



# **PRONTI AL TUO SERVIZIO**

PIATTI PRONTI SURGELATI

# IL PIÙ GRANDE RISTORANTE D'ITALIA



Prodotto surgelato (da conservare a -18°C). Le immagini hanno il solo scopo di presentare il prodotto. Per conoscere le caratteristiche del prodotto, la lista ingredienti ed eventuali allergeni presenti consultare le schede tecniche.

# PERCHÉ SCEGLIERE FIORDIPRIMI®?

## 1. non hai la cucina? non c'è problema!

Qualunque sia la tua attività, ti basterà un microonde per rinvenire una portata, buona come appena fatta.

## 2. nessuno spreco, e sai sempre quanto spendi

Il food cost è sotto controllo con Fiordiprimi®, non c'è bisogno di aggiungere niente al piatto: quindi non sprechi niente, nemmeno il tempo.

## 3. menù ampio, proposta completa

La gamma Fiordiprimi® conta più di 40 referenze ispirate alla migliore cucina italiana e ti permette di offrire un menù ricco e sempre vario.

## 4. 18 mesi di shelf life\*, in poco spazio

I Fiordiprimi® sono confezionati in cartoni da 4 piatti, così prendono poco spazio e ti permettono di stoccare una grande varietà di proposte, che si conservano in freezer fino a 18 mesi.

\*Ogni eccezione è segnalata.

## 5. non serve chef, basta solo qualche minuto

Con Fiordiprimi® non serve personale qualificato, ma solamente un microonde e pochi minuti per il rinvenimento.



# DUE FORMATI, UN SERVIZIO SU MISURA



## Monoporzione

- Porzioni calibrate che permettono di **pianificare** i menù e servire al cliente **piatti completi**.
- Servizio diretto nell'**elegante piattino**.
- **Rigenerazione rapida** anche senza una cucina attrezzata.
- **Servizio preciso e puntuale** anche con un team ridotto e spazi contenuti.
- Confezione da **4 vaschette per cartone**, per gestire più referenze.



## Multiporzione

- Adatte a **catering e gastronomie**. La gestione di grandi numeri diventa più efficiente e rapida.
- **Presentazione accattivante al banco gastronomia**, capace di invogliare alla scelta.
- **Porzionatura flessibile** in base all'affluenza.
- **Teglia riutilizzabile** in alluminio ad alta resistenza, riciclabile senza limiti.
- Confezione da **2 teglie per cartone**, per razionalizzare lo spazio.

Fiordiprimi® mette a disposizione **formati monoporzione** e **multiporzione** per dare al tuo locale la massima flessibilità operativa, così puoi scegliere il prodotto in base a orario e clientela e mantenere un menù ampio e coerente.



**Insieme**, coprono tutte le situazioni del locale mantenendo qualità e continuità.



**MONOPORZIONE**



I primi piatti

# LE PASTE LUNGHE

Spaghetti, taglierini o tagliatelle: dalle specialità regionali ai classici intramontabili, la nostra selezione di ricette della tradizione italiana nei formati lunghi di semola o all'uovo.

Conservazione 18 mesi.



**COD. Z352**

## SPAGHETTI ALLA CARBONARA

**Ingredienti della pasta 43%:** semola di grano duro, acqua.

**Ingredienti della salsa 57%:** latte intero, pancetta affumicata 18%, panna, acqua, tuorlo d'uovo 6%, farina, Grana Padano DOP, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, burro, farina di frumento, sale, pepe. Grana Padano DOP spolverato in superficie.

-  **350 g**
-  **800 W**  
**4 1/2 min**
-  **4 1/2 min**




**COD. Z600**

## SPAGHETTI ALLA CARBONARA MAXI FORMATO

**Ingredienti della pasta 47%:** semola di grano duro, acqua.

**Ingredienti della salsa 53%:** latte intero, pancetta affumicata 17%, panna, tuorlo d'uovo 6%, Grana Padano DOP, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, burro, farina di frumento, sale, pepe. Grana Padano DOP spolverato in superficie.

-  **380 g**
-  **800 W**  
**6 min**
-  **6 min**





**COD. Z346**

## **SPAGHETTI CLASSICI AL POMODORO**

**Ingredienti della pasta 51%:** semola di grano duro, acqua

**Ingredienti della salsa 49%:** polpa di pomodoro 70%, passata di pomodoro 25%, ortaggi in proporzione variabile (sedano, carote, cipolla), doppio concentrato di pomodoro 5%, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, basilico, zucchero, pepe.

 **350 g**

 **800 W**  
**5 min**

 **5 1/2 min**



**COD. Z354**

## **SPAGHETTI CACIO E PEPE**

**Ingredienti della pasta 51%:** semola di grano duro, acqua.

**Ingredienti della salsa 49%:** acqua, Pecorino Romano DOP 27%, latte intero, panna, burro, farina di frumento, sale, pepe.

 **350 g**

 **800 W**  
**5 min**

 **5 1/2 min**



**COD. Z358**

## **SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE**

**Ingredienti della pasta 51%:** semola di grano duro, acqua.

**Ingredienti della salsa 49%:** polpa di pomodoro, calamaro indopacifico 21%, passata di pomodoro, brodo di pesce, limanda/brotula 7%, gambero rosa 5%, vongole 3%, vino, prezzemolo, olio extra vergine di oliva, scalogno, aglio, peperoncino, zucchero.

 **350 g**

 **800 W**  
**5 min**

 **5 1/2 min**





**COD. Z357**

## **SPAGHETTI ALLE VONGOLE**

**Ingredienti della pasta 54%:** semola di grano duro, acqua.

**Ingredienti della salsa 46%:** vongole 24%, brodo di pesce, prezzemolo, sale, aglio, peperoncino.

 **350 g**

 **800 W**  
**5 min**

 **5 1/2 min**



**COD. Z364**

## **TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE**

**Ingredienti della pasta 43%:** semola di grano duro, uova, acqua.

**Ingredienti della salsa 57%:** polpa di pomodoro, carne di bovino e suino brasata con ortaggi (carota, sedano, cipolla), passata di pomodoro, vino rosso, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, doppio concentrato di pomodoro, sale, pepe, antiossidante: estratto di rosmarino.  
Grana Padano DOP spolverato in superficie.

 **350 g**

 **800 W**  
**4 min**

 **6 min**



**COD. Z363**

## **TAGLIERINI AI FUNGHI PORCINI**

**Ingredienti della pasta 46%:** semola di grano duro, uova, acqua.

**Ingredienti della salsa 54%:** funghi misti in proporzione variabile (champignon, shiitake, sfiandrina), funghi porcini, olio di semi di girasole, panna, Grana Padano DOP, farina di frumento, fecola di patata, cipolla, prezzemolo, sale, aglio, pepe.  
Grana Padano DOP spolverato in superficie.

 **350 g**

 **800 W**  
**4 min**

 **6 min**





  
**fiordiprimi®**

**IMMANCABILI NEL TUO  
STABILIMENTO BALNEARE**

Vanterai il menù più ampio della spiaggia.

I primi piatti

## LE PASTE CORTE

Varietà di formati e condimenti ricchi: la nostra offerta di paste corte punta sulla versatilità e sugli abbinamenti, studiati nel dettaglio per dare il loro meglio al momento dell'assaggio. Ricette per ogni gusto, dai sughi più semplici a quelli più raffinati della tradizione.

Conservazione 18 mesi.



**COD. Z367**

### MEZZE PENNE AL POMODORO

**Ingredienti della pasta 50%:** semola di grano duro, acqua.

**Ingredienti della salsa 50%:** passata di pomodoro 62%, polpa di pomodoro 25%, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, cipolla, pomodoro 2%, sale, zucchero.



**350 g**



**800 W  
4 1/2 min**



**5 min**



**COD. Z300**

### STRIGOLI AL PESTO GENOVESE

**Ingredienti della pasta 55%:** farina di grano tenero, acqua, sale.

**Ingredienti della salsa 45%:** acqua, basilico 17%, Pecorino Romano DOP, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, pinoli, noci, anacardi, Grana Padano DOP, prezzemolo, aglio, sale.



**350 g**



**800 W  
3 1/2 min**



**5 min**



**COD. Z329**

## **GARGANELLI GAMBERI E ZUCCHINE**

**Ingredienti della pasta 38%:** semola di grano duro, farina di grano tenero, uova, acqua.

**Ingredienti della salsa 62%:** zucchine 32%, gambero rosa 29%, gambero argentino 16%, brodo di pesce, polpa di pomodoro, crema vegetale, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, farina di frumento, aglio.

 **300 g**

 **800 W**  
**4 1/2 min**

 **5 min**



**COD. Z366**

## **PENNE ALL'ARRABBIATA**

**Ingredienti della pasta 50%:** semola di grano duro, acqua.

**Ingredienti della salsa 50%:** polpa di pomodoro 62%, passata di pomodoro 24%, doppio concentrato di pomodoro 5%, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, aglio, prezzemolo, zucchero, pepe, peperoncino 0,1%.

 **350 g**

 **800 W**  
**4 1/2 min**

 **5 min**



**COD. Z370**

## **GARGANELLI AL SALMONE**

**Ingredienti della pasta 47%:** semola di grano duro, farina di grano tenero, uova, acqua.

**Ingredienti della salsa 53%:** latte intero, acqua, salmone affumicato 18%, panna, farina di grano tenero, burro, cipolla, prezzemolo, pomodoro disidratato, sale, pepe.

 **350 g**

 **800 W**  
**4 1/2 min**

 **5 min**





**COD. Z360**

## **GNOCCHI POMODORO E MOZZARELLA**

**Ingredienti degli gnocchi di patata 53%:** purea di patate, farina di grano tenero, semola di grano duro, amido di mais, latte, sale, farina di riso.

**Ingredienti della salsa 47%:** polpa di pomodoro, passata di pomodoro, mozzarella 12%, doppio concentrato di pomodoro, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, cipolla, aglio, sale, basilico, zucchero, peperoncino.

 **350 g**

 **800 W  
5 min**

 **5 1/2 min**



**COD. Z372**

## **MEZZI PACCHERI AL RAGÙ DI SEPPIA**

**Ingredienti della pasta 43%:** semola di grano duro, acqua.

**Ingredienti della salsa 57%:** seppia 23%, passata di pomodoro, polpa di pomodoro, brodo, totano gigante del Pacifico, olio di semi di girasole, vino, olio extravergine di oliva, scalogno, amido di frumento, sale, aglio, zucchero, prezzemolo, pepe, peperoncino.

 **350 g**

 **800 W  
6 min**

 **5 1/2 min**



**COD. Z338**

## **SVITATI AI 4 FORMAGGI**

**Ingredienti della pasta 41%:** semola di grano duro, acqua.

**Ingredienti della salsa 59%:** latte intero, formaggi 29% (Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Grana Padano DOP, Edamer), acqua, farina di frumento, margarina vegetale, sale.

 **300 g**

 **800 W  
4 1/2 min**

 **4 1/2 min**



**COD. Z359** Conservazione 12 mesi.

## GRAMIGNA PANNA E SALSICCIA

**Ingredienti della pasta 43%:** semola di grano duro, uova, acqua.

**Ingredienti della salsa 57%:** latte intero, salsiccia 26%, panna 16%, acqua, burro, farina di frumento, sale, antiossidante: estratto di rosmarino. Grana Padano DOP spolverato in superficie.

 **350 g**

 **800 W**  
**5 1/2 min**

 **5 1/2 min**



**COD. Z323**

## STROZZAPRETI SPECK E FUNGHI

**Ingredienti della pasta 43%:** semola di grano duro, uova, acqua.

**Ingredienti della salsa 57%:** polpa di pomodoro, passata di pomodoro, funghi misti 11% (champignon, shiitake, sfiandrina, famigliola gialla, porcini), crema vegetale, speck 8%, doppio concentrato di pomodoro, olio extra vergine di oliva, cipolla, olio di semi di girasole, sale, prezzemolo, zucchero, pepe, Grana Padano DOP spolverato in superficie.

 **300 g**

 **800 W**  
**4 1/2 min**

 **4 1/2 min**



**COD. Z374** Conservazione 15 mesi.

## RIGATONI ALL'AMATRICIANA

**Ingredienti della pasta 40%:** semola di grano duro, acqua.

**Ingredienti della salsa 60%:** polpa di pomodoro, passata di pomodoro, pancetta affumicata, acqua, Pecorino Romano DOP, doppio concentrato di pomodoro, sale, cipolla, olio extra vergine di oliva, zucchero, pepe.

 **350 g**

 **800 W**  
**5 1/2 min**

 **5 min**





**COD. Z373**

## **RIGATONI CON POMODORI DATTERINI, OLIVE LECCINO E CAPPERI**

Ingredienti della pasta 43%: semola di grano duro, acqua.

Ingredienti della salsa 57%: passata di pomodoro datterino 38%, polpa di pomodoro datterino 32%, acqua, olive leccino 6%, capperi 5%, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, cipolla, sale, zucchero, pepe.

 **350 g**

 **800 W  
5 1/2 min**

 **5 min**



# **NESSUNO CREDERÀ CHE IL TUO BAR SIA SENZA CUCINA**

Potrai servire sempre piatti caldi come appena fatti.



## I primi piatti

# LE PASTE RIPIENE

Ripieni morbidi e avvolgenti e salse che ne esaltano il sapore: nella nostra selezione di paste ripiene all'uovo troverai sia formati classici che formati più insoliti per una proposta pronta ad incontrare tutte le esigenze.

Conservazione 18 mesi.

**COD. Z301**

## TORTELLINI BOLOGNESI CON PANNA E PROSCIUTTO

**Ingredienti della pasta 53%:** pasta all'uovo 68% (semola di grano duro, uova, acqua), ripieno 32% (mortadella, Parmigiano Reggiano DOP, carne di suino brasata, pangrattato, olio di semi di girasole, vino, rosmarino, sale, aglio, spezie, sale).

**Ingredienti della salsa 47%:** latte intero, panna 33%, prosciutto cotto 13%, acqua, burro, farina di frumento, sale. Grana Padano DOP spolverato in superficie.

 **300 g**

 **800 W  
4 min**

 **4 1/2 min**



**COD. Z369**

## TORTELLINI AL RAGÙ BOLOGNESE

**Ingredienti della pasta 50%:** pasta all'uovo (semola di grano duro, uova, acqua), ripieno 20% (mortadella, Parmigiano Reggiano DOP, carne di suino brasata, pangrattato, sale, spezie).

**Ingredienti della salsa 50%:** polpa di pomodoro, carne di bovino e suino brasata con ortaggi (carota, sedano, cipolla), passata di pomodoro, vino rosso, doppio concentrato di pomodoro, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, pepe, antiossidante: estratto di rosmarino, vino rosso, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, pepe. Grana Padano DOP spolverato in superficie.

 **350 g**

 **800 W  
4 min**

 **4 1/2 min**





**COD. Z365**

## **RAVIOLI CON POMODORO DATTERINO E BASILICO**

**Ingredienti della pasta 50%:** pasta all'uovo 54% (semola di grano duro, uova, acqua), ripieno 46% (ricotta, bieta, pangrattato, Grana Padano DOP, sale).

**Ingredienti della salsa 50%:** polpa di pomodoro datterino 63%, passata di pomodoro datterino 28%, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, cipolla, basilico, sale, pepe, zucchero.

 **350 g**

 **800 W  
5 min**

 **6 min**



**COD. Z341**

## **TORTELLI MEZZALUNA BURRO E SALVIA**

**Ingredienti della pasta 66%:** pasta all'uovo 57% (semola di grano duro, uova, spinaci disidratati, acqua), ripieno 43% (ricotta, mascarpone, pangrattato, spinaci, Grana Padano DOP, prezzemolo, sale).

**Ingredienti della salsa 33%:** burro concentrato 21%, amido, fibra vegetale, sale, salvia 1%. Grana Padano DOP spolverato in superficie.

 **350 g**

 **800 W  
4 1/2 min**

 **6 min**



**COD. Z332**

## **FIOCCHETTI SPECK E ZUCCHINE**

**Ingredienti della pasta 47%:** pasta all'uovo 60% (semola di grano duro, uova, acqua), ripieno 40% (Gorgonzola DOP, ricotta, Grana Padano DOP, pangrattato, prezzemolo, sale).

**Ingredienti della salsa 53%:** latte intero, zucchini 27%, crema vegetale, acqua, speck 6,5%, Taleggio DOP, farina di grano tenero, margarina vegetale, olio di semi di girasole, prezzemolo, sale, olio extravergine di oliva. Grana Padano DOP spolverato in superficie.

 **300 g**

 **800 W  
4 1/2 min**

 **5 1/2 min**



# ANCHE IL PRANZO SARÀ PARTE DEL DIVERTIMENTO

Le attese al tuo chiosco saranno brevissime.

The logo for 'fiordiprimi' is located in the upper left quadrant. It features three wavy lines above the brand name 'fiordiprimi' in a white, lowercase, sans-serif font, all contained within a dark blue oval shape.





I primi piatti

# IL RISO E LE ZUPPE

Cre mosi e deliziosi, che la scelta sia zuppa o risotto, l'esperienza è assolutamente soddisfacente! Riso mantecato a puntino e sempre al dente; zuppa densa, sana e saporita.




Conservazione 18 mesi.

**COD. Z313**

## RISOTTO CON FUNGHI PORCINI

**Ingredienti:** riso parboiled 30%, brodo di funghi, funghi misti in proporzione variabile (champignon, shiitake, sfiandrina), latte intero, crema a base di grassi vegetali, Grana Padano DOP, olio extravergine di oliva, scalogno, funghi porcini, prezzemolo, farina di grano tenero, burro, sale.



-  **300 g**
-  **800 W**  
**4 1/2 min**
-  **4 1/2 min**



**COD. Z353**

## RISOTTO ALLO ZAFFERANO

**Ingredienti:** riso parboiled 33%, Parmigiano Reggiano DOP, farina di frumento, burro, scalogno, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, zafferano 0,02%.



-  **300 g**
-  **800 W**  
**4 1/2 min**
-  **4 1/2 min**



**COD. Z314**

## **RISOTTO ALLA MARINARA**

**Ingredienti:** riso parboiled 30%, brodo, molluschi e crostacei in proporzione variabile 27% (calamari, vongole, gambero rosa, gamberi argentini), polpa di pomodoro, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, farina di frumento, aglio, sale, prezzemolo, peperoncino, pepe.

 **300 g**

 **800 W**  
**4 1/2 min**

 **4 1/2 min**



**COD. Z336**

## **RISOTTO CON PUNTE DI ASPARAGI**

**Ingredienti:** brodo, riso parboiled 30%, asparagi 14%, latte intero fresco pastorizzato, crema a base di grassi vegetali, farina di frumento, Parmigiano Reggiano DOP, margarina, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, cipolla.

 **300 g**

 **800 W**  
**4 1/2 min**

 **4 1/2 min**



**COD. Z337**

## **RISOTTO ALLA PARMIGIANA**

**Ingredienti:** riso parboiled 31%, brodo, latte intero fresco pastorizzato, Parmigiano Reggiano DOP 7%, crema a base di grassi vegetali, acqua, farina di frumento, margarina, cipolla, burro, sale.

 **300 g**

 **800 W**  
**4 1/2 min**

 **4 1/2 min**





**COD. Z335** Conservazione 24 mesi.

## ZUPPA RUSTICA DI LEGUMI E CEREALI

**Ingredienti:** legumi e cereali 47%, brodo vegetale, cipolla, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, rosmarino, pepe. Grana Padano DOP spolverato in superficie.

 **350 g**

 **800 W  
5 min**

 **5 min**



# NON SFIGURERANNO NELLA TUA ENOTECA

Abbinare il piatto giusto al vino giusto  
diventerà facilissimo.

  
**fiordiprimi®**



# I primi piatti

## LE PASTE DA FORNO

Gustosissime proposte da forno in comode monoporzioni: così ricette complesse diventano semplicissime, da servire in tempi ridotti, senza perdere in qualità e soddisfazione.

Conservazione 18 mesi.

**COD. Z238** Conservazione 14 mesi.

### LASAGNE CASERECCHE CON CARNE DI BOVINO E SUINO

**Ingredienti della pasta 24%:** semola di grano duro, uova, acqua.

**Ingredienti della besciamella 31%:** latte intero, farina di grano tenero, burro, sale, noce moscata.

**Ingredienti della ragù 45%:** carne di bovino e suino 47%, polpa di pomodoro, ortaggi in proporzione variabile (sedano, carote, cipolla), doppio concentrato di pomodoro, vino, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, rosmarino, pepe, antiossidante: estratto di rosmarino. Parmigiano Reggiano DOP spolverato in superficie.

 **330 g**

 **800 W  
6 min**

 **25 min**



**COD. Z219**

### LASAGNE ALLA BOLOGNESE

**Ingredienti della pasta 24%:** semola di grano duro, uova, acqua.

**Ingredienti della besciamella 44%:** latte intero, farina di grano tenero, burro, sale, noce moscata.

**Ingredienti della ragù 32%:** carne di bovino brasata con ortaggi e piante aromatiche, polpa di pomodoro, doppio concentrato di pomodoro, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, vino rosso, sale, rosmarino. Parmigiano Reggiano DOP spolverato in superficie.

 **330 g**

 **800 W  
6 min**

 **25 min**





**COD. Z236**

## **LASAGNE ALLE VERDURE**

**Ingredienti della pasta 25%:** semola di grano duro, uova, acqua.

**Ingredienti della salsa 75%:** ortaggi in proporzione variabile 34% (zucchine, carote, sedano, asparagi, cipolla, melanzane, piselli), latte intero, Edamer (latte, sale, fermenti lattici, caglio), funghi in proporzione variabile 3% (champignon, sfandrine, porcini, shiitake), Grana Padano DOP, farina di frumento, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, margarina vegetale, fecola di patata, sale, basilico. Grana Padano DOP spolverato in superficie.

 **330 g**

 **800 W  
6 min**

 **25 min**



**COD. Z307**

## **CANNELLONI CON BESCIAPELLA**

**Ingredienti della pasta 55%:** pasta all'uovo 36% (semola di grano duro, uova, acqua), ripieno 64% (ricotta, spinaci in foglia, pangrattato, Grana Padano DOP, sale).

**Ingredienti della salsa 45%:** latte intero, farina di grano tenero, burro, sale. Grana Padano DOP spolverato in superficie.

 **300 g**

 **800 W**  
**4 1/2 min**



  
**fiordiprimi®**

**TUTTI CHIEDERANNO  
IL SERVIZIO IN CAMERA**

Il servizio late night del tuo hotel  
sarà degno di un ristorante.



A seguire

## I SECONDI E I PIATTI UNICI

Tra secondi e piatti unici, l'offerta è ampia e prevede almeno una proposta per ciascuna esigenza: piatti corposi o leggeri; caldi o tiepidi; di carne, di pesce o vegetariani. Adatti ad ogni gusto e ad ogni stagione.

Conservazione 18 mesi.



**COD. X104**

### MELANZANE ALLA PARMIGIANA

**Ingredienti:** passata di pomodoro, melanzane grigliate, formaggio, mozzarella, doppio concentrato di pomodoro, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, cipolla, basilico, sale, aglio, zucchero. Formaggio grattugiato spolverato in superficie.

 **300 g**

 **800 W  
8 min**



**COD. X114**

### POLPETTE AL SUGO DI POMODORO E PISELLI

**Ingredienti:** polpette 40% (carne di bovino, carne di suino, acqua, pangrattato, farina di soia, olio di semi di girasole, Grana Padano DOP, sale, aglio), polpa di pomodoro, passata di pomodoro, piselli, olio extra vergine di oliva, scalogno, sale, zucchero, pepe.

 **300 g**

 **800 W  
5 min**

 **9 1/2 min**



**COD. X110**

## **COTOLETTA DI POLLO CON PATATE A SPICCHIO**

**Ingredienti della cotoletta 50%:** petto di pollo 50%, pangrattato, acqua, olio di semi di girasole, farina di mais, glutine di frumento, sale, aromi naturali, estratto di rosmarino.

**Ingredienti del contorno 50%:** patate prefritte (patate, olio di colza, olio di semi di girasole, sale, rosmarino, spezie).

 **300 g**

 **800 W  
4 1/2 min**

 **9 1/2 min**



**COD. X102**

## **FILETTO DI POLLO CON FUNGHI E PATATE**

**Ingredienti del filetto di pollo 27%:** filetto di pollo, sale.

**Ingredienti del contorno 73%:** gratin di patate, funghi trifolati (champignon), olio di semi di girasole, prezzemolo, sale, aglio.

 **300 g**

 **800 W  
5 min**

 **5 min**



**COD. X116**

## **TAGLIATA DI POLLO CON ORZO E VERDURE**

**Ingredienti:** orzo perlato, tagliata di pollo, zucchine grigliate, melanzane prefritte, carote, peperoni rossi e gialli grigliati, piselli, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale.

 **300 g**

 **800 W  
5 min**

 **7 min**





**COD. X117**

## **ORZO CON GAMBERI E VERDURE**

**Ingredienti:** orzo perlato, gamberi argentini, ceci, fagiolini, pomodoro, olive leccino, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale.

 **300 g**

 **800 W**  
**5 min**

 **7 min**



# **PRONTISSIMI ANCHE ALLA SFIDA DELLO STREETFOOD**

**Il tuo foodtruck potrà proporre  
anche sfiziose ricette della tradizione.**



**MULTIPORZIONE**



La specialità

# LINEA MULTIPORZIONE

Lasagne a cinque strati, sfiziosi cannelloni e gustosissima parmigiana, tutto in teglie multiporzione riutilizzabili.



**COD. V108** Conservazione 14 mesi.



**8-10 porzioni**

## LASAGNE CASERECCHE CON CARNE DI BOVINO E SUINO

**Ingredienti della pasta 17%:** semola di grano duro, uova, acqua.

**Ingredienti della besciamella 36%:** latte intero, farina di grano tenero, burro, sale, noce moscata.

**Ingredienti del ragù di carne 47%:** carne di bovino, carne di suino, polpa di pomodoro, ortaggi in proporzione variabile (carota, sedano, cipolla), doppio concentrato di pomodoro, vino, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, piante aromatiche. Parmigiano Reggiano DOP spolverato in superficie.

 **2,5 kg**

 **forno tradizionale 180°C: 1 h 20 min**  
**forno ventilato 180°C: 45 min**



**COD. V100** Conservazione 18 mesi.



**8-10 porzioni**

## LASAGNE ALLA BOLOGNESE

**Ingredienti della pasta 20%:** semola di grano duro, uova, acqua.

**Ingredienti della besciamella 44%:** latte intero, farina di grano tenero, burro, sale, noce moscata.

**Ingredienti del ragù 36%:** polpa di pomodoro, carne di bovino brasata con ortaggi (sedano, carote, cipolla) e piante aromatiche 44%, doppio concentrato di pomodoro, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, vino, sale, rosmarino, pepe. Parmigiano Reggiano DOP spolverato in superficie.

 **2,5 kg**

 **forno tradizionale 180°C: 1 h 20 min**  
**forno ventilato 180°C: 45 min**



**COD. V101** Conservazione 24 mesi.



**8-10 porzioni**

## LASAGNE VERDI ALLA BOLOGNESE

**Ingredienti della pasta 20%:** semola di grano duro, uova, spinaci disidratati, acqua.

**Ingredienti della besciamella 44%:** latte intero, farina di grano tenero, burro, sale, noce moscata.

**Ingredienti del ragù 36%:** polpa di pomodoro, carne di bovino brasata con ortaggi (sedano, carote, cipolla) e piante aromatiche 44%, doppio concentrato di pomodoro, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, vino, sale, rosmarino, pepe. Parmigiano Reggiano DOP spolverato in superficie.

 **2,5 kg**

 **forno tradizionale 180°C: 1 h 20 min**  
**forno ventilato 180°C: 45 min**



**COD. V107** Conservazione 18 mesi.



**8-10 porzioni**

## LASAGNE ALLE VERDURE

**Ingredienti della pasta 20%:** semola di grano duro, uova, acqua.

**Ingredienti della salsa 80%:** ortaggi in proporzione variabile 40% (zucchine, carote, sedano, melanzane, asparagi, patate, pomodoro, cipolla), latte intero, Edamer, funghi in proporzione variabile 4% (champignon, sfiandrine, shiitake, famigliola gialla), farina di frumento, Grana Padano DOP, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, fecola di patata, burro, sale, basilico. Grana Padano DOP grattugiato spolverato in superficie.

 **2,5 kg**

 **forno tradizionale 180°C: 1 h 20 min**  
**forno ventilato 180°C: 45 min**



**COD. V103** Conservazione 18 mesi.



**8-10 porzioni**

## LASAGNE AI FUNGHI

**Ingredienti della pasta 20%:** semola di grano duro, uova, acqua.

**Ingredienti della salsa 80%:** latte intero, funghi 16% (porcini, champignon, sfiandrine, famigliola gialla), scalogno, farina di grano tenero, fecola di patate, olio di semi di girasole, margarina vegetale, prezzemolo, olio extravergine di oliva, sale. Grana Padano DOP grattugiato spolverato in superficie.

 **2,5 kg**

 **forno tradizionale 180°C: 1 h 20 min**  
**forno ventilato 180°C: 45 min**





**COD. V111** Conservazione 18 mesi.



**6-9 porzioni**

## MELANZANE ALLA PARMIGIANA

**Ingredienti:** melanzane grigliate 33%, passata di pomodoro 30%, polpa di pomodoro 10%, formaggio 9%, mozzarella 7%, doppio concentrato di pomodoro 1,5%, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, cipolla, basilico, sale, aglio, zucchero. Grana Padano DOP spolverato in superficie.

 **2 kg**

 **forno tradizionale 160°C: 1 h**  
**forno ventilato 160°C: 50 min**



**COD. V106** Conservazione 18 mesi.



**6-9 porzioni**  
**18 cannelloni**  
**per teglia**

## CANNELLONI RICOTTA E SPINACI CON BESCIAMELLA

**Ingredienti della pasta 45%:** pasta all'uovo 37% (semola di grano duro, uova, acqua), ripieno 63% (ricotta, spinaci in foglia, pangrattato, Grana Padano DOP, sale).

**Ingredienti della besciamella 51%:** latte intero, farina di grano tenero, margarina vegetale, burro, sale, noce moscata.

**Ingredienti della salsa al pomodoro 4%:** polpa di pomodoro 85%, olio di semi di girasole, cipolla, sale, zucchero. Grana Padano DOP spolverato in superficie.

 **2 kg**

 **forno tradizionale 180°C: 1 h**  
**forno ventilato 180°C: 35 min**



**COD. V110** Conservazione 18 mesi.



**6-9 porzioni**  
**18 cannelloni**  
**per teglia**

## CANNELLONI ALLA CARNE CON BESCIAMELLA

**Ingredienti della pasta 45%:** pasta all'uovo 37% (semola di grano duro, uova, acqua), ripieno 63% (carne di bovino, ortaggi in proporzione variabile (sedano, carote, cipolla), brodo, polpa di pomodoro, pangrattato, spinaci, bieta, olio di semi di girasole, sale, spezie, aglio), rosmarino, pepe.

**Ingredienti della besciamella 51%:** latte intero, farina di grano tenero, margarina vegetale, burro, sale, noce moscata.

**Ingredienti della salsa al pomodoro 4%:** polpa di pomodoro 85%, olio di semi di girasole, cipolla, sale, zucchero. Grana Padano DOP spolverato in superficie.

 **2 kg**

 **forno tradizionale 180°C: 1 h**  
**forno ventilato 180°C: 35 min**





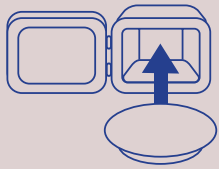
**IL QUID IN PIÙ  
PER LA TUA PANETTERIA**

Potrai ampliare l'offerta anche con specialità in teglia.

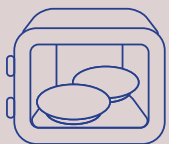
# TRADIZIONE CHEF FREE

PRONTI IN 4 SEMPLICI STEP

## in microonde



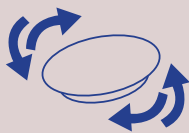
1.  
Fai rinvenire Fiordiprimi®, ancora surgelato, senza forare la confezione e senza togliere il film protettivo.



2.  
Potenza e tempi di rinvenimento sono bene indicati sulla confezione. Puoi anche scegliere di rinvenire due piatti alla volta: in questo caso, i tempi raddoppiano.

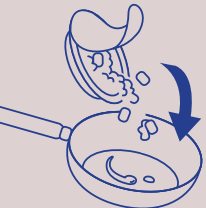


3.  
Quando estrai il piattino dal microonde, prima di aprirlo verifica che sia caldo sul fondo.

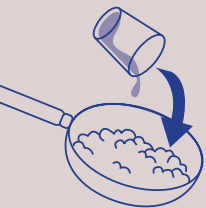


4.  
Scuoti delicatamente il prodotto ancora chiuso per amalgamare bene il contenuto. Puoi anche servirlo direttamente nel suo piattino.

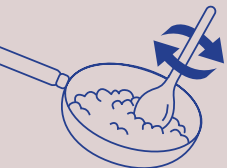
## in padella



1.  
Puoi rinvenire alcuni Fiordiprimi® in padella, quando indicato sulla confezione. Scalda una padella con poco olio a fuoco dolce e versaci il contenuto del piattino, ancora surgelato.



2.  
Il tempo di rinvenimento è indicato sulla confezione. Aggiungi mezzo bicchiere (100 ml) d'acqua per un risultato più cremoso.



3.  
Mescola più volte il prodotto durante il rinvenimento, per una resa omogenea.



4.  
Non superare i tempi indicati per evitare che il prodotto si asciughi troppo o si bruci. Impiattalo a rinvenimento ultimato.

# FIORDIPRIMI® IN 5 PUNTI

Dalla Food Valley italiana al tuo locale, portiamo la passione per la buona cucina, fatta di tradizione, accoglienza e ricerca continua dell'eccellenza.

## Qualità: buoni sotto ogni punto di vista

Mettiamo grande attenzione in ogni fase del processo, ricercando un'altissima qualità sia nella scelta delle materie prime che nella loro lavorazione.

## Artigianalità: come fatti a mano

Ci ispiriamo a forme e soluzioni dell'artigianalità per ideare ricette e lavorare la pasta; così otteniamo piatti gustosi e di carattere, che fidelizzeranno il tuo cliente.

## Tradizione: il nostro punto di partenza

L'ampio e variegato menù che offriamo attinge a piene mani dalla tradizione gastronomica italiana: non solo grandi classici, ma anche ricette rivisitate, che restano fedeli ai sapori originali.

## Accoglienza: così il cliente si sentirà a casa

Ci piace immaginare un cliente finale che si senta soddisfatto e accolto. Per questo abbiamo studiato una soluzione che permetta di servire piatti caldi in ogni circostanza, in tempi brevissimi.

## Surgelazione: il freddo è il nostro alleato

Ci avvaliamo delle tecnologie più avanzate. Tra queste, la tecnica di surgelazione block frozen, che grazie alla sua rapidità, preserva intatti gusto, freschezza e qualità dei nostri prodotti.

Una scelta per tutti

# OGNI ESIGENZA È UN'OPPORTUNITÀ

Fiordiprimi® propone anche ricette vegane e senza latte e derivati, pensate per rispondere a diverse esigenze alimentari e rendere il tuo menù più inclusivo e contemporaneo.



Ricetta adatta  
a una dieta **vegan**



Ricetta senza  
**latte e derivati**

# Surgital: celebrating freshness.

La freschezza è il nostro punto di vista sul mondo.  
È un modo di pensare, di vivere e di lavorare.  
È attenzione, ascolto, inventiva e capacità d'innovazione.  
È la nostra cultura, il nostro modo di concepire la cucina.  
Celebrando e reinventando, nel solco della tradizione.  
Supportando e anticipando i bisogni di chef e ristoratori.  
Affrontando ogni giorno con entusiasmo e caparbietà.  
È come facciamo la nostra pasta, più fresca del fresco.  
È tradizione che sposa il progresso.  
È cura di ogni dettaglio, il rispetto di ogni sapore.  
È il coraggio di sfidare pregiudizi, l'audacia del diffondere il valore della buone idee.  
È l'eccellenza tecnica che innalza la cultura culinaria.  
È trasformare ogni ingrediente in un'emozione, ogni piatto in un ricordo.  
Per chi cerca nuove esperienze, senza dimenticare le proprie radici.

**In cucina, a tavola, nella vita.**



# #1.

## Made of Italy

L'Emilia-Romagna è la **Food Valley d'Italia**, una terra dove il gusto è cultura e tradizione e dove l'arte della buona tavola si tramanda da generazioni. È una regione con la più alta concentrazione di prodotti DOP e IGP, un vero motore economico fondato sul valore del cibo e sulla sua eccellenza.

**È qui che siamo nati, nella culla della pasta fresca:** quella preparata con uova e semola di grano duro, stesa al mattarello e custodita come un patrimonio di saperi e gesti antichi.



# #2.

## Portiamo la cucina italiana nel mondo

Siamo **il primo pastificio di pasta fresca dell'Emilia-Romagna**, azienda di riferimento in Italia e nel mondo per **la pasta fresca, i piatti pronti e i sughi della tradizione italiana, tutti sapientemente surgelati.**

Da oltre 40 anni portiamo la cultura gastronomica italiana nel mondo, curando meticolosamente la qualità dei nostri ingredienti e mantenendo un alto livello di eccellenza.



# #3.

## Intelligenza artigianale

**Abbiamo insegnato alle nostre macchine l'arte della sfoglia**, quei gesti nati dalle mani sapienti delle sfogline che rendono i nostri prodotti autentici, proprio come quelli della grande tradizione di cui siamo interpreti.



## La tecnologia del freddo.

**Il freddo è un metodo di conservazione sicuro, naturale e sostenibile.**

Surgeliamo i nostri prodotti pezzo per pezzo per mantenerne intatte tutte le qualità nutrizionali e organolettiche, garantendo igiene assoluta, riduzione degli sprechi e controllo del food cost e un'etichetta pulita.

## Il nostro impegno per un futuro più sostenibile.

Siamo un'impresa familiare italiana che **pone al centro le persone, la sicurezza e la sostenibilità.** Guidati da un codice etico che orienta le nostre scelte, **investiamo** nel territorio e in iniziative sociali. Con la nostra pasta fresca esportata nel mondo **diffondiamo** la cultura e i valori di un'azienda solida, fondata su **qualità certificata** di prodotti, impianti e processi.

- SISTEMA DI **PRODUZIONE ENERGETICA INTEGRATO**
- **DEPURAZIONE DELLE ACQUE DEL CICLO PRODUTTIVO**
- **RECUPERO DEGLI SFRIDI PRODUTTIVI**
- **RIDUZIONE DEGLI IMBALLAGGI**

SCOPRI DI PIÙ SU [SURGITAL.IT](https://www.surgital.it)



SURGITAL S.p.A. - via Bastia, 16/1 - 48017 Lavezzola (RA) Emilia-Romagna - ITALIA  
Tel +39 0545 80328 - Fax +39 0545 80121 - [surgital@surgital.it](mailto:surgital@surgital.it)

**SURGITAL.IT**  
NUMERO VERDE 800 73 35 25