

Sandro  **Desii**

GELATO OF *DESIIRE*



**RESTAURACIÓN Y CATERING
RESTAURANT & CATERING**



CREMA HELADA DE VAINILLA CROCANTI

ÍNDICE *INDEX*

*"DEDICADO A TODOS LOS PROFESIONALES QUE ENTIENDEN
SU TRABAJO COMO ALGO EN CONSTANTE MOVIMIENTO"*



FILOSOFÍA SANDRO DESII		4
Sandro Desii's Philosophy		
<hr/>		
CREACIONES HELADAS Y REPOSTERÍA		8
Ice creams creations and bakery		
2.2L/1.250L CUBETA HELADA	BUCKET ICE CREAM	
Cremas Heladas	Creamy Ice Cream	8
Chocolates	Chocolate Selection	12
Sorbetes	Sorbets	14
Helados cremosos *A.O.V.E	Creamy *E.V.O.O Ice cream	18
*ELABORADO CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA	*MADE WITH AN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL BASE	
Helado Gastronómico	Gastronomic Ice Cream	20
MONOPORCIÓN HELADA	ICE CREAM PORTIONS	
110 ML Capriccio Squeezer NEW	Capriccio Squeezer NEW	24
140 ML Cristal Gourmet	Gourmet Glass	28
120 ML Vasito cartón	Small IceCream Tub	32
120 ML Barattolino	Barattolino	36
Embalaje y monoporción	Ice cream portions	40
1200 ML CORTE HELADO	ICE CREAM SANDWICH	42
PASTELERIA GOURMET	GOURMET PASTRY	45
Pastelería monoporción	Single serving cakes	46
Tartas enteras	Artisan cakes & pies	47
Trufas artesanas	Artisan truffles	47
<hr/>		
PASTA DE SÉMOLA ITALIANA DE TRIGO DURO		48
Italian pasta made from durum wheat semolina		
PASTA FRESCA RELLENA	ULTRA FROZEN FRESH	
ULTRACONGELADA	STUFFED PASTA	
Ravioli sémola ultracongelado	Deep-frozen Mio Ravioli	50
Cannoli snack ultracongelado	Deep-frozen Cannoli Snack	62
PASTA FRESCA	ULTRA-FROZEN	
ULTRACONGELADA	FRESH PASTA	
Pasta fresca ultracongelada	Deep-frozen fresh pasta	64
Láminas de lasaña y canelón ultracongeladas	Deep-frozen pasta sheets for lasagna and cannelloni	68
Crepizza gourmet	Crepizza gourmet	70
PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA	SLOW-DRYING PASTA AT LOW TEMPERATURE	72
La Collezione	La Collezione	74
Línea La Bianca - Amasada con Omega 3 de origen vegetal	La Bianca - Made with <i>vegetal origin Omega 3</i>	78
Embalaje pasta	Pasta pack	82
<hr/>		
SALSAS		84
Sauces		
<hr/>		
GASTRONOMÍA 360°		86
Gastronomy 360°		

FILOSOFÍA SANDRO DESII *SANDRO DESII'S PHILOSOPHY*

LA IMPERFECCIÓN ES EL SELLO DE LA ARTESANÍA

MÁS DE 50 AÑOS

La imperfección es el sello de la artesanía. El Centro de Investigación de Sandro Desii ha querido ir más allá de sus orígenes italianos con el helado y la pasta con la intención de unir el respeto a la herencia de los métodos de elaboración artesanos y las ideas innovadoras y revolucionarias. Nuestra pasta nació en 1967, en un establecimiento familiar, y se continúa elaborando hoy con los mismos procesos e ingredientes de máxima calidad. La pasta no es sólo una mezcla de materias primas y de formas de presentación... es el pilar básico de la dieta mediterránea, por ese motivo, se convierte en un extraordinario vehículo de sabores y recetas.

Il gelato italiano de Sandro Desii es fruto de una investigación dinámica y emprendedora, pionera en combinaciones exclusivas, siempre respetando los ingredientes naturales y de alta calidad, sin olvidar la herencia gastronómica de algunas recetas tradicionales. Nuestro helado es un producto vivo, en cuyo proceso la mano siempre estará presente.

La esencia de Sandro Desii es: viajar en el tiempo, recuperar antiguos sistemas de fabricación, reivindicar el valor de futuro de la cultura gastronómica, disfrutar con pasión de nuestro trabajo diario, donde la imperfección es el sello de la artesanía.

MORE THAN 50 YEARS

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.



SANDRO DESII, FUNDADOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN
Y ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS SL

**LA CALIDAD:
MÁS ALLÁ DEL KM.0**
The quality:
Beyond the Km.0

**CENTRO DE INVESTIGACIÓN
Y ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS**
Research & gastronomical
activities center

**LA BIANCA: PRODUCTOS
SALUDABLES OMEGA 3
DE ORIGEN VEGETAL**
La Bianca: Vegetable
origin Omega 3

**ANTIGUOS PROCESOS
DE FABRICACIÓN DE PASTA
QUE YA NO EXISTEN**
Old manufacturing
processes of pasta that
don't exist anymore

**EL HELADO
VUELVE A SER
LA JOYA DEL POSTRE**
The ice cream becomes again
the treasured dessert

**EXALTA EL ARTE
DEL BUEN COMER**
Exalts the art
of good food

**LA PASTA FABRICADA
CON SÉMOLA ITALIANA
DE TRIGO DURO**
All pasta made from italian durum
wheat semolina

**LA EXCELENCIA
EN EL PROCESO
DE ELABORACIÓN**
We look for excellence
in the manufacturing process

**RECONOCIMIENTOS:
OLIVE OIL DELICATESSEN
AWARDS 2023
WERESMARTWORLD.COM.
FRANK FOL. PRODUCT OF THE
YEAR 2022 FOR VEGAN ICE
A.O.V.E BASED ON OLIVE OIL**
Olive oil delicatessen awards 2023
weresmartworld.com. Frank Fol.
product of the year 2022 for vegan
ice a.o.v.e based on olive oil

**SELECCIÓN DE HELADOS
ELABORADOS CON BASE
DE A.O.V.E (ACEITE
DE OLIVA VIRGEN EXTRA)**

Selection of ice creams
made with E.V.O.O (Extra virgin
olive oil) ice creams

RECONOCIMIENTO:

**WO
OE** World
Olive Oil
Exhibition

**MATERIAS PRIMAS
NATURALES**
Natural raw materials

**VALOR CULTURAL
DIFERENCIADOR QUE
APORTA "LA MANO"**
It's a cultural value
handmade

**NUESTROS INGREDIENTES
SON INVESTIGACIÓN
Y PASIÓN, TRADICIÓN
E INNOVACIÓN**

Our ingredients
are research, passion,
tradition and innovation

**RAVIOLI AMASADOS
CON SÉMOLA ITALIANA
DE TRIGO DURO Y CON
RELLENOS ARTESANOS
Y CREATIVOS**
Ravioli kneaded with italian durum
wheat semolina with creative
artisan fillings.

**RESPECTO POR LA
HERENCIA GASTRONÓMICA**
Respect for the
gastronomic heritage

CREMAS HELADAS

CREAMY ICE CREAM



CREMA HELADA DE KÉFIR & LIMA

El retorno a la artesanía del gelato italiano con nuevas ideas y conceptos. Creaciones cremosas que ofrecen combinaciones con veteados de fruta, recetas tradicionales y alternativas más golosas.

A return to the artisan of Italian gelato with new ideas and concepts. Creamy creations offering combinations with fruit veins, traditional recipes and gourmet alternatives.

VAINILLA CROCANTI
Crocanti Vanilla

NEW



CREMA DE CARAMELO SALADO
Salted caramel cream

NEW



AVELLANA ITALIANA
Italian hazelnut



ALMENDRA TOSTADA CON TURRÓN DE JIJONA
Toasted Almond & Jijona nougat candy



CREMA HELADA DE TÉ MATCHA
Matcha tea ice cream



CAFÉ RISTRETTO
Ristretto Coffee



CARQUINYOLI
Catalan biscotti

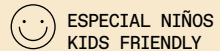
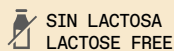
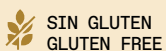


REQUESÓN CON MEMBRILLO
Fresh cheese with quince



NEW

CANELA CON CREMA DE CAFÉ ESPRESSO
Cinnamon & espresso coffee cream



10

**CRÈME
CAMEL**

Caramel cream

NEW



**DULCE DE LECHE ESTILO
PORTEÑO CON CHOCOLATE**

Argentinian "Dulce de leche"
with chocolate



GALLETA MARÍA

Maria Cookies



STRACCIATELLA

Stracciatella



NATA FRESCA

Fresh cream



**TURRÓN DE AVELLANAS
DE AGRAMUNT**

Agramunt
hazelnut nougat



**PISTACHO
ESMERALDA**

Emerald pistachio



**CREMA DE VAINILLA
CON MANZANA AL HORNO**

Vanilla cream
with baked apples



**KÉFIR
CON CEREZAS**

Kefir with cherries



VAINILLA MEXICANA
Mexican vanilla



YOGUR CON FRAMBUESAS
Yogurt with raspberries



KÉFIR & LIMA
Kefir & lime



LECHE MERENGADA
Milkshake flavoured with cinnamon



YOGUR FRESCO
Fresh yogurt



COLECCIÓN DE CHOCOLATES *CHOCOLATES COLLECTION*



CREMA HELADA DE CHOCOLATE GRAND CRU 72 % CACAO

En Sandro Desii elaboramos una selección de chocolates con diferentes recetas con diferentes cacaos y coberturas de denominación de origen.

At Sandro Desii we make a selection of chocolates with different recipes that are presented with a wide variety of cocoa percentages to satisfy to all tastes.

CHOCOLATE Y SUS VIRUTAS

Chocolate with shavings



CHOCOLATE COLONIAL

Colonial Chocolate



CHOCOLATE GIANDUJA

"Gianduja" praline chocolate



CHOCOLATE BLANCO CON Matices de Violetas

White chocolate with a Violet touch



CHOCOLATE GRAND CRU 72% CACAO

72% Grand Cru chocolate



CHOCOLATE CON LECHE

Milk Chocolate

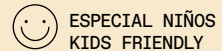
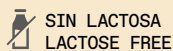
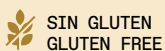


CACAO CUZCO, FLOR DE SAL Y NIBS DE CACAO CREMOSO DE A.O.V.E*

Cuzco chocolate, fleur de sel & cocoa nibs creamy E.V.O.O*



*ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
*EXTRA VIRGIN OLIVE OIL BASE



SORBETES

SORBETS



SORBETE DE FRAMBUESA SILVESTRE

Sandro Desii ha querido recuperar el legado del antiguo sorbete, helado de agua, cremoso como un helado a pesar de que no lleva grasa. Elaboraciones con frutas exóticas y combinaciones ideales como digestivos para aperitivos, sorbetes como postres 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.

LIMA, LIMÓN Y JENGIBRE

Lime, lemon and ginger



YUZU CON CITRONELLA LEMONGRASS

Yuzu with citronella Lemongrass



LECHE DE COCO

Coconut milk



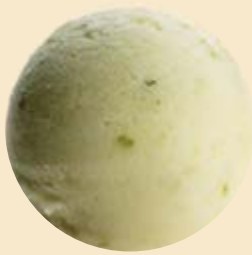
FRUTA DE LA PASIÓN MARACUYÁ

Maracuyá passion fruit



MANZANA ÁCIDA GRANNY SMITH Y SU PIEL

Granny Smith Apple



LIMÓN Y ALBAHACA

Lemon & basil



CÍTRICOS Y VERDURAS

Citrus fruits & vegetables



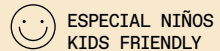
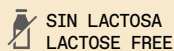
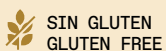
FRAMBUESA, LIMÓN MENTA FRESCA

Raspberry, lemon, fresh mint



FRAMBUESA SILVESTRE

Raspberry



16

MANGO
Mango



FRESÓN
Strawberry



**MANDARINA
EXPRIMIDA**
Squeezed Tangerine



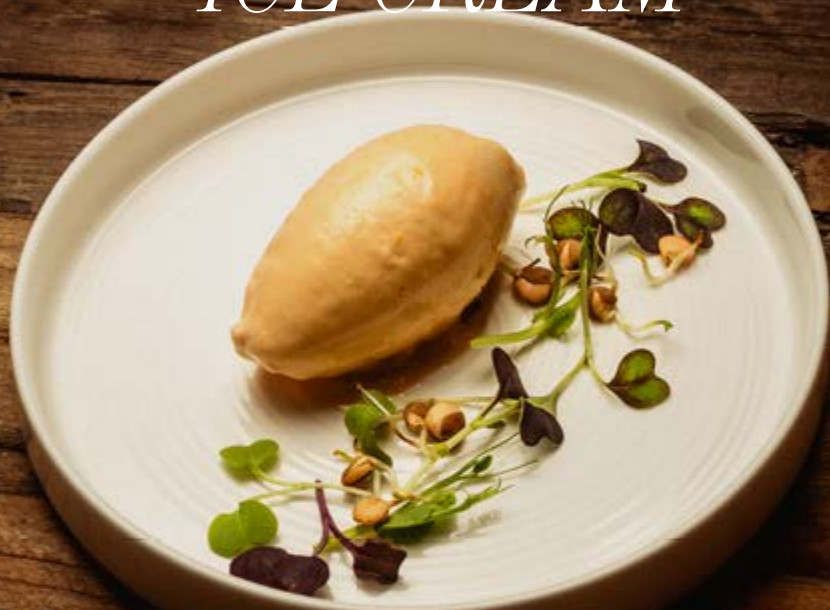
PIÑA TROPICAL
Tropical Pineapple



LIMÓN EXPRIMIDO
Squeezed Lemon



HELADOS CREMOSOS A.O.V.E *CREAMY E.V.O.O* *ICE CREAM*



HELADO CREMOSO DE A.O.V.E DE TOMATITOS MADUROS EN RAMA

**ELABORADOS CON ACEITE
DE OLIVA VIRGEN EXTRA**

Con un coupage de olivas de cosecha temprana se elabora la 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. La aportación del Aceite de Oliva Virgen Extra en la base del helado genera una textura cremosa sin precedentes, una rica contribución de nutrientes, y funciona como potenciador del sabor de los ingredientes; 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. El helado con base de AOVE se mantiene mucho más tiempo en el plato, fuera del congelador. Ideal para catering.

**MADE WITH EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL**

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. This creamy EVOO ice cream that keeps much longer on the plate, out of the freezer. Ideal for catering.

NARANJA CONFITADA CREMOSO DE A.O.V.E

Candied orange
creamy E.V.O.O

NEW



CACAO CUZCO, FLOR DE SAL Y NIBS DE CACAO CREMOSO DE A.O.V.E

Cuzco chocolate, fleur de sel
& cocoa nibs creamy E.V.O.O



ACEITE DE COSECHA TEMPRANA CREMOSO DE A.O.V.E

Early harvest
creamy E.V.O.O



TOMATITOS MADUROS EN RAMA CREMOSO DE A.O.V.E

Ripe vine tomatoes
creamy E.V.O.O



RECONOCIMIENTOS

WO World
OE Olive Oil
Exhibition

ACEITE DE OLIVA COMO INGREDIENTE MEJORANTE

1º Ex aequo: Sandro Desii

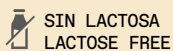
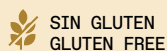
Cre moso de A.O.V.E. de tomatitos maduros en rama.

AWARDS

OLIVE OIL AS BEST INGREDIENT

1º Ex aequo:

Sandro Desii-Cre moso of A.O.V.E. of ripe tomatoes on the vine.



CUBETA
BUCKET

IL GELATO GASTRONÓMICO *GASTRONOMIC ICE CREAM*



GILDA CON SORBETE DE PIPARRA

Il Gelato Gastronómico es una selección de helados artesanos elaborados para inspirar la creatividad del chef. Precisamente por sus atributos, ya sean gustos salados, o con base de aceite de oliva virgen extra o que funcionan como propuestas básicas para acabar un plato, estas creaciones heladas se convierten en conceptos polivalentes a la hora de idear muchas recetas. Se presentan en un nuevo envase color crema, reciclable y funcional que garantiza su óptima textura y sabor.

Il Gelato Gastronómico is a selection of artisan ice creams made to inspire the chef's creativity. Precisely because of their attributes, whether they are savoury tastes, with an extra virgin olive oil base or as basic proposals to finish a dish, these ice creams are versatile concepts when it comes to devising many recipes. They are presented in a new, recyclable and functional, cream-coloured container, guaranteeing their optimum texture and flavour.

LECHE AHUMADA

Smoked milk

NEW

**LIMA Y APIO**

Lime & Celery

**QUESO FRESCO****CON MASCARPONE**

Mascarpone Cheese

**PIPARRA**

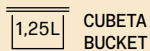
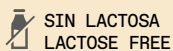
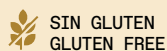
Chili

**MOSTAZA INGLESA**

English Mustard

**QUESO IDIAZÁBAL AHUMADO**

Idiazabal smoked cheese

**VINAGRE BALSÁMICO
CON FRAMBUESAS**Balsamic vinegar
with raspberries

CUBETA HELADA

BULK ICE CREAM



CUBETA 2,2L

2,200L BUCKET
73,39 US FL OZ
77,43 UK FL OZ

BASE CUBETA APTA
PARA CONGELACIÓN
MEDIDAS 181X163X120 MM
CAJA: 6 UD
19X50X25 CM

BASE TRAY SUITABLE
FOR FREEZING
SIZES 181X163X120 MM
BOX: 6 UD
19X50X25 CM



CUBETA 1,25L GASTRONÓMICA

1,250L BUCKET
42,26 US FL OZ
43,99 UK FL OZ

BASE CUBETA APTA
PARA CONGELACIÓN
MEDIDAS 179X161X68 MM
CAJA: 9UD
19X50X25 CM

BASE TRAY SUITABLE
FOR FREEZING
SIZES 179X161X68 MM
BOX: 9UD
19X50X25 CM

CONSERVAR A -18°C MANIPULAR A -10/12°C . FABRICADA CON MOLDE PROPIO: ¡ES EXCLUSIVA!
PRESERVE AT -18°C HANDLE AT -10/12°C . MADE WITH OUR WON MOULD: IT IS EXCLUSIVE



CAPRICCIO



BRAVO! CAPRICCIO!

Los caprichos suelen estar motivados por el placer personal o el gusto momentáneo, y pueden surgir sin una razón aparente o lógica. Nuestro I+D se ha vuelto complaciente y ha creado una versión caprichosa del formato más popular del verano, ¡CAPRICCIO! un squeezer de 110ml con helado artesano, cremoso y refrescante con ingredientes naturales, a diferencia de las alternativas más industriales. 4 Capriccios, 4 sabores: de VAINILLA CROCANTI, KÉFIR & LIMA, FRAMBUESA, LIMÓN & MENTA Y CÍTRICOS. ¡Todos son sin gluten!

¿Dónde reside la diferencia? Es un helado artesano, cremoso, saludable, divertido y puedes consumirlo todo el año.

RECONOCIMIENTOS



"CAPRICCIO" ha sido galardonado en el 2024 con LAUS PLATA. GRAN PÚBLICO. LÍNEA PACK." Los Premios ADG Laus representan la unión y el trabajo conjunto entre la figura del diseñador y el cliente como fórmula de éxito para producir proyectos innovadores, con gran impacto y excelencia y de relevantes aportaciones para la sociedad."

BRAVO! CAPRICCIO!

Whims are usually driven by personal pleasure or a fleeting urge and can arise for no apparent reason. Our R&D has become indulgent and created a capricious version of the top format in summer: ¡CAPRICCIO! a 110ml squeezer tube of creamy, refreshing artisan ice cream which is made with natural ingredients, unlike more industrial alternatives. Four capriccios, four flavours: VANILLA CROCANTI; KEFIR & LIME; RASPBERRY, LEMON & MINT, and CITRUS. All gluten-free! It is artisan, creamy, healthy, fun ice cream, and you can eat it all year round.

AWARDS

CAPRICCIO" has been awarded the 2024 LAUS Silver. GRAND PUBLIC. PACKAGING LINE. The ADG Laus Awards represent the union and joint work between the designer and the client as a formula for success to produce innovative projects with great impact and excellence, and with significant contributions to society.







CÍTRICOS
Citrus




VAINILLA CROCANTI
Vanilla crocanti




 SIN GLUTEN
GLUTEN FREE

 SIN LACTOSA
LACTOSE FREE

 VEGANO
VEGAN

 4,5 ØCM
20 CM

 110 ML



"CAPRICCIO" ha sido galardonado en el 2024 con LAUS PLATA. GRAN PÚBLICO. LÍNEA PACK.

"CAPRICCIO" has been awarded the 2024 LAUS Silver. GRAND PUBLIC. PACKAGING LINE

KÉFIR & LIMA

Kefir & Lime




FRAMBUESA, LIMÓN & MENTA

Raspberry, lemon & mint



CAJA
BOX
17,5×17×20,5 CM


 16U.
CAJA MISMO SABOR
BOX SAME FLAVOUR

CRISTAL GOURMET *GOURMET GLASS*



MANDARINA EXPRIMIDA

SELECCIÓN DE HELADOS ARTESANOS DECORADOS

El helado artesano decorado en envase elegante de cristal de 140 ml, con tapa blanca protectora. Se sirven en 10 uds del mismo gusto.

A SELECCION OF DECORATED ARTISAN ICE CREAM

The decorated handmade ice cream in an elegant 140 ml glass container with a white lid. Served in boxes of 10 units per taste

**FRAMBUESA, LIMÓN, MENTA
FRESCA CON PIEL DE LIMÓN**

Raspberry, lemon, fresh mint
with lemon rind



**CÍTRICOS Y VERDURAS
CON VETEADO DE FRAMBUESA**

Citrus fruits & vegetables
with raspberries



**MANDARINA EXPRIMIDA CON
PIEL DE NARANJA CONFITADA**

Squeezed tangerine
with candied orange peel



**LIMÓN EXPRIMIDO CON PIEL
DE NARANJA CONFITADA**

Squeezed lemon
with candied orange peel



TIRAMISÚ VENECIANO

Venetian tiramisu



**CHOCOLATE GRAND CRU 72% CACAO
CON ALMENDRAS CARAMELIZADAS**

72% Grand Cru Chocolate
with candied almond



**ALMENDRA TOSTADA
CON TURRÓN DE JIJONA**

Toasted almond
with Jijona nougat candy



**AVELLANA ITALIANA CON
ALMENDRAS CARAMELIZADAS**

Italian hazelnut
with candied almond



**CAFÉ RISTRETTO
CON NIBS DE CACAO**

Ristretto Coffee
with cocoa nibs



NEW



**VAINILLA MEXICANA CON
NUECES DE MACADAMIA
CARAMELIZADAS**

Mexican vanilla
with candied macadamia nuts



CAJA
BOX 11,5x29x8,7cm

10U. CAJA MISMO SABOR
10U. BOX SAME FLAVOUR



VASITO CARTÓN *ICE CREAM CUPS*

33



SORBETE DE FRESÓN

ENVASE DESMOLDABLE Y RECICLABLE

Una selección de las creaciones heladas en vasito de cartón de 120ml que incluye cucharilla en la tapa.

REMOVABLE AND RECYCLABLE PACKAGING

A selection of ice cream creations in a 120ml cardboard cup with a spoon in the lid.

STRACCIATELLA

Stracciatella



MANDARINA EXPRIMIDA

Squeezed Tangerine



FRESÓN
Strawberry



LIMÓN EXPRIMIDO
Squeezed Lemon



CHOCOLATE COLONIAL
Colonial Chocolate



VAINILLA MEXICANA
Mexican Vanilla



CAJA
BOX 14x21,5x14cm

12U. CAJA MISMO SABOR
12U. BOX SAME FLAVOUR

 CUCHARILLA INCLUIDA
SPOON INCLUDED

BARATTOLINO



Una selección de creaciones heladas presentadas en formato tarro de cristal, BARATTOLINO, de 120ml, con tapa de rosca y reciclable.

A selection of ice cream creations presented in a glass jar, BARATTOLINO, glass jar (barattolino), with a screw cap and recyclable.

KÉFIR Y LIMA

Kefir & Lime



PISTACHO ESMERALDA

Emerald Pistachio



LIMÓN Y ALBAHACA

Lemon & Basil



MOJITO (CON 8%ALCOHOL)

Mojito (with 8% alcohol)



VAINILLA MEXICANA

Mexican Vanilla



**CHEESECAKE
CON DULCE DE LECHE**

Cheesecake
with "dulce de leche"



CHOCOLATE Y SUS VIRUTAS

Chocolate with shavings





CARAMELO SALADO

Salted caramel




NEW

 SIN GLUTEN
GLUTEN FREE

 SIN LACTOSA
LACTOSE FREE

 VEGANO
VEGAN

 VOLUMEN 120 ML
VOLUME 120 ML

MANGO
Mango



FRAMBUESA SILVESTRE
Raspberry



CAJA
BOX 14x21,5x14cm

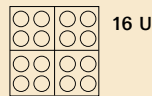
12U. CAJA MISMO SABOR
12U. BOX SAME FLAVOUR

MONOPORCIÓN HELADA *ICE CREAM PORTIONS*



CAPRICCIO

110ML
3,71 US FL OZ
3,87 UK FL OZ



EMBALAJE 16U. X CAJA
MATERIAL CARTÓN APTO ALIMENTACIÓN
MEDIDAS 20CM
CAJA 17,5x17x20,5cm

PACKAGING 16U. X BOX
MATERIAL FOOD GRADE CARDBOARD
MEASURES 20 CM
BOX 17,5x17x20,5cm



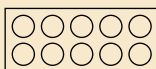
CONSERVAR A -18°C MANIPULAR A -10/12°C . RECOMENDADO PARA TODOS LOS HELADOS
PRESERVE AT -18°C HANDLE AT -10/12°C . RECOMENDED FOR ALL OUR ICE CREAM

CRISTAL GOURMET

Gourmet glass



140 ML
4,74 US FL OZ
4,93 UK FL OZ



10 U

EMBALAJE 10U. X CAJA
MATERIAL CRISTAL
MEDIDAS 8,3 X 5,3CM
CAJA 11,5x29x8,7cm

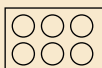
PACKAGING 10U. X BOX
MATERIAL GLASS
MEASURES 8,3 X 5,3CM
BOX 11,5x29x8,7cm



BARATTOLINO



120 ML
4,05 US FL OZ
4,22 UK FL OZ



x2 12 U

EMBALAJE 12U. X CAJA
MATERIAL CRISTAL CON TAPA ROSCA
MEDIDAS 5 X 6,8CM
CAJA 14x21,5x14cm

PACKAGING 12U. X BOX
MATERIAL GLASS WITH SCREW TAP
MEASURES 5 X 6,8CM
BOX 14x21,5x14cm

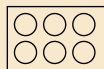


VASITO CARTÓN

Small Ice Cream Tub



120 ML
4,74 US FL OZ
4,93 UK FL OZ



x2 12 U

EMBALAJE 12U. X CAJA
MATERIAL CARTÓN APTO ALIMENTACIÓN
MEDIDAS 6,5 X 6,7CM
CAJA 14x21,5x14cm

PACKAGING 12U. X BOX
MATERIAL FOOD GRADE CARDBOARD
MEASURES 6,5 X 6,7CM
BOX 14x21,5x14cm



INCLUYE CUCHARILLA EN LA TAPA
INCLUDES SPOON IN THE LID

CORTE HELADO NAPOLITANO *ICE CREAM SANDWICH*



CREMA HELADA DE NATA FRESCA

EL ARTESANO DE MORDISCO

En el siglo XIX, se 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.

THE BITE ARTISAN

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 BLOCK PER UNIT

ALMENDRA TOSTADA
Roasted Almonds



CHOCOLATE
Chocolate



CHOCOLATE Y NATA FRESCA
Chocolate and fresh Cream

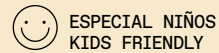
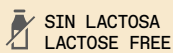
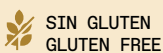


NATA FRESCA
Fresh Cream



*RACIONES ENTRE 10 Y 12 CORTES POR BARRA

* PORTIONS BETWEEN 10 AND 12 SMALL BLOCK PER UNIT





VAINILLA MEXICANA
Mexican Vainilla




TURRÓN
Nougat Cream



 **SIN GLUTEN**
GLUTEN FREE


 **SIN LACTOSA**
LACTOSE FREE


 **VEGANO**
VEGAN


 **ESPECIAL NIÑOS**
KIDS FRIENDLY



**ADQUIERE LAS
GALLETAS OBLEA
PARA COMPLETAR EL
POSTRE.
(CONTIENEN GLUTEN)**
**GET THE WAFFERS TO
COMPLETE
YOUR DESSERT. (WITH
GLUTEN.)**

 **5U.**
CAJA MISMO SABOR
BOX SAME FLAVOUR

 **1,2 L**
1200 ML

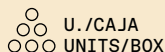
 **6,5×26×6,5 CM**

PASTELERÍA GOURMET *GOURMET* *PASTRY*



En Sandro Desii ofrecemos soluciones de pastelería en formato individual, tarta al corte y trufas para acompañar nuestro producto helado.

At Sandro Desii we offer pastry solutions in individual formats, cut cakes and truffles to accompany our ice cream products.



U./CAJA
UNITS/BOX



PESO
WEIGHT



MICROONDAS
MICROWAVE



MEDIDA
SIZE



CAJA
BOX



RACIONES
SERVINGS



PRECORTADA
PRECUT



-18 CONSERVAR
PRESERVER



BROWNIE

Brownie



24



80 G



40-50°



55x55x30 MM



27x40x5 CM



COULANT DE CHOCOLATE

Chocolate coulant



27



110 G



40-50°



70 MM



23x23x16 CM



COULANT FLOR DE SAL DE CARAMELO

Fleur de sel caramel coulant



27



100 G



40-50°



80 MM



23x23x16 CM



TATÍN DE MANZANA

Tarte Tatin



18



120 G



60-75°



100 MM



30x40x8 CM

TARTAS ENTERAS

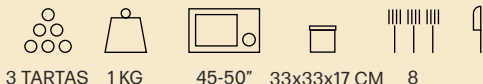
Entire artisan cakes & pies

47



TARTA DE LIMÓN Y MERENGUE

Meringue & Lemon pie



3 TARTAS 1 KG 45-50° 33x33x17 CM 8



PASTEL DE CHOCOLATE

Chocolate cake



6 TARTAS 1 KG 35-40° 29,3x58x11,3 CM 12

TRUFAS ARTESANAS

Artisan cocoa Truffles



TRUFAS ARTESANAS DE CACAO

Cocoa powder truffle

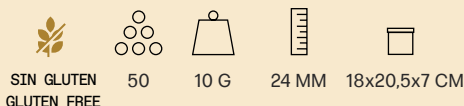


SIN GLUTEN
GLUTEN FREE 50 12 G 24 MM 18x20,5x7 CM



TRUFA DE CHOCOLATE TRADICIONAL

Traditional Chocolate truffle



SIN GLUTEN
GLUTEN FREE 50 10 G 24 MM 18x20,5x7 CM



PASTA DE SÉMOLA ITALIANA DE TRIGO DURO *ITALIAN PASTA MADE FROM DURUM WHEAT SEMOLINA*

PASTA FRESCA RELLENA ULTRACONGELADA

Mio Ravioli ultracongelado
Cannoli snack ultracongelado

ULTRA FROZEN FRESH STUFFED PASTA

Deep-frozen Mio Ravioli
Deep-frozen Cannoli Snack

52
62

PASTA FRESCA ULTRACONGELADA

Pasta fresca no rellena
ultracongelada
Láminas de lasaña y canelón
ultracongeladas
Crepizza gourmet

ULTRA-FROZEN FRESH PASTA

Deep-frozen fresh pasta
Deep-frozen pasta sheets
for lasagna and cannelo
Crepizza gourmet

66
70
72

PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA

La Collezione
Línea La Bianca - Amasada
con Omega 3 de origen vegetal

SLOW-DRYING PASTA AT LOW TEMPERATURE

La Collezione
Bianca - Made with vegetal
origin Omega 3

74
76
80

Embalaje pasta

Pasta Packaging

82

SALSAS

SAUCES

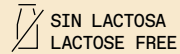
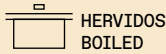
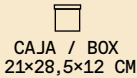
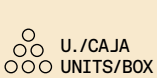
84

PASTA FRESCA RELLENA ULTRACONGELADA *ULTRA FROZEN* *FRESH STUFFED PASTA*

NUEVA FORMA, MEJOR SELLADO

Nuestra pasta rellena para hervir, elaborada sólo con sémola italiana de trigo duro son combinaciones excelentes que consiguen el equilibrio de sabor aportando gran valor nutricional.

¡También puedes freirlas!



NEW SHAPE, BETTER SEALING!

Our stuffed pasta to boil is also produced with fresh italian durum-wheat semolina. Our fillings are excellent blends reachings a balance in its flavour and providing great nutritional value.

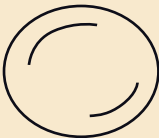
You can also fry them!

CAMBIO DE MOLDE

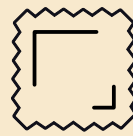
Borde más ancho para reforzar el sellado.
Más protagonismo para el relleno que la masa de pasta, más ligero y sabroso.

MOULD CHANGE

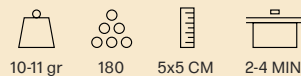
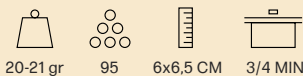
Wider edge to reinforce the seal.
More prominence for the filling than the pasta dough, lighter and tastier.



RAVIOLONE



RAVIOLI





RAVIOLONE DE PULARDA ASADA

Raviolone roasted pularda

RECETA: Una vez hervidos los raviolone, saltea espinacas y pasas en aceite de oliva virgen extra y reducción de Oporto.

RECIPE: Once the raviolone are boiled, sauté spinach and raisins in extra virgin olive oil and Oporto wine reduction.

NOVEDAD . NEW



CAJA 2KG
2KG BOX



95



6x6,5 CM



3/4 MIN



RACIÓN 4/5

RAVIOLONE DE CALABAZA ASADA Y SEITÁN

Raviolone of roasted
pumpkin & seitan

RECETA: Una vez hervidos, saltéalos con una mantequilla de frutos secos. Decora con unos brotes de rábano.

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



CAJA 2KG
2KG BOX



95



6x6.5 CM



3/4 MIN



RACIÓN 4/5

RAVIOLONE DE QUESO FRESCO, ESPINACAS Y GRANA PADANO

Fresh cheese, spinach and grana padano cheese Raviolone

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

RECIPe: 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.



CAJA 2KG
2KG BOX



95



6x6,5 CM



3/4 MIN



RACIÓN 4/5

RAVIOLONE DE RABO ESTOFADO

Beef tail Raviolone

RECETA: Con los raviolones previamente hervidos, saltéalos con col china, shitake y una salsa de jugo de carne.

RECIPe: With previously boiled raviolone, sauté with Chinese cabbage, shitake and a meat juice sauce.



CAJA 2KG
2KG BOX



95



6x6,5 CM



3/4 MIN



RACIÓN 4/5

RAVIOLONE DE CORDERO ASADO

Raviolone roasted lamb

RECETA: Con consomé de boletus edulis y romero.

RECIPE: With consommé of boletus edulis and rosemary.



CAJA 2KG
2KG BOX



95



6x6,5 CM



3/4 MIN



RACIÓN 4/5

RAVIOLONE DE BERENJENA ASADA Y QUESO SCAMORZA AHUMADO

Roasted aubergine
Raviolone and cheese
scamorza affumicata

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

RECIPE: Once boiled, serve with a
shiitake cream. We will finish with
olive oil, fleur di sel and freshly
ground pepper.



CAJA 2KG
2KG BOX



95



6x6,5 CM



3/4 MIN



RACIÓN 4/5



RAVIOLONE DE RABO ESTOFADO

RAVIOLI DE QUESO MASCARPONE Y ALBAHACA

Ravioli with mascarpone
cheese & basil

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

RECIPÉ: Fry the ravioli and decorate them with a halfwhite anchovy loin. It can be served as a brochette.



CAJA 2KG
2KG BOX



180



5x5 CM



2-4 MIN



RACIÓN 10/12

RAVIOLI TOMATE CONFITADO Y FETA VEGANO

Confited tomatoe
& vegan feta ravioli

RECETA: Trocea dados calabacín y saltéalos con orégano fresco. Una vez hervida la pasta, agrega olivas kalamata y un aliño a base de aceite de oliva virgen extra y unas gotas de lima.

RECIPÉ: Cut zucchini into cubes and sauté with fresh oregano. Once the pasta is boiled, add kalamata olives and a dressing made with extra virgin olive oil and a few drops of lime.



CAJA 2KG
2KG BOX



180



5x5 CM



2-4 MIN



RACIÓN 10/12



RAVIOLI DE SETAS CON BOLETUS

Boletus & mushroom Ravioli

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

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



CAJA 2KG
2KG BOX



180



5x5 CM



2-4 MIN



RACIÓN 10/12

RAVIOLI DE ASADO DE CERDO IBÉRICO

Iberian roasted pork ravioli

RECETA: Cocina unos calamares encebollados con guisantes y agrégalos en una sartén junto a los ravioli hervidos previamente.

RECIPE: Cook some waxed squids with peas and add them in a pan next to the previously boiled ravioli.



CAJA 2KG
2KG BOX



180



5x5 CM



2-4 MIN



RACIÓN 10/12

RAVIOLI DE PATO ASADO CON PERA

Roasted duck with pear Ravioli

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

RECIPE: Mix the boiled pasta with a stew or teriyaki sauce.



CAJA 2KG
2KG BOX



180



5x5 CM



2-4 MIN



RACIÓN 10/12

RAVIOLI DE CARNE ASADA DE COCIDO

Roasted beef stew Ravioli

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

RECIPE: Boil the ravioli in country style soup and serve as a soup.



CAJA 2KG
2KG BOX



180



5x5 CM



2-4 MIN



RACIÓN 10/12

RAVIOLI CON ⁵⁹ CREMA DE TRUFA NEGRA

Ravioli with black truffle cream

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

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



CAJA 2KG
2KG BOX



180



5x5 CM



2-4 MIN



RACIÓN 10/12

RAVIOLI DE RICOTTA ROMANA Y GRANA PADANO

Roman ricotta & grana padano Ravioli

RECETA: 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.

RECIPÉ: Sauté leek, green onions and mascarpone and then add butter. Mix it with boiled ravioli, spring of fresh rosemary, a blend of peppers and parmesan cheese.



CAJA 2KG
2KG BOX



180



5x5 CM



2-4 MIN



RACIÓN 10/12

CANNOLI SNACK



CANNOLI DE MANITAS DE CERDO Y TRUFA NEGRA


CANNOLI SNACK


El nuevo concepto de ravioli para picar o snacks con rellenos artesanos y creativos que se pueden freír o hervir. Fabricados con pasta fresca de sémola italiana de trigo duro y huevo, envasados a mano y finalmente ultracongelados para conservar mejor y más tiempo sus propiedades.

¡Directamente del congelador para freír!


CANNOLI AS A SNACK

A new concept to grab a bite in a snack with creative and delicious fillings. It can be fried or boiled. Manufactured with fresh Italian durum-wheat semolina and egg, manually packed and finally ultrafrozen in order to preserve its properties better and for longer. Direct from fridge to fry!



CAJA / BOX
21×28,5×12 CM


U./CAJA
UNITS/BOX


MEDIDA
SIZE


FRITOS
FRIED


HERVIDOS
BOILED


G./PERSONA
G./PERSON



CANNOLI DE MANITAS DE CERDO Y TRUFA NEGRA

Pig's trotters & black truffle Cannoli

RECETA: Cocina los cannoli hasta que se doren, decóralos con carpaccio de gamba , y añade ralladura de lima y trufa.

RECIPE: Cook the cannoli until golden brown, garnish with shrimp carpaccio, and add lime zest and truffle.



182



5,75x3,5 CM



2 KG



Hasta dorar



80-100G



CANNOLI DE SOBRASADA IBÉRICA

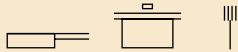
Iberian sobrasada Cannoli

RECETA: Fríe los cannoli hasta que se doren y sírvelos como una tapa con topping de miel.

RECIPE: Fry cannoli until golden brown and serve as a honey topping top.



182 5,75x3,5 CM 2 KG



Hasta dorar 2/3 min 80-100G



CANNOLI DE PANCETA IBÉRICA

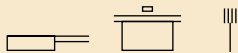
Iberian streaky bacon Cannoli

RECETA: Cocina los cannoli hasta que se doren, sírvelos con salsa romesco.

RECIPE: Cook the cannoli until golden brown, and serve with romesco sauce.



182 5,75x3,5 CM 2 KG



Hasta dorar 2/3 min 80-100G



PASTA FRESCA ULTRACONGELADA *ULTRA FRESH FROZEN PASTA*



TALLARINES A LA GUITARRA

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

La pasta fresca también está elaborada con sémola italiana de trigo duro y huevo, envasada y finalmente ultracongelada 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.

***SUITABLE FOR DIRECT COOKING IN
SAUCE, FRY OR BOIL***

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 in relation with other pasta brands. Some varieties are kneaded with Omega3 (linoleic acid) extracte, from vegetables origins.

U./CAJA
U./BOX

CAJA / BOX
21x28,5x12 CM

HERVIDOS
BOILED

G./PERSONA
G./PERSON



TALLARINES AL HUEVO A LA GUITARRA



Egg tagliatelle "alla chitarra"

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

RECIPE: Sauté sliced garlic in extra virgin olive oil and then add tataki marinated tuna dices as well as minced chives and coriander.



Trenza
Portion



16

125 Gm/ud.



2KG BOX



1/2 min



80G

TALLARINES DE ESPINACAS A LA GUITARRA



Spinach tagliatelle "alla chitarra"

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

RECIPE: Onced boiled, mix it with aubergines and mushrooms that have been toasted with extra virgin olive oil.



Trenza
Portion

16

125 Gm/ud.



2KG BOX



1/2 min



80G



SPAGHETTI AL HUEVO A LA GUITARRA



Egg spaguetti "alla chitarra"

RECETA: Una vez hervidos, saltea con morcilla de Burgos y gambas frescas troceadas.

RECIPE: Once boiled, tir fry black pudding with diced fresh prawns.



Trenza
Portion

16

125 Gm/ud.



2KG BOX



1/2 min



80G

GNOCCHI DE PATATA



Potato gnocchi

RECETA: Una vez hervidos, añáde los gnocchi a un sofrito de puerro y dados de calabacín en aceite de oliva y hojas de menta.

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



2KG BOX

2/3 min

80G

RIGATONI AL HUEVO

CON OMEGA 3 DE
ORIGEN VEGETAL



Egg rigatoni with vegetable origin omega 3

RECETA: En una sartén saltea setas laminadas con ajo picado y aceite de oliva y retira. En la misma sartén, saltea los rigatoni con el caldo de carne y al final de la cocción, añádele el sofrito de setas y mézclalo todo. Sirvelo con parmesano rallado.

RECIPE: 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. Serve with parmesan cheese.



2KG BOX

1/2 min

80G

68

LÁMINAS DE LASAÑA Y CANELONES

LASAGNA & CANNELLONI SHEETS



CANELONES DE PASTA DE SÉMOLA ITALIANA DE TRIGO DURO RELLENOS DE CARNE

LAS ESPECIALIDADES

Hojas de pasta fresca ultracongelada para conservar intactas las propiedades de la pasta y preparadas para poder elaborar lasañas o canelones sin tener que hervir previamente la lámina de pasta. Múltiples opciones amasadas con ingredientes como tinta de calamar o espinacas.

THE SPECIALTIES

Sheets of deep-frozen fresh pasta to keep intact the properties of the pasta and prepared to be able to make lasagna or cannelloni without having to pre-boil pasta sheet. Multiple options mixed with ingredients such as ink squid or spinach.



19x25 CM



36 UDS



62 GM/UD



CAJA / BOX
21x28,5x12 CM



2KG BOX



HERVIDOS
BOILED



VEGANO
VEGAN



LÁMINA DE PASTA DE HUEVO

Egg pasta sheet

RECETA

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

RECIPÉ

Cook a la bolognese sauce with a parmesan touch.



2 min

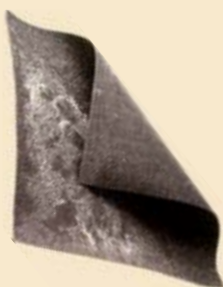


LÁMINA DE PASTA DE TINTA DE CALAMAR

Squid ink pasta sheet

RECETA

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

RECIPÉ

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



2 min



LÁMINA DE PASTA DE ESPINACAS

Spinach pasta sheet

RECETA

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

RECIPÉ

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



2 min



LÁMINA DE PASTA DE TRUFA NEGRA

Black truffle pasta sheet

RECETA

Prepara el relleno, salteado de setas de temporada con habitas y huevo revuelto.

RECIPÉ

Prepare the filling, sautéed seasonal mushrooms with broad beans and scrambled egg.



2 min



*SOLO DISPONIBLE EN TEMPORADA NAVIDEÑA
*ONLY AVAILABLE DURING CHRISTMAS SEASON

CREPIZZA

CON MASA MADRE

CREPIZZA

WITH SOURDOUGH



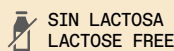
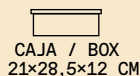
CREPIZZA RELLENA DE POLLO, JAMÓN Y QUESO

AMASADO CON SÉMOLA ITALIANA DE TRIGO DURO Y MASA MADRE

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!

WITH ITALIAN DURUM WHEAT SEMOLINA AND SOURDOUGH

Our gourmet Crepizza is a sourdough durum-wheat semolina kneaded pasta sheet: a gastronomic concept that is 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!



Crea tus crepizzas

Create your own crepizzas

1.

DESCONGELAR

Nevera
Temperatura ambiente
Microondas



DEFROST
Refrigerator
Room temperature
Microwave

2.

RELLENAR Y DOBLAR

Puedes rellenarla tanto a lo ancho como a lo largo

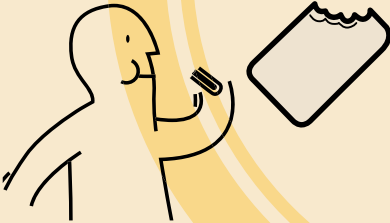
FILL THE CREPIZZA

You can fill it both widthwise and lengthwise.



4.

COMER
EATING



3.

CALENTAR HASTA QUE ESTE DORADO

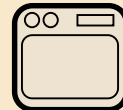
PLANCHA / SANDWICHERA / HORNO

Untar las caras con un poco de aceite

HEAT UNTIL GOLDEN BROWN

GRIDDLE / SANDWICH MAKER / OVEN

Brush the sides with a little oil



RECETA
RECIPE

PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA *LOW TEMPERATURE SLOW DRYING PASTA*

CON SÉMOLA ITALIANA DE TRIGO DURO
WITH ITALIAN DURUM WHEAT SEMOLINA



**AMASADO CON SÉMOLA ITALIANA
DE TRIGO DURO**

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. Una de las líneas se elabora con Omega3 de origen vegetal, que nos proporciona altos beneficios para nuestro organismo.

***WITH ITALIAN DURUM
WHEAT SEMOLINA***

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 italian durum wheat semolina, an ingredient that endows our pasta with its characteristic porosity adding volume and performance. One of the ranges is made with Omega3 of vegetable origin, which provides us with high benefits for our organism.



BOLSA PASTA CORTA
BOX LONG PASTA 2KG



CAJA PASTA LARGA BAG
SHORT PASTA 2KG



LA COLLEZIONE

PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA
 CON SÉMOLA ITALIANA DE TRIGO DURO
*SLOW DRYING & LOW TEMPERATURE PASTA
 WITH ITALIAN DURUM WHEAT SEMOLINA*



ANGULAS DE TRIGO

LAS ESPECIALIDADES

El amasado lento y a baja temperatura es un proceso de fabricación que respeta la textura al dente de la pasta. La originalidad de la Collezione reside en que cada variedad se elabora y amasa con ingredientes del mar o de la tierra.

THE SPECIALTIES

Slow kneading at low temperature is a process of manufacturing that respects the texture and al dente of the pasta. The originality of the Collezione lies in the fact that each variety It is made and kneaded with ingredients from the sea or the land.



RACIONES
SERVINGS



HERVIDOS
BOILED



BOLSA 2KG
70,55 OZ BOX



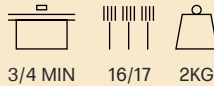


FIDEUÀ DE FUMET DE PESCADO

Fish fumet "Fideua"

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

RECIPE: Sauté desalted fresh cod with spring garlic and finish the recipe with fish broth..



3/4 MIN

16/17

2KG

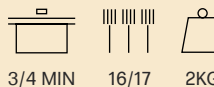


FIDEUÀ DE TINTA DE CALAMAR

Squid ink "Fideua"

RECETA: Prepararla junto con la fideuà de Fumet para que la mezcla adopte un color original y servirla con la receta original.

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



3/4 MIN

16/17

2KG



SPAGHETTI DE TINTA DE CALAMAR A LA GUITARRA

Squid ink spaghetti

RECETA: Una vez hervidos, saltéalos con sepia y alcachofa picada fina.

RECIPE: Boil the spaghetti with cuttlefish and artichokes.



4/5 MIN



16/17



2KG



ANGULAS DE TRIGO

Wheat elver-shaped pasta

RECETA: 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.

RECIPE: Prepare a sauté of garlic, chilli and chopped cod in extra virgin olive oil and in the same paella pan, add the dried elvers and cook it as a fideuà.



6/7 MIN



16/17



2KG

LA BIANCA PASTA & SALUTE

PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA
SLOW DRYING & LOW TEMPERATURE PASTA



PASTA CON HUEVO Y OMEGA 3 DE ORIGEN VEGETAL

En Sandro Desii nos preocupamos por el bienestar y la salud, y hemos querido elaborar una familia de pasta de secado lento y a baja temperatura, 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.

PASTA WITH EGG AND VEGETABLE ORIGIN OMEGA 3

At Sandro Desii we care about health and well-being, and so we are excited to prepare a family of pasta slow drying at low temperature 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.





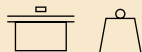
LUMACONI AL HUEVO

CON OMEGA 3 DE
ORIGEN VEGETAL

Egg lumaconi with vegetable origin omega 3

RECETA: Una vez hervidos, saltea láminas de alcachofas, dos dientes de ajo, aceite de oliva y medio vaso de agua de la cocción. Añade queso parmesano, perejil y tomillo.

RECIPE: Once boiled, sauté artichoke slices, two cloves of garlic, olive oil and half a glass of cooking water. Add parmesan cheese, parsley and thyme.



12/14 MIN 1,5KG



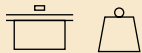
TALLARINES AL HUEVO A LA GUITARRA

CON OMEGA 3 DE
ORIGEN VEGETAL

Egg tagliatelle "alla chitarra"
with vegetable origin omega 3

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

RECIPE: 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 2KG



SPAGHETTI AL HUEVO A LA GUITARRA

CON OMEGA 3 DE
ORIGEN VEGETAL

Egg spaghetti "alla chitarra"
with vegetable origin omega 3

RECETA: En una sartén, saltea mantequilla con láminas de ajo, añádele la pasta y varias hojas de salvia fresca, varias pimentas y parmesano en polvo.

RECIPE: 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.



5/7 MIN 2KG



RIGATONI AL HUEVO

CON OMEGA 3 DE
ORIGEN VEGETAL



Egg rigatoni with vegetable origin omega 3

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

RECIPE: Once boiled, sauté cherry tomatoes, garlic slices, squid and chives. Season with fresh marjoram.



10/12 MIN 2KG



PENNETTE AL HUEVO

CON OMEGA 3 DE
ORIGEN VEGETAL



Egg pennette with vegetable origin omega 3

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

RECIPE: Reduces leeks, cucumber, and cherry tomatoes. In a bowl, crumble some ricotta romana cheese and mix in the boiled pasta and vegetables. Mix it well and serve.



6/8 MIN 2KG



PAPPARDELLE AL HUEVO

Egg pappardelle

RECETA: Saltea con los ajos los langostinos y saltea la pasta con el sofrito de verduras, condimenta con ralladura de queso parmesano y varias pimentas al gusto.

RECIPE: Sauté the prawns with the garlic and sauté the pasta with the sautéed vegetables, season with grated Parmesan cheese and various peppers to taste.



6/8 MIN 2KG



MACARRONES NAPOLITANOS

Neapolitan macaroni with egg

RECETA: Ralla tomates maduros, aliña con aceite de oliva extra virgen y sal pimienta. Añade ventresca de atún y unas hojas frescas de albahaca.

RECIPE: Grate ripe tomatoes, dress with extra virgin olive oil and season with salt and pepper. Add tuna belly and some fresh basil leaves.



6/8 MIN 2KG

EMBALAJE PACKAGING

PASTA FRESCA RELLENA ULTRACONGELADA

Ultra Forzen Fresh Stuffed Pasta



**RAVIOLI
RAVIOLONE
CANNOLI**
2 Kg
70.55 US FL OZ

EMBALAJE 16 porciones
MATERIAL CARTÓN APTO ALIMENTACIÓN
CAJA 21x28,5x12 CM

PACKAGING 16 portion
MATERIAL FOOD GRADE CARDBOARD
BOX 21x28,5x12 CM

PASTA FRESCA ULTRACONGELADA

Ultra Forzen Fresh Pasta



**TALLARINES
SPAGUETTI
RIGATONI
GNOCCHI**
2 Kg
70.55 US FL OZ

EMBALAJE 16 porciones
MATERIAL CARTÓN APTO ALIMENTACIÓN
CAJA 21x28,5x12 CM

PACKAGING 16 portion
MATERIAL FOOD GRADE CARDBOARD
BOX 21x28,5x12 CM



**LÁMINAS de pasta para
lasaña y canelones**
2 Kg
70.55 US FL OZ

EMBALAJE 18 uds/kg (36 uds)
MATERIAL CARTÓN APTO ALIMENTACIÓN
CAJA 21x28,5x12 CM

PACKAGING 18 uds/kg (36 uds)
MATERIAL FOOD GRADE CARDBOARD
BOX 21x28,5x12 CM

PASTA FRESCA ULTRACONGELADA

Ultra fresh Forzen Pasta



CREPIZZA

2 Kg

70.55 US FL OZ

EMBALAJE 19 uds/kg (38 uds)
MATERIAL CARTÓN APTO ALIMENTACIÓN
CAJA 21x28,5x12 CM

PACKAGING 19 uds/kg (38 uds)
MATERIAL FOOD GRADE CARDBOARD
BOX 21x28,5x12 CM

PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA

Low Temperature slow drying pasta



2 Kg

70.55 US FL OZ



CAJA PASTA LARGA BAG
SHORT PASTA 2KG

EMBALAJE 16 porciones
MATERIAL CARTÓN APTO ALIMENTACIÓN
CAJA 21x28,5x12 CM

PACKAGING 16 portion
MATERIAL FOOD GRADE CARDBOARD
BOX 21x28,5x12 CM



2 Kg

70.55 US FL OZ



BOLSA PASTA CORTA
BOX LONG PASTA 2KG

EMBALAJE 16 porciones
MATERIAL BOLSA RESISTENTE, APTO ALIMENTACIÓN

PACKAGING 16 portion
MATERIAL FOOD GRADE RESISTENTE BAG

SALSAS SAUCES





RAGÚ A LA BOLONÈSA

Bolognese ragout

RECETA

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

RECIPÉ

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



180 g

PACK

12 UDS

24 UDS/cja



TOMATE FRESCO Y ALBAHACA

Fresh tomato & basil

RECETA

Ideal como base de pizzas caseras, entre otras ideas!

RECIPÉ

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



180 g

PACK

12 UDS

24 UDS/cja



PESTO A LA GENOVESA (CONCENTRADA)

Pesto alla genovese (concentrate)

RECETA

También es perfecta como aliño para ensaladas!

RECIPÉ

It is also perfect as a salad dressing!



130 g

PACK

12 UDS

24 UDS/cja



ASESORAMIENTO GASTRONÓMICO *GASTRONOMICAL CONSULTING*

1. ALQUILER DE CARRITOS DE HELADO PARA EVENTOS

Ice cream cart rental for events

2. ASESORAMIENTO COMERCIAL Y DE MARKETING PARA HELADERÍAS Y RESTAURACIÓN

Commercial advice and marketing
for ice cream parlors and restaurants

3. CARTAS DE POSTRES Y CARTELERÍA PERSONALIZADAS

Taylor-made dessert menu

4. PLANES ESTRATÉGICOS Y ESTUDIOS GASTRONÓMICOS A MEDIDA (RECETARIOS/ MARIDAJES DE PRODUCTOS PARA ESPACIOS DE RESTAURACIÓN Y HOSTELERÍA)

Ice Strategic plans and gastronomic
studies tailored (recipes / product pairings
for spaces catering and hospitality)

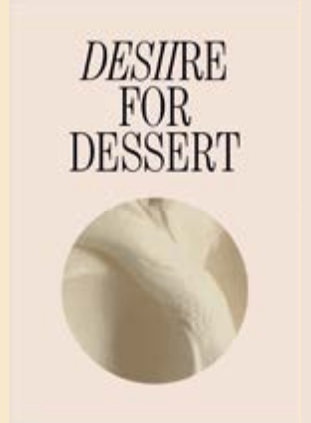
GASTRONOMÍA 360°

Tras más de 50 años de experiencia en el sector, el equipo de Sandro Desii ofrece un servicio de asesoramiento gastronómico 360° o para nuevos proyectos.

360° GASTRONOMY

After more than 50 years of experience in the sector, the Sandro Desii team offers a service of gastronomic advice for new projects

PUBLICIDAD Y DISEÑO *MARKETING & DESIGN*



CARTA DE POSTRES SANDRO DESII



Menu dessert Sandro Desii

CARTELERÍA PERSONALIZADA Personalized posters



POSTER

Poster

PEANA

Base



Sandro Desii

PASTA OF *DESIIRE*



**CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS
RESEARCH & GASTRONOMICAL ACTIVITIES HUB**



TEL. +34 937.775.750
INFO@SANDRODESII.COM

SANDRODESII.COM
POL. IND. CAN SEDÓ / MANYANS 1 08292
ESPARREGUERA, BARCELONA / SPAIN