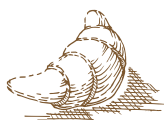


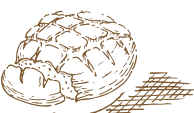
Pac Gel



Pronto Forno Dolce



Pronto Cottura Dolce



Da Lievitare Dolce

INFO PRODOTTI

PRONTO FORNO DOLCE



170 - 180 °C 20 min



COD.	PRODOTTO	P.U.	CONF.
CNPF40	Cornetto Nerone Superfarcito	100 gr	40 pz
CEPF40	Cornetto Eron Superfarcito	100 gr	40 pz
CFPF40	Cornetto Fruttolone	100 gr	40 pz
CRPF40	Cornetto Cremolone	100 gr	40 pz
C6IPF40	Cornetto Integrale Vuoto	80 gr	40 pz
C6IMPF40	Cornetto Integrale Miele	90 gr	40 pz
C9PF40	Cornetto 7 Cereali ai F.di Bosco	80 gr	40 pz
C6PF40	Cornetto Vuoto	80 gr	40 pz
C60PF70	Cornetto Vuoto	60 gr	70 pz
C3PF40	Cornetto Crema e Amarena	90 gr	40 pz
C4PF40	Cornetto Albicocca	90 gr	40 pz
C5PF40	Cornetto Ciok Superfarcito	90 gr	40 pz
C8PF40	Cornetto Crema Superfarcito	90 gr	40 pz
GALA	Galaxy Black e White	90 gr	45 pz
GALAFR	Galaxy Frutti Rossi	90 gr	45 pz
GALACO	Galaxy Cocco e Ciok	90 gr	45 pz
L3PF	Limoni	80 gr	45 pz
CNERO	Mini Neroncino	25 gr	80 pz
F1PF40	Fagottino Ciok	90 gr	40 pz
POLCA	Polacca Crema e Amarena	100 gr	40 pz

PRONTO COTTURA DOLCE



200 °C 20 min



COD.	PRODOTTO	P.U.	CONF.
CH	Chiocciola Pannalatte Superfarcita	100 gr	50 pz
CHA	Chiocciola Pannalatte e Amarena	100 gr	50 pz
CHC	Chiocciola Pannalatte e Ciok	100 gr	50 pz
TRC	Treccia Ciok	80 gr	60 pz
TRP	Treccia Pannalatte e Frutti di Bosco	80 gr	60 pz
M1A	Monachina Crema e Amarena	90 gr	45 pz
SCA	Strudel Crema e Amarena	90 gr	50 pz
SCM	Strudel Crema e Mela	90 gr	50 pz
SFB	Strudel Frutti di Bosco	90 gr	50 pz
SCIOK	Strudel Ciok	90 gr	50 pz
COV	Conchi Vuota	90 gr	50 pz
COCI	Conchi Gianduia Superfarcita	100 gr	50 pz
COCM	Conchi Crema e Amarena	100 gr	50 pz

DA LIEVITARE DOLCE



Liev: 6/8 h a 20°C 170 - 180 °C 20 min



COD.	PRODOTTO	P.U.	CONF.
C60	Cornetto Vuoto	60 gr	150 pz
C6	Cornetto Vuoto	80 gr	100 pz
C6100	Cornetto Vuoto	100 gr	100 pz
C120	Cornetto Vuoto	120 gr	80 pz
CV1	Cornetto Vuoto	1 Kg	5 pz
C4	Cornetto Albicocca	90 gr	100 pz
C5	Cornetto Ciok	90 gr	100 pz
C8	Cornetto Crema	90 gr	100 pz
F1	Fagottino Ciok	90 gr	100 pz
B2	Brioche Vuota	100 gr	80 pz

Pac Gel



Già Cotti Dolce



Da Friggere Dolce



Donuts



Specialità Napoletane

GIÀ COTTI DOLCE



Scong. a 20°C



Per intero 60-90 min

COD.	PRODOTTO	P.U.	CONF.
CUORI	Cuore Pannalatte	25 gr	2,5 Kg
CUORIC	Cuore Ciok	25 gr	2,5 Kg
CBGI	Ciambella Grande	100 gr	30 pz
CBMGI	Ciambella Mignon	30 gr	2,5 Kg
KVGI	Krapfen Vuoto	60 gr	36 pz
KVMI	Krapfen Mignon	30 gr	2,5 Kg
KCGI	Krapfen Nocciola	75 gr	36 pz
KCRGI	Krapfen Crema	80 gr	36 pz
WAF54	Waffel	90 gr	54 pz
MAC	Macarons	360 gr	36 pz
PAST3	Pasticciotto Crema e Amarena	120 gr	50 pz
MUFV	Muffin Vuoto	120 gr	20 pz
MUFC	Muffin Ciok	120 gr	20 pz
MUFB	Muffin Ciok Bianco	120 gr	20 pz
MUFP	Muffin Pistacchio	120 gr	20 pz

DA FRIGGERE DOLCE



Liev 6/8 h a 20°C



200 °C



2 - 3 min

COD.	PRODOTTO	P.U.	CONF.
GRDFPF	Graffa del Vesuvio Pronto Fritto	100 gr	45 pz
GRDF	Graffa del Vesuvio Da Lievitare	100 gr	45 pz
BODF	Bombolone Da Friggere	80 gr	60 pz
CDF	Cornetto da Friggere	70 gr	50 pz

DONUTS



Scong. a 20°C



90 - 120 min

COD.	PRODOTTO	P.U.	CONF.
DONC	Donut Ciok	75 gr	48 pz
DONMIX	Donut Mix - 4 Gusti -	75 gr	48 pz

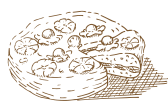
SPECIALITÀ NAPOLETANE



Singolo Prodotto

COD.	PRODOTTO	P.U.	CONF.
S1	Sfogliata Grande	130 gr	45 pz
S1G	Sfogliata Gold	130 gr	45 pz
S14	Sfogliata S. Rosa	150 gr	45 pz
S25	Sfogliata Mignon	30 gr	5 Kg
PREPARAZIONE		Gradi: 210 - 220 °C / Tempo: 20 - 25 min	
F5	Frolla Grande	130 gr	45 pz
F5GOLD	Frolla Gold	130 gr	45 pz
F65	Frolla Mignon	30 gr	5 Kg
LF	Lemon Frolla	100 gr	40 pz
FCIOK	Frolla Sufflè	100 gr	40 pz
FDC	Frolla DualCiok	100 gr	40 pz
PREPARAZIONE		Gradi: 190 - 200 °C / Tempo: 20 min	
A1M	Coda d' Aragosta Extra	150 gr	45 pz
A1	Coda d' Aragosta Grande	130 gr	45 pz
A6	Coda d' Aragosta Media	60 gr	5 Kg
A25	Coda d' Aragosta Mignon	30 gr	5 Kg
A2M	Coda d' Aragosta Micro	20 gr	5 Kg
PREPARAZIONE		Gradi: 170 - 180 °C / Tempo: 35 - 40 min	
PREPARAZIONE		Gradi: 170 - 180 °C / Tempo: 20 - 25 min	
P61	Pastiera di Grano	1 Kg	5 pz
P6	Pastierina di Grano	90 gr	50 pz
PREPARAZIONE		Gradi: 160 - 170 °C / Tempo: 80 - 90 min	
PREPARAZIONE		Gradi: 160 - 170 °C / Tempo: 25 - 30 min	

Pac Gel



Specialità Siciliane



Pronto Forno Salato



Da Lievitare Salato



Pronto Cottura Salato



Già Fritto Salato

SPECIALITÀ SICILIANE

Scong. a 20°C

90 - 120 min

COD.	PRODOTTO	P.U.	CONF.
C10	Cassata Classica	1 Kg	1 pz
C2	Cannolo Siciliano	110 gr	10 pz
C2M	Cannolo Siciliano Mignon	40 gr	1 Kg
C1	Cassatina Monoporzione	100 gr	12 pz
C1M	Cassatina Mignon	40 gr	1 Kg

PRONTO FORNO SALATO

170 - 180 °C

20 - 25 min

COD.	PRODOTTO	P.U.	CONF.
P5PF40	Panino Napoli Grande	140 gr	40 pz
P5MPF	Panino Napoli Mignon	30 gr	4 Kg
PWPPF40	Panino Wurstel e Patatine	140 gr	40 pz
P7PF	Pan Scarola Grande	130 gr	25 pz
P7MPF	Pan Scarola Mignon	30 gr	4 Kg
PFPF	Pan Friarielli Grande	130 gr	25 pz
PFMPF	Pan Friarielli Mignon	30 gr	4 Kg
PPPF	Pan Peperone Grande	130 gr	25 pz
PPMPF	Pan Peperone Mignon	30 gr	4 Kg
HDPF	Hot Dog	110 gr	30 pz

DA LIEVITARE SALATO

Liev 6/8 h a 20 °C 170 - 180 °C 20 min

COD.	PRODOTTO	P.U.	CONF.
P5	Panino Napoli Grande	140 gr	50 pz

PRONTO COTTURA SALATO

200°C 20 - 25 min

COD.	PRODOTTO	P.U.	CONF.
R1	Rustico Ricotta e Salame	90 gr	60 pz
R340	Rustico Wurstel	85 gr	40 pz
R3M	Rustici Wurstel Mignon	25 gr	6 Kg
R5M	Rustici Mignon 5 gusti	25-27 gr	6 Kg
MIX	Mix Aperitivo 5 gusti	15-18 gr	3 Kg
S2F	Sfogliatina Rustica Friarielli e Salsiccia	30 gr	4 Kg
S2R	Sfogliatina Semidolce	30 gr	4 Kg

PREPARAZIONE
S2F/S2R

Gradi: 210 - 220 °C / Tempo: 20 - 25 min

GIÀ FRITTO SALATO

Scong. a 20°C-1h Micr. 200 °C / 5 min

COD.	PRODOTTO	P.U.	CONF.
CAMP	Calz. Grande Pomod. e Mozzarella	125 gr	2x10 pz
CALPR	Mini Calz. Pomod. e Mozzarella	30 gr	4x900 gr
ALGHE	Frittelle Alghe	20 gr	3x1,5 Kg

Pac Gel



Prefritto Salato P.F



Già Cotto Salato



Semilavorati



Legenda



Nota



PREFRITTO P.F. SALATO

170-180 °C Mignon 10-12min/Grandi 15-20min

COD.	PRODOTTO	P.U.	CONF.
A20PF	Arancini Grandi	100 gr	2x3 Kg
A20MPF	Arancini Mignon	25 gr	2x3 Kg
C20PF	Crocchè Grande	100 gr	2x3 Kg
C20MPF	Crocchè Mignon	25 gr	2x3 Kg
F20PF	Frittatine Grandi	100 gr	2x3 Kg
F20MPF	Frittatine Mignon	25 gr	2x3 Kg
FRMISPF	Fritto Misto Napoli	25 gr	2x3 Kg



GIÀ COTTO SALATO

200 °C 20 - 25 min

COD.	PRODOTTO	P.U.	CONF.
TEGLIA	Pizza Teglia Margherita	900 gr	6 pz
MINIM	Mini Pizza Margherita	150 gr	20 pz
PIZZAM	Pizza Mignon	30 gr	4 Kg
PIZZOBU	Pizzotto Bufalino	160 gr	15 pz
PIZZOVE	Pizzotto Vegetariano	160 gr	15 pz



SEMILAVORATI

Scong: 20 °C 120 min

COD.	PRODOTTO	P.U.	CONF.
T1S	Tappi S. Rosa	80 gr	100 pz
T1	Tappi Grandi	60 gr	120 pz
T2	Tappi Mignon	18 gr	5 Kg
T2M	Tappi Micro	15 gr	5 Kg
PFR	Pezzettoni Pasta Frolla	1 Kg	10 Kg
P10	Pezzettoni Pasta Sfoglia	1 Kg	10 Kg



Tempo di Scongellamento / Tempo di Cottura



Gradi: microne



Scongellare 20 °C (T/Ambiente)



Cottura: friggere



Lievitazione 20 °C (T/Ambiente)



Peso Unitario



Gradi: forno



Pezzi / o
Peso totale per cartone

Specialità Napoletane : tipologie di preparazione diverse

Le immagini contenute nel catalogo sono puramente indicative. Tutti i diritti sono riservati a norma di legge e a norma delle convenzioni internazionali. Nessuna parte di questa brochure può essere riprodotta con mezzi elettronici, meccanici o altri, senza autorizzazione scritta.