



**Produzione e
commercializzazione
di alimenti surgelati**





frigel

Buon gusto e tradizione mediterranea.

In Calabria, terra degli antichi sapori e dei cibi genuini, nasce Frigel, un'azienda che produce e commercializza specialità gastronomiche surgelate per rosticceria.

Un'azienda che con grande dedizione ed enorme passione, da oltre dieci anni, seleziona e sceglie solo gli ingredienti più freschi e prepara le sue specialità seguendo ancora le genuine e semplici ricette della tradizione.

Ogni fase di produzione è seguita da occhi esperti per mantenere inalterati i sapori, i profumi e la consistenza dei prodotti da forno e fritti e per garantire esclusivamente cibi sani e sicuri.

Un impegno quotidiano dettato dalla volontà di soddisfare le richieste dei propri clienti, senza rinunciare alla qualità e al gusto degli antichi sapori mediterranei.

Tutti i prodotti Frigel rispettano le norme igienico sanitarie del sistema H.A.C.C.P.

Frigel S.a.s. è un'azienda alimentare a conduzione familiare che vanta un'esperienza decennale nell'ambito del settore della produzione e conservazione di prodotti alimentari pronti per la cottura.

Frigel nasce nel 1999 producendo alimenti surgelati per rosticceria. I nostri prodotti artigianali hanno come obiettivo principale quello di donare un tocco di sapore e genuinità ai vostri piatti quotidiani. I nostri prodotti, interamente lavorati a mano, preparati con ingredienti di primissima qualità, seguono con rigore ricette tradizionali.

La nostra produzione spazia dall'arancino alla siciliana, arancino classico, arancini mignon assortiti (tonno, funghi, spinaci e sugo), crocchette di patate, crocchette farcite con mozzarella fresca, crocchette mignon, supplì

frigel frigoriforno®



Arancini



■ Arancino alla siciliana

Codice: AR 101

Grammatura: gr. 200*

Farcitura: ragù, piselli e mozzarella

■ Arancino rotondo al ragù

Codice: AR 201

Grammatura: gr. 120*

Farcitura: ragù, piselli e mozzarella



Metodo di preparazione: scongelare il prodotto per circa 4 ore, friggere in abbondante olio caldo o in friggitrice a 180°

■ Arancinetto al ragù

Codice: AR 301

Grammatura: gr. 80*

Farcitura: ragù, piselli e mozzarella

■ Arancino rotondo bianco

Codice: AR 302

Grammatura: gr. 80*

Farcitura: spalla cotta e mozzarella

■ Arancino rotondo spinaci e mozzarella

Codice: AR 303

Grammatura: gr. 80*

Farcitura: spinaci e mozzarella

■ Arancino mignon al sugo

Codice: AR 401

Grammatura: gr. 30*

Farcitura: mozzarella

■ Arancino mignon misti

Codice: AR 402

Grammatura: gr. 30*

Farcitura: tonno, funghi, spinaci, pomodoro e mozzarella in tutti



Metodo di preparazione: friggere il prodotto ancora surgelato in abbondante olio caldo o in friggitrice a 180°

■ **Composizione Pallett:** 81 cartoni - 9 cartoni per strato - 9 strati

**Il prodotto, realizzato artigianalmente è soggetto ad una piccola variazione di peso, in eccesso o in difetto.*



Arancini



■ Arancino alla siciliana

Codice: AR 101

Grammatura: gr. 200*

Farcitura: ragù, piselli e mozzarella

■ Arancino rotondo al ragù

Codice: AR 201

Grammatura: gr. 120*

Farcitura: ragù, piselli e mozzarella



Metodo di preparazione: scongelare il prodotto per circa 4 ore, friggere in abbondante olio caldo o in friggitrice a 180°

■ Arancinetto al ragù

Codice: AR 301

Grammatura: gr. 80*

Farcitura: ragù, piselli e mozzarella

■ Arancino rotondo bianco

Codice: AR 302

Grammatura: gr. 80*

Farcitura: spalla cotta e mozzarella

■ Arancino rotondo spinaci e mozzarella

Codice: AR 303

Grammatura: gr. 80*

Farcitura: spinaci e mozzarella

■ Arancino mignon al sugo

Codice: AR 401

Grammatura: gr. 30*

Farcitura: mozzarella

■ Arancino mignon misti

Codice: AR 402

Grammatura: gr. 30*

Farcitura: tonno, funghi, spinaci, pomodoro e mozzarella in tutti



Metodo di preparazione: friggere il prodotto ancora surgelato in abbondante olio caldo o in friggitrice a 180°

■ **Composizione Pallett:** 81 cartoni - 9 cartoni per strato - 9 strati

**Il prodotto, realizzato artigianalmente è soggetto ad una piccola variazione di peso, in eccesso o in difetto.*



Crocchette di patate



■ **Crocchetta di patate**

Codice: CR 101
Grammatura: gr. 70*
Farcitura: patate

■ **Crocchetta di patate mignon**

Codice: CR 102
Grammatura: gr. 30*
Farcitura: patate

■ **Crocchetta di patate farcita**

Codice: CR 201
Grammatura: gr. 80*
Farcitura: patate e mozzarella

■ **Crocchetta di patate farcita mignon**

Codice: CR 202
Grammatura: gr. 30*
Farcitura: patate e mozzarella



Metodo di preparazione: friggere il prodotto ancora surgelato in abbondante olio caldo o in friggitrice a 180°



■ **Crocchetta di patate**

Codice: CR 101
Grammatura: gr. 70*
Farcitura: patate

■ **Crocchetta di patate mignon**

Codice: CR 102
Grammatura: gr. 30*
Farcitura: patate

■ **Crocchetta di patate farcita**

Codice: CR 201
Grammatura: gr. 80*
Farcitura: patate e mozzarella

■ **Crocchetta di patate farcita mignon**

Codice: CR 202
Grammatura: gr. 30*
Farcitura: patate e mozzarella



Metodo di preparazione: friggere il prodotto ancora surgelato in abbondante olio caldo o in friggitrice a 180°

■ **Composizione Pallett:** 81 cartoni - 9 cartoni per strato - 9 strati

**Il prodotto, realizzato artigianalmente è soggetto ad una piccola variazione di peso, in eccesso o in difetto.*

**Il prodotto, realizzato artigianalmente è soggetto ad una piccola variazione di peso, in eccesso o in difetto.*



Mozzarella in carrozza



■ Mozzarella in carrozza

Codice: MC 101

Grammatura: gr. 140*

Farcitura: spalla cotta e mozzarella

■ Mozzarella in carrozza mignon

Codice: MC 102

Grammatura: gr. 35/40- *

Farcitura: spalla cotta e mozzarella



Metodo di preparazione: friggere il prodotto ancora surgelato in abbondante olio caldo o in friggitrice a 180°



■ Mozzarella in carrozza

Codice: MC 101

Grammatura: gr. 140*

Farcitura: spalla cotta e mozzarella

■ Mozzarella in carrozza mignon

Codice: MC 102

Grammatura: gr. 35/40- *

Farcitura: spalla cotta e mozzarella



Metodo di preparazione: friggere il prodotto ancora surgelato in abbondante olio caldo o in friggitrice a 180°

■ **Composizione Pallett:** 81 cartoni - 9 cartoni per strato - 9 strati

**Il prodotto, realizzato artigianalmente è soggetto ad una piccola variazione di peso, in eccesso o in difetto.*

**Il prodotto, realizzato artigianalmente è soggetto ad una piccola variazione di peso, in eccesso o in difetto.*



Supplì di riso



■ Supplì al sugo

Codice: SP 101

Grammatura: gr. 80*

Farcitura: mozzarella

■ Supplì bianco

Codice: SP 102

Grammatura: gr. 130*

Farcitura: spalla cotta e mozzarella



Metodo di preparazione: scongelare il prodotto per circa 30 minuti e friggere in abbondante olio caldo o in friggitrice a 180°



■ Supplì al sugo

Codice: SP 101

Grammatura: gr. 80*

Farcitura: mozzarella

■ Supplì bianco

Codice: SP 102

Grammatura: gr. 130*

Farcitura: spalla cotta e mozzarella



Metodo di preparazione: scongelare il prodotto per circa 30 minuti e friggere in abbondante olio caldo o in friggitrice a 180°

■ **Composizione Pallett:** 81 cartoni - 9 cartoni per strato - 9 strati

**Il prodotto, realizzato artigianalmente è soggetto ad una piccola variazione di peso, in eccesso o in difetto.*

**Il prodotto, realizzato artigianalmente è soggetto ad una piccola variazione di peso, in eccesso o in difetto.*



■ **Pizza Margherita**

Codice: PM 501

Grammatura: gr. 450*

Farcitura: pomodoro e mozzarella

■ **Pizzetta Margherita**

Codice: PM 502

Grammatura: gr. 200*

Farcitura: pomodoro e mozzarella

■ **Pizzetta mignon**

Codice: PM 503

Grammatura: gr. 22/24*

Farcitura: pomodoro e mozzarella



Metodo di preparazione: scongelare il prodotto per circa 10/15 minuti e cucinare a 180° per circa 3/4 minuti



■ **Pizza Margherita**

Codice: PM 501

Grammatura: gr. 450*

Farcitura: pomodoro e mozzarella

■ **Pizzetta Margherita**

Codice: PM 502

Grammatura: gr. 200*

Farcitura: pomodoro e mozzarella

■ **Pizzetta mignon**

Codice: PM 503

Grammatura: gr. 22/24*

Farcitura: pomodoro e mozzarella



Metodo di preparazione: scongelare il prodotto per circa 10/15 minuti e cucinare a 180° per circa 3/4 minuti

■ **Composizione Pallett:** 24 cartoni - 6 cartoni per strato - 4 strati

**Il prodotto, realizzato artigianalmente è soggetto ad una piccola variazione di peso, in eccesso o in difetto.*

**Il prodotto, realizzato artigianalmente è soggetto ad una piccola variazione di peso, in eccesso o in difetto.*



■ Calzone al forno

Codice: CF 101

Grammatura: gr. 150/160*

Farcitura: pomodoro, mozzarella e spalla cotta

■ Calzone prelievitato da friggere

Codice: CP 201

Grammatura: gr. 150/160*

Farcitura: pomodoro, mozzarella e spalla cotta

■ Calzone mignon

Codice: CP 202

Grammatura: gr. 25*

Farcitura: pomodoro, mozzarella e spalla cotta



Metodo di preparazione: scongelare il prodotto per circa 15 minuti e riscaldare



Metodo di preparazione: scongelare il prodotto per circa 15 minuti e friggere in abbondante olio caldo a 180°



■ Calzone al forno

Codice: CF 101

Grammatura: gr. 150/160*

Farcitura: pomodoro, mozzarella e spalla cotta

■ Calzone prelievitato da friggere

Codice: CP 201

Grammatura: gr. 150/160*

Farcitura: pomodoro, mozzarella e spalla cotta

■ Calzone mignon

Codice: CP 202

Grammatura: gr. 25*

Farcitura: pomodoro, mozzarella e spalla cotta



Metodo di preparazione: scongelare il prodotto per circa 15 minuti e riscaldare



Metodo di preparazione: scongelare il prodotto per circa 15 minuti e friggere in abbondante olio caldo a 180°

■ **Composizione Pallett:** 64 cartoni - 8 cartoni per strato - 8 strati

**Il prodotto, realizzato artigianalmente è soggetto ad una piccola variazione di peso, in eccesso o in difetto.*

**Il prodotto, realizzato artigianalmente è soggetto ad una piccola variazione di peso, in eccesso o in difetto.*



Rustici assortiti



■ Rustici 5 gusti assortiti

Codice: RA 301

Grammatura: gr. 25*

Farcitura: wurstel, spalla cotta, spinaci, peperoni, tonno



Metodo di preparazione: disporre il prodotto sulla teglia, scongelare per circa 20 minuti e infornare a 180° per 20 minuti.
Per un miglior risultato si consiglia di spennellare con uovo.



■ Rustici 5 gusti assortiti

Codice: RA 301

Grammatura: gr. 25*

Farcitura: wurstel, spalla cotta, spinaci, peperoni, tonno



Metodo di preparazione: disporre il prodotto sulla teglia, scongelare per circa 20 minuti e infornare a 180° per 20 minuti.
Per un miglior risultato si consiglia di spennellare con uovo.

■ **Composizione Pallett:** 81 cartoni - 9 cartoni per strato - 9 strati

**Il prodotto, realizzato artigianalmente è soggetto ad una piccola variazione di peso, in eccesso o in difetto.*

**Il prodotto, realizzato artigianalmente è soggetto ad una piccola variazione di peso, in eccesso o in difetto.*

Wurstel in camicia



■ Wurstel in camicia

Codice: WR 401

Grammatura: gr. 140/150*

Farcitura: wurstel



Metodo di preparazione: scongelare il prodotto per circa 15 minuti e riscaldare



■ Wurstel in camicia

Codice: WR 401

Grammatura: gr. 140/150*

Farcitura: wurstel



Metodo di preparazione: scongelare il prodotto per circa 15 minuti e riscaldare

■ **Composizione Pallett:** 64 cartoni - 8 cartoni per strato - 8 strati

**Il prodotto, realizzato artigianalmente è soggetto ad una piccola variazione di peso, in eccesso o in difetto.*

**Il prodotto, realizzato artigianalmente è soggetto ad una piccola variazione di peso, in eccesso o in difetto.*



**Produzione e
commercializzazione
di alimenti surgelati**



Frigel sas di Piluso Giuseppe
C.da Iannacci, 9 - 89851 Filandari (VV) Italia
Tel/Fax 0963.366987
info@frigel.net
www.frigel.net