



NEW SURGEL

SERVICE FOOD

**CATALOGO
COLAZIONE**

INDICE

| | | |
|--|------|----|
| Prontoforno | Pag. | 1 |
| Prontoforno Classici | " | 1 |
| Prontoforno Eccelsa | " | 2 |
| Prontoforno Chocostella | " | 3 |
| Prontoforno Bicolore | " | 3 |
| Prontoforno Le Sfoglie | " | 4 |
| Prontoforno Integrali e Multicereali | " | 9 |
| Prontoforno Vegani | " | 10 |
| Da Lievitare | " | 11 |
| I Baby | " | 12 |
| Già cotti | " | 16 |
| Già cotti senza glutine | " | 19 |
| Panzerotti | " | 20 |
| I Biscotti | " | 23 |
| Gelati | " | 24 |
| Torte | " | 26 |
| Dessert | " | 31 |



Prontoforno

COD: ROYVUO : CORNETTO ROYAL VUOTO
prelievato con burro



| | | | | |
|--------|------|-----------|-------|-------|
| | | | | |
| 15 mim | 180° | 18/20 min | 85 Gr | 50 pz |



Prontoforno-Classic

COD: 60MAR : CORNETTO ALLA FARCITURA DI ALBICOCCA
prelievato
COD: 60CIO : CORNETTO CREMA DI NOCCIOLE
prelievato

COD: CMAR



| | | | | |
|--------|------|-----------|--------|-------|
| | | | | |
| 10 mim | 170° | 22/25 min | 125 Gr | 40 pz |

| | | | | |
|--------|------|-----------|-------|-------|
| | | | | |
| 15 mim | 180° | 20/22 min | 95 Gr | 50 pz |

COD: 81195 : CROISSANT ALLE MANDORLE
prelievato rifinito con mandorle a lamelle



| | | | | |
|--------|--------------|-----------|-------|-------|
| | | | | |
| 15 mim | 160° 170° | 20/22 min | 95 Gr | 48 pz |



Prontoforno - Eccelsa

ECCELSA CREMA DI NOCCIOLE
prelievitato melange al burro rifinito con scaglie di cioccolato

COD: ECIO



10 mim



170°



22/25 min



95 Gr



50 pz



COD: CROI0468



10 mim



170°



22/25 min



130 Gr



40 pz



ECCELSA CREMA
prelievitato melange al burro rifinito con scaglie di zucchero

COD: CCRE



10 mim



170°



22/25 min



125 Gr



40 pz



COD: ECRE



10 mim



170°



22/25 min



95 Gr



50 pz



Prontoforno - Burro

COD: CVB80 : REBURRO FRANCESCE VUOTO
prelievitato al burro 24%



REburro



15 mim



160°
170°



20/22 min



85 Gr



50 pz



Prontoforno



COD: STELLA : CHOCOSTELLA
con impasto a cacao ripieno cioccolato



15 mim



160°
170°



20/22
min



100 Gr



42 pz

Prontoforno - Bicolore



COD: CBC01 : CORNETTO BICOLORE AL CIOCCOLATO BIANCO
prelievitato



15 mim



180°



20/22
min



95 Gr



50 pz

COD: CBV01 : CORNETTO BICOLORE VUOTO
prelievitato



15 mim



180°



18/20
min



55 Gr



50 pz



Prontoforno - *Le sfoglie*

COD: LR01: LUNOTTA ALLA RICOTTA
prelievitato pasta sfoglia farcita di ricotta

SUPER FARCITO
60g
RICOTTA



15 min



180°



20/22 min



130 Gr



28 pz



COD: ATRECIO: TRECCINA PRALINE' AL CIOCCOLATO E NOCCIOLA
prelievitata, rifinita con scagliette di cioccolato



15 min



160°
170°



20/25 min



95 Gr



48 pz



COD: 159605950101 : TRECCINA SFOGLIA NOCI PECAN
prelievitata, rifinita con noci pecan



15 min



160°
170°



20/25 min



95 Gr



48 pz



Prontoforno - *Le sfoglie*

COD: FCSCB01 : FAGOTTINO CARAMELLO SALATO E CIOCCOLATO BIANCO
prelievitato rifinito con mandorle e zucchero di canna



15 mim



170°
180°



20/25
min



90 Gr



40 pz



COD: FCP01 : FAGOTTINO AL PISTACCHIO
prelievitato rifinito con zucchero di canna e granella di pistacchi



15 mim



170°
180°



20/25
min



90 Gr



40 pz



COD: LEM01: LEMONI'
prelievitato pasta sfoglia crema limone



15 mim



170°
180°



20/25
min



90 Gr



40 pz



Prontoforno - *Le sfoglie*

COD: Q140 : LUMACHINA CREMA DI NOCCIOLE
rifinita con zucchero semolato



10 mim



160°
170°



20/24
min



90 Gr



40 pz



COD: Q139: CONKY CUORE LATTE PANNA
rifinita con zucchero semolato



10 mim



160°
170°



20/24
min



95 Gr



40 pz



COD: SFOMEL : SFOGLIA MELA E CREMA
pasta sfoglia mela e crema



15 mim



180°
200°



20/22
min



110 Gr



25 pz

Prontoforno - *Le sfoglie*



RAVIOLA ALLA RICOTTA

COD.: RA36



15 min



180°



20/22 min



180 Gr



36 pz



COD.: RA



15 min



180°



20/22 min



190 Gr



35 pz



RAVIOLA ALLA RICOTTA FRITTA

COD.: RAFR



15 min



180°



20/22 min



190 Gr



25 pz



COD.: RAMI - MIGNON



15 min



180°



20/22 min



80 Gr



40 pz

Prontoforno - *Le sfoglie*



COD: DOLCEFRA : DOLCE FRAGOLA
prelievitato crema e fragola



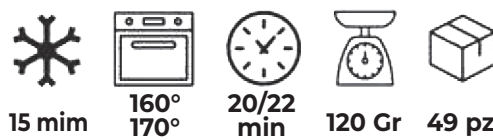
COD: ACANCIO : CANNOLO CREMA DI NOCCIOLE
prelievitato



DANESE: MARMELLATA - CREMA - CIOCCOLATO - PISTACCHIO
prelievitato



COD: DAM
COD: DACR
COD: DAC
COD: DAP





Prontoforno - Integrali e Multicereali

COD: CIC01 : CROISSANT INTEGRALE E MULTICEREALI
prelievato con burro - mix 5 semi



15 mim



160°
170°



20/22
min



85 Gr



60 pz



COD: CIM01: CORNETTO INTEGRALE AL MIELE
prelievato con farcitura al miele al 40%



15 mim



160°
170°



20/22
min



85 Gr



60 pz



COD: CMF01: CORNETTO MULTICEREALI AI FRUTTI DI BOSCO
prelievato rifinito con zucchero di canna



15 mim



160°
170°



20/22
min



90 Gr



50 pz



Prontoforno-Vegani

COD: CVA01 : CORNETTO VEGANO ARANCIA
prelievitato rifinito con semi di quinoa e zucchero di canna



15 min



170°
180°



20/22
min



90 Gr



40 pz



COD: CR0038 : CORNETTO VEGANO MELAGRANA E AVENA
prelievitato rifinito con fiocchi d'avena



15 min



170°
180°



20/22
min



85 Gr



38 pz



COD: CVV01 : CORNETTO VEGANO CURVO
prelievitato rifinito con zucchero di canna



15 min



170°
180°



20/22
min



85 Gr



50 pz

Da Lievitare



COD: SIC80 : CORNETTO SICILIA 80
da lievitare melange al burro



LIEVITAZIONE
3/6 ore 180° 15/18 min 80 Gr 108 pz



CORNETTO GIANDUIA

COD: CROI0615
da lievitare



LIEVITAZIONE
3/6 ore 180° 15/18 min 125 Gr 60 pz



COD: CROI0616

10 min 180° 15/18 min 125 Gr 40 pz

I Baby



COD: MBA01: MIX BABY ASSORTITI
prelievitato con burro, mela, crema limone, albicocca, crema nocciola



15 min



170°
180°



15/18
min



45 Gr



80 pz



COD: 19960542 : MIX MINI DANESINE
prelievitato crema, mela, lampone, noci pecan, cannella



15 min



180°



17/20
min



42 Gr



120 pz

IBaby



COD: PMINOCS130 : PERLA MIGNON NOCCIOLA



15 min



180°



16/18 min



24 Gr



130 pz



COD: BABY40 : BABY CORNETTO VUOTO
prelievitato



15 min



180°



12/15 min



40 Gr



100 pz



COD: MIGBUR : MINI CROISSANT VUOTO
prelievitato al burro 24%



REburro



15 min



160°
170°



12/15 min



30 Gr



120 pz

I Baby



COD: MCB01: MINI CROISSANT INTEGRALE E CEREALI
prelievato al burro 24%



REburro



15 mim



160°
170°



13/15
min



35 Gr



100 pz



COD: MMF01: MINI MULTICEREALI AI FRUTTI DI BOSCO
prelievato



15 mim



170°
180°



13/15
min



45 Gr



50 pz



COD: MIM01: MINI INTEGRALE AL MIELE
prelievato farcitura al miele 40%



15 mim



170°
180°



13/15
min



45 Gr



50 pz

I Baby



COD: MEA01: MINI ECCELSA ALBICOCCA
prelievitato, melange al burro glassato con scaglie di zucchero di canna



    
15 mim 170°
180° 15/18 min 45 Gr 100 pz



COD: MEN01: MINI ECCELSA CREMA NOCCIOLA
prelievitato, melange al burro glassato con scaglie di cioccolato








    
15 mim 170°
180° 15/18 min 45 Gr 100 pz



COD: MEC01: MINI ECCELSA CREMA
prelievitato, melange al burro glassato con scaglie di zucchero



    
15 mim 170°
180° 15/18 min 45 Gr 100 pz

Già Cotti

COD: 40BRI : BRIOCHES SICILIANA già cotta



1/2 ore 100 Gr 30 pz



COD: CIAM30Z : CIAMBELLA MAXI ZUCCHERATA
già frita



1/2 ore 100 Gr 30 pz



COD: KRANE36 : KRAPFEN VUOTO (60gr.)
COD: KRACIO36 : KRAPFEN NOCCIOLA E CACAO (75gr.)
COD: KRACR36 : KRAPFEN CREMA (80gr.)
già fritti



1/2 ore 36 pz

Già Cotti



COD: RICOCIOC : CIAMBELLA CREMA CACAO RICOPERTA AL CACAO
già fritto - ricoperta con glassa al cacao decorata da glassa bianca



1/2 ore

70 Gr

36 pz



COD: 62920 : DOTS DARK DECO CREMA DI NOCCIOLE
già fritto - cacao e crema di nocciole



1/2 ore

75 Gr

24 pz



COD: 62870 : DOTS PINK E WHITE
già fritto - farcito al cioccolato bianco



1/2 ore

75 Gr

24 pz

Già Cotti



COD: 1153 : DONUT MIXED BOX

già fritti - 12 frutti di bosco, 12 caramello e riso soffiato, 12 crema di nocciola, 12 cioccolato



1/2 ore 73 Gr 48 pz

Già Cotti Senza Glutine



COD: BRIOSG : Brioche Senza Glutine e Senza Latte
già cotta



MICROONDA

 750 wt 20 sec 80 Gr 20 pz



COD: SGV02 : Croissant Vuoto
già cotti
COD: SGA01 : Croissant Albicocca
già cotti



MICROONDA

 750 wt 45 sec 80 Gr 10 pz



MICROONDA

 750 wt 45 sec 80 Gr 10 pz

COD: SGN03 : Croissant Nocciola
già cotti



MICROONDA

 750 wt 45 sec 80 Gr 10 pz

Panzerotti



COD: MPCM01 : MINI PANZEROTTO ALLA CREMA DI MANDORLE



170°

18/20
min

70 Gr

55 pz



COD: MPCB01 : MINI PANZEROTTO CACAO E CIOCCOLATO BIANCO



170°

18/20
min

70 Gr

55 pz



COD: MINIPIS : MINI PANZEROTTO PISTACCHIO



170°

18/20
min

70 Gr

55 pz

Panzerotti



COD: MINIRIC : MINI PANZEROTTO RICOTTA E GOCCE



170°

18/20
min

70 Gr

55 pz



COD: MINICIO : MINI PANZEROTTO CREMA NOCCIOLE E CACAO



170°

18/20
min

70 Gr

55 pz



COD: PANCRE : PANZEROTTO CREMA MAX



170°

18/20
min

110 Gr

45 pz

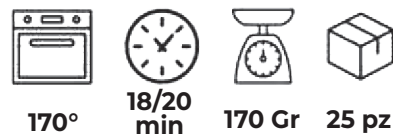
Panzerotti



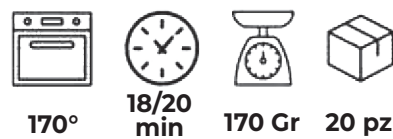
PANZEROTTO CATANESE GRANDI



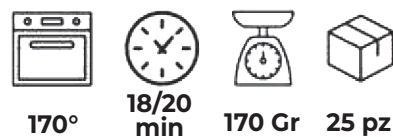
COD: PACR CREMA



COD: PARIC RICOTTA



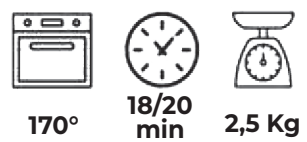
COD: PAC CIOCCOLATO



PANZEROTTO CATANESE MIGNON



COD: PAMI CREMA MIGNON



COD: PAMIC CIOCCOLATO MIGNON



I Biscotti



COD: BUNMAR : BIG FROLL FARCITURA DI ALBICOCCA



180°



15/18
min



75 Gr



50 pz



COD: BUNCIO : BIG FROLL ALLA CREMA DI NOCCIOLA
prodotto cotto



1/2 ore



75 Gr



28 pz



COD: CCLA : CASSATELLA CLASSICA AL CIOCCOLATO
prodotto cotto-mandorle tostate, zucchero semolato, cacao in polvere



1/2 ore



75 Gr



32 pz



COD: CPISSA : CASSATELLA CON CREMA DI PISTACCHIO
prodotto cotto-crema di pistacchio



1/2 ore



75 Gr



32 pz

Gelati Torte e Dessert



COD: 039: GELATO CIOCCOLATO - COD: 058: NOCCIOLA - CAFFÈ
vaschetta



 
3,5 kg 5 lt
.....



COD: 359: GELATO STRACCIATELLA
vaschetta





 
3,5 kg 5 lt
.....



COD: 459: GELATO VANIGLIA - COD: 280: TORRONE - COD: 333: FIORDILATTE
vaschetta



 
3,5 kg 5 lt
.....

Gelati Torte e Dessert



COD: 042: GELATO LIMONE
vaschetta



 
3,5 kg 5 lt



COD: 263: GELATO PISTACCHIO
vaschetta



 
3,5 kg 5 lt



COD: 041: GELATO FRAGOLA
vaschetta



 
3,5 kg 5 lt

Gelati Torte e Dessert



COD: TORLIM : TORTA AL LIMONE
pasta frolla e crema di limone - cake limone



2/3
ore



1,4 kg



COD: TORCAR : TORTA ALLA CAROTA
cake carota e mandorla



1/2
ore



1,1 kg



COD: TORNON : TORTA DELLA NONNA
pasta frolla e crema pasticceria



2/3
ore



1,4 kg





Gelati Torte e Dessert



COD: TORMAR : CROSTATA ALBICOCCA
pasta frolla e farcitura d'albicocca




 
2/3 ore 1,2 kg



COD: CNC01 : CROSTATA ALLA NOCCIOLA E CACAO
pasta frolla crema di nocciole e cacao





 
2/3 ore 1,2 kg



COD: 083 : CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI
strato di biscotto con morbida crema al formaggio, decorato in superficie con frutti rossi

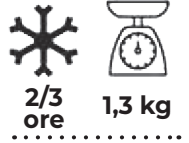


 
2/3 ore 1,45 kg

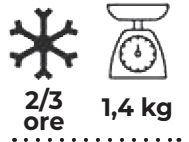
Gelati Torte e Dessert



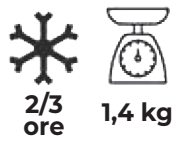
COD: CRG01 : CROSTATA AL CACAO RICOTTA E GOCCE
base pasta frolla al cacao con crema di ricotta e gocce di cioccolato



COD: 1PP1045 : TORTA FRUTTA MISTA
base frolla con pan di spagna farcito crema e ricoperta di frutta di stagione, decorata con gelatina di albicocche



COD: 1PP1036 : TORTA FRAGOLE
base frolla con pan di spagna farcito crema e panna, ricoperta con fragole, decorata con gelatina di albicocche



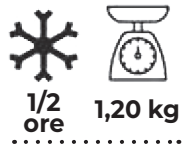
Gelati Torte e Dessert



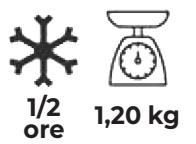
COD: 1PF1044 : TORTA FRUTTI DI BOSCO
base frolla con pan di spagna farcito crema e panna, ricoperta con frutti di bosco, decorata con gelatina di albicocche



COD: 07P : TORTA SETTE AL PISTACCHIO
bavarese pistacchio, cioccolato e glassa



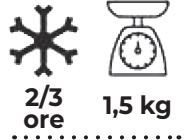
COD: 07C : TORTA SETTE AL CIOCCOLATO
bavarese nocciola, cioccolato e glassa



Gelati Torte e Dessert



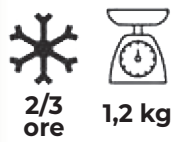
COD: TCV01 : CASSATA SICILIANA
crema di ricotta e canditi



COD: TO0045 : BABA' ALLA CASSATA



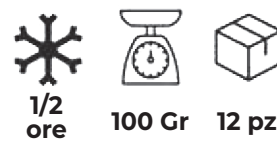
COD: 1PT1058 : TIRAMISÙ SAVOIARDI



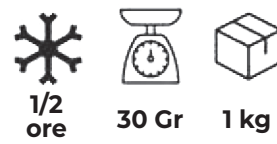
Gelati Torte e Dessert



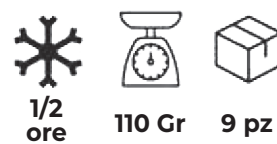
COD: D149 : CASSATINA SICILIANA
crema di ricotta - monoporzione



COD: D151 : CASSATINA MIGNON
crema di ricotta



COD: 1PS0007 : MINI TIRAMISU' AL MASCARPONE






Gelati Torte e Dessert



COD: 1GBM001 : TARTUFO NERO






 10 min
 100 Gr
 12 pz



COD: 1125 : TARTUFO PISTACCHIO
COD: 1GBM002 : TARTUFO BIANCO



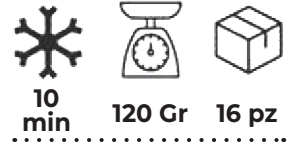
 10 min
 100 Gr
 12 pz



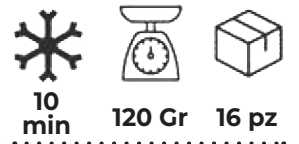
Gelati Torte e Dessert



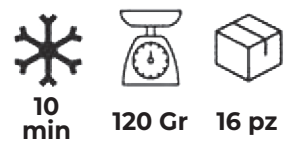
COD: TPC : TARTUFO DI PIZZO®
gelato alla nocciola e cioccolato, con un cuore di cioccolato fuso fondente



COD: TBG : TARTUFO BIANCO DI PIZZO
gelato al fiordilatte e caffè, con cuore di caffè espresso, ricoperto da una croccante granella di amaretto.



COD: TPS : TARTUFO AL PISTACCHIO
gelato al pistacchio di Sicilia e torroncino, con cuore di pistacchio fluido, ricoperto con granella di mandorle.






Gelati Torte e Dessert



COD: NIT18 : NOCCIOLA IMBOTTITA®
gelato al gusto di nocciola, imbottito con panna alla nocciola e gocce






  
10 min 120 Gr 18 pz



COD: LN2 : COPPA TIRAMISÙ







  
1 ora 80 Gr 16 pz



COD: CS2 : CUORE CALDO AL CIOCCOLATO FONDENTE



   
800 wt 40 sec 90 Gr 16 pz

Gelati Torte e Dessert



COD: 1PS0033 : SOUFFLÈ CIOCCOLATO E CIOCCOLATO BIANCO
COD: 1PS0066 : SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO E CARMELLO SALATO



800 wt 20 sec 100 Gr 12 pz



COD: T00012 : SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO
COD: 1PS0024 : SOUFFLÈ AL PISTACCHIO



800 wt 20 sec 100 Gr 12 pz

Gelati Torte e Dessert



COD: ARAMICRO : CODA D'ARAGOSTA MICRO 20/22 Gr

COD: AKA012 : CODA D'ARAGOSTA MIGNON 30 Gr



20/30
min



190°
200°



18/20
min



20/22
Gr



7 kg



20/30
min



190°
200°



18/20
min



30 Gr

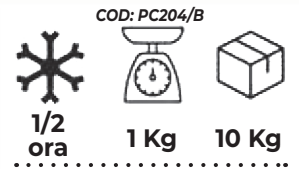
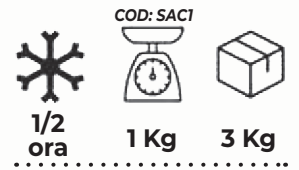


7 kg

Gelati Torte e Dessert



COD: SAC1 : RICOTTA ZUCCHERATA
già pronta in sac a poche
COD: PC204/B : CREMA PASTICCERA
già pronta in sac a poche



RICOTTA ZUCCHERATA già pronta
COD: RIC4 - RICOTTA 4kg





NEW SURGEL srls
Via dei Mandorli, 33
95033 BIANCAVILLA (CT)

Ufficio 340 5227045
Tel. 392 5909223 - 329 82202850
E-mail: newsurgel@pec.it

