



**CUCINA NOSTRANA**

*Gusto autentico in tavola*



## **Indice**

Cucina Nostrana	03
Banco Assistito	04
Take Away	24
Libero Servizio	40
Contatti	44





L'eccellenza di Cucina Nostrana è la capacità di offrire a tutti la bontà delle specialità tipicamente artigianali con una produzione su scala industriale

## Gusto e sapori genuini

I gustosi sapori e gli irresistibili profumi di una volta, quelli della tradizione più genuina, dell'arte culinaria più autentica, con Cucina Nostrana sono sempre pronti in tavola. Gli chef responsabili di questa magia preparano e confezionano ogni giorno fin dalle prime ore del mattino un'incredibile varietà di piatti, dai primi agli snack, per un menù completo che lascia solo l'imbarazzo della scelta.

La produzione dell'azienda conta quasi duecento diverse referenze, suddivise in tre linee principali. Il banco assistito, la linea di confezioni progettate per facilitare il lavoro degli operatori del settore e offrire al consumatore prodotti freschi e sfiziosi, con un ricco assortimento per tutti i gusti. La linea take away, con un'ampia scelta di piatti e ricette appetitosi pronti da consumare, ideali per chi è sempre di corsa e a casa vuole dedicarsi al meritato relax. Il libero servizio, la linea che incontra anche le esigenze più difficili, con un'ampia scelta di ottime salse, gnocchi e tramezzini freschissimi.

Per la preparazione dei suoi piatti Cucina Nostrana utilizza solo ed esclusivamente prodotti di qualità attentamente selezionata, con materie prime sottoposte quotidianamente a scrupolosi controlli, che garantiscono l'inconfondibile bontà della freschezza di ogni ricetta firmata Cucina Nostrana.

## Tradizione ed innovazione

La ricetta di Cucina Nostrana ha pochi e semplici ingredienti: esperienza, passione e qualità. Dagli esordi come esclusivo negozio di gastronomia nel cuore della città di Mestre, a stabilimento di oltre 9000 m<sup>2</sup> in continua crescita a Maerne di Martellago, la sua professionalità vanta oltre tre decenni di storia.

La passione per la bontà artigianale di un tempo caratterizza da sempre la tradizione d'eccellenza di Cucina Nostrana, una garanzia di qualità in grado di fare la differenza e consentire all'azienda di annoverare nel portfolio clienti i nomi più importanti della Grande Distribuzione Organizzata, dell'ingrosso e del foodservice, oltre a numerosi piccoli dettaglianti specializzati.

Ogni giorno Cucina Nostrana è una realtà di riferimento in Italia, con un processo produttivo, dalla selezione dei fornitori all'assistenza ai clienti finali, scrupolosamente sorvegliato dal Settore Qualità, istituito per assicurare il massimo controllo in ogni fase operativa attraverso il sistema HACCP. L'avanzata tecnologia dello stabilimento, l'assoluta igienicità delle aree operative e la professionalità del personale tecnico garantiscono la completa sicurezza e l'alta qualità dei prodotti finiti.

Una linea di confezioni progettate per facilitare il lavoro degli operatori del settore e offrire al consumatore prodotti freschi e sfiziosi, con un ricco assortimento per tutti i gusti.



# Banco Assistito

Lasagne e cannelloni	05
Crespelle	06
Insalate	07
Gnocchi	08
Insalate e salse a base di maionese	10
Salse e sughi	13
Carne e preparazioni a base di carne	14
Pesce e preparazioni a base di prodotti della pesca	16
Baccalà	18
Verdure e preparazioni a base di ortaggi	20
Snack e fritti	22
Pane e pasticceria	23

## LASAGNE E CANNELLONI

**Cannelloni ripieni di ricotta e spinaci**

Pasta fresca all'uovo di forma cilindrica farcita con un impasto di ricotta e spinaci e cotta al forno

**Cod** 0008  
2008**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta Alluminio**Peso** 1,8 kg ca.  
2,3 kg ca.**Durata** 25 gg.  
15 gg.**Lasagne agli asparagi \*\***

Pasta fresca all'uovo farcita con besciamella, asparagi e cotta al forno

**Cod** 0004  
2004**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta Alluminio**Peso** 2,8 kg ca.  
3,3 kg ca.**Durata** 25 gg.  
15 gg.**Lasagne ai carciofi \*\***

Pasta fresca all'uovo farcita con besciamella, carciofi e cotta al forno

**Cod** 0006  
2006**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta Alluminio**Peso** 2,8 kg ca.  
3,3 kg ca.**Durata** 25 gg.  
15 gg.**Lasagne ai funghi \*\***

Pasta fresca all'uovo farcita con besciamella, funghi e cotta al forno

**Cod** 0005  
2005**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta Alluminio**Peso** 2,8 kg ca.  
3,3 kg ca.**Durata** 25 gg.  
15 gg.**Lasagne al radicchio e speck \*\***

Pasta fresca all'uovo farcita con besciamella, radicchio, speck e cotta al forno

**Cod** 0003  
2003**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta Alluminio**Peso** 2,8 kg ca.  
3,3 kg ca.**Durata** 25 gg.  
15 gg.**Lasagne alla carne**

Pasta fresca all'uovo farcita con besciamella, ragù di carne e cotta al forno

**Cod** 0550  
0001  
2001**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta  
Vaschetta Alluminio**Peso** 1,0 kg  
2,8 kg ca.  
3,3 kg ca.**Durata** 25 gg.  
25 gg.  
15 gg.**Lasagne alle verdure**

Pasta fresca all'uovo farcita con besciamella, verdure miste e cotta al forno

**Cod** 0002  
2002**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta Alluminio**Peso** 2,8 kg ca.  
3,3 kg ca.**Durata** 25 gg.  
15 gg.**Lasagne zucca e salsiccia \*\***

Pasta fresca all'uovo farcita con besciamella, zucca, salsiccia e cotta al forno

**Cod** 0018  
2018**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta Alluminio**Peso** 2,8 kg ca.  
3,3 kg ca.**Durata** 25 gg.  
15 gg.

**Crespelle agli asparagi \*\***

Crêpes farcite con asparagi, besciamella e cotte al forno

**Cod** 0016  
2016**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta Alluminio**Peso** 2,0 kg ca.  
2,0 kg ca.**Durata** 25 gg.  
15 gg.**Crespelle ai funghi \*\***

Crêpes farcite con funghi, besciamella e cotte al forno

**Cod** 0009  
2009**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta Alluminio**Peso** 2,0 kg ca.  
2,0 kg ca.**Durata** 25 gg.  
15 gg.**Crespelle alle mazzancolle e zucchine \*\***

Crêpes farcite con mazzancolle, zucchine, besciamella e cotte al forno

**Cod** 0033  
2033**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta Alluminio**Peso** 2,0 kg ca.  
2,0 kg ca.**Durata** 25 gg.  
15 gg.**Crespelle al radicchio e speck \*\***

Crêpes farcite con radicchio, speck, besciamella e cotte al forno

**Cod** 0021  
2021**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta Alluminio**Peso** 2,0 kg ca.  
2,0 kg ca.**Durata** 25 gg.  
15 gg.**Crespelle alle verdure**

Crêpes farcite con ortaggi misti, besciamella e cotte al forno

**Cod** 0017  
2017**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta Alluminio**Peso** 2,0 kg ca.  
2,0 kg ca.**Durata** 25 gg.  
15 gg.**Crespelle con prosciutto e formaggio**

Crêpes farcite con prosciutto cotto, formaggi, besciamella e cotte al forno

**Cod** 0044  
2044**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta Alluminio**Peso** 2,0 kg ca.  
2,0 kg ca.**Durata** 25 gg.  
15 gg.**Crespelle con ricotta e spinaci**

Crêpes farcite con ricotta, spinaci, besciamella e cotte al forno

**Cod** 0028  
2028**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta Alluminio**Peso** 2,0 kg ca.  
2,0 kg ca.**Durata** 25 gg.  
15 gg.

## INSALATE

**Cous cous di mare**

Cous cous cotto e condito con pesce, crostacei e verdure.

**Cod** 0039**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,7 kg ca.**Durata** 20 gg.**Cous cous di verdure con pollo**

Cous cous cotto e condito con verdure miste e pollo

**Cod** 0020**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,7 kg ca.**Durata** 20 gg.**Cous cous vegetariano**

Cous cous cotto e condito con verdure miste

**Cod** 0022**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,7 kg ca.**Durata** 20 gg.**Insalata caprese \*\***

Insalata a base di pomodori ciliegia, olive e mozzarella

**Cod** 0190**Confezione** Vaschetta**Peso** 2,1 kg ca.**Durata** 12 gg.**Insalata di farro**

Insalata fredda a base di farro e verdure miste

**Cod** 0032**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,8 kg ca.**Durata** 20 gg.**Insalata di pasta \*\***

Pasta di semola di grano duro cotta e raffreddata, condita con verdure miste e prosciutto cotto

**Cod** 0029**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,8 kg ca.**Durata** 20 gg.**Insalata di riso \*\***

Riso bollito condito con verdure e prosciutto cotto

**Cod** 0013**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,8 kg ca.**Durata** 20 gg.**Insalata viennese \*\***

Insalata con wurstel, ortaggi misti e olio

**Cod** 0233  
0230**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 1,0 kg  
2,0 kg ca.**Durata** 30 gg.  
30 gg.**Paella**

Riso aromatizzato e condito con prodotti della pesca, pollo e verdure

**Cod** 0027**Confezione** Vaschetta**Peso** 2,3 kg ca.**Durata** 25 gg.**Quinoa tricolore con legumi**

Quinoa tricolore cotta e condita con legumi e verdure

**Cod** 0096**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,7 kg ca.**Durata** 20 gg.

**Gnocchetti all'ortolana \*\***

Gnocchi di patate conditi con verdure

**Cod** 0072**Confezione** Vaschetta**Peso** 2,2 kg ca.**Durata** 20 gg.**Gnocchi**

Impasto di forma caratteristica a base di patate, da consumarsi previa cottura

**Cod** 0011**Confezione** Vaschetta**Peso** 2,0 kg ca.**Durata** 25 gg.**Gnocchi alla romana**

Impasto di forma cilindrica a base di latte e semolino

**Cod** 0014**Confezione** Vaschetta**Peso** 2,0 kg ca.**Durata** 25 gg.**Gnocchi di zucca \*\***

Impasto di forma caratteristica a base di zucca, da consumarsi previa cottura

**Cod** 0015**Confezione** Vaschetta**Peso** 2,0 kg ca.**Durata** 25 gg.**Gnocchi ripieni ai formaggi**

Impasto di forma cilindrica a base di patate, con ripieno ai formaggi, da consumarsi previa cottura

**Cod** 0777**Confezione** Vaschetta**Peso** 2,0 kg ca.**Durata** 25 gg.



## INSALATE E SALSE A BASE DI MAIONESE

**Gamberi in salsa rosa**

Gamberi conditi con salsa a base di maionese e ketchup

**Cod** 0263  
0236**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 1,0 kg  
2,0 kg ca.**Durata** 30 gg.  
30 gg.**Insalata al sapore di granchio e rucola**

Insalata a base di maionese con surimi, verdure miste e rucola

**Cod** 0276  
0235**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 1,0 kg  
2,0 kg ca.**Durata** 25 gg.  
25 gg.**Insalata capricciosa**

Insalata a base di maionese con verdure miste

**Cod** 0198**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 60 gg.**Insalata del contadino**

Insalata a base di maionese con cipolle e tonno

**Cod** 0332**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 60 gg.**Insalata di funghi**

Insalata a base di maionese con funghi

**Cod** 0199**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 60 gg.**Insalata di pollo**

Insalata a base di maionese con pollo e verdure

**Cod** 0237**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 60 gg.**Insalata di tonno**

Insalata a base di maionese, con tonno e verdure miste

**Cod** 0270  
0226**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 1,0 kg  
2,0 kg ca.**Durata** 60 gg.  
60 gg.**Insalata russa**

Insalata a base di maionese con verdure

**Cod** 0200  
0201  
0208**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta  
Secchiello**Peso** 1,0 kg  
3,0 kg ca.  
5,5 kg**Durata** 60 gg.  
45 gg.  
45 gg.**Insalata russa con tonno e radicchio**

Insalata russa con tonno e radicchio

**Cod** 0358**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 30 gg.**Insalata savoiarda**

Insalata a base di maionese, condita con wurstel e verdure

**Cod** 0264**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 60 gg.

**Maionese**

Salsa a base di uova, olio e aceto

**Cod** 0353  
0352**Confezione** Vaschetta  
Secchiello**Peso** 1,0 kg  
5,0 kg**Durata** 90 gg.  
90 gg.**Maionese gastronomica**

Salsa a base di uova, olio e aceto

**Cod** 0354**Confezione** Secchiello**Peso** 5,0 kg**Durata** 90 gg.**Salsa ai funghi**

Salsa a base di maionese con funghi

**Cod** 0363**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 90 gg.**Salsa ai gamberi**

Salsa a base di maionese con gamberi

**Cod** 0351**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 90 gg.**Salsa al sapore di granchio**

Salsa a base di maionese con surimi e verdure

**Cod** 0376**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 90 gg.**Salsa capricciosa**

Salsa a base di maionese con verdure miste

**Cod** 0377**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 90 gg.**Salsa con asparagi e uova**

Salsa a base di maionese con asparagi e uova

**Cod** 0360**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 60 gg.**Salsa con carciofi**

Salsa a base di maionese con carciofi

**Cod** 0371**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 90 gg.**Salsa con radicchio**

Salsa a base di maionese con radicchio

**Cod** 0381**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 90 gg.**Salsa con rucola e formaggio grana**

Salsa a base di maionese con rucola e formaggio grana

**Cod** 0399**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 90 gg.

**Salsa con tonno e olive**

Salsa a base di maionese con tonno e olive

**Cod** 0393**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 90 gg.**Salsa con tonno e radicchio**

Salsa a base di maionese con tonno e radicchio

**Cod** 0387**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 60 gg.**Salsa messicana**

Salsa a base di maionese con wurstel e ortaggi misti

**Cod** 0384**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 90 gg.**Salsa piccante**

Salsa a base di maionese con verdure e peperoncino

**Cod** 0359**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 90 gg.**Salsa rosa**

Salsa a base di maionese e ketchup

**Cod** 0364  
0368**Confezione** Vaschetta  
Secchiello**Peso** 1,0 kg  
5,0 kg**Durata** 90 gg.  
90 gg.**Salsa tonnata**

Salsa a base di maionese con tonno e capperi

**Cod** 0385**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 60 gg.**Salsa con tonno**

Salsa a base di maionese con tonno

**Cod** 0361**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 90 gg.**Salsa con tonno e cipolline**

Salsa a base di maionese con tonno e cipolline

**Cod** 0388**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 90 gg.

## SALSE E SUGHI

**Hummus di ceci**

Salsa a base di ceci, sesamo e aglio

**Cod** 0333**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 30 gg.**Hummus di ceci e pomodori secchi**

Salsa a base di ceci, sesamo e pomodori secchi

**Cod** 0335**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 30 gg.**Pesto alla ligure**

Sugo con basilico, pinoli, olio extra vergine di oliva e formaggi DOP

**Cod** 1241**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 60 gg.**Ragù d'anatra**

Ragù d'anatra in bianco

**Cod** 0034**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 30 gg.**Ragù di carne**

Sugo a base di polpa di pomodoro e carne

**Cod** 0035**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 30 gg.**Sugo al pomodoro**

Sugo a base di polpa di pomodoro e basilico

**Cod** 0036**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 30 gg.**Sugo allo scoglio**

Sugo a base di polpa di pomodoro, molluschi e crostacei

**Cod** 0038**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 30 gg.

## CARNE E PREPARAZIONI A BASE DI CARNE

**Fesa di tacchino arrosto**

Fesa di tacchino aromatizzata, cotta al forno e tagliata a fette

**Cod** 0067**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,3 kg ca.**Durata** 30 gg.**Mezza porchetta**

Coscia di suino disossata, aromatizzata e cotta al forno

**Cod** 0062**Confezione** Busta**Peso** 3,9 kg ca.**Durata** 30 gg.**Nervetti con cipolla**

Nervetti bovini in gelatina, tagliati a cubetti e conditi con cipolla

**Cod** 0279**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 45 gg.**Nervetti con verdure**

Nervetti bovini in gelatina, tagliati a cubetti e conditi con verdure

**Cod** 0278**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 45 gg.**Petti di pollo panati**

Petti di pollo panati e fritti in olio

**Cod** 0055**Confezione** Vaschetta**Peso** 0,9 kg ca.**Durata** 25 gg.**Polpette alla carne**

Impasto a forma di sfera schiacciata a base di carne bovina e suina, panato e fritto in olio

**Cod** 0092  
0092**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 0,9 kg ca.  
1,4 kg ca.**Durata** 25 gg.  
25 gg.**Roast-beef (fesa)**

Fesa di bovino aromatizzata e cotta al forno

**Cod** 0058**Confezione** Busta**Peso** 3,8 kg ca.**Durata** 30 gg.**Roast-beef (sottofesa)**

Sottofesa di bovino aromatizzata e cotta al forno

**Cod** 0057**Confezione** Busta**Peso** 3,4 kg ca.**Durata** 30 gg.**Scaloppine ai funghi**

Fettine di carne suina fritte e condite con funghi

**Cod** 0046**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,8 kg ca.**Durata** 30 gg.**Stinchi di maiale al forno**

Stinchi di maiale aromatizzati e cotti al forno

**Cod** 0064**Confezione** Vaschetta**Peso** 2,1 kg ca.**Durata** 25 gg.

**Straccetti di pollo con verdure \*\***

Insalata a base di filetti di pollo grigliati e verdure miste

**Cod** 0076**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,8 kg ca.**Durata** 20 gg.**Trippa alla parmigiana \*\***

Filetti di trippa bovina cotti con polpa di pomodoro e piante aromatiche

**Cod** 0051**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 30 gg.**Vitello tonnato**

Fettine di carne bovina cotte e condite con salsa a base di maionese con tonno e capperi

**Cod** 0049**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,3 kg ca.**Durata** 20 gg.

## PESCE E PREPARAZIONI A BASE DI PRODOTTI DELLA PESCA

**Bovoletti**

Molluschi bolliti e conditi con aglio, prezzemolo e sale.

**Cod** 0121**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,7 kg ca.**Durata** 12 gg.**Filetti di acciughe**

Acciughe filettate, marinate, sott'olio

**Cod** 1033**Confezione** Vaschetta**Peso** 2,0 kg**Durata** 120 gg.**Folpetti alla busara**

Polpi bolliti, conditi con una tipica salsa a base di pomodoro leggermente piccante

**Cod** 0282**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 30 gg.**Gamberetti cotti e sgusciati in salamoia**

Gamberetti cotti e sgusciati conservati in salamoia

**Cod** 1050**Confezione** Secchiello**Peso** 0,9 kg**Durata** 45 gg.**Insalata al sapore di granchio**

Insalata a base di surimi e verdure miste sott'olio

**Cod** 0238  
0239**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 1,0 kg  
3,0 kg ca.**Durata** 45 gg.  
45 gg.**Insalata di mare esotica**

Insalata a base di prodotti della pesca, peperoni e surimi, sott'olio

**Cod** 0273**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 45 gg.**Insalata di mare lusso**

Insalata a base di prodotti della pesca, conditi con olio e prezzemolo

**Cod** 0269**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 30 gg.**Insalata di polpi**

Insalata a base di polpi tagliati a pezzi, conditi con olio, sedano e prezzemolo

**Cod** 0280**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 30 gg.**Insalata marinara classica**

Insalata a base di prodotti della pesca e surimi, sott'olio

**Cod** 1037**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 30 gg.**Mazzancolle in "saor"**

Mazzancolle fritte, marinate con una salsa tipica veneziana (saor) a base di cipolla, aceto, uva sultanina e pinoli

**Cod** 0281**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 30 gg.

**Merluzzo Panato**

Merluzzo panato e fritto

**Cod** 0135**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg ca.**Durata** 25 gg.**Sarde alla veneziana**

Sardegna fritte condite con aceto e cipolla

**Cod** 0113  
0114**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 1,0 kg  
2,2 kg ca.**Durata** 30 gg.  
30 gg.**Seppie in umido**

Listarelle di seppia cotte con polpa di pomodoro e piante aromatiche

**Cod** 0141**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 30 gg.**Spiedini di mare al gratin**

Spiedini di surimi (imitazioni di gambero) gratinati al forno

**Cod** 0127**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,1 kg ca.**Durata** 30 gg.

**Baccalà alla cappuccina**

Stoccafisso reidratato, bollito e mantecato con olio, latte e prezzemolo

**Cod** 0103**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 45 gg.**Baccalà alla vicentina**

Stoccafisso reidratato, bollito e condito con salsa di acciughe e capperi, coperto con latte ed olio e cotto in forno

**Cod** 0108  
0102**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 1,0 kg  
2,7 kg ca.**Durata** 45 gg.  
45 gg.**Baccalà condito**

Stoccafisso reidratato, bollito e tagliato a pezzi, condito con olio e prezzemolo

**Cod** 0107  
0106**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 1,0 kg  
1,5 kg ca.**Durata** 45 gg.  
45 gg.**Baccalà in umido**

Stoccafisso reidratato, bollito e condito con salsa di acciughe e capperi, coperto con pomodoro, latte, olio e cotto in forno

**Cod** 0109  
0105**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 1,0 kg  
2,7 kg ca.**Durata** 45 gg.  
45 gg.**Baccalà mantecato**

Stoccafisso reidratato, bollito e mantecato con olio, latte e sale

**Cod** 0099  
0101**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 1,0 kg  
2,0 kg ca.**Durata** 45 gg.  
45 gg.**Baccalà mantecato extra**

Stoccafisso reidratato, bollito e mantecato con olio, latte, aglio e sale

**Cod** 0104**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,0 kg**Durata** 45 gg.



## VERDURE E PREPARAZIONI A BASE DI ORTAGGI

**Bieta al vapore**

Bieta cotta al vapore

**Cod** 0260  
0160**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 1,0 kg  
2,5 kg ca.**Durata** 20 gg.  
20 gg.**Cipolle al forno**

Cipolle aromatizzate e cotte al forno

**Cod** 0169**Confezione** Vaschetta**Peso** 2,0 kg ca.**Durata** 25 gg.**Fondi di carciofo**

Fondi di carciofo cotti e aromatizzati

**Cod** 0182**Confezione** Vaschetta**Peso** 2,0 kg ca.**Durata** 30 gg.**Melanzane alla napoletana**

Melanzane farcite con un impasto a base di mozzarella, cipolla, capperi e salsa al pomodoro, cotte al forno

**Cod** 0167**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,3 kg ca.**Durata** 20 gg.**Melanzane alla parmigiana**

Melanzane fritte, cosparse di pomodoro e mozzarella e cotte al forno

**Cod** 0012  
2012**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta alluminio**Peso** 2,8 kg ca.  
3,3 kg ca.**Durata** 25 gg.  
15 gg.**Melanzane alla pugliese**

Melanzane grigliate con salsa a base di pomodori secchi, basilico, aglio e capperi

**Cod** 0178**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,7 kg ca.**Durata** 30 gg.**Olive farcite delizia**

Olive denocciolate, sott'olio, farcite con pasta di peperone e aromatizzate

**Cod** 0271  
0970**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 1,0 kg  
3,0 kg ca.**Durata** 60 gg.  
60 gg.**Patate al forno**

Patate aromatizzate e cotte al forno

**Cod** 0151**Confezione** Vaschetta**Peso** 2,0 kg ca.**Durata** 25 gg.**Patate a spicchi**

Patate a spicchi condite con olio, sale, rosmarino, spezie e cotte al forno

**Cod** 0148**Confezione** Vaschetta**Peso** 2,0 kg ca.**Durata** 25 gg.**Peperonata**

Peperoni e melanzane tagliati a pezzettoni e cotti con sugo di pomodoro e cipolla

**Cod** 0166**Confezione** Vaschetta**Peso** 2,0 kg ca.**Durata** 45 gg.



## Peperoni ripieni

Peperoni farciti con ripieno a base di carne e verdure e cotti al forno

**Cod** 0155

**Confezione** Vaschetta

**Peso** 1,6 kg ca.

**Durata** 20 gg.



## Polpette veg

Polpetta a forma di sfera schiacciata a base di vegetali misti, semi di girasole e frita in olio

**Cod** 0090

**Confezione** Vaschetta

**Peso** 1,1 kg ca.

**Durata** 30 gg.



## Pomodori secchi delizia

Pomodori secchi reidratati, sott'olio, conditi ed aromatizzati

**Cod** 0981  
0980

**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta

**Peso** 1,0 kg  
3,0 kg ca.

**Durata** 60 gg.  
60 gg.



## Pomodori gratinati

Pomodori panati e gratinati al forno

**Cod** 0156

**Confezione** Vaschetta

**Peso** 1,4 kg ca.

**Durata** 25 gg.



## Spinaci al vapore

Spinaci cotti al vapore

**Cod** 0259  
0159

**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta

**Peso** 1,0 kg  
2,5 kg ca.

**Durata** 20 gg.  
20 gg.

**Arancini di riso**

Polpette di riso al pomodoro farcite con formaggio filante, panate e fritte in olio

**Cod** 0153**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,5 kg ca.**Durata** 20 gg.**Chele al sapore di granchio**

Chele di granchio, avvolte da polpa di pesce (surimi), panate e fritte in olio

**Cod** 0150  
0150**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 0,9 kg ca.  
1,7 kg ca.**Durata** 30 gg.  
30 gg.**Crocchette di formaggio**

Impasto a base di formaggio, avente forma di sfera schiacciata, panato e fritto in olio

**Cod** 0157  
0157**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 0,8 kg ca.  
1,3 kg ca.**Durata** 25 gg.  
25 gg.**Crocchette di patate**

Impasto a base di patate, avente forma cilindrica, fritto in olio

**Cod** 0152**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,5 kg ca.**Durata** 25 gg.**Melanzane in carrozza**

Melanzane farcite con mozzarella e prosciutto cotto, pastellate e fritte in olio

**Cod** 0194**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,3 kg ca.**Durata** 25 gg.**Misto di verdure pastellate**

Verdure miste pastellate, panate e fritte in olio

**Cod** 0185**Confezione** Vaschetta**Peso** 1,3 kg ca.**Durata** 25 gg.**Mozzarelle in carrozza al prosciutto**

Pane in cassetta, farcito con mozzarella e prosciutto cotto, pastellato e fritto in olio

**Cod** 0403  
0403**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 0,7 kg ca.  
1,2 kg ca.**Durata** 20 gg.  
20 gg.**Mozzarelle in carrozza all'acciuga**

Pane in cassetta, farcito con mozzarella e salsa di acciughe, pastellato e fritto in olio

**Cod** 0402  
0402**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 0,7 kg ca.  
1,2 kg ca.**Durata** 20 gg.  
20 gg.**Olive ascolane ripiene**

Olive ripiene di carne, panate e fritte in olio

**Cod** 0162  
0162**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 0,9 kg ca.  
1,6 kg ca.**Durata** 30 gg.  
30 gg.

## PANE E PASTICCERIA

**Creme alla veneziana**

Budino al gusto di vaniglia e limone

**Cod** 0301**Confezione** Vaschetta**Peso** 2,8 kg ca.**Durata** 20 gg.**Millesfoglie al prosciutto**

Torta di pasta brisée farcita con un ripieno a base di prosciutto cotto e mozzarella, cotta al forno

**Cod** 0019**Confezione** Busta**Peso** 1,5 kg ca.**Durata** 12 gg.**Sformato alla valdostana**

Torta di pasta brisée farcita con un ripieno a base di verdure, formaggio e pancetta, cotta al forno

**Cod** 0026**Confezione** Busta**Peso** 1,6 kg ca.**Durata** 12 gg.**Sformato con ricotta e spinaci**

Torta di pasta brisé farcita con un ripieno a base di ricotta e spinaci, cotta al forno

**Cod** 0010**Confezione** Busta**Peso** 1,6 kg ca.**Durata** 12 gg.

Il gusto pronto da consumare. La linea take away di Cucina Nostrana propone un'ampia scelta di piatti e ricette appetitosi, ideali per chi è sempre di corsa e a casa vuole dedicarsi al meritato relax.



# Take Away

Lasagne e cannelloni	25
Crespelle	26
Paste condite	27
Insalate	28
Gnocchi	29
Insalate e salse a base di maionese	30
Salse e sughi	31
Carne e preparazioni a base di carne	32
Pesce e preparazioni a base di prodotti della pesca	33
Baccalà	34
Verdure e preparazioni a base di ortaggi	36
Snack e fritti	38
Pane e pasticceria	39

## LASAGNE E CANNELLONI

**Cannelloni ripieni di ricotta e spinaci**

Pasta fresca all'uovo di forma cilindrica farcita con un impasto di ricotta e spinaci e cotta al forno

**Cod** 0612**Confezione** Vaschetta**Peso** 350 g ca.**Durata** 25 gg.**Lasagne agli asparagi \*\***

Pasta fresca all'uovo farcita con besciamella, asparagi e cotta al forno

**Cod** 0643**Confezione** Vaschetta**Peso** 500 g ca.**Durata** 25 gg.**Lasagne al radicchio e speck \*\***

Pasta fresca all'uovo farcita con besciamella, radicchio, speck e cotta al forno

**Cod** 0600**Confezione** Vaschetta**Peso** 500 g ca.**Durata** 25 gg.**Lasagne alla carne**

Pasta fresca all'uovo farcita con besciamella, ragù di carne e cotta al forno

**Cod** 0601  
0801**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 500 g ca.  
450 g**Durata** 25 gg.  
25 gg.**Lasagne alle verdure**

Pasta fresca all'uovo farcita con besciamella, verdure miste e cotta al forno

**Cod** 0608  
0808**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 500 g ca.  
450 g**Durata** 25 gg.  
25 gg.**Lasagne con zucca e salsiccia \*\***

Pasta fresca all'uovo farcita con besciamella, zucca, salsiccia e cotta al forno

**Cod** 0607**Confezione** Vaschetta**Peso** 500 g ca.**Durata** 25 gg.

**Crespelle ai funghi \*\***

Crêpes farcite con funghi, besciamella e cotte al forno

**Cod** 0602**Confezione** Vaschetta**Peso** 300 g ca.**Durata** 25 gg.**Crespelle con prosciutto e formaggio**

Crêpes farcite con prosciutto cotto, formaggi, besciamella e cotte al forno

**Cod** 0606**Confezione** Vaschetta**Peso** 300 g ca.**Durata** 25 gg.

## PASTE CONDITE

**Gnocchetti allo scoglio**

Gnocchi di patate cotti e conditi con sugo a base di polpa di pomodoro, molluschi e crostacei.

**Cod** 0890

**Confezione** Vaschetta

**Peso** 250 g

**Durata** 15 gg.

**Gnocchetti al ragù**

Gnocchi di patate cotti e conditi con ragù di carne

**Cod** 0688  
0888

**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta

**Peso** 250 g ca.  
250 g

**Durata** 15 gg.  
15 gg.

**Gnocchetti al ragù d'anatra**

Gnocchi di patate cotti e conditi con ragù d'anatra

**Cod** 0853

**Confezione** Vaschetta

**Peso** 250 g

**Durata** 15 gg.

**Spatzle agli spinaci con panna e speck \*\***

Gnocchetti tipici tirolesi agli spinaci conditi con panna e speck

**Cod** 0883

**Confezione** Vaschetta

**Peso** 250 g

**Durata** 15 gg.

**Cous cous di mare**

Cous cous cotto e condito con pesce, crostacei e verdure.

**Cod** 0809**Confezione** Vaschetta**Peso** 250 g**Durata** 20 gg.**Cous cous di verdure con pollo**

Cous cous cotto e condito con verdure miste e pollo

**Cod** 0626  
0826**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 280 g ca.  
270 g**Durata** 20 gg.  
20 gg.**Cous cous vegetariano**

Cous cous cotto e condito con verdure miste

**Cod** 0625  
0825**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 280 g ca.  
270 g**Durata** 20 gg.  
20 gg.**Insalata caprese \*\***

Insalata a base di pomodori ciliegia, olive e mozzarella

**Cod** 0629  
0829**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 300 g ca.  
280 g**Durata** 15 gg.  
15 gg.**Insalata di farro**

Insalata fredda a base di farro e verdure miste

**Cod** 0636  
0836**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 300 g ca.  
270 g**Durata** 20 gg.  
20 gg.**Insalata di pasta \*\***

Pasta di semola di grano duro cotta e raffreddata, condita con verdure miste e prosciutto cotto

**Cod** 0631**Confezione** Vaschetta**Peso** 300 g ca.**Durata** 20 gg.**Insalata di riso \*\***

Riso bollito condito con verdure e prosciutto cotto

**Cod** 0645  
0845**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 300 g ca.  
270 g**Durata** 20 gg.  
20 gg.**Insalata viennese \*\***

Insalata con wurstel, ortaggi misti e olio

**Cod** 0630  
0830**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 250 g ca.  
250 g**Durata** 30 gg.  
30 gg.**Paella**

Riso aromatizzato e condito con prodotti della pesca, pollo e verdure

**Cod** 0650**Confezione** Vaschetta**Peso** 350 g ca.**Durata** 25 gg.**Quinoa tricolore con legumi**

Quinoa tricolore cotta e condita con legumi e verdure

**Cod** 0617  
0817**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 280 g ca.  
270 g**Durata** 20 gg.  
20 gg.

## GNOCCHI

**Gnocchetti all'ortolana \*\***

Gnocchi di patate conditi con verdure

**Cod** 0678**Confezione** Vaschetta**Peso** 300 g ca.**Durata** 20 gg.**Gnocchi**

Impasto di forma caratteristica a base di patate, da consumarsi previa cottura

**Cod** 0614**Confezione** Vaschetta**Peso** 400 g**Durata** 20 gg.**Gnocchi alla romana**

Impasto di forma cilindrica a base di latte e semolino

**Cod** 0611**Confezione** Vaschetta**Peso** 350 g ca.**Durata** 25 gg.**Gnocchi ripieni ai formaggi**

Impasto di forma cilindrica a base di patate, con ripieno ai formaggi, da consumarsi previa cottura

**Cod** 0615**Confezione** Vaschetta**Peso** 400 g**Durata** 20 gg.

## INSALATE E SALSE A BASE DI MAIONESE

**Gamberi in salsa rosa**

Gamberi conditi con salsa a base di maionese e ketchup

**Cod** 0687  
0887**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 280 g ca.  
250 g**Durata** 30 gg.  
30 gg.**Insalata al sapore di granchio e rucola**

Insalata a base di maionese con surimi, verdure miste e rucola

**Cod** 0660  
0860**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 280 g ca.  
250 g**Durata** 25 gg.  
25 gg.**Insalata capricciosa**

Insalata a base di maionese con verdure miste

**Cod** 0668  
0868**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 280 g ca.  
250 g**Durata** 30 gg.  
30 gg.**Insalata del contadino**

Insalata a base di maionese con cipolle e tonno

**Cod** 0689  
0889**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 280 g ca.  
250 g**Durata** 30 gg.  
30 gg.**Insalata di funghi**

Insalata a base di maionese con funghi

**Cod** 0671  
0871**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 280 g ca.  
250 g**Durata** 30 gg.  
30 gg.**Insalata di pollo**

Insalata a base di maionese con pollo e verdure

**Cod** 0685  
0885**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 280 g ca.  
250 g**Durata** 30 gg.  
30 gg.**Insalata di tonno**

Insalata a base di maionese, con tonno e verdure miste

**Cod** 0661  
0861**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 280 g ca.  
250 g**Durata** 30 gg.  
30 gg.**Insalata russa**

Insalata a base di maionese con verdure

**Cod** 0667  
0867**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 280 g ca.  
250 g**Durata** 30 gg.  
30 gg.**Salsa con tonno e radicchio**

Salsa a base di maionese con tonno e radicchio

**Cod** 0662  
0862**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 280 g ca.  
250 g**Durata** 30 gg.  
30 gg.

## SALSE E SUGHI

**Hummus di ceci**

Tipica salsa mediorientale a base di ceci e semi di sesamo, aromatizzata con aglio, olio extra vergine di oliva e succo di limone

**Cod** 0893**Confezione** Vaschetta**Peso** 200 g**Durata** 30 gg.**Hummus di ceci e pomodori secchi**

Salsa a base di ceci, sesamo e pomodori secchi

**Cod** 0899**Confezione** Vaschetta**Peso** 200 g**Durata** 30 gg.**Ragù d'anatra**

Ragù d'anatra in bianco

**Cod** 0892**Confezione** Vaschetta**Peso** 200 g**Durata** 30 gg.**Ragù di carne**

Sugo a base di polpa di pomodoro e carne

**Cod** 0891**Confezione** Vaschetta**Peso** 200 g**Durata** 30 gg.**Sugo allo scoglio**

Sugo a base di polpa di pomodoro, molluschi e crostacei

**Cod** 0894**Confezione** Vaschetta**Peso** 200 g**Durata** 30 gg.

## CARNE E PREPARAZIONI A BASE DI CARNE

**Fesa di tacchino arrosto**

Fesa di tacchino aromatizzata, cotta al forno e tagliata a fette

Cod 0632  
0862Confezione Vaschetta  
VaschettaPeso 200 g ca.  
200 gDurata 30 gg.  
30 gg.**Nervetti con verdure**

Nervetti bovini in gelatina, tagliati a cubetti e conditi con verdure

Cod 0624

Confezione Vaschetta

Peso 250 g ca.

Durata 30 gg.

**Polpette alla carne**

Impasto a forma di sfera schiacciata a base di carne bovina e suina, panato e fritto in olio

Cod 0663  
0863Confezione Vaschetta  
VaschettaPeso 280 g ca.  
260 gDurata 25 gg.  
25 gg.**Straccetti di pollo con verdure \*\***

Insalata a base di filetti di pollo grigliati e verdure miste

Cod 0680  
0860Confezione Vaschetta  
VaschettaPeso 250 g ca.  
250 gDurata 25 gg.  
25 gg.**Trippa alla parmigiana \*\***

Filetti di trippa bovina cotti con polpa di pomodoro e piante aromatiche

Cod 0803

Confezione Vaschetta

Peso 250 g

Durata 25 gg.

**Vitello tonnato**

Fettine di carne bovina cotte e condite con salsa a base di maionese con tonno e capperi

Cod 0649  
0849Confezione Vaschetta  
VaschettaPeso 250 g ca.  
220 gDurata 25 gg.  
25 gg.

## PESCE E PREPARAZIONI A BASE DI PRODOTTI DELLA PESCA

**Folpetti alla busara**

Polpi bolliti, conditi con una tipica salsa a base di pomodoro leggermente piccante

**Cod** 0622  
0822**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 250 g ca.  
250 g**Durata** 25 gg.  
25 gg.**Insalata al sapore di granchio**

Insalata a base di surimi e verdure miste sott'olio

**Cod** 0618**Confezione** Vaschetta**Peso** 280 g ca.**Durata** 30 gg.**Insalata di mare lusso**

Insalata a base di prodotti della pesca, conditi con olio e prezzemolo

**Cod** 0628  
0828**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 280 g ca.  
260 g**Durata** 30 gg.  
30 gg.**Insalata di polpi**

Insalata a base di polpi tagliati a pezzi, conditi con olio, sedano e prezzemolo

**Cod** 0686  
0886**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 280 g ca.  
260 g**Durata** 25 gg.  
25 gg.**Mazzancolle in "saor"**

Mazzancolle fritte, marinate con una salsa tipica veneziana (saor) a base di cipolla, aceto, uva sultanina e pinoli

**Cod** 0620  
0820**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 250 g ca.  
250 g**Durata** 25 gg.  
25 gg.**Sarde alla veneziana**

Sarde fritte condite con aceto e cipolla

**Cod** 0619  
0819**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 280 g ca.  
250 g**Durata** 30 gg.  
30 gg.**Seppie in umido**

Listarelle di seppia cotte con polpa di pomodoro e piante aromatiche

**Cod** 0642  
0842**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 280 g ca.  
250 g**Durata** 25 gg.  
25 gg.**Spiedini di mare al gratin**

Spiedini di surimi (imitazioni di gambero) gratinati al forno

**Cod** 0621**Confezione** Vaschetta**Peso** 200 g ca.**Durata** 25 gg.

**Baccalà alla vicentina**

Stoccafisso reidratato, bollito e condito con salsa di acciughe e capperi, coperto con latte ed olio e cotto in forno

**Cod** 0633  
0833

**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta

**Peso** 280 g ca.  
250 g

**Durata** 45 gg.  
45 gg.

**Baccalà condito**

Stoccafisso reidratato, bollito e tagliato a pezzi, condito con olio e prezzemolo

**Cod** 0641  
0841

**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta

**Peso** 250 g ca.  
250 g

**Durata** 45 gg.  
45 gg.

**Baccalà in umido**

Stoccafisso in salsa di acciughe e capperi coperto con pomodoro, latte ed olio

**Cod** 0634  
0834

**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta

**Peso** 280 g ca.  
250 g

**Durata** 45 gg.  
45 gg.

**Baccalà mantecato**

Stoccafisso reidratato, bollito e mantecato con olio, latte e sale

**Cod** 0623  
0823

**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta

**Peso** 280 g ca.  
250 g

**Durata** 45 gg.  
45 gg.



## VERDURE E PREPARAZIONI A BASE DI ORTAGGI

**Bieta al vapore**

Bieta cotta al vapore

**Cod** 0655**Confezione** Vaschetta**Peso** 450 g ca.**Durata** 20 gg.**Carote al vapore**

Carote bollite

**Cod** 0654**Confezione** Vaschetta**Peso** 300 g ca.**Durata** 25 gg.**Fondi di carciofo**

Fondi di carciofo cotti e aromatizzati

**Cod** 0652**Confezione** Vaschetta**Peso** 250 g ca.**Durata** 25 gg.**Melanzane alla parmigiana**

Melanzane fritte, cosparse di pomodoro e mozzarella e cotte al forno

**Cod** 0610**Confezione** Vaschetta**Peso** 500 g ca.**Durata** 30 gg.**Olive farcite delizia**

Olive denocciolate, sott'olio, farcite con pasta di peperone e aromatizzate

**Cod** 0635**Confezione** Vaschetta**Peso** 280 g ca.**Durata** 30 gg.**Patate al forno**

Patate aromatizzate e cotte al forno

**Cod** 0651  
0851**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 300 g ca.  
300 g**Durata** 25 gg.  
25 gg.**Patate a spicchi**

Patate a spicchi condite con olio, sale, rosmarino, spezie e cotte al forno

**Cod** 0848**Confezione** Vaschetta**Peso** 300 g**Durata** 25 gg.**Peperonata**

Peperoni e melanzane tagliati a pezzettoni e cotti con sugo di pomodoro e cipolla

**Cod** 0669**Confezione** Vaschetta**Peso** 350 g ca.**Durata** 30 gg.**Polpette veg**

Polpetta a forma di sfera schiacciata a base di vegetali misti, semi di girasole e frita in olio

**Cod** 0664**Confezione** Vaschetta**Peso** 200 g ca.**Durata** 25 gg.**Pomodori gratinati**

Pomodori panati e gratinati al forno

**Cod** 0665**Confezione** Vaschetta**Peso** 300 g ca.**Durata** 25 gg.

**Pomodori secchi delizia**

Pomodori secchi reidratati, sott'olio, conditi ed aromatizzati

**Cod** 0646**Confezione** Vaschetta**Peso** 280 g ca.**Durata** 30 gg.**Spinaci al vapore**

Spinaci cotti al vapore

**Cod** 0637**Confezione** Vaschetta**Peso** 450 g ca.**Durata** 20 gg.**Tris di verdure bollite**

Fagiolini, carote e cavolfiori bolliti

**Cod** 0638**Confezione** Vaschetta**Peso** 400 g ca.**Durata** 25 gg.

**Arancini di riso**

Polpette di riso al pomodoro farcite con formaggio filante, panate e fritte in olio

Cod 0666  
0866Confezione Vaschetta  
VaschettaPeso 350 g ca.  
290 gDurata 25 gg.  
25 gg.**Chele al sapore di granchio**

Chele di granchio, avvolte da polpa di pesce (surimi), panate e fritte in olio

Cod 0659  
0859Confezione Vaschetta  
VaschettaPeso 200 g ca.  
175 gDurata 25 gg.  
25 gg.**Crocchette di formaggio**

Impasto a base di formaggio, avente forma di sfera schiacciata, panato e fritto in olio

Cod 0675

Confezione Vaschetta

Peso 210 g ca.

Durata 25 gg.

**Crocchette di patate**

Impasto a base di patate, avente forma cilindrica, fritto in olio

Cod 0639  
0839Confezione Vaschetta  
VaschettaPeso 250 g ca.  
185 gDurata 25 gg.  
25 gg.**Mozzarelle in carrozza al prosciutto**

Pane in cassetta, farcito con mozzarella e prosciutto cotto, pastellato e fritto in olio

Cod 0677  
0877Confezione Vaschetta  
VaschettaPeso 200 g ca.  
190 gDurata 25 gg.  
25 gg.**Mozzarelle in carrozza all'acciuga**

Pane in cassetta, farcito con mozzarella e salsa di acciughe, pastellato e fritto in olio

Cod 0676  
0876Confezione Vaschetta  
VaschettaPeso 200 g ca.  
190 gDurata 25 gg.  
25 gg.**Olive ascolane ripiene**

Olive ripiene di carne, panate e fritte in olio

Cod 0647  
0847Confezione Vaschetta  
VaschettaPeso 200 g ca.  
210 gDurata 25 gg.  
25 gg.

## PANE E PASTICCERIA

**Creme alla veneziana**

Budino al gusto di vaniglia e limone

**Cod** 0670  
0870**Confezione** Vaschetta  
Vaschetta**Peso** 300 g ca.  
260 g**Durata** 20 gg.  
20 gg.**Polenta gialla**

Impasto tipico a base di acqua e farina di mais

**Cod** 0879**Confezione** Vaschetta**Peso** 500 g**Durata** 20 gg.

La linea che incontra anche le esigenze più difficili, con un'ampia scelta di ottime salse, pane fragrante e tramezzini freschissimi, oltre ad alcuni piatti della tradizione.



# Libero Servizio

Insalate e salse a base di maionese  
Gnocchi

41  
42

## INSALATE E SALSE A BASE DI MAIONESE

**Insalata capricciosa**

Insalata a base di maionese con verdure miste

**Cod** 0213**Confezione** Vaschetta**Peso** 150 g**Durata** 90 gg.**Insalata di funghi**

Insalata a base di maionese con funghi

**Cod** 0219**Confezione** Vaschetta**Peso** 150 g**Durata** 90 gg.**Insalata russa**

Insalata a base di maionese con verdure

**Cod** 0207**Confezione** Vaschetta**Peso** 150 g**Durata** 90 gg.**Salsa ai gamberi**

Salsa a base di maionese con gamberi

**Cod** 0365**Confezione** Vaschetta**Peso** 150 g**Durata** 90 gg.**Salsa con asparagi e uova**

Salsa a base di maionese con asparagi e uova

**Cod** 0367**Confezione** Vaschetta**Peso** 150 g**Durata** 60 gg.**Salsa con tonno**

Salsa a base di maionese con tonno

**Cod** 0366**Confezione** Vaschetta**Peso** 150 g**Durata** 90 gg.**Salsa rosa**

Salsa a base di maionese e ketchup

**Cod** 0374**Confezione** Vaschetta**Peso** 150 g**Durata** 90 gg.

**Gnocchi agli spinaci**

Impasto di forma caratteristica a base di spinaci, da consumarsi previa cottura

**Cod** 1351**Confezione** Busta**Peso** 500 g**Durata** 60 gg.**Gnocchi alla zucca**

mpasto di forma caratteristica a base di zucca, da consumarsi previa cottura

**Cod** 1352**Confezione** Busta**Peso** 500 g**Durata** 60 gg.**Gnocchi di patate**

Impasto di forma caratteristica a base di patate, da consumarsi previa cottura

**Cod** 1350**Confezione** Busta**Peso** 500 g**Durata** 60 gg.



**Cucina Nostrana S.r.l.**

Via Toniolo, 3  
30030 Maerne di Martellago Venezia

Tel +39 041 3642711  
Fax +39 041 640826

[info@cucinanostrana.it](mailto:info@cucinanostrana.it)  
[www.cucinanostrana.it](http://www.cucinanostrana.it)

Cod. Fisc. P.Iva 03941250270



