





**PENSANDRO
EN EL
PASADO,
ME ACORDÉ
DEL FUTURO**



DULCE  8

IL GELATO ITALIANO 2.2L 10-21

Crema heladas
Selección de chocolates
Sorbetes
Helados bajos en calorías
Sorbetes de hierbas, flores, y especias

MONOPORCIÓN HELADA 22-25

Vasitos helados de 140ml
Cristal gourmet de 140ml

EL COKTELADO 26

Sorbete granizado cremoso 1l/200ml

EL CORTE HELADO NAPOLITANO 1200ml 28

ALTA PASTELERÍA 29-33

Pastelería individual
Trufas artesanas
Pastelería tartas enteras

SALADO  34

**PASTA DE SECADO LENTO
Y A BAJA TEMPERATURA 30°C** 36-38

La Collezione di Sandro
La Trattoria di Sandro

PASTA FRESCA ULTRA CONGELADA 39-43

Pasta laminada y prensada
Hojas de lasaña y canelón

PASTA FRESCA ULTRA CONGELADA RELLENA 44-48

Snack rellenos para freír u hornear
Raviolis para hervir

SALSAS Y CREMAS BALSÁMICAS 50

FILOSOFIA SANDRO DESII

Mediterranean Food Experience

El Helado de Sandro Desii

“Hay algo de irresistible en el helado: por su naturaleza efímera se puede considerar como símbolo de la caducidad de las cosas; *si la rosa dura l'espace du matin, aún más breve es l'espace d'un glace*. Pero el final es glorioso, porque se deshace en el altar del más puro placer”, cita Folco Portinari, escritor y uno de los máximos expertos de la cultura gastronómica italiana.

El Centro de Investigación y Actividades Gastronómicas Sandro Desii ha cambiado, desde hace tiempo, el concepto del producto “helado”. El restaurador debe estar preparado para incluir en su gastronomía un producto natural y de alta calidad que le ayude a vender la culminación de una buena comida: el postre.

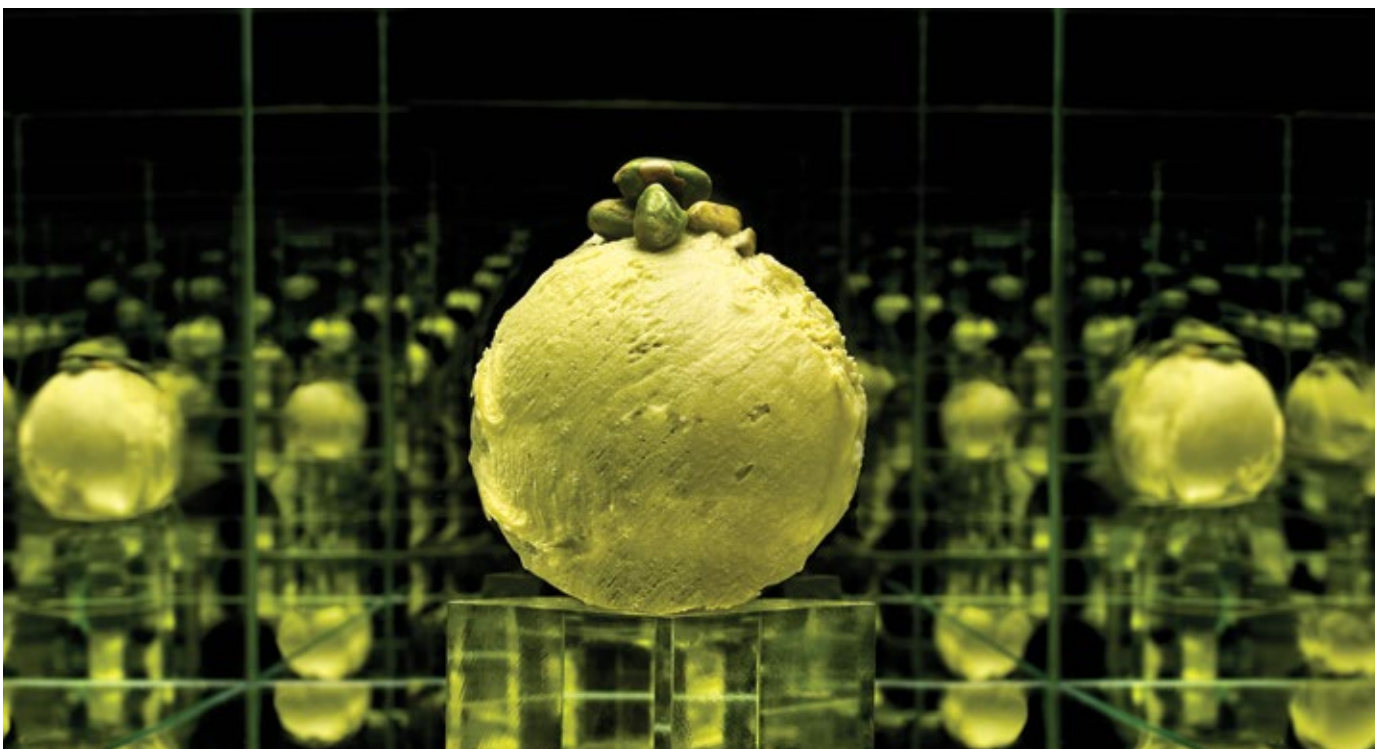
Después de viajar a través del tiempo, Sandro Desii ha querido recuperar lo que ya nadie quiere producir porque se considera demasiado costoso o porque supone mucha mano de obra. Mirando atrás también ha reivindicado la cultura y las maneras tradicionales de elaborar el helado para convertirlo en un producto con claras intenciones de modernidad.

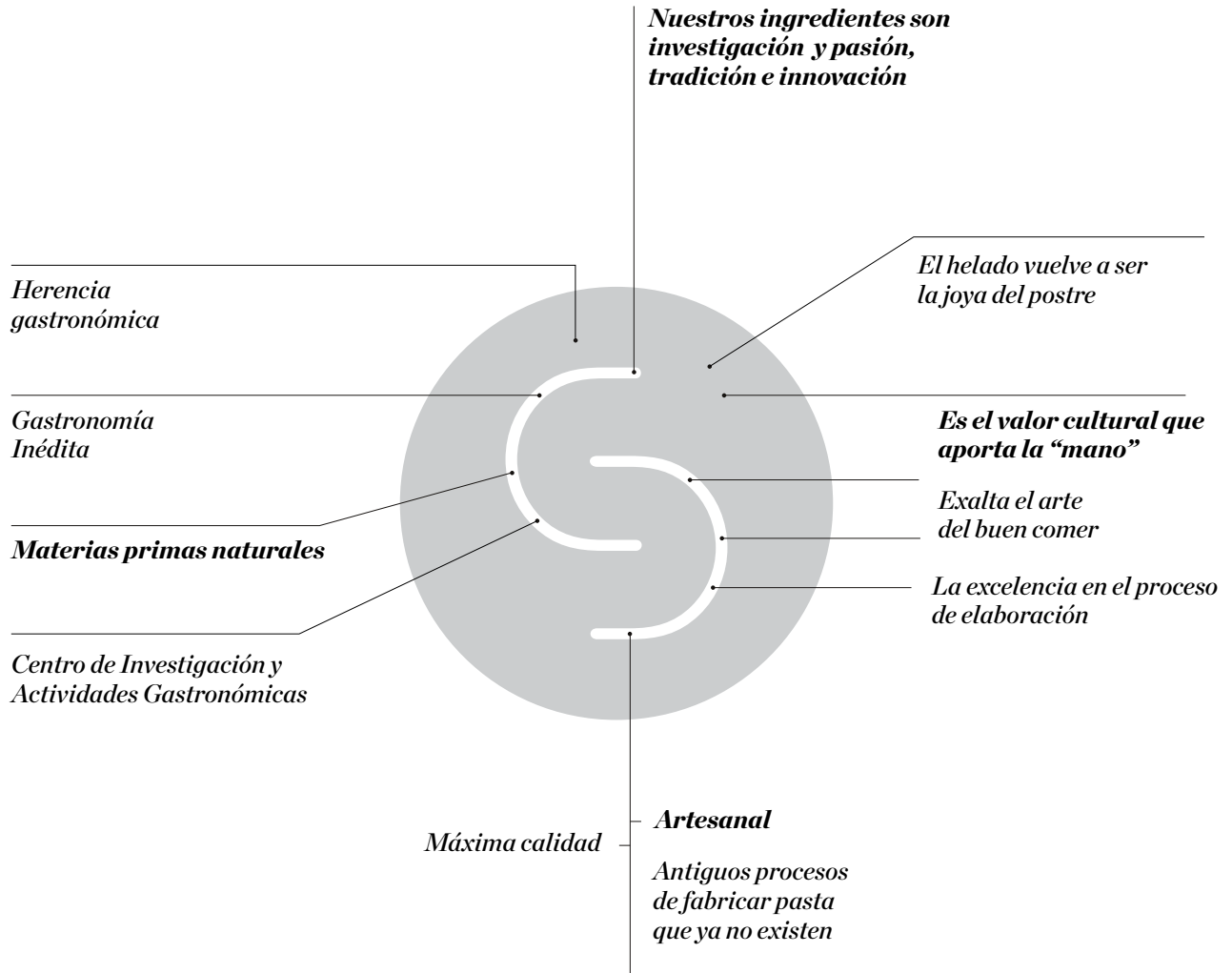
La Pasta de Sandro Desii

Desde que el hombre aprendió a moler los cereales siempre ha elaborado “algo” añadiendo agua y harina. Aquel “algo” no era aún la pasta que conocemos ni entendemos hoy.

La pasta no es sólo una mezcla de materias primas y de formas de presentación... es el pilar básico de la dieta mediterránea. En este marco de cultura gastronómica mediterránea, la pasta se convierte en un extraordinario vehículo de sabores que une: condimentos, maneras, costumbres y recetas. Este producto no pone límites a la búsqueda de combinaciones y de nuevos horizontes de ingenio gastronómico.

Nuestra pasta nació en 1967, en un establecimiento familiar, y se continúa elaborando hoy de forma artesanal con los mismos ingredientes de máxima calidad. Desde siempre con espíritu imperfecto pero creativo, El Centro de Investigación de Sandro Desii ha querido ir más allá con **el helado y la pasta** con la intención de unir el respeto a la herencia de los métodos de elaboración artesanos con la apuesta por el valor añadido de ideas innovadoras y revolucionarias.







The background features several white cutlery items, including spoons, forks, and knives, arranged in a layered, overlapping fashion. The items are rendered as flat cutouts with soft shadows, creating a sense of depth against the light grey background.

DULCE

IL GELATO ITALIANO 2.2L 10-21
MONOPORCIÓN HELADA 22-25
EL COKTELADO 26
EL CORTE HELADO NAPOLITANO 28
ALTA PASTERERÍA 29-33

CREMAS HELADAS

El retorno a la artesanía del gelato italiano con nuevas ideas y conceptos. El helado cremoso con leche y nata, en combinación con la variedad de productos de la naturaleza da lugar a creaciones originales y helados que reflejan lo más típico de regiones, comarcas, y naciones. Veteados de fruta o de cremas, especialidades de chocolates y cacao; helados dulce-salados. En definitiva, muchas posibilidades para dar siempre exclusividad a los postres de calidad.



Medidas: 181 mm x 163 mm x 120 mm



Crema helada de piñones

Postre Cremoso
CREMAS HELADAS



Conservar a -18°C



Banoffee (Platano Canario con dulce de leche)



Mostaza Inglesa



Ensaimada Llisa



Panacotta - Caramel



Pepino con menta fresca



Crema de vainilla con manzana al horno



Arroz con leche



Dulce de leche estilo porteño con chocolate



Queso fresco con frambuesas



Leche merengada



Crema Helada de Piñones



Canela con crema de café espresso

Postre Cremoso
CREMAS HELADAS



Conservar a -18°C



Tiramisù veneciano



Vainilla Estilo Mejicana



*Almendra tostada
con turrón de Jijona*



Turrón de avellanas de Agramunt



Stracciatella



Avellana Italiana



Yogur con piña confitada



Yogur Fresco



*Queso "gazta zaharra" con
nueces de pecan y membrillo*



Nata fresca



Galleta Maria



*Sobao pasiego
con orujo de Liébana*

Postre Cremoso
CREMAS HELADAS



Conservar a -18°C



Flan de huevo con caramelo



Yogur con frambuesas



Cheesecake con dulce de leche



Café ristretto



Mascarpone



Carquinyoli



Kéfir con infusión de lima y su piel



Vinagre balsámico con frambuesas



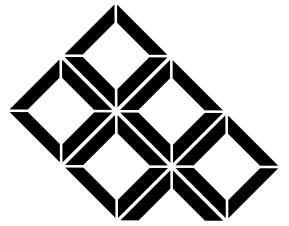
Queso fresco con membrillo




Pistacho Esmeralda



SELECCIÓN DE CHOCOLATES




 Sin gluten

 Novidades Sandro

 Apto para niños

 2,2 litros cubeta

 Sin lactosa



Chocolate 72% de Cacao Grand Cru



Trufa de chocolate blanco con te verde



Chocolate blanco con matices violetas

15



Trufa con avellana garrapiñada



Chocolate y sus virutas



Chocolate praliné gianduja



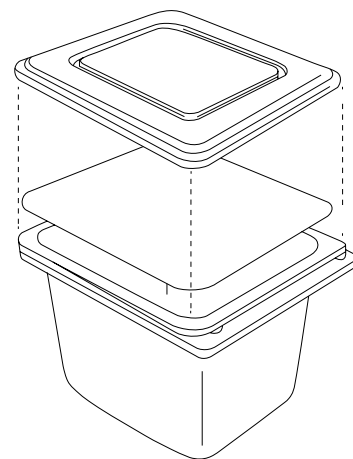
Chocolate con leche



Chocolate Colonial

SORBETES

El sorbete, también llamado helado de agua, forma parte de nuestro museo de la alimentación. Antiguamente Sherbet o Sherbat definía un producto dulce y frío que se conservaba en invierno en los antiguos pozos de nieve diseminados por la costa mediterránea. Sandro Desii ha querido recuperar el legado del antiguo sorbete que, por supuesto, es cremoso como un helado a pesar de que no lleva leche. La recompensa es una cremosidad en el paladar, que refresca y concluye una comida gastronómica como postre relajante y ligero.



Medidas: 181 mm x 163 mm x 120 mm



Sorbete de limón y albahaca



Limón y albahaca



Fresón



*Mandarina
exprimida*



Postre Refrescante
CREMAS HELADAS



Conservar a -18°C



Limón exprimido

Piña Tropical

Frambuesa Silvestre



Lima y Apio

Cítricos y verduras

Menta fresca



Manzana ácida granny smith y su piel

Mango

Leche de coco



Fruta de la pasión maracuyá

HELADOS BAJOS EN CALORIAS

La nueva línea de helados bajos en calorías:

- Contiene la mitad de calorías que el helado en el mercado (entre 200 y 250 calorías). **¡son helados light!**
- No contiene azúcar, dextrosa o glucosa.
- Sin azúcar añadido.
- Tiene el mismo sabor con menos **calorías**.



Producto ultracongelado



Sin azúcares añadidos



Sin dextrosa ni glucosa



2,2 Litros cubeta



Mismo sabor de siempre



Sin gluten



Crema Helada de Cacao de Origen



Crema helada de té matcha



Crema helada de yogur

EXTRA SANDRO DESII

Si te interesa un helado a medida, o carta de postres consulta con el dpto. comercial

DULCE 
Il Gelato Italiano 2,2l

SORBETES

DE HIERBAS, FLORES
Y ESPECIAS



Cubeta
2,2 Litros





Postre Cremoso


SORBETES DE HIERBAS, FLORES Y ESPECIAS

Antioxidante White Satin



 Té blanco, pomelo rosa, fruta de la pasión

 Antioxidante, poca teína, desintoxicante, adelgazante.


 El té blanco es una especialidad de la China continental, más concretamente de la provincia de Fujian.


Aroma fresco suavemente aterciopelado.




Antiestrés Choco Chai



 Mezcla de té, piel de cacao, palo de regaliz

 Ayuda a perder peso, retrasa el proceso de envejecimiento, reduce los posibles síntomas del estrés.


 Es una antigua receta Azteca. Combinando hierbas y especias con piel de cacao se creó el "Xocoatl" bebida de los dioses.

Se podría llamar El Sorbete de los Dioses.




Afrodisiaco Green Tea with Spices



 Té verde con jazmín, pimienta y cardamomo


 Diurético, afrodisiaco, alivia el dolor, digestivo y adelgazante


 El té verde tiene muchas propiedades: mejora la circulación sanguínea, fortalece los huesos y combate los problemas bucales entre otros.




Relajante Equilibrium



 Rooibos, honeybush, citronela, manzanilla, miel, hinojo, anís, hojas de zarzamora, raíz de ginseng

 Antihistamínico natural gracias a los arbustos sudafricanos del Rooibos y Honeybush; relajante, digestivo, alivia los síntomas del resfriado

 Con esta combinación de hierbas y especias se consigue una original fantasía de sabores.



Postre Cremoso

SORBETES DE HIERBAS, FLORES Y ESPECIAS


Gastronómico

Gran Lapsang Souchong



 Té negro ahumado

 Antioxidante y estimulante


 Cultivado entre 3500 y 5000 metros sobre el nivel del mar en la región montañosa de Fujima, China. Se caracteriza por el cautivante aroma ahumado de sus hojas.





Tonificante

Sweet & Spicy



 Regaliz, cacao, menta, hinojo, anís, clavo, cardamomo

 Tonificante, rico en antioxidantes, regula la digestión, antitusivo, diurético y adelgazante.


 El aromático té de la India. Esta mezcla ofrece una fragancia rica de sabores y aromas con un final ligeramente picante.





Digestivo

Earl Grey Breakfast



 Té negro con bergamota

 Con su sabor ligeramente aromático y fresco mejora la digestión, despeja la mente y alivia la fatiga

 A partir de una mezcla de tés Assam y Ceilán con piel de Bergamota es el té digestivo del rico desayuno inglés



VASITOS HELADOS

**ENVASADO
A MANO**



Incluye
**CUCHARILLA
EN LA TAPA**



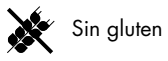
VASITO HELADO

Una selección de las creaciones heladas en vasito de cartón de 100ml, que incluye cucharilla en la tapa del envase. Cada caja lleva 6 uds del mismo gusto y todos son aptos para celíacos.

6 Unidades por gusto



Fresón



Sin gluten



Apto para niños



100ml vasito



Sin lactosa

Postre Cremoso VASITOS HELADOS



Conservar a -18°C



Limón y albahaca



Chocolate Colonial



Piña Tropical



Nata fresca



Vainilla Estilo Mejicana



Yogur veteadado con frambuesas



Citricos y verduras



Limón exprimido



Mandarina exprimida

CRISTAL GOURMET

**ENVASADO
A MANO**



Chocolate blanco con violetas

CRISTAL GOURMET


El helado artesano decorado en envase elegante de cristal de 140ml, con tapa negra protectora..

10 Unidades por gusto



Producto
artesano




 Sin gluten

 Novedades
Sandro

 Apto para
niños

 140ml
cristal

 Sin lactosa

Postre Cremoso
CRISTAL GOURMET



Conservar a -18°C



Limón exprimido



Tiramisú veneciano



Leche merengada



*Almendra tostada con
turrón de Jijona*



*Chocolate blanco
con violetas*



Vainilla Estilo Mejicana



*Citricos y verduras
con veteado de frambuesa*



*Chocolate grand cru 72%
con nuez de pecan*



*Mandarina
exprimida*

LOS COKTELADOS

¿Mezclado, agitado o helado?



Botella monoporción
200ml



240 mm altura
x 80 mm de Ø



Retirar del congelador
15 min antes de servir



Botella
1l



Gin & Tonic



Mojito



Mojito de fresa



Caipirinha

COKTELADO

El coktelado de Sandro Desii es un un sorbete gra-
nizado cremoso, que puede servirse como aperitivo,
degustación de corte o al final de una comida.

Botella de 1L, 20 dosis de 50ml.

Botella monoporción de 200ml



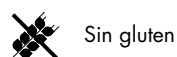


EL CORTE HELADO NAPOLITANO

En el siglo XIX, la mano del heladero artesano servía este postre en cortes o en porciones. Posteriormente la idea de combinar varios gustos en una barra de helado conquistó el mercado americano. Y con el tiempo la presentación con dos obleas o galletas a modo de sándwich demuestra la gran pasión por el helado de mordisco. Esta antigua tradición vuelve a la mesa: el ¡Helado de Corte Napolitano!



Raciones: entre 10 y 12 cortes por barra.
Adquiere las GALLETAS OBLEA para completar tu postre: 20 uds



Sin gluten



Novedades
Sandro



Sin Lactosa



Apto para
niños



Corte helado de nata



Corte helado de chocolate

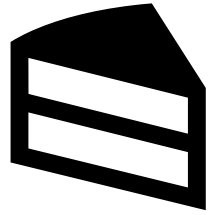


Corte helado de turrón



Corte helado de chocolate y nata

TARTAS INDIVIDUALES







Alta Pastelería
TARTAS INDIVIDUALES



Conservar a -18°C





*Coulant de
caramelo Flor de sal*



	27/ caja
	100 gr
	40-50"
	80 mm





*Tatin
de manzana*



	20/ caja
	120 gr
	60-75"
	100 mm

Brownie



	24/ caja
	80 gr
	50-60"
	55x55x30 mm



Unidades en bandeja



Peso neto



Tiempo de cocción en microondas



Medidas



Producto artesano

Alta Pastelería TARTAS INDIVIDUALES



Conservar a -18°C

Minisacher fondant



Novedades Sandro



	27/ caja
	70 gr
	40-50"
	80x45 mm

Coulant de chocolate



	27/ caja
	110 gr
	40-50"
	70 mm

Alta Pastelería TRUFAS ARTESANAS

Trufa de chocolate tradicional



50/ caja



Trufa artesana de cacao en polvo

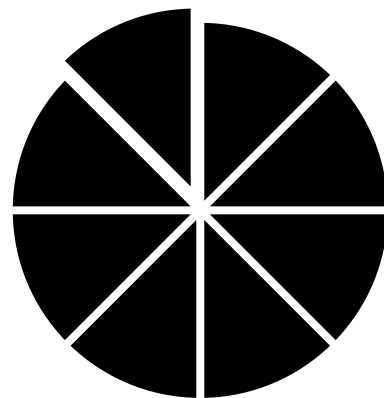


40/ caja



TARTAS ENTERAS

Nuevas tartas enteras pre cortadas elaboradas artesanalmente entre 8 y 16 raciones en función del producto. Para servir, simplemente descongelar en pocos segundos en el microondas.



Tarta artesana de peras asadas



Porciones por tarta



Peso neto



Tiempo de cocción en microondas



Cortado





Alta pastelería **TARTAS ENTERAS**



Conservar a -18°C





Tarta de manzanas asadas



	10 ud.
	750 gr (1 ud. 75 gr)
	45-50"
	Precortado




Tarta de limón y merengue



	8 ud.
	1000 gr (1 ud. 125 gr)
	45-50"
	Precortada





Pastel de chocolate



	16 ud.aprox
	1000gr (1 ud. 90 gr)
	35-40"
	No Precortada

Tarta artesana de peras asadas



	10 ud.
	750 gr (1 ud. 75 gr)
	45-50"
	Precortada



SALADO

PASTA DE SECADO LENTO, 30°	36-38
PASTA FRESCA ULTRA CONGELADA	39-43
PASTA FRESCA ULTRA CONGELADA RELLENA	44-48
SALSAS Y CREMAS BALSÁMICAS	50

PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA

En Sandro Desii elaboramos la pasta auténtica, siguiendo la tradición napolitana de los siglos pasados. Su secado se hacía en los patios abiertos con el calor del sol. Hemos querido volver a hacerlos así, imitando en secaderos la temperatura y la humedad natural para crear la pasta de secado lento y a baja temperatura.

Exclusivo de este producto:

Este antiguo sistema de secado, hace que la pasta se mantenga porosa para conseguir que se impregnen todos los sabores, aumentando notablemente su volumen y por lo tanto, su rendimiento. **Formatos: 1,5KG / 2KG**

Novedad:

En Sandro Desii también mostramos inquietud por el bienestar y la salud. Algunas variedades de pasta están amasadas con Omega-3 (ácido linolénico) de origen vegetal. Los ácidos grasos omega-3 son un tipo de grasa poliinsaturada esencial, una sustancia que habitualmente falta en la dieta moderna. La pasta amasada con sémola de trigo duro y huevos tiene un alto contenido proteínico, junto con las propiedades del Omega 3 nos proporcionan ventajas beneficiosas para nuestro organismo.

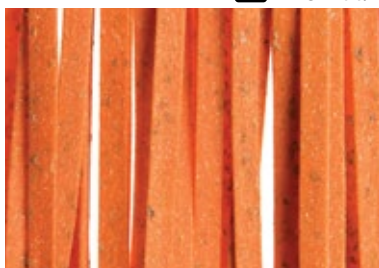



Las especialidades LA COLLEZIONE

2KG. 

CINTAS DE TOMATE Y OREGANO

Prepara unas brochetas enredadas de tallarinas de tomate y orégano con daditos de provolone y orégano.




 **4-5 Min.**

LIRIOS DE HUEVO, PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y VERDURAS


Saltea calabacín troceado con mantequilla, añade la pasta hervida al último momento. Perfúmalos con romero fresco y mantequilla. Sirvelos con requesón fresco y cebollino picado fino.



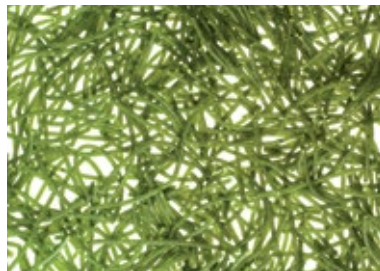

 **7-8 Min.**

Las especialidades


LA COLLEZIONE

FIDEUÀ DE ESPINACAS Y ALBAHACA 3-4 Min.

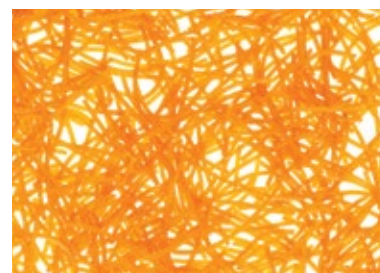

Prepárala con un sofrito de varias verduras, carne de tocino troceada y morcilla.

**FIDEUÀ TINTA CALAMAR** 3-4 Min.


En una paella, con ajo y guindilla, dora los fideos, añade mejillones y calmar troceado. Remuévelo con tinta de calamar y añade el caldo de pescado que cubra todo y déjalo cocer hasta que se evapore el caldo.

**FIDEUÀ DE FUMET DE PESCADO** 3-4 Min.


En una paella, con ajo y guindilla, dora los fideos, añade almejas, gambas y calamar troceado. Remuévelo y añade el caldo de pescado que cubra todo y déjalo cocer hasta que se evapore el caldo.

**CINTAS AL CURRY** 5-6 Min.


Una vez hervidos, acompañarlos con salteado de setas y langostinos.

**ANGULAS DE TRIGO** 6-7 Min.


Prepara previamente un salteado de ajo, guindilla y bacalao troceado en aceite de oliva extra virgen y en la misma paella, añade las Angulas en seco y cocínalo a modo de fideuà.

**PAPPARDELLE AL HUEVO Y ESPINACAS** 6-7 Min.


Una vez hervidos, mézclalos con verduras salteadas y langostinos frescos.

**ERIZOS DE TINTA DE CALAMAR Y SALMÓN** 6-7 Min.

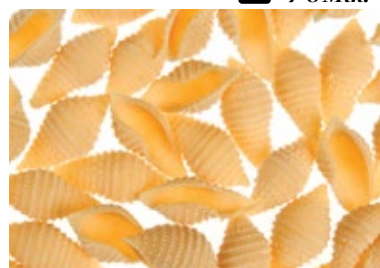

Hervirlos en fumet de pescado y servirlos calientes en forma de un nido relleno de tártar crudo de ventresca de salmón.

**TALLARINES DE TOMATE Y AJO A LA GUITARRA** 5-6 Min.

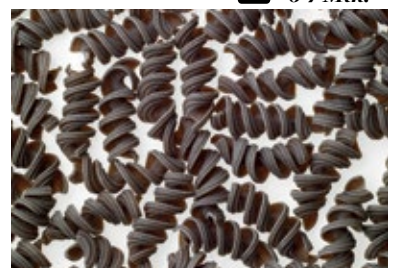
Una vez hervidos, saltéalos con aceite de oliva, guindilla y ajo cortado fino. Sirvelos con un ligero toque de vinagre balsámico de Módena.

**CARACOLAS DE LIMÓN** 7-8 Min.

Una vez hervidos saltéalos con tiras finas de corteza de limón escaldada, zumo del mismo limón y mantequilla. Sirvelos con requesón fresco y cebollino picado fino.

**VIRUTAS DE SETAS DEL BOSQUE** 6-7 Min.

Una vez hervidos, saltea setas de temporada con pulpa de berenjenas, aceitunas negras y verdes troceadas. Añade el sofrito a las virutas hervidas.



SALADO

Pasta secado lento y a baja temperatura


Las especialidades LA COLLEZIONE

2 KG.

SPAGHETTI DE TINTA DE CALAMAR A LA GUITARRA

Una vez hervidos, saltéalos con sepías y alcachofas, picado fino.




 4-5 Min.

MACARRONES DE PIMENTÓN DE LA VERA

Una vez hervidos, saltéalos con un sofrito de cebolla y sardina.



 6-7 Min.

Pasta con huevo LA TRATTORIA


14% VALOR
PROTEICO

2 KG.

FUSILLI AL HUEVO Y OMEGA-3

En una cazuela de barro, añade tiritas de pez espada en crudo y pimiento rojo a daditos, alcaparras, ajo, albahaca, perejil, cebollino, unas gotitas de aceite de oliva, sal y varias pimientas. Hierva la pasta y añádelo a la cazuela. Adereza con un zumo de medio limón y déjalo marinar 30' antes de servirlo.




 7-9 Min.

PENNE AL HUEVO Y OMEGA-3

En una sartén reduce puerro, calabacín y tomates cherry. Retíralo del fuego. En un bol, añade la ricotta romana y desmenúzala y agrégale la pasta hervida con el sofrito. Trabajar bien todo y servirlo.




 6-8 Min.

LUMACONI AL HUEVO Y OMEGA-3

En una sartén, con aceite saltea las alcachofas cortadas y ajo, añádele medio vaso de agua y medio vaso de vino blanco seco. Súmale una ramita de perejil y otra de tomillo picado, sal y pimienta. Hierva la pasta al dente y mézclalo todo en una sartén sírvela con parmesano rallado. Caja 1,5kg




 12-14 Min.

RIGATONI AL HUEVO Y OMEGA-3

En una sartén, saltea los tomates cherry con ajo junto a los calamarcitos con sal y cebollino. Retira. Hierva la pasta y mézclalo todo. Condimenta con mejorana fresca.




 10-12 Min.

MACARRONE NAPOLITANO AL HUEVO (18%)

Ralla tomates maduros, aliñalos con aceite de oliva y salpimienta. Añade ventresca de atún y unas hojas frescas de albahaca.




 6-7 Min.

SPAGHETTI DE HUEVO (18%) A LA GUITARRA

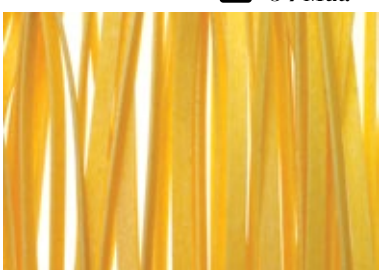
Solamente con aceite de oliva virgen extra de primera prensada, pimienta molida fresca y parmesano en polvo.




 5-7 Min.

TALLARINES DE HUEVO (18%) A LA GUITARRA

Una vez hervidos, saltéalos con aceite de oliva virgen extra y jamón ibérico cortado fino. Mézclalo todo fuera del fuego en la sartén con yema de huevo batida.



 5-7 Min.

PASTA FRESCA ULTRA CONGELADA

LAMINADA Y
PRENSADA
A MANO



La pasta fresca ultra congelada es el toque revolucionario de la pasta fresca, elaborada de forma artesanal que fusiona la raíz italiana con sabores y productos típicos de nuestras regiones. Fabricada con pasta fresca de sémola de trigo duro y huevo, envasada a mano y finalmente ultra congelada para conservar mejor y más tiempo sus propiedades.

Exclusivo de este producto:

Nuestra pasta fresca ultra congelada rinde el doble que otro producto similar del mercado. La sémola de trigo duro y el proceso artesanal de fabricación la convierten en la pasta más porosa y esponjosa que consigue absorber todos los sabores.

Algunas variedades de pasta están amasadas con Omega-3 (ácido linolénico) de origen vegetal. Los ácidos grasos omega-3 son un tipo de grasa poliinsaturada esencial, una sustancia que habitualmente falta en la dieta moderna. La pasta amasada con sémola de trigo duro y huevos tiene un alto contenido proteínico, junto con las propiedades del Omega 3 nos proporcionan ventajas beneficiosas para nuestro organismo.

SALADO

Pasta fresca ultra congelada

Pasta fresca PASTA LAMINADA







Conservación: -18°C

TALLARINAS DE ESPINACAS A LA GUITARRA



Una vez hervidos, mézclalos con berenjenas y boletus dorados en aceite de oliva extra virgen.







	1-2 Minutos
	Porciones de 250 Gr. aprox.
 Raciones por per.	100/130 Gr. por persona
	2 Kg.

TALLARINAS DE HUEVO A LA GUITARRA



Una vez hervidos, saltea unas láminas de ajo en aceite de oliva extra virgen y añade dados de tataki de atún marinado, con un picado de cebollino y cilantro.







	1-2 Minutos
	Porciones de 250 Gr. aprox.
 Raciones por per.	100/130 Gr. por persona
	2 Kg.

SPAGUETTI DE HUEVO A LA GUITARRA



Una vez hervidos, saltea con morcilla de Burgos y gambas frescas troceadas. Novedad: esta pasta se puede saltear directamente con el sofrito o la salsa!







	1-2 Minutos
	Porciones de 250 Gr. aprox.
 Raciones por per.	100/130 Gr. por persona
	2 Kg.

SPAGUETTI DE HUEVO PARA FREIR



Freir en aceite de girasol hasta que doren



	Hasta que doren
	Porciones de 250 Gr. aprox.
 Raciones por per.	100/130 Gr. por persona
	2 Kg.

SALADO

Pasta fresca ultra congelada

Pasta fresca PASTA PRENSADA






Conservación: -18°C

FUSILLI CON HUEVO Y OMEGA-3



Una vez hervida la pasta, saltéalo en una sartén con rodajas de pulpo cocido y espárragos trigueros braseados!






	1-2 Minutos
	1-2 Minutos
Raciones por per.	100/130 Gr. por persona
	2 Kg.

PENNE CON HUEVO Y OMEGA-3



Una vez hervidos los penne, escaldar un pedazo de bacalao y fragmentarlo uniformemente. En un bol, añadir la pasta tibia, añadir el bacalao laminado, el aceite de oliva virgen, unas gotas de vinagre balsámico y el zumo de limón y albahaca picada y varias pimientas.






	1-2 Minutos
	2-3 Minutos
Raciones por per.	100/130 Gr. por persona
	2 Kg.

RIGATONI CON HUEVO Y OMEGA-3



En una sartén, saltea setas de temporada laminadas con ajo picado y aceite de oliva y retira. En la misma sartén, y a modo de cocción directa, saltea los rigatoni con caldo de carne y al final de la cocción, añade el sofrito de setas y mézclalo todo. Sirvelo con un toque de parmesano rallado.






	1-2 Minutos
	2-3 Minutos
Raciones por per.	100/130 Gr. por persona
	2 Kg.

GNOCCHI DE PATATA



Una vez hervidos, con sofrito de puerro y dados de calabacín en aceite de oliva extra virgen y hojas de menta.



	2-3 Minutos listos cuando flotan
	Porciones de 250 Gr. aprox.
Raciones por per.	100/130 Gr. por persona
	2 Kg.

Hojas de pasta fresca
LASAÑA Y CANELÓN

	HOJAS DE CEPS	HOJAS DE ESPINACAS
<i>Hojas</i>		
<i>Lasaña</i>		
<i>Canelón</i>		

IDEA
SD






Prepara el relleno con variedad de setas de temporada salteadas previamente con ajo y perejil en aceite de oliva extra virgen.

IDEA
SD



Prepara un relleno a base de verduras salteadas y hojas de espinacas frescas para potenciar el sabor. Puede presentarse tibia.

SALADO 
Pasta fresca ultra congelada

	Medidas	19X25 Cm
	Nº de uds por caja 2 kg	32Uds
	Peso de cada lámina	62 Gr

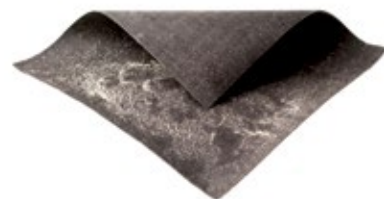
HOJAS DE HUEVO



HOJA DE PASTA DE TOMATE Y OREGANO




HOJAS DE TINTA DE CALAMAR



 *Elabora un relleno con ragú a la Boloñesa con un toque de parmesano.*

 *Prepara un relleno a base de mozzarella di Búfala y tomate natural entero y orégano.*

 *Saltea varias patas de calamar con ajo y perejil, con un poco de vino blanco, en aceite de oliva extra virgen.*

PASTA FRESCA RELLENA ULTRA CONGELADA

Los snacks rellenos nacen con el deseo de recuperar el arte antiguo de elaborar ravioli, de forma artesanal, que va más allá del “made in Italy” con rellenos creativos, que exaltan las recetas más tradicionales y que además son fáciles de preparar. Se pueden freír, hornear o hervir! Rellenos fabricados con pasta fresca de sémola de trigo duro y huevo, envasados a mano y finalmente ultracongelados para conservar mejor y más tiempo sus propiedades.

Exclusivo de este producto: Nuestra pasta rellena son combinaciones excelentes que consiguen el **equilibrio de sabor y placer** para el paladar aportando gran valor nutricional. En ocasiones, la pasta rellena puede abrirse ligeramente, sin embargo no es un defecto, es una virtud, se añade miel u otros ingredientes que acaben de aderezar la receta. Nuestra marca es la única que fabrica y comercializa de forma artesanal raviolis con la particularidad para freír y hornear.

44



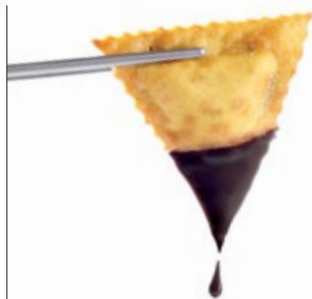
¡Pasta rellena ideal para tapear!






TRIANGOLI DE VAINILLA RELLENO DE CHOCOLATE

Linea dulce



Hornea o fríe los ravioli hasta que se doren, espolvoréalos con azúcar glass y sírvelos como postre original.



	182 Piezas aprox.
	Hasta que se doren
	4 min. a 180°-190°
	7X6 Cm. aprox.
 Raciones	2-3 Por persona

Pasta rellena para freír u hornear

SNACK ATTACK

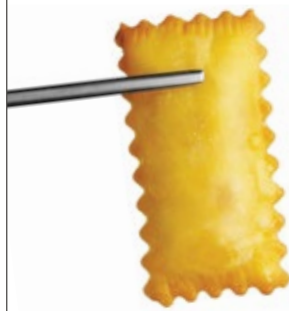


Antes de hornear untar en aceite de oliva

CANNOLI DE PANCETA IBÉRICA



Hornea o fríe los ravioli y acompáñalos con picadillo de tomate. Sírvelo en una brocheta.



174 Piezas aprox.



Hasta que se doren



Hasta que doren 180°-190°



65x35mm. aprox.



Raciones

2-3 Por persona

CANNOLI DE SOBRESADA IBÉRICA



Hornea o fríe los ravioli y sírvelos con salsa agridulce.



174 Piezas aprox.



Hasta que se doren



Hasta que doren 180°-190°



65x35mm. aprox.



Raciones

2-3 Por persona

TRIANGOLI DE BACALAO



Hornea o fríe los ravioli y prepara guacamole para acompañarlos. Sírvelos como tapa.



185 Piezas aprox.



Hasta que se doren



4 min. de cocción
6 min. a 180°-190°



7X6 Cm. aprox.



Raciones

2-3 Por persona

TRIANGOLI DE CHORIZO IBÉRICO CON QUESO CURADO



Preséntalo frito tipo snack con una base fundida de queso brie.



182 Piezas aprox.



Hasta que se doren



6 min. a 180°-190°



7X6 Cm. aprox.



Raciones

2-3 Por persona

TRIANGOLI DE MANZANA CONFITADA

Línea dulce



Una vez fritos añadir un par de bolas de helado de vainilla o crema inglesa casera.



174 Piezas aprox.



Hasta que se doren



4 min. a 180°-190°



7X6 Cm. aprox.



Raciones

2-3 Por persona

Pasta para hervir
MIO RAVIOLI



Caja de **2Kg.**

RAVIOLI DE PIZZAIOLA



En una sartén, mezclar un poco del agua de la cocción de los raviolis y añadir peccorino romano desmenuzado con bastante pimienta recién molida hasta que quede una crema espesa y homogénea. Sumar los ravioli de Pizzaiola, ya hervidos, a la crema y mezclarlo.



272 Piezas aprox.



4 Minutos



-18°C



3X3,5 CM



Raciones

10/12 por persona aprox.

RAVIOLI DE SETAS CON BOLETUS



Prepara una bechamel de ricotta romana, albahaca fresca, tomillo y queso parmesano rallado.



171 Piezas aprox.



5 Minutos



-18°C



4X4,5 CM



Raciones

10/12 por persona aprox.

RAVIOLI DE PATO ASADO CON PERA



Mezcla la pasta hervida con salsa de asado o salsa teriyaki.



170 Piezas aprox.



5 Minutos



-18°C



4X4,5 CM



Raciones

10/12 por persona aprox.

RAVIOLI VERDE Y BLANCO CON MASCARPONE Y ALBAHACA



Fríe los ravioli verde y blanco y decóralos con medio lomo de boquerón. También se puede servir en brocheta.



272 Piezas aprox.



4 Minutos



-18°C



3.5X3.5 CM



Raciones

10/12 por persona aprox.



Pasta para hervir

MIO RAVIOLI



Caja de 2Kg.

TRIANGOLI DE BACALAO



185 Piezas aprox.



Hasta que se doren



🕒 4 min. de cocción
🕒 6 min. a 180°-190°



7X6 Cm. aprox.



Raciones

2-3 Por persona

IDEA SD



Hornea o fríe los ravioli y prepara guacamole para acompañarlos. Sirvelos como tapa.

RAVIOLI DE CARNE RUSTIDA DE COCIDO



169 Piezas aprox.



4 Minutos



-18°C



4X4,5 CM



Raciones

10/12 por persona aprox.

IDEA SD



Hierve los ravioli con caldo de puchero y sirvelos en sopa.

RAVIOLI DE RICOTTA ROMANA Y GRANA PADANO



169 Piezas aprox.



5 Minutos



-18°C



5X5 CM



Raciones

10/12 por persona aprox.

IDEA SD



Prepara un sofrito de puerro, cebollas tiernas y mascarpone, añádele mantequilla. Mézclalo con los ravioli hervidos y una ramita de romero fresco, varias pimientas y queso parmesano.

RAVIOLI DE TRUFA NEGRA



172 Piezas aprox.



3X4 Minutos



-18°C



5X5 CM



Raciones

10/12 por persona aprox.

IDEA SD



Hierve los ravioli, prepara varios huevos fritos y en el plato, rompe los huevos a modo de huevos estrellados.

RAVIOLI DE FOIE-GRAS



379 Piezas aprox.



5 Minutos



-18°C



3X3,5 CM



Raciones

10/12 por persona aprox.

IDEA SD



Cocínalos con confitura de cebolla y chutney de Mango.



**“SIEMPRE
PENSANDRO
EN TI”**

*La Fresca de Sandro Desii
- siempre en mente -*

-

CONDIMENTOS

180 Gr.	180 Gr.	180 Gr.	180 Gr.	130 Gr.
				
PIMIENTO MORRON Y PULPA DE TOMATE	RAGÚ A LA BOLOÑESA	TOMATE FRESCO Y ALBAHACA	TOMATE Y VERDURAS A LA SICILIANA	PESTO A LA GENOVESA

50

VINAGRES

	1l	500ml 250cl	500ml	250cl
				
VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA	VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA	VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA	CREMA BLASÁMICA DE MÓDENA	CREMA BALSÁMICA DE MÓDENA
<i>4 Unidades por caja</i>	<i>6 Unidades por caja</i>	<i>12 Unidades por caja</i>	<i>12 Unidades por caja</i>	<i>12 Unidades por caja</i>



www.sandrodesii.com

Sandro Desii Actividades Gastronómicas S. L.
Pol. Ind. Can Sedó 08292 · Esparreguera, Barcelona
Tel. (+34) 93 777 57 50 · Fax (+34) 93 777 59 61
info@sandrodesii.com

