

# PRODOTTI PIZZERIA



# FARINE VIGEVANO

---



## FARINA MULTICEREALI MORESCHINA

Miscela particolarmente ricca formata da farine di grano tenero 00, ideale per lievitazioni in giornata a temperatura ambiente da 6 a 8 ore e tra le 24 e le 72 ore in cella di refrigerazione a 4°.



## MIX VERA NAPOLI

Miscela particolarmente equilibrata formata da farine di grano tenero selezionato, germe di grano per ottenere una pizza corposa e friabile, croccante e digeribile come richiesto dalla miglior tradizione.



## FARINA SPOLVERO MEDIA

Mix di 5 tipi di farine diverse. Grazie all'utilizzo della Pizza Spolvero Media gli impasti non si attaccano alle superfici con cui entrano in contatto, non si crea "polvere" sul piano di lavoro e aiuta a mantenere pulita la platea del forno.



## FARINA ORO FIBRA UNO

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "1" con germe di grano vitale pressato a freddo e macinato a pietra.

# FARINE VIGEVANO



## FARINA COSTIERA ORO PLUS

Farina di grano tenero tipo "0" con germe di grano vitale pressato a freddo e macinato a pietra, ideale per realizzare pizze, pizze napoletane, focacce e pane.



## MIX PIZZA PIUMA

Pizza Piuma di Molino Vigevano è ottenuta con un particolare e pregiato tenero tipo "00", prodotto ideale per chi vuole realizzare impasti con un maggior volume.



## FARINA ORO DI MACINA BASE

La farina OM Base è ideale per lavorazioni a breve lievitazione ed è adatta per realizzare impasti diretti ma anche impasti per panini all'olio.



## MIX PANE E PIZZA SENZA GLUTINE

Prodotto con materie prime naturalmente senza glutine e pasta acida per ottenere gustose ed ottime pizze.



## FARINA VESUVIO SA ORO

Prodotto ideale per chi vuole realizzare la vera pizza napoletana con semplicità, ma senza rinunciare al gusto.

# FARINE VIGEVANO



## FARINA COSTIERA ORO PLUS

Farina di grano tenero tipo "0" con germe di grano vitale pressato a freddo e macinato a pietra, ideale per realizzare pizze, pizze napoletane, focacce e pane.



## LA MORA

Farina integrale a granulometria fine, combina un sapore intenso piacevolmente dolce dalle caratteristiche equilibrate per una lavorazione tradizionale.



## SEMINA

La farina semina ha una macinazione lenta e a bassa temperatura con mole di grano a ridotto effetto di stress sui chicchi.



## LIEVITO ISTANTANEO VIVA PIZZA

Viva Pizza è un lievito secco attivo costituito da cellule attive aventi l'odore caratteristico di lievito, conforme alle leggi vigenti.

# FORMAGGIO

---



## MOZZARELLA CUBETTATA BAYERNLAND

La Mozzarella pre-tagliata in cubetti da 6x6mm è ideale per usi in cucina.  
Ha un delicato sapore di latte tipico della Mozzarella.



## MOZZARELLA TRITATA ANTICA LATTERIA

La Mozzarella tritata (julienne) è ideale per usi in cucina.  
Ha un delicato sapore di latte con il grande vantaggio di un prodotto da servizio pronto per l'uso.



## FORMAGGIO STRACCHINO ANTICA LATTERIA



## MOZZARELLA A CUBETTI ANTICA LATTERIA

La Mozzarella pre-tagliata in cubetti è ideale per usi in cucina.  
Ha un delicato sapore di latte tipico della Mozzarella, con il grande vantaggio di un prodotto da servizio pronto per l'uso.

# POMODORO



## **POLPA FINE BAG IN BOX TOMATO FARM**

La polpa fine è ottenuta da pomodori selezionati, pelati, sgrondati, sminuzzati in finissimi pezzi ed immersi in una salsina vellutata e cremosa.

Si tratta di un prodotto in grado di mantenere il profumo ed il sapore del pomodoro appena colto.



## **POLPA FINE (LATTA) TOMATO FARM**

Prodotto ottenuto da pomodori DI  
ORIGINE ITALIANA NO OGM

La polpa fine è ottenuta da pomodori selezionati, pelati, sgrondati, sminuzzati in finissimi pezzi ed immersi in una salsina vellutata e cremosa.



## **POMODORI PELATI SICA**

Pelati di qualità superiore, super salsati.  
Sgoccolato maggiore al 70%.  
Ottima tenuta in cottura.

# GINO'S



## POMODORINI CILIEGINO

Pomodorini italiani tagliati a metà, parzialmente essiccati al caldo sole estivo, impreziositi con maggiorana, timo, origano e conservati in olio di girasole, pronti all'uso.



## CIPOLLA REGINA

Lavorati partendo da cipolle fresche e un delicato bagno agrodolce ne conferisce un sapore intenso.



## ZUCCHINE

Zucchine fresche scelte e selezionate in base al calibro, al fine di permetter un taglio regolare a rondelle. Vengono poi parzialmente essiccate al forno e quindi marinate con aglio, erbe aromatiche, peperoncino e olio.



## PEPERONI

Peperoni rossi e gialli arrostiti a filetoni.



## MELANZANE

Melanzane fresche scelte e selezionate taglio regolare e una grigliatura uniforme lungo tutta la superficie delle fette.

# GINO'S

---



## FUNGHI MISTI TRIFOLATI SPECIAL

Funghi selezionati, accuratamente miscelati e trifolati. Trifolatura in bianco.



## CIPOLLE "LE CARMELLE DELL'ORTO"

Croccanti cipolline maggioline, preventivamente calibrate e poi glassate in una crema ristretta di aceto balsamico, autenticata dal marchio IGP del Consorzio del Balsamico di Modena.



## RADICCHIO GRIGLIATO

Radicchio fresco selezionato a cui vengono tolte le foglie esterne più dure; sgambato e detorsolato è poi grigliato in tempi brevi per mantenerne la croccantezza.

Con olio di girasole, aromi freschi e spezie.



## ASPARAGI VERDI NOSTRANI

Asparagi di origine italiana che per la loro forma assicurano una resa migliore. Prodotto scelto e ben calibrato.



## CARCIOFINI

Di qualità brindisina, lavorati appena colti, privati delle foglie esterne dure o macchiate, selezionati artigianalmente in base al calibro e arricchiti con olio, spezie ed aromi freschi, senza aceto.

# GINO'S



## GAMBERETTI LIOFILIZZATI

Da gamberetti freschi dei Mari Artici, di pezzatura media.

Prima sono scottati in acqua, puliti, sgusciati e poi sottoposti al processo di liofilizzazione.



## FRIARIELLI

Freschezza e genuinità sono mantenuti e rispettati in questa lavorazione che prevede l'utilizzo di materia prima fresca con la sola aggiunta di aglio e peperoncino.



## FUNGHI MISTI TRIFOLATI IN BUSTA

Sapore e profumo: tipico dei funghi, fragrante e ricco di aroma.

Aspetto e Consistenza: il prodotto si presenta ben assortito, curato nel taglio e nella calibratura con una consistenza variabile per le diverse tipologie di fungo.



## CAPPERI AL SALE

Capperi delle qualità Capotes (calibro 9/11) provenienti da Pantelleria.

La lavorazione con l'aggiunta di sale marino naturale permette di mantenere inalterate le sue qualità.



## INSALATA DI CAVOLO

Sapore e profumo tipico del cavolo rosso, delicatamente dolce.

Prodotto consistente e tagliato finemente alla julienne.

# GINO'S

---



## GRAN CREMA DI RADICCHIO

Con radicchio rosso fresco del tipo "Spadone" selezionato, tagliato alla julienne, soffritto con poca cipolla e stufato leggermente con vino rosso e spezie.



## GRAN CREMA DI FUNGHI PORCINI

Con funghi porcini in parte frullati (60%) e in parte tagliati a pezzetti (40%).  
Insaporiti con aromi freschi e spezie.



## GRAN CREMA DI TONNO

Crema ottenuta con il miglior tonno, arricchita con olio, burro e latte per conferire cremosità e gusto.



## GRAN CREMA ASPARAGI

Con asparagi verdi di prima scelta di provenienza spagnola, garanzia di qualità. Con una base di crema vellutata (60%) e da punte di asparagi a pezzetti (40%).



## GRAN CREMA DI SALMONE

Ottenuta usando baffe di salmone poco affumicato di alta qualità rigorosamente selezionato, per il 50% a piccoli pezzi ed il 50% restante frullato.

# GINO'S

---



## GRAN CREMA DI NOCI

Prodotta con materie prime di prima scelta: noci fresche di tipo dolce finemente frullate e olio d'oliva.



## GRAN CREMA "FIL DI FUMO" CON PEPERONI ARROSTITI

Costituita da peperoni rossi freschi per il 60% frullati e per il 40% tagliati a cubetti e lavorati con una ricetta semplice e genuina.



## CREMA DI CIPOLLE ROSSE "CUORDICIPOLLA"

Materia prima costituita per il 70% da cipolle fresche.  
Sapore tipico della cipolla rossa, con una delicata nota caramellata.  
Senza glutine.



## GRAN CREMA ASPARAGI

Con asparagi verdi di prima scelta di provenienza spagnola, garanzia di qualità. Con una base di crema vellutata (60%) e da punte di asparagi a pezzetti (40%).



## GRAN CREMA DI CARCIOFI

La materia prima è costituita in gran parte da cuori di carciofi freschi di prima qualità in parte finemente macinati (60%) e in parte tagliati a pezzetti (40%).

# GINO'S



## PESTO ROSSO MEDITERRANEO

Crema omogenea, densa, perfettamente spalmabile e prima di grumi.

Preparato secondo una tipica ricetta siciliana mantenendo inalterati i rapporti tra i vari ingredienti al fine di assicurare fragranze e genuinità.



## PESTO

Preparato secondo la tradizionale ricetta ligure.

Il pesto viene preparato a freddo amalgamando l'olio, il basilico fresco tagliato alla quinta foglia a partire dall'apice, noci, anacardi, pecorino, grana e sale.



## SALSA DI VERDURE FRESCHE "VEGANELLA"

Costituita da verdure fresche (principalmente carote, cipolle, peperoni rossi e cetrioli) pelate e frullate al fine di ottenere una salsa agrodolce omogenea e cremosa.



## PERE SCIROPATE

Pere Williams fresche, di origine italiana, detorsolate e tagliate a metà, di calibro regolare, confezionate con sciroppo di zucchero.



## PESCHE SCIROPATE

Ottenute da pesche a pasta gialla, di polpa carnosa e soda, calibrate, pelate, denocciate, tagliate a metà e lavorate con sciroppo di zucchero.

# OLIO

---



**OLIO DI OLIVA PET BONOLI**



**OLIO DI OLIVA BONOLI IN LATTI**

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BONOLI (PET)**



**OLIO DI SEMI DI ARACHIDI PET BONOLI**



**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BONOLI (IN LATTI)**



**OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BONOLIVA BONOLI**

**OLIO EXTRA VERGINE 100% ITALIANO BONOLI**

# OLIO

---



**GIRASOLE ALTO OLEICO  
MASTER MARTINI  
(OLIO DI SEMI)**



**OLIO FRIGGITUTTO MASTER  
MARTINI**



**OLIO DI SEMI DI GIRASOLE  
BONOLI**

# OLIVE

---



**OLIVE NERE A RONDELLE  
SACLA'**



**OLIVE NERE SNOCCIOLATE  
SACLA'**



**OLIVE VERDI SNOCCIOLATE  
DOLCE IDEA**

# PROSCIUTTO

---



## IL ROLLE' PROSCIUTTO CRUDO SAMI

Prosciutto crudo tipo Parma.  
Ideale per tutti gli utilizzi di cucina.  
Prodotto pulito e senza scarti.



## PROSCIUTTO DI SCAMONE LA TRADIZIONALE

Prosciutto cotto di spalla adatto al taglio  
ideale per guarnizione di pizze e focacce  
e a cubetti negli impasti.



Dolce Idea Srl

Regione Catena Rossa, 2/A - 12040 - Piobesi d'Alba (CN)

 Tel. 0173 35065

 [dolce.idea@tiscali.it](mailto:dolce.idea@tiscali.it)

[www.dolceideasrl.it](http://www.dolceideasrl.it)