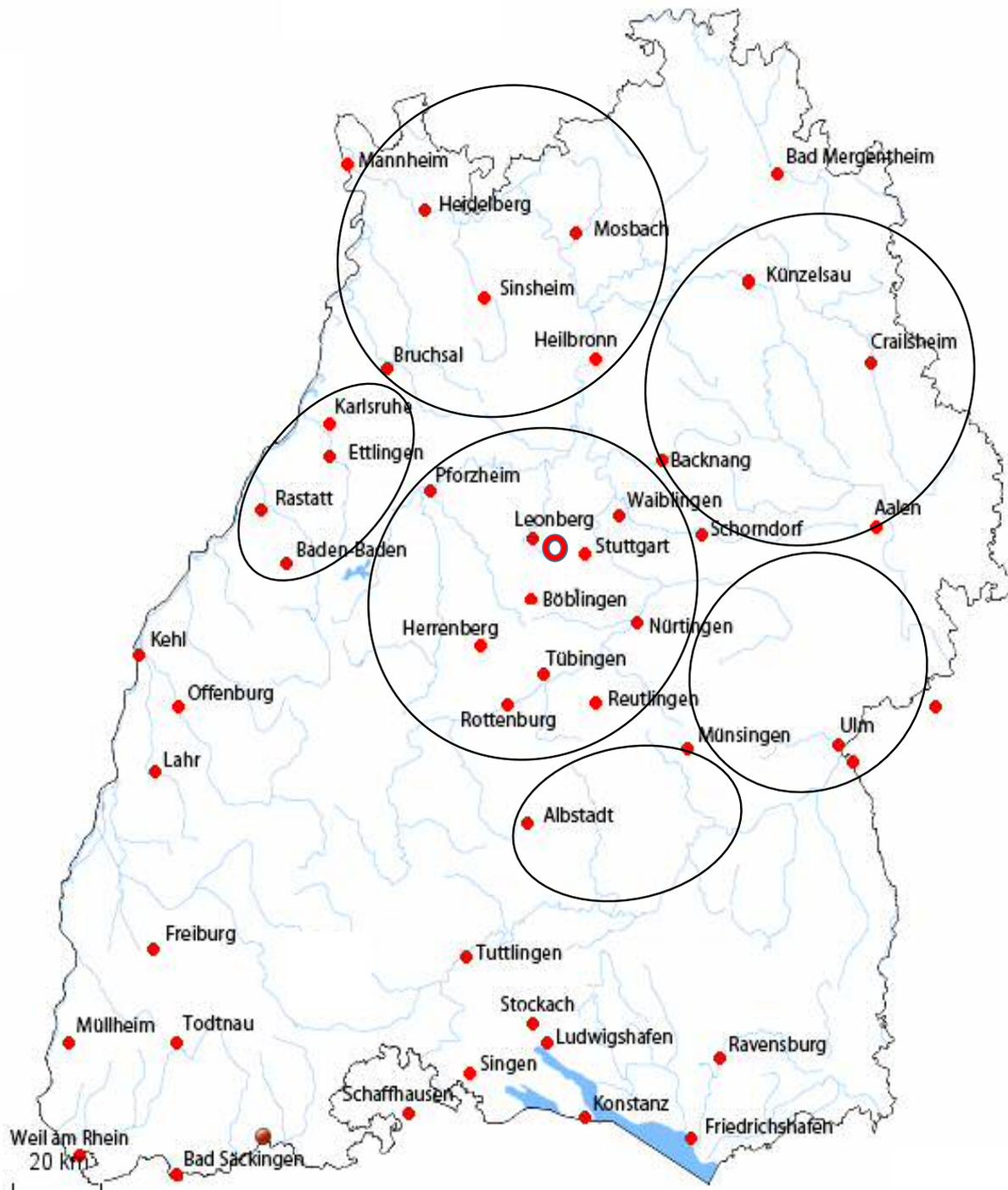


PRODUKTKATALOG

GASTRONOMIE

2022/2023





**○** Standort Firma Casa del Dessert und Knoche&Roll

- \* Die markierten Landkreise werden mit eigenen Fahrzeugen beliefert.
- \* Fragen Sie nach dem jeweiligen Liefertag.
- \* Die NICHT markierten Landkreise, auch Bundesweit, werden per Spedition beliefert und erfordern einen bestimmten Mindestbestellwert



2022



Version 27.01.2022

## Vorwort

Die Firmen Knoche & Roll und Casa del Dessert haben sich in einer Kooperation zusammengeschlossen. Ziel ist es den Kunden ein umfangreiches Sortiment aus einer Hand anzubieten. Weitere Synergieeffekte ermöglichen den Firmen Kosten zu sparen. Dadurch erzielen wir eine deutlich bessere Umweltbilanz. Unser Treibstoffverbrauch und somit auch der CO<sub>2</sub>-Ausstoß werden erheblich gesenkt.

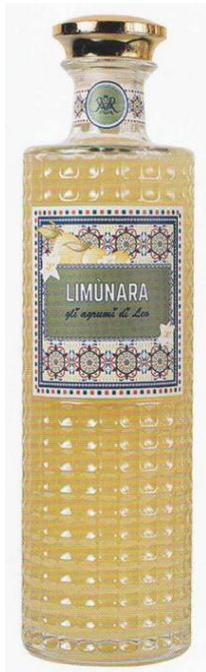
**Bestellungen werden weiterhin durch Ihren persönlichen Ansprechpartner entgegengenommen.**

**FÜR ANGABEN ÜBER INHALTSSTOFFE / ALLERGENE FORDERN SIE BITTE UNSERE PRODUKTDATENBLÄTTER AN**

Produktgruppe	ab Seite	bis Seite	Produktgruppe	ab Seite	bis Seite
Kuchen + Torten "Pasticceria"	1	3	Süße Produkte zum Aufbacken, Backofer	27	30
Deutsche Kuchen und Torten	4	4	Krapfen auftauen, fertig	31	31
Italienische Spezialitäten	5	5	Cannolohülsen, Keksform und Cremefüllungen in der Tube	32	32
Muffin und Monoportionen Pasticceria	6	9	Pizza, Pinsa, Focaccia, Calzone und Sorrentina. Aufwärmen u. servieren	33	35
Monoportionen Pasticceria - Gluten.- Laktosefrei	8-1		Panini, Brioche und Brot	36	36
Monoportionen halbgefroren	10	10	Flammkuchen und Zubehör	37	37
Monoportionen halbgefroren "Tartufo di Pi"	11	11	Starterpakete für Pizza und Focaccia	38	38
Monoportionen halbgefroren "Im Glas"	12	13	Pasta, Kurze Nudeln	39	40
Ripieni's halbgefroren "echte Frucht - Gourmet Line" + Panettone mit Eisfüllung	14	15	Pasta, Lange Nudeln	41	41
Seviervorschläge "echte Frucht - Gourmet"	16	16	Pasta, Gnocchi	42	43
Ripieni's halbgefroren "echte Frucht"	17	17	Lasagneplatten, Blätterteig, Filoteig	43	43
Pupazzetti - Kindereis	18	18	Gefüllte Qualitätspasta	44	48
Sorbets laktosefrei	19	19	Gefüllte Teigwaren, Cannelloni u. Ricci	49	49
Milchspeiseeis "eigene Herstellung"	20	20	Exklusive Pasta	50	52
Fruchtspeiseeis "eigene Herstellung"	21	21	Vorgekochte frische Teigwaren und Reis	53	53
Speiseeis mit bis zu 24 Monate MHD	21	21	Fertige Lasagne u. Cannelloni in Backform	54	54
Eiszubehör, Waffeln, Toppingsaucen	22	22	Tiefgekühlte Fertiggerichte "Mikrowelle"	55	55-1
Pilze u. Pilzmischung	23	23	Tiefkühlsoßen in Pelletform	56	57
Rindercarpaccio - Trüffel - T-Bone-Steak	24	24	Meeresfrüchte	58	63
Herzhafte Produkte zum Frittieren	25	25			
Fingerfood - Herzhaftes u. Süße Produkte	26	26			

### Besonderheiten

Wenn	<b>LAGERWARE</b>	steht, ist der Artikel sofort lieferbar.
Wenn	<b>VORBESTELLUNG</b>	steht, muß der Artikel <b>IMMER MONTAGS</b> vorbestellt werden. Vorlaufzeit: 1 Woche
Wenn bei Fisch	<b>LAGER</b>	steht, ist der Artikel im Zentrallager abrufbar. <b>IMMER MONTAG</b> bestellen.
Wenn bei Fisch	<b>ANFRAGE</b>	steht, ist der Artikel im Zentrallager noch nicht vorrätig. Kann aber im Zulauf sein.



**LIMUNARA**

Original italienischer Zitronenlikör aus unbehandelten sizilianischen Zitronen. Von Hand gewaschen und geschält.

ARTIKEL-NR.:	ZITRONE
--------------	---------

Füllmenge	Flaschen pro Karton
0,70 Liter	6



**MANDARINA**

Original italienischer Mandarinenlikör aus unbehandelten sizilianischen Mandarinen. Von Hand gewaschen und geschält.

ARTIKEL-NR.:	MANDARINE
--------------	-----------

Füllmenge	Flaschen pro Karton
0,70 Liter	6



**CREMA DI PISTACCHIO**

Pistaziencreme für Füllungen von Backwaren, zum verfeinern von Saucen, für Dessertvariationen

ARTIKEL-NR.:	SAC-PISTAZ
--------------	------------

Füllmenge pro Eimer
6,0 Kg



Mit laktosefreiem Sorbet gefüllte Früchte - siehe Seite 13

**Panettone farcito con gelato**

Gebackene Panettone mit kandierter Orangenpaste u. echte Vanilleschoten.

**Eis-Füllung:** Bourbon Vanilleeis (23%), Schokoladeneis (23%)



siehe Seite 13

**Kuchen + Torten - Pasticceria (Ø = 26cm)**

**TORTA FORESTA NERA**

Italienische Schwarzwälder Kirsch, bestehend aus zwei mit Kirsch-Likör getränkte Biskuitböden, gefüllt mit feiner Kirsch- und Kakaocreame, bedeckt mit Kakaopulver und Zartbitter-Schokoladen-Röllchen.

ARTIKEL-NR.: 8111B

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.100 g	1	14	2-3 Std


**TORTA RAFFAELLA**

Kuchen besteht aus drei Scheiben Biskuitkuchen mit zarten Kokoscreme, weißer Kuvertüre und mit Kokosraspel gefüllt.

ARTIKEL-NR.: 8183B

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.200 g	1	14	2-3 Std


**RED VELVET TORTE**

Weiche rote Lagens Biskuit-Böden gefüllt mit Frischkäse, dekoriert mit Biskuitkrümel und Schokogitter . Vorgeschnitten in 16 Teile.

ARTIKEL-NR.: 3202265FO

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.850 g	1	16	3 Std


**CHEESECAKE FRAGOLE**

Krokant Keksboden, mit einer Füllung aus Frischkäse, bedeckt mit ganzen Erdbeeren. Vorgeschnitten in 16 Teile.

**NEU 2021**

ARTIKEL-NR.: 3202277FO

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
2.500 g	1	16	3 Std


**TORTA ROKE'**

Kuchen besteht aus drei Scheiben Kakaobiskuit, gefüllt mit zarten Schokoladen- und Haselnusscreme, mit Schokolade und Haselnüssen abgedeckt.

ARTIKEL-NR.: 8182B

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.200 g	1	14	2-3 Std


**MAXI SCHOKOTORTE**

Schoko-Biskuit-Böden abwechselnd gefüllt mit Schokoladen- und Orangen-Creme, komplett überzogen mit Schoko-Guss, dekoriert mit Borken Schokolade. Vorgeschnitten in 16 Teile

ARTIKEL-NR.: 3202251FO

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
2.350 g	1	16	3 Std


**NEW YORK CHEESECAKE**

Krokantkeksboden gefüllt mit mit klassischen Frischkäse und delikatem Zitronen-Aroma. Ø24x5.5(h) cm.

ARTIKEL-NR.: 3202078FO

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
2.000 g	1	16	3 Std


**TRANCIO MILLEFOGLIE**

Bestehend aus drei Blätterteiglagen gefüllt mit Vanillepudding und mit Puderzucker bestäubt.

ARTIKEL-NR.: 8118BE

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.300 g	1	12	2-3 Std

## Gebackene Torten geschnitten - Torta Forno

V.1



### TORTA DELLA NONNA PRETAGLIATA

Vorgeschnittener, gebackener Kuchen mit Zitronencreme gefüllt, dekoriert mit Pinienkernen, Mandeln und Puderzucker.

V.2



V.1) Marke Dolce D'Oro  
V.2) Marke Forno D'Asolo

ARTIKEL-NR.: 8351E/3202187

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.200 g	1	14	2-3 Std

V.1



### TORTA LIMONE PRETAGLIATA

Vorgeschnitten, gebackener Kuchen mit zarter Zitronencreme gefüllt, mit einer weichen Teigschicht abgedeckt und mit Puderzucker bestäubt.

V.2



ARTIKEL-NR.: 8328B/3202165

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.200 g	1	14	2-3 Std

### TORTA AL CIOCCOLATO PRETAGLIATA

Vorgeschnitten, Saftiger Schokokuchen mit Schokosahne gefüllt.



ARTIKEL-NR.: 8332B

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.200 g	1	14	2-3 Std

### TORTA CAROTE PRETAGLIATA

Vorgeschnittener Karottenkuchen, bestäubt mit Puderzucker.



ARTIKEL-NR.: 8338B

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.200 g	1	14	2-3 Std

### TORTA FRUTTI DI BOSCO PRETAGLIATA

Mürbteig-Boden mit Chantilly-Creme, 1 Lage Biskuit, belegt mit einem Beeren-Mix (Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren) mit Gelatineüberzug. Vorgeschnitten in 12 Teile.



ARTIKEL-NR.: 3202181FO

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.450 g	1	12	2-3 Std

### TORTA CAPRESE PRETAGLIATA

Gehaltvoller Mandel-Kakao-Kuchen mit Dekorzucker. Vorgeschnitten in 12 Scheiben. Ø27x3(h) cm.



ARTIKEL-NR.: 3202106FO

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.200 g	1	12	2-3 Std

### TORTA RICOTTA PRETAGLIATA

Mürbteig-Boden gefüllt mit Ricotta-Crème und Rosinen. Vorgeschnitten in 12 Teile. Ø27x3,5 (h)



ARTIKEL-NR.: 3202271FO

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.200 g	1	12	3 Std

### TORTA CACAO

Ø - 27 cm  
Auftauzeit: 3 Stunden  
Haltbarkeit: 3 Tage bei +4°C



ARTIKEL-NR.: 3202166FO

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.400 g	1	12	2-3 Std

**Gebackene Torten und Kuchen ungeschnitten - Torta Forno**

**MOUSSE CACAO**

Rührkuchen mit einem alkoholgetränktem Biskuitboden. Bedeckt mit einer Schokoladen-Chantilly-Creme und mit Schokoladepulver dekoriert.

ARTIKEL-NR.:	8105B
--------------	-------

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.100 g	1	14	2-3 Std


**TORTA MOUSSE CACAO**

Schoko-Mouse-Torte

ARTIKEL-NR.:	3212254FO
--------------	-----------

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.100 g	1	14	2-3 Std


**FORESTA NERA**

Italienische Schwarzwälder Kirsch  
 Ø - 24 cm, 14 Portionen  
 Auftauzeit: 2 Stunden  
 Haltbarkeit: 3 Tage bei +4°

ARTIKEL-NR.:	3212239
--------------	---------

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.200 g	1	14	2-3 Std


**SACHERTORTE, Wienertorte**

Drei Scheiben Schokoladebiskuit mit einer doppelten Schicht Aprikosenpüree, bedeckt mit dunkler Kakaocreme. Ø24cm

ARTIKEL-NR.:	3212274FO
--------------	-----------

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.400 g	1	14	2-3 Std


**TORTA PERE E CIOCCOLATO**

Mürbteig-Boden gefüllt mit Schokocream, belegt mit Williams-Birnen- Spalten, in Plumcake, dekoriert mit Schokogitter und schwarz-weiße Schokoflocken. Ø27 cm

ARTIKEL-NR.:	3212199FO
--------------	-----------

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.400 g	1	14	2-3 Std


**TORTE MELE**

Mürbteig-Boden gefüllt mit Aprikosen-Konfitüre, Patisserie-Crème, Biskuit und Äpfel, überzogen mit Gelatine. Ø27 cm.

ARTIKEL-NR.:	3212221FO
--------------	-----------

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.400 g	1	14	2-3 Std


**CROSTATA ALBICOCCA**

Mürbteigboden gefüllt mit Aprikosen Konfitüre, belegt mit Mürbteiggitter und Hagelzucker. Ø27 (h)

ARTIKEL-NR.:	3212273FO
--------------	-----------

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
900 g	1	12	2-3 Std


**CROSTATA DI FRUTTA ROTONDA**

Mürbteigboden mit einer Patisserie-Creme-Füllung. Bedeckt mit Früchte der Saison. SAISONARTIKEL

**NEU 2022**

ARTIKEL-NR.:	8319
--------------	------

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.200 g	1	14	2-3 Std

## Deutsche Torten und Kuchen



### MANGO - SAHNE - TORTE

Handgefertigt, vorgeschnitten,  
Ø28cm

ARTIKEL-  
NR.: V934

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
2.300 g	1	14	2-3 Std



### ZITRONEN - SAHNE - TORTE

Handgefertigt, vorgeschnitten,  
Ø28cm

ARTIKEL-  
NR.: V943

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
2.100 g	1	14	2-3 Std



### PREMIUM - RAHM - KÄSEKUCHEN

vorgeschnitten, Ø28cm

ARTIKEL-  
NR.: E4781

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
2.150 g	1	12	2-3 Std



### APFELTORTE MIT MÜRBEIGITTER

vorgeschnitten, Ø28cm

ARTIKEL-  
NR.: E7367

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
2.500 g	1	12	2-3 Std



## Italienische Spezialitäten - Pasticceria



### PROFITEROL CACAO VASCHETTA

24 Bigné aus Brandteig gefüllt mit Chantilly-Crème und mit hellbrauner Schokoladencreme überzogen. In einer Plastikschiene geliefert.

ARTIKEL-NR.: 8101V/3232160

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.200 g	1	12	2-3 Std



### PROFITEROL BIANCO VASCHETTA

24 Bigné aus Brandteig gefüllt mit Kakao-Crème und mit weißer Sahnecreme überzogen. Dekoriert mit Schokoladeraspeln. In einer Plastikschiene geliefert.

ARTIKEL-NR.: 8102V/3232173

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.200 g	1	12	2-3 Std



### PROFITEROL PISTACCHIO VASCHETTA

24 Bigné aus Brandteig gefüllt mit Kakao-Crème und mit Pistaziencreme überzogen. Dekoriert mit gehackten Pistazien.

**VORBESTELLUNG** ARTIKEL-NR.: 8091VB

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.200 g	1	12	2-3 Std



### PROFITEROL NOCCIOLA VASCHETTA

24 Bigné aus Brandteig gefüllt mit Vanillecreme und mit einer Haselnuss-Kakaocreme überzogen.

ARTIKEL-NR.: 8081VB

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.250 g	1	12	2-3 Std

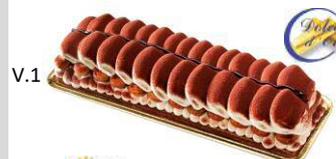


### PROFITEROL CACAO FONDENTE VASCHETTA

24 Bigné aus Brandteig gefüllt mit Vanillecreme und mit einer Zartbitterschokoladencreme überzogen.

**VORBESTELLUNG** ARTIKEL-NR.: 8080VB

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.250 g	1	12	2-3 Std



### TRANCIO TIRAMISU' CHEF

Auf Biskuitboden liegende Mascarpone-Zabaglione-Creme und in Kaffee-Likör getränkte Löffelbiskuits. Mit Kakaopulver und Schokoladen-Topping  
1.) Marke Dolce D'Oro  
2.) Marke Forno D'Asolo

ARTIKEL-NR.: 8108B/3222132

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.200 g	1	12	2-3 Std



### TRANCIO FRAGOLA CHEF

Bestehend aus einem Biskuitteig, eine Schicht in Erdbeer-Likör getränkten Löffelbiskuits und mit Mascarpone-Creme gefüllt. Dekoriert mit Erdbeeren in Erdbeersauce.

ARTIKEL-NR.: 8110B

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.200 g	1	12	2-3 Std



### TRANCIO PISTACCHINO CHEF

Biskuitkuchen und Löffelbiskuits mit Mascarpone-Creme, dekoriert mit gehackten Pistazien und Kakaosauce.

**NEU 2022**

ARTIKEL-NR.: 8070B

Gewicht	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
1.200 g	1	12	2-3 Std

## Muffin


**1. BLACK & WHITE**

ARTIKEL-NR.: 89340

**2. BLAUBEERE**

ARTIKEL-NR.: 89338

**3. SCHOKO - NOUGAT**

ARTIKEL-NR.: 89339

Gewicht	Gewicht / Stück	Stück pro Träger	Portionen pro	Auftauzeit
1.380 g	115 g	1	12	2-3 Std

## Monoportionen "aufgetaut serviert" - Monoporzioni Pasticceria


**V.1 PANNA COTTA**

Italienisches Sahnedessert, natur, zum selbst verfeinern. Zwei Varianten.

- 1.) Marke Dolce D'Oro  
2.) Marke Forno D'Asolo

**V.2**


ARTIKEL-NR.: 8181Q/3232195

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
130g	18	1	2 Std
100g	10	1	2 Std

**DELIZIA AL CAFE**

Weicher Biskuitkuchen, gefüllt mit einer Kaffee-Cantilly-Creme. Dekoriert mit weißer Glasur und Schokopulver.



ARTIKEL-NR.: 3252036FO

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
100 g	6	1	2 Std

**BABA' VASSOIO**

Typischer, Neapolitanischer Nachtisch. Hefekuchen in Pilzform mit Rum getränkt. Bedeckt mit Patisseriecreme und Schwarzkirsche


**VORBESTELLUNG** ARTIKEL-NR.: 8408

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
150 g	10	1	2-3 Std


**DELIZIA AL LIMONE**

Rührkuchen in Zitrone eingeweicht, mit Zitronencreme gefüllt.

ARTIKEL-NR.: 3252035FO

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
100 g	6	1	2 Std

**BABA' MIGNON**

Kleiner Hefekuchen in Pilzform mit Rum getränkt. Bedeckt mit Schokotropfen.


**VORBESTELLUNG** ARTIKEL-NR.: 8226

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
100 g	6	1	2-3 Std

**BABÀ AL RHUM "OHNE FÜLLUNG"**

Kleiner Hefekuchen in Pilzform mit Rum getränkt.



ARTIKEL-NR.: 3252037FO

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
140 g	12	1	2 Std

**Monoportionen "aufgetaut serviert" - Monoporzioni Pasticceria**

V.1



V.2



**TIRAMISU' MASCARONE**

In Kaffee getränkte Löffelbiskuits geschichtet mit Mascarponecreme. Besiebt mit Kakaopulver. 120g/ Stk. - 110g/Stk

ARTIKEL-NR.: 8289 /3251091

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
120 g	10	1	2 Std



**MONO TIRAMISU "ohne Alkohol"**

In Kaffee getränkte Löffelbiskuits geschichtet mit Mascarponecreme. Besiebt mit Kakaopulver.

ARTIKEL-NR.: 3252087FO

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
110 g	10	1	2 Std



**TIRAMISU FRUTTI DI BOSCO**

Mit Kaffee getränkte Löffelbiskuit u. Mascarponecreme. Dekoriert mit Erdbeergelee u. Waldbeeren.

**VORBESTELLUNG**

ARTIKEL-NR.: 8292

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
120 g	10	1	2 Std



**CANNOLO SICILIANO**

Knusperrolle gefüllt mit einer süßen Schafsricotta Creme, Haltbarkeit: 4 Tage bei +4°C

ARTIKEL-NR.: 8246/3032116FO

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Auftauzeit
120 g	10	1	3 Std



**CASSATINA SICILIANA**

Biskuittorte mit Schafsricotta, Marzipan und kandierten Früchten

ARTIKEL-NR.: 3032027FO

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Auftauzeit
110 g	12	1	2 Std



**CANNOLO SICILIANO MIGNON mini**

Knusperrolle gefüllt mit einer süßen Schafsricotta Creme, Haltbarkeit: 4 Tage bei +4°C

ARTIKEL-NR.: 3032024FO

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Auftauzeit
40 g	30	1	2 Std



**CIAMBELLA NOCCIOLA**

Eine Füllung aus Haselnuss Kakao Creme und eine Prise Kristallzucker. Auftauzeit: ca. 3 Stunden. Haltbarkeit: 1 Tag bei +4°C

ARTIKEL-NR.: 3032262FO

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Auftauzeit
70 g	32	1	2 Std



**CIAMBELLA CREMA**

Leicht frittiert, mit zarter Creme gefüllt und mit Kristallzucker bestreut. Auftauzeit: ca. 3 Stunden. Haltbarkeit: 1 Tag bei +4°C

ARTIKEL-NR.: 3032263FO

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
70 g	32	1	2 Std

## Monoportionen "aufgetaut serviert" - Monoporzioni Pasticceria


**SOUFFLE' CIOCCOLATO**
**GLUTENFREI**

Schokoladenkuchen mit einem Herz aus flüssiger Schokoladencreme. Zubereitung in der Mikrowelle oder Ofen möglich. **GLUTENFREI**



ARTIKEL-NR.:	8179
--------------	------

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Mikrow.
100 g	12	1	ca. 50s


**SOUFFLE' PISTACCHIO**

Kleiner Pistazienkuchen mit einem Herz aus flüssiger Pistaziencreme. Zubereitung in der Mikrowelle oder Ofen möglich.

ARTIKEL-NR.:	8180
--------------	------

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Mikrow.
100 g	12	1	ca. 50s


**PASTICCINI MIGNON ASSORTITI DELUXE**

Italienische Konditoreispezialitäten in verschiedenen Varianten

ARTIKEL-NR.:	8401M
--------------	-------

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Auftauzeit
33 g	30	1	2 Std


**PASTIERA NAPOLETANA**

Eine knusprige Mübeteigtorte mit einer zarten Füllung aus Ricotta, gekochtem Weizen und kandierten Orangwürfeln. Haltbarkeit: 2 Tage bei +4°C

ARTIKEL-NR.:	3032095FO
--------------	-----------

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Auftauzeit
100 g	24	1	2 Std


**SOUFFLE' CIOCCOLATO**

Schokoladenkuchen mit einem Herz aus flüssiger Schokoladencreme. Zubereitung in der Mikrowelle oder Ofen möglich.

ARTIKEL-NR.:	3251083FO
--------------	-----------

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Mikrow.
100 g	12	1	ca. 40s


**SOUFFLE' CIOCCOLATO BIANCO**
**GLUTENFREI**

Kleiner Schokoladenkuchen mit einem Herz aus flüssiger weißer Schokoladencreme. Zubereitung in der Mikrowelle oder Ofen möglich. **GLUTENFREI**


**VORBESTELLUNG**

ARTIKEL-NR.:	8272
--------------	------

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Mikrow.
100 g	12	1	ca. 50s


**PASTICCINI MIX**

Italienische Konditoreispezialitäten in verschiedenen Varianten

ARTIKEL-NR.:	3252275FO
--------------	-----------

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Auftauzeit
26 g	25	1	2 Std


**PASTICCINI MIX PREMIUM**

Italienische Konditoreispezialitäten in verschiedenen Varianten

ARTIKEL-NR.:	3252122FO
--------------	-----------

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Auftauzeit
25 g	56	1	2 Std

**Monoportionen "aufgetaut serviert" - Monoporzioni Pasticceria**



**MONO SELVA NERA**

Kleiner Biskuitkuchen, mit einer Füllung aus Kakao, dunkle Schokolade, Kirschen u. Sahne.

<b>VORBESTELLUNG</b>				ARTIKEL-NR.: 8402
Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Auftauzeit	
90 g	6	1	2 Std	



**MONO CIOCCOTELLA**

Kleiner Biskuitkuchen, mit einer Füllung aus Haselnusscreme u. Schokolade. Dekoriert mit Schokoladenlocken.

<b>VORBESTELLUNG</b>				ARTIKEL-NR.: 8405
Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Auftauzeit	
90 g	6	1	2 Std	



**MONO CROSTATINA ALLA FRAGOLE**

Mürbteigteller, gefüllt mit Chantillycreme und Walderdbeeren.

<b>VORBESTELLUNG</b>				ARTIKEL-NR.: 8404
Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Mikrow.	
100 g	6	1	ca. 50s	

**LAKTOSE.- UND / ODER GLUTENFREI**  
QUERKONTAMINATION MIT GETREIDE ODER ERZEUGNISSEN, DIE GLUTEN ENTHALTEN, IST AUSZUSCHLIESSEN. Es wird davon ausgegangen, dass die Produkte frei von Laktose sind, da der Laktosegehalt unter 0,01% liegt. Die Produkte gelten als glutenfrei, da die Glutenmenge weniger als 20 ppm beträgt.  
**AUF SYMBOLE ACHTEN**



**MONO CIOCCOLATO GLUTENFREI**

Köstliche Tiramisu-Creme auf weichem Biskuit in Kaffee getränkt. Das Produkt gilt als glutenfrei, da die Glutenmenge weniger als 20 ppm beträgt.



**MONO TIRAMISU**

Tiramisu Creme auf weichen Biskuitkuchen in Kaffee getränkt.



<b>VORBESTELLUNG</b>				ARTIKEL-NR.: 8423
Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Auftauzeit	
90 g	9	1	2 Std	



<b>VORBESTELLUNG</b>				ARTIKEL-NR.: 8504
Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Auftauzeit	
90 g	9	1	2 Std	



**MONO PISTACCHIO**

Leckeres Pistazienmousse, dekoriert mit Pistazienkörnern.



**MONO NOCCIOLA NERO**

Haselnussmousse, dekoriert mit Kakaogeelee und gehackten Haselnüssen.



<b>VORBESTELLUNG</b>				ARTIKEL-NR.: 8505
Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Auftauzeit	
80 g	9	1	2 Std	



<b>VORBESTELLUNG</b>				ARTIKEL-NR.: 8506
Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Auftauzeit	
80 g	9	1	2 Std	

## Monoportionen "aufgetaut serviert" - Monoporzioni Pasticceria



### CREMA CATALANA COCCIO

Creme mit leichtem Vanillegeschmack, mit Zimt gewürzt und mit karamellisiertem Zucker bedeckt.

ARTIKEL-NR.: 8189C

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portionen pro Stück	Auftauzeit
100 g	8	1	2-3 Std



### ARTICOLO BICCHIERE CHEESECAKE

Weißer Biskuitbasis mit einer Käsekuchenmousse, mit Erdbeersauce bedeckt. 6x 100g, Im PVC-Glas.

Auftauzeit: ca 3 Stunden, Haltbarkeit: 3 Tage bei +4°C

ARTIKEL-NR.: 3252254FO

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Auftauzeit
110 g	6	1	2-3 Std



### ARTICOLO BICCHIERE PROFITEROLES

4 Mini-Windbeutel mit Sahne gefüllt und mit Kakaocreme überzogen. 6x 100g, Im PVC-Glas.

Auftauzeit: ca 3 Stunden, Haltbarkeit: 3 Tage bei +4°C

ARTIKEL-NR.: 3252255FO

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Auftauzeit
90 g	6	1	2-3 Std



### ARTICOLO BICCHIERE TIRAMISU

In Kaffee und einer Schicht Mascarponecreme getränkter Kakaokuchen, Sahne und Marsala. Mit Kakaopulver dekoriert. 6x 100g, Im PVC-Glas.

Auftauzeit: ca 3 Stunden, Haltbarkeit: 3 Tage bei +4°C

ARTIKEL-NR.: 3252256FO

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Auftauzeit
100 g	6	1	2-3 Std



### ARTICOLO BICCHIERE ZUPPA INGLESE

Weißer Biskuitbasis mit Alchemes, gefolgt von einer Schokoladenschicht mit Chantilly-Creme überzogen. Im PVC-Glas.

Auftauzeit: ca 3 Stunden, Haltbarkeit: 3 Tage bei +4°C

ARTIKEL-NR.: 3252257FO

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion	Auftauzeit
110 g	6	1	2-3 Std



**Monoportionen halbgefroren - Cremeria Monoporzioni**



**SEMIFREDDO AL TORRONCINO**  
 Halbgefrorene Nougat-Eiscreme bedeckt mit einer Schicht kleiner karamellierter Haselnussstückchen.

ARTIKEL-NR.: 8200

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
80 g	12	1



**SEMIFREDDO AL CAFFE'**  
 Halbgefrorene Kaffeecreme bedeckt mit einer Schicht kleiner Kakaobiskuitstückchen.

ARTIKEL-NR.: 8201

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
80 g	12	1



**TARTUFO NERO**  
 Gianduja-Eis mit einem Herz aus geschmolzener Schokolade und mit gehackten Haselnüssen dekoriert.

ARTIKEL-NR.: 90078Q

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
80 g	12	1



**TARTUFO BIANCO**  
 Weißes Schokoladeeis, mit einem Kern aus Kaffee-Eis und mit Baiser dekoriert.

ARTIKEL-NR.: 90079Q

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
80 g	12	1



**TARTUFO AMARETTO**  
 Vanilleeis mit einem Herz aus Schoko-Eis, mit zerkleinertem Amaretto -Kekschen dekoriert.

ARTIKEL-NR.: 90077Q

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
80 g	12	1



**TARTUFO LIMONCELLO**  
 Zitroneneis mit einem Herz aus Limoncello-Sauce mit Baiser und Salsa Limoncello dekoriert.

ARTIKEL-NR.: 90081Q

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
80 g	12	1



**TARTUFO PISTACCHIO**  
 Klassisches Halbgefrorenes aus Schokoladen- und Pistaziencreme, bedeckt mit zerkleinerten Pistazienkernen.

ARTIKEL-NR.: 90076Q

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
95 g	12	1



## Monoportionen halbgefroren - Cremeria Monoporzioni



### TARTUFO SCURO

Gianduja-Eis mit einem Herz aus geschmolzener Schokolade und mit gehackten Haselnüssen dekoriert.

ARTIKEL-NR.: 3232028FO

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
80 g	12	1



### TARTUFO BIANCO

Weißes Schokoladeeis, mit einem Kern aus Kaffee-Eis und mit Baiser dekoriert.

ARTIKEL-NR.: 3232027FO

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
80 g	12	1

## Monoportionen halbgefroren - Tartufo di Pizzo "Das Original"



### TARTUFO BIANCO DI PIZZO

Eiscreme aus weißer Schokolade, auf einer Schicht Kaffee-Eis. Gefüllt mit einem flüssigen kern Schokoladensauce.

**VORBESTELLUNG** ARTIKEL-NR.: 8484

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
130 g	15	1



### TARTUFO NERO DI PIZZO

Exquisites Rahm-Gianduja-Eis, mit einer Kakao- und Haselnusscreme gefüllt. Bedeckt mit Kakaobiskuitstückchen.

ARTIKEL-NR.: 8480

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
130 g	15	1



### TARTUFO PISTACCHIO DI PIZZO

Pistazien-Eis mit einem Kern aus flüssiger Schokolade.

ARTIKEL-NR.: 8482

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
130 g	15	1



### TARTUFO NOCCIOLA DI PIZZO

Cremiges Haselnusseis, gefüllt mit einem flüssigen Kern aus Schokoladensauce.

ARTIKEL-NR.: 8483

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
130 g	15	1



## Monoportionen halbgefroren - Cremeria Monoporzioni



### CASSATA CIOCCOLATO

Traditionelle sizilianische Eiscremespeise mit einer Lage Schokoladeneiscreme und kandierten Früchten. Einzeln verpackt und eingeschweißt. Keine Austrocknung.

ARTIKEL-NR.: 90080E

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
100 g	12	1



### CASSATA PISTACCHIO

Traditionelle sizilianische Eiscremespeise mit einer Lage Pistanzieeiscreme und kandierten Früchten. Einzeln verpackt und eingeschweißt. Keine Austrocknung.

ARTIKEL-NR.: 90081E

Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Stück pro Portion
100 g	12	1



### SEMIFREDO CATALANA IN COCCIO

Zimt Vanilleeis mit einem traditionellen katalanischen Topping. In einer wiederverwendbaren Keramikschale.



ARTIKEL-NR.: GK0601

Füllmenge	Stück pro Karton	Stück pro Portion
150 ml	8	1



### FLUTE AL LIMONCELLO

Wiederverwendbares Sektglas gefüllt mit erfrischendem Zitroneneis und gestrudelter Limonenlikörsauce.

ARTIKEL-NR.: 8215

Füllmenge	Stück pro Karton	Stück pro Portion
100 g	6	1



### COPPA YOGURT FRUTTI DI BOSCO

Wiederverwendbares Glas gefüllt mit gestrudelter Joghurt-Eiscreme und Himbeersauce. Mit Brombeeren, Himbeeren und Preiselbeeren bedeckt.



ARTIKEL-NR.: GK6208

Füllmenge	Stück pro Karton	Stück pro Portion
180 ml	8	1



### COPPA TURON

Wiederverwendbares Glas gefüllt mit gestrudelter Nougateiscreme und Karamellsauce. Mit knusprigen Mandeln bedeckt.



ARTIKEL-NR.: GK1428

Füllmenge	Stück pro Karton	Stück pro Portion
180 ml	8	1



### COPPA MANGO

Wiederverwendbares Glas gefüllt mit Mangosorbet auf Erdbeermarmelade. Dekoriert mit einer Sahnehaube und Pistazien.



ARTIKEL-NR.: GK1528

Füllmenge	Stück pro Karton	Stück pro Portion
180 ml	8	1



## Monoportionen halbgefroren - Cremeria Monoporzioni



### COPPA CIOCCOLATO

Wiederverwendbares Glas gefüllt mit cremigem Schokoladen-Eis und gestrudelter Schokosauce.

ARTIKEL-  
NR.: 8206

Füllmenge	Stück pro Karton	Stück pro Portion
95 g	6	1



### COPPA CAFFE'

Wiederverwendbares Glas, gefüllt mit aromatischem Kaffee-Eis und gestrudelter Kaffeesauce.

ARTIKEL-  
NR.: 8205

Füllmenge	Stück pro Karton	Stück pro Portion
95 g	6	1



### COPPA AMARENA

Wiederverwendbares Glas gefüllt mit Kirsch-Eis und gestrudelter Kirschsauce.

ARTIKEL-  
NR.: 8204

Füllmenge	Stück pro Karton	Stück pro Portion
95 g	6	1



### COPPA CHEESECAKE

Wiederverwendbares Glas gefüllt mit cremigem Sahneeis mit leichtem Käsekuchengeschmack.

**NEU 2022**

ARTIKEL-  
NR.: 8211

Füllmenge	Stück pro Karton	Stück pro Portion
95 g	6	1



### COPPA COOKIES

Wiederverwendbares Glas gefüllt mit Eiscreme mit Keksgeschmack und Vanillebiskuitkrümel. Getrudelter mit einer Schokosauce.

**NEU 2022**

ARTIKEL-  
NR.: 8212

Füllmenge	Stück pro Karton	Stück pro Portion
95 g	6	1



### COPPA TIRAMISU

Wiederverwendbares Glas gefüllt mit Tiramisu-Eis, getränkt in Kaffeeликör.

ARTIKEL-  
NR.: 8210

Füllmenge	Stück pro Karton	Stück pro Portion
100 g	6	1



### COPPA PANNE E FRAGOLA

Wiederverwendbares Glas gefüllt mit Sahneiscreme und gestrudelter Erdbeersauce.

**NEU 2022**

ARTIKEL-  
NR.: 8214X

Füllmenge	Stück pro Karton	Stück pro Portion
95 g	6	1



### COPPA ZUPPA INGLESE

Wiederverwendbares Glas gefüllt mit Zuppa Inglese Eiscreme und Biskuitkrümel. Getrudelter mit einer Alkermessauce.

**NEU 2022**

ARTIKEL-  
NR.: 8213

Füllmenge	Stück pro Karton	Stück pro Portion
95 g	6	1



## Ripieni's halbfroren - FRUTTA RIPIENA DI GELATO - Fatto a mano

GOURMET  
LINE

**NEU**

Fruchtfleisch / Fruchtsaft  
kommen in die Eismaschine

Eisproduktion



Fruchtfleisch wird  
entsaftet

Eis wird in  
Frucht gefüllt



**Ohne Konservierungsstoffe, ohne  
Geschmacksverstärker, ohne künstliche  
Aromen**



Fruchtfleisch wird entnommen



Verpackung



Frucht wird geteilt



**NEUHEIT 2022**

**Einsatzgebiet:**

- Für Dessertvariationen auch speziell für Allergiker
- Als Dessertergänzung
- Für Longdrinks und Cocktails
- Als Gruß aus der Küche "Amuse-Gueule"
- Eisbecher für Allergiker mit Sorbet Eis
- Als Dekoration für Eisbecher
- Als Beilage zu Kaffee / Espresso und Kuchen



Ripieni's halbgefroren "echte Frucht - laktosefrei" & GOURMET LINE



**Mandarin Ripieno**

Mandarinensorbet in einer natürlichen Frucht. Mittig geteilt. Mandarinfleisch (72%), Zucker, Glucose-Fruktose-Sirup, Zitronensaft. Vitamin C 30,2mg, Calcium 23,02 mg.



ARTIKEL-NR.: 011979

Gewicht pro Karton VE	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton ca.	Portion / Stück
500 g	100 g	5	2



**LIMONE RIPIENO SEMIGUSCIO**

Zitronensorbet in einer natürlichen Frucht. Mittig geteilt. Wasser, Zitronensaft (22%), Zucker, Glucose-Fruktose-Sirup. Vitamin C 9,5mg, Calcium 2.66mg



ARTIKEL-NR.: 011962

Gewicht pro Karton VE	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton ca.	Portion / Stück
500 g	100 g	5	2



**Pesca Ripieno**

Pfirsichfleisch (50%), Zucker, Glucose-Fruktose-Sirup, Zitronensaft, Zitrusfaser



ARTIKEL-NR.: 012013

Gewicht pro Karton VE	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton ca.	Portion / Stück
500 g	100 g	5	1



**Fico D'india Ripieno**

Feigenkaktussorbet in einer natürlichen Frucht. Mittig geteilt. Feigenkaktusfleisch (70%), Zucker, Glucose-Fruktose-Sirup, Zitronensaft. Vitamin C 1,2mg, Calcium 33,47mg.



ARTIKEL-NR.: 012051

Gewicht pro Karton VE	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton ca.	Portion / Stück
500 g	100 g	5	2



**Passionsfrucht Ripieno**

PassionsfruchtFleisch (50%), Wasser, Rohrzucker, Glukosesirup - Fruktose, Zitronensaft, Zitrusfaser



ARTIKEL-NR.: 013058

Gewicht pro Karton VE	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton ca.	Portion / Stück
500 g	56 g	9	1



**Mandarin Chinese Ripieno "Kumquat"**

Kumquatsorbet in einer natürlichen Frucht. Mittig geteilt. Kumquatfleisch (57%), Glukosesirup - Fruktose, Zitronensaft, Zitrusfaser. Vitamin C 25,02mg, Calcium 35,3mg



ARTIKEL-NR.: 013119

Gewicht pro Karton VE	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton ca.	Portion / Stück
500 g	20 g	25	1



**Ciliegia Ripieno**

Kirschfleisch (65%), Zucker, Glucose-Fruktose-Sirup, Zitronensaft, Zitrusfaser



ARTIKEL-NR.: 013034

Gewicht pro Karton VE	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton ca.	Portion / Stück
500 g	11 g	45	1



**Fragola Ripieno**

Erdbeersorbet in einer natürlichen Frucht. Mittig geteilt. Erdbeerefleisch (50%), Wasser, Zucker, Glucose-Fruktose-Sirup, Zitronensaft. Vitamin C 21,6mg, Calcium 14mg.



ARTIKEL-NR.: 012181

Gewicht pro Karton VE	Stück pro Karton ca.	Stück pro Karton	Portion / Stück
500 g	20 g	25	1

**Ripieni's halbgefroren "echte Frucht" & GOURMET LINE**



**Dattero Ripieno**

Dattelsorbet in einer natürlichen Frucht. Mittig geteilt.  
 Datteln (29%), **Milch**, Zucker, Glucose-Fructose-Sirup, Zitrone.  
 Calcium 70.21 mg



ARTIKEL-NR.: 013096

Gewicht pro Karton VE	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton ca.	Portion / Stück
500 g	20 g	25	1



**Fico Ripieno**

Feigensorbet in einer natürlichen Frucht. Mittig geteilt.  
 Feigenfruchtfleisch (52%), **Milch**, Zucker, Glucose-Fructose-Sirup, Wasser, Zitronensaft. VitamC 3,5mg, Calcium 37,20mg



ARTIKEL-NR.: 012198

Gewicht pro Karton VE	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton ca.	Portion / Stück
500 g	45 g	11	1



**Castagna Ripieno**

Kastanienfruchtfleisch (37%), hochwertige frische Milch, Zucker, Sirup, Glucose-Fructose, Dextrose



**VORBESTELLUNG**

ARTIKEL-NR.: 012778

Gewicht pro Karton VE	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton ca.	Portion / Stück
500 g	20 g	25	1



**Arachide Ripieno**

Erdnüsse (Erdnuss 14%), Zucker, Panna Cotta, Glukosesirup - Fruktose



**VORBESTELLUNG**

ARTIKEL-NR.: 013133

Gewicht pro Karton VE	Gewicht / Portion	Stück pro Karton ca.	Portion / Stück
500 g	14 g	35	1



**Noce Ripieno**

Mittig geteilt. Frische **Milch**, Walnusskern (17%), Zucker, Glucose-Fructose-Sirup, frische Creme, Magermilchpulver, Ei



ARTIKEL-NR.: 012792

Gewicht pro Karton VE	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton ca.	Portion / Stück
500 g	20 g	25	1



**Panettone farcito con gelato**

Gebackene Panettone mit kandierter Orangenpaste u. echte Vanilleschoten.  
 Eis-Füllung: Bourbon Vanilleeis (23%), Schokoladeneis (23%):

ARTIKEL-NR.: 010095

Gewicht pro Karton VE	Gewicht / Portion	Stück pro Karton	Portion / Stück
1.300 g	118 g	1	11



Serviervorschläge - GOURMET LINE

Kombinieren Sie Ihr Dessert nach den Wünschen der Gäste

LIMONE RIPIENO SEMIGUSCIO -  
Servieren Sie es als leichtes und  
erfrischendes Dessert.

Kombinieren Sie mehrere  
Fruchtsorten zu einem  
Allergiker geeignetem Dessert



Kombinieren Sie mehrere Fruchtsorten nach den  
Wünschen Ihrer Gäste



Erfrischende Getränke mit Sorbet-Eis

Sekt mit Erdbeersorbet

Longdrink mit Erdbeersorbet

Aperol mit Orangensorbet

Smoothie mit Pfirsich-  
Orangensorbet



Shake mit Fruchteis

Eistee mit Fruchteisstücke

Kuchen mit Eis gefüllt



**Ripieni's halbgefroren "echte Frucht" - Standart Line Cremeria**



**COCCO RIPIENO**

Kokosnuss Eis mit Kokosraspeln, in einer echten Kokosnuss-Schale.



ARTIKEL-NR.: GK0848

Füllmenge	Stück pro Karton	Portion / Stück
150 ml	8	1



**LIMONE RIPIENO**

Zitroneneis in einer natürlichen Frucht.



ARTIKEL-NR.: GK8003

Füllmenge	Stück pro Karton	Portion / Stück
130 ml	6	1



**ANANAS RIPIENO**

Ananas-Eis mit Ananasstücken, in einer echten Frucht.

ARTIKEL-NR.: 050515

Füllmenge	Stück pro Karton	Portion / Stück
140 g	12	1



**ORANGE RIPIENO**

Orangensorbet in einer echten Orangenschale.



ARTIKEL-NR.: GK6284

Füllmenge	Stück pro Karton	Portion / Stück
130 ml	6	1



## Pupazzetti - Kindereis



### BARRY

Spielzeugfigur mit einer Vanilleiscreme gefüllt. Es ist auch ein **GLUTENFREIES** Produkt, das für Kinder mit Unverträglichkeiten geeignet ist.



ARTIKEL-NR.: GK7880

Füllmenge	Stück pro Karton	Stück pro Portion
70 ml	12	1



### VACKY

Spielzeugfigur mit einer Vanilleiscreme gefüllt. Es ist auch ein **GLUTENFREIES** Produkt, das für Kinder mit Unverträglichkeiten geeignet ist.



ARTIKEL-NR.: GK6304

Füllmenge	Stück pro Karton	Stück pro Portion
70 ml	12	1



### DINO EGG

Vanilleiscreme mit Karamellsauce. Mit einer Kinderüberraschung in einem Schokoei im Deckel. Es ist auch ein **GLUTENFREIES** Produkt, das für Kinder mit Unverträglichkeiten geeignet ist.



ARTIKEL-NR.: GK3196

Füllmenge / Gewicht	Stück pro Karton	Stück pro Portion
115 g	12	1



### LEONY

Spielzeugfigur mit Vanilleeis gefüllt. Es ist auch ein **GLUTENFREIES** Produkt, das für Kinder mit Unverträglichkeiten geeignet ist.



ARTIKEL-NR.: GK9658

Füllmenge	Stück pro Karton	Stück pro Portion
70 ml	12	1



### KUAKY "Glutenfrei"

Spielzeugfigur mit einer Schokoeiscreme gefüllt. Es ist auch ein **GLUTENFREIES** Produkt, das für Kinder mit Unverträglichkeiten geeignet ist.



**NEU 2022**

ARTIKEL-NR.: GK9657

Füllmenge	Stück pro Karton	Stück pro Portion
70 ml	12	1



### FRIKY

Spielzeugfigur mit einer Erdbeereiscreme gefüllt. Es ist auch ein **GLUTENFREIES** Produkt, das für Kinder mit Unverträglichkeiten geeignet ist.



**NEU 2022**

ARTIKEL-NR.: GK1639

Füllmenge	Stück pro Karton	Stück pro Portion
70 ml	12	1



**Sorbets laktosefrei**

**SORBETTO LIMONE**

Limoneisorbet



ARTIKEL-  
NR.: GK8039

Gewicht / Behälter	Behälter	Kugel pro Behälter
2.000 g	1	33

**SORBETTO FRAGOLA (Erdbeer)**

Erdbeersorbet



ARTIKEL-  
NR.: GK8044

Gewicht / Behälter	Behälter	Kugel pro Behälter
2.000 g	1	33

**SORBETTO LAMPONI (Himbeere)**

Himbeersorbet



ARTIKEL-  
NR.: GK8045

Gewicht / Behälter	Behälter	Kugel pro Behälter
2.000 g	1	33

**SORBETTO MANGO**

Mangosorbet



ARTIKEL-  
NR.: GK8054

Gewicht / Behälter	Behälter	Kugel pro Behälter
2.000 g	1	33



## Milchspeiseeis "eigene Herstellung" - orig. italienische Rohstoffe

ARTIKEL-NR.:	Sorte	Edelstahl (1336) + Art.-Nr.		Einweg (1338) + Art.-Nr.		Einweg (1318) + Art.-Nr.	
141	Vanille	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
164	Schwarze Vanille	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
113	Fiordilatte (Edelvanille)	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
127	Schokolade	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
157	Zartbitter Schokolade	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
158	Weise Schokolade	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
152	Dolce Latte Karamell	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
166	Salziges Karamell <b>NEU 2022</b>	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
165	Snikers - Schokolade mit Erdnuss	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
150	Pistazie	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
142	Stracciatella	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
151	Tiramisu	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
149	Amarena	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
134	Malaga	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
11	Engelblau (Schlumpf)	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
160	Kaugummi <b>NEU 2022</b>	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
110	Kaffee	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
114	Haselnuss	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
117	Kokosnuss	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
167	Rafaelo <b>NEU 2022</b>	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
146	Quark-Holunder (Sommerzeit)	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
118	Banane	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
120	Yoghurt	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
121	Zuppa Inglese	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
122	Waldmeister	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
123	Cookies	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
168	Black Cookies NEU <b>NEU 2022</b>	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
169	Kinder Bueno NEU <b>NEU 2022</b>	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
156	Energy (Red Bul)	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
125	Amaretto	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
126	Walnuss	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
129	Boundy	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
130	Zimt	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
153	After Eight "mit Schoko-Stücke"	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
161	Pfefferminz	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	
154	Gianduja (Nutela)	5,0 Ltr.		5,0 Ltr.		2,5 Ltr.	

**ACHTUNG: EIGENE HERSTELLUNG - IMMER DONNERSTAGS BIS 11:00 UHR FÜR LIEFERUNG IN FOLGEWOCHE BESTELLEN. Für Edelstahlbehälter berechnen wir kein Pfand. Wir führen für Sie ein Leergutkonto.**

## Fruchtspeiseseis "eigene Herstellung" - orig. italienische Rohstoffe

ARTIKEL-NR.:	Sorte	Edelstahl <sup>(1336) + Art.-Nr.</sup>	Einweg <sup>(1338) + Art.-Nr.</sup>	Einweg <sup>(1318) + Art.-Nr.</sup>
147	Zitrone	5,0 Ltr.	5,0 Ltr.	2,5 Ltr.
163	Limoncello <span style="color: red;">NEU 2022</span>	5,0 Ltr.	5,0 Ltr.	2,5 Ltr.
128	Erdbeer	5,0 Ltr.	5,0 Ltr.	2,5 Ltr.
111	Drachenfrucht	5,0 Ltr.	5,0 Ltr.	2,5 Ltr.
112	Grüner Apfel	5,0 Ltr.	5,0 Ltr.	2,5 Ltr.
115	Himbeer	5,0 Ltr.	5,0 Ltr.	2,5 Ltr.
116	Heidelbeer	5,0 Ltr.	5,0 Ltr.	2,5 Ltr.
119	Ananas	5,0 Ltr.	5,0 Ltr.	2,5 Ltr.
124	Melone	5,0 Ltr.	5,0 Ltr.	2,5 Ltr.
159	Wassermelone - nur von April bis September	5,0 Ltr.	5,0 Ltr.	2,5 Ltr.
131	Aprikose	5,0 Ltr.	5,0 Ltr.	2,5 Ltr.
132	Mango	5,0 Ltr.	5,0 Ltr.	2,5 Ltr.
137	Maracuja	5,0 Ltr.	5,0 Ltr.	2,5 Ltr.
139	Orange - Cola	5,0 Ltr.	5,0 Ltr.	2,5 Ltr.
135	Kirsch - Cola	5,0 Ltr.	5,0 Ltr.	2,5 Ltr.

**ACHTUNG: EIGENE HERSTELLUNG - IMMER DONNERSTAGS BIS 11:00 UHR FÜR LIEFERUNG IN FOLGEWOCHE BESTELLEN. Für Edelstahlbehälter berechnen wir kein Pfand. Wir führen für Sie ein Leergutkonto.**



### Original italienische Eissorten - bis zu 24 Monate MHD

ARTIKEL- NR.:	Sorte	5,0 Ltr.	Einweg
73470103	Joghurt - Orange		
73470125	Cookies		
M73070104	Schoko - Minze		
M73070109	Karamell		
M73070111	Kaffee		
M73070120	Blauer Engel		
M73070121	Gianduja (aus Turin)		
M73070123	Weißer Schokolade		
M73070124	Fondante Schoko		
M73070130	Mascarpone		
M73070131	Schoko - Nuss		
M73170204	Pfirsich		
M73170205	Ananas		

ARTIKEL- NR.:	Sorte	5,0 Ltr.	Einweg
M73170206	Melone		
M73170208	Grüner Apfel		
M73170209	Himbeer		
M73170210	Maracuja		
M73170213	Mango		
M73170215	Himbeer - Zitrone		
M73070116	Zabaione		



## Eiswaffeln - Dekowaffel - Toppingsaucen - Zubehör

ARTIKEL- NR.:	Eiswaffeln	Größe - Verpackung	Preis pro Karton
E63003	Süß ohne Rand - 1 bis 2 Kugeln	53 x 135 mm, 500 Stück pro Karton	
E63008	Halbsüße - 1 Kugel	47 x 110 mm, 800 Stück pro Karton	
E63010	Riesenhörnchen, süß - 3 Kugeln	57 x 185 mm, 150 Stück pro Karton	
E63023	Waffel S u. K - 1 bis 2 Kugeln	43 x 137 mm, 540 Stück pro Karton	
E63031	Cono Mille Otto, halbsüß - 2 Kugeln	49 x 140 mm, 432 Stück pro Karton	
E63082	Tolle Tüte, Süß ohne Rand	80 x 170 mm, 189 Stück pro Karton	
E63002	Garda, Süß ohne Rand	48 x 170 mm, 275 Stück pro Karton	



ARTIKEL- NR.:	Dekowaffeln	Größe - Verpackung	Preis pro Karton
E63029	Knirps, süß	Durchmesser 60 mm, 1000 Stück pro Karton	
E63036	Herzwaffel	600 Stück pro Karton	
E63170	Hohlhippen "Lungo"	Länge 120 mm, 160 Stück pro Karton	



ARTIKEL- NR.:	Eisbecher - Eislöffel	Größe - Verpackung	Preis pro VE
80680750	Eisbecher klein	250 Stück pro VE	
80680751	Eisbecher mittel	180 Stück pro VE	
80680753	Eisbecher groß	200 Stück pro VE	
80680752	Eislöffel bunt	Länge 60 mm, 1000 Stück pro Karton	



ARTIKEL- NR.:	Toppingsaucen	Größe - Verpackung	Preis pro Flasche
E610201	Amarena - Kirsch	1 Liter Flasche	
E610206	Schokolade	1 Liter Flasche	
E610207	Karamel	1 Liter Flasche	
E610208	Erdbeer	1 Liter Flasche	
E610209	Waldfrucht	1 Liter Flasche	

**Carpaccio | Pilze | Fingerfood**



**Tiefkühlprodukte für die Gastronomie**

[www.knoche-roll.de](http://www.knoche-roll.de)

[www.casadedessert.de](http://www.casadedessert.de)

## Pilze u. Pilzmischung



### Steinpilze Piccolo

Edle Herrensteinpilze , Bis 4 cm Kopf Ø, Tiefgefroren, in 1kg Beutel verpackt. Gefroren in die heiße Pfanne geben.



		<b>LAGERWARE</b>		ARTIKEL-NR.:	12001ST
Gewicht pro Karton	Gewicht pro Beutel	Beutel / Karton	Auftauzeit		
5.000 g	1.000 g	5	0 Std		



### Steinpilze Klasse 1

Edle Herrensteinpilze , Klasse 1, Bis 6 cm Kopf Ø, Tiefgefroren, in 1kg Beutel verpackt. Gefroren in die heiße Pfanne geben.



		<b>LAGERWARE</b>		ARTIKEL-NR.:	12101ST
Gewicht pro Karton	Gewicht pro Beutel	Beutel / Karton	Auftauzeit		
5.000 g	1.000 g	5	0 Std		



### Steinpilze - Bayrische Art

Edle Herrensteinpilze, in Würfel geschnitten, Ca. 25x 25 mm, Tiefgefroren, in 1kg Beutel verpackt. Gefroren in die heiße Pfanne geben.



		<b>LAGERWARE</b>		ARTIKEL-NR.:	12201ST
Gewicht pro Karton	Gewicht pro Beutel	Beutel / Karton	Auftauzeit		
5.000 g	1.000 g	5	0 Std		



### Steinpilze in Scheiben

Edle Herrensteinpilze ,in Scheiben geschnitten, ca. 5 mm Dicke, Tiefgefroren, in 1kg Beutel verpackt. Gefroren in die heiße Pfanne geben.



		<b>LAGERWARE</b>		ARTIKEL-NR.:	12401ST
Gewicht pro Karton	Gewicht pro Beutel	Beutel / Karton	Auftauzeit		
5.000 g	1.000 g	5	0 Std		



### Waldpilzmischung

Waldpilzmischung aus Austernseitlinge, Egerlinge, Mu-Err-Pilze (Chinesische Morcheln), Maronenröhrlinge, Steinpilze und Pfifferlinge. Gefroren in die heiße Pfanne geben.



		<b>VORBESTELLUNG</b>		ARTIKEL-NR.:	13061ST
Gewicht pro Karton	Gewicht pro Beutel	Beutel / Karton	Auftauzeit		
5.000 g	1.000 g	5	0 Std		



### Pfifferlinge Mittel

ganze Pilze bis ca. 40mm Kopfgröße. Blanchiert.



		<b>VORBESTELLUNG</b>		ARTIKEL-NR.:	11201ST
Gewicht pro Karton	Gewicht pro Beutel	Beutel / Karton	Auftauzeit		
5.000 g	1.000 g	5	0 Std		



### Champignons in Scheiben

I.Wahl. In Scheiben geschnitten Schnittstärke ca.5mm



		<b>VORBESTELLUNG</b>		ARTIKEL-NR.:	15601ST
Gewicht pro Karton	Gewicht pro Beutel	Beutel / Karton	Auftauzeit		
5.000 g	1.000 g	5	0 Std		



### Champignons paniert

Kopfdurchmesser ca. 25-45mm



		<b>VORBESTELLUNG</b>		ARTIKEL-NR.:	15901ST
Gewicht pro Karton	Gewicht pro Beutel	Beutel / Karton	Auftauzeit		
5.000 g	1.000 g	5	0 Std		

## Rindercarpaccio - Trüffel - Steak

### CARPACCIO VOM SALERS-RIND



Herkunft: Frankreich. Das Zwischenpapier im gefrorenen Zustand abziehen. Für 25-30 Min. im Kühlschrank oder ca. 5 Min. vor dem Servieren bei Raumtemp. auftauen. Innerhalb von 12 Stunden verzehren.

ARTIKEL-NR.:	2080JR
--------------	--------

Gewicht pro Karton	Stück pro Karton	Gewicht / Portion	Auftauzeit
1.400 g	20	70 g	5 min

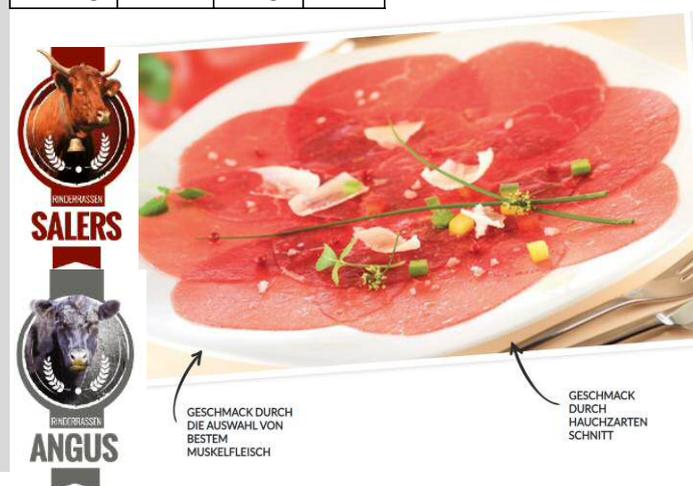
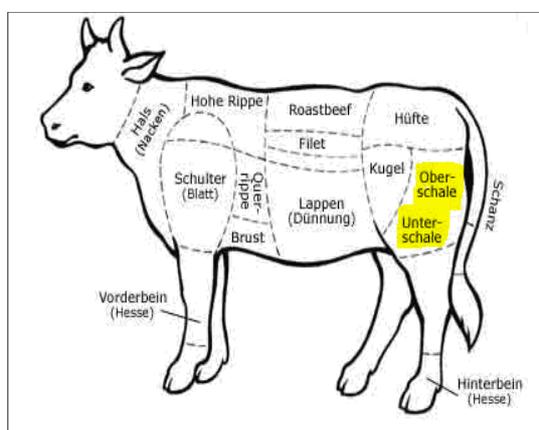
### CARPACCIO VOM ANGUS-RIND



Herkunft: Frankreich. Das Zwischenpapier im gefrorenen Zustand abziehen. Für 25-30 Min. im Kühlschrank oder ca. 5 Min. vor dem Servieren bei Raumtemp. auftauen. Innerhalb von 12 Stunden verzehren.

ARTIKEL-NR.:	2093JR
--------------	--------

Gewicht pro Karton	Stück pro Karton	Gewicht / Portion	Auftauzeit
1.400 g	20	70 g	5 min



## Trüffel - Steak



### Schwarze Trüffel, Tuber indicum

Tuber indicum gehört zu der Gattung der echten Trüffeln. Diese schwarze Wintertrüffel wachsen in den Himalayagebieten Nordindiens und Nepals. Die Peridie (Aussenhaut) ist dunkelbraun bis schwarz. IQF, Ø1-2 cm.

<b>VORBESTELLUNG</b>	ARTIKEL-NR.:	17301ST
----------------------	--------------	---------

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Beutel	Beutel / Karton	Auftauzeit
5.000 g	1.000 g	5	2-3 Std



### T-Bone Steak

Feine Marmorierung, mit Knochen

ARTIKEL-NR.:	T-Bone
--------------	--------

Gewicht pro Karton	Stück pro Karton	Gewicht / Portion
3.000 g	6	500 g


**ARANCINI EXTRA**

Reisbällchen zu 130g mit Tomaten, Mozzarella, Hackfleisch und Erbsen. Zubereitung: bei 200°C für 20 Min. Backen oder bei 800W für 7 Min. in der Mikrowelle aufwärmen, oder in der Fritteuse.

ARTIKEL-NR.:	3132020FO
--------------	-----------

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
4.940 g	130 g	38


**ARANCINI MIGNON**

Reisbällchen zu 25g mit Tomaten, Mozzarella, Hackfleisch und Erbsen. Zubereitung: bei 200°C für 20 Min. Backen oder bei 800W für 7 Min. in der Mikrowelle aufwärmen, oder in der Fritteuse.

**NEU 2022**

ARTIKEL-NR.:	3132021FO
--------------	-----------

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
5.000 g	25 g	200


**OLIVE ASCOLANE COTTE**

Gebäckene Oliven mit Mortadella, Hackfleisch, Käse gefüllt und mit knuspriger Panade überbacken. Backzeit: 10 Min. bei 180°C oder in der Fritteuse.

ARTIKEL-NR.:	3132074FO
--------------	-----------

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.000 g	18 g	165


**SNACK FRITTO MISTO**

Mozzarellakroketten, Arancini Mignon mit Hackfleisch und Mozzarella, Spaghetti Bällchen, Käse Perle und überbackener Mozzarella. Bei 200°C für 20 Min. backen oder bei 800W für 7 Min. in Mikrowelle oder Fritteuse.

ARTIKEL-NR.:	3132179FO
--------------	-----------

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
5.000 g	25 g	200


**PANZEROTTINI MOZZARELLA TOMATE**

ARTIKEL-NR.:	3102281FO
--------------	-----------

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
1.980 g	37 g	53


**PANZEROTTINI MOZZARELLA SCHINKEN**

3102282FO
-----------

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
1.980 g	31 g	65


**FRITTATINA**

Omelette groß mit Pasta gefüllt mit Schinken, Erbsen, Tomate und Mozzarella. Backofen: Im vorgeheizten Backofen bei 200-210 °C 7-8 Minuten backen. Mikrowelle: bei mittlerer Stärke ca. 3-4 Minuten erwärmen.

ARTIKEL-NR.:	3132005FO
--------------	-----------

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
4.940 g	130 g	38


**MOZZARELLA IN CARROZZA MOZZARELLA E PROSCIUTTO**

12% gerösteter gekochter Schinken (99% Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, Zwiebel. In Mikrowelle mittlere Leistung 4-5 Min. garen. In der Fritteuse, Öl bei 180-190 ° C 2-3 Minuten frittieren.

ARTIKEL-NR.:	3132365FO
--------------	-----------

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.600 g	90 g	40

## Fingerfood - Herzhafte und Süße Produkte - zum Aufbacken



**APERITIVO PARTYMIX SALATINI  
10 GUSTI**  
10 Sorten+C5:Q24 a 500g,  
Schinken, Thunfisch, Zwiebeln,  
Pilze, Würstchen, Sardellen,  
Spinat, Oliven, Paprika und Käse.  
Backzeit: 20 Min. bei 200°C

ARTIKEL-  
NR.: 3112096FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
5.000 g	17 g	294



**PRINCIPINI MIX**

Mini Cornetti Mix , 3fach.  
Aprikosenfüllung mit Hagelzucker  
Haselnuss-Mandel- Creme und  
Vanillecreme mit Zuckerstreusel.  
Backzeit: 16 Min. bei 175°C

ARTIKEL-  
NR.: 3012310FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
4.410 g	35 g	126



**FOCACCINA OLIVE GIGANTI**

ARTIKEL-  
NR.: 3102442FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
2.500 g	50 g	50



**FOCACCINA POMODORO AL FORNO**

ARTIKEL-  
NR.: 3102443FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
2.500 g	50 g	50

## Fingerfood - Meeresfrüchte / Pilze - zum Frittieren



**BUTTERFLY GARNELEN PANIERT  
BLACK TIGER "BT" 26/30**  
Schmetterlingsriesengarnelen in  
leckerer Knusper-Panade,

**NEU 2021**

**LAGER**

ARTIKEL-  
NR.: F98-1

Gewicht pro Karton	Verpackt in
12 Kg	12x 1kg



**TORPEDO-SHRIMPS PANIERT  
BLACK TIGER "BT" 26/30**  
Panierte Garnelen, geschält, in  
leckerer Knusper-Panade

**LAGER**

ARTIKEL-  
NR.: F99

Gewicht pro Karton	Verpackt in
12 Kg	12x 1kg



**GARNELEN IM KATOFFELNEST**  
Garnelen mit Kartoffelstreifen  
umwickelt

**LAGER**

ARTIKEL-  
NR.: F100

Gewicht pro Karton	Verpackt in
3 Kg	10x 300g



**Champignons paniert**

Kopfdurchmesser ca. 25-45mm



**VORBESTELLUNG**

ARTIKEL-  
NR.: 15901ST

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Beutel	Beutel / Karton
5.000 g	1.000 g	5

**Süße Produkte | Pizza & Pinsa | Focaccia | Panini und Brot**



**Tiefkühlprodukte für die Gastronomie**

[www.knoche-roll.de](http://www.knoche-roll.de)  
[www.casadeldessert.de](http://www.casadeldessert.de)

## Süße Produkte - Backfertig - zum Aufbacken

### CONCHIGLIA CIOCREAM



Blätterteiggebäck mit feinstem Nougat aus Kakao, Mandeln und Haselnüssen. Backzeit: 20-22 Min. bei 180°-190°C

ARTIKEL-NR.: 3012098FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
5.400 g	90 g	60

### FROLLA GRANDE



mit Ricotta  
Backzeit: 20-25 Min. bei 180°-190°C

ARTIKEL-NR.: 3012156FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
9.750 g	75 g	130

### SFOGLIATELLA NAPOLETANA GRANDE



Knusprigste Blätterteigschichten umhüllen eine erlesene Füllung aus Ricotta und kandierten Orangenwürfeln. Backzeit: 30-35 Min. bei 180°-190°C

ARTIKEL-NR.: 3012972FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
5.500 g	110 g	50

### SFOGLIATELLA NAPOLETANA MIGNON "mini"



Kleines Hörnchen aus hauchdünnen, knusprigen Blätterteigschichten, gefüllt mit Ricotta und kandierten Orangenwürfeln. Backzeit: 25-30 Min. bei 200°C

ARTIKEL-NR.: 3012973FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
6.000 g	40 g	150

### SFOGLIATELLA S.ROSA



gefüllt mit Ricotta und kandierten Orangen. Backzeit: 30-35 Min. bei 200°

ARTIKEL-NR.: 3012971FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
9.600 g	160 g	60

### CODA ARAGOSTA GRANDE



Blätterteig.  
Backzeit: 30-35 Min. bei 180°-190°C

ARTIKEL-NR.: 3012974FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
6.000 g	120 g	50

### ARAGOSTA MIGNON "mini"



Als 25g Format eignet es sich perfekt zum Frühstück, kann aber auch als kleines Dessert nach dem Essen serviert werden. Backzeit: 20-25 Min. bei 180°-190°C

ARTIKEL-NR.: 3012975FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
10 kg	25 g	400





**CORNETTO EXTRA CIOCO**

Ein Maxi Cornetto aus Naturhefe, gefüllt mit Mandel Haselnuss Creme und mit dunklen Schokoladentropfen garniert. Backzeit: 20-24 Min. bei 175°C

ARTIKEL-  
NR.: 3012264FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
5.225 g	95 g	55



**CORNETTO CIOKORIGO**

Im Teig eingerollte Schokolade. Backzeit: 22-24 Min. bei 175°C

**NEU 2022**

ARTIKEL-  
NR.: 3012448FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
5.225 g	95 g	55



**CORNETTO BORBONE CREMA**

Neuheit aus spezieller Naturhefe, gefüllt mit einer Patisseriecreme, mit feinem Zucker bedeckt. Backzeit: 22-24 Min. bei 175°C

ARTIKEL-  
NR.: 3012572FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
5.250 g	105 g	50



**CORNETTO BORBONE ALBICOCCA**

Neuheit aus spezieller Naturhefe, gefüllt mit Aprikosenmarmelade und glasiert mit feinem Zucker. Backzeit: 22-24 Min. bei 175°C

ARTIKEL-  
NR.: 3012571FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
5.250 g	105 g	50



**CORNETTO BORBONE GLAZIERT**

Aus spezieller Naturhefe, glasiert mit feinem Zucker. Weiche Konsistenz. Backzeit: 22-24 Min. bei 175°C

ARTIKEL-  
NR.: 3012518FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
4.250 g	85 g	50



**CORNETTO BORBONE "OHNE ZUCKER - GLAZIERUR"**

Aus spezieller Naturhefe, ohne Glasur. Backzeit: 22-24 Min. bei 175°C

**NEU 2022**

ARTIKEL-  
NR.: 3012522FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
4.250 g	85,0 gr	50



**CORNETTO PISTAZIE**

Ein Cornetto aus Naturhefe, gefüllt mit Pistaziencreme und mit Pistazienraspeln garniert. Backzeit: 22-24 Min. bei 175°C

ARTIKEL-  
NR.: 3012377FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.800 g	95 g	40



**CORNETTO CREMA / AMARENA**

Backzeit: 23-24 Min. bei 175°C

**NEU 2022**

ARTIKEL-  
NR.: 3012504FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
5.225 g	95 g	55

## Süße Produkte - Backfertig - zum Aufbacken



### BUTTERCROISSANT UNGEFÜLLT

27% Butte+E5:R26r.  
Backzeit: 15-18 Min. bei 170°C

ARTIKEL-  
NR.: 3012777FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.200 g	80 g	40



### CORNETTO ZABAIONE CAFFÈ

Backzeit: 15-18 Min. bei 170°C

NEU 2022

ARTIKEL-  
NR.: 3012857FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
4.750 g	95 g	50



### CORNETTO INTRECCI NOCCIOLA

Geflochtener Blätterteig gefüllt mit Haselnusscreme.  
Backzeit: ca. 25 Min. bei 190°C

ARTIKEL-  
NR.: 111091

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
5.400 g	90 g	60



### PAIN 3 SCHOKO

ARTIKEL-  
NR.: 3012790FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
5.700 g	95 g	60



### DOLCE MELE

NEU 2022

ARTIKEL-  
NR.: 3012144FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
4.800 g	80 g	60



### PASTICCIOTTO CREMA AMARENA

Backzeit: 15-20 Min. bei 180°C

ARTIKEL-  
NR.: 3232038FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.300 g	110 g	30



### PASTICCIOTTO RICOTTA E GOCCE DI CIOCCOLATO

Backzeit: 15-20 Min. bei 180°C

ARTIKEL-  
NR.: 3232205FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.300 g	110 g	30



### PASTICCIOTTO CREMA

Backzeit: 15-20 Min. bei 180°C

ARTIKEL-  
NR.: 3232037FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.300 g	110 g	30

## Süße Produkte - Backfertig - zum Aufbacken

### MINI PASTICCIOTTO

Backzeit: 12-16 Min. bei 180°C



ARTIKEL-  
NR.: 3232199FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
2.000 g	50 g	40



### Apfelstrudel

mit frisch geschälten Äpfeln und edlen Gewürzen im Orig. Strudelteig.

ARTIKEL-  
NR.: V830

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
4.320 g	120 g	36

## Süße Produkte "VEGAN" Backfertig, zum Aufbacken

### CORNETTO MEHRKORN HOLUNDER-HIMBEER VEGAN

Teig aus Cerealien und Traubenzucker, mit einer zarten Füllung aus Holunder und Himbeeren und eine Glasur aus Rohrzucker.

Backzeit: 20 Min. bei 180°C

**NEU 2022**

ARTIKEL-  
NR.: 3012476FO



Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.200 g	80 g	40



### CORNETTO MIT PFLANZLICHER KOHLE VEGAN

Mit veganer Schokoladenfüllung.

Backzeit: 20-22 Min. bei 170°C

**NEU 2022**

ARTIKEL-  
NR.: 3012479FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.400 g	85 g	40

### STRUDELINO APFEL VEGAN

Mit Rosinen. Backzeit: 20-22 Min. bei 200°C

**NEU 2022**

ARTIKEL-  
NR.: 3012451FO



Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
2.800 g	70 g	40

### STRUDELINO CREMA VEGAN

Backzeit: 20-22 Min. bei 200°C

**NEU 2022**

ARTIKEL-  
NR.: 3012582FO



Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
2.800 g	70 g	40



### Konvektionsofen aus Edelstahl mit Heissluftfunktion

Gehäuse: aus Edelstahl

Garraum: emailliert

Temperaturbereich: 50-280°C

Stromversorgung: 230V 1N 50Hz / 3.0 kW

4 flache Aluminiumbleche 435 x 320 mm

Abmessungen: (B x T x H) 602 x 584 x 537 mm

ARTIKEL-  
NR.: ALFA43X

Stück pro Karton
1

**Süße Produkte - Krapfen - auftauen, servierfertig**



**KRAPFEN UNGEFÜLLT**

Auftauzeit: 3 Stunden

ARTIKEL-NR.: 3032077FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
2.400 g	50 g	48



**KRAPFEN CREMA**

Auftauzeit: 3 Stunden

ARTIKEL-NR.: 3032070FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
2.880 g	60 g	48



**MINI KRAPFEN CREMA**

Auftauzeit: 3 Stunden

ARTIKEL-NR.: 3032074FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
6.760 g	65 g	104



**MINI KRAPFEN SCHOKO**

Auftauzeit: 3 Stunden

ARTIKEL-NR.: 3032073FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
6.760 g	65 g	104



**MINI KRAPFEN ALBICOCA**

Auftauzeit: 3 Stunden

ARTIKEL-NR.: 3032075FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
6.760 g	65 g	104



**MINI HERZEN NUSS NOUGART**

Auftauzeit: 3 Stunden

ARTIKEL-NR.: 3032120FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
2.380 g	25 g	95



**SAC A POCHE CREMA**

Für Füllungen von Backwaren.  
z.B.: Croissant, Baba, Cannolo ....



ARTIKEL-  
NR.: 3162041FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
6.000 g	1.000 g	6

**SAC A POCHE SCHOKO**

Für Füllungen von Backwaren.  
z.B.: Croissant, Baba, Cannolo ....



ARTIKEL-  
NR.: 3062047FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
6.000 g	1.000 g	6

**SAC A POCHE ALBICOCCA**

Für Füllungen von Backwaren.  
z.B.: Croissant, Baba, Cannolo ....



ARTIKEL-  
NR.: 3062049FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
6.000 g	1.000 g	6

**SAC A POCHE RICOTTA**

Für Füllungen von Backwaren.  
z.B.: Croissant, Baba, Cannolo ....



**NEU 2022**

ARTIKEL-  
NR.: 3062064FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
6.000 g	1.000 g	6

**TARTELLE MIGNON BUTTER**

Auftauzeit: 3 Stunden



**NEU 2021**

ARTIKEL-  
NR.: 3062058FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.000 g	12 g	262

**CANNOLO-HÜLSEN GROB**

Auftauzeit: 3 Stunden



**NEU 2022**

ARTIKEL-  
NR.: 3032562FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
2.400 g	24 g	100

**CANNOLO-HÜLSEN KLEIN**

Auftauzeit: 3 Stunden



**NEU 2022**

ARTIKEL-  
NR.: 3032564FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
2.700 g	9 g	300





100%  
handgeknetet

Unser Respekt für Zutaten setzt sich während des gesamten Produktionsprozess fort, wobei jede Pizzabasis in der Tradition der italienischen Gebiete von Hand geknetet wird.

*Quality comes from the hands of the artisan.*

### ZUBEREITUNG 1: - Glutenfreier Pizzaboden mit Aluminiumschale

Wenn der glutenfreie Pizzaboden in einem statisch oder elektrisch belüfteten Ofen zubereitet wird, darf er nicht länger als ca. 6 Minuten bei 280 Grad im Ofen verbleiben. Da jeder Ofen andere Eigenschaften hat, sollte anfangs immer kontrolliert werden. Direkt mit den Zutaten in den Ofen. Es ist auch wichtig zu wissen, dass es glutenfrei ist und **nicht** die goldene Farbe annimmt. Der Pizzaboden kann im aufgetauten oder gefrorenem Zustand verarbeitet werden. Direkt mit den Zutaten in den Ofen

### PIZZA – BODEN „GLUTENFREI“

Artikel-Nr:	PG-PTSG
Gewicht / Stück	225gr.
Stück / Karton	22

### ZUBEREITUNG 2: -

Elektrischer statischer Ofen 250/280 C für 6/7 Minuten

### ZUBEREITUNG 3

Elektrobackofen 250/280 C für 6/7 Minuten.

### ZUBEREITUNG 4:

Holzofen - 300/350 \*C für 3 Minuten  
Kochanleitung ohne Sauce (Focaccia)

Elektrobackofen - 250/280 C für 3 Minuten (knusprig)

Elektrobackofen - 250/280 C für drei Minuten

Holzofen 300/350 C 3 Min./ 400 C.





## PINSA

### TEIG

Unsere Pinsa wird aus dem Mehl der Mühle "DiMarco" hergestellt, welche der Markeninhaber von "Originale Pinsa Romana" ist.

Der unvergleichliche Geschmack wird aus einer Mischung aus ; Soja, Reis- und Weizenmehl, mit Sauerteig gewonnen. Dann darf er 72 Stunden gehen, bevor die Bällchen in Handarbeit zu ihrer einzigartigen "Pinsa"-Form ausgearbeitet werden.

### PINSA 15 X 30 CM

Artikel-Nr.:	1234C-PIN
Gewicht / Stück	230gr.
Stück / Karton	35

### ZUBEREITUNG:

Im Pizza-Ofen bei 280-350 C.

Kann im gefrorenen und im aufgetauten Zustand verarbeitet werden.

Die Pinsa kann vor dem Backen belegt werden oder danach.



### SERVIERVORSCHLÄGE



## Herzhafte Produkte - Pizza u. Co. Aufwärmen und servieren



### GLUTENFREIER PIZZATEIG

Ausgerollt in einer Aluminiumschale und einzeln eingeschweißt. Ø 30cm, gefroren belegen und ab in den Pizzaofen.

**NEU 2021**

ARTIKEL-NR.: PG-PTSG

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
4.950 g	225 g	22	1



### PIZZATEIGBODEN AUSGEROLLT

Von der Firma **PIZZA ANTICA**  
Ø 30cm, gefroren belegen und ab in den Pizzaofen.

ARTIKEL-NR.: 06PIZZ001

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
5.000 g	200 g	25	1



### PINSA ROMANA 15x 30cm

Bestandteile unserer Pinsa Romana sind Bio-Weizen, Soja und Reismehl sowie Wasser und Sauerteig. Sauerteiggärung 48 - 72 Stunden. Im Steinofen vorgebacken.

**ohne**

ARTIKEL-NR.: 1234C-PIN

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
8.050 g	230 g	35	1



### PIZZA SALAMI

Von der Firma **PIZZA ANTICA**  
Ø 30cm

ARTIKEL-NR.: 06PIZZ025

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
3.600 g	450 g	8	1



### PIZZA MARGHERITA

Mit Tomatensauce, Mozzarella und Oregano  
Ø - 28cm, Backzeit: 5-8 Min. bei 220 250°C

ARTIKEL-NR.: 3102486FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
4.800 g	300 g	16	1



### PIZZA MARGHERITA

Von der Firma **PIZZA ANTICA**  
Ø 30cm

ARTIKEL-NR.: 06PIZZ002

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
3.200 g	400 g	8	1



### PIZZETTE MARGHERITA

Mit Tomatensauce, Mozzarella und Oregano  
Ø - 15cm, Backzeit: 3-5 Min. bei 220 250°C

ARTIKEL-NR.: 3102485FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
3.840 g	120 g	32	1



**Herzhafte Produkte - Pizza u. Co. Aufwärmen und servieren**

**PIZZETTE MARGHERITA MINI**

Mit Tomatensauce, Mozzarella und Oregano  
 Ø - 8cm, Backzeit: 8 Min. bei 200°C

ARTIKEL-NR.: 3102144FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
1.350 g	45 g	30	1


**CALZONE FITTO POMODORO E MOZZARELLA**

Gefroren 10 Minuten in einen vorgeheizten Ofen bei 200 ° C geben. Aufgetaut und gekühlt 3-5 Minuten in einen vorgeheizten Ofen bei 220 ° C geben.

ARTIKEL-NR.: 3102283FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
3.000 g	120 g	25	1


**FOCACCIA CAPRESE**

Ø - 22cm, aus Pizzateig mit Mozzarella, Tomatenwürfeln und grünen Oliven. Zubereitung: Auftauen lassen und bei Bedarf in den Kontaktgrill legen. Bei 200-220°C, Zubereitungszeit: 4 min.

ARTIKEL-NR.: 3102415FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
2.160 g	360 g	6	2


**CALZONE FITTO MOZZARELLA E PROSCIUTTO**

Gefroren 10 Minuten in einen vorgeheizten Ofen bei 200 ° C geben. Aufgetaut und gekühlt 3-5 Minuten in einen vorgeheizten Ofen bei 220 ° C geben.

**NEU 2022**

ARTIKEL-NR.: 3102059FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
3.000 g	115 g	26	1


**FOCACCIA MEDITERRANEA**

Ø - 22cm, aus Pizzateig mit Thunfisch, Mozzarella, Zwiebeln und Olivenöl. Zubereitung: Auftauen lassen und bei Bedarf in den Kontaktgrill legen. Temperatur Kontaktgrill: 200-220°C, Zubereitungszeit: 4 min.

ARTIKEL-NR.: 3102084FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
2.160 g	360 g	6	2


**FOCACCIA ITALIANA**

Ø - 22cm, - aus Pizzateig, im Steinofen gebacken, mit Rauke, Stracchino Käse, Mozzarella. Zubereitung: Auftauen lassen und bei Bedarf in den Kontaktgrill legen. Bei 200-220°C, Zubereitungszeit: 4 min.

ARTIKEL-NR.: 3102082FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
2.160 g	360 g	6	2


**FOCACCIA FUMÈ**

Provola affumicata, Speck & Pilze  
 Zubereitung: auftauen lassen und bei Bedarf in den Kontaktgrill legen. Temperatur Kontaktgrill: 200°C, Zubereitungszeit: 4 min.

ARTIKEL-NR.: 3102079FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
3.080 g	360 g	6	2


**FOCACCIA RUSTICA**

Ø - 22cm - aus Pizzateig, mit Käse, Schinken und Olivenöl garniert. Zubereitung: Auftauen lassen und bei Bedarf in den Kontaktgrill legen. Kontaktgrill: 200-220°C, Zubereitungszeit: 4 min.

ARTIKEL-NR.: 3102416FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
2.160 g	360 g	6	2

**Herzhafte Produkte - Pizza u. Co. Aufwärmen und servieren**



**FOCACCIA SPECK UND BRIE**

Aus Pizzateig mit Speck, Brie, Schmelzkäse, Rauke und etwas Olivenöl. Zubereitung: Auftauen lassen und bei Bedarf in den Kontaktgrill legen. Temperatur Kontaktgrill: 200-220°C, Zubereitungszeit: 4 min.

ARTIKEL-NR.: 3102091FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
2.160 g	360 g	6	2



**FOCACCIA VEGETALE**

Ø - 22cm - vegetarische Focaccia, mit Zucchini, Auberginen, Paprika, Käse und nativem Olivenöl garniert. Zubereitung: Auftauen lassen und bei Bedarf in den Kontaktgrill legen. Kontaktgrill: 200°C, 4 min.

ARTIKEL-NR.: 3102414FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
2.160 g	360 g	6	2



**FOCACCIA SALAMI / PAPRIKA**

Ø - 22cm. Focaccia belegt mit Tomatensauce, scharfer Salami, Paprika, Mozzarella und Edamer. 1 Stück ergibt 2 Portionen. 30 Min. auftauen, Den Backofen 220°C vorheizen 8 Min. backen.

ARTIKEL-NR.: 3102089FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
4.320 g	360 g	12	2



**SORRENTINA MOZZARELLA / TOMATE**

Pizzateig, gefüllt mit Tomaten und Mozzarella. Backzeit: 10-12 Min. bei 200-220°C

ARTIKEL-NR.: 3102105FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
2.400 g	150 g	16	1



**Zubereitung im Kontaktgrill**



## Pannini und Brot



### TRAMEZZINO

Äußerst weiches, weißes Brot mit neutralem, leicht süßlichem. Maße 12x 12 cm. Auftauzeit: ca. 3 Stunden. Haltbarkeit: 3 Tage bei +4°C

ARTIKEL-NR.: 3412031FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
7.524 g	57 g	132



### FOCACCIA MIT ROSMARIN

Der zarte Duft nach Rosmarin verleiht dieser weichen und zugleich knusprigen Focaccia ein authentisch mediterranes Flair. 18x14 cm. Backzeit: 10 Min. bei 200°C

ARTIKEL-NR.: 3402089FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
5.400 g	30 g	30



### FOCACCIA ROMANA

Weichweizenmehl Typ "0", Wasser, natives Olivenöl, Salz, Hefe

ARTIKEL-NR.: 3422141FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
4.400 g	220 g	20



### FILONE RUSTICO

(Weich WEIZENmehl, Wasser, Hefe, GERSTENmalzmehl, Acerola-Saft), Hefe. Bei Raumtemperatur für 20 Min. auftauen lassen. Im Ofen auf 200°C für 17 Minuten.

ARTIKEL-NR.: 3422094FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
2.950 g	295 g	10



### PAN VENTAGLIO

Gefroren 8-10 Minuten in einen vorgeheizten Ofen bei 220 ° C geben. Aufgetaut und gekühlt 3-5 Minuten in einen vorgeheizten Ofen bei 220 ° C geben.

**NEU 2022**

ARTIKEL-NR.: 3112005FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück
3.300 g	110 g	30	1



### FILONCINO RUSTICO

(Weich WEIZENmehl, Wasser, Hefe, GERSTENmalzmehl, Acerola-Saft), Hefe. Bei Raumtemperatur für 20 Min. auftauen lassen. Im Ofen auf 200°C für 17 Minuten.

ARTIKEL-NR.: 3422144FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.360 g	120 g	28

## Herzhafte Produkte - Backfertig - zum Aufbacken



### APERITIVO PARTYMIX SALATINI 10 GUSTI

10 Sorten a 500g, Schinken, Thunfisch, Zwiebeln, Pilze, Würstchen, Sardellen, Spinat, Oliven, Paprika und Käse. Backzeit: 20 Min. bei 200°C

ARTIKEL-NR.: 3112096FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
5.000 g	17 g	294



### BRIOCHE

In der sizilianischen Küche wird die brioscia meist serviert als Beilage zu Granita oder aufgeschnitten und gefüllt mit Speiseeis.

**NEU 2022**

ARTIKEL-NR.: 3032520FO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton
3.150 g	90 g	35

## Flammkuchen | Zubehör



## Tiefkühlprodukte für die Gastronomie

[www.knoche-roll.de](http://www.knoche-roll.de)  
[www.casadedessert.de](http://www.casadedessert.de)

## Flammkuchen - Klassik



**Boden Natur**



ARTIKEL-NR.:	102
--------------	-----

Gewicht pro Karton	Stück pro Karton	Gewicht pro Stück
15.000 g	100	150 g

OVAL  
28 x 38 cm



**Basic mit Flammkuchen-Creme**



ARTIKEL-NR.:	426
--------------	-----

Gewicht pro Karton	Stück pro Karton	Gewicht pro Stück
3.000 g	15	200 g

OVAL  
28 x 38 cm



**Klassisch mit Speck und Zwiebeln**



ARTIKEL-NR.:	420
--------------	-----

Gewicht pro Karton	Stück pro Karton	Gewicht pro Stück
2.800 g	10	280 g

OVAL  
28 x 38 cm



**Mediterran mit Paprika, Feta und Peperoni**



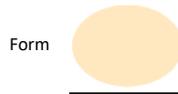
ARTIKEL-NR.:	423
--------------	-----

Gewicht pro Karton	Stück pro Karton	Gewicht pro Stück
3.000 g	10	300 g

OVAL  
28 x 38 cm



**Exklusiv mit Lachs und Lauch**



ARTIKEL-NR.:	427
--------------	-----

Gewicht pro Karton	Stück pro Karton	Gewicht pro Stück
2.800 g	10	280 g

OVAL  
28 x 38 cm



**Vegetarisch mit Käse und Lauch**



ARTIKEL-NR.:	428
--------------	-----

Gewicht pro Karton	Stück pro Karton	Gewicht pro Stück
2.800 g	10	280 g

OVAL  
28 x 38 cm



**Süß mit Apfelwürfel und Zimt**



ARTIKEL-NR.:	422
--------------	-----

Gewicht pro Karton	Stück pro Karton	Gewicht pro Stück
2.900 g	10	290 g

OVAL  
28 x 38 cm



**Klassisch Petit mit Speck und Zwiebeln**



ARTIKEL-NR.:	460
--------------	-----

Gewicht pro Karton	Stück pro Karton	Gewicht pro Stück
1.600 g	20	80 g

OVAL  
28 x 38 cm



**Süß Petit mit Apfelwürfel und Zimt**



ARTIKEL-NR.:	461
--------------	-----

Gewicht pro Karton	Stück pro Karton	Gewicht pro Stück
1.600 g	20	80 g

OVAL  
28 x 38 cm



**Flammkuchenbrett "eckig"**  
ca. 31 x 39,5 cm  
Griff: ca. 12 cm

ARTIKEL-NR.:	730
--------------	-----

Gewicht pro Karton	Stück pro Karton	Gewicht pro Stück
	1	

OVAL  
28 x 38 cm

**Starterpaket für Profi's**
**Pizza und Flammkuchen**

- 1 **Pizza - Ofen**
- 1 **Pizzaschaufel**
- 1 **Pizzaschneider**
- 3 **Karton's Ihrer Wahl**

Pizza Margherita				ARTIKEL-NR.:	06PIZZ002
Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück		
3.200 g	400 g	8	1		
Pizza Prosciutto				ARTIKEL-NR.:	06PIZZ025
3.200 g	400 g	8	1		
Pizza Salamino				ARTIKEL-NR.:	06PIZZ026
3.200 g	400 g	8	1		
Speck und Zwiebeln				ARTIKEL-NR.:	420
2.800 g	10	280 g	1		
Apfelwürfel und Zimt				ARTIKEL-NR.:	422
2.900 g	10	290 g	1		
Paprika, Feta und Peperoni				ARTIKEL-NR.:	423
3.000 g	10	300 g	1		
Käse und Lauch				ARTIKEL-NR.:	428
2.800 g	10	280 g	1		


**Focaccia**

- 1 **Kontaktgrill**
- 1 **Pizzaschneider**
- 36 **Focacce Ihrer Wahl**  
**(6 Kartons = 36 Stück)**

Focaccia Italiana				ARTIKEL-NR.:	3102082FO
Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Stück pro Karton	Portion / Stück		
2.160 g	360 g	6	2		
Focaccia Mediterrana				ARTIKEL-NR.:	3102084FO
2.160 g	360 g	6	2		
Focaccia Speck und Brie				ARTIKEL-NR.:	3102091FO
2.160 g	360 g	6	2		
Focaccia Caprese				ARTIKEL-NR.:	3102415FO
2.160 g	360 g	6	2		
Focaccia Rustica				ARTIKEL-NR.:	3102416FO
2.160 g	360 g	6	2		
Focaccia Vegetarisch				ARTIKEL-NR.:	3102414FO
2.160 g	360 g	6	2		

Leistung: 1800 Watt



AUßENMAß:

Breite: 290 mm

Tiefe: 395 mm

Höhe: 215 mm

DETAILS:

Plattenmaß oben:

B 215 x T 215 mm

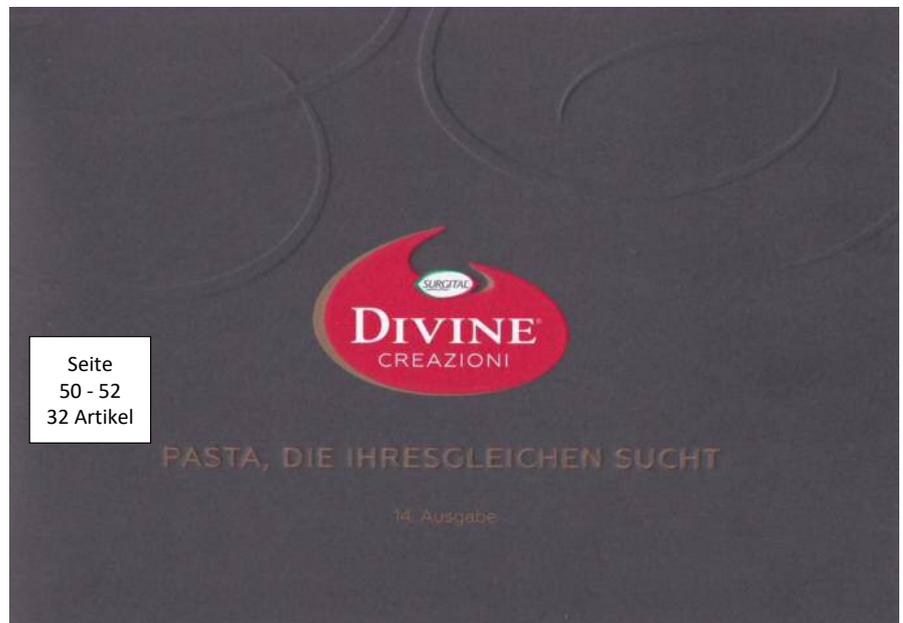
Plattenmaß unten:

B 225 x T 230 mm

Temperatur:

von 50°C bis 300°C

 Grillplatten oben &  
unten gerillt.



## Tiefkühlprodukte für die Gastronomie

[www.knoche-roll.de](http://www.knoche-roll.de)  
[www.casadedessert.de](http://www.casadedessert.de)

## DAS VERBORGENE HERZ DER QUALITÄT



### Rohstoffe

Wir begeben uns zum Auswählen der Rohstoffe persönlich in die Produktionsgebiete. Wir verarbeiten sie dann in unserer Fabrik.

### Ganze Stücke

Wir kaufen am liebsten ganze Rohstoffe ein. Das geschieht auch in den meisten Fällen.

### Clean Label

Wir haben keine Geheimnisse zu verstecken, denn wir verwenden nur natürliche und einfache Zutaten. Ein sauberes und leicht lesbares Etikett.

### Keine Konservierungsmittel

Wir verarbeiten intern frische oder bei ihrer Entstehung tiefgekühlte Rohstoffe, jedoch verzichten wir auf Halbfertigprodukte. Dank des Gefriervorganges müssen wir keine Konservierungsmittel hinzufügen, um unsere frische Pasta in die Küchen aller Welt zu bringen.

### Verarbeitung

Wir verarbeiten sie von Hand, damit wir eine Füllung mit der Konsistenz erhalten, die wir uns vorstellen und in der die einzelnen Zutaten noch deutlich unterscheidbar sind. Sehr zum Vorteil des Geruchs und Geschmacks.



1

### DIE VORAUSSETZUNGEN FÜR EINEN GUTEN TEIG

#### der Grieß

Wir verwenden vorwiegend Hartweizengrieß. Im Gegensatz zu Weichweizenmehl macht dieser den Teig elastischer und garantiert eine ausgezeichnete Kochfestigkeit. Diesen Aspekt halten wir für vorrangig bei der Verwendung des Produkts in der Gastronomie. Unser Hartweizengrieß stammt von den besten Mühlen Italiens.

2

#### die Eier

Wir verwenden nur frische pasteurisierte Eier aus Bodenhaltung, mindestens fünf Stück pro Kilogramm Mehl, die dem Teig eine intensive goldene Farbe verleihen.



3

#### der Teig

Wir stellen den Teig in einer warmen, feuchten Umgebung her, wie es die Regel vorschreibt.

4

#### die Pastameister

Vor allen Dingen aber verläuft die Produktion unter der erfahrenen Aufsicht unserer Pastameister, welche die Produktion regulieren und auch aufgrund der herrschenden Klimaverhältnisse modifizieren.

## Laboratorio Tortellini - Pasta Corta - Kurze Nudeln



### GARGANELLI ROMAGNOLI

FRISCHE, TIEFGEKÜHLTE EIER-PASTA MIT HARTWEIZENGRIESS UND WEIZENMEHL

<b>LAGERWARE</b>				ARTIKEL-NR.:	D01
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg		
3.000 g	50,00 %	1,5 g	10		



### STRIGOLI

FRISCHE, TIEFGEKÜHLTE PASTA MIT WEIZENMEHL

<b>LAGERWARE</b>				ARTIKEL-NR.:	D02
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg		
3.000 g	45,00 %	0,8 g	10		



### STRIGOLI VERDI

FRISCHE, TIEFGEKÜHLTE PASTA MIT WEIZENMEHL UND SPINAT

<b>VORBESTELLUNG</b>				8 Karton	ARTIKEL-NR.:	D03
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg			
3.000 g	45,00 %	0,8 g	10			



### ORECCHIETTE

FRISCHE, TIEFGEKÜHLTE PASTA MIT HARTWEIZENGRIESS

<b>LAGERWARE</b>				ARTIKEL-NR.:	D04
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg		
3.000 g	50,00 %	1,4 g	10		



### BERSAGLIERI

FRISCHE, TIEFGEKÜHLTE SPINAT-TOMATEN-EIER-PASTA

<b>VORBESTELLUNG</b>				9 Karton	ARTIKEL-NR.:	D05
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg			
3.000 g	50,00 %	1,3 g	10			



### STROZZAPRETI

FRISCHE EIER-TIEFKÜHLPASTA

<b>LAGERWARE</b>				ARTIKEL-NR.:	D06
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg		
3.000 g	50,00 %	1,7 g	10		



### GRAMIGNA GIALLA

FRISCHE EIER-TIEFKÜHLPASTA

<b>VORBESTELLUNG</b>				8 Karton	ARTIKEL-NR.:	D07
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg			
3.000 g	55,00 %	1,0 g	10			



### SEDANINI GIALLI

FRISCHE EIER-TIEFKÜHLPASTA

<b>VORBESTELLUNG</b>				8 Karton	ARTIKEL-NR.:	D10
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg			
3.000 g	50,00 %	1,3 g	10			



### MACCHERONI AL TORCHIO

FRISCHE EIER-TIEFKÜHLPASTA

<b>LAGERWARE</b>				ARTIKEL-NR.:	D12
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg		
1.500 g	40,00 %	1,5 g	10		



### STRIGOLONI

FRISCHE, TIEFGEKÜHLTE PASTA MIT HARTWEIZENGRIESS

<b>LAGERWARE</b>				ARTIKEL-NR.:	D13
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg		
1.500 g	50,00 %	3,6 g	10		



### PASSATELLI

Eier, PARMIGIANO REGGIANO DOP KÄSE

<b>VORBESTELLUNG</b>				8 Karton	ARTIKEL-NR.:	D15
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg			
1.500 g	25,00 %	5,0 g	10			



### I RIMESI

FRISCHE, TIEFGEKÜHLTE PASTA MIT WEIZENMEHL

<b>LAGERWARE</b>				ARTIKEL-NR.:	D16
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg		
3.000 g	35,00 %	1,9 g	10		

Laboratorio Tortellini - Pasta Corta - Kurze Nudeln



**PIZZOCCHERI**

TIEFGEKÜHLTE  
 LEBENSMITTELSPEZIALITÄT MIT  
 BUCHWEIZEN

**VORBESTELLUNG** 8 Karton ARTIKEL-NR.: D18

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
1.500 g	50,00 %	1,4 g	10



**PACCHERI**

FRISCHE, TIEFGEKÜHLTE PASTA MIT  
 HARTWEIZENGRIESS

**LAGERWARE** ARTIKEL-NR.: D19

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
1.500 g	50,00 %	14,0 g	9



**CAVATIELLI**

FRISCHE, TIEFGEKÜHLTE PASTA MIT  
 HARTWEIZENGRIESS

**LAGERWARE** ARTIKEL-NR.: D21

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
3.000 g	50,00 %	1,9 g	10



**CALAMARATA**

FRISCHE, TIEFGEKÜHLTE PASTA MIT  
 HARTWEIZENGRIESS

**LAGERWARE** ARTIKEL-NR.: D22

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
1.500 g	50,00 %	3,3 g	9



**FUSILLONI ALL'UOVO**

FRISCHE EIER-TIEFKÜHLPASTA

**LAGERWARE** ARTIKEL-NR.: D23

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
2.000 g	50,00 %	3,3 g	9



**GRAMIGNA PAGLIA E Fieno**

FRISCHE, TIEFGEKÜHLTE SPINAT EIER-PASTA

**VORBESTELLUNG** 8 Karton ARTIKEL-NR.: D09

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
3.000 g	55,00 %	1,0 g	10



**SCIALATIELLI**

FRISCHE, TIEFGEKÜHLTE PASTA MIT  
 HARTWEIZENGRIESS

**LAGERWARE** ARTIKEL-NR.: D17

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
1.500 g	50,00 %	1,6 g	10



## Laboratorio Tortellini - Pasta Lunga - Lange Nudeln



**TAGLIATELLE**  
FRISCHE EIER-TIEFKÜHLPASTA

LAGERWARE				ARTIKEL-NR.:	E04
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	
1.500 g	70,00 %	25,0 g	10	4	



**TAGLIOLINE AL NERO DI SEPIA**  
FRISCHE, TIEFGEKÜHLTE EIER-PASTA MIT SCHWARZER SEPIA TINTE

LAGERWARE				ARTIKEL-NR.:	E07
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	
1.500 g	90,00 %	25,0 g	10	4	



**BIGOLI**  
FRISCHE, TIEFGEKÜHLTE PASTA MIT HARTWEIZENGRIESS UND WEIZENMEHL

LAGERWARE				ARTIKEL-NR.:	E11
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	
1.500 g	50,00 %	30,0 g	10	3	



**TAGLIATELLE RUSTICHE ALL'UOVO**  
FRISCHE EIER-TIEFKÜHLPASTA

LAGERWARE				ARTIKEL-NR.:	E15
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	
2.000 g	65,00 %	35,0 g	10	3	



**TAGLIERINI RUSTICI ALL'UOVO**  
FRISCHE EIER-TIEFKÜHLPASTA

LAGERWARE				ARTIKEL-NR.:	E18
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	
2.000 g	65,00 %	35,0 g	10	3	



**TAGLIOLINE GIALLE**  
FRISCHE EIER-TIEFKÜHLPASTA

LAGERWARE				ARTIKEL-NR.:	E01
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	
1.500 g	70,00 %	25,0 g	10	4	



**SPAGHETTI ALLA CHITARRA**  
FRISCHE EIER-TIEFKÜHLPASTA

LAGERWARE				ARTIKEL-NR.:	E06
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	
1.500 g	60,00 %	50,0 g	10	2	



**PAPPARDELLE**  
FRISCHE EIER-TIEFKÜHLPASTA

LAGERWARE				ARTIKEL-NR.:	E10
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	
1.500 g	60,00 %	25,0 g	10	4	



**PICI**  
FRISCHE, TIEFGEKÜHLTE PASTA MIT HARTWEIZENGRIESS

LAGERWARE				ARTIKEL-NR.:	E14
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	
1.500 g	50,00 %	30,0 g	10	3	



**SPAGHETTI DI PASTA FRESCA TRAFILATI AL BRONZO**  
FRISCHE, TIEFGEKÜHLTE PASTA

LAGERWARE				ARTIKEL-NR.:	E16
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	
2.000 g	65,00 %	35,0 g	10	3	



**PAPPARDELLE RUSTICHE ALL'UOVO**  
FRISCHE EIER-TIEFKÜHLPASTA

LAGERWARE				ARTIKEL-NR.:	E19
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	
2.000 g	65,00 %	26,0 g	10	4	



**TAGLIOLINE VERDI**  
FRISCHE, TIEFGEKÜHLTE SPINAT EIER-PASTA

VORBESTELLUNG				8 Karton	ARTIKEL-NR.:	E02
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion		
1.500 g	70,00 %	25,0 g	10	4		



**GNOCCHI DI PATATA LINEA AZZURRA**  
KARTOFFEL GNOCCHI (BLAUE LINIE)

<b>LAGERWARE</b>				ARTIKEL-NR.: F01
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	
10 kg	16,00 %	5,5 g	6	



**GNOCCHI CASERECCI ALLA RAPA ROSSA**  
GNOCCHI CASERECCI MIT ROTE BEETE

<b>LAGERWARE</b>				ARTIKEL-NR.: F11
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	
10 kg	15,00 %	3,3 g	9	



**GNOCCHETTI SARDI**  
FRISCHE, TIEFGEKÜHLTE PASTA MIT HARTWEIZENGRIESS

<b>VORBESTELLUNG</b>				8 Karton	ARTIKEL-NR.: D14
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg		
3 kg	55,00 %	2,3 g	10		



**GNOCCHI DI PATATA CON SPINACI**  
KARTOFFEL GNOCCHI MIT SPINAT

<b>VORBESTELLUNG</b>				5 Karton	ARTIKEL-NR.: F03
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg		
10 kg	20,00 %	5,5 g	6		



**GNOCCHETTI DI PATATA**  
KLEINE KARTOFFEL GNOCCHI

<b>LAGERWARE</b>				ARTIKEL-NR.: F04
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	
10 kg	20,00 %	2,3 g	7	



**GNOCCHETTI DI PATATA CON SPINACI**  
KLEINE KARTOFFEL GNOCCHI MIT SPINAT TIEFGEFROREN

<b>VORBESTELLUNG</b>				5 Karton	ARTIKEL-NR.: F05
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg		
10 kg	20,00 %	2,3 g	7		



**GNOCCHETTI ALL'ORTICA**  
KLEINE KARTOFFEL GNOCCHI MIT BRENNESSELN

<b>VORBESTELLUNG</b>				5 Karton	ARTIKEL-NR.: F06
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg		
10 kg	20,00 %	2,3 g	8		



**GNOCCHI CASERECCI ALLA ZUCCA**  
GNOCCHI CASARECCI MIT KÜRBIS TIEFGEFROREN

<b>VORBESTELLUNG</b>				5 Karton	ARTIKEL-NR.: F07
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg		
10 kg	10,00 %	3,3 g	6		



**GNOCCHI CASERECCI ALLE CASTAGNE**  
GNOCCHI CASARECCI MIT KASTANIEN TIEFGEFROREN

<b>VORBESTELLUNG</b>				5 Karton	ARTIKEL-NR.: F08
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg		
10 kg	10,00 %	3,3 g	6		



**GRAN GNOCCHI DI PATATA**  
KARTOFFEL GRAN GNOCCHI

<b>LAGERWARE</b>				ARTIKEL-NR.: F09
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	
6 kg	15,00 %	8,3 g	6	



**GNOCCHI RIPIENI AI FUNGHI**  
GNOCCHI GEFÜLLT MIT PILZEN TIEFGEFROREN

<b>LAGERWARE</b>				ARTIKEL-NR.: F52
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	
6 kg	6,00 %	9,0 g	6	



**GNOCCHI RIPIENI CON POMODORO E**  
GNOCCHI GEFÜLLT MIT TOMATE UND MOZZARELLA TIEFGEFROREN

<b>LAGERWARE</b>				ARTIKEL-NR.: F50
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	
6 kg	6,00 %	9,0 g	6	



**GNOCCHI RIPIENI AL GORGONZOLA**  
GNOCCHI GEFÜLLT MIT GORGONZOLA KÄSE



<b>LAGERWARE</b>				ARTIKEL-NR.:	F51
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg		
6 kg	6,00 %	9,0 g	6		

Laboratorio Tortellini - Tiefgekühlte Lasagneplatten



**SFOGLIA DA LASAGNA PRECOTTA**  
VORGEGARTE LASAGNEPLATTEN, ausgerollt 48x 25x 0,15



**PASTA FRESCA ALL'UOVO CON SPINACI**  
FRISCHE, VORGEGARTE, TIEFGEKÜHLTE SPINAT EIER-PASTA, ausgerollt 48x 25x 0,15

<b>LAGERWARE</b>				ARTIKEL-NR.:	G01
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg		
10 kg	30,00 %	167,0 g	3		

<b>LAGERWARE</b>				ARTIKEL-NR.:	G02
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg		
10 kg	30,00 %	167,0 g	3		

Laboratorio Tortellini - Tiefgekühlter Blätterteig



**SFOGLIDEA LA SOTTILE**  
TIEFGEKÜHLTER BLÄTTERTEIG, ausgerollt



**SFOGLIDEA LA SOTTILE**  
TIEFGEKÜHLTER BLÄTTERTEIG, gerollt

<b>VORBESTELLUNG</b> 3 Karton		ARTIKEL-NR.:	H02B
Gewicht pro Karton	Maße		
3.220 g	45x 28x 0,35cm		

<b>VORBESTELLUNG</b> 5 Karton		ARTIKEL-NR.:	H03
Gewicht pro Karton	Maße		
10 kg	120x 40x 0,3cm		

Laboratorio Tortellini - Tiefgekühlter Mürbeteig

Laboratorio Tortellini - Tiefgek. Filo-Teigblätter



**FROLLIDEA**  
TIEFGEKÜHLTER MÜRBETEIG, ausgerollt



**FILLOIDEA**  
TIEFGEFRÖRENE GEBRAUCHSFERTIGE FILO-TEIGBLÄTTER, ausgerollt

<b>VORBESTELLUNG</b> 3 Karton		ARTIKEL-NR.:	H06
Gewicht pro Karton	Maße		
10 kg	23,5x 19x 2,0cm		

<b>VORBESTELLUNG</b> 3 Karton		ARTIKEL-NR.:	H07
Gewicht pro Karton	Maße		
5.000 g	48,0x 80,0cm		



## Laboratorio Tortellini - gefüllte Teigwaren



**AGNOLOTTI**  
MORTADELLA, SCHWEINEFLEISCH

LAGERWARE					ARTIKEL-NR.:
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	A01
3.000 g	35,00 %	6,4 g	9	17	



**TORTELLINI MIGNON**  
MORTADELLA, SCHWEINEFLEISCH

VORBESTELLUNG					8 Karton	ARTIKEL-NR.:
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion		A03
3.000 g	35,00 %	1,9 g	9	58		



**AGNOLOTTI PIEMONTESE**  
RINDFLEISCH, SCHWEINEFLEISCH, TRUTHAHNFLEISCH

VORBESTELLUNG					8 Karton	ARTIKEL-NR.:
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion		A11
3.000 g	25,00 %	7,0 g	9	16		



**FIOCCHI SPECK E FONTINA**  
RICOTTA, FONTINA DOP KÄSE, Milch, SPECK, SCHWEINEFLEISCH

VORBESTELLUNG					8 Karton	ARTIKEL-NR.:
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion		A13
3.000 g	35,00 %	11,0 g	9	10		



**TORTELLI AL CINGHIALE**  
GESCHMORTES WILDSCHWEINEFLEISCH, WILDSCHWEINEFLEISCH

LAGERWARE					ARTIKEL-NR.:
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	A15
3.000 g	25,00 %	14,0 g	8	9	



**RAVIOLACCIO ALLE CARNI BRASATE**  
RINDFLEISCH, SCHWEINEFLEISCH, TRUTHAHNFLEISCH

VORBESTELLUNG					8 Karton	ARTIKEL-NR.:
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion		A19
3.000 g	25,00 %	18,3 g	7	8		



**TORTELLINI BOLOGNESI**  
MORTADELLA, SCHWEINEFLEISCH

LAGERWARE					ARTIKEL-NR.:
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	A02
3.000 g	40,00 %	3,2 g	9	35	



**CAPPELLETTI AL PROSCIUTTO CRUDO**  
SCHWEINEFLEISCH, MORTADELLA, PARMIGIANO REGGIANO DOP KÄSE, ROHER SCHINKEN

VORBESTELLUNG					8 Karton	ARTIKEL-NR.:
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion		A04
3.000 g	40,00 %	3,2 g	9	35		



**CASONCELLI**  
RINDFLEISCH, SCHWEINEFLEISCH, PARMIGIANO REGGIANO DOP KÄSE

VORBESTELLUNG					8 Karton	ARTIKEL-NR.:
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion		A12
3.000 g	25,00 %	6,5 g	9	17		



**TORTELLI RUSTICI AL CAPRIOLO**  
GESCHMORTES REHFLEISCH, GRANA PADANO DOP

LAGERWARE					ARTIKEL-NR.:
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	A14
3.000 g	35,00 %	14,0 g	8	9	



**RAVIOLI DEL PLIN**  
RINDFLEISCH, SCHWEINEFLEISCH, TRUTHAHNFLEISCH, PARMIGIANO REGGIANO DOP KÄSE

LAGERWARE					ARTIKEL-NR.:
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	A16
3.000 g	25,00 %	2,3 g	8	52	



**RAVIOLACCI NDUJA E PECORINO**  
RICOTTA, NDUJA, SCHWEINEFLEISCH

VORBESTELLUNG					8 Karton	ARTIKEL-NR.:
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion		A20
3.000 g	30,00 %	18,3 g	8	7		

## Laboratorio Tortellini - gefüllte Teigwaren



### RAVIOLI RICOTTA E BIETA

RICOTTA, MANGOLD

**VORBESTELLUNG**

8 Karton

ARTIKEL-NR.: B01

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	25,00 %	7,1 g	8	17



### TORTELLI MEZZALUNA RICOTTA E SPINACI

RICOTTA, SPINAT, GRANA PADANO DOP KÄSE

**LAGERWARE**

ARTIKEL-NR.: B04

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	30,00 %	7,1 g	9	16



### TORTELLI MEZZALUNA VERDI RICOTTA E SPINACI

RICOTTA, SPINAT, GRANA PADANO DOP KÄSE

**LAGERWARE**

ARTIKEL-NR.: B05

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	30,00 %	7,1 g	9	16



### CAPPELLETTI ROMAGNOLI

CASATELLA KÄSE, PARMIGIANO REGGIANO DOP KÄSE, GRANA PADANO DOP KÄSE

**VORBESTELLUNG**

4 Karton

ARTIKEL-NR.: B06

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	40,00 %	3,2 g	9	37



### TORTELLACCI RICOTTA E SPINACI

RICOTTA, SPINAT, GRANA PADANO DOP KÄSE

**LAGERWARE**

ARTIKEL-NR.: B08

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	25,00 %	17,5 g	7	8



### CUORI DI FORMAGGIO

RICOTTA, TALEGGIO DOP KÄSE, EDAMER KÄSE GRANA, PADANO DOP KÄSE

**VORBESTELLUNG**

8 Karton

ARTIKEL-NR.: B13

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	20,00 %	17,0 g	7	8



### GRANTORTELLONE RICOTTA E SPINACI

RICOTTA, SPINAT, GRANA PADANO DOP KÄSE

**LAGERWARE**

ARTIKEL-NR.: B15

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	25,00 %	14,0 g	7	10



### CUORI ROSSI CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORO E TOMATEN UND BASILIKUM

**VORBESTELLUNG**

8 Karton

ARTIKEL-NR.: C31

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	20,00 %	17,0 g	7	8



### GRANTORTELLONE VERDE RICOTTA E SPINACI

RICOTTA, SPINAT, GRANA PADANO DOP KÄSE

**VORBESTELLUNG**

8 Karton

ARTIKEL-NR.: B16

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	25,00 %	14,0 g	7	10



### GRANCAPPELLETTO ROMAGNOLO

CASATELLA KÄSE, GRANA PADANO DOP KÄSE, PARMIGIANO REGGIANO DOP KÄSE

**LAGERWARE**

ARTIKEL-NR.: B17

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	25,00 %	15,0 g	7	9



### LUNETTE AI 4 FORMAGGI

RICOTTA, GORGONZOLA DOP KÄSE, TALEGGIO DOP KÄSE, GRANA PADANO DOP KÄSE, ROBIOLA KÄSE

**VORBESTELLUNG**

8 Karton

ARTIKEL-NR.: B18

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	20,00 %	8,3 g	7	17



### RAVIOLI SARDI

RICOTTA, SCHAFSRICOTTA, SPINAT

**LAGERWARE**

ARTIKEL-NR.: B23

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	25,00 %	17,5 g	7	8

## Laboratorio Tortellini - gefüllte Teigwaren



### TORTELLI DI PATATA

KARTOFFELPÜREE', RICOTTA,  
GRANA PADANO DOP KÄSE

**VORBESTELLUNG** 8 Karton ARTIKEL-NR.: C04

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	25,00 %	17,5 g	7	9



### TORTELLACCI TOSCANI

CASATELLA KÄSE, RICOTTA,  
GRANA PADANO DOP

**VORBESTELLUNG** 8 Karton ARTIKEL-NR.: C05

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	25,00 %	17,5 g	7	9



### GIGANTI RICOTTA ED ERBETTE

RICOTTA, MANGOLD,  
GRANA PADANO DOP KÄSE

**LAGERWARE** ARTIKEL-NR.: C09

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	40,00 %	26,0 g	8	5



### GIGANTI CON FUNGHI PORCINI

RICOTTA, VERSCHIEDENE PILZE 25%

**LAGERWARE** ARTIKEL-NR.: C10

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	40,00 %	26,0 g	8	5

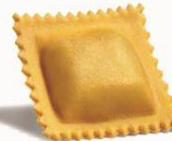


### GIGANTI RICOTTA E ASPARAGI

RICOTTA, SPARGEL 28%,  
GRANA PADANO DOP KÄSE

**LAGERWARE** ARTIKEL-NR.: C11

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	40,00 %	26,0 g	8	5



### TORTELLI ALLA RUCOLA

RICOTTA, RUCOLA,  
GRANA PADANO DOP KÄSE

**VORBESTELLUNG** 8 Karton ARTIKEL-NR.: C13

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	25,00 %	17,5 g	7	9



### PANZEROTTI RICOTTA E SPINACI

RICOTTA, SPINAT,  
GRANA PADANO DOP KÄSE

**LAGERWARE** ARTIKEL-NR.: C14

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	15,00 %	22,0 g	9	5



### PANZEROTTI CON FUNGHI PORCINI

RICOTTA, VERSCHIEDENE PILZE 32%,  
GRANA PADANO DOP KÄSE

**LAGERWARE** ARTIKEL-NR.: C15

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	15,00 %	22,0 g	9	5



### TORTELLI AL RADICCHIO ROSSO

RICOTTA, ROTER RADICCHIO,  
GRANA PADANO DOP KÄSE

**VORBESTELLUNG** 8 Karton ARTIKEL-NR.: C16

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	25,00 %	17,5 g	7	8



### FICCHI FORMAGGIO E PERE

GETROCKNETE BIRNE, ROBIOLA KÄSE  
36%, GRANA PADANO DOP KÄSE

**LAGERWARE** ARTIKEL-NR.: C19

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
3.000 g	35,00 %	11,0 g	9



### FIOCCHETTI AL GORGONZOLA

GORGONZOLA DOP KÄSE,  
GRANA PADANO DOP KÄSE

**VORBESTELLUNG** 8 Karton ARTIKEL-NR.: C20

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
3.000 g	25,00 %	5,3 g	9



## Laboratorio Tortellini - gefüllte Teigwaren



### TORTELLI ALLA ZUCCA

KÜRBIS 70%, PARMIGIANO REGGIANO DOP KÄSE, AMARETTO KEKS, APRIKOSENMANDELN

SAISONARTIKEL		VORBESTELLUNG			ARTIKEL-NR.:	C24
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion		
3.000 g	25,00 %	17,5 g	7	9		



### CAPELLACCI DI ZUCCA

KÜRBIS 65%, PARMIGIANO REGGIANO DOP KÄSE, AMARETTO KEKS, APRIKOSENMANDELN

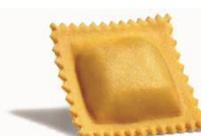
SAISONARTIKEL		VORBESTELLUNG			ARTIKEL-NR.:	C30
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion		
3.000 g	25,00 %	15,0 g	7	9		



### LUNETTE AL TARTUFO

RICOTTA, TRÜFFEL 8%, PARMIGIANO REGGIANO DOP

LAGERWARE		VORBESTELLUNG			ARTIKEL-NR.:	C25
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion		
3.000 g	20,00 %	8,3 g	8	15		



### TORTELLI AI CROSTACEI

KRUSTENTIERE 66%, (GARNELEN, HUMMER, KREBS), RICOTTA

LAGERWARE		VORBESTELLUNG			ARTIKEL-NR.:	C26
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion		
3.000 g	25,00 %	17,5 g	8	8		



### RETTANGOLI CON SALMONE E ANETO

RICOTTA, LACHS 14%, MASCARPONE KÄSE, GERÄUCHTER LACHS

LAGERWARE		VORBESTELLUNG			ARTIKEL-NR.:	C27
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion		
3.000 g	20,00 %	11,0 g	9	10		



### RETTANGOLI ALLA CERNIA

GESCHMORTER ZACKENBARSCH 38%, RICOTTA, DORSCH

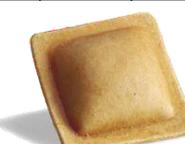
LAGERWARE		VORBESTELLUNG			ARTIKEL-NR.:	C28
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion		
3.000 g	20,00 %	11,0 g	9	10		



### GRANTORTELLONE CON FUNGHI PORCINI

RICOTTA, VERSCHIEDENE PILZE 20%, GRANA PADANO DOP KÄSE

LAGERWARE		VORBESTELLUNG			ARTIKEL-NR.:	C29
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion		
3.000 g	25,00 %	15,0 g	8	8		



### RAVIOLACCI AI CARCIOFI

RICOTTA, ARTISCHOCKE, GRANA PADANO DOP KÄSE

LAGERWARE		VORBESTELLUNG			ARTIKEL-NR.:	C32
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion		
3.000 g	20,00 %	18,3 g	7	8		



### RAVIOLACCI ALLE CASTAGNE

GEGARTE KASTANIEN 45,5%, RICOTTA, GIANO REGGIANO DOP KÄSE

SAISONARTIKEL		VORBESTELLUNG			ARTIKEL-NR.:	C33
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion		
3.000 g	20,00 %	18,3 g	7	8		



### RAVIOLI ALLA BORRAGINE

RICOTTA, GURKENKRAUT, GRANA PADANO DOP KÄSE

LAGERWARE		VORBESTELLUNG			ARTIKEL-NR.:	C34
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion		
3.000 g	20,00 %	7,5 g	8	17		



### RAVIOLACCI AL BRANZINO E PROFUMO DI AGRUMI

BARSCHE 53%, KARTOFFELPÜREE, ZITRUSSAFT, ORANGE

LAGERWARE		VORBESTELLUNG			ARTIKEL-NR.:	C35
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion		
3.000 g	20,00 %	18,3 g	8	7		



### TORTELLI CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORO E BASILICO

BÜFFELRICOTTA 24%, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, TOMATE 20%

LAGERWARE		VORBESTELLUNG			ARTIKEL-NR.:	C37
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion		
3.000 g	25,00 %	17,5 g	7	9		

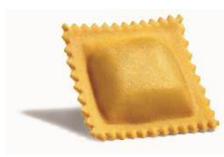
## Laboratorio Tortellini - gefüllte Teigwaren



**RAVIOLACCI AL FARRO CON FORMAGGIO E NOCI**  
RICOTTA, GRANA PADANO DOP KÄSE 21%, CASATELLA KÄSE, NÜSSE 17%

**VORBESTELLUNG** 8 Karton ARTIKEL-NR.: C38

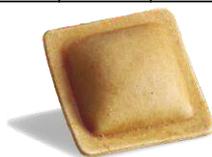
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	20,00 %	18,3 g	8	7



**TORTELLI AGLI ASPARAGI**  
RICOTTA, SPARGEL 39%, GRANA PADANO DOP KÄSE

**VORBESTELLUNG** 8 Karton ARTIKEL-NR.: C41

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	25,00 %	17,5 g	8	8



**RAVIOLACCI AI FUNGHI PORCINI**  
VOLLKORNHARTWEIZENGRIESS, RICOTTA, VERSCHIEDENE PILZE 21%

**VORBESTELLUNG** 8 Karton ARTIKEL-NR.: C42

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	20,00 %	18,6 g	8	7



**GIGANTI NERI AL SALMONE**  
RICOTTA 60%, GERÄUCHTER LACHS 15%, SCHWARZE SEPIA-TINTE

**LAGERWARE** ARTIKEL-NR.: C43

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	40,00 %	26,0 g	8	5



**GIRASOLI ROSSI CON CECI E VERDURE "VEGAN"**  
KICHERERBSEN, ZWIEBEL, SELLERIE

**VORBESTELLUNG** ARTIKEL-NR.: S137

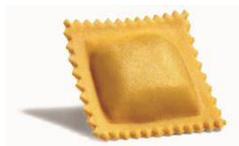
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	20,00 %	15,0 g	8	9



**FIOCCHI MELA E CANNELLA**  
GETROCKNETER APFEL, ROBIOLA KÄSE, RICOTTA, GRANA PADANO DOP KÄSE

**VORBESTELLUNG** 8 Karton ARTIKEL-NR.: C48

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	30,00 %	11,2 g	8	11



**TORTELLI AL SAPORE DI MARE**  
ATLANTISCHE KLIESCHE 46%, RICOTTA, SHRIMPS 12,5%, MASCARPONE KÄSE, ARGENTINISCHE ROTGARNELEN

**VORBESTELLUNG** 8 Karton ARTIKEL-NR.: C49

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	30,00 %	17,5 g	8	8



**GIRASOLI MASCARPONE E NOCI**  
RICOTTA, WALNÜSSE, MASCARPONE KÄSE, GRANA PADANO DOP KÄSE

**LAGERWARE** ARTIKEL-NR.: C50

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	20,00 %	25,0 g	8	5



**AMICHETTI AI FORMAGGI BIO**  
RICOTTA, ROBIOLA KÄSE, PARMIGIANO REGGIANO DOP KÄSE

KINDER - PASTA

**VORBESTELLUNG** 8 Karton ARTIKEL-NR.: B24

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	20,00 %	4,1 g	12	20



**AMICHETTI AL PROSCIUTTO COTTO**  
RICOTTA, GEKOCHTER SCHINKEN, SCHWEINEFLEISCH, MOZZARELLA KÄSE

NEU 2021

KINDER - PASTA

**VORBESTELLUNG** 8 Karton ARTIKEL-NR.: A21

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	20,00 %	4,1 g	12	20

**Laboratorio Tortellini - gefüllte Teigwaren**



**CANNELLONI ALLA CARNE**

RINDFLEISCH u. SCHWEINEFLEISCH 27%,  
 PARMIGIANO REGGIANO DOP KÄSE,  
 KAROTTE, ZWIEBEL

LAGERWARE					ARTIKEL-NR.:	A10
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion		
3.000 g		60,0 g	8	2		



**CANNELLONI POLLO E FUNGHI**

HÜHNERFLEISCH 35%, RICOTTA,  
 CHAMPIGNON 18,5%, EDAMER KÄSE,  
 ZWIEBEL, GRANA PADANO DOP KÄSE

**NEU 2022**

VORBESTELLUNG					8 Karton	ARTIKEL-NR.:	S141
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion			
3.000,0 gr		60,0 gr	8	2			



**RICCIOLE SPECK E PROVOLA**

RICOTTA, SPECK 10%, PROVOLONE KÄSE  
 7%

LAGERWARE					ARTIKEL-NR.:	A17
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion		
3.000 g		60,0 g	8	2		



**CANNELLONI RICOTTA E SPINACI**

RICOTTA 66%, SPINAT 22%,  
 GRANA PADANO DOP KÄSE

LAGERWARE					ARTIKEL-NR.:	B09
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion		
3.000 g		60,0 g	8	2		



**RICCIOLE RICOTTA E SPINACI**

RICOTTA 84%, SPINAT 7%,  
 GRANA PADANO DOP KÄSE

LAGERWARE					ARTIKEL-NR.:	B10
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion		
3.000 g		60,0 g	8	2		



**RICCIOLE RICOTTA E SPINACI SALSATE**

RICOTTA 84%, SPINAT 7%,  
 GRANA PADANO DOP KÄSE

VORBESTELLUNG					8 Karton	ARTIKEL-NR.:	B14
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion			
3.000 g		60,0 g	8	2			



**Laboratorio Tortellini - Street Food**

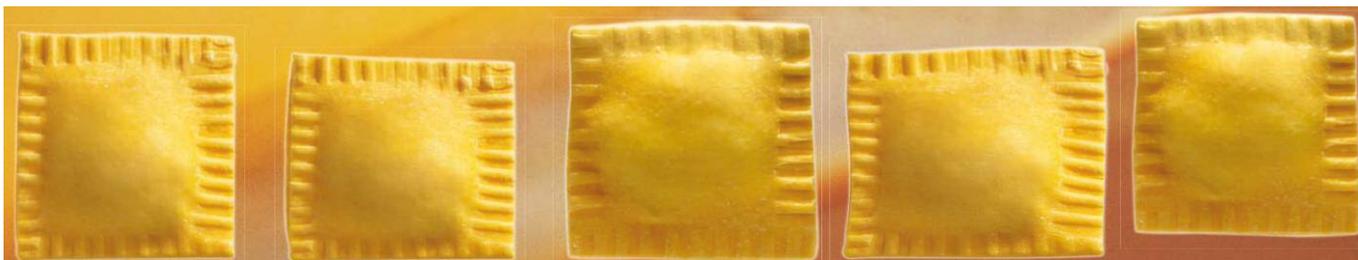
ZUM FRITIEREN



**BARTOLACCI CON SQUACQUERONE E PIADINA**

Squacquerone Käse 73%, Piadina 21%,  
 Frischkäse, Salat "Lattughino",

VORBESTELLUNG					8 Karton	ARTIKEL-NR.:	C44STR
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion			
3.000 g		37,0 g	7	4			



## Divine Creazioni. Sie werden Ihre Fehler lieben

Wenn nichts perfekt ist, so hat Divine Creazioni die Unvollkommenheit zum Trumpf erkoren. Sie entstand, um die Unregelmäßigkeit des handverarbeiteten Teigs wiederzugeben. Dabei ist keine gefüllte Nudel gleich wie die andere, um die besondere Handwerklichkeit der Verarbeitung zu verdeutlichen. Eine Untugend der Form mit einzigartigen und raffinierten Eigenschaften.

## Divine Creazioni. Es gibt nichts Vergleichbares

Mit ihrer Einzigartigkeit sind Divine Creazioni ein Meisterwerk frischer Nudeln für diejenigen Köche, die auf der Suche nach Qualität sind. Besondere Handwerklichkeit bei der Herstellung der Nudeln, acht Eier aus Bodenhaltung je Kilogramm Hartweizen im Teig und raffinierte Füllungen mit einzigartigem Geschmack.

## Divine Creazioni. Großartige Füllungen

Die Füllungen sind die eigentlichen Hauptdarsteller der Linie Divine Creazioni. Reichlicher gefüllt als andere, am Markt erhältliche gefüllte Nudeln, wurden unsere Füllungen entwickelt, um die Kreativität der Köche zu untermalen. Dabei werden traditionelle Rezepte mit originellen Gourmet-Kombinationen abgewechselt. Die Zutaten werden aus den besten italienischen Lebensmitteln mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP) ausgesucht und lassen innovative und raffinierte Verbindungen entstehen.

## Divine Creazioni. Eine einzigartige Verpackung

Divine Creazioni ist heute eine Hommage an die Tradition und gleichzeitig ein vollkommen neuartiges Produkt. Für den Gastronomiebereich entwickelt, sind die Nudeln in Packungen von maximal 2 kg erhältlich, wobei die einzelnen Nudeln im Inneren der Behälter separat sind, um so das Zerbrechen zu vermeiden. Außerdem fügt Surgital jeder Verpackung 100 g des Produkts kostenlos hinzu, sodass selbst lange Nudeln perfekt präsentiert werden können.



### SURGI- PACK, DIE PRAKTISCHE VERPACKUNG

mit dem exklusiven Wiederverschlusssystem erleichtert Ihnen die Arbeit und hält den Geschmack des Produkts länger frisch.



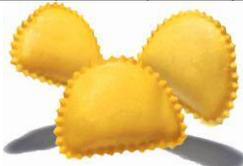
### DAS EXKLUSIVE TABLETT DIVINE CREAZIONI®

bereits durch europäisches Patent garantiert und entwickelt, um die einzelnen großformatigen Nudelstücke unversehrt zu lassen. Die Plateau-Verpackung besteht aus recyceltem Plastik. Außerdem kann sie zusammen mit der Versiegelungsfolie im Plastikmüll entsorgt werden. Ein zusätzlicher Beweis für Umweltbewusstsein und Naturschutz.



**BALANZONI AL PARMIGIANO REGGIANO**  
 PARMIGIANO REGGIANO DOP KÄSE 44%, RICOTTA, MUSKATNUSS.

<b>VORBESTELLUNG</b>					<b>6 Karton</b>	ARTIKEL-NR.: K100 / Nr.2
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion		
2.000 g	33,00 %	13,5 g	8	9		



**RAVIOLOTTI AL PECORINO DI PIENZA E PINOLI**  
 RICOTTA AUS KUHMITLCH, KÄSE AUS DER STADT PIENZA (TOSKANA) 25,0%, GERÖSTETE PINIENKERNE 7,0%.

<b>LAGERWARE</b>					ARTIKEL-NR.: K104 / Nr.9
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	
2.000 g	18,00 %	20,5 g	8	6	



**GARBUGLI**  
 HARTWEIZENGRIESS, EIER 29%, SALZ

<b>VORBESTELLUNG</b>					<b>6 Karton</b>	ARTIKEL-NR.: K106 / Nr.6
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion		
1.600 g	75,00 %	25 g	12	3		



**RAVIOLONI CON CREMA DI RICOTTA DI BUFALA E RICOTTA DI BUFALA E RICOTTA DI BUFALA E RICOTTA DI BUFALA**  
 RICOTTA AUS BÜFFELMILCH 66,0%, JUNGER BLATTSPINAT 23,0%.

<b>LAGERWARE</b>					ARTIKEL-NR.: K108 / Nr.10
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	
2.000 g	15,00 %	46,0 g	11	2	



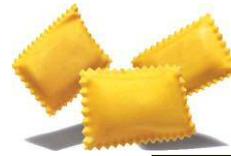
**RAVIOLONI CON FORMAGGIO ASIAGO E RADICCHIO ROSSO DI TREVISIO IGP 24%**  
 RICOTTA, ASIAGO DOP KÄSE 29%, GESCHMORTER RADICCHIO ROSSO DI TREVISIO IGP 24%

<b>LAGERWARE</b>					ARTIKEL-NR.: K111 / Nr.15
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	
2.000 g	15,00 %	46,0 g	11	2	



**PANCIOTTI CON CAPPESANTE E GAMBERI DIE MARI DEL NORD**  
 GESCHMORTE JAKOBSMUSCHELN 24,0%, JAKOBSMUSCHELN 85,0%, GARNELEN 23,5%.

<b>LAGERWARE</b>					ARTIKEL-NR.: K113 / Nr.13
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	
2.000 g	15,00 %	32,5 g	8	4	



**CASTELMAGNI RIPIENI DI CASTELMAGNO**  
 RICOTTA, CASTELMAGNO DOP KÄSE 31%

<b>VORBESTELLUNG</b>					<b>6 Karton</b>	ARTIKEL-NR.: K101 / Nr.4
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion		
2.000 g	20,00 %	20,5 g	8	6		



**INTRIGHI**  
 HARTWEIZENGRIESS, EIER 29%, SALZ

<b>VORBESTELLUNG</b>					<b>6 Karton</b>	ARTIKEL-NR.: K105 / Nr.7
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion		
1.600 g	68,00 %	25,0 g	10	4		



**TORTELLINI ALLA MODA DI BOLOGNA**  
 PARMIGIANO REGGIANO DOP KÄSE 38%, MORTADELLA 38%, SCHWEINEFLEISCH, MUSKATNUSS

<b>LAGERWARE</b>					ARTIKEL-NR.: K107 / Nr.1
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	
2.000 g	35,00 %	1,9 g	10	51	



**PANCIOTTI CON MELANZANE E SCAMORZA**  
 AUBERGINEN 59,0%, RICOTTA, SCAMORZA-KÄSE 12,0%, GRANAKÄSE DOP, PECORINO ROMANO

<b>LAGERWARE</b>					ARTIKEL-NR.: K110 / Nr.11
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	
2.000 g	15,00 %	32,5 g	8	4	



**RAVIOLOTTI CON POLENTA E MONTASIO D.O.P.**  
 POLENTA 74,0%, MONTASIO KÄSE DOP 25,0%

<b>LAGERWARE</b>					ARTIKEL-NR.: K112 / Nr.14
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	
2.000 g	15,00 %	20,5 g	8	6	



**STRICHETTI ALL'UOVO**  
 HARTWEIZENGRIEB, EIER 29%, SALZ

<b>VORBESTELLUNG</b>					<b>6 Karton</b>	ARTIKEL-NR.: K114 / Nr.5
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion		
2.000 g	60,00 %	1,1 g	12			



**BAULETTI CON RICOTTA DI PECORA E**

SCHAFSRICOTTA 86,0%,  
PISTAZIEN AUS SIZILIEN 8,6%

<b>LAGERWARE</b>					ARTIKEL-NR.: K115 / Nr.18
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	
2.000 g	20,00 %	20,5 g	8	6	



**QUADRELLI CON AGNELLO E TIMO**

LAMMFLEISCH 45%, RICOTTA, SPINAT,  
ZWIEBEL, KAROTTEN

<b>LAGERWARE</b>					ARTIKEL-NR.: K116 / Nr.16
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	
2.000 g	20,00 %	12,0 g	9	9	



**QUADRELLI CON CHIANINA E CARDONCELLI**

RINDFLEISCH RASSE "CHIENINA" 55%,  
RICOTTA, PARMIGIANO REGGIANO DOP  
KÄSE

<b>VORBESTELLUNG</b> 6 Karton					ARTIKEL-NR.: K117 / Nr.17
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	
2.000 g	20,00 %	12,0 g	9	9	



**QUADRELLI DI CACAO CON SCORZA**

RICOTTA, ORANGENSAFT 20%,  
GETR. ORANGENSCHALE 13%,  
KAKAO 4%.

<b>VORBESTELLUNG</b> 6 Karton					ARTIKEL-NR.: K118 / Nr.19
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	
2.000 g	18,00 %	12,0 g	9	9	



**BAULETTI RIPIENI ALL'ASTICE**

HUMMER 33,0%, KREBS,  
KARTOFFELPÜRE

<b>LAGERWARE</b>					ARTIKEL-NR.: K119 / Nr.20
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	
2.000 g	20,00 %	20,5 g	9	5	



**SCRIGNI CON BURRATA DI PUGLIA**

BURRATA KÄSE 61%, RICOTTA,  
EXTRA VERGINE OLIVENÖL

<b>LAGERWARE</b>					ARTIKEL-NR.: K124 / Nr.22
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	
2.000 g	20,00 %	18,0 g	7	8	



**SCRIGNI AI FUNGHI PORCINI**

STEINPILZE 80%, KARTOFFELN,  
BLAUBEEREN

<b>LAGERWARE</b>					ARTIKEL-NR.: K125 / Nr.23
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	
2.000 g	20,00 %	18,0 g	7	8	



**PANCIOTTI CON PUNTE DI ASPARAGI E MASCARPONE**

RICOTTA, GRÜNE SPARGELSPITZEN 40%,  
GRANA PADANO DOP KÄSE

<b>LAGERWARE</b>					ARTIKEL-NR.: K126 / Nr.24
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	
2.000 g	15,00 %	32,5 g	8	4	



**RAVIOLOTTI AL BACCALA'**

GEPÖKELTER KABELJAU 69%,

<b>VORBESTELLUNG</b> 6 Karton					ARTIKEL-NR.: K127 / Nr.25
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	
2.000 g	18,00 %	20,5 g	9	5	



**SCRIGNI RIPIENI AGLI SCAMPI**

SCAMPI 27%, RICOTTA, DEHYDRIERTE  
GARNELEN, SCAMPI, KABELJAU

<b>LAGERWARE</b>					ARTIKEL-NR.: K128 / Nr.26
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	
2.000 g	20,00 %	21,0 g	7	7	



**AGNOLI CON TARTUFO E STRACCHINO**

RICOTTA, "STRACCHIO ALL'ANTICA  
DELLE VALLIOROBICHE" KÄSE 21%,  
SCHWARZER TRÜFFEL "SCORZONE" 5%

<b>LAGERWARE</b>					ARTIKEL-NR.: K129 / Nr.27
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	
2.000 g	20,00 %	12,5 g	9	9	



**I MAMMOLI DI PATATA VIOLA VITELLOTTE**

PÜREE AUS DER LILA KARTOFFEL 68%,  
STRACCHINO KÄSE, SPECK, PECORINO  
ROMANO DOP KÄSE

<b>LAGERWARE</b>					ARTIKEL-NR.: K130 / Nr.28
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	
2.000 g	20,00 %	15,0 g	9	7	



**I MAMMOLI DI PATATA VIOLA VITELOTTE**  
PÛREE AUS DER LILA KARTOFFEL 68%

LAGERWARE				ARTIKEL-NR.: K131 / Nr.29	
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg		
3.000 g	5,00 %	4,3 g	7		



**PANCIOTTI CON FINFERLI E FONTINA**  
POLENTA, FONTINA DOP KÄSE 18,5%,  
PFIFFERLINGE 18,5%

LAGERWARE				ARTIKEL-NR.: K132 / Nr.30	
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	
2.000 g	15,00 %	32,5 g	8	4	



**SCRIGNI CACIO E PEPE**  
PECORINO ROMANO DOP KÄSE 27%,  
RICOTTA, BURATA

VORBESTELLUNG				6 Karton		ARTIKEL-NR.: K133 / Nr.31	
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion			
2.000 g	20,00 %	18,0 g	8	7			



**BAULETTI CON FRIARELLI E CACIOCAVALLO SILANO**  
GESCHMORTER FRIARELLI 36% (wilder Prokkoli), RICOTTA, CACIOCAVALLO SILANO KÄSE DOP 25%

LAGERWARE				ARTIKEL-NR.: K134 / Nr.32	
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	
2.000 g	20,00 %	21,0 g	8	6	



**SCRIGNI CARBONARA**  
PECORINO ROMANO DOP KÄSE,  
SCHWEINEBACKE 9,5%,  
SCHWEINEFLEISCH

VORBESTELLUNG				6 Karton		ARTIKEL-NR.: K135	
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion			
2.000 g	18,00 %	17,8 gr	8	7			



**BAULETTI CON PESCE SPADA E LIME**  
SCHWERTFISCH 55%, RICOTTA,  
ZITRONENSÄURE, LIMETTENSAFT,  
LIMETTENSCHALE

LAGERWARE				ARTIKEL-NR.: K136	
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion	
2.000 g	18,00 %	17,8 g	8	7	



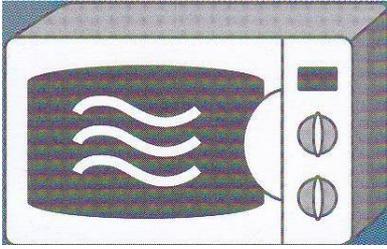
**TRIANGOLETTI AL PARMIGIANO REGGIANO**  
PARMIGGIANO REGGIANO DOP KÄSE  
20%, RICOTTA, MASCARPONE KÄSE

VORBESTELLUNG				6 Karton		ARTIKEL-NR.: K137	
Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion			
2.000 g	18,00 %	17,8 g	8	7			



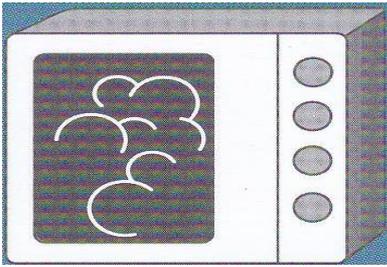


## Pastasi - Tiefgekühlte zu 80% vorgekochte frische Teigwaren



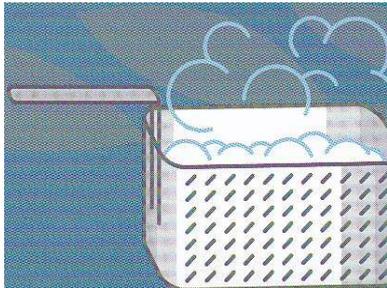
### ⓐ IN DER MIKROWELLE (750 W):

Die tiefgefrorene Nudeln zusammen mit der tiefgefrorenen Soße in einen Teller geben (für 1 Portion 200 gr. Nudeln + 200 gr. Soße) und für 3-4 Minuten auftauen, dann Nudeln und Soße vermischen. Einige Produkte könnten verschiedenen Kochzeiten haben. Diese Zubereitungshinweise sind für einige Produkte nicht geeignet: siehe *Tabelle Kochzeiten*



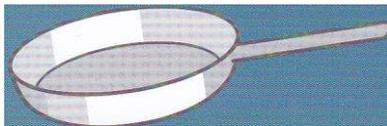
### ⓑ IM DAMPFOFEN (100°C):

Die tiefgefrorene Nudeln in eine Form geben und für 120 Sekunden auftauen. Mit der fertigen Soße in der Pfanne mischen. Diese Zubereitungshinweise sind für einige Produkte nicht geeignet: siehe *Tabelle*



### ⓒ IN KOCHENDEM WASSER:

Die tiefgefrorene Nudeln für 1 Minute in kochendes Wasser geben, abgießen und mit der fertigen Soße begießen. Einige Produkte könnten verschiedenen Kochzeiten haben: siehe *Tabelle*



### ⓓ DER PFANNE:

Die tiefgefrorene Nudeln zusammen mit der tiefgefrorenen Soße in die Pfanne geben (für 1 Portion 200 gr. Nudeln + 200 gr. Soße + 50 cc Wasser + 10 gr. Öl) und das Ganze 4 Minuten auf mittlerer Flamme erhitzen; dabei ab und zu umrühren, damit das Produkt gleichmäßig auftaut. Einige Produkte könnten verschiedenen Kochzeiten haben: siehe *Tabelle Kochzeiten* auf folgender Seite. Bei langen Nudeln (z.B. Spaghetti) sollte die Pfanne mit dem Deckel zugedeckt werden.



IN 1-2 MINUTEN ALDENTE



**PENNE RIGATE PRECOTTI**  
HARTWEIZENGRIESS PASTA 51%

**VORBESTELLUNG**

ARTIKEL-NR.: P501

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
4.000 g	10,00 %	2,2 g	5



**FUSILLI PRECOTTI**  
HARTWEIZENGRIESS PASTA 51%

**VORBESTELLUNG**

ARTIKEL-NR.: P502

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
4.000 g	10,00 %	2,0 g	5



**FARFALLE PRECOTTE**  
HARTWEIZENGRIESS PASTA 51%

**VORBESTELLUNG**

ARTIKEL-NR.: P503

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
4.000 g	10,00 %	2,2 g	5



**RIGATONI PRECOTTI**  
HARTWEIZENGRIESS PASTA 51%

**LAGERWARE**

ARTIKEL-NR.: P504

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
4.000 g	10,00 %	3,8 g	5



**SPAGHETTI ALLA CHITARRA PRECOTTI**  
FRISCHE EIER-PASTA 76%

**LAGERWARE**

ARTIKEL-NR.: P506

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
4.000 g	35,00 %	40,0 g	5	5



**TAGLIATELLE ALL'UOVO PRECOTTI**  
FRISCHE EIER-PASTA 76%  
(Hartweizengriess, Eier 18,5%)

**VORBESTELLUNG**

8 Karton

ARTIKEL-NR.: P507

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
3.000 g	35,00 %	26,0 g	5	8



**STROZZAPRETI PRECOTTI**  
FRISCHE EIER-PASTA 80%  
(Hartweizengriess, Eier 18,5%)

**VORBESTELLUNG**

ARTIKEL-NR.: P508

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
4.000 g	10,00 %	3,0 g	5



**TORTELLONI RICOTTA E SPINACI PRECOTTI**  
RICOTTA 67%, SPINAT 10%,  
GRANA PADANO DOP KÄSE

**VORBESTELLUNG**

8 Karton

ARTIKEL-NR.: P509

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
4.000 g	10,00 %	7,7 g	5



**TORTELLINI ALLA CARNE PRECOTTI**  
EIER-PASTA, MORTADELLA,  
SCHWEINEFLEISCH

**VORBESTELLUNG**

8 Karton

ARTIKEL-NR.: P511

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
4.000 g	10,00 %	4,0 g	5



**RISO CARNAROLI PRECOTTI**

Vorgegartener Reis. Risotto in 5 Minuten fertig.



**SPAGHETTI DI SEMOLA PRECOTTI**  
HARTWEIZENGRIESS

**VORBESTELLUNG**

ARTIKEL-NR.: P512

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg	Stück / Portion
4.000 g	12,00 %	30,0 g	5	7

**LAGERWARE**

ARTIKEL-NR.: P600

Gewicht pro Karton	Gar-gewinn	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
4.000 g	10,00 %		10

## Fiordiprimi - Lasagne u. Canneloni in Backform

Im ungeöffneten Zustand in den Backofen geben



### LASAGNE ALLA BOLOGNESE

TIEFGEKÜHLTES FERTIGGERICHT MIT VORGEKOCHTEN EIERNUDELN MIT BECHAMEL- UND FLEISCHSOSSE

**VORBESTELLUNG** 5 Karton ARTIKEL-NR.: V100

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
5.000 g	2.500 g	5



### LASAGNE AI FUNGHI

TIEFGEKÜHLTES FERTIGGERICHT MIT VORGEKOCHTEN EIERNUDELN MIT PILZSOSSE

**VORBESTELLUNG** 5 Karton ARTIKEL-NR.: V103

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
5.000 g	2.500 g	5



### CANNELLONI RICOTTA E SPINACI CON

MIT GEFÜLLTEN VORGEKOCHTEN EIERNUDELN MIT BECHAMELSOSSE UND TOMATEN

**VORBESTELLUNG** 5 Karton ARTIKEL-NR.: V106

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
4.000 g	2.000 g	4



### LASAGNE ALLE VERDURE

GEMISCHTES GEMÜSE 32%, ZUCCHINI, KAROTTE, AUBERGINE, SPARGEL, KARTOFFEL

**VORBESTELLUNG** 5 Karton ARTIKEL-NR.: V107

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
5.000 g	2.500 g	5



### LASAGNE CASERECCHE CON CARNE DI BOVINO E SUINO

MIT VORGEKOCHTEN EIERNUDELN MIT BECHAMEL-, RINDSCHWEINEFLEISCHSOSSE

**LAGERWARE** ARTIKEL-NR.: V108

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
5.000 g	2.500 g	5



### MELANZANE ALLA PARMIGIANA

GEGRILLTE AUBERGINEN 33%, PASSIERTE TOMATEN, MOZZARELLA KÄSE 7,5%, GEMÜSE

**LAGERWARE** ARTIKEL-NR.: V111

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
4.000 g	2.000 g	4



### LASAGNE DELICATE CON BESCIAMELLA E RAGU' DI CARNE

BECHAMELSOSSE 44%, FLEISCHSOSSE 36% PASSIERTE TOMATEN, RINDFLEISCH 21%, GEMÜSE

**VORBESTELLUNG** 5 Karton ARTIKEL-NR.: V109

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
7.715 g	40 g	10



### CANNELLONI ALLA CARNE CON BESCIAMELLA

BECHAMELSOSSE 51%, EIER-PASTA 37%, RINDFLEISCH 33%, GEMISCHTES GEMÜSE

**VORBESTELLUNG** 5 Karton ARTIKEL-NR.: V110

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
8.641 g	40 g	10



### CANNELLONI RICOTTA E SPINACI CON

RICOTTA UND SPINATFÜLLUNG BEDECKT MIT BECHAMEL- UND TOMATENSOßE

**VORBESTELLUNG** 5 Karton ARTIKEL-NR.: V113BIO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
4.000 g	2.000 g	5



### LASAGNE AL RAGU' DI CARNE BIO

TIEFGEKÜHLTES FERTIGGERICHT MIT VORGEKOCHTEN EIERNUDELN MIT BECHAMEL- UND FLEISCHSOSSE

**VORBESTELLUNG** 5 Karton ARTIKEL-NR.: V114BIO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
5.000 g	2.000 g	5



### LASAGNE AL PESTO, FAGIOLINI E PATATE, BIO

LASAGNE MIT PESTO, GRÜNEN BOHNEN UND KARTOFFELN, BIOPRODUKT

**VORBESTELLUNG** 5 Karton ARTIKEL-NR.: V115BIO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
5.000 g	2.000 g	5



### LASAGNE AGLI ASPARAGI BIO

MIT SPARGEL, BIOPRODUKT

**VORBESTELLUNG** 5 Karton ARTIKEL-NR.: V116BIO

Gewicht pro Karton	Gewicht pro Stück	Portion pro Kg
5.000 g	2.000 g	5

# Fiordiprimi: Tipps für optimales Gelingen. Beachten Sie die Zubereitungshinweise!

Damit die Gerichte von Fiordiprimi zu einem wahren Genuss werden, beachten Sie folgende einfache Anweisungen:

## Zubereitung:



Die Einzelportion Fiordiprimi aus dem Gefrierschrank nehmen und, ohne daran etwas zu verändern, in die Mikrowelle stellen.



Die auf der Verpackung angegebene Garzeit und die Mikrowellenleistung einhalten.

**Zu vermeiden** Bevor Sie die Packung in die Mikrowelle geben:



**Keine Löcher in die Packung stechen**



**Deckel nicht entfernen**



- **Wenn Sie zwei Teller auf einmal in der Mikrowelle erwärmen, verdoppelt sich die Garzeit.**
- **Wenn das Produkt bereits aufgetaut ist, verringert sich die Garzeit um die Hälfte.**  
Wenn Sie zum Mittagessen viele Gäste erwarten, dann lassen Sie einen kleinen Vorrat an Gerichten auftauen: auf diese Weise können Sie die Kunden rascher bedienen. Einmal aufgetaute Fiordiprimi-Gerichte, die nicht verzehrt wurden, können einen Tag bei +4° C im Kühlschrank gelagert werden.
- **Prüfen Sie immer, ob das Produkt richtig durchgegart ist, indem Sie den Tellerboden befühlen: er muss heiß sein!**

## Achten Sie auf die Präsentation!

Der Aufwand ist gering, aber der Erfolg gewiss!

**Es ist sehr wichtig, dass Sie das Gericht schön präsentieren, damit Sie auch misstrauische Gäste überzeugen können!**

Es genügt, den Teller mit einfachen Zutaten zu garnieren: Mit etwas frischer gehackter Petersilie, mit Rosmarinzweigen, frischem Basilikum, Zitronenschnitzen, Grana Padano-Splittern oder ein paar Tropfen Balsamessig, je nach dem Rezept, das Sie gerade servieren.



Fiordiprimi - Tiefgekühlte Fertiggerichte "Einzelpportionen"

Im ungeöffneten Zustand in die Mikrowelle geben



**LASAGNE ALLA BOLOGNESE**

BECHAMELSOSSE 44%  
MUSKATNUSS,  
FLEISCHSOSSE 31% TOMATEN,  
GEMÜSE, ZWIEBEL,  
DOPPELT KONZENTRIERTES  
TOMATENMARK, EXTRA VERGINE  
OLIVENÖL



**LASAGNE ALLE VERDURE**

GEMISCHTES GEMÜSE  
37% (ZUCCHINI, KAROTTE, Sellerie,  
AUBERGINE, SPARGEL, ZWIEBEL,  
ERBSEN), VORGEKARTE EIER-  
PASTA 24%, EDAMER KÄSE, PILZE  
3% , GRANA PADANO DOP KÄSE

<b>Abbildung ist eine Portion</b>		<b>LAGERWARE</b>		ARTIKEL-NR.:	Z219
Gewicht pro Karton		Gewicht / Portion	Portion / Karton		
1.320 g		330 g	4		

<b>Abbildung ist eine Portion</b>		<b>LAGERWARE</b>		ARTIKEL-NR.:	Z236
Gewicht pro Karton		Gewicht / Portion	Portion / Karton		
1.320 g		330 g	4		



**LASAGNE CASERECCHE**

MIT VORGEKOCHETEN  
EIERNUDELN MIT BECHAMEL,  
RIND-SCHWEINEFL.SOSSE



**STRIGOLI AL PESTO GENOVESE**

PASTA 55%, BASILIKUM IN ÖL  
20%, PECORINO ROMANO DOP  
KÄSE (Schafsmilch), EXTRA  
VERGINE OLIVENÖL,  
SONNENBLUMENÖL,  
PINIENKERNE, NÜSSE, GRANA  
PADANO DOP KÄSE

<b>Abbildung ist eine Portion</b>		<b>LAGERWARE</b>		ARTIKEL-NR.:	Z238
Gewicht pro Karton		Gewicht / Portion	Portion / Karton		
1.320 g		330 g	4		

<b>Abbildung ist eine Portion</b>		<b>VORBESTELLUNG</b>	8 Karton	ARTIKEL-NR.:	Z300
Gewicht pro Karton		Gewicht / Portion	Portion / Karton		
1.200 g		300 g	4		



**TORTELLINI BOLOGNESI PANNA E PROSCIUTTO**

EIER-PASTA 80% MORTADELLA,  
PARMIGIANO REGGIANO DOP  
KÄSE,  
SCHWEINEFLEISCH, SAHNE 17%,  
GEKOCHETER SCHINKEN 6%



**GARGANELLI AL SALMONE**

Geräucherter LACHS 18%,  
SAHNE, ZWIEBEL, GETROCKNETE  
TOMATEN

<b>Abbildung ist eine Portion</b>		<b>LAGERWARE</b>		ARTIKEL-NR.:	Z301
Gewicht pro Karton		Gewicht / Portion	Portion / Karton		
1.200 g		300 g	4		

<b>Abbildung ist eine Portion</b>		<b>LAGERWARE</b>		ARTIKEL-NR.:	Z370
Gewicht pro Karton		Gewicht / Portion	Portion / Karton		
1.400 g		350 g	4		



**TORTELLINI AL RAGU' BOLOGNESE**

MORTADELLA, SCHWEINEFLEISCH,  
PARMIGIANO REGGIANO DOP  
KÄSE



**SPAGHETTI CLASSICI AL POMODORO**

TOMATENFRUCHTFLEISCH 41%,  
GEMISCHTES GEMÜSE,  
DOPPELT KONZENTRIERTES  
TOMATENMARK 2%, EXTRA  
VERGINE OLIVENÖL,  
SONNENBLUMENÖL, BASILIKUM

<b>Abbildung ist eine Portion</b>		<b>LAGERWARE</b>		ARTIKEL-NR.:	Z369
Gewicht pro Karton		Gewicht / Portion	Portion / Karton		
1.400 g		350 g	4		

<b>Abbildung ist eine Portion</b>		<b>LAGERWARE</b>		ARTIKEL-NR.:	Z346
Gewicht pro Karton		Gewicht / Portion	Portion / Karton		
1.400 g		350 g	4		

Im ungeöffneten Zustand in die Mikrowelle geben



**SPAGHETTI ALLA CARBONARA**

GERÄUCHTER BAUCHSPECK 11%, SCHWEINEFLEISCH, SAHNE, EIGELB 3%, GRANA PADANO DOP KÄSE, EXTRA VERGINE OLIVENÖL,



**SPAGHETTI CACIO E PEPE**

PECORINO ROMANO DOP KÄSE 16%, SCHAFFSMILCH

<b>Abbildung ist eine Portion</b>		<b>LAGERWARE</b>		ARTIKEL-NR.:	Z352
Gewicht pro Karton		Gewicht / Portion	Portion / Karton		
1.200 g		300 g	4		

<b>Abbildung ist eine Portion</b>		<b>LAGERWARE</b>		ARTIKEL-NR.:	Z354
Gewicht pro Karton		Gewicht / Portion	Portion / Karton		
1.400 g		350 g	4		



**TAGLIERINI AI FUNGHI PORCINI**

VERSCHIEDENE PILZE, SAHNE, GRANA PADANO DOP KÄSE, ZWIEBEL, PETERSILIE, KNOBLAUCH



**TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE**

TOMATENFRUCHTFLEISCH, RINDFLEISCH 7%, SELLERIE, KAROTTE, ZWIEBEL, SCHWEINEFLEISCH 4%, WEIN, EXTRA VERGINE OLIVENÖL, S GERIEBENER GRANA PADANO DOP KÄSE

NEU 2022

<b>Abbildung ist eine Portion</b>		<b>VORBESTELLUNG</b>		ARTIKEL-NR.:	Z363
Gewicht pro Karton		Gewicht / Portion	Portion / Karton		
1.400 g		350 g	4		

<b>Abbildung ist eine Portion</b>		<b>LAGERWARE</b>		ARTIKEL-NR.:	Z364
Gewicht pro Karton		Gewicht / Portion	Portion / Karton		
1.400 g		350 g	4		



**RAVIOLI POMODORO E BASILICO**

MANGOLD, Eier 10%, GRANA PADANO DOP KÄSE, TOMATENFRUCHTFLEISCH 45%, SELLERIE, KAROTTEN, ZWIEBEL, BASILIKUM 0,5%, PFEFFER, GERIEBENER GRANA PADANO DOP KÄSE



**PENNE ALL' ARRABBIATA**

TOMATENFRUCHTFLEISCH 45%, DOPPELT KONZENTRIERTES TOMATENMARK 2,5%, EXTRA VERGINE OLIVENÖL, SONNENBLUMENÖL, KNOBLAUCH, PETERSILIE, CHILI-PFEFFER 0,1%.

<b>Abbildung ist eine Portion</b>		<b>LAGERWARE</b>		ARTIKEL-NR.:	Z365
Gewicht pro Karton		Gewicht / Portion	Portion / Karton		
1.400 g		350 g	4		

<b>Abbildung ist eine Portion</b>		<b>LAGERWARE</b>		ARTIKEL-NR.:	Z366
Gewicht pro Karton		Gewicht / Portion	Portion / Karton		
1.400 g		350 g	4		



**PENNE AL POMODORO**

PASSIERTE TOMATEN 31%, Tomatenfruchtfleisch 12%, EXTRA VERGINE OLIVENÖL, SONNENBLUMENÖL, ZWIEBEL



<b>Abbildung ist eine Portion</b>		<b>LAGERWARE</b>		ARTIKEL-NR.:	Z367
Gewicht pro Karton		Gewicht / Portion	Portion / Karton		
1.400 g		350 g	4		

Die Kräuter stammen aus Firmen und Gärtnereien der Umgebung. Sie werden von Hand gewaschen, um sie nicht zu beschädigen, getrocknet und von Hand Blatt für Blatt abgezupft.

Alle Käse stammen aus Firmenkonsortien oder aus Produktionskonsortien und sind daher durch die Zertifizierungssymbole DOP und IGP geschützt. Viele Frischkäse und Milchprodukte stammen aus lokalen oder regionalen Betrieben und werden täglich frisch bei Surgital abgeliefert.

Für die Fleischsoßen verwenden wir frisches Rindfleisch; dieses wird im Rohzustand gehackt, portionenweise mit fein gehacktem Gemüse angebraten, mit Rotwein abgelöscht und mit dem besten Tomatenfruchtfleisch vermengt. Das Ganze lässt man über drei Stunden schmoren

Der Fisch wird sehr schonend zubereitet, oft nur im Dampf gegart, damit das Fleisch kompakt und der Geschmack erhalten bleibt.



ODER GANZ NORMAL IM TOPF ERWÄRMEN



In der Pfanne

Im Wasserbad

In der Mikrowelle

5 min.

25 min.

10 min. bei 750 watt



## Verwendung ohne Nudeln!

**1 bruschetta** : Belegen Sie das Brot mit frischen Pilzen, bedecken Sie sie mit Amatriciana-Soße von Sugosi und garnieren Sie das Ganze mit geriebenem Pecorino Romano.

**2 bruschetta** : Bestreichen Sie das Brot mit Ricotta, bedecken Sie das Ganze dann mit rotem Pesto von Sugosi und zum Abschluss ein paar darüber gestreute Pinienkernen.

### Finger food

Geben Sie Sugosi auf die dafür vorgesehenen Löffel und garnieren Sie das Ganze. Fertig ist der Finger Food. Garnieren Sie zum Beispiel das Pesto Genovese mit einer Krabbe, die Carbonara-Soße mit einem knusprigen Bauchspeckwürfel, das rote Pesto mit einem Tintenfischring, die Käsecrème mit zwei kleinen Staudensellerie, die Fischsoße mit einer aufgelösten Krebschere, die Arrabbiata-Soße mit einer milden, längs aufgeschnittenen Chilischote, die Fleischsoße nach Bologneser Art mit ein paar Erbsen oder schwarzen Olivenringen, die Tomaten- und Basilikumsoße mit zwei gegrillten Auberginenwürfeln:  
Die Kreativität in der Küche kennt keine Grenzen!



Sugosi - Tiefkühlsoßen in Pelletform 500g pro Beutel



**SALSA AMATRICIANA**  
TOMATEN UND GERÄUCHERTER  
SCHWEINEBACKE

**VORBESTELLUNG**

ARTIKEL-  
NR.: T2500

Gewicht / Karton	Gewicht / Beutel	Gewicht / Stück	Portion / Kg
3.000 g	500 g	7 g	12



**SALSA ARRABBIATA**  
SCHARFE TOMATENSOË

**LAGERWARE**

ARTIKEL-  
NR.: T2501

Gewicht / Karton	Gewicht / Beutel	Gewicht / Stück	Portion / Kg
3.000 g	500 g	7 g	12



**SALSA CACIO E PEPE**  
KÄSESOË (Pecorino Romano DOP Käse)

**VORBESTELLUNG**

8 Karton

ARTIKEL-  
NR.: T2502

Gewicht / Karton	Gewicht / Beutel	Gewicht / Stück	Portion / Kg
3.000 g	500 g	7 g	12



**SALSA CARBONARA**  
SOË MIT GERÄUCHERTEM SPECK,  
SCHWEINEFLEISCH, SAHNE UND GRANA  
PADANO DOP KÄSE

**LAGERWARE**

ARTIKEL-  
NR.: T2503

Gewicht / Karton	Gewicht / Beutel	Gewicht / Stück	Portion / Kg
3.000 g	500 g	7 g	12



**CREMA DI FORMAGGI**  
KÄSESOË

**LAGERWARE**

ARTIKEL-  
NR.: T2504

Gewicht / Karton	Gewicht / Beutel	Gewicht / Stück	Portion / Kg
3.000 g	500 g	7 g	12



**PESTO ALLA GENOVESE**  
BASILIKUM PESTO

**VORBESTELLUNG**

8 Karton

ARTIKEL-  
NR.: T2505

Gewicht / Karton	Gewicht / Beutel	Gewicht / Stück	Portion / Kg
3.000 g	500 g	7 g	12



**RAGÙ ALLA BOLOGNESE**  
FLEISCHSOË

**LAGERWARE**

ARTIKEL-  
NR.: T2506

Gewicht / Karton	Gewicht / Beutel	Gewicht / Stück	Portion / Kg
3.000 g	500 g	7 g	12



**SALSA AGLI ASPARAGI**  
SPARGELSOË

**VORBESTELLUNG**

8 Karton

ARTIKEL-  
NR.: T2507

Gewicht pro Karton	Gewicht / Beutel	Gewicht / Stück	Portion / Kg
3.000 g	500 g	7 g	12



**SALSA AI FUNGHI PORCINI**  
STEINPILZSOË

**VORBESTELLUNG**

8 Karton

ARTIKEL-  
NR.: T2508

Gewicht / Karton	Gewicht / Beutel	Gewicht / Stück	Portion / Kg
3.000 g	500 g	7 g	12



**SALSA POMODORO E BASILICO**  
TOMATEN UND BASILIKUM SOË

**LAGERWARE**

ARTIKEL-  
NR.: T2509

Gewicht pro Karton	Gewicht / Beutel	Gewicht / Stück	Portion / Kg
3.000 g	500 g	7,0 g	12

**Sugosi - Tiefkühlsoßen in Pelletform 500g pro Beutel**



**SALSA PESCATORA**  
 FISCHSOÛE

**VORBESTELLUNG** 8 Karton ARTIKEL-NR.: T2510

Gewicht / Karton	Gewicht / Beutel	Gewicht / Stück	Portion / Kg
3.000 g	500 g	7,0 g	12



**SALSA AGLI SCAMPI**  
 SCAMPI SOÛE

**VORBESTELLUNG** 8 Karton ARTIKEL-NR.: T3001

Gewicht / Karton	Gewicht / Beutel	Gewicht / Stück	Portion / Kg
3.000 g	500 g	7,0 g	12



**RAGU' DI CARNI BIANCHE**  
 WEIÛE FLEISCHSOÛE, Huhn, Kaninchen, Perlhuhn, Ente  
**NEU 2022**

**VORBESTELLUNG** 8 Karton ARTIKEL-NR.: T3003

Gewicht / Karton	Gewicht / Beutel	Gewicht / Stück	Portion / Kg
3.000 g	500 g	7,0 g	12



**CREMA DI TOPINAMBUR**  
 KARTOFFELSOÛE

**NEU 2022**

**VORBESTELLUNG** 8 Karton ARTIKEL-NR.: T3000

Gewicht pro Karton	Gewicht / Beutel	Gewicht / Stück	Portion / Kg
3.000 g	500 g	7,0 g	12



**SALSA ALLO ZAFFERANO**

**NEU 2022**

**VORBESTELLUNG** 8 Karton ARTIKEL-NR.: T3002

Gewicht pro Karton	Gewicht / Beutel	Gewicht / Stück	Portion / Kg
3.000 g	500 g	7,0 g	12



## Meeresfrüchte | Garnelen | Fisch



## Tiefkühlprodukte für die Gastronomie

[www.knoche-roll.de](http://www.knoche-roll.de)

[www.casadeldessert.de](http://www.casadeldessert.de)

## Meeresfrüchte

PREISE MÜSSEN ANGEFRAGT WERDEN

ARTIKEL- NR.:	<b>GAMBAS MIT KOPF UND SCHALE</b>	Artikelstatus im Zentrallager	Gewicht pro Karton	Mindest- Bestellmenge
BT - BLACK TIGER	Gambas BT 2/4 mit Kopf und Schale - Seawater 20% Glasur	LAGER	10,0 kg	1 Karton
WT - WHITE TIGER	Gambas BT 4/6 mit Kopf und Schale - Seawater 25% Glasur	LAGER	10,0 kg	1 Karton
F16-1	Gambas BT 6/8 mit Kopf und Schale - Seawater 20% Glasur	ANFRAGE	10,0 kg	1 Karton
F16-1	Gambas BT 6/8 mit Kopf und Schale - Wildfang 25% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
F17-1	Gambas BT 8/12 mit Kopf und Schale - Seawater 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 kg
F17-2	Gambas BT 8/12 mit Kopf und Schale - Seawater 25% Glasur	ANFRAGE	12,0 kg	1 kg
F18	Gambas BT 8/12 mit Kopf und Schale - Seawater 20% Glasur	LAGER	10,0 kg	1 Karton
F18-1	Gambas BT 13/15 mit Kopf und Schale - Seawater 25% Glasur	ANFRAGE	12,0 kg	1 kg
F19	Gambas BT 16/20 mit Kopf und Schale -20% Glasur,Excelent	LAGER	10,0 kg	1 kg
F19-1	Gambas BT 16/20 mit Kopf und Schale - 25% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 kg
F20	Gambas BT 21/30 mit Kopf und Schale - Seawater 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
F20-1	Gambas BT 21/30 mit Kopf und Schale - Seawater 25% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
F21	Gambas BT 31/40 mit Kopf und Schale - Seawater 20% Glasur	LAGER	10,0 kg	1 kg
F21-1	Gambas WT 31/40 mit Kopf und Schale - Seawater 20% Glasur	ANFRAGE	12,0 kg	1 kg
F22	Gambas BT 41/50 mit Kopf und Schale - Seawater 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton

ARTIKEL- NR.:	<b>RIESENGARNELEN OHNE KOPF MIT SCHALE</b>	Artikelstatus im Zentrallager	Gewicht pro Karton	Mindest- Bestellmenge
BT - BLACK TIGER	Riesengarnelen BT U5 ohne Kopf mit Schale IQF, 25% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
WT - WHITE TIGER	Riesengarnelen WT U5 ohne Kopf mit Schale IQF, 25% Glasur	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
F23	Riesengarnelen BT 6/8 ohne Kopf mit Schale IQF, 20% Glasur	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
	Riesengarnelen BT 6/8 ohne Kopf mit Schale IQF, 25% Glasur	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
F24	Riesengarnelen BT 8/12 ohne Kopf mit Schale IQF, 25% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
F24-1	Riesengarnelen WT 8/12 ohne Kopf mit Schale, 25% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 kg
F25	Riesengarnelen BT 13/15 ohne Kopf mit Schale IQF, 20% Glasur	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
	Riesengarnelen BT 13/15 ohne Kopf mit Schale IQF, 25% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
	Riesengarnelen WT 13/15 ohne Kopf mit Schale IQF, 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
	Riesengarnelen WT 13/15 ohne Kopf mit Schale IQF, 25% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
	Riesengarnelen BT 16/20 ohne Kopf mit Schale IQF, 20% Glasur	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
	Riesengarnelen BT 16/20 ohne Kopf mit Schale IQF, 25% Glasur	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
F26	Riesengarnelen WT 16/20 ohne Kopf mit Schale IQF, 20% Glasur	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
	Riesengarnelen WT 16/20 ohne Kopf mit Schale IQF, 25% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
	Riesengarnelen BT 21/25 ohne Kopf mit Schale IQF, 25% Glasur	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
	Riesengarnelen WT 21/25 ohne Kopf mit Schale IQF, 20% Glasur	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
F28	Riesengarnelen BT 26/30 ohne Kopf mit Schale IQF, 20% Glasur	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
	Riesengarnelen WT 26/30 ohne Kopf mit Schale IQF, 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
	Riesengarnelen WT 26/30 ohne Kopf mit Schale IQF, 25% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
	Riesengarnelen BT 31/40 ohne Kopf mit Schale IQF, 25% Glasur	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
	Riesengarnelen WT 31/40 ohne Kopf mit Schale IQF, 20% Glasur	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
F29	Riesengarnelen WT 31/40 ohne Kopf mit Schale IQF, 25% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
	Riesengarnelen BT 41/50 ohne Kopf mit Schale IQF, 25% Glasur	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton

## Meeresfrüchte

PREISE MÜSSEN ANGEFRAGT WERDEN

ARTIKEL- NR.:	<b>GARNELEN, ROH, GESCHÄLT, ENTDÄRMT</b>	Artikelstatus im Zentrallager	Gewicht pro Karton	Mindest- Bestellmenge
BT - BLACK TIGER	Garnelen BT 6/8, roh, geschält, ohne Darm 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
WT - WHITE TIGER	Garnelen BT 6/8, roh, geschält, ohne Darm 25% Glasur	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
	Garnelen WT 6/8, roh, geschält, ohne Darm 25% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
	Garnelen BT 8/12, roh, geschält, ohne Darm 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
	Garnelen BT 8/12, roh, geschält, ohne Darm 25% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
	Garnelen WT 8/12, roh, geschält, ohne Darm 25% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
F32	Garnelen BT 13/15, roh, geschält, ohne Darm 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
	Garnelen BT 13/15, roh, geschält, ohne Darm 25% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
	Garnelen WT 13/15, roh, geschält, ohne Darm 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
F32-1	Garnelen WT 13/15, roh, geschält, ohne Darm 25% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 kg
	Garnelen BT 16/20, roh, geschält, ohne Darm 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 kg
F33	Garnelen BT 16/20, roh, geschält, ohne Darm 25% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 kg
F33-1	Garnelen WT 16/20, roh, geschält, ohne Darm, 25% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 kg
F34-1	Garnelen BT 21/25, roh, geschält, ohne Darm 20% Glasur	ANFRAGE	12,0 kg	1 kg
	Garnelen BT 21/25, roh, geschält, ohne Darm 25% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 kg
	Garnelen WT 21/25, roh, geschält, ohne Darm, 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 kg
F34-1	Garnelen WT 21/25, roh, geschält, ohne Darm, 25% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 kg
	Garnelen BT 26/30, roh, geschält, ohne Darm, 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
F35	Garnelen BT 26/30, roh, geschält, ohne Darm, 25% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
	Garnelen WT 26/30, roh, geschält, ohne Darm, 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
	Garnelen WT 26/30, roh, geschält, ohne Darm, 25% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
F36	Garnelen BT 31/40, roh, geschält, ohne Darm, 25% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 kg
F36-1	Garnelen WT 31/40, roh, geschält, ohne Darm, 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 kg
F37	Garnelen BT 41/50, roh, geschält, ohne Darm, 25% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
F37-1	Garnelen WT 41/50, roh, geschält, ohne Darm, 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
	Garnelen BT 70/90, roh, geschält, ohne Darm, 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
F33-3	Argentinische Rotgarnelen 16/20, roh, geschält, oh. Darm, 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 kg
	Argentinische Gambas 16/20 mit Kopf und Schale, 20% Glasur	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
	Argentinische Gambas 10/20 mit Kopf und Schale, 20% Glasur	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
	Argentinische Gambas 20/30 mit Kopf und Schale	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
	Argentinische Riesengarnelen 8/12 mit Kopf und Schale, 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
	Argentinische Riesengarnelen 13/15 mit Kopf und Schale, 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
	Argentinische Riesengarnelen 16/20 mit Kopf und Schale, 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton

ARTIKEL- NR.:	<b>COCKTAIL - SHRIMPS - Garnelen gekocht, geschält</b>	Artikelstatus im Zentrallager	Gewicht pro Karton	Mindest- Bestellmenge
	Cocktail - Shrimps 51/60, geschält, gekocht, 20% Glasur	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
F42-3	Cocktail - Shrimps 61/70, geschält, gekocht, 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 kg
F42-1	Cocktail - Shrimps 70/90, geschält, gekocht, 20% Glasur	ANFRAGE	12,0 kg	1 kg
F42	Cocktail - Shrimps 80/120, geschält, gekocht, 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 kg
F43	Cocktail - Shrimps 100/200, geschält, gekocht, 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 kg
F44	Cocktail - Shrimps 200/300, geschält, gekocht, 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton

## Meeresfrüchte

PREISE MÜSSEN ANGEFRAGT WERDEN

ARTIKEL- NR.:	<b>PARTY GAMBAS - Garnelen gekocht, entdarmt, mit Schwanzsegment</b>	Artikelstatus im Zentrallager	Gewicht pro Karton	Mindest-Bestellmenge
	Party Gambas 13/15, geschält, gekocht, ohne Darm, mit Schwanz, 25% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
	Party Gambas 16/20, geschält, gekocht, ohne Darm, mit Schwanz, 25%	LAGER	12,0 kg	1 Karton
F38	Party Gambas 21/25, geschält, gekocht, ohne Darm, mit Schwanz, 25%	LAGER	12,0 kg	1 Karton
F39	Party Gambas 26/30, geschält, gekocht, ohne Darm, mit Schwanz, 25%	LAGER	12,0 kg	1 Karton
F40	Party Gambas 31/40, geschält, gekocht, ohne Darm, mit Schwanz, 25%	LAGER	12,0 kg	1 Karton
F41	Party Gambas 41/50, geschält, gekocht, ohne Darm, mit Schwanz, 25% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton

ARTIKEL- NR.:	<b>SPEZIALITÄTEN</b>	Artikelstatus im Zentrallager	Gewicht pro Karton	Mindest-Bestellmenge
F79	Kaisergranaten 8/12, 20% Glasur	LAGER	6,0 kg	1 Karton
F80-1	Kaisergranaten 13/16, 20% Glasur	LAGER	6,0 kg	1 kg
F80	Kaisergranaten 16/20, 20% Glasur	LAGER	6,0 kg	1 Karton
F80-2	Argentinische Rotgarnelen 10/15 mit Kopf und Schale <b>00% Glasur</b>	LAGER	12,0 kg	1 Karton
	Grönland Garnelen mit Kopf u. Schale, 2x 2,5kg, 20% Glasur	LAGER	5,0 kg	1 Karton
F135	Langustenschwänze 12-14oz, 336-392g/Stk	ANFRAGE	5,0 kg	1 Karton
	Langustenschwänze 16-20oz, 454-567g/Stk	ANFRAGE	5,0 kg	1 Karton
	King Krabbe 700-900 g/St., gekocht, , 3 Beine, 1 Schere u. Schulter	ANFRAGE	9,0 kg	1 Karton
	King Krabbe 900-1100 g/St., gekocht, , 3 Beine, 1 Schere u.	ANFRAGE	22,0 kg	1 Karton
F83	Flusskrebse "a la Nage" im Weißweinsud	LAGER	12,0 kg	1 Karton
F77	Schnecken / Escagots in Knoblauchbutter, Nr.6, 48 Stk/B.	LAGER	5,0 kg	1 Karton
	Schnecken / Escagots in Knoblauchbutter, Nr.8, 10 Schalen/Krt.	LAGER	5,0 kg	1 Karton
	Froschschenkel 6-8	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
	Froschschenkel 8-12	LAGER	9,6 kg	1 Karton
	Froschschenkel 13-15	ANFRAGE	9,6 kg	1 Karton
	Froschschenkel 16-20	ANFRAGE	9,6 kg	1 Karton
	Froschschenkel 21-25	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
	Froschschenkel 26-30	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton

ARTIKEL- NR.:	<b>FRUTTI DI MARE - Meeresfrüchtemischung - ohne Surimi</b>	Artikelstatus im Zentrallager	Gewicht pro Karton	Mindest-Bestellmenge
F3	Frutti di Mare Royale, gekocht, blanchiert	LAGER	12,0 kg	1 kg
F3-1	Frutti di Mare Excellent, gekocht, blanchiert	LAGER	12,0 kg	1 kg
F3-2	Frutti di Mare JUMBO	LAGER	12,0 kg	1 kg
F3-4	Frutti di Mare Royale, mit Pulpo, gekocht, blanchiert	ANFRAGE	12,0 kg	1 kg

ARTIKEL- NR.:	<b>FISCH-FILET - natur IQF</b>	Artikelstatus im Zentrallager	Gewicht pro Karton	Mindest-Bestellmenge
F47	Wildlachs 140-160g, roh, ohne Haut, IQF, portioniert	LAGER	5,0 kg	1 Karton
F48-1	Wildlachs 160-180g, roh, ohne Haut, IQF, portioniert	LAGER	5,0 kg	1 Karton
	Wildlachs 170-220g, roh, ohne Haut, IQF, portioniert	LAGER	12,0 kg	1 Karton
F48-1	Zuchtlachs 150-180g, roh, ohne Haut, portioniert, vakuiert	LAGER	12,0 kg	1 Karton
	Zuchtlachs 140-160g, roh, ohne Haut, portioniert, vakuiert	LAGER	5,0 kg	1 Karton
	Zuchtlachs 170-220g, roh, ohne Haut, portioniert, vakuiert	LAGER	12,0 kg	1 Karton

## Meeresfrüchte

PREISE MÜSSEN ANGEFRAGT WERDEN

ARTIKEL- NR.:	FISCH-FILET - natur IQF	Artikelstatus im Zentrallager	Gewicht pro Karton	Mindest- Bestellmenge
F48-S	Wildlachsseiten 900-1400g, roh, mit Haut, Farbe 13+, IQF	ANFRAGE	5,0 kg	1 Karton
F58	Alaska Selachsfilet ohne Haut 140-180g, 12x 1kg, 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
F49-1	Butterfisch portioniert 170-230g ohne Haut	ANFRAGE	10,0 kg	1 Karton
F121-1	Doradenfilett mit Haut 80-120g	LAGER	10,0 kg	1 Karton
	Zanderfilet 70-120, mit Haut, geschuppt, IQF, 20% Glasur	LAGER	5,0 kg	1 Karton
	Zanderfilet 120-170, mit Haut, geschuppt, IQF, 20% Glasur	LAGER	5,0 kg	1 Karton
F50	Zanderfilet 170-230, mit Haut, geschuppt, IQF, 20% Glasur	LAGER	5,0 kg	1 Karton
F51	Zanderfilet 230-300, mit Haut, geschuppt, IQF, 20% Glasur	LAGER	5,0 kg	1 Karton
F51-1	Zanderfilet 500-800, mit Haut, geschuppt, IQF, 20% Glasur	LAGER	5,0 kg	1 Karton
F52-1	Seeteufelschwänze 100-200, roh, ohne Haut, ohne Phosp., IQF	LAGER	12,0 kg	1 Karton
F54	Schollenfilet 140-160, roh, ohne Haut	ANFRAGE	5,0 kg	1 Karton
F54-1	Schollenfilet 140-160, roh, ohne Haut	LAGER	5,0 kg	1 Karton
F55	Schollenfilet 160-180, roh, ohne Haut, 20% Glasur	LAGER	5,0 kg	1 Karton
F56	Schollenfilet 180-200, roh, ohne Haut 20% Glasur	LAGER	5,0 kg	1 Karton
	Schollenfilet paniert 140-160, 35% Panade	LAGER	10,0 kg	1 Karton
	Schollenfilet paniert 160-180, 35% Panade	LAGER	5,0 kg	1 Karton
	Schollenfilet paniert 180-200, 35% Panade,	LAGER	5,0 kg	1 Karton
F65	Atlantikzungenfilet 80-120, roh, ohne Haut, Grätenfrei	LAGER	12,0 kg	1 Karton
F140	Wolfsbarschfilet mit Haut 80-120g, IQF	LAGER	10,0 kg	1 Karton
F128-3	Thunfischfilet 140-190g, Ohne Haut, ohne Gräten, IQF	LAGER	12,0 kg	1 Karton
	Kabeljaufilet Portionen, 20% Glasur	LAGER	5,0 kg	1 Karton
	Kabeljaufilet o. Haut 140-160 g/St., 20% Glasur	LAGER	10,0 kg	1 Karton
F66	Rote Merbarbenfilet m. Haut 80-120g	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
F66-1	Merbarbenfilet m. Haut 80-120g, 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
F60	Rotbarschfilet o. Haut 140-160 g/St., 20% Glasur	LAGER	10,0 kg	1 Karton
	Rotbarschfilet o. Haut 140-160 g/St., 20% Glasur	LAGER	5,0 kg	1 Karton
F62	Pangasiusfilet 120-170, roh	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
F63	Pangasiusfilet 170-220, roh	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
	Tilapiafilet o. Haut 140-200g, IQF, 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton

ARTIKEL- NR.:	FISCHSTEAK IQF	Artikelstatus im Zentrallager	Gewicht pro Karton	Mindest- Bestellmenge
F128-1	Thunfischsteak natur ca. 200 g, IQF, 20% Glasur	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
F130	Seehechtsteak 150-200g, IQF, 20% Glasur	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
F133	Schwertfischsteak natur, IQF	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
F133-1	Marlinsteak 140-200G, natur, IQF	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
F134	Lachssteak 190-210 g, IQF	LAGER	12,0 kg	1 Karton
	Heilbuttsteaks 175-225 g/St., IQF, 10% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton

## Meeresfrüchte

PREISE MÜSSEN ANGEFRAGT WERDEN

ARTIKEL- NR.:	<b>GANZE FISCH E IQF</b>	Artikelstatus im Zentrallager	Gewicht pro Karton	Mindest- Bestellmenge
F121	Dorade Royal Goldbrasse ganz, ausgenommen, geschuppt	ANFRAGE	5,0 kg	1 Karton
F114	Seezunge ganz, 400-500g, oh.Kopf m.Haut, ausgenom.	ANFRAGE	10,0 kg	1 Karton
F115	Meerbarbe ganz 100-200 g, ausgenommen IQF	ANFRAGE	10,0 kg	1 Karton
	Nordsee Seezunge ganz 100-150g, ausgenommen mit Haut	LAGER	10,0 kg	1 Karton
F116-1	Nordsee Seezunge ganz 200-300 g, ausgenommen mit Haut	LAGER	10,0 kg	1 Karton
F116	Nordsee Seezunge ganz 300-400 g, ausgenommen mit Haut	ANFRAGE	10,0 kg	1 Karton
F117	Nordsee Seezunge ganz 400-500 g, ausgenommen mit Haut	LAGER	10,0 kg	1 Karton
F118	Sardellen, roh	LAGER	12,0 kg	1 Karton

ARTIKEL- NR.:	<b>TINTENFISCHTUBEN IQF, ARME / STÜCKE</b>	Artikelstatus im Zentrallager	Gewicht pro Karton	Mindest- Bestellmenge
F6	Tintenfischtuben U5, geputzt, ohne Kopf, 6x1kg Fa.ROYALA	ANFRAGE	12,0 kg	1 kg
F6-1	Tintenfischtuben U5, geputzt, ohne Kopf, 6x2kg Fa.ROYALA	ANFRAGE	12,0 kg	1 kg
F6-2	Tintenfischtuben U5, geputzt, ohne Kopf, 12x 1kg, 30% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 kg
F6-3	Tintenfischtuben U5, geputzt, ohne Kopf EXCELLENT, 25% Glasur	ANFRAGE	12,0 kg	1 kg
F6-4	Tintenfischtuben U5, geputzt, ohne Kopf EXCELLENT, 30% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 kg
	Tintenfischtuben U10, geputzt, ohne Kopf, 25% Glasur	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
F7	Tintenfischtuben U10, geputzt, ohne Kopf, 30% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
	Tintenfischstücke gekocht, 10x 800g, 20% Glasur	LAGER	10,0 kg	1 Karton
	Tintenfischarme ca. 4 Stück/Schale (Gigas)	LAGER	10,0 kg	1 Karton
F8	Tintenfischringe natur 3-5 cm, IQF	LAGER	8,0 kg	1 Karton
	Tintenfischringe <b>paniert</b> IQF	LAGER	8,0 kg	1 Karton
F9	Tintenfischringe <b>paniert</b> IQF, Royala	LAGER	12,0 kg	1 Karton

ARTIKEL- NR.:	<b>SEPIA - ganz, gereinigt</b>	Artikelstatus im Zentrallager	Gewicht pro Karton	Mindest- Bestellmenge
F10	Sepia U5 - IQF Royala, 20% Glasur	LAGER	10,0 kg	1 kg
F10-2	Sepia U5 - IQF Royala, 25% Glasur	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
F11	Sepia U10 - IQF Royala, 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 kg
F11-1	Sepia 8-12 - IQF Royala, 20% Glasur	LAGER	10,0 kg	1 Karton
F12	Sepia 11/20, ganz gereinigt, IQF, 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
	Sepia 21/40, ganz gereinigt, IQF, 25% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
F13	Sepia "Babysepia" 21-40, ganz gereinigt, IQF, 25% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
	Sepia "Babysepia" 61up, ganz gereinigt, IQF	LAGER	5,0 kg	1 Karton

ARTIKEL- NR.:	<b>PULPO (Octopus vulgaris) einzeln ausgewogen</b>	Artikelstatus im Zentrallager	Gewicht pro Karton	Mindest- Bestellmenge
	Pulpo / Oktopus klein 100-300g	LAGER	12,0 kg	1 Karton
F14	Pulpo / Oktopus 1000-2000g, 7-8% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
F14-1	Pulpo / Oktopus 2000-3000g, 7-8% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
F14-2	Pulpo / Oktopus 3000-4000g, 5% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
	Pulpo / Oktopus 4000-5000g 5% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton

## Meeresfrüchte

PREISE MÜSSEN ANGEFRAGT WERDEN

ARTIKEL- NR.:	<b>PULPO (Octopus vulgaris) einzeln ausgewogen</b>	Artikelstatus im Zentrallager	Gewicht pro Karton	Mindest- Bestellmenge
	Pulpo / Oktopus 1200-1500g Blumenform, 10% Glasur	LAGER	10,0 kg	1 Karton
	Pulpo / Oktopus 1500-2000g Blumenform, 10% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
	Pulpo / Oktopus 2000-3000g Blumenform, 10% Glasur	ANFRAGE	10,0 kg	1 Karton
F14-B2	Pulpo / Oktopus 3000-4000g Blumenform, 10% Glasur	ANFRAGE	12,0 kg	1 Karton
F14-3	Pulpotentakel geschnitten und vorgekocht 20% Glasur	ANFRAGE	5,0 kg	1 Karton
F14-4	Pulpotentakel 100-150g / Stück vorgekocht, 20% Glasur	LAGER	5,0 kg	1 Karton
F91	Pulpolitos Moscardini 40/60, IQF, 12x1kg, 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
F92	Pulpolitos Moscardini 61 up, IQF, 12x1kg, 20% Glasur	LAGER	10,0 kg	1 Karton



ARTIKEL- NR.:	<b>MUSCHELN - ganze und halbe Schale</b>	Artikelstatus im Zentrallager	Gewicht pro Karton	Mindest- Bestellmenge
F1	Spanische Miesmuscheln, ganze Schale, gekocht im Sud, COZZE,	LAGER	10,0 kg	1 kg
	Spanische Miesmuscheln, halbe Schale, gekocht im Sud, COZZE,	LAGER	10,0 kg	1 Karton
F2	Venusmuschel - ganze Schale, gekocht, IQF, VONGOLE	LAGER	12,0 kg	1 kg
F2-1	Venusmuschel - halbe Schale, gekocht, IQF	LAGER	12,0 kg	1 Karton
	Venusmuschel - ganze Schale, gekocht, IQF, VONGOLE, Braun	LAGER	12,0 kg	1 Karton
	St. Jakobsmuscheln halbe Schale, roh	LAGER	10,0 kg	1 Karton



ARTIKEL- NR.:	<b>MUSCHELFLEISCH</b>	Artikelstatus im Zentrallager	Gewicht pro Karton	Mindest- Bestellmenge
F71	St. Jakobsmuschelfleisch 8/12, roh, mit Roggen 12x1kg, 20% Glasur	ANFRAGE	10,0 kg	1 Karton
F73	St. Jakobsmuschelfleisch U10,roh, ohne Roggen 12x1kg, 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 kg
F73-1	St. Jakobsmuschelfleisch 10/20,roh, ohne Roggen 12x1kg, 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 kg
F74	Span. Miesmuschelfleisch 200-300, gekocht	LAGER	10,0 kg	1 kg
F76	Venusmuschelfleisch 500/800, gekocht	LAGER	12,0 kg	1 kg
F76-1	Venusmuschelfleisch 800/1000, gekocht	LAGER	12,0 kg	1 kg



ARTIKEL- NR.:	<b>SPIEßE</b>	Artikelstatus im Zentrallager	Gewicht pro Karton	Mindest- Bestellmenge
F93	Garnelenspieße BT 100g/Stk, IQF, 20% Glasur	LAGER	10,0 kg	1 kg
F93-1	Garnelenspieße WT 100g/Stk, IQF, 20% Glasur	LAGER	10,0 kg	1 kg
F95	Sepiaspieße 80g/Stk, IQF, 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 kg
F97	Meeresfrüchtespieß Provencale 125g/Stk, 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton
	Lachsspieße 100g/Stk, 20% Glasur	LAGER	12,0 kg	1 Karton



ARTIKEL- NR.:	<b>GARNELEN ZUM FRITTIEREN</b>	Artikelstatus im Zentrallager	Gewicht pro Karton	Mindest- Bestellmenge
F98	Garnelen paniert BT Butterfly 26/30, 6x 1kg	ANFRAGE	6,0 kg	1 Karton
F98-1	Garnelen paniert BT Butterfly 26/30, 12x 1kg	LAGER	12,0 kg	1 Karton
F99	Garnelen paniert BT Torpedo 26/30, 12x 1kg	LAGER	12,0 kg	1 Karton
F100	Garnelen im Kartoffelnest 10x 300 g	LAGER	3,0 kg	1 Karton
F101	Scampi Fritti im Backteig, 10x 1kg	LAGER	10,0 kg	1 Karton
F4	Muslitos - Panierte Krebspfoten	LAGER	10,0 kg	1 Karton



## Lieferbedingungen

### Nahverkehr

Liefer - und Bestellbedingungen: Radius 100 km ab Stuttgart mit eigenen Fahrzeugen.

- Bestellungen müssen bis spätestens Dienstagabend 18.00 Uhr vorgenommen werden.
- Ausgenommen Vorbestellungen (Fisch, Pasta u. Fische-Eis) bis spätestens Donnerstagvormittag 11.00 Uhr. für Lieferung in der Folgewoche
- Mindestbestellwert pro Lieferung / Auftrag: 130€/Netto
- Bei einem Bestellwert unter 130€, berechnen wir einen Zuschlag von 3,50€
- Pro Lieferung / Auftrag berechnen wir 2,50€ "Energiekostenanteil" (Ausgleich variable Kosten)

Bei Artikel, die in der derzeit gültigen Preisliste mit "Vorbestellung" oder "Anfrage" gekennzeichnet sind, benötigen wir einen Vorlauf von 8 - 10 Tagen (ab Montags)

### Fernverkehr

Liefer - und Bestellbedingungen: über einem Radius von 100 km per Spedition

- Mindestbestellwert: 650€ mit einem Frachtzuschlag von 50€
- Ab einem Warenwert von ca. 900€ frei Haus

### Großverbraucher und Großhändler

- Speziell angepasste Preismodelle, abhängig von Entfernung, Abnahmemenge und Produktgruppen

---

**Preise gültig ab 01.01.2022. Alle ältere  
Preise verlieren ihre Gültigkeit.**

**Unser Angebot richtet sich ausschließlich an  
Hotellerie, Gastronomie und  
Betriebsverpflegungen. Für den Großhandel  
werden individuelle Konditionen vereinbart.  
Alle Preise verstehen sich in € zzgl. der derzeit  
gültigen MwSt.**

**Für Druckfehler übernehmen wir keine  
Haftung.**

---



casa del dessert GmbH  
Weilimdorfer Strasse 80  
70839 Gerlingen

- ☎ 0 71 56 43 30 97
- ☎ 0 71 56 2 99 72
- ✉ [info@casadeldessert.de](mailto:info@casadeldessert.de)
- 📘 visit us on facebook
- 🌐 [www.casadeldessert.de](http://www.casadeldessert.de)



Knoche & Roll  
Weinstraße 16  
74392 Freudental

- ☎ 0 71 43 87 16 92
- ☎ 0 172 91 27 373 (mobil)
- ✉ [info@knoche-roll.de](mailto:info@knoche-roll.de)
- 📘 visit us on facebook
- 🌐 [www.knoche-roll.de](http://www.knoche-roll.de)

Alle Preise verstehen sich in Euro zuzüglich der derzeit gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Angebot freibleibend.

Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.