


**Sandro  Desii**

GELATO OF *DESIIRE*



**RESTAURACIÓN Y CATERING  
RESTAURANT & CATERING**



CREMA HELADA DE PISTACHO ESMERALDA

# ÍNDICE *INDEX*

*"DEDICADO A TODOS LOS PROFESIONALES QUE ENTIENDEN  
SU TRABAJO COMO ALGO EN CONSTANTE MOVIMIENTO"*





<b>FILOSOFÍA SANDRO DESII</b>	<b>4</b>
<i>Sandro Desii's Philosophy</i>	

<b>CREACIONES HELADAS Y REPOSTERÍA</b>	<b>8</b>
<i>Ice creams creations and bakery</i>	

<b>2.2 L/ 1.250L</b>	<b>CUBETA HELADA</b>	<b>BUCKET ICE CREAM</b>	
	Cremas Heladas	<i>Creamy Ice Cream</i>	<b>8</b>
	Chocolates	<i>Chocolate Selection</i>	<b>12</b>
	Sorbetes	<i>Sorbets</i>	<b>14</b>
	Helados cremosos *A.O.V.E	<i>Creamy *E.V.O.O Ice cream</i>	<b>18</b>
	Helado Gastronómico	<i>Gastronomic Ice Cream</i>	<b>20</b>
	<b>MONOPORCIÓN HELADA</b>	<b>ICE CREAMCUPS</b>	
<b>110 ML</b>	Capriccio <b>NEW</b>	<i>Capriccio NEW</i>	<b>24</b>
<b>140 ML</b>	Cristal Gourmet	<i>Gourmet Glass</i>	<b>28</b>
<b>120 ML</b>	Vasito Cartón	<i>Small Ice Cream Tub</i>	<b>32</b>
<b>120 ML</b>	Barattolino	<i>Barattolino</i>	<b>36</b>
<b>1200 ML</b>	<b>EL CORTE HELADO</b>	<b>ICE CREAM SANDWICH</b>	<b>42</b>
<b>1 L</b>	<b>EL COCKTELADO</b>	<b>ICE CREAM COCKTAIL</b>	<b>44</b>
	<b>PASTELERIA GOURMET</b>	<b>GOURMET PASTRY</b>	<b>46</b>
	Pastelería monoporción	<i>Single serving cakes</i>	<b>47</b>
	Tartas enteras	<i>Artisan cakes &amp; pies</i>	<b>48</b>
	Trufas artesanas	<i>Artisan truffles</i>	<b>48</b>

<b>PASTA DE SÉMOLA ITALIANA DE TRIGO DURO</b>	<b>50</b>
<i>Italian pasta made from durum wheat semolina</i>	

<b>PASTA FRESCA RELLENA ULTRACONGELADA</b>	<b>ULTRA FROZEN FRESH STUFFED PASTA</b>	
Ravioli sémola ultracongelado	Deep-frozen Mio Ravioli	<b>52</b>
Ravioli snack ultracongelado	Deep-frozen Ravioli Snack	<b>62</b>

<b>PASTA FRESCA ULTRACONGELADA</b>	<b>ULTRA-FROZEN FRESH PASTA</b>	
Pasta fresca ultracongelada	<i>Deep-frozen fresh pasta</i>	<b>66</b>
Hojas de lasaña y canelón ultracongelados	<i>Deep-frozen pasta sheets for lasagna and cannelloni</i>	<b>70</b>
Crepizza gourmet	<i>Crepizza gourmet</i>	<b>72</b>

<b>PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA</b>	<b>SLOW-DRYING PASTA AT LOW TEMPERATURE</b>	
La Collezione	<i>La Collezione</i>	<b>76</b>
Línea La Bianca - Amasada con Omega 3 de origen vegetal	<i>La Bianca - Made with vegetal origin Omega 3</i>	<b>80</b>

<b>SALSAS</b>	<b>84</b>
<i>Sauces</i>	

<b>GASTRONOMÍA 360°</b>	<b>86</b>
<i>Gastronomy 360°</i>	

# FILOSOFÍA

## SANDRO DESII

### *SANDRO DESII'S*

### *PHILOSOPHY*

*LA IMPERFECCIÓN ES EL SELLO DE LA ARTESANÍA*

#### MÁS DE 50 AÑOS

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.

#### MORE THAN 50 YEARS

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.



SANDRO DESII, FUNDADOR DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN  
Y ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS SL

**LA CALIDAD:  
MÁS ALLÁ DEL KM.0**  
The quality:  
Beyond the Km.0

**CENTRO DE INVESTIGACIÓN  
Y ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS**  
Research & gastronomical  
activities center

**LA BIANCA: PRODUCTOS  
SALUDABLES OMEGA 3  
DE ORIGEN VEGETAL**  
La Bianca: Vegetable  
origin Omega 3

**ANTIGUOS PROCESOS  
DE FABRICACIÓN DE PASTA  
QUE YA NO EXISTEN**  
Old manufacturing  
processes of pasta that  
don't exist anymore

**EL HELADO  
VUELVE A SER  
LA JOYA DEL POSTRE**  
The ice cream becomes again  
the treasured dessert

**EXALTA EL ARTE  
DEL BUEN COMER**  
Exalts the art  
of good food

**LA PASTA FABRICADA  
CON SÉMOLA ITALIANA  
DE TRIGO DURO**  
All pasta made from italian durum  
wheat semolina

**LA EXCELENCIA  
EN EL PROCESO  
DE ELABORACIÓN**  
We look for excellence  
in the manufacturing process

**RECONOCIMIENTOS:  
OLIVE OIL DELICATESSEN  
AWARDS 2023  
WERESMARTWORLD.COM.  
FRANK FOL. PRODUCT OF THE  
YEAR 2022 FOR VEGAN ICE  
A.O.V.E BASED ON OLIVE OIL**  
Olive oil delicatessen awards 2023  
weresmartworld.com. Frank Fol.  
product of the year 2022 for vegan  
ice a.o.v.e based on olive oil

**SELECCIÓN DE HELADOS  
ELABORADOS CON BASE  
DE A.O.V.E (ACEITE  
DE OLIVA VIRGEN EXTRA)**  
Selection of ice creams  
made with E.V.O.O (Extra virgin  
olive oil) ice creams

**MATERIAS PRIMAS  
NATURALES**  
Natural raw materials

**VALOR CULTURAL  
DIFERENCIADOR QUE  
APORTA "LA MANO"**  
It's a cultural value  
handmade

**NUESTROS INGREDIENTES  
SON INVESTIGACIÓN  
Y PASIÓN, TRADICIÓN  
E INNOVACIÓN**  
Our ingredients  
are research, passion,  
tradition and innovation

**RAVIOLI AMASADOS  
CON SÉMOLA ITALIANA  
DE TRIGO DURO Y CON  
RELLENOS ARTESANOS  
Y CREATIVOS**  
Ravioli kneaded with italian durum  
wheat semolina with creative  
artisan fillings.

**RESPECTO POR LA  
HERENCIA GASTRONÓMICA**  
Respect for the  
gastronomic heritage



# CREMAS HELADAS

## *CREAMY ICE CREAM*



CREMA HELADA DE KÉFIR & LIMA

El retorno a la artesanía del gelato italiano con nuevas ideas y conceptos. Creaciones cremosas que ofrecen combinaciones con veteados de fruta, recetas tradicionales y alternativas más golosas.

A return to the artisan of Italian gelato with new ideas and concepts. Creamy creations offering combinations with fruit veins, traditional recipes and gourmet alternatives.



SIN GLUTEN  
GLUTEN FREE



SIN LACTOSA  
LACTOSE FREE



VEGANO  
VEGAN



CUBETA  
BUCKET



ESPECIAL NIÑOS  
KIDS FRIENDLY

**VAINILLA CROCANTI**

Crocanti Vanilla



NEW

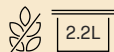


**CREMA DE CARAMELO SALADO**

Salted caramel cream

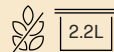


NEW



**AVELLANA ITALIANA**

Italian hazelnut



9

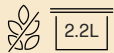
**ALMENDRA TOSTADA CON TURRÓN DE JIJONA**

Toasted Almond & Jijona nougat candy



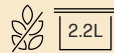
**ARROZ CON LECHE**

Riced pudding



**CAFFÉ RISTRETTO**

Ristretto Coffee



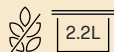
**CARQUINYOLI**

Catalan biscotti



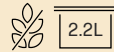
**QUESO FRESCO CON MEMBRILLO**

Fresh cheese with quince



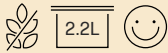
**CANELA CON CREMA DE CAFFÉ ESPRESSO**

Cinnamon & espresso coffee cream



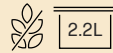
**10 FLAN DE HUEVO  
CON CARAMELO**

Frozen egg crème brûlée  
with caramel



**DULCE DE LECHE ESTILO  
PORTEÑO CON CHOCOLATE**

Argentinian "Dulce de leche"  
with chocolate



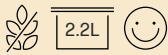
**GALLETA MARÍA**

Maria Cookies



**STRACCIATELLA**

Stracciatella



**NATA FRESCA**

Fresh cream



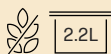
**TURRÓN DE AVELLANAS  
DE AGRAMUNT**

Agramunt  
hazelnut nougat



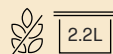
**PISTACHO  
ESMERALDA**

Emerald pistachio



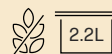
**CREMA DE VAINILLA  
CON MANZANA AL HORNO**

Vanilla cream  
with baked apples



**CREMA HELADA  
DE TÉ MATCHA**

Matcha tea  
ice cream



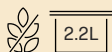
**KÉFIR  
CON CEREZAS**

Kefir with cherries



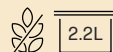
**YOGUR  
CON FRAMBUESAS**

Yogurt with raspberries



**QUESO FRESCO  
CON FRAMBUESAS**

Fresh cheese  
with raspberries



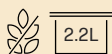
**VAINILLA MEXICANA**

Mexican vanilla



**LECHE  
MERENGADA**

Milkshake flavoured  
with cinnamon



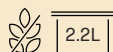
**YOGUR FRESCO**

Fresh yogurt



**KÉFIR & LIMA**

Kefir & lime





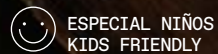
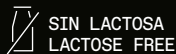
# COLECCIÓN DE CHOCOLATES *CHOCOLATES COLLECTION*



CREMA HELADA DE CHOCOLATE GRAND CRU 72 % CACAO

En Sandro Desii elaboramos una selección de chocolates con diferentes recetas con diferentes cacaos y coberturas de denominación de origen.

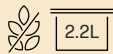
At Sandro Desii we make a selection of chocolates with different recipes that are presented with a wide variety of cocoa percentages to satisfy to all tastes.



**CHOCOLATE NEGRO CON PISTACHO**

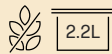
Chocolate with shavings

NEW



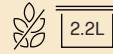
**CHOCOLATE COLONIAL**

Colonial Chocolate



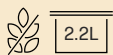
**CHOCOLATE BLANCO CON Matices de Violetas**

White chocolate with a Violet touch



**CHOCOLATE CON AVELLANAS GARRAPIÑADAS**

Truffle with candied hazelnut



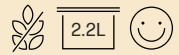
**CHOCOLATE GRAND CRU 72% CACAO**

72% Grand Cru chocolate



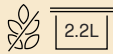
**CHOCOLATE CON LECHE**

Milk Chocolate



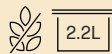
**CHOCOLATE GIANDUJA**

"Gianduja" praline chocolate



**CHOCOLATE Y SUS VIRUTAS**

Chocolate with shavings



**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\*



\*ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  
\*EXTRA VIRGIN OLIVE OIL BASE

# SORBETES

## SORBETS



### SORBETE DE FRAMBUESA SILVESTRE

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



SIN GLUTEN  
GLUTEN FREE



SIN LACTOSA  
LACTOSE FREE



VEGANO  
VEGAN



CUBETA  
BUCKET



ESPECIAL NIÑOS  
KIDS FRIENDLY



**LIMA, LIMÓN  
Y JENGIBRE**

Lime, lemon  
and ginger

NEW



**YUZU CON CITRONELLA  
LEMONGRASS**

Yuzu with citronella  
Lemongrass



**LECHE  
DE COCO**

Coconut milk

15



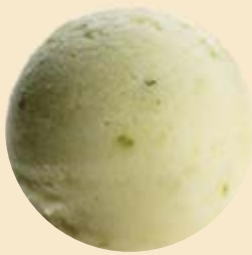
**FRUTA DE LA PASIÓN  
MARACUYÁ**

Maracuyá  
passion fruit



**MANZANA ÁCIDA  
GRANNY SMITH Y SU PIEL**

Granny Smith Apple



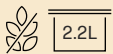
**LIMÓN Y ALBAHACA**

Lemon & basil



**CÍTRICOS  
Y VERDURAS**

Citrus fruits  
& vegetables



**FRAMBUESA, LIMÓN  
MENTA FRESCA**

Raspberry, lemon,  
fresh mint



**FRAMBUESA SILVESTRE**

Raspberry





**MANGO**

Mango



**FRESÓN**

Strawberry



**MANDARINA  
EXPRIMIDA**

Squeezed Tangerine



**PIÑA TROPICAL**

Tropical Pineapple



**LIMÓN EXPRIMIDO**

Squeezed Lemon







# HELADOS CREMOSOS A.O.V.E *CREAMY E.V.O.O* *ICE CREAM*

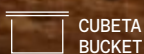
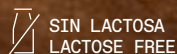
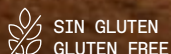


**ELABORADOS CON ACEITE  
DE OLIVA VIRGEN EXTRA**

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. El helado con base de AOVE se mantiene mucho más tiempo en el plato, fuera del congelador. Ideal para catering.

**MADE WITH EXTRA VIRGIN  
OLIVE OIL**

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. This creamy EVOO ice cream that keeps much longer on the plate, out of the freezer. Ideal for catering.



\*A.O.V.E ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  
\*E.V.O.O EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

**NARANJA CONFITADA  
CREMOSO DE A.O.V.E**

Candied orange  
creamy E.V.O.O

NEW



**ALMENDRA Y BERGAMOTA  
CREMOSO DE A.O.V.E**

Almond and bergamot  
creamy E.V.O.O

NEW



**ACEITE DE COSECHA TEMPRANA  
CREMOSO DE 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



**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





# IL GELATO GASTRONÓMICO GASTRONOMIC ICE CREAM



GILDA CON SORBETE DE PIPARRA

*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.



SIN GLUTEN  
GLUTEN FREE



SIN LACTOSA  
LACTOSE FREE



VEGANO  
VEGAN

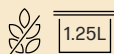


CUBETA  
BUCKET

**LECHE AHUMADA**

Smoked milk

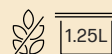
NEW

**LIMA Y APIO**

Lime &amp; Celery

**QUESO FRESCO  
CON MASCARPONE**

Mascarpone Cheese

**QUESO IDIAZÁBAL  
AHUMADO**

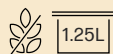
Idiazabal smoked cheese

**MOSTAZA INGLESA**

English Mustard

**PIPARRA**

Chili

**VINAGRE BALSÁMICO  
CON FRAMBUESAS**Balsamic vinegar  
with raspberries

# CUBETA HELADA

## *BULK ICE CREAM*



## CUBETA 2,2L

**2,200L BUCKET**  
73,39 US FL OZ  
77,43 UK FL OZ

BASE CUBETA APTA  
PARA CONGELACIÓN  
MEDIDAS 181X163X120 MM  
CAJA MASTER: 6 UD  
19X50X25 CM

BASE TRAY SUITABLE  
FOR FREEZING  
SIZES 181X163X120 MM  
MASTER BOX: 6 UD  
19X50X25 CM



## CUBETA 1,25L GASTRONÓMICA

**1,250L BUCKET**  
42,26 US FL OZ  
43,99 UK FL OZ

BASE CUBETA APTA  
PARA CONGELACIÓN  
MEDIDAS 179X161X68 MM  
CAJA MASTER: 9UD  
19X50X25 CM

BASE TRAY SUITABLE  
FOR FREEZING  
SIZES 179X161X68 MM  
MASTER BOX: 9UD  
19X50X25 CM

CONSERVAR A -18°C MANIPULAR A -10/12°C . FABRICADA CON MOLDE PROPIO: ¡ES EXCLUSIVA!  
PRESERVE AT -18°C HANDLE AT -10/12°C . MADE WITH OUR WON MOULD: IT IS EXCLUSIVE





# CAPRICCIO



## BRAVO! CAPRICCIO!

Los caprichos suelen estar motivados por el placer personal o el gusto momentáneo, y pueden surgir sin una razón aparente o lógica. Nuestro I+D se ha vuelto complaciente y ha creado una versión *caprichosa* del formato más popular del verano, ¡CAPRICCIO! un squeezer de 110ml con helado artesano, cremoso y refrescante con ingredientes naturales, a diferencia de las alternativas más industriales. 4 Capriccios, 4 sabores: de VAINILLA CROCANTI, KÉFIR & LIMA, FRAMBUESA, LIMÓN & MENTA Y CÍTRICOS. ¡Todos son sin gluten!

¿Dónde reside la diferencia? Es un helado artesano, cremoso, saludable, divertido y puedes consumirlo todo el año.

## BRAVO! CAPRICCIO!

Whims are usually driven by personal pleasure or a fleeting urge and can arise for no apparent reason. Our R&D has become indulgent and created a *capricious* version of the top format in summer: ¡CAPRICCIO! a 110ml squeezer tube of creamy, refreshing artisan ice cream which is made with natural ingredients, unlike more industrial alternatives. Four capriccios, four flavours: VANILLA CROCANTI; KEFIR & LIME; RASPBERRY, LEMON & MINT, and CITRUS. All gluten-free!

It is artisan, creamy, healthy, fun ice cream, and you can eat it all year round.



"CAPRICCIO" ha sido galardonado en el 2024 con LAUS PLATA. GRAN PÚBLICO. LÍNEA PACK." Los Premios ADG Laus representan la unión y el trabajo conjunto entre la figura del diseñador y el cliente como fórmula de éxito para producir proyectos innovadores, con gran impacto y excelencia y de relevantes aportaciones para la sociedad."

"CAPRICCIO" has been awarded the 2024 LAUS Silver. GRAND PUBLIC. PACKAGING LINE. The ADG Laus Awards represent the union and joint work between the designer and the client as a formula for success to produce innovative projects with great impact and excellence, and with significant contributions to society.



16U./CAJA MISMO SABOR  
16U./BOX SAME FLAVOUR



4,5 ØCM  
20 CM



110 ML

CAJA MASTER

MASTER BOX  
17,5×17×20,5 CM



SIN GLUTEN  
GLUTEN FREE



SIN LACTOSA  
LACTOSE FREE



VEGANO  
VEGAN





**CÍTRICOS**  
Citrus



Sin gluten  
Gluten free

**VAINILLA CROCANTI**  
Vanilla crocanti



Sin gluten  
Gluten free



"CAPRICCIO" ha sido galardonado en el 2024 con LAUS PLATA. GRAN PÚBLICO. LÍNEA PACK.

CAPRICCIO" has been awarded the 2024 LAUS Silver. GRAND PUBLIC. PACKAGING LINE

## KÉFIR & LIMA

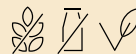
Kefir & Lime



Sin gluten  
Gluten free

## FRAMBUESA, LIMÓN & MENTA

Raspberry, lemon & mint



Sin gluten | Sin lactosa | Vegano  
Gluten free | Lactosa free | Vegan



# CRISTAL GOURMET

## *GOURMET GLASS*



MANDARINA EXPRIMIDA

### SELECCIÓN DE HELADOS ARTESANOS DECORADOS

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 SELECCION OF DECORATED ARTISAN ICE CREAM

The decorated handmade ice cream in an elegant 140 ml glass container with a white lid. Served in boxes of 10 units per taste



10U./CAJA MISMO SABOR  
10U./BOX SAME FLAVOUR

CAJA MASTER  
MASTER BOX  
11,5x29x8,7cm



ESPECIAL NIÑOS  
KIDS FRIENDLY

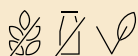


VOLUMEN 140 ML  
VOLUME 140 ML



**FRAMBUESA, LIMÓN, MENTA  
FRESCA CON PIEL DE LIMÓN**

Raspberry, lemon, fresh mint  
with lemon rind



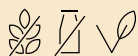
**CÍTRICOS Y VERDURAS  
CON VETEADO DE FRAMBUESA**

Citrus fruits & vegetables  
with raspberries



**MANDARINA EXPRIMIDA CON  
PIEL DE NARANJA CONFITADA**

Squeezed tangerine  
with candied orange peel



**LIMÓN EXPRIMIDO CON PIEL  
DE NARANJA CONFITADA**

Squeezed lemon  
with candied orange peel



SIN GLUTEN  
GLUTEN FREE



SIN LACTOSA  
LACTOSE FREE



VEGANO  
VEGAN

**TIRAMISÚ VENECIANO**

Venetian tiramisu



**CHOCOLATE GRAND CRU 72% CACAO  
CON ALMENDRA CARAMELIZADA**

72% Grand Cru Chocolate  
with candied almond



**ALMENDRA TOSTADA  
CON TURRÓN DE JIJONA**

Toasted almond  
with Jijona nougat candy



SIN GLUTEN  
GLUTEN FREE



SIN LACTOSA  
LACTOSE FREE



VEGANO  
VEGAN

**CAFÉ RISTRETTO  
CON NIBS DE CACAO**

Ristretto Coffee  
with cocoa nibs



**AVELLANA ITALIANA CON  
ALMENDRA CARMELIZADAS**

Italian hazelnut  
with candied almond



**VAINILLA MEXICANA CON  
NUECES DE MACADAMIA  
CARMELIZADA**

Mexican vanilla  
with candied macadamia nuts



SIN GLUTEN  
GLUTEN FREE



SIN LACTOSA  
LACTOSE FREE



VEGANO  
VEGAN





# VASITO CARTÓN *ICE CREAM CUPS*

33



SORBETE DE FRESÓN

## ENVASE DESMOLDABLE Y RECICLABLE

Una selección de las creaciones heladas en vasito de cartón de 120ml que incluye cucharilla en la tapa.

## REMOVABLE AND RECYCLABLE PACKAGING

A selection of ice cream creations in a 120ml cardboard cup with a spoon in the lid.



12U./CAJA MISMO SABOR  
12U./BOX SAME FLAVOUR

CAJA MASTER  
MASTER BOX  
14x21,5x14cm



ESPECIAL NIÑOS  
KIDS FRIENDLY



0,12 L  
120 ML

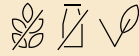


CUCHARILLA INCLUIDA  
SPOON INCLUDED

**STRACCIATELLA**  
Stracciatella



**MANDARINA EXPRIMIDA**  
Squeezed Tangerine

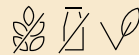



**GALLETA MARÍA**  
Maria Cookies


NEW



**FRESÓN**  
Strawberry



 SIN GLUTEN  
GLUTEN FREE

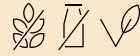
 SIN LACTOSA  
LACTOSE FREE

 VEGANO  
VEGAN

**CHOCOLATE COLONIAL**  
Colonial Chocolate



**LIMÓN EXPRIMIDO**  
Squeezed Lemon



**VAINILLA MEXICANA**  
Mexican Vanilla



SIN GLUTEN  
GLUTEN FREE



SIN LACTOSA  
LACTOSE FREE





VEGANO  
VEGAN

# BARATTOLINO





Una selección de creaciones heladas presentadas en formato tarro de cristal, BARATTOLINO, de 120ml, con tapa de rosca y reciclable.

A selection of ice cream creations presented in a glass jar, BARATTOLINO, glass jar (barattolino), with a screw cap and recyclable.

 12U./CAJA MISMO SABOR  
 12U./BOX SAME FLAVOUR

CAJA MASTER  
 MASTER BOX  
 14x21,5x14 cm

 VOLUMEN 120 ML  
 VOLUME 120 ML



**KÉFIR Y LIMA**

Kefir & Lime



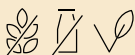
**PISTACHO ESMERALDA**

Emerald Pistachio



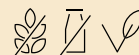
**LIMÓN Y ALBAHACA**

Lemon & Basil



**MOJITO (CON 8%ALCOHOL)**

Mojito (with 8% alcohol)



SIN GLUTEN  
GLUTEN FREE



SIN LACTOSA  
LACTOSE FREE



VEGANO  
VEGAN

**VAINILLA MEXICANA**  
Mexican Vanilla



**CHEESECAKE  
CON DULCE DE LECHE**  
Cheesecake  
with "dulce de leche"




**CHOCOLATE Y SUS VIRUTAS**  
Chocolate with shavings




**CARAMELO SALADO**  
Salted caramel



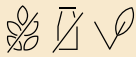
NEW

 SIN GLUTEN  
GLUTEN FREE

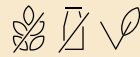
 SIN LACTOSA  
LACTOSE FREE

 VEGANO  
VEGAN

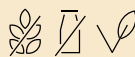
**MANGO**  
Mango



**FRAMBUESA SILVESTRE**  
Raspberry



**YUZU CON CITRONELLA**  
Yuzu with Citronella (Lemongrass)



SIN GLUTEN  
GLUTEN FREE



SIN LACTOSA  
LACTOSE FREE



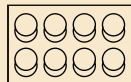
VEGANO  
VEGAN

# MONOPORCIÓN HELADA *ICE CREAM CUPS*



## CAPRICCIO

**110 ML**  
3,71 US FL OZ  
3,87 UK FL OZ



16 U

EMBALAJE 16U. X CAJA  
MATERIAL CARTÓN  
APTO ALIMENTACIÓN  
MEDIDAS 20 CM  
CAJA MASTER  
17,5x17x20,5 cm

PACKAGING 16U. X BOX  
MATERIAL FOOD GRADE  
CARDBOARD  
MEASURES 20 CM  
MASTER BOX  
17,5x17x20,5 cm



"CAPRICCIO" ha sido galardonado en el 2024 con LAUS PLATA. GRAN PÚBLICO. LÍNEA PACK.

"CAPRICCIO" has been awarded the 2024 LAUS Silver. GRAND PUBLIC. PACKAGING LINE

CONSERVAR A -18°C MANIPULAR A -10/12°C . RECOMENDADO PARA TODOS LOS HELADOS  
PRESERVE AT -18°C HANDLE AT -10/12°C . RECOMENDED FOR ALL OUR ICE CREAM

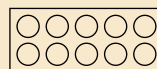




## CRISTAL GOURMET

Gourmet glass

**140 ML**  
4,74 US FL OZ  
4,93 UK FL OZ



10 U

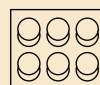
EMBALAJE 10U. X CAJA  
MATERIAL CRISTAL  
MEDIDAS 8,3 X 5,3CM  
CAJA MASTER  
11,5x29x8,7cm

PACKAGING 10U. X BOX  
MATERIAL GLASS  
MEASURES 8,3 X 5,3CM  
MASTER BOX  
11,5x29x8,7cm



## BARATTOLINO

**120 ML**  
4,05 US FL OZ  
4,22 UK FL OZ



12 U

EMBALAJE 12U. X CAJA  
MATERIAL CRISTAL  
CON TAPA ROSCA  
MEDIDAS 5 X 6,8CM  
CAJA MASTER  
14x21,5x14cm

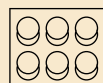
PACKAGING 12U. X BOX  
MATERIAL GLASS  
WITH SCREW TAP  
MEASURES 5 X 6,8CM  
MASTER BOX  
14x21,5x14cm



## VASITO CARTÓN

Small Ice Cream Tub

**120 ML**  
4,74 US FL OZ  
4,93 UK FL OZ



12 U

EMBALAJE 12U. X CAJA  
MATERIAL CARTÓN  
APTO ALIMENTACIÓN  
MEDIDAS 6,5 X 6,7CM  
CAJA MASTER  
14x21,5x14cm

PACKAGING 12U. X BOX  
MATERIAL FOOD GRADE  
CARDBOARD  
MEASURES 6,5 X 6,7CM  
MASTER BOX  
14x21,5x14cm



INCLUYE CUCHARILLA EN LA TAPA  
INCLUDES SPOON IN THE LID

# CORTE HELADO NAPOLITANO *ICE CREAM SANDWICH*



CREMA HELADA DE NATA FRESCA

## EL ARTESANO DE MORDISCO

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.

\*RACIONES ENTRE 10 Y 12 CORTES POR BARRA  
5 UD. POR CAJA

## THE BITE ARTISAN

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.

PORTIONS BETWEEN 10 AND 12 SMALL BLOCK PER UNIT  
5 PCS. PER BOX



1,2 L  
1200 ML



6,5×26×6,5 CM



ESPECIAL NIÑOS  
KIDS FRIENDLY

**CHOCOLATE Y NATA FRESCA**

Chocolate and fresh Cream



**CHOCOLATE**

Chocolate



**TURRÓN**

Nougat Cream



**NATA FRESCA**

Fresh Cream

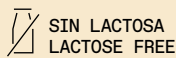
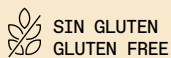


**VAINILLA MEXICANA**

Mexican Vainilla



**ADQUIERE LAS GALLETAS OBLEA PARA COMPLETAR EL POSTRE. (CONTIENEN GLUTEN)**  
Get the WAFFERS to complete your dessert. (With Gluten.)



# EL COCKTELADO *ICE CREAM COCKTAIL*



WITH ALCOHOL  
8%  
CON ALCOHOL

## ¿MEZCLADO, AGITADO O HELADO?

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

## SHAKEN, MIXED OR FROZEN?

Sandro Desii 's cocktail is a slushy sorbet, wich can be served as an aperif or as a digestive at the end of a meal...

8,3 ØCM  
24,5 CM



1 L 33,81 US FL OZ  
35,19 UK FL OZ



VEGANO  
VEGAN





# PASTELERÍA GOURMET *GOURMET* *PASTRY*




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


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


 **-18** CONSERVAR  
PRESERVER

 U./CAJA  
UNITS/BOX

 PESO  
WEIGHT

 MICROONDAS  
MICROWAVE

 MEDIDA  
SIZE

 CAJA MASTER  
MASTER BOX

 RACIONES  
SERVINGS

 PRECORTADA  
PRECUT

Brownie



24



80 G



40-50°



55x55x30 MM



27x40x5 CM



## COULANT DE CHOCOLATE

Chocolate coulant



27



110 G



40-50°



70 MM



23x23x16 CM



## COULANT FLOR DE SAL DE CAMELO

Fleur de sel caramel coulant



27



100 G



40-50°



80 MM



23x23x16 CM



## TATÍN DE MANZANA

Tarte Tatin



18



120 G



60-75°



100 MM



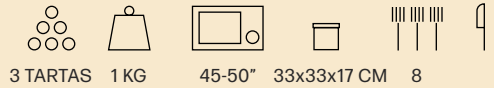
30x40x8 CM

**TARTAS ENTERAS**  
Entire artisan cakes & pies



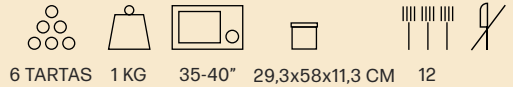
# TARTA DE LIMÓN Y MERENGUE

Meringue & Lemon pie



# PASTEL DE CHOCOLATE

Chocolate cake

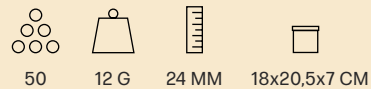


**TRUFAS ARTESANAS**  
Artisan cocoa Truffles



# TRUFA ARTESANAS DE CACAO EN POLVO

Cocoa powder truffle



# TRUFA DE CHOCOLATE TRADICIONAL

Traditional Chocolate truffle









# PASTA DE SÉMOLA ITALIANA DE TRIGO DURO *ITALIAN PASTA MADE FROM DURUM WHEAT SEMOLINA*

## PASTA FRESCA RELLENA ULTRACONGELADA

Mio Ravioli ultracongelado  
Ravioli snack ultracongelado

## ULTRA FROZEN FRESH STUFFED PASTA

*Deep-frozen Mio Ravioli*  
*Deep-frozen Ravioli Snack*

52  
62

## PASTA FRESCA ULTRACONGELADA

Pasta fresca no rellena  
ultracongelada  
Hojas de lasaña y canelón  
ultracongelados  
Crepizza gourmet

## ULTRA-FROZEN FRESH PASTA

*Deep-frozen fresh pasta*  
*Deep-frozen pasta sheets*  
*for lasagna and cannello*  
*Crepizza gourmet*

66  
70  
72

## PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA

La Collezione  
Línea La Bianca - Amasada  
con Omega 3 de origen vegetal

## SLOW-DRYING PASTA AT LOW TEMPERATURE

*La Collezione*  
*Bianca - Made with vegetal*  
*origin Omega 3*

74  
76  
80

## SALSAS

## SAUCES

84

# PASTA

## FRESCA RELLENA

### ULTRACONGELADA

### *ULTRA FROZEN*

### *FRESH STUFFED PASTA*



RAVIOLI DE CERDO IBÉRICO CON VERDURAS CON CREMA DE PUERROS

#### NUEVA FORMA, MEJOR SELLADO

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

¡También puedes freirlas!

#### *NEW SHAPE, BETTER SEALING!*

Our stuffed 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 fry them!

U./CAJA  
UNITS/BOX

CAJA MASTER  
MASTER BOX  
21x28,5x12 CM

HERVIDOS  
BOILED

RACIONES  
SERVINGS

VEGANO  
VEGAN

SIN LACTOSA  
LACTOSE FREE





# RAVIOLONE DE RABO ESTOFADO

Beef tail Raviolone

**RECETA:** Con los raviolones previamente hervidos, saltéalos con col china, shitake y una salsa de jugo de carne.

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



CAJA 2KG  
2KG BOX



91



6x6,8 CM



5/7 MIN



RACIÓN 4/5

# RAVIOLONE PIZZAIOLA DE TOMATE Y ORÉGANO CON RICOTTA Y GRANA PADANO

Tomato and oregano pizzaiola  
Raviolone with ricotta and  
grana padano.

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

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



CAJA 2KG  
2KG BOX



91



6x6,8 CM



5/7 MIN



RACIÓN 4/5



# RAVIOLONE 55 DE PORCHETTA Y QUESO PROVOLONE

Porchetta and Provolone  
cheese Raviolone

RECETA: Hierva los raviolone, prepara una reducción de vino blanco, base de mantequilla, chalotas y condiméntala con salvia, sal y varias pimentas.

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



CAJA 2KG  
2KG BOX



91



6x6,8 CM



5/7 MIN



RACIÓN 4/5

# RAVIOLONE DE QUESO DE CABRA Y PERA

Goat cheese  
and pear Raviolone

RECETA: 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.

RECIPE: 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.



CAJA 2KG  
2KG BOX



91



6x6,8 CM



5/7 MIN



RACIÓN 4/5



# RAVIOLONE DE CORDERO ASADO

Raviolone roasted lamb

RECETA: Con consomé de boletus edulis y romero.

RECIPE: With consommé of boletus edulis and rosemary.



CAJA 2KG  
2KG BOX



91



6x6,8 CM



5/7 MIN



RACIÓN 4/5

# RAVIOLONE DE CALABAZA ASADA Y SEITÁN

Raviolone of roasted  
pumpkin & seitan

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

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



CAJA 2KG  
2KG BOX



91



6x6,8 CM



5/7 MIN



RACIÓN 4/5





# RAVIOLONE DE BERENJENA ASADA Y QUESO SCAMORZA AHUMADO

57

Roasted aubergine  
Raviolone and cheese  
scamorza affumicata

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

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



CAJA 2KG  
2KG BOX



91



6x6,8 CM



5/7 MIN



RACIÓN 4/5

# RAVIOLONE DE QUESO FRESCO, ESPINACAS Y GRANA PADANO

Fresh cheese, spinach and grana padano cheese Raviolone

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

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



CAJA 2KG  
2KG BOX



91



6x6,8 CM



5/7 MIN



RACIÓN 4/5



# RAVIOLI DE QUESO MASCARPONE Y ALBAHACA

Ravioli with mascarpone  
cheese & basil

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

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



CAJA 2KG  
2KG BOX



134



5x5,3 CM



3/5 MIN



RACIÓN 10/12

# RAVIOLI TOMATE CONFITADO Y FETA VEGANO

Confited tomatoe  
& vegan feta ravioli

RECETA: 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.

RECIPE: 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.



CAJA 2KG  
2KG BOX



134



5x5,3 CM



3/5 MIN



RACIÓN 10/12





# RAVIOLI DE SETAS CON BOLETUS

## Boletus & mushroom Ravioli

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

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



CAJA 2KG  
2KG BOX



134



5x5,3 CM



3/5 MIN



RACIÓN 10/12

# RAVIOLI DE ASADO DE CERDO IBÉRICO

## Iberian roasted pork ravioli

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

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



CAJA 2KG  
2KG BOX



134



5x5,3 CM



3/5 MIN



RACIÓN 10/12

# RAVIOLI DE PATO ASADO CON PERA

Roasted duck with pear Ravioli

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

RECIPE: Mix the boiled pasta with a stew or teriyaki sauce.



CAJA 2KG  
2KG BOX



134



5x5,3 CM



3/5 MIN



RACIÓN 10/12

# RAVIOLI DE CARNE ASADA DE COCIDO

Roasted beef stew Ravioli

RECETA: Hierva los ravioli con caldo de puchero y sírvelos en sopa.

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



CAJA 2KG  
2KG BOX



134



5x5,3 CM



3/5 MIN



RACIÓN 10/12



# RAVIOLI CON <sup>61</sup> CREMA DE TRUFA NEGRA

Ravioli with black truffle cream

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

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



CAJA 2KG  
2KG BOX



134



5x5,3 CM



3/5 MIN



RACIÓN 10/12

# RAVIOLI DE RICOTTA ROMANA Y GRANA PADANO

Roman ricotta & grana padano Ravioli

RECETA: 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.

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



CAJA 2KG  
2KG BOX



134



5x5,3 CM



3/5 MIN



RACIÓN 10/12



# RAVIOLI SNACK



CANNOLI DE MANITAS DE CERDO Y TRUFA NEGRA

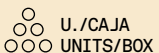
## RAVIOLI SNACK

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 ultracongelados para conservar mejor y más tiempo sus propiedades.

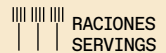
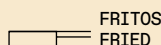
¡Directamente del congelador para freír!

## RAVIOLI AS A SNACK

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!



CAJA MASTER  
MASTER BOX  
21×28,5×12 CM





# CANNOLI DE MANITAS DE CERDO Y TRUFA NEGRA

Pig's trotters & black truffle Cannoli

RECETA: Cocina los cannoli hasta que se doren, decóralos con carpaccio de gamba, y añade ralladura de lima y trufa.

RECIPE: Cook the cannoli until golden brown, garnish with shrimp carpaccio, and add lime zest and truffle.



182



5,75x3,5 CM



2 KG



Hasta dorar



2/3

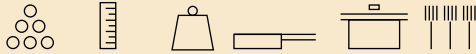


# CANNOLI DE SOBRASADA IBÉRICA

## Iberian sobrasada Cannoli

**RECETA:** Fríe los cannoli hasta que se doren y sírvelos como una tapa con topping de miel.

**RECIPE:** Fry cannoli until golden brown and serve as a honey topping top.



182 5,75x3,5 CM 2 KG Hasta dorar 2/3 min 2/3



# CANNOLI DE PANCETA IBÉRICA

## Iberian streaky bacon Cannoli

**RECETA:** Cocina los cannoli hasta que se doren, sírvelos con salsa romesco.

**RECIPE:** Cook the cannoli until golden brown, and serve with romesco sauce.



182 5,75x3,5 CM 2 KG Hasta dorar 2/3 min 2/3



# PASTA FRESCA ULTRACONGELADA *ULTRA FRESH FROZEN PASTA*



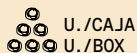
TALLARINES A LA GUITARRA

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

La pasta fresca también está elaborada con sémola italiana de trigo duro y huevo, envasada y finalmente ultracongelada 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) extracte, from vegetables origins.



U./CAJA  
U./BOX

CAJA MASTER  
MASTER BOX  
30×43×8,5 CM



HERVIDOS  
BOILED





# TALLARINES DE HUEVO A LA GUITARRA



## Egg tagliatelle "alla chitarra"

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

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



16



125 Gm/ud.



80G



1/2 min



2KG BOX

# TALLARINES DE ESPINACAS A LA GUITARRA



## Spinach tagliatelle "alla chitarra"

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

**RECIPE:** Onced boiled, mix it with aubergines and mushrooms that have been toasted with extra virgin olive oil.



16



125 Gm/ud.



80G



1/2 min



2KG BOX

# SPAGHETTI DE HUEVO A LA GUITARRA



## Egg spaguetti "alla chitarra"

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

**RECIPE:** Once boiled, tir fry black pudding with diced fresh prawns.



8



250 Gm/ud.



80G



1/2 min



2KG BOX

# GNOCCHI DE PATATA



## Potato gnocchi

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

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



80G



2/3 min



2KG BOX

# RIGATONI CON HUEVO

CON OMEGA 3 DE ORIGEN VEGETAL



## Egg rigatoni with vegetable origin omega 3

RECETA: 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. Sirvelo con parmesano rallado.

RECIPE: 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



1/2 min



2KG BOX

# HOJAS DE LASAÑA Y CANELONES

## *LASAGNA & CANNELLONI SHEETS*



CANELONES DE PASTA DE SÉMOLA ITALIANA DE TRIGO DURO RELLENOS DE CARNE

### LAS ESPECIALIDADES

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

### THE SPECIALTIES

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.



36 UDS



62 GM/UD



19x25 CM



21x28,5x12 CM



HERVIDOS  
BOILED



VEGANO  
VEGAN



# LÁMINA DE HUEVO

## Egg pasta sheet

### RECETA

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

### RECIPe

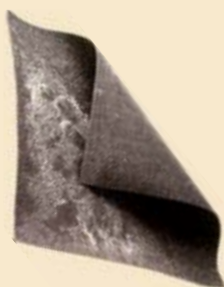
Cook a la bolognese sauce with a parmesan touch.



2 min



2KG BOX



# LÁMINA DE TINTA DE CALAMAR

## Squid ink pasta sheet

### RECETA

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

### RECIPe

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



2 min



2KG BOX



# LÁMINA DE ESPINACAS

## Spinach pasta sheet

### RECETA

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

### RECIPe

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



2 min



2KG BOX



# LÁMINA DE TRUFA NEGRA

## Black truffle pasta sheet

### RECETA

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

### RECIPe

Prepare the meat stuffing with red wine stewed broad beans.



2 min



2KG BOX

\*SOLO DISPONIBLE EN TEMPORADA NAVIDEÑA  
\*ONLY AVAILABLE DURING CHRISTMAS SEASON





# CREPIZZA

## CON MASA MADRE

# CREPIZZA

## WITH SOURDOUGH



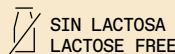
CREPIZZA RELLENA DE POLLO, JAMÓN Y QUESO

**AMASADO CON SÉMOLA ITALIANA DE TRIGO DURO Y MASA MADRE**

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 ¡con el perfecto crujiente!

**WITH ITALIAN DURUM WHEAT SEMOLINA AND SOURDOUGH**

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

## Create your own crepizzas

1.

**DESCONGELAR**

Nevera  
Temperatura ambiente  
Microondas

**DEFROST**

Refrigerator  
Room temperature  
Microwave

2.

**RELLENAR Y DOBLAR**

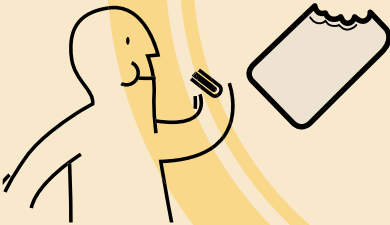
Puedes rellenarla tanto a lo ancho como a lo largo

**FILL THE CREPIZZA**

You can fill it both widthwise and lengthwise.



4.

**COMER  
EATING**

3.

**CALENTAR HASTA QUE ESTE DORADO**

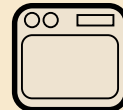
PLANCHA / SANDWICHERA / HORNO

Untar las caras con un poco de aceite

**HEAT UNTIL GOLDEN BROWN**

GRIDDLE / SANDWICH MAKER / OVEN

Brush the sides with a little oil



RECETA  
RECIPE



PASTA DE SECADO  
 LENTO Y A BAJA  
 TEMPERATURA  
*LOW TEMPERATURE  
 SLOW DRYING PASTA*

CON SÉMOLA ITALIANA DE TRIGO DURO  
 WITH ITALIAN DURUM WHEAT SEMOLINA

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. One of the ranges is made with Omega3 of vegetable origin, which provides us with high benefits for our organism.



BOLSA PASTA CORTA  
 BOX LONG PASTA 2KG



CAJA PASTA LARGA BAG  
 SHORT PASTA 2KG





# LA COLLEZIONE

PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA  
 CON SÉMOLA ITALIANA DE TRIGO DURO  
*SLOW DRYING & LOW TEMPERATURE PASTA  
 WITH ITALIAN DURUM WHEAT SEMOLINA*



ANGULAS DE TRIGO

## LAS ESPECIALIDADES

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.

## THE SPECIALTIES

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.



RACIONES  
SERVINGS



HERVIDOS  
BOILED



BOLSA 2KG  
70,55 OZ BOX



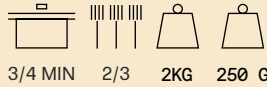


## FIDEUÀ DE FUMET DE PESCADO

### Fish fumet "Fideua"

**RECETA:** Sofríe bacalao fresco desalado con ajos tiernos y finaliza la receta con caldo de pescado.

**RECIPE:** Sauté desalted fresh cod with spring garlic and finish the recipe with fish broth..



3/4 MIN    2/3    2KG    250 G

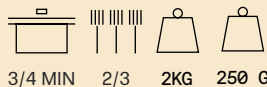


## FIDEUÀ DE TINTA DE CALAMAR

### Squid ink "Fideua"

**RECETA:** Prepararla junto con la fideuà de Fumet para que la mezcla adopte un color original y servirla con la receta original.

**RECIPE:** 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.



3/4 MIN    2/3    2KG    250 G



## SPAGHETTI DE TINTA DE CALAMAR A LA GUITARRA

Squid ink spaghetti

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

**RECIPE:** Boil the spaghetti with cuttlefish and artichokes.



4/5 MIN 2/3 2KG 250 G



## ANGULAS DE TRIGO

Wheat elver-shaped pasta

**RECETA:** 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.

**RECIPE:** 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.



6/7 MIN 2/3 2KG 250 G



# LA BIANCA PASTA & SALUTE

PASTA DE SECADO LENTO Y A BAJA TEMPERATURA  
SLOW DRYING & LOW TEMPERATURE PASTA



## PASTA CON HUEVO Y OMEGA 3 DE ORIGEN VEGETAL

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 AND VEGETABLE ORIGIN OMEGA 3

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.



2KG

HERVIDOS  
BOILED

# PAPPARDELLE AL HUEVO

## Egg pappardelle

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

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



6/8 MIN 2KG

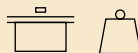


# TALLARINES DE HUEVO A LA GUITARRA CON OMEGA 3 DE ORIGEN VEGETAL

## Egg tagliatelle "alla chitarra" with vegetable origin omega 3

**RECETA:** 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.

**RECIPE:** 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.



5/7 MIN 2KG

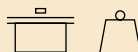


# SPAGHETTI DE HUEVO A LA GUITARRA CON OMEGA 3 DE ORIGEN VEGETAL

## Egg spaghetti "alla chitarra" with vegetable origin omega 3

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

**RECIPE:** 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.



5/7 MIN 2KG





# RIGATONI AL HUEVO

CON OMEGA 3 DE  
ORIGEN VEGETAL

Egg rigatoni with vegetable origin omega 3

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

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



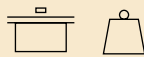
10/12 MIN 2KG

# MACARRONES NAPOLITANOS

Neapolitan macaroni with egg

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

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



6/8 MIN 2KG



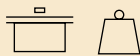
## PENNETTE DE HUEVO

CON OMEGA 3 DE  
ORIGEN VEGETAL

Egg penette with vegetable origin omega 3

**RECETA:** 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.

**RECIPE:** Reduces leeks, cucumber, and cherry tomatoes. In a bowl, crumble some ricotta romana cheese and mix in the boiled pasta and vegetables. Mix it well and serve.



6/8 MIN 2KG



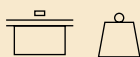
## LUMACONI AL HUEVO

CON OMEGA 3 DE  
ORIGEN VEGETAL

Egg lumaconi with vegetable origin omega 3

**RECETA:** 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.

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



12/14 MIN 1.5KG





# SALSAS SAUCES





# RAGÚ A LA BOLOÑESA

## Bolognese ragout

### RECETA

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

### RECIPÉ

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



180 g

### PACK

12 UDS

24 UDS/cja



# TOMATE FRESCO Y ALBAHACA

## Fresh tomato & basil

### RECETA

Ideal como base de pizzas caseras, entre otras ideas!

### RECIPÉ

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



180 g

### PACK

12 UDS

24 UDS/cja



# PESTO A LA GENOVESA (CONCENTRADA)

## Pesto alla genovese (concentrate)

### RECETA

También es perfecta como aliño para ensaladas!

### RECIPÉ

It is also perfect as a salad dressing!



130 g

### PACK

12 UDS

24 UDS/cja



# ASESORAMIENTO GASTRONÓMICO *GASTRONOMICAL CONSULTING*

## 1. ALQUILER DE CARRITOS DE HELADO PARA EVENTOS

Ice cream cart rental for events

## 2. ASESORAMIENTO COMERCIAL Y DE MARKETING PARA HELADERÍAS Y RESTAURACIÓN

Commercial advice and marketing  
for ice cream parlors and restaurants

## 3. CARTAS DE POSTRES Y CARTELERÍA PERSONALIZADAS

Taylor-made dessert menu

## 4. PLANES ESTRATÉGICOS Y ESTUDIOS GASTRONÓMICOS A MEDIDA (RECETARIOS/ MARIDAJES DE PRODUCTOS PARA ESPACIOS DE RESTAURACIÓN Y HOSTELERÍA)

Ice Strategic plans and gastronomic  
studies tailored (recipes / product pairings  
for spaces catering and hospitality)

### GASTRONOMÍA 360°

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

### 360° GASTRONOMY

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

# PUBLICIDAD Y DISEÑO <sup>87</sup> *MARKETING & DESIGN*



## CARTA DE POSTRES SANDRO DESII



Menu dessert Sandro Desii

## CARTELERÍA PERSONALIZADA

Personalized posters



## POSTER

Poster

## PEANA

Base





# Sandro Desii

## PASTA OF *DESIIRE*



**CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y ACTIVIDADES GASTRONÓMICAS  
RESEARCH & GASTRONOMICAL ACTIVITIES HUB**



TEL. +34 937.775.750  
INFO@SANDRODESII.COM

SANDRODESII.COM  
POL. IND. CAN SEDÓ / MANYANS 1 08292  
ESPARREGUERA, BARCELONA / SPAIN