





PRIMERA CONJUGACIÓN DEL VERBO DESII

YO TOMO HELADO

TU TOMAS HELADO

ÉL TOMA HELADO

NOSOTROS TOMAMOS HELADO

VOSOTROS TOMÁIS HELADO

ELLOS TOMAN HELADO

EL HELADO SE HA ACABADO,

COMPARTIR ES VIVIR

Sorbet de Mango
Mango Sorbet



ÍNDICE INDEX D&G

FILOSOFÍA SANDRO DESII
SANDRO DESI'S PHILOSOPHY

4 - 5

CREACIONES HELADAS
ICE CREAMS CREATIONS



IL CUBO GELATO
BULK ICE CREAM

8 - 13

Helados cremosos AOVE (Elaborados con Aceite de Oliva Virgen Extra)
Ice cream EVOO (made with an extra virgin olive oil base)
Crema Helada y Sorbetes | Creamy ice cream and Sorbet

MONOPORCIÓN HELADA
SINGLE PORTION ICE CREAM

14 - 23

Cristal Gourmet | Gourmet Glass
Barattolino | Barattolino
Vasitos Helados | Ice cream cups

EL CORTE HELADO NAPOLITANO
ICE CREAM SANDWICH

24 - 25

PASTA DE SÉMOLA ITALIANA DE TRIGO DURO
PASTA OF ITALIAN DURUM WHEAT SEMOLINA



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

28 - 33

La Collezione
Bianca - Pasta amasada con Omega 3 de origen vegetal

SALSAS | SAUCES

34

GASTRONOMÍA 360º | GASTRONOMY 360º

35-36

FILOSOFIA SANDRO DESII

SANDRO DESII'S PHILOSOPHY

Más de 50 años | More than 50 years

La imperfección es el sello de la artesanía.

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 unir el respeto a la herencia de los métodos de elaboración artesanos y las ideas innovadoras y revolucionarias.

Nuestra pasta nació en 1967, en un establecimiento familiar, y se continúa elaborando hoy con los mismos procesos e ingredientes de máxima calidad. La pasta no es sólo una mezcla de materias primas y de formas de presentación... es el pilar básico de la dieta mediterránea, por ese motivo, se convierte en un extraordinario vehículo de sabores y recetas.

Il gelato italiano de Sandro Desii es fruto de una investigación dinámica y emprendedora, pionera en combinaciones exclusivas, siempre respetando los ingredientes naturales y de alta calidad, sin olvidar la herencia gastronómica de algunas recetas tradicionales. Nuestro helado es un producto vivo, en cuyo proceso la mano siempre estará presente.

La esencia de Sandro Desii es: viajar en el tiempo, recuperar antiguos sistemas de fabricación, reivindicar el valor de futuro de la cultura gastronómica, disfrutar con pasión de nuestro trabajo diario, donde la imperfección es el sello de la artesanía.



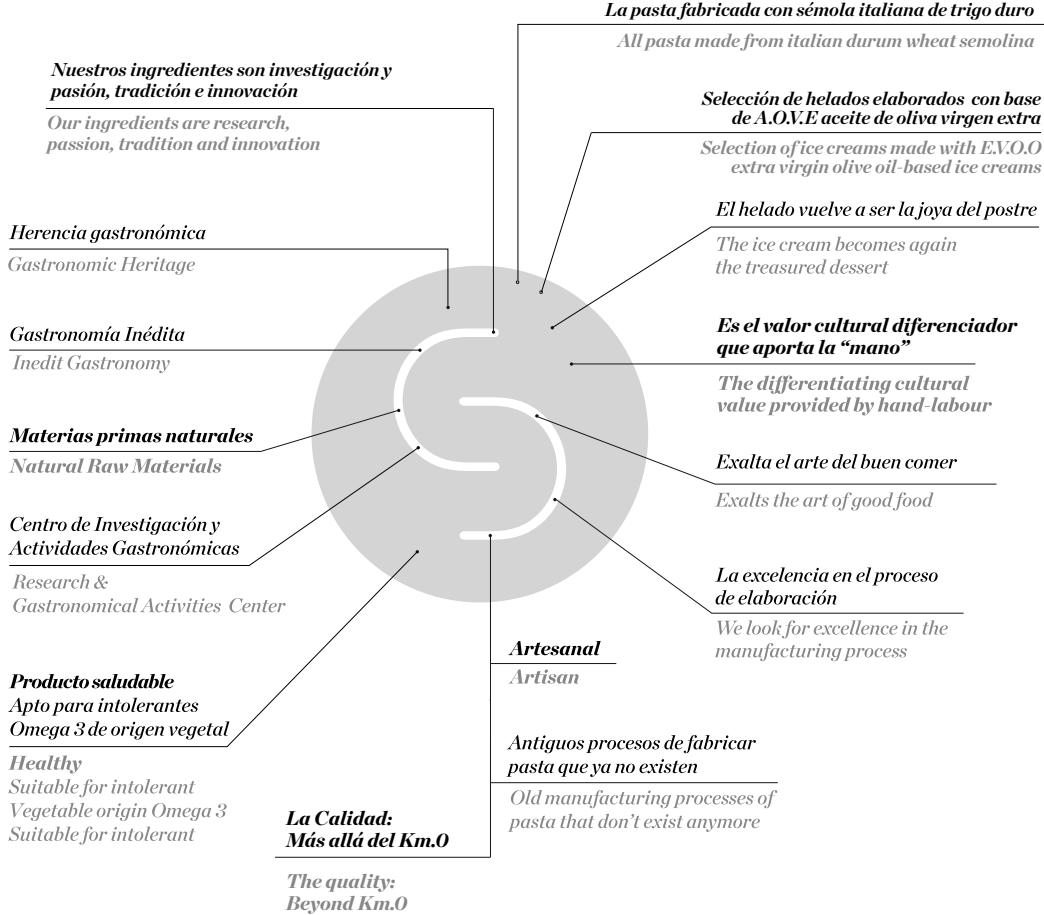
Imperfection is the craftsmanship's hallmark.

Sandro Desii's research center wanted to go beyond its ice-cream and pasta Italian origins by bringing together the respect for the legacy of the handmade manufacturing processes with innovative and revolutionary ideas.

Our pasta was born in 1967 in a family establishment and it's still manufactured following the same processes and using the same top quality ingredients. Pasta is not only a mix of raw materials and our product presentation. It's the Mediterranean diet cornerstone and therefore becomes an extraordinary conductor for flavours and recipes.

Sandro Desii's gelato italiano is the result of a dynamic and enterprising research, pioneering exclusive combinations and always respecting our high quality natural ingredients – without forgetting the gastronomical legacy some traditional recipes are endowed with. Our ice-cream is alive thanks to a process in which our hands will always be present.

Sandro Desii's essence is to go back in time, to recover ancient manufacturing processes, to reclaim the future of gastronomical culture, enjoying passionately our daily work where imperfection is the craftsmanship's hallmark.



Cremas Heladas de Pistacho esmeralda
Emerald pistachio Creamy ice cream



CREACIONES HELADAS

ICE CREAM CREATIONS

IL CUBO GELATO **BULK ICE CREAM**

8 - 13

Helados cremosos AOVE (Elaborados con Aceite de Oliva Virgen Extra)

Ice cream EVOO (Made with an extra virgin olive oil base)

Cremas heladas | Creamy ice cream

Sorbetes | Sorbets

MONOPORCIÓN HELADA **SINGLE PORTION ICE CREAM**

14 - 23

Cristal Gourmet | Gourmet Glass

Barattolino | Barattolino

Vasitos Helados | Ice cream cups

EL CORTE HELADO NAPOLITANO **ICE CREAM SANDWICH**

24 - 25

IL CUBO GELATO

ENVASE ISOTÉRMICO, RESISTE 2H FUERA DEL CONGELADOR
ISOTHERMAL CONTAINER, CAN BE KEPT OUT OF THE FREEZER 2H

ENVASE RECICLABLE | Medidas | Dimensions 115 x115 x137 mm

0,6 Litros unidad
0,6 Liter per Unit

20,29 us fl oz
21,12 uk fl oz

6 Unidades por Caja
6 Units per box



El cubo helado de Sandro Desii es una selección de más de 30 gustos en envase isotérmico de polímero negro que conserva el producto hasta 2 horas fuera del congelador.

Sandro Desii's ice cream container has a selection of over 30 flavors in a block isothermal EPS container that preserves the product up to 2 hours out of the freezer.

8



HELADOS CREMOSOS A.O.V.E*

CREAMY E.V.O.O* ICE CREAM

Elaborados con Aceite de Oliva Virgen Extra
Made with Extra Virgin Olive Oil

Con un coupage de olivas de cosecha temprana se elabora la línea de HELADOS Cremosos A.O.V.E (Aceite de Oliva Virgen Extra) que es exclusiva y registrada para Sandro Desii. Un proceso pionero en la cultura del helado. La aportación del Aceite de Oliva Virgen Extra en la base del helado genera una textura cremosa sin precedentes, una rica contribución de nutrientes, y funciona como potenciador del sabor de los ingredientes; además, al no llevar lactosa ni ingredientes de origen animal, se convierte en un producto apto para todas las intolerancias (lactosa, gluten, etc) así como para los amantes de los productos veganos.



Made with the coupage of early harvested olives, we introduce our new creamy EVOO (extra virgin olive oil) ice-cream line: a pioneer process in the gastronomic culture, exclusive and registered by Sandro Desii. Adding olive oil to the ice-cream foundation gives us an incredible creamy texture, working as a flavour enhancer to all the ingredients it can be combined with. Being lactose free and also free of any animal ingredients, it's the perfect dessert for both people with food intolerances (such as lactose or gluten) and those who follow a vegan diet.

9



**Cremoso de A.O.V.E con
almendras y bergamota**

Creamy E.V.O.O with almond
and bergamot



**Cremoso de A.O.V.E con chocolate
Cuzco, flor de sal y nibs de cacao**

Creamy E.V.O.O with Cuzco chocolate,
fleur de sel & cocoa nibs

CREMAS HELADAS

CREAMY ICE CREAM



Galleta María
Maria cookies



Crema de caramelo salado
Salted caramel cream



Pistacho esmeralda
Emerald pistachio



Leche merengada
Milkshake flavoured with cinnamon



Vainilla mexicana
Mexican vanilla



Avellana italiana
Italian hazelnut



Caffé ristretto
Ristretto Coffee



Kéfir lime
Kefir with lime



Queso fresco con frambuesas
Fresh cheese with raspberries



Conservar a / Preserve at -18°C
Servir a / Serve at -10 - 12°C



Novedad
New



Sin gluten
Gluten Free



Recomendado
para niños
Kids Friendly




Nata fresca
Fresh cream




Chocolate colonial
Colonial chocolate




Chocolate blanco con matices de violetas
White chocolate with a violet touch

11




Dulce de leche estilo porteño con chocolate
Argentinian "Dulce de leche" with chocolate




Almendra tostada con turron de Jijona
Toasted Almond & Jijona nougat candy




Chocolate Grand Cru 72% Cacao
72% Grand Cru chocolate

SORBETE SORBETS



Leche de coco
Coconut milk



Frambuesa, limón, menta fresca
Raspberry, lemon, fresh mint



Limón exprimido
Squeezed Lemon



Mango
Mango



Citricos y verduras
Citrus fruits & vegetables



Fruta de la pasión marcuyá
Maracuyá passion fruit



Fresón
Strawberry



Limón y albahaca
Lemon & basil



Mandarina exprimida
Squeezed Tangerine



Conservar a / Preserve at -18°C
Servir a / Serve at -10 - 12°C



Sin gluten
Gluten Free



Sin lactosa
Lactose Free



Vegano
Vegan



Novedad
New



Recomendado para niños
Kids Friendly

Sorbete Mandarina exprimida

Squeezed Tangerine sorbet



MONOPORCIÓN HELADA

SINGLE SERVING ICE CREAM



❄ Conservar a -18°C Manipular a -10/12°C | Preserve at -18°C Handle at -10/ -12°C



CRISTAL GOURMET

140ml / 4,74 us fl oz / 4,93 uk fl oz

Medidas
8,3 x 5,3cm

Material
Cristal

Embalaje
10 uds por caja



Measures
8,3 x 5,3cm

Material
Glass

Packaging
10 units per box

BARATTOLINO

120ml / 4,05 us fl oz / 4,22 uk fl oz

Medidas
5 x 6,8cm

Material
Cristal con tapa rosca

Embalaje
12 uds x caja



Measures
5 x 6,8cm

Material
Glass with screw cap

Packaging
12 units per box

VASITOS HELADOS · ICE CREAM CUPS

120ml / 4,05 us fl oz / 4,22 uk fl oz

Medidas
6,5 x 6,7cm

Material
Cartón apto alimentación

Embalaje
12 uds x caja



Measures
6,5 x 6,7cm

Material
Food grade cardboard

Packaging
12 units per box

CRISTAL GOURMET

GOURMET GLASS

10 uds x caja 10 units x box
(mismo gusto) (same flavour) | Cristal | Glass
4,74 us fl oz / 4,93 uk fl oz

140ml



El helado artesano decorado en envase elegante de 140 ml, con tapa blanca protectora. Se sirven en 10 uds del mismo gusto.

A selection of artisan ice cream creations in 140ml glass jar with hermetic lid. All of them are apt for people with celiac disease.



16



Mandarina exprimida con piel de naranja confitada
Squeezed tangerine with candied orange peel



Conservar a / Preserve at -18°C
Servir a / Serve at -10 - 12°C



Café Ristretto
Ristretto Coffee



**Chocolate Gran Cru 72% cacao
con pistacho caramelizado**
72% Grand Cru Chocolate with
candied pistachio



**Almendra tostada con turrón
de Jijona**
Toasted almond with Jijona
nougat candy



Limón exprimido con piel de limón
Squeezed lemon with lemon rind



**Mandarina exprimida con piel de
naranja confitada**
Squeezed tangerine with candied
orange peel



**Frambuesa, limón, menta fresca
con piel de limón**
Raspberry, lemon, fresh mint with
lemon rind



Vainilla mexicana con nibs de cacao
Mexican vanilla with cocoa nibs



Tiramisú veneciano
Venetian tiramisu



Cítricos y verduras con veteado de frambuesa
Citrus fruits & vegetables with raspberries



Avellana italiana con avellanas caramelizadas
Italian hazelnut with candied hazelnut



Vainilla mexicana con nibs de cacao
Mexican vanilla with cocoa nibs



BARATTOLINO

BARATTOLINO



**12 uds x caja
(mismo gusto)**

12 units x box
(same flavour)

Cristal | Glass
4,05us fl oz / 4,22 uk fl oz

120ml



Una selección de creaciones heladas presentadas en formato barattolino (tarrito) de cristal de 120ml, con tapa de rosca y reciclable.

A selection of ice cream creations presented in a 120ml glass barattolino (small jar) format, with a screw top and recyclable lid.

20



Barattolino de Vainilla mexicana
Mexican Vanilla Barattolino



Conservar a / Preserve at -18°C

Servir a / Serve at -10 - 12°C



Caramelo salado
Salted caramel cream



Mojito (con alcohol)
Mojito (with alcohol)



Limón y Albahaca
Lemon & Basil



Vainilla mexicana
Mexican Vanilla



Mango
Mango



Frambuesa silvestre
Raspberry

21



Yuzu con Citronella
Yuzu with Citronella (Lemongrass)



Kéfir y Lima
Kefir & Lime



Pistacho esmeralda
Esmerald Pistachio



Cheesecake con dulce de leche
Cheesecake with "dulce de leche"



Chocolate y sus virutas
Chocolate with shavings

VASITOS HELADOS

ICE CREAM CUPS

12 uds x caja 12 units x box
(mismo gusto) (same flavour)

Vasito cartón | Cardboard cup
 4,05us fl oz / 4,22 uk fl oz

120ml



ENVASES
RECICLABLES

Una selección de las creaciones heladas en vasito de cartón de 100ml que incluye cucharilla en la tapa.

A selection of the ice cream creations served in a 100ml cardboard.

INCLUYE UNA CUCHARILLA EN LA TAPA

IT INCLUDES A SPOON IN THE LID



22



Consevar a / Preserve at -18°C

Servir a / Serve at -10 - 12°C



Galleta María
Maria cookies



Stracciatella
Stracciatella



Vainilla mexicana
Mexican vanilla



Chocolate colonial
Colonial chocolate



Fresón
Strawberry



Mandarina exprimida
Squeezed tangerine



Limón exprimido
Squeezed lemon

CORTE HELADO NAPOLITANO

ICE CREAM SANDWICH



Caja 5 unidades
5 units per box



1200ml
40,57 us fl oz
42,23 uk fl oz

6,5 x 6,5 cm


Raciones entre 10 y 12 cortes por barra
Portions between 10 and 12 small blocks per unit.

24

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.

In the XIX century, this dessert was served in small portions or cuts. It was originally served with two wafers, or biscuits, as a sandwich: a delicious ice-cream bite.



Consevar a / Preserve at -18°C
Servir a / Serve at -10 - 12°C



Adquiere las **GALLETAS OBLEA** para completar el postre | Get the **WAFFERS** to complete your dessert
CON GLUTEN | WITH GLUTEN




Chocolate y Nata Fresca
Chocolate & fresh Cream




Nata Fresca
Fresh Cream




Turrón
Nougat Cream




Chocolate
Chocolate




Vainilla mexicana
Mexican Vanilla

Receta de Nastrini estilo oriental

Oriental style Nastrini recipe



PASTA DE SÉMOLA ITALIANA DE TRIGO DURO

PASTA OF ITALIAN DURUM WHEAT SEMOLINA

PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA

SLOW-DRYING PASTA AT LOW TEMPERATURE

28 - 33

La Collezione

Bianca - Amasada con Omega 3 de origen vegetal

SALSAS | SAUCES

34

LA COLLEZIONE

**Pasta de secado lento y a baja temperatura a 30°C,
con sémola italiana de trigo duro.**

**Slow-dried pasta at low-temperature 30°C with durum
wheat of italian semolina.**



250G | 8,820 Oz. | En caja de 8 uds

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, como el limón , espinaca, salmón, tinta de calamar o incluso con fumet o caldo de pescado.

Slow kneading at low temperature is a process of manufacturing that respects the texture and “al dente” of the pasta.

The originality of the Collezione lies in the fact that each variety it is made and kneaded with ingredients from the sea or the land, such as squeezed lemon, spinach, salmon, squid ink or even with fumet or fish broth.

Angulas de trigo
Wheat eel-shaped pasta

28



Las especialidades | The specialities



Angulas de trigo
Wheat elver-shaped pasta

6/7 Min.

*Hervir las angulas y después añade un revoltillo de huevo con gambas.
Boil the elvers and mix them with scrambled eggs and shrimps.*



Macarrones napolitanos
Napolitan macaroni

6/8 Min.

*Rallar tomates maduros, aliñar con aceite de oliva y sal
Grate ripe tomatoes, season with olive oil and salt.*

Las Fideuas | The Fideuas

29



Fideuà de fumet de pescado
Fish fumet "Fideua"

3/4 Min.

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

Sauté fresh desalted cod with tender garlic and finish the recipe with fish stock.



Fideuà de tinta de calamar
Squid ink "Fideua"

3/4 Min.

Dora los fideos, saltea pulpetos con ajo en aceite de oliva y añade caldo de pescado.

Brown noodles, sauté octopus with garlic in olive oil and add fish stock.



Tiempo de cocción
Cooking time



Receta
Recipe

Galet | Galet



Tubo galet navideño

"Galet" Christmas tin
250G / 8.89 Oz.



12/14 Min.



Galets de sémola y huevo

Semolina & egg catalan
galet



12/14 Min.

30
Hierve los Galets en un caldo a base de carnes de ternera y de buey, variedades de butifarras, zanahorias, legumbres, puerros, cebollas, apio, nabos y hueso de ternera.

Boil the Galets in a broth based on beef, sausage, carrots, legumes, leeks, onions, celery, turnips and beef bone.

Una vez hervidos con caldo de carne, presentarlos en sopa de tomate.

Once boiled with beetroot present them in tomato soup.

Los packs de regalo especiales | Special gift packs



Selección de 3 pastas

Selection of three sorts of pasta



Galets de sémola y huevo

Durum wheat semolina

& eggs lumacini.

800G / 28.22 Oz.



Tiempo de cocción
Cooking time



Receta
Recipe



LA BIANCA

Pasta & Salute

Pasta amasada con Omega 3 vegetal y amasado con sémola italiana de trigo duro
Pasta kneaded with vegetable omega 3 and kneaded with Italian durum wheat semolina

Pasta con huevo

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.

Pasta with egg

At Sandro Desii we care about health and well-being, and so we are excited to prepare a family of pasta slow drying at low temperature kneaded with (linolenic-acid) of a vegetable origin. Omega 3 fatty acids are a type of essential poly- unsaturated fat, a substance usually not present in modern-day diets.

32

Fonte di

♥ **OMEGA 3** ♥
di origine vegetale



Nastrini con ensalada de la huerta
Nastrini with garden salad



Ricci | 🍲 7-9 min
500g

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.

Once boiled, add strips of raw swordfish and diced red pepper, garlic, basil, parsley, chives, a few drops of olive oil and salt.



Tagliolini | 🍲 5-7 min
500g

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

In a pan, stir fry some butter with sliced garlic, add the pasta with fresh salvia leaves, a pepper mix and grated parmesan cheese.



Pennette | 🍲 6-8 min
500g

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

In a pan, reduce leeks, zucchini, and cherry tomatoes, remove from heat. In a bowl, crumble some ricotta romana cheese and mix in the boiled pasta and vegetables. Mix it well and serve.

33



Lumaconi | 🍲 12-14 min
400g

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.

Once boiled, sauté artichoke slices, two cloves of garlic, olive oil and half a glass of cooking water. Add parmesan cheese, parsley and thyme.



Nastrini | 🍲 5-7 min
500g

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.

Once cooked, add extra virgin olive oil and finely cut iberian ham. Mix it in the pan, away from the heat with a beaten egg yolk.



Manicotti | 🍲 10-12 min
500g

Una vez hervidos, saltea tomate cherry, láminas de ajo, calamarcitos y cebollino. Condimenta con mejorana fresca.

Once boiled, sauté cherry tomatoes, garlic slices, squid and chives. Season with fresh marjoram.



Tiempo de cocción
Cooking time



Receta
Recipe

SALSAS SAUCES



*24Uds. por caja (2packs de 12 uds) | *24 Drums per box (2 packs of 12 Ud.)



Ragú a la boloñesa
Bolognese ragout

180g

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

Go through frying pan or casserole and reduce it with a little cayenne and curry. Perfect for some chicken tacos.

34



*Tomate fresco y albahaca**
Fresh toamto & basil

180g

Ideal como base de pizzas caseras, entre otras ideas!

Ideal as a base for homemade pizzas, among other ideas.



*Pesto a la genovesa *(concentrada)*
Pesto alla genovese (concentrate)

130g

También es perfecta como aliño para ensaladas!

It is also perfect as a salad dressing!



Receta
Recipe



Peso
Weight

ASESORAMIENTO GASTRONÓMICO

GASTRONOMICAL CONSULTING

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.

After more than 50 years of experience in the sector, the Sandro Desii team offers a service of gastronomic advice for new projects





PRIMERA CONJUGACIÓN DEL VERBO DESIR

YO TOMO HELADO

TU TOMAS HELADO

ÉL TOMA HELADO

NOSOTROS TOMAMOS HELADO

VOSOTROS TOMÁIS HELADO

ELLOS TOMAN HELADO

EL HELADO SE HA ACABADO,

COMPARTIR ES VIVIR