



Il Mondo Cancelloni

Anno 10 | Numero 1

GENNAIO
FEBBRAIO 18

Cancelloni Food Service SpA. Da oltre 50 anni al servizio della ristorazione



Il nostro augurio



“ Da sempre ricambiamo la vostra **fiducia** con prodotti e servizi di qualità. Oggi più che mai vogliamo continuare ad essere **protagonisti** con voi della **catena del valore**, anticipando con la **passione** e il **coraggio** che ci contraddistinguono le richieste dettate dalle profonde trasformazioni del mercato della ristorazione. Crediamo in un **futuro sostenibile** che mette al centro le **persone**; insieme possiamo muovere verso nuovi orizzonti per suscitare oggi e sempre la vostra **gratitudine**. ”

- Fabio e Simona Cancelloni





Il Mondo Cancelloni



a cura di **Roberto Coli**
specialista in Scienza
dell'Alimentazione
già Docente di Scienze
della Nutrizione, Corso di
Laurea in ECOAL,
Università di Perugia



FILETTI DI SGOMBRO

Lo scenario

Lo sgombro (*Scomber scombrus*), o maccarello, è uno dei pesci azzurri più conosciuti e consumati che vive in fitti branchi nell'Oceano nord-occidentale e nel Mar mediterraneo. Ha un corpo affusolato, elegante, un muso appuntito con una grande bocca munita di denti aguzzi, coda bilobata ed una colorazione verde-bluastro del dorso, argentea ai lati e biancastra a livello ventrale. Può raggiungere dimensioni tra i 20 e i 50 centimetri. Le sue carni sono molto apprezzate e costituiscono un elemento fondamentale della cucina mediterranea, oltre che per le già accennate proprietà organolettiche, anche per il loro costo piuttosto contenuto. Molto apprezzati sono anche i suoi filetti per la loro maggiore facilità di utilizzazione e per la varietà di ricette con cui si possono preparare (al tegame, arrosto, marinati, al vino, sia bianco che rosso, marinati, fritti, con patate, etc.), oltretutto per la loro sapidità e leggerezza. Dal punto di vista nutrizionale lo sgombro si contraddistingue per il buon contenuto sia di proteine, di ottimo valore biologico, che di lipidi la cui qualità risulta estremamente interessante dal punto di vista salutistico per l'elevata presenza, nei suoi trigliceridi, di acidi grassi mono e, soprattutto, polinsaturi. Tra questi ultimi, spiccano interessanti concentrazioni di acido eicosapentaenoico (EPA) e docosaesaenoico (DHA), fondamentali per svolgere un importante ruolo nella crescita e nello sviluppo del cervello, nella regolazione della pressione sanguigna, nella coagulazione del sangue e nella modulazione dei processi infiammatori e immunologici. I contenuti in minerali e in vitamine si caratterizzano per la presenza di fosforo, potassio, sodio, calcio, magnesio, selenio, zinco, ferro e di retinolo, niacina, riboflavina, tiamina, vitamina D ed E. Nota negativa la concentrazione di colesterolo non certo contenuta (95 mg/100 g, circa).



Le nostre proposte

280015
FILETTI
DI SGOMBRO
IN OLIO D'OLIVA
MAREMÌ
gr.1730



276718
POLPA DI
GRANCHIO
'RIUNIONE'
gr.800



340027
SALSA
TONNATA
'FORMEC BIFFI'
cc.1000



500542
GAMBERI
DEL LAGO
TRASIMENO



500525
FILONE
DI TONNO
SASHIMI



BRACIOLONA DI MAIALE

Lo scenario

Le bracioline di maiale a fette, delle vere e proprie bistecche, ricavate dalla lombata, cioè da quella parte della groppa che va dal capocollo fino alla coscia, più precisamente dal carré, sono una delle parti più richieste ed apprezzate dai consumatori italiani. Costituiscono un taglio di carne particolarmente saporita, gustosa e tenera impiegata per essere cucinata preferibilmente arrostita alla brace o alla griglia o al forno. Contrariamente a quanto si pensi, la carne di maiale è oggi una delle carni più valide dal punto di vista dietetico grazie ai miglioramenti apportati nella selezione delle razze, all'attenzione rivolta ai metodi di allevamento e alla ricerca in ambito alimentare animale con l'adozione di mangimi capaci di influire positivamente sul profilo nutrizionale della carne suina, migliorandola per venire incontro alle attuali esigenze nutrizionali dell'uomo. I risultati hanno portato all'ottenimento di una carne più sicura, più magra e dall'elevato valore nutritivo. Decisamente alto il contenuto di proteine (ca. il 21% ed oltre), di ottima qualità, apprezzabile quello dei lipidi totali (8% circa) che può ulteriormente diminuire se si allontana la quota di grasso visibile e decisamente basso quello di colesterolo (53 mg/100 g). Inoltre, per quanto riguarda i lipidi bisogna specificare anche che la concentrazione di acidi grassi benefici per la salute umana, i mono e i polinsaturi, prevalenti su quelli dannosi saturi. Tra i minerali, oltre al ferro altamente biodisponibile, si ritrovano quantità interessanti di potassio e di alcuni elementi traccia come il magnesio, il selenio e lo zinco. Molte anche le vitamine presenti, tra cui spiccano la niacina, la tiamina, la B12 e la riboflavina. Moderato l'apporto energetico, compreso tra le 120 e le 150 kca/100 g di parte edibile.



Le nostre proposte

200538
LOMBATA
SCOTTONA
BLACK ANGUS
ITALIA



200513
TOMA HAWK
SCOTTONA
ITALIA



210101
BRACIOLONA
SUINO
gr.500



210114
ASADO
(RIBS) DI
SUINO



200509
PICANHA
'LA MANZETTA'



Le immagini sono da intendersi a scopo illustrativo.



Il Mondo Cancelloni



a cura di **Roberto Coli**
specialista in Scienza
dell'Alimentazione
già Docente di Scienze
della Nutrizione, Corso di
Laurea in ECOAL,
Università di Perugia



PROSCIUTTO COTTO

Lo scenario

Il prosciutto cotto è uno degli alimenti tipici italiani più conosciuti e graditi. In Italia, a conferma del suo apprezzamento, se ne consumano ben 17 kg circa pro-capite all'anno, più di un quarto di tutti i salumi. La sua forma rettangolare, pur derivando dalla stessa parte anatomica del maiale usata per il prosciutto crudo, ha questo aspetto decisamente diverso a causa del particolare trattamento di lavorazione. La coscia, infatti, viene dissossata, siringata con una salamoia (acqua e sale), nitrati e nitriti per impedire il botulino, sottoposta a zangolatura (una sorta di centrifugazione) per uniformarne la distribuzione in tutta la carne, pressata in appositi stampi e cotta (18 ore a 70°C, circa); seguono il confezionamento, l'eventuale messa sottovuoto e l'ulteriore cottura per 15 minuti a 100°C (pastorizzazione) per impedire la crescita di eventuali microrganismi inquinanti. Al taglio, il prosciutto cotto si presenta di un bel colore rosa chiaro, una lieve bordatura di grasso, un'inimitabile profumazione ed un gusto saporito ma non salato. Molto interessanti le sue caratteristiche nutrizionali, in particolare di quello sgrassato, per il buono contenuto proteico (16-17%) e per quello estremamente basso (intorno al 3% soltanto) dei lipidi totali che, contrariamente a quanto si possa immaginare, sono costituiti in prevalenza, anche se di poco, da acidi grassi insaturi (soprattutto di oleico) rispetto a quelli saturi. Basso il contenuto di colesterolo (ca. 42 mg/100g). Tra i minerali, all'ancora consistente presenza di sodio, si ritrovano potassio, fosforo, magnesio, selenio, calcio, ferro, zinco e rame mentre, tra le vitamine, la niacina, piridossina, E, B12, riboflavina e tiamina. L'apporto energetico è molto contenuto, circa 107 kcal/100 g di parte edibile*.



Le nostre proposte

240036
PROSCIUTTO DI
PARMA DISOSSATO
ADDOBBO DOP
'ALCAR UNO'
kg.6*



240104
SALAME
TOSCANO
EXTRA 'MONTE
S. SAVINO'
kg.3*



240312
GOTA DI SUINO
STAGIONATA
'BATTISTI'
kg.1*



240271
PROSCIUTTO
COTTO SAPOROSO
'GRANDI SALUMIFICI
ITALIANI'
kg.8*



240179
MORTADELLA
DI CINGHIALE
'LANZI'
kg.4*



PECORINO DI GROTTA

Lo scenario

Il pecorino antico di grotta è un formaggio prodotto nel viterbese con latte di pecora di provenienza locale. Le forme con cui viene commercializzato, di circa due chili, si presentano, esternamente con una crosta compatta e lievemente rugosa di colore bruno dai risvolti rossicci nella sua parte inferiore e, internamente con una pasta compatta ed elastica di colore avorio, semi-dura, cosparsa di fini e sparse occhiature. L'aroma che emana, del tutto particolare, è quello tipico del latte ovino "insaporito" dal profumo di grotta. La sua produzione deriva da una lunga e antica tradizione che prevede un periodo di maturazione e stagionatura in grotta di tufo dove acquista in maniera naturale l'inimitabile essenza che gli conferisce la prelibatezza delle sue intense ed uniche caratteristiche organolettiche. Dal punto di vista nutrizionale, questo pecorino di grotta evidenzia, a livello di composizione centesimale, elevati contenuti di proteine (di ottima qualità) e di lipidi. Questi ultimi, che si presentano con piccoli globuli molto ben digeribili, sono costituiti da trigliceridi contenenti prevalentemente acidi grassi saturi (per circa due terzi del totale), seguiti da quelli monoinsaturi (circa un terzo) e polinsaturi (in quantità molto più ridotta). La presenza di glucidi è estremamente bassa (circa l'1%). Il formaggio pecorino di grotta è anche un'importante fonte di calcio (100 g riescono a soddisfare circa l'80% della quantità giornaliera raccomandata per i bambini e per gli adulti), fosforo, potassio, di vitamine del gruppo B (riboflavina, niacina, acido pantotenico, biotina, B12, tiamina, B6), A ed E. Purtroppo è ricco anche di colesterolo e cloruro di sodio. Il suo apporto energetico è di tutto rilievo, 400 kcal ed oltre per ogni 100 grammi.



Le nostre proposte

310435
PECORINO
ANTICO DELLA
GROTTA DEFUK
'ALTA TUSCIA'
kg.2*



310271
PECORINO
TOSCANO DOP
'COOP. VAL
D'ORCIA'
kg.2*



310178
BASE PER
SEMIFREDDI
PARFAIT 'DEBIC'
lt.1



310104
CREMA
PASTICCERA
'ELENA'
lt.1



310184
GRANA PADANO
GRATTUGIATO
MONO 'BRAZZALE'
gr.5



*Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN), Stazione Sperimentale Industria delle Conserve Alimentari (SSICA). SALUMI ITALIANI: aggiornamento dei dati di composizione (2011).

Le immagini sono da intendersi a scopo illustrativo.



www.amadori.it



www.lachianina.com



www.bugincarni.it



www.kometa.hu/en



www.centrocarnicompany.com



Il pollo di madre terra

www.fileni.it



www.martinialimentare.com



valimarcarni@libero.it



www.lanzasrl.com



www.goropesca.com



www.lariunione.it



www.airone-seafood.com



www.selonda.com



www.pescapronta.it



www.oromar.nl



www.4thgroup.com



www.frime.es



www.lacquachiara.it



www.battistimeatpassion.it



www.clai.it



www.grandisalumificitaliani.it



www.fratelliansuini.com



www.lanzisrl.it



www.salumeriadimontesansavino.com



www.trinitaspa.it



www.alcaruno.it



www.tusciaformaggi.it



www.caseificiovaldorcia.com



www.debic.com



www.granarolo.it



www.parmalat.it



www.brazzale.com



www.trevalli.cooperlat.it



www.consortio-virgilio.it



it.emmi.com



www.rodolfimansueto.com



www.pinnaspa.it



www.parmareggio.it



www.zarpellon.it



www.giottofruit.it



ORTOFRUTTICOLA SERISE srl



www.ristora.com



www.molinospadoni.it



cereginipaolo@gmail.com



www.agugiarofigna.com



www.morettini.it



www.borghini.it



www.boschetti.biz



www.caffeguglielmo.it



www.divita.it



www.olitalia.it



www.ficacci.com



www.acetum.it



www.italcarciofi.com



www.lifeitalia.com



www.hero.it



www.agribosco.com



www.graziella.com



www.fabianelli.it



www.lamolisansa.it



www.dalcolle.com



www.matildevicenzi.com



www.unigra.it



www.formec.it



www.cgmsurgelati.it



www.asiagofood.it



www.gelatigelasko.it



www.ittitalia.it



www.develey.it



www.grissinbon.it



www.vandemoortele.com



www.oroget.it



www.greensfood.it



www.cupiello.com



www.bonduelle.it



www.kochbz.it



www.fooditaliae.com



www.canuti.com



www.pastafrescairasagnolo.it



www.fornodellarotonda.it



www.rolli.it



www.ladonatella.com



www.lascalana.com



www.mccainfoodservice.it



www.darta.com



www.pizzoli.it



www.sfir.it



www.alfafood.it



www.unileverfoodsolutions.it



www.heinz.it



www.urbanitartufi.it



www.sfogliatorino.it



www.agluten.it



L'italiana preferita dallo chef.

www.surgital.it



liquorimorelli.it



www.fratelliberlucchi.it



www.benedettigrigi.it



www.liotti.it



www.moncaro.com



www.rauch.cc



www.redbull.it



www.sanbenedetto.it



www.sanosvaldo.com



www.acquetogni.it



www.bondolfiboncaffè.it



www.riuniteciv.com



www.zonin1821.it



www.contital.com



www.realcarta.com



www.sadichemical.com



www.ilip.it



www.sanitecitalia.com



Il Mondo Cancelloni



a cura di
Gianluca Grimani
Delegato di Terni
e Responsabile dei
degustatori ufficiali
AIS Umbria



ORTOFRUTTA

KIWI

Lo scenario

Il kiwi (*Actinidia deliciosa*) è il frutto (in realtà è una bacca) molto succoso e gradevole di una pianta rampicante appartenente alla famiglia delle Actinidiaceae. Originario delle valli dello Yang-tse in Cina sud-occidentale, è comparso nel mercato italiano soltanto relativamente da poco tempo (qualche decennio), importato dalla Nuova Zelanda, il paese che lo ha fatto conoscere nel mondo e a dargli il nome di kiwi, vista la sua somiglianza con l'uccello non volatile simbolo di quel paese. La pianta è dioica, cioè esistono esemplari femminili e maschili che devono essere accuratamente intervallati fra loro (una pianta maschile ogni 5-6 piante femminili) per permettere una corretta fecondazione grazie al vento o al contributo delle api o di altri insetti impollinatori. Il kiwi, di forma simile ad un uovo, ha una buccia esterna bruno-verde finemente pelosa ed una polpa succosa ed acidula di un bel verde brillante (ne esistono varietà gialle o rossastre) punteggiata di minuscoli semi neri disposti a corona tutt'intorno ad un cuore biancastro (columella). Le spiccate proprietà nutrizionali del kiwi sono dovute, non tanto alle piccole quantità di proteine e lipidi e più consistenti di glucidi solubili (zuccheri) e fibra alimentare, quanto al suo importante contenuto in minerali (elevato di K e scarsissimo di Na) e, soprattutto, in vitamina C tra le vitamine, quasi doppio rispetto a quello dell'arancia. Il kiwi è un alimento dalle spiccate proprietà antiossidanti, antipertensive e regolatrici, capace di combattere i radicali liberi, di potenziare le difese immunitarie, di favorire l'assorbimento del ferro, di regolare la pressione arteriosa, di modulare il transito gastrointestinale, etc. Attualmente l'Italia è il maggiore produttore al mondo, dopo la Cina, con oltre 420.000 tonnellate/anno, di cui circa due terzi esportati.



Le nostre proposte

800101
FARRO
PERLATO BIO
NAZIONALE
'AGRIBOSCO'
kg.1



340290
MIX DELIZIOSO
FRUTTA SECCA
'BORGHINI'
gr.250



273256
PASSATA
AI FRUTTI
DI BOSCO
'BOSCHETTI'
kg. 3,5



100052
KIWI



100186
CAVOLO
NERO



BEVERAGE

Lo scenario

Il Grechetto è l'uva bianca che vanta un profondissimo legame con l'Umbria, presente in tutte le aree viticole tanto da essere da sempre la varietà più utilizzata per le migliori espressioni di questa regione. Uva dalla forte personalità che si concretizza in vini dalla ricca struttura, sapidità e un profilo aromatico fruttato e minerale. Ben si accosta alla classica cucina regionale che pone l'attenzione sulle zuppe di legumi o nelle preparazioni che privilegiano le carni del cortile. Il Grechetto Colli Martani "Gaita del Falco" arriva dai vigneti che si trovano in quella porzione di colline che videro il primo riconoscimento qualitativo già nel 1988 con l'attribuzione della Doc. I territori sono quelli sulla sinistra del Tevere. L'altitudine dei terreni coltivati è compresa tra i 150 ed i 600m s.l.m. con pendenze variabili e una perfetta esposizione. Le condizioni climatiche e le differenti altitudini creano condizioni ottimali per l'ottenimento di vini di grande qualità. Le uve per il Grechetto Gaita del Falco sono ottenute da vigneti impiantati con alte densità in modo da poter ottenere pochi grappoli per pianta al fine di avere uve mature e ricche. La vinificazione e il successivo affinamento avvengono in acciaio per lasciare esprimere al massimo il carattere varietale dell'uva. Il vino nel calice si mostra paglierino luminoso, racconta profumi fragranti di frutta e di erbe aromatiche, al palato denota la forza tipica dell'uva sostenuto dalla piacevole vena acida che lo lascia apprezzare per l'ottima bevibilità. Non resta che portarlo in tavola. Salute!

GRECHETTO COLLI MARTANI
"GAITA DEL FALCO"



Le nostre proposte

390131
RED BULL
ENERGY DRINK
LATTINA
ml.250



402607
GRECHETTO
COLLI MARTANI
'GAITA DEL FALCO'
lt.0,75



411062
LIQUORE
LIQUIRIZIA
'LIOTTI'
cl.50



402453
CHARDONNAY
IGT 'S.OSVALDO'
lt.0,75



390409
THE VERDE
'S.BENEDETTO'
lt.0,5





Il Mondo Cancelloni



a cura di **Roberto Coli**
specialista in Scienza
dell'Alimentazione
già Docente di Scienze
della Nutrizione, Corso di
Laurea in ECOAL,
Università di Perugia

ALIMENTARI

FARINA TIPO 2

Lo scenario

La farina è il prodotto che deriva dalla macinazione del chicco di frumento (cariosside) e che è utilizzata per la preparazione di un'infinità di alimenti come pane, pasta, pizze, prodotti da forno, etc., che rivestono un ruolo di primaria importanza, sia come base che come entità di consumo nell'alimentazione umana. A seconda del livello di raffinazione che subisce la cariosside, si ottengono farine più o meno ricche di principi alimentari e nutrienti: quelle più complete e simili alla cariosside originaria pertanto, saranno, a decrescere, l'integrale, la tipo 2, la tipo 1, la 0 e la 00. La loro qualità nutrizionale, come si può ben comprendere, è legata alla quantità di esocarpo e di germe trattenuta e/o eliminata, cosa ben visibile anche visivamente dalla granulometria e, soprattutto, dalla colorazione che risulta sempre più bianca con il procedere del processo di raffinazione. La farina di tipo 2 è conosciuta anche come farina semi-integrale e si caratterizza per i suoi granuli di grosse dimensioni e per le spiccate proprietà organolettiche dei prodotti cui darà origine, più ricchi di profumi per un più intenso bouquet, un sapore più spiccato ed una loro maggiore conservabilità. Rispetto alle farine più raffinate presenta un maggiore contenuto di proteine, di sali minerali, di fibra alimentare e di vitamine del gruppo B (tiamina in particolare) ed E, contenuti nello strato esterno del chicco e nel germe di frumento. Attualmente, purtroppo, siamo abituati all'utilizzo di alimenti sempre molto raffinati e dovremmo riabituarci a consumarne più integrali per trarre maggiori vantaggi sia dal punto di vista nutrizionale, di gusto e salutistico.



Le nostre proposte

372263
FARINA
TIPO 2 SEMINA
'AGUGIARO &
FIGNA'
kg.10



277278
TORTINA
SACHER GLIKO'
SENZA GLUTINE
'NOVEALPI'
gr.40



300020
POLPA ARDITA
SUPER PIZZA
'RODOLFI
MANSUETO'
kg.3



274390
CAFFÈ
CAPSULE FORTE
'BONDOLFI'
pz.150



380265
BRUSCELLE MAXI
'MORATO'
gr.400



SURGELATI

RAVIOLI AL FARRO

Lo scenario

I ravioli sono una specialità della tradizione culinaria italiana, costituiti da pezzetti sovrapposti di sfoglia di pasta all'uovo ritagliati in forma quadrata o rettangolare o rotondeggianti sigillati ai lati e contenenti all'interno un ripieno che, a seconda dei territori e delle abitudini regionali, è costituito da ricotta e spinaci o da carne o da formaggio o da altre tipologie di erbe. Dei ravioli se ne hanno notizie certe fin dal XII° secolo e poi nel Decamerone di Boccaccio, anche se sembra fossero già noti in tempi molto anteriori, forse fin dai Romani. Vengono consumati prevalentemente asciutti conditi con sugo di carne o di pomodoro o con burro e parmigiano. Sono una variante "ricca" oltre che, come ovvio, della pasta tradizionale, anche della stessa pasta all'uovo, tipo tagliatelle, proprio per la presenza del ripieno che ne esalta i sapori e le caratteristiche nutritive e costituiscono un primo piatto importante dedicato prevalentemente ai giorni di festa. I ravioli al farro, patate e ceci costituiscono una particolare tipologia di ravioli: la sfoglia viene preparata miscelando alla farina di frumento anche quella integrale di farro che conferisce una marcata colorazione sui toni del marrone, mentre il ripieno, a base di patate e di ceci, si caratterizza, oltre che per un sostanzioso apporto energetico dovuto alla presenza di carboidrati complessi (amido), anche per l'interessante quota di proteine dal valore biologico molto valido dovuto alla mutua integrazione tra i contenuti aminoacidici dei cereali e dei legumi. Ricco il contenuto di fibra alimentare, di tiamina, riboflavina, niacina, piridossina e acido folico per quanto riguarda le vitamine e di ferro.



Le nostre proposte

260110
TEMPURA
DI VERDURE
'BONDUELLE'
kg.1



259723
PASTA FILLO
'KOCH'
gr.125



250564
GELATO FRUTTO
AL COCCO
'GELASKO'
gr.100



250243
RAVIOLI
DI FARRO, CECI
E PATATE
'IL RASAGNOLO'
kg.3



252214
CIABATTA
PRETAGLIATA
'FORNO DELLA
ROTONDA'
gr.100





Il Mondo Cancelloni



**SGRASSATORE
PER ACCIAIO**

a cura di
Rita Orioli
EUROLAB



**PRESENTA: CANTINA
BACCO & PERBACCO**

Lo scenario

Esistono in commercio prodotti studiati per l'eliminazione di tutti i tipi di impurità su tutti i metalli, superfici a volte sensibili ad alcuni prodotti aggressivi sia ad azione sgrassante che disinfettante. Agiscono bene su nichel, ottone, rame, alluminio e su acciaio inox, materiale che troviamo nella maggior parte delle attrezzature e dei piani di lavoro delle cucine, soprattutto a livello professionale.

Nel settore alimentare, il materiale considerato più sicuro ed igienico, è infatti, senza alcun dubbio, l'acciaio inox, poiché materiale non poroso, quindi facile da pulire e più difficilmente contaminabile.

Spesso è proprio l'utilizzo di prodotti aggressivi che rovina questo tipo di superfici, lasciando aloni opachi dovuti al loro potere ossidante. Alcuni prodotti ad azione sgrassante poi, permangono nella superficie lasciando aloni non belli da vedere e soprattutto indice che residui del prodotto siano ancora presenti.

Chiaramente, come per tutti i prodotti sgrassanti o disinfettanti va ricordata la semplice regola che non è la quantità di prodotto utilizzato alla base dell'efficacia, quanto il rispetto nella modalità d'uso.

Il mercato sta andando sempre più verso prodotti a basso impatto ambientale, prodotti con quantitativi di tensioattivi più basso o prodotti privi di profumi di sintesi o coloranti, sostanze chimiche che poi, inevitabilmente finiscono su acqua e suolo. Ultimamente molti sgrassanti in commercio hanno una biodegradabilità fino anche del 90% e non sono tossici, non infiammabili, quindi più sicuri anche nei confronti di chi li utilizza.



**CST170101
ECCELLENZE ITALIANE**



**CST170098
TUTTO MALTO**



**CST170097
I TIPICI**



**CST160090 + CST160093
FRECCIANERA SATEN
E FRECCIANERA ROSÉ**



**CST170105
AFTER DINNER**

Le nostre proposte

**270526
CONTENITORE
RETTANGOLARE
ALLUMINIO
'CONTITAL'
porz.1,5**



**271015
CANOVACCIO
GIGANTE PER
PAVIMENTI
'REALCARTA'**



**800090
SADI IGIENIC
(HACCP)
kg.5**



**800203
SGRASSACCIAIO
'ITALCHIMICA'
ml.750**



**271155
SCODELLA
PER PRIMI
'ILIP'
gr.10, mm.165**



Mai come oggi la considerazione degli alimenti è sempre più alta sulla scena mondiale e per l'importanza data alla cucina è inevitabile riuscire ad accostare il vino giusto ai cibi serviti in tavola. La Cancelloni Food Service Spa, da sempre attenta alle richieste del mercato e di tutti i clienti, ha al suo interno un comparto aziendale appositamente dedicato con un' enoteca fornita delle migliori bottiglie di vini, bollicine e distillati per accompagnare pietanze, brindare e chiudere in bellezza i momenti conviviali. Per questo Special Gift - l'essenza del gusto - ogni anno presenta una ricca ed originale selezione dedicata alla cantina che in ogni occasione può essere la scelta giusta per un omaggio unico ed esclusivo. Vino, Franciacorta, prosecco, rum, birre, vin santo... Tutti elegantemente confezionati in scatole o cassette in legno a marchio Symposium che custodiscono le bottiglie per le serate di festa da condividere oppure diventano regali di stile e raffinatezza. Special Gift ricerca e sceglie prodotti di alta qualità in confezioni esclusive cercando di interpretare ciò che un omaggio dovrebbe essere: un'emozione da donare!

Visitando il nostro sito www.special-gift.it potrete visionare e scaricare il nostro catalogo completo.