



Catalogo per i Rivenditori

High - Quality Food

Linea Prodotti Food

Per la Piccola, la Media e la Grande Distribuzione





Quante volte avete scelto per i Vostri Clienti prodotti che sulla carta sembravano splendidamente buoni ?

Quante volte vi siete fatti convincere con scontistiche riscalate o dal “se mi ordini ti do il 10+1” ?

Quante volte avete creduto che il passaggio settimanale del fornitore fosse un servizio ?

Quante volte avete optato per articoli surgelati convinti di risparmiare spazio e tempo ?

Quante volte avete pensato che il prezzo del prodotto industriale sia più vantaggioso del prodotto artigianale ?

Quante volte avete pensato che la Qualità sia sinonimo di Costo eccessivo ?

Queste domande trovano risposta aprendo i frigoriferi ed osservando le etichette dei prodotti che proponete ai Vostri Clienti, sono nelle fatture d'acquisto che mensilmente pagate ai Vostri fornitori , sono sul volto attonito dei Clienti che osservano i prodotti esposti nelle vetrine frigo splendidamente raffigurati nelle immagini ma clamorosamente afflosciati dopo appena mezz'ora dalla preparazione, sono la differenza tra quello che pensate di guadagnare e quello che non sapete di perdere, sono la differenza tra un Cliente soddisfatto , fidelizzato, da un Cliente insoddisfatto , quindi difficilmente Recuperabile, sono lo spreco di energia elettrica, di spazi e di tempo.

La scelta degli articoli e dei prodotti che non sono di Vostra diretta preparazione e che esponete alla vendita è solo Vostra e solo Vostra è la scelta di proporre alla Clientela prodotti che assicurino la stessa attenzione , cura nella preparazione e scelta delle materie prime che voi stessi adoperate.

0789 STYLE LABORATORY
MADE IN OLBIA



IL Catalogo per i Rivenditori è stato ideato e sviluppato appositamente per le attività che operano nel settore della Ristorazione. I prodotti di lavorazione artigianale inseriti a catalogo sono stati ideati e pensati appositamente per soddisfare specifiche tipologie di attività quali : Bar , Beach - Bar, Wine - Bar , Self - Service, Birrerie e Panetterie.

Offriamo un servizio di consegna giornaliero per garantire la freschezza dei prodotti appena sfornati.

La consegna giornaliera permette di contenere gli sprechi evitando giacenze , consente di pianificare gli ordini d'acquisto lasciando piena libertà di gestione liberando finanze ed energie utili all'impresa, evita l'uso di asset quali banchi freezer, congelatori contenendo le spese di gestione.



Crediamo che la Qualità sia il modo migliore per garantire ai Nostri Clienti un prodotto di alto valore.

Abbiamo adottato un sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) per monitorare attentamente la filiera produttiva, abbiamo curato la scelta delle aziende Fornitrici e dei semilavorati prediligendo quei materiali che provengono da lavorazioni e produzioni artigianali, nel rispetto delle tradizioni favorendo le attività Sarde, tenendo sempre in considerazione tutte le novità che il mercato offre. Siamo particolarmente attenti all'ambiente e alla sua salvaguardia, infatti tutti i Nostri Partner sono Aziende produttive presenti nel Territorio Regionale, abbiamo così diminuito i percorsi delle merci e le conseguenti emissioni di CO2.

POSTUM

PRODOTTO



MADE IN OLBIA

Panzerotto Forno Classico Artigianale

Ingredienti impasto; acqua di aggius
farina tipo 00 e grano duro , sale e lievito di birra

Ingredienti interni farciture : Su richiesta farciture miste
Per una resa ottimale del prodotto si consiglia di servirlo previa rinvivatura
in forno a micro-onde modalità Grill e/o Salamandra

(giorni di tenuta in conservazione a temperatura +4 /+6 gradi 36 ore)

Peso Gr. 200 c.a.

Dimensioni : 12 L. x 6,5 P. c.a.

Prezzo Unitario di vendita senza farcitura: € 1,50

Prezzo Unitario di vendita con farcitura: € 1,75



Baby Pizza Artigianale

Ingredienti impasto; acqua di aggius
farina tipo 00 e grano duro , sale e lievito di birra

Ingredienti interni farciture : Su richiesta farciture miste
Per una resa ottimale del prodotto si consiglia di servirlo previa rinvivatura
in forno a micro-onde modalità Grill e/o Salamandra

(giorni di tenuta in conservazione a temperatura +4 /+6 gradi 36 ore)

Peso Gr. 185 c.a.

Dimensioni : Ø 13 c.a.

Prezzo Unitario di vendita senza farcitura: € 1,50

Prezzo Unitario di vendita con farcitura: € 1,75



Baguette Sufflè Artigianale

Ingredienti impasto; acqua di aggius
farina tipo 00 e grano duro , sale e lievito di birra

Ingredienti interni farciture : Spinaci freschi e Formaggi misti

Per una resa ottimale del prodotto si consiglia di servirlo previa rinvivatura
in forno a micro-onde modalità Grill e/o Salamandra

(giorni di tenuta in conservazione a temperatura +4 /+6 gradi 36 ore)

Peso Gr. 200 c.a.

Dimensioni : 14 L x 5,5 P. c.a.

Prezzo Unitario di vendita con farciture: € 1,80



Baguette Vegetariana Artigianale

Ingredienti impasto; acqua di aggius
farina tipo 00 e grano duro , sale e lievito di birra

Ingredienti interni farciture : Verdure Fresche di Stagione

Per una resa ottimale del prodotto si consiglia di servirlo previa rinvivatura
in forno a micro-onde modalità Grill e/o Salamandra

(giorni di tenuta in conservazione a temperatura +4 /+6 gradi 36 ore)

Peso Gr. 200 c.a.

Dimensioni : 14 L. x P. 5,5 c.a.

Prezzo Unitario di vendita con farciture: € 1,80



Pizza Hot - Dog Artigianale

Ingredienti impasto; acqua di aggius
farina tipo 00 e grano duro , sale e lievito di birra

Ingredienti interni farciture : Cipolla fresca
Wurstel (non meccanicamente separato) ,& Mozzarella

Per una resa ottimale del prodotto si consiglia di servirlo previa rattivatura
in forno a micro-onde modalità Grill e/o Salamandra

(giorni di tenuta in conservazione a temperatura +4 /+6 gradi 36 ore)

Peso Gr. 160 c.a.

Dimensioni : 16 L x 5,0 P. c.a.

Prezzo Unitario di vendita con farcitura: € 1,65



Fagottino 0789 Artigianale

Ingredienti impasto; acqua di aggius
farina tipo 00 e grano duro , sale e lievito di birra

Ingredienti interni farciture : Passata di Pomodoro, Mozzarella
Melanzane fritte e Grana

Per una resa ottimale del prodotto si consiglia di servirlo previa rattivatura
in forno a micro-onde modalità Grill e/o Salamandra

(giorni di tenuta in conservazione a temperatura +4 /+6 gradi 36 ore)

Peso Gr. 200 c.a.

Dimensioni : Ø 7,5 x 7,5 H. c.a.

Prezzo Unitario di vendita con farcitura: € 1,80



Ciam-Pizza Vesuvio Artigianale

Ingredienti impasto; acqua di aggius
farina tipo 00 e grano duro , sale e lievito di birra

Ingredienti interni farciture : Pomodoro
Mozzarella & Olive nere

Per una resa ottimale del prodotto si consiglia di servirlo previa rinvivatura
in forno a micro-onde modalità Grill e/o Salamandra

(giorni di tenuta in conservazione a temperatura +4 /+6 gradi 36 ore)

Peso Gr. 225 c.a.

Dimensioni : Ø 13 c.a.

Prezzo Unitario di vendita con farciture: € 1,65



Ciam-Pizza Ghiottona Artigianale

Ingredienti impasto; acqua di aggius
farina tipo 00 e grano duro , sale e lievito di birra

Ingredienti interni farciture : Passata di Pomodoro, Mozzarella
A scelta farciture verdure miste e/o Formaggi

Per una resa ottimale del prodotto si consiglia di servirlo previa rinvivatura
in forno a micro-onde modalità Grill e/o Salamandra

(giorni di tenuta in conservazione a temperatura +4 /+6 gradi 36 ore)

Peso Gr. 225 c.a.

Dimensioni : Ø 13 c.a.

Prezzo Unitario di vendita con farciture: € 1,85

