



GINOS

SPECIALITÀ E IDEE PER LA RISTORAZIONE



catalogo generale



ANNIVERSARIO
1997-2022

LE SPECIALITÀ E IDEE PER LA RISTORAZIONE NASCONO QUI!

Nel cuore del Trentino, alle porte di Rovereto Nord, su una superficie di 10000 m² abbiamo realizzato la nostra nuova sede, ideata per le sfide future del mercato del Food Service.

Qui trovate il motore pulsante dell'azienda:

- Il centro di ricerca e sviluppo per le nostre specialità
- La nuova Accademia Gastronomica, dove accogliere i nostri Clienti italiani ed esteri e dove formeremo i nostri Agenti e Brand Ambassadors
- Un nuovo Show Room Restaurant permanente per toccare con mano ed assaggiare i ns prodotti
- Il ns laboratorio analisi e controllo qualità, gli uffici commerciali, amministrativi e marketing
- Una nuova logistica automatizzata

La qualità e il servizio sono gli obiettivi prioritari della nostra società: obiettivi che perseguiamo attraverso l'attenta ricerca dei fornitori di materie prime e di prodotti finiti, il costante e metodico controllo del ciclo produttivo da parte del nostro staff preposto al controllo qualità, le informazioni riportate su ogni etichetta di prodotto ed infine attraverso l'attività promozionale dei nostri professionisti e consulenti. Tutto questo ci permette di offrire agli operatori del settore della ristorazione oltre 500 referenze, che spaziano dall'aperitivo al dolce.

L'elevato contenuto tecnologico-alimentare dei nostri prodotti permette di realizzare quotidianamente una grande varietà di menù con estrema facilità, una qualità sempre costante e un'ottima resa in cucina. Con la realizzazione di questo catalogo abbiamo voluto fornire uno strumento di utile e semplice consultazione, arricchito di tutte quelle informazioni che permetteranno anche ai neofiti di avvicinarsi agevolmente al fantastico mondo della ristorazione.

SPECIALTIES AND IDEAS FOR CATERING ARE BORN HERE!

In the heart of Trentino, at the gates of Rovereto Nord, on an area of 10000 m² we have built our new headquarters, designed for the future challenges of the Food Service market.

Here you will find the driving force behind the company:

- The research and development (R&D) center for our specialties
- The new Gastronomic Academy, where we will welcome our Italian and Foreign Customers and where we will train our Agents and Brand Ambassadors
- A new permanent Experience Center where you can touch and taste our products
- Our analysis and quality control Laboratory, the sales, administrative and marketing offices
- And finally the new automated logistics plant

Quality and service are the priority objectives of our company: goals that we pursue through the careful search for suppliers of raw materials and finished products, the constant and methodical control of the production cycle by our staff in charge of quality control, the information reported on each product label, and finally through the promotional activity of our professionals and consultants. All this allows us to offer more than 500 references, ranging from aperitifs to desserts, to the operators of the catering sector. The high technological-food content of our products allows us to create a great variety of menus every day with extreme ease, always constant quality and excellent performance in the kitchen. With the creation of this catalog we wanted to provide a useful and easy consultation tool, enriched with all the information that will allow even beginners to easily approach the fantastic world of catering.



LA FILOSOFIA

Esperienza, tradizione, genuinità ed innovazione. Questi sono gli ingredienti di successo che mettiamo nei prodotti Ginos.

L'esperienza di oltre 50 anni legata alla produzione e allo sviluppo di specialità alimentari con ricette tradizionali ed innovative, la genuinità e la freschezza delle materie prime lavorate sul posto di raccolta, la selezione di specialità regionali ed internazionali e, non ultimo l'assortimento, fanno dei prodotti Ginos un'eccellenza dedicata ai gastronomi amanti della buona tavola, della grande cucina italiana e del Made in Italy.

IL PROGETTO

Specialisti vuol dire prima di tutto ricercare, abbinare, sperimentare, testare per trovare così l'idea prodotto da processare per poi presentarla al mercato.

Questa è la metodologia con la quale Ginos, da sempre, opera per arrivare a proporre ai propri clienti prodotti innovativi, idee e abbinamenti che spaziano dal classico, al curioso, allo sfizioso, con una gamma di referenze completa di farciture e salse totalmente vegetali, verdure e contorni, sughi e ragù, secondi piatti, frutta e desserts per il canale Food Service.

Una ricerca continua stimolata dalle richieste dei nostri clienti/agenti e dai successi dei prodotti presentati per il mondo della ristorazione.

THE PHILOSOPHY

Experience, tradition, authenticity and innovation. These are the successful ingredients that we put in Ginos products. The experience of over 50 years linked to the production and development of food specialties with traditional and innovative recipes, the authenticity and freshness of the raw materials processed on the harvest site, the selection of regional and international specialties and, last but not least, the assortment make Ginos products an excellence dedicated to gastronomers who love good food and great Italian cuisine.

THE PROJECT

Specialists means first of all researching, combining, experimenting, testing to find the product idea to process and then present it to the market. This is the methodology with which Ginos has always worked to offer its customers innovative products, ideas and combinations that range from the classic to the curious, to the tasty one with a complete range of totally vegetable fillings and sauces, vegetables and side dishes, sauces and ragù, second courses, fruit and desserts for the Food Service channel. A continuous research stimulated by the requests of our customers/sale agents and by the successes of the products presented for the catering world.



ACCADEMIA GASTRONOMICA

L'Accademia Gastronomica Ginos è un luogo magico dove la passione per il cibo si fonde con la conoscenza, creando una sinergia straordinaria che nutre la mente e il palato.

Realizzata con l'obiettivo di celebrare e preservare le tradizioni culinarie italiane, è la sede dove accogliere i nostri clienti italiani ed esteri per dar loro la possibilità di toccare con mano e degustare le nostre specialità. Rappresenta inoltre il fulcro per la formazione dei brand ambassador e dei futuri consulenti gastronomici e agenti Ginos.

I corsi offerti dall'Accademia Gastronomica abbracciano una vasta gamma di argomenti, dal fondamento della cucina classica alle tecniche più avanzate dell'alta cucina contemporanea. Corsi che spaziano dal calcolo dei food cost ai menù a tema o personalizzati, alle prove comparative.

Ogni corso è condotto da istruttori esperti e rinomati chefs, che condividono la loro vasta esperienza e passione per l'arte culinaria.

Ma l'Accademia Gastronomica è molto più di una semplice scuola di cucina; è un luogo dove la creatività fiorisce e dove si promuove l'innovazione nella gastronomia.

È lo spazio in cui si sperimentano nuovi sapori, si esplorano le tendenze culinarie emergenti e si coltivano nuove idee.

L'Accademia è un luogo in cui il cibo diventa cultura e la cultura diventa una delizia per il palato.

GASTRONOMIC ACADEMY

The Ginos Gastronomic Academy is a magical place where passion for food merges with knowledge, creating an extraordinary synergy that nourishes the mind and palate. Created with the aim of celebrating and preserving Italian culinary traditions, it is the place where we welcome our Italian and foreign customers to give them the opportunity to touch and taste our specialties. It also represents the fulcrum for the training of brand ambassadors, future gastronomic consultants and Ginos' sales agents.

The trainings offered by the Gastronomic Academy cover a wide range of topics, from the basics of traditional cuisine to the most advanced techniques of contemporary haute cuisine. But also from calculating food costs for themed or personalized menus to comparative tests. Each course is led by expert instructors and renowned chefs, who share their vast experience and passion for the culinary art.

But the Gastronomic Academy is much more than just a cooking school. It is a place where creativity flourishes and where innovation in gastronomy is promoted. It is the space where new flavors are experimented, emerging culinary trends are explored and new ideas are cultivated.

The Academy is a place where food becomes culture, and culture becomes a delight for the palate.

COMUNICAZIONE WEB E SOCIAL

Ginos ha realizzato questo catalogo interattivo dove ogni prodotto è contrassegnato dal proprio QR code che, una volta scansionato, ci porta all'interno del sito web Ginos e più precisamente alla scheda tecnica commerciale del prodotto stesso. Scheda ricca di informazioni quali ingredienti principali e caratteristiche organolettiche, modi d'uso, ricette, idee e filmati dello stesso.

Il sito Ginos è poi ricco di molte altre informazioni come fiere ed eventi, depliant di linea, novità prodotti, video ricette e consigli dello chef.

Il sito inoltre, si collega direttamente ai maggiori social network che permettono di comunicare in modo diretto con i clienti ascoltando i loro pareri positivi o negativi aiutandoci così a migliorare costantemente la qualità dei servizi e dei prodotti che offriamo.

SHOWROOM

Abbiamo realizzato, presso la nostra sede, uno showroom dedicato al food service, un luogo dove l'innovazione culinaria incontra la praticità dei nostri prodotti per offrire soluzioni straordinarie alla vostra attività.

Il nostro team di esperti culinari e consulenti è pronto ad aiutarvi nella ricerca di soluzioni perfette per le vostre necessità.

Nel nostro showroom troverete una vasta gamma di prodotti in scatola, vasi in vetro, vaschette e buste, creati appositamente per soddisfare le esigenze del settore food service.

WEB AND SOCIAL COMMUNICATION

Ginos has created this interactive catalog where each product is marked with its own QR code which, once scanned, takes to the Ginos website and more precisely to the commercial technical data sheet of the product itself. This spec is full of information such as main ingredients and organoleptic characteristics, ways of use, recipes, ideas and related videos. The Ginos website is also full of much more information as fairs and events, brochures, new products, video recipes and chef's advices. Moreover, the website connects directly to the major social networks which allow us to communicate directly with customers by listening to their positive or negative opinions, thus helping us to constantly improve the quality of the services and products we offer.

SHOWROOM

We decided to create a showroom dedicated to the food service world at our headquarters, a place where culinary innovation meets the convenience of our products to offer extraordinary solutions to your business.

Our team of culinary experts and consultants is ready to help you to find the perfect match for your needs, between our wide range of canned products, glass jars and trays.



POLITICA PER LA QUALITÀ

Con l'attuazione di un Sistema di Gestione per la Qualità secondo la norma **UNI EN ISO 22000**, GINOS S.r.l. si impegna ad assicurare la qualità dei propri prodotti e servizi per soddisfare le attese del cliente e consolidare l'immagine conseguita nel proprio settore, utilizzando gli strumenti che la Norma Internazionale mette a disposizione per:

- a) Elevare la cultura della qualità nelle persone che operano nell'organizzazione, coinvolgendole nella conoscenza dell'importanza della propria attività.
- b) Collaborare con i propri fornitori strategici per portarli a raggiungere alti livelli di standard qualitativi e di sicurezza del prodotto.
- c) Prevenire, ridurre o eliminare le non conformità, perché causa di sprechi e difetti che producono costi aggiuntivi e possibile danno alla propria clientela.
- d) Soddisfare le richieste del cliente realizzando quanto indicato al paragrafo b).
- e) Migliorare continuamente il prodotto/servizio fornito in linea con le esigenze di quanto richiesto dal mercato.
- f) Fissare e raggiungere degli obiettivi misurabili per valutare l'efficacia del Sistema di Gestione per la Qualità.
- g) Il rispetto di tutte le leggi applicabili.

QUALITY POLICY

With the implementation of a Quality Management System according to the **UNI EN ISO 22000** standard.

GINOS S.r.l. is committed to ensuring the quality of its products and services to meet customer expectations and consolidate the image achieved in its sector, using the tools that the International Standard makes available to:

- a) Raise the culture of quality in the people who work in the organization, involving them in understanding the importance of their activity.
- b) Collaborate with its strategic suppliers to help them achieve high levels of product quality and safety standards.
- c) Prevent, reduce or eliminate non-conformities, because they cause waste and defects that produce additional costs and possible damage to its customers.
- d) Satisfy the customer's requests by carrying out what is indicated in the b paragraph.
- e) Continuously improve the product/service provided in line with the needs of what is required by the market.
- f) Set and achieve measurable objectives to evaluate the effectiveness of the Quality Management System.
- g) Compliance with all applicable laws.

INDICE

PAG. **07**

IL DOLCE MOMENTO

PAG. **25**

LA MOSTARDA ARTIGIANALE

PAG. **29**

IL MARE IN TAVOLA

PAG. **39**

LE GRANCREME - PESTI - PÂTÉ

PAG. **51**

I RAGÙ SPECIALI

PAG. **57**

I FUNGHI DEL BOSCO

PAG. **75**

I CARCIOFI PUGLIESI

PAG. **85**

I POMODORI ROSSA PASSIONE

PAG. **93**

LE CIPOLLE DA CAMPO

PAG. **99**

I PEPERONI DAL FRESCO

PAG. **105**

LE OLIVE SFIZIOSE

PAG. **111**

LE VERDURE DELL'ORTO

PAG. **127**

SALSE & SNACKS

PAG. **131**

IN CUCINA

PAG. **139**

ZUPPE & PIETANZE

IL DOLCE MOMENTO





TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE

cod. 09-163

confezione: Busta da 650g

cartone: 6 buste

tmc: 24 mesi

resa per busta: 10/12 porzioni

preparato in polvere



MODI D'USO: Disperdere una busta di preparato in 250 ml di latte. Versare negli stampini già imburattati. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 200°C per 7 minuti.



TORTINO AL GIANDUIA

cod. 09-164

confezione: Busta da 650g

cartone: 6 buste

tmc: 24 mesi

resa per busta: 10/12 porzioni

preparato in polvere



MODI D'USO: Disperdere una busta di preparato in 250 ml di latte. Versare negli stampini già imburattati. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 200°C per 7 minuti.



TORTA ALLA NOCCIOLA

cod. 09-161

confezione: Busta da 750g

cartone: 6 buste

tmc: 24 mesi

resa per busta: 16 porzioni

preparato in polvere



MODI D'USO: In un recipiente versare 220 ml di latte, una busta di prodotto e mescolare con una frusta elettrica per 3 minuti. Versare nella tortiera imburata. Cuocere in forno ventilato e già riscaldato a 190° per 20-25 minuti.



CROCCANTE ALLE MANDORLE

cod. 09-160

confezione: Busta da 500g
cartone: 8 buste
tmc: 24 mesi
resa per busta: sec. uso
preparato in polvere



MODI D'USO: Distribuire il prodotto su una teglia foderata con carta da forno. Cuocere in forno a 200°C per 8-10 minuti. Il prodotto immediatamente dopo la cottura si presta ad essere modellato.



CROCCANTE AL PISTACCHIO

cod. 09-167

confezione: Busta da 500g
cartone: 8 buste
tmc: 24 mesi
resa per busta: 10/12 porzioni



MODI D'USO: Distribuire il prodotto su una teglia foderata con carta da forno. Cuocere in forno a 200°C per 5-6 minuti. Il prodotto immediatamente dopo la cottura si presta ad essere modellato.



PAN DI SPAGNA

cod. 09-162

confezione: Busta da 840g
cartone: 4 buste
tmc: 24 mesi
resa per busta: 48 porzioni
preparato in polvere



MODI D'USO: Versare in planetaria 500 ml di acqua, una busta di preparato e montare ad alta velocità per 10 minuti. Ungere le tortiere e versarvi il composto. Cuocere in forno statico a 180° per circa 25-30 min.



SEMIFREDDO BIANCO FIOCCO

cod. 09-153

confezione: Busta da 250g

cartone: 16 buste

tmc: 36 mesi

resa per busta: 13/15 porzioni

preparato in polvere



MODI D'USO: Disperdere il contenuto di una busta in 500ml di latte freddo e montare la miscela con un mixer a immersione per 3 minuti. Porzionare in coppette e porre in frigorifero (-20°) per almeno 3 ore.



SEMIFREDDO AL CAFFÈ

cod. 09-154

confezione: Busta da 250g

cartone: 16 buste

tmc: 36 mesi

resa per busta: 13/15 porzioni

preparato in polvere



MODI D'USO: Disperdere il contenuto di una busta in 500ml di latte freddo e montare la miscela con un mixer a immersione per 3 minuti. Porzionare in coppette e porre in frigorifero (-20°) per almeno 3 ore.



SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO

cod. 09-155

confezione: Busta da 250g

cartone: 16 buste

tmc: 36 mesi

resa per busta: 13/15 porzioni

preparato in polvere



MODI D'USO: Disperdere il contenuto di una busta in 500ml di latte freddo e montare la miscela con un mixer a immersione per 3 minuti. Porzionare in coppette e porre in frigorifero (-20°) per almeno 3 ore.



CREMA CATALANA

cod. 09-149

confezione: Busta da 180g
cartone: 14 buste
tmc: 36 mesi
resa per busta: 13 porzioni
preparato in polvere



MODI D'USO: Diluire il contenuto di una busta in 500 ml di **panna** e 500 ml di **latte freddi**. Miscelare il composto con un mixer a immersione per 1 minuto. Versare la crema in apposite coppette e lasciar raffreddare almeno due ore in frigorifero (+4°C). Prima di servire cospargere con zucchero e caramellare con fiamma / canello.



CHEESECAKE

cod. 09-152

confezione: Busta da 400g
cartone: 8 buste
tmc: 36 mesi
resa per busta: 16 porzioni
preparato in polvere

MODI D'USO: Diluire il contenuto di una busta in 1 litro e mezzo di latte (*temp. ambiente*) mescolando vigorosamente per 3 minuti con una frusta a mano. Aggiungere 500 ml di formaggio cremoso (tipo Philadelphia) e mescolare per altri 2 minuti. Sul fondo di una tortiera (di diametro 28) preparare una base di circa mezzo centimetro composta da 250g di burro fuso e 250g di biscotti frullati, dove andremo a versare il composto, e porre in frigorifero (+4°C). Dopo tre ore la cheesecake sarà pronta per essere servita. Guarnire a piacere con i Mangiatutto Ginos e servire.



SENZA GLUTINE



MOUSSE BIANCA

cod. 09-148

confezione: Busta da 300g
cartone: 8 buste
tmc: 36 mesi
resa per busta: 20 porzioni
preparato in polvere



MODI D'USO: Diluire il contenuto di una busta in **1 litro di latte freddo** oppure in **500 ml di latte e 500 ml di panna freschi e freddi** (+4°C) e montare la miscela con un mixer a immersione per 3 minuti. Versare negli stampi e porli in frigorifero a +4°C per 3-4 ore.

SENZA GLUTINE



BAVARESE AL LIMONE

cod. 09-151

confezione: Busta da 150g

cartone: 14 buste

tmc: 36 mesi

resa per busta: 13 porzioni
preparato in polvere



MODI D'USO:

Diluire il contenuto di una busta in 500 ml di latte (*temperatura ambiente*) mescolando vigorosamente per 2 minuti. Aggiungere 500 ml di panna fresca amalgamando per altri 5 minuti. Versare il composto in coppette e lasciare raffreddare in frigorifero a +4°C per almeno 3 ore.



MODI D'USO:

Diluire il contenuto di una busta in **500 ml di latte e 500 ml di panna entrambi freschi e freddi di frigorifero** e montare il composto con un mixer a immersione per circa 2 minuti. Versare negli stampi e porli in frigorifero a +4°C per 3-4 ore.



BAVARESE ALLO YOGURT

cod. 09-150

confezione: Busta da 180g

cartone: 14 buste

tmc: 36 mesi

resa per busta: 13 porzioni
preparato in polvere

SENZA
GLUTINE



TIRAMISÙ CLASSICO

cod. 09-145

confezione: Busta da 240g

cartone: 14 buste

tmc: 36 mesi

resa per busta: 15 porzioni
preparato in polvere



MODI D'USO:

Diluire 1 busta di prodotto in **1 litro di panna fresca e fredda**. Montare il composto con un mixer a immersione per circa 2 minuti. Alternare alla crema degli strati di savoiardi bagnati con caffè. Dopo circa 3-4 ore di frigorifero a +4°C il tiramisù è pronto. Spolverare con cacao, porzionare, guarnire a piacere e servire.



MODI D'USO:

Diluire una busta di preparato in **1/2 litro di panna e 1/2 litro di latte freddi**. Montare il composto con un mixer a immersione per circa 2 minuti. Porzionare e porre in frigorifero (+4°C) per 4 ore.



TIRAMISÙ CREMA GIALLA

cod. 09-146

confezione: Busta da 200g

cartone: 16 buste

tmc: 36 mesi

resa per busta: 15 porzioni
preparato in polvere



CREMA PASTICCERA

cod. 09-144

confezione: Busta da 400g

cartone: 8 buste

tmc: 24 mesi

resa per busta: sec. uso

preparato in polvere



MODI D'USO: Diluire il contenuto di una busta in 1 litro di acqua o di latte (*temperatura ambiente*), mescolando con una frusta per 3 minuti. Lasciare riposare qualche minuto. Poi mescolare per altri 2 minuti e quindi servire.



CREMA INGLESE

cod. 09-147

confezione: Busta da 200g

cartone: 16 buste

tmc: 36 mesi

resa per busta: sec. uso

preparato in polvere



MODI D'USO: Disperdere il contenuto di una busta in 1 litro di latte (*temp. ambiente*) mescolando con una frusta per 3 minuti. Lasciare riposare qualche minuto. Mescolare per altri 2 minuti e quindi servire.

SENZA GLUTINE



CIOCCO IDEA

cod. 09-211

confezione: 5kg

cartone: 2 confezioni

tmc: 18 mesi

resa: sec. uso

semilavorato in pasta



MODI D'USO: Ideale per glassare torte, gelati e frutta fresca, per farcire crêpes, brioches e torte. **Prima dell'uso si raccomanda di mescolare con cura il prodotto.**

SENZA GLUTINE



SENZA GLUTINE

CREMOSO AL CARMELLO SALATO

cod. 09-168

confezione: Busta da 200g

cartone: 14 buste

tmc: 36 mesi

resa per busta: 15 porzioni

preparato in polvere



MODI D'USO: Aggiungere al contenuto di una busta 500ml di *latte tiepido*, *precedentemente scaldato a 40°C*, mescolare vigorosamente con una frusta per 1 minuto ed incorporare 500ml di panna. Mescolare lentamente per rendere omogeneo il composto. Versare la crema in apposite coppette e lasciare raffreddare almeno 2 ore in frigorifero (+4°C). Aggiungere topping al caramello a piacere.

Dolci si...ma senza zucchero. Il piacere che fa bene !!!



MODI D'USO: Aggiungere al contenuto di una busta, 500ml di *latte tiepido*, *precedentemente scaldato a 40°C*, mescolare vigorosamente con una frusta per 1 minuto ed incorporare 500ml di panna.

Mescolare lentamente per rendere omogeneo il composto. Versare la crema in apposite coppette e lasciare raffreddare almeno 2 ore in frigorifero (+4°C).

Aggiungere topping ai frutti di bosco a piacere.



SENZA GLUTINE

CREMOSO ALLA CHANTILLY

cod. 09-169

confezione: Busta da 200g

cartone: 14 buste

tmc: 36 mesi

resa per busta: 15 porzioni

preparato in polvere

SENZA
GLUTINE

PANNA COTTA

cod. 09-141

confezione: Busta da 100g
cartone: 20 buste
tmc: 36 mesi
resa per busta: 12 porzioni
preparato in polvere



MODI D'USO: Portare ad ebollizione 1/2 litro di latte e 1/2 litro di panna freschi, diluirvi il contenuto di una busta mescolando con una frusta. Porzionare e porre in frigorifero (+4°C) per 3-4 ore.

Volendo ottenere una panna cotta ancora più ricca e golosa "alla piemontese" si consiglia lo sviluppo del prodotto con sola panna fresca (1 litro per busta).

SENZA
GLUTINE

PANNA COTTA GUSTO LIQUIRIZIA

cod. 09-166

confezione: Busta da 100g
cartone: 20 buste
tmc: 36 mesi
resa per busta: 12 porzioni
preparato in polvere

MODI D'USO: Portare ad ebollizione 500 ml di latte e 500 ml di panna fresca, diluirvi il contenuto di una busta mescolando con una frusta. Porzionare e porre in frigorifero (+4°C) per 3-4 ore.

Volendo ottenere una panna cotta ancora più ricca e golosa "alla piemontese", si consiglia lo sviluppo del prodotto con sola panna fresca (1 litro per busta).



CREME CAMEL

cod. 09-140

confezione: Busta da 200g
cartone: 14 buste
tmc: 36 mesi
resa per busta: 14 porzioni
preparato in polvere

OVOBONTÀ

cod. 09-105

MODI D'USO: Portare ad ebollizione 1 litro di latte. Diluire il contenuto di una busta di preparato mescolando con una frusta. Porzionare e porre in frigorifero (+4°C) per 3-4 ore. *Per un Creme Caramel eccezionale*, sviluppare il prodotto e, quando il composto è tiepido, aggiungere 100 g. di Ovobontà per ogni litro di preparato, miscelare bene e porzionare.



RICETTA TOP

BUDINO AL CIOCCOLATO

cod. 09-142

confezione: Busta da 200g
cartone: 14 buste
tmc: 36 mesi
resa per busta: 14 porzioni
preparato in polvere

MODI D'USO: Portare ad ebollizione 1 litro di latte. Diluire il contenuto di una busta di preparato mescolando con una frusta. Porzionare e porre in frigorifero (+4°C) per 3-4 ore. *Per una Crema Bavarese eccezionale*, sviluppare il prodotto e quando il composto è ancora tiepido, aggiungere 100 g. di Ovobontà per ogni litro di preparato, miscelare bene e porzionare.



BUDINO ALLA VANIGLIA

cod. 09-143

confezione: Busta da 200g
cartone: 14 buste
tmc: 36 mesi
resa per busta: 14 porzioni
preparato in polvere

MODI D'USO: Portare ad ebollizione 1 litro di latte. Diluire il contenuto di una busta di preparato mescolando con una frusta. Porzionare e porre in frigorifero (+4°C) per 3-4 ore. *Per una Crema Bavarese eccezionale*, sviluppare il prodotto e quando il composto è ancora tiepido, aggiungere 100 g. di Ovobontà per ogni litro di preparato, miscelare bene e porzionare.



LE DOPPIE CREME



cod. 09-202



cod. 09-201



cod. 09-204



cod. 09-213



DOPPIE CREME

Preparati in pasta - Resa: 100 grammi / litro - Cartone: 2 confezioni da 1000g - Tmc: 36 mesi

Le "Doppie creme" sono insaporitori a base cremosa da usare per realizzare mousse, semifreddi, gelati e per caratterizzare la panna cotta.

Se diluite con mousse bianca Ginos sono un'ottima farcia per Pan di Spagna e crêpes. La loro bontà e concentrazione le rendono un prodotto di eccelsa qualità. Per l'uso si consiglia di attenersi al dosaggio indicato sulle singole confezioni.

I FILI DA DECORO



cod. 09-301

cod. 09-302

cod. 09-313

cod. 09-310

cod. 09-312



cod. 09-305

cod. 09-304

cod. 09-307

cod. 09-309

cod. 09-303



STACCANTE SPRAY

cod. 02-214

Cartone: 6 pezzi

Tmc: 18 mesi

Resa: sec. uso

Spruzzare uno strato sottile ed omogeneo ad una distanza di 25/30 cm dalla superficie dello stampo. Questa operazione permette il facile distacco dei diversi impasti da qualunque tipo di superficie. Solo per uso professionale

I FILI DA DECORO

Preparati in pasta - Resa: sec. uso - Cartone: 3 bottiglie - Tmc: 24-48 mesi

Topping pronti all'uso, indispensabili per variegare ed impreziosire di gusto e colore desserts, gelati, mousse, panna cotta, tortini e semifreddi.

Tutti i nostri topping sono senza glutine.

SENZA
GLUTINE

I SORBETTI



SENZA GLUTINE

cod. 09-158



SENZA GLUTINE

cod. 09-156



SENZA GLUTINE

cod. 09-159



SENZA GLUTINE

cod. 09-157



PREPARATI PER SORBETTO

confezione: 1kg
cartone: 14 buste
tmc: 36 mesi
resa: 50 porzioni / Bs
preparato in polvere
sviluppo a freddo

Modi d'uso:

Ricetta standard:
versare nella sorbettiera
- 1 busta di preparato
- 2,5 litri di acqua

RICETTA TOP!

Per un sorbetto ancora più cremoso, aggiungere a piacere: 200 ml di vodka bianca, lasciando mantecare per altri 20 minuti.



BASE UNIVERSALE

cod. 09-165

confezione: 750g

cartone: 16 buste

tmc: 36 mesi

resa: sec. uso

preparato in polvere

sviluppo a freddo



SENZA
GLUTINE

Base naturale al 100% ricca di fibre e proteine vegetali dalla duttilità estrema in quanto si può sviluppare con qualsiasi tipo di frutta fresca finemente frullata. Si realizza così una vastissima gamma di preparati a base di frutta di qualità eccezionale quali smoothies, frozen, sorbetti e gelati naturali al 100%.

Modi d'uso: preparare gli ingredienti necessari per la ricetta e versarli in un recipiente miscelando con una frusta a immersione per 2 minuti. Inserire la miscela nella frozen machine, mantecare per il tempo necessario. Spinare quindi negli appositi bicchieri o coppe; guarnire e completare a piacere.



Sviluppo Sorbetti:

1 busta di Base universale da 750g

1 litro di acqua

1,5 di purea di frutta fresca



Sviluppo Frozen:

1 busta di Base universale da 750g

1,5 litri di acqua

1,5kg di purea di frutta fresca



Sviluppo Smoothies:

1 busta di Base universale da 750g

1 litro di latte intero

2kg di purea di frutta fresca



Sviluppo Gelati:

1 busta di Base universale da 750g

1 litro di latte intero

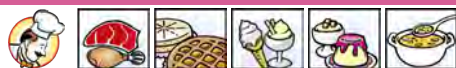
1,5 di purea di frutta fresca



CASTAGNE MAGNUM

cod. 09-014 pz./collo: 24
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 880g resa: sec. uso

SENZA
GLUTINE



ideali per carne torte gelati dessert zuppe



MODI D'USO:

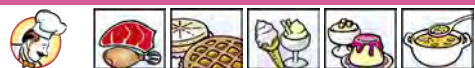
Castagne fresche, di qualità extra, di origine italiana, selezionate e sgusciate, vengono poi lavorate con zucchero e miele. Gli abbinamenti suggeriti, sempre di assoluta semplicità, rivelano in ogni ambito d'uso le caratteristiche di questo frutto. Avvolte nel lardo, speck o pancetta possono essere servite su crostini con mascarpone o gorgonzola. Le castagne sono indicate per la zuppa con funghi porcini e si prestano come contorno alla selvaggina o come ripieno per tacchino, fagiano o porchetta. Ideali come dessert: intere, affogate nel rum o nella panna fresca liquida; ottime immerse nel cioccolato o servite con zabaione o crema inglese.



CASTAGNE AL MIELE

cod. 09-001 pz./collo: 24
formato: 1/1 tmc: 36 mesi
peso netto: 880g resa: sec. uso

SENZA
GLUTINE



ideali per carne torte gelati dessert zuppe

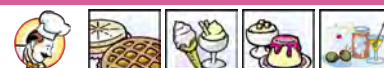


FRUTTI GIALLI

cod. 09-035 pz./collo: 24
formato: 1/1 tmc: 36 mesi
peso netto: 880g resa: sec. uso

Pesca, ananas e mango per il 60% a cubetti e per il restante 40% frullati per un prodotto che garantisce una resa elevatissima.

SENZA
GLUTINE



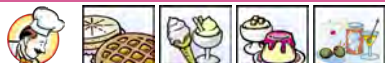
ideali per torte gelati dessert cocktail



AMARENE

cod. 09-034 pz./collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36 mesi
 peso netto: 880g resa: sec. uso

SENZA GLUTINE



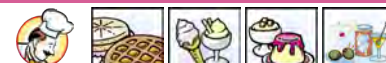
ideali per torte gelati dessert cocktail



FRUTTI DI BOSCO

cod. 09-033 pz./collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36 mesi
 peso netto: 880g resa: sec. uso

SENZA GLUTINE



ideali per torte gelati dessert cocktail

Linea di prodotti di alta gamma qualitativa realizzati con frutta fresca.

I "Mangiatutto" sono composti per il 60% da frutti interi e per il restante 40% da una base cremosa ottenuta frullando i frutti stessi, **garantendo così una resa elevatissima.**

Ideali come guarnizione per gelati, torte, desserts oppure da soli con panna montata o yogurt bianco.

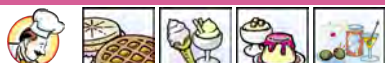
Ottimi per decorare mousse, panna cotta e semifreddi.



LAMPONI

cod. 09-031 pz./collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36 mesi
 peso netto: 880g resa: sec. uso

SENZA GLUTINE



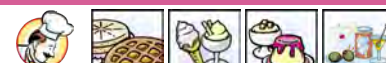
ideali per torte gelati dessert cocktail



MIRTILLI

cod. 09-032 pz./collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36 mesi
 peso netto: 880g resa: sec. uso

SENZA GLUTINE



ideali per torte gelati dessert cocktail



PRUGNE AL VINO

cod. 09-002 pz./collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36 mesi
 peso netto: 880g resa: sec. uso

Le rinomate prugne secche di Dro, in Trentino, vengono lavorate con vino rosso cabernet acquistando un gusto e un aroma inconfondibile.

SENZA GLUTINE

ideali per



torte



gelati



dessert



buffet



carne



CASTAGNE SCIROPATE

cod. 09-004 pz./collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36 mesi
 peso netto: 880g resa: sec. uso

Castagne di qualità extra di origine italiana calibrate, sbucciate e lessate in acqua e poco zucchero per ottenere un prodotto integro e di consistenza croccante dal sapore naturale.

SENZA GLUTINE

ideali per



torte



gelati



dessert



buffet



carne



PRUGNE SCIROPATE

cod. 09-003 pz./collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36 mesi
 peso netto: 880g resa: sec. uso

Prugne secche carnose e di bell'aspetto, perfettamente calibrate e lavorate con sciroppo di zucchero, caramello e chiodi di garofano.

SENZA GLUTINE

ideali per



torte



gelati



dessert



buffet



carne



PESCHE SCIROPATE

cod. 09-013 pz./collo: 6
 formato: 3/1 tmc: 36 mesi
 peso netto: 2550g resa: sec. uso

Pesche a pasta gialla di polpa carnosa e soda, colte al giusto grado di maturazione, calibrate, pelate, denocciolate, tagliate a metà e lavorate con sciroppo di zucchero.

SENZA GLUTINE

ideali per



torte



gelati



dessert



buffet

LA MOSTARDA ARTIGIANALE



ABBINAMENTI... CHE PASSIONE



SENZA GLUTINE

MOSTARDA DI FICHI

cod. 09-021

formato: 1/2 pz. collo: 6
peso netto: 440g tmc: 24 mesi

Ottima con formaggi dolci e piccanti, oltre che con gli stagionati in genere (Gorgonzola, Roquefort, Blue Stilton, ecc...), Mozzarella di bufala, Pecorino fresco.
Perfetta accompagnata al pâté de foie gras.



SENZA GLUTINE

MOSTARDA DI MELE E PERE

cod. 09-020

formato: 1/2 pz. collo: 6
peso netto: 440g tmc: 24 mesi

Sposa felicemente salumi, bolliti misti, Crescenza fresca, formaggi semistagionati come Taleggio, Provolone, Fontina.
Golosa con il gelato alla crema.



SENZA GLUTINE

MOSTARDA DI ARANCE

cod. 09-022

formato: 1/2 pz. collo: 6
peso netto: 440g tmc: 24 mesi

Eccellente con salmone affumicato, acciughe salate e con formaggi stagionati.
Superlativa assaggiata con mascarpone e cioccolato fondente.



SENZA GLUTINE

MOSTARDA DI CIPOLLE ROSSE

cod. 09-023

formato: 1/2 pz. collo: 6
peso netto: 440g tmc: 24 mesi

È l'ideale accostamento al manzo bollito e vera delizia abbinata a formaggi stagionati quali Gruyère, Montasio, Parmigiano Reggiano, ecc.



SENZA GLUTINE

MOSTARDA DI PESCHE

cod. 09-028

formato: 1/2 pz. collo: 6
peso netto: 440g tmc: 24 mesi

Deliziosa con gelati alla crema. Si abbina felicemente ai bolliti misti, carrè di maiale affumicato ed al classico zampone natalizio. Ideale con formaggi forti quali Blue Stilton, ecc...ecc...

LE DELIZIE PIEMONTESI



SENZA GLUTINE

CRISTALLI D'UVA MOSCATO

cod. 09-025

formato: 1/2 pz. collo: 6
peso netto: 415g tmc: 24 mesi

Sublimi con tutti i formaggi a pasta morbida non strutturati come Caprini, Tome e Robiole. Deliziosi abbinamenti si ottengono inoltre con tutti i salumi e con piatti di selvaggina o cacciagione.



SENZA GLUTINE

CASTAGNE AL MIELE

cod. 09-008

formato: 1/2 pz. collo: 6
peso netto: 440g tmc: 24 mesi

Castagne fresche, italiane, di qualità extra. Acqua, zucchero e miele per una vera ghiottoneria, speciali abbinata a lardo e zola o come contorno a piatti di selvaggina. Eccellenti come dessert con un goccio di rhum e panna montata o ancora immerse prima nel cioccolato e servite poi con crema inglese. Ideali per torte per celiaci.



SENZA GLUTINE

MOSTARDA DOLCE D'UVA (CUGNÀ)

cod. 09-024

formato: 1/2 pz. collo: 6
peso netto: 415g tmc: 24 mesi

Perfetta con il bollito misto piemontese, si accompagna felicemente alla polenta. Ottima con tutti i formaggi semistagionati e sfiziosa con del ghiaccio tritato servita come sorbetto.



SENZA GLUTINE

ALBICOCCHES SECCHES AL VINO MOSCATO

cod. 09-026

formato: 1/2 pz. collo: 6
peso netto: 420g tmc: 24 mesi

Un tradizionale prodotto apri e gusta, goloso con yogurt fresco, superlativo servito con panna montata e amaretti sbriciolati. Ideale ingrediente per biscotti e torte di pasta frolla.



SENZA GLUTINE

FICHI SECCHI AL VINO NEBBIOLO

cod. 09-027

formato: 1/2 pz. collo: 6
peso netto: 420g tmc: 24 mesi

Fichi secchi che tornano morbidi annegati nello sciroppo di vino rosso (Nebbiolo delle Langhe), perfetti per essere serviti con una pallina di gelato alla vaniglia e scaglie di mandorle: il modo migliore per concludere il pranzo.

UN PO' DI STORIA

L'ingrediente comune a tutte le mostarde è la senape, una pianta perenne originaria dell'Asia. Già nell'antichità, in alcuni scritti di Pitagora, si menziona l'uso della stessa come conservante di salse a base di frutta e di verdura. Il termine mostarda deriva dal latino "mustum ardens" (mosto piccante) e cioè il mosto ottenuto dalla pigiatura dell'uva reso piccante dall'aggiunta di farina di senape e quindi utilizzato per la conservazione di preparati a base di frutta o verdura. Per trovare citata la ricetta della mostarda detta "di Cremona", confezionata con frutta candita e senape, si deve fare riferimento ad un ricettario stampato a Liegi nel 1604 ed attribuito a Lancelot de Casteau capocuoco nelle cucine di principi, vescovi e nobili signori che già allora apprezzavano questa delizia grazie ai numerosi scambi commerciali tra Cremona ed il popolo fiammingo. Riscoperta in tempi recenti, anche i palati più difficili potranno gustarla nei tradizionali abbinamenti e, non senza meraviglia, in nuove e curiose proposte culinarie.



SALSE PICCANTI ASSORTITE

cod. 09-019 pz. collo: 12
 formato: tris tmc: 24 mesi
 peso netto: 3x45g porzioni: 3

COME SI FA...

La lunga e laboriosa preparazione artigianale prevede la selezione della frutta e della verdura raccolta al giusto grado di maturazione che, dopo essere stata tagliata in tocchi grossolani, viene candita con l'aggiunta di zucchero di canna. Si lascia così la frutta in infusione con lo zucchero di canna per 24 ore e poi la si fa bollire per 5 minuti. Il tutto si fa riposare per altre 24 ore. Questo procedimento viene ripetuto per ben 3 volte prima che al composto finale venga aggiunta l'essenza di senape. Da ricordare che l'aroma della senape si affievolisce nel tempo e a distanza di circa 12 mesi dal confezionamento della composta inizia a perdere di forza, essendo la senape un'essenza estremamente volatile.

LA CUGNÀ

Nasce da un'antica ricetta delle Langhe ed è ottenuta dalla cottura a fuoco lento, per circa 12 ore, del mosto prodotto con i "grappoli d'uva di S. Martino", ossia quelli lasciati sulla vite al momento della vendemmia poichè troppo acerbi. Al mosto cotto vengono poi aggiunte pere, prugne, noci, fichi, nocciole, mandorle e mele cotogne (da qui il nome Cugnà). La composta così realizzata è la sincera testimonianza di antichi sapori, preservati e riproposti oggi ai palati più raffinati.

CRISTALLI D'UVA MOSCATO PIEMONTESE

Ottenuti cuocendo solo pregiato Vino Moscato fatto bollire rapidamente in modo da mantenere inalterati i profumi ed i sapori salienti per poterli ritrovare intatti in questa prelibata gelatina. La sua delicatezza permette di non coprire i sapori degli altri cibi dando vita ai più svariati e sorprendenti abbinamenti con formaggi, selvaggina, bolliti e pâté.

IL MARE IN TAVOLA





TONNO IN OLIO VARIETÀ SKIP JACK

cod. 05-007 pz. collo: 6
formato: 2/1 tmc: 60
peso netto: 1730g porzioni: 20-22

Il tonno Skip Jack, detto anche tonno striato, raggiunge un peso di circa 4kg. Lavorato a tranci con doppia pulizia viene conservato in olio di girasole.

SENZA
GLUTINE



ideali per tramezzini sughi pizza panini salse



TONNO IN OLIO VARIETÀ SKIP JACK

cod. 05-008 pz. collo: 24
formato: 1/2 tmc: 60
peso netto: 400g porzioni: 4-5

Piccoli tranci di tonno di prima scelta lavorati a mano e puliti perfettamente nella pratica latta con apertura a strappo.

SENZA
GLUTINE



ideali per tramezzini sughi pizza panini salse



TONNO IN OLIO VARIETÀ SKIP JACK

cod. 05-010 pz. collo: 8
formato: busta tmc: 24
peso netto: 1000g porzioni: sec. uso

Tonno in pezzi in olio di girasole dalle carni tenere e saporite nella pratica busta tutto prodotto.

SENZA
GLUTINE



ideali per tramezzini sughi pizza panini salse



TONNO IN OLIO VARIETÀ SKIP JACK

cod. 05-009 pz. collo: 96
formato: -- tmc: 60
peso netto: 80g porzioni: 1

Trancetti di tonno di colore rosato dal sapore delicato in olio d'oliva. Lattina monoporzione con apertura a strappo.

SENZA
GLUTINE



ideali per tramezzini sughi pizza panini salse



TONNO IN OLIO D'OLIVA VARIETÀ YELLOWFIN

cod. 05-001 pz. collo: 12
formato: 1/1 tmc: 60
peso netto: 950g porzioni: 20-22

Il tonno yellowfin (pinna gialla) è la varietà più pregiata tra i tonni, caratterizzato da carni rosate, particolarmente tenere e saporite.

SENZA
GLUTINE



ideali per buffet insalate pizza sughi salse



TONNO IN OLIO D'OLIVA VARIETÀ YELLOWFIN

cod. 05-002 pz. collo: 6
formato: 2/1 tmc: 60
peso netto: 1580g porzioni: 20-22

Lavorato a mano, in tranci regolari e ben puliti, viene cotto al vapore e conservato in olio d'oliva

SENZA
GLUTINE



ideali per buffet insalate pizza sughi salse



TONNO A FILETTI IN OLIO D'OLIVA YELLOWFIN

cod. 05-021 pz. collo: 8
formato: 1/2 tmc: 60
peso netto: 550g porzioni: 5-6

Unico ed inimitabile, lavorato a mano da tonni pinna gialla di grossa taglia governato in olio d'oliva e cotto al vapore. La lunghezza media di un filetto è di circa 12-14 cm.

SENZA
GLUTINE



ideali per buffet insalate pizza pasta



TONNO A FILETTI IN OLIO D'OLIVA YELLOWFIN

cod. 05-011 pz. collo: 8
formato: 2/1 tmc: 60
peso netto: 1800g porzioni: 12-14

Filetti di grandi dimensioni 20-22 cm circa ricavati da tonni pescati a canna e lavorati a mano nel rispetto della tradizione mediterranea, conservato in olio d'oliva e lungamente stagionato.

SENZA
GLUTINE



ideali per buffet insalate pizza pasta



ALICI IN OLIO D'OLIVA

cod. 05-006 pz. collo: 6
formato: 1/2 tmc: 18
peso netto: 320g porzioni: sec. uso

**Conservare in un luogo fresco ed asciutto
preferibilmente in frigorifero (+4°C)**

La selezione accuratissima di questi filetti di grandi dimensioni, la lunga stagionatura sotto sale, la pulizia e la conservazione in olio d'oliva fanno di questo prodotto il top quality dell'alice Made in Italy.

SENZA
GLUTINE



ideali per



sughi



pizza



pasta



insalate



salse



ACCIUGHE SALATE

cod. 05-012 pz. collo: 2
formato: 5/1 tmc: 24
peso netto: 5000g porzioni: sec. uso

**Conservare in un luogo fresco ed asciutto
preferibilmente in frigorifero (+4°C)**

Prodotto d'altri tempi, lavorato in modo artigianale seguendo scrupolosamente le rigide regole della tradizione marinara siciliana che ne esalta l'elevata qualità; ogni latta contiene 220-240 acciughe, 12-13 pesci per strato.

SENZA
GLUTINE



ideali per



sughi



pizza



pasta



insalate



salse



FILETTI DI ALICI IN OLIO

cod. 05-003 pz. collo: 6
formato: 1/1 tmc: 18
peso netto: 730g porzioni: sec. uso

Conservare in un luogo fresco ed asciutto preferibilmente in frigorifero (+4°C)

Alici di qualità superiore pescate nel mar di Sicilia, pulite, salate e portate a piena maturazione in 7-8 mesi, sfilettate e conservate in olio di girasole.

SENZA GLUTINE



ideali per



sughi



pizza



pasta



insalate



salse



FILETTI DI ALICI IN OLIO

cod. 05-020 pz. collo: 3
formato: 2/1 tmc: 18
peso netto: 1300g porzioni: sec. uso

Conservare in un luogo fresco ed asciutto preferibilmente in frigorifero (+4°C)

Filetti di alici di dimensioni importanti di primissima qualità, pulite e sfilettate con la massima cura, rifilate a forbice e conservate in olio di girasole.

SENZA GLUTINE



ideali per



sughi



pizza



pasta



insalate



salse

Conservare in un luogo fresco e asciutto preferibilmente in frigorifero (+4°C)





ALICI IN OLIO D'OLIVA MONO PORZIONE

cod. 05-018 pz. collo: 15
formato: cart/box tmc: 12
peso netto: 750g porzioni: sec. uso
(15pz 50g)

**Conservare in un luogo fresco ed asciutto
preferibilmente in frigorifero (+4°C)**

Filetti selezionati di alici del Mar Cantabrico nella raffinata confezione monoporzione da 50 g. (9-11 filetti) da portare direttamente in tavola.

SENZA
GLUTINE



ideali per



sughi



pizza



pasta



insalate



salse



FILETTI DI ALICI SOTTOVUOTO

cod. 05-022 pz. collo: 10 buste
formato: cart/box tmc: 12
peso netto: 2000g porzioni: sec. uso

**Conservare in un luogo fresco ed asciutto
preferibilmente in frigorifero (+4°C)**

Alicis del Mar Cantabrico pescate, eviscerate, salate, stagionate al punto giusto, spellate, delicate, sfilettate, rifilate a forbice e messe sotto vuoto interfogliate. Pronte per essere marinate in tanti modi diversi o secondo la tradizionale ricetta locale.

SENZA
GLUTINE



ideali per



sughi



pizza



pasta



insalate



salse



ALICI IN OLIO D'OLIVA

cod. 05-019 pz. collo: 6
formato: 1/2 tmc: 18
peso netto: 350g porzioni: sec. uso

**Conservare in un luogo fresco ed asciutto
preferibilmente in frigorifero (+4°C)**

Filetti di alici di grandi dimensioni, carnosì e ben definiti, con la tipica morbidezza delle acciughe del Cantabrico, dovuta al grasso che si sviluppa naturalmente nel pesce grazie alle fredde acque dell'oceano Atlantico.

SENZA
GLUTINE



ideali per



sughi



pizza



pasta



insalate



salse



ALICI IN OLIO DI OLIVA BIO

cod. 05-023 pz. collo: 3
formato: 2/1 tmc: 18
peso netto: 1300g porzioni: sec. uso

**Conservare in un luogo fresco ed asciutto
preferibilmente in frigorifero (+4°C)**

Il top di gamma per selezione del pescato, dimensioni, stagionatura e cura nella pulizia dei filetti. Stivate a mano a intreccio, interfogliate e conservate in olio d'oliva biologico.

SENZA
GLUTINE



ideali per



sughi



pizza



pasta



insalate



salse





ALICI SPECIAL EDITION IN OLIO DI OLIVA

cod. 05-016 pz. collo: 6
formato: vaschetta tmc: 18
peso netto: 200g porzioni: sec. uso

**Conservare in un luogo fresco ed asciutto
preferibilmente in frigorifero (+4°C)**

Di generose dimensioni, 12-13 cm a filetto, e di altissimo livello qualitativo, dalle carni sode e dolci, conservate in olio d'oliva nell'innovativa confezione in vaschetta salva freschezza.

SENZA
GLUTINE



ideali per



sughi



pizza



pasta



insalate



salse



ALICI TOP QUALITY IN OLIO DI GIRASOLE

cod. 05-015 pz. collo: 6
formato: vaschetta tmc: 18
peso netto: 500g porzioni: sec. uso

**Conservare in un luogo fresco ed asciutto
preferibilmente in frigorifero (+4°C)**

Filetti di alici dalle carni più dolci in assoluto grazie ad un grado di sale molto basso, circa 10 grammi per ogni 100 grammi di prodotto. Poste nell'innovativa vaschetta con coperchio salvafreschezza, interfogliate e governate in olio di girasole.

SENZA
GLUTINE



ideali per



sughi



pizza



pasta



insalate



salse



INSALATA DI MARE

cod. 05-014 pz. collo: 4
 formato: vaso tmc: 24
 peso netto: 1700ml porzioni: sec. uso

Gamberetti, cozze, totani e polpi freschi tagliati a misura, pastorizzati e conservati al naturale per un risultato finale di alta qualità.



ideali per



buffet



pizza



pasta



insalate



sughi



GAMBERETTI LIOFILIZZATI

cod. 05-005 pz. collo: 6
 formato: 1/1 tmc: 24
 peso netto: 105g porzioni: sec. uso

Conservare in un luogo fresco ed asciutto, ad una temperatura non superiore a 25°C

Gamberetti dei mari freddi, sgusciati e liofilizzati. Una confezione da 105 grammi di prodotto equivale a 2500 grammi di gamberetti interi freschi o a 650 grammi di code di gamberetti.

SENZA GLUTINE



ideali per



salse



risotti



pizza



pasta



insalate



VONGOLE AL NATURALE

cod. 05-004 pz. collo: 6
 formato: 1/1 tmc: 24
 peso netto: 750g porzioni: sec. uso

Vongole veraci, allevate nelle migliori acquaculture romagnole, sgusciate fresche, di colore chiaro, regolari, ben calibrate e governate nella loro acqua di cottura.

SENZA GLUTINE



ideali per



zuppe



salse



sughi



risotti



pasta

· GRANCREME ·

VADEMECUM PER L'USO E LA TRASFORMAZIONE

IL PRODOTTO SI PRESENTA OMOGENEO E CREMOSO, PRONTO ALL'USO COME CONDIMENTO PER TUTTI I TIPI DI PASTA CORTA E LUNGA, RISOTTI, GNOCCHI, PIZZE BIANCHE, PANINI, BRUSCHETTE, PIADINE, TOAST, TRAMEZZINI, PANETTONI SALATI E HAMBURGER.

MESCOLATO CON RICOTTA, PATATE LESSE, UOVA E FORMAGGIO SI PRESTA ALLA PRODUZIONE DI RIPIENI PER RAVIOLI, TORTELLI, CREPPELLE, ARANCINI DI RISO, CANNELLONI, TIMBALLI, SFORMATI E FARCITURE PER CARNI.

CON L'AGGIUNTA DI BESCIAPELLA SI OTTERRANNO LASAGNETTE VEGETALI, PASTICCI, PANZEROTTI, CREPPELLE E PASTA AL GRATIN.

ADDIZIONANDO BURRO, FARINA BIANCA E BRODO SI POTRANNO REALIZZARE CREME, PASSATI DI VERDURE, MINESTRE E VELLUTATE. OPPURE ANCORA, CON PROSCIUTTO COTTO, FORMAGGIO GRATTUGIATO, UOVA, PANNA E PASTA SFOGLIA PER OTTENERE TORTE SALATE, SFOGLIATINE VOL-AU-VENT, FRITTATE, OMELETTE E POLENTA PASTICCATA.

ALCUNE SEMPLICI APPLICAZIONI

· RISOTTO ALLA GRANCREMA DI RADICCHIO E CODE DI GAMBERI ·

ROSOLARE LE CODE DI GAMBERO CON BURRO E POCA CIPOLLA, UNIRE IL RISO E LA GRANCREMA DI RADICCHIO, BAGNARE CON VINO BIANCO, PORTARE IL TUTTO A FINE COTTURA AGGIUNGENDO FUMETTO DI CROSTACEI. MANTECARE IL RISOTTO CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA ED INFINE GUARNIRE CON CODE DI GAMBERO ED ERBA CIPOLLINA.

· TORTELLONI CON GRANCREMA DI FUNGHI PORCINI AL TARTUFO ·

SCHIACCIARE UN kg DI PATATE LESSE FINO AD OTTENERE UNA PUREA. AGGIUNGERE POI 200g DI GRANCREMA DI FUNGHI PORCINI E TARTUFI E 100g DI FORMAGGIO GRATTUGIATO. SI OTTERRÀ COSÌ IL RIPIENO PER I TORTELLONI, CHE VERRANNO SERVITI CON UNA FONDUTA DI GRANCREMA DI FORMAGGI E TARTUFI.

· VELLUTATA CON GRANCREMA DI ASPARAGI ·

SCIOGLIERE 50g DI BURRO IN UNA PENTOLA, AGGIUNGERE 50g DI FARINA BIANCA, UN PIZZICO DI SALE E DI PEPE ED AMALGAMARE BENE IL TUTTO. UNIRE 1 LITRO DI BRODO E CUOCERE PER 15 MINUTI A FUOCO MODERATO. AGGREGARE 300g DI GRANCREMA DI ASPARAGI, 100g DI PANNA E 2 TUORLI D'UOVO. SERVIRE CON CROSTINI DI PANE.

· TORTA SALATA DEL MONTANARO CON GRANCREMA MILLEFUNGHI ·

MESCOLARE INSIEME 5 UOVA, 200g DI PANNA, 100g DI FORMAGGIO GRATTUGIATO, 100g DI SPECK A LISTARELLE E 300g DI GRANCREMA MILLEFUNGHI. FODERARE UNO STAMPO PER TORTE CON LA PASTASFOGLIA E VERSARVI IL COMPOSTO OTTENUTO. PASSARE IN FORNO PER 30 MINUTI A 200 GRADI. SERVIRE COME ANTIPASTO CALDO O SECONDO PIATTO.

LE GRANCREME PESTI - PÂTÉ





PESTO ALLA GENOVESE

cod. 03-213 pz. collo: 12
 formato: 3/4 tmc: 24
 peso netto: 510g porzioni: 10-12
 senza aglio cod. 03-263

Conosciuto e apprezzato in tutto il mondo, preparato a freddo secondo la tradizionale ricetta ligure con basilico fresco tagliato alla quinta foglia a partire dall'apice. Disponibile nella versione senza aglio.

SENZA GLUTINE

ideali per lasagne pasta torte salate pizza gnocchi



PÂTÉ DI OLIVE VERDI

cod. 03-220 pz. collo: 12
 formato: 3/4 tmc: 24
 peso netto: 510g porzioni: 10-12

Patè dal classico sapore e profumo mediterraneo ricavato da olive verdi finemente macinate e amalgamate con olio d'oliva.

SENZA GLUTINE

ideali per lasagne pasta torte salate pizza gnocchi



PESTO ROSSO MEDITERRANEO

cod. 03-248 pz. collo: 12
 formato: 3/4 tmc: 36
 peso netto: 520g porzioni: 12-15

Preparato seguendo la classica ricetta siciliana con pomodori secchi e semidry, impreziosito con basilico, pinoli e aromi freschi per un pesto dalle decise note mediterranee.

SENZA GLUTINE

ideali per bruschette tramezzini pasta panini pizza



PESTO DI FRIARIELLI

cod. 03-269 pz. collo: 12
 formato: 3/4 tmc: 36
 peso netto: 500g porzioni: 10-12

Infiorescenze di cime di rapa finemente macinate e lavorate con olio, aglio e peperoncino per un condimento fresco e genuino molto apprezzato dalla cucina partenopea e romana.

SENZA GLUTINE

ideali per tramezzini sughi pizza panini salse



PÂTÉ DI OLIVE NERE

cod. 03-221 pz. collo: 12
formato: 3/4 tmc: 24
peso netto: 510g porzioni: 12-15

Materia prima selezionata da olive nere della riviera ligure dal sapore e profumo decisi per una classica salsa mediterranea.

SENZA
GLUTINE



ideali per bruschette pasta carne panini pizza



GRANCREMA DI NOCI

cod. 03-214 pz. collo: 12
formato: 3/4 tmc: 24
peso netto: 510g porzioni: 10-12

Salsa a base di noci sgusciate arricchita con olio di oliva, latte, sale e aglio. Tipico condimento della riviera ligure che ben si abbina a speck o radicchio rosso.

SENZA
GLUTINE



ideali per lasagne pasta torte salate pizza carne



PESTO AGLI AGRUMI

cod. 03-274 pz. collo: 12
formato: 1/1 tmc: 60
peso netto: 500g porzioni: 20-22

Pesto finemente tritato costituito da polpa e zeste di arance e limoni di Sicilia, arricchito ed amalgamato con mandorle tritate e olio; dal gusto e profumo freschissimi.

SENZA
GLUTINE



ideali per buffet insalate pizza sughi salse



PESTO DI PISTACCHIO

cod. 03-262 pz. collo: 12
formato: 3/4 tmc: 24
peso netto: 520g porzioni: 12-15

Pistacchi, olio, sale e pepe nero; ingredienti naturali e genuini per la più tipica delle ricette siciliane. Pesto dall'aspetto cremoso e dal profumo intenso.

SENZA
GLUTINE



ideali per pesce gnocchi pasta risotti panini pizza



GRANCREMA DI ASPARAGI

cod. 03-215 pz. collo: 12
formato: 3/4 tmc: 36
peso netto: 520g porzioni: 10-12

Da asparagi freschi italiani, il prodotto è completamente frullato, perfettamente spalmabile e si presenta come crema vellutata di grande qualità.

SENZA
GLUTINE



ideali per bruschette pasta risotti panini pizza



GRANCREMA DI CARCIOFI

cod. 03-216 pz. collo: 12
formato: 3/4 tmc: 36
peso netto: 520g porzioni: 10-12

L'elevata qualità della materia prima composta da carciofi freschi italiani fanno di questa crema spalmabile una specialità dal caratteristico gusto e profumo di carciofo fresco.

SENZA
GLUTINE



ideali per risotti pasta torte salate panini pizza



GRANCREMA DI ORTICHE

cod. 03-217 pz. collo: 12
formato: 3/4 tmc: 24
peso netto: 510g porzioni: 12-15

Prodotta esclusivamente in primavera, poiché si utilizzano solamente germogli di ortiche fresche nel momento in cui sono ancora dolci e delicati per una salsa per piatti davvero particolari.

SENZA
GLUTINE



ideali per risotti pasta torte salate panini pizza



GRANCREMA PEPPERFUMÉ

cod. 03-257 pz. collo: 12
formato: 3/4 tmc: 36
peso netto: 530g porzioni: 10-12

Ricetta esclusiva, unica e particolare realizzata con peperoni freschi arrostiti su fuoco a legna che lascia una nota di fumo al prodotto finale.

SENZA
GLUTINE



ideali per frittate pasta torte salate panini pizza



GRANCREMA LA BIGOLOSA

cod. 03-225 pz. collo: 12
formato: 3/4 tmc: 24
peso netto: 510g porzioni: 10-12

Salsa derivata da un'antica ricetta a base di alici e tonno utilizzata per condire i bigoli alla veneta, con l'aggiunta di maionese, si presta felicemente per una salsa tonnata golosa ed espressa.

SENZA
GLUTINE



ideali per tramezzini pasta pizza panini sughi



GRANCREMA APPETITOSA

cod. 03-230 pz. collo: 12
formato: 3/4 tmc: 24
peso netto: 510g porzioni: 10-12

Peperoni, olive, carciofi, tonno e alici il tutto tritato grossolanamente con l'aggiunta di poco peperoncino piccante per una salsa davvero golosa.

SENZA
GLUTINE



ideali per tramezzini pasta pizza panini sughi



GRANCREMA DI RUCOLA

cod. 03-224 pz. collo: 12
formato: 3/4 tmc: 24
peso netto: 510g porzioni: 12-15

Rucola fresca cernita, finemente tritata ed amalgamata con ottimo olio d'oliva; prodotto pronto all'uso.

SENZA
GLUTINE



ideali per lasagne pasta torte salate pizza carne



GRANCREMA MILLEFUNGHI

cod. 03-240 pz. collo: 12
formato: 3/4 tmc: 36
peso netto: 510g porzioni: 10-12

Il gusto e il profumo ricco ed intenso dei funghi porcini, prataioli, sanguignoli e gallinacci, in parte frullati ed in parte tagliati a piccoli pezzi, per un condimento che sa di bosco.

SENZA
GLUTINE



ideali per carne pasta pizza risotti sughi



GRANCREMA TARTUFATA BIANCA

cod. 03-243 pz. collo: 12
formato: 3/4 tmc: 36
peso netto: 510g porzioni: 12-15

Funghi prataioli freschi finemente tritati e impreziositi con tartufo bianchetto, aroma e funghi porcini secchi. Un ricco condimento dai profumi potenti del tartufo.

SENZA
GLUTINE



ideali per bruschette gnocchi pasta risotti panini pizza



GRANCREMA TARTUFATA NERA

cod. 03-219 pz. collo: 12
formato: 3/4 tmc: 36
peso netto: 510g porzioni: 12-15
senza glutine cod. 03-267

Tipica ricetta dell'Italia centrale con ingredienti semplici ma di sicuro valore: funghi prataioli, olio, tartufo nero estivo e aromi freschi dove prevale netto l'aroma del tartufo.



ideali per bruschette gnocchi pasta risotti panini pizza



GRANCREMA TREMENDA

cod. 03-227 pz. collo: 12
formato: 1/1 tmc: 24
peso netto: 510g porzioni: 12-15

Mix di verdure tritato finemente con aggiunta di peperoncino che conferisce al tutto una distintiva nota piccante.

SENZA
GLUTINE



ideali per tramezzini pasta carne panini pizza



GRANCREMA AI PEPERONI

cod. 03-229 pz. collo: 12
formato: 3/4 tmc: 36
peso netto: 510g porzioni: 10-12

Peperoni freschi rossi e gialli per il 60% frullati e per il restante 40% tagliati a cubetti, cipolla, basilico, concentrato di pomodoro e spezie per una salsa di carattere e dagli intensi profumi.

SENZA
GLUTINE



ideali per bruschette pasta carne panini pizza



GRANCREMA DI CARCIOFI

cod. 03-204 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: 12-15

Carciofi freschi brindisini, olio, sale, pepe e aglio per un top quality Ginos dalla bontà impareggiabile.

SENZA GLUTINE



ideali per



frittate



pasta



torte salate



panini



pizza



GRANCREMA DI ASPARAGI

cod. 03-203 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: 12-15

Crema realizzata con asparagi freschi italiani dove il 60% del prodotto viene frullato e il restante 40% è composto da punte di asparago tagliate a pezzetti.

SENZA GLUTINE



ideali per



risotti



pasta



torte salate



panini



pizza



GRANCREMA DI RADICCHIO

cod. 03-205 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: 12-15

Il prodotto è preparato con radicchio rosso fresco del tipo spadone veronese, tagliato alla julienne, soffritto con cipolla e stufato con vino rosso corposo e spezie. La prima, l'unica ed inimitabile di casa Ginos.

SENZA GLUTINE



ideali per



risotti



frittate



pasta



panini



pizza



GRANCREMA TARTUFATA

cod. 03-256 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 800g porzioni: 20-25

Nel formato per grandi consumi, mantiene inalterate tutte le caratteristiche e la ricetta tipica dell'Italia centrale dove domina la fragranza del tartufo.



ideali per



risotti



frittate



pasta



torte salate



panini



pizza



GRANCREMA DI FUNGHI PORCINI

cod. 03-208 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 800g porzioni: 12-15

Il sapore e il profumo ricco e intenso del fungo porcino fanno di questa grancrema una base pronta di elevato valore dove il 40% dei funghi è tagliato a piccoli pezzi e il resto viene frullato.

SENZA
GLUTINE

ideali per



risotti



frittate



pasta



torte salate



panini



GRANCREMA DI ZUCCA

cod. 03-226 pz. collo: 24
formato: 1/2 tmc: 36
peso netto: 400g porzioni: 8-10

Crema a base di zucca fresca a pasta dolce, morbida e consistente dall'ottima spalmabilità e resa gastronomica eccellente.

SENZA
GLUTINE

ideali per



risotti



pasta



torte salate



pizza



gnocchi



GRANCREMA DI SALMONE

cod. 03-211 pz. collo: 24
 formato: 1/2 tmc: 36
 peso netto: 400g porzioni: 12-15

Crema ottenuta utilizzando baffe di salmone poco affumicato di alta qualità dove il 50% è frullato e il restante 50% è tagliato a piccoli pezzi.



ideali per risotti pasta torte salate panini pizza



GRANCREMA DI CROSTACEI

cod. 03-212 pz. collo: 24
 formato: 1/2 tmc: 36
 peso netto: 400g porzioni: 12-15

Scampi e gamberetti sono alla base di questa crema di elevata qualità che sa di mare.



ideali per risotti pasta panini pizza zuppe





GRANCREMA DI FORMAGGI

<i>cod.</i>	03-201	03-206	pz. collo:	24	24
formato:	1/2	1/1	tmc:	30	30
peso netto:	400g	800g	porzioni:	8-10	16-20

Crema a base di quattro formaggi fusi con burro, dalla colorazione bianco panna, densa, omogenea e vellutata. Disponibile nella ricetta con parmigiano reggiano nella latta 1/1.

SENZA GLUTINE



ideali per

bruschette

pasta

risotti

panini

pizza



GRANCREMA 5 FORMAGGI

<i>cod.</i>	03-202	pz. collo:	24
formato:	1/2	tmc:	30
peso netto:	400g	porzioni:	8-10

Crema di formaggi caratterizzata da formaggio gorgonzola D.O.P. che le dona un gusto delicato.

SENZA GLUTINE



ideali per

bruschette

pasta

risotti

panini

pizza



GRANCREMA FORMAGGI PER PIZZA

<i>cod.</i>	03-231	pz. collo:	24
formato:	1/2	tmc:	30
peso netto:	400g	porzioni:	8-10

Crema a base di formaggi di qualità, garantiti dai rispettivi marchi di origine e fusi con burro. Il prodotto si differenzia dalla 4 formaggi classica per una maggiore fluidità e spalmabilità.

SENZA GLUTINE



ideali per

bruschette

pasta

risotti

panini

pizza



GRANCREMA DI PECORINO

cod. 03-275 pz. collo: 12
 formato: 1/2 tmc: 18
 peso netto: 400g porzioni: 8-10

Prodotta esclusivamente con pecorino romano D.O.P. è una crema bianco latte dal sapore deciso e leggermente piccante come il formaggio stesso.

SENZA
GLUTINE



GRANCREMA DI FORMAGGI E TARTUFI

cod. 03-210 pz. collo: 24
 formato: 1/2 tmc: 24
 peso netto: 400g porzioni: 10-12

Fontal, emmental bavarese, grana padano D.O.P. e pecorino D.O.P. sono i formaggi fusi con burro e impreziositi con tartufo bianco per un condimento davvero speciale e unico.

SENZA
GLUTINE



ideali per bruschette pasta risotti panini pizza



GRANCREMA DI FUNGHI PORCINI E TARTUFI

cod. 03-209 pz. collo: 24
 formato: 1/2 tmc: 36
 peso netto: 400g porzioni: 10-12

I gioielli più preziosi del bosco i funghi porcini e tartufo bianco frullati e amalgamati in una crema di elevata qualità e resa, con sapori e profumi intensi.

SENZA
GLUTINE



ideali per bruschette risotti torte salate panini pizza





PETALI DI TARTUFO

cod. 09-030 pz. collo: 3
 formato: 1/2 tmc: 36
 peso netto: 330g porzioni: sec. uso

Tartufi (*tuber aestivum viti*), dal profumo intenso e persistente. Tagliati a fettine con lo spessore di circa 3mm. Dalla consistenza croccante.

SENZA GLUTINE



ideali per bruschette risotti torte salate panini pizza



FOGLIE DEL CAPPERO

cod. 01-351 pz. collo: 6
 formato: 1/2 tmc: 36
 peso netto: 400g porzioni: sec. uso

Raccolte fresche, dopo una lunga marinatura, sono pronte per essere lavorate e conservate in olio E.V.O. ricche di gusto e con una nota erbacea risultano essere sode e croccanti.

SENZA GLUTINE



ideali per

carne

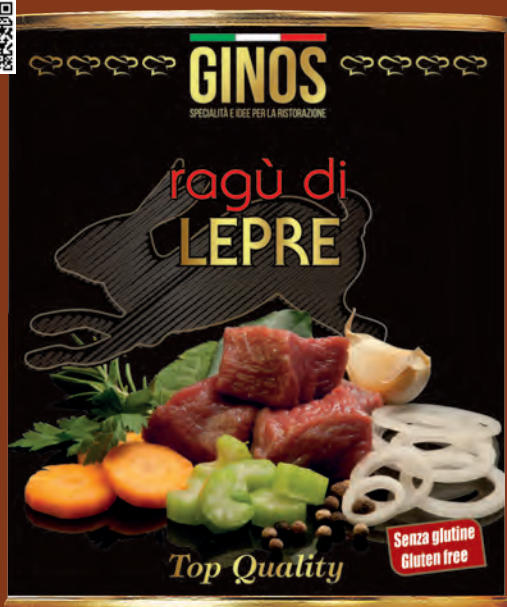
pesce

pizza

formaggi

I RAGÙ SPECIALI





RAGÙ DI LEPRE

cod. 99-035 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: 12-15

Realizzato con carne di prima scelta tagliata in modo grossolano e preparato secondo la tipica ricetta alpina (in salmi) senza pomodoro.

SENZA GLUTINE

ideali per



gnocchi



polenta



pasta



lasagne



RAGÙ DI LEPRE

cod. 03-103 pz. collo: 12
 formato: 1/2 tmc: 36
 peso netto: 400g porzioni: 6-8

Nella pratica latta da 1/2kg con apertura a strappo per evitare sprechi e avere la possibilità di differenziare la proposta del menù.

SENZA GLUTINE

ideali per



gnocchi



polenta



pasta



lasagne



RAGÙ DI CAPRIOLO

cod. 99-032 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: 12-15

Prodotto con polpa scelta marinata con vino rosso, verdure fresche, spezie e aromi per un salmì dal sapore deciso, senza pomodoro.

SENZA GLUTINE

ideali per



gnocchi



polenta



pasta



lasagne



RAGÙ DI CAPRIOLO

cod. 03-101 pz. collo: 12
 formato: 1/2 tmc: 36
 peso netto: 400g porzioni: 6-8

Il taglio della carne e la ricetta ne fanno un ragù decisamente casalingo pronto all'uso per ogni necessità o emergenza

SENZA GLUTINE

ideali per



gnocchi



polenta



pasta



lasagne



RAGÙ DI CERVO

cod. 03-102 pz. collo: 12
formato: 1/2 tmc: 36
peso netto: 400g porzioni: 6-8

Una delle migliori specialità della casa preparato con carni scelte, ortaggi freschi aromi e spezie nella più classica delle ricette alpine, il salmì, senza pomodoro.

SENZA
GLUTINE



ideali per



gnocchi



polenta



pasta



lasagne



RAGÙ DI ANATRA IN BIANCO

cod. 03-108 pz. collo: 12
formato: 1/2 tmc: 36
peso netto: 400g porzioni: 6-8

Ragù realizzato con carne di anatra nazionale, cucinata con verdure e aromi freschi per ottenere un prodotto dal sapore dolce e delicato come prevede la ricetta veneta, senza pomodoro.

SENZA
GLUTINE



ideali per



gnocchi



polenta



pasta



lasagne



RAGÙ DI ANATRA

cod. 03-104 pz. collo: 12
formato: 1/2 tmc: 36
peso netto: 400g porzioni: 6-8

Lavorato con carne dal taglio grossolano secondo la tipica ricetta del centro Italia che vuole anche il pomodoro, pronto all'uso.

SENZA
GLUTINE



ideali per



gnocchi



polenta



pasta



lasagne





RAGÙ DI CONIGLIO

cod. 03-105 pz. collo: 12
 formato: 1/2 tmc: 36
 peso netto: 400g porzioni: 6-8

Carni bianche scelte cucinate con pomodoro, aromi freschi e spezie per un ragù delicato come fatto in casa.

SENZA GLUTINE



ideali per



gnocchi



polenta



pasta



lasagne



RAGÙ DI ASINO

cod. 03-107 pz. collo: 12
 formato: 1/2 tmc: 36
 peso netto: 400g porzioni: 6-8

Chi cerca sapori perduti non può mancare l'assaggio di questa specialità. Ricetta tradizionale senza pomodoro.

SENZA GLUTINE



ideali per



gnocchi



polenta



pasta



lasagne



RAGÙ DI CINGHIALE

cod. 03-106 pz. collo: 12
 formato: 1/2 tmc: 36
 peso netto: 400g porzioni: 6-8

Casalingo è il giusto termine per definire questo ragù dal sapore ricco e dal gusto rotondo, con pomodoro.

SENZA GLUTINE



ideali per



gnocchi



polenta



pasta



lasagne



RAGÙ DI CINGHIALE

cod. 99-044 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: 12-15

La carne tagliata a coltello viene lavorata secondo la tipica ricetta toscana che oltre alle verdure e gli aromi vuole anche il pomodoro

SENZA GLUTINE



ideali per



gnocchi



polenta



pasta



lasagne



RAGÙ DI CERVO E PORCINI

cod. 03-109 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: 12-15

Un binomio vincente per sapori e profumi. Carne magra tagliata a coltello, funghi porcini secchi di alta qualità, verdure fresche, pomodoro e spezie per un top quality Ginos.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pasta



gnocchi



sughi



lasagne



polenta



SUGO ALLA SICILIANA

cod. 03-006 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: 12-15

Condimento di grande versatilità realizzato con cubettoni di pomodoro, olive verdi e nere, capperi, acciughe, aglio e spezie per un'esplosione di gusto e freschezza.

SENZA
GLUTINE



ideali per



gnocchi



carne



pesce



pasta



WOW STRACCETTI DI POMODORO CONFIT

cod. 03-005 pz. collo: 6
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 770g porzioni: 16-18

Pomodori italiani freschi pelati e parzialmente essiccati, vengono poi tagliati a filetti prima di essere leggermente canditi con zucchero ed arricchiti con basilico fresco e aglio.

SENZA
GLUTINE



ideali per



gnocchi



polenta



pasta



lasagne



SUGO AL POMODORO

<i>cod.</i>	03-001 03-007	pz. collo:	24	6
formato:	1/1 3/1	tmc:	36	36
peso netto:	800g 2500g	porzioni:	12-15	45-50

Cubettoni di pomodoro e basilico freschi, olio d'oliva e sale pochi e semplici ingredienti per un grande classico della cucina italiana.

SENZA GLUTINE

ideali per



carne



pesce



pasta



sughi



gnocchi



SUGO ALLA AMATRICIANA

<i>cod.</i>	03-002	pz. collo:	24
formato:	1/1	tmc:	36
peso netto:	800g	porzioni:	12-15

Sugo caratterizzato dall'abbondante presenza di guanciale, cipolla e pomodoro, lavorati secondo la tradizionale ricetta laziale a fasi di cottura differenziate che lo rendono identico a quello casalingo.

SENZA GLUTINE

ideali per



pasta



gnocchi



RAGÙ ALLA BOLOGNESE

<i>cod.</i>	03-003	pz. collo:	24
formato:	1/1	tmc:	36
peso netto:	800g	porzioni:	12-15

Carne bovina e suina selezionata all'origine, lavorata e cucinata con polpa di pomodoro, verdure fresche, aromi e spezie secondo la classica ricetta emiliana

SENZA GLUTINE

ideali per



gnocchi



lasagne



polenta



pasta



sughi



I FUNGHI DEL BOSCO





PORCINO FRESCOVIVO

cod. 08-044 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 750g porzioni: 8-10

Funghi porcini di primissima scelta, selezionati a mano sul luogo di raccolta, da materia prima esclusivamente europea, in olio.



ideali per



pizza



polenta



carne



pasta



riso



PORCINI FRESCOVIVO MAXI RESA

cod. 08-045 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 780g porzioni: 8-10

Funghi porcini europei lavorati sul luogo di raccolta con selezione manuale e ricetta esclusiva; con crema.



ideali per



pizza



polenta



carne



pasta



riso



PORCINO MAI VISTO

cod. 08-039 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 750g porzioni: 8-10

Funghi porcini selezionatissimi lavorati direttamente dal fresco, affettati e trifolati con olio, sale, aglio e pepe. Il top di gamma per aspetto, profumo e sapore straordinari.

SENZA
GLUTINE



ideali per



gnocchi



polenta



pasta



lasagne



PORCINI TAGLIATI IN OLIO EVO

cod. 01-030 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 750g porzioni: 8-10

Il classico porcino garniture da antipasto. Fresco, tagliato e scottato viene marinato in aceto per poi essere confezionato con grani di pepe, foglie di alloro e una miscela di oli nobili (E.V.O. e girasole).

SENZA
GLUTINE



ideali per



buffet



panini



insalate



salumi





PORCINI A FETTE

cod. 08-050 pz. collo: 6
 formato: busta tmc: 36
 peso netto: 700g porzioni: 8-10

Funghi porcini europei di medie dimensioni, tagliati a fette sottili e lavorati in crema leggera per una resa senza pari.



SENZA GLUTINE



ideali per

pizza

polenta

carne

pasta

riso



PORCINI A PEZZETTI

cod. 08-048 pz. collo: 6
 formato: busta tmc: 36
 peso netto: 700g porzioni: 8-10

Cappe e gambi di funghi porcini europei selezionati a mano, sodi e carnosì. Trifolati con la più classica delle ricette: olio, aglio, prezzemolo, sale e pepe.



PORCINI A PEZZETTI MAXI RESA

cod. 08-049 pz. collo: 6
 formato: busta tmc: 36
 peso netto: 700g porzioni: 8-10

Funghi porcini europei a pezzetti trifolati e arricchiti con una vellutata e profumatissima crema di porcini per un utilizzo totale del prodotto.

SENZA GLUTINE



ideali per

pizza

polenta

carne

pasta

riso

SENZA GLUTINE



ideali per

pizza

polenta

carne

pasta

riso



FUNGHI SPONTANEI

cod. 08-046 pz. collo: 6
 formato: busta tmc: 36
 peso netto: 700g porzioni: 8-10

Mix di funghi spontanei, silvestri, europei: porcini, gallinacci, sanguignoli e tricholoma accuratamente miscelati e trifolati in bianco, un top quality esclusivo di Ginos.

SENZA
GLUTINE



ideali per



gnocchi



polenta



pasta



lasagne



FUNGHI GALLINACCI

cod. 08-047 pz. collo: 6
 formato: busta tmc: 36
 peso netto: 600g porzioni: 6-8

Funghi gallinacci piccolissimi (0,5-1,5 cm) di primissima scelta, lavorati dal fresco con trifolatura in bianco, un'eccellenza gastronomica.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



polenta



carne



pasta



riso





FANTASIA DI FUNGHI IN OLIO

cod. 08-002 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 750g porzioni: 8-10

Selezione di cinque tipi di funghi pregiati governati con aceto e aromi e poi confezionati con olio di girasole. Ideali con salumi.

SENZA
GLUTINE



ideali per



buffet



panini



insalate



salumi



FUNGHI DI MUSCHIO IN OLIO

cod. 01-016 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 780g porzioni: 8-10

Funghi di muschio calibrati, sodi e carnosì. Marinati in aceto e posti poi in olio di girasole pronti all'uso per accompagnare salumi e carpacci.

SENZA
GLUTINE



ideali per



buffet



panini



insalate



salumi



FUNGHI MISTI IN OLIO

cod. 01-025 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 800g porzioni: 10-12

Mix di cinque tipi di funghi conciati con aceto e aromi, governato con olio di girasole e foglia di alloro. Speciale per antipasti.

SENZA
GLUTINE



ideali per



buffet



panini



insalate



salumi



FUNGHI GALLINACCI

cod. 08-040 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 750g porzioni: 8-10

Funghi gallinacci di medio calibro (2-4 cm) selezionati a mano e lavorati direttamente dal fresco per preservare profumi e sapori ineguagliabili, un vero top quality.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



polenta



carne



pasta



riso



FUNGHI GALLINACCI AL NATURALE

cod. 08-005 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 780g porzioni: 8-10

Piccoli, selezionati e calibrati. Conservati al naturale per il massimo della versatilità e possibilità d'uso.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



polenta



carne



pasta



riso



FUNGHI GALLINACCI AFFETTATI

cod. 08-043 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 780g porzioni: 8-10

Lavorati da funghi freschi di medie dimensioni, spezzati a mano e trifolati in bianco con olio, aglio, pepe e sale pronti per esaltare qualsiasi piatto.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



polenta



carne



pasta



riso



FUNGHI FAMIGLIOLA GIALLA

cod. 08-004 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: 8-10
con crema 08-041

Funghi coltivati selezionati, calibrati per pezzatura; cucinati con aromi freschi, aglio e pepe in due varianti con e senza crema per soddisfare qualsiasi richiesta.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



polenta



carne



pasta



riso



FUNGHI SPONTANEI

cod. 08-017 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: 8-10

Mix di funghi spontanei, silvestri, europei: porcini, gallinacci, sanguignoli e tricholoma, accuratamente miscelati e trifolati in bianco. Un top quality esclusivo di Ginos.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



polenta



carne



pasta



riso



TRIS DI FUNGHI

cod. 08-010 99-018 pz. collo: 24 6
 formato: 1/1 3/1 tmc: 36 36
 peso netto: 800g 2450g porzioni: 8-10 26-28

Funghi porcini, gallinacci e famigliola gialla in percentuali identiche, trifolati con l'aggiunta di porcini secchi per un'amalgama perfetta dai profumi e sapori che sanno di bosco.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



polenta



carne



pasta



riso



FUNGHI MISTI EXTRA

cod. 08-014 08-023 pz. collo: 24 6
 formato: 1/1 3/1 tmc: 36 36
 peso netto: 800g 2500g porzioni: 8-10 26-28

Un'equilibrata miscela di cinque pregiati funghi alpini, trifolati e aromatizzati con la classica ricetta Ginos, in olio.

SENZA GLUTINE



ideali per



pizza



polenta



carne



pasta



riso



FUNGHI MISTI SPECIAL

cod. 08-008 08-015 pz. collo: 24 6
 formato: 1/1 3/1 tmc: 36 36
 peso netto: 800g 2500g porzioni: 8-10 26-28

Ben sette varietà di funghi per un misto davvero ricco, curato nel taglio e nella calibratura. La trifolatura in crema leggera garantisce gli utilizzi più svariati. Prodotto pronto all'uso.

SENZA GLUTINE



ideali per



pizza



polenta



carne



pasta



riso



FUNGHI MISTI PRIMA SCELTA

cod. 08-013 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: 8-10

Classico misto bosco con cinque tipologie di funghi pregiati. La ricetta è impreziosita con funghi porcini secchi che donano grande sapore e profumo al prodotto.

SENZA GLUTINE



ideali per



pizza



polenta



carne



pasta



riso





FUNGHI MISTI AL NATURALE

cod. 99-015 pz. collo: 6
formato: 3/1 tmc: 36
peso netto: 2500g porzioni: 26-28

Sette tipologie di funghi miscelate ad arte per una base da insaporire e caratterizzare a piacere. Prodotto paritetico al fresco, da cucinare.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



polenta



carne



pasta



riso



FANTASIA DI FUNGHI AL NATURALE

cod. 08-022 pz. collo: 6
formato: 3/1 tmc: 36
peso netto: 2500g porzioni: 26-28

Selezione di funghi alpini di sette varietà diverse dove la presenza di porcini e gallinacci è ben referenziata. Prodotto paritetico al fresco, da cucinare.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



polenta



carne



pasta



riso



FUNGHI PORCINI

cod. 08-036 pz. collo: 6
 formato: busta tmc: 36
 peso netto: 1450g porzioni: 16-18

Teste e gambi selezionati, calibrati, particolarmente sodi, carnosi e di grande impatto visivo; trifolati in olio.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



polenta



carne



pasta



riso



FUNGHI MISTI TRIFOLATI

cod. 08-037 pz. collo: 6
 formato: busta tmc: 36
 peso netto: 1450g porzioni: 16-18

Misto molto versatile composto da cinque tipologie di funghi, impreziosito dalla presenza di pregiati porcini e trifolato in olio.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



polenta



carne



pasta



riso





FUNGHI PORCINI GRAN FETTA

cod. 08-018

pz. collo: 24

formato: 1/1

tmc: 36

peso netto: 800g

porzioni: 8-10

Il prodotto è costituito esclusivamente da materia prima sceltissima di provenienza europea, lavorata con crema di porcini secchi e surgelati per garantire uno standard qualitativo eccezionale.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



polenta



carne



pasta



riso



FUNGHI PORCINI TRANCI CON CREMA

cod. 08-019

pz. collo: 24

formato: 1/1

tmc: 36

peso netto: 800g

porzioni: 8-10

Cappe e tranci di porcino tagliati manualmente e lavorati con porcino secco e surgelato frullato per una crema densa e vellutata che dona al prodotto un profumo ricco ed intenso.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



polenta



carne



pasta



riso



FUNGHI PORCINI A FETTE

cod. 08-020 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 800g porzioni: 8-10

Porcini di medie dimensioni, tagliati a fette di 3-4 millimetri lavorati con una ricetta semplice e genuina che lascia inalterato il profumo originale del fungo in una concia limpida e senza crema.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



polenta



carne



pasta



riso



FUNGHI PORCINI TRANCI IN OLIO

cod. 08-025 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 800g porzioni: 8-10

Studiato per ottenere un prodotto privo di crema ma di indubbia qualità.

Tagliato a pezzettoni con un'alta percentuale di cappe.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



polenta



carne



riso



buffet





FUNGHI PORCINI A PEZZETTI

cod.	08-021	08-024	pz. collo:	24	6
formato:	1/1	3/1	tmc:	36	36
peso netto:	800g	2500g	porzioni:	8-10	26-28

Preparati con soli porcini di prima scelta di provenienza europea. Il taglio e la lavorazione vengono eseguiti manualmente e ricettati poi in due varianti con o senza crema.

SENZA GLUTINE



ideali per



pizza



polenta



carne



pasta



riso



FUNGHI PORCINI SUBITO PRONTI

cod.	08-034	08-030	pz. collo:	24	24
formato:	1/1	1/1	tmc:	36	36
peso netto:	800g	800g	porzioni:	8-10	8-10

Lavorato in due varianti con e senza crema per soddisfare le richieste di pizzaioli e ristoratori con un fungo pronto all'uso ricco di gusto e sapore.

SENZA GLUTINE



ideali per



pizza



polenta



carne



pasta



riso



FUNGHI PORCINI DAL SECCO

cod. 08-203 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 750g porzioni: 8-10

Un concentrato di profumo e sapore per questo porcino reidratato dal secco. Un insaporitore eccezionale là dove serve il gusto ricco e deciso del fungo porcino.

SENZA
GLUTINE



ideali per



funghi



polenta



carne



pasta



riso



PORCIGHIOTTO

cod. 08-028 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 800g porzioni: 8-10

Funghi castagnoli a tranci, trifolati e arricchiti con porcini secchi in polvere che rendono il prodotto finale un'ottima alternativa per qualità e servizio al classico porcino.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



polenta



carne



pasta



riso





FUNGHI FINFERLE

cod. 08-007 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: 8-10

Fungo difficile da reperire, non sempre disponibile. Si lavora fresco dopo poche ore dalla raccolta. Conservato al naturale per garantire genuinità e fragranza. Per veri intenditori.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



polenta



carne



pasta



riso



FUNGHI CHAMPIGNONS AL PORCINO

cod. 08-103 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: 8-10

Champignons freschi affettati e trifolati con funghi porcini secchi in polvere. Il risultato è un prodotto ineguagliabile per profumo e sapore.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



polenta



carne



pasta



riso



TESTE DI CHAMPIGNONS GRIGLIATE

cod. 01-107 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 750g porzioni: 10-12

Funghi freschi calibrati, sgambati e grigliati in tempi brevissimi per mantenere integro il prodotto. Marinati in aceto e aromi freschi e conservati in olio.

SENZA
GLUTINE



ideali per



buffet



carne



salumi



grigliate



panini





BOTTONDORO TESTE DI CHAMPIGNONS FARCITE

cod. 01-014 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 30
peso netto: 780g porzioni: 10-12

Teste di champignons fresche del diametro di 3-4 cm, scavate e farcite con un delicato formaggio a pasta morbida e arricchite con peperoncino dolce.

SENZA GLUTINE



ideali per



buffer



aperitivi



pasta



pizza



salumi



FUNGHI CHAMPIGNONS AL NATURALE

cod. 08-101 pz. collo: 6
formato: 3/1 tmc: 36
peso netto: 2550g porzioni: 26-28

Preparati con funghi prataioli freschi, affettati, scottati e conservati al naturale; mantengono così il gusto delicato dei funghi freschi.

SENZA GLUTINE



ideali per



pizza



polenta



carne



pasta



riso



FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI

cod. 08-104 pz. collo: 6
formato: 3/1 tmc: 36
peso netto: 2400g porzioni: 26-28

Lavorati da funghi freschi nazionali con taglio curato e calibratura regolare, cucinati con cura con aromi freschi e spezie per arricchire di gusto e profumo il prodotto finito.

SENZA GLUTINE



ideali per



pizza



polenta



carne



pasta



riso



FUNGHI CHAMPIGNONS IL BIANCO

cod. 08-108 pz. collo: 12
formato: busta tmc: 36
peso netto: 1450g porzioni: 12-15

Materia prima fresca, sceltissima, affettata meccanicamente e trifolata con un'esclusiva ricetta che ne garantisce una colorazione bianco avorio.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



polenta



carne



pasta



riso



FUNGHI CHAMPIGNONS TRIFOLATI

cod. 08-107 pz. collo: 12
formato: busta tmc: 36
peso netto: 1450g porzioni: 12-15

Sapore e profumi pieni e intensi per questo prataiolo lavorato fresco da funghi nazionali proposto nella busta con praticissima apertura a strappo.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



polenta



carne



pasta



riso

I CARCIOFI PUGLIESI





CARCIOFINI IN OLIO

cod. 01-004 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 780g porzioni: 8-10

Piccoli e prelibati cuori di carciofi italiani lavorati freschi appena raccolti e conservati in olio di girasole, sale e aromi freschi, ogni confezione contiene 40/45 boccioli.

SENZA
GLUTINE



ideali per



buffet



insalate



salumi



pizza



panini



CARCIOFINI I PICCOLISSIMI

cod. 01-038 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 750g porzioni: 8-10

Carciofini mignon della qualità nostrana brindisina, accuratamente selezionati, calibrati, ossidati all'aria e lavorati esclusivamente dal fresco vengono poi conservati in una miscela di oli nobili. Ogni latta contiene 40/45 capolini.

SENZA
GLUTINE



ideali per



buffet



aperitivi



insalate



pizza



panini



CARCIOFO CAMPAGNOLO

cod. 01-019 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 780g porzioni: 6-8

La lavorazione artigianale, una ricetta genuina e tradizionale mirano a mantenere inalterata la bontà del carciofo fresco pugliese colto, marinato con spezie e confezionato in sole 24 ore. 12-14 carciofi per latta.

SENZA GLUTINE



ideali per



buffet



carne



insalate



panini



salumi



FIORDICARCIOFO MIGNON

cod. 01-238 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 780g porzioni: 8-10

Corolle di carciofo di piccole dimensioni, 30-32 pezzi per scatola, lavorate esclusivamente dal fresco, calibrate, tornite, trifolate in bianco (senza prezzemolo) con foglie chiuse e compatte per un top di gamma Ginos.

SENZA GLUTINE



ideali per



buffet



aperitivi



insalate



pizza



salumi





CARCIOFO TROPPO BUONO

cod. 01-029 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 780g porzioni: 8-10

Carciofi della qualità nostrana brindisina lavorati dal fresco, tagliati a spicchi, ossidati all'aria e poi marinati per 24 ore in olio, aceto, pepe e spezie come nella migliore tradizione casalinga.

SENZA GLUTINE



ideali per



buffet



carne



insalate



panini



salumi



CARCIOFI GRIGLIATI IN OLIO

cod. 01-103 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 750g porzioni: 6-8

Carciofi freschi di qualità nostrana brindisina, selezionati, calibrati e grigliati in tempi brevissimi, mediante un'innovativa tecnica di grigliatura che consente di mantenere fragranza e croccantezza.

SENZA GLUTINE



ideali per



buffet



pesci



salumi



grigliate



panini



CARCIOFO RUSTICO CON GAMBO

cod. 01-034 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 770g porzioni: 6-8

Carciofi con gambo, pugliesi, raccolti a mano e lavorati, dopo ossidazione, con una ricetta semplice e casereccia con olio, aceto, sale, aglio e pepe. Croccanti, profumati e saporiti ogni lattina contiene 6-8 carciofi interi.

SENZA GLUTINE



ideali per



buffet



carne



insalate



panini



salumi



CARCIOFI ALLA ROMANA

<i>cod.</i>	01-231	01-214	pz. collo:	24	6
formato:	1/1	2/1	tmc:	36	36
peso netto:	780g	1900g	porzioni:	6-8	22-24

Carciofi pugliesi freschi della varietà "mammola mille foglie" di prima scelta, defogliati a mano, calibrati e lavorati con la tradizionale ricetta laziale. Ogni lattina da 2/1 contiene 20-22 carciofi interi. Disponibili anche nella latta da 1/1 dove troviamo 6-8 carciofi.

SENZA GLUTINE



ideali per



buffet



carne



salumi



pizza



risotti



CARCIOFI TAGLIATI TRIFOLATI

<i>cod.</i>	01-212	01-215	pz. collo:	24	6
formato:	1/1	2/1	tmc:	36	36
peso netto:	780g	1900g	porzioni:	8-10	18-20

Carciofi freschi spaccati a metà e trifolati con pochissimo prezzemolo, come vuole la miglior ricetta Ginos, per ottenere il meglio di profumi e sapori mediterranei da portare in tavola.

SENZA GLUTINE



ideali per



buffet



panini



pizza



carne



salumi





CARCIOFI A FETTINE

cod. 01-213 pz. collo: 6
formato: 2/1 tmc: 36
peso netto: 1900g porzioni: 18-20

Dal fresco, tagliati a fettine regolari, trifolati in bianco, senza prezzemolo, particolarmente croccanti e dal sapore delicato. Nella nuova latta tuttoprodotto, pronti all'uso per stupire in qualità.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



buffet



panini



frittate



carne



CARCIOFI A FETTINE SPECIALI PER PIZZA

cod. 01-222 pz. collo: 6
formato: 2/1 tmc: 36
peso netto: 1900g porzioni: 18-20

Carciofi freschi tagliati a fettine, trifolati con prezzemolo, aglio, pepe, peperoncino dolce e sale. Il taglio a fettina ha un'ottima azione coprente sulla pizza, permettendo rese decisamente interessanti e notevoli economie nei costi.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



buffet



panini



frittate



carne



CARCIOFI A SPICCHI TRIFOLATI

cod. 01-217 pz. collo: 6
 formato: 2/1 tmc: 36
 peso netto: 1900g porzioni: 18-20

Preparati a partire da carciofi italiani freschi, tagliati a piccoli spicchi di alta qualità, trifolati in bianco, senza prezzemolo e senza aglio, vengono poi governati in olio di girasole e spezie.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



pesce



buffet



panini



carne



FIORDICARCIOFO COROLLE TRIFOLATE

cod. 01-224 pz. collo: 6
 formato: 2/1 tmc: 36
 peso netto: 1900g porzioni: 18-20

Dal fresco e torniti fino al cuore questi carciofi diventano dei boccioli di indiscussa qualità, trifolati in bianco, senza prezzemolo, ogni latta contiene 34-36 corolle con foglie chiuse e compatte.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



buffet



panini



salumi



carne





CARCIOFI A FETTINE AL NATURALE

cod. 01-329 pz. collo: 6
formato: 3/1 tmc: 36
peso netto: 2500g porzioni: 20-22

Fettine ottenute dal taglio di carciofi freschi pugliesi, ben calibrate, croccanti e dal gusto delicato di carciofo.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



pesce



buffet



panini



carne



CARCIOFI A SPICCHI AL NATURALE

cod. 01-301 pz. collo: 6
formato: 3/1 tmc: 36
peso netto: 2500g porzioni: 20-22

Carciofi freschi italiani della varietà violetta torniti e tagliati a spicchi regolari nel momento migliore della raccolta.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



pesce



panini



frittate



carne



CARCIOFI INTERI AL NATURALE

cod. 01-302 pz. collo: 6
formato: 3/1 tmc: 36
peso netto: 2500g porzioni: 20-22

Boccioli di carciofi ricavati da materia prima fresca brindisina, ben calibrati e torniti conservati al naturale in acqua e sale, croccanti e deliziosi.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



pesce



buffet



panini



carne



CARCIOFI A FETTINE TRIFOLATI PER PIZZA

cod. 01-251 pz. collo: 4
formato: vaschetta tmc: 24
peso netto: 1400g porzioni: 18-20



SENZA GLUTINE

SENZA GLUTINE



CARCIOFI A FETTINE IN OLIO

cod. 01-250 pz. collo: 4
formato: vaschetta tmc: 24
peso netto: 1400g porzioni: 18-20

LE VASCHETTE

La filosofia del carciofo fresco conservato nella nuova vaschetta sposa la sostenibilità ed il risparmio. Sostenibilità ottenuta con l'utilizzo della vaschetta **tuttoprodotta** dai pesi sgocciolati elevatissimi. Risparmio perchè il liquido di governo utilizzato, in questo caso l'olio di girasole, si riduce dell'85% evitando sprechi inutili ottenendo così un rapporto qualità prezzo molto competitivo.

SENZA GLUTINE



ideali per



pizza



buffet



panini



frittate



carne



CARCIOFI A SPICCHI IN OLIO

cod. 01-249 pz. collo: 4
formato: vaschetta tmc: 24
peso netto: 1400g porzioni: 18-20



CARCIOFI A SPICCHI IN OLIO IN BUSTA

cod. 01-333 pz. collo: 6
formato: busta tmc: 36
peso netto: 1450g porzioni: 18-20



LA BUSTA

Spicchi di carciofo regolari e calibrati, proposti nel formato in busta che vanta diversi punti di forza tra cui ingombri ridotti, praticissima apertura a strappo, minima presenza di liquido di governo.

I limitati tempi di pastorizzazione riducono lo stress termico al prodotto lasciando inalterata la qualità iniziale dei carciofi impiegati.

SENZA GLUTINE



ideali per



pizza



buffet



panini



frittate



carne

• GLOSSARIO TECNICO •

TERMINI TECNICO-INDUSTRIALI

ADDITIVI: SOSTANZE CHIMICHE CHE VENGONO AGGIUNTE INTENZIONALMENTE AGLI ALIMENTI DURANTE LA LORO PRODUZIONE O PREPARAZIONE AL FINE DI SVOLGERE UNA SERIE DI FUNZIONI TECNICHE. QUESTE FUNZIONI POSSONO INCLUDERE IL MIGLIORAMENTO DEL SAPORE, DEL COLORE, DELLA CONSISTENZA O DELLA DURATA DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI.

ALTERAZIONE ALIMENTARE: SI RIFERISCE A QUALSIASI MODIFICA INDESIDERATA O DETERIORAMENTO CHE AVVIENE NEGLI ALIMENTI, RENDENDOLI INADATTI AL CONSUMO UMANO O INFLUENZANDONE LA QUALITÀ, LA SICUREZZA O LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE COME SAPORE, ODORE, CONSISTENZA O ASPETTO. QUESTE ALTERAZIONI POSSONO ESSERE CAUSATE DA VARI FATTORI, TRA CUI MICROBI, ENZIMI, REAZIONI CHIMICHE, ESPOSIZIONE ALL'ARIA, CALORE E LUCE, NONCHÉ DALL'AZIONE DI ORGANISMI DETERIORATORI COME BATTERI, MUFFE E LIEVITI.

AMIDI: CARBOIDRATI COMPLESSI COSTITUITI DA CATENE DI GLUCOSIO LEGATE TRA LORO, CHE RAPPRESENTANO UNA FONTE IMPORTANTE DI ENERGIA NELLA DIETA UMANA E SONO UTILIZZATI ANCHE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE PER LE LORO PROPRIETÀ FUNZIONALI.

BOTULISMO: IL BOTULISMO È UNA GRAVE MALATTIA CAUSATA DA UNA TOSSINA PRODOTTA DAL BATTERIO CLOSTRIDIUM BOTULINUM. QUESTO BATTERIO È UBIQUITARIO NELL'AMBIENTE, IN PARTICOLARE NEL TERRENO E NEI SEDIMENTI DEI CORPI D'ACQUA. IL BOTULISMO PUÒ COLPIRE SIA GLI ESSERI UMANI CHE GLI ANIMALI.

CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI: L'INSIEME DEI PROCESSI TECNOLOGICI CHE ESTENDONO LA DURATA DEGLI ALIMENTI, INIBENDO O RALLENTANDO I PROCESSI DEGENERATIVI DI NATURA SIA CHIMICA CHE MICROBIOLOGICA.

CONTAMINAZIONE: PRESENZA INDESIDERATA DI SOSTANZE O AGENTI DANNOSI NEGLI ALIMENTI, CHE POSSONO RENDERLI INADATTI AL CONSUMO UMANO O CAUSARE DANNI ALLA SALUTE. QUESTI AGENTI DANNOSI POSSONO ESSERE DI NATURA BIOLOGICA, CHIMICA O FISICA E POSSONO CONTAMINARE GLI ALIMENTI IN QUALSIASI FASE DEL PROCESSO DI PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE, CONSERVAZIONE O PREPARAZIONE.

CONTRAFFAZIONE: VENDERE UN ALIMENTO DICHIARANDONE UNA QUALITÀ DIVERSA DA QUELLA EFFETTIVA.

COLORANTI: MOLECOLA ORGANICA DI NATURA SINTETICA O NATURALE UTILIZZATA PER CONFERIRE COLORE O MIGLIORARE L'ASPETTO VISIVO DEGLI ALIMENTI.

AUTOCONTROLLO E HACCP: ACRONIMO DI "HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS," CHE IN ITALIANO SIGNIFICA "ANALISI DEI PERICOLI E DEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO". SI TRATTA DI UN SISTEMA DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE AMPIAMENTE UTILIZZATO IN TUTTO IL MONDO PER GARANTIRE LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DURANTE LA LORO PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE E DISTRIBUZIONE.

ISO 22000: STANDARD INTERNAZIONALE PER I SISTEMI DI GESTIONE DELLA SICUREZZA NEL SETTORE AGROALIMENTARE.

PASTORIZZAZIONE: PROCESSO TERMICO UTILIZZATO PER RIDURRE LA PRESENZA DI MICRORGANISMI PATOGENI E LA CARICA MICROBICA TOTALE NEI PRODOTTI ALIMENTARI. IL PROCESSO DI PASTORIZZAZIONE COINVOLGE IL RISCALDAMENTO DEL PRODOTTO ALIMENTARE (PH < 4,6) A UNA TEMPERATURA SPECIFICA PER UN PERIODO DI TEMPO DETERMINATO.

PH: MISURA DELLA CONCENTRAZIONE DI IONI IDROGENO (H+) IN UNA SOLUZIONE ACQUOSA. QUESTA SCALA DI MISURA È UTILIZZATA PER DETERMINARE SE UNA SOLUZIONE È ACIDA, NEUTRA O ALCALINA (SOLUZIONI CON PH < 7 SONO ACIDE, SOLUZIONI CON PH > 7 SONO ALCALINE). I VALORI DI PH INFLUENZANO DIRETTAMENTE LE REAZIONI CHIMICHE, LE PROPRIETÀ FISICHE E BIOLOGICHE DI UNA SOLUZIONE. PERTANTO, IL CONTROLLO DEL PH È FONDAMENTALE IN UNA VASTA GAMMA DI APPLICAZIONI, DALLA PRODUZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE, ALL'ANALISI CHIMICA, ALLA COLTIVAZIONE DI ORGANISMI IN LABORATORIO E ALLA DEPURAZIONE DELLE ACQUE.

SALMONELLA: BATTERI DELL'INTESTINO DELL'UOMO E DI ALTRI ANIMALI, CAUSA FREQUENTE DI MALATTIE INTESTINALI ANCHE MOLTO GRAVI. BATTERIO TERMOLABILE, SI INIBISCE A TEMPERATURE SUPERIORI A 60°C.

STERILIZZAZIONE: LA STERILIZZAZIONE È UN PROCESSO UTILIZZATO PER ELIMINARE O DISTRUGGERE TUTTI I MICRORGANISMI PRESENTI IN UN OGGETTO, UNA SUPERFICIE O UN MATERIALE, COMPRESI BATTERI, VIRUS, FUNGHI E SPORE BATTERICHE. L'OBBIETTIVO PRINCIPALE DELLA STERILIZZAZIONE È LA PREVENZIONE DELL'INFEZIONE E LA CONSERVAZIONE DELLA STERILITÀ DI UN OGGETTO O DI UN AMBIENTE.

I POMODORI ROSSA PASSIONE





O SOLE MIO POMODORI SEMIDRY

cod. 01-015 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 770g porzioni: 12-15

Il bestseller Ginos per eccellenza. Pomodoro fresco tagliato in due parti, parzialmente essiccato per diventare semidry. Governato poi in olio di girasole, aglio, pepe e basilico fresco; unico e inimitabile.

SENZA
GLUTINE



ideali per



buffet



panini



insalate



pasta



pizza



IL BEBÈ POMODORI CONFIT

cod. 01-039 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 770g porzioni: 12-15

Pomodorini italiani, calibrati, pelati e parzialmente essiccati. Il processo di trasformazione prevede la cristallizzazione degli zuccheri che conferiscono al pomodoro il gusto particolarmente dolce, unico. Il vero confit marchiato Ginos è conservato in olio di girasole.

SENZA
GLUTINE



ideali per



buffet



panini



insalate



pasta



pizza



O SOLE MIO POMODORI GIALLI SEMIDRY

cod. 01-041 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 30
 peso netto: 770g porzioni: 10-12

Ecco la variante dal colore giallo vivo di O sole mio, una curiosa novità, priva di acidità, ricca di vitamine e antiossidanti, dal gusto dolce e agrumato per piatti innovativi. Confezionata con basilico fresco e olio di girasole.

SENZA
GLUTINE



ideali per



buffer



panini



insalate



pasta



pizza



GOLDEN BABY POMODORI GIALLI CONFIT

cod. 01-007 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 30
 peso netto: 770g porzioni: 12-15

Originali, unici e sorprendenti, sono frutto di un'accurata selezione di sementi nazionali, durante la lavorazione i pomodorini vengono pelati, parzialmente essiccati e delicatamente canditi con zucchero. Un top quality davvero speciale.

SENZA
GLUTINE



ideali per



buffer



panini



insalate



pasta



pizza





POMOSOLE CILIEGINO GIALLO

cod. 01-008 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 30
peso netto: 770g porzioni: 16-18

Pomodorini gialli tagliati a metà, parzialmente essiccati, con buccia morbida e tenera. Dal sapore dolce e delicato ma allo stesso tempo ricchi di fragranze mediterranee.

SENZA
GLUTINE



ideali per



buffet



panini



insalate



salumi



carne



CILIEGINO ALLE ERBETTE

cod. 01-012 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 770g porzioni: 16-18

Pomodori ciliegini italiani, tagliati a metà, parzialmente essiccati al caldo sole estivo, impreziositi con maggiorana, timo, origano e conservati in olio di girasole.

SENZA
GLUTINE



ideali per



panini



insalate



pasta



formaggi



pizza



POMODORI SECCHI IN OLIO

cod. 01-001 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 750g porzioni: 16-18

Pomodori secchi italiani tagliati a metà, la lavorazione è esclusivamente manuale e naturale (sale, aria e sole). Il risultato è un pomodoro morbido, profumato e ricco di sapore messo poi sott'olio con l'aggiunta di erbe aromatiche fresche.

SENZA
GLUTINE



ideali per



buffet



panini



pasta



salumi



sughi



POMODORI SECCHI CONCASSÉ

cod. 01-006 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 770g porzioni: 12-15

Tagliati a pezzetti regolari di circa 2cm. Con buccia morbida questi pomodori portano un ulteriore grado di servizio e garantiscono grande versatilità d'uso. Conservati sott'olio con l'aggiunta di alloro e fresche erbe aromatiche.

SENZA
GLUTINE



ideali per



buffet



panini



insalate



pasta



pizza



POMOVERDE A SPICCHI IN OLIO

cod. 01-021 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 780g porzioni: 16-18

Il pomodoro verde, colto prematuramente e tagliato a spicchi, viene marinato con aceto di vino bianco e poi aromatizzato con olio, aglio, pepe, prezzemolo, basilico fresco e peperoncino. Prodotto apri e gusta con caratteristiche innovative.

SENZA GLUTINE



ideali per

buffet

panini

insalate

salumi

carne



SPICCHI DI SOLE POMODORINI SEMIDRY

cod. 01-017 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 770g porzioni: 16-18

Spicchi di pomodoro semi secchi governati in olio di girasole, zucchero, sale, aglio e basilico fresco. Una ricetta semplice per un prodotto dagli intensi profumi e sapori mediterranei.

SENZA GLUTINE



ideali per

buffet

panini

insalate

pasta

pizza



POMODORI SECCHI

cod. 01-032 pz. collo: 2
 formato: 3/1 tmc: 36
 peso netto: 2900g porzioni: 40-50

Dal sapore ricco e dal profumo intenso di fragranze mediterranee, nella versione per grandi consumi nel pratico vaso in vetro 3/1 con il tappo apri e chiudi. Prodotto senza aceto conservato in olio di girasole.

SENZA GLUTINE



ideali per

buffet

panini

pasta

salumi

sughi



STRACCETTI DI POMODORO CONFIT

cod. 03-005 pz. collo: 6
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 770g porzioni: 16-18

Straccetti di pomodoro confit da materia prima fresca 100% italiana, preparati con zucchero, sale, olio di girasole, aglio e basilico. Sapore unico, delicato e dolcissimo.

SENZA GLUTINE



ideali per

bruschette

pasta

carne

panini

pizza



POMODORI PELATI

cod. 04-001 pz. collo: 6
formato: 3/1 tmc: 36
peso netto: 2500g porzioni: sec. uso

Pomodori freschi selezionati, scottati, pelati e confezionati con una salsa a base di polpa fine e succo di pomodoro per un pomodoro dal gusto dolce e di altissima resa.

SENZA GLUTINE



ideali per



pizza



carne



sughi



pesce



pasta



POLPA DI POMODORO FINE

cod. 04-009 pz. collo: 3
formato: 5/1 tmc: 36
peso netto: 4100g porzioni: sec. uso

Pomodori della varietà tonda, freschi, sani e ben maturi, tritati finemente per un prodotto fresco, di alta qualità e resa, studiato espressamente per la pizzeria.

SENZA GLUTINE



ideali per



pizza



carne



sughi



pesce



pasta



POMOFINISSIMO PASSATA DI POMODORO

cod. 04-002 pz. collo: 6
formato: 3/1 tmc: 36
peso netto: 2600g porzioni: sec. uso

Passata realizzata con pomodori ben maturi, lavorati in setacci finissimi per separare bucce e semi. Densa e vellutata dal profumo fresco e sapore ricco.

SENZA GLUTINE



ideali per



pizza



carne



sughi



pesce



pasta



POLPA DI POMODORO A PEZZETTONI

cod. 04-003 pz. collo: 6
formato: 3/1 tmc: 36
peso netto: 2500g porzioni: sec. uso

È la polpa di pomodoro che più si avvicina al pomodoro fresco, cubettoni di grandi dimensioni di 1,8cm per lato, di buona consistenza, freschi e ben maturi.

SENZA GLUTINE



ideali per



pizza



carne



sughi



pesce



pasta



POLPA DI POMODORO

cod. 04-004 pz. collo: 6
 formato: 3/1 tmc: 36
 peso netto: 2500g porzioni: sec. uso

Preparata con pomodori italiani scelti tagliati a piccoli cubetti e arricchita con succo di pomodoro, dal sapore dolce e fresco, pronta all'uso.

SENZA GLUTINE



ideali per



pizza



carne



sughi



pesce



pasta



POLPA DI POMODORO

cod. 04-005 pz. collo: 3
 formato: 5/1 tmc: 36
 peso netto: 4100g porzioni: sec. uso

Dal colore rosso vivo caratteristico del pomodoro sano e raccolto al giusto grado di maturazione, densa, dolce e profumata.

SENZA GLUTINE



ideali per



pizza



carne



sughi



pesce



pasta



POLPA DI POMODORO

cod. 04-006 pz. collo: 1
 formato: 10/1 tmc: 24
 peso netto: 10000g porzioni: sec. uso

Confezionata nel pratico bag in box 2x5 kg, polpa di pomodoro preparata con pomodori italiani scelti nelle migliori zone di produzione dell'Emilia.

SENZA GLUTINE



ideali per



pizza



carne



sughi



pesce



pasta



POLPA DI POMODORO EXTRA FINE

cod. 04-012 pz. collo: 2
 formato: 10/1 tmc: 24
 peso netto: 10000g porzioni: sec. uso

La polpa di pomodoro extrafine Ginos è il prodotto da pizzeria per eccellenza, cremosa, omogenea, finissima e fresca. Lavorata da pomodori 100% italiani.

SENZA GLUTINE



ideali per



pizza



carne



sughi



pesce



pasta



LA GIALLA

cod. 04-014 pz. collo: 15
 formato: 3/4 tmc: 36
 peso netto: 500g porzioni: sec. uso

SENZA GLUTINE



ideali per



pizza



carne



sughi



pesce



pasta

LA PASSATA GIALLA

Realizzata con pomodori messi a dimora tra aprile e maggio coltivati in campo aperto e raccolti a mano nei mesi di luglio e agosto. I pomodori vengono lavorati freschi con metodi assolutamente artigianali: scottati, pelati, passati e imbottigliati senza aggiunta di conservanti o additivi.

È una passata densa, polposa, dalla struttura vellutata e dal profumo ricco, fresco e fruttato.



POMODORI PALLINI

cod. 04-007 pz. collo: 12
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 820g porzioni: sec. uso

Pomodorini tondi con buccia lavorati freschi con salsa e succo di pomodoro che ne preservano bontà e freschezza.

SENZA GLUTINE



ideali per



pizza



carne



sughi



pesce



pasta



DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO

cod. 04-008 pz. collo: 12
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: sec. uso

Ottenuto attraverso un'attenta selezione della materia prima con il metodo "hot break" che permette di avere un concentrato di colore rosso vivo, morbido e dolce.

SENZA GLUTINE



ideali per



carne



sughi



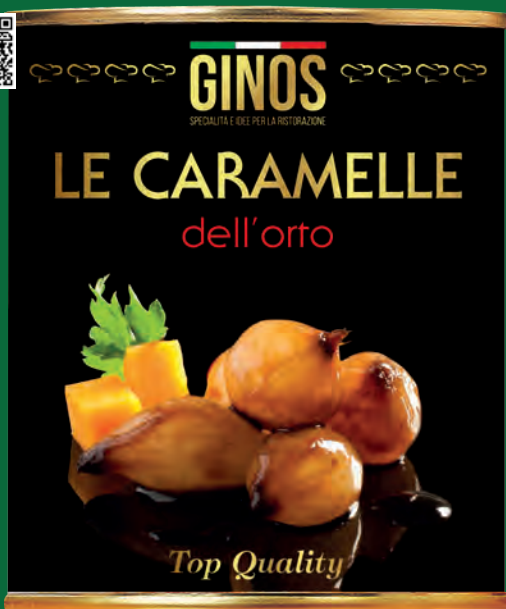
pesce



salse

LE CIPOLLE DA CAMPO





LE CARMELLE DELL'ORTO

cod. 01-233 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 860g porzioni: sec. uso

Cipolle perline di calibro omogeneo, affogate in una crema ristretta di Aceto Balsamico di Modena IGP. Nate per stupire, una validissima alternativa ai soliti antipasti e contorni.

SENZA
GLUTINE



ideali per



carne



buffet



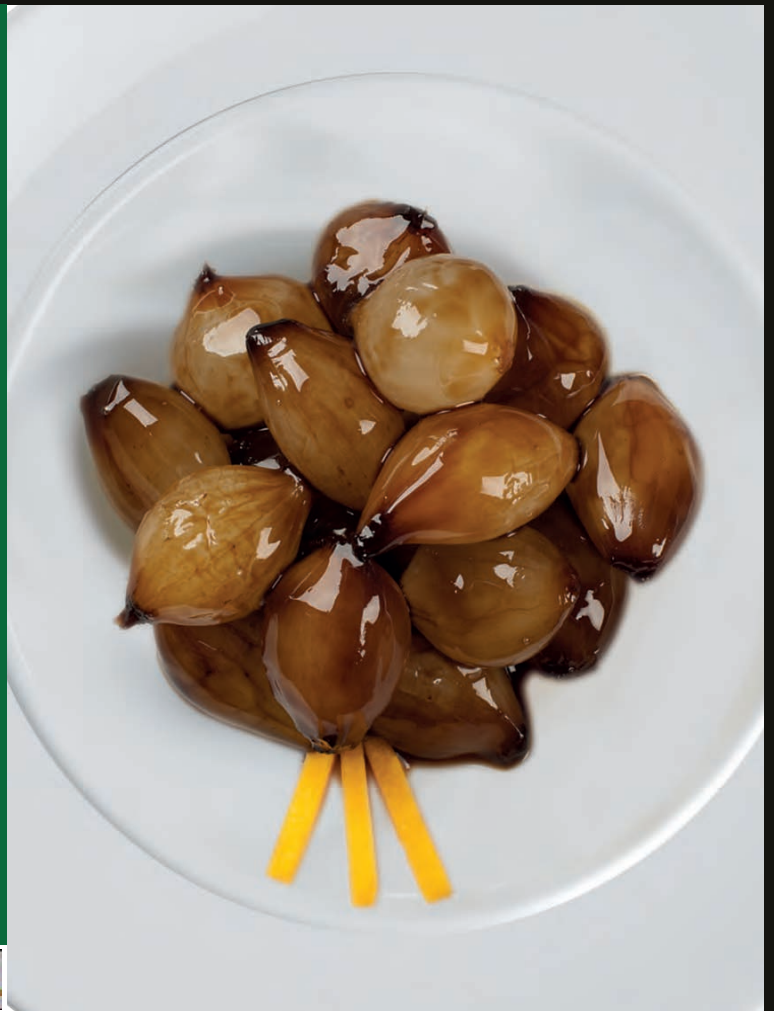
pesce



formaggi



salumi



LE PERLE DELL'ORTO

cod. 01-237 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 800g porzioni: sec. uso

Crocanti cipolline maggioline mignon calibrate, glassate con una crema di condimento balsamico bianco e profumate con curry. Uniche ed originali, stupiscono con abbinamenti esotici.

SENZA
GLUTINE



ideali per



carne



buffet



pesce



formaggi



salumi



LA VIOLA CIPOLLE IN AGRODOLCE

cod. 01-242 pz. collo: 6
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 800g porzioni: 8-10

Cipolla viola lavorata dal fresco e tagliata grossolanamente, viene quindi governata con una miscela di oli nobili per un risultato strepitoso.

SENZA
GLUTINE



ideali per

buffet

panini

pizza

salumi

carne



LA GIALLA CIPOLLE BIRRA & CURRY

cod. 01-236 pz. collo: 6
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 800g porzioni: 8-10

Anelli di cipolla lavorati partendo da cipolle fresche, marinati e poi stufati con birra senza glutine e curry che ne conferiscono un gusto unico, intenso e delicato.

SENZA
GLUTINE



ideali per

buffet

panini

pizza

salumi

carne



LA BIONDA CIPOLLE CAMELLATE

cod. 01-235 pz. collo: 6
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 800g porzioni: 8-10

Anelli di cipolla freschi e poi grigliati, ricettati con un delicato bagno agrodolce che ne caratterizza il risultato unitamente ad una nota di fumo lasciata dalla grigliatura.

SENZA
GLUTINE



ideali per

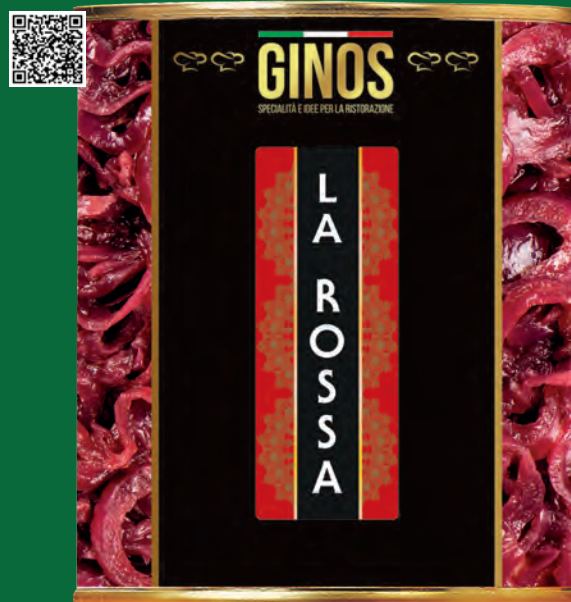
buffet

panini

pizza

salumi

carne



LA ROSSA CIPOLLE CAMELLATE

cod. 01-254 pz. collo: 6
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 800g porzioni: 8-10

Cipolle rosse fresche, affettate e grigliate, poi lavorate con olio di girasole, sale e zucchero fino alla caramellizzazione delle stesse. Prodotto di grande qualità ed alta resa.

SENZA
GLUTINE



ideali per

buffet

panini

pizza

salumi

carne



CIPOLLE BORETTANE IN AGRODOLCE

cod.	01-210	01-219	pz. collo:	24	6
formato:	1/1	3/1	tmc:	36	36
peso netto:	800g	2600g	porzioni:	6-8	20-22

Tipiche cipolle di Boretto lavorate dal fresco, calibrate e croccanti, pelate e preparate con la classica ricetta all'agrodolce.

SENZA
GLUTINE



ideali per



carne



buffet



pesce



salumi



grigliate



CIPOLLE GRIGLIATE IN OLIO

cod.	01-101	pz. collo:	24
formato:	1/1	tmc:	36
peso netto:	750g	porzioni:	10-12

Cipolle boretane fresche, calibrate, pelate e grigliate per poi essere preparate con la tradizionale ricetta all'agrodolce con in più una nota di fumo data dalla grigliatura.

SENZA
GLUTINE



ideali per



carne



buffet



pesce



salumi



grigliate



CIPOLLE BORETTANE ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

cod.	01-211	01-225	pz. collo:	24	6
formato:	1/1	3/1	tmc:	36	36
peso netto:	800g	2600g	porzioni:	6-8	20-22

Le cipolline borettane lavorate in agrodolce sono arricchite e valorizzate dalla presenza del più nobile degli aceti: il Balsamico di Modena IGP.

SENZA GLUTINE



ideali per



carne



buffet



pesce



salumi



grigliate



CIPOLLE ROSSE ALL'ACETO DI VINO ROSSO

cod.	01-011	pz. collo:	6
formato:	3/1	tmc:	36
peso netto:	2500g	porzioni:	18-20

Prodotto tipico della Calabria dove si coltiva con successo grazie alle favorevoli condizioni climatiche. Lavorate con una ricetta tradizionale che impiega aceto di vino rosso, bianco e zucchero.

SENZA GLUTINE



ideali per



buffet



panini



insalate



salumi





CIPOLLE BORETTANE AL NATURALE

cod. 01-325 pz. collo: 6
formato: 3/1 tmc: 36
peso netto: 2600g porzioni: 20-22

Cipolle borettane fresche, pulite dalle pelli superflue, croccanti, dal calibro omogeneo e governate in acqua e sale al naturale.

SENZA
GLUTINE



ideali per



carne



buffet



pesci



zuppe



CIPOLLE BORETTANE AFFETTATE AL NATURALE

cod. 01-327 pz. collo: 6
formato: 3/1 tmc: 36
peso netto: 2600g porzioni: 20-22

Cipolle borettane fresche, pelate, lavate, affettate e lessate in acqua e sale. Prodotto pronto per un utilizzo facile e immediato.

SENZA
GLUTINE



ideali per



carne



pesci



pizza



frittate



sughi

I PEPERONI DAL FRESCO





CORNETTI DI PEPPERONE AL FORMAGGIO

cod. 01-035 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 800g porzioni: 6-8

Punte di peperoni freschi farcite manualmente una ad una con un formaggio a pasta morbida dal sapore dolce e delicato, prodotto di classe dalla qualità elevata, dal gusto appetitoso e stuzzicante.

SENZA GLUTINE



ideali per



buffet



formaggi



salumi



grigliate



aperitivi



PEPERONCINI CON ACCIUGHE E CAPPERI

cod. 01-026 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 30
peso netto: 780g porzioni: 10-12

Peperoncini a ciliegia dal diametro di circa 3cm. Farciti con un'acciuga arrotolata intorno ad un cappero. Una delizia per gli occhi e per il palato.

SENZA GLUTINE



ideali per



buffet



insalate



pasta



pizza



salumi



PEPERONCINI CON PÂTÉ DI TONNO

cod. 01-022 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 30
peso netto: 780g porzioni: 10-12

Peperoncini rossi leggermente piccanti, ripieni con patè di tonno lavorato con aromi freschi, il tutto si traduce in un boccone da re. Ogni lattina ne contiene 35-40.

SENZA
GLUTINE



ideali per



buffet



insalate



pasta



pizza



salumi



PEPERONCINI CON FORMAGGIO

cod. 01-027 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 30
peso netto: 800g porzioni: 10-12

Il formaggio morbido dal gusto delicato usato per la farcitura sposa perfettamente la nota piccante dei peperoncini che diventano veramente sfiziosi.

SENZA
GLUTINE



ideali per



buffet



aperitivi



pasta



pizza



salumi





PEPERONI ARROSTITI AL NATURALE

cod. 01-311 pz. collo: 6
 formato: 3/1 tmc: 36
 peso netto: 2500g porzioni: 20-22

Peperoni rossi e gialli detorsolati arrostiti e poi pelati. Il prodotto finale è sodo, carnoso e preserva intatta la qualità del peperone fresco.

SENZA GLUTINE



ideali per carne buffet pesce pizza panini



PEPERONI GRIGLIATI AL NATURALE

cod. 01-102 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: 10-12

Peperoni a falde rossi e gialli grigliati in tempi brevissimi al fine di mantenere intatte le qualità organolettiche del peperone fresco; pronti all'uso.

SENZA GLUTINE



ideali per carne buffet pesce pizza grigliate



PEPERONI ARROSTITI A FILETONI AL NATURALE

cod. 01-335 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 30
 peso netto: 780g porzioni: 10-12

Peperoni freschi rossi e gialli, arrostiti brevemente, pelati e tagliati poi a filetoni sani e carnosì di circa 2cm.

SENZA GLUTINE



ideali per buffet carne pesce salumi pizza



PEPPERONDOLCE A FILETONI

cod. 01-204 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 800g porzioni: 8-10

Lavorato ad agosto esclusivamente da materia prima fresca con un'antica ricetta dai molti segreti per ottenere un peperone dolce e croccante.

SENZA
GLUTINE



ideali per



buffer



carne



pesce



salumi



pizza



PEPPERONISSIMA

cod. 01-207 01-218 pz. collo: 24 6
formato: 1/1 3/1 tmc: 36 36
peso netto: 800g 2550g porzioni: 6-8 20-22

La peperonata Ginos ha le stesse caratteristiche di quella fatta in casa in quanto vengono usati peperoni, pomodori e cipolle fresche lavorati con una ricetta tradizionale.

SENZA
GLUTINE



ideali per



carne



pesce



polenta





GOCCE DI PEPERONI ROSSI

cod. 01-033 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 780g porzioni: sec. uso

Gocce di peperoni di origine peruviana, di piccolo calibro e lavorate in agrodolce. Curiose, innovative e decorative.

SENZA GLUTINE



ideali per aperitivi buffet pesce carne salumi



GOCCE DI PEPERONI GIALLI

cod. 01-042 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 780g porzioni: sec. uso

Piccoli peperoncini dalla caratteristica forma a goccia, ben calibrati, di colore giallo vivo, governati in agrodolce.

SENZA GLUTINE



ideali per aperitivi buffet pesce carne salumi

LE OLIVE SFIZIOSE





COCKTAIL DI OLIVE

cod. 01-340 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 780g porzioni: 8-10

Olive di produzione nazionale, di diverse varietà, raccolte a piena maturazione, di pezzatura variabile, lavorate con aromi freschi, aglio e peperoncino.

SENZA GLUTINE



ideali per



pizza



pesce



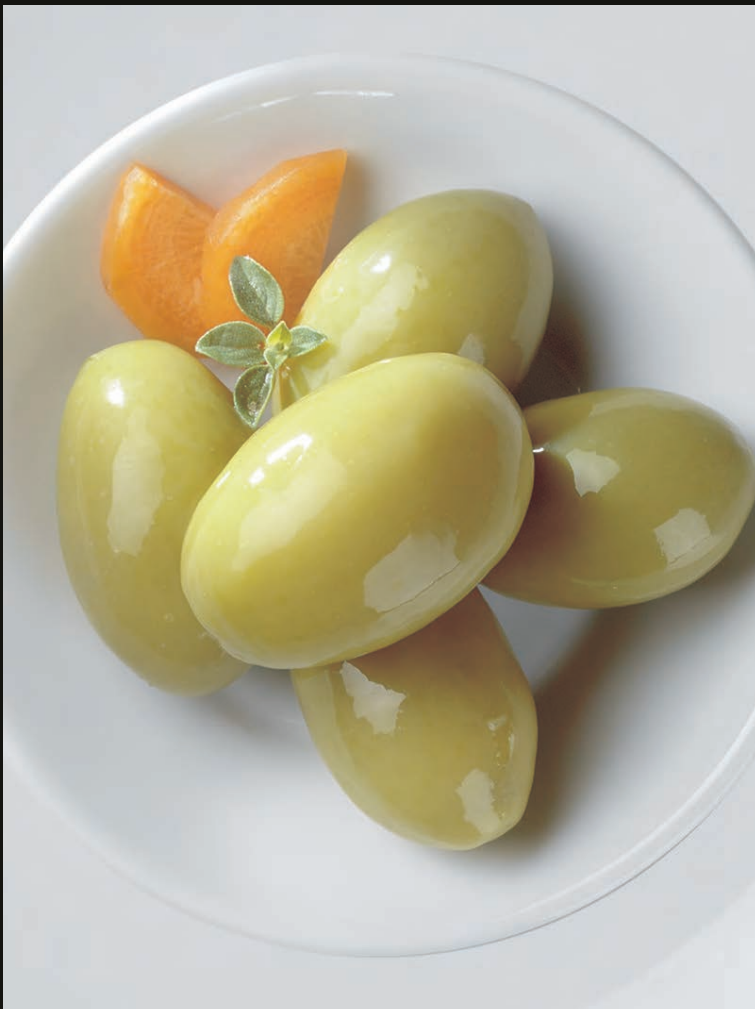
buffet



aperitivi



carne



OLIVE VERDI GIGANTI

cod. 01-331 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: 8-10

Olive verdi giganti della varietà hojablanca, grossa e tenera con nocciolo che si distacca facilmente dalla polpa. Conservare al naturale (7-9 pezzi per 100g).

SENZA GLUTINE



ideali per



pizza



pesce



buffet



aperitivi



insalate



OLIVE VERDI FARCITE AL TONNO

cod. 01-345 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 30
peso netto: 800g porzioni: 8-10

Le migliori olive greche kolossal denocciolate e farcite manualmente una ad una con dell'ottimo tonno.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



pesce



buffet



aperitivi



insalate



OLIVE VERDI FARCITE AL FORMAGGIO

cod. 01-344 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 800g porzioni: 8-10

Olive greche kolossal denocciolate e farcite con un delicato formaggio a pasta morbida dal sapore dolce.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



insalate



buffet



aperitivi



carne





OLIVE COCKTAIL DENOCCIOLATE

cod. 01-348 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 780g porzioni: 12-14

Spettacolare cocktail di olive denocciolate composto da olive rosate, la Bella di Cerignola, verdi di Siviglia, peperoni, aglio, spezie e peperoncino piccante: sfiziosissime.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



pesce



buffet



aperitivi



insalate



OLIVE KALAMON

cod. 01-350 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 780g porzioni: 12-14

Olive nere della varietà Kalamon di calibro uniforme, dal gusto leggermente amarognolo, sode e compatte, conservate in acqua e sale.

SENZA
GLUTINE



ideali per



buffet



insalate



pasta



pizza



salumi



OLIVE TAGGIASCHE

cod. 01-349 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 30
 peso netto: 730g porzioni: 12-14

Olive taggiasche denocciolate, tipiche del ponente ligure, tra le più aromatiche e fragranti tra le cultivar, conservate in olio E.V.O.

SENZA GLUTINE



ideali per



buffet



insalate



pasta



pizza



salumi



OLIVE DELLA RIVIERA

cod. 01-346 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 780g porzioni: 12-14

Olive di produzione nazionale, bruno rosate, di piccola pezzatura (28-32 pezzi per ogni 100 grammi di prodotto sgocciolato) e resa molto elevata.

SENZA GLUTINE



ideali per



pizza



pesce



insalate



aperitivi



carne



OLIVE VERDI SCHIACCiate

cod. 01-330 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 780g porzioni: 12-14

Verdi, con nocciolo, schiacciate e marinate in olio di girasole, aglio peperoni rossi, peperoncini piccanti e aromi freschi (26-28 pezzi per 100 grammi)

SENZA GLUTINE



ideali per



pizza



pesce



insalate



aperitivi



carne



OLIVE VERDI DENOCCIOLATE

cod. 01-309 pz. collo: 6
formato: 3/1 tmc: 36
peso netto: 2600g porzioni: ---

Olive verdi spagnole denocciolate della varietà Hojiblanca, sode e polpose, calibro 24/26 pezzi per 100 grammi di prodotto sgocciolato.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



pesce



buffet



aperitivi



carne



OLIVE NERE DENOCCIOLATE

cod. 01-306 pz. collo: 6
formato: 3/1 tmc: 36
peso netto: 2600g porzioni: ---

Olive nere denocciolate della qualità Hojiblanca detta anche "californiana" conservate in acqua e sale (24-26 pezzi per 100 grammi).

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



pesce



insalate



panini



carne



OLIVE NERE A RONDELLE

cod. 01-308 pz. collo: 6
formato: 3/1 tmc: 36
peso netto: 2600g porzioni: ---

Olive nere denocciolate calibrate e poi tagliate a rondelle regolari ed integre. Conservate in salamoia.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



pesce



sughi



bruschette



carne

LE VERDURE DELL'ORTO





GIARDINIERA ALLA PIACE...NTINA IN OLIO

cod. 01-223 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 780g porzioni: 10-12

L'autentica giardiniera viene realizzata seguendo la tradizionale ricetta piacentina con verdure fresche di giornata tagliate a mano e governate in olio di girasole.

SENZA GLUTINE



ideali per



buffet



insalate



pesce



salumi



carne



FANTASIA DELL'ORTO IN AGRODOLCE

cod. 01-201 01-216 pz. collo: 24 6
 formato: 1/1 3/1 tmc: 36 36
 peso netto: 800g 2500g porzioni: 10-12 24-26

Prodotta con verdure fresche con la classica ricetta agrodolce è la versione moderna della classica giardiniera.

SENZA GLUTINE



ideali per



salumi



buffet



carne



pesce



IL GENUINO ANTIPASTO CROCCANTE

cod. 01-005 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 800g porzioni: 10-12

Antipasto casalingo lavorato con verdure freschissime di stagione e impreziosito con funghi champignons e spicchi di pomodori verdi tagliati a mano.

SENZA
GLUTINE



ideali per



salumi



buffet



insalate



pesce



DELIZIE D'ANTIPASTO

cod. 01-013 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 770g porzioni: 10-12

È il tradizionale antipasto per le grandi occasioni. Ricco di verdure fresche e impreziosito con funghi champignons e carciofi.

SENZA
GLUTINE



ideali per



salumi



buffet



carne



panini



pizza



GIARDINIERA RUSTICA

cod. 01-258 pz. collo: 6
formato: 3/1 tmc: 36
peso netto: 2700g porzioni: 20-22

Prodotto con peperoni rossi e gialli, carote, finocchi e sedano lavorati freschissimi, attentamente selezionati e tagliati a mano grossolanamente, governato in agrodolce.

SENZA
GLUTINE



buffet



formaggi



pesce



salumi



carne



FANTASIA PER RISO E PASTA

cod. 01-221 01-203 pz. collo: 24 6
 formato: 1/1 3/1 tmc: 36 36
 peso netto: 800g 2500g porzioni: 10-12 28-30

La grande varietà di verdure impiegate fa di questo prodotto un vero spettacolo per bontà e cromaticità. Conservato al naturale.

SENZA GLUTINE



ideali per



riso



pasta



insalate



TRIS DI VERDURE SEMIDRY

cod. 01-202 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 770g porzioni: 8-10

Zucchine, peperoni rossi e gialli, melanzane freschi, tagliati a pezzi e messi al forno. Ricettati con olio di girasole, sale, pepe e aglio. Un semidry Ginos innovativo, pronto all'uso.

SENZA GLUTINE



ideali per



buffet



panini



insalate



salumi



pizza



ZUCCHINE A RONDELLE SEMIDRY

cod. 01-220 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: 8-10

Zucchine fresche scelte e selezionate in base al calibro, dal taglio regolare e a rondelle. Vengono poi parzialmente essiccate al forno (semidry) e quindi marinate con aglio, erbe aromatiche, peperoncino e olio.

SENZA GLUTINE



ideali per



buffet



carne



salumi



grigliate



panini



pizza



PUNTARELLE DI CICORIA ALLA ROMANA

cod. 01-023 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 750g porzioni: 12-14

Le puntarelle altro non sono che i germogli della catalogna spigata o cicorione lavorate con la classica ricetta laziale a base di olio, aceto, aglio, acciughe, capperi e menta.

SENZA
GLUTINE



ideali per



buffet



carne



insalate



panini



salumi



ANTIPASTO TRICOLORE

cod. 01-028 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 780g porzioni: 10-12

Unico nel suo genere, con fave fresche, aglio dolce e peperoni rossi, marinato con spezie, aromi freschi e conservato in olio. Pronto per stupire.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pesce



buffet



carne



insalate



salumi





RADICCHIO GRIGLIATO IN OLIO

cod. 01-106 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 700g porzioni: 10-12

Ciuffi di radicchio interi, morbidi, appetitosi, grigliati in tempi brevissimi e inscatolati manualmente quindi conservati in olio.

SENZA GLUTINE



ideali per



buffet



carne



pesce



salumi



grigliate



ZUCCHINE GRIGLIATE IN OLIO

cod. 01-105 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 700g porzioni: 10-12

Zucchine tagliate a fette regolari, grigliate su ambo i lati, aromatizzate con prezzemolo, aglio e piante aromatiche e poste in olio di girasole.

SENZA GLUTINE



ideali per



buffet



carne



pizza



salumi



grigliate



MELANZANE GRIGLIATE IN OLIO

cod. 01-104 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 780g porzioni: 10-12

Melanzane fresche, tagliate a fette longitudinali, salate, passate al forno e poi grigliate su ambo i lati. Inscatolate manualmente, condite e messe poi sott'olio.

SENZA
GLUTINE



ideali per



carne



pizza



salumi



grigliate



panini



CRAUTI COTTI E CONDITI

cod. 01-206 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 780g porzioni: 6-8

Cavolo cappuccio tagliato alla julienne cotto e condito con pancetta e aromi seguendo la tradizionale ricetta trentina. Pronto all'uso, solo da riscaldare.

SENZA
GLUTINE



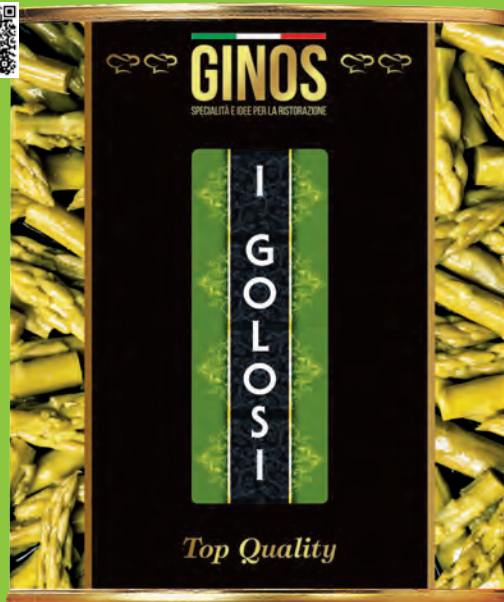
ideali per



carne



panini



ASPARAGI GOLOSI

cod. 01-243 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 800g porzioni: 12-14

Punte di asparagi fini, freschi, di prima qualità e 100% italiani, cucinati secondo un'antica ricetta che li rende sfiziosi e appetitosi, con aceto di mele, aglio e olio di girasole.

SENZA
GLUTINE



FRIARIELLI IN OLIO

cod. 01-230 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 750g porzioni: 6-8

Friarielli o broccoletti invernali sono le infiorescenze appena sviluppate delle cime di rapa, da sempre costituiscono un piatto tipico della cucina napoletana e romana.



ideali per



pizza



buffet



pasta



carne



panini



INSALATA DI CAVOLO TIROLESE

cod. 01-208 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: 6-8

Cavolo rosso, defogliato, detorsolato e tagliato alla julienne, cotto e condito con olio di girasole, zucchero e sale; pronto all'uso.



ideali per



buffet



carne



insalate



panini



salumi



COLESLAW CAVOLI E CAROTE

cod. 01-253 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: 8-10

Cavolo cappuccio e carote, freschissime verdure tagliate alla julienne e poi marinate in acqua, olio, zucchero, aceto e sale, un'altra novità Ginos pronta all'uso.



ideali per



buffet



carne



insalate



panini



salumi



FRIARIELLI IN OLIO

cod. 01-245 pz. collo: 6
 formato: busta tmc: 36
 peso netto: 500g porzioni: 6-8

Freschezza e genuinità sono da sempre i punti fermi e irrinunciabili di questo prodotto lavorato con la sola aggiunta di olio, aglio e peperoncino.

SENZA GLUTINE

ideali per



pizza



buffet



pasta



carne



panini



PORFUMÈ IN OLIO

cod. 01-252 pz. collo: 6
 formato: busta tmc: 36
 peso netto: 500g porzioni: 6-8

Prodotto realizzato con porri freschissimi tagliati a rondelle di circa mezzo centimetro e poi grigliati alla piastra dove si arricchiscono di una decisa nota fumè.

SENZA GLUTINE

ideali per



pizza



buffet



pasta



carne



panini



SCAROLA IN OLIO

cod. 01-244 pz. collo: 6
 formato: busta tmc: 36
 peso netto: 500g porzioni: 6-8

Insalata rustica lavorata da materia prima fresca con la semplice aggiunta di olio, aglio, peperoncino e acciughe secondo la classica ricetta del sud Italia.

SENZA GLUTINE

ideali per



pizza



salumi



pasta



carne



panini



CAPRICCIO ALLA ZINGARA

cod. 01-334 pz. collo: 12
 formato: busta tmc: 36
 peso netto: 1450g porzioni: 22-24

Mix ben assortito di verdure appetitose, di grande effetto cromatico impreziosito con funghi di muschio e champignons. L'assenza di aceto permette l'utilizzo in ogni ambito.

SENZA GLUTINE

ideali per



pizza



carne



salumi



pesce



pasta



ASPARAGI VERDI NOSTRANI FINI

cod. 01-341 pz. collo: 6
formato: 1/1 tmc: 24
peso netto: 1030g porzioni: sec. uso

Italiani, freschi, fini, conservati al naturale, 13-14 cm di sole punte, ogni vaso contiene 90-100 asparagi. Prodotto ad alta resa.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



buffet



panini



frittate



carne



ASPARAGI VERDI NOSTRANI MEDI

cod. 01-342 pz. collo: 6
formato: 1/1 tmc: 24
peso netto: 1030g porzioni: sec. uso

Asparagi italiani, freschissimi, di calibro medio; ogni vaso contiene 35-40 pezzi calibrati e selezionati di eccellente qualità.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



buffet



panini



frittate



carne



ASPARAGI VERDI

cod. 01-304 pz. collo: 12
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 660g porzioni: 6-8

Punte di asparagi verdi stivati in latta rettangolare con apertura a strappo per mantenere integre le punte, prodotto naturale pronto all'uso.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



buffet



panini



frittate



carne



ASPARAGI BIANCHI

cod. 01-303 pz. collo: 12
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 660g porzioni: 8-10

Asparagi bianchi tipo Bassano, lavorati freschi, al naturale. Di calibro 17-24, sulla punta hanno una circonferenza di 1,7 cm mentre in fondo al gambo misurano 2,4 cm. Ogni latta contiene 20-22 asparagi.

SENZA
GLUTINE



ideali per



pizza



buffet



panini



frittate



carne



CAPPERI AL SALE

cod. 01-310 pz. collo: 6
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 1000g porzioni: sec. uso

Capperi della qualità lacrimella o capotes del calibro 9-11 conservati con sale marino naturale.

SENZA GLUTINE



ideali per



carne



pesce



pizza



salse



CAPPERI MIGNON

cod. 01-256 pz. collo: 6
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 540 g porzioni: sec. uso

Capperi "lilliput" della qualità capotes, morbidi, profumati, dal gusto deciso provenienti dall'area mediterranea e conservati in aceto.

SENZA GLUTINE



ideali per



carne



pesce



pizza



salse



FRUTTI DEL CAPPERO

cod. 01-257 pz. collo: 6
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 530 g porzioni: sec. uso

Frutti del cappero con picciolo selezionati per qualità e calibro. Conservati in aceto.

SENZA GLUTINE



ideali per



buffet



panini



insalate



aperitivi



FOGLIE DEL CAPPERO

cod. 01-351 pz. collo: 6
 formato: 1/2 tmc: 36
 peso netto: 400g porzioni: sec. uso

Raccolte fresche dopo una lunga marinatura sono pronte per essere lavorate e conservate in olio E.V.O. Ricche di gusto e con una nota erbacea risultano essere sode e croccanti.

SENZA GLUTINE



ideali per



carne



pesce



pizza



formaggi



CETRIOLI ALLA TIROLESE

cod. 99-027 pz. collo: 6
formato: 2/1 tmc: 36
peso netto: 1550g porzioni: 18-20

Cetrioli lavorati freschi con la tradizionale ricetta in agrodolce caratterizzata dalla presenza di cipolla, aceto, pepe e peperone.



ideali per



panini



buffet



salumi



insalate



CETRIOLI AFFETTATI ALLA TIROLESE

cod. 01-255 pz. collo: 6
formato: 2/1 tmc: 36
peso netto: 1550g porzioni: 18-20

Gustosi e croccanti, oggi disponibili anche nella versione preaffettata nel pratico vaso con capsula apri e chiudi.



ideali per



panini



buffet



salumi



insalate



CETRIOLINI MIGNON

cod. 01-036 pz. collo: 24
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 800g porzioni: 6-8

Gustosi cetriolini mignon lavorati freschi, interi di calibro 6-8 per 100 grammi di prodotto e dalla consistenza croccante.



ideali per



panini



buffet



salumi



insalate



SPIEDINI DEL PICADOR

cod. 01-009 pz. collo: 6
formato: 2/1 tmc: 36
peso netto: 1850g porzioni: 18-20

Spiedini di verdure croccanti conservati in acqua, aceto e peperoncino che rende il tutto piccante, molto appetibile e stuzzicante.



ideali per



aperitivi



salumi



buffet



FAGIOLI "BOOMBEROS"

cod. 01-205 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 820g porzioni: 6-8

Fagioli neri di media pezzatura di forma ovale, dal gusto speziato e leggermente dolciastro come vuole la tipica ricetta tex-mex.

SENZA GLUTINE



ideali per



carne



pesce



zuppe



pizza



insalate



CECI DELLA NONNA

cod. 01-234 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 850g porzioni: 4-6

Ceci di ottima consistenza preparati con la tipica ricetta in uso nel centro Italia che utilizza olio, sale e rosmarino. Prodotto pronto all'uso.

SENZA GLUTINE



ideali per



buffer



insalate



zuppe



carne



pasta



FAGIOLI CANNELLINI ALL'UCCELLETTO

cod. 01-232 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: 6-8

Uno dei contorni tradizionali della cucina toscana cotti con olio, concentrato di pomodoro, pancetta affumicata, cipolla e spezie, una vera delizia.

SENZA GLUTINE



ideali per



carne



buffer



pizza



pesce



FAGIOLI ALLA CACCIATORA

cod. 01-209 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: 6-8

Lavorati con una ricetta genuina e ricca di sapori con polpa di pomodoro, olio di girasole, ortaggi misti freschi e spezie. Prodotto di pronto uso.

SENZA GLUTINE



ideali per



carne



pasta



pizza



FAGIOLI BORLOTTI AL NATURALE

cod. 01-324 01-328 pz. collo: 24 6
 formato: 1/1 3/1 tmc: 36 36
 peso netto: 800g 2600g porzioni: 6-8 14-16

Fagioli borlotti di qualità elevata, ben calibrati, lavorati dal secco e conservati al naturale nel loro liquido di governo.

SENZA GLUTINE



ideali per carne buffet zuppe pasta insalate



FAGIOLI BORLOTTI AL NATURALE DAL FRESCO

cod. 01-316 pz. collo: 6
 formato: 3/1 tmc: 36
 peso netto: 2600g porzioni: 14-16

Fagioli borlotti 100% italiani, lavorati e confezionati dal fresco per garantire una qualità e un sapore eccellenti. Conservati al naturale.

SENZA GLUTINE



ideali per carne buffet zuppe pasta insalate



FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA AL NATURALE

cod. 01-318 pz. collo: 6
 formato: 3/1 tmc: 36
 peso netto: 2600g porzioni: 14-16

Il bianco di Spagna è il fagiolo che ogni regione d'Italia ha fatto suo per una ricetta tipica. Di dimensioni generose, ben calibrato e sodo.

SENZA GLUTINE



ideali per carne buffet zuppe pasta insalate



FAGIOLI RED KIDNEY AL NATURALE

cod. 01-319 pz. collo: 6
 formato: 3/1 tmc: 36
 peso netto: 2600g porzioni: 14-16

Fagioli di colore rosso porpora, con buccia morbida, sodi, dal gusto deciso. Vincente per cromaticità.

SENZA GLUTINE



ideali per carne buffet zuppe pasta insalate



PATATE AFFETTATE AL NATURALE

cod. 01-336 pz. collo: 6
formato: 3/1 tmc: 36
peso netto: 2500g porzioni: 14-16

Patate fresche, pelate, affettate e leggermente cotte in acqua e sale per mantenere inalterato colore e sapore.

SENZA
GLUTINE



ideali per



carne



buffet



zuppe



pesce



insalate



MAIS AL NATURALE

cod. 01-323 01-312 pz. collo: 12 6
formato: 1/2 3/1 tmc: 36 36
peso netto: 300g 1870g porzioni: 4-6 28-30

Mais fresco selezionato all'origine, cotto a vapore ed inscatolato sottovuoto senza l'ausilio di liquidi di conservazione per mantenere intonse le qualità organolettiche.

SENZA
GLUTINE



ideali per



carne



buffet



pesce



pizza



insalate



FAGIOLI CANNELLINI AL NATURALE

cod. 01-317 pz. collo: 6
formato: 3/1 tmc: 36
peso netto: 2600g porzioni: 14-16

Fagioli della cucina del centro Italia, ben calibrati e selezionati, cotti e conservati nel loro liquido di governo, acqua e sale.

SENZA
GLUTINE



ideali per



carne



buffet



zuppe



pasta



insalate



BARBABIETOLE IN AGRODOLCE

cod. 01-322 pz. collo: 6
formato: 3/1 tmc: 36
peso netto: 2495g porzioni: 14-16

Raccolta nel periodo autunnale, la barbabietola viene cotta e poi pelata, tagliata a fette e confezionata in agrodolce. Una vera regina del buffet.

SENZA
GLUTINE



ideali per



carne



buffet



pesce



VERDURE PER INSALATA RUSSA

cod. 01-314 pz. collo: 6
formato: 3/1 tmc: 36
peso netto: 2550g porzioni: 14-16

Tris di verdure composto da piselli medio fini, carote e patate tagliate a cubetti e conservate al naturale.

SENZA
GLUTINE



ideali per



carne



buffet



pesce



pizza



INSALATINA CAPRICCIOSA

cod. 01-315 pz. collo: 6
formato: 3/1 tmc: 36
peso netto: 2500g porzioni: 14-16

Peperoni rossi e gialli, carote e rape fresche tagliate alla julienne, marinate con acqua, sale e aceto per un'insalata dal gusto appetitoso.

SENZA
GLUTINE



ideali per



carne



buffet



pesce



pizza



insalate



FAGIOLINI AL NATURALE

cod. 01-320 pz. collo: 6
formato: 3/1 tmc: 36
peso netto: 2600g porzioni: 14-16

Fagiolini fini selezionati e lavorati dal fresco dal baccello integro e sodo, pronti all'uso.

SENZA
GLUTINE



ideali per



carne



buffet



pesce



PISELLI AL NATURALE

cod. 01-321 pz. collo: 6
formato: 3/1 tmc: 36
peso netto: 2500g porzioni: 14-16

Piselli freschi di calibro mediofino e uniforme. Confezionati al naturale in acqua e sale. Pronti all'uso.

SENZA
GLUTINE



ideali per



carne



buffet



zuppe



pasta



sughi

SALSE E SNACKS





MAIONESE

cod. 03-222 03-223 pz. collo: 6 2
 formato: 1/1 5/1 tmc: 12 9
 peso netto: 960g 5kg

Ova fresche, olio di girasole, aceto di vino, succo di limone e sale; ingredienti semplici per una maionese di qualità, cremosa e spalmabile di colore chiaro.

SENZA GLUTINE



ideali per patatine tramezzini panini carne



KETCHUP

cod. 03-242 pz. collo: 2
 formato: 5/1 tmc: 12
 peso netto: 5kg porzioni: ---

Ketchup di colore rosso vivo costituito da ingredienti freschi con aggiunta di aromi naturali e spezie.

SENZA GLUTINE



ideali per patatine tramezzini panini carne



SENAPE MONODOSE

cod. 03-238
 formato: 1 cart/box
 peso netto: 3000g
 pz. collo: 1x200 bustine
 tmc: 12
 porzioni: 200



KETCHUP MONODOSE

cod. 03-232
 formato: 3 cart/box
 peso netto: 3600g
 pz. collo: 3x100 bustine
 tmc: 15
 porzioni: 300



MAIONESE MONODOSE

cod. 03-234
 formato: 3 cart/box
 peso netto: 3600g
 pz. collo: 3x100 bustine
 tmc: 15
 porzioni: 300

Maionese, ketchup e senape in pratiche bustine monodose poste in un elegante dispenser, il meglio per igiene e facilità d'uso.

SENZA GLUTINE



ideali per patatine tramezzini panini carne

SENZA GLUTINE



ideali per patatine tramezzini panini carne

SENZA GLUTINE



ideali per patatine tramezzini panini carne



PEPPERFUMÈ

cod. 03-260 pz. collo: 6
 formato: 1/1 tmc: 30
 peso netto: 530g porzioni: s. uso

Salsa realizzata con peperoni rossi freschi arrostiti, pelati e frullati. Dal gusto unico con la sua nota caratteristica di fumè che la rende esclusiva, ideale per burger, patatine fritte e carni alla griglia.



SALSA RED HOT

cod. 03-258 pz. collo: 6
 formato: 1/1 tmc: 30
 peso netto: 530g porzioni: s. uso

Salsa per amanti dei gusti strong, prodotta con peperoncini rossi tondi piccanti e limoni freschi, per un abbinamento originale ed impareggiabile che la rende speciale. Assolutamente da provare.



SALSA VEGANELLA

cod. 03-259 pz. collo: 6
 formato: 1/1 tmc: 30
 peso netto: 530g porzioni: s. uso

Salsa innovativa fresca, realizzata con carote, cipolle, peperoni rossi e cetrioli. Un poker di verdure dell'orto che da vita a una salsa agrodolce caratterizzata dalla freschezza del cetriolo.

SENZA GLUTINE



ideali per patatine panini pesce carne

SENZA GLUTINE



ideali per patatine panini pesce carne

SENZA GLUTINE



ideali per patatine panini pesce carne



BONCECIO

cod. 03-265 pz. collo: 6
 formato: 1/1 tmc: 30
 peso netto: 530g porzioni: s. uso

Salsa elaborata partendo da ceci e semi di sesamo tostati, arricchita con erbe aromatiche e spezie. L'hummus rivisitato da Ginos, cremoso e delicato per burger vegani e finger da aperitivo.



CUORDICIPOLLA ROSSA

cod. 03-264 pz. collo: 6
 formato: 1/1 tmc: 30
 peso netto: 570g porzioni: s. uso

Salsa prodotta con un lungo processo di cottura delle cipolle fino alla loro completa caramellizzazione. Ideale per burger, formaggi, carni e pesci lessati.



CUORDICIPOLLA BIONDA

cod. 03-261 pz. collo: 6
 formato: 1/1 tmc: 30
 peso netto: 570g porzioni: s. uso

Salsa prodotta con un lungo processo di cottura delle cipolle fino alla loro completa caramellizzazione. Ideale per burger, formaggi, carni e pesci lessati.

SENZA GLUTINE



ideali per patatine panini pesce carne

SENZA GLUTINE



ideali per patatine panini pesce carne

SENZA GLUTINE



ideali per patatine panini pesce carne



**KETCHUP
SQUEEZE**
cod. 03-233

Pomodori, sale, aceto e spezie per una salsa sfiziosa dal colore rosso vivo.



**SENAPE
SQUEEZE**
cod. 03-239

Semi di senape finemente macinati, aceto e piante aromatiche per una salsa cremosa dal gusto deciso.



**MAIONESE
SQUEEZE**
cod. 03-244

Maionese dal colore chiaro cremosa e spalmabile.



**SALSA
COCKTAIL**
cod. 03-235

Salsa a base di maionese arricchita con pomodoro e brandy.



**SALSA
TONNATA**
cod. 03-237

Salsa a base di maionese caratterizzata con tonno, acciughe e capperi.

SENZA
GLUTINE



ideali per patatine tramezzini panini carne

formato: 1/1 peso netto: 1000g tmc: 18 pz. collo: 6



SENZA
GLUTINE

**SALSA
TACOS**

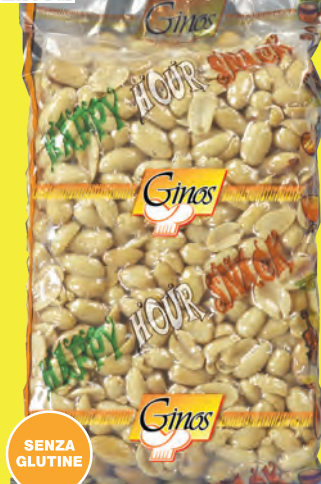
cod. 03-245
formato: 1/1
peso netto: 1050g
pz. collo: 6
tmc: 36



SENZA
GLUTINE

**TORTILLAS
NATURALI**

cod. 12-005
formato: 1/1
peso netto: 453g
pz. collo: 3
tmc: 12



SENZA
GLUTINE

**ARACHIDI
TOSTATE**

cod. 12-001
formato: 1/1
peso netto: 1000g
pz. collo: 8
tmc: 12



**RICE
CRACKERS**

cod. 12-003
formato: 1/1
peso netto: 350g
pz. collo: 6
tmc: 12

SALSA TACOS: Pomodoro e peperone piccante caratterizzano questa salsa della tradizione messicana, cremosa con piccoli pezzi di peperoni e cipolla.

IN CUCINA





PREPARATO PER BRODO 4%

cod. 02-001 pz. collo: 6
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 700g porzioni: 20g / litro

Preparato per brodo classico granulare, con il 4% di estratto di carne, di colore dorato e dal sapore tipico della carne bovina.



ideali per carne zuppe sughi 2' di preparazione



PREPARATO PER BRODO 8%

cod. 02-002 pz. collo: 6
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 700g porzioni: 20g / litro

Preparato per brodo granulare con estratto di carne bovina all'8%, miscelato con materie prime ed aromi di primissima qualità, occhiatura fine e sapore pieno di carne.



ideali per carne zuppe sughi 2' di preparazione



PREPARATO IN POLVERE PER BRODO VEGETALE

cod. 02-004 pz. collo: 6
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 700g porzioni: 20g / litro

Brodo preparato con verdure disidratate, chiaro, fresco e delicato con una spiccata nota di sedano. Occhiatura fine e leggera.



ideali per carne zuppe sughi 2' di preparazione



FONDO BRUNO

cod. 02-101 pz. collo: 6
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 500g porzioni: 100g / litro

Preparato in polvere pronto per essere reidratato per realizzare un fondo bruno di manzo ben legato, intenso e gustoso.

SENZA GLUTINE

ideali per carne sughi funghi salse 2' di preparazione



ROUX BIANCO

cod. 02-005 pz. collo: 6
 formato: 1/1 tmc: 24
 peso netto: 500g porzioni: 80g / litro

Legante granulare e solubile per salse e fondi di cottura a base di farina di frumento e olio vegetale raffinato.

SENZA GLUTINE

ideali per pesce zuppe carne salse 2' di preparazione



PREPARATO VEGETALE SENZA GLUTAMMATO

cod. 02-003 pz. collo: 6
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 700g porzioni: 20g / litro

Brodo preparato con verdure disidratate, chiaro, fresco e delicato con una spiccata nota di sedano. Occhiatura fine e leggera. Senza glutammato.

SENZA GLUTINE

ideali per carne zuppe sughi 2' di preparazione





FUMETTO DI CROSTACEI

cod. 02-104 pz. collo: 6
formato: 1/1 tmc: 18
peso netto: 500g porzioni: 50g / litro

Base in polvere solubile ottenuta da crostacei freschi, gamberi e granchi. Sapore e profumo ricco ed intenso. Ottimo per legare le salse.

SENZA GLUTINE



ideali per zuppe salse pesce 2' di preparazione



FUMETTO DI PESCE

cod. 02-103 pz. collo: 6
formato: 1/1 tmc: 24
peso netto: 500g porzioni: 50g / litro

Solubile all'istante per realizzare un brodo dal deciso e spiccato gusto di pesce a carne bianca. Ideale per tirare e arricchire di sapore le salse.

SENZA GLUTINE



ideali per zuppe salse pesce 2' di preparazione



AROMI PER GRILL

cod. 02-102 pz. collo: 6
formato: 1/1 tmc: 36
peso netto: 800g porzioni: ---

Mix ricercato di erbe aromatiche, sale e spezie in grado di arricchire di sapore e gusto tutti i tipi di carne cucinati alla griglia.

SENZA GLUTINE



ideali per carne spiedi grigliate pesce



RISO ARBORIO

cod. 06-013
formato: 1/1
peso netto: 1000g
pz. collo: 10
tmc: 24
cottura: 18 min



RISO CARNAROLI

cod. 06-012
formato: 1/1
peso netto: 1000g
pz. collo: 10
tmc: 24
cottura: 20 min



RISO VIALONE NANO

cod. 06-015
formato: 1/1
peso netto: 1000g
pz. collo: 10
tmc: 24
cottura: 18 min



RISO PARBOILED

cod. 06-014
formato: 1/1
peso netto: 1000g
pz. collo: 10
tmc: 24
cottura: q.b.

Il riso sempre e naturalmente...

SENZA GLUTINE



FARINA PER POLENTA Istantanea

cod. 06-008

FARINA PER POLENTA Rustica Istantanea

cod. 06-017

formato: 1/2 tmc: 24
peso netto: 500g porzioni: 12-14
pz. collo: 10



PREPARATO PER GNOCCHI DI PATATE

cod. 06-007 formato: 1/1 pz. collo: 15
peso netto: 800g tmc: 18 porzioni: 9-10



Versare 800g di preparato in un litro di acqua, stemperare e cuocere gli gnocchi. (10 minuti di preparazione)

PREPARATO PER PURÈ DI PATATE

cod. 06-006 formato: 1/1 pz. collo: 20
peso netto: 1000g tmc: 12 porzioni: 38-40

SENZA GLUTINE



Versare 500g di farina in 2 litri di acqua bollente. 5-6 minuti di preparazione.

ideali per

carne

funghi

SENZA GLUTINE



Bollire 3 litri d'acqua e 3 litri di latte. Spegnerne il fuoco e versare il prodotto mescolando con una frusta, aggiungendo burro. Servire. (3 minuti di preparazione)

carne



ACETO DI VINO ROSSO

cod. 02-207
formato: 1/2
capacità: 500ml
pz. collo: 12
acidità: 7,5%

Aceto di gran carattere, prodotto con vino Chianti toscano, si distingue per sapori e profumi intensi e ben definiti. L'acidità del 7,5% è sinonimo di qualità superiore e di elevata resa del prodotto.



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

cod. 02-202
formato: 1/2
capacità: 500ml
pz. collo: 6
tmc: 36 mesi

La delicata operazione della cottura del mosto, ottenuto da uve di Lambrusco e di Trebbiano, il lungo invecchiamento nelle classiche botticelle di legno, rendono l'aceto balsamico di Modena Rocca del Colle ineguagliabile per aroma, profumo e sapore.



CREMA AL CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO

cod. 02-210
formato: 1/2
capacità: 500ml
pz. collo: 6
tmc: 36 mesi

Con questa crema bastano poche gocce per esaltare piatti classici e di fantasia. Golosa su carni bianche, uova, pesce, insalate o come abbinamento a formaggi freschi (crescenza, caprini, mozzarelle, ecc...). Ideale per la guarnizione fantasiosa di capresi o insalate di mare.



CREMA ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

cod. 02-209
formato: 1/2
capacità: 500ml
pz. collo: 6
tmc: 36 mesi

La cremaceto Rocca del Colle rappresenta un modo nuovo di gustare l'inconfondibile e prezioso aroma dell'aceto balsamico di Modena su ogni tipo di piatto. Poche gocce di questo concentrato esaltano i sapori dei cibi, presentandoli sotto una nuova veste. Proposto nel formato squeezer, si rende pratico e pronto all'uso sia in cucina come a tavola.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

cod. 02-211
formato: 1/1
capacità: 1000ml
pz. collo: 12
tmc: 18 mesi

Olio extravergine d'oliva ottenuto con la prima frangitura delle migliori olive, è un mosto di prima spremitura, molto profumato, dal sapore fruttato e armonioso col retrogusto delicato. La lavorazione avviene spremendo a freddo le olive senza nessun'altra manipolazione lasciando decantare in modo naturale l'olio prodotto la cui acidità, estremamente bassa, è pari allo 0,5%.



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

cod. 02-201
formato: 1/2
capacità: 500ml
pz. collo: 12
tmc: 18 mesi

L'olio extravergine di oliva Rocca del Colle, italiano al 100% è prodotto in Toscana, regione di grande tradizione olearia. È il top degli oli vegetali, il più apprezzato per condire a crudo. Si distingue dagli altri oli per la leggera velatura in quanto non subisce filtrazione ma semplice decantazione naturale, unico sistema per mantenere intatte le qualità organolettiche e la genuinità necessarie per un olio destinato ai consumatori più esigenti.



LE MONODOSI

OLIO
cod. 99-020
bustina: 12 ml
quantità: 300 pz.
tmc: 14 mesi

ACETO
cod. 99-001
bustina: 5 ml
quantità: 300 pz.
tmc: 14 mesi

SUCCO DI LIMONE
cod. 99-039 pz. collo: 6
formato: vetro tmc: 18 mesi
capacità: 1000ml



OLIO EVO AL PEPERONCINO

cod. 02-206
formato: 1/2
capacità: 500ml
pz. collo: 6
tmc: 18 mesi

Olio ottenuto per infusione (e non con essenze come altri prodotti simili), ossia lasciando immerso il peperoncino per lungo tempo nell'olio extravergine d'oliva, fino a quando lo stesso non ha imprigionato tutti i profumi e gli aromi. Ideale condimento per pizze, spaghetti, bruschette e carni alla brace.



OLIO DI OLIVA

cod. 02-204 pz. collo: 2
formato: 5/1 tmc: 18
capacità: 5000ml

Ottenuto dalla miscela di oli di oliva vergini e olio di oliva rettificato, con un tenue grado di acidità. Chiaro e delicato per tutti gli usi di cucina.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

cod. 02-205 pz. collo: 2
formato: 5/1 tmc: 18 mesi
capacità: 5000ml

Olio extravergine d'oliva ottenuto con la prima frangitura delle migliori olive, è un mosto di prima spremitura, molto profumato, dal sapore fruttato e armonioso con retrogusto delicato e con un'acidità non superiore allo 0,5%.



OLIO DI SEMI DI GIRASOLE ALTO OLEICO

cod. 02-213 pz. collo: 1
formato: 10/1 tmc: 18 mesi
capacità: 10 litri

Olio interamente vegetale, ottenuto da semi di girasole, raffinato e addizionato con acido oleico con un elevato contenuto di acidi grassi monoinsaturi (con oltre l'80% di acido oleico) per ottenere caratteristiche culinarie uniche. È molto resistente e stabile alle alte temperature e raggiunge un punto di fumo di 225°C.



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

cod. 02-208 pz. collo: 2
formato: 5/1 acidità: 6%
capacità: 5 litri

La delicata operazione della cottura del mosto, ottenuto da uve di Lambrusco e di Trebbiano, il lungo invecchiamento nelle classiche botticelle di legno, rendono l'Aceto Balsamico di Modena IGP Rocca del Colle ineguagliabile per aroma, profumo e sapore.

ZUPPE & PIETANZE



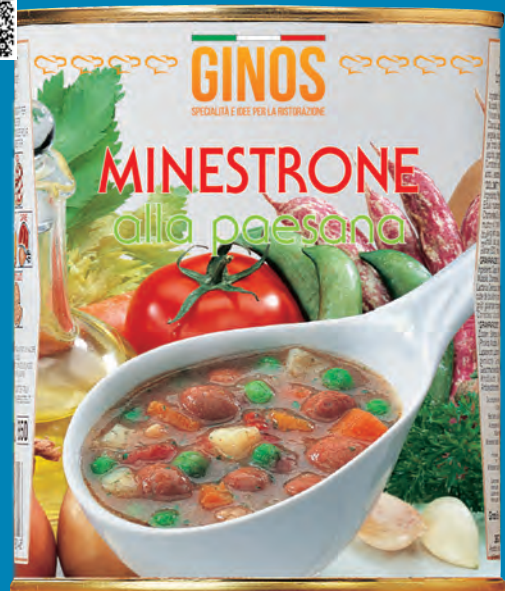
**SENZA
GLUTINE**

ZUPPA DI FAGIOLI

cod. 06-005 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: 6-8



Al contenuto di un barattolo aggiungere 1 litro di brodo e 300 grammi di pasta corta, cotta al dente. Riscaldare a fuoco vivo per 10 minuti e servire molto calda con una macinata di pepe nero ed un filo di olio extra vergine di oliva.



MINISTRONE ALLA PAESANA

cod. 06-003 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: 6-8



Diluire 800 grammi di minestrone in 800 ml di acqua, portando ad ebollizione per 10 minuti a fuoco lento.

**SENZA
GLUTINE**

ZUPPA DI CIPOLLE

cod. 06-004 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: 6-8



Diluire 800 grammi di zuppa in 800 ml di acqua, portando ad ebollizione per 10 minuti a fuoco lento.

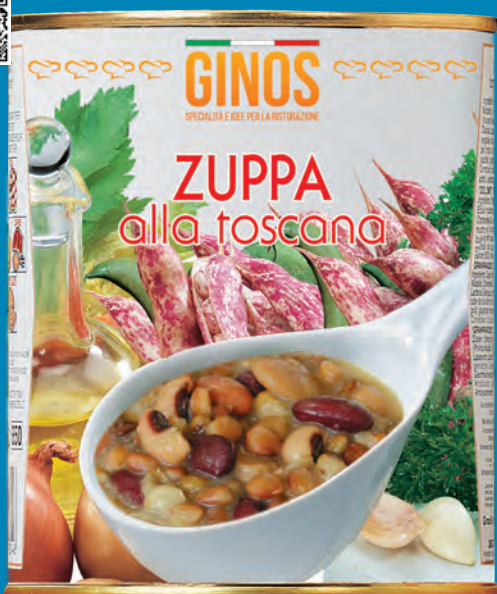


ZUPPA RUSTICA

cod. 06-016 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: 6-8



Diluire 800 grammi di zuppa in 800 ml di acqua, portando ad ebollizione per 10 minuti a fuoco lento.

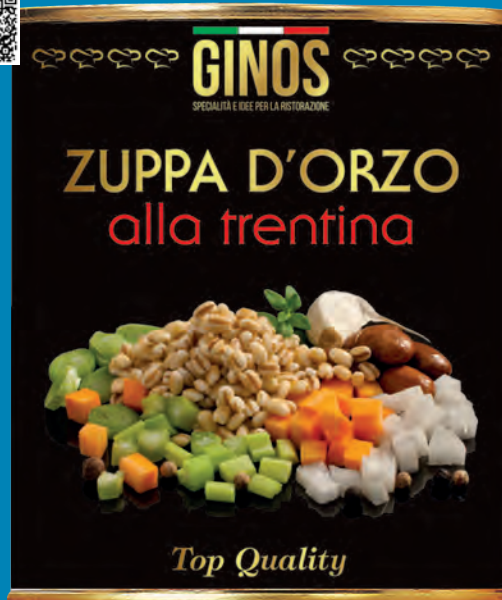


ZUPPA ALLA TOSCANA

cod. 06-011 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: 6-8



Diluire 800 grammi di zuppa in 300 ml di acqua. Oppure aggiungere 200 grammi di pasta maltagliata ed 1 litro di acqua portando ad ebollizione per 10 minuti a fuoco lento.



ZUPPA D'ORZO

cod. 06-001 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: 6-8



Diluire 800 grammi di zuppa in 800 ml di acqua, portando ad ebollizione per 10 minuti a fuoco lento.



ZUPPA DI GOULASCH

cod. 06-002 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: 6-8



Diluire 800 grammi di zuppa in 800 ml di acqua, portando ad ebollizione per 10 minuti a fuoco lento.





BACCALÀ ALLA VICENTINA

cod. 07-001 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: 4-5

Ottimo baccalà del tipo "ragno" spinato, ammollato, battuto e lavorato secondo la tradizionale ricetta vicentina con olio, cipolla, latte e verdure, pronto per essere servito.



ideali per polenta



LUMACHE AL NATURALE

cod. 07-006 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 830g porzioni: 5-6

Lumache del genere Helix, sgusciate, pulite e precotte; pronte per essere preparate secondo le tipiche ricette regionali. Ogni scatola contiene cinque dozzine di chioccioline.



ideali per polenta



TRIPPA ALLA PARMIGIANA

cod. 07-002 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: 6-8

Trippa bovina bianca, tagliata longitudinalmente e preparata secondo la classica ricetta emiliana con pomodoro, ortaggi e aromi freschi, pronta da servire.



GULASCH

cod. 07-004 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: 4-5

Pezzetti di carne bovina magra lavorata con spezie, verdure, pomodoro e paprika secondo la tradizionale ricetta ungherese che conferisce al gulasch il classico sapore dolce e piccante.



ideali per polenta funghi



SELVAGGINA IN SALMÌ

cod. 07-005 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: 4-5

Polpa di cervo e capriolo tagliata a pezzi e marinata con vino rosso, cipolla, aromi freschi e spezie, secondo la tipica ricetta alpina, pronta da servire.

SENZA
GLUTINE



ideali per



polenta



funghi



CAPRIOLO IN SALMÌ

cod. 07-003 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: 4-5

Polpa extra di capriolo lavorata con attenzione e massima cura per un salmì ricco di sapore dagli intensi profumi. Piatto pronto per ogni emergenza o variazione di menù.

SENZA
GLUTINE



ideali per



polenta



funghi



SPEZZATINO ALLA TRENTINA

cod. 07-007 pz. collo: 24
 formato: 1/1 tmc: 36
 peso netto: 800g porzioni: 4-5

Grande piatto della tradizione culinaria trentina preparato con carne bovina, suina e salsiccia magra cucinate con pomodoro, cipolla, aglio, spezie e piante aromatiche fresche.



ideali per



polenta



funghi



· GLOSSARIO TECNICO ·

TERMINI TECNICO-CULINARI

BAGNOMARIA: CUOCERE UN PRODOTTO IMMERGENDO IL RECIPIENTE DI COTTURA IN ACQUA CALDA. OPPURE CONTENITORE IN CUI VENGONO TENUTI IN CALDO SUGHI O SALSE.

BRASARE: SISTEMA DI COTTURA CHE SFRUTTA I LIQUIDI CONTENUTI NEGLI ALIMENTI.

CONGELARE: ABBASSARE LA TEMPERATURA DI UN ALIMENTO, FINO A QUANDO L'ACQUA IN ESSO CONTENUTA SI SIA TRASFORMATA COMPLETAMENTE IN GHIACCIO (CON CONSEGUENTE FORMAZIONE DI MICROCRISTALLI).

FLAMBÉ: CUCINARE UN PRODOTTO AGGIUNGENDO UN SUPER ALCOLICO E FACENDO BRUCIARE LO STESSO DANDOGLI FUOCO.

FONDO BRUNO: FONDO DI COTTURA DERIVATO DA CARNI COTTE NEL FORNO O IN PENTOLA.

GLASSARE: RICOPRIRE CON UNA SALSA RISTRETTA (GLASSA) UN ALIMENTO.

GRATINARE: RENDERE CROCCANTE E COLORATA LA PARTE SUPERIORE DI LASAGNE E PASTICCI IN GENERE.

IMBIONDIRE O COLORIRE: DORARE UNA VIVANDA PASSANDOLA LEGGERMENTE AL FUOCO CON OLIO E BURRO.

LARDELLARE: INSERIRE DELLE STRISCE DI LARDO, CON L'APPOSITO ATTREZZO, ALL'INTERNO DI UN PEZZO DI CARNE CRUDA.

LEGARE: DARE CONSISTENZA AD UN ALIMENTO LIQUIDO.

MANTECARE: SBATTERE CON IL BURRO UNA SALSA E COMPLETARLA; DARE L'ULTIMO TOCCO AL CONDIMENTO DI UN RISOTTO.

MARINARE: LA MARINATURA DI UN PRODOTTO AVVIENE LASCIANDO MACERARE LO STESSO IN UN COMPOSTO DI VINO, AROMI E SPEZIE.

MONTARE CON IL BURRO: AGGIUNGERE IL BURRO, A PEZZETTI MOLTO PICCOLI, A UNA SALSA COTTA PER RENDERLA SOFFICE.

NAPPARE: RICOPRIRE CON SALSA DI COTTURA LA VIVANDA.

PASTELLARE: RICOPRIRE GLI ALIMENTI CON UN COMPOSTO LIQUIDO (PASTELLA) OTTENUTO MISCELANDO UOVA, LATTE, FARINA E SALE.

RIDURRE O TIRARE: FARE EVAPORARE UN LIQUIDO PER OTTENERE UN CONCENTRATO.

ROUX: PREPARAZIONE DI BASE PER LEGARE LE SALSE, COMPOSTA DA BURRO E FARINA.

SALAMANDRA: MACCHINA PER GRATINARE I CIBI.

SALAMOIA: METODO DI CONSERVAZIONE DEI CIBI IN ACQUA E SALE.

SAUTÉ: PADELLA BASSA CON MANICO LUNGO.

SBIANCHIRE: METTERE UN INGREDIENTE (PASTA, RISO, VERDURE) NELL'ACQUA BOLLENTE PER POCHI MINUTI E RAFFREDDARE RAPIDAMENTE.

SGRASSARE: BAGNARE CON UN LIQUIDO (VINO, FONDO, LIMONE) PER STACCARE IL SUGO CAMELLATO SUL FONDO; TOGLIERE IL GRASSO CHE SALE IN SUPERFICIE.

SURGELARE: ABBASSARE VELOCEMENTE LA TEMPERATURA DI UN ALIMENTO, COTTO O CRUDO, IN MODO TALE CHE RAGGIUNGA I -18°C , IN OGNI SUO PUNTO, IN UN TEMPO MASSIMO DI 4 ORE (CONVENZIONE EUROPEA).

TIMBALLO: STAMPO PER SFORNATI.

TOSTARE/ROSOLARE: FAR COLORIRE A FUOCO VIVO CON OLIO, ALL'INIZIO DELLA COTTURA, CARNI O ALTRO.

TRIFOLA (TRIFOLARE): CUCINARE IN OLIO, AGLIO E PREZZEMOLO.



GINOS S.R.L.
TEL. 0464 682012-13
WWW.GINOS.IT - INFO@GINOS.IT
SEGUICI SUI SOCIAL!