



# NUESTRA TRADICIÓN EN TUS MANOS

PLATOS LISTOS ULTRACONGELADOS

15<sup>A</sup> EDICIÓN



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.*

*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.*  
*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.*  
*Ingredientes de la salsa 46%: almejas 24%, caldo de pescado, perejil, sal, ajo, pimentón.*

**COD. Z357**



### 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.*  
*Ingredientes de la salsa 49%: pulpa de tomate, salsa de tomate, calamares 24%, caldo de pescado, limanda 8%, camarón rosa 6%, almejas 4%, aceite de girasol, vino, perejil, sal, chalote, ajo, guindilla, 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.*

*Ingredientes de la salsa 57%: leche integral, tocino ahumado, nata, yema de huevo, 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.*

*Ingredientes de la salsa 53%: leche integral, tocino ahumado, nata, yema de huevo, 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**



FORMATO  
MAXI



Primi  
TI NARA

MICRO 750 W  
5-Forma

PRODOTTO IN ITALIA

VALORI NUTRIZIONALI MED PER 100g  
di pasta secca (peso netto)

Energia / Energy	17.4
Carboidrati / Carbohydrates	35.4
Proteine / Protein	12.6
Grassi / Fat	1.4
Fibra alimentare / Dietary fiber	0.4

Net Weight: 120g



# 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 rigatoni, 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 27%, 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 17 %, Pecorino Romano DOP, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, piñones, nueces, anacardos, 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.*

*Ingredientes de la salsa 60%: leche integral, quesos 28% (Gorgonzola DOP, Grana Padano DOP, Taleggio DOP, Edamer), agua, margarina vegetal, harina de trigo, sal.*

**COD. Z338**





**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.*  
*Ingredientes de la salsa 50%: salsa de tomate 62%, pulpa de tomate 24%, tomate 2%, 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%: calabacines 27%, camarones precocidos 22%, gambas 15%, caldo de pescado, pulpa de tomate, crema vegetal, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, harina de trigo, ajo, sal, especias.*

**COD. Z329**



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

350 g  horno a microondas  
4 1/2 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, passata de tomate, mozzarella 12,5%, concentrado de tomate doble, aceite de girasol, aceite de oliva virgen extra, cebolla, ajo, sal, albahaca, azúcar, guindilla.*

**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.*  
*Ingredientes de la salsa 50%: pulpa de tomate 70%, passata de tomate 20%, concentrado de tomate doble, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, sal, ajo, perejil, azúcar, especias, guindilla.*

**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.*  
*Ingredientes de la salsa 57%: pulpa de tomate, passata de tomate, setas mixtas 10,5% (champiñones, shiitake, sfiandrina, famigliola gialla, porcini), speck, crema vegetal, concentrado de tomate doble, aceite de oliva virgen extra, cebolla, aceite de girasol, perejil, sal, azúcar, pimienta, Grana Padano DOP rallado para rematar el plato.*

**COD. Z323**



**MEZZI PACCHERI CON RAGÚ DI SEPPIA  
(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%: passata de tomate datterino, pulpa de tomate datterino, agua, aceitunas Leccino, alcaparras, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, cebolla, sal, azúcar, pimienta.*

**COD. Z373**



**RIGATONI ALL'AMATRICIANA**  
*(AMATRICIANA)*

350 g  horno a microondas

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

*Ingredientes de la pasta 40%: pasta de sémola de trigo duro, agua.*

*Ingredientes de la salsa 60%: pulpa de tomates, tomate triturado, tocino ahumado, agua, Pecorino Romano DOP, concentrado de tomate doble, sal, cebolla, aceite de oliva virgen extra, azúcar, pimienta.*



**NUEVA  
RECETA**

**COD. Z374**



# 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, ricotta, Grana Padano DOP, pan rallado, perejil, sal).  
**Ingredientes de la salsa 53%:** leche integral, calabacines, crema vegetal, speck, Taleggio DOP, harina de trigo, margarina vegetal, aceite de girasol, perejil, sal, aceite de oliva virgen extra. 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. 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 CASERECE 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.  
**Ingredientes de la bechamel 31%:** leche integral, harina de trigo blando, mantequilla, sal, nuez moscada.  
**Ingredientes del ragú 45%:** pulpa de tomate, carne de vacuno y cerdo 46%, hortalizas en proporción variable (apio, zanahorias, cebolla), concentrado de tomate doble, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, vino, sal, romero, pimienta. Parmigiano Reggiano DOP 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.  
**Ingredientes de la bechamel 44%:** leche integral, harina de trigo blando, mantequilla, sal, nuez moscada.  
**Ingredientes del ragú 32%:** carne de vacuno estofada con hortalizas y hierbas aromáticas, pulpa de tomate, concentrado de tomate doble, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, vino tinto, sal, romero. Parmigiano Reggiano DOP rallado para rematar el plato.

**COD. Z219**





### LASAGNÉ 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.  
*Ingredientes de la salsa 76%:* hortalizas 45% (calabacines, zanahorias, apio, espárragos, cebolla, berenjenas, guisantes), leche, Edamer, setas mixtas 4% (champiñones, sfiandrine, porcini, shiitake), Grana Padano DOP, harina de trigo, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, margarina vegetal, fécula, 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, espinacas de hoja, 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%, caldo vegetal, cebolla, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, sal, romero, pimienta. 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 parboil 30%, moluscos y mariscos en proporción variable 27% (calamares, almejas, camarón rosa, gambas), pulpa de tomate, aceite de girasol, aceite de oliva virgen extra, harina de trigo, ajo, sal, perejil, guindilla, pimienta.

**COD. Z314**



## RISOTTO ALLO ZAFFERANO (CON AZAFRÁN)

300 g  horno a microondas

4 min. > 750 W envase cerrado y ultracongelado.

*Ingredientes:* arroz parboil 33%, azafrán, Parmigiano Reggiano DOP, caldo, harina de trigo, mantequilla, chalota, 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 parboil 30%, caldo de setas, setas mixtas en proporción variable (champiñones, shiitake, sfiandrina), leche integral, crema a base de grasas vegetales, Grana Padano DOP, aceite de oliva virgen extra, chalota, setas porcini, 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 parboil 30%, espárragos 11%, caldo, leche integral, Parmigiano Reggiano DOP, harina de trigo, margarina, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, crema 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 parboil 31%, Parmigiano Reggiano DOP, caldo, leche integral, crema a base de grasas vegetales, harina de trigo, margarina vegetal, 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 50%, pan rallado, agua, aceite de girasol, harina de maíz, sal, aromas naturales, extracto de romero.

*Ingredientes de la guarnición 50%:* patatas prefritas (patatas, aceite de colza, aceite de girasol, sal, romero, especias).

**COD. X110**



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

300 g  horno a microondas

6 min. > 750 W envase cerrado y ultracongelado.

*Ingredientes:* Albóndigas 40% [carne de vacuno y de cerdo, agua, pan rallado, harina de soja, aceite de semillas de girasol, Grana Padano DOP, sal, ajo], pulpa de tomate, puré de tomate, guisantes, aceite de oliva virgen extra, chalota, sal, azúcar, pimienta.

**COD. X114**



**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%: filete de pollo, sal.*

*Ingredientes de la guarnición 73%: gratén de patatas, setas salteadas (champiñones), aceite de girasol, perejil, sal, ajo.*

**COD. X102**



**MELANZANE ALLA PARMIGIANA  
(BERENJENAS A LA PARMESANA)**

300 g  horno a microondas

8 min. > 750 W envase cerrado y ultracongelado.

*Ingredientes: salsa de tomate, berenjenas a la parrilla, mozzarella, queso, concentrado de tomate doble, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, cebolla, albahaca, sal, ajo, azúcar. Queso rallado como guarnición del plato.*

**COD. X104**





**TAGLIATA DI POLLO CON ORZO E VERDURE  
(POLLO EN RODAJAS CON CEBADA Y VERDURAS)**

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

*Ingredientes:* cebada perlada 41%, filete de pollo 33%, calabacines asados 6,5%, berenjenas prefritas 4%, zanahorias 4%, pimientos rojos y amarillos asados 4%, guisantes 3%, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, sal.



**NUEVA  
RECETA**

**COD. X116**



**PLATO ÚNICO**

**ORZO CON GAMBERI E VERDURE  
(CEBADA CON CAMARONES Y VERDURAS)**

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

*Ingredientes:* cebada perlada 47%, langostino austral 20%, garbanzos, judías 10%, tomate 4%, aceitunas Leccino, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, sal.



**NUEVA  
RECETA**

**COD. X117**



**¿QUÉ PASARÍA SI  
LOS PLATOS LISTOS  
FIORDIPRIMI® FUERAN  
EL TOQUE PERFECTO  
PARA TU HAPPY HOUR?**



# 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 50% (calabacines, zanahorias, apio, berenjenas, espárragos, patatas, tomate, cebolla), leche integral, Edamer, champiñones (champiñones, shiitake, porcini, shiitake, familia amarilla), Grana Padano DOP, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, harina de trigo, almidón de patata, mantequilla, albahaca, sal. Grana Padano DOP rallado para rematar el plato.*

**COD. V107**



## LASAGNE ALLA BOLOGNESE (A LA BOLONÉSA) - 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, nuez moscada.*  
*Ingredientes del ragú 36%: pulpa de tomate, carne de vacuno estofada con verduras (apio, zanahorias, cebolla) y plantas aromáticas, doble concentrado de tomate, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, vino, sal, romero, pimienta. Parmigiano Reggiano DOP rallado para rematar el plato.*

**COD. V100**





### LASAGNE CASERECCHE 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, mantequilla, sal, nuez moscada.*

*Ingredientes del ragù 46%: pulpa de tomate, carne de vacuno, carne de cerdo, verduras en proporción variable (zanahoria, apio, cebolla), doble concentrado de tomate, vino, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, sal, hierbas aromáticas. Parmigiano Reggiano DOP rallado para rematar el plato.*

**COD. V108**



### LASAGNE VERDI ALLA BOLOGNESE (LASAÑAS VERDES A LA BOLONESA) - 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, mantequilla, sal, nuez moscada.*

*Ingredientes del ragù 36%: pulpa de tomate, carne de vacuno estofada con verduras (apio, zanahorias, cebolla) y hierbas aromáticas, doble concentrado de tomate, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, vino, sal, romero, pimienta. 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.*

*Ingredientes de la salsa 80%: leche integral, setas (boletus, champiñones, sfiandrine, famigliola amarilla), chalota, harina de trigo, fécula de patata, aceite de girasol, margarina vegetal, perejil, aceite de oliva virgen extra, sal. 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:* salsa de tomate, berenjenas a la parrilla, pulpa de tomate, mozzarella, queso, doble concentrado de tomate, aceite de oliva virgen extra, aceite de girasol, cebolla, albahaca, sal, ajo, azúcar.



**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: 35 min. (180°C)**

**Ingredientes de la pasta 45%:** pasta de huevo 37% (semola de trigo duro, huevos, agua), relleno 63% (ricotta, espinacas en hoja, Grana Padano DOP, pan rallado, sal).

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

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



**6-9  
PORTIONES**



**18 CANNELLONI  
POR BANDEJA**

**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: 35 min. (180°C)**

**Ingredientes de la pasta 45%:** pasta al huevo 37% (semola de trigo duro, huevos, agua), relleno 63% (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 blando, margarina vegetal, mantequilla, sal, nuez moscada.

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



**6-9  
PORTIONES**



**18 CANNELLONI  
POR BANDEJA**

**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](http://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](http://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 CO<sub>2</sub>, 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 m<sup>2</sup> superficie total  
70.000 m<sup>3</sup> 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 m<sup>2</sup> 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](http://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**