





Carciofi

Tipici frutti degli ambienti mediterranei, sulle tavole italiane sono veri e propri protagonisti. Vengono proposti da Dega in tantissime ricette prelibate, che ne esaltano il sapore e stuzzicano il palato. Il loro gusto, piuttosto amaro, viene esaltato da una serie di aromi e completato dal miglior olio di semi di girasole.



Carciofi



Carciofotto "alla contadina"

Il carciofotto alla contadina è nato per accontentare quella fascia di clientela alla ricerca di prodotti genuini, cucinati secondo le antiche ricette di una volta. Carciofi italiani freschi di prima qualità, selezionati e privati delle foglie più dure, vengono confezionati in olio di girasole. Ottimo come antipasto e come contorno, ideale servito con la nostra crema ai 4 formaggi.



Corolle di carciofo

I cuori di carciofo più teneri vengono lavorati dal fresco togliendo le foglie esterne più dure, privati del fondo e confezionati in olio di girasole. Ideali come antipasto e contorno, sono ottimi per la preparazione di pizze.



CODICE	DG1927
Formato	latta 3 kg
Peso netto	2,40 kg
Imballo	6 latte
Strati per pallet	10
Colli per pallet	50
Ean	8033011103608

RESA IN
PORZIONI
MEDIE



circa 40 antipasti



CODICE	DG1926
Formato	latta 3 kg
Peso netto	2,40 kg
Imballo	6 latte
Strati per pallet	10
Colli per pallet	50
Ean	8033011101079

RESA IN
PORZIONI
MEDIE



circa 40 antipasti





Carciofini antipasto

Carciofini confezionati in olio di girasole, ottenuti da carciofi freschi di prima qualità, pieni, teneri, defogliati ed aromatizzati. Ottimi serviti tal quali come antipasto, ideali per accompagnare portate calde e fredde.



CODICE	DG1931
Formato	latta 1 kg
Peso netto	0,78 kg
Imballo	6 latte
Strati per pallet	12
Colli per pallet	144
Ean	8033011103677

RESA
MEDIA



40 pezzi



Carciofi alla romana

Ottenuti da carciofi freschi, vengono preparati lasciando un pezzetto di gambo, caratteristico di questa ricetta. Sapientemente cucinati con prezzemolo, aglio e olio di girasole, sono ottimi come antipasto o contorno caldo, nelle insalate e nelle pizze e come farcitura di qualsiasi piatto salato.



CODICE	DG1924	DG1925
Formato	latta 1 kg	latta 3 kg
Peso netto	0,75 kg	2,40 kg
Imballo	6 latte	6 latte
Strati per pallet	12	10
Colli per pallet	144	50
Ean	8033011102267	8033011101062

RESA
MEDIA



9 pezzi



20 pezzi





Carciofi a fettine alla villanella

Selezioniamo teneri carciofi interi freschi a cui leviamo le foglie più dure ed il gambo, vengono poi tagliati a fettine e confezionati con aggiunta di olio di girasole e prezzemolo. Ideali per arricchire piatti freddi e caldi, come contorno e per la preparazione di pizze, focacce, panini e bruschette.



CODICE	DG1923
Formato	latta 3 kg
Peso netto	2,40 kg
Imballo	6 latte
Strati per pallet	10
Colli per pallet	50
Ean	8033011101048

RESA IN
PORZIONI
MEDIE



circa 35 pizze





Carciofi a spicchi in olio

Carciofi interi freschi di ottima qualità, liberati dalle foglie più dure e dal gambo, tagliati in 4 spicchi e confezionati in olio di girasole. Ideali come antipasto e contorno, ottimi sulla pizza e per arricchire piatti freddi ed insalate. Teneri e gustosi perché raccolti e lavorati al momento.

Carciofi interi freschi di ottima qualità, teneri e gustosi. Dopo essere privati delle foglie più dure e del gambo, sono tagliati a spicchi e conservati in olio di girasole. Confezionati nella pratica busta da 1,7 kg, vengono solitamente utilizzati come antipasto e contorno, ma anche per arricchire piatti freddi ed insalate.



CODICE	DG1919
Formato	latta 3 kg
Peso netto	2,40 kg
Imballo	6 latte
Strati per pallet	10
Colli per pallet	50
Ean	8033011101031

RESA IN
PORZIONI
MEDIE



circa 35 pizze



CODICE	DG1932
Formato	busta 1700 g
Peso netto	1700 g
Imballo	12 buste
Strati per pallet	6
Colli per pallet	30
Ean	8033011102533

RESA IN
PORZIONI
MEDIE



circa 35 pizze





Carciofi "fior di foglia" in olio

Partendo da carciofi interi, selezionando quelli più teneri, si procede a defogliarli con cura, ottenendo un prodotto molto morbido al palato. Confezionati in olio di girasole, sono ideali per farcire pizze e tramezzini; essendo il prodotto non acetato, si consuma volentieri anche caldo, accompagnando primi e secondi piatti.



CODICE	DG1921
Formato	latta 3 kg
Peso netto	2,40 kg
Imballo	6 latte
Strati per pallet	10
Colli per pallet	50
Ean	8033011101055

RESA IN
PORZIONI
MEDIE



circa 45 pizze



Carciofi interi al naturale

Carciofi freschi, selezionati, defogliati e confezionati al naturale. Ogni latta contiene circa 30/40 carciofi, destinati a qualsiasi utilizzo in quanto possono sostituire il prodotto fresco.



CODICE	DG1917
Formato	latta 3 kg
Peso netto	2,50 kg
Imballo	6 latte
Strati per pallet	10
Colli per pallet	50
Ean	8033011102588

RESA
MEDIA



33 pezzi





Carciofi a spicchi al naturale

Spicchi di carciofo di ottima qualità, defogliati, tomati fino al cuore e tagliati in 4 spicchi. Ideali per guarnire pizze possono essere fritti oppure gratinati come contorno.



CODICE	DG1920
Formato	latta 3 kg
Peso netto	2,50 kg
Imballo	6 latte
Strati per pallet	10
Colli per pallet	50
Ean	8033011102458

RESA IN
PORZIONI
MEDIE



circa 30 pizze



Carciofi a fettine al naturale

Il carciofo a fettine viene ottenuto da carciofi freschi di prima qualità, raccolti interi, sfogliati e poi tagliati a fettine. Confezionati al naturale sono ideali per farcire pizze, panini, focacce, bruschette e piatti caldi e freddi.



CODICE	DG1922
Formato	latta 3 kg
Peso netto	2,50 kg
Imballo	6 latte
Strati per pallet	10
Colli per pallet	50
Ean	8033011100072

RESA IN
PORZIONI
MEDIE



circa 30 pizze

