

Prodotti surgelati



Indice

- 06** Prodotti dolci
- 13** Linea senza glutine
- 15** Linea vegana
- 20** Treccine, sfogliatine e fagottini
- 23** Krapfen, bomboloni e ciambelle
- 29** Paste dolci e monoporzioni
- 34** Creme e basi
- 36** Prodotti salati
- 42** Scrocchiarella
- 44** Pane
- 48** Frutta
- 54** Verdura



66

Qualità al vostro servizio.

La nostra storia inizia da lontano.

Cinquant'anni fa Pierluigi Benetello rilevò l'attività del padre Narciso, il quale aveva iniziato come panettiere, per poi indirizzarsi alla vendita di lieviti e malti.

La tenacia e la continua ricerca di migliorarsi hanno trasformato il sogno in una solida realtà nella quale sono coinvolti oggi **più di 30 dipendenti** volti a garantire il miglior servizio possibile nelle province di **Padova, Venezia, Rovigo e Treviso.**

I nostri agenti sanno sempre consigliare al meglio i nostri clienti **panettieri, pasticceri, pizzaioli e gelatieri** in base alle loro esigenze, con prodotti sempre all'avanguardia.

Perché la vostra crescita, è il nostro vanto!



Prodotti dolci

Una selezione di cornetti vuoti e farciti, di varie pezzature per offrire una scelta più ampia, nella versione pronta da cuocere o da lievitare.
Per rispondere ad ogni gusto, proponiamo sia l'impasto classico Francese, più sfogliato e "friabile", che quello Italiano, più simile a una brioche e con le uova tra gli ingredienti.

Prelievitati



GRAN CORNETTO VUOTO
Cod. 0002770

80 g 52 pz 160/170°C 25/28 min



CROISSANT DRITTO LE LUNE
Impasto al burro 24%
Cod. 0008731

80 g 54 pz 170°C 20/24 min



CROISSANT HARMONIE VUOTO
Cod. 0008485

60 g 100 pz 170°C 22 min



CORNETTO SOFIA
Cod. 0010418

85 g 56 pz 160/170°C 26/28 min



CROISSANT FRANCESE VUOTO
Impasto al burro
Cod. 0003217

70 g 70 pz 5/10 min 170°C 14/18 min

LEGENDA:

- Peso al pezzo
- N° pezzi per confezione
- Temperatura di cottura
- Temperatura di cottura
- Tempo di scongelamento
- Tempo di cottura
- Tempo di lievitazione
- S.O.** Su ordinazione
- Prodotto senza lattosio
- Prodotto vegano

Da lievitare



CORNETTO DRITTO VUOTO

Cod. 0006089

60 g 100 pz 30 min 180/190°C 16/18 min



GRAN CORNETTO VUOTO

Cod. 0002773

80 g 100 pz 170/180°C 20 min



CORNETTO CURVO VUOTO

Cod. 108

60 g 100 pz 6 Kg 180/190°C 16/18 min



CROISSANT CHARENTES

Impasto al burro

Cod. 0008848

60 g 180 pz 170°C 16/18 min



CORNETTO MAXI CURVO VUOTO

Cod. 0003156

80 g 80 pz 6,4 Kg 180/190°C 18/20 min



CORNETTO VUOTO

Cod. 0003948

65 g 100 pz 170/180°C 20 min

Prelievitati



CORNETTO CURVO ALBICOCCA

Cod. 188

70 g 48 pz 180/190°C 16/18 min



GRAN CORNETTO CURVO ALBICOCCA

Cod. 41

90 g 52 pz 170/180°C 20/25 min

Da lievitare



CORNETTO CURVO ALBICOCCA

Cod. 368

75 g 100 pz 8/12 h 170/180°C 20 min



CORNETTO CURVA ALBICOCCA

Cod. 0003915

70 g 100 pz 180/190°C 16/18 min

Prelievitati



CROISSANT CREMA NOCCIOLE

Cod. 0010139

95 g
 52 pz
 160/170°C
 26/28 min



GRAN CORNETTO CURVO NOCCIOLA

Cod. 0004168

90 g
 52 pz
 170/180°C
 25/28 min



CORNETTO SUPER FARCITO GIANDUIA

Impasto al burro

Cod. 180

80 g
 48 pz
 180°C
 18/20 min



CORNETTO MIGNON DRITTO VUOTO

Cod. 0004184

23 g
 3 Kg
 180°C
 15 min



CORNETTO MIGNON ALBICOCCA

Cod. 0003777

28 g
 48 pz
 180°C
 15 min



CROISSANT CREMA ALLE MANDORLE

Cod. 0003284

95 g
 52 pz
 160/170°C
 26/28 min



GRAN CORNETTO CURVO CREMA

Cod. 0002771

90 g
 52 pz
 170/180°C
 20/25 min



CORNETTO MULTICEREALI FRUTTI DI BOSCO

Cod. 0004403

80 g
 52 pz
 XX min
 170/175°C
 20/25 min



CROISSANT PISTACCHIO

Cod. 0010222

95 g
 52 pz
 160/170°C
 26/28 min

Prelievitati



LIZZI

CORNETTO INTEGRALE AL MIELE

Cod. 932



70 g



48 pz



180/190°C



16/18 min



LIZZI

CORNETTO IL MORO CON CARBONE

Cod. 691



65 g



48 pz



180/190°C



16/18 min



LIZZI

CORNETTO MAXI DRITTO CEREALI

Cod. 0007296



80 g



48 pz



180/190°C



16/18 min

Linea senza glutine



SPECIALI

Il cornetto senza glutine, già cotto e confezionato, per escludere ogni possibile contaminazione e offrire anche alle persone allergiche o intolleranti, la classica colazione italiana.



LIZZI

CORNETTO VUOTO



Cod. 0006131



80 g 10 pz



LIZZI

CORNETTO NOCCIOLA

Cod. 0007560



95 g 10 pz



LIZZI

CORNETTO ALBICOCCA



Cod. 0006880



95 g 10 pz

Linea vegana



SENZA GLUTINE

Prelievitati



LIZZI

FAGOTTINI CIOCCOLATO

Cod. 205

75 g 60 pz 10/20 min 180/190°C 16/18 min



LIZZI

CORNETTO LIMONE E ZENZERO

Cod. 0007549

75 g 48 pz 10/20 min 180/190°C 16/18 min



LIZZI

CORNETTO ARANCIA INTEGRALE

Cod. 0003155

70 g 60 pz 10/20 min 180/190°C 16/18 min



LIZZI

CORNETTO DRITTO ACE

Cod. 0007183

80 g 48 pz 180°C 16/18 min



LIZZI

CORNETTO DRITTO VUOTO

Cod. 0005385

60 g 60 pz 10/20 min 180/190°C 16/18 min



LIZZI

CORNETTO VENERE

Cod. 0007184

80 g 48 pz 180°C 16/18 min



LIZZI

CORNETTO CURVO ALBICOCCA

Cod. 0002261

70 g 52 pz 10/20 min 180/190°C 16/18 min



LIZZI

CORNETTO GRANO SARACENO RIBES NERO

Cod. 0009586

95 g 60 pz 10/20 min 180/190°C 16/18 min



LIZZI

CORNETTO CANAPA E MELOGRANO

Cod. 0006445

80 g 60 pz 10/20 min 180/190°C 16/18 min



LIZZI

CORNETTO PAPAYA E MANGO

Cod. 0009585

90 g 48 pz 180/190°C 16/18 min



LIZZI

CORNETTO ORTICA MIRTILLO E GINEPRO

Cod. 0010037

90 g 48 pz 180/190°C 16/18 min

VEGANO

VEGANO

Prelievitati



CORNETTO CURCUMA S.O.
Cod. 0007180

75 g 48 pz 180/190°C 16/18 min



CORNETTO AI 3 FARRI E MORA
Cod. 0007521

80 g 48 pz 180/190°C 16/18 min



CROISSANT PINKY FRUTTI DI BOSCO
Cod. 0010646

105 g 56 pz 180/190°C



CROISSANT PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO
Cod. 0010647

105 g 56 pz 180/190°C



CORNETTO CAMOMILLA E LIMONE
Cod. 0010337

90 g 48 pz 180/190°C 16/18 min



CROSTATA RETTANGOLARE SAMBUCO E LAMPONE
Cod. 0010045

2,5 Kg 2/3 h 21/22°C



CROISSANT SACHER
Cod. 0010648

105 g 56 pz 180/190°C

VEGANNO

VEGANNO

Treccine, sfogliatine e fagottini



In aggiunta alla pasta brioche e croissant, tutto l'assortimento di sfoglia per la prima colazione. Dalla classica girella all'uvetta ai pasticcini lampone e vaniglia, passando per le treccine farcite ed infine un classico che non passa mai di moda: lo Strudel.

Pronto forno



TRECCIA CREMA E PEPITE
Impasto al burro
Cod. 0009209

100 g 60 pz 170°C 15/18 min



TRECCIA NOCI PECAN
Cod. 1231

95 g 48 pz 160/170°C 20/24 min



TRECCINA CREMA AL LIMONE
Cod. 0009824

85 g 35 pz 170/180°C 24/27 min



TRECCIA MANDORLA E ARANCIA s.o.
Cod. 0009587

95 g 48 pz 170/180°C 24/27 min



TRECCINA SFOGLIA ALBICOCCA
Cod. 0009795

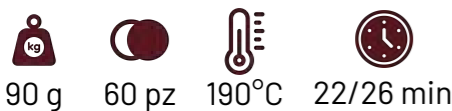
85 g 35 pz 170/180°C 24/27 min

Pronto forno



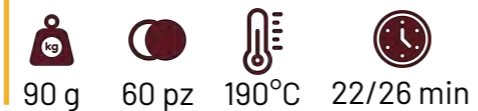
INTRECCIO RONDÒ FRUTTI ROSSI

Cod. 0004291



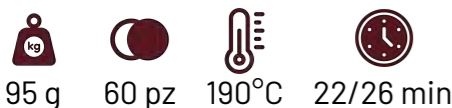
INTRECCIO RONDÒ NOCCIOLA

Cod. 1187



INTRECCIO ZAFFIRO CREMA PASTICCERA

Cod. 700



MELE IN CAMICIA CON MARMELLATA

Impasto al burro
Cod. 0008192



FIOR DI MELA

Cod. 0002190



Krapfen, bomboloni e ciambelle





KRAPFEN ALBICOCCA
Impasto al burro

Cod. 0009807

80 g 24 pz 90/120 min



KRAPFEN IN VASSOIO ALLA CREMA
Impasto al burro

Cod. 0003025

70 g 48 pz 90/120 min



BOMBOLONE ALLA CREMA

Cod. 0003793

95 g 24 pz 90/120 min



CIAMBELLA MAXI

Cod. 0006413

100 g 30 pz 90/120 min



KRAPFEN IN VASSOIO VUOTI
Impasto al burro

Cod. 0003084

55 g 48 pz 90/120 min



KRAPFEN SFUSI VUOTI
Impasto al burro

Cod. 115

55 g 45 pz



CIAMBELLA ZUCCHERATA

Cod. 0009977

60 g 36 pz 90/120 min



CIAMBELLA CREMA

Cod. 163

80/85 g 36 pz 90/120 min



KRAPFEN MIGNON VUOTI

Cod. 0009251

16 g 140 pz 60 min



KRAPFEN MIGNON ALLA CREMA

Cod. 0004503

24 g 2,5 Kg 60 min



KRAPFEN VUOTO

Cod. 0008640

60 g 48 pz 90/120 min



BOMBOLONI VUOTI

Cod. 0004390

40/45 g 48 pz 60 min

Pronto forno



LIZZI

CONCHIGLIA GIANDUIA

Cod. 312

80 g 75 pz 45/60 min 190/200°C 20/24 min



Grain

STRUDELINO DI MELE

Cod. 0010789

85 g 25 pz 180/200°C 18 min



Esquiva

CODA D'ARAGOSTA MEDIA P VUOTA

Cod. 0006088

50 g 7 Kg 40/60 min 180/200°C 25/30 min



Esquiva

CODA D'ARAGOSTA MICRO VUOTA

Cod. 699

18/20 g 7 Kg 20/30 min 190/200°C 20/22 min



LIZZI

TOSCANELLO CREMA MELA

Cod. 903

90 g 60 pz 175°C 21 min



IP

GIRELLA ALL'UVETTA Impasto al burro

Cod. 0009208

100 g 80 pz 170°C 18/20 min



Mediterranea
dolci per passione

APOLLINA MICRO

Cod. 0010835

20/22 g 8 Kg 180°C 15/20 min



Esquiva

SFOGLIATELA NAPOLETANA

Cod. 47

110 g 75 pz 60/90 min 180/200°C 20/22 min



ARIZTA

PASTICCINO LAMPONE E VANIGLIA PRONTO FORNO

Cod. 0003057

120 g 40 pz 165°C 20 min



IP

MIX MINI DONUT

Cod. 0008768

35 g 36 pz 60 min



Esquiva

SFOGLIATELLA FROLLA

Cod. 0007440

125 g 30 pz 20/30 min 200/220°C 20/22 min



Esquiva

DONUT CIOCCOLATO

Cod. 0004623

75 g 36 pz 120 min

SFOGLIATINE

SFOGLIATINE

Pronto forno



FAGOTTO AI 3 CIOCCOLATI

Cod. 0006193

90 g 45 pz 165/179°C 20/24 min



STRUDEL DI MELE CRUDO

Cod. 0008244

300 g 16 pz 200°C 30 min



STRUDEL DI MELE *Impasto al burro*

Cod. 0008313

500 g 8 pz 200/210°C 30/35 min



CANNA CREMA

Cod. 0004387

85 g 20 pz 90/120 min 20/24°C

Paste dolci e monoporzioni



DISCOVERING NEW
FOLK
AND DO

SFOGLIATINE

I MacaRAL® sono la rivisitazione ideata da Roberto Rinaldini dei macaron francesi. Meringhe morbide alle mandorle o con la variante alla nocciola o al pistacchio ripieni con creme leggere al burro o ganache di cioccolato. Anche il nome MacaRAL® nasce dalla creatività di Roberto Rinaldini, in occasione del Salone del Mobile di Milano del 2012. RAL infatti è la gamma di colori a cui fanno riferimento architetti e designer di tutto il mondo, un gioco di parole che in modo molto originale rende ancor più unico questo prodotto.

CODICE	PRODOTTO	N° PEZZI
0010633	Macaral cappuccino	36
0010628	Macaral cioccolato fondente	36
0010632	Macaral cioccolato bianco/vaniglia	36
0010635	Macaral cioccolato al latte/caramello	36
0010634	Macaral fragola	36
0010629	Macaral mirtillo	36
0010630	Macaral pistacchio	36
0010631	Macaral vaniglia/albicocca	36

R
RINALDINI®



LIZZI

CASSATINA SICILIANA MIGNON
Cod. 0002233

42 g 24 pz 120 min



MUFFIN TRIPLO CIOCCOLATO BELGA
Cod. 0007218

90 g 24 pz



LIZZI

BUDINO DI RISO
Cod. 0003916

90 g 36 pz



Bake it

TETTARELLA CON CREMA CHANTILLY
Cod. 0009536

50 g 16 pz 1 h



La Bonatella
VENEZIA 1948
ARTE PASTICCERA

PASTE TIRAMISÙ
Cod. 0002287

55 g 15 pz 30 min



FORNO
ASOLO

PASTE SACHERINE
Cod. 0002289

55 g 15 pz 825 g 1 h



La Bonatella
VENEZIA 1948
ARTE PASTICCERA

PASTE ROLLÈ LIMONCINI
Cod. 0002288

55 g 15 pz 30 min

MONOPORZIONI



MORIDINO - IL SAN BABILA

Cod. 0008851

105 g 16 pz 180/240 min



MORBIDINO - IL BONOLA

Cod. 0008852

95 g 16 pz 180/240 min



TORTA DELLA NONNA MAXI

Cod. 0010406

2,5 Kg 2/3 h 21/22°C



TORTA CACAO MAXI

Cod. 0010408

2 Kg 2/3 h 21/22°C



CROSTATA MAXI RETTANGOLARE AI FRUTTI DI BOSCO

Cod. 0010042

2,5 Kg 2/3 h 21/22°C



CROSTATA MAXI RETTANGOLARE CREMA E CILIEGIA PETAGLIATA

Cod. 0010044

2,5 Kg 2/3 h 21/22°C



CROSTATA TONDA MANGO E MARACUJA

Cod. 0010043

900 g 2/3 h 21/22°C



CROSTATA FRAGOLA E RABBARO

Cod. 0010342

900 g 2/3 h 21/22°C



CROSTATA MAXI RETTANGOLARE ALLE MELE E CRUMBLE

Cod. 0010082

2,5 Kg 2/3 h 21/22°C



CROSTATA MAXI RETTANGOLARE AI FRUTTI ROSSI E CRUMBLE

Cod. 0010081

2,5 Kg 2/3 h 21/22°C

MONOPORZIONI

MONOPORZIONI

Creme e basi



RICOTTA DI PECORA 33% DI ZUCCHERO
Cod. 0006442



3,5 Kg



PASTA SFOGLIA CRUDA IN PANETTI
Cod. 1717



10 Kg



SFOGLIA CRUDA LAMINATA 55X38 CM
Cod. 1391



10 Kg



**SFOGLIA CRUDA LAMINATA 12 FOGLI
36X36 CM**
Impasto al burro 10%
Cod. 387



5 Kg



Prodotti salati



SALATINI AI WÜRSTEL

Cod. 0002915

20 g
 2 Kg
 15 min
 200°C
 18/20 min



SALATINI 4 GUSTI

Cod. 931

20 g
 48 pz
 6 Kg
 15 min
 200°C
 18/20 min



SALATINI RUSTICI 6 GUSTI

Cod. 628

18 g
 6 Kg
 15 min
 200°C
 20 min



SALATINI RUSTUCI 6 GUSTI

Cod. 1011

18 g
 6 Kg
 200/220°C
 15/18 min



DELIZIA POMODORO E MOZZARELLA

Cod. 0002379

90 g
 50 pz
 190/200°C
 20/25 min



ARIZTA

CORNETTO SALATO INTEGRALE

Cod. 0002936

80 g
 48 pz
 180/200°C
 15/20 min

SNACK



ARIZTA

GIRELLA AL FORMAGGIO PRELIEVITATO

Cod. 0002938

120 g 50 pz 170/180°C 15/18 min



ARIZTA

STRUDEL CON SPINACI E FORMAGGIO FETA

Cod. 0002941

125 g 50 pz 190°C 18 min



Aureliana
una buona pizza

PIZZETTE POMODORO AURELIANA

Cod. 1540

5 Kg



Margherita

MINI PIZZA MARGHERITA DM 8 CM

Cod. 0002191

50 g 8 pz 250°C 4/5 min



ESOLDOLCE
PERCIPIA

PIZZETTE FORMAGGIO

Cod. 781

2,3 g 6 Kg 180°C 15 min



ESOLDOLCE
PERCIPIA

PIZZETTE QUICK

Cod. 146

18 g 220 pz 210°C 15 min



Margherita

MINI PIZZA MARGHERITA DM 16 CM

Cod. 1132

50 g 8 pz 250°C 4/5 min



Perfetto Smeraldo

PIZZETTE PANE

Cod. 0007168

28 g 96 pz



ESOLDOLCE
PERCIPIA

PIZZETTE POMODORO

Cod. 0004681

18 g 4 Kg 200°C 18/20 min



LIZZI

PIZZETTE 6 "SENZA MOZZARELLA"

Cod. 449

17 g 6 Kg 200°C 15 min



Montalene
dolci per passione

MONTANARINA CON POMODORO E FORMAGGIO GRATTUGGIATO

Cod. 0010837

1 Kg 220°C 3/4 min



IP

MIX MINI CROISSANT FARCITI (pomodoro e mozzarella, ricotta e spinaci, cereali e formaggio)

Cod. 0008551

33 g 144 pz



MINI CROISSANT PROSCIUTTO E FORMAGGIO

Cod. 0008553



17 g 96 pz



PANZEROTTINI MOZZARELLA E POMODORO

Cod. 0010585



17 g 6 Kg 170°C 7/9 min



PIZZICOTTO ARLECCHINO PROSCIUTTO, MOZZARELLA E POMODORO

Cod. 0009390



600 g 6 pz



TORTA RICOTTA E SPINACI

Cod. 141



700 g 1 pz 220°C 30 min



MINI CALZONE MARGHERITA

Cod. 0009657



120 g 40 pz



FLAUTO MARGHERITA

Cod. 0010030



30 g 96 pz 200°C 16/18 min



SPINACI E RICOTTA IN CAMICIA

Cod. 0010089



100 g 20 pz 190/200°C 18 min



PIADINA SFOGLIATA VUOTA

Cod. 0009808



120 g 5 pz



FOCACCIA ROMANA

Cod. 0003014



250 g 6 Kg 210°C 6 min



ROTOLO WÜRSTEL

Cod. 0004708



160 g 24 pz 15 min 200°C 14/16 min

Scrocchiarella



La pizza continua ad essere ad oggi il prodotto più richiesto dai consumatori, e spesso diventa difficile gestirne la produzione facendo previsioni di consumo.

Scrocchiarella Frozen è la risposta pratica, veloce e sempre pronta, ottima come appena fatta, ma è molto più di una pizza.

Estremamente croccante e friabile all'esterno, all'interno la mollica resta umida come nella tipica pala romana.

Viene prodotta utilizzando farina di ottima qualità, lievito madre, olio extra vergine d'oliva e sale iodato protetto Presal, stesa a mano in modo completamente artigianale.

Viene poi precotta e surgelata, per essere ultimata in pochi minuti.

È disponibile in vari formati: tonda classica, rettangolare in varie misure oppure sandwich già tagliata.

E non è tutto, Scrocchiarella Frozen è disponibile anche Integrale o al Riso Venere.

Come preparare la Scrocchiarella Frozen?

Togliere la base Scrocchiarella dal congelatore. Procedere in modo diverso a seconda che la base vada farcita prima o dopo cottura.

Nel primo caso scaldare la base per 3 minuti in forno a 290° C, farcire a piacere e ultimare la cottura per altri 3 minuti.

Nel caso in cui si voglia condire tutta a crudo, cuocere solamente la base in forno a 290°C per circa 7 minuti e poi farcire a piacere.

SCROCCHIARELLA®

CODICE	PRODOTTO	N° PEZZI
0005775	Scrocchiarella Classica 55x25 cm	8
0006219	Scrocchiarella Classica 30x40 cm	8
0006575	Scrocchiarella Rustica 55x25 cm	8
0006671	Scrocchiarella Integrale 55x25 cm	8
0006672	Scrocchiarella Riso Venere 55x25 cm	8
0008203	Scrocchiarella Sandwich 12x52 cm	8
0005348	Scrocchiarella Classica tonda dm 25	8



**Scrocchiarella
Classica
55x25 cm**



**Scrocchiarella
Classica
30x40 cm**



**Scrocchiarella
Sandwich
55x25 cm**



**Scrocchiarella
diametro 25 cm**



Inquadra
il QRCode
e scopri
tutte
le nostre
ricette!

Pane



OROPAN

PANE BASSO DI SEMOLA

Cod. 0009674

 
500 g 14 pz



LIZZI

BAGUETTE EUROPAIN

Cod. 0009212 | **Integrale** | 4 Kg

Cod. 10231 | 40 pz

  
100 g 18/20 min 180/190°C



Vassalli

COPPIA FERRARESE DA LIEVITARE

Cod. 489

   
130 g 13 Kg 210°C 15 min



EXPANSIVA

FILONE RUSTICO

Cod. 0007702

    
340 g 25 pz 30/60min 180/190°C 13/15 min



Matteo

PANE ALL'UVETTA PICCOLO

Cod. 0003013




   
70 g 10 Kg 180°C 10 min



Matteo

PANE ALLE NOCI

Cod. 0002823

   
110 g 6 Kg 180°C 10 min



PANE ALLA CIPOLLA

Cod. 0002985

115 g 6 Kg 180°C 10 min



PANE ALLA PANCETTA

Cod. 0002743

120/130 g 6 Kg 180°C 10 min



PANE PER TRAMEZZONE

Cod. 0006806

1,3 Kg



PANE PER TRAMEZZINI AGLI SPINACI

Cod. 00003812

1 Kg



PANE ALLE OLIVE

Cod. 0002367

110 g 6 Kg 180°C 10 min



PANE TRAMEZZINO CLASSICO

Cod. 1087

1 Kg



PANE PELATONE ALLA CURCUMA

Cod. 0009215

1 Kg



PANE PELATON E BIANCO 11X11 CM

Cod. 0005879

1 Kg



PANE PER TRAMEZZINI AL POMODORO

Cod. 0002041

1 Kg



PANE PER TRAMEZZINI SCURO

Cod. 0003811

1 Kg



PANE PELATON INTEGRALE PER TOAST 11X11 CM

Cod. 0003191

1 Kg



PANE PELATON AI CEREALI

Cod. 0009222

1 Kg

Frutta



Rogelfrut

FRAGOLE SENZA SENGANA

Cod. 841



2,5 Kg



Rogelfrut

MISTO BOSCO 4 FRUTTI

Cod. 0003529



2,5 Kg



Rogelfrut

LAMPONI INTERI

Cod. 317



2,5 Kg



Rogelfrut

MELE A FETTE

Cod. 0003871



2,5 Kg



Simone Gatto

SUCCO LIMONE

Cod. 0005484



500 g

Puree 100% frutta prodotte solamente utilizzando la migliore frutta matura selezionata, senza aggiunta di additivi o zuccheri.

Un processo tecnologico unico: un lavoro a basse temperature, rapido e in assenza di ossigeno, che permette di mantenere inalterati aspetto e sapore della frutta.

Coltivata con pratiche eco-responsabili, Adamance nasce nella cioccolateria Valrhona, nel cuore della Valle del Rodano, per rispondere alle esigenze di chi di pasticceria è davvero esperto.



PUREA ALBICOCCA
Cod. 0009332 | 1Kg



PUREA PESCA BIANCA
Cod. 0009333 | 1Kg



PUREA FRAGOLA
Cod. 0009335 | 1Kg



PUREA FRAGOLA MARA DES BOIS
Cod. 0009336 | 1Kg



PUREA LAMPONE
Cod. 0009337 | 1Kg



PUREA RIBES NERO
Cod. 0009338 | 1Kg



PUREA MANGO
Cod. 0009341 | 1Kg



PUREA LIME
Cod. 0009575 | 1Kg



PUREA MIRTILLO
Cod. 0009576 | 1Kg



PUREA COCCO
Cod. 0009340 | 1Kg



PUREA FRUTTO DELLA PASSIONE
Cod. 0009346 | 1Kg



PUREA LIMONE
Cod. 0009875 | 1Kg



PUREA MANDARINO
Cod. 0009877 | 1Kg



PUREA ARANCIA ROSSA
Cod. 0009878 | 1Kg



PUREA BERGAMOTTO
Cod. 0010091 | 1Kg



PUREA YUZU
Cod. 0010090 | 1Kg



PUREA CALAMANSI
Cod. 0010314 | 1Kg



PUREA AMARENA
Cod. 0010312 | 1Kg



PUREA ANANAS
Cod. 0010313 | 1Kg



Inquadra il QRCode e scopri il ricettario!

adamance
fruits du bon sens

La storia di Rogelfrut inizia nel 1987, da oltre 40 anni uno dei leader in materia di succhi e puree di frutta.

Un grande assortimento di gusti, da quelli tradizionali ai più innovativi.

Da sempre la frutta è alla base del settore gelateria e pasticceria, trovando spazio nei bar, ristoranti e anche nei reparti bakery.



PUREA LAMPONE 10%
Cod. 286 | 1Kg



**SUCCO LIMONE DI
SORRENTO**
Cod. 0004087 | 1Kg



PUREA MANGO
Cod. 445 | 1Kg



PUREA PERA
Cod. 0006218 | 1Kg



PUREA PESCA
Cod. 0007411 | 1Kg



SUCCO ANANAS
Cod. 0004601 | 1Kg



**PUREA FRUTTI DI
BOSCO 10%**
Cod. 0007454 | 1Kg



PUREA BANANA
Cod. 394 | 1Kg



PUREA MIRTILLO
Cod. 0009038 | 1Kg



**PUREA
ALBICOCCA 10%**
Cod. 0003640 | 1Kg



PUREA FRAGOLA 10%
Cod. 0004085 | 1Kg



**SUCCO PASSION FRUIT
CONCENTRATO**
Cod. 0004639 | 1Kg



PUREA DI PAPAYA
Cod. 0008738 | 1Kg



SUCCO LIME
Cod. 0006162 | 500g

PUREE

PUREE



Verdura



INDUSTRIE **ROLLI** ALIMENTARI
l'alta qualità italiana dei surgelati

SPINACCIO CUBELLO

Cod. 422



2,5 Kg



INDUSTRIE **ROLLI** ALIMENTARI
l'alta qualità italiana dei surgelati

CIPOLLA A FETTE

Cod. 423



2,5 Kg



INDUSTRIE **ROLLI** ALIMENTARI
l'alta qualità italiana dei surgelati

MELANZANE GRIGLIATE

Cod. 0003220



1 Kg



INDUSTRIE **ROLLI** ALIMENTARI
l'alta qualità italiana dei surgelati

ZUCCHINE GRIGLIATE

Cod. 0003222



1 Kg



INDUSTRIE **ROLLI** ALIMENTARI
l'alta qualità italiana dei surgelati

PEPERONI A FALDE GRIGLIATI

Cod. 0009838



1 Kg



INDUSTRIE **ROLLI** ALIMENTARI
l'alta qualità italiana dei surgelati

PUREA DI ZUCCA

Cod. 0010707



1 Kg



ALIBEN SRL

Via Mareggia 26/c - 35028 Piove di Sacco (PD)

T. +39 049 9703 765

M. marketing@aliben.it

