

# CATALOGO CATERING



gelo



## PIZZE E FOCACCE

SURGEL  
& company  
a smart food expert

# Basi bianche



**Basi pizza rotonde Gr. 250**  
diam. 33 cm 7x2 pz/ct - GC 5252

**Basi «pixxa» ovali Gr. 250**  
diam. 33 cm 7x2 pz/ct - GC 5253

Un giusto mix di farine e un attento processo di lievitazione, a base di lievito madre con fermenti lattici. L'idea di realizzare questo prodotto nasce per ottimizzare i tempi di attesa di una clientela che ha dimostrato di apprezzare con entusiasmo il prodotto.



**Base pizza rotonda bianca**  
gr. 275x16 GC 5185

La vera pizza napoletana secondo la ricetta tradizionale e con il caratteristico **cornicione!** Ogni singolo prodotto viene steso a mano, sottoposto ad una lievitazione naturale di 24 ore e cotto su pietra refrattaria a fuoco vivo per esaltare il gusto e riproporre la genuinità di una volta. Prodotta a Terzigno, alle pendici del Vesuvio.



**NEW!**

**Schiacciata romana**  
gr. 250x20 GC4609

Gustosa schiacciata con farina di grano tenero di tipo «00», con olio extra vergine di oliva, lievito di birra e farina di frumento maltato. Pronto forno.



# Pizze margherita

**SURGEL**  
**& company**  
a smart food expert



NEW!

2 Pizze Margherita Ø 30

gr. 350x12 Gc5304

Pizze Margherita Ø 28

gr. 350x12 GC5302

Un cavallo di battaglia è la pizza cotta nel forno a legna! Unica per qualità ha un impasto che lievita naturalmente per 24 ore, regalando fragranza e digeribilità. Il pomodoro e la mozzarella sono di prima qualità. Pronta dopo pochi minuti di forno ventilato o statico con pietra refrattaria.



# Pizze artigianali

**SURGEL**  
**& company**  
a smart food expert

## Supermargherita gr. 420x8 GR 2420

Tutto il profumo e la fragranza della vera pizzeria. Arricchita dal lievito madre e da una selezione delle migliori materie prime, stesa e farcita a mano da abili pizzaioli.



Nicola Lentini

*La pizza  
più buona  
che c'è*

## Margherita Artigianale gr. 400x8 GR 2232

La qualità delle pizze "da pizzeria" a casa dei consumatori con questo nuovo concetto di pizze surgelate "realmente fatte a mano". Queste pizze sono prodotte dalle mani di esperti pizzaioli, dalla stesura dell'impasto al condimento, dalla preparazione delle materie prime al loro utilizzo.



# Pizzette e focaccine snack



**3 Pizzette Margherita**  
gr.140 cad. - gr.420x10  
Ø16 cm GR 2425

Ottimo snack spezzafame, la pizzetta è subito pronta anche dopo pochi minuti di tostiera o di forno ventilato.



**Pizzetta margherita**  
gr. 150x25 GC 3140

Pizzetta margherita pizzetta dalla forma ovale, con filante mozzarella e squisito pomodoro su un impasto fragrante. Adatta per uno spuntino veloce o per ingolosire i clienti durante feste e aperitivi.



**NEW!**



**Pizzette di sfoglia esagonale  
con formaggio**  
gr.20 cad - Kg.6x6 GC 0190



**Focaccina mini snack**  
gr. 37x81 GC 4610

Un'esplosione di gusto ad ogni morso in questa mini focaccina all'olio. Ideale per arricchire la vetrina del tuo bar, da farcire per uno sfizioso snack e da servire per rendere il tuo aperitivo gustoso.



## Basi pizza rettangolari

### Base Pizza Classica dim. 30x40 cm gr. 1000x4 GC 4620

La classica pizza del panettiere in versione bassa, croccante ma soffice, da servire a tranci. I suoi punti di forza sono il pomodoro e la mozzarella dosati a crudo e cotti solo per pochi minuti durante la doratura finale del prodotto.



### Base Pizza Rossa dim. 30x40 cm gr. 750x8 GC 4612

La base perfetta per la classica pizza del panettiere, alta e morbida, da servire a tranci, con pomodoro condito dosato a crudo. Pronta per aggiungere i tuoi ingredienti preferiti, con o senza mozzarella.



# Le focacce in teglia 40 x 30

Una gamma completa di focacce a trancio 40x30 cm per soddisfare tutte le esigenze.  
 Farciture al TOP di gamma e impasto gustoso e morbido, ideale da vendere a tranci o da  
 cubettare per happy hours. Solo da scongelare e scaldare in tostiera.



**Tradizionale**  
 gr. 600x5 GC 4952



**Alle Verdure**  
 gr. 800x5 GC 4958



**Pomodorini**  
 gr. 800x5 GC 4954



**Olive**  
 gr. 800x5 GC 4956



**Cipolle**  
 gr. 800x5 GC 4957

**NEW!**

Olio extra vergine  
 pomodorini e olive  
 italiani e lavorati  
 a mano



# Cartone misto di focacce

## Cartone misto di focacce Kg. 3 GC 4690

Per venire incontro ai gusti di ogni cliente, le focacce in teglia 30 x 40 ora sono disponibili anche in un ricco cartone misto! Focaccia classica, ai pomodorini, alle olive e vegetariana alle verdure. Date un tocco di fantasia ai vostri happy hour!

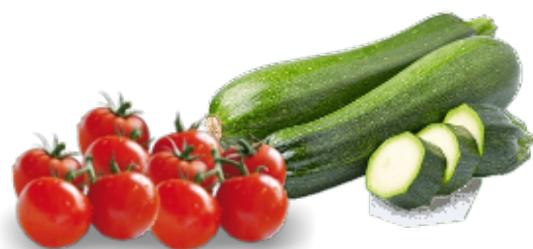


- **Classica**
- **Olive Verdi**



NEW!

- **Pomodorini**
- **Alle Verdure**
- **Alle Cipolle**



# Focaccia col formaggio



## Focaccia col Formaggio

formato 13 x 18 cm

Gr.160 x 8 - GC 4970

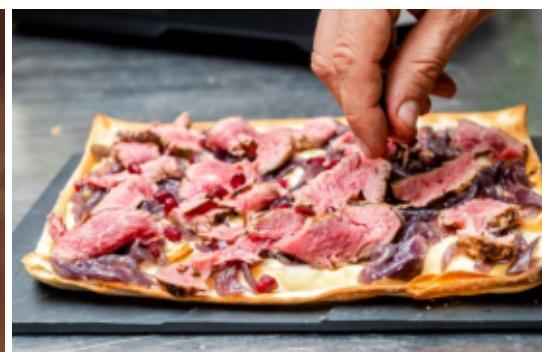
La focaccia col formaggio è una specialità ligure per eccellenza nota fin dai tempi delle Crociate.

È un prodotto semplice formato da due sottili sfoglie di pasta non lievitata farcite con un cremoso formaggio stracchino fresco.

A Recco viene consumata come antipasto o cena leggera, ma per le sue caratteristiche intrinseche uniche può essere arricchita da altri ingredienti e proposta come antipasto, primo piatto o addirittura come dessert creando veri e propri peccati di gola irripetibili perché unici.



TOP  
QUALITY 



## Focacce all'olio



### 4 Focaccette Olio Extra Vergine gr. 188x4 GC 4972

Classica focaccia all'olio di oliva in trancio, alta, da scongelare e farcire intera o a metà. Morbida e non troppo unta è un prodotto di grande successo.



### Focaccetta all'Olio pretagliata gr. 120x16 GC 4634

Focaccina tonda all'olio di oliva, croccante fuori e morbida dentro. Ottima e più sfiziosa rispetto al classico panino, da farcire a fantasia. Pretagliata.



### Focaccia Ligure ai Cereali gr. 180x16 GC 4636

Segale, fiocchi di avena, orzo, cereali maltati, semi di sesamo e semi di lino: un mix sano e gustoso per una focaccia versatile. 5/7 minuti di forno a 200°C.



### Focaccetta tonda ai Cereali gr. 120x16 GC 4637

La versione healthy della classica Focaccetta! Con semi in superficie e cereali nell'impasto. Un alimento salutare, ma dal gusto intenso e goloso. Pretagliata.



NEW!

### Focaccetta sapori pugliesi gr. 200x16 GC 4632

Focaccetta della tradizione barese, ricca di olive nere e pomodorini succosi per un impasto alto, morbido e gustoso. Con farina di semola di grano duro dall'alto potere saziente.



# Focacce farcite

Ottime focacce farcite, da tagliare in porzioni e vendere come alternativa al panino. Si possono scongelare a temperatura ambiente o a microonde e poi mettere in tostiera per la doratura.

## Focaccia Vegetariana gr.320x12 GC 5017

Formaggio, peperoni, melanzane e zucchine



## Focaccia Ionica gr.320x12 GC 5015

Prosciutto cotto e formaggio

