

# 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"*



<b>FILOSOFÍA SANDRO DESII</b>	<b>4</b>
<b>CREACIONES HELADAS Y REPOSTERÍA</b>	<b>8</b>
<hr/>	
<b>2.2L/1.250L CUBETA HELADA</b>	
Cremas Heladas	8
Chocolates	12
Sorbetes	14
Helados cremosos *A.O.V.E	
(*ELABORADO CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA)	18
Helado Gastronómico	20
<b>MONOPORCIÓN HELADA</b>	
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 <b>CORTE HELADO</b>	40
<b>PASTELERIA GOURMET</b>	43
<hr/>	
<b>PASTA DE SÉMOLA ITALIANA DE TRIGO DURO</b>	<b>46</b>
<b>PASTA FRESCA RELLENA ULTRACONGELADA</b>	
Raviolone de sémola ultracongelado	50
Ravioli de sémola ultracongelado	54
Cannoli snack ultracongelado	58
<b>PASTA FRESCA ULTRACONGELADA</b>	
Pasta fresca ultracongelada	62
Láminas de lasaña y canelón ultracongeladas	64
Crepizza gourmet ultracongelada	66
<b>PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA</b>	<b>68</b>
La Collezione	70
La Bianca - Amasada con Omega 3 de origen vegetal	72
Embalaje pasta	76
<hr/>	
<b>CATÁLOGO DELICATESSEN GOURMET</b>	<b>78</b>
0,5 L/ <b>CUBO NEW</b>	
Cremas Heladas	81
Sorbetes	85
Helados cremosos *A.O.V.E	86
<b>PASTA DE SÉMOLA ITALIANA DE TRIGO DURO</b>	<b>88</b>
<b>PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA</b>	
La Collezione	88
La Bianca - Amasada	90
con Omega 3 de origen vegetal	
<hr/>	
<b>SALSAS</b>	<b>94</b>
<hr/>	
<b>GASTRONOMÍA 360º</b>	<b>96</b>





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 ha querido ir más allá de sus orígenes italianos con el helado y la pasta con la intención de respetar la herencia de los métodos de elaboración artesanos sin renunciar a ideas más trasgresoras. 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.**

**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. Así 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



### CRÈME CARAMEL



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  
FRAMBUESASCREMA DE  
CARAMELO SALADOLECHE  
MERENGADA

YOGUR FRESCO

REQUESÓN  
CON MEMBRILLO

SIN GLUTEN



SIN LACTOSA



VEGANO

2,2L

CUBETA



ESPECIAL NIÑOS



# COLECCIÓN DE CHOCOLATES



CREMA HELADA DE CHOCOLATE Y SUS VIRUTAS

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

SORBETE DE  
CHOCOLATE



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





# 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



FRAMBUESA  
SILVESTRE



LECHE  
DE COCO



FRUTA DE LA PASIÓN  
MARACUYÁ



YUZU CON CITRONELLA  
LEMONGRASS



CÍTRICOS  
Y VERDURAS



FRAMBUESA, LIMÓN  
MENTA FRESCA



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 nu-

trientes, 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**



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



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



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



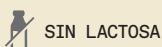
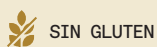
**TOMATITOS MADUROS  
EN RAMA  
CREMOSO DE A.O.V.E**



**WO World  
OE 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.



CUBETA

# IL GELATO GASTRONÓMICO



CANAPÉ CON SORBETE 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



LECHE AHUMADA



QUESO FRESCO  
CON MASCARPONE



QUESO IDIAZÁBAL  
AHUMADO

\*EDICIÓN LIMITADA



SIN GLUTEN



SIN LACTOSA



VEGANO

1,25L

CUBETA



ESPECIAL NIÑOS

# CUBETA HELADA



## CUBETA 2,2L

2,200L

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



## CUBETA 1,25L GASTRONÓMICA

1,250 L

**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 -18°C MANIPULAR A -10/12°C .  
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

## ALMENDRA TOSTADA



## CAMELO 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."

## AWARDS

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

CREMA HELADA  
VAINILLA CROCANTI



CREMA HELADA  
KÉFIR & LIMA



SORBETE  
FRAMBUESA,  
LIMÓN & MENTA



SORBETE  
CÍTRICOS



## 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

FRUTA DE LA PASIÓN  
CON NIBS DE CACAO



AOVE DE NARANJA  
CONFITADA CON PIEL  
DE NARANJA CONFITADA



LIMÓN EXPRESADO CON PIEL  
DE NARANJA CONFITADA



FRAMBUESA, LIMÓN, MENTA  
FRESCA CON PIEL DE LIMÓN



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 CACAOTIRAMISÚ  
VENECIANOVAINILLA MEXICANA CON  
NUECES DE MACADAMIA  
CARMELIZADAS

SIN GLUTEN



SIN LACTOSA



VEGANO



ESPECIAL NIÑOS



VOLUMEN 140 ML



# 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



# EMBALAJE MONOPORCIÓN HELADA



## CAPRICCIO

110ML



16 U

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





# CRISTAL GOURMET



140 ML



10 U

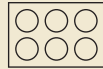
EMBALAJE 10U. POR CAJA  
MATERIAL CRISTAL  
MEDIDAS 8,3 X 5,3CM  
MEDIDAS CAJA: 11,5x29x8,7cm



# BARATTOLINO



120 ML



x2 12 U

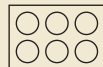
EMBALAJE 12U. POR CAJA  
MATERIAL CRISTAL CON TAPA ROSCA  
MEDIDAS 5 X 6,8CM  
MEDIDAS CAJA 14x21,5x14cm



# VASITO HELADO



120 ML



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 NATA FRESCA

## EL ARTESANO DE MORDISCO

En el siglo XIX, se servía este postre helado en cortes o en porciones. Originalmente, se presenta con dos obleas o galletas a modo de sándwich como helado de mordisco.

\*RACIONES ENTRE 13 Y 15 CORTES POR BARRA

## CREMAS HELADAS

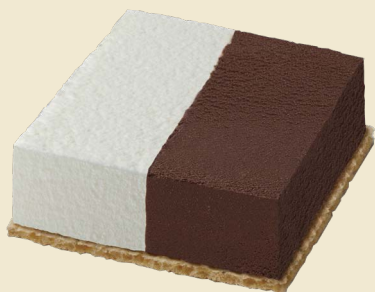
ALMENDRA TOSTADA



CHOCOLATE



CHOCOLATE Y NATA FRESCA



NATA FRESCA



CREMAS HELADAS

VAINILLA MEXICANA

TURRÓN



\*RACIONES ENTRE 13 Y 15 CORTES POR BARRA

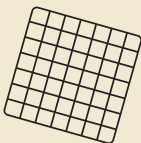
NEW PACKAGING



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



# PASTELERÍA GOURMET



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

PASTELERÍA INDIVIDUAL



COULANT  
DE CHOCOLATE



27



110 G



40-50"



70 MM



23x23x16 CM



COULANT DE  
CAMELO CON  
FLOR DE SAL



27



100 G



40-50"



80 MM



23x23x16 CM



TATÍN  
DE MANZANA



18



120 G



60-75"



100 MM



30x40x8 CM



U. /CAJA



PESO



MICROONDAS



MEDIDA



CAJA








RACIONES



PRECORTADA








## 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








## 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



U. /CAJA



PESO



MICROONDAS



MEDIDA



CAJA



RACIONES



PRECORTADA







# PASTA DE SÉMOLA ITALIANA DE TRIGO DURO

<b>PASTA DE SÉMOLA ITALIANA DE TRIGO DURO</b>	<b>46</b>
<b>PASTA FRESCA RELLENA ULTRACONGELADA</b>	
Raviolone de sémola ultracongelado	50
Ravioli de sémola ultracongelado	54
Cannoli snack ultracongelado	58
<b>PASTA FRESCA ULTRACONGELADA</b>	
Pasta fresca ultracongelada	62
Láminas de lasaña y canelón ultracongeladas	64
Crepizza gourmet ultracongelada	66
<b>PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA</b>	<b>68</b>
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 equilibrio 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



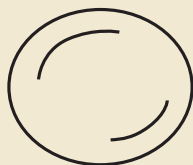
180



5x5 CM



2/4 MIN



RAVIOLONE



20-21 gr



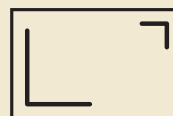
95



6x6,5 CM



3/4 MIN



CANNOLI



20-21 gr



182



5,75x3,5 CM



2/3 MIN







# RAVIOLONE DE 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. Sirvelos con aceite de oliva, tomate seco y una hoja de espinacas.



CAJA 2KG



95



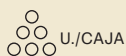
6x6,5 CM



3/4 MIN



RACIÓN 4/5



U./CAJA



FRITOS



HERVIDOS



RACIONES



VEGANO



SIN LACTOSA





## RAVIOLONE DE PULARDA ASADA

RECETA: Una vez hervidos los raviolone, saltea espinacas y pasas en A.O.V.E y reducción de Oporto.



CAJA 2KG



95



6x6,5 CM



3/4 MIN

HASTA  
DORAR

RACIÓN 4/5



## 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



95



6x6,5 CM



3/4 MIN

HASTA  
DORAR

RACIÓN 4/5



# 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, saltéallos 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 DE ALCACHOFA CON “GUANCIALE”

RECETA: Una vez hervidos los ravioli,  
saltéalos con gambas al ajillo.

  
CAJA 2KG

  
HASTA  
DORAR


  
180

  
2/4 MIN

  
5x5 CM

  
RACIÓN 10/12

 U./CAJA  
UNITS/BOX

 FRITOS  
FRIED

 HERVIDOS  
BOILED

 RACIONES  
SERVINGS

 VEGANO  
VEGAN

 SIN LACTOSA  
LACTOSE FREE





## RAVIOLI TOMATE CONFITADO Y FETA VEGANO

RECETA: Trocea dados calabacín y saltéallos 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



5x5 CM



2/4 MIN



RACIÓN 10/12



## RAVIOLI DE PATO ASADO CON PERA

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



CAJA 2KG



180



5x5 CM



2/4 MIN

HASTA  
DORAR

RACIÓN 10/12



# RAVIOLI DE CARNE ASADA DE COCIDO

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

CAJA 2KG 180 5x5 CM 2/4 MIN HASTA DORAR RACIÓN 10/12



# RAVIOLI DE SETAS CON BOLETUS

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

CAJA 2KG 180 5x5 CM 2/4 MIN HASTA DORAR RACIÓN 10/12







## RAVIOLI CON CREMA DE TRUFA NEGRA

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



CAJA 2KG



180



5x5 CM



2/4 MIN



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



180



5x5 CM



2/4 MIN



RACIÓN 10/12

# CANNOLI SNACK



CANNOLI DE PANCETA IBÉRICA FRITO

## 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!







## 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 *ULTRA FRESH FROZEN PASTA*

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, añádele el sofrito de setas y mézclalo todo. Sírvelo con parmesano rallado.



2KG BOX



1/2 min



80G



## GNOCCHI DE PATATA

RECETA: Una vez hervidos, añade 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



# 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

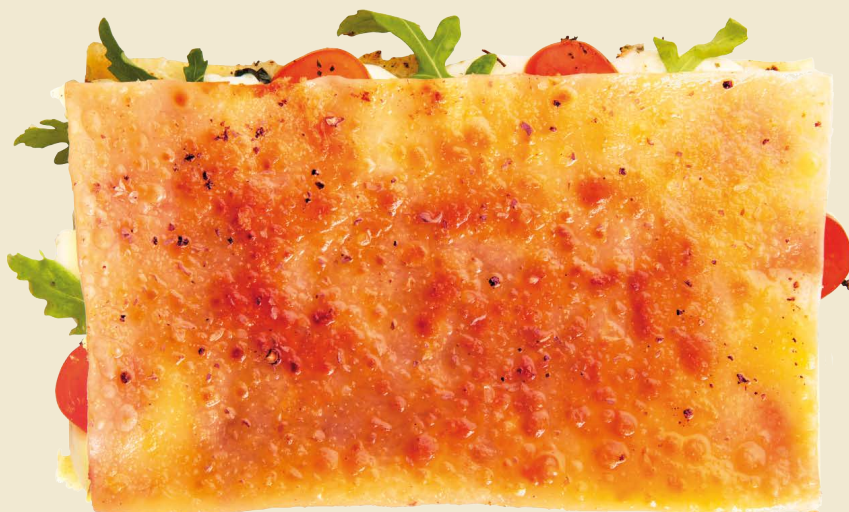


HERVIDOS



# 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



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  
*SLOW DRYING & LOW TEMPERATURE PASTA  
WITH ITALIAN DURUM WHEAT SEMOLINA*

\*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

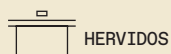
PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA

\*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.





## 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

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



## LUMACONI AL HUEVO

CON OMEGA 3 DE  
ORIGEN VEGETAL

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



12/14 MIN



1,5KG

\*SOLO DISPONIBLE EN TEMPORADA NAVIDEÑA

# 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 ULTRA CONGELADA



**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

# DELICATESSEN GOURMET

## ÍNDICE

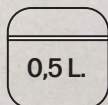
CATÁLOGO DELICATESSEN GOURMET	78
0,5 L/ CUBO <i>NEW</i>	
Cremas Heladas	81
Sorbetes	85
Helados cremosos *A.O.V.E	86
<hr/>	
PASTA DE SÉMOLA ITALIANA DE TRIGO DURO	88
PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA	
La Collezione	88
La Bianca - Amasada	90
con Omega 3 de origen vegetal	
<hr/>	
SALSAS	94
<hr/>	
GASTRONOMÍA 360°	96

# IL CUBO GELATO

ENVASE ISOTÉRMICO, RESISTE 2H FUERA DEL CONGELADOR



4U



CONSERVAR A -18°C MANIPULAR A -10/12°C



## CREMAS HELADAS

VAINILLA MEXICANA



ALMENDRA TOSTADA  
CON TURRÓN DE JIJONA



CAFÉ RISTRETTO



QUESO FRESCO  
CON FRAMBUESAS



SIN GLUTEN



SIN LACTOSA

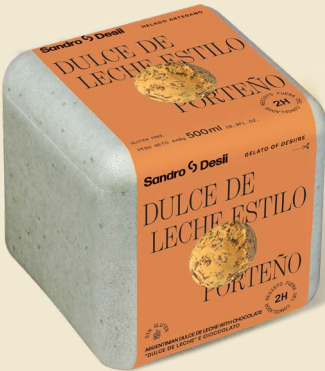


VEGANO

CHOCOLATE COLONIAL



DULCE DE LECHE ESTILO  
PORTEÑO CON CHOCOLATE



KÉFIR Y LIMA



NATA FRESCA



PISTACHO ESMERALDA



VAINILLA CROCANTI



CAREMELO SALADO



SIN GLUTEN



SIN LACTOSA



VEGANO



CHOCOLATE GRAND CRU  
72% CACAO



LECHE MERENGADA



SORBETES

CHOCOLATE BLANCO  
CON Matices de Violetas



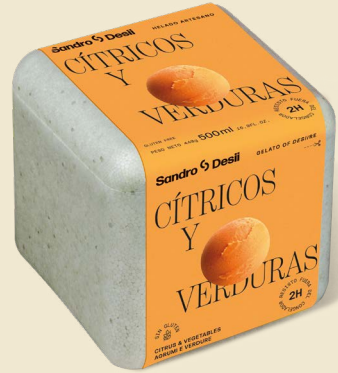
LIMÓN Y ALBAHACA



## FRUTA DE LA PASIÓN



## CÍTRICOS Y VERDURAS

FRAMBUESA, LIMÓN  
& MENTA FRESCA

## MANGO



MANDARINA EXPRIMIDA



FRESÓN

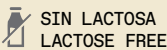
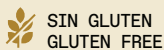


LIMÓN EXPRIMIDO



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







SORBETE DE LIMÓN Y ALBAHACA

CONSERVAR A -18°C MANIPULAR A -10/12°C

# 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



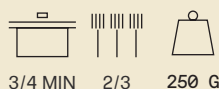
## FIDEUÀ DE FUMET DE PESCADO

**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.



## 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.





# 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



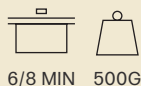
500G



## 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.



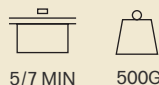
6/8 MIN 500G



## 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





## 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 360°**

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

CONSULTA CONDICIONES CON NUESTRO EQUIPO COMERCIAL  
[info@sandrodesii.com](mailto:info@sandrodesii.com)

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 HOSTALETES, 2  
08293 COLLBATÓ, BARCELONA | SPAIN

