



www.eurofood.lu

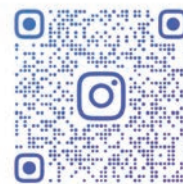
Produits SURGELÉS



eurofood
DISTRIBUTION

- valable au 16/02/2024 -

Follow us on
Instagram



@EUROFOODLUXEMBOURG



Notre Sélection HORECA - PRODUITS SURGELÉS

124, Z.A.E. WOLSERF L-3290 BETTEMBOURG * Tél. 52 52 10-200 * Fax. 52 52 10-250 * service@eurofood.lu * www.eurofood.lu



L'italienne préférée des chefs.



NUTRIAMO GRANDI VALORI



atelier **STD**
Saveurs et Traditions *Dauvagne*
L'ARTISAN DU SAUMON



SOMMAIRE



P.1



P.20



P.21



P.26



P.27



P.28



P.29



P.30



P.35



P.39



LES PÂTES FRAÎCHES surgelées



L'italienne préférée des chefs.



Les meilleures matières premières

Minimum 6 à 9 oeufs / kg

IQF (pratique et pas de perte)

Meilleure gestion et contrôle du coût denrée

Temps de cuisson court (1 à 6 min)

Originalité et innovation constante

LA PASTA DA FORNO

SGTA10 CANNELLONI ALLA CARNE **SURGITAL 1 X 3 kg**

Ingredients del ripieno 66% : carne di bovino e suino brasata (28%), ortaggi in proporzione variabile (spinaci, sedano, carote, cipolla, aglio), parmigiano reggiano DOP, mortadella, uova, ricotta, pangrattato, brodo vegetale, sale, spezie.



SGTB10 RICCIOLE RICOTTA SPINACI **SURGITAL 1 X 3 kg**

Ingredients del ripieno 60% : ricotta (84%), spinaci in foglia (7%), pangratto, Grana Padano D.O.P, sale.



60-65g /pièce

SGTB14 RICCIOLE SALSATE RICOTTA SPINACI (AVEC SAUCE) **SURGITAL 1 X 3 kg**

Ingredients del ripieno: ricotta, speck 10%, provolone 7%, pangrattato, sale.



PRÉCOMMANDE

60-65g /pièce

SGTB09 CANNELLONI RICOTTA SPINACI **SURGITAL 1 X 3 kg**

Ingredients del ripieno 64% : ricotta (66%), spinaci in foglia (22%), pangratto, Grana Padano D.O.P, sale.

60g /pièce



SGTB14 RICCIOLE SALSATE RICOTTA SPINACI (AVEC SAUCE) **SURGITAL 1 X 3 kg**

Ingredients del ripieno : ricotta 84%, spinaci 7%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale.

60-65g /pièce



SGTG01 PRONTOSFOGLIA
(FEUILLES DE LASAGNE)
SURGITAL 5 X 2kg

SGTG02 PRONTOSFOGLIA VERDE
(FEUILLES DE LASAGNE VERTE)
SURGITAL 5 X 2kg



167g /feuille

format gastro

Dimension
48 x 25 x 0,11

5 x 12 feuilles



LA PASTA RIPIENA

SGTA13 FIOCCHI SPECK E FONTINA VALDOSTANA
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 38%: Fontina Valdostana D.O.P. (12,2%), ricotta, speck (18,3%), Grana Padano D.O.P., pangrattato, sale.

11g /pièce

+30-35% rdt
à la cuisson

cuisson 4/5'



SGTC19 FIOCCHI FORMAGGIO E PERE
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 38%: formaggi 36% (robbiola, Grana padano D.O.P., Taleggio D.O.P.), ricotta, pere (42%), pangrattato.

11g /pièce

+30-35% rdt
à la cuisson

cuisson 4/5'



SGTC20 FIOCCHETTI AL GORGONZOLA
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 40%: Gorgonzola D.O.P. (48%), ricotta, Grana Padano D.O.P., pangrattato, prezzemolo, sale.

5,3g /pièce

+30% rdt
à la cuisson

cuisson 4'





Laboratorio Tortellini
Primi per la Ristorazione

SGTS15L GIGANTI NERI AL SALMONE
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti ripieno 47,0%: ricotta 60,0% (siero di latte, sale, correttore di acidita': acido lattico), pangrattato (farina di grano tenero tipo «0», acqua, sale, lievito, farina di frumento maltato), salmone affumicato 15,0% (salmone, sale, fumo), grana padano dop (latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo), sale.



26g /pièce
+30% rdt
à la cuisson
cuisson 6-7'

SGTC31 CUORI ROSSI CON MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO E BASILICO
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 54%: mozzarella di bufala (24%), ricotta di bufala, pomodoro a fette (20%), basilico (1%), olio extra vergine di oliva, pangrattato, sale, pepe.



17g /pièce
+20% rdt
à la cuisson
cuisson 4/5'

SGTC11 GIGANTI RICOTTA E ASPARAGI **PRÉCOMMANDE**
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 47%: ricotta (56%), asparagi (28%), Grana Padano D.O.P., pangrattato, aroma naturale, sale, cipolla, aglio



26g /pièce
+30% rdt
à la cuisson
cuisson 6-7'

SGTC25 LUNETTE AL TARTUFO
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 48%: ricotta, tartufo nero 7% (Tuber aestivum vittad), Parmigiano Reggiano D.O.P., latte intero, pangrattato, sale, aroma naturale.



8,3g /pièce
+20-25% rdt
à la cuisson
cuisson 5'

SGTC10 GIGANTI FUNGHI PORCINI
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 47%: ricotta, funghi 28% (porcini, champignon, shiitake, sfiandrina, famigliola gialla), Grana Padano D.O.P., pangrattato, funghi porcini secchi, sale.



SGTA11 AGNOLOTTO PIEMONTESE
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 46%: carni di suino, bovino e tacchino brasate con ortaggi, spezie e piante aromatiche, Parmigiano Reggiano D.O.P., spinaci, pangrattato.



7,10g /pièce
+25% rdt
à la cuisson
cuisson 5-6'

SGTB18 LUNETTE AI 4 FORMAGGI
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 48%: formaggi 41% (Gorgonzola D.O.P., Taleggio D.O.P., Grana Padano D.O.P., robiola), ricotta, pangrattato, sale.



SGTC27 **RETTANGOLI CON SALMONE E ANETO**
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 52%: salmone fresco (14%), ricotta, salmone affumicato (8%), mascarpone, pangrattato, sale, aneto, scalogno, prezzemolo, pepe.



11g /pièce

**+20% rdt
à la cuisson**

cuisson 4'

SGTC50 **GIRASOLI MASCARPONE E NOCI**
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 56%: ricotta, formaggi 20% (Grana Padano D.O.P., casatella), noci (16%), pangrattato, prezzemolo, sale, spezie



28,5g /pièce

**+20% rdt
à la cuisson**

cuisson 5/6'

SGTC28 **RETTANGOLI ALLA CERNIA**
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 55%: cernia brasata 38%, ricotta, pangrattato, erba cipollina, prezzemolo, sale, pepe, aglio, scalogno, vino, olio extra vergine di oliva.



11g /pièce

**+20% rdt
à la cuisson**

cuisson 4/5'

SGTC14 **PANZEROTTI RICOTTA E SPINACI**
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 60%: ricotta (63%), spinaci in foglia (21%), Grana Padano D.O.P., pangrattato, sale.



22g /pièce

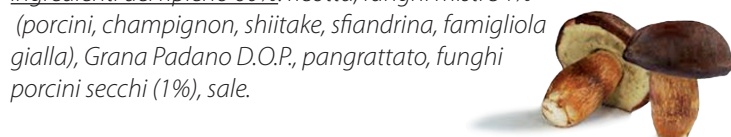
**+25/30% rdt
à la cuisson**

cuisson 5/6'



SGTC15 **PANZEROTTI CON FUNGHI PORCINI**
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 60%: ricotta, funghi misti 34% (porcini, champignon, shiitake, sfandrina, famigliola gialla), Grana Padano D.O.P., pangrattato, funghi porcini secchi (1%), sale.



SGTC49 **TORTELLI AL SAPORE DI MARE**
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 57%: limanda 46%, ricotta, gambero rosa 12,5%, pangrattato, mascarpone, gambero argentino 2%, succo di limone, prezzemolo, olio di semi di girasole, sale, pepe, aglio.



13,5g /pièce

**+25% rdt
à la cuisson**

cuisson 4/5'



SGTA14 **TORTELLI RUSTICI AL CAPRIOLO (AU CHEVREUIL)**
SURGITAL **1 X 3 kg** **PRÉCOMMANDE**

Ingredienti del ripieno 48%: carne di capriolo brasata con ortaggi epiantie aromatiche (64%), Grana Padano D.O.P., vino, pangrattato, bacche di ginepro, sale, spezie.

14g /pièce

**+40% rdt
à la cuisson**

cuisson 6'



SGTB08 **TORTELLACCI RICOTTA E SPINACI**
SURGITAL **1 X 3 kg**

Ingredienti del ripieno 50%: ricotta (70%), spinaci in foglia (19%), Grana Padano D.O.P. pangrattato, sale.

17,5g /pièce

**+25% rdt
à la cuisson**

cuisson 4/5'



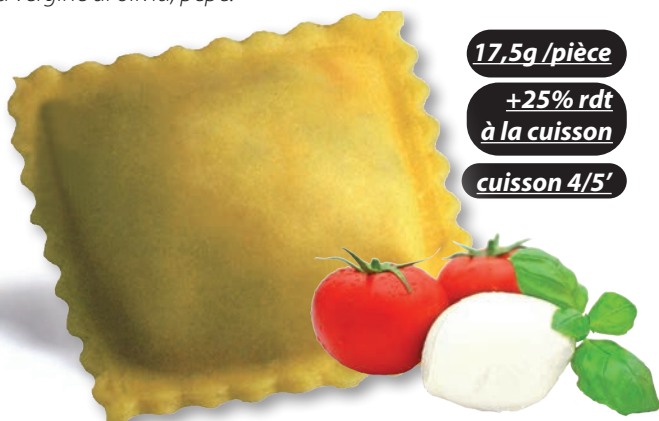
SGTC37N **TORTELLI CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORO E BASILICO**
SURGITAL **1 X 3 kg**

Ingredienti del ripieno 57%: mozzarella di bufala campana DOP (24%), ricotta di bufala, pomodoro (20%), pane, basilico (2%), sale, olio extra vergine di olivia, pepe.

17,5g /pièce

**+25% rdt
à la cuisson**

cuisson 4/5'



SGTA15 **TORTELLI AL CINGHIALE (AU SANGLIER)**
SURGITAL **1 X 3 kg** **PRÉCOMMANDE**

Ingredienti del ripieno 48%: carne di cinghiale brasata 82% (carne di cinghiale 60%, polpa di pomodoro, olio di semi di girasole, vino, cipolla, sedano, carote, aglio, salvia, alloro, rosmarino, ginepro), sale, spezie.

14g /pièce

**+40% rdt
à la cuisson**

cuisson 6'



SGTC24 **TORTELLI ALLA ZUCCA**
SURGITAL **1 X 3 kg** **PRÉCOMMANDE**

Ingredienti del ripieno 57%: zucca cotta al forno (70%), Parmigiano Reggiano D.O.P., pangrattato, zucchero, biscotto amaretto, sale, spezie.



SGTC26 **TORTELLI AL CROSTACEI**
SURGITAL **1 X 3 kg**

Ingredienti del ripieno 57%: crostacei 66% (coda di gamberi, polpa di astice, polpa di granchio), ricotta, Grana Padano D.O.P., pangrattato, prezzemolo, succo di limone fresco, fondo di crostacei, sale, pepe.



Laboratorio Tortellini
 Primi per la Ristorazione



SGTB16 GRANTORTELLONE VERDE RICOTTA E SPINACI
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 50%: ricotta (67%), spinaci in foglia (22%), Grana Padano D.O.P., pangrattato, sale.

14g /pièce

+20% rdt à la cuisson

cuisson 3'



SGTC29 GRANTORTELLONE FUNGHI PORCINI
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 56%: ricotta, funghi porcini, funghi misti (champignon, shiitake, sfindrina, famigliola gialla), Grana Padano D.O.P., pangrattato, sale, prezzemolo, aglio.

15g /pièce

+20% rdt à la cuisson

cuisson 3/4'



SGTB15 GRANTORTELLONE RICOTTA E SPINACI
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 50%: ricotta (67%), spinaci in foglia (22%), Grana Padano, D.O.P., pangrattato, sale.

15g /pièce

+20% rdt à la cuisson

cuisson 3/4'



SGTA04 CAPPELLETTI AL PROSCIUTTO CRUDO
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 32%: prosciutto crudo, carne di suino e tacchino brasata, mortadella, Parmigiano Reggiano D.O.P., pangrattato, sale, spezie

3,2g /pièce

+35% rdt à la cuisson

cuisson 3/4'



SGTA02 TORTELLINI BOLOGNESI
SURGITAL 1 X 3 kg

PRÉCOMMANDE

Ingredienti del ripieno 32%: mortadella, Parmigiano Reggiano D.O.P., carne di suino brasata, pangrattato, sale, spezie

3,2g /pièce

+40% rdt à la cuisson

cuisson 3/4'



SGT110 TORTELLINI ALLA CARNE
SURGITAL 3 X 1 kg

Ingredienti del ripieno: mortadella, carni di tacchino e suino brasate, Parmigiano reggiano, estratto di brodo, pangrattato, sale e spezie.

4g /pièce

+10% rdt à la cuisson



SGT113 TORTELLONI ALLA CARNE
SURGITAL 3 X 1 kg

Ingredienti del ripieno: mortadella, carni di tacchino e suino brasate, Parmigiano reggiano, estratto di brodo, pangrattato, sale e spezie.

6,7g /pièce

+35% rdt à la cuisson



SGTC42 RAVIOLACCI AI FUNGHI PORCINI
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 56%: ricotta, funghi misti 21% (Porcini, champignon, shiitake, sfandrina, famigliola gialla), funghi Porcini 8%, pangrattato, Grana Padano DOP, olio di semi di girasole, sale, aglio.



18,3g /pièce

**+25% rdt
à la cuisson**

cuisson 4/5'

SGTC32 RAVIOLACCI AI CARCIOFI
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 56%: ricotta, carciofi (30%), Grana Padano D.O.P., pangrattato, sale.



18,3g /pièce

**+25% rdt
à la cuisson**

cuisson 4/5'

SGTA20 RAVIOLACCI CON 'NDUJA E PECORINO
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 56%: ricotta, 'nduja 28%, Pecorino Romano DOP 15%, pangrattato, sale.



18,3g /pièce

**+20% rdt
à la cuisson**

cuisson 4/5'

SGTB01 RAVIOLI RICOTTA E BIETA
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 46%: ricotta (66%), bieta (22%), Grana Padano D.O.P., pangrattato, sale.



7,1g /pièce

**+25% rdt
à la cuisson**

cuisson 5/6'

SGTC35 RAVIOLACCI AL BRANZINO
E PROFUMO DI AGRUMI
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno: branzino 53%, purea di patata, olio extravergine di oliva, succo di agrumi (arancia, limone, scorza di agrumi (arancia, limone), erba cipollina, aglio, pepe, sale)



18,3g /pièce

**+20% rdt
à la cuisson**

cuisson 4/5'

SGT11120 RAVIOLI ALLA CARNE
SURGITAL 3 X 1 kg

Ingredienti del ripieno: mortadella, carni di tacchino e suino brasate, Parmigiano reggiano, pangrattato, sale e spezie.



5,5g /pièce

**+35% rdt
à la cuisson**

cuisson 4/5'

SGTA19 RAVIOLACCI CARNE BRAZATE
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno: carne 40% (carne di bovino, carne di suino, carne di tacchino), brodo, Parmigiano Reggiano DOP, spinaci, sedano, carote, cipolla, pangrattato, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.



18,3g /pièce

**+20% rdt
à la cuisson**

cuisson 4/5'





Laboratorio Tortellini®
Primi per la Ristorazione

SGTF01 GNOCCHI DI PATATA LINEA AZZURRA
SURGITAL 6 X 1 kg

Ingredienti: purea di patata (66%), farina di grano tenero, semola di grano duro, amido di mais, sale, farina di riso.



5,5g /pièce

**+16% rdt
à la cuisson**

cuisson 1/2'

SGTF09 GRAN GNOCCHI DI PATATA
SURGITAL 6 X 1 kg

Ingredienti: purea di patata (91%), farina di grano tenero, uova, sale, farina di riso.



8,3g /pièce

**+15% rdt
à la cuisson**

cuisson 2'

SGTF10 GNOCCHI DI PATATA LINEA ORO
SURGITAL 6 X 1 kg

Ingredienti: purea di patata 91%, farina di grano tenero, uova da allevamento a terra, sale, farina di riso.



5,5g /pièce

**+16% rdt
à la cuisson**

cuisson 1/2'

SGTD14 GNOCCHETTI SARDI
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti: semola di grano duro, farina di grano tenero, acqua, sale.



0,8g /pièce

**+55% rdt
à la cuisson**

cuisson 4'

Laboratorio Tortellini®
Primi per la Ristorazione

SGTF50 GNOCCHI RIPIENI CON POMODORO E MOZZARELLA
SURGITAL 6 X 1 kg

Ingredienti del ripieno 20%:
salsa al pomodoro 77%,
mozzarella 10,7%.
Grana padano D.O.P.,
amido di mais, fecola di patata.



8,3g /pièce

**+6% rdt
à la cuisson**

cuisson 1'

SGTF51 GNOCCHI RIPIENI AL GORGONZOLA
SURGITAL 6 X 1 kg

Ingredienti del ripieno 20%:
gorgonzola D.O.P. 45%,
ricotta, pangrattato



9g /pièce

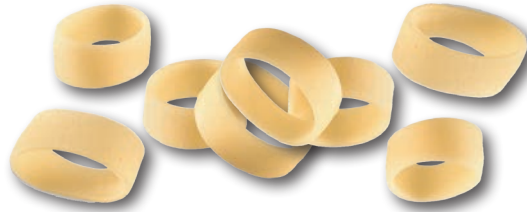
**+6% rdt
à la cuisson**

cuisson 1'



Laboratorio Tortellini®
Primi per la Ristorazione

SGTD22 CALAMARATA
SURGITAL 1 X 1,5 kg



3,3g /pièce

+35% rdt
à la cuisson

cuisson 3'

TRAFILATA
al BRONZO

SGTD19 PACCHERI
SURGITAL 1 X 1,5 kg



9,1g /pièce

+50% rdt
à la cuisson

cuisson 4/5'

SGTD04 ORECCHIETTE
SURGITAL 1 X 3 kg

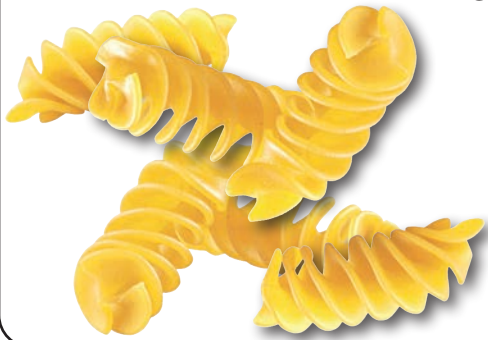


1,4g /pièce

+70% rdt
à la cuisson

cuisson 3/4'

SGTD23 FUSILLONI ALL' UOVO
SURGITAL 1 X 2 kg



6,4g /pièce

+45% rdt
à la cuisson

cuisson 4-5'

SGTD01 GARGANELLI ROMAGNOLI
SURGITAL 1 X 3 kg



1,5g /pièce

+50% rdt
à la cuisson

cuisson 4/5'

SGTD16 I RIMINESI
SURGITAL 1 X 3 kg

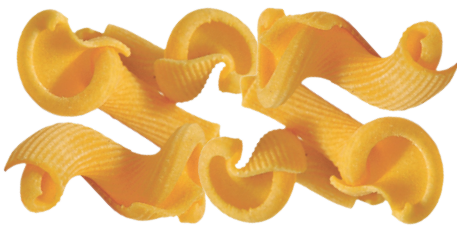


2g /pièce

+35% rdt
à la cuisson

cuisson 2/3'

SGTD12 MACCHERONI AL TORCHIO
SURGITAL A1 X 1,5 kg



2,3g /pièce

+40% rdt
à la cuisson

cuisson 2/3'

TRAFILATA
al BRONZO

SGTD02 STRIGOLI
SURGITAL 1 X 3 kg

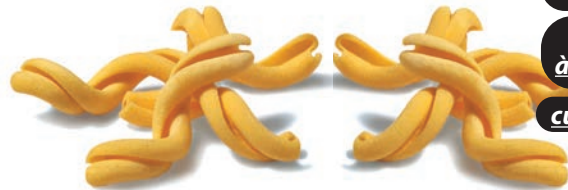


0,8g /pièce

+45% rdt
à la cuisson

cuisson 4/5'

SGTD06 STROZZAPRETI
SURGITAL 1 X 3 kg



1,8g /pièce

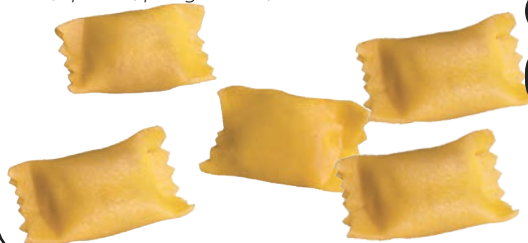
+50% rdt
à la cuisson

cuisson 2-3'



SGTA16 RAVIOLI DEL PLIN
Specialità delle langhe e dell'alto Monferrato
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 40%: carne brasata 60% (carne di bovino, carne di suino, carne di tacchino, carote, sedano, porro, olio di semi di girasole, vino, aglio, rosmarino, sale, pepe), Parmigiano Reggiano DOP, spinaci, pangrattato, noce moscata.



2,3g /pièce

+26% rdt
à la cuisson

cuisson 1-2'

SGTD17 SCIALATIELLI - Specialità Campania
SURGITAL 1 X 3 kg

Rigorosamente non più lunghi di 10/12 cm, gli Scialatielli somigliano a delle fettuccine, ma presentano uno spessore maggiore. Tipicamente campani, si sposano benissimo con sughi di pesce.

Ingredienti : semola di grano duro, acqua, sale.



1,6g /pièce

+50% rdt
à la cuisson

cuisson 3'

SGTE14 PICI - Specialità di Siena e Grosseto
SURGITAL 1 X 2 kg



35g /pièce

+90% rdt
à la cuisson

cuisson 5-6'

TRAFILATA
al BRONZO



SGTA19 RAVIOLACCI CARNE BRASATE
- Specialità Piemont SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti del ripieno 56%: carne 40% (carne di bovino, carne di suino, carne di tacchino), brodo, Parmigiano Reggiano DOP, spinaci, sedano, carote, cipolla, pangrattato, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.



18,3g /pièce

+20% rdt
à la cuisson

cuisson 4/5'

SGTD21 CAVATELLI - Specialità Pugliese
SURGITAL 1 X 3 kg

Ingredienti: semola di grano duro, acqua, sale



1,85g /pièce

+50% rdt
à la cuisson

cuisson 4/5



SGTE06

SPAGHETTI ALLA CHITARRA SURGITAL
4 X 1 kg

50g /nid

+60% rdt
à la cuisson

cuisson 5/6'



SGTE04

TAGLIATELLE SURGITAL 1 X 1,5 kg

25g /pièce

+60% rdt
à la cuis-

cuisson 2/3'



SGTE01

TAGLIOLINE GIALLE SURGITAL 1 X 1,5 kg

25g /pièce

+70% rdt
à la cuisson

cuisson 2/3'



SGTE07

TAGLIOLINE AL NERO DI SEPIA SURGITAL 1 X 1,5 kg

25g /pièce

+60% rdt
à la cuisson

cuisson 1-2'



SGTE02

TAGLIOLINE VERDI SURGITAL 1 X 1,5 kg

25g /pièce

+60% rdt
à la cuisson

cuisson 1-2'



SGTE15

TAGLIATELLE RUSTICHE AUX OEUFS SURGITAL 1 X 2 kg

35g /nid

5/6 oeufs /kg

absorbe parfaitement
la sauce

cuisson 2-3'

ALTA TRADIZIONE



SGTE19

PAPPARDELLE RUSTICHE AUX OEUFS SURGITAL 1 X 2 kg

26g /nid

absorbe parfaitement
la sauce

70% rdt
à la cuisson

cuisson 3'

ALTA TRADIZIONE



SGTE16

SPAGHETTI DI PASTA FRESCA SURGITAL 1 X 2 kg

30g /nid

absorbe parfaitement
la sauce

50% rdt
à la cuisson

cuisson 2-3'

TRAFILATA
al BRONZO



SGTE020PB

LINGUINE DI VERDURA PISELLI LENTICCHIE SURGITAL 1 X 1,5 kg

35g /pièce

+5% rdt
à la cuis-

cuisson 1'

NEW!





Pâtes artisanales de luxe

Chaque pièce est unique

Ingrédients d'origine DOP / min. 8 oeufs/kg

I.Q.F et emballage individuel



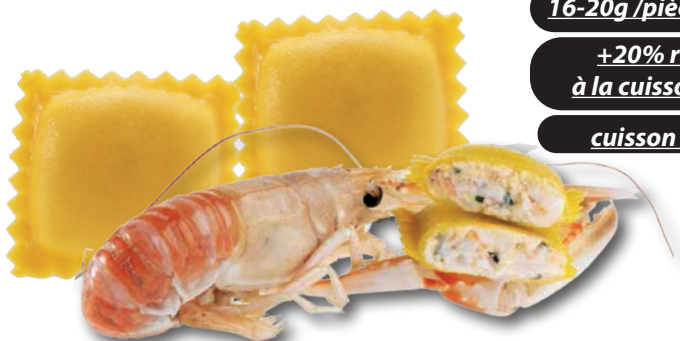
SGTK128 SCRIGNI RIPIENI AGLI SCAMPI
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingrédients del ripieno: scampi 27%, ricotta, brodo, mascarpone, pangrattato, olio extra vergine di oliva, sale, cipolla, aglio, erba cipollina, rosmarino, pepe.

16-20g /pièce

**+20% rdt
à la cuisson**

cuisson 2'



SGTK137 TRIANGOLETTI PARMIGGIANO REGIANO
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

10-12g /pièce

**+26% rdt
à la cuisson**

cuisson 3'



SGTK131 I MAMMOLI DI PATATA VIOLA
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 3 kg

Ingrédients: purea di patate viola 68% (Vitelotte), farina di grano tenero, acqua, fecola di patata, sale.

4,3g /pièce

cuisson 3'



SGTK125 SCRIGNI CON FUNGHI PORCINI
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingrédients del ripieno 71%: funghi porcini 80%, patate, mirtillo, porro, olio extravergine di oliva, gelatina alimentare, sale, timo, pepe, aglio.

18-23g /pièce

**+33% rdt
à la cuisson**

cuisson 3'



SGTK133 SCRIGNI CACIO E PEPE
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingrédients del ripieno 67%: latte intero fresco pastorizzato, Pecorino Romano DOP 27%, ricotta, pane, pepe nero

16g /pièce

**+20% rdt
à la cuisson**

cuisson 3/4'



SGTK105ITG INTRIGHI (TAGLIATELLE À ABAISSE RUGUEUSE)
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

23-27g /pièce

**+68% rdt
à la cuisson**

cuisson 2/3'



SGTK100 **BALANZONI AL PARMIGIANO**
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingredienti del ripieno 52%: Parmigiano Reggiano D.O.P (45%), robiola, ricotta di mucca, pangrattato, uovo, sale, noce moscata.



13-14g /pièce

+33% rdt
à la cuisson

cuisson 5'

SGTK117 **QUADRELLI CON CARNE CHIANINA**
E CARDONCELLI SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingredienti del ripieno 50%: carne di bovino brasata «Razza Chianina» 55%, funghi Cardoncelli brasati 4%, brodo di carne di bovino «Razza Chianina», ricotta, formaggio Parmigiano Reggiano D.O.P, Pangrattato, olio di girasole, prezzemolo, sale, aglio, uova.



10-14g /pièce

+20% rdt
à la cuisson

cuisson 6-7'

SGTK103 **RAVIOLOTTI FORMAGGIO FOSSA**
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingredienti del ripieno 62%: Formaggio di Fossa di Sogliano DOP cheese 17%, ricotta, breadcrumbs, salt, pepper.



18-23g /pièce

+18% rdt
à la cuisson

cuisson 4/5'

SGTK116 **QUADRELLI CON AGNELLO E TIMO**
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingredienti del ripieno 55%: carne di agnello brasata 44% (carne di agnello 90%, olio di girasole, vino bianco, sale, pepe, aglio), ricotta, timo 0,3%, spinaci, brodo di agnello, Parmigiano Reggiano D.O.P., pangrattato, cipolla.



SGTK105 **RAVIOLOTTI CON CREMA DI RICOTTA**
DI BUFALA E FOGLIOLINE DI SPINACI
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingredienti del ripieno 67%: ricotta di bufala (66%), foglioline di spinaci (23%), pangrattato, sale, pepe.



38-46g /pièce

+15% rdt
à la cuisson

cuisson 7'

SGTK127 **RAVIOLOTTI AL BACCALÀ**
SURGITAL DIVINE CREAZIONI
1 X 2 kg

Ingredienti del ripieno 62%: baccalà 69%, latte, farina di mais bianco, prezzemolo, olio extra vergine di oliva, cipolla, aglio, sale, pepe.



18-23g /pièce

+15% rdt
à la cuisson

cuisson 5'-6

SGTK111 **RAVIOLOTTI CON FORMAGGIO ASIAGO**
DOP E RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingredienti ripieno 67%: ricotta, Asiago DOP 29%, Radicchio Rosso di Treviso IGP brasato 24%, pangrattato, sale, pepe.



38-46g /pièce

+15% rdt
à la cuisson

cuisson 5'

SGTK112 **RAVIOLOTTI CON POLENTA E**
MONTASIO D.O.P.
SURGITAL DIVINE CREAZIONI
1 X 2 kg

Ingredienti del ripieno 62%: polenta 74%, (acqua, farina di mais, sale), formaggio Montasio D.O.P. (25%), sale.



SGTK134 BAULETTI CONFRIARELLI CACIO
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingredienti del ripieno 62%: broccoli-ropa brasati 36%, ricotta, formaggio, Caciocavallo Silano DOP 25%, pangrattato, sale, pepe.



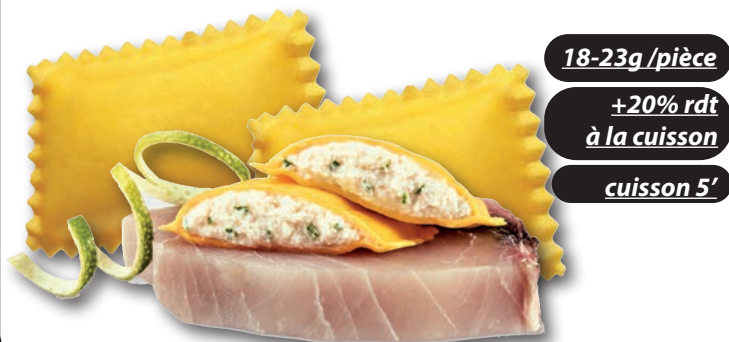
30-34g /pièce

+20% rdt
à la cuisson

cuisson 6'

SGTK136 BAULETTI CON PESCE SPADA LIME
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingredienti del ripieno 59%: pesce spada (62%), ricotta di mucca, finocchietto selvatico, prezzemolo, vino, olio extravergine di oliva, pangrattato, olio di girasole, aglio, scalogno, sale, pepe.



18-23g /pièce

+20% rdt
à la cuisson

cuisson 5'

SGTK119 BAULETTI RIPIENI ALL'ASTICE
(au homard)
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingredienti del ripieno 62%: astice brasato 33%, merluzzo brasato, purea di patate, sale, menta pepe bianco.



18-23g /pièce

+20% rdt
à la cuisson

cuisson 5-6'

SGTK115 BAULETTI® CON RICOTTA DI PECORA E PISTACCHI DI SICILIA
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingredienti del ripieno 62%: ricotta di pecora 86%, pistacchi di Sicilia 8,6%, pangrattato, sale, pepe bianco.



18-23g /pièce

+20% rdt
à la cuisson

cuisson 5'

SGTK141 BAULETTI CON STRACOTTO AL BAROLO
2KG DIVINE CREAZIONI SURGITAL
SURGITAL DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingredienti del ripieno 62%: carne di bovino 60%, acqua, vino Barolo DOCG 6%, amido di riso, olio extra vergine di oliva, cipolla, SEDANO, carote, sale, gelatina alimentare di origine animale, aglio, alloro, rosmarino, sale. Ingredienti sfoglia 38%: semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra 29%.



NEW!

18-23g /pièce

+20% rdt
à la cuisson

cuisson 5'

SGTK142 BAULETTI PORCINI E TALEGGIO DOP 2KG
DIVINE CREAZIONI SURGITAL SURGITAL
DIVINE CREAZIONI 1 X 2 kg

Ingredienti del ripieno 62%: funghi porcini 41%, ricotta, Taleggio DOP 24%, pane, gelatina alimentare di origine animale, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, sale, aglio, pepe, zucchero.



NEW!

18-23g /pièce

+20% rdt
à la cuisson

cuisson 5'

SGTK129 **AGNOLI CON TARTUFO E STRACCHINO ALL'ANTICA** *SURGITAL DIVINE CREAZIONI*
1 X 2 kg

Ingredienti del ripieno: ricotta, Stracchino all'Antica delle Valli Oro-biche (presidio Slow Food) 21%, tartufo nero scorzone 5%, pangrattato, sale.



10-14g /pièce

**+20% rdt
à la cuisson**

cuisson 6-7'

SGTK107 **TORTELLINI MODA DI BOLOGNA** *SURGITAL DIVINE CREAZIONI*
1 X 2 kg

Ingredienti del ripieno: Parmigiano Reggiano DOP 38%, mortadella 38%, carne di suino, olio di semi di girasole, noce moscata, vino, sale, rosmarino, aglio, pepe.



1,90-1,95g /pièce

**+35% rdt
à la cuisson**

cuisson 3/4'

SGTK110 **PANCIOTTI CON MELANZANA E SCAMORZA** *SURGITAL DIVINE CREAZIONI*
1 X 2 kg

Ingredienti del ripieno 65%: melanzane (61%), scamorza (12%), ricotta di mucca, Grana Padano D.O.P., Pecorino Romano D.O.P., prezzemolo, basilico, olio extravergine di oliva, olio di girasole, sale, aglio, scalogno, pepe.



32-33g /pièce

**+15% rdt
à la cuisson**

cuisson 7'

SGTK126 **PANCIOTTI CON PUNTE DI ASPARAGI E MASCARPONE** *SURGITAL DIVINE CREAZIONI*
1 X 2 kg

Ingredienti del ripieno 66%: asparagi 40%, ricotta, mascarpone 3,5%, Grana Padano DOP, olio extra vergine di oliva, cipolla, sale, aglio, pepe.



32-33g /pièce

**+15% rdt
à la cuisson**

cuisson 7'

SGTK113 **PANCIOTTI CON CAPPESANTE E GAMBERI DEI MARI DEL NORD** *SURGITAL DIVINE CREAZIONI*
1 X 2 kg

Ingredienti del ripieno 60%: capesante brasate 24% (cappesante 85%, olio di semi di girasole, coriandolo, aglio), gamberi dei mari del Nord (23,5%), ricotta di mucca, mascarpone, pangrattato, sale.



32-33g /pièce

**+15% rdt
à la cuisson**

cuisson 7'

SGTK132 **PANCIOTTI CON FINFERLI FONTINA** *SURGITAL DIVINE CREAZIONI*
1 X 2 kg

Ingredienti del ripieno 66%: ricotta, formaggio fontina DOP 18,5%, polenta di mais bianco, finferli 18,5%, prezzemolo, olio extra vergine di oliva, sale, aglio, pepe.



32-33g /pièce

**+15% rdt
à la cuisson**

cuisson 6'

PÂTES FRAÎCHES SURGELÉES PRÉCUITES
destinées au service traiteur
et à la restauration collective,
Une gamme selon la plus haute tradition culinaire
italienne grâce **une technique unique**
de précuisson à la vapeur

CUISSON RAPIDE

Apparence uniforme

+ Al dente et résistantes

+ économiques

+ goûteuses

SGTP501

PENNE RIGATE
SURGITAL

4 X 1 kg

PRÉCUITES !

2,2g /pièce

+10% rdt
à la cuisson

cuisson 1'



SGTP502

FUSILLI
SURGITAL

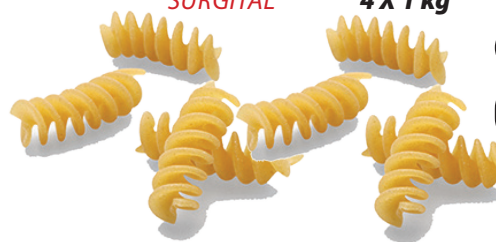
4 X 1 kg

PRÉCUITES !

2g /pièce

+10% rdt
à la cuisson

cuisson 1'



SGTP503

FARFALLE
SURGITAL

4 X 1 kg

PRÉCUITES !

2,4g /pièce

+10% rdt
à la cuisson

cuisson 1'



SGTP507

TAGLIATELLE AUX OEUFS
SURGITAL

4 X 1 kg

PRÉCUITES !

28g /nid

+10% rdt
à la cuisson

cuisson 1'



SGTP1003

GARGANELLI ROMAGNOLI
SURGITAL carton de 3 kg

PRÉCUITES !

2,3g /pièce

+10% rdt
à la cuisson

cuisson 1'



SGTP506

SPAGHETTI ALLA CHITARRA
SURGITAL

4 X 1 kg

PRÉCUITES !

40g /nid

+35% rdt
à la cuisson

cuisson 2'



SGTP600

RIZ CARNAROLI PRÉCUIT
SURGITAL 4 X 1 kg

PRÉCUIT !

cuisson rapide !

eau bouillante 1-2'

micro-ondes 2-3'

four vapeur 3-4'

casserole 4-5'



SGTP504

RIGATONI
SURGITAL

4 X 1 kg

PRÉCUITES !

3,8g /pièce

+10% rdt
à la cuisson

cuisson 1'



SGTP509**TORTELLONI RICOTTA SPINACI****SURGITAL****4 X 1 kg****PRÉCUITES!****PRÉCOMMANDE****7,7g /pièce****+10% rdt
à la cuisson****cuisson 1 1/2'****SGTP007****TORTELLONI RICOTTA E SPINACI****SURGITAL carton de 6kg****PRÉCUITES!**

*Ingredienti del ripieno: ricotta 67%,
spinaci 10%, pangrattato, Grana Padano,
prezzemolo, sale.*

**7,7g /pièce****+10% rdt
à la cuisson****cuisson 1 1/2'****SGTP011****CAPPELLETTI AI FORMAGGI****SURGITAL carton de 6 kg****PRÉCUITES!**

*Ingredienti del ripieno 32%: casatella,
Parmigiano Reggiano D.O.P., Grana Padano
D.O.P., pangrattato, uova, sale, spezie.*

**4g /pièce****+10% rdt
à la cuisson****cuisson 1'****SGTP1000****TORTELLINI ALLA CARNE DI MANZO****SURGITAL carton de 3 kg****PRÉCUITES!**

*Ingredienti del ripieno 35%: carne di bovino brasata (34%), ortaggi
(carote, spinaci, bieta, sedano, cipolla, aglio), polpa di pomodoro,
pangrattato, brodo vegetale, spezie, sale, olio di semi di girasole.*

**4g /pièce****+10% rdt
à la cuisson****cuisson 1'****SGTP511****TORTELLINI CARNE****SURGITAL****4 X 1 kg****PRÉCUITES!**

*Ingredienti del ripieno 25%: mortadella, carne di tacchino e carne di
suino, (22%), pangrattato, Parmigiano, reggiano DOP, uova, olio di
semi girasole, sale, spezie, rosmarino, pepe, aglio, vino.*

**4g /pièce****+10% rdt
à la cuisson****cuisson 1'**



SGTP1001 RAVIOLI ALLA CARNE DI MANZO
SURGITAL carton de 3 kg **PRÉCUITES!**

Ingredienti del ripieno 35%: carne di bovino brasata (28%), brodo, ortaggi (carote, spinaci, bieta, sedano, cipolla, aglio), polpa di pomodoro, pangrattato, spezie, sale, olio di semi di girasole.



8,4g /pièce
+10% rdt
à la cuisson
cuisson 1'30"

SGTP510 RAVIOLI RICOTTA & EPINARD
SURGITAL 1 kg **PRÉCUITES!**

SGTP1002 RAVIOLI RICOTTA & EPINARD
SURGITAL carton de 3 kg

Ingredienti del ripieno 35%: ricotta (66%), spinaci (22%), Grana Padano DOP, pangrattato, sale.



SGTP1005 RAVIOLI AL SALMONE
SURGITAL carton de 3 kg **PRÉCUITES!**

Ingredienti del ripieno 35%: salmone affumicato (16%), Grana Padano DOP, ricotta, pangrattato, sale.



STREET FOOD

SGTS106 BARTOLACCI SQUACQUERONE PIADINA carton de 3KG **SURGITAL**

Ingredienti del ripieno 64% : Squacquerone (formaggio) 73%, piadina 21%, formaggio fresco, lattuga, aceto di vino, pepe, sale.



37g /pièce
130g /portion
cuisson:
à la poêle
ou en friture



PIADINE

SGTH14 PIADINA ROMAGNOLA «LA FINISSIMA» 100 G / 26 CM DIAM. **SURGITAL 30 X 100 g**



100g /pièce
26cm /diamètre
6 x 5 pièces
cuisson 1-2'
au four
ou à la poêle





Forno Ventilato
45min. [180°C]



Forno Tradizionale
1h 20min. [180°C]



no microonde

SGTV108 LASAGNE CASARECCE
con carne di bovino e suino
SURGITAL 2 X 2,5 kg

Ingredienti della pasta 17%: semola di grano duro, uova, acqua, sale. Ingredienti della besciamella 36%: latte intero, farina di grano tenero, burro, sale. Ingredienti del ragù di carne 46%: polpa di pomodoro, carne di bovino 24%, carne di suino 23%, ortaggi in proporzione variabile (carota, sedano, cipolla), vino, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, piante aromatiche. Parmigiano Reggiano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.



SGTV107 LASAGNE ALLE VERDURE
SURGITAL 2 X 2,5 kg

Ingredienti della pasta 20%: semola di grano duro, uova, acqua, sale. Ingredienti della salsa 80%: verdure 40% (zucchine, carote, sedano, melanzane, asparagi, patate, pomodoro, cipolla), latte intero, farina di frumento, fecola di patate, burro, funghi 5% (champignon, sfandrine, porcini, shiitake, famigliola gialla), Edamer, Grana Padano DOP, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, basilico, sale. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.



SGTV111 MELANZANE ALLA PARMIGIANA
SURGITAL 2 X 2 kg

Ingredienti: melanzane grigliate 33%, mozzarella 7,5%, passata di pomodoro, polpa di pomodoro, ortaggi in proporzione variabile (sedano, carote, cipolla), Edamer, Grana Padano DOP, pangrattato, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, burro, basilico, zucchero, pepe, sale.





SGTT2509 SAUCE POMODORO E BASILICO
SURGITAL 6 X 500g

SGTT2501 SAUCE ARRABIATA
SURGITAL 6 X 500g

SGTT2506 SAUCE RAGÙ ALLA BOLOGNESE
SURGITAL 6 X 500g

SGTT2504 SAUCE CREMA DI FORMAGGI
SURGITAL 6 X 500g

SGTT2503 SAUCE CARBONARA
SURGITAL 6 X 500g

SGTT2505 SAUCE PESTO ALLA GENOVESE
SURGITAL 6 X 500g

SGTT2510 SAUCE PESCATORA
SURGITAL 6 X 500g

SGTT2502 SAUCE CACIO E PEPE
SURGITAL 6 X 500g

SGTT2508 SAUCE FUNGHI PORCINI
SURGITAL 6 X 500g

SGTT3003 SAUCE RAGÙ DI CARNI BIANCHE
SURGITAL 6 X 500g

NEW !

SGTT3004 SAUCE TARTUFO
SURGITAL 6 X 500g

NEW !

Excellentes et pratiques

Prêtes à l'emploi

IQF

Cdt : 1 kg (sachet refermable)

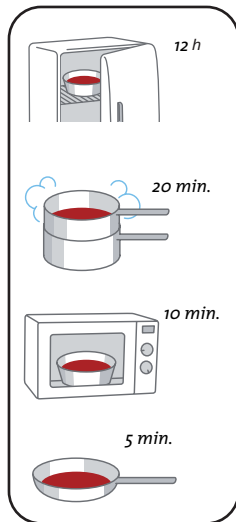
Meilleure gestion et contrôle du coût denrée

(12-14 galets/portion)

Rapidité de réchauffage

(1 min /portion, 4 min /sachet kilo)

Sans OGM, sans colorant, sans conservateur, ni adjuvant





OROGEL

LÉGUMES CLASSIQUES

RGL1047 ASPARAGI PUNTE 18CM (asperges)
OROGEL 12 X 500a



RGL2005 CAVOLFIORE ROSETTE (choux fleur)
OROGEL 4 X 2,5 kg



RGL1046 ASPARAGINI (petites asperges)
OROGEL 12 X 500g

SPECIAL PIZZA!



RGL2003 CARCIOFI CUORI INTERI (coeurs d'artichaut)
OROGEL 2 X 2,5 kg



RGL2001 BROCOLI IQF
OROGEL 3 X 2,5 kg



RGL2004 CAROTTE DISCO
OROGEL 4 X 2,5 kg



RGL2009

CIME DI RAPA CUBELLO
OROCEL 4 X 2,5 kg

ITALIANA!



SVG10

CIME DI RAPA
SOAVEGEL 8 X 1KG



RGL1008

POMODORINO A FETTE (tomates cerises en tranches)
OROCEL 6 X 1 kg

SPECIAL PIZZA!



RGL2007

FAGLIOLINI FINISSIMI (haricots verts fins)
OROCEL 4 X 2,5 kg



RGL2002

PISELLI MEDI (petits pois moyens)
OROCEL 4 X 2,5 kg



RGL2010

MINISTRONE (13 LÉGUMES)
OROCEL 4 X 2,5 kg



pommes de terre, carottes, tomates, courgettes, haricots verts, pois, haricots borlotti, chou fleurs, céleri, poireau, épinards, persil, basilic.

RGL2011

SPINACI PORZIONATI (épinards en cubes)
OROCEL 4 X 2,5 kg



RGL1007

MISTO DI VERDURE PER SOFFRITTO (mélange de légumes à poêler : carottes, céleri, oignons) OROCEL 12 X 1 kg



GRIGLIATI
(légumes cuits et grillés prêts à l'emploi)

RGL1015 **MELANZANE GRIGLIATE A FETTE**
(aubergines)
OROGEL 4 X 1 kg



RGL1033 **TRIS GRIGLIATO**
(aubergines, poivrons, courgettes)
OROGEL 4 X 1 kg



RGL1025 **MELANZANE STICK GRIGLIATE**
(aubergines grillées en batonnets)
SPECIAL PIZZA!



RGL1024 **ZUCCHINE STICK GRIGLIATE**
(courgettes grillées en batonnets)
OROGEL 6 X 1 kg
SPECIAL PIZZA!



RGL1023 **PEPERONI STICK GRIGLIATI**
(poivrons grillés en batonnets)
OROGEL 6 X 1 kg
SPECIAL PIZZA!



PASTELLATI

RGL1038 **GRAN FRITTO MISTO PASTELLATO**
(courgettes, epinards, choux-fleurs, carottes, poivrons, brocolis)
OROGEL 4 X 1 kg





NUTRIAMO GRANDI VALORI



SVG07 ARANCINI ALLA SICILIANA MIGNON
1KG SOAVEGEL (40 x 25g)



SVG08 FIORI DI ZUCCA PASTELLATI
SOAVEGEL 6 X 1KG



SVG06 OLIVE ALL' ASCOLANA 6 x 1KG
SOAVEGEL (62 x 16g)



SVG05 MOZZARELLA IN CARROZZA MIGNON
4 X 1KG SOAVEGEL (50 x 20g)



SVG04 PANZEROTTINI POMODORO
MOZZARELLA 8 x 500G SOAVEGEL
(20 x 25g)



DES100

ARANCINO SICILIANO PROSCIUTTO MOZZARELLA (JAMBON MOZZARELLA)
40 PIÈCES X 200G (CARTON DE 8 KILOS) *DOLCE E SALATI*



PRÉ-FRIT

DES101

ARANCINO SICILIANO AL RAGÙ (RAGOÛT) 40 PIÈCES X 200G
(CARTON DE 8 KILOS) *DOLCE E SALATI*



PRÉ-FRIT

DES102

ARANCINO SICILIANO SPINACI MOZZARELLA (EPINARD MOZZARELLA)
40 PIÈCES X 200G (CARTON DE 8 KILOS) *DOLCE E SALATI*

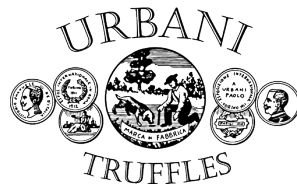


PRÉ-FRIT



QUALITÉ
PROFESSIONNELLE
EXTRA

SOIGNEUSEMENT
SELECTIONNÉS, NETTOYÉS,
PUIS SURGELÉS



SGF1031
CÈPES ENTIERS EXTRA
SURGELÉS URBANI 8 X 1 kg



URB104
CÈPES EN TRANCHES
EXTRA SURGELÉS URBANI
6 X 1 kg



URB105
CÈPES CUBES EXTRA SUR-
GELÉS URBANI 8 X 1 kg



URB106
MIX CHAMPIGNONS AVEC
CÈPES SURGELÉS URBANI
10 X 1 kg





FRUITS DE PREMIÈRE
QUALITÉ

CUEILLIS À LA MAIN JUSTE AU
BON STADE DE MATURITÉ

SOIGNEUSEMENT
SÉLECTIONNÉS

CONGELÉS UN PAR UN POUR
PRÉSERVER LE CONTENU
NUTRITIONNEL ET LA SAVEUR.

**ASIAGO
FOOD**

SGF01
RÉF. SGF01
FRAMBOISES SURGELÉES
6 X1KG ASIAGOFOOD



SGF02
RÉF. SGF02
MYRTILLES SURGELÉES
6X1KG ASIAGOFOOD



SGF03
RÉF. SGF03
MÉLANGE DE FRUITS DES
BOIS SURGELÉS 6X1KG
ASIAGOFOOD



SGF04
FRAISES
SURGELÉES 6X1KG
ASIAGOFOOD



LES PRODUITS DE POMMES DE TERRE surgelés



MCC08 **POMMES CROQUETTES**
MCCAIN 4 X 2,5 kg

MCC01 **FRITES ORIGINAL JULIENNE 6 MM**
MCCAIN 5 X 2,5 kg



Réalisées à partir
d'une délicieuse
purée de pommes
de terre fraîches



Ultra fines,
dorées, longues
et exceptionnellement
croustillantes

MCC13 **FRITES BISTROT STYLE 14mm**
MCCAIN 5 X 2,5 kg

MCC03 **FRITES STEAKHOUSE 9/18 MM**
MCCAIN 5 X 2,5 kg



D'inspiration «maison»,
texture unique :
Charnue et croustillante
Goût authentique de bintje



Frites de coupe extra- large

MCC12 **FRITES FRY'N'DIP**
MCCAIN 5 X 2,5 kg

MCC04 **FRITES TRADISTYLE 11/11**
MCCAIN 5 X 2,5 kg



Coupe exclusive.
Des arêtes croustillantes,
Moelleuse et fondante
à l'intérieur



Coupe irrégulière biseautée.
Moelleuse et fondante

MCC02 **FRITES ORIGINAL 1ER CHOIX 9 MM**
MCCAIN 5 X 2,5 kg

MCC09 **POMMES RISSOLÉES**
MCCAIN 5 X 2,5 kg



Dorées, longues
et exceptionnellement
croustillantes





- Fond traditionnel à pizza -

étiré à la main, **nappé de tomate**, précuit, surgelé

CGL004

FONDS DE PIZZA TOMATÉS GUSTOSO

29CM LUXFRAIS 24 X 280 g



• **GOÛT** : APRÈS CUISSON, GOÛT AUTHENTIQUE DE PÂTE À PIZZA

• **FORME** : RONDE

• **TEXTURE** : MOELLEUSE ET CROUSTILLANTE

• **CALIBRE** : POIDS UNITAIRE 285G (+/-10G), DIAMÈTRE 29CM (+/-1CM)

• **COMPOSITION** : PÂTE À PIZZA (70%) : FARINE DE BLÉ TENDRE TYPE « O », EAU, SEL, HUILE DE TOURNESOL, LEVURE NATURELLE, FARINE DE BLÉ MALTÉ. SAUCE TOMATE (30%) : PURÉE DE TOMATE, HUILE DE TOURNESOL, SEL, SUCRE, ORIGAN, POIVRE

CONSEILS D'UTILISATION :

Congelée ou décongelée, garnir la base avec vos ingrédients préférés.

Cuisson en four traditionnel
5 min à 220°C,

ou en four à pizza
3 min à 320°C.





LES MOLLUSQUES

Seafood
connection



GLN007 **TUBES DE CALAMAR IQF U5 (700g net)
GALANA**



GLN027 **NOIX DE ST JACQUES SANS CORAIL
IQF 10/20 1kg (800g net) GALANA**



GLN212 **BABY POULPES 20/40 (MOSCARDINI)
ENTIERS NETTOYÉS IQF 1KG (800G NET) GALANA**



SVG93 **CALAMARS NON NETTOYÉS LUSIT L PV
BLOC 11,2 KG SOAVEGEL**



SVG70 **POULPE T7 MAROC 500/800 12KG
SOAVEGEL**



GLN117 **PALOURDES ENTIÈRES CUITES IQF 60/80
1 kg GALANA**

SVG21 **VONGOLE C/GUSCIO 60/80 24X500G
SOAVEGEL**

SFC009 **PALOURDE ENTIÈRE VP (SOUS-VIDE)
60/80 1KG (X10) SURGELÉS SEAFOOD**





GLN021

**FILET DE COLIN D'ALASKA CONGELE IQF 1KG
120/150 (800GR NET) GALANA**



SFC007

**DORADE SÉBASTE AVEC PEAU IQF
200/300G (X5) SEAFOOD**



GLN122

**FILET DE SOLE A PLAT 80/120
2KG GALANA**



SFC003

FILET DE BAR AVEC PEAU 800G



SFC022

FILET DE SAUMON NORVEGE 1000/1400G (X10) AVEC PEAU



SFC004

**SAUMON KETA SANS PEAU
180/200G (X5) SEAFOOD**



Seafood
connection



GALANA
FROZEN FOOD



NUTRIAMO GRANDI VALORI

SFC019

DOS DE CABILLAUD SANS PEAU 160/180G
CARTON DE 5KG SEAFOOD



SFC008 FILET DE ROUGET SANS PEAU IQF
140/160G (CARTON DE 5KG) SURGELÉS SEAFOOD



SVG69 FILET DE THON PINNE GIALLE 2 X+/-2KG
LOPEZ SOAVEGEL

SFC001 STEAK DE THON IQF 180/200G (X10)
SEAFOOD

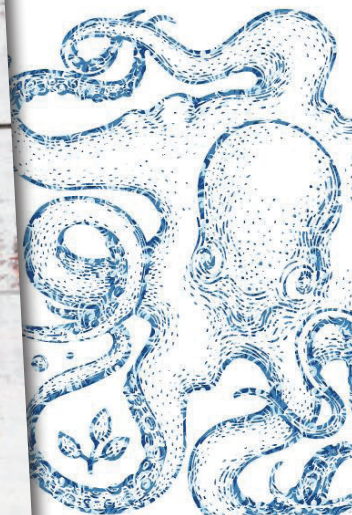


SFC006 FILET DE SANDRE AVEC PEAU
70/220G (X5) SURGELÉS SEAFOOD



SVG22 FILET D'ESPADON SANS OS 5KG LOPEZ SOAVEGEL





- GLN102** SCAMPIS IQF 26/30 DÉCORTIQUÉS DEVEINÉS 1KG (800G NET) GALANA
- SFC012** SCAMPIS VA IQF DÉCORTIQUÉS DEVEINÉS 1KG (800G NET) SEAFOOD - PC
- GLN101** SCAMPIS IQF 21/25 DÉCORTIQUÉS DEVEINÉS 1KG (800G NET) GALANA
- SFC013** SCAMPIS VA IQF 21/25 DÉCORTIQUÉS DEVEINÉS 1KG (800G NET) SEAFOOD
- GLN115** SCAMPIS IQF 16/20 DÉCORTIQUÉS DEVEINÉS 1KG (800G NET) GALANA
- SFC014** SCAMPIS VA IQF 16/20 DÉCORTIQUÉS DEVEINÉS 1KG (800G NET) SEAFOOD
- GLN110** SCAMPIS IQF 13/15 DÉCORTIQUÉS DEVEINÉS 1KG (800G NET) GALANA - PC
- SFC015** SCAMPIS VA IQF 13/15 DÉCORTIQUÉS DEVEINÉS 1KG (800G NET) SEAFOOD

- SFC010** CREVETTES ROUGES 16/20 ARGENTINE 1KG (800G NET) (X10) SEAFOOD
- SFC011** CREVETTES ROUGES 16/20 EP ARGENTINE 1KG (800G NET) (X10) SEAFOOD



- GLN114** SCAMPIS 13/15 1KG BLACK TIGER A/C EP (800GR NET) GALANA



- GLN201** GAMBAS 1KG 16/20 BT IQF (800G NET) GALANA
- GLN205** GAMBAS 1KG 8/12 BT SEMI IQF (800G NET) GALANA
- SVG23** GAMBAS ARGENTINE L1 C/B 6X2KG IQF SOAVEGEL



- GLN103** SCAMPIS IQF 1KG 8/12 EP (800G NET) GALANA
- SFC015** SCAMPIS IQF 1KG 8/12 EP (800G NET) SEAFOOD
- SFC017** SCAMPIS IQF 13/15 EP 1KG (800G NET) SEAFOOD
- GLN111** SCAMPIS IQF 16/20 EP 1KG (800G NET) GALANA
- SFC018** SCAMPIS IQF 16/20 EP 1KG (800G NET) SEAFOOD





SVG110

**FRITTURA DI PARANZA EVISC.
(MÉLANGE DE POISSONS ÉVISCÉRÉS
POUR FRITURE) 2,5KG SOAVEGEL**



NUTRIAMO GRANDI VALORI

GLN124

**CUISSES DE GRENOUILLE IQF 13/15 NON
IONISEES 1KG GALANA**

GLN022

**CUISSES DE GRENOUILLE IQF 16/20 NON
IONISEES 1KG GALANA**



SFC005

**MÉLANGE DE FRUITS DE MER 1KG
(800G NET)(X10) SURGELÉS SEAFOOD**



30% DE SEICHES 30% CHAIRE DE
PALOURDES JAUNES CUITES, 30 %
ANNEAUX DE CALMARS,
10% DE CREVETTES TIGRÉES



SVG56

**MIXTURE DE FRUITS DE MER -
PRÉPARATION POUR RISOTTO ET
SPAGHETTI SURGELÉ 2 X 3KG SOA-
VEGEL (calamars, calamars géants,
moules, vongole, gambas)**



BELGIAN SUPERIOR ICE CREAM & SORBET

GELATERIA CALLIPO

Pizzo di Calabria



LES SORBETS PAGOTINI

GLN415 **SORBET**
POMME VERTE
PAGOTINI 1 X 2,5l



GLN418 **SORBET MANGUE**
PAGOTINI 1 X 2,5l



GLN410 **SORBET MOJITO**
PAGOTINI 1 X 2,5l



GLN414 **SORBET**
POIRE WILLIAM
PAGOTINI



GLN412 **SORBET FRUITS**
DE LA PASSION
PAGOTINI 1 X 2,5l



GLN405 **SORBET FRAISE**
PAGOTINI 1 X 2,5l



GLN413 **SORBET CITRON**
AVEC MORCEAUX
PAGOTINI
1 X 2,5l



GLN401 **SORBET CASSIS**
PAGOTINI 1 X 2,5l



LES SORBETS CALLIPO

CLPFS041 **SORBET FRAMBOISE**
CALLIPO 1 X 2,5l



CLPFS014 **SORBET CITRON DE**
SICILE CALLIPO 1 X 2,5l



CLPFS025 **SORBET ORANGE**
ALLONGÉE DE CALABRE
CALLIPO 1 X 2,5l





LES CRÈMES GLACÉES PAGOTINI

GLN307 **CHOCOLAT BELGE**
PAGOTINI
1 X 2,5l 1 X 5l



GLN313 **CHOCOLAT BLANC**
PAGOTINI 1 X 2,5l



GLN317 **VANILLE BOURBON**
PAGOTINI 1 X 5l



GLN322 **MOKA**
PAGOTINI
1 X 2,5l 1 X 5l



GLN300 **CARAMEL**
BEURRE SALÉ
PAGOTINI 1 X 2,5l



GLN301 **PISTACHE**
PAGOTINI 1 X 2,5l



GLN323 **RHUM RAISIN**
PAGOTINI 1 X 2,5l



GLN310 **NOUGAT**
DE MONTELMAR
PAGOTINI 1 X 2,5l



LES CRÈMES GLACÉES CALLIPO

CLPFS021 VANILLE
CALLIPO 1 X 4,75 l



CLPFS011 CHOCOLAT
CALLIPO 1 X 2,5 l



CLPFS010 CAFÉ
CALLIPO 1 X 2,5 l



CLPFS030 NOISETTES
CALLIPO 1 X 4,75 l



CLPFS038 NOIX ET FIGUES
DE CALABRE
CALLIPO 1 X 4,75 l



CLPFS026 NOIX DE COCO
CALLIPO 1 X 4,75 l



CLPFS028 PISTACHE DE SICILE
CALLIPO 1 X 4,75 l



CLPFS017 STRACCIATELLA
CALLIPO 1 X 2,5 l



CLPFS022 FIORDILATTE
ALL'AMARENA
CALLIPO 1 X 2,5 l



CLPFS016 FRAISE
CALLIPO 1 X 2,5 l



CLPFS012 FIORDILATTE
CALLIPO 1 X 2,5 l



CLPFS043 POIRE
CALLIPO 1 X 2,5 l



CLPFS027 MELON
CALLIPO 1 X 4,75 l



LES CRÈMES GLACÉES GIZZI

Arden'Glaces

GLACIER FABRICANT
— depuis 1892 —

GZZ801 VANILLE LONG
ARDEN'GLACES 1 X 5 l





GZZ011 CITRON GIVRÉ ARDEN'GLACES 10 X 150 ml



GZZ009 ORANGE GIVRÉE ARDEN'GLACES 10 X 150 ml



GZZ010 COCO GIVRÉ ARDEN'GLACES 10 X 150 ml



GZZ001 ANANAS GIVRÉ ARDEN'GLACES 8 X 150 ml



GELATERIA CALLIPO

Pizzo di Calabria

CLPFS45

TARTUFO PISTACCHIO
CALLIPO 12 X 110 ml



Pistacchio



CLPFS019

TARTUFO CAFFÈ E PANNA
CALLIPO 12 X 110 ml



Caffè e Panna



CLPFS018

TARTUFO NOCCIOLA E CIOCCOLATO
CALLIPO 12 X 110 ml



Nocciola e Cioccolato



CLPFS042

TARTUFO LIMONCELLO
CALLIPO 12 X 110 ml



Limoncello



LES PÂTISSERIES surgélées



Les gâteaux Dolcefreddo Moralberti Baked représentent la passion et le dévouement au travail. La pâte brisée et la génoise sont cuites selon la recette originale de la tradition pâtissière italienne. Les matières premières sont rigoureusement fraîches et travaillées à la main, de la ricotta aux œufs en passant par les pommes, pelées à la main et déposées sur le gâteau, comme le ferait un chef pâtissier de haut niveau.

MRB01 **TIRAMISU TRANCIO**
1KG MORALBERTI

TIRAMISU CLASSICO



«PORTION INDIVIDUELLE»

DEUX COUCHES DE BOUDOIRS TREMPÉS
DANS DU SIROP DE CAFÉ,
AVEC DE LA CRÈME DE MASCARPONE,
SOUPOUDRÉ DE CACAO.



MRB02 **TIRAMISU CLASSICO**
10X120GR MORALBERTI

TIRAMISU TRANCIO



"SPÉCIAL BUFFET"

DEUX COUCHES DE BOUDOIRS TREMPÉS
DANS DU SIROP DE CAFÉ,
AVEC DE LA CRÈME DE MASCARPONE,
SOUPOUDRÉ DE CACAO.



MRB14 **CHEESE CAKE FRAGOLINO DI BOSCO**
1,2KG MORALBERTI

CHEESE CAKE FRAGOLINO DI BOSCO



UNE COUCHE DE BISCUIT CROUSTILLANT
SURMONTÉE DE MOUSSE DE RICOTTA,
DÉCORÉE DE GLAÇAGE À LA FRAISE
ET FRAISES DES BOIS.



MRB13 **PROFITEROLLES CHOCOLAT 1,3KG**
MORALBERTI

PROFITEROLLES CHOCOLAT



CHOUX BEIGNETS FOURRÉS
À LA CRÈME CHANTILLY RECOUVERTS
D'UNE CRÈME AU CHOCOLAT AU LAIT.



MRB04

SELVA NERA MORALBERTI
1,2KG MORALBERTI

SELVA NERA



- PRÉTRANCHÉ 12 PARTS -

GÂTEAU ÉPONGE AU CACAO REMPLI DE CHANTILLY,
CERISES NOIRES ET SIROP DE CERISE NOIRE,
DÉCORÉ AVEC DES CUILLERÉES DE CRÈME,
DES COPEAUX DE CHOCOLAT ET
DES CERISES ROUGES CONFITES.



MRB06

SACHER ROTONDA 1,2KG
MORALBERTI

SACHER ROTONDA



TROIS COUCHES DE GÉNOISE AU CACAO
TARTINÉES DE CONFITURE D'ABRICOTS,
RECOUVERTES D'UN GLAÇAGE AU CACAO ET AUX
NOISETTES.



MRB05

CROSTATA PERE CIOCCOLATO
1,3KG MORALBERTI

CROSTATA PERE CIOCCOLATO



PÂTE BRISÉE ET GÉNOISE, FOURRÉE À LA CRÈME DE
CACAO ET AUX POIRES. DÉCORÉE DE COPEAUX DE
CHOCOLAT ET D'UN GLAÇAGE À L'ABRICOT.



MRB12

CROSTATA FICHI E NOCI 1,3KG
MORALBERTI

CROSTATA FICHI E NOCI



PÂTE BRISÉE ET GÉNOISE GARNIE DE CRÈME,
RECOUVERTE DE NOIX, NOISETTES, FIGUES.
GLAÇAGE ABRICOT.



MRB07 **TORTA CAPRESE 1,2KG**
MORALBERTI

TORTA CAPRESE

PÂTE DE CACAO AUX AMANDES,
DÉCORÉE DE SUCRE GLACE.



MRB08 **CROSTATA DI FRUTTA ROTONDA**
1,5 KG *MORALBERTI*

CROSTATA DI FRUTTA ROTONDA

PÂTE BRISÉE ET GÉNOISE FARCIE À LA CRÈME
PÂTISSIERE DÉCORÉE DE FRUITS MÉLANGÉS ET
DE GELÉE D'ABRICOTS.



MRB09 **CROSTATA LIMONE ROTONDA**
1,2KG *MORALBERTI*

CROSTATA LIMONE ROTONDA

PÂTE BRISÉE GARNIE DE CRÈME DE CITRON,
GÉNOISE DÉCORÉE.
GLAÇAGE ABRICOT ET SUCRE GLACE.



MRB10 **CROSTATA LIMONE FLAMBE**
1,2 KG *MORALBERTI*

CROSTATA LIMONE FLAMBE

PÂTE BRISÉE ET GÉNOISE FARCIE
À LA CRÈME AU CITRON, DÉCORÉE DE
MERINGUE FLAMBÉE.



MRB111 PASTICCINI DE LUXE MIGNON 1,2KG
MORALBERTI

PASTICCINI DE LUXE MIGNON



MÉLANGE DE PÂTISSERIE À LA CHANTILLY,
CACAO, NOISETTE ET CRÈME DE CAFÉ
ET FRUITS CONFITS.



MRB15 CROSTATA MELE ROTONDA 1,3KG
MORALBERTI

CROSTATA MELE ROTONDA



PÂTE SABLÉE ET FINE COUCHE DE GÉNOISE
RECOUVERTE DE POMMES FRAÎCHES BROSSÉES,
GLAÇAGE À LA GÉLÉE D'ABRICOTS.



DES103 CASSATINA SICILIANA - 12 PIECES X 100G (CARTON DE 1,2KG) DOLCE SALATI

NEW





CUISSON:
35-40'' micro-ondes à 800-900 W
12-13 ' au four à 200°C

GLN334 MOELLEUX CHOCOLAT
24 X 90G **BEDESSERT**



90g /pièce

Hauteur : 3,4 - 3,6cm

Diamètre : 6,3 - 6,5cm

Fondants
Chocolat
LAVACAKES



L'ITALIE
À VOTRE TABLE

Since 1976

eurofood
DISTRIBUTION



DISTRIBUTEUR DE PRODUITS
ALIMENTAIRES ITALIENS

PRODUITS PREMIUM
& MARQUES FORTES



HORECA



RETAIL



STATIONS
SERVICE



DISTRIBUTEURS

- AU SERVICE DES PROFESSIONNELS -



Livraison
du lundi au vendredi
Saar-Lor-Lux



12 camions
Bi-températures



4000 m2
de stockage
(dont chambre froide
et congélateur)



2500 références
de produits
alimentaires chez
Eurofood

plus de 1000
références de vins
chez Eurovin



Norme d'hygiène
HACCP
Certification BIO
LU-BIO-06



Expertise et
implantation
toutes solutions
cafés

SAV technique
6/7 jours

