



CATALOGO PRODOTTI
2025

RCS FOOD

QUALITÀ, PROFESSIONALITÀ, ESPERIENZA

La **RCS FOOD** con sede a Fermo nasce con l'intento di soddisfare le esigenze del canale Horeca e lavorare in un settore delicato come quello della ristorazione richiede tanta esperienza, passione, affidabilità e professionalità. Siamo sempre attenti alle esigenze del mercato e specializzati nella commercializzazione di prodotti surgelati, food & beverage.

La forza della nostra azienda risiede nell'accuratezza: non ci limitiamo a trasportare prodotti ma ne garantiamo sempre la qualità, oltre che a garantire al punto vendita, assistenza e consulenza continua, per essere sempre al passo coi tempi.

Per questo siamo concessionari esclusivi dei marchi **"Sammontana"** gelati, **"Il Pasticcere"** e **"Tre Marie"** crossanterie, che ci hanno scelti come loro partner sul territorio marchigiano.

I nostri clienti, sempre attenti ed esigenti loro stessi alla qualità, sono eterogenei nel settore food: catering, bar, ristoranti, hotel, alimentari e locali in genere che lavorano nel campo della ristorazione e hanno scelto la RCS FOOD per l'affidabilità e la professionalità.

Oltre ciò, siamo altamente specializzati e forniti con oltre 200 referenze, nel canale della colazione, vantando i migliori brand presenti sul mercato.

In tanti anni di esperienza non abbiamo mai mancato il nostro obiettivo: soddisfare le esigenze di tutti i nostri clienti tramite l'ampio assortimento del nostro magazzino.

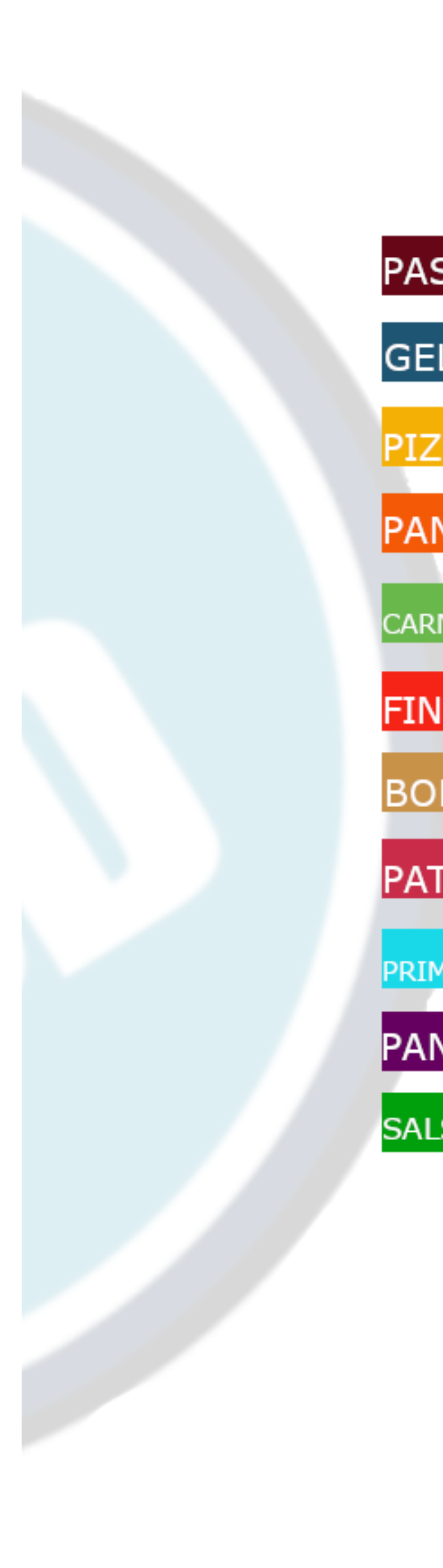
Non ci limitiamo solo a questo, bensì garantiamo un servizio di consegne celere e capillare e operiamo nelle province di Ancona, Macerata, Fermo e Ascoli Piceno, grazie al minuzioso e preciso lavoro dei nostri agenti di distribuzione.

Scegliere la RCS FOOD significa scegliere qualità, puntualità e affidabilità, caratteristiche costruite in anni di esperienza, che abbiamo perfezionato per te che sei un cliente esigente e rigoroso.

Scopri cosa possiamo realizzare insieme.



REC
FOO



PASTICCERIA	5
-------------	---

GELATI	29
--------	----

PIZZA & FOCACCE	37
-----------------	----

PANE	41
------	----

CARNE-SALUMI-FORMAGGI	45
-----------------------	----

FINGER FOOD	49
-------------	----

BOLLICINE	54
-----------	----

PATATE E VERDURE	55
------------------	----

PRIMI & MONOPORZIONI	57
----------------------	----

PANINI FARCITI	61
----------------	----

SALSE & CONDIMENTI	63
--------------------	----

PASTICCERIA



NOVITA'

Pasticceria // Croissant



AURORA
COD. 6356

Croissant realizzato con carota, farina macinata a pietra e succo d'arancia, decorato con semi di chia e zucchero di canna sulla superficie.

VUOTI



ELITE
COD. 8468



MAESTRO
COD. 8273



DIRITTO
COD. 8843



POLACCA
COD. 6916



SENZA GLUTINE
COD. 4431



SFOGLIATO
COD. 8384



**GRANCROISSANT
ZUCCHERATO**
COD. 6251



EXTRACURVO
COD. 106322



BONJOUR
COD. 1612



JOLI'
COD. 8388



AL BURRO
COD. 8437

FARCITURE

COD. 3560 CREMA
COD. 3564 PISTACCHIO
COD. 3561 ALBICOCCA
COD. 3562 F. DI BOSCO
COD. 3566 TIRAMISU'
COD. 3563 CIOCCOCREMA

FARCITI ALBICOCCA



ELITE
COD. 8577



MAESTRO
COD. 8274



JOLI AL BURRO
COD. 8389



SFOGLIATO
COD. 8395



**GRANCROISSANT
ZUCCHERATO**
COD. 6252



SACHER
COD. 2229



SEMPLICE
COD. 6562

FARCITI CIOCCOLATO



MAESTRO
COD. 6251



JOLI AL BURRO
COD. 6251



**CHOCO DARK
FONDENTE**
COD. 6261



RODRIGO MORO
COD. 6038



SEMPLICE
COD. 6553



SFOGLIATO
COD. 8388



FARCITI CREMA



MAESTRO
COD. 8275



JOLI AL BURRO
COD. 8386



SFOGLIATO
COD. 8396



**GRANCROISSANT
ZUCCHERATO**
COD. 6562



SEMPLICE
COD. 6551



CREMA AMARENA
COD. 8106



FARCITURE VARIE



**RODRIGO
PISTACCHIO**
COD. 106415



**RODRIGO
BOSCO**
COD. 6260



ALLE MANDORLE
COD. 1266



JOLI ARANCIA
COD. 8393

CEREALI



CEREALI E MIELE
COD. 8359



**CEREALI FRUTTI
DI BOSCO**
COD. 8358



INTEGRALE VUOTO
COD. 2078



CEREALI VUOTO
COD. 8467



**CURCUMA
ZENZERO LIMONE**
COD. 2228

SALATI



**BURRO COTTO
PRETAGLIATO**
COD. 6983



**CORNETTO
SALATO**
COD. 8895



**SALATO
ARRICCHITO**
COD. 8561



**SALATO ARRICCHITO
MIGNON**
COD. 8220



**DELIZIA POMODORO
E MOZZARELLA**
COD. 8674

SFOGLIE



TOSCANA
COD. 8691 **CREMA**
COD. 3365 **ALBICOCCA**



CONCHIGLIA
COD. 2100 **LATTE PANNA**
COD. 2102 **CIOCCOLATO**



RISVEGLIO
NOCC. CACAO
COD. 6265



FRANCESINA
AL CIOCCOLATO
COD. 3175



SFOGLIA VUOTA
COD. 1607



MILLEFOGLIE
PISTACCHIO E
MASCARPONE
COD. 1117



STRUDEL
COD. 8133



SFOGLIA
CHANTILLY
COD. 8357

Novità



PASTEL DE NADA
COD. 101120



LUNA DI MELE
COD. 8690



TRIFOGLIO
LATTE PANNA
COD. 8699



INTRECCIO
CIOCCOLATO
COD. 8303

LIEVITATI



BOMBOLO
COD. 8237



**BOMBOLO 3
CIOCCOLATI**
COD. 8270



**BOMBOLO
CIOCCOLATO**
COD. 8961



**PAIN AU CHOCOLAT
FONDENTE**
COD. 6264



**CANNOLO NOCCIOLA
CACAO**
COD. 6263



**PAN DI
ZUCCHERO**
COD. 8385



CUOR DI CREMA
COD. 8375
COD. 3384 ALLUNGATA



**GIOSTRINA AL
BURRO**
COD. 8442



**TRECCINA NOCI
PECAN**
COD. 106463



**TRECCINA BURRO
CREMA E PETITE**
COD. 8342



**IDILLIO CREMA
MELA**
COD. 6262



**AMERICAN
PANCAKE**
COD. 106484

VEGANI



VUOTO
COD. 8299



**DIRITTO
ARANCIA**
COD. 2201



**FAGOTTO CEREALI
ANTICHI E FRUTTI
ROSSI**
COD. 3181



**RIBES E
MELOGRANO**
COD. 8266



**CURCUMA
VUOTO**
COD. 2226



**MANGO E
PAPAYA**
COD. 2227



**NOCCIOLA E
CACAO**
COD. 8896



**ALBICOCCA E
NOTE DI LIMONE**
COD. 8298

MIGNON- BABY - MIDI



**BABY DONUTS
MIX**
COD. 8224



**BABY KRAPPEN
ALLA CREMA**
COD. 8531



**BABY KRAPPEN
VUOTO**
COD. 3437



**BABY
CIAMBELLA**
COD. 8585



MIGNON MIX
COD. 8309



**BABY MIX
5 GUSTI**
COD. 8135



**MINI MUFFIN
VAN E CIOC.**
COD. 5461



**BABY TRECCINA
NOCI PECAN**
COD. 1113



**BABY
GIOSTRINA**
COD. 8312



**MIGNON CEREALI
E MIELE**
COD. 8221



**MIGNON AL
BURRO VUOTO**
COD. 8384



**MIDI SUPREME
NOCC. CACAO**
COD. 8233



**MIDI JOLI'
VIOTO**
COD. 8215



**MIDI JOLI'
ALBICOCCA**
COD. 8216



**MIDI JOLI'
CREMA**
COD. 8241



**MIDI DIRITTO
VUOTO**
COD. 8226

GIA' COTTI



**DONUT
SEMPLICE**
COD. 8308



**DONUT
FARCITI**
COD. 8307



CIAMBELLA
COD. 8853
COD. 2138 **MAXI**



**BOMBA
VUOTA**
COD. 3179



**BOMBA SUPER
FARCITA**
COD. 5905



**KRAPFEN
VUOTO**
COD. 8493



**KRAPFEN
CREMA**
COD. 8494



PASTICCIOTTO
COD. 8041



**INTRIKO
CIOCCOLATO**
COD. 5492



**INTRIKO
PISTACCHIO**
COD. 6780



GRAFFE
COD. 2224



**MUFFIN SENZA
GLUTINE**
COD. 8468 **CIOCC.**
COD. 8527 **MELA**



**MUFFIN
ALBICOCCA**
COD. 1115



**MUFFIN AL
CACAO**
COD. 1114



**MUFFIN
MIRTILLI**
COD. 1116

LE REGOLE DELLA COTTURA



Con questa breve spiegazione ti aiutiamo noi a realizzare una cottura ideale per la linea croissanterie, con regole semplici e fondamentali. Con piccoli accorgimenti riuscirete ad avere un prodotto pari alla pasticceria !!

Regola il forno

Già parte fondamentale della cottura delle brioches è la corretta regolazione del forno. Occorre sempre prestare attenzione alla temperatura ed al tempo di cottura. E' fondamentale riscaldare il forno e farlo arrivare alla temperatura indicata, prima di inserire le teglie con le brioches. Tali informazioni si trovano spesso sulle etichette del prodotto, ma se così non fosse ci sono le schede tecniche per darti le informazioni corrette, chiedile al tuo rappresentante!

La teglia

Dopo aver disposto un foglio di carta forno nella teglia, posiziona i prodotti distanziandoli correttamente, così da lasciare uno sviluppo omogeneo del volume in fase di cottura.

Già, ma quanti se ne possono mettere? Solitamente si mettono, come da immagine che segue, 6 croissant o 6/8 sfoglie per teglia, così da avere ampio margine di cottura e sviluppo.

LE REGOLE DELLA COTTURA



La cottura

Come abbiamo già detto: le teglie vanno in forno solo dopo che si è raggiunta la temperatura indicata per la cottura, NON prima.

Altro elemento: non aprire il forno, almeno fino a metà cottura.

Aprire e chiudere il forno modifica la temperatura, così come l'umidità che si crea all'interno, compromettendo la qualità finale della cottura e del prodotto.

Non va dimenticato che è opportuno cuocere insieme solo i prodotti che hanno caratteristiche di cottura e di realizzazione simili, quindi: croissant con i croissant e sfoglie con sfoglie.

Si possono mettere gusti diversi, purché dello stesso impasto e con gli stessi tempi di cottura.

Se necessario, 5 minuti prima della fine della cottura, ruota l'ordine delle teglie, così da creare un livello di cottura omogeneo.

La presentazione

Per una miglior vendita è fondamentale non sovrapporre MAI i croissant e le sfoglie dopo la cottura, neanche da freddi!

Predisporli in vassoi ben allineati e decorali a seconda dei gusti, con zucchero a velo o pezzi di frutta, cioccolata, granelle, topping ecc...!

Come si dice ? L'occhio vuole la sua parte!!



TORTE DA COLAZIONE



**ALLO
YOGURT**
COD. 106491



**COCCO E
CIOCCOLATO**
COD. 106492



**PERE E
CIOCCOLATO**
COD. 106493



ALLE MELE
COD. 106494



AL LIMONE
COD. 106504



**TORTA
CAROTE**
COD. 106500



CAPRESE
COD. 106499



**MAIS PERE
E CIOCCOLATO**
COD. 106514



**GRANO ANTICO
MORE E MANDORLE**
COD. 106515



**TORTA DEL
NONNO**
COD. 106519



ALLE NOCI
COD. 9865



CROSTATE E CIAMBELLONI



**XL
ALBICOCCHIE**
COD. 106516



**XL FRUTTI DI
BOSCO**
COD. 106517



**XL
GIANDUIA**
COD. 106518



ALBICOCCHIE
COD. 106512



MELE
COD. 106520



FRUTTI DI BOSCO
COD. 106511



**CIAMBELLONE
MELE**
COD. 7040



**CIAMBELLONE
LIMONE**
COD. 7039



**CIAMBELLONE
YOGURT**
COD. 106501



**CIAMBELLONE
CIOCCOLATO**
COD. 106502

TORTE DA DESSERT



**ALLA
FRUTTA**
COD. 9842



SACHER
COD. 9845



SELVANERA
COD. 9846



ORANGECIOK
COD. 2303



**FRUTTI DI
BOSCO**
COD. 9847



**RICOTTA E
PERE**
COD. 9851



**PERE E
CIOCCOLATO**
COD. 5469



**CHEESECAKE
CON FRAGOLINE**
COD. 9860



**RICOTTA E GOCCE
DI CIOCCOLATO**
COD. 9874



DELLA NONNA
COD. 9875



**CHEESECAKE
FRUTTI ROSSI**
COD. 1282



**CHEESECAKE FR.
ROSSI E NERI**
COD. 9877



**RICOTTA E
PISTACCHIO**
COD. 6656



MERINGATA
COD. 9907



TIRAMISU'
COD. 9908



ST. HONORE'
COD. 9910

VEGANE



**CROSTATA
ALLE ARANCE**
COD. 9864



**CROSTATA
CILIEGIA E CIOC.**
COD. 1297



**CROSTATA NOCCIOLA
E LAMPONE**
COD. 1292



**CROSTATA FRUTTI
DI BOSCO**
COD. 6864



**CROSTATA LIMONE
E ZENZERO**
COD. 1290



**CROSTATA MANGO
MARACUJA**
COD. 1296



**CROSTATA SAMBUCO
E LAMPONE**
COD. 1289



**MELOGRANO E
RIBES**
COD. 1291

MONOPORZIONE



**ZUCCOTTO
PISTACCHIO**
COD. 7263



**TRE
CIOCCOLATI**
COD. 7265



**ZUCCOTTO ZUPPA
INGLESE**
COD. 7266



**TORTINO
SELVA**
COD. 7267



**CHEESECAKE F.
DI BOSCO**
COD. 7268



**TIRAMISU'
PRONTOFREEZER**
COD. 7270



**YOGURT E MANGO
PRONTOFREEZER**
COD. 7271



**PISTACCHIO SALATO
PRONTOFREEZER**
COD. 7272



**ARACHIDE E
CAMELLO
PRONTOFREEZER**
COD. 7273



**SEMIFREDDO
TORRONCINO**
COD. 7269



**CHEECAKE
BOMB**
COD. 7258



TIRAMISU'
COD. 7257

MONOPORZIONE



**CAKE POPS
COCCOTELLA**
COD. 7276



**ZOO
SAFARI**
COD. 7274



**CHEESECAKE
CIOCCOLATO**
COD. 7374



COCCO
COD. 366



**SOUFFLE
CIOCCOLATO**
COD. 4554



**SOUFFLE
CIOCC.BIANCO**
COD. 1205



**TARTUFO
BIANCO**
COD. 102134



**TARTUFO
NERO**
COD. 102133



**TARTUFO
PISTACCHIO**
COD. 4583



**SORBETTO
LIMONE**
COD. 4565/4584



**LEMON
SORBET**
COD. 485



MACARONS
COD. 4576



**COPPA
TIRAMISU'**
COD. 341
21-22

MONOPORZIONE



**BICCHIERE
GELATO CAFFE'**
COD. 4594



**BICCHIERE
FORESTA NERA**
COD. 4555



**BICCHIERE
SPUMONE**
COD. 4557



**BICCHIERE
PESCA ARANCIO**
COD. 4562



**BICCHIERE
GELATO LIMONE**
COD. 4593



**BICCHIERE
PINGUINO**
COD. 4556



**BICCHIERE
TIRAMISU'**
COD. 4872



**BICCHIEREYO-
GURT E MANGO**
COD. 4563

METODI DI SCONGELAMENTO



TIPOLOGIA	SCONGELAMENTO TEMPERATURA AMBIENTE	SCONGELAMENTO MICROONDE 750W	TEMPERATURA DI SERVIZIO
TORTE DA FORNO	3-4 ORE	1 FETTA 15"	AMBIENTE
TORTE ALLA FRUTTA	3-4 ORE	-	+4°
TORTE ALLE CREME	3-4 ORE	1 FETTA 15"	AMBIENTE
TORTE AMERICANE	1-2 ORE	1 FETTA 10"	AMBIENTE
TORTE AMERICANE ALTE	3-5 ORE	1 FETTA 15"	AMBIENTE
MONOPORZIONI	2 ORE	15"	+ 4°
SEMIFREDDI	5 MINUTI	-	- 14°
TORTE DA FORNO	-	-	- 16°

BISCOTTERIA SECCA

VASSOIO MISTO



**BARCLETTE
BIGUSTO**

COD. 4969



**BISCOTTERIA
ASSORTITA**

COD. 4897



**BISCOTTERIA
RIPIENA**

COD. 4921



**CANTUCCI
MISTI**

COD. 5201



**CROSTATINE
ASSORTITE**

COD. 6908



I TRE DENARI

COD. 4938



**MINI
CASARECCE**

COD. 4953



**MINI
CIABATTINE**

COD. 7146



OCCHI DI BUE

COD. 6882



**TARTELLETTE
4 CIOCCOLATI**

COD. 4899



**RUSTICHE
VEGANE**

COD. 4922



**RUSTICHE
ASSORTITE**

COD. 7099



**RUSTICHE MIGNON
ARANCIO E MIRTILLO**

COD. 4893



**TARTELLETTA
PIST./CACAO**

COD. 7150



**EXPO
CROSTATINE
GLUTEN FREE**

COD. 7251

BISCOTTERIA SECCA

VASSOIO MONOGUSTO



**TARTELLETTE
BISGUSTO**

COD. ---



**ARAGOSTINE
NOCCIOLA CACAO**

COD. 4917



**ARAGOSTINE
PISTACCHIO**

COD. 4994



BACI DI DAMA

COD. 7037 CACAO RIP AVORIO



**CIAMBELLINE
TUFFATE**

COD. 6761



**DOBLONE
AI SEMI**

COD. 4894



**CANNOLO
CREMA AVORIO**

COD. 4920



**CANNOLO
NOCCIOLA CACAO**

COD. 4919



**CANNOLO SIC.
PISTACCHIO**

COD. 6881



**MILLEFOGLIE
NOCCIOLA CACAO**

COD. 4896



**MINI SACHER
NERO**

COD. 6875



NOCCIOLOSI

COD. 5202

BISCOTTERIA SECCA

VASSOIO MONOGUSTO



**PESCHETTE
ALCHERMES**
COD. 4895



**QUADRATINI
CHIARI NOCC**
COD. 4916



**SFOGLIATINA
ALBICOCCA**
COD. 5204



**STRUDELINO
F. DI BOSCO**
COD. 6979



**SIGARETTE
NOCC CACAO**
COD. 4957



**TORCIGLIONI
PINOLI**
COD. 5203



SPONGE
COD. 6898



SPIDERMAN
COD. ----



PEPPA PIG
COD. 6899

BISCOTTERIA SECCA

RICORRENZE



CUORI SAN VALENTINO
COD. 6973



CICERCHIATA
COD. 5932 BIANCA
COD. 6141 CACAO



FRAPPE FARFALLA
COD. 6140



CASTAGNOLE
COD. 7244 CIOCC. PERA
COD. 6935 RUM RIP CIOCC.
COD. 6936 ALCHERMES



MASCHERINE ASSORTITE
COD. 6934



BUGIE AL CIOCCOLATO
COD. 6932



HALLOWEEN ASSORTITO
COD. 6880



MONOPORZIONE SCHELETRO
COD. 7097



CAPPELLO STREGA
COD. 6879



ZUCCHE FARCITE
COD. 6878



HALLOWEEN RIPIENO
COD. 7098



ASSORTIMENTO DI NATALE
COD. 6924



JACK & GRINCH
COD. 7232



ALBERELLO DI NATALE
COD. 7231

GELATI

SORBETTI



**SORBETTIERA
NETTARE DI GELATO**
COD. 9010



SORBETTO LIMONE
COD. 6815

SORBETTO CAFFE'
COD. 6814

SORBETTO YOGURT
COD. 6928

*COMODA & PRONTA***COMODA & PRONTA**

Le ricette della tradizione gelatiera italiana in un pratico formato pronto all'uso. Una gamma dai sapori autentici ed equilibrati, sintesi della passione e dell'esperienza di Sammontana.



MELONE
COD. 102212



FRAGOLA
COD. 0635



STRACCIATELLA
COD. 0636



MANDARINO
COD. 102096



MARACUJA
COD. 102097



NOCCIOLA
COD. 637



ANGURIA
COD. 102098



CREMA
COD. 631



CACAO
COD. 632



PESCA MANGO
COD. 102099



PANNA
COD. 630



PISTACCHIO
COD. 638



LIMONE
COD. 0634



COCCO
COD. 0642



**VANIGLIA
GIALLA**
COD. 0639



BANANA
COD. 0641



CAFFE'
COD. 0633



**VANIGLIA
BIANCA**
COD. 0640

CUPOLA



CUPOLA

La vaschetta di gelato è pronta per essere esposta nel banco frigo, senza ulteriori lavorazioni. Grazie alla qualità delle miscele e al profilo morbido e invitante del gelato, la gamma CUPOLA regala un'esperienza visiva e di consumo unica e distintiva.



**ARACHIDE
SAGACE**
COD. 102211



**PISTACCHIO
SINCERO**
COD. 102094



PANNA
COD. 900



**YOGURT E
MANGO**
COD. 102209



**NOCCIOLA
RISOLUTA**
COD. 102095



COOKIES
COD. 825



**COCCO
BELLO**
COD. 102210



**STRACCIATELLA
MAIVISTA**
COD. 102035



CIOCCOLATO
COD. 902



PLASMON
COD. 102214



UNICORNO
COD. 822



FIORDILATTE
COD. 102036



CREMA
COD. 102215



**VANIGLIA AL
CARMELLO
SALATO**
COD. 829



CAFFE'
COD. 903

CUPOLA



NOCE
COD. 908



CROCCANTINO
COD. 907



TIRAMISU'
COD. 923



**PANNA
VARIEGATO
GIANDUIA**
COD. 934



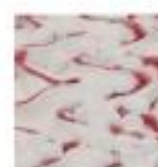
**PANNA
COTTA**
COD. 935



YOGURT
COD. 944



**CIOCCOLATO
FONDENTE
SAO TOME'**
COD. 102044



SPAGNOLA
COD. 933



LIMONE
COD. 936



MALAGA
COD. 947



**FRUTTI DI
BOSCO**
COD. 940



**SORBETTO
MANGO**
COD. 833



**SORBETTO
FRAGOLA**
COD. 905



**SORBETTO
ANANAS**
COD. 938



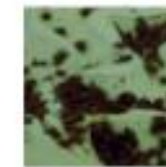
**SORBETTO
LIMONE**
COD. 904



BANANA
COD. 942



**SORBETTO
MELONE**
COD. 939



MENTA
COD. 943

A STRATI



A STRATI

IRRESISTIBILI COMBINAZIONI DI GUSTO

Due cremosi strati di gelato interamente ricoperti da un goloso topping morbido per un'esperienza di gusto che appaga la vista e il palato.



GRANULATO
COD. 102208



**PANNA
FRAGOLA**
COD. 102207



**TRE
CIOCCOLATI**
COD. 102204



**GIANDUIA
PANNA
CIOCCOLATO**
COD. 102206



**CREMA
NOCCIOLA**
COD. 102205

MANTENIMENTO DELLA QUALITÀ DEL PRODOTTO

Per mantenere inalterata la qualità e la disponibilità dei prodotti, è necessario che i gusti alla frutta siano conservati alla temperatura di -15°C ed i gusti crema ad una temperatura di -14°C .



VETRINA STATICA



VETRINA VENTILATA



CAPACITÀ VASCA GELATO

CUPOLA



COPERCHIO



5 litri



3 litri nuovo formato gelato a strati



CONSIGLI TECNICI

Mantenimento della vetrina

Lo sbrinatorio della vetrina statica avviene automaticamente sull'evaporatore. Per mantenere una qualità elevata del prodotto, si consiglia di procedere ad uno sbrinatorio manuale periodico (una volta al mese): togliere il prodotto dalla vetrina, collocarlo in un altro frigorifero alla temperatura di -18°C a -20°C , staccare l'alimentazione per 12 ore. Per la vetrina ventilata, è indispensabile, dopo la chiusura del punto vendita, togliere il prodotto e collocarlo in un altro frigorifero alla temperatura di -18°C a -20°C , sbrinare la vetrina staccando l'alimentazione per circa 12 ore.

Collocazione dei gusti nella vetrina

Per facilitare l'identificazione dei gusti, disporre le vaschette alternando un gusto chiaro ad uno scuro. Nella vetrina statica i gusti crema vanno disposti a destra dell'operatore mentre quelli frutta a sinistra. Nella vetrina ventilata i gusti frutta vanno disposti sul lato del consumatore mentre i gusti crema devono essere collocati sul lato dell'operatore. Sistemare i segnaposti ed esporre la lista degli ingredienti.

Posizionamento della vetrina

Al fine di stimolare l'acquisto d'impulso è consigliabile posizionare la vetrina in una zona di elevata visibilità del punto vendita. Ove consentito, la vetrina dovrebbe affacciarsi verso l'esterno del punto vendita. Sistemare la vetrina sempre in piano e collegarla ad una presa di alimentazione elettrica riservata, riparata dai raggi del sole, da fonti di calore e da zone con elevate correnti d'aria.

Metodo di dosatura del gelato

Usare sempre una spatola per gusto. Raccogliere il gelato dalla vaschetta (partendo dal lato dell'operatore) con un movimento dritto e verticale ed in profondità. Riportare il prodotto raccolto sul bordo laterale ed asportare il gelato necessario utilizzando la spatola a taglio. Posizionare quindi il prodotto sulla coppa o sul cono in modo verticale e servire.

Conservazione del prodotto

Mantenere il gelato all'interno della vetrina ad una temperatura compresa tra -14°C e -15°C . Conservare il gelato nel vano stoccaggio della vetrina ad una temperatura compresa tra -18°C a -20°C . Non ricongelare il prodotto, una volta scongelato.

Decorazioni del gelato

Al fine di personalizzare e rendere la vetrina ancora più invitante e per una migliore esposizione del prodotto, si consiglia di decorare e arricchire con fantasia la superficie del gelato con guarnizioni di frutta, granella, ciarle, creme, salsa, topping.

CONI & COPPETTE



CALICE
P/210
COD. 5623



COPPA 3
P/378
COD. 5055



TRONCHETTO
P/252
COD. 5050



CIALDONE
P/192
COD. 4309



CONCHIGLIA
P/144
COD. 5065



SIGARETTE
P/280
COD. 5058



PALI'
P/912
COD. 5057



MILLEFOGLIE
P/320
COD. 5059



DISCO TONDO
P/1000
COD. 7245



COPPA GELATO
CARTONE
COD. 5068 80 CC
COD. 5069 120 CC
COD. 5054 230 CC



COPPA GELATO
PLASTICA
COD. 2004 80 CC
COD. 2001 100 CC
COD. 5502 160 CC
COD. 2305 200 CC



VASCHETTA
TERMO
COD. 5068 500 GR
COD. 5069 1 KG



GRANITE IN CARAPINA



Cosa rende particolari le nostre granite?
La quantità di frutta e il processo di "mantecazione" artigianale consentono di ottenere quella cremosità tipica della Vera Granita Siciliana, dolce fusione di soffice morbidezza e vivace freschezza.

Agli ingredienti tipici della tradizione siciliana come il pistacchio, la mandorla, il mandarino, il limone e il gelso nero si affiancano la fragola, il cioccolato, la menta e il caffè che danno ciascuno un sapore unico e genuino a tutte le creazioni del "Laboratorio artigianale GranSicily".

CAFFE' **MANDARINO** **MANDORLA**
COD. 6442 COD. 6406 COD. 6402

PISTACCHIO **LIMONE** **GELSO** **MENTA** **CIOCCOLATO** **FRAGOLA**
COD. 6403 COD. 6404 COD. 6441 COD. 6407 COD. 6405 COD. 6401

Regole per l'Uso

La Granita Tradizionale, una volta prodotta, viene versata in carapine da 5 litri. Sono mantenute a una temperatura di -20 gradi e garantiscono una shelf life di 24 mesi.

Dopo la rigenerazione in frigo tra 0 e 4 gradi per 5 ore*, devono essere inserite in un frigo a pozzetto a -9/10 gradi, dove possono essere conservate per 30 giorni. La Granita Pronto Freezer si affianca alla Tradizionale ed è stata realizzata per offrire maggiori opportunità commerciali. Realizzata con lo stesso ciclo produttivo, viene confezionata in carapine da 5 litri o vaschette da 4,5 litri e mantenuta a -18 gradi per una shelf life di 24 mesi.

Non richiede tempi di rigenerazione e può essere conservata negli normali frigoriferi da gelato ed è immediatamente cucchiabile.

*Il mandarino necessita di un tempo di rigenerazione di 6 ore.

NEUTRO E INSAPORITORI



NEUTRO
COD. 6022

MELONE
COD. 6032

COLA
COD. 6023

ANGURIA
COD. 6033

ARANCIO
COD. 6024

AMARENA
COD. 6034

LIMONE
COD. 6025

PESCA
COD. 6035

MENTA
COD. 6026

FRAGOLA
COD. 6036

BUBBLE TEA

TANTO TANTO
Ready to drink

Scopri Tanto Tanto Bubble Tea Ready to Drink, l'innovativa bevanda che porta il Bubble Tea in una nuova dimensione. Progettato per semplificare la gestione, il prodotto si conserva a temperatura ambiente e viene servito fresco direttamente dal frigorifero, pronto per essere gustato. Perfetto per offrire un'esperienza rinfrescante in ogni momento della giornata, soprattutto nelle calde giornate estive. Disponibile in quattro gusti unici, Pesca, Passion Fruit, Fragola e Tropical Blue tutti arricchiti con succo di frutta, Tanto Tanto è la scelta ideale per una pausa gustosa e immediata!



MAUCI MAUCI

Dal termine orientale che significa "masticare", MaudiMaudi è una bevanda dai colori vivaci, rinfrescante e molto popolare in Asia, Europa, Medio Oriente e Filippine. La nata de coco masticabile fornisce inoltre uno spuntino delizioso per accompagnare il succo saporito. Con pochissime calorie, è ottimo come dissetante.

MASTER BOOLS



3 gusti di tè

Formato: bottiglia da 400ml
Cartone: 6 bottiglie per cartone
Utilizzo: 1 bottiglia + 4 litri di acqua
(160ml per bottiglia)



Tè verde



Tè nero



Base caffè



14 gusti di sciroppi

Formato: bottiglia da 2 litri
Cartone: 6 bottiglie per cartone
Utilizzo: 20ml per bottiglia (una dosata)

- Ananas
- Caramello salato
- Cioccolato
- Cocco
- Fragola
- Lampone
- Mela verde
- Melone
- Mango
- Menta
- Passiflora
- Pesca
- Pan di zenzero



15 gusti di boba

Formato: Vasetto da 120g
Cartone: 8 vasetti per cartone
Utilizzo: 50g per bottiglia (due mastiche)

- Ananas
- Blue tropical
- Caramello salato
- Cioccolato
- Fragola
- Limone
- Mela verde
- Litchi
- Mango
- Passiflora
- Melograno
- Menta
- Pesca
- Pan di zenzero

BASI PIZZA & PINSA



TONDA ATM
35 CM
COD. 3215



QUADRATA
27X27
COD. 104103



RETTANGOLARE
COD. 3309 **27X40 ATM**
COD. 7247 **30X40**
COD. 4524 **40X60**



PINSA CLASSICA ROMANA
COD. 6052 DI MARCO
COD. 4518 SPADONI



PINSA TONDA
COD. 6590 **32 CM**
COD. 7243 **38 CM**



PINSA CLASSICA
COD. 6685 XL
COD. 6591 XL60

**SU
PRENOTAZIONE**



**PINSA CLASSICA
SENZA GLUTINE**
COD. 10168

FOCACCE ALLA TEGLIA



**FOCACCIA
CIPOLLA**
COD. 6941



**FOCACCIA SALE
ROSMARINO**
COD. 6943



**FOCACCIA
POMODORI**
COD. 6939



**FOCACCIA
ALL'OLIO**
COD. 6942



**FOCACCIA
GENOVESE**
COD. 104101



**FOCACCIA
ROMANA**
COD. 6944



**ROMANA SALE
ROSMARINO**
COD. 6985



**LA
ROMANACCIA**
COD. 1781



LA SPIANATA
COD. 6048



**DOPPIA
MOZZARELLA**
COD. 6945



MARGHERITA
COD. 104102



**FOCACCIA
CEREALI**
COD. 5480



**LA FARCITA
PROSC./MOZZ**
COD. 1780

MONOPORZIONI



**FOCACCIA
CIPOLLA**
COD. 1377



**FOCACCIA
ROSMARINO**
COD. 1378



**PIZZETTA
POMODORO**
COD. 1379



**PIZZETTA
CIPOLLA**
COD. 1371



**PIZZETTA
MARGHERITA**
COD. 1374



**PIZZETTA
ROSMARINO**
COD. 1372



**PIZZETTA
ROSSE**
COD. 1373



**FOCACCIA
ALL'OLIO**
COD. 8436



**FOCACCIA
TOSCANA**
COD. 8681



**FOCACCIA
GENOVESE**
COD. 8175



**FOCACCIA GENOVESE
CEREALI**
COD. 8939



FOCACCIOTTO
COD. 7982

MONOPORZIONI



PANPINSÀ

COD. 4860 CEREALI

COD. 4861 CURCUMA

COD. 4862 MEDITERRANEO

COD. 4859 TIPO 0



SCHIACCIATINA

COD. 8244



SCHIACCIATA

COD. 4854



FOCACCIA SPECK E BRIE

COD. 8938



FOCACCIA RUCOLA E STRACCHINO

COD. 8936



FOCACCIA COTTO E MOZZ.

COD. 8937



FLAGUELINE AL NATURALE

COD. 7278



FLAGUELINE RUSTICA

COD. 7279

PANINI MIGNON



BOCCONCINO DI PANE

COD. 7286



MINI ROSETTA

COD. 7283



BAGUETTE CEREALI 40 GR

COD. 8167



BAGUETTE 40 GR

COD. 8166



MIX PANINI 35 GR

COD. 8102



MAGGIOLINO 40 GR

COD. 8658



PANE HAMBURGER 30 GR

COD. 5982



PANINO AL LATTE 45 GR

COD. 104104



PANINO SEMI DI PAPAVERO GR 60

COD. 7277



ROMBO 60 GR

COD. 1790



MICHETTA 85 GR

COD. 104121

PANINI



**PANINO
CROCCANTE
GR 88**
COD. 7284



**ROSETTA PER
SANDWINCH
GR 90**
COD. 7280



**PANGOG
CURCUMA
90 GR**
COD. 6399



**RUSTICO
90 GR**
COD. 8253



**PANINO
POTATO
GR 100**
COD. 7289



**TARTARUGA
100 GR**
COD. 5593



**TRECCIA AI
SEMI 100 GR**
COD. 8172



**GRIGLIATO
110 GR**
COD. 8682



**GALLEGA
MEDIA GR 125**
COD. 7285



**CIABATTINA
100 GR**
COD. 8239



**CIABATTINA
CEREALI
110 GR**
COD. 8897



**CIABATTINA
115 GR**
COD. 7282

PANE



BAGUETTE
110 GR
COD. 8989



MINI BAGUETTE
GR 100
COD. 7287 SCURO
COD. 7288 CHIARO



BAGUETTE
150 GR
COD. 6146



BAGUETTE
CERERALI
150 GR
COD. 8892



PUCCIA
LECCESE
120 GR
COD. 104112



PANE COME UNA
VOLTA GR 220
COD. ----



FRUMENTO
MISTO KG 1
COD. 7291



PANE
TOSCANO
900 GR
COD. 1721



CIABATTA
GRANDE
265 GR
COD. 8264



BAGUETTE
280 GR
COD. 7281



PIADINA
SFOGLIATA
120GR
COD. 8587

PANINI & FILONI



**PANE HOT
DOG 78 GR**
COD. 8430



BURGER BUN
COD. 7290 75 GR
COD. 7196 100 GR



**PANE
BRIOSCIATO
90 GR**
COD. 8944



**PANE HAMBURGER
CON SESAMO**
COD. 8179 75 GR
COD. 7292 126 GR



**RUSTICO
CEREALI
1,2 KG**
COD. 5171



**PANE MIDI
1,3 KG**
COD. 8332



**TRAMEZZINO
S/CROSTA
1,4 KG**
COD. 8929



**TRAMEZZINO
S/CROSTA
CEREALI 1,4 KG**
COD. 8929



**TRAMEZZINO
S/CROSTA
CURCUMA**
COD. 8926



**CARRE'
17X17**
COD. 3033



**CARRE'
MULTICEREALI**
COD. 5495



AMERICANO
COD. 1705

CARNE



COTOLETTA
100 GR
COD. 6807



MAXI MILANESE
160 GR
COD. 4567



SCROKKY
CHICKEN
200 GR
COD. 4843



STICK PETTO
POLLO 1 KG
COD. 7088



HAMBURGER
28 GR
COD. 4552



HAMBURGER
80 GR
COD. 4025



HAMBURGER
155 GR
COD. 4514



HAMBURGER
CRUDO 200GR
COD. 4393



HAMBURGER
A TUTTA CARNE
220 GR
COD. 4787



HAMBURGER
L'ARTIGIANALE
200 GR
COD. 4534

FORMAGGI



**CACIO DEL
CONTE**
COD. 60031



**FORMAGGIO
BERGADER**
COD. 60001



**CACIOTTA
MISTA**
COD. 60002



**CUOR DI
CACIOTTA**
COD. 60132



**PARMIGIANO
VARIE
PEZZATURE**
COD. -



**PECORINO ORO
D'ABRUZZO**
COD. 60139



**PECORINO
ABRUZZESE**
COD. 60131



**MOZZARELLA
JULIENNE**
COD. 993738



**MOZZARELLA
CUBETTI**
COD. 993737



**STRACCIATELLA
250GR**
COD. 993745

SALUMI



**GAMBERI
SALAMOIA**
COD. 5080



**WURSTEL TITO
PURO SUINO**
COD. 50032



**SPECK
1/2 SV**
COD. 70288



**SALAME
UNGHERESE**
COD. 60402
COD. 73004



**SALAME
MILANO**
COD. 60401



**SALAME
EMILIANO
GENTILE**
COD. 70248



**SALAME
VENTRICINA**
COD. 73005



**SALSICCIA
TIPO
NAPOLI**
COD. 73001



**SALAME
MORBIDO**
COD. 6966



**MORTADELLA C.
PISTACCHIO**
COD. 70434



**BRESAOLA
PUNTA
D'ANCA**
COD. 70285
COD. 70318



**LONZA
1/2 SV**
COD. 72026
COS. 72029
INTERA



**PETTO DI
TACCHINO**
COD. 681400



**PANCETTA
TESA
1/2 SV**
COD. 72042



**PANCETTA
ARROTONDATA**
COD. 70319

SALUMI



**GUANCIALE
STAGIONATO**
COD.70608



**COTTO
CLASSICO**
COD. 70182



**COTTO
GRANDOLCE**
COD. 70635



**COTTO
PRIMO COTTO**
COD. 70140



**COTTO
RICCO**
COD. 70142



**COTTO
NATURA**
COD. 70146



**CRUDO
SGAMBATO**
COD. 70165



**CRUDO GRAN
RISERVA**
COD. 70177



**CRUDO CUOR
DI CRUDO**
COD. 70019



**CRUDO GRAN
NATURA**
COD. 70039



**CRUDO
AMPEZZANO**
COD. 70076



**CRUDO TUTTO
PROSCIUTTO**
COD. 70137

FINGER FOOD CALDO

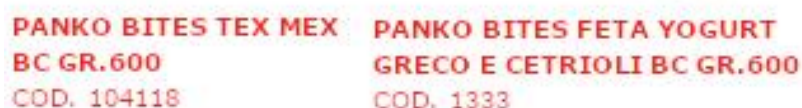
NOVITA'



**PANKO BITES POLLO
E CURRY BC GR.600**
COD. 104117



ARANCINI
COD. 1776 SPECK/PROVOLA
COD. 1774 AL RAGU'



**PANKO BITES TEX MEX
BC GR.600**
COD. 104118

**PANKO BITES FETA YOGURT
GRECO E CETRIOLI BC GR.600**
COD. 1333



**BOCCONCINI
CAMEMBERT**
COD. 4284



**ANELLI DI
CIPOLLA**
COD. 6411



**CHILI
CHEESE**
COD. 6478



**COCKTAIL
MICRO**
COD. 1346



**CREMINI
ASCOLANA**
COD. 1180



**FIORI DI
ZUCCA**
COD. 4589



**FIORI DI
ZUCCA
PROSC/MOZZ**
COD. 1044



**FIORI DI
ZUCCA CON
ALICI**
COD. 1333



**ALETTE DI
POLLO**
COD. 7027

FINGER FOOD CALDO



**FRITTO MISTO
DELL'ORTO**
COD. 5954



**FRITTO MISTO
NAPOLI**
COD. 1770



**FRITTO MISTO
VERDURE PAST.**
COD. 5047



**JALAPENOS
ROSSI**
COD. 6476



**JALAPEENOS
VERDI**
COD. 7241



**MINI PANINO
NAPOLETANO**
COD. 2225



**MISTO VERDURE
IN TEMPURA**
COD. 2018



**MOZZARELLA
STICK**
COD. 6475



**MOZZARELLA
TARTUFO**
COD. 7249



MOZZARELLA
COD. 1777



**NUGGETS DI
POLLO**
COD. 7164



**PANZEROTTINI
PIZZAIOLA**
COD. 7250

FINGER FOOD CALDO



**OLIVE
ALL'ASCOLANA**
COD. 1336



**PIZZETTA
SFOGLIA**
COD. 5903



**PIZZETTA
MARGHERITA**
COD. 1341



**RUSTICI
ASSORTITI**
COD. 1340



**RUSTICI
MIGNON**
COD. 2223



**RUSTICI
WURSTEL**
COD. 3333



**SALVIA IN
PASTELLA**
COD. 4590



**BORRAGINE
PASTELLATA**
COD. 4595



**FRITTELLE
GRANCHIO**
COD. 1018

**FRITTELLE
OLIVE E
PEPERONI**
COD. 1020



**CREMINI
ASCOLANA**
COD. 1180



**SCAGLIOZZI
POLENTA**
COD. 1021



**TRAMEZZINO
SPECK/PROVOLA**
COD. 1778

**FRITTELLE
ALGHE**
COD. 1019

FINGER FOOD SECCO



**ARACHIDI
TOSTATI**
COD. 6274
COD. 6885 **CHILI**



TARALLI
COD. 6282



**BRUSCHETTA
CIPOLLA**
COD. 6657



**CORNETTI
PAPRIKA**
COD. 7199



**OLIVE
PICCANTI**
COD. 6283



**GARGANELLI
POMODORO**
COD. 7198



**PISTACCHI
FOX**
COD. 6275



**MAIS
TOSTATO**
COD. 6280



CROSTINO
COD. 7217 **CLASSICO**
COD. 7226 **MEDITERRANEO**

FINGER FOOD SECCO



**OLIVE
GIGANTI**
COD. 6883



**RUSTICHELLA
BACON**
COD. 7227



**SALSA
DIP**
COD. 4971



**TORTILLAS
NATURALI**
COD. 6281



LUPINI
COD. 24114



**ONION
CHIPS**
COD. 7230



**RICE
CRACKERS**
COD. 6277



**PATATE AL
TARTUFO**
COD. 7197



**PATATE
CLASSICHE**
COD. 4450

BOLLICINE



**MALIZOSO
GRAN COUVE**
COD. 6360



**MALIZIOSO
PROSECCO**
COD. 6362



**MALIZIOSO
VALDOBBIADENE**
COD. 6361



**ARMAR
BRUT**
COD. 5135



**LACRIMA
MORRO D'ALBA**
COD. 6114

**ROSSO
PICENO**
COD. 6110

**PASSERINA
SPUMANTE**
COD. 6116

**ROSSO
CONERO**
COD. 6115

PASSERINA
COD. 6113

VERDICCHIO
COD. 6111

PECORINO
COD. 6112

PATATE



Le nostre rivoluzionarie REALLY Crunchy Fries sono imbattibili! Sviluppate per offrire una sensazione di croccantezza unica, queste patatine hanno un aspetto unico, un sapore eccezionalmente buono e mantengono un'incredibile croccantezza fino a 30 minuti.

- Croccantezza superiore
- Croccantezza imbattibile fino a 30 minuti
- Varianti di patate di qualità premium
- Aspetto autentico e unico
- Senza glutine e vegetariano

Preparazione:

FRIGGITRICE: $\pm$ 2:45 min. 175°C

FORNO: $\pm$ 10-12 min. 200°C

**REALLY
CRUNCHY**
COD. 6869



CUBETTONI
COD. 2545



PATATE 3/8
COD. 1595 1 KG
COD. 6415 4X2.5KG



MAXI CHISPS
COD. 2543



CRISPY
COD. 6817



FRY DIP
COD. 2541



JULIENNE
COD. 2548

VERDURE



**BIETA
CUBETTI**
COD. 2527



**SPINACI
CUBETTI**
COD. 2528



**CICORIA
CUBETTI**
COD. 2501



**CIPOLLE A
STRISCE**
COD. 1409



**CONTORNO
FANTASIA**
COD. 6555



**CONTORNO
NATURA**
COD. 7229



**FAGIOLINI
EXTRAFINI**
COD. 1476



PISELLI
COD. 1474 FINI
COD. 2023 FINISSIMI



FAVE
COD. 2555



FRAGOLE
COD. 2551



**FRUTTI DI
BOSCO**
COD. 2554



**FUNGHI
CHAMPIGNON**
COD. 2504



**CIME DI
RAPA**
COD. 2535



**FUNGHI
COCKTAIL**
COD. 2505 CHAMPIGNON
COD. 2506 PORCINI



**FUNGHI
PORCINI
CUBETTI**
COD. 2505



**FUNGHI PORCINI
INTERI 1° SCELTA**
COD. 2508



**INSALATA
RUSSA**
COD. 2509



**PEPERONI
GRIGLIATI**
COD. 2014



**ZUCCHINE
GRIGLIATE**
COD. 2019



**MELANZANE
GRIGLIATE**
COD. 2020

PASTA



**CANNELLONI
ALLA CARNE**
COD. 6435



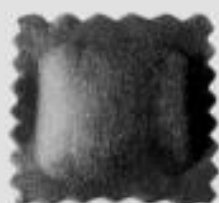
SFOGLIA FRESCA
COD. 5021
COD. 24260 SENZA
GLUTINE



**GNOCCHETTI DI
PATATE**
COD. 1620



PACCHERI
COD. 5872



**RAVIOLI NERI
SEPPIE E GAMBERI**
COD. 1417



**RAVIOLI RICOTTA
E SPINACI**
COD. 5008



**RAVIOLI AL
GRANCHIO**
COD. 5010



**TORTELLINI AI
CROSTACEI**
COD. 5991



**TORTELLINI
BOLOGNESE**
COD. 5649



**TORTELLINI
CASARECCI**
COD. 5003



**TORTELLINI ALLA
CARNE**
COD. 5002



**RAVIOLONI BUFALA
E SPINACI**
COD. 6380



**SCRIGNI DI
BURRATA**
COD. 6779

PASTA PRECOTTA

TEMPI DI COTTURA

	PENNE	SPAGHETTI	RISO
In acqua bollente	1 min	2 min	3 min
In padella	4 min	5 min	5 min
In forno a microonde (750w)	4 min	no	no
In forno a vapore (100°C)	2 min	no	no
Nel cuocipasta	1,3min	3 min	2 min



SPAGHETTI PRECOTTI
COD. 6595



RISO CARNAROLI PRECOTTO
COD. 4322



LASAGNE CASERECCE
COD. 1014



PENNE PRECOTTE
COD. 5505



SUGO ARRABBIATA
COD. 1407



SUGO BOLOGNESE
COD. 1408

PIATTI PRONTI



**CANNELLONI
ALLA CARNE**
COD. 5044



**GARGANELLI
SALMONE E
RUCOLA**
COD. 5048



**GARGANELLI
SPECK E RUCOLA**
COD. 5103



**LASAGNE ALLA
BOLOGNESE**
COD. 5042



**MEZZE PENNE
AL POMODORO**
COD. 5602



**PENNE ALL'
ARRABBIATA**
COD. 6923



**RAVIOLI AL
POMODORO**
COD. 5728



**RISOTTO AI
FRUTTI DI MARE**
COD. 5043



**RISOTTO AI
FUNGHI**
COD. 6226



**SPAGHETTI ALLA
CARBONARA**
COD. 5875



**SPAGHETTI AI
FRUTTI DI MARE**
COD. 5045



**TAGLIATELLE
AL TARTUFO**
COD. 5105



Introdurre la confezione chiusa e ancora surgelata nel forno a microonde.



Riscaldare alla massima potenza (800 W) per il tempo indicato sul coperchio.



Lasciare riposare qualche istante, togliere il coperchio e servire.

Primi & Monoporzioni // Piatti Pronti

PIATTI PRONTI



**TAGLIATELLE
ALLA BOLOGNESE**
COD. 5034



**TAGLIATELLE AI
FUNGHI PORCINI**
COD. 5102



**FUSILLI ALLA
NORCINA**
COD. 5049



**TAGLIERINI VERDI
SPECK E GORGONZOLA**
COD. 5630



**TORTELLINI
ALLA NORCINA**
COD. 5100



**TORTELLINI
BURRO E SALVIA**
COD. 5742



**TORTELLINI AL
RAGÙ**
COD. 5601



**TORTELLINI
PANNA E
PROSCIUTTO**
COD. 5070



**TORTELLINI VERDI
SPECK ZUCCHINE**
COD. 5039



**TROFIE AL
PESTO**
COD. 5106



**ARROSTO
TACCHINO E
PISELLI**
COD. 5107



PANINI FARCITI

PANINI FARCITI



**TRAMEZZINO
VARI GUSTI**



COTOLETTA
COD. 3277



FOCACCIA
COD. 3267 SPECK E
RUCOLA
COD. ---- CRUDO E
FORMAGGIO



TASCA
COD. 5105



HAMBURGER
COD. 3273



HOT DOG
COD. 3272



ROCK
COD. ----



MAXI TOAST
COD. 3278



**PIADINA
CRUDO**
COD. 3276



**SALTIMBOCCA
CRUDO E
PROVOLA**
COD. ----

**PIADINA
COTTO**
COD. 3270

Salse & Condimenti



ACETO IN BUSTINE
COD. 4515 BIANCO
COD. 4956 BALSAMICO



SALE IODATO
BUSTINE
COD. 6838



OLIO EVO
BURTINE
COD. 6064



MIELE
MONODOSE
COD. 4227



SQUEEZER HEINZ
COD. 3105 KETCHUP
COD. 3107 MAIONESE



BUSTINE HEINZ
COD. 3112 KETCHUP
COD. 3114 MAIONESE



SECCHIELLO
COD. 3426 KETCHUP
COD. 3118 MAIONESE



CREMA
PISTACCHIO
COD. 3418



CREMA
TARTUFATA
COD. 3389 GLUTINE



CREMA
ORTICHE
COD. 3421



SALSA OLIVE
NERE
COD. 3352



CREMA
CARCIOFI
COD. 3391



CREMA FUNGHI
PORCINI
COD. 3390



CREMA
PEPERONI
COD. 3420



**CIPOLLE
CARAMELLATE**
COD. 3395



**CAPRICCIO
TOAST**
COD. 3425



**CARCIOFI
FETTINE**
COD. 3435



**CARCIOFI
SPICCHI**
COD. 3414



**FAGIOLI FRIJOLES
NEGROS**
COD. 3423



**JALAPENOS
PEPPER SLICED**
COD. 3424



**FILETTI DI
ACCIUGHE
CANTABRICO**
COD. 3422



**FILETTI DI
ACCIUGHE**
COD. 3399



**FUNGHI
CHAMPIGNON**
COD. 3386



**FUNGHI
CHAMPIGNON
TRIFOLATI**
COD. 3385



FRIARIELLI
COD. 3397



**PORCINOTTO
TRIFOLATO**
COD. 3413



**MAIS
DOLCE**
COD. 3146



**POMODORI
SECCHI**
COD. 3405

Salse & Condimenti



**POMODORI
DATTERINI
GIALLI**
COD. 3451



**POMODORI
DATTERINI
ROSSI**
COD. 3450



**POMODORI
GIALLI
SEMISECCHI**
COD. 3417



**POMODORI ROSSI
SEMISECCHI**
COD. 3416



**POMOTTO GIALLO
CONFIT**
COD. 3388



**POMOTTO ROSSO
CONFIT**
COD. 3387



**ZUCCHINE
GRIGLIATE**
COD. 3393



**MELANZANE
GRIGLIATE**
COD. 3392



**PEPERONI
GRIGLIATI**
COD. 3394



**TONNO IN
BUSTA**
COD. 5467



Qualità prodotti

Sulla qualità non si discute. Commercializziamo solo il meglio affinché anche i nostri clienti abbiano il meglio.



Tipologie prodotti

RCS Food commercializza una ampia gamma di prodotti eterogenei in modo che la propria offerta possa essere completa.



Pronte consegne

Avere il prodotto non è abbastanza. Garantiamo anche una distribuzione veloce e capillare.



Per tutti i gusti

Ogni linea ha una sua filosofia, una ragione d'essere e tante caratteristiche degne di essere descritte.



RCS FOOD SRL
VIA PALUDI 397/B
63900 FERMO
tel 0734/640442
www.rcsfood.it
info@rcsfood.it