

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



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 croccè è il prodotto napoletano per eccellenza e la gastronomia partenopea è ricca di versioni e sapori diversi. Il nostro tris di croccè 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	1804400 12	30 g	1 Kg X 5	12-14 min Scongelaire 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	180405 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	180500 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	180440 007	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	180500 392	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	180500 391	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	180401250	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	180400225	25 g	1 Kg X 5	6-7 min

TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FRIGGITRICE 180°-190°C
DA FRIGGERE	180400252	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	180401248	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	180400259	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	180400 265	18 g	500 g X 8	7-8 min	3-4 min	/
DA FRIGGERE	180400 262	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	180440013	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	180440015	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	180401274	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	180400266	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	180400263	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	180400718	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	180400264	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	1804011 17	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	1804002 28	20 g	2,5 Kg X 2	20 min
TIPO	CODICE	PESO	Q.TÀ X CRT	FORNO 200°C
DA FORNO	1804012 55	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	180400272	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