



CATALOGO PRODOTTI



L'AZIENDA



La nostra azienda è specializzata nella produzione di insaporitori, basi per panature, brodi e rub dedicati al settore Ho.Re.Ca. e sviluppati per rispondere alle esigenze dei professionisti della ristorazione.

Il nostro costante impegno nella ricerca e nello sviluppo ci permette di proporre soluzioni innovative, pratiche e versatili capaci di supportare chef ed operatori del settore nella creazione di piatti dal sapore autentico e distintivo.

Qualità, innovazione, affidabilità e rispetto per l'ambiente sono i valori che guidano ogni fase del nostro processo produttivo e che ci permettono di costruire relazioni solide e durature nel tempo con i nostri clienti e partner commerciali.



LINEA HORECA



INSAPORITORI

**INSAPORI'
LEMON FISH
KING RUB BBQ solution
FOCACCIA DUST**

BASI PER PANATURE

**MIX 150 MEDITERRANEO
PANCROKE'
PANLEMON**

BRODI VEGETALI

GUSTOSO

PUNTI DI FORZA

NOVITA'



BUSTA ZIP SALVAFRESCHEZZA E SALVASPAZIO

Soluzione innovativa, dotata di chiusura zip salva freschezza per mantenere inalterate nel tempo le fragranze e gli aromi mantenendo intatte le qualità organolettiche.

SOLUZIONI INNOVATIVE PRONTE ALL'USO

MATERIE PRIME DI ALTA QUALITA'



CONFEZIONI PRATICHE E POCO INGOMBRANTI

NOVITA'

INSAPORITORI

Studiati per il settore food service di qualità, sono ideali per valorizzare ed insaporire carne, pesce e preparazioni gastronomiche varie conferendo un gusto pieno, equilibrato e costante nel tempo.



INSAPORI' X per pollo, arrostiti, patate e focacce

NOVITA'

**SENZA
AGLIO**



CON CIPOLLA

Informazioni generali

Descrizione	Insaporitore
Ingredienti	Sale, salvia, rosmarino, timo, cipolla, origano
Shelf life	24 mesi
Provenienza	UE, EXTRA UE
Conservazione	Conservare in un luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di luce e calore
Modo d'uso consigliato	Agitare prima dell'uso. Usare il preparato cospargendolo bene sulla superficie e all'interno della carne prima della cottura. Adatto per pollo, carni, patate fritte e al forno e focacce . Non aggiungere sale.
Allergeni	Può contenere frutta a guscio (mandorle, nocciole, pistacchi)



Informazioni prodotto

25 * 34 (h)

Dimensioni (cm)

2

Peso netto (Kg)

00269

Codice articolo

8052961202025

Codice EAN 13

Informazioni imballaggio

3 **Articoli per cartone**

3

35 * 22 * 20 (h)

Dimensioni cartone (cm)

35 * 22 * 20 (h)

80 * 120 * 160 (h)

Dimensioni pallet (cm)

80 * 60 * 160 (h)

80 **Cartoni per pallet**

40

8 **Strati per pallet**

8

240 **Articoli per pallet**

120

**GIÀ PRONTO
BUSTA DOYPACK**

LEMON FISH X pesce

Informazioni generali

Descrizione Insaporitore

Ingredienti Sale, prezzemolo, limone, menta, aglio

Shelf life 24 mesi

Provenienza UE, EXTRA UE

Conservazione Conservare in un luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di luce e calore

Modo d'uso consigliato Agitare prima dell'uso. Usare il preparato cospargendolo bene sulla superficie e all'interno del **pesce** prima della cottura. Non aggiungere sale.

Allergeni Può contenere frutta a guscio (mandorle, nocciole, pistacchi)



CON LIMONE



**GIÀ PRONTO
BUSTA DOYPACK**

Informazioni prodotto

21 * 31 (h)

Dimensioni (cm)

1

Peso netto (Kg)

00292

Codice articolo

8052961202094

Codice EAN 13

Informazioni imballaggio

4 **Articoli per cartone** 4

35 * 22 * 20 (h) **Dimensioni cartone (cm)** 35 * 22 * 20 (h)

80 * 120 * 160 (h) **Dimensioni pallet (cm)** 80 * 60 * 160 (h)

80 **Cartoni per pallet** 40

8 **Strati per pallet** 8

320 **Articoli per pallet** 160

KING RUB

BBQ SOLUTION

CON
PAPRIKA



Informazioni generali

Descrizione Insaporitore

Ingredienti Zucchero di canna, paprika dolce, sale, cipolla, aglio, origano, pepe.

Shelf life 24 mesi

Provenienza UE, EXTRA UE

Conservazione Conservare in un luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di luce e calore

Modo d'uso consigliato

Applicare il preparato sulla carne e strofinarlo su tutta la superficie in modo omogeneo affinché penetri in profondità. E' consigliabile ungere la carne con olio d'oliva prima della procedura. Lasciare riposare in frigo da 30 minuti fino a 12 ore (in base alla tipologia e spessore della carne). Procedi con il metodo di cottura preferito (barbecue o forno). Durante la cottura il rub formerà una crosticina saporita che esalterà gusto e consistenza della carne. Ideale per maiale e pollo, ribs, pulled pork, bistecche, hamburger.

Allergeni

Può contenere frutta a guscio (mandorle, nocciole, pistacchi)



Informazioni prodotto

16 * 27 (h)

Dimensioni (cm)

400

Peso netto (g)

00394

Codice articolo

8052961202858

Codice EAN 13

Informazioni imballaggio

10 **Articoli per cartone**

10

35 * 22 * 20 (h)

**Dimensioni cartone
(cm)**

35 * 22 * 20 (h)

80 * 120 * 160 (h)

**Dimensioni pallet
(cm)**

80 * 60 * 160 (h)

80 **Cartoni per pallet**

40

8 **Strati per pallet**

8

800 **Articoli per pallet**

400

**GIÀ PRONTO
BUSTA DOYPACK**

FOCACCIA DUST

X focacce, pane condito

MIX DI
ERBE
AROMATICHE

Informazioni generali

Descrizione Insaporitore

Ingredienti Sale, rosmarino, origano, timo

Shelf life 24 mesi

Provenienza UE, EXTRA UE

Conservazione Conservare in un luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di luce e calore

Modo d'uso consigliato Agitare prima dell'uso. Spolverare sulle **focacce** già oleate prima della cottura per esaltarne aroma e sapore. Adatto anche per insaporire il **pane condito**. Non aggiungere sale.

Allergeni Può contenere frutta a guscio (mandorle, nocciole, pistacchi)



Informazioni prodotto

21 * 31 (h)

Dimensioni (cm)

16 * 27 (h)

1 Kg

Peso netto

400 g

00427

Codice articolo

00428

8052961203138

Codice EAN 13

8052961203121

Informazioni imballaggio

80 * 120 *
160 (h)

80 * 60 *
160 (h)

**Dimensioni pallet
(cm)**

80 * 120 *
160 (h)

80 * 60 *
160 (h)

4

Articoli per cartone

10

35 * 22 * 20 (h)

**Dimensioni cartone
(cm)**

35 * 22 * 20 (h)

80

40

Cartoni per pallet

80

40

8

Strati per pallet

8

320

160

Articoli per pallet

800

400

**GIÀ PRONTO
BUSTA DOYPACK**

NOVITA'

BASI PER PANATURE

Si tratta di miscele realizzate con materie prime di alta qualità, **senza glutine, conservanti e coloranti, da miscelare con il pangrattato per ottenere panature gustose e sempre fresche. Una soluzione innovativa, pratica e versatile che consente di ottimizzare i tempi di lavorazione mantenendo elevati standard qualitativi e offrendo la massima libertà creativa in cucina.**



NOVITA'

**OTTIMIZZAZIONE
TEMPI IN CUCINA**

VERSATILITA' D'IMPIEGO

**MATERIE PRIME SENZA
CONSERVANTI E COLORANTI**

SENZA GLUTINE

BASSO FOOD COST

FORMATI CONVENIENZA

**DOSI DI UTILIZZO
PERSONALIZZABILI DALLO CHEF**



PAN CROKE[®]

Base per panature



CON MANDORLE
PISTACCHIO
TIMO



Informazioni generali

Descrizione	Base per panature
Ingredienti	Mandorle, pistacchio, sale, timo
Shelf life	12 mesi
Provenienza	UE, EXTRA UE
Conservazione	Conservare in un luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di luce e calore Agitare prima dell'uso. Aggiungere 1 Kg di pangrattato a 300 g di preparato (dose consigliata) , mescolare il tutto e utilizzare per realizzare gustose e croccanti panature fritte e al forno per carne, pesce e verdure (cotolette, involtini, cordon bleu, hamburger). Non aggiungere sale. Con una busta da 1Kg potete realizzare 4 kg circa di prodotto. Disponibile anche il formato da 400 g.
Modo d'uso consigliato	
Allergeni	Può contenere frutta a guscio (nocciole)



Informazioni prodotto

21 * 31 (h)	Dimensioni (cm)	16 * 27 (h)
1 Kg	Peso netto	400 g
00271	Codice articolo	00380
8052961202049	Codice EAN 13	8052961202834

Informazioni imballaggio

80 * 120 *	80 * 60 *	Dimensioni pallet (cm)	80 * 120 *	80 * 60 *
160 (h)	160 (h)		160 (h)	160 (h)
4		Articoli per cartone	10	
35 * 22 * 20 (h)		Dimensioni cartone (cm)	35 * 22 * 20 (h)	
80	40	Cartoni per pallet	80	40
8		Strati per pallet	8	
320	160	Articoli per pallet	800	400

**BUSTA DOYPACK
AGGIUNGERE 3 KG
DI PANGRATTATO**

MIX 150 MEDITERRANEO

Base per panature

NOVITA' 
CON POMODORO

Informazioni generali

- Descrizione** Base per panature
- Ingredienti** Pomodoro, sale, prezzemolo, amido di riso, aglio
- Shelf life** 24 mesi
- Provenienza** UE, EXTRA UE
- Conservazione** Conservare in un luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di luce e calore
- Modo d'uso consigliato** Agitare prima dell'uso. **Aggiungere 1 kg di pangrattato a 150 g di preparato (dose consigliata)**, mescolare il tutto e utilizzarlo per realizzare gustose panature fritte e al forno per **carne, pesce e verdure** (cotolette, involtini, cordon bleu, hamburger). Non aggiungere sale. Con una busta potete realizzare **8 kg** circa di prodotto. Disponibile anche il formato da 400 g.
- Allergeni** Può contenere frutta a guscio (mandorle, nocciole, pistacchi)



Informazioni prodotto

21 * 31 (h)	Dimensioni (cm)	16 * 27 (h)
1 Kg	Peso netto	400 g
00294	Codice articolo	00378
8052961202100	Codice EAN 13	8052961202810

Informazioni imballaggio

80 * 120 * 160 (h)	80 * 60 * 160 (h)	Dimensioni pallet (cm)	80 * 120 * 160 (h)	80 * 60 * 160 (h)
4		Articoli per cartone	10	
35 * 22 * 20 (h)		Dimensioni cartone (cm)	35 * 22 * 20 (h)	
80	40	Cartoni per pallet	80	40
8		Strati per pallet	8	
320	160	Articoli per pallet	800	400

**BUSTA DOYPACK
AGGIUNGERE 7 KG
DI PANGRATTATO**

PAN LEMON

Base per panature



Informazioni generali

- Descrizione** Base per panature
- Ingredienti** Sale, prezzemolo, limone, menta, timo
- Shelf life** 24 mesi
- Provenienza** UE, EXTRA UE
- Conservazione** Conservare in un luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di luce e calore
- Modo d'uso consigliato** Agitare prima dell'uso. **Aggiungere 1 kg di pangrattato a 150 g di preparato (dose consigliata)**, mescolare il tutto e utilizzarlo per realizzare gustose panature fritte e al forno per **carne, pesce e verdure** (cotolette, involtini, cordon bleu). Non aggiungere sale. Con una busta potete realizzare **8 kg** circa di prodotto. Disponibile anche il formato da 400 g.
- Allergeni** Può contenere frutta a guscio (mandorle, nocciole, pistacchi)



Informazioni prodotto

25 * 34 (h)	Dimensioni (cm)	16 * 27 (h)
1 Kg	Peso netto	400 g
00364	Codice articolo	00379
8052961202674	Codice EAN 13	8052961202827

Informazioni imballaggio

80 * 120 * 160 (h)	80 * 60 * 160 (h)	Dimensioni pallet (cm)	80 * 120 * 160 (h)	80 * 60 * 160 (h)
4		Articoli per cartone	10	
35 * 22 * 20 (h)		Dimensioni cartone (cm)	35 * 22 * 20 (h)	
80	40	Cartoni per pallet	80	40
8		Strati per pallet	8	
320	160	Articoli per pallet	800	400

**BUSTA DOYPACK
AGGIUNGERE 7 KG
DI PANGRATTATO**

NOVITA'

BRODI VEGETALI

Realizzati con verdure disidratate di alta qualità per garantire un gusto autentico, naturale ed intenso. La soluzione ideale per i professionisti della ristorazione che desiderano un brodo sempre perfetto, dal profilo aromatico equilibrato e costante nel tempo.



GUSTOSO

Preparato vegetale granulare

NOVITA'



CON SPINACI

Informazioni generali

Descrizione	Preparato vegetale
Ingredienti	Sale, cipolla, carota, amido di riso, spinaci
Shelf life	24 mesi
Provenienza	UE, EXTRA UE
Conservazione	Conservare in un luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di luce e calore
Modo d'uso consigliato	Agitare prima dell'uso. Preparato vegetale adatto per tutte le preparazioni a base di verdure. Sciogliere 16 g in un litro d'acqua bollente. Con una busta potete realizzare fino a 60 Litri di brodo. Non aggiungere sale.
Allergeni	Può contenere frutta a guscio (mandorle, nocciole, pistacchi)



Informazioni prodotto

21 * 31 (h)	Dimensioni (cm)
1	Peso netto (Kg)
00333	Codice articolo
8052961202490	Codice EAN 13

Informazioni imballaggio

6	Articoli per cartone	6
35 * 22 * 20 (h)	Dimensioni cartone (cm)	35 * 22 * 20 (h)
80 * 120 * 160 (h)	Dimensioni pallet (cm)	80 * 60 * 160 (h)
80	Cartoni per pallet	40
8	Strati per pallet	8
480	Articoli per pallet	240

**RESA FINO A
60 L
BUSTA DOYPACK
SENZA GLUTAMMATO**



Via della Resistenza n 106, 95030 Pedara (CT)

3392401066

delizieetna@gmail.com

www.etnadelizie.com



REV. 0.9 del 10/03/2026