SANDRO
DESII
Restauración y Catering
Restaurant & Catering
R
Centro de Investigación
y Actividades Gastronómicas
Research Center &
Gastronomical Activities
sandrodesii.com

PENSANDRO EN EL PASADO, ME ACORDÉ DEL FUTURO

Thinking about the past,
I remembered the future

Cocktail de sorbete de Mango con espuma de Cítricos

Mango sorbet cocktail with Citrus foam

INDICE | INDEX

Restauración y Catering
Restaurant & Catering

Introducción | *Introduction*
FILOSOFIA SANDRO DESII 6
SANDRO DESII'S PHILOSOPHY

DULCE | SWEET 9

GELATI CREMOSI 10-22
Cremosos A.O.V.E (Base de Aceite de Oliva Virgen Extra)
Creamy E.V.O.O (Extra Virgin Olive Oil base)
Cremas heladas | *Ice Creams*
Selección de chocolates | *Chocolate Selection*
Sorbetes | *Sorbets*
Infusiones Heladas de hierbas, flores, y especias
Fresh & Herbal Infusion Ice Cream
Helados bajos en calorias | *Low-calorie Ice Creams*
Cremas gastronómicas | *Gastronomic Ice Creams*

MONOPORCIÓN HELADA 23-29
MONO PORTION ICE CREAM RANGE
Dolce Barattolino | *Dolce Barattolino*
Barattolino | *Barattolino Ice Cream*
Vasitos helados | *Ice Cream Cups*
Cristal gourmet | *Gourmet Glass*

EL COCKTELADO | ICED COCKTAILS 30
Sorbete granizado cremoso | *Creamy iced sorbet*

CORTE HELADO NAPOLITANO 32
NEAPOLITAN ICE CREAM BLOCKS

PASTELERÍA GOURMET 33-37
GOURMET PASTRY
Pastelería individual | *Monoportioned cakes*
Trufas artesanas | *Artisan truffles*
Tartas enteras | *Artisan cakes, pies, & tarts*

SALADO | SAVORY 39

PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA 40-42
SLOW-DRYING PASTA AT LOW TEMPERATURE
La Collezione
La Bianca

PASTA FRESCA ULTRA CONGELADA 43-48
ULTRA-FROZEN FRESH PASTA
Pasta fresca | *Fresh pasta*
Crepizza® gourmet | *Gourmet Crepizza®*
Hojas de lasaña y canelón | *Pasta sheets for lasagna and cannelloni*

PASTA FRESCA RELLENA ULTRA CONGELADA 49-53
ULTRA-FROZEN FRESH STUFFED PASTA
Pasta rellena para freír u hornear | *Stuffed pasta for frying or baking*
La Raviolería | *Mio Ravioli*

SALSAS Y CREMAS BALSÁMICAS 54
SAUCES AND BALSAMIC VINEGARS

FILOSOFIA SANDRO DESII

SANDRO DESII'S PHILOSOPHY

Más de 50 años | More than 50 years

La imperfección es el sello de la artesanía
El Centro de Investigación de Sandro Desii ha querido ir más allá de sus orígenes italianos con el helado y la pasta con la intención de unir el respeto a la herencia de los métodos de elaboración artesanos y las ideas innovadoras y revolucionarias.
Nuestra pasta nació en 1967, en un establecimiento familiar, y se continúa elaborando hoy con los mismos procesos e ingredientes de máxima calidad. La pasta no es sólo una mezcla de materias primas y de formas de presentación... es el pilar básico de la dieta mediterránea, por ese motivo, se convierte en un extraordinario vehículo de sabores y recetas.
Il gelato italiano de **Sandro Desii** es fruto de una investigación dinámica y emprendedora, pionera en combinaciones exclusivas, siempre respetando los ingredientes naturales y de alta calidad, sin olvidar la herencia gastronómica de algunas recetas tradicionales. Nuestro helado es un producto vivo, en cuyo proceso la mano siempre estará presente.
La esencia de Sandro Desii es: viajar en el tiempo, recuperar antiguos sistemas de fabricación, reivindicar el valor de futuro de la cultura gastronómica, disfrutar con pasión de nuestro trabajo diario, dónde la imperfección es el sello de la artesanía.

Imperfection is the craftsmanship's hallmark
Sandro Desii's research center wanted to go beyond its ice-cream and pasta Italian origins by bringing together the respect for the legacy of the handmade manufacturing processes with innovative and revolutionary ideas.
Our pasta was born in 1967 in a family establishment and it's still manufactured following the same processes and using the same top quality ingredients. Pasta is not only a mix of raw materials and our product presentation. It's the Mediterranean diet cornerstone and therefore becomes an extraordinary conductor for flavours and recipes.
Sandro Desii's gelato italiano is the result of a dynamic and enterprising research, pioneering exclusive combinations and always respecting our high quality natural ingredients – without forgetting the gastronomical legacy some traditional recipes are endowed with. Our ice-cream is alive thanks to a process in which our hands will always be present.
Sandro Desii's essence is to go back in time, to recover ancient manufacturing processes, to reclaim the future of gastronomical culture, enjoying passionately our daily work where imperfection is the craftsmanship's hallmark.

Nuestros ingredientes son investigación y pasión, tradición e innovación

Our ingredients are re search, passion, tradition and innovation.

Herencia gastronómica

Gastronomic Heritage

Gastronomía Inédita

Inedit Gastronomy

Materias primas naturales

Natural Raw Materials

Centro de Investigación y Actividades Gastronómicas

Research & Gastronomical Activities Center

Producto saludable
Apto para intolerantes
Omega 3 de origen vegetal

Healthy
Suitable for intolerant
Vegetable origin Omega 3
Suitable for intolerant

El helado vuelve a ser la joya del postre

The ice cream becomes again the treasured dessert

Es el valor cultural que aporta la "mano"

The cultural value pro vided by hand-labour

Exalta el arte del buen comer

Exalts the art of good food

La excelencia en el proceso de elaboración

We look for excellence in the manufacturing process

Artesanal

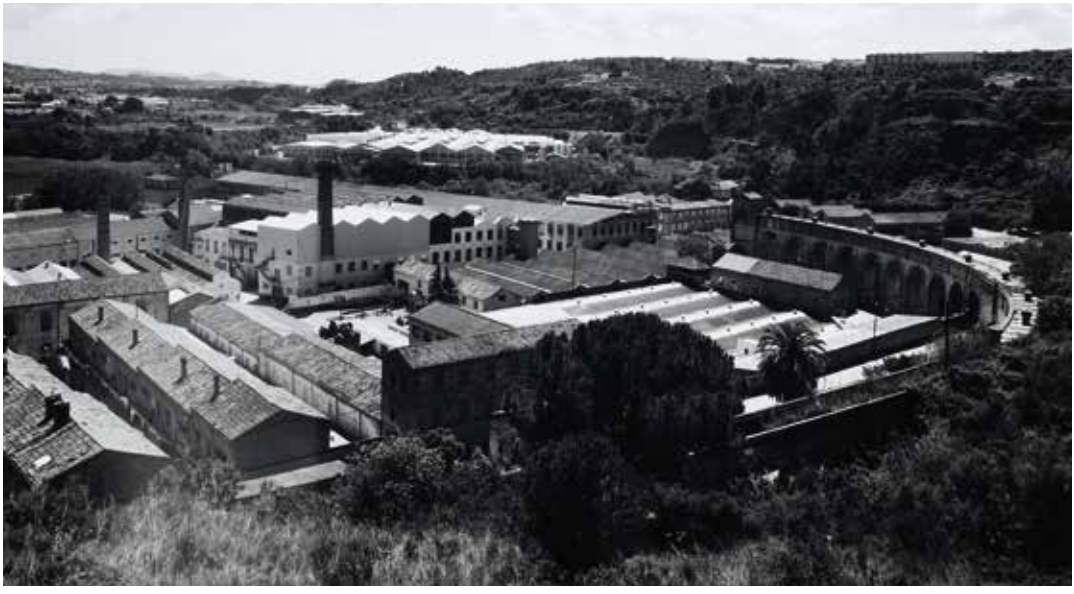
Artisan

Máxima calidad

Maximum quality

Antiguos procesos de fabricar pasta que ya no existen

Old manufacturing processes of pasta that don't exist anymore



Colonia Sedó | *Sedó colony*

Sorbete de piña tropical
Tropical pineapple sorbet

DULCE | SWEET

GELATI CREMOSI 10-22

MONOPORCIÓN HELADA 23-29
MONO PORTION ICE CREAM RANGE

EL COCKTELADO 30
ICED COCKTAILS

CORTE DE HELADO NAPOLITANO 32
NEAPOLITAN ICE CREAM BLOCKS

ALTA PASTELERÍA 33-37
GOURMET PASTRY

MILK FREE

REV OIL UTION

100% VEGAN

CREMA HELADA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CREAMY ICE CREAM

** Crema helada Gran AOVE | EVOO creamy ice cream*

NUEVA LÍNEA DE HELADOS CREMOSOS SIN LECHE

New line of milk free creamy ice cream

Elaborado con aceite de oliva virgen extra de cosecha temprana.

Produced with early harvest extra virgin olive oil.

CREMOSOS A.O.V.E*

CREAMY EVOO*

*** (Aceite de oliva virgen extra** / Extra Virgin Olive Oil)

Medidas / Sizes:
181 mm x 163 mm x 120 mm

Con un coupage de olivas de cosecha temprana nace la nueva línea de HELADOS Cremosos A.O.V.E (Aceite de oliva virgen extra) que es exclusiva y registrada para Sandro Desii. Un proceso pionero en la cultura del helado. El aceite en la base del helado genera una textura cremosa sin precedentes, una rica aportación de nutrientes, funciona como potenciador del sabor de los ingredientes y además, al no llevar lactosa ni ingredientes de origen animal, se convierte en un producto apto para todas las intolerancias (lactosa, gluten, etc) así como para los amantes de los productos veganos.

Made with the coupage of early harvested olives, we introduce our new creamy EVOO (extra virgin olive oil) ice-cream line: a pioneer process in the gastronomic culture, exclusive and registered by Sandro Desii. Adding olive oil to the ice-cream foundation gives us an incredible creamy texture, working as a flavour enhancer to all the ingredients it can be combined with. Being lactose free and also free of any animal ingredients, it's the perfect dessert for both people with food intolerances (such as lactose or gluten) and those who follow a vegan diet.

cubeta
2,2 Liters
74.39 us fl oz
77.43 uk fl oz

Novedad
New

Recomendado para niños
Kids Friendly

Sin lactosa
Lactose Free

Sin gluten
Gluten Free

Vegano
Vegan

Cremoso de A.O.V.E con Cacahuetes tostados
Creamy EVOO with roasted Peanuts

Cremoso de Gran A.O.V.E de cosecha temprana
Early harvest creamy EVOO

Cremoso de A.O.V.E con Frambuesas y Orégano
Creamy EVOO with Raspberries and Oregano

Cremoso de A.O.V.E con Chocolate Cuzco, flor de sal y nibs de cacao
Creamy EVOO with Cuzco Chocolate, fleur de sel and cocoa nibs

Cremoso de A.O.V.E con Tomatitos maduros en rama
Creamy EVOO with ripe vine Tomatoes

CREMAS HELADAS
CREAMY ICE CREAMS

El retorno a la artesanía de Il gelato italiano con nuevas ideas y conceptos. Creaciones cremosas que ofrecen combinaciones con veteados de fruta, recetas tradicionales, variedades de chocolates y cacaos y alternativas dulces-saladas.
Our iced creams mean the return to the gelato italiano craftsmanship principles, but with new concepts and ideas. You will find creamy creations that offer combinations with fruit marbling, traditional recipes, a wide variety of cocoas and chocolates and different sweet and salty choices.

Cubeta : 2,2 litros
2,2l / 74.39 us fl oz / 77.43 uk fl oz

Medidas / Sizes:
181 mm x 163 mm x 120 mm

***Crema helada de Piñones** / Pine Nut Ice Cream*

cubeta
2,2 Liters
74.39 us fl oz
77.43 uk fl oz

NEW Novedad
New

Recomendado para niños
Kids Friendly

Sin lactosa
Lactose Free

Sin gluten
Gluten Free

Producto Cremoso | *Creamy Products*
CREMAS HELADAS / ICE CREAMS

Conservar a -18ºC
Manipular a -10º/-12ºC
Preserve at -18ºC
Handle at -10º / -12ºC

Kéfir con Pera confitada
Kefir with candied Pear

Tocinillo de cielo

Panettone al zabaione

Queso de cabra con Higo confitado
Goat cheese with candied Figs

Queso de Cabrales
Cabrales cheese

Mostaza inglesa
English mustard

Calabaza asada
Roasted Pumpkin

Carquinyoli
Catalan biscotti

Mascarpone
Fresh Mascarpone cheese

Vinagre balsámico con Frambuesas
Balsamic vinegar with Raspberries

Queso "gazta zaharra" con nueces de Pecan y Membrillo
cheese with Pecan nuts & Quince

Yogur griego con Piña confitada
Greek yogurt with candied Pineapple

Producto Cremoso | *Creamy Products*
CREMAS HELADAS / ICE CREAMS

Conservar a -18ºC
Manipular a -10º/-12ºC
Preserve at -18ºC
Handle at -10º / -12ºC

Nata fresca
Fresh cream

Vainilla mexicana
Mexican Vanilla

Almendra tostada con turrón de Jijona
Toasted Almond & jijona nougat candy

Galleta Maria
Maria cookies

Stracciatella
Stracciatella

Avellana italiana
Italian hazelnut

Crema de vainilla con Manzana al horno
Vanilla cream with baked apples

Pistacho esmeralda
Emerald pistachio

Turrón de avellanas de Agramunt
Agramunt hazelnut nougat

Sobao pasiego con orujo de Liébana
"Sobao" sponge cake with spanish "Orujo" liquor

Arroz con leche
Rice pudding

Queso fresco con Membrillo
Fresh cheese with Quince

cubeta
2,2 Liters
74.39 us fl oz
77.43 uk fl oz

Novedad
New

Recomendado para niños
Kids Friendly

Sin lactosa
Lactose Free

Sin gluten
Gluten Free

Producto Cremoso | *Creamy Products*
CREMAS HELADAS / ICE CREAMS

Conservar a -18ºC
Manipular a -10º/-12ºC
Preserve at -18ºC
Handle at -10º / -12ºC

Yogur fresco
Fresh yogurt

Limón con Jengibre confitado
Lemon with candied Ginger

Kéfir con infusión de lima y su piel
Kefir with lime

Leche merengada
Milkshake flavoured with cinnamon

Crema helada de Piñones
Pine nut cream

Flan de huevo con caramelo
Frozen egg crème brûlée with caramel

Canela con crema de caffé espresso
Cinnamon & espresso coffee cream

Queso fresco con frambuesas
Fresh cheese with raspberries

Caffé ristretto
Ristretto coffee

Yogur con Frambuesas
Yogurt with Raspberries

Dulce de leche estilo porteño con chocolate
Argentinian "Dulce de leche" with chocolate

Chocolate Grand Cru 72% cacao

72% Grand Cru Chocolate

COLECCIÓN DE CHOCOLATES

SORT OF CHOCOLATES COLLECTION

cubeta
2,2 Liters
74.39 us fl oz
77.43 uk fl oz

NEW Novedad
New

Recomendado para niños
Kids Friendly

Sin lactosa
Lactose Free

Sin gluten
Gluten Free

NEW

Tarta Sacher
Sacher pie

Chocolate Grand Cru 72%
72% Grand Cru chocolate

Chocolate blanco con matices de Violetas
White chocolate with a Violet touch

Trufa con avellana garrapiñada
Truffle with candied hazelnut

Chocolate y sus virutas
Chocolate with shavings

Chocolate praliné gianduja
"Gianduja" praline chocolate

Chocolate con leche
Milk chocolate

Chocolate Colonial
Colonial-style chocolate

SORBETES
SORBETS

Sandro Desii ha querido recuperar el legado del antiguo sorbete, **helado de agua**, cremoso como un helado a pesar de que no lleva leche. Frutas exóticas y combinaciones refrescantes.

Sandro Desii wanted to bring back the ancient sorbet legacy: a water-based ice-cream as creamy as a regular ice-cream although it has no milk amongst its ingredients. Exotic fruits and refreshing combinations are in store.

Cubeta : 2,2 litros
2,2l / 74.39 us fl oz / 77.43 uk fl oz

Medidas / Sizes:
181 mm x 163 mm x 120 mm

***Sorbete de Fresón** / Strawberry sorbet*

Green Detox
(Manzana, hinojo y jengibre)
Green Detox
(Apple, fennel & ginger)

Lima y Apio
Lime & Celery

Fresón
Strawberry

cubeta
2,2 Liters
74.39 us fl oz
77.43 uk fl oz

NEW Novedad / New

Recomendado para niños / Kids Friendly

Sin lactosa / Lactose Free

Sin gluten / Gluten Free

Vegano / Vegan

Producto Refrescante | *Refreshing Product*
SORBETES | SORBETS

Conservar a -18ºC
Manipular a -10º/-12ºC
Preserve at -18ºC
Handle at -10º / -12ºC

Fruta de la pasión-Maracuyá
Maracuya passion fruit

Limón y Albahaca
Lemon & Basil

Frambuesa silvestre
Raspberry

Yuzu con Citronella - Lemongrass
Yuzu with Citronella - Lemongrass

Mandarina exprimida
Squeezed tangerine

Piña tropical
Tropical Pineapple

Manzana ácida Granny Smith y su piel
Granny Smith apple

Mango
Mango

Limón exprimido
Squeezed lemon

Leche de Coco
Coconut milk

Menta fresca - Hierbabuena
Fresh mint - Peppermint

Cítricos y Verduras
Citrus fruits & Vegetables

INFUSIONES HELADAS DE HIERBAS, FLORES Y ESPECIAS

FRESH & HERBAL INFUSION ICE CREAM

Medidas / Sizes:
181 mm x 163 mm x 120 mm

cubeta
2,2 Liters
74.39 us fl oz
77.43 uk fl oz

NEW Novedad / New

Recomendado para niños / Kids Friendly

Sin lactosa / Lactose Free

Sin gluten / Gluten Free

Antioxidante / *Antioxidant*

White Satin

Té blanco, pomelo rosa, fruta de la pasión y rosa.
White tea, pink grapefruit, rose and passion fruit.

Antioxidante, poca teína, desintoxicante, adelgazante.
Antioxidant, low in theine, detoxifying and slimming.

El té blanco es una especialidad de la China continental, más concretamente de la provincia de Fujian. Aroma fresco suavemente aterciopelado.
White tea is a specialty from Continental China, more specifically from the province of Fujian. Soft, silky and with a fresh aroma.

Digestivo / *Digestive*

Earl Grey Breakfast

Té negro con bergamota
Black Tea with Bergamot

Con su sabor ligeramente aromático y fresco mejora la digestión, despeja la mente y alivia la fatiga.
With its slightly aromatic and fresh flavour it improves digestion, clears the mind and relieves fatigue.

A partir de una mezcla de tés Assam y Ceilán con piel de Bergamota es el té digestivo del rico desayuno inglés.
From a blend of Assam and Ceylon teas with bergamot peel, it is the digestive tea from the tasty English breakfast.

HELADOS BAJOS EN CALORIAS

LOW-CALORIE ICE CREAMS

LOW CALORIE
BAJO EN CALORIAS

No contiene sacarosa, dextrosa o glucosa.
They do not contain sucrose, dextrose or glucose

Tiene el mismo sabor con menos calorías
Same great taste, fewer calories

Sin gluten
Gluten free

Crema helada de Cœao de origen
Low-calorie D.O. Cocoa ice cream
71 calorías (Kcal) / 100 g

Crema helada de Té Matcha
Low-calorie Matcha Tea ice cream
89 calorías (Kcal) / 100 g

Crema helada de Yogur
Low-calorie Yogurt ice cream
97 calorías (Kcal) / 100 g

SANDRO DESII a medida

Consultanos si te interesa un helado a medida.

If you're interested in a particular flavour, please ask our commercial department.

DULCE | SWEET

Gelati Cremosi 2,2l | 74.39 us fl oz | 77.43 uk fl oz

CREMAS GASTRONÓMICAS

GASTRONOMIC ICE CREAMS

Reivindicamos el carácter heterogéneo del helado, como un ingrediente gastronómico que puede conjugar en múltiples recetas potenciando sabores o sorprendiendo con contrastes de texturas o gustos dulces-salados. Ofrecemos una selección de cremosos AOVE, cremas heladas y sorbetes que sugieren nuevos conceptos para el restaurador.

We claim the heterogeneous character of the ice cream, as a gastronomic ingredient that can combine in multiple recipes enhancing flavors and surprising with contrasts of textures, sweet-salty tastes and temperatures. We offer a selection of EVOO creams, creamy ice creams and sorbets that suggest new concepts for chefs and restaurants.

CREMOSO AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra) / CREAMY EVOO (Extra Virgin Olive Oil)

Cremoso de A.O.V.E con Tomatitos maduros en rama | *Creamy EVOO with ripe vine Tomatoes*

Cremoso de A.O.V.E con Cacahuetes tostados | *Creamy EVOO with roasted Peanuts*

Cremoso de A.O.V.E con Frambuesas y Orégano | *Creamy EVOO with raspberries and oregano*

Cremoso de Gran A.O.V.E de cosecha temprana | *Early harvest creamy EVOO*

Cremoso de A.O.V.E con Chocolate Cuzco, Flor de sal y nibs de Cacao
Creamy EVOO with Cuzco chocolate, Fleur de sel and Cocoa nibs

CREMAS HELADAS/ ICE CREAMS

Mostaza inglesa | *English mustard*

Queso de Cabrales | *Cabrales cheese*

Mascarpone | *Fresh Mascarpone cheese*

Calabaza asada | *Roasted Pumpkin*

Queso de cabra con Higo confitado | *Goat cheese with candied Figs*

Vinagre balsámico con Frambuesas | *Balsamic vinegar with raspberries*

Queso "gazta zaharra" con nueces de Pecan y Membrillo | *Basque cheese with Pecan nuts & Quince*

SORBETES / SORBETS

Lima y Apio | *Lime & Celery*

Limón y Albahaca | *Lemon & Basil*

Yuzu con Citronella | *Yuzu with Citronella (Lemongrass)*

White satin | *White satin*

Cítricos y Verduras | *Citrus fruits & Vegetables*

DOLCE BARATTOLINO

NEW COLLECTION

HOMENAJE A LA PASTELERÍA | A TRIBUTE TO THE PASTRY

Nace una original familia de cremas heladas en homenaje a la pastelería de recetas tradicionales.
Definitivamente, se presenta en formato barattolino para ofrecer un postre que recuerda un pastel helado

An original family of frozen creams is born in tribute to the pastry of traditional recipes.
It is definitely presented in barattolino format for offer a dessert that resembles an iced cake.

120 ml.

6 unidades del mismo gusto por caja

6 units per box (Same flavour)

120 ml
4,05 us fl oz
4,22 uk fl oz

NEW Novedad New

Recomendado para niños Kids Friendly

Sin lactosa Lactose Free

Sin gluten Gluten Free

Vegano Vegan

Tocinillo de cielo
"Tocinillo de cielo"

Cheesecake con dulce de leche
Cheesecake with "dulce de leche"

Tarta Sacher
Sacher pie

Lemon pie
Lemon pie

Panettone al zabaione
Panettone al zabaione

BARATTOLINO

Una selección de las creaciones heladas presentadas en barattolino (tarrito) de cristal de 120ml, con tapa roscada de cierre hermético.
Todos son aptos para celíacos.

A selection of artisan ice cream creations in 120ml glass jar with hermetic lid.
All of them are apt for people with celiac disease

120 ml.

6 unidades del mismo gusto por caja

6 units per box (Same flavour)

120 ml
4,05 us fl oz
4,22 uk fl oz

NEW Novedad
New

Recomendado para niños
Kids Friendly

Sin lactosa
Lactose Free

Sin gluten
Gluten Free

Vegano
Vegan

Cremoso de A.O.V.E con Cacahuetes tostados
Creamy EVOO with roasted peanuts

Cremoso de A.O.V.E con Chocolate Cuzco, Flor de sal y nibs Cacao
Creamy EVOO with Cuzco chocolate, Fleur de sel & Cocoa nibs

120 ml
4,05 us fl oz
4,22 uk fl oz

NEW Novedad
New

Recomendado para niños
Kids Friendly

Sin lactosa
Lactose Free

Sin gluten
Gluten Free

Vegano
Vegan

Producto Cremoso | *Creamy Product*
BARATTOLINO

Conservar a -18ºC
Manipular a -10º/-12ºC
Preserve at -18ºC
Handle at -10º / -12ºC

Mango
Mango

Yuzu con Citronella (Lemongrass)
Yuzu with Citronella (Lemongrass)

Frambuesa silvestre
Raspberry

Limón y Albahaca
Lemon & Basil

Kéfir & Lima
Kefir & Lime

Pistacho esmeralda
Emerald Pistachio

Vainilla mexicana
Mexican Vanilla

Chocolate y sus virutas
Chocolate with shavings

VASITOS HELADOS
ICE CREAM CUPS

¡PARA LLEVAR!
ON THE GO!

Incluye
CUCHARILLA EN LA TAPA
It includes
A SPOON IN THE LID

VASITO HELADO / ICE CREAM CUPS

Una selección de las creaciones heladas en vasito de cartón de 100ml, que incluye cucharilla en la tapa del envase.
Todos son aptos para celíacos.
Ideales para coctelería

A selection of the ice cream creations served in a 100ml cardboard cup, which includes a teaspoon on the container's lid.
Fit for people with celiac disease.
Ideal for cocktails

100 ml.

Caja expositora con 12 uds. del mismo gusto.

12 Units per box (Same flavour)

100ml
3.38 us fl oz
3.52 uk fl oz

Novedad
New

Recomendado para niños
Kids Friendly

Sin lactosa
Lactose Free

Sin gluten
Gluten Free

Vegano
Vegan

Postre Cremoso | *Creamy Products*

VASITOS HELADOS
ICE CREAM CUPS

100 ml.

Conservar a -18ºC
Manipular a -10º/-12ºC
Preserve at -18ºC
Handle at -10º / -12ºC

Limón exprimido
Squeezed lemon

Fresón
Strawberries

Mandarina exprimida
Squeezed tangerine

Chocolate colonial
Colonial-style chocolate

Vainilla mexicana
Mexican vanilla

Yogur con frambuesas
Yogurt with raspberry

Stracciatella
Stracciatella

Cítricos y verduras
Citrus fruits & vegetables

CRISTAL GOURMET
GOURMET GLASS

Chocolate blanco con violetas / *White chocolate with a violet touch*

CRISTAL GOURMET / GOURMET GLASS

El helado artesano decorado en envase elegante de cristal de 140ml, **con tapa blanca protectora.**

The artisan ice cream served in an elegant 140ml glass container with a protective white lid.

140 ml.

10 Unidades del mismo gusto por caja

10 Units per box (Same flavour)

NEW

Avellana italiana
Italian hazelnut

NEW

Mascarpone con frambuesas
mascarpone with raspberries

NEW

Kéfir con pera confitada
Kefir with candied pear

140ml
4.74 us fl oz
4.93 uk fl oz

NEW Novedad
New

Recomendado para niños
Kids Friendly

Sin lactosa
Lactose Free

Sin gluten
Gluten Free

Vegano
Vegan

Postre Cremoso | *Creamy Product*
CRISTAL GOURMET
GOURMET GLASS

140 ml.

Conservar a -18ºC
Manipular a -10º/-12ºC
Preserve at -18ºC
Handle at -10º / -12ºC

Cítricos y verduras con veteado de frambuesa
Citrus fruits & vegetables with raspberries

Tiramisú veneciano
Venetian tiramisu

Mandarina exprimida
Squeezed tangerine

Almendra tostada con turrón de Jijona
Toasted almond with jijona nougat candy

Chocolate blanco con violetas
White chocolate with a violet touch

Vainilla mexicana
Mexican vanilla

Limón exprimido
Squeezed lemon

Chocolate Grand Cru 72% cacao con pistacho caramelizado
72% Grand Cru chocolate with candied pistachio

Sorbete de limón y albahaca

Lemon & basil sorbet

LOS COCKTELADOS
ICED COCKTAILS

¿Mezclado, agitado o helado? | *Shaken, mixed, or frozen?*

Botella/Bottle 1l
33.81 us fl oz
35.19 uk fl oz
Medidas / Sizes
240mm x Ø80mm

Botella/Bottle 200ml
6.76 us fl oz
7.04 uk fl oz
Medidas / Sizes
125mm x Ø50mm

Retirar del congelador 15 min antes de servir
Take the bottle out of the fridge 15 min before serving

Sin gluten
Gluten free

Sin lactosa
Lactose Free

Vegano
Vegan

Mojito
Mojito

Mojito de fresa
Strawberry mojito

COCKTELADO | ICED COCKTAIL

El cocktelado de Sandro Desii es un un sorbete granizado cremoso, que puede servirse como aperitivo, degustación de corte o al final de una comida.

Sandro Desii's iced cocktail is a creamy iced sorbet that can be served as an appetizer, for tasting or at the end of any meal.

Botella de 1 Litro, cajas de 4 unidades.
1 litre bottle, 4 units per box.

Botella mini de 200ml, cajas de 10 unidades.
200 ml bottle, 10 units per box.

CORTE HELADO NAPOLITANO
NEAPOLITAN ICE CREAM BLOCK

En el siglo XIX, servía este postre helado en cortes o en porciones. Originalmente, se presenta con dos obleas o galletas a modo de sándwich como helado de mordisco.

In the XIX century, this dessert was served in small portions or cuts. It was originally served with two wafers, or biscuits, as a sandwich: a delicious ice-cream bite.

Raciones: entre 10 y 12 cortes por barra.
Portions: Between 10 and 12 small blocks per unit

Cajas de 5 unidades por gusto / 5 Units per box

Adquiere las GALLETAS OBLEA para completar tu postre. (20 obleas x 8 uds)
Get the waffers to complete your dessert (20 waffers x 8 units)

1200 ml
40.57 us fl oz
42.23 uk fl oz

6,5X6,5cms.

Recomendado para niños
Kids friendly

Sin gluten
Gluten Free

Las obleas contienen gluten
Wafers containing gluten

Corte helado de Nata
Cream Ice Cream Block

Corte helado de Chocolate
Chocolate Ice Cream Block

Corte helado de Turrón
Nougat Ice Cream Block

Corte helado de Chocolate y Nata
Chocolate & Cream Block

PASTELES INDIVIDUALES
MONOPORTIONED CAKES

Coulant de caramelo Flor de sal | *Fleur de sel caramel coulant*

Pastelería Gourmet | *Gourmet Pastry*

PASTELES INDIVIDUALES
MONOPORTIONED CAKES

Conservar a -18ºC
Preserve at -18ºC

Coulant de caramelo Flor de sal
Fleur de sel caramel coulant

27 caja/box	
100 g	
40-50″	
80 mm	

Tatin de manzana
Tarte Tatin

18 caja/box	
120 g	
60-75″	
100 mm	

Brownie
Brownie

24 caja/box	
80 g	
50-60″	
55x55x30 mm	

Unidades en bandeja
Units perTray

Peso neto
Net Weight

Tiempo de cocción en microondas
Microwave Cooking Time

Medidas
Sizes

Pastelería Gourmet | *Gourmet Pastry*

PASTELES INDIVIDUALES
MONOPORTIONED CAKES

Conservar a -18ºC
Preserve at -18ºC

Minisacher fondant
Minisacher fondant

27 caja/box	
70 g	
40-50"	
80x45 mm	

Coulant de chocolate
Chocolate coulant

27 caja/box	
110 g	
40-50"	
70 mm	

Alta Pastelería | *High Confectionery*

TRUFAS ARTESANAS | ARTISAN TRUFFLES

Trufa de chocolate tradicional
Traditional Chocolate truffle

50 caja/box
10 g / Ud

Trufa artesana de cacao en polvo
Cocoa powder truffle

40 caja/box
10 g / Ud

TARTAS ENTERAS

ARTISAN
CAKES & PIES

Nuevas tartas enteras pre-cortadas elaboradas artesanalmente entre 8 y 16 raciones en función del producto. Para servir, simplemente descongelar en pocos segundos en el microondas.

New whole pre-cut handmade pies and cakes of 8-16 portions, depends of the product. To serve, just defrost in the microwave for a few seconds.

TARTAS ENTERAS
ARTISAN CAKES & PIES

Conservación: -18ºC
Preserve at -18ºC

Porciones por tarta / Pieces | Peso neto / Net Weight | Tiempo de cocción en microondas / Microwave Cooking Time | Precortado / Precut

Tarta de limón y merengue
Lemon and meringue pie

8 ud.	
1000 g (1ud. 125 g)	
45-50″	
Precortada / Precut	

Cajas de 3 unidades.
3 Units per box.

Pastel de chocolate
Chocolate cake

16 ud.aprox	
1000g (1ud. 90 g)	
35-40″	
No Precortada / Not precut	

CARTA DE POSTRES PERSONALIZADA
TAYLORMADE DESSERT MENU

Si te interesa una carta de postres personalizada consulta con nuestro departamento comercial.

If you are interested in a personalized dessert menu, please ask our commercial department.

Tallarines de huevo a la guitarra

Egg tagliatelle "Alla Chitarra!

SALADO | SAVORY

PASTA DE SECADO LENTO A 30° 40-42
SLOW-DRYING PASTA 30°

PASTA FRESCA ULTRA CONGELADA 43-48
ULTRA-FROZEN FRESH PASTA

PASTA FRESCA RELLENA ULTRA CONGELADA 49-53
ULTRA-FROZEN FRESH STUFFED PASTA

SALSAS Y CREMAS BALSÁMICAS 54
SAUCES AND BALSAMIC VINEGARS

PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA

LOW TEMPERATURE SLOW-DRYING PASTA

amasada con sémola de trigo duro italiano / with italian durum wheat semolina

En Sandro Desii elaboramos la pasta auténtica, siguiendo la tradición napolitana de los siglos pasados, imitando en secaderos la temperatura y la humedad natura. El ingrediente principal es la sémola italiana de grano duro que confiere a la pasta mucha porosidad y aumentando así el volumen y por lo tanto su rendimiento. Formato: 2KG (Lumaconi 1.5KG)
Una de las líneas se elabora con Omega3 de origen vegetal, que nos proporciona altos beneficios para nuestro organismo.

We manufacture real pasta based on the neapolitan tradition of the past centuries, emulating the temperature and natural humidity conditions through drying rooms. The main ingredient is italian durum wheat semolina, an ingredient that endows porosity to our pastas, adding volume and improving its performance.

Las especialidades / Specialities
LA COLLEZIONE

2KG.

4-5 Min.

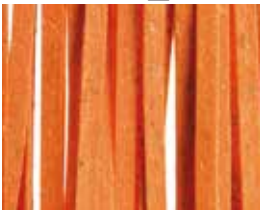
SPAGHETTI DE TINTA DE CALAMAR A LA GUITARRA
Una vez hervidos, saltearlos con sepias y alcachofa picada fina

SQUID INK SPAGHETTI "ALLA CHITARRA"
Boil the spaghetti with cuttlefish and artichokes.

4-5 Min.

CINTAS DE TOMATE Y OREGANO
Prepara unas brochetas enredadas de tallarinas de tomate y orégano con daditos de provolone y orégano.

TOMATO & OREGANO FETUCCINE
Boil the fetuccine and mix it with mozzarella di buffala, cherry tomatoes and oregano.



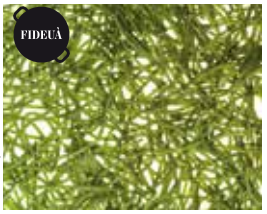
Las especialidades / the specialities
LA COLLEZIONE

2KG.

3-4 Min.

FIDEUÀ DE ESPINACAS Y ALBAHACA

Prepárala con un sofrito de varias verduras, carne de tocino troceada y morcilla.



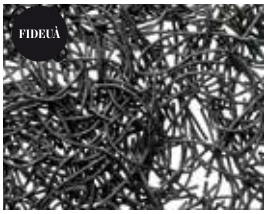
SPINACH & BASIL "FIDEUA"

Prepare vegetables, diced bacon and black sausage and use this mix as the base of the "fideua".

3-4 Min.

FIDEUÀ TINTA CALAMAR

En una paella, con ajo y guindilla, dora los fideos, añade mejillones y calamar troceado. Remuévelo con tinta de calamar y añade el caldo de pescado que cubra todo y déjalo cocer hasta que se evapore el caldo.



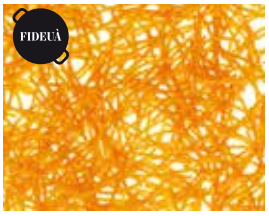
SQUID INK "FIDEUA"

Put raw fiudeà in a pan with garlic and hot pepper until gets brown. Mix with squid ink and then cover it all with fish broth.
Cook until broth evaporates.

3-4 Min.

FIDEUÀ DE FUMET DE PESCADO

En una paella, con ajo y guindilla, dora los fideos, añade almejas, gambas y calamar troceado. Remuévelo y añade el caldo de pescado que cubra todo y déjalo cocer hasta que se evapore el caldo.



FISH FUMET "FIDEUA"

Put raw fideuà in a pan with garlic and hot pepper until gets brown. Then add clams, shrimps and sliced squid. Cover the mix with fish broth and cook until the stock is evaporated.

6-7 Min.

VIRUTAS DE SETAS

Una vez hervidos, saltea setas de temporada con pulpa de berenjenas, aceitunas negras y verdes troceadas. Añade el sofrito a las virutas hervidas.

SHAVED WILD MUSHROOM PASTA

Mix the shavings with prawns and seasonal vegetables.

6-7 Min.

ANGULAS DE TRIGO

Prepara previamente un salteado de ajo, guindilla y bacalao troceado en aceite de oliva extra virgen y en la misma paella, añade las Angulas en seco y cocínalo a modo de fideuà.

WHEAT ELVER-SHAPED PASTA

Boil the elvers and mix them with scrambled eggs & shrimps.

8-9 Min.

PAPPARDELLE AL HUEVO Y ESPINACAS

Una vez hervidos, mézclalos con verduras salteadas y langostinos frescos.

EGG & SPINACH PAPPARDELLE

Mix the boiled pappardelle with a turkey and prunes ragout.

6-7 Min.

ERIZOS DE TINTA DE CALAMAR Y SALMÓN

Hervirlos en fumet de pescado y servirlos calientes en forma de un nido relleno de tártar crudo de ventresca de salmón.

SQUID INK & SALMON SEAR URCHIN-SHAPED PASTA

Boil the pasta and serve it as a sea fruit salad with shrimps, cuttlefish, mussels and dill.

5-6 Min.

TALLARINES DE TOMATE Y AJO A LA GUITARRA

Una vez hervidos, saltéalos con aceite de oliva, guindilla y ajo cortado fino. Sírvelos con un ligero toque de vinagre balsámico de Módena.

TOMATO & GARLIC TAGLIATELLE

Once boiled mix them with a Sicilian style sauce made with aubergines, capers, tomatoes and marjoram.

7-8 Min.

CARACOLAS DE LIMÓN

Una vez hervidos saltéalos con tiras finas de corteza de limón escaldada, zumo del mismo limón y mantequilla. Sírvelos con requesón fresco y cebollino picado fino.

LEMON SHELL-SHAPED PASTA

Mix the boiled shells with shellfish cocktail

Pasta con huevo | *Pasta with egg*
LA BIANCA

2 KG.

En Sandro Desii nos preocupamos por el bienestar y la salud y hemos querido elaborar una nueva familia de pasta amasada con omega 3 (ácido linolénico) de origen vegetal. Los ácidos grasos omega-3 son un tipo de grasa poliinsaturada esencial, una sustancia que habitualmente falta en la dieta moderna.

At Sandro Desii's we care about health and well-being, and so we were excited to prepare a new family of **pasta kneaded with (Linolenic -acid) of a vegetable origin.**. Omega-3 fatty acids are a type of essential poly-unsaturated fat, a substance usually not present in modern-day diets.

Fonte di

♥ OMEGA 3 ♥

di origine ***vegetale***

10-12 Min.

RIGATONI AL HUEVO
♥ OMEGA 3 ♥

En una sartén, saltea los tomates cherry con ajo junto a los calamarcitos con sal y cebollino. Retira. Hierve la pasta y mézclalo todo. Condimenta con mejorana fresca.

EGG & OMEGA-3 RIGATONI

In a pan, sauté cherry tomatoes, garlic, calamari, salt, and chives. Remove from heat. Boil the pasta and mix it all together. Add fresh marjoram.

6-8 Min.

PENNE AL HUEVO
♥ OMEGA 3 ♥

En una sartén reduce puerro, calabacín y tomates cherry. Retirarlo del fuego. En un bol, añade la ricotta romana y desmenúzala y agrégale la pasta hervida con el sofrito. Trabajar bien todo y servirlo.

EGG & OMEGA-3 PENNE

In a pan, reduce leeks, cucumber, and cherry tomatoes, Remove from heat. In a bowl, crumble some ricotta romana cheese and mix in the boiled pasta and vegetables. Mix it well and serve.

12-14 Min.

LUMACONI AL HUEVO
♥ OMEGA 3 ♥

Una vez hervida la pasta, en una sartén saltea alcachofas laminadas y ajo. Súmale una ramita de perejil y otra de tomillo picado, sal y pimienta. Sírvela con parmesano rallado.

EGG & OMEGA-3 LUMACONI

Once the pasta is boiled, mix and stir fry sliced artichokes and garlic in a pan and add a spring of parsley, minced thyme, salt and pepper. Serve with grated parmesan cheese.

Caja / Box 1,5kg / 52.91oz

7-9 Min.

FUSILLI AL HUEVO
♥ OMEGA 3 ♥

Una vez hervidos, añade tiritas de pez espada en crudo y pimiento rojo a daditos, ajo, albahaca, perejil, cebollino, unas gotitas de aceite de oliva y sal.

EGG PAPARDELLE

Once boiled, add fish strips raw sword and red pepper asmall cubes, garlic, basil, parsley, chives, a few drops of olive oil and salt.

6-7 Min.

MACARRONES NAPOLITANOS AL HUEVO

Ralla tomates maduros, alíñalos con aceite de oliva y salpimienta. Añade ventresca de atún y unas hojas frescas de albahaca.

NEAPOLITAN MACARONI WITH EGG

Mix in oilve oil, sal & pepper with diced ripe tomatoes. Add some tuna belly and fresh basil leaves.

8-9 Min.

PAPARDELLE AL HUEVO

Una vez hervidos, alíñalos con aceite de oliva virgen extra de primera prensada, pimienta molida fresca y parmesano en polvo.

EGG PAPARDELLE

Once cooked, add extra virgin olive oil, fresh pepper, and grated parmesan cheese.

5-7 Min.

TALLARINES DE HUEVO A LA GUITARRA

Una vez hervidos, saltéalos con aceite de oliva virgen extra y jamón ibérico cortado fino. Mézclalo todo fuera del fuego en la sartén con yema de huevo batida.

EGG TAGLIATELLE "ALLA CHITARRA"

Once cooked, add extra virgin olive oil and finely cut iberian ham. Mix it in the pan, away from the heat with a beaten egg yolk.

5-6 Min.

SPAGHETTI DE HUEVO A LA GUITARRA

En una sartén, saltea mantequilla con láminas de ajo, añade la pasta y varias hojas de salvia fresca, varias pimientas y parmesano en polvo.

EGG SPAGHETTI "ALLA CHITARRA"

In a pan, stir fry some butter with sliced garlic and add the pasta with fresh salvia leaves, a pepper mix and grated parmesan cheese

PASTA FRESCA
FRESH PASTA

amasada con sémola de trigo duro italiano | *with durum wheat of italian semolina*

APTA PARA COCCIÓN DIRECTA EN SALSA, PARA FREIR O HERVIR.

SUITABLE FOR DIRECT COOKING IN SAUCE, TO FRY OR BOIL.

La pasta fresca también está fabricada con sémola de trigo duro y huevo, envasada a mano y finalmente ultra congelada para conservar mejor y más tiempo sus propiedades. Nuestra pasta es más porosa, y con un alto rendimiento respecto otras pastas del mercado. Algunas variedades de pasta están amasadas con Omega-3 (ácido linolénico) de origen vegetal.

Fresh pasta is also produced with durum-wheat semolina and egg, manually packed and ultrafrozen in the end in order to preserve its properties better and for longer. Our pasta is more porous and performs better in relation with other pasta brands. Some varieties are kneaded with Omega 3 (linoleic acid) extracted from vegetable origins.

PASTA FRESCA | *FRESH PASTA*

PRENSADA CON MOLDE DE BRONCE

Conservación: -18ºC
Preserve at -18ºC

TALLARINAS DE ESPINACAS A LA GUITARRA

Una vez hervidos, mézclalos con berenjenas y boletus dorados en aceite de oliva extra virgen.

Vegano | *Vegan*

SPINACH TAGLIATELLE "ALLA CHITARRA"

Once boiled, mix in with aubergines and mushrooms that have been toasted with extra virgin olive oil.

	1-2 minutos minutes
	16 porciones portions 125 G.
Raciones por per. Servings per person	80 G. por persona per person
	2 Kg. / 70.55oz

TALLARINAS DE HUEVO A LA GUITARRA

Una vez hervidos, saltea unas láminas de ajo en aceite de oliva extra virgen y añade dados de tataki de atún marinado, con un picado de cebollino y cilantro.

EGG TAGLIATELLE "ALLA CHITARRA"

Sauté sliced garlic in extra virgin olive oil and then add tataki marinated tuna dices as well as minced chives and coriander. Mix the boiled spaghetti with this preparation.

	1-2 minutos minutes
	16 porciones portions 125 G.
Raciones por per. Servings per person	80 G. por persona per person
	2 Kg. / 70.55oz

SPAGHETTI DE HUEVO A LA GUITARRA

Una vez hervidos, saltea con morcilla de Burgos y gambas frescas troceadas.
Novedad: esta pasta se puede saltear directamente con el sofrito o la salsa!

EGG SPAGHETTI "ALLA CHITARRA"

Once boiled, stir fry black pudding with diced fresh prawns

Novelty: this pasta can be directly sautéed with the dressing or sauce!

	1-2 minutos minutes
	8 porciones portions 250 G.
Raciones por per. Servings per person	80 G. por persona per person
	2 Kg. / 70.55oz

PRENSADA CON MOLDE DE BRONCE

Conservación: -18ºC
Preserve at -18ºC

PASTA FRESCA | *FRESH PASTA*

SPAGHETTINI PARA FREIR

Freir en aceite de oliva hasta que doren y servir como snack!

Vegano | *Vegan*

SPAGHETTI FOR FRYING

Stir-fry in olive oil until they become lightly brown.

	Hasta que doren Fry until browned
	12 porciones portions 166 G.
Raciones por per. Servings per person	80 G. por persona per person
	2 Kg. / 70.55oz

RIGATONI CON HUEVO

♥ OMEGA 3 ♥

En una sartén, saltea setas de temporada laminadas con ajo picado y aceite de oliva y retira. En la misma sartén, y a modo de cocción directa, saltea los rigatoni con caldo de carne y al final de la cocción, añade el sofrito de setas y mézclalo todo. Sírvelo con un toque de parmesano rallado.

EGG & OMEGA-3 RIGATONI

In a pan, sauté some mushrooms with chopped garlic and olive oil. Remove from heat, and in the same pan sauté the rigatoni with some meat broth . Once cooked, add the mushrooms and mix well. Serve with parmesan.

	1-2 minutos minutes
	2-3 minutos minutes
Raciones por per.	80 G. por persona per person
	2 Kg. / 70.55oz

GNOCCHI DE PATATA

Una vez hervidos, con sofrito de puerro y dados de calabacín en aceite de oliva extra virgen y hojas de menta.

POTATO GNOCCHI

Sauté leek and zucchini dices in extra virgin olive oil. Add pippermint leaves and the boiled gnocchi to the mix.

	2-3 minutos minutes Listos cuando flotan Ready when they float
Raciones por per.	80 G. por persona per person
	2 Kg. / 70.55oz

Pasta fresca ultra congelada | *Ultra frozen fresh pasta* ***2kg*** | ***70.55oz.***

Hojas de pasta fresca | *Fresh pasta sheets*

LASAÑA Y CANELÓN - No necesita hervirse

LASAGNA & CANNELLONI - It doesn't need to be boiled

Medidas: Sizes **19X25** | Nº de uds por caja 2 kg: Units per 2 kg box **36** | Peso de cada lámina: Sheet Weight **62 gr.**

HUEVO

Elabora un relleno con ragú a la Boloñesa con un toque de parmesano.

EGG SHEETS

Cook a bolognese sauce with a parmesan touch .

TRUFA NEGRA

Prepara el relleno de carne con habitas estofadas al vino tinto.

BLACK TRUFFLE

Prepare the meat stuffing with red wine stewed broad beans.

BOLETUS

Prepara el relleno con variedad de setas de temporada salteadas previamente con ajo y perejil en aceite de oliva extra virgen.

BOLETUS SHEETS

Make a sautéed mushrooms stuffing. Use seasonal mushrooms, garlic and parsley and sauté them in extra virgin olive oil.

ESPINACAS

Prepara un relleno a base de verduras salteadas y hojas de espinacas frescas para potenciar el sabor. Puede presentarse tibia.

SPINACH SHEETS

Make a sautéed vegetables and fresh spinach leaves stuffing in order to boost the taste. It can be served warm.

TINTA DE CALAMAR

Saltea varias patas de calamar con ajo y perejil, con un poco de vino blanco, en aceite de oliva extra virgen.

SQUID INK SHEETS

Sauté ome squid tentacles with garlic, parsley and some white wine. Use extra virgin olive oil.

SANDRO DESII

VEGANO
VEGAN

MADRE SOLO HAY UNA

PASTA FRESCA
ELABORADA CON
MASA MADRE
&
Sémola de trigo duro

Fresh Pasta produced
SOURDOUGH
&
Durum wheat semolina

CREPIZZA® GOURMET

amasada con sémola de trigo duro italiano y masa madre
with durum wheat of italian semolina and sourdough

Lámina de pasta amasada con sémola italiana de trigo duro y masa madre, la crepizza gourmet es un concepto gastronómico que está entre una crêpe y una base de pizza, es decir, se puede rellenar con ingredientes seleccionados. Se recomienda cocinarla en plancha o sandwichera hasta que se dore. El resultado es versátil, sabroso y icon el perfecto crujiente!

Our gourmet Crepizza® is a sourdough durum-wheat semolina kneaded pasta sheet: a gastronomic concept that's between a crêpe and pizza dough. It can be filled with ingredients of your choosing. We recommend cooking it on a hot griddle or a sandwich press until tanned.
The result is versatile, tasty and perfectly crunchy!

Medidas: Sizes	23X16	Nº de uds por caja 2 kg: Units per 2 kg box	38	Peso de cada lámina: Sheet Weight	52 gr.

CREPIZZA DE SÉMOLA
Saltea tiras de ternera y pimiento verde, rellena la crepizza, añade queso provolone rallado y calientalo en sandwichera hasta que la pasta se dore. (3 minutos aprox.)

Vegano | *Vegan*

SEMOLINA CREPIZZA
Stir fry veal stripes and Green pepper and fill the crepizza. Add grated provolone cheese and heat it in the sandwich press until golden (3 minutes)

CREPIZZA TRES CEREALES
Rellena la Crepizza con funghi porcini confitado con cebolla caramelizada, espinacas, seitán ahumado, hummus y aceite de rúcula. Calientalo a la plancha o en la sandwichera hasta que se dore

Vegano | *Vegan*

3 CEREALS CREPIZZA
Fill the Crepizza with funghi porcini confit with caramelized onions, spinach, smoked seitan, hummus and arugula oil. Heat it on the grill or in the sandwich maker until it is golden brown.

CREPIZZA AL CURRY
Rellena la Crepizza con funghi porcini confitado con cebolla caramelizada, espinacas, seitán ahumado, hummus y aceite de rúcula. Calientalo a la plancha o en la sandwichera hasta que se dore

Vegano | *Vegan*

CREPIZZA AL CURRY
Fill the Crepizza with funghi porcini confit with caramelized onions, spinach, seitan smoked, hummus and arugula oil. Heat it to the plate or in the sandwich maker until it browns

PASTA FRESCA RELLENA
STUFFED FRESH PASTA

ULTRA CONGELADA
ULTRA FROZEN

amasada con sémola de trigo duro italiano | *with durum wheat of italian semolina*

SNACK ATTACK!
El nuevo concepto de ravioli para picar o snacks con rellenos artesanos y creativos se pueden freír, hornear o incluso a la plancha! Fabricados con pasta fresca de sémola italiana de trigo duro y huevo, envasados a mano y finalmente ultra congelados para conservar mejor y más tiempo sus propiedades.

SNACK ATTACK!
A new ravioli concept to grab a bite is a snack with creative and delicious fillings. It can be fried, baked or grilled. Manufactured with fresh italian durum-wheat semolina and egg, manually packed and finally ultrafrozen in order to preserve its properties better and for longer.

¡Pasta rellena ideal para tapear!

Stuffed pasta, perfect for snack!

Unidades en caja. Units per box. | Tiempo de cocción Cooking time | Medidas Sizes | Ración per. Serving per. | Tipo de cocción Cooking mode

Pasta rellena para freír u hornear
Stuffed pasta for frying or baking

SNACK ATTACK

Antes de hornear untar en aceite de oliva
Before baking, brush them with olive oil

Caja de/ Box of
2kg / 70.55oz.

CANNOLI DE PANCETA IBÉRICA

Hornea o fríe los cannoli y acompáñalos con picadillo de tomate. Sírvelo en una brocheta.

IBERIAN STREAKY BACON CANNOLI

Bake or fry the ravioli and dress it with dices tomatoes.

6X3 Cm. aprox.

Freir hasta que doren Fry until browned	190	Piezas aprox. Pieces aprox.
Hornear To bake 4 min. a 180º-190º	2/3	Por persona Per person

CANNOLI DE MANITAS DE CERDO Y TRUFA NEGRA

Hornea o fríe los cannoli y añádele flor de sal.

PIG'S TROTTERS & BLACK TRUFFLE CANNOLI

Bake or Deep-fry the cannoli and season with fleur de sel.

6X3 Cm. aprox.

Freir hasta que doren Fry until browned	190	Piezas aprox. Pieces aprox.
Hornear To bake 4 min. a 180º-190º	2/3	Por persona Per person

CANNOLI DE SOBRASADA IBÉRICA

Hornea o fríe los cannoli y sírvelos con salsa agridulce.

IBERIAN SOBRASADA CANNOLI

Bake or fry the cannoli and serve with sweet and sour sauce.

6X3 Cm. aprox.

Freir hasta que doren Fry until browned	190	Piezas aprox. Pieces aprox.
Hornear To bake 4 min. a 180º-190º	2/3	Por persona Per person

CANNOLI DE BACALAO

Hornea o fríe los cannoli y prepara guacamole para acompañarlos. Sírvelos como tapa.

CODFISH CANNOLI

Bake or fry the cannoli and prepare a guacamole. You canserve them as a tapa.

6X3 Cm. aprox.

Freir hasta que doren Fry until browned	190	Piezas aprox. Pieces aprox.
Hornear To bake 4 min. a 180º-190º **Hocción** Cooking 4 min.	2/3	Por persona Per person

CANNOLI DE VAINILLA RELLENO DE CHOCOLATE

Hornea o fríe los cannoli hasta que se doren, espolvoréalos con azúcar glass y sírvelos como postre original.

CHOCOLATE STUFFED VANILLA CANNOLI

Bake or fry the cannoli until they are tanned, sprinkle them with sugar and serve as an original dessert.

6X3 Cm. aprox.

Freir hasta que doren Fry until browned	190	Piezas aprox. Pieces aprox.
Hornear To bake 4 min. a 180º-190º	2/3	Por persona Per person

RAVIOLONE DULCE DE RICOTTA Y PIEL DE LIMÓN

Saltea con mantequilla y azúcar moreno, frutos rojos y mango con menta fresca.

SWEET RICOTTA & LEMON PEEL RAVIOLONE

Sauté with butter and brown sugar, serve with mango, red fruits and fresh mint

6X3 Cm. aprox.

Freir hasta que doren Fry until browned	65	Piezas aprox. Pieces aprox.
Hornear To bake 4 min. a 180º-190º	2/3	Por persona Per person

La Raviolería
MIO RAVIOLI

IDEA SD

También puedes cocinarlos a la plancha
You can also cook it on the grill

Nuestra pasta rellena para hervir, elaborada también con sémola italiana de trigo duro son combinaciones excelentes que consiguen el equilibrio de sabor aportando gran valor nutricional.
Our filled pasta to boil is also produced with fresh italian durum-wheat semolina. Our fillings are excellent blends reaching a balance in its flavour and providing great nutritional value.

Caja de/ Box of
2kg / 70.55oz.

RAVIOLONE DE BERENJENA ASADA Y QUESO SCAMORZA AHUMADO

Una vez hervidos, sírvelos con una crema de shiitake. Acabaremos con aceite de oliva, flor de sal y pimienta recién molida.

ROASTED AUBERGINIE RAVIOLONE AND CHEESE SCAMORZA AFFUMICATA
Once boiled, serve with a shiitake cream. We will finish with olive oil, fleur di sel and freshly ground pepper

NEW

65	Piezas aprox. Pieces aprox.
	4 min. cocción cooking
	6 min. 180º-190º
-18ºC	
7,5	Cm. aprox.
Raciones 5/6	Por persona Per person

RAVIOLONE VEGANO DE CALABAZA ASADA Y SEITÁN

Una vez hervidos, salséalos con una mantequilla de frutos secos. Decora con unos brotes de rábano .

VEGAN RAVIOLONE OF ROASTED PUMPKIN AND SEITAN
Once boiled, serve with a nut butter.
Decorate with radish sprouts.

NEW

65	Piezas aprox. Pieces aprox.
	4 min. cocción cooking
	6 min. 180º-190º
-18ºC	
7,5	Cm. aprox.
Raciones 5/6	Por persona Per person

RAVIOLONE DE QUESO FRESCO, ESPINACAS Y GRANA PADANO

Cocina los raviolone a la plancha, sin hervir, con un dado de mantequilla y un diente de ajo. Sírvelos con aceite de oliva, tomate seco o confitado y una hoja de espinacas.

FRESH CHEESE, SPINACH AND GRANA PADANO CHEESE RAVIOLONE
Cook the raviolones on the grill, without boiling, with a dice of butter and a garlic clove. Serve it with olive oil, dry or confit tomatoes and spinach leaves.

65	Piezas aprox. Pieces aprox.
	4 min. cocción cooking
	6 min. 180º-190º
-18ºC	
7,5	Cm. aprox.
Raciones 5/6	Por persona Per person

RAVIOLONE PIZZAIOLA DE TOMATE Y ORÉGANO

En una sartén, mezclar un poco del agua de la cocción de los raviolone y añadir pecorino romano desmenuzado con bastante pimienta recién molida hasta que quede una crema espesa y homogénea. Sumar los raviolone de Pizzaiola, ya hervidos, a la crema y mezclarlo.

TOMATOE AND OREGANO PIZZAIOLA RAVIOLONE
In a pan, add some of the boiling water used for the raviolis, add some crumbled pecorino romano with plenty of fresh pepper, until a creamy homogenous cream has formed. Add the already cooked raviolis and mix.

65	Piezas aprox. Pieces aprox.
	4 min. cocción cooking
	6 min. 180º-190º
-18ºC	
7,5	Cm. aprox.
Raciones 5/6	Por persona Per person

La Raviolería
MIO RAVIOLI

IDEA SD

También puedes cocinarlos a la plancha
You can also cook it on the grill

Caja de/ Box of
2kg / 70.55oz.

RAVIOLI DE CARNE ASADA DE COCIDO

Hierve los ravioli con caldo de puchero y sírvelos en sopa.

ROAST BEEF STEW RAVIOLI

Boil the ravioli in country style soup broth and serve them as a soup.

150	Piezas aprox. / Pieces aprox.
4 Min	cocción / cooking
-18ºC	
4X4,5	CM
10/12 Raciones	Por persona / Per person

RAVIOLI DE RICOTTA ROMANA Y GRANA PADANO

Prepara un sofrito de puerro, cebollas tiernas y mascarpone, añádele mantequilla. Mézclalo con los ravioli hervidos y una ramita de romero fresco, varias pimientas y queso parmesano.

ROMAN RICOTTA & GRANA PADANO RAVIOLI

Sauté leek, green onions and mascarpone and then add butter. Mix the preparation with the boiled ravioli, a sprig of fresh rosemary, a blend of peppers and parmesan cheese.

150	Piezas aprox. / Pieces aprox.
5 Min.	cocción / cooking
-18ºC	
5X5 Cm aprox.	
10/12 Raciones	Por persona / Per person

RAVIOLI DE TRUFA NEGRA

Hierve los ravioli, prepara varios huevos fritos y en el plato, rompe los huevos a modo de huevos estrellados.

BLACK TRUFFLE RAVIOLI

Boil the ravioli and fry some eggs. Then break the fried eggs over the pasta.

150	Piezas aprox. / Pieces aprox.
3-4 Min.	cocción / cooking
-18ºC	
5X5 Cm aprox.	
10/12 Raciones	Por persona / Per person

RAVIOLI DE FOIE-GRAS

Cocínalos con confitura de cebolla y chutney de Mango.

FOIE-GRAS RAVIOLI

Cook them with onion jam and mango chutney.

300	Piezas aprox. / Pieces aprox.
5 Min.	cocción / cooking
-18ºC	
3X3,5 Cm aprox.	
14/16 Raciones	Por persona / Per person

La Raviolería
MIO RAVIOLI

IDEA SD

También puedes cocinarlos a la plancha
You can also cook it on the grill

Caja de / Box of
2kg / 70.55oz.

RAVIOLI DE SETAS CON BOLETUS

Prepara una bechamel de ricotta romana, albahaca fresca, tomillo y queso parmesano rallado.

BOLETUS & MUSHROOM RAVIOLI

Prepare a bechamel using roman ricotta, fresh basil, thyme and grated parmesan cheese.

150	Piezas aprox. / Pieces aprox.
5 min.	cocción / cooking
-18ºC	
4X4,5 Cm. aprox.	
Raciones 10/12	Por persona / Per person

RAVIOLI DE PATO ASADO CON PERA

Mezcla la pasta hervida con salsa de asado o salsa teriyaki.

ROASTED DUCK WITH PEAR RAVIOLI

Mix the boiled pasta with a stew or teriyaki sauce.

150	Piezas aprox. / Pieces aprox.
5 min.	cocción / cooking
-18ºC	
4X4,5 Cm. aprox.	
Raciones 10/12	Por persona / Per person

RAVIOLI VERDE Y BLANCO CON QUESO MASCARPONE Y ALBAHACA

Fríe los ravioli verde y blanco y decóralos con medio lomo de boquerón. También se puede servir en brocheta.

WHITE & GREEN RAVIOLI WITH MASCARPONE CHEESE & BASIL

Fry the white and green ravioli and decorate them with a halfwhite anchovy loin. It can beserved as a brochette.

300	Piezas aprox. / Pieces aprox.
4 min.	cocción / cooking
-18ºC	
3.5X3.5 Cm aprox.	
14/16	Por persona / Per person

CONDIMENTOS | *SAUCES*

180g

RAGÚ A LA BOLOÑESA*
BOLOGNESE RAGOUT

180g

TOMATE FRESCO* Y ALBAHACA
FRESH TOMATO & BASIL

500g

PESTO A LA GENOVESA
PESTO ALLA GENOVESE (CONCENTRATE)

6 Unidades por caja
6 Drums per box

130g

PESTO A LA GENOVESA*
PESTO ALLA GENOVESE (CONCENTRATE)

** 24 Unidades por caja / 24 Drums per box*

VINAGRES | *BALSAMIC VINEGARS*

5l.
Vinagre Balsámico de modena
Modena Balsamic Vinegar

1l

VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA
MODENA BALSAMIC VINEGAR

4 Unidades por caja
4 Drums per box
169 us fl oz
175.97 uk fl oz

500ml
250ml

VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA
MODENA BALSAMIC VINEGAR

6 Unidades por caja
6 Bottles per box
33.81 us fl oz
35.19 uk fl oz

500ml

VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA
MODENA BALSAMIC VINEGAR

12 Unidades por caja
12 Bottles per box
16.91 us fl oz
17.60 uk fl oz

250ml

CREMA BLASÁMICA DE MÓDENA
MODENA BALSAMIC CREAM

12 Unidades por caja
12 Bottles per box
16.91 us fl oz
17.60 uk fl oz

CREMA BALSÁMICA DE MÓDENA
MODENA BALSAMIC CREAM

12 Unidades por caja
12 Bottles per box
8.45 us fl oz
8.79 uk fl oz

More info at ***sandrodesii.com***

Sandro Desii Actividades Gastronómicas S. L.
Pol. Ind. Can Sedó 08292 · Esparreguera, Barcelona
Tel. (+34) 93 777 57 50
info@sandrodesii.com