





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



DULCE | SWEET 9

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

MONOPORCIÓN HELADA	23-29
MONO PORTION ICE CREAM RANGE <i>Dolce Barattolino Dolce Barattolino</i> <i>Barattolino Barattolino Ice Cream</i> <i>Vasitos helados Ice Cream Cups</i> <i>Cristal gourmet Gourmet Glass</i>	

EL COCKTELADO ICED COCKTAILS	30
<i>Sorbete granizado cremoso Creamy iced sorbet</i>	

CORTE HELADO NAPOLITANO	32
NEAPOLITAN ICE CREAM BLOCKS	

PASTELERÍA GOURMET	33-37
GOURMET PASTRY <i>Pastelería individual Monoportioned cakes</i> <i>Trufas artesanas Artisan truffles</i> <i>Tartas enteras Artisan cakes, pies, & tarts</i>	

SALADO | SAVORY 39

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

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

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

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.

El 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 research, 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

Máxima calidad
Maximum quality

Artesanal
Artisan

Antiguos procesos de fabricar pasta que ya no existen
Old manufacturing processes of pasta that don't exist anymore

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 provided 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



Colonia Sedó | *Sedó colony*

Sorbete de piña tropical
Tropical pineapple sorbet



The background of the page features stylized, light-colored shadows of various cutlery items, including forks, knives, and spoons, arranged diagonally across the frame. The shadows are soft and layered, creating a sense of depth and texture.

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 PASTERÍA 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.*

DULCE | SWEET

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



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
Cacahuets 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 cacao 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

Producto Cremoso | Creamy Products

CREMAS HELADAS / ICE CREAMS



Conservar a -18°C
Manipular a -10°/-12°C
Preserve at -18°C
Handle at -10° / -12°C



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 -18°C
Manipular a -10°/-12°C
Preserve at -18°C
Handle at -10° / -12°C

 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

Producto Cremoso | Creamy Products
CREMAS HELADAS / ICE CREAMS



Conservar a -18°C
Manipular a -10°/-12°C
Preserve at -18°C
Handle at -10° / -12°C



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 café espresso
Cinnamon & espresso coffee cream



Queso fresco con frambuesas
Fresh cheese with raspberries



Caffè ristretto
Ristretto coffee



Yogur con Frambuesas
Yogurt with Raspberries



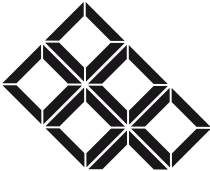
Dulce de leche estilo porteño con chocolate
Argentinian "Dulce de leche" with chocolate

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



Novedad
New



Recomendado
para niños
Kids Friendly



Sin lactosa
Lactose Free



Sin gluten
Gluten Free



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



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 -18°C
Manipular a -10°/-12°C
Preserve at -18°C
Handle at -10° / -12°C



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

DULCE | SWEET 

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

INFUSIONES HELADAS DE HIERBAS, FLORES Y ESPECIAS

FRESH & HERBAL
INFUSION ICE CREAM



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



cupeta
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

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.

DULCE | SWEET 

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

HELADOS BAJOS EN CALORIAS

LOW-CALORIE ICE CREAMS



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 Cacao 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.

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 Cacahuets 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



HOMENAJE A LA PASTERÍA | 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



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



Novedad
New



Recomendado para niños
Kids Friendly



Sin lactosa
Lactose Free



Sin gluten
Gluten Free



Vegano
Vegan



Cremoso de A.O.V.E con Cacahuets 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



Novedad
New



Recomendado
para niños
Kids Friendly



Sin lactosa
Lactose Free



Sin gluten
Gluten Free



Vegano
Vegan

Producto Cremoso | Creamy Product BARATTOLINO



Conservar a -18°C
Manipular a -10°/-12°C
Preserve at -18°C
Handle at -10° / -12°C



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



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 -18°C
Manipular a -10°/-12°C
Preserve at -18°C
Handle at -10° / -12°C



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)



Avellana italiana
Italian hazelnut



Mascarpone con frambuesas
mascarpone with raspberries



Kéfir con pera confitada
Kefir with candied pear



140ml
4.74 us fl oz
4.93 uk fl oz



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

140ml.



Conservar a -18°C
Manipular a -10°/-12°C
Preserve at -18°C
Handle at -10° / -12°C



*Cítricos y verduras
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 granillo de pistacho*
72% Grand Cru chocolate with pistachio



Sorbetes 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 cocktail 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.



DULCE / SWEET 

Corte Helado Napolitano | Neapolitan Ice Cream 1200ml | 40.57 us fl oz | 42.23 uk fl oz

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 wafers to complete your dessert (20 wafers 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



33

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

Pastelería Gourmet | Gourmet Pastry

PASTELES INDIVIDUALES

MONOPORTIONED CAKES



Conservar a -18°C

Preserve at -18°C

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



	20 caja/box
	120 g
	60-75"
	100 mm

Brownie

Brownie



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

Pastelería Gourmet | Gourmet Pastry

PASTELES INDIVIDUALES

MONOPORTIONED CAKES



Conservar a -18°C

Preserve at -18°C

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: -18°C
Preserve at -18°C



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



Cajas de 4 unidades.
4 Units per box.



8 ud.



1000 g (1ud. 125 g)



45-50"



Precortada
Precut

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.





SALADO | SAVORY

PASTA DE SECADO LENTO A 30° SLOW-DRYING PASTA 30°	40-42
PASTA FRESCA ULTRA CONGELADA ULTRA-FROZEN FRESH PASTA	43-48
PASTA FRESCA RELLENA ULTRA CONGELADA ULTRA-FROZEN FRESH STUFFED PASTA	49-53
SALSAS Y CREMAS BALSÁMICAS SAUCES AND BALSAMIC VINEGARS	54

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 natural. 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

SPAGHETTI DE TINTA DE CALAMAR A LA GUITARRA
Una vez hervidos, saltearlos con sepías 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 oregano con daditos de provolone y oregano.

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

2KG. 

 **4-5 Min.**



Las especialidades / the specialities
LA COLLEZIONE

2KG. 

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”.



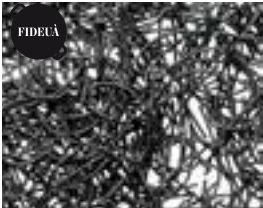
 **3-4 Min.**

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 fideuà 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.



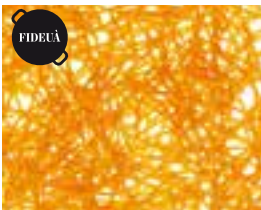
 **3-4 Min.**

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.



 **3-4 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.



 **6-7 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.



 **8-9 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.



 **6-7 Min.**

TALLARINES DE TOMATE Y AJO A LA GUITARRA

Una vez hervidos, saltéalos con aceite de oliva, guindilla y ajo cortado fino. Sirvelos 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.



 **5-6 Min.**

CARACOLAS DE LIMÓN

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

LEMON SHELL-SHAPED PASTA

Mix the boiled shells with shellfish cocktail



 **7-8 Min.**

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. Retíralo del fuego. En un bol, añade la ricotta romana y desmenúzala y agrégle 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. Sirvela 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.



 7-9 Min.
FUSILLI AL HUEVO
♥ OMEGA 3 ♥

Una vez hervidos, añade tiritas de pez espada en crudo y pimienta 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 asml cubes, garlic, basil, parsley, chives, a few drops of olive oil and salt.



 6-7 Min.
MACARRONES NAPOLITANOS AL HUEVO

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

NEAPOLITAN MACARONI WITH EGG
Mix in olive oil, sal & pepper with diced ripe tomatoes. Add some tuna belly and fresh basil leaves.



 8-9 Min.
PAPARDELLE AL HUEVO

Una vez hervidos, aliñalos 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



SALADO | SAVORY 

Pasta fresca ultra congelada | *Ultra frozen fresh pasta 2kg 1 70.55oz.*

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.



43

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.



Conservación: -18°C
Preserve at -18°C

PASTA FRESCA | FRESH PASTA



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

SALADO | SAVORY

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

PASTA FRESCA | FRESH PASTA



Conservación: -18°C
Preserve at -18°C

SPAGHETTINI PARA FREIR

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

 **Vegano** | Vegan



	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

SPAGHETTI FOR FRYING

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

RIGATONI CON HUEVO

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. Sirvelo 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.

♥ OMEGA 3 ♥



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

45

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 peppermint leaves and the boiled gnocchi to the mix.



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

SALADO | SAVORY

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 ragù 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.

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.
--	-------------------	-------	---	--	----	---	--------------------------------------	--------

48



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

SALADO | SAVORY 

Pasta fresca rellena ultra congelada | *Ultra frozen fresh stuffed pasta 2 Kg.* | 70.55oz.



PASTA FRESCA RELLENA

STUFFED FRESH PASTA



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. Sirvelo en una brocheta.*



6X3 Cm. aprox.

**IBERIAN STREAKY
BACON CANNOLI**

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

Freír hasta que doren
Fry until browned

190 Piezas aprox.
Pieces aprox.

Hornear 4 min. a 180°-190°
To bake

2/3 Por persona
Per person

**CANNOLI DE MANITAS DE
CERDO Y TRUFA NEGRA**

Hornea o fríe los cannoli y añádele flor de sal.



6X3 Cm. aprox.

**PIG'S TROTTERS &
BLACK TRUFFLE CANNOLI**

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

Freír hasta que doren
Fry until browned

190 Piezas aprox.
Pieces aprox.

Hornear 4 min. a 180°-190°
To bake

2/3 Por persona
Per person

**CANNOLI DE
SOBRASADA IBÉRICA**

*Hornea o fríe los cannoli y sírvelos con salsa
agridulce.*



6X3 Cm. aprox.

**IBERIAN SOBRASADA
CANNOLI**

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

Freír hasta que doren
Fry until browned

190 Piezas aprox.
Pieces aprox.

Hornear 4 min. a 180°-190°
To bake

2/3 Por persona
Per person

CANNOLI DE BACALAO

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



6X3 Cm. aprox.

CODFISH CANNOLI

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

Freír hasta que doren
Fry until browned

190 Piezas aprox.
Pieces aprox.

Hornear 4 min. a 180°-190°
To bake
Hocción 4 min.
Cooking

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.*



6X3 Cm. aprox.

**CHOCOLATE STUFFED
VANILLA CANNOLI**

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

Freír hasta que doren
Fry until browned

190 Piezas aprox.
Pieces aprox.

Hornear 4 min. a 180°-190°
To bake

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.*



6X3 Cm. aprox.

**SWEET RICOTTA &
LEMON PEEL
RAVIOLONE**

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

Freír hasta que doren
Fry until browned

65 Piezas aprox.
Pieces aprox.

Hornear 4 min. a 180°-190°
To bake

2/3 Por persona
Per person

Pasta fresca rellena ultra congelada | **Ultra frozen fresh stuffed pasta 2 Kg.** | **70.55oz.**



Caja de/ Box of

2kg / 70.55oz.



We will finish with olive oil, fleur di sel and freshly ground pepper

	65	Piezas aprox. Pieces aprox.
		4 min. cocción cooking 6 min. 180°-190°
	-18°C	
	7,5	Cm.aprox.
	5/6	Por persona Por person



Once boiled, serve with a nut butter.
Decorate with radish sprouts.

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

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

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
	-18°C	6 min. 180°-190°
	7,5	Cm. aprox.
	5/6	Por persona Por person

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

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 approx.
		4 min. cocción cooking
	6 min.	180°-190°
	-18°C	
	7,5	Cm. aprox.
	5/6	Por persona Per person

La Raviolería

MIO RAVIOLI



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

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



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

ROAST BEEF STEW RAVIOLI

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

RAVIOLI DE RICOTTA

ROMANA Y GRANA PADANO

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



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

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.

RAVIOLI DE TRUFA NEGRA

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



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

BLACK TRUFFLE RAVIOLI

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

RAVIOLI DE FOIE-GRAS

Cocínalos con confitura de cebolla y chutney de Mango.



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

FOIE-GRAS RAVIOLI

Cook them with onion jam and mango chutney.



Unidades en caja
Units per box



Tiempo de cocción
Cooking time



Medidas / Sizes



Ración por per.
Servings



Tipo de
cocción
Cooking
mode

La Raviolería

MIO RAVIOLI



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



-18°C



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



-18°C



4X4,5 Cm. aprox.



Raciones

10/12 Por persona
Per person

RAVIOLI VERDE Y BLANCO CON QUESO MASCARPONE Y ALBAHACA

Frie 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 half white anchovy loin. It can
beserved as a brochette.



300 Piezas aprox.
Pieces aprox.



4 min. cocción
cooking



-18°C



3.5X3.5 Cm aprox.



Raciones

14/16 Por persona
Per person

CONDIMENTOS | SAUCES

180g	180g	500g	130g
			
RAGÚ A LA BOLOÑESA* BOLOGNESE RAGOUT	TOMATE FRESCO* Y ALBAHACA FRESH TOMATO & BASIL	PESTO A LA GENOVESEA PESTO ALLA GENOVESE (CONCENTRATE) 6 Unidades por caja 6 Drums per box	PESTO A LA GENOVESEA* PESTO ALLA GENOVESE (CONCENTRATE)

* 24 Unidades por caja / 24 Drums per box

VINAGRES | BALSAMIC VINEGARS

	1l	500ml 250ml	500ml	250ml
				
VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA MODENA BALSAMIC VINEGAR 4 Unidades por caja 4 Drums per box 169 us fl oz 175.97 uk fl oz	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	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	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

