



NOTRE TRADITION EST ENTRE VOS MAINS

PLATS CUISINÉS SURGELÉS

19^E ÉDITION



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

Le immagini hanno lo scopo di presentare il prodotto.

Per conoscere le caratteristiche del prodotto, la lista degli ingredienti e degli allergeni eventualmente contenuti, consultare le schede tecniche.

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, féculé 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.
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.
Ingrédients de la sauce 49% : pulpe de tomates 67%, coulis de tomates 20%, double concentré de tomates 4%, huile d'olive extra vierge, 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.
Ingrédients de la sauce 46% : palourdes 24%, court-bouillon de poisson, persil, sel, ail, piment.

COD. Z357



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.
Ingrédients de la sauce 49% : pulpe de tomates, coulis de tomates, calamars 24%, court-bouillon de poisson, poisson blanc 8%, crevettes précuites 6%, palourdes 4%, 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 extra vierge, 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.
Ingrédients de la sauce 57% : lait entier, pancetta fumée 19%, crème liquide, jaune d'œuf 5%, Grana Padano AOP, huile d'olive extra vierge, 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.
Ingrédients de la sauce 53% : lait entier, pancetta fumée 17%, crème liquide, jaune d'œuf 5%, Grana Padano AOP, huile d'olive extra vierge, huile de graines de tournesol, beurre, farine de froment, sel, poivre. Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.

COD. Z600



MAXI
FORMAT



Primi
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

MARCA **750 W** S-forma

PRODOTTO IN ITALIA

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

Energia / Energy	375 kcal / 1569 kJ
Carboidrati / Carbohydrates	79 g
Proteine / Protein	12.5 g
Grassi / Fat	1.5 g
Fibra alimentare / Dietary fiber	2.2 g
Acqua / Water	10.5 g
Salto / Salt	0.34 g

0 00001 0 0112



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 rigatoni, 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 SALSICCIA (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 27%, 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 17 %, Pecorino Romano AOP, huile d'olive extra vierge, huile de tournesol, pignons, noix, noix de cajou, 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.


Ingrédients de la sauce 60% : lait entier, fromages 28 % (Gorgonzola AOP, Grana Padano AOP, Taleggio AOP, Edam), eau, margarine végétale, farine de blé, sel.

COD. Z338





**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.
Ingrédients de la sauce 50% : coulis de tomates 62%, pulpe de tomates 24%, tomates 2%, huile d'olive extra vierge, huile de graines de tournesol, oignon, sel, sucre.

COD. Z367



**GARGANELLI GAMBERI E ZUCCHINE
(AUX ÉCREVISSES 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% : courgettes 27 %, crevettes précuites 22 %, crevettes argentines 15%, court-bouillon de poisson, pulpe de tomates, crème végétale, huile d'olive extra vierge, huile de tournesol, farine de blé tendre, ail, sel, épices.

COD. Z329



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


350 g  four à micro-ondes
4 1/2. > 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, purée de tomate, mozzarella 12,5%, concentré de tomate double, huile de tournesol, huile d'olive extra vierge, oignon, ail, sel, basilic, sucre, piment.

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.
Ingrédients de la sauce 50% : pulpe de tomates 70%, coulis de tomates 20%, huile d'olive extra vierge, 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.
Ingrédients de la sauce 57% : pulpe de tomate, purée de tomate, mélange de champignons 10,5% (champignon, shiitake, sfiandrina, famille jaune, cèpes), speck 8%, crème végétale, concentré de tomate double, huile d'olive extra vierge, oignon, huile de tournesol, persil, sel, sucre, poivre. 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





**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



RIGATONI ALL'AMATRICIANA
(WITH AMATRICIANA SAUCE)

350 g  four à micro-ondes

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

Ingrédients des pâtes 40%: pâtes à la semoule de blé dur 51%, eau.

Ingrédients de la sauce 60%: pulpe de tomate 44%, coulis de tomate 30%, pancetta fumée 15%, eau, Pecorino Romano AOP 3%, double concentré de tomate 2%, sel, oignon, huile d'olive extra vierge, sucre, poivre.



REVISITE
DE LA
RECETTE

COD. Z374




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), farcé 40% (Gorgonzola AOP, ricotta, Grana Padano AOP, chapelure, persil, sel).


Ingrédients de la sauce 53% : lait entier, courgettes 28%, crème végétale, speck 6,5 %, Taleggio AOP, farine de blé tendre, margarine végétale, huile de tournesol, persil, sel, huile d'olive extra vierge. 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, blettes, 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, 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 extra vierge, 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 CASERECCO 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.


Ingrédients de la sauce béchamel 31% : lait entier, farine de blé tendre, beurre, sel, muscade.

Ingrédients de la sauce bolognaise 45% : pulpe de tomates, viande de bœuf et de porc 46%, viande de porc 23%, légumes en proportion variable (cèleri, carotte, oignon), double concentré de tomates, huile d'olive extra vierge, huile de graines de tournesol, vin, sel, romarin, poivre. Parmigiano Reggiano AOP 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.

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


Ingrédients de la sauce bolognaise 32% : Bœuf braisé avec légumes et herbes, pulpe de tomate, double concentré de tomate, huile d'olive extra vierge, huile de tournesol, vin rouge, sel, romarin. Parmigiano Reggiano AOP râpé pour garnir le plat.

COD. Z219





LASAGNÉ 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.
Ingrédients de la sauce 76% : légumes 45% (courgettes, carottes, céleri, asperges, oignons, aubergines, petits pois), lait, Edam, champignons 4% (champignons de Paris, sfiandrine, cèpes, shiitake), Grana Padano AOP, farine de blé, huile d'olive extra vierge, huile de tournesol, margarine végétale, amidon, 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, épinards en branches, 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 : légumineuses et céréales 50 %, bouillon de légumes, oignon, huile d'olive extra vierge, huile de tournesol, sel, romarin, poivre, 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 étuvé 33%, mollusques et crustacés en proportion variable 27% (calamars, palourdes, crevettes, gambas), bouillon, pulpe de tomates, huile de graines de tournesol, huile d'olive extra vierge, 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 étuvé 33%, safran, Parmigiano Reggiano AOP, bouillon, farine de froment, beurre, échalote, huile d'olive extra vierge, 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 étuvé 30%, bouillon de champignons, champignons en proportions variables (champignons de Paris, shiitake, sfiandrina), lait entier, crème liquide à base de graisses végétales, Grana Padano AOP, huile d'olive extra vierge, échalote, cèpes 4,6%, persil, farine de blé, 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 étuvé 30%, asperges 11%, bouillon, lait entier, Parmigiano Reggiano AOP, farine de froment, margarine, huile d'olive extra vierge, 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 étuvé 31 %, Parmigiano Reggiano AOP 7%, bouillon, lait, crème liquide à base de graisses végétales, farine de blé, margarine végétale, oignon, beurre, sel.

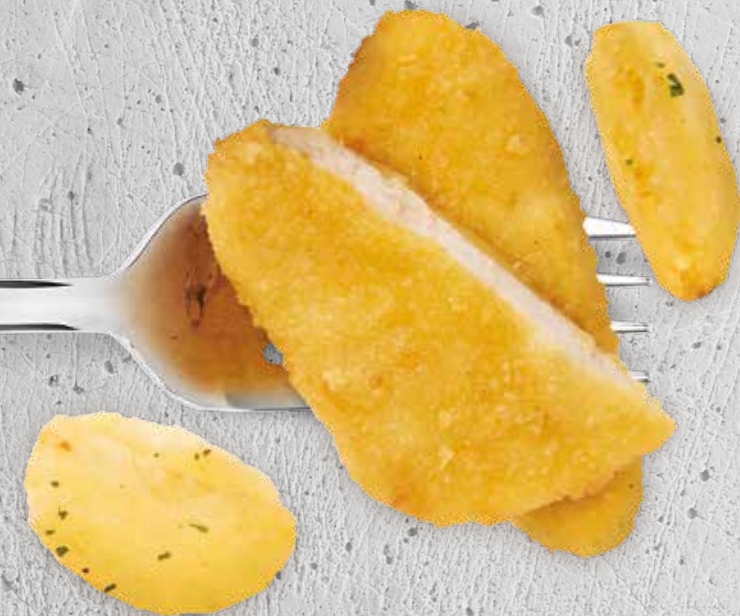
COD. Z337




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 50 %, chapelure, eau, huile de tournesol, farine de maïs, sel, arôme naturel, extrait de romarin.

Ingrédients de la garniture 50% : pommes de terre prérites (pommes de terre 90%, huile de colza, huile de tournesol, sel, romarin, épices).

COD. X110



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


300 g  four à micro-ondes
6 min. > 750 W barquette fermée et surgelée.

Ingrédients : boulettes de viande 41% (viande de bœuf, viande de porc, eau, chapelure, farine de soja, huile de tournesol, Grana Padano AOP, sel, ail), pulpe de tomate 35%, sauce tomate 14%, petits pois 8%, huile d'olive extra vierge, échalote, sel, sucre, poivre.

COD. X114



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% : filet de poulet, sel.

Ingrédients de la garniture 73% : gratin de pommes de terre, champignons sautés (champignons de Paris), huile de tournesol, persil, sel, ail.

COD. X102



MELANZANE ALLA PARMIGIANA
(AUBERGINES À LA PARMESANE)

300 g  four à micro-ondes

8 min. > 750 W barquette fermée et surgelée.


Ingrédients : pulpe de tomates, aubergines grillées, mozzarella, fromage, concentré de tomate double, huile d'olive extra vierge, huile de tournesol, oignon, basilic, sel, ail, sucre. Fromage râpé pour garnir le plat.

COD. X104





TAGLIATA DI POLLO CON ORZO E VERDURE (POULET AVEC ORGE ET LÉGUMES)

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

Ingrédients: orge perlé 41%, filet de poulet 33%, courgettes grillées 6,5%, aubergines préfrites 4%, carottes 4%, poivrons rouges et jaunes grillés 4%, petits pois 3%, huile d'olive extra vierge, huile de tournesol, sel.




NOUVELLE
RECETTE

COD. X116



PLAT UNIQUE

ORZO CON GAMBERI E VERDURE (ORGE AVEC CREVETTES ET LÉGUMES)

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

Ingrédients: orge perlé 47%, crevettes 20%, pois chiches, haricots verts 10%, tomate 4%, olives Leccino, huile d'olive extra vierge, huile de tournesol, sel.



NOUVELLE
RECETTE

COD. X117



**ET SI LES PLATS
CUISINÉS FIORDIPRIMI®
ÉTAIENT LA TOUCHE
PARFAITE POUR VOTRE
HAPPY HOUR ?**



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 50 % (courgettes, carottes, céleri, aubergines, asperges, pommes de terre, tomate, oignon), lait entier, Edam, champignons (champignons de Paris, shiitake, famigliola gialla), Grana Padano AOP, huile d'olive extra vierge, huile de tournesol, farine de blé, féculé de pomme de terre, beurre, 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, muscade.
Ingrédients de la sauce bolognaise 36% : pulpe de tomate, bœuf braisé avec légumes (céleri, carottes, oignon) et herbes aromatiques, concentré de tomate double, huile d'olive extra vierge, huile de tournesol, vin, sel, romarin, poivre. Parmigiano Reggiano AOP râpé pour garnir le plat.*


COD. V100





**LASAGNE CASERECCHE 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, muscade.


Ingrédients de la sauce bolognaise 46% : pulpe de tomates, viande de bœuf 24%, viande de porc 23%, légumes en proportion variable (céleri, carotte, oignon), double concentré de tomates, huile d'olive extra vierge, 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 BOLOGNEISE) - 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, muscade.


Ingrédients de la sauce bolognaise 36% : pulpe de tomate, bœuf braisé avec légumes (céleri, carottes, oignon) et herbes aromatiques, concentré de tomate double, huile d'olive extra vierge, huile de tournesol, vin, sel, romarin, poivre. 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.

Ingrédients de la sauce 80% : lait entier, champignons (cèpes, champignons de Paris, sfiandrine, famigliola gialla), échalote, farine de blé tendre, fécule de pomme de terre, huile de tournesol, margarine végétale, persil, huile d'olive extra vierge, sel. 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)



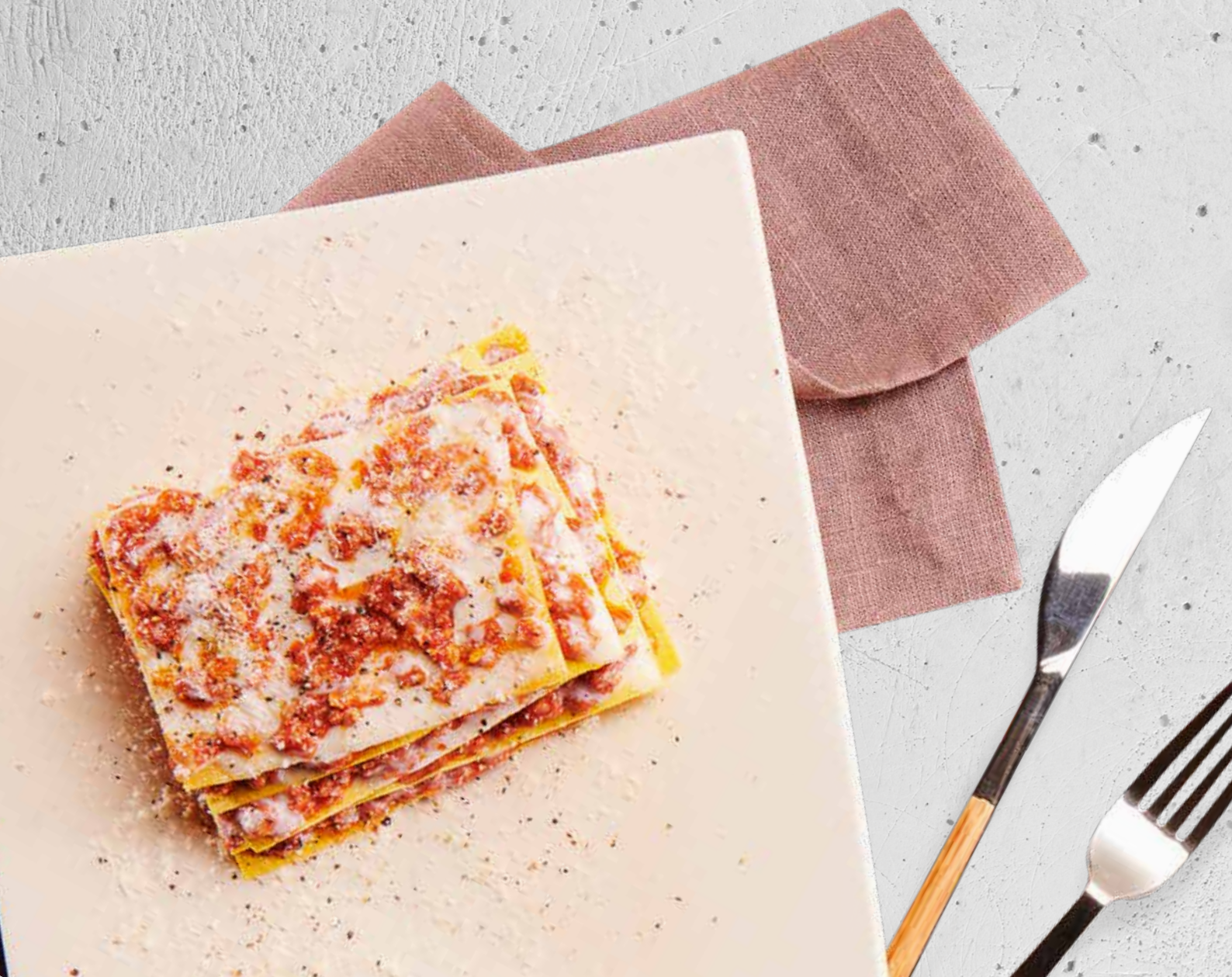
Four ventilé : 50 min. (160°C)

Ingrédients : passata de tomate, aubergines grillées, pulpe de tomate, mozzarella, fromage, concentré de tomate double, huile d'olive extra vierge, huile de tournesol, oignon, basilic, sel, ail, courges.



6
PORTIONS

COD. V111





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



Four traditionnel : 1 h (180°C)



Four ventilé : 35 min. (180°C)

Ingrédients des pâtes 45% : pâtes aux œufs 37% (semoule de blé dur, œufs, eau), 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, muscade.

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



6-9 PORTIONS



18 CANNELLONIS PAR PLAT

COD. V106



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



Four traditionnel : 1 h (180°C)



Four ventilé : 35 min. (180°C)

Ingrédients des pâtes 45% : pâtes aux œufs 37% (semoule de blé dur, œufs, eau), farce 63% (viande de bœuf 53%, légumes en proportion variable (céleri, 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, muscadé.

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



6-9 PORTIONS



18 CANNELLONIS PAR 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 :



METTES 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, scattered with small shavings of white cheese. 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 surface.

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