

**I MIGLIORI  
PRODOTTI  
PER IL MONDO  
HO.RE.CA.**



**I MIGLIORI  
PRODOTTI  
PER IL MONDO  
HO.RE.CA.**



4

**IL MONDO RISPO**

- 4 I nostri valori al vostro servizio
- 6 Un futuro che sa di buono
- 8 Un mondo di sapori

10

**LINEA PREMIUM**

- 12 Tramezzino mortadella e stracciatella di bufala in tempura
- 13 Tramezzino cheddar e bacon croccante in tempura
- 14 Tramezzino cheddar e jalapeños in tempura
- 15 Tramezzino speck e provola in tempura
- 16 Oliva ripiena di pesce
- 17 Polpettina di melanzane
- 18 Oliva cheddar lover
- 19 Oliva all'ascolana
- 20 Mozzarellina al cuore di pesto di basilico italiano
- 21 Mozzarellina panata al tartufo
- 22 Mac cacio e pepe
- 23 Mac and cheese
- 24 Anelli interi di cipolla pastellati alla birra olandese
- 25 Jalapeños con crema al cheddar
- 26 Cream cheese jalapeños
- 27 Stick di mozzarella
- 28 Tris mini crocchè con patate italiane
- 29 Frittatina cacio e pepe con fiori di zucca e lime
- 30 Frittatina salsiccia e friarielli
- 32 Fiori di zucca robiola e gamberetti
- 33 Mini croissant con prosciutto e formaggio

36

**PANATI**

- 38 Crocchè e O'Panzerotto
- 42 Fritti misti
- 46 Arancini e Suppli
- 53 Frittatine alla romana
- 56 Frittatine di spaghetti
- 58 Specialità in carrozza

**APPETIZER**

- 60 Olive ripiene
- 62 Mozzarelline panate
- 64 Polpettine di melanzane
- 66 Stick di speck e provola panato
- 68 Finger food facili e veloci

76

**PASTELLATI**

- 78 Fiori di zucca
- 82 Frittatine di spaghetti
- 84 Baccalà in pastella
- 86 Verdure miste

90

**FRITTELLERIA ITALIANA**

- 92 Frittelle alla 'nduja
- 93 Frittelle di pasta lievitata
- 94 Frittellaria

98

**DA FORNO**

- 100 Rustici
- 104 Pizzette

106

**ALTRO**

- 108 Tipici e golosi
- 110 Gatò
- 111 Non solo pane:  
Babà rustico, Panino Napoletano

116

**Dolci****GLUTEN AND LACTOSE FREE**

- 118 Crocchè di patate
- 119 Suppli alla romana
- 120 Filetti di baccalà
- 121 Mozzarellina panata

124

**Fiori di zucca pastellati****PANIFICIO VILLA**

- 126 Pizzaccia
- 128 Romanaccia

**GUIDA ALLA LETTURA**

Con questo catalogo vogliamo raccontarvi la vastissima offerta del nostro gruppo, con indicazioni chiare su ogni prodotto, ma anche proponendovi tips e ricette. Tre le chiavi di lettura:




**1. TEMI**

Sulla base dell'occasione di consumo abbiamo rielaborato ogni ricetta in base a quattro temi vincenti del mondo HORECA: aperitivo, piatto bilanciato, piatto gourmet e take away. Ogni tema è indicato con i pittogrammi riportati di seguito:

**3. CONSIGLI****QUICK TIPS**

Se invece preferite lasciarvi ispirare dalle immagini, accanto a ognuna troverete consigli di abbinamento e brevi ricette, per interpretare con originalità ogni proposta

**2. TABELLA**

azienda	<b>RISPO</b>	cottura
categoria	PRONTOFORNO FRI2622    160 g 2,5 kg x 2	confezioni per cartone
codici di riferimento		peso

# I NOSTRI VALORI AL VOSTRO SERVIZIO

Mettere a disposizione dei clienti professionalità e profonda conoscenza del mercato è la mission che ci siamo dati. Il vostro successo è anche il nostro e per questo offriamo prodotti e servizi di alta qualità che vi permettano di conquistare i clienti attraverso esperienze gastronomiche uniche e originali.

## TRADIZIONE

La grande cultura gastronomica italiana è il nostro primo amore. Per questo abbiamo ricreato e rivisitato le migliori ricette della tradizione con tecnologie innovative e materie prime d'eccellenza, per un risultato di altissimo livello qualitativo. Le nostre produzioni, pur essendo industrializzate, hanno conservato intatte tutte le caratteristiche di un prodotto artigianale.

## INNOVAZIONE

Non lasciamo nulla al caso. La nostra ricerca e sviluppo conta su un'esperienza pluriennale costruita sul campo (da sempre siamo specializzati nel mondo degli snack surgelati), ma anche sul costante studio e analisi dei trend di mercato per capire le attese future dei consumatori. Per questo, siamo sicuri che in questo catalogo troverete una serie di soluzioni innovative adatte al vostro locale.

## ECCELLENTE SERVIZIO

Siamo il partner ideale degli operatori del fuori casa. Garantiamo affidabilità, trasparenza e tecnologie all'avanguardia, ma soprattutto un forte senso etico che si traduce nel rispetto dell'ambiente e delle persone. Collabora con noi per avere la certezza di un servizio di alta qualità. Potete contare su un eccellente team commerciale, composto da esperti professionisti, in grado di accompagnarvi nella scelta delle migliori referenze adatte ad ogni vostra esigenza. La nostra organizzazione logistica garantisce un ottimo servizio, in tempi rapidi, effettuiamo le consegne in Italia e nel mondo.

# UN FUTURO CHE SA DI BUONO

## La nostra storia inizia nel 1991:

Carmine e Cinzia Rispo, imprenditori campani, forti di una grande passione per la cucina mediterranea e di una lunga esperienza nel settore gastronomico e dolciario, hanno avuto l'intuizione di adattare le ricette della tradizione italiana a processi produttivi industriali, per offrire agli operatori professionali prodotti eccellenti e pieni di gusto. Tradizione e innovazione sono dunque le due anime di Rispo, che hanno trovato il loro perfetto equilibrio nello stabilimento di Maddaloni (Ce), inaugurato nel 2003 e da allora costantemente arricchito delle migliori tecnologie disponibili per la produzione di frozen food.

## I sapori e le tradizioni fanno gruppo

**Nel 2018 la Europe Capital Partners**, un fondo composto da persone appassionate dalla cultura gastronomica italiana con l'ambizione di creare il primo gruppo italiano dedicato allo snack salato, **acquista la maggioranza della quota capitale della Rispo Surgelati dando vita alla Rispo Frozen Food**. Nel 2019 a questo



opificio si affianca la **Gela surgelati**, fondata ad Ascoli Piceno nel 1986, azienda specializzata nei prodotti tipici della cucina ascolana, e nel 2021, pochi mesi dopo l'ingresso del nuovo amministratore delegato Franck Bocquet, il Gruppo Rispo ha fatto la scelta strategica di diversificare il business entrando nel settore della Pinsa e della Focaccia Romana acquistando **Panificio Villa**, azienda storica creata nel 1924 a Misano Adriatico. È allora che Nonna Gina avvia il suo primo forno che, in quasi 100 anni, è cresciuto diventando un'industria alimentare all'avanguardia, al cui interno si sono avvicendate tre generazioni, Hermes Villa e suo figlio Daniele attualmente Direttore di stabilimento, perseguendo alti obiettivi di qualità, specializzazione e innovazione, senza dimenticare il gusto.

## Ad accomunare le tre aziende, la medesima passione per il cibo italiano di qualità e la medesima visione:

diffondere in Italia e nel mondo la ricchezza della tradizione gastronomica made in Italy, offrendo soluzioni adatte a ogni canale – dallo street food alla ristorazione, fino ai momenti di condivisione in famiglia – in grado di creare esperienze di consumo uniche e regalare vere e proprie emozioni di gusto.

## Qualità e servizio sono gli elementi chiave della mission aziendale.

Nei nostri impianti produttivi all'avanguardia, creiamo prodotti che soddisfano le attuali esigenze alimentari, intercettando tendenze e interpretando i mutamenti nelle abitudini di consumo, il tutto senza mai perdere di vista la tradizione: sono infatti le ricette classiche della cucina mediterranea la fonte primaria di ispirazione per ogni nuovo prodotto. Alla base, materie prime di alto

## PER OGNI ESIGENZA, PER TUTTI I CLIENTI



livello, accuratamente selezionate e lavorate con le migliori tecnologie, nel rispetto del prodotto e dell'ambiente. Nasce così un'ampia varietà di snack golosi, stuzzicanti e di semplice preparazione, che consentono, in pochi minuti, di servire piccoli pasti, aperitivi o spuntini che soddisfano ogni esigenza. Le nostre certificazioni testimoniano il nostro impegno per la qualità, la sicurezza e la sostenibilità. Siamo orgogliosi di vantare le certificazioni BRC e IFS, sinonimo di eccellenza nella sicurezza alimentare, la ISO 14001:2015 per una gestione ambientale responsabile, la conformità agli standard FDA per il mercato statunitense e un forte impegno verso la Responsabilità Sociale, che riflette i nostri valori di etica e trasparenza in ogni attività.



Se l'amore e la passione per la cultura gastronomica sono il motore dell'azienda, molti altri sono i valori condivisi,

a partire da serietà, trasparenza e affidabilità, non solo nei confronti dei clienti, ma di tutti gli stakeholder della filiera: consumatori, fornitori e dipendenti. Valorizziamo le persone ed è da sempre incentivato il lavoro in team, senza dimenticare l'impegno nella direzione della sostenibilità.

### Un team unico.

La forza del Gruppo è legata alle scelte strategiche di grandi imprenditori come Carmine, Cinzia, Daniele e Franck. Il loro fondamentale contributo, insieme all'operatività di ottimi manager come: Salvatore, Barbara, Milena, Sofia, Stefania, Rino, Luigi, Valeria, Giuseppe, garantisce prodotti di alta qualità e il miglioramento continuo di ogni funzione aziendale. Il lavoro di squadra è la nostra forza e il nostro primo obiettivo è quello di soddisfare le esigenze del mondo HORECA. Lavoriamo con grande impegno e passione per portare la tradizione e la cultura gastronomica italiana nel mondo e per offrire attimi di gusto e piacere in ogni momento della giornata.

**UN MONDO DI SAPORI**

### I VANTAGGI DEL FROZEN

- I prodotti surgelati consentono di:
- ampliare la proposta di ogni tipo di locale, con investimenti contenuti e senza la necessità di personale qualificato;
  - minimizzare gli sprechi, potendo scongelare di volta in volta solo la quantità di prodotto necessaria;
  - avere la garanzia di prodotti di eccellente e costante livello qualitativo, disponibili lungo l'intero arco dell'anno;
  - essere certi di portare in tavola prodotti perfettamente sicuri dal punto di vista igienico-sanitario;
  - disporre di prodotti conservati senza ricorrere ad additivi, in quanto la surgelazione è la migliore tecnica di conservazione, in grado di mantenere quasi del tutto inalterate le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche del prodotto fresco;
  - avere la sicurezza di alimenti perfettamente tracciabili.
- L'offerta Rispo per il canale Horeca spazia tra prodotti frozen prontoforno, da friggere o da forno.



LINEA PREMIUM

MINI CROISSANT CON  
PROSCIUTTO E FORMAGGIO

FRITTATINA CAGIO E PEPE  
CON FIORI DI ZUCCA E LIME

TRAMEZZINO CHEDDAR E JALAPEÑOS

OLIVA ALL'ASCOLANA  
PREMIUM

# LINEA PREMIUM: IL FRITTO SPOSA L'ECCELLENZA

La nostra selezione di fritti con ingredienti originali e di alto livello qualitativo, per creare aperitivi e piatti distintivi e unici

FRITTATINA  
SALSICCIA E FRIARIELLI

TRAMEZZINO MORTADELLA  
E STRACCIATELLA

FIORI DI ZUCCA ROBIOLA  
E GAMBERETTI CON PECORINO

MAC AND CHEESE

POLPETTINA DI MELANZANE

MAC CAGIO E PEPE



LINEA PREMIUM

## TRAMEZZINO MORTADELLA E STRACCIATELLA DI BUFALA IN TEMPURA



**TRAMEZZINO MORTADELLA E STRACCIATELLA DI BUFALA IN TEMPURA**  
(16% DI MORTADELLA, 21% DI STRACCIATELLA) - 95/120 G

Un'esperienza gastronomica irresistibile: il soffice pane al latte con doppia farcitura di delicata mortadella (16%) e cremosa stracciatella di bufala italiana (21%), conquista i palati di tutti. La leggera e croccante tempura aggiunge un tocco sfizioso e completa l'equilibrio perfetto di sapori. Un capolavoro culinario di semplice e veloce preparazione per arricchire gli aperitivi, anche tagliato a metà per servire un gustoso "club sandwich".

**RISPO**

PRONTOFORNO MOZ0294   95/120 g 1 kg x 4

LINEA PREMIUM

## TRAMEZZINO CHEDDAR E BACON CROCCANTE IN TEMPURA



**TRAMEZZINO CHEDDAR E BACON CROCCANTE IN TEMPURA**  
(24% DI CHEDDAR, 8% DI BACON CROCCANTE) - 95/120 G

Questa versione del club sandwich è unica nel suo genere e regala un tuffo nei sapori internazionali. Il morbido pane al latte avvolge la doppia farcitura di cheddar (24%) e il bacon croccante (8%), creando un connubio appassionato di delizie. Racchiuso in una tempura innovativa, questo tramezzino colpisce il cuore e il palato. Di semplice e veloce preparazione, è ideale per un pasto completo take-away o, tagliato a metà, servito come "club sandwich" per un aperitivo di qualità.

**RISPO**

PRONTOFORNO MOZ0295   95/120 g 1 kg x 4



LINEA PREMIUM

# MINI TRAMEZZINO CHEDDAR E JALAPEÑOS PICCANTI IN TEMPURA



**MINI TRAMEZZINO CHEDDAR E JALAPEÑOS PICCANTI IN TEMPURA**  
(20% DI CHEDDAR, 4% DI JALAPEÑOS) - 40 G

Un appetizer dal carattere forte: questo tramezzino super croccante di 40 g con il migliore Cheddar e pezzetti di Jalapeños piccanti in tempura è uno snack pieno di gusto e colore per accompagnare le birre. Il soffice e delicato pane al latte, con doppia farcitura di formaggio cheddar (20%), rinomato in tutto il mondo, e jalapeños messicani (4%) dal gusto audace, regala un'esperienza gastronomica unica. La tempura croccante e dorata crea, ad ogni morso, un piacevole contrasto con il ripieno ricco e succulento. Perfetto per un'esplosione di sapore in ogni occasione, da un pranzo veloce, nelle gastronomie, a un aperitivo indimenticabile nei lounge bar.

**RISPO**

PRONTOFORNO MOZ0296 40 g 1 kg x 4

LINEA PREMIUM

# TRAMEZZINO SPECK E PROVOLA IN TEMPURA



**TRAMEZZINO SPECK E PROVOLA IN TEMPURA**  
(5% DI SPECK, 25% DI PROVOLA) - 95/120 G

Il classico club sandwich, famoso nella gastronomia mondiale, concettualizzato in chiave tutta italiana. Una tempura croccante, leggera e dorata avvolge un soffice pancarrè con doppia farcitura di speck (5%) e provola (25%) prodotti in Italia (materie prime UE), che manda in estasi le papille gustative. Ottimo come alternativa al Burger, il tramezzino rappresenta una grande novità sia per un piatto ricco e gustoso, sia per un aperitivo rustico, ma di alto livello!

**RISPO**

PRONTOFORNO MOZ0293 95/120 g 1 kg x 4

LINEA PREMIUM

## OLIVE RIPIENE AL PESCE



### OLIVE RIPIENE AL PESCE (20% DI RIPIENO DI PESCE) - 20 G

Un connubio tra mare e terra, una variante originale e appetitosa della classica ricetta marchigiana. Le olive verdi denocciolate con delicata farcitura di pesce al 20%, avvolte in una crosta dorata e fragrante, creano un contrasto perfetto tra morbidezza e croccantezza. Protagoniste indiscusse di aperitivi raffinati e momenti di condivisione nei bar o di cene eleganti nei migliori ristoranti.

**RISPO**

PRONTOFORNO OLP3473  20 g 1 kg x 5

LINEA PREMIUM


## POLPETTINA DI MELANZANE



### POLPETTINA DI MELANZANE - 25 G

Un mix di provola affumicata, provolone semipiccante e mozzarella, con cubetti di melanzane e una panatura super croccante. Per un gustoso aperitivo servitele con crudité di verdure e maionese di yogurt piccante

**RISPO**

PRONTOFORNO FRZ2861  45/55 g 2 kg x 2

LINEA PREMIUM

# OLIVA CHEDDAR LOVER



**OLIVA CHEDDAR LOVER**  
(15% DI CHEDDAR) - 20 G

L'oliva all'ascolana si veste di modernità. Appetitose olive di alta qualità, arricchite da una panatura tex-mex super croccante e saporita, con un tocco di peperoncino e paprika per una sorprendente nota piccante, e ripiene di filante e cremoso formaggio Cheddar (15%). Una ricetta della tradizione marchigiana, rivisitata in chiave Usa style. Pronte in pochi minuti e l'esplosione di gusto è assicurata!

**RISPO**

PRONTOFORNO OLI0383    20 g 1 kg x 5

LINEA PREMIUM

# OLIVA ALL'ASCOLANA



**OLIVA ALL'ASCOLANA PREMIUM - 20 G**

Ispirate all'antica ricetta marchigiana, le olive all'ascolana premium hanno una **panatura all'uovo** sottile e gustosa. 38% di delicato ripieno con carne di bovino, suino, pollo, mortadella e **con Parmigiano Reggiano** stagionato 30 mesi. Ottime con una fresca insalata di mele, radicchio, noci e cipolla rossa

**RISPO**

PRONTOFORNO OLI2771    20 g 1 kg x 5

LINEA PREMIUM

# MOZZARELLINA AL CUORE DI PESTO DI BASILICO ITALIANO




**NUOVA PANATURA  
SUPER CROCCANTE**

**MOZZARELLINA AL CUORE DI PESTO  
DI BASILICO ITALIANO (8% DI PESTO) - 20 G**

Il nord e il sud Italia si fondono in un connubio perfetto: filanti bocconcini di mozzarella, prodotti in Italia con latte UE, racchiusi in una super "crunchy" panatura, con cuore (8%) di **pesto di basilico 100% italiano**. Un viaggio nei sapori tipici del bel paese... in un solo boccone!

**RISPO**

PRONTOFORNO MOZ0303   20 g 1 kg x 5

LINEA PREMIUM

# MOZZARELLINE PANATE AL TARTUFO



**MOZZARELLINE PANATE AL TARTUFO - 18 G**

Il formaggio fresco più conosciuto al mondo in una versione raffinata per gli amanti dei gusti ricercati. Le Mozzarelline Panate al Tartufo regalano un tocco di esclusività a ogni tavola: croccanti fuori, cremose dentro, rappresentano un'esperienza gourmet senza uguali. La delicatezza della mozzarella unita al sapore intenso del tartufo regala agli ospiti un'armonia unica. Perfette per un buffet, un antipasto gourmet o uno sfizio ricercato a qualsiasi ora della giornata.

**RISPO**

PRONTOFORNO MOZ0384    18 g 1 kg x 5

LINEA PREMIUM

# MAC CACIO E PEPE



## MAC CACIO E PEPE (9% DI PECORINO) - 20 G

Dopo il successo del nostro Mac and Cheese, la nuova versione "Cacio e Pepe" riprende la ricetta tradizionale romana per un aperitivo dall'inconfondibile sapore italiano. La croccante e dorata panatura racchiude il ripieno di pasta italiana, con grano duro U.E. ed extra U.E., il pecorino (9%) e il pepe aromatico, creando una sinfonia perfetta nel pieno rispetto della ricetta originale. Delizioso, cremoso, e croccante - il giusto mix che solletica il palato in ogni occasione, dagli antipasti sfiziosi, nelle pizzerie e nei ristoranti, fino agli aperitivi ricchi di gusto, negli American Bar.

**RISPO**

PRONTOFORNO MAC0356   20 g 1 kg x 5

LINEA PREMIUM

# MAC AND CHEESE



## MAC AND CHEESE (9% DI CHEDDAR) - 26/28 G

L'american classic, di derivazione italiana, viene ricreato in una versione snack completamente unica! Una croccante e innovativa panatura esterna racchiude un cuore morbido e filante di pasta di grano duro, prodotta in Italia con grani UE ed extra-UE, e un prelibato mix di formaggio cheddar (9%), provolone e Grana Padano. I Mac & Cheese, pronti in soli 5 minuti, sono perfetti per impreziosire aperitivi e buffet!

**RISPO**

PRONTOFORNO MAC0333   26/28 g 1 kg x 5

LINEA PREMIUM

## ANELLI INTERI DI CIPOLLA PASTELLATI ALLA BIRRA OLANDESE



### ANELLI INTERI DI CIPOLLA PASTELLATI ALLA BIRRA OLANDESE

Per coloro che attendevano da tempo un aperitivo dal sapore internazionale, gli anelli interi di cipolla pastellati alla birra olandese rappresentano la soluzione perfetta! Sfiziosi e innovativi, sono diventati un «must» irrinunciabile nelle birrerie, steak-house e altri locali a carattere western food. Un'esplosione di sapore che vi stupirà, mandando in estasi il palato

**RISPO**

PRONTOFORNO ANCO233  N.D. 1 kg x 5

LINEA PREMIUM


## JALAPEÑOS CON CREMA AL CHEDDAR



### JALAPEÑOS CON CREMA AL CHEDDAR (30% DI CREMA AL CHEDDAR) - 32/38 G

Il famosissimo peperone messicano, marinato in aceto, si veste di una panatura croccante, che racchiude un morbido e succulento cuore di crema al cheddar (30%). Il suo gusto stuzzica il palato di chi vuole sperimentare sapori d'oltreoceano. Immane per ricreare un perfetto aperitivo in chiave mexican-style piacevolmente piccante!

**RISPO**

PRONTOFORNO JAL0338  32/38 g 1 kg x 5

LINEA PREMIUM

# CREAM CHEESE CON JALAPEÑOS



**NEW**

**CREAM CHEESE CON JALAPEÑOS - 20 G**

Il connubio perfetto tra i formaggi italiani di alta qualità e gli amatissimi Jalapeños. Un'esplosione di sapore che combina l'autentico gusto italiano con un tocco piccante internazionale. Il ripieno, composto da un ricco mix di formaggio spalmabile, panna acida, provolone e pecorino e dal 6% di peperoni rossi e Jalapeños piccanti, garantisce una consistenza morbida e cremosa. Il tutto racchiuso in una panatura super croccante a base di corn flakes. Ideale per aperitivi gourmet e antipasti sfiziosi.

<b>RISPO</b>					
PRONTOFORNO	BIT2614			20 g	1 kg x 5

LINEA PREMIUM

# STICK DI MOZZARELLA



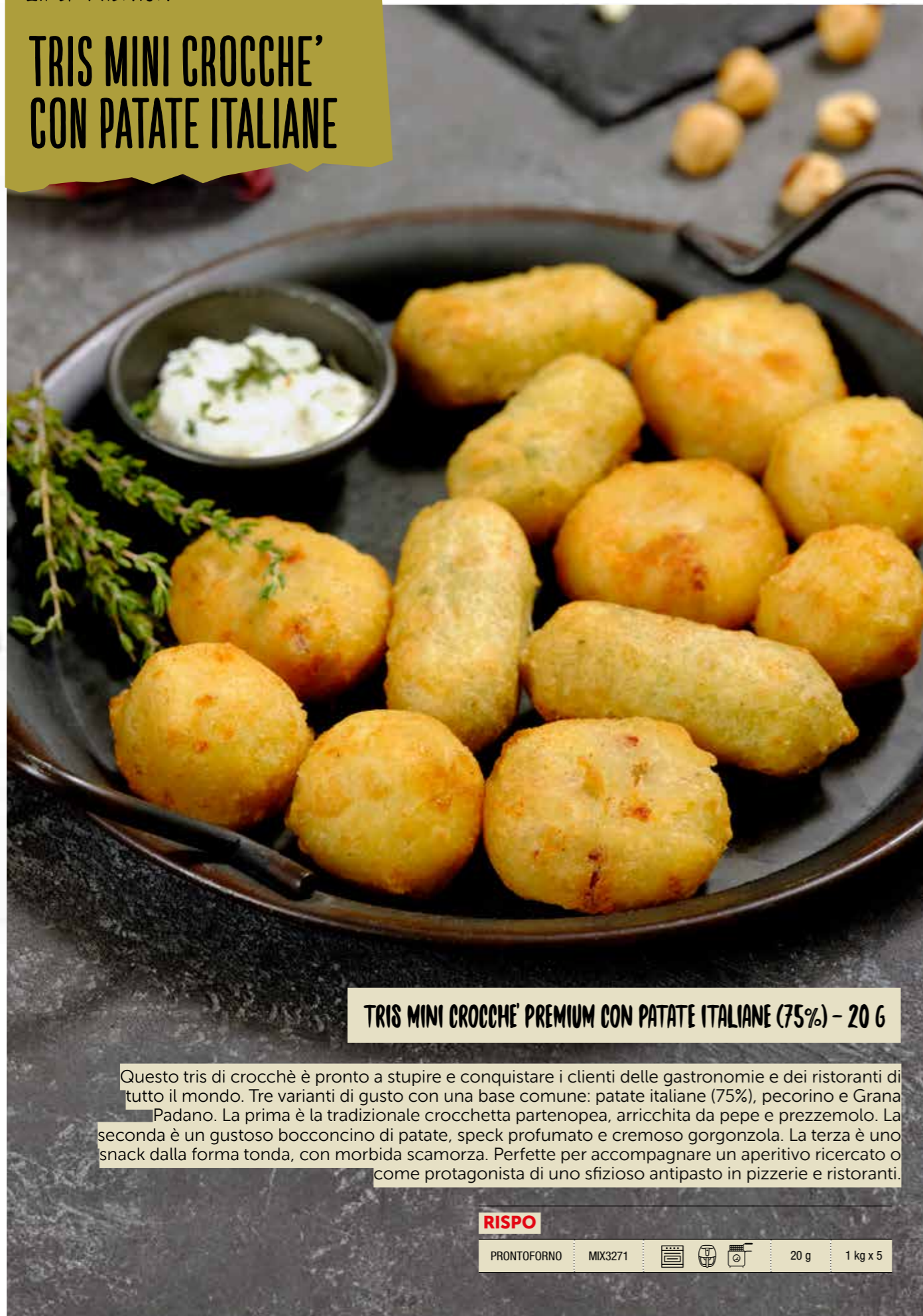
**STICK DI MOZZARELLA - 22/25 G**

Appetitosi stick di gustosa e filante mozzarella, avvolti da una croccante panatura dorata e profumata con aglio e fresche erbe aromatiche. Pronti in pochi minuti, ad alta tenuta in forno sono perfetti per arricchire aperitivi da servire al tavolo o a buffet. Faranno innamorare i più grandi, ma anche i più piccoli!

<b>RISPO</b>					
PRONTOFORNO	MOZ0233				22/25 g 1 kg x 5

LINEA PREMIUM




# TRIS MINI CROCCHE' CON PATATE ITALIANE



**TRIS MINI CROCCHE' PREMIUM CON PATATE ITALIANE (75%) - 20 G**

Questo tris di crocchè è pronto a stupire e conquistare i clienti delle gastronomie e dei ristoranti di tutto il mondo. Tre varianti di gusto con una base comune: patate italiane (75%), pecorino e Grana Padano. La prima è la tradizionale crocchetta partenopea, arricchita da pepe e prezzemolo. La seconda è un gustoso bocconcino di patate, speck profumato e cremoso gorgonzola. La terza è uno snack dalla forma tonda, con morbida scamorza. Perfette per accompagnare un aperitivo ricercato o come protagonista di uno sfizioso antipasto in pizzerie e ristoranti.

**RISPO**

PRONTOFORNO MIX3271    20 g 1 kg x 5

LINEA PREMIUM

# FRITTATINE GOURMET



Semplice ma al tempo stesso di carattere il contorno proposto per le frittatine: carciofi spadellati alle erbe



**QUICK TIPS**

Per un piatto leggero, servite le frittatine cacio e pepe con fiori di zucca e lime con carpaccio di zucchine, pomodorini, granella di pistacchi e succo di limone

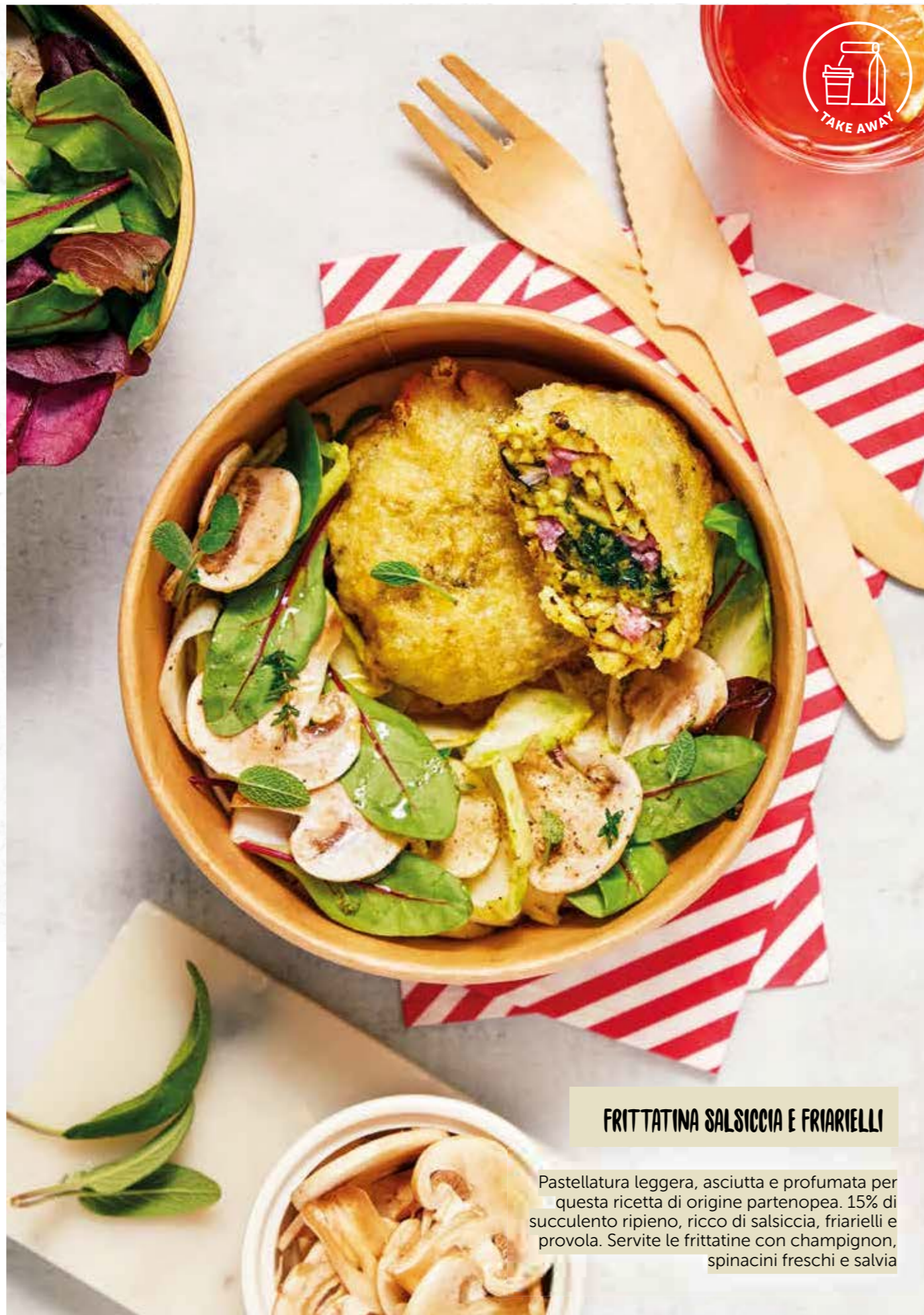
**FRITTATINA CACIO E PEPE CON FIORI DI ZUCCA E LIME - 65 G**

Sapore antico e moderno si fondono in un'irresistibile delizia. Pastellatura leggera, asciutta e profumata. Ripieno gustoso con cacio pecorino, pepe e fiori di zucca, il tutto impreziosito da un retrogusto al lime per un sapore equilibrato

**RISPO**

PRONTOFORNO FRI2811    65 g 1 kg x 5





### FRITTATINA SALSICCIA E FRIARIELLI

Pastellatura leggera, asciutta e profumata per questa ricetta di origine partenopea. 15% di succulento ripieno, ricco di salsiccia, friarielli e provola. Servite le frittatine con champignon, spinacini freschi e salvia

QUICK TIPS

Per un contorno salutare e goloso, tagliate una zucchina e una carota a fettine, scottatele per un minuto in acqua profumata con vino bianco e alloro, quindi scolate e immergetele in acqua e ghiaccio. Asciugate, formate dei riccioli e accompagnate le frittatine. Completate con semi di sesamo

### FRITTATINA SALSICCIA E FRIARIELLI

#### RISPO

PRONTOFORNO	FRI0142				130 g	2,5 kg x 2
PRONTOFORNO	FRI2931				65 g	1 kg x 5



Servite le frittatine su un letto di vellutata, con pomodoro fresco, pesto di basilico ed erbe fini



Per un piatto gourmet servite i fiori di zucca accompagnati da un'insalatina con dadolata di avocado, pompelmo rosa, prezzemolo e dressing al lime



**QUICK TIPS**  
In abbinamento ai fiori di zucca robiola e gamberetti con pecorino, è indicata un'insalata di cavolo cappuccio rosso tagliato a julienne e condito con una maionese leggera profumata al basilico

**FIORI DI ZUCCA ROBIOLA E GAMBERETTI CON PECORINO - 45/55 G**

La robiola (20%) e i gamberetti boreali (10%) si sposano con il pecorino, in un ripieno dolce e sapido allo stesso tempo, avvolto in una pastellatura asciutta e leggera

**RISPO**

PRONTOFORNO FRZ2861 45/55 g 2 kg x 2

**MINI CROISSANT CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO**



**NUOVA RICETTA**

**MINI CROISSANT CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO - 30 G**

Pasta sfoglia leggera e friabile, farcita con il 32% di delicato prosciutto cotto e formaggio filante: un'ottima soluzione per un aperitivo o per la colazione intercontinentale a buffet negli hotel

**RISPO**

DA FORNO COR3194 30 g 1 kg x 5

LINEA PREMIUM

# SALATINI MICRO AL BURRO



## SALATINI MICRO AL BURRO 6 GUSTI - 12 G

Sei golosissimi gusti: **pomodoro secco, baccalà, pesto di basilico, gorgonzola, olive nere, funghi champignon e tartufo**, racchiusi in una sfoglia dorata al burro (30%), che la rende delicata e friabile. I salatini micro sono indispensabili nel buffet dell'aperitivo, offrendo una varietà di sapori che delizierà tutti!

**RISPO**

DA FORNO	RUS1522		12 g	1 kg x 5
----------	---------	--	------	----------

**RISPO**



Potenza media

TRAMEZZINO MORTADELLA E STRACCIATELLA DI BUFALA IN TEMPURA	MOZ0294	\	190-200°C per 8-9 minuti	\	190-200°C per 7-8 minuti
MINI TRAMEZZINO CHEDDAR E BACON CROCCANTE IN TEMPURA	MOZ0295	\	190-200°C per 8-9 minuti	\	190-200°C per 7-8 minuti
TRAMEZZINO CHEDDAR E JALAPEÑOS PICCANTI IN TEMPURA	MOZ0296	\	190-200°C per 7-8 minuti	\	190-200°C per 6-7 minuti
TRAMEZZINO SPECK E PROVOLA IN TEMPURA	MOZ0293	\	200°C per 9-10 minuti	\	200°C per 8-9 minuti
OLIVE RIPIENE AL PESCE	OLP3473	180°C per 4 minuti	200-210°C per 8 minuti	\	200°C per 4-5 minuti
OLIVA CHEDDAR LOVER	OLIO383	180°C per 3 minuti	210°C per 5 minuti	\	210°C per 3 minuti
OLIVA ALL'ASCOLANA PREMIUM	OLI2771	\	210°C 7-8 minuti	3-4 minuti	200°C per 4-5 minuti
MOZZARELLINA AL CUORE DI PESTO DI BASILICO ITALIANO	MOZ0303	\	190°C per 5-6 minuti	\	200°C per 4-5 minuti
MOZZARELLINE PANATE AL TARTUFO	MOZ0384	180°C per 2 minuti	210°C 6 minuti	\	\
MAC CACIO E PEPE	MAC0356	\	230°C per 5 minuti	\	200°C per 6 minuti
MAC AND CHEESE	MAC0333	\	230°C per 5 minuti	\	200°C per 6 minuti
ANELLI INTERI DI CIPOLLA PASTELLATI ALLA BIRRA OLANDESE	ANC0233	180°C per 1,5 minuti	225°C per 10 minuti	\	200°C per 8-9 minuti
JALAPEÑOS CON CREMA AL CHEDDAR	JAL0338	175°C per 2-3 minuti	225°C per 7-8 minuti	\	200°C per 6 minuti
CREAM CHEESE CON JALAPEÑOS	BIT2614	\	200°C per 6-7 minuti	\	190°C per 6-7 minuti
STICK DI MOZZARELLA	MOZ0233	175°C per 1,5 minuti	200°C per 5-6 minuti	\	200°C per 4-5 minuti
POLPETTINA DI MELANZANE	POL2002	\	210°C per 7-8 minuti	3-4 minuti	200°C per 4-5 minuti
TRIS MINI CROCCHE' PREMIUM CON PATATE ITALIANE	MIX3271	\	200°C per 5-6 minuti	\	200°C per 5 minuti
FRITTATINA CACIO E PEPE CON FIORI DI ZUCCA E LIME	FRI2811	\	200-210°C per 7-8 minuti	3-4 minuti	200°C per 5-6 minuti
FRITTATINA SALSICCIA E FRIARIELLI	FRI0142	\	200-210°C per 8-9 minuti	3-4 minuti	200°C per 12-13 minuti
FRITTATINA SALSICCIA E FRIARIELLI	FRI2931	\	200-210°C per 7-8 minuti	3-4 minuti	200°C per 5-6 minuti
FIORI DI ZUCCA ROBIOLA E GAMBERETTI CON PECORINO	FRZ2861	\	200°C per 6-7 minuti	\	200°C per 8-9 minuti
MINI CROISSANT CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO	COR3194	\	180-190°C per 12-14 minuti *	\	\
SALATINI MICRO AL BURRO 6 GUSTI	RUS1522	\	180°-190°C per 15-18 minuti	\	\

\* Scongellare per 45 minuti a temperatura ambiente

\*\* Per una migliore resa si consiglia di scongelare e cuocere in forno caldo

# LINEA PANATI: I CLASSICI INTRAMONTABILI

Golosi e stuzzicanti, i fritti sono perfetti per ogni occasione: accompagnare l'aperitivo, per un pranzo veloce, per impreziosire brunch e buffet di lavoro o per organizzare un party

SPECIALITÀ IN CARROZZA

CROCCHÉ  
DI PATATE

FRITTATINE  
DI SPAGHETTI

FRITTI  
MISTI

ARANCINI

STICK DI SPECK  
E PROVOLA

OLIVE ALL'ASCOLANA

MOZZARELLINE





**CROCCHÉ DI PATATE  
CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA**

Crocchette dal cuore morbido e filante, ideali da servire su un letto di misticanza o con verdure grigliate. Profumatele con erbe aromatiche e lime

Un fresco pinzimonio di verdure e una maionese leggera allo yogurt sono l'abbinamento perfetto

**CROCCHÉ DI PATATE  
CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA**

**DA FRIGGERE**

**RISPO**

CRO2021		130 g	2,5 kg x 2
CRO2015		100 g	2,5 kg x 2
CRO2016		65 g	2,5 kg x 2
CRO2017		25 g	2,5 kg x 2

**PRONTOFORNO**

**RISPO**

CRO1409			130 g	2,5 kg x 2
CRO1410			65 g	2,5 kg x 2
CRO2019			25 g	1 kg x 5



Avvolte in carta oleata o in pack di carta kraft sono perfette per il consumo "on the go"

Servite O' Panzarotto Napoletano con fette di zucca cotte al forno e profumate al rosmarino che apportano al piatto fibre e vitamine, rendendolo un pasto completo



Per un aperitivo di successo accompagna i nostri Crocc'hè con un mojito analcolico: acqua tonica, zucchero di canna, lime e menta



QUICK TIPS

La ricetta giusta per un abbinamento perfetto è quella degli spiedini di verdure croccanti, preparati con carote e zucchine tagliate a rondelle

### O' PANZAROTTO NAPOLETANO

Farcito con ingredienti di alta qualità: 16% di salame, provolone e mozzarella, è un irresistibile peccato di gola da accompagnare a drink aromatici come un buon gin tonic

#### RISPO

##### PRONTOFORNO

CRO2012			160 g	2,5 kg x 2
CRO2013			100 g	2,5 kg x 2
CRO2014			65 g	2,5 kg x 2



### CROCCHE' SALSICCIA, FRIARIELLI E PROVOLA - 100 G

L'indissolubile binomio della cucina partenopea, salsiccia e friarielli (14%) e la provola (7%), diventa protagonista di una crocchetta di patate che è un vero e proprio comfort food

#### RISPO

PRONTOFORNO	CRO3379			100 g	2,5 kg x 2
-------------	---------	--	--	-------	------------



### SUPER PANZAROTTO NAPOLETANO - 500 G

Il maxi formato da 500 g è un pasto, ma tagliato a fettine e servito con una crema a base di formaggio morbido si trasforma in un appetizer gourmet

#### RISPO

PRONTOFORNO	CRO1092		500 g	12 pz x crt
-------------	---------	--	-------	-------------

# FRITTI MISTI



**FRITTO MISTO NAPOLI - 25 G**

Cinque mini-sfizi assortiti perfetti per aperitivi a buffet. Da servire in cartocci di carta paglia, per un'esperienza di consumo più rustica

## FRITTO MISTO NAPOLI DA FRIGGERE - 25 G

**Crocchè con mozzarella, Arancino al sugo, Frittatina di spaghetti, Calzoncello con Ricotta e prosciutto, Delizia ai 4 formaggi**

Sfiziosi fingerfood multigusto, ideali da servire su un tagliere accompagnati da una fresca insalata di zucchine, carote e germogli di soia

**RISPO**

FRI2066		25 g	2,5 kg x 2
---------	--	------	------------

\* Crocchè con mozzarella, Arancino al sugo, Frittatina di spaghetti, Mozzarellina panata, Pranzotto alla pizzaiola.

## FRITTO MISTO NAPOLI PRONTOFORNO - 25 G

**Crocchè con mozzarella, Arancino al sugo, Frittatina di spaghetti, Delizia ai 4 formaggi, Scaglio di polenta**

Per un aperitivo più leggero, che non scende a compromessi di gusto, è perfetto questo mix di sfiziosità da cuocere in forno o friggitrice ad aria

**RISPO**

FRI2066/1		25 g	1 kg x 5
-----------	--	------	----------

\* Crocchè con mozzarella, Arancino al sugo, Frittatina di spaghetti, Mozzarellina panata, Pranzotto alla pizzaiola.

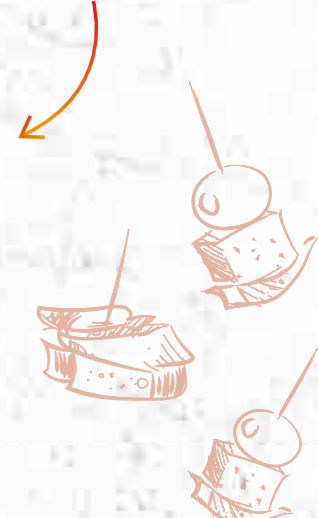


Olive piccanti, salse miste e un'ottima Pils sono l'abbinamento ideale per il Misto Napoli Prontofoorno

Una tradizionale schiumarola diventa un'idea di servizio originale per il Cocktail Micro



Fritti sfiziosi e birra artigianale sono il binomio giusto per emozionare i clienti dell'happy hour



**MISTO MEDITERRANEO - 25 G**

**Crocchè con mozzarella, Polpettina di melanzane, Arancino bianco con prosciutto e mozzarella, Frittatina di spaghetti, Mozzarellina panata**

Un mix irresistibile, sia fritto sia cotto in forno, per ogni momento di consumo

**RISPO**

DA FRIGGERE	MIM1106		25 g	2,5 kg x 2
PRONTOFORNO	MIM1110		25 g	1 kg x 5

**COCKTAIL MICRO - 12 G**

**Crocchè con mozzarella, Polpettina di Melanzane, Frittatina di Spaghetti, Arancino al sugo, Delizia ai 4 formaggi**

Piccoli e croccanti appetizer, si trasformano in un piatto gourmet se serviti con ciuffi di crema di formaggio fresco, erbe e fiori eduli

**RISPO**

DA FRIGGERE	COC1006		12 g	2,5 kg x 2
PRONTOFORNO	COC1010		12 g	1 kg x 5

**QUICK TIPS**

La cottura per convezione, tipica della friggitrice ad aria, consente di ottenere fritti leggeri e croccanti. Due segreti: scuotere ogni tanto il cestello e non riempirlo eccessivamente, per favorire il flusso d'aria al suo interno



# ARANCINI E SUPPLÌ



**ARANCINO AL SUGO**

Prodotto iconico dello street food siciliano, l'arancino al sugo, con il 20% di ragù di carne, piselli e mozzarella, è disponibile in diversi formati, per aperitivi o pranzi veloci, ma sempre all'insegna del gusto.



Servite gli arancini caldi con burrata, coulis di pomodorini e gocce di glassa all'aceto balsamico



Scegliete drop fantasiose e dalle forme originali per servire gli arancini al tavolo o a buffet



**DA FRIGGERE**

**RISPO**

ARA2012/1		130 g	2,5 kg x 2
ARA2012/5		100 g	2,5 kg x 2
ARA2013		65 g	2,5 kg x 2
ARA2014		25 g	2,5 kg x 2

**PRONTOFORNO**

**RISPO**

ARA2018			200 g	2,5 kg x 2
ARA2047			130 g	2,5 kg x 2
ARA2048			65 g	2,5 kg x 2
ARA2038				25 g 1 kg x 5



Un'originale mise en place: l'arancino alla siciliana servito in vasetto su crema di ricotta e spinaci



Barbabietole, grana, pinoli, basilico e succo di limone: l'hummus di barbabietola da servire con il nostro arancino

QUICK TIPS

### ARANCINO ALLA SICILIANA

Con carne, piselli e mozzarella, dalla caratteristica forma a pera, l'arancino alla siciliana è un peccato di gola che conquisterà i vostri clienti

#### RISPO

##### DA FRIGGERE

SUP2011		130 g	2,5 kg x 2
SUP2012		100 g	2,5 kg x 2
SUP2011/1		25 g	2,5 kg x 2

##### PRONTOFORNO

SUP2020		160 g	2,5 kg x 2
SUP2021		130 g	2,5 kg x 2

## ARANCINO AL CHORIZO E CHEDDAR



**NEW**

### ARANCINO AL CHORIZO E CHEDDAR - 50 G

Porta una ventata di sapori audaci, fondendo tradizioni e ingredienti della cucina tex-mex in questa rara delizia. Un ragù di chorizo (21%) ricco e speziato, abbinato a cubetti interi di chorizo (5,4%), regala un gusto pieno e deciso. Un mix di cheddar, pecorino e parmigiano aggiunge cremosità e carattere, creando un contrasto perfetto con la panatura extra croccante di corn flakes. Ideale per aperitivi, antipasti e pranzi veloci, conquista chi cerca un'esperienza intensa e originale.

#### RISPO




PRONTOFORNO	ARA1774			65 g	1 kg x 5
-------------	---------	--	--	------	----------

## SUPPLI ALLA ROMANA

Crocchetta di riso al sugo dal cuore filante, sono un caposaldo della tradizione romana. Proponeteli anche in vaschette monoporzione per il take away






### DA FRIGGERE

#### RISPO

SUP3038		100 g	2,5 kg x 2
SUP3039		65 g	2,5 kg x 2
SUP3040		25 g	2,5 kg x 2

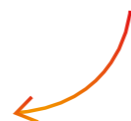
### PRONTOFORNO

#### RISPO

SUP3045	 	80 g	2,5 kg x 2
SUP3046	  	25 g	1 kg x 5



Per un tocco da chef a pranzo servite i suppli su un fondo di vellutata di piselli



1

### ARANCINO BIANCO CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA

Dal gusto delicato e dall'aspetto invitante, gli arancini bianchi sono una variante del classico siciliano. Ideale per un antipasto sfizioso, un buffet o al bar come aperitivo



2

### ARANCI PIÙ GUSTI - 25 G

al Sugo, Boscaiola, Bianco con Spinaci e mozzarella, Bianco con Speck e provola, Bianco con prosciutto e mozzarella

Un mix di cinque gusti irresistibili al sugo e bianchi, per sorprendere il palato ogni volta con un abbinamento diverso e originale. Ideale per arricchire di gusto il tuo buffet o per un brunch alternativo



3










### ARANCINO SPECK E PROVOLA

Specialità multiregionale, dalla Sicilia all'Alto Adige passando per la Campania, per un'esplosione di sapori. Ottimo per apericena innovativi, ma dal gusto classico

QUICK TIPS 

La maionese è la salsa per eccellenza di accompagnamento ai fritti. Se volete offrire ai vostri ospiti un'alternativa leggera, preparatela con olio di semi e yogurt greco. Aromatizzatela con curry, paprika, zenzero, aglio, erbe aromatiche, per creare variazioni sul tema e garantire un'esperienza gustativa unica e irripetibile



1	DA FRIGGERE	ARA2012/2		100 g	2,5 kg x 2
	DA FRIGGERE	ARA2030		65 g	2,5 kg x 2
	DA FRIGGERE	ARA2014/5KG		25 g	2,5 kg x 2
	PRONTOFORNO	ARA0734	 	65 g	2,5 kg x 2
2	DA FRIGGERE	ARA1906		25 g	2,5 kg x 2
	PRONTOFORNO	ARA0445	 	25 g	1 kg x 5
3	DA FRIGGERE	ARA2029		100 g	2,5 kg x 2

## FRITTATINE ALLA ROMANA



NEW

### FRITTATINA ALLA CARBONARA - 130 G

Un tributo alla tradizione romana apprezzata in tutto il mondo, trasformata in uno snack pratico che racchiude l'autenticità della cucina capitolina. Il ripieno contiene il 3% di tuorlo d'uovo proveniente da galline allevate a terra, l'11% di pancetta a cubetti e bucatini preparati con semola di grano duro italiano. Il 6% di pecorino dona un sapore deciso e inconfondibile. La panatura super crunchy offre una croccantezza irresistibile, esaltata dal contrasto con l'interno morbido e gustoso. Perfetta per aperitivi, antipasti o pranzi veloci, in un formato innovativo e sorprendente.

RISPO					
PRONTOFORNO	FRI2624	 	130 g	2,5 kg x 2	
PRONTOFORNO	FRI2614	 	50 g	2,5 kg x 2	
DA FRIGGERE PASTELLATA	FRI2172		50 g	2,5 kg x 2	



**NEW**

**FRITTATINA ALL'AMATRICIANA - 50 G**

Porta in tavola l'intensità dei classici sapori romani, in una forma pratica e gustosa. I bucatini di semola di grano duro, insaporiti con un sugo all'amatriciana preparato con 36% di polpa di pomodoro e 29% di pancetta, conquistano al primo assaggio con il loro equilibrio perfetto. Il tutto avvolto in una panatura extra croccante che esalta il contrasto con il ripieno succoso e corposo. Ideale per aperitivi, antipasti o pranzi veloci, è pensata per chi desidera un tocco di tradizione romana in formato snack.

**RISPO**

DA FRIGGERE	FRI2174		50 g	2,5 kg x 2
-------------	---------	--	------	------------



**NEW**

**FRITTATINA CACIO E PEPE - 50 G**

La rivisitazione di un amatissimo classico della cucina romana in uno sfizio pronto e irresistibile. Ogni morso racchiude l'intensità e la semplicità dei sapori autentici, esaltati da ingredienti di qualità. L'11% di pecorino conferisce un sapore deciso e i bucatini di semola di grano duro rigorosamente Made in Italy offrono la consistenza perfetta. Il tutto racchiuso in una panatura dalla croccantezza esclusiva che bilancia il ripieno cremoso. Ideale per aperitivi, antipasti o pranzi veloci, in una forma pratica e deliziosa.

**RISPO**

DA FRIGGERE	FRI2173		50 g	2,5 kg x 2
-------------	---------	--	------	------------

PANATI  
FRITTATINE  
DI SPAGHETTI

Per un aperitivo cool, niente di meglio di un Americano (Vermouth rosso, bitter e soda) e le nostre frittatine



WOOW

FRITTATINA DI SPAGHETTI

Icona della cucina partenopea, la frittatina di spaghetti farcita con il 12% di carne, piselli e mozzarella, è una golosità che si trasforma in un pasto completo se accompagnata da verdure alla griglia e pomodorini confit

RISPO

DA FRIGGERE

FRI2020		130 g	2,5 kg x 2
FRI2021		65 g	2,5 kg x 2
FRI2022		25 g	2,5 kg x 2

PRONTOFORNO

FRI2027		65 g	2,5 kg x 2
FRI2025		25 g	1 kg x 5

Servile con il contorno perfetto: insalata con punte di asparago, pomodori secchi e anacardi

FRITTATINA DI PASTA, PATATE E PROVOLA - 130 G

Intramontabile connubio di sapori napoletani, la frittatina di pasta, patate e provola è il comfort food per eccellenza. Servitela al piatto con un bicchiere di vino rosso con note speziate

RISPO

PRONTOFORNO	FRI3409			130 g	2,5 kg x 2
-------------	---------	--	--	-------	------------



QUICK TIPS

Tenete sempre a disposizione salse e coulis colorati. Basteranno pochi cucchiari, disposti ad arte sul piatto, per conferire anche alla ricetta più semplice un aspetto gourmet

# PANATI SPECIALITÀ IN CARROZZA

Piccoli spiedini di legno sono perfetti per creare finger food d'effetto e arricchire i buffet



Accompagnate la mozzarella in carrozza con Parmigiano sott'olio e grani di pepe rosa



**QUICK TIPS**  
Take away e delivery sono all'ordine del giorno. Per valorizzare i piatti anche fuori dal vostro locale scegliete packaging accattivanti ed ecologici e personalizzateli con il vostro brand

## MOZZARELLA IN CARROZZA

Ricetta tipica campana, ma oggi diffusa e amata ovunque, la mozzarella in carrozza va servita ben calda, per apprezzare al massimo il suo cuore filante (20% di mozzarella)

### RISPO

PRONTOFORNO	MOZ2010				75 g	2 kg x 2
PRONTOFORNO	MOZ2025				35 g	2 kg x 2



## SPECK E PROVOLA IN CARROZZA

Il ripieno di speck e provola (20%) costituisce un binomio eccellente e una variante innovativa di gusto. Provatene questa versione in carrozza in un mini club sandwich con petto di pollo, lattuga e pomodoro

### RISPO

PRONTOFORNO	MOZ2011				75 g	2 kg x 2
PRONTOFORNO	MOZ2028				35 g	2 kg x 2



## PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA

Ricetta semplice dal gusto delicato. Nel ripieno, l'abbinamento cotto e mozzarella (20%) si arricchisce di sapore e crea un piacevole contrasto con la croccante crosticina dorata

### RISPO

PRONTOFORNO	MOZ2012				75 g	2 kg x 2
PRONTOFORNO	MOZ2031				35 g	2 kg x 2

# OLIVE RIPIENE



Provate le olive all'ascolana con una crema di fagioli cannellini aromatizzata con aglio, limone e salsa tahin

## DA FRIGGERE

### RISPO

OLI2059		20 g	2,5 kg x 2
---------	--	------	------------

### GELA

OLI2.5X2G		20 g	2,5 kg x 2
-----------	--	------	------------

OLI2.5X4G		20 g	2,5 kg x 4
-----------	--	------	------------

OLI1X5G		20 g	1 kg x 5
---------	--	------	----------

## PRONTOFORNO

### RISPO

OLI2064		20 g	1 kg x 5
---------	--	------	----------

### GELA

OLIPREF2.5		20 g	2,5 kg x 1
------------	--	------	------------



## OLIVE ALL'ASCOLANA - 20 G

Le olive all'ascolana, piatto tipico marchigiano, con il ripieno del 24% di carne bovina, suina e formaggio, non possono mancare tra i fritti per l'aperitivo. Un grande classico, pronto in pochi minuti, per un buffet di sicuro successo.



# MOZZARELLINE



Le mozzarelline panate sono ottime con french fries e birra chiara per un aperitivo take away



## BOCCONCINI DI MOZZARELLA DOP - 25 G

Piccole perle di Mozzarella di Bufala Campana Dop. L'eccellenza avvolta in una panatura croccante e dorata, perfette per uno street food di alto livello

### RISPO

PRONTOFORNO	MOZ0877**			25 g	1 kg x 5
-------------	-----------	--	--	------	----------

\*\* N.B. Disponibili solo su progetto specifico (min. ordine 3 plt e lead time 3 settimane)



Per un piacevole contrasto di gusti servite i bocconcini di mozzarella con un paté di pomodori secchi ottenuto frullandoli con olio extravergine d'oliva, pinoli, mandorle, una spolverata di peperoncino, origano e sale marino integrale



## MOZZARELLINE PANATE - 18 G

Le mozzarelline, il formaggio fresco più amato dagli italiani, dal cuore morbido e filante, sono perfette da sole, ma anche servite con salsa di pomodoro e coulis di basilico fresco, in una sorta di caprese d'autore

### DA FRIGGERE

#### RISPO

MOZ2005		18 g	2,5 kg x 2
---------	--	------	------------

#### GELA

MZZ2.5X2G		18 g	2,5 kg x 2
MZZ2.5X4G		18 g	2,5 kg x 4
MZZ1X5G		18 g	1 kg x 5

### PRONTOFORNO

#### RISPO

MOZ2009			18 g	1 kg x 5
---------	--	--	------	----------

#### GELA

MZZPREF2.5G			18 g	2,5 kg x 1
-------------	--	--	------	------------



# POLPETTINE DI MELANZANE



**QUICK TIPS**

Per chi non ha tempo di sedersi al tavolo, le polpette di melanzane possono diventare la farcitura perfetta di sandwich e panini. Tagliatele a metà per farcire una pita calda, accompagnate con salsa tzatziki, preparata con yogurt greco, cetrioli e aglio e profumata all'aneto



**QUICK TIPS**

Un'idea d'effetto per coccolare e stupire i clienti in attesa del pasto è servire un piccolo stuzzichino di benvenuto fuori menù. Un bicchierino con pomodorini freschi, conditi con olio e basilico e una polpettina di melanzane è una soluzione veloce e golosa

## POLPETTINE DI MELANZANE

Ispirate alla ricetta tradizionale delle nostre nonne, le polpette di melanzane, rustiche e invitanti, nascondono un delizioso cuore filante di mozzarella, provola affumicata e provolone. Utilizzatele per un'entrée d'effetto, adagiate su un letto di salsa di pomodori datterini, accompagnate da foglie di basilico fritte

### RISPO

DA FRIGGERE	POL2000		25 g	2,5 kg x 2
-------------	---------	--	------	------------

### GELA

DA FRIGGERE	POLPM1X5G		30 g	1 kg x 5
-------------	-----------	--	------	----------



Servite le polpette di melanzane con cipollotto alla griglia, un contorno sano e ricco di minerali

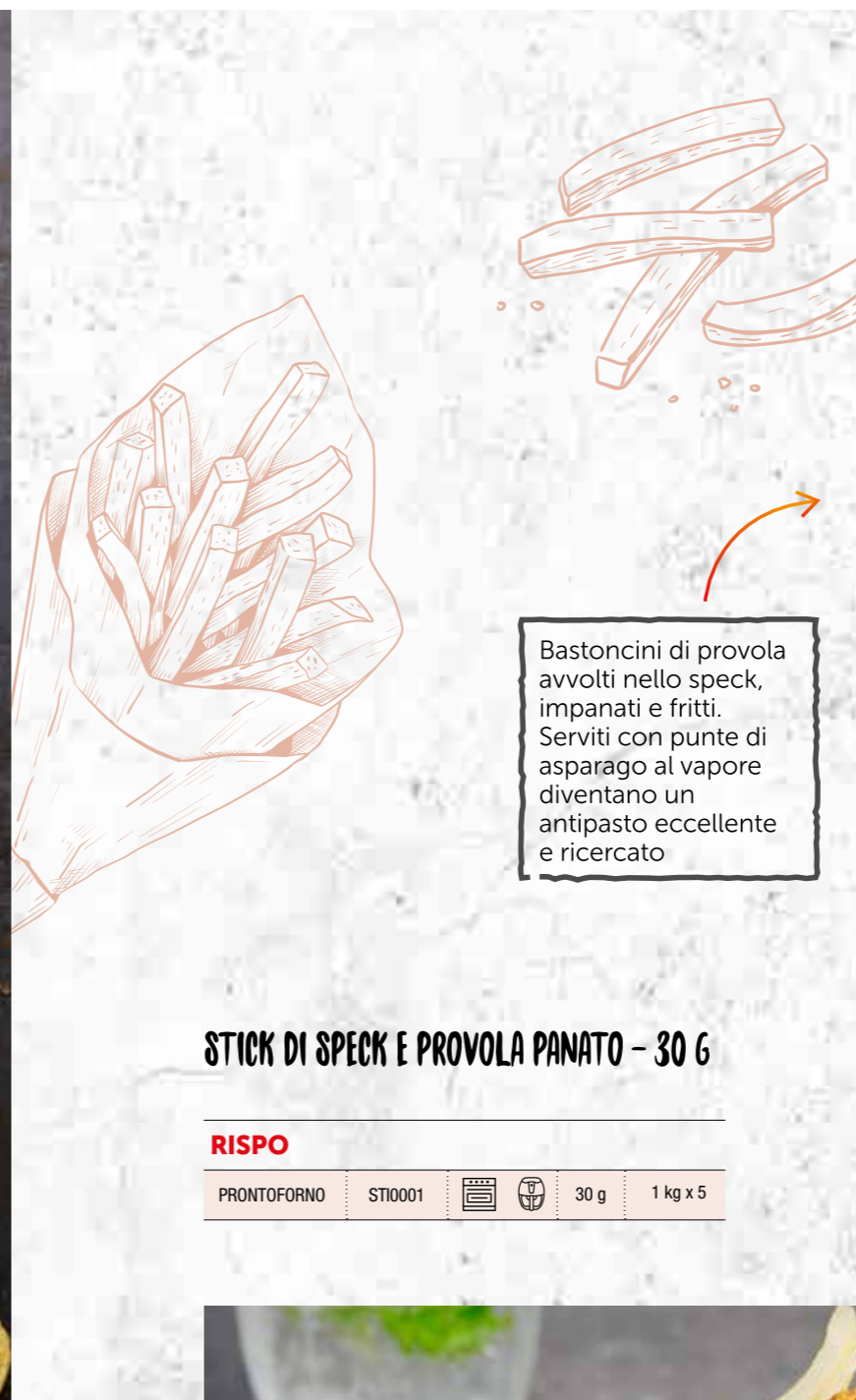
# STICK DI SPECK E PROVOLA PANATO



**NUOVA PANATURA  
SUPER CROCCANTE**

## STICK DI SPECK E PROVOLA PANATO - 30 G

Una fetta di gustoso speck avvolge lo stick di morbida e gustosa provola, il tutto è racchiuso in una panatura croccante e dorata. Lo stick di speck e provola panato è il finger food perfetto per gli amanti del sapore intenso e deciso. I sacchetti in carta kraft antigrasso sono perfetti per un consumo "on the go". Un'alternativa invitante alle classiche patatine!



Bastoncini di provola avvolti nello speck, impanati e fritti. Serviti con punte di asparago al vapore diventano un antipasto eccellente e ricercato

## STICK DI SPECK E PROVOLA PANATO - 30 G

### RISPO

PRONTOFORNO	STI0001			30 g	1 kg x 5
-------------	---------	--	--	------	----------



Adagiate gli stick di speck e provola su un tagliere di legno, con foglie di insalata e salsa ketchup per un aperitivo semplice e veloce



**SCAGLIOZZI DI POLENTA - 20 G**

Morbido triangolo di polenta avvolto in una panatura piacevolmente croccante. Un piacere che si scioglie in bocca

**RISPO**

PRONTOFORNO POL0248   20 g 1 kg x 5



**CROCCHETTE DI COUS COUS - 25 G**

Il cous cous con verdure si trasforma in crocchetta grazie a una croccante panatura mediterranea aromatizzata alle erbe. Sono ottime come finger food d'accompagnamento per gli aperitivi o per un break facile e veloce

**RISPO**

PRONTOFORNO CUS0989    25 g 1 kg x 5



**QUICK TIPS** 



Lo spritz perfetto si prepara con prosecco, Aperol e soda. È il drink ideale da servire con le polpettine di baccalà



**POLPETTINE DI FRIARIELLI - 25 G**

Le polpettine di friarielli (50%), croccanti e dal cuore morbido di scamorza, sono perfette per completare un tagliere rustico da servire a chi ordina un buon vino rosso

**RISPO**



PRONTOFORNO POL1396   25 g 1 kg x 5



**POLPETTINE DI BACCALÀ - 25 G**

Saporite e avvolgenti, le polpettine di baccalà (50%) si accompagnano perfettamente con verdure cotte a vapore e salsa aioli

**RISPO**

PRONTOFORNO POL1386   25 g 1 kg x 5



**MEDAGLIONE DI PROVOLA CROCCANTE - 60 G**

Fette di provola panate e fritte. Perfetto ripieno di burger bun vegetariani, oppure base per sandwich al pomodoro e insalata

**RISPO**

PRONTOFORNO	MOZ1135			60 g	2,5 kg x 2
-------------	---------	--	--	------	------------



**DELIZIE AI 4 FORMAGGI - 25 G**

Palline di patate dal cuore filante ai 4 formaggi, da provare con miele di castagno, per l'aperitivo o a fine pasto

**RISPO**

DA FRIGGERE	DEL2001/2		25 g	2,5 kg x 2
-------------	-----------	--	------	------------



**CREMINI DORATI - 18 G**

Cubetti marchigiani di crema pasticcera panati e fritti. La croccante panatura salata si fonde perfettamente con la morbida crema dolce, una delizia per il palato dei tuoi clienti

**GELA**

DA FRIGGERE	CM12.5X2G			18 g	2,5 kg x 2
-------------	-----------	--	--	------	------------



**POLPETTE DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA - 30 G**

Succulente polpette di parmigiana con cuore filante di mozzarella e avvolte in una croccante panatura esterna. Un piatto tradizionale, rivisitato in chiave innovativa e veloce, che rappresenta la soluzione perfetta per un aperitivo, ma anche per un antipasto gustoso ed originale!

**GELA**

DA FRIGGERE	VEG SNACK		30 g	2,5 kg x 2
-------------	-----------	--	------	------------



RISPO

GELA



CROCCHÉ DI PATATE CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA EXTRA	CRO2021	170°-180°C per 3-5 minuti	\	\
CROCCHÉ DI PATATE CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA GRANDE	CRO2015	170°-180°C per 3-5 minuti	\	\
CROCCHÉ DI PATATE CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA MEDIO	CRO2016	170°-180°C per 3-5 minuti	\	\
CROCCHÉ DI PATATE CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA MIGNON	CRO2017	170°-180°C per 2-3 minuti friggere da surgelato	\	\
CROCCHÉ DI PATATE CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA EXTRA	CRO1409	\	200°- 210°C per 7-8 minuti *	200°C per 12-13 minuti
CROCCHÉ DI PATATE CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA MEDIO	CRO1410	\	200°- 210°C per 4-5 minuti *	200°C 5-6 minuti
CROCCHÉ DI PATATE CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA MIGNON	CRO2019	180°-190°C per 2-3 minuti	200°- 210°C per 5-6 minuti	200°C per 4-5 minuti
O' PANZAROTTO NAPOLETANO MAXI	CRO2012	\	200°- 210°C per 7-8 minuti *	200°C per 13-14 minuti
O' PANZAROTTO NAPOLETANO GRANDI	CRO2013	\	200°- 210°C per 6-7 minuti *	200°C per 10-12 minuti
O' PANZAROTTO NAPOLETANO MEDIO	CRO2014	185°C per 6 minuti	200°- 210°C per 4-5 minuti *	200°C per 5-6 minuti
CROCCHÉ SALSICCIA, FRIARELLI E PROVOLA	CRO3379	\	200°- 210°C per 5-6 minuti *	200°C per 10-12 minuti
SUPER PANZAROTTO NAPOLETANO	CRO1092	\	200°- 210°C per 10-12 minuti *	\
MISTO NAPOLI	FRI2066	180°-190°C per 4-5 minuti	\	\
MISTO NAPOLI	FRI2066/1	\	200°- 210°C per 7-8 minuti	200°C per 4-5 minuti
COCKTAIL MICRO	COC1006	180°-190°C per 3-4 minuti	\	\
COCKTAIL MICRO	COC1010	\	200°- 210°C per 4-5 minuti	200°C per 2-3 minuti
MISTO MEDITERRANEO	MIM1106	180°-190°C per 4-5 minuti	\	\
MISTO MEDITERRANEO	MIM1110	\	200°- 210°C per 7-8 minuti	200°C per 4-5 minuti
ARANCINO AL SUGO EXTRA	ARA2012/1	180°-190°C per 7-8 minuti	\	\
ARANCINO AL SUGO GRANDE	ARA2012/5	180°-190°C per 6-7 minuti	\	\
ARANCINO AL SUGO MEDIO	ARA2013	180°-190°C per 6-7 minuti	\	\
ARANCINO AL SUGO MIGNON	ARA2014	180°-190°C per 4-5 minuti	\	\
ARANCINO AL SUGO MAGNUM	ARA2018	\	200°- 210°C per 10-12 minuti *	200°C per 15-16 minuti
ARANCINO AL SUGO EXTRA	ARA2047	\	200°- 210°C per 7-9 minuti *	200°C per 12-13 minuti
ARANCINO AL SUGO MEDIO	ARA2048	\	200°- 210°C per 7-8 minuti	200°C per 5-6 minuti
ARANCINO AL SUGO MIGNON	ARA2038	180°-190°C per 2-3 minuti	200°- 210°C per 6-7 minuti	200°C per 4-5 minuti
ARANCINO ALLA SICILIANA EXTRA	SUP2011	180°-190°C per 7-8 minuti	\	\
ARANCINO ALLA SICILIANA GRANDE	SUP2012	180°-190°C per 6-7 minuti	\	\
ARANCINO ALLA SICILIANA MIGNON	SUP2011/1	180°-190°C per 4-5 minuti	\	\
ARANCINO ALLA SICILIANA MAXI	SUP2020	\	200°- 210°C per 8-10 minuti *	200°C per 13-14 minuti
ARANCINO ALLA SICILIANA EXTRA	SUP2021	\	200° - 210°C per 7-9 minuti *	200°C per 12-13 minuti

RISPO

GELA



ARANCINO AL CHORIZO E CHEDDAR	ARA1774	\	200°C per 6-7 minuti *	190°C per 6-7 minuti
SUPPLI ALLA ROMANA GRANDE	SUP3038	180°-190°C per 6-7 minuti	\	\
SUPPLI ALLA ROMANA MEDIO	SUP3039	180°-190°C per 6-7 minuti	\	\
SUPPLI ALLA ROMANA MIGNON	SUP3040	180°-190°C per 4-5 minuti	\	\
SUPPLI ALLA ROMANA	SUP3045	\	200° - 210°C per 8-10 minuti	200°C per 8-9 minuti
SUPPLI ALLA ROMANA MIGNON	SUP3046	180°-190°C per 2-3 minuti	200° - 210°C per 6-7 minuti	200°C per 4-5 minuti
ARANCINO BIANCO CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA GRANDE	ARA2012/2	180°-190°C per 6-7 minuti	\	\
ARANCINO BIANCO CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA MEDIO	ARA2030	180°-190°C per 6-7 minuti	\	\
ARANCINO BIANCO CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA MIGNON	ARA2014/5KG	180°-190°C per 4-5 minuti	\	\
ARANCINO BIANCO CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA MEDIO	ARA0734	\	200°- 210°C per 6-7 minuti *	200°C per 5-6 minuti
ARANCI' PIU' GUSTI	ARA1906	180°-190°C per 4-5 minuti	\	\
ARANCI' PIU' GUSTI	ARA0445	\	200°- 210°C per 6-7 minuti	200°C per 4-5 minuti
ARANCINO SPECK E PROVOLA GRANDE	ARA2029	180°-190°C per 6-7 minuti	\	\
FRITTATINA ALLA CARBONARA	FRI2624	\	200°C per 9-11 minuti *	190°C per 10-11 minuti *
FRITTATINA ALLA CARBONARA	FRI2614	\	200°C per 9-10 minuti	190°C per 9-10 minuti
FRITTATINA ALLA CARBONARA	FRI2172	175°C per 2-3 minuti	\	\
FRITTATINA ALL'AMATRICIANA	FRI2174	170°-180°C per 2-3 minuti	\	\
FRITTATINA CACIO E PEPE	FRI2173	170°-180°C per 2-3 minuti	\	\
FRITTATINA DI SPAGHETTI GRANDE	FRI2020	180°-190°C per 6- 7 minuti	\	\
FRITTATINA DI SPAGHETTI MEDIA	FRI2021	180°-190°C per 6- 7 minuti	\	\
FRITTATINA DI SPAGHETTI MIGNON	FRI2022	180°-190°C per 4-5 minuti	\	\
FRITTATINA DI SPAGHETTI MEDIA	FRI2027	\	200°- 210°C per 7-8 minuti	200°C per 5-6 minuti
FRITTATINA DI SPAGHETTI MIGNON	FRI2025	\	200°- 210°C per 5-6 minuti	200°C per 4-5 minuti
FRITTATINA DI PASTA, PATATE E PROVOLA EXTRA	FRI3409	\	200°- 210°C per 8-9 minuti	200°C per 12-13 minuti
MOZZARELLA IN CARROZZA	MOZ2010	180°-190°C per 3-4 minuti	200°- 210°C per 5-6 minuti *	200°C per 8-9 minuti
MOZZARELLA IN CARROZZA MIGNON	MOZ2025	180°-190°C per 3-4 minuti	200°- 210°C per 4-5 minuti *	200°C per 4-5 minuti
SPECK E PROVOLA IN CARROZZA	MOZ2011	180°-190°C per 3-4 minuti	200°- 210°C per 5-6 minuti *	200°C per 8-9 minuti
SPECK E PROVOLA IN CARROZZA MIGNON	MOZ2028	180°-190°C per 3-4 minuti	200°- 210°C per 4-5 minuti *	200°C per 4-5 minuti
PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA IN CARROZZA	MOZ2012	180°-190°C per 3-4 minuti	200°- 210°C per 5-6 minuti *	200°C per 8-9 minuti
PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA IN CARROZZA MIGNON	MOZ2031	180°-190°C per 3-4 minuti	200°- 210°C per 4-5 minuti *	200°C per 4-5 minuti

RISPO

GELA



OLIVA ALL'ASCOLANA	OLI2059	180°-190°C per 3-4 minuti	\	\
OLIVA ALL'ASCOLANA	OLI2064	\	200°- 210°C per 5-6 minuti	200°C per 4-5 minuti
OLIVA ALL'ASCOLANA	OLI2.5X2G	180°-190°C per 3-4 minuti	\	\
OLIVA ALL'ASCOLANA	OLI2.5X4G	180°-190°C per 3-4 minuti	\	\
OLIVA ALL'ASCOLANA	OLI1X5G	180°-190°C per 3-4 minuti	\	\
OLIVA ALL'ASCOLANA	OLIPREF2.5	\	200°- 210°C per 5-6 minuti	200°C per 4-5 minuti
MOZZARELLINA PANATA	MOZ2005	180°-190°C per 3-4 minuti	\	\
MOZZARELLINA PANATA	MOZ2009	\	200°- 210°C per 7-8 minuti	200°C per 3-4 minuti
MOZZARELLINA PANATA	MZZ2.5X2G	180°-190°C per 3-4 minuti	\	\
MOZZARELLINA PANATA	MZZ2.5X4G	180°-190°C per 3-4 minuti	\	\
MOZZARELLINA PANATA	MZZ1X5G	180°-190°C per 3-4 minuti	\	\
MOZZARELLINA PANATA	MZZPREF2.5G	\	200°- 210°C per 7-8 minuti	200°C per 3-4 minuti
BOCCONCINI PANATI DI MOZZARELLA DOP	MOZ0877	\	200°- 210°C per 5-6 minuti	200°C per 3-4 minuti
POLPETTINA DI MELANZANE	POL2000	180°-190°C per 4-5 minuti	\	\
POLPETTINA DI MELANZANE MIGNON	POLPM1X5G	180°-190°C per 4-5 minuti	\	\
STICK DI SPECK E PROVOLA PANATO	STI0001	\	200°- 210°C per 5-6 minuti	200°C per 3-4 minuti
SCAGLIOZZI DI POLENTA	POL0248	\	200°- 210°C per 3-4 minuti *	200°C per 4-5 minuti
POLPETTINE DI FRIARIELLI	POL1396	\	200°- 210°C per 8-10 minuti	200°C per 4-5 minuti
POLPETTINE DI BACCALÀ	POL1386	\	200°- 210°C per 8-10 minuti	200°C per 4-5 minuti
CROCCHETTE DI COUS COUS	CUS0989	180°-190°C per 2-3 minuti	200°- 210°C per 6-7 minuti	200°C per 4-5 minuti
DELIZIA AI 4 FORMAGGI	DEL2001/2	180°-190°C per 3-4 minuti	\	\
MEDAGLIONE DI PROVOLA CROCCANTE	MOZ1135	\	200°- 210°C per 7-8 minuti	200°C per 8-9 minuti
POLPETTE DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA	VEG SNACK	180°-190°C per 4-5 minuti	\	\
CREMINI DORATI	CMI2.5X2G	180°-190°C per 2 minuti Friggere da surgelato	\	200°C per 3-4 minuti

\* Per una migliore resa si consiglia di scongelare e cuocere in forno caldo



PASTELLATI

BACCALÀ  
IN PASTELLA

FIORI DI ZUCCA

MISTO DELL'ORTO

FRITTATINE DI SPAGHETTI

ANELLI DI CIPOLLA

# I PASTELLATI: TENTAZIONE IRRESISTIBILE

Pasta, pesce, verdure. Golosi finger food avvolti in pastelle leggere e croccanti e fritti a regola d'arte. Per aperitivi e non solo...



# FIORI DI ZUCCA



**FIORI DI ZUCCA RICOTTA E PROVOLA - 55/65 G**

Una vera esplosione di gusto e tradizione culinaria, i fiori di zucca pastellati, farciti con il 36% di ricotta e provola, sono una prelibatezza originaria della cucina romana. La delicata croccantezza della pastella si sposa alla perfezione con il morbido ripieno di ricotta e provola, creando un'armonia di sapori e consistenze che conquista il palato di chiunque li assaggi

**QUICK TIPS**

Per trasformare i fiori di zucca ripieni in un piatto completo, serviteli con misticanza, alici sotto sale e perle di melone.  
Per una portata gourmet, invece, utilizzateli come contorno di uova in camicia e verdure saltate.  
Sono ottimi anche come aperitivo accompagnati da scaglie di parmigiano, aceto balsamico e analcolico all'arancia.

**FIORI DI ZUCCA RICOTTA E PROVOLA - 55/65 G**

**RISPO**

PRONTOFORNO	FRZ2632			55/65 g	2 kg x 2
-------------	---------	--	--	---------	----------



Per una presentazione d'effetto decorate il piatto con salse, germogli ed erbe fini

Fave fresche, sedano e una dadolata di carote, zucchine e patate, sono un contorno perfetto per i fiori di zucca, mozzarella e alici



QUICK TIPS

Per un abbinamento particolarmente ricercato, adagiate i fiori di zucca mozzarella e alici su un letto di misticanza e rucola e completate con una salsa fresca ottenuta passando al setaccio una manciata di pomodori datterini ben maturi

**FIORI DI ZUCCA MOZZARELLA E ALICI - 55/65 G**

Dalla tradizione romana, fiori di zucca in pastella croccante, dal saporito e filante ripieno a base di mozzarella e alici (37%). Gustosi e versatili si prestano per aperitivi, antipasti o secondi leggeri

**RISPO**

PRONTOFORNO	FRZ2605			55/65 g	2 kg x 2
-------------	---------	--	--	---------	----------



**FIORI DI ZUCCA PROSCIUTTO E MOZZARELLA - 55/65 G**

Classico e delicato, il ripieno con prosciutto cotto e mozzarella è perfetto per accontentare i gusti di tutti. Ideali per bar, ristoranti e servizi banqueting con tanti commensali

**RISPO**

PRONTOFORNO	FRZ0794			55/65 g	2 kg x 2
-------------	---------	--	--	---------	----------



**FIORI DI ZUCCA VUOTI - 45 G**

Semplici e leggeri: la pastella croccante avvolge i fiori di zucca, delicati e morbidi. Adatti sia per la cottura in forno sia in friggitrice ad aria all'insegna della praticità

**RISPO**

PRONTOFORNO	FRZ1015			45 g	1,5 kg x 2
-------------	---------	--	--	------	------------

**GELA**

PRONTOFORNO	FI01X5			45 g	1 kg x 5
PRONTOFORNO	FI01X4SR			45 g	1 kg x 4

PASTELLATI  
FRITTATINA  
DI SPAGHETTI

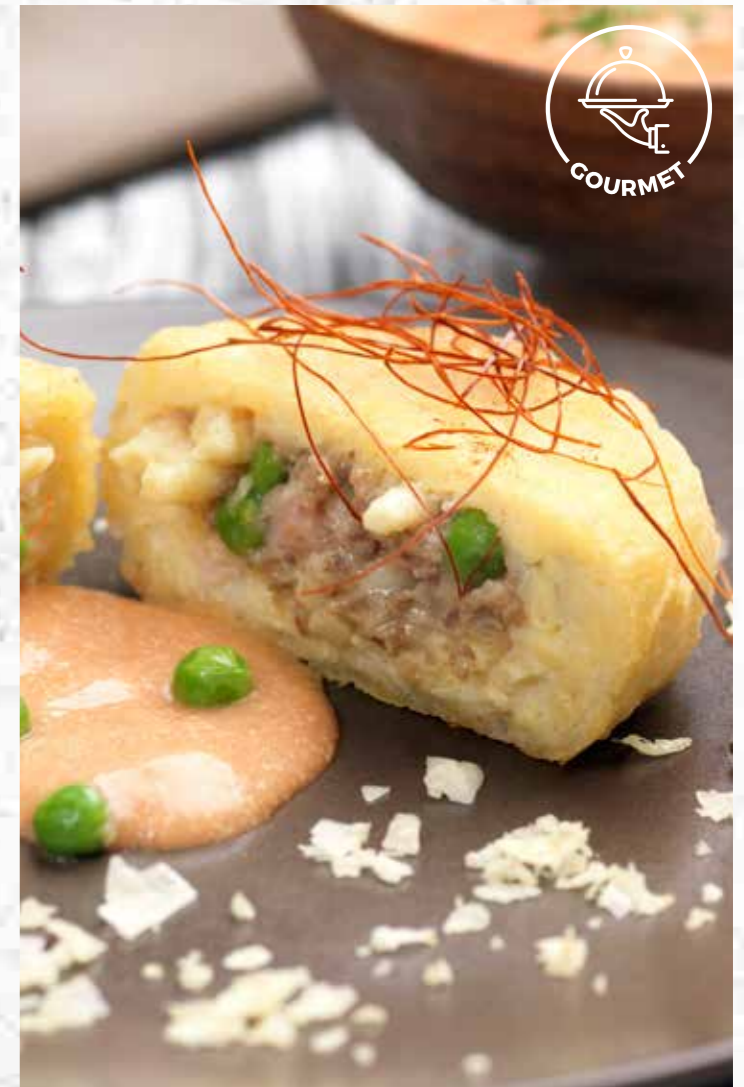


FRITTATINA DI SPAGHETTI PASTELLATA

Una pastella croccante e profumata racchiude un saporito e avvolgente ripieno a base di spaghetti (55%), carne, piselli e mozzarella (12%). Nuovo mood per un classico della cucina napoletana

QUICK TIPS

La frittatina di spaghetti può diventare un primo piatto gustoso ed equilibrato. Un'idea originale per il servizio è di tagliarla a metà e servirla su un letto di sugo al pomodoro, panna e piselli. Completate il tutto con una generosa spolverata di Parmigiano Reggiano grattugiato



FRITTATINA DI SPAGHETTI PASTELLATA

RISPO

PRONTOFORNO	FRI2622					160 g	2,5 kg x 2
PRONTOFORNO	FRI3072					130 g	2,5 kg x 2



Per un aperitivo street food servite le frittatine su carta paglia, con forchettine di legno. L'abbinamento ideale è con un buon boccale di birra spumosa e frizzante

PASTELLATI

# BACCALÀ IN PASTELLA

Servite il nostro baccalà pastellato con falde di peperone rosso ammorbidito sulla fiamma del gas e spellato



Il baccalà pastellato e fritto fa parte del tradizionale fritto alla romana che comprende anche fiori di zucca, supplì, carciofi alla giudia e crema frita. Una proposta da sperimentare

QUICK TIPS

## BACCALÀ IN PASTELLA - 50 G

Pregiati e teneri filetti di baccalà, in una pastella friabile, asciutta e profumata. La sapidità del baccalà si sposa perfettamente con una maionese aromatizzata al lime. Ideale da servire come aperitivo con una fresca insalatina di finocchi, arance e olive taggiasche

RISPO

PRONTOFORNO	BAC1042			50 g	1 kg x 5
-------------	---------	--	--	------	----------

GELA

PRONTOFORNO	BAC1X5			50 g	1 kg x 5
-------------	--------	--	--	------	----------



## SFIZI DI MERLUZZO - 12 G

Bocconcini di merluzzo in croccante pastella: in versione take away, servite gli sfizi in cartoccio accompagnati da salsa guacamole

RISPO

PRONTOFORNO	MER2690			12 g	1 kg x 5
-------------	---------	--	--	------	----------

Pur provenendo dal Nord Europa, il baccalà è parte integrante della cultura gastronomica italiana. Le ricette che lo vedono protagonista si contano da Nord a Sud dello stivale e possono essere fonte di ispirazione per abbinamenti gustosi. Qualche esempio? Cipolle nella versione alla vicentina, patate al pomodoro per quella livornese, pomodorini gialli e rossi e olive per la napoletana

QUICK TIPS



GOOD



**MISTO DELL'ORTO**

Mix di verdure croccanti, pastellate e fritte, da finire in forno, in friggitrice o in air fryer. Si prestano perfettamente al servizio take away

**QUICK TIPS**

Accompagnate il fritto misto dell'orto con maionese al lampone. Si prepara amalgamando maionese, succo di limone e una riduzione ai lamponi. Per creare monoporzioni eleganti e raffinate servitevi di bicchierini a forma di cono

**MISTO DELL'ORTO**

Zucchine, Spinaci, Cavolfiori, Carote, Peperoni, Broccoli

**RISPO**

PRONTOFORNO	MIV0001				N.D.	1 kg x 5
-------------	---------	--	--	--	------	----------

**FRITTO MISTO DI VERDURE PASTELLATO**

**GELA**

PRONTOFORNO	FTT1X4G				N.D.	1 kg x 4
-------------	---------	--	--	--	------	----------





### MELANZANE INDORATE E FRITTE

Gustose fette di melanzane grigliate, pastellate e fritte. Pronte per essere servite da sole, come contorno di carne alla griglia, ma anche composte in piatti classici, come la parmigiana, presentata magari in modo alternativo in spiedini gourmet

#### RISPO

PRONTOFORNO	PAR2709			N.D.	1,5 kg x 2
-------------	---------	--	--	------	------------

**\*\* N.D. Disponibili solo su progetto specifico (min. ordine 3 plt e lead time 3 settimane)**

#### RISPO

#### GELA



Potenza media



FIORI DI ZUCCA CON RICOTTA E PROVOLA	FRZ2632	\	200°C per 6-7 minuti *	\	200°C per 8-9 minuti
FIORI DI ZUCCA CON MOZZARELLA E ALICI	FRZ2605	\	200°C per 6-7 minuti *	\	200°C per 8-9 minuti
FIORI DI ZUCCA CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA	FRZ0794	\	200°C per 6-7 minuti *	\	200°C per 8-9 minuti
FIORI DI ZUCCA VUOTI	FRZ1015	\	200°C per 6-7 minuti *	\	200°C per 8-9 minuti
FIORI DI ZUCCA VUOTI	FI01X5	\	200°C per 6-7 minuti *	\	200°C per 8-9 minuti
FIORI DI ZUCCA VUOTI	FI01X4SR	\	200°C per 6-7 minuti *	\	200°C per 8-9 minuti
FRITTATINA DI SPAGHETTI MAXI	FRI2622	180°-190°C per 6-8 minuti	200°- 210°C per 9-10 minuti	3-4 minuti	200°C per 13-14 minuti
FRITTATINA DI SPAGHETTI EXTRA	FRI3072	180°-190°C per 5-7 minuti	200°- 210°C per 8-9 minuti	3-4 minuti	200°C per 12-13 minuti
BACCALÀ IN PASTELLA	BAC1042	\	220°C per 12-15 minuti *	\	200°C per 4-5 minuti
BACCALÀ IN PASTELLA	BAC1X5	\	220°C per 12-15 minuti *	\	200°C per 4-5 minuti
SFIZI DI MERLUZZO	MER2690	\	220°C per 12-15 minuti *	\	200°C per 4-5 minuti
FRITTO MISTO DELL'ORTO	MIV0001	185° C per 6 minuti	200°C per 12-13 minuti	\	200°C per 3-4 minuti
FRITTO MISTO DI VERDURE PASTELLATO	FTT1X4G	185°C per 6 minuti	200°C per 12-13 minuti	\	200°C per 3-4 minuti
MELANZANE INDORATE E FRITTE	PAR2709	\	180°- 200°C per 6-8 minuti	\	200°C per 4-5 minuti

\* Per una migliore resa si consiglia di scongelare e cuocere in forno caldo

# FRITTELLERIA ITALIANA: TRADIZIONE RINNOVATA

Direttamente dalla cucina della nonna, note con mille nomi diversi, le frittelle in Italia sono un'istituzione. Grazie a un food cost limitato sono ideali per happy hour creativi e come ingredienti sfiziosi di bowl e insalate. Vi proponiamo una selezione di ricette uniche e innovative. Sorprendi i tuoi ospiti con la nostra ricca varietà di gusti

SALMONE

BACCALÀ

SPECK

ALGHE DI MARE

GRANCHIO

PIZZAIOLA

PEPERONI E OLIVE

ZUCCHINE E GAMBERETTI

FRITTELLERIA ITALIANA

## FRITTELLE ALLA 'NDUJA



**NEW**

**FRITTELLE ALLA 'NDUJA - 15 G**

Soffici bocconcini dal gusto avvolgente, ideali per chi desidera un tocco di Calabria in formato pratico e veloce. Con il 9% di 'nduja calabrese di Spilinga, tesoro della cucina italiana, ogni frittella sprigiona un sapore speziato senza eguali, perfetto per chi ama i gusti ricchi. La pasta lievitata, leggera e fragrante, si fonde con la 'nduja in un connubio di morbidezza dal sapore piccante. Ottime per aperitivi, antipasti o spuntini con tutta l'essenza della tradizione calabrese.

**RISPO**

PRONTOFORNO FRI1784  15 g 1,5 kg x 2

FRITTELLERIA ITALIANA

## FRITTELLE DI PASTA LIEVITATA




**NEW**

**FRITTELLE DI PASTA LIEVITATA - 15 G**

Un classico dello street food di Napoli, amatissime per la loro semplicità e bontà, queste soffici e saporite frittelle sono preparate con un impasto base di farina e acqua lasciato lievitare fino a diventare leggero e morbido. Ideali per ogni occasione, fragranti e asciutte all'esterno, alveolate e morbide all'interno, sono adatte a tutti i palati e perfette come aperitivo, antipasto o spuntino.

**RISPO**

PRONTOFORNO FRI2774  15 g 1,5 kg x 2





**FRITTELLE CON ALGHE DI MARE - 15 G**

Soffici e gustosi bocconcini di pasta lievitata arricchita con alghe di mare, fritti in olio di semi di girasole. Servitele con spiedini di brie, pere, rucola, balsamico e pomodorini

<b>RISPO</b>					
PRONTOFORNO	FRI2642			15 g	1,5 kg x 2



Le frittelle di alghe sono un tipico street food della tradizione partenopea. Vengono chiamate anche “zeppolelle d’alghe” e, a Napoli, sono un piatto del periodo natalizio e non solo. Perfette come aperitivo, con maionese o salsa aioli, sono anche un ottimo antipasto per accontentare tutti i tuoi clienti, dai più grandi ai più piccini

**FRITTELLE CON OLIVE E PEPERONI - 15 G**

Sapori forti e decisi per queste frittelle di pasta lievitata che abbinano olive e peperoni. Qui presentate come ingrediente di una poke tex-mex con peperoni arrostiti, fagioli rossi, olive, lattuga, salsa tahina, sesamo e guacamole

<b>RISPO</b>					
PRONTOFORNO	FRI2632			15 g	1,5 kg x 2

**FRITTELLE CON SPECK - 16 G**

Offri ai tuoi clienti le perle di pasta lievitata insaporita allo speck in una bowl con mistacanza, frutti di bosco, pecorino, noci, funghi sott’olio e speck a listarelle

<b>RISPO</b>					
PRONTOFORNO	FRI1930			16 g	1,5 kg x 2



**FRITTELLE AL GUSTO DI GRANCHIO - 15 G**

Questi bocconcini di pasta lievitata al gusto di granchio sono ottimi in un’insalata a base di songino, finocchi e arancia condita con una maionese leggera

<b>RISPO</b>					
PRONTOFORNO	FRI2652			15 g	1,5 kg x 2





### FRITTELLE CON BACCALÀ - 16 G

Frittelle soffici e dorate, ideali come ingrediente di un piatto unico equilibrato. La sapidità del baccalà si sposa bene con un'insalata a base di carpaccio di carciofi, valeriana, olive taggiasche, frutti di capperò, pinoli, pomodorini, bocconcini di baccalà

**RISPO**

PRONTOFORNO	FRI2538			16 g	1,5 kg x 2
-------------	---------	--	--	------	------------

### FRITTELLE AL GUSTO PIZZAIOLA - 15 G

Il fresco sapore delle frittelle al gusto pizzaiola, asciutte e dorate, viene esaltato in questa poke mediterranea con cipolla di Tropea, pomodorini, cetriolo, avocado, mandorle, limone e origano

**RISPO**

PRONTOFORNO	FRI1396			15 g	1,5 kg x 2
-------------	---------	--	--	------	------------



### FRITTELLE CON ZUCCHINE E GAMBERETTI - 15 G

Gustose frittelle morbide internamente e croccanti esternamente al sapore di mare, presentate in una bowl con zucchine grigliate, gamberetti glassati alla salsa di soia e zucchero di canna, rucola, feta, zeste di limone, menta e arachidi

**RISPO**

PRONTOFORNO	FRI1015			15 g	1,5 kg x 2
-------------	---------	--	--	------	------------



### FRITTELLE CON SALMONE - 16 G

Dal gusto leggermente fumé, provate le soffici e fragranti frittelle al salmone in una bowl con salmone teriyaki, carote, spinacini, cavolo viola, cipollotti, edamame e sesamo

**RISPO**

PRONTOFORNO	FRI1558			16 g	1,5 kg x 2
-------------	---------	--	--	------	------------

**RISPO**

FRITTELLE ALLA 'NDUJA	FRI1784	160° - 170°C	/
FRITTELLE DI PASTA LIEVITATA	FRI2774	3-4 min. *	
FRITTELLE CON ALGHE DI MARE	FRI2642		
FRITTELLE CON OLIVE E PEPERONI	FRI2632		
FRITTELLE CON SPECK	FRI1930		
FRITTELLE AL GUSTO DI GRANCHIO	FRI2652	200° - 210°C	200°C
FRITTELLE CON BACCALÀ	FRI2538	3-4 min. *	4-5 min.
FRITTELLE CON ZUCCHINE E GAMBERETTI	FRI1015		
FRITTELLE AL GUSTO PIZZAIOLA	FRI1396		
FRITTELLE CON SALMONE	FRI1558		

\* Per una migliore resa si consiglia di scongelare e cuocere in forno caldo

**QUICK TIPS**

Per un happy hour originale, preparate un buffet con frittelle di gusti diversi, lasciando agli ospiti la possibilità di comporre il piatto (il cartoccio per un'esperienza più rustica) a loro piacere. Completate con una selezione di salse colorate e cocktail alcolici o analcolici per tutti i gusti



# DA FORNO: PICCOLI PIACERI SENZA TEMPO

La fragrante delicatezza della sfoglia incontra ripieni classici e originali. Per aperitivi che coniugano tradizione e novità

RUSTICI MIGNON

PIZZETTE MIGNON

SFOGLIATINE RUSTICHE

SALATINI MICRO





**RUSTICI MIGNON ASSORTITI - 20 G**

Una sfoglia friabile, che si scioglie in bocca, accoglie ripieni gustosi e stuzzicanti. Box e sacchetti in carta craft sono perfetti per un servizio take away

**Ricotta, prosciutto e salame, Ricotta e spinaci, Ricotta e peperoni, Ricotta e olive nere, Ricotta e salmone, Ricotta e tonno, Würstel**

**RISPO**

DA FORNO	RUS2005		20 g	2,5 kg x 2
----------	---------	--	------	------------

**Rustici mignon con würstel**

**RISPO**

DA FORNO	RUS2005/W		20 g	2,5 kg x 2
----------	-----------	--	------	------------



Cubetti di formaggio stagionato, olive e salatini micro, una buona birra e l'aperitivo è servito



**QUICK TIPS**

Proponete i salatini micro in confezioni da asporto accompagnandoli con verdure fresche alla julienne

**SALATINI MICRO 7 GUSTI - 12 G**

**Ricotta, prosciutto e salame, Würstel, Ricotta e carciofi, Ricotta e olive nere, Ricotta e peperoni, Ricotta e salmone, Ricotta e spinaci**

Uno tira l'altro. Questi piccoli e stuzzicanti bocconcini di sfoglia con farciture di carattere, sono perfetti per accompagnare l'aperitivo o arricchire buffet

**RISPO**

DA FORNO	RUS2652		12 g	1 kg x 5
----------	---------	--	------	----------



**NEW**

**SALATINI MIX BAR 4 GUSTI - 18 G**

Lo snack preferito dagli italiani nella versione Mix Bar 4 gusti. Una sfoglia calda, dorata, friabile e profumata, nasconde 4 golosi ripieni realizzati con ingredienti di prima scelta. Piccoli e pratici, i salatini sono perfetti per aperitivi, take-away e party nei locali. La soluzione ideale per offrirli ai clienti è accompagnarli a filetti di melanzane sott'olio, pomodorini secchi, formaggi, olive taggiasche e un ottimo spritz.

**Würstel, Ricotta e Peperone, Ricotta e Spinaci, Ricotta e Prosciutto Cotto**

<b>RISPO</b>				
DA FORNO	RUS1923		18 g	1 kg x 5

**QUICK TIPS**

Cosa c'è di meglio di uno spritz per le nostre sfogliatine? Un'originale variante alla ricetta classica è lo Hugo Spritz, preparato con prosecco, seltz, sciroppo di fiori di sambuco e foglie di menta fresca



**MIX DI SFOGLIATINE RUSTICHE MIGNON - 35 G**

**Friarielli e provola, Ricotta e salame, Melanzane alla parmigiana, Peperoni e olive**

Le tradizionali sfogliatelle napoletane, ma in versione salata, con morbidi e saporiti ripieni (25%)

<b>RISPO</b>				
DA FORNO	SF00762		35 g	1 kg x 4

**Friarielli e provola**

<b>RISPO</b>				
DA FORNO	SF00962		35 g	1 kg x 5




DA FORNO

# PIZZETTE


## PIZZETTA SFOGLIA - 20 G

Delicata pasta sfoglia, salsa di pomodoro e mozzarella per queste pizzette friabili, che si sciolgono in bocca. Ottime per spuntini, merende take away e per i party nel tuo locale

### RISPO

DA FORNO	PIZ2015		20 g	1 kg x 4
----------	---------	---	------	----------



**QUICK TIPS** 



Create una composizione originale utilizzando ciotoline di forme e dimensioni diverse, taglieri di legno e bicchieri spessi e lavorati. Accompagnate le pizzette con guacamole, olive piccanti e una buona scelta di drink alcolici e analcolici di pregio



## PIZZETTE MIGNON - 25 G

Morbida pasta lievitata, pomodoro e formaggio. Dopo la cottura, personalizzate le pizzette con basilico fresco, origano o altri ingredienti di vostro gusto

### RISPO

DA FORNO	PIZ2009		25 g	2,5 kg x 2
PRECOTTA	PIZ2016		25 g	1,5 kg x 2



### RISPO



RUSTICI MIGNON ASSORTITI	RUS2005	200°C per 15-20 minuti
RUSTICI MIGNON CON WÜRSTEL	RUS2005/W	200°C per 15-20 minuti
SALATINI 4 GUSTI	RUS1923	200°C per 15-20 minuti
SALATINI MICRO 7 GUSTI	RUS2652	180°- 190°C per 15-18 minuti
MIX DI SFOGLIATINE RUSTICHE MIGNON	SF00762	200°- 220°C per 15-20 minuti
SFOGLIATINE RUSTICHE MIGNON CON FRIARELLI E PROVOLA	SF00962	200°- 220°C per 15-20 minuti
PIZZETTA SFOGLIA	PIZ2015	210°C per 15-18 minuti
PIZZETTE MIGNON	PIZ2009	180°- 200°C per 10 minuti
PIZZETTE MIGNON	PIZ2016	180°- 200°C per 5-6 minuti *

\* Per una migliore resa si consiglia di scongelare e cuocere in forno caldo

**GNAM**  
**GNAM**

# ALTRO: LA TRADIZIONE SI RINNOVA

Gatò, babà rustico, panzerotti e calzoni.  
Ricette tradizionali rivisitate in chiave  
moderna e sempre più golosa

GATÒ DI PATATE

BABÀ RUSTICO

TIPICI E GOLOSI



ALTRO

# TIPICI E GOLOSI



**NUOVA RICETTA**

## CALZONE FRITTO ALLA PIZZAIOLA - 150 G

Ispirato al famoso street food tipicamente napoletano, il calzone alla pizzaiola ha un ripieno di pomodoro e mozzarella (32%) e un impasto leggero e friabile che lo rendono una gustosa merenda o un pasto veloce e gustoso, anche take away

**RISPO**

PRONTOFORNO	CAL1844			150 g	24 pz. x crt
-------------	---------	--	--	-------	--------------

Calzone: un prodotto iconico con una pasta leggera, asciutta e dorata. Veloce da preparare e servire. Li potete trovare in tre varianti di gusto: alla pizzaiola, friarielli e provola, prosciutto e mozzarella. Ideali per un pranzo completo, una merenda take away e, tagliati a pezzi, come aperitivo



**NUOVA RICETTA**

## CALZONE FRITTO FRIARIELLI E PROVOLA - 150 G

Friarielli e provola affumicata (30%) costituiscono il ripieno di questi calzoni da preparare velocemente in forno o in friggitrice ad aria e servire ai tuoi clienti

**RISPO**

PRONTOFORNO	CAL1913			150 g	24 pz. x crt
-------------	---------	--	--	-------	--------------



**NUOVA RICETTA**

## CALZONE FRITTO PROSCIUTTO E MOZZARELLA - 150 G

Per i tuoi clienti che prediligono i gusti delicati, servi il nostro calzone di pasta lievitata ripieno di prosciutto e mozzarella (20%)

**RISPO**

PRONTOFORNO	CAL1914			150 g	24 pz. x crt
-------------	---------	--	--	-------	--------------



## TRIS DI CALZONCELLI - 25 G

**Pizzaiola, Ricotta, Ricotta e spinaci**

Tre deliziose farciture (20%) racchiuse in un impasto croccante. Accompagnateli con salse miste per un aperitivo di gusto

**RISPO**

DA FRIGGERE	CAL1806			25 g	2,5 kg x 2
-------------	---------	--	--	------	------------

**Calzoncello alla pizzaiola**

**RISPO**

DA FRIGGERE	CAL3053			25 g	2,5 kg x 2
-------------	---------	--	--	------	------------



## PRANZOTTI ALLA PIZZAIOLA - 25 G

Deliziose mezzelune di pasta lievitata ripiene di pomodoro e mozzarella (30%). Con un contorno di verdure fresche possono diventare un piatto completo

**GELA**

DA FRIGGERE	PAN 2.5X2G			25 g	2,5 kg x 2
-------------	------------	--	--	------	------------

## PANZEROTTINI PUGLIESI - 25 G

**Pizzaiola, Ricotta e prosciutto, Ricotta e spinaci, 4 formaggi**

Prodotto tipico della tradizione pugliese, saporito e rustico, impreziosito da un impasto friabile e fragrante. Disponibile sia nel gusto classico alla pizzaiola, sia in quattro gusti diversi, caratterizzati da ripieni morbidi e ricchi (30%). Serviteli in contenitori di design con un'ottima birra

**RISPO**

PRONTOFORNO	PAN1005			25 g	1 kg x 4
-------------	---------	--	--	------	----------

**Alla pizzaiola**

**RISPO**

PRONTOFORNO	PAN1001			25 g	1 kg x 4
-------------	---------	--	--	------	----------



ALTRO

## GATÒ

### GATÒ DI PATATE - 300 G

Morbido e invitante, è arricchito dal 18% di provolone, grana, scamorza affumicata, prosciutto cotto e salame. Pochi minuti in forno, con un contorno fresco e leggero è un pasto eccellente per i clienti dal palato raffinato

#### RISPO

DA FORNO CRO1842   300 g 16 pz. x crt



### GATÒ SALSICCIA E FRIARIELLI - 300 G

Per i vostri clienti che amano i gusti tradizionali, il gatò di patate con cuore filante di salsiccia, friarielli e provola (20% di ripieno) è una coccola per il palato. Servitelo con verdure al forno, ideali per completare alla perfezione questo piatto

#### RISPO

DA FORNO CRO3389   300 g 16 pz. x crt

ALTRO

## NON SOLO PANE



Conosciuti tradizionalmente a Napoli come “pagnottielli”, i panini napoletani sono ottimi per uno spuntino d’asporto, per un gustoso aperitivo tagliati a pezzi, o per impreziosire il cestino del pane del tuo locale

QUICK TIPS 

### PANINO NAPOLETANO - 130 G

Soffice impasto lievitato, arricchito con il 40% di prosciutto cotto, mortadella, provolone, salame, speck e pecorino. Saporito e invitante per ogni occasione e per tutti i locali di ristorazione

#### RISPO

DA FORNO PAN3399  130 g 30 pz. x crt



### BABÀ RUSTICO - 450 G

Rustico tipico della tradizione napoletana di pasta morbida lievitata arricchito con il 35% di salame, prosciutto cotto, provolone e mortadella. Perfetto da servire ai tuoi clienti a fette con formaggio fresco e pomodori secchi

#### RISPO

PRONTOFORNO BAB1862   450 g 6 pz. x crt

QUICK TIPS 

Tipicamente napoletano, lo sformato di patate o gatò è un piatto semplice e delizioso. Ideale come piatto unico per la pausa pranzo nei quick service o anche nei bar tagliato a fette come accompagnamento agli aperitivi alternativi. Ottimo per un brunch ricco e gustoso per stupire i tuoi clienti. Per un tocco rustico, presentateli su taglieri di legno, accompagnati da ortaggi di stagione, crudi o cotti



**SFOGLIATE RICCE**



Piccoli piaceri golosi, queste sfogliate ricce sono ideali da proporre in abbinamento a un caffè ma anche a un té caldo nelle ore centrali del pomeriggio



**SFOGLIATE RICCE**

Tipiche della tradizione napoletana, sono ottime da servire per le colazioni nei bar, ma anche proposte nei banchi delle gastronomie come dessert. Le sfogliate ricce racchiudono un morbido ripieno a base di ricotta e arancia profumato alla cannella in un guscio di sfoglia croccante

**RISPO**


DA FORNO	SF02714		130 g	45 pz. x crt
DA FORNO	SF01002		30 g	5 kg



**SFOGLIATE FROLLE - 130 G**

Le sfogliate frolle conservano il sapore pieno e ricco della tradizione partenopea nell'impasto a base di pasta frolla e stupiscono con il cremoso ripieno di ricotta e arancia candita. Da servire a colazione nei bar ma anche da asporto

**RISPO**

DA FORNO	SF02704		130 g	45 pz x crt
----------	---------	---	-------	-------------

**QUICK TIPS**

Sfogliate ricce e sfogliate frolle sono ideali da servire nel momento della colazione al bar, ma anche da asporto. Prima di servirle, magari accompagnate da un cappuccino, spolverizzatele di zucchero a velo impalpabile che darà un tocco di ulteriore freschezza e artigianalità





### PASTA SFOGLIA

La pasta sfoglia che vi proponiamo è un semilavorato preparato con ingredienti di prima qualità. Presentato in panetti, è lavorabile in modo facile e veloce e declinabile in diverse varianti di gusto

#### RISPO

DA FORNO	PAS2213		1 kg	1 kg x 10
----------	---------	---	------	-----------

#### QUICK TIPS

Per ottenere il meglio dalla pasta sfoglia stendetela su un foglio di carta da forno fino a uno spessore di 2-3 mm, ricavate dei quadrati di pasta e farciteli a piacere con composta di frutta; chiudete a fagottino, spennellate con tuorlo pastorizzato o latte e infornate a 180°C fino a cottura

		RISPO	GELA				Potenza media	
CALZONE FRITTO ALLA PIZZAIOLA	CAL1844	\	\	\	180°C per 7-8 minuti *	2 minuti	\	\
CALZONE FRITTO FRIARIELLI E PROVOLA	CAL1913	\	\	\	180°C per 7-8 minuti *	2 minuti	\	\
CALZONE FRITTO PROSCIUTTO E MOZZARELLA	CAL1914	\	\	\	180°C per 7-8 minuti *	2 minuti	\	\
CALZONCELLO ALLA PIZZAIOLA	CAL3053	180°-190°C per 3-4 minuti	\	\	200°C per 15 minuti	\	\	\
TRIS DI CALZONCELLI	CAL1806	180°-190°C per 3-4 minuti	\	\	200°C per 15 minuti	\	\	\
PRANZOTTI ALLA PIZZAIOLA	PAN 2.5X2G	180°-190°C per 3-4 minuti	\	\	200°C per 15 minuti	\	\	\
PANZEROTTINI PUGLIESI 4 GUSTI	PAN1005	\	\	\	140°C per 7-8 minuti	2 minuti	\	\
PANZEROTTINI PUGLIESI ALLA PIZZAIOLA	PAN1001	\	\	\	140°C per 7-8 minuti	2 minuti	\	\
GATÒ DI PATATE	CRO1842	\	\	\	190°C per 20 minuti	8 minuti **	\	\
GATÒ SALSICCIA E FRIARIELLI	CRO3389	\	\	\	190°C per 20 minuti	8 minuti **	\	\
PANINO NAPOLETANO	PAN3399	\	\	\	200°- 210°C per 5-6 minuti *	8 minuti **	\	\
BABÀ RUSTICO	BAB1862	\	\	\	185°C per 10-15 minuti *	Potenza massima per 8 minuti **	\	\
SFOGLIATE RICCE	SF02714	\	\	\	200°- 220°C per 15-20 minuti *	\	\	\
SFOGLIATE RICCE MIGNON	SF01002	\	\	\	200°- 220°C per 15-17 minuti *	\	\	\
SFOGLIATE FROLLE	SF02704	\	\	\	200°- 220°C per 15-20 minuti *	\	\	\
PASTA SFOGLIA	PAS2213	\	\	\	200°-220°C per 20 minuti	\	\	\

\* Per una migliore resa si consiglia di scongelare e cuocere in forno caldo  
 \*\* Scongelare per 4 minuti



GLUTEN AND LACTOSE FREE

# *Liberi tutti*

## **SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO**

La nostra linea "Liberi Tutti" è stata pensata per soddisfare le esigenze e garantire il benessere di chi segue una dieta gluten free e senza lattosio, senza rinunciare al gusto e alla qualità. Ciascun prodotto è confezionato in busta da 150/200g, formato ideale per gestire ogni singola richiesta del cliente nelle diverse occasioni d'uso del mondo HORECA.





**NEW**

**CROCCHE' DI PATATE - 50 G**

Un'alternativa irresistibile per chi desidera concedersi uno sfizio di gusto senza rinunce. Realizzati per conquistare anche chi segue regimi alimentari particolari, sono adatti per ogni occasione. Avvolti da una croccante panatura gluten free, racchiudono un cuore filante di mozzarella senza lattosio. Ideali per aperitivi, antipasti o spuntini, sono perfetti per chi ricerca soluzioni che uniscano gusto, soddisfazione e attenzione alle intolleranze, senza pensieri.

**GELA**

PRONTOFORNO	CRO2964GF				50 g	200 g x 10
-------------	-----------	--	--	--	------	------------



**NEW**

**SUPPLI' ALLA ROMANA - 50 G**

Una deliziosa reinterpretazione del grande classico romano, per rispondere al crescente interesse verso il gluten-free e il senza lattosio. Questi suppli sono la soluzione perfetta per chi ricerca il gusto senza rinunciare alla qualità. Realizzati con riso italiano selezionato, rivestito da una croccante panatura gluten free che racchiude un cuore filante di mozzarella senza lattosio, combinano consistenze che conquistano al primo morso. Ideali per aperitivi, antipasti o snack, rendono ogni occasione culinaria irresistibile.

**GELA**

PRONTOFORNO	SUP2964GF				50 g	200 g x 10
-------------	-----------	--	--	--	------	------------



**NEW**

**FILETTI DI BACCALÀ' - 45 G**

Portano il gusto del mare direttamente sulla tavola, per una gustosa esperienza culinaria gluten free. Realizzati con baccalà di qualità selezionata e panatura croccante, racchiudono un cuore tenero e saporito. Il gusto sapido del baccalà regala insieme all'effetto crunchy un momento di pura soddisfazione. Perfetti per aperitivi, antipasti o come piatto principale, sono ideali per conquistare non solo il palato ma anche il cuore di chi segue un regime alimentare senza glutine e lattosio.

**GELA**

PRONTOFORNO BAC2964GF    45 g 200 g x 10



**NEW**

**MOZZARELLINA PANATA - 17 G**

Realizzata con mozzarella di alta qualità senza lattosio, questa deliziosa specialità avvolta in una croccante panatura senza glutine è perfetta per chi cerca un'alternativa gustosa nel rispetto delle proprie esigenze alimentari. Ogni boccone offre un irresistibile cuore filante, in uno scrigno di croccantezza. Ideale come aperitivo, snack o antipasto senza glutine, senza lattosio, senza compromessi: un piacere per tutti!

**GELA**

PRONTOFORNO MZZ2964GF    17 g 200 g x 10



**NEW**

**FIORI DI ZUCCA PASTELLATI - 65 G**

Gluten free e senza lattosio, sono una scelta straordinaria per arricchire i menù. Ogni fiore è selezionato con cura, farcito con ingredienti di qualità e avvolto in una pastella senza glutine leggera e croccante, capace di esaltare il sapore delicato e autentico. Perfetti per diverse occasioni, come antipasto raffinato o come stuzzichino per gli aperitivi. La loro versatilità li rende un'ottima scelta per conquistare chi è in cerca di opzioni gluten free e senza lattosio mantenendo inalterata la bontà.

**GELA**

PRONTOFORNO	FI02964GF				65 g	150 g x 10
-------------	-----------	--	--	--	------	------------

**GELA**



CROCCHÉ DI PATATE	CRO2964GF	170°C per 4-5 minuti	200°C per 10-12 minuti	200°C per 12-14 minuti
SUPLI ALLA ROMANA	SUP2964GF	170°C per 4-5 minuti	200°C per 10-12 minuti	200°C per 12-14 minuti
FILETTI DI BACCALÀ	BAC2964GF	170°C per 4-5 minuti	200°C per 10-15 minuti	200°C per 10-12 minuti
MOZZARELLINA PANATA	MZZ2964GF	170°C per 4-5 minuti	220°C per 8-10 minuti	200°C per 5-7 minuti
FIORI DI ZUCCA PASTELLATI	FI02964GF	170°C per 4-5 minuti	220°C per 10-12 minuti	200°C per 10-12 minuti

**QUICK TIPS**

Basta una padella separata per fare la differenza! La nostra linea gluten free e senza lattosio è pensata per semplificarvi la vita: facile da preparare e amata da tutti. Offrite più scelta con il minimo sforzo e il massimo gusto, senza compromessi sulla qualità o sui sapori autentici.

**GRUNCH!**

**GRUNCH!**



# PANIFICIO VILLA

ARTE, BONTÀ E TRADIZIONE. LA SCELTA CHE FA LA DIFFERENZA

- mix di farine, olio evo 100% greco per un sapore autentico
- senza aromi artificiali, conservanti e OGM
- impasto schiacciato a mano
- risultato artigianale, grazie all'esperienza centenaria nella panificazione della famiglia Villa
- la lunga lievitazione a bassa temperatura permette una fermentazione delicata e un prodotto finale croccante, idratato, morbido e profumato

ROMANACCIA CLASSICA

PIZZACCIA TONDA CLASSICA

ROMANACCIA ALTA  
CON GRANO TENERO TIPO "0"





# pizzAccia

Caratterizzata dalla forma tonda (28 cm), composta da farina di grano tenero tipo "0". La lunga lievitazione garantisce un prodotto soffice e ben idratato.



## PIZZACCIA TONDA CLASSICA 28 CM

L'impasto, formato da farina di grano tenero tipo "0", risulta leggero e digeribile; croccante fuori e morbido al suo interno. Provate la Pizzaccia in versione margherita, oppure utilizzatela "nuda" per arricchire il cestino del pane. Da provare con ricotta fresca condita con olio, sale e pepe

QUICK TIPS

Se invece volete stupire i vostri clienti con un abbinamento gourmet condite con stracciatella, speck, composta ai frutti rossi, pepe, lime e timo; per un mix di sapori estivo abbinare melanzane, pomodorini, caprino, rucola, menta e fior di latte



28 cm

## PIZZACCIA TONDA CLASSICA 28 CM

Per delle tapas golose negli aperitivi del vostro locale, tagliate a spicchi la Pizzaccia e farcite con zucca, gorgonzola, salvia e pinoli oppure squacquerone, crudo, rucola e riduzione di balsamico

### VILLA

PRECOTTO	FRT2361		250 g	14 pz. x crt
FORNO STATICO		280°C per 3-4 minuti		
FORNO VENTILATO		220°C per 5 minuti		

LA  
**ROMA  
NACCIA**

Gli impasti sono composti da un mix di farine di qualità (soia, frumento, riso, cereali e grano duro). Una lunga lievitazione dona una consistenza soffice e un profumo unico. Caratterizzata da una forma ovale schiacciata a mano disponibile in diverse dimensioni.

**ROMANACCIA CLASSICA 20X30 CM**

Marcata alveolatura e crosticina croccante rendono la Romanaccia un vero must have. Provatela con cavolo nero, cipolla di Tropea, mozzarella e melagrana, oppure con coppa piacentina, pecorino, paté di tartufo e miele di castagno.

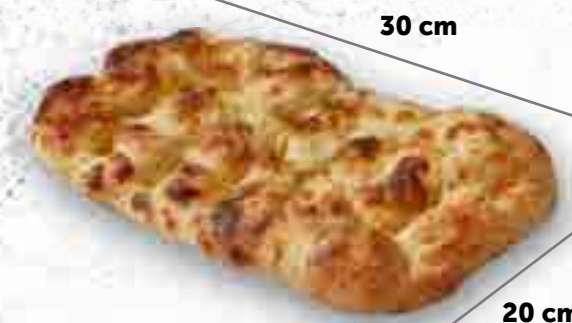


**ROMANACCIA CLASSICA 20X30 CM**

Stupite i vostri clienti con un aperitivo originale, proponete la Romanaccia a tranci farciti con ingredienti di qualità. Per un servizio "rustico" utilizzate un solido tagliere di legno

**VILLA**

PRECOTTO	PIR2682		220 g	12 pz. x crt
FORNO STATICO		240°C per 4-5 minuti		
FORNO VENTILATO		220°C per 4-5 minuti		



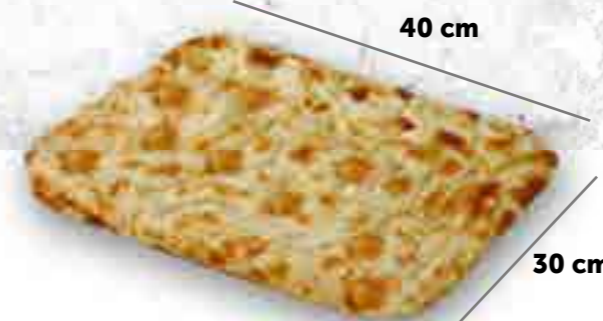
**DA OGGI... ANCHE NEL FORMATO BAR**

**ROMANACCIA LA 30X40 CM**

Ideale tagliata in tranci e servita per un pasto in pausa pranzo o come aperitivo sfizioso tagliata a piccoli quadrotti da preparare in pochi minuti.

**VILLA**

PRECOTTO	PIR1484		550 g	5 pz. x crt
FORNO STATICO		240°C per 4-5 minuti		
FORNO VENTILATO		220°C per 4-5 minuti		



**QUICK TIPS**

Per offrire ai vostri ospiti una Romanaccia gourmet, farcitela con crema di fagioli cannellini alla curcuma, polpo arrostito, germogli e riduzione di pomodoro piccante.





**LA ROMANACCIA CLASSICA  
ALLA PALA 55X25 CM**

Caratterizzata da una superficie dorata e croccante e da un interno soffice e alveolato, la Romanacchia è ottima farcita a tramezzino, con pulled pork, cavolo viola, carote e cheddar. Ma anche con un topping di stracciatella, pesto, pomodorini, carciofi sottaceto, mandorle, scaglie di Parmigiano e basilico

**VILLA**

PRECOTTO	FRM2352		540 g	9 pz. x crt
FORNO STATICO		280°C per 3-4 minuti		
FORNO VENTILATO		220°C per 5 minuti		



**ROMANACCIA ALTA CON GRANO  
TENERO TIPO "0" 39X14 CM**

Superlativo focaccione: l'impasto schiacciato a mano e la varietà delle possibili farciture rappresentano il perfetto connubio tra tradizione artigianale e innovazione. La lunga lievitazione lo rende altamente digeribile, soffice e croccante allo stesso tempo. La farina di grano tenero "0", l'olio evo e un pizzico di sale donano autenticità al sapore, senza l'aggiunta di aromi artificiali e conservanti. Perfetto da tagliare, farcire e servire a tranci, ad esempio con le classiche puntarelle crude romane, olive, burrata e pomodori secchi.

**VILLA**

PRECOTTO	FGT0154		415 g	9 pz. x crt
FORNO STATICO		250°C per 8 minuti		





**ROMANACCIA "LA FARCITA"  
CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA 20X30 CM**

Soffice, gustosa e veloce, la Romanaccia "La Farcita" con prosciutto cotto (22%) di alta qualità e mozzarella (18%) super filante è un prodotto dal gusto unico e facilissimo da preparare. L'impasto, alto e alveolato con olio evo, garantisce una croccantezza esterna e una morbidezza interna uniche. Pronta in pochi minuti in forno, adatta al take-away, come pasto unico o aperitivo, celebra l'autenticità della cucina romana in ogni delizioso boccone.

**VILLA**

PRECOTTO	FAR0084		740 g	4 pz. x crt
FORNO STATICO		250°C per 8 minuti		
FORNO VENTILATO		200-210°C per 6-7 minuti		



**ROMANACCIA "LA FARCITA" CON MELANZANE E PROVOLA 20X30 CM**

Ricorda la tradizione con un tocco di piacevole sorpresa: ripiena di gustose melanzane grigliate (20,5%) e provola affumicata (23%), dal profumo delicato di olio evo, è la soluzione ideale per una merenda d'asporto, un pasto unico o tagliata a pezzetti in accompagnamento ai cocktail durante gli aperitivi.

**VILLA**

PRECOTTO	FAR0094		780 g	4 pz. x crt
FORNO STATICO		250°C per 8 minuti		
FORNO VENTILATO		200-210°C per 6-7 minuti		





**ROMANACCIA "LA DOPPIA"  
20X30 CM**

Il mercato richiede nuove forme, semplicità di preparazione e snack di alta qualità: la Romanaccia "La Doppia" racchiude tutte queste caratteristiche. Formata da due soffici focacce sovrapposte, facilmente separabili grazie a un filo d'olio evo (4%) che semplifica il taglio e la farcitura. Ottima con farciture classiche come mozzarella, pomodoro e insalata o con zucchine, mortadella e robiola. La soluzione perfetta per un pasto "on the go", una merenda alla tavola calda o a tranci nei quick service.

**VILLA**

PRECOTTO	BAT0094		460 g	9 pz. x crt
FORNO STATICO		250°C per 8 minuti		
FORNO VENTILATO		200-210°C per 6-7 minuti		



**ROMANACCIA "IL PANINO" 15 CM**

Risponde alla crescente attenzione del mercato al benessere del consumatore e alla qualità dei prodotti. È ideale per qualsiasi tipo di farcitura, classica, american style o gourmet. Il mix di farine, comune agli altri prodotti, si arricchisce di farina di soia (2,2%) decorticata e tostata. In pochi minuti in forno diventa croccante e fragrante, pronta per essere farcita con un ripieno classico come prosciutto, mozzarella e rucola o con hamburger, cheddar, pomodoro, anelli di cipolla e insalata, per una variante internazionale. Eccellente per take-away, quick service, paninoteche, gastronomie e locali di panificazione.

**VILLA**

PRECOTTO	PIP3104		100 g	24 pz. x crt
PRECOTTO	PIP0094		120 g	24 pz. x crt
FORNO STATICO		240°C per 4-5 minuti		
FORNO VENTILATO		220°C per 4-5 minuti		



Finito di stampare  
nel mese di dicembre 2024

Realizzazione editoriale Food Labs Srl