





**PENSANDRO
EN EL
PASADO,
ME ACORDÉ
DEL FUTURO**



INDICE

Catálogo Restauración
y Catering

Introducción

FILOSOFIA SANDRO DESII

6

DULCE

8

IL GELATO ITALIANO 2.2L

10-20

Crema heladas

Selección de chocolates

Sorbetes

Sorbetes de hierbas, flores, y especias

Helados bajos en calorías

MONOPORCIÓN HELADA

21-25

Barattolino de 120ml

Vasitos helados de 100ml

Cristal gourmet de 140ml

EL COKTELADO

26

Sorbete granizado cremoso 1l/200ml

CORTE DE HELADO NAPOLITANO *Barras de 1200ml*

28

ALTA PASTERERÍA

29-33

Pastelería individual

Trufas artesanas

Pastelería tartas enteras

SALADO

34

Nuestra pasta está amasada con sémola de trigo duro italiano

PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA 30°C

36-38

La Collezione di Sandro

La Trattoria di Sandro

PASTA FRESCA ULTRA CONGELADA

39-43

Pasta laminada y prensada

Hojas de lasaña y canelón

PASTA FRESCA ULTRA CONGELADA RELLENA

44-48

Snack rellenos para freír u hornear

Raviolis para hervir

SALSAS Y CREMAS BALSÁMICAS

50

FILOSOFÍA SANDRO DESII

50 años

El Helado de Sandro Desii

“Hay algo de irresistible en el helado: por su naturaleza efímera se puede considerar como símbolo de la caducidad de las cosas; *si la rosa dura l'espace du matin, aún más breve es l'espace d'un glace*. Pero el final es glorioso, porque se deshace en el altar del más puro placer”, cita Folco Portinari, escritor y uno de los máximos expertos de la cultura gastronómica italiana.

El Centro de Investigación y Actividades Gastronómicas Sandro Desii ha cambiado, desde hace tiempo, el concepto del producto “helado”. El restaurador debe estar preparado para incluir en su gastronomía un producto natural y de alta calidad que le ayude a vender la culminación de una buena comida: el postre.

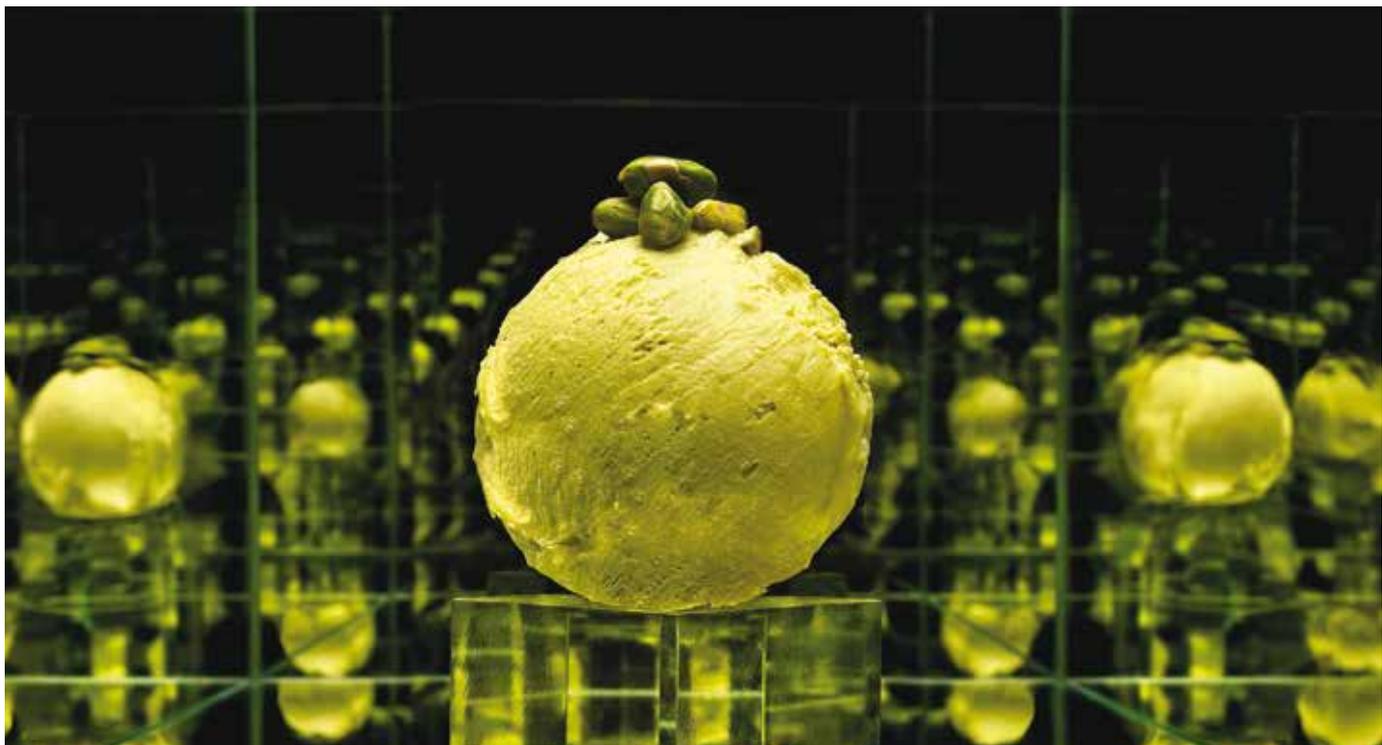
Después de viajar a través del tiempo, *Sandro Desii* ha querido recuperar lo que ya nadie quiere producir porque se considera demasiado costoso o porque supone mucha mano de obra. Mirando atrás también ha reivindicado la cultura y las maneras tradicionales de elaborar el helado para convertirlo en un producto con claras intenciones de modernidad.

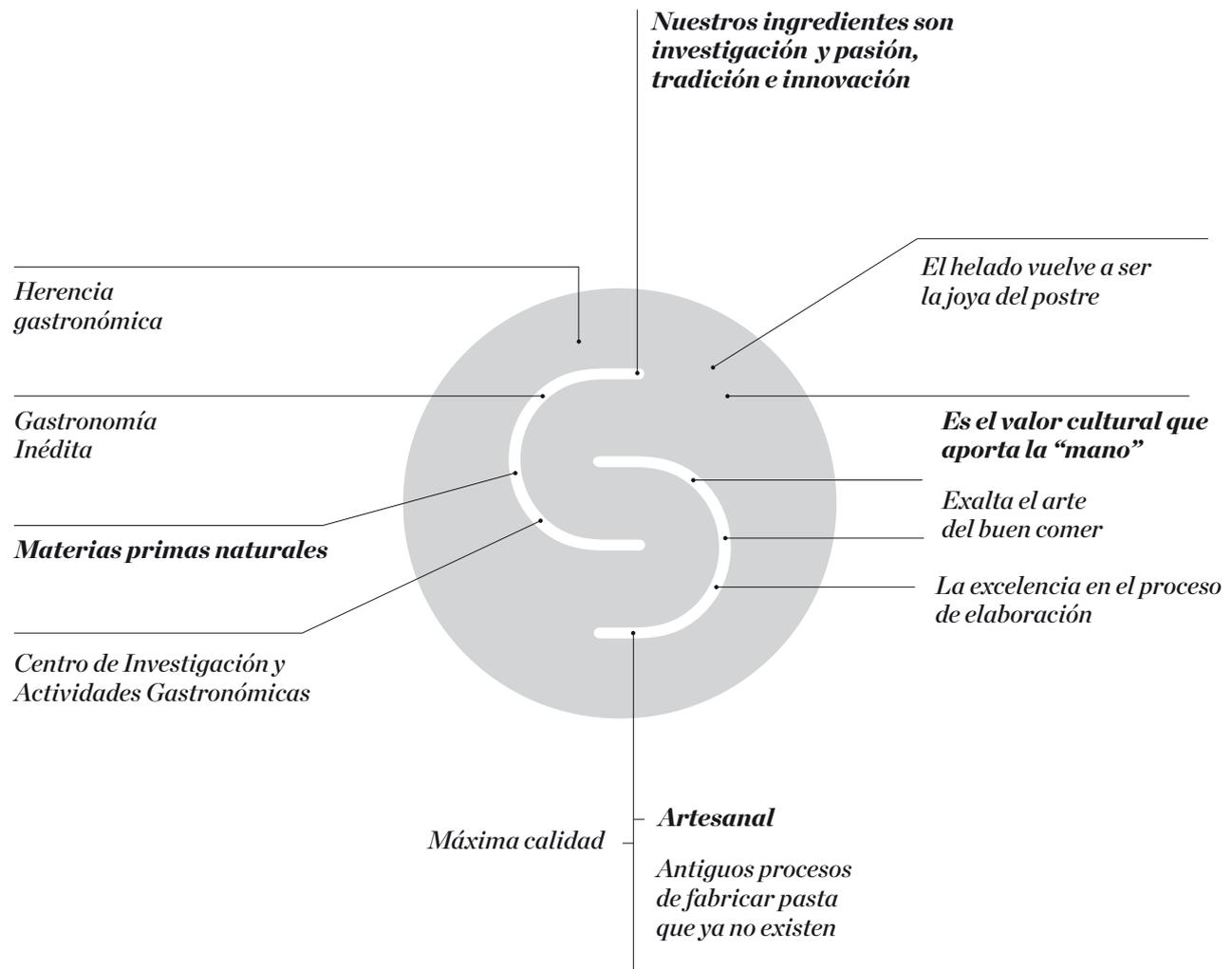
La Pasta de Sandro Desii

Desde que el hombre aprendió a moler los cereales siempre ha elaborado “algo” añadiendo agua y harina. Aquel “algo” no era aún la pasta que conocemos ni entendemos hoy.

La pasta no es sólo una mezcla de materias primas y de formas de presentación... es el pilar básico de la dieta mediterránea. En este marco de cultura gastronómica mediterránea, la pasta se convierte en un extraordinario vehículo de sabores que une: condimentos, maneras, costumbres y recetas. Este producto no pone límites a la búsqueda de combinaciones y de nuevos horizontes de ingenio gastronómico.

Nuestra pasta nació en 1967, hace 50 años, en un establecimiento familiar, y se continúa elaborando hoy de forma artesanal con los mismos ingredientes de máxima calidad. Desde siempre con espíritu imperfecto pero creativo, El Centro de Investigación de Sandro Desii ha querido ir más allá con **el helado y la pasta** con la intención de unir el respeto a la herencia de los métodos de elaboración artesanos con la apuesta por el valor añadido de ideas innovadoras y revolucionarias.







The background of the page is a dark grey color. It features several stylized, light grey shadows of cutlery items, including spoons, forks, and knives, arranged in a diagonal pattern from the top left towards the bottom right. The shadows have a soft, ethereal quality, as if they are floating or cast from a light source above.

DULCE

IL GELATO ITALIANO 2.2L	10-21
MONOPORCIÓN HELADA	22-25
EL COKTELADO	26
CORTE DE HELADO NAPOLITANO	28
ALTA PASTERERÍA	29-33

CREMAS HELADAS

El retorno a la artesanía del gelato italiano con nuevas ideas y conceptos. El helado cremoso con leche y nata, en combinación con la variedad de productos de la naturaleza da lugar a creaciones originales y helados que reflejan lo más típico de regiones, comarcas, y naciones. Veteados de fruta o de cremas, especialidades de chocolates y cacao; helados dulce-salados. En definitiva, muchas posibilidades para dar siempre exclusividad a los postres de calidad.



Cubeta : 2,2 litros

Medidas: 181 mm x 163 mm x 120 mm



Crema helada de piñones



2,2 litros cubeta



Novedades Sandro



Apto para niños



Sin lactosa



Sin gluten

Postre Cremoso

CREMAS HELADAS



Conservar a -18°C



Zabaglione con crema balsámica de Módena



Trufa negra



Arroz con leche



Crema de vainilla con manzana al horno



Mostaza inglesa



Turrón de avellanas de Agramunt



Nata fresca



Dulce de leche estilo porteño con chocolate



Queso fresco con frambuesas



Leche merengada



Crema helada de piñones



Canela con crema de caffè espresso

Postre Cremoso
CREMAS HELADAS



Conservar a -18°C



Tiramisù veneciano



Vainilla mexicana



*Almendra tostada
con turrón de Jijona*



Ensamada llisa



Stracciatella



Avellana italiana



Yogur griego con piña confitada



Yogur fresco



*Queso "gazta zaharra" con
nueces de pecan y membrillo*



*Sobao pasiego
con orujo de Liébana*



Galleta Maria



Pistacho esmeralda

2,2 litros cubeta

! Novedades Sandro

Apto para niños

Sin lactosa

Sin gluten

Postre Cremoso
CREMAS HELADAS



Conservar a -18°C



Flan de huevo con caramelo



Yogur con frambuesas



Cheesecake con dulce de leche



Caffé ristretto



Mascarpone



Carquinyoli



Kéfir con infusión de lima y su piel



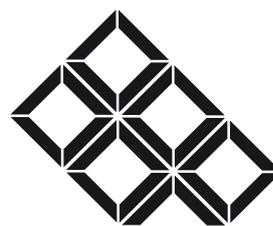
Vinagre balsámico con frambuesas



Queso fresco con membrillo



SELECCIÓN DE CHOCOLATES



2,2 litros cubeta



Novedades Sandro



Apto para niños



Sin lactosa



Sin gluten



Chocolate Grand Cru 72%



Trufa de chocolate blanco con té verde



Chocolate blanco con matices de violetas

15



Trufa con avellana garrapiñada



Chocolate y sus virutas



Chocolate praliné gianduja



Chocolate con leche



Chocolate Colonial

SORBETES

El sorbete, también llamado helado de agua, forma parte de nuestro museo de la alimentación. Antiguamente Sherbet o Sherbat definía un producto dulce y frío que se conservaba en invierno en los antiguos pozos de nieve diseminados por la costa mediterránea. Sandro Desii ha querido recuperar el legado del antiguo sorbete que, por supuesto, es cremoso como un helado a pesar de que no lleva leche. La recompensa es una cremosidad en el paladar, que refresca y concluye una comida gastronómica como postre relajante y ligero.



Cubeta : 2,2 litros

Medidas: 181 mm x 163 mm x 120 mm



Sorbete de limón y albahaca

16



Lychee



Yuzu con citronella - lemon grass



Mandarina exprimida





2,2 litros cubeta



Novedades Sandro



Apto para niños



Sin lactosa



Sin gluten



Vegano

Postre Refrescante **CREMAS HELADAS**



Conservar a -18°C



Limón exprimido



Piña tropical



Frambuesa silvestre



Lima y apio



Cítricos y verduras



Menta fresca



Manzana ácida granny smith y su piel



Mango



Leche de coco



Fruta de la pasión-maracuyá



Limón y albahaca



Fresón



SORBETES

DE HIERBAS, FLORES Y ESPECIAS



Cubeta : 2,2 litros
Medidas: 181 mm x 163 mm x 120 mm



2,2 litros
cubeta



Mezcla



Información



Propiedades



Sin lactosa



Sin gluten

SORBETES DE HIERBAS, FLORES Y ESPECIAS

Antiestrés *Choco Chai*



 Mezcla de té, piel de cacao, palo de regaliz

 Ayuda a perder peso, retrasa el proceso de envejecimiento, reduce los posibles síntomas del estrés.

 Es una antigua receta Azteca. Combinan do hierbas y especias con piel de cacao se creó el "Xocoatl" bebida de los dioses.

Se podría llamar El Sorbete de los Dioses.

Antioxidante *White Satin*



 Té blanco, pomelo rosa, fruta de la pasión y rosa.

 Antioxidante, poca teína, desintoxicante, adelgazante.

 El té blanco es una especialidad de la China continental, más concretamente de la provincia de Fujian.

Aroma fresco suavemente aterciopelado.

Digestivo *Earl Grey Breakfast*



 Té negro con bergamota

 Con su sabor ligeramente aromático y fresco mejora la digestión, despeja la mente y alivia la fatiga

 A partir de una mezcla de tés Assam y Ceilán con piel de Bergamota es el té digestivo del rico desayuno inglés

HELADOS BAJOS EN CALORIAS



No contiene sacarosa, dextrosa o glucosa.



Tiene el mismo sabor con menos calorías



Sin gluten

Light!



20



Crema helada de cacao de origen

71 calorías / 100 g



Crema helada de té matcha

89 calorías / 100 g



Crema helada de yogur

97 calorías / 100 g

EXTRA SANDRO® DESII

*Si te interesa un helado a medida,
o carta de postres, consulta con
nuestro departamento comercial.*

BARATTOLINO



Una selección de las creaciones heladas en vasito de cristal de 120ml, con tapa roscada de cierre hermético. Cada caja lleva 6 uds del mismo sabor. Todos son aptos para celíacos.



Pistacho esmeralda



Yuzu con citronella (lemon-grass)



Frambuesa silvestre



Chocolate y sus virutas



Kéfir & Lima



Mango

VASITOS HELADOS



22

**Incluye
CUCHARILLA
EN LA TAPA**



VASITO HELADO

Una selección de las creaciones heladas en vasito de cartón de 100ml, que incluye cucharilla en la tapa del envase. Cada caja lleva 6 uds del mismo gusto y todos son aptos para celíacos.

6 Unidades por caja (Un sabor)



100ml vasito

Apto para niños

Sin lactosa

Sin gluten

Vegano

Postre Cremoso VASITOS HELADOS



Conservar a -18°C



Limón y albahaca

Chocolate colonial

Mandarina exprimida



Fresón

Vainilla mexicana

Yogur con frambuesas



Stracciatella

Cítricos y verduras

Limón exprimido

CRISTAL GOURMET



Chocolate blanco con violetas

CRISTAL GOURMET

El helado artesano decorado en envase elegante de cristal de 140ml, con tapa negra protectora.

10 Unidades por gusto



Producto
artesano



140ml
cristal

! Novedades
Sandro

Apto para
niños

Sin lactosa

Sin gluten

Vegano

Postre Cremoso **CRISTAL GOURMET**



Conservar a -18°C



Limón exprimido



Tiramisú veneciano



*Mandarina
exprimida*



*Almendra tostada con
turrón de Jijona*



*Chocolate blanco
con violetas*



Vainilla mexicana



*Cítricos y verduras
con veteado de frambuesa*



*Chocolate Grand Cru 72% cacao
con nuez de pecan*

LOS COKTELADOS

¿Mezclado, agitado o helado?



Botella 1l (20 dosis/50ml.)
Botella mini 200ml



240 mm altura x 80 mm de Ø
125 mm altura x 50 mm de Ø



Retirar del congelador
15 min antes de servir



Sin gluten



Vegano



Mojito



Mojito de fresa

26

COKTELADO

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

Botella de 1 Litro, cajas de 4 unidades.

Botella mini de 200ml, cajas de 10 unidades





CORTE DE HELADO NAPOLITANO

En el siglo XIX, la mano del heladero artesano servía este postre en cortes o en porciones. Posteriormente la idea de combinar varios gustos en una barra de helado conquistó el mercado americano. Y con el tiempo la presentación con dos obleas o galletas a modo de sándwich demuestra la gran pasión por el helado de mordisco. Esta antigua tradición vuelve a la mesa: el ¡Helado de Corte Napolitano!



Raciones: entre 10 y 12 cortes por barra.

Cajas de 5 unidades por gusto

Adquiere las GALLETAS OBLEA para completar tu postre: 20 uds

 1200 ml

 Apto para niños

 Sin gluten

 Las obleas contienen gluten

28



Corte helado de nata



Corte helado de chocolate



Corte helado de turrón



Corte helado de chocolate y nata

TARTAS INDIVIDUALES



Coulant de chocolate

Alta Pastelería
TARTAS INDIVIDUALES



Conservar a -18°C

*Coulant de
caramelo Flor de sal*



	27/ caja
	100 g
	40-50"
	80 mm

*Tatin
de manzana*



	20/ caja
	120 g
	60-75"
	100 mm

Brownie



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

Alta Pastelería
TARTAS INDIVIDUALES



Conservar a -18°C

Minisacher fondant



! Novedades Sandro

	27/ caja
	70 g
	40-50"
	80x45 mm

Coulant de chocolate



	27/ caja
	110 g
	40-50"
	70 mm

31

Alta Pastelería
TRUFAS ARTESANAS

Trufa de chocolate tradicional

50/ caja



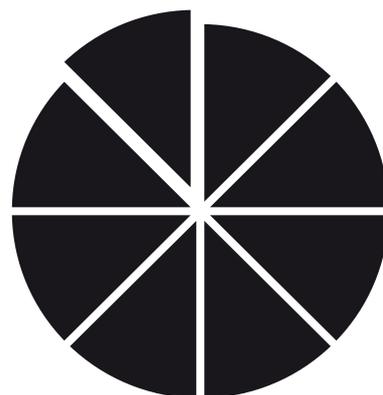
Trufa artesana de cacao en polvo

40/ caja



TARTAS ENTERAS

Nuevas tartas enteras pre cortadas elaboradas artesanalmente entre 8 y 16 raciones en función del producto. Para servir, simplemente descongelar en pocos segundos en el microondas.



Tarta artesana de peras asadas



Porciones por tarta



Peso neto



Tiempo de cocción en microondas



Cortado

Alta pastelería

TARTAS ENTERAS



Conservar a -18°C

Tarta de manzanas asadas



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

Tarta de limón y merengue



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

Cajas de 4 unidades.

Pastel de chocolate



	16 ud. aprox
	1000g (1ud. 90 g)
	35-40"
	No Precortada

Tarta artesana de peras asadas



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



SALADO

Nuestra pasta está amasada con sémola de trigo duro italiano

35

PASTA DE SECADO LENTO A 30°C	36-38
PASTA FRESCA ULTRA CONGELADA	39-43
PASTA FRESCA ULTRA CONGELADA RELLENA	44-48
SALSAS Y CREMAS BALSÁMICAS	50

PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA

amasada con sémola de trigo duro italiano

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

Exclusivo de este producto:

Este antiguo sistema de secado, hace que la pasta se mantenga porosa para conseguir que se impregnen todos los sabores, aumentando notablemente su volumen y por lo tanto, su rendimiento. **Formato: 2KG (Lumaconi 1.5KG)**

Novedad:

En Sandro Desii también mostramos inquietud por el bienestar y la salud. Algunas variedades de pasta están amasadas con Omega-3 (ácido linoléico) de origen vegetal. Los ácidos grasos omega-3 son un tipo de grasa poliinsaturada esencial, una sustancia que habitualmente falta en la dieta moderna. La pasta amasada con sémola de trigo duro y huevos tiene un alto contenido proteínico, junto con las propiedades del Omega 3 nos proporcionan ventajas beneficiosas para nuestro organismo.

36



Las especialidades LA COLLEZIONE

SPAGHETTI DE TINTA DE CALAMAR A LA GUITARRA

Una vez hervidos, saltearlos con sepias y alcachofas, picado fino.



 4-5 Min.

CINTAS DE TOMATE Y OREGANO

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



 4-5 Min.

2KG. 

SALADO

Pasta secado lento y a baja temperatura 2kg.



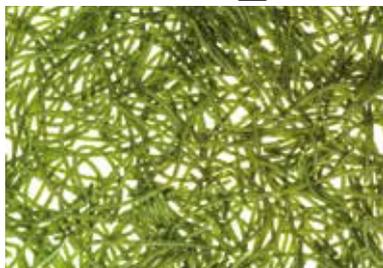
Las especialidades LA COLLEZIONE

FIDEUÀ DE ESPINACAS Y ALBAHACA



 3-4 Min.

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



FIDEUÀ TINTA CALAMAR



 3-4 Min.

En una paella, con ajo y guindilla, dora los fideos, añade mejillones y calmar troceado. Remuévelo con tinta de calamar y añade el caldo de pescado que cubra todo y déjalo cocer hasta que se evapore el caldo.

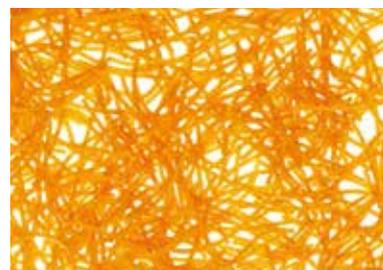


FIDEUÀ DE FUMET DE PESCADO



 3-4 Min.

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.



VIRUTAS DE SETAS DEL BOSQUE

 6-7 Min.

Una vez hervidos, saltea setas de temporada con pulpa de berenjenas, aceitunas negras y verdes troceadas. Añade el sofrito a las virutas hervidas.



ANGULAS DE TRIGO

 6-7 Min.

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.



PAPPARDELLE AL HUEVO Y ESPINACAS

 8-9 Min.

Una vez hervidos, mézclalos con verduras salteadas y langostinos frescos.



ERIZOS DE TINTA DE CALAMAR Y SALMÓN

 6-7 Min.

Hervirlos en fumet de pescado y servirlos calientes en forma de un nido relleno de tártar crudo de ventresca de salmón.



TALLARINES DE TOMATE Y AJO A LA GUITARRA

 5-6 Min.

Una vez hervidos, saltéalos con aceite de oliva, guindilla y ajo cortado fino. Sírvelos con un ligero toque de vinagre balsámico de Módena.



CARACOLAS DE LIMÓN

 7-8 Min.

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



SALADO

Pasta secado lento y a baja temperatura 2kg.

Las especialidades SIN GLUTEN



500G.



 10-12 Min.

Pasta elaborada exclusivamente con harina de maíz.
Pasta sin gluten

TAGLIATELLE DI MAIS



Una vez hervida la pasta, saltéala con mantequilla y hojas de salvia. Sazonar con pimienta recién molida.



Pasta con huevo LA TRATTORIA

En la Trattoria, ofrecemos pasta con sémola de trigo duro italiano al huevo. De todos los productos, 4 están amasados con **Omega 3 de origen vegetal**.



2 KG.



 7-9 Min.

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.



 10-12 Min.

FUSILLI AL HUEVO Y OMEGA-3



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



LUMACONI AL HUEVO Y OMEGA-3



En una sartén, con aceite saltea las alcachofas cortadas y ajo, añádele medio vaso de agua y medio vaso de vino blanco seco. Súmale una ramita de perejil y otra de tomillo picado, sal y pimienta. Hierve la pasta al dente y mézclalo todo en una sartén sírvelo con parmesano rallado.



 12-14 Min.

PENNE AL HUEVO Y OMEGA-3



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 soffrito. Trabaja bien todo y servirlo.



 6-8 Min.

Caja 1,5kg

MACARRONES NAPOLITANO AL HUEVO

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



 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.



 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.



 5-7 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 pimentas y parmesano en polvo.



 5-6 Min.

SALADO 

Pasta fresca ultra congelada 2kg.

PASTA FRESCA ULTRA CONGELADA

amasada con sémola de trigo duro italiano

LAMINADA Y
PRENSADA
A MANO



39

La pasta fresca ultra congelada es el toque revolucionario de la pasta fresca, elaborada de forma artesanal que fusiona la raíz italiana con sabores y productos típicos de nuestras regiones. Fabricada con pasta fresca de sémola de trigo duro y huevo, envasada a mano y finalmente ultra congelada para conservar mejor y más tiempo sus propiedades.

Exclusivo de este producto:

Nuestra pasta fresca ultra congelada rinde el doble que otro producto similar del mercado. La sémola de trigo duro y el proceso artesanal de fabricación la convierten en la pasta más **porosa y esponjosa** que consigue absorber todos los sabores.



Fuente de OMEGA 3
de origen vegetal

Algunas variedades de pasta están amasadas 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. La pasta amasada con sémola de trigo duro y huevos tiene un alto contenido proteínico, junto con las propiedades del Omega 3 nos proporcionan ventajas beneficiosas para nuestro organismo.

SALADO

Pasta fresca ultra congelada 2 kg.

Pasta fresca PASTA LAMINADA



Conservación: -18°C

TALLARINAS DE ESPINACAS A LA GUITARRA



IDEA
SD



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

	1-2 Minutos
	16 porciones de 125 G. aprox.
 Raciones por per.	80 G. por persona
	2 Kg.

TALLARINAS DE HUEVO A LA GUITARRA



IDEA
SD



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.

	1-2 Minutos
	16 porciones de 125 G. aprox.
 Raciones por per.	80/100 G. por persona
	2 Kg.

SPAGHETTI DE HUEVO A LA GUITARRA



IDEA
SD



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!

	1-2 Minutos
	8 porciones de 250 G. aprox.
 Raciones por per.	80/100 G. por persona
	2 Kg.

SPAGHETTINI DE HUEVO PARA FREIR



IDEA
SD



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

	Hasta que doren
	12 porciones de 166 G. aprox.
 Raciones por per.	80/100 G. por persona
	2 Kg.

SALADO

Pasta fresca ultra congelada 2kg.

Pasta fresca PASTA PRENSADA



Conservación: -18°C

FUSILLI CON HUEVO Y OMEGA-3



IDEA SD



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

	1-2 Minutos
	1-2 Minutos
 Raciones por per.	80/100 G. por persona
	2 Kg.

RIGATONI CON HUEVO Y OMEGA-3



IDEA SD



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.

	1-2 Minutos
	2-3 Minutos
 Raciones por per.	80/100 G. por persona
	2 Kg.

GNOCCHI DE PATATA



IDEA SD



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

	2-3 Minutos listos cuando flotan
	Bolsa de 2 Kg.
 Raciones por per.	80/100 G. por persona
	2 Kg.

SALADO 

Pasta fresca ultra congelada 2kg.



Hojas de pasta fresca
LASAÑA Y CANELÓN

	 TRUFA NEGRA	HOJAS DE BOLETUS
<i>Hojas</i>		
<i>Lasaña</i>		
<i>Canelón</i>		
	 <p><i>Prepara el relleno de carne - con habitas estofadas al vino tinto.</i></p>	 <p><i>Prepara el relleno con variedad de setas de temporada salteadas previamente con ajo y perejil en aceite de oliva extra virgen.</i></p>

SALADO

Pasta fresca ultra congelada 2 kg.



Medidas

19X25 Cm



Nº de uds por caja 2 kg

32Uds



Peso de cada lámina

62 G

IDEA SD

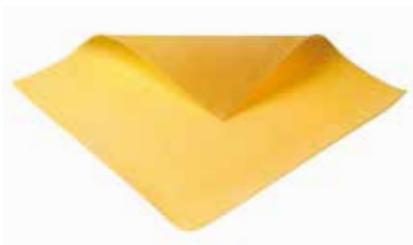


También puedes cocinarlas a la plancha

HOJAS DE ESPINACAS



HOJAS DE HUEVO



HOJAS DE TINTA DE CALAMAR



IDEA SD



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

IDEA SD



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

IDEA SD



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

SALADO 

Pasta fresca ultra congelada rellena 2kg.



PASTA FRESCA

RELLENA ULTRA CONGELADA

amasada con sémola de trigo duro italiano

Los snacks rellenos nacen con el deseo de recuperar el arte antiguo de elaborar ravioli, de forma artesanal, que va **más allá del “made in Italy”** con rellenos creativos, que exaltan las recetas más tradicionales y que además son fáciles de preparar. Se pueden freír, hornear o hervir! Rellenos fabricados con pasta fresca de sémola de trigo duro y huevo, envasados a mano y finalmente ultracongelados para conservar mejor y más tiempo sus propiedades.

Exclusivo de este producto: Nuestra pasta rellena son combinaciones excelentes que consiguen el **equilibrio de sabor y placer** para el paladar aportando gran valor nutricional. En ocasiones, la pasta rellena puede abrirse ligeramente, sin embargo no es un defecto, es una virtud, se añade miel u otros ingredientes que acaben de aderezar la receta. Nuestra marca es la única que fabrica y comercializa de forma artesanal raviolis con la particularidad para freír y hornear.

44

*¡Pasta
rellena
ideal para
tapear!*





Unidades en caja.



Tiempo de cocción



Medidas



Ración por per.



Tipo de cocción

Pasta rellena para freír u hornear SNACK ATTACK



Antes de hornear untar en aceite de oliva

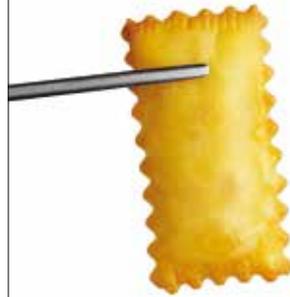


Caja de 2Kg.

CANNOLI DE PANCETA IBÉRICA



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



190 Piezas aprox.



Hasta que se doren



Hasta que doren 180°-190°



6X3 Cm. aprox.



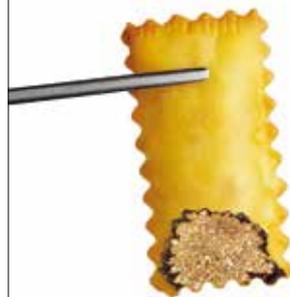
Raciones

2/3 Por persona

CANNOLI DE MANTAS DE CERDO Y TRUFANEGRA



Hornea o fríe los cannoli y añádele flor de sal.



190 Piezas aprox.



Hasta que se doren



Hasta que doren 180°-190°



6X3 Cm. aprox.



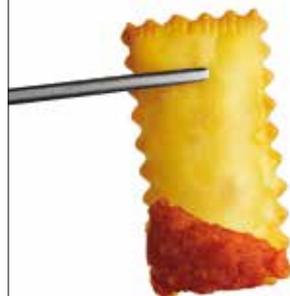
Raciones

2/3 Por persona

CANNOLI DE SOBRASADA IBÉRICA



Hornea o fríe los cannoli y sírvelos con salsa agri dulce.



190 Piezas aprox.



Hasta que se doren



Hasta que doren 180°-190°



6X3 Cm. aprox.



Raciones

2/3 Por persona

CANNOLI DE BACALAO



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



190 Piezas aprox.



Hasta que se doren



4 min. de cocción
6 min. a 180°-190°



6X3 Cm. aprox.



Raciones

2/3 Por persona

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.



190 Piezas aprox.



Hasta que se doren



4 min. a 180°-190°



6X3 Cm. aprox.



Raciones

2/3 Por persona

SALADO 

Pasta fresca ultra congelada 2 kg.

Pasta para hervir
MIO RAVIOLI



También puedes cocinarlos a la plancha



Caja de 2Kg.

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.



66 Piezas aprox.



4 min. de cocción
6 min. a 180°-190°



-18°C



7,5 CM



Raciones

6/8 por persona aprox.

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. Sirvelos con aceite de oliva, tomate seco o confitado y una hoja de espinacas.



66 Piezas aprox.



4 min. de cocción
6 min. a 180°-190°



-18°C



7,5 CM



Raciones

6/8 por persona aprox.

RAVIOLI DE SETAS CON BOLETUS



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



148 Piezas aprox.



5 Minutos



-18°C



4X4,5 CM



Raciones

10/12 por persona aprox.

RAVIOLI DE PATO ASADO CON PERA



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



148 Piezas aprox.



5 Minutos



-18°C



4X4,5 CM



Raciones

10/12 por persona aprox.

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.



300 Piezas aprox.



4 Minutos



-18°C



3.5X3.5 CM



Raciones

14/16 por persona aprox.



Pasta para hervir MIO RAVIOLI

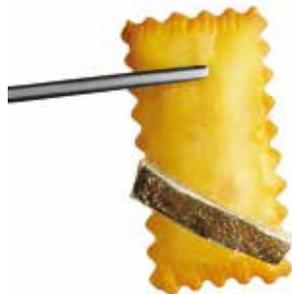


También puedes cocinarlos a la plancha



Caja de 2Kg.

CANNOLI DE BACALAO



IDEA SD



Hierve los cannoli y prepara una muselina de all i oli gratinada.



185 Piezas aprox.



Hasta que se doren



4 min. de cocción
6 min. a 180°-190°



6x3 Cm. aprox.



10/12 por persona

Raciones

RAVIOLI DE CARNE RUSTIDA DE COCIDO



IDEA SD



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



148 Piezas aprox.



4 Minutos



-18°C



4X4,5 CM



10/12 por persona aprox.

Raciones

48

RAVIOLI DE RICOTTA ROMANA Y GRANA PADANO



IDEA SD



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



148 Piezas aprox.



5 Minutos



-18°C



5X5 CM



10/12 por persona aprox.

Raciones

RAVIOLI DE TRUFA NEGRA



IDEA SD



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



148 Piezas aprox.



3X4 Minutos



-18°C



5X5 CM



10/12 por persona aprox.

Raciones

RAVIOLI DE FOIE-GRAS



IDEA SD



Cocínalos con confitura de cebolla y chutney de Mango.



300 Piezas aprox.



5 Minutos



-18°C



3X3,5 CM



14/16 por persona aprox.

Raciones



**“SIEMPRE
PENSANDRO
EN TI”**

CONDIMENTOS

180 G	180 G	180 G	180 G	130 G
				
PIMIENTO MORRÓN Y PULPA DE TOMATE	RAGÚ A LA BOLOÑESA	TOMATE FRESCO Y ALBAHACA	TOMATE Y VERDURAS A LA SICILIANA	PESTO A LA GENOVESA

24 Unidades por caja

50

VINAGRES

5l. Vinagre Balsámico de modena	1l	500ml 250cl	500ml	250cl
				
VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA	VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA	VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA	CREMA BALSÁMICA DE MÓDENA	CREMA BALSÁMICA DE MÓDENA
<i>4 Unidades por caja</i>	<i>6 Unidades por caja</i>	<i>12 Unidades por caja</i>	<i>12 Unidades por caja</i>	<i>12 Unidades por caja</i>



www.sandrodesii.com

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

