



UNSERE TRADITION IN IHREN HÄNDEN

TIEFGEFRORENE FERTIGGERICHTE

15[^] AUSGABE

GUT ZU ESSEN IST DIE BESTE PHILOSOPHIE – NICHT NUR IM RESTAURANT!

DIESES LOKAL IST KEIN RESTAURANT! ABER MIT FIORDIPRIMI® SEHR WOHL.

Panini und kalte Gerichte reichen nicht mehr. Empfangen Sie Ihre Gäste mit einem traditionellen, warmen Gericht. Sie können es direkt im Behälter von Fiordiprimi® servieren: ein eleganter, satinierter Teller.



WAS TUN, WENN MAN KEINE KÜCHE HAT? ES GEHT AUCH OHNE!

Mit Fiordiprimi® benötigen Sie lediglich eine Mikrowelle, um Gerichte aufzuwärmen: Die ganze Tradition der italienischen Küche...auch ohne Ofen, Herd und Kochtöpfe, aber trotzdem stets der Norm entsprechend.



AUF DER SPEISEKARTE REICHT EINES AUS: DIE QUALITÄT VON FIORDIPRIMI®!

Bitte halten Sie die auf der Packung angegebene Quellzeit ein und achten Sie darauf, dass der Boden der Packung heiß ist, wenn Sie sie aus der Mikrowelle nehmen. Schütteln Sie den Behälter danach vorsichtig, um jedes Gericht perfekt zu präsentieren.



ALLES WIRD EINFACHER MIT TIEFGEFRORENEN FERTIGGERICHTEN!

Da ein Karton nur 4 Teller enthält, ist es für Sie einfacher mehrere Sorten auf Lager zu haben und so Ihr Angebot breiter zu fächern. Außerdem verdienen und sparen Sie gleichzeitig, denn nichts wird weggeschmissen und alles wird bestmöglich sowie vollkommen sicher gelagert.



VIEL ERFOLG UND GUTEN APPETIT!

Tiefkühlprodukt (Aufbewahrung bei -18° C).
Die Bilder dienen nur dazu, das Produkt darzustellen.

Um nähere Informationen zu den Eigenschaften des Produkts, zu den Zutaten und zu eventuell enthaltenen Allergenen zu erhalten, können die Fach-Datenblätter herangezogen werden.

UNSERE PASTAGERICHTE

DIE LANGE PASTA

Wir vermitteln italienische Tradition durch Spezialitäten mit Hartweizengriess- oder Eierteigpasta in zahlreichen Formen, ergänzt durch leckere Sossen. Wählen Sie das passende Rezept für Ihr Lokal und rein mit den Nudeln... in die Mikrowelle!
Ohne Schmutz und ohne Wartezeiten.

18 Monate haltbar.
Einzelportionen.



TAGLIERINI AI FUNGHI PORCINI (MIT STEINPILZEN)

350 g  Mikrowelle

5 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten Nudelteig 46%: Hartweizengriess, Eier, Wasser, Salz.
Zutaten Sosse 54%: Mischpilze in variabler Zusammensetzung (Champignons, Shiitake-Pilze, Austernpilze, Stockschwämmchen), Steinpilzen 8%, Sonnenblumenöl, Sahne, Grana Padano DOP Käse, Zwiebeln, Petersilie, Weizenmehl, Salz, Knoblauch, Kartoffelstärke, Pfeffer. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

COD. Z363



SPAGHETTI CACIO E PEPE (MIT PECORINO KÄSE UND PFEFFER)

350 g  Mikrowelle

5 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten Nudelteig 51%: Hartweizengriess, Wasser, Salz.
Zutaten Sosse 49%: Wasser, Römischer Pecorino DOP Käse 28%, Vollmilch, Sahne, Butter, Weizenmehl, Pfeffer, Salz.

COD. Z354



SPAGHETTI CLASSICI AL POMODORO (MIT TOMATENSOSSE)

350 g  Mikrowelle

5 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten Nudelteig 51%: Hartweizengriess, Wasser, Salz.
Zutaten Sosse 49%: Tomatenfruchtfleisch 67%, passierte Tomaten 20%, doppelt konzentriertes Tomatenmark 4%, Extra Vergine Olivenöl, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Salz, Basilikum, Zucker.

COD. Z346



TAGLIERINI VERDI PANNA E SPECK (MIT SAHNE UND SPECK)

300 g  Mikrowelle

5 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten Nudelteig 45%: Hartweizengriess, Eier, Trockenspinat, Wasser.
Zutaten Sosse 55%: Milch, Sahne 19%, Sonnenblumenöl, Speck 12,5%, Gorgonzola DOP Käse, Salz, Pfeffer. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

COD. Z361



SPAGHETTI ALLE VONGOLE (MIT VENUSMUSCHELN)

350 g  Mikrowelle

5 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten Nudelteig 54%: Hartweizengriess, Wasser, Salz.
Zutaten Sosse 46%: Strahlige Venusmuscheln 24%, Brühe, Petersilie, Salz, Knoblauch, Chili Pfeffer.

COD. Z357





SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE
(MIT MEERESFRÜCHTEN)
350 g  Mikrowelle
5 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten Nudelteig 51%: Hartweizengriess, Wasser, Salz.
Zutaten Sosse 49%: Tomatenfruchtfleisch, passierte Tomaten, Tintenfisch 24%, Brühe, Atlantische Kliesche 8%, Schrimp Mittelmeer 6%, Strahlige Venusmuscheln 4%, Sonnenblumenöl, Wein, Petersilie, Salz, Schalotte, Knoblauch, Chili-Pfeffer, Zucker.

COD. Z358



TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE
(MIT FLEISCHSOSSE NACH BOLOGNESER ART)
350 g  Mikrowelle
5 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten Nudelteig 43%: Hartweizengriess, Eier, Wasser, Salz.
Zutaten Fleischsosse 57%: Tomatenfruchtfleisch, passierte Tomaten, geschmortes Rind- und Schweinefleisch mit Gemüse (Karotten, Sellerie, Zwiebeln) 10%, Rotwein, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

COD. Z364



SPAGHETTI ALLA CARBONARA
(MIT CARBONARA SOSSE)
300 g  Mikrowelle
4 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten Nudelteig 43%: Hartweizengriess, Wasser, Salz.
Zutaten Sosse 57%: Vollmilch, geräucherter Schweinebauch 19%, Sahne, Eigelb 5%, Grana Padano DOP Käse, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Butter, Weizenmehl, Salz, Pfeffer. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

COD. Z352



MAXI FÜR GENIESSER

SPAGHETTI ALLA CARBONARA
(MIT CARBONARA SOSSE)
380 g  Mikrowelle
5-6 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten Nudelteig 47%: Hartweizengriess, Wasser, Salz.
Zutaten Sosse 53%: Vollmilch, geräucherter Schweinebauch 19%, Sahne, Eigelb 5%, Grana Padano DOP Käse, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Butter, Weizenmehl, Salz, Pfeffer. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

COD. Z600



UNSERE PASTAGERICHTE

DIE KURZE PASTA

Die gesamte Vorzüglichkeit und Vielseitigkeit kurzer Nudeln, dem Herzstück unserer Gastronomie, ist in den reichhaltigsten und beliebtesten traditionellen Rezepten enthalten. Von Garganelli über Fusilli, Mezze Penne, Strigoli und Gnocchi bis hin zu Strozzapreti können innerhalb weniger Minuten authentische Köstlichkeiten angeboten werden.

18 Monate haltbar.
Einzelportionen.

GRAMIGNA PANNA E SALSICCIA (MIT SAHNE UND WURST)

350 g  Mikrowelle
5 1/2 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung
(MINDESTHALTBARKEIT: 12 MONATE)

Zutaten Nudelteig 43%: Hartweizengriess, Eier, Wasser, Salz.
Zutaten Sosse 57%: Vollmilch, Wurst 26%, Sahne 16%, Butter, Weizenmehl, Salz. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

COD. Z359



STRIGOLI AL PESTO GENOVESE (MIT GENUESER PESTO)

300 g  Mikrowelle
3 1/2 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten Nudelteig 55%: Weichweizenmehl, Wasser, Salz.
Zutaten Pesto 45%: Basilikum 16%, Römischer Pecorino DOP Käse, Pinienkerne, Walnüsse, Cashew-Nüsse, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Petersilie, Grana Padano DOP Käse, Knoblauch, Salz.

COD. Z300



SVITATI AI 4 FORMAGGI (MIT VIER KÄSESORTEN)

300 g  Mikrowelle
4 1/2 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten Nudelteig 40%: Hartweizengriess, Wasser, Salz.
Zutaten Sosse 60%: Vollmilch, Käse 26% (Gorgonzola DOP Käse, Grana Padano DOP Käse, Taleggio DOP Käse, Fontina DOP Käse), Weichweizenmehl, pflanzliche Margarine, Salz. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

COD. Z338



GARGANELLI AL SALMONE (MIT LACHS)

350 g  Mikrowelle
5 1/2 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten Nudelteig 47%: Hartweizengriess, Weichweizenmehl, Eier, Wasser, Salz.
Zutaten Sosse 53%: Räucherlachs 18%, Vollmilch, Sahne, Weichweizenmehl, Butter, Trockentomaten, Zwiebeln, Petersilie, Salz.

COD. Z370



FUSILLI ALL'AMATRICIANA (MIT AMATRICIANA SOSSE)

350 g  Mikrowelle
5 1/2 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten Nudelteig 40%: Hartweizengriess, Wasser, Salz.
Zutaten Sosse 60%: Tomatenfruchtfleisch, passierte Tomaten, Schweinebackenspeck 16%, Zwiebeln, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Kräuter, Salz, Gewürze. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

COD. Z368





MEZZE PENNE AL POMODORO (MIT TOMATENSOSSE)

350 g  Mikrowelle
5 1/2 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten Nudelteig 50%: Hartweizengriess, Wasser, Salz.
Zutaten Sosse 50%: Passierte Tomaten 62%, Tomatenfruchtfleisch 24%, Tomaten, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Zwiebeln, Salz, Zucker.

COD. Z367



PENNE ALL'ARRABBIATA (MIT SCHARFER TOMATENSOSSE)

350 g  Mikrowelle
5 1/2 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten Nudelteig 50%: Hartweizengriess, Wasser, Salz.
Zutaten Sosse 50%: Tomatenfruchtfleisch 70%, passierte Tomaten 20%, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Petersilie, Salz, Zucker, Gewürze, Chili Pfeffer.

COD. Z366



GARGANELLI GAMBERI E ZUCCHINE (MIT GARNELEN UND ZUCCHINI)

300 g  Mikrowelle
4 1/2 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten Nudelteig 38%: Hartweizengriess, Weichweizenmehl, Eier, Wasser, Salz.
Zutaten Sosse 62%: Shrimp Mittelmeer 23%, Zucchini 23%, Tomatenfruchtfleisch, Argentinische Rotgarnele 10%, Sahne, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Weizenmehl, Brühe, Knoblauch, Salz, Gewürze.

COD. Z329



STROZZAPRETI SPECK E FUNGHI (MIT SPECK UND PILZEN)

300 g  Mikrowelle
4 1/2 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten Nudelteig 43%: Hartweizengriess, Eier, Wasser, Salz.
Zutaten Sosse 57%: Tomatenfruchtfleisch, Mischpilze 10,5% (Steinpilze, Champignons, Shiitake-Pilze, Austernpilze, Stockschwämmchen), Sahne, Speck 8%, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Zwiebeln, Kräuter, Salz, Gewürze, Zucker. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

COD. Z323



GNOCCHI POMODORO E MOZZARELLA (MIT TOMATENSOSSE UND MOZZARELLA)

350 g  Mikrowelle
5 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten Kartoffelgnocchi 53%: Kartoffelpüree, Weichweizenmehl, Hartweizengriess, Maisstärke, Milch, Salz, Reismehl.
Zutaten Sosse 47%: Tomatenfruchtfleisch, Mozzarella 12,5%, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Zucker, Chili-Pfeffer, Salz.

COD. Z360



ORECCHIETTE INTEGRALI ALLE CIME DI RAPA (VOLLKORN-ORECCHIETTE MIT RÜBENSPITZEN)

350 g  Mikrowelle
5 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten Nudelteig 47%: Vollkorn-Hartweizengrieß, Wasser, Salz.
Zutaten Sosse 53%: Rübengrün 22%, Sardellenpaste, Reisstärke, natives Olivenöl extra, Sonnenblumenöl, Gemüsebrühe, Knoblauch, Salz, schwarzer Pfeffer, Chili.

COD. Z371



UNSERE PASTAGERICHTE

DIE GEFÜLLTE PASTA

In nur wenigen Minuten ist ein goldfarbener und dünner Teig dazu bereit, die genussvollen Aromen der unverfälschtesten Zutaten freizusetzen! Wählen Sie aus allen Spezialitäten mit weicher Füllung: Ravioli, Tortelli, Tortellini und Fiochetti.

18 Monate haltbar.
Einzelportionen.

TORTELLINI AL RAGÒ BOLOGNESE (MIT FLEISCHSOSSE NACH BOLOGNESE ART)

350 g  Mikrowelle

5 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten Nudelteig 50%: Eiernudeln 68% (Hartweizengriess, Eier, Wasser), Füllung 32% (Mortadella, Parmigiano Reggiano DOP Käse, geschmortes Schweinefleisch, Semmelbrösel, Salz, Gewürze).
Zutaten Fleischsosse 50%: Tomatenfruchtfleisch, geschmortes Rind- und Schweinefleisch mit Gemüse (Karotten, Sellerie, Zwiebeln) 10%, Rotwein, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

COD. Z369



TORTELLINI BOLOGNESI CON PANNA E PROSCIUTTO (MIT SAHNE UND SCHINKEN)

300 g  Mikrowelle

4 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten Nudelteig 53%: Eiernudeln 68% (Hartweizengriess, Eier, Wasser), Füllung 32% (Mortadella, Parmigiano Reggiano DOP Käse, geschmortes Schweinefleisch, Semmelbrösel, Sonnenblumenöl, Wein, Rosmarin, Knoblauch, Gewürze, Salz).
Zutaten Sosse 47%: Sahne 36%, Kochschinken 12,5%, Vollmilch, Weizenmehl, Butter, Salz. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

COD. Z301



FIOCCHETTI SPECK E ZUCCHINE (MIT SPECK UND ZUCCHINI)

300 g  Mikrowelle

4 1/2 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten Nudelteig 47%: Eiernudeln 60% (Hartweizengriess, Eier, Wasser), Füllung 40% (Gorgonzola DOP Käse 48%, Ricotta-Frischkäse, Grana Padano DOP Käse, Semmelbrösel, Petersilie, Salz).
Zutaten Sosse 53%: Vollmilch, Zucchini 29%, Sahne, Speck 7%, Taleggio DOP Käse, Weichweizenmehl, pflanzliche Margarine, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Petersilie, Salz. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

COD. Z332





TORTELLI MEZZALUNA BURRO E SALVIA (MIT BUTTER UND SALBEI)

300 g  Mikrowelle
4 1/2 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten Nudelteig 66%: Eiernudeln 57% (Hartweizengriess, Eier, Trockenspinat, Wasser), Füllung 43% (Ricotta-Frischkäse, mascarpone, Semmelbrösel, Blattspinat, Grana Padano DOP Käse, Petersilie, Salz).

Zutaten Sosse 34%: Butter 22%, Weichweizenmehl, Salz, Salbei 1.5%. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

COD. Z341



RAVIOLI CON POMODORO DATTERINO E BASILICO (RAVIOLI MIT DATTELTOMATEN UND BASILIKUM)

350 g  Mikrowelle
5 1/2 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten Nudelteig 50%: Eiernudeln 54% (Hartweizengriess, Eier, Wasser), Füllung 46% (Ricotta-Frischkäse 66%, Mangold 22%, Grana Padano DOP Käse, Semmelbrösel, Salz).

Zutaten Sosse 50%: passierte Datteltomaten 64%, Datteltomatenfleisch 30%, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Zwiebel, Basilikum 1%, Salz, Pfeffer, Zucker.

COD. Z365



100% ITALIENISCHE DATTELTOMATEN

UNSERE PASTAGERICHTE DIE TEIGWAREN

Damit ist immer Sonntag! Das klassische Mittagessen mit der Familie können Sie tagtäglich in Ihrem Lokal organisieren ohne dafür Zeit zu verlieren sowie ohne Verschwendung, und zwar mit Einzelportionen. Lasagne und Cannelloni sorgen dank der besten Tradition am Gaumen für Genuss.

18 Monate haltbar.
Einzelpportionen.

LASAGNE CASERECCE CON CARNE DI BOVINO E SUINO (MIT RIND-UND SCHWEINEFLEISCH)

330 g  Mikrowelle
6 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung
(MINDESTHALTBARKEIT: 12 MONATE)

Zutaten Nudelteig 24%: Hartweizengriess, Eier, Wasser, Salz.

Zutaten Béchamelsosse 32%: Vollmilch, Weichweizenmehl, Butter, Salz.

Zutaten Fleischsosse 44%: Tomatenfruchtfleisch, Rindfleisch 24%, Schweinefleisch 23%, Gemüse in variabler Menge (Sellerie, Karotten, Zwiebeln), doppelt konzentriertes Tomatenmark, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Wein, Salz, Rosmarin, Pfeffer. Geriebener Parmigiano Reggiano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

COD. Z238



LASAGNE ALLA BOLOGNESE (NACH BOLOGNESE ART)

330 g  Mikrowelle
6 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten Nudelteig 24%: Hartweizengriess, Eier, Wasser, Salz.

Zutaten Béchamelsosse 44%: Vollmilch, Weichweizenmehl, Butter, Salz.

Zutaten Fleischsosse 32%: Geschmortes Rindfleisch mit Gemüse und Kräutern 47%, Tomatenfruchtfleisch, Rotwein, Extra Vergine Olivenöl, Butter, Salz. Geriebener Parmigiano Reggiano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

COD. Z219





LASAGNE ALLE VERDURE (VEGETARISCHE LASAGNE)

330 g  Mikrowelle

6 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten Nudelteig 24%: Hartweizengriess, Wasser, Eier, Salz.
Zutaten Sosse 76%: Gemüse 45% (Zucchini, Karotten, Sellerie, Spargel, Zwiebeln, Auberginen, Erbsen), Mischpilze 4% (Champignons, Austernpilze, Steinpilze, Shiitake-Pilze, Stockschwämmchen), Béchamelsosse (Vollmilch, Weizenmehl, pflanzliche Margarine, Kartoffelstärke, Salz), Edamer, Grana Padano DOP Käse, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Basilikum, Salz. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

COD. Z236



CANNELLONI CON BESCAMELLA (MIT BÉCHAMELSOSSE)

300 g  Mikrowelle

4 1/2 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten Nudelteig 55%: Eiernudeln 36% (Hartweizengriess, Eier, Wasser), Füllung 64% (Ricotta-Frischkäse 66%, Blattspinat 22%, Semmelbrösel, Grana Padano DOP Käse, Salz).
Zutaten Sosse 45%: Vollmilch, Weichweizenmehl, Butter, Salz. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

COD. Z307



ZUPPA RUSTICA DI LEGUMI E CEREALI (SUPPE NACH BAUERNART MIT HÜLSENFRÜCHTEN UND GETREIDE)

350 g  Mikrowelle

5 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten: Hülsenfrüchte und Getreide 50%, Extra Vergine Olivenöl, Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Rosmarin. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

COD. Z335



UNSERE SUPPEN

Egal zu welcher Jahreszeit: Eine Suppe wärmt stets das Herz! Unsere Suppen sind reichhaltig, duftend und wie gewohnt traditionell zubereitet. Auch kommt beim Servieren in der rustikalen Suppenschale die Optik nicht zu kurz. Nach Belieben können Sie den Suppen mit frischer Petersilie, etwas Pfeffer oder Rosmarin Ihre persönliche Note verleihen.

18 monate haltbar.
Einzelportionen.

UNSERE RISOTTOS

Viele tiefgekühlte Risottos, die speziell für den Bar- und Snack-Kanal entwickelt wurden, sind innerhalb weniger Minuten bereit – ohne zu verkochen und perfekt gerührt. So garantieren sie einen reichhaltigen Geschmack und sind stets bissfest.

18 Monate haltbar.
Einzelportionen.



RISOTTO ALLA MARINARA (MARINARA SOSSE)

300 g  Mikrowelle

4 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten: Reis 30%, Mollusken und Krustentiere 27% (Argentinische Rotgarnele, Strahlige Venusmuscheln, Teppichmuscheln, Tintenfisch, Shrimp Mittelmeer), Brühe, Tomatenfruchtfleisch, Sonnenblumenöl, Extra Vergine Olivenöl, Weizenmehl, Knoblauch, Salz, Petersilie, Chili-Pfeffer, Pfeffer.

COD. Z314



RISOTTO ALLO ZAFFERANO (SAFRAN SOSSE)

300 g  Mikrowelle

4 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten: Reis 33%, Safran, Parmigiano Reggiano DOP Käse, Brühe, Weizenmehl, Butter, Schalotten, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Salz.

COD. Z353



RISOTTO CON FUNGHI PORCINI (MIT STEINPILZEN)

300 g  Mikrowelle

4 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten: Reis 30%, Steinpilzen 4,6%, Mischpilze in variabler Zusammensetzung (Champignons, Shiitake-Pilze, Austernpilze, Stockschwämmchen), Grana Padano DOP Käse, Brühe, Vollmilch, Sahne aus Pflanzenfett, Extra Vergine Olivenöl, Schalotten, Petersilie, Weichweizenmehl, Butter, Salz.

COD. Z313



RISOTTO CON PUNTE DI ASPARAGI (MIT SPARGELSPITZEN)

300 g  Mikrowelle

4 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten: Reis 30%, Spargel 11%, Brühe, Vollmilch, Parmigiano Reggiano DOP Käse, Weizenmehl, Margarine, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Sahne aus Pflanzenfett, Zwiebeln, Salz.

COD. Z336



RISOTTO ALLA PARMIGIANA (MIT PARMESANKÄSE)

300 g  Mikrowelle

4 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten: Reis 31%, Parmigiano Reggiano DOP Käse 5,5%, Taleggio, Edamer, Vollmilch, Brühe, Sahne aus Pflanzenfett, Weizenmehl, Margarine, Zwiebeln, Butter, Salz.

COD. Z337



UNSERE HAUPTGERICHTE

Fleisch, Fisch und vegetarische Alternativen: Wir hören nicht schon bei Pasta, Risotto und Suppen auf. Sie etwa? Sie haben die Qual der Wahl. Überlegen Sie einen Augenblick, was Ihren Kunden schmecken könnte und die optimale Wahl für Ihr Lokal ist: Qualität und Güte sind garantiert!

18 Monate haltbar.
Einzelportionen.

COTOLETTA DI POLLO CON PATATE A SPICCHIO (HÄHNCHENSCHNITZEL MIT KARTOFFELSPALTEN)

300 g  Mikrowelle

4 1/2 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten Schnitzel 50%: Hühnerbrust 66%, Semmelbrösel, Erdnussöl, Sonnenblumenöl, Weizenstärke, Salz, Aromen.

Zutaten Beilage 50%: Vorgebratene Kartoffeln (Kartoffeln 94%, pflanzliches Öl, Extra Vergine Olivenöl, Salz, Rosmarin, Salbei, Knoblauch).

COD. X110



POLPETTE AL SUGO DI POMODORO E PISELLI (FLEISCHBÄLLCHEN IN TOMATENSOSSE MIT ERBSEN)

300 g  Mikrowelle

5 1/2 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten: Fleischbällchen 41% (Rind- und Schweinefleisch 65%, Semmelbrösel, Grana Padano DOP Käse, Salz, Knoblauch), Tomatenfruchtfleisch 35%, passierte Tomaten 14%, Erbsen 8%, Extra Vergine Olivenöl, Schalotten, Salz, Zucker, Pfeffer.

COD. X114



FILETTO DI MERLUZZO CON PATATE (KAP-SEEHECHTFILET MIT KARTOFFELN)

300 g  Mikrowelle

5 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

Zutaten: Kap-Seehechtfilet 34%, Grillkartoffeln 58%, Extra Vergine Olivenöl, Zitronensaft, Petersilie, Salz, Pfeffer.

COD. X112





BOCCONCINI DI POLLO CON PROSCIUTTO E PISELLI
(HÄHNCHEN-HÄPPCHEN MIT ROHSCHINKEN UND ERBSEN)

300 g  Mikrowelle

4 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener

Verpackung

(MINDESTHALTBARKEIT: 12 MONATE)

Zutaten Fleisch 43%: Hühnerbrust 95%, Salz.

Zutaten Beilage 57%: Erbsen 84%, Rohschinken 10%,
Sonnenblumenöl, Zwiebeln, Salz.

COD. X108



FILETTO DI POLLO CON FUNGHI E PATATE
(HÜHNERFILET MIT PILZEN UND KARTOFFELN)

300 g  Mikrowelle

5 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener

Verpackung

Zutaten Hühnerfilet 27%: Hühnerbrust 95%, Salz, Aromen.

Zutaten Beilage 73%: Kartoffelgratin 86%, geschmorte
Pilze 13% (Champignons), Extra Vergine Olivenöl,
Sonnenblumenöl, Petersilie, Salz, Knoblauch.

COD. X102



MELANZANE ALLA PARMIGIANA
(AUBERGINEN MIT PARMESANKÄSE)

300 g  Mikrowelle

6 min. → 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener

Verpackung

Zutaten: gegrillte Auberginen 44%, Tomatenfruchtfleisch,
Schmelzkäse, Zwiebeln, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl,
Butter, Basilikum, Zucker.

COD. X104



DIE SPEZIALITÄTEN IM CATERING-FORMAT

UNSERE KÖSTLICHKEITEN SIND NICHT NUR EINZELPORTIONEN.

Hier der Grund, warum Lasagne, Cannelloni und Melanzane alla parmigiana (Auberginen mit Parmesankäse) auch in bequemen Behältern mit mehreren Portionen angeboten werden, die bunt und wiederverwendbar sind, da sie aus besonders haltbarem Aluminium bestehen.

Fünf Schichten an Füllung für die Lasagne und drei nicht frittierte, jedoch gleichmäßig abgeschmeckte Schichten für die Parmigiana. Sie haben die Qual der Wahl!

18 Monate haltbar.
Behälter Mit Mehreren Portionen.



•10
PORTIONEN



GROSSER
BEHÄLTER



IM
OFEN



LASAGNE DELICATE CON BESCIAPELLA E RAGÙ DI CARNE (MIT BÉCHAMEL-UND FLEISCHSOSSE) - 2,5 Kg

Ofen: 1 h 20 min. (180°C)

Umluftherd: 45 min. (180°C)

Zutaten Nudelteig 20%: Hartweizengriess, Eier, Wasser, Salz.

Zutaten Béchamelsosse 44%: Vollmilch, Weizenmehl, Butter, Salz, Muskatnuss.

Zutaten Fleischsosse 36%: Rindfleisch 21%, passierte Tomaten, Tomatenfruchtfleisch, Gemüse in variabler Menge (Sellerie, Karotten, Zwiebeln), Sonnenblumenöl, doppelt konzentriertes Tomatenmark, Wein, Salz, Rosmarin, Pfeffer. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

COD. V109



LASAGNE ALLE VERDURE (VEGETARISCHE LASAGNE) - 2,5 Kg

Ofen: 1 h 20 min. (180°C)

Umluftherd: 45 min. (180°C)

Zutaten Nudelteig 20%: Hartweizengriess, Eier, Wasser, Salz.

Zutaten Sosse 80%: Gemüse 40% (Zucchini, Karotten, Sellerie, Auberginen, Spargel, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln), Vollmilch, Weizenmehl, Kartoffelstärke, Butter, Pilze 5% (Champignons, Austernpilze, Steinpilze, Shiitake-Pilze, Stockschwämmchen), Edamer, Grana Padano DOP Käse, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Basilikum, Salz. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

COD. V107



LASAGNE ALLA BOLOGNESE (NACH BOLOGNESER ART) - 2,5 Kg

Ofen: 1 h 20 min. (180°C)

Umluftherd: 45 min. (180°C)

Zutaten Nudelteig 20%: Hartweizengriess, Eier, Wasser, Salz.

Zutaten Béchamelsosse 44%: Vollmilch, Weichweizenmehl, Butter, Salz.

Zutaten Fleischsosse 36%: Geschmortes Rindfleisch mit Gemüse und Kräutern 47%, Tomatenfruchtfleisch, Rotwein, Extra Vergine Olivenöl, Butter, Salz. Geriebener Parmigiano Reggiano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

COD. V100



LASAGNE CASERECCHE CON CARNE DI BOVINO E SUINO (MIT RIND-UND SCHWEINEFLEISCH) - 2,5 Kg

(MINDESTHALTBARKEIT: 12 MONATE)

Ofen: 1 h 20 min. (180°C)

Umluftherd: 45 min. (180°C)

Zutaten Nudelteig 17%: Hartweizengriess, Eier, Wasser, Salz.

Zutaten Béchamelsosse 36%: Vollmilch, Weichweizenmehl, Butter, Salz.

Zutaten Fleischsosse 46%: Tomatenfruchtfleisch, Rindfleisch 24%, Schweinefleisch 23%, Gemüse in variabler Menge (Sellerie, Karotten, Zwiebeln), doppelt konzentriertes Tomatenmark, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Wein, Salz, Rosmarin, Pfeffer. Geriebener Parmigiano Reggiano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

COD. V108



LASAGNE VERDI ALLA BOLOGNESE (GRÜNE LASAGNE NACH BOLOGNESER ART) - 2,5 Kg

Ofen: 1 h 20 min. (180°C)

Umluftherd: 45 min. (180°C)

Zutaten Nudelteig 20%: Hartweizengriess, Eier, Trockenspinat, Wasser, Salz.

Zutaten Béchamelsosse 44%: Vollmilch, Weichweizenmehl, Butter, Salz.

Zutaten Fleischsosse 36%: Geschmortes Rindfleisch mit Gemüse und Kräutern 47%, Tomatenfruchtfleisch, Rotwein, Extra Vergine Olivenöl, Butter, Salz, Geriebener Parmigiano Reggiano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

COD. V101





LASAGNE AI FUNGHI

(MIT PILZEN) - 2,5 Kg

 **Ofen: 1 h 20 min. (180°C)**

 **Umluftherd: 45 min. (180°C)**

Zutaten Nudelteig 20%: Hartweizengriess, Eier, Wasser, Salz.
Zutaten Sosse 80%: Vollmilch, Pilze 24% (Steinpilze, Champignons, Shiitake-Pilze, Austernpilze, Stockschwämmchen), Weichweizenmehl, pflanzliche Margarine, Salz, Grana Padano DOP Käse, Kartoffelstärke, Extra Vergine Olivenöl, Zwiebeln, Petersilie. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

COD. V103



CANNELLONI ALLA CARNE CON BESCIAMELLA

(MIT FLEISCH MIT BÉCHAMELSOSSE) - 2 Kg

 **Ofen: 1 h (180°C)**

 **Umluftherd: 30-35 min. (180°C)**

Zutaten Nudelteig 45%: Eiernudeln 37% (Hartweizengriess, Eier, Wasser, Salz), Füllung 63% (Rindfleisch 53%, Gemüse in variabler Menge (Sellerie, Karotten, Zwiebeln), Brühe, Tomatenfruchtfleisch, Semmelbrösel, Spinat, Mangold, Sonnenblumenöl, Salz, Gewürze, Knoblauch).

Zutaten Béchamelsosse 51%: Vollmilch, Weichweizenmehl, pflanzliche Margarine, Butter, Salz.

Zutaten Tomatensosse 4%: Tomatenfruchtfleisch, Zwiebeln, Extra Vergine Olivenöl, Salz, Zucker. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

COD. V110



MELANZANE ALLA PARMIGIANA

(AUBERGINEN NACH PARMA ART) - 2 Kg

 **Ofen: 1 h (160°C)**

 **Umluftherd: 50 min. (160°C)**

Zutaten: Gegrillte Auberginen 33%, Mozzarella 7,5%, passierte Tomaten, Tomatenfruchtfleisch, Gemüse in variabler Zusammensetzung (Sellerie, Karotten, Zwiebeln), Edamer, Grana Padano DOP Käse, Semmelbrösel, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Butter, Basilikum, Zucker, Pfeffer, Salz.

COD. V111



CANNELLONI RICOTTA E SPINACI CON BESCIAMELLA

(MIT RICOTTA, SPINAT UND BÉCHAMELSOSSE) - 2 Kg

 **Ofen: 1 h (180°C)**

 **Umluftherd: 30-35 min. (180°C)**

Zutaten Nudelteig 45%: Eiernudeln 37% (Hartweizengriess, Eier, Wasser, Salz), Füllung 63% (Ricotta-Frischkäse 66%, Blattspinat 22%, Grana Padano DOP Käse, Semmelbrösel, Salz).
Zutaten Béchamelsosse 51%: Vollmilch, Weichweizenmehl, pflanzliche Margarine, Butter, Salz.

Zutaten Tomatensosse 4%: Tomatenfruchtfleisch, Zwiebeln, Extra Vergine Olivenöl, Salz. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

COD. V106



UNSERE TRADITION IN IHREN HÄNDEN

Bei Fiordiprimi® bringen wir unsere gesamte Erfahrung und Zutaten der Spitzenqualität ein, um die besten italienischen Rezepte zu kreieren.

JETZT MÜSSEN SIE SIE NUR NOCH BESTMÖGLICH ZUBEREITEN!

SO GEHT'S:



GEBEN SIE EINE NOCH TIEFGEFRORENE PORTION FIORDIPRIMI® IN DIE MIKROWELLE.



ACHTEN SIE AUF DIE AUF DER PACKUNG ANGEGBENE ZEIT.



STELLEN SIE SICHER, DASS DIE PACKUNG HEISS IST, UND SCHÜTTELN SIE SIE VOR DEM ÖFFNEN LEICHT, DAMIT DIE ZUTATEN GUT VERMENGTE WERDEN.



PRAKTISCHERWEISE KÖNNEN SIE DAS GERICHT DIREKT IN SEINER PACKUNG SERVIEREN: EINEM WEISSEN, SATINIERTEN TELLER.

FÜR PERFEKT GELUNGENE GERICHTE:

DIE PACKUNG **NICHT DURCHSTECHEN**
DIE SCHUTZFOLIE **NICHT ABZIEHEN**: SIE WURDE EIGENS ENTWICKELT, UM DEN GARVORGANG ZU OPTIMIEREN.



GUT ZU WISSEN

Die Verpackung von Fiordiprimi® enthält nur 4 Portionen pro Schachtel, sie können also jede Spezialität in nur 4 Portionen bestellen!

DIE IDEE

Sorgen Sie für ein abwechslungsreiches Sortiment, testen Sie unterschiedliche Fiordiprimi®-Spezialitäten und erweitern Sie Ihr Angebot: Damit bieten Sie Ihren Gästen eine größere Auswahl!

DIE IDEE

- Um die Servicezeiten während der Zeiträume mit dem größten Zustrom zu reduzieren:
- Den Artikel zuvor im Kühlschrank auftauen. Einmal aufgetaut das Produkt innerhalb von 24 Stunden nach dem Auftauen verzehren.

oder

- Zwei Gerichte gleichzeitig in derselben Mikrowelle erwärmen.
Anmerkung: Dabei verdoppelt sich die Garzeit.

Alle Gerichte von Fiordiprimi® sind nach dem Herausnehmen aus der Mikrowelle essfertig. Allerdings lohnt es sich einige Minuten zu investieren, um jedes Rezept bestmöglich zu personalisieren.

DIE IDEE

Wenn Sie Teller oder Schüsseln besitzen, deren Stil mit dem Stil Ihres Lokals übereinstimmt, dann sollten Sie sie zum Servieren der von Ihnen zubereiteten Spezialitäten verwenden. Fügen Sie noch einige frische Zutaten, die zum Rezept passen, hinzu.

Kreieren Sie einzigartige Gerichte!

Entdecken Sie all unsere Tipps und Videos der Gerichte auf surgital.it

WIR SIND PASTAHERSTELLER, UNTERNEHMER, EINE FAMILIE.

**WIR HABEN STARKE WURZELN, WIR LIEBEN UNSER LAND UND HABEN ES VOR ALLEM
DANK UNSERER MITARBEITER WEIT GEBRACHT.**

Wir arbeiten und fertigen auf nachhaltige Weise, im Einklang mit der Natur. Entsprechend der Vorschriften im Kyoto-Protokoll erzeugen wir die gesamte Energie, die wir benötigen, selbst und reduzieren dabei die CO₂-Emissionen. Dies ist dank drei innovativer Anlagen zur Produktion von sauberer Energie - einem Photovoltaiksystem mit 1.000 kW/h, einem Strom-Wärme-Kälte-Dampf-Kopplungssystem, das mit Methan betrieben wird und eine elektrische Leistung von 6.000 kW/h aufweist, sowie einer Zentrale mit drei Turbinen ohne Öl mit 600 kW/h, die das Ergebnis eines Patents aus dem Luftfahrtbereich ist - möglich. Außerdem verwenden wir ein Klärsystem für das Abwasser.

UNSERE ZAHLEN

LAGERGEBÄUDE
6.000 m² Gesamtfläche
70.000 m³ Lagerkapazität
14.000 Palettenplätze

TÄGLICH PRODUZIEREN WIR
135 Tonnen frische Nudeln
60.000 Fertiggerichte
8 Tonnen Sossen in Würfeln

WERK
28.000 m² Produktionsfläche
29 Produktionslinien

DIE TRADITION DER GASTFREUNDSCHAFT.

Die Gründung und Entwicklung von **Surgital** basieren auf den Kenntnissen der Tradition und der Liebe zu unserer Region, der Emilia-Romagna, die mit einer großartigen Gastronomietradition aufwarten kann. Gastfreundschaft und Unternehmertum sind ein Teil von uns wie auch die Qualität in der Küche: Darum widmen wir uns mit Leidenschaft der Gastronomie!

ZUTATEN

Vom Mehl bis zu den Eiern und den Füllungen wählen wir die Zutaten mit höchster Sorgfalt aus, denn wir wissen, dass die Qualität des Endprodukts in erster Linie davon abhängt.

HANDWERKLICHE QUALITÄT

Unsere (bereits hohen) Produktionskapazitäten steigen weiter an. Dennoch garantieren wir ein Endprodukt von gleichbleibender Güte mit denselben organoleptischen Eigenschaften eines handwerklich hergestellten Produkts.

INNOVATION

Unsere Spezialitäten werden Konservierungsverfahren unterzogen, die Geschmack und Eigenschaften sicher und ohne Zusatz von Konservierungsmitteln erhalten.

Wir sind ein Qualitätsunternehmen, sowohl was die Produkte als auch die Prozesse betrifft. Erfahren Sie mehr über unser Unternehmen und unsere Zertifizierungen auf surgital.it.



Legen wir **kontinuierlichen Wert auf Weiterbildung, die Einbeziehung aller Stakeholder und die Förderung von Wohltätigkeitsinitiativen auf lokaler, nationaler und internationaler Ebene.**

Erfahren Sie mehr über unser Unternehmen. Besuchen Sie die Website **surgital.it**.



FIORDIPRIMI® IST EIN MARKENZEICHEN



Die Italienische Pasta vom Küchenchef bevorzugt

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