

Sandro & Desii

GASTRONOMIA CREATIVA DESDE 1967

RESTAURACIÓN, CATERING
& TIENDA DELICATESSEN



R&T



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
0,5L 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	
250 g La Collezione	88
250 g 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. 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

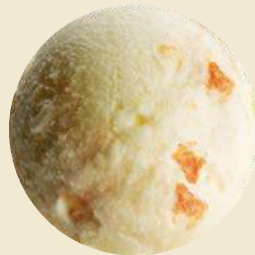


ESPECIAL NIÑOS

CARQUINYOLI

YOGUR CON
FRAMBUESASCREMA DE
CARAMELO SALADOLECHE
MERENGADA

YOGUR FRESCO

REQUESÓN
CON MEMBRILLO

SIN GLUTEN



SIN LACTOSA



VEGANO



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



2,2L

CUBETA



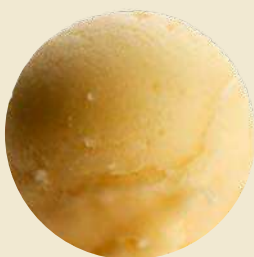
ESPECIAL NIÑOS

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
CHOCOLATEFRAMBUESA
SILVESTRELECHE
DE COCOFRUTA DE LA PASIÓN
MARACUYÁYUZU CON CITRONELLA
LEMONGRASSCÍTRICOS
Y VERDURASFRAMBUESA, LIMÓN
MENTA FRESCA

SIN GLUTEN



SIN LACTOSA



VEGANO



2,2L CUBETA



ESPECIAL NIÑOS

MANGO



FRESÓN



LIMA, LIMÓN
Y JENGIBRE



LIMÓN EXPRIMIDO



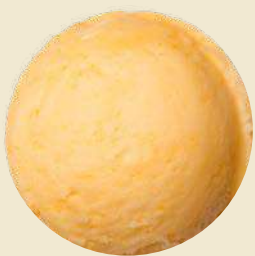
LIMÓN Y
ALBAHACA



PIÑA TROPICAL



MANDARINA
EXPRIMIDA



SIN GLUTEN



SIN LACTOSA



VEGANO



CUBETA



ESPECIAL NIÑOS

HELADOS CREMOSOS A.O.V.E



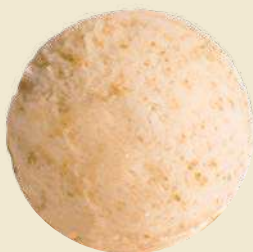
HELADO CREMOSO DE A.O.V.E DE TOMATITOS MADUROS EN RAMA

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-

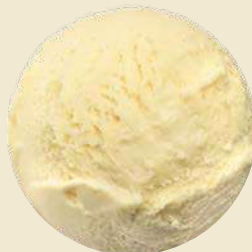
trientes, y funciona como potenciador del sabor de los ingredientes; además, al no llevar lactosa ni ingredientes de origen animal, se convierte en un producto apto para todas las intolerancias (lactosa, gluten, etc) así como para los amantes de los productos veganos. El helado con base de AOVE se mantiene mucho más tiempo en el plato, fuera del congelador. Ideal para catering.

**NARANJA CONFITADA
CREMOSO DE A.O.V.E**



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

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.



SIN GLUTEN



SIN LACTOSA



VEGANO



2,2L



1,25L

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

2,2L

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



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 -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



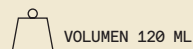
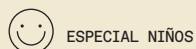
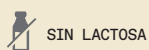
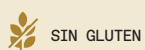
CAMELO SALADO



KÉFIR Y LIMA



PISTACHO ESMERALDA



CREMAS HELADAS

VAINILLA MEXICANA

CHEESECAKE
CON DULCE DE LECHECHOCOLATE Y
SUS VIRUTAS

SIN GLUTEN



SIN LACTOSA



VEGANO



ESPECIAL NIÑOS

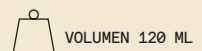
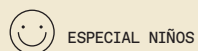
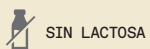
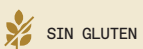


VOLUMEN 120 ML

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."

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 FRAMBUESAMANDARINA EXPRIMIDA CON
PIEL DE NARANJA CONFITADA

CREMAS HELADAS

ALMENDRA TOSTADA
CON TURRÓN DE JIJONACHOCOLATE 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
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

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



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

CRISTAL GOURMET



140 ML



10 U

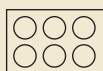
EMBALAJE 10U. POR CAJA
MATERIAL CRISTAL
MEDIDAS 8,3 X 5,3CM
MEDIDAS CAJA: 11,5x29x8,7cm



BARATTOLINO



120 ML



x2 12 U

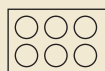
EMBALAJE 12U. POR CAJA
MATERIAL CRISTAL CON TAPA ROSCA
MEDIDAS 5 X 6,8CM
MEDIDAS CAJA 14x21,5x14cm



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

CHOCOLATE Y NATA FRESCA



TURRÓN

NATA FRESCA



CHOCOLATE



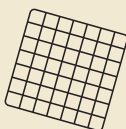
NEW PACKAGING



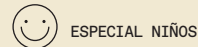
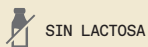
 5U.
CAJA MISMO SABOR

 1,2 L
1200 ML

 6,5×26×6,5 CM



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





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

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



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

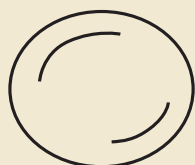
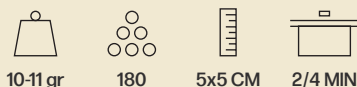
Nuestra pasta rellena para hervir, elaborada sólo con sémola italiana de trigo duro son combinaciones excelentes que consiguen el equilibrio de sabor aportando gran valor nutricional. ¡También puedes freírlas!

NOTAS DISTINTIVAS

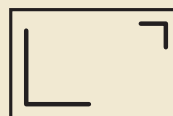
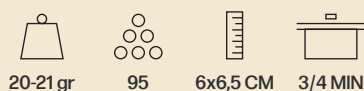
Más protagonismo para el relleno que la masa de pasta, más ligero y sabroso. Sellado y acabado mejorado para garantizar el cierre y resistencia al hervido y frito. Pasta más compacta y sedosa. Borde más fino y limpio.



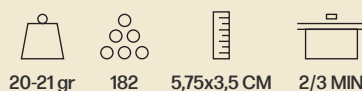
RAVIOLI



RAVIOLONE



CANNOLI







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



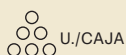
6x6,5 CM



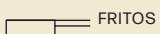
3/4 MIN



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, 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



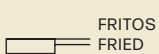




RAVIOLI TOMATE CONFITADO Y FETA VEGANO



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.





RAVIOLI DE ALCACHOFA CON “GUANCIALE”

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

 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
  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 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 HASTA DORAR RACIÓN 10/12





RAVIOLI DE RICOTT 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.



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
21×28,5×12 CM


U. /CAJA

 MEDIDA

 FRITOS

 HERVIDOS

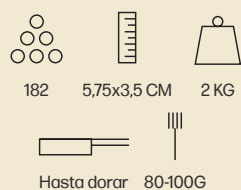
 G. /PERSONA





CANNOLI DE PANCETA IBÉRICA

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





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



También 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.

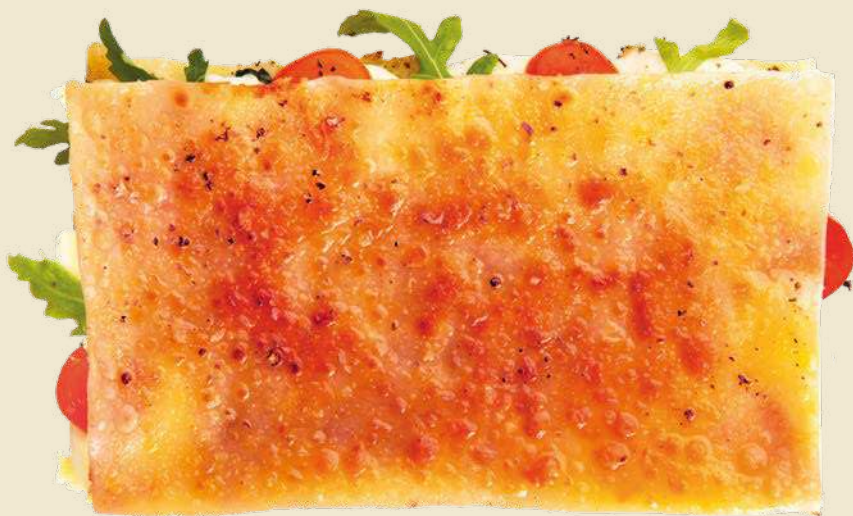


2 min

 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



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



SISTEMA DE SECADO LENTO Y BAJA TEMPERATURA

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

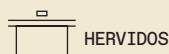
PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA

*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.





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.



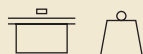
10/12 MIN 2KG



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

A photograph of a building's exterior corner. The building is constructed from light-colored stone blocks. A balcony with a black wrought-iron railing and gold-colored decorative finials is visible on the upper floor. Below the balcony, a dark rectangular sign with the word "DELICATESSEN" in white serif capital letters is mounted. A white awning with a black frame extends over the entrance below the sign. The entrance has a dark frame and a glass door reflecting the street.

DELICATESSEN

TIENDA

DELICATESSEN GOURMET

ÍNDICE

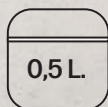
CATÁLOGO DELICATESSEN GOURMET	78
0,5L CUBO <i>NEW</i>	
Cremas Heladas	81
Sorbetes	85
Helados cremosos *A.O.V.E	86
PASTA DE SÉMOLA ITALIANA DE TRIGO DURO	88
PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA	
250 g La Collezione	88
250 g La Bianca - Amasada con Omega 3 de origen vegetal	90
SALSAS	94
GASTRONOMÍA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

IL CUBO GELATO

ENVASE ISOTÈRMICO, 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



SIN GLUTEN



SIN LACTOSA



VEGANO

NATA FRESCA



PISTACHO ESMERALDA



VAINILLA CROCANTI



CAREMELO SALADO



SIN GLUTEN



SIN LACTOSA



VEGANO

CHOCOLATE GRAND CRU
72% CACAO



LECHE MERENGADA



CHOCOLATE BLANCO
CON Matices de Violetas



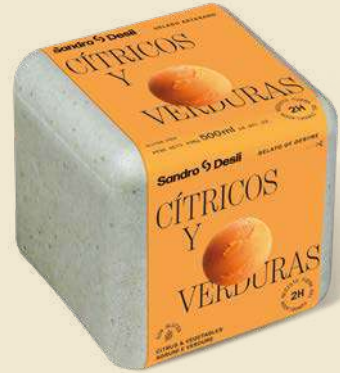
SORBETES
LIMÓN Y ALBAHACA



FRUTA DE LA PASIÓN



CÍTRICOS Y VERDURAS



FRAMBUESA, LIMÓN & MENTA FRESCA



MANGO



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





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

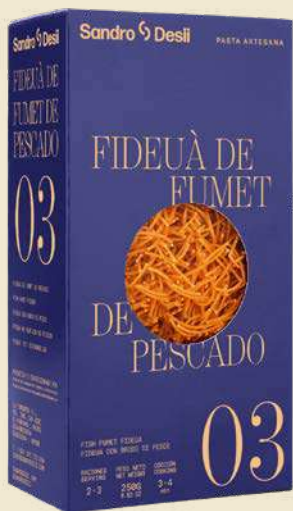
El amasado lento y a baja temperatura es un proceso de fabricación que respeta la textura al dente de la pasta. La originalidad de la Collezione reside en que cada variedad se elabora y amasa con ingredientes del mar o de la tierra.



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 pimienta roja 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



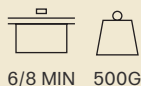
500G



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.



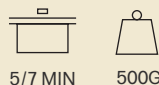
6/8 MIN 500G



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 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

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

