





PENSANDRO EN EL PASADO, ME ACORDÉ DEL FUTURO

*Thinking about the past,
I remembered the future*



INDICE / INDEX

Restauración
y Catering
Restaurant &
Catering

Introducción / Introduction

FILOSOFIA SANDRO DESII

SANDRO DESII'S PHILOSOPHY

6

DULCE / SWEET

8

GELATI CREMOSI

10-23

Cremosos A.O.V.E (Base de Aceite de Oliva Virgen Extra)

Creamy E.V.O.O (Extra Virgin Olive Oil base)

Cremas heladas / Ice Creams

Selección de chocolates / Chocolate Selection

Sorbetes / Sorbets

Infusiones Heladas de hierbas, flores, y especias

Fresh & Herbal Infusion Ice Cream

Helados bajos en calorías / Low-calorie Ice Creams

MONOPORCIÓN HELADA

24-29

MONO PORTION ICE CREAM RANGE

Barattolino / Barattolino Ice Cream

Vasitos helados / Ice Cream Cups

Cristal gourmet / Gourmet Glass

EL COKTELADO / ICED COCKTAILS

30

Sorbete granizado cremoso / Creamy iced sorbet

CORTE HELADO NAPOLITANO

32

NEAPOLITAN ICE CREAM BLOCKS

PASTELERÍA GOURMET

33-37

GOURMET PASTRY & BAKERY

Pastelería individual / Monoportioned cakes

Trufas artesanas / Artisan truffles

Tartas enteras / Artisan cakes, pies, & tarts

SALADO / SAVORY

38

PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA

40-42

SLOW-DRYING PASTA AT LOW TEMPERATURE

La Collezione

La Bianca

PASTA FRESCA ULTRA CONGELADA

43-47

ULTRA-FROZEN FRESH PASTA

Pasta fresca / Fresh pasta

Crepizza® gourmet / Gourmet Crepizze®

Hojas de lasaña y canelón / Pasta sheets for lasagna and cannelloni

PASTA FRESCA RELLENA ULTRA CONGELADA

48-52

ULTRA-FROZEN FRESH STUFFED PASTA

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

La Raviolería / Mio Ravioli

SALSAS Y CREMAS BALSÁMICAS

54

SAUCES AND BALSAMIC VINEGARS

FILOSOFIA SANDRO DESII

SANDRO DESII'S PHILOSOPHY

50 años / 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.

6

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.

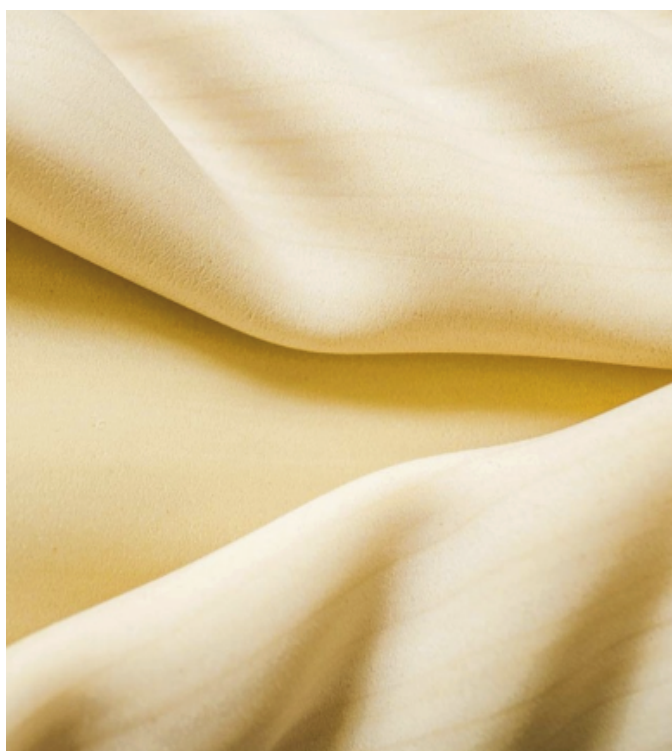
Imperfection is the craftsmanship's hallmark

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

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

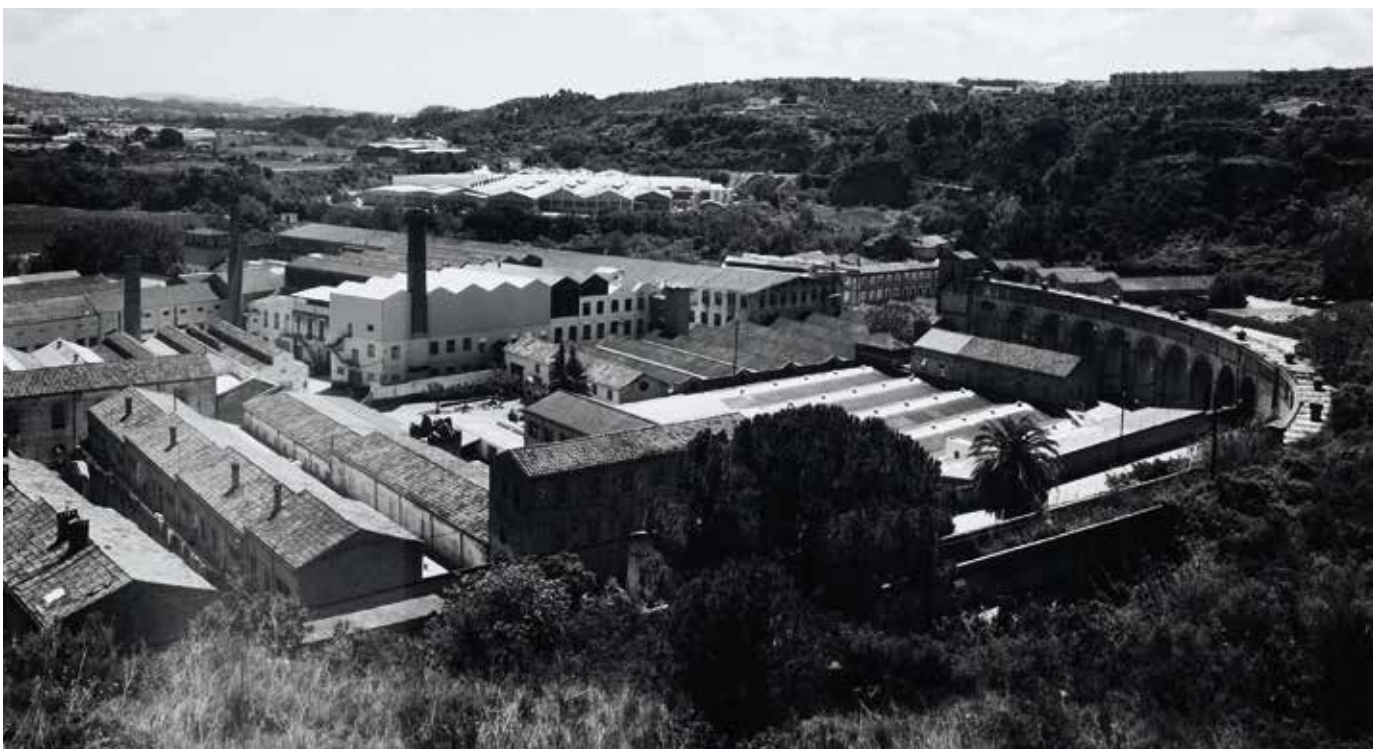
La excelencia en el proceso de elaboración

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



Sorbete de piña tropical / Tropical pineapple sorbet



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 spoons, forks, and knives, arranged in a layered, overlapping fashion. The shadows are cast from the top-left towards the bottom-right, creating a sense of depth and movement.

DULCE / SWEET

GELATI CREMOSI 10-23

MONOPORCIÓN HELADA 24-29

MONO PORTION ICE CREAM RANGE

EL COKTELADO 30

ICED COCKTAILS

CORTE DE HELADO NAPOLITANO 32

NEAPOLITAN ICE CREAM BLOCKS

ALTA PASTELERÍA 33-37

GOURMET PASTRY & BAKERY



MILK
FREE

OIL IS CREAM

HELADO CREMOSO
SIN LECHE

—
*MILK FREE CREAMY
ICE CREAM*



100%
VEGAN



* 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



Novedades
Novelty



Recomendado
para niños
Kids Friendly



Sin lactosa
Lactose Free



Sin gluten
Gluten Free



Vegano
Vegan



**Cremoso de A.O.V.E con
cacañuetes 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 oregano**
Creamy EVOO with raspberries and oregano



**Cremoso de A.O.V.E con
trufas negras**
Creamy EVOO with black truffles



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



**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*



DULCE / SWEET —

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

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

cubeta
2,2 Liters
74.39 us fl oz
77.43 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



Calabaza asada
Roasted pumpkin



Queso de Cabrales
Cabrales cheese



Arroz con leche
Rice pudding



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



Pistacho esmeralda
Emerald pistachio



Turrón de avellanas de Agramunt
Agramunt hazelnut nougat



Nata fresca
Fresh cream



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



Queso fresco con frambuesas
Fresh cheese with raspberries



Leche merengada
Milkshake flavoured with cinnamon



Crema helada de piñones
Pine nut cream



Canela con crema de caffè espresso
Cinnamon & espresso coffee cream

Producto Cremoso / Creamy Products
CREMAS HELADAS / ICE CREAMS



Conservar a -18°C
Preserve at -18°C



Tiramisú veneciano
Venetian tiramisu



Vainilla mexicana
Mexican vanilla



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



Galleta Maria
Maria cookies ice cream



Stracciatella
Stracciatella



Avellana italiana
Italian hazelnut



Yogur griego con piña confitada
Greek yogurt with candied pineapple



Yogur fresco
Fresh yogurt



Mascarpone
Fresh mascarpone cheese



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



Mostaza inglesa
English mustard



Queso fresco con membrillo
Fresh cheese with quince



cubeta
2,2 Liters
74.39 us fl oz
77.43 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



Flan de huevo con caramelo
Frozen egg crème brûlée with caramel



Yogur con frambuesas
Yogurt with raspberries



Cheesecake con dulce de leche
Cheesecake with “Dulce de leche”



Caffè ristretto
Ristretto coffee



Carquinyoli
Catalan biscotti



Vinagre balsámico con frambuesas
Balsamic vinegar with raspberries



**Queso “gazta zaharra” con
nueces de pecan y membrillo**
Basque cheese with pecan nuts & quince



Limón y Jengibre confitado
Lemon & candied Ginger



Kéfir con infusión de lima y su piel
Kefir with lime



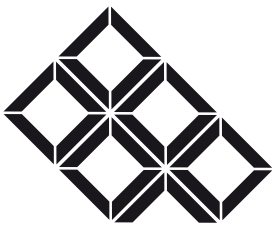
Ensaïmada lliça
Majorcan ensaimada



DULCE / SWEET 
Gelati Cremosi 2,2l / 74.39 us fl oz / 77.43 uk fl oz

SELECCIÓN DE CHOCOLATES

SORT OF CHOCOLATES SELECTION



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



Novedades
Novelty



Recomendado
para niños
Kids Friendly



Sin lactosa
Lactose Free



Sin gluten
Gluten Free



Chocolate Grand Cru 72%
72% Grand Cru chocolate



Trufa de chocolate blanco con té verde
White chocolate truffle with green tea



Chocolate blanco con matices de violetas
White chocolate with a violet touch

17



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

DULCE / SWEET —
Gelati Cremosi 2,2l / 74.39 us fl oz / 77.43 uk fl oz

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*



Fruta de la Pasión / Maracuyá | Passion fruit



Lychee
Lychee



Yuzu con citronella - lemongrass
Yuzu with citronella - lemongrass



Mandarina exprimida
Squeezed tangerine



 cubeta
2,2 Liters
74.39 us fl oz
77.43 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 exprimido
Squeezed lemon



Piña tropical
Tropical pineapple



Frambuesa silvestre
Raspberry



Lima y apio
Lime & celery



Cítricos y verduras
Citrus fruits & vegetables



Menta fresca
Fresh mint



Manzana ácida granny smith y su piel
Granny smith apple



Mango
Mango



Leche de coco
Coconut milk



Fruta de la pasión-maracuyá
Maracuya passion fruit



Limón y albahaca
Lemon & basil



Fresón
Strawberry





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



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



Novedades
Novelty



Recomendado
para niños
Kids Friendly



Sin lactosa
Lactose Free



Sin gluten
Gluten Free



Vegano
Vegan

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.

21

Digestivo / Digestive
Earl Grey Breakfast



- 

Té negro con bergamota
Black Tea with Bergamot
- 

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

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



HELADOS BAJOS EN CALORIAS

LOW-CALORIE ICE CREAMS



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

23

EXTRA! EXTRA!

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

*Please, ask us if you're interested in a special
flavour*

BARATTOLINO



24

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



cupeta
2,2 Liters
74.39 us fl oz
77.43 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

25



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 100ml

VASITOS HELADOS ICE CREAM CUPS



26

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 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.

*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



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)*



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 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 —

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 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 consuming



Sin gluten
Gluten free



Sin lactosa
Lactose Free



Vegano
Vegan



Mojito
Mojito



Mojito de fresa
Strawberry mojito

COKTELADO / ICED COCKTAIL

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.

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.



***Sorbete de Mojito y con
textura de granizado cremoso***

*Sorbet of Mojito and Gin Tonic with
the creamy texture of a soft drink
containing crushed ice*



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

TARTAS INDIVIDUALES MONOPORTIONED CAKES



33

Coulant de chocolate / Chocolate coulant

Pastelería Gourmet / Gourmet Pastry & Bakery

TARTAS 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

34

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



Unidades en bandeja
Units per Tray



Peso neto
Net Weight



Tiempo de cocción en microondas
Microwave Cooking Time



Medidas
Sizes



Producto artesano
Artisan Product

Pastelería Gourmet / Gourmet Pastry & Bakery

TARTAS 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

35

Alta Pastelería / High Confectionery

TRUFAS ARTESANAS / ARTISAN TRUFFLES

Trufa de chocolate tradicional
Traditional Chocolate truffle



50 caja/box



Trufa artesana de cacao en polvo
Cocoa powder truffle



40 caja/box



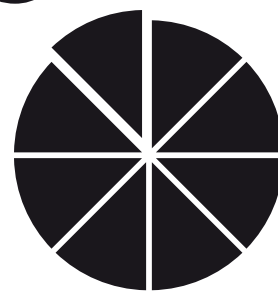
TARTAS ENTERAS

ARTISAN

CAKES & PIES

Nuevos 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, depending on the product. To serve, just defrost in the microwave for a few seconds.



Tarta artesana de manzanas asadas / Baked apple tart



Porciones por tarta
Pieces



Peso neto
Net Weight



Tiempo de cocción en microondas
Microwave Cooking Time



Precortado
Precut

Pastelería Gourmet / Gourmet Pastry & Bakery
TARTAS ENTERAS
ARTISAN CAKES & PIES



Conservar a -18°C
Preserve at -18°C

Tarta de manzanas asadas
Baked apple pie



	10 ud.
	750 g (1ud. 75 g)
	45-50"
	Precortado Precut

Tarta de limón y merengue
Lemon and meringue pie



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

Cajas de 4 unidades.
4 Units per box.

37

Pastel de chocolate
Chocolate pie



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



SALADO / SALTY

PASTA DE SECADO LENTO A 30° SLOW-DRYING PASTA 30°	40-42
PASTA FRESCA ULTRA CONGELADA ULTRA-FROZEN FRESH PASTA	43-47
PASTA FRESCA RELLENA ULTRA CONGELADA ULTRA-FROZEN FRESH STUFFED PASTA	48-52
SALSAS Y CREMAS BALSÁMICAS SAUCES AND BALSAMIC VINEGARS	54

SALADO / SALTY 

Pasta secado lento y a baja temperatura / Slow-drying pasta at low temperature 2kg / 70.55oz.

PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA

SLOW-DRYING PASTA AT LOW TEMPERATURE

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.

In Sandro Desii we manufacture real pasta by following the Neapolitan tradition of the past centuries, emulating the temperature and natural humidity conditions in drying rooms. The main ingredient is durum-wheat semolina, an ingredient that endows our pasta with its characteristic porosity – adding volume and improving performance.

40



Las especialidades / Specialities

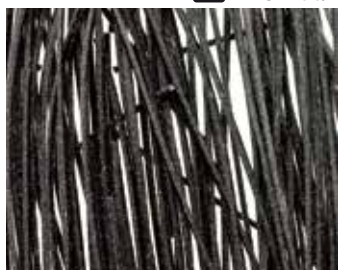
LA COLLEZIONE

SPAGHETTI DE TINTA DE CALAMAR A LA GUITARRA

*Una vez hervidos, saltearlos
con sepías y alcachofa picada fina*

SQUID INK SPAGHETTI “ALLA CHITARRA”

*Sauté the boiled spaghetti
with cuttlefish and artichokes.*



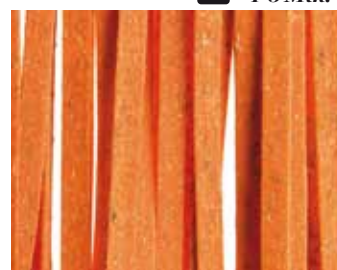
 4-5 Min.

CINTAS DE TOMATE Y OREGANO

*Prepara unas brochetas
enredadas de tallarinas de tomate
y orégano con daditos de provolone
y orégano.*

TOMATO & OREGANO FETUCCINE

*Boil the pasta and mix it with mozzarella
di buffala, cherry tomatoes and oregano.*



2KG. 

 4-5 Min.

SALADO / SALTY

Pasta secado lento y a baja temperatura / Slow-drying pasta at low temperature 2kg / 70.55oz.

Las especialidades / the specialities
LA COLLEZIONE

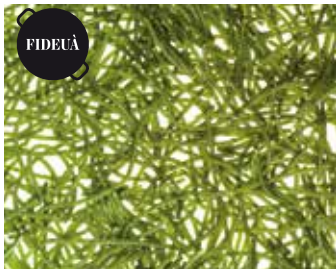
2KG. 

FIDEUÀ DE ESPINACAS Y ALBAHACA

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

SPINACH & BASIL “FIDEUA”

Sauté 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”

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 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”

Brown the noodles in a pan with garlic and hot pepper. 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

Sauté 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 then 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.

SALADO / SALTY

Pasta secado lento y a baja temperatura / Slow-drying pasta at low temperature 2kg / 70.55oz.

14% VALOR
PROTEICO

Pasta con huevo / Pasta with egg LA BIANCA

En La Bianca, ofrecemos pasta con sémola de trigo duro italiano al huevo. De todos los productos, 4 están amasados con **Omega 3 de origen vegetal**. In La Bianca, we offer pasta made of Italian durum wheat semolina with egg. Of all the products, 4 are kneaded with Omega 3 of vegetable origin.

2 KG.



RIGATONI AL HUEVO Y 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.



 10-12 Min.

PENNE AL HUEVO Y OMEGA-3

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

EGG & OMEGA-3 PENNE

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



 6-8 Min.

LUMACONI AL HUEVO Y OMEGA-3

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

EGG & OMEGA-3 LUMACONI
Once the pasta is boiled, mix and stir fry sliced artichokes and garlic in a pan and add a spring of parsley, minced thyme, salt and pepper. Serve with grated parmesan cheese.

Caja / Box 1,5kg / 52.91oz



 12-14 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



 5-6 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, salt & pepper with diced ripe tomatoes. Add some tuna belly and fresh basil leaves.



 6-7 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.



 8-9 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.



 5-7 Min.

SALADO / SALTY 

Pasta fresca ultra congelada / Ultra frozen fresh pasta 2kg / 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.**



**Producto artesano
Artisan product**



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.



**Fuente de OMEGA 3
de origen vegetal**

SALADO / SALTY

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



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.



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

SPAGHETTINI DE HUEVO PARA FREIR

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



EGG SPAGHETTI FOR FRYING

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

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

SALADO / SALTY

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



Conservación: -18°C
Preserve at -18°C

PASTA FRESCA / FRESH PASTA



FUSILLI CON HUEVO Y OMEGA-3



Una vez hervida la pasta, saltéelos en una sartén con rodajas de pulpo cocido y espárragos trigueros braseados!



EGG & OMEGA-3 FUSILLI

Once cooked, sauté in a pan with sliced ctopus and braised asparagus.

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

RIGATONI CON HUEVO Y OMEGA-3



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



EGG & OMEGA-3 RIGATONI

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

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

GNOCCHI DE PATATA

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



POTATO GNOCCHI

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

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



Increpible!

1
Descongelas

2
Rellenas

3
a la Plancha...

4
Disfrutas!



Crepizza® Gourmet

PASTA FRESCA
ELABORADA CON
MASA MADRE
&
Sémola de trigo duro
Fresh Pasta produced
with SOURDOUGH
&
Durum wheat semolina



New!

Mediterranean
Food Experience

SANDRO
DESII

SALADO / SALTY 

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



CREPIZZA[®] GOURMET



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

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 ¡con 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.



46



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.)



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



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.

SALADO / SALTY

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



Hojas de pasta fresca / Fresh pasta sheets

LASAÑA Y CANELÓN / LASAGNA & CANNELLONI

	Medidas: Sizes	19X25		Nº de uds por caja 2 kg: Units per 2 kg box	32		Peso de cada lámina: Sheet Weight	62 gr.
---	-------------------	-------	---	--	----	---	--------------------------------------	--------

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.



HUEVO

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

EGG SHEETS

Cook a bolognese sauce with a parmesan touch.



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.



SALADO / SALTY 

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.



49

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

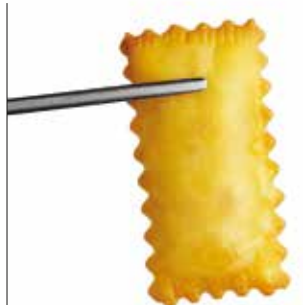
SNACK ATTACK

CANNOLI DE PANCETA IBÉRICA

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

IBERIAN STREAKY BACON CANNOLI

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



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



Caja de/ Box of
2kg / 70.55oz.



190 Piezas aprox.
Pieces aprox.



Hasta que doren
Lightly browned



180° Hasta que doren
190° Until golden



6X3 Cm. aprox



Raciones

2/3 Por persona
Per person



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



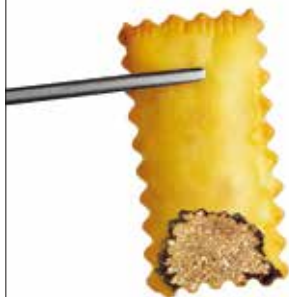
Caja de/ Box of
2kg / 70.55oz.

CANNOLI DE MANITAS DE CERDO Y TRUFA NEGRA

Hornea o fríe los cannoli y añádele flor de sal.

PIG'S TROTTERS & BLACK TRUFFLE CANNOLI

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



190 Piezas aprox.
Pieces approx.



Hasta que doren
Lightly browned



180° Hasta que doren
190° Until golden



6X3 Cm. aprox.



2/3 Por persona
Per person

CANNOLI DE SOBRASADA IBÉRICA

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

IBERIAN SOBRASADA CANNOLI

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



190 Piezas aprox.
Pieces approx.



Hasta que doren
Lightly browned



180° Hasta que doren
190° Until golden



6X3 Cm. aprox.



2/3 Por persona
Per person

CANNOLI DE BACALAO

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

CODFISH CANNOLI

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



190 Piezas aprox.
Pieces approx.



Hasta que doren
Lightly browned



4 min. cocción
6 min. 180°-190°
cooking



6X3 Cm. aprox.



2/3 Por persona
Per person

CANNOLI DE VAINILLA RELLENO DE CHOCOLATE

Línea dulce

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

CHOCOLATE STUFFED VANILLA CANNOLI

Sweet Selection

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



190 Piezas aprox.
Pieces approx.



Hasta que doren
Lightly browned



4 min. a 180°-190°



6X3 Cm. aprox.



2/3 Por persona
Per person

RAVIOLONE DULCE DE RICOTTA Y PIEL DE LIMÓN

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

SWEET RICOTTA & LEMON PEEL RAVIOLONE

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



66 Piezas aprox.
Pieces approx.



Hasta que doren
Lightly browned



180° Hasta que doren
190° Until golden



7,5 Cm. aprox.



5/6 Por persona
Per person



SALADO / SALTY

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

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.

RAVIOLONE DE PESTO

Una vez hervidos o a la plancha, preparar cada pieza una a una a modo de envoltura con tomates asados y decorar con piñones.

PESTO RAVIOLONE

Once boiled or grilled, prepare each piece one by one as a wrap with roasted tomatoes and decorate with pine nuts.



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

RAVIOLONE DE PIZZAIOLA

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 Pizzaiola, ya hervidos, a la crema y mezclarlo.

PIZZAIOLA RAVIOLONE

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



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

RAVIOLONE DE QUESO FRESCO, ESPINACAS Y GRANA PADANO

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

FRESH CHEESE, SPINACH AND GRANA PADANO CHEESE RAVIOLONE

Cook the raviolones on the grill, without boiling, with a dice of butter and a garlic clove. Serve it with olive oil, dry or confit tomatoes and spinach leaves.



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

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.



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

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.



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



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 CARNE RUSTIDADE COCIDO

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



ROAST BEEF STEW RAVIOLI

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



148 Piezas aprox.
Pieces aprox.



4 Min. cocción
cooking



-18°C



4X4,5 CM



10/12 Por persona
Per person

RAVIOLI DE RICOTTA ROMANA Y GRANA PADANO

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



ROMAN RICOTTA & GRANA PADANO RAVIOLI

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



148 Piezas aprox.
Pieces aprox.



5 Min. cocción
cooking



-18°C



5X5 Cm aprox.



10/12 Por persona
Per person

RAVIOLI DE TRUFA NEGRA

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



BLACK TRUFFLE RAVIOLI

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



148 Piezas aprox.
Pieces aprox.



3-4 Min. cocción
cooking



-18°C



5X5 Cm aprox.



10/12 Por persona
Per person

RAVIOLI DE FOIE-GRAS

Cocínalos con confitura de cebolla
y chutney de Mango.



FOIE-GRAS RAVIOLI

Cook them with onion jam and mango chutney.



300 Piezas aprox.
Pieces aprox.



5 Min. cocción
cooking



-18°C



3X3,5 Cm aprox.



14/16 Por persona
Per person

RAVIOLI VERDE Y BLANCO CON MASCARPONE Y ALBAHACA

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



WHITE & GREEN RAVIOLI WITH MASCARPONE & BASIL

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



300 Piezas aprox.
Pieces aprox.



4 min. cocción
cooking



-18°C



3.5X3.5 Cm aprox.



14/16 Por persona
Per person

CONDIMENTOS / SAUCES

180g



RAGÚ A LA BOLOÑESA
BOLOGNESE RAGOUT

180g



TOMATE FRESCO Y ALBAHACA
FRESH TOMATO & BASIL

130g



PESTO A LA GENOVESA
PESTO ALLA GENOVESE (CONCENTRATE)

24 Unidades por caja / 24 Drums per box

VINAGRES / BALSAMIC VINEGARS

54

5l.

Vinagre Balsámico de modena

Modena Balsamic Vinegar

1l



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

500ml
250ml



VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA
MODENA BALSAMIC VINEGAR
6 Unidades por caja
6 Bottles per box
33.81 us.fl oz
35.19 uk.fl oz

500ml



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

