



*Mediterranean
Food Experience*

Centro de Investigación
y Actividades Gastronómicas
*Research & Gastronomical
Activities Center*

*Más información
More Information*
www.sandrodesii.com





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



INDICE / INDEX

Delicatessen

Tienda Especializada

Retail

Gourmet Store

Introducción

FILOSOFIA SANDRO DESII

SANDRO DESII'S PHILOSOPHY

6

DULCE / SWEET

8

IL CUBO GELATO

10-14

Cremas 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

15-19

MONO PORTION ICE CREAM RANGE

Barattolino / Barattolino Ice Cream

Vasitos helados / Ice Cream Cups

Cristal gourmet / Gourmet Glass

CORTE HELADO NAPOLITANO

20

NEAPOLITAN ICE CREAM BLOCKS

EL COKTELADO / ICED COCKTAILS

21

Sorbete granizado cremoso / Creamy iced sorbet

5

SALADO / SAVORY

22

PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA

24-28

SLOW-DRYING PASTA AT LOW TEMPERATURE °C

La Collezione

La Bianca

PASTA FRESCA ULTRA CONGELADA

29-31

ULTRA-FROZEN FRESH PASTA

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

La Raviolería / Mio Ravioli

SALSAS Y CREMAS BALSÁMICAS

32

SAUCES AND BALSAMIC VINEGARS

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

Gastronomía Inédita
Inedit Gastronomy

Materias primas naturales
Natural Raw Materials

Centro de Investigación y Actividades Gastronómicas
Research & Gastronomical Activities Center

Máxima calidad
Maximum quality

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

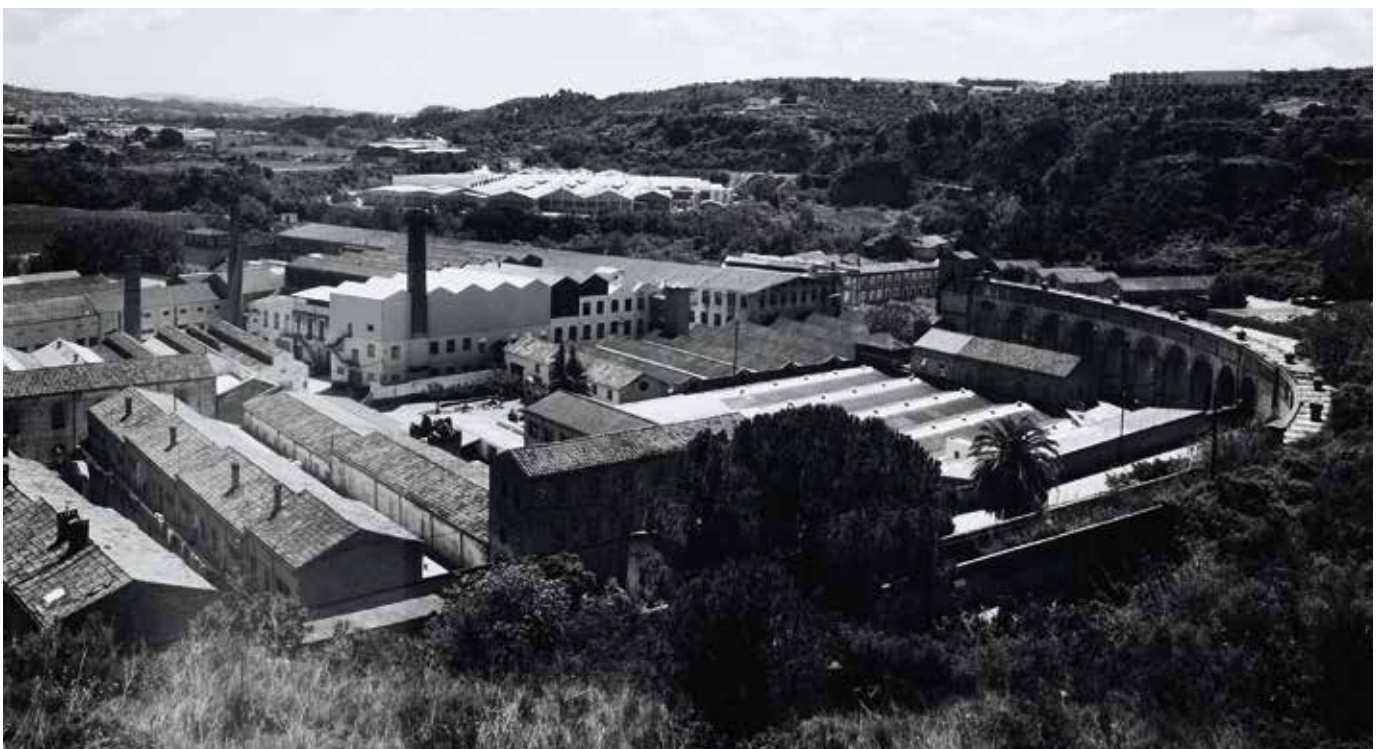
La excelencia en el proceso de elaboración

We look for excellence in the manufacturing process

Artesanal
Artisan

Antiguos procesos de fabricar pasta que ya no existen

Old manufacturing processes of pasta that don't exist anymore





The background of the entire page is a dark, muted grey. It is decorated with large, stylized, light-grey shadows of various pieces of cutlery, including forks, knives, and spoons, arranged in a layered, overlapping fashion. The shadows are cast from the top-left, creating a sense of depth and movement.

DULCE / SWEET

IL CUBO GELATO	10-15
MONOPORCIÓN HELADA	16-19
MONO PORTION ICE CREAM	
CORTE DE HELADO NAPOLITANO	20
NEAPOLITAN ICE CREAM BLOCKS	
EL COKTELADO	21
ICED COCKTAILS	

DULCE / SWEET —

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

IL CUBO GELATO

YO
RESISTO
2 HORAS
FUERA DEL
CONGELADOR
¿Y TÚ?

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

Envase
ISOTÉRMICO

ISOTHERMICAL
Container

Medidas/Dimensions

115 mm x 115 mm x 137 mm



El cubo helado de Sandro Desii es una selección de más de 25 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 20 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 coeliac disease.

0,6 Litros unidad- 6 Unidades por Caja
0,6 Litre per Unit- 6 Units per box



0,6 litros



cubo
0,6 litros/liters
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

Producto Cremoso / Creamy Products

CREMAS HELADAS / ICE CREAMS



Conservar a -18°C
Preserve at -18°C



Kéfir & lima
Kefir & lime



Vinagre balsámico con frambuesas
Balsamic vinegar with raspberries



Avellana italiana
Italian hazelnut



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



Vainilla mexicana
Mexican vanilla



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



Leche merengada
Milkshake flavoured with cinnamon

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

 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



Piña tropical
Tropical pineapple



Cítricos y verduras
Citrus fruits & vegetables



Fruta de la pasión-maracuyá
Maracuya passion fruit



Limón exprimido
Squeezed lemon



Mandarina exprimida
Squeezed tangerine



Lima y apio
Lime & celery



Mango
Mango

DULCE / SWEET

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



**OIL IS
CREAM**

**HELADO CREMOSO
SIN LECHE**

**MILK FREE CREAMY
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

 cubo 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 con
tomatitos maduros en rama**
Creamy EVOO with ripe vine tomatoes



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

DULCE / SWEET —

Il Cubo Gelato 0,6l / 20.29 us fl oz / 21.12 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 Cocoa of origin ice cream
71 calorías / calories 100 g



Crema de yogur
Low-calorie yogurt ice cream
97 calorías / calories 100 g

EXTRA! EXTRA!

Consultanos si te interesa un helado a medida, o carta de postres.

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

DULCE / SWEET —

Monoporción Helada / Mono Portion Ice Cream Range 120ml

BARATTOLINO



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

6 Unidades del mismo gusto por caja

6 units per box (Same flavour)



Limón y Albahaca
Lemon & Basil

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

+ Novedades
Novelty

Recomendado
para niños
Kids Friendly

Sin lactosa
Lactose Free

Sin gluten
Gluten Free

Vegano
Vegan

Producto Cremoso / Creamy Product BARATTOLINO



Conservar a -18°C
Preserve at -18°C



Pistacho esmeralda
Emerald pistachio



Yuzu con citronella (lemon-grass)
Yuzu with citronella (lemon-grass)



Frambuesa silvestre
Raspberry



Chocolate y sus virutas
Chocolate with shavings



Kéfir & Lima
Kefir & Lime



Mango
Mango

17



Vainilla mexicana
Mexican vanilla



**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

DULCE / SWEET —

Monoporción Helada / Mono Portion Ice Cream Range 100ml

VASITOS HELADOS ICE CREAM CUPS



18

Incluye / Includes

**CUCHARILLA EN LA TAPA
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.

A selection of our ice-cream creations served in a 100ml cardboard cup that includes a teaspoon inside the cup's lid.

Fit for people with coeliac disease.

*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

 **Novedades**
Novelty

 **Recomendado
para niños**
Kids Friendly

 **Sin lactosa**
Lactose Free

 **Sin gluten**
Gluten Free

 **Vegano**
Vegan

Postre Cremoso / Creamy Products

VASITOS HELADOS ICE CREAM CUPS



Conservar a -18°C
Preserve at -18°C



Limón exprimido
Squeezed lemon



Chocolate colonial
Colonial-style chocolate



Mandarina exprimida
Squeezed tangerine



Fresón
Strawberries



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 negra protectora.

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



Producto artesano
Artisan product

*10 Unidades del
mismo gusto por caja*

*10 Units per box
(Same flavour)*



140ml
4.74 us fl oz
4.93 uk fl oz

 **Novedades**
Novelty

 **Recomendado**
para niños
Kids Friendly

 **Sin lactosa**
Lactose Free

 **Sin gluten**
Gluten Free

 **Vegano**
Vegan

Postre Cremoso / Creamy Product
CRISTAL GOURMET
GOURMET GLASS



Conservar a -18°C
Preserve at -18°C



Limón exprimido
Squeezed lemon



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



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



Chocolate Grand Cru 72% cacao
con nuez de pecan
72% Grand Cru chocolate with pecan

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, imitating a sandwich: a delicious ice-cream bite.



Raciones: entre 10 y 12 cortes por barra.

Servings: 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



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

DULCE / SWEET 

Coktelado / Iced cocktails 1l / 33.81 us fl oz / 35.19 uk fl oz - 200ml / 6.76 us fl oz / 7.04 uk fl oz

LOS COKTELADOS

ICED COCKTAILS

¿Mezclado, agitado o helado? / Shaken, mixed, or frozen?



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
Remove from the fridge 15 min
before consuming



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose Free



Vegano
Vegan



Mojito
Mojito



Mojito de fresa
Strawberry mojito

23

COKTELADO

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

Una vez abierto conservar de nuevo en el congelador (-18 °C)

10 unidades por caja

ICED COCKTAILS

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

Once opened, keep in the fridge (-18 °C)

10 units per case.

SALADO / SALTY

PASTA DE SECADO LENTO A 30°

24-28

SLOW-DRYING PASTA 30°

PASTA FRESCA ULTRA CONGELADA

29-31

ULTRA-FROZEN FRESH PASTA

SALSAS Y CREMAS BALSÁMICAS

32

SAUCES AND BALSAMIC VINEGARS

LA BIANCA

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



Fuente de OMEGA 3
de origen vegetal

Source of Omega-3
of vegetable origin

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.

En una cazuela de barro, añade tiritas de pez espada en crudo y pimiento rojo a daditos, alcaparras, ajo, albahaca, perejil, cebollino, unas gotitas de aceite de oliva, sal y varias pimientas. Hierve la pasta y añádela a la cazuela. Adereza con un zumo de medio limón y déjalo marinar 30' antes de servirlo.

Once boiled, sauté in a pan with sliced octopus and braised asparagus



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. Hierve 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 desmenízala 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, crumble 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. Hierve la pasta al dente y mézclalo todo. Sírvela 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. Hierve la pasta al dente y añádela 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 calamaritos con sal y cebollino. Retira. Hierve 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.

LA COLLEZIONE

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

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



26

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.

SALADO / SALTY

Pasta secado lento y a baja temperatura / Slow-drying pasta at low temperature 250g / 8.82oz

LAS ESPECIALIDADES THE SPECIALITIES

250 G / 8.82OZ 



ANGULAS DE TRIGO

 6-7 Min.

WHEAT ELVER-SHAPED PASTA

Hierve las angulas y después añade un revoltito de huevo con gambas. Boil the elvers and then mix them

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



CARACOLAS DE LIMÓN

 7-8 Min.

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

 6-7 Min.

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.



VIRUTAS DE SETAS DEL BOSQUE

 6-7 Min.

SHAVED WILD MUSHROOM PASTA

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

Sauté the shavings with prawns and seasonal vegetables.



CINTAS DE TOMATE Y OREGANO

 4-5 Min.

TOMATO & OREGANO FETTUCCINE

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

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



PAPARDELLE DE HUEVO Y ESPINACAS

 6-7 Min.

EGG & SPINACH PAPPARDELLE

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

Mix the boiled papardelle with a turkey and prunes ragout.

SALADO / SALTY

Pasta secado lento y a baja temperatura / Slow-drying pasta at low temperature 250g / 8.82oz

LAS CLÁSICAS THE CLASSICS

250 G / 8.82OZ 



MACARRONES NAPOLITANOS

 6-7 Min.

NEAPOLITAN MACARONI



SPAGHETTI DE TINTA DE CALAMAR A LA GUITARRA

 4-5 Min.

SQUID INK SPAGHETTI "ALLA CHITARRA"



TALLARINES DE TOMATE Y AJO A LA GUITARRA

 5-6 Min.

TOMATO & GARLIC TAGLIATELLE "ALLA CHITARRA"

28

Ralla tomates maduros aliñar con aceite de oliva y salpimienta. 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.

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.

Una vez hervidos, añadirle salsa a la siciliana + berenjenas, alcaparras, tomates maduros y mejorana.

Boil the spaghetti and mix them with a Sicilian style sauce made with aubergines, capers, tomatoes and marjoram.



GALETS DE SÉMOLA Y HUEVO

 10-11 Min.

SEMOLINA & EGG CATALAN GALET

Boil the pipe rigate in a veal soup broth and serve them with grated Parmesan cheese.

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

SALADO / SALTY

Pasta secado lento y a baja temperatura / Slow-drying pasta at low temperature **250g / 8.82oz**

LAS FIDEUÀS THE FIDEUÀS

250 G / 8.82OZ 



FIDEUÀ DE ESPINACAS Y ALBAHACA


3-4 Min.

SPINACH & BASIL “FIDEUÀ”

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

Sauté some vegetables, diced bacon and black sausage and use this mix as the base of the “fideuà”.

FIDEUÀ DE FUMET DE PESCADO


3-4 Min.

FISH FUMET “FIDEUÀ”

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.

FIDEUÀ DE TINTA DE CALAMAR


3-4 Min.

SQUID INK “FIDEUÀ”

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.

29

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

SALADO / SALTY 

Pasta fresca ultra congelada / Ultra frozen fresh pasta 200g / 7.05oz

PASTA FRESCA RELLENA FRESH STUFFED PASTA



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

SNACK ATTACK

*Cannoli para freír u hornear
Stuffed pasta for frying or baking*



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.

30

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



**200g
7.05oz**



CANNOLI DE VAINILLA RELLENA DE CHOCOLATE CHOCOLATE STUFFED VANILLA CANNOLI



**IDEA
SD**

Hornea o fríe los cannoli hasta que se doren y acompáñalos de 1 cubo helado de Almendra Tostada de Sandro Desii.

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

**DULCE
SWEET**

20 aprox.	Dorados Golden	250°C 4 Min	200 G	6x3 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



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



200g
7.05oz



RAVIOLI DE PATO RUSTIDO 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 raviolones 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

31

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



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



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



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



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



Hierva 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



Fríe 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 halfwhite anchovy loin. It can be served as a brochette.

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

CONDIMENTOS / SAUCES

180g



RAGÚ A LA BOLOÑESA
BOLOGNESE RAGOUT

180g



TOMATE FRESCO Y ALBAHACA
FRESH TOMATO & BASIL

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



VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA
MODENA BALSAMIC VINEGAR
4 Unidades por caja
4 Units per box
169 us.fl oz
175.97 uk.fl oz

500ml
250ml



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

500ml



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

250ml



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

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.





www.sandrodesii.com

Sandro Desii Actividades Gastronómicas S. L.
Pol. Ind. Can Sedó 08292 · Esparreguera, Barcelona
Tel. (+34) 93 777 57 50 · Fax (+34) 93 777 59 61
info@sandrodesii.com

