



LINEA PIZZERIA



Cancelloni
Food Service



CATALOGO PIZZERIA

LA NOSTRA IDEA DI PIZZA

CANCELLONI È
IL PARTNER IDEALE PER
LA TUA PIZZERIA: SCEGLI
IL PRODOTTO GIUSTO,
AL MOMENTO GIUSTO!

TANTI MODI PER DIRE PIZZA

IMPASTI	P 6
POMODORO	P 14
LATTICINI	P 19
FARCITURE	P 24
SALUMI	P 31
FORMAGGI	P 35
GELO	P 38
VERDURA FRESCA	P 42
FRITTURE	P 45
SALSE	P 53
NON FOOD	P 55





**TANTI
MODI
PER
DIRE
PIZZA**

Conosciuta e apprezzata in tutto il mondo la pizza è molto di più di un semplice panetto a base di farina, acqua e lievito. È arte di impasto, lievitazione, forma, scelta di ingredienti, cottura e presentazione. È tradizione e innovazione. Ciò che distingue la pizza "italiana" dal resto del mondo sono l'originalità degli stili e la genuinità degli ingredienti.

PIZZA NAPOLETANA

La regina indiscussa delle pizze è lei, la pizza napoletana: tonda, con la pasta sottile al centro e il bordo rigonfio da cui emergono le bollature scure dovute alla cottura. È così che tipicamente si presenta la pizza napoletana, con piccole differenze che possono riguardare soprattutto la dimensione e il pronunciamento del bordo, detto "cornicione". La pizza napoletana è l'unica riconosciuta a livello europeo come STG, ovvero Specialità Territoriale Garantita. Un modo per tutelarne l'identità territoriale e le caratteristiche, con la specifica indicazione degli ingredienti di base, ovvero: farina di grano tenero, acqua, sale e lievito di birra, per l'impasto.

Per quanto riguarda la farcitura, invece, si ammettono le due varianti Margherita e Marinara. La prima, quella più nota e storicamente creata in onore della Regina Margherita di Savoia, prevede pomodoro, mozzarella STG (prodotta a partire da latte vaccino intero), olio extravergine di oliva e basilico fresco. Il disciplinare che definisce la STG include, inoltre, la versione con Mozzarella di Bufala Campana DOP. La seconda, invece, la più antica, il pasto tipico che i pescatori portavano con loro quando salpavano per il mare aperto, contempla pomodoro, aglio, origano, acciughe e olio extravergine di oliva.

Oltre a quelli tutelati dalla denominazione STG, tra i condimenti più tipici vale la pena citare salsiccia e friarielli, con una base bianca, ovvero con solo mozzarella o provola affumicata, e senza pomodoro. È ormai nota anche la variante con cornicione ripieno, più piccola di diametro, ma bombata: parte della pasta viene infatti tirata in modo da avere un bordo più pronunciato, che racchiude una farcitura solitamente di ricotta.

Da sottolineare come l'olio non sia previsto nell'impasto, ma solo da aggiungere a crudo, a cottura ultimata. A questo proposito, aspetto caratterizzante della pizza napoletana verace è la cottura direttamente sul piano del forno, tradizionalmente a legna, che avviene ad alta temperatura e per pochi minuti. Fondamentali in questo l'abilità e l'esperienza del pizzaiolo nel gestire tempi e modi.

PIZZA ALLA ROMANA: LA SOTTILE E "SCROCCHIARELLA"

La variante più simile alla pizza napoletana è la cosiddetta pizza romana. In questo caso la pasta viene lavorata e tirata in modo da ottenere un disco dallo spessore basso e uniforme. L'assenza del cornicione è la prima evidente differenza con la pizza napoletana, mentre l'altra riguarda la consistenza: la pizza romana è detta anche scrocchiarella per via della sua croccantezza.

A renderla tale contribuiscono sia l'aggiunta di olio già nell'impasto, sia la cottura, che avviene sempre a diretto contatto col piano del forno, ma a temperatura inferiore e per qualche minuto in più rispetto alla napoletana: indicativamente dai 7 ai 10 minuti a circa 250 °C. Viene chiamata pizza "romana" per distinguerla, appunto, dalla napoletana verace, ma la sua diffusione è pressoché capillare. I condimenti possono essere i più svariati, tra i più classici: pomodoro e mozzarella, capricciosa (ovvero: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, funghi e carciofi), quattro stagioni (stessi ingredienti della capricciosa, ma separati l'uno dall'altro, in modo da avere quattro spicchi con quattro gusti diversi) e marinara (pomodoro, aglio e origano).

LA VARIANTE "ALLA PALA" E LA PINSA ROMANA

Quando si parla di pizza romana o alla romana, oltre alla classica tonda senza cornicione, si può fare riferimento anche a una particolare tipologia, che è più prettamente legata al Lazio e a Roma in particolare. Si tratta della pizza alla pala, così definita per via del supporto utilizzato per infornarla. La pala, tradizionalmente in legno, è costituita da un lungo manico e da una parte terminale ovoidale. È qui che l'impasto viene steso prima di andare in cottura, con la pizza che, una volta sfornata, risulterà modellata su questa forma. Anche per la pizza alla pala la croccantezza è un aspetto caratterizzante, così come l'alveolatura della pasta. Per ottenere questo risultato è fondamentale la lavorazione dell'impasto, che prevede un'alta idratazione, ovvero una percentuale d'acqua tra il 75% e l'80% del totale e lunghi tempi di lievitazione (da un minimo di 24 ore, sino a 48 e oltre). Tra i condimenti più tipici della pizza romana alla pala: mozzarella, fiori di zucca e alici e porchetta e puntarelle, anche se la più classica è la bianca.

Praticamente la superficie viene cosparsa solo con un po' di sale e olio, presentandosi più come una focaccia. Questa versione si presta molto a essere tagliata in due e farcita a piacere, ad esempio con della mortadella. Protagonista oggi dello street food romano, quella della pizza bianca è una tradizione legata all'abitudine degli antichi fornai capitolini di inserire una parte dell'impasto nel forno in modo da testarne la temperatura.

Rimanendo nell'ambito della pizza alla pala, vale la pena citare la cosiddetta PINSA. Un nome registrato nel 2001 dall'imprenditore romano Corrado Di Marco, titolare dell'omonima azienda. Si presenta esattamente come una pizza alla pala, ma si differenzia per l'utilizzo di lievito madre e soprattutto per l'impasto ottenuto dal mix di farine di frumento, soia e riso. Proprio la farina di riso, in particolare, sarebbe determinante nell'assorbimento dell'alta percentuale di acqua (sempre intorno all'80%) sul totale dell'impasto. Aspetto che, insieme alla modesta quantità di olio utilizzato e ai lunghi tempi di lievitazione, contribuisce a conferirle quell'alta digeribilità che ne ha favorito l'apprezzamento e la diffusione.

PIZZA AL TRANCIO, LA REGINA DI MILANO

La pizza al trancio ha saputo trovare diffusione soprattutto a Milano e dintorni.

Si prepara in grosse teglie metalliche (solitamente ferro o alluminio, più raramente rame) tondeggianti e dal bordo alto qualche centimetro, dove l'impasto viene steso e condito prima di essere infornato, tradizionalmente in forno a legna, ma sempre più spesso ormai in quello elettrico. Quest'ultimo permette, infatti, di gestire meglio la fase di cottura, che non deve essere troppo violenta, com'è invece per la pizza napoletana.

La pizza al trancio necessita piuttosto di temperature intorno ai 250 °C e di tempi che difficilmente vanno oltre i dieci minuti. Questo contribuisce a cuocerla uniformemente e a evitare che si secchi troppo, garantendo quella sofficità che ne è tratto distintivo. Viene tagliata e servita in tranci triangolari dello spessore di circa un centimetro. Anche in questo caso si gioca sul contrasto tra la morbidezza della parte superiore e la base, generalmente più croccante. Il classico trancio margherita si usa condirlo con un abbondante strato di mozzarella, che copre quasi completamente la passata di pomodoro distribuita sulla superficie.

LE SPECIALITÀ NATE DALLA CULTURA DELLA PIZZA

PIZZA SICILIANA

Sfincione palermitano, cudduruni di Siracusa tipiche pizze in teglia alte e morbide vendute nelle panetterie ma anche pituni missinesi, irresistibili mezzelune fritte e croccanti.

Quello che oggi caratterizza la pizza siciliana sono gli ingredienti: impasto con farina di semola di grano duro, condimento a base di pecorino locale, acciughe e pangrattato.

Ce ne sono di tutte le forme: rettangolari, tonde o tonde doppie, come il classico "pizzolo".

CALZONE

Preparato con lo stesso impasto della pizza viene piegato a mezzaluna e cotto in forno. Il suo valore aggiunto consiste nella farcitura: è tanto più gustoso quanto più viene imbottito di ingredienti.

PIZZA FRITTA

Questo calzone fritto di pasta ripieno di ricotta, provola, salame o pomodoro è una specialità tipica napoletana, portata alla ribalta dallo street food. L'esterno, croccante e dorato racchiude un irresistibile ripieno.

PIZZA GOURMET

La pizza gourmet è una pizza ricercata dallo stampo moderno e contemporaneo. Deve stupire la vista e l'olfatto, il gusto e il tatto, in un trionfo di sfumature e di ingredienti di alta qualità che fanno della pizza gourmet un concetto rivoluzionario dell'offerta gastronomica italiana di oggi. Pizza dunque non più come piatto povero e fugace come proposta ricca, costosa e articolata.



**IM
PA
STI**

In questa sezione troverete un'accurata selezione di farine, differenti sia per grado di macinazione che tipo d'impiego e tempi di lievitazione. Potrete così selezionare quelle più idonee per le vostre pizze.

Tutte le farine 00 sono ideali per impasti diretti o indiretti e tempi lunghi di lievitazione. Queste tipologie di farina sono perfette per pizze al piatto o a tranci, ma anche focacce o pizze fritte.

Farine 00 speciali per Pizza alla Napoletana, Ciabatta alla Romana e Pizza alla Romana sono le scelte per chi vuole proporre soluzioni innovative e soddisfare i gusti dei vari clienti.

LO SAPEVI CHE

"Il grano sottoposto a germinazione assistita assicura un apporto di nutrienti maggiore, favorisce la lievitazione e maturazione degli impasti..."

DIMMI CHE INDICE W PREFERISCI E TI DIRÒ CHI SEI!

La forza della farina (indicata nelle etichette dei pacchi di farina a uso professionale con la lettera W= fattore di panificabilità) è la quantità di glutine che essa riesce a sviluppare e la sua conseguente capacità di assorbire acqua; ovvero la capacità che ha una farina nel resistere nel tempo alla lavorazione.

Vediamo in dettaglio cosa significa forza delle farine:

W FRA 90 E 130

Farine di scarsa qualità non adatte a panificare, contenuto proteico 9/10% circa. Adatte solo per biscotti ad impasto diretto.

W FRA 170 E 240

Farine medie con attitudine alla panificazione e adatte per pizza, pasta, pane comune, fette biscottate, pane francese e panini, bighe a corta lievitazione (5/6 ore). Assorbono dal 55% al 65% del loro peso in acqua. Contenuto proteico 12% circa.

W FRA 240 E 350

Farine forti adatte al pane classico, alla pizza e a pasticceria a lunga lievitazione (babà e brioche, bighe a lunga lievitazione oltre le 15 ore, panettone, pandoro ad esempio). Assorbono dal 65% all' 75% del loro peso in acqua. Contenuto proteico 13% circa.

Farine senza glutine per pizza, per offrire ai vostri clienti un prodotto finale unico e che rispetti la tipicità. Con queste farine, potrete realizzare deliziosi prodotti da forno biologici in modo facile.

Farina tipo 1 macinata a pietra per pizza. Ottenuta dal metodo di macinazione del grano più antico, questa farina preserva tutte le caratteristiche nutrizionali del chicco di grano. Le farine per pizza macinate a pietra sono, quindi, l'ideale per realizzare pizze, focacce o anche prodotti dolciari dal sapore antico e ricercato.

La farina è l'ingrediente principale che deve essere scelto con cura per creare impasti perfetti!

In base alla quantità e alla qualità del glutine presente in una farina si avrà più o meno resistenza ed elasticità e quindi tempi di lievitazione differenti. In genere elevati valori di W indicano farine con molto glutine. Ciò si traduce in un alto contenuto di proteine che quindi è in grado di assorbire più acqua, con un impasto che risulterà più resistente e quindi più lento a lievitare.

W OLTRE 350

Sono farine speciali molto forti adatte ad un uso solo in miscela per rafforzare farine più deboli o per produrre pani particolari. Contenuto proteico 13,5/15 %. Assorbono il 90% del peso in acqua e si producono con grani speciali, come la Manitoba: Manitoba è il nome di una regione del Canada, ma oggi vengono chiamate Manitoba tutte le farine con forza W superiore a 350.

La principale caratteristica di queste farine è l'elevata presenza di proteine che determina la capacità di sviluppare a contatto con l'acqua una maglia glutinica tenace e di tollerare lievitazioni lunghe.



LE FARINE



COD. 372216

**FARINA 00
RINFORZATO VERDE
le 5 STAGIONI
KG 25**

Farina di grano tenero tipo "00" a medio tenore proteico adatta a tutti gli impasti diretti con lievitazione in giornata dove si richiede una buona elasticità. È utilizzabile come farina da "rinfresco" per impasti indiretti anche destinati a una maturazione con temperatura controllata (frigorifero).

Tipo:00
Impiego: pizza tradizionale e focaccia
Lievitazione: breve (2-6 ore)

W 250



COD. 372211

**FARINA 00 BLU SUPERIORE
le 5 STAGIONI
KG 25**

Farina di grano tenero tipo "00" ad alto tenore proteico adatta a tutti gli impasti diretti e indiretti con lunga lievitazione dove si richiede un'ottima elasticità.

È particolarmente indicata anche per tutti gli impasti con maturazione a temperatura controllata (frigorifero).

Tipo:00
Impiego: varie tipologie
Lievitazione: lunga (8-13 ore)

W 330



COD. 372212

**FARINA 00
ORO ROSSA
LE 5 STAGIONI
KG 25**

Farina ad alto contenuto proteico, specifica per la produzione di prodotti da forno a lunga lievitazione (18-21 ore)

Tipo: 00
Impiego: varie tipologie
Lievitazione: lunga (18-21 ore)

W 390



COD. 372299

**FARINA 00 MANITOBA
MARRONE le 5 STAGIONI
KG. 10**

Farina di grano tenero tipo "00" ad altissimo tenore proteico adatta a tutti gli impasti indiretti con lunga lievitazione a temperatura controllata dove si richiede una maglia glutinica particolarmente elastica e resistente. Eccellente come farina da rinfresco del "Lievito Madre".

Tipo :00
Impiego: varie tipologie
Lievitazione: lunga (18-21 ore)

W 410



COD. 372219

**FARINA PIZZA &
TRADIZIONE ROMA
le 5 STAGIONI
KG 10**

Pizza & Tradizione Roma è un mix destinato alla produzione di impasti per pizza alla romana per un risultato particolarmente croccante e leggero. La sua particolare composizione (che include il Lievito Madre Naturkraft) lo rende particolarmente adatto negli impasti che necessitano di lunghe maturazioni a temperatura controllata (frigorifero).

Tipo: 0
Impiego: pizza alla romana
Lievitazione: lunga

Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo 0, farina di GRANO tenero essiccata, farina di SOIA, lievito madre essiccato di FRUMENTO, lievito disattivato, enzimi alimentari (emicellulasi, amilasi), agenti di trattamento della farina: acido ascorbico



COD. 372243

**FARINA 00
PER PIZZA NAPOLETANA
le 5 STAGIONI
KG 25**

Farina di tipo "00", ad elevato tenore proteico, in grado di mantenere a lungo la struttura glutinica. Strutturata e resistente, per impasti alla napoletana a lunga maturazione è bilanciata per favorire l'estensibilità della pasta rispetto la tenacità.

W 300

Tipo : 00
Impiego: pizza napoletana
Lievitazione: lunga



COD. 372264

**FARINA NUCLEO
PIZZA RUSTICA
le 5 STAGIONI
KG 10**

Nucleo Pizza Rustica è un preparato di nuova concezione utilizzabile in tutti i tipi di impasto. Lo abbiamo chiamato Nucleo vista la sua capacità di trasformare una tradizionale farina "00" o "0" in un mix con valori nutrizionali e caratteristiche merceologiche eccellenti. Ricco di Omega 3 e di vitamine del gruppo B ed E, particolarmente indicato per impasti diretti a lunga lievitazione a temperatura controllata (frigorifero).

Tipo 00 o 0
Impiego: varie tipologie
Lievitazione: lunga

DOSAGGIO CONSIGLIATO
Sostituirlo al 10% della farina



COD. 372234

**FARINA NON SOLO
GRANO le 5 STAGIONI
KG 10**

Non Solo Grano, è uno speciale mix multicereale indicato per la produzione di impasti da pizza classica. La presenza del Lievito Madre Naturkraft, permette di ottenere una pizza molto digeribile e leggera di consistenza friabile dal sapore ricco e intenso. Si consiglia l'utilizzo negli impasti che necessitano di lunghe lievitazioni a temperatura controllata (frigorifero).

Tipo:00 farina mix multicereale
Impiego: pizza classica croccante
Lievitazione: lunga



COD. 372226

**FARINA SEMOLA RIMACINATA
le 5 STAGIONI
KG 10**

Prodotta con grani selezionati, capace di ottima estensibilità, assorbimento e tenuta. Particolarmente spigolosa e dalla colorazione dorata è quindi indicata per la produzione di pasta estrusa e utilizzabile in aggiunta a tutti i tipi di impasti da pizza.

W 200



W 300

COD. 372242

**FARINA TIPO 1
MACINATA A PIETRA
le 5 STAGIONI
KG 25**

Farina ottenuta da una macinazione lenta a bassa temperatura con mole di grano a ridotto effetto di stress sui chicchi.

È ideale per creare pizze fragranti e digeribili, dal sapore di una volta. Particolarmente indicata per la lavorazione di impasti indiretti con medie e lunghe lievitazioni.

Tipo: 1
Impiego: pizze fragranti
Lievitazione: media / lunga



COD. 372213

**FARINA PIZZA SOIA
le 5 STAGIONI
KG 10**

Una speciale miscela adatta alla produzione di tutti i tipi di pizza. Grazie all'altissima qualità delle materie prime, Pizzasola garantisce un elevato assorbimento di acqua e permette di ottenere una pizza ricca di proteine vegetali e dal sapore ineguagliabile. Si consiglia l'utilizzo negli impasti a lunga lievitazione.

Tipo: miscela
FARINA/SEMOLA/MAIS
Lievitazione: lunga



W 340

COD. 372263

**FARINA TIPO 2 SEMINA
le SINFONIE le 5 STAGIONI
KG 10**

Questa speciale farina di grano tenero tipo "2" è ottenuta con procedimento paragonabile alla distillazione. Il chicco di frumento viene privato degli elementi meno pregiati lasciando intatti l'aleurone, il germe vitale e le parti cruscali più nobili del grano. Il suo elevato contenuto proteico e le sue caratteristiche organolettiche la rendono adatta a tutti i tipi lavorazione dove si richiede un'ottima capacità di lievitazione e si ricercano aromi e friabilità particolarmente percepibili. È consigliata in particolare per impasti che richiedono una lunga maturazione a temperatura controllata (frigorifero).

Tipo: 2
Impiego: varie tipologie
Lievitazione: lunga



COD. 372325

**FARINA GRANITO
AGUGIARO E FIGNA
KG 10**

Sfarinato di grano tenero granulare di estrazione ottenuta da grani esteri di qualità prelevati in una determinata fase del processo di produzione. È di consistenza più fine.

Tipo: 00



W 270-290

COD. 372322

FARINA TIPO 0 NUVOLA
CAPUTO KG 25

PER IMPASTI LEGGERI

Ideale per impasti leggeri con grandi alveolature, grande volume, grande sofficità.

FORMATO: 25 Kg
FARINA Tipo 0
PROTEINE 12,50%
PANIFICAZIONE W 270-290
ELASTICITÀ P/L 0,50 / 0,60



W 260-270

COD. 372320

FARINA 00 PIZZERIA
CAPUTO KG 25

LUNGA FERMENTAZIONE

Farina con glutine elastico e resistente, ideale per impasti a lunga lievitazione

Il glutine elastico e l'amido soffice favoriscono la formazione d'impasti con ottima idratazione, leggeri, a lievitazione perfetta, soddisfacendo le esigenze dei migliori maestri pizzaiuoli. Ideale per la classica pizza napoletana.



W 220-240

COD. 372319

FARINA 00 CLASSICA
CAPUTO KG 25

FORMATO: 25 Kg
FARINA 00 EXTRA PROTEINE
11,50%

PANIFICAZIONE W 220/240
ELASTICITÀ P/L 0,50/0,60



W 300-320

COD. 372321

FARINA 00 SACCOROSSO
CAPUTO KG 25

LUNGA LIEVITAZIONE

Ideale per impasti che richiedono tempi di riposo lunghi e lievitazioni prolungate in celle di frigo.

FORMATO: 25 Kg
FARINA Tipo 00
PROTEINE 13%
PANIFICAZIONE W 300/320
ELASTICITÀ P/L 0,50/0,60



W 250-270

COD. 372323

FARINA TIPO 1
CAPUTO KG 5

**GERME E CRUSCA
NATURALMENTE PRESENTI**

Farina di grano tenero con germe e crusca; dal colore, profumo e gusto inconfondibili, in grado di esaltare ogni preparazione. È funzionale ad impasti a lunga lievitazione ed anche come farina da taglio per pane, pizza, dolci.

FORMATO: 5 Kg
FARINA Tipo 1
PROTEINE 13%
PANIFICAZIONE W 250-270
ELASTICITÀ P/L 0,45/0,55



COD. 372210

FARINA 0
KG 25

W 190 - 210



COD. 372248

FARINA 00
Kg 25

W 190 - 210



COD. 372293

FARINA MULTICEREALI TIPO 1
MOLINO Itallae
KG 25

Farina integrale di frumento, glutine di frumento, semi di Girasole, semi di miglio, farina di segale, farina d'orzo maltato, semi di lino, sale.



FARINE OIRZ (ORIGINE ITALIANA RESIDUO ZERO)

PRODOTTA SECONDO DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI FARINA DI GRANO TENERO 100% D'ORIGINE ITALIANA A RESIDUO ZERO**RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI AL DI SOTTO DEI LIMITI DI QUANTIFICAZIONE OIRZ.



W 300

COD. 372347

FARINA TIPO 0 ITALIA OIRZ
CREATIVA KG 10

DA FILIERA 100% ITALIANA
FARINA DI GRANO TENERO

Da impiegare per impasti diretti e anche come farina di rinfresco in impasti indiretti, o pre impasti di 2-4 ore.

La buona idratazione la rende estremamente versatile: pani in cassetta, pani della domenica, filoni, focacce e pani soffici.

Ideale per tutti i tipi di pizza con impasti diretti e indiretti dove si ricerca una crosta croccante e un'ottima alveolatura.

USO:

Impasto diretto e indiretto

IDEALE PER:

Panificazione e pizzeria



W 180-200

COD. 372348

FARINA TIPO 0 ITALIA OIRZ LIEVE
KG 10

DA FILIERA 100% ITALIANA
FARINA DI GRANO TENERO

Farina per impasti diretti e lievitazioni brevi, grazie alla rapida formazione della maglia glutinica.

Ideale per tutti i tipi di pane della nostra tradizione: pane toscano, pane di grossa pezzatura a pasta molle e anche pani a pasta dura (tipo il pane ferrarese).

Ideale inoltre per la produzione di focaccia in teglia e di impasti da pizza a breve lievitazione che escludono l'utilizzo del frigorifero. Speciale per pizze tirate a matterello.

USO:

Impasto diretto e indiretto

IDEALE PER:

Panificazione e pizzeria



W 280

COD. 372349

FARINA TIPO 1 ITALIA OIRZ
VIRTUOSA KG 10

DA FILIERA 100% ITALIANA
FARINA DI GRANO TENERO

Una farina ricca di nutrienti e sali minerali, che vengono parzialmente mantenuti sulla crusca grazie ad un altissimo tasso di estrazione.

La grande attenzione nella selezione del chicco di grano permette a questo prodotto di avere ottime qualità panificatorie.

Il buon assorbimento di base e l'eccellente capacità fermentativa la rendono idonea a tutte le ricette di pizza e pane.

Notevole l'applicazione in pasticceria, dove può trovare impiego in paste sfogliate semi-integrali e brioches.

USO:

Impasto diretto e indiretto

FARINA SENZA GLUTINE



COD. 372310

FARINA TIPO 1 100% TOSCANA
ITALIA MOLINO GIULIOTTI
KG 1 X 10



PREPARATO PER PIZZA
COD. 372277

FARINA SENZA GLUTINE
LINEA IL PANE DI ANNA
SEMILAVORATO le 5
STAGIONI
GR 1000



Semilavorato realizzato con materie prime naturalmente prive di glutine; indicato nelle diete in cui è necessaria l'assenza di glutine. Adatto per la produzione di pizza tonda al taglio e focaccia.

LIEVITI



COD. 272053

LIEVITO DI BIRRA
GR 25X20



COD. 272057

LIEVITO DI BIRRA
PANETTO
GR 500X5



COD. 372235

LIEVITO SECCO DI BIRRA
ISTANTANEO
le 5 STAGIONI
GR 500





**PO
MO
DO
RO**

UN'AMPIA GAMMA DI REFERENZE PER OFFRIRE AI PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE UNA QUALITÀ SUPERIORE E PRESTAZIONI ECCELLENTI IN TERMINI DI RESA E GUSTO.

Dopo aver aperto la latta, il pomodoro libera tutte le sue note olfattive. Prima di utilizzare il prodotto, ti suggeriamo di lasciarlo "respirare" per almeno 15 minuti: in questo modo potrai avere un profumo di pomodoro ancora più fresco e naturale.

POMODORO PELATO

Il pomodoro pelato è sicuramente quello più usato come condimento per la pizza. Dolce e con un livello di acidità molto basso, il pomodoro pelato è la scelta preferita dai più famosi chef e pizzaioli italiani e internazionali.

Il disciplinare della pizza STG Napoletana lo indica appunto come prodotto da usare: privato della buccia, non rimane che passarlo, condirlo così da avere il nostro pomodoro pronto per la pizza.

POLPA DI POMODORO

Non necessita di ulteriori lavorazioni e richiede soltanto di essere condita, a proprio piacimento, in quanto non è salata. In pizzeria, è ideale per le pizze al trancio e le pizze in teglia, e soprattutto, per guarnire tutte quelle pizze rustiche in cui è richiesto un pomodoro dal gusto naturale e delicato.

PASSATA DI POMODORO

La passata altro non è che il pomodoro pelato già passato e quindi pronto per l'uso. Molti pizzaioli per le loro pizze preferiscono utilizzare direttamente una bella passata di pomodoro, dal colore vivo e l'aspetto vellutato. Preoccupiamoci solo di acquistare un prodotto di qualità e...aprite il barattolo, lo condite e...fatto!

POMODORINI

I pomodorini "pachino", o di qualsiasi altro tipo provenienti dalle varie regioni italiane, non va di certo considerato come un eventuale sostituto del cugino pelato, ma è davvero un ottimo condimento su molte pizze.

Provate ad immaginare una bella focaccia di patate, con sopra dei pomodorini o una pizza gourmet in cui si sceglie di utilizzare ingredienti "speciali" come il sapore gentile dei pomodori pachino o quello dolce dei datterini gialli.

Scoprirete così una vera pizza sfiziosa!



POMODORI PELATI

CUOKO

LA SCELTA OK PER LA RISTORAZIONE

ITALIANI PER NATURA

Pomodori pelati maturi e interi di eccellente QUALITA' prodotti in ITALIA con aggiunta di solo succo di pomodoro.



COD. 450000

POMODORI PELATI
CUOKO 3/1 PN GR
2500 X 6



COD. 300102

POMODORI PELATI
IN LATTA 3/1 MUTTI
PN KG 2,5 X 6



COD. 300110

POMODORI PELATI
IN BOX MUTTI
KG 2,3 X 4



COD. 300116

POMODORI PELATI
TORRENTE IN LATTA
3/1 X 6



COD. 300009

POMODORI PELATI
GR 800 X 12



COD. 277206

POMODORI GRANPELATI
SALSATI GRANCHEF
3/1 X 3



COD. 300106

POMODORI PELATI
SAN MARZANO DOP
MANFUSO
KG 3X6



COD. 900041

POMODORI PELATI
BIOLOGICI 3/1 X 6
PN GR 2500 (M)



POLPA DI POMODORO



COD. 300103

POLPA FINE
POMODORO BOX
MUTTI
KG 5X2



COD. 300026

POLPA FINE
POMODORO BOX
GRANCHEF
KG 5X2



COD. 300113

POLPA DA PELATI DEL
SALENTO
BOX GRANCHEF
KG 5X2



COD. 300020

POLPA ARDITA DI
POMODORO
SUPER PIZZA
RODOLFI
KG 3



COD. 300096

POLPA POMODORO
ROSSOPIZZA DENSO
GRAN CHEF BOX
KG.5X2



COD. 372328

POLPA POMODORO
FINE POMI LATTA PN
KG 2,5 X 6



COD. 300138

POLPA FINE MUTTI
POMODORO
GR 4050 X 3



COD. 372327

POLPA FINE DI
POMODORO BOX POMI
KG 10



COD. 300146

POLPA FINE DI POMODORO
POMOPIZZA BOX
LA TORRENTE
KG 10

PASSATA DI POMODORO



COD. 300042

PASSATA DI
POMODORO
NATURA'S
KG 3X6



COD. 300104

PASSATA DI
POMODORO BOX
MUTTI
KG 3X3



COD. 300098

PASSATA DI
POMODORO
CREME PASSATA
RODOLFI 3/1



COD. 300139

PASSATA DI
POMODORO
GIARDINO DEI SAPORI
BRICK
LT 1 X 8



COD. 300016

PASSATA DI
POMODORO JOLLY
COLOMBANI
BRICK
LT 1 X 12



POMODORINI



COD. 277205

POMODORINI
CILIEGINI ITALIA 1/1
CIRIO GR 800X6



COD. 300145

POMODORINO
GIALLO LA
TORRENTE
GR 1950X3



COD. 300131

POMODORINI DI
COLLINA
KG 3 X 6 PN
GR 2500



COD. 300148

POMODORINO
DATTERINO GIALLO
IN SUCCO DI
DATTERINO GIALLO
SAMMY KG 1X12



LATTICINI

COME DISPORRE LA MOZZARELLA SULLA PIZZA?

CINQUE CONSIGLI UTILI



1

La mozzarella molto idratata, dopo la cottura si espande molto di più; occuperà, quindi, una superficie più ampia rispetto ad un latticino leggermente più asciutto che farà fatica a sciogliersi. Disporre i latticini meno idratati in modo più fitto mentre distribuire in maniera più distanziata fra loro le mozzarelle più ricche d'acqua.

2

Per pizze da 35 cm di diametro (con un idratazione del 50%) consigliamo di utilizzare cubetti di mozzarella asciutta, per evitare che la parte acquosa del latticino possa "bagnare" la base della pizza in fase di preparazione.

3

Per pizze napoletane (con idratazione dal 63% in su), completare la guarnizione della pizza sulla pala e infornare immediatamente.

4

La quantità di mozzarella da mettere sulla pizza varia in base al numero di ingredienti che l'accompagneranno, oltre al pomodoro e al basilico. Solitamente per la pizza margherita la quantità ideale è 110g, mentre per le pizze farcite è di 90g.

5

Qualora vogliate farcire la vostra pizza con ingredienti "freschi" e "crudi" vi consigliamo di "coprirli" in parte con la mozzarella, affinché non brucino in forno (es. se decidete di mettere il basilico in cottura, abbiate cura di coprire parte della foglia con della mozzarella).

FIORDILATTE



COD. 310584

MOZZARELLA
FIORDILATTE 100%
ITALIANO
DIANO CASEARIA
GR 100



COD. 310200

MOZZARELLA BUSTA
BAYERNLAND
GR 100



COD. 310862

MOZZARELLA
FIORDILATTE
PETTINICCHIO IN
ACQUA
GR 140 X 12



COD. 310715

MOZZARELLA
FIORDILATTE
MONTECRISTO
GR 230



COD. 310691*

MOZZARELLA
FIORDILATTE 100%
ITALIANA DIANO
CASEARIA 125 G IN
VASCHETTA DA
1KGX2



COD. 310725*

MOZZARELLA
NODO
FIORDILATTE
MONTECRISTO GR
400



COD. 310838*

MOZZARELLA
CILIEGINA
MONTECRISTO
GR 12 X 20 GR 240



COD. 310135*

MOZZARELLA
FIORDILATTE
BOCCONCINI GR 25
DIANO CASEARIA



COD. 310694*

MOZZARELLA
FIORDILATTE
BOCCONCINI
AFFUMICATI GR 25
ITALIA DIANO
CASEARIA

I TAGLI



COD. 310585

MOZZARELLA
FILONE
FIORDILATTE
100% ITALIA S/V
DIANO CASEARIA
KG 1 X 3



COD. 310167

MOZZARELLA
FILONE
PER PIZZA
KG 1



COD. 310203

MOZZARELLA FILONE
VERDE PASCOLO
KG 1



COD. 310847

MOZZARELLA
FILONE FIORALBA
KG 1



COD. 310438

MOZZARELLA
JULIENNE KG 2,5



COD. 310617

MOZZARELLA
JULIENNE
VASCHETTA DIANO
CASEARIA KG 2,5



COD. 310860

MOZZARELLA
JULIENNE
FIORDILATTE
KG 2,5



BUFALA, STRACCIATELLA E BURRATA



COD. 310586

MOZZARELLA
BUFALA CAMPANA
DOP DIANO
CASEARIA
GR 125 X 2



COD. 310565*

MOZZARELLA
CILIEGINA DI
BUFALA
GR 25 X 10 KG 3



COD. 310413*

MOZZARELLA
AFFUMICATA DI
BUFALA DOP
GR 25 X 10



COD. 310864

MOZZARELLA
BUFALELLA
CAMPANA DIANO
CASEARIA GR 250



COD. 310494

STRACCIATELLA DI
BURRATA FRESCA
KG 1



COD. 310591

BURRATINA FIOR DI LATTE
DIANO CASEARIA
GR 125X2

Mozzarella a base di latte di bufala (minimo 45%) e latte vaccino dal gusto fresco e delicato.

*ARTICOLO SU ORDINAZIONE



A kitchen scene featuring stainless steel trays. In the foreground, a pizza is topped with melted cheese and sliced cucumbers. Another pizza is visible below it, topped with cheese and meat. The background shows several empty stainless steel trays, some containing dark liquid, likely sauce. The overall lighting is warm and focused on the food preparation area.

FA RCI TU RE

FARCITURE... A VOI LA SCELTA!

La pizza non conosce stagioni, la si consuma d'estate come d'inverno. La stessa cosa non si può dire per la farcitura che, invece, può essere basata su ingredienti legati alla stagionalità. Cancelloni offre una gamma completa di specialità che soddisfano ogni esigenza in fatto di farciture per pizza, il cui unico limite è la fantasia dello chef!

Proponiamo tutti ingredienti di altissima qualità per completare al meglio le vostre pizze bianche, rosse, vegetariane con tantissimi condimenti in base ai gusti!

Abbiamo selezionato per voi un'ampia gamma di condimenti e farciture per la pizza, referenze sfiziose e gustose assolutamente tutte da provare!

Le conserve, creme e prodotti gelo sono indispensabili per creare ricette sempre nuove, perfette per arricchire tutte le vostre pizze o focacce.



NON SOLO SALATA!

La ricerca della pizza migliore, quella più digeribile, quella con il miglior equilibrio impasto-ingredienti, è pressoché infinita, specie in Italia. Ma come se la cavano i pizzaioli con i dessert? C'è chi proprio non vuole sentirne parlare, fedele alla linea della sola pizza con condimenti salati. C'è chi invece non ha paura di sperimentare, osando con le pizze dolci.

Con un po' di fantasia, con il disco della pizza si possono preparare gustosi dessert o rielaborare antiche ricette territoriali, o ricorrere a tecniche da chef pasticceri per la farcia.

CHIEDI AL TUO AGENTE DI FIDUCIA LE REFERENZE DI TUO INTERESSE PER REALIZZARE LE TUE "PIZZE DESSERT"!





COD. 274013

ASPARAGI VERDI AL
NATURALE DEMETRA
1/2 430 GR AL PZ



COD. 272655

CARCIOFI SPICCHI AL
NATURALE
ITALCARCIOFI
3/1 ML 2650



COD. 280004

CARCIOFI FETTINE
AL NATURALE
ITALCARCIOFI
3/1 ML 2650



COD. 350210

VELLUTATA
DATTERINI GIALLI
DEMETRA 4/4



COD. 272609

CARCIOFI SPICCHI
SPECIALPIZZA BUSTA
DEMETRA
GR 1700



COD. 350124

PORCINI TRIFOLATI
FARCI PIZZA BUSTA
DEMETRA
GR 700



COD. 350125

CHAMPIGNON
NATURALE DAL FRESCO
A FETTE VBUSTA
DEMETRA
GR 1700



COD. 350127

FAGIOLI
MEXICANOS
DEMETRA 4/4X6



COD. 340135

FRIARIELLI
DEMETRA
ML 580



COD. 274377

PEPPERONI FILETTI
ROSSI/GIALLI DI VITA
5/1X3



COD. 307034

POMODORI SECCHI
OLIO ITALCARCIOFI
CC 1700



COD. 270339
POMODORI SECCHI
ITALIA BUSTA KG 1



COD. 340392
POMODORI SEMI
DRY OLIO
GIRASOLE
ML 1500



COD. 280003
FILETTI ACCIUGHE
ALICI IN OLIO DI SEMI
GR 720X6



COD. 279990
FILETTI ACCIUGHE
ALICI IN OLIO DI
GIRASOLE AMATI
GR 720X6



COD. 279830
FILETTI DI ACCIUGHE
DEL CANTABRICO IN
OLIO DI OLIVA
GR 500



COD. 280016
TONNO OLIO OLIVA
AMATI
GR 160X8



COD. 280111
TONNO
MONOPORZIONE
NOSTROMO O/OLIVA
G 70X6



COD. 280122
TONNO IN PEZZI
OLIO D'OLIVA
BUSTA RIO MARE
GR 65 X 48



COD. 280123
TONNO IN PEZZI IN
OLIO D'OLIVA BUSTA
RIO MARE KG 1



COD. 280109
TONNO OLIO/SEMI
BUSTA NATURA'
KG 1



COD. 277502
MAIS DOLCE
NATURA'S
GR 400 X 12



COD. 287110
MAIS DOLCE JOLLY
COLOMBANI
3/1 KG 2,1



COD. 275413
INSALATA MARE AL
NATURALE MEDUSA
KG 3



COD. 220136
UOVA SODE
SGUSCIATE
SECCHIELLO
60 PZ



COD. 450021
UOVA ALLEVATE
A TERRA CUOKO
PZ 60



COD. 275078

OLIVE VERDI
CERIGNOLA
KG 2
SGOCCIOLATO



COD. 300140

OLIVE VERDI
DENOCCIOLATE
28/32 SAMA 5/1 PN
GR 4300



COD. 300141

OLIVE VERDI
INTERE 28/32
SAMA 5/1 PN GR
4300



COD. 300142

OLIVE NERE
DENOCCIOLATE
SCELTA ORO
1/2 PN GR 350



COD. 300143

OLIVE NERE
DENOCCIOLATE
28/32 SCELTA ORO
5/1 PN GR 4200



COD. 300144

OLIVE NERE
RONDELLE
SCELTA ORO
5/1 GR 4300



COD. 307041

OLIVE VERDI
DENOCCIOLATE ML
1700 POLLI PN
GR 1600



COD. 307036

OLIVE NERE
DENOCCIOLATE
ML 1700 POLLI PN
GR 1600



COD. 340095

PESTO FRESCO
BIFFI GR 700



COD. 340023

PESTO ALLA
GENOVESE GAIA
GR 980



COD. 340052

CREMA AI 4
FORMAGGI
DEMETRA
4/4



COD. 340223

CREMA DI FORMAGGIO
AL PECORINO
DEMETRA
ML 580



COD. 340000

CREMA TARTUFATA
ETRURIA GR 500X6



COD. 340063

CAPRICCIO CREMA
TARTUFATA
DEMETRA
ML 580X6



COD. 340120

SALSA TARTUFATA
BIANCA
GR 500



COD. 340051

CAPRICCIO CREMA
DI CARCIOFI
DEMETRA
ML 580X6



COD. 340050

CAPRICCIO CREMA
DI ASPARAGI DEMETRA
ML 580



COD. 340054

CAPRICCIO
CREMA DI OLIVE
NERE DEMETRA
ML 580



COD. 340055

CAPRICCIO CREMA
DI OLIVE VERDI
DEMETRA
ML 580



COD. 340056

CAPRICCIO CREMA AI
PEPERONI DEMETRA
ML 580



COD. 340053

CAPRICCIO CREMA
AI FUNGHI PORCINI
DEMETRA
ML 580



COD. 340057

CAPRICCIO CREMA
DI RADICCHIO
DEMETRA
ML 580



COD. 340064

CAPRICCIO CREMA DI
ZUCCA MANTOVANA
DEMETRA
ML 580



COD. 340067

CAPRICCIO CREMA
DI ZUCCHINE VERDI
DEMETRA
ML 580



COD. 340001

CREMA SCAMPI
DEMETRA
GR 520X2



COD. 350195

SALSA DI
PISTACCHIO
DEMETRA
580 ML



COD. 276867

NUTELLA VASO
FERRERO KG 3X2



COD. 100424

FIORI EDULI





SA LU MI



COD. 240358*

PROSCIUTTO DI PARMA
ZUARINA 24 MESI
ADDOBBO DOP
KG 8**



COD. 240182

PROSCIUTTO
TOSCANO DOP
STAGIONATO MONTE
SAN SAVINO S/V
DISSOSSATO kg8**



COD. 450022

PROSCIUTTO
STAGIONATO
DISSOSSATO
PRESSATO S/V
CUOKO KG 8**



COD. 240027

PROSCIUTTO
DOLCE ST S/V
ANTICA RICETTA
S/O kg5**



COD. 240026

COSCIA SUINO
STAGIONATO
DISSOSSATO ETRURIA
KG 6,3**



COD. 240000

COSCIA SUINO
STAGIONATA
DISSOSSATA
GRANFIOCCO ETRURIA
KG 6,5**



COD. 240364

COSCIA SUINO STAG.
SQUADRATA
DISSOSSATA LAVATA
C/COTENNA
GRANCRUDO S/V
KG 5**



COD. 240392*

COSCIA SUINO
STAGIONATA 18 MESI
DISSOSSATA ALLE VINACCE
RENZINI
KG 8,5**



COD. 240421

COSCIA SUINO
STAGIONATA TUTTA
FETTA S/COTENNA S/V
KG 5 **



COD. 240423

BRESAOLA P/ANCA
A META
SEMOGHINA SOSIO
S/V KG 1,7**



COD. 240425

BRESAOLA
SOTTOFESA A META
CIMA PIAZZI SOSIO
S/V KG 1,6 **



COD. 240041

SPECK SQUADRATO A
META' MERANO S/V
KG 2,5**

*ARTICOLO SU ORDINAZIONE

** PESO MEDIO



COD. 240016

PANCETTA
AFFUMICATA
(STUFATA) BACON
S/V TRINITÀ
KG 2,3**



COD. 240017

PANCETTA
ARROTOLATA
MAGRETTA S/V
METÀ
TRINITÀ KG 2**



COD. 450023

PANCETTA TESA
STAGIONATA A
METÀ CUOKO
S/V KG 1,4**



COD. 240335*

PANCETTA TESA
STAGIONATA
CINTA SENESE DOP
KG 2**



COD. 240155

GOTA (GUANCIALE,
BARBOZZO) SUINO
CINTA SENESE DOP
KG 2**



COD. 240312

GOTA (GUANCIALE,
BARBOZZO) SUINO
STAGIONATA BATTISTI
KG.1**



COD. 240322*

PROSCIUTTO
CINTA SENESE DOP
STAGIONATO
TRANCIO KG 2**



COD. 240148

LARDO CINTA
SENESE
KG 1**



COD. 210032

LARDO SUINO ALLE
ERBE S/V
BERNARDINI
KG 1,5+**



COD. 240307

LARDO DI
PATANEGRA S/V
SALUMIFICIO
CERU
KG 1,5**

*ARTICOLO SU ORDINAZIONE

** PESO MEDIO



COD. 240040

PROSCIUTTO
COTTO SGRASSATO
TOAST TRINITÀ
KG 3,3**



COD. 240190

PROSCIUTTO COTTO
SCELTO COSCIA
INTERA GRAN MOJOLI
VERDE SENZA
CASEINATI SENZA
GLUTINE KG8,5**



COD. 240340

PROSCIUTTO
COTTO ARROSTO
ALTA QUALITÀ
BRACE RENZINI
KG 8**



COD. 240427

PROSCIUTTO
COTTO
C/COTENNA
GRAN DOLCEZZA
KG 8**



COD. 240410

PROSCIUTTO
COTTO
PIZZAIOLO KG 8**



COD. 240228

WURSTEL PURO
SUINO ALCISA
GR 250 X 15**



COD. 240010

MORTADELLA P/S
ALCISA IGP
KG 2,5**



COD. 240180

MORTADELLA
RUSTICA CON
PISTACCHI S/V
KG 5**



COD. 210024

PASTA SALSICCE EXTRA
ETRURIA S/V KG 1 C.A.**

*ARTICOLO SU ORDINAZIONE
** PESO MEDIO



COD. 240294

SALAME
VENTRICINA
BATTISTI
KG 3**



COD. 240031

SALAME
VENTRICINA
ITALIA CLAI
KG 3,3**



COD. 240033

SALSICCE DRITTA
PICCANTE TIPO
NAPOLI TRINITÀ
S/V KG 1,2**



COD. 240318

'NDUJA DI SPILINGA
CRESPONE
GR 400**



FOR M AG GI



COD. 310146

FORMAGGIO FRESCO
SPALMABILE
BAYERNLAND
KG 1,5



COD. 310815

FORMAGGIO
FRESCO
SPALMABILE
CREAM CHEESE
DEBIC KG 1,5



COD. 310853

FORMAGGIO
FRESCO
SPALMABILE
GALBANI KG 1



COD. 310580

PHILADELPHIA
KG 1,650



COD. 310758

STRACCHINO
GRANAROLO KG 1



COD. 310019

RICOTTA DI MUCCA
KG 1,5



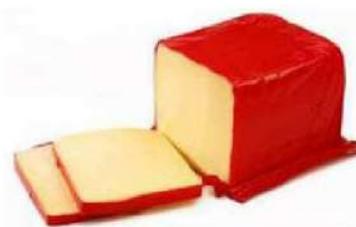
COD. 310716*

RICOTTA DI MUCCA
MONTECRISTO
KG 1,7



COD. 310686

RICOTTA DI MUCCA
100% ITALIANA
KG 1,5



COD. 310005

EDAMER KG 3 (M)



COD. 310024

GORGONZOLA DOP
NATURA'S EXTRA 1/8



COD. 310578

BERGADER
STANGHE
KG 3,2



COD. 310038

PARMIGIANO REGGIANO
PARMAREGGIO
1/8 S/V



COD. 310428

PARMIGIANO
REGGIANO DOP 1/8
22/24 MESI S/V KG 4,5



COD. 310009

GRANA PADANO
CONFEZIONATO
1/8 S/V



COD. 310388

FORMAGGIO GRAN
MORAVIA 1/8 S/V
BRAZZALE KG 4,2



COD. 310855

FORMAGGIO DURO
NOSTRALE 1/8 ITALIA
10 MESI KG 4,5 C.A



COD. 310817

FORMAGGIO DURO
NOSTRALE 1/8 ITALIA
16 MESI KG 4,5 C.A



COD. 310147

GRANA PADANO
DOP GRATTUGIATO
KG 1 (M)



COD. 310685

GRANA PADANO
SCAGLIE BRAZZALE
GR 500



COD. 310322*

ERBORINATO DI
CAPRA GUFFANTI
KG.2,5 - PESO
VARIABILE**



COD. 310781*

ERBORINATO DI
CAPRA
MONTECRISTO
KG 1,5**



COD. 310782*

ERBORINATO DI
PECORA PLINIUS
MONTECRISTO
KG 3,5**

*ARTICOLO SU ORDINAZIONE

** PESO VARIABILE



GE
LO



COD. 450028

PORCINI LAMELLE
CUOKO KG 5
CONGELATI



COD. 350097

PORCINI TAGLIATO
1/2 EXTRA GOLD
GREENS FOOD
CONGELATI
KG 6



COD. 340035

TARTUFO MAC. OLIO
CONGELATO
URBANI TARTUFI
GR 500



COD. 250788

TARTUFO NERO
ESTIVO SURGELATO
URBANI TARTUFI
GR 500



COD. 251351

TARTUFO NERO ESTIVO
IN PEZZI URBANI TARTUFI
GR 500 SURGELATO



COD. 259940

ASPARAGINI SURGELATI
OROGEL
GR 500X12



COD. 259504

CARCIOFI A FETTE
ITALIA OROGEL KG.
2,5 SURG.



COD. 250720

CARCIOFI CUORE
BONDUELLE KG
2,5 SURGELATI



COD. 250806

CARCIOFI SPICCHI
KG 1 X 10 IQF
CONGELATI



COD. 251374

CIME DI RAPA (FRIARIELLI) A
PORZIONI
GR 50 GEL AGRI KG 1X10
SURGELATE



COD. 251357

BROCCOLI
GEL AGRI 40/60 MM IQF
KG 1X10 SURGELATI



COD. 250701

BROCCOLI ROSETTE
BONDUELLE KG 2,5
SURGELATI



COD. 259505

CICORIA CUBELLO
SURGELATA OROGEL
KG 2,5X4



COD. 260098

FRIARIELLI (CIME DI RAPA)
FOGLIA INTEGRA PORZIONI
80 GR/PZ BONDUELLE KG
1X6 SURGELATI



COD. 251349

SPINACI CUBELLO FOGLIA
PIÙ ITALIA OROGEL KG
1X4 SURG.



COD. 250716

SPINACI FOGLIA
INTEGRA PORZIONI
125 GR BONDUELLE
KG 2,5X4 SURG.



COD. 250733

CIPOLLE TAGLIATE
SURGELATE
BONDUELLE
KG 2,5X2



COD. 252607

CHAMPIGNONS
FETTE ASIAGO
FOOD KG 1
CONGELATI



COD. 252353

MELANZANE A FETTE
GRIGLIA OROGEL KG
1 X 4 SURGELATE



COD. 252301

MELANZANE
GRIGLIA GELAGRI
KG 1 X 5
SURGELATI



COD. 251393

PATATE A TOCCHETTI AL
NATURALE PIZZOLI
KG 2,5 X 4 SURGELATE



COD. 251372

ZUCCHINE
RONDELLE 20/40
SURGELATE GEL
AGRI
KG 2,5X4



COD. 250760

ZUCCHINE DISCO
ITALIA GRANDI
PANIERI
AGRIFOOD KG
2,5 SURGELATO



COD. 252355

ZUCCHINE A FETTE
GRIGLIATE OROGEL
KG 1 X4 SURG.



COD. 259779

TRIS VERDURE
GRIGLIATE MELANZANE,
PEPERONI, ZUCCHINE)
SURGELATO
OROGEL
KG 1X4



COD. 259512

TRIS VERDURE GRIGLIATO
STICK (MELANZANE,
PEPERONI, ZUCCHINE)
OROGEL
KG 1X4



COD. 259840

ZUCCA A CUBETTI
OROGEL KG 1 X 6
SURGELATA



**VER
DU
RA
FRE
SCA**



COD.100012
BASILICO A MAZZI



COD. 100192
BASILICO
CONFEZIONATO
GR 30



COD. 100028
CIPOLLE BIANCHE IN
CASSETTA



COD.100281
CIPOLLE DI TROPEA



COD.104181
CIPOLLE DORATE



COD. 100031
CIPOLLE ROSSE



COD. 100163
MELANZANE LUNGHE



COD. 100164
MELANZANE VIOLA



COD. 100061
MELANZANE TONDE



COD. 100478
MELANZANE
VIOLA STRIATE



COD. 104219
ORIGANO
FRESCO CONF



COD.104231
ORIGANO FRESCO CONF
GR 50



COD. 100081
PEPERONI GIALLI



COD. 100082
PEPERONI ROSSI



COD. 104189
POMODORO A PEZZI



COD.104186
POMODORO CANESTRINO



COD. 101077
POMODORO
DATTERINO



COD. 104162
POMODORO
DATTERINO EXTRA



COD. 104222
POMODORO
DATTERINO
TIGRATO NERO



COD. 100097
POMODORO
GRAPPOLO



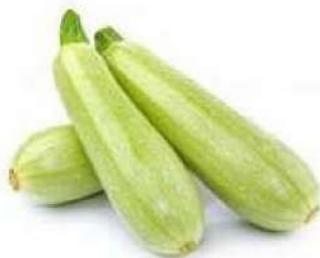
COD. 100104
PREZZEMOLO



COD. 104227
PREZZEMOLO MAZZI



COD.100126
ROSMARINO PEZZO



COD. 100172
ZUCCHINE GIALLE



COD. 100122
ZUCCHINE SCURE



COD. 100173
ZUCCHINE MEDIE



COD. 100404
SPINACI BUSTA GR 500



FRI

TTU

RE

UN FRITTO SPECIALE

Chi saprebbe resistere ad un invitante e fumante piatto di patate fritte, magari al centro del tavolo e da condividere con gli altri commensali?

Sfidiamo anche il cliente più salutista di tutti a non commettere un peccato di gola davanti a delle specialità fritte.

La rivalutazione di questo cibo dorato e croccante deriva dai tanti locali "dedicati" che sono nati, pensiamo alle friggitorie moderne nello stile e nell'offerta che si amplia abbracciando salse e bevande ricercate, ma anche a quelle storiche che hanno migliorato la proposta e il servizio.

Ne sono la riprova anche le steak house e le hamburgerie che sono nate e continuano a nascere su tutto il territorio nazionale e nelle quali i gustosi fritti sono proposti sia come starter da condividere oppure come sfiziosi contorni da accompagnare alla carne.

Il contorno più scelto è sicuramente composto dalle patatine fritte nei tagli più diversificati, ma non mancano le verdure fritte o ancora gli anelli di cipolla secondo lo stile americano.

I FRITTI E GLI INCASSI: CHE RELAZIONE C'È?

I fritti rendono un locale più appetibile per due motivi principali: sono una proposta golosa per i clienti di qualsiasi fascia ed età; offrono tantissime possibilità che si possono sfruttare per soddisfare ogni palato.

Arricchire con i cibi fritti il menù pizzeria rappresenta una scelta ottimale anche per incrementare le vendite del proprio locale.

Vendite che, per tempi di preparazione e praticità di consumo dei cibi fritti, risultano facilmente compatibili sia con il consumo in sala, sia con l'asporto e il delivery.

CONSIGLI: FRITTI IN TUTTE LE SALSE

Come arricchire il vostro fritto per un'offerta imbattibile?

Una volta controllata la qualità dei vostri fritti, arriva il momento di servirli ai vostri clienti. Ma come?

Con le salse che possono aggiungere quel tocco deciso, saporito o delicato alle pietanze proposte. Stuzzicanti, golose e con quel tocco in più, le salse sono caratterizzate da quella consistenza fluida o semiliquida che piace!





COD. 250628

PATATE PROFESSIONAL
PIZZOLI
KG 2,5X4
SURGELATE



COD. 250795

PATATE EXTRA
PROFESSIONAL
PIZZOLI KG 2,5 X 4
SURGELATE



COD. 250626

PATATE PREFRITTE
BASTONCINO MM 9/9
MC CAIN KG 2,5 X 5
SURGELATE



COD. 251150

PATATE CASALINGHE
STEAKHOUSE
MM 20 X 10 PIZZOLI
KG 2,5 X 4
SURGELATE



DOPPIO
AMIDO

COD. 252996

PATATE FRITTE DOLCI
C/BUCCIA 9 MM DOPPIO
AMIDO FARM FRITES
KG 2 X 5 SURGELATE



DOPPIO
AMIDO

COD. 253000

PATATE FRITTE
BASTONCINO MM 10
CROCCANTI CHEF'S
SPECIAL FARM FRITES KG
2,5 X 5 SURGELATE



DOPPIA
TEMPERATURA

COD. 253001

PATATE STEAKHOUSE
DOPPIA TEMPERATURA
MM 10/20 FARM FRITES
KG 2,5 X 5
SURGELATE



DOPPIA
TEMPERATURA

COD. 253002

PATATE FRITTE
BASTONCINO POMMES
FRITES MM 10 DOPPIA
TEMPERAT FARM FRITES
KG 2,5 X 5 SURGELATE



COD. 253003

PATATE FRITTE
BASTONCINO MM 10
STAR FRITES FARM
FRITES KG 2,5 X 5
SURGELATE



COD. 259583

PATATE MC CAIN 6/6
JULIENNE
KG 2,5 X 5
SURGELATE



COD. 252998

PATATE BRAVA
CUBETTONI CM 2 X 2
SUNFLOWER FARM
FRITES KG 1 X 12
SURGELATE



COD. 250590

PATATE MAXI CHIPS
MC CAIN SURGELATE
KG 2



COD. 252306

PATATE A FETTE
DOLLAR MC CAIN
KG 2,5 X 5 SURGELATE



COD. 253146

PATATE A FETTE SLICES
SUNFLOWER FARM FRITES
KG 1 X 12 SURGELATE



COD. 250740

PATATE SPICCHI
BONDUELLE
KG 2,5 X 4 SURGELATE



COD. 252277

PATATE FRY 'N' DIP
SURE CRISP BUCCIA
MC CAIN
KG 2,5 X 5 SURGELATE



COD. 252281

PATATE CRISPY KING
C/BUCCIA SURGELATE
PIZZOLI KG 2,5 X 4



COD. 252291

PATATE CRUNCHY
PETALS MC CAIN
KG 2,5 X 4 SURGELATE



COD. 252828

PATATE CRISPERS CON
BUCCIA MC CAIN KG
2,5 X 5 SURGELATE



DOPPIA
TEMPERATURA

COD. 252999

PATATE TAGLIO
ARROTONDATO
C/BUCCIA 8/12 MM
DOPPIA TEMPERATURA
FARM FRITES
KG 2 X 6 SURG



COD. 252278

ANELLI CIPOLLA
PASTELLATI ALLA
BIRRA PREFRITTI
MC CAIN 1X6
SURG.



COD. 250521

ANELLI DI CIPOLLA
PASTELLATI
L'ASCOLANA
PREFRITTI 400 GR X
8 SURGELATI



COD. 250670

ANELLI DI CIPOLLA
PASTELLATI
SURGELATI MC CAIN
KG 1



COD. 252985

POLPETTE DI MELANZANE
PARMIGIANINE PANATE E
PREFRITTE GR 30 GARBO
KG 2 X 2 SURGELATI



COD. 252994

BASTONCINI DI
MOZZARELLA PREFRITTI
GR 20 FARM FRITES
KG 1 X 6 SURGELATI



COD. 252992

BOCCONCINI AL
CAMEMBERT GR 20
FARM FRITES
KG 1 X 6 SURGELATI



COD. 252993

BOCCONCINI AL
CHEDDAR GR 20
FARM FRITES
KG 1 X 6 SURGELATI



COD. 252995

BOCCONCINI DI
FORMAGGIO PICCANTI
GR 20 FARM FRITES
KG 1 X 6 SURGELATI



COD. 250739

CROCCHETTE DI
PATATE BONDUELLE
KG 1X6 SURG.



COD. 250669

CROCCHETTE DI
PATATE CLASSICHE
MC CAIN
KG 2,5 SURGELATE



COD. 253178

CROCCHETTE DI
PATATE CON
MOZZARELLA
MIGNON GR 25
GARBO KG 2 X 2
SURGELATE



COD. 251180

CROCCHETTE DI
PATATE CON TARTUFO
L'ASCOLANA
KG 1 X 5 SURGELATE



COD. 252336

CROCCHETTE DI
PATATE PREFRITTE
L'ASCOLANA KG 1 X 5
CONGELATE



COD. 251112

JALAPENOS (PEPERONI)
VERDI CHEDDAR
CHEESE PREFRITTI GR
33/PZ CGM SURGELATI
KG 1 X 5



COD. 251657

JALAPENOS ROSSI
PICCANTI
PREFRITTI 34 GR/PZ
CGM SURGELATI
KG 1 X 5



COD. 252990

TRIS DI VERDURE
PASTELLATE PREFRITTE
ZUCCHINE CAVOLFIORI
CARCIOFI GARBO
KG 1 X 5 SURGELATE



COD. 253231

SUPPLI' RAGU' E
MOZZARELLA GR 80/PZ
GARBO KG 2 X 2
SURGELATI



COD. 251019

SUPPLI'
GRANGUSTO RAGU'
E MOZZ GR 75/PZ
CGM KG 2,5 X 2
SURGELATI



COD. 251056

SUPPLI' DI RISO
MIGNON GRAN GUSTO
PREFRITTI CGM
GR 18 KG 2,5 X 2
SURGELATI



COD. 251085

SUPPLI' IMPANATI ICE
POMODORO/
MOZZARELLA
GRANGUSTO
GR 75/PZ CGM
KG 2,5 X 2
SURGELATI



COD. 251656

ARANCINI ARANMIX
GR 25/PZ KG 1 X 3
CGM SURGELATI



COD. 252986

FIORI DI ZUCCA
PASTELLATI E PREFRITTI
VUOTI GR 28 GARBO
KG 2 X 2 SURGELATI



COD. 253082

FIORI DI ZUCCA
PASTELLATI
MOZZARELLA E
PROSCIUTTO
COTTO GR 65
GARBO KG 2,5 X 2
SURGELATI



COD. 253176

FIORI DI ZUCCA
PASTELLATI RICOTTA E
PROVOLA
AFFUMICATA GR 65
GARBO KG 2,5 X 2
SURGELATI



COD. 252987

FIORI DI ZUCCA
PASTELLATI PREFRITTI
RIPIENI MOZZARELLA E
ALICI GR 65 GARBO KG
2,5 X 2 SURGELATI



COD. 252988

MOZZARELLA IN
CARROZZA PANATA
PREFRITTA GR 50
GARBO SURGELATA
KG 1 X 4



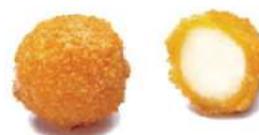
COD. 251102

MOZZARELLE
PANATE L'ASCOLANA
KG 1 X 5 SURGELATE



COD. 251015

MOZZARELLINE
IMPANATE GR 17/PZ
CGM KG 2X2,5
SURGELATI



COD. 251083

MOZZARELLINE PANATE
ICE CHEF GR 15/PZ CGM
KG 2,5 X 4 SURGELATI



COD. 251052

MOZZARELLINE
PANATE PREFRITTO
GR15/PZ CG
SURGELATE
KG 2,5X2



COD.251489

OLIVE RIPIENE
ALL'ASCOLANA CON
TARTUFO PREFRITTE
L'ASCOLANA KG 1
SURGELATE



COD. 251016

OLIVE RIPIENE
ASCOLANE GR17/PZ
CGM KG 2 X 2,5
FRIOGEL



COD.251084

OLIVE RIPIENE ASCOLANE
IMPANATE ICE CHEF
CGM GR 17/PZ
KG 2,5 X 4 SURGELATI



COD. 251054

OLIVE RIPIENE
ASCOLANE PREFRITTE
GR 20 CGM
KG 2,5 X 2 SURGELATE



COD. 251101

OLIVE RIPIENE
ASCOLANA
PANATE KG 1X5
SURGELATE



COD. 251574

OLIVE RIPIENE PANATE
LE ORIGINALI
L'ASCOLANA
SURGELATE
KG 1X5



COD. 251071

OLIVE RIPIENE PESCE
LE MARINARE
GR17/PZ CGM
KG 2,5 X 2
SURGELATE



COD. 250469
NUGGETS DI PESCE
PANATI MARINE
KG 5 CONGELATI



COD. 252817
NUGGETS DI POLLO
KG 3 CONGELATI



COD. 253232
FILETTI DI BACCALA'
PASTELLATI E PREFRITTI
GARBO KG 2,5 X 2
SURGELATI



COD. 252518
FINGER DI POLLO GR
18/40 CLAVO KG 1 X 4
CONGELATI



COD. 252519
GAMBERI PANATI
PREFRITTI
ANDALUSIA GR
10/30 CLAVO
KG 1 X 2
CONGELATI



COD. 252520
GAMBERI PANATI
CORN FLAKES
PASTELLATI PREFRITTI
GR 15/35 CLAVO
KG 1 X 2 CONGELATI



COD. 252928
BOCCONCINI DI
ASIAGO DOP PREFRITTI
KG 1 X 3 SURGELATI



COD. 252929
CACIOTTINI DI
FORMAGGIO
PECORINO PANATO
PREFRITTO KG 1 X 5
SURGELATI



COD. 290112
OLIO FRIENN PER
FRIGGERE OLITALIA
BAG IN BOX LT 20



COD. 290053
OLIO SEMI DI
GIRASOLE
PET
T 10 X 2



COD. 290037
OLIO PALMA
BIFRAZIONATO
FRIDEAL OLITALIA
LT 20



SAL SE



COD. 340011

MAIONESE
MONOPORZIONE
HEINZ
GR 10 X 200

COD. 340007

KETCHUP
MONOPORZIONE
HEINZ
GR 10 X 200



COD. 340381

MAIONESE
MONOPORZIONE
BIFFI GR 10 X 132



COD. 340380

KETCHUP
MONOPORZIONE BIFFI
GR 10 X 132



COD. 279871

ACETO BALSAMICO DI
MODENA IGP
MONOPORZIONE BIFFI
ML 5 X 198



COD. 290052

OLIO EXTRA VERGINE
MONODOSE DRAGO
CHEF COPPINI
ML 10 X 104





NON FOOD



COD. 260126

SCATOLA PER PIZZA
TEGLIA 40X60 H5
PZ 50



COD. 260125

SCATOLA PER PIZZA
PALA 35X75 H5
PZ 50



COD. 700012

SCATOLA PER PIZZA
MM 330 X 330 X 30
PZ 100



COD. 270401

CONTENITORE
RETTANGOLARE
ALLUMINIO R9G 1
PORZIONE CONTITAL
PZ 50



COD. 270070

CONTENITORE
RETTANGOLARE
ALLUMINIO R1G 2
PORZIONI CONTITAL
PZ 100



COD. 270071

CONTENITORE
RETTANGOLARE
ALLUMINIO R1G 4
PORZIONI CONTITAL
PZ 100



COD. 270072

CONTENITORE
RETTANGOLARE ALLUMINIO
R2G 6 PORZIONI CONTITAL
PZ 50



COD. 270073

CONTENITORE
RETTANGOLARE
ALLUMINIO R31G 8
PORZIONI CONTITAL
PZ 50



COD. 271206

VASCHETTA PATATA
COMPOSTABILE
CM 12X7X4,5 PZ 250



COD. MOR135565

S.CIRCUS NERO
PIATTO PIZZA CM
33 NAPOLI



COD. MOR135567

S.CIRCUS ROSSO
PIATTO PIZZA CM
33 NAPOLI



COD. MOR135563

S.CIRCUS BLU
PIATTO PIZZA CM
33 NAPOLI



COD. MOR135561

S.CIRCUS VERDE
PIATTO PIZZA CM
33 NAPOLI



COD. MOR32107

PIATTO PIZZA
NAPOLI CM.33 PRO



COD. MOR126130

ILSA COLTELLO
TAVOLA M/NERO
6PZ. 2276B 1



COD. MOR33148

FORCHETTA PIZZA
CATERI" PINTI



COD. MOR33149

COLTELLO PIZZA
CATERI" PINTI



**BACINELLE
PORTACONDIMENTI PER
VETRINA IN ACCIAIO
INOX DISPONIBILI IN
VARI FORMATI**



COD. MOR102203

PALA PIZZA INOX
TONDA FORATA
20 I-20F



COD. MOR68754

PALA PIZZA
ALLUM.TONDA
FORATA CM32 A32F



COD. MOR68755

PALA PIZZA
ALLUM.RETT.FORATA
CM.32 A32RF



COD. MOR29129

SPAZZOLONE
OTTONE PER
FORNO AC/SP



COD. MOR75338

TAGLIAPASTA
INOX AC-TPM



COD. MOR125900

CUCCHIAIO
PIZZAIOLO 33X6,5
53GR AC-CU1



COD. MOR86630

CASSETTA SERVICE
60X40X7 PRO 4407-
N

COD. MOR102887

COPERCHIO
CASSETTA PP 60X40
4400



COD. MOR117708

BORSA TERMICA P.PIZZA
35X35H20 -4-BT3220



CANCELLONI FOOD SERVICE S.P.A.

Strada L. Ariosto, 41
06063 Magione (PG)
+39 075 84 77 71
info@cancelloni.it

cancelloni.it   