



NUESTRA TRADICIÓN EN TUS MANOS

PLATOS LISTOS ULTRACONGELADOS

14^A EDICIÓN



Primi
DORO
PRODUCT OF ITALY
750W
4 1/2 min.
PREPARAZIONE: Immergere in acqua bollente salata per 4 1/2 minuti. Scolare e condire con il sugo di pomodoro.
INGREDIENTI: Pasta di semola di grano duro, uova, formaggio, sale.
NUTRIZIONE PER 100g di pasta cotta al dente
Energia 350 kcal
Lipidi 12g
Proteine 12g
Carboidrati 65g
Fibra 1g
Sale 0,5g

Producto ultracongelado (conservar a -18° C).
Las imágenes son solo una presentación del producto.
Para conocer las características del producto, la lista de ingredientes y los posibles alérgenos que contiene, consultar las fichas técnicas.

SOMOS FABRICANTES DE PASTA, SOMOS EMPRESARIOS Y SOMOS UNA FAMILIA.

¡ESTE LOCAL NO ES UN RESTAURANTE! PERO CON FIORDIPRIMI® SÍ.

Los bocadillos y los platos fríos ya no son suficientes. Recibe a tus clientes con un plato caliente y tradicional: puedes servirlo directamente dentro del recipiente Fiordiprimi®: un elegante plato satinado.



¿CÓMO SOLUCIONARLO SI NO TIENES COCINA? ¡PUEDES HACERLO INCLUSO SIN ELLA!

Con Fiordiprimi® es suficiente un microondas y solo tienes que calentar los platos: tienes toda la tradición de la cocina italiana a tu favor, incluso sin horno, fogones ni bandejas, y siempre en el punto justo.



¡CON SOLO UNA COSA EN EL MENÚ, ES SUFICIENTE! ¡LA CALIDAD DE FIORDIPRIMI®!

Respetar siempre los tiempos de ablandado indicados en el envase y asegúrate de que la parte inferior del envase esté bien caliente cuando lo retires del microondas. Luego, sacude suavemente el recipiente para presentar el plato de la mejor manera.



¡TODO FUNCIONA MEJOR CON LOS PLATOS LISTOS!

La presentación de solo 4 platos por cartón te ayuda a manejar varias tipologías, por lo que tu oferta se hace más amplia. Además, ganas dinero y ahorras al mismo tiempo porque no se tira nada y todo se conserva de la mejor forma y con seguridad.



BUEN TRABAJO Y BUEN PROVECHO!

NUESTROS PRIMEROS PLATOS


PASTAS LARGAS

Difundimos la tradición italiana con especialidades de sémola de trigo duro o huevo, de formas variadas y con las salsas más sabrosas. Elige la receta que se adapte más a tu restaurante y echa la pasta...¡al microondas! Sin ensuciar ni esperar.

Conservación 18 meses.
Raciones individuales.



TAGLIERINI AI FUNGHI PORCINI (CON SETAS BOLETUS)

350 g  horno a microondas
5 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.


Ingredientes de la pasta 46%: sémola de trigo duro, huevos, agua, sal.

Ingredientes de la salsa 54%: setas mixtas en proporción variable (champiñón, shiitake, gírgola, seta nameko), Setas Boletus 8%, aceite de girasol, nata, Grana Padano DOP, cebolla, perejil, harina de trigo, sal, ajo, fécula de patata, pimienta. Grana Padano DOP rallado para rematar el plato.

COD. Z363



SPAGHETTI CACIO E PEPE (CON QUESO Y PIMIENTAS)

350 g  horno a microondas
5 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.


Ingredientes de la pasta 51%: sémola de trigo duro, agua, sal.

Ingredientes de la salsa 49%: agua, Pecorino Romano DOP 28%, leche integral, nata, mantequilla, harina de trigo, pimienta, sal.

COD. Z354



**SPAGHETTI CLASSICI AL POMODORO
(CON TOMATE)**


350 g  horno a microondas
5 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.

*Ingredientes de la pasta 51%: sémola de trigo duro, agua, sal.
Ingredientes de la salsa 49%: pulpa de tomate 67%, puré de tomate 20%, concentrado de tomate doble 4%, aceite de oliva virgen extra, apio, zanahoria, cebolla, aceite de girasol, sal, albahaca, azúcar.*

COD. Z346



**SPAGHETTI ALLE VONGOLE
(CON ALMEJAS)**


350 g  horno a microondas
5 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.

*Ingredientes de la pasta 54%: sémola de trigo duro, agua, sal.
Ingredientes de la salsa 46%: almejas 24%, caldo de pescado, perejil, sal, ajo, pimentón.*

COD. Z357



**TAGLIERINI VERDI PANNA E SPECK
(TAGLIERINI VERDES CON NATA Y SPECK)**

300 g  horno a microondas
5 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.


*Ingredientes de la pasta 45%: sémola de trigo duro, huevos, espinaca deshidratada, agua.
Ingredientes de la salsa 55%: leche, nata 19%, aceite de girasol, speck 12,5%, Gorgonzola DOP, sal, pimienta. Grana Padano DOP rallado para rematar el plato.*

COD. Z361





SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE (CON MARISCOS)


350 g  horno a microondas
5 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.

Ingredientes de la pasta 51%: sémola de trigo duro, agua, sal.
Ingredientes de la salsa 49%: pulpa de tomate, salsa de tomate, calamar 24%, pescado blanco 8%, camarón precocido 6%, almejas 4%, caldo de pescado, aceite de girasol, vino, perejil, sal, chalotas, ajo, pimienta roja, azúcar.

COD. Z358



TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE (CON SALSA A LA BOLOÑESA)


350 g  horno a microondas
5 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.

Ingredientes de la pasta 43%: sémola de trigo duro, huevos, agua, sal.
Ingredientes del ragù 57%: pulpa de tomate, puré de tomate, carne de vacuno y de cerdo asada con verduras (zanahoria, apio, cebolla) 10%, vino, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, sal, pimienta. Grana Padano DOP rallado para rematar el plato.

COD. Z364



SPAGHETTI ALLA CARBONARA (A LA CARBONARA)

300 g  horno a microondas
4 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.

Ingredientes de la pasta 43%: sémola de trigo duro, agua, sal.


Ingredientes de la salsa 57%: leche integral, tocino ahumado 19%, nata, yema de huevo 5%, Grana Padano DOP, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, mantequilla, harina de trigo, sal, pimienta. Grana Padano DOP rallado para rematar el plato.

COD. Z352



PARA LOS MÁS GOLOSOS

SPAGHETTI ALLA CARBONARA (A LA CARBONARA)

380 g  horno a microondas
5-6 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.

Ingredientes de la pasta 47%: sémola de trigo duro, agua, sal.

Ingredientes de la salsa 53%: leche integral, tocino ahumado 19%, nata, yema de huevo 5%, Grana Padano DOP, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, mantequilla, harina de trigo, sal, pimienta. Grana Padano DOP rallado para rematar el plato.

COD. Z600



MÁXIMO
FORMATO



NUESTROS PRIMEROS PLATOS


PASTAS CORTAS

Toda la exquisitez y versatilidad de la pasta corta, tesoro de nuestra gastronomía, está disponible en las más sabrosas y apreciadas recetas de la tradición. De los garganelli a los fusilli, pasando por las mezze penne, los strigoli, los gnocchi y los strozzapreti, en pocos minutos, podemos ofrecer auténticos manjares.

Conservación 18 meses.
Raciones individuales.



GRAMIGNA PANNA E SALSICCIA (CREMA Y SALSICHA)

350 g  horno a microondas

5 1/2 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.
(CONSERVACIÓN 12 MESES)


Ingredientes de la pasta 43%: sémola de trigo duro, huevos, agua, sal.

Ingredientes de la salsa 57%: leche integral, salchicha 26%, nata 16%, mantequilla, harina de trigo, sal. Grana Padano DOP rallado para rematar el plato.

COD. Z359



GARGANELLI AL SALMONE (AL SALMÓN)

350 g  horno a microondas

5 1/2 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.


Ingredientes de la pasta 47%: sémola de trigo duro, harina de grano blando, huevos, agua, sal.

Ingredientes de la salsa 53%: salmón ahumado 18%, leche integral, nata, harina de trigo, mantequilla, tomate deshidratado, cebolla, perejil, sal.

COD. Z370



**STRIGOLI AL PESTO GENOVESE
(CON PESTO A LA GENOVESA)**


300 g  horno a microondas
3 1/2 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.

*Ingredientes de la pasta 55%: harina de trigo blando, agua, sal.
Ingredientes del pesto 45%: albahaca 16%, Pecorino Romano DOP, piñones, nueces, cacahuets, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, perejil, Grana Padano DOP, ajo, sal.*

COD. Z300



**SVITATI AI 4 FORMAGGI
(A LOS 4 QUESOS)**


300 g  horno a microondas
4 1/2 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.

*Ingredientes de la pasta 40%: sémola de trigo duro, agua, sal.
Ingredientes de la salsa 60%: leche integral, quesos 26% (Gorgonzola DOP, Grana Padano DOP, Taleggio DOP, Fontina DOP), harina de trigo blando, margarina vegetal, sal, Grana Padano DOP rallado para rematar el plato.*

COD. Z338



**FUSILLI ALL'AMATRICIANA
(A LA AMATRICIANA)**

350 g  horno a microondas
5 1/2 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.


*Ingredientes de la pasta 40%: sémola de trigo duro, agua, sal.
Ingredientes de la salsa 60%: pulpa de tomate, salsa de tomate, mejilla de cerdo al 16%, cebolla, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, plantas aromáticas, sal, especias, Grana Padano DOP rallado para rematar el plato.*

COD. Z368





**MEZZE PENNE AL POMODORO
(CON TOMATE)**

350 g  horno a microondas

5 1/2 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.


Ingredientes de la pasta 50%: sémola de trigo duro, agua, sal.

Ingredientes de la salsa 50%: salsa de tomate 62%, pulpa de tomate 24%, tomate, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, cebolla, sal, azúcar.

COD. Z367



**GARGANELLI GAMBERI E ZUCCHINE
(CON GAMBAS Y CALABACINES)**

300 g  horno a microondas

4 1/2 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.


Ingredientes de la pasta 38%: sémola de trigo duro, harina de grano blando, huevos, agua, sal.

Ingredientes de la salsa 62%: camarones precocidos 23%, calabacines 23%, gambas 10%, pulpa de tomate, nata, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, harina de trigo, ajo, caldo de pescado, sal, especias.

COD. Z329



**GNOCCHI POMODORO E MOZZARELLA
(CON TOMATE Y MOZZARELLA)**

350 g  horno a microondas

5 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.


Ingredientes de los ñoquis de patata 53%: puré de patata, harina de trigo blando, sémola de trigo duro, almidón de maíz, leche, sal, harina de arroz.

Ingredientes de la salsa 47%: pulpa de tomate, mozzarella 12,5%, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, cebolla, ajo, albahaca, azúcar, pimentón, sal.

COD. Z360



**PENNE ALL'ARRABBIATA
(A LA ARRABBIATA)**


350 g  horno a microondas
5 1/2 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.

*Ingredientes de la pasta 50%: sémola de trigo duro, agua, sal.
Ingredientes de la salsa 50%: pulpa de tomate 70%, salsa de tomate 20%, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, ajo, perejil, sal, azúcar, especias, chile.*

COD. Z366



**STROZZAPRETI SPECK E FUNGHI
(CON SPECK Y SETAS)**


300 g  horno a microondas
4 1/2 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.

*Ingredientes de la pasta 43%: sémola de trigo duro, huevos, agua, sal.
Ingredientes de la salsa 57%: pulpa de tomate, setas mixtas 10,5% (Setas Boletus, champiñón, shiitake, gírgola, seta nameko), nata, speck 8%, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, cebolla, plantas aromáticas, sal, especias, azúcar. Grana Padano DOP rallado para rematar el plato.*

COD. Z323



**MEZZI PACCHERI CON RAGÚ DI SEPIA
(CON RAGÚ DE SEPIA)**

350 g  horno a microondas
5 1/2 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.


*Ingredientes de la pasta 43%: pasta de sémola de trigo duro, agua.
Ingredientes de la salsa 57%: sepia, tomate triturado, pulpa de tomates, caldo, póton del Pacífico, aceite de semillas de girasol, vino, aceite extra virgen de oliva, chalote, almidon de trigo, sal, ajo, azúcar, perejil, pimienta, pimentón.*

COD. Z372





**RIGATONI CON POMODORI DATTERINI, OLIVE
LECCINO E CAPPERI**
*(CON TOMATES DATTERINI, ACEITUNAS LECCINO Y
ALCAPARRAS)*

350 g  horno a microondas

5 1/2 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.

Ingredientes de la pasta 43%: pasta de sémola de trigo duro, agua.

Ingredientes de la salsa 57%: puré de tomate datterino, pulpa de tomate datterino, agua, aceitunas leccino, alcaparras, aceite extra virgen de oliva, tomate, aceite de semillas de girasol, cebolla, sal, azúcar, pimienta.



NEUVOS

COD. Z373




NUESTROS PRIMEROS PLATOS

PASTAS RELLENAS

¡En pocos minutos, una pasta fina y dorada está lista para liberar los deliciosos sabores de los ingredientes más auténticos! Elige entre todas las especialidades con relleno blando: ravioli, tortelli, tortellini y fiocchetti.

Conservación 18 meses.
Raciones individuales.

TORTELLINI BOLOGNESI CON PANNA E PROSCIUTTO (CON NATA Y JAMÓN)


300 g  horno a microondas
4 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.

Ingredientes de la pasta 53%: pasta al huevo 68% (sémola de trigo duro, huevos, agua), relleno 32% (mortadela, Parmigiano Reggiano DOP, carne de cerdo asada, pan rallado, especias, sal).
Ingredientes de la salsa 47%: nata 36%, jamón cocido 12,5%, leche integral, harina de trigo, mantequilla, sal.
Grana Padano DOP rallado para rematar el plato.

COD. Z301



FIOCCHETTI SPECK E ZUCCHINE (SPECK Y CALABACINES)

300 g  horno a microondas
4 1/2 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.


Ingredientes de la pasta 47%: pasta al huevo 60% (sémola de trigo duro, huevos, agua), relleno 40% (Gorgonzola DOP 48%, ricotta, Grana Padano DOP, pan rallado, perejil, sal).
Ingredientes de la salsa 53%: leche integral, calabacín 29%, nata, speck 7%, Taleggio DOP, harina de trigo blando, margarina vegetal, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, perejil, sal.
Grana Padano DOP rallado para rematar el plato.

COD. Z332





**TORTELLI MEZZALUNA BURRO E SALVIA
(CON MANTEQUILLA Y SALVIA)**

300 g  horno a microondas

4 1/2 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.

Ingredientes de la pasta 66%: pasta al huevo 57% (sémola de trigo duro, huevos, espinacas deshidratadas, agua), relleno 43% (ricotta, mascarpone, pan rallado, espinacas, Grana Padano DOP, perejil, sal).


Ingredientes de la salsa 34%: mantequilla concentrada 22%, almidón, sal, salvia 1.5%. Grana Padano DOP rallado para rematar el plato.

COD. Z341



100%
TOMATE
DATTERINO
ITALIANO

**RAVIOLI CON POMODORO DATTERINO E BASILICO
(CON TOMATE DATTERINO Y ALBAHACA)**

350 g  horno a microondas

5 1/2 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.


Ingredientes de la pasta 50%: pasta al huevo 54% (sémola de trigo duro, huevos, agua), relleno 46% (ricotta 66%, alcega 22%, Grana Padano DOP, pan rallado, sal).

Ingredientes de la salsa 50%: salsa de tomate datterino 64%, pulpa de tomate datterino 30%, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, cebolla, albahaca 1%, sal, pimienta, azúcar.

COD. Z365



**TORTELLINI AL RAGÒ BOLOGNESE
(CON SALSA A LA BOLOÑESA)**

350 g  horno a microondas

5 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.

Ingredientes de la pasta 50%: pasta al huevo 68% (sémola de trigo duro, huevos, agua), relleno 32% (mortadela, Parmigiano Reggiano DOP, carne de cerdo, pan rallado, sal, especias).

Ingredientes del ragù 50%: pulpa de tomate, carne de vacuno y de cerdo estofada con verduras (zanahoria, apio, cebolla) 10%, vino, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, sal, pimienta. Grana Padano DOP rallado para rematar el plato.

COD. Z369




NUESTROS PRIMEROS PLATOS

PASTA PARA HORNEAR

¡Siempre es domingo con ellos! Todos los días puedes organizar el clásico almuerzo familiar en tu establecimiento sin pérdida de tiempo y sin desperdicios, gracias a las raciones individuales. Lasagne y cannelloni le dan al paladar el placer de la más exquisita tradición.

Conservación 18 meses.
Raciones individuales.

LASAGNE CASARECCE CON CARNE DI BOVINO E SUINO (CON CARNE DE RES Y CERDO)

330 g  horno a microondas
6 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.
(CONSERVACIÓN 14 MESES)

Ingredientes de la pasta 24%: sémola de trigo duro, huevo, agua, sal.


Ingredientes de la bechamel 32%: leche integral, harina de trigo blando, mantequilla, sal.

Ingredientes del ragú 44%: pulpa de tomate, carne de vacuno 24%, carne de cerdo 23%, verduras en proporciones variables (apio, zanahorias, cebolla), doble concentrado de tomate, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, vino, sal, romero, pimienta. Parmigiano Reggiano rallado para rematar el plato.

COD. Z238



LASAGNE ALLA BOLOGNESE (A LA BOLOÑESA)

330 g  horno a microondas
6 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.

Ingredientes de la pasta 24%: sémola de trigo duro, huevos, agua, sal.

Ingredientes de la bechamel 44%: leche integral, harina de trigo blando, mantequilla, sal.


Ingredientes del ragú 32%: carne de vacuno asada con verduras y plantas aromáticas 47%, pulpa de tomate, vino tinto, aceite de oliva virgen extra, mantequilla, sal. Parmigiano Reggiano DOP rallado para rematar el plato.

COD. Z219





LASAGNE ALLE VERDURE (CON VERDURAS)

330 g  horno a microondas

6 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.


Ingredientes de la pasta 24%: sémola de trigo duro, huevos, agua, sal.

Ingredientes de la salsa 76%: hortalizas 45% (calabacines, zanahorias, apio, espárragos, cebolla, berenjenas, guisantes), setas mixtas 4% (champiñón, gírgola, Setas Boletus, shiitake, seta nameko), bechamel (leche integral, harina de trigo, margarina vegetal, fécula de patata, sal), Edamer, Grana Padano DOP, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, albahaca, sal. Grana Padano DOP rallado para rematar el plato.

COD. Z236



CANNELLONI CON BESCAMELLA (CON BECHAMEL)

300 g  horno a microondas

4 1/2 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.

Ingredientes de la pasta 55%: pasta al huevo 36% (sémola de trigo duro, huevos, agua), relleno 64% (ricotta 66%, espinacas de hoja 22%, pan rallado, Grana Padano DOP, sal).

Ingredientes de la salsa 45%: leche integral, harina de trigo blando, mantequilla, sal. Grana Padano DOP rallado para rematar el plato.

COD. Z307




NUESTROS PRIMEROS PLATOS

LAS SOPAS

Da igual la época del año: ¡una sopa siempre sienta bien! Las nuestras son ricas, aromáticas y están preparadas según la tradición, como siempre. Si quieres, puedes servir las en un cuenco rústico y personalizarlas con un poco de perejil fresco, pimienta o romero. ¡Queda precioso!

Conservación 18 meses.
Raciones individuales.

ZUPPA RUSTICA DI LEGUMI E CEREALI (SOPA RÚSTICA DE LEGUMBRES Y CEREALES)

350 g  horno a microondas
5 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.

Ingredientes: legumbres y cereales 50%, aceite de oliva virgen extra, cebolla, aceite de girasol, caldo de verduras, sal, pimienta, romero. Grana Padano DOP rallado para rematar el plato.

COD. Z335



NUESTROS PRIMEROS PLATOS


LOS RISOTTOS

Una gran variedad de risottos congelados, preparados especialmente para la distribución a bares, listos en pocos minutos sin pasarse y mantecados al punto, con todo el sabor y siempre "al dente".

Conservación 18 meses.
Raciones individuales.



RISOTTO ALLA MARINARA (A LA MARINERA)


300 g  horno a microondas
4 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.

Ingredientes: arroz 30%, moluscos y mariscos en proporción variable 27% (calamares, almejas, camarones, gambas), caldo, pulpa de tomate, aceite de girasol, aceite de oliva virgen extra, harina de trigo, ajo, sal, perejil, pimentón, pimienta.

COD. Z314



RISOTTO ALLO ZAFFERANO (CON AZAFRÁN)


300 g  horno a microondas
4 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.

Ingredientes: arroz 33%, azafrán, Parmigiano Reggiano DOP, caldo, harina de trigo, mantequilla, chalotas, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, sal.

COD. Z353



**RISOTTO CON FUNGHI PORCINI
(CON SETAS BOLETUS)**

300 g  horno a microondas


4 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.

Ingredientes: arroz 30%, Setas Boletus 4,6%, setas mixtas en diferentes proporciones (champiñón, shiitake, gírgola, seta nameko), Grana Padano DOP, caldo, leche integral, nata a base de grasas vegetales, aceite de oliva virgen extra, chalotas, perejil, harina de trigo, mantequilla, sal.

COD. Z313



**RISOTTO CON PUNTE DI ASPARAGI
(CON PUNTAS DE ESPÁRRAGOS)**

300 g  horno a microondas


4 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.

Ingredientes: arroz 30%, espárragos 11%, caldo, leche integral, Parmigiano Reggiano DOP, harina de trigo, margarina, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, nata a base de grasas vegetales, cebolla, sal.

COD. Z336



**RISOTTO ALLA PARMIGIANA
(A LA PARMESANA)**

300 g  horno a microondas

4 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.

Ingredientes: arroz 31%, Parmigiano Reggiano DOP 5,5%, Taleggio, Edamer, leche integral, caldo, nata a base de grasas vegetales, harina de trigo, margarina, cebolla, mantequilla, sal.

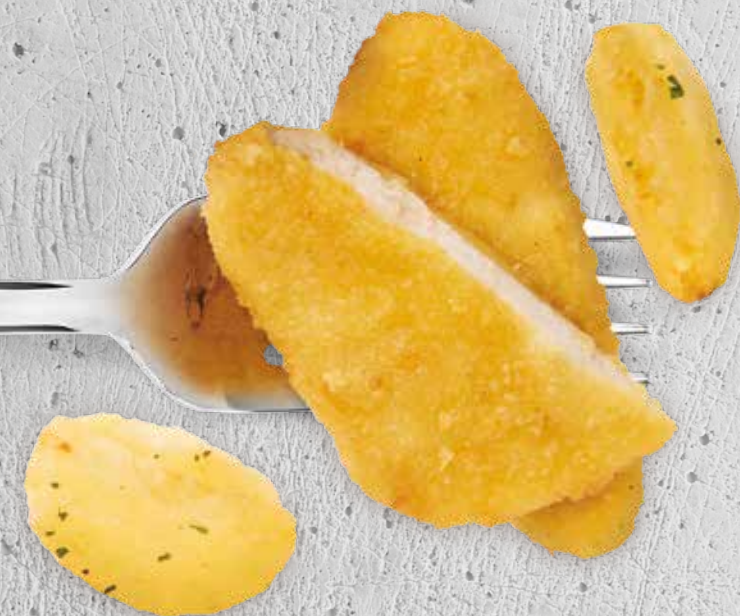
COD. Z337




NUESTROS SEGUNDOS PLATOS

Carne, pescado, platos únicos y alternativas veganas: no nos conformamos con los primeros platos, ¿y tú? Tienes muchas opciones. Tómate un segundo... para pensar en lo que les gustaría a tus clientes y cuál es la mejor opción para tu restaurante: ¡te garantizamos calidad y un gran sabor!

Conservación 18 meses.
Raciones individuales.



COTOLETTA DI POLLO CON PATATE A SPICCHIO (CHULETA DE POLLO CON CUÑAS DE PATATAS)

300 g  horno a microondas

4 1/2 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.


Ingredientes de la chuleta 50%: pechuga de pollo 66%, pan rallado, aceite de cacahuete, aceite de girasol, almidón de trigo, sal, hierbas aromáticas.

Ingredientes de la guarnición 50%: patatas prefritas (patatas 94%, aceite de palma, aceite de oliva virgen extra, sal, romero, salvia, ajo).

COD. X110



POLPETTE AL SUGO DI POMODORO E PISELLI (ALBÓNDIGAS CON SALSA DE TOMATE Y GUISANTES)

300 g  horno a microondas


5 1/2 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.

Ingredientes: albóndigas 41% (ternera y cerdo 65%, pan rallado, Grana Padano, sal, ajo), pulpa de tomate 35%, puré de tomate 14%, guisantes 8%, aceite de oliva virgen extra, chalotas, sal, azúcar, pimienta.

COD. X114



FILETTO DI MERLUZZO CON PATATE
(FILETE DE MERLUZA CON PATATAS)

300 g  horno a microondas
5 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.


Ingredientes: filete de bacalao al 34%, patatas a la parrilla al 58%,
aceite de oliva virgen extra, zumo de limón, perejil, sal, pimienta.

COD. X112





BOCCONCINI DI POLLO CON PROSCIUTTO E PISELLI
(BOCADITOS DE POLLO CON JAMÓN Y GUISANTES)

300 g  horno a microondas

4 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.
(CONSERVACIÓN 12 MESES)


Ingredientes de la carne 43%: pechuga de pollo 95%, sal.

*Ingredientes de la guarnición 57%: guisantes 84%, jamón 10%,
aceite de girasol, cebolla, sal.*

COD. X108



MELANZANE ALLA PARMIGIANA
(BERENJENAS A LA PARMESANA)

300 g  horno a microondas


6 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.

*Ingredientes: berenjenas a la parrilla 44%, pulpa de tomate,
queso de pasta hilada, cebolla, aceite de oliva virgen extra, aceite
de girasol, mantequilla, albahaca, azúcar.*

COD. X104



FILETTO DI POLLO CON FUNGHI E PATATE
(FILETE DE POLLO CON SETAS Y PATATAS)

300 g  horno a microondas
5 min. → 750 W envase cerrado y ultracongelado.

Ingredientes del filete de pollo 27%: pechuga de pollo 95%, sal, hierbas aromáticas.

Ingredientes de la guarnición 73%: patatas gratinadas 86%, champiñones salteados 13%, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, perejil, sal, ajo.

COD. X102



LAS ESPECIALIDADES EN FORMATO CATERING

¡NUESTRAS DELICIAS NO SON SOLO RACIONES INDIVIDUALES!
Podrás encontrar lasañas, canelones y berenjenas a la parmesana también en una cómoda fuente de múltiples porciones, colorida, reutilizable y de aluminio de alta resistencia. Cinco capas de relleno para las lasañas y tres capas de berenjenas no fritas pero igualmente sabrosas para las berenjenas a la parmesana. ¡ Solo te queda elegir!

Fuente de múltiples porciones.



+10
PORTIONES



FUENTE
GRANDE



EN
HORNO

LASAGNE ALLE VERDURE (CON VERDURAS) - 2,5 Kg (CONSERVACIÓN 18 MESES)

horno tradicional: 1 h 20 min. (180°C)

horno ventilado: 45 min. (180°C)

*Ingredientes de la pasta 20%: sémola de trigo duro, huevos, agua, sal.
Ingredientes de la salsa 80%: hortalizas 40% (calabacines, zanahorias, apio, berenjenas, espárragos, patatas, tomate, cebolla), leche integral, harina de trigo, fécula de patata, mantequilla, champiñones 5% (champiñones, gírgola, Setas Boletus, shiitake, seta nameko), Edamer, Grana Padano DOP, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, albahaca, sal. Grana Padano DOP rallado para rematar el plato.*

COD. V107



LASAGNE ALLA BOLOGNESE (A LA BOLOÑESA) - 2,5 Kg (CONSERVACIÓN 18 MESES)

horno tradicional: 1 h 20 min. (180°C)

horno ventilado: 45 min. (180°C)


*Ingredientes de la pasta 20%: sémola de trigo duro, huevos, agua, sal.
Ingredientes de la bechamel 44%: leche integral, harina de trigo blando, mantequilla, sal.
Ingredientes del ragú 36%: carne de vacuno estofada con verduras y plantas aromáticas 47%, pulpa de tomate, vino tinto, aceite de oliva virgen extra, mantequilla, sal.
Parmigiano Reggiano DOP rallado para rematar el plato.*


COD. V100





**LASAGNE CASERECCE CON CARNE DI BOVINO E SUINO
(CON CARNE DE RES Y CERDO) - 2,5 Kg**
(CONSERVACIÓN 14 MESES)

 **horno tradicional: 1 h 20 min. (180°C)**

 **horno ventilado: 45 min. (180°C)**

Ingredientes de la pasta 17%: sémola de trigo duro, huevo, agua, sal.


Ingredientes de la bechamel 36%: leche integral, harina de trigo blando, mantequilla, sal.


Ingredientes del ragú 46%: pulpa de tomate, carne de vacuno 24%, carne de cerdo 23%, verduras en proporciones variables (apio, zanahorias, cebolla), doble concentrado de tomate, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, vino, sal, romero, pimienta. Parmigiano Reggiano rallado para rematar el plato.

COD. V108



**LASAGNE VERDI ALLA BOLOGNESE
(LASAÑAS VERDES A LA BOLOÑESA) - 2,5 Kg**
(CONSERVACIÓN 24 MESES)

 **horno tradicional: 1 h 20 min. (180°C)**

 **horno ventilado: 45 min. (180°C)**

Ingredientes de la pasta 20%: sémola de trigo duro, huevos, espinaca deshidratada, agua, sal.


Ingredientes de la bechamel 44%: leche integral, harina de trigo blando, mantequilla, sal.


Ingredientes del ragú 36%: carne de vacuno estofada con verduras y plantas aromáticas 47%, pulpa de tomate, vino tinto, aceite de oliva virgen extra, mantequilla, sal. Parmigiano Reggiano DOP rallado para rematar el plato.

COD. V101



**LASAGNE AI FUNGHI
(CON SETAS) - 2,5 Kg**
(CONSERVACIÓN 18 MESES)

 **horno tradicional: 1 h 20 min. (180°C)**

 **horno ventilado: 45 min. (180°C)**

Ingredientes de la pasta 20%: sémola de trigo duro, huevos, agua, sal.


Ingredientes de la salsa 80%: leche integral, setas 20% (Setas Boletus, champiñón, shiitake, gírgola, seta nameko), harina de trigo blando, margarina vegetal, sal, Grana Padano DOP, almidón de patata, aceite de oliva virgen extra, cebolla, perejil. Grana Padano DOP rallado para rematar el plato.

COD. V103





**MELANZANE ALLA PARMIGIANA
(BERENJENAS A LA PARMESANA) - 2 Kg**
(CONSERVACIÓN 18 MESES)

 horno tradicional: 1 h (160°C)

 horno ventilado: 50 min. (160°C)

Ingredientes: berenjenas a la parrilla 33%, mozzarella 7,5%, puré de tomate, pulpa de tomate, verduras en diferentes proporciones (apio, zanahoria, cebolla), Edamer, Grana Padano D.O.P., pan rallado, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, mantequilla, albahaca, azúcar, pimienta, sal.

COD. V111





**CANNELLONI RICOTTA E SPINACI CON BESCIAPELLA
(DE RICOTA Y ESPINACA CON BECHAMEL) - 2 Kg**
[CONSERVACIÓN 18 MESES]



horno tradicional: 1 h (180°C)



horno ventilado: 30-35 min. (180°C)

Ingredientes de la pasta 45%: pasta al huevo 37% [sémola de trigo duro, huevos, agua, sal], relleno 63% [ricotta 66%, espinacas de hoja 22%, Grana Padano DOP, pan rallado, sal].

Ingredientes de la bechamel 51%: leche integral, harina de trigo, margarina vegetal, mantequilla, sal.

Ingredientes de la salsa de tomate 4%: pulpa de tomate, cebolla, aceite de oliva virgen extra, sal. Grana Padano DOP rallado para rematar el plato.

COD. V106



**CANNELLONI ALLA CARNE CON BESCIAPELLA
(CON SALSA DE CARNE Y BECHAMEL) - 2 Kg**
[CONSERVACIÓN 18 MESES]



horno tradicional: 1 h (180°C)



horno ventilado: 30-35 min. (180°C)

Ingredientes de la pasta 45%: pasta al huevo 37% [sémola de trigo duro, huevos, agua, sal], relleno 63% [53% de carne de vacuno, verduras en proporciones variables (apio, zanahorias, cebolla), caldo, pulpa de tomate, pan rallado, espinacas, acelga, aceite de girasol, sal, especias, ajo].

Ingredientes de la bechamel 51%: leche integral, harina de trigo, margarina vegetal, mantequilla, sal.

Ingredientes de la salsa de tomate 4%: pulpa de tomate, cebolla, aceite de oliva virgen extra, sal, azúcar. Grana Padano DOP rallado para rematar el plato.

COD. V110



NUESTRA TRADICIÓN EN TUS MANOS

Ponemos en Fiordiprimi® toda nuestra experiencia y las materias primas de la mejor calidad para conseguir las mejores recetas italianas.

¡YA SOLO TE QUEDA PREPARARLOS Y QUE TE QUEDEN ESTUPENDOS!

ESTO ES LO QUE HAY QUE HACER:



PON EN EL MICROONDAS UNA RACIÓN CONGELADA DE FIORDIPRIMI®.



RESPETA EL TIEMPO QUE SE INDICA EN EL ENVASE.



COMPRUEBA QUE EL FONDO DEL ENVASE ESTÉ CALIENTE Y, ANTES DE ABRIRLO, AGÍTALO CON CUIDADO PARA MEZCLAR LOS INGREDIENTES.



PARA MAYOR COMODIDAD, PUEDES SERVIRLA DIRECTAMENTE EN SU ENVASE: UN PLATO BLANCO SATINADO.

CONSEJOS PARA UN PLATO PERFECTO:

NO PERFORES EL ENVASE.

NO QUITES LA PELÍCULA PROTECTORA:
SE HA DISEÑADO PARA OPTIMIZAR LA COCCIÓN.



BUENO ES SABERLO

Fiordiprimi® está envasado en solo 4 platos por paquete,
por lo tanto puedes pedir cada especialidad en solo 4 raciones.

LA IDEA

Diversifica tu surtido probando varias especialidades Fiordiprimi® y ampliando tu oferta:
¡así tus clientes tendrán un menú con más platos para elegir!

LA IDEA

Para reducir los tiempos de servicio en las horas de mayor afluencia:

- **Descongelar el producto en el frigorífico antes del uso.**

Una vez descongelado, se debe consumir antes de las 24 horas siguientes.

o bien:

- **Calentar 2 platos por vez en el mismo horno a microondas.**

Nota: se requiere el doble de tiempo de cocción.


Todos los platos Fiordiprimi® están listos para comer apenas han salido del horno a microondas pero vale la pena invertir algunos minutos más para personalizar cada receta.

LA IDEA

Si cuentas con platos o boles de un estilo similar al de tu local,
utilízalos para servir la especialidad que has preparado.
A continuación, añade algún ingrediente fresco según la receta.

¡Personaliza cada plato y hazlo único!

**Descubre todos nuestros consejos y recetas
en vídeo en Surgital.it**





LA TRADICIÓN DE LA HOSPITALIDAD.

Surgital nació y creció en la tradición y el amor por nuestra tierra, Emilia-Romagna, que tiene una gran tradición culinaria. La hospitalidad forma parte de nuestra cultura, igual que el talante emprendedor y la calidad en la cocina: ¡por eso nos dedicamos al mundo de la restauración con esta pasión!

MATERIAS PRIMAS

De las harinas a los huevos, pasando por los ingredientes de los rellenos, seleccionamos las materias primas con el mayor cuidado, sabiendo que la calidad del producto final depende, sobre todo, de ellas.

CALIDAD ARTESANAL

Nuestra alta capacidad de producción sigue aumentando, pero garantizando un producto final que mantiene su calidad, con las mismas propiedades organolépticas de un producto artesanal.

INNOVACIÓN

Nuestras especialidades se someten a una serie de procedimientos para conservarlas, manteniendo su sabor y sus características de forma segura y sin conservantes.

**Somos una empresa de calidad, tanto en los productos como en los procesos.
Descubre más sobre la empresa y sobre nuestras certificaciones en Surgital.it**

SOMOS FABRICANTES DE PASTA, SOMOS EMPRESARIOS Y SOMOS UNA FAMILIA.

TENEMOS MUCHA HISTORIA, AMAMOS NUESTRA TIERRA Y HEMOS LLEGADO LEJOS GRACIAS,
SOBRE TODO, A LA GENTE.

Trabajamos y producimos de forma sostenible, en armonía con el medio ambiente. De conformidad con lo establecido por el Protocolo de Kyoto, generamos toda la energía que necesitamos, reduciendo las emisiones de CO₂, mediante tres innovadores sistemas de producción de energía limpia: un **sistema fotovoltaico** de 1000 kW/h, una **central de cuadrigeración** alimentada con metano con una potencia eléctrica de 6000 kW/h y una **central de tres turbinas sin petróleo** de 600 kW/h, resultado de una patente de origen aeroespacial. Además, utilizamos un **sistema de depuración** de las aguas residuales.

NUESTROS NÚMEROS

DEPÓSITO DE ALMACENAMIENTO

6.000 m² superficie total
70.000 m³ capacidad de
almacenamiento
14.000 paletas almacenables

PRODUCCIÓN DIARIA

175 toneladas de pasta fresca
90.000 platos listos
30 toneladas de salsas en pepitas

PLANTA

35.000 m² de superficie productiva
34 líneas de producción



También dedicamos una **atención permanente a la formación, a la implicación de todos los interesados** y a la **promoción de iniciativas benéficas** de carácter local, nacional e internacional.

Descubre más sobre nuestra empresa. Visita Surgital.it



FIORDIPRIMI® ES UNA MARCA



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