



# Il Mondo Cancelloni

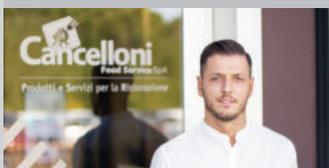
Anno 9 | Numero 5

SETTEMBRE  
OTTOBRE 17

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



**Giovanni Sedini**  
Direttore Commerciale e Marketing



**Stefano Fornaciari**  
Sales Manager Assistant



**Luca Pedini**  
Ufficio Acquisti



**Tommaso Cancelloni**  
Ufficio Marketing

## “L'unico modo per fare un ottimo lavoro è amare quello che fate.”

### Steve Jobs

La passione è quel sentimento che in Cancelloni accompagna e alimenta la crescita dell'azienda fin dalle sue origini.

E con questa passione diamo il benvenuto ai nostri colleghi neo-assunti che sono entrati a far parte della nostra grande famiglia, rispecchiando e incarnando valori condivisi quali unicità, qualità, eccellenza e crescita delle persone.

Iniziamo insieme un percorso perché ci porti lontano a ricevere la gratitudine dei nostri Clienti in un'esperienza coinvolgente.





# 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



## PATÈ DI TINCA

### Lo scenario

Il patè di tinca costituisce un modo nuovo, comodo, già pronto, per preparare crostini e/o per condire primi piatti o pietanze. Il prodotto di partenza è un pesce d'acqua dolce (Tinca tinca L.1758) - Famiglia Cyprinidae - molto resistente agli sbalzi termici che ama le acque tranquille, stagnanti o poco mosse, anche poco ossigenate, ricche di canneti e di vegetazione e con fondale melmoso all'interno del quale si infossa per trascorrere una sorta di letargo durante la stagione invernale. Si ritrova nei laghi e nei fiumi di tutta Europa; in Italia si è però assistito negli ultimi anni ad una riduzione del numero di esemplari a causa della non attenta diffusione di altre specie alloctone (pesce gatto, carassio, etc.). La preparazione del patè avviene dopo un'attenta cernita della materia prima, desquamatura, eviscerazione, opportuna salamoia ed affumicatura a caldo ad una temperatura di pastorizzazione. Alla polpa vengono poi aggiunte miscele di erbe aromatiche ed olio, o altro tipo di grasso, per permetterne una migliore spalmabilità. Dal punto di vista nutrizionale il patè di tinca presenta un contenuto di proteine molto buono e di ottima qualità, uno di lipidi ovviamente incrementato rispetto a quello basso del prodotto di partenza, ricco di acidi grassi della serie  $\Omega$ -3, con buona presenza di DHA (C 22:6 n3) ed EPA (C 20:5 n3) ed uno interessante di vitamine (B1, B2, A, K) e minerali (P, Na, Ca, Fe). Il trattamento termico di affumicatura non ha portato a sostanziali modifiche della frazione lipidica nelle diverse classi degli acidi grassi. Il patè di tinca costituisce una formula moderna ed intelligente per incrementare il consumo di pesce.



### Le nostre proposte

**340027**  
SALSA TONNATA  
'FORMECBIFFI'  
cc.1000



**259433**  
LUMACHINE  
DI MARE  
'ITTITALIA'  
kg.5



**250480**  
TRIANGOLI AL  
PESCE SPADA  
'SURGITAL'  
kg.1,8



**500457**  
PATÈ  
DI TINCA  
AFFUMICATA



**500907**  
ALICI DI  
LAMPARA



## LA BOTTEGA DI DOMENICO



La Bottega di Domenico è una private label della Cancelloni Food Service che nasce nel ricordo del suo fondatore, Domenico Cancelloni. Ora come allora il nostro desiderio è quello di emozionare unendo alla tradizione l'innovazione. Abbiamo conservato le ricette di allora per portare sulle tavole dei Ristoranti prodotti di eccellenza, esclusivi, che hanno scritto la nostra storia, un diario che affonda la sua penna nel lontano 1962. I prodotti regalano sapori e gusti inconfondibili e sono il frutto di un'attenta ricerca di materie prime altamente selezionate dalla carne bovina a quella suina, al latte, ai formaggi. Perché anche allora, Domenico Cancelloni si recava personalmente presso le stalle, sceglieva gli animali, ne valutava la bontà facendone oggetto delle vetrine della sua macelleria. Perché queste sono le nostre origini, quelle di una bottega di macelleria. Di questa bottega conserviamo gelosamente le buone abitudini che sono: ingredienti genuini, metodi sani e tradizionali, rispetto della dignità e del benessere degli animali, passione e serietà. È per questo che siamo orgogliosi di firmare i nostri prodotti con il marchio "La Bottega di Domenico" che racchiude la nostra storia, il nostro passato verso un futuro che ci vedrà sempre paladini di questi valori.



### Le nostre proposte

**259924**  
HAMBURGER  
DI BOVINO  
ADULTO  
gr.150



**259925**  
MINIBURGER  
DI BOVINO  
ADULTO  
gr.25



**259926**  
POLPETTE  
DI BOVINO  
ADULTO  
gr.25



**259927**  
SPIEDINI  
DI CARNE  
gr.125



**251142**  
HAMBURGER  
DI CHIANTINA  
gr.200





# 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



## SALUMI



## PANCETTA TESA STAGIONATA

### Lo scenario

L'esperienza (ultramillennaria) della lavorazione del maiale ci ha tramandato parecchie leccornie: una di queste è la pancetta tesa, un salume che si ottiene da una parte non certo nobile come altre: la pancia, costituita quasi in egual misura da parti magre e grasse, cosa particolarmente apprezzata dai contadini di un tempo, per il suo consistente apporto calorico necessario a sopportare meglio i rigori invernali e gli sforzi consistenti e continui della fatica manuale. Selezionato il pezzo, eviscerato, non privato della cotenna, opportunamente rifilato, è cosparsa di sale, lasciato riposare al freddo, perché questo possa distribuirsi uniformemente nella carne, aromatizzato con vino, pepe, aglio, spezie varie, dopo sapiente massaggiatura, è lasciato ad asciugare per alcuni giorni e passato poi all'ultima fase della stagionatura di almeno un paio di mesi. Il prodotto finale, caratterizzato da un aroma ed un sapore particolari, si presenta al taglio con una caratteristica alternanza di parti magre di colore rosso vivo e di parti grasse leggermente rosate. Al palato risulterà di particolare morbidezza, con un aroma piacevolmente armonico ed un sapore delicato ed appetitoso. La pancetta, grazie alle importanti attenzioni da parte dei produttori dei suini e dell'industria, resta un alimento fortemente legato alla secolare tradizione artigianale e nutrizionalmente ricco di proteine di elevata qualità, dal contenuto lipidico migliorato quantitativamente e qualitativamente, apportatore di importanti vitamine sia lipo (D,E) che idrosolubili (PP, biotina, B12, B1, B2, B6) e di minerali (Fe, Zn, K, Mg, Cu, P, Se). L'apporto calorico, consistente, è di circa 340 kkal/100g di parte edibile.



### Le nostre proposte

**240252**  
LONZINO  
NAZIONALE  
CON LARDO  
'BATTISTI'  
kg.2,3\*



**240018**  
PANCETTA TESA  
STAGIONATA  
'ETRURIA'  
kg.1,4\*



**240059**  
PROSCIUTTO  
COTTO DI PRAGA  
'TRINITÀ'  
kg.8\*



**240174**  
PROSCIUTTO  
DI NORCIA IGP  
DISOSSATO  
'LANZI'  
kg.9\*



**240005**  
SALAME  
SPALMABILE  
'ANSUINI'  
gr.450\*



## FORMAGGI



## MOZZARELLA PER PIZZA

### Lo scenario

La mozzarella è il formaggio fresco non soltanto più conosciuto e consumato in Italia, ma anche quello sempre più apprezzato e richiesto all'estero. La sua fama è dovuta certamente alle peculiari caratteristiche organolettiche ma anche al fatto di essere un ingrediente fondamentale della pizza, fiore all'occhiello della variegata e gustosissima gastronomia italiana, apprezzata e consumata in tutti i paesi del mondo. Le aziende casearie, sempre molto attente ad intercettare le esigenze del mercato, ne producono ormai di tutti i formati (a palla, a treccia, a ciliegina, a bocconcino, etc.) e dimensioni, pronte ad esaudire le mutevoli esigenze, organolettiche (aromatizzate), nutrizionali (magra, leggera, ad alta digeribilità, etc.) e di utilizzo del consumatore. Ormai da un po' di tempo a questa parte viene prodotta anche una mozzarella per pizza (a pani di grandi dimensioni o a cubetti, subito fruibili e meglio gestibili), proprio per venire incontro alle esigenze dei pizzaioli (tra i maggiori consumatori di mozzarella), con caratteristiche più confacenti alle loro esigenze. Infatti, quasi sempre risultano meno ricche di acqua e di grassi, proprietà particolarmente gradite perchè permettono tempi di cottura della pizza inferiori, una sua maggiore fragranza ed una inferiore manutenzione dei forni. Le caratteristiche nutrizionali rimangono pressochè invariate per quanto concerne il contenuto in minerali (Ca, P, K, Mg, Se, Zn, Na), vitamine (A, PP, B2, folati, etc) ed energetico, ma risulta incrementato quello di proteine.



### Le nostre proposte

**310105**  
PANNA COTTA  
BRICK "ELENA"  
lt.1x12



**310546**  
FORMAGGIO  
GRATTUGIATO  
SUPERMIX  
'BRAZZALE'  
kg.1



**310202**  
STRACCHINO  
'EMMI'  
kg.1



**310583**  
FORMAGGIO  
DOLCE DI CAPRA  
'PINNA'  
kg.1,6\*



**310167**  
MOZZARELLA  
FILONE PER  
PIZZA  
'VAL  
GARDENA'kg.1



\* peso medio



[www.amadori.it](http://www.amadori.it)



[www.lachianina.com](http://www.lachianina.com)



[www.bugincarni.it](http://www.bugincarni.it)



[www.kometa.hu/en](http://www.kometa.hu/en)



[www.centrocarnicompany.com](http://www.centrocarnicompany.com)



Il pollo di madre terra

[www.fileni.it](http://www.fileni.it)



[www.martinialimentare.com](http://www.martinialimentare.com)



[valimarcarni@libero.it](mailto:valimarcarni@libero.it)



[www.lanzasrl.com](http://www.lanzasrl.com)



[www.goropesca.com](http://www.goropesca.com)



[www.lariunione.it](http://www.lariunione.it)



[www.airone-seafood.com](http://www.airone-seafood.com)



[www.selonda.com](http://www.selonda.com)



[www.pescapronta.it](http://www.pescapronta.it)



[www.romar.nl](http://www.romar.nl)



[www.4thgroup.com](http://www.4thgroup.com)



[www.frime.es](http://www.frime.es)



[www.lacquachiara.it](http://www.lacquachiara.it)



[www.battistimeatpassion.it](http://www.battistimeatpassion.it)



[www.clai.it](http://www.clai.it)



[www.grandisalumificitaliani.it](http://www.grandisalumificitaliani.it)



[www.fratelliansuini.com](http://www.fratelliansuini.com)



[www.lanzisrl.it](http://www.lanzisrl.it)



[www.salumeriadimontesansavino.com](http://www.salumeriadimontesansavino.com)



[www.trinitaspa.it](http://www.trinitaspa.it)



[www.alcaruno.it](http://www.alcaruno.it)



[www.tusciaformaggi.it](http://www.tusciaformaggi.it)



[www.caseificiovaldorcia.com](http://www.caseificiovaldorcia.com)



[www.debic.com](http://www.debic.com)



[www.granarolo.it](http://www.granarolo.it)



[www.parmalat.it](http://www.parmalat.it)



[www.brazzale.com](http://www.brazzale.com)



[www.trevalli.cooperlat.it](http://www.trevalli.cooperlat.it)



[www.conorzio-virgilio.it](http://www.conorzio-virgilio.it)



[it.emmi.com](http://it.emmi.com)



[www.pinnaspa.it](http://www.pinnaspa.it)



[www.parmareggio.it](http://www.parmareggio.it)



[www.zarpellon.it](http://www.zarpellon.it)



[www.giottofruit.it](http://www.giottofruit.it)



[www.ristora.com](http://www.ristora.com)



[www.molinospadoni.it](http://www.molinospadoni.it)



[ceregini.paolo@gmail.com](mailto:ceregini.paolo@gmail.com)



[www.agugiarofigna.com](http://www.agugiarofigna.com)



[www.borghini.it](http://www.borghini.it)



[www.boschetti.biz](http://www.boschetti.biz)



[www.caffeguglielmo.it](http://www.caffeguglielmo.it)



[www.divita.it](http://www.divita.it)



[www.olitalia.it](http://www.olitalia.it)



[www.ficacci.com](http://www.ficacci.com)



[www.morettini.it](http://www.morettini.it)



[www.acetum.it](http://www.acetum.it)



[www.italcarciofi.com](http://www.italcarciofi.com)



[www.lifeitalia.com](http://www.lifeitalia.com)



[www.hero.it](http://www.hero.it)



[www.agribosco.com](http://www.agribosco.com)



[www.graziella.com](http://www.graziella.com)



[www.fabianelli.it](http://www.fabianelli.it)



[www.lamolisana.it](http://www.lamolisana.it)



[www.dalcolle.com](http://www.dalcolle.com)



[www.matildevicenzi.com](http://www.matildevicenzi.com)



[www.unigra.it](http://www.unigra.it)



[www.grissinbon.it](http://www.grissinbon.it)



[www.asiagofood.it](http://www.asiagofood.it)



[www.gelatigelasko.it](http://www.gelatigelasko.it)



[www.ittitalia.it](http://www.ittitalia.it)



[www.develey.it](http://www.develey.it)



[www.formec.it](http://www.formec.it)



[www.vandemoortele.com](http://www.vandemoortele.com)



[www.orogel.it](http://www.orogel.it)



[www.greensfood.it](http://www.greensfood.it)



[www.cupiello.com](http://www.cupiello.com)



[www.bonduelle.it](http://www.bonduelle.it)



[www.kochbz.it](http://www.kochbz.it)



[www.fooditaliae.com](http://www.fooditaliae.com)



[www.canuti.com](http://www.canuti.com)



[www.pastafrescairasagnolo.it](http://www.pastafrescairasagnolo.it)



[www.fornodellarotonda.it](http://www.fornodellarotonda.it)



[www.rolli.it](http://www.rolli.it)



[www.ladonatella.com](http://www.ladonatella.com)



[www.lascolana.com](http://www.lascolana.com)



[www.mccainfoodservice.it](http://www.mccainfoodservice.it)



[www.darta.com](http://www.darta.com)



[www.pizzoli.it](http://www.pizzoli.it)



[www.sfir.it](http://www.sfir.it)



[www.alfafood.it](http://www.alfafood.it)



[www.unileverfoodsolutions.it](http://www.unileverfoodsolutions.it)



[www.heinz.it](http://www.heinz.it)



[www.urbanitartufi.it](http://www.urbanitartufi.it)



[www.sfogliatorino.it](http://www.sfogliatorino.it)



[www.bondolfiboncaffè.it](http://www.bondolfiboncaffè.it)



*L'italiana preferita dallo chef.*

[www.surgital.it](http://www.surgital.it)



[liquorimorelli.it](http://liquorimorelli.it)



[www.fratelliberlucchi.it](http://www.fratelliberlucchi.it)



[www.benedettiigrigi.it](http://www.benedettiigrigi.it)



[www.liotti.it](http://www.liotti.it)



[www.moncaro.com](http://www.moncaro.com)



[www.rauch.cc](http://www.rauch.cc)



[www.redbull.it](http://www.redbull.it)



[www.sanbenedetto.it](http://www.sanbenedetto.it)



[www.sanosvaldo.com](http://www.sanosvaldo.com)



[www.acquetogni.it](http://www.acquetogni.it)



[www.riuniteciv.com](http://www.riuniteciv.com)



[www.contital.com](http://www.contital.com)



[www.realcarta.com](http://www.realcarta.com)



[www.sadichemical.com](http://www.sadichemical.com)



[www.ilip.it](http://www.ilip.it)



[www.sanitecitalia.com](http://www.sanitecitalia.com)



# Il Mondo Cancelloni



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



**ORTOFRUTTA**

**FICHI**

## Lo scenario

**Q**uello che tutti noi conosciamo come fico altro non è che un'infiorescenza, di forma simile ad una piccola pera al cui interno sono contenuti dei piccolissimi fiori unisessuali.

È prodotto da una pianta (Ficus carica L.) originaria dell'Asia minore poi diffusasi in tutte le regioni temperate del globo, particolarmente nel bacino del Mediterraneo e nelle regioni del sud Italia.

È noto fin dall'antichità tanto da essere citato, per le sue numerose proprietà, da Plinio (che diceva, "rende più forti i giovani, aiuta la salute degli anziani, e attenua le rughe"), da Aristotele (che ne testimonia la capacità di coagulare il latte) e da Platone, grande consumatore, che riteneva capace di incrementare l'intelligenza. Se si fa, poi, un salto ancora più indietro nel tempo, leggiamo nella Bibbia che le foglie di fico sono servite a coprire le parti intime di Adamo ed Eva...

I fichi (sono note circa 150 varietà), primaticci o fioroni se raccolti in primavera o a maggio e fichi veri se raccolti in estate, sono prodotti da piante femmine (le piante maschio danno frutti non commestibili) o una sola volta (unifere o fico selvatico) o due volte l'anno (bifere o fico domestico). Dal punto di vista nutrizionale il fico, pur contenendo prevalentemente acqua (82% ca.), piccole quantità di fibra (2% ca.), di proteine (1% ca) e di lipidi (0,2% ca.), si contraddistingue per l'elevato contenuto di zuccheri che lo rendono particolarmente dolce ed energetico. Modesto il contenuto vitaminico dove primeggia la sola vitamina C mentre, tra i minerali, discreto è il contenuto di potassio, calcio, fosforo, magnesio e zolfo.



## Le nostre proposte

**274252**  
CAPPERI  
AL SALE  
'NATURA'S'kg.1



**380117**  
PREPARATO  
PER PURE  
DI PATATE  
'ALFA FOOD'  
kg.5



**300039**  
POLPA  
A CUBETTI  
'GRAZIELLA'  
kg.3x6



**100180**  
MELOGRANO



**100039**  
FICHI



**BEVERAGE**

## Lo scenario

**P**ensando all'uva Moscato è immediata l'associazione con il vino dolce, infatti quest'uva è utilizzata per una moltitudine di vini tutti accomunati dal residuo zuccherino, inoltre particolarmente apprezzato in virtù della spiccata aromaticità.

Si spazia dai vini ottenuti con l'appassimento tipico del sud Italia alle vendemmie tardive più tradizionali nel centro nord e poi la straordinaria produzione dei vini spumanti.

Il Moscato del Poggio nasce a Castiglione d'Asti, zona vocata del Piemonte per la produzione del moscato bianco.

La denominazione DOCG del moscato di Asti prevede due differenti tipologie: Moscato d'Asti e Asti Spumante, entrambi ottenute con l'utilizzo del metodo Charmat. Riconoscibili già alla vista, il Moscato d'Asti ha la classica bottiglia con "tappo raso" ha una ridotta sovrappressione tale da inquadralo come vino frizzante caratterizzato da un grado alcolico molto basso. L'Asti moscato è invece uno spumante con il classico "tappo a fungo" con la gabbietta, un'effervescenza più decisa e un netto residuo zuccherino.

Il Moscato il Poggio DOCG esprime tutta l'aromaticità dell'uva grazie ad una vinificazione gestita con le basse temperature necessarie anche per interrompere la fermentazione e stabilizzare il vino.

Ed a tavola è subito festa, in virtù della sua dolcezza e dei nitidi aromi floreali e fruttati, l'abbinamento sarà ottimo con i dolci a pasta lievitata o con una composizione di frutta, oppure come vino da conversazione per incuriosire anche gli astemi.

**MOSCATO D'ASTI**  
**CASTELLO DEL POGGIO**



## Le nostre proposte

**402230**  
PASSERINA  
OFFIDA '16  
'MONCARO'  
lt.0.75



**402399**  
PROSECCO  
ASOLO DOCG  
'MONTELVINI'  
lt.0.75



**390147**  
SUCCO  
ARANCIA ROSSA  
SANGUINELLA  
'LIOTTI'  
kg.7



**390131**  
RED BULL  
ENERGY DRINK  
LATTINA  
ml.250x24



**400072**  
MOSCATO D'ASTI  
'CASTELLO DEL  
POGGIO'  
lt.0.75





# 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 00**

## Lo scenario

**P**rima di parlare di farina "00" è bene ricordare come è fatta la cariosside (chicco) del frumento. Grosso modo, è costituita da tre parti: una esterna tegumentaria (crusca) ricca di fibra, vitamine del gruppo B, minerali, proteine, composti fenolici; una interna (endosperma), la più consistente - 80% del chicco - ricchissima di amido, pochi minerali, vitamine, proteine; e il germe - l'embrione della nuova pianta - ricco di lipidi e di acidi grassi polinsaturi, minerali, vitamine del gruppo B ed E, proteine solubili e composti fenolici antiossidanti. L'endosperma costituisce l'80% della cariosside e rappresenta la parte fondamentale degli sfarinati. Durante la macinazione del grano avviene la prima rottura della cariosside, poi la setacciatura (abburattamento), processo che determina farine di diversa finezza, dividendo gradualmente crusca e farina. Il tasso di abburattamento è la percentuale di cariosside utilizzata per ottenere una farina: sarà del 100% per quella integrale, dell'85% per quella tipo "2", dell'80% per quella tipo "1", del 72% per quella tipo "0" e del 50% per quella tipo "00". Pertanto, le farine con una resa di macinazione più bassa, come la "00", risulteranno più bianche, soffici e ricche di amido rispetto a quelle provenienti da una resa maggiore, più scure e ricche di fibra, minerali, vitamine, proteine, lipidi ed enzimi, maggiormente presenti nelle parti più esterne del chicco. La farina "00", benché sia la più raffinata, è quella dall'apporto nutrizionale più basso, perché privata dei migliori componenti del grano. Il suo consumo, nei derivati del frumento (pane, torte, pasta fatta in casa, etc.), contribuisce ad una dieta equilibrata, rispondente a canoni di razionalità ed adeguatezza energetica.



### Le nostre proposte

**270469**  
MIXFRUTTI PER  
DECORAZIONI  
'DEVELEY'  
gr.70x8



**372207**  
FARINA 00  
NAZIONALE  
'FOOD ITALIAE'  
kg.1x10



**270032**  
ZUCCHERO  
A VELO 'SFIR'  
kg.5



**340284**  
SALSA  
BARBECUE  
'HEINZ'  
mL.875x6



**274391**  
CAFFÈ CAPSULE  
DECAFFEINATO  
'BONDOLFI'  
pz.150



**SURGELATI**

**SCORZONE**

## Lo scenario

**L**l tartufo è il corpo fruttifero di funghi ipogei (cioè, che nascono e compiono il loro intero ciclo vitale sotto terra) appartenenti alla famiglia delle Tuberales. La sua denominazione deriva dal fatto che, in genere, ha forma più o meno rotondeggiante come un tubero, dotata di gibbosità e di un aspetto irregolare e con superficie liscia o leggermente rugosa. Tra le moltissime varietà esistenti, sia nere che bianche, alcune estremamente pregiate per le caratteristiche organolettiche (oltre che al prezzo) dovute all'eccellenza del suo aroma, ne troviamo anche altre meno ridondanti, tra cui il *Tuber aestivum* Vittadini, meglio noto come tartufo estivo o scorzone, decisamente più abbordabile per il prezzo, spesso anche di ottima qualità. Si presenta con una parte esterna globosa, tondeggianta bruno-nerastra ed una interna (gleba) soda, carnosa, nocciola scuro-nerastra a maturazione, infiltrata di marcate e tortuose bianche vene sottili. La sua raccolta inizia dal mese di maggio, ma la qualità migliore si osserva da settembre-ottobre fino a dicembre, con il diminuire della temperatura. Lo scorzone, che ha come piante simbionti ottimali il pino d'Aleppo, spesso quello domestico, la roverella, il leccio e minori il carpino nero, il nocciolo e il cerro, può raggiungere diametri importanti (anche di 15 cm) ed un peso fino ad 1 kg ed oltre. Contiene proteine di discreta qualità, lipidi (con circa il 50% di acido linoleico), fibra alimentare, minerali (K, Ca, P, Mg, Zn, Mn, Fe) e vitamine (ac. folico, PP, E, C, B1, B2 e B6). Alcune centinaia di componenti volatili (idrocarburi, aldeidi, chetoni, alcoli, composti solforati) e la loro magica combinazione quali-quantitativa sono i responsabili del suo inconfondibile aroma.



### Le nostre proposte

**259722**  
GNOCCHI  
ALLA  
PIZZAIOLA  
'KOCH'  
kg.1x6



**259631**  
MINIBURGER  
DI QUINOA E  
SEMI DI LINO  
'OROGEL'  
gr.40x4



**259661**  
PATATE  
COUNTRY  
SKIN ON  
'MC.CAIN'  
kg.2,5x5



**259888**  
BROCCOLI IQF  
'D'ARTÀ'  
kg.2,5x4



**250788**  
TARTUFO  
NERO ESTIVO  
'ETRURIA'gr.500





# Il Mondo Cancelloni



**DISINFETTANTE** a cura di  
Rita Orioli  
EUROLAB



**ANTEPRIMA  
CATALOGO 2017**

## Lo scenario

**I**l sistema di controllo haccp per la sicurezza alimentare, implica una serie di norme specifiche a livello europeo, che regolano l'uso dei detergenti e disinfettanti.

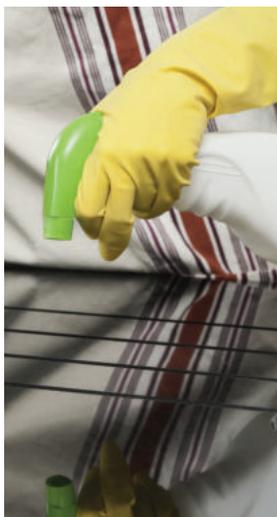
Questa attenzione risulta di fondamentale importanza per la sicurezza dei consumatori e di chi, nel comparto alimentare utilizza questi prodotti.

Nel caso specifico dei disinfettanti, si pone l'attenzione sulla modalità di utilizzo e sulle informazioni riguardanti il/i principi attivi contenuti, caratteristiche di tossicità ed infiammabilità.

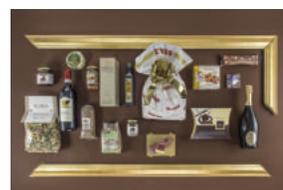
Alcuni di questi, per la loro composizione, concentrazione, efficacia e grado di sicurezza, sono considerati Presidi Medico chirurgici, e come tali approvati dal Ministero della Salute. A garanzia di questo, devono essere corredati da scheda tecnica e di sicurezza; inoltre, in confezione devono essere riportate le diciture "Presidio Medico chirurgico, "da usarsi nell'industria alimentare", il numero di registrazione del Ministero della salute, dosi e tempi di utilizzo, produttore, lotto e data di produzione.

Alcuni prodotti che possiamo trovare in commercio sono altamente concentrati, quindi necessitano di diluizione prima del loro utilizzo per evitare che permangano nelle superfici.

Trattandosi di prodotti chimici la raccomandazione è quella di non miscelare insieme più disinfettanti, pensando di aumentarne l'efficacia, dipendente dal tempo di contatto con la superficie piuttosto che dalla quantità utilizzata.



**CST170024**  
**QUINTO VIZIO**  
pz.6



**CST170045**  
**MENÙ TRADIZIONALE**  
pz.17

## Le nostre proposte

**270075**  
**CONTENITORE  
RETTANGOLARE  
PLUMCAKE  
'G'CONTITAL'  
pz.100**



**800099**  
**ANTICALCARE  
'SADI'  
ml.750x12**



**271149**  
**ASCIUGOTTO  
PURA CELLULOSA  
2 VELI  
'REALCARTA'**



**271006**  
**BIS COLTELLO/  
FORCHETTA/  
TOVAGLIOLIO  
'ILIP'  
pz.200**



**800201**  
**SANIMED  
DISINFETTANTE  
CONCENTRATO  
'ITALCHIMICA'  
kg.5x2**



**S**pecial Gift - l'essenza del gusto, è la private label della Cancelloni Food Service S.p.A. rivolta alla regalistica aziendale e per questo Natale porterà opere d'arte in tavola! Il nostro paese è per antonomasia territorio di arte, cultura ed eccellenze enogastronomiche e per questo 2017 abbiamo nuovamente ricercato e scelto per voi prodotti di alta qualità in confezioni esclusive.

Anche quest'anno il catalogo delle strenne natalizie Special Gift offrirà una varietà di proposte tutte create all'insegna della qualità, dell'eleganza e del gusto che faranno in modo di rendere unici ed esclusivi gli omaggi e gli auguri per le festività.

Prodotti a marchio esclusivi, eleganti scatole litografate con coperchio e maniglie in tessuto, cesti, vassoi e cassette in legno per bottiglie pregiate: il nuovo catalogo Special Gift rende omaggio all'arte delle feste!

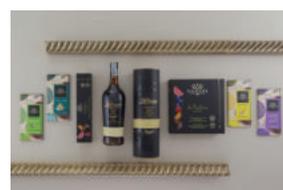
È possibile visionare e scaricare il catalogo completo e scoprire tutte le eccellenze gastronomiche proposte nelle eleganti confezioni regalo create per il Natale 2017 visitando il nostro sito [www.special-gift.it](http://www.special-gift.it).



**CST170052**  
**CENTRO ITALIA SOLIDALE**  
pz.10



**CST170086**  
**ORO**  
pz.6



**CST170107**  
**CIOKORUM**  
pz.7