Gusto e tradizione sulla vostra tavola



dal 2006 i nostri sapori

LA STORIA

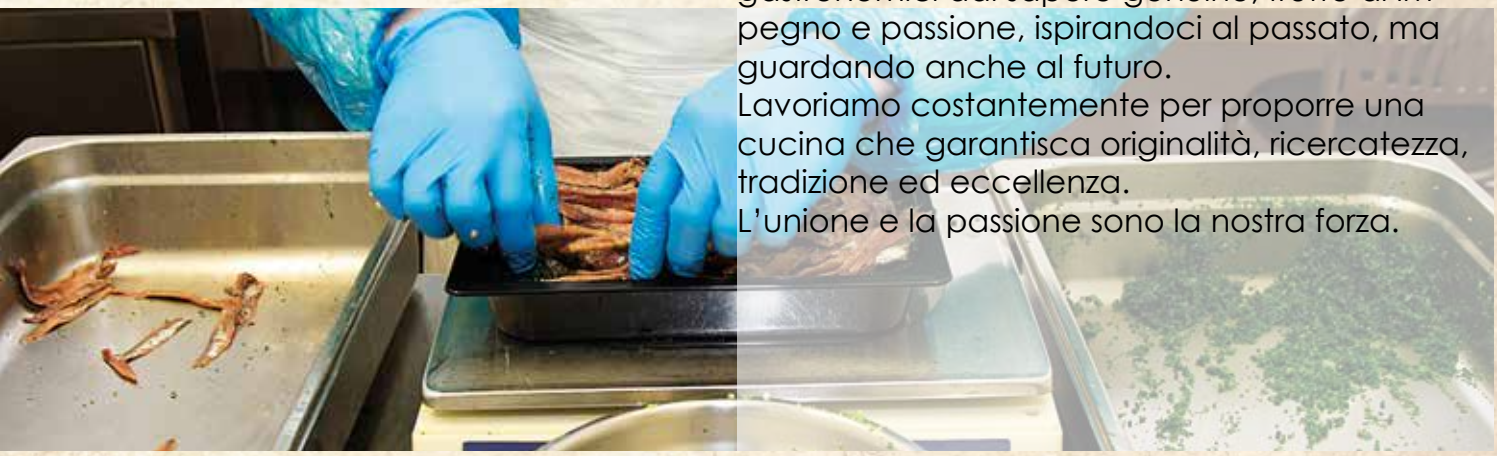
Nel 1996 i nostri genitori, mossi dalla passione per la cucina, dalla voglia di trasmettere le antiche ricette toscane e dare gioia con piatti gustosi, hanno dato vita alle "Specialità Gastronomiche Il Grillo".

Nel 2007 il testimone è passato alla generazione successiva, ma le ricette sono rimaste inalterate. Noi figli abbiamo seguito i passi dei genitori, mantenendone la tradizione.

Costante è rimasto l'amore non solo per la buona cucina, ma anche per la ricerca e la creazione di una gastronomia di alto livello, con grande attenzione per la qualità, sempre elevata, delle materie prime e la totale assenza di conservanti, per poter offrire ai nostri clienti prodotti della vera tradizione culinaria toscana, con pietanze e preparazioni che ne sappiano trasmettere i gusti e i sapori.

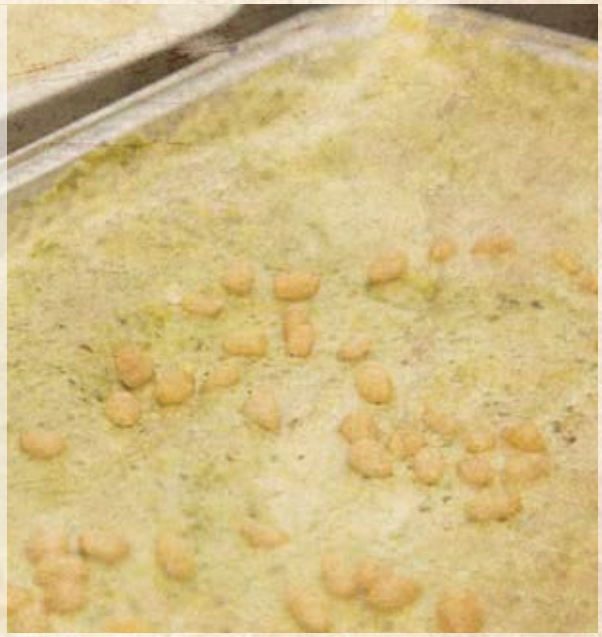
LE LAVORAZIONI

Il nostro stabilimento si trova a Bientina e ricopre una superficie di 260 mq. Nel corso degli anni, insieme ad uno staff capace ed esperto, abbiamo dato vita a una vasta gamma di prodotti gastronomici dal sapore genuino, frutto di impegno e passione, ispirandoci al passato, ma guardando anche al futuro.
Lavoriamo costantemente per proporre una cucina che garantisca originalità, ricercatezza, tradizione ed eccellenza.
L'unione e la passione sono la nostra forza.



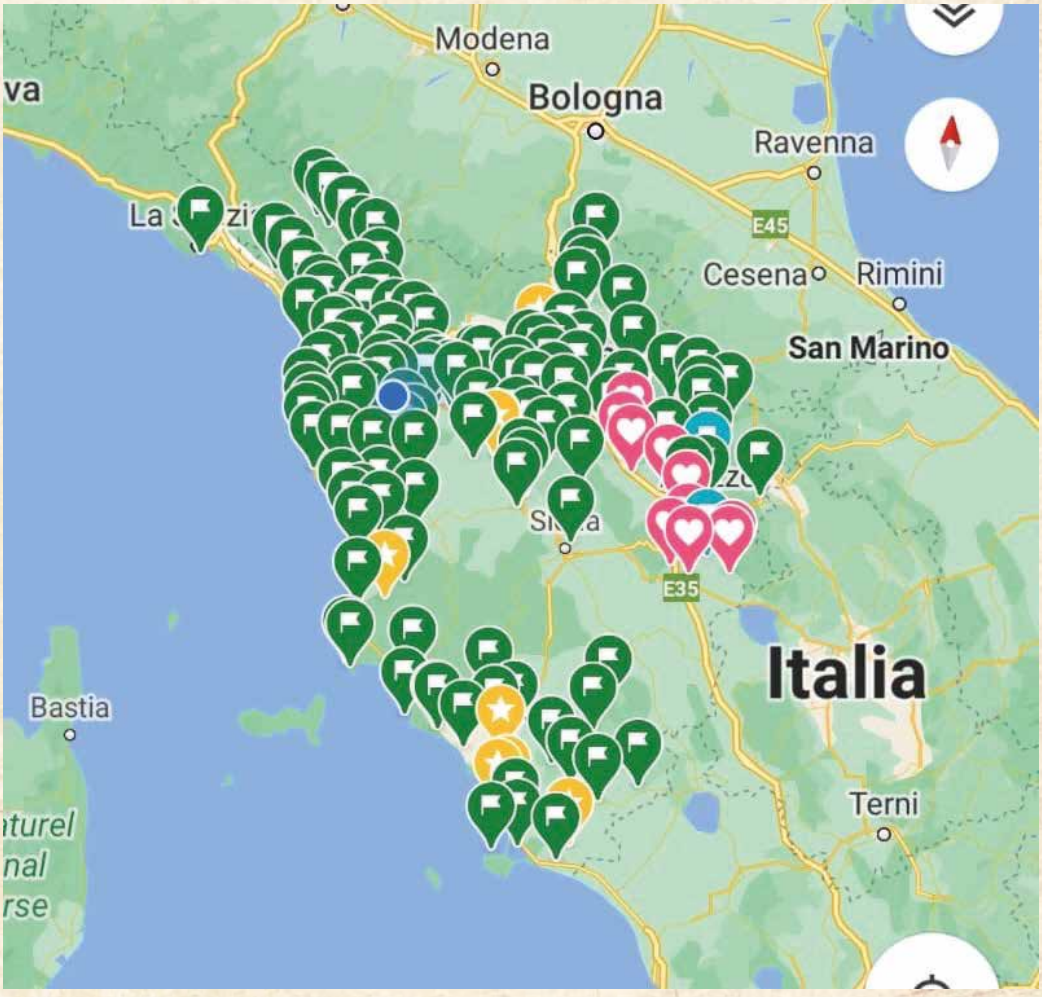
I PRODOTTI

Per le nostre preparazioni prestiamo grande attenzione alle materie prime. Scegliamo carni rosse e bianche della migliore qualità, il pesce proveniente dal nostro mar mediterraneo. Collaboriamo con aziende agricole locali e con importatori selezionati e certificati per reperire gli ortaggi e i legumi più pregiati.
Tutte le fasi della lavorazione sono regolate da un piano di autocontrollo e sono certificate dal marchio CEE. I nostri prodotti vengono conservati in celle dalla temperatura controllata da 0° a +4°, già confezionati in diversi formati, pronti per i clienti finali.



I CLIENTI

I nostri prodotti sono rivolti a una clientela di vario genere, che si distingue per la richiesta e ricerca di prodotti di qualità. Grazie alle diverse tipologie di confezioni possiamo rivolgerci sia al privato che all'azienda, con contenitori adatti al commercio al dettaglio, ma anche alla ristorazione. La qualità delle preparazioni rimane invariata sia nelle piccole che grandi confezioni, per portare le freschezza dei prodotti e il gusto della tradizione ovunque ci sia desiderio di pietanze gustose e genuine.



LA DISTRIBUZIONE

Consegniamo i nostri prodotti in tutta Italia, affidiamo le nostre consegne a vettori refrigerati: garantendo la freschezza e il controllo della catena del freddo .

In Toscana garantiamo consegne in 24 ore massimo 48 ore, nel resto d'Italia 72 ore.

INDICE SPECIALITA'

PRIMI PIATTI



Pasta, riso, risotto, polenta, minestra, zuppa o cereali, i nostri primi piatti sapranno conquistarvi con i loro sapori genuini e tradizionali.

SECONDI PIATTI



Che sia a base di pesce, di carne o di uova, caldo o freddo, troverete sempre ingredienti di prima scelta e preparazioni di grande qualità.

CONTORNI



Le verdure non possono mancare sulla tavola, come contorni o singole portate. Dalle preparazioni più semplici a quelle più elaborate, ma sempre nel rispetto della materia prima.

SOTT'OLI DI VERDURA



L'orto è sempre a portata di mano con le preparazioni tipiche della cucina toscana, che racchiudono in un barattolo le ricette tradizionali da scoprire lungo tutto l'arco dell'anno.

SOTT'OLI DI PESCE



Grazie ai nostri sottoli di pesce, preparati con prodotti ittici di prima qualità, potrete avere il profumo e il gusto del mare sempre disponibili e pronti all'uso.

SALSE E SUGHI



Con le nostre salse e i nostri sughi potrete condire le vostre paste, arricchire le vostre ricette o crearle delle nuove, sicuri della grande qualità dei prodotti e della professionalità delle preparazioni.

FORMAGGI



Una selezione di formaggi, scelti con cura, confezionati e pronti all'uso in diversi formati e per i più diversi utilizzi.

INSACCATI



La selezione di insaccati, scleti con cura e preparati con materie prime di grande qualità, secondo la tradizione, per accompagnare piatti freddi o per diventare parte delle vostre ricette.

TORTE SALATE E DOLCI



Torte per tutti i gusti e tutti i momenti del pranzo. Dall'aperitivo al caffè, con torte salate e dolci preparati con ingredienti di alta qualità e ricette gustose adatte a tutti i palati.

CONTENITORI



Vaschetta da gr. 1.000



Vaschetta da gr. 1.600



Vaschetta da gr. 2.000



Vaschetta da gr. 3.000

Coperchio Alluminio per Vaschetta
Alluminio da gr. 2.000

Coperchio Trasparente

Busta Trasparente

Vaschetta Alluminio da forno
da gr. 1.000



Vaschetta Alluminio da forno
da gr. 2.000



Vaschetta Alluminio Smooth
da forno a microonde , forno elettrico forno
a gas e forno da pizza da gr. 400

Vaschetta Trasparente da forno a microonde
da gr. 200

Vaschetta Trasparente da forno a microonde
da gr. 400

Secchiello da gr. 3.000



Secchiello da gr. 7.000



Specialità Gastronomiche

Il Grillo s.r.l

Via Aldo Moro 10/12
56031 Bientina (Pisa)

p.IVA e C.F. 01812030508

Tel. 0587/7558871
Cel. 33349966121

ufficio@gastronomiailgrillo.it

www.gastronomiailgrillo.com



Il nostro sito web,
i canali social
vi permetteranno di
seguirci e conoscerci

SPECIALITÀ GASTRONOMICHE

IL GRILLO®

Profumi
e sapori di casa

www.gastronomiailgrillo.it

SPECIALITA' GASTRONOMICHE IL GRILLO S.R.L.
Via Aldo Moro, 10/12
BIENTINA, PI

Oggetto: **Adeguamento alle normative nazionali e comunitarie in materia di igiene degli alimenti**

Il sottoscritto RICCARDO GRILLI, in qualita' di responsabile dell'azienda

DICHIARA

- ❑ che la propria azienda adotta da tempo un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP;
- ❑ che l'azienda ha ottenuto il **riconoscimento di idoneità CEE** da parte del Ministero della Sanità ai sensi del Regolamento (CE) N. 853/2004, con attribuzione del n.2090;
- ❑ che la documentazione del sistema di autocontrollo è stata revisionata ai sensi dei Reg. (CE) 852/04, 853/04 e 178/02 .

Il Piano di autocontrollo rappresenta, oltre allo strumento base impiegato per l'addestramento e la formazione del personale operativo, la pianificazione documentata dei sistemi di controllo adottati al fine di garantire la sicurezza igienica dei propri prodotti. Questo associato ai documenti di registrazione previsti per i controlli ai punti critici dei processi produttivi e a tutte le informazioni concernenti la natura, la frequenza ed i risultati dei controlli effettuati, é a disposizione presso la ns. sede per ogni eventuale verifica.

Il Responsabile aziendale

Primi Piatti



LASAGNE ALLA CARNE AL FORNO

Lasagne cotte pronte per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 circa gr. 2.000 circa	LCAF01 LCAF08	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	15 giorni dal lotto di produzione

LASAGNE AL POMODORO AL FORNO

Lasagne cotte pronte per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 circa gr. 2.000 circa	LPOF01 LPOF08	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	15 giorni dal lotto di produzione

LASAGNE AI FUNGHI AL FORNO

Lasagne cotte pronte per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 300 circa gr. 2.000 circa	LFUF01 LFUF08	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	15 giorni dal lotto di produzione

LASAGNE AI CARCIOFI AL FORNO





Lasagne cotte pronte per il consumo

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400circa gr. 2.000 circa	LCRF01 LCRF08	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	15 giorni dal lotto di produzione

LASAGNE AL PESTO ALLA GENOVESE AL FORNO





Lasagne cotte pronte per il consumo

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 circa gr. 2.000 circa	LPEF01 LPEF08	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	15 giorni dal lotto di produzione

LASAGNE AL SALMONE AL FORNO





Lasagne cotte pronte per il consumo

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 circa gr. 2.000 circa	LSAF01 LSAF08	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	15 giorni dal lotto di produzione

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI CON POMODORO

Cannelloni cotti pronti per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 circa gr. 2.000 circa	CRSR01 CRSR08	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	15 giorni dal lotto di produzione

CANNELLONI RICOTTA E PROSCIUTTO COTTO CON POMODORO





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 circa gr. 2.000 circa	CRSR01 CRSR08	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	15 giorni dal lotto di produzione

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI CON RAGU'

Cannelloni cotti pronti per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 circa gr. 2.000 circa	CRSR01 CRSR08	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	15 giorni dal lotto di produzione

CANNELLONI RICOTTA E CARCIOFI

Cannelloni cotti pronti per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 circa gr. 2.000 circa	CRCF01 CRCF08	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	15 giorni dal lotto di produzione

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI

Cannelloni cotti pronti per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 circa gr. 2.000 circa	CRSF01 CRSF08	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	15 giorni dal lotto di produzione

CANNELLONI RICOTTA E PROSCIUTTO COTTO

Cannelloni cotti pronti per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 circa gr. 2.000 circa	CRPF01 CRPF08	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	15 giorni dal lotto di produzione

TORTELLINI AL RAGU'

Tortelli cotti pronti per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 circa gr. 2.000 circa	TRAF01 TRAF08	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	15 giorni dal lotto di produzione

TORTELLI DI CARNE PASTICCIATA AL RAGU'

TORTELLI al ragù cottl prontl per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 circa gr. 2.000 circa	TRAF01 TRAF08	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	15 giorni dal lotto di produzione

PASTA GRATINATA AL RAGU

Pasta al ragù cotta pronta per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 circa gr. 2.000 circa	PRAF01 PRAF08	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	15 giorni dal lotto di produzione

TUTTI I TIPI DI PASTA AL RAGU'



Pasta al ragù cotta pronta per il consumo

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 circa gr. 2.000 circa	PRAF01 PRAF08	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	10 giorni dal lotto di produzione

TUTTI I TIPI DI PASTA IN BIANCO



Pasta in bianco cotta pronta per il consumo

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
da gr. 400 circa a gr 2.000	PASTAB	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	10 giorni dal lotto di produzione

ZUPPA DI FARRO



Zuppa a base di legumi pronta per il consumo

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 circa gr. 2.000 circa	ZUFA04 ZUFA04	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	30 giorni dal lotto di produzione



CRESPELLE ALLA TOSCANA

Crespelle pronte per il consumo

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.300 circa	CRES13	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	30 giorni dal lotto di produzione



BRODO DI ZUPPA

Brodo a base vegetale pronta per il consumo

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.000 circa	BZCV20	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	30 giorni dal lotto di produzione



ZUPPA TOSCANA

Zuppa a base vegetale pronta per il consumo

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 0.400 circa gr. 2.000 circa	ZUTV03 ZUTV20	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	30 giorni dal lotto di produzione

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Melanzane pronte per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.500 circa	MPAV25	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	30 giorni dal lotto di produzione

PAPPA AL POMODORO

Pappa al pomodoro pronta per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.000 circa	PAPV20	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	25 giorni dal lotto di produzione

INSALATA DI POLLO CON VERDURA

Carne bianca cotta con verdure sflacciate a mano pronta per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 250 circa gr. 1.400 circa	PCVV02 PCVV14	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	30 giorni dal lotto di produzione

INSALATA DI RISO FREDDO DI TERRA

Riso cotto con verdure pronto per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 250 circa gr. 1.400 circa	RIFV02 RIFV14	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	30 giorni dal lotto di produzione

INSALATA DI FARRO FREDDO DI TERRA

Farro cotto con verdure pronto per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 250 circa gr. 1.400 circa	FAFV02 FAFV14	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	30 giorni dal lotto di produzione

COUS COUS CON VERDURA

Cous cous con verdura pronta per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.200 circa	COUS12	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	25 giorni dal lotto di produzione

INSALATA DI RISO FREDDO ALLA MARINARA

Riso a base di pesce pronto per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.400 circa	RIMV14	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	30 giorni dal lotto di produzione

INSALATA DI FARRO FREDDO ALLA MARINARA

Farro cotto con pesce pronto per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.400 circa	FAMV14	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	30 giorni dal lotto di produzione

PAELLA ALLA VALENZIANA

Paella pronta per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 300 circa gr. 1.200 circa	PAEL30 PAEV20	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	25 giorni dal lotto di produzione

POLENTA

Polenta cotta pronte per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.000 circa	POLE 25	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	30 giorni dal lotto di produzione

POLENTA FRITTA

Polenta fritta pronta per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.200 circa	POLEFR	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	30 giorni dal lotto di produzione

SFORMATO DI PATATE E COTTO

Sformato di verdure cotte pronte per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 300 circa gr. 2.000 circa	SPPF02 SPPFTO	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	15 giorni dal lotto di produzione

SFORMATO DI PATATE E CAROTE

Sformato di verdure cotte pronte per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 300 circa gr. 2.000 circa	SPCAO2 SPCATO	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	15 giorni dal lotto di produzione

SFORMATO DI PATATE E CARCIOFI

Sformato di verdure cotte pronte per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 300 circa gr. 2.000 circa	SPCF02 SPCFTO	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	15 giorni dal lotto di produzione

SFORMATO DI PATATE E ZUCCHINE

Sformato di verdure cotte pronte per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 300 circa gr. 2.000 circa	SPZF02 SPZFTO	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	15 giorni dal lotto di produzione

GNOCCHI ALLA ROMANA



Sformato di verdure cotte pronte per il consumo

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.000 circa		Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	15 giorni dal lotto di produzione

FARRO COTTO A VAPORE



Farro in bianco cotto pronto per il consumo

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 circa gr. 1.500	FACV04 FACOSV FACV13	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	15 giorni dal lotto di produzione

RISO COTTO



Riso in bianco cotto pronto per il consumo

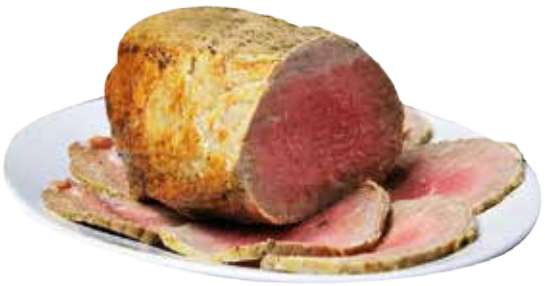
PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.500	RISOBI	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	15 giorni dal lotto di produzione

Secondi Piatti



ROAST BEEF

Carne bovina pronta per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
da gr. 1.100 a 2.000 circa	RB12SV	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	90 giorni dal lotto di produzione

FESA DI TACCHINO ARROSTO

Carne bianca cotta intera pronta per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
da gr. 1.100 a 2.000 circa	FECISV	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	90 giorni dal lotto di produzione

ARISTA ARROSTO

Carne bovina pronta per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
da gr. 1.100 a 2.000 circa	ARCISV	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	90 giorni dal lotto di produzione

PORCHETTA ARROSTO

Carne suina arrostita



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
da gr. 3.000 in su	POTRSV	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	30 giorni dal lotto di produzione

GALANTINA DI POLLO

Pollo farcito pronto per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.000	PR12SV	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	90 giorni dal lotto di produzione

VITELLO TONNATO IN VARI FORMATI

Carne di vitello pronta per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 250 gr. 500 gr. 1.000 gr. 1.500	VITE25 VITV05 VITV10 VITV15	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	90 giorni dal lotto di produzione

PETTO DI TACCHINO ARROSTO ALLA GRIGLIA

Tacchino grigliato pronto per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.000 circa	TACC25	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	90 giorni dal lotto di produzione

FESA DI TACCHINO ALLA GRIGLIA CON FUNGHI

Fesa alla griglia pronta per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.200 circa	FESA13	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	90 giorni dal lotto di produzione

FAGOTTINI DI POLLO AI FUNGHI

Fagottini di pollo ai funghi pronti per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.500	FAGO15	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	90 giorni dal lotto di produzione

FETTINE DI VITELLO FRITTE IN SALSA



Carne bianca cotta intera pronta per il consumo

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.700	FELV17	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	90 giorni dal lotto di produzione

POLPETTE IN SALSA CON PISELLI



Polpette al sugo pronte per il consumo

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.500	POLP14	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	25 giorni dal lotto di produzione

INVOLTINI DI VERZA



Involtini di verza pronti per il consumo

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.300	INVO13	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	25 giorni dal lotto di produzione

SEPPIOLINE IN UMIDO CON PISELLI

Seppioline pronte per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.500	SEPP12	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	25 giorni dal lotto di produzione

INSALATA POLPO E PATATE

Insalata polpo e patate pronta per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.300 circa	POLP13	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	60 giorni dal lotto di produzione

FRITTATA DI UOVA

Frittata di uova pronta per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 gr. 1.500	FRCASV	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	25 giorni dal lotto di produzione

FRITTATA CON COTTO

Frittata con uova e carciofi pronta per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 gr. 1.500	FRCASV	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	25 giorni dal lotto di produzione

FRITTATA DI CARCIOFI

Frittata con uova e carciofi pronta per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 gr. 1.500	FRCASV	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	25 giorni dal lotto di produzione

FRITTATA DI CIPOLLE

Frittata con uova e cipolle pronta per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 gr. 1.500	FRCASV	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	25 giorni dal lotto di produzione

FRITTATA DI POMODORI

Frittata con uova e pomodori pronta per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 gr. 1.500	FRPOSV	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	25 giorni dal lotto di produzione

FRITTATA DI ZUCCHINE

Frittata con uova e zucchine pronta per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 gr. 1.500	FRZUSV	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	25 giorni dal lotto di produzione

FRITTATE RUSTICHE

Frittate di carciofi, cipolle, zucchine pronte per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 0.900	FRAC16	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	25 giorni dal lotto di produzione

ROTOLO DI FRITTATA SPINACI MOZZARELLA COTTO



Rotolo di frittata pronto per il consumo

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
da gr. 500 a gr. 2.000	RFFV20	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	25 giorni dal lotto di produzione

ROTOLO DI MOZZARELLA FARCITO RUCOLA E COTTO



Rotolo di mozzarella pronto per il consumo

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.800	MOZZAR	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	25 giorni dal lotto di produzione

POMODORI GRATINATI



Pomodori gratinati prezzemolo
e pangrattato pronti per il consumo

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.200	POMO12	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	25 giorni dal lotto di produzione

COTOLETTA ALLA VALDAOSTANA

Prodotto con cotto fontina e da consumarsi previa cottura



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 0.260 gr. 1.200	COT026 COVV14	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	30 giorni dal lotto di produzione

COTOLETTE DI POLLO FRITTE

Cotolette di pollo fritte pronte per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 0.900 circa	COPO10	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	25 giorni dal lotto di produzione

POLPETTE DI CARNE E PATATE FRITTE

Preparazione a base di carne bovina e suina fritta pronta per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 0.500	PCPV15	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	30 giorni dal lotto di produzione

ARANCINI DI RISO E RAGU'

Arancini pronti per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.200	ACOV20	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	25 giorni dal lotto di produzione

CROCCHETTINE DI PATATE

Crocchette di patate pronte per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr.1.200	CRPV17	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	25 giorni dal lotto di produzione

PATATE TONDE AL FORNO

Patate pronte per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.500	PATA14	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	30 giorni dal lotto di produzione

SECONDI PIATTI

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC

Sottoli di Verdura



ANTIPASTO MISTO DI FUNGHI

Preparazione gastronomica a base di verdura



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.000	FUNG20	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	180 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

ANTIPASTO 3 GUSTI

Preparazione gastronomica a base di verdura



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.000	ANTI20	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	180 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

MELANZANE ALLA GRIGLIA MARINATE

Melanzane grigliate pronte per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.000 circa	MACV18	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	180 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

ZUCCHINE GRIGLIATE MARINATE

Zucchine grigliate pronte per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.000 circa	ZUCV18	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	180 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

PEPERONI ROSSI GRIGLIATI

Peperoni rossi grigliati pronti per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.000 circa	PEPV20	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	180 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

GRIGLIATA MISTA DI VERDURE

Grigliata mista di melanzane, zucchine,- carciofi, cipolline peperoni e funghi pronti per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.000 circa	GRIG20	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	180 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

POMODORI SECCHI

Preparazione gastronomica a base di verdura



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.000	POMO20	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	180 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

PEPERONCINI AL TONNO E OLIVE

Peperoncini ripieni di tonno e oliva



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.800 circa	PPTO18	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	365 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

PEPERONCINI CON ACCIUGHE E CAPPERI

Peperoncini ripieni di acciughe e capperi



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.800 circa	PPAC18	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	365 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

CARCIOFI CON GAMBO MARINATI

Carciofi con gambo pronti per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.500 circa	GAMV30	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	180 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

CARCIOFI INTERI MARINATI

Carciofi interi in olio pronti per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.500 circa	CICV30	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	180 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

CARCIOFI SPACCATI IN 4



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.800 circa	CARC28	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	180 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

CIPOLLE ROSSE DI TROPEA

Cipolle in aceto pronte per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.500	CIPOLL CRV30	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	180 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

CIPOLLINA BORRETANA MARINATA IN OLIO

Cipolle borretane cotte pronte per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.800 circa	BOCV18	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	180 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

OLIVE MAMMOUTH NERE INTERE MARINATE PER PORZIONE

Olive miste pronte per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 200 circa gr. 2.500 circa	OLN020 OLNV25	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	180 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

OLIVE MAMMOUTH VERDI

Olive miste pronte per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 200 circa gr. 2.500 circa	OLV020 OLVV25	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	180 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

OLIVE MAMMOUTH MISTE INTERE MARINATE PER PORZIONE

Olive miste pronte per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 200 circa gr. 2.500 circa	ONV020 ONVVV25	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	180 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

OLIVE NOSTRALI IN SALAMOIA

Olive nere pronte per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 3.000 circa gr. 7.000 circa	NOVA30 NOSE70	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	240 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

OLIVE VERDI DENOCCIOLATE MARINATE

Olive condite pronte per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.000	OLFA20	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	180 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

OLIVE VERDI DENOCCIOLATE IN ACQUA

Olive verdi pronte
per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.500		Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	180 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

OLIVE NERE DENOCCIOLATE IN ACQUA

(latta)

Olive nere pronte per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.500		Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	180 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

OLIVE NERE AL FORNO

Olive nere pronte per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 5.000 circa	NESB50	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	365 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

CAPPERI IN ACQUA

Capperi pronti per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 3.000 circa		Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	240 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

CONDIRISO DI VERDURA

Verdure in olio pronte per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 3.000 gr. 9.500 circa	COND30	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	240 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

OLIVE VERDI INTERE IN ACQUA
(latta)

Olive verdi intere pronte per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 5.000	VEIL50	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	365 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

OLIVE NERE GRECHE INTERE
(latta)

Olive verdi intere pronte per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 5.000	VEIL50	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	180 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
			SGOCCIOLATO

Sottoli di Pesce



il Grillo s.r.l.
MADE IN TUSCANY
SPECIALITÀ GASTRONOMICHE

FILETTI DI ALICI DI PRIMA QUALITA' IN OLIO

Pesce bianco pronto per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 200 circa gr. 1.000 circa gr. 2.000 circa	OLI020 ALIV10 ALIV20	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	180 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

FILETTI DI SGOMBRO

Pesce bianco pronto per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.000	SGFV20	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	180 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

FILETTI DI ACCIUGHE DI SCIACCA ALLA PIEMONTESE

Acciughe marinate pronte per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.000 circa gr. 1.900 circa	ACPV10 ACPV20	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	180 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

FILETTI DI ARINGHE MARINATE

Aringhe affumicate pronte per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.000 circa gr. 2.000 circa	AMAV10 AMAV20	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	180 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

CALAMARI ALLA GRIGLIA

Calamari alla griglia pronti per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.000 circa	CALG20	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	180 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

BOCCONCINI ARROTOLATI DI ALICI E OLIVE FARCITE

Preparazione gastronomica a base di sardine



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.000 circa	BOAL10	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	180 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

CARPACCIO DI SALMONE

Pesce affumicato cotto pronto per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.000	CASA10	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	180 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

CARPACCIO DI PIOVRA

Piovra cotta pronta per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.000	CAPV20	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	180 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

ANTIPASTO DI MARE CON VERDURE

Misto di pesce pronto per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.000 circa gr. 2.000 circa	MCVV10 MCVV20	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	180 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

BACCALA' FRITTO ALLA MASSESE

Baccalà con pomodoro pronto per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.000 circa	BAMA16	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	180 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

BACCALA' FRITTO ALLA LIVORNESE

Baccalà fritto con pomodoro e olive denocciolate pronto per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.000 circa	BALV16	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	180 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

FILETTI DI BACCALA' MARINATO

Baccalà fritto pronto per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.900 circa	BACC19	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	180 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

ANTIPASTO MARE SFIZIOSO

(a base di polpi, totani, seppie, cozze e mazzancolle o gamberetti)

Preparazione gastronomica a base di prodotti ittici



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 3.000	SFIZ30	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	90 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

ANTIPASTO DI MARE AGRODOLCE

(a base di polpi,seppie, moscardini e mazzancolle)

Preparazione gastronomica a base di prodotti ittici



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 3.000	MAAS30	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	90 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

ALICI IN CONCIA

Preparzione gastronomica a base di prodotti itttici



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 3.000 circa	ALICI3	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	90 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

ACCIUGHE SALATE

Acciughe conservate sotto sale



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 5.000	ACSP50	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	365 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

FILETTI DI ACCIUGHE SFILETTATE ITALIA IN BUSTA SOTTOVUOTO

Acciughe Italia Sciacca pronte per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.000	ACCI20	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	365 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

FILETTI DI ARINGA AFFUMICATA IN BUSTA

Pesce affumicato pronto per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.000	ARAB10	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	90 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

TONNO IN BUSTA da 1 kg

Tonno a pezzetti in olio



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.000	BUST10	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	5 anni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

TONNO IN LATTA

Tonno in latta in olio d'oliva origine Spagna



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 0.950 circa	TON095	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	150 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

FILETTI DI TONNO PORTOGHESE IN OLIO D'OLIVA

Filetti di tonno portoghese all'olio d'oliva



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.800 a latta	TFP025	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	120 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

FILETTI DI SGOMBRO SPAGNA IN OLIO D'OLIVA

Filetti di sgombro all'olio d'oliva Acantilado



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 3.000 a latta	SGOMB30	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	120 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO** gr. 1.300

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr.	SGOMB30	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	120 giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO** gr. 1.300

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
da0	AC	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	18 mesi giorni dal lotto di produzione **SGOCCIOLATO**

SOTTOLI DI PESCE

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
			SGOCCIOLATO

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
			SGOCCIOLATO

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
			SGOCCIOLATO

Salse e Sughi



Il Grillo s.r.l.
SPECIALITÀ GASTRONOMICHE
MADE IN TUSCANY

PATE' DI FEGATINI

Salsa di fegatini in olio d'oliva pronta per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 180 circa gr. 1.000 circa	FEG018 FECOSV	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	90 giorni dal lotto di produzione

RAGU' SCELTO

Sugo cotto pronto per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
da gr. 200 a gr. 2.000	RAGO18 RACASV	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	90 giorni dal lotto di produzione

SUGO DI POMODORO

Sugo cotto pronto per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
da gr. 200 a gr. 2.000	SUGPOM	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	90 giorni dal lotto di produzione

SUGO AI FUNGHI PORCINI

Sugo cotto pronto per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
da gr. 200 a gr. 2.000	SUFUSV	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	90 giorni dal lotto di produzione

PESTO ALLA GENOVESE

Salsa pronta per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 0.90 circa gr. 1.500 circa gr. 3.000 circa	GEV009 GECT15 GESE30	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	120 giorni dal lotto di produzione

PESTO ALLA GENOVESE SENZA AGLIO

Salsa pronta per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 0.150 circa gr. 1.500 circa	GSA015 GECT15	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	120 giorni dal lotto di produzione

SALSA AI FUNGHI PORCINI

Salsa pronta per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.500 circa	FUCT15	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	120 giorni dal lotto di produzione

SALSA ALLE NOCI

Salsa pronta per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
da gr. 0.90 a gr. 1.500	NOV009 NOCT15	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	120 giorni dal lotto di produzione

SALSA AI 4 FORMAGGI

Salsa pronta per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
da gr. 0.90 a gr. 1.500	FOR009 FORM15	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	120 giorni dal lotto di produzione

SALSA AL SALMONE

Salsa pronta per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
da gr. 0.90 a gr. 1.500	SAC009 SACT15	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	120 giorni dal lotto di produzione

SALSA AL TARTUFO

Salsa pronta per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
da gr. 0.90 a gr. 1.500	TAR009 TACT15	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	120 giorni dal lotto di produzione

SALSA CACIO E PEPE





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
da gr. 0.150	CAC015	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	120 giorni dal lotto di produzione

PATE' PER CROSTINI

Salsa pronta per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.500 circa	FUCT15	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	120 giorni dal lotto di produzione

SALSA AI FUNGHI

Salsa pronta per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
da gr. 0.90 a gr. 1.500	NOV009 NOCT15	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	120 giorni dal lotto di produzione

SALSA TONNATA

Salsa pronta per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
da gr. 0.90 a gr. 1.500	FOR009 FORM15	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	120 giorni dal lotto di produzione

SALSA PICCANTINA

Salsa pronta per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
da gr. 0.90 a gr. 1.500	SAC009 SACT15	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	120 giorni dal lotto di produzione

SALSA MESSICANA

Salsa pronta per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
da gr. 0.90 a gr. 1.500	TAR009 TACT15	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	120 giorni dal lotto di produzione

SALSA RUCOLA E GAMBE-RETTI





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
da gr. 0.150	CAC015	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	120 giorni dal lotto di produzione

SALSA MESSICANA

Salsa pronta per il consumo

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
da gr. 0.90 a gr. 1.500	TAR009 TACT15	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	120 giorni dal lotto di produzione

SALSA RUCOLA E GAMBE-RETTI

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
da gr. 0.150	CAC015	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	120 giorni dal lotto di produzione

SALSA AL RADICCHIO ROS-SO

Salsa pronta per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
da gr. 0.90 a gr. 1.500	FOR009 FORM15	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	120 giorni dal lotto di produzione

SALSA PICCANTINA

Salsa pronta per il consumo

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
da gr. 0.90 a gr. 1.500	SAC009 SACT15	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	120 giorni dal lotto di produzione

INSALATA RUSSA

Insalata russa pronta per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 3.400 circa	RUSE54	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	120 giorni dal lotto di produzione

INSALATA RUSSA

Insalata russa pronta per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 180 circa gr. 1.500 circa	RUS018 RUSV15	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	120 giorni dal lotto di produzione

CREMA AI FUNGHI E MAIONESE

Salsa di funghi e maionese pronta per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.500 circa	FUNV15	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	120 giorni dal lotto di produzione

CREMA AL TONNO E MAIONESE

Salsa al tonno e maionese pronta per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.500 circa	TONV15	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	120 giorni dal lotto di produzione

CREMA DI CARCIOFI E MAIONESE O SOLO CARCIOFI

Salsa a base di maionese e carciofi pronta per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.500 circa	CARV15	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	120 giorni dal lotto di produzione



MAIONESE IN SECCHIO

Maionese pronta per il consumo

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 5.000 circa	MAGS50	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	180 giorni dal lotto di produzione

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC

SALSE E SUGHI

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC

Formaggi



MADE IN TUSCANY

il Grillo s.r.l.

SPECIALITÀ GASTRONOMICHE

CACIOTTA DEL SOLE

Prodotto caseario, latte mucca e pecora fresco



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.200 circa	CACISO	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	oltre 180 giorni dal lotto di produzione

REGINETTA

Prodotto caseario, latte mucca, fresco



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.200 circa	REGINE	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	oltre 180 giorni dal lotto di produzione

FATTORIA

Prodotto caseario, latte mucca e pecora, fresco



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.500 circa	FATTOR	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	oltre 180 giorni dal lotto di produzione

PURA PECORA

Prodotto caseario, latte pecora stagionato 30 giorni



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr 2.000 circa	PURAPE	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	oltre 180 giorni dal lotto di produzione

PURA PECORA SERBO

Prodotto caseario, latte pecora, stagionato oltre 90 giorni



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.000	PURASE	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	oltre 180 giorni dal lotto di produzione

VALLOMBRONE

Prodotto caseario, latte mucca e pecora, stagionato 30 giorni



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.000	VALLOM	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	oltre 180 giorni dal lotto di produzione

FORMAGGI

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC

Contorni



SPINACI COTTI

Spinaci cotti pronti per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 gr. 1.200	SPIV04 SPIV12	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	10 giorni dal lotto di produzione

BIETOLA COTTA

Bietola cotta pronta per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 gr. 1.200	BIEV04 BIEV12	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	10 giorni dal lotto di produzione

ERBA DI CAMPO COTTA

Erba di campo cotta
pronta per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 gr. 1.200	ERCV04 ERCV12	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	10 giorni dal lotto di produzione

RAPE COTTE

Rape cotte pronte per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 gr. 1.200	RAPV04 RAPV12	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	10 giorni dal lotto di produzione

SPINACI A PALLA COTTI AD IMMERSIONE

Spinaci cotti a vapore
pronti per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 gr. 1.500	SPIV04 SPIV12	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	15 giorni dal lotto di produzione

BIETOLA A PALLA COTTA AD IMMERSIONE

Bietola cotta a vapore
pronta per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 gr. 1.500	BIEV04 BIEV12	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	10 giorni dal lotto di produzione

ERBA DI CAMPO A PALLA COTTA AD IMMERSIONE

Erba di campo cotta a vapore
pronta per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 gr. 1.500	ERCV04 ERCV12	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	15 giorni dal lotto di produzione

RAPE A PALLA COTTE AD IMMERSIONE

Rape cotte a vapore
pronte per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 gr. 1.500	RAPV04 RAPV12	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	15 giorni dal lotto di produzione

CICORIA A PALLA COTTA AD IMMERSIONE

Cicoria cotta a vapore pronta per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 gr. 1.500	ERCV04 ERCV12	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	15 giorni dal lotto di produzione

CAVOLO NERO A PALLA COTTO AD IMMERSIONE

Cavolo nero cotto a vapore pronto per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 gr. 1.500	ERCV04 ERCV12	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	15 giorni dal lotto di produzione

LENTICCHIE COTTE

Lenticchie pronte per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400	LTCV04	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	10 giorni dal lotto di produzione

CECI COTTI

Ceci cotti pronti per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 gr. 1.300	CECV04 CECV13	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	10 giorni dal lotto di produzione

FAGIOLI CANNELLINI

Fagiolini cannellini lessati pronti per il consumo





PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 400 gr. 1.300	CACV04 CACV13	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	10 giorni dal lotto di produzione

CAROTE COTTE AL VAPORE

Carote cotte al vapore pronte per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 200	CARV02	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	10 giorni dal lotto di produzione

BARBE ROSSE COTTE AL VAPORE

Barbe rosse cotte a vapore pronte per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 200	BARV02	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	10 giorni dal lotto di produzione

FINOCCHI AL VAPORE

Finocchi al vapore al vapore
pronte per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 200	FINV02	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	10 giorni dal lotto di produzione

CAVOLFIORE AL VAPORE

Cavolfiore al vapore al vapore
pronte per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 200	CAVV02	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	10 giorni dal lotto di produzione

BROCCOLI AL VAPORE

Broccoli al vapore al vapore
pronte per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 200	BROV02	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	10 giorni dal lotto di produzione

FAGIOLINI AL VAPORE

Fagiolini lessati pronte per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 200	FAGV02	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	10 giorni dal lotto di produzione

CIPOLLE BORRETTANE AL VAPORE

Cipolle borretane cotte al vapore
pronte per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 200	CBV02	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	10 giorni dal lotto di produzione

TRIS DI VERDURE

Tris di verdure carote. broccoli e cavolfiore
pronto per il consumo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 250	TVA025	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	25 giorni dal lotto di produzione

Salumi



Il Grillo s.r.l.
MADE IN TUSCANY
SPECIALITÀ GASTRONOMICHE

PROSCIUTTO TOSCANO D.O.P. CON OSSO E SENZA

Insaccato di carne suina



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 5.000 / 6.000 con oe senza osso	PSDLSV	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	12 mesi dal lotto di produzione

PROSCIUTTO SEMIDOLCE DISOSSATO LEGATO O ADDOBBO

Insaccato di carne suina



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
a tranci gr. 2.000 circa intero gr. 6.000 circa	PSDLSV	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	12 mesi dal lotto di produzione

SPECK A MEZZI

Insaccato di carne suina



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.Z00 circa	SK12SV	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	90 giorni dal lotto di produzione

SPALLA DA TOAST

Insaccato di carne suina



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
a tranci gr. 2.000 circa intero gr. 4.000 circa	PCSSSV	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	12 mesi dal lotto di produzione

PROSCIUTTO COTTO VALCHISONE INTERO O A MEZZI

Insaccato di carne suina



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 4.500 circa gr. 9.000 circa	PCSS12 PCSSSV	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	12 mesi dal lotto di produzione

MORTADELLA CON E SENZA PISTACCHIO

Insaccato di carne suina



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
da gr. 2.800 circa a. gr. 6.000 circa	MORTADI	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	90 giorni dal lotto di produzione

SALAME TOSCANO INTERO O A MEZZI

Insaccato di carne suina



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
da gr. 1.500 circa a gr. 2.500 circa	SALTOS	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	12 mesi dal lotto di produzione

SALAME MILANO

Insaccato di carne suina



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.500 circa	MILANO	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	90 giorni dal lotto di produzione

SALAME UNGHERESE

Insaccato di carne suina



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.500 circa	UNìGHER	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	90 giorni dal lotto di produzione

SALAME TIPO FELINO

Insaccato di carne suina



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 800 circa	FESAMA	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	60 giorni dal lotto di produzione

SPIANATA PICCANTE

Insaccato di carne suina



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.200 circa	SPIANA	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	90 giorni dal lotto di produzione

PANCETTA STESA

Insaccato di carne suina



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.500 / 2.000 circa	PANSTE	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	12 mesi dal lotto di produzione

PANCETTA CON COTENNA INTERA O A MEZZI



Insaccato di carne suina

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
da gr. 1.500 circa a gr. 3.000 circa	PAAVCC	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	12 mesi dal lotto di produzione

PANCETTA SENZA COTEN-NA INTERA O A MEZZI



Insaccato di carne suina

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
da gr. 1.500 circa a gr. 3.000 circa	PAAVSC	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	12 mesi dal lotto di produzione

GUANCIALE



Insaccato di carne suina

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.000 / 2.500 circa	P	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	12 mesi dal lotto di produzione

LARDO INTERO O A MEZZI

Insaccato di carne suinza



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.500 / 3.000 circa	LACOSV	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	12 mesi dal lotto di produzione

FINOCCHIONA O SBRICIOLONA INTERO O A MEZZI

Insaccato di carne suina



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.500 / 3.000 circa	FINOSV	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	12 mesi dal lotto di produzione

SOPPRESSATA CON JUTA CON E SENZA PREZZEMOLO

Insaccato di carne suina



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 3.500 circa gr. 6.000 circa gr. 10.000 circa	SSYPSV SSYUSV	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	12 mesi dal lotto di produzione

BURISTO

Insaccato di carne suina



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.600 / 2.000 circa	BURISV	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	12 mesi dal lotto di produzione

MALLEGATO CON UVA E SENZA

Insaccato di carne suina



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.600 / 2.000 circa	MAUVSV MALLSV	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	12 mesi dal lotto di produzione

IMPASTO PER SALSICCIA

Insaccato di carne suina



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
peso variabile gr. 2.000 circa	SCPS10	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	30 giorni dal lotto di produzionee

SALSICCIA LEGATA

Insaccato di carne suina



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
da gr. 400 circa in su	SCPSLE	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	12 mesi dal lotto di produzione

SALSICCIA PICCANTE

Insaccato di carne suina e peperoncino



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
da gr. 400 circa in su	SPIANA	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	30 giorni dal lotto di produzione

FESA DI MANZO COTTA AFFUMMICATA

Insaccato di carne suina



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
peso variabile gr. 2.000 circa	FESAMA	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	90 giorni dal lotto di produzione

BRESAOLA PUNTA D'ANCA

Insaccato di carne suina



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.700 circa	BRESAO	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	90 giorni dal lotto di produzione

WURSTEL

Insaccato di carne suina



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.000 circa	WURSTE	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	90 giorni dal lotto di produzione

FEGATELLI INTERI MISTI

Fegatelli misti, fegato e maiale



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
2 pezzi o 12 pezzi	FAGATE	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	90 giorni dal lotto di produzione

FEGATELLI MACINATI MISTI

Fegatelli misti, fegato e maiale



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
2 pezzi o 12 pezzi	FEMACI	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	90 giorni dal lotto di produzione

CAPOCOLLO

Salume stagionato



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.600 / 2.000 circa	CAPOCO	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	120 giorni dal lotto di produzione

CULATELLO

Salume stagionato



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.600 / 2.000 circa	L	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	120 giorni dal lotto di produzione

POLPA DI SPALLA

Salume stagionato

PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.600 / 2.000 circa	L	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	120 giorni dal lotto di produzione

SALSICCIA DI CINGHIALE

Insaccato di carne suina



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 0.600 / 2.000 circa	L	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	120 giorni dal lotto di produzione

ZAMPONE o COTECHINO

Zamponi o cotechini con un basso contenuto di grassi.



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.000	L	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	120 giorni dal lotto di produzione

Torte
Salate e Dolci



TORTA CONTADINA

Torta contadina



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.500 gr. 2.800	SACDMX	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	12 giorni dal lotto di produzione

TORTA ALLE ERBETTE

Torta alle erbette



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 250 gr. 1.000 gr. 1.500	TOMNAS SAMXAS	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	12 giorni dal lotto di produzione

TORTA DI ASPARAGI

Torta di asparagi



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 250 gr. 1.000 gr. 1.500	TOMNAS SAMXAS	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	12 giorni dal lotto di produzione

TORTA DI CARCIOFI

Torta di carciofi



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 250 gr. 1.000 gr. 1.500	TOMNAS SAMXAS	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	12 giorni dal lotto di produzione

TORTA DI CIPOLLE

Torta di cipolle



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 250 gr. 1.000 gr. 1.500	TOMNAS SAMXAS	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	12 giorni dal lotto di produzione

TORTA DI PATATE

Torta di patate



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 250 gr. 1.000 gr. 1.500	TOMNAS SAMXAS	Tenere in frigofero Da 0°c/+4°c.	12 giorni dal lotto di produzione

TORTA DI ZUCCHINE

Torta di zucchine



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 250 gr. 1.000 gr. 1.500	TOMNAS SAMXAS	Tenere in frigofero a 5°c	12 giorni dal lotto di produzione

TORTA AI FAGIOLINI

Torta ai fagiolini



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 250 gr. 1.000 gr. 1.500	TOMNAS SAMXAS	Tenere in frigofero a 5°c	12 giorni dal lotto di produzione

TORTA PASQUALINA

Torta pasqualina



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.500 gr. 2.800	SAPQMN	Tenere in frigofero a 5°c	12 giorni dal lotto di produzione

TORTA PASQUALINA CON CARCIOFI

Torta pasqualina con carciofi



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.500 gr. 2.800	SAPQMX	Tenere in frigofero a 5°c	12 giorni dal lotto di produzione

TORTINE SALATE MINI ASSORTITE

TortIne salate mini assortite



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90	TOMNAS	Tenere in frigofero a 5°c	12 giorni dal lotto di produzione

STRISCIE SALATE

Prodotto da forno



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr.		Tenere in luogo fresco e asciutto a riparo da luce diretta	120 giorni dal lotto di produzione

CHEESE CAKE

Prodotto dolciario di pasticceria da forno



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.000 gr. 1.700	TOTRAN	Tenere in frigofero a 5°c	12 giorni dal lotto di produzione

CHEESE CAKE CON MISTO BOSCO

Prodotto dolciario di pasticceria da forno



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.300 gr. 2.200	TOTRAN	Tenere in frigofero a 5°c	12 giorni dal lotto di produzione

CROSTATA DI ALBICOCCHE

Crostata con marmellata di albicocche



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 1.200 gr. 1.500	TOMNAS TOTRAN	Tenere in frigofero a 5°c	30 giorni dal lotto di produzione

CROSTATA DI FRAGOLE

Crostata con marmellata di fragole



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 1.200 gr. 1.500	TOMNAS TOTRAN	Tenere in frigofero a 5°c	30 giorni dal lotto di produzione

CROSTATA DI FRUTTI DI BOSCO

Crostata con marmellata



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 1.200 gr. 1.500	TOMNAS TOTRAN	Tenere in frigofero a 5°c	30 giorni dal lotto di produzione

CROSTATA DI PRUGNE

Crostata con marmellata di prugne



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 1.200 gr. 1.500	TOMNAS TOTRAN	Tenere in frigofero a 5°c	30 giorni dal lotto di produzione

CROSTATA DI MORA

Prodotto dolciario di pasticceria da forno



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 1.200 gr. 1.500	TOMNAS TOTRAN	Tenere in frigofero a 5°c	30 giorni dal lotto di produzione

CROSTATA DI CIOCCOLATO

Pastiera napoletana



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 1.200 gr. 1.500	TOMNAS TOTRAN	Tenere in frigofero a 5°c	30 giorni dal lotto di produzione

TORTA ALLA PESCA

Torta alla pesca



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 1.200 gr. 1.400 gr. 2.000	TOMNAS TOTRAN	Tenere in frigofero a 5°c	12 giorni dal lotto di produzione

TORTA DI ANANAS

Torta di ananas



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 1.200 gr. 1.400 gr. 2.000	TOMNAS TOTRAN	Tenere in frigofero a 5°c	12 giorni dal lotto di produzione

TORTA DI CILIEGIE

Torta di ciliegie



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 1.200 gr. 1.400 gr. 2.000	TOMNAS TOTRAN	Tenere in frigofero a 5°c	12 giorni dal lotto di produzione

TORTA DI FRAGOLINE DI BOSCO

Torta di fragoline di bosco



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 1.200 gr. 1.400 gr. 2.000	TOMNAS TOTRAN	Tenere in frigofero a 5°c	12 giorni dal lotto di produzione

TORTA DI LAMPONI

Torta di lamponi



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 1.200 gr. 1.400 gr. 2.000	TOMNAS TOTRAN	Tenere in frigofero a 5°c	12 giorni dal lotto di produzione

TORTA DI MIRTILLI E MELA

Torta di mirtilli e mela



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 1.200 gr. 1.400 gr. 2.000 0	TOMNAS TOTRAN	Tenere in frigofero a 5°c	12 giorni dal lotto di produzione

TORTA DI MISTO BOSCO

Torta di misto bosco



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 1.200 gr. 1.400 gr. 2.000	TOMNAS TOTRAN	Tenere in frigofero a 5°c	12 giorni dal lotto di produzione

TORTA DI MELA RUSTICA

Torta di mela rustica



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.100 gr. 1.800	TOTRAN	Tenere in frigofero a 5°c	12 giorni dal lotto di produzione

TORTA ALL' ARANCIA

Torta di arance



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 1.200 gr. 1.400 gr. 2.000	TOMNAS TOTRAN	Tenere in frigofero a 5°c	12 giorni dal lotto di produzione

TORTA DELLA NONNA

Torta di



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 1.200 gr. 1.400 gr. 2.000	TOMNAS TOTRAN	Tenere in frigofero a 5°c	12 giorni dal lotto di produzione

TORTA DI FICHI

Torta di fichi



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 1.200 gr. 1.400 gr. 2.000	TOMNAS TOTRAN	Tenere in frigofero a 5°c	12 giorni dal lotto di produzione

TORTA DI RIBES

Torta di ribes



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 1.200 gr. 1.400 gr. 2.000	TOMNAS TOTRAN	Tenere in frigofero a 5°c	12 giorni dal lotto di produzione

TORTA DI PERE RUSTICA

Torta di pere



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.100 gr. 1.800	TOTRAN	Tenere in frigofero a 5°c	12 giorni dal lotto di produzione

TORTA DI PERE E NOCI

Torta di pere e noci



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 1.200 gr. 1.400 gr. 2.000	TOMNAS TOTRAN	Tenere in frigofero a 5°c	12 giorni dal lotto di produzione

TORTA DI RICOTTA E AMARETTI

Torta di ricotta e amaretti



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 1.200 gr. 1.400 gr. 2.000	TOMNAS TOTRAN	Tenere in frigofero a 5°c	12 giorni dal lotto di produzione

TORTA DI MIRTILLI

Torta di mirtilli



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 1.200 gr. 1.400 gr. 2.000	TOMNAS TOTRAN	Tenere in frigofero a 5°c	12 giorni dal lotto di produzione

TORTA DI RICOTTA

Torta di ricotta



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 1.200 gr. 1.400 gr. 2.000	TOMNAS TOTRAN	Tenere in frigofero a 5°c	12 giorni dal lotto di produzione

TORTA DI RISO

Torta di riso



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 1.200 gr. 1.400 gr. 2.000	TOMNAS TOTRAN	Tenere in frigofero a 5°c	12 giorni dal lotto di produzione

TORTA ELENA

Torta Elena



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 1.200 gr. 1.400 gr. 2.000	TOMNAS TOTRAN	Tenere in frigofero a 5°c	12 giorni dal lotto di produzione

TORTA DI MELE

Torta di mele



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 1.200 gr. 1.400 gr. 2.000	TOMNAS TOTRAN	Tenere in frigofero a 5°c	12 giorni dal lotto di produzione

TORTA AL LIMONE

Torta al limone



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 1.200 gr. 1.400 gr. 2.000	TOMNAS TOTRAN	Tenere in frigofero a 5°c	12 giorni dal lotto di produzione

DOLCE AL CIOCCOLATO

Prodotto dolciario di pasticceria da forno



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 1.200 gr. 1.400 gr. 2.000	TOMNAS TOTRAN	Tenere in frigofero a 5°c	12 giorni dal lotto di produzione

PASTIERA NAPOLETANA

Pastiera napoletana



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 90 gr. 1.200 gr. 1.400 gr. 2.000	TOMNAS TOTRAN	Tenere in frigofero a 5°c	12 giorni dal lotto di produzione

TORTINE DOLCI MINI ASSORTITE

TortIne dolci mini assortite



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr 1.100	TOMNAS	Tenere in frigofero da 0°c a 4°c	12 giorni dal lotto di produzione

TIRAMISU'

Prodotto dolciario



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.200	SAFRPS	Tenere in frigofero a 5°c	12 giorni dal lotto di produzione

SALAME DOLCE PREAFFETTATO INTERO

Salame dolce tutto burro



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.500	SAFRPF	Tenere in luogo fresco e asciutto a riparo da luce diretta	90 giorni dal lotto di produzione

TARTUFINI CON MOUSSE AL CIOCCOLATO

Tartufini con mousse al ciccolato



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.500	TART15	Tenere in luogo fresco e asciutto a riparo da luce diretta	90 giorni dal lotto di produzione

TARTUFINI BIANCHI

Tartufini bianchi



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.500	TART15	Tenere in luogo fresco e asciutto a riparo da luce diretta	90 giorni dal lotto di produzione

BUGIE AL FORNO

Dolce prefritto al forno



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.000	CEFC20	Tenere in luogo fresco e asciutto a riparo da luce diretta	90 giorni dal lotto di produzione

CENCI FRITTI

Cenci fritti spolverati a zucchero a velo



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.000	CEFV20	Tenere in frigofero a 5°c	90 giorni dal lotto di produzione

CENCI FRITTI GLASSATI AL CIOCCOLATO

Cenci fritti glassati al ciuoccolato



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.000	CECV20	Tenere in frigofero a 5°c	90 giorni dal lotto di produzione

RICCIOLI RIPIENI ALLA MELA

Prodotto dolciario



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.500	RICF15	Tenere in frigofero a 5°c	90 giorni dal lotto di produzione

RICCIOLI RIPIENI ALLA CICCOLATA

Prodotto dolciario



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.500	RICN15	Tenere in frigofero a 5°c	90 giorni dal lotto di produzione

SCHIACCIATA DI PASQUA



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 2.000	CFCI20	Tenere in luogo fresco e asciutto a riparo da luce diretta	15 giorni dal lotto di produzione

CAVALLUCCI

Prodotto dolciario da forno



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.000	LUCC10	Tenere in luogo fresco e asciutto a riparo da luce diretta	120 giorni dal lotto di produzione

RICCIARELLI

Prodotto dolciario



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
gr. 1.000	RELL10	Tenere in frigofero a 5°c	90 giorni dal lotto di produzione

PANFORTE

Prodotto dolciario da forno



PESO NETTO	CODICE	CONSERVAZIONE	TMC
da gr. 1.500 a gr. 3.000	FORT30	Tenere in luogo fresco e asciutto a riparo da luce diretta	180 giorni dal lotto di produzione