



LA SCELTA OK PER LA RISTORAZIONE

il meglio per ogni



C A T A L O G O 2 0 2 6



CUOKO - IL PRODOTTO A MARCHIO CANCELLONI, UN VALORE PER LA RISTORAZIONE

CuOKo nasce dall'esigenza di fornire ai professionisti della ristorazione e dell'ospitalità una linea di prodotti indispensabile nella dispensa di ogni chef, di ottima qualità, sicuri e con prezzi vantaggiosi.

SICURO, BUONO, CONVENIENTE E TRASPARENTE

Sicuro: i prodotti CuOKo sono il risultato dell'accurata selezione dei fornitori e di un rigoroso sistema di controlli e verifiche: garantire sicurezza e qualità è, per Cancelloni, un aspetto fondamentale e un impegno costante che si concretizza nei continui investimenti e nei rigidi controlli sulla produzione, sulla selezione delle materie prime e sui fornitori.

Solo chi rispetta gli elevati standard richiesti può diventare fornitore dei nostri prodotti.

Buono: buono vuol dire qualità controllata e condivisa. I prodotti CuOKo sono il risultato di efficaci collaborazioni con produttori di qualità, industriali o artigianali, e sono progettati e controllati per garantire la bontà e l'efficacia prestazionale, con verifiche periodiche e costanti sulla bontà dei nuovi prodotti e con monitoraggi sistematici sugli esistenti per assicurarne il mantenimento nel tempo. Buono vuol dire qualità controllata: che sia la fase di ricerca o quella di sviluppo, o la fase di perfezionamento, il controllo è sempre garantito e sistematico. Buono è anche qualità condivisa, un sistema per cui la bontà dei prodotti viene sempre validata con panel test eseguiti dall'Università dei Sapori di Perugia anche attraverso analisi comparative, sulla base di parametri certi e misurabili di gamma.

Trasparente: grazie alle filiere controllate, per ogni prodotto si può ricostruire la storia, dall'identificazione delle aziende coinvolte alle singole fasi di trasformazione. Tutti i produttori della linea CuOKo sono italiani e utilizzano per il 90% materie prime italiane; per il restante ricorrono all'estero per ragioni legate all'insufficienza della produzione nazionale e alla stagionalità.

Conveniente: la nostra volontà è quella di offrire un prezzo equo che sia conveniente per il ristoratore, garantendo il miglior rapporto qualità-prezzo al fine di tutelare il potere d'acquisto, in una fascia di prezzo intermedio tra primo prezzo e top di gamma.

FILIERE INTERESSATE

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

POMODORI PELATI

CREMA TARTUFATA

PASTA DI SEMOLA

FARINA

UOVA ALLEVATE A TERRA

PASTA FRESCA & GELO

MANDORLE E PISTACCHI SECCHI

SALUMI

FORMAGGI

FUNGHI SURGELATI

BASI PER PIZZA & FOCACCE

ITTICO GELO

alimenti ari



CUOKO



Ottima qualità espressa che ne permette l'uso a diverse temperature: a freddo, così come a caldo. Pratico formato in lattina scura che protegge l'olio da fonti di luce esterne e ne facilita l'uso grazie al tappo dosatore.

COD. 450001

OLIO EXTRA VERGINE OLIVA CUOKO 100% ITALIA LATTA LT 5



CARATTERISTICHE

Olio EVO estratto a freddo da olive 100% italiane. Colore giallo oro e aspetto limpido. Gusto riconoscibile, fruttato con elegante sentore erbaceo e moderata dolcezza.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a confezione in lattina da 5 L
o cartone da 5 L x 4 pz

CONSIGLI D'USO

Prodotto versatile di eccellente struttura che ne permette l'utilizzo sia in cottura che a freddo come condimento. Da conservare preferibilmente in luogo fresco, asciutto e al buio.



Giusto mix di olive comunitarie per mantenere la costanza del gusto e della struttura dell'olio. Pratico formato in lattina scura che protegge l'olio da fonti di luce esterne e ne facilita l'uso grazie al tappo dosatore.

COD. 450002

OLIO EXTRA VERGINE OLIVA CUOKO LATTA LT 5 UE

CARATTERISTICHE

Olio EVO prodotto da olive comunitarie. Colore giallo oro e aspetto limpido. Flavour fruttato medio, gusto delicato.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a confezione in lattina da 5 L
o cartone da 5 L x 4 pz

CONSIGLI D'USO

Consigliato per le preparazioni a caldo. Meno adatto per condimento a freddo. Da conservare preferibilmente in luogo fresco, asciutto e al buio.



UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone da 6 confezioni in latta da 2,5 kg

COD. 450000

**POMODORI PELATI CUOKO PN
GR 2500 3/1 X 6**



CARATTERISTICHE

Pomodori pelati maturi ed interi di eccellente qualità, prodotti in Italia con aggiunta di succo di pomodoro, stabilizzati mediante trattamenti di pastorizzazione.

Elevato grado di dolcezza e aroma molto intenso che si esprime tanto quanto un concentrato di pomodoro. Assoluta cremosità e compattezza della polpa e del sugo. Pulizia totale del sugo dai semi di pomodoro. Ottimi per condimenti, sughi e salse.

Ideali per la preparazione di pizze grazie alla densità della polpa e del sugo.



UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone da 6 confezioni in latta da 2,55 kg

COD. 450071

**POMODORINI CUOKO
GR 2550/1500 X 6**



CARATTERISTICHE

I Pomodorini Cuoko sono una scelta eccellente per chi desidera portare in tavola la freschezza e il sapore autentico dei pomodori italiani. Confezionati in una pratica latta, sono immersi nel loro succo naturale, preservando tutte le caratteristiche organolettiche e la freschezza del prodotto. Perfetti per chi cerca un prodotto di alta qualità e dalla provenienza garantita.

CONSIGLI D'USO

Ideali per la preparazione di salse, sughi e piatti tipici della cucina mediterranea, tra cui la pizza, i Pomodorini Cuoko offrono versatilità e gusto genuino in ogni ricetta.

COD. 450036

CREMA TARTUFATA CUOKO GR 500 X 6

CARATTERISTICHE

Prodotto a base di funghi champignons e tartufi estivi (*Tuber aestivum* Vitt.) in barattolo. Pronta all'uso

CONSIGLI D'USO

Prodotta con ingredienti accuratamente selezionati. Colore nero e marrone intenso, consistenza cremosa. Aroma tipico del tartufo e del fungo che ricorda i profumi del sottobosco.

Perfetta per crostini, bruschette, primi piatti, secondi di carne o pesce arrosto e frittate. Per gustarla al meglio basta scaldarla a fuoco lento e aggiungere semplicemente olio EVO.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone da
6 pezzi da 500 gr al pezzo



COD. 450045

FARINA MODERATA TIPO 00 CUOKO KG 1

CARATTERISTICHE

Farina tipo 00 di grano tenero ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grani teneri.

Adatta ad impasti diretti con breve lievitazione in grado di esaltare il gusto e la friabilità.

Particolarmente indicata per panificazione, dolci e pasta fresca.

Tipo:00
W: 180-200
Proteine: minimo 11,5%
Lievitazione: breve (3/4 ore)
Impiego: prodotti da forno, pasta fresca

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a collo in sacchetti da 1 kg per 10 pz





UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone in vassoio da 60 pz

COD. 450021

**UOVA ALLEVATE A TERRA
CUOKO PZ 60**

CARATTERISTICHE

Uova allevate a terra di calibro M (60g circa), provenienti da galline allevate in Italia e alimentate con mangimi vegetali esenti da farine di origine animale. Di ottima qualità e massima resa, il loro utilizzo in cucina è versatile, dagli antipasti ai dessert, sia per preparazioni al forno che per mantecatura. Adatto anche a pasticcerie e forni per la preparazione di dolci e torte salate.

Shelf-life: 28 gg dalla data di deposizione.

Pratico formato da 60pz contro i 90pz standard.



UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone in vassoio da 60 pz

COD. 450020

**UOVA ALLEVATE A TERRA GIALLE
CUOKO PZ 60**

CARATTERISTICHE

Uova allevate a terra a pasta gialla di calibro M (60g circa), provenienti da galline allevate in Italia e alimentate con mangimi vegetali esenti da farine di origine animale. Ottima qualità, massima resa e grande versatilità che rendono queste uova estremamente versatili: indicate sia per la preparazione di pasta fresca, condimenti per primi (es. carbonara) che per la crema pasticcera.

Shelf-life: 28 gg dalla data di deposizione.

Pratico formato da 60pz contro i 90pz standard.



UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone in vassoio da 60 pz

COD. 450057

**UOVA PASTA GIALLA TAGLIA L
CUOKO PZ 60**

CARATTERISTICHE

Uova allevate in gabbia a pasta gialla di calibro L (70g circa), provenienti da galline allevate in Italia e alimentate con mangimi vegetali esenti da farine di origine animale. Massima resa e grande versatilità per tanti utilizzi: indicate sia per la preparazione di pasta fresca, condimenti per primi (es. carbonara) che per la crema pasticcera.

Shelf-life: 28 gg dalla data di deposizione.

Pratico formato da 60pz contro i 90pz standard.



Tempi di cottura:
(7-8 min) ridotti
rispetto ai 10-11
minuti di altri
brand.

- COD. 450012** - FUSILLI CUOKO 3X4
- COD. 450013** - SPAGHETTI CUOKO 3X4
- COD. 450014** - PENNE CUOKO 3X4
- COD. 450015** - TORTIGLIONI CUOKO 3X4
- COD. 450016** - FARFALLE CUOKO 3X4
- COD. 450017** - MEZZE PENNE CUOKO 3X4
- COD. 450018** - SEDANINI CUOKO 3X4
- COD. 450019** - SPAGHETTONI CUOKO 3X4



CARATTERISTICHE

Pasta secca ottenuta dalla macinazione del grano duro e lavorata secondo il metodo tradizionale. Disponibile in vari formati di pasta lunga e corta.

Il 13% di proteine dona alla pasta croccantezza, corposità e un'eccellente tenuta alla cottura e pre-cottura.

Tempi di cottura coerenti con quanto indicato in etichetta e ridotti (7-8 min) rispetto ai 10-11 minuti di altri brand.

La pasta rimane ben separata, anche dopo molto tempo dalla scolatura.

Ideale per la preparazione di primi piatti anche strutturati e complessi. Grazie all'ottima tenuta alla cottura, può essere utilizzata anche per la preparazione di timballi e frittate.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone da 4 confezioni in sacchetto da 3 kg oppure a sacchetto singolo da 3kg



COD. 450076

TROFIE FRESCHE DI
SEMOLA DI GRANO
DURO ATM CUOKO
KG 1 X 8

COTTURA: 6 MIN

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone di 8 pezzi
da 1KG al pezzo



COD. 450077

PACCHERI FRESCHI DI
SEMOLA DI GRANO
DURO ATM
CUOKO KG 1 X 6

COTTURA: 5 MIN

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone di 6 pezzi
da 1KG al pezzo



COD. 450078

STROZZAPRETI FRESCHI DI
SEMOLA DI GRANO DURO
ATM CUOKO KG 1 X 8

COTTURA: 6 MIN

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone di 8 pezzi da
1KG al pezzo



COD. 450069

SCIALATIELLI FRESCHI
DI SEMOLA DI
GRANO DURO ATM
CUOKO
KG 1 X 6

COTTURA: 5/6 MIN

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone di 6
pezzi da 1KG al pezzo



COD. 450075

TROCCOLI FRESCHI
DI SEMOLA DI
GRANO DURO
ATM CUOKO
KG 1 X 6

COTTURA: 6/7 MIN

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone di 6
pezzi da 1KG al pezzo



COD. 450065

PAPPADELLE
FRESCHE DI SEMOLA
DI GRANO DURO
ALL'UOVO ATM
CUOKO KG 1 X 6

COTTURA: 3/4 MIN

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone di 6
pezzi da 1KG al pezzo



COD. 450064

TAGLIOLINI FRESCHI
DI SEMOLA DI
GRANO DURO
ALL'UOVO ATM
CUOKO KG 1 X 6

COTTURA: 3/4 MIN

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone di 6
pezzi da 1KG al pezzo



Pronti in 4 minuti



COD. 450055

**TONNARELLI ALL'UOVO FRESCHI
CUOKO ATM KG 1**

CARATTERISTICHE

- Pasta fresca, pastorizzata e confezionata in atmosfera protettiva
- Sfoglia trafilata al bronzo
- Solo grano e uova fresche 100% Italia
- Shelf life: 60 gg

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone di 4 pezzi da 1KG al pezzo



Pronti in 2 minuti



COD. 450054

**TAGLIATELLE ALL'UOVO FRESCHE
CUOKO ATM KG 1**

CARATTERISTICHE

- Pasta fresca, pastorizzata e confezionata in atmosfera protettiva
- Sfoglia trafilata al bronzo
- Solo grano e uova fresche 100% Italia
- Shelf life: 60 gg

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone di 4 pezzi da 1KG al pezzo



Pronti in 1,5 minuti



COD. 450052

**TORTELLINI DI CARNE FRESCHI CUOKO
ATM KG 1**

CARATTERISTICHE

- Pasta fresca, pastorizzata e confezionata in atmosfera protettiva
- Sfoglia trafilata al bronzo
- Solo grano e uova fresche 100% Italia
- Carne di suino di origine Italiana
- Parmigiano Reggiano DOP
- Shelf life: 60 gg

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone di 4 pezzi da 1KG al pezzo



COD. 450006

**FARINA DI MANDORLE
CUOKO GR 500**

CARATTERISTICHE

Mandorle pelate in farina. Prodotto molto versatile che può essere usato dagli antipasti ai dessert, anche per impanare o addensare le salse. Ideale per la preparazione di impasti e farciture di dolci e semifreddi.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a confezione in busta da 500 gr oppure a cartone da 20 confezioni



COD. 450009

**MANDORLE AFFETTATE
CUOKO GR 500**

CARATTERISTICHE

Mandorle pelate affettate al naturale. Prodotto molto versatile che può essere usato come guarnizione dagli antipasti ai dessert. Ideale anche come topping per il sushi.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a confezione in busta da 500 gr oppure a cartone da 20 confezioni



COD. 450004

**MANDORLE SGUSCIATE
CUOKO GR 500**

CARATTERISTICHE

Mandorle intere sgusciate al naturale. Sgranocchiate da sole o accompagnate ad altra frutta secca, sono l'ideale per taglieri e aperitivi veloci.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a confezione in busta da 500 gr oppure a cartone da 20 confezioni



COD. 450005

**MANDORLE PELATE
CUOKO GR 500**

CARATTERISTICHE

Mandorle intere pelate al naturale. Ideali per preparare il marzapane o estrarre il latte di mandorla. Da ridurre in granella per guarnire i piatti o in farina per torte e biscotti.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a confezione in busta da 500 gr oppure a cartone da 20 confezioni



COD. 450003

**GRANELLA DI PISTACCHI
CUOKO KG 1**

CARATTERISTICHE

Pistacchi sgusciati in granella. Prodotto molto versatile che può essere usato dagli antipasti ai dessert, anche per panature croccanti. Ideale anche come guarnizione per pizze gourmet e sushi.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a confezione in busta da 1 Kg oppure a cartone da 10 confezioni



COD. 450007 / 450008

**PISTACCHI SGUSCIATI
CUOKO GR 500 / KG 1**

CARATTERISTICHE

Pistacchi sgusciati al naturale. Sgranocchiate da soli o accompagnati ad altra frutta secca, sono l'ideale per taglieri e aperitivi veloci. Da ridurre in granella per guarnire i piatti, come pizze gourmet e sushi.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a confezione in busta da 500 gr o 1 Kg oppure a cartone da 20 x 500 gr o 10 x 1 Kg





COD. 450024

**CAPOCOLLO STAGIONATO
CUOKO KG 2 (Peso Medio)**

CARATTERISTICHE

Lonza di collo salata, speziata e stagionata in budello naturale a temperatura e umidità controllate ottenuta dalla lavorazione del collo di suino italiano fresco accuratamente scelto.

Stagionatura minima: 63 giorni.

Il calibro costante assicura una fetta ampia e un'ottima resa. Ideale per taglieri, panini, focacce, torta al testo umbra e torta pasqualina al formaggio. Si consiglia di proteggerlo con una pellicola e avvolgerlo in un canovaccio di cotone impregnato di vino.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile al pezzo da 1,3 - 2,5 kg in rete



COD. 450026

**SALAME CASARECCIO
CUOKO GR 400 CIRCA**

CARATTERISTICHE

Salame casareccio di puro suino nazionale insaccato in budello naturale.

Stagionatura minima: 30 giorni.

Grana media, con giusto rapporto grasso/magro.

Ideale per taglieri di salumi, antipasti, panini e focacce.

Si raccomanda un uso a freddo per preservare intatte tutte le caratteristiche organolettiche del prodotto.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile al pezzo da 300-400 gr



COD. 450023

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

CARATTERISTICHE

Prodotto ottenuto dalla salatura di porzioni muscolari di pancia di suino italiano scelte e rifilate, sottoposte a salagione in vasche a temperatura controllata per 14 giorni.

Il prodotto lavato e asciugato viene aromatizzato con spezie e stagionato. La forma e la dimensione costante della pancetta ne agevola il taglio a macchina. Indicata per taglieri di salumi e come ripieno per focacce, ideale anche per preparazioni a caldo come bardature di ortaggi e carni.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile al pezzo da 1 - 1,5 kg sottovuoto



COD. 450025

**CULATTA DI PROSCIUTTO
STAGIONATA CON COTENNA
CUOKO KG 5 CIRCA**

CARATTERISTICHE

Coscia di suino salata e stagionata a temperatura e umidità controllata, rifilata a forma di peretta con cotenna. Il prodotto è ottenuto dalla lavorazione di carne suina fresca di origine italiana e prevede una stagionatura minima di 6 mesi. Si caratterizza per: ottima resa grazie ad una sugna di basso spessore, cotenna morbida e perfetta conformazione anatomica che facilita le operazioni di toelettatura.

Indicata come salume da tavola, da tutto pasto così come nella farcitura di panini e focacce, è ideale anche come farcia dei cappelletti. Si consiglia di avvolgere il prodotto con un panno imbevuto di vino bianco, avendo cura di nutrirlo per alcuni giorni per innalzarne il valore aromatico.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile al pezzo da 4-5kg

COD. 450056

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



CARATTERISTICHE

Prodotto salato e stagionato a temperatura e umidità controllata ottenuto dalla lavorazione con metodo tradizionale di carne suina fresca di origine europea acquistata da fornitori selezionati qualificati.

Stagionatura minima di 6 mesi.

Conservato in confezione sottovuoto.

Si caratterizza per la pressatura della coscia che ne agevola la pulizia e il taglio a macchina, per una fetta eccellente.

Aroma dolce, gradevole, con aroma fragrante e tipico del prosciutto magro.

Indicato come salume da tagliere, nella farcitura di panini e focacce e sulla pizza a freddo.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile al pezzo da 5kg circa in sottovuoto



COD. 450058

**PROSCIUTTO COTTO
A META' S/V
CUOKO KG 4**



CARATTERISTICHE

Il prosciutto cotto è ricavato da coscia di suino intera, cotto lentamente al vapore per una carne morbida e saporita, mantenendo le proprietà nutrizionali. Confezionato in un sacco in alluminio S/V, è senza derivati del latte e glutine. È ideale per panini, pizze, frittate, paste al forno, risotti e piatti per bambini.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile al pezzo da 4kg
in sottovuoto



COD. 450063

**SALAME MILANO
A META' S/V
CUOKO KG 1,5**



CARATTERISTICHE

Il Salame Milano Cuoko si caratterizza per una lunga stagionatura di oltre 80 giorni, che gli conferisce un profumo intenso e aromatico. Ha un gusto dolce e delicato, con una consistenza morbida. È ideale per antipasti, taglieri, panini, insalate, pizze e piatti caldi, abbinandosi facilmente a formaggi, pane e sottoli.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile al pezzo da 1,5 kg
in sottovuoto



COD. 450068

**GOTA (GUANCIALE) DI SUINO
STAGIONATA CUOKO KG 1**

CARATTERISTICHE

Prodotto con cotenna e pepe senza sottovuoto circa 50 giorni di stagionatura.

Il guanciale è un salume essenziale nella cucina italiana, particolarmente nelle ricette romane, e può essere consumato crudo o cotto. È fondamentale in piatti come Spaghetti alla Carbonara, Bucatini all'Amatriciana e Pasta alla Gricia. Inoltre, è ottimo per:

- Antipasti su crostini.
- Zuppe e legumi.
- Secondi piatti come arrosti.

Si abbina bene con verdure e diversi formati di pasta.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile al pezzo da 1kg in sottovuoto

for
ma
ggi

CUOKO



UNITA' DI VENDITA

Vendibile al pezzo da 1,2 kg circa

COD. 450030

**PECORINO FRESCO
CUOKO KG 1,2 CIRCA**

CARATTERISTICHE

Pecorino fresco prodotto con 100% latte ovino italiano. La stagionatura di circa 20 giorni avviene a temperatura costante di 8-10°C che permette il proliferare di muffe nobili che sottraggono umidità per dare crosta al pecorino, all'interno di ceste girate manualmente per mantenerne la forma compatta.

Ideale per panini strutturati anche unito a salumi.

Da tagliare, può essere assaporato in purezza o abbinato a confetture a frutto rosso; adatto anche alla preparazione di piatti caldi con formaggio fuso, come una parmigiana o carni bianche in padella.



UNITA' DI VENDITA

Vendibile al pezzo da 2,3 kg circa

COD. 450029

**PECORINO SEMI STAGIONATO
CUOKO KG 2,3 CIRCA**

CARATTERISTICHE

Pecorino semi-stagionato prodotto con 100% latte ovino italiano. La stagionatura di circa 30gg avviene con temperatura costante tra 8-10°C che permette il proliferare di muffe nobili che sottraggono umidità per dare crosta al pecorino, all'interno di ceste girate manualmente nelle celle per mantenerne la forma compatta.

Ideale da pasteggio o da cuocere in piastra o al coccio.

Il prodotto va utilizzato a temperatura ambiente e mai da frigo e conservato in luogo fresco ed asciutto.



UNITA' DI VENDITA

Vendibile al pezzo da 2,1 kg circa

COD. 450031

**PECORINO STAGIONATO
CUOKO KG 2,1 CIRCA**

CARATTERISTICHE

Pecorino stagionato prodotto con 100% latte ovino italiano. La stagionatura di circa 90gg avviene con temperatura costante tra 8-10°C che permette il proliferare di muffe nobili che sottraggono umidità per dare crosta al pecorino, all'interno di ceste girate manualmente nelle celle per mantenerne la forma compatta.

Ideale da pasteggio in taglieri di formaggi è consigliato anche per panini in abbinamento a salumi. Il prodotto va utilizzato a temperatura ambiente e mai da frigo e conservato in luogo fresco ed asciutto.





UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone in sacchetto sfuso da 5 kg

COD. 450028

**PORCINI LAMELLE CUOKO
KG 5 CONGELATI**

CARATTERISTICHE

Funghi della specie *Boletus edulis*, selezionati con cura, tagliati a lamelle e sottoposti a rigorosi controlli qualitativi, pulizia accurata e successiva surgelazione. Il formato a lamelle valorizza la presenza di fette intere, offrendo un prodotto visivamente gradevole e pronto all'uso. La consistenza compatta si unisce a un'eccellente cremosità in cottura, garantendo ottime performance in mantecatura. Profumati e persistenti, sprigionano un intenso sentore di bosco, tipico del porcino di buona qualità. Versatili in cucina, sono perfetti per la preparazione di bruschette calde, sughi e condimenti. Ideali anche per contorni in padella e vellutate dal gusto ricco e avvolgente.



UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone in sacchetto sfuso da 5 kg

COD. 450027

**PORCINI INTERI EXTRA
CUOKO KG 5 CONGELATI**

CARATTERISTICHE

Funghi interi della specie *Boletus edulis*, di qualità extra (superiore alla prima scelta), selezionati con estrema cura, sottoposti a rigorosi controlli, pulizia accurata e surgelazione rapida. Il calibro omogeneo (4-6 cm) ne valorizza l'aspetto e la possibilità di utilizzo in preparazioni dove la presentazione è fondamentale. Porcini di eccellente qualità, ideali anche per essere esposti interi in linea calda o buffet, grazie alla loro forma regolare e alla consistenza compatta. Perfetti per primi piatti e contorni, si prestano anche alla cottura alla brace, previa opportuna fase di scongelamento.



UNITA' DI VENDITA

Vendibile a confezione in sacchetto da 1 KG

COD. 450066

**MISTO FUNGHI 5% PORCINI
CUOKO KG 1 CONGELATI**

CARATTERISTICHE

Misto selezionato di funghi surgelati, composto da *Pholiota Nameko*, *Pleurotus Ostreatus*, *Lentinula Edodes* e *Boletus edulis* con relativo gruppo (5%). Dopo la raccolta, i funghi vengono accuratamente controllati, sottoposti a selezione qualitativa, pulizia e successiva surgelazione, per preservarne al meglio struttura, aroma e caratteristiche organolettiche. La varietà delle specie presenti assicura un equilibrio perfetto tra consistenze e profumi, rendendo il prodotto estremamente versatile in cucina. Ideale per contorni misti, primi piatti, ripieni e preparazioni in padella, si presta anche all'utilizzo in zuppe e risotti per conferire complessità e profondità di sapore.



COD. 450033

BASE PRECOTTA BIANCA
CUOKO CM 28 X 58
GR 650 X 10 PZ SURGELATA



CARATTERISTICHE

Base per pizza bianca alla pala, precotta e surgelata, realizzata con farina di tipo 0 e farina macinata a pietra tipo 2. Pronta in pochi minuti, è ideale per pizze, taglieri e aperitivi. Estrarre dal congelatore 30 minuti prima della cottura e cuocere in forno a 270°C per 4/6 minuti.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone da 10 pezzi
da 650 gr al pezzo



COD. 450034

BASE PRECOTTA INTEGRALE
VERNA CUOKO CM 28 X 58
GR 650 X 10 PZ SURGELATA



CARATTERISTICHE

Base per pizza alla pala precotta e surgelata, realizzata con farina tipo 2, integrale e di grano Verna, e olio EVO, prodotta a mano. Il grano Verna conferisce rusticità e sapore. Ideale per varie creazioni, cuocere in forno preriscaldato a 270°C per 4/6 minuti dopo averla estratta dal congelatore 30 minuti prima.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone da 10 pezzi
da 650 gr al pezzo



COD. 450035

PINSA PRECOTTA CUOKO
CM 18 X 35 GR 250 X 15 PZ
SURGELATA



CARATTERISTICHE

Base per pinsa croccante, fatta a mano con semola di riso, farine di grano e olio EVO. Pronta in pochi minuti, può essere gustata semplice o con ingredienti a scelta, perfetta per aperitivi e pasti veloci. Si consiglia di estrarla dal congelatore 30 minuti prima della cottura e cuocerla in forno preriscaldato a 250-290°C per 4-6 minuti.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone da 15 pezzi
da 250 gr al pezzo



COD. 450047

BASE FOCACCIA PRECOTTA BIANCA
CM 28 X 58 CUOKO KG 1 X 6
SURGELATA



CARATTERISTICHE

Focaccia bianca cotta a pietra, croccante all'esterno e morbida all'interno grazie alla lievitazione naturale. Ingredienti: farina tipo 0, farina maltata, acqua, olio EVO, sale e lievito di birra. Perfetta da farcire con verdure, salumi e formaggi. Decongelare, spennellare con acqua e olio EVO, cuocere a 250° per 5/6 minuti e salare prima di servire.

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone da 6 pezzi
da 1000 gr al pezzo



COD. 450070

**GNOCCHI DI PATATE CUOKO
KG 1 X 4 SURGELATI**

CARATTERISTICHE

Gli Gnocchi Cuoko Classica preparazione della cucina tradizionale Italiana, preparati con sole patate e acqua. Ottimi serviti con ragù di carne, creme ai formaggi, condimenti ai funghi, di pesce o molluschi.

Ingredienti pasta: Patate, acqua, sale.

Peso per pezzo/nido: 3,5/7,5g

Resa dopo la cottura: 11%

Porzione consigliata: 170g

Porzioni per cartone: 24

Cottura: 1/2 minuti

Importante: utilizzare 1 litro di acqua ogni 100g di prodotto. Alzare la fiamma del fornello al fine di riportare a bollire l'acqua nel minor tempo possibile, mescolando di tanto in tanto.

UNITA' DI VENDITA

- Confezionamento: Cartone da 4x1kg
- Sacchetti sigillati salva freschezza
- 4 pratiche confezioni da 1kg salva sprechi e vendibili separatamente
- Cartone robusto e adatto alle basse temperature

CALAMARI PULITI THAI



COD. 450059

CALAMARI PULITI U/10 THAILANDIA
CUOKO KG 2 BLOCCO CONGELATI

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a confezione in blocco
2 kg o cartone da 12 kg

COD. 450060

CALAMARI PULITI U/5 THAILANDIA
CUOKO KG 2 BLOCCO CONGELATI

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a confezione in blocco
2 kg o cartone da 12 kg

CARATTERISTICHE

Versatilità e resa eccellente: con Cuoko, il mare parla il linguaggio dell'alta cucina.

I calamari Thai puliti Cuoko, nei formati U5 e U10, sono pensati per rispondere alle esigenze della ristorazione moderna: grande pezzatura, alta resa in cottura e massima praticità. Già puliti e pronti all'uso, consentono di ottimizzare i tempi in cucina senza compromettere la qualità del piatto finito.

Sono la scelta ideale per chi cerca un prodotto naturale, performante e dal gusto autentico. Selezionati tra i migliori esemplari, vengono lavorati senza additivi né conservanti, mantenendo intatto il loro sapore intenso e la consistenza ottimale.

I calamari Cuoko, grazie alla tecnologia blast-frozen e bassa glassatura, offrono una conservabilità superiore e meno sprechi, con ottime performance in cottura. La taglia uniforme garantisce precisione nei costi e omogeneità nel servizio. Sono ideali per grigliate, ripieni e ricette gourmet, pronti all'uso e perfetti per le cucine professionali, rappresentando un prezioso alleato per gli chef.

SPIEDINI LAVORATI A MANO



COD. 450043

SPIEDINI CALAMARI PATAGONIA
AL NATURALE GR 80 KG 2,7 IQF

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone in
sacchetto sfuso da 3 kg

COD. 450044

SPIEDINI CALAMARI E MAZZANCOLLE
SGUSCIATE AL NATURALE
GR 70/80 PN KG 2,7 IQF

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a cartone in
sacchetto sfuso da 3 kg

CARATTERISTICHE

Tanti buoni motivi per scegliere gli spiedini Cuoko di Calamari Patagonia e Calamari e Mazzancolle!

1. Lavorazione Artigianale: Spiedini Made in Italy creati con cura da artigiani esperti. I calamari vengono scongelati durante la notte e assemblati in 2 ore senza shock termico, garantendo freschezza.
2. Calibrati al Grammo: Ogni spiedino ha un peso fisso, assicurando certezza del food cost per i ristoranti, senza sorprese sulla bilancia.
3. Selezione Premium: abbiamo scelto i migliori prodotti per gli spiedini, garantendo qualità superiore e un'esperienza gustativa eccezionale.
4. Calamaro Patagonia al Naturale: i nostri calamari sono privi di pelle e senza trattamenti, garantendo un sapore genuino e una consistenza perfetta.

Per un uso ottimale, scongelare i prodotti a temperatura ambiente 30 minuti prima della cottura.

FILETTI DI TILAPIA THAI

I nostri filetti di tilapia, provenienti dalle acque del Golfo di Thailandia, sono la scelta ideale per chi cerca un prodotto ittico affidabile, già pulito e pronto all'uso. La pezzatura uniforme assicura una cottura omogenea e una presentazione impeccabile in ogni piatto.

Disponibili tutto l'anno, questi filetti si prestano perfettamente a tante preparazioni di mare. Un alleato in cucina che unisce praticità e resa, per portare in tavola qualità senza compromessi.
Pulito, pratico, buono: il filetto che semplifica la tua cucina.



COD. 450061

FILETTI TILAPIA GR 40/60 CUOKO
GR 800 IQF CONGELATI

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a confezione in sacchetto
da 800 gr IQF o cartone da 8kg

COD. 450062

FILETTI TILAPIA GR 20/40 CUOKO
GR 800 IQF CONGELATI

UNITA' DI VENDITA

Vendibile a confezione in sacchetto
da 800 gr IQF o cartone da 8kg

CARATTERISTICHE

Disponibilità costante, resa elevata, versatilità in cucina.

I filetti di tilapia Cuoko sono selezionati per garantire standard qualitativi elevati. Il prodotto è completamente pulito, spinato e privo di pelle, pronto per l'utilizzo immediato in cucina, con un notevole risparmio di tempo e riduzione dello scarto.

La pezzatura uniforme, disponibile in due formati (40/60 gr e 20/40 gr) consente una cottura omogenea e una presentazione curata. Confezionati in IQF, i filetti mantengono intatte texture e proprietà organolettiche, offrendo una resa ottimale in fase di preparazione.

Disponibili tutto l'anno, rappresentano una soluzione ideale per tutti i tipi di preparazioni di pesce e per la gestione efficiente della dispensa. Grazie al loro sapore delicato e neutro, si adattano facilmente a molteplici ricette: perfetti per frittiture leggere e croccanti, sughi delicati di pesce, zuppe, ripieni o come base per dare polpa a qualsiasi piatto.



**CANCELLONI
FOOD SERVICE S.P.A.**

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

cancelloni.it   

EDIZIONE MARZO 2026