

STRACCETTI DI VITELLO CON "O SOLE MIO"



**O SOLE MIO
ROSSO**
cod. 01015



**O SOLE MIO
GIALLO**
cod. 01041

Il pomodoro fresco tagliato in due parti viene parzialmente essiccato al caldo sole estivo per diventare "semi dry". Impreziosito poi con olio, aglio, pepe e basilico fresco si trasforma in "O sole mio" dal sapore pieno e ricco di fragranze e profumi mediterranei.

SAPORITI DI POLLO CON POMODORI SECCHI E PEPERONI



**GRANCREMA
DI PEPERONI**
cod. 03229



**POMODORI
SECCHI
CONCASSÉ**
cod. 01006

Crema realizzata con materia prima fresca di provenienza pugliese, che permette di conservare inalterati i profumi e i sapori caratteristici del peperone dolce appena colto. Realizzata con peperoni gialli e rossi (60% crema 40% cubetto). La densità è omogenea e non oleosa.

Tipico prodotto mediterraneo che richiede ancora oggi una lavorazione manuale e naturale (sale, aria e sole); ne risulta un pomodoro morbido, profumato e ricco di sapore.

STRACCETTI DI POLLO CON CAPRICCIO ALLA ZINGARA



**CAPRICCIO
ALLA ZINGARA**
cod. 01334

Un mix di grande effetto con verdure attentamente calibrate (peperoni rossi e gialli a cubetti, funghi champignon, olive verdi e nere denocciolate, funghi di muschio, capperi) e lavorate per offrire il meglio in termini di resa e impatto visivo. **L'assenza di aceto** permette al prodotto di essere utilizzato in ogni ambito.

SPADELLATA DI CARNE FANTASIA



**CILIEGINO
ROSSO**
cod. 01012



**POMOSOLE
GIALLO**
cod. 01008



**OLIVAPERITIVO
DELLA RIVIERA**
cod. 01346

Pomodorini italiani tagliati a metà, parzialmente essiccati al caldo sole estivo, impreziositi con maggiorana, timo, origano e conservati in olio di girasole, pronti all'uso.

I pomodorini gialli sono frutto di un'attenta selezione di sementi nazionali. Durante la lavorazione i pomodorini vengono tagliati a metà e parzialmente essiccati al caldo sole estivo, con l'aggiunta di basilico fresco, aglio e olio di girasole.

Olive di produzione nazionale, bruno rosate, raccolte a piena maturazione, di pezzatura medio piccola (28/32 pezzi per 100gr, di prodotto sgocciolato), lavorate al naturale.

TRAMEZZINO CON CARCIOFI



**CARCIOFI
A SPICCHI**
cod. 01217

**CARCIOFI A
SPICCHI
(vaschetta)**
cod. 01249



Lavorati esclusivamente dal fresco nel momento migliore della raccolta, tagliati a piccoli spicchi regolari e ricettati con aromi naturali per garantire una trifolatura delicata che esalta la caratteristica dolcezza del carciofo fresco.

Lavorati esclusivamente dal fresco nel momento migliore della raccolta, tagliati a piccoli spicchi regolari e ricettati con aromi naturali per garantire una trifolatura delicata che esalta la caratteristica dolcezza del carciofo fresco.

CONIGLIO CON PORCHETTA



**CARCIOFI
A SPICCHI
(busta)**
cod. 01333



**CARCIOFI A
SPICCHI AL
NATURALE**
cod. 01301

Carciofi defogliati, torniti e tagliati a spicchi regolari che vengono poi governati con aromi freschi e olio di girasole.

Carciofi della varietà violetta ben calibrati e torniti, tagliati a spicchi regolari, lavorati dal fresco per ottenere un prodotto dal livello qualitativo ed organolettico decisamente elevato.

CESTINI DI MANZO CON PORCINI E FORMAGGIO



**FUNGHI PORCINI
TRIFOLATI**
(busta 700gr)
cod. 08048



**FUNGHI PORCINI
FRESCOVIVO**
cod. 08044

Funghi porcini di primissima scelta, selezionati a mano e lavorati direttamente dal fresco. La ricetta è estremamente semplice e fatta di ingredienti sempre genuini e naturali. Dopo la raccolta ed un accurato lavaggio in acqua corrente, il porcino viene dapprima conciato con aglio e pepe e quindi inscatolato con l'aggiunta di olio di girasole e un pizzico di sale.

CARAMELLE CON FUNGHI SPONTANEI E FORMAGGIO



**FUNGHI MISTI
SPONTANEI**
(busta 700gr)
cod. 08046



**FUNGHI MISTI
SPONTANEI**
cod. 08017

Il prodotto è costituito esclusivamente da un mix di funghi spontanei silvestri (Funghi Porcini, Gallinacci, Sanguignoli, Tricholoma) di provenienza esclusivamente europea. I singoli funghi sono selezionati, tagliati, lavorati manualmente, accuratamente miscelati e trifolati in bianco.

TORTINO DI CARNE APPETITOSO



**COCKTAIL
DI OLIVE
DENOCCIOLATE**
cod. 01348

Olive denocciate di produzione nazionale di diverse varietà (Olive rosate, Olive Bella di Cerignola, Olive verdi al naturale, Olive verdi di Siviglia), raccolte a piena maturazione, di pezzatura variabile, lavorate con aromi freschi, aglio e peperoncino.



**CILIEGINO
ROSSO**
cod. 01012

Pomodorini italiani tagliati a metà, parzialmente essiccati al caldo sole estivo, impreziositi con maggiorana, timo, origano e conservati in olio di girasole, pronti all'uso.



**GRANCREMA
TREMENDA**
cod. 03227

Prodotta con ingredienti semplici e genuini tritando finemente peperoni, olive, carote, capperi, carciofi e peperoncino che conferisce la distintiva nota piccante.

CUBOTTI DI TACCHINO CON CAMELLE DELL'ORTO



**CAMELLE
DELL'ORTO**
cod. 01233

Crocanti cipolline maggioline, uniformemente calibrate e quindi glassate con crema ristretta di aceto balsamico di Modena IGP.



**PERLE
DELL'ORTO**
cod. 01237

Crocanti cipolline maggioline, uniformemente calibrate e quindi glassate in crema ristretta di condimento balsamico bianco e impreziosite con curry.

GIRELLE CON ANELLI DI CIPOLLA



**CIPOLLA
LA REGINA**
cod. 01235



**CIPOLLA
BIRRA E CURRY**
cod. 01236

Anelli di cipolla grigliati, lavorati partendo da cipolle fresche, caratterizzati da una leggera nota affumicata conferita dalla grigliatura. Da sottolineare l'elevata resa del prodotto unitamente al generoso peso sgocciolato di 600g, ben 200g oltre la media di prodotti di pari categoria.

Anelli di cipolla lavorati partendo da cipolle fresche, governati e poi stufati con birra e curry che ne conferisce un sapore unico, intenso e delicato. Da sottolineare l'elevata resa del prodotto unitamente al generoso peso sgocciolato di 640g, ben 300g oltre la media di prodotti di pari categoria.

TAGLIATA DI MANZO ALLA VIOLA POMOSOLE E RUCOLA



**CIPOLLA
LA VIOLA**
cod. 01242



POMOSOLE
cod. 01008

Cipolla viola lavorata dal fresco e tagliata grossolanamente in modo artigianale; viene quindi governata con una miscela di oli nobili per un risultato strepitoso.

I pomodorini gialli sono frutto di un'attenta selezione di sementi nazionali. Durante la lavorazione i pomodorini vengono tagliati a metà e parzialmente essiccati al caldo sole estivo, con l'aggiunta di basilico fresco, aglio e olio di girasole.

ROLLÈ DI VITELLO CON PEPERONDOLCE



PEPERONDOLCE
cod. 01204



**TRIS
DI VERDURE**
cod. 01202

Peperoni freschi dalla qualità carmagnola, lavorati ad agosto nel momento tipico della stagione produttiva per ottenere un peperone dolce e croccante con i suoi migliori sapori e profumi.

Verdure freschissime scelte (zucchine, melanzane e peperoni), selezionate in base al calibro, al fine di permettere un taglio regolare. Vengono poi parzialmente essiccate al forno e quindi marinate con aglio, pepe e olio per un esaltante concentrato di profumi e sapori.

INVOLTINI CON ASPARAGI



ASPARAGI VERDI FINI
cod. 01341
90/100 pz



ASPARAGI VERDI MEDI
cod. 01342
35/40 pz



ASPARAGI VERDI
cod. 01304
30/32 pz



ASPARAGI BIANCHI
cod. 01303
20/22 pz

SPADELLATA DI POLLO



NOVITÀ



PORFUMÈ
cod. 01252



**CIPOLLA
LA VIOLA**
cod. 01242

Prodotto realizzato con porri freschissimi tagliati a rondelle di circa mezzo centimetro e poi grigliati alla piastra dove si arricchiscono di una decisa nota fumè. Pochissimo liquido di governo nella pratica busta pronta all'uso.

Cipolla viola lavorata dal fresco e tagliata grossolanamente in modo artigianale; viene quindi governata con una miscela di oli nobili per un risultato strepitoso.

HAMBURGER CON FRIARIELLI



**SCAROLA
IN OLIO**
cod. 01244



FRIARIELLI IN OLIO
cod. 01230 cod. 01245



Insalata rustica lavorata rigorosamente da materia prima fresca con la semplice aggiunta di olio, aglio, peperoncino e acciughe secondo la tradizionale ricetta del sud italia.

Sapori e profumi decisamente intensi per questa infiorescenza della cima di rapa o broccolotto invernale che viene lavorata, appena colta, con olio, aglio e peperoncino come vuole la tradizione napoletana.

VALIGETTE CON PROSCIUTTO E PEPERONI



**CREMA
DI PEPERONI**
cod. 03229



**CREMA
PEPPERFUMÈ**
cod. 03257

Crema realizzata con materia prima fresca di provenienza pugliese, che permette di conservare inalterati i profumi e i sapori caratteristici del peperone dolce appena colto. Si parte con un leggero soffritto di cipolla e vino bianco delicato, per poi aggiungere peperoni gialli e rossi (60% crema 40% cubetto). La densità è regolare e non oleosa.

Crema realizzata con peperoni freschissimi, arrostiti e pelati, olio, sale e pepe. L'utilizzo di peperoni senza pelle, rende questa crema particolarmente leggera e digeribile. La nota affumicata ricorda lontanamente la salsa barbecue. La composizione è al 60% crema al 40% piccoli pezzi (dim. 2mm). La densità è regolare e non oleosa.

QUAGLIE RIPIENE AL TARTUFO



**CREMA
TARTUFATA**
cod. 03256



**CREMA
TARTUFATA**
cod. 03219

Senza Glutine
cod. 03267



**CREMA
TARTUFATA
BIANCA**
cod. 03243

Funghi prataioli freschi, olio di girasole, tartufo estivo e aromi naturali; questi sono gli ingredienti per realizzare una crema dai profumi autunnali potenti e persistenti, prodotta in quattro tipologie che soddisfano ogni necessità, **anche senza glutine.**

HAMBURGER CON GRANCREMA DI RADICCHIO



Crema prodotta con radicchio "Rosso Veronese" fresco, tagliato alla julienne che viene poi rosolato in un soffritto leggero di cipolla e stufato con l'aggiunta di vino rosso corposo. Il prodotto non contiene acidificanti. La ricetta ricorda la tipica lavorazione casalinga.

**CREMA
DI RADICCHIO**
cod. 03205

TRAMEZZINO CON GRANCREMA MILLEFUNGHI



**CREMA
DI PORCINI**
cod. 03208



**CREMA
MILLEFUNGHI**
cod. 03240

Crema realizzata con funghi porcini frullati (60%) e a piccoli pezzetti (40%), dai profumi e sapori intensi grazie all'apporto del porcino secco presente nella ricetta.

Prodotta con funghi porcini, prataioli, gallinacci e sanguiognoli questa crema ha gusti e profumi particolarmente ricchi ed intensi ed un'elevata resa.

ARISTA DI AGNELLO CON GRANCREMA DI CARCIOFI E TARTUFO



**GRANCREMA
DI CARCIOFI**
cod. 03204



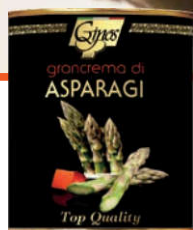
**GRANCREMA
DI CARCIOFI**
cod. 03216



**GRANCREMA
DI CARCIOFI
TARTUFATA**
cod. 03218

Il composto si presenta in parte cremoso (60%) ed in parte a pezzetti (40%) confezionato con materia prima fresca di provenienza esclusivamente pugliese. Disponibile durante tutto l'arco dell'anno. Nella versione vaso in vetro, il prodotto è completamente frullato, perfettamente spalmabile e si presenta come crema vellutata in cui sono assenti foglie o pezzi duri.

NIDI DI CARNE CON GRANCREMA



**GRANCREMA
DI ASPARAGI**
cod. 03203



**GRANCREMA
DI ASPARAGI**
cod. 03215

Il composto, lavorato da asparagi freschi italiani si presenta per il 60% cremoso mentre la parte restante è costituita da punte di asparagi intere (40%). Il colore è molto simile all'asparago fresco, il gusto deciso senza retrogusti di brodo o additivi. Nella versione in vaso vetro, il prodotto è completamente frullato.

POLPETTONE CON ZUCCA E AMARETTI



**GRANCREMA
DI ZUCCA**
cod. 03226

Crema a base di zucca fresca a pasta dolce, dalla struttura densa e vellutata; la ricetta è semplice e genuina, arricchita con burro e aromi freschi.

ROLLÈ DI VITELLO CON RADICCHIO GRIGLIATO



**GRANCREMA
DI FORMAGGI**
cod. 03201



**RADICCHIO
GRIGLIATO**
cod. 01106

Crema a base di formaggi di elevata qualità, garantiti dai rispettivi marchi di origine e fusi con burro.

Radicchio fresco selezionato a cui vengono tolte le foglie esterne più dure; sgambato e detorsolato è poi grigliato in tempi brevissimi al fine di mantenere la croccantezza dei ciuffi.

POLPETTONE AI PISTACCHI



Pistacchio 51% (con granella), olio di semi di girasole, sale e pepe nero. La ricetta non prevede l'utilizzo di Parmigiano Reggiano o Grana Padano. Il composto si presenta cremoso e non rilascia olio.

**PESTO
DI PISTACCHI**
cod. 03262

FILETTO DI MAIALE AL PESTO DI AGRUMI



NOVITÀ



Fresco ed aromatico questo pesto è realizzato con polpa e zeste di arance e limoni di Sicilia, viene poi arricchito con mandorle tritate e olio di girasole. Il composto si presenta cremoso e non rilascia olio.

**PESTO
AGLI AGRUMI**
cod. 03274

CREA IL TUO VITELLO TONNATO



MAIONESE GASTRONOMICA / DA TAVOLA

5/1 cod. 03223 1/1 cod. 03222

Prodotto di servizio, evita gli inconvenienti della preparazione con materie prime fresche che possono causare l'impazzimento della maionese, cioè quando il composto non monta; inoltre utilizzare la maionese Ginos mette al riparo da eventuali problemi di natura igienico sanitaria e, non ultimo, fa risparmiare tempo.



TONNO YELLOWFIN (PINNA GIALLA) IN OLIO D'OLIVA

Latta 1/1 cod. 05001 Latta 2/1 cod. 05002

La lavorazione del Tonno Pinna Gialla a tranci con olio d'oliva e sale direttamente sul luogo di pesca permette di ottenere la migliore qualità. La stagionatura in latta di almeno 6 mesi, consente al prodotto di acquisire un sapore bilanciato ed omogeneo. Prodotto con doppia pulizia. Formato 1/1 con 750 gr di sgocciolato (cod. 5001), Formato 2/1 con 1350 gr di sgocciolato (cod. 5002)

TONNO SKIPJACK IN OLIO IN BUSTA 1/1

cod. 05010

È il tonno ideale per chi ricerca un ottimo rapporto qualità-prezzo grazie ai piccoli tranci che lo rendono un prodotto di elevata resa e grande versatilità per tutti gli usi in cucina. Nel formato in busta, questo prodotto può vantare diversi punti di forza tra cui: ingombri ridotti, praticissima apertura a strappo, ridotta presenza di liquido di governo.



FILETTI DI ALICI ITALIANE

cod. 05003

Alici di qualità superiore, pescate nel Mar di Sicilia, vengono private della testa e sviscerate, quindi messe a maturare sotto sale per 8/10 mesi. Tolle dal sale vengono spellate e filettate a mano con la massima cura, stivate in latta e conservate in olio di girasole.

L'idea Prontocuoci

Il successo dell'idea Prontocuoci sta nel servizio e nell'originalità della proposta di deliziose preparazioni a base di carni lavorate tradizionalmente con spezie e piante aromatiche ma soprattutto nel segno dell'innovazione; carni farcite ed insaporite con verdure, funghi o creme.

Questi piatti già pronti necessitano solamente della cottura finale. È un nuovo modo di lavorare le carni che permette di portare in tavola ogni giorno pietanze sempre diverse e sfiziose, perfettamente in linea con l'esigenza della clientela moderna. La vasta gamma di specialità Ginos si propone come partner della macelleria del futuro che vuole cogliere a pieno questa grande opportunità di business; nasce con questa finalità il prontuario...

“Macellai per Passione”

Seguici sui social!



www.ginos.it

