  
PANNA**  
COD. 8699



**LUNA DI MELE**  
COD. 8690



**INTRECCIO CREMA &  
AMARENA**  
COD. 8108



**INTRECCIO  
NOCCIOLA & CACAO**  
COD. 8303



**INTRECCIO RISO &  
CREMA**  
COD. 8692



**CONCHIGLIA CREMA  
LATTE PANNA**  
COD. 2100



**CONCHIGLIA  
NOCCIOLA & CACAO**  
COD. 2102



**DELIZIA CREMA E  
PISTACCHIO**  
COD. 3411



**INTRECCIO PERA &  
CIOCCOLATO**  
COD. 3412

## LIEVITATI



**BOMBOLO**  
COD. 8237



**BOMBOLO 3  
CIOCCOLATI**  
COD. 8270



**BOMBOLO  
CIOCCO COCCO**  
COD. 8157



**BOMBOLO  
CIOCCOLATO**  
COD. 8961



**PAIN AU CHOCOLAT  
FONDENTE**  
COD. 6264



**CANNOLO NOCCIOLA  
& CACAO**  
COD. 6263



**PAN DI ZUCCHERO**  
COD. 8385



**CUOR DI CREMA**  
COD. 8375



**GIOSTRINA AL  
BURRO**  
COD. 8442



**TRECCINA NOCI  
PECAN**  
COD. 106380



**TRECCINA BURRO  
CREMA & PEPITE**  
COD. 8342



**AMERICAN PANCAKE**  
COD. 4574

## Pasticceria salata: una nuova tendenza gastronomica

Tutti i più grandi pasticceri sono stati conquistati da questa nuova tendenza: **la pasticceria salata**.

Negli ultimi anni è diventata una parte molto importante del business delle pasticcerie, in quanto costituisce un **elemento di differenziazione** e distinzione dai competitor, oltre ad essere richiesta dai consumatori stessi.

Unire gusti e sapori del mondo della cucina alle tecniche e alle preparazioni del mondo della pasticceria, infatti, sembra funzionare alla grande.

Pasticceria // Salati

## SALATI



**BURRO COTTO  
PRETAGLIATO**  
COD. 6983



**CORNETTO SALATO**  
COD. 8895



**GRISSONE ALLA  
PIZZAIOLA**  
COD. 6986



**SALATO ARRICCHITO**  
COD. 8561



**SALATO ARRICCHITO  
MIGNON**  
COD. 8220



**GRISSONE SFOGLIATO  
AL SALAME**  
COD. 6987



**DELIZIA POMODORO  
E MOZZARELLA**  
COD. 8674



**STRUDEL SPINACI &  
FORMAGGIO FETA**  
COD. 6492



**GIRELLA SFIZIOSA  
AI FORMAGGI**  
COD. 6491

### Il mondo del salato

La pasticceria salata è un vero e proprio mondo da scoprire.

Comprende un grande numero di preparazioni derivanti dalla ristorazione contemporanea, dalla pasticceria tradizionale e dal mondo della panificazione.

Inoltre **si differenzia dalla pasticceria classica anche per le occasioni e le modalità di consumo**.

Le preparazioni dolci solitamente vengono consumate in momenti specifici della giornata e sono limitate nella quantità.

Il salato, al contrario, è richiesto per brunch, lunch, aperitivi e buffet in quantità più elevate.

Si può quindi sperimentare, abbinando consistenze e gusti con originalità, per proposte sempre più moderne e mai banali.

Nella **pasticceria salata contemporanea**, quindi, si accostano i grandi classici a rivisitazioni meno convenzionali, che giocano con ingredienti esotici ed abbinamenti bizzarri.



**CROISSANT  
WURSTEL VIENNESE**  
COD. 6488



**SPICCHIO  
MULTICERALI SALATO**  
COD. 6493

## VEGANI



**VUOTO**  
COD. 8299



**DRITTO  
ALL'ARANCIA**  
COD. 2201



**RIBES & MELOGRANO**  
COD. 8266



**NOCCIOLA & CACAO**  
COD. 8896



**TROPICAL PASSION  
FRUIT**  
COD. 3378



**ALBICOCCA & NOTE  
DI LIMONE**  
COD. 8298



**FAGOTTO CEREALI  
ANTICHI E FRUTTI ROSSI**  
COD. 3181

18/19



## MIGNON,BABY,MIDI



**BABY DONUTS  
MIX**  
COD. 8224



**BABY KRAPPEN  
ALLA CREMA**  
COD. 8531



**MIGNON MIX**  
COD. 8309



**MIGNON AL  
BURRO VUOTO**  
COD. 8384



**BABY  
CIAMBELLA**  
COD. 8585



**MINI MUFFIN  
VAN.E CIOC.**  
COD. 5461



**MIDI DRITTO  
VUOTO**  
COD. 8226



**MIDI SUPREME  
NOCC. E CACAO**  
COD. 8233



**MIDI JOLI'  
VUOTO**  
COD. 8674



**MIDI JOLI'  
ALBICOCCA**  
COD. 8216



**MIDI JOLI'  
CREMA**  
COD. 8241



**BABY MIX  
5 GUSTI**  
COD. 8135



**CUORE MIGNON  
CREMA PANNALATTE**  
COD. 4499



**BABA' MIGNON  
AL RUM**  
COD. 8241



## GIA' COTTI



**MUFFIN ALBICOCCA**  
COD. 8334



**MUFFIN AL CACAO**  
COD. 8335



**MUFFIN MIRTILLI**  
COD. 8370



**MUFFIN SENZA GLUTINE**  
**CIOCCOLATO** COD. 8468  
**MELA** COD. 8527



**PASTICCIOTTO**  
COD. 8041



**DONUT SEMPLICE**  
COD. 8308



**DONUT FARCITI**  
COD. 8307



**CIAMBELLA**  
COD. 8853



**MAXI CIAMBELLA**  
COD. 2138



## BISCOTTERIA SECCA



**CANNOLO CREMA  
AVORIO**  
COD. 4920



**CANNOLO  
NOCCI/CACAO**  
COD. 4919



**RUSTICHE  
VEGANE**  
COD. 4922



**CROSTATINE ASS.  
MONOPORZIONE**  
COD. 6908



**FACCINE  
MONOPORZIONE**  
COD. 4898

34/35



**DOBLONE  
MONOPORZIONE**  
COD. 4894



**I TRE DENARI  
MONOPORZIONE**  
COD. 4938



**OCCHI DI BUE  
MONOPORZIONE**  
COD. 6882



**MINIONS**  
COD. 6877



**SPONGE**  
COD. 6898



**PEPPA**  
COD. 6899

## GIA' COTTI



**KRAPFEN VUOTO**  
COD. 8493



**BOMBA VUOTA**  
COD. 3179



**BOMBA SUPER  
FARCITA CREMA**  
COD. 5905



**KRAPFEN CREMA**  
COD. 8494



**BABA' AL RUM**  
COD. 2212



**INTRIKO  
CIOCCOLATO**  
COD. 5492



**INTRIKO  
PISTACCHIO**  
COD. 6780



**MARITOLLO PANNA E  
CREMA**  
COD. 6874

A photograph of a white ceramic cup filled with coffee, sitting on a matching saucer. Beside the cup is a golden-brown croissant topped with white sesame seeds. A gold spoon rests on the saucer. The background is softly blurred, showing a light-colored tablecloth and some greenery.

I CONSIGLI  
DI RCSFOOD

## Le regole della cottura

SEMPLICI CONSIGLI PER OTTENERE UN RISULTATO DA ESPERTO.

- 1 \_\_\_ **AL MATTINO LA PRIMA COSA DA FARE È ACCENDERE IL FORNO.**
- 2 \_\_\_ **IMPOSTARE LA TEMPERATURA DEL FORNO A 170°/180°C** e attendere che la raggiunga.
- 3 \_\_\_ **MAI INFORNARE A FORNO SPENTO** non accendere il forno a temperatura elevata perché il tempo impiegato per raggiungere i 170°C è sempre uguale, sia che si imposti il termostato a 250°C che a 170°C.
- 4 \_\_\_ **NON CONCENTRARE TUTTE LE COTTURE NELLE PRIME ORE DELLA GIORNATA** scaglionarle nell'arco della mattinata.
- 5 \_\_\_ **POSIZIONARE I PRODOTTI SULLE TEGLIE:** lasciare per i croissant, lo spazio di due dita tra un pezzo e l'altro, per le sfoglie è sufficiente un dito.
- 6 \_\_\_ **ACCERTARSI CHE LE TEGLIE SIANO SEMPRE PULITE:** in questo modo si evitano cattivi odori.
- 7 \_\_\_ **NON APRIRE MAI IL FORNO DURANTE LA COTTURA** si avrebbe una riduzione della temperatura che potrebbe compromettere la buona riuscita della cottura causando il collassamento del prodotto se non ancora stabilizzato.  
L'apertura del forno, per verificare lo stato dei prodotti, è consigliabile solo negli ultimi 5 minuti di cottura.
- 8 \_\_\_ **ATTENERSI IL PIÙ POSSIBILE AI TEMPI DI COTTURA INDICATI SUI CARTONI E SUL CATALOGO.**
- 9 \_\_\_ **UTILIZZARE UN TIMER PERSONALE IN AGGIUNTA A QUELLO DEL FORNO** seguendovi negli spostamenti, vi aiuterà a non dimenticare i prodotti in cottura.
- 10 \_\_\_ **A COTTURA ULTIMATA TOGLIERE LE TEGLIE DAL FORNO** controllando che il colore della superficie sia dorato uniformemente e che il prodotto sia ben formato e ben strutturato.
- 11 \_\_\_ **LASCIARE RIPOSARE I PRODOTTI APPENA USCITI DAL FORNO PER CIRCA 15/20 MINUTI.**

# Come e quanti prodotti disporre sulle teglie

LA COTTURA IDEALE PREVEDE CHE SI INFORNI UN TIPO DI PRODOTTO PER VOLTA. TUTTAVIA, NEL BAR, SI È QUASI SEMPRE COSTRETTI A FARE UNO STRAPPO ALLA REGOLA.

*Come ottenere quindi una buona cottura  
infornando contemporaneamente diversi tipi di prodotti?*



- 1 \_\_\_ Disporre sulle teglie e infornare i croissant per la prima infornata.
- 2 \_\_\_ Per le infornate successive, i prodotti devono essere tolti dal freezer e posizionati sulle teglie quando mancano 5 minuti alla fine della cottura in corso, in modo da non scongelarli.
- 3 \_\_\_ Nel preparare le teglie, disporre i prodotti in modo ordinato. Per i croissant, lasciare lo spazio di due dita tra un pezzo e l'altro, per le sfoglie è sufficiente un dito.
- 4 \_\_\_ La temperatura ideale per cotture di prodotti misti è 170°/180°C per 20/25 minuti.
- 5 \_\_\_ Durante la cottura non aumentare mai la temperatura del forno, se possibile evitare di cuocere insieme sfoglie e paste lievite.

ATTENZIONE: nel caso sia necessario aumentare/diminuire il numero di prodotti per teglia il consiglio è:

**PIÙ PRODOTTI, PIÙ TEMPO. MENO PRODOTTI, MENO TEMPO.**

Nel caso si abbia la necessità di infornare molti prodotti si suggerisce di aumentare la temperatura di 5°/10°C al massimo.



## L'esposizione

Un'esposizione curata ed organizzata coccola il cliente e lo invoglia a ritornare. Il bar vive momenti di consumo diversi durante la giornata, dalla colazione all'aperitivo fino ai cocktail in tarda serata: ogni momento dovrebbe avere la sua ambientazione. Personalizzare i prodotti con topping differenziati in base al gusto o fare in cottura segni che distinguano le diverse farciture evitano di far confusione nell'esposizione. Per aiutare la scelta del cliente utilizzare i segnaposto appositamente forniti.

### ALCUNE IDEE PER AMBIENTARE AL MEGLIO I CROISSANT

• Vasetti di confettura • cioccolato a pezzi, cacao, frutta • alzate da pasticceria • scatole di diversa forma e altezza da ricoprire con della stoffa, per appoggiare i vassoi o gli oggetti da ambientazione.

### SI RICORDA CHE

- I prodotti vanno esposti protetti da un vetro o altro riparo che impedisca il contatto diretto con le persone.
- Occorre esporre il cartello ingredienti vicino ai prodotti e ben visibile al cliente.

## TORTE



**DEL NONNO  
AL CIOCCOLATO**  
COD. 1281



**DELLA NONNA**  
COD. 9875



**CHANTILLY  
ARANCIO**  
COD. 1285



24/25

**CIAMBELLONE  
ALLO YOGURT  
MARMORIZZATO** COD. 8929  
COD. 8930



**SACHER**  
COD. 9845



**SELVANERA**  
COD. 9846



**FORESTA NERA**  
COD. 5031



**ORANGECIOK**  
COD. 2303



**FOCACCIA YOGURT  
GOCCE CIOCCOLATO**  
COD. 9849

## TORTE



**CHEESECAKE CON  
FRAGOLINE**  
COD. 9860



**FRUTTA MISTA**  
COD. 1523



**FRUTTI DI BOSCO**  
COD. 1288



**CHEESECAKE  
FRUTTI ROSSI**  
COD. 1282



**PERE E CIOCCOLATO**  
COD. 5469



**ALLE MELE**  
COD. 5074



**CREMA DI LIMONE**  
COD. 1283



**RICOTTA E PERE**  
COD. 9851



**RICOTTA E  
PISTACCHIO**  
COD. 6656



**RICOTTA E GOCCE DI  
CIOCCOLATO**  
COD. 9846

## CROSTATE



**ALBICOCCA**  
COD. 5036



**ALLE MELE**  
COD. 9822



**FRUTTI DI BOSCO**  
COD. 9747



**AL CACAO**  
COD. 9848

26/27



**ALBIBOCHE XL**  
COD. 9878



**FRUTTI DI BOSCO XL**  
COD. 9879



**GIANDUIA XL**  
COD. 9880

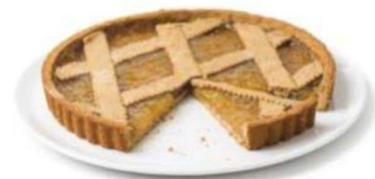
## TORTE VEGANE



**MELOGRANO  
E RIBES**  
COD. 1291



**SAMBUCO E  
LAMPONE**  
COD. 1289



**LIMONE E ZENZERO**  
COD. 1290



**CREMA NOCCIOLA  
E LAMPONI**  
COD. 1292



**MANGO E MARACUJA**  
COD. 1296



**ARANCE**  
COD. 9864



**FRUTTI DI BOSCO**  
COD. 6864

## MONOPORZIONI



**ESMERALDA**  
COD. 4821



**FRESCHEZZA  
D'AMALFI**  
COD. 4804



**FANTASIA DI BOSCO**  
COD. 4807



28/29 **RICOTTA E PERA**  
COD. 8388



**COCCOTELLA**  
COD. 4820



**TRILOGY**  
COD. 4811



**TIRAMISU'**  
COD. 4234



**CREMCROK  
PISTACCHIO**  
COD. 4822



**CREMCROK**  
COD. 4830



**SOUFFLE'  
CIOCCOLATO**  
COD. 4554



**SOUFFLE' CIOCC.  
BIANCO**  
COD. 1205

## MONOPORZIONI



**TARTUFO  
NERO**  
COD. 334



**TARTUFO  
BIANCO**  
COD. 335



**TARTUFO  
PISTACCHIO**  
COD. 4583



**TARTUFO  
LIMONCELLO**  
COD. 4836



**FETTA  
PINOLI**  
COD. 312



**LEMON  
SORBET**  
COD. 349



**COCCO**  
COD. 366



**COPPA  
TIRAMISU'**  
COD. 341



**MIGNON  
ASSORTITI**  
COD. 4314



**MACARON**  
COD. 4576



**CREPE CLASSICA  
CREMA CACAO**  
COD. 106470

**CREPE CACAO E  
CREMA DI NOCCIOLA**  
COD. 106471

**CREPE CLASSICA E  
CREMA PISTACCHIO**  
COD. 4576

## DESSERT



**GELATO  
LIMONE**  
COD. 4593



**GELATO  
CAFFÈ'**  
COD. 4594



**CAFFÈ'  
VARNELLI**  
COD. 4538



**FIORDILATTE E  
AMARO DEL CAPO**  
COD. 4540



**SORBETTO  
LIMONE**  
COD. 4584



**TIRAMISU'**  
COD. 4872



**ZUPPA INGLESE**  
COD. 4871



**NADIA FORESTA  
NERA**  
COD. 4555



**NADIA  
PINGUINO**  
COD. 4556



**NADIA  
SPUMONE**  
COD. 4562



**BICCHIERE TORRONCINO  
PESCA/ARANCIO**  
COD. 4562



**YOGURT E MANGO**  
COD. 4563

30/31



# I Consigli di RCS Food

## METODI di SCONGELAMENTO

TIPOLOGIA	SCONGELAMENTO TEMPERATURA AMBIENTE	SCONGELAMENTO MICROONDE	TEMPERATURA DI SERVIZIO
Torte da forno	3-4 ORE	1 FETTA 15" a 750W	AMBIENTE
Torte alla frutta	3-4 ORE	-	+4°
Torte alle creme	3-4 ORE	1 FETTA 15" a 750W	AMBIENTE
Torte americane	1-2 ORE	1 FETTA 10" a 750W	AMBIENTE
Torte americane alte	3-5 ORE	1 FETTA 15" a 750W	AMBIENTE
Monoporzioni	2 ORE	15" a 750W	+4°
Semifreddi	5 MINUTI	-	-14°
Gelati	-	-	-16°

\*DATI OTTENUTI UTILIZZANDO UN NORMALE FORNO MICROONDE CON POTENZA 750W



## BISCOTTERIA SECCA



**BISCOTTERIA  
ASSORTITA**

COD. 4897



**RUSTICHE ARANCIO/  
MIRTILLO**

COD. 4893



**CANTUCCI  
CIOCC/ALBI.**

COD. 5201



**NOCCIOLOSI**

COD. 5202

32/33



**STRUDELINO  
FRUTTI DI BOSCO**

COD. 6979



**SFOGLIATINA  
ALBICOCCA**

COD. 5204



**CIAMBELLINE  
TUFFATE**

COD. 6761



**TORCIGLIONI  
PINOLI UVETTA**

COD. 5203



**TARCELLETTE  
4 CIOCCOLATI**

COD. 4899



**QUADRATINI  
NOCC/CACAO**

COD. 4916



**MILLEFOGLIE  
NOCC CACAO**

COD. 4896



**TARCELLETTE  
PISTACCHIO**

COD. 6897

## BISCOTTERIA SECCA



**ARAGOSTINE  
NOCC/CACAO**  
COD. 4917



**ARAGOSTINE  
CREMA/AVORIO**  
COD. 4918



**ARAGOSTINE  
PISTACCHIO**  
COD. 4994



**CANNOLO SIC  
PISTACCHIO**  
COD. 6881



**BISCOTTERIA  
RIPIENA**  
COD. 4921



**MINI CASARECCE**  
COD. 4953



**SIGARETTE  
NOCC/CACAO**  
COD. 4957



**BARCHETTE  
AVORIO/CACAO**  
COD. 4969



**PESCHE  
ALCHERMES**  
COD. 4895



**MINI SACHER  
PISTACCHIO**  
COD. 6909



**MINI SACHER  
NERE**  
COD. 6875



## BISCOTTERIA SECCA



**CANNOLO CREMA  
AVORIO**  
COD. 4920



**CANNOLO  
NOCCI/CACAO**  
COD. 4919



**RUSTICHE  
VEGANE**  
COD. 4922



**CROSTATINE ASS.  
MONOPORZIONE**  
COD. 6908



**FACCINE  
MONOPORZIONE**  
COD. 4898

34/35



**DOBLONE  
MONOPORZIONE**  
COD. 4894



**I TRE DENARI  
MONOPORZIONE**  
COD. 4938



**OCCHI DI BUE  
MONOPORZIONE**  
COD. 6882



**MINIONS**  
COD. 6877



**SPONGE**  
COD. 6898



**PEPPA**  
COD. 6899



## RICORRENZE



**CICERCHIATA  
CACAO  
BIANCA**



**FRAPPE**



**MASCHERINE**



**CASTAGNOLE  
RUM  
ALCHERMES  
CREMA**



**BUGIE  
GLASSATE**



**CUORI MIGNON  
E MONOPORZIONE**



**FAVE**



**VASSOI  
ASSORTITI**



**CAPELLO DELLA  
STREGA**



**PANETTONE  
PANDORO  
TRE MARIE**



**PAN DI  
ZENZERO**



**VASSOI  
ASSORTITI**





**GELATI**

## **SORBETTI**



**SORBETTIERA  
NETTARE DI GELATO**  
COD. 9010



**SORBETTO LIMONE**  
COD. 6815

**SORBETTO CAFFE'**  
COD. 6814

**SORBETTO YOGURT**  
COD. 6928

## COMODA &amp; PRONTA

**PANNA**  
COD. 630**CREMA**  
COD. 631**CACAO**  
COD. 632**CAFFE'**  
COD. 633**NOCCIOLA**  
COD. 637**VANIGLIA GIALLA**  
COD. 639**VANIGLIA BIANCA**  
COD. 639**STRACCIATELLA**  
COD. 636**BANANA**  
COD. 641**MANDARINO**  
COD. 102096**LIMONE**  
COD. 634**PISTACCHIO**  
COD. 638**FRAGOLA**  
COD. 635**COCCO**  
COD. 642**MARACUJA**  
COD. 102097**ANGURIA** **PESCA/MANGO**  
COD. 102098 COD. 102099

## CUPOLA

**UNICORN**  
COD. 822**COOKIES**  
COD. 825**CARAMELLO  
SALATO**  
COD. 829**PINGUINO**  
COD. 899**PANNA**  
COD. 900**CIOCCOLATO**  
COD. 902**CAFFE'**  
COD. 903**CROCCANTINO**  
COD. 907**CREMA**  
COD. 922**TIRAMISU'**  
COD. 922**PANNA VAR.  
GIANDUIA**  
COD. 934**PANNA COTTA**  
COD. 935**YOGURT**  
COD. 944**STACCIATELLA**  
COD. 102035**FIOR DI LATTE**  
COD. 102036**CIOC. FONDENTE**  
COD. 102044**PISTACCHIO**  
COD. 102094**NOCCIOLA**  
COD. 102095**LIQUIRIZIA**  
COD. 737**SORB.LAMPONE**  
COD. 831**SORB. MANGO**  
COD. 833**SORB. LIMONE**  
COD. 904**SORB. FRAGOLA**  
COD. 905**SORB. ANANAS**  
COD. 938**NOCE**  
COD. 908**SPAGNOLA**  
COD. 933**LIMONE**  
COD. 936**COCCO**  
COD. 937**MELONE**  
COD. 939**FR.BOSCO**  
COD. 940**BANANA**  
COD. 942**MENTA**  
COD. 943**MALAGA**  
COD. 947

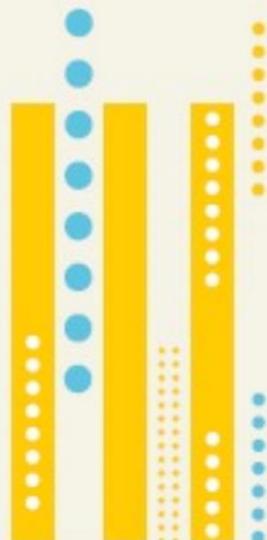


UN'ACCURATA SELEZIONE DI MATERIE PRIME DI ALTA QUALITÀ,  
RICETTE ORIGINALI E BILANCIATE, LENTA MATURAZIONE  
DELLE MISCELE E SCRUPOLOSI CONTROLLI LUNGO  
TUTTA LA FILIERA PRODUTTIVA.  
TUTTO QUESTO PER OFFRIRE UN GELATO DAL GUSTO PIENO E  
NATURALE E DALLA STRUTTURA FINE E VELLUTATA.

## QUALITÀ SENZA COMPROMESSI

IL GELATO COME LO SAPPIAMO FARE NOI, NATI COME  
MAESTRI ARTIGIANI IN UNA PICCOLA GELATERIA  
DI PROVINCIA E OGGI MODERNA AZIENDA LEADER  
NEL MERCATO DEL GELATO SFUSO INDUSTRIALE.

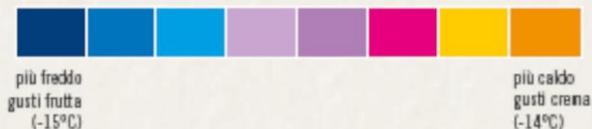
— *In Toscana, dal 1946* —



## MANTENIMENTO DELLA QUALITÀ DEL PRODOTTO

Per mantenere inalterate la qualità e la spatolabilità dei prodotti, è necessario che i gusti alla frutta siano conservati alla temperatura di  $-15^{\circ}\text{C}$  ed i gusti crema ad una temperatura di  $-14^{\circ}\text{C}$ .

### SCALA TEMPERATURA

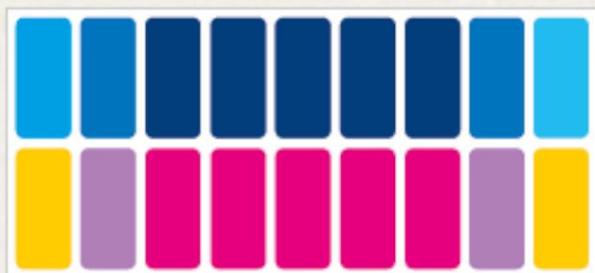


### VETRINA STATICA



LATO OPERATORE

### VETRINA VENTILATA



LATO OPERATORE

## CAPACITÀ VASCA GELATO

### CUPOLA



### COPERCHIO



### 5 LITRI



### 6 LITRI



## CONSIGLI TECNICI

### Manutenzione della vetrina

Lo sbrinamento della vetrina statica avviene automaticamente sull'evaporatore. Per mantenere una qualità elevata del prodotto, si consiglia di procedere ad uno sbrinamento manuale periodico (una volta al mese): togliere il prodotto dalla vetrina, collocarlo in un altro frigorifero alla temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}/-20^{\circ}\text{C}$ , staccare l'alimentazione per 12 ore. Per la vetrina ventilata, è indispensabile, dopo la chiusura del punto vendita, togliere il prodotto e collocarlo in un altro frigorifero alla temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}/-20^{\circ}\text{C}$ , sbrinare la vetrina staccando l'alimentazione per circa 12 ore.

### Collocazione dei gusti nella vetrina

Per facilitare l'identificazione dei gusti, disporre le vaschette alternando un gusto chiaro ad uno scuro. Nella vetrina statica i gusti crema vanno disposti a destra dell'operatore mentre quelli frutta a sinistra. Nella vetrina ventilata i gusti frutta vanno disposti sul lato del consumatore mentre i gusti crema devono essere collocati sul lato dell'operatore. Sistemare i segnaposti ed esporre la lista degli ingredienti.

### Posizionamento della vetrina

Al fine di stimolare l'acquisto d'impulso è consigliabile posizionare la vetrina in una zona di elevata visibilità del punto vendita. Ove consentito, la vetrina dovrebbe affacciarsi verso l'esterno del punto vendita. Sistemare la vetrina sempre in piano e collegarla ad una presa di alimentazione elettrica riservata, riparata dai raggi del sole, da fonti di calore e da zone con elevate correnti d'aria.

### Metodo di dosatura del gelato

Usare sempre una spatola per gusto. Raccogliere il gelato dalla vaschetta (partendo dal lato dell'operatore) con un movimento dritto e verticale ed in profondità. Riportare il prodotto raccolto sul bordo laterale ed asportare il gelato necessario utilizzando la spatola a taglio. Posizionare quindi il prodotto sulla coppa o sul cono in modo verticale e servire.

### Conservazione del prodotto

Mantenere il gelato all'interno della vetrina ad una temperatura compresa tra  $-14^{\circ}\text{C}$  e  $-15^{\circ}\text{C}$ . Conservare il gelato nel vano stoccaggio della vetrina ad una temperatura compresa tra  $-18^{\circ}\text{C}/-20^{\circ}\text{C}$ . Non ricongelare il prodotto, una volta scongelato.

### Decorazioni del gelato

Al fine di personalizzare e rendere la vetrina ancora più invitante e per una migliore esposizione del prodotto, si consiglia di decorare e arricchire con fantasia la superficie del gelato con guarnizioni di frutta, granelle, cialde, creme, salse, topping.

## INTRIGO



**CREMA/FRAGOLA**  
COD. 102033

**CIOCCOLATO/CAFFE'**  
COD. 102069

**CREMA/SORB.  
LIMONE**  
COD. 102203

**MIRTILLO/KEFIR**  
COD. 102202

## GRANITE SICILIANE

L'autentica Granita Siciliana, di origine araba, è un dolce freddo composto esclusivamente da acqua, zucchero e ingredienti naturali come frutta, caffè o cacao.

In origine, in Sicilia, si usava raccogliere la neve dell'inverno, raccolta sull'Etna, sui monti Nebrodi e Peloritani e conservandola nelle neviere nel corso dell'anno, veniva poi ripresa in estate per essere polverizzata e condita con sciroppi e frutta. Nella preparazione è fondamentale che la gelatura proceda in modo graduale, accompagnata da un movimento costante che non permetta la separazione dell'acqua dal resto dei componenti zuccherini.

40/41



**CAFFE'**  
COD. 6442

**MANDARINO**  
COD. 6406

**CIOCCOLATO**  
COD. 6405

**MANDORLA**  
COD. 6402

**FRAGOLA**  
COD. 6401

**MENTA**  
COD. 6407

**GELSO**  
COD. 6441

**PISTACCHIO**  
COD. 6403

**LIMONE**  
COD. 6404

## CONI & COPPETTE



**MINI CALICE**  
**P/378**  
COD. 5066



**CALICE**  
**P/210**  
COD. 5623



**COPPA 3**  
**P/378**  
COD. 5055



**TRONCHETTO**  
**P/252**  
COD. 5050



**CONCHIGLIA**  
**P/144**  
COD. 5065



**CIALDONE**  
**P/192**  
COD. 4309



**SIGARETTE**  
**P/280**  
COD. 5058



**PALI'**  
**P/912**  
COD. 5057



**MILLEFOGLIE**  
**P/320**  
COD. 5059

### COPPA GELATO

**16/B 80CC** COD. 5068  
**108/C 120 CC** COD. 5069  
**53/N 230CC** COD. 5069



**DISCO TONDO**  
**P/1000**  
COD. 7245

### COPPA GELATO PLASTICA

**80CC** COD. 2004  
**100 CC** COD. 2001  
**160CC** COD. 5502  
**200CC** COD. 2305



### VASCHETTA TERMO

**500 GR P/20** COD. 5068  
**1 KG P/25** COD. 5069



## GRANELLE



**NOCCIOLA**  
COD. 7274



**PISTACCHIO**  
COD. 7235



**MANDORLA**  
COD. 7238

## TOPPING

42/43



**CIOCCOLATO**  
COD. 7200

**NOCCIOLA**  
COD. 7202

**NUTELLA**  
COD. 7201

**CARAMELLO**  
COD. 7204

**PISTACCHIO**  
COD. 7209

**FRAGOLA**  
COD. 7203

**F.DI BOSCO**  
COD. 7207

**AMARENA**  
COD. 7205

**MANGO**  
COD. 7210

**LAMPONE**  
COD. 7211

## INSAPORITORI GRANITE



**NEUTRO**  
COD. 6022

**MELONE**  
COD. 6032

**ANANAS**  
COD. 6458

**COLA**  
COD. 6023

**ANGURIA**  
COD. 6033

**ACE**  
COD. 6459

**ARANCIO**  
COD. 6024

**AMARENA**  
COD. 6034

**F.DI BOSCO**  
COD. 6460

**LIMONE**  
COD. 6025

**PESCA**  
COD. 6035

**MELOGRANO**  
COD. 6461

**MENTA**  
COD. 6026

**FRAGOLA**  
COD. 6036

**COCCO**  
COD. 6462

# BUBBLE TEA



## Tè

Il tè, la base del Bubble Tea



**Tè verde concentrato**

Preparato liquido concentrato al gusto tè verde per la preparazione del Bubble tea. 1 bottiglia da 400ml da diluire in 10 litri di acqua. Senza glutine, senza lattosio. Adatto ad un'alimentazione vegana.

## Consumabili

Bicchieri, cannucce e tutto il necessario per gustare il Bubble Tea.



**Bicchiere 570ml (PLA)**

Bicchiere in PLA per la preparazione del Bubble tea.



**Bicchiere 570ml (PP)**

Bicchiere in PP per la preparazione del Bubble tea. Da utilizzare con sigillatrice.



**Cannuccia Jumbo (carta o PLA)**

Cannuccia Jumbo per il Bubble Tea dal diametro di 10mm. Incartate singolarmente per rispettare le normative del punto vendita.



**Ananas**

Boba al gusto ananas per la preparazione della bevanda Bubble tea.



**Blue tropical**

Boba al blue tropical per la preparazione del Bubble tea.



**Caramello salato**

Boba al gusto caramello salato per la preparazione del Bubble tea.



**Ciliegia**

Boba al gusto ciliegia per la preparazione del Bubble tea.



**Cioccolato**

Boba al gusto cioccolato per la preparazione del Bubble tea.



**Cioccolato bianco**

Boba al gusto cioccolato bianco per la preparazione del Bubble tea.



**Fragola**

Boba al fragola per la preparazione del Bubble tea.



**Limone**

Boba al limone per la preparazione del Bubble tea.



**Litchie**

Boba al litchie per la preparazione del Bubble tea.



**Mango**

Boba al mango per la preparazione del Bubble tea.



**Mela verde**

Boba alla mela verde per la preparazione del Bubble tea.



**Melograno**

Boba al melograno per la preparazione del Bubble tea.



**Mirtillo**

Boba al mirtillo per la preparazione del Bubble tea.



**Passion fruit**

Boba al passion fruit per la preparazione del Bubble tea.



**Pesca**

Boba alla pesca per la preparazione del Bubble tea.



**Vaniglia**

Boba alla vaniglia per la preparazione del Bubble tea.

*Nate a Taiwan negli anni '80, le bubble tea sono diventate popolari negli Stati Uniti e ora stanno letteralmente esplodendo in Italia. Composte da una miscela a base di tè aromatizzato, racchiudono all'interno il loro segreto: morbide perle ripiene di succo, per una vera e propria esperienza tutta da gustare. Con infinite combinazioni di sapori tra cui scegliere, le boba sono oggi uno dei nostri prodotti simbolo.*





PIZZA &  
FOCACCE

## PINSA ROMANA

---

### LAVORATE ARTIGIANALMENTE E PRECOTTE

*Le nostre basi precotte di Pinsa Romana sono realizzate seguendo un processo di lavorazione rigorosamente a mano.*

*Dopo una lenta lievitazione naturale di 72 ore, i nostri artigiani pinsaioli spianano a mano ogni base che, successivamente, viene sottoposta a una rapida precottura. Le basi sono infine abbattute (surgelate) per conservarne integralmente il gusto e la freschezza.*



**XL**  
COD. 6685

**PALA**  
COD. 6686

**XL60**  
COD. 6591



**CLASSICA**  
COD. 6052

**MONOPORZIONE**  
COD. 6832



**TONDA 32**  
COD. 6590

**TONDA 45**  
COD. 6689



**SORRISO**  
COD. 6642

**Le pinse sono composte** con farina di frumento tenero tipo "0", acqua, farina di riso, farina di soia, pasta acida di frumento essiccata, olio EVO, sale e lievito, si può conservare fino a 18 mesi a una temperatura di -18°. Si scongela in 10 min., con tempi di cottura di 4-5 min. (statico a 300°) o di 7-8 minuti (ventilato a 250°)

## BASI PIZZA



**TONDA  
35CM**  
COD. 3215



**QUADRATA  
27X27**  
COD.104103



**RETTANGOLARE  
27X40**  
COD. 4527



**RETTANGOLARE  
40X60**  
COD. 4524



**SENZA GLUTINE**  
COD. 4883



**IMPASTO CLASSICO  
210 GR**  
COD. 4865

**IMPASTO CLASSICO  
250 GR**  
COD. 4864

**IMPASTO 7 CEREALI  
250GR**  
COD. 4882

46-47

## FOCACCE ALLA TEGLIA



**ALL'OLIO  
30X40**  
COD. 6942



**SALE E ROSMARINO  
30X40**  
COD. 6943



**ALLE CIPOLLE  
30X40**  
COD. 6941



**SPIANATA  
300 GR**  
COD. 6048



**AI POMODORINI  
30X40**  
COD. 6939

## FOCACCE ALLA TEGLIA

---



**AI CEREALI**  
**800 GR**  
COD. 5480



**DOPPIA MOZZARELLA**  
**950 GR**  
COD. 6945



**MARGHERITA**  
**600 GR**  
COD. 104102

## PIZZE & FOCACCE MONO

---



**FOCACCINA**  
**ALL'OLIO 10 CM**  
COD. 8436



**FOCACCIA TOSCANA**  
**20 CM**  
COD. 8681



**FOCACCIA GENOVESE**  
**12X18**  
COD. 8175



**FOCACCIA TOAST**  
**CLASSICA G/140**  
COD. 5958



**FOCACCIA TOAST**  
**CEREALI**  
COD. 5959



**FOCACCIOTTO**  
COD. 7982



**ROSMARINO**  
**14CM**  
COD. 1360



**CIPOLLA**  
**14 CM**  
COD. 1362



**POMODORO**  
**14 CM**  
COD. 1361



**MARGHERITA**  
**14 CM**  
COD. 1365



PANE

## PANINI MIGNON



**MINI PANINO  
AL LATTE G/25**  
COD. 8999



**PANINO AL LATTE  
G/45**  
COD. 8991



**BAGUETTE MIGNON  
G/40**  
COD. 8166



**BAGUETTE MIGNON  
CEREALI G/40**  
COD. 8166



**MIX PANINI  
G/35**  
COD. 8102



**MAGGIOLINO  
G/40**  
COD. 8658



**CHICCHE DI PATATA  
G/25**  
COD. 4868



**MINI ROSETTA  
G/30**  
COD. 2203

# PANE



**ROMBO**  
**G/60**  
COD. 1790



**QUADRETTATO**  
**G/70**  
COD. 8689



**ROSA RUSTICA CON SEMI**  
**G/90**  
COD. 6571



**RUSTICO**  
**G/90**  
COD. 8253



**CRISTALLO**  
**G/95**  
COD. 6981



**TARTARUGA**  
**G/100**  
COD. 5593



**BRUTOS**  
**G/100**  
COD. 1651



**MAXI SPIDY**  
**G/100**  
COD. 4002



**CIABATTINA PRET.**  
**G/100**  
COD. 8239



**TRECCIA AI SEMI**  
**G/100**  
COD. 8172

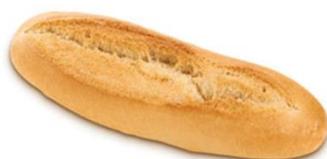


**CHIOCCIOLA CHIA E CURCUMA**  
**G/100**  
COD. 5750

# PANE



**PANINO GRIGLIATO**  
**G/110**  
COD. 8682



**BAGUETTE**  
**G/110**  
COD. 8989



**CIAB. MULTICEREALI**  
**G/110**  
COD. 8897



**BOLLO GALIZIANO**  
**G/120**  
COD. 5487



**BARRETTA AI**  
**CEREALI G/140**  
COD. 5627



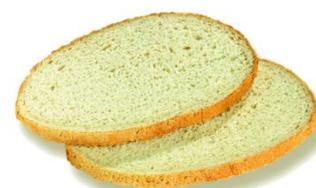
**BAGUETTE**  
**G/150**  
COD. 6146



**CRISTALLO**  
**G/180**  
COD. 5481



**RUSTICO TOSCANO**  
**G/900**  
COD. 1721



**PANE PER**  
**BRUSCHETTA G/500**  
COD. 4005



**CIABATTA GRANDE**  
**G/265**  
COD. 8264



**BAGUETTE 6 CEREALI**  
**G/250**  
COD. 1351



**BAGUETTE**  
**G/280**  
COD. 1357

## PIADINE



**PIADINA VIKING**  
**G/80**  
COD. 2259

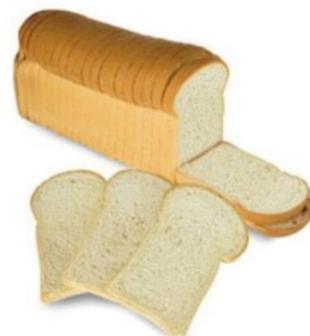


**PIADINA SFOGLIATA**  
**G/120**  
COD. 8587

## PANCARRE' & TRAMEZZINI

52/53

**AMERICANO**  
COD. 1705



**CARRE' TAGL. GROSSO**  
COD. 3033



**CARRE' MAXI CEREALI**  
COD. 5495



**RUSTICO AI CEREALI**  
COD. 5171



**TRAMEZZINO MIDI**  
COD. 8332



**TRAMEZZINO TOP S/CROSTA CEREALI**  
COD. 8925



**TRAMEZZINO TOP S/CROSTA**  
COD. 8924

*IL MENU' DEL*  
*GIORNO*



*SPECIAL*

*SANDWICHES*

## CARNE



**HAMBURGER MINI DI BOVINO G/28**  
COD. 4552



**HAMBURGER DI BOVINO G/80**  
COD. 4025



**HAMBURGER DI BOVINO G/155**  
COD. 4514



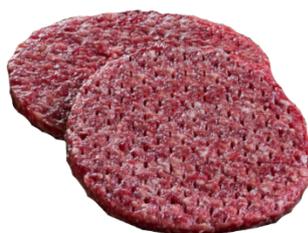
**HAMBURGER BOVINO G/185**  
COD. 8968



**HAMBURGER BOVINO CRUDO G/200**  
COD. 4393



**HAMBURGER L'ARTIGIANALE 95% CARNE G/200**  
COD. 4534



**HAMBURGER TUTTA CARNE 98% G/220**  
COD. 4787

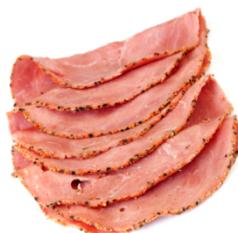


**BURGER VEGETALE CON MELANZANE G/100**  
COD. 8181

**WURSTEL SERVELADE NOCKER**  
COD. 6604



**WURSTEL S/PELLE NOCKER**  
COD. 6605



**BRISKET PASTRAMI 1,3 KG CIRCA**  
COD. 6600



**PULLED PORK 1,1 KG CIRCA**  
COD. 6601

## CARNE



**MAXI MILANESE**  
**G/160**  
COD. 4567



**BABY SCROKKY CHICKEN**  
**BURGER G/100**  
COD. 4709



**SCROKKY CHICKEN**  
**BURGER G/200**  
COD. 4843



**COTOLETTA DI**  
**POLLO G/100**  
COD. 6807



**STACCETTI ARROSTO**  
**DI POLLO**  
COD. 6444



**SALSICCIA DI**  
**SUINO**  
COD. 8964



**BURGER DI TONNO**  
**G/120**  
COD. 6383



**BURGER DI SALMONE**  
**G/120**  
COD. 6388



**BURGER DI PESCE**  
**SPADA G/120**



**TARTARA DI**  
**FASSONA G/100**  
COD. 6896

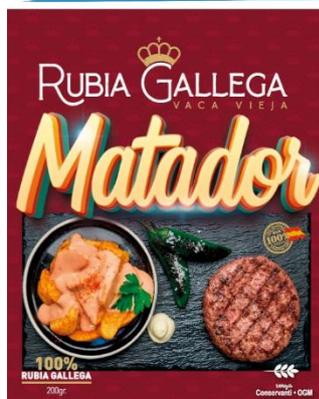


**TARTARE DI TONNO**  
**G/80**  
COD. 6387



**TARTARE DI**  
**SALMONE G 80**  
COD. 6386

## CARNE GOURMET

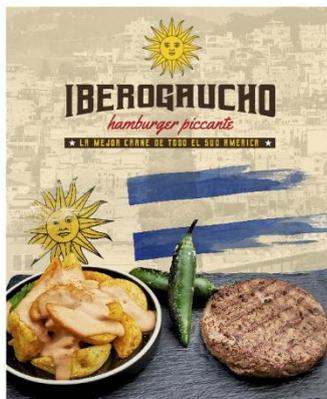


### RUBIA GALLEGA

COD. 6895

Descrizione

Rubia Gallega della Galizia è una delle 10 carni più pregiate al mondo, definita "la carne che non si dimentica". I segni distintivi sono il grasso cremoso e dorato ottenuto dall'alimentazione a base di mais, carote, rape, cereali, erbe, orzo e castagne.

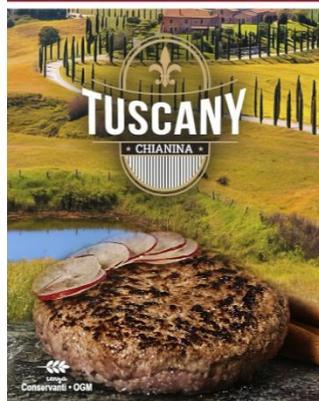


### IBEROGAUCHO

COD. 6888

Descrizione

Ibero Gaucho la migliore carne uruguayana. Abbiamo scelto i tagli migliori provenienti dalla sconfinata pampa dell'Uruguay, allevati al pascolo Grain Feed, per realizzare un hamburger dall'inconfondibile sapore latino accompagnato dalla forza della paprika piccante. Per veri amanti dei gusti forti!

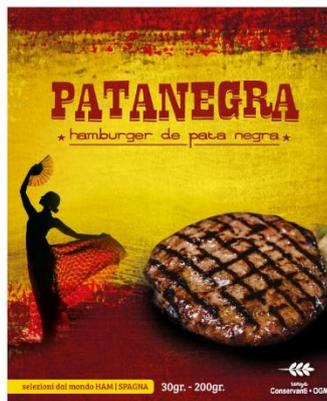


### CHIANINA

COD. 6887

Descrizione

Chianina, la regina delle carni Italiane, la più pregiata. E' la razza Bovina più imitata e invidiata al mondo. Semplicemente Chianina-Razza Garantita

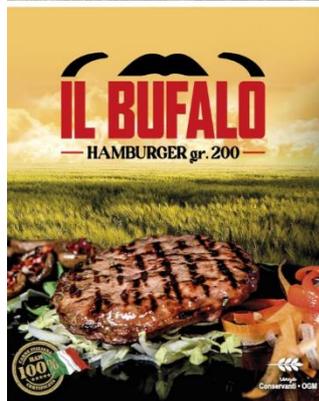


### PATANEGRA

COD. 6889

Descrizione

Suino Iberico proveniente dalla regione di Guijuelo, famosa per la produzione del "Jamon Iberico de Bellota" una carne con un sapore distintivo grazie all'alimentazione dell'animale che si nutre principalmente di ghiande.



### IL BUFALO

COD. 6886

Descrizione

La carne di Bufalo Italiano, è una carne per un pasto proteico e leggero. La peculiarità della carne di Bufalo è il basso contenuto di grasso intramuscolare e la succosità. Caratteristiche per il suo colore rosso vivo, è ricca di ferro una carne adatta a tutti grazie alla sua succosità e tenerezza. SANO E GENUINO!

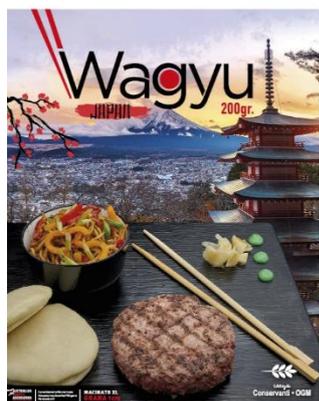


### FASSONA

COD. 4954

Descrizione

La Fassona è una razza pregiata di carne tipica del Piemonte particolarmente apprezzata per le sue caratteristiche uniche. Sapida, gustosa, magra ma allo stesso tempo tenera, è ideale per essere assaporata cruda, alla griglia ma anche per piatti gourmet vista la sua altissima qualità.

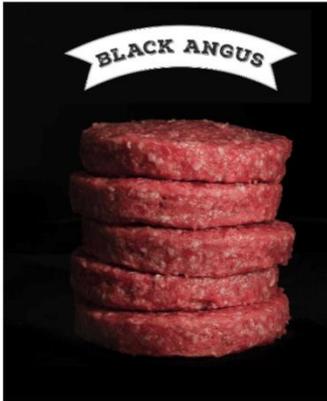


### WAGYU

COD. 6894

Descrizione

Wagyu, (dal giapponese "WA" Giappone e "gy" bue) è un termine riferito a diverse razze bovine giapponesi, le più famose delle quali sono state geneticamente selezionate per avere carne intensamente marmorizzata, ovvero per produrre una elevata quantità di tessuto ricco di grassi insaturi. Questa caratteristica rende la carne di Wagyu particolarmente saporita, tenera e gustosa.



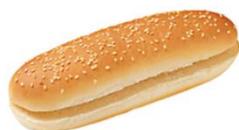
### BLACK ANGUS

COD. 4835

Descrizione

La razza Black Angus è originaria della Scozia, dove ancor oggi è molto diffusa. Il bovino si caratterizza per il pelo raso, il manto di colore nero e l'assenza di corna. La femmina adulta raggiunge un peso massimo di 750 kg, i maschi possono superare i 1.000 kg.

## PANE



**HOT DOG**  
**G/78**  
COD. 8430



**COLORATI 4 GUSTI**  
**G/30**  
COD. 5982



**MINI BUN**  
**G/55**  
COD. 6982



**CON SESAMO**  
**G/75**  
COD. 8179



**BUN**  
**G/80**  
COD. 6379



**RUSTICO PANE**  
**SARACENO G/80**  
COD. 8053



**TIROLESE VEGAN**  
**G/90**  
COD. 5449



**PANGOG ALLA**  
**CURCUMA G/90**  
COD. 6399



**BRIOSCIATO**  
**G/90**  
COD. 8944



**BUN AL SESAMO**  
**G/100**  
COD. 6378



**MAXI AL SESAMO**  
**G/130**  
COD. 6699



**BUN GREEN**  
**PISTACCHIO G/110**  
COD. 6890



**BUN AZZURRO ALGHA**  
**SPIRULINA G/110**  
COD. 6891



**BUN BLACK CARBONE**  
**VEGETALE G/110**  
COD. 6892



**BUN YELLOW**  
**CURCUMA G/110**  
COD. 6893

IL MENU' DEL  
**GIORNO**



**SPECIAL  
FAST &  
FINGER FOOD**

## Fast & Finger Food



**LE SPIZZICHELE  
ALLE ALGHE G/500**  
COD. 1048



**LE SPIZZICHELE  
AI PEPERONI G/500**  
COD. 1049



**LE SPIZZICHELE  
ALLA MARINARA G/500**  
COD. 1053



**CACIO FRITTO  
1 KG**  
COD. 1050



**CROCCHÉ' MAXI PROS.  
MOZZ. 1 KG**  
COD. 1051



**FRITTO MISTO  
NAPOLI 3 KG**  
COD. 1054



**CREMINI  
ALL'ASCOLANA 1 KG**  
COD. 1180



**OLIVE ALL'ASCOLANA 1 KG**  
COD. 1302  
COD. 1308 PREFRITTE



**MOZZARELLE 1KG**  
COD. 1303  
COD. 1309 PREFRITTE



**MINI INVOLTINI  
PRIMAVERA 1 KG**  
COD. 1310



**POLENTA STICK  
ROSMARINO 1 KG**  
COD. 1311



**ARANCINI MIGNON  
PREFRITTI 1 KG**  
COD. 1315

## Fast & Finger Food



**ARANCINI MAXI 3 KG**  
COD. 1317 PREFRITTI



**CUORI DI PARMIGIANO  
REGGIANO 3 KG**  
COD. 1319



**LE CHICCHE  
FRITTE 1 KI**  
COD. 1326



**FRITTATA SMART  
1 KG**  
COD. 1328



**POLLO POPS  
PRECOTTO 1 KG**  
COD. 1344

60/61



**FIORI DI ZUCCA CON  
PROSCIUTTO 2 KG**  
COD. 1329



**FIORI DI ZUCCA CON  
ALICCI 1,5 KG**  
COD. 1333



**FIORI DI ZUCCA IN  
PASTELLA 1 KG**  
COD. 4583



**SALVIA IN PASTELLA  
1 KG**  
COD. 4590



**BORRAGGINE IN  
PASTELLA 1 KG**  
COD. 4595



**CROCCHIE' MIGNON  
1 KG**  
COD. 1773



**PIZZETTE SFOGLIA  
CON MOZZ, 1 KG**  
COD. 1341



**PIZZETTE SFOGLIA  
POM 3 KG**  
COD. 5903



**SALATINO WURSTEL  
MIGNON 5 KG**  
COD. 3333



**RUSTICI 6 GUSTI  
3 KG**  
COD. 5902



**BOCCONCINI DI  
CAMEMBERT 1 KG**  
COD. 4284



**FRITTO MISTO  
DELL'ORTO 1 KG**  
COD. 5954



**FRITTO MISTO VERD.  
PASTELLATE 2,5 KG**  
COD. 5047



**ZUCCHINE BAST.  
PASTELLATE 2,5 KG**  
COD. 4379



**FILETTI DI BACCALA'  
PASTELLATI G/500**  
COD. 5096



**MOZZARELLINE AL  
TARTUFO 1 KG**  
COD. 4208



**OLIVE DI PESCE  
2.5 KG**  
COD. 4209



**MOZZARELLA STICK  
1 KG**  
COD. 6475

## Fast & Finger Food



**JALAPENOS VERDI  
C/CHEDDAR 1 KG**  
COD. 4019



**JALAPENOS ROSSI  
C/FORMAGGIO 1 KG**  
COD. 6476



**CHILI CHEESE  
NUGGETS 1 KG**  
COD. 6478



**ANELLI DI CIPOLLA  
1 KG**  
COD. 6580



**ANELLI DI CIPOLLA  
ALLA BIRRA 1 KG**  
COD. 6479

62/63



**NUGGETS DI POLLO  
C/CORNFLAKE 2 KG**  
COD. 4566



**NUGGETS BOCCONCINI  
PANATI 2 KG**  
COD. 6900



**ALETTE DI POLLO  
1 KG**  
COD. 7027



**UOVO LUNGO  
G/300**  
COD. 4011



**ARROSTICINI DI  
OVINO 6 KG CIRCA**  
COD. 1307



**PANZEROTTINI POM  
E MOZ 1 KG**  
COD. 4024 PREFRITTI

## Fast & Finger Fodd



**PATATE 3/8**  
**10 KG**  
COD. 6415



**FRY'N DIP**  
**12,5 KG**  
COD. 2541



**MAXI CHIPS**  
**10 KG**  
COD. 2543



**DIPPERS**  
**10 K**  
COD. 6416



**SPICCHI 1/8**  
**10 KG**  
COD. 6413



**SPICCHI 1/8 CON**  
**PAPRIKA 10KG**  
COD. 6766



**SPICCHI COUNTRY**  
**C/BUCCIA 12,5KG**  
COD. 2553



**CRISPY SLICES**  
**10KG**  
COD. 6817



**CIPOLLA E PEPE**  
**2,5 KG**  
COD. 6472



**CUBETTONI**  
**12,5 KG**  
COD. 2545



**REALLY CRUNCHY**  
**10KG**  
COD. 6869



**ORIGINAL SEASONED**  
**RETE 10 KG**  
COD. 6818



**JULIENNE 7X7**  
**10 KG**  
COD. 6607



**WAVY CASALINGHE**  
**CON BUCCIA 10 KG**  
COD. 6767

IL MENU' DEL  
**GIORNO**



**SPECIAL**  
**FIRST AND**  
**SECOND DISHES**

## Primi & Secondi//Pasta Fresca



**PASTA ALL'UOVO  
PRECOTTA 10KG**  
COD. 5021



**PASTA SFOGLIA STESA  
LA SOTTILE 5KG**  
COD. 4377



**GNOCCHETTI DI  
PATATA 1 KG**  
COD. 1620



**I MAMMOLI PATATE  
VIOLA 4 KG**  
COD. 6739



**TAGLIATELLE  
NIDI 1,5 KG**  
COD. 5013



**SPAGHETTI ALLA  
CHITARRA**  
COD. 6570



**FUSILLONI  
2KG**  
COD. 6644



**PACCHERI  
1,5 KG**  
COD. 5872



**CALAMARATA  
1,5 KG**  
COD. 6634



**GARGANELLI  
3 KG**  
COD. 6829



**CANNELLONI ALLA  
CARNE 3 KG**  
COD. 6435



**TAGLIOLINE GIALLE  
1,5 KG**  
COD. 6663



**TAGLIOLINE AL NERO  
DI SEPIA 1.5 KG**  
COD. 6664



**LINGUINE DI  
VERDURA 2 KG**  
COD. 6669

## PASTA RIPIENA



**RAVIOLI NERI SEPIE E  
GAMBERI 3 KG**  
COD. 1417



**CAPPELLI DEL PRETE  
AL CIAUSCOLO 3 KG**  
COD. 1718



**TORTELLINI 3 KG**  
COD. 5002 ALLA CARNE  
COD. 5003 CASARECCI



**GRANTORTELLONE VERDE  
RIC E SPINACI 3 KG**  
COD. 6665



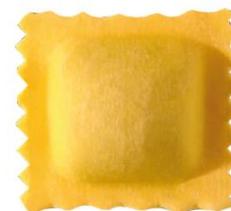
**GRANTORTELLONE  
CON FUNGHI 3 KG**  
COD.6623



**PANCIOTTI CAPESANTE  
E GAMBERI 2 KG**  
COD. 6382



**PANCIOTTI MELANZANA  
E SCAMORZA 2 KG**  
COD. 6643



**RAVIOLI AL  
GRANCHIO 3 KG**  
COD. 5010



**RAVIOLI RICOTTA E  
SPINACI 3 KG**  
COD. 5008

66/67



## PASTA RIPIENA



**RAVIOLI ALLA BUFALA E SPINACI 2 KG**  
COD. 6380



**SCRIGNI DI BURRATA 2 KG**  
COD. 6779



**TORTELLI AL RADICCHIO ROSSO 3 KG**  
COD. 6740



**TORTELLI AI CROSTACEI 3 KG**  
COD. 5991

## PRECOTTA



**SUGO RAGU' ALLA BOLOGNESE G/500**  
COD. 1408



**SUGO ARRABBIATA G/500**  
COD. 1407



**RIGATONI 4 KG**  
COD. 1047



**RISO CARNAROLI 4 KG**  
COD. 4322



**PENNE 4 KG**  
COD. 5505



**SPAGHETTI DI SEMOLA 4KG**  
COD. 6595

## MONOPORZIONI



**LASAGNE CASERECCHE**  
**2.5 KG**  
COD. 1014



**SPAGHETTI CACIO E PEPE**  
COD. 4504



**TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE**  
COD. 5034



**CANNELLONI DI CARNE**  
COD. 5044



**LASAGNE ALLA BOLOGNESE**  
COD. 5042

68/69



**RISOTTO AI FRUTTI DI MARE**  
COD. 5043



**CHITARRA AI FRUTTI DI MARE**  
COD. 5045



**TORTELLINI VERDI SPECK E ZUCCHINE**  
COD. 5039



**GARGANELLI SPECK E RUCOLA**  
COD. 5103



**GARGANELLI SALMONE E RUCOLA**  
COD. 5048



## MONOPORZIONI



**FUSILLI ALLA  
NORCINA**  
COD. 5049



**TORTELLINI ALLA  
NORCINA**  
COD. 5100



**TORTELLINI PANNA E  
PROSCIUTTO**  
COD. 5070



**TAGLIATELLE CON I  
FUNGHI PORCINI**  
COD. 5102



**TAGLIATELLE AL  
TARTUFO**  
COD. 5105



**TROFIE AL PESTO**  
COD. 5106



**MEZZE PENNE AL  
POMODORO**  
COD. 5602



**TORTELLINI AL  
RAGU'**  
COD. 5601



**TAGLIERINI VERDI  
SPECK E GORGONZOLA**  
COD. 5630



**RAVIOLI AL  
POMODORO**  
COD. 5728



**TORTELLI MEZZA LUNA  
BURRO E SALVIA**  
COD. 5742



**SPAGHETTI ALLA  
CARBONARA**  
COD. 5875

## MONOPORZIONI



**PENNE  
ALL'ARRABBIATA**  
COD. 6923



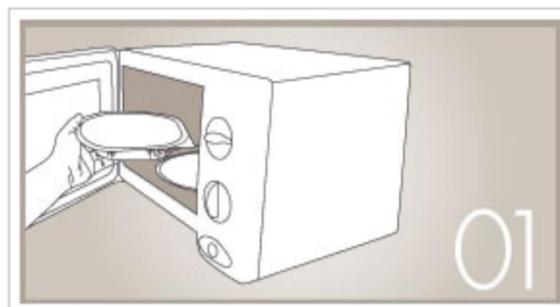
70-71

**RISOTTO AI FUNGHI  
PORCINI**  
COD. 6226

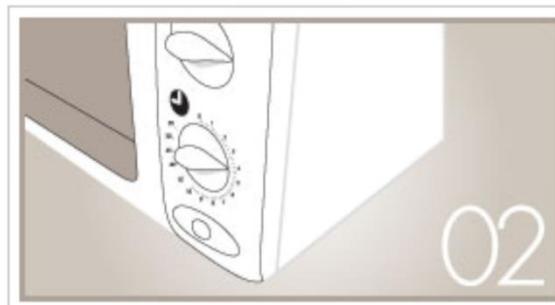


**ARROSTO TACCHINO  
E PISELLI**  
COD. 5107

## Metodo di cottura



Introdurre la confezione chiusa e ancora surgelata nel forno a microonde.



Riscaldare alla massima potenza (800 W) per il tempo indicato sul coperchio.



Lasciare riposare qualche istante, togliere il coperchio e servire.

A wooden platter filled with various Italian cured meats and cheeses. In the foreground, there are several rolled-up pieces of prosciutto and slices of salami. Behind them are chunks of cheese, some with holes, and a whole cherry tomato. In the background, more cherry tomatoes and a bunch of olives are visible. A knife is partially seen in the upper right corner. The platter is set on a rustic wooden surface.

SALUMI &  
FORMAGGI

# SALUMI & FORMAGGI



**PECORINO DA  
TAGLIO GIGANTE**  
COD. 6962



**PECORINO VIMINATO  
INTERO**  
COD. 6963



**FORMAGGIO PASTA  
DURA**  
COD. 6964



**CACIOTTA DI VACCA  
INTERA**  
COD. 6965



**CACIOTTA DI MUCCA  
INTERA LOCALE**  
COD. 6984

72/73



**COTTO BOMBIERI  
GRAN PAESE**  
COD. 3993



**PROSCIUTTO PRAGA  
BOMBIERI**  
COD. 6602



**SPECK NOCKER 1/2  
SV**  
COD. 6603



**SALAME UNGHERESE  
1/2 SV**  
COD. 6609

## SALUMI & FORMAGGI



**MORTADELLA  
PISTACCHIO**  
COD. 6726



**VENTRICINA  
PICCANTE**  
COD. 6610



**SALSICCIA  
PICCANTE**  
COD. 6725



**BRESAOLA PUNTA  
ANCA**  
COD. 6611



**LONZINO  
LOMBRETTO 1/2 SV**  
COD. 6952



**LONZA CAPOCOLLO  
1/2 SV**  
COD. 6956



**LONZA INTERA  
CAPOCOLLO**  
COD. 6955



**GUANCIALE INTERO  
S/V**  
COD. 6957



**GUANCIALE INTERO  
PEPE NERO**  
COD. 6960



**SALSICCE TIPO  
MIGNON**  
COD. 6971



## SALUMI & FORMAGGI



**PANCETTA TESA  
NOCKER**  
COD. 6670



**PANCETTA TESA  
AFFUMICATA 1/2 SV**  
COD. 6959



**PANCETTA ARROTOLATA  
1/2 SV**  
COD. 6953



74/75

**PANCETTA INTERA  
ARROTOLATA**  
COD. 6970



**CIAUSCOLO IGP  
INTERO**  
COD. 6954



**SALAME FABRIANO  
INTERO**  
COD. 6958



**SALAME MAGRO  
ASCOLANO**  
COD. 6961



**SALAME MORBIDO  
MUCCIA**  
COD. 6966



# SALUMI & FORMAGGI



**FEGATINI**  
COD. 6968



**SALAME MORBIDO  
MUCCIA STROZZATO**  
COD. 6967



**PROSCIUTTO CRUDO  
ASSISI 1/2 SV**  
COD. 6978



**PROSCIUTTO CRUDO  
ASSISI INTERO**  
COD. 6977



**PROSCIUTTO CRUDO  
CASAURIA**  
COD. 6974



**PROSCIUTTO CRUDO  
NORCIA**  
COD. 6975



**PROSCIUTTO CRUDO  
PARMA**  
COD. 6976



**PROSCIUTTO CRUDO  
MATTONELLA 1/2 SV**  
COD. 4427



**PROSCIUTTO CRUDO  
MATTONELLA INTERO**  
COD. 6690



Verdure



**FRUTTI DI BOSCO**  
COD. 2511



**MISTO PER SOFFRITTO**  
COD. 2183



**PISELLI**  
COD. 1474 FINI  
COD.2215 FINISSIMI



**ASPARAGI PUNTE**  
COD. 4585

# VERDURE



**PEPERONI  
GRIGLIATI**  
COD. 1424



**MELANZANE  
GRIGLIATE**  
COD. 1760



**ZUCCHINE  
GRIGLIATE**  
COD. 2207



**CIPOLLE A STRISCIE**  
COD. 1409



**CIPOLLE ROSSE  
GLIGLIATE**  
COD. 2176



**CARCIOFI A SPICCHI**  
COD. 2007



**BIETA**  
COD. 2006



**CICORIA**  
COD. 2501



**SPINACI**  
COD. 2528



**FUNGHI**  
COD. 2504 CHAMPIGNON  
COD.2505 COCKTAIL CHAMPIGNON  
COD. 2506 COCKTAIL PORCINO  
COD. 2507 PORCINI CUBETTI  
COD. 2508 PORCINI 1° SCELTA



**CIME DI RAPA**  
COD.2535



**INSALATA RUSSA**  
COD.2509



APERITIVO



**ARACHIDI TOSTATE**  
**1 KG**  
COD. 6274



**PISTACCHI**  
**G/750**  
COD. 6275



**RICE CRACKERS**  
**G/375**  
COD. 6277



**MAIS TOSTATO**  
**G/500**  
COD. 6280



**TORTILLAS**  
**NATURALI G/450**  
COD. 6281



**SALSA PICCANTE**  
**1 KG**  
COD. 4971



**TARALLI FOX**  
**G/500**  
COD. 6282



**ARACHIDI CHILI**  
**RICOPERTO G/500**  
COD. 6885



**BRUSCHETTA ALLA**  
**CIPOLLA G/150**  
COD. 6657



## Aperitivo



**OLIVE GIGANTI**  
**4KG**  
COD. 6883



**OLIVE PICCANTI**  
**1 KG**  
COD. 6283



**SPIEDINI DI VERDURE**  
**1.8 KG**  
COD. 6884



80/81

**PATATINE AMICA**  
**CHIPS G/285X8**  
COD. 4450



**BARATTOLO SALVA**  
**FRESCHEZZA**  
COD. 6286



**APEROL BARBIERI**  
**1LT**  
COD. 3921



**CAMPARI BITTER**  
**1LT**  
COD. 3928



**MARTINI BIANCO**  
**1LT**  
COD. 3959



**MARTINI ROSSO**  
**1LT**  
COD. 3960



**MALIZIOSO GRAN  
CUVÉE CL75**  
COD. 6360



**MALIZIOSO PROSECCO  
DOC TREVISO CL75**  
COD. 6362



**MALIZIOSO  
VALDOBBIANE CL75**  
COD. 6361



**ARMAR BRUT  
MILLESIMATO EXTRADRY**  
COD. 6913



**PASSERINA  
SPUMANTIZZATA**  
COD. 6116



**LACRIMA DI MORRO  
D'ALBA CESARONI**  
COD. 6114



**PASSERINA FERMA  
IGT CESARONI**  
COD. 6113



**PECORINO IGT  
CESARONI**  
COD. 6112



**VERDICCHIO  
CESARONI**  
COD. 6111



**ROSSO CONERO DOC  
CESARONI**  
COD. 6115



**ROSSO PICENO DOC  
CESARONI**  
COD. 6110





PANINI FARCITI

## Panini Farciti



**TRAMEZZONE  
TONNO E CARCIOFI**  
COD. 3341

**TRAMEZZONE TONNO  
E UOVO**  
COD. 3342

**TRAMEZZONE COTTO  
E FORMAGGIO**  
COD. 3343

**TRAMEZZONE COTTO  
E FUNGHI**  
COD. 3344

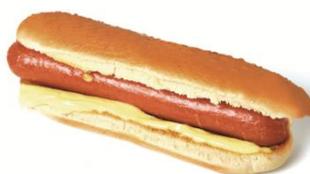
**TRAMEZZONE TONNO  
E POMODORO**  
COD. 3356



**BIG BURGER**  
COD. 3345



**MAXI TOAST**  
COD. 3347



**HOT DOG**  
COD. 3355



**PIADA ARTIGIANA**  
COD. 3338 CRUDO  
COD. 3339 COTTO



**SCHIACCIATA CRUDO  
E FORMAGGIO**  
COD. 3350



**FOCCACCIA CRUDO E  
FORMAGGIO**  
COD. 3349



**CIABATTA RUSTICA  
COTTO E EMMENTAL**  
COD. 3358

### PRODOTTO SURGELATO



**CIABATTA VENTRICINA  
E PROVOLA**  
COD. 3359



**FOCACCIA RUCOLA  
E STRACCHINO**  
COD. 8936

**FOCACCIA COTTO  
E MOZZARELLA**  
COD. 8937

**FOCACCIA SPECK  
E BRIE**  
COD. 8938



CAFFE!



**MISCELA  
ROSSA**  
COD. 7101



**MISCELA  
EXCELSO**  
COD. 7103



**DECAFFEINATO  
IN GRANI**  
COD. 7138



**ORZO  
IN GRANI**  
COD. 7109



**DECAFFEINATO  
80 BUSTE**  
COD. 7106



**FILTRO ORZO  
60 BUSTE**  
COD. 7108



**ORZO SOLUBILE  
BUSTA**  
COD. 6021



**GINSENG SOLUBILE  
BUSTA**  
COD.7001  
COD.7030 GLUTEN FREE



**DOLCIFICANTE**  
COD. 3920 GOLDEN  
COD. 3932 DIETOR



**ZUCCHERO**  
COD. 6625 BIANCO  
COD. 6606 CANNA



**SALE PASTIGLIE**  
COD. 6288

**LINEA CAPSULE**  
COD. 6007 CAFFE'  
COD. 6021 ORZO  
COD. 6371 GINSENG  
COD. 6400 DECAFFEINATO



**MACCHINA PER  
CAPSULE**  
COD. 3293



**LINEA ASPORTO**  
COD. 3233 BIC. CAFFE'  
COD. 3234 COPERCHIO CAFFE'  
COD. 3235 BIC. CAPPUCCINO  
COD. 3236 COPERCHIO CAPPUCCINO  
COD. 3351 PALETTINE P/100

SALSE  
&  
CONDIMENTI



## Salse & Condimenti



**SQUEEZER HEINZ**  
 COD. 3105 KERCHUP  
 COD. 3107 MAIONESE  
 COD. 5513 BARBECUE



**SQUEEZER GAIA**  
 COD. 3129 KETCHUP  
 COD. 3128 MAIONESE  
 COD. 5512 SENAPE



**SALAD DRESSING YOGURT**  
 COD. 3362



**SALSA BERNESE**  
 COD. 3363



**MAIONESE VEGANA**  
 COD. 6865



**MAIONESE SECCHIELLO**  
 COD. 3118 HEINZ  
 COD. 3125 GAIA



**BUSTINE HEINZ**  
 COD. 3112 KETCHUP  
 COD. 3114 MAIONESE



**BUSTINE GAIA**  
 COD. 3127 KETCHUP  
 COD. 3126 MAIONESE



**OLIO EXTRA VERGINE IN BUSTINE**  
 COD. 6064



**ACETO IN BUSTINE**  
 COD. 4515 BIANCO  
 COD. 4956 BALSAMICO



**SALE IODATO IN BUSTINE**  
 COD. 6838



## Salse & Condimenti



**FUNGHI CHAMPIGNON  
TRIFOLATI**  
COD. 3385



**FUNGHI CHAMPIGNON  
TAGLIATI**  
COD. 3386



**CARCIOFI A SPICCHI  
LESSATI**  
COD. 3404

88/89



**POMOTTO POMODORINI  
CONFIT**  
COD. 3357 ROSSO  
COD. 3388 GIALLO



**SALSA TARTUFATA**  
COD. 3389



**ORTIRISO**  
COD. 3396



**CREMA DI FUNGHI  
PORCINI**  
COD. 3390



**CREMA DI CARCIOFI**  
COD. 3391



**MELANZANE  
GRIGLIATE**  
COD. 3392

## Salse & Condimenti



**ZUCCHINE  
GRIGLIATE**  
COD. 3393



**PEPERONI ROSSI E  
GIALLI A FILETTI**  
COD. 3394



**CIPOLLE BIANCHE  
CARAMellate**  
COD. 3395



**FRIARIELLI ALLA  
NAPOLETANA**  
COD. 3397



**OLIVE TAGGIASCHE**  
COD. 3398



**FILETTI DI  
AGGIUGHE**  
COD. 3399



**POMODORI SECCHI**  
COD. 3405



**MAIS DOLCE**  
COD. 3406



**BANDERILLAS**  
COD. 3407



**RCS FOOD SRL**  
**VIA PALUDI 397/B**  
**63900 FERMO**  
**tel 0734/640442**  
**[www.rcsfood.it](http://www.rcsfood.it)**  
**[info@rcsfood.it](mailto:info@rcsfood.it)**