

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 |
| <hr/> | |
| 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 |
| <hr/> | |
| 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 |
| <hr/> | |
| PASTA DE SÉMOLA ITALIANA DE TRIGO DURO | 46 |
| <hr/> | |
| PASTA FRESCA RELLENA ULTRACONGELADA | |
| Raviolone de sémola ultracongelado | 50 |
| Ravioli de sémola ultracongelado | 54 |
| Cannoli snack ultracongelado | 58 |
| <hr/> | |
| PASTA FRESCA ULTRACONGELADA | |
| Pasta fresca ultracongelada | 62 |
| Láminas de lasaña y canelón ultracongeladas | 64 |
| Crepizza gourmet ultracongelada | 66 |
| <hr/> | |
| 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 |
| <hr/> | |
| CATÁLOGO DELICATESSEN GOURMET | 78 |
| <hr/> | |
| 0,5 L/ CUBO NEW | |
| 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 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 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.



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



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



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



SIN GLUTEN



SIN LACTOSA



VEGANO



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



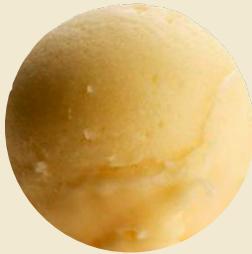
FRAMBUESA SILVESTRE



LECHE DE COCO



FRUTA DE LA PASIÓN MARACUYÁ



YUZU CON CITRONELLA LEMONGRASS



CÍTRICOS Y VERDURAS



FRAMBUESA, LIMÓN MENTA FRESCA



SIN GLUTEN



SIN LACTOSA



VEGANO



CUBETA



ESPECIAL NIÑOS

MANGO



FRESÓN

LIMA, LIMÓN
Y JENGIBRE

LIMÓN EXPRIMIDO

LIMÓN Y
ALBAHACA

PIÑA TROPICAL

MANDARINA
EXPRIMIDA

SIN GLUTEN



SIN LACTOSA



VEGANO



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 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



ACEITE DE COSECHA
TEMPRANA
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



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



**WO
OE** 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.

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



CREMA DE
PARMIGIANO
REGGIANO



LIMA Y APIO



PIPARRA



MOSTAZA
INGLES



LECHE AHUMADA



QUESO FRESCO
CON MASCARPONE



QUESO IDIAZÁBAL
AHUMADO

*EDICIÓN LIMITADA



SIN GLUTEN



SIN LACTOSA



VEGANO



CUBETA



ESPECIAL NIÑOS

CUBETA HELADA

ENVASE RECICLABLE
ECO
RECYCLABLE BUCKET



CUBETA 2,2L

2,200 L

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!

ENVASE RECICLABLE
ECO
RECYCLABLE BUCKET



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



CARAMELO SALADO



KÉFIR Y LIMA



PISTACHO ESMERALDA



CREMAS HELADAS

VAINILLA MEXICANA



CHEESECAKE
CON DULCE DE LECHE



CHOCOLATE Y
SUS VIRUTAS



SORBETES

**FRAMBUESA
SILVESTRE**



MANGO



**LIMÓN Y
ALBAHACA**



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
17,5x17x20,5 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



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



CREMAS HELADAS

CAFÉ RISTRETTO
CON NIBS DE CACAOTIRAMISÚ
VENECIANOVAINILLA MEXICANA CON
NUECES DE MACADAMIA
CARAMELIZADAS



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

STRACCIA TELLA



CHOCOLATE COLONIAL



VAINILLA MEXICANA



SORBETES

LIMÓN EXPRIMIDO



MANDARINA EXPRIMIDA



FRESÓN

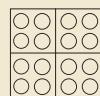


EMBALAJE MONOPORCIÓN HELADA



CAPRICCIO

110 ML



16 U

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



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

CRISTAL GOURMET



140ML



10 U

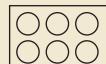
EMBALAJE 10U. POR CAJA
 MATERIAL CRISTAL
 MEDIDAS 8,3 X 5,3CM
 MEDIDAS CAJA: 11,5x29x8,7cm



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 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

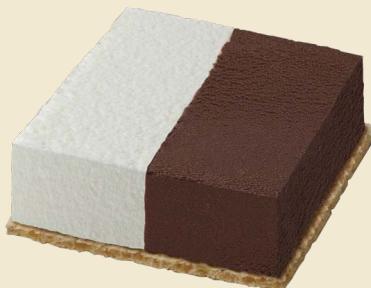
ALMENDRA TOSTADA



CHOCOLATE



CHOCOLATE Y NATA FRESCA



NATA FRESCA



CREMAS HELADAS

VAINILLA MEXICANA



TURRÓN



*RACIONES ENTRE 13 Y 15 CORTES POR BARRA

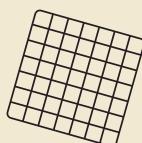
NEW PACKAGING



5U.
CAJA MISMO SABOR

1,2 L
1200 ML

6,5x26x6,5 CM



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

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 CARAMELO 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



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



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

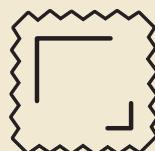
| | |
|---|----|
| La Collezione | 70 |
| La Bianca - Amasada con Omega 3 de origen vegetal | 72 |
| Embalaje pasta | 76 |

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



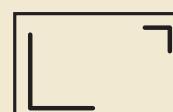
95



6x6,5 CM



3/4 MIN



CANNOLI



20-21 gr



182



5,75x3,5 CM



2/3 MIN



RAVIOLONE DE RABO ESTOFADO



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 |
| | 95 |
| | 6x6,5 CM |
| | 3/4 MIN |
| | RACIÓN 4/5 |



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.



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.



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.



RAVIOLONE DE RABO ESTOFADO

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





RAVIOLI TOMATE CONFITADO Y FETA VEGANO



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

| | | | | | | | | | |
|--|----------|--|-----|--|--------|--|---------|--|--------------|
| | CAJA 2KG | | 180 | | 5x5 CM | | 2/4 MIN | | RACION 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 | | RACION 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!

CAJA
21x28,5x12 CM

○○○ U./CAJA

■ MEDIDA

— FRITOS

■ HERVIDOS

■ G./PERSONA



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

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
21x28,5x12 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, 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.



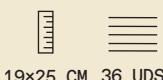
LÁMINA DE PASTA DE HUEVO

RECETA

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



2 min



19x25 CM 36 UDS



62 GM/UD



CAJA

21x28,5x12 CM



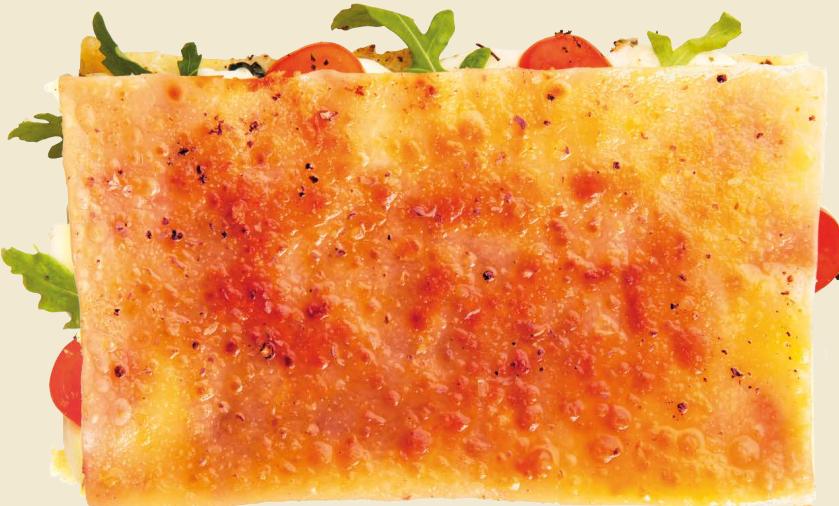
2KG CAJA



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!



23x16CM



38 UDS

CAJA
21x28,5x12 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

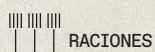
*FORMATO RESTAURACIÓN



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.



FIDEUÀ DE FUMET DE PESCADO

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



SPAGHETTI DE TINTA DE CALAMAR A LA GUITARRA

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



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.



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.



*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 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 ALI-

MENTACIÓN

CAJA 21x28,5x12 CM



2 Kg

BOLSA PASTA CORTA 2KG

EMBALAJE 16 porciones

MATERIAL BOLSA RESISTENTE, APTO
ALIMENTACIÓN

DELICATESSEN

DELICATESSEN

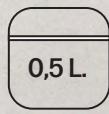
GOURMET

ÍNDICE

| | |
|--|----|
| CATÁLOGO DELICATESSEN GOURMET | 78 |
| <hr/> | |
| 0,5 L/ CUBO NEW | |
| 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



RESISTO FUERA
DEL
CONGELADOR 2H

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



SIN GLUTEN



SIN LACTOSA



VEGANO

NATA FRESCA



PISTACIO ESMERALDA



VAINILLA CROCANTI



CARAMELO SALADO



**CHOCOLATE GRAND CRU
72% CACAO**



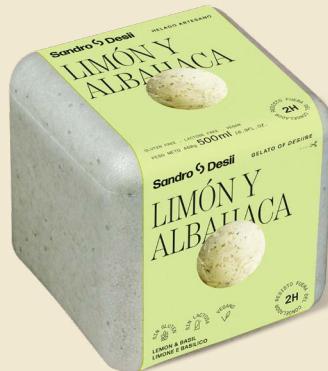
LECHE MERENGADA



**CHOCOLATE BLANCO
CON MATICES DE VIOLETAS**



**SORBETES
LIMÓN Y ALBAHACA**



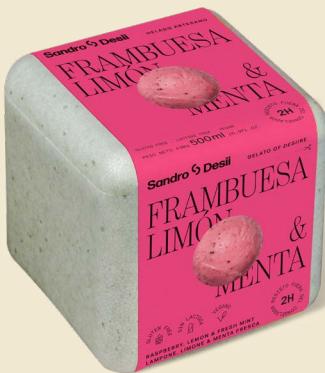
FRUTA DE LA PASIÓN



CÍTRICOS Y VERDURAS



FRAMBUESA, LIMÓN & MENTA FRESCA



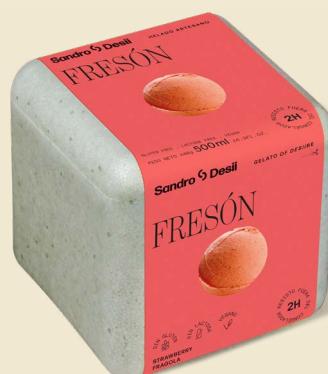
MANGO



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

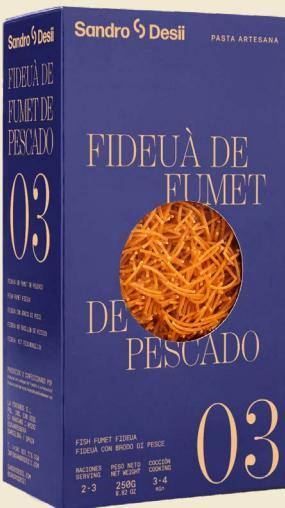
El amasado lento y a baja temperatura es un proceso de fabricación que respeta la textura al dente de la pasta. La originalidad de la Collezione reside en que cada variedad se elabora y amasa con ingredientes del mar o de la tierra.



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 súmala 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 sofíe 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.



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.



PACK

180 g
12 UDS
24 UDS/cja



TOMATE FRESCO Y ALBAHACA

RECETA

Ideal como base de pizzas caseras, entre otras ideas!



PACK

180 g
12 UDS
24 UDS/cja



PESTO A LA GENOVESA (CONCENTRADA)

RECETA

También es perfecta como aliño para ensaladas!



PACK

130 g
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.

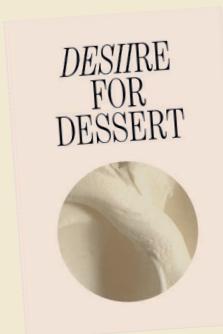
CONSULTA CONDICIONES CON NUESTRO EQUIPO COMERCIAL
info@sandrodesii.com

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 HOSTALET, 2

08293 COLLBATÓ, BARCELONA | SPAIN

