Sandro Desii

GASTRONOMIA CREATIVA DESDE 1967

RESTAURACIÓN, CATERING & TIENDA DELICATESSEN



R&T



SORBETE DE LIMA Y APIO

ÍNDICE

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



FILOSOFÍA SANDRO DESII 4
CREACIONES HELADAS Y REPOSTERÍA 8

2.2L/1.250L CUBETA HELADA
Cremas Heladas 8
Chocolates 12
Sorbetes 14
Helados cremosos *A.O.V.E
(*ELABORADO CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA) 18
Helado Gastronómico 20

MONOPORCIÓN HELADA
120 ML Barattolino 24
110 ML Capriccio Squeezer 28
140 ML Cristal Gourmet 30
120 ML Vasito cartón 34
Embalaje y monoporción 38
1200 ML CORTE HELADO 40
PASTELERIA GOURMET 43

PASTA DE SÉMOLA ITALIANA DE TRIGO DURO 46

2 KG PASTA FRESCA RELLENA ULTRACONGELADA
Raviolone de sémola ultracongelado 50
Ravioli de sémola ultracongelado 54
Cannoli snack ultracongelado 58

2 KG PASTA FRESCA ULTRACONGELADA
Pasta fresca ultracongelada 62
Láminas de lasaña y canelón ultracongeladas 64
Crepizza gourmet ultracongelada 66

2 KG PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA 68
La Collezione 70
La Bianca - Amasada con **Omega 3 de origen vegetal** 72
Embalaje pasta 76

CATÁLOGO DELICATESSEN GOURMET 78

0,5 L CUBO
Cremas Heladas 81
Sorbetes 85
Helados cremosos *A.O.V.E 86

PASTA DE SÉMOLA ITALIANA DE TRIGO DURO 88
PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA
250g La Collezione 88
250g La Bianca - Amasada 90
con Omega 3 de origen vegetal

SALSAS 94

GASTRONOMÍA 360º 96



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

FILOSOFÍA SANDRO DESII

GASTRONOMÍA CREATIVA DESDE 1967

MÁS DE 50 AÑOS

El Centro de Investigación de Sandro Desii, inspirado en la tradición italiana del helado y la pasta, da un paso adelante manteniendo vivo el respeto por los procesos artesanales, mientras se abre a conceptos con enfoques más creativos y vanguardistas. Nuestros productos son fruto de una pasión por reivindicar el valor de la cultura gastronómica; representan la investigación dinámica, pionera en combinaciones revolucionarias, dando trascendencia al ingrediente natural y a las recetas autóctonas. Las cremas heladas y la pasta son productos vivos, en cuyo proceso la mano siempre estará presente, incorporando las nuevas tecnologías para mejorar, pero donde se respetan los tiempos y la calidad por encima de todo, para dar sentido a la autenticidad.

NUESTROS INGREDIENTES

LA RECETA DE SANDRO DESII

Comprometidos con el medio ambiente

Centro de Investigación y Actividades Gastronómicas

Recuperamos antiguos procesos de fabricación de pasta que ya no existen.

La excelencia en el proceso de elaboración.

Exalta el arte del buen comer.

El helado, la joya del postre o ingrediente versátil.

Materias primas naturales.

Valor cultural diferenciador que aporta “la mano”.

Nuestros ingredientes son investigación y pasión, tradición e innovación.

Respeto por la herencia gastronómica.

Defendemos la cocina lenta.

Honramos el alma de los productos auténticos.

Rescatamos la tradición para innovar.

Creamos un nuevo horizonte gastronómico.

ESPECIALIDADES DE SANDRO DESII



VAINILLA MEXICANA

Una de las cremas heladas más icónicas de Sandro Desii es la VAINILLA MEXICANA. Esta vainilla es muy apreciada en gastronomía, por su alto poder aromático y perfil versátil en la cocina. Nuestra crema helada de Vainilla se elabora de forma artesanal, dando lugar a una textura sedosa y suave, bajo una receta tradicional italiana con toques ligeramente cítricos. Nuestra receta cumple más de 50 años y su sabor tan característico y atrevido, la convierte en la crema helada más consumida por excelencia que resalta la identidad de nuestro catálogo tan singular.



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

La creación de una línea de helados con base de Aceite de Oliva Virgen Extra (A.O.V.E.) un gran reto culinario. El producto estrella, y en homenaje a los dos ingredientes más universales del Mediterráneo: el tomatito maduro en rama y el A.O.V.E. Asi elaboramos un helado vegano con una textura cremosa sin precedentes. Esta receta helada, funciona como un potenciador del sabor y un conservante que alarga la vida del helado en el plato. Una apuesta gastronómica que se ha ganado el respeto de chefs y consumidores hasta merecer reconocimiento (Product of the Year 22 Frank Fol y el World Olive Oil Exhibition , Awards 2023)



SORBETE DE PIPARRA

Sorbete disruptivo, que impacta por su frescor y la sutileza del picante de la Piparra. Propuesta original para ideas de platillos, tapas, aperitivos atrevidos o como complemento de carnes o pescados. Apela al producto autóctono y potencia la creatividad entre fogones.

LA PASTA DE SÉMOLA ITALIANA DE TRIGO DURO

PASTA CON OMEGA 3

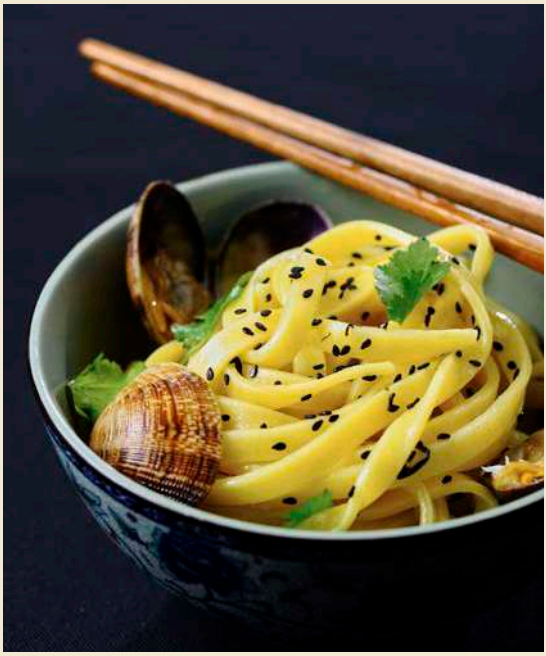
La singularidad de la pasta Bianca es su amasado con sémola italiana de gran duro y Omega 3 de origen vegetal considerado un ácido graso esencial con multipropiedades beneficiosas para el organismo. También se elabora lentamente y a baja temperatura.

OMEGA 3
DI ORIGINE VEGETALE

RAVIOLI CON RELLENOS CREATIVOS

El valor de nuestra pasta rellena reside tanto en la masa, elaborada exclusivamente con sémola italiana de trigo duro, como en el relleno, que se fabrica con recetas artesanas y sus combinaciones equilibradas de sabor, con un alto valor nutricional. Pensada para hervir... y también perfecta para freír.

El relleno cobra mayor protagonismo frente a una masa más ligera y sabrosa. Gracias a un sellado y acabado mejorados, garantiza un cierre óptimo y una excelente resistencia tanto al hervido como al frito. Una pasta más compacta y sedosa, con un borde más fino y limpio, diseñada para ofrecer una experiencia superior en cada bocado.





CREMAS HELADAS



CREMA HELADA DE VAINILLA MEXICANA CON MELOCOTÓN EN ALMÍBAR

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.

REQUESÓN CON MIEL Y ROMERO

Crema helada de Montserrat

NEW



CAFÉ RISTRETTO



KÉFIR & LIMA



VAINILLA CROCANTI



PISTACHO ESMERALDA



AVELLANA ITALIANA



VAINILLA MEXICANA



ALMENDRA TOSTADA CON TURRÓN DE JIJONA



SIN GLUTEN · SIN LACTOSA · VEGANO · 2,2L CUBETA · ESPECIAL NIÑOS

CANELA CON CREMA DE CAFÉ ESPRESSO



STRACCIATELLA



GALLETA MARÍA



CREMA HELADA DE TÉ MATCHA



TURRÓN DE AVELLANAS DE AGRAMUNT



NATA FRESCA



DULCE DE LECHE ESTILO PORTEÑO CON CHOCOLATE



CREMA DE VAINILLA CON MANZANA AL HORNO



SIN GLUTEN SIN LACTOSA VEGANO 2,2L CUBETA ESPECIAL NIÑOS

CARQUINYOLI



YOGUR CON FRAMBUESAS



CREMA DE CARAMELO SALADO



LECHE MERENGADA



YOGUR FRESCO



SIN GLUTEN SIN LACTOSA VEGANO 2,2L CUBETA ESPECIAL NIÑOS

COLECCIÓN DE CHOCOLATES



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

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

SORBETE DE CHOCOLATE

NEW



CHOCOLATE Y SUS VIRUTAS



CHOCOLATE GRAND CRU 72% CACAO



CHOCOLATE GIANDUJA



CHOCOLATE BLANCO CON MATICES DE VIOLETAS



CHOCOLATE COLONIAL



CHOCOLATE CON LECHE



CREMOSO DE A.O.V.E

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



*ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

SIN GLUTEN · SIN LACTOSA · VEGANO · 2,2L CUBETA · ESPECIAL NIÑOS

SORBETES



SORBETE DE FRAMBUESA, LIMÓN & MENTA FRESCA

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.

SORBETE DE CHOCOLATE

NEW



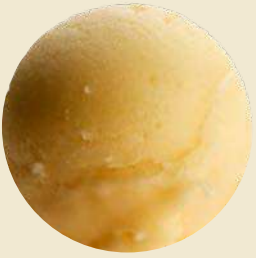
FRAMBUESA SILVESTRE



LECHE DE COCO



FRUTA DE LA PASIÓN MARACUYÁ



YUZU CON CITRONELLA



CÍTRICOS Y VERDURAS



FRAMBUESA, LIMÓN MENTA FRESCA



SIN GLUTEN SIN LACTOSA VEGANO 2,2L CUBETA ESPECIAL NIÑOS

MANGO



FRESÓN



LIMA, LIMÓN Y JENGIBRE



LIMÓN EXPRIMIDO



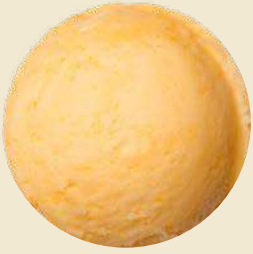
LIMÓN Y ALBAHACA



PIÑA TROPICAL



MANDARINA EXPRIMIDA



SIN GLUTEN · SIN LACTOSA · VEGANO · 2,2L CUBETA · ESPECIAL NIÑOS



HELADOS CREMOSOS A.O.V.E

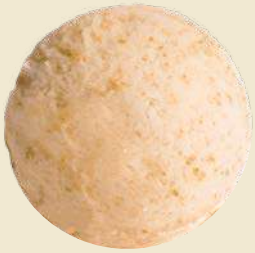


HELADO CREMOSO DE A.O.V.E DE TOMATITOS MADUROS EN RAMA

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.

NARANJA CONFITADA
CREMOSO DE A.O.V.E



2,2L

ALMENDRA Y
BERGAMOTA
CREMOSO DE A.O.V.E



2,2L

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



2,2L

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



1,25L

WOOE World Olive Oil Exhibition

RECONOCIMIENTOS

ACEITE DE OLIVA COMO INGREDIENTE MEJORANTE
1º Ex aequo: Sandro Desii
Cremoso de A.O.V.E. de tomatitos maduros en rama.

SIN GLUTEN SIN LACTOSA VEGANO 2,2L 1,25L CUBETA

IL GELATO GASTRONÓMICO



CANAPÉ CON CREMA HELADA DE MOSTAZA INGLESA

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.

CREMA DE PINO MEDITERRÁNEO

NEW



CREMA DE PARMIGIANO REGGIANO

NEW



LIMA Y APIO



PIPARRA



MOSTAZA INGLESA



QUESO FRESCO CON MASCARPONE



LECHE AHUMADA



SIN GLUTEN · SIN LACTOSA · VEGANO · 1,25L CUBETA · ESPECIAL NIÑOS

CUBETA HELADA

ENVASE RECICLABLE ECO RECYCLABLE BUCKET



CUBETA 2,2L

2,2L

BASE CUBETA APTA PARA CONGELACIÓN
MEDIDAS 181X163X120 MM
CAJA: 6 UD
MEDIDAS CAJA: 19X50X25 CM
BOLAS POR CUBETA: 46 | RACIÓN RECOMENDADA:
2 BOLAS DE Ø 45 MM



CONSERVAR A -18ºC MANIPULAR A -10/12ºC .
FABRICADA CON MOLDE PROPIO: ¡ES EXCLUSIVA!

ENVASE RECICLABLE
ECO
RECYCLABLE BUCKET



CUBETA 1,25L GASTRONÓMICA

1,25L

BASE CUBETA APTA PARA CONGELACIÓN
MEDIDAS 179X161X68 MM
CAJA: 9UD
MEDIDAS CAJA: 19X50X25 CM
BOLAS POR CUBETA: 26 | RACIÓN RECOMENDADA:
2 BOLAS DE Ø 45 MM



CONSERVAR A -18ºC MANIPULAR A -10/12ºC .
FABRICADA CON MOLDE PROPIO: ¡ES EXCLUSIVA!

BARATTOLINO

120 ML



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

MEDIDAS CAJA
14x21,5x14cm

12U. CAJA MISMO SABOR

CREMAS HELADAS

CARAMELO SALADO



KÉFIR Y LIMA



PISTACHO ESMERALDA



SIN GLUTEN SIN LACTOSA VEGANO ESPECIAL NIÑOS VOLUMEN 120 ML

CREMAS HELADAS

VAINILLA MEXICANA



CHEESECAKE CON DULCE DE LECHE



CHOCOLATE Y SUS VIRUTAS



SIN GLUTEN · SIN LACTOSA · VEGANO · ESPECIAL NIÑOS · VOLUMEN 120 ML

SORBETES

FRAMBUESA SILVESTRE



MANGO



LIMÓN Y ALBAHACA



SIN GLUTEN · SIN LACTOSA · VEGANO · ESPECIAL NIÑOS · VOLUMEN 120 ML

CAPRICCIO

110 ML

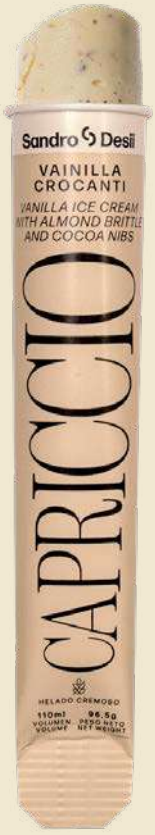


RECONOCIMIENTOS

"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."

Laus Plata'24

CREMA HELADA
VAINILLA CROCANTI



CREMA HELADA
KÉFIR & LIMA



SORBETE
FRAMBUESA,
LIMÓN & MENTA



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, divertido y puedes consumirlo todo el año.

SIN GLUTEN · SIN LACTOSA · VEGANO · 4,5 ØCM 20 CM · 110 ML · CAJA 17,5×17×20,5 CM · 16U. CAJA MISMO SABOR

CRISTAL GOURMET

140 ML



MANDARINA EXPRIMIDA CON PIEL DE NARANJA CONFITADA

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.

MEDIDAS CAJA
11,5x29x8,7cm

10U. CAJA MISMO SABOR

SORBETES

FRUTA DE LA PASIÓN CON NIBS DE CACAO



AOVE DE NARANJA CONFITADA CON PIEL DE NARANJA CONFITADA



LIMÓN EXPRIMIDO CON PIEL DE NARANJA CONFITADA



FRAMBUESA, LIMÓN, MENTA FRESCA CON PIEL DE LIMÓN



SIN GLUTEN · SIN LACTOSA · VEGANO · ESPECIAL NIÑOS · VOLUMEN 140 ML

SORBETES

CÍTRICOS Y VERDURAS CON VETEADO DE FRAMBUESA



MANDARINA EXPRIMIDA CON PIEL DE NARANJA CONFITADA



CREMAS HELADAS

ALMENDRA TOSTADA CON TURRÓN DE JIJONA



CHOCOLATE GRAND CRU 72% CACAO CON ALMENDRAS CARAMELIZADAS



SIN GLUTEN · SIN LACTOSA · VEGANO · ESPECIAL NIÑOS · VOLUMEN 140 ML

CREMAS HELADAS

CAFÉ RISTRETTO CON NIBS DE CACAO



TIRAMISÚ VENECIANO



VAINILLA MEXICANA CON NUECES DE MACADAMIA CARAMELIZADAS



SIN GLUTEN · SIN LACTOSA · VEGANO · ESPECIAL NIÑOS · VOLUMEN 140 ML



VASITO DE VAINILLA MEXICANA

VASITO HELADO

120 ML



ENVASE DESMOLDABLE Y RECICLABLE

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

MEDIDAS CAJA
14x21,5x14cm

12U. CAJA MISMO SABOR

CREMAS HELADAS

STRACCIATELLA



CHOCOLATE COLONIAL



VAINILLA MEXICANA



SIN GLUTEN · SIN LACTOSA · VEGANO · ESPECIAL NIÑOS · VOLUMEN 120 ML

SORBETES

LIMÓN EXPRIMIDO



MANDARINA EXPRIMIDA



FRESÓN



SIN GLUTEN · SIN LACTOSA · VEGANO · ESPECIAL NIÑOS · CUCHARILLA INCLUIDA

EMBALAJE MONOPORCIÓN HELADA



CAPRICCIO

110ML

16 U



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

CONSERVAR A -18ºC MANIPULAR A -10/12ºC . RECOMENDADO PARA TODOS LOS HELADOS

CRISTAL GOURMET



140ML

10 U

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



BARATTOLINO



120ML

x2 12 U

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



VASITO HELADO



120ML

x2 12 U

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

INCLUYE CUCHARILLA EN LA TAPA



CORTE HELADO NAPOLITANO



CREMA HELADA DE TURRÓN

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.

*RACIONES ENTRE 13 Y 15 CORTES POR BARRA

TURRÓN



NATA FRESCA



NEW PACKAGING



5U.
CAJA MISMO SABOR

1,2 L
1200 ML

6,5×26×6,5 CM

RECOMENDACIÓN
ADQUIERE LAS GALLETAS OBLEAS PARA COMPLETAR EL POSTRE. (CONTIENEN GLUTEN)

SIN GLUTEN · SIN LACTOSA · VEGANO · ESPECIAL NIÑOS



TATÍN DE MANZANA CON CREMA HELADA DE VAINILLA MEXICANA

PASTELERÍA GOURMET



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

-18 CONSERVAR



COULANT DE CHOCOLATE

27 | 110 G | 40-50” | 70 MM | 23x23x16 CM



TATÍN DE MANZANA

18 | 120 G | 60-75” | 100 MM | 30x40x8 CM

TARTAS ENTERAS



TARTA DE LIMÓN Y MERENGUE

3 TARTAS | 1 KG | 45-50” | 33x33x17 CM | 8



PASTEL DE CHOCOLATE

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



TRUFAS ARTESANAS DE CACAO

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



TRUFA DE CHOCOLATE TRADICIONAL

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





SPAGHETTI AL HUEVO A LA GUITARRA

PASTA DE SÉMOLA ITALIANA DE TRIGO DURO

PASTA DE SÉMOLA ITALIANA DE TRIGO DURO 46

PASTA FRESCA RELLENA ULTRACONGELADA
Raviolone de sémola ultracongelado 50
Ravioli de sémola ultracongelado 54
Cannoli snack ultracongelado 58

PASTA FRESCA ULTRACONGELADA
Pasta fresca ultracongelada 62
Láminas de lasaña y canelón ultracongeladas 64
Crepizza gourmet ultracongelada 66

PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA 68
La Collezione 70
La Bianca - Amasada con **Omega 3 de origen vegetal** 72
Embalaje pasta 76

PASTA FRESCA RELLENA ULTRACONGELADA

Nuestra pasta rellena para hervir, elaborada sólo con sémola italiana de trigo duro son combinaciones excelentes que consiguen el équilibrio de sabor aportando gran valor nutricional. ¡También puedes freírlas!

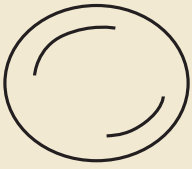
NOTAS DISTINTIVAS

Más protagonismo para el relleno que la masa de pasta, más ligero y sabroso. Sellado y acabado mejorado para garantizar el cierre y resistencia al hervido y frito. Pasta más compacta y sedosa. Borde más fino y limpio.



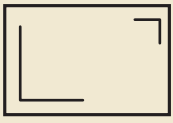
RAVIOLI

10-11 gr | 180 | 5x5 CM | 2/4 MIN



RAVIOLONE

20-21 gr | 95 | 6x6,5 CM | 3/4 MIN



CANNOLI

20-21 gr | 182 | 5,75x3,5 CM | 2/3 MIN



RAVIOLONE DE CALABAZA ASADA Y SEITÁN VEGANO CON BOLETUS



RAVIOLONE DE QUESO FRESCO, ESPINACAS Y GRANA PADANO

RECETA: 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 y una hoja de espinacas.

CAJA 2KG

3/4 MIN

95

RACIÓN 4/5

6x6,5 CM



RAVIOLONE DE CALABAZA ASADA Y SEITÁN

RECETA: Una vez hervidos, saltéalos con A.O.V.E y picada de frutos secos. Decora con unos brotes de rábano.

CAJA 2KG

3/4 MIN

95

RACIÓN 4/5

6x6,5 CM

HASTA DORAR

RAVIOLONE DE BERENJENA ASADA Y QUESO SCAMORZA AHUMADO

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

CAJA 2KG | 95 | 6x6,5 CM | 3/4 MIN | HASTA DORAR | RACIÓN 4/5



RAVIOLONE DE RABO ESTOFADO

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

CAJA 2KG | 95 | 6x6,5 CM | 3/4 MIN | HASTA DORAR | RACIÓN 4/5





RAVIOLI TOMATE CONFITADO Y FETA VEGANO



RAVIOLI TOMATE CONFITADO Y FETA VEGANO

RECETA: Trocea dados calabacín y saltéalos con orégano fresco. Una vez hervida la pasta, agrega olivas kalamata y un aliño a base de A.O.V.E y unas gotas de lima.

CAJA 2KG

180

2/4 MIN

5x5 CM

RACIÓN 10/12



RAVIOLI DE SETAS CON BOLETUS

RECETA: Mezcla ricotta romana, albahaca fresca, tomillo y queso parmesano rallado.

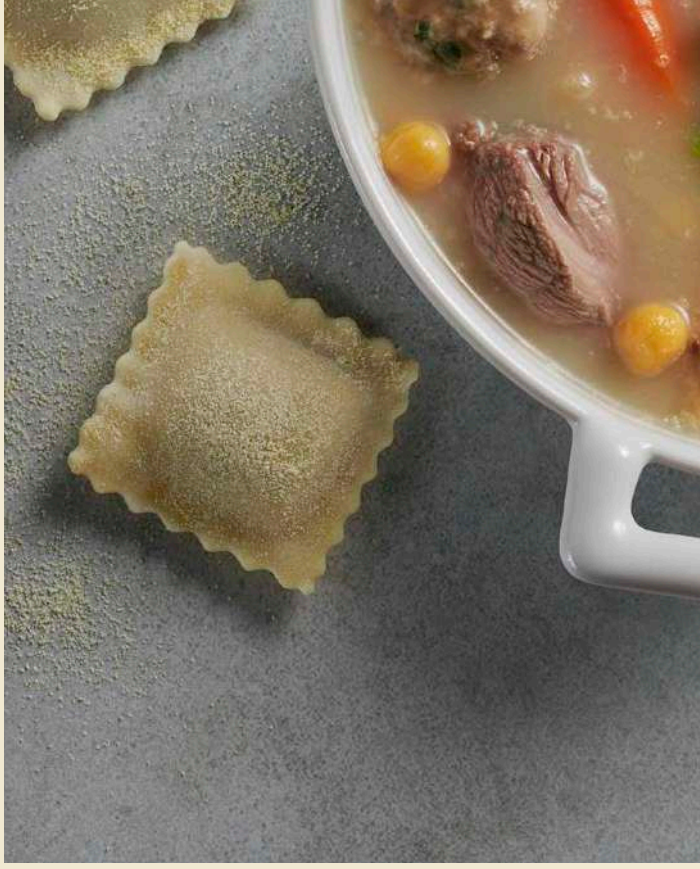
CAJA 2KG

180

2/4 MIN

5x5 CM

RACIÓN 10/12



RAVIOLI DE CARNE ASADA DE COCIDO

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

CAJA2KG | 180 | 5x5 CM | 2/4 MIN | HASTA DORAR | RACIÓN 10/12



RAVIOLI CON CREMA DE TRUFA NEGRA

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

CAJA2KG | 180 | 5x5 CM | 2/4 MIN | HASTA DORAR | RACIÓN 10/12



RAVIOLI DE RICOTTA ROMANA Y GRANA PADANO

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 grana padano.

CAJA 2KG

HASTA DORAR

180

2/4 MIN

5x5 CM

RACIÓN 10/12

CANNOLI SNACK



CANNOLI DE MANITAS DE CERDO Y TRUFA NEGRA

CANNOLI SNACK

El 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!

CAJA	U./CAJA	MEDIDA	FRITOS	HERVIDOS	G./PERSONA
21×28,5×12 CM					



CANNOLI DE SOBRASADA IBÉRICA FRITO



CANNOLI DE PANCETA IBÉRICA

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

182 | 5,75x3,5 CM | 2 KG

Hasta dorar | 80-100G



CANNOLI DE MANITAS DE CERDO Y TRUFA NEGRA

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

182	5,75x3,5 CM	2 KG	Hasta dorar	Tambien hervidos	80-100G



CANNOLI DE SOBRASADA IBÉRICA

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

182	5,75x3,5 CM	2 KG	Hasta dorar	80-100G

PASTA FRESCA ULTRACONGELADA



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.

U./CAJA | CAJA 21×28,5×12 CM | HERVIDOS | G./PERSONA



TALLARINES AL HUEVO A LA GUITARRA

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.

Trenza Portion 16 | 125 Gm/ud. | 2KG BOX | 1/2 min | 80G



RIGATONI AL HUEVO

CON OMEGA 3 DE ORIGEN VEGETAL

RECETA: En una sartén saltea setas laminadas con ajo picado y A.O.V.E y retira. Saltea los rigatoni con el caldo de carne y al final de la cocción, añadele el sofrito de setas y mézclalo todo. Sírvelo con parmesano rallado.

2KG BOX | 1/2 min | 80G



GNOCCHI DE PATATA

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

2KG BOX | 2/3 min | 80G



LÁMINA DE PASTA DE HUEVO

LÁMINAS DE LASAÑA Y CANELONES



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.



LÁMINA DE PASTA DE HUEVO

RECETA

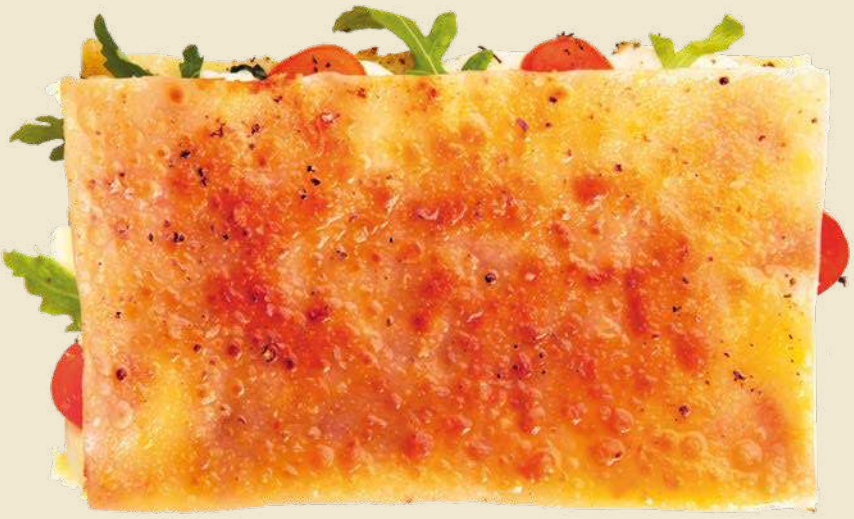
Elabora un relleno con ragú a la Boloñesa con un toque de parmesano.

2 min

19×25 CM | 36 UDS | 62 GM/UD | CAJA 21×28,5×12 CM | 2KG CAJA | HERVIDOS

CREPIZZA

LÁMINA DE PASTA CON MASA MADRE



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!

23×16CM	38 UDS	CAJA 21×28,5×12 CM	2 KG	SIN LACTOSA	VEGANO

Crea tus crepizzas

1. **DESCONGELAR**
Nevera
Temperatura ambiente
Microondas



2. **RELLENAR Y DOBLAR**
Puedes rellenarla tanto a lo ancho como a lo largo





3. **CALENTAR HASTA QUE ESTE DORADO**
PLANCHA / SANDWICHERA / HORNO
Untar las caras con un poco de aceite



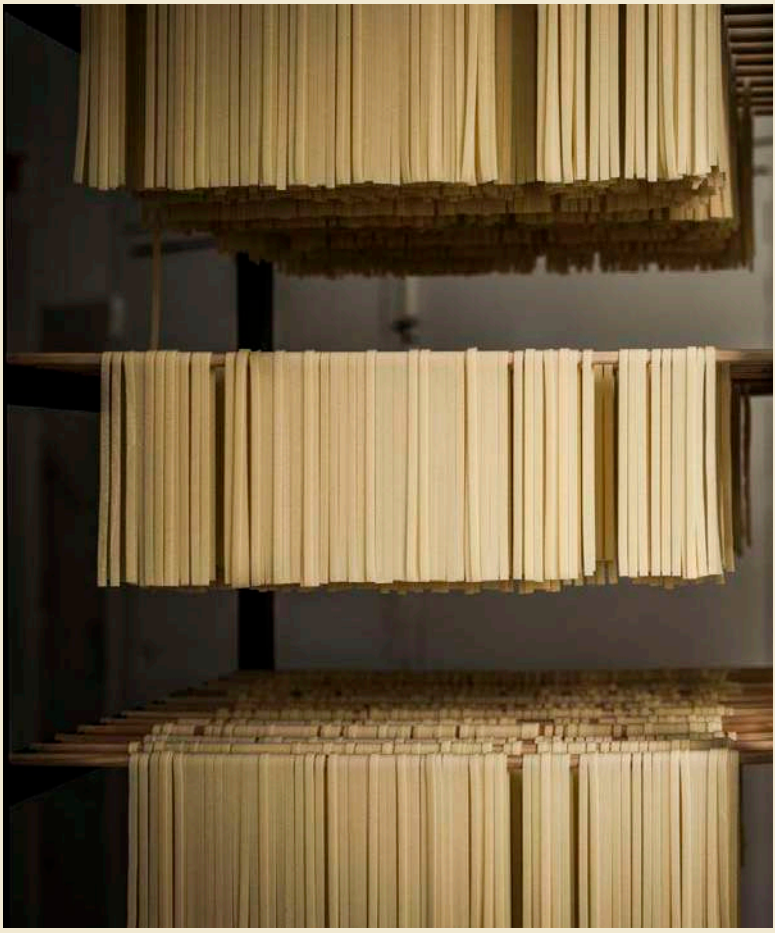




4. **COMER**



RECETA



PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA

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.

BOLSA PASTA CORTA 2KG

CAJA PASTA LARGA 2KG



LA COLLEZIONE

PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA
CON SÉMOLA ITALIANA DE TRIGO DURO

*FORMATO RESTAURACIÓN



SPAGHETTI DE TINTA DE CALAMAR A LA GUITARRA

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.

RACIONES HERVIDOS BOLSA 2KG
70,55 OZ



FIDEUÀ DE TINTA DE CALAMAR

RECETA: Dora los fideos con ajo y guindilla, añade mejillones y calamar. Incorpora el fideo de tinta de calamar, cubre con caldo de pescado y deja cocer hasta que se evapore.

3/4 MIN 16/17 2KG



FIDEUÀ DE FUMET DE PESCADO

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

3/4 MIN 16/17 2KG



SPAGHETTI DE TINTA DE CALAMAR A LA GUITARRA

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

4/5 MIN 16/17 2KG

LA BIANCA

PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA

*FORMATO RESTAURACIÓN



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.

2KG

HERVIDOS



PAPPARDELLE AL HUEVO

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

6/8 MIN 2KG



TALLARINES AL HUEVO A LA GUITARRA

CON OMEGA 3 DE ORIGEN VEGETAL

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.

5/7 MIN 2KG



SPAGHETTI AL HUEVO A LA GUITARRA

CON OMEGA 3 DE ORIGEN VEGETAL

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

5/7 MIN 2KG

*FORMATO RESTAURACIÓN



RIGATONI AL HUEVO

CON OMEGA 3 DE ORIGEN VEGETAL

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

10/12 MIN 2KG



PENNETTE AL HUEVO

CON OMEGA 3 DE ORIGEN VEGETAL

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

6/8 MIN 2KG

*FORMATO RESTAURACIÓN



MACARRONES NAPOLITANOS AL HUEVO

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

6/8 MIN

2KG



ENSALADA FRESCA CON NASTRINI DE HUEVO

EMBALAJE

PASTA FRESCA RELLENA ULTRACONGELADA



RAVIOLI
RAVIOLONE
CANNOLI

2 Kg

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

PASTA FRESCA ULTRACONGELADA



TALLARINES
SPAGUETTI
RIGATONI
GNOCCHI

2 Kg

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



LÁMINAS de pasta para
lasaña y canelones

2 Kg

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

PASTA FRESCA ULTRACONGELADA



CREPIZZA

2 Kg

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

PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA



2 Kg

CAJA PASTA LARGA 2KG

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



2 Kg

BOLSA PASTA CORTA 2KG

EMBALAJE **16 porciones**
MATERIAL **BOLSA RESISTENTE, APTO ALIMENTACIÓN**


DELICATESSEN

TIENDA

DELICATESSEN GOURMET

ÍNDICE

CATÁLOGO DELICATESSEN GOURMET 78

0,5 L CUBO *NEW*
Cremas Heladas 81
Sorbetes 85
Helados cremosos *A.O.V.E 86

PASTA DE SÉMOLA ITALIANA DE TRIGO DURO 88
PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA
250 g La Collezione 88
250 g La Bianca - Amasada 90
con Omega 3 de origen vegetal

SALSAS 94

GASTRONOMÍA 360º 96

IL CUBO GELATO

ENVASE ISOTÈRMICO, RESISTE 2H FUERA DEL CONGELADOR





4U

0,5 L.

RESISTO FUERA DEL CONGELADOR 2H

CONSERVAR A -18ºC MANIPULAR A -10/12ºC

Sandro Desii

CREMAS HELADAS

VAINILLA MEXICANA



ALMENDRA TOSTADA CON TURRÓN DE JIJONA



CAFÉ RISTRETTO



QUESO FRESCO CON FRAMBUESAS



SIN GLUTEN SIN LACTOSA VEGANO

CHOCOLATE COLONIAL



DULCE DE LECHE ESTILO PORTEÑO CON CHOCOLATE



KÉFIR Y LIMA



SIN GLUTEN SIN LACTOSA VEGANO

NATA FRESCA



PISTACHO ESMERALDA



VAINILLA CROCANTI



CARAMELO SALADO



SIN GLUTEN SIN LACTOSA VEGANO

CHOCOLATE GRAND CRU 72% CACAO



LECHE MERENGADA



CHOCOLATE BLANCO CON MATICES DE VIOLETAS



SORBETES

LIMÓN Y ALBAHACA

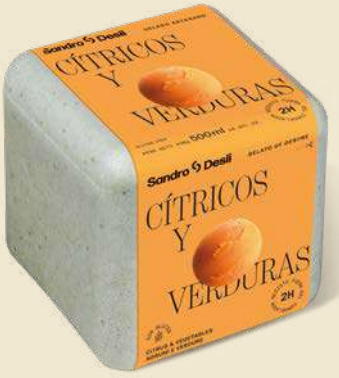


SIN GLUTEN SIN LACTOSA VEGANO

FRUTA DE LA PASIÓN



CÍTRICOS Y VERDURAS



FRAMBUESA, LIMÓN & MENTA FRESCA



MANGO



SIN GLUTEN SIN LACTOSA VEGANO

MANDARINA EXPRIMIDA



FRESÓN



LIMÓN EXPRIMIDO



CREMOSO DE A.O.V.E

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

*ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA



SIN GLUTEN SIN LACTOSA VEGANO


Sandro Desii
LIMÓN Y ALBAHACA
HELADO ARTESANO
Sandro Desii
500ml
2H
Sandro Desii
GELATO DE DESIIRE
LIMÓN Y ALBAHACA
LEMON & BASIL
LIMONE E BASILICO
2H

R&T

LA COLLEZIONE

PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA CON SÉMOLA ITALIANA DE TRIGO DURO

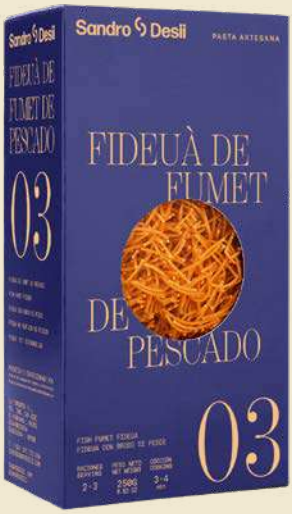


FIDEUÀ DE TINTA DE CALAMAR CON NAVAJAS Y VERDURAS

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.

RACIONES HERVIDOS



FIDEUÀ DE FUMET DE PESCADO

RECETA: Una vez cortada la verdura cebolla, calabacín, puntas de espárragos en juliana, saltéala junto con la fideuà hasta que se doren. Cubre con caldo caliente y agrega sal y pimienta cuando hierva. Añade los berberechos hasta que se abran. Controla la cocción de los fideos y como detalle final súmale una nuez de mantequilla y mezcla. Sirve con flor de sal, pimienta recién molida y aceite de oliva.

3/4 MIN 2/3 250 G



FIDEUÀ DE TINTA DE CALAMAR

RECETA: En una sartén con aceite de oliva, saltea ajo tierno, cebolla y pimiento cortados en brunoise. Cuando cojan color, agrega las navajas frescas y remueve. Añade la fideuà de tinta de calamar y sofríe hasta que los fideos se doren ligeramente. Cubre con fumet o caldo de marisco y rectifica de sal y pimienta. Calcula el tiempo de cocción de los fideos y decora el plato con un par de navajas, flor de sal y pimienta recién molida.

3/4 MIN 2/3 250 G

LA BIANCA
PASTA & SALUTE

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

OMEGA 3
DI ORIGINE VEGETALE



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.

500 G

HERVIDOS
BOILED



RICCI DE HUEVO

OMEGA 3
DI ORIGINE VEGETALE

RECETA: Una vez hervidos, añádele tiritas de pez espada en crudo y pimiento rojo a daditos, ajo, albahaca, perejil, cebollino, unas gotas de aceite de oliva y sal.

7-9 MIN 500G



MANICOTTI DE HUEVO

OMEGA 3
DI ORIGINE VEGETALE

RECETA: Una vez hervidos, saltea toamte cherry, láminas de ajo, clamarcitos y cebollino. Condimenta con mejorana fresca.

10/12 MIN 500G



PENNETTE DE HUEVO

OMEGA 3 DI ORIGINE VEGETALE

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

6/8 MIN 500G



TAGLIOLINI DE HUEVO

OMEGA 3 DI ORIGINE VEGETALE

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

5/7 MIN 500G



NASTRINI DE HUEVO

OMEGA 3
DI ORIGINE VEGETALE

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.

5/7 MIN

500G



OMEGA 3
DI ORIGINE VEGETALE

ENSALADA FRESCA CON NASTRINI DE HUEVO

SALSAS



SPAGHETTI A LA GUITARRA CON SALSA DE TOMATE FRESCO Y ALBAHACA



RAGÚ A LA BOLOÑESA

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

180 g

PACK
12 UDS
24 UDS/cja



TOMATE FRESCO Y ALBAHACA

RECETA
Ideal como base de pizzas caseras, entre otras ideas!

180 g

PACK
12 UDS
24 UDS/cja



PESTO A LA GENOVESA (CONCENTRADA)

RECETA
También es perfecta como aliño para ensaladas!

130 g

PACK
12 UDS
24 UDS/cja

ASESORAMIENTO GASTRONÓMICO

1. ALQUILER DE CARRITOS DE HELADO PARA EVENTOS

2. ASESORAMIENTO COMERCIAL Y DE MARKETING PARA HELADERÍAS Y RESTAURACIÓN

3. CARTAS DE POSTRES Y CARTELERÍA PERSONALIZADAS

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

GASTRONOMÍA 360º

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.

CONSULTA CONDICIONES CON NUESTRO EQUIPO COMERCIAL
info@sandrodesii.com

PUBLICIDAD Y DISEÑO

PERSONALIZADO



CARTA DE POSTRES SANDRO DESII



CARTELERÍA PERSONALIZADA ADAPTADA A DISTINTOS FORMATOS Y ESPACIOS









FORMATOS DISPONIBLES

Lonas promocionales

Cartelería

Pizarras

Displays (A4 y A5)

* CONSULTA CONDICIONES CON NUESTRO EQUIPO COMERCIAL



Sandro Desii

INVESTIGACIÓN Y ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS

INFO@SANDRODESII.COM | SANDRODESII.COM

POL. IND. CAN SEDÓ | CARRER MANYANS 1
08292 ESPARREGUERA, BARCELONA | SPAIN

POL. IND. LES GINESTERES | CARRER DELS HOSTALETS, 2
08293 COLLBATÓ, BARCELONA | SPAIN

