



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 MINISTRONE	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	MINISTRONE 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 MINISTRONE	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

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 DISSOSSATA	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
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

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
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
		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
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
		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
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	MINISTRONE 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



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	MINISTRONE 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	MINISTRONE 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 MINISTRONE	kg 0,1
P086	Zuppa di verdure con riso g.250 x 10	AVBU62	PREPARATO BRODO VEGETALE	kg 0,01
		ACVEMI	MINISTRONE 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	MINISTRONE 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 MINISTRONE	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	MINISTRONE 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	MINISTRONE 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 MINISTRONE	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	SEPIE 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 arrostiti 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 arrostiti 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
	AVSOCF	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
		AVSCP	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
		AVSCP	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	SEPPIE 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

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 DISSOSSATA	kg 1,9
	ARRO	Base per arrostiti 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 arrostito 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 arrostiti 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 DISSOSSATA	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 arrostiti 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 arrostiti 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 arrostiti 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
	AVSCPB	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
	AVSCP	PREPARATO PER BRODO (CARNE)	kg 0,013
	LFLABU	BURRO	kg 0,075
S144 Seppiette all'agro g.150 x 10	PC00S2	SEPIE 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 DISSOSSATO	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 DISSOSSATA	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 arrostiti 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	SEPIE 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 Saltimbocca alla romana di suino g.130 x 10	CRSULD	LOMBO SUINO DISSOSSATO	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
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%
	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
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
	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
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 DISSOSSATO	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	Sfornato 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 arrostiti 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 DISSOSSATO	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 DISSOSSATA	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 DISSOSSATA	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
	AVSCP	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 DISSOCCATO	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 g.150 x 10	ACVEBI	BIETOLE GELO	kg 1,7
	OLIO	Olio d'oliva x cottura o condimento	AU
	FVFFLI	LIMONI	kg 0
C007 Spinaci al burro g.150 x 10	ACVESP	SPINACI GELO	kg 1,6
	LFLABU	BURRO	kg 0,1
C008 Insalata di mais, sedano,carote pomodori g.150 x 10	FVVVSE	SEDANO	mz 1
	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 g.200 x 10	FVVVPA	PATATE	kg 3,3
	AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt 0,2
	LFLABU	BURRO	kg 0,12
	PANEGR	PANE GRATTUGIATO	kg 0,035
C010 Purea di patate g.150 x 10	FVVVPA	PATATE	kg 3
	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 g.150 x 10	FVVVZU	ZUCCHINE	kg 2
	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 g.200 x 10	FVVVPA	PATATE	kg 3,3
	AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt 0,2
	AVARRO	ROSMARINO	QB
C015 Patate fritte g.100 x 10	ACALPF	PATATINE PREFRITTE GELO	kg 1,7
	OLIOF	Olio arachide x frittura lt.25	AU
C016 Patate prezzemolate g.200 x 10	FVVVPA	PATATE	kg 3,3
	OLIO	Olio d'oliva x cottura o condimento	AU
	FVVVPR	PREZZEMOLO	QB
C017 Carote alla parmigiana g.150 x 10	ACVECA	CAROTE RONDELLE GELO	kg 1,6
	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 g.150 x 10	FVVVPE	PEPERONI	kg 1,7
	AVOLAR	OLIO DI SEMI DI ARACHIDE	lt 0,15
	AVLIAC	ACETO	lt 0,03
	AVDOZS	ZUCCHERO SEMOLATO	kg 0,1
C032 Melanzane dorate g.150 x 10	FVVVME	MELANZANE	kg 2,2
	PASTEL	Pastella	AU
	OLIOF	Olio arachide x frittura lt.25	AU
C033 Zucchine trifolate g.150 x 10	FVVVZU	ZUCCHINE	kg 2,2
	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 g.150 x 10	ACVECB	CAROTINE MIGNON GELO	kg 1
	ACVEFF	FAGIOLINI FINI GELO	kg 0,7
C035 Peperonata g.150 x 10	FVVVPE	PEPERONI	kg 1,5
	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 g.150 x 10	FVVVZU	ZUCCHINE	kg 2,2
	PASTEL	Pastella	AU
	OLIOF	Olio arachide x frittura lt.25	AU
C037 Macedonia di legumi g.150 x 10	AVSCFB	FAGIOLI BORLOTTI	kg 0,6
	AVSCFS	FAGIOLI B.SPAGNA	kg 1
	FVVVSE	SEDANO	mz 0,5
	OLIO	Olio d'oliva x cottura o condimento	AU
C038 Fagioli all'uccelletto g.150 x 10	AVSCFC	FAGIOLI CANNELLINI	kg 1,5
	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 g.150 x 10	AVSCLE	LENTICCHIE IN BAR.	kg 1,6
	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 lessato	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

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