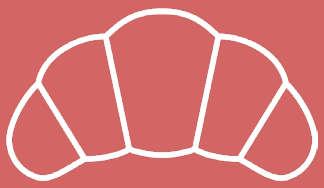
“Il successo di un’impresa viene da una visione illimitata, coadiuvata da scelte coraggiose.”

IDENTITÀ E STORIA DELL'AZIENDA

Cannata Srl è un'azienda a conduzione familiare radicata nel territorio Ragusano, focalizzata sulla produzione di prodotti surgelati da forno dolci e salati.
È il marchio per eccellenza della tradizione dolciaria e gastronomica siciliana, capace con le sue linee differenziate di prodotti (Croissanteria, Rosticceria e Pasticceria) di anticipare e soddisfare le esigenze più particolari dei propri clienti.

Azienda leader nella produzione e vendita all'ingrosso e al dettaglio di prodotti da forno freschi e surgelati per la ristorazione che ha fatto del binomio vincente alta qualità e professionalità, la sua strategia principale.
L'eccellente qualità degli ingredienti utilizzati e i giusti tempi di lavorazione, sono infatti, i valori che prendono forma e sostanza nei suoi prodotti, i quali mantengono sempre la fragranza ed il gusto dell'appena sfornato.

DITTA CANNATA
PASTICCERIA
1988 - 1991
LABORATORIO PASTICCERIA
CANNATA
COMISO
1992
CANNATA
1993 - 2001
CANNATA
2002 - 2006
CANNATA
2007 - 2009
CANNATA
2010
CANNATA
2011 - 2013
OGGI



LA COLAZIONE

Comincia bene la giornata! La colazione è, come sappiamo, il momento e il pasto più importante della giornata e non c'è niente di meglio che iniziare la mattina con dolcezza. La croissanteria Cannata è "prelibatezza", è come un raggio di sole che riscalda i cuori di chi gusta queste specialità. Sarà meraviglioso perdersi tra le tante proposte di sapori e leccornie, per una colazione ricca, ma non solo, queste dolcezze sono ideali per qualsiasi momento della giornata, quando si vuole staccare e ricaricarsi con un abbraccio di golosità.

LINEA AL BURRO

La morbidezza di un croissant dipende molto dall'alveolatura, ovvero la struttura del croissant, che può essere grande, media o piccola a seconda degli ingredienti e della tecnologia di lavorazione utilizzata. Noi, per la particolare cura nella lavorazione degli impasti e per un riposo di quasi 12 ore in celle di mantenimento, assicuriamo ai nostri croissant una struttura molto sviluppata con grandi alveoli. Pertanto i nostri Croissant si presentano grandi, soffici e soprattutto leggeri. La qualità e la ricca quantità di burro presente nelle ricette, conferiscono alla colazione firmata Cannata Srl, caratteristiche che la rendono unica ed inconfondibile.

CROISSANT PREMIUM AL BURRO				COD. ART. 015
90 G	36 PZ	+/- 15 MIN	+/- 21 MIN	160/180°C
N° BOX PER PALLET				80
N° BOX PER STRATO				8
N° STRATI PER PALLET				10
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

INTRECCIO ALLE NOCI				COD. ART. 023
95 G	72 PZ	+/- 15 MIN	+/- 21 MIN	160/180°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

FAGOTTINO 3 CIOCK				COD. ART. 022
100 G	40 (2X20 PZ)	+/- 15 MIN	+/- 21 MIN	160/180°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

MINI DELIZIE				COD. ART. P07
43 G	120 (5X24) PZ	+/- 15 MIN	+/- 21 MIN	160/180°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

La colazione con noi è sempre speciale! La qualità e la ricca quantità di burro presente nelle ricette, conferiscono alla colazione firmata Cannata Srl, caratteristiche che la rendono unica ed inconfondibile. Non trascurare una leggera prima colazione, dà energia e nutrienti dopo il digiuno notturno e aiuta la concentrazione e il rendimento in tutte le attività della mattina. Non serve mangiare tanto, ma mangiare bene si!

INTRECCIO ALLE NOCI

Le noci sono ricche di omega 3, un elisir di benessere, ma soprattutto un'estasi di bontà!

FAGOTTINO 3 CIOCK

Una pasta sfoglia ricca di burro al 15,5%, due strati di cioccolato fondente e pepite di cioccolato al latte adagiate su un letto di crema al cioccolato bianco

e un decoro al cioccolato nero (3%). 100 gr di puro gusto francese.

I PRONTOFORNO

Il tempo è oro!
I prontoforno sono una gamma di prodotti pronti in pochi minuti: varia, colorata e profumata, che permette di scegliere come formare l'assortimento ideale per il vostro negozio.

LINEA BENESSERE

CORNETTO MIGNON				COD. ART. 005.1
37 G	112 PZ	+/- 15 MIN	+/- 25 MIN	160/180°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

CORNETTO INTEGRALE AL MIELE				COD. ART. 007
90 G	60 PZ	+/- 15 MIN	+/- 30 MIN	160/180°C
N° BOX PER PALLET				63
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				7
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

CORNETTO CEREALI E FRUTTI DI BOSCO				COD. ART. 008
105 G	60 PZ	+/- 15 MIN	+/- 25 MIN	160/180°C
N° BOX PER PALLET				63
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				7
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

CORNETTO VEGANO ALL'ARANCIA DI SICILIA				COD. ART. 008.1
95 G	30 PZ	+/- 15 MIN	+/- 25 MIN	160/180°C
N° BOX PER PALLET				63
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				7
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

I MAGNIFICI SUPERFARCITI!

La colazione al bar è più invitante e golosa con i nostri “cornetti tipici siciliani”.
Ricche farciture, gusti e impasti diversi, avvolti in una grande morbidezza!

I SUPERFARCITI

La morbidezza dei croissant, la delicatezza delle creme e la forza del cioccolato riescono ad appagare la golosità più fine, arrivano a sedurre il palato più esigente.

La croissanteria è la dolcezza che accarezza i sensi, il gusto che carica il corpo e la golosità che nutre la mente:
115 gr di bontà siciliana!

SUPERFARCITI

CORNETTO PISTACCHIO — COD. ART. 009

115 G	60 PZ	+/- 15 MIN	+/- 25 MIN	160/180°C

N° BOX PER PALLET	63
N° BOX PER STRATO	9
N° STRATI PER PALLET	7
SHELF LIFE	9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	- 18°C

CORNETTO CIOCCOLATO — COD. ART. 013

115 G	60 PZ	+/- 15 MIN	+/- 25 MIN	160/180°C

N° BOX PER PALLET	63
N° BOX PER STRATO	9
N° STRATI PER PALLET	7
SHELF LIFE	9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	- 18°C

CORNETTO CREMA — COD. ART. 011

115 G	60 PZ	+/- 15 MIN	+/- 25 MIN	160/180°C

N° BOX PER PALLET	63
N° BOX PER STRATO	9
N° STRATI PER PALLET	7
SHELF LIFE	9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	- 18°C

CORNETTO ALBICOCCA — COD. ART. 012

115 G	60 PZ	+/- 15 MIN	+/- 25 MIN	160/180°C

N° BOX PER PALLET	63
N° BOX PER STRATO	9
N° STRATI PER PALLET	7
SHELF LIFE	9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	- 18°C

CROCIOCK				COD. ART. 013.5
120 G	60 PZ	+/- 15 MIN	+/- 25 MIN	160/180°C
N° BOX PER PALLET				63
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				7
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

I VUOTI

CORNETTO CURVO VUOTO				COD. ART. 013.4
80 G	70 PZ	+/- 15 MIN	+/- 25 MIN	180°C
N° BOX PER PALLET				63
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				7
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

CORNETTO VUOTO				COD. ART. 010
90 G	60 PZ	+/- 15 MIN	+/- 25 MIN	160/180°C
N° BOX PER PALLET				63
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				7
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

BRIOCHE LUNGA				COD. ART. 016
90 G	35 PZ	+/- 15 MIN	+/- 25 MIN	160/180°C
N° BOX PER PALLET				63
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				7
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

LE DELIZIE

Crema, cioccolato, marmellata di albicocche, ricotta, cannella, noci e nocciole...
Semplici ingredienti che uniti alla sfoglia dorata e friabile o alla morbida e profumata pasta lievitata, rendono unica e irresistibile la nostra linea “Delizie”.

CONCHIGLIA CIOCCOLATO				COD. ART. 019.2
+/- 110 G	60 PZ	+/- 15 MIN	+/- 20 MIN	190/200°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

CONCHIGLIA LATTE & PANNA				COD. ART. 019.3
+/- 110 G	60 PZ	+/- 15 MIN	+/- 20 MIN	190/200°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

BIGUSTO CREMA E CIOCCOLATO				COD. ART. 019.4
+/- 100 G	60 PZ	+/- 15 MIN	+/- 20 MIN	190/200°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

SFOGLIA ALLE MELE				COD. ART. 019.5
+/- 95 G	50 PZ	+/- 15 MIN	+/- 20 MIN	180/200°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

TRECCIA ALBICOCCA				COD. ART. 024
110 G	60 PZ	+/- 15 MIN	+/- 20 MIN	160/180°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

DANESE CIOCCOLATO				COD. ART. 026
110 G	60 PZ	+/- 15 MIN	+/- 20 MIN	160/180°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

DANESE CREMA				COD. ART. 027
110 G	60 PZ	+/- 15 MIN	+/- 20 MIN	160/180°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

DELIZIA CREMA E FRUTTI DI BOSCO				COD. ART. 025
+/- 110 G	60 PZ	+/- 15 MIN	+/- 20 MIN	160/180°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

DELIZIA CREMA E FRUTTI DI BOSCO

Nato da una nuova consapevolezza alimentare, che prevede il solo utilizzo di prodotti di origine vegetale, ha un sapore straordinario e ama la natura!

SFOGLIA ALLA RICOTTA

Un mix di tradizione e innovazione, ricotta dolce abbracciata da una friabile sfoglia, per iniziare al meglio la giornata!

LEMON CREMA				COD. ART. 028
+/- 110 G	70 PZ	+/- 15 MIN	+/- 20 MIN	160/180°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

GIANDUIOTTO				COD. ART. 037
90 G	70 PZ	+/- 5 MIN	+/- 20 MIN	160/180°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

FLAUTO CREMA AL CIOCCOLATO				COD. ART. 031
+/- 105 G	70 PZ	+/- 15 MIN	+/- 20 MIN	160/180°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

FLAUTO CREMA E MELE				COD. ART. 031.1
100 G	70 PZ	+/- 15 MIN	+/- 21 MIN	160/180°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

RAVIOLA ALLA RICOTTA CON GOCCE DI CIOCCOLATO				COD. ART. 032.1
+/- 140 G	50 PZ	+/- 15 MIN	+/- 25 MIN	160/180°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

SFOGLIA RICOTTA DOLCE				COD. ART. 035
+/- 140 G	50 PZ	+/- 15 MIN	+/- 20 MIN	190/200°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

CASSATINA ALLA RICOTTA RAGUSANA				COD. ART. 033
80 G	100 PZ	+/- 15 MIN	+/- 20 MIN	160/180°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

SFOGLIA NAPOLETANA MIGNON				COD. ART. 036
25 G	9 KG	+/- 15 MIN	+/- 20 MIN	160/180°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

LEMONCREMA

Tutto il gusto degli agrumi
di Sicilia!

RAVIOLA RICOTTA E
GOCCE DI CIOCCOLATO

Per chi ama una
colazione ricca e sana,
fondamentale per partire
con più sprint!

DA LIEVITARE

La Croissanteria da lievitare è caratterizzata da un gusto equilibrato e da un aroma con note agrumate, è apprezzata da quei consumatori che amano i gusti di una volta e per chi vuole personalizzare al massimo le nostre referenze sin dalla lievitazione.
La classica gamma di cornetti per chi segue le regole, la tradizione e i tempi della lenta lievitazione.

CORNETTO MIGNON 35 G D.L.				COD. ART. 006
35 G	250 PZ	+/- 4 ORE	+/- 25 MIN	160/180°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

CORNETTO SICILY 70 G D.L.				COD. ART. 002
70 G	120 PZ	+/- 4 ORE	+/- 25 MIN	160/180°C
N° BOX PER PALLET				180
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

CORNETTO SICILY CURVO 70 G D.L.				COD. ART. 002.2
70 G	120 PZ	+/- 4 ORE	+/- 21 MIN	160/180°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

CORNETTO SICILY 80 G D.L.				COD. ART. 001.1
80 G	110 PZ	+/- 4 ORE	+/- 25 MIN	160/180°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

CORNETTO VUOTO 80 G D.L.				COD. ART. 001
80 G	110 PZ	+/- 4 ORE	+/- 25 MIN	160/180°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

CORNETTO SICILY 90 G D.L.				COD. ART. 003
90 G	100 PZ	+/- 4 ORE	+/- 21 MIN	160/180°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

BRIOCHE ROTONDA				COD. ART. 017
90 G	100 PZ	+/- 6 ORE	+/- 25 MIN	160/180°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

BRIOCHE VENEZIANA				COD. ART. 018
90 G	110 PZ	+/- 6 ORE	+/- 25 MIN	160/180°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

I COTTI

Paradisiache, soffici, gustose e aromatiche sono le brioche siciliane. Questa è la tipica Brioche da colazione e merenda che, in Sicilia, viene tagliata e farcita con gelato e panna o accompagnata da una fresca granita. Soffice e profumata è ottima anche da sola, oppure accompagnata da un cappuccino o un buon tè. Inoltre, in qualunque luogo della Sicilia, nei periodi estivi la brioche accompagnata dalla classica granita di limone, di mandorle o ai gelsi, rappresenta uno dei piaceri che turisti e siciliani amano consumare, magari seduti ad un tavolo di fronte al mare o mentre contemplano uno dei tanti monumenti o panorami che la nostra terra offre.

BRIOCHE VENEZIANA COTTA	COD. ART. 018.1
90 G	34 PZ	+/- 60 MIN		
N° BOX PER PALLET	63
N° BOX PER STRATO	9
N° STRATI PER PALLET	7
SHELF LIFE	9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	- 18°C

BRIOCHE LUNGA COTTA	COD. ART. 018.2
95 G	35 PZ	+/- 60 MIN		
N° BOX PER PALLET	63
N° BOX PER STRATO	9
N° STRATI PER PALLET	7
SHELF LIFE	9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	- 18°C

"BRIOCHE COL TUPPO"	COD. ART. 019
95 G	35 PZ	+/- 60 MIN		
N° BOX PER PALLET	63
N° BOX PER STRATO	9
N° STRATI PER PALLET	7
SHELF LIFE	9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	- 18°C

Volgarmente in siciliano vengono chiamate “broscie”.
Sono le nostre morbide brioche, adatte ad ogni singolo momento della giornata; queste sono già cotte e pronte da servire.

Dopo averle scongelate a temperatura ambiente, mantengono il gusto e la loro morbidezza per ore.

GIRANDOLA				COD. ART. 019.1
95 G	34 PZ	+/- 60 MIN		
N° BOX PER PALLET				63
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				7
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

CIAMBELLA				COD. ART. 038
100 G	30 PZ	+/- 60 MIN		
N° BOX PER PALLET				63
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				7
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

LE CROSTATE

Pasta frolla artigianale, preparata con ingredienti selezionati con tanta buona farcitura.

Dall'albicocca alla gianduia, dalla ricotta alla farcitura crema e mele. Scopri quale crostata fa per te!

CROSTATA ALL' ALBICOCCA				COD. ART. 051
1.4 KG	2 PZ	+/- 120 MIN		
N° BOX PER PALLET				72
N° BOX PER STRATO				6
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

CROSTATA AL GIANDUIA				COD. ART. 051.4
1.3 KG	2 PZ	+/- 120 MIN		
N° BOX PER PALLET				72
N° BOX PER STRATO				6
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

CROSTATA ALLA RICOTTA				COD. ART. 053
1.4 KG	2 PZ	+/- 120 MIN		
N° BOX PER PALLET				72
N° BOX PER STRATO				6
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

MIX CROSTATE (GIANDUIA, ALBICOCCA, RICOTTA)				COD. ART. 051.2
1.4 KG	3 PZ	+/- 120 MIN		
N° BOX PER PALLET				72
N° BOX PER STRATO				6
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

LA PASTICCERIA CANNATA

Ma cosa rende le nostre torte e dessert così speciali?
Il profumo? Il colore?
La forma? Il sapore?
Mettetevi comodi, gustateli e... lasciate rispondere i vostri sensi!

La fantasia creativa unita all'esperienza di abili pasticcieri, conferisce ai nostri prodotti una raffinata ricercatezza, attenta anche ai più piccoli dettagli. La selezione di ingredienti genuini ed autentici unitamente all'originalità delle creazione rende assolutamente unici e irresistibili i nostri articoli...

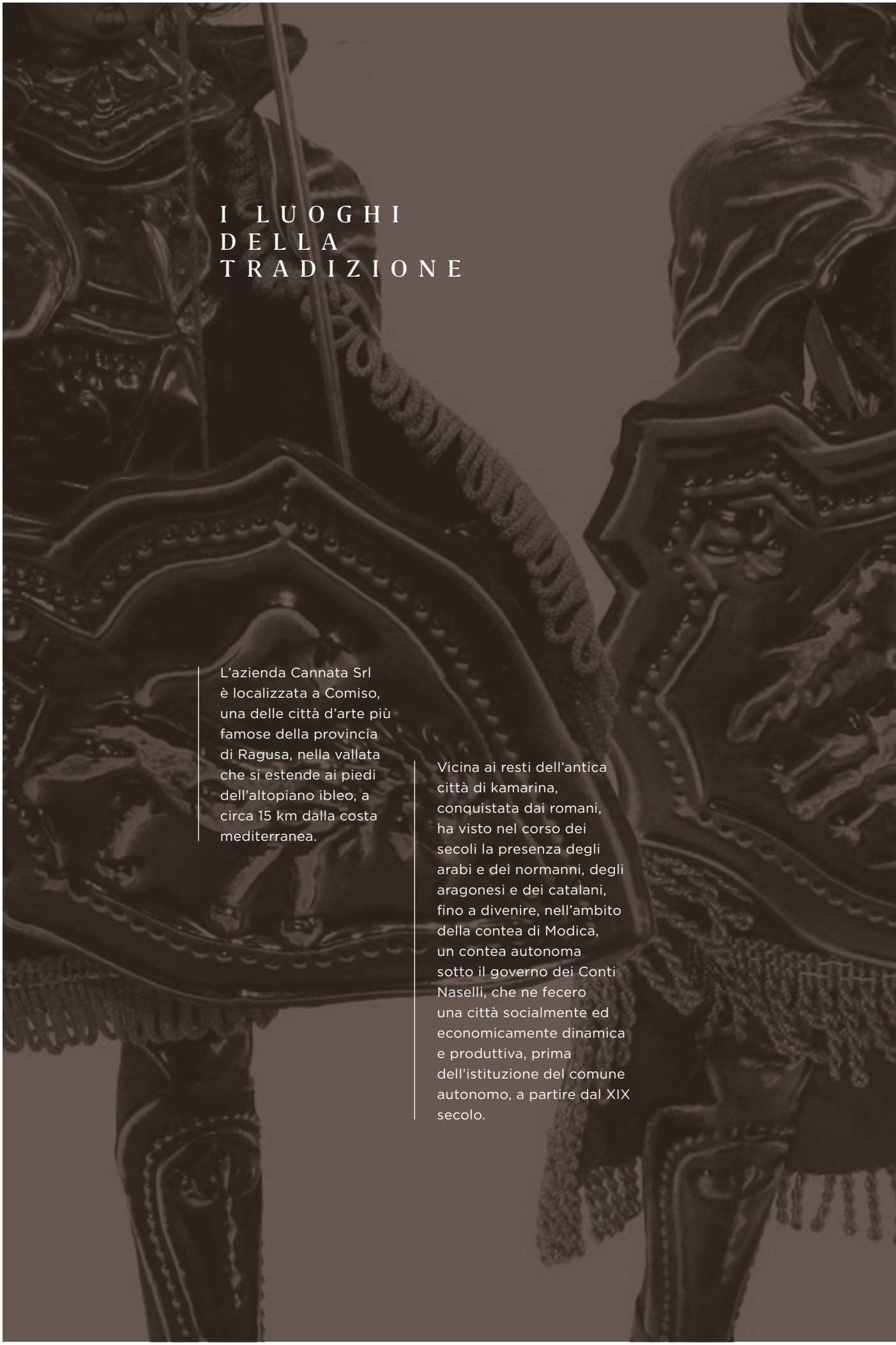
PASTICCERIA SICILIANA

Per bambini e adulti. Lasciati tentare dalle nostre proposte della Pasticceria Cannata: concluderai in bellezza pranzi e cene... e trasformerai in momenti ghiotti colazione e merenda!

CASSATINA RICOTTA MIGNON	COD. ART. 056.15
40 G	(5X24) 120	+/- 60 MIN		
N° BOX PER PALLET	77
N° BOX PER STRATO	11
N° STRATI PER PALLET	7
SHELF LIFE	6 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	- 18°C

CASSATINA RICOTTA MONOPORZIONE	COD. ART. 056.10
100 G	(5X12) 60	+/- 60 MIN		
N° BOX PER PALLET	77
N° BOX PER STRATO	11
N° STRATI PER PALLET	7
SHELF LIFE	6 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	- 18°C

CASSATA SICILIANA	COD. ART. 056.12
1 KG	(10X1) 10	+/- 60 MIN		
N° BOX PER PALLET	30
N° BOX PER STRATO	6
N° STRATI PER PALLET	5
SHELF LIFE	6 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	- 18°C



I LUOGHI DELLA TRADIZIONE

L'azienda Cannata Srl è localizzata a Comiso, una delle città d'arte più famose della provincia di Ragusa, nella vallata che si estende ai piedi dell'altopiano ibleo, a circa 15 km dalla costa mediterranea.

Vicina ai resti dell'antica città di kamarina, conquistata dai romani, ha visto nel corso dei secoli la presenza degli arabi e dei normanni, degli aragonesi e dei catalani, fino a divenire, nell'ambito della contea di Modica, un contea autonoma sotto il governo dei Conti Naselli, che ne fecero una città socialmente ed economicamente dinamica e produttiva, prima dell'istituzione del comune autonomo, a partire dal XIX secolo.

Comiso conserva nelle sue architetture
e nelle sue tradizione culinarie (le focacce, dette in dialetto scaccia e caicco, a secondo del ripieno, piatto tipico degli iblei) i segni della sua storia che vanno dalle terme romane alla lamina d'oro con iscrizioni ebraiche, al Castello aragonese, alle monumentali e splendide chiese ricostruite in parte in stile tardo-barocco dopo il terremoto del 1693.

Città natale dello scrittore Gesualdo Bufalino, del pittore Salvatore Fiume, dell'archeologo Biagio Pace, oggi guarda con rinnovato ottimismo al futuro e al ruolo centrale che potrà assumere in tutto il Mediterraneo.

GLI ARANCINI

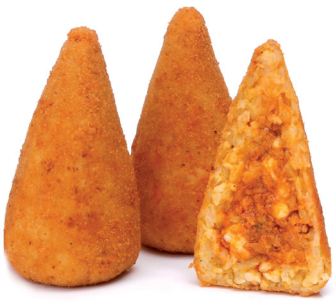
Vanto e vessillo della rosticceria siciliana sono gli Arancini: laboriosi nella preparazione, ma ricchi di sapore, gli arancini traggono forse origine dagli arabi che erano soliti mangiare riso e zafferano condito con erbe e carne.

La panatura, invece, sembra legata alla corte di Federico II, in risposta all'esigenza di conservare e trasportare meglio le pietanze in viaggio e battute di caccia. Preparati dunque a scoprire quale piacere si nasconda dentro la crosta dorata: non fermarti in superficie!

GLI ARANCINI

La qualità delle materie prime utilizzate e la professionalità con la quale gestiamo il ciclo di produzione

rendono il nostro prodotto ineguagliabile per sapore e genuinità.



RAGÙ, PISELLI E MOZZARELLA

ARANCINO AL RAGÚ	COD. ART. 061
210 G	45 PZ	+/- 4 ORE	+/- 13 MIN	200°C
N° BOX PER PALLET	108
N° BOX PER STRATO	9
N° STRATI PER PALLET	12
SHELF LIFE	9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	- 18°C

RAGÙ, PISELLI E MOZZARELLA

ARANCINO AL RAGÚ SICILY PREFRITTO	COD. ART. 061.1
200 G	40 PZ	+/- 2 ORE	+/- 13 MIN	200°C
N° BOX PER PALLET	96
N° BOX PER STRATO	8
N° STRATI PER PALLET	12
SHELF LIFE	9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	- 18°C

RAGÙ, PISELLI E MOZZARELLA

ARANCINO AL RAGÚ SICILY	COD. ART. 061.2
200 G	40 PZ	+/- 4 ORE	+/- 13 MIN	200°C
N° BOX PER PALLET	96
N° BOX PER STRATO	8
N° STRATI PER PALLET	12
SHELF LIFE	9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	- 18°C

BURRO, PROSCIUTTO E MOZZARELLA

ARANCINO AL BURRO	COD. ART. 062
210 G	40 PZ	+/- 4 ORE	+/- 13 MIN	200°C
N° BOX PER PALLET	108
N° BOX PER STRATO	9
N° STRATI PER PALLET	12
SHELF LIFE	9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	- 18°C

CARNE BOVINA, POMODORO, PESTO, FORMAGGIO, PANNA, E SPEZIE

ARANCINO MONTECARLO				COD. ART. 063
200 G	40 PZ	+/- 4 ORE	+/- 13 MIN	200°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

SPINACI E MOZZARELLA

ARANCINO AGLI SPINACI VEGETARIANO				COD. ART. 064
210 G	36 PZ	+/- 4 ORE	+/- 13 MIN	200°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

CARCIOFI, SCAMORZA, PESTO GENOVESE E CIPOLLA

ARANCINO AI CARCIOFI VEGETARIANO				COD. ART. 064.1
200 G	40 PZ	+/- 4 ORE	+/- 13 MIN	200°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

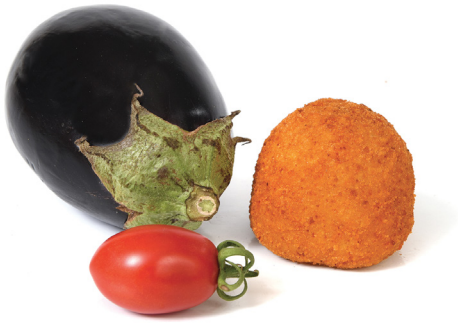
CARCIOFI, SALSICCIA E MOZZARELLA

ARANCINO CON SALSICCIA E CARCIOFI				COD. ART. 064.2
200 G	40 PZ	+/- 4 ORE	+/- 13 MIN	200°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

ARANCINO AL FORNO	COD. ART. 065
210 G	32 PZ	+/- 4 ORE	+/- 20 MIN	200°C
N° BOX PER PALLET	108
N° BOX PER STRATO	9
N° STRATI PER PALLET	12
SHELF LIFE	9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	- 18°C

RAGÙ, PISELLI E MOZZARELLA

ARANCINO ALLA NORMA	COD. ART. 065.2
200 G	40 PZ	+/- 4 ORE	+/- 13 MIN	200°C
N° BOX PER PALLET	96
N° BOX PER STRATO	8
N° STRATI PER PALLET	12
SHELF LIFE	9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	- 18°C



POMODORO, MOZZARELLA, RICOTTA SALATA
MELANZANA, CIPOLLA, BASILICO

ARANCINO AL PISTACCHIO	COD. ART. 065.3
200 G	40 PZ	+/- 4 ORE	+/- 13 MIN	200°C
N° BOX PER PALLET	96
N° BOX PER STRATO	8
N° STRATI PER PALLET	12
SHELF LIFE	9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	- 18°C

MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, PISTACCHI
CIPOLLA, PANNA, BRANDY, SPEZIE

ARANCINO AL SALMONE	COD. ART. 065.4
200 G	40 PZ	+/- 4 ORE	+/- 13 MIN	200°C
N° BOX PER PALLET	96
N° BOX PER STRATO	8
N° STRATI PER PALLET	12
SHELF LIFE	9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	- 18°C

SALMONE, MOZZARELLA, CIPOLLA,
ZUCCHINE, PANNA, SPEZIE

POMODORO, CIPOLLA, SEPPIE E MOZZARELLA

ARANCINO AL NERO DI SEPPIA				COD. ART. 065.6
200 G	40 PZ	+/- 4 ORE	+/- 13 MIN	200°C
N° BOX PER PALLET				96
N° BOX PER STRATO				8
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

PESCE SPADA, POMODORO, MELANZANE FRITTE

ARANCINO AL PESCE SPADA				COD. ART. 065.7
200 G	40 PZ	+/- 4 ORE	+/- 13 MIN	200°C
N° BOX PER PALLET				96
N° BOX PER STRATO				8
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

GAMBERETTI, CALAMARI, COZZE E BRODO DI PESCE

ARANCINO MISTO MARE				COD. ART. 065.8
200 G	40 PZ	+/- 4 ORE	+/- 13 MIN	200°C
N° BOX PER PALLET				96
N° BOX PER STRATO				8
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

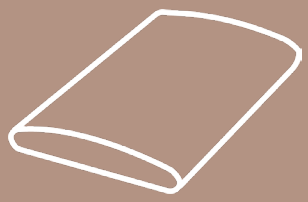
RAGÙ E MOZZARELLA

ARANCINI MIGNON				COD. ART. 083
30 G	8 KG	+/- 2 ORE	+/- 13 MIN	200°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

IL GUSTO DELLA TIPICITÀ

Complessa e articolata, la gastronomia siciliana reca in sé le tracce indelebili di una storia che ha visto nel corso di due millenni il succedersi di molteplici culture.
Fragranze e sapori di un passato ancora attuale ripropongono i prodotti tipici per eccellenza della tradizione iblea: le SCACCE.
La scaccia, la cui pasta non è né frolla nè sfoglia, deriva da una lavorazione, nelle giuste dosi e tempistiche, di farina di grano duro, acqua, olio, secondo un'antica ricetta.
L'inebriante profumo del

grano, esaltato dal sapore intenso delle verdure, che la pasta elegantemente custodisce, trova nella rosticceria Cannata la sua più compiuta ed autentica espressione.



LA ROSTICCERIA

Pizze e calzoni nascono da un impasto composto interamente da Biga: solo acqua, farina ed un pizzico di lievito, miscelati e fatti lievitare per oltre 12 ore.

LE SCACCE

Il meglio della tradizione gastronomica ragusana in un mix di sapori delicati.

RICOTTA VACCINA, SALSICCIA E PREZZEMOLO

SCACCIA RICOTTA E SALSICCIA				COD. ART. 084
220/240 G	40 PZ	+/- 120 MIN	+/- 25 MIN	180/200°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

POMODORO, MELANZANA, PANGRATTATO E BASILICO

SCACCIA MELANZANE				COD. ART. 085
220/240 G	40 PZ	+/- 120 MIN	+/- 25 MIN	180/200°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

SPINACI, OLIVE NERE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

SCACCIA SPINACI E OLIVE				COD. ART. 086
220/240 G	40 PZ	+/- 120 MIN	+/- 25 MIN	180/200°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

POMODORO E CIPOLLA

SCACCIA POMODORO E CIPOLLA				COD. ART. 087
220/240 G	40 PZ	+/- 120 MIN	+/- 25 MIN	180/200°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

POMODORO E CACIOCAVALLO RAGUSANO DOP

SCACCIA POMODORO E FORMAGGIO				COD. ART. 088
220/240 G	50 PZ	+/- 120 MIN	+/- 25 MIN	180/200°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

PATATE, SALSICCIA E CIPOLLA

SCACCIA IBLEA				COD. ART. 089.2
220/240 G	40 PZ	+/- 120 MIN	+/- 25 MIN	180/200°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

RICOTTA, SPINACI, OLIO EVO

SCACCIA RICOTTA E SPINACI	COD. ART. 091
220/240 G	40 PZ	+/- 120 MIN	+/- 25 MIN	180/200°C
N° BOX PER PALLET	108
N° BOX PER STRATO	9
N° STRATI PER PALLET	12
SHELF LIFE	9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	- 18°C

CAVOLFIORE BIANCO, POMODORO SECCO,
CACIOCAVALLO RAGUSSANO DOP ED OLIO EVO

SCACCIA SCIURETTU E CAPULIATU	COD. ART. 092
220/240 G	40 PZ	+/- 120 MIN	+/- 16 MIN	180/200°C
N° BOX PER PALLET	108
N° BOX PER STRATO	9
N° STRATI PER PALLET	12
SHELF LIFE	9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	- 18°C

CAVOLFIORE BIANCO, SALSICCIA, OLIO EVO

SCACCIA SCIURIETTU E SALSICCIA	COD. ART. 092.1
220/240 G	40 PZ	+/- 120 MIN	+/- 16 MIN	180/200°C
N° BOX PER PALLET	108
N° BOX PER STRATO	9
N° STRATI PER PALLET	12
SHELF LIFE	9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	- 18°C

LE SFOGLIE

Nel pieno rispetto delle tradizionali sfoglie, Cannata propone soluzioni appetitose per ogni momento della giornata.

POMODORO, CIPOLLA, PROSCIUTTO E MOZZARELLA

CIPOLLINA				COD. ART. 069
190 G	40 PZ	+/- 30 MIN	+/- 25 MIN	180/200°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

RISO, RAGÙ, MOZZARELLA, PROSCIUTTO E PISELLI

ROMANA				COD. ART. 070
210 G	52 PZ	+/- 30 MIN	+/- 25 MIN	180/200°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

PROSCIUTTO E MOZZARELLA

SFOGLIA PROSCIUTTO				COD. ART. 071
160 G	40 PZ	+/- 30 MIN	+/- 25 MIN	180/200°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

PASTA SFOGLIA				COD. ART. 079
1 KG	13 KG	+/- 4 ORE		
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

I RUSTICI

Pizze e calzoni nascono da un impasto composto interamente da Biga: solo acqua, farina ed un pizzico di lievito, miscelati e fatti lievitare per oltre 12 ore.

POMODORO, MOZZARELLA, OLIO EVO

PIZZA MARGHERITA				COD. ART. 066.1
210 G	25 PZ	+/- 4 ORE	+/- 16 MIN	180/200°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

WURSTEL, POMODORO E MOZZARELLA

CALZONE WURSTEL				COD. ART. 067
220 G	35 PZ	+/- 4 ORE	+/- 16 MIN	180/200°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

PROSCIUTTO, POMODORO E MOZZARELLA

CALZONE REGINA				COD. ART. 068
210 G	35 PZ	+/- 4 ORE	+/- 16 MIN	180/200°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

SPINACI, MOZZARELLA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

GIRELLA SPINACI				COD. ART. 090
+/- 220 G	40 PZ	+/- 4 ORE	+/- 16 MIN	180/200°C
N° BOX PER PALLET				108
N° BOX PER STRATO				9
N° STRATI PER PALLET				12
SHELF LIFE				9 MESI
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE				- 18°C

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E PREPARAZIONE

L'artigianato di qualità, negli ultimi anni, è diventato una nicchia di mercato di grande interesse ed è proprio sul binomio tradizione-qualità che basiamo le nostre produzioni.
Nella speranza di fare cosa gradita e di massimizzare l'efficienza delle nostre referenze, qui di seguito, vi elenchiamo le modalità di preparazione di ogni singola referenza, in modo da rendere, i prodotti

firmati Cannata Srl ancora più buoni, gustosi e artigianali così come sono stati concepiti, sin dall'inizio, dai nostri pasticceri....

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

01 - Non ricongelare mai il prodotto scongelato.

02 - Controllare che vengano sempre effettuate le rotazioni del prodotto, guardando la data di scadenza.

03 - Riporre i prodotti nel banchetto frigo (- 18°C) mantenendo e non togliendo l'imballo per una maggiore protezione del prodotto. Richiudere sempre la confezione non utilizzata interamente: il prodotto, se non protetto, alle basse temperature si disidrata velocemente, compromettendo la sua qualità.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

CONSIGLI DELL'ESPERTO:

Trucchi e tante idee per migliorare le presentazioni e le cotture. Per agevolare il vostro lavoro e consentirvi di migliorare il risultato finale dell'attività di preparazione e cottura, abbiamo pensato di proporvi alcuni consigli e piccoli suggerimenti.
Un prodotto bello e presentato bene fa incrementare le vendite e garantisce una buona immagine al vostro negozio e alla vostra azienda.
Il miglior risultato si ottiene dalla collaborazione tra voi e noi.

LA COTTURA — REGOLE E CONSIGLI GENERALI

01 — È consigliabile non concentrare tutte le cotture nelle prime ore della giornata, ma scaglionarle nell'arco della mattinata. Così facendo si mantiene nel locale il profumo derivante dalla cottura, che invita alla colazione.

02 — Per prima cosa impostare il termostato alla temperatura di cottura. I prodotti con molta farcitura dovranno cuocere qualche minuto in più rispetto a quelli vuoti, quindi si consiglia di disporre i prodotti farciti in un'unica teglia.

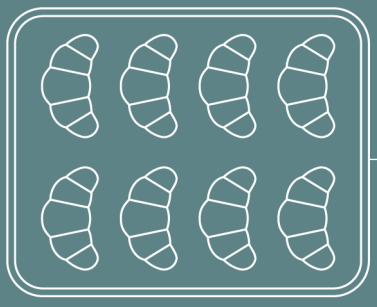
03 — È consigliabile, inoltre, accendere il forno 10 minuti prima di iniziare le cotture, al fine di ottenere il massimo risultato dai prodotti.

04 — È preferibile non aprire mai il forno prima che sia trascorsa almeno la metà del tempo necessario alla cottura, al fine di non ridurre la temperatura e l'umidità necessaria a sviluppare il prodotto.

05 — I tempi ed i gradi di preparazione riportati sulla confezione si riferiscono ad una condizione in cui il forno è riempito con tutte le teglie al massimo della capienza. Se le teglie non sono complete si consiglia di ridurre i tempi di cottura.

PER UNA COTTURA OTTIMALE

«Ad esempio, avendo un forno ventilato con 4 teglie, come e quanti prodotti disporre sulle teglie per una cottura ottimale??»

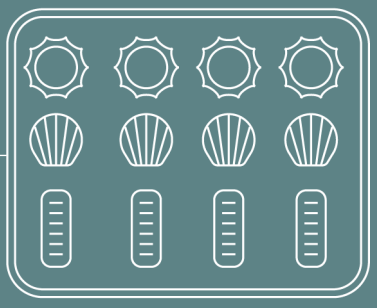


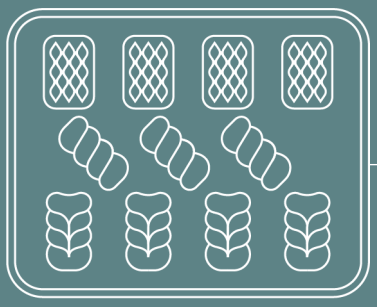
TEGLIA 01

CROISSANT CURVI ELITE
8 PEZZI

TEGLIA 02 COTTURE MISTE

4 FLAUTI
2 CONCHIGLIE AL CIOCCOLATO
2 CONCHIGLIE LATTE E PANNA
4 CASSATINE CON RICOTTA
13 PEZZI



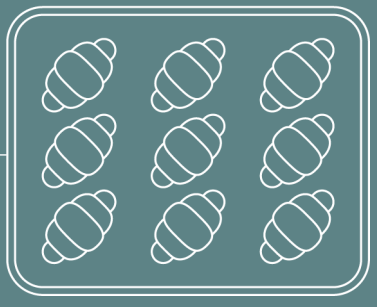


TEGLIA 03 COTTURE MISTE

4 DANESI CON CREMA
AL CIOCCOLATO
4 LEMON CREMA
3 TRECCE MARMELLATA
11 PEZZI

TEGLIA 04

CORNETTI SUPERFARCITI
9 PEZZI



LA COTTURA PER CATEGORIE:

LA COLAZIONE

LINEA AL BURRO:

01 - accendere il forno 10 minuti prima di iniziare le cotture al fine di ottenere il massimo risultato dei prodotti, impostare il termostato alla temperatura di cottura di circa 180°C e lasciare decongelare il prodotto per circa 15 min.

02 - successivamente infornare ad una temperatura di 160/180°C sino a doratura (circa 21 minuti).

03 - è preferibile non aprire mai il forno prima che sia trascorsa almeno la metà del tempo necessario alla cottura, al fine di non ridurre la temperatura e l'umidità necessaria a far sviluppare il prodotto.

CROISSANTERIA PRONTOFORNO:
I CROISSANT

01 - accendere il forno 10 minuti prima di iniziare le cotture al fine di ottenere il massimo risultato dei prodotti, impostare il termostato alla temperatura di cottura di circa 180°C e lasciare decongelare il prodotto per circa 15 min.

02 - successivamente infornare ad una temperatura di 160/180°C sino a doratura (circa 30 minuti).

03 - è preferibile non aprire mai il forno prima che sia trascorsa almeno la metà del tempo necessario alla cottura, al fine di non ridurre la temperatura e l'umidità necessaria a far sviluppare il prodotto.

CROISSANTERIA PRONTOFORNO:
LE DELIZIE

01 - accendere il forno 10 minuti prima di iniziare le cotture al fine di ottenere il massimo risultato dei prodotti, impostare il termostato alla temperatura di cottura di circa 180°C e lasciare decongelare il prodotto per circa 15 min.

02 - successivamente infornare ad una temperatura di 160/180°C sino a doratura (circa 30 minuti).

03 - è preferibile non aprire mai il forno prima che sia trascorsa almeno la metà del tempo necessario alla cottura, al fine di non ridurre la temperatura e l'umidità necessaria a far sviluppare il prodotto.

CROISSANTERIA DA DECONGELARE:
LE DELIZIE

01 - accendere il forno 10 minuti prima di iniziare le cotture al fine di ottenere il massimo risultato dei prodotti, impostare il termostato alla temperatura di cottura di circa 180°C e lasciare decongelare il prodotto per circa 15 min.

02 - successivamente infornare ad una temperatura di 160/180°C sino a doratura (circa 30 minuti).

03 - è preferibile non aprire mai il forno prima che sia trascorsa almeno la metà del tempo necessario alla cottura, al fine di non ridurre la temperatura e l'umidità necessaria a far sviluppare il prodotto.

CROISSANTERIA DA LIEVITARE:
I CROISSANT

01 - disporre i prodotti sulle teglie e lasciare lievitare per circa 6/8 ore alla temperatura di 16-28°C.

02 - accendere il forno 10 minuti prima di iniziare la cottura al fine di ottenere il massimo risultato dei prodotti, impostare il termostato alla temperatura di cottura di circa 180°C.

03 - successivamente infornare ad una temperatura di 160/180°C sino a doratura (circa 30 minuti).

04 - è preferibile non aprire mai il forno prima che sia trascorsa almeno la metà del tempo necessario alla cottura, al fine di non ridurre la temperatura e l'umidità necessaria a far sviluppare il prodotto.

I COTTI:
LE BRIOCHE

01 - disporre i prodotti su vassoi da esposizione, lasciare decongelare per circa 60 minuti alla temperatura di 16-18°C e servire.

I COTTI:
I FRITTI

01 - disporre i prodotti su vassoi da esposizione, lasciare decongelare per circa 60 minuti alla temperatura di 16-18°C e servire.

LA COTTURA PER CATEGORIE:

LA PASTICCERIA

LE CROSTATE E LE CASSATE:

I prodotti di pasticceria sono per loro natura delicati e deperibili. La loro conservazione alle temperature consigliate garantisce nel tempo qualità ed igienicità.

Il prodotto raggiunge la condizione ottimale di consumo ad una temperatura interna di 18/20°C. È quindi necessario lasciare il prodotto a temperatura controllata per un periodo variabile da 1 a 3 ore (in funzione del tipo di prodotto, secondo le indicazioni riportate sull'etichetta).
Il prodotto non consumato si conserva per massimo 3 giorni (tranne la crostata di ricotta) se mantenuto ad una temperatura di +4°C.

Ricordiamo inoltre che i prodotti di pasticceria:

- non devono essere accostati a fonti di calore;
- devono essere riposti nella propria scatola e nel frigorifero al termine del servizio;
- non devono essere conservati in frigoriferi insieme a prodotti con odori pregnanti.

L'attenzione alle modalità di conservazione e di consumo, unite alla Vostra esperienza e capacità professionale, consentiranno al consumatore di apprezzare tutta la qualità della pasticceria firmata Cannata Srl.

GLI ARANCINI

ARANCINI DA FRIGGERE

01 - disporre i prodotti sulle teglie e lasciare decongelare per circa 60/90 minuti alla temperatura di 16°C.

02 - accendere la friggitrice 15 minuti prima di iniziare le cotture al fine di ottenere il massimo risultato dei prodotti, impostare il termostato alla temperatura di cottura di circa 200°C.

03 - successivamente friggere ad una temperatura di 200/210°C sino a doratura (circa 13 minuti).

04 - pronti da servire o da mettere in vetrina.

ARANCINI PREFRITTI

01 - disporre i prodotti sui vassoi, lasciare decongelare per circa 2/3 ore a temperatura controllata ed esporli in vetrina.

02 - riscaldare al microonde per circa 40 secondi prima di servirli al cliente o per mangiarli al momento.

03 - effetti collaterali: se per qualsiasi evenienza doveste prendere gli arancini surgelati e metterli in forno ventilato per un veloce decongelamento per poi metterli in vetrina o non consumarli al momento, gli arancini tenderanno a cedere lungo i fianchi e la mozzarella all'interno ad inacidirsi.

LA COTTURA PER CATEGORIE:

LA ROSTICCERIA

ROSTICCERIA:
LE SCACCE

01 - disporre i prodotti sulle teglie e lasciare decongelare per circa 60/90 minuti alla temperatura di 16°C.

02 - accendere il forno 15 minuti prima di iniziare le cotture al fine di ottenere il massimo risultato dei prodotti, impostare il termostato alla temperatura di cottura di circa 200°C.

03 - prendere una teglia, mettere la carta da forno, disporre le scacce in modo equi-distante l'una dall'altra (circa 4 cm), spennellare le scacce con un uovo intero, in modo da renderle più morbide col passare del tempo e dorate alla vista, per una maggiore attrattività in vetrina.

04 - successivamente infornare ad una temperatura di 200°C sino a doratura (circa 30 min).

05 - pronti da servire o da mettere in vetrina.

ROSTICCERIA:
LE SFOGLIE

01 - disporre i prodotti sulle teglie e lasciare decongelare per circa 60 minuti alla temperatura di 16°C.

02 - accendere il forno 15 minuti prima di iniziare le cotture al fine di ottenere il massimo risultato dei prodotti, impostare il termostato alla temperatura di cottura di circa 190°C.

03 - prendere una teglia, mettere la carta da forno, disporre le sfoglie in modo equi-distante l'una dall'altra (circa 4 cm), spennellare le sfoglie con un uovo intero, in modo da renderle più morbide col passare del tempo e dorate alla vista, per una maggiore attrattività in vetrina.

04 - successivamente infornare ad una temperatura di 190°C sino a doratura (circa 30 min).

05 - pronti da servire o da mettere in vetrina.

ROSTICCERIA:
I RUSTICI

01 - disporre i prodotti sulle teglie e lasciare decongelare per circa 180 minuti alla temperatura di 16°C.

02 - accendere il forno 15 minuti prima di iniziare le cotture al fine di ottenere il massimo risultato dei prodotti, impostare il termostato alla temperatura di cottura di circa 190°C.

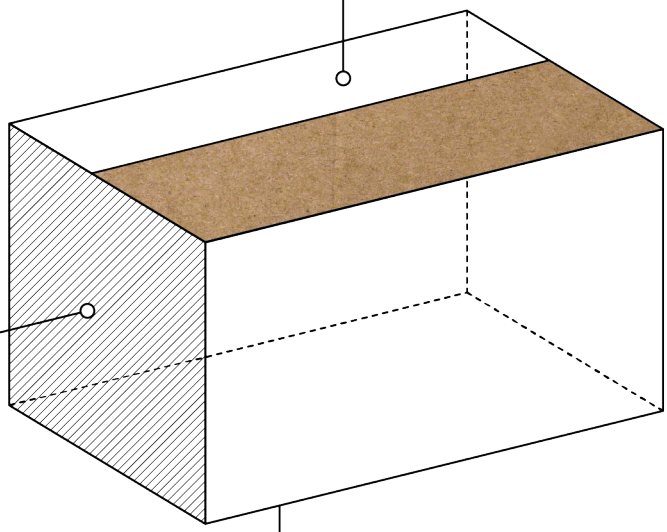
03 - prendere una teglia, mettere la carta da forno, disporre i rustici in modo equi-distante l'una dall'altra (circa 4 cm), spennellare i prodotti con un uovo intero, in modo da render-le più morbide col passare del tempo e dorate alla vista, per una maggiore attrattività in vetrina.

04 - successivamente infornare ad una temperatura di 190°C sino a doratura (circa 30 min).

05 - pronti da servire o da mettere in vetrina.

LA NUOVA SCATOLA CANNATA

01
Cannata Srl è da sempre all'avanguardia nella fondamentale sfida quotidiana all'impatto ambientale!



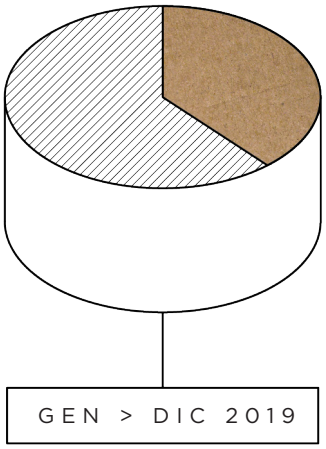
03
Il nuovo cartone Cannata Sicilia da Gustare composto da minimo il 95% di carta riciclata

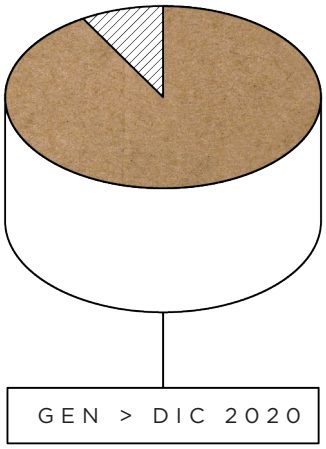
02
Naturalmente anche il mercato Italiano ed il nostro rapporto professionale possono dare il loro importante contributo!

IMPATTO AMBIENTALE PER PRODURRE 1 TONNELLATA DI CARTONE

CARTONE DA CELLULOSA		NUOVO CARTONE CANNATA	
15 ALBERI	●●●●●●●●●●●●●●●	ZERO ALBERI	●●●●●●●●●●●●●●●
7.600 KWH DI ENERGIA	●●●●●●●●●●●●●●●	2.700 KWH DI ENERGIA	●●●●●●●●●●●●●●●
440.000 LITRI DI ACQUA	●●●●●●●●●●●●●●●	1.800 LITRI DI ACQUA	●●●●●●●●●●●●●●●

Considerando che della sola Croissanteria & Rosticceria a marchio Cannata, nel 2018 abbiamo venduto in Italia oltre 220.000 cartoni (in questi 10 mesi del 2019 siamo già a quota 260.000 pari a circa 130 ton di cartone). Siamo certi che tutti gli operatori più sensibili all'ambiente, in cui tutti viviamo, accoglieranno con entusiasmo e soddisfazione questa notizia! Il nuovo box ha diverse dimensioni ed unifica tutti i cartoni utilizzati in questi 32 anni. Un cambiamento importante e radicale sotto l'aspetto della logistica, un cambiamento che semplifica e velocizza il lavoro di picking per pallet misti.





CON IL NUOVO CONFEZIONAMENTO, CAMBIERANNO PER MOLTI PRODOTTI		LE COSE CHE RIMARRANNO INVARIATE SARANNO	
01	NUMERO DI PEZZI PER CARTONE	04	CODICE ARTICOLO
02	NUMERO DI CARTONI PER PALLET	05	FORMATO ETICHETTA 10X15
03	NUMERO DI CARTONI PER STRATO	06	L'APPREZZATA QUALITÀ DEI PRODOTTI FIRMATI

IL PALLET AVRÀ LE SEGUENTI CARATTERISTICHE

12	9	108	218
STRATI PER PALLET	CARTONI PER STRATO	CARTONI TOTALI	ALTEZZA PALLET (CM)

INDICE ANALITICO

LA COLAZIONE

LINEA AL BURRO	CROISSANT PREMIUM
COD. ART 015	90 G
36 PEZZI PER BOX	80 BOX PER PALLET
8 BOX PER STRATO	10 STRATI PER PALLET

LINEA AL BURRO	INTRECCIO ALLE NOCI
COD. ART 023	95 G
72 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

LINEA BURRO

PRONTOFORNO	CORNETTO MIGNON
COD. ART 005.1	37 G
112 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

PRONTOFORNO	CORNETTO INTEGRALE AL MIELE
COD. ART 007	90 G
60 PEZZI PER BOX	63 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	7 STRATI PER PALLET

PRONTOFORNO - LINEA BENESSERE

PRONTOFORNO	CORNETTO PISTACCHIO
COD. ART 009	115 G
60 PEZZI PER BOX	63 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	7 STRATI PER PALLET

PRONTOFORNO	CORNETTO CIOCCOLATO
COD. ART 013	115 G
60 PEZZI PER BOX	63 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	7 STRATI PER PALLET

PRONTOFORNO - SUPERFARCITI

PRONTOFORNO	CROCIOCK
COD. ART 013.5	120 G
60 PEZZI PER BOX	63 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	7 STRATI PER PALLET

PRONTOFORNO	CORNETTO CURVO VUOTO 80 G
COD. ART 013.4	80 G
70 PEZZI PER BOX	63 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	7 STRATI PER PALLET

PRONTOFORNO - VUOTI

LE DELIZIE	CONCHIGLIA CIOCCOLATO
COD. ART 019.2	+/- 110 G
60 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

LE DELIZIE	CONCHIGLIA LATTE & PANNA
COD. ART 019.3	+/- 110 G
60 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLE
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

LE DELIZIE

LINEA AL BURRO	FAGOTTINO 3 CIOCK
COD. ART 022	100 G
40 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

LINEA AL BURRO	MINI DELIZIE
COD. ART P07	43 G
120 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

PRONTOFORNO	CORNETTO AI CEREALI E FRUTTI DI BOSCO
COD. ART 008	105 G
60 PEZZI PER BOX	63 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	7 STRATI PER PALLET

PRONTOFORNO	CORNETTO VEGANO ALL'ARANCIA DI SICILIA
COD. ART 008.1	95 G
30 PEZZI PER BOX	63 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	7 STRATI PER PALLET

PRONTOFORNO	CORNETTO CREMA
COD. ART 011	115 G
60 PEZZI PER BOX	63 BOX PER PALLE
9 BOX PER STRATO	7 STRATI PER PALLET

PRONTOFORNO	CORNETTO ALBICOCCA
COD. ART 012	115 G
60 PEZZI PER BOX	63 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	7 STRATI PER PALLET

PRONTOFORNO	CORNETTO VUOTO
COD. ART 010	90 G
60 PEZZI PER BOX	63 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	7 STRATI PER PALLET

PRONTOFORNO	BRIOCHE LUNGA
COD. ART 016	90 G
35 PEZZI PER BOX	63 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	7 STRATI PER PALLET

LE DELIZIE	BIGUSTO CREMA E CIOCCOLATO
COD. ART 019.4	100 G
60 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

LE DELIZIE	SFOGLIA ALLE MELE
COD. ART 019.5	95 G
50 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

LE DELIZIE	TRECCIA ALBICOCCA
COD. ART 024	110 G
60 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

LE DELIZIE	DANESE CIOCCOLATO
COD. ART 026	110 G
60 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

LE DELIZIE	LEMON CREMA
COD. ART 028	+/- 110 G
70 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

LE DELIZIE	GIANDUIOTTO
COD. ART 037	90 G
70 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

LE DELIZIE	RAVIOLA ALLA RICOTTA CON GOCCE CIOCCOLATO
COD. ART 032.1	+/- 140 G
50 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

LE DELIZIE	SFOGLIA RICOTTA DOLCE
COD. ART 035	+/- 140 G
50 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

DA LIEVITARE	CORNETTO MIGNON
COD. ART 006	35 G
250 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

DA LIEVITARE	CORNETTO SICILY 70 G
COD. ART 002	70 G
120 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

DA LIEVITARE

DA LIEVITARE	CORNETTO VUOTO DA 80 G
COD. ART 001	80 G
110 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

DA LIEVITARE	CORNETTO SICILY 90 G
COD. ART 003	90 G
100 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

LE DELIZIE	DANESE CREMA
COD. ART 027	110 G
60 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

LE DELIZIE	DELIZIA CREMA E FRUTTI DI BOSCO
COD. ART 025	+/- 110 G
60 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

LE DELIZIE	FLAUTO CREMA AL CIOCCOLATO
COD. ART 031	+/- 105 G
70 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

LE DELIZIE	FLAUTO CREMA E MELE
COD. ART 031.1	100 G
70 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

LE DELIZIE	CASSATINA ALLA RICOTTA RAGUSANA
COD. ART 033	80 G
100 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

LE DELIZIE	SFOGLIA NAPOLETANA MIGNON
COD. ART 036	25 G
9 KG	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

DA LIEVITARE	CORNETTO CURVO VUOTO
COD. ART 002.2	70 G
120 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

DA LIEVITARE	CORNETTO SICILY 80 G
COD. ART 001.1	80 G
110 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

DA LIEVITARE	BRIOCHE ROTONDA
COD. ART 017	90 G
100 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

DA LIEVITARE	BRIOCHE VENEZIANA
COD. ART 018	90 G
110 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

I COTTI	BRIOCHE VENEZIANA COTTA
COD. ART 018.1	90 G
34 PEZZI PER BOX	63 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	7 STRATI PER PALLET

I COTTI	BRIOCHE LUNGA COTTA
COD. ART 018.2	95 G
35 PEZZI PER BOX	63 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	7 STRATI PER PALLET

I COTTI

I COTTI	CIAMBELLA
COD. ART 038	100 G
30 PEZZI PER BOX	63 BOX PER PALLE
9 BOX PER STRATO	7 STRATI PER PALLET

LE CROSTATE	CROSTATA ALL'ALBICOCCA
COD. ART 051	1.4 KG
2 PEZZI PER BOX	72 BOX PER PALLE
9 BOX PER STRATO	8 STRATI PER PALLET

LE CROSTATE

LA PASTICCERIA

LE CROSTATE	GIANDUIA, ALBICOCCA, RICOTTA
COD. ART 051.2	1.4 KG
3 PEZZI PER BOX	72 BOX PER PALLE
9 BOX PER STRATO	8 STRATI PER PALLET

LA PASTICCERIA	CASSATINA RICOTTA MIGNON
COD. ART 056.15	40 G
(5X24) 120 PEZZI PER BOX	77 BOX PER PALLET
11 BOX PER STRATO	8 STRATI PER PALLET

PASTICCERIA SICILIANA

LUOGHI DELLA TRADIZIONE

GLI ARANCINI	ARANCINO AL RAGÚ
COD. ART 061	210 G
45 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

GLI ARANCINI	ARANCINO AL RAGÚ SICILY PREFRITTO
COD. ART 061.1	200 G
40 PEZZI PER BOX	96 BOX PER PALLET
8 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

GLI ARANCINI

GLI ARANCINI	ARANCINO MONTECARLO
COD. ART 063	200 G
40 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

GLI ARANCINI	ARANCINO AGLI SPINACI VEGETARIANO
COD. ART 064	210 G
36 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

I COTTI	"BRIOCHE COL TUPPO"
COD. ART 019	95 G
35 PEZZI PER BOX	63 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	7 STRATI PER PALLET

I COTTI	GIRANDOLA
COD. ART 019.1	95 G
34 PEZZI PER BOX	63 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	7 STRATI PER PALLET

LE CROSTATE	CROSTATA AL GIANDUIA
COD. ART 051.4	1.3 G
2 PEZZI PER BOX	72 BOX PER PALLE
9 BOX PER STRATO	8 STRATI PER PALLET

LE CROSTATE	CROSTATA ALLA RICOTTA
COD. ART 053	1.4 KG
2 PEZZI PER BOX	72 BOX PER PALLE
9 BOX PER STRATO	8 STRATI PER PALLET

LA PASTICCERIA	CASSATINA RICOTTA MONOPORZIONE
COD. ART 056.10	100 G
(5X12) 60 PEZZI PER BOX	77 BOX PER PALLET
11 BOX PER STRATO	8 STRATI PER PALLET

LA PASTICCERIA	CASSATA SICILIANA
COD. ART 056.12	1 KG
(10X1) 10 PEZZI PER BOX	30 BOX PER PALLE
9 BOX PER STRATO	8 STRATI PER PALLET

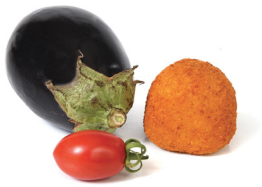
GLI ARANCINI	ARANCINO AL RAGÚ SICILY
COD. ART 061.2	200 G
40 PEZZI PER BOX	96BOX PER PALLET
8 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

GLI ARANCINI	ARANCINO AL BURRO
COD. ART 062	210 G
40 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

GLI ARANCINI	ARANCINO AI CARCIOFI
COD. ART 064.1	200 G
40 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

GLI ARANCINI	ARANCINO CON SALSICCIA E CARCIOFI
COD. ART 064.2	200 G
40 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

GLI ARANCINI	ARANCINO AL FORNO
COD. ART 065	210 G
32 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET



GLI ARANCINI	ARANCINO ALLA NORMA
COD. ART 065.2	200 G
40 PEZZI PER BOX	96 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

GLI ARANCINI	ARANCINO AL NERO DI SEPPIA
COD. ART 065.6	200 G
40 PEZZI PER BOX	96 BOX PER PALLET
8 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

GLI ARANCINI	ARANCINO AL PESCE SPADA
COD. ART 065.7	200 G
40 PEZZI PER BOX	96 BOX PER PALLET
8 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

IL GUSTO DELLA TIPICITÁ

LE SCACCE	SCACCIA RICOTTA E SALSICCIA
COD. ART 084	+/- 220/240 G
40 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

LE SCACCE	SCACCIA MELANZANE
COD. ART 085	+/- 220/240 G
40 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

LE SCACCE

LE SCACCE	SCACCIA POMODORO E FORMAGGIO
COD. ART 088	+/- 220/240 G
50 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

LE SCACCE	SCACCIA IBLEA
COD. ART 089.2	+/- 220/240 G
40 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

LE SCACCE	SCACCE SCIURETTU E SALSICCIA
COD. ART 092.1	+/- 220/240 G
40 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

LE SFOGLIE	CIPOLLINA
COD. ART 069	190 G
40 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

LE SFOGLIE

GLI ARANCINI	ARANCINO AL PISTACCHIO
COD. ART 065.3	200 G
40 PEZZI PER BOX	96 BOX PER PALLET
8 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

GLI ARANCINI	ARANCINO AL SALMONE
COD. ART 065.4	200 G
40 PEZZI PER BOX	96 BOX PER PALLET
8 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

GLI ARANCINI	ARANCINO MISTO MARE
COD. ART 065.8	200 G
40 PEZZI PER BOX	96 BOX PER PALLET
8 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

GLI ARANCINI	ARANCINI MIGNON
COD. ART 083	30 G
8 KG PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

LE SCACCE	SCACCIA SPINACI E OLIVE
COD. ART 086	+/- 220/240 G
40 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

LE SCACCE	SCACCIA POMODORO E CIPOLLA
COD. ART 087	+/- 220/240 G
40 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

LE SCACCE	SCACCIA RICOTTA E SPINACI
COD. ART 091	+/- 220/240 G
40 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

LE SCACCE	SCACCIA SCIURETTU E CAPULIATU
COD. ART 092	+/- 220/240 G
40 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

LE SFOGLIE	ROMANA
COD. ART 070	210 G
52 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

LE SFOGLIE	SFOGLIA PROSCIUTTO
COD. ART 071	160 G
40 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

LE SFOGLIE	PASTA SFOGLIA
COD. ART 079	1 KG
13 KG PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

I RUSTICI	PIZZA MARGHERITA
COD. ART 066.1	210 G
25 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

I RUSTICI

I RUSTICI	CALZONE WURSTEL
COD. ART 067	220 G
35 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

I RUSTICI	CALZONE REGINA
COD. ART 068	210 G
35 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12 STRATI PER PALLET

I RUSTICI	GIRELLA SPINACI
COD. ART 090	+/- 220 GR
40 PEZZI PER BOX	108 BOX PER PALLET
9 BOX PER STRATO	12W STRATI PER PALLET

AGENTE/DISTRIBUTORE DI ZONA IN ESCLUSIVA

CANNATA | ©CANNATA S.R.L.

C.DA CANICARAO – COMISO (RG)

P.IVA: 01219100888

T: 0932967948 | F: 0932721499

INFO@CANNATASRL.EU