



SUPPLÌ E SPECIALITÀ PER IL TUO LOCALE

TANTO SAPORE OGNI VOLTA.

Ripieno ricco, cuore morbido e doppia panatura croccante. Il gusto che cerchi, a ogni fornitura.

SEI SUPPLÌ + CINQUE SPECIALITÀ

La nostra gamma, per il tuo menù.



SUPPLÌ 'MATRICIANO

— PORCINI E TARTUFO

500_g

di porcini per ogni
chilo di riso.

—



— LA NOSTRA QUALITÀ

CROCCANTI FUORI, MORBIDI DENTRO.

Ingredienti che si sentono.

Riso cotto nel sugo, ripieni ricchi e ingredienti che danno carattere a ogni ricetta.

Una panatura che riconosci.

Doppia panatura a grana grossa: croccante al morso, con un cuore che resta morbido.

Qualità a ogni fornitura.

Peso, forma, consistenza e resa in frittura seguono capitolati di produzione precisi.

Il tuo gusto, meno lavoro in cucina.

SEI RICETTE, UN MONDO DI GUSTO.

100 g

Mignon da 50 g su richiesta



AL RAGÙ DI MANZO

Noce di manzo macinata da noi, tanto pomodoro e un cuore di mozzarella fior di latte.



POMODORO E BASILICO

La dolcezza del pomodoro, il profumo del basilico e la mozzarella che fila.



CACIO E PEPE

Pecorino romano e pepe, con un cuore di crema al pecorino che esalta la ricetta.

CARATTERE, AL PRIMO MORSO.

100 g

Mignon da 50 g su richiesta



ALLA 'NDUJA

'Nduja, ragù di manzo e mozzarella: un incontro tra piccantezza e morbidezza.



'MATRICIANO

Guanciale, pomodoro e pecorino, con un cuore morbido di crema al pecorino.



PORCINI E TARTUFO

Tanti porcini e tartufo a scaglie: il carattere dei funghi si riconosce a ogni morso.

OLTRE IL SUPPLÌ, C'È MOLTO ALTRO.

5
SPECIALITÀ

**PICCOLA
COL CUORE
GRANDE.**



MOZZARELLINE PANATE

Fior di latte al basilico,
tre panature leggere, cuore filante.



FIORI DI ZUCCA

In pastella, con mozzarella e alici.



OLIVE ASCOLANE

Olive grandi e un ripieno di carne dal gusto
equilibrato.

CROCCHETTE DI PATATE

Patate a pezzi, spezie
e provola affumicata.

FILETTI DI BACCALÀ

Filetti di merluzzo in pastella,
prefritti e pronti da finire.

IL PROSSIMO PASSO

METTICI ALLA PROVA.

Un prodotto all'altezza del tuo menù.
Meno preparazioni nella tua cucina.

CAMPIONE E SPEDIZIONE

GRATUITI.

Prova i nostri fritti nel tuo locale.
Ti accompagniamo nella scelta
dell'assortimento e della prima fornitura.

PER RICEVERE LA CAMPIONATURA

+39 328 012 02 98

Ufficio commerciale · Telefono e WhatsApp

laboccadellaverita.it



DAL PRIMO ASSAGGIO AL TUO MENÙ.

01 Ci racconti il tuo locale.

Concordiamo i dettagli della campionatura.

02 Ricevi i prodotti.

Partenza il lunedì. Consegna indicativa in 4-5
giorni dalla spedizione.

03 Friggiamo insieme.

Un tecnico ti guida nella frittura e nella
degustazione. Oppure provi in autonomia con il
manuale.

04 Scegliamo la fornitura.

Partiamo dal tuo parere e dai prodotti più adatti
al tuo menù.

IL TUO LOCALE, I TUOI ORARI.

Nell'area clienti ordini quando vuoi
e ritrovi tutti i documenti della fornitura.