



**SG20 CUORI BACCALÀ SURG.**

*Il cuore di Filetto di Baccalà salato si ottiene utilizzando il filetto di baccalà salato Gadus Morhua di pezzatura oltre 1,5/2 kg. Si seleziona solo la parte più alta ovvero il cuore.*



**SG19 FILETTO BACCALÀ 900 GR. C.A SURGELATO**

**SG18 FILETTI MERLUZZO IQF 500/1000 CONGELATO**



**SG21 TRANCIO FILETTI BACCALÀ SUPREMA SURG.**



**SU37 RANE COSCE 46/60 KG. 1 CONGELATE** KG. 1,00



**SU99 POLPA LUMACA EXTLIT CONGELATA** KG. 1,00



**SU03 PORCINO INT. M EXTRA CONGELATO CT.**

Ciò che occorre assolutamente evitare è che il prodotto, sottoposto in precedenza al processo di surgelazione, perda prima nella fase di scongelazione e poi in quella di cottura le sue caratteristiche naturali e quindi si deteriori. I funghi congelati non devono essere sottoposti a una prolungata scongelazione altrimenti essi perdono di consistenza e si disgregano in forma di poltiglia. I funghi scongelati non possono essere mai ricongelati. Una volta cotti vanno mangiati entro il giorno successivo. Il vantaggio di usare i funghi surgelati sono molteplici, sempre reperibili, non abbiamo scarto di lavorazione, sono stati controllati prima dell'imbustamento e sono pronti all'uso. Qual è allora il procedimento corretto da seguire? Il modo miglior per mantenere tutto il gusto del fungo porcino è quello di tagliare il gambo, tritarlo finemente insieme a una spicchio di aglio, sale, pepe e timo; rovesciare la cappella e mettere sopra il trito con aggiunto un filo di olio extravergine di oliva. Mettere su carta stagnola che deve sigillare tutto. Informare a 200 gradi facendo cuocere il tutto per circa 15 minuti.



- SU07 PORCINO INT. COMMERCIALE CONGELATO CT
- SU74 PORCINO INT. G EXTRA CONGELATO CT
- SG25 PORCINO CAPPE M EXTRA CONGELATO CT
- SU12 PORCINO CAPPE G EXTRA CONGELATO CT

**SU04 PORCINO LAMINA EXTRA CONGELATO CT**

- SU06 PORCINO LAMINA 2° CONGELATO CT
- SU84 PORCINO LAMINA EXTRA CONGELATO KG. 1,00
- SU85 PORCINO LAMINA 2' CONGELATO KG. 1,00



**SU08 PORCINO CUBO EXTRA CONGELATO CT**

- SU09 PORCINO CUBO 2° CONGELATO CT
- SU05 PORCINO CUBO B CONGELATO CT
- SU82 PORCINO CUBO EXTRA CONGELATO DA KG. 1 KG. 1,00



**SU01 NAMEKO (CHIODINO) CONGELATO KG. 6,00**



**SU02 FUNGHI GALLETTI/ FINFERLI CONGELATI**



**SU10 FUNGHI GRANMISTO CONG. KG. 1 CT 6KG**



**SU11 MISTO BOSCO CONG. KG. 1,00**



### SU19 FICHI BIANCHI CONGELATI

*I fichi sono il frutto di **fine estate**, quello che ci annuncia che l'estate volge al termine e ci accompagna per qualche settimana fino all'arrivo dell'**autunno**. Molte sono le ricette in cui i fichi la fanno da padrone, parliamo non solo di **dolci**, ma anche di piatti salati come antipasti e accompagnamenti. E con i fichi congelati è possibile assaporarli durante tutto l'anno.*



SU13 FRUTTI BOSCO CONGELATI

KG. 1,00



SU14 LAMPONI CONGELATI

KG. 1,00



SU15 MIRTILLI NERI CONGELATI

KG. 1,00



SU16 FRAGOLE CONGELATE

KG. 1,00



SU17 MORE DI BOSCO CONGELATE

KG. 1,00



SU18 CASTAGNE DEPIL. CONGELATE



SG01 CAROTINE BABY CONGELATE



SG02 MINISTRONE 14 VERDURE CONGELATO



SG23 CIME DI RAPA CUBI CONGELATE



SU20 ASPARAGI 17/22 CONGELATI



SU21 ASPARAGI 10/16 CONGELATI



SU22 CARCIOFI INTERI C/G CONGELATI

SU72 CARCIOFI CUORI CONGELATI

SU23 CARCIOFI A SPICCHI CONGELATI



SU24 SPINACI CUBO CONGELATI



SU25 CICORIA CONGELATA

SU26 BIETOLA CUBO CONGELATA



SU27 PISELLI FINISSIMI CONG.



SU30 PATATE MCCAIN BRAVAS CONGELATE

SG33 PATATE PIZZOLI BUCCIA SPICCHI CONGELATE



SU28 PATATE STICK PIZZOLI CONGELATE

SU29 PATATE MCCAIN STICK CONGELATE



SU87 MELANZANE GRIGLIATE CONGELATE



SU88 PEPERONI GRIGLIATI CONGELATI



SU89 BROCCOLI CONGELATI



SU90 ZUCCHINE GRIGLIATE CONGELATE

SG03 ZUCCHINE DISCO CONGELATE



SU94 FAGIOLINI FINISSIMI CONGELATI



SU95 CAVOLFIORE CONGELATO