



Ufficio Ristorazione

Ricettario

Note alla consultazione

Gli ingredienti indicati con la sigla AU si riferiscono alle preparazioni base che sono descritte nel foglio "Preparazioni base" del file Ricettario.xls, ove si possono ricavare gli ingredienti e le quantità che compongono ciascuna preparazione.

Pietanza		Ingredienti		
P000	Pasta al burro-pom-pesto g.250 x 100	PASTA	Pasta asciutta base	AU
		SALSA	Salsa di pomodoro base	AU
		LFLABU	BURRO	kg 0,5
		AVSCPG	PESTO GENOVESE	kg 0,25
		AVSCPF	PESTO GENOVESE FRESCO	kg 0,25
P001	Minestra di patate carote e cannellini g.250 x 10	AVBU62	PREPARATO BRODO VEGETALE	kg 0,01
		AVSCFC	FAGIOLI CANNELLINI	kg 0,25
		FVVVCA	CAROTE	kg 0,3
		FVVVPA	PATATE	kg 0,5
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB
		PS0003	PASTA MINESTRONE	kg 0,1
P002	Spaghetti ai gamberi g.250 x 10	PASTA	Pasta asciutta base	AU
		PC00GA	GAMBERI GOBETTI 120 UP GELO	kg 0,25
		PC00GI	GAMBERETTI SGU.100/200 GELO	kg 0,1
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg 1
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt 0,15
		FVVVAG	AGLIO	QB
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB
P007	Riso all'inglese g.250 x 10	AVRIPA	RISO PARBOILED	kg 1,2
		LFLABU	BURRO	kg 0,09
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt 0,06
		SALEGR	Sale grosso	AU
P008	Gnocchi di patate al pomodoro g.250 x 10	ACALGN	GNOCCHI PATATE FRESCHI	kg 2,2
		SALSA	Salsa di pomodoro base	AU
		SALEGR	Sale grosso	AU
P010	Raviolini in brodo g.250 x 10	PF00RI	RAVIOLINI CARNE	kg 0,6
		BRODO	Brodo di dado e verdure	lt 5
P011	Insalata di riso al tonno g.250 x 10	AVRIPA	RISO PARBOILED	kg 0,8
		AVSCTO	TONNO IN OLIO	kg 0,3
		AVSOGI	GIARDINIERA SOTT'OLIO	kg 0,08
		AVSCOV	OLIVE VERDI	kg 0,1
		AVSCON	OLIVE NERE	kg 0,1
		AVSCCI	CIPOLLINE AGRODOLCE	kg 0,03
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr 3
P012	Zuppa di carciofi con crostini g.250 x 10	AVBU62	PREPARATO BRODO VEGETALE	kg 0,01
		ACVECF	CARCIOFI A SPICCHI GELO	kg 0,65
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg 0,075
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg 0,125
		FVVVAG	AGLIO	QB
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB
		PANECO	PANE COMUNE	kg 0,5

Pietanza		Ingredienti		
P013	Minestra di riso con bietole e patate g.250 x 10	AVRIPA	RISO PARBOILED	kg 1
		ACVEBI	BIETOLE GELO	kg 0,5
		FVVVPA	PATATE	kg 1
		AVBU62	PREPARATO BRODO VEGETALE	kg 0,05
		OLIO	Olio d'oliva x cottura o condimento	AU
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg 0,1
		FVVVAG	AGLIO	QB
P014	Zuppa di zucchine g.250 x 10	AVBU62	PREPARATO BRODO VEGETALE	kg 0,01
		FVVVZU	ZUCCHINE	kg 0,9
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg 0,075
		FVVVPA	PATATE	kg 0,6
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg 0,125
		FVVVAG	AGLIO	QB
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB
P016	Risotto al pomodoro g.250 x 10	RISOTT	Risotto base	AU
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg 0,6
		AVARZA	ZAFFERANO bustine	gr 0,02
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt 0,15
		AVARPN	PEPE NERO MACINATO	QB
P017	Minestrone di verdure soffritte g.250 x 10	AVBU62	PREPARATO BRODO VEGETALE	kg 0,01
		ACVEMI	MINESTRONE 12V GELO	kg 0,5
		FVVVCA	CAROTE	kg 0,2
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg 0,1
		FVVVPA	PATATE	kg 0,3
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg 0,05
		PS0003	PASTA MINESTRONE	kg 0,1
P018	Insalata di riso al prosciutto e wurstel g.200 x 10	AVRIPA	RISO PARBOILED	kg 0,8
		SA00CO	PROSCIUTTO COTTO	kg 0,06
		AVSCWU	wurstel 25 gr	kg 0,08
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr 2
		AVSCPE	PEPERONI FALDE ACETO	kg 0,06
		AVSCON	OLIVE NERE	kg 0,05
		AVSCMA	MAIS CHICCHI IN BAR.	kg 0,1
		AVSCCT	CETRIOLINI ACETO	kg 0,03
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt 0,06
P020	Risotto con salsiccia g.250 x 10	RISOTT	Risotto base	AU
		CRSUSA	SALSICCIA SUINA	kg 0,33
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg 0,6
P021	Pasta al burro g.250 x 10	PASTA	Pasta asciutta base	AU
		LFLABU	BURRO	kg 0,2

RICETTARIO

Pag. 3

Pietanza		Ingredienti			
P023	Pasta fagioli e patate g.250 x 10	AVBU62	PREPARATO BRODO VEGETALE	kg	0,01
		AVSCFB	FAGIOLI BORLOTTI	kg	0,7
		FVVVPA	PATATE	kg	0,35
		POMOCO	DOPPIO CONCENTRATO KG.2,2	kg	0,02
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	0,06
		PS0003	PASTA MINESTRONE	kg	0,1
		SA00PA	PANCETTA TESA	kg	0,05
P025	Raviolini al pomodoro g.250 x 10	PF00RI	RAVIOLINI CARNE	kg	1,5
		SALSA	Salsa di pomodoro base	AU	
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,3
		AVARSA	SALVIA	QB	
P032	Spaghetti alle cozze g.250 x 10	PASTA	Pasta asciutta base	AU	
		SALSA	Salsa di pomodoro base	AU	
		PC00CS	COZZE SGUSCIATE GELO GL.10%	kg	0,15
		AVSCAC	FILETTI ACCIUGHE	QB	
		FVVVAG	AGLIO	QB	
		AVARPN	PEPE NERO MACINATO	QB	
P034	Minestra di asparagi g.250 x 10	AVBU62	PREPARATO BRODO VEGETALE	kg	0,01
		ACVEAS	ASPARAGI GELO	kg	0,5
		FVVVPA	PATATE	kg	1
		PS0003	PASTA MINESTRONE	kg	0,1
P035	Pasta ai gamberetti e asparagi g.250 x 10	PS0001	PASTA SECCA	kg	1,2
		PC00GI	GAMBERETTI SGU.100/200 GELO	kg	0,5
		ACVEAS	ASPARAGI GELO	kg	0,2
		AVLIQO	BRANDY NAZIONALE ml.700	pz	0,05
		OLIO	Olio d'oliva x cottura o condimento	AU	
		FVVVAG	AGLIO	QB	
		FVVVRR	PORRI	kg	0,1
		AVGRPA	PANNA CUCINA	kg	0,3
		BESCIA	Salsa besciamel	AU	
P036	Pasta tirolese g.250 x 10	PS0001	PASTA SECCA	kg	1,2
		SA00SP	SPECK	kg	0,1
		AVGRPA	PANNA CUCINA	kg	0,1
		CRSUCO	COSCIA SUINA DISOSSATA	kg	0,3
		FVVVCA	CAROTE	kg	0,1
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,1
		FVVVSE	SEDANO	mz	0,1
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,1
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	1
P038	Pasta al burro e salvia g.250 x 10	PASTA	Pasta asciutta base	AU	
		LFLABU	BURRO	kg	0,2
		AVARSA	SALVIA	kg	0,01

Pietanza		Ingredienti			
P039	Pasta al pesto g.250 x 10	PASTA	Pasta asciutta base	AU	
		AVSCPG	PESTO GENOVESE	kg	0,055
		AVSCPF	PESTO GENOVESE FRESCO	kg	0,055
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,15
P040	Riso in brodo g.250 x 10	AVRIPA	RISO PARBOILED	kg	0,6
		BRODO	Brodo di dado e verdure	lt	5
P042	Fregola sarda in brodo g.250 x 10	BRODO	Brodo di dado e verdure	lt	5
		PS0005	FREGOLA SARDA	kg	0,500
P045	Gnocchetti sardi con pollo e pomodoro g.250 x 10	CBPOBU	POLLO BUSTO	kg	0,3
		CBPOPE	POLLO PETTO	kg	0,1
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	1
		AVARZA	ZAFFERANO bustine	gr	16
		PS0001	PASTA SECCA	kg	1,2
P048	Pasta mare monti g.250 x 10	PS0001	PASTA SECCA	kg	1,2
		PC00CS	COZZE SGUSCIATE GELO GL.10%	kg	0,2
		SA00PA	PANCETTA TESA	kg	0,05
		PC00GI	GAMBERETTI SGU.100/200 GELO	kg	0,2
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	1,5
P049	Zuppa di patate g.250 x 10	AVBU62	PREPARATO BRODO VEGETALE	kg	0,01
		FVVVPA	PATATE	kg	2,25
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	0,55
		FVVVCA	CAROTE	kg	0,18
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,13
		FVVVSE	SEDANO	mz	0,15
P050	Fregola c/arselle g.250 x 10	PC00AR	ARSELLE SGUSC. (VONGOLE) ACQUA	kg	0,2
		FVVVAG	AGLIO	kg	0,001
		FVVVPR	PREZZEMOLO	mz	0,02
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	0,2
		PS0005	FREGOLA SARDA	kg	1,2
		BRODO	Brodo di dado e verdure	lt	1,5
P051	Pasta e ceci g.250 x 10	AVBU62	PREPARATO BRODO VEGETALE	kg	0,01
		PS0003	PASTA MINISTRONE	kg	0,133
		AVSCCE	CECI IN BAR.	kg	0,55
		FVVVPA	PATATE	kg	0,4
		SA00PA	PANCETTA TESA	kg	0,1
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,12
		AVARPN	PEPE NERO MACINATO	QB	
		AVARRO	ROSMARINO	QB	
P052	Pasta al pomodoro e basilico g.250 x 10	PASTA	Pasta asciutta base	AU	
		SALSA	Salsa di pomodoro base	AU	

RICETTARIO

Pag. 5

Pietanza		Ingredienti			
P053	Risotto alla marinara g.250 x 10	RISOTT	Risotto base		AU
		PC00CS	COZZE SGUSCIATE GELO GL.10%	kg	0,16
		PC00S2	SEPIE PULITE 11/20 GELO GL.30%	kg	0,2
		FVVVAG	AGLIO		QB
		FVVVPR	PREZZEMOLO		QB
		AVARPR	PEPERONCINO FRANTUMATO		QB
P054	Pasta alla puttanesca g.250 x 10	PASTA	Pasta asciutta base		AU
		SALSA	Salsa di pomodoro base		AU
		AVSCAC	FILETTI ACCIUGHE	kg	0,015
		AVSCCS	CAPPERI SALE	kg	0,025
		AVSCON	OLIVE NERE	kg	0,08
		FVVVAG	AGLIO		QB
		FVVVPR	PREZZEMOLO		QB
P055	Pasta alla norma g.250 x 10	PASTA	Pasta asciutta base		AU
		SALSA	Salsa di pomodoro base		AU
		FVVVME	MELANZANE	kg	0,3
		AVFA00	FARINA 00	kg	0,03
		FVVVPR	PREZZEMOLO		QB
P057	Pasta al sugo e olive g.250 x 10	PASTA	Pasta asciutta base		AU
		SALSA	Salsa di pomodoro base		AU
		AVSCOF	OLIVE FARCITE	kg	0,115
		AVSCON	OLIVE NERE	kg	0,115
		FVVVPR	PREZZEMOLO		QB
P058	Gnocchetti sardi al ragù di maiale g.250 x 10	PS0001	PASTA SECCA	kg	1,2
		CRSUCO	COSCIA SUINA DISOSSATA	kg	0,4
		SA00PF	PANCETTA AFFUMICATA	kg	0,1
		FVVVCA	CAROTE	kg	0,1
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,1
		FVVVSE	SEDANO	mz	0,1
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	1
		AVARZA	ZAFFERANO bustine	gr	0,030
P059	Risotto alla milanese g.250 x 10	RISOTT	Risotto base		AU
		AVARZA	ZAFFERANO bustine	gr	0,16
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,08
P060	Minestrina g.250 x 10	BRODO	Brodo di dado e verdure	lt	5
		PS0002	PASTA MINESTRA	kg	0,133
P061	Tagliatelle al ragù g.250 x 10	PF00TB	TAGLIATELLE BIANCHE	kg	1,2
		RAGU	Salsa ragù		AU
		SALEGR	Sale grosso		AU
P062	Lasagne al forno g.250 x 10	ACALLA	LASAGNA SFOGLIA GELO	kg	0,8
		RAGU	Salsa ragù		AU

Pietanza		Ingredienti			
		BESCIA	Salsa besciamel	AU	
		LFFOMP	MOZZARELLA X PIZZA FILONI	kg	0,1
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,1
P065	Pasta fusilli tonno e pomodoro g.250 x 10	PASTA	Pasta asciutta base	AU	
		SALSA	Salsa di pomodoro base	AU	
		AVSCTO	TONNO IN OLIO	kg	0,250
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
		FVVVAG	AGLIO	QB	
P066	Risotto ai gamberi g.250 x 10	RISOTT	Risotto base	AU	
		PC00GA	GAMBERI GOBETTI 120 UP GELO	kg	0,2
		PC00GI	GAMBERETTI SGU.100/200 GELO	kg	0,1
		AVGRPA	PANNA CUCINA	kg	0,05
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
P067	Pasta all'arrabbiata g.250 x 10	PASTA	Pasta asciutta base	AU	
		SALSA	Salsa di pomodoro base	AU	
		FVVVAG	AGLIO	QB	
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
		AVARPR	PEPERONCINO FRANTUMATO	QB	
P068	Risotto alla parmigiana g.250 x 10	RISOTT	Risotto base	AU	
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,130
		AVGRPA	PANNA CUCINA	kg	0,05
P069	Pasta all'amatriciana g.250 x 10	PASTA	Pasta asciutta base	AU	
		SALSA	Salsa di pomodoro base	AU	
		SA00PA	PANCETTA TESA	kg	0,09
P071	Risotto alla boscaiola g.250 x 10	RISOTT	Risotto base	AU	
		AVSCUH	FUNGHI CHAMPIGNON NAT.	kg	0,2
		AVSCUP	FUNGHI PORCINI SECCHI	kg	0,005
		SA00PA	PANCETTA TESA	kg	0,08
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,2
P072	Zuppa di verdure con crostini g.250 x 10	AVBU62	PREPARATO BRODO VEGETALE	kg	0,01
		ACVEMI	MINESTRONE 12V GELO	kg	0,5
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,1
		FVVVPA	PATATE	kg	0,4
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
		PANECO	PANE COMUNE	kg	0,50
P074	Tortellini al pomodoro e basilico g.250 x 10	PF00TO	TORTELLINI CARNE	kg	1,4
		SALEGR	Sale grosso	AU	
		SALSA	Salsa di pomodoro base	AU	
P075	Pasta al ragù g.250 x 10	PASTA	Pasta asciutta base	AU	
		RAGU	Salsa ragù	AU	

RICETTARIO

Pag. 7

Pietanza		Ingredienti			
P078	Risotto alle seppie g.250 x 10	RISOTT	Risotto base	AU	
		PC00S2	SEPIE PULITE 11/20 GELO GL.30%	kg	0,4
		AVARPR	PEPERONCINO FRANTUMATO	QB	
		FVVVAG	AGLIO	QB	
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
P079	Spaghetti alla carrettiera g.250 x 10	PASTA	Pasta asciutta base	AU	
		SALSA	Salsa di pomodoro base	AU	
		AVSCAC	FILETTI ACCIUGHE	kg	0,03
		AVSCON	OLIVE NERE	kg	0,16
		FVVVAG	AGLIO	QB	
		AVARPR	PEPERONCINO FRANTUMATO	QB	
P082	Ravioli di patate al ragù g.250 x 10	PF00RP	RAVIOLI PATATE	kg	1,5
		RAGU	Salsa ragù	AU	
P083	Passato di verdure con crostini g.250 x 10	AVBU62	PREPARATO BRODO VEGETALE	kg	0,01
		ACVEMI	MINESTRONE 12V GELO	kg	0,5
		FVVVPA	PATATE	kg	0,4
		PANECO	PANE COMUNE	kg	0,5
P085	Minestrone di fagioli g.250 x 10	AVBU62	PREPARATO BRODO VEGETALE	kg	0,01
		ACVEMI	MINESTRONE 12V GELO	kg	0,5
		AVSCFB	FAGIOLI BORLOTTI	kg	0,3
		FVVVPA	PATATE	kg	0,4
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	0,1
		PS0003	PASTA MINESTRONE	kg	0,1
P086	Zuppa di verdure con riso g.250 x 10	AVBU62	PREPARATO BRODO VEGETALE	kg	0,01
		ACVEMI	MINESTRONE 12V GELO	kg	0,5
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,1
		FVVVPA	PATATE	kg	0,4
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
		AVRIPA	RISO PARBOILED	kg	0,1
P087	Tortellini in brodo di carne g.250 x 10	PF00TO	TORTELLINI CARNE	kg	0,5
		BRODO	Brodo di dado e verdure	lt	5
P089	Minestra di zucchine con riso g.250 x 10	AVBU62	PREPARATO BRODO VEGETALE	kg	0,01
		AVRIPA	RISO PARBOILED	kg	0,15
		FVVVAG	AGLIO	QB	
		FVVVCA	CAROTE	kg	0,2
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,05
		FVVVPA	PATATE	kg	0,4
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
		FVVVSE	SEDANO	mz	0,1
		FVVVZU	ZUCCHINE	kg	0,6
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	0,1

Pietanza		Ingredienti			
P091	Pasta alle zucchine basilico e pomodoro g.250 x 10	PASTA	Pasta asciutta base	AU	
		SALSA	Salsa di pomodoro base	AU	
		FVVVZU	ZUCCHINE	kg	0,2
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
		FVVVBA	BASILICO	QB	
P092	Ravioli di ricotta al pomodoro g.250 x 10	PF00RR	RAVIOLI RICOTTA	kg	1,5
		SALSA	Salsa di pomodoro base	AU	
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,050
P094	Passato di verdure fresche g.250 x 10	AVBU62	PREPARATO BRODO VEGETALE	kg	0,01
		FVVVBA	BASILICO	QB	
		FVVVCA	CAROTE	kg	0,4
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,1
		FVVVPA	PATATE	kg	0,5
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
		FVVVSE	SEDANO	mz	0,1
		FVVVZU	ZUCCHINE	kg	0,5
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	0,05
P095	Gnocchi di patate al ragù g.250 x 10	ACALGN	GNOCCHI PATATE FRESCHI	kg	2,2
		RAGU	Salsa ragù	AU	
		SALEGR	Sale grosso	AU	
P096	Pasta alla bolognese g.250 x 10	PASTA	Pasta asciutta base	AU	
		RAGU	Salsa ragù	AU	
		SA00PA	PANCETTA TESA	kg	0,05
P098	Minestrone di lenticchie g.250 x 10	AVBU62	PREPARATO BRODO VEGETALE	kg	0,01
		ACVEMI	MINESTRONE 12V GELO	kg	0,5
		AVSCLE	LENTICCHIE IN BAR.	kg	0,3
		FVVVPA	PATATE	kg	0,4
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	0,1
		PS0003	PASTA MINESTRONE	kg	0,1
P100	Gnocchetti secchi alla campidanese g.250 x 10	PASTA	Pasta asciutta base	AU	
		SALSA	Salsa di pomodoro base	AU	
		CRSUSA	SALSICCIA SUINA	kg	0,2
		AVARZA	ZAFFERANO bustine	gr	0,04
P101	Tagliatelle al pomodoro e basilico g.250 x 10	PF00TB	TAGLIATELLE BIANCHE	kg	1,2
		SALSA	Salsa di pomodoro base	AU	
P102	Zuppa di verdure g.250 x 10	ACVEMI	MINESTRONE 12V GELO	kg	0,7
		FVVVPA	PATATE	kg	0,4
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,1
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	0,050

Pietanza	Ingredienti			
P103 Insalata di pasta tonno e funghetti g.250 x 10	PASTA2	Pasta asciutta corta per insalate	AU	
	AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,2
	AVSCCI	CIPOLLINE AGRODOLCE	kg	0,03
	AVSCCS	CAPPERI SALE	kg	0,01
	AVSCCT	CETRIOLINI ACETO	kg	0,05
	AVSCON	OLIVE NERE	kg	0,1
	AVSCOV	OLIVE VERDI	kg	0,1
	AVSCTO	TONNO IN OLIO	kg	0,2
	AVSOGI	GIARDINIERA SOTT'OLIO	kg	0,08
	AVSOUH	FUNGHETTI SOTTO'OLIO	kg	0,06
	FVFFLI	LIMONI	kg	0,2
	FVVVBA	BASILICO	QB	
	FVVVPO	POMODORI	kg	0,3
P107 Pasta olio aglio e peperoncino g.250 x 10	PASTA	Pasta asciutta base	AU	
	AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,2
	FVVVAG	AGLIO	QB	
	AVARPR	PEPERONCINO FRANTUMATO	QB	
P109 Minestrone di legumi assortiti g.250 x 10	AVBU62	PREPARATO BRODO VEGETALE	kg	0,01
	ACVEMI	MINESTRONE 12V GELO	kg	0,3
	AVSCCE	CECI IN BAR.	kg	0,1
	AVSCFC	FAGIOLI CANNELLINI	kg	0,1
	FVVVPA	PATATE	kg	0,2
	POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	0,1
	PS0003	PASTA MINESTRONE	kg	0,07
P112 Zuppa di lenticchie e spinaci g.250 x 10	ACVESP	SPINACI GELO	kg	0,5
	AVSCLE	LENTICCHIE IN BAR.	kg	0,5
	AVBU62	PREPARATO BRODO VEGETALE	kg	0,01
	POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	0,03
	FVVVPA	PATATE	kg	0,5
	FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,1
	FVVVCA	CAROTE	kg	0,2
	FVVVAG	AGLIO	QB	
P116 Risotto alla trevisana g.250 x 10	RISOTT	Risotto base	AU	
	FVVVTR	TREVISANA	kg	0,2
	SA00PA	PANCETTA TESA	kg	0,08
	AVGRPA	PANNA CUCINA	kg	0,05
	LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,08
P119 Crema di spinaci e patate g.250 x 10	ACVESP	SPINACI GELO	kg	0,2
	FVVVPA	PATATE	kg	2
	FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,08
	AVGRPA	PANNA CUCINA	kg	0,01
	AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	QB	
P122 Minestra di patate e lenticchie	AVBU62	PREPARATO BRODO VEGETALE	kg	0,01

Pietanza		Ingredienti			
	g.250 x 10	ACVEBI	BIETOLE GELO	kg	0,25
		AVSCLE	LENTICCHIE IN BAR.	kg	0,3
		FVVVCA	CAROTE	kg	0,1
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,1
		FVVVPA	PATATE	kg	0,7
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	0,05
		PS0003	PASTA MINESTRONE	kg	0,1
P126	Pasta ai quattro formaggi g.250 x 10	PASTA	Pasta asciutta base	AU	
		AVGRPA	PANNA CUCINA	kg	0,25
		LFFOEM	FORMAGGIO TIPO GRUVIERA	kg	0,05
		LFFOFO	FORMAGGIO TIPO FONTINA	kg	0,05
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,1
		LFFOGZ	GORGONZOLA	kg	0,05
P127	Pasta fusilli ai peperoni g.250 x 10	PASTA	Pasta asciutta base	AU	
		FVVVPE	PEPERONI	kg	0,4
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	0,1
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,2
		AVSCOF	OLIVE FARCITE	kg	0,05
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,05
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,1
		FVVVBA	BASILICO	QB	
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
P128	Polenta al sugo g.250 x 10	AVFAPO	POLENTA	kg	0,4
		SALSA	Salsa di pomodoro base	AU	
		BRODO	Brodo di dado e verdure	lt	10
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,05
		LFFOMP	MOZZARELLA X PIZZA FILONI	kg	0,05
		LFLABU	BURRO	kg	0,05
P136	Polenta con salsiccia g.250 x 10	AVFAPO	POLENTA	kg	0,4
		BRODO	Brodo di dado e verdure	lt	10
		SALSA	Salsa di pomodoro base	AU	
		CRSUSA	SALSICCIA SUINA	kg	0,3
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,03
P139	Spaghetti al pomodoro e basilico g.250 x 10	PASTA	Pasta asciutta base	AU	
		SALSA	Salsa di pomodoro base	AU	
P140	Pasta con rucola in crudité g.250 x 10	PASTA	Pasta asciutta base	AU	
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	0,3
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,3
		FVVVPO	POMODORI	kg	1
		FVVVAG	AGLIO	QB	
		FVVVBA	BASILICO	QB	
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
		FVVVRU	RUCOLA MAZZETTI	mz	1

Pietanza		Ingredienti			
P141	Ravioli di patate al pomodoro g.250 x 10	PF00RP	RAVIOLI PATATE	kg	1,5
		SALSA	Salsa di pomodoro base	AU	
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,3
P142	Fusilli mille gusti g.250 x 10	PS0001	PASTA SECCA	kg	1,2
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,1
		FVVVPE	PEPERONI	kg	0,1
		SA00PA	PANCETTA TESA	kg	0,1
		ACALUC	FUNGHI CHAMPIGNON GELO	kg	0,3
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	1
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,1
		FVVVPR	PREZZEMOLO	mz	0,02
P900	Pani frattau g.200 x 10	PANECA	PANE CARASAU	kg	1,5
		SALSA	Salsa di pomodoro base	AU	
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	10
		LFFOPS	PECORINO SARDO	kg	0,8
FM	Formaggi misti g.120 x 10 * = ingredienti alternativi (n.2)	LFFOMO *	MOZZARELLA VACCINA da gr100	kg	0,5
		LFFOEM *	FORMAGGIO TIPO GRUVIERA	kg	0,6
		LFFOFS *	FIORE SARDO	kg	0,6
		LFFOFO *	FORMAGGIO TIPO FONTINA	kg	0,6
		LFFOGZ *	GORGONZOLA	kg	0,6
		LFFOPS *	PECORINO SARDO	kg	0,6
		LFFOPR *	PROVOLONE	kg	0,6
		LFFODS *	FORMAGGIO DOLCE SARDO	kg	0,4
		LFFOTR *	TRECCIA AFFUMICATA	kg	0,2
S001	Bonconcini di suino alle olive g.150 x 10	CRSUCO	COSCIA SUINA DISOSSATA	kg	2
		AVSCON	OLIVE NERE	kg	0,166
		BRODO	Brodo di dado e verdure	lt	5
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,2
S002	Scaloppine di tacchino alla salvia g.130 x 10	SCALO	Base per scaloppe	AU	
		BRODO	Brodo di dado e verdure	lt	1
		CBTAPE	PETTO TACCHINO	kg	1,75
		LFLABU	BURRO	kg	0,075
		AVARSA	SALVIA	QB	
S004	Bastoncini di pesce g.150 x 10	PC00BA	BASTONCINI MERLUZZO GELO GL.0%	kg	1,7
		OLIOFP	Olio arachide frittura pesce lt.25	AU	
S006	Coniglio alla cacciatora g.200 x 10	CBCO00	CONIGLIO	kg	3,25
		AVSCCP	CAPPERI SOTT'ACETO	kg	0,1
		AVARPS	POMODORI SECCHI	kg	0,05
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,160
		FVVVAG	AGLIO	QB	
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,25

Pietanza		Ingredienti			
		AVFA00	FARINA 00	kg	0,13
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,15
S008	Seppie dorate 1/10 g.150 x 10	PC00S1	SEPPIE PULITE 1/10 GELO GL.30%	kg	2,75
		LFLALA	LATTE INTERO UHT	lt	0,4
		AVFASF	SEMOLA FINE	kg	0,1
		AVFA00	FARINA 00	kg	0,5
S009	Braciola di suino alla salvia in piastra g.170 x 10	CRSULO	LOMBO SUINO CON OSSO	kg	2,30
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,15
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,3
		AVARSA	SALVIA	QB	
S010	Filetti di platessa con olive g.150 x 10	PC00PL	FILETTI DI PLATESSA GELO GL.50%	kg	2,5
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,1
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
		FVVVAG	AGLIO	QB	
		LFLABU	BURRO	kg	0,05
		AVSCOV	OLIVE VERDI	kg	0,1
S011	Orate arrosto g.200 x 10	PE02OR	ORATA FRESCA	kg	3,3
		FVVVAG	AGLIO	QB	
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
S013	Lonza di suino agli aromi g.120 x 10	CRSULD	LOMBO SUINO DISSOSSATO	kg	1,9
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,05
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,05
		AVARAR	AROMI ARROSTO	QB	
S014	Filetti di merluzzo alla parmigiana g.150 x 10	PC00ME	MERLUZZO FILETTO GELO GL.0%	kg	2,5
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,15
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,2
S015	Polpettine al pomodoro - reale g.150 x 10	CRVERE	REALE VITELLONE	kg	1,8
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,15
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	4
		FVVVAG	AGLIO	QB	
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,1
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
		FVVVSE	SEDANO	mz	0,05
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,083
		PANEGR	PANE GRATTUGIATO	kg	0,165
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	0,4
S017	Insalata di polpo patate e rucola g.150 x 10	PC00PO	POLPO EVISCERATO GELO GL.0%	kg	3,5
		FVVVPA	PATATE	kg	1
		FVVVRU	RUCOLA MAZZETTI	mz	2
		AVBU53	SUCCO DI LIMONE IN BOTT	lt	0,1
		OLIO	Olio d'oliva x cottura o condimento	AU	

Pietanza		Ingredienti			
		AVSLSE	SENAPE SALSA	kg	0,05
		FVVVAG	AGLIO		QB
S018	Mozzarella in bellavista g.100 x 10	LFFOMO	MOZZARELLA VACCINA da gr100	kg	1
		FVVVPO	POMODORI	kg	0,65
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,08
		FVVVRA	RADICCHIO ROSSO	kg	0,33
		AVAROR	ORIGANO		QB
S019	Insalata di pollo con mandorle g.150 x 10	CBPOPE	POLLO PETTO	kg	1,7
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,15
		AVBU35	MANDORLE A FILETTI O SCAGLIE	kg	0,3
		AVBU53	SUCCO DI LIMONE IN BOTT	lt	0,1
		AVBU44	ACETO BALSAMICO	lt	0,1
		FVVVIC	ICEBERG	kg	2
S021	Uova e pomodori ripieni al tonno g.200 x 10	AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	20
		FVVVPO	POMODORI	kg	0,8
		AVSCTO	TONNO IN OLIO	kg	0,6
		AVSLMA	MAIONESE	kg	0,05
S022	Fesa di tacchino al vino bianco g.120 x 10	CBTAPE	PETTO TACCHINO	kg	1,8
		ARRO	Base per arrosti alle verdure		AU
		BRODO	Brodo di dado e verdure	lt	5
		AVARAR	AROMI ARROSTO		QB
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,2
S023	Scaloppine ai peperoni - fesa g.130 x 10	SCALO	Base per scaloppe		AU
		CRVEFE	FESA VITELLONE	kg	1,8
		FVVVPE	PEPERONI	kg	0,2
		LFLABU	BURRO	kg	0,066
S024	Seppie alla marinara 11/20 g.150 x 10	PC00S2	SEPPIE PULITE 11/20 GELO GL.30%	kg	3
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,15
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,2
		FVVVAG	AGLIO		QB
		FVVVPR	PREZZEMOLO		QB
		AVARPR	PEPERONCINO FRANTUMATO		QB
S025	Spezzatino di reale manzo c/ piselli g.150 x 10	SPEZZ	Base per spezzatini		AU
		CRVERE	REALE VITELLONE	kg	1,8
		ACVEPF	PISELLI EXTRA FINI GELO	kg	0,5
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,15
		AVFA00	FARINA 00		QB
S026	Arrosto di manzo scamone g.120 x 10	CRVESC	SCAMONE VITELLONE	kg	1,7
		ARRO	Base per arrosti alle verdure		AU
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,1
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,1

Pietanza		Ingredienti			
S027	Cernia al forno g.200 x 10	PC00CE	CERNIA FILETTI GELO GL.0%	kg	3
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,15
		LFLABU	BURRO	kg	0,030
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,2
		AVARPS	POMODORI SECCHI	kg	0,065
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
		AVARPN	PEPE NERO MACINATO	QB	
S028	Fettine rucola e grana (noce) g.120 x 10	CRVENO	NOCE VITELLONE	kg	1,7
		FVVVRU	RUCOLA MAZZETTI	mz	1
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,1
		OLIO	Olio d'oliva x cottura o condimento	AU	
		AVSLSE	SENAPE SALSA	kg	0,05
		AVBU44	ACETO BALSAMICO	lt	0,05
		AVBU53	SUCCO DI LIMONE IN BOTT	lt	0,05
		AVARPN	PEPE NERO MACINATO	kg	0,001
S029	Polpi alla diavola g.150 x 10	AVARPN	PEPE NERO MACINATO	QB	
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,05
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,15
		FVVVAG	AGLIO	QB	
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
		PC00PO	POLPO EVISCERATO GELO GL.0%	kg	3
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	0,083
S030	Tonno in bellavista g.80 x 10	AVSCTO	TONNO IN OLIO	kg	0,8
		AVSLMA	MAIONESE	kg	0,1
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	10
		FVVVPO	POMODORI	kg	1
		AVSCOV	OLIVE VERDI	kg	0,35
		AVSO CF	CARCIOFINI SOTT'OLIO	kg	0,1
S031	Carré suino agli aromi g.170 x 10	CRSULO	LOMBO SUINO CON OSSO	kg	2,5
		ARRO	Base per arrostiti alle verdure	AU	
		AVARAR	AROMI ARROSTO	QB	
S033	Costine di suino arrosto c/patate fritte g.200 x 10	CRSUPU	COSTINE PUNTE SUINO	kg	2,5
		ACALPF	PATATINE PREFRITTE GELO	kg	1,7
S034	Bocconcini di reale manzo con funghi g.150 x 10	CRVERE	REALE VITELLONE	kg	2
		SPEZZ	Base per spezzatini	AU	
		AVFA00	FARINA 00	kg	0,016
		AVARAR	AROMI ARROSTO	QB	
		AVSCUC	FUNGHI CHIODINI NAT.	kg	0,08
S036	Bistecca di reale cavallo aglio e prezz g.120 x 10	CRCARE	REALE CAVALLO S/V	kg	1,8
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,1
		FVVVAG	AGLIO	QB	

Pietanza		Ingredienti		
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB
S037	Rollata di tacchino al vino g.140 x 10	ARRO	Base per arrostiti alle verdure	AU
		CBTARO	ROLLATA TACCHINO	kg 2
		AVSCPB	PREPARATO PER BRODO (CARNE)	kg 0,033
		AVARAR	AROMI ARROSTO	QB
S039	Brasato di manzo - noce g.120 x 10	CRVENO	NOCE VITELLONE	kg 1,9
		ARRO	Base per arrostiti alle verdure	AU
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt 0,1
		AVSCPB	PREPARATO PER BRODO (CARNE)	kg 0,03
		AVARPN	PEPE NERO MACINATO	QB
S040	Bistecca di manzo s/osso alla griglia g.120 x 10	CRVELD	LOMBO V.NE DISOSSATO	kg 1,7
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt 0,1
S041	Pecora in cappotto g.200 x 10	BRODO	Brodo di dado e verdure	lt 5
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg 1
		FVVVPA	PATATE	kg 2
		CRPE00	PECORA	kg 3,3
S042	Spezzatino di muscolo c/ patate g.150 x 10	SPEZZ	Base per spezzatini	AU
		CRVEMU	MUSCOLO VITELLONE	kg 2
		FVVVPA	PATATE	kg 1
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg 0,166
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt 0,1
		AVFA00	FARINA 00	QB
S043	Fritto di merluzzo, seppie e gamberi g.150 x 10	PC00ME	MERLUZZO FILETTO GELO GL.0%	kg 0,7
		PC00S3	SEPIE PULITE 20/40 GELO GL.30%	kg 1,3
		PC00GA	GAMBERI GOBETTI 120 UP GELO	kg 1
		AVFASF	SEMOLA FINE	kg 0,133
		AVFA00	FARINA 00	kg 0,4
		OLIOFP	Olio arachide frittura pesce lt.25	AU
S047	Arrostini di suino con patate g.150 x 10	CRSUCO	COSCIA SUINA DISOSSATA	kg 1,9
		FVVVPA	PATATE	kg 1,166
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt 0,1
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt 0,1
		AVARRO	ROSMARINO	QB
		FVVVAG	AGLIO	QB
S049	Spezzatino di pecora con patate g.200 x 10	BRODO	Brodo di dado e verdure	lt 3
		FVVVCA	CAROTE	kg 2
		FVVVPA	PATATE	kg 2
		FVVVSE	SEDANO	mz 0,3
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg 0,3
		CRPE00	PECORA	kg 3,3

RICETTARIO

Pag. 16

Pietanza		Ingredienti			
S050	Trance di cernia alla piastra g.200 x 10	PC00CE	CERNIA FILETTI GELO GL.0%	kg	3
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,2
S051	Pollo al vino bianco g.250 x 10	CBPOBU	POLLO BUSTO	kg	3,5
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,15
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,15
		FVVVAG	AGLIO		QB
		AVARAL	ALLORO		QB
		AVARPR	PEPERONCINO FRANTUMATO		QB
S052	Mozzarella caprese g.100 x 10	LFFOMO	MOZZARELLA VACCINA da gr100	kg	1
		FVVVPO	POMODORI	kg	0,65
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,08
		FVVVBA	BASILICO		QB
		AVAROR	ORIGANO		QB
S053	Peperoni di magro g.200 x 10	FVVVPE	PEPERONI	kg	2
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	4
		FVVVPA	PATATE	kg	1
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,3
		LFFOMP	MOZZARELLA X PIZZA FILONI	kg	0,2
		LFLALA	LATTE INTERO UHT	lt	0,5
S054	Insalata di fesa di tacchino g.200 x 10	CBTAPE	PETTO TACCHINO	kg	1,8
		BRODO	Brodo di dado e verdure	lt	0
		AVSCGI	GIARDINIERA ACETO	kg	0,1
		AVSCMA	MAIS CHICCHI IN BAR.	kg	0,25
		AVSLMA	MAIONESE	kg	0,6
		FVVVLA	LATTUGA COPPA	kg	0,216
S055	Bracioline alla griglia g.170 x 10	CRSULO	LOMBO SUINO CON OSSO	kg	2,3
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,15
S056	Involtini di asparagi e fontina g.200 x 10	ACVEAS	ASPARAGI GELO	kg	1,7
		LFFOFO	FORMAGGIO TIPO FONTINA	kg	0,2
		BESCIA	Salsa besciamel		AU
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,05
S058	Pollo al forno g.250 x 10	CBPOBU	POLLO BUSTO	kg	3,5
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,2
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,13
		AVARRO	ROSMARINO		QB
S060	Girello tonnato g.100 x 10	CRVEGI	GIRELLO VITELLONE	kg	1,7
		BRODO	Brodo di dado e verdure	lt	5
		AVARPS	POMODORI SECCHI	kg	0,025
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,17
		AVSCAC	FILETTI ACCIUGHE		QB
		AVSCCS	CAPPERI SALE	kg	0,01

Pietanza		Ingredienti			
		AVSCTO	TONNO IN OLIO	kg	0,19
		AVSLMA	MAIONESE	kg	0,6
S061	Stracchino con pomodoro g.100 x 10	LFFOST	STRACCHINO	kg	1
		FVVVPO	POMODORI	kg	0,6
S062	Coscia di suino farcita g.120 x 10	CRSUCO	COSCIA SUINA DISOSSATA	kg	1,9
		ARRO	Base per arrosti alle verdure	AU	
		SA00PA	PANCETTA TESA	kg	0,18
		FVVVCA	CAROTE	kg	0,1
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,2
		AVARAR	AROMI ARROSTO	QB	
		AVARNM	NOCE MOSCATA IN POLVERE	QB	
S065	Bistecca di reale manzo alla piastra g.170 x 10	CRVERE	REALE VITELLONE	kg	2
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,1
S066	Rollata di tacchino arrosto g.140 x 10	AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,15
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,1
		CBTARO	ROLLATA TACCHINO	kg	2
S067	Rollata di vitella al forno (pancia) g.140 x 10	ARRO	Base per arrosti alle verdure	AU	
		CRVAPV	PANCIA DI VITELLA	kg	2,2
		FVVVAG	AGLIO	QB	
		AVARAR	AROMI ARROSTO	QB	
S069	Robiola con pomodoro g.100 x 10	LFFORO	ROBIOLA	kg	1
		FVVVPO	POMODORI	kg	0,7
S070	Cotoletta alla milanese - suino coscia g.150 x 10	CRSUCO	COSCIA SUINA DISOSSATA	kg	1,7
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	3
		AVFA00	FARINA 00	kg	0,12
		LFLALA	LATTE INTERO UHT	lt	0,1
		PANEGR	PANE GRATTUGIATO	kg	0,4
S071	Fesa di tacchino farcita g.120 x 10	CBTAPE	PETTO TACCHINO	kg	1,8
		SA00PA	PANCETTA TESA	kg	0,125
		ARRO	Base per arrosti alle verdure	AU	
		AVARPS	POMODORI SECCHI	kg	0,04
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,2
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
S073	Bistecca di suino alla salvia g.170 x 10	CRSULO	LOMBO SUINO CON OSSO	kg	2,4
		SCALO	Base per scaloppe	AU	
		AVARSA	SALVIA	QB	
S074	Trance di salmone al limone g.200 x 10	PC00SA	SALMONE TRANC. 150/300g GELO	kg	3
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,1
		FVFFLI	LIMONI	kg	1

Pietanza		Ingredienti			
		FVVVPR	PREZZEMOLO		QB
S075	Trance di cernia alla siciliana g.200 x 10	PC00CE	CERNIA FILETTI GELO GL.0%	kg	3
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,15
		AVSCON	OLIVE NERE	kg	0,2
		AVSCCP	CAPPERI SOTT'ACETO	kg	0,01
		AVARPS	POMODORI SECCHI	kg	0,05
		FVVVAG	AGLIO		QB
		FVVVPR	PREZZEMOLO		QB
S077	Insalata russa al tonno g.200 x 10	AVSCTO	TONNO IN OLIO	kg	0,116
		FVVVPA	PATATE	kg	1,166
		FVVVCA	CAROTE	kg	0,266
		ACVEFF	FAGIOLINI FINI GELO	kg	0,55
		AVSCCT	CETRIOLINI ACETO	kg	0,065
		AVSCGI	GIARDINIERA ACETO	kg	0,2
		AVSLMA	MAIONESE	kg	0,5
S078	Calamari dorati g.150 x 10	PC00CA	CALAMARI PULITI U/10 GELO GL.20%	kg	3,1
		AVFASF	SEMOLA FINE	kg	0,1
		AVFA00	FARINA 00	kg	0,25
		OLIOFP	Olio arachide frittura pesce lt.25		AU
S080	Sofficini misti g.200 x 10	ACALSF	SOFFICINI FORMAGGIO GELO	kg	0,735
		ACALSP	SOFFICINI PROSCIUTTO GELO	kg	0,735
		ACALSZ	SOFFICINI PIZZAIOLA GELO	kg	0,735
S081	Melanzane di magro g.200 x 10	FVVVME	MELANZANE	kg	2
		AVFA00	FARINA 00	kg	0,266
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,1
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	2
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,15
		LFFOMP	MOZZARELLA X PIZZA FILONI	kg	0,2
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,175
		LFFOPR	PROVOLONE	kg	0,1
		FVVVAG	AGLIO		QB
		FVVVPR	PREZZEMOLO		QB
S083	Pollo alla diavola g.250 x 10	CBPOBU	POLLO BUSTO	kg	3,5
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,2
		FVFFLI	LIMONI	kg	0,3
		AVARRO	ROSMARINO		QB
		AVARPN	PEPE NERO MACINATO		QB
S084	Scaloppine ai funghi - fesa g.130 x 10	SCALO	Base per scaloppe		AU
		CRVEFE	FESA VITELLONE	kg	1,8
		ACALUC	FUNGHI CHAMPIGNON GELO	kg	0,2
		AVSCUP	FUNGHI PORCINI SECCHI	kg	0,01
		FVVVAG	AGLIO		QB

Pietanza		Ingredienti			
		FVVVPR	PREZZEMOLO		QB
S085	Cotoletta alla milanese - tacchino fesa g.150 x 10	CBTAPE	PETTO TACCHINO	kg	1,8
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	3
		AVFA00	FARINA 00	kg	0,12
		LFLALA	LATTE INTERO UHT	lt	0,1
		PANEGR	PANE GRATTUGIATO	kg	0,4
S086	Bocconcini di fesa tacchino c/patate g.130 x 10	CBTAPE	PETTO TACCHINO	kg	2
		FVVVPA	PATATE	kg	1,3
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,15
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,15
		AVARAR	AROMI ARROSTO		QB
S087	Fritto di calamari e seppie g.150 x 10	PC00CA	CALAMARI PULITI U/10 GELO GL.20%	kg	1,166
		PC00S1	SEPPIE PULITE 1/10 GELO GL.30%	kg	1,166
		AVFASF	SEMOLA FINE	kg	0,133
		AVFA00	FARINA 00	kg	0,4
		OLIOFP	Olio arachide frittura pesce lt.25		AU
S089	Schiacciatine al vino di c.suino e fesa g.160 x 10	CRSUCO	COSCIA SUINA DISSOSSATA	kg	1
		CRVEFE	FESA VITELLONE	kg	1
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	3
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,033
		PANEGR	PANE GRATTUGIATO	kg	0,09
		FVVVPR	PREZZEMOLO		QB
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,15
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,1
S090	Affettato misto con olive g.100 x 10	AVSCON	OLIVE NERE	kg	0,2
		SA00CR	PROSCIUTTO CRUDO	kg	0,6
		SA00SP	SPECK	kg	0,3
		SA00SU	SALAME UNGHERESE	kg	0,3
S091	Fettine di manzo ai ferri - noce g.120 x 10	CRVENO	NOCE VITELLONE	kg	1,7
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,1
S093	Platessa panata gelo	PC00PP	PLATESSA PANATA GELO	kg	1,6
S094	Polpi all'agro g.150 x 10	AVLIAC	ACETO	lt	0,03
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,2
		FVVVAG	AGLIO		QB
		FVVVPR	PREZZEMOLO		QB
		PC00PO	POLPO EVISCERATO GELO GL.0%	kg	3,2
S095	Wurstell arrosto con cipolle g.150 x 10	AVSCWX	WURSTELL 3PZ (250g)	kg	0,85
		AVSCWY	WURSTELL DI POLLO 6PZ (500g)	kg	0,85
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,6
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,15

Pietanza		Ingredienti			
S096	Girello farcito al vino bianco g.100 x 10	CRVEGI	GIRELLO VITELLONE	kg	1,7
		ARRO	Base per arrosti alle verdure	AU	
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,2
		AVARPS	POMODORI SECCHI	kg	0,03
		AVARPN	PEPE NERO MACINATO	QB	
S098	Zuppa di mare con crostini g.200 x 10	PC00CP	CAPPONE 300/500gr GELO GL.0%	kg	0,8
		PC00MO	MOSCARDINI GELO GL.20%	kg	0,6
		PC00PO	POLPO EVISCERATO GELO GL.0%	kg	0,3
		PC00S2	SEPIE PULITE 11/20 GELO GL.30%	kg	0,3
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	0,3
		POMOCO	DOPPIO CONCENTRATO KG.2,2	kg	0,02
		PANECO	PANE COMUNE	kg	1
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,07
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,1
		AVSCAC	FILETTI ACCIUGHE	QB	
		AVARPR	PEPERONCINO FRANTUMATO	QB	
S099	Scaloppine al limone - fesa g.130 x 10	CRVEFE	FESA VITELLONE	kg	1,7
		SCALO	Base per scaloppe	AU	
		BRODO	Brodo di dado e verdure	lt	1
		FVFFLI	LIMONI	kg	0,5
S101	Polpette c/peperoni e cipolle g.150 x 10	CRSUCO	COSCIA SUINA DISSOSSATA	kg	0,8
		CRVENO	NOCE VITELLONE	kg	0,8
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,2
		FVVVPE	PEPERONI	kg	0,2
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	3
		FVVVPR	PREZZEMOLO	mz	0,2
		PANEGR	PANE GRATTUGIATO	kg	0,2
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,1
S102	Barchette di patate al formaggio g.200 x 10	FVVVPA	PATATE	kg	3
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,05
		LFFOFO	FORMAGGIO TIPO FONTINA	kg	0,05
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	0
		FVVVUH	FUNGHI CHAMPIGNON FRESCHI	kg	0,3
S104	Pecora in umido c/piselli g.200 x 10	CRPE00	PECORA	kg	3
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,2
		ACVEPF	PISELLI EXTRA FINI GELO	kg	0,5
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	0,5
		FVVVPR	PREZZEMOLO	mz	0,2
		FVVVAG	AGLIO	kg	0,05
S105	Fesa di tacchino alla salvia g.130 x 10	CBTAPE	PETTO TACCHINO	kg	1,8
		AVFA00	FARINA 00	kg	0,33
		AVGRMA	MARGARINA	kg	0,125

Pietanza		Ingredienti			
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,15
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,2
		AVARSA	SALVIA	QB	
S106	Arrosto di coscia maiale al vino bianco g.120 x 10	CRSUCO	COSCIA SUINA DISOSSATA	kg	1,95
		ARRO	Base per arrosti alle verdure	AU	
S107	Zucchine ripiene al formaggio g.200 x 10	FVVVZU	ZUCCHINE	kg	2,35
		CRVEFE	FESA VITELLONE	kg	1,35
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	8
		LFFOMP	MOZZARELLA X PIZZA FILONI	kg	0,2
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,06
		LFFOPR	PROVOLONE	kg	0,06
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,1
		PANEGR	PANE GRATTUGIATO	kg	0,25
S108	Spigola arrosto	PE02SP	SPIGOLA FRESCA	kg	3,3
S109	Gamberetti in salsa rosa g.100 x 10	PC00GI	GAMBERETTI SGU.100/200 GELO	kg	1
		AVSLKE	KETCH-UP	kg	0,15
		AVSLMA	MAIONESE	kg	0,03
		FVVVIC	ICEBERG	kg	0,333
		AVLIQO	BRANDY NAZIONALE ml.700	pz	0,025
S110	Saccotini in sfoglia peperoni e cipolla g.200 x 10	ACALGL	PASTA SFOGLIA GELO	kg	1
		FVVVPE	PEPERONI	kg	1
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,1
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	5
		AVFA00	FARINA 00	kg	0,1
		AVGRPA	PANNA CUCINA	kg	0,1
S111	Agnello al forno g.250 x 10	CRAG00	AGNELLO SARDO	kg	3
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,1
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,07
S112	Agnello in umido con patate g.250 x 10	CRAG00	AGNELLO SARDO	kg	3
		FVVVPA	PATATE	kg	0,065
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,1
		FVVVAG	AGLIO	QB	
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,09
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	0,1
S113	Bistecca di manzo con rucola e grana g.120 x 10	CRVELD	LOMBO V.NE DISOSSATO	kg	1,7
		FVVVRU	RUCOLA MAZZETTI	mz	1
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,15
		AVSLSE	SENAPE SALSA	kg	0,05
		AVBU53	SUCCO DI LIMONE IN BOTT	lt	0,1
		AVARPN	PEPE NERO MACINATO	QB	

Pietanza		Ingredienti		
		OLIO	Olio d'oliva x cottura o condimento	AU
		FVVVAG	AGLIO	QB
S114	Melanzane alla parmigiana g.200 x 10	FVVVME	MELANZANE	kg 2
		AVFA00	FARINA 00	kg 0,266
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt 0,1
		FVVVBA	BASILICO	QB
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg 0,066
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg 0,14
		LFFOMP	MOZZARELLA X PIZZA FILONI	kg 0,2
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg 1,35
		OLIOF	Olio arachide x frittura lt.25	AU
S115	Arrosto di lonza maiale alla fornaia g.120 x 10	CRSULD	LOMBO SUINO DISSOSSATO	kg 1,85
		FVVVPA	PATATE	kg 1,166
		LFLABU	BURRO	kg 0,066
		AVFA00	FARINA 00	kg 0,1
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt 0,15
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt 0,150
		AVARPN	PEPE NERO MACINATO	QB
		AVARAL	ALLORO	QB
S116	Salsiccia arrosto	CRSUSA	SALSICCIA SUINA	kg 2,4
S118	Pecora alla contadina g.200 x 10	CRPE00	PECORA	kg 3,3
		FVVVPA	PATATE	kg 1
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg 0,1
		AVARPA	PAPRICA	kg 0,001
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg 0,3
S119	Filetti di platessa alla parmigiana g.150 x 10	PC00PL	FILETTI DI PLATESSA GELO GL.50%	kg 2,2
		LFLABU	BURRO	kg 0,1
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg 0,15
S121	Sformato funghi e patate g.200 x 10	ACALUC	FUNGHI CHAMPIGNON GELO	kg 2
		FVVVPA	PATATE	kg 2
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr 6
		AVGRPA	PANNA CUCINA	kg 0,1
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg 0,05
		LFFOMP	MOZZARELLA X PIZZA FILONI	kg 0,05
S122	Sformato di melanzane e pomodoro g.200 x 10	FVVVPO	POMODORI	kg 0,2
		FVVVME	MELANZANE	kg 1,5
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr 3
		FVVVPR	PREZZEMOLO	mz 0,2
		FVVVAG	AGLIO	kg 0,001
		ACALGL	PASTA SFOGLIA GELO	kg 1,5
		FVVVBA	BASILICO	kg 0,001
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg 0,05

Pietanza		Ingredienti			
S123	Tortino di zucchine gelo g.200 x 10	ACVEZU	ZUCCHINE RONDELLE GELO	kg	2
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	5
		LFFOMP	MOZZARELLA X PIZZA FILONI	kg	0,2
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,05
		AVGRPA	PANNA CUCINA	kg	0,05
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,1
S124	Mustela rucola e grana g.80 x 10	SA00MU	MUSTELA	kg	0,8
		FVVVRU	RUCOLA MAZZETTI	mz	1
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,1
S125	Crespelle gelo c/ricotta e spinaci g.200 x 10	ACALCR	CRESPELLE GELO	pz	20
		LFFORI	RICOTTA	kg	0,2
		ACVESP	SPINACI GELO	kg	0,1
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	3
		BESCIA	Salsa besciamel	AU	
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,05
S126	Cordon bleu	ACALCB	CORDON BLEU POLLO GELO	kg	1,6
S127	Scaloppine alle olive - fesa g.130 x 10	SCALO	Base per scaloppe	AU	
		CRVEFE	FESA VITELLONE	kg	1,7
		AVSCON	OLIVE NERE	kg	0,3
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
S128	Polpettine con patate fritte - reale g.150 x 10	ACALPF	PATATINE PREFRITTE GELO	kg	1,7
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	4
		CRVERE	REALE VITELLONE	kg	1,8
		FVVVAG	AGLIO	QB	
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,033
		PANEGR	PANE GRATTUGIATO	kg	0,165
S129	Vitel tonn� - c.girello g.100 x 10	CRVECG	CONTROGIRELLO VITELLONE	kg	2
		BRODO	Brodo di dado e verdure	lt	3
		AVSCTO	TONNO IN OLIO	kg	0,190
		AVSLMA	MAIONESE	kg	0,4
		AVSCCS	CAPPERI SALE	kg	0,01
		AVSCAC	FILETTI ACCIUGHE	QB	
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,170
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
S130	Polpettone farcito g.150 x 10	AVFA00	FARINA 00	kg	0,1
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,1
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,15
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	5
		CRSUCO	COSCIA SUINA DISOSSATA	kg	0,7
		CRVERE	REALE VITELLONE	kg	1

Pietanza		Ingredienti			
		FVVVAG	AGLIO		QB
		FVVVCA	CAROTE	kg	0,3
		FVVVPR	PREZZEMOLO		QB
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,07
		PANEGR	PANE GRATTUGIATO	kg	0,2
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	0,1
S131	Scaloppine di tacchino alle olive g.130 x 10	SCALO	Base per scaloppe		AU
		CBTAPE	PETTO TACCHINO	kg	1,8
		AVSCON	OLIVE NERE	kg	0,15
		AVSCP	PREPARATO PER BRODO (CARNE)	kg	0,013
		LFLABU	BURRO	kg	0,075
S134	Sformato di spinaci con ricotta g.200 x 10	ACVESP	SPINACI GELO	kg	0,6
		BESCIA	Salsa besciamel		AU
		LFFORI	RICOTTA	kg	0,6
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	5
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,1
S135	Sformato di asparagi e fontina g.200 x 10	ACVEAS	ASPARAGI GELO	kg	2
		LFFOFO	FORMAGGIO TIPO FONTINA	kg	0,13
		BESCIA	Salsa besciamel		AU
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,125
S137	Cotolette di pollo e spinaci	ACALPZ	COTOLETTE DI POLLO C/SPINACI	kg	1,6
S138	Focaccia rustica c/verdure g.200 x 10	AVFA00	FARINA 00	kg	1
		AVFASF	SEMOLA FINE	kg	1
		AVSCLI	LIEVITO NATURALE BUSTINE gr.7	bu	2
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,2
		FVVVPE	PEPERONI	kg	0,2
		FVVVME	MELANZANE	kg	0,5
		POMOLL	POMODORINI DI COLLINA KG3	kg	1,5
		LFFOMP	MOZZARELLA X PIZZA FILONI	kg	1
S139	Salsiccia patate cipolle al vino g.150 x 10	AVARPS	POMODORI SECCHI	kg	0,1
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,07
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,15
		CRSUSA	SALSICCIA SUINA	kg	2,4
		FVVVAG	AGLIO		QB
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,7
		FVVVPA	PATATE	kg	1,5
		FVVVPR	PREZZEMOLO		QB
S140	Prosciutto crudo	SA00CR	PROSCIUTTO CRUDO	kg	1,2
S142	Medaglioni di manzo dorati g.150 x 10	CRVERE	REALE VITELLONE	kg	2
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	10
		AVFA00	FARINA 00	kg	0,25

Pietanza		Ingredienti			
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,06
		LFLALA	LATTE INTERO UHT	lt	0,35
		PANEGR	PANE GRATTUGIATO	kg	0,16
		AVARNM	NOCE MOSCATA IN POLVERE	QB	
		FVVVAG	AGLIO	QB	
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
		OLIOF	Olio arachide x frittura lt.25	AU	
S143	Scaloppine di suino alle olive nere g.130 x 10	SCALO	Base per scaloppe	AU	
		CRSUCO	COSCIA SUINA DISOSSATA	kg	0
		AVSCON	OLIVE NERE	kg	0,15
		AVSCPB	PREPARATO PER BRODO (CARNE)	kg	0,013
		LFLABU	BURRO	kg	0,075
S144	Seppiette all'agro g.150 x 10	PC00S2	SEPPIE PULITE 11/20 GELO GL.30%	kg	3,3
		AVSCON	OLIVE NERE	kg	0,13
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,15
		AVLIAC	ACETO	lt	0,05
		FVVVAG	AGLIO	QB	
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
S145	Scaloppine di tacchino ai funghi g.130 x 10	SCALO	Base per scaloppe	AU	
		CBTAPE	PETTO TACCHINO	kg	1,7
		AVSCUH	FUNGHI CHAMPIGNON NAT.	kg	0,3
		FVVVAG	AGLIO	QB	
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
S146	Spezzatino di tacchino c/patate e funghi g.150 x 10	CBTAPE	PETTO TACCHINO	kg	1,7
		FVVVPA	PATATE	kg	1
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,1
		FVVVCA	CAROTE	kg	0,1
		FVVVPR	PREZZEMOLO	mz	0,1
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,1
		FVVVAG	AGLIO	kg	0,001
		ACALUC	FUNGHI CHAMPIGNON GELO	kg	0,6
S147	Pollo alla cacciatora g.250 x 10	CBPOBU	POLLO BUSTO	kg	3,3
		AVSCUH	FUNGHI CHAMPIGNON NAT.	kg	0,05
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,2
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,2
		AVFA00	FARINA 00	kg	0,2
		AVSCCP	CAPPERI SOTT'ACETO	kg	0,02
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	0,1
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,03
		FVVVAG	AGLIO	QB	
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
S148	Sformato di funghi g.200 x 10	FVVVUH	FUNGHI CHAMPIGNON FRESCHI	kg	1,5
		FVVVPA	PATATE	kg	0,8

Pietanza		Ingredienti			
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	5
		BESCIA	Salsa besciamel		AU
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,125
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,1
S149	Polpette c/spinaci g.150 x 10	CRVERE	REALE VITELLONE	kg	1,8
		FVVVPR	PREZZEMOLO	mz	0,01
		ACVESP	SPINACI GELO	kg	0,2
		FVVVAG	AGLIO	kg	0,01
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	3
		LFLALA	LATTE INTERO UHT	lt	0,1
		PANEGR	PANE GRATTUGIATO	kg	0,1
S150	Filetti di merluzzo dorati g.150 x 10	PC00ME	MERLUZZO FILETTO GELO GL.0%	kg	2
		PASTEL	Pastella		AU
		OLIOFP	Olio arachide frittura pesce lt.25		AU
S151	Fritto di gamberi, anelli e seppie g.150 x 10	PC00GA	GAMBERI GOBETTI 120 UP GELO	kg	0,666
		PC00AN	ANELLI CALAMARO S/PAN GELO	kg	1,333
		PC00S1	SEPPIE PULITE 1/10 GELO GL.30%	kg	0,5
		AVFASF	SEMOLA FINE	kg	0,133
		AVFA00	FARINA 00	kg	0,4
		OLIOFP	Olio arachide frittura pesce lt.25		AU
S152	Carré suino al forno g.170 x 10	CRSULO	LOMBO SUINO CON OSSO	kg	2,5
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,05
		FVVVAG	AGLIO		QB
		AVARRO	ROSMARINO		QB
S153	Bistecca di suino dorata g.170 x 10	CRSULO	LOMBO SUINO CON OSSO	kg	2,33
		PANEGR	PANE GRATTUGIATO	kg	0,25
		OLIOF	Olio arachide x frittura lt.25		AU
S154	Scaloppine con piselli - noce g.130 x 10	SCALO	Base per scaloppe		AU
		CRVENO	NOCE VITELLONE	kg	1,8
		ACVEPF	PISELLI EXTRA FINI GELO	kg	0,6
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,05
		LFLABU	BURRO	kg	0,05
S155	Goulash di maiale g.150 x 10	CRSULD	LOMBO SUINO DISOSSATO	kg	1,7
		SA00PA	PANCETTA TESA	kg	0,2
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,1
		FVVVAG	AGLIO	kg	0,01
		FVVVPR	PREZZEMOLO	mz	0,01
		AVARPA	PAPRICA	kg	0,001
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,1
S158	Carne in scatola con sottaceti g.90 x 10	AVSCCA	CARNE IN SCATOLA (90gr)	sc	10
		AVSCPE	PEPERONI FALDE ACETO	kg	0,1

Pietanza		Ingredienti			
		AVSCCI	CIPOLLINE AGRODOLCE	kg	0,1
		AVSCOF	OLIVE FARCITE	kg	0,2
		FVVVIC	ICEBERG	kg	1
S159	Fettine di suino ai ferri - coscia g.120 x 10	CRSUCO	COSCIA SUINA DISOSSATA	kg	1,7
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,1
S162	Pancia vitello arrosto g.140 x 10	CRVAPV	PANCIA DI VITELLA	kg	2,2
		ARRO	Base per arrosti alle verdure	AU	
		AVARAR	AROMI ARROSTO	QB	
		AVARRO	ROSMARINO	QB	
S163	Speck	SA00SP	SPECK	kg	0,9
S165	Fettine di manzo ai ferri - fesa g.120 x 10	CRVEFE	FESA VITELLONE	kg	1,7
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,1
S167	Scaloppine alla pizzaiola g.130 x 10 * = ingredienti alternativi (n.1)	SCALO	Base per scaloppe	AU	
		CRVENO *	NOCE VITELLONE	kg	1,8
		CRVEFE *	FESA VITELLONE	kg	1,8
		LFLABU	BURRO	kg	0,033
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	0,5
		AVSCCS	CAPPERI SALE	kg	0,04
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
		FVVVAG	AGLIO	QB	
		AVAROR	ORIGANO	QB	
S169	Spezzatino di fesa manzo c/ patate g.150 x 10	SPEZZ	Base per spezzatini	AU	
		CRVEFE	FESA VITELLONE	kg	2
		FVVVPA	PATATE	kg	1
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,05
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	0,166
		AVFA00	FARINA 00	QB	
S172	Cotoletta alla milanese - controgirello g.150 x 10	CRVECG	CONTROGIRELLO VITELLONE	kg	1,7
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	3
		AVFA00	FARINA 00	kg	0,12
		LFLALA	LATTE INTERO UHT	lt	0,1
		PANEGR	PANE GRATTUGIATO	kg	0,4
S174	Salsiccia secca	SA00SS	SALSICCIA SECCA	kg	1
S175	Patate al gorgonzola g.200 x 10	FVVVPA	PATATE	kg	3,3
		LFFOGZ	GORGONZOLA	kg	0,5
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,8
		BESCIA	Salsa besciamel	AU	
S176	Pollo con patate e peperoni g.250 x 10	CBPOBU	POLLO BUSTO	kg	3,5
		FVVVPA	PATATE	kg	0,5

Pietanza		Ingredienti			
		FVVVPE	PEPERONI	kg	0,5
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,1
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,1
		AVFA00	FARINA 00	kg	0,2
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,15
		FVVVAG	AGLIO		QB
		FVVVPR	PREZZEMOLO		QB
S177	Spinacine g.150 x 10	ACALPZ	COTOLETTE DI POLLO C/SPINACI	kg	1,7
		OLIOF	Olio arachide x frittura lt.25		AU
S178	Seppie all'agro 1/10 g.150 x 10	PC00S1	SEPPIE PULITE 1/10 GELO GL.30%	kg	3,3
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,07
		AVLIAC	ACETO	lt	0,05
		FVFFLI	LIMONI	kg	0,1
		FVVVAG	AGLIO		QB
		FVVVPR	PREZZEMOLO		QB
S180	Goulash della Val Pusteria g.150 x 10	CRVEMU	MUSCOLO VITELLONE	kg	1,8
		POMOCO	DOPPIO CONCENTRATO KG.2,2	kg	0,1
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,5
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,1
		AVLIVR	VINO ROSSO	lt	0,15
		AVFA00	FARINA 00	kg	0,2
		AVARRO	ROSMARINO		QB
		AVARPA	PAPRICA		QB
		AVARAL	ALLORO		QB
		FVVVAG	AGLIO		QB
S181	Polpo alla tabarchina g.200 x 10	AVARPA	PAPRICA		QB
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,1
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,15
		FVVVAG	AGLIO		QB
		FVVVPA	PATATE	kg	1,2
		FVVVPR	PREZZEMOLO		QB
		PC00PO	POLPO EVISCERATO GELO GL.0%	kg	3,3
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	,06
S182	Speck con radicchio e grana g.100 x 10	SA00SP	SPECK	kg	0,9
		FVVVRA	RADICCHIO ROSSO	kg	0,5
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,2
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,03
		AVARPN	PEPE NERO MACINATO		QB
S183	Trance di salmone pomodoro-olive-origano g.200 x 10	PC00SA	SALMONE TRANC. 150/300g GELO	kg	2,2
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	0,2
		AVSCON	OLIVE NERE	kg	0,15
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,1
		FVVVPR	PREZZEMOLO		QB

Pietanza		Ingredienti			
		AVAROR	ORIGANO		QB
S186	Uova in salsa aurora g.150 x 10	AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	22
		AVSLMA	MAIONESE	kg	0,5
		AVSLKE	KETCH-UP	kg	0,05
		AVLIQO	BRANDY NAZIONALE ml.700	pz	0,08
		FVVVIC	ICEBERG	kg	1
S189	Anelli di calamaro dorati g.150 x 10	PC00AN	ANELLI CALAMARO S/PAN GELO	kg	3
		AVFASF	SEMOLA FINE	kg	0,2
		AVFA00	FARINA 00	kg	0,5
		OLIOFP	Olio arachide frittura pesce lt.25		AU
S191	Coniglio al forno rivestito con pancetta g.200 x 10	CBCO00	CONIGLIO	kg	2,7
		SA00PA	PANCETTA TESA	kg	0,3
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,1
		AVFA00	FARINA 00	kg	0,05
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,15
		AVARPS	POMODORI SECCHI	kg	0,05
		FVVVAG	AGLIO		QB
		FVVVPR	PREZZEMOLO		QB
		AVARAR	AROMI ARROSTO		QB
S192	Mozzarella in carrozza g.200 x 10	LFFOMP	MOZZARELLA X PIZZA FILONI	kg	0,7
		PANETR	PANE AL LATTE PER TRAMEZZINI	kg	2,5
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	6
		PANEGR	PANE GRATTUGIATO	kg	0,5
		LFLALA	LATTE INTERO UHT	lt	0,5
		OLIOF	Olio arachide x frittura lt.25		AU
S193	Pecorino, olive e salsiccia g.100 x 10	LFFOPS	PECORINO SARDO	kg	0,5
		AVSCOV	OLIVE VERDI	kg	0,3
		SA00SS	SALSICCIA SECCA	kg	0,6
S194	Filetti di platessa alla milanese g.150 x 10	PC00PL	FILETTI DI PLATESSA GELO GL.50%	kg	2
		PANEGR	PANE GRATTUGIATO	kg	1,3
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	5
		FVVVPR	PREZZEMOLO		QB
S197	Cotoletta di pollo	ACALCP	COTOLETTE DI POLLO GELO	kg	1,8
S199	Bistecca di reale manzo c/rucola e grana g.120 x 10	CRVERE	REALE VITELLONE	kg	1,8
		FVVVRU	RUCOLA MAZZETTI	mz	1
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,15
		AVSLSE	SENAPE SALSA	kg	0,05
		AVBU53	SUCCO DI LIMONE IN BOTT	lt	0,1
		AVARPN	PEPE NERO MACINATO		QB
		OLIO	Olio d'oliva x cottura o condimento		AU
		FVVVAG	AGLIO		QB

Pietanza		Ingredienti			
S200	Salimbocca alla romana di suino g.130 x 10	CRSULD	LOMBO SUINO DISOSSATO	kg	1,6
		SA00SP	SPECK	kg	0,2
		AVFA00	FARINA 00	kg	0,1
		AVARSA	SALVIA	kg	0,001
		FVVVPR	PREZZEMOLO	mz	0,01
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,1
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,1
S203	Polpettine di manzo e tacchino al pomod. g.150 x 10	AVARNM	NOCE MOSCATA IN POLVERE	QB	
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,1
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	4
		CBTAPE	PETTO TACCHINO	kg	0,8
		CRVEFE	FESA VITELLONE	kg	1
		FVVVAG	AGLIO	QB	
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,1
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,02
		LFLALA	LATTE INTERO UHT	lt	0,05
		PANEGR	PANE GRATTUGIATO	kg	0,15
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	0,4
S204	Seppie in umido c/crostini g.150 x 10	PC00S1	SEPPIE PULITE 1/10 GELO GL.30%	kg	2,7
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	0,05
		FVVVAG	AGLIO	QB	
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,1
S205	Sformato di zucchine e spinaci g.200 x 10	FVVVZU	ZUCCHINE	kg	0,9
		ACVESP	SPINACI GELO	kg	1
		BESCIA	Salsa besciamel	AU	
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,02
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	6
S206	Speck e prosciutto crudo g.80 x 10	SA00CR	PROSCIUTTO CRUDO	kg	0,5
		SA00SP	SPECK	kg	0,5
S207	Anca di tacchino agli aromi g.140 x 10	CBTACO	SOVRACOSCIA TACCHINO	kg	2,2
		AVARPS	POMODORI SECCHI	kg	0,08
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,1
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,05
		AVARPN	PEPE NERO MACINATO	QB	
		FVVVAG	AGLIO	QB	
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
S208	Spezzatino di pollo c/funghi g.250 x 10	CBPOBU	POLLO BUSTO	kg	3,3
		ACALUC	FUNGHI CHAMPIGNON GELO	kg	0,3
		FVVVAG	AGLIO	kg	0,001
		FVVVPR	PREZZEMOLO	mz	0,01

Pietanza		Ingredienti			
		AVARNM	NOCE MOSCATA IN POLVERE	kg	0,001
		AVFA00	FARINA 00	kg	0,1
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,1
S209	Tonno con fagioli e cipolle g.150 x 10	AVSCTO	TONNO IN OLIO	kg	0,8
		AVSCFS	FAGIOLI B.SPAGNA	kg	0,4
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,2
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,05
		FVVVSE	SEDANO	mz	0,08
		AVARPN	PEPE NERO MACINATO	QB	
S210	Filetti di merluzzo al pomodoro g.150 x 10	PC00ME	MERLUZZO FILETTO GELO GL.0%	kg	2
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	0,2
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
		FVVVPO	POMODORI	kg	0,1
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,3
		AVSCON	OLIVE NERE	kg	0,1
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,05
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,1
S212	Pollo in umido al limone g.250 x 10	CBPOBU	POLLO BUSTO	kg	3,5
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,1
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,1
		AVFA00	FARINA 00	kg	0,2
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,15
		FVFFLI	LIMONI	kg	0,1
		FVVVAG	AGLIO	QB	
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
S214	Fettine di cavallo - noce g.120 x 10	CRCANO	NOCE CAVALLO S/V	kg	1,8
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,4
		FVVVAG	AGLIO	QB	
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
S215	Braciola con salsa al radicchio g.170 x 10	CRSULO	LOMBO SUINO CON OSSO	kg	2,2
		FVVVRA	RADICCHIO ROSSO	kg	0,2
		AVLIVR	VINO ROSSO	lt	0,1
		AVFA00	FARINA 00	kg	0,1
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,1
		AVBU48	PINOLI SGUSCIATI	kg	0,025
S216	Insalata russa gelo al tonno g.150 x 10	AVSCTO	TONNO IN OLIO	kg	0,116
		AVSLMA	MAIONESE	kg	0,5
		AVSCGI	GIARDINIERA ACETO	kg	0,2
		ACVEIR	INSALATA RUSSA TRE VERDURE	kg	2
S217	Scaloppine di suino ai funghi g.130 x 10	SCALO	Base per scaloppe	AU	
		CRSUCO	COSCIA SUINA DISOSSATA	kg	1,8
		ACALUC	FUNGHI CHAMPIGNON GELO	kg	0,2

Pietanza		Ingredienti			
		FVVVAG	AGLIO	QB	
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
		AVARPN	PEPE NERO MACINATO	QB	
S218	Sformato di verdura e patate g.200 x 10	LFFORI	RICOTTA	kg	0,2
		ACVECA	CAROTE RONDELLE GELO	kg	0,8
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	7
		FVVVPA	PATATE	kg	0,8
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,08
		LFLALA	LATTE INTERO UHT	lt	0,3
		AVARNM	NOCE MOSCATA IN POLVERE	QB	
S219	Salamelle c/lenticchie g.150 x 10	AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,01
		AVSCLE	LENTICCHIE IN BAR.	kg	0,8
		CRSUSA	SALSICCIA SUINA	kg	2,4
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,1
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	0,1
		SA00PA	PANCETTA TESA	kg	0,05
S220	Scaloppine al vino bianco - fesa g.130 x 10	SCALO	Base per scaloppe	AU	
		CRVEFE	FESA VITELLONE	kg	1,9
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,1
S222	Pollo alla birra g.250 x 10	CBPOBU	POLLO BUSTO	kg	3,3
		AVFA00	FARINA 00	kg	0,1
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,1
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,1
		FVVVAG	AGLIO	kg	0,01
		FVVVPR	PREZZEMOLO	mz	0,01
		AVLIQC	BIRRA cl.66	pz	1
		FVVVCA	CAROTE	kg	0,1
S223	Schiacciatine di manzo dorate g.150 x 10	CRVEFE	FESA VITELLONE	kg	1,8
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	2
		PANEGR	PANE GRATTUGIATO	kg	0,09
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,05
		FVVVAG	AGLIO	QB	
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
		PASTEL	Pastella	AU	
S224	Tonno pomodori e olive g.150 x 10	AVSCTO	TONNO IN OLIO	kg	0,8
		FVVVPO	POMODORI	kg	1
		AVSCON	OLIVE NERE	kg	0,4
		FVVVIC	ICEBERG	kg	0,1
S225	Pollo alla romana g.250 x 10	CBPOBU	POLLO BUSTO	kg	3,3
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,1
		FVVVAG	AGLIO	kg	0,01

Pietanza		Ingredienti			
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,1
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,1
		FVVVPE	PEPERONI	kg	0,3
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	0,1
		FVVVPR	PREZZEMOLO	mz	0,01
S228	Lonza suino alla senape g.130 x 10	CRSULD	LOMBO SUINO DISOSSATO	kg	1,7
		AVSLSE	SENAPE SALSA	kg	0,50
		AVFA00	FARINA 00	kg	0,50
		AVGRPA	PANNA CUCINA	kg	0,50
		AVLIQO	BRANDY NAZIONALE ml.700	pz	0,30
		FVVVPR	PREZZEMOLO	mz	0,30
S236	Tacchino tonnato g.150 x 10	CBTAPE	PETTO TACCHINO	kg	1,8
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,1
		BRODO	Brodo di dado e verdure	lt	3
		AVSCTO	TONNO IN OLIO	kg	0,1
		AVSCAC	FILETTI ACCIUGHE	kg	0,01
		AVSLMA	MAIONESE	kg	0,5
		AVSCCP	CAPPERI SOTT'ACETO	kg	0,01
S240	Sformato di zucchine e fagiolini g.200 x 10	ACVEFF	FAGIOLINI FINI GELO	kg	0,7
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	7
		FVVVZU	ZUCCHINE	kg	1
		LFLALA	LATTE INTERO UHT	lt	0,06
		AVARNM	NOCE MOSCATA IN POLVERE	QB	
S242	Uova in tegame c/pom.fresco e bas g.150 x 10	AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	20
		FVVVPO	POMODORI	kg	4
		SALSA	Salsa di pomodoro base	AU	
		FVVVBA	BASILICO	kg	0,02
S243	Fesa tacchino arr.c/pancetta/emmental g.120 x 10	CBTAPE	PETTO TACCHINO	kg	1,8
		SA00PA	PANCETTA TESA	kg	0,2
		LFFOEM	FORMAGGIO TIPO GRUVIERA	kg	0,2
		ARRO	Base per arrosti alle verdure	AU	
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,1
		XX00RE	RETICELLA ELASTICA	mt	1
		AVARAL	ALLORO	QB	
S244	Seppie con piselli 11/20 g.150 x 10	PC00S2	SEPPIE PULITE 11/20 GELO GL.30%	kg	2,7
		ACVEPF	PISELLI EXTRA FINI GELO	kg	0,3
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	0,05
		AVSCAC	FILETTI ACCIUGHE	QB	
		AVARPS	POMODORI SECCHI	kg	0,01
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,01
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,03
		FVVVAG	AGLIO	QB	
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	

Pietanza		Ingredienti			
		AVARPR	PEPERONCINO FRANTUMATO		QB
S246	Polpa di granchio ai peperoni e pomodori g.150 x 10	AVLIAC	ACETO	lt	0,5
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,12
		FVFFLI	LIMONI	kg	0,2
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,5
		FVVVPE	PEPERONI	kg	1
		FVVVPO	POMODORI	kg	1
		FVVVPR	PREZZEMOLO		QB
		PC00SU	SURIMI P.GRANCHIO 250 gr GELO	kg	1,25
S247	Lonza di suino alla piastra g.120 x 10	CRSULD	LOMBO SUINO DISOSSATO	kg	1,7
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,05
S274	Cordon bleu di pollo	ACALCB	CORDON BLEU POLLO GELO	kg	2
S276	Fettine di tacchino ai ferri g.120 x 10	CBTAPE	PETTO TACCHINO	kg	1,8
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,1
S280	Hamburger di carni miste c/patate fritte g.150 x 10	CRSUCO	COSCIA SUINA DISOSSATA	kg	1
		CRVEMU	MUSCOLO VITELLONE	kg	0,9
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	3
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,15
		PANEGR	PANE GRATTUGIATO	kg	0,1
		FVVVAG	AGLIO		QB
		FVVVPR	PREZZEMOLO		QB
		ACALPF	PATATINE PREFRITTE GELO	kg	1,5
		OLIOFP	Olio arachide frittura pesce lt.25		AU
S282	Bocconcini misti al forno con verdure g.150 x 10	CBTAPE	PETTO TACCHINO	kg	0,4
		CRSUCO	COSCIA SUINA DISOSSATA	kg	1,033
		CRSUSA	SALSICCIA SUINA	kg	1,05
		SA00PA	PANCETTA TESA	kg	0,2
		FVVVPE	PEPERONI	kg	0,666
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,3
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,15
		AVARAR	AROMI ARROSTO		QB
S285	Torta di patate g.200 x 10	FVVVPA	PATATE	kg	3,5
		LFLALA	LATTE INTERO UHT	lt	0,1
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	6
		LFFOFO	FORMAGGIO TIPO FONTINA	kg	0,01
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,4
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,1
		AVARNM	NOCE MOSCATA IN POLVERE		QB
S288	Wurstell con patate fritte g.150 x 10	AVSCWX	WURSTELL 3PZ (250g)	kg	0,8
		AVSCWY	WURSTELL DI POLLO 6PZ (500g)	kg	0,8
		ACALPF	PATATINE PREFRITTE GELO	kg	1

Pietanza		Ingredienti			
		AVLIAC	ACETO	lt	0,1
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,05
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,1
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,2
		FVVVPR	PREZZEMOLO		QB
S290	Torta di piselli g.200 x 10	ACVEPF	PISELLI EXTRA FINI GELO	kg	1,8
		SA00CO	PROSCIUTTO COTTO	kg	0,1
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	6
		LFLALA	LATTE INTERO UHT	lt	0,2
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,1
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,2
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,3
S291	Frittata di bietole g.200 x 10	ACVEBI	BIETOLE GELO	kg	3
		SA00CO	PROSCIUTTO COTTO	kg	0,1
		AVGRPA	PANNA CUCINA	kg	0,1
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	9
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,05
		PANEGR	PANE GRATTUGIATO	kg	0,2
S292	Reale di vitellone brasata g.120 x 10	AVARPN	PEPE NERO MACINATO		QB
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,1
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,1
		AVSCPB	PREPARATO PER BRODO (CARNE)	kg	0,03
		CRVERE	REALE VITELLONE	kg	2
		FVVVCA	CAROTE	kg	0,1
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,1
S294	Filetti di merluzzo grat. c/salsa acciug g.150 x 10	PC00ME	MERLUZZO FILETTO GELO GL.0%	kg	2,5
		PANEGR	PANE GRATTUGIATO	kg	0,1
		AVSCAC	FILETTI ACCIUGHE	kg	0,010
		FVVVPR	PREZZEMOLO	mz	0,02
		FVVVAG	AGLIO	kg	0,01
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,01
S295	Lonza in salsa all'ananas g.120 x 10	AVBU45	ANANAS BARATTOLO NATURALE	kg	0,2
		CRSULD	LOMBO SUINO DISOSSATO	kg	1,9
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,1
		FVVVCA	CAROTE	kg	0,1
		FVVVSE	SEDANO	mz	0,1
		FVVVAG	AGLIO	kg	0,002
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,1
		AVFA00	FARINA 00	kg	0,1
S296	Polpettone in sfoglia g.150 x 10	CRVERE	REALE VITELLONE	kg	1,7
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	5
		PANEGR	PANE GRATTUGIATO	kg	0,2
		SA00CO	PROSCIUTTO COTTO	kg	0,1

Pietanza		Ingredienti			
		FVVVAG	AGLIO	kg	0,001
		FVVVPR	PREZZEMOLO	mz	0,02
		ACALGL	PASTA SFOGLIA GELO	kg	1
S297	Pesce spada c/funghi g.200 x 10	PC00PS	PESCE SPADA GELO	kg	3,3
		ACALUC	FUNGHI CHAMPIGNON GELO	kg	0,5
		FVVVAG	AGLIO	kg	0,01
		FVVVPR	PREZZEMOLO	mz	0,01
		AVLIVB	VINO BIANCO	lt	0,01
SV02	Melanzane a barchetta g.200 x 10	FVVVME	MELANZANE	kg	2,3
		FVVVPO	POMODORI	kg	0,5
		FVVVAG	AGLIO		QB
		FVVVPR	PREZZEMOLO		QB
		OLIO	Olio d'oliva x cottura o condimento		AU
SV04	Barchette di zucchine g.200 x 10	FVVVZU	ZUCCHINE	kg	2
		FVVVPR	PREZZEMOLO		QB
		FVVVAG	AGLIO		QB
		FVVVPA	PATATE	kg	0,5
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	3
		FVVVBA	BASILICO		QB
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,1
		LFFOMB	MOZZARELLA BOCCONCINI	kg	0,3
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,1
		PANEGR	PANE GRATTUGIATO	kg	0,1
SV05	Frittelle di zucchine g.200 x 10	FVVVZU	ZUCCHINE	kg	3
		FVVVBA	BASILICO		QB
		FVVVPR	PREZZEMOLO		QB
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	4
		AVFA00	FARINA 00	kg	0,6
		OLIOF	Olio arachide x frittura lt.25		AU
		AVARME	MENTA		QB
C002	Carotine al burro g.150 x 10	ACVECA	CAROTE RONDELLE GELO	kg	1,6
		LFLABU	BURRO	kg	0,09
C003	Carote e mais al burro g.150 x 10	ACVECA	CAROTE RONDELLE GELO	kg	1,2
		AVSCMA	MAIS CHICCHI IN BAR.	kg	0,5
		LFLABU	BURRO	kg	0,09
C004	Peperoni e mais g.150 x 10	FVVVPE	PEPERONI	kg	1,2
		AVSCMA	MAIS CHICCHI IN BAR.	kg	0,4
		FVVVPR	PREZZEMOLO		QB
		OLIO	Olio d'oliva x cottura o condimento		AU
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,2
C005	Fagiolini all'agro	ACVEFF	FAGIOLINI FINI GELO	kg	1,6

Pietanza		Ingredienti		
	g.150 x 10	AVLIAC	ACETO	QB
		OLIO	Olio d'oliva x cottura o condimento	AU
C006	Bietole al limone	ACVEBI	BIETOLE GELO	kg 1,7
	g.150 x 10	OLIO	Olio d'oliva x cottura o condimento	AU
		FVFFLI	LIMONI	kg 0
C007	Spinaci al burro	ACVESP	SPINACI GELO	kg 1,6
	g.150 x 10	LFLABU	BURRO	kg 0,1
C008	Insalata di mais, sedano,carote pomodori	FVVVSE	SEDANO	mz 1
	g.150 x 10	FVVVPO	POMODORI	kg 0,3
		FVVVCA	CAROTE	kg 1
		AVSCMA	MAIS CHICCHI IN BAR.	kg 1
		OLIO	Olio d'oliva x cottura o condimento	AU
C009	Patate sabbiose	FVVVPA	PATATE	kg 3,3
	g.200 x 10	AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt 0,2
		LFLABU	BURRO	kg 0,12
		PANEGR	PANE GRATTUGIATO	kg 0,035
C010	Purea di patate	FVVVPA	PATATE	kg 3
	g.150 x 10	LFLALA	LATTE INTERO UHT	lt 0,6
		LFLABU	BURRO	kg 0,085
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg 0,08
		AVARNM	NOCE MOSCATA IN POLVERE	QB
C011	Teglia di zucchine e cipolle	FVVVZU	ZUCCHINE	kg 2
	g.150 x 10	FVVVCI	CIPOLLE secche	kg 0,5
		AVLIAC	ACETO	lt 0,050
		OLIOF	Olio arachide x frittura lt.25	AU
		AVDOZS	ZUCCHERO SEMOLATO	QB
		AVBU48	PINOLI SGUSCIATI	kg 0
		FVVVAG	AGLIO	QB
C012	Patate al forno	FVVVPA	PATATE	kg 3,3
	g.200 x 10	AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt 0,2
		AVARRO	ROSMARINO	QB
C015	Patate fritte	ACALPF	PATATINE PREFRITTE GELO	kg 1,7
	g.100 x 10	OLIOF	Olio arachide x frittura lt.25	AU
C016	Patate prezzemolate	FVVVPA	PATATE	kg 3,3
	g.200 x 10	OLIO	Olio d'oliva x cottura o condimento	AU
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB
C017	Carote alla parmigiana	ACVECA	CAROTE RONDELLE GELO	kg 1,6
	g.150 x 10	LFFOGR	GRANA PADANO	kg 0,125
		LFLABU	BURRO	kg 0,067

Pietanza		Ingredienti			
C018	Verdure crude miste g.150 x 10 * = ingredienti alternativi (n.2)	FVVVIC *	ICEBERG	kg	1,4
		FVVVLR *	LATTUGA ROMANA	kg	1,4
		FVVVLA *	LATTUGA COPPA	kg	1,4
		FVVVRA *	RADICCHIO ROSSO	kg	0,4
		FVVVCT *	CETRIOLI	kg	0,4
		FVVVFI *	FINOCCHI	kg	0,5
		FVVVPO *	POMODORI	kg	0,4
		FVVVCA *	CAROTE	kg	0,3
		FVVVRU *	RUCOLA MAZZETTI	mz	1
C019	Carote alla julienne g.150 x 10	FVVVCA	CAROTE	kg	1,7
		OLIO	Olio d'oliva x cottura o condimento	AU	
C020	Broccoli all'olio g.150 x 10	ACVEBR	BROCCOLETTI GELO	kg	1,7
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,050
C022	Patate rustiche g.200 x 10	FVVVPA	PATATE	kg	2
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,2
		AVARPS	POMODORI SECCHI	kg	0,1
C023	Zucchine trifolate gelo g.150 x 10	ACVEZU	ZUCCHINE RONDELLE GELO	kg	2
		FVVVPR	PREZZEMOLO	mz	0,002
		AVARPS	POMODORI SECCHI	kg	0,010
		FVVVAG	AGLIO	kg	0,010
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,100
C024	Carotine mignon gelo al vapore	ACVECB	CAROTINE MIGNON GELO	kg	1,7
C025	Patate arrosto a spicchi g.200 x 10	ACVEPS	PATATE A SPICCHI GELO	kg	3
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,050
C026	Patate lesse g.200 x 10	FVVVPA	PATATE	kg	3,3
		OLIO	Olio d'oliva x cottura o condimento	AU	
C027	Crocchette di patate gelo	ACVEPC	PATATE CROCCHETTE GELO	kg	2
C028	Bietole fresche al vapore g.150 x 10	FVVVBI	BIETOLE FRESCHE	mz	3
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,1
C029	Caponata di verdure g.150 x 10	FVVVME	MELANZANE	kg	1,2
		FVVVPE	PEPERONI	kg	1
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,3
		FVVVSE	SEDANO	QB	
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	0,2
		OLIO	Olio d'oliva x cottura o condimento	AU	
C030	Melanzane al funghetto	FVVVME	MELANZANE	kg	2,2

Pietanza		Ingredienti		
	g.150 x 10	FVVVPR	PREZZEMOLO	QB
		FVVVAG	AGLIO	QB
		OLIO	Olio d'oliva x cottura o condimento	AU
C031	Peperoni in agrodolce	FVVVPE	PEPERONI	kg 1,7
	g.150 x 10	AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt 0,15
		AVLIAC	ACETO	lt 0,03
		AVDOZS	ZUCCHERO SEMOLATO	kg 0,1
C032	Melanzane dorate	FVVVME	MELANZANE	kg 2,2
	g.150 x 10	PASTEL	Pastella	AU
		OLIOF	Olio arachide x frittura lt.25	AU
C033	Zucchine trifolate	FVVVZU	ZUCCHINE	kg 2,2
	g.150 x 10	FVVVCI	CIPOLLE secche	kg 0,02
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt 0,15
		FVVVAG	AGLIO	QB
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB
		FVVVBA	BASILICO	QB
C034	Misto di carotine e fagiolini	ACVECB	CAROTINE MIGNON GELO	kg 1
	g.150 x 10	ACVEFF	FAGIOLINI FINI GELO	kg 0,7
C035	Peperonata	FVVVPE	PEPERONI	kg 1,5
	g.150 x 10	FVVVCI	CIPOLLE secche	kg 0,5
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg 0,15
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt 0,2
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB
C036	Zucchine dorate	FVVVZU	ZUCCHINE	kg 2,2
	g.150 x 10	PASTEL	Pastella	AU
		OLIOF	Olio arachide x frittura lt.25	AU
C037	Macedonia di legumi	AVSCFB	FAGIOLI BORLOTTI	kg 0,6
	g.150 x 10	AVSCFS	FAGIOLI B.SPAGNA	kg 1
		FVVVSE	SEDANO	mz 0,5
		OLIO	Olio d'oliva x cottura o condimento	AU
C038	Fagioli all'uccelletto	AVSCFC	FAGIOLI CANNELLINI	kg 1,5
	g.150 x 10	POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg 0,2
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg 0,3
		FVVVAG	AGLIO	QB
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt 0,04
C039	Lenticchie in umido	AVSCLE	LENTICCHIE IN BAR.	kg 1,6
	g.150 x 10	SA00PA	PANCETTA TESA	kg 0,16
		BRODO	Brodo di dado e verdure	lt 3
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB
		FVVVAG	AGLIO	QB

Pietanza		Ingredienti			
C040	Piselli all'inglese g.100 x 10	ACVEPF	PISELLI EXTRA FINI GELO	kg	1,1
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,05
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,12
		LFLABU	BURRO	kg	0,05
		FVVVPR	PREZZEMOLO		QB
C042	Cavolfiore gelo lessso	ACVECV	CAVOLFIORE ROSETTE GELO	kg	2
C043	Cipolline borettane c/olive in agrodolce g.150 x 10	ACVEBO	CIPOLLINE BORETTANE GELO	kg	1,5
		AVSCOV	OLIVE VERDI	kg	0,2
		AVDOZS	ZUCCHERO SEMOLATO	kg	0,05
		AVLIAC	ACETO	lt	0,2
C044	Purea di patate liofilizzato g.150 x 10	LI0004	PUREA DI PATATE LIOF.	kg	1
		LFLALA	LATTE INTERO UHT	lt	3
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,05
C048	Cavolfiore all'olio g.150 x 10	FVVVCV	CAVOLFIORE	kg	2,2
		OLIO	Olio d'oliva x cottura o condimento		AU
C051	Melanzane al forno g.150 x 10	FVVVME	MELANZANE	kg	2,2
		FVVVPO	POMODORI	kg	0,2
		PANEGR	PANE GRATTUGIATO	kg	0,1
		FVVVPR	PREZZEMOLO		QB
		FVVVAG	AGLIO		QB
		OLIO	Olio d'oliva x cottura o condimento		AU
C053	Broccoli alla parmigiana g.150 x 10	ACVEBR	BROCCOLETTI GELO	kg	1,7
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,05
		LFFOGR	GRANA PADANO	kg	0,06
C056	Misto di sedano e mais g.150 x 10	FVVVSE	SEDANO	mz	1,2
		AVSCMA	MAIS CHICCHI IN BAR.	kg	1,3
		FVFFLI	LIMONI	kg	0,3
		OLIO	Olio d'oliva x cottura o condimento		AU
C060	Bietole saltate g.150 x 10	ACVEBI	BIETOLE GELO	kg	1,7
		OLIO	Olio d'oliva x cottura o condimento		AU
		FVVVAG	AGLIO		QB
C064	Ratatouille di verdure al forno g.150 x 10	FVVVME	MELANZANE	kg	1,2
		FVVVPE	PEPERONI	kg	1
		FVVVPO	POMODORI	kg	0,3
		FVVVZU	ZUCCHINE	kg	0,5
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,3
		FVVVAG	AGLIO		QB
		AVARPN	PEPE NERO MACINATO		QB
		AVARPA	PAPRICA		QB

RICETTARIO

Pag. 41

Pietanza		Ingredienti			
		AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt	0,05
C066	Cavolfiori con olive g.150 x 10	FVVVCV	CAVOLFIORE	kg	2,2
		AVSCON	OLIVE NERE	kg	0,2
		AVARPS	POMODORI SECCHI	kg	0,05
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
		OLIO	Olio d'oliva x cottura o condimento	AU	
C070	Lenticchie in umido (secche) g.150 x 10	FVLELE	LENTICCHIE SECCHIE	kg	0,75
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,2
		AVOLEX	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	lt	0,1
		POMOPE	POLPA DI POMODORO KG5	kg	0,05
C075	Misto di verdure al forno g.150 x 10	FVVVPE	PEPERONI	kg	0,8
		FVVVPA	PATATE	kg	1,5
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,5
		FVVVPR	PREZZEMOLO	QB	
		OLIO	Olio d'oliva x cottura o condimento	AU	
C281	Misto di fagiolini e patate lesse g.150 x 10	ACVEFF	FAGIOLINI FINI GELO	kg	0,8
		FVVVPA	PATATE	kg	1,3
		OLIO	Olio d'oliva x cottura o condimento	AU	
S195	Bocconcini di mozzarella g.100 x 10	LFFOMB	MOZZARELLA BOCCONCINI	kg	1
		FVVVPO	POMODORI	kg	1
		FVVVIC	ICEBERG	kg	0,5
Z001	Pizza margherita g.200 x 10	PIZZA	Pizza base	AU	
		AVAROR	ORIGANO	kg	0,02
		FVVVBA	BASILICO	QB	
Z002	Pizza napoletana g.200 x 10	PIZZA	Pizza base	AU	
		AVSCCP	CAPPERI SOTT'ACETO	kg	0,2
		AVSCAC	FILETTI ACCIUGHE	kg	0,12
		AVAROR	ORIGANO	kg	0,02
Z003	Pizza al prosciutto crudo g.200 x 10	PIZZA	Pizza base	AU	
		SA00CR	PROSCIUTTO CRUDO	kg	0,28
Z004	Pizza ai wurstell g.200 x 10	PIZZA	Pizza base	AU	
		AVSCWU	wurstell 25 gr	kg	0,8
Z005	Pizza ai peperoni g.200 x 10	PIZZA	Pizza base	AU	
		FVVVPE	PEPERONI	kg	2
Z006	Pizza ai funghi g.200 x 10	PIZZA	Pizza base	AU	
		FVVVUH	FUNGHI CHAMPIGNON FRESCHI	kg	0,6
Z007	Pizza al prosciutto cotto e olive	PIZZA	Pizza base	AU	

Pietanza		Ingredienti			
	g.200 x 10	SA00CO	PROSCIUTTO COTTO	kg	0,2
		AVBU05	OLIVE NERE SNOCCIOLATE	kg	0,03
		AVSCVS	OLIVE VERDI SNOCCIOLATE	kg	0,02
Z008	Pizza al tonno e cipolle g.200 x 10	PIZZA	Pizza base	AU	
		AVSCTO	TONNO IN OLIO	kg	0,8
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	1,6
Z009	Pizza ai 4 formaggi g.200 x 10	PIZZA	Pizza base	AU	
		LFFOFO	FORMAGGIO TIPO FONTINA	kg	0,2
		LFFOGZ	GORGONZOLA	kg	0,2
		LFFOPR	PROVOLONE	kg	0,2
Z010	Pizza alle melanzane g.200 x 10	PIZZA	Pizza base	AU	
		FVVVME	MELANZANE	kg	1,2
Z011	Pizza alle zucchine g.200 x 10	PIZZA	Pizza base	AU	
		FVVVZU	ZUCCHINE	kg	1,2
Z012	Pizza alla rucola g.200 x 10	PIZZA	Pizza base	AU	
		FVVVRU	RUCOLA MAZZETTI	mz	1
Z014	Pizza allo speck g.200 x 10	PIZZA	Pizza base	AU	
		SA00SP	SPECK	kg	0,24
Z015	Pizza all'ortolana g.200 x 10	PIZZA	Pizza base	AU	
		FVVVME	MELANZANE	kg	1,2
		FVVVZU	ZUCCHINE	kg	1,2
Z019	Pizza con salsiccia e olive g.200 x 10	PIZZA	Pizza base	AU	
		AVSCON	OLIVE NERE	kg	0,3
		SA00SS	SALSICCIA SECCA	kg	0,5
Z021	Pizza marinara g.200 x 10	PIZZA	Pizza base	AU	
		FVVVAG	AGLIO	QB	
		AVAROR	ORIGANO	QB	
Z022	Pizza margherita con patate fritte g.200 x 10	PIZZA	Pizza base	AU	
		FVVVBA	BASILICO	QB	
		AVAROR	ORIGANO	QB	
		FVVVPA	PATATE	kg	1,2
		OLIOF	Olio arachide x frittura lt.25	AU	
Z023	Pizza carrettiera g.200 x 10	PIZZA	Pizza base	AU	
		AVSCON	OLIVE NERE	kg	0,8
		FVVVCI	CIPOLLE secche	kg	0,8
		FVVVPO	POMODORI	kg	0,8
		AVAROR	ORIGANO	QB	

Pietanza		Ingredienti			
D001	Zeppole di carnevale g.25 x 100	AVFA00	FARINA 00	kg	3
		FVVVPA	PATATE	kg	3,5
		AVSCLB	LIEVITO DI BIRRA FRESCO	kg	0,15
		AVDOZS	ZUCCHERO SEMOLATO	kg	0,1
		AVDOLI	LIEVITO DOLCI BUSTINE	pz	3
		FVFFAW	ARANCE WASHINGTON	kg	1
		FVFFLI	LIMONI	kg	1
		AVUOVA	UOVA DI GALLINA	nr	15
		AVLIQM	ACQUAVITE SARDA 40°	lt	0,1
		LFLALA	LATTE INTERO UHT	lt	1
		OLIOFD	Olio arachide frittura dolci lt.25		AU
F000	Frutta mista di stagione o dessert g.150 x 1000	FVFFU2	UVA NERA ITALIA	kg	10
		FVFFKI	KIWI	kg	10
		FVFFMG	MELE GOLDEN 75/80 TAA cassetta	kg	50
		FVFFMD	MELE STARK 75/80 TAA cassetta	kg	50
		FVFFBA	BANANE	kg	50
		FVFFPS	PESCHE pasta gialla	kg	30
		FVFFPC	PERE CONFERENCE	kg	40
		LFLADE	DESSERT ALLA FRUTTA	pz	125
		AVLISF	SUCCHI DI FRUTTA 200ml	pz	125
F001	Frutta fresca estiva	FVFFAN	ANGURIE	kg	10