

LABORATORIO
Partenopeo



LABORATORIO
Partenopeo



IL BUONO FATTO A MANO

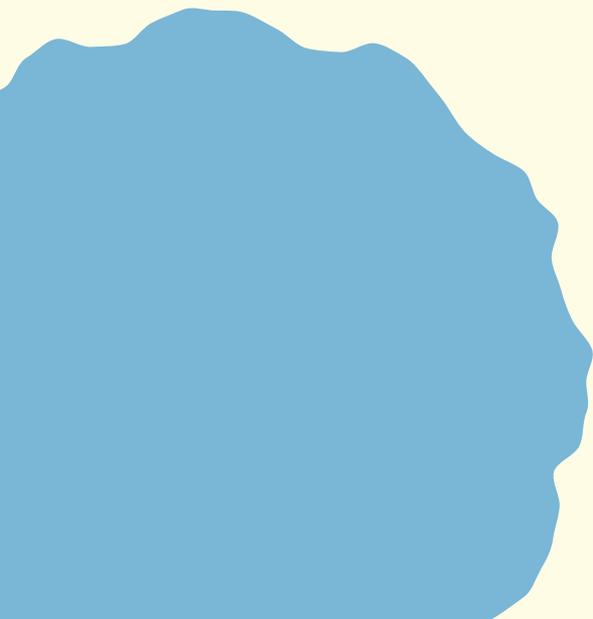
Ogni giorno ci sporchiamo le mani per riprodurre ricette antiche.

Nel nostro laboratorio, lavoriamo con un unico obiettivo:
offrirti un prodotto **"come fatto in casa"**.

Facciamo quello che facevano le nostre mamme, ma **più in grande**.

Abbiamo unito il rispetto dei metodi di preparazione casalinghi
con l'innovazione dei processi di produzione, senza mai allontanarci
dalla tradizione e dal gusto: questo è il nostro valore aggiunto.

Ma sono le **materie prime di qualità** a rendere i nostri prodotti
genuini, fragranti, digeribili e saporiti.





PERCHÈ SCEGLIERE NOI

Scegliamo **materie prime** di qualità;
Lavoriamo gli ingredienti secondo **tradizione**;
Curiamo i **dettagli** di ogni prodotto;
Conserviamo il prodotto usando **standard** altissimi;

I VANTAGGI PER TE:

Ottimizzazione dei **tempi** di produzione;
Meno preparazioni da fare e quindi meno **costi**;
Sapore e gusto **costante nel tempo**;
Aumento **dell'offerta**;
Riduzione degli **sprechi**;
Meno **personale** specializzato da gestire.



**PREPARATI
SECONDO
LA TRADIZIONE**

**MATERIE
PRIME
SELEZIONATE**

**PRODOTTI
ITALIANI**

**SAPORI
AUTENTICI**







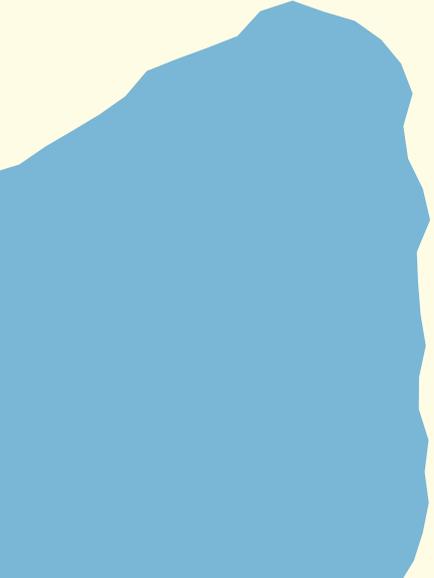
I PRODOTTI

01 **CROCCHÈ**

02 **FRITTATINE**

03 **ARANCINI**

04 **ALTRI FRITTI**





CROCCHÈ

CROCCHÉ ARTIGIANALE CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA

DISPONIBILITÀ (+/-)

25 gr.

65 gr.

110 gr.

140 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO

Da decongelare
+4/5°



Temperatura
180/190°



CROCCHÉ ARTIGIANALE CON SALAME E MOZZARELLA

DISPONIBILITÀ (+/-)

25 gr.

65 gr.

110 gr.

140 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO



Da decongelare
+4/5°



Temperatura
180/190°



CROCCHÉ ARTIGIANALE CON MOZZARELLA

DISPONIBILITÀ (+/-)

25 gr.

65 gr.

110 gr.

140 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO

Da decongelare
+4/5°



Temperatura
180/190°



CROCCHÉ ARTIGIANALE CON PROVOLA

DISPONIBILITÀ (+/-)

25 gr.

65 gr.

110 gr.

140 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO



Da decongelare
+4/5°



Temperatura
180/190°



CROCCHÉ ARTIGIANALE CON SALSICCIA E FRIARIELLI



DISPONIBILITÀ (+/-)

25 gr.

65 gr.

110 gr.

140 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO



Da congelare
+4/5°



Temperatura
180/190°

CROCCHÉ ARTIGIANALE CON PORCHETTA

DISPONIBILITÀ (+/-)

25 gr.

65 gr.

110 gr.

140 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO

Da congelare
+4/5°



Temperatura
180/190°



O' PANZAROTT ARTIGIANALE CON SALSICCIA E FRIARIELLI

DISPONIBILITÀ (+/-)

500 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO



Da congelare
+4/5°



Temperatura
180/190°





FRITTATINE



FRITTATINA ARTIGIANALE PANATA

DISPONIBILITÀ (+/-)

25 gr.

65 gr.

110 gr.

140 gr.

200 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO

Da decongelare
+4/5°



Temperatura
180/190°



FRITTATINA ARTIGIANALE PASTELLATA

DISPONIBILITÀ (+/-)

65 gr.

110 gr.

140 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO



Da decongelare
+4/5°



Temperatura
180/190°

FRITTATINA ARTIGIANALE CON SUGO ALLA CARBONARA

DISPONIBILITÀ (+/-)

65 gr.

110 gr.

140 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO

Da decongelare
+4/5°



Temperatura
180/190°



FRITTATINA ARTIGIANALE CON SUGO ALLA GENOVESE

DISPONIBILITÀ (+/-)

25 gr.

65 gr.

110 gr.

140 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO



Da decongelare
+4/5°



Temperatura
180/190°



FRITTATINA ARTIGIANALE CON SUGO ALLA NERANO

DISPONIBILITÀ (+/-)

65 gr.

110 gr.

140 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO



Da congelare
+4/5°



Temperatura
180/190°

FRITTATINA ARTIGIANALE CON CHEDDAR E BACON

DISPONIBILITÀ (+/-)

65 gr.

110 gr.

140 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO

Da congelare
+4/5°



Temperatura
180/190°



FRITTATINA ARTIGIANALE CON CACIO E PEPE

DISPONIBILITÀ (+/-)

65 gr.

110 gr.

140 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO



Da congelare
+4/5°



Temperatura
180/190°

PATAPÀ CON PASTA E PATATE

DISPONIBILITÀ (+/-)

25 gr.

65 gr.

110 gr.

140 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO

Da congelare
+4/5°



Temperatura
180/190°





ARANCINI

ARANCINO ARTIGIANALE CON PROSCIUTTO E MOZZARELLA

DISPONIBILITÀ (+/-)

25 gr.

65 gr.

110 gr.

140 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO

Da decongelare
+4/5°



Temperatura
180/190°



ARANCINO ARTIGIANALE CON SALAME E MOZZARELLA

DISPONIBILITÀ (+/-)

25 gr.

65 gr.

110 gr.

140 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO



Da decongelare
+4/5°



Temperatura
180/190°



ARANCINO ARTIGIANALE SICILIANO

DISPONIBILITÀ (+/-)

65 gr.

110 gr.

140 gr.

200 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO

Da decongelare
+4/5°



Temperatura
180/190°



ARANCINO ARTIGIANALE CON FUNGHI PORCINI

DISPONIBILITÀ (+/-)

25 gr.

65 gr.

110 gr.

140 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO



Da decongelare
+4/5°



Temperatura
180/190°





ARANCINO ARTIGIANALE CON CACIO E PEPE

DISPONIBILITÀ (+/-)

25 gr.

65 gr.

110 gr.

140 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO



Da decongelare
+4/5°



Temperatura
180/190°

ARANCINO ARTIGIANALE CON N'DUJA

DISPONIBILITÀ (+/-)

25 gr.

65 gr.

110 gr.

140 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO

Da decongelare
+4/5°



Temperatura
180/190°



ARANCINO ARTIGIANALE CON SALSICCIA E FRIARIELLI

DISPONIBILITÀ (+/-)

25 gr.

65 gr.

110 gr.

140 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO



Da decongelare
+4/5°



Temperatura
180/190°



SUPPLI' ARTIGIANALE CON SUGO AL RAGÙ

DISPONIBILITÀ (+/-)

25 gr.

65 gr.

110 gr.

140 gr.

200 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO

Da decongelare
+4/5°



Temperatura
180/190°





ALTRI FRITTI

QUADROTTO DI TIMBALLO TAGLIATO

DISPONIBILITÀ (+/-)

65 gr.

110 gr.

140 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO

Da decongelare
+4/5° ❄️

Temperatura 🌡️
180/190°



GATTONCINO DI PATATE

DISPONIBILITÀ (+/-)

90 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO



Da decongelare
+4/5°



Temperatura
180/190°

CROCCHETTE CON BACCALÀ

DISPONIBILITÀ (+/-)

25 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO

Da decongelare
+4/5° ❄️

Temperatura 🌡️
180/190°



FRITTO MISTO

DISPONIBILITÀ (+/-)

25 gr.

Mix: Crocchè prosciutto e mozzarella, Suppli al Ragù, Arancino prosciutto e mozzarella, Frittatina panata e Polentina rustica.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO



Da decongelare
+4/5°



Temperatura
180/190°

POLPETTE DI MELANZANE



DISPONIBILITÀ (+/-)

25 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO



Da decongelare
+4/5°



Temperatura
180/190°

MOZZARELLA PANATA / PROVOLA PANATA

DISPONIBILITÀ (+/-)

160 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO

Da decongelare
+4/5°



Temperatura
180/190°



MOZZARELLA IN CARROZZA

DISPONIBILITÀ (+/-)

25 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO



Da decongelare
+4/5°



Temperatura
180/190°



POLENTINE RUSTICHE

DISPONIBILITÀ (+/-)

80 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO

Da decongelare
+4/5°



Temperatura
180/190°



POCHI SEMPLICI GESTI:



Scongela il prodotto a +4/5°



Porta l'olio ad una **temperatura** di 180/190°

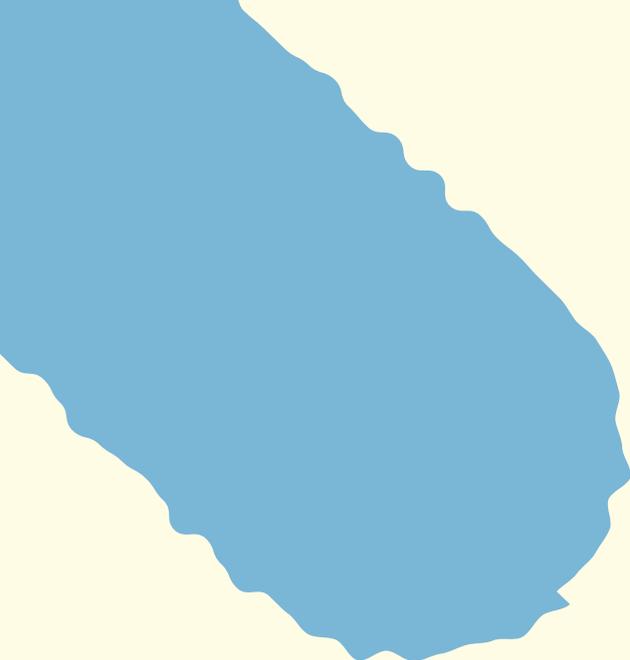


Friggi il prodotto in abbondante olio

FATTO!

DEVI SOLO SERVIRLO





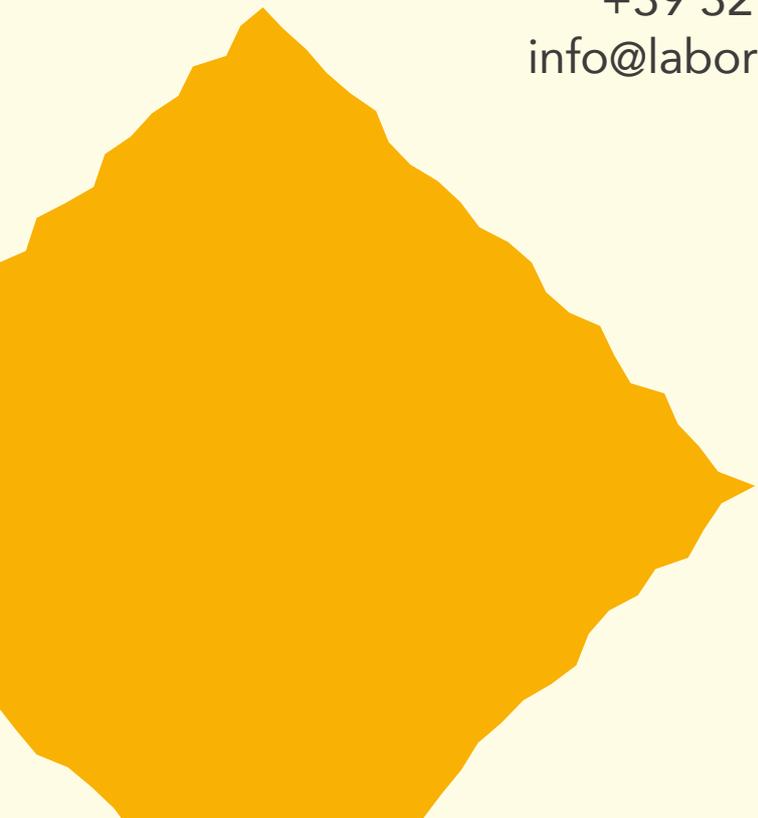
FROZIT SRL

P.Iva 09995551216
Via Loggia Dei Pisani, 25
80133 - Napoli

Sede operativa

Via San Salvatore, 06
80026 - Casoria (Na)

+39 081 7588458
+39 327 121 0370
info@laboratorioparteo.it





LABORATORIOPARTENOPEO.IT

LABORATORIOPARTENOPEO.IT