



NOTRE TRADITION EST ENTRE VOS MAINS

PLATS CUISINÉS SURGELÉS

18^E ÉDITION



Primi
RODO
750W
4 1/2 min.
PRODUCT OF ITALY
PREPARAZIONE
 1. Bollire l'acqua in una pentola capiente.
 2. Quando l'acqua bolle, aggiungere il raviolo.
 3. Cuocere per 4 minuti e 30 secondi.
 4. Scolare il raviolo e condurlo con il sugo.
 5. Servire con il formaggio grattugiato.

INGREDIENTI
 Pasta di semola di grano duro e acqua.
 Raviolo: pasta di semola di grano duro e acqua, ricotta di pecora, uova, formaggio, carciofi, funghi, peperoncino, erbe aromatiche.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g di prodotto

Energia	1050 kJ / 250 kcal
Proteine	12,5 g
Carboidrati	21,5 g
Grassi	2,5 g
Fibra	0,5 g
Sal	0,5 g

045976 010603

Produit surgelé (à conserver à -18° C).

Les images ont le seul but de présenter le produit.

Pour connaître les caractéristiques du produit, la liste des ingrédients et des allergènes éventuels qu'il contient, consulter les fiches techniques.

BIEN MANGER EST LA MEILLEURE PHILOSOPHIE, MÊME POUR LES AFFAIRES !

CET ÉTABLISSEMENT N'EST PAS UN RESTAURANT ! MAIS GRÂCE À FIORDIPRIMI®, IL LE DEVIENT.

Les sandwiches et les plats froids ne suffisent plus. Accueillez vos clients avec un plat chaud issu de la cuisine traditionnelle : vous pourrez le servir directement dans la barquette Fiordiprimi®, un élégant plat satiné.



COMMENT FAIRE SANS CUISINE ? VOUS POURREZ VOUS EN PASSER !

Avec Fiordiprimi®, il vous suffira d'avoir un four à micro-ondes et de réchauffer simplement les plats : vous disposerez alors de toute la tradition de la cuisine italienne...sans besoin de four, de fourneaux ni de casseroles, et en toute conformité aux normes.



SUR LE MENU, UN INCONTOURNABLE : LA QUALITÉ DES FIORDIPRIMI® !

Respectez à la lettre les temps de reprise indiqués sur l'emballage et veillez à ce que le fond du plat soit bien chaud quand vous le retirez du four à micro-ondes. Secouez-le ensuite délicatement, de façon à présenter chaque plat au mieux.



TOUT TOURNE MIEUX AVEC LES PLATS CUISINÉS !

L'emballage de quatre plats seulement par carton vous aide à gérer plusieurs références, de sorte que votre carte offre de plus en plus de choix. Vous y gagnerez en économisant, dans la mesure où rien ne se jette et tout se conserve parfaitement et en toute sécurité.



BON TRAVAIL ET BON APPÉTIT !

NOS ENTRÉES


PÂTES LONGUES

Nous racontons la tradition italienne à travers des spécialités à la semoule de blé dur ou aux œufs et aux multiples formes, accompagnées des sauces les plus savoureuses. Choisissez la bonne recette pour votre bar et faites cuire les pâtes... mais dans le four à micro-ondes ! Sans salir, sans attendre.

Conservation 18 mois.
Plats en portion individuelle.



TAGLIERINI AI FUNGHI PORCINI (AUX CÈPES)


350 g  four à micro-ondes
5 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.

*Ingrédients des pâtes 46% : semoule de blé dur, œufs, eau, sel.
Ingrédients de la sauce 54% : champignons en proportion variable (champignons de Paris, champignons shiitake, pleurotes, armillaires), cèpes 8%, huile de graines de tournesol, crème liquide, Grana Padano AOP, oignon, persil, farine de froment, sel, ail, fécule de pomme de terre, poivre. Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.*

COD. Z363



SPAGHETTI CACIO E PEPE (AVEC POIVRE ET FROMAGE PECORINO AOP)


350 g  four à micro-ondes
5 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.

*Ingrédients des pâtes 51% : semoule de blé dur, eau, sel.
Ingrédients de la sauce 49% : eau, Pecorino Romano AOP 28%, lait entier, crème liquide, beurre, farine de froment, poivre, sel.*

COD. Z354



**SPAGHETTI CLASSICI AL POMODORO
(À LA TOMATE)**

350 g  four à micro-ondes

5 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.


Ingrédients des pâtes 51% : semoule de blé dur, eau, sel.

Ingrédients de la sauce 49% : pulpe de tomates 67%, coulis de tomates 20%, double concentré de tomates 4%, huile d'olive vierge extra, céleri, carotte, oignon, huile de tournesol, sel, basilic, sucre.

COD. Z346



**SPAGHETTI ALLE VONGOLE
(AUX PALOURDES)**

350 g  four à micro-ondes

5 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.


Ingrédients des pâtes 54% : semoule de blé dur, eau, sel.

Ingrédients de la sauce 46% : palourdes 24%, court-bouillon de poisson, persil, sel, ail, piment.

COD. Z357



**TAGLIERINI VERDI PANNA E SPECK
(VERTS AVEC CRÈME ET SPECK)**

300 g  four à micro-ondes

5 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.

Ingrédients des pâtes 45% : semoule de blé dur, œufs, épinards déshydratés, eau.


Ingrédients de la sauce 55% : lait, crème liquide 19%, huile de graines de tournesol, speck 12,5%, Gorgonzola AOP, sel, poivre. Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.

COD. Z361





**SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE
(AUX FRUITS DE MER)**

350 g  four à micro-ondes

5 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.


Ingrédients des pâtes 51% : semoule de blé dur, eau, sel.

Ingrédients de la sauce 49% : pulpe de tomates, coulis de tomates, calamars 24%, poisson blanc 8%, crevettes précuites 6%, palourdes 4%, court-bouillon de poisson, huile de graines de tournesol, vin, persil, sel, échalote, ail, piment, sucre.

COD. Z358



**TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE
(À LA SAUCE BOLOGNAISE)**

350 g  four à micro-ondes

5 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.


Ingrédients des pâtes 43% : semoule de blé dur, œufs, eau, sel

Ingrédients de la sauce bolognaise 57% : pulpe de tomates, coulis de tomates, viande de bœuf et de porc braisée aux légumes (carotte, céleri, oignon), 10%, vin, huile d'olive vierge extra, huile de tournesol, sel, poivre. Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.

COD. Z364



SPAGHETTI ALLA CARBONARA (À LA SAUCE CARBONARA)

300 g  four à micro-ondes

4 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.

Ingrédients des pâtes 43% : semoule de blé dur, eau, sel.


Ingrédients de la sauce 57% : lait entier, pancetta fumée 19%, crème liquide, jaune d'œuf 5%, Grana Padano AOP, huile d'olive vierge extra, huile de graines de tournesol, beurre, farine de froment, sel, poivre. Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.

COD. Z352



POUR LES PLUS GOURMANDS

SPAGHETTI ALLA CARBONARA (À LA SAUCE CARBONARA)

380 g  four à micro-ondes

5-6 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.

Ingrédients des pâtes 47% : semoule de blé dur, eau, sel.

Ingrédients de la sauce 53% : lait entier, pancetta fumée 19%, crème liquide, jaune d'œuf 5%, Grana Padano AOP, huile d'olive vierge extra, huile de graines de tournesol, beurre, farine de froment, sel, poivre. Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.

COD. Z600



MAXI
FORMAT



NOS ENTRÉES


PÂTES COURTES

Toute la succulence et la commodité des pâtes courtes, merveille de notre gastronomie, s'offrent à vous dans les recettes savoureuses les plus appréciées de la tradition. Des garganelli aux fusilli, en passant par les mezze penne, les strigoli, les gnocchi et les strozzapreti, quelques minutes suffisent pour proposer d'authentiques délices.

Conservation 18 mois.
Plats en portion individuelle.



GRAMIGNA PANNA E SALICCIA (AVEC CRÈME FRAÎCHE ET SAUCISSE)

350 g  four à micro-ondes


5 1/2 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.
(CONSERVATION 12 MOIS)

Ingrédients des pâtes 43% : semoule de blé dur, œufs, eau, sel.
Ingrédients de la sauce 57% : lait entier, saucisse 26%, crème liquide 16%, beurre, farine de froment, sel.
Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.

COD. Z359



GARGANELLI AL SALMONE (AU SAUMON)

350 g  four à micro-ondes

5 1/2 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.


Ingrédients des pâtes 47% : semoule de blé dur, farine de blé tendre, œufs, eau, sel.

Ingrédients de la sauce 53% : saumon fumé 18%, lait entier, crème liquide, farine de blé tendre, beurre, tomates déshydratées, oignon, persil, sel.

COD. Z370



**STRIGOLI AL PESTO GENOVESE
(AU PESTO À LA GÉNOISE)**

300 g  four à micro-ondes

3 1/2 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.


Ingrédients des pâtes 55% : farine de blé tendre, eau, sel.

Ingrédients du pesto 45% : basilic 16%, Pecorino Romano AOP, pignons, noix, noix de cajou, huile d'olive vierge extra, huile de tournesol, persil, Grana Padano AOP, ail, sel.

COD. Z300



**SVITATI AI 4 FORMAGGI
(AUX 4 FROMAGES)**

300 g  four à micro-ondes

4 1/2 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.


Ingrédients des pâtes 40% : semoule de blé dur, eau, sel.

Ingrédients de la sauce 60% : lait entier, fromages 26% (Gorgonzola AOP, Grana Padano AOP, Taleggio AOP, Fontina AOP), farine de blé tendre, margarine végétale, sel. Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.

COD. Z338



**FUSILLI ALL'AMATRICIANA
(À LA SAUCE À L'AMATRICIANA)**

350 g  four à micro-ondes

5 1/2 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.

Ingrédients des pâtes 40% : semoule de blé dur, eau, sel.


Ingrédients de la sauce 60% : pulpe de tomates, coulis de tomates, guanciale 16%, oignon, huile d'olive vierge extra, huile de tournesol, herbes aromatiques, sel, épices. Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.

COD. Z368





**MEZZE PENNE AL POMODORO
(À LA TOMATE)**

350 g  four à micro-ondes

5 1/2 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.


Ingrédients des pâtes 50% : semoule de blé dur, eau, sel.

Ingrédients de la sauce 50% : coulis de tomates 62%, pulpe de tomates 24%, tomates, huile d'olive vierge extra, huile de graines de tournesol, oignon, sel, sucre.

COD. Z367



**GARGANELLI GAMBERI E ZUCCHINE
(AUX ÉCREVISSSES ET COURGETTES)**

300 g  four à micro-ondes

4 1/2 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.


Ingrédients des pâtes 38% : semoule de blé dur, farine de blé tendre, œufs, eau, sel.

Ingrédients de la sauce 62% : crevettes précuites 23%, courgettes 23%, gambas 10%, pulpe de tomates, crème liquide, huile d'olive vierge extra, huile de tournesol, farine de blé tendre, ail, court-bouillon de poisson, sel, épices.

COD. Z329



**GNOCCHI POMODORO E MOZZARELLA
(TOMATE ET MOZZARELLA)**

350 g  four à micro-ondes

5 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.

Ingrédients des gnocchis de pommes de terre 53% : purée de pommes de terre, farine de blé tendre, semoule de blé dur, amidon de maïs, lait, sel, farine de riz.

Ingrédients de la sauce 47% : pulpe de tomates, mozzarella 12,5%, huile d'olive vierge extra, huile de tournesol, oignon, ail, basilic, sucre, piment, sel.

COD. Z360



**PENNE ALL'ARRABBIATA
(À LA SAUCE À L'ARRABBIATA)**

350 g  four à micro-ondes

5 1/2 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.


Ingrédients des pâtes 50% : semoule de blé dur, eau, sel.

Ingrédients de la sauce 50% : pulpe de tomates 70%, coulis de tomates 20%, huile d'olive vierge extra, huile de tournesol, ail, persil, sel, sucre, épices, piment.

COD. Z366



**STROZZAPRETI SPECK E FUNGHI
(AU SPECK ET CHAMPIGNONS)**

300 g  four à micro-ondes

4 1/2 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.


Ingrédients des pâtes 43% : semoule de blé dur, œufs, eau, sel.

Ingrédients de la sauce 57% : pulpe de tomates, mélange de champignons 10,5% (cèpes, champignons de Paris, champignons shiitake, pleurotes, armillaires), crème liquide, speck 8%, huile d'olive vierge extra, huile de tournesol, oignon, herbes aromatiques, sel, épices, sucre. Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.

COD. Z323



**MEZZI PACCHERI AL RAGÙ DI SEPPIA
(AU RAGOÛT DE SEICHE)**

350 g  four à micro-ondes

5 1/2 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.

Ingrédients des pâtes 43% : semoule de blé dur, eau.

Ingrédients de la sauce 57% : seiche 23%, coulis de tomate, pulpe de tomate, bouillon, encornet géant de l'océan Pacifique, huile de tournesol, vin, huile d'olive extra-vierge, échalote, amidon de blé, sel, ail, sucre, persil, poivre, piment.

COD. Z372




NOUVEAUX

LE PASTE
CORTE



**RIGATONI CON POMODORI DATTERINI, OLIVE
LECCINO E CAPPERI**
*(AUX TOMATES DATTERINI, OLIVES LECCINO ET
CÂPRES)*

350 g  four à micro-ondes

5 1/2 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.

Ingrédients des pâtes 43%: semoule de blé dur, eau.

*Ingrédients de la sauce 57%: purée de tomate datterino, pulpe de
tomate datterino, eau, olives leccino, câpres, huile d'olive extra-
vierge, tomate, huile de tournesol, oignon, sel, sucre, poivre.*

COD. Z373



NOUVEAUX



NOS ENTRÉES


LES PÂTES FARCIES

En un rien de temps, une abaisse dorée et fine est prête à libérer les saveurs divines des ingrédients les plus authentiques ! Choisissez parmi toutes les spécialités à la farce onctueuse: ravioli, tortelli, tortellini et fiocchetti.

Conservation 18 mois.
Plats en portion individuelle.



TORTELLINI BOLOGNESI CON PANNA E PROSCIUTTO (AVEC CRÈME ET JAMBON)

300 g  four à micro-ondes
4 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.


Ingrédients des pâtes 53% : pâtes aux œufs 68% (semoule de blé dur, œufs, eau), farce 32% (mortadelle, Parmigiano Reggiano AOP, viande de porc braisée, chapelure, épices, sel).

Ingrédients de la sauce 47% : crème liquide 36%, jambon blanc 12,5%, lait entier, farine de froment, beurre, sel. Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.

COD. Z301



FIOCCHETTI SPECK E ZUCCHINE (AU SPECK ET COURGETTES)

300 g  four à micro-ondes
4 1/2 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.

Ingrédients des pâtes 47% : pâtes aux œufs 60% (semoule de blé dur, œufs, eau), farce 40% (Gorgonzola AOP 48%, ricotta, Grana Padano AOP, chapelure, persil, sel).


Ingrédients de la sauce 53% : lait entier, courgettes 29%, crème liquide, speck 7%, Taleggio AOP, farine de blé tendre, margarine végétale, huile d'olive vierge extra, huile de tournesol, persil, sel. Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.

COD. Z332





**TORTELLI MEZZALUNA BURRO E SALVIA
(AVEC BEURRE ET SAUGE)**

300 g  four à micro-ondes

4 1/2 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.


Ingrédients des pâtes 66% : pâtes 57% (semoule de blé dur, œufs, épinards déshydratés, eau), farce 43% (ricotta, mascarpone, chapelure, épinards, Grana Padano DOP, persil, sel).

Ingrédients de la sauce 34% : beurre concentré 22%, amidon, sel, sauge 1.5%. Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.

COD. Z341



**RAVIOLI CON POMODORO DATTERINO E BASILICO
(AU TOMATE DATTERINO ET BASILIC)**

350 g  four à micro-ondes

5 1/2 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.

Ingrédients des pâtes 50% : pâtes aux oeufs 54% (semoule de blé dur, oeufs, eau), farce 46% (ricotta 66%, blettes 22%, Grana Padano AOP, chapelure, sel).

Ingrédients de la sauce 50% : purée de tomate datterino 64%, pulpe de tomate datterino 30%, huile d'olive extra-vierge, huile de tournesol, oignon, basilic 1%, sel, poivre, sucre.


COD. Z365



100%
TOMATE
DATTERINO
ITALIEN



**TORTELLINI AL RAGÒ BOLOGNESE
(À LA SAUCE BOLOGNAISE)**

350 g  four à micro-ondes

5 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.

Ingrédients des pâtes 50% : pâtes aux œufs 68% (semoule de blé dur, œufs, eau), farce 32% (mortadelle, Parmigiano Reggiano AOP, viande de porc braisée, chapelure, sel, épices).

Ingrédients de la sauce bolognaise 50% : pulpe de tomates, viande de bœuf et de porc braisée aux légumes (carotte, céleri, oignon) 10%, vin, huile d'olive vierge extra, huile de tournesol, sel, poivre. Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.

COD. Z369




NOS ENTRÉES

LES PÂTES AU FOUR

Avec elles, c'est tous les jours dimanche ! Libre à vous d'organiser chaque jour le repas de famille traditionnel dans votre établissement sans perte de temps ni gaspillages, grâce aux mono-portions. Lasagne et cannelloni régaleront le palais du plaisir de la tradition la plus savoureuse.

Conservation 18 mois.
Plats en portion individuelle.

LASAGNE CASARECCE CON CARNE DI BOVINO E SUINO (LASAGNE MAISON AVEC VIANDE DE BOEUF ET PORC)

330 g  four à micro-ondes
6 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.
(CONSERVATION 14 MOIS)

Ingrédients des pâtes 24% : semoule de blé dur, œufs, eau, sel.


Ingrédients de la sauce béchamel 32% : lait entier, farine de blé tendre, beurre, sel.

Ingrédients de la sauce bolognaise 44% : pulpe de tomates, viande de bœuf 24%, viande de porc 23%, légumes en proportion variable (cèleri, carotte, oignon), double concentré de tomates, huile d'olive vierge extra, huile de graines de tournesol, vin, sel, romarin, poivre. Parmigiano Reggiano râpé pour garnir le plat.

COD. Z238



LASAGNE ALLA BOLOGNESE (À LA BOLOGNAISE)

330 g  four à micro-ondes
6 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.

Ingrédients des pâtes 24% : semoule de blé dur, œufs, eau, sel.

Ingrédients de la sauce béchamel 44% : lait entier, farine de blé tendre, beurre, sel.


Ingrédients de la sauce bolognaise 32% : viande de bœuf 47%, braisée aux légumes et aux herbes aromatiques, pulpe de tomates, vin rouge, huile d'olive vierge extra, beurre, sel. Parmigiano Reggiano AOP râpé pour garnir le plat.

COD. Z219





LASAGNE ALLE VERDURE (AUX LEGUMES)

330 g  four à micro-ondes

6 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.


Ingrédients des pâtes 24% : semoule de blé dur, eau, œufs, sel.

Ingrédients de la sauce 76% : légumes 45% (courgettes, carottes, céleri, asperges, oignon, aubergines, petits pois), mélange de champignons 4% (champignons de Paris, pleurotes, cèpes, champignons shiitake, armillaires), sauce béchamel (lait entier, farine de froment, margarine végétale, fécule de pomme de terre, sel), Edamer, Grana Padano AOP, huile d'olive vierge extra, huile de graines de tournesol, basilic, sel. Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.

COD. Z236



CANNELLONI CON BESCAMELLA (AVEC BÉCHAMEL)

300 g  four à micro-ondes

4 1/2 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.

Ingrédients des pâtes 55% : pâtes aux œufs 36% (semoule de blé dur, œufs, eau), farce 64% (ricotta 66%, épinards en branches 22%, chapelure, Grana Padano AOP, sel).

Ingrédients de la sauce 45% : lait entier, farine de blé tendre, beurre, sel. Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.

COD. Z307




NOS ENTRÉES

LES SOUPES

En toutes saisons : une soupe réchauffe toujours le cœur ! Les nôtres sont riches et parfumées, préparées selon la tradition, comme toujours. Elles sont aussi très belles à servir dans un bol rustique, si vous voulez, en les personnalisant avec un peu de persil frais, du poivre ou du romarin.

Conservation 18 mois.
Plats en portion individuelle.

ZUPPA RUSTICA DI LEGUMI E CEREALI (SOUPE RUSTIQUE AUX LÉGUMES SECS ET CÉRÉALES)

350 g  four à micro-ondes
5 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.

Ingrédients : légumes secs et céréales 50%, huile d'olive vierge extra, oignon, huile de tournesol, bouillon de légumes, sel, poivre, romarin. Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.

COD. Z335



NOS ENTRÉES


LES RISOTTOS

De nombreux risottos surgelés, créés spécialement pour le canal des snackbars, prêts en quelques minutes, avec une cuisson et une liaison parfaites, pour un goût riche, rigoureusement « al dente ».

Conservation 18 mois.
Plats en portion individuelle.



RISOTTO ALLA MARINARA (AU POISSON)


300 g  four à micro-ondes
4 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.

Ingrédients : riz 30%, mollusques et crustacés en proportion variable 27% (calamars, palourdes, crevettes, gambas), bouillon, pulpe de tomates, huile de graines de tournesol, huile d'olive vierge extra, farine de froment, ail, sel, persil, piment, poivre.

COD. Z314



RISOTTO ALLO ZAFFERANO (AU SAFRAN)

300 g  four à micro-ondes
4 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.


Ingrédients : riz 33%, safran, Parmigiano Reggiano AOP, bouillon, farine de froment, beurre, échalote, huile d'olive vierge extra, huile de graines de tournesol, sel.

COD. Z353



RISOTTO CON FUNGHI PORCINI

(AUX CÈPES)

300 g  four à micro-ondes

4 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.


Ingrédients : riz 30%, cèpes 4,6%, champignons en proportion variable (champignons de Paris, champignons shiitake, pleurotes, armillaires), Grana Padano AOP, bouillon, lait entier, crème liquide à base de graisses végétales, huile d'olive vierge extra, échalote, persil, farine de blé tendre, beurre, sel.

COD. Z313



RISOTTO CON PUNTE DI ASPARAGI

(AUX POINTES D'ASPERGES)

300 g  four à micro-ondes

4 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.


Ingrédients : riz 30%, asperges 11%, bouillon, lait entier, Parmigiano Reggiano AOP, farine de froment, margarine, huile d'olive vierge extra, huile de graines de tournesol, crème liquide à base de graisses végétales, oignon, sel.

COD. Z336



RISOTTO ALLA PARMIGIANA

(À LA PARMESANE)

300 g  four à micro-ondes

4 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.

Ingrédients : riz 31%, Parmigiano Reggiano AOP 5,5%, Taleggio, Edamer, lait entier, bouillon, crème liquide à base de graisses végétales, farine de froment, margarine, oignon, beurre, sel.

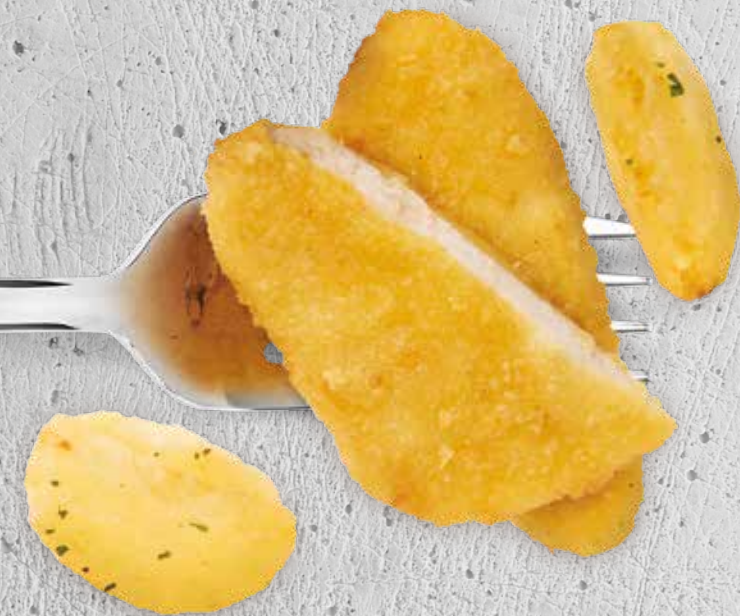
COD. Z337




NOS PLATS PRINCIPAUX

Viande, poisson, plats uniques et alternatives végétaliennes : nous ne nous arrêtons pas aux entrées et vous ? Vous n'avez que l'embarras du choix. Prenez quelques secondes... pour réfléchir à ce que vos clients aimeraient et au choix parfait pour votre établissement : la qualité et le goût sont garantis !

Conservation 18 mois.
Plats en portion individuelle.



COTOLETTA DI POLLO CON PATATE A SPICCHIO (BLANC DE POULET PANÉ ET POMMES DE TERRE EN TRANCHES)

300 g  four à micro-ondes

4 1/2 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.


Ingrédients de l'escalope panée 50% : blanc de poulet 66%, chapelure, huile d'arachide, huile de graines de tournesol, amidon de froment, sel, arômes.

Ingrédients de la garniture 50% : pommes de terre pré-frites (pommes de terre 94%, huile de palme, huile d'olive vierge extra, sel, romarin, sauge, ail).

COD. X110



POLPETTE AL SUGO DI POMODORO E PISELLI (BOULETTES À LA SAUCE TOMATE ET PETITS POIS)

300 g  four à micro-ondes


5 1/2 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.

Ingrédients : boulettes de viande 41% (viande de bœuf et de porc 65%, chapelure, Grana Padano, sel, ail); pulpe de tomates 35%, coulis de tomates 14%, petits pois 8%, huile d'olive vierge extra, échalote, sel, sucre, poivre.

COD. X114



**FILETTO DI MERLUZZO CON PATATE
(CABILLAUD AVEC POMMES DE TERRE)**

300 g  four à micro-ondes
5 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.


Ingédients : filet de cabillaud 34%, pommes de terre grillées
58%, huile d'olive vierge extra, jus de citron, persil, sel, poivre.

COD. X112





BOCCONCINI DI POLLO CON PROSCIUTTO E PISELLI
(BOUCHÉES DE POULET AU JAMBON ET PETITS POIS)

300 g  four à micro-ondes

4 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.
(CONSERVATION 12 MOIS)


Ingrédients de la viande 43% : blanc de poulet 95%, sel.

*Ingrédients de la garniture 57% : petits pois 84%, jambon cru 10%,
huile de graines de tournesol, oignon, sel.*

COD. X108



MELANZANE ALLA PARMIGIANA
(AUBERGINES À LA PARMESANE)

300 g  four à micro-ondes


6 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.

*Ingrédients : aubergines grillées 44%, pulpe de tomates, fromage
à pâte filée, oignon, huile d'olive vierge extra, huile de tournesol,
beurre, basilic, sucre.*

COD. X104



FILETTO DI POLLO CON FUNGHI E PATATE
(FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS ET POMMES DE TERRE)

300 g  four à micro-ondes

5 min. → 750 W barquette fermée et surgelée.

Ingrédients du filet de poulet 27% : blanc de poulet 95%, sel, arômes.

Ingrédients de la garniture 73% : gratin de pommes de terre 86%, champignons sautés 13% (champignons de Paris), huile d'olive vierge extra, huile de tournesol, persil, sel, ail.

COD. X102



LES SPÉCIALITÉS AU FORMAT TRAITEUR

NOS BONS PETITS PLATS N'EXISTENT PAS UNIQUEMENT EN PORTION INDIVIDUELLE !

Voici pourquoi vous trouverez également des lasagnes, des cannelloni et d'aubergines à la parmesane dans des moules multiportions pratiques, colorés et faciles à réutiliser, en aluminium hautement résistant. Cinq couches de farce pour les lasagnes et trois couches d'aubergines non frites, tout aussi savoureuses, pour les aubergines à la parmesane. À vous de choisir !

Moule multiportions.



**+10
PORTIONS**



**GRAND
MOULE**



**AU
FOUR**



LASAGNE ALLE VERDURE

(AUX LÉGUMES) - 2,5 Kg

[CONSERVATION 18 MOIS]



Four traditionnel : 1 h 20 min. (180°C)



Four ventilé : 45 min. (180°C)

*Ingrédients des pâtes 20% : semoule de blé dur, œufs, eau, sel.
Ingrédients de la sauce 80% : légumes 40% (courgettes, carottes, cèleri, aubergines, asperges, pommes de terre, tomates, oignon), lait entier, farine de froment, féculé de pomme de terre, beurre, champignons 5% (champignons de Paris, pleurotes, cèpes, champignons shiitake, armillaires), Edamer, Grana Padano AOP, huile d'olive vierge extra, huile de graines de tournesol, basilic, sel. Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.*

COD. V107



LASAGNE ALLA BOLOGNESE

(À LA BOLOGNAISE) - 2,5 Kg

[CONSERVATION 18 MOIS]



Four traditionnel : 1 h 20 min. (180°C)



Four ventilé : 45 min. (180°C)


*Ingrédients des pâtes 20% : semoule de blé dur, œufs, eau, sel.
Ingrédients de la sauce béchamel 44% : lait entier, farine de blé tendre, beurre, sel.
Ingrédients de la sauce bolognaise 36% : viande de bœuf braisée aux légumes et aux herbes aromatiques 47%, pulpe de tomates, vin rouge, huile d'olive vierge extra, beurre, sel. Parmigiano Reggiano AOP râpé pour garnir le plat.*


COD. V100





**LASAGNE CASERECCE CON CARNE DI BOVINO E SUINO
(LASAGNE MAISON AVEC VIANDE DE BOEUF ET PORC) - 2,5 Kg**
(CONSERVATION 14 MOIS)

 **Four traditionnel : 1 h 20 min. (180°C)**

 **Four ventilé : 45 min. (180°C)**

Ingrédients des pâtes 17% : semoule de blé dur, œufs, eau, sel.


Ingrédients de la sauce béchamel 36% : lait entier, farine de blé tendre, beurre, sel.


*Ingrédients de la sauce bolognaise 46% : pulpe de tomates, viande de bœuf 24%, viande de porc 23%, légumes en proportion variable (cèleri, carotte, oignon), double concentré de tomates, huile d'olive vierge extra, huile de graines de tournesol, vin, sel, romarin, poivre.
Parmigiano Reggiano râpé pour garnir le plat.*

COD. V108



**LASAGNE VERDI ALLA BOLOGNESE
(VERTES À LA BOLOGNAISE) - 2,5 Kg**
(CONSERVATION 24 MOIS)

 **Four traditionnel : 1 h 20 min. (180°C)**

 **Four ventilé : 45 min. (180°C)**

Ingrédients des pâtes 20% : semoule de blé dur, œufs, épinards déshydratés, eau, sel.


Ingrédients de la sauce béchamel 44% : lait entier, farine de blé tendre, beurre, sel.


*Ingrédients de la sauce bolognaise 36% : viande de bœuf braisée aux légumes et aux herbes aromatiques 47%, pulpe de tomates, vin rouge, huile d'olive vierge extra, beurre, sel.
Parmigiano Reggiano AOP râpé pour garnir le plat.*

COD. V101



**LASAGNE AI FUNGHI
(AUX CHAMPIGNONS) - 2,5 Kg**
(CONSERVATION 18 MOIS)

 **Four traditionnel : 1 h 20 min. (180°C)**

 **Four ventilé : 45 min. (180°C)**

Ingrédients des pâtes 20% : semoule de blé dur, œufs, eau, sel.

*Ingrédients de la sauce 80% : lait entier, champignons 20% (cèpes, champignons de Paris, champignons shiitake, pleurotes, armillaires), farine de blé tendre, margarine végétale, sel, Grana Padano AOP, fécule de pomme de terre, huile d'olive vierge extra, oignon, persil.
Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.*


COD. V103





**MELANZANE ALLA PARMIGIANA
(AUBERGINES À LA PARMESANE) - 2 Kg**
(CONSERVATION 18 MOIS)

 Four traditionnel : 1 h (160°C)

 Four ventilé : 50 min. (160°C)

Ingrédients : aubergines grillées 33%, mozzarella 7,5%, coulis de tomates, pulpe de tomates, légumes en proportion variable (cèleri, carotte, oignon), Edamer, Grana Padano AOP, chapelure, huile d'olive vierge extra, huile de graines de tournesol, beurre, basilic, sucre, poivre, sel.

COD. V111





**CANNELLONI RICOTTA E SPINACI CON BESCIAPELLA
(RICOTTA ET ÉPINARDS À LA BÉCHAMEL) - 2 Kg**
(CONSERVATION 18 MOIS)



Four traditionnel : 1 h (180°C)



Four ventilé : 30-35 min. (180°C)

Ingrédients des pâtes 45% : pâtes aux œufs 37% (semoule de blé dur, œufs, eau, sel), farce 63% (ricotta 66%, épinards en branches 22%, Grana Padano AOP, chapelure, sel).

Ingrédients de la sauce béchamel 51% : lait entier, farine de blé tendre, margarine végétale, beurre, sel.

Ingrédients de la sauce tomate 4% : pulpe de tomates, oignon, huile d'olive vierge extra, sel. Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.

COD. V106



**CANNELLONI ALLA CARNE CON BESCIAPELLA
(À LA VIANDE AVEC BÉCHAMEL) - 2 Kg**
(CONSERVATION 18 MOIS)



Four traditionnel : 1 h (180°C)



Four ventilé : 30-35 min. (180°C)

Ingrédients des pâtes 45% : pâtes aux œufs 37% (semoule de blé dur, œufs, eau, sel), farce 63% (viande de bœuf 53%, légumes en proportion variable (cèleri, carotte, oignon), bouillon, pulpe de tomates, chapelure, épinards, blettes, huile de graines de tournesol, sel, épices, ail).

Ingrédients de la sauce béchamel 51% : lait entier, farine de blé tendre, margarine végétale, beurre, sel.

Ingrédients de la sauce tomate 4% : pulpe de tomates, oignon, huile d'olive vierge extra, sel, sucre. Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.

COD. V110



NOTRE TRADITION EST ENTRE VOS MAINS.

Nous mettons dans Fiordiprimi® toute notre expérience et des matières premières de la plus haute qualité pour vous offrir les meilleures recettes italiennes.

IL NE VOUS RESTE QU'À LES PRÉPARER AU MIEUX !

VOILÀ COMMENT FAIRE :



METTEZ AU MICRO-ONDES UNE PORTION DE
FIORDIPRIMI® ENCORE SURGELÉE.



RESPECTEZ LES TEMPS REPORTÉS SUR
L'EMBALLAGE.



VÉRIFIEZ QUE LE FOND DE L'EMBALLAGE
EST CHAUD ET, AVANT DE L'OUVRIR, AGITEZ
DOUCEMENT POUR BIEN AMALGAMER LES
INGRÉDIENTS.



POUR PLUS DE SIMPLICITÉ, VOUS POUVEZ SERVIR
LE PRODUIT DIRECTEMENT DANS SON EMBALLAGE :
UNE ASSIETTE BLANCHE SATINÉE.

POUR DES PLATS PARFAITS:

NE PAS PERCER L'EMBALLAGE.

NE PAS ENLEVER LE FILM PROTECTEUR:
IL EST CONÇU POUR OPTIMISER LA CUISSON.



BON À SAVOIR.

L'emballage de Fiordiprimi® ne contient que 4 assiettes par carton.

L'IDÉE

Diversifiez votre assortiment en essayant différentes spécialités de Fiordiprimi® et en élargissant votre offre : vos clients auront un menu plus riche de plats à choisir !

L'IDÉE

Pour diminuer les temps de service aux heures de pointe :

- **Décongeler le produit au réfrigérateur avant l'emploi.**
Une fois décongelé, le consommer dans les 24 heures.

ou bien

- **Réchauffer 2 plats à la fois dans le même micro-ondes.**
Remarque : les temps de cuisson redoublent.


Tous les plats Fiordiprimi® sont prêts à être mangés dès qu'ils sortent du four à micro-ondes, mais il vous suffira de quelques minutes pour personnaliser chaque recette.

L'IDÉE

Si vous disposez de plats ou de bols en harmonie avec le style de votre établissement, utilisez-les pour servir la spécialité que vous avez préparée. Ajoutez ensuite quelques ingrédients frais, en fonction de la recette.

Personnalisez et rendez chaque plat unique !

**Découvrez tous nos conseils
et les vidéos des recettes sur surgital.it**



A wooden cutting board is the central focus, with several shavings of hard cheese scattered across its surface. In the top right corner, a portion of a wooden bowl filled with more cheese is visible. In the bottom left corner, a sliced tomato and a single green basil leaf are placed on the white wooden background.

LA TRADITION DE L'ACCUEIL.

Surgital plonge ses racines dans le savoir-faire de la tradition et l'amour pour notre terre, l'Émilie-Romagne, une région à forte vocation culinaire. L'accueil fait partie de notre ADN, tout comme l'entrepreneuriat et la qualité en cuisine : voilà pourquoi nous nous sommes consacrés avec passion au monde de la restauration !

MATIÈRES PREMIÈRES

De la farine aux œufs, en passant par les ingrédients pour les farces, nous sélectionnons les matières premières avec le plus grand soin, car nous savons que la qualité du produit final en dépend fortement.

QUALITÉ ARTISANALE

Notre capacité de production élevée continue à croître tout en garantissant un produit final de qualité constante, avec les propriétés organoleptiques d'un produit artisanal.

INNOVATION

Nos spécialités sont soumises à des procédures qui leur permettent d'être conservées tout en préservant leur goût et leurs caractéristiques de manière sûre et sans conservateurs.

**Nous sommes une entreprise de qualité, en termes de produits et de procédés.
Pour en savoir plus sur notre entreprise et nos certifications, visitez le site
Surgital.it**

NOUS SOMMES DES FABRICANTS DE PÂTES, NOUS SOMMES DES ENTREPRENEURS, NOUS SOMMES UNE FAMILLE.

NOUS AVONS DES RACINES PROFONDES, NOUS AIMONS NOTRE PAYS ET SI NOUS EN SOMMES ARRIVÉS LÀ, NOUS LE DEVONS SURTOUT AUX PERSONNES.

Nous travaillons et produisons dans une optique durable, en harmonie avec l'environnement. Conformément aux préceptes du protocole de Kyoto, nous produisons toute l'énergie dont nous avons besoin, en réduisant les émissions de CO₂ au moyen de trois nouvelles centrales de production d'énergie propre (**un système photovoltaïque** de 1 000 kW/h, une **centrale de quadrigénération** alimentée au méthane d'une puissance électrique de 6 000 kW/h et une **centrale à trois turbines sans huile** de 600 kW/h, fruit d'un brevet d'origine aérospatiale). De plus, nous utilisons un **système d'épuration** des eaux résiduaires.

NOS CHIFFRES

ENTREPÔT DE STOCKAGE

6.000 m² de surface totale
70.000 m³ capacité de stockage
14.000 emplacements pour palettes

PRODUCTION JOURNALIÈRE

175 tonnes de pâtes fraîches
90.000 plats cuisinés
30 tonnes de sauces en pépites

L'USINE

35.000 m² de surface de production
34 lignes de production



Nous accordons également une **attention continue à la formation, à la participation de tous les acteurs** et à la **promotion d'initiatives caritatives** à l'échelle locale, nationale et internationale. Pour en savoir plus sur notre entreprise.

Visitez surgital.it



FIORDIPRIMI® EST UNE MARQUE



SURGITAL FRANCE SARL 62-64, COURS ALBERT THOMAS 69008 LYON - FRANCE
T: 04 72 71 00 22 - F: 04 72 71 21 77 - surgital@surgitalfrance.fr
SURGITAL S.p.A. - via Bastia, 16/1 - 48017 Lavezzola (RA) Emilia-Romagna - ITALIA
surgital@surgital.it - surgital.it