

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.



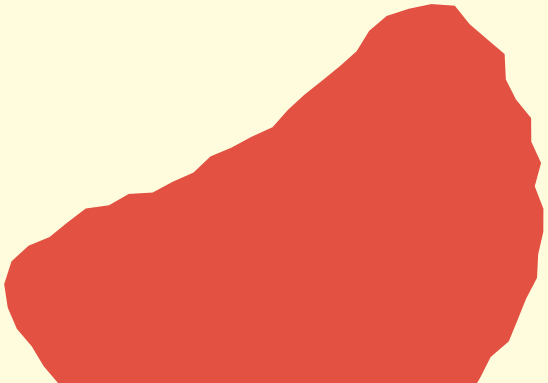


PERCHÈ SCEGLIERE NOI

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**





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.

200 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°



CROCCHÉ ARTIGIANALE NAPOLETANO (SOLO PATATE)

DISPONIBILITÀ (+/-)

65 gr.

110 gr.

140 gr.

200 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO



Da congelare
+4/5°



Temperatura
180/190°



O' PANZAROTT ARTIGIANALE

- CON SALSICCIA E FRIARIELLI
- NAPOLETANO (SOLO PATATE)

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 FUNGHI PORCINI

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°



A collection of golden-brown, round fried balls (arancini) scattered across a light blue background. The balls are arranged in a grid-like pattern, with some showing a slightly darker, more textured surface and others appearing smoother and more uniform in color. The lighting is bright and even, highlighting the texture of the fried coating.

ARANCINI



ARANCINO ARTIGIANALE CON SUGO AL RAGU'

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
- 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 SICILIANO

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 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 congelare
+4/5°



Temperatura
180/190°

ARANCINO ARTIGIANALE CON SUGO ALLA NORMA

DISPONIBILITÀ (+/-)

25 gr.

65 gr.

110 gr.

140 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO

Da congelare
+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 congelare
+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 congelare
+4/5°



Temperatura
180/190°



The image features a repeating pattern of various fried chicken nuggets on a light blue background. The nuggets are arranged in a grid-like fashion, with some being round, some rectangular, and some elongated. The text "ALTRI FRITTI" is centered in the middle of the image in a white, bold, serif font.

ALTRI FRITTI



QUADROTTO DI TIMBALLO TAGLIATO

DISPONIBILITÀ (+/-)

25 gr.

65 gr.

110 gr.

140 gr.

200 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 CON POLENTA / SENZA POLENTA

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 congelare
+4/5°



Temperatura
180/190°

MOZZARELLA PANATA / PROVOLA PANATA

DISPONIBILITÀ (+/-)

160 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO

Da congelare
+4/5°



Temperatura
180/190°



MOZZARELLA IN CARROZZA

DISPONIBILITÀ (+/-)

70 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO



Da congelare
+4/5°



Temperatura
180/190°



POLENTINE RUSTICHE

DISPONIBILITÀ (+/-)

25 gr.

SCONGELARE E FRIGGERE IN ABBONDANTE OLIO

Da congelare
+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



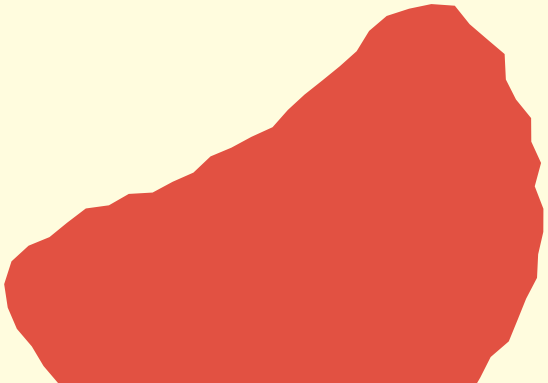
FROZIT SRL

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

Sede operativa

Via San Salvatore, 06
80026 - Casoria (Na)

tel. +39 0817588458
wa. +39 3271210370
info@laboratoriopartenopeo.it



IL BUONO FATTO A MANO

LABORATORIOPARTENOPEO.IT