







---

**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

10-21

*Crema heladas*

*Selección de chocolates*

*Sorbetes*

*Helados bajos en calorías*

*Sorbetes de hierbas, flores, y especias*

---

### MONOPORCIÓN HELADA

22-25

*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 PASTERÍA

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

## *Mediterranean Food Experience*

### *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.

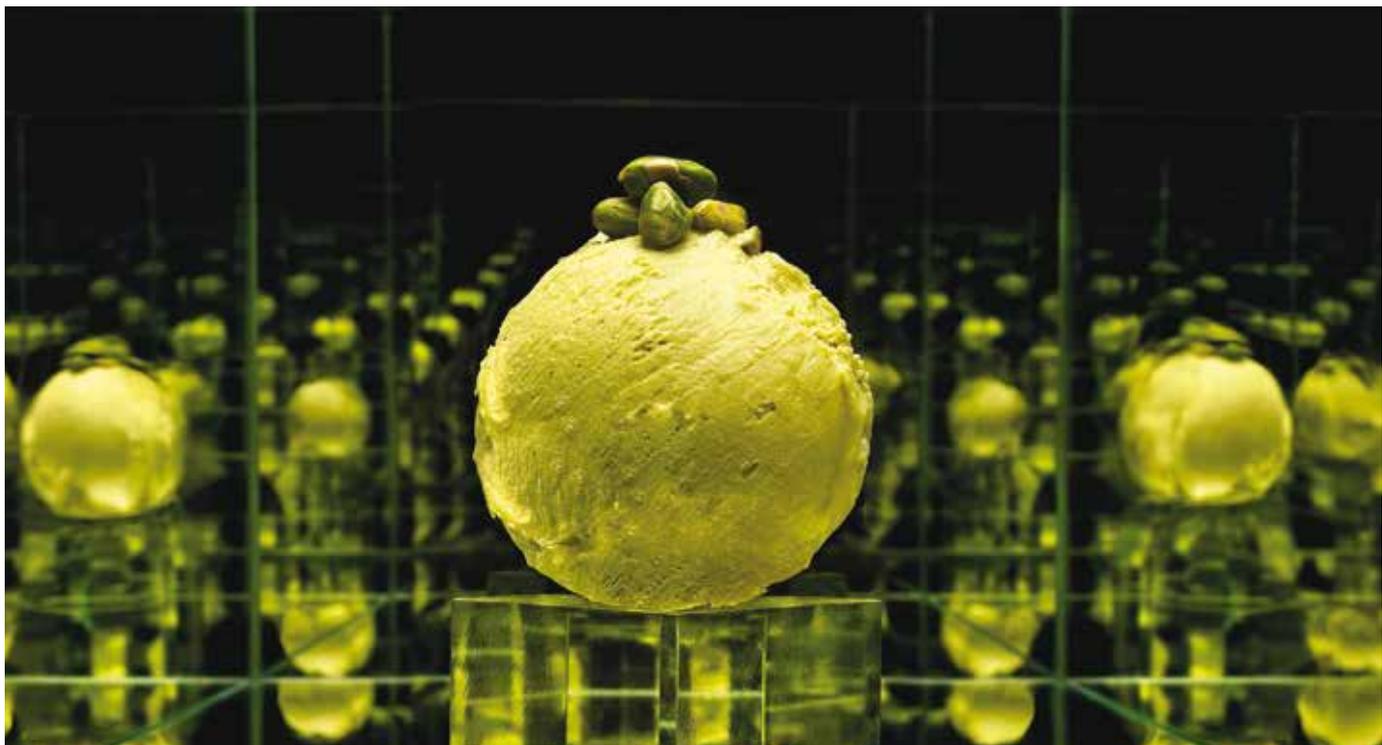
Después de viajar a través del tiempo, *Sandro Desii* ha querido recuperar lo que ya nadie quiere producir porque se considera demasiado costoso o porque supone mucha mano de obra. Mirando atrás también ha reivindicado la cultura y las maneras tradicionales de elaborar el helado para convertirlo en un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

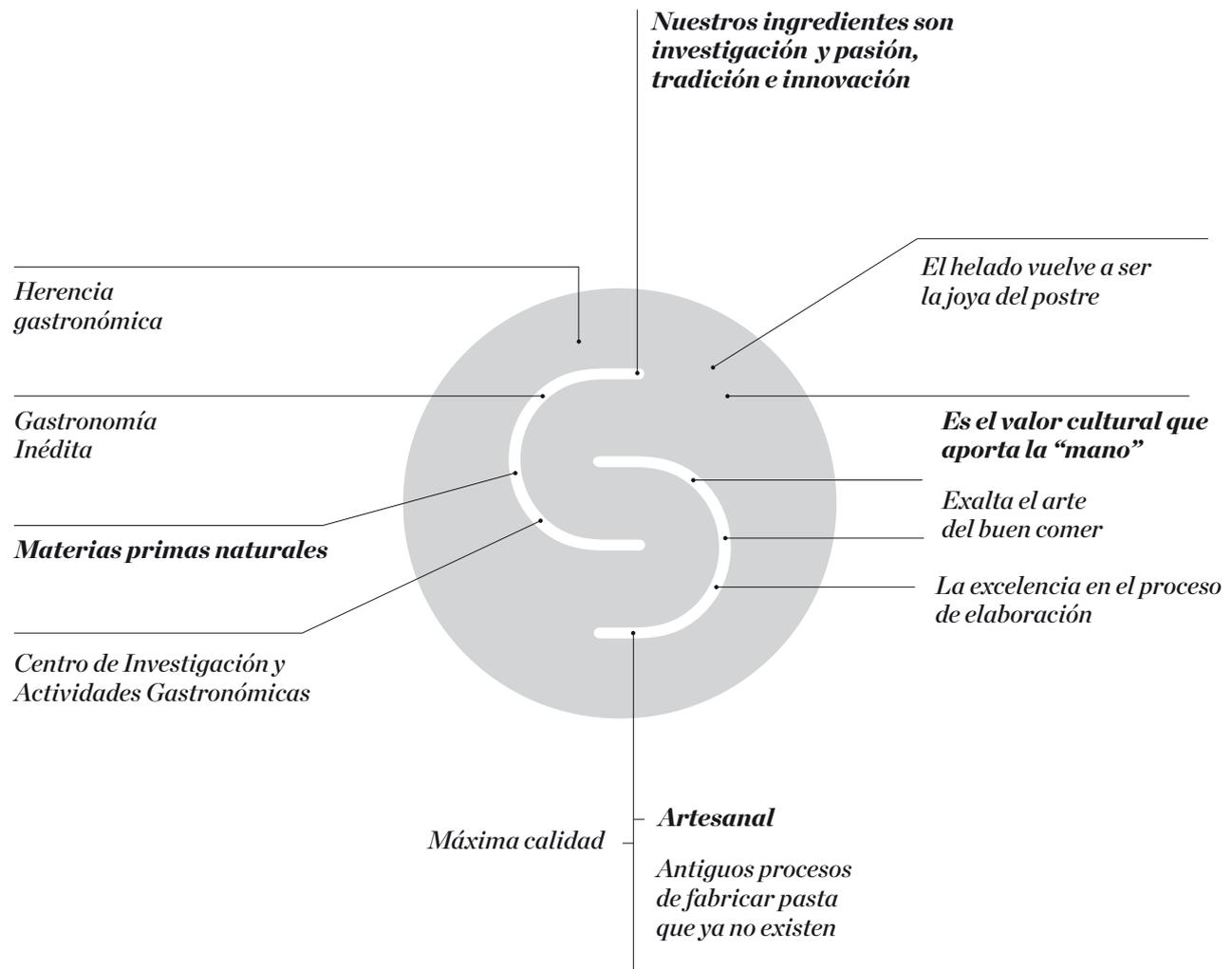
### *La Pasta de Sandro Desii*

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, 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

---

<b>IL GELATO ITALIANO 2.2L</b>	10-21
<b>MONOPORCIÓN HELADA</b>	22-25
<b>EL COKTELADO</b>	26
<b>CORTE DE HELADO NAPOLITANO</b>	28
<b>ALTA PASTERERÍA</b>	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*



*Crema de pesto de albahaca*



*Curry*



*Lemon pie*



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*



*Banoffee (Platano canario con dulce de leche)*



*Panacotta con caramelo*



*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



*Tiramisú veneciano*



*Vainilla mexicana*



*Almendra tostada  
con turrón de Jijona*

12



*Ensaimada 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*



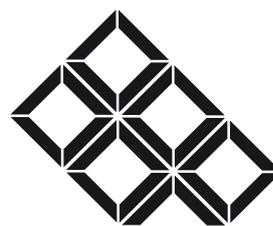
*Arroz con leche*



*Crema de vainilla con manzana al horno*



# 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

## 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*



# HELADOS BAJOS EN CALORIAS



No contiene sacarosa, dextrosa o glucosa.



Tiene el mismo sabor con menos calorías



Sin gluten

Light!



18



*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.*



# 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. Combinando 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.



### Relajante Equilibrium



 Rooibos, honeybush, citronela, manzanilla, miel, hinojo, anís, hojas de zarzamora, raíz de ginseng

 Antihistamínico natural gracias a los arbustos sudafricanos del Rooibos y Honeybush; relajante, digestivo, alivia los síntomas del resfriado

 Con esta combinación de hierbas y especias se consigue una original fantasía de sabores.





2,2 litros  
cubeta



Mezcla



Información



Propiedades



Sin lactosa



Sin gluten

## SORBETES DE HIERBAS, FLORES Y ESPECIAS

### **Gastronómico**

*Gran Lapsang Souchong*



Té negro ahumado



Antioxidante y estimulante



Cultivado entre 3500 y 5000 metros sobre el nivel del mar en la región montañosa de Fujima, China. Se caracteriza por el cautivante aroma ahumado de sus hojas.

### **Tonificante**

*Sweet & Spicy*



Regaliz, cacao, menta, hinojo, anís, clavo, cardamomo



Tonificante, rico en antioxidantes, regula la digestión, antitusivo, diurético y adelgazante.



El aromático té de la India. Esta mezcla ofrece una fragancia rica de sabores y aromas con un final ligeramente picante.

### **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



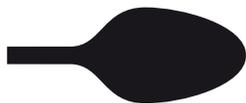
A partir de una mezcla de tés Assam y Ceilán con piel de Bergamota es el té digestivo del rico desayuno inglés

# 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)*



*Fresón*

100ml vasito

Apto para niños

Sin lactosa

Sin gluten

Postre Cremoso  
**VASITOS HELADOS**



Conservar a -18°C



*Limón y albahaca*



*Chocolate colonial*



*Piña tropical*



*Nata fresca*



*Vainilla mexicana*



*Yogur con frambuesas*



*Cítricos y verduras*



*Limón exprimido*



*Mandarina exprimida*

# 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

*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



*Gin & Tonic*



*Mojito*



*Mojito de fresa*



*Caipirinha*

26

## COKTELADO

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

*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



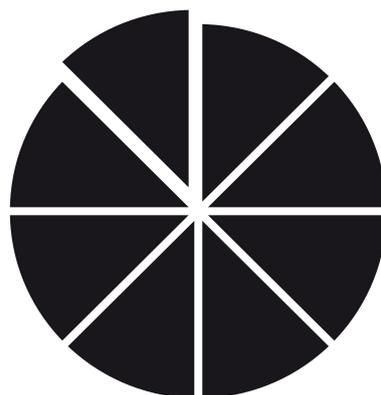
*Trufa artesana de cacao en polvo*

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.





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

<b>PASTA DE SECADO LENTO A 30°C</b>	36-38
<b>PASTA FRESCA ULTRA CONGELADA</b>	39-43
<b>PASTA FRESCA ULTRA CONGELADA RELLENA</b>	44-48
<b>SALSAS Y CREMAS BALSÁMICAS</b>	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 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.

36

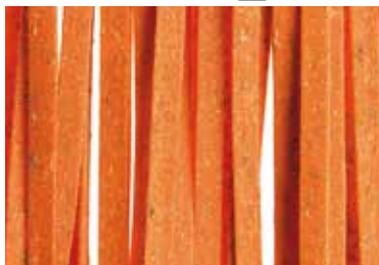


*Las especialidades*  
**LA COLLEZIONE**

**2KG.** 

**CINTAS DE TOMATE Y OREGANO**

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



 **4-5 Min.**

**LIRIOS DE HUEVO, PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y VERDURAS**

*Saltea calabacín troceado con mantequilla, añade la pasta hervida al último momento. Perfúmalos con romero fresco y mantequilla. Sirvelos con requesón fresco y cebollino picado fino.*



 **7-8 Min.**

## SALADO

Pasta secado lento y a baja temperatura 2kg.

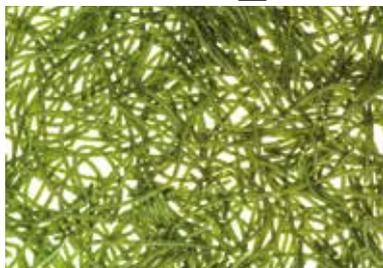


### Las especialidades LA COLLEZIONE

#### FIDEUÀ DE ESPINACAS Y ALBAHACA



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



 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.

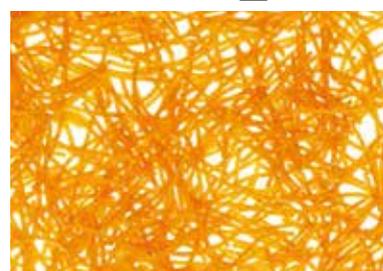


 3-4 Min.

#### 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.



 3-4 Min.

#### CINTAS AL CURRY

Una vez hervidos, acompañarlos con salteado de setas y langostinos.



 5-6 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.



 6-7 Min.

#### PAPPARDELLE AL HUEVO Y ESPINACAS

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



 6-7 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.



 6-7 Min.

#### TALLARINES DE TOMATE Y AJO A LA GUITARRA

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



 5-6 Min.

#### CARACOLAS DE LIMÓN

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.



 7-8 Min.

#### VIRUTAS DE SETAS DEL BOSQUE

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



 6-7 Min.

## SALADO

Pasta secado lento y a baja temperatura 2kg.

### Las especialidades LA COLLEZIONE

2 KG. 

#### SPAGHETTI DE TINTA DE CALAMAR A LA GUITARRA

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



 4-5 Min.

#### MACARRONES DE PIMENTÓN DE LA VERA

Una vez hervidos, saltearlos con un sofrito de cebolla y sardina.



 6-7 Min.

### Pasta con huevo LA TRATTORIA

14% VALOR  
PROTEICO

2 KG. 



Fuente de OMEGA 3  
de origen vegetal

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.

#### 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 pimientas. Hierva la pasta y añádela a la cazuela. Adereza con un zumo de medio limón y déjalo marinar 30' antes de servirlo.



 7-9 Min.

#### 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. Hierva la pasta al dente y mézclalo todo en una sartén sírvela con parmesano rallado.

Caja 1,5kg



 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 sofrito. Trabaja bien todo y servirlo.



 6-8 Min.

#### 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.

#### RIGATONI AL HUEVO Y OMEGA-3

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



 10-12 Min.

#### TALLARINES DE HUEVO A LA GUITARRA

Una vez hervidos, saltearlos 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

Solamente con aceite de oliva virgen extra de primera prensada, pimienta molida fresca y parmesano en polvo.



 5-7 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
	Porciones de 250 G. aprox.
 Raciones por per.	100/130 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
	Porciones de 250 G. aprox.
 Raciones por per.	100/130 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
	Porciones de 250 G. aprox.
 Raciones por per.	100/130 G. por persona
	2 Kg.

### SPAGHETTI DE HUEVO PARA FREIR



IDEA  
SD



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

	Hasta que doren
	Porciones de 250 G. aprox.
 Raciones por per.	100/130 G. por persona
	2 Kg.

## SALADO

Pasta fresca ultra congelada 2kg.



Conservación: -18°C

Pasta fresca

## PASTA PRENSADA



### 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.	100/130 G. por persona
	2 Kg.

### PENNE CON HUEVO Y OMEGA-3

IDEA SD



Una vez hervidos los penne, escaldar un pedazo de bacalao y fragmentarlo uniformemente. En un bol, añadir la pasta tibia, añadir el bacalao laminado, el aceite de oliva virgen, unas gotas de vinagre balsámico y el zumo de limón y albahaca picada y varias pimientas.



	1-2 Minutos
	2-3 Minutos
 Raciones por per.	100/130 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.	100/130 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
	Porciones de 250 G. aprox.
 Raciones por per.	100/130 G. por persona
	2 Kg.

**SALADO** 

*Pasta fresca ultra congelada 2kg.*



*Hojas de pasta fresca*  
**LASAÑA Y CANELÓN**

	HOJAS DE BOLETUS	HOJAS DE ESPINACAS
<i>Hojas</i>		
<i>Lasaña</i>		
<i>Canelón</i>		
	<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>	<p> <i>Prepara un relleno a base de verduras salteadas y hojas de espinacas frescas para potenciar el sabor. Puede presentarse tibia.</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 HUEVO



## HOJA DE PASTA DE TOMATE Y OREGANO



## HOJAS DE TINTA DE CALAMAR



IDEA SD



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

IDEA SD



*Prepara un relleno a base de mozzarella di Búfala y tomate natural entero y orégano.*

IDEA SD



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



# 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!*

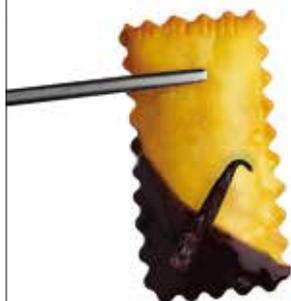
## CANNOLI DE VAINILLA RELLENO DE CHOCOLATE

*Linea dulce*

IDEA SD



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



	182 Piezas aprox.
	Hasta que se doren
	4 min. a 180°-190°
	6X3 Cm. aprox.
 Raciones	2/3 Por persona



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

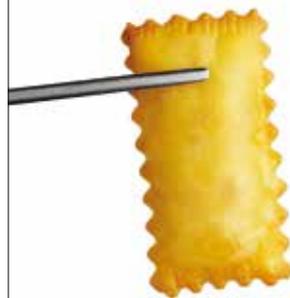


Caja de 2Kg.

## CANNOLI DE PANCETA IBÉRICA



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



174 Piezas aprox.



Hasta que se doren



Hasta que doren 180°-190°



6X3 Cm. aprox.



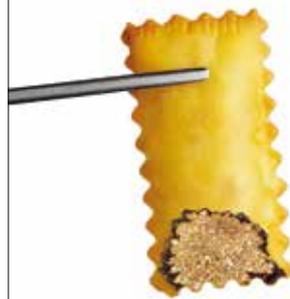
Raciones

2/3 Por persona

## CANNOLI DE MANTAS DE CERDO Y TRUFANEGRA



Hornea o fríe los cannoli y añádele flor de sal.



174 Piezas aprox.



Hasta que se doren



Hasta que doren 180°-190°



6X3 Cm. aprox.



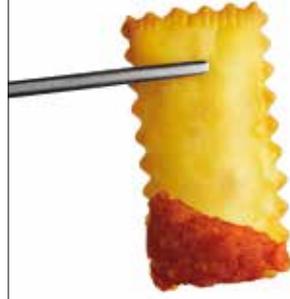
Raciones

2/3 Por persona

## CANNOLI DE SOBRASADA IBÉRICA



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



174 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.



185 Piezas aprox.



Hasta que se doren



4 min. de cocción  
6 min. a 180°-190°



6X3 Cm. aprox.



Raciones

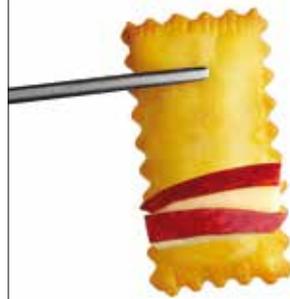
2/3 Por persona

## CANNOLI DE MANZANA CONFITADA

Linea dulce



Una vez fritos añadir un par de bolas de helado de vainilla o crema inglesa casera.



182 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.*



74 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. Sírvelos con aceite de oliva, tomate seco o confitado y una hoja de espinacas.*



74 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.*



171 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.*



170 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.*



272 Piezas aprox.



4 Minutos



-18°C



3.5X3.5 CM



Raciones

14/16 por persona aprox.





Unidades en caja



Tiempo de cocción



Medidas



Ración por per.



Tipo de cocción

## Pasta para hervir MIO RAVIOLI

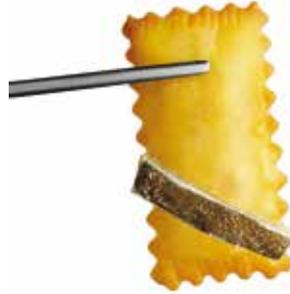


**También puedes cocinarlos a la plancha**



Caja de **2Kg.**

### CANNOLI DE BACALAO



*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



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



169 Piezas aprox.



4 Minutos



-18°C



4X4,5 CM



10/12 por persona aprox.

Raciones

48

### 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.*



169 Piezas aprox.



5 Minutos



-18°C



5X5 CM



10/12 por persona aprox.

Raciones

### RAVIOLI DE TRUFA NEGRA



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



172 Piezas aprox.



3X4 Minutos



-18°C



5X5 CM



10/12 por persona aprox.

Raciones

### RAVIOLI DE FOIE-GRAS



*Cocínalos con confitura de cebolla y chutney de Mango.*



379 Piezas aprox.



5 Minutos



-18°C



3X3,5 CM



14/16 por persona aprox.

Raciones



---

**“SIEMPRE  
PENSANDRO  
EN TI”**

---

*La Fresca de Sandro Desii  
- siempre en mente -*

-

## CONDIMENTOS

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

24 Unidades por caja

50

## VINAGRES

<b>5l.</b> Vinagre Balsámico de modena	<b>1l</b>	<b>500ml 250cl</b>	<b>500ml</b>	<b>250cl</b>
				
<b>VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA</b>	<b>VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA</b>	<b>VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA</b>	<b>CREMA BALSÁMICA DE MÓDENA</b>	<b>CREMA BALSÁMICA DE MÓDENA</b>
<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](http://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](mailto:info@sandrodesii.com)

