

R & C

RESTAURACIÓN
Y CATERING

RESTAURANT
& CATERING



PENSANDRO EN EL PASADO ME ACORDÉ DEL FUTURO

*Think about past traditions reminds
us how to build the future*

Pasta de secado lento y a baja temperatura
Low temperature slow-drying pasta



CREACIONES HELADAS Y RESPOSTERÍA
ICE CREAMS CREATIONS AND BAKERY



CUBETA HELADA 8 - 23
BULK ICE CREAM
Helados cremosos AOVE (Elaborados con Aceite de Oliva Virgen Extra)
Ice cream made with an extra virgin olive oil base
Helado Gastronómico | Gastronomic Ice Cream
Cremas Heladas | Ice Cream
Sorbetes | Sorbets
Selección de chocolates | Chocolate Selection

MONOPORCIÓN HELADA 24 - 33
SINGLE PORTION ICE CREAM
Cristal Gourmet | Gourmet Glass
Barattolino | Barattolino
Vasitos Helados | Ice cream cups

EL CORTE HELADO NAPOLITANO 34-35
ICE CREAM SANDWICH

EL COCKTELADO 36 - 37
ICE CREAM COCKTAIL

PASTELERÍA GOURMET 38 - 40
GOURMET PASTRY
Pastelería individual | Single serving cakes
Tartas enteras | Artisan cakes & pies
Trufas artesanas | Artisan truffles

PASTA DE SÉMOLA ITALIANA DE TRIGO DURO
PASTA OF ITALIAN DURUM WHEAT SEMOLINA



PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA 44 - 53
SLOW-DRYING PASTA AT LOW TEMPERATURE
La Collezione
Bianca - Pasta amasada con Omega 3 de origen vegetal

PASTA FRESCA RELLENA ULTRA CONGELADA 54 - 61
FROZEN FRESH STUFFED PASTA
Mio Ravioli ultra congelado | Deep-frozen Mio Ravioli
Ravioli Snack ultra congelado | Deep-frozen Ravioli Snack

PASTA FRESCA ULTRA CONGELADA 62 - 69
FROZEN FRESH PASTA
Pasta fresca ultra congelada | Deep-frozen fresh pasta
Hojas de lasaña y canelón ultra congelados
Deep-frozen pasta sheets for lasagna and cannelloni
Crepizza gourmet | Gourmet Crepizze

SALSAS | SAUCES 70

GASTRONOMÍA 360º | GASTRONOMY 360º 72-73

FILOSOFIA SANDRO DESII

SANDRO DESII'S PHILOSOPHY

Más de 50 años | More than 50 years

La imperfección es el sello de la artesanía.

El Centro de Investigación de Sandro Desii ha querido ir más allá de sus orígenes italianos con el helado y la pasta con la intención de unir el respeto a la herencia de los métodos de elaboración artesanos y las ideas innovadoras y revolucionarias.

Nuestra pasta nació en 1967, en un establecimiento familiar, y se continúa elaborando hoy con los mismos procesos e ingredientes de máxima calidad. La pasta no es sólo una mezcla de materias primas y de formas de presentación... es el pilar básico de la dieta mediterránea, por ese motivo, se convierte en un extraordinario vehículo de sabores y recetas.

Il gelato italiano de Sandro Desii es fruto de una investigación dinámica y emprendedora, pionera en combinaciones exclusivas, siempre respetando los ingredientes naturales y de alta calidad, sin olvidar la herencia gastronómica de algunas recetas tradicionales. Nuestro helado es un producto vivo, en cuyo proceso la mano siempre estará presente.

La esencia de Sandro Desii es: viajar en el tiempo, recuperar antiguos sistemas de fabricación, reivindicar el valor de futuro de la cultura gastronómica, disfrutar con pasión de nuestro trabajo diario, donde la imperfección es el sello de la artesanía.

Imperfection is the craftsmanship's hallmark.

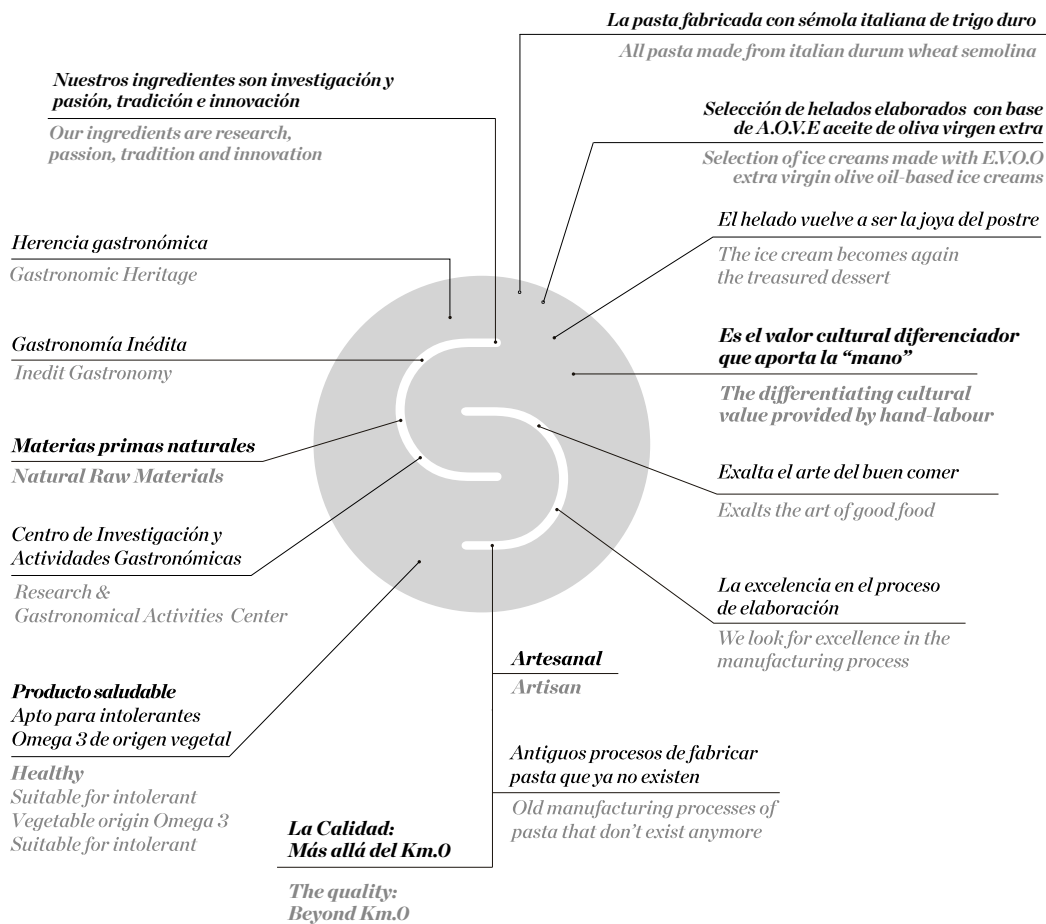
Sandro Desii's research center wanted to go beyond its ice-cream and pasta Italian origins by bringing together the respect for the legacy of the handmade manufacturing processes with innovative and revolutionary ideas.

Our pasta was born in 1967 in a family establishment and it's still manufactured following the same processes and using the same top quality ingredients. Pasta is not only a mix of raw materials and our product presentation. It's the Mediterranean diet cornerstone and therefore becomes an extraordinary conductor for flavours and recipes.

Sandro Desii's gelato italiano is the result of a dynamic and enterprising research, pioneering exclusive combinations and always respecting our high quality natural ingredients – without forgetting the gastronomical legacy some traditional recipes are endowed with. Our ice-cream is alive thanks to a process in which our hands will always be present.

Sandro Desii's essence is to go back in time, to recover ancient manufacturing processes, to reclaim the future of gastronomical culture, enjoying passionately our daily work where imperfection is the craftsmanship's hallmark.





Cremas Helada de Apio y Lima

Celery & Lime ice cream



CREACIONES HELADAS Y REPOSTERÍA

ICE CREAM CREATIONS AND BAKERY

CUBETA HELADA (2,2 L / 1,250 L) **8 - 23**

BULK ICE CREAM

Helados cremosos AOVE (Elaborados con Aceite de Oliva Virgen Extra)

Ice cream made with an extra virgin olive oil base

Helado Gastronómico | Gastronomic Ice Cream

Cremas Heladas | Ice Cream

Sorbetes | Sorbets

Selección de chocolates | Chocolate Selection

MONOPORCIÓN HELADA (100/120/140 ml) **24 - 33**

SINGLE PORTION ICE CREAM

Cristal Gourmet | Gourmet Glass

Barattolino | Barattolino

Vasitos Helados | Ice Cream cups

EL CORTE HELADO NAPOLITANO (1200 ml) **34 - 35**

ICE CREAM SANDWICH

EL COCKTELADO (1L) **36 - 37**

ICE CREAM COCKTAIL

PASTELERÍA GOURMET **38 - 40**

GOURMET PASTRY

Pastelería individual | Single serving cakes

Tartas enteras | Artisan cakes & pies

Trufas artesanas | Artisan truffles

CUBETA HELADA

BULK ICE CREAM



FABRICADA CON MOLDE PROPIO: ES EXCLUSIVA!
MADE WITH OUR OWN MOULD: IT IS EXCLUSIVE!

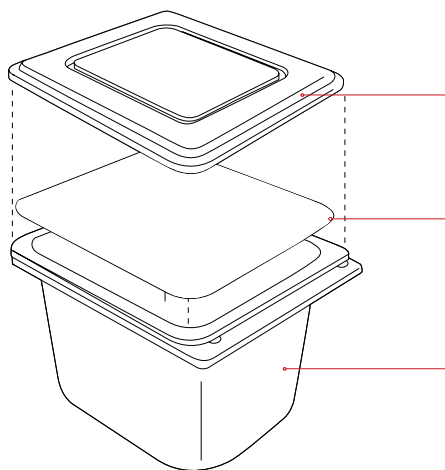


Conservar a -18°C Servir a -10/12°C Preserve at -18°C Serve at -10/-12°C



CUBETA 2,200 LITROS

2,200 LT BUKET 73,39 us fl oz / 77,43 uk fl oz



Tapa cubeta
Bucket lid

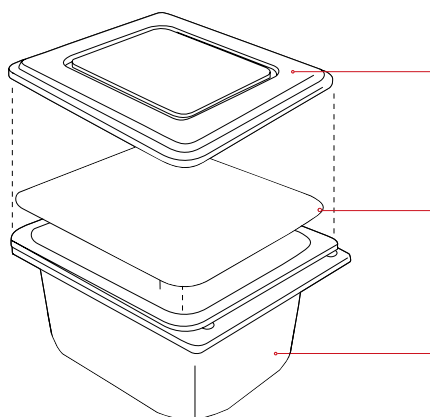
Papel parafinado de protección y apto para alimentación
Food grade paraffin-coated paper for protection

Base cubeta apta para congelación
Base tray suitable for freezing
Medidas / Sizes : 181x163x120mm
2,2l / 74.39 us.fl oz / 77.43 uk.fl oz

9

CUBETA 1,250 LITROS GASTRONÓMICA

1,250 LT BUKET 42,26 us fl oz / 43,99 uk fl oz



Tapa cubeta
Bucket lid

Papel parafinado de protección y apto para alimentación
Food grade paraffin-coated paper for protection

Base cubeta apta para congelación
Base tray suitable for freezing
Medidas / Sizes : 179x161x68
1,250l / 42,26 us.fl oz / 43,99 uk.fl oz

HELADOS CREMOSOS

A.O.V.E

CREAMY E.V.O.O ICE CREAM

Elaborados con Aceite de Oliva Virgen Extra - A.O.V.E

Made with Extra Virgin Olive Oil - E.V.O.O

Con un coupage de olivas de cosecha temprana se elabora la línea de HELADOS Cremosos A.O.V.E (Aceite de Oliva Virgen Extra) que es exclusiva y registrada para Sandro Desii. Un proceso pionero en la cultura del helado. La aportación del Aceite de Oliva Virgen Extra en la base del helado genera una textura cremosa sin precedentes, una rica contribución de nutrientes, y funciona como potenciador del sabor de los ingredientes; además, al no llevar lactosa ni ingredientes de origen animal, se convierte en un producto apto para todas las intolerancias (lactosa, gluten, etc) así como para los amantes de los productos veganos.

Made with the coupage of early harvested olives, we introduce our new creamy EVOO (extra virgin olive oil) ice-cream line: a pioneer process in the gastronomic culture, exclusive and registered by Sandro Desii. Adding olive oil to the ice-cream foundation gives us an incredible creamy texture, working as a flavour enhancer to all the ingredients it can be combined with. Being lactose free and also free of any animal ingredients, it's the perfect dessert for both people with food intolerances (such as lactose or gluten) and those who follow a vegan diet.

10



Almendra y bergamota cremoso de A.O.V.E
Almond and bergamot creamy E.V.O.O



Conservar a -18°C
Servir a -10/12°C

Preserve at -18°C
Serve at -10/-12°C

CUBETA 1,250 LITROS



Rúcula cremoso de A.O.V.E
Rocket creamy E.V.O.O



Cebolla asada cremoso de A.O.V.E
Roasted onion creamy E.V.O.O



Cosecha temprana cremoso de gran A.O.V.E
Early harvest creamy E.V.O.O



Tomatitos maduros en rama cremoso de A.O.V.E
Ripe vine tomatoes creamy E.V.O.O

CUBETA 2,2 LITROS



Almendra y bergamota cremoso de A.O.V.E
Almond and bergamot creamy E.V.O.O



Cacao cuzco, flor de sal y nibs de cacao cremoso de A.O.V.E
Cuzco chocolate, fleur de sel & cocoa nibs creamy E.V.O.O



2,2L



1,250L



Sin lactosa
Lactose Free



Sin gluten
Gluten Free



Vegano
Vegan



Novedad
New

IL GELATO

GASTRONOMICO

GASTRONOMIC ICE CREAM

“Il Gelato Gastronómico” es una selección de helados artesanos elaborados para inspirar la creatividad del chef. Precisamente por sus atributos, ya sean gustos salados, o con base de aceite de oliva virgen extra o que funcionan como propuestas básicas para acabar un plato, estas creaciones heladas se convierten en conceptos polivalentes a la hora de idear muchas recetas. Se presentan en un nuevo envase color crema, reciclable y funcional que garantiza su óptima textura y sabor.

Il Gelato Gastronómico” is a selection of artisan ice creams made to inspire the chef's creativity. Precisely because of their attributes, whether they are savoury tastes, with an extra virgin olive oil base or as basic proposals to finish a dish, these ice creams are versatile concepts when it comes to devising many recipes. They are presented in a new, recyclable and functional, cream-coloured container, guaranteeing their optimum texture and flavour.

12



Lima y apio
Lime & celery



Conservar a -18°C
Servir a -10/12°C

Preserve at -18°C
Serve at -10/-12°C

CUBETA 1,250 LITROS



NEW



**Cebolla asada
cremoso de A.O.V.E**
Roasted onion creamy E.V.O.O



NEW



Rúcula cremoso de A.O.V.E
Rocket creamy E.V.O.O



NEW



**Piparra
Chili**



NEW



Queso Idiazábal ahumado
Idiazabal smoked cheese



Lima y Apio
Lime & Celery



**Tomatitos maduros en rama
cremoso de A.O.V.E**
Ripe vine tomatoes
creamy E.V.O.O



Mostaza inglesa
English mustard



**Cosecha temprana
cremoso de gran A.O.V.E**
Early harvest creamy E.V.O.O



Vinagre balsámico con frambuesas
Balsamic vinegar with raspberries



Queso fresco mascarpone
Mascarpone cheese



Sin lactosa
Lactose Free



Sin gluten
Gluten Free



Vegano
Vegan



Novedad
New

CREMAS HELADAS

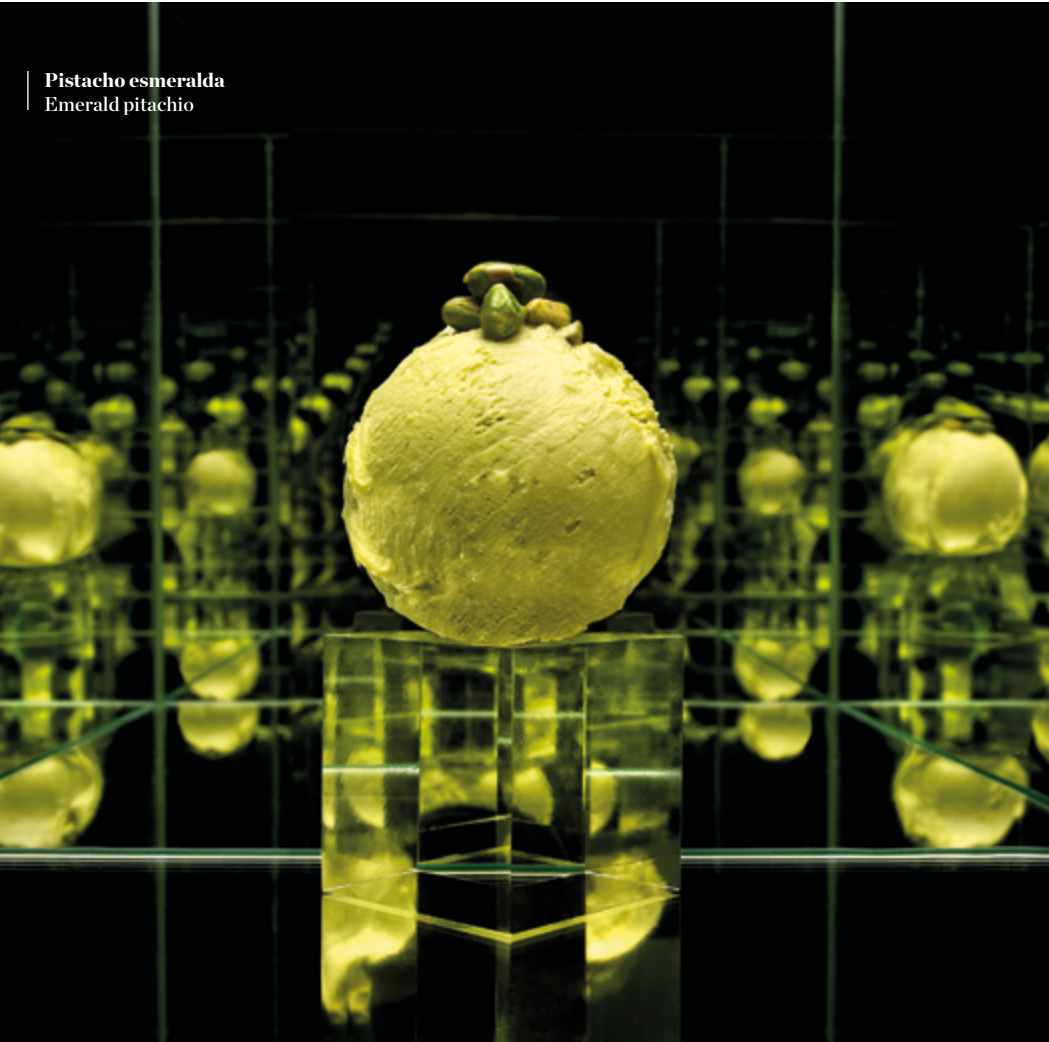
CREAMY ICE CREAM



El retorno a la artesanía del gelato italiano con nuevas ideas y conceptos. Creaciones cremosas que ofrecen combinaciones con veteados de fruta, recetas tradicionales, variedades de chocolates y cacao y alternativas dulces-saladas.

Our ice creams mean the return to the gelato italiano craftsmanship principles, but with new concepts an ideas. You will find creamy creations that offer combinations with fruit marbling, traditional recipes, a wide variety of chocolates and different sweet and salty choices.

Pistacho esmeralda
Emerald pitachio



CUBETA 2,2 LITROS



Vainilla Crocanti
Crocanti Vanilla



Crema tostada de albaricoque
Toasted apricot cream



Crema de caramelo salado
Salted caramel cream



Galleta Maria
Maria cookies



Leche merengada
Milkshake flavoured with cinnamon



Flan de huevo con caramelo
Frozen egg crème brûlée with caramel



Dulce de leche estilo porteño con chocolate
Argentinian "Dulce de leche" with chocolate



Yogur fresco
Fresh yogurt



Yogur con frambuesas
Yogurt with raspberries



Kéfir con cerezas
Kefir with cherries



Queso fresco con membrillo
Fresh cheese with quince



Café ristretto
Ristretto Coffee



2,2L



1,250L



Sin lactosa
Lactose Free



Sin gluten
Gluten Free



Vegano
Vegan



Novedad
New



Recomendado
para niños
Kids Friendly



Nata fresca
Fresh cream



Vainilla mexicana
Mexican vanilla



**Crema de vainilla con
manzana al horno**
Vanilla cream with baked apples



Stracciatella
Stracciatella



Arroz con leche
Riced pudding



Avellana italiana
Italian hazelnut



**Almendra tostada con
turrón de Jijona**
Toasted Almond & Jijona nougat candy



Pistacho esmeralda
Emerald pistachio



Turrón de avellanas de Agramunt
Agramunt hazelnut nougat



Carquinyoli
Catalan biscotti



Crema helada de té matcha
Match tea ice cream



Queso fresco con frambuesas
Fresh cheese with raspberries



2,2L



1,250L



Sin lactosa
Lactose Free



Sin gluten
Gluten Free



Vegano
Vegan



Recomendado
para niños
Kids Friendly

CUBETA 2,2 LITROS



Canela con crema de café espresso
Cinnamon & espresso coffee cream



Kéfir con infusión de lima y su piel
Kefir with lime

CUBETA 1,250 LITROS



Queso Idiazábal ahumado
Idiazabal smoked cheese



Mostaza inglesa
English mustard



Queso fresco mascarpone
Mascarpone Cheese



Vinagre balsámico con frambuesas
Balsamic vinegar with raspberries



SORBETES

SORBETS



Sandro Desii ha querido recuperar el legado del antiguo sorbete, helado de agua, cremoso como un helado a pesar de que no lleva leche. Elaboraciones con frutas exóticas y combinaciones ideales como digestivos para aperitivos, sorbetes de corte o como postres refrescantes.

Sandro Desii wanted to bring back the ancient sorbet legacy, a **water-based ice-cream** as creamy as a regular ice-cream although it has **no milk amongst its ingredients**.

Exotic fruits and refreshing combinations are in store.

Sorbete Piparra
Chili sorbet



CUBETA 2,2 LITROS



Lima, limón y jengibre
Lime, lemon and ginger



Frambuesa, limón, menta fresca
Raspberry, lemon, fresh mint



Manzana ácida Granny Smith y su piel
Granny Smith apple



Limón y albahaca
Lemon & basil



Cítricos y verduras
Citrus fruits & vegetables



Yuzu con citronella | Lemongrass
Yuzu with Citronella | Lemongrass



Fruta de la pasión maracuyá
Maracuyá passion fruit



Leche de coco
Coconut milk



Frambuesa silvestre
Raspberry



Limón exprimido
Squeezed Lemon



Mandarina exprimida
Squeezed Tangerine



Piña tropical
Tropical Pineapple



2,2L



1,250L



Sin lactosa
Lactose Free



Sin gluten
Gluten Free



Vegano
Vegan



Novedad
New



Recomendado
para niños
Kids Friendly

CUBETA 2,2 LITROS





Mango
Mango





Fresón
Strawberry

CUBETA 1,250 LITROS





Piparra
Chili





Lima y Apio
Lime & Celery

20



Limón y Albahaca
Lemon & Basil



Conservar a -18°C
Servir a -10/-12°C

Preserve at -18°C
Serve at -10/-12°C



**MAKE YOUR
ICE DREAM
COME TRUE**

COLECCIÓN DE

CHOCOLATES

CHOCOLATES COLLECTION



En Sandro Desii elaboramos una selección de chocolates con diferentes recetas en función del porcentaje de cacao para llegar a los mejores paladares.

At Sandro Desii we make a selection of chocolates with different recipes that are presented with a wide variety of cocoa percentages to satisfy to all tastes.



Chocolate Gran Cru 72% cacao
72% Grand Cru Chocolate



CUBETA 2,2 LITROS



Chocolate Grand Cru 72% Cacao
72% Grand Cru chocolate



Chocolate y sus virutas
Chocolate with shavings



Chocolate con leche
Milk chocolate



Trufa con avellana garrapiñada
Truffle with candied hazelnut



Chocolate blanco con matices de violetas
White chocolate with a Violet touch



Chocolate colonial
Colonial chocolate



Chocolate praliné gianduja
"Gianduja" praline chocolate



Cacao cuzco, flor de sal y nibs de cacao cremoso de A.O.V.E
Cuzco chocolate, fleur de sel & cocoa nibs creamy E.V.O.O



2,2L



1,250L



Sin lactosa
Lactose Free



Sin gluten
Gluten Free



Vegano
Vegan



Recomendado
para niños
Kids Friendly

MONOPORCIÓN HELADA

SINGLE SERVING ICE CREAM



Conservar a -18°C Manipular a -10/12°C

Preserve at -18°C Handle at -10/ -12°C



CRISTAL GOURMET

140ml / 4,74 us fl oz / 4,93 uk fl oz

Medidas
8,3 x 5,3cm

Material
Cristal

Embalaje
10 uds por caja



Measures
8,3 x 5,3cm

Material
Glass

Packaging
10 units per box

BARATTOLINO

120ml / 4,05 us fl oz / 4,22 uk fl oz

Medidas
5 x 6,8cm

Material
Cristal con tapa rosca

Embalaje
12 uds x caja



Measures
5 x 6,8cm

Material
Glass with screw cap

Packaging
12 units per box

25

VASITOS HELADOS · ICE CREAM CUPS

120ml / 4,05 us fl oz / 4,22 uk fl oz

Medidas
6,5 x 6,7cm

Material
Cartón apto alimentación

Embalaje
12 uds x caja



Measures
6,5 x 6,7cm

Material
Food grade cardboard

Packaging
12 units per box

INCLUYE UNA CUCHARILLA EN LA TAPA



IT INCLUDES A SPOON IN THE LID

CRISTAL GOURMET

GOURMET GLASS

10 uds x caja 10 units x box | Cristal | Glass | 140ml
(mismo gusto) (same flavour) 4,74 us fl oz/ 4,93 uk fl oz



El helado artesano decorado en envase elegante de cristal de 140 ml, con tapa blanca protectora. Se sirven en 10 uds del mismo gusto.

A selection of artisan ice cream creations in 140ml glass jar with hermetic lid. All of them are apt for people with celiac disease.



26



Mandarina exprimida con piel de naranja confitada
Squeezed tangerine with candied orange peel



Conservar a -18°C
Servir a -10/12°C

Preserve at -18°C
Serve at -10/-12°C



Café Ristretto con nibs de cacao
Ristretto Coffee with cocoa nibs



**Chocolate Gran Cru 72% cacao
con pistacho caramelizado**
*72% Grand Cru Chocolate with
candied pistachio*



**Almendra tostada con turrón
de Jijona**
*Toasted almond with Jijona
nougat candy*



Limón exprimido con piel de limón
Squeezed lemon with lemon rind



**Mandarina exprimida con piel de
naranja confitada**
*Squeezed tangerine with candied
orange peel*



**Frambuesa, limón, menta fresca
con piel de limón**
*Raspberry, lemon, fresh mint with
lemon rind*



Vainilla mexicana con nibs de cacao
Mexican vanilla with cocoa nibs

Tiramisú veneciano
Venetian tiramisu



Cítricos y verduras con veteado de frambuesa
Citrus fruits & vegetables with raspberries

Avellana italiana con avellanas caramelizadas
Italian hazelnut with candied hazelnut



Vainilla mexicana con nibs de cacao
Mexican vanilla with cocoa nibs



BARATTOLINO

BARATTOLINO



12 uds x caja
(mismo gusto)

12 units x box
(same flavour)

Cristal | Glass
4,05us fl oz / 4,22 uk fl oz

120ml

Una selección de creaciones heladas presentadas en formato barattolino (tarrito) de cristal de 120ml, con tapa de rosca y reciclable.

A selection of ice cream creations presented in a 120ml glass barattolino (small jar) format, with a screw top and recyclable lid.



Barattolino de Vainilla mexicana
Mexican Vanilla Barattolino



Conservar a -18°C
Servir a -10/12°C

Preserve at -18°C
Serve at -10/-12°C



Caramelo salado
Salted caramel cream



Mojito (con alcohol)
Mojito (with alcohol)



Limón y Albahaca
Lemon & Basil



Vainilla mexicana
Mexican Vanilla



Mango
Mango



Frambuesa silvestre
Raspberry



Yuzu con Citronella
Yuzu with Citronella (Lemongrass)



Kéfir y Lima
Kefir & Lime



Pistacho esmeralda
Esmerald Pistachio



Cheesecake con dulce de leche
Cheesecake with "dulce de leche"



Chocolate y sus virutas
Chocolate with shavings

VASITOS HELADOS

ICE CREAM CUPS

12 uds x caja
(mismo gusto)

12 units x box
(same flavour)

Vasito cartón | Cardboard cup
4,05us fl oz/ 4,22 uk fl oz

120ml



Una selección de las creaciones heladas en vasito de cartón de 100ml que incluye cucharilla en la tapa.

A selection of the ice cream creations served in a 100ml cardboard.

INCLUYE UNA CUCHARILLA EN LA TAPA

IT INCLUDES A SPOON IN THE LID



Conservar a -18°C
Servir a -10/12°C

Preserve at -18°C
Serve at -10/-12°C



Galleta María
Maria cookies



Stracciatella
Stracciatella



Vainilla mexicana
Mexican vanilla



Chocolate colonial
Colonial chocolate



Fresón
Strawberry



Mandarina exprimida
Squeezed tangerine



Limón exprimido
Squeezed lemon

CORTE HELADO NAPOLITANO

ICE CREAM
SANDWICH



Caja 5 unidades
5 units per box

1200ml
40,57 us fl oz
42,23 uk fl oz

6,5 x 6,5 cm


Raciones entre 10 y 12 cortes por barra
Portions between 10 and 12 small blocks per unit.

34

En el siglo XIX, se servía este postre helado en cortes o en porciones. Originalmente, se presenta con dos obleas o galletas a modo de sándwich como helado de mordisco.

In the XIX century, this dessert was served in small portions or cuts. It was originally served with two wafers, or biscuits, as a sandwich: a delicious ice-cream bite.



Conservar a -18°C
Servir a -10/12°C

Preserve at -18°C
Serve at -10/-12°C



Adquiere las **GALLETAS OBLEA** para completar el postre | Get the **WAFFERS** to complete your dessert
CON GLUTEN | WITH GLUTEN



Chocolate y Nata Fresca
Chocolate & fresh Cream



Nata Fresca
Fresh Cream



Turrón
Nougat Cream



Chocolate
Chocolate



Vainilla mexicana
Mexican Vanilla



EL COCKTELADO

ICE CREAM COCKTAIL

¿Mezclado, agitado o helado? | Shaken, mixed or frozen?

Medidas | Sizes
240mm x Ø80mm

Caja 4 unidades
4 units per box

Botella 1L | Bottle 1L
33,81 us fl oz / 35,19 uk fl oz

El cocktelado de Sandro Desii es un sorbete granizado cremoso, que puede servirse como aperitivo o digestivo al final de una comida.

Sandro Desii's iced cream is a creamy iced sorbet that can be served as an appetizer, for tasting or at the end of any meal.



Conservar a -18°C
Servir a -10/12°C

Preserve at -18°C
Serve at -10/-12°C



PASTELERÍA

GOURMET

GOURMET PASTRY

En Sandro Desii ofrecemos soluciones de pastelería en formato individual, trufas y de tarta al corte para acompañar nuestro producto helado.

At Sandro Desii we offer pastry solutions in individual, truffle and cut cake formats to accompany our ice cream products.



PASTELERÍA INDIVIDUAL

SINGLE SERVING CAKES

***Coulant de caramelo
Flor de sal***

*Fleur de sel caramel
coulant*



-  27 caja/box
-  100g pieza
-  40-50"
-  80mm

***Coulant de chocolate
Chocolate coulant***



-  27 caja/box
-  110g pieza
-  40-50"
-  70mm

39

***Brownie
Brownie***



-  24 caja/box
-  80g pieza
-  40-50"
-  55x55x30mm

***Tatín de manzana
Tarte Tatin***



-  18 caja/box
-  120g pieza
-  60-75"
-  100mm



Uds. por caja
Units per box



Peso neto
Net Weight



Tiempo de cocción microondas
Microwave Cooking Time



Medidas
Sizes

TARTAS ENTERAS

ENTIRE ARTISAN CAKES & PIES

Tarta de limón y merengue

Meringue & Lemon pie



- 3 tartas por caja
cakes per box
- 8 raciones
- 45-50"
- Precortada | Precut
- 1kg

Pastel de chocolate

Chocolate cake



- 6 tartas por caja
cakes per box
- 12 raciones aprox
- 35-40"
- No precortada | Not Precut
- 1kg

TRUFAS ARTESANAS

ARTISAN TRUFFLES

Trufa artesana de cacao en polvo

Cocoa powder truffle



- 40caja/box
- 10g/uds

Trufa de chocolate tradicional

Traditional Chocolate truffle



- 50 caja/box
- 10g/uds

**Crema helada de AOVE con almendra y bergamota
con gelatina de Frangelico y almendras garrapiñadas**

EVOO ice cream with toasted almonds and bergamot
with Frangelico jelly and candied almonds





PASTA DE SÉMOLA ITALIANA DE TRIGO DURO

PASTA OF ITALIAN DURUM WHEAT SEMOLINA

PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA

SLOW-DRYING PASTA AT LOW TEMPERATURE

44 - 53

La Collezione

Bianca - Amasada con Omega 3 de origen vegetal

PASTA FRESCA RELLENA ULTRA CONGELADA

54 - 61

ULTRA-FROZEN FRESH PASTA

Mio Ravioli ultra congelado | Deep-frozen Mio Ravioli

Ravioli Snack ultra congelado | Deep-frozen Ravioli Snack

PASTA FRESCA ULTRA CONGELADA

62 - 69

DEEP-FROZEN FRESH PASTA

Pasta fresca ultra congelada | Deep-frozen fresh pasta

Hojas de lasaña y canelón ultra congelados | Deep-frozen pasta sheets for lasagna and cannelloni

Crepizza gourmet | Gourmet Crepizze

SALSAS | SAUCES

70

PASTA DE SECADO
LENTO Y A BAJA
TEMPERATURA

LOW TEMPERATURE
SLOW-DRYING PASTA

Amasado con sémola italiana de trigo duro | With italian durum wheat semolina

En Sandro Desii elaboramos la pasta auténtica, siguiendo la tradición napolitana de los siglos pasados, imitando en secaderos la temperatura y la humedad natural. El ingrediente principal es la sémola italiana de grano duro que confiere a la pasta mucha porosidad y aumentando así el volumen y por lo tanto su rendimiento. Una de las líneas se elabora con Omega3 de origen vegetal, que nos proporciona altos beneficios para nuestro organismo.

In Sandro Desii we manufacture real pasta by following the Neapolitan tradition of the past centuries, emulating the temperature and natural humidity conditions in drying rooms. The main ingredient is italian durum wheat semolina, an ingredient that endows our pasta with its characteristic porosity adding volume and performance.



FORMATOS | FORMATS

CAJA 2kg | 70,55 oz.



Caja para referencias de pasta larga de secado lento y a baja temperatura.
Contiene 2kg.

Box for long pasta references low temperature slow-drying pasta.
Contains 2kg.



Bolsa resistente para pasta corta de secado lento y a baja temperatura.
Contiene 2kg.

Robust bag for short pasta references low temperature slow-drying pasta.
Contains 2kg.

Pasta de secado lento y a baja temperatura
Low temperature slow-drying pasta

LA COLLEZIONE

Las especialidades | The specialities



En caja de **2 kg** | 70,55 Oz.

El amasado lento y a baja temperatura es un proceso de fabricación que respeta la textura “al dente” de la pasta. La originalidad de la Collezione reside en que cada variedad se elabora y amasa con ingredientes del mar o de la tierra, como el limón exprimido, espinaca, salmón, tinta de calamar o incluso con fumet o caldo de pescado.

Slow kneading at low temperature is a process of manufacturing that respects the texture and “al dente” of the pasta.

The originality of the Collezione lies in the fact that each variety it is made and kneaded with ingredients from the sea or the land, such as squeezed lemon, spinach, salmon, squid ink or even with fumet or fish broth.

Angulas de trigo
Wheat elver-shaped pasta



Fideuà de fumet de pescado*Fish fumet "Fideua"*

3/4 Min.

***Sofríe bacalao fresco desalado con ajos tiernos y finaliza la receta con caldo de pescado.****Sauté desalted fresh cod with spring garlic and finish the recipe with fish broth.***Fideuà de tinta de calamar***Squid ink "Fideua"*

3/4 Min.

***Prepararla junto con la fideuà de Fumet para que la mezcla adopte un color original y servirla con la receta original.****Put raw fideua in a pan with garlic and hot pepper until gets brown. Mix with squid ink and then cover it all with fish broth. Cook until broth evaporates.*

Spaghetti de tinta de calamar a la guitarra

Squid ink spaghetti “alla chitarra”

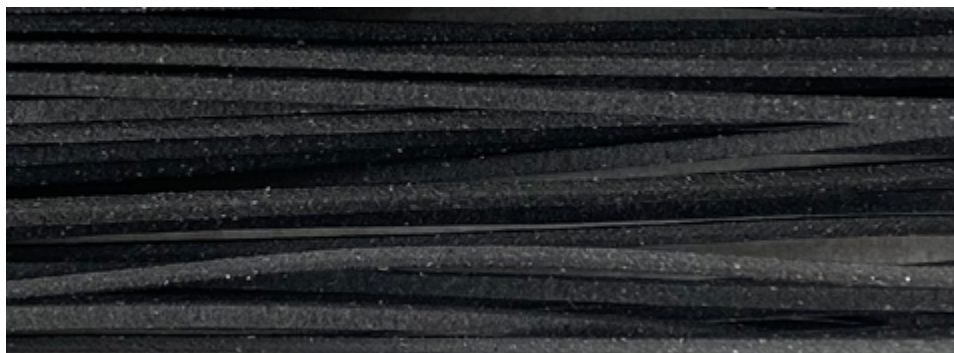


4/5 Min.



Una vez hervidos, saltéalos con sepia y alcachofa picada fina.

Boil the spaghetti with cuttlefish and artichokes.



48

Angulas de trigo

Wheat elver-shaped pasta



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.

Prepare a sauté of garlic, chilli and chopped cod in extra virgin olive oil and in the same paella pan, add the dried elvers and cook it as a fideuà.



Tiempo de cocción
Cooking time



Receta
Recipe



IDEAS RECETAS
RECIPE IDEAS



LA BIANCA

Pasta & Salute



En bolsa de **2 kg** | 70,55 Oz.

Pasta con huevo

En Sandro Desii nos preocupamos por el bienestar y la salud, y hemos querido elaborar una familia de pasta de secado lento y a baja temperatura, amasada 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.

Pasta with egg

At Sandro Desii we care about health and well-being, and so we are excited to prepare a family of pasta slow drying at low temperature kneaded with (linolenic-acid) of a vegetable origin. Omega 3 fatty acids are a type of essential poly-unsaturated fat, a substance usually not present in modern-day diets.

Fonte di
♥ **OMEGA 3** ♥
di origine *vegetale*

50



Rigatoni al huevo con Omega3*Egg rigatoni with Omega 3*

10/12 Min.



Una vez hervidos, saltea tomate cherry, láminas de ajo, calamarcitos y cebollino. Condimenta con mejorana fresca.

Once boiled, sauté cherry tomatoes, garlic slices, squid and chives. Season with fresh marjoram.

**Lumaconi al huevo con Omega3***Egg lumaconi with Omega 3*

12/14 Min.



Una vez hervidos, saltea láminas de alcachofas, dos dientes de ajo, aceite de oliva y medio vaso de agua de la cocción. Añade queso parmesano, perejil y tomillo.

Once boiled, sauté artichoke slices, two cloves of garlic, olive oil and half a glass of cooking water. Add parmesan cheese, parsley and thyme.



51

Pennette de huevo con Omega 3*Egg pennette with Omega 3*

6/8 Min.



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

In a pan, reduces leeks, cucumber, and cherry tomatoes, remove from heat. In a bowl, crumble some ricotta romana cheese and mix in the boiled pasta and vegetables. Mix it well and serve.



Tiempo de cocción
Cooking time



Receta
Recipe

Pappardelle al huevo con Omega 3

Egg pappardelle with Omega 3



6/8 Min.



Saltea con los ajos los langostinos y saltea la pasta con el sofrito de verduras, condimenta con ralladura de queso parmesano y varias pimientas al gusto.

Sauté the prawns with the garlic and sauté the pasta with the sautéed vegetables, season with grated Parmesan cheese and various peppers to taste.



Spaghetti de huevo a la guitarra con Omega 3

Egg spaghetti “alla chitarra” with Omega 3



5/7 Min.



En una sartén, saltea mantequilla con láminas de ajo, añádele la pasta y varias hojas de salvia fresca, varias pimientas y parmesano en polvo.

In a pan, stir fry some butter with sliced garlic, and add the pasta with fresh salvia leaves, a pepper mix and grated parmesan cheese.



Tallarines de huevo a la guitarra con Omega 3

Egg tagliatelle “alla chitarra” with Omega 3



5/7 Min.



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

Once cooked, add extra virgin olive oil and finely cut iberian ham. Mix it in the pan, away from the heat with a beaten egg yolk.



Macarrones napolitanos al huevo con Omega 3

Neapolitan macaroni with egg and Omega 3



6/8 Min.



Ralla tomates maduros, aliña con aceite de oliva extra virgen y salpimenta. Añade ventresca de atún y unas hojas frescas de albahaca.

Grate ripe tomatoes, dress with extra virgin olive oil and season with salt and pepper. Add tuna belly and some fresh basil leaves.



**ALIMENTAMOS
EL TIEMPO PARA
DAR MOMENTOS
DE CULTURA**

PASTA FRESCA RELLENA ULTRA CONGELADA

ULTRA-FROZEN FRESH STUFFED PASTA

Amasado con sémola italiana de trigo duro
With italian durum wheat semolina

 Caja de **2 kg** | 70,55 Oz.

¡Nueva forma, mejor sellado!

Nuestra pasta rellena para hervir, elaborada también con sémola italiana de trigo duro son combinaciones excelentes que consiguen el equilibrio de sabor aportando gran valor nutricional.

¡También puedes cocinarlos a la plancha!

New shape, better sealing!

Our filled pasta to boil is also produced with fresh italian durum-wheat semolina. Our fillings are excellent blends reachings a balance in its flavour and providing great nutritional value.

You can also cook it on the grill!



54

Raviolone de queso de cabra y pera

Goat cheese and pear Raviolone



En una sartén, saltea ajos tiernos y espinacas frescas, añade la pasta rellena previamente hervida un minuto menos y completa la receta con vinagreta de miel, nueces y almendras.

In a pan, sauté tender garlic and fresh spinach, add the stuffed pasta previously boiled for a minute less and complete the recipe with honey vinaigrette, walnuts and almonds.



91 Piezas aprox
Pieces aprox



6 x 6,8 cm



4/5 por persona | Person



5-7 Min. Cocción | Cooking



Conservar a -18°C
Preserve at -18°C



Receta
Recipe

Raviolone de rabo estofado

Beef tail Raviolone



Con los raviolone previamente hervidos, saltéalos con col china, shitake y una salsa de jugo de carne.

With previously boiled raviolone, sauté with Chinese cabbage, shitake and a meat juice sauce.



91 Piezas aprox
Pieces approx



6 x 6,8 cm



4/5 por persona | Person



5-7 Min. Cocción | Cooking

Raviolone de Porchetta y queso Provolone

Porchetta and Provolone cheese Raviolone



Hierve los raviolone, prepara una reducción de vino blanco, base de mantequilla, chalotas y condiméntala con salvia, sal y varias pimientas.

Boil the raviolone, prepare a reduction of white wine, butter base, shallots and season with sage, salt and several peppers.



91 Piezas aprox
Pieces approx



6 x 6,8 cm



4/5 por persona | Person



5-7 Min. Cocción | Cooking

55

Raviolone de queso fresco, espinacas y queso Grana Padano

Fresh cheese, spinach and grana padano cheese Raviolone



Cocina los raviolone a la plancha, sin hervir, con un dado de mantequilla y un diente de ajo. Sirvelos con aceite de oliva, tomate seco y una hoja de espinacas.

Cook the raviolones on the grill, without boiling, with a dice of butter and a garlic slope. Serve it with olive oil, dry or confit tomatoes and spinach leaves.



91 Piezas aprox
Pieces approx



6 x 6,8 cm



4/5 por persona | Person



5-7 Min. Cocción | Cooking



Uds por caja
Units per box



Tiempo cocción
Cooking time



Medidas
Sizes



Ración Persona
Serving Person

Raviolone pizzaiola de tomate y orégano con ricotta y grana padano.

Tomato and oregano pizzaiola Raviolone with ricotta and grana padano.



En una sartén, mezclar un poco del agua de la cocción de los raviolone y añadir peccorino romano desmenuzado con pimienta recién molida hasta que quede una crema espesa. Añadir los raviolone y mezclar.

In a pan, add some boiling water used for the raviolone, add crumbled peccorino romano with plenty of freshly ground pepper until it becomes a thick cream. Add the raviolone and mix.



91 Piezas aprox
Pieces aprox



6 x 6,8 cm



4/5 por persona | Person



5-7 Min. Cocción | Cooking

56

Raviolone de calabaza asada y seitán

Raviolone of roasted pumpkin & seitan



Una vez hervidos, saltéalos con una mantequilla de frutos secos. Decora con unos brotes de rábano.

Once boiled, serve with a butter nut. Decorate with a radish sprouts.



91 Piezas aprox
Pieces aprox



6 x 6,8 cm



4/5 por persona | Person



5-7 Min. Cocción | Cooking

Raviolone de berenjena asada y queso scamorza ahumado

Roasted aubergine Raviolone and cheese scamorza affumicata



Una vez hervidos, sírvelos con una crema de shiitake. Acabaremos con aceite de oliva, flor de sal y pimienta recién molida.

Once boiled, serve with a shiitake cream. We will finish with olive oil, fleur di sel and freshly ground pepper.



91 Piezas aprox
Pieces aprox



6 x 6,8 cm



4/5 por persona | Person



5-7 Min. Cocción | Cooking



Conservar a -18°C
Preserve at -18°C



Receta
Recipe

Raviolone de cordero asado

Raviolone roasted lamb



Con consomé de boletus edulis y romero.

With consommé of boletus edulis and rosemary.



91 Piezas aprox
Pieces aprox



6 x 6,8 cm



4/5 por persona | Person



5-7 Min. Cocción | Cooking

Ravioli de asado de cerdo ibérico

Iberian roasted pork Raviolone



Cocina unos calamares encebollados con guisantes y agrégalos en una sartén junto a los ravioli hervidos previamente.

Cook some waxed squids with peas and add them in a pan next to the previously boiled ravioli.



134 Piezas aprox
Pieces aprox



5 x 5,3 cm



10/12 por persona
per person



3-5 Min. Cocción
Cooking

57

Ravioli de tomate confitado y feta vegano

Confited tomato & vegan feta Ravioli



Trocea dados calabacín y saltéalos con orégano fresco. Una vez hervida la pasta, agrega olivas kalamata y un aliño a base de aceite de oliva virgen extra y unas gotas de lima.

Cut zucchini into cubes and sauté with fresh oregano. Once the pasta is boiled, add kalamata olives and a dressing made with extra virgin olive oil and a few drops of lime.



134 Piezas aprox
Pieces aprox



5 x 5,3 cm



10/12 por persona
per person



3-5 Min. Cocción
Cooking



Uds por caja
Units per box



Tiempo cocción
Cooking time



Medidas
Sizes



Ración Persona
Serving Person



Sin lactosa
Lactose free



Vegano
Vegan

Ravioli de queso mascarpone y albahaca

Ravioli with mascapone cheese & basil



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

Fry the ravioli and decorate them with a halfwhite anchovy loin. It can be served as a brochette.



134 Piezas aprox
Pieces aprox



5 x 5.3 cm



10/12 por persona
per person



3-5 Min. Cocción
Cooking

Ravioli de setas con boletus
Boletus & mushroom Ravioli



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

Prepare a bechamel using roman ricotta, fresh basil, thyme and grated parmesan cheese.



134 Piezas aprox
Pieces aprox



5 x 5.3 cm



10/12 por persona
per person



3-5 Min. Cocción

Cooking

58

Ravioli de ricotta romana y grana padano

*Roman ricotta & grana padano
Ravioli*



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.

Sauté leek, green onions and mascarpone and then add butter. Mix it with boiled ravioli, spring off fresh rosemary, a blend of peppers and parmesan cheese.



134 Piezas aprox
Pieces aprox



5 x 5.3 cm



10/12 por persona
per person



3-5 Min. Cocción
Cooking



Ravioli con crema de trufa negra*Ravioli with black truffle cream*

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

Boil the ravioli and fry some eggs. Then, break the fried eggs over the pasta.



134 Piezas aprox
Pieces aprox



5 x 5,3 cm



10/12 por persona
per person



3-5 Min. Cocción
Cooking

Ravioli de carne asada de cocido*Roasted beef stew Ravioli*

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

Boil the ravioli in country style soup and serve as a soup.



134 Piezas aprox
Pieces aprox



5 x 5,3 cm



10/12 por persona
per person



3-5 Min. Cocción
Cooking

59

Ravioli de pato asado con pera*Roasted duck with pear Ravioli*

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

Mix the boiled pasta with a stew or teriyaki sauce.



134 Piezas aprox
Pieces aprox



5 x 5,3 cm



10/12 por persona
per person



3-5 Min. Cocción
Cooking



Uds por caja
Units per box



Tiempo cocción
Cooking time



Medidas
Sizes



Ración Persona
Serving Person



Sin lactosa
Lactose free

RAVIOLI SNACK

¡Ideal para tapear! *Perfect for snack!*

¡Añádele un topping! *Add a topping!*



Caja de **2 kg** | 70,55 Oz.



El nuevo concepto de ravioli para picar o snacks con rellenos artesanos y creativos que se pueden freír o hervir. Fabricados con pasta fresca de sémola italiana de trigo duro y huevo, envasados a mano y finalmente ultra congelados para conservar mejor y más tiempo sus propiedades.

¡Directamente del congelador para freír!

¡Nueva forma, mejor sellado!

A new concept to grab a bite in a snack with creative and delicious fillings. It can be fried or boiled.

Manufactured with fresh Italian durum- wheat semolina and egg, manually packed and finally ultrafrozen in order to preserve its properties better and for longer.

Direct from fridge to fry!

New shape, better sealing!

60



Conservar a -18°C
Preserve at -18°C



Receta
Recipe



Sin lactosa
Lactose free

Cannoli de sobrasada ibérica

Iberian sobrasada Cannoli



Hornea o fríe los cannoli y sírvelos con salsa agri dulce.

Bake or fry the cannoli and serve with sweet & sour sauce.



182 Piezas aprox
Pieces aprox



5,75 x3,5 cm



2/3 por persona | person



Freir hasta que se doren
Fry until browned

Cannoli de panceta ibérica

Iberian streaky bacon Cannoli



Hornea o fríe los cannoli y acompáñalos con picadillo de tomate.

Bake or fry the cannoli and dress it with diced tomatoes.



182 Piezas aprox
Pieces aprox



5,75 x3,5 cm



2/3 por Persona | Person



Freir hasta que se doren 150°
Fry until browned



2/3 Min. Hervir | Boil



Horneado 180-190° | Baked

61

Cannoli de manitas de cerdo y trufa negra

Pig's trotters & black truffle Cannoli



Hornea o fríe los cannoli y añádele flor de sal.

Bake or Deep-fry the cannoli and season with fleur sel.



182 Piezas aprox
Pieces aprox



5,75 x3,5 cm



2/3 por Persona | Person



Freir hasta que se doren 150°
Fry until browned



Horneado 180-190° | Baked



Uds por caja
Units per box



Tiempo cocción
Cooking time



Medidas
Sizes



Ración Persona
Serving Person



Tiempo freir
Fry time



Horneado
Baked

PASTA FRESCA ULTRA CONGELADA

ULTRA-FROZEN FRESH PASTA

Amasado con sémola italiana de trigo duro | **With italian durum wheat semolina**



Caja de **2 kg** | 70,55 Oz.

**APTA PARA COCCIÓN DIRECTA EN SALSA,
PARA FREIR O HERVIR.**

La pasta fresca también está fabricada con sémola italiana de trigo duro y huevo, envasada a mano y finalmente ultra congelada para conservar mejor y más tiempo sus propiedades. Nuestra pasta es más porosa, y con un alto rendimiento respecto otras pastas del mercado. Algunas variedades de pasta están amasadas con Omega-3 (ácido linolénico) de origen vegetal.

**SUITABLE FOR DIRECT COOKING IN SAUCE,
FRY OR BOIL.**

Fresh pasta is also produced with durum-wheat semolina and egg, manually packed and ultrafrozen in the end, in order to preserve its properties better in relation with other pasta brands. Some varieties are kneaded with Omega3 (linoleic acid) extract, from vegetables origins.

62



Conservar a -18°C
Preserve at -18°C



Receta
Recipe

Tallarines de espinacas a la guitarra

Spinach tagliatelle "alla chitarra"



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

Once boiled, mix it with aubergines and mushrooms that have been toasted with extra virgin olive oil.



16 Porciones
Portions
125g



80g por persona
per person



1-2 Min. Cocción
Cooking

Tallarines de huevo a la guitarra

Egg tagliatelle "alla chitarra"



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

Sauté sliced garlic in extra virgin olive oil and then add tataki marinated tuna dices as well as minced chives and coriander.



16 Porciones
Portions
125g



80g por persona
per person



1-2 Min. Cocción
Cooking

63

Spaghetti de huevo a la guitarra

Egg spaghetti "alla chitarra"



Una vez hervidos, saltea con morcilla de Burgos y gambas frescas troceadas.

Once boiled, fry black pudding with diced fresh prawns.



8 Porciones
Portions
125g



80g por persona
per person



1-2 Min. Cocción
Cooking



Uds por caja
Units per box



Tiempo cocción
Cooking time



Ración Persona
Serving Person



Vegano
Vegan



Sin lactosa
Lactose free

Rigatoni con huevo y Omega 3 vegetal

Egg & Omega 3 vegetale rigatoni



En una sartén saltea setas laminadas con ajo picado y aceite de oliva y retira. En la misma sartén, saltea los rigatoni con el caldo de carne y al final de la cocción, añádele el sofrito de setas y mézclalo todo. Sírvelo con parmesano rallado.

In a pan, sauté some mushrooms with chopped garlic and olive oil. Remove from heat, and in the same pan, sauté the rigatoni with some meat broth. Once cooked, add the mushrooms and mix. Serve with parmesan cheese.



80g por persona
per person



1-2 Min. Cocción
Cooking

Gnocchi de patata

Potato gnocchi

64



Una vez hervidos, añade los gnocchi a un sofrito de puerro y dados de calabacín en aceite de oliva y hojas de menta.

Sauté leek and zucchini dices in olive oil. Add peppermint leaves and the boiled gnocchi to the mix.



80g por persona
per person



2-3 Min. Cocción
Cooking

¡PARA HERVIR O FREIR!
TO FRY OR BOIL!

MANY FRESH PASTABILITIES!



Conservar a -18°C
Preserve at -18°C



Receta
Recipe



Tiempo cocción
Cooking time



Ración Persona
Serving Person

Spaghetti de huevo a la guitarra

Egg spaguetti "alla chitarra"



HOJAS DE CANELONES
Y LASAÑA

LASAGNA & CANNELLONI SHEETS



62gr
Peso lámina
Sheet weight



36 Uds
2Kg Caja
Box



19 x 25cm
Medidas
Sinzes



Hojas de pasta fresca ultra congelada para conservar intactas las propiedades de la pasta y preparadas para poder eleborar lasañas o canelones sin tener que hervir previamente la lámina de pasta. Múltiples opciones amasadas con ingredientes como tinta de calamar o espinacas.

Sheets of deep-frozen fresh pasta to keep intact the properties of the pasta and prepared to be able to make lasagna or cannelloni without having to pre-boil pasta sheet. Multiple options mixed with ingredients such as ink squid or spinach.



Lámina de huevo

Egg pasta sheet



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

Cook a la bolognese sauce with a parmesan touch.



2 Min.

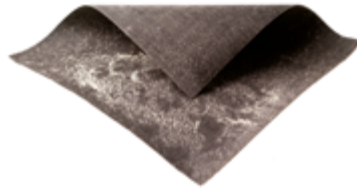
Lámina de tinta de calamar

Squid ink pasta sheet



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

Sauté some squid tentacles with garlic parsley and some white wine. Use extra virgin olive oil.



2 Min.

Lámina de espinacas

Spinach pasta sheet



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

Make a sautéed vegetables and fresh spinach leaves stuffing in order to boost the taste. It can be served warm.



2 Min.

Lámina de trufa negra

Black truffle pasta sheet



Prepara el relleno de carne con habitas estofadas al vino tinto.

Prepare the meat stuffing with red wine stewed broad beans.



2 Min.

* Solo disponible en temporada Navideña
Only available during Christmas season



Tiempo cocción
Cooking time



Receta
Recipe



Vegano
Vegan



Sin lactosa
Lactose free

CREPIZZA

CON MASA MADRE

CREPIZZA WITH SOURDOUGH

Amasado con sémola italiana de trigo duro y masa madre

With italian durum wheat semolina and sourdough



52gr

Peso lámina

Sheet weight



38 Uds

2Kg Caja

Box



23 x 16cm

Medidas

Sizes





Lámina de pasta amasada con sémola italiana de trigo duro y masa madre, la crepizza gourmet es un concepto gastronómico que está entre una crêpe y una base de pizza, es decir, se puede rellenar con ingredientes seleccionados. Se recomienda cocinarla en plancha o sandwichera hasta que se dore. El resultado es versátil, sabroso y icon el perfecto crujiente!

Our gourmet Crepizza is a sourdough durum-wheat semolina kneaded pasta sheet: a gastronomic concept that is between a crêpe and pizza dough. It can be filled with ingredients of your choosing. We recommend cooking it on a hot griddle or a sandwich press until tanned. The result is versatile, tasty and perfectly crunchy!



¡Crea tus crepizzas!



RECETA | RECIPE

CREPIZZA DE SÉMOLA

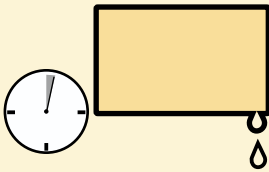
Saltea tiras de ternera y pimiento verde, rellena la crepiza, añade queso provolone rallado y caliéntalo en sandwichera hasta que la pasta se dore. (3 minutos)

SEMOLINA CREPIZZA

Stir fry veal stripes and green pepper and fill the crepiza. Add grated provolone cheese and heat it in the sandwich press until golden. (3 minutes)

MODO DE PREPARACIÓN | PREPARATION METHOD

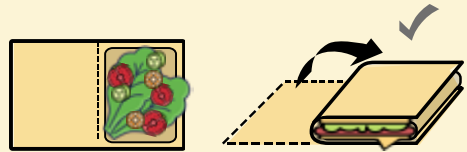
1 DESCONGELAR



Nevera | Temperatura ambiente | Microondas

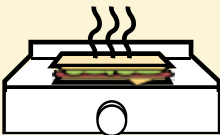
Para separar las crepizzas, dejar que se descongelen primero

2 RELLENAR Y DOBLAR



Puedes rellenarla tanto a lo ancho como a lo largo

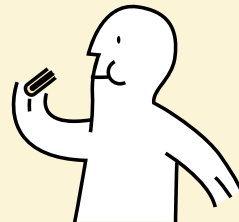
3 CALENTAR HASTA QUE SE DORE



✓
✓
Plancha | Microondas

Untar con un poco de aceite por las dos caras

4 COMER O COMPARTIR



En porciones es más cómodo comerla.

SALSAS

SAUCES



*24Uds. por caja (2packs de 12 uds) | *24 Drums per box (2 packs of 12 Ud.)



Ragú a la boloñesa
Bolognese ragout

 **180g**



Pasar por sartén o cazuela y reducirla con un poco de cayena y curry. Perfecta para unos tacos de pollo.

Go through frying pan or casserole and reduce it with a little cayenne and curry. Perfect for some chicken tacos.



Tomate fresco y albahaca*
Fresh tomato & basil



 **180g**



Ideal como base de pizzas caseras, entre otras ideas!

Ideal as a base for homemade pizzas, among other ideas!



Pesto a la genovesa *(concentrada)
Pesto alla genovese (concentrate)



 **130g**



También es perfecta como aliño para ensaladas!

It is also perfect as a salad dressing!

MADRE
SOLO
HAY
UNA

ASESORAMIENTO GASTRONÓMICO

GASTRONOMICAL CONSULTING

Tras más de 50 años de experiencia en el sector, el equipo de Sandro Desii ofrece un servicio de asesoramiento gastronómico 360 ° para nuevos proyectos.

After more than 50 years of experience in the sector, the Sandro Desii team offers a service of gastronomic advice for new projects



Consulta condiciones con nuestro equipo comercial | Check terms with our commercial team

info@sandrodesii.com

PUBLICIDAD Y DISEÑO

MARKETING & DESIGN

CARTA DE POSTRE SANDRO DESII | MENU DESSERT SANDRO DESII



73

CARTELERÍA PERSONALIZADA | PERSONALIZED POSTERS



*Poster
Poster*



*Peana
Base*



PRIMERA CONJUGACIÓN DEL VERBO DESII

YO TOMO HELADO

TU TOMAS HELADO

ÉL TOMA HELADO

NOSOTROS TOMAMOS HELADO

VOSOTROS TOMÁIS HELADO

ELLOS TOMAN HELADO

EL HELADO SE HA ACABADO,

COMPARTIR ES VIVIR



CHEF & CATERING

Diciembre 2023



@sandrodesii

www.sandrodesii.com

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