

GRUPPO



Specialisti della  
**QUALITÀ**  
dal 1991



In collaborazione con



# AG

# Alleati del gusto

Specialisti degli snack surgelati di qualità

## About us

Siamo ambasciatori della cucina tradizionale italiana nel mondo.

Utilizziamo materie prime di alta qualità accuratamente selezionate e tecnologie innovative nel rispetto dell'ambiente.

I nostri snack, ad elevato contenuto di servizio, consentono sia all'operatore che al consumatore finale di ottenere in pochi minuti un pasto stuzzicante, saporito e di semplice preparazione.

Prodotti ideali da servire al bar, in locali serali e pub, nei punti di ristoro ma anche a casa per un pasto, un aperitivo o uno spuntino pratico e veloce.

Regaliamo esperienze uniche di gusto!

NOVITA'  
2023-2024

I CALDI SURGELATI  
**Rispo**

ESPERIENZA UNICA  
SAPORI INNOVATIVI  
Per i migliori locali della  
ristorazione moderna

LINEA  
PREMIUM

NEW

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

TEMPURA DORATA,  
FRIABILE E SUPER  
CROCCANTE

RIPIENO CON 24%  
DI CHEDDAR E 8% DI  
BACON CROCCANTE

Il consumatore italiano è un fan del cheddar e del bacon, in questa versione del nostro club sandwich regaliamo un tuffo nei sapori internazionali. Il Tramezzino Cheddar e Bacon Croccante in tempura è uno snack unico nel suo genere. Il morbido pane al latte avvolge in un abbraccio di gusto la doppia farcitura di cheddar (24%), uno dei formaggi più popolari al mondo, e il bacon croccante (8%), creando un connubio appassionato di delizie. Racchiuso in una tempura innovativa, questo tramezzino è un piatto che colpisce il cuore e il palato. Di semplice e veloce preparazione, è ideale per un pasto completo take-away dei quick service o perfetto tagliato a metà, servito come "club sandwich", o per gli aperitivi, tagliato in quattro parti, nei migliori bar d'Italia.

PRONTOFORNO

180500394



190-200°C  
8-9 min.



190-200°C  
7-8 min.

95/120 g

1 kg x 4



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

NEW

TEMPURA  
SUPER FRIABILE  
E CROCCANTE

DOPPIA FARCITURA DI  
MORTADELLA (16%) E  
STRACCIATELLA DI  
BUFALA (21%)

Il mercato Ho.Re.Ca. richiede sempre più prodotti sfiziosi e gustosi. Abbiamo creato questo club sandwich per offrire un innovativo viaggio nella tradizione italiana: il Tramezzino Mortadella e Stracciatella di Bufala in croccante e leggera tempura è un'esperienza gastronomica irresistibile. Il soffice pane al latte con doppia farcitura di delicata mortadella (16%) e cremosa Stracciatella di Bufala italiana (21%), conquista i palati di tutti. La leggera e croccante tempura che avvolge questo scrigno di sapori, aggiunge un tocco sfizioso e completa l'equilibrio perfetto di sapori. Un capolavoro culinario di semplice preparazione, pronto in pochi minuti, tagliato in due o in quattro, per arricchire gli aperitivi dei locali o tagliato a metà per preparare un gustoso "club sandwich".



PRONTOFORNO 180500395



190-200°C  
8-9 min.



190-200°C  
7-8 min.

95/120 g

1 kg x 4

# TRIS MINI CROCCHÉ PREMIUM CON PATATE ITALIANE (75%) - 20 G

NEW

SENZA PANATURA MA  
CON UNA TEMPURA  
SUPER FRIABILE E  
CROCCANTE

75 % DI PATATE ITALIANE  
CON RIPIENI INNOVATIVI  
E GUSTOSI

Il crocchè è il prodotto napoletano per eccellenza e la gastronomia partenopea è ricca di versioni e sapori diversi. Il nostro tris di crocchè con base di patate italiane è pronto a conquistare il mondo e a stupire i clienti delle gastronomie e di tutti i locali di ristorazione.

Tre varianti di gusto con una base comune, le patate italiane (75%), pecorino e grana padano.

La prima: la tradizionale crocchetta partenopea, arricchita dal pepe e dal prezzemolo.

La seconda: un gustoso bocconcino di patate, speck profumato e cremoso gorgonzola.

La terza: uno snack dalla forma tonda, con morbida scamorza.

Questo tris di crocchette è perfetto per accompagnare un aperitivo ricercato o come protagonista di uno sfizioso antipasto nelle pizzerie o ristoranti.



PRONTOFORNO 180500393



200°C  
5-6 min.



200°C  
5 min.

20 g

1 kg x 5

## Mini Croissant con prosciutto e formaggio

- Golosi e friabili mini croissant con pasta sfoglia al burro e con il 32% di ricca farcitura.
- Ideali come aperitivo, accompagnati da un pinzimonio di verdure fresche e un buon drink.



TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 180°-190°C
DA FORNO	<b>1804400</b> 12	30 g	1 Kg X 5	12-14 min Scongellare per 45 min



## Mozzarellina al cuore di pesto di basilico italiano (8% di pesto)

- Il nord e il sud Italia si fondono in un connubio perfetto: filanti bocconcini di mozzarella racchiusi in una croccante panatura, con cuore di pesto di basilico 100% italiano. Un viaggio nei sapori tipici del bel paese...in un solo boccone!
- Ottimi per un piatto gourmet o per un aperitivo easy-chic.

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 190°C	FRIGGITRICE AD ARIA 200°C
PRONTO FORNO	<b>180405</b> 260	20 g	1 Kg X 5	5-6 min	4-5 min

## Mac and Cheese (9% di Cheddar)

- L'american classic, di derivazione italiana, viene ricreato in una versione snack completamente unica! Una croccante panatura esterna racchiude un cuore morbido e filante di pasta e cheddar.
- I Mac & Cheese, pronti in soli 5 minuti, sono perfetti per impreziosire aperitivi e buffet!



TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 230°C	FRIGGITRICE AD ARIA 200°C
PRONTO FORNO	<b>180500</b> 390	26/28 g	1 Kg X 5	5 min	6 min

## Frittatina Salsiccia e Friarielli

- La pastella dorata e asciutta racchiude un morbido ripieno di spaghetti insaporiti con salsiccia, friarielli e provola.
- La soluzione giusta per un pranzo "on the go" facile e veloce o per un piatto completo accompagnato da verdure.

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 200°-210°C	FRIGGITRICE AD ARIA 200°C
PRONTO FORNO	<b>180440 007</b>	65 g	Kg X 5	7-8 min	5-6 min



## Oliva cheddar lover (15% di cheddar)

- L'oliva all'ascolana si veste di modernità. Appetitose olive panate, ripiene di filante e cremoso formaggio Cheddar. Una ricetta della tradizione marchigiana, rivisitata in chiave Usa style. Pronte in pochi minuti e l'esplosione di gusto assicurata!
- La soluzione ideale per gli aperitivi gustosi o per i banchetti agli eventi.

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 210°C	FRIGGITRICE AD ARIA 200°C
PRONTO FORNO	<b>180500 392</b>	20 g	1 Kg X 5	5 min	3 min

## Salatini al burro 6 gusti - 12 g

1. al Pomodoro Secco,
2. con Baccalà,
3. con Pesto di Basilico,
4. al Gorgonzola,
5. con Olive Nere,
6. con Funghi Champignon e Tartufo.

Squisiti mini rustici con pasta sfoglia al 30% di burro friabili e gustosi, con nuovissime farciture gourmet, facili da preparare, pronti in forno in pochi minuti. I salatini al burro, simpatici snack saporiti, sono ideali da gustare come aperitivo con amici o da servire ai clienti più esigenti, accompagnati da verdure crudità e/o salse a piacere.

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 180°-190°C
DA FORNO	<b>180500 391</b>	12 g	1 Kg X 5	15-18 min



# I Classici Intramontabili



## Fritto misto Napoli

Insieme, queste delizie, formano un fritto misto di assoluta qualità, da gustare in compagnia e accompagnato da una birra ghiacciata. Una vera e propria esplosione di sapori, che non può mancare sulla tavola di chi vuole assaggiare la vera cucina napoletana.



CROCCÈ  
CON  
MOZZARELLA



FRITTATINA  
DI  
SPAGHETTI



SCAGLIOZZO  
DI POLENTA



DELIZIA AI  
4  
FORMAGGI



ARANCINO  
AL SUGO

## Prontoforno

CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 200°-210°C	FRIGGITRICE AD ARIA 200°C
180400251	25 g	1 Kg X 5	7-8 min	4-5 min

## Prontoforno

CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 200°-210°C	FRIGGITRICE AD ARIA 200°C
180401247	25 g	500 g x 8	7-8 min	4-5 min



# Frittelleria Italiana

*Il buono a tavola, sempre!*



## Frittelle di pasta lievitata vari gusti

Direttamente dalla cucina della nonna, note con mille nomi diversi, le frittelle in Italia sono un'istituzione. Una selezione di ricette uniche e innovative, per sorprendere gli ospiti a cena o nell'ora dell'aperitivo con la ricca varietà di gusti!



ZUCCHINE E GAMBERETTI  
**180400768** - 15 g - 1,5 kg x 2



CON SPECK  
**180440016** - 16 g - 1,5 Kg x 2

 **FORNO TRADIZIONALE:**  
200°- 210° per 3-4 minuti

 **FRIGGITRICE AD ARIA:**  
200° per 4-5 minuti

# Snack deliziosi per tutte le occasioni: dall'aperitivo all'antipasto!



## Crocchè di patate con mozzarella

- Crocchetta di patate con il ripieno morbido e cremoso di mozzarella (8%) si sposa alla perfezione con la panatura croccante, dorata e asciutta, rendendo il tutto una vera delizia per il palato.
- Eccellente come aperitivo o come semplice antipasto, questo snack saprà stupire gli ospiti con il suo sapore unico e speciale.



TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 200°-210°C
PRONTO FORNO	<b>180401250</b>	25 g	1 Kg X 5	5-6 min

## Aranci più gusti

Al Sugo, Boscaiola, Bianco con Spinaci e mozzarella, Bianco con Speck e provola, Bianco con prosciutto e mozzarella.

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

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 200°-210°C
PRONTO FORNO	<b>180400225</b>	25 g	1 Kg X 5	6-7 min

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FRIGGITRICE 180°-190°C
DA FRIGGERE	<b>180400252</b>	25 g	1 Kg X 5	4-5 min



## Arancino al sugo medio

- Il suo guscio croccante e dorato si fonde in un abbraccio di sapori mediterranei con il ragù di carne di alta qualità, i piselli freschi e la mozzarella super filante.
- Una pietanza che darà un tocco di originalità a qualsiasi occasione, unendo sapori antichi a modernità.

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 200°-210°C	FRIGGITRICE AD ARIA 200°C
PRONTO FORNO	<b>180401248</b>	65 g	500 g X 8	6-7 min	4-5 min



## Arancino al sugo mignon

- Il suo guscio croccante e dorato si fonde in un abbraccio di sapori mediterranei con il ragù di carne di alta qualità, i piselli freschi e la mozzarella super filante.
- Una pietanza che darà un tocco di originalità a qualsiasi occasione, unendo sapori antichi a modernità.

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FRIGGITRICE 180°-190°C
DA FRIGGERE	<b>180400259</b>	25 g	2,5 kg x 2	4-5 min

## Mozzarellina panata

- Le mozzarelline, il formaggio fresco più amato dagli italiani, dal cuore morbido e filante si ricoprono di una panatura super croccante.
- Perfette per un aperitivo "take away" o per un antipasto stuzzicante.

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 200°-210°C	FRIGGITRICE AD ARIA 200°C	FRIGGITRICE 180°-190°C
PRONTO FORNO	<b>180400 265</b>	18 g	500 g X 8	7-8 min	3-4 min	/
DA FRIGGERE	<b>180400 262</b>	18 g	2,5 Kg X 2	/	/	3-4 min



## Mozzarella in carrozza

- Ricetta tipica campana, ma oggi diffusa e amata ovunque, la mozzarella in carrozza va servita ben calda, per apprezzare al massimo il suo cuore filante (20% di mozzarella).
- Adatta ad ogni occasione, dal pranzo con gli amici all'aperitivo "easy-chic".



TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 200°-210°C	FRIGGITRICE AD ARIA 200°C
PRONTO FORNO	<b>180440013</b>	35 g	2 Kg X 2	4-5 min	4-5 min



## Speck e provola in carrozza

- Ricetta semplice dal gusto intenso. Nel ripieno, l'abbinamento speck e provola(20%) si arricchisce di sapore e crea un piacevole contrasto con la croccante crosticina dorata.
- Ideali per aperitivi e buffet, unici nel suo genere, pronti a regalare agli ospiti un'esperienza di gusto indimenticabile!

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 210°C	FRIGGITRICE AD ARIA 200°C
PRONTO FORNO	<b>180440015</b>	35 g	2 Kg X 2	4-5 min	4-5 min

## Sfizi di merluzzo

- Pregiati e teneri bocconcini di merluzzo, in una pastella friabile, asciutta e profumata.
- Ottimi come snack per pause o aperitivi d'asporto o come secondo piatto accompagnato da verdure



TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 210°C	FRIGGITRICE AD ARIA 200°C
PRONTO FORNO	<b>180401274</b>	12 g	1 Kg X 5	15 min	5 min

## Oliva all'Ascolana

- Le olive all'ascolana, piatto tipico marchigiano, con il ripieno del 24% di carne bovina, suina e formaggio, non possono mancare tra i fritti per l'aperitivo.
- Perfette per un aperitivo "take away" o per un buffet di sicuro successo.

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 200°-210°C	FRIGGITRICE AD ARIA 200°C
PRONTO FORNO	<b>180400266</b>	25 g	500 g x 8	5-6 min	4-5 min

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FRIGGITRICE 180°-190°C
DA FRIGGERE	<b>180400263</b>	25 g	2,5 KG X 2	3-4 min



## Tris di calzoncelli

- Bocconcini di pura bontà: mini calzoni dalla forma a mezzaluna e dai ripieni succulenti: Pizzaiola, Ricotta, Ricotta e spinaci
- Ideale per chi cerca una soluzione pratica e saporita, da portare sempre con sé o per un aperitivo gustoso.

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FRIGGITRICE 180°-190°C
DA FRIGGERE	<b>180400718</b>	25 g	2,5 Kg X 2	3-4 min

## Pizzette mignon precotte

- Le succulente pizzette di pasta lievitata, condite con salsa di pomodoro e mozzarella filante, conquisteranno ogni palato con il loro irresistibile sapore.
- La soluzione per i banchetti agli eventi, come accompagnamento al drink negli "happy hour" oppure come antipasto nei locali di ristorazione.

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 180°-200°C
PRECOTTA	<b>180400264</b>	25 g	1,5 Kg X 2	5-6 min



## Rustici mignon con wurstel

- Squisiti mini rustici con pasta sfoglia, friabili e gustosi, tenero e gustoso wurstel di alta qualità.
- Ottimi da gustare come aperitivo, accompagnati da verdure crudità e/o salse a piacere.

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 200°C
DA FORNO	<b>1804011</b> <b>17</b>	20 g	2,5 Kg X 2	20 min



## Rustici mignon 7 gusti

- Squisiti mini rustici con pasta sfoglia, friabili e gustosi, con originali farciture:

Würstel,  
Ricotta e Olive nere,  
**Ricotta e Peperoni,**  
Ricotta e Salmone,  
**Ricotta e Spinaci,**  
Ricotta e Tonno,  
**Ricotta, Prosciutto e Salame.**

- Ottimi da gustare come aperitivo, accompagnati da verdure crudità e/o salse a piacere.



TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 200°C
DA FORNO	<b>1804002</b> <b>28</b>	20 g	2,5 Kg X 2	20 min
TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 200°C
DA FORNO	<b>1804012</b> <b>55</b>	20 g	500 g x 8	20 min

## Pasta sfoglia

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

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 200°-220°C
DA FORNO	<b>180400272</b>	25 g	500 g X 8	20 min





**Rispo Frozen Food S.r.l.**

Via Lima, 48  
81024 Maddaloni (CE)  
Tel. +39 0823204141  
Fax +39 0823200201  
info@risposurgelati.it  
www.risposurgelati.it



**Gela Surgelati S.r.l.**

Via Molino Carfratelli, 5  
63031 Ascoli Piceno (AP)  
Tel. +39 0736812570  
Fax +39 0736812017  
info@gelasurgelati.it  
www.gelasurgelati.it



**Panificio Villa S.r.l.**

Via T. Nuvolari, 60  
47843 Misano Adriatico (RN)  
Tel. +39 0541614644  
Fax +39 0541471212  
info@panificiovilla.it  
www.panificiovilla.it



**Erregi s.r.l.**

Contrada Beneventano,  
97015 Modica (RG)  
Tel: +39 0932 454827  
info@agdistribuzione.it  
www.agdistribuzione.it