



PRONTO USO E DA CUOCERE

PRODOTTI PRONTI & SEMILAVORATI

*Una gamma di prodotti pronti e semi lavorati nata
per soddisfare le esigenze dei professionisti.*





Casa
TESSIERI

dal 1963

Compositori di Sapori

*Da oltre cinquant'anni al servizio
di chi ha voluto e saputo fare
del proprio talento il proprio mestiere.*

Noi di Casa Tessieri lavoriamo nel settore alimentare da oltre cinquant'anni al servizio di chi ha voluto e saputo fare del proprio talento il proprio mestiere. Siamo cresciuti insieme alle pasticcerie, ai panifici e alle industrie di trasformazione che ci hanno scelti come punto di riferimento per la distribuzione di ingredienti alimentari, collocandosi in breve tempo tra i principali distributori alimentari italiani.



*Offrirti il meglio per favorire
il successo della tua attività*

Casa Tessieri ha selezionato una gamma di prodotti pronti e semilavorati per soddisfare le esigenze dei

professionisti. Solo i migliori prodotti in grado di garantire gusto, digeribilità ed una qualità costante nel tempo.

Una scelta possibile tra innumerevoli prodotti. Una selezione importante, ampia e variegata che vi permetterà di ampliare la vostra offerta ed aumentare il vostro business,

senza rinunciare alla qualità e senza penalizzare la vostra creatività. Non resta che scegliere come comporre l'assortimento ideale per la vostra clientela.







◆ CROISSANTERIA ◆

prelievitata

**Madame
de Bontessy®**
Arte e Gusto



CROISSANT VUOTO

lievitazione naturale

ARTICOLO	6518
CONFEZIONE	62 pz.
PESO cad UNO	70 gr.

In forno 20/25 min. - 170/180 °C



CROISSANT VUOTO

ARTICOLO	6156
CONFEZIONE	60 pz.
PESO cad UNO	65 gr.

In forno 17/19 min. - 170 °C



CROISSANT VUOTO CON ZUCCHERO

ARTICOLO	6993
CONFEZIONE	60 pz
PESO cad UNO	65 g

In forno 17/19 min. - 170 °C



CROISSANT INTEGRALE VUOTO

ARTICOLO	7376
CONFEZIONE	60 pz.
PESO cad UNO	70 gr.

In forno 17/19 min. - 170 °C



CROISSANT MULTICEREALI VUOTO

ARTICOLO	6263
CONFEZIONE	52 pz
PESO cad UNO	65 g

In forno 17/19 min. - 170 °C



CROISSANT al burro CURVO

Ideale per farciture salate

ARTICOLO	7962
CONFEZIONE	80 pz
PESO cad UNO	70 g

In forno 18 min. - 170/190 °C



CROISSANT DITTO INTEGRALE MIELE

ARTICOLO	6161
CONFEZIONE	62 pz.
PESO cad UNO	75 gr.

In forno 17/19 min. - 170 °C



CROISSANT ARTIGIANALE FRANCESE

*Con il 23% di burro francese
Ideale per farciture dolci e salate*

ARTICOLO	5001592
CONFEZIONE	70 pz.
PESO cad UNO	60 gr.

In forno
17/19 min. - 170 °C



MAXI CROISSANT AL BURRO

ARTICOLO	17144
CONFEZIONE	60 pz
PESO cad UNO	80 g

In forno 20 min. - 180 °C



SUPER CROISSANT CURVO AL BURRO

ARTICOLO	13060
CONFEZIONE	40 pz
PESO cad UNO	95 g

In forno 15/20 min. - 160/180 °C



CROISSANT GIROCIOK CREMA CIOCCOLATO

Farcitura al cioccolato

ARTICOLO	6160
CONFEZIONE	50 pz.
PESO cad UNO	90 gr.

In forno 17/19 min. - 170 °C



CROISSANT MULTICEREALI CON SEMI

Ideale per farciture salate

ARTICOLO	9795
CONFEZIONE	60 pz.
PESO cad UNO	80 gr.

In forno 18/20 min. - 180 °C



CROISSANT MULTICEREALE FRUTTI DI BOSCO

ARTICOLO	6489
CONFEZIONE	52 pz.
PESO cad UNO	75 gr.

In forno 20/25 min. - 170/180 °C



CORNETTO ALBICOCCA

lievitazione naturale

ARTICOLO	4826
CONFEZIONE	70 pz.
PESO cad UNO	75 gr.

In forno 20/25 min. - 170/180 °C



CROISSANT AI 5 CEREALI AI FRUTTI DI BOSCO

ARTICOLO	4418
CONFEZIONE	70 pz
PESO cad UNO	80 g

In forno 17/19 min. - 170 °C



PANINO DI CROISSANT

ARTICOLO	2104670
CONFEZIONE	35 pz
PESO cad UNO	70 g

In forno 17/19 min. - 170 °C

Croissant Vegani



CROISSANT VEGANO VUOTO

ARTICOLO	4823
CONFEZIONE	70 pz
PESO cad UNO	70 g

In forno 17/19 min. - 170 °C



*Privo di ingredienti
di origine animale!*

CROISSANT VEGANO ALL'ARANCIA AMARA

ARTICOLO	4827
CONFEZIONE	50 pz
PESO cad UNO	90 g

In forno 17/19 min. - 170 °C



CROISSANT VEGANO FARRO E MORA

ARTICOLO	4811
CONFEZIONE	50 pz
PESO cad UNO	90 g

In forno 17/19 min. - 170 °C



CROISSANT VEGANO FICHI E NOCI

ARTICOLO	4812
CONFEZIONE	50 pz
PESO cad UNO	90 g

In forno 17/19 min. - 170 °C



MINI CROISSANT DRITTO VEGANO

ARTICOLO	13063
CONFEZIONE	200 pz
PESO cad UNO	25 g

In forno 12/15 min. - 170 °C

Mini Croissanteria prelievitata



MINI CROISSANT HOTEL

ARTICOLO	7957
CONFEZIONE	150 pz.
PESO cad UNO	25 gr.

In forno 16/18 min. - 180/200 °C



MINI CROISSANT INTEGRALE VUOTO

ARTICOLO	8566
CONFEZIONE	100 pz
PESO cad UNO	25 g

In forno 17/19 min. - 170 °C



MINI CROISSANT HOTEL TUTTO BURRO VUOTO

ARTICOLO	17145
CONFEZIONE	180 pz
PESO cad UNO	30 g

In forno 16/18 min. - 180/200 °C



CROISSANT HOTEL VUOTO gusto tradizionale

ARTICOLO	6164
CONFEZIONE	100 pz.
PESO cad UNO	40 gr.

In forno 21 min. - 160 °C



MINI CROISSANT MULTICEREALI HOTEL

ARTICOLO	7961
CONFEZIONE	90 pz.
PESO cad UNO	42 gr.

In forno 16/18 min. - 160/170 °C



MINI CROISSANT CREMA

ARTICOLO	8565
CONFEZIONE	72 pz
PESO cad UNO	45 g

In forno 21 min. - 160 °C



CORNETTO HOTEL albicocca

ARTICOLO	6991
CONFEZIONE	80 pz.
PESO cad UNO	45 gr.

In forno 16/18 min. - 180/200 °C

♦ SFOGLIE E MINISFOGLIE ♦

dolci



SFOGLIA CREMA

ARTICOLO	2138
CONFEZIONE	72 pz.
PESO cad UNO	90 gr.

In forno 22-24 min. - 200 °C



SFOGLIA RISO

ARTICOLO	2495
CONFEZIONE	72 pz
PESO cad UNO	90 g

In forno 22-24 min. - 200 °C



SFOGLIA ALLA CREMA NOCCIOLA

ARTICOLO	2139
CONFEZIONE	40 pz
PESO cad UNO	90 g

In forno 22-24 min. - 200 °C



SFOGLIA MELA

ARTICOLO	2809
CONFEZIONE	60 pz
PESO cad UNO	90 g

In forno 22-24 min. - 200 °C



SFOGLIA RICOTTA

ARTICOLO	6212
CONFEZIONE	40 pz
PESO cad UNO	90 g

In forno 22-24 min. - 200 °C



SFOGLIA ALBICOCCA

ARTICOLO	3608
CONFEZIONE	40 pz.
PESO cad UNO	90 gr.

In forno 22-24 min. - 200 °C



MINI SFOGLIA MELE

ARTICOLO	13061
CONFEZIONE	50 pz
PESO cad UNO	70 g

In forno 25-30 min. - 180/190 °C



MINI SFOGLIA ALBICOCCA

ARTICOLO	13069
CONFEZIONE	50 pz
PESO cad UNO	64 g

In forno 25-30 min. - 180/190 °C



SFOGLIATELLA FROLLA MICRO

ARTICOLO	2507
CONFEZIONE	7 Kg
PESO cad UNO	25 g

In forno 10/15 min. - 200 °C



SFOGLIATELLA FROLLA GRANDE

ARTICOLO	2518
CONFEZIONE	80 pz.
PESO cad UNO	110 g

In forno 20/25 min. - 200 °C



SFOGLIA NAPOLI MIGNON

ARTICOLO	6481
CONFEZIONE	7 Kg
PESO cad UNO	30/32 g

In forno 25/30 min. - 190 °C



SFOGLIATELLA NAPOLI MIGNON PLUS

ARTICOLO	6977
CONFEZIONE	7 Kg
PESO cad UNO	40 g

In forno 25/30 min. - 190 °C



SFOGLIATELLA NAPOLI *PLUS*

ARTICOLO	6664
CONFEZIONE	75 pz.
PESO cad UNO	110 g

In forno 20/25 min. - 200 °C



SFOGLIATELLA NAPOLI

ARTICOLO	6479
CONFEZIONE	75 pz.
PESO cad UNO	110 g

In forno 20/25 min. - 200 °C



Aragostine



ARAGOSTA MICRO *PLUS*

ARTICOLO	6663
CONFEZIONE	7 Kg
PESO cad UNO	22 g

In forno 25/30 min - 200 °C



ARAGOSTA MICRO

ARTICOLO	6476
CONFEZIONE	7 Kg
PESO cad UNO	25/27 g

In forno 25/30 min - 190 °C



ARAGOSTA MICRO *PLUS*

ARTICOLO	6978
CONFEZIONE	7 Kg
PESO cad UNO	30 g

In forno 25/30 min - 190 °C



ARAGOSTA MIGNON

ARTICOLO	6477
CONFEZIONE	7 Kg
PESO cad UNO	40 g

In forno 30/35 min. - 190 °C



ARAGOSTA MICRO *PLUS*

ARTICOLO	6979
CONFEZIONE	7 Kg
PESO cad UNO	60 g

In forno 25/30 min - 200 °C



ARAGOSTA MEDIA

ARTICOLO	6478
CONFEZIONE	75 pz
PESO cad UNO	105/110 g

In forno 40 min. - 185 °C



ARAGOSTA S. ROSA

ARTICOLO	4290
CONFEZIONE	60 pz
PESO cad UNO	150 g

In forno 50/55 min. - 180 °C

SU ORDINAZIONE ✓





*Un classico francese con
crema pasticcera e uvetta,
pre-lavato all'uovo!*

MINI GIRELLA CREMA E UVETTA

ARTICOLO	17150
CONFEZIONE	200 pz.
PESO cad UNO	35 gr.

Scongelare *In forno*
13/15 min. - 170 °C



MIX MINI DANESINE 5 GUSTI

ARTICOLO	7964
CONFEZIONE	120 pz
PESO cad UNO	42 g

In forno 16/18 min. - 160/170 °C
*Mela, cannella, lampone, crema, noci pecan.



PAIN CHOCOLAT

ARTICOLO	17146
CONFEZIONE	80 pz
PESO cad UNO	70 g

Scongelare *In forno*
17/19 min. - 170 °C



PAIN CHOCOLAT BICOLORE

ARTICOLO	13062
CONFEZIONE	54 pz
PESO cad UNO	85 g

Scongelare *In forno*
17/19 min. - 170 °C

*Ricco di burro con
crema pasticcera e uvetta*



GIRELLA AL BURRO CREMA E UVETTA

ARTICOLO	5002018
CONFEZIONE	60 pz
PESO cad UNO	100 g

Scongelare *In forno*
17/19 min. - 170 °C

*Un morbido ripieno dolce di acero
e noci pecan schiacciate!*



TRECCIA NOCI PECAN

ARTICOLO	5001726
CONFEZIONE	48 pz
PESO cad UNO	95 g

Scongelare *In forno*
17/19 min. - 170 °C



TRECCINA CREMA E AMARENA

ARTICOLO	7520
CONFEZIONE	35 pz
PESO cad UNO	100 g

In forno 18/23 min - 180/190 °C

*Con crema pasticcera
e tante perle di
cioccolato fondente*



MINI TRECCIA GOCCE DI CIOCCOLATO

ARTICOLO	5001620
CONFEZIONE	100 pz
PESO cad UNO	28 g

Scongelare *In forno*
13/15 min. - 170 °C



PASTICCIOTTO ALLA CREMA

ARTICOLO	13108
CONFEZIONE	24 pz
PESO cad UNO	80 g

In forno
12/15 min. - 220 °C



CONCHIGLIA PANNA/LATTE

ARTICOLO	6195
CONFEZIONE	60 pz
PESO cad UNO	85 g

In forno 20 min. - 190 °C



SCUDO NOCCIOLA

ARTICOLO	6952
CONFEZIONE	60 pz
PESO cad UNO	95 g

In forno 20 min. - 190 °C



BUDINO DI RISO

ARTICOLO	6213
CONFEZIONE	72 pz
PESO cad UNO	90 g

In forno 40 min. - 180 °C



INTRECCIO DOPPIO CIOCCOLATO

ARTICOLO	6961
CONFEZIONE	60 pz
PESO cad UNO	95 g

In forno 18/23 min. - 180/190 °C



INTRECCIO NOCCIOLA E CACAO

ARTICOLO	7606
CONFEZIONE	35 pz.
PESO cad UNO	85 gr.

In forno 18/23 min. - 180/190 °C



BROWNIE CIOCCOLATO FONDENTE

ARTICOLO	5002008
CONFEZIONE	21 pz
PESO cad UNO	57 g

Scongela



MINI MACARONS DE PARIS ASSORTITI

ARTICOLO	5001507
CONFEZIONE	12 pz. x 8
PESO cad UNO	12 gr.

Scongela a 4 °C per circa 2 ore

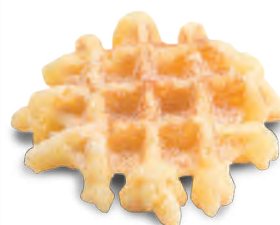
*Sei differenti gusti: Cioccolato, Lampone, Pistacchio, Limone, Vaniglia, Caffè



WAFFEL DOLCI

ARTICOLO	5000105
CONFEZIONE	32 pz.
PESO cad UNO	90 gr.

Può essere cotto per pochi minuti



MINI WAFFEL

ARTICOLO	3295
CONFEZIONE	120 pz.
PESO cad UNO	12 gr.

Scongela

Può essere cotto per pochi minuti

♦ AMERICAN BAKERY ♦

dolci tipici della tradizione americana



DONUT MINI MIX

ARTICOLO	4250733
CONFEZIONE	120 pz
PESO cad UNO	18 g

Scongelaire 1 ora a 22° C



DONUT PARTY MIX

ARTICOLO	4250734
CONFEZIONE	48 pz
PESO cad UNO	56 g

Scongelaire 1 ora a 22° C



DONUT NUTZILLA

ARTICOLO	4250984
CONFEZIONE	48 pz
PESO cad UNO	71 g

Scongelaire 1 ora a 22° C



DONUT RUFFALLO CREAM

ARTICOLO	4250993
CONFEZIONE	48 pz
PESO cad UNO	74 g

Scongelaire 1 ora a 18-26° C



DONUT MUCHO PISTACHIO

ARTICOLO	4250994
CONFEZIONE	48 pz
PESO cad UNO	77 g

Scongelaire 1 ora a 18-26° C



DONUT RASPBERRY BLISS

ARTICOLO	4250995
CONFEZIONE	48 pz
PESO cad UNO	74 g

Scongelaire 1 ora a 18-26° C



MUFFIN CIOCCOLATO

ARTICOLO	4524
CONFEZIONE	28 pz.
PESO cad UNO	110 gr.

Scongellare 1 ora tra 2°C e 4°C



MUFFIN CIOCCOLATO E CARAMELLO SALATO

ARTICOLO	5001607
CONFEZIONE	20 pz.
PESO cad UNO	110 gr.

Scongellare 60 MIN.



MUFFIN MULTICEREALI AI FRUTTI ROSSI

ARTICOLO	5001605
CONFEZIONE	20 pz.
PESO cad UNO	110 gr.

Scongellare 60 MIN.



MINI MUFFIN TULIPANO 2 GUSTI

ARTICOLO	2258
CONFEZIONE	46 pz.
PESO cad UNO	35 gr.

Scongellare 1 ora tra 2°C e 4°C



MINI AMERICAN MUFFIN MIX

ARTICOLO	5001287
CONFEZIONE	180 pz.
PESO cad UNO	15 gr.

Scongellare

VANIGLIA, VANIGLIA CON GOCCE DI CIOCCOLATO E DOPPIO CIOCCOLATO.

♦ CIAMBELLE E KRAPPEN ♦

fritti

**Madame
de Bontessy®**

Arte e Gusto

Senza olio di palma!



KRAPFEN VUOTO

ARTICOLO	6038
CONFEZIONE	36 pz
PESO cad UNO	60 g

Scongellare 2 ORE



MINI KRAPFEN ALLA CREMA

ARTICOLO	1243
CONFEZIONE	2,5 Kg
PESO cad UNO	28 g

Scongellare 1 ORA



CIAMBELLA

ARTICOLO	6037
CONFEZIONE	40 pz
PESO cad UNO	60 g

Scongellare 2 ORE



BOMBOLONE VUOTO

ARTICOLO	126
CONFEZIONE	36 pz.
PESO cad UNO	55 g

Scongellare 2 ORE



MINI KRAPFEN VUOTO

ARTICOLO	6932
CONFEZIONE	2,5 Kg
PESO cad UNO	18 g

Scongellare 1 ORA



MINI CIAMBELLINA

ARTICOLO	6975
CONFEZIONE	2,5 Kg
PESO cad UNO	30 g

Scongellare 1 ORA



INTRIKO VARIEGATO AL CACAO

ARTICOLO	15193
CONFEZIONE	30 pz
PESO cad UNO	70 g



CREPES HOME STYLE NEUTRA

ARTICOLO	15000
CONFEZIONE	50 pz
PESO cad UNO	50 g



CREPES HOME STYLE DOLCI

ARTICOLO	15001
CONFEZIONE	60 pz
PESO cad UNO	40 g



CREPES HOME STYLE GLUTEN FREE

ARTICOLO	15007
CONFEZIONE	32 pz
PESO cad UNO	50 g



PANCAKE AMERICAN STYLE BANANA

ARTICOLO	5002004
CONFEZIONE	40 pz
PESO cad UNO	40 g



AMERICAN PANCAKE

ARTICOLO	5001871
CONFEZIONE	40 pz
PESO cad UNO	40 g

♦ LA FOCACCERIA ♦
focacce e basi pizze



**Madame
de Bontessy®**
Arte e Gusto



BASE PIZZA NAPOLETANA Ø 28cm

ARTICOLO	50916
CONFEZIONE	15 pz.
PESO cad UNO	320 gr.

In forno 6 min. - 290 °C



FOCACCIA

ARTICOLO	50917
CONFEZIONE	12 pz.
PESO cad UNO	350 gr.

In forno 6 min. - 290 °C



BASE PIZZA 28x28

COTTA SU PIETRA

lievitazione naturale

ARTICOLO	6398
CONFEZIONE	20 pz
PESO cad UNO	370 g

In forno 6 min. - 250 °C



BASE PIZZA 28x28 COTTA SU PIETRA

lievitazione naturale

ARTICOLO	4824
CONFEZIONE	20 pz
PESO cad UNO	290 g

In forno 6 min. - 250 °C

BASE PIZZA 28x28

COTTA SU PIETRA

sottile e croccante

lievitazione naturale

ARTICOLO	7343
CONFEZIONE	20 pz
PESO cad UNO	320 g

In forno 6 min. - 250 °C



FOCACCIA 14x30cm COTTA SU PIETRA

lievitazione naturale

ARTICOLO	6399
CONFEZIONE	24 pz
PESO cad UNO	250 g

In forno 6 min. - 250 °C



FOCACCIA GRANDE

30x40cm

COTTA SU PIETRA

lievitazione naturale

ARTICOLO	7064
CONFEZIONE	5 pz
PESO cad UNO	700 g

In forno 6 min. - 250 °C



FOCACCIA GRANDE

30x40cm

TRADIZIONALE

lievitazione naturale

ARTICOLO	6134
CONFEZIONE	5 pz
PESO cad UNO	600 g

In forno 6 min. - 250 °C



SCHIACCIATA LINGUA ROMANA

ARTICOLO	5001994
CONFEZIONE	10 pz
PESO cad UNO	650 g

In forno 0-3 min. - 200 °C



BASE PIZZA MONTANARA Ø 25cm

ARTICOLO	13142
CONFEZIONE	20 pz.
PESO cad UNO	260 gr.

Scongellare

In forno 5-6 min. - 175 °C



BASE PIZZA MONTANARA Ø 12cm

ARTICOLO	13143
CONFEZIONE	40 pz.
PESO cad UNO	70 gr.

Scongellare

In forno 5-6 min. - 175 °C

*Base pre-fritta, lunghissima lievitazione
e alta digeribilità!*



BASE PINSA ROMANA 19x30cm

ARTICOLO	13144
CONFEZIONE	9 pz.
PESO cad UNO	200 gr.

Scongellare

In forno 5-6 min. - 175 °C



BASE PINSA QUADRATA 32x32cm

ARTICOLO	13145
CONFEZIONE	13 pz.
PESO cad UNO	340 gr.

Scongellare

In forno 5-6 min. - 175 °C



BASE PINSA RETTANGOLARE 30x60cm

ARTICOLO	13146
CONFEZIONE	20 pz.
PESO cad UNO	620 gr.

Scongellare

In forno 5-6 min. - 175 °C



BASE PINSA TONDA Ø 32cm

ARTICOLO	13147
CONFEZIONE	15 pz.
PESO cad UNO	260 gr.

Scongellare

In forno 5-6 min. - 175 °C





FOCACCIA RUSTICA

ARTICOLO	2990
PESO CAD.	1,05 Kg
CONFEZIONE	1x5 Pz

FOCACCIA RUSTICA

ARTICOLO	8570
PESO CAD.	0,53 Kg
CONFEZIONE	1x5 Pz



FOCACCIA RUSTICA INTEGRALE

ARTICOLO	8569
PESO CAD.	0,53 Kg
CONFEZIONE	1x5 Pz



PINSA GRANI ANTICHI

ARTICOLO	6084
PESO CAD.	220 g
CONFEZIONE	24 Pz



PANE FOCACCIA PRETAGLIATO 16x10x H2,75cm

ARTICOLO	5001883
CONFEZIONE	32 pz
PESO cad UNO	80 g

Scongellare



SCHIACCIATA ROMANA PRETAGLIATA

ARTICOLO	5001921
CONFEZIONE	32 pz
PESO cad UNO	100 g

In forno 0-3 min. - 200 °C



FOCACCIA TOSCANA Ø 22cm

ARTICOLO	9532
CONFEZIONE	20 pz
PESO cad UNO	220 g

In forno 5/6 min. - 250 °C



FOCACCIA RUSTICA PRETAGLIATA Ø 12cm

ARTICOLO	7918
CONFEZIONE	24 pz
PESO cad UNO	100 g

Scongellare



FOCACCINA RUSTICA Ø 7,5cm

ARTICOLO	50930
CONFEZIONE	100 pz
PESO cad UNO	20 g

In forno 5/6 min. - 250 °C

♦ TORTE & ♦
Snack salati

**Madame
de Bontessy®**
Arte e Gusto



TORTA SFOGLIA 38x32 RICOTTA e SPINACI

ARTICOLO	6494
CONFEZIONE	1 pz
PESO cad UNO	1,5 Kg

In forno 60 min. - 190/210°

TORTA SFOGLIA 38x32 FUNGHI

ARTICOLO	6496
CONFEZIONE	1 pz
PESO cad UNO	1,5 Kg

In forno 60 min. - 190/210°

TORTA SFOGLIA 38x32 CARCIOFI e FORMAGGIO

ARTICOLO	6495
CONFEZIONE	1 pz
PESO cad UNO	1,5 Kg

In forno 60 min. - 190/210°



SNACK SPINACI E FETA

ARTICOLO	6610
CONFEZIONE	50 pz
PESO cad UNO	125 g

In forno 18/22 min. - 180/200 °C

Con Burro



SNACK PAPRIKA E POMODORO

ARTICOLO	6611
CONFEZIONE	50 pz
PESO cad UNO	125 g

In forno 18/22 min. - 200 °C

Con Burro





ARANCINE AL BURRO PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA

ARTICOLO 15218

CONFEZIONE 12 pz.

PESO cad UNO 180 g

SU ORDINAZIONE ✓

ARANCINE ALLA RICOTTA E ERBE

ARTICOLO 15606

PESO 1,5 Kg

SU ORDINAZIONE ✓

ARANCINE DI CARNE

ARTICOLO 15222

CONFEZIONE 12 pz.

PESO cad UNO 180 g

SU ORDINAZIONE ✓

ARANCINE VASTEDDA DEL BELICE

ARTICOLO 15605

PESO 1,5 Kg

SU ORDINAZIONE ✓

Consiglio d'utilizzo

Come dovrebbero essere preparate:

- Scongellare in frigorifero su un vassio con pan grattato.
- Cuocere in olio caldo a 180°C fino a doratura.

In alternativa:

- Direttamente dal freezer, cuocere in olio caldo a 180°C fino a doratura.

Tempi di conservazione:

- 3gg. dopo lo scongelamento.
- 3gg. dopo la cottura.





♦ IL FORNO ♦
pane e panini



**Madame
de Bontessy®**
Arte e Gusto





MICRO PANINETTI AL LATTE H 3,2cm Ø 5,3cm

ARTICOLO	5001676
CONFEZIONE	110 pz.
PESO cad UNO	10 gr.

Scongela 30 min. - 22 °C

Un mini panino con burro facile da farcire ideale per l'aperitivo!



SOFFICI MINI MIX

ARTICOLO	5001376
CONFEZIONE	231 pz.
PESO cad UNO	17 gr.

Scongela

MINI ROTOLINI MORBIDI SEMI DI SEMINA SCURA,
MINI ROTOLINI MORBIDI CRUSCA DI FRUMENTO,
MINI ROTOLINI MORBIDI INTEGRALI CON
DECORAZIONE DI FIOCCHI D'AVENA, SEMI DI
LINO, SEMI DI SESAMO E SEMI DI GIRASOLE.



PANINETTI AL LATTE 8,5 x 5 x H 3,5cm

ARTICOLO	2104711
CONFEZIONE	150 pz.
PESO cad UNO	27 gr.

Scongela 30 min. - 22 °C

*Classico panino al latte da usare
sia per farciture dolci che salate!
Prodotto pronto solo da scongelare.*



MISTO MINI CLASSICO

ARTICOLO	2104379
CONFEZIONE	100 pz.
PESO cad UNO	30 gr.

Scongela *In forno*
4/6 min. - 200 °C

MINI ROTOLO BIANCO, MINI ROLL
MARRONE, MINI KAISER BIANCO
CON SEMI DI PAPAVERO, MINI KAISER
BIANCO CON SEMI DI SESAMO.



ASSORTIMENTO MINI DIAMANTI 11 x 5 x H 4cm

ARTICOLO	2104237
CONFEZIONE	135 pz
PESO cad UNO	30 g

Scongela *In forno*
22 min. - 22 °C 8-10 min. - 180 °C

45 PANINI RUSTICI DI FRUMENTO CON LIEVITO MADRE
45 PANINI RUSTICI DI PANE NERO

*L'assortimento, l'aspetto invitante e la dimensione lo rendono
perfetto sia come prodotto vetrina sia come prodotto d'accoglienza!
Servire senza farcitura.*



MINI PANINI ROSE ASSORTITE

ARTICOLO	5001865
CONFEZIONE	135 pz.
PESO cad UNO	35 gr.

In forno 7/8 min. - 220 °C

INVOLTINI DI GRANO BIANCO CON FARINA
SPOLVERATA; INVOLTINI DI GRANO SCURO
SPOLVERATI DI FARINA CON MALTO D'ORZO E
PASTA MADRE DI SEGALE; ROTOLI DI FARRO
MULTIGRAIN CON PASTA MADRE DI SEGALE E
DECORATI CON SEMI DI SESAMO E PAPAVERO.



MINI PANINI GOURMET

ARTICOLO	7708
CONFEZIONE	120 pz.
PESO cad UNO	37 gr.

In forno 7/10 min. - 200/230 °C

ANGOLETTO SEMI DI GIRASOLE,
FRANCESINA FRUMENTO DI SEGALE,
KAISER FIOCCHI DI AVENA E SEMI DI LINO,
ANGOLETTO SEMI DI SESAMO FIOCCHI DI
PATATE ED ERBE AROMATICHE.



MINI bocconcino INTEGRALE SEGALE

ARTICOLO	6581
CONFEZIONE	120 pz.
PESO cad UNO	40 gr.

In forno 5/6 min. - 200/230 °C

SU ORDINAZIONE ✓



PANINO AL LATTE

ARTICOLO	2104374
CONFEZIONE	80 pz
PESO cad UNO	55 g

Scongelare



KAISER

ARTICOLO	2104532
CONFEZIONE	100 pz.
PESO cad UNO	60 gr.

Scongelare

In forno 11/13 min. - 180 °C



ANGOLETTO SEMI DI ZUCCA

ARTICOLO	6589
CONFEZIONE	100 pz.
PESO cad UNO	88 gr.

In forno 7/10 min. - 200/230 °C



BARRA RUSTICA

ARTICOLO	5001117
CONFEZIONE	70 pz
PESO cad UNO	100 g

Scongelare

In forno 11/13 min. - 180 °C



BARRA RUSTICA MULTICEREALI

ARTICOLO	5001257
CONFEZIONE	70 pz
PESO cad UNO	100 g

Scongelare

In forno 11/13 min. - 180 °C



TRIANGOLO MULTICEREALI 15,8 x 10,5 x H 3,8cm

ARTICOLO	5001142
CONFEZIONE	56 pz.
PESO cad UNO	100 gr.

*Preparato con lievito madre ed
impresenziato da una ventata di semi:
lino, girasole, sesamo e fiocchi d'avena!*



PANINO RUSTICO MULTICEREALI

ARTICOLO	5000954
CONFEZIONE	40 pz.
PESO cad UNO	125 gr.

Scongelare

In forno 11/13 min. - 180 °C



BAGEL MULTICEREALI H 4,2cm Ø 12cm

ARTICOLO	5001768
CONFEZIONE	32 pz.
PESO cad UNO	135 gr.

In forno 0-3 min. - 200 °C



BAO BREAD 95mm

ARTICOLO	13068
CONFEZIONE	30 pz.
PESO cad UNO	41 gr.

Scongelare



MINI BAGUETTE

ARTICOLO	2103284
CONFEZIONE	190 pz.
PESO cad UNO	35 gr.

Scongellare *In forno*
8/10 min. - 180 °C



BAGUETTE PLUS

ARTICOLO	2104362
CONFEZIONE	45 pz
PESO cad UNO	125 g

Scongellare
In forno 11/13 min. - 180 °C



BAGUETTE PLUS

ARTICOLO	2103287
CONFEZIONE	30 pz
PESO cad UNO	250 g

Scongellare
In forno 14/16 min. - 180 °C



SEGALE, SEMI VARI,
SEMI DI ZUCCA, NOCI

MIX PANE INTEGRALE IN CASSETTA

ARTICOLO	6584
CONFEZIONE	8 pz.
PESO cad UNO	1100 gr.

Scongellare 3/4 ore





PANE AI SEMI DI GIRASOLE

ARTICOLO	4295411
CONFEZIONE	18 pz.
PESO cad UNO	420 gr.

Scongelaire

In forno 8/10 min. - 200 °C



PANE AI SEMI DI ZUCCA

ARTICOLO	4295412
CONFEZIONE	18 pz.
PESO cad UNO	420 gr.

Scongelaire

In forno 8/10 min. - 200 °C



PANE CON MIRTILLI 16,5 x 16,5cm

ARTICOLO	2104414
CONFEZIONE	14 pz.
PESO cad UNO	450 gr.

Scongelaire a temperatura ambiente

In forno 9-11 min. - 210 °C



PAGNOTTA CONTADINA

ARTICOLO	2104184
CONFEZIONE	14 pz.
PESO cad UNO	450 gr.

Scongelaire

In forno 10/12 min. - 200 °C



PAGNOTTA BIANCA

ARTICOLO	2104400
CONFEZIONE	11 pz.
PESO cad UNO	550 gr.

In forno 14/16 min. - 210 °C



PAGNOTTA SCURA

ARTICOLO	5000688
CONFEZIONE	10 pz.
PESO cad UNO	600 gr.

In forno 9/10 min. - 210 °C



PAGNOTTA BIANCA

lievitazione naturale

ARTICOLO	5001440
CONFEZIONE	6 pz.
PESO cad UNO	1100 gr.

In forno 19/21 min. - 210 °C



PANE INTEGRALE MULTICEREALI 46 x 19 x H 8cm

ARTICOLO	5001604
CONFEZIONE	4 pz.
PESO cad UNO	1900 gr.

In forno 14-16 min. - 210 °C



PANE MORBIDO CEREALI
30 x 40cm

ARTICOLO	15016
CONFEZIONE	10 pz.
PESO	1,25 Kg.



PANE MORBIDO GIALLO
30 x 40cm

ARTICOLO	15019
CONFEZIONE	10 pz.
PESO	1,25 Kg.

*Scongela 30 minuti
a temperatura ambiente!*



PANE MORBIDO SPINACI
30 x 40cm

ARTICOLO	15017
CONFEZIONE	10 pz.
PESO	1,25 Kg.



PANE MORBIDO POMODORO
30 x 40cm

ARTICOLO	15018
CONFEZIONE	10 pz.
PESO	1,25 Kg.



PAN BAULETTO BIANCO
12x12cm

ARTICOLO	9900
CONFEZIONE	9 pz.
PESO cad UNO	550 gr.



PAN BAULETTO SCURO
12x12cm

ARTICOLO	9901
CONFEZIONE	9 pz.
PESO cad UNO	600 gr.



BIG TOAST

ARTICOLO	30312
CONFEZIONE	10 pz.
PESO cad UNO	400 gr.

◆ PANINI ◆
da Hamburger



**Madame
de Bontessy®**
Arte e Gusto



**PANE HAMBURGER
COLORE ROSSO**

ARTICOLO	8793
CONFEZIONE	30 pz.
PESO cad UNO	83 gr.



**PANE HAMBURGER
COLORE NERO**

ARTICOLO	8794
CONFEZIONE	30 pz.
PESO cad UNO	83 gr.



**PANE HAMBURGER
BIRRA E SESAMO**

ARTICOLO	5001800
CONFEZIONE	30 pz.
PESO cad UNO	80 gr.

In forno 0-3 min. - 200 °C



**PANE HAMBURGER
RUSTICO PRETAGLIATO**

ARTICOLO	5001801
CONFEZIONE	30 pz.
PESO cad UNO	75 gr.

In forno 0-3 min. - 200 °C



**PANINO BAGEL MULTICEREALI
PER HAMBURGER Ø 11,5cm**

ARTICOLO	13064
CONFEZIONE	60 pz.
PESO cad UNO	70 gr.

In forno 1 min. - 180/190 °C



**PANINO BAGEL CEREALI
PER HAMBURGER Ø 11,5cm**

ARTICOLO	13065
CONFEZIONE	60 pz.
PESO cad UNO	70 gr.

In forno 1 min. - 180/190 °C

♦ TORTE E DESSERT ♦

dolci



**Madame
de Bontessy®**

Arte e Gusto

Torte a temperatura ambiente



CROSTATA ALBICOCCA
Ø 28 cm

ARTICOLO	7570
CONFEZIONE	1 pz
PESO cad UNO	1200 g



CROSTATA ARANCIA
Ø 28 cm

ARTICOLO	7582
CONFEZIONE	1 pz
PESO cad UNO	1200 g



CROSTATA FRAGOLA
Ø 28 cm

ARTICOLO	7574
CONFEZIONE	1 pz
PESO cad UNO	1200 g



**CROSTATA
FRUTTI DI BOSCO**
Ø 28 cm

ARTICOLO	7572
CONFEZIONE	1 pz
PESO cad UNO	1200 g



CROSTATA CILIEGIA
Ø 28 cm

ARTICOLO	7571
CONFEZIONE	1 pz
PESO cad UNO	1200 g



CROSTATA MORA
Ø 28 cm

ARTICOLO	7573
CONFEZIONE	1 pz
PESO cad UNO	1200 g



PLUMCAKE CLASSICO

ARTICOLO	6575
CONFEZIONE	5 pz
PESO cad UNO	980 g

Scongelare 40 min



PLUMCAKE BICOLORE

ARTICOLO	6577
CONFEZIONE	5 pz
PESO cad UNO	980 g

Scongelare 40 min



CIAMBELLONE YOGURT VARIEGATO CACAO

ARTICOLO	1599
CONFEZIONE	1 pz
PESO cad UNO	1,7 Kg

SU ORDINAZIONE ✓



CIAMBELLONE YOGURT AL LIMONE

ARTICOLO	1594
CONFEZIONE	1 pz
PESO cad UNO	1,7 Kg

SU ORDINAZIONE ✓



CHEESECAKE CLASSICO

ARTICOLO	4841
CONFEZIONE	1 pz.
PESO cad UNO	1000 gr.

Scongellare 2/3 ore



CHEESECAKE FRAGOLA

ARTICOLO	4843
CONFEZIONE	1 pz.
PESO cad UNO	1000 gr.

Scongellare 2/3 ore



SACHER

ARTICOLO	4837
CONFEZIONE	1 pz.
PESO cad UNO	850 gr.

Scongellare 2/3 ore



TORTA AI FRUTTI DI BOSCO CON CREMA CHANTILLY

ARTICOLO	4852
CONFEZIONE	1 pz.
PESO cad UNO	1000 gr.

Scongellare 2/3 ore



TORTA DELLA NONNA

ARTICOLO	4834
CONFEZIONE	1 pz.
PESO cad UNO	1000 gr.

Scongellare 2/3 ore



TORTA DEL NONNO

ARTICOLO	4835
CONFEZIONE	1 pz.
PESO cad UNO	1000 gr.

Scongellare 2/3 ore



PASTIERA NAPOLETANA

ARTICOLO	4846
CONFEZIONE	1 pz.
PESO cad UNO	1000 gr.

Scongellare 2/3 ore



FICHI E NOCI

ARTICOLO	4845
CONFEZIONE	1 pz.
PESO cad UNO	1000 gr.

Scongellare 2/3 ore



CIOCCOLATO E PERE

ARTICOLO	4836
CONFEZIONE	1 pz.
PESO cad UNO	1000 gr.

Scongellare 2/3 ore



TORTA FORESTA NERA CON CREMA CHERRY E CREMA CACAO

ARTICOLO	8521
CONFEZIONE	1 pz.
PESO cad UNO	1400 gr.

Scongellare 2/3 ore



TORTA DI MELE

ARTICOLO	8525
CONFEZIONE	1 pz.
PESO cad UNO	1500 gr.

Scongellare 2/3 ore



TRANCIO TIRAMISÙ CON SAVOIARDI

ARTICOLO	8529
CONFEZIONE	1 pz.
PESO cad UNO	1200 gr.

Scongelare 2/3 ore



PROFITTEROL FONDENTE VASCHETTA

ARTICOLO	8526
CONFEZIONE	1 pz
PESO	1,5 Kg

Scongelare 2 ore

Dessert e Semifreddi Monoporzioni



TORTINO CUORE DI CIOCCOLATO

ARTICOLO	7544
CONFEZIONE	12 pz.
PESO cad UNO	95 gr.

Scaldare 4 min. 180°C



CHEESECAKE MIRTILLI

ARTICOLO	7563
CONFEZIONE	6 pz.
PESO cad UNO	110 gr.

Scongelare 30 min.



CHEESECAKE CIOCCOLATO

ARTICOLO	7545
CONFEZIONE	6 pz.
PESO cad UNO	110 gr.

Scongelare 2 ore



TIRAMISÙ

ARTICOLO	7564
CONFEZIONE	10 pz.
PESO cad UNO	90 gr.

Scongelare 2 ore



PROFITTEROL FONDENTE E ZABAIONE

ARTICOLO	7567
CONFEZIONE	6 pz.
PESO cad UNO	100 gr.

Scongelare 30 min.



CREMA CATALANA COCCIO

ARTICOLO	7566
CONFEZIONE	8 pz.
PESO cad UNO	100 gr.

Scongelare 2 ore



CIOCCOLATINA CUORE PISTACCHIO

ARTICOLO	2471
CONFEZIONE	8 pz.
PESO cad UNO	80 gr.

Scongellare 4 ore



CREMINO

ARTICOLO	7543
CONFEZIONE	8 pz.
PESO cad UNO	120 gr.

Scongellare 1 ora



ZUCCOTTO YOGURT E LAMPONE

ARTICOLO	7540
CONFEZIONE	8 pz.
PESO cad UNO	100 gr.

Scongellare 4 ore



ZUCCOTTO CIOCCOLATO

ARTICOLO	7539
CONFEZIONE	8 pz.
PESO cad UNO	100 gr.

Scongellare 4 ore



TART TATIN MONOPORZIONE

ARTICOLO	15022
CONFEZIONE	24 pz.
PESO cad UNO	130 gr.

In forno 15 min. - 150 °C



SEMIFREDDO FRUTTI DI BOSCO

ARTICOLO	15226
CONFEZIONE	16 pz.
PESO cad UNO	75 gr.



SEMIFREDDO LIMONE

ARTICOLO	15227
CONFEZIONE	16 pz.
PESO cad UNO	75 gr.



SEMIFREDDO MANGO

ARTICOLO	15228
CONFEZIONE	16 pz.
PESO cad UNO	75 gr.



SEMIFREDDO CIOCCOLATO

ARTICOLO	15225
CONFEZIONE	16 pz.
PESO cad UNO	75 gr.



SEMIFREDDO PISTACCHIO

ARTICOLO	15230
CONFEZIONE	16 pz.
PESO cad UNO	75 gr.



SEMIFREDDO MERINGA

ARTICOLO	15229
CONFEZIONE	16 pz.
PESO cad UNO	60 gr.

Servire direttamente dal freezer al piatto!

Cassate e Cannoli



CASSATE MONOPORZIONE

ARTICOLO	50301
CONFEZIONE	12 pz
PESO	100 g

Scongelare in frigo

Consumare entro 5 gg.



CASSATINE MIGNON

ARTICOLO	50302
CONFEZIONE	circa 30 pz
PESO	1 Kg

Scongelare in frigo

Consumare entro 5 gg.



TORTA CASSATA SICILIANA

ARTICOLO	50303
CONFEZIONE	22 pz
PESO	1 Kg

Scongelare in frigo

Consumare entro 5 gg.



CASSATA SICILIANA

ARTICOLO	50310
CONFEZIONE	10 pz
PESO	500 g

Scongelare in frigo

Consumare entro 5 gg.



CANNOLI RIPIENI MIGNON

ARTICOLO	50305
CONFEZIONE	circa 22 pz
PESO	1 Kg

Scongelare in frigo

Consumare entro 5 gg.



CANNOLI RIPIENI

ARTICOLO	50304
CONFEZIONE	10 pz
PESO	120 g

Scongelare in frigo

Consumare entro 5 gg.

SU ORDINAZIONE



♦ PRODOTTI SECCHI ♦

biscotteria

**Madame
de Bontessy®**

Arte e Gusto

Biscotteria Monodose



BACI DI DAMA

ARTICOLO	1830
CONFEZIONE	1 kg



BACI DI DAMA AL CACAO

ARTICOLO	1831
CONFEZIONE	1 kg



LINGUA DI GATTO

ARTICOLO	4676
CONFEZIONE	1,2 kg



OCCHIO DI BUE ALBICOCCA MIGNON

ARTICOLO	1840
CONFEZIONE	1 kg



OCCHIO DI BUE CILIEGIA MIGNON

ARTICOLO	1841
CONFEZIONE	1 kg



ARAGOSTINA CREMA GIANDUIA

ARTICOLO	16760
CONFEZIONE	1,5 kg



ARAGOSTINE CREMA BIANCA

ARTICOLO	16762
CONFEZIONE	1,5 kg



ARAGOSTINA CREMA LIMONE

ARTICOLO	16761
CONFEZIONE	1,5 kg



BISCOTTI AL BURRO ASSORTIMENTO EXTRA FINE

ARTICOLO	15249
CONFEZIONE	600g



ASSORTIMENTO FRIANDS

ARTICOLO	16294
CONFEZIONE	750 g



VASSOIO MISTO FROLLA ESTIVO

ARTICOLO	1847
CONFEZIONE	1,5 kg



VASSOIO MISTO FROLLA INVERNO

ARTICOLO	1885
CONFEZIONE	1,5 kg

Scongelaire

♦ PRODOTTI PER ♦
Aperitivo



*Tonno, peperone, formaggio,
 prosciutto, wurstel, fungo, oliva,
 cipolla, acciuga, spinaci.*

SALATINI MISTI 10 GUSTI

ARTICOLO	7062
CONFEZIONE	5 Kg
PESO cad UNO	20 g

In forno 20 min. - 200 °C



**SALATINI DORÈ
 6 GUSTI**

ARTICOLO	9745
CONFEZIONE	6 Kg
PESO cad UNO	20 g

In forno 20 min. - 200 °C

FORMAGGIO, TONNO, SPINACI,
 WURSTEL, OLIVE, PEPERONI.





SALATINO WURSTEL

ARTICOLO	5992
CONFEZIONE	2 Kg

In forno 20/25 min. - 200 °C



SALATINO SPINACI

ARTICOLO	5996
CONFEZIONE	2 Kg

In forno 20/25 min. - 200 °C



PIZZETTE POMODORO E FORMAGGIO

ARTICOLO	6370
CONFEZIONE	4 Kg
PESO cad UNO	15 g

In forno 20 min. - 200 °C



PIZZETTE POMODORO

ARTICOLO	7061
CONFEZIONE	4 Kg
PESO cad UNO	15 g

In forno 20 min. - 200 °C



MIX MINI BAGEL FARCITI

ARTICOLO	9370
CONFEZIONE	48 pz
PESO cad UNO	15 g

Scongellare 1 ore

POLLO CON SALSA CURRY
PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO FUSO
FORMAGGIO DI CAPRA E PESTO
SALMONE AFFUMICATO E FORMAGGIO
FRESCO AL RAFANO

SU ORDINAZIONE ✓



MINI CHEESE BURGER

ARTICOLO	4519
CONFEZIONE	40 Pz
PESO cad UNO	20 g

Scongellare 1 ore

SU ORDINAZIONE ✓

MINI PANINO CON SEMI DI SESAMO,
FARCITO CON UNO SQUISITO HAMBURGER
DI VITELLO, KETCHUP, CIPOLLA, CETRIOLINI
E FORMAGGIO CHEDDAR.



MINI TASCHE APERITIVO

ARTICOLO	2137
CONFEZIONE	160 pz.
PESO cad UNO	14 g

In forno 12/15 min. - 170/180 °C

MINI MILLEFOGLI FORMAGGIO
MINI MILLEFOGLIE SALMONE
MINI MILLEFOGLIE VERDURA MEDITERRANEA
MINI MILLEFOGLIE RICOTTA E SPINACI



SFOGLIE SALATE APERITIVO

ARTICOLO	2111
CONFEZIONE	160 pz.
PESO cad UNO	16 g

In forno 12/15 min. - 170/180 °C



MINI WRAP FARCITI 4 GUSTI

ARTICOLO	15021
CONFEZIONE	48 pz.

Scongela in frigo 5 ore

FORMAGGIO DI CAPRA E VERDURE
PASTRAMI E SENAPE
POLLO, PEPERONI E CURRY
SALMONE AFFUMICATO E
FORMAGGIO CREMOSO



MINI CROQUES PROSCIUTTO COTTO

ARTICOLO	15020
CONFEZIONE	40 pz.

In forno 10/15 min. - 200 °C



MINI BLINIS AL BURRO

ARTICOLO	15003
CONFEZIONE	240 pz.
PESO cad UNO	5 gr



MINI BLINIS 4 GUSTI

ARTICOLO	15004
CONFEZIONE	240 pz.
PESO cad UNO	5 gr

LIMONE, GRANO SARACENO,
PEPERONE ROSSO, TÈ MACHA



MINI FRITTI MIX

ARTICOLO	2132
CONFEZIONE	6 Kg
PESO cad UNO	25 g





CARCIOFI IN TEMPURA

ARTICOLO	15710
CONFEZIONE	1 Kg 90/100 pz

Friggere 3 min. - 170 °C
In forno 10 min. - 220 °C



CIPOLLA ROSSA IN TEMPURA

ARTICOLO	15711
CONFEZIONE	1 Kg 180/200 pz

Friggere 3 min. - 170 °C
In forno 10 min. - 220 °C



FIORI DI ZUCCHINA IN TEMPURA

ARTICOLO	15712
CONFEZIONE	1 Kg 55/60 pz

Friggere 3 min. - 170 °C
In forno 10 min. - 220 °C



OLIVE NERE AL PORRO IN TEMPURA

ARTICOLO	15713
CONFEZIONE	1 Kg 200/210 pz

Friggere 3 min. - 170 °C
In forno 10 min. - 220 °C



PEPERONI FRIGGITELLI IN TEMPURA

ARTICOLO	15714
CONFEZIONE	1 Kg 300/310 pz

Friggere 3 min. - 170 °C
In forno 10 min. - 220 °C



SALVIA IN TEMPURA

ARTICOLO	15715
CONFEZIONE	1 Kg 110/130 pz

Friggere 3 min. - 170 °C
In forno 10 min. - 220 °C



STICK DI ORTAGGI IN TEMPURA

ARTICOLO	15716
CONFEZIONE	1 Kg 100/110 pz

Friggere 3 min. - 170 °C
In forno 10 min. - 220 °C

(STICK DI ZUCCHINE, STICK DI MELAZANE, STICK DI PEPERONI)



MIX RONDELLE IN TEMPURA

ARTICOLO	15719
CONFEZIONE	1 Kg 50/55 pz

Friggere 3 min. - 170 °C
In forno 10 min. - 220 °C

(RONDELLE DI CAROTA E ZUCCHINE, CIPOLLA ROSSA, CAVOLFIORE)



MISTO VERDURE IN TEMPURA

ARTICOLO	15972
CONFEZIONE	1 Kg 100/110 pz

Friggere 3 min. - 170 °C
In forno 10 min. - 220 °C

(STICK DI ZUCCHINE, STICK DI MELANZANE, CAVOLFIORE, FRITTELLINE ZUCCHINE E MENTA)



MISTO VERDURE SPECIALITÀ IN TEMPURA

ARTICOLO	15973
CONFEZIONE	1 Kg 100/110 pz

Friggere 3 min. - 170 °C
In forno 10 min. - 220 °C



PERCOCA PICCHI IN TEMPURA

ARTICOLO	15974
CONFEZIONE	1 Kg 50/55 pz

Friggere 3 min. - 170 °C
In forno 10 min. - 220 °C



BORRAGINE IN TEMPURA

ARTICOLO	15976
CONFEZIONE	1 Kg 110/130 pz

Friggere 3 min. - 170 °C
In forno 10 min. - 220 °C



PETTOLE DI RICOTTA

ARTICOLO	15718
CONFEZIONE	1 Kg 100/110 pz

Friggere 3 min. - 170 °C
In forno 10 min. - 220 °C



FRITTELLINE GAMBERI E ZUCCHINE

ARTICOLO	15717
CONFEZIONE	1 Kg 90/100 pz

Friggere 3 min. - 170 °C
In forno 10 min. - 220 °C





ARANCINO STICK

ARTICOLO	16606
CONFEZIONE	36 pz

Friggere 2 min. - 170 °C

In forno 5 min. - 200 °C



BACCALÀ STICK

ARTICOLO	16615
CONFEZIONE	36 pz

In forno 5 min. - 200 °C



BOLOGNESE STICK

ARTICOLO	16607
CONFEZIONE	36 pz

In forno 5 min. - 200 °C



MOZZARELLA IN CARROZZA STICK

ARTICOLO	16605
CONFEZIONE	36 pz

Friggere 2 min. - 170 °C

In forno 5 min. - 200 °C



POLENTA AL ROSMARINO STICK

ARTICOLO	16610
CONFEZIONE	36 pz

Friggere 2 min. - 170 °C

In forno 5 min. - 200 °C



POLENTA AL TARTUFO STICK

ARTICOLO	16611
CONFEZIONE	36 pz

Friggere 2 min. - 170 °C

In forno 5 min. - 200 °C



POLLO BBQ STICK

ARTICOLO	16608
----------	-------

CONFEZIONE	36 pz
------------	-------

Friggere 2 min. - 170 °C

In forno 5 min. - 200 °C



BURGER STICK

ARTICOLO	16609
----------	-------

CONFEZIONE	36 pz
------------	-------

In forno 5 min. - 200 °C



VEGGIE STICK

ARTICOLO	16614
----------	-------

CONFEZIONE	36 pz
------------	-------

Friggere 2 min. - 170 °C

In forno 5 min. - 200 °C



TIRAMISÙ STICK

ARTICOLO	16612
----------	-------

CONFEZIONE	36 pz
------------	-------

Scongellare 5 min.



ZUPPA INGLESE STICK

ARTICOLO	16613
----------	-------

CONFEZIONE	36 pz
------------	-------

Scongellare 5 min.



PIZZELLE ALLE ALGHE

ARTICOLO	13122
----------	-------

CONFEZIONE	1 Kg
------------	------

PESO cad UNO	14 g
--------------	------

In forno 7-8 min. - 170/180 °C

Friggere 1 min.



PIZZELLE ALLA SALVIA

ARTICOLO	13123
----------	-------

CONFEZIONE	1 Kg
------------	------

PESO cad UNO	14 g
--------------	------

In forno 7-8 min. - 170/180 °C

Friggere 1 min.



PIZZELLE ALLA PIZZAIOLA

ARTICOLO	13124
----------	-------

CONFEZIONE	1 Kg
------------	------

PESO cad UNO	14 g
--------------	------

In forno 7-8 min. - 170/180 °C

Friggere 1 min.



PIZZELLE ALLO SPECK

ARTICOLO	13125
----------	-------

CONFEZIONE	1 Kg
------------	------

PESO cad UNO	14 g
--------------	------

In forno 7-8 min. - 170/180 °C

Friggere 1 min.



PIZZELLE GUSTO GRANCHIO

ARTICOLO	13126
----------	-------

CONFEZIONE	1 Kg
------------	------

PESO cad UNO	14 g
--------------	------

In forno 7-8 min. - 170/180 °C

Friggere 1 min.



PIZZELLE ZUCCHINE E GAMBERETTI

ARTICOLO	13127
----------	-------

CONFEZIONE	1 Kg
------------	------

PESO cad UNO	14 g
--------------	------

In forno 7-8 min. - 170/180 °C

Friggere 1 min.



GOCCE BROCCOLI E SALSICCIA

ARTICOLO	13128
----------	-------

CONFEZIONE	1 Kg
------------	------

PESO cad UNO	16 g
--------------	------

In forno 6-7 min. - 220 °C

Friggere 2-3 min.



GOCCE PEPERONI E SALSICCIA

ARTICOLO	13129
----------	-------

CONFEZIONE	1 Kg
------------	------

PESO cad UNO	16 g
--------------	------

In forno 6-7 min. - 220 °C

Friggere 2-3 min.



GOCCE POLPO, PATATE E OLIVE

ARTICOLO	13130
----------	-------

CONFEZIONE	1 Kg
------------	------

PESO cad UNO	16 g
--------------	------

In forno 6-7 min. - 150 °C

Friggere 1 min.



GOCCE MERLUZZO, PATATE E OLIVE

ARTICOLO	13131
CONFEZIONE	1 Kg
PESO cad UNO	16 g

In forno 6-7 min. - 150 °C
Friggere 1 min.



POLENTA CROCCANTE

ARTICOLO	13132
CONFEZIONE	1 Kg
PESO cad UNO	11 g

In forno 7-8 min. - 170/180 °C
Friggere 1 min.



POLENTA CROCCANTE ALLO SPECK

ARTICOLO	13133
CONFEZIONE	1 Kg
PESO cad UNO	11 g

In forno 7-8 min. - 170/180 °C
Friggere 1 min.



GEMME DI POLENTA, MOZZARELLA E 'NDUJA

ARTICOLO	13134
CONFEZIONE	1 Kg
PESO cad UNO	18 g

In forno 7-8 min. - 170/180 °C
Friggere 1-2 min.



GEMME DI POLENTA CON GORGONZOLA

ARTICOLO	13135
CONFEZIONE	1 Kg
PESO cad UNO	22 g

In forno 6-7 min. - 220 °C
Friggere 4-5 min.



ARANCINI ROSSI con pomodoro, mozzarella e basilico

ARTICOLO	13140
CONFEZIONE	1 Kg
PESO cad UNO	20 g

In forno 7-8 min. - 170/180 °C
Friggere 1 min.



FELAFEL

ARTICOLO	13137
CONFEZIONE	1 Kg
PESO cad UNO	20 g

In forno 7-8 min. - 170/180 °C
Friggere 1 min.



CROCCHÈ PATATE E MOZZARELLA

ARTICOLO	13138
CONFEZIONE	1 Kg
PESO cad UNO	20 g

In forno 7-8 min. - 170/180 °C
Friggere 1 min.



CROCCHÈ PATATE, PROVOLONE E SALUMI

ARTICOLO	13139
CONFEZIONE	1 Kg
PESO cad UNO	20 g

In forno 7-8 min. - 170/180 °C
Friggere 1 min.

SERVIZIO CLIENTI

La nostra esperienza al tuo servizio

Uno staff preparato ed informato su tutto quello che la nostra azienda ha da offrirvi:

- **La migliore selezione di materie prime di alta qualità per lavorare con tranquillità puntando sempre al meglio.**
- **Consegne dedicate e tracciate.**
- **La migliore formazione che tu possa desiderare per far crescere la tua azienda e diventare un punto di riferimento per i tuoi clienti.**

Siamo a tua disposizione per soddisfare i tuoi bisogni, settimana dopo settimana, con una semplice telefonata dedicata senza perdite di tempo!

I nostri operatori specializzati saranno lieti di individuare insieme a te, in tempi rapidissimi, l'assortimento più adatto alle tue esigenze.



(+39) 328.12.12.149

SIAMO QUI PER AIUTARTI

Contatta il servizio clienti per parlare con un nostro esperto

Casa
TESSIERI

dal 1963

Compositori di Sapori

Tessieri SRL per garantire alti standard qualitativi si riserva il diritto di modificare o sostituire in qualsiasi momento, i prodotti presenti in catalogo. Le immagini non sono rappresentative degli articoli e hanno il solo scopo di presentare i prodotti stessi.

TESSIERI SRL - via Genova, 13 - 56038 Ponsacco - (PI) - Tel. (+39) 0587.734542 - Fax (+39) 0587.734339 - info@tessieri.it - www.tessieri.it