



ICE CREAM 2017



Food Service 

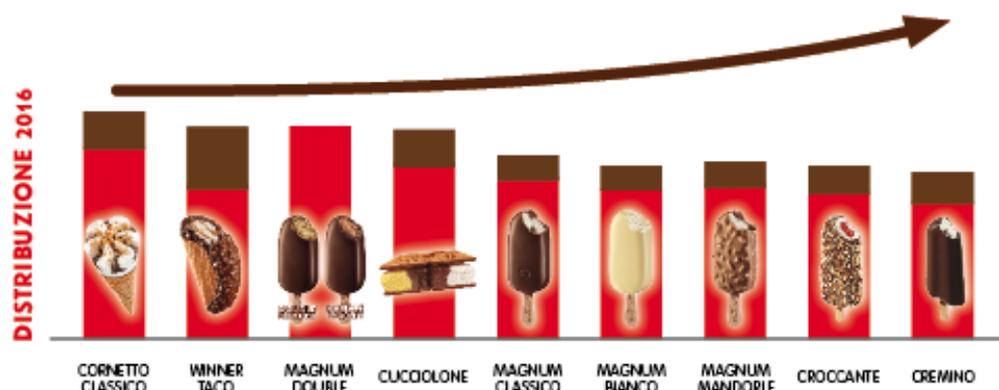
2017





IL NOSTRO 2016, SUCCESSO DOPO SUCCESSO.

Un anno ricco di novità e di eventi sorprendenti, un anno in cui i prodotti più importanti sono stati distribuiti in modo capillare in tantissimi bar, contribuendo così al risultato della stagione 2016.



Fonte: dati interni

**TANTE INIZIATIVE SPECIALI,
CAMPAGNE PUBBLICITARIE DI FORTE IMPATTO,
UNA PRESENZA CONTINUA E SORPRENDENTE
SUI SOCIAL NETWORK.**

OUTDOOR



PUBBLICITÀ IN MOVIMENTO



METROPOLITANA



FACEBOOK



**CORNETTO PROTAGONISTA
DEL VIDEO UFFICIALE DEL SINGOLO
DI J-AX E FEDEZ
"VORREI MA NON POSTO"**

**8,6
MILIONI
DI VISITE SU
YOUTUBE**

**11
MILIONI
DI LIKE**



UN 2017 VERSO NUOVI TRAGUARDI.

L'ASSORTIMENTO IDEALE 2017 PER I PUNTI VENDITA ALGIDA.



CARTELLI DEDICATI AI PUNTI VENDITA STAGIONALI.

Algida nel 2017 offre l'opportunità di differenziare in modo sempre più mirato l'assortimento dei prodotti. Un assortimento più ampio e completo per quei punti vendita che possono dedicare al gelato gli spazi giusti e che lavorano nel pieno della stagione estiva.

CORNETTO & MAGNUM

Sicuramente i più amati dai consumatori, due vere e proprie icone del gelato e del mondo Algida. Anche nel 2017 saranno gli indiscussi protagonisti. D'altronde è impossibile resistere alla mitica punta di Cornetto e al croccante cioccolato Magnum.



L'originale
da più di 50 anni!

Cornetto

CORNETTO RAGGIUNGE SEMPRE PIÙ CONSUMATORI. ARRIVANO DUE NUOVE VARIANTI BUONE COME IL CLASSICO DI SEMPRE: IL CORNETTO SENZA GLUTINE E IL CORNETTO VEGGY.

NEW



Senza Glutine

Il mitico cuore di panna finalmente con una ciolla senza glutine. Lo stesso gusto, la stessa irresistibile esperienza.



Veggy

Un morbido gelato alla soia e la croccante ciolla del Cornetto classico. Questa è la ricetta del nuovo Cornetto Veggy. Tutto con ingredienti vegetali, buono come il Cornetto Classico.



L'originale
da più di 50 anni!

Cornetto



CLASSICO

190 ML



CLASSICO
SUPER



VANIGLIA

ESAGERATO XXL



CHOC'N'BALL

#TIHO
PUNTATO
SCAPRI DI PIÙ SU
CORNETTOALGIDA.IT



Royal

AMARENA

STAGIONALI

Special guest nei cartelli stagionali

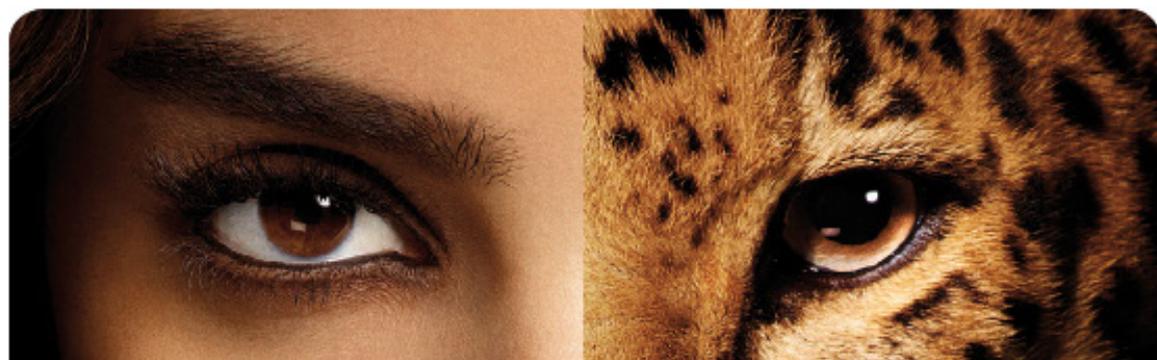


CACAO

ESAGERATO XXL



Coco-
Choco



MAGNUM[®]
for pleasure seekers



SENZA
GLUTINE

NEW

INTENSE DARK
CIACCIOLO 70% COCCOA

Magnum diventa sempre
più dark. Il gelato incontra
un'irresistibile copertura
al cioccolato al 70%.
Per un'esperienza
di piacere intenso.

NEW

DOUBLE
LAMPONE

Quando il cioccolato incontra la frutta,
nasce il nuovo Magnum Double Lampone.
Un cuore di cremoso gelato al lampone ricoperto
di cacao uniti ad una golosa salsa al lampone
avvolta nell'inconfondibile cioccolato Magnum.



SENZA
GLUTINE

9%
DI
LAMPONI

con SALSA
di LAMPONI



SENZA GLUTINE



SENZA GLUTINE



SENZA GLUTINE

NEW

ANANAS, FRAGOLA

Dissetanti sorbetti
all'Ananas e alla Fragola
con veri pezzi di frutta.



SOLERO



SENZA GLUTINE



SENZA GLUTINE



SENZA GLUTINE

STAGIONALI

Special guest
nei cartelli stagionali



AMARENA



CAFFÈ



Cucciolone MAXI



Iceberger



COOKY SNACK

IL CAMILLINO
Cremoso gelato
alla vaniglia racchiuso
in due morbidi biscotti
al cacao senza glutine.



NEW

Cucciolone
il Camillino
Senza Glutine

con **LATTE FRESCO ITALIANO**
BISCOTTO AL CACAO SENZA GLUTINE



SENZA GLUTINE



SENZA GLUTINE

COLA

LIME



SENZA GLUTINE



SENZA GLUTINE



SENZA GLUTINE



SENZA GLUTINE



NEW

MINIONS GELATO

BANANA

VANIGLIA



Cremoso gelato alla banana e vaniglia in un divertente stecco brandizzato Minions.

CATTIVISSIMO ME
MINION MADE

STAGIONALI

Special guest nei cartelli stagionali



NEW



FRUIT SHOCK



MOCACCINO



COCCO SHOCK



ESPRESSO



CAPPUCCINO



NEW

CARAMELLO



STRACCIATELLA



VANIGLIA



FRAGOLA



-18°C



Nel 2017 la nuova formulazione rende ancora più semplice la gestione del prodotto che dovrà essere conservato a -18°.

DESSERT

LE TORTE • LE MONOPORZIONI • VIENNETTA

Il dessert è un momento irrinunciabile per molti.

Algida lo sa bene e per questo è sempre attenta alle ultimissime tendenze.

Ai più classici dei dessert ad impreziosire un'offerta già molto invitante, si aggiungono formati decisamente originali ed innovativi.

IL NUOVO CARTELLO DESSERT

CARTE D'OR

LE TORTE



ROMANTICA
Un gustoso strato di biscotto avvolto da cremoso gelato alla vaniglia con golose palline di caramello ricoperte di cioccolato al latte e inclusioni di cioccolato.



VANITOSA
Un gustoso strato di biscotto avvolto da cremoso gelato alla vaniglia e al caramello con inclusioni di cioccolato e caramello.



ST. HONORÉ
Golosi bigné alla nocciola e cacao su un cremoso gelato alla vaniglia e al tartufo.



SOFISTICATA
Pan di Spagna aromatizzato al whisky circondato da cremoso gelato alla vaniglia e al gusto di biscotto.

LE PRALINE



PRALINE
Deliziose Praline alla Nocciola, Caffè e Caramello.

MAGNUM

LE PINTE



MADE TO BE BROKEN



TUTTA L'ESPERIENZA DI MAGNUM IN FORMATO POT.
Cremoso gelato alla vaniglia arricchito da spesse scaglie di cioccolato racchiuso in un croccante guscio di cioccolato Magnum.

BOMBONIERA



Un nuovo accattivante design custodisce un grande classico come la Bomboniera. In tre gustose varianti, un mix perfetto per vivere l'esperienza Magnum in un solo morso.



CARTE
D'OR

LE NUOVE MONOPORZIONI

NEW

Un'esclusiva gamma di monoporzioni per entrare nel mondo dei Trendy e Lunch Bar con un'offerta premium ed elegante in un formato unico e raffinato.



CUOR DI CAFFÈ

TIRAMISÙ

TARTUFO



CHEESECAKE
AL LAMPONE

TARTUFO

TIRAMISÙ

LE MONOPORZIONI



TARTUFO
CLASSICO

TARTUFO
CUOR DI CAFFÈ

GRAN LIMONE

COCCO

COPPA
CAFFÈ

MOUSSE
AL TORRONCINO

CRÈME BRÛLÉE

CRUMBLE
DI MELE

TIRAMISÙ

CHEESECAKE
AI FRUTTI ROSSI

SOLO PER IL CANALE RISTORAZIONE



CHOCOLATE
BROWNIE

CRÈME
CAMEL

DELIZIA
ALLA CANNELLA

TERRINA
AL CROCCANTE

Ball
Viennetta



CAPPUCCINO



PANNA

IL MANTECATO

PER LA TUA GELATERIA

Se si parla di gelato mantecato, "L'Arte nel gelato" è davvero un marchio di garanzia. La grande esperienza, la particolare attenzione per la qualità degli ingredienti e l'architettura unica ed originale delle vaschette rendono inconfondibile la sua presenza all'interno della gelateria.



L'Arte
nel gelato

LE CREME

5,5 L

 PANNA con tanta panna fresca SENZA GLUTINE	 FROZEN YOGURT con yogurt fresco	 CIOCCOLATO con cacao dell'Ecuador	 CARAMELLO con pezzetti di caramello	 STRACCIATELLA con tante scaglie di cioccolato	 VANIGLIA con vaniglia bourbon del Madagascar	 CREMA ALL'UOVO con tuorlo d'uovo fresco SENZA GLUTINE
 CAFFÈ con infuso di caffè appena tostato e macinato	 TIRAMISÙ con biscotti al caffè	 MALAGA con marsala e una pizzola al whisky	 TRIS DI CIOCCOLATO al latte, bianco e fondente	 CIOCCOLATO BIANCO con riccioli di finissimo cioccolato bianco	 BACIO con pezzetti di nocciola appena tostate	 VANIGLIA & COOKIES con tanti pezzetti di biscotto
 MENTA E SFOGUE AL CACAO una combinazione fresca e sorprendente	 SPAGNOLA con deliziose amarene	 NOCE con pezzetti di noce caramellate	 PISTACCHIO con pezzetti di pistacchi tostate	 NOCCIOLA con nocciole appena tostate SENZA GLUTINE	 NOCCIOLATO la perfetta combinazione di deliziosa nocciola e goloso cioccolato fondente con il 70% di cacao dell'Ecuador	 BROWNIE gelato al cioccolato fondente, variegato al cacao magro e pezzetti di biscotti morbidi al cacao

LA FRUTTA

5,5 L

2,4 L

 YOGURT E FRUTTI DI BOSCO Yogurt intero fresco e con una deliziosa variegatura	 FRAGOLA con fragole Senga Sengana SENZA GLUTINE	 BANANA con banane dell'Ecuador SENZA GLUTINE	 LIMONE GELATO con succo di limoni di Sicilia	 COCCO con deliziosa polpa di cocco
--	---	--	--	--

I SORBETTI

5,5 L

2,4 L

 SORBETTO AL LIMONE con succo di limoni di Sicilia	 SORBETTO AL LAMPONE con polpa e pezzetti di lamponi	 SORBETTO AL MANGO con polpa e pezzetti di mango indiano	 SORBETTO AL MANDARINO con succo e polpa di mandarino	 SORBETTO AL MELONE con succo e polpa di melone	 SORBETTO ALL'ANANAS con pezzetti di ananas	 SORBETTO ALLA MELA con pezzetti di mela	 SORBETTO ALLA PESCA con pezzetti di pesca
---	---	---	--	--	--	---	---

IL MANTECATO DI SERVIZIO

DEDICATO ALLA RISTORAZIONE



I gusti più classici e la qualità di sempre, su misura per le esigenze della ristorazione.
Indispensabili per preparare coppe speciali e personalizzare il menù dei dessert.



NEW



LA PASSIONE
PER LA QUALITÀ
È IL NOSTRO
INGREDIENTE
SEGRETO.




SECONDO NATURA



COLAZIONE E SNACK DOLCI




SECONDO NATURA

PRONTO COTTURA • DA LIEVITARE • LE SFOGLIE
ALTRE PASTE • GIÀ COTTI • I MINI

CORNETTO TOP

- ✓ LIEVITO MADRE
- ✓ CURVATI A MANO
- ✓ IMPASTO MORBIDO E BRIOSCIATO

99677 • SEMPLICE  65 g

99672 • SUPERFARCITO ALLA CREMA
99666 • SUPERFARCITO ALLA CREMA DI NOCCIOLE
E CACAO MAGRO }  80 g

99668 • SUPERFARCITO ALL'ALBICOCCA
66739 • SUPERFARCITO ALLE MANDORLE



CORNETTO CON BURRO

- ✓ LIEVITO MADRE
- ✓ EQUILIBRIO TRA SFOGLIATURA E BRIOSCIATURA

81754 • SEMPLICE	70 g
98497 • ALLA CREMA	} 80 g
73868 • AI FRUTTI DI BOSCO	
83534 • ALL'ALBICOCCA	
83535 • AL CACAO MAGRO	



SECONDO NATURA

- ✓ LIEVITO MADRE
- ✓ 36 ORE DI LIEVITAZIONE NATURALE
- ✓ INGREDIENTI NATURALI COME FARINA DI FARRO, UOVA DA ALLEVAMENTO A TERRA, OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

80797 • SEMPLICE	72 g
80807 • CEREALI E ALBICOCCA	} 92 g
ARRICCHITO IN SUPERFICIE CON FIOCCHI DI GRANO SARACENO E FIOCCHI DI AVENA	
80815 • CEREALI E MIELE	
ARRICCHITO IN SUPERFICIE CON GERME DI MAIS E GERME DI GRANO	



CHAPEAU!

NOVITÀ

- ✓ IMPASTO TUTTOBURRO
- ✓ PASTA MOLTO SFOGLIATA E PARTICOLARMENTE FRIABILE
- ✓ RICCHE FARCITURE

95507 • SEMPLICE	70 g	50 pz	175-185°C	18-20'
95152 • ALL'ALBICOCCA	} 85 g	40 pz	175-185°C	20-25'
95150 • ALLA CREMA DI CACAO E NOCCIOLE				
95151 • ALLA CREMA				



CORNETTO AI 5 CEREALI

- ✓ LIEVITO MADRE
- ✓ FARINA DI FRUMENTO, AVENA, ORZO, RISO E CRUSCA

06976 • SEMPLICE	65 g	55 pz	160°C	23-25'
80753 • CEREALI E MIELE	75 g	55 pz	180°C	25'
66500 • CEREALI AL MIRTILLO	75 g	70 pz	170°C	23'



MASSIMO

- ✓ KING SIZE: 100 GRAMMI DI GOLOSITÀ
- ✓ IL MASSIMO DELLA FARCITURA: 25 GRAMMI

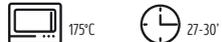
73864 • ALL'ALBICOCCA
70710 • NOCCIOLATO
73862 • ALLA CREMA
73863 • BIGUSTO CREMA
E CREMA DI NOCCIOLE
85862 • BIGUSTO CREMA
E AMARENA



GRANCORNETTO

- ✓ GRANDE IMPATTO A BANCONE, PER DIMENSIONE E CURVATURA
- ✓ IMPASTO MORBIDO E BRIOSCIATO

83757 • SEMPLICE ————— 75 g 45 pz
91076 • MAXI ————— 85 g 40 pz
83097 • ALLA CREMA
98505 • NOCCIOLATO
75771 • ALL'ALBICOCCA } ————— 90 g 45 pz



CORNETTO BIG XXL

NOVITÀ

- ✓ 105 GRAMMI DI GOLOSITÀ
- ✓ FORTE IMPATTO VISIVO: GRANDE E CURVO
- ✓ LA MIGLIORE SOLUZIONE PER CHI AMA FARCIRE

96445 ————— 105 g 35 pz 170-175°C 27-30'



CROISSANT CON PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P

NOVITÀ

- ✓ LIEVITO MADRE, IMPASTO MORBIDO E BRIOSCIATO
- ✓ CON PISTACCHIO VERDE DI BRONTE D.O.P.

58755 ————— 70 g 45 pz 170°C 20-25'



OTELLO

- ✓ GRANDE IMPATTO
GRAZIE ALL'IMPASTO BICOLORE
- ✓ RICCA FARCITURA

70706 • ALLA CREMA DI NOCCIOLE
E CACAO MAGRO
07037 • AI FRUTTI DI BOSCO



CORNETTO PRIMO

- ✓ FORMA CURVA,
COME DA TRADIZIONE
- ✓ COME INGREDIENTI SELEZIONATI

80315 • SEMPLICE



80326 • ALLA CREMA
80322 • ALL'ALBICOCCA
80330 • AL CACAO
E CREMA DI NOCCIOLE



CROISSANT

- ✓ LA GAMMA BASE BISTEFANI
- ✓ FORMA CURVA, COME DA TRADIZIONE

83081 • SEMPLICE



98446 • ALLA CREMA
83019 • ALL'ALBICOCCA
98501 • AL CACAO
E CREMA DI NOCCIOLE



VEGGY BRIOCHE



- ✓ IMPASTO MORBIDO E BRIOSCIATO
- ✓ RICCA FARCITURA ALL'ARANCIA AMARA

61920 • SEMPLICE



61919 • ALL'ARANCIA AMARA



CORNETTO DIRITTO

✓ SENZA FARCITURA E SENZA DECORAZIONE,
PER IL MASSIMO DELLA PERSONALIZZAZIONE

80135 — 60 g 55 pz 180°C 23'



CORNETTO DA LIEVITARE

✓ DA LIEVITARE
✓ PER CHI AMA PERSONALIZZARE

08000 • SEMPLICE — 55 g 100 pz } 8-10 ore 170-180°C 18-20'
93919 • GRANCORNETTO — 80 g 80 pz }



CORNETTO SALADINO

✓ ARRICCHITO IN SUPERFICIE
CON SEMI DI SESAMO E PAPAVERO

13089 — 65 g 50 pz 170°C 28'



IL GENIO DEL SALATO... SAZIA LA TUA FANTASIA!

CORNETTO CURVO ALL'ALBICOCCA

✓ DA LIEVITARE
✓ PER CHI AMA PERSONALIZZARE

72485 — 65 g 100 pz 8-12 ore 180°C 18'



SFOGLIE AI 5 CEREALI SECONDO NATURA NOVITÀ

- ✓ DELIZIOSO IMPASTO AI CEREALI
- ✓ SFOGLIA COMPATTA, LEGGERA E FRAGRANTE
- ✓ RICCHE FARCITURE ALLA FRUTTA

95149 • QUADROTTO AI 5 CEREALI ALL'ARANCIA —  55 pz }  85g  175-185°C  18-23'

95148 • VENTAGLIO AI 5 CEREALI AL MIRTILLO —  60 pz }



INTRECCIO

- ✓ SFOGLIA BICOLORE
- ✓ FARCITURA A VISTA

98443 • ALLE MELE }  90g  55 pz  190°C  27-30'

06493 • AI FRUTTI DI BOSCO }
74081 • ALLA CREMA DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO }



GEMMA

- ✓ FRAGRANTE SFOGLIA
- ✓ RICCHE FARCITURE

81878 • ALLA CREMA DI LATTE }  90g  60 pz  190°C  25'

80769 • ALLA CREMA DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO }



TRECCIA

- ✓ FRAGRANTE SFOGLIA
- ✓ FARCITURA A VISTA

82872 • ALL'ALBICOCCA
08330 • ALLA CREMA
70646 • ALLA CREMA DI NOCCIOLE
E CACAO MAGRO



CANNOLO

83002 • ALLA CREMA E FRUTTI DI BOSCO
83536 • ALLA CREMA DI NOCCIOLE
E CACAO MAGRO



TRECCIA NOCI PECAN

NOVITÀ

- ✓ CON NOCI PECAN E SCIROPPO D'ACERO
- ✓ GUSTOSA SFOGLIA FRAGRANTE



TOSCANELLA ALLE MELE



DELIZIA ALLA CREMA



PAIN AU CHOCOLAT

NOVITÀ

- ✓ IMPASTO TUTTOBURRO
- ✓ MOLTO SFOGLIATO E FRIABILE

95524 — 70g 50pz 170-185°C 15-20'



PANCIOCCOLATO

- ✓ CON GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE

80951 — 70g 50pz 170°C 22'



GRANPANGOCCIOLATO

- ✓ CON GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE E FARCITO CON CREMA DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO

70702 — 90g 55pz 170°C 22-25'



GIROLAPIÙ

NOVITÀ

- ✓ IMPASTO TUTTOBURRO
- ✓ CON CREMA E UVETTA
- ✓ GRANDE FORMATO: 100 GRAMMI DI GOLOSITÀ

11356 — 100g 40pz 175-185°C 20-25'



DANESE

- ✓ CON DELIZIOSA CREMA PASTICCERA E TANTE GOCCE DI CIOCCOLATO FONDENTE

82396 ALLA CREMA — 95g 40pz 160-170°C 20-25'



FAGOTTO

- ✓ FARCITURA BIGUSTO

60483 CREMA E CIOCCOLATO — 72g 55pz 165°C 26'



CIAMPIÙBELLA

✓ ZUCCHERATA IN SUPERFICIE

87981 — 55 g 24 pz 4-5 ore



CIAMPIÙBELLA MAXI

✓ MAXI FORMATO: 100 GRAMMI DI GOLOSITÀ

26021 — 100 g 24 pz 4-5 ore



BOMBOLONE

✓ MORBIDO IMPASTO
✓ RICCA FARCITURA

87942 • SEMPLICE — 58 g
87943 • ALLA CREMA DI NOCCIOLE E CACAO MAGRO — 71 g
87950 • ALLA CREMA }
81135 • ALL'ALBICOCCA } — 75 g
24 pz 6-8 ore



MUFFIN GHOTTO

✓ CON MIRTILLI E UNA DOLCE FARCITURA AI FRUTTI DI BOSCO
✓ CON GEMME DI CIOCCOLATO E UNA GUSTOSA FARCITURA

92658 • YOGURT E FRUTTI DI BOSCO }
92657 • AL CIOCCOLATO } — 90 g 36 pz 60'



MELITA

✓ CON IL 52% DI MELE
✓ CON TANTI PEZZETTONI A VISTA

07043 — 90 g 36 pz 2 ore



MINI AL BURRO CHAPEAU!

✓ IMPASTO TUTTOBURRO

15094 • MINI CROISSANT BURRO	 25 g	}  ca. 100 pz	 170°C	 15-17'
15105 • MINI PANCIOCOLATO BURRO	 30 g			
15100 • MINI GIROLA BURRO	 35 g			



MINI DELIZIE

88053 • MIX CIOCCOPAN E DELIZIA ALLA CREMA	 30 g	 ca. 66*66 pz	 Cioccopan Delizia	180°C 190°C	 Cioccopan Delizia	20-25' 25'
61462 • CIOCCOPAN	 30 g	 ca. 120 pz	 180°C	 20-25'		
61466 • DELIZIA ALLA CREMA	 30 g	 ca. 140 pz	 190°C	 25'		



MINI CROISSANT FARCITI

88052 • MIX ALL'ALBICOCCA E ALLA CREMA DI NOCCIOLE	 ca. 50*50 pz
61450 • ALL'ALBICOCCA	 ca. 100 pz

 30 g	 170°C	 25'
--	---	---

MINI CROISSANT SEMPLICE

61464	 25 g	 ca. 100 pz	 180°C	 25'
-------	---	---	---	--



BOMBOLINO

✓ NON NECESSITA DI COTTURA

87990 • ALLA CREMA	 25 g	 ca. 120 pz	 4-5 ore
--------------------	--	--	---



MINI CIAMPIÙBELLA

✓ LA BONTÀ DELLA CIAMPIÙBELLA IN FORMATO MINI
✓ NON NECESSITA DI COTTURA

14708	 22 g	 ca. 65 pz	 4-5 ore
-------	--	---	---



PRANZO



PRIMI PIATTI • SECONDI PIATTI

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

✓ UNA CREMOSA BESCAMELLA E UN RICCO RAGÙ: LA LASAGNA PER ECCELLENZA HA IL GUSTO DELLA TRADIZIONE



88866 • LASAGNE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO
CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE E BESCAMELLA



TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO

✓ IL SAPORE DEL PROSCIUTTO E LA DELICATEZZA DELLA PANNA IN UN GRANDE CLASSICO DELLA CUCINA ITALIANA



17127 • TORTELLINI DI PASTA FRESCA ALL'UOVO RIPIENI DI CARNE
CON SALSA ALLA PANNA E PROSCIUTTO COTTO



RAVIOLI AL POMODORO

✓ IL RAVIOLO CLASSICO: UN TENERO CUORE DI RICOTTA E SPINACI RACCHIUSO IN UNA SFOGLIA DI PASTA FRESCA



17128 • RAVIOLI DI PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO
DI RICOTTA E SPINACI, AL POMODORO



TORTELLONI AL RAGÙ

✓ UN FORMATO PIÙ RICCO PER IL GUSTO DI UNA RICETTA INTRAMONTABILE DELLA CUCINA ITALIANA



17135 • TORTELLONI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI CARNE
CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE



PENNE ALL'ARRABBIATA

✓ LA SEMPLICITÀ DI UN GRANDE CLASSICO CON UN PIZZICO DI PICCANTE



17159 • PENNE CON SALSA
AL POMODORO E PEPPERONCINO



PENNETTE AI 4 FORMAGGI

✓ QUATTRO FORMAGGI DAL SAPORE INTENSO IN UNA RICETTA DELIZIOSAMENTE CREMOSA



17272 • PENNETTE CON SALSA
AI QUATTRO FORMAGGI



PENNE ALLA BOSCAIOLA

- ✓ GUSTO E SOSTANZA PER UN GRANDE CLASSICO DELLA MIGLIORE TRADIZIONE ITALIANA



80215 • PENNE CON SALSA ALLA BOSCAIOLA, CON FUNGHI, PANNA E SALSICCIA



PENNETTE AL SALMONE

- ✓ IL GUSTO UNICO DEL SALMONE, UNITO ALLA DELICATEZZA DELLA PANNA, PER UN PIATTO RICERCATO



17202 • PENNETTE CON SALSA AL SALMONE



MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA

- ✓ PANCETTA, POMODORO E UN PIZZICO DI PEPE PER UNA PAUSA TUTTA ROMANA



17281 • MEZZE MANICHE CON SUGO ALL'AMATRICIANA E UN PIZZICO DI PEPE



TROFIE AL PESTO

- ✓ TUTTO IL PROFUMO DEL BASILICO SI SPRIGIONA IN UNO DEI PIATTI PIÙ GUSTOSI DELLA NOSTRA TRADIZIONE



17162 • TROFIE CON SALSA AL PESTO DI BASILICO



GNOCCHI ALLA SORRENTINA

- ✓ MOZZARELLA FILANTE, POMODORO E BASILICO: LA SEMPLICITÀ È LA CHIAVE DEL PIACERE

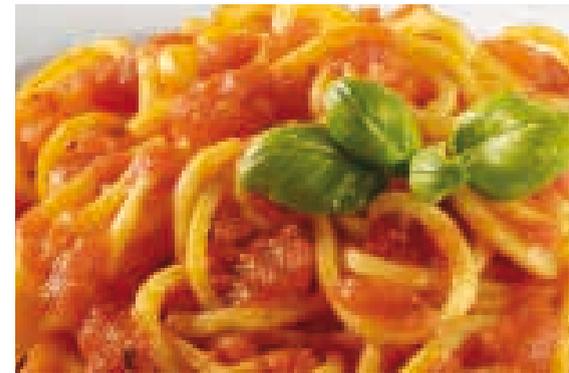


17275 • GNOCCHI DI PATATE CON SALSA AL POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO



SPAGHETTI ALLA CHITARRA POMODORO E BASILICO

- ✓ LA SEMPLICITÀ DEGLI INGREDIENTI NEL RISPETTO DELLA TRADIZIONE MEDITERRANEA



96641 • SPAGHETTI ALLA CHITARRA POMODORO E BASILICO



SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALLA CARBONARA

- ✓ LA BONTÀ DELLA PANCETTA E LA CREMOSITÀ DELL'UOVO IN UN INNO AL PIACERE



17168 • SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON PANCETTA, UOVA E PECORINO



FETTUCCINE AL RAGÙ

✓ LA RICETTA DELLA TRADIZIONE CLASSICA: CON UN PIATTO COSÌ TUTTI I GIORNI È DOMENICA



17165 • FETTUCCINE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE



TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI

✓ UN PIATTO CHE SPRIGIONA L'INTENSITÀ DEL PROFUMO DEI BOSCHI IN AUTUNNO



17176 • TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO, CON FUNGHI CHAMPIGNON E FUNGHI PORCINI



TAGLIOLINI VERDI SPECK E GORGONZOLA

✓ IL SAPORE DELLO SPECK E LA RICCHEZZA DEL GORGONZOLA PER UNA RICETTA DELLA TRADIZIONE ALPINA



17181 • TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA ALL'UOVO, CON SPINACI, CON SALSA ALLO SPECK E GORGONZOLA



TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO

✓ TOTANI, GAMBERETTI, CALAMARI E VONGOLE: TUTTO IL GUSTO DEL MARE!



26026 • TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA CON TOTANI, GAMBERETTI, CALAMARI E VONGOLE



RISOTTO ALLA PESCATORA RISOTTO AI FUNGHI PORCINI

✓ TUTTO IL SAPORE DEL MARE IN UN PIATTO DAL PROFUMO D'ESTATE



17199 • RISOTTO CON GAMBERI, CALAMARI, POLPO E VONGOLE E UN PIZZICO DI PREZZEMOLO



✓ PORCINI E CHAMPIGNON REGALANO IL PROFUMO DEI BOSCHI AL RISOTTO PIÙ TRADIZIONALE



17296 • RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E CHAMPIGNON CON UN PIZZICO DI PREZZEMOLO



FILETTO DI POLLO CON PATATE GRIGLIATE

✓ IL CLASSICO SECONDO,
CON UNA QUALITÀ SENZA RIVALI



99401 • FILETTO DI POLLO ITALIANO
CON PATATE A PASTA GIALLA GRIGLIATE

250 g 800 W 4'

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

✓ VERA GIOIA PER IL PALATO: GUSTOSE MELANZANE GRIGLIATE
IMMERSE NELLA POLPA DI POMODORO
E ARRICCHITE CON TANTA MOZZARELLA



80201 • MELANZANE FRITTE GRIGLIATE,
CON POLPA DI POMODORO E MOZZARELLA

250 g 800 W 4,5'

SNACK SALATI



FOCACCE • CORNETTO SALATO

FOCACCE

CORNETTO SALADINO

✓ ARRICCHITO IN SUPERFICIE CON SEMI DI SESAMO E PAPAVERO



03653 • MOZZARELLA E RUCOLA — 320 g 8-10'

95540 • PROSCIUTTO COTTO
E MOZZARELLA — 300 g 8-10'

95529 • CAPRESE — 360 g 10-15'

12 pz 30' 220°C

IL GENIO DEL SALATO...
SAZIA LA TUA FANTASIA!



13089
65 g 50 pz 170°C 28'

MATERIALI DI SERVIZIO E ARREDO

LOCANDINA



MENU' PIEGHEVOLE DA TAVOLO



TOVAGLIETTA



REALIZZA IN POCHI CLICK
IL TUO MENU' O LA TUA LOCANDINA
PERSONALIZZATA.

SCEGLIENDO L'ASSORTIMENTO ED INSERENDO
FOTO E/O INSEGNA DEL TUO ESERCIZIO.
VAI SU WWW.FOODSERVICEGIDA.IT

PRANZO - SECONDI PIATTI

SNACK SALATI - FOCACCE E CORNETTO SALATO

LA PASTICCERIA

La Pasticceria



TORTE DI PASTICCERIA • TORTE PRETAGLIATE • MONOPORZIONI

PROFITEROLES BIANCO

✓ DELICATI BIGNÈ FARCITI DI CREMA AL CACAO E AVVOLTI DA UNA MORBIDA CREMA AL GUSTO DI VANIGLIA E DECORATI CON RICCIOLI DI CIOCCOLATO AL LATTE

94170 — 1100 g 1 pz 12 porzioni 10/12 ore a 4-7°C



PROFITEROLES SCURO

✓ DELIZIOSI BIGNÈ FARCITI CON CREMA ALLA VANIGLIA E AVVOLTI DA UNA MORBIDA CREMA AL CACAO

11338 — 1300 g 1 pz 12 porzioni 10/12 ore a 4-7°C



TRANCIO TIRAMISÙ

✓ LA RICETTA TRADIZIONALE CON CREMA AL MASCARPONE E BISCOTTI SAVOIARDI IMBEVUTI DI CAFFÈ

11582 — 1050 g 1 pz 10 porzioni 10/12 ore a 4-7°C



TRANCIO MILLEFOGLIE

✓ UNA DELICATA CREMA PASTICCERA TRA RICCHI STRATI DI FRAGRANTE PASTA SFOGLIA

87925 —  1350 g  1 pz  10/12 ore a 4-7°C



TRANCIO MERINGA

✓ DOLCI E CROCCANTI MERINGHE, ARRICCHITE DA UNA CREMA MORBIDA E GUSTOSA

11662 —  850 g  1 pz  12 porzioni

Non occorre scongelare. Prima del consumo, estrarre dal freezer, tagliare le porzioni da servire e riporre nel freezer.



TORTA BIGUSTO MELE E CIOCCOLATO

✓ TORTA AL CIOCCOLATO CON CACAO E GRANELLA DI NOCCIOLE
✓ FRIABILE PASTA FROLLA CON DELIZIOSI SPICCHI DI MELA FRESCA

11682 —  1300 g  1 pz  14 porzioni  10/12 ore a 4-7°C



TORTA DELLA NONNA

✓ DELIZIOSA PASTA FROLLA E CREMA PASTICCERA AL PROFUMO DI LIMONE RICOPERTA DI ZUCCHERO A VELO E PINOLI TOSTATI

11961 —  1300 g  1 pz  14 porzioni  10/12 ore a 4-7°C



MELITA

✓ IL TORTINO ALLE MELE, UN CLASSICO DELLA PASTICCERIA
✓ CON IL 52% DI MELE

07043 —  90 g  36 pz  2 ore



IL MORO

✓ IL DOLCE TORTINO DAL CUORE FONDENTE

08708 —  100 g  12 pz

COME SI PREPARA

• IN FORNO A MICROONDE

Rimuovere il pirottino e riscaldare il prodotto congelato per 1 minuto a media potenza (600 W);

oppure

scongelerare il prodotto per 2-3 ore, rimuovere il pirottino e riscaldare per 30 secondi a 350 W.

Utilizzare supporti idonei all'utilizzo in microonde.

• IN FORNO VENTILATO

Scongelerare il prodotto per 2-3 ore e riscaldare per 4/5 minuti a forno già caldo (200°C)



Materiale di proprietà di Unilever Italia Mkt. Operations S.r.l.,
soggetto a copyright. Tutti i contenuti presenti sono inseriti
a scopo informativo per la Clientela,
l'uso non implica anche la copia o la diffusione su altri canali, mezzi,
né la possibilità di apportare modifiche formali e/o sostanziali.

Concessionario di zona



Unilever