



LA NOSTRA TRADIZIONE NELLE TUE MANI

PIATTI PRONTI SURGELATI

24^A EDIZIONE

MANGIAR BENE È LA MIGLIOR FILOSOFIA, ANCHE PER GLI AFFARI!

QUESTO LOCALE NON È UN RISTORANTE! MA CON FIORDIPRIMI® SÌ.
I panini e i piatti freddi non bastano più. Accogli i tuoi clienti con un piatto caldo della tradizione: puoi servirlo direttamente dentro la vaschetta Fiordiprimi®: un elegante piatto satinato.



COME FAI SE LA CUCINA NON CE L'HAI? FAI ANCHE SENZA.
Con Fiordiprimi® basta un microonde e tutta la tradizione della cucina italiana è pronta in pochi minuti... anche senza forno, fornelli e tegami.



SUL MENÙ BASTA UNA COSA. LA QUALITÀ DI FIORDIPRIMI®.
Rispetta sempre i tempi di rinvenimento indicati sulla confezione e accertati che il fondo della confezione sia ben caldo quando lo togli dal microonde. Poi scuotila delicatamente per presentare ogni piatto al meglio.



TUTTO GIRA MEGLIO, CON I PIATTI PRONTI.
Il confezionamento di soli 4 piatti per cartone ti aiuta a gestire più referenze, così la tua offerta diventa più ampia. In più, guadagni e risparmi allo stesso tempo perché non si butta niente e tutto si conserva al meglio e in sicurezza.



BUON LAVORO E BUON APPETITO!

Prodotto surgelato (da conservare a -18°C).

Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto.


Per conoscere le caratteristiche del prodotto, la lista ingredienti ed eventuali allergeni presenti consultare le schede tecniche.

I NOSTRI PRIMI LE PASTE LUNGHE

Raccontiamo la tradizione italiana attraverso specialità di semola di grano duro o all'uovo e di tante forme, insieme ai sughi più saporiti. Scegli la ricetta giusta per il tuo locale e butta la pasta... nel forno a microonde però!
Senza sporcare né aspettare.

Conservazione 18 mesi.
Piatti monoporzione.

TAGLIERINI AI FUNGHI PORCINI

350 g  forno a microonde
5 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 46%: semola di grano duro, uova, acqua, sale.
Ingredienti della salsa 54%: funghi misti in proporzione variabile (champignon, shiitake, sfiandrina), funghi porcini 8%, olii di semi di girasole, panna, Grana Padano DOP, cipolla, prezzemolo, farina di frumento, sale, aglio, fecola di patate, pepe. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

COD. Z363



SPAGHETTI CLASSICI AL POMODORO


350 g  forno a microonde
5 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 51%: semola di grano duro, acqua, sale.
Ingredienti della salsa 49%: polpa di pomodoro 67%, passata di pomodoro 20%, doppio concentrato di pomodoro 4%, olio extravergine di oliva, sedano, carota, cipolla, olio di girasole, sale, basilico, zucchero.

COD. Z346



TAGLIERINI VERDI PANNA E SPECK

300 g  forno a microonde
5 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 45%: semola di grano duro, uova, spinaci disidratati, acqua.
Ingredienti della salsa 55%: latte, panna 19%, olio di semi di girasole, speck 12,5%, Gorgonzola DOP, Grana Padano DOP, sale, pepe. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

COD. Z361



SPAGHETTI CACIO E PEPE

350 g  forno a microonde
5 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 51%: semola di grano duro, acqua, sale.
Ingredienti della salsa 49%: acqua, Pecorino Romano DOP 28%, latte intero, panna, burro, farina di frumento, pepe, sale.

COD. Z354



SPAGHETTI ALLE VONGOLE


350 g  forno a microonde
5 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 51%: semola di grano duro, acqua, sale.
Ingredienti della salsa 49%: vongole 22%, brodo di pesce, prezzemolo, sale, aglio, peperoncino.

COD. Z357






SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE
350 g  forno a microonde
5 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 51%: semola di grano duro, acqua, sale.
Ingredienti della salsa 49%: polpa di pomodoro, passata di pomodoro, calamari 24%, limanda 8%, gambero rosa 6%, vongole 4%, brodo di pesce, olio di semi di girasole, vino, prezzemolo, sale, scalogno, aglio, peperoncino, zucchero.

COD. Z358




TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE
350 g  forno a microonde
5 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 43%: semola di grano duro, uova, acqua, sale.
Ingredienti del ragù 57%: polpa di pomodoro, passata di pomodoro, carne di bovino e suino brasata con ortaggi (carota, sedano, cipolla), vino rosso, olio extravergine di oliva, olio di girasole, sale, pepe. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

COD. Z364




SPAGHETTI ALLA CARBONARA
300 g  forno a microonde
4 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 43%: semola di grano duro, acqua, sale.
Ingredienti della salsa 57%: latte intero, pancetta affumicata 19%, panna, tuorlo d'uovo, Grana Padano DOP, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, burro, farina di frumento, sale, pepe. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

COD. Z352



PER I PIÙ GOLOSI

SPAGHETTI ALLA CARBONARA
380 g  forno a microonde
5-6 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 47%: semola di grano duro, acqua, sale.
Ingredienti della salsa 53%: latte intero, pancetta affumicata 19%, panna, tuorlo d'uovo, Grana Padano DOP, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, burro, farina di frumento, sale, pepe. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

COD. Z600



MAXI
FORMATO




I NOSTRI PRIMI LE PASTE CORTE

Tutta la bontà e la versatilità della pasta corta, gioiello della gastronomia nostrana, è disponibile nelle ricette più ricche e amate della tradizione. Dai garganelli ai fusilli, passando per le mezze penne, gli strigoli, gli gnocchi e gli strozzapreti, è possibile offrire, in pochi minuti, autentiche delizie.

Conservazione 18 mesi.
Piatti monoporzione.

GRAMIGNA PANNA E SALSICCIA

350 g  forno a microonde

5 1/2 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.

(CONSERVAZIONE 12 MESI)


Ingredienti della pasta 43%: semola di grano duro, uova, acqua, sale.

Ingredienti della salsa 57%: latte intero, salsiccia 26%, panna 16%, burro, farina di frumento, sale. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

COD. Z359



SVITATI AI 4 FORMAGGI

300 g  forno a microonde

4 1/2 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.


Ingredienti della pasta 40%: semola di grano duro, acqua, sale.

Ingredienti della salsa 60%: latte intero, formaggi 26% (Gorgonzola DOP, Grana Padano DOP, Taleggio DOP, Fontina DOP), farina di grano tenero, margarina vegetale, sale. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

COD. Z338



GARGANELLI AL SALMONE

350 g  forno a microonde

5 1/2 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.


Ingredienti della pasta 47%: semola di grano duro, farina di grano tenero, uova, acqua, sale.

Ingredienti della salsa 53%: salmone affumicato 18%, latte intero, panna, farina di grano tenero, burro, pomodoro disidratato, cipolla, prezzemolo, sale, pepe.

COD. Z370



FUSILLI ALL'AMATRICIANA

350 g  forno a microonde

5 1/2 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.


Ingredienti della pasta 41%: semola di grano duro, acqua, sale.

Ingredienti della salsa 59%: polpa di pomodoro, passata di pomodoro, guanciale 16%, cipolla, prezzemolo, zucchero, sale, pepe. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

COD. Z368



STRIGOLI AL PESTO GENOVESE

300 g  forno a microonde

3 1/2 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 55%: farina di grano tenero, acqua, sale.

Ingredienti del pesto 45%: basilico 16%, Pecorino Romano DOP, pinoli, noci, anacardi, olio extravergine di oliva, olio di girasole, prezzemolo, Grana Padano DOP, aglio, sale.

COD. Z300



**MEZZE PENNE AL POMODORO**

350 g  forno a microonde
5 1/2 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.


Ingredienti della pasta 50%: semola di grano duro, acqua, sale.
Ingredienti della salsa 50%: passata di pomodoro 62%, polpa di pomodoro 24%, pomodoro, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, cipolla, sale, zucchero.

COD. Z367**GARGANELLI GAMBERI E ZUCCHINE**

300 g  forno a microonde
4 1/2 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 38%: semola di grano duro, farina di grano tenero, uova, acqua, sale.
Ingredienti della salsa 62%: gambero rosa 23%, gamberi argentini 10%, zucchine 23%, polpa di pomodoro, panna, olio extravergine di oliva, olio di girasole, farina di grano tenero, aglio, brodo di pesce, sale, spezie.

COD. Z329**GNOCCHI POMODORO E MOZZARELLA**

350 g  forno a microonde
5 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.


Ingredienti degli gnocchi di patata 53%: purea di patate, farina di grano tenero, semola di grano duro, amido di mais, latte, sale, farina di riso.
Ingredienti della salsa 47%: polpa di pomodoro, mozzarella, olio extravergine di oliva, olio di girasole, cipolla, aglio, basilico, zucchero, peperoncino, sale.

COD. Z360**PENNE ALL'ARRABBIATA**

350 g  forno a microonde
5 1/2 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.


Ingredienti della pasta 50%: semola di grano duro, acqua, sale.
Ingredienti della salsa 50%: polpa di pomodoro 70%, passata di pomodoro 20%, olio extravergine di oliva, olio di girasole, aglio, prezzemolo, sale, zucchero, spezie, peperoncino.

COD. Z366**STROZZAPRETI SPECK E FUNGHI**

300 g  forno a microonde
4 1/2 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 43%: semola di grano duro, uova, acqua, sale.
Ingredienti della salsa 57%: polpa di pomodoro, funghi misti 10,5% (porcini, champignon, shiitake, sfiandrina, famigliola gialla), panna, speck 8%, olio extravergine di oliva, olio di girasole, cipolla, piante aromatiche, sale, spezie, zucchero. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

COD. Z323**ORECCHIETTE INTEGRALI ALLE CIME DI RAPA**

350 g  forno a microonde
5 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della pasta 47%: semola di grano duro integrale, acqua, sale.
Ingredienti della salsa 53%: cime di rapa 22%, pasta d'acciughe, amido di riso, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, brodo vegetale, aglio, sale, pepe nero, peperoncino.


COD. Z371**NUOVA
RICETTA**

I NOSTRI PRIMI LE PASTE RIPIENE

In pochi minuti, una sfoglia dorata e sottile è pronta a sprigionare i sapori goderecci degli ingredienti più genuini. Scegli tra tutte le specialità dal morbido ripieno: ravioli, tortelli, tortellini e fiocchetti.

Conservazione 18 mesi.
Piatti monoporzione.

TORTELLINI BOLOGNESI CON PANNA E PROSCIUTTO

300 g  forno a microonde
4 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.


***Ingredienti della pasta 53%:** pasta all'uovo 68% (semola di grano duro, uova, acqua), ripieno 32% (mortadella, Parmigiano Reggiano DOP, carne di suino brasata, pangrattato, olio di semi di girasole, vino, rosmarino, aglio, spezie, sale).*

***Ingredienti della salsa 47%:** panna 36%, prosciutto cotto 12,5%, latte intero, farina di frumento, burro, sale. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.*

COD. Z301



FIOCCHETTI SPECK E ZUCCHINE

300 g  forno a microonde
4 1/2 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.

***Ingredienti della pasta 47%:** pasta all'uovo 60% (semola di grano duro, uova, acqua), ripieno 40% (Gorgonzola DOP 48%, ricotta, Grana Padano DOP, pangrattato, prezzemolo, sale).*

***Ingredienti della salsa 53%:** latte intero, zucchine 29%, panna, speck 7%, Taleggio DOP, farina di grano tenero, margarina vegetale, olio extravergine di oliva, olio di girasole, prezzemolo, sale. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.*

COD. Z332



TORTELLINI AL RAGÙ BOLOGNESE

350 g  forno a microonde
5 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.

***Ingredienti della pasta 50%:** pasta all'uovo (semola di grano duro, acqua, uova), ripieno 20% (mortadella, Parmigiano Reggiano DOP, carne di suino brasata, pangrattato, sale, spezie).*

***Ingredienti del ragù 50%:** polpa di pomodoro, carne di bovino e suino brasata con ortaggi (carota, sedano, cipolla), vino rosso, olio extravergine di oliva, olio di girasole, sale, pepe. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.*

COD. Z369



**TORTELLI MEZZALUNA BURRO E SALVIA**

300 g  forno a microonde
4 1/2 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.

***Ingredienti della pasta 66%:** pasta all'uovo 57% (semola di grano duro, uova, spinaci disidratati, acqua), ripieno 43% (ricotta, mascarpone, pangrattato, spinaci, Grana Padano DOP, prezzemolo, sale).*

***Ingredienti della salsa 34%:** burro concentrato 22%, farina di grano tenero, sale, salvia 1,5%. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.*

COD. Z341**RAVIOLI CON POMODORO DATTERINO E BASILICO**

350 g  forno a microonde
5 1/2 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.

***Ingredienti della pasta 50%:** pasta all'uovo 54% (semola di grano duro, uova, acqua), ripieno 46% (ricotta 66%, bietta 22%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale).*

***Ingredienti della salsa 50%:** passata di pomodoro datterino 64%, polpa di pomodoro datterino 30%, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, cipolla, basilico 0,2%, sale, pepe, zucchero.*

COD. Z365POMODORI
DATTERINI
100%
ITALIANI


I NOSTRI PRIMI LE PASTE DA FORNO


Con loro è sempre domenica! Il classico pranzo di famiglia puoi organizzarlo ogni giorno nel tuo locale senza perdere tempo e senza sprechi, con le monoporzioni. Lasagne e cannelloni regalano al palato il piacere della tradizione più buona.

Conservazione 18 mesi.
Piatti monoporzione.

LASAGNE CASERECCHE CON CARNE DI BOVINO E SUINO

330 g (CONSERVAZIONE 12 MESI)


 forno a microonde: **6 min (750 W)**
a piatto chiuso e surgelato.


 forno tradizionale: **25 min (200°C)**
a piatto aperto e surgelato.

***Ingredienti della pasta 24%:** semola di grano duro, uova, acqua, sale. **Ingredienti della besciamella 32%:** latte intero, farina di grano tenero, burro, sale. **Ingredienti del ragù 44%:** polpa di pomodoro, carne di bovino 24%, carne di suino 23%, ortaggi in proporzione variabile (sedano, carote, cipolla), doppio concentrato di pomodoro, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, vino, sale, rosmarino, pepe. Parmigiano Reggiano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.*

COD. Z238**LASAGNE ALLA BOLOGNESE**





330 g

 forno a microonde: **6 min (750 W)**
a piatto chiuso e surgelato.

 forno tradizionale: **25 min (200°C)**
a piatto aperto e surgelato.

***Ingredienti della pasta 24%:** semola di grano duro, uova, acqua, sale. **Ingredienti della besciamella 44%:** latte intero, farina di grano tenero, burro, sale. **Ingredienti del ragù 32%:** carne di bovino brasata con ortaggi e piante aromatiche, polpa di pomodoro, vino rosso, olio extravergine di oliva, burro, sale. Parmigiano Reggiano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.*

COD. Z219


**LASAGNE ALLE VERDURE****330 g** **forno a microonde: 6 min (750 W)**
a piatto chiuso e surgelato. **forno tradizionale: 25 min (200°C)**
a piatto aperto e surgelato.***Ingredienti della pasta 24%:** semola di grano duro, acqua, uova, sale.****Ingredienti della salsa 76%:** verdure 45% (zucchine, carote, sedano, asparagi, cipolla, melanzane, piselli), funghi misti 4% (champignon, sfiandrine, porcini, shiitake), besciamella (latte intero, farina di frumento, margarina vegetale, fecola di patata, sale), Edamer, Grana Padano DOP, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, basilico, sale. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.***COD. Z236****CANNELLONI CON BESCIAMELLA****300 g**  **forno a microonde****4 1/2 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.*****Ingredienti della pasta 55%:** pasta all'uovo 36% (semola di grano duro, uova, acqua), ripieno 64% (ricotta 66%, spinaci in foglia 22%, pangrattato, Grana Padano DOP, sale). **Ingredienti della salsa 45%:** latte intero, farina di grano tenero, burro, sale. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.***COD. Z307****ZUPPA RUSTICA DI LEGUMI E CEREALI****350 g**  **forno a microonde****5 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.*****Ingredienti:** legumi e cereali 50%, olio extravergine di oliva, cipolla, olio di girasole, brodo vegetale, sale, pepe, rosmarino. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.***COD. Z335**

I NOSTRI PRIMI I RISOTTI

Tanti risotti surgelati creati apposta per il canale bar, pronti in pochi minuti senza scuocere e mantecati a puntino, per un gusto ricco sempre al dente.

Conservazione 18 mesi.
Piatti monoporzione.

RISOTTO ALLA MARINARA

300 g  forno a microonde
4 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti: riso 30%, molluschi e crostacei in proporzione variabile 27% (calamari, vongole, gambero rosa, gamberi argentini), brodo, polpa di pomodoro, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, farina di frumento, aglio, sale, prezzemolo, peperoncino, pepe.

COD. Z314



RISOTTO CON FUNGHI PORCINI


300 g  forno a microonde
4 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti: riso 30%, funghi porcini 4,6%, funghi misti in proporzione variabile (champignon, shiitake, sfiandrina), Grana Padano DOP, brodo, latte intero, crema a base di grassi vegetali, olio extravergine di oliva, scalogno, prezzemolo, farina di grano tenero, burro, sale.

COD. Z313



RISOTTO CON PUNTE DI ASPARAGI

300 g  forno a microonde
4 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti: riso 30%, asparagi 11%, brodo, latte intero, Parmigiano Reggiano DOP, farina di frumento, margarina, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, crema a base di grassi vegetali, cipolla, sale.

COD. Z336



RISOTTO ALLO ZAFFERANO


300 g  forno a microonde
4 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti: riso 33%, zafferano, Parmigiano Reggiano DOP, brodo, farina di frumento, burro, scalogno, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, sale.

COD. Z353



RISOTTO ALLA PARMIGIANA

300 g  forno a microonde
4 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti: riso 31%, Parmigiano Reggiano DOP 5,5%, Taleggio, Edamer, latte intero, brodo, crema a base di grassi vegetali, farina di frumento, margarina, cipolla, burro, sale.

COD. Z337




I NOSTRI SECONDI

Carne, pesce, piatti unici e alternative vegetariane: noi non ci fermiamo ai primi piatti, e tu? C'è l'imbarazzo della scelta. Prenditi un secondo... per pensare a cosa piacerebbe ai tuoi clienti e a qual è la scelta perfetta per il tuo locale: qualità e bontà sono garantite!

Conservazione 18 mesi.
Piatti monoporzione.

COTOLETTA DI POLLO CON PATATE A SPICCHIO


300 g  forno a microonde
4 1/2 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti della cotoletta 50%: petto di pollo 66%, pangrattato, olio di arachide, olio di semi di girasole, amido di frumento, sale, aromi. *Ingredienti del contorno 50%:* patate prefritte (patate 94%, olio vegetale, olio extravergine di oliva, sale, rosmarino, salvia, aglio).

COD. X110



POLPETTE AL SUGO DI POMODORO E PISELLI

300 g  forno a microonde
5 1/2 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti: polpette 41% (carne di bovino e suino 65%, pangrattato, Grana Padano, sale, aglio), polpa di pomodoro 35%, passata di pomodoro 14%, piselli 8%, olio extravergine di oliva, scalogno, sale, zucchero, pepe.

COD. X114



FILETTO DI MERLUZZO CON PATATE

300 g  forno a microonde
5 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.


Ingredienti: filetto di merluzzo sudafricano 34%, patate grigliate 58%, olio extravergine di oliva, succo di limone, prezzemolo, sale, pepe.

COD. X112





BOCCONCINI DI POLLO CON PROSCIUTTO E PISELLI

300 g  forno a microonde

4 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.

(CONSERVAZIONE 12 MESI)


Ingredienti della carne 43%: petto di pollo 95%, sale.

Ingredienti del contorno 57%: piselli 84%, prosciutto crudo 10%, olio di semi di girasole, cipolla, sale.

COD. X108



FILETTO DI POLLO CON FUNGHI E PATATE

300 g  forno a microonde

5 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti del filetto di pollo 27%: petto di pollo 95%, sale, aromi. *Ingredienti del contorno 73%:* gratin di patate 86%, funghi trifolati 13% (champignon), olio extravergine di oliva, olio di girasole, prezzemolo, sale, aglio.


COD. X102



E SE I PIATTI PRONTI FIORDIPRIMI® FOSSERO
LA SVOLTA DEI TUOI HAPPY HOUR?



MELANZANE ALLA PARMIGIANA

300 g  forno a microonde

6 min. → 750 W a piatto chiuso e surgelato.

Ingredienti: melanzane grigliate 44%, polpa di pomodoro, formaggio a pasta filata, cipolla, olio extravergine di oliva, olio di girasole, burro, basilico, zucchero.

COD. X104



LE SPECIALITÀ IN FORMATO CATERING

LE NOSTRE BONTÀ NON SONO SOLO MONOPORZIONE.

Ecco perché trovi lasagne, cannelloni e melanzane alla parmigiana anche in comoda teglia multiporzione, colorata e riutilizzabile, in alluminio ad alta resistenza. Cinque strati di farcitura per le lasagne e tre strati di melanzane non fritte ma ugualmente saporite per la parmigiana. A te la scelta.

Conservazione 18 mesi.
Teglia multiporzione.



•10
PORZIONI



TEGLIA
GRANDE



COTTURA
IN FORNO



LASAGNE DELICATE CON BESCIAMELLA E RAGÙ DI CARNE 2,5 Kg

forno tradizionale: 1 h 20 min. (180°C)

forno ventilato: 45 min. (180°C)

Ingredienti della pasta 20%: semola di grano duro, uova, acqua, sale.
Ingredienti della besciamella 44%: latte intero, farina di frumento, burro, sale, noce moscata. *Ingredienti del ragù 36%:* carne di bovino 21%, passata di pomodoro, polpa di pomodoro, ortaggi in proporzione variabile (sedano, carote, cipolla), olio di semi di girasole, doppio concentrato di pomodoro, vino, sale, rosmarino, pepe. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

COD. V109



LASAGNE ALLA BOLOGNESE

2,5 Kg

forno tradizionale: 1 h 20 min. (180°C)

forno ventilato: 45 min. (180°C)

Ingredienti della pasta 20%: semola di grano duro, uova, acqua, sale. *Ingredienti della besciamella 44%:* latte intero, farina di grano tenero, burro, sale. *Ingredienti del ragù 36%:* carne di bovino brasata con ortaggi e piante aromatiche 47%, polpa di pomodoro, vino rosso, olio extravergine di oliva, burro, sale. Parmigiano Reggiano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

COD. V100



LASAGNE CASERECCHE CON CARNE DI BOVINO E SUINO 2,5 Kg (CONSERVAZIONE 12 MESI)

forno tradizionale: 1 h 20 min. (180°C)

forno ventilato: 45 min. (180°C)

Ingredienti della pasta 17%: semola di grano duro, uova, acqua, sale. *Ingredienti della besciamella 36%:* latte intero, farina di grano tenero, burro, sale. *Ingredienti del ragù di carne 46%:* polpa di pomodoro, carne di bovino 24%, carne di suino 23%, ortaggi in proporzione variabile (carota, sedano, cipolla), vino, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, piante aromatiche. Parmigiano Reggiano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

COD. V108



LASAGNE ALLE VERDURE

2,5 Kg

forno tradizionale: 1 h 20 min. (180°C)

forno ventilato: 45 min. (180°C)

Ingredienti della pasta 20%: semola di grano duro, uova, acqua, sale. *Ingredienti della salsa 80%:* verdure 40% (zucchine, carote, sedano, melanzane, asparagi, patate, pomodoro, cipolla), latte intero, farina di frumento, fecola di patate, burro, funghi 5% (champignon, sfiandrine, porcini, shiitake, famigliola gialla), Edamer, Grana Padano DOP, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, basilico, sale. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.

COD. V107



LASAGNE VERDI ALLA BOLOGNESE

2,5 Kg (CONSERVAZIONE 24 MESI)

forno tradizionale: 1 h 20 min. (180°C)

forno ventilato: 45 min. (180°C)

Ingredienti della pasta 20%: semola di grano duro, uova, spinaci disidratati, acqua, sale. *Ingredienti della besciamella 44%:* latte intero, farina di grano tenero, burro, sale. *Ingredienti del ragù 36%:* carne di bovino brasata con ortaggi e piante aromatiche 47%, polpa di pomodoro, vino rosso, olio extravergine di oliva, burro, sale. Parmigiano Reggiano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.


COD. V101






LASAGNE AI FUNGHI

2,5 Kg

 forno tradizionale: 1 h 20 min. (180°C)

 forno ventilato: 45 min. (180°C)


***Ingredienti della pasta 20%:** semola di grano duro, uova, acqua, sale. **Ingredienti della salsa 80%:** latte intero, funghi 24% (porcini, champignon, shiitake, sfiandrine, famigliola gialla), farina di grano tenero, margarina vegetale, sale, Grana Padano DOP, fecola di patate, olio extravergine di oliva, cipolla, prezzemolo. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.*


COD. V103



CANNELLONI ALLA CARNE CON BESCIAMELLA

2 Kg

 forno tradizionale: 1 h (180°C)

 forno ventilato: 30-35 min. (180°C)


***Ingredienti della pasta 45%:** pasta all'uovo 37% (semola di grano duro, uova, acqua, sale), ripieno 63% (carne di bovino 53%, ortaggi in proporzione variabile (sedano, carote, cipolla), brodo, polpa di pomodoro, pangrattato, spinaci, bieta, olio di semi di girasole, sale, spezie, aglio). **Ingredienti della besciamella 51%:** latte intero, farina di grano tenero, margarina vegetale, burro, sale. **Ingredienti della salsa al pomodoro 4%:** polpa di pomodoro, cipolla, olio extravergine di oliva, sale, zucchero. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.*


COD. V110



MELANZANE ALLA PARMIGIANA

2 Kg

 forno tradizionale: 1 h (160°C)

 forno ventilato: 50 min. (160°C)


***Ingredienti:** melanzane grigliate 33%, mozzarella 7,5%, passata di pomodoro, polpa di pomodoro, ortaggi in proporzione variabile (sedano, carote, cipolla), Edamer, Grana Padano DOP, pangrattato, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, burro, basilico, zucchero, pepe, sale.*


COD. V111



CANNELLONI RICOTTA E SPINACI CON BESCIAMELLA

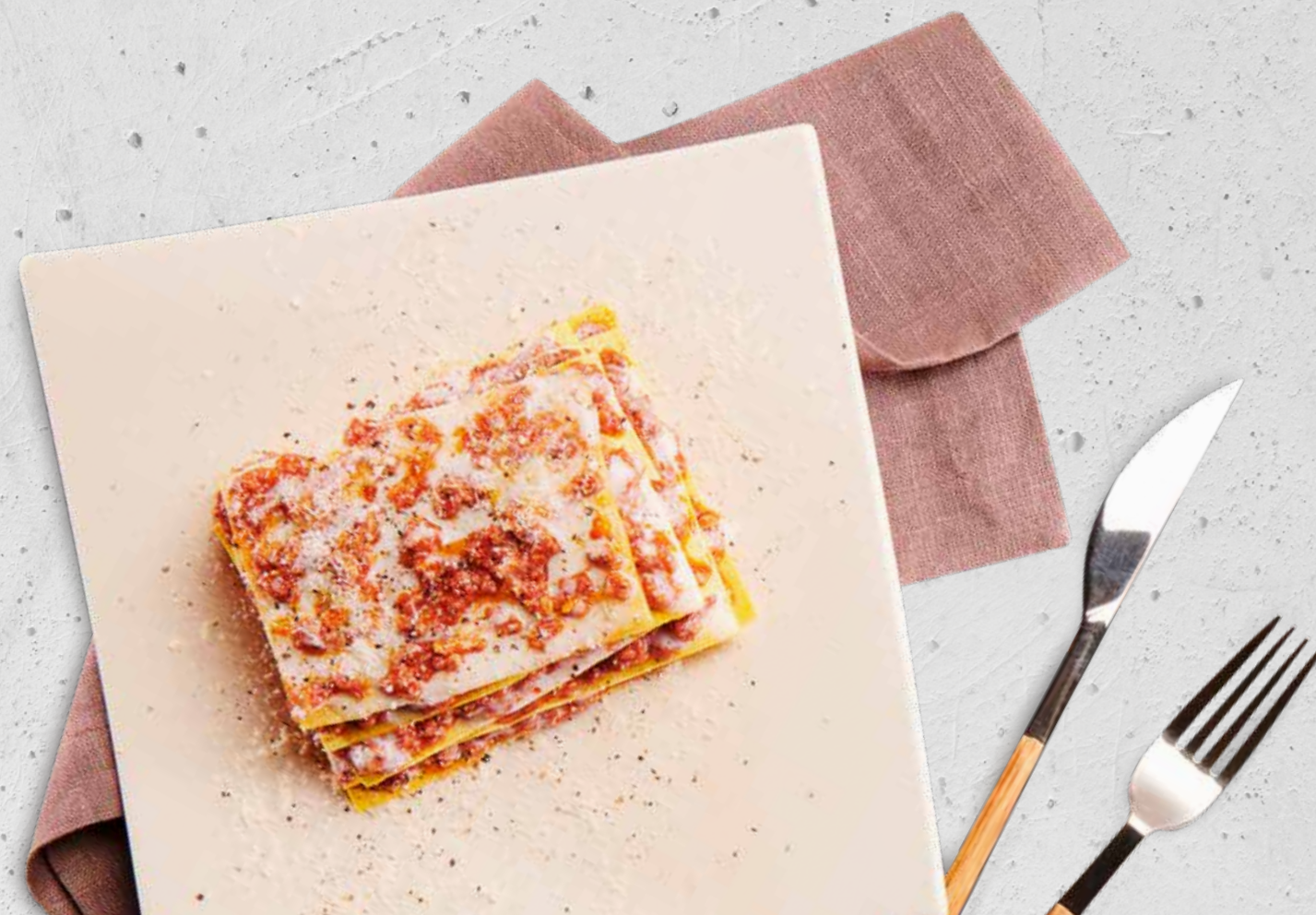
2 Kg

 forno tradizionale: 1 h (180°C)

 forno ventilato: 30-35 min. (180°C)

***Ingredienti della pasta 45%:** pasta all'uovo 37% (semola di grano duro, uova, acqua, sale), ripieno 63% (ricotta 66%, spinaci in foglia 22%, Grana Padano DOP, pangrattato, sale). **Ingredienti della besciamella 51%:** latte intero, farina di grano tenero, margarina vegetale, burro, sale. **Ingredienti della salsa al pomodoro 4%:** polpa di pomodoro, cipolla, olio extravergine di oliva, sale. Grana Padano DOP grattugiato a guarnizione del piatto.*

COD. V106



LA NOSTRA TRADIZIONE NELLE TUE MANI

Mettiamo in Fiordiprimi® tutta la nostra esperienza e materie prime di altissima qualità per realizzare le più buone ricette italiane.

NON TI RESTA CHE PREPARARLI AL MEGLIO.

ECCO COSA FARE:



METTI NEL MICROONDE UNA PORZIONE DI FIORDIPRIMI® ANCORA SURGELATA.



RISPETTA I TEMPI RIPORTATI SULLA CONFEZIONE.



VERIFICA CHE IL FONDO DELLA CONFEZIONE SIA CALDO E, PRIMA DI APRIRLA, SCUOTILA DELICATAMENTE PER AMALGAMARE GLI INGREDIENTI.



PER COMODITÀ PUOI SERVIRLO DIRETTAMENTE NEL SUO PACK: UN PIATTO BIANCO SATINATO.

PER PIATTI PERFETTI:

NON FORARE LA CONFEZIONE.

NON TOGLIERE LA PELLICOLA PROTETTIVA: È STUDIATA PER OTTIMIZZARE LA COTTURA.



BUONO A SAPERSI

Il confezionamento di Fiordiprimi® è di soli 4 piatti per cartone.

L'IDEA

Diversifica il tuo assortimento provando diverse specialità Fiordiprimi® e ampliando la tua offerta: così i tuoi clienti avranno un menù più ricco di piatti tra cui scegliere.

L'IDEA

Per ridurre i tempi di servizio nelle fasce orarie di maggiore afflusso:

- Scongela preventivamente il prodotto in frigorifero. Una volta scongelato deve essere consumato entro 24 ore.

oppure

- Riscalda 2 piatti per volta nello stesso forno a microonde. Nota bene: i tempi di cottura raddoppiano.

Tutti i piatti Fiordiprimi® sono pronti per essere mangiati non appena usciti dal forno a microonde, ma vale la pena spendere qualche minuto per personalizzare ogni ricetta al meglio.

L'IDEA

Se disponi di piatti o di ciotole in linea con lo stile del tuo locale utilizzali per servire la specialità che hai preparato. Poi aggiungi qualche ingrediente fresco, a seconda della ricetta.

Personalizza e rendi unico ogni piatto.

Scopri tutti i nostri consigli e le video ricette su surgital.it

SIAMO PASTAI, SIAMO IMPRENDITORI, SIAMO UNA FAMIGLIA.

**ABBIAMO RADICI PROFONDE, AMIAMO IL NOSTRO PAESE
E SIAMO ARRIVATI LONTANO SOPRATTUTTO GRAZIE ALLE PERSONE.**

Lavoriamo e produciamo in modo sostenibile, in armonia con l'ambiente. In accordo con le prescrizioni del protocollo di Kyoto generiamo tutta l'energia di cui abbiamo bisogno, riducendo le emissioni di CO₂, attraverso tre innovativi impianti per la produzione di energia pulita, un **sistema fotovoltaico** da 1.000 kW/h, una **centrale di quadrigenrazione** alimentata a metano con una potenza elettrica di 6.000 kW/h e una **centrale a tre turbine oil-free** da 600 kW/h, frutto di un brevetto di derivazione spaziale.

Oltre a questo, utilizziamo un **sistema di depurazione** delle acque di scarto.

I NOSTRI NUMERI

MAGAZZINO DI STOCCAGGIO
6.000 m² di superficie totale
70.000 m³ di capacità di stoccaggio
14.000 posti pallet

PRODUZIONE GIORNALIERA
165 tonnellate di pasta fresca
80.000 piatti pronti
12 tonnellate di sughi in pepite

STABILIMENTO
35.000 m² di superficie
produttiva
34 linee produttive

LA TRADIZIONE DELL'ACCOGLIENZA

Surgital è nata e cresciuta sulla conoscenza della tradizione e sull'amore per la nostra terra, l'Emilia-Romagna, dalla grandissima cultura gastronomica. L'accoglienza fa parte di noi, e anche l'imprenditorialità, così come la qualità in cucina: ecco perché ci siamo dedicati con passione al mondo dell'Ho.Re.Ca.

MATERIE PRIME

Dalle farine alle uova, fino agli ingredienti per i ripieni, selezioniamo le materie prime con cura, ben sapendo che da queste dipende in primo grado la qualità del prodotto finale.

QUALITÀ ARTIGIANALE

La nostra elevata capacità produttiva continua a crescere, garantendo però un prodotto finale di bontà costante, con le stesse proprietà organolettiche di un prodotto artigianale.

INNOVAZIONE

Preparazione e surgelazione in tempi brevissimi ci permettono di conservare ogni piatto al meglio, conservandone appieno gusto e caratteristiche organolettiche in modo sicuro, senza conservanti.

Siamo un'azienda di qualità, nei prodotti e nei processi.
Scopri di più riguardo alle nostre certificazioni su surgital.it



Dedichiamo **continua attenzione alla formazione, al coinvolgimento di tutti gli stakeholders** e alla **promozione di iniziative benefiche** a carattere locale, nazionale e internazionale.

Scopri di più sulla nostra azienda.
Visita surgital.it



FIORDIPRIMI® È UN MARCHIO



L'italiana preferita dallo chef

SURGITAL S.p.A. - via Bastia, 16/1 - 48017 Lavezzola (RA) Emilia-Romagna - ITALIA
surgital@surgital.it - surgital.it



Il numero verde è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 8:30 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 19:00