



PRIMERA CONJUGACIÓN
DEL VERBO DESII

YO TOMO HELADO
TÚ TOMAS HELADO
ÉL TOMA HELADO
NOSOTROS TOMAMOS HELADO
VOSOTROS TOMÁIS HELADO
ELLOS TOMAN HELADO

EL HELADO SE HA ACABADO,
COMPARTIR ES VIVIR

Sharing is caring

Sorbete de Mandarina exprimida
Squeezed tangerine sorbet



INDICE | INDEX*Delicatessen**Tienda Especializada**Retail**Gourmet Store***Introducción****FILOSOFIA SANDRO DESII**

SANDRO DESII'S PHILOSOPHY

6

DULCE | SWEET 

9

IL CUBO GELATO

10-16

*Crema heladas | Ice Creams**Sorbetes | Sorbets**Cremosos A.O.V.E (Base de Aceite de Oliva Virgen Extra)**Creamy E.V.O.O (Extra Virgin Olive Oil base)**Helados bajos en calorías | Low-calorie Ice Creams*

MONOPORCIÓN HELADA

17-23

MONO PORTION ICE CREAM RANGE

*Barattolino | Barattolino Ice Cream**Vasitos helados | Ice Cream Cups**Cristal gourmet | Gourmet Glass*

CORTE HELADO NAPOLITANO

24

NEAPOLITAN ICE CREAM BLOCKS

SALADO | SAVORY 

27

PASTA FRESCA ULTRA CONGELADA

28-29

ULTRA-FROZEN FRESH PASTA

*Pasta rellena para freír u hornear / Stuffed pasta for frying or baking**La Raviolería / Mio Ravioli*

**PASTA DE SECADO LENTO
Y A BAJA TEMPERATURA**

30-34

SLOW-DRIED PASTA AT LOW TEMPERATURE

*La Collezione**La Bianca*

SALSAS

35

SAUCES

FILOSOFIA SANDRO DESII

SANDRO DESII'S PHILOSOPHY

+50 años / +50 years



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.

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.



Nuestros ingredientes son investigación y pasión, tradición e innovación

Our ingredients are research, passion, tradition and innovation.

Herencia gastronómica
Gastronomic Heritage

El helado vuelve a ser la joya del postre

The ice cream becomes again the treasured dessert

Gastronomía Inédita
Inedit Gastronomy

Es el valor cultural que aporta la "mano"

The cultural value provided by hand-labour

Materias primas naturales
Natural Raw Materials

Exalta el arte del buen comer

Exalts the art of good food

Centro de Investigación y Actividades Gastronómicas

Research & Gastronomical Activities Center

La excelencia en el proceso de elaboración

We look for excellence in the manufacturing process

Producto saludable
Apto para intolerantes
Omega 3 de origen vegetal

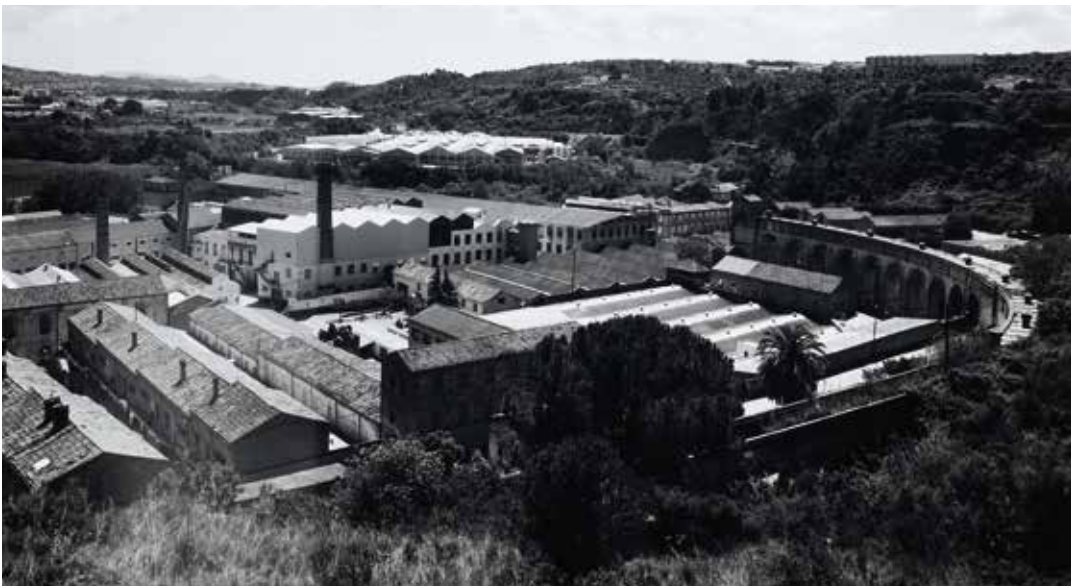
Máxima calidad
Maximum quality

Artesanal
Artisan

Antiguos procesos de fabricar pasta que ya no existen

Old manufacturing processes of pasta that don't exist anymore

Healthy
Suitable for intolerant
Vegetable origin Omega 3
Suitable for intolerant



Can Sedó - Vista aérea / Can Sedó - Aerial view

Crema helada de Pistacho esmeralda
Emerald pistachio Creamy ice cream



DULCE | SWEET

IL CUBO GELATO	10-16
MONOPORCIÓN HELADA MONO PORTION ICE CREAM	17-23
CORTE DE HELADO NAPOLITANO NEAPOLITAN ICE CREAM BLOCKS	24

DULCE | SWEET 

Il Cubo Gelato 0,6l / 20.29 us.fl oz / 21.12 uk.fl oz

IL CUBO GELATO

Envase
ISOTÉRMICO

ISOTHERMICAL
Container

Medidas/Dimensions

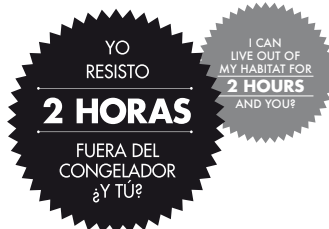
115 mm x 115 mm x 137 mm

0,6 Litros unidad- 6 Unidades por Caja

0,6 Litre per Unit- 6 Units per box



10



El cubo helado de Sandro Desii es una selección de más de 30 gustos en envase isotérmico de porex negro que **conserva el producto hasta 2 horas** fuera del congelador. La mayoría de los gustos son aptos para celíacos.

Sandro Desii's ice cream container has a selection of over 30 flavours in a black isothermal EPS container that preserves the product up to 2 hours out of the freezer. Most of our products are fit for people with celiac disease.



cubo
0,6 litros/liters
20.29 us fl oz
21.12 uk fl oz



Novedades
Novelty



Recomendado
para niños
Kids Friendly



Sin gluten
Gluten Free



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



Panettone al zabaione
"Panettone al zabaione"





cubo
0,6 litros/liters
20.29 us fl oz
21.12 uk fl oz



Novedades
Novelty



Recomendado
para niños
Kids Friendly



Sin gluten
Gluten Free

Producto Cremoso / Creamy Products
CREMAS HELADAS / ICE CREAMS



Conservar a -18°C
Preserve at -18°C



Avellana italiana
Italian hazelnut



Leche merengada
Milkshake flavoured with cinnamon



Kéfir & lima
Kefir & lime



Caffè ristretto
Ristretto coffee



Canela con crema de caffè espresso
Cinnamon & espresso coffee cream



Chocolate colonial
Colonial-style chocolate



Chocolate blanco con matices de violeta
White chocolate with violet touch



Flan de huevo con caramelo
Egg crème brûlée with caramel



Almendra tostada con turrón de Jijona
Toasted almond & Jijona nougat candy

Producto Cremoso / Creamy Products
CREMAS HELADAS / ICE CREAMS



Conservar a -18°C
Preserve at -18°C



Chocolate Grand Cru 72%
72% Grand Cru chocolate



Crema de piñones
Pine nut cream



Yogur fresco
Fresh yogurt



Nata fresca
Fresh cream



Pistacho esmeralda
Emerald pistachio



Queso fresco con frambuesas
Fresh cheese with raspberries

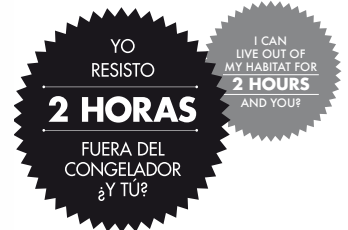
12



Vainilla mexicana
Mexican vanilla



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




cubo
0,6 litros/liters
20.29 us fl oz
21.12 uk fl oz

NEW Novedades
Novelty

 Apto para niños
Kids Friendly

 Sin lactosa
Lactose Free

 Sin gluten
Gluten Free

 Vegano
Vegan

Producto Refrescante / Refreshing Product **SORBETES / SORBETS**



Conservar a -18°C
Preserve at -18°C



Limón y albahaca
Lemon & basil



Fresón
Strawberry



Limón exprimido
Squeezed lemon



Cítricos y verduras
Citrus fruits & vegetables



Fruta de la pasión-maracuyá
Maracuya passion fruit



Mango
Mango



Mandarina exprimida
Squeezed tangerine

YO
RESISTO
2 HORAS
FUERA DEL
CONGELADOR
¿Y TÚ?

I CAN
LIVE OUT OF
MY HABITAT FOR
2 HOURS
AND YOU?

DULCE | SWEET

Il Cubo Gelato 0,6l / 20.29 us.fl oz / 21.12 uk.fl oz



OIL IS CREAM



HELADO CREMOSO | MILK FREE CREAMY
SIN LECHE | ICE CREAM

CREMOSOS A.O.V.E* / CREAMY EVOO*

* Aceite de oliva virgen extra / Extra Virgin Olive Oil

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.

14



0,6 litros/litre
20.29 us fl oz
21.12 uk fl oz



Novedades
Novelty



Recomendado
para niños
Kids Friendly



Sin lactosa
Lactose Free



Sin gluten
Gluten Free



Vegano
Vegan



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



*Cremoso de A.O.V.E de
tomatitos maduros en rama
Creamy EVOO with ripe vine tomatoes*



*Cremoso de A.O.V.E de
cacahuets tostados
Creamy EVOO with roasted peanuts*

DULCE | SWEET 

Il Cubo Gelato 0,6l / 20.29 us fl oz / 21.12 uk fl oz

YO
RESISTO
2 HORAS
FUERA DEL
CONGELADOR
¿Y TÚ?

I CAN
LIVE OUT OF
MY HABITAT FOR
2 HOURS
AND YOU?

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 Cocoa of origin ice cream
71 calorías / calories 100 g



Crema de yogur
Low-calorie yogurt ice cream
97 calorías / calories 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.



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

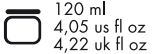
An original family of frozen creams is born in tribute to the pastry of traditional recipes.

It is definitely presented in barattolino format for offer a dessert that resembles an iced cake.

120 ml.

12 unidades del mismo gusto por caja

12 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 gluten
Gluten Free



Arroz con leche
Rice pudding



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



Tarta Sacher
Sacher pie

17



Tocinillo de cielo
"Tocinillo de cielo"



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.

12 unidades del mismo gusto por caja

12 units per box (Same flavour)

18

 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 de Cacahuètes tostados
Creamy EVOO with roasted peanuts



Cremoso de A.O.V.E de 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 -18°C
Manipular a -10°/-12°C
Preserve at -18°C
Handle at -10° / -12°C



**CONTIENE
ALCOHOL**

Mojito
Mojito



Yuzu con Citronella
Yuzu with Citronella (Lemongrass)



Frambuesa silvestre
Raspberry



Limón y Albahaca
Lemon & Basil



Kéfir & Lima
Kefir & Lime



Pistacho esmeralda
Emerald Pistachio



Mango
Mango



Vainilla mexicana
Mexican Vanilla



Chocolate y sus virutas
Chocolate with shavings



VASITOS HELADOS

ICE CREAM CUPS



20

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



Dulce de leche porteño con Chocolate
Argentinian "Dulce de leche"
with Chocolate



Fresón
Strawberries



Mandarina exprimida
Squeezed tangerine



Limón exprimido
Squeezed lemon



Vainilla mexicana
Mexican vanilla



Yogur con frambuesas
Yogurt with raspberry



Chocolate colonial
Colonial-style chocolate



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)

22



Turrón de Chocolate crujiente
Crunchy Chocolate nougat



Mascarpone con frambuesas
Mascarpone with raspberries



Avellana italiana
Italian hazelnut



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

140 ml.



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



*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



Kéfir con pera confitada

Kefir with candied pear

Limón exprimido

Squeezed lemon

*Chocolate Grand Cru 72% cacao
con granillo de pistacho*

72% Grand Cru chocolate with pistachio

Corte helado napolitano

Neapolitan ice cream block



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

Secado lento y a baja temperatura 30°
Slow-dried pasta at low temperature 30°



SALADO | SAVORY

PASTA FRESCA ULTRA CONGELADA 28-29
ULTRA-FROZEN FRESH PASTA

PASTA DE SECADO LENTO A 30° 30-34
SLOW-DRIED PASTA 30°

SALSAS 35

PASTA FRESCA RELLENA

FRESH STUFFED PASTA



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

MIO RAVIOLI

Ravioli para hervir | Stuffed pasta for boiling

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.

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.



Unidades en caja.
Units per box.



Tiempo de cocción
Cooking time



Medidas
Sizes



Ración per.
Serving per.



Tipo de cocción
Cooking mode

28

*Pasta para hervir
Pasta for boiling*

MIO RAVIOLI



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



**200g
7.05oz**



RAVIOLI DE PATO ASADO CON PERAS ROASTED DUCK WITH PEAR RAVIOLI



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



Mix the boiled pasta with a stew or teriyaki sauce.



2-3
Raciones



16
aprox.



3/4
Min.



200
G



8
CM

RAVIOLONE DE QUESO FRESCO, ESPINACAS Y GRANA PADANO FRESH CHEESE, SPINACH AND GRANA PADANO CHEESE RAVIOLONE



Cocina los raviolone a la plancha, sin hervir, con un dado de mantequilla y un diente de ajo.



Cook the raviolone on the grill, without boiling, with a dice of butter and a garlic clove.



2-3
Raciones



8
aprox.



3/4
Min.



200
G



3X3,5
CM



Unidades en caja.
Units per box.



Tiempo de cocción
Cooking time



Medidas
Sizes



Ración per.
Serving per.



Tipo de cocción
Cooking mode

Pasta para hervir
Pasta for boiling

MIO RAVIOLI

IDEA SD



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



200g
7.05oz



RAVIOLI DE CARNE DE COCIDO ROAST BEEF STEW RAVIOLI

IDEA SD

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

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



2-3 Raciones	16 aprox.	3/4 Min.	200 G	4X4.5 CM

RAVIOLI VERDE Y BLANCO CON MASCARPONE Y ALBAHACA MASCARPONE AND BASIL, WHITE AND GREEN RAVIOLI

IDEA SD

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

Fry the white and green ravioli and decorate them with a half/white anchovy loin. It can be served as a brochette.



2-3 Raciones	30 aprox.	3/4 Min.	200 G	3X3.5 CM

RAVIOLI DE RICOTTA ROMANA Y GRANA PADANO ROMAN RICOTTA & GRANA PADANO RAVIOLI

IDEA SD

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.

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.



2-3 Raciones	16 aprox.	3/4 Min.	200 G	4X4.5 CM

RAVIOLI DE TRUFA NEGRA BLACK TRUFFLE RAVIOLI

IDEA SD

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

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



2-3 Raciones	16 aprox.	3/4 Min.	200 G	4X4.5 CM

LA COLLEZIONE

*Pasta de secado lento y a baja temperatura 30°C,
con sémola de trigo duro italiano.*

*Slow-dried pasta at low-temperature 30°C with
durum wheat of italian semolina*



Pappardelle de huevo y espinacas
Egg & spinach pappardelle

En Sandro Desii elaboramos la pasta auténtica, siguiendo la tradición napolitana de los siglos pasados. Su secado se hacía en los patios abiertos con el calor del sol. Hemos querido volver a hacerlos así, imitando en secaderos la temperatura y la humedad natural para crear la pasta de secado lento y a baja temperatura.

At Sandro Desii we manufacture real pasta following the ancient Neapolitan traditions. Back then, it was dried in open patios under the sun. We wanted to produce them again like our ancestors, so we dry our pasta in drying rooms that mimics both the natural temperature and humidity to create our slowly dried at low temperature pasta.

LAS ESPECIALIDADES | THE SPECIALITIES

250 G / 8.82OZ



ANGULAS DE TRIGO



WHEAT ELVER-SHAPED PASTA

Hierva las angulas y después añade un revoltollo de huevo con gambas.

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



CARACOLAS DE LIMÓN



LEMON-SHELL SHAPED PASTA

Una vez hervidos, prepararlos con salpicón de marisco.

Mix the boiled shells with shellfish cocktail.



ERIZOS DE SALMÓN Y TINTA DE CALAMAR



SQUID INK & SALMON SEA URCHIN-SHAPED PASTA

Una vez hervidos presentarlo como una ensalada de mar con gambas, sepia, mejillones y eneldo.

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

31



MACARRONES NAPOLITANOS



NEAPOLITAN MACARONI

Ralla tomates maduros aliñar con aceite de oliva y salpimentada. Añade ventresca de atún y unas hojas frescas de albahaca.

Mix grated tomatoes with extra virgin olive oil, salt and pepper, tuna belly and some fresh basil leaves.



CINTAS DE TOMATE Y OREGANO



TOMATO & OREGANO FETTUCCINE

Una vez hervidos, mézclalo con mozzarella de búfala, tomate cherry y oregano.

Boil the pasta and mix it with buffalo mozzarella, cherry tomatoes and oregano.



PAPERDELLE DE HUEVO Y ESPINACAS



EGG & SPINACH PAPPARDELLE

Una vez hervidos, mézclalos con ragù de pavo con ciruelas.

Mix the boiled papardelle with a turkey and prunes ragout.

LAS CLÁSICAS | THE CLASSICS

250 G / 8.82OZ



SPAGHETTI DE TINTA DE CALAMAR A LA GUITARRA



SQUID INK SPAGHETTI "ALLA CHITARRA"

Una vez hervidos saltéalos con la salsa obtenida de cabezas de gambas a la plancha en un sofrito ligero de puerros. Acompáñalos con las colas de las gambas.

Sauté the boiled spaghetti with cuttlefish and artichokes.



VIRUTAS DE SETAS DEL BOSQUE



SHAVED WILD MUSHROOM PASTA

Saltéalas con butifarra negra y blanca y una ramita de romero.

Sauté the shavings with prawns and seasonal vegetables.



GALETS DE SÉMOLA Y HUEVO



SEMOLINA & EGG CATALAN GALET

Una vez hervidos con caldo de carne, presentarlos en sopa de tomate.

Once boiled with beef broth, present them in tomato soup.

32

LOS PACKS DE REGALO | THE GIFT PACKS



SELECCIÓN DE 3 PASTAS

SELECTION OF THREE SORTS OF PASTA



GALETS DE HUEVO Y ESPINACAS 800G

EGG & VEGETABLES LUMACONI 800G / 28.22 OZ



LIRIOS DE HUEVO, PIMIENTO, DEL PIQUILLO Y VERDURAS 800G

LILY-SHAPED PASTA WITH PIQUILLO RED PEPPER, VEGETABLES & EGG 800G / 28.22 OZ

LAS FIDEUAS | THE FIDEUAS

250 G / 8.82OZ



FIDEUÁ DE ESPINACAS Y ALBAHACA

 **3-4 Min.**

SPINACH & BASIL “FIDEUÁ”

Prepara zanahoria y puerro salteado, añade caldo de verduras y decora con foie rallado.

FIDEUÁ DE FUMET DE PESCADO

 **3-4 Min.**

FISH FUMET “FIDEUÁ”

Sofríe bacalao fresco desalado con ajos tiernos y finaliza la receta con caldo de pescado.

Brown the noodles in a pan with garlic and hot pepper. Then add clams, shrimps and sliced squid. Cover the mix with fish stock and cook until the stock is evaporated.

FIDEUÁ DE TINTA DE CALAMAR

 **3-4 Min.**

SQUID INK “FIDEUÁ”

Dora los fideos, saltea pulpos con ajo en aceite de oliva y añade caldo de pescado.

Brown the noodles in a pan with garlic and hot pepper. Mix with squid ink and then cover it all with fish stock. Cook until the stock is evaporated.



Fideuá de fumet de pescado con espinacas y albahaca | Fish fumet “fideua” with basil & spinach

LA BIANCA

Pasta elaborada con sémola de trigo duro italiano
Pasta made with Italian Semola and Omega-3

Fonte di
♥ OMEGA 3 ♥
di origine vegetale

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.



500g

RICCI  **7-9 Min.**

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.

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



500g

TAGLIOLINI  **5-7 Min.**

En una olla, sofríe la cebolla y las zanahorias. Agrega pasta de curry rojo y remueve. Añade el caldo de pescado. Hierva la pasta a media cocción y agrégala al caldo para acabar la cocción junto a almejas, espinacas y el zumo de lima que los puedes añadir en el último minuto. Rectifica de sal y pimienta.

Stir-fry onions and carrots in a pot, add red curry paste and remove from heat when ready. Add some fish broth. Add the half-cooked pasta to the mix so it finishes its cooking time along with clams, spinaches and lemon juice. Salt and pepper to your liking.



500g

PENNETTE  **6-8 Min.**

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

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



400g

LUMACONI  **12-14 Min.**

En una sartén, saltea las alcachofas y ajo, con medio vaso de agua y otro de vino blanco seco. Súmale perejil y tomillo. Hierva la pasta al dente y mézclalo todo. Sirvela con parmesano rallado.

In a pan, saute artichokes and garlic with half a cup of water and dry white wine. Add parsley and thyme. Boil the pasta al dente and mix it all together. Serve with parmesan cheese.



500g

NASTRINI  **5-7 Min.**

En una sartén, reduce el puerro y el calabacín, una pizca de azúcar y sal. Une al sofrito, olivas deshuesadas para que le añada sabor al jugo. Saltea el secreto ibérico y retira. Hierva la pasta al dente y añadela al sofrito. Condimenta parmesano granulado y mantequilla.

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



500g

MANICOTTI  **10-12 Min.**

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

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.

CONDIMENTOS | SAUCES

180g



RAGÚ A LA BOLOÑESA*
BOLOGNESE RAGOUT

Pasar por sartén o cazuela y reducirla con un poco de cayena y curry. Perfecta para unos tacos de pollo.

Go through frying pan or casserole and reduce it with a little cayenne and curry. Perfect for some chicken tacos.

180g



TOMATE FRESCO* Y ALBAHACA
FRESH TOMATO & BASIL

Ideal como base de pizzas caseras, entre otras ideas!

Ideal as a base for homemade pizzas, among other ideas!

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)

También es perfecta como aliño para ensaladas!

It is also perfect as a salad dressing!

EXPOSITOR Pequeño
Small display

Medidas expositor
Dimensions

Alto Height	60,95 cm
Ancho Width	34,5 cm
Fondo Depth	27,5 cm



EXPOSITOR Grande
Large Display

Medidas expositor
Dimensions

Alto Height	200 cm
Ancho Width	100 cm
Fondo Depth	40 cm



CAJA 12 Cajitas de 250 g. /BOX 12 boxes of 250 g.



TIENDA ESPECIALIZADA 
Retail & Gourmet Store

CARTELERÍA PERSONALIZADA
Personalized posters



CARTELERÍA PERSONALIZADA
Personalized posters





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