



# UNSERE TRADITION IN IHREN HÄNDEN

TIEFGEFRORENE FERTIGGERICHTE

17<sup>^</sup> AUSGABE



Tiefkühlprodukt (Aufbewahrung bei -18° C).

Die Bilder dienen nur dazu, das Produkt darzustellen.

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



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

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

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



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

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



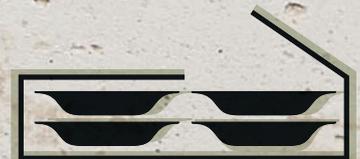
## **AUF DER SPEISEKARTE REICHT EINES AUS: DIE QUALITÄT VON FIORDIPRIMI®!**

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



## **ALLES WIRD EINFACHER MIT TIEFGEFRORENEN FERTIGGERICHTEN!**

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



## **VIEL ERFOLG UND GUTEN APPETIT!**

# UNSERE PASTAGERICHTE

## DIE LANGE PASTA

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

18 Monate haltbar.  
Einzelportionen.



### TAGLIERINI AI FUNGHI PORCINI (MIT STEINPILZEN)

350 g  Mikrowelle

5 min. > 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

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

**COD. Z363**



### SPAGHETTI CACIO E PEPE (MIT PECORINO KÄSE UND PFEFFER)

350 g  Mikrowelle

5 min. > 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

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

**COD. Z354**



**SPAGHETTI CLASSICI AL POMODORO  
(MIT TOMATENSOÛE)**

350 g  Mikrowelle

5 min. > 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

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

**COD. Z346**



**SPAGHETTI ALLE VONGOLE  
(MIT VENUSMUSCHELN)**

350 g  Mikrowelle

5 min. > 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

*Zutaten Nudelteig 54%: Hartweizengrieß, Wasser.  
Zutaten Soße 46%: Strahlige Venusmuscheln 24%, Brühe, Petersilie, Salz, Knoblauch, Chili Pfeffer.*

**COD. Z357**



**SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE  
(MIT MEERESFRÜCHTEN)**

350 g  Mikrowelle

5 min. > 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

*Zutaten Nudelteig 51%: Hartweizengrieß, Wasser.  
Zutaten Soße 49%: Tomatenfruchtfleisch, passierte Tomaten, Tintenfisch 24%, Fischbrühe, Atlantische Kliesche 8%, rosa Garnelen 6%, Venusmuscheln 4%, Sonnenblumenöl, Wein, Petersilie, Salz, Schalotten, Knoblauch, Chili, Zucker.*

**COD. Z358**





### TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE (MIT FLEISCHSOBE NACH BOLOGNESER ART)

350 g  Mikrowelle

5 min. > 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

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

**COD. Z364**



### SPAGHETTI ALLA CARBONARA (MIT CARBONARA SOBE)

300 g  Mikrowelle

4 min. > 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

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

**COD. Z352**



### MAXI FÜR GENIESSER

### SPAGHETTI ALLA CARBONARA (MIT CARBONARA SOBE)

380 g  Mikrowelle

5-6 min. > 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

**Zutaten Nudelteig 47%:** Hartweizengrieß, Wasser.  
**Zutaten Soße 53%:** Vollmilch, geräucherter Schweinebauch 17%, Sahne, Eigelb 5%, Grana Padano DOP Käse, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Butter, Weizenmehl, Salz, Pfeffer. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

**COD. Z600**



MAXI  
FORMAT



**TI  
NARA**

**PRODUCT OF ITALY**

**MICRO 750 W 9-6 min**

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g**  
**MEZZE NUTRIZIONALI VALORI PER**

	100 g	50 g	20 kcal
Energia / Energy value	434	217	
Grassi / Fat	21.5g	10.8g	
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fats	11.5g	5.8g	
Carboidrati / Carbohydrate	68.5g	34.3g	
di cui zuccheri / of which sugars	0.5g	0.3g	
Proteine / Protein	11.7g	5.9g	
Sale / Salt	0.8g	0.4g	



# UNSERE PASTAGERICHTE

## DIE KURZE PASTA

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

18 Monate haltbar.  
Einzelportionen.



### GRAMIGNA PANNA E SALSICCIA (MIT SAHNE UND WURST)

350 g  Mikrowelle

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

(MINDESTHALTBARKEIT: 12 MONATE)

Zutaten Nudelteig 43%: Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Salz.

Zutaten Soße 57%: Vollmilch, Wurst 27%, Sahne 16%, Butter, Weizenmehl, Salz. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

**COD. Z359**



### GARGANELLI AL SALMONE (MIT LACHS)

350 g  Mikrowelle

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

Zutaten Nudelteig 47%: Hartweizengrieß, Weichweizenmehl, Eier, Wasser, Salz.

Zutaten Soße 53%: Räucherlachs 18%, Vollmilch, Sahne, Weichweizenmehl, Butter, Trockentomaten, Zwiebeln, Petersilie, Salz.

**COD. Z370**



**STRIGOLI AL PESTO GENOVESE  
(MIT GENUESER PESTO)**

300 g  Mikrowelle

3 1/2 min. > 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

*Zutaten Nudelteig 55%: Weichweizenmehl, Wasser, Salz.  
Zutaten Pesto 45%: Basilikum 17%, Pecorino Romano DOP,  
Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Pinienkerne, Walnüsse,  
Cashewkerne, Grana Padano DOP, Knoblauch, Salz.*

**COD. Z300**



**SVITATI AI 4 FORMAGGI  
(MIT VIER KÄSESORTEN)**

300 g  Mikrowelle

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

*Zutaten Nudelteig 40%: Hartweizengrieß, Wasser.  
Zutaten Soße 60%: Vollmilch, Käse 28% (Gorgonzola DOP Käse,  
Grana Padano DOP Käse, Taleggio DOP Käse, Edamer Käse),  
Wasser, pflanzliche Margarine, Weizenmehl, Salz.*

**COD. Z338**





### MEZZE PENNE AL POMODORO (MIT TOMATENSOÛE)

350 g  Mikrowelle

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

*Zutaten Nudelteig 50%: Hartweizengrieß, Wasser.*

*Zutaten Soße 50%: Passierte Tomaten 62%, Tomatenfruchtfleisch 24%, Tomaten 2%, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Zwiebeln, Salz, Zucker.*

**COD. Z367**



### GARGANELLI GAMBERI E ZUCCHINE (MIT GARNELEN UND ZUCCHINI)

300 g  Mikrowelle

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

*Zutaten Nudelteig 38%: Hartweizengrieß, Weichweizenmehl, Eier, Wasser, Salz.*

*Zutaten Soße 62%: Zucchini 27%, Rosa Garnelen 22%, Argentinische Garnelen 15%, Fischbrühe, Tomatenfruchtfleisch, pflanzliche Sähne, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Weichweizenmehl, Knoblauch, Salz, Gewürze.*

**COD. Z329**



### GNOCCHI POMODORO E MOZZARELLA (MIT TOMATENSOÛE UND MOZZARELLA)

350 g  Mikrowelle

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

*Zutaten Kartoffelgnocchi 53%: Kartoffelpüree, Weichweizenmehl, Hartweizengrieß, Maisstärke, Milch, Salz, Reismehl.*

*Zutaten Soße 47%: Tomatenfruchtfleisch, passierte Tomaten, Mozzarella 12,5%, doppelt konzentriertes Tomatenmark, Sonnenblumenöl, Extra Vergine Olivenöl, Zwiebel, Knoblauch, Salz, Basilikum, Zucker, Chili.*

**COD. Z360**



**PENNE ALL'ARRABBIATA  
(MIT SCHARFER TOMATENSOÛE)**

350 g  Mikrowelle

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

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

**COD. Z366**



**STROZZAPRETI SPECK E FUNGHI  
(MIT SPECK UND PILZEN)**

300 g  Mikrowelle

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

*Zutaten Nudelteig 43%: Hartweizengrieß, Eier, Wasser.  
Zutaten Soße 57%: Tomatenfruchtfleisch, passierte Tomaten, gemischte Pilze 10,5% (Champignons, Shiitake, Sfiandrina, Stockschwämmchen, Steinpilze), Speck 8%, pflanzliche Sahne, doppelt konzentriertes Tomatenmark, Extra Vergine Olivenöl, Zwiebel, Sonnenblumenöl, Petersilie, Salz, Zucker, Pfeffer. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.*

**COD. Z323**



**MEZZI PACCHERI AL RAGÙ DI SEPPIA  
(MIT TINTENFISCHSOÛE)**

350 g  Mikrowelle

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

*Zutaten Nudelteig 43%: Hartweizengrieß, Wasser.  
Zutaten Soße 57%: Tintenfisch, Tomatenmark, Tomatenfruchtfleisch, Brühe, Riesenkalmar, Sonnenblumenöl, Wein, Extra Vergine Olivenöl, Schalotte, Weizenstärke, Salz, Knoblauch, Zucker, Petersilie, Pfeffer, Chili-Pfeffer.*

**COD. Z372**





**RIGATONI CON POMODORI DATTERINI, OLIVE  
LECCINO E CAPPERI**  
(MIT DATTERINI-TOMATEN, LECCINO-OLIVEN UND  
KAPERN)

350 g  Mikrowelle

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

Zutaten Nudelteig 43%: Hartweizengrieß, Wasser

Zutaten Soße 57%: Datterino-Tomatenmark, Datterino-  
Tomatenfruchtfleisch, Wasser, Leccino-Oliven, Kapern, Extra Vergine  
Olivenöl, Sonnenblumenöl, Zwiebel, Salz, Zucker, Pfeffer.

**COD. Z373**



**RIGATONI ALL'AMATRICIANA**  
(MIT AMATRICIANA SOBE)

350 g  Mikrowelle

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

Zutaten Nudelteig 40%: Hartweizengrieß Pasta 51%, Wasser.

Zutaten Soße 60%: Tomatenfruchtfleisch 44%, passierte Tomaten  
30%, geräucherter Bauchspeck 15%, Wasser, Pecorino Romano DOP  
Käse 3%, doppelkonzentriertes Tomatenmark 2%, Salz, Zwiebel,  
Extra Vergine Olivenöl, Zucker, Pfeffer.



**REZEPT-  
RESTYLING**

**COD. Z374**



# UNSERE PASTAGERICHTE

## DIE GEFÜLLTE PASTA

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

18 Monate haltbar.  
Einzelportionen.

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

300 g  Mikrowelle

4 min. > 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

**Zutaten Nudelteig 53%:** Eiernudeln 68% (Hartweizengrieß, Eier, Wasser), Füllung 32% (Mortadella, Parmigiano Reggiano DOP Käse, geschmortes Schweinefleisch, Semmelbrösel, Sonnenblumenöl, Wein, Rosmarin, Knoblauch, Gewürze, Salz).

**Zutaten Soße 47%:** Sahne 36%, Kochschinken 12,5%, Vollmilch, Weizenmehl, Butter, Salz. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

**COD. Z301**



### FIOCCHETTI SPECK E ZUCCHINE (MIT SPECK UND ZUCCHINI)

300 g  Mikrowelle

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

**Zutaten Nudelteig 47%:** Eiernudeln 60% (Hartweizengrieß, Eier, Wasser), Füllung 40% (Gorgonzola DOP Käse, Ricotta-Frischkäse, Grana Padano DOP Käse, Semmelbrösel, Petersilie, Salz).

**Zutaten Soße 53%:** Vollmilch, Zucchini 28%, pflanzliche Sahne, Speck 6,5%, Taleggio DOP Käse, Weichweizenmehl, pflanzliche Margarine, Sonnenblumenöl, Petersilie, Salz, Extra Vergine Olivenöl. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

**COD. Z332**





### TORTELLI MEZZALUNA BURRO E SALVIA (MIT BUTTER UND SALBEI)

300 g  Mikrowelle

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

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

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

**COD. Z341**



100%  
ITALIENISCHE  
DATTEL TOMATEN

### RAVIOLI CON POMODORO DATTERINO E BASILICO (RAVIOLI MIT DATTEL TOMATEN UND BASILIKUM)

350 g  Mikrowelle

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

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

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

**COD. Z365**



### TORTELLINI AL RAGÒ BOLOGNESE (MIT FLEISCHSOBE NACH BOLOGNESER ART)

350 g  Mikrowelle

5 min. > 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

**Zutaten Nudelteig 50%:** Eiernudeln 68% (Hartweizengrieß, Eier, Wasser), Füllung 32% (Mortadella, Parmigiano Reggiano DOP Käse, geschmortes Schweinefleisch, Semmelbrösel, Salz, Gewürze).

**Zutaten Fleischsoße 50%:** Tomatenfruchtfleisch, geschmortes Rind- und Schweinefleisch mit Gemüse (Karotten, Sellerie, Zwiebeln) 10%, Rotwein, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

**COD. Z369**



# UNSERE PASTAGERICHTE DIE TEIGWAREN

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

18 Monate haltbar.  
Einzelportionen.

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

330 g  Mikrowelle

6 min. > 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener

Verpackung

(MINDESTHALTBARKEIT: 14 MONATE)

**Zutaten Nudelteig 24%:** Hartweizengrieß, Eier, Wasser.

**Zutaten Béchamelsoße 31%:** Vollmilch, Weichweizenmehl, Butter, Salz, Muskatnuss.

**Zutaten Fleischsoße 45%:** Tomatenfruchtfleisch, Rind- und Schweinefleisch 46%, Gemüse in variabler Menge [Sellerie, Karotten, Zwiebel], doppelt konzentriertes Tomatenmark, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Wein, Salz, Rosmarin, Pfeffer. Geriebener Parmigiano Reggiano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

**COD. Z238**



## LASAGNE ALLA BOLOGNESE (NACH BOLOGNESER ART)

330 g  Mikrowelle

6 min. > 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener

Verpackung

**Zutaten Nudelteig 24%:** Hartweizengrieß, Eier, Wasser.

**Zutaten Béchamelsoße 44%:** Vollmilch, Weichweizenmehl, Butter, Salz, Muskatnuss.

**Zutaten Fleischsoße 32%:** Rindfleisch geschmort mit Gemüse und Kräutern, Tomatenfruchtfleisch, doppelt konzentriertes Tomatenmark, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Rotwein, Salz, Rosmarin. Geriebener Parmigiano Reggiano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

**COD. Z219**





### LASAGNE ALLE VERDURE (VEGETARISCHE LASAGNE)

330 g  Mikrowelle

6 min. > 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

**Zutaten Nudelteig 24%:** Hartweizengrieß, Wasser, Eier.

**Zutaten Soße 76%:** Gemüse 45% (Zucchini, Karotten, Sellerie, Spargel, Zwiebel, Auberginen, Erbsen), Milch, Edamer, gemischte Pilze 4% (Champignons, Sfiandrine, Steinpilze, Shiitake), Grana Padano DOP Käse, Weizenmehl, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, pflanzliche Margarine, Kartoffelstärke, Basilikum, Salz. Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

**COD. Z236**



### CANNELLONI CON BESCIAPELLA (MIT BÉCHAMELSOÛE)

300 g  Mikrowelle

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

**Zutaten Nudelteig 55%:** Eiernudeln 36% (Hartweizengrieß, Eier, Wasser), Füllung 64% (Ricotta-Frischkäse, Blattspinat, Semmelbrösel, Grana Padano DOP Käse, Salz).

**Zutaten Soße 45%:** Vollmilch, Weichweizenmehl, Butter, Salz. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

**COD. Z307**



# UNSERE SUPPEN

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

18 Monate haltbar.  
Einzelportionen.

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

350 g  Mikrowelle

5 min. > 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

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

**COD. Z335**



# UNSERE RISOTTOS

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

18 Monate haltbar.  
Einzelportionen.



## RISOTTO ALLA MARINARA (MARINARA SOBE)

300 g  Mikrowelle

4 min. > 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

*Zutaten:* Parboiled-Reis 30%, Mollusken und Krustentiere in variabler Menge 27% (Tintenfische, Muscheln, rosa Garnelen, argentinische Garnelen), Tomatenfruchtfleisch, Sonnenblumenöl, Extra Vergine Olivenöl, Weizenmehl, Knoblauch, Salz, Petersilie, Chili, Pfeffer.

**COD. Z314**



## RISOTTO ALLO ZAFFERANO (SAFRAN SOBE)

300 g  Mikrowelle

4 min. > 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

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

**COD. Z353**



## RISOTTO CON FUNGHI PORCINI (MIT STEINPILZEN)

300 g  Mikrowelle

4 min. > 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

**Zutaten:** Parboiled Reis 30%, Pilzbrühe, gemischte Pilze in variabler Menge (Champignons, Shiitake, Sfiandrjina), Vollmilch, pflanzliche Fettcreme, Grana Padano DOP Käse, Extra Vergine Olivenöl, Schalotten, Steinpilze, Petersilie, Weizenmehl, Butter, Salz.

**COD. Z313**



## RISOTTO CON PUNTE DI ASPARAGI (MIT SPARGELSPITZEN)

300 g  Mikrowelle

4 min. > 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

**Zutaten:** Parboiled Reis 30%, Spargel 11%, Brühe, Vollmilch, Parmigiano Reggiano DOP Käse, Weizenmehl, Margarine, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, pflanzliche Fettcreme, Zwiebeln, Salz.

**COD. Z336**



## RISOTTO ALLA PARMIGIANA (MIT PARMESANKÄSE)

300 g  Mikrowelle

4 min. > 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

**Zutaten:** Parboiled Reis 31%, Parmigiano Reggiano DOP-Käse 7%, Brühe, Milch, pflanzliche Fettcreme, Weizenmehl, pflanzliche Margarine, Zwiebeln, Butter, Salz.

**COD. Z337**



# UNSERE HAUPTGERICHTE

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

18 Monate haltbar.  
Einzelportionen.



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

300 g  Mikrowelle

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

**Zutaten Schnitzels 50%:** Hähnchenbrust 50%, Paniermehl, Wasser, Sonnenblumenöl, Maismehl, Salz, natürliche Aromen, Rosmarinextrakt.

**Zutaten Beilage 50%:** Vorgebratene Kartoffeln (Kartoffeln, Rapsöl, Sonnenblumenöl, Salz, Rosmarin, Gewürze).

**COD. X110**



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

300 g  Mikrowelle

6 min. > 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener Verpackung

**Zutaten:** Fleischbällchen 40% (Rindfleisch, Schweinefleisch, Wasser, Semmelbrösel, Sojamehl, Sonnenblumenöl, Grana Padano DOP Käse, Salz, Knoblauch), Tomatenfruchtfleisch, passierte Tomaten, Erbsen, Extra Vergine Olivenöl, Schalotte, Salz, Zucker, Pfeffer.

**COD. X114**



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

300 g  Mikrowelle

5 min. > 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener  
Verpackung

**Zutaten Hühnerfilet 27%:** Hühnerbrust 95%, Salz.  
**Zutaten Beilage 73%:** Kartoffelgratin, sautierte Pilze  
(Champignons), Sonnenblumenöl, Petersilie, Salz, Knoblauch.

**COD. X102**



**MELANZANE ALLA PARMIGIANA  
(AUBERGINEN MIT PARMESANKÄSE)**

300 g  Mikrowelle

8 min. > 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener  
Verpackung

**Zutaten:** Passierte Tomaten, gegrillte Auberginen,  
Mozzarella, Käse, doppelt konzentriertes Tomatenmark,  
Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Zwiebel, Basilikum,  
Salz, Knoblauch, Zucker. Geriebener Käse als Ergänzung des  
Gerichts.

**COD. X104**





### **TAGLIATA DI POLLO CON ORZO E VERDURE (HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN MIT GERSTÉ UND GEMÜSE)**

300 g  Mikrowelle

5 min. > 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener  
Verpackung

*Zutaten:* Perlgerste, geschnittenes Hähnchenfleisch, gegrillte  
Zucchini, vorfrittierte Auberginen, Karotten, gegrillte rote und  
gelbe Paprika, Erbsen, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl,  
Salz.



**NEUES  
REZEPT**

**COD. X116**



### **EIN-TELLER-GERICHT**

#### **ORZO CON GAMBERI E VERDURE (GERSTE MIT GARNELEN UND GEMÜSE)**

300 g  Mikrowelle

5 min. > 750 W bei geschlossener und tiefgefrorener  
Verpackung

*Zutaten:* Perlgerste, argentinische Garnelen, Kichererbsen,  
grüne Bohnen, Tomaten, Leccino-Oliven, Extra Vergine Olivenöl,  
Sonnenblumenöl, Salz.



**NEUES  
REZEPT**

**COD. X117**



**WAS WÄRE, WENN DIE  
FERTIGGERICHTE VON  
FIORDIPRIMI® DER PERFEKTE  
DREH FÜR DEINE HAPPY  
HOUR WÄREN?**



# DIE SPEZIALITÄTEN IM CATERING-FORMAT

**UNSERE KÖSTLICHKEITEN SIND NICHT NUR EINZELPORTIONEN.**  
Hier der Grund, warum Lasagne, Cannelloni und Melanzane alla parmigiana (Auberginen mit Parmesankäse) auch in bequemen Behältern mit mehreren Portionen angeboten werden, die bunt und wiederverwendbar sind, da sie aus besonders haltbarem Aluminium bestehen. Fünf Schichten an Füllung für die Lasagne und drei nicht frittierte, jedoch gleichmäßig abgeschmeckte Schichten für die Parmigiana. Sie haben die Qual der Wahl!

Behälter Mit Mehreren Portionen.



•10  
PORTIONEN



GROSSER  
BEHÄLTER



IM  
OFEN



**LASAGNE ALLE VERDURE  
(VEGETARISCHE LASAGNE) - 2,5 Kg**  
(MINDESTHALTBARKEIT: 18 MONATE)

 Ofen: 1 h 20 min. (180°C)

 Umluftherd: 45 min. (180°C)

**Zutaten Nudelteig 20%:** Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Salz.  
**Zutaten Soße 80%:** Gemüse 50% (Zucchini, Karotten, Sellerie, Auberginen, Spargel, Kartoffeln, Tomaten, Zwiebeln), Vollmilch, Edamer, Pilze (Champignons, Sfiandrina, Steinpilze, Shiitake, Stockschwämmchen), Grana Padano DOP Käse, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Weizenmehl, Kartoffelstärke, Butter, Basilikum, Salz. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

**COD. V107**



**LASAGNE ALLA BOLOGNESE  
(NACH BOLOGNESER ART) - 2,5 Kg**  
(MINDESTHALTBARKEIT: 18 MONATE)

 Ofen: 1 h 20 min. (180°C)

 Umluftherd: 45 min. (180°C)

**Zutaten Nudelteig 20%:** Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Salz.  
**Zutaten Béchamelsonne 44%:** Vollmilch, Weichweizenmehl, Butter, Salz, Muskatnuss.  
**Zutaten Fleischsoße 36%:** Tomatenfruchtfleisch, geschmortes Rindfleisch mit Gemüse (Sellerie, Karotten, Zwiebeln) und aromatischen Kräutern, doppelt konzentriertes Tomatenmark, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Wein, Salz, Rosmarin, Pfeffer. Geriebener Parmigiano Reggiano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

**COD. V100**





**LASAGNE CASERECCHE CON CARNE DI BOVINO E SUINO  
(MIT RIND-UND SCHWEINEFLEISCH) - 2,5 Kg**  
(MINDESTHALTBARKEIT: 14 MONATE)

 **Ofen: 1 h 20 min. (180°C)**

 **Umluftherd: 45 min. (180°C)**

**Zutaten Nudelteig 17%:** Hartweizengrieß, Eier, Wasser, Salz.

**Zutaten Béchamelsoße 36%:** Vollmilch, Weichweizenmehl, Butter, Salz.

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

**COD. V108**



**LASAGNE VERDI ALLA BOLOGNESE  
(GRÜNE LASAGNE NACH BOLOGNESER ART) - 2,5 Kg**  
(MINDESTHALTBARKEIT: 24 MONATE)

 **Ofen: 1 h 20 min. (180°C)**

 **Umluftherd: 45 min. (180°C)**

**Zutaten Nudelteig 20%:** Hartweizengrieß, Eier, Trockenspinat, Wasser, Salz.

**Zutaten Béchamelsoße 44%:** Vollmilch, Weichweizenmehl, Butter, Salz, Muskatnuss.

**Zutaten Fleischsoße 36%:** Tomatenfruchtfleisch, geschmortes Rindfleisch mit Gemüse (Sellerie, Karotten, Zwiebeln) und aromatischen Kräutern, doppelt konzentriertes Tomatenmark, Extra Vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Wein, Salz, Rosmarin, Pfeffer. Geriebener Parmigiano Reggiano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

**COD. V101**



**LASAGNE AI FUNGHI  
(MIT PILZEN) - 2,5 Kg**  
(MINDESTHALTBARKEIT: 18 MONATE)

 **Ofen: 1 h 20 min. (180°C)**

 **Umluftherd: 45 min. (180°C)**

**Zutaten Nudelteig 20%:** Hartweizengrieß, Eier, Wasser.

**Zutaten Soße 80%:** Vollmilch, Pilze (Steinpilze, Champignons,

Sfiandrine, Famigliola Gialla), Schalotten, Weizenmehl, Kartoffelstärke, Sonnenblumenöl, pflanzliche Margarine, Petersilie, Extra Vergine Olivenöl, Salz. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.

**COD. V103**





**MELANZANE ALLA PARMIGIANA  
(AUBERGINEN NACH PARMA ART) - 2 Kg**  
(MINDESTHALTBARKEIT: 18 MONATE)



**Ofen: 1 h (160°C)**



**Umluftherd: 50 min. (160°C)**

**Zutaten:** Tomatenpassata, gegrillte Auberginen, Tomatenmark, Mozzarella, Käse, doppelt konzentriertes Tomatenmark, extra vergine Olivenöl, Sonnenblumenöl, Zwiebel, Basilikum, Salz, Knoblauch, Zucker.



**6  
PORTIONEN**

**COD. V111**





**CANNELLONI RICOTTA E SPINACI CON BESCIAMELLA  
(MIT RICOTTA, SPINAT UND BÉCHAMELSOBE) - 2 Kg**  
(MINDESTHALTBARKEIT: 18 MONATE)



**Ofen: 1 h (180°C)**



**Umluftherd: 35 min. (180°C)**

**Zutaten Nudelteig 45%:** Eiernudeln 37% (Hartweizengrieß, Eier, Wasser), Füllung 63% (Ricotta-Frischkäse, Blattspinat, Grana Padano DOP Käse, Semmelbrösel, Salz).

**Zutaten Béchamelsoße 51%:** Vollmilch, Weichweizenmehl, Pflanzenmargarine, Butter, Salz, Muskatnuss.

**Zutaten Tomatensoße 4%:** Tomatenfruchtfleisch, Zwiebel, Sonnenblumenöl, Salz. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.



**6-9  
PORTIONEN**



**18 CANNELLONI  
FÜR EINE  
AUFLAUFORM**



**COD. V106**



**CANNELLONI ALLA CARNE CON BESCIAMELLA  
(MIT FLEISCH MIT BÉCHAMELSOBE) - 2 Kg**  
(MINDESTHALTBARKEIT: 18 MONATE)



**Ofen: 1 h (180°C)**



**Umluftherd: 35 min. (180°C)**

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

**Zutaten Béchamelsoße 51%:** Vollmilch, Weichweizenmehl, Pflanzenmargarine, Butter, Salz, Muskatnuss.

**Zutaten Tomatensoße 4%:** Tomatenfruchtfleisch, Zwiebel, Sonnenblumenöl, Salz, Zucker. Geriebener Grana Padano DOP Käse als Ergänzung des Gerichts.



**6-9  
PORTIONEN**



**18 CANNELLONI  
FÜR EINE  
AUFLAUFORM**



**COD. V110**

# UNSERE TRADITION IN IHREN HÄNDEN

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

**JETZT MÜSSEN SIE SIE NUR NOCH BESTMÖGLICH ZUBEREITEN!**

## SO GEHT'S:



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



ACHTEN SIE AUF DIE AUF DER PACKUNG  
ANGEGEBENE ZEIT.



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



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

## FÜR PERFEKT GELUNGENE GERICHTE:

DIE PACKUNG **NICHT DURCHSTECHEN**

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



# GUT ZU WISSEN

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

## DIE IDEE

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

## DIE IDEE

Um die Servicezeiten während der Zeiträume mit dem größten Zustrom zu reduzieren:

- Den Artikel zuvor im Kühlschrank auftauen. Einmal aufgetaut das Produkt innerhalb von 24 Stunden nach dem Auftauen verzehren.

oder

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

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

## DIE IDEE

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

**Kreieren Sie einzigartige Gerichte!**

Entdecken Sie all unsere Tipps und Videos der Gerichte auf [surgital.it](http://surgital.it)





# DIE TRADITION DER GASTFREUNDSCHAFT.

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

## ZUTATEN

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

## HANDWERKLICHE QUALITÄT

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

## INNOVATION

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

**Wir sind ein Qualitätsunternehmen, sowohl was die Produkte als auch die Prozesse betrifft. Erfahren Sie mehr über unser Unternehmen und unsere Zertifizierungen auf [surgital.it](http://surgital.it).**

# WIR SIND PASTAHERSTELLER, UNTERNEHMER, EINE FAMILIE.

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

Wir arbeiten und fertigen auf nachhaltige Weise, im Einklang mit der Natur. Entsprechend der Vorschriften im Kyoto-Protokoll erzeugen wir die gesamte Energie, die wir benötigen, selbst und reduzieren dabei die CO<sub>2</sub>-Emissionen. Dies ist dank drei innovativer Anlagen zur Produktion von sauberer Energie - einem Photovoltaiksystem mit 1.000 kW/h, einem Strom-Wärme-Kälte-Dampf-Kopplungssystem, das mit Methan betrieben wird und eine elektrische Leistung von 6.000 kW/h aufweist, sowie einer Zentrale mit drei Turbinen ohne Öl mit 600 kW/h, die das Ergebnis eines Patents aus dem Luftfahrtbereich ist - möglich. Außerdem verwenden wir ein Klärsystem für das Abwasser.

## UNSERE ZAHLEN

### LAGERGEBÄUDE

6.000 m<sup>2</sup> Gesamtfläche  
70.000 m<sup>3</sup> Lagerkapazität  
14.000 Palettenplätze

### TÄGLICH PRODUZIEREN WIR

175 Tonnen frische Nudeln  
90.000 Fertiggerichte  
30 Tonnen Soßen in Würfeln

### WERK

35.000 m<sup>2</sup> Produktionsfläche  
34 Produktionslinien



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

Erfahren Sie mehr über unser Unternehmen. Besuchen Sie die Website **[surgital.it](http://surgital.it)**.



FIORDIPRIMI® IST EIN MARKENZEICHEN



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